

SZAKDOLGOZAT

KÁLI

Mezriczky Melinda

2023

MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

BUDAPEST

A Káli-medence szőlészete, borászata, borkereskedelme

Mezriczky Melinda

Szőlő- és borgazdasági szakmérnök

Készült a Szőlészeti és Borászati Intézetében.

Tanszéki konzulens: Dr. Bodor-Pesti Péter

KÁLI

Bírálok: _____

Budapest, 2023. _____

tanszékvezető/szakirányfelelős

konzulens

Tartalomjegyzék

1	Bevezetés	1
1.1	A téma aktualitása és a kutatás célja	1
2	A Káli-medence ökológiai adottságai	2
2.1	A Káli-medence elhelyezkedése	2
2.2	A Káli-medence domborzati adottságai	3
2.3	A Káli-medence klímája	3
2.4	A Káli-medence edafikus adottságai.....	4
3	A Káli-medence szőlészetének történelme	7
3.1	Szőlőtermesztés a Káli-medencében	7
3.2	Szőlőfajták a Káli-medencében.....	8
4	A filoxéra a Káli-medencében.....	11
5	A Káli-medence borai	13
5.1	A Badacsonyvidéki - Balatonmelléki - Káli-medencei borok	13
5.2	A Káli-medencei aszúborok és az ürmösök	14
6	A Káli-medence borkereskedelme	15
6.1	A Káli-medence falvainak kapcsolatrendszere a 18-20. században	15
6.2	A Kál-völgyi cseregyerekrendszer	15
6.3	Tapolcai zsidó borkereskedő dinasztiák.....	16
7	A Káli védett eredetű bor	19
7.1	Eredetvédelem	19
7.2	A Káli oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása	21
7.3	A termékleírások összehasonlító elemzése	25
8	Interjú Pálffy Gyula borással a Káli borokról.....	31
9	Összegzés.....	34
10	Irodalomjegyzék.....	35

1 Bevezetés

1.1 A téma aktualitása és a kutatás célja

A szakdolgozatom témaválasztása némileg öncélú volt, ugyanis éppen egy 1 hektáros kisbirtok létrehozásán fáradozunk a családommal a Káli-medence egyik településén, Kővágóörsön, pontosabban a Kis-hegyestűn. Édesapám Kővágóörsön született 1925-ben, a családnak több szőlőbirtoka volt a Káli-medencében az 1950-es évekig. Miután a földbirtokokat államosították, édesapám Budapestre ment tanulni és dolgozni, így a szőlőművelés és borkészítés csak a révfülöpi nyaralónk kiskertjében maradt meg a család számára. Mivel több kitérőt követően a sors úgy tűnik visszahozott engem erre a gyönyörű vidékre, érdekelt a Káli-medence szőlészetének és borászatának történelme, hogy honnan indult és hova tart e vidék. Dolgozatomban ezekre keresem a választ, valamint arra, hogy van-e létjogosultsága a Balaton északi partján található borvidékeken belül – mint a Badacsony Borvidék, a Balaton-felvidéki borvidék és a Balatonfüred-Csopaki borvidék - egy különálló területet (Káli-medence) külön kezelni? A Káli-medence területén termesztett szőlők és az abból készített borok valóban kiérdemlik-e az önálló eredetvédelmet? Van-e annyira különleges az itt készült bor, illetve a Káli-medence szőlészeti-borászati történelme alapján az érdemes-e egy önálló oltalomra?

A dolgozat első részében feldolgozom a Káli-medence szőlészetének és borászatának múltját, jórészt Csoma Zsigmond cikkeit és munkáit felhasználva, kitérve a Káli-medence talajtani adottságaira - mint termőhelyi jellemzőre, a filoxéra előtt itt termesztett szőlőfajtákra, a filoxéra elleni küzdelemre, az itt készített borokra és a borkereskedelemre.

A dolgozatom második részében a Káli oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel foglalkozom, azt vizsgálom, hogy miben tér el a fent említett másik három eredetmegjelöléstől.

A dolgozat harmadik részében pedig a Káli védett eredetű bor egyik megálmodójával, Pálffy Gyula köveskáli borással készített interjúmat közlöm, a káli bor jelenkori szerepét vizsgálva, kiváltképp a dűlőszelekció és a hozamkorlátozás kérdését.

2 A Káli-medence ökológiai adottságai

2.1 A Káli-medence elhelyezkedése

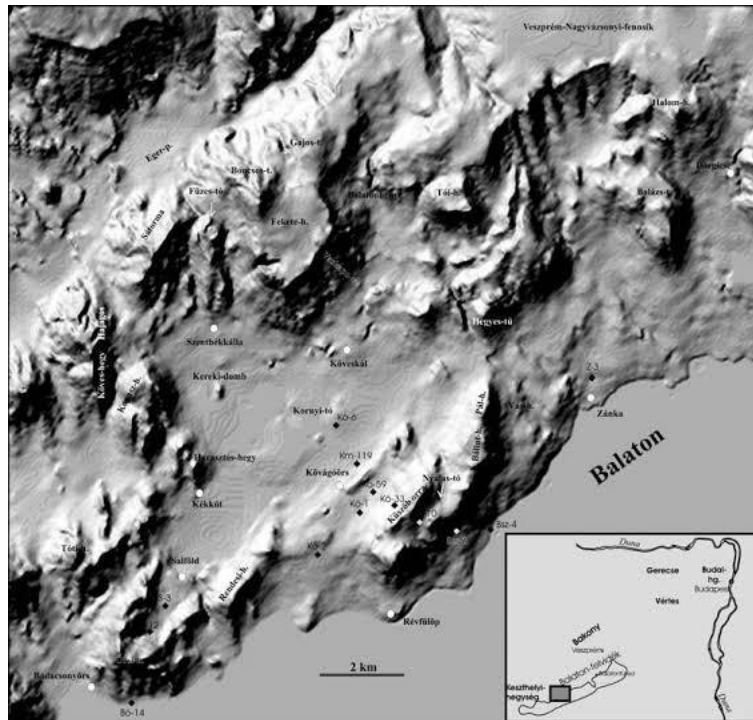
A Káli-medence a Déli-Bakony lábához simuló Balaton-felvidék egyik legszebb, legharmonikusabb kistája. Átlagosan 300 m magasságú erdős hegyekkel-dombokkal koszorúzott egységes medence, a mélyén vizenyős rétekekkel és csillogó vizű tavakkal. A napsütötte peremeken gondosan művelt szőlők, fehérítő prэшázak övezik a dombok alján meghúzódó festői falvakat. (1.ábra)



1. ábra: A Káli-medence turisztatérképe (https://a142e2ee-a-62cb3a1a-s-sites.googlegroups.com/site/turakkirandulasokbarangolasok/kali-medence-terkep/kali_medence_terkep).

2.2 A Káli-medence domborzati adottságai

A Balaton-felvidék medencéi közül a legnagyobb kiterjedésű az 53 km²-t befogó Káli-medence. (2.ábra) A Káli-medencét egy dombor választja el a környező tájtól. A dombok északi oldala erdő, délies kitettséű lejtői szőlőhegyek. A dombor: (zárójelben geológiai eredetük és tengerszint feletti magasságuk): Hegyestű (vulkanikus, 336 m), Bálint-hegy (mészkö és vöröshomokkő, 290 m), Kishegyestű (vulkanikus, 238 m), Fülöpi-hegy (vöröshomokkő, 276 m), Kűszöborra (vöröshomokkő, 321 m), Tepécs (vöröshomokkő, 237 m), Örsi-hegy (vöröshomokkő, 311 m), Tóti-hegy (vulkanikus, homokos, 346 m), Csobánc-várhegy (vulkanikus, homokos, 375 m), Sátormál (vulkanikus, 366 m), Ágó (vulkanikus, homokos, 198 m), Bondoró (vulkanikus, 382 m), Áldozó-tető (vulkanikus, 378m), Apáti-hegy (vulkanikus, 448 m), Táltos (vulkanikus, 302 m), Fekete-hegy (vulkanikus, dolomit, 369 m), Magyar-tető (vulkanikus 322 m), Belsőhorka (vulkanikus, mészkö, 305 m), Tó-hegy (mészkö, 362 m), és Hangyás-tető (mészkö, 339 m), amely zárja a határoló dombok sorát a Hegyestű felé. (Káli-termékleírás, 2012.)



2. ábra: A Káli-medence domborzati térképe (Csillag G., 2003.)

2.3 A Káli-medence klímája

A Káli-medencét a bortermelésnek különösen kedvező mezoklíma jellemzi. A magyar borvidékek átlagát meghaladó napsütés és hőösszeg mellett a domborzati elemek, a meredek délies kitettséű lejtők, dél felé nyitott, észak felé zárt völgyek, melyekben napközben megreked a meleg, így segítve elő a cukrosodást, gyorsítva a kései szüretnél a töppedést. A nedves rétekről, legelőkről, a vízfolyásokról, a Balatonról felszálló pára pedig az aszúsodást segíti. Sajátos adottsága e termőhely klímájának, hogy nyáron, a zsendülés végéig, a nappalok magas hőmérsékletű állományklímája éjszakára érezhetően lehűl. Ez a területet körülvevő kiterjedt, összefüggő

erdőségekből a Balaton felé áramló hűvösebb levegő következménye. Ezáltal, még a magasabb cukortartalmú, túlérett szőlőbogyók esetében is intenzív az illat és viszonylag magas a titrálható savtartalom.

2.4 A Káli-medence edafikus adottságai

A medencét dél felől a Pál-hegy (299m), a Kűszöb orra (322m), a Fülöp-hegy (274m) és az Örsi-hegy (311m) vörös durva homokkő vonulata választja el a Balatontól. Ez a homokkő hazánk földjének egyik legősibb felépítő kőzete, a paleozoikum utolsó, ún. perm időszakában keletkezett, mintegy 250 millió éve. A hegy déli lábánál, Révfülöpnél felszínre bukkanó még ősbibb (400 millió éves, a helybeliek által "peresztégnek" nevezett) agyagpalával együtt eredetileg egy Afrika északi pereméről leszakadt kontinenstörődék része volt.

A képződött vörös homokkő a Balaton-felvidék legjellemzőbb díszítőköve, lábazatok, kerítések építésére, valamint a partvédelemben hasznosítják. A Fülöp-hegyen éppúgy, mint a környező hegyeken sáncot építettek belőle a helyiek az erózió megakadályozása érdekében. Ez a vörös homokkő egyben a Káli-medence legfontosabb építőanyaga is, a települések sajátos jellegét meghatározó lakóépületek, melléképületek és présházák hagyományos falazóköve. A Balaton-parti homokkővonulat szigetként állt ki az egymást követő földtörténeti korok tengereiből.

A Káli-medence északi lejtőire mészkő és dolomitrétegek rakódtak. Ezek a karsztosodó kőzetek alkotják a medence keleti peremhegyeit – dolomiton ül a Hegyestű bazalttornya is.

A földtörténeti "újidő" harmadidőszakában a mai Dunántúli-középhegység területe lassú emelkedésnek indult. A tőle északra és délre magasodó idősebb hegyvonulatok süllyedni kezdtek. A Káli-medence és szomszédsága süllyedékeit a mintegy 10 millió éve az ún."pannon" korszakban keletkezett homok, homokkő, gyöngykavics és agyag üledéksor tölti ki.

A harmadidőszak utolsó (pliocén) szakaszában erős vulkáni tevékenység köszöntött be a vidéket behálózó törésvonalak mentén. A vulkánok izzón folyó bazaltlávát, gázbuboréktól szivacsos szerkezetű horzsakövet és vulkáni porból és törmelékből összecementált bazalttufát produkáltak.

A vulkáni tevékenység kb. 6 millió évvel ezelőtt kezdődött és 2,6 millió éve fejeződött be. A kitörés centruma a 447 m magas Boncostető (Boncsostető), a Balaton-felvidék legkiemelkedőbb pontja.

