

**Szakdolgozat**

Dervenkár Ágota

**Dervenkár Ágota  
2023.**

**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**

Szőlészeti és Borászati Intézet

Szőlész-borász mérnök alapképzés

Budapest

Dervenkár Ágota

**A Balatonbor, mint régiós márká, mennyire váltotta be a hozzáfűzött reményeket**

Tanszéki konzulens: Szövényi Áron Pál

Tanársegéd

Bírálok: \_\_\_\_\_

Budapest, 2023.05.01.

\_\_\_\_\_  
tanszékvezető/szakirányfelelős

Szövényi Áron Pál

konzulens

## Tartalom jegyzék:

1. Bevezetés:.....	1
2. A Balaton turisztikai szerepének változásai .....	2
3. A Balaton régió.....	4
<b>3.1 Általános leírás a magyar fehér szőlő termesztésről</b> .....	4
<b>3.2 A Balaton általános bemutatása és kialakulása</b> .....	5
<b>3.3 A Balatoni régió általános bemutatása</b> .....	5
<b>3.4 A balatoni régióban található borvidékek bemutatása</b> .....	5
4. A régió legfontosabb szőlőfajtája: az olaszrizling.....	10
<b>4.1 A fajta általános jellemzői</b> .....	10
<b>4.2 Az olaszrizling eredete és elterjedése</b> .....	11
<b>4.3 Az olaszrizling termesztése régen és most</b> .....	11
<b>4.4 Milyen bor készülhet az olaszrizlingből?</b> .....	12
<b>4.5 Összegzés</b> .....	13
5. A magyar borfogyasztási szokások általános áttekintése .....	13
6. A Balatoni Kör bemutatása .....	15
<b>6.1 Alapítása, története</b> .....	15
<b>6.2 A BalatonBor bemutatása</b> .....	15
<b>6.4 A Balatoni Kör keretrendszere</b> .....	16
<b>6.5 Fiáth Attila origo rendszerének bemutatása</b> .....	17
7. A Borvidéki szintű összefogások Magyarországon: két példa .....	19
<b>7.1 REDy - A Villányi borvidék közösségi bormárkája</b> .....	19
<b>7.2 pH-Érték – A Pannonhalmi borvidék közösségi bormárkája</b> .....	19
<b>7.3 Egyéb közösségi bormárkák</b> .....	20
<b>7.4 Eltérések és hasonlóságok a BalatonBorhoz képest</b> .....	20
8. A kutatás.....	20
<b>8.1 A kutatás bemutatása: célok, módszertan</b> .....	20
<b>8.2 A kutatási eredmények kiértékelése</b> .....	21
9. Összegzés .....	27
10. Irodalomjegyzék.....	28
11. Mellékletek .....	31

## 1. Bevezetés:

A Balaton körül évszázadok óta folyik szőlő- és bortermelés. Mind a tó északi, mind déli partján kiváló minőségű borok készülnek. A 2014-ben alakult Balatoni Kör szervezet az elmúlt közel egy évtizedes története alatt sokat tett azért, hogy népszerűsítse és szervesen bekapcsolja a tóparti turizmusba a helyi borászatokat-borokat és gasztronómiai attrakciókat. Tevékenysége pozitívan hatott a régió borpiacának fejlődésére, valamint a Balaton régió népszerűségét is növelte. Az elmúlt évtizedekben a Balatoni Kör által végzett munka eredményeképpen a Balaton borvidékei új lendületet kaptak.

Annak ellenére, hogy a régióban a szőlő- és bortermelésnek komoly múltja van, a szőlőterületek a turizmus térfoglalása (az üdülők területigénye stb.) miatt az utóbbi évtizedekben erősen visszaszorultak, különösen az északi part tóra néző domboldalain. A Balatoni Kör munkája nyomán (is) történt némi visszarendeződés, és új bortermelők is megjelentek a régióban. A Balatoni Kör által támogatott bortermelők azonban nem csak az ágazatnak adtak új lendületet, hanem a borok minőségére is pozitívan hatottak, amit többek között számos, nemzetközi borversenyeken elnyert elismerés igazolt vissza.

A Balatoni Kör tevékenysége nyomán a régió turisztikai szempontból is átalakult. Amellett, hogy megőrizte az első világháború után szerzett népszerűségét, már nem csak fürdőhelyként, hanem egész évben látogatható gasztroturisztikai célpontként is fontossá vált. A régióban számos bortermelő pince nyitotta meg kapuit a borturisták előtt, és egyre több étterem tartja fontosnak, hogy italkínálatának gerincét a helyi termelők borkínálatára alapozza. Az egyre gyakoribb borkóstolók, borfesztiválok szintén sok vendéget csábítanak a tó környékére.

Szakdolgozatomban először összefoglalom a Balaton körüli szőlő- és bortermelés történetét, különös tekintettel a régió turisztikai szerepének átalakulására. Bemutatom a tó körüli borvidékeket, azoknak történelmét, elhelyezkedését, jellemző szőlőfajtáit, illetve klimatikus adottságait. Részletesebben foglalkozom a BalatonBor alapját adó olaszrizlinggel.

