

SZAKDOLGOZAT

**DÓRA-DEÁK ANDREA
2023**

MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET
BUDAPEST

A Sümegi oltalom alatt álló eredetmegjelölés

DÓRA-DEÁK ANDREA

Szőlő- és borgazdasági szakmérnök

Készült a Szőlészeti és Borászati Intézetben

Tanszéki konzulens: Dr. Nagy Balázs

Bírálok: _____

Budapest, 2023.05.04

tanszékvezető/szakirányfelelős

konzulens

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés	4. oldal
2. Irodalmi áttekintés	
2.1 Balaton-felvidéki borvidék áttekintése	
2.1.1 Környezet	8. oldal
2.1.2 Éghajlat	8. oldal
2.1.3 Szőlészet	8-10. oldal
2.1.4 Borászata	11-12. oldal
3. Anyag és módszer	
3.1 Sümeg szőlészeti és borászati bemutatása	
3.1.1 Sümeg történelme, általános bemutatása, domborzati és éghajlati adottságai	13-16. oldal
3.1.2 Szőlészet, Borászat	17-19. oldal
3.1.3 Főbb pincészetek felsorolása és bemutatása - „Sümegi hármak”	20-27. oldal
3.1.4 Sümeg OEM	27-34. oldal
3.1.5 Natúr Sümeg	34-35. oldal
3.1.6 Natúr borok jogszabálya és törvényi háttere	36-38. oldal
3.2 Kutatási módszertan bemutatása	38. oldal
4. Eredmények	39-47. oldal
5. Összefoglalás	48. oldal
6. Irodalomjegyzék	49-50. oldal
7. Mellékletek	51-74. oldal

1. Bevezetés

2021 október 29-én megszületett a határozat, mely szerint önálló, oltalom alatt álló eredetmegjelölést kaphatnak a Sümegi borok. Ez nagy előrelépést, és a jövőre vonatkozóan kitűnési lehetőséget jelenthet az itt tevékenykedő borászatok számára, hiszen a Balaton-felvidéki borvidék részeként korábban csak a Balaton-felvidéki oltalom alatt álló eredetmegjelölés volt elérhető és alkalmazható számukra. Hogy ez miért fontos, könnyen belátható. Minden eredetvédelmi jelölés egy hozzáadott információ a fogyasztók számára, egy biztosíték a termék megfelelő minőségére és származására. Magyarországon jelenleg 35 külön borászati termékekre vonatkozó OEM került elfogadásra.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) olyan földrajzi árujelző (1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 93. cikk (1) bekezdés a) pontja szerinti fogalom), valamely régió, meghatározott hely vagy – kivételes és kellően indokolt esetben – ország neve, amelyet olyan borászati termék jelölésére használnak, amely megfelel a következő követelményeknek:

1. a termék minősége és jellemzői főként vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetők;
2. a szőlő, amelyből a termék készült, kizárólag a szóban forgó földrajzi területről származik;
3. a termelés az adott földrajzi területen történik;
4. a terméket a *Vitis vinifera* fajhoz tartozó szőlőfajtából nyerik.

(1308/2013/EU RENDELETE (2013. december 17.)

Különösen érdekes, hogy egy meglehetősen apró 11 hektáros, ugyanakkor egyedi geológiai adottságokkal, és századokra visszanyúló borászati történelemmel rendelkező területről, településről van szó. Hogy milyen okból, mi célból, milyen feltételek mellett, és mi alapján kapott Sümeg önálló eredetmegjelölést, ennek szerettem volna utána járni. Mit tartalmaz pontosan az eredetvédelmi termékleírás, és miben különbözik a Balaton-felvidéki eredetmegjelöléstől? Melyek a Balaton-felvidéki borvidék és Sümeg természeti, borászati és szőlészeti adottságai, legjelentősebb borászatai? Volt e bármilyen hatása fogyasztói és borászati oldaláról ennek az eseménynek?

magyar törzsszövetség harmadik legmagasabb méltóságának a szállásterülete volt. Ennek nyomát manapság is őrzi néhány balatonfelvidéki település neve is, például Köveskál, Mindszentkál, Szentbékál (dr. Szőke, 2018; Bányai és társai 2012)

A tatárjárás jelentősen nem érintette a környéket, és ugyan a mohácsi vészt követően a törökök előzőnlőtték és végigdúlták a vidéket, a jelentősebb várakat nem tudták elfoglalni. Sümeg soha nem került török kézre, azonban a hódoltság idején a szőlőültetvények elsorvadtak, mivel hiányzott a megfelelő munkaerő a területek megművelésére. A megmaradt területeket a csak részletekben megmaradt Bél Mátyás-féle vármegyeleírás is említi, például „edericsi és győri szőlőtermő dombok”, illetve a sümegi és a keszthelyi szőlőhegy borait is. A Rákóczi szabadságharcot követően a területek néhány nagyobb család Eszterházy, Festetics és az egyház kezébe kerültek. A 18. század végén, 19. század elején, a borvidéket túltermelési válság sújtotta, ennek köszönhetően meglehetősen sok szőlőt kivágtak, azonban a napóleoni háborúk hatására ismét emelkedett a borok iránti igény, és a bor ára is. Tovább haladva a történelemben, az 1848-49-es szabadságharc ezt a vidéket nem érintette. Az 1870-es években Lóczy Lajos által szerkesztett Balaton-monográfia szerint a Balaton-felvidéki borvidék java része még a Badacsonyi borvidékhez tartozott. A kor legismertebb borkereskedője Ramassetter Vince az itt termelt borokat nagy sikerrel külföldre is értékesítette (részletesen Sümeg történelme fejezetben). Monostorapátiban például egy 1868-as adat szerint 272 kataszteri hold szőlőültetvény volt található. Természetesen a szőlészeti és borászati fellendülésnek az egész országot sújtó filoxéra vész vetett véget, azonban érdekesség, hogy pont a filoxéra elleni védekezés miatt, Tapolcán 1890-ben vincellériskolát alapítottak. Az 1941-es miniszteri rendelet mely nagyjából a mai méretére zsugorította a Badacsonyi borvidéket, szintén jelentőséggel bírt a Balatonfelvidék szőlő és bortelemelése számára, hiszen így jónéhány település kiszorult a Badacsonyi borvidék területéről, ezzel megnehezítették vagy akár el is veszítették az esélyüket az újjáéledésre. (Bányai és társai 2012)

A Balaton-felvidéki borvidék szőlőterülete 679 hektár, melyből borszőlő termőterület 640 hektár (HNT. 2022) Dűlőtérképeket az 1. sz melléklet tartalmazza.

Borszőlővel beültetett terület

Országos adatok	Valamennyi fajta			Fehér fajták			Kék fajták		
	Összesen	Termő	Telepített	Összesen	Termő	Telepített	Összesen	Termő	Telepített
2022.07.31	60 161,2 ha	56 264,6 ha	3 896,6 ha	42 028,1 ha	39 047,7 ha	2 980,4 ha	18 133,1 ha	17 216,9 ha	916,2 ha
Badacsonyi Borvidék	1 263,5023	1 199,8014	63,7009	1 062,2429	1 004,3432	57,8997	201,2594	195,4582	5,8012
Balatonboglári Borvidék	3 414,951	3 165,9892	248,9618	2 348,9391	2 170,3342	178,6049	1 066,0119	995,655	70,3569
Balaton-felvidéki Borvidék	678,7423	639,9097	38,8326	573,052	543,4415	29,6105	105,6903	96,4682	9,2221

2. ábra: Borszőlővel beültetett terület (HNT. 2022)

Három elkülöníthető földrajzi egységre tagolódik: Cserszegi körzet, Káli körzet, Lesencei körzet.

Ezek a körzetek összesen 24 települést foglalnak magukba, melyek:

Veszprém megye: Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékál

Zala megye: Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy, településeinek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó határrészei. (Balaton-felvidék borvidéki rendtartás 2014, Balaton-felvidéki borvidék honlapja)

Egyesületek

Balaton-felvidéki 'Da Bibere' Borút Egyesület

Balatoni Szőlő és Borkultúra Egyesület

Lovagrendek

Pannon Császári és Királyi Borlovagrend

Da Bibere Zalai Borlovagrend

A Balaton környékének összes borútja

- Balaton-felvidéki „Da Bibere” Borút

Rezi, Lesencetomaj, Cserszegtomaj, Nemesvita, Balatonedics, Gyenesdiás, Keszthely, Balatongyörök, Vonyarcvashegy

- Badacsonyi Borvidéki Borút

Szentbékál, Gyulakeszi, Kővágóörs, Káptalanfő, Hegymagas, Balatonrendes, Badacsonyör, Révföl, Badacsonytördemic, Szigliget, Badacsony

- Zánka-Nivegy-völgyi Borút

Szentjakabfa, Balatoncsicsó, Szentantalfa, Tagyon, Zánka

- Balatonfüred és környéke Borút

Balatonszőlő, Pécsely, Balatonfüred, Aszófő, Dörgicse, Örvényes, Balatonudvari, Tihany, Balatonakali

- Csopak Környéki Borút

Felsőörs, Alsóörs, Paloznak, Csopak, Lovas

- Zalai Borút

Bérbaltavár, Zalabér, Pakod, Dötk, Zalaszentgrót, Szentgyörgyvár, Nemessándorháza, Bak, Dióskál, Söjtör, Zalasabar, Nagyrada, Garabonc, Zalakaros

- Balaton-felvidéki Borút

Zalahaláp, Mindszentkál, Nemesvita, Monostorapáti, Hegyesd, Lesencetomaj, Köveskál, Balatonedics

- Cserszegi fűszeres Nemzetközi Borút

Kéthely, Cserszegtomaj, Szentgyörgyvár, Gyenesdiás, Vonyarcvashegy, Hegymagas, Balatonfüred, Csopak, Balatonfőkajár, Szőlőgyörök, Keszthely (Balaton-felvidéki borvidék honlapja)

2.1.1 Környezet

A borvidék alapközzettani szempontból két nagy, és jól elkülöníthető régióra bontható, a Káli-medence északi része és az ettől északabbra fekvő dűlőkre, illetve a Keszthelyi-hegység környékére.

Az előbbi terület alapközzetét a földtörténeti középkor triász időszakának dolomit és mészkő képződményei valamint az ezeket takaró pannon homok alkotja. Meghatározó jellegét mégis a pliocén korban ráakódott bazalt és tufaközeteknek köszönheti. A Keszthelyi-hegység és környékére azonban triász korú dolomit és márga jellemzi, pannon homok és a bazalt típusú kőzetek nem jellemzőek.

Talaj tekintetében a borvidék igen változatos. A dolomitos, mészköves, márgás területeken rendzina talaj alakult ki, a pannon agyagon, a homokkő málladékon agyagbemosódásos, közepesen kötött barna erdőtalajok, barnaföldek, csernozjom és lejtőtörmelékes vályogtalajok, míg a bazalttűfás területeken köves-földes kopárok jellemzőek. Domborzata rendkívül kedvező, völgyekkel és tereplépcsőkkel enyhén tagolt közepesen meredek hegylábak déli, keleti és nyugati lejtőin kiváló minőségű borokat termelnek. (Mészáros és társai, 2012)

2.1.2 Éghajlat

Éghajlata nagyban hasonlít a Badacsonyi borvidékhez éghajlatához, kellő termésbiztonságú, alapvetően mérsékelt meleg, mérsékelt nedves, kiegyenlített és napfényben gazdag. A Balatontól távolodva Északabbra találunk azonban kevésbé kedvező éghajlati adottságokkal rendelkező területeket is. (Mészáros és társai, 2012)

Az évi középhőmérséklet 10,0-10,05 °C között alakul, fagykarak nem jellemzőek. Az évi napfénytartalom 1950-2000 óra, az éves csapadékmennyiség 700 mm körül meghatározható. Az uralkodó szélirány jellemzően északi, észak-keleti illetve észak-nyugati.

A borvidék minden fontos szőlőhegye hatalmas erdőkkel van körülvéve, így a nyári napok mediterrán ízű melegét estétől- a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására- hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között. A nappalok melege tüzessé, testessé, az éjszakai hűvösség különlegesen gyümölcsössé, szépsavúvá, harmonikussá varázsolják az itt termelt borokat. (Balaton-felvidéki borvidék honlapja; Lőrincz és társai, 2015)

2.1.3 Szőlészet

A szőlőtermesztésre vonatkozó szabályokat a Balaton-felvidéki hegyközség borvidéki rendtartása tartalmazza.

A szőlőültetvényekre vonatkozóan az alábbi szabályok betartása kötelező:

- sortávolság 1-3 méterig, a tőtávolság 0,6 - 1,2 m-ig változhat,
- a telepítésre kizárólag államilag ellenőrzött és a borvidéken telepítésre engedélyezett szaporítóanyag /gyökerez oltvány / használható fel

- a telepítés előtt- 1.000 m² feletti telepítésnél-be kell szerezni a telepítendő területre vonatkozóan a talajvizsgálati és talaj alkalmassági szakvéleményt, amelynek tartalmaznia kell a tápanyag feltöltési javaslatot.
- a szőlőtelepítés során a terület határvonalától számítva minimum a telepítési sortáv felének megfelelő távolságot szabadon kell hagyni.

Alkalmazott tőkeművelésmódok:

- bakművelés,
- fejművelés,
- alacsony kordon, (törzsmagasság 60 cm alatt)
- középmagas kordon, (törzsmagasság 60 - 120 cm-ig)
- Moser kordon (törzsmagasság 120 - 140 cm-ig)
- Sylvóz, (törzsmagasság 130-150 cm-ig)
- ertyőművelés,
- guyot művelés,
- egyesfüggöny művelés

A borvidéken termesztendő és telepíthető szőlőfajták

Fehérszőlő fajták:

Chardonnay, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel Muskotály, Rajnai rizling, Müller Thurgau, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelini, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Kéknyelű, Pátia, Rozália, Rózska,(Pelso) Nektár, Budai, Ezerjő, Juhfak, Korona, Kövérszőlő, Zefír, Zengő, Zeus, Chenin blanc, Corvinus, Carolus, Viognier, Csabagyöngye, Zenit, Chasselas, Círfandli, Kövidinka, Trilla, Semilon, Vulcanus, Göcseji zamatos, Bakator, Csillám, Kövérszőlő, Genaroza, Zalagyöngye, Zéta, Bouvier, Pintes, Bacchus

Vörösszőlő-fajták:

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Portugieser, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Kadarka, Blauburger, Nero, Turán, Dolcetto, Barbera, Messiás, Béborkadarka, Kék bakator

Tőketerhelésre vonatkozó szabályok:

Balaton-felvidéki OEM minőség esetén 100 hl/ha

KÁLI BOR esetén:

- 1.Fehér 12,2 t/ha szőlő vagy 85 hl/ha seprős újbor
- 2.Rozé 12,2 t/ha szőlő vagy 85 hl/ha seprős újbor
- 3.Vörös 10 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbor

KÁLI KIRÁLYI BOR esetén:

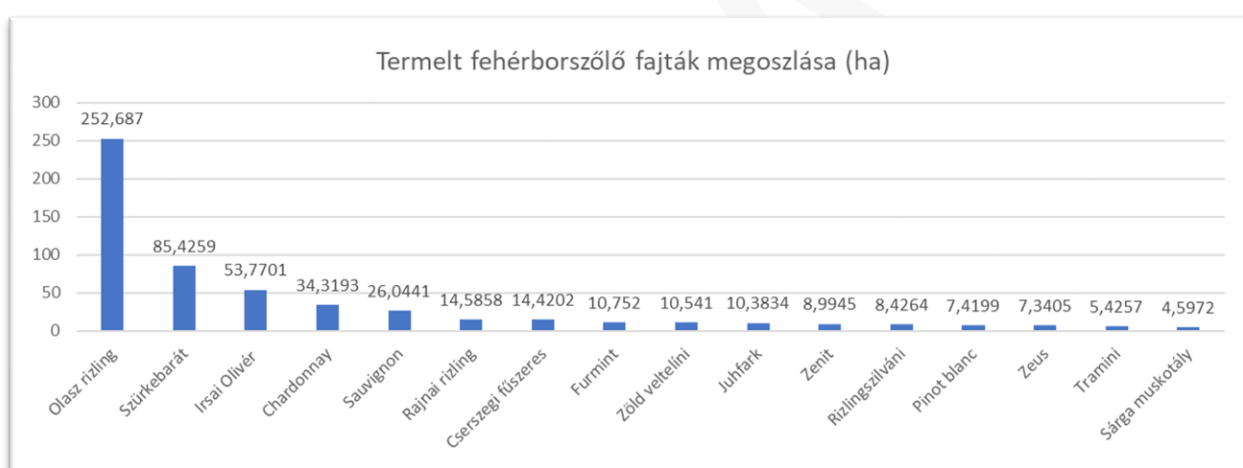
- 1.Fehér 8 t/ha szőlő vagy 55 hl/ha seprős újbor
- 2.Rozé 8 t/ha szőlő vagy 55 hl/ha seprős újbor
- 3.Vörös 7,2 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor

KÁLI KIRÁLYI FŐBOR esetén:

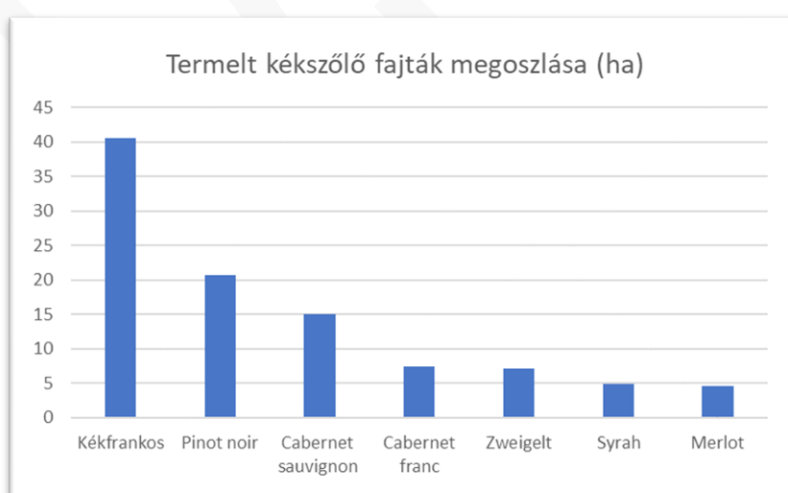
- 1.Káli Királyi Főbor 5 t/ha szőlő vagy 35 hl/ha seprős újbor

OFJ minőség esetén 120 hl/ha

Fehérborszőlőt 573 hektáron, míg kékszőlőt 106 hektáron termelnek. (HNT, 2022)



3. ábra: Néhány jellemző adat a fehér szőlőfajták megoszlására vonatkozóan (HNT, 2022)



4. ábra: Néhány jellemző adat a kék szőlőfajták megoszlására vonatkozóan (HNT, 2022)

A borvidéken szüretelt szőlőmennyiség: 27 917 q (2021-es adat), előző 10 év átlaga: 36 898 q (HNT, 2021)

2.1.4 Borászata

A Balaton-felvidéki borvidék 3 körzetében összesen 55 bortermelő illetve borászat tevékenykedik. Cserszegi körzet- 29 borászat, Káli körzet- 13 borászat, Lesencei körzet- 13 borászat (Balaton-felvidéki borvidék honlapja)

Bortermelése: 12 036 hl, előző 10 év átlaga 20 748 hl (HNT, 2021)

A borvidék borászati tevékenységét részletesen a borvidékre vonatkozó termékleírások szabályozzák, melyek:

Balaton-felvidéki OEM termékleírás,

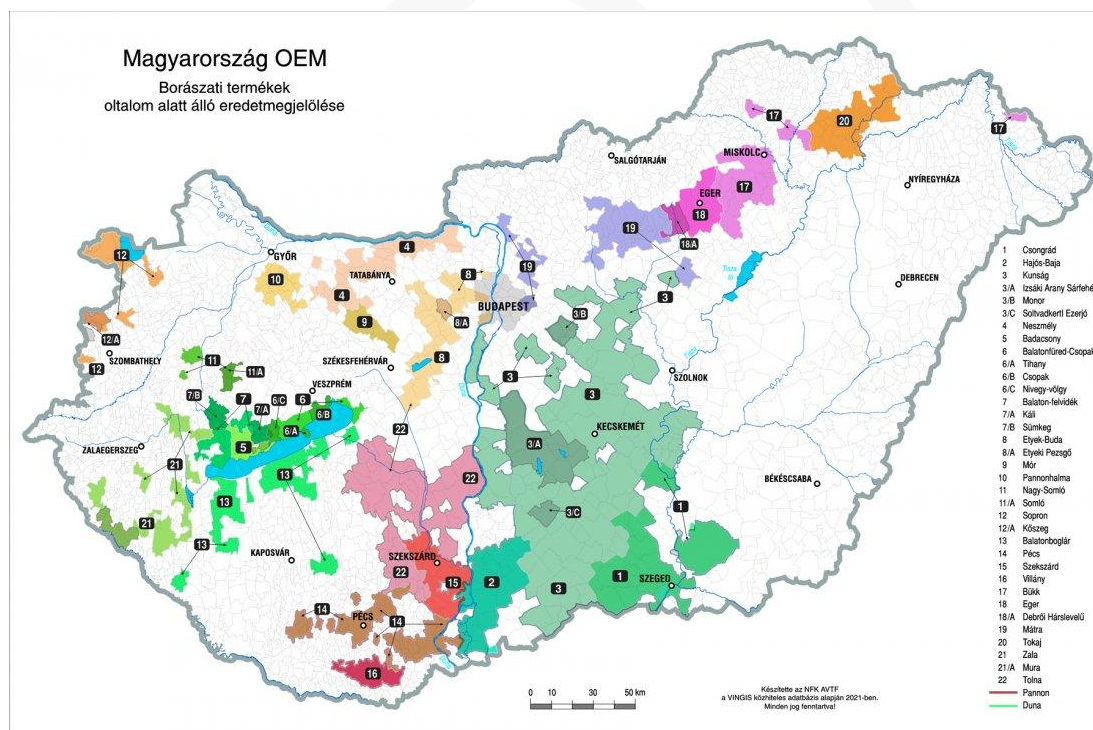
Káli OEM termékleírás

Balaton OFJ termékleírás,

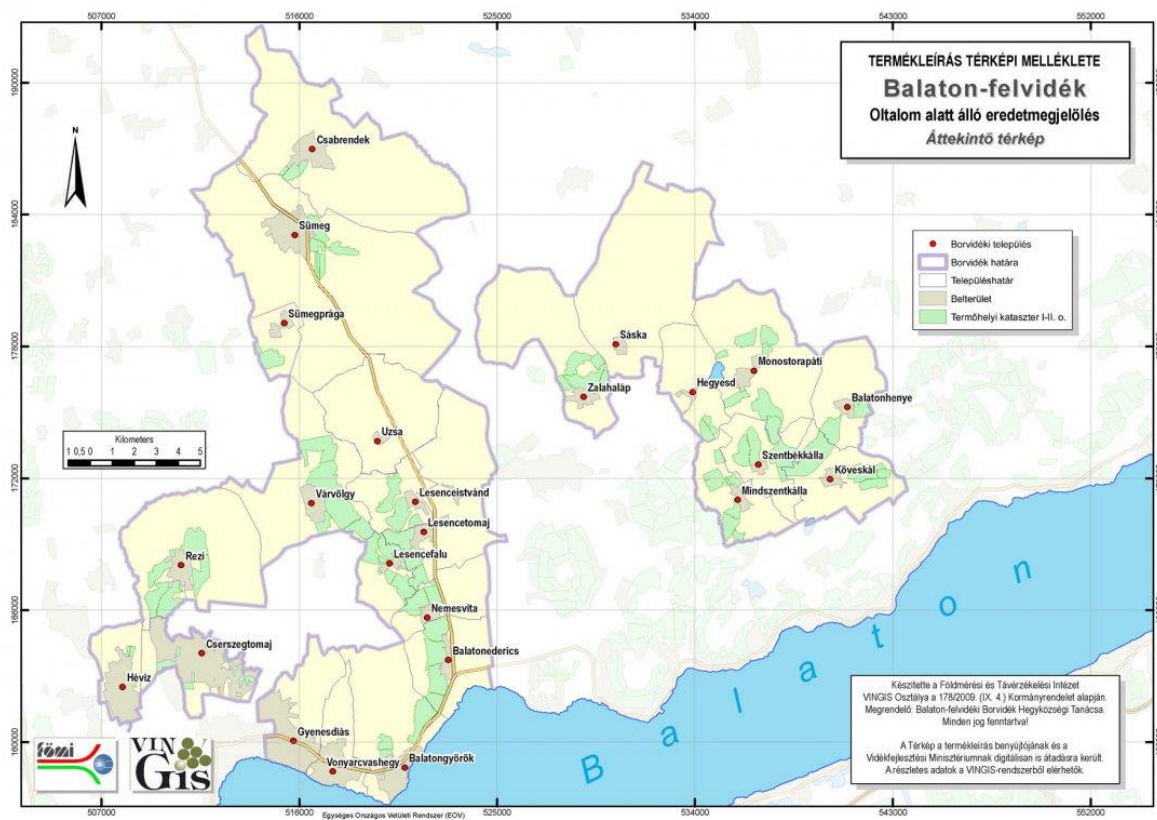
Balatonmelléki OFJ termékleírás és

Dunántúli OFJ termékleírás

A Balaton-felvidéki OEM termékleírás legfontosabb részleteit a 7.1 számú melléklet tartalmazza.