A hosszanti töréseket keresztirányú vetődések tagolják. Nyugaton a Káli-medencét a Tapolcai-medencétől elválasztó vetődés mentén tört ki a Hajagos, a Köves-hegy, a Kopasz-hegy és a kékkúti Harasztos. Ide csatlakozik be északról a Szentbékállá - Kékkúti törés, amelyen a Templom-domb, Halom-domb és a Kereki-hegy tufa vulkánja helyezkedik el.

Keleten a Káli-, és Zánkai-medence törésvonalát a Hegyestű (337m) bazaltsapkája jelzi, amely a Káli-medence legimpozánsabb tájeleme. Bányászattal megcsonkított, toronyszerű, szálban álló szirtje egykori vulkáni csatornakitörés, a bazalt kihülésére és megmerevedésére jellemző, megkapóan szép oszlopos lávakötegekkel.

Délen a vöröshomokkő és a fiatalabb mészkőrétegek karéjosan futó, ívelt törésvonalakon érintkeznek. Ezeken emelkedik a medence délnyugati kontúrját meghatározó Tóti-hegy szabályos, 346 méteres kúpja, melyről a Balaton-felvidék egyik legszebb körpanorámája látható.

Délkeleten a Küszöborra (322 m) alatti törés ívén az agyaggödri homok, a Kis-Hegyes-tű és a Várhegy tufa-kúpjai sorakoznak, majd a Fekete-hegy előterében a Mezőmál tufadombocskái zárják be a Káli-medencét keretező gyűrűt.

A mintegy 4 millió évig tartó aktív vulkáni működést a tufa-vulkánok által jelzett törészónákban intenzív utóvulkanikus tevékenység követte. A Salföld – Kisörs - Kővágóörsi kőhátak magas nyomású vízgőz (fumarola) illetve hévíz-feltörések hatására alakultak ki. A magas vízgőztartalmú fumarola-gázok a "pannóniai" homokkő fémtartalmát kioldották, így az a mélyebb szintekre szivárogva vasas mocsárérc formájában vált ki (pl. Mezőmálon). A fémoldataitól megszabadult kőzet fehérre, sárgásfehérre fakult, felső szintjét pedig a forrón feltörő kovasavas oldatok kristályosan kemény homokkő-kvarcittá cementálták.

A folyamat feltehetően az utolsó jégkorszakot megelőző időszakban ment végbe. Az erős kifagyás következtében a homokkő-hátak felhasadoztak, tömbökre töredezték, elmozdultak helyükről. Így jöttek létre a Káli-medencében sok helyen megtalálható "kőtengerek". Így a Kővágóörsi Felső-Kőhát, (3.ábra) a Salföldi Kőtenger és a Mindszentkállai-Szentimrepusztai Kőhegyek. (H. Bede Piroska, 1988.)



3. ábra: Kővágóörsi Felső-kőhát a Kis-hegyestű lábánál (saját fotó)

Fentiek alapján megállapíthatjuk, hogy az évmilliók során végbemenő talajtani változások igen sokféle talajtípust hoztak létre a Káli-medencében.

A dombok, emelkedések alapkőzetét a triász korban feltört bazalt, bazanit, a permi korú vöröshomokkő, mészkő és a pannon-pontusi időszaki homok- és agyagmárgás sorozat alkotja. Ezt fedi be a legnagyobb kiterjedésű vulkáni komplexum. A földtani felépítés ugyan alapvetően vulkáni, de e mellett eléggé változatos is: ezért kalciumban, káliumban, magnéziumban, vasban, foszforban, mezo- és mikroelemekben viszonylag gazdag bazaltos, bazanitos alapkőzet málladékával az ásványi tápelemekben nagyon gazdag, magas fajhőjű – geológiaiailag úgy nevezett – „meleg” kőzethatású – és váztafejlesztéseket hozott létre.

A bazalt és bazanitos alapkőzeten kialakult talajokon főleg fehér és rozé borokat termő szőlőfajták termelése hagyományos. A bazanit olyan bazalt, amelynek magas az olivinkristály tartalma. Az olivinkristály vas és magnéziumtartalma igen jelentős, a magnéziumtartalom elérheti a 80%-ot. Ez a magas magnézium és vastartalmú olivinkristály a Káli-medence és a Somlói bazanit kőzet tulajdonsága és amely így jelentős hatással van e két térségben termelt borokban megjelenő mineralitásra. (Káli termékleírás 2013.)

Az előbbieknél sokkal kisebb területű meszesebb (változatos mészköveken, domborzaton képződött) talajokon első sorban a vörösborokat termő szőlőfajták telepítése hagyományos.

KÁLI

3 A Káli-medence szőlészetének történelme

3.1 Szőlőtermesztés a Káli-medencében

Tekintettel arra, hogy írásos emlékek nem maradtak fent kifejezetten a Káli-medence korai, időszámítás előtti szőlészetéről, illetve borászatáról – a kevés történelmi emlék a Dunántúlt, mint területi egységet említi a korai szőlőtermesztéssel kapcsolatban – ezért csak nagyvonalakban veszem sorra a fejlődés ezen szakaszát.

Az tényként megállapítható, hogy már a rómaiak előtt létezett szőlőtermesztés hazánk területén, erről tanúskodnak az i.e. 3-400 évvel ezelőtről a Balaton-felvidéken talált régészeti leletek pl. metszőkések. Azonban kétségtelen, hogy a rómaiak alatt rohamos fejlődésnek indult és elsősorban a Balaton-felvidék lábánál magas fokú szőlőművelés folyt. Erről tanúskodnak azok a leletek, amelyek szerint 21 villa rustica maradványaira bukkantak e tájon.

A római birodalom bukása utáni népvándorlás során idetelepedett szláv lakosság ismét szőlőművelésbe kezdett, meghonosítva a nyitott kádas vörösbor erjesztési technológiát.

A honfoglaló magyarság tehát részben talált már itt szőlőket, részben pedig az őshazából is hozott, illetve a vándorlás során is megismert olyan szőlőművelési és borkészítési technológiákat, amelyek segítették abban, hogy hasznosítsa a hazánkban fellelt szőlőterületeket.

Az első írásos oklevelek a XI-XII.századból valók, amelyek már szőlők és szőlőművesek adományozásáról, peres ügyeikről szólnak, melyek alapján megállapítható, hogy a Balaton környékén – lévén az jó adottságokkal rendelkezett a szőlőtermesztés szempontjából, valamint eddigre a bor jól eladható áru lett - előszeretettel adományoztak szőlőbirtokokat. Alapvetés, hogy maguk a birtokok királyi birtokok voltak, amelyek nem, azokat a király adományozta az egyháznak, valamint később a földbirtokossá lett nemességnek.

A szőlőművelők (vinitores – vincellérek) a szőlőkhöz tartoztak, a szőlőket velük együtt adományozták, illetve adták el. Ők ekkor még jobbágyok, illetve vidékiek, mint haszonbérlők voltak. Azonban a jobbágyok nem robotként művelték a szőlőt, hanem a bevett gyakorlat az volt, hogy a földesúr jobbágyainak adta haszonbérbe a szőlőit, vagy a szőlőtelepítésre alkalmas földjeit, akik szívesen vállalták, mert a saját fogyasztásra szolgáló bor termelése mellett jól tudták értékesíteni is a felesleget is. Inkább örökhaszonbérlet (emphyteusis) volt ez jogilag, mivel a jobbágy át is örökíthette, el is idegeníthette a szőlőt, ami igen ritka volt a feudális jogrendszerben.

A föld tulajdonjoga a földesúré maradt, amiért a birtokos bizonyos szolgáltatásokkal tartozott. Ilyen volt a hegyvám (ius montium), amely Zala megyében 1339-ben minden hold szőlő után 5 köböl bor, illetve itt inkább must volt, mivel szüretkor kellett megfizetni. A hegyvám szerepét majd a kilenced veszi át, de sokáig élt a kettő egymás mellett is, választhatóan. A szőlők nagysága általában 1 hold volt (ez 864 négyszögölnek, kb.0,31 hektárnak felel

meg). Akkoriban beszéltek kis szőlőről, amely 1 hold alatti, valamint nagy szőlőről, amely 1 hold feletti nagyságú volt. A szőlőföld értéke ahogy ma is, a szántó értékének kétszerese volt. (Holub J., 1942.)

A szőlőművelés virágkora Mátyás idejében teljesebben ki, azonban mint ahogy általában a zeniteket egy erős zuhanás követi, a mohácsi vész, majd a török uralom alatt ez a fejlődés megállt, sőt, évtizedekre visszaesett. A szőlőtermesztésre alkalmas területeket felégették, vagy éppen a védekezés jegyében elomocsarasították, a lakosság elmenekült a területekről, illetve mivel a szőlő a liántermészete miatt, továbbá az abból készült bor is folyamatos gondozást igényel, ezért több év kimaradás a művelésben, sokszor helyrehozhatatlan károkat okozott. Ugyanakkor a török uralom, valamint az azt követő ismételt népvándorlás sok új szőlőfajta meghonosodását jelentette az egész Kárpát-medencében, így a Balaton környékén, s éppúgy a Káli-medencében is.

A következő fellendülés időszaka hazánk, a Balaton-felvidék és a Káli-medence szőlőtermesztésében éppúgy a török hódoltság utáni nagy telepítések kora (1686-1875 között) volt. Ekkor a megújuló földesúri hatalomnak és a termelő jobbágy-parasztoknak közös érdeke volt a biztos adóbevétel és jól eladható árut egyaránt jelentő szőlők telepítése és bor termelése. Az elnéptelenedett dél magyarországi területekre új bevándorló telepések érkeztek, akik saját borkultúrájukat is magukkal hozták, majd a szőlő és bortermelésben a szerbek helyét a német telepések vették át, akik az itt megismert balkáni (nyílt erjesztésű) vörösbor kultúrát a saját nyugat-európai zárt erjesztésű fehérbor-kultúrájukkal fejlesztették tovább. Ennek eredménye lett a hordós, zárt erjesztésű, minőségi vörösbor, a kadarka. Ugyan a Balaton-felvidék és a Káli-medence alapvetően fehérboros borvidék volt, azonban a korabeli fajtákat megemlítő szakirodalomban felbukkan egy-egy kékszőlő fajta, így a például a kadarka is.

Mária Terézia gazdaság és vámpolitikája a 18. század közepétől a jó minőségű magyar borok európai és külföldi megjelenését minden adminisztratív eszközzel igyekezett akadályozni, ilyenek voltak például, hogy vízi úton nem lehetett szállítani (kivéve a tengeri szállítást), illetve, hogy ugyanannyi osztrák bort kellett exportálni, mint amennyi magyart.

Így a magyar borok európai jelenléte akadályoztatva volt, miközben a francia, spanyol, portugál borok uralni kezdték az európai borspiacot. Emellett a feudális terhek egyre nagyobb akadályai voltak a szőlőművelés igényes elvégzésének, továbbá a borkezelés szakszerűségének. Az export csökkenése túltermelést és egyben árzuhanást idézett elő belföldön. (Csoma Zs., 2003.)

3.2 Szőlőfajták a Káli-medencében

A fent említett lemaradásnak oka lehetett az a tény is, hogy hazánkban – így a Balaton-felvidéken és a Káli-medencében egyaránt - a kevert ültetvények terjedtek el, főként a paraszti szőlőkben. Ennek több oka volt. Részben az, hogy alapvetően a 18-19. században hazánkban használt szőlőfajták javarészt a ponthusi fajták közül kerültek ki, amelyek többsége nőivarú, vagy nehezen termékenyülő fajta, ezért a szőlőtermesztők ugyan még nem ismerték ennek okát, de saját megfigyeléseikre alapoztak, amikor azt észlelték, hogy ha vegyesen ültetik a

különböző fajtákat, akkor jobban megtermékenyülnek, azaz több termést hoznak. A termésmennyiség akkoriban szinte a legfontosabb kritériumaként szerepelt a termesztett fajtának. A fajtákat nem szüretelték külön - a korai fajtákat még éretlenül, vagy már rothadtan szedték a későn érő fajtákkal, vagy fordítva - a borkészítés során nem erjesztettek külön, gyakran még a kékszőlőt is együtt szüretelték a fehérszőlővel és vegyítették a mustjukat. Amikor a rengeteg fajtaból valamelyikkel nem voltak megelégedve, egyszerűen kiszelektálták, inkább azokat a fajtákat preferálták, amelyek bőtermők, erős növekedésűek, hamarabb termőre fordulnak. A paraszti szőlőkben a minőségre kevésbé adtak.

Kifejezetten a Káli-medencében előforduló szőlőfajtákat felsoroló szakirodalmat nem találtam, így egy a 20. század elején született, a Balaton-mellékének lakosságával foglalkozó néprajzi kutatásra alapoztam. A korabeli felosztás szerint a Káli-medencei falvakat Balaton-mellékéhez sorolták. Természetesen nagyobb szakirodalom a badacsonyi szőlőbirtokok fajtaválasztékáról található meg, ahol az 1870-es évek környékén már mintabirtokok is léteztek fajtaültetvényekkel (pl. Bogyay Lajos ültetvénye Badacsonyan, amely több könyvben is szerepel) Másik forrás, amelyben a használt szőlőfajták felfedezhetőek voltak, azok az ezredvégi (1896-os) mezőgazdasági kiállításra beküldött borminták voltak, igaz, mivel erre már a filoxéra vést követően került sor, ezért ez inkább a fennmaradt, illetve telepített fajtákról tanúskodik.

A korabeli borászati statisztikákból megállapítható, hogy azokon a területeken, ahol az 1880-as évekre fejlett, nyugati szintű leginkább úri szőlők voltak (pl. Badacsony) egészen tűrhető mértékben átvészelték a filoxéra pusztítását, hiszen itt megvolt a képzettség, az információ és az anyagi háttér a szükséges és idejében történő védekezésre. Az apró, paraszti, vagy családi szőlőkben csak utólag reagáltak a kórra és így a szőlők 80%-a kipusztult. Erre jó példa, hogy Kővágóörs szőlőterülete 1873. évben 480 kataszteri hold, 1895. évben már csak 103 kataszteri hold, míg Badacsonytomaj szőlőterülete 1873. évben 785 kataszteri hold, 1895. évben 769 kataszteri hold volt. (Jankó J., 1902.)

Jankó János az 1902-es néprajzi tanulmányában a következő fajtákat sorolja fel, mint amely szőlőfajták még akkoriban a Balaton környékén feltalálhatóak voltak, illetve amelyről még beszéltek, tudomásuk volt az embereknek. Jelen dolgozatban csak a borszőlőket említem.

1. Kéknyelű (hosszú-, és rövidszárú változat)
2. Kolontár (térdes kolontár)
3. Szigeti (azaz Furmint) alfajtái: fekete, fehér, rongyos és leányszigeti)
4. Sárfehér (szagos sárfehér)
5. Juhfarkú (amelyet itt inkább Ifarkúnak hívnak)
6. Fehér Bálint (ami azonos a Budai Zölddel és amely a Kéknyelű porzójaként ismert)
7. Fehérszőlő (lisztes fehér)
8. Ezerjő
9. Vadfekete (Csókaszőlő)

10. Piros bákör (piros bakator)
11. Csúcsos bákör
12. Fekete bajor (fekete góhér)
13. Fehér bajor (fehér góhér)
14. Harslevelű bajor
15. Kadarka
16. Kecskecsöcsű

Továbbá amelyek a felmérés idején már nyugatiként meghonosodtak: Muscat dunel, Olaszrizling, Lisztes bajor, Chasselas blanc – saszlaként, Tagyoni zöld, Oportó és Izabella. (Jankó J., 1902.)

Általánosságban véve a fehér fajták domináltak, a Szigeti, a Sárfehér és a Kéknyelű Zöldszőlő ezen a vidéken mindenhol általános volt. Az is jellemző, hogy e fajtákat mindig keverten ültették, mivel népi megfigyelés az volt, hogy önállóan ültetve nem teremnek. Ma már tudjuk, hogy a rongyos szigeti virágát elrűgó fajta, a kéknyelű nőivarú, azaz fenti megfigyeléseknek morfológiai okai vannak. Azonban a kevert ültetések miatt ezeket egyszerre szüretelték, melynek eredményeképpen fajbor nem születhetett.

KÁLI

4 A filoxéra a Káli-medencében

A Káli-medence községei jó hírű boraikról voltak ismertek. Az Európában futótűzként terjedő filoxéra az 1880-as évek végén (1888—1889) érte el a községeket, amikor már a Balaton-melléken több száz katasztrális hold kipusztult szőlő jelezte a fertőzés útját. Két irányból közelítette meg a fertőzés a Káli-medence községeit: keletről Kenese—Balatonfüred irányából és nyugatról Meszesgyőrök felől. Szakirodalomból már ismerték, de mégis felkészületlenül érte a gazdákat. A filoxéra elleni harcban és a rekonstrukcióban a helyi nagygazdák, tanítók és papok, valamint az egykori kis- nemesi családok jól gazdálkodó férfi tagjai mutattak példát. A védekezésben fontos szerep jutott az 1872-ben alapított Tapolcai vincellériskolának, amely a Káli-medencei falvak lakossága számára is nyitva állt. A vincellériskola nem titkolt célja az volt, hogy az iskolában végzett diákok, onnan kilépve edukálják a Káli-medence falvainak szőlőtermesztéssel foglalkozó lakosait az aktuális szőlőtermesztéssel kapcsolatos novumokról, valamint maga a vincellériskola is szervezett tanfolyamokat az aktuális feladatok megtanítására. Sajnos éppen a legjobb időben jött létre ez az iskola, mert a filoxéra terjedésével először a szénkénégezés technikai kivitelezésére és oktatására, majd pedig a szőlőoltás művészetére képezte a tanfolyamon résztvevőket, valamint a vincellériskola diákjai alacsony bérért és útiköltségért személyesen is végeztek védekező tevékenységet. Ezenkívül alanytelepek létrehozásában is élen járt az intézmény.

A jelentős propaganda és szakirodalom sokat segített a filoxéra elleni védekezésben. A filoxéra hatását termesztési, szakmai és társadalmi téren követhetjük nyomon. Szakmai szempontból a korszerű szőlőtermesztés elemeinek elsajátítására nyílt meg a lehetőség széles körben. A szénkénégezés elégtelensége miatt, amerikai alany- fajták és oltványok használata, az oltás szerepe, különösen az angol nyelvű párosítás szerepe nőtt meg az oltványkészítéssel. Sok apró, új munkát kellett elsajátítani, amelyek mind fejlettebb szintet képviseltek a korábbinál. Az oltványokat már nagyobb sor- és tőtávolságra, meg-forgatott földbe ültették, karózták és növényvédelmi munkákat kellett rendszeresen végezni a termés biztonsága érdekében. Közvetlen a filoxérafertőzés után megnőtt a homok-, laza, immúnis talaj-foltok jelentősége, ezeken a területeken a filoxéra nem tudta kipusztítani a szőlőket. A kipusztult hegyoldalak helyett nem mindenütt telepítettek újra szőlőt, a szőlők lassan lecsúsztak a laposabb területekre. A régi bevált fajtákat az oltással terjedő újabb nyugat-európai és a hazai nemesítő fajtái váltották fel, és ezek terjedtek el, a direkttermőkkel együtt. A hagyományos szőlőtermesztés évi munkakeretébe kényszerűségből beilleszkedtek az új módszerek, majd a korábban ismeretlen eljárások az új szőlőtermesztés meghatározói lettek.

A filoxéra pusztításnak társadalmi hatása abban mutatkozott meg a Káli-medencében is, hogy a napszámos munka lehetőségei rohamosan csökkentek - bár még itt dolgozhattak legtovább a napszámosok a szőlőkben -, majd a kilátástalannak tűnő helyzetben Amerikába, Szlavóniába és a Duna-Tisza közti homokra vándoroltak ki a napszámos családok. A Balaton déli - somogyi - partján, az államtól kapott immúnis homoktalajon a kővágóörsiek is béreltek parcellákat, így a kibontakozó dunántúli, homoki szőlőkultúra aktív alakítói és formálói lettek a „Mária”-telepen. A nagy értékű oltások azonban újból jó, sőt a korábbinál jobb napszámot és kereseti lehetőséget

biztosítottak, amelynek szezonális jellegét az amerikai alanytelepeken, oltványiskolákbeli munkákkal csökkenteni tudták. A jó oltóemberek értéke - az oltvány magas ára miatt - nagy volt, a napszámosok tömegéből kiemelkedtek az oltók, társadalmilag külön megbecsült réteget képeztek, akiket más helyekről is felkerestek és munkára kértek fel. A tanult vincellérek, akik munkáltató, irányító vincellérek voltak, szaktudásuk alapján ugyancsak elismert emberek lettek. Ők tolmácsolták és terjesztették a szakirodalom újabb eredményeit és a filoxéra utáni rekonstrukciós munkáknál a Nyugat-Európában már bevált módszereket. A szőlőtelepítő kisebb gazdák egy része a bankkölcönöket nem tudta visszafizetni, és így tönkrement a filoxéravész után. A filoxéra, bár furcsán hangzik, de hozzásegítette a Káli-medencében a szőlőtermesztő gazdákat, hogy földrajzi és időtávlatokban is gondolkodjanak, kitekintsenek községeikből. (Csoma Zs., 1986.)

A Filoxéra pusztítása a Káli-medence falvaiban (Csoma Zs., 1986.)

	Szőlőterület (kh) 1873-ban	Újjonnan beültetett terület (kh) 1895.	Kiirtott terület (kh) 1895.
Szentbékállá	313	25	325
Balatonhenye	123	34	100
Kékkút	65	16	49
Kövágóörs	480	103	453
Köveskál	323	2	393
Mindszentkál	333	35	315
Monoszló	150	54	114
Salföld	303	153	121

5 A Káli-medence borai

5.1 A Badacsonyvidéki - Balatonmelléki - Káli-medencei borok

1986-ban egy nagyszabású mezőgazdasági kiállítást rendeztek, az 1896. évi Ezredéves Országos Kiállítást. Az erre a kiállításra beküldött mintákat a Földművelésügyi Minisztérium megbízásából az Országos Magyar Királyi Chemikai Intézet megvizsgálta egyrészt abból a célból, hogy segítse a zsűrit, másrészt pedig, hogy kiszámíthatóvá váljék az ország különböző vidékein termett szőlők mustjainak koncentrációja. A vizsgált paraméterek az alkoholtérfogat, az összes sav és a vonatanyag (véltetően ez az extrakt anyag) voltak.

Jelen dolgozat témájához illeszkedően az ezredvégen használt fajtákra vonatkozóan, valamint a borok eltarthatóságára vonatkozóan ad információt e statisztika, ugyanis az is szerepelt benne, hogy milyen évjáratú az adott tétel és hogy honnan származik. (Liebmann L., 1898.)