Ismertetem a Balatoni Kör kialakulását, az alapításhoz vezető okokat, az összefogás célkitűzéseit, az a BalatonBor helyét az összefogásban, a klasszifikációs rendszert, valamint azokat a kritériumokat, melyek alapján az egyes borok megkaphatják a BalatonBor minősítést. A Balatoni Kör tevékenységét párhuzamba állítom más borvidékek közösségi kezdeményezéseivel (Villányi REDy, Pannonhalmi borvidék pH-Érték), bemutatva az azonosságokat és a különbségeket.

Végül ismertetem annak az online kérdőíves kutatásnak az eredményét, melyet a Balatoni Kör borászai körében végeztem.

A kérdőíves kutatással azt vizsgáltam, hogy egy közösségi összefogással, minőségbiztosítási céllal kialakított keretrendszer mennyiben segíti az adott borvidék szőlő- és bortermelőinek egyéni fejlődését és piaci érvényesülését. Megvizsgáltam, hogy mennyire váltotta be a várakozásokat a BalatonBor termékpiramisa (BalatonBor, Hegybor), hozzájárult-e a borok minőségének javulásához, és ha igen, a javulás hatott-e szignifikánsan a borturizmusra és/vagy az értékesítésre bármilyen módon. A kutatáshoz megkerestem több, az összefogáshoz csatlakozó borászatot.

## 2. A Balaton turisztikai szerepének változásai

Ma már úgy ismerjük a Balatont, amely Magyarország és egyben Közép-Európa legnagyobb édesvízi tava. Ez a belföldi és a nemzetközi turizmus számára egyaránt fontos desztináció, jelentős mezőgazdasági terület is. Bár az északi part mentén elhelyezkedő vulkanikus dombokon a szőlő- és bortelemelés az ókorig nyúlik vissza, csak részben adta ez a régió gazdasági súlyát. A halászat és a mezőgazdaság más területei (pl. gabonatermesztés) legalább ennyire, egyes körzetekben akár fontosabbak is voltak. A 18. század végétől azonban nyaralóhelyként, elsősorban a kor szokásainak megfelelően gyógyfürdőként (pl. a balatonfüredi savanyúvíz, Horváth-ház) is kezd ismertté válni. Az a fajta szerep, amelyet ma betölt, ahová egy-két hétre vagy akár hónapra átköltözhetnek nyaralóval rendelkező családok, és aminek szerves része a balatoni lángos, a vízibiciklizés, a balatoni naplemente és a kisfröccs, azonban már csak a 20. században alakult ki.

Az első világháború után a Monarchia felbomlása és a kedvelt gyógyfürdők határon kívül kerülése miatt megnőtt a Balaton turisztikai jelentősége. A második világháború után pedig a keleti blokk országaiból, mindenképp az NDK-ból (Német Demokratikus Köztársaság) érkező vendégek tették nemzetközileg is ismert fürdőhelyé ("cimmerferi" korszak). Összességében tehát mintegy két évszázados folyamat eredményeként vált mára a tó környéke hazánk egyik legfontosabb turisztikai helyszínévé (Schleicher, 2018).

A Balaton környéki szőlő- és bortelemelés története jóval régebbre nyúlik vissza. Pannonia provincia területén Probus császárhoz kötik a jelentősebb volumenű szőlőtermesztés beindulását. Probus császár 3. században feloldotta Domitianus császár 1. században bevezetett szőlőtelepítési tilalmát ("de excidendis vineis", tehát a szőlő kiirtásáról szóló rendelet). Probus császár békeidőben szőlőműveléssel foglalkozott. Katonaival új ültetvényeket telepített, és az abból készült borra jelentős kereslet is volt, főleg a tó északi partján futó, a mai Székesfehérvár irányába haladó kereskedelmi út forgalma miatt. Ezeken a területeken máig folyik szőlőtermesztés a Balaton mentén is. (Lőrincz és társai, 2015)

A Balaton jelenlegi társadalmi összetétele bonyolult rétegzett. Intenzív átalakulása mintegy kétszáz éve kezdődött el. A turizmus térnyerése előtt a tó területe falusi jellegű volt, tehát az ott élő emberek a tavat a mindennapjaikhoz használták, (állatok itatása, kenderáztatás, halászat). Majd az 1700-as évek elején megjelent az első fürdő, melyet a tihanyi bencés kolostor szerzetesei építettek. Az 1840-es években indult meg egy kezdetleges turizmus, egyházi főméltóságok, nemesek látogattak kikapcsolódás céljából a Balatonhoz. A század második felében pedig - főleg a fővároshoz közelebb eső partszakaszokon - megjelentek a gazdagabb budapesti polgárok is.

(<https://www.veol.hu/helyi-kozelet/2022/10/olah-miklos-szociologussal-a-balaton-termeszeti-tarsadalmi-valtozasairol-osszefuggeseirol>)

A tó melletti települések azonban nem egy időben kapcsolódtak be a turizmusba. