



MAGYAR AGRÁR- ÉS
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem
Kertészettudományi Intézet
Budapest

A Beregvidéken őshonos szőlőfajták termesztési értékeinek vizsgálata

Veréb Attila JBNJ82

Kertészmérnök BSc

Készült a Szőlészeti Tanszéken

Tanszéki konzulens: Dr. Varga Zsuzsanna

Társkonzulens: Sass Krisztián

Bírálok:

Beregszász, 2025

tanszékvezető/szakirányfelelős

konzulens

Tartalomjegyzék:

1. Bevezetés	3
2. Célkitűzés	4
3. Ukrajna szőlészete és borászata	5
3.1. Ukrajna szőlészetének és borászatának története a szovjet éráig.....	5
3.2. Szőlőtermesztés az Ukrán Szovjet Szocialista Köztársaság időszakában.....	7
3.3. Ukrajna szőlészetének és borászatának változása a rendszerváltástól napjainkig.....	9
4. A Beregvidék szőlőtermesztésének és borkészítésének története	10
4.1. Kárpátalja borvidékei.....	10
4.2. Beregszász és környékének szőlőtermesztési és borászati hagyományai	18
4.2.1. A Beregvidék ökológiai adottságai	18
4.2.2. Szőlőtermesztés a Beregvidéken a középkorban	19
4.2.3. Szőlőtermesztés a Beregvidéken a XX. századig	20
4.2.4. Szőlőtermesztés a Beregszászi borvidéken a XX. században.....	23
5. A vizsgálatok helye, anyaga és módszerei	25
5.1. A vizsgálat módszerei	25
5.2. Nagyüzemi szőlőtermesztés a Beregvidéken a XXI. században	26
5.3. A Beregszászi járás kistermelőinek bemutatása	28
5.3.1. „Istwine” – Varga István Családi Pincészete	28
5.3.2. „Nota Bene” – Nagy László és Családjának Pincészete	29
5.3.3. Parászka Családi Pincészet.....	30
5.3.4. „Erika Winery” – Kovács Erika és Kovács András Pincészete	30
5.3.5. Bíró Ernő Borászata	30
5.3.6. Simon Pincészet.....	31
5.3.7. Nagy Pincészet	31
5.3.8. „Sass K. Winery” – Sass Pincészet	32
5.4. A kutatásom eredményinek ismertetése.....	33
6. Következtetések	37
7. Összefoglalás	38
8. Irodalomjegyzék	39

1. Bevezetés

Ukrajna az európai kontinens második legnagyobb országa, a maga 603,628 km² területével. Ennek ellenére kevés borrhéjával rendelkezik, mert az ország legnagyobb részét sztyeppék töltik ki, illetve a hegyvidékek jelentős részén, mint a Kárpátok keleti oldalán nem megfelelőek az ökológiai adottságok a szőlőtermesztésre. Tehát a hatalmas terület csak egy kis részén: a Fekete-tenger partvidékén és Kárpátalján folyik gazdálkodási, megélhetési szintű szőlőtermesztés és borkészítés. Bár az utóbbi években Ukrajna északi régióiban is egyre több borászatot hoztak létre (pl.: Lemberg-, Zsitomir-, Kijev-, Csernyihiv környéke), de ők a szőlőt főleg Odessza régiójából, illetve Kárpátaljáról vásárolják, majd hűtőkocsikkal elszállítják és az említett megyékben dolgozzák fel.

Szakedolgozatomban az Oroszország által 2014-ben annektált Krím-félszigetről nem fogok szót ejteni, mert nincs naprakész adatunk a szőlőtermesztéssel és a borkészítéssel kapcsolatban.

Az Ukrajnában található borrhéjók közül (nem szeretnék borvidéket írni, mert egy-egy szőlőtermesztő település között akár száznál több kilométer távolság is lehet egy megyén belül) számomra Kárpátalja a legérdekesebb. Nagyon izgalmas ökológiai adottságokkal rendelkezik, mint például a változatos vulkanikus alapkőzetek, a termőréteg összetételének sokszínűsége, a folyók és erdők párolgásának hatása a szőlőérésére és még rengeteg, szakmailag izgalmas tényezővel találkozhatunk.

Az egyedi ökológiai karakteren kívül, nagyon gazdag szőlőfajta választékkal találkozhatunk vidékünkön. Ennek oka Kárpátalja változatos, sokszínű történelme.

Dolgozatomban bemutatom Ukrajna szőlészeti és borászati hagyományait. Ezen belül részletesen foglalkozom Kárpátaljával és a Beregvidékkel, ahol jelenleg a legtöbb magyar nemzetiségű szőlész és borász dolgozik, az Ukrajnában forró háború ellenére. Bemutatom, hogy hogyan változott a fajtaösszetétel századokon, rezsimeken át napjainkig.

2. Célkitűzés

Dolgozatom célja, hogy párhuzamot vonjak a Kárpátokon túli és a kárpátaljai, azon belül is a beregvidéki szőlészeti és borászati hagyományok között. Be szeretném mutatni a Beregvidék szőlőtermesztésének történetét, illetve az ültetvények fajtaösszetételeinek változásait.

Munkámban az alábbi kérdésekre szeretnék választ kapni:

- Szeretnék választ kapni arra a kérdésre, hogy miért változott a fajtaösszetétel, főleg a XIX. századtól?
- Milyen szőlőfajtákat telepítenek ma és mi alapján válasszák meg őket?
- Tudatosan telepítenek e a gazdák? A megfelelő talajtani, ökológiai adottságú területekre vagy más, akár gazdasági szempontok inkább a meghatározók számukra?

Hogy kérdéseimre választ kapjak, több százéves irodalmi adatot fogok feldolgozni napjainkig. Illetve a Beregvidék borászaival készíték riportot, amiben a területnagyságokra, a fajtaösszetételre és a fent említett kérdésekre szeretnék válaszokat kapni.

3. Ukrajna szőlészete és borászata

3.1. Ukrajna szőlészetének és borászatának története a szovjet éráig

Ukrajna szőlészetének legkorábbi adatait a Krím-félszigetről i.e. VIII. századból ismerjük, ezeket régészeti leletek bizonyítják. Valószínűleg ekkor vonták be termesztésbe a félszigeten a *Vitis vinifera* fajt (<https://ukr.wine/history/>).

Kr. e. I. században a görög gyarmatvárosok a rómaiak uralma alá kerültek. A Fekete-tenger partvidékén élénk borkereskedelmet folytattak, a helyi borok híresek voltak, amiket a rómaiak is előszeretettel fogyasztottak. Kr. u. IV. század második felében A gótok és más törzsek támadásai miatt a Fekete-tenger partvidékén található városok hanyatlásnak indultak. Visszaesett a helyi bortermelés, mert a háborúk miatt sok szőlőültetvény elpusztult. A X. században a kereszténység bevezetése után a bor a templomi liturgiák kötelező kellékévé vált (Klimov Sz., 2024).

A jelenlegi ország területének más részein a XI. századból vannak adataink, amikor főleg szerzetesek foglalkoztak borkészítéssel (<https://vinograd.info>). A XIII. században a források megemlítik Lemberg városát. Galíciában ekkor indult fejlődésnek a szőlőtermesztés és a borkészítés. A XV. században a Krímet és a Fekete-tenger partvidékét meghódítják az oszmánok, akik kedvelik a nagy, boros lakomákat. Megállapodásaikat borral pecsételik meg, illetve a harcosok is borral készülnek fel a csatákra. A XVI. században a kozákok az oszmánoktól vásárolnak évente körülbelül 164 ezer palack bort, de időközben saját szőlőültetvényeket is telepítenek. Ismertek ültetvényeik többek között Baturinban és Hluhivban, valamint Perejaszlavban a Dnyeper-folyó mellett, továbbá Lubniban, Poltavában, Zmijivben és Izjumban a kolostorok közelében (Klimov Sz., 2024).

A Krím-félszigeten a borkészítés a XVIII.-XIX. században élte fénykorát. A félsziget fontos szerepet játszott mind a régió, mind az egész Orosz birodalom gazdaságában. Jelentős bortermelő központtá vált a szőlőtermesztésre különösen kedvező éghajlatának köszönhetően. 1783-ban II. Katalin cárnő a birodalomhoz csatolta a Krímet. Nagy figyelmet fordított a borászati ágazat fejlesztésére: borászatokat alapítottak és új ültetvényeket létesítettek. 1828-ban Mihail Voroncov gróf létrehozta a híres Magaracs kutató- és termelőüzemet, amely később a krími borászat tudományos központjává vált. A borászati ágazat fejlődéséhez hozzájárult Lev Golickij herceg, aki saját birtokán „Novij Szvitben” Szudak közelében meghonosította a klasszikus palackos pezsgőkészítési eljárásokat (<https://vynolovy.com>).

A XIX. század 30-as éveiben francia-svájci borászok közössége megalapította a szőlészeti és borászati gazdaságot Odessza megyében, Shabo faluban. Ebben az időszakban a borászat gyorsütemben fejlődött és az ágazat ipari jelentőségűvé vált. Ezeket a borokat exportra is küldték és kivívták a nemzetközi elismerést. 1905-ben Vaszil Jegorovics Tajirov megalapította Odesszában a „Borászati Állomást”, aminek mai neve V.E. Tajirov Szőlészeti és Borászati Tudományos Kutatóintézet (1.ábra). Ez az állomás kulcsszerepet játszott az európai szőlőfajták filoxérával szemben ellenálló alanyokra történő oltásában. 1913-ban Ukrajna déli része elérte az 53,9 ezer hektár szőlőterületet. Ezt követően az I. világháború és az októberi forradalom az ágazat visszaesését okozta. 1919-re 12,8 ezer hektárra zsugorodott a szőlőterületek nagysága ezen a vidéken. 1920-ban elkezdték az újratelepítést, azonban ezt gyenge minőségű bort adó, direktermő szőlőfajtákkal vitték véghez (Drobityko A. V., 2014).



1. ábra: V.E. Tajirov Szőlészeti és Borászati Tudományos Kutatóintézet (<https://www.tairov.org.ua/en/>, 2025)

3.2. Szőlőtermesztés az Ukrán Szovjet Szocialista Köztársaság időszakában

1936-ban Sztálin ötéves tervet hirdetett, amelynek célja volt a bor- és szeszesital-gyártás növelése 3600 ezer palackról 12 millió hektoliterre. A Szovjetunió nagyobb városaiban megkezdődött a borászatok tömeges építése.

Az 1930-as évek elején az egész Szovjetunióban több ezer vállalat működött: Kijevben, Lembergben, Harkivban, sőt Szibériában is. Ezekbe a gyárakba különböző típusú boralapanyagokat szállítottak a birodalom minden részéből, majd ezekből erősített borokat, pezsgőket, vermutokat és más italokat állítottak elő. A borászatokat két kategóriára osztották. Az egyik az elsődleges termelésű üzemek voltak, ahol az alapanyagot állították elő. A másik a másodlagos üzemek, ahol a borok házasítása, erősítése, palackozása, forgalmazása zajlott, vagyis itt állították elő a kész italokat. A cél az volt, hogy a termelők minél nagyobb mennyiségben szállítsanak be alapanyagot, amiből a pezsgőket, likőrborokat, asztali borokat készítettek. Volt azonban pár kivételes borászat, amelyek a teljes borkészítési ciklust végig vezették, a betakarítástól a palackozásig. Ilyen volt például a Krím-félszigeten található Massandra pincészet (2. ábra), a herszoni Trubeckoho Fejedelem Borgazdaság vagy a kárpátaljai Leányka állami üzem. Ezek a borászatok saját szőlőültetvényekkel és termelőüzemekkel rendelkeztek (Klimov Sz., 2024).



2. ábra: A Massandra borászat a Krím-félszigeten (<https://massandrawine.org>, 2025)

A bortermelés 1980-ban érte el a csúcspontját Ukrajnában, amikor 250 ezer hektár szőlőt műveltek (1. táblázat). Ez az állapot azonban nem sokáig maradt fent, ugyanis a Mihail Gorbacsov-féle „száraztörvény” 80 ezer hektár szőlő kivágását eredményezte (Mayevska M., 2016).