Herczegh M. fülöpi pinczéje, 1892. évi badacsonyvidéki fülöpi oportó bor

1887. évi badacsonyvidéki fülöpi kéknyelű bor

1893. évi badacsonyvidéki fülöpi kéknyelű bor

1890. évi badacsonyvidéki fülöpi kéknyelű

Gaál Lőrinc pinczejéből – 1894. évi balatonmelléki, fülöpi (Révfülöp) mustos fehér és ezerjő keverék Riparia portalis nemesített tökékről

Marton Gáspár és Fiai bornagykereskedése, tapolczai pinczejéből kisörsi rajnai rizling, badacsonyi olasz rizling, valamint egy saját termésű félaszubor

Stern Farkas kisörsi pinczejéből 1885. évi, 1888. évi, 1890. évi saját termésű kisörsi Rajnai rizlingjei

Stern Farkas kisörsi pinczejéből 1890. évi saját termésű kisörsi Chablis

Stern Farkas kisörsi pinczejéből 1890. évi saját termésű kisörsi furmint

Stern Farkas kisörsi pinczejéből 1888. évi saját termésű kisörsi furmint

Stern Farkas kisörsi pinczejéből 1890. évi saját termésű kisörsi olasz rizling

Stern Farkas kisörsi pinczejéből 1890. évi saját termésű kisörsi muskotály bor

Stern Farkas kisörsi pinczejéből 1885. évi saját termésű kisörsi muskotály bor

Ramsetter János utódaitól Sümegen, kisoersi Bakator (Liebmann L., 1898.)

5.2 A Káli-medencei aszúborok és az ürmösök

A korabeli források sok helyen említik, hogy a Káli-medence kedvező fekvésű szőlőiben gyakran aszúsodásnak indultak a szőlőbogyók. A fentebb említett időjárási és természeti adottságok mellett a termesztett fajták is elősegítették az aszúsodást, hiszen a Furmintból (Szigeti), a Góhérből és a Mézesfehérből késői szürettel kiváló aszúbor készíthető.

A kővágóörsi ecséri szőlőhegyet és az ott készült aszúborokat már az 1790-es Mindenés Gyűjtemény is említette a magyarországi nevezetesebb borok leírásakor. Egy 1815-ben, a Habsburg Birodalom borkereskedői részére kiadott kiskönyv azt állította, hogy a kővágóörsi aszú még a ruszti aszúborokon is tútesz, továbbá a szőlészeti-borászati szakírók a 19. század során azt a badacsonyival egy rangban emlegetik.

Ugyan nem zárható ki a 18-19. századi jobbágy-paraszti aszúborkészítés lehetősége, azonban a levéltári adatok a földesúri, kisenemesi, értelmiségi, módosabb birtokos rétegnél mutatták ki az aszúbor készítés gyakorlatának meglétét.

Fontos azonban kiemelni, hogy amellet, hogy az aszúbor nyilvánvalóan nagyobb értéket képviselt, nem elhanyagolandó, hogy az aszúszemekre a földesúrnak elővásárlási joga volt, amely jogát jó pénzért bérbe adhatta. A külön szedett aszúszemek kitaposásából nyert aszútésztára felöntött mustból lett a híres kővágóörsi aszúbor. Aszúborokat nem csak Kővágóörsön, hanem Köveskálón, Szentbékállán is készítettek. Az aszúborokat - tokaji mintára - kis, 1 akós hordókban, "hordótskákban" érlelték, nagyobb tároló-érlelő pince Szentbékállán és Devecserben volt.

A fülöpi és ecséri hegyek szőlőinek gyakori aszúsodása miatt az aszúszemek különválogatása nélkül szüretelt szőlőből készült Káli-medencei borok szamorodni jellegűek lehettek. (Csoma Zs., 1986.)

Jellemző volt még a Káli-medencében az ürmösbor készítése is. Első említése 1788-ból való. Fehér és kék szőlőfajták lebogyózott, lekacsozott egész szőlőbogyóiból készítették, vermes, vagy négyszögletű akona nyílású hordókban helyezték el és tiszta, főzéssel besűrített hideg musttal öntötték fel. Kis, 150 literes hordókba töltötték. A szagos, kék szőlőfajtákat részesítették előnyben (Otelló, Burgundi, Izabella, Muscat Ottonel) A fehér ürmös a legelőn, árokparton nőtt, ízesítésre fahéjat, bazsalikomot és szegfűszeget is felhasználtak, amiket megmosva belógattak a bogyókra öntött édes mustba. A 18. század vége óta már kis zacskókban árulták az ürmös fűszerkeveréket, amit készen lehetett városi patikákban megvásárolni species néven. Karácsony tájára készült el az ürmös, ami - lévén alacsony alkoholtartalmú, magas maradék cukrot tartalmazó, ízletes ital – a téli esték asszonyi csemegéjének számított a vagyonosabb családokban. (Csoma Zs., 1986.)

6 A Káli-medence borkereskedelme

6.1 A Káli-medence falvainak kapcsolatrendszere a 18-20. században

Csoma Zsigmond kutatásaiból megállapíthatjuk, hogy a 18. századra élénk kereskedelmi kapcsolatok alakultak a nyugat-magyarországi (őrvideki) területek és a Káli-medence falvai között. A legtöbb Káli-medencei bort a nyugat-magyarországi "német"-nek nevezett kocsmáros borkereskedők szállították el, felvásárlásaikkal megelőzték a nagytételben dolgozó zsidó bornagykereskedőket és a helybéli árendás kocsmárosokat is.

Ezek a "német" borvásárlók összetett képet mutattak, mert horvát, osztrák, hienc, magyar és stájer borkereskedőket, fuvarosokat értettek ezalatt a Káli-medencei borosgazdák. E fuvarosok általában erős boroskocsikon, ún. stájer kocsikon szállították a 3 hordónyi, 15 hl mennyiségű kiforrott bort, néha seprős mustot, amely egyben borfuvarozási mérték is volt. Akadt olyan is, hogy már az Őrvideken tranzit borraktárt hoztak létre helybeliek a stájer kereskedőknek, ahol aztán domborműves üvegekbe palackozták a Káli-medencei borokat és így árulták azt.

A borfuvarosok, borkereskedők vásárlását, tájékozódását a borcenzárok kiépített kapcsolatai segítették elő, ugyanis a stájer, osztrák borvásárlók közül sokan nem tudtak magyarul, így a vásárló és az eladó könnyebb egymásra találását, az eredményes vásárlást segítették. A borcenzárokról vegyes kép alakult ki, volt amikor szinte tolvajnak titulálták, máskor tisztos közvetítőként. A valóságban is két típusuk alakult ki. Az egyik, a hivatásos, munkája után adót fizető borügynök, aki nagy tapasztalattal, nyelvtudással és helyismerettel rendelkező, tekintélyes és gazdag ember volt, valódi közvetítő a termelő és a vásárló között. Másikuk a nem hivatalos cenzár, aki adófizetés nélkül, gyakran csak alkalmanként, a környező kocsmárosokból került ki, akik maguknak is jó bort kívántak venni.

A borcenzárok ellátogattak a termelőkhöz, helyben kóstoltak, valamint kialakult gyakorlat szerint üvegben mintát is vittek, amelyet otthonukban lefőztek, megállapították mennyi a maligánfoka, illetve cukortartalma. Közvetítői fáradozásaiért cenzárpénzt kaptak, amely általában a vételár 2 %-a, illetve van olyan forrás is, amely szerint hordós bor után 1%, "butellás" bor után 2% járt. Ha nem a termelő (eladó), akkor a vásárló fizette ezt ki, majd vonta le a vételárból. Esetenként az ügyeskedő borcenzárok mindkét oldalról kaptak pénzt.

(Csoma Zs., 1988.)

6.2 A Kál-völgyi cseregyerekrendszer

Érdekes hozadéka a borkereskedelemnek ezen a vidéken, hogy a 19. század végén - 20. század elején (1922-ig) a Kál-völgyi falvak (Kővágóórs, Révfülöp, Köveskál, Mindszentkál, Szentbékáll, Kékkút, Monoszló, Balatonhenye) és az akkori Nyugat-Magyarország (ma Burgenland, Stájerország) falvai között úgynevezett cseregyerekrendszer jött létre. Ez nem volt ismeretlen Magyarország más tájain sem, általában a peremvidékek

és valamely belső terület falvai között létezett, ahol termékfelesleg és termékhány alakult ki a két térség között. Jelen esetben a Káli-medencéből bor ment ki Nyugat-Magyarországra onnan pedig faanyag, szőlőkaró, lécek, valamint hosszan eltartható gyümölcsök érkeztek a Kál-völgyi falvakba. A cserében a Káli-medencei falvak módosabb gazdái, értelmiségiek küldték ki 10-16 éves gyermekeiket Stájerországba, akiket a helyi iskolákba beíratottak, ott németül tanultak, valamint a családoknál lakva segítettek a gazdaságban, illetve a ház körül. A nyugat-magyarországi családok gyermekeiket a Kál-völgybe magyar nyelvtanulás, valamint a kereskedelmi kapcsolatok ápolása céljából küldték. Sokszor tartós kapcsolat alakultak ki a családok között. A gyermekek általában 1 évig voltak távol saját családjuktól, akkor cserélték vissza őket, amikor a fent említett áruk is gazdát cseréltek.

Érdekesége a rendszernek, hogy amíg más tájakon ez kétnyelvű közösségek között jött létre, itt ez nem állt fenn, éppen ezért nyomós érv a cseregyerekrendszer kialakulása mellett, a virágzó borkereskedelem a két tájegység között. A Káli-medence hagyományos borértékesítési rendszerében szükség volt a német nyelv bizonyos fokú ismeretére, a személyes kapcsolatokra, amit éppen a cseregyerekrendszeren keresztül lehetett biztosítani.

A Káli-medence falvai talán többen profitáltak e rendszeren, mivel e térség agrár-technológiailag elmaradottabb volt, így sok gyermek fejlett tudást, szakismeretet is szerzett a nyelvtanulás mellett, illetve a családi kapcsolatok és látogatások révén olyan újítások kerültek be a Káli-medence falvaiba, mint pl. a szivattyús kút. (Csoma Zs., 1983.)

6.3 Tapolcai zsidó borkereskedő dinasztiák

Volt szerencsém bejárni a Tapolcai Értékmegőrző Egyesület által szervezett, Hangodi László történész-főmuzeológus által vezetett, Tapolca belvárosa alatt elhelyezkedő - fénykorában 2100 m², ma 800 m²-en bejárható Lessner pincerendszert.

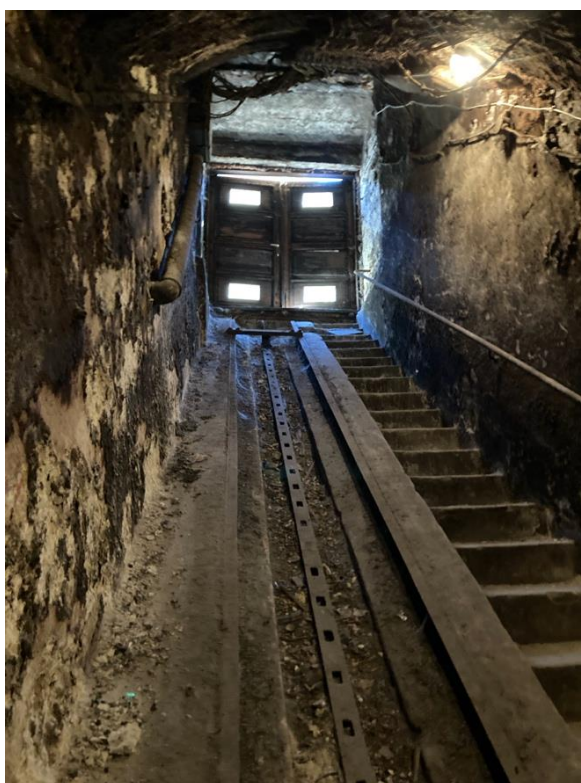
Tapolca első zsidó családja a Lessner család volt, akik 1703-ban a Rajna-vidékéről, Dűren városából érkeztek.

A klasszikus, nagybani, tapolcai borászattörténet és bor-nagykereskedelem kezdetei az 1850-es évek elejére datálódtak. Minőségileg és mennyiségileg is ekkor új korszak vette kezdetét. Lessner Manó (Emánuel) 1851-es cégalapításától kezdődően vált ezen új és modern borászattörténeti korszak első és meghatározó személyiségévé.