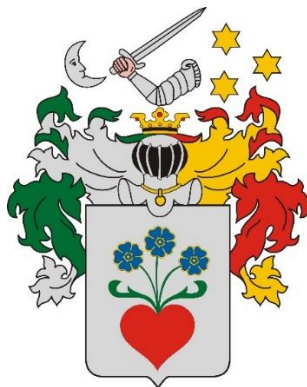
5. ábra: Magyarország OEM térkép (Vingis, 2023)



6. ábra: Balaton-felvidéki OEM áttekintő térkép (Vingis, 2023)

7. Anyag és módszer

3.1 Sümeg szőlészeti és borászati bemutatása



7.ábra: Sümeg város címere (nemzetijelkepek.hu)

3.1.1 Sümeg történelme, általános bemutatása, domborzati és éghajlati adottságai

Sümeg a Bakonyalján a Bakony hegység dél-nyugati sarkában, a Balatontól 20 kilométerre, a Keszthelyi-hegység lábánál, a Balaton-felvidék és a Kisalföld, azaz Veszprém, Zala és Vas megye találkozásánál épült. Földrajzi fekvése egyedülálló: öt útvonal fut itt össze. (Sümeg Város Önkormányzata, 2017; Sümeg OEM Termékleírás, 2021)

Sümeg város történelme, régészeti kutatások alapján az őskorig vezethető vissza, már ebben a korban lakott volt a terület. A rómaiak fennhatóságát számos téglá és cserépedény-töredék jelzi, melyeket 1877-ben végzett ásatások során találtak. Természetesen a város története és sorsának alakulása szorosan összefonódik a vár történetével. Maga a vár a tatárjárás után, IV. Béla várak építésére vonatkozó rendelkezéseit követően épült. A püspöki uradalmi terület igazgatási és területi központja a 14. század elején Sümegre tevődött át, így ezt követően a püspökség valamennyi birtoka és uradalma fölött elsősorban a veszprémi és a sümegi várak őrködtek.

Mátyás király halálát követően a vár Habsburg Miksa német-római császár kezére jutott, melyet a Nagyvázsony várral együtt A Kinizsi Pál foglalt vissza.

A török terjeszkedés miatt, több Balaton környéki várhoz hasonlóan Sümeg is végvárrá alakult. A háborús évtizedekben a város lakossága nagymértékben csökkent, a vár azonban magyar kézen maradt, sosem sikerült bevennie a török csapatoknak.

A vár a 16. század közepétől kezdődően többször is gazdát cserélt, mely jelentősen nehezítette a település fejlődését. Fordulópontot az 1643. március 27-én Bosnyák István püspök által kiadott, mezővárosi rangot biztosító kiváltságlevél jelentett.

A sümegi jelenlegi barokk városközpontot Széchenyi György püspöknek köszönhetjük, aki 1656-58-ban őrtornyokkal ellátott erős fallal kerítette körül a várost, amely ettől kezdve hosszú időre Zala megye egyetlen biztonságos, jól védett városa lett. Az említett védelemnek köszönhetően, Sümeg mozgalmas várossá fejlődött, kereskedelme fellendült, híres vásárokat rendeztek, fazekasiparának termékei keresetté váltak.

A szentgotthárdi csatából visszavonuló török sereg ugyan a várat nem tudta bevenni, de elvonulásuk előtt felgyújtották a várost. Az 1700-as évek elején több tűzvész is pusztított, sőt a kuruc időkben betöltött fontos szerepe miatt az osztrákok hadgyakorlat ürügyén ismét felgyújtották.

A csaták és tűzvészek ellenére város újjáépítése hamarosan megindult. Padányi Bíró Márton (1745-1762) püspök idejében tovább fejlődött a város. Az ő működésének köszönhetőek Sümeg legjelentősebb építészeti és művészeti alkotásai, számos lakóházat, gazdasági épületet, egy új plébániatemplomot és egy barokk püspöki palotát is építtetett. Az iparos és kereskedő polgárság számának növekedésével Sümeg kézműiparos mezővárossá vált, azonban a század utolsó negyedében járványok és tűzvészek pusztítottak, amely ismét súlyos megélhetési viszonyok közé sodorták.

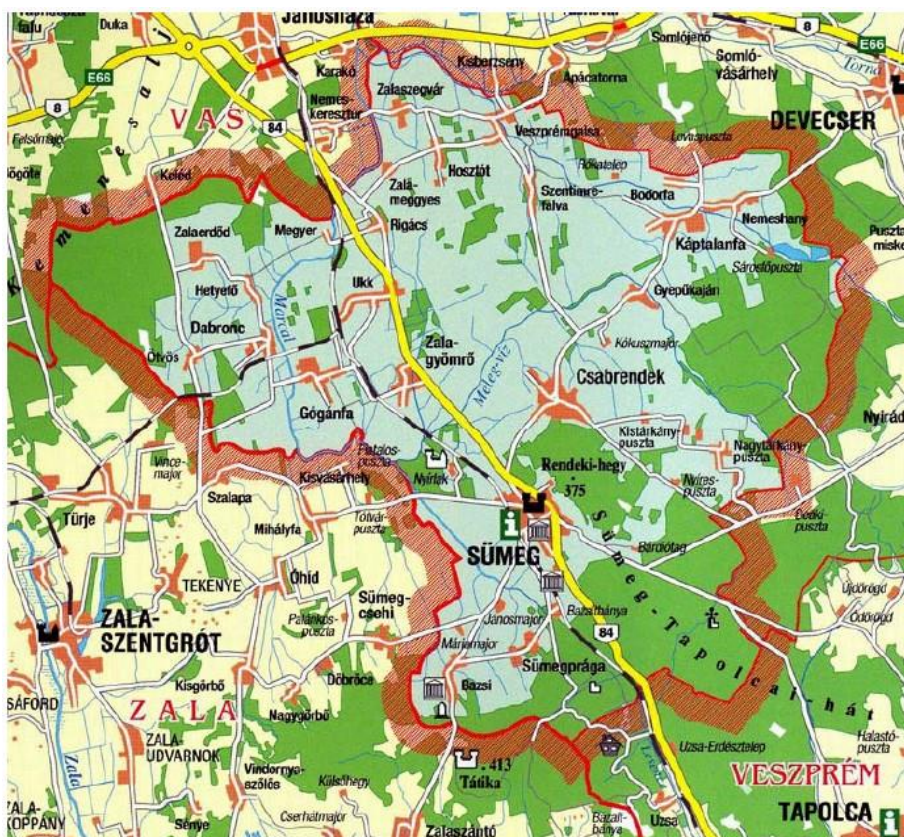
Az 1820-as évektől fejlődésnek indult a mezőgazdaság, az iparos és kereskedő réteg is fokozatosan fejlődött, gyarapodott, elkezdődött a város polgárságának kialakulása. A város fejlődésének jelentős tényezője volt a nemesi belváros társadalmi élete, lakossága Kisfaludy Sándor költő (1772-1844) szellemi és baráti köréhez csoportosult. Az 1840-es évekre ez a nemesi társaság a reformkor politikai harcai miatt felbomlott, helyét a Ramassetter Vince vezette városi polgárság vette át.

Sümeg 1848-ban megszabadult a földesúri hatalomtól, a Bach-korszakban megyei és járási bírósági székhellyé, a vidék egyik igazgatási központjává tették. Az 1867-es kiegyezést követően, eltérően az ország többi területére jellemző gyors ipari és mezőgazdasági fejlődésnek, Sümeg gazdasági hanyatlásnak indult, aminek következtében kékfestőüzeme megszűnt, bőrgyára leégett, ipara, borainak hírneve és kereskedelme visszaesett, polgársága és nemessége is elszegényedett.

Később 1907-ben elvesztette városi címét, amit csak több évtized után, 1984. január 1-jén kapott vissza.

(Sümegi vár 2020)

A Sümegi kistérség természeti adottságaira vonatkozóan elmondhatjuk, hogy a táj keletről nyugat felé fokozatosan lankásodik. Legmagasabb pontja a Rendeki-hegy, 374,6 m-es magassággal. A Sümegi kistérséghez 21 település bel- és külterülete tartozik, melyek 8 természetföldrajzi kistáj területébe nyúlnak bele. Ezen természetföldrajzi kistájak a következők: Marcal-medence, Kemenesalja, Pápa-Devecseri-sík, Alsó-Zala völgy, Zalavári-hát, **Tátika-csoport, Sümegi-hát, Devecseri-Bakonyalja.**



8. ábra: Sümegi Kistérség térképe (Sümeg Térségi Önkormányzatok Területfejlesztési Társulása, 2003-2004)

Tátika-csoport (Bazsi, **Sümegprága**) vulkáni kúpokból, lávatakarókból, gerincekből és tanúhegyekből álló vulkánecsoporthoz, 350 m átlagos tengerszint feletti magassággal, az alacsony középhegységek domborzattípusát képviseli. Ez a terület domborzati formákban gazdag, döntő hányadában közepes völgsűrűségű, egyharmadában pedig vízszintes tagoltság jellemző. Gyakoriak a hasznosítás szempontjából kedvezőtlen, aprólékosan tagolt, meredek lejtésű területek. Az elsősorban szőlővel borított lejtőket az intenzív talajerózió jellemzi. A Sümegi-hát, mely 3 települést foglal magába, **Sümeg**, **Csabrendek** és Gyepükajánt, töréses, árkos-sasbérce szerkezetű kistáj alacsony fekvésű fennsík, 200m átlagos tengerszintfeletti magassággal, tagolatlan domborzattal. (Sümeg Térségi Önkormányzatok Területfejlesztési Társulása, 2003-2004)

A térség – a Bakony–Balaton UNESCO Geopark részeként – rendkívül gazdag geológiai múlttal rendelkezik. A Alpok szinte minden kőzettípusa itt megtalálható.

„A felszínen alapvetően karbonátos (meszes) képződmények fordulnak elő, de mellettük ott sorakoznak a szilícium-dioxid (tűzkő vagy kova) tartalmú üledékes és a vulkáni szilikátos kőzetek is. A triász időszak dolomitok és a dachsteini mészkő a legidősebbek. A jura időszakot tűzkő-féleségek és ammonitico rosso mészkövek képviselik. Különlegesség a kréta időségi, kovalenséket is tartalmazó crinoideás mészkő, míg a fő tömeget a szintén kréta kagylós zátonymészkő alkotja. Vele egyidős a mállásra hajlamosabb márga (agyagos mészkő).

E tengeri eredetű képződmények után a szárazföldön keletkezett vasas bauxitok következnek, majd újra sós víz öntötte el a területet. Ebben rakódott le az ősmaradványok sokaságából álló eocén mészkő, majd ismét szárazulattá vált a vidék. Az oligocén korban távoli folyóvízi hordalékként agyag, homok és kvarckavics érkezett.

A miocén kortól kezdve a Rendeke-hegy szigetként magasodott ki a környező tengerekből. Emiatt különféle szintekben tengerparti hullámveréses konglomerátumok veszik körbe, bennük igen vegyes méretű és változatos anyagú kavicsokkal. Közülük a szilícium-dioxid anyagú kavicsok külön figyelmet érdemelnek. Ezek tömör felületén pár milliméteres lyukacsok láthatók, ami azt bizonyítja, hogy az üledékbe ágyazódott kavicsok kovás anyaga részben kioldódik, belső szövetük szivacsossá válik, és így a hajszálgyökök számára felvehető, oldott formába kerül.

Legutoljára a Pannon-tenger apró mészkő- és kvarckavicsai rakódtak le, melyeket helyenként vasas – eredetileg pirites (vas-szulfid), majd ez átalakulva limonitos (vas-oxihidroxid) – kötőanyag cementált össze. Ugyanekkor ülepedett le a messzebről idemosódott agyag és meszes homok is.

A Sümeg környéki szőlőterületek ásványos összetételére – a változatos geológiai felépítésből következően – a meszes, karbonátos jelleg mellett hangsúlyosan jellemző a szilícium-dioxid tartalom, azaz a tűzkő, kova, illetve a szilikátok jelenléte, ami a többi magyarországi borvidékhez képest egyedivé teszi ezt a kis térséget.” (Sümeg OEM, 2021)

A Tátika-csoport esetében a magasabb térszíneket erdőtalajok borítják, üledéken képződött, agyagbemosódásos barna erdőtalajokkal. Az ÉNy-i részen csernozjom barna erdőtalajok jellemzőek, melyek főként szántóterületek. A Sümegi-hát tekintetében a felszín 40 %-át mészkövön képződött rendzinák fedik. A legkiterjedtebb talajtípus a sekély termőrétegű agyagbemosódásos barna erdőtalaj (54 %). A Sümeg környéki, szőlővel borított földes kopárok területi kiterjedése csak 1 %.

A kistérség éghajlatára általánosan jellemző, hogy északon mérsékelten hűvös és száraz, dél felé haladva melegebb, majd a hegyvidék felé közeledve hűvösebb és csapadékosabb a klíma. Sümeg éghajlatát jelentősen befolyásolja a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a Balaton. Az erdőkkel borított sziklás hegyoldalakat övező lejtők főleg D, DNy és Ny felé néznek, ezért a szőlőparcellák napsugárzást kiválóan hasznosítják. Évente a napsütéses órák száma 1950-2000 óra körül alakul, amiből mintegy átlag 770-790 óra jellemző a nyári időszakra. A fagymentes napok száma térségi szinten átlag 180 nap. A csapadék eloszlásában a domborzati viszonyoknak megfelelően eltérések adódnak, éves mennyiség 600-800 mm, melynek eloszlása nem egyenletes, a július és az augusztus gyakran aszályos. Sok év átlagában a legmelegebb hónap a július, míg a leghidegebb a január. A terület az uralkodó szélirányok miatt jól átszellőzött. Összességében a közzétartott viszonyokkal együtt – mediterrán jellegű táj benyomását kelti. (Sümeg Térségi Önkormányzatok Területfejlesztési Társulása, 2003-2004)

3.1.2 Szőlészet, Borászat

Sümeg a Balaton-felvidéki Borvidék része, történelme szorosan összefügg a Balaton-felvidéki Borvidék történelmével. A kistérség változatos és kedvező domborzati, éghajlati tényezőkkel rendelkezik, mely megalapozza szőlőgazdálkodást. Kelta, római és avar kori régészeti leletek alapján feltételezhető, hogy már ekkor megkezdődött itt a helyi szőlőtermesztés. A térség meghatározó fajtaszerkezete a filoxéravészt követően alakult ki. A késői és közepes érésű kékszőlő és fehérborszőlő fajták (pl.: Kékfrankos, Olaszrizling, Furmint) jól alkalmazkodtak a borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz.

A történelmi adatok arról tanúskodnak, hogy a szőlő és a borászat mindig fontos szerepet töltött be a térség életében. Az 1300-as évek elejétől kezdve a veszprémi püspökség kiemelt figyelmet fordított a sümegi területekre. A Baglyashegyi dűlőket 1619. január 21-én Ergelics Ferenc püspök megművelés és újra telepítés feltételével a sümegieknek adományozta öröklevélben- visszavonhatatlanul. (Palotapince, 20023)

Külön érdekesség a Várhegy-dűlő. Első hivatalos említésére 1572-ben találtak példát: Ankerreytter János aransarkantyús lovag, a király magyar kamarájának tanácsosa a sümegi várban felvett összeírásában pontos kimutatást ad a vár borkészletéről és a vár alatti szőlőlugas kertről. Feltételezések szerint, az említett dűlő megegyezik a mai szőlőültetvény területével. (Palotapince, 20023)

A Sümeg borászatának és szőlészetének elmúlt 120 évét áttekintve néhány fontos mérföldkövet érdemes megemlítenünk. 1899-ben jött létre a Baglyashegyi hegyközség, 216 kataszteri hold területen, 80 szőlőbirtokos részvételével. A hegyközség hosszú évekig, 1945-ig működött. (Palotapince, 20023))

1912-ben alakult itt, és öt évig tevékenykedett a borok kereskedelmével és szállításával foglalkozó Balatonmelléki Borkereskedelmi Részvénytársaság. (Palotapince, 20023)

A második világháborút követő földreform következtében a szőlőültetvények itt is apró területekre (0,5 ha) bomlottak, a színvonal is jelentősen visszaesett.

1983-ban 130 szőlőhegyi gazda összefogásával megalakult a Sümegi Pinceszövetkezet, a borokat a TSZ borászati ágazata vásárolta fel.

1998-ban megalakult a Sümegi hegyközség a három település, Sümeg, Sümegprága és Csabrendek szőlőtermesztők megvalósításában. (Palotapince, 20023)

Amennyiben Sümeg városi és egyben borászati történelmét szeretnénk áttekinteni, minden kétséget kizáróan, nem felejtkezhetünk el Ramassetter Vince munkásságáról.



9. ábra. Ramassetter Vince, emléktábla és Ramassetter címer (Ramassetter Látogatóközpont saját fotó, 2023)

Ramassetter Vince (1806-1878) német származású kereskedő család sarjaként született, 1804-ben telepedtek le Sümegen. Kétfestő-iparosként és kereskedőként, vagyonát szorgalmas munkával szerezte, és lett a város haladó gondolkodású polgára. Vagyonát arra áldozta, hogy a város elmaradottságán és műveletlenségén változtasson. Iskolákat, téglagyárat, kórházat alapított, kádárüzemet működtetett, sőt még papírt is gyártott. Mint bortermelő is kiváló munkát végzett, Somlón, Csobáncon és Badacsonyan vásárolt szőlőt, amit maga művelt nagy gondnal és szakértelemmel. Borászati központját, azonban Sümegen alakította ki. Az 1860-70-es évekre szőlőterületei elérték a több száz hektáros nagyságrendet. Borait saját kádárműhelyében készített hordókban és saját gyártmányú „RAMASSETTER SÜMEG” feliratú üvegbutellákban, saját kétszintes palackozójában palackozta és értékesítette. Saját bor készítése mellett– mint borkereskedő is tevékenykedett– ő indította el a világhírnév útján a balatoni borokat. A sümegi bortermelést országosan, a környék borát pedig Nyugat-Európában is keresetté tette. Értékesített Ausztria, Németország, Anglia területeire sőt egyes források szerint Szentpétervárra, Moszkvába, Konstantinápolyba, Madridba is. A borokkal több világversenyen is részt vett, például Berlinben, Londonban, és Bécsben. Borászati tevékenységét és területeinek állít emléket a „Somló-Sümeg-Badacsony Ramassetter Vince Borútja”. Munkásságáért a város 1908-ban szobrot állított neki, mely ma is Sümeg főutcáját díszíti.

(Ramassetter Látogatóközpont, 2023; Palotapince, 2023)



10. ábra: Ramassetter palack, Ramassetter présház (Ramassetter Látogatóközpont saját fotó, 2023)

4424/913

Sümegey

PRICES OF WINES at Sümegey

92.68.1997

VINCENT RAMASSETTER'S

Wine-trade in wholesale at

SÜMEG IN HUNGARIA,

Proprietor of vine-yards at Sümege, Badacson and Somlau.

Prices inclusive casks loco Sümege per Austrian Kilderkin, Austrian value at 4 months term, or in cash with 3 per cent discount.

Year	White	per kilderkin	Year	Red	per kilderkin
	Hungarian table-wines.	from to		Hungarian table-wines.	from to
1858	Sümegey	15 17	1858/57	Sexarder fin	22 25
1857/55	ditto	16 18	1858/56	Adelsberger	28 32
1858	St. Georger fine and mild	16 18		Wines in bottles	
1857	ditto	17 20		per 1 chest or 5 dozen incl. packing.	
1848	ditto	26 —			
1858	Badacsonyer fine and strong	16 18	1857	St. Georger	32 —
1857	ditto ditto	18 22	1848	ditto	40 —
1855	ditto ditto	20 24	1855	Badacsonyer	38 —
1848	ditto ditto	30 —	1848	ditto	47 —
			1834	ditto	58 —
1858	Somlauer superfine	20 22	1854	Somlauer	42 —
1857	ditto	22 26	1852	ditto	48 —
1855/54	ditto	27 30	1848	ditto	58 —
1848	ditto	32 35	1848	Rezier	42 —
1857	Rezier	18 —	1858	Sexarder red	32 —
1848	ditto	24 —	1858/57	Adelsberger finest	48 —

MEASURES: 1 Austr. Kilderkin — about 49 Prussian Quarts, — 12 1/2 Engl. Gallons, — about 52 Munich pots, — about 14 1/2 Polish Garnitz, — about 56 French Litres, and 4 Austr. Kilderkins — about 1 hhd. 1 Austr. Kilderkin weighs about 120 Viennese, or 134 1/2 Doll-pounds.

11. ábra: Ramassetter Vince borainak nyomtatott árlistája 1858 (Ramassetter Látogatóközpont saját fotó, 2023)

A magyar kertészet és szőlészet nagy alakja ifj. Entz Ferenc (1805-1877) szintén Sümege szülötte és Ramassetter kortársa volt. (Ramassetter Látogatóközpont, 2023)

Ramassetter és Entz munkássága mellett külön érdekességgént feltétlenül szükséges megemlíteni, hogy ebben az időben nem csak a borairól volt híres Sümege. Itt készült az első magyar pezsgő is!

Dokumentum (szállító okmány) tanúskodik arról, hogy Sümegről már az 1800-as évek elején külföldre szállítottak helyben készült pezsgőt, tehát bőven, még a Törley vállalkozás bejegyzése előtt (1882. augusztus 1) (Törley Pezsgőpincészet Kft., 2023)

A Pezsgőgyártás Sümegben elsősorban Barkóczi Rosty Lajos (1769-1839) nyugalmazott kapitány nevéhez fűződik, aki 1800-ban hazaérkezvén Champagne-ból, ahova a pezsgőkészítés fortélyait ment tanulni, belekezdett a tevékenységbe. Az ő kezdeményezésére telepítettek pezsgő készítésére alkalmas területeket az Újhegyen.

1806-ban már két pince is foglalkozott pezsgőkészítéssel Sümegben a Rosty és a Bajomi. (Ramassetter Látogatóközpont, 2023). Utóbbi pince a mai napig is áll.

3.1.3 Főbb pincészetek felsorolása és bemutatása—„Sümegi hármak”

A Sümeg Kistérségben 2003-2004-ben körülbelül még 850 volt a szőlőtermelők száma, melyeknek körülbelül 10 %-a foglalkozott magasabb szinten a borászattal. Mára már csak pár tucatra csökkent a szőlőtermelők száma (aktívan közel 10 tevékenykedik), de szerencsére ez lassan de folyamatosan növekvő tendenciát mutat. Területét tekintve a hegyközségi rendszerben nyilvántartott szőlő kataszteri terület jelenleg 200 hektár.

Jelentősebb borászatok:

Egly Szőlőbirtok és borászat (Sümeg)

Halász Imre-Abeles pincészet (Sümeg-Somló)

Capári borászat (Sümeg)

Hoffman Pince (Csabrendek)- hagyományos borászat

Holczer Ferenc (Sümeg)- hagyományos borászat

Tóth Pincészet (Sümeg)- hagyományos borászat

Legnagyobb mennyiségben termesztett szőlőfajták: Olaszrizling, Zweigelt, Kékfrankos. A természeti adottságok miatt a kékszőlő fajták termesztése indokolt.

Dűlők Sümegben: Öreg-hegy, Baglas-hegy, Várhegy-dűlő, Hajnal-hegy, Új-hegy

3 hivatalos palackozó található a térségben. A borászok jelentős hányada helyben értékesíti az előállított bort. (Sümeg Térségi Önkormányzatok Területfejlesztési Társulása, 2003-2004)

„Sümegi hármak”

Maga a Sümeg OEM létrehozása az ebben a fejezetben ismertetett három borász kreatív de mégis fáradtságos munkájának eredményeképpen jött-jöhetett létre. Ezért emlegetik őket előszeretettel a sajtó világában a „Sümegi hármak” néven. Halász Imre, Capári Balázs és Egly Márk közös döntés alapján, barátságban és együttműködésben érték el, hogy oltalom alatt álló eredetmegjelölést kaphattak a sümegi borok. Erősítették, támogatták, kiegészítették olykor meggyőzték egymást, hogy igen is van alapja és értelme az itt készült borok elismertetésének. Beszélgetéseink során kiemelték, hogy az OEM közös munka, azaz munkamegosztás eredménye. Mivel ők maguk is különböző területen hatékonyak, mindhármam legjavukat adták bele az előkészítésbe és a megvalósításba. Ki a szorgalmával az adminisztráció és a kutatási részével, ki a szaktudását, ki az ismerettségét hívta segítségül és ki a kreatív ötleteivel és megvalósítóképességével vett részt.

Az alábbiakban beszélgetéseink-interjúk során begyűjtött információkon keresztül szeretném részletesen bemutatni borászati tevékenységüket.

Halász Imre

Terület, helyiség:

Nem csak Sümegen, de Aszófőn, Szent György-hegyen, Somlón is vannak területei összesen megközelítőleg 4 hektáron, ebből Sümegen 1 hektáron készíti a borait.

Dűlők: Baglyas-hegy, Új-hegy, Öreg-hegy mindegyikben sok kis terület

Alapítás éve: 2015

Történetük egy bérelt szőlőből készült rozé borral indult. Ez lett a leghíresebb boruk, ez volt mindennek a kiindulója. A bor maga és a borászat is nagy ívet futott be. A Loire völgy legnagyobb natúr boros fesztiválján 2018 óta egyedüli magyar meghívottként képviselik az országot.

Szőlészet:

Kevés szőlőfajtaival foglalkozik ő maga. Inkább partnerségi viszonyban művelteti a szőlőt a kollegákkal, úgy hogy a saját szőlőterületeiket művelik, de natúr kívánalmaknak megfelelően. Ő biztosítja a technológiát, ökológiai gazdálkodásnak megfelelő permetszereket, irányítja a permetezést és a zöldmunkákat illetve tanácsadást nyújt.

Szőlőfajták: Zweigelt adja a Sümegi tevékenység gerincét. Továbbá vannak Kékfrankos és Chardonnay ültetvényei is. Aszófőn Sauvignon és Cabernet Franc területei is voltak de a jövőben ezeket át fogja adni. Szent György-hegyen növelni fogja a Szürkebarátot. Narancsbor készítéshez Cserszegi fűszerest és Olaszrizlinget használnak. Korábban volt Pinot Noir és Furmint ültetvény is.

Termelt mennyiségek: erős terméskorlátozást alkalmaz 70 dkg-1,5 kg/tőke, de ezt ültetvénye, fajtája, táblája válogatja. Zweigelt szőlőfajtánál a 2 kg/tőke alatti tőkesterhelés már hozhat jó minőségű bort.

Tőkeművelés mód: Egy bak és kordon művelés közti átmenetet használ (Van Volxem Saar vidék), ahol a szőlő kordonhoz hasonló sorokba kerül, de támrendszer nélkül, körülbelül 80 cm magas törzset nevelnek (bakművelés), majd fent két szálvesszőt szív alakban lehajtanak (öt rügy), így a kordon maga a szőlő lesz. Permetezés csak bioTomal termékekkel történik.

Borászat:

Itthon Abeles néven ismertek, külföldön Holass márkanév alatt értékesítenek, mely tevékenységet Halász Imre fia ifjabb Halász Imre és felesége folytatja. Az Abeles márkanév, Halász Imre Nagy-Somlói házának egykori borkereskedő tulajdonosának nevét őrzi.

Narancs bor: 6-10 hónapot ázik, 15 fok hőmérsékleten történik a préselés. Hozzáadott kén, derítés és szűrés nélkül készül, szigorú bogyóválogatást követően a bogyók szemenként kerülnek a tartályba. Üvegszálás polyester úszófedeles tartályban 10-12 napig, naponta macerálva tartják, spontán erjedéssel, majd forrás után zárják le, majd többet nem nyúlnak hozzá, préselés követően vastag seprőn tartják. Közvetlenül minden technológia nélkül palackozzák, sem hozzáadott kén, sem hagyományos szivattyút nem használnak. Igyekeznek a gravitációra bízni, ha szükséges vákuumszivattyút hívnak segítségül. Fő cél, hogy semmilyen mechanikus behatás ne érje és törje meg a bort.

Rosé: Szintén fajlesztő nélkül, spontán erjedéssel készül üvegszálas tartályt használva, majd 2 évig érleli. Az elkészítéséhez felhasznált szőlőfajtákat egy napon szüretelik, vörös és fehér szőlő, megtapossák a ládában. Ezt követően egy régi 400 literes Kossúth prés segítségével préselik. Nincs fejtés, nem derítik, nem szűrik és nem kénezik. A szüretelő ládát nem teszik le a földre, hogy steril környezetben tarthassák. A Sümeg OEM szerint, a Penta rozé bor esetében engedélyezett a termékleírásban említett fehér szőlőfajta együttes feldolgozása, maximum 10%-ban.

Zweigelt: Speidel tojásban (magas mikrooxidációú képességű polietylén) érik. 0 derítés, 0 szűrés és 0 kén már az elmúlt 3 évben.

Abeles vörös: Cabernet Sauvignon. 2 db 1000 literes vastag dongájú ászok hordóban érik 24 hónapig. Amennyiben a kacsok érettek és a bogyó túlrett akkor egész fűrtösen, száraz évjáratokban csak a bogyókat használják. 10-15 napig macerálás naponta.

Borászati technológia: natúr boros eljárások, 0 kén, 0 derítés, 0 szűrés, spontán erjedés

Értékesítési csatorna: Holass Wines (Benelux-Államok főként Belgium, Amsterdam), Nyugat-Európa Michelin-csillagos éttermeiben megtalálhatjuk a Holass Sümeg és Holass Somló borokat. Itthon szinte nem kapható csak személyesen kóstolható a borászatban, a termelés 95 %-ban exportra készül. (85% éttermek, újabban Kalifornia, Tokio) A Holass Sümeg és a Holass Somló borok- válogatások, mindig változnak az aktuális borász feltüntetésével.

Borászati filozófia:

Alapvetően nincs. A minél fenntarthatóbban, minél külsőbb behatások nélküli termelés megvalósítása, minél egészségesebb szőlővel, megtartva a természetes ízeket. Halász Imre nagyon elkötelezett a natúr borok készítése és a fenntarthatóság mellett, melyhez a sterilitás, precizitás és szakmai tudás szükségeltetik. Szívesen újít, próbál ki dolgokat, és mer váltani egy jobb jövő érdekében.

Borászat története: 2015-ben az összegyűjtött tapasztaltok és utazások alapján hobbi borász lett. Tevékenységében kevésbé a tudatosság és a tervezés, mint inkább a kreativitás és a bátorság vezette.

További tervek:

Szőlőterületek fejlesztési irányai: A jövőt a kékenyelű telepítésében látja, és a szív szálvesszős művelésben.

Borászati technológia fejlesztés lehetőségei: Meg fogja tartani az üvegszálas, Speidel tartályos érlelést, a jövőben egy steril ászokhordós pince létrehozása van tervben.

Kereskedelem marketing fejlesztés lehetőségei: Magyarországon nem kíván a továbbiakban sem értékesíteni, nincs még meg, nem fejlődött még ki a natúr borok értékeléséhez elengedhetetlen ízlésvilág.

Az ízlésvilág formálásában, a natúr és bio technológiák terjesztésében Imre komoly szerepet vállal Somlón és Sümegen is. Az ő behatására kezdett natúr boros tevékenységbe Márk és Balázs is.

Véleménye szerint a Natúr Sümeg és az OEM beváltotta a hozzá fűzött reményeket/célt, a Natúr Sümeg rendezvénnyel elérték a csúcspontot, amit a jövőre vonatkozóan szinten kell tartani, azonban külföldön nem látja a hatását, hogy bármit is jelentett volna, hogy a borokra felhelyezhető az OEM-t bizonyító címke.

Capári Balázs

Terület, helyiség: Sümegen vannak területei, illetve Balatonedericsen.

Összesen 2 hektár, ebből termő 0,45 Sümegen, és 0,5 hektár Balatonedericsen.

Dűlők: Újhegy. Baglyas-hegy, Hajnal hegy.

Alapítás éve: 2017

Szőlészeti:

Szőlőfajták: Chardonnay, Kékfrankos, telepítettek továbbá Furmintot és művelnek egy kisebb Olaszrizling ültetvényt is. Megoszlást tekintve 40/% Kékfrankos, Chardonnay, 10% Furmint, 5 % Olaszrizling, 5% Pinot noir.

Termelt mennyiségek: 800 kg Chardonnay, Kékfrankos 1500 kg, Olaszrizling 500 kg.

Tőkeművelés mód: combművelés, szálvesszővel. Ökológiai művelés folytatnak. Gondosan válogatták a telepítendő fajtákat, milyen alanyra oltva, milyen sorközben ültetve hozhatják a legjobb termést. Sorajban próbálnak takarásos illetve biodiverzitást kialakítani. Permetezés csak bioTomal termékekkel történik.

Borászat:

Csendes bor Chardonnay-ból készül, 1-1,5 évet tölt hordóban. Hordóparkot tekintve 1 barrique hordóban és 400 literes fa hordókban érnek a borok.

A PetNat Olaszrizlingből készül. Kékfrankosból állítják elő a vörösbort, hosszú áztatással és erjedéssel, csömöszöléssel- 5-6 hetet tölt bogyón.

Minden Balázs által előállított bor szűretlen, derítetlen, spontán érleléssel és alacsony kén tartalommal készül.

Fontosnak tartja a palackos érlelést, jelenleg 2019-es 2020-as borokat értékesítenek. PetNat is 1,5 évet töltött seprőn, palackban. Csak hordóérett és palackérett borokat bocsájtanak értékesítésre.

Értékesítési csatorna: Jelenleg direkt értékesítés történik közvetlenül a borászatból, illetve, egy borkereskedővel dolgoznak Magyarországon. Külföldön Belgiumban találkozhatunk a termékeivel, főként a Chardonnay sikeres. A borokat elsősorban nem natúr borként értékesítik, de beleférnek az erre vonatkozó termékkategóriába. Nem aposztrofálja magát natúr borászatnak, nem azzal szeretne kitűnni, hogy natúr bor, hanem hogy JÓ BOR. Balázs véleménye szerint attól mert natúr bor, még tisztának kell lennie és egészségesnek.

90 %-ban külföldre szállítanak. Itthon még a tevékenység elején jár, nagyon szeretné, ha Magyarországon is lenne lehetőség a HORECA szektorban, borbároknak a borait népszerűsíteni, értékesíteni.

Borászati filozófia:

Bio szőlő, natúr bor. Az igazi trükk az, hogy nincsen trükk. „Egyszerűen legyen nagyszerű”

Borászat története:

2017-ben kezdte el kicsit nagyobb tételben a Chardonnay-t készíteni. Pincét szintén 2017-ben vette meg, azóta folyamatosan fejlesztik. Eszközpark szempontjából 2 hektárról befolyó mennyiségre be vannak rendezkedve. WSET vonalról csatlakozott a szakmához.

Szőlőterületek fejlesztési irányai: Úgy gondolja nagyjából meg van a terület, amit szeretett volna. A szőlő el van ültetve, be van telepítve. Nagyon sok munka vár még rá, és egyelőre nem szeretne tovább terjeszkedni. 2 hektár termőterületben szeretne megállni.

Borászati technológia fejlesztés lehetőségei: A technológia adott, maradnak a natúr boros vonalon. Már minden berendezés rendelkezésre áll. Hordós érlelést szeretné folytatni, most alakítják tovább a hordóparkot.

Kereskedelem marketing fejlesztés lehetőségei: Sem területet növelni, sem technológiát változtatni, vagy fejleszteni nincs tervben, az arculatban és a marketing területén szeretnének fejlődni. Nagyobb részt vállalni a magyar natúr boros piacból.

Sümegi OEM-mel kapcsolatban Balázs véleménye szerint Sümegnek egy lehetősége van a kiemelkedésre és ismertségre, ha a tucat áruk helyett kialakítanak valami egyedit. Nem okozott nehézséget, hogy Sümeg maga különleges legyen, hiszen meg volt a borászati, történelmi múltja, és a geológiai adottságai is. Maga az, hogy legyen létrehozva egy OEM az ő ötlete volt. A Sümeg OEM alapja az összefogás.

Nem számított rá, hogy ilyen hirtelen ennyire sikeres lesz a Natúr Sümeg rendezvény, az OEM-mel egymást erősítik, azaz beváltja a hozzá fűzött reményeket.

Az értékesítésre még nem volt hatása, úgy gondolja, hogy nem az OEM miatt válhatnak sikeressé a borok, hanem a borászatok miatt és a biológiai gondolkodás miatt lehet siker. Az OEM inkább csak egy eszköz, és nem egy cél.

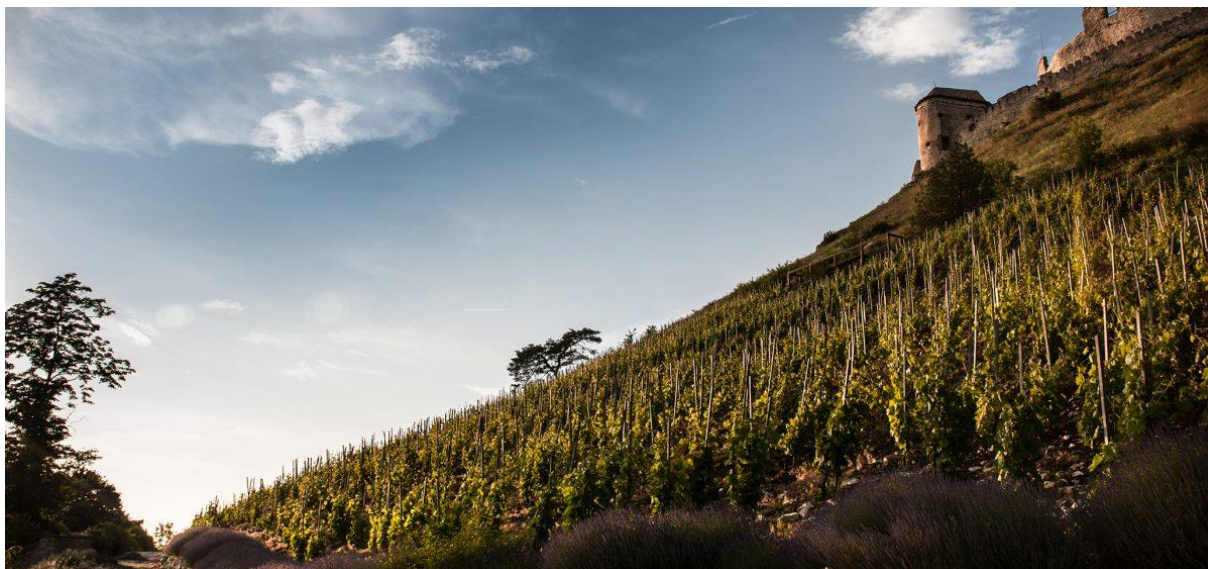
Egly Márk, Palotapince

Egly Márk 1998-tól tíz éven keresztül töltötte be a Sümegi hegyközség hegybírói szerepét, 2008 óta a Balaton-felvidéki Borvidék alelnöke, 2023 március 20-át követően pedig a Borvidék új elnöke.

2006-ban megalapította a Balatoni Szőlő- és Borkultúra Egyesületet, melynek legfőbb célja a borászati és szőlészeti kutatómunka, alternatív gazdálkodási módok népszerűsítése, az előregedett szőlőültetvények és az aktív termőterület megtartása. 2011-óta tagja és ügyvezetője a Sümeg és Térsége Turisztikai Nonprofit Kft.-nek, mely működteti a sümegi Tourinform Irodát. (Palotapince, 2023)

Terület, helyiség: Sümeg, 3,5 hektár

Dűlők: Baglyas-hegy, Várhegy (Vároldal)-dűlő, Öreghegy



12. ábra: Vároldal-dűlő (Palotapince, 2023)



13. ábra: Baglyas-dűlő (Palotapince, 2023)

Alapítás éve: 1997. 2006-ban kerültek az első borok forgalomba

2018-ban álltak át a biogazdálkodásra majd a biodinamikus gazdálkodásra. A biodinamikus gazdálkodásnak megfelelően holisztikusan és komplexen egy egészként kezelik a rendelkezésükre álló területet, beleértve a biodiverzitást és az állatok jelenlétét is. Minden egyes munkálatot a holdfázisokhoz és a hozzájuk tartozó csillagképhez igazítanak. Ez alapján jósolják meg a permetezés, és a szüret idejét is.

Szőlészet:

szőlőfajták: Olaszrizling, Furmint, Kékfrankos, Zweigelt, Petit Verdot, Merlot, és a nevezetes Várhegy oldalban XVI. század előtti régi magyar szőlőfajtákból – Gohér, Bajor kék, Sárfehér, Lisztes fehér, tüdőszínű Bakator és a Rakszőlő. Ezen régi magyar szőlőfajták rövid ismertetését a 7.3 melléklet tartalmazza.

tőkeművelés mód: Vároldal dűlőn bakművelés, Baglyas-hegyen és az Öreg-hegyen öreg tőkék és közép magas kordon.

Permetezés csak gyógynövényekkel és preparátumokkal történik.

Borászat:

Különlegesség, hogy a Várhegy oldalában az ültetvényt 2005-ben létesítették egy nemzetközi örökségvédelmi program keretében. A 2175 tőke elültetéséhez szükséges 400 m³ földet kézi erővel hordták fel. 2011-ben születtek meg az ültetvényről az első borok, évente 300 palack Kékfrankos, 600 palack Olaszrizling-Furmint. Továbbá, a már említett régi magyar fajtákból tradicionális módszerrel készül (Gohér, Bajor kék, Sárfehér, Lisztes fehér a Csóka szőlő, tündőszínű Bakator és a Rakszőlő) évi 200 palack Egly pezsgő, illetve további különlegességgént minden második évben 300 Ramasetter-palack is megtöltésre kerül. A Várhegy dűlő borai kőedényben erjednek és érlelődnek.

Borok: Minden bor a biodinamikus filozófia és a natúr technológia alapján készül, nincs szűrés, nincs derítés.

Vesperas Olaszrizling: Várhegy dűlőről és a Baglyas-hegy öreg tőkéről. 10-12 hónapot érlelődött finom seprőn, kőedényben.

Narancsbor: Szemenként szüretelt Olaszrizling, késői szüretelésű, egy évet amforában érlelik.

Virtus Furmint: 2 éves érlelés zempléni tölgy hordóban

Arriens Grand: Kékfrankos, Petit verdot, Merlot házasítás. Szigorú terméskorlátozással, 2020-tól biodinamikus gazdálkodással szüretelt alapanyagot gravitációs feldolgozással fakáciban erjesztik majd 22 hónap kishordós érlelés után kerülhet palackba.

Kékfrankos natúr: A szőlő kizárólag lábbal taposva került a kádba. Egész fűtősen akáciban erjed öt hétig, mindennapos macerációval. Préselést követően kis fahordóban 10 hónapon keresztül érlelik, majd szűrés és derítés nélkül palackozzák. Minden mozzanatát a holdfázisokhoz igazították.

Amphora rosé: Amforában spontán erjesztéssel készül, majd 10 hónapnyi érlelés után kerül a palackba.

Moon Angel Penta rosé: Betontojásban erjed és érlelődik. Kékfrankos, Zweigelt, Furmint, Merlot házasítás. Holdfázisokhoz igazodva 9 hónap finomseprős érlelés után kerül palackba. Natúr, szűretlen, derítetlen.

Pet Nat Pétillant Naturel: Merlot és Furmint szőlőből készült elsőerjesztéses pezsgő, azaz Pétillant Naturel. Tartályban spontán erjed, majd az erjedés végén palackozzák, hogy az erjedést a palackban fejezze be. Szűretlen derítetlen és degorzsálatlan.

Tethys: Egész fűtősen préseléssel, spontán erjesztéssel készült natúr fehér bor. Az erjesztés követően nagy tölgyfahordóban érlelik 9 hónapon keresztül. A finom seprő folyamatos holdfázishoz igazított felkeverése után szűrés és derítés nélkül palackozták.

Villa Rustica: Baglyas dűlőről. Merlot vagy Kékfrankos szőlőből. 2020-ban Merlot-ból készült.

Kádban nyíltan erjesztik, majd a legalább 15 hónapos érlelést kis fahordóban vagy francia és magyar tölgyfa hordóban vegyesen folytatják, majd házasítják palackozás előtt.

Vároldal pezsgő: A Várhegy oldalában telepített XVI. század előtti régi magyar szőlőfajtákból készül, gondos válogatással, amforában erjedve és érlelve. Sorszámozottan 500 palack kerül forgalomba.

értékesítési csatorna: A borok a fogyasztók számára közvetlenül is megvásárolhatóak személyesen a Palotapincében vagy a weblapon online. Emellett, közvetlenül éttermeknek és kiskereskedelem számára értékesít,

már nem szolgálnak ki nagykereskedőket. A ma Magyarországon lévő nyolc Michelin-csillagos étteremből hatnak szállítottak már. Összesen évi 6–12 ezer palackot ad el évjáratától függően, 90%-ban Magyarországra.

Borászati filozófia:

„Natúr bor: a legjobb dolog ami a szőlővel történhet” (Egry Márk.) Az ökológiai szemléletű gondolkodás, a fenntarthatóság a lényeg.

További tervek: További bővítést egyelőre nem terveznek, bár a piac lehetővé tenné, viszont Márk úgy gondolja, hogy ők ezt a nagyságrendet tudják családi keretek között ellátni. Szőlőterületeket nem kívánják bővíteni. Esetleg a jövőben a régi magyar szőlőfajtákat bővítenék pezsgő készítéséhez.

Borászati technológia fejlesztés lehetőségei: Marad a natúr és biodinamikus vonal, természetesen folyamatos fejlesztésre, minél jobban kőedények, amfórák, betontojás használatára és a természetesség megtartására törekednek.

A Sümeg eredetvédelmi jelöléssel kapcsolatban Márk úgy érzi, elérték a célt amiért létrehozták, Sümeg visszatérése sikerült. Törekvéseiknek köszönhetően a Natúr Sümeg és az OEM beváltotta a hozzá fűzött reményeket. A kereslet is egyértelműen megnövekedett, duplázódott. Eddig körülbelül 10 000 palack SÜMEG OEM jelöléssel ellátott bor talált új gazdára.