Terület	1913 (ezer ha)	1940 (ezer ha)	1975 (ezer ha)	1980 (ezer ha)
Vinnicjai	0,6	2,7	1,2	1,2
Kárpátalja	3,8	4,6	11,5	12,8
Zaporizzsjai	2,2	5,9	3,4	4,3
Krím-félsziget	7,2	11,8	109,1	96,5
Mikolajivi	4,7	5,4	18,4	19,4
Odesszai	30,1	61,1	78,6	92
Herszoni	3,5	5,1	23,4	29,5
Ukrán SZSZK	54,0	103,2	246,4	250

1. táblázat: Ukrajna szőlőterületeinek változása (forrás: vinograd.info, 2025)

A szőlőterületek csökkenését a szesztilalmon kívül az 1984-85-ös kemény fagyok, valamint az Ukrán Szovjet Szocialista köztársaság Állami Borászati Iparának (Holovprodvinprom) felszámolása is okozta. Az 1980-as évek közepétől a 90-es évek elejéig a szőlőültetvények területe további 100 ezer hektárral csökkent (Drobityko A. V., 2014).

3.3. Ukrajna szőlészetének és borászatának változása a rendszerváltástól napjainkig

1991-ben Ukrajna függetlenné vált a Szovjetuniótól. Az ország gyenge technológiai alapokat örökölt. Ezt tovább nehezítette a gorbacsovi szesztilalom hatása, a hiányos jogi szabályozás, a külkapcsolati hiányos politika, valamint a lakosság helytelen fogyasztási szokásai. Ukrajna jelentősen függött az orosz piactól, ahová olcsó, hitvány minőségű tételeket exportált. Az 1990-ben indult vállalatok a nyereségük legnagyobb részét ebből a borpiaci szegmensből szerezték (Klimov Sz., 2024).

1995-ben az egy főre jutó szőlőfogyasztás mindössze 0,1 kg, a borfogyasztás pedig 1,7 liter volt évente. A borászati ágazatban rosszul működő árképzési és adózási rendszer nem ösztönözte a termelést. A stabilizálás és a minőségjavítás érdekében új tervet dolgoztak ki, amit 2005-ig akartak megvalósítani. E terv szerint például 200 ezer hektárra kell a szőlőültetvények nagyságát növelni. Tartalmazta a környezetbarát technológiákra történő átállást, valamint a magas és stabil hozam biztosítását növényvédő szermaradvány mentesen (Drobityko A.V., 2014). Ebből a tervből azonban semmi nem valósult meg.

Ukrajna széles fajtaválasztékkal rendelkezik (2. táblázat), többségében világfajtákból készítenek borokat. Mai napig a szőlőtermesztés nagyobb része a Fekete-tenger környékén történik. Innen vásárolnak fel több északi megyébe is érett szőlőt borászati alapanyagként. Még mindig nagy mennyiségben készítenek a nagy és kisüzemek gabonaszesszel erősített, visszaédesített borokat, bár a hivatalos szabályozás a kisüzemeknek ezt nem engedélyezi (Sass K., 2017).

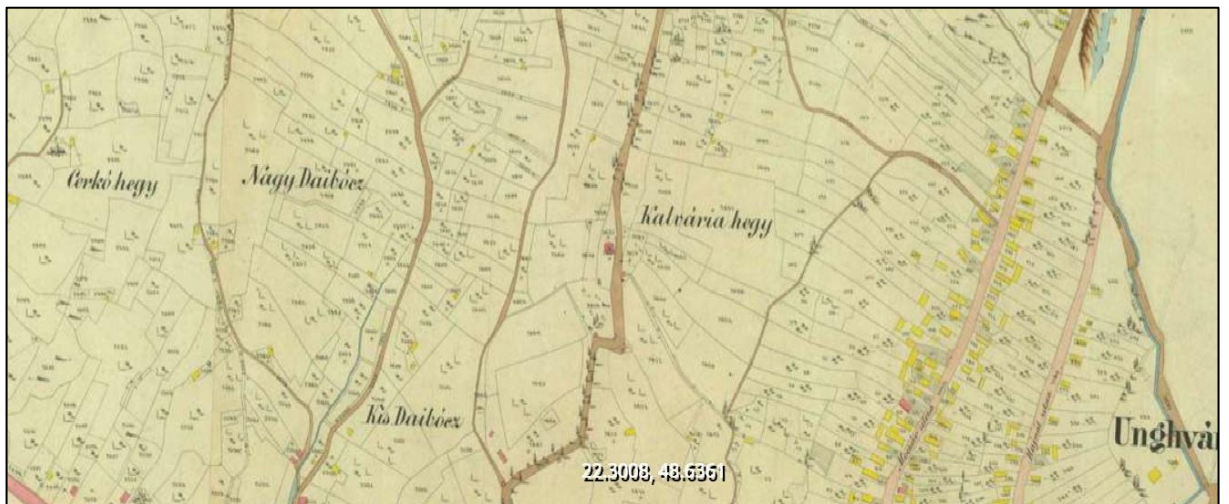
Világfajták Ukrajnában	Ukrán szőlőfajták
Chardonnay	Telti-Kuruk
Aligote	Kokur
Cabernet sauvignon	Dubljanszkij
Merlot	Zahrej
Rajnai rizling	Citronney maharacha
Pinot noir	Yarelo
Pinot gris	Sukholymanskij
Sauvignon blanc	Holubok
Cabernet franc	Alibernet (Odesszkij chorniy)

2. táblázat: Szőlőfajták Ukrajnában (Klimov Sz., 2024)

4. A Beregvidék szőlőtermesztésének és borkészítésének története

4.1. Kárpátalja borvidékei

A mai Kárpátalja területére valószínűleg a honfoglaló magyarok hozták be keletről a szőlőt. Erről a Gesta Hungarorum említést tesz, ami szerint az Ungváron található vár elfoglalásakor bort ittak és több napig ünnepeltek. Biztos források szerint szőlőtermesztéssel már a XIII. században foglalkoztak a Beregszász környéki dombokon. A tatárjárást követően szászok telepedtek le a vidéken és hoztak magukkal nyugati szőlőfajtákat, illetve elterjesztették a vidékükön honos borkészítési és szőlőtermesztési hagyományokat. Ennek köszönhetően Beregszász egy virágzó település lett, amit egy 1247-es oklevélben is jegyeznek. Fennmaradt még egy 1262-es oklevél is, amelyben egy másik város is szabad királyi rangot kapott, és amit „Zceuleus” néven említettek. Ma ez a város a Nagyszőlős nevet viseli és Ugocea vármegye központja volt. Ungvár szintén fontos borászati központ volt már 1384-ben, hiszen ekkor ajándékozott Drugeth László gróf szőlőterületeket a helyi kolostornak. A vár dombját és a körülötte fekvő alacsony dombokat „szőlőhegyeknek” hívták (3. ábra) (Literati T. és mtsai., 2024).



3. ábra: Ungvár környéki szőlősdombok (maps.arcanum.com, 2025)

Kárpátalján két történelmi borvidék található. Az régió északi részén helyezkedik el az Ungvár-Szerednye központú Felső-Bereg-Zempléni borvidék. Ide tartozott Bereg vármegye északi területe, Munkács északi környéke, Ung vármegye és Zemplén egy része. A másik borvidék Kárpátalja déli részén fekszik, aminek Beregszász és Nagyszőlős városok voltak a központja. Nevezték Beregszász-Nagyszőlősi borvidéknek is, de az 1886-ban kiadott Magyarország Borászati Térképe szerint Alsó-Bereg-Ugocsai borvidékként tüntetik fel (4. ábra).



4. ábra: A Kárpát-medence borvidékei (<https://maps.hungaricana.hu>, 2025)

A II. világháborút lezáró trianoni békediktátum következtében ezek a történelmi borvidékek is feldarabolódtak. A Felső-Bereg-Zempléni borvidékből Ungvár és Szerednye környéke Csehszlovákiához került, míg a zempléni rész Magyarország területén maradt. Az Alsó-Bereg-Ugocsai borvidék nagyobb része szintén Csehszlovákiához került, Tarpa és Barabás értékes vulkanikus alapkőzetű talajaival Magyarország része maradt, de például a szőlőtermesztés és borkészítés szempontjából kiemelkedő termőterület, az Akli-hegy déli oldala, azaz Halmi község és környéke Romániához került.

A két történelmi borvidék között nem csak földrajzi, ökológiai különbségek vannak, hanem a szőlőtermesztés és a borkészítés hagyományai is eltérőek. Keleti Károly Magyarország Szőlészeti Statistikájában (1875) megemlíti a Zöld boros szőlőfajtát, amit nagy területen termesztettek az Ung-Felső-Beregi borvidéken. Ez egy bőtermő, de hitvány minőségű bort adó szőlőfajta, míg ezzel szemben az Alsó-Bereg-Ugocsai borvidéken a Furmint, a Bakator, a Beregi rózsás voltak elterjedve, illetve szép Rizling ültetvényekről is ír (Rajnai rizling lehetett, mert az Olasz rizlinget a filoxéra vész után kezdték el nagy területen termesztetni).

Lehoczky Tivadar Bereg Vármegye Monographiájában említést tesz dr. Entz Ferencről, aki 1869-ben meglátogatta a vidéket és megjegyezte, hogy a Munkács környéki karikás műveléssel fel kellene hagyniuk a gazdáknak és jobb lenne áttérniük a Beregvidéken alkalmazott csapos metszésre. Javasolja továbbá, hogy korai érésű szőlőfajtákat termesszenek, mint a Zöld szilvánt, ami karikás művelés esetén is megfelelő minőségű bort képes adni. Lehoczky a monográfiájában azt írja, hogy a Beregszász és környékén termesztett szőlőből készült borok édesebbek és zamatosabbak, mint a munkácsiak. Szerinte ennek oka a bakművelés és a hozzá tartozó szakszerűen elvégzett metszés, a talajtani adottságok, a déli lejtők, illetve a helyesen megválasztott fajtaösszetétel (3. táblázat). Megemlíti még a környék legnagyobb földbirtokosát gróf Schönborn Ervint, aki 1878-ban 220 fajta bor- és csemegeszőlőt termesztett.

Furmint (Görény)	Beregi rózsás
Tüdőszínű Bakator	Muskotály
Piros Bakator	Szerémi zöld
Erdei (Fehér Bakator)	Budai kék
Gohér	Rizling (Rajnai)
Hárslevelű	Járdovány

3. táblázat: A Beregvidék szőlőfajtái a XVIII. században (Lehoczky T., 1886)

A XIX. század a mai Kárpátalja területén a szőlőtermesztés és a borkészítés fejlődésének az időszaka volt. A vidék gazdag fajtaválasztékkal rendelkezett, gondosan megválogatták a szüreti időpontokat, illetve a borok minősége is emelkedett. Elsősorban az arisztokrácia és a tehetősebb birtokosok törekedtek arra, hogy saját szőlőbirtokuk és pincészetük legyen, mivel ez a társadalmi rang jele volt. Közülük sokan Budapesten vagy Bécsben éltek, és szőlőterületeikre csak ünnepekkor vagy baráti társasággal érkeztek. Távollétükben a birtokot egy vincellér felügyelte, aki állandó jelleggel élt a birtokon és gondoskodott annak rendjéről. Egyre több példás, gondosan kezelt szőlőbirtok került a helyi hivatalnokok, ügyvédek, orvosok és iparosok kezébe is, akik számára a borászat rangos hobbinak számított. A társasági életben, klubtalálkozókon szívesen dicsekedtek bő terméssel, ritka fajtákkal és kiváló borokkal. Ebben az időszakban terjedtek el a borversenyek, ahol a győzelem különösen nagy presztízsnak számított (Literati T. és mtsai., 2024).

A XIX. század második felében a filoxéra hatalmas pusztítást végzett a régióban. Az 1893 augusztusában megjelent Borászati Lapokban Czeiner Nándor gróf Schönborn Ervin uradalmi szőlésze kifejti gondolatait, hogy a filoxéra Bereg vármegye szőlőterületének legnagyobb részét elpusztította, azonban erre az időre a területek rekonstrukciója egyre gyorsabbá vált. Ez köszönhető volt az ő általa fejlesztett és a nevét viselő Czeiner-féle egyszemes zöldoltásnak. A Borászati Lapok 1895-ös februári számában már arról írnak, hogy a vármegye az oltványok előállításával és a területek felújításával jó példát mutat az ország többi borvidékének. Ekkor Kárpátalja különböző településein összesen több, mint 460 ezer darab oltványt állítottak elő (Borászati Lapok, 1895).

A XIX. századi Magyarországon volt egy mondás: „ha tokaji a borok királya, akkor a szerednyei bor a korona gyöngyszeme”. Szerednye bár kis település volt és a mai napig az, de gazdag szőlészeti és borászati múlttal rendelkezik, híres pincéjét Dobó István a török foglyokkal vájatta ki (5. ábra). Ung vármegyén belül ehhez a településhez tartozott a legnagyobb szőlőterület, ami 348 katasztrális holdat, azaz körülbelül 200 hektárt jelentett. Ha a környező falvak szőlőterületei is ide számoljuk, akkor 600 hektáryi ültetvényről beszélhetünk (Literati T. és mtsai., 2024).

Szerednye híres volt a fehér borairól a pesti főnemesség körében, még a Pesti Kaszinóban is felszolgálták az ungvári és szerednyei borokat. Fehér boros, Zöld boros, Furmint, Kecseksöcsű, Gohér, Járdovány, Muskotály szőlőfajták voltak a legelterjedtebbek ezen a vidéken Görög Demeter lajstroma szerint (1829). Ez a borvidék a Magyar Királyság legészakibb szőlőtermő területe volt. Ezen borvidékhez hasonló adottságokkal rendelkeznek a Munkács és környékén található területek, ahol a híres vár áll és amelynek dombján szintén szőlőt termesztettek és fajták szempontjából eltértek a Beregszászi és környékén található szőlőfajtáktól.



5. ábra: Dobó István pincéje a XVI. századból (karpataljalap.net, 2025)

Ungvár környékén a filoxéra pusztítását megelőzően 2000 hold szőlőt termesztettek, ami körülbelül 1151 hektárnak felelt meg, 1895-ben már csak 952 hold maradt (kb. 548 ha). Szerednyén 348 holdból 1895-re 232 hold maradt. Munkácson a helyzet még súlyosabb volt, ahol 944 holdból mindössze 149 hold szőlő maradt. Összességében 1895 volt az az év, amikor a magyar szőlőültvények elérték a mélypontjukat. A legalacsonyabb bortermelési szintet 1897-ben jegyezték. A Magyar Királyság a szőlőültvények felét elvesztette, de voltak területek, ahol a filoxéra 80%-os veszteséget okoztak. Azoknak a bortermelőknél, akiknek az ültvényeik elpusztította a filoxéra, tíz évnyi adómentességet biztosított a pénzügyminisztérium újratelepítés esetén.

Kísérletező és úttörő munkát végző szőlészeknek hála a régió viszonylag gyorsan helyre tudta állítani az ültetvényeket. Ungváron ilyen szakember volt Telendy Antal gyógyszerész, míg Beregszászon a korábban már említett Czeiner Nándor uradalmi szőlész. Kísérleti ültetvényeket hoztak létre, ahol a gazdák könnyen hozzájutottak oltványokhoz. Ekkor kezdték el az egységnyi területre kevesebb egyedszám ültetését, hiszen igyekeztek kordonkarokat kialakítani a korábbi fej- és bakművelés helyett. Voltak persze olyan szőlősgazdák, akik elleneztek a kordonművelést, mert szerintük a teljes takarás hiánya miatt a tőkék fagykárnak vannak kitéve. A takarás azonban az új tőkeművelésű szőlők esetén is elengedhetetlen volt. Ebben az időszakban amerikai alanyokra főleg Furmintot, Fehér Bakatort és Szerémi zöldet oltottak, a Rizling viszont háttérbe szorult, a Beregi rózsás, ami egykor a vidék egyik legjellemzőbb fajtája volt, szinte teljesen eltűnt (Literati T. és mtsai., 2024). A Beregszászi hegyközséget az 1896. október 4.-én megjelent Borászati Lapok egy alcímben mintahegyközségnek írja le Beregszászt, ahol Czeiner Nándor híres szőlész és a lap munkatársa a filoxéra ellen küzdelmet sikeresen végezte, ezzel is példát mutatva más bortermelő régióknak.

1880-ban Magyarország területén egy új probléma ütötte fel a fejét, ami nem egy kártevő, hanem egy kórokozó faj, a *Plasmopara viticola*, ami a szőlő peronoszpórás betegségét okozza. Ekkor még nem fordítottak rá kellő figyelmet, mert mindenki a filoxerától rettegett. Ennek következtében Magyarországon 1890 és 1892 között a bortermelés mennyisége a negyedére csökkent. A problémára a megoldást a bordói lé jelentette, amit Kárpátalján a XX. század elején 2%-os töménységű oldatban juttattak ki a gazdák és csapadékos évszám esetén évi három kezelés elegendőnek bizonyult az ültetvények és a termés megmentéséhez. Ebben az időben jelent meg a régióban az *Erysiphe necator* kórokozó, ami a szőlő lisztharmatos betegségét okozza és szintén nagymértékű termés kiesést okozott a gazdáknak, mire elkezdtek használni a kén-t, mint növényvédő szert. Nem csoda tehát, hogy a szőlészeti-borászati csak lassan tudott helyreállni a XX. század elején (Literati T., 2024).

A XX. század elején körülbelül 3000 hektáron műveltek szőlőt, ami az I. világháborút követően 2000 hektárra csökkent. Dr. Nemény Vilmos a Prágai Magyar Hírlapban a következőket fogalmazta:

„Itt egy ötven kilométeres hegylánc oldalain terem a szőlő,
Egész Európában a legnagyobb egybefüggő szőlőterület,
mert ez az 50 kilométeres hegylánc megszakítatlan
és közel 10 ezer katasztrális holdat jelent,
amelyen ebben az évben annyi szőlő termett,
hogy csak Beregszász környékén 130 ezer hl bor lett belőle
azonkívül a hatalmas mennyiségen kívül, amelyet csemegeszőlőként adtak el”

Nemény a dicsérő szavak után leírta a szomorú valóságot is, hogy aprópénzért kelnek el a borok, sőt a Bulgáriából érkező csemegeszőlő ára 3 korona kilogrammonként, míg a helyi gazdák 2 koronába kerülő csemegeszőlői még ennyiért sem kelendők. A bor és a szőlő értékesítési problémái a háború utáni gazdasági válságból, a magas adóteherből, a költséges vasúti fuvar árából, a hatalmas mennyiségű szőlő- és borbehozatalból, a szőlősgazdák szervezatlenségéből fakadt (Nemény V., 1935).

Bár a II. Bécsi döntés értelmében Kárpátalja újra a Magyar Királysághoz került és a szőlészet-borászat újra lendületet vett, azonban ez nem tarthatott sokáig, hisz a II. világháborút lezáró területi rendezéseket követően még rosszabb kezekbe kerültek a területek, még hitványabb minőségű borokat dobtak a piacra. Például összegyűjtötték az állami gazdaságokba az erjedésben lévő vagy még opálos borokat, lekezelték, tisztították, sárgavérlúgsós derítést alkalmaztak minden egyes tételnél, mert a termőréteg magas vastartalma miatt ezt a műveletet kötelezőnek tartották (Baraneckij O.V. és mtsai., 1958), majd a tisztított bort a szocialista Magyarország területére küldték. Itt lepalackozták, lecimkézték és visszaküldték a Szovjetunióba, mint Balatonboglári, Tokaji vagy más borvidékről származó bor.

1944 októberében a szovjet csapatok bevonultak Kárpátaljára és ünnepelték az egyesülést az Ukrán Szovjet Szocialista Köztársasággal. Kommunista szónoklataiban az „elnyomott dolgozókat felszabadították” és „fényes utat nyitottak a szocialista szőlészet és borászat fejlődése előtt”. Valójában nem csak a dolgozókat „szabadították fel”, hanem a régi borokat is, hiszen minden szőlész és borász elmesélte ugyanazt a történetet a pincék feltöréséről, a hordók szétveréséről és a borok kiöntéséről.

Ungváron például a Pincér utcán ismeretlen katonák törtek be, akik feltörték a pinceajtókat, a hordókba lőttek, majd a bor patakokban folyt. Ez október vége felé történt, amikor az erjedés még intenzív szakaszában volt, ezért a felszabaduló szén-dioxid gáz hatására a katonák életüket veszítették.

A borok tönkretétele, kiöntése nemcsak Ungváron, hanem Kárpátalja más szőlőtermesztő vidékein is megtörténtek, amit a korabeli borászok nem tudtak kitörölni az emlékezetükből (Literati T. és mtsai., 2024).

A II. világháború után, 1946-ban megkezdődtek a háborúban elpusztult, elhanyagolt szőlőterületek rekonstrukciója a Beregszászi, a Munkácsi, a Nagyszőlősi és a Huszti járásokban. Sok új ültetvény alacsonyabb, sík területen jött létre, de a Kárpátok lábaihoz, a meredek domboldalakon növény még jobban érzi magát, a hegyek, a domboldalak védelmet nyújtanak az erős északkeleti szelek és keletről érkező hideg behatások ellen.

Ugyanebben az évben, 1946-ban, Szerednyén megalapították a legendás állami pincészetet a „Leánykát”, amihez egy XVI. századi tufába vájt boros pince található, amit még Dombó István török rabszolgái vájtak ki. A pincék több, mint 4,5 km hosszúak és a világ legnagyobb borospincéi közé tartoznak, illetve UNESCO-védelem alatt állnak (Klimov Sz., 2024). Szerednye településnél mindenképpen meg kell említenünk a hagyományos Szerednyei-hordót (6. ábra), ami 220 literes és innen szállították Beregvidékre, Tokaj-hegyaljára és a Kárpát-medence más borvidékeire. Ezt a hordótípust mai napig alkalmazzuk úgy Kárpátalján, mint Magyarországon.



6. ábra: Szerednyei hordók-220 L (Veréb A., 2025)

Kárpátalján az 1950-es évekre 6000 hektárra nőtt a szőlőterületek nagysága. A szovjet vezetés tervei szerint tíz éven belül 30 ezer hektárra szeretnék volna növelni a termőterületek nagyságát (Baraneckij O.V. és mtsai., 1958). Ez azonban nem valósult meg, az 1970-es évekig 17000 hektár szőlőterülettel rendelkezett a régió, ami három év alatt 4000 hektár pusztulásával járt a szakszerűtlen ültetési és gondozási munkák miatt.

Hricenko Natália úgy emlékszik vissza, hogy a 1960-as és 1970-es években Kárpátalja volt az ország egyik legfejlettebb szőlő- és gyümölcsstermesztő vidéke, emiatt kialakult egy mondás, hogy „Száz ezer tonna szőlőt Kárpátaljának!”. Ebben az időben 12 ezer hektár szőlőültetvény volt található Kárpátalja öt járásában. Egy keskeny, termékeny sáv húzódott Ungvártól egészen Beregszászon és Munkácson át Nagyszőlősig, a síkság és a hegyvidék határán, ahol egymás után sorakoztak a rendezett szőlősorok (Hricenko N., 2010). 1985-re a Gorbacsov-féle szesztilalom hatására a régióban 10,1 ezer hektár szőlőt regisztráltak.

A változást sajnos a rendszerváltás sem hozta el Kárpátalján. Bár lehetőség nyílt privatizációra és állami támogatások igénylésére, ezeket rendszerint csak magas tőkével rendelkező befektetők, nagyüzemi borászatokat létrehozók tehették meg. 2000-ben 186 hektárt telepítettek. 2001-ben megyei szinten 6200 hektár szőlőt regisztráltak, aminek a 80%-a direkttermő fajtákból állt, többségében Izabellából (Kovács E., 2009).

A 2000-es évek elején a szőlőterületek mindössze 30%-a volt magánkézben és az ültetvények több, mint 28%-a 30 évesnél idősebb volt, hiszen a 60-as, 70-es években történtek a nagymértékű telepítések. Ezen ültetvények egy része ma is szőlőtermesztők kezében vannak, sok köztük az értékes, öreg tőke, amelyek őrzik a hagyományos fajtáinkat, mint a Leánykát, a Bakatort, a Furmintot, a Hárslevelűt és másokat. Természetesen ezeken az ültetvényeken sok a tőkehiány, a talajok „elhasználódtak”, mert a szovjet áttelepítés előtt nem történt meg a földterületek pihentetése és a szakszerűtlen gazdálkodás hatására évről évre nagyszámban pusztultak ki szőlőtőkék.