Nemcsak a Lessnerek, hanem más borászdinasztiák is éltek és tevékenykedtek Tapolca városában. A "Berger Jakab és fia" cég ugyancsak 1852-ben, Steiner Lipót és fiának bornagykereskedése pedig 1865-ben kezdte meg tevékenységét. Az egyes bordinasztiáknak a belváros alatt kiépített pincerendszereiben egyidejűleg sok ezer hektoliter bort tároltak és kezeltek folyamatosan.

A tapolcai borkereskedelem fénykorát az első világháború előtti évek időszakára tehetjük, a tapolcai zsidó borkereskedő családok (Berger, Frisch, Lessner, Marton, Schwarcz, Steiner, Wein) országos és nemzetközi hírnevet szereztek a környék borainak. Azonban Lessner Sámuel volt az, aki tömegessé téve a Balaton-felvidéki borok külkereskedelmét, borfelvásárlásaival hozzájárult a környék bortermelésének fellendítéséhez.

A pincésétán elhangzottak szerint Lessner Sámuel idején - a pince fénykorában - 50-60 pincemester is alkalmazásban állt, mindegyiküket rendes szerződéssel alkalmazták, fizetésüket heti rendszerességgel kapták. A pincerendszer építése az 1850-es évek elején kezdődött és az 1900-as évek elejéig folyamatosan bővítették azt. Különösen értékes - és így mára műemlékvédelmet érdemelt - a zöld üvegcsempével bélelt, épített falú tartályok, valamint a pincebejárat borfelvonó-szerkezete. (4. ábra)



4. ábra: A Lessner pince borfelvonó szerkezetéről 2022.09.18-i pincetúrán (saját fotó)

A borkereskedelem a tapolcai gazdasági élet húzóágazatává vált. A tapolcai vasútállomáson külön borkodó rámpát és vágányt építettek ki, ahonnan az 1890-es évek középső harmadában évente átlagosan 40.000 hektoliter bort indítottak útnak a belföldi és a külföldi felvevőpiacok irányába. A vasútállomás üzemi területén a mai napig megtalálható a borkodó csonkavágány, melyet a tapolcai vasutasok "borcsonka" néven emlegetnek. A vasúti közlekedés egyébként 1891-re Budapestet, Bécsset és az Adriai-tenger vidékét kötötte össze Tapolcával.

A borkereskedelem felvirágzásával egyidőben fellendült a borcenzárok, vagy borügynökök aktivitása is, akikből volt, hogy egyidejűleg 18 fő tevékenykedett Tapolcán. Legfontosabb szerepük a borfelvásárlások lebonyolítása volt. Ismerték a vidékbeli kistermelő szőlősgazdákat, meglátogatták őket és kóstolással választották ki a megfelelő tétéleket. Ezt követően a hordókat lepecsételték megbízójuk cégemblémás hivatalos pecsétjével, majd intézték a Tapolcára történő fuvarozást, valamint megfizették a vételárat. A szőlősgazdának egyrészt azért volt ez kifizetődő, mert ő nem tudta volna megoldani a pincékből levezető, sokszor nehezen járható utakon történő fuvarozást, másrészt palackozási lehetőség, valamint hely hiányában a bor tárolását sem tudta volna hosszútávon megvalósítani, harmadrészt pedig egy tételként eladta akár a teljes borkészletét, ugyan lehet, hogy alacsonyabb áron, de azonnal pénzhez jutott.

A borcenzároknak ezzel párhuzamosan volt egy másik feladata is, mégpedig az, hogy ők várakoztak a vasútállomáson a borkereskedőkre, borvásárló kocsmárosokra, akiket egyenesen a pincébe kísérték a mielőbbi adásvétel érdekében.

Lessner Sámuel 1846-ban született Tapolcán, harmadik generációs borkereskedő. Az 1880-as évek végétől már egyedül az ő kezében összpontosult a vállalat irányítása. A nagyapja által megkezdett pincerendszert 8 ágúvá bővítette, melynek ágait gyermekeiről nevezte el.

Lessner Sámuel Tapolcán túl több borlerakatot hozott létre, a legjelentősebbet Budafokon. A családi cég külföldi képviselőket nyitott Bécsben, Triesztben, majd Londonban is. E külképviselők ellátására szolgáló borexport egyes adatok szerint évi 1 millió liter bor volt.

Azonban némi árnyékot vet a Lessnerek sikerének történetére az a tény, hogy egyértelművé vált, hogy az ilyen mennyiségű borexporttal a Balaton-felvidék bortermelése nem tudott lépést tartani – főképpen nem a filoxéra vész utáni időszakban, amely néhol a szőlőterületek 80%-át is kipusztította. 1907 és 1909 között az országos közérdeklődés homlokterébe került az a gazdasági bűnügy, amelyet borhamisítással és hamis bor forgalomba hozatalával követett el Lessner Sámuel és Lajos nevű fia. A családnak saját szőlőbirtokaik is voltak a Szent György-hegyen, ahol maguk is készítettek bort, azonban itt a préselt szőlőt felvizezték, cukrozták, majd újrapréselték, illetve elképzelhető, hogy a pincerendszerben tárolt borokkal kapcsolatban is követtek el szabálytalanságokat. Kihágási eljárás vette tehát kezdetét Lessner Sámuel és fia ellen, amelyben elsőfokon 600-600 korona pénzbüntetésre és 10-10 nap elzárásra ítélték őket. Másodfokon az elzárást a Zala megyei alispán 40-40 napra súlyosbította, majd végül harmadfokon maga ifj. Andrassy Gyula belügyminiszter - tekintettel Lessner Sámuel 63 éves életkorára - a pénzbüntetés összegét leszállította 200 koronára, fia ítéletét pedig 10 napi elzárásra mérsékelte.

Talán a fenti borhamisítási ügyre utalva maradt fenn az a családi történet a Lessnerekről, hogy amikor Lessner Sámuel halála előtt összehívta a családtagokat azt mondta nekik, hogy "Elárulok egy titkot: Bort, azt szőlőből is lehet csinálni!" (Hangodi L., 2019.)

7 A Káli védett eredetű bor

7.1 Eredetvédelem

Az eredetvédelem a borok esetében garantálja azt, hogy egy meghatározott földrajzi árujelzővel ellátott bor a termékleírásban leírt termőhelyről származik, valamint az abban megfogalmazott minimumkövetelményeknek megfelel (terméshozam, érzékszervi jellemzők, analitikai paraméterek). Ezáltal tulajdonképpen egy minőségvédelmet is jelent az oltalom alatt álló termék vonatkozásában.

Annak érdekében, hogy érthetővé váljon az eredetvédelem szabályozása, érdemes megemlíteni, hogy mik is azok a tényezők, amelyek a bor minőségét alapvetően meghatározzák. Ezen tényezők: a termőhely – amelynek klimatikus, fiziografikus, edafikus és biotikus tulajdonságai vannak - az évjárat, a szőlőfajta, valamint az alkalmazott szőlészeti és borászati technológia. E tényezők között nem lehet sem egyenlőségjelet tenni, sem pedig egyiket-másikat kiemelni, ugyanakkor véleményem szerint az eredetvédelmi rendszerek azt tükrözik, hogy a termőhelynek van a legnagyobb minőségre gyakorolt hatása.

Magyarországon az EU szabályoknak megfelelően jelenleg 3 kategória létezik:

1. Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (továbbiakban OEM),
2. Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (továbbiakban OFJ),
3. Földrajzi jelzés nélküli (továbbiakban FN) borok.

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

Egy oltalom alatt álló eredetmegjelölést viselő borászati terméknek az 510/2006/EK tanácsi rendelet alapján a következő feltételeknek kell megfelelnie:

- minősége és jellemzői alapvetően vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek,
- az alapanyagként felhasznált szőlő csak az adott eredetmegjelölés körülhatárolt termőterületéről származhat,
- előállítását csak az adott földrajzi területen végezhetik,
- csak a vitis vinifera fajhoz tartozó szőlőfajtából készülhet.

Oltalom alatt álló földrajzi jelzés

Egy oltalom alatt álló földrajzi jelzést viselő terméknek a következő feltételeknek kell megfelelnie:

- olyan különleges minőséggel, hírnévvel vagy egyéb jellemzőkkel rendelkezik, amelyek földrajzi eredetéhez kapcsolhatók
- az alapanyagként felhasznált szőlő legalább 85%-a az adott földrajzi jelzés körülhatárolt termőterületéről származhat,
- előállítását csak az adott földrajzi területen végezhetik,
- csak a vitis vinifera fajhoz, vagy annak valamely vitis nemzetségbe tartozó fajjal történő keresztezéssel létrehozott szőlőfajtából készülhet.

Az eredetvédelmi rendszernek alapvetően két csoportja alakult ki. Az egyik a latin típusú, ahova a francia, olasz, spanyol, portugál rendszer illeszkedik. Alapja a földrajzi helyzet, a termőhely, amely olyan domináns, hogy a fajta gyakran feltüntetésre sem kerül a borászati termék címkéjén, tekintettel arra, hogy adott lehatárolt területen csak néhány szőlőfajta használata engedélyezett.

Felvetődhet a kérdés, hogy a termőhely mindent meghatározó szerepe mindenhol alkalmazható, illetve értelmezhető-e?

Burgundiában a dűlőklasszifikáció határozza meg a minőségbeli különbségeket. Itt ez vélhetően valós minőséget fog tükrözni az adott dűlőben készült bor vonatkozásában, tekintettel arra, hogy e termőhelyen több száz éven át, ugyanazon borász család több generációja adta át egymásnak a pincekulcsot, feljegyezve a hosszú éveken át ugyanazon fajták termésének évjáratonkénti változását és ennek lehetséges okait.

Saját példámra utalva felteszem a kérdést: vajon az a termőhely (Kővágóörs – Kis-hegyestű), ahol az ősszel eltelepítettem 3500 gyökeres oltványt, ugyanaz a termőhely-e mint ahol száz évvel ezelőtt nagyszüleim szőlőbirtoka volt, amelyet később államosítottak, majd a helyi TSZ ki tudja milyen – de vélhetően magas hozamú – termést produkálva szipolyozott ki, majd a rendszerváltás után az új tulajdonos szántóként hasznosította azt? Vajon ezen a termőhelyen tényleg ugyanolyan minőségű termést tudok majd produkálni? Tényleg alkalmas lesz a szőlő akár Káli Királyi főbor kategóriának megfelelő minőséget adni?

Belátható, hogy a bor minőségére kétségkívül óriási hatással van a termőhely, de az nem mindenható, a minőség több tényező együtthatása.

Franciaországban a burgundiai dűlőklasszifikáción kívül más termőhely alapú eredetvédelmi szabályok is érvényesülnek, mégpedig a bordeaux-i birtok klasszifikáció rendszere, amely már nagyobb hangsúlyt fektet az adott helyen termelt bor minőségére.

Az eredetvédelmi rendszerek másik nagy csoportja a germán típusú rendszer, amely nem a földrajzi eredetre, hanem az analitikai paraméterekre (cukortartalom, alkohol-, és savtartalom), a szőlő, mint kiindulási alap minőségére koncentrál. Így különböztet: teljes érésben szüretelt; kései szüret (töppedt, de egészséges bogyók); válogatott kései szüret (töppedt, de egészséges bogyók); a Botrytis cinerea által okozott nemes rothadáson átesett

bogyókat is tartalmazó fürtökből készült bor; válogatott, erősen aszúsodott bogyókból készült bor, valamint megfagyott szőlőszemekből készült bor (jégbor).

Ebben a rendszerben fontossá válik a fajta és annak feltüntetése is.

A magyar szabályozás alapvetően a germán rendszert követi, de a termőhelynek is fontos szerepet tulajdonít.

Az alábbiakban a Káli oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírását elemzem, összehasonlítva azt 3 másik borvidéki termékleírással.

A Káli-medence védett eredetű borai és a rájuk vonatkozó oltalom érdekessége az, hogy a Káli-medence falvai 3 borvidék területén találhatóak meg, így az e településeken termelt szőlőből készített borok más borvidékek oltalma alá is tartozhatnak. E három borvidék a következő:

- Badacsony borvidék: Kővágóörs, Salföld
- Balaton-felvidéki borvidék: Balatonhenye, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékáll
- Balatonfüred-Csopaki borvidék: Monoszló

7.2 A Káli oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

A Káli oltalom területi hatálya, azaz az a körülhatárolt terület, ahol a termesztett szőlőből Káli oltalom alatt álló bor készülhet az alábbi települések külterületén lévő, szőlő termőhelyi kataszter szerint I. osztályba sorolt, a FÖMI által behatárolt és névvel ellátott dűlőit foglalja magában:

Balatonhenye, Kővágóörs, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Salföld és Szentbékáll

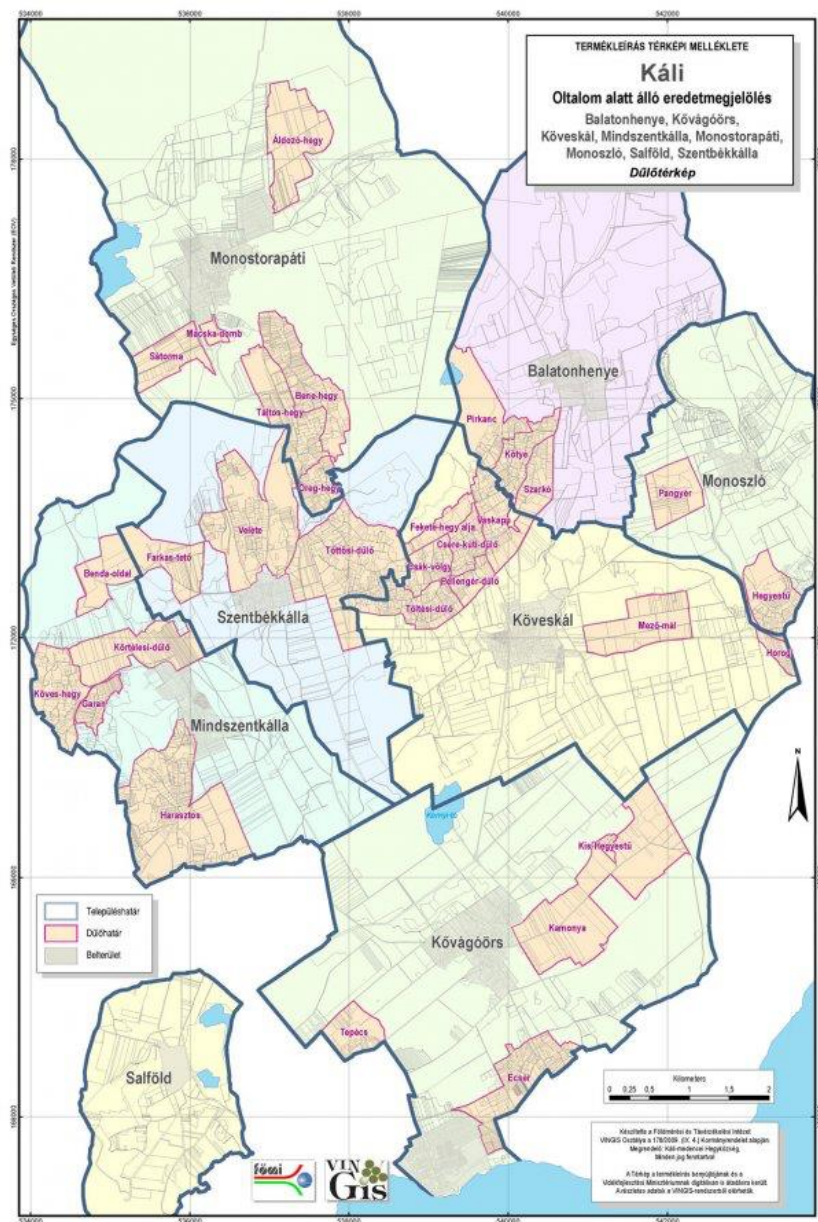
További feltétel még, hogy e dűlőkön belül is csak azok a területek felelnek meg a Káli oltalom feltételrendszerének, amelyek besorolásuk szerint legalább 300 kataszteri pontot érnek és legalább 130 m tengerszint feletti magasságban fekvő ökotopok.

Tehát ezek alapján megállapíthatjuk, hogy a Káli OEM már a területi hatálya alapján egy szigorú minőségbeli elvárást támaszt, ugyanis a legtöbb termékleírás megelégszik a szőlő kataszteri besorolás szerinti I. és II. osztályú területtel is a termék származási helyét tekintve és nem ír elő kataszteri pont szerinti, illetve tengerszint feletti magasság szerinti megfelelést.

A termékleírás a jelölési szabályoknál – a címkén feltüntethető dűlőkként – az alábbiakat sorolja fel, települések szerinti felosztásban (5.ábra):

- Balatonhenye: Kötye, Pirkanc, Szarkó
- Köveskál: Csák-oldal, Horog, Mező-mál, Pellengér, Csere-kút, Fekete-hegyalja, Töltés, Vaskapu
- Kővágóörs: Ecsér, Kamonya, Kishegyestű, Tepécs

- Mindszentkál: Benda-oldal, Harasztos, Garan, Körtéles, Köves-hegy
- Monostorapáti: Áldozó, Bene-hegy, Macska-domb, Öreghegy, Sátorma (Sátormál), Táltoshegy (az Áldozó és a Táltoshegy csak max. 45hl/ha esetén)
- Monoszló: Hegyestű, Pangyér
- Szentbékáll: Farkas-tető, Töttös, Veléte



5. ábra: Káli-medence dűlőtérképe (www.vingis.hu)

Az ültetvény művelésmódjára vonatkozóan a 2009. július 31. előtt telepített ültetvény esetében nincs megkötés, azonban az ezt követően telepített ültetvény esetében előírja az alacsony, illetve a közép magas művelésmódot, tiltja a magas művelésmódot, a 120 cm feletti törzsmagasságot.

A tőkesűrűségére vonatkozóan a 2009. július 31. után telepített ültetvény esetében előírja a hektáronkénti minimum 4000 tőkét. Ebben nem különbözik a Balaton északi partján lévő borvidékek termékleírásától, kivéve a Balatonfüred-Csupaki OEM termékleírását, ahol minimum 3300 tő/ha tőkesűrűséget ír elő.

Az idős ültetvények tőkehiánya nem haladhatja meg a 10-20%-ot.

Talán a maximális hozam tekintetében a legszigorúbb e termékleírás, amely a minőség fundamentuma és amely vonatkozásban leginkább eltér Balaton-felvidéki, a Badacsony, illetve a Balatonfüred-csupaki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek jóval engedékenyebb termékleírásától.

A maximális terméshozamok az alábbiak:

- Káli Fehér és Rozé tekintetében: 12,2 t/ ha szőlő, vagy 85 hl/ ha seprős újbor,
- Káli Vörös esetében: 10 t/ ha szőlő, vagy 70 hl/ ha seprős újbor,
- Királyi Fehér és Rozé esetén: 8 t/ ha szőlő, vagy 55 hl/ ha seprős újbor,
- Királyi Vörös esetén: 7,2 t/ ha szőlő, vagy 50 hl/ ha seprős újbor,
- Királyi Főbor esetén: 5 t/ ha szőlő, vagy 35 hl/ ha seprős újbor.

A termékleírás a 3 alapbor (fehér, rozé és vörös) mellett 4 bortípust nevez meg, ezek a következők:

- Királyi Fehér,
- Királyi Rozé,
- Királyi Vörös
- Királyi Főbor.

A borok érzékszervi jellemzői az alábbiak:

Káli Fehér: Szalmasárga, üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.

Káli Rozé: Lazacrózsa színnel rendelkező, üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.

Káli Vörös: Rubint piros színű, finom bársonyosságú és üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.

Királyi Fehér: A Zöld veltelini borok zöld-arany, a többi fajta aransárga, sárga színe a teljes érettség állapotában végzett szüret és a héjon áztatás következménye. A viszonylag nagy test, tüzesség (12,5 vol% feletti alkohol), határozott, de kellemesen lekerekedett savszerkezet, intenzív, az adott fajtára jellemző illatokkal. A borokat vulkáni alapkőzet és az ezen képződött talajszerkezet hatásaként kialakuló finom mineralitás jellemzi. Mindezek harmóniája a hosszú idejű érlelés eredménye.

Királyi Rozé: A gyors feldolgozásnak megfelelően a viszonylag kevés finoman bársonyos cserzőanyag az érett szőlőre jellemzően lágyabb, lekerekettebb. Határozott élénkséget, intenzív illatot, zamatot, könnyedséget és finom, jól érzékelhető mineralitást mélyebb rózsaszín szín kíséri narancssárga árnyalással.

Királyi Vörös: Testesek, tanninban, alkoholban gazdagok, fűszeresek, de határozott gyümölcsaromákkal. Ásványi anyag és cserzőanyag gazdagságának ellenére könnyedek. A Cabernet-k színe sötét gránátvörös, a többi fajtáé élénk rubint. A magas alkoholtartalom, extrakt tartalom, az érett tanninok a hosszú idejű érlelés során finom harmóniában olvadnak össze.

Királyi Főbor: Aransárga színű, olajos, vajas, "tűzköves", vadvirágok illatára, mézre emlékeztető illatjegyekkel. Testes kerekéssel, és az adott évjáratnak megfelelően töppedt szőlőbogyóra, vagy aszúra jellemző zamatokkal, nagyon határozott mineralitással. Édességérzetét kellemesebbé teszi, hogy a maradék cukortartalmának nagy része gyümölcscukor. Lecsengése nagyon hosszú.

A Káli eredetvédett borok általános leírása a termékleírás alapján:

Az itt termelt borok ízképét a természeti adottságok által a nagy test, a tüzesség (legalább 12,5 vol% alkohol), a magas glicerintartalom és a maradék cukortartalom, a lekerekedett, finom, de gerinces titrálható savtartalom, továbbá a vulkáni alapkőzet és talaj, a hatására folyamatosan jelentkező finom mineralitás alakítja ki. A komplexitás, a kifinomultság, a báj és a finész, a harmónia lehetőségeit pedig az előbbi természeti adottságokra épülő hagyományok teremtik meg. Ezek a borok még a meleg évjáratokban is gyümölcsösek, intenzív illattal, aromákkal, melyek a sajátos terroir hatására további kedvező helyi sajátosságokkal egészülnek ki.

Az analitikai paraméterek megállapításakor általában azonos értékeket kap a fehér és a rozé bor, valamint a királyi fehér és a királyi rozé borkategória.

A borkészítési eljárások:

- az alapborok esetében csak annyi kötelezően alkalmazandó eljárást ír elő a termékleírás, hogy a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni
- a királyi fehérbornál ezen túl legalább egyéves érlelést,
- a királyi rozénál ezeken túl előírja, hogy legalább két szőlőfajta borát kell házasítani,

- a királyi vörösbornál a fenti három kiváncsalm mellett azt is előírja a termékleírás, hogy a sajtolás csak szakaszos üzemű sajtókkal végezhető,
- végül a királyi főbor esetében a szüret napján történő feldolgozás és legalább kétéves érlelés a követendő eljárás.