3.1.4 Sümeg OEM

A Sümeg Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) 2020 december 17-én leadott, elfogadására irányuló kérelmét, az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti főosztálya 2021 október 29-én hozott határozatában fogadta el, mely szerint a termékleírást először a 2021/2022. borpiaci évben szüretelt borszőlőből származó borászati termékekre kell illetve lehet alkalmazni. Ezzel Sümeg, Európa második legkisebb önálló apellációja lett, a maga 11 hektár területével természetes borkészítésre vonatkozóan. Az apellációt a következő hármas szabály mentén hozták létre: az egyedi, sajátos borkészítési eljárások iránti szigorú elkötelezettség, az ökológia szőlőművelés, valamint a szándék a természetes borok készítésére.

Az eredetmegjelölés alkalmazásának követelményeit és részleteit, az erre vonatkozó termékleírása tartalmazza, mely az alábbiak szerint alakul:

Körülhatárolt terület: Csabrendek, Sümeg, Sümegprága településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályba tartozó területei.

A BOROK LEÍRÁSA

BOR

Bortípusok:

Fehér; Vörös; Penta fehér; Penta rozé; Penta vörös

Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [mg/l]
1.	Fehér	11,34	5,0 – 11	11,34 – 15,0	1,08
2.	Vörös	11,34	5,0 - 11	11,34 – 15,0	1,2
3.	Penta fehér	12,01	6,0 – 11	12,01 – 15,0	1,08
4.	Penta rozé	11,34	6,0 - 11	11,34 – 15,0	1,08
5.	Penta vörös	12,01	6,0- 11	12,01- 15,0	1,2

14. ábra: Analitikai előírások Bor (Sümeg OEM, 2021)

Fentiekén túlmenően:

- A maximális összes kénessav tartalom, a maximális illósav tartalom és az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.
- A Sümeg Penta maximális megengedett összes kénessav tartalma 90 mg/l
- „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 1,2 g/liter.

Érzékszervi jellemzők

1.Fehér

Színe a halvány-szalmasárgától a halvány aranyárga színig terjedhet. Illatában visszafogott gyümölcs aroma, citrus, csonthéjasok mellett fehérvirágok, mint akác, hársfa jelenik meg. Ízben, élénk savak mellett sós textúra kialakulhat és a citrus, csonthéjas gyümölcsök mellett gyógynövényes karakter is felbukkanhat.

2. Vörös

Világos rubin – rubin – bíbor színű. Illatában elsősorban piros bogyós (szeder, málna, meggy) gyümölcsösök dominálnak, és zöld fűszeresség mellett, enyhe ásványos, sós jegyek is felbukkannak. Ízben, friss, üde savak, visszafogott tannin, lineáris stílus mellett, akár egy sós, ásványos jegy is megjelenhet.

3. Penta fehér

Színében zöldessárgától aranyárgáig terjedhet. Illatában diszkrét citrus és sárgahúsú gyümölcsök, barack és vilmoskörte mutatkoznak. Sós, ásványos jegyek akár egy visszafogott krémes jeggyel is kiegészülhetnek. Ízben összetett és rétegzett stílus jellemzi, amely diszkrét citrus, sárgahúsú gyümölcsössége mellett, egyfajta sós, ásványos jelleget is magára ölt, lineáris textúrával. A magas savak mellett közepes-magas alkohollal, hosszú lecsengéssel és komplexitással rendelkezik. Az érleltégből fakadóan szekunder, de akár tercier jegyek is megjelenhetnek.

4.Penta rozé

Színében rózsaszín és lazacszín között jelenik meg. Illatában, elsősorban piros bogyós gyümölcsökre (málna, szeder, cseresznye) emlékeztet. Ízében a ropogós és üde savak mellett visszatér az illatból ismert gyümölcsösség,

amely egyfajta sós, ásványos karakterrel egészülhet ki. A magas, de érett savak és a közepes test jó egyensúlyt alkot. Az érlelté válásból fakadóan szekunder is megjelennek, de akár tercier jegyek is felbukkanhatnak.

5. Penta vörös

Színében rubin és gránát szín között jelenik meg. Illatban fűszeres és elsősorban piros bogyós gyümölcsök (málna, áfonya, meggy) uralkodnak. Ízben határozott savak, közepes tannin, valamint a test-alkohol közötti egyensúly jellemzi. Emellett az illatból megszokott aromavilág kiegészül egy ásványos, sós textúrával, üdeséget, de egyben mélységet is adva a boroknak. Feszés szerkezet mellett kóstolás után határozott lecsengésű. Az érlelté válásból fakadóan szekunder, de akár tercier jegyek is megjelenhetnek.

PEZSGŐ

Bortípusok:

Fehér; Rozé

Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav tartalom [g/l]	Széndioxid túlnyomás (20°C-on)
1.	Fehér	10,01	6-12,0	10,01	1,00	min. 3,5 bar
2.	Rozé	10,01	6-12,0	10,01	1,00	min. 3,5 bar

15. ábra: Analitikai előírások Pezsgő (Sümeg OEM, 2021)

Fentieken túlmenően a maximális összes kénessav tartalom maximum 90 mg/l lehet és az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

Érzékszervi jellemzők

1.Fehér: Színben citromsárgától mély szalmasárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre utaló gyümölcs aromák, mint citrus, sárgaalma határozzák meg, illetve az erjesztésből fakadó másodlagos aromavilág, visszafogott briós, keksz, füstösség jellemzi. Szájban a finom szénsav végig megmarad, friss savak mellett, közepes test és alkohol kíséretében.

2.Rozé: Színe a világos hagymahéjtól a halvány rubin színig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez meghatározó, de kerek savak, a test és alkohol közötti jó egyensúly társul.

Különös borászati eljárások

1. Bor:

- Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.
- Tiltott a borok édesítése a savtartalom növelése valamint kémiai, nem természetes úton való csökkentése.
- Penta fehér és a Penta vörös borok esetében minimum 18 hónap hordó és/vagy palackos érlelés kötelező.

- A Penta rozé bor estében minimum 6 hónap érlelés kötelező, amely lehet hordó vagy palackos érlelés.
- A borok leghamarabb a szüret évét követő március 15-én kerülhetnek forgalomba.
- A Penta rozé bor esetében engedélyezett a termékleírásban említett fehér szőlőfajta együttes feldolgozása, maximum 10%-ban. A fehérszőlő itt kizárólag a kékszőlővel együtt szüretelt és együtt feldolgozott állapotot jelenti.
- A Penta fehér-, a Penta rozé-, a Penta vörösborok készítésénél a fehér és kékszőlőfajták házasítása – egybeszüretelés- kizárólag a feldolgozáskor megengedett.
- Penta fehér esetében a következő fajtáknak kötelező dominálnia vagy fajta tisztán (min. 85%)-ban vagy házasítva (min. 85%): Furmint, Olasz rizling.

Kiegészítő fajtaként (max. 15%-al) a következő fajták megengedettek:

Sárféher, Chardonnay, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű,

- Penta rozé esetében a következő fajtának kötelező dominálnia fajtatisztán (min. 85%) vagy házasítva (min. 85%): Kékfrankos, Zweigelt. Kiegészítő fajtaként (max. 15%) a következő fajták megengedettek: Merlot, Furmint, Pinot noir, Cabernet franc.

□ Penta vörös esetében a következő fajtának kötelező dominálnia (min. 85%): Kékfrankos. Kiegészítő fajtaként (max. 15%-al) a következő fajták megengedettek: Merlot, Zweigelt.

2. Pezsgő:

- Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.
- Pezsgő esetében kötelező a seprőn történő palackos érlelése minimum 12 hónapig.
- A fehér és kékszőlőfajták házasítása kizárólag a feldolgozáskor megengedett.
- Pezsgőnél kizárólag egész fürtös préselés alkalmazható.

Szőlőtermesztés szabályai

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség:

a) Új ültetvények:

- tőkesűrűség: legalább 5000 tő/ha.
- művelésmód: Moser (javított Moser), Guyot művelés, ernyőművelés, alacsonyordon művelés, középmagas kordon, magas kordon, bak- és fejművelés

b) 2020. augusztus 1. előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében, azok sűrűségétől és művelésmódjától függetlenül, az onnan származó szőlőből, a szőlőültetvény termésben tartásáig készülhetnek Sümeg oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borok és pezsgők.

2. A szüret módja kizárólag kézi.

3. Tilos gyomirtó és rovarölő használata is, kivéve a kötelezően előírt védekezés eseteit. A Penta fehér, a Penta rozé, a Penta vörös esetében csak ökológiai gazdálkodásból származhat a szőlő.

Engedélyezett szőlőfajták

BOR

1. Fehér: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárfehér
2. Vörös: Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3. Penta fehér: Furmint*, Olasz rizling*, Chardonnay, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Sárfehér
4. Penta rozé: Kékfrankos*, Zweigelt*, Cabernet franc, Furmint, Merlot, Pinot noir
5. Penta vörös: Kékfrankos*, Merlot, Zweigelt

A Penta esetén az alap fajtához (*-al jelölve), további engedélyezett fajták mindösszesen 15%-ban házasíthatóak bortípusnak megfelelően.

PEZSGÓ

1. Fehér: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kékfrankos, Kéknyelű, Olasz rizling, Pinot noir, Sárfehér
2. Rozé: Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

A szőlő minősége: (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1.	Fehér	191,8	11,34
2.	Vörös	191,8	11,34
3.	Penta Fehér	203,2	12,01
4.	Penta Rozé	191,8	11,34
5.	Penta Vörös	203,2	12,01

16. ábra: Cukor és alkoholtartalom Bor (Sümeg OEM, 2021)

PEZSGÓ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1.	Fehér	169,2	10,01
2.	Rozé	169,2	10,01

17. ábra: Cukor és alkoholtartalom Pezsgó (Sümeg OEM, 2021)

Maximális hozam

BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	9 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbór és 2kg/tőke
2.	Vörös	9 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbór és 2 kg/tőke
3.	Penta fehér	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbór és 1,5kg/tőke
4.	Penta rozé	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbór és 1,5kg/tőke
5.	Penta vörös	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbór és 1,5kg/tőke

18. ábra: Maximális hozam Bor (Sümeg OEM, 2021)

PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	12.5 t/ha szőlő vagy 87 hl/ha seprős újbor és 2,5 kg/tőke
2.	Rozé	12.5 t/ha szőlő vagy 87 hl/ha seprős újbor és 2,5 kg/tőke

19. ábra: Maximális hozam Pezsgő (Sümeg OEM, 2021)

A borok leírása

„Fehérborok diszkrét illatvilágukban, rétegzett aromatika, ahol citrus, sárgahúsú gyümölcsök mutatkoznak sós, ásványos jegyekkel, de akár egy krémes komplexitást is magukénak mondhatnak. Ízben határozott savak, lineáris textúra és kifejezetten jó egyensúly jellemzi. A rozéborokat elsősorban piros bogyó gyümölcsösség, málna, szeder jellemzi. Ízben, friss, üde, magas savak és egyfajta ásványos textúra itt is érvényesül. Míg a vörösborok főleg pirosbogyós jegyek mellett, feszes szerkezettel, közepes tannin és test mellett, dinamikus, de érett savakkal bírnak és hosszú lecsengésben akár ásványos jegyeket is felmutatnak.

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése többek között a sümegi borokban a tengeri mészkőpadozat alapkőzetére vezethető vissza. A meszes talaj mellett, amely friss savakat eredményez ugyanakkor fontos a klimatikus adottság is. A Bakony hegység egyfajta védelmet biztosít a nagyon hideg levegőtől, ugyanakkor, mivel a hűvös kontinentális klíma érvényesül, a borok mindvégig megőrzik a friss, üde jellegüket. A Balaton ugyan messzebb található, de klimatikus hatása még érvényesül, amely egyfajta kiegyenlítő hatást biztosít a borok számára, érettségi állapotuknak és így harmóniájuknak is kedvez. A legtöbb szőlő terület 250-350 méter tengerszint feletti magasságnak köszönhetően megerősítik a hűvösebb, friss karaktert és savakban gazdag borokat eredményez. A Kisalföld és a Balaton felé nyitott szőlőterületek meleg és száraz levegőt kapnak, amelynek köszönhetően a borok megőrzik az egyfajta telt, krémes stílusukat, ezáltal a friss, üde struktúra egyensúlyban van a testes, krémesebb textúrával is.”

„A sümegi pezsgő harmonikus savtartalmától a komplex gyümölcsössége és üdesége adja e termék egyediségét. Amellett érett ásványosság jellemzi. Ez köszönhető a változatos mészkő kőzetnek, amely különböző rétegekben megtalálható. A kőzet színe segít a hőátadásban, így érett alapanyag szüretelhető, amely elengedhetetlen a minőségi pezsgő készítésnek. Ugyanakkor a talaj adta ásványos karakter és a hűvös kontinentális klíma frissességet, sav gerincet is ad az alapanyagnak, amely szintén rendkívül fontos a magas minőségi pezsgő készítéséhez. Ez a kombináció, a hűvös kontinentális klíma és meszes, ásványos, fényvisszaverő talaj adta kombináció érett, de savakban gazdag alapanyagot eredményez.

Az egyedülálló éghajlat és a közettípusok kiváló adottságokat teremtenek a borok termeléséhez, mint ahogy az is, hogy Sümeg minden fontos szőlőhegye hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazott. A sümegi pezsgőre jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Ennek a légmozgásnak a másik hatása, hogy az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a pezsgőre.

A feldolgozás folyamán a második fermentáció lefolyásával a helyi borászok még komplexebbé alakítják a sümegi pezsgőt.” (Sümeg OEM, 2021)

További feltételek

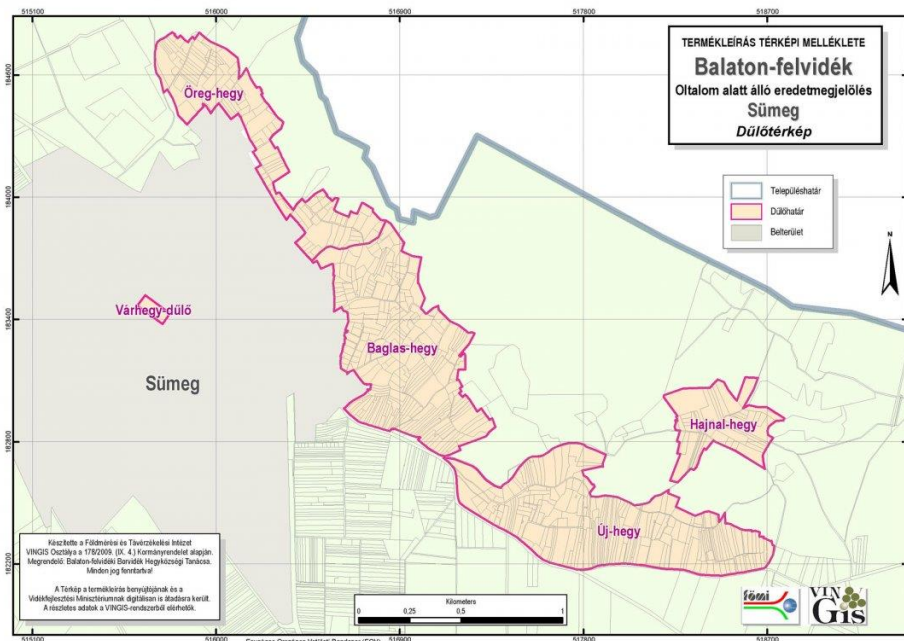
Jelölési szabályok:

- Valamennyi Penta és primőr vagy újbó megjelölésen ellátott boron kötelező az évjárat feltüntetése.
- Évjárat feltüntetése esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia.
- Bor esetében valamennyi fajta feltüntethető valamennyi termék kategória és bortípus esetén.
- A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.
- Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- Palackban érlelt kifejezés akkor tüntethető fel a sümegi boron, ha az adott bort legalább egy évig palackban érlelték a forgalomba hozatal előtt.
- A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:

Települések: Csabrendek, Sümeg, Sümegprága,

Dűlők (Sümeg): Öreg-hegy, Baglas-hegy, Várhegy-dűlő, Hajnal-hegy, Új-hegy



20. ábra: Sümegi dűlőtérkép (Vingis, 2023)

Település feltüntetése esetén a szőlő 100%-ának az adott egységből kell származnia.

- dűlőnév feltüntetésének szabályai: a szőlő 100%-ának az adott egységből kell származnia.
- a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szűret vagy virgin vintage	újbor vagy primór	Öreg tőkék bora	Szűretlen	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	késői szűretelésű bor, válogatott szűretelésű
1. BOR								
1. fehér	+	+	+	+	+	+	+	+
2. vörös	+	+	+	+	+	+	+	+
3. Penta fehér	+	-	-	+	+	+	+	+
4. Penta rozé	+	+	-	+	+	+	-	-
5. Penta vörös	+	-	-	+	+	+	+	+
2. PEZSGŐ								
1. Fehér	+	-	-	+	-	+	-	-
2. Rozé	+	-	-	+	-	+	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható, + a kifejezés használható

21. ábra: Szabályozottan használható kifejezések (Sümeg OEM, 2021)

Sümeg DHC logó használata:

A logót az adott címkével harmonizáltan kell elkészíteni és elhelyezni, grafikai megjelenése legalább 2,0 cm és legfeljebb 3,5 cm átmérőjű lehet. A logót a címke formájától függően annak alsó harmadába kell elhelyezni.



22. ábra: DHC logo (Sümeg OEM, 2021)

A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Sümeg borászati termék csak üvegpalackban hozható forgalomba. E szabály alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.

3.1.5 Natúr Sümeg



23. ábra: Natúr Sümeg logo (Natúr Sümeg, 2023)

Idén (2023 május) immár harmadik alkalommal került megrendezésre a „Natúr Sümeg” két napos rendezvény Egly Márk és Sümeg rendezésében. A rendezvényen a történelmi Magyarország legjobbnak vélt natúrborászai, a legelismertebb biodinamikus szőlőművelési szakértői találkoznak és osztják meg egymással és az érdeklődőkkel saját tapasztalataikat.

Az első napon leginkább szakmai rendezvények, előadások kaptak helyet, az előadások ingyenesek, de regisztrációhoz kötöttek voltak. Megismerkedhettünk a natúr borok jogszabályi hátterén keresztül a szőlőültetvényeken alkalmazható technikáig, a biológiai növényvédelem egyes titkaival, és néhány jó tanáccsal a kereskedelem területén és információval a natúr borok gasztronómiában betöltött szerepéről. Nagyon sok, hasznos információval lehetett gazdagabb, akinek lehetősége volt részt venni a szakmai napon.

A második napon került megrendezésre a sétáló borkostoló, ahol több mint 40 hazai és kárpát-medencei natúr borász képviseltette magát, és egy zártkörű szakmai borbemutató a kapcsolódó szakmák (borkereskedő, HORECA, sommelier) számára.

Személyes tapasztalat alapján állíthatom, hogy a rendezvény nagyon jól sikerült. Nem csak az érdeklődők, de a borászok is jól érezték magukat. Meglehetősen sok kiváló natúr bort, PetNat-ot és Narancsbort kóstolhattunk. Volt lehetőség elbeszélgetni a borászokkal akár egy teljes borsort is végig kóstolni. Számomra külön meglepetés volt a kínált borok minősége, és a pontos és precíz szervezés.

Természetesen nem feledkezhettünk meg a helyszínéről a Sümegi Püspöki palotáról sem, ami nagyban hozzájárult az esemény színvonalához, nem akármilyen látképpel a Sümegi Várra és a Vár oldalában kialakított történelmi dűlőre. A szervezők nem titkolt szándéka, hogy a Natúr Sümeg a jövőben a Kárpát-medencei natúrborászok találkozó helyévé váljon. Az önálló sümegi OEM státusz megszerzése volt az a mérföldkő, amely a Natúr Sümeg rendezvény létrehozásához vezetett.

Érdekesség a Natúr Sümeg logójában található teknős. Ez természetesen nem véletlen. Itt a sümegi kőfejtőben 1963-ban találta meg ugyanis Kocsis Lajos (nyugdíjas bányász, amatőr geológus) egy 80 millió éves ősteknős páncéllenymatát, mely a településről kapta a „sümegi -ősteknős” nevet. A teknős tulajdonképpen szimbóluma a Sümeget jellemző geológiai sajátosságoknak és földtörténeti momentumoknak, amelyek a borokban ízben és ásványosságban megjelennek, és amelyet a sümegi borászok lobogójukra tűztek, hogy kiemeljék boraikat a hétköznapi sokaságból. (Ramassetter Látogatóközpont, 2023)



24. ábra: Sümegi ősteknős páncél lenyomata (Ramassetter Látogatóközpont saját fotó, 2023)

3.1.6 Natúr borok jogszabálya és törvényi háttere

Ugyan a Sümeg OEM-ben külön kihangsúlyozva nem szerepel, hogy csak natúr borokra alkalmazható a termékleírás, de a felsorolt feltételekből egyértelműen kiolvasható, hogy például a penta termékeknel kizárólag ökológiai gazdálkodásból származó szőlő használható fel, tilos gyomirtó és rovarölő használata is, kivéve a kötelezően előírt védekezés eseteit, illetve tiltott a borok édesítése a savtartalom növelése valamint kémiai, nem természetes úton való csökkentése. Egyértelműen kirajzolódik tehát a natúr borok készítésére irányuló szándék. Amennyiben a natúr borokról van szó át kell tekintenünk az irányadó jogi szabályozást is.

Irányadó jogszabályok:

2020. évi CLXIII. törvény a szőlészetéről és borászatról

435/2021. (VII. 16.) Korm. rendelet a szőlő-bor ágazatban folytatott hatósági eljárásokról és teljesítendő adatszolgáltatási kötelezettségekről.

26/2021. (VII. 29.) AM rendelet a szőlő- és bortermelés részletes szabályairól

Az utóbbi 8. mellékletében található a Szabályozott kifejezések listája, mely iránymutatást ad a natúr borokkal kapcsolatban használatos kifejezések alkalmazására.

1. „**natúr** (kiegészítve a termékkategória nevével)”

Bármelyik eredetvédelmi kategóriában feltüntethető.

Termékkategóriák, amelyeken feltüntethető: bor, gyöngyözőbor, pezsgő

A natúr kifejezés használatának feltétele:

Olyan bor, gyöngyözőbor vagy pezsgő,

a) amely előállításához felhasznált szőlő.

aa) ökológiai gazdálkodási követelmények tanúsítására elismert, akkreditált tanúsító szervezet (a továbbiakban: tanúsító szervezet) által kiadott ökológiai tanúsítvánnyal rendelkezik, és

ab) kizárólag kézi szüretelésű;

b) amelyet tanúsító szervezet által kiadott, ökológiai feldolgozási tevékenységre vonatkozó tanúsítvánnyal rendelkező borászati üzemben állítottak elő;

c) amely előállítása során kizárólag a következő borászati eljárásokat lehet alkalmazni:

ca) levegőztetés vagy gáz-halmazállapotú oxigén hozzáadása,

cb) szén-dioxid, argon vagy nitrogén alkalmazása, akár önmagában, akár kombináltan, semleges atmoszféra létrehozása és a termék levegőtől védett kezelése érdekében,

cc) kén-dioxid felhasználása legfeljebb 40 mg/l összes kén-dioxid tartalomig;

d) amely kizárólag üvegpalackba, bag-in-boxba vagy KEG hordóba töltve hozható forgalomba; és

e) amely rendelkezik tanúsító szervezet ökológiai tanúsítványával.

2. „pétanat”

Bármelyik eredetvédelmi kategóriában feltüntethető.

Termékkategóriák, amelyeken feltüntethető: gyöngyözőbor, pezsgő

A pétanat kifejezés használatának feltételei:

Olyan gyöngyözőbor vagy pezsgő, amely mindenben megfelel a natúrbor előírásainak, továbbá amely az első alkoholos erjedését palackban fejezi be, így természetes szén-dioxid tartalommal rendelkezik. 20 °C-os hőmérsékleten, palackban tárolva maximum 4,5 bar túlnyomás uralkodik a benne oldott endogén szén-dioxid jelenléte miatt.