4.2. Beregszász és környékének szőlőtermesztési és borászati hagyományai

4.2.1. A Beregvidék ökológiai adottságai

A Beregvidéken az éves aktív hőösszeg átlagosan 3200 °C, míg a csapadék átlagos évi összege 671 mm/év. A borvidék vízkészlete jónak minősíthető, hisz Kárpátalja hegyvidéki részeinek bő csapadék mennyisége az alsóbb fekvésű területek felszíni és felszín alatti vizei számára is biztosítanak utánpótlást. A térség vízellátottságában és páratartalmában nagy szerepet játszik a Tisza és annak mellékfolyói, mint például Kovászó és Bene községeken keresztül folyó Borzsa (Baranyi B, 2009).

Keleti Károly az Alsó-Bereg-Ugocsi borvidék adottságait hasonlóknak tartotta a Hegyaljaival, csak szerinte kissé mostohábbak a viszonyok. Itt a magas páratartalmat a Tisza-, a Latorca-folyó és a Kígyóstól egészen Munkácsig elterülő Szernye-mocsár adja. Keleti szerint ennek a borvidéknek a talaja a legváltozatosabb: darlaféle, földpátféle máladék, meszes és gazdag ásványianyag tartalommal (Keleti K., 1875).

A Beregszászi-dombvidék, a Kárpátaljai-síkságból kiemelkedő, harmadidőszaki vulkanikus képződmény. A legmagasabb pontja a Beregszász és Nagymuzsaly között fekvő Nagy-hegy csúcsa – 365,5 m. A szőlőültetvények alapkőzetei elsősorban riolitból és annak tufáiból állnak, de található perlit és tufit is (Rácz B., 2013). Beregszász környékén több perlitbánya is található (7. ábra).



7. ábra: A beregszászi és kígyósi szőlődombok közt található perlitbánya (Veréb A., 2025)

Ezen adottságok kiválóak a minőségi szőlőtermesztésre és borkészítésre, sőt a vízrajzi és egyéb természetföldrajzi adottságok botritiszes (8. ábra), természetes édes vagy késői szüretelésű borok készítésére is lehetőséget adnak (Sass K., 2020).



8. ábra: Botritiszes Furmint Kígyóson (Veréb A., 2025)

4.2.2. Szőlőtermesztés a Beregvidéken a középkorban

Beregszász első említése 1063-ban történt, amikor még Villa Lampertinek (Lampertháza) hívták, Lampert herceg, I. Béla király fia birtoka nyomán. Ekkor kapta meg ezt a területet, ahol később a várost alapította. A környéken az állandó harcok a lakosság számát negatívan befolyásolták, ezért II. Géza a Rajna-mentéről telepített földműves szászokat, akik a honfoglaló magyarok után újabb szőlőtermesztési szokásokat honosíthattak meg (Szaborovszkyné N.I. és Molnár D.E., 2025).

A XIII. században már a vidék egyik legfontosabb ágazata volt a borkészítés. IV. Béla 1247-es kiváltságlevelében megengedi Beregszász polgárainak, hogy a termés tizedét a papnak adják, illetve szüretkor a vámszedőnek ebédet és vacsorát is kell szolgáltatni. Nagy Lajos király 1342-ben kötelezte a beregszásziakat, hogy évenként tíz ötven köblös (1 köből 12-42 liter közötti bormennyiség) hordó bort szállítsanak a munkácsi várba. 1349-ben Péter pap Kígyóson (9. ábra) gyermekeinek szőlőt adományozott. 1368-ban Konák István nagymuzsalyi nemes panaszt nyújtott be a királynak, hogy az apácák az ő kígyósi embereitől illetlenül szedtek be hegyvámot. A XIV. században Somban, Ardóban és Nagymuzsalyon is termesztettek szőlőt (Lehoczky T., 1881).



9. ábra: Kígyós címere szőlő ábrázolással (<https://hu.wikipedia.org>, 2025)

4.2.3. Szőlőtermesztés a Beregvidéken a XX. századig

A XVI. században Beregszász környékén a borkészítés és a borfogyasztás olyan mértéket öltött, hogy II. Lajos király megtiltotta, hogy Munkácson és Váriban a szerzetesek titokban vagy nyilvánosan borkiméréssel foglalkozzanak. Ha megszegték a törvényt, akkor a bort az előjárónak el kellett kobozni és odaadni a szegényeknek. Nem csak ez bizonyítja, hogy a szerzetesség és a papság miatt fejlődött ez idő tájt a szőlőművelés és a borkészítés, hanem a szerzett házaikban pincéket tartottak fenn. Ezenkívül a Pál- és Pap-hegy elnevezések Munkácson is erre utaltak (Lehoczky T., 1881).

Thököly Imre 1684-es rendelete kimondta, hogy vigyázni kell a csaló kocsmárosokkal, akik a pohár fenekére viaszt öntöttek. 1733-ban egy hordó beregszászi borért 8-9 forintot fizettek, ekkor ürmös- és aszúborot (10. ábra) is készítettek. A környék legnagyobb felvásárló országa Lengyelország volt, de a XVIII. század végi bukásával a helyi bortermelés is hanyatlásnak indult. A XIX. században azonban újra fellendült a lengyel export. Sőt Hegyaljára is szállítottak innen borokat, például 1866-ban 4000 hl-nél is több bort vásároltak Tokajba (Lehoczky T., 1881).



10. ábra: Hárslevelű aszúszemzés Kígyóson a Sass pincészetnél (Veréb A., 2025)

Görög Demeter 1829-ben kiadott *Azon Sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma* c. művében megjegyzi, hogy Beregszász és környéke jó minőségű borairól ismert, ezen területek földrajzi fekvése megegyezik Tokajéval. Görög az alábbi szőlőfajtákat sorolta fel, amelyek a Beregvidéken voltak termesztésben: Furmint (jóféle Görin, Görin), Fejér boros, Zöld boros, Fehér-, Fekete-, Malozsa Gohér, Fehér- és Fekete Járdovány, Hárslevelű, Juhfarka, Fekete Muskotály, Purcsin, Sárgamuskotály, Szerémi zöld, Fehér-, Meggyszín-, Rózsás-, Fekete Bakator stb.

Keleti Károly 1875-ben kiadott statisztikájában az Alsó-Bereg-Ugocsi borvidék fő fajtájaként a Furmintot jelölte meg, amit itt Görénynek hívtak. Ezt követte az Erdei, amit itt a Fehér Bakator (11. ábra), a Piros (Meggyszínű) Bakator, a Beregi Rózsás, a Járdovány, illetve kiváló Rizling ültetvényekről is ír. A szőlőültetvények nagyobb része sorokba vannak rendezve. A főbb művelésmódok a fej-, illetve a bakművelés. A jobb gazdák hajtásválogatást is végeztek.



11. ábra: Erdei vagy Fehér Bakator (Veréb A., 2025)

Lehoczky Tivadar 1881-ben kiadott monográfiájában szintén a Furmintot nevezi meg fő szőlőfajtaként, amit a helyiek Görénynek, illetve a Kaszonyi- és a Somi-hegyen Dömjénnek neveztek. A Furminton kívül a fő szőlőfajták Lehoczky szerint a Fehér- (Erdei), Meggyszínű- vagy Tüdőszínű Bakator (12. ábra), Rózsás Bakator, Beregi Bakator és a Járdovány. De megtalálhatóak még a különféle Gohérok, a Szerémi zöld, a Budai kék, a Fehér Rózsaszőlő, a Juhfark, az Erős Bodony (Tökös szőlő), Rizling, Muskotály, Sárfekete, Burgundi, Hárslevelű stb.



12. ábra: Piros Bakator (Veréb A., 2025)

1894 decemberében kiadott Borászati Lapok a következő szőlőfajtákat jelöli, amelyek Bereg vármegyében megtalálhatók voltak (zárójelben a Beregszász és környékén elterjedt szinonimájukat jelölölöm): Furmint (Görin, Dömjén), Juhfark (Tarpai), Rakszőlő (Járdány), Piros Veltelini (Som szőlő), Beregi Rózsaszőlő (Rózsás Bakator), Szerémi zöld (Teremi zöld), Kék Kadarka (Fekete Czigány).

Tóth Károly 1894 októberében kiadott Borászati Lapokban a Beregvidéken eltöltött tanulmányi útról írt jegyzetet. Cikkében méltatja Czeiner Nándor munkásságát, aki sokféle alanyt és oltásmódot kipróbálva élen járt a filoxéra által kipusztított területek újratelepítésében. Ekkor nem csak a nagybirtokosok, hanem a szegényebb, paraszti rétegből származók is, a látottak alapján, hozzáfogtak a legkomolyabb átalakítási munkálatokhoz. A fajtaösszetétel is megváltozott, kevesebb bor- és csemegeszőlő fajtát oltottak le. Leginkább Furmintot, Szerémi zöldet telepítettek és ebben az időszakban hoztak létre jelentős Olasz rizling és Chasselas (Fehér, Rózsaszín, Passatutti) ültetvényeket.

4.2.4. Szőlőtermesztés a Beregszászi borvidéken a XX. században.

Beregszászon a filoxéra pusztítását követően a két világháború és a szovjet rezsim is változást okozott a szőlőtermesztésben. Megváltoztak a művelésmódok és a szőlőfajták.

1904-re a „Bereg” c. lap szerint 1726 ha szőlőt ültettek újra, tehát még többet, mint a filoxéra vész előtt volt. Néhány év múlva a borászok 50-60 ezer hl bort állítottak elő és jelentős mennyiségű csemegeaszőlőt termesztettek. A kész bort valahol tárolni kellett, ezért megalapították a beregszászi Magyar Királyi Állami Közpincét. A magyar kormány 1912-ben Beregszászban egy borászati központot hozott létre, aminek célja az volt, hogy a legmodernebb feltételeket biztosítsák a borok előállításához és tárolásához. A hatalmas pincekamrák 6 méter széles, boltíves folyosókból álltak, amik a helyi riolittufából álló domboldalakba voltak beépítve és a tárolókapacitása 9000 hl volt. Ez a fejlődést azonban az első világháború teljesen megszakította. A mozgósítás miatt csak kevesen maradtak, akik a szőlőben dolgozni tudtak. A háború következménye volt a szegénység, ami miatt az ültetvényeket elhanyagolták, nem trágyázták, nem permetezték (Literati T és mtsai.,2024).

Az 1927. szeptemberében megjelenő Borászati Lapokban Beregszász és vidékét fontos csemegeaszőlő termesztő területként említik Csehszlovákián belül. Ebben az évben a bő termés miatt naponta három vagonot biztosítottak a csemegeaszőlő elszállítására, amiket a prágai személyvonathoz csatoltak. Főleg Morvába volt szükség a csemegeaszőlő szállításra, mert az ottani gazdák hatalmas jégkárt szenvedtek. Az 1930-ban kiadott Előörs folyóirat 287-ik oldalán a cseh sörpolitikával foglalkozik Simon Zoltán. A beregszászi csemegeaszőlőt a világ legjobbjának tartja, azonban bora az állami szabályozások miatt pancsolt, hiszen a csehek nem szerettek volna a sörüknek konkurenciát.

A Beregszászi Szőlészeti Gazdaságot 1946-ban hozták létre, ami 250 hektár szőlőt foglalt magába. A szőlőfajták összetétele rendkívül széles volt, mintegy 300 fajta. A legjelentősebb szőlőfajtákat a 4. táblázatban foglaltam össze.