Az engedélyezett szőlőfajták száma a Káli termékleírásban relatíve sok, szám szerint: 32

Fehér (23): Budai, Piros bakator, Juhfark, Cserszegi Fűszeres, Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kéknyelű, Kövérszőlő, Olasz rizling, Rajnai rizling, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Pinot blanc, Tramini, Rizlingszilváni, Rózsakő, Zenit, Zeus, Zöld veltelini

Rozé és Vörös (9): Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah

Királyi fehér és Királyi Főbor (11): Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld Veltelini

Királyi Rozé és Vörös (7): Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah

7.3 A termékleírások összehasonlító elemzése

Ahhoz, hogy a Káli oltalom alatt álló eredetmegjelölést és magát a Káli védett eredetű bort el tudjuk helyezni az eredetvédelmi rendszerben, érdemes összehasonlítani a Káli termékleírást a korábban említett három borvidék termékleírásával – Badacsony, Balaton-felvidék és Balatonfüred-Csopak – amelynek területén megtalálhatóak a Káli-medence falvai.

A termékleírás által körülhatárolt terület (települések száma):

Káli	Badacsony	Balaton-felvidék	B.füred-Csopak
8	16	24	27

A körülhatárolt terület vonatkozásában érthető, hogy a Káli eredetmegjelölés termékleírása a legkevesebb települést foglalja magában, hiszen ezt alapvetően a földrajzi terület - maga a Káli-medence - mérete határozza meg, továbbá a Káli OEM nem titkolt célja, hogy a nagyobb borvidékeken belül elkülönítsen egy kisebb egységet.

Engedélyezett szőlőfajták száma:

Káli	Badacsony	Balaton-felvidéki	B.füred-Csopak
32	24	29	24

Maximális hozam szőlőtermésben vagy seprős újborban meghatározva:**Káli OEM**

Káli Fehér és Rozé	12,2 t/ha vagy 85 hl/ha
Káli Vörös	10 t/ha vagy 70 hl/ha
Királyi Fehér és Királyi Rozé	8 t/ha vagy 55 hl/ha
Királyi Vörös	7,2 t/ha vagy 50 hl/ha
Királyi Főbor	5 t/ha vagy 35 hl/ha

Badacsony OEM

Fehér, Rozé és Vörös	14 t/ha vagy 100 hl/ha
Szőlőhegy névvel ellátott bor	8,5 t/ha vagy 60 hl/ha
Késői szüret, jégbor vagy töppedt szőlőből készült bor	7 t/ha vagy 50 hl/ha

Balaton-felvidéki OEM

Fehér, Rozé, Vörös	14 t/ha vagy 100 hl/ha
--------------------	------------------------

Balatonfüred-Csopak OEM

Fehér, Rozé, Vörös	14 t/ha vagy 100 hl/ha
--------------------	------------------------

Talán a legnagyobb eltérést a négy termékleírás között a terméshozam vonatkozásában találunk. A Káli Királyi Főborként történő forgalombahozatal által megkívánt 5 t/ha, illetve 35 hl/ha maximális hozam igen nagymértékű terméskorlátozást követel meg. Áttekintve a magyar borászati termékleírásokat, nagyon kevés esetben találhatunk ilyen mértékű hozamkorlátozást. Az Eger OEM a Grand Superior Bikavér esetében ír elő 35 hl/ha hozamot, bár ehhez kézi szüret esetén 6 t/ha, míg gépi szüret esetén 5,6 t/ha terméshozamot társít, valamint a Villány OEM termékleírása a Super Premium Vörös esetén kívánja meg a maximum 5 t/ha, illetve 35 hl/ha seprős újbor hozamot. Ezeknél nagyobb hozamkorlátozást a Tokaj OEM az aszúeszencia előállításánál ír elő, ez 2 t/ha, de itt egy teljesen más borászati technológiával készült borról van szó.

Fentiekből következően a Káli eredetvédelmi rendszerben, a Királyi Főbor borkategória mindenképpen egy prémium kategóriás borként jelenik meg, de a többi királyi borkategória és még az alapborok vonatkozásában is szigorú a terméskorlátozás.

Analitikai előírások:**Káli OEM**

	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális illósavtartalom [g/l]	Természetes alkoholtartalom [V/V %]
Fehér Rozé	11,0	11,0	4,5	0,8	10,60 (17MM)
Vörös	12,6	12,1	4,6	1,2	12,08 (19MM)
Királyi fehér, Rozé	12,8	12,5	4,4	0,8	12,83 (20MM)
Királyi Vörös	13,6	12,6	4,4	1,2	13,59 (21MM)
Királyi Főbor	16,66	13,6	4,4	1,2	16,66 (25MM)

Badacsony OEM

	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális illósavtartalom [g/l]	Természetes alkoholtartalom [V/V %]
Fehér, Rozé, Vörös	10,6	10,6-16	4-11	1,08 1,08 1,2	10,6 10,6 11,34
Szőlőhegy	12,83	10,6-16	4-11	1,08	12,83
Késői szüret, Töppedt szőlőből készült	12,83	10,6-16	4-11	2,0	12,83
Jégbor	18,95	10,6-16	4-11	2,0	18,95

Balaton-felvidék OEM

	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális illósavtartalom [g/l]	Természetes alkoholtartalom [V/V %]
Fehér	9	9-16	4-11	1,08	9
Rozé	9	9-16	4-11	1,08	9
Vörös	9	9-16	4-11	1,2	9

Balatonfüred-Csopak OEM

	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális illósavtartalom [g/l]	Természetes alkoholtartalom [V/V %]
Fehér	10,5	9-15	4,6-15	1,08	10,5 (16,9MM)
Rozé	10,5	9-15	4,6-15	1,08	10,5 (16,9MM)
Vörös	12	9-15	4,6-15	1,2	12 (18,9MM)

Érlelési idő:**Káli OEM**

A kötelezően alkalmazandó borászati eljárások közül az érlelési időt emelném ki, amelynél a Káli OEM az alapboroknál nem kíván meg kötelező érlelési időt, a királyi boroknál legalább egyéves, a királyi főbornál legalább kétéves érlelési idő a kötelező technológiai eljárás.

Badacsony OEM

Alapbor esetén szintén nincs kötelező érlelés, a szőlőhegy névvel ellátott borok esetében legalább 6 hónap érlelést, melyből legalább 3 hónap fahordó, minden további borkategória vonatkozásában a legalább 6 hónapos érlelés kötelező.

Balaton-felvidéki és a Balatonfüred-Csopak OEM

A Balaton-felvidéki és a Balatonfüred-Csopak OEM termékleírása nem ír elő kötelező érlelést az oltalom alatt forgalomba hozott borok vonatkozásában.

A fenti 4 termékleírás összehasonlító elemzése alapján megállapítható, hogy a Káli termékleírás a művelésmódban, a borászati eljárásokban és az analitikai paraméterek tekintetében sem állít extra

követelményeket, kizárólag a hozamkorlátozásban és a minősített termőhelyben látja biztosítottnak a Káli eredetű borok kimagasló minőségét. A Káli termékleírás egyértelműen kiemeli a Káli Királyi bor és a Káli Királyi főbor termékkategóriát, amelyeknél már az analitikai paraméterek és az érlelési idő is megjelenik, mint meghatározó követelmény.

A Káli védett eredetű bort a 103/2009.(VIII.5.) FVM rendelet vezette be, a 2010/2011-es borászati évben szüretelt szőlőből készült borokra volt először alkalmazható.

A Káli termékleírás szerint:

A „Káli Királyi bor” és „főbor” egy kiváló természeti adottságú, nagy történelmi múltú bortermő tájékhöz szorosan kötődő magyar bortörténeti kategória: „... virágzó bortermelése volt a vidéknek az Árpádkori királyok alatt, midőn azon a tájékon lévő hét Kál községek minden adótól fölmentettek, de a királyi asztalra ők voltak kötelesek bort szolgáltatni...” (1888 Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képben, III. kötet 451. oldal). Az innen származó borok több évszázados szünet után kerültek most újra bevezetésre, azzal a céllal, hogy e sajátos tájhoz és még élő hagyományaihoz kötődő borok – melyek korábban is már bizonyították értékeiket és helyüket a magyar borkultúrában – ezáltal újra a garantált eredettel kerüljenek forgalomba és minőségük feltételeit jogilag is rögzített előírások őrizzék. A vulkáni tevékenység által keletkezett dombokkal, emelkedésekkel keleti, északi, nyugati irányból zárt Káli medence és hozzá elválaszthatatlanul kapcsolódó 4 „oldal”-medence (Monostorapátii, Henyei, Monoszlói, Salföldi) különleges mezoklimáját erősen befolyásolja, hogy ez a Dunántúl közepén emelkedő tájék Európa 3 fő klímazónájának – a kontinentális, atlanti, mediterrán – találkozásánál fekszik. Kedvező hatásúak a szőlőtermelésre a medencék geomorfológiai jellemzői is. Ezt fokozza – a ritka évjáratok kivételével – az őszi meleg, száraz időszakokat kialakító mediterrán anticiklon hatása is.

A szőlő vegetációjára kedvező mezoklíma és a hagyományos technológiai elemekben gazdag borkultúra mellett tovább fokozza a terroir jelleg kialakulását a vulkáni kőzetmálladékban gazdag talaj. Különösen jelentős ebben a magas magnézium és vas tartalmú olivin kristály, amely a Káli medence és a Somlói bazanit kőzet sajátossága. A szőlőnövény helyi vegetációját a zsendülés végéig éjszaka jelentősen hűti a környező erdőkből a Káli szőlőhegyeken át a Balaton felé áramló hűvös erdei levegő. Emiatt a legmelegebb évjáratokban is kellő titrálható savtartalommal, határozott gyümölcsösséggel, intenzív íz- zamat világgal jellemezhetők a Káli medencei borok. A hosszan napsütéses, úgynevezett "arany őszben" jól beérett szőlőtermés, a Káli királyi és főborok esetében részben vagy egészben (évjáratok igény szerint) lezajló malolaktikus erjedés, hosszú érlelés (ebben seprőn tartás), tökéletes harmóniát teremt.

Összességében megállapítható, hogy a Káli medence bortermelési természeti potenciálja és hagyományai kivételesek. (Káli termékleírás 2013.)



6. ábra: Panoráma a Kis-hegyestűriől (saját fotó 2022.)

KÁLI

8 Interjú Pálffy Gyula borással a Káli borokról

A Káli királyi borok újjáéledésének előmozdítója Tóth Sándor borász volt, akinek a Fekete-hegy Monostorapáti felé eső részén van szőlőbirtoka, azonban jelenleg azt korára tekintettel már művelni nem tudja. Részt vett a Káli OEM megalkotásában és ma is aktív résztvevője a Káli-medence bortermelésének a köveskáli Pálffy Gyula borász, akivel készített rövid interjúm képezi a dolgozatom harmadik részét.

A Pálffy Pince weboldalán (www.palfypince.hu) jelenleg található, megvásárolható borok (23 fajta) közül 18 Káli OEM, 2 Balaton-felvidéki OEM, 1 Balaton OEM, valamint 2 FN, azaz földrajzi jelzés nélküli borként került forgalomba. Nem vettem figyelembe az egyéb borászati termékeket, mint pezsgő, Pét-nat, illetve törkölypálinka. Tehát a Pálffy Pince használja a Káli bor, a Káli Királyi Bor és a Káli Királyi főbor borkategória megnevezéseket, a Káli OEM termékleírásának megfelelően termeszt a szőlőt, készíti borait.

A családi borászat szőlőterülete 16 ha, amely területek a Fekete-hegy déli lejtőin a Kis-hegy, Cserekút, Kisgyepű, Csákvölgy-dűlőkben találhatóak. Pálffy elmondta, hogy gyakorlatilag minden területen, a megfelelő minőség érdekében igen nagy terméskorlátozással dolgoznak. Az ültetvényeken gyomirtót, felszívódó szereket nem alkalmaznak, igyekeznek minél kíméletesebben alkalmazni a növényvédelmet. A szüret időpontját is a magas minőségnek rendelik alá, minél későbbi időpontban, a teljes éréskor szüretelnek. A feldolgozás során nem alkalmaznak pektinbontó enzimeket, az egészfürtös préselést mustülepítés követi, majd spontán erjesztéssel érik el a végeredményt. Acéltartályos és hordós érlelést egyaránt alkalmaznak.