3. „narancsbor”

Bármelyik eredetvédelmi kategóriában feltüntethető.

Termékkategóriák, amelyeken feltüntethető: bor

A narancsbor kifejezés használatának feltételei:

Legalább 204,5 g/l cukortartalmú fehér szőlőből legalább 7 napig tartó héjon erjesztéssel készült bor, amelynek színe a mélysárgától a borostyán színig terjedhet. A címkén fel kell tüntetni a „fehér szőlő héjon erjesztésével készült bor” feliratot. (26/2021. (VII. 29.) AM rendelet a szőlő- és borkészítés részletes szabályairól)

Az EU területén használható borkezelő anyagokat és eljárásokat illetve az ökológiai borkészítésben használható anyagok körét a korlátozott terjedelem miatt szakdolgozatomban nem kívánom részletezni.

Nagy előrelépést jelentett a natúr borok világában, hogy Franciaországban 2020 márciusában elfogadták a „vin méthode nature” megnevezés használatát, illetve 2019 szeptemberében létrejött a Natúr Borok Szövetsége-Syndicat de défense des Vins Nature'l. Célja, hogy egy nagy szervezetbe, közösségbe tömörítse a termelőket, a natúr borok értékeit, valamint a termelés és forgalmazás elveit.

Chartájukban megfogalmazták az alábbiakat:

- A borok készítéséhez 100%-ban minősített organikus vagy legalább az átállás második évében lévő ültetvényről származó szőlő használható
- Kizárólag kézi szüret alkalmazható
- Csak őshonos élesztőtörzsszel történhet az erjesztés
- A szőlő összetételének önkéntes módosítása (sav vagy alkohalnövelés) nem megengedett.
- Tilosak a „durvának” minősített beavatkozások (pl. szűrés, tangenciális szűrés, villám-pasztörizálás, hőkezelés, fordított ozmózis).
- Erjedés előtt és közben tilos kén hozzáadása.
- Tilos adalék-anyagok hozzáadása.
- A Vin Méthode Nature pezsgő olyan bor, amelyben csak szőlőlével (must vagy erjedő must) lehet hozzáadni a cukrot.

- PetNat-ok esetében bármilyen lé vagy bor hozzáadása az erjedés során, függetlenül a szakasztól, gyakorlatilag kizárja a „PetNat” megjelölést, csak a saját eredetileg tartalmazott cukroknak köszönhetően erjed pezsgővé.
- Értékesítés alkalmával a borászok és a szervezők vállalják, hogy a „Vin Méthode Nature” címkével ellátott palackok mellé bemutatják ezt a chartát is. A borkereskedőket is erre biztatják.
- A címkéken a kénhasználatától függően kétféle logót használhatnak a termelők: „kén hozzáadása nélkül” ill. „<30 mg/l kén hozzáadásával”. (Vin Méthode Nature, 2023)



25.ábra: Natúr Borok címke (Vin Méthode Nature, 2023)

3.2 Kutatás módszertan bemutatása

Adatgyűjtéseim során igyekeztem minden aspektusból megvizsgálni a Sümeg OEM részleteit, eredményeit, létrehozásának okát és céljait, továbbá a sümegi borok ismertségét. A szekunder kutatásokat és maga az OEM tanulmányozását követően primer kvantitatív és kvalitatív kutatásokat is végeztem. Személyes és telefonos interjúk során megkérdeztem az érintett borászok véleményét, meglátásait, hogy ők maguk hogyan is vélekednek az OEM-ről. Felderítettem, hogy miért is hozták létre, és hogy beváltotta e a hozzá fűzött reményeket. A három fő borással - Egly Márk, Halász Imre és Capári Balázs - történt interjúk részleteit a 3.1.3 Főbb pincészetek felsorolása és bemutatása —„Sümegi hármak” című fejezet tartalmazza.

Természetesen nem elég a létrehozók szemszögéből vizsgálni. Kvantitatív kutatásként, elvégeztem egy 95 főt számláló mintán, 32 kérdésből álló rövid piackutatást a fogyasztók oldaláról, hogy hallottak e már a sümegi borokról, kóstoltak e sümegi bort, és hogy egyáltalán ismerik e a jelentését az oltalom alatt álló eredetmegjelölésnek. Megvizsgáltam borfogyasztási szokásaikat és viszonyítási alapként, kikérdeztem a kutatás résztvevőit az egyéb borvidékek látogatottságáról is. Az OEM önmagában nehezen vizsgálható a natúr borok kérdéskör körbejárása és megismerése nélkül hiszen a natúr borok és Sümeg mára már szorosan össze fonódott fogalmak. Azért, hogy jobban megértsem a natúr borászok munkáját, indokaikat, és hogy jobban megismerjem a sümegi és úgy általában az általuk készített borokat, részt vettem a Natúr Sümeg két napos szakmai rendezvényen. Külső megfigyelőként értesülhettem a felmerülő problémákról is, ami ennek a bortípusnak a készítésével és értékesítésével jár. A rendezvény második napján lehetőségem nyílt nem csak megfigyelni, de el is beszélgetni a borászokkal, sőt személyesen is megkóstolni a natúr borokat.

4. Eredmények

A borászokkal történt interjúk kiértékelése meglehetősen egyszerű. Egybehangzó véleményük volt, hogy az OEM beváltotta a hozzá fűzött reményeket és a Natúr Sümeggel összefonódva sikerként könyvelték el.

A fogyasztói kutatások ellenben nem ennyire egyértelműek. A fogyasztók válaszaiból készült diagrammokat és ábrákat a 7.4 számú melléklet tartalmazza részletesen.

Demográfiai szempontból, a válaszolók nemét tekintve kiegyenlített 50-50%-os a férfiak és a nők aránya, míg a megkérdezettek 36% volt 36-45 év közötti, 20% 50 év feletti, és 17%-a 31-35 év közötti.

Lakhelyt tekintve 56% fővárosi, 23% városi lakos, 12% Vármegyeszékhelyen lakik. Legmagasabb iskolai végzettség szerint 66% egyetemi vagy főiskolai, 26% érettségivel rendelkezik.

Alkoholfogyasztás tekintve az alábbi megállapítások vonhatóak le:

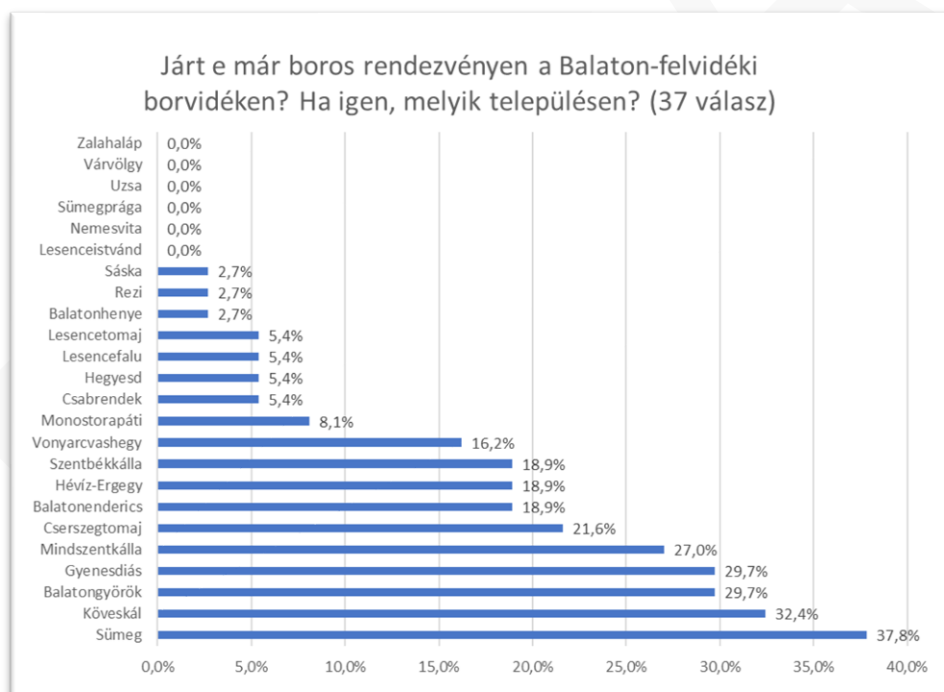
A 94 válaszadóból 48 fő (51%) alkalmanként fogyaszt alkoholt, 33 fő (35%) hetente, a többiek havonta (9,6%) fogyasztanak alkoholt. A megkérdezettek legmagasabb százalékban az alkoholos italok közül a bort részesítik előnyben (78 fő). Arra a kérdésre, hogy milyen gyakran fogyasztanak bort, 41% válaszolta, hogy csak kivételes alkalmakkor, 26% havi rendszerességgel, 25% heti rendszerességgel. A fogyasztott bortípusok közül a fehér nyert 60 szavazattal, mögötte 50 szavazattal a vörös bor, és némileg meglepő módon a legnagyobb százalékban a száraz bor preferenciája mutatkozott meg.

Fehér borszőlőfajták tekintetében a jelenlegi borfogyasztási trendeknek megfelelően 49 szavazattal az Irsai Olivér, 45 szavazattal a Chardonnay, 44 szavazattal az Olasz rizling vezet a statisztikát, míg vörös borok esetében magasan a Cabernet Sauvignon (52), majd a Merlot (45) és Kékfrankos (33) fajtákból készült borok kapták a legtöbb szavazatot. (több fajtát is meg lehetett jelölni).

A kérdőívre adott válaszok alapján a megkérdezettek 78%-ban önállóan, és csak 19 százalékuk fogyasztja a borokat inkább szódával fröccsként. Borfogyasztási alkalmak szempontjából a legnépszerűbbek a baráti összejövetelek, ezt követően az ünnepek és családi összejövetelek, majd a bortúrák és szervezett borkóstolók, és legkevésbé a rendezvényeken fogyasztanak szívesen bort. Árak szempontjából átlagosan 2000-3500 Ft-ot (41%), illetve 1000-2000 Ft-ot (34%) költenek egy palack borra, illetve 62 százalékuk semennyivel nem fizetne többet azért, ha a bor bio, 19% semennyivel nem fizetne többet egy palack natúr borért, mert nem is hallott róla. Ellenben 42% nem hallott a natúr borokról, viszont érdeklődne a termék iránt, és az iránt, hogy mit is jelent. Ez az utóbbi adat jól mutatja, hogy jelenleg Magyarországon, mennyire nem elterjedtek és ismertek a natúr borok. Vásárlás helye szerint leginkább szupermarketekben, és magánál a termelőnél/borásznál vásárolunk bort, legkevésbé éttermekben, borbárokban és online. Vásárláskor jellemzően a szőlőfajta, a hazai származás és a borvidék és a borász személye, legkevésbé a bió, a natúr vagy a kézműves státusz a befolyásoló. Érdekes továbbá, hogy az eredetmegjelölés, címke, palack tekintetében megoszlanak a vélemények, míg a különlegesség, mások/személyzet ajánlása és az ár (legnagyobb mértékben jelölték meg közepesnek) tekintetében a közepes befolyásolást jelölték meg.

Végeztem kutatást arra vonatkozóan is, hogy mennyire szakértők, mennyire szakmabeliek, vagy egyáltalán mennyire érdeklődnek a borok világa iránt, hiszen más szempontok szerint, másként ítéljük meg, ha egy egyáltalán nem érdeklődő nem hallott még a sümegi borokról vagy az eredetmegjelölésről, vagy adott esetben, ha egy borász számára újdonság, hogy Sümegen bort késztenek. 95 válaszadóból 39% néha fogyaszt bort és alkalmanként szakirodalmat is olvas, 28 % egyáltalán nem érdeklődik a borok világa iránt, 19% borkedvelő, aki igyekszik kóstolni és részt venni a boros eseményeken, és 10% volt szakmabeli. Legtöbben ismerősöktől/barátoktól, közösségi médiából és online médiából tájékoznak a boros eseményekről. A borvidékek látogatottságát tekintve legtöbben (50 fő) az Egri borvidéken járt, ezt követi Badacsonyi (48 fő), Villány (37 fő), és ami számunkra a leglényegesebb, hogy a 85 válaszadóból 34-en jártak a Balaton-felvidéki borvidéken. Ami meglepő, hogy Tokajban csak 29-en, Szekszárdon és Etyek-Budán csak 27-en jártak bort kóstolni. A bor iránt érdeklődők leginkább ismerősök tapasztalata alapján, a borászat honlapján, a borvidék vagy a település honlapján tájékozik a borvidék meglátogatása előtt.

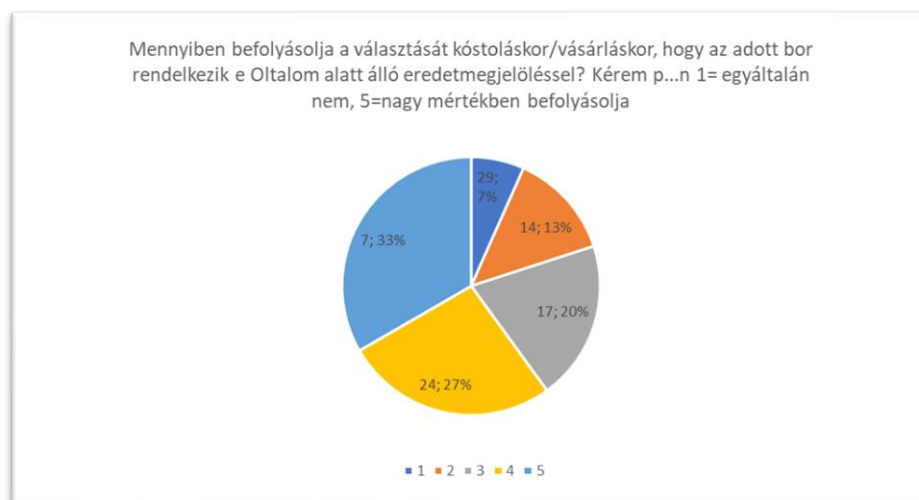
A Balaton-felvidéki borvidéket tekintve legtöbben Sümegen és Köveskálon jártak borkóstolni.



26. ábra: Járt e már boros rendezvényen a Balaton-felvidéki borvidéken?

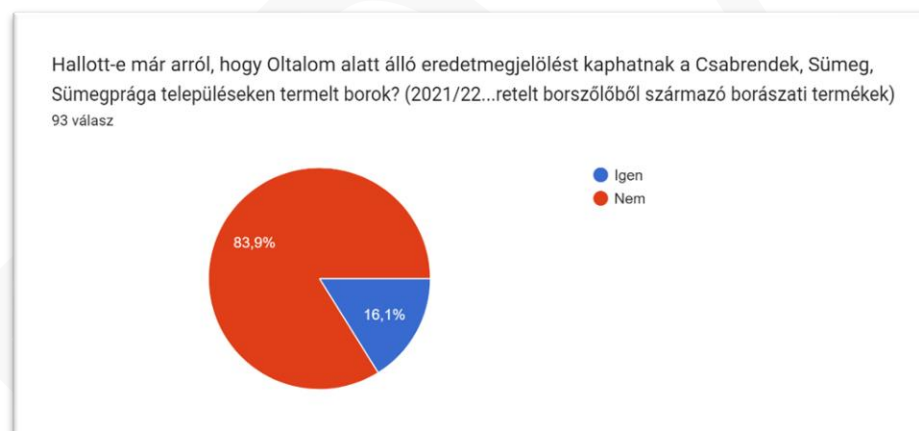
95 főből, 65 adott csak választ arra a kérdésre, hogy ismeri e az oltalom alatt álló eredetmegjelölést, mint kifejezést, ebből 63 hallott már az OEM-ről, és 42 fő hallott már az OFJ-ről.

29 válaszoló véleménye szerint egyáltalán nem befolyásolja vásárláskor, hogy az adott palack bor rendelkezik e oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, és csak 7 személy gondolta úgy, hogy nagy mértékben befolyásoló.

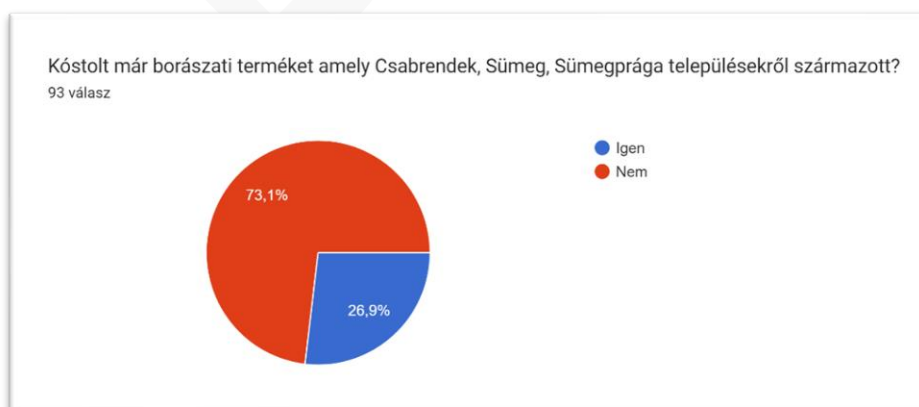


27. ábra: OEM befolyása a fogyasztói döntésekre

A Sümegi OEM-re vonatkozó válaszok is érdekesen alakultak. 93 válaszadóból 84% nem hallott arról, hogy oltalom alatt álló eredetmegjelölést kaphatnak a sümegi borok, viszont 27 százalékuk kóstolt már innen bort, míg csak 14 % (13 fő) vásárolt vagy kóstolt Sümegi OEM-mel ellátott borászati terméket.



28. ábra: Sümeg OEM ismertsége

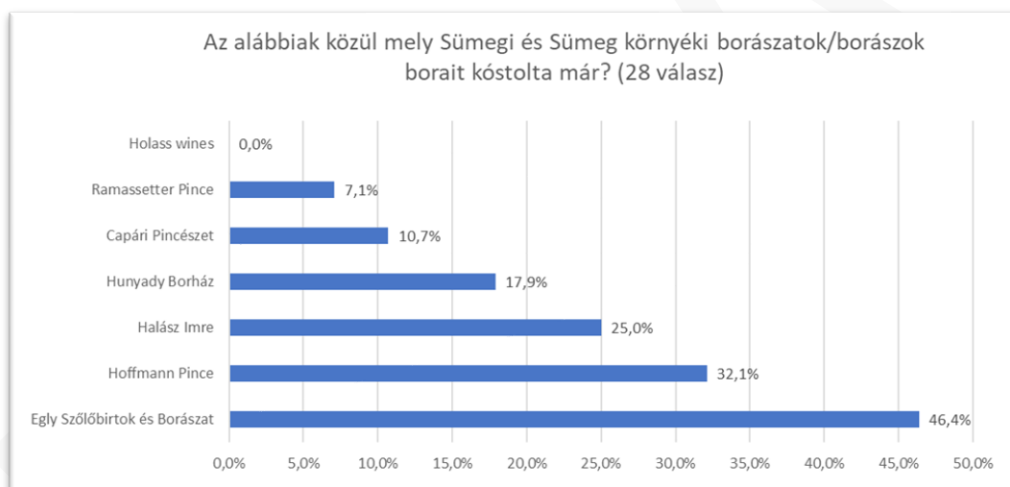


29. ábra: Sümeg térségi borok ismertsége/kóstolása



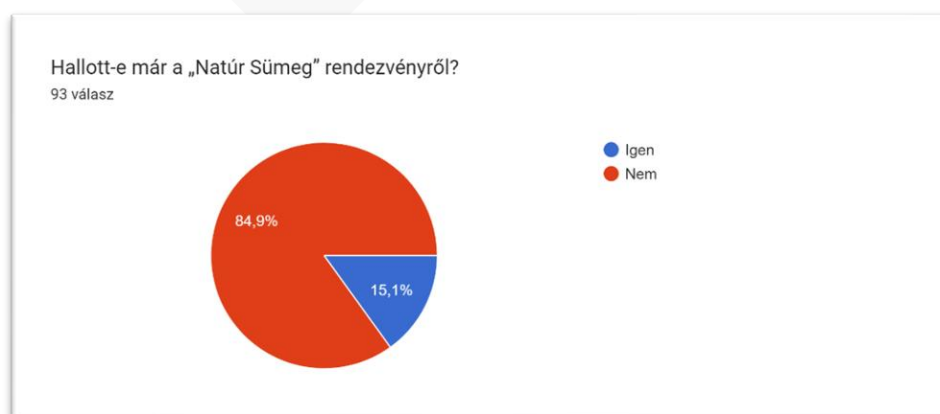
30. ábra: Sümeg OEM ellátott bor ismertsége/kóstolása

Ha már kóstoltak sümegi bort, akkor azt leginkább Egly Márk-Palotapince és a Hoffmann pincénél tették.



31. ábra: Sümegi borászatok ismertsége

A Natúr Sümeggel kapcsolatban elmondható, hogy a válaszolók (93 fő) 85%-a nem hallott a Natúr Sümeg rendezvényről, és azok közül akik hallottak már róla (14 fő) csak 4 fő vett is részt.



32. ábra: Natúr Sümeg ismertsége



33. ábra: Részvételi arány a Natúr Sümeg rendezvényen

Az összefüggéseket vizsgálva az alábbi megállapítások vonhatók le:

Azok közül akik bármilyen mértékben és formában is fogyasztanak bort, pezsgőt (80 fő)

- 57-en hallották már az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezést
- 14-en hallottak arról, hogy oltalmat kaphatnak a sümegi borok
- 24-en kóstoltak már sümegi bort
- 12-en kóstoltak már Sümeg OEM-mel jelölt bort
- 13 fő hallott már a Natúr Sümeg rendezvényről
- 4 fő vett már részt Natúr Sümeg rendezvényen

A bor iránt érdeklődők és szakmabeliek (27 fő) közül

- 8-an hallottak arról, hogy oltalmat kaphatnak a sümegi borok
- 13-an kóstoltak már sümegi bort
- 7-en kóstoltak már Sümeg OEM-mel jelölt bort
- 10 fő hallott már a Natúr Sümeg rendezvényről
- 2 fő vett már részt Natúr Sümeg rendezvényen

Azok közül, akik szívesen fogyasztanak vörös bort (41 fő), 13 személy kóstolt már sümegi bort.

Azok közül, akik szívesen fogyasztanak fehér bort (59 fő), 17 személy kóstolt már sümegi bort.

Azok közül, akik szívesen fogyasztanak rosé bort (38 fő), 5 személy kóstolt már sümegi bort.

Azok közül akik érdeklődők és szakmabeliek (27 fő) fehérborfajták közül a Chardonnay, Furmint, Olasz rizling, Hárslevelű és Irsai Olivért, vörösborok közül a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Kadarka, Merlot fajtákat fogyasztják legszívesebben.

Akik kóstoltak már sümegi bort (24 fő) ugyanezeket a fehér és vörösborfajtákat preferálták.

A borok világa iránt érdeklődők és szakmabeliek (27 fő) közül a legtöbben (13 fő) 2000-3500 forintot/palack hajlandóak fizetni. Közülük 16-an semennyivel nem hajlandóak többet adni a palack borért, ha az bio, és 6 fő fizetne 1000 forinttal többet, 5 fő fizetne 500 forinttal többet egy palack natúr borért, és 7 fő nem hallott még a natúr borokról, de érdekelné.

Az érdeklődők és szakmabeliek, akik kóstoltak sümegi bort, (7 fő) mennyit hajlandóak adni pluszban ha a bor natúr? 2 fő 500 Ft; 3 fő 1000 Ft; 1 fő 1500 Ft; 1 fő 2000 Ft adna egy palackért-

Az érdeklődők és szakmabeliek közül, akik kóstoltak sümegi bort (13 fő), mennyire befolyásolja a vásárlási döntésüket hogy a bor esetleg rendelkezik OEM jelöléssel? 6 személyt jelentősen befolyásolja, 3 személyt közepesen, 1 főt kevésbé, 3 főt egyáltalán nem befolyásolja.