Leányka	Hárslevelű
Tramini	Cabernet sauvignon
Olasz rizling	Chasselas
Rajnai rizling	Afuz Ali
Müller-Thurgau	Cardinal

4. táblázat: Szőlőfajták a Beregszászi Szőlészeti Gazdaságban 1946 (Literati T. és mtsai., 2024)

A szovjet érában híres volt az úgynevezett „Berehivszke” („Beregszászi”) márkát viselő állami gazdaságban előállított bor, ami Olasz rizlingből készült. Az állami szabályozás szerint a szőlőt 17-20% cukortartalommal és 7-8 g/l savtartalommal kellett szüretelni, hogy ezzel a márkánévvel jelölhessék. A „Promenyiszte” („Ragyogó”) márkajelzésű bor Rózsaszín Traminiből készült és a legszebb tételek a Beregszászi-dombságról születtek és kötelező volt a 18-24 napos héjon áztatás. A bort 18 hónapon keresztül érlelték a Beregszászi Szőlőgazdaság pincéiben, majd a Beregszászi Állami Borpalackozó üzemben töltötték le. A „Kárpátaljai Rizling” bort 1960-ban kezdték el készíteni Rajnai rizlingből. A legszebb tételek Muzsalyból és Szerednyéről kerültek ki, viszont meg kell jegyeznünk, hogy egész Kárpátalján a Rajnai rizling ültetvények ebben az időben már csak 60 hektárt tettek ki. 1967-ben a Kárpátaljai Bor Tröszt kiadott egy Furmint és Hárslevelű házastást, ami a „Havasi Virágok” elnevezést kapta és közel 36 hónapig érlelték. A „Borzai asztali” nevű bor Müller-Thurgau-ból készült a Nagymuzsalyi Állami Borászatban. A '60-as évek végére Kárpátalján közel 20 féle bort készítettek. Meg kell említenünk a magyar Furmintból és Hárslevelűből készült erősített „Asztali Jerez” márkajelű bort vagy a „Szovjetszkoje” alapanyagául szolgáló Fehér Bakatort és Szerémi zöldet (Literati T. és mtsai., 2024).

9. A vizsgálatok helye, anyaga és módszerei

9.1. A vizsgálat módszerei

Kutatásomban irodalmi adatokra hivatkozok olyan szerzőktől, mint a néhai Hricenko Natália, aki a Baktai Kutatóállomáson végzett szőlészeti és borászati munkákat. Készített egy jegyzetet, amiben Kárpátalja és főleg a Beregszászi-járás szőlészetét és borászatát írja le állami, hivatalos adatokkal alátámasztva. Forrásaim közé tartozik még Kovács Elemér Szőlészet és borászat c. jegyzete, amit 2009-ben adtak ki és úgy a nagyüzemi, mint a családi borászatok helyzetéről ír, hivatalos adatokkal és riportokkal alátámasztva. Fontos munkát végzett Literati Tatjana, Toicskina Olga és Alekszovics Viktória a Kárpátalja Borászatának Történelme című friss művével, amit 2024-ben adtak ki. Ez a forrásom úgy tartalmaz régi időkből származó adatokat, amelyeket az irodalmi áttekintésben is felhasználtam, mint a kárpátaljai borászok jelenlegi helyzetét, hasonló képen jegyezve, mint Kovács Elemér. Klimov Szerhij kijevi borszakértő is kiadott egy számomra hasznos könyvet 2024-ben, aminek a címe Ukrajna Borászatának El Nem Mesélt Története.

A fentebb említett forrásokon kívül 8 beregvidéki borással készítettem riportot. Igyekeztem a Beregszászi-járás különböző szőlőtermesztő községeiből felkeresni a szőlőtermesztőket, hogy minél részletesebb választ kapjak a célkitűzésemben felsorolt kérdésekre.

Érdekeltek engem a szőlőültetvények elhelyezkedése (település, dűlő, kitettség). Rákérdeztem, hogy milyen művelésmódokat alkalmaznak, milyen fajtákkal dolgoznak és körülbelül mekkora a százalékos eloszlásuk. Továbbá érdekelték a borkészítési módszereik is, hisz párhuzamba állíthatjuk a szovjet éra és az azt megelőző borászati szokásokkal. Az értékesítések helyét is fontosnak tartottam megkérdezni, mert a háború árnyékában fontos adat, az irodalmi áttekintésben is többször megjelentek a különböző korok bor- és szőlő értékesítési szokások, ami miatt még inkább releváns a kérdés.

9.2. Nagyüzemi szőlőtermesztés a Beregvidéken a XXI. században

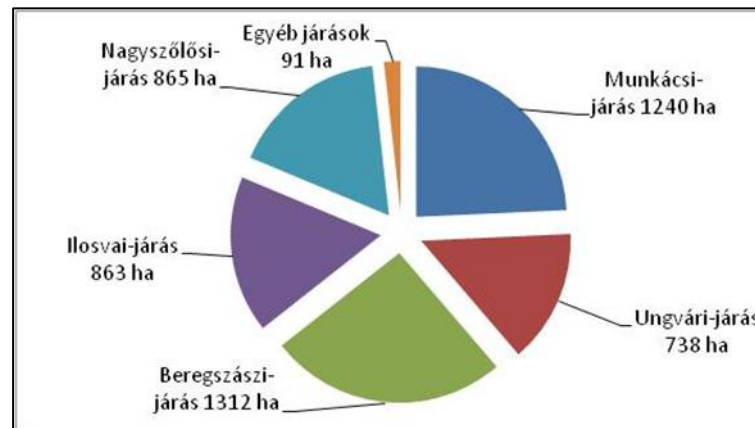
A II. világháború végén a szovjet birodalomhoz csatolt Beregszászi-járásban 2286 hektár szőlőt műveltek. 1990-ben már csak 920 hektár volt a közösségi tulajdonban lévő ültetvények száma. 1995-re 878 hektárra zsugorodott, 2000-ben 675 hektárt számolunk és 2002-ben csak 476 hektárt regisztráltak (Kovács E., 2009).

Fiatal szőlőültetvényeket a rendszerváltás után, az Aisberg (jelenlegi nevén Chizay, így a későbbiekben is így fogom jelölni) és a Cotnar cégek telepítettek körülbelül 500 hektáros méretben. Az általuk telepített szőlők 80% *Vitis vinifera* fajhoz tartozó fajták voltak (5. táblázat).

Chizay	Cotnar
Furmint	Leányka
Ottonel muskotály	Ottonel muskotály
Rajnai rizling	Rajnai rizling
Cserszegi fűszeres	Traminer
Pinot blanc	Sauvignon blanc
Sauvignon blanc	Chardonnay
Tramini	Saperavi
Kékfrankos	Zweigelt
Cabernet sauvignon	Kékfrankos
Cabernet franc	Blauburger
Merlot	Cabernet sauvignon
Pinot noir	Bastardo

5. táblázat: A Chizay és a Cotnar nagyüzemi borászatok szőlőfajtái (chizay.com/cotnar.ua, 2025)

Hricenko Natália 2010-ben leírta, hogy az állami vállalatok és a magángazdaságok összesen 4809 hektáron gazdálkodtak. A legnagyobb szőlőterület a Beregszászi járásban volt található (13. ábra).



13. ábra: Kárpátalja járásainak szőlőterületei (Hricenko, 2010)

Legnagyobb felületen Izabellát termesztettek 1404,96 hektáron. Ezt követték a *Vitis vinifera* fajták, mint a Cabernet sauvignon és franc (220,78 ha), a Trimini (180,5 ha), a Rajnai rizling (44,91 ha), a Merlot (56,03 ha), az Ottonel muskotály (70,76 ha), a Leányka (55,5 ha), a Müller-Thurgau (20,3 ha) stb. (Hricenko N., 2010). Az itt felsorolt fajták és területek állami kézben voltak, ezért ezen ültetvények legnagyobb része műveletlen a mai napig.

5.3. A Beregszászi-járás kistermelőinek bemutatása

5.3.1. „Istwine” - Varga István Családi Pincészete

Bene községben található úgy a szőlőültetvény, mint a borászat. Családi vállalkozás, ahol a szőlőben 2-3 idénymunkást alkalmaznak, illetve a feldolgozásnál 2 ember van jelen. A szőlőterületeik változó kitettségekűek, főleg déli és keleti. A sorirányok észak-déli és északkelet-délnyugati tájolásúak. Az ültetvények a Derelye-dűlőben és a Gombagödörben helyezkednek el 2,5 hektáron (14. ábra). Szőlőfajtáik: Királyleányka (1500 tőke), Ottonel Muskotály (1200 tőke), Sárgamuskotály (800 tőke), Traminer (1200 tőke), Néró (800 tőke), Golubok (300 tőke), Medina (300 tőke), Chasselas (150 tőke), Chardonnay (150 tőke). Ernyő műveléssel kezdtek dolgozni, mára azonban átálltak Guyot-ra, mert véleményük szerint egyszerűbb vele dolgozni, jobb termésminőséget és -mennyiséget ad. A fajtaösszetételből fakadóan is főleg reduktív fehérborokat készítenek száraz és maradékcukros iskolázással. Utóbbinál késői szüretet alkalmazva, töppedt szőlőt feldolgozva és az erjedést alacsony alkoholtartalomnál hűtéssel megállítva. A vörösborok oxidatív eljárással készülnek, általában 10 napig erjesztik héjon, nyílt kádakban és a cefrét kézzel csömöszölik. Fahordóban és tartályban is érlelnek. A fehérborokat derítik, szűrik, de készítenek Traminiből héjon erjesztett „narancsbort” is, ami szüretlenül, derítetlenül kerül palackozásra. A borok forgalmazása főleg otthon történik, turistacsoportokat fogadnak, illetve postázzák Ukrajna szerte. A háború és a pandémia előtti időkben meghatározók voltak a borfesztiválokön való kiállítás.



14. ábra: Varga István szőlőültetvénye (<https://karpatokbora.hu/karpatalja-varga-istvan/>, 2025)

5.3.2. „Nota Bene” – Nagy László és Családjának Pincészete

Szőlőterületeik Nagymuzsalyon található a Mező-hegyen és a Kuklya-hegy alatt, míg a borászat Beregszászon több száz éves riolittufába vájt pincékkel (15. ábra). 7,5 hektáron gazdálkodnak, amiből 5,5 hektár termő ültetvény. A szőlőben 4-5 ember dolgozik, míg a borászatban csak a család. Művelésmódjaik a Guyot és a közép magas kordon. Területeik változatos kitettségűek és a sorok tájolása is sokszínű a változatos domborzati viszonyaik miatt. Például teraszos Tramini ültetvényt is dolgoznak, ahol például a rézsű tisztántartása komoly fizikai munkát igényel. Két hektár új, még nem termő ültetvényt is dolgoznak, ahová Olasz rizlinget, Kékfrankost és Irsai Olivért is ültettek. Az 5,5 hektár termő ültetvényükön az alábbi szőlőfajták találhatóak: Sárgamuskotály (1 ha), Blauburger (1 ha), Tramini (1 ha), Cabernet sauvignon (0,5 ha), Ottonel Muskotály (0,3 ha), Merlot (0,2 ha), Cserszegi fűszeres (500 tőke). Főleg reduktív fehér és rozé borokat készítenek. A vörösborok oxidatív eljárással, legalább fél évet érlelődnek többszöri töltésű fahordókban. Rozé bort főleg Blauburger szőlőfajtából készítenek. A borok 80%-a a pincészetnél fogy el, öt étteremmel dolgoznak együtt, illetve postázzák a borokat Ukrajna szerte.



15. ábra: Nagy László tufába vájt pincéje (<https://zaholovok.com.ua>, 2025)

5.3.3. Parászka Családi Pincészet

Bene községben található meg az ültetvényeik és a borászat is. Teraszos és hegy-völgy irányú szőlők egyaránt vannak. A borászathoz tartozik egy több száz éves vulkanikus domboldalba vájt pince. Szőlőtőkék kora változó, sok idős 50-60 év fölötti szőlőkkel is találkozhatunk. 2 hektáron gazdálkodnak, kordon és Guyot műveléssel dolgoznak a déli kitétségű Kisvár-tetőn. Ültetvényeik vegyesek, hiszen a Rákóczi Egyetem diákjai számára gyakorlati helyként is szolgál, illetve az idős ültetvények pótlása folyamatos. Főbb fajták: Olasz rizling, Tramini, Alibernet, Golubok, Cserszegi fűszeres, Sárgamuskotály, Furmint, Medina. Fehérboraik főleg reduktív technológiával készülnek, míg vörösborokat nyílt kádakban erjesztik és fahordós érlelést is kapnak. Száraz és desszertborokat egyaránt megtalálhatunk a borászatnál. A borok nagy része a pincénél fogy el, másik részük postán keresztül.