Az általam Pálffy Gyulának feltett kérdések és az arra adott válaszok a Káli eredetvédett borokkal, illetve a Káli OEM termékleírásával kapcsolatban a következők voltak:

1. Mi volt az eredeti célja a Káli eredetvédett borok létrehozásának, a Káli OEM megalkotásának?

P.Gy.: Szerettük volna a Káli-medence falvait és az itt termelt borokat kiemelni, a Balaton-felvidéki, a Badacsonyi, illetve a Balatonfüred-Csopaki borvidékből. A Káli-medence részben talajtani adottságai miatt, részben a nagymúltú szőlőtermesztési és borkészítési hagyományai miatt megérdemli, hogy az itt termesztett szőlő és az itt termelt borok kiemelkedő minőségükkel ismertté és keresetté váljanak.

2. Mi az oka annak, hogy a Káli OEM termékleírása a fent említett három borvidék termékleírásához képest is jóval több, szám szerint 32 engedélyezett szőlőfajtát sorol fel, holott egyébként a körülhatárolt terület kb. 454 ha, azaz kisebb, mint a fenti borvidékek területe egyenként?

P.Gy.: A célunk még 2009-ben elsősorban az volt, hogy a három borvidék szinte mindegyik szőlőfajtáját bevegjük, hogy a Káli-medence falvainak szőlősgazdái közül senki érdeke ne sérüljön. Ez sikerült is,

azonban valóban, én is úgy gondolom, hogy sok ez a fajta, éppen ezért a Királyi Borok esetén már csak 11 fehér és 7 kékszőlőt, a Királyi Főbor esetében a 11 fehér fajtát kívántuk felvenni. Elgondolkodtató, hogy legalább a Főbor esetében még ez is csökkentésre kerüljön, 7 fajtára, ezek az Olaszrizling, Furmint, Juhfark, Sárgamuskotály, Hárslevelű, Rajnai Rizling, Chardonnay (Kereklevelű), mint a hagyományosan a Káli-medencében a filoxéra előtt is termesztett fajták.

3. A Pálffy Pince által készített borok között találhatóak úgynevezett alapborok és dűlős borok, milyen terméskorlátozást alkalmaz egyik, illetve másik tételnél?

P.Gy.: Mind az alapboroknál (amely a Káli fehér, Káli rozé, vagy Káli vörös borkategóriának felelnek meg), mind a dűlős borok készítésére szolgáló szőlőnél alkalmazunk hozamkorlátozást, amely már a metszéssel megkezdődik, majd a hajtás-, illetve a fűrtválogatással folytatódik. Az alapborainkba szánt szőlőtőkéken (fajtától függően) 8-10 fűrtöt, a dűlős boraink tőkén 4, maximum 6 fűrt szőlőt hagyunk, de van egy Kékfrankos válogatás dűlőszelektált vörösborunk, amelynél 3 fűrttel dolgozunk tőkénként, azaz 0,7-0,8 kg/tőke a terméshozam. Igaz ez egy olyan ültetvény, ahol 8000 tőke van eltelepítve egy hektáron. Az ilyen erős terméskorlátozás - természetesen egyéb termesztéstechnológiai gyakorlattal, pl. művelés-, és metszés mód – magas alkoholtartalmú borokat eredményez, mivel mi nem a divatnak szeretnénk megfelelni, hanem minőségi bort szeretnénk előállítani.

4. Ön is alkalmaz dűlőszelektációt, több dűlős bor is található a pince termékalettájában. Ezt az előzőekben említett terméskorlátozást meg tudja-e jeleníteni az árakban?

P.Gy.: Igen, egyértelműen megjeleníthető az árakban. Itt helyben a borteraszon, valamint a vinotékában nagy arányban vásárolnak a magasabb árkategóriájú dűlős borainkból, azonban szükség van az alapborainkra is, mivel azokból nagy mennyiségben tudunk értékesíteni a gasztroszektorban.

5. Ismerik-e, keresik-e a fogyasztók a Káli bort, a Káli-medencei bort?

P.Gy.: Most már egyértelműen igen, de ezért sokat kellett dolgozni. Amikor a 2000-es évek elején megjelentünk például a fesztiválokon, nem igazán tudta még senki, hogy merre van a Káli-medence, milyen borok származnak innen? Sokat segített a Káli bor megismertetésében az, hogy beindult a környező falvak gasztroturizmusa.

6. Mi a véleménye, hogy a fogyasztók jelenleg mit keresnek leginkább: a termőhelyet, a borászt, illetve borászatot, vagy egy fajtát?

P.Gy.: Én azt tapasztalom, hogy a termőhelyet (azaz a Káli-medencét) és most már kimondhatom, hogy a borászt/borászatot is keresik a fogyasztók.

7. Össességében van-e létjogosultsága a Káli bornak a fent említett 3 borvidék boraitól megkülönböztetetten?

P.Gy.: Igen, hiszek abban, hogy van jelene és jövője is a Káli-medencei boroknak, a Káli boroknak.

KÁLI

9 Összegzés

A Káli-medence ökológiai adottságai minden tekintetben megfelelnek a minőségi szőlőtermesztés által támasztott követelményeknek. A medence elhelyezkedése, a Káli-medencét körülvevő dombor általi védelem, az évi napsütéses órák száma, a hőösszeg, a csapadékmennyiség, a Balaton vize által létrehozott sajátos klíma, valamint az alapvetően vulkanikus – bazalt, bazanitos - alapkőzetben változatos, tápelemekben nagyon gazdag váztaajfélések léte kedvez a szőlőtermesztésnek. Mindezek eredményeképpen e vidéken történelme és kultúrája van a szőlőtermesztésnek és borkészítésnek. Az ezzel kapcsolatos építészeti és tárgyi emlékek sokasága lelhető fel mai napig a Káli-medence falvaiban. A szőlőművelés és főleg a borkészítés hosszú évszázadokon át megélhetést biztosított az azzal foglalkozóknak, a Káli-medence falvaiból származó borokat szívesen vásárolták a kereskedők is, így azok eljuthattak külföldre is. A filoxéra járvány elleni védekezés és újratelepítés szervezettsége megmutatta, hogy a Káli-medencei falvakban élőknek lételeme volt a szőlő és a bor társadalmilag és gazdaságilag egyaránt. A jól szervezett borkereskedelem alapvető mozgatórugója volt a virágzó szőlőtermesztésnek és borkészítésnek a környéken.

Amennyiben egyetértünk a borvidékeink és ezzel a termékleírások jelenlegi szabályozásával, azok mennyiségével, úgy egyértelműen helye van a Káli eredetű bor önálló védelmének. A Káli termékleírás - nagyon helyesen - a szükségeszerű és nagymértékű hozamkorlátozással emeli ki a Káli-medence borait a környező borvidékek borai közül. Megfontolandó lenne a fajtaválaszték szűkítése, a borkészítési eljárások, valamint az érlelési idő cizellálása.

Véleményem szerint, amiben ma példát vehetnénk elődeinktől, az a dolgozatban bemutatott virágzó borkereskedelmi minta. Ma egy családi pincészet (vagy akár a borász maga egyszemélyben), ha akarja, ha nem, kénytelen vendéglátósként megjelenni a turisztikai piacon, minimum egy borkimérést üzemeltetni, de még inkább borkóstolókat, borvacsorákat szervezni, sőt fizetővendéglátást, szobakiadást üzemeltetni, amennyiben gazdaságossá szeretné tenni vállalkozását. Mennyivel egyszerűbb volt a borászok dolga a borcenzárok idején - csak egészséges szőlőt kellett termesztetni és jó bort előállítani, a többi ment a maga útján.

10 Irodalomjegyzék

1. Csillag G. 2003. Földtani természetvédelmi értékelés a Káli-medence példáján. Pécs. PTE TTK.
2. Csoma Zs. 1983. Adatok a Kál-völgyi cseregyerek-rendszerhez – Cseregyerek és a borkereskedelem kapcsolata a 19. század végén – 20. század elején. A veszprémi Bakonyi Múzeum történeti és néprajzi kutatásai a Káli-medencében. Veszprém. Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei. p. 319-322.
3. Csoma Zs. 1986. A kővágóörsi ürmös és a törökök emléke: a mustméz. In: S. Lackovits E. (szerk.) Történeti és néprajzi dolgozatok a Káli-medencéből. Veszprém. Veszprém Megyei Múzeumi Igazgatóság. p. 27-30.
4. Csoma Zs. 1986. A kővágóörsi aszúborok és hírük. In: S. Lackovits E. (szerk.). Történeti és néprajzi dolgozatok a Káli-medencéből. Veszprém. Veszprém Megyei Múzeumi Igazgatóság. p. 30-33.
5. Csoma Zs. 1986. A filoxéra és hatása a Káli-medencében In: S. Lackovits E. (szerk.). Történeti és néprajzi dolgozatok a Káli-medencéből. Veszprém. Veszprém Megyei Múzeumi Igazgatóság. p. 24-27.
6. Csoma Zs. 1988. Gazdasági és kulturális és családi kapcsolatrendszer a Káli-medence és Stájerország, valamint a nyugat-magyarországi Felső-órség (Dél-Burgenland) között In: S. Lackovits E. (szerk.) Néprajzi tanulmányok – Kapcsolatok rendszere a Káli-medence falvaiban a 18. századtól a 20. századig Veszprém. Veszprém Megyei Múzeumi Igazgatóság. p. 133-158.
7. Csoma Zs. 2003. A magyar szőlő és bor Európában. In: Borászati Füzetek 6. sz. p. 13-16.
8. Hangodi L. 2019. Zsidó borászdinasztiák Tapolcán és szerepük a térség borkultúrája történetében, 1703-1944. Tapolca. Tapolcai Értékmegőrző Egyesület.
9. H.Bede P. 1988. A Káli-medence kialakulása és felszíne az újabb kutatások tükrében. In: S. Lackovits E. (szerk.) Néprajzi tanulmányok – Kapcsolatok rendszere a Káli-medence falvaiban a 18. századtól a 20. századig Veszprém. Veszprém Megyei Múzeumi Igazgatóság. p. 7-18.
10. Holub J. 1942. A bortermelés Zala megyében 1526 előtt. Zalaegerszeg. Göcseji Múzeum Közleményei.
11. Liebmann L. 1898. Az 1896. évi ezredéves országos kiállításon bemutatott magyar borok kémiai elemzése. Budapest.
12. <https://boraszat.kormany.hu/kali>
13. <https://vingis.hu>

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: MEZRICZKY MELINDA
A Hallgató Neptun kódja: A9VWQK
A dolgozat címe: A KALI-MEDENCE SZÜLETÉRE, BORAFATA ÉS BORKERESKE-
DELME
A megjelenés éve: 2023.
A konzulens tanszék neve: SZÜLETI ÉS BORAFATI INTÉZET

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, s az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

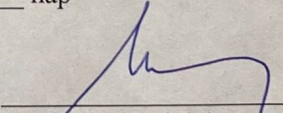
Ha a fenti nyilatkozattal valótlant állítottam, tudomásul veszem, hogy a Záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

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 mindenkori szellemitulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

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

Kelt: 2023 év április hó 25. nap


Hallgató aláírása

KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

Mezriczky Melinda (hallgató Neptun azonosítója: A9VWQK) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védeésre **javaslom** / nem javaslom¹.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen **nem**^{*2}

Kelt: Budapest, 2023. 04. 27.


Belső konzulens

¹ A megfelelő aláhúzendó.

² A megfelelő aláhúzendó.