Az eddig vizsgáltak alapján tehát, az alábbi következtetések vonhatóak le:

- A borászatok sikerként értékelték a Natúr Sümeg rendezvényt, és úgy érzik az OEM már most beváltotta a hozzá fűzött reményeket. A jövőben még nagyobb ismertségre, elismertségre és értékesítési volumen növekedésre számítanak.
- A borászok véleménye és tapasztalata szerint külföldön egyáltalán nem számít, nem jelent előnyt, hogy a bor OEM-mel rendelkezik, viszont belföldön kezd köztudottá válni és egy rangot, minőséget jelképezni. A fogyasztói kutatás eredményei némileg ellentmondanak ennek.
- A vásárlói döntések során legkevésbé a bor bio vagy natúr státusza számít, hiszen a fogyasztói kérdőív keretében vizsgált sokaság 62%-a nem fizetne semennyivel többet, ha a bor bio, illetve 19%-a semennyivel nem fizetne többet, ha natúr borról van szó. Fontos kiemelni, hogy 42% nem hallott a natúr borról, de érdekelné, azaz ez az a szelete a sokaságnak akik még edukálhatók, meggyőzhetők a natúr borok irányában. Ők az az elsődleges célcsoport, amivel érdemes lenne a borokat megismertetni. Jelenleg Magyarországon meglehetősen kevés borász vallja magát natúr borásznak, és csak kicsivel többen követik a natúr elveket a technológiájukban, összesen körülbelül 40 pincészetről beszélünk. Ki kell emelni azonban, hogy ugyan csekély létszámról van szó, ők viszont mélyen elkötelezettek a natúr technológia iránt, és szívügyük az erre vonatkozó filozófia, technológia terjesztése, elfogadtatása és megszerettetése. Szívesen osztják meg tapasztalataikat, és ajánlják fel segítségüket a szakmabelieknek. Személyesen is tapasztaltam, hogy amikor a kóstolás vagy a beszélgetés során kiderült, hogy jó magam is igyekszem szakmabelivé válni, és egyszer a borászat rögzös útjára lépni, mennyire örömmel adtak tanácsot, ajánlottak fel segítséget, vagy osztották meg nem csak a napos oldalát de bizony az árnyékos oldalát ennek az életmódnak. Mert ez bizony egy életmód egy életre szóló elköteleződés, ha az ember valóban jól szeretné csinálni.
- A fogyasztók akik jártak már a Balaton-felvidéki borvidéken borászati terméket kóstolni, fogyasztani, a legtöbben Sümegen jártak (Köveskált megelőzve), ami azt jelenti, hogy valóban kirajzolódni látszik egy Sümeg központú dominancia.

- A vizsgált 95 fős mintából, csak 65 személy hallott már egyáltalán az oltalom alatt álló eredetmegjelölésről. Ez meglehetősen csekély szám, tekintettel arra, hogy a megkérdezettek túlnyomó része borok iránt érdeklődő személy vagy szakmabeli.
- A fogyasztók általában nem találták befolyásolónak vásárlói döntéseik során, hogy a termék rendelkezik e oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel.
- A megkérdezettek 84%-a nem hallott arról, hogy létezik Sümegi OEM, viszont 14% vásárolt már Sümegi OEM-mel rendelkező borászati terméket.
- A minta 85%-a nem hallott a Natúr Sümeg rendezvényről, viszont 4 fő részt vett már rajta.
- Ha a borok iránt érdeklődők, és a szakmabeliek sokaságát vizsgáljuk (80 fő), javuló tendenciákat találunk, 14-en hallottak a Sümegi OEM-ről, és 13 fő hallott a Natúr Sümeg rendezvényről.

A sümegi borok kereskedelmi, piaci szerepe

Ugyan sümegi borok már évek óta léteznek, az eredetmegjelölést csak 2021/2022. borpiaci évben szüretelt borszőlőből származó borászati termékekre lehet alkalmazni, és már most közel 10 000 Sümegi OEM-mel ellátott palackot értékesítettek. Még nagyon az elején járnak az útnak, és majd csak az elkövetkező években lesz pontosabban felmérhető a kereskedelemre gyakorolt hatása. A borászatok részéről volumennövekedést várnak. Nem szabad elfeledkezni arról sem, hogy jelenleg 11 hektár szőlőültetvényről beszélünk, és az OEM-ben meghatározott tőkesűrűség (legalább 5000 tőke/ha), maximális hozam (fehér, vörös 9t szőlő/ha, 70 hl/ha seprős újbor, vagy 2 kg/tőke; penták esetében 7,5t/ha, 52hl és 1,5kg/tőke; pezsgőknél 12,5t/ha, 87 hl/ha és 2,5kg/tőke) és a jelenlegi üzemnagyság mellett meglehetősen behatároltak az értékesítési lehetőségek. A három fő borászból kettő 90%-ot meghaladóan külföldre értékesít, míg a harmadik 90%-ban Magyarországra. Mivel az ültetvényeiket számottevően nem kívánják bővíteni elkövetkezendő években, ezért a hazai piaci részesedés növekedése csak abban az esetben reális, ha új piaci belépők, borászatok jelennek meg és létesítenek ültetvényeket Sümegen, vagy az értékesítési struktúra megváltoztatásával nagyobb százalékban a hazai piacra fognak termelni.

Szőlőterületek fejlesztési irányai:

Jelenleg nagyon kevés a szőlőültetvény (11 hektár), a három vezető borászat pedig nem szeretne számottevő mértékben ültetvényeket bővíteni, de számítanak arra, hogy a régió ismertségével, növekedni fog szőlőültetvény létesítésének céljából földterületet vásárlók száma. Sajnos kevés régi ültetvény maradt, ezért aki a sümegi régióban szeretne szőlőt művelni és borászatot létesíteni, telepítenie kell. Egyértelműnek látszik, hogy maradnak a natúr boros és a biodinamikus vagy ökológiai gazdálkodás vonalon, nem csak azért mert szilárdan hisznek benne, és mert a borászatok jövőjét is ebben látják, hanem mert kihasználva a történelmi és geológiai adottságokat, ez lehet a kulcs az egyediséghez és az átlagosból történő kiemelkedésre Magyarországon, és piacnyerésre külföldön.

Borászati technológia fejlesztés lehetőségei:

Sterilitás, precizitás és elköteleződés az ökológiai művelés, a natúr borászati technológiák és a fenntarthatóság mellett. Összefoglalva így lehetne megfogalmazni az irányvonalat amit a sümegi borászok

képviselnek. Jellemző a folyamatos újírtásra való hajlandóság. A borokat beton tojásban, Spediel tartályban, amfórákban, erjesztik és érlelik, azonban jelen van a hagyományos tölgyfahordós, ászokhordós és barrique érlelés is. Acéltartályokat egyáltalán nem használnak. Amellett, hogy az ökológiai gazdálkodás Európai szabályozása egyértelműen leírja és behatárolja az alkalmazható adalékanyagokat, permetezőszereket és kezelőanyagokat a natúr borászati termékekre vonatkozó szabályozás tovább szűkíti a technológiai lehetőségeket. Csak őshonos élesztőtörzzsel történhet az erjesztés, spontán erjesztenek. Nincs derítés, nincs szűrés, és a maradék kén mennyisége is korlátozott. Igyekeznek elkerülni, hogy a bort bármilyen mechanikai sérülés érje, mert „Nem gyötörjük vagy törjük meg a bort”. Nem megengedett a sav vagy alkoholtartalom növelése és tilos adalék-anyagok hozzáadása. Belátható, hogy bort készíteni így eleve nehezített pálya. Tulajdonképpen a natúr bor lényege, hogy visszatérünk a gyökerekhez, amikor még nem ismertünk, használtunk felesleges kémiai anyagokat, engedték, hogy a természet maga végezze a munkát. Érdekesség, hogy itt pont a fejlődés iránya az, hogy ugyan a technológiai borászatban innovatívnak számító eszközöket használnak, gyakorlatilag a múlt egyszerűségéhez térnek vissza.

Kereskedelem, marketing fejlesztés lehetőségei:

Ahogy már áttekintettük, korlátozott a rendelkezésre álló értékesíthető volumen, tehát bővíteni az új piaci belépők fognak. Azonban a sümegi borászatok komoly törekvése a kínálatból kiemelkedés, nagyobb piaci részesedés megnyerése belföldön és külföldön egyaránt, és bebizonyítani, hogy natúr módszerrel is élvezhető borászati termékek készíthetők. Cél az egyediség hangsúlyozása, és a korlátozott volumen mellett a kiváló minőség elérése. A natúr borokat teljesen külön termékkategóriaként kellene kezelni, nem összehasonlítható a hagyományos borászati termékekkel. Ezt a különbséget kellene tovább hangsúlyozni, növelni az értékesítést a HORECA szektorban, biztos minőséggel és folyamatosan jelen lenni a fogyasztói piacon is. Ez a borászati termékkategória egyáltalán nem elterjedt ma Magyarországon, a fogyasztók nem ismerik, nem értik a natúr borokat. Ezen segíthetne a különböző borfesztiválokön történő részvétel, tovább népszerűsíteni a Natúr Sümegét. A szakmában pedig megosztóak a vélemények, sokan nem tudnak elfogadni egy „zavaros”, más ízű, eltérő illatú bort. A Natúr Sümeg rendezvény szakmai napján is felmerült ez a kérdéskör, hogy a borászok nagyon sokszor küzdenek azzal, hogy a kémiaiilag teljesen stabil, analitikailag megfelelő boruk a szüretlenség és a „natúráguk” miatt az állami engedélyező szervek által elutasításra kerül. Megoldás lehetne állami oldalról megfelelően képzett, ebben a technológiában jártas tagokból álló borvizsgáló bizottságok felállítása, a natúr borászati termékek külön kezelése, és a borászatok oldaláról egy belső kiválasztódás, hogy a romlott, szétesett zavaros borra kibúvóként ne lehessen rámondani, hogy natúr bor, és így rossz minőségű hibás termék ne kerülhessen fogyasztó elé.

Visszatérve a fogyasztói piachoz, két dolgot szeretnék kiemelni.

Az egyik, hogy megvizsgálva a fogyasztói piackutatást látszik, hogy pontosan azok a szőlőfajtákból készült borokat fogyasztják a legszívesebben, amik a Sümeg OEM-ben is termesztető fajtának vannak megjelölve. Ez tehát jelenthet egy kis segítséget a vásárlók meggyőzésében. Továbbá nem feltétlen azért illetve nem csak azért lenne szükséges minél több rendezvényen, borfesztiválon, borkóstolón a borászatok oldaláról részt venni, hogy növeljék az értékesítési volument, hanem edukációs szempontból is. Az átlagos vásárló, ha nem

ismeri, nem veszi meg a terméket. Ha nem tudja, hogy ez egy teljesen más termék, nem romlott, hanem csak szűretlen, nem issza.

Véleményem szerint ha szakmai körökben is létezik az előítélet, mit várhatunk a fogyasztóktól? Lehet nem szeretni, nem értékelni a natúr borokat. Lehet szakmai szempontból egyet nem érteni, de a másságot el kellene ismerni, és teret adni, hogy a piac szelektálhasson.

Magam részéről mindkettőt szívesen fogyasztom, és úgy gondolom, hogy a hagyományos technológiával készült boroknak is és a natúr boroknak is meg van a helye a fogyasztók asztalán. Leendő borász szemszögéből pedig, meglehetősen izgalmasnak, és potenciális lehetőségnek tartom a natúr borok világát.

5. Összefoglalás

Mindent összevetve, megállapítható, hogy a Sümegi oltalom alatt álló eredetmegjelölés beváltotta a hozzá fűzött kezdeti reményeket. Karöltve a Natúr Sümeg rendezvénnyel fokozatosan támogatja a helyi borászatokat céljaik elérésében, amely pedig az, hogy újra elismertté és ismertté tegye a sümegi borokat a borász szakma és a fogyasztók számára. A Sümeg OEM nem a cél volt, hanem az eszköz. Nagyon kevés idő, másfél év telt el a határozat kiadása óta, mely szerint megkaphatják az eredetvédelmi jelölést a sümegi régióban készült borok, ezért természetesen egyelőre nem kijelenthető mérhetően és egyértelműen, hogy maradéktalanul sikeres volt. Még csak az út elején vannak, és mivel egy csupán jelenleg 11 hektáros appellációról van szó, nem lenne reális elvárás országos ismertséget várni. Emellett elmondható, hogy a borok értékesítési volumene belföldön közel megduplázódott, azonban a külföldi értékesítésekre nem volt semmilyen hatással. Magyarországon még valóban sokan nem hallottak a sümegi borokról, arról végképp nem, hogy eredetvédelem alatt állnak, de az itt tevékenykedő borászok által kijelölt út egyértelmű. Egly Márk, Halász Imre és Capári Balázs elkötelezettek az ökológiai szőlőtermesztés és a minőségi natúr borok készítése iránt. Törekvésük, hogy kihangsúlyozzák a sajátos geológiai adottságokkal bíró Sümeg és az itt készült borok egyediségét, és megismertessék nem csak a hazai de a külföldi fogyasztókkal is a sümegi natúr borok zamatát.

6. Irodalomjegyzék

Agrárminisztérium. 2023. Balaton-felvidék oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása 4. változat. 2021
<https://boraszat.kormany.hu/balaton-felvidek>

Agrárminisztérium. 2023. Sümeg oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása. 2021
<https://boraszat.kormany.hu/sumeg>

Az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU Rendelete (2013. december 17.) Az Európai Unió Hivatalos Lapja L 347/671 2013.12.20

Balaton-felvidéki borvidék hivatalos honlapja. <http://www.balatonfelvideki.hu>

Bányai G., Ercsey D., Mészáros G., Tompa I. 2012. Nagy magyar boratlasz. Borigo. Mountner & Pitman Kft.

dr. Szőke Lajos (szerk). 2018. Bioszőlő, biobor Ökológiai szőlőtermesztés és borászat.3. Budapest. Mezőgazda lap- és Könyvkiadó

Egly Márk borászata. Palotapince. <https://palotapince.hu/>

Geönczeöl Attila. 2020. Agrofórum Extra, ISSN 1788-7380, 2020. 86. sz. 116-122. old

Hegyközségek Nemzeti Tanácsa. 2023. Borvidéki rendtartások. Balaton-felvidék Borvidéki Rendtartása
<https://hnt.hu/wp-content/uploads/2015/07/Balaton-felvid%C3%A9ki-borvid%C3%A9k-rendtart%C3%A1s.pdf>

Kollányi, L., Szabados, Z., Dancsokné Fóris, E., Hubayné Horváth, N., Illyés, Z., Filepné Kovács, K., ... & Sallay, Á. (2016). New Ways of Partnership in Rural Development Planning-Nivegy valley and Sümeg region examples

Lőrincz A., Sz. Nagy L., Zanathy G. 2015. Szőlőtermesztés.4. Budapest. Mezőgazda könyvek. Mediaworks Hungary Zrt.

Mészáros G., Rohály G., Nagymarosy A. 2012. Bortankönyv a Kárpát-medence borai. Borkollégium.Bormatura Kft.

Nemzeti Infokommunikációs Szolgáltató Zrt..Nemzeti jelképek. Sümeg város címere
<https://www.nemzetijelkepek.hu/sumeg-varos>

Németh Márton. 1970. Ampelográfiai album Termesztett borszőlőfajták 2. Budapest, Mezőgazdasági Kiadó

Ramassetter Látogatóközpont, Sümeg <http://www.ramassetterhaz.hu/ramassetter-vince/>

Somló-Sümeg-Badacsony.Ramassetter Vinca borútja. Natúr Sümeg 2023
<https://somlosumegbadacsony.hu/iii-natur-sumeg-2023/>

Sümeg Térségi Önkormányzatok Területfejlesztési Társulása. 2003-2004. A Sümegi kistérség agrárstruktúra- és vidékfejlesztési programja- Helyzetfeltárás. 8-12. old
https://www.sumegterseg.hu/upload/file/agrarstruktura_vidékfejlesztési_program.pdf

Sümegi Vár honlapja.
http://www.sumegvar.hu/hu/a_sumegi_var/sumeg_tortenete

Sümeg Város Önkormányzata. 2017. Sümeg település arculati kézikönyve. 7-11 old.
http://sumeg.hu/wp-content/uploads/2017/12/171115_TAK_sumeg.pdf

Syndicat de défense des Vins Nature'l. Vin Methode Nature <https://vinmethodenature.org/le-label/>

Szántó, I. A majorsági gazdálkodás uralkodóvá válása a veszprémi püspökség sümegi uradalmában (1751-1802). Az Egri Pedagógiai Főiskola évkönyve (7. köt.)= Acta Academiae Paedagogicae Agriensis (Tom. 7.), 511-523.

Vingis. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések hatályos termékleírásának térképi mellékletei <https://www.vingis.hu/index.php/termekleiresok-terkepi-mellekletei/category/37-04-balaton-felvidek-oem>

26/2021. (VII. 29.) AM rendelet a szőlő- és bortermelés részletes szabályairól
<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a2100026.am>



7. Mellékletek

7.1 Balaton-felvidék OEM legfontosabb részletei

A Balaton-felvidéki megjelölés a 2021. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó.

A BOROK LEÍRÁSA

BOR

Bortípusok:

Fehér, Rozé, Vörös

Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [mg/l]
1.	Fehér	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1,08
2.	Rozé	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1,08
3.	Vörös	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1,2
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális illósav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, valamint „töppedt szőlőből készült bor” és „jégbor” korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 2,0 g/liter.					

Érzékszervi jellemzők

1. Fehér

Színe a halvány-szalmasárgától a halvány aransárga színig változik. Illatában karakteresen az ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehérvirágok (akác, hársfavirág, jácint, narancsvirág) illatjegyeivel. Ízének gerincét az érett, elegáns, ugyanakkor élénk savak adják, mely kóstolást követően hosszan a szájban marad, a helyi fajtákra jellemző kesernyés ízvilággal.

2. Rozé

Hagymahéj színtől a rózsaszín színig terjedő színű bor. Maradandó savéretet nyújtó, esetenként minerális, gyümölcsös (málna, szeder) illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.

3. Vörös

Erőteljesebb rubin – rubin – bíbor színű, savhangsúlyos vörösborok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó. Tanninjai visszafogottak, érettek. Illatban és ízben jellemző a gyümölcsös (szeder, málna, meggy) és fűszeres karakter, mely visszafogott mineralitással egészül ki.

PEZSGŐ

Bortípusok:

Fehér, Rozé, Vörös

Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav tartalom [g/l]	Széndioxid túlnyomás (20°C-on)
1.	Fehér	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5 bar
2.	Rozé	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5 bar
3.	Vörös	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5 bar
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.						
Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.						

Érzékszervi jellemzők

1. Fehér

Főként fehér színben készül, határozott, élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, de színe a halvány sárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.

2. Rozé

Színe a világos hagymahéjtól a világos pirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös, visszafogott virágos, málna, erdei piros bogyós gyümölcsök és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, mint például egy kevés keksz, briós, amihez kellemes savegyensúly társul.

3. Vörös

Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű

tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal.

SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

Fehér, Rozé, Vörös

Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes sav-tartalom [g/l]	[Tényleges alkohol-tartalom [%vol]]	Szén-dioxid túlnyomás 20°C-on
1.	Fehér	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1-2,5
2.	Rozé	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1-2,5
3.	Vörös	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1-2,5
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.					
Maximális illósav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.					

Továbbá a fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom, a maximális illósav tartalom, és az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

Érzékszervi jellemzők

1. Fehér

Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, elsősorban zöld alma és citrus jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében aransárga színjegyek dominálnak.

2. Rozé

Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, ropogós, elsősorban friss málna, eper jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színére a világos lazacszín jellemző.

3. Vörös

Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, cseresznye, akár meggy, piros- és kék bogyós gyümölcs jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében a rubintos színjegyek meghatározók.

Különös borászati eljárások

Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.

A szőlőtermesztés szabályai:

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség:

a.) Új ültetvények

- tőkesűrűség: legalább 3 300 tő/ha.

- művelésmód: Sylvoz, Moser (javított Moser), Guyot művelés, ernyőművelés, alacsonyordon művelés, közép magas kordon, magas kordon, bak- és fejművelés

b.) 2010. augusztus 1. előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében, azok sűrűségétől és művelésmódjától függetlenül, az onnan származó szőlőből, a szőlőültetvény termésben tartásáig készülhetnek Balaton-felvidéki oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borok.

2. A szüret módja: gépi vagy kézi, dűlőnév feltüntetése esetén kézi, Balaton-felvidéki főbor esetén kézi

A szőlő minősége:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1	Fehér	151,5	9
2	Rozé	151,5	9
3	Vörös	151,5	9

2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1	Fehér	159,9	9,5
2	Rozé	159,9	9,5
3	Vörös	159,9	9,5

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1	Fehér	159,9	9,5
2	Rozé	159,9	9,5
3	Vörös	159,9	9,5

Maximális hozam

1. BOR:

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér ²	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé ²	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös ²	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor

2. PEZSGŐ:

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR:

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor

Körülhatárolt terület

Balatonederics, Balatongyörök, Balatonhenye, Csabrendek, Czerszegtomaj, Gyenesdiás, Hegyesd, Hévíz-Egregy, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Mindszentkál, Monostorapáti, Nemesvita, Rezi, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentbékál, Uzsa, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Zalahaláp településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályba tartozó határrészei.

Engedélyezett szőlőfajták

1. Bor

Fehér

Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kéknyelű, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni

Rozé

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Vörös

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

2. Pezsgő

Fehér

Chardonnay, Furmint, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát,

Rozé

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

Vörös

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Fehér

Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kéknyelű, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni

Rozé

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Vörös

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Borok jellemzői:

A Balaton-felvidék borai diszkrét illatúak, zamat gazdagok és elegánsak. Illatukban és ízükben közös tulajdonságként jelenik meg az ásványosság, és mentesek a vegetális aromaanyagoktól.

Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Balaton-felvidéki borokra jellemző mandulás utóízzel kiegészülve hosszan érezhető a kóstolást követően.

A vegetációs időszakban lehulló nagyobb mennyiségű csapadék miatt a szőlőültetvények vízellátása megfelelő, így a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A minerális ízjegyek a Pannon tenger mészkő alapkőzetére vezethetők vissza, az itt telepített szőlőfajták felhalmozzák a rendelkezésre álló ásványi anyagokat, mely az átlagosnál magasabb cukormentes extrakt-tartalom és kiemelkedő Magnézium tartalom formájában jelenik meg a borokban.

A kontinentális klímát a tó (Balaton) víztömege módosítja, így a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be, azaz egyenletes hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki. A tavaszi fagyok nem jellemzőek.

A Balaton-felvidéki borok testesek, köszönhetően a hosszú, napos őszi nappalokat felváltó Bakonyi szelek hatására kialakuló hűvös estéknek. A szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet.

Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztenek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori.

További jellemzők:

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának engedélyezett a feltüntetése.
- b) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- c) Valamennyi, a VIII/1. l) pontban körülírt település-, dűlő-, és körzetnévnek az –i képzős változata használható jelölés.
- d) Valamennyi Balaton-felvidéki rozé és primőr vagy újbor boron kötelező az évjárat feltüntetése.
- e) Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia. Kivételt jelent a primőr vagy újbor, mely esetében 100%-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.
- f) Balaton-felvidéki bor esetében, a Turán fajta kivételével, valamennyi fajta feltüntethető valamennyi termék kategória és bortípus esetén. Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén valamennyi fajta feltüntethető.
- g) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- h) A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.
- i) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- j) Palackban érlelt kifejezés akkor tüntethető fel a Balaton-felvidéki boron, ha az adott bort legalább egy évig palackban érlelték a forgalmazás előtt.
- k) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

i) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:

- Körzetek

(a) Lesence: Lesencetomaj, Lesenceistvánd, Lesencefalu, Nemesvita, Balatonederics, Uzsa

(b) Cserszeg: Balatongyörök, Vonyarcvashegy, Gyenesdiás, Cserszegtomaj, Rezi, Várvolgy, Hévíz-Egrecy
 - Települések: Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egrecy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy települések.