5.3.4. „Erika Winery” Kovács Erika és Kovács András Pincészete

Az „Erika Winery” szőlőültetvénye és a borászat is Nagymuzsalyon helyezkedik el. A terület déli kitétségű és a Nagy-hegyen található, ami riolit, riollitfás alapkőzettel rendelkezik. 2,5 hektáron borszőlőt termesztenek, míg 1 hektáron csemegeszőlőt Guyot műveléssel. Kovács Erika és férje András végzik a szőlészeti és borászati munkákat, csak szüretre hívnak alkalmi munkásokat. Szőlőfajták a következők: Sauvignon blanc (1000 tőke), Olasz rizling (1200 tőke), Furmint (1000 tőke), Pátia (900 tőke), Zenit (500 tőke), Ottonel Muskotály (800 tőke), Beregi Rózsás (300 tőke), Cserszegi fűszeres (200 tőke), Merlot (1300 tőke), Cabernet sauvignon (1000 tőke), Cabernet franc (1200 tőke) és kevés Irsai Olivér, illetve Néró is található az ültetvényben. A fehérborokat főleg reduktív technológiával állítják elő, töppedt szőlő esetén, például a Furmintból héjon áztatott tételt készítenek. A vörösborok hagyományos módon, nyílt kádas erjesztéssel készülnek, és kísérleteznek „narancsbor” készítéssel is. A termékeik nagyobb részét helyben a pincénél adják el, illetve postázzák Ukrajna szerte.

5.3.5. Bíró Ernő Borászata

A borászat és a hozzá tartozó szőlőültetvény Bene községben található a Temető-oldalon. A terület déli és észak-keleti kitétségű. Összesen 0,56 hektáron 2500 tőke szőlőt művelnek. Guyot és alacsonykordon művelésűek a tőkék, amit Bíró Ernő a feleségével művel. Szőlőfajták: Pölöskei Muskotály, Golubok, Furmint, Olasz rizling, Ottonel Muskotály, Chasselas, Müller-Thurgau, Tramini, Zalagyöngye, Ada Muskotály, Moldova, Cabernet sauvignon. A fehérborok reduktív technológiával készülnek, szelektált élesztős beoltással és tápsózással. A Pölöskei Muskotályt 3-4 napig héjon áztatják, míg a kékszőlőket 7 napig erjesztik nyitott kádakban. A borokat otthon forgalmazzák, illetve postázzák.

5.3.6. Simon Pincészet

Simon István Szőlősgyula községben művel 2,5 hektár szőlőt, Guyot műveléssel a Fekete Arday-hegyen (16. ábra). A terület déli kitettségű, vulkanikus alapkőzetű. A területen csemegeszőlőt is termesztnek, amiből évente 8-9 tonnát szüretelnek. A munkafolyamatok jelentős részét Simon István egyedül végzi, szezonmunkára 2-3 főt foglalkoztat. Hagyományos, oxidatív módszerekkel készülnek a borai, spontán erjesztéssel. A fehérek gyors feldolgozással készülnek, a vörösborok 10-12 nap héjon áztatással. A szőlőt teljes érésben szüreteli magas mustfokkal, ezért alacsony kénessav szinttel dolgozik. Érdekesség, hogy a megmaradt csemegeszőlőből féledes rozét készít. A környék rossz infrastruktúráis helyzete miatt főleg helybeliek vásárolnak bort, illetve postán keresztül értékesítenek a csemegeszőlőt a nagyszőlősi piacon adják el. Szőlőfajták: Tramini, Ottonel Muskotály, Királyleányka, Aletta, Cserszegi fűszeres, Néró, Cabernet sauvignon, Golubok, Medina.



16. ábra: Simon István szőlőültetvénye (<https://karpatokbora.hu/karpatalja-simon-istvan/>, 2025)

5.3.7. Nagy Pincészet

Nagy Sándor és családja Kígyóson, a Hazanéző-dűlőben művel 0,7 hektár szőlőt. A területek déli és keleti kitettségűek. A keleti kitettségű domboldalon kelet-nyugati sorirányú a szőlők tájolása, míg az alacsonyabb fekvésű déli területen észak-déli sorirányúak. Kordon és Guyot művelésmódokat alkalmaznak. Nagy Sándor feleségével és unokájával dolgoznak a szőlőben és végzik el a borászati feladatokat. A borok hagyományos módon, spontán erjesztéssel készülnek. A fehéreket egy éjszakán át héjon áztatják és fahordókban erjesztik, a vörösök 10-12 napig erjednek a héjukon préselés előtt. Többféle házasítást és „field blendet” készítenek, ami a különböző szőlőfajták egybe történő szüretelésével és feldolgozásával készül. A borok értékesítése főleg otthon, a pincénél történik, illetve postáznak Ukrajna szerte. Szőlőfajták: Sauvignon blanc, Semillon, Olasz rizling, Kékfrankos, Golubok, Chardonnay, Zöld Szilváni, Pinot blanc, Turán, Shiraz, Blauburger, Tramini, Ottonel Muskotály.

5.3.8. „Sass K. Winery” – Sass Pincészet

A pincészetet Sass Károly alapította Kígyóson, ahol a szőlőültetvények is találhatóak. Közel 7 hektárról szüretelnek szőlőt és 2,3 hektár új telepítésű, még nem termő ültetvénnyel rendelkeznek. A 7 ha a Hazanéző-dűlőben található, ahol vulkanikus, riolittufás, perlites alapkőzeten magas vastartalmú agyag termőréteg található (17. ábra). A területeik déli és keleti kitétségek, főleg észak-kelet, dél-nyugat sorirányúak. Alacsony-, közép- és magas kordon, illetve Guyot művelésmódokkal dolgoznak és főleg öreg tőkékkel, amelyeknek kora meghaladja az 50-60 évet. A szőlészeti és borászati munkákat Sass Krisztián látja el 6 szezonális munkással a szőlőben és 1-2 állandó munkással a borászatban. A borok spontán erjesztéssel készülnek fahordóban és acéltartályban egyaránt. Fehérborokon kívül "narancsborokat" is palackoznak szüretlenül, derítetlenül, egyes tételre kénessav hozzáadása nélkül. A vörösborok érettségi foktól függően erjednek a héjukon nyitott kádakban 14-40 napon keresztül. Természetes édes, késői szüretelésű, botritiszes borkülönlegességeket is készítenek. Szőlőfajták: Olasz rizling, Leányka, Királyleányka, Ottonel Muskotály, Sárgamuskotály, Zalagyöngye, Piros Chasselas, Fehér Chasselas, Cserszegi fűszeres, Bakator, Szerémi zöld, Hárslevelű, Saperavi, Cabernet sauvignon, Merlot, Golubok. Az új, még nem termő 2,3 hektáros ültetvényen Rajnai rizling, Solaris, Piros Bakator és Regent szőlőfajták találhatóak.



17. ábra: A Hazanéző-dűlő (forrás: Sass K., 2021)

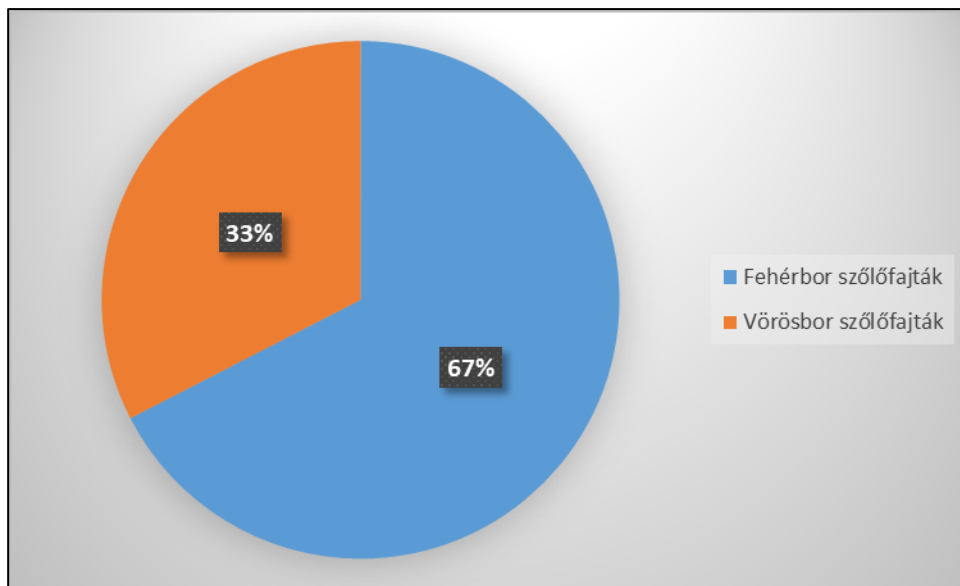
5.4. A kutatásom eredményeinek ismertetése

Az általam megkérdezett 8 borászati összesen 43 féle bor- és kettős hasznosítású szőlőfajtát termeszt (6. táblázat). A szőlőfajták nagy száma az öreg ültetvények folyamatos és nem egységes foltozása miatt van, illetve megjelentek újabb nemesítésű, „divatos” szőlőfajták, mint az Irsai Olivér, a Zenit, a Solaris vagy a Néró.

Fehérbor szőlőfajták	Vörösbor szőlőfajták
Ottonel Muskotály	Cabernet sauvignon
Sárgamuskotály	Cabernet franc
Irsai Olivér	Merlot
Cserszegi fűszeres	Néró
Piros Tramini	Golubok
Királyleányka	Turán
Olasz rizling	Saperavi
Furmint	Shiraz
Chasselas	Medina
Sauvignon blanc	Regent
Semillon	Blauburger
Zenit	Kékfrankos
Leányka	Moldova
Hárslevelű	Adda Muskotály
Szerémi zöld	
Piros Bakator	
Fehér Bakator	
Pátia	
Leányka	
Chardonnay	
Müller-Thurgau	
Solaris	
Aletta	
Zalagyöngye	
Pölöskei Muskotály	
Zöld Szilváni	
Pinot blanc	
Beregi Rózsás	
Rajnai rizling	

6. táblázat: A megkérdezett borászok által termelt szőlőfajták

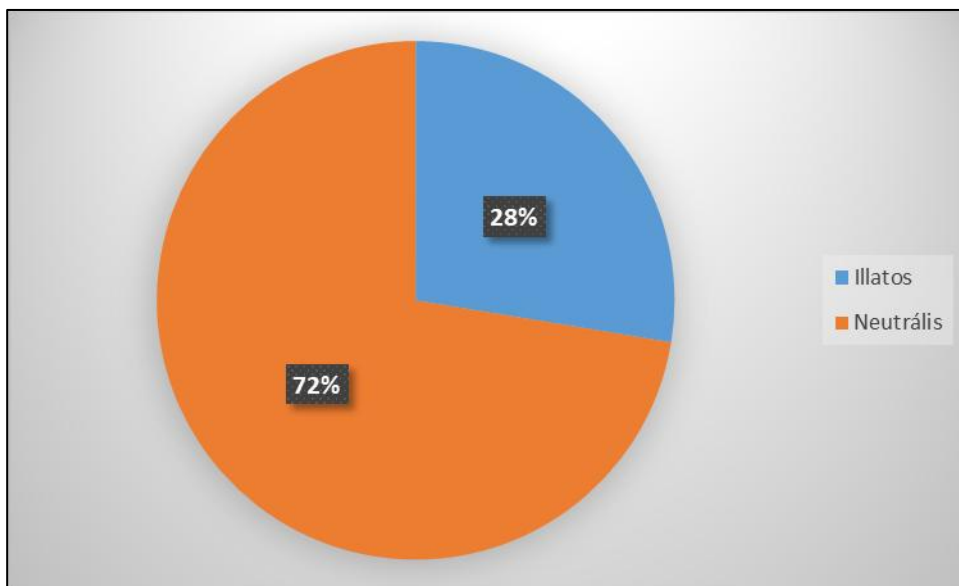
A fehér- és a vörösbort adó fajták aránya a 18. ábrán látható. A fehérbort adó szőlőfajták aránya jóval magasabb, ami a Beregvidék klimatikus adottságainak is köszönhető. Ukrajna legnagyobb szőlőültetvényei a Fekete-tenger mellett találhatóak, ahol a tengeri hatás és a szubmediterrán éghajlat egyszerre van jelen. Ehhez képest Beregszász és környékén a hektikus, hűvösebb, kontinentális klíma jellemző. Mint azt Keleti Károly is megjegyezte 1875-ben, hogy a borvidék ökológiai körülményei a Hegyaljaitól mostohábbak. A Kárpát-medence észak-keleti részének legszélső borvidéke, tehát az adottságai elsősorban a fehérbort adó szőlőfajták termesztésének kedveznek. Illetve, ahogy az irodalmi áttekintésben is többször utaltam rá, a filoxéra vész után és a csehszlovák érában a csemegezőlő termesztés is meghatározóvá válik a vidéken. Ezért is maradtak fent Chasselas ültetvények, amiből a borászok ma már bort készítenek, hisz nehezen tudnak versenyezni piacosságukat tekintve az újabb ukrán nemesítésű csemegezőlő fajtákkal.



18. ábra: Fehér- és Vörösbort adó szőlőfajták aránya

A vörösbort adó szőlőfajták közül ma már nem maradt a családi pincészeteknél olyan szőlőfajta, amiről a XIX. században említést tettek. A Kék Bakator, a Purcsin, a Fekete Járdovány, a Kadarka, a Fekete Gohér teljesen eltűntek a borvidékről. A jelenleg termesztett kékszőlő fajták a szovjet ültetési lázból maradt ránk, illetve a fogyasztói szokások ösztönözték arra a borászokat, hogy Cabernet sauvignon-t, Merlot-t, Golubokot termesszenek. A klímaváltozás hatása azonban Ukrajnában is jelen van, megváltoztak a borfogyasztói szokások és sokkal inkább az alacsony alkoholtartalmú, könnyű tételeket keresik a fogyasztók. Ezek a trendek a borversenyek eredményein is meglátszanak, hisz pár éve főleg a vörösborok részesültek magasabb pontszámokban és a borászok is nagyobb odafigyeléssel készítették őket, ma azonban sokkal nagyobb arányban neveznek fehérborokat. A megkérdezett borászok nagyobb része ezért is alkalmazza a reduktív technológiát és az irányított erjesztést, mert a fogyasztók elvárják a technológiai érettségben szedett szőlőből készült, könnyű, üde borokat.

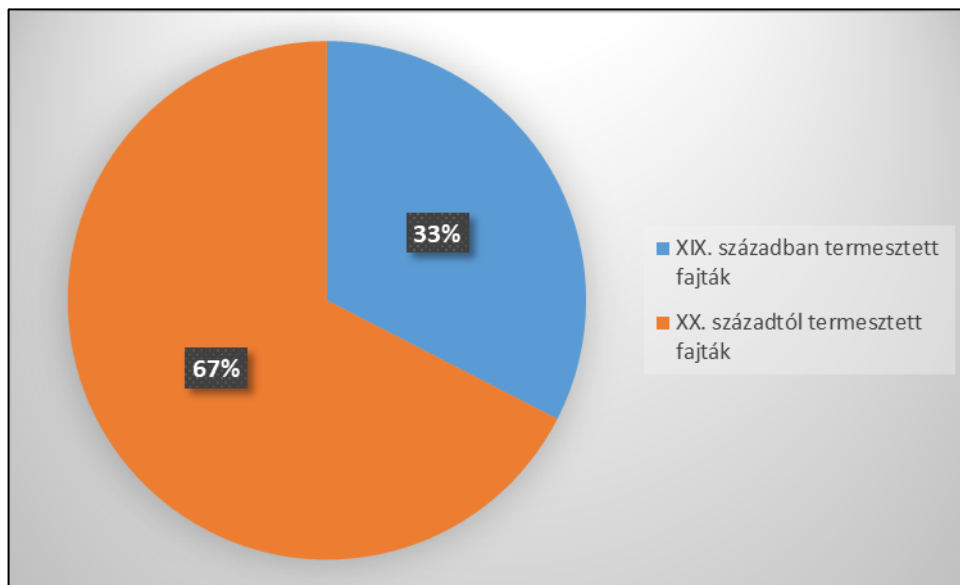
A fehérbort adó szőlőfajtákat felbontottam illatos és neutrális csoportokra (19. ábra). 8 illatos bort adó szőlőfajtát termesztene és 21 neutrális bort adó szőlőfajtát. A Sárgamuskotály Lehoczky, Keleti és Görög jegyzeteiben is szerepel, de ezenkívül más illatos szőlőfajtával nem találkozunk a XVIII. században Beregszászon és környékén. Az illatos szőlőfajták aránya a szovjet érában kezd el nőni, amikor Piros Traminit, Ottonel Muskotályt és Irsai Olivért kezdenek el vidékünkre ültetni. Az ezekből készült borok kedveltek és híresek voltak a Szovjetunióban, mint az erősített, desszertbor, a „Kárpátalja rózsája”, ami Tramini szőlőfajtából készült. Az illatos szőlőfajták magas aránya a piac miatt alakult ki, mert a fogyasztók keresik és kedvelik az üde, muskotályos tétéleket. A Beregvidék adottságai jobbak ezen szőlőfajták megtermesztéséhez, mint például az Ukrajna déli részén fekvő Odessza régióé, de a versenyben ők is részt vesznek. Nagy mennyiségben termesztik például a magyar Irsai Olivért, de ugyanúgy a Fűszeres Tramini, az Ottonel Muskotály és saját nemesítésű muskotályos fajták is megtalálhatók, mint a Citronnej Magaracs vagy a Golodrigi Muskotály.



19. ábra: A fehérbort adó szőlőfajták csoportosítása

A 43féle szőlőfajtából a megkérdezett borászok 8 interspecifikus hibridet termesztene. Legjelentősebb mennyiségben az ukrán nemesítésű, festőlevű szőlőfajtát a Golubokot, amit a megkérdezett 8 szakemberből 6 termeszt kisebb-nagyobb mennyiségben. A Golubokról elmesélték, hogy Odesszából hozták be a vidékünkre és főleg a rendszerváltás után terjedt el, mivel a fogyasztók vagy desszertbort kerestek vagy festőlevű fajtából készült, erős színintenzitású vörösbort. A Golubok szülői között szerepel a Cabernet sauvignon és az Alicante Bouchet, néha hordozza is a bora a paprikás, fűszeres jelleget, de a Severny szülő miatt gyakran előjönnek az interspecifikus hibridekre jellemző gyógyszerre, kátrányra, polokára emlékeztető ízjegyek.

14 olyan szőlőfajta maradt fenn, amiről a XIX. században is említést tesznek (20. ábra). Sajnos a Furmint nagyon kevés termelőnél és kis egyedszámban fordul elő. A megkérdezettek összesen nem termesztenek 1 hektár Furmintot, de a Bakator, a Beregi Rózsás, a Szerémi zöld vagy a Hárslevelű őshonos szőlőfajtáink sem teszik ki az 1 hektárt. Pedig a borászokat megkérdezve egyre nagyobb igény van rájuk, mert a fogyasztók keresik az őshonos, egyedi borokat. A klímaváltozás szintén ezen fajták termesztésének kedvez, hisz a növekvő átlaghőmérsékletnek köszönhetően a rövid tenyészidejű szőlőfajták hátrányba fognak kerülni. Ezen szőlőfajták telepítését akadályozza a háborús helyzet, a határátlépés tiltásával pedig a génbankok felkutatása és a szaporítóanyagok behozatala is gátoltak.



20. ábra: A XIX. században és ma is termesztésben lévő szőlők aránya

6. Következtetések

Szakdolgozatomban három kérdésre szerettem volna választ kapni: hogyan változott a fajtaösszetétel a XIX. század óta, milyen szőlőfajtákat és milyen megfontolásból természetnek vagy telepítenek ma a gazdák?

A XIX. században Lehoczky Tivadar, Keleti Károly, Görög Demeter jegyzeteiből, illetve a Borászati Lapok cikkeiből, hirdetéseiből ismerjük legbővebben az abban az időben termesztett szőlő fajtaösszetételt a Beregvidéken. Számos fajta eltűnt nem csak Beregszász és környékéről, de egész Kárpátaljáról, vagyis két történelmi borvidékünkről: az Alsó-Bereg-Ugocsairól és a Felső-Bereg-Zempléniről. Ilyenek a Gohérok, a Járdoványok, a Kék Bakator, a Purcsin, de más szőlőfajták mennyisége is alacsony, 1 hektár alatti, mint a Szerémi zöld, a Fehér és Piros Bakator vagy a Hárslevelű. A Furmintból is kevés van a Beregszászi járásban, pedig egykor ez volt a vidék legfontosabb szőlőfajtája és nem csak száraz borokat, hanem botritiszes édesborokat is készítettek belőle. Kárpátalján a Chizay vállalatnak van 1 hektáron felüli Furmint ültetvénye, de az az Ilosvai járásban található.

A megkérdezett termelők által a XIX. században is termesztett szőlőfajták csak a fajtaösszetétel 33%-át teszik ki és ebben benne vannak világfajták is, mint a Semillon, a Sárgamuskotály vagy a Sauvignon blanc. Óshonos fajtáink közül a Beregi Rózsást újra termeszteti Kovács Erika és férje, amiből már 300 tőkére tudnak szüretelni és Furmintot is természetnek. Fehér és Piros Bakatorral, Hárslevelűvel, Szerémi zölddel a Sass Pincészet foglalkozik. Sass Károly telepítette vissza ezeket a fajtákat, illetve öreg tőkék is vannak, amiről tudnak szaporítóanyagot gyűjteni. Furmint még Bíró Ernőnek és a Parászka pincészetnek is terem kis tőkeszámban, illetve Nagy László tervez 1 hektárt ültetni, csak a háború miatt gátolt a szaporítóanyag beszerzésre vagy a génbankok felkutatása.

A szovjet érában az erősített, illatos desszertborok váltak a fogyasztók kedvenceivé, ezért a XX. századtól az illatos, muskotályos szőlőfajták egyre nagyobb teret kaptak és a gazdák ma is telepítenek belőlük, mint az Irsai Olivérből, amiből üde, reduktív bort készítenek.

A fogyasztói ízlés kiszolgálása miatt a rendszerváltás után főleg kékszőlő fajtákat kezdtek el telepíteni a gazdák, mint a Cabernet sauvignon-t, a Merlot-t vagy a festőlevű, ukrán nemesítésű Golubokot. Azonban a Beregvidék ökológiai adottságai kevésbé kedveznek ezen szőlőfajták termesztésének. A megkérdezett gazdák elmondták, hogy a Cabernet sauvignon nem minden évben érkezik be megfelelően, a Golubok pedig egy interspecifikus hibrid, aminek a borában gyakran kellemetlen ízjegyek alakulnak ki, ezért már csak a rendszerváltás környékén telepített tőkék maradtak fent, ma már senki nem ültet belőle.

A rendszerváltás után vegyes ültetvényeket hoztak létre. Az idős ültetvények kipszult szőlőinek helyére nem egységesen ültettek oltványokat, ezért nagyon gyakran találkozunk „field blend” típusú borokkal vagy egy-egy fajtából nagyon kevés, válogatott tétel készül.

Ez a hozzáállás a háború előtt változni látszott, mert újra szerettek volna telepíteni Furmintot, Hárslevelűt, Bakatort, Szerémi Zöldet, támogatást is kaptak volna rá a gazdák, azonban a határátlépés tiltásával csak páran éltek a lehetőséggel és csak kisszámú tőkét ültettek el.

7. Összefoglalás

A történelmi Alsó-Bereg-Ugocsbai borvidék vagy ma csak egyszerűen Beregvidék nagy és komoly szőlészeti és borászati múltra tekint vissza. Nem csoda, hogy olyan nemesek, mint II. Rákóczi Ferenc vagy gróf Schönborn Ervin is nagy kiterjedésű szőlőültetvényeket és vulkanikus domboldalakra vajt pincéket tartottak fenn.

A filoxéra vétségig virágzó borvidék volt, ahol a Furmint volt a meghatározó szőlőfajta, amiből „aszút” is készítettek, illetve még jelentős szőlőfajták voltak a Bakatorok, a Beregi Rózsás vagy a Szerémi Zöld. Ezeket a szőlőfajtákat ma újra megtalálhatjuk, igaz csak kis mennyiségben és főleg a magyarajkú bortermelők körében.

A filoxéra vést követően bár Czeiner Nándor uradalmi szőlész egyszemes zöldoltásának köszönhetően könnyen rekonstruálták a területeket, azonban hamarosan a világháborúk és a kommunista időszak változtatta meg a szőlészeti és borkészítési hagyományokat.

A szőlő gyökértetű kártétele után a szőlőfajták is megváltoztak, bár még mindig a Furmint maradt a meghatározó, a gyakran kevés termést adó Piros Bakator és a Beregi Rózsást nagyobb részben felváltotta a nagyobb biztonsággal termesztendő Olasz rizling és a Chasselas fajta. A borvidék híres csemegezőlő termelővé vált és az I. világháborút követően Csehszlovákiában is inkább ezen szőlőfajtákat keresték a fogyasztók, a borkészítést pedig állami szabályozással háttérbe szorították.

A II. világháborút követően a terület a Szovjetunióhoz került, ahol a régi ültetvényeket kivágták és nagymértékű telepítésekbe kezdtek. A szakmai tudatosság hiányában azonban évről évre pusztultak ki a szőlőültetvények. Főleg Izabellát termesztettek és ez is maradt fenn. A kommunista időszakban a Gorbacsov-féle „száraz” törvény ismét a szőlőterületek nagymértékű kivágásához, elhanyagolásához vezetett. Beregszász és környékén egykor 3000 hektár körüli termőterület a rendszerváltásig 900 hektárra csökkent. A rendszerváltást követően, a privatizáció hiányában pedig körülbelül 400 hektárra csökkent tovább a szőlőterületek nagysága.

A 2000-es évek elején a Cotnar és az Aisberg (ma Chizay) cég telepítettek közel 500 hektár szőlőt, aminek a 80%-a *Vitis vinifera* fajta volt. További telepítéseket a kisméretű, családi vállalkozások végeztek, mint a dolgozatomban bemutatott Varga, Bíró, Kovács, Sass, Parászka, Simon, Nagy László és Nagy Sándor és családjaik. Ma a legtöbb kistermelőnél megtalálható az Ottonel Muskotály, a Sárgamuskotály, a Piros Tramini, az Irsai Olivér, a Királyleányka, az Olasz rizling, a Cabernet sauvignon és a Merlot. A megkérdezett gazdák szeretnének az őshonos szőlőfajtákból telepíteni, de sajnos a háború miatt helyzetük korlátozott.

8. Irodalomjegyzék

1. <https://vinograd.info/info/grozdy-zdorovya/istoriya-vinogradarstva.html>, 2025
2. <https://ukr.wine/history/>, 2025
3. Klimov Sz. 2024. Nerozkazana Istoriya Ukrainskoho Vinorobstva. Kyiv. Ukrainer.
4. <https://vynolovy.com/info-news/detail/1700673749/>, 2025
5. Drobityko A. V. 2014. Konspekt Lekciy Z Disciplini „Vinohradarstvo” Studentiv Fakulytetu Ahrotehnolohiy 4 Kursu Dennoi Formi Navcsannya Z Naprjamu Pidhotovke 6.090101 „Ahronomia”. Mikolayiv. Mikolayivskiy Nacionalniy Ahrarniy Universitet
6. M. Mayevska. 2016. Ukraine’s wines on the edge. Issue 4. Meinenger’s Wine Business International. <https://www.meininger.de/en/wine-business-international/ukraines-wines-edge>
7. Sass K. 2017. „Narancsbor” készítés Kárpátalján. Budapest. Szent István Egyetem Kertészettudományi kar.
8. Keleti K. 1875. Magyarország Szőlészeti Statistikája. Budapest. Az Országos Magyar Királyi Statistikai Hivatal
9. Lehoczky T. 1881. Bereg Vármegye Monographiája. II. Kötet. Ungvár.
10. Borászati Lapok. 1870. VIII. augusztusi szám. Budapest.
11. Borászati Lapok. 1895. 8. februári szám. Budapest.
12. Borászati Lapok. 1894. decemberi szám. Budapest.
13. Borászati Lapok. 1894. októberi szám. Budapest
14. Borászati Lapok. 1927. szeptemberi szám. Budapest
15. Görög D. 1829. Azon Sokféle Szőlő-fajtáknak Lajstroma. Bécs.
16. Literati T., Toicskina O., Alekszovics V., 2024. Vinna Istoriya Zakarpattya. Ungvár. RIK-U.
17. <https://maps.arcanum.com/hu/map/cadastral/?layers=3%2C4&bbox=2480244.3374566915%2C6212179.882631973%2C2483877.4849573714%2C6213424.372998741>, 2025
18. Hricenko N.P. 2010. Vinorobstvo chastena Zakarpatskoyi Dushi. V. Bakta. Drukarni PP Breza
19. <https://karpataljalap.net/2003/09/19/dobo-istvan-pincejeben>, 2025
20. Kovács E., 2009. Szőlészet, borászat Beregvidéken. Ungvár-Budapest. Intermix kiadó.
21. Baranyi B., 2009. Kárpátalja. A Kárpát-medence régiói. Dialóg Campus Kiadó. Pécs – Budapest
22. Rácz B., 2013. Kárpátaljai Őskőkori Kőeszközök és Lehetséges Nyersanyagok Archeometriai Vizsgálati Eredményei. Budapest Eötvös Loránd Tudományegyetem. FFI Közettan-Geokémiai Tanszék
23. Sass K., 2020. A Fehér bakator és a Saperavi szőlőfajták növényvédelmi sajátosságai. Budapest. Szent István Egyetem Kertészettudományi kar.
24. Szamborovszkyné N.I. és Molnár D.E., 2025. Beregszász város monográfiája. Beregszász-Ungvár. II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola. Lehoczky Tivadar Társadalomtudományi Kutatóközpont. Történelem- és Társadalomtudományi Tanszék.
25. <https://hu.wikipedia.org/wiki/K%C3%ADgy%C3%B3s>, 2025

26. <https://maps.hungaricana.hu/hu/MOLTerkeptar/12163/view/?bbox=-3340%2C-7044%2C14037%2C-155>, 2025
27. <https://www.cotnar.ua/>, 2025
28. <https://chizay.com/?srsId=AfmBOooO3QAq5VZUQaCjnf1jYGZrU42ROI4jX9VyuSM8LmvGtMvK4eS2>, 2025
29. Simon Z., 1930. A cseh sörpolitika. Előörs. Budapest. Centrum Kiadó Rt.
30. <https://karpatokbora.hu/karpatalja-varga-istvan/>, 2025
31. <https://zaholovok.com.ua/longread/yak-zakarpatski-vynoroby-pratsyuyut-v-umovakh-viyny>, 2025
32. <https://karpatokbora.hu/karpatalja-simon-istvan/>, 2025

MATE Szervezeti és Működési Szabályzat

III. Hallgatói Követelményrendszer

III.1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat

6.13. sz. függelék: A MATE egységes szakdolgozat / diplomadolgozat / záródolgozat / portfólió készítési útmutatója

4.2. sz. melléklete: Nyilatkozat a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió nyilvános hozzáféréseiről és eredetiségéről (módosítva: 2025. október 16.)

NYILATKOZAT

a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió¹ nyilvános hozzáféréseiről és eredetiségéről

A hallgató neve: Veréb Attila
A Hallgató Neptun kódja: JBNJ82
A dolgozat címe: A Beregvidéken őshonos szőlőfajták termesztési értékeinek vizsgálata
A megjelenés éve: 2025
A konzulens intézetének neve: Kertészettudományi Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Szőlészeti tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió² egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem. Továbbá kijelentem, hogy a dolgozat elkészítése során alkalmazott mesterséges intelligencia-eszközök (pl. szöveggenerálás, nyelvi javítás, fordítás, adatelemzés) használata nem helyettesítette a saját kutatási és alkotói munkámat, azok alkalmazását a források között vagy a módszertani részben feltüntettem, és a szakmai-etikai elvárásoknak megfelelően jártam el.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: _____ Beregszász _____ év _____ 2025 _____ hó _____ 03 _____ nap

Veréb
Hallgató aláírása

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

Hallgatók, doktoranduszok nyilatkozata mesterséges intelligencia (MI) alkalmazásáról

1. Általános adatok

Hallgató neve:	Veréb Attila
Neptun-kódja:	JBNJ82
Képzési szint (a megfelelőt jelölje X-szel):	<input checked="" type="checkbox"/> BSc/BA <input type="checkbox"/> MSc/MA <input type="checkbox"/> Doktori (PhD) <input type="checkbox"/> Egyéb:
Tantárgy neve/kódja*:	Szakdolgozat készítés 2. KERTU077L
A munka címe:	A Beregvidéken őshonos szőlőfajták termesztési értékeinek vizsgálata

* doktori értekezés esetén nem kitöltendő

2. Nyilatkozat az MI használatáról

Alulírott, etikai felelősségem teljes tudatában az alábbi nyilatkozatot teszem:

(Kérjük, válasszon egyet az alábbi lehetőségek közül!)

A) Nem alkalmaztam mesterséges intelligencia rendszert vagy szolgáltatást.

(Amennyiben ezt jelölte, a további táblázatok kitöltése nem szükséges.)

B) Alkalmaztam mesterséges intelligencia rendszert vagy szolgáltatást.

(Kérjük, töltsse ki a vonatkozó táblázatokat!)

3. A mesterséges intelligencia használatának részletezése

I. TÁBLÁZAT: Asszisztensi vagy kisebb mértékű felhasználás (pl. fordítás, nyelvi korrekció, ötletelés stb.)

(Ezen felhasználások esetében a konkrét promptok és válaszok csatolása nem szükséges.)

A felhasználás célja	Alkalmazott MI-eszköz neve és verziója	Érintett rész (ha nem a szöveg egészére vonatkozik)

II. TÁBLÁZAT: Jelentős tartalmi hozzájárulás (pl. egy teljes ábra vagy egy hosszabb szövegrész generálása)

(Ezekben az esetekben a felhasznált kulcsfontosságú promptok és az MI által adott nyers válaszok dokumentálása és a munka **mellékletében való csatolása szükséges.**)

A felhasználás célja	Alkalmazott eszköz verziója, elérhetősége	MI-neve,	Az érintett fejezet / ábra / táblázat pontos sorszáma	A prompt-naplót tartalmazó melléklet bejegyzésének sorszáma

3/A. Oktató által előírt kiegészítő szabályok (ha vannak)

Amennyiben az adott tantárgy oktatója vagy témavezetője az MI-eszközök használatára vonatkozóan külön szabályokat vagy elvárásokat határozott meg, kérjük, az alábbi mezőben foglalja össze ezeket:

Pl. az MI használatának tilalma bizonyos feladattípusokra; csak konkrét eszköz használata engedélyezett; eltérő hivatkozási elvárások; dokumentációs forma stb.

Oktató vagy témavezető által előírt szabályok:

.....

.....

.....

.....

4. Minden hallgatóra vonatkozó nyilatkozat:

Kijelentem, hogy az MI által esetlegesen generált tartalmakat minden esetben kritikailag felülvizsgáltam, szerkesztettem és a munkába illesztettem. A leadott munka minden eleméért, annak eredetiségéért és tudományos helytállóságáért teljes körű felelősséget vállalok. Tudomásul veszem, hogy a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem a benyújtott munkát mesterséges intelligencia detektorral ellenőrizheti, és eljárást kezdeményezhet, amennyiben a nyilatkozatom valótlan vagy hiányos.

Kelt:Beregszász....., 2025.11..... hó ..03..... nap

.....
Vereb

Hallgató aláírása

.....


Konzulens/Témavezető aláírása


NYILATKOZAT

Veréb Attila (név) (hallgató Neptun azonosítója: JBNJ82) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót¹ áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védésre javaslom / nem javaslom².

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*3}

Kelt: _____ 2025 _____ év _____ 11 _____ hó _____ 03 _____ nap


belső konzulens

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő aláhúzendó.

³ A megfelelő aláhúzendó.