- Dűlők:

(a) Balatonederics: Öreg-hegy, Csonkás, Svastics-hegy, Mester-hegy, Csalit, Fekete kastély, Külső-hegy, Malonyai-domb

(b) Nemesvita: Hegytelek

(c) Balatongyörök: Bece-hegy, Pap-hegy, Felső-hegy, Zsölle-hát

(d) Cserszegtomaj: Bottya-hát, Sziklai-dűlő, László-gyepű

(e) Rezi: Kozma, Rigós, Fehér-szőlők, Ó-hegy, Kicsiháza, Kis-coma, Nagy-coma

(f) Várvolgy: Mulató-hegy, Csalit, Ká-völgy, Kerítés-domb, Pusztamező, Hosszú-berek

(g) Lesencefalu: Kis-kút, Kánya-irtás, Sovány-domb, Hosszú-berek

(h) Lesencetomaj: Felső-mező, Csalit

(i) Lesenceistvánd: Kőorra, Berkenyész

Település és körzetnév feltüntetése esetén a szőlő legalább 85%-ának az adott egységből kell származnia.

Dűlőnév feltüntetésének szabályai:

- maximális hozam: 11,4 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbör
- a szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve: 11,7 %vol
- kézi szüret
- eredetazonosság: legalább 95%
- tiltott borászati eljárások: a bor édesítése

l) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítemi módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

1. BOR

	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique- ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin szüret	újbör vagy primör	Dűlő feltüntetés	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bör	Jégbör	lMuskotály	Küvé vagy cuvée	Muzeális bör	Siller	késői szüretelésű bör; válogatott szüretelésű	Öreg tókéék börä	Főbör
Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+
Rozé	-	+	+	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-
Vörös	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható, + a kifejezés használható

2. PEZSGŐ

	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin	újbor vagy primór	Dűlő feltüntetés	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor; válogatott szüretelésű	Öreg tőkék bora
Fehér	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Rozé	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Vörös	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin	újbor vagy primór	Dűlő feltüntetés	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor; válogatott szüretelésű	Öreg tőkék bora
Fehér	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Rozé	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Vörös	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-

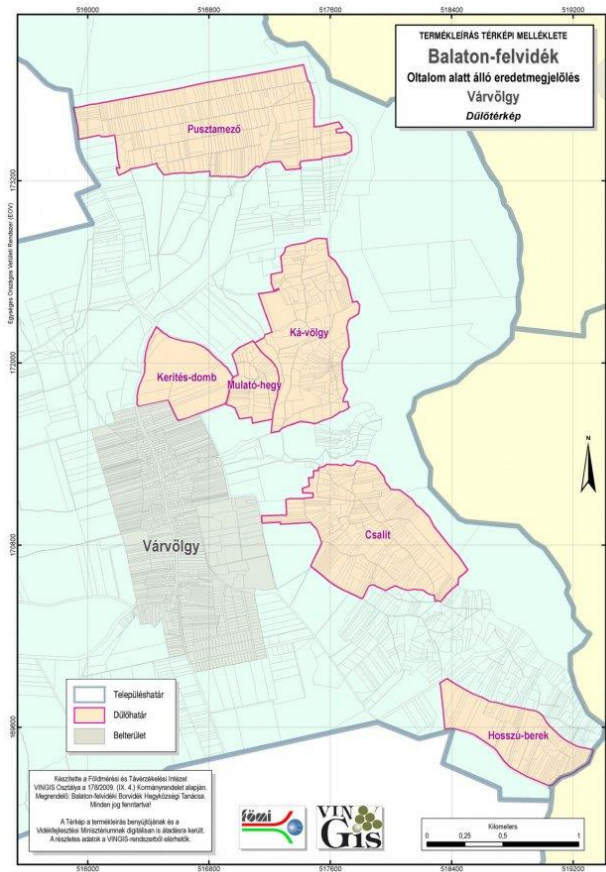
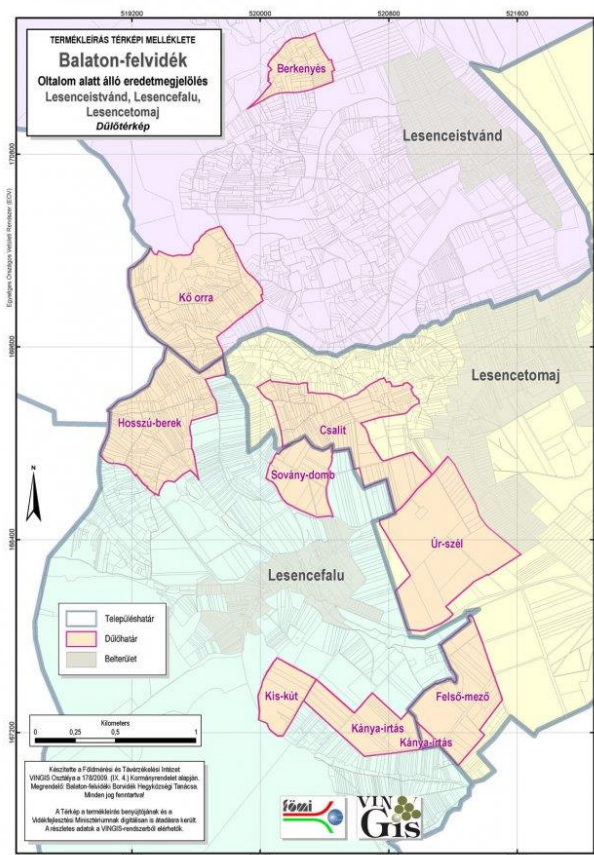
Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható, + a kifejezés használható

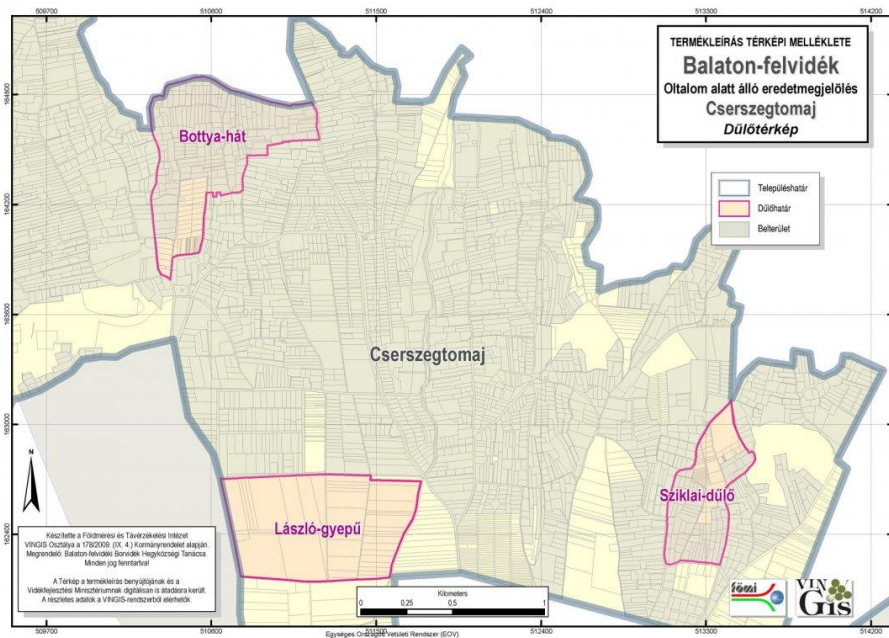
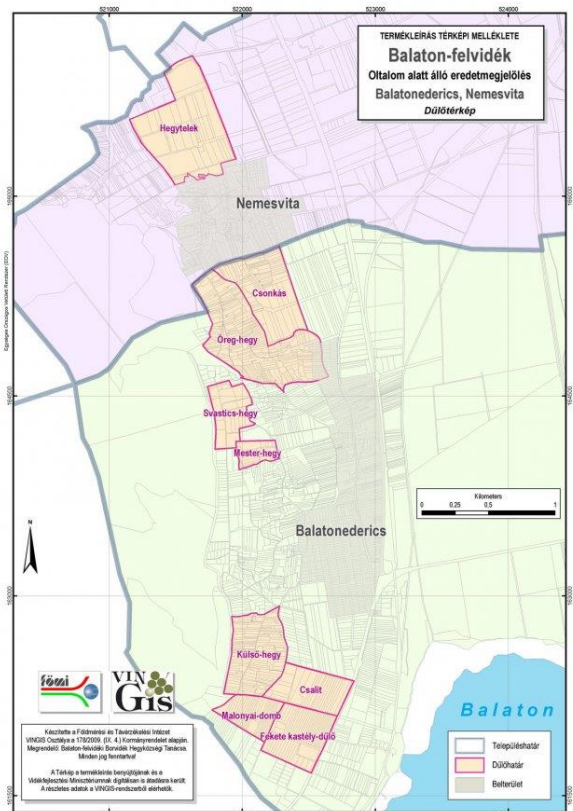
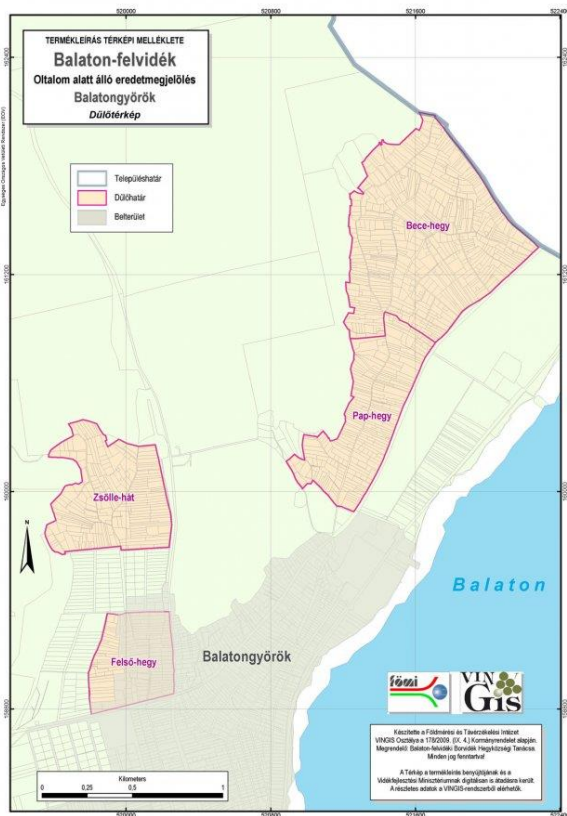
m) A késői szüretelésű bor, a válogatott szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor, a főbor, a szemelt és a jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén tilos a borok édesítése.

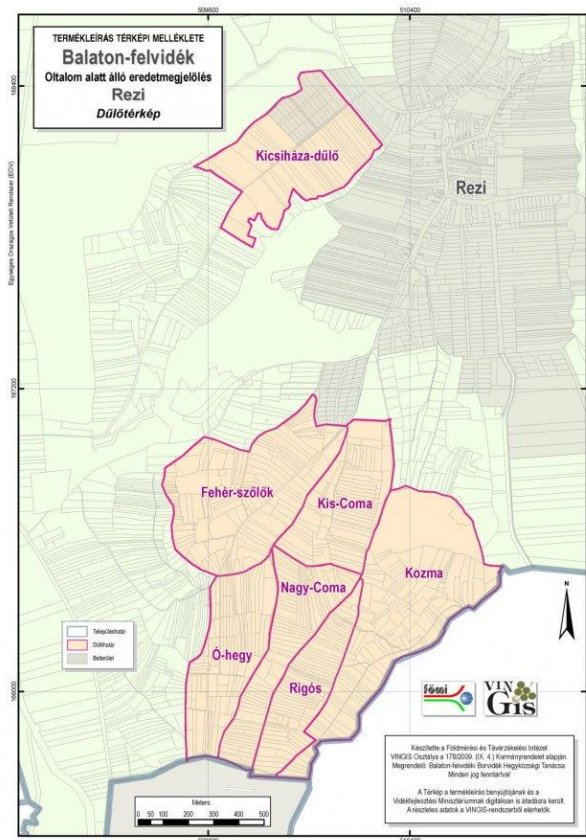
n) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Balaton-felvidéki boron feltüntethető.

A kiszerelésre vonatkozó szabályok: Balaton-felvidéki borászati termék csak üvegpalackban hozható forgalomba. E szabály alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.

7.2 Vingis dűlőtérképek Balaton-felvidéki borvidék egyéb







7.3 A Vároldal dűlő XVI. század előtti régi magyar szőlőfajtáinak rövid bemutatása

Gohér

Középerős növekedésű, közepes tenyészterületű, korai érésű (szeptember végén már szüretelhető), de későn termőre forduló fajta. Nőjellegű virágai révén rosszul termékenyül, kicsi a termőképessége. Korai érése miatt kedvezőtlen fekvésű dűlőkbe is ültethető, talaj iránt nem igényes. Fagyra kissé érzékeny, de szárazságot eltűri, rothadásra mérsékelten hajlamos. Lisztharmatra mérsékelten, Peronoszpórára érzékeny. Darazsak, rigók, egyéb állatok nagyon károsítják. Terméshozama 25-40 q hektáronként. Tőkéje középerős, mereven álló vesszőkkel. Vitorlája nemezesen gyapjas, zöld. Levele szabálytalan alakú, középnagy, széles, hullámos, alig fényes és lehet tagolatlan vagy karéjos (karéjok száma 0 vagy 2-5) Fürtjei nagyon lazák, alig vállasak, bogyói oválisak és középnyagok, bőséges lényeredékűek. Fajtái Piros Gohér, Változó Gohér, Fehér Gohér..

Borának jellemzői: Piros fajtájából készült bor enyhén illatos, zamatos és testes sárgásfehér. Változó fajtája egyszerűbb illatú szintén sárgásfehér. Fehér Gohérból diszkrét illatos és zamatos, testes, sárgásfehér bor készíthető. (Németh, 1970)



Bajor

Erős növekedésű, későn termőre forduló, nagy tenyészterületű, korai érésű (szeptember végén már szüretelhető) fajta. Nőjelleget virágai révén rosszul termékenyül, kicsi a termőképessége, de bogyópergésre nem hajlamos. Talaj és fekvés iránt nem igényes, kedvezőtlenebb fekvések is megfelelnek. Fagyra kissé érzékeny, de szárazságot eltűri, rothadásra mérsékelten hajlamos. Peronoszpórára és lisztharmatra mérsékelten érzékeny, azonban darazsak, rigók, egyéb állatok nagyon károsítják. Kedvező szüretelésű, csekély lényeredékű fajta. Terméshozam bakművelésen csupán 35q hektáronként.

Tőkéje közepesszámú, félmereven álló vesszejű. Vitorlája nemezesen gyapjas, bronzoszöld. Levele szabálytalan alakú, egyforma hosszú és széles, fűzöld, könnyen szakadó alig fényes, karéjak száma 5. Fürtje ágas, nagyon laza, bogyók feltűnően hamvasak, puhák, oválisak és középnyagok.

Fajtái: Feketefájú bajor, Kék bajor, Szürke bajor

Borának jellemzői: Feketefájú bajor bora szerényebb illatú és zamatú, eléggé testes és cstersavban szegény világos vörösbor. Kék bajorból készült bor cstersavban és színanyagban valamivel szegényebb. Szürke bajor bora diszkrét illatú és zamatú, alkoholban gazdag testes fehér bor. (Németh, 1970)



Lisztes

Erős növekedésű, közepes tenyészidejű, középkorán fordul termőre, kicsi termőképességű, későn érkező (október közepe után szüretelhető). Védett, szellős fekvések, tápdús talaján jól tenyészik. Téli fagyra, szárazságra érzékeny, rothadásra hajlamos. Peronoszpórára érzékeny, lisztharmatra mérsékelten érzékeny, moly kevésbé károsítja. Mérsékelten kedvező szüretelésű, közepes lényeredékű fajta. Terméshozama 45-60 q hektáronként.

Tőkéje erős közepes számú félmereven álló vesszőkkel. Vitorlája nemezesen gyapjas, zöld. Levele szabálytalan alakú, középnagy, olyan széles, mint amilyen hosszú, hullámos, sötétzöld, határozatlan merevségű, nehezen szakadó, alig fényes, karéjak száma 5. Fürtje vállas, laza, középhosszú, középszéles, bogyója gömbölyű, kicsi, feltűnően hamvas.

Fajtái: Piros lisztes, Feketefajú lisztes, Fehér lisztes

Borának jellemzői: Piros lisztes bora illatban és zamatban eléggé szegény, vékony és lágy sárgás fehér bor. Feketefajú bora enyhén illatos és zamatos, harmonikus zöldesfehér bor. Fehér lisztesből készült borra jellemző, hogy illatban eléggé gazdag, zamatban szerényebb, finom savakkal rendelkező. (Németh, 1970)



Sárfehér

Középerős növekedésű, középkésőn termőre forduló, közepes termőképességű, közepes tenyészterületű, kései érésű fajta (október közepe után szüretelhető). Bogyópergésre nem hajlamos. Talaj és fekvés iránt igénytelen, homokon is jól tenyészik. Meleg, védett fekvésben jó minőséget ad. Viszonylag fagyűrő, szárazságot elviseli, rothadásra mérsékelten hajlamos. Peronoszpórára érzékeny, lisztharmatra mérsékelten érzékeny, moly károsítja. Mérsékelten kedvező szüretelésű, közepes lényeredékű fajta. Terméshozama 65-70 q hektáronként.

Tőkéje középerős, közepesszámú félmereven álló vesszőkkel. Vitorlája gyapjas, bronzoszöld. Levele határozatlan alakú, középnagy, szélesebb, mint amilyen hosszú, hullámos, sárgászöld, puha és hajlékony, könnyen szakadó alig fényes, karéjak száma 5. Fürtje hengeres és laza, középhosszú, bogyója gömbölyű, középnagy és fehér puha hússal.

Borának jellemzői: Illatban gazdag, zamatos, finomsavú harmonikus bor. (Németh, 1970)



Csókaszőlő

Erős növekedésű, későn termőre forduló, kicsi termőképességű, nagy tenyészterületű, közepes érésű fajta (október első felében szüretelhető). Talaj és fekvés iránt igénytelen, nagyon edzett. Viszonylag fagy- és szárazságtűrő, rothadásnak ellenáll. Peronoszpórára érzékeny, lisztharmatra mérsékelten érzékeny, moly kevésbé károsítja. Kedvező szüretelésű, csekély lényeredékű fajta. Terméshozama 40-60 q hektáronként.

Tőkéje erős, gyér mereven álló vesszőkkel. Vitorlája gyapjas, bronzoszöld. Levele szabálytalan alakú, középnagy, olyan széles, mint amilyen hosszú, hullámos, aláperdülő széllel, fűzőld, határozatlan merevségű, nehezen szakadó alig fényes, karéjak száma 2-5. Fürtje kúpos és laza, rövid és középszáles, bogyója gömbölyű, kicsi és kék.

Borának jellemzői: enyhén illatos, zamatos, eléggé testes, csersavdús, rubinpiros vörösbor. (Németh, 1970)



Bakator

Erős növekedésű, későn termőre forduló, rosszul termékenyülő, hosszú tenyészidejű fajta. Nőjlegű virága miatt idegen megtermékenyítésre szorul. Talaj iránt nem igényes, magasabb fekvések meleg, déli oldalai előnyösek számára. Fagyérzékeny, rothadásnak és szárazságnak ellenáll. Peronoszpórára, lisztharmatra érzékeny, moly kevésbé károsítja. Kedvező szüretelésű, csekély lényeredékű fajta. Terméshozama 35-50 q hektáronként.

Tőkéje erős, dús, félmereven álló vesszőkkel. Vitorlája nemezesen gyapjas, bronzoszöld. Levele kerek alakú, középnagy, olyan hosszú, mint amilyen széles, domború, kemény, merev szürkészöld, nehezen szakadó alig fényes, karéjak száma 5. Fürtje ágas nagyon laza, rövid és széles, bogyója gömbölyű, kicsi, és feltűnően hamvas.

Fajtái: Kék bakator, Piros bakator, Fehér bakator

Borának jellemzői: Kék bakator bora diszkrét illatú és zamatú, élénksavakkal, világos rubinvörös színnel rendelkező vékony vörösbor. Piros bakator rendkívül finom illatú zamatos és tüzes sárgásfehér bor. Fehér bakator bora nem ismeretes. (Németh, 1970)



Rakszőlő

Közperős (homokon majdnem gyenge) növekedésű, korán termőre forduló, jól termékenyülő, nagy termőképességű fajta. Talaj iránt igényes. Fagy és szárazságérzékeny, rothadásra hajlamos, Peronoszpórára érzékeny, lisztharmatra mérsékelten érzékeny, moly károsítja. Kedvezőtlen szüretelésű, bőséges lényszeredékű. Terméshozama 130-160 q hektáronként.

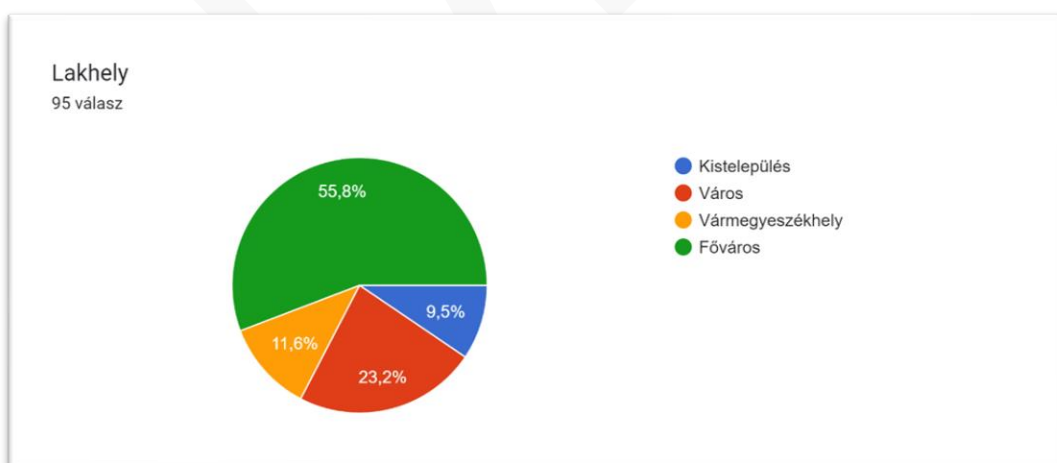
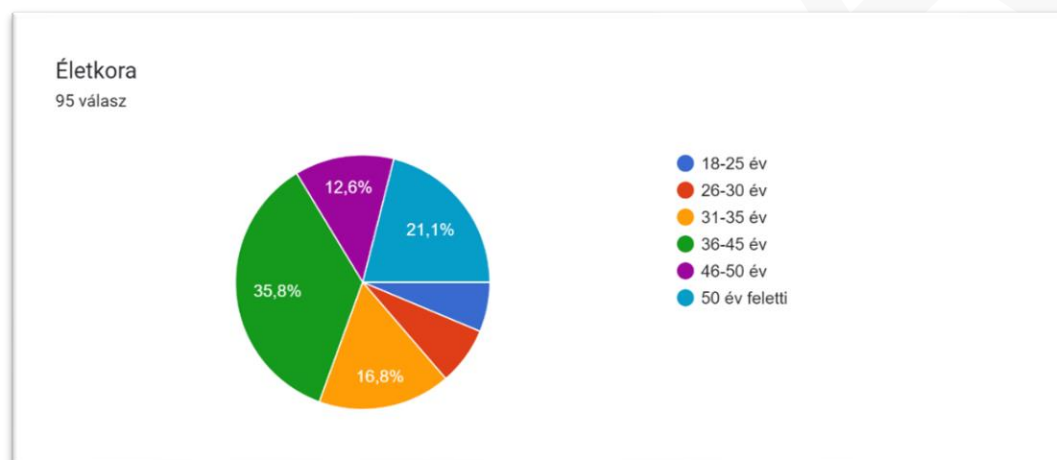
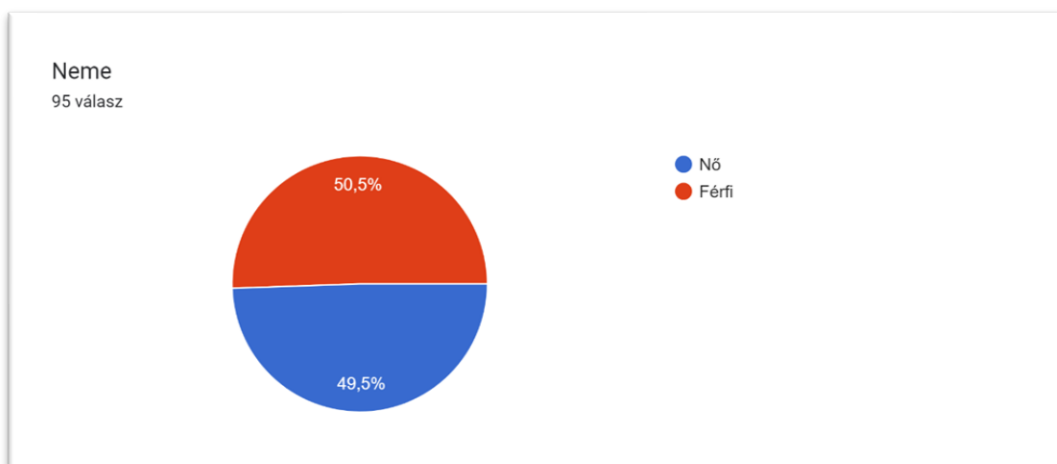
Tőkéje középérős, gyérszámú, mereven álló vesszőkkel. Vitorlája nemezesen gyapjas, bronzos. Levele szabálytalan alakú, hosszabb, mint amilyen széles, középnagy, fűzöld, kemény és merev, alig fényes, tagolatlan vagy karéjos, karéjak száma 0 illetve 2-3. Fürtje vállas, tömött, hosszú és széles és nagy, bogyója gömbölyű, középnagy fehéres, alig hamvas.

Borának jellemzői: üres, vékony jellegtelen, eléggé savas egyszerű fehér bor. (Németh, 1970)



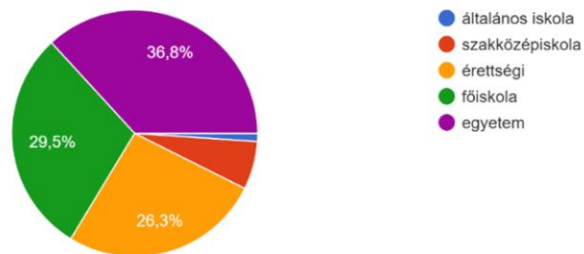
7.4 Fogyasztói kutatás diagrammok

DEMOGRÁFIA



Legmagasabb iskolai végzettsége

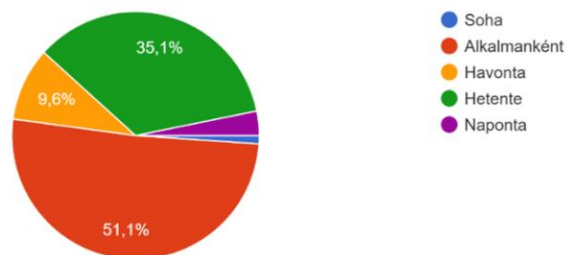
95 válasz



BORFOGYASZTÓI SZOKÁSOK

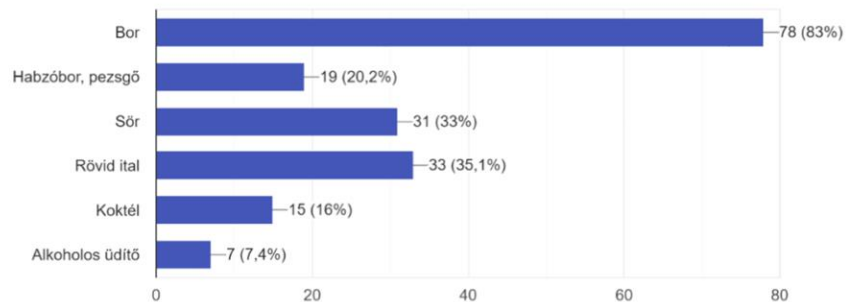
Milyen gyakran szokott alkoholt fogyasztani?

94 válasz



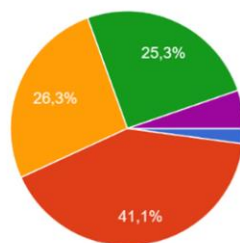
Fogyasztásnál melyik alkoholos italt részesíti előnyben?

94 válasz



Milyen gyakran fogyaszt bort?

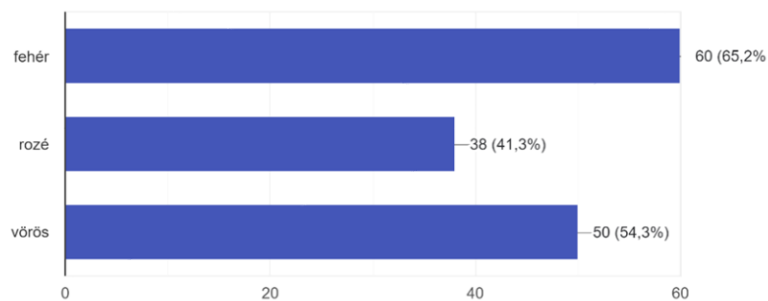
95 válasz



- Egyáltalán nem fogyasztok alkoholt
- Csak kivételes alkalmakkor fogyasztok bort elenyésző mennyiségben
- Havi rendszerességgel
- Heti rendszerességgel
- Majdnem minden nap (vagy minden nap) fogyasztok bort

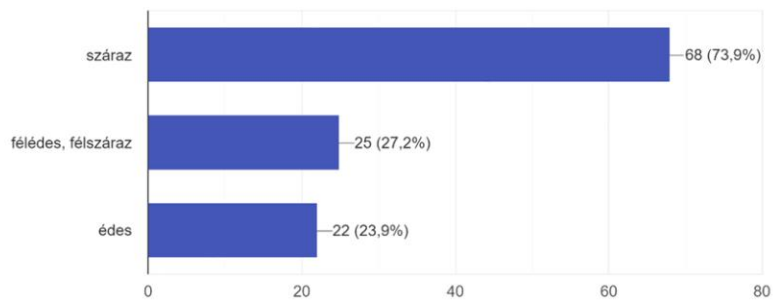
Milyen típusú bort fogyaszt szívesen? I. (Kérem jelölje meg válaszait)

92 válasz



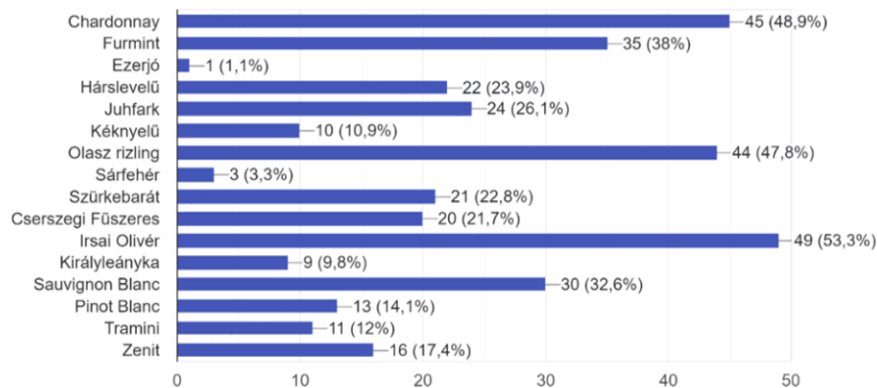
Milyen típusú bort fogyaszt szívesen? II. (Kérem jelölje meg válaszait)

92 válasz



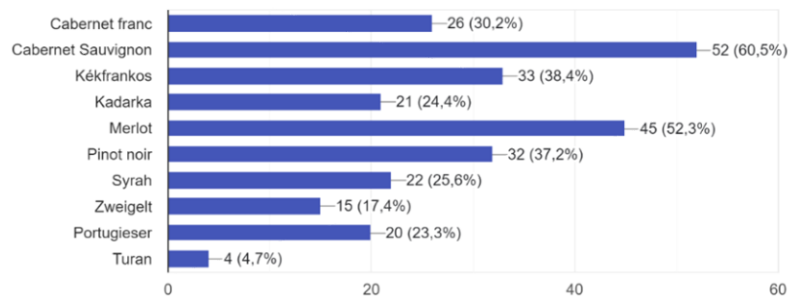
Mely szőlőfajtákból készült fehér borokat fogyasztja szívesen? (Kérem jelölje meg válaszait)

92 válasz



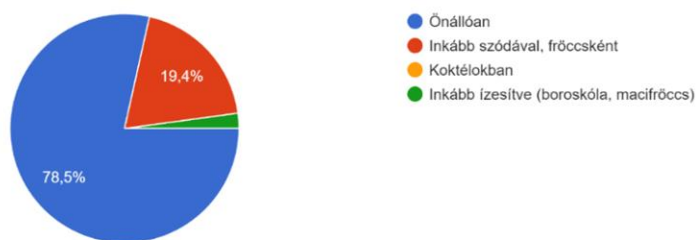
Mely szőlőfajtákból készült vörös borokat fogyasztja szívesen? (Kérem jelölje meg válaszait)

86 válasz

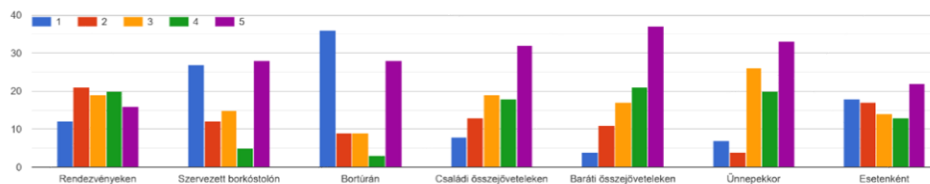


Ha borfogyasztásról van szó, Ön jellemzően hogyan szokott bort fogyasztani?

93 válasz

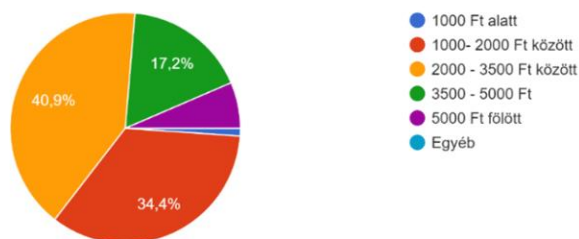


Milyen alkalmakkor fogyaszt bort? (Kérem pontozza 1-től 5-ig a gyakoriságnak megfelelően 1= soha, 5= leggyakrabban)



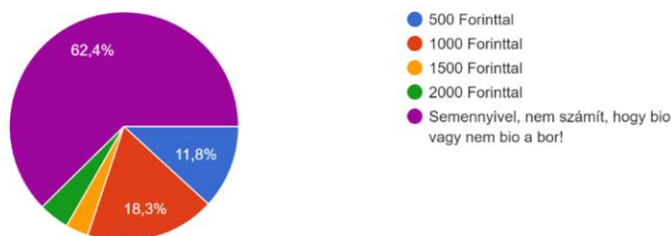
Milyen árkategóriájú borokat vásárol leggyakrabban?

93 válasz



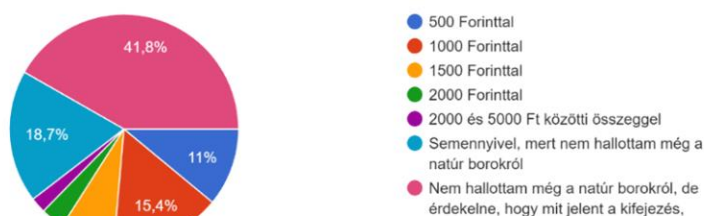
Mennyivel hajlandó többet fizetni egy palack borért, ha az bio bor?

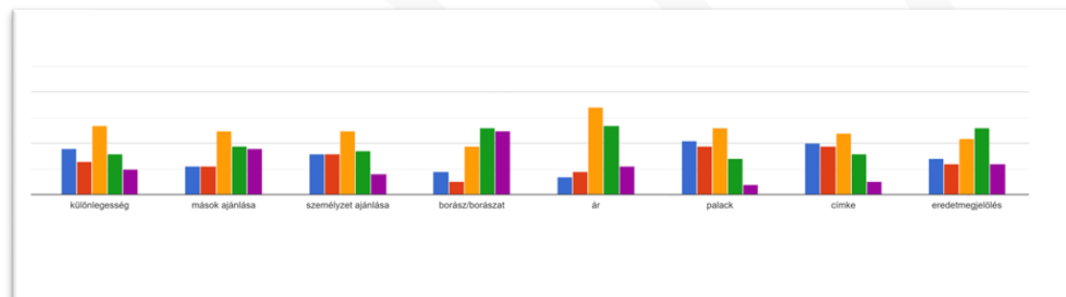
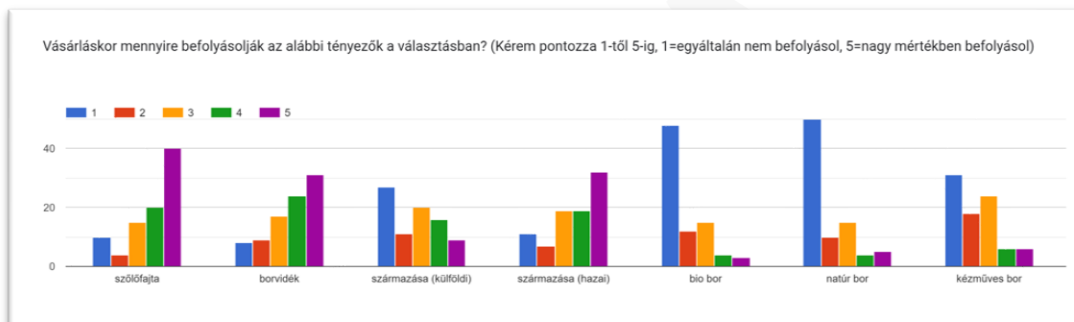
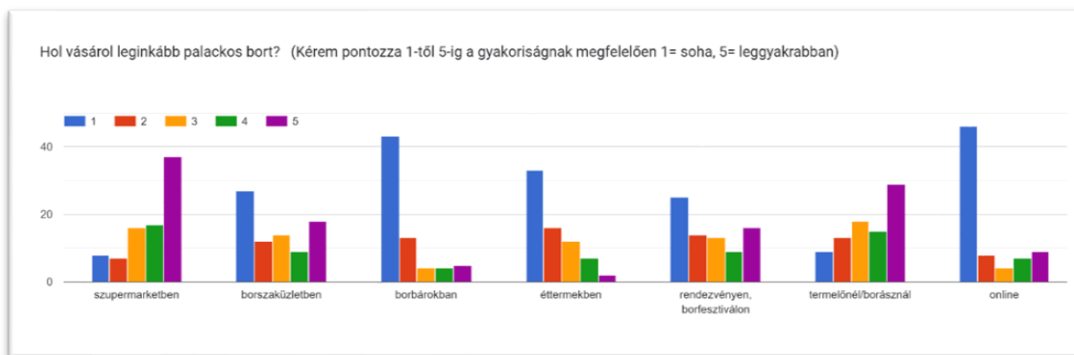
93 válasz



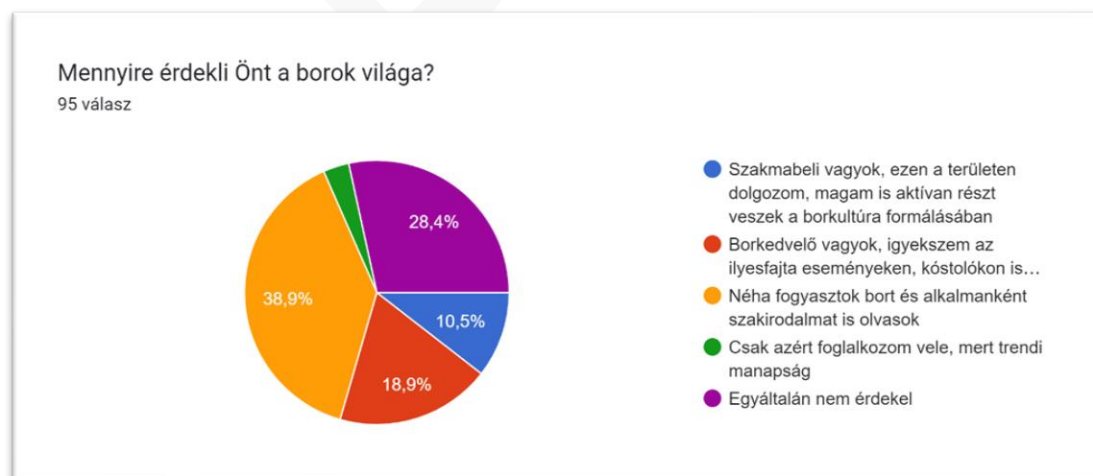
Mennyivel hajlandó többet fizetni egy palack borért, ha az natúr bor?

91 válasz

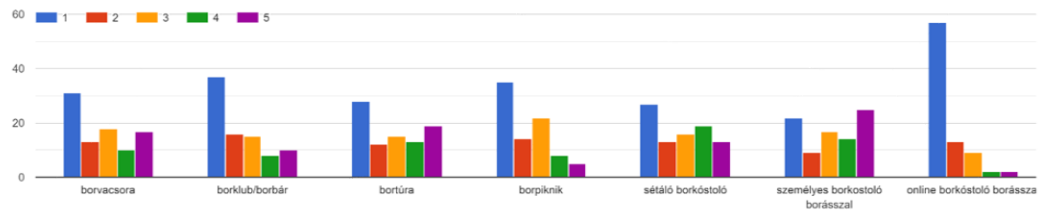




BORKÚLTÚRA

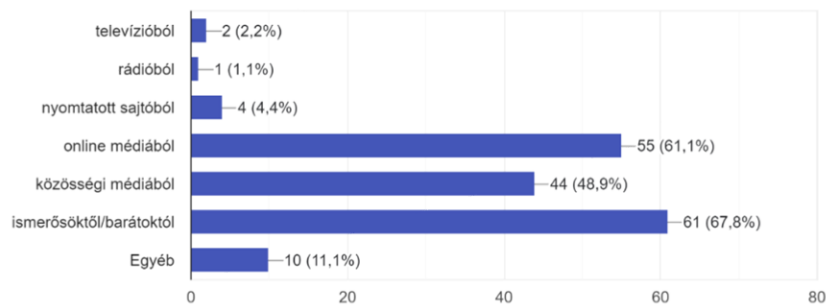


Mely boros eseményeket /rendezvényeket látogatja szívesen? (Kérem pontozza 1-től 5-ig a gyakoriságnak megfelelően 1 = soha, 5 = leggyakrabban)



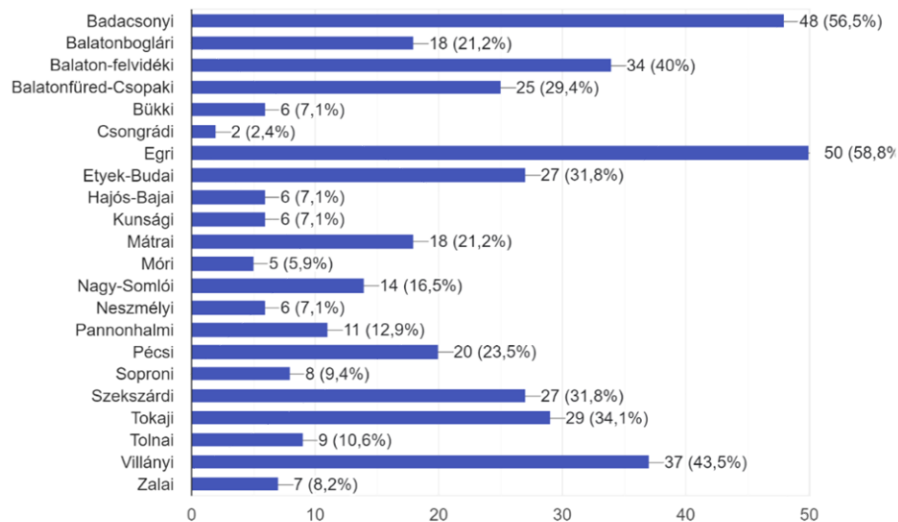
Honnan tájékozódik a boros eseményekről, hol gyűjt információkat?

90 válasz



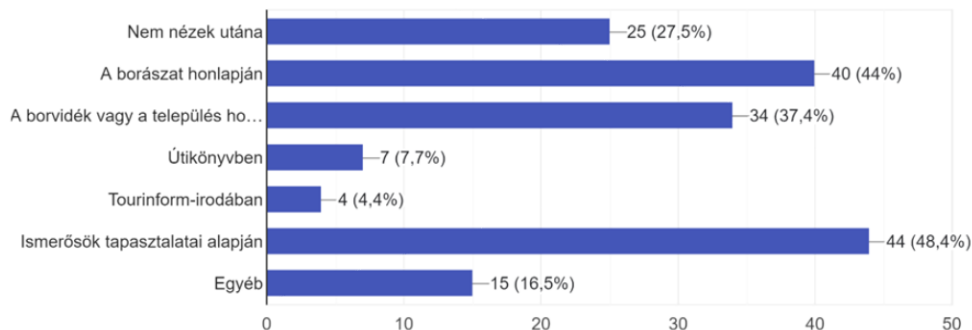
Melyik borvidékeken járt az elmúlt három évben? (Kérem jelölje meg válaszait)

85 válasz



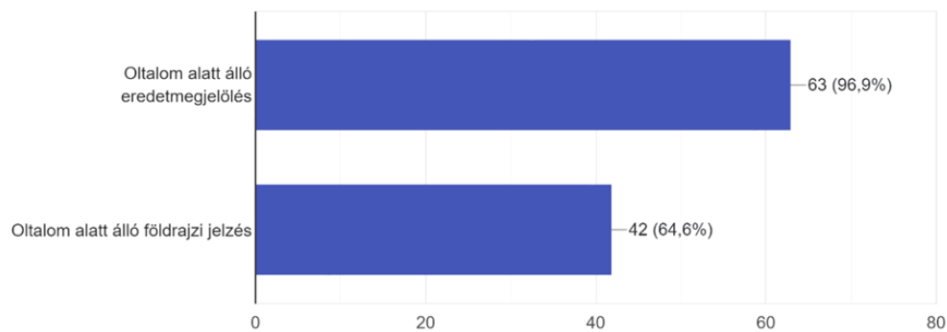
Mielőtt meglátogat egy borászatot vagy borvidéket, utánanéz-e a tudnivalóknak, látnivalóknak, ha igen, honnan tájékozódik?

91 válasz



Hallott-e már ezek közül a kifejezések közül bármelyiket? Ha igen melyiket? (Kérem jelölje meg válaszait!)

65 válasz



NYILATKOZAT

a szakdolgozat, eredetiségéről és nyilvános vagy korlátozott hozzáféréséről

A szerző/hallgató neve: Dóra-Deák Andrea
A hallgató Neptun kódja: FRI8CY
A dolgozat címe: A Sümegi oltalom alatt álló eredetmegjelölés
A megjelenés éve: 2023
A tanszék neve: Szőlészeti és Borászati Intézet

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

Tudomásul veszem, hogy a Budai Campus Tanulmányi Osztályon határidőben történő bemutatás nem jelenti dolgozatom szakmai és tartalmi elfogadását.

A vízzellel ellátott és leadott pdf dokumentum szerkesztését nem, megtekintését engedélyezem. Tudomásul veszem, hogy a vízjel nélkül leadott dokumentum szerzői jogai sérülhetnek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a MATE Entz Ferenc Könyvtár és Levéltár szakdolgozat archívumába.

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.

Budapest, 2023 Május 5.



.....
szerző/hallgató aláírása

KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

A DÓRA-DEÁK ANDREA (hallgató Neptun azonosítója: FRI8CY) 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 védésre javaslom / nem javaslom¹.

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

Kelt: Budapest, 2023. május 8.



Belső konzulens

¹ A megfelelő aláírandó.

² A megfelelő aláírandó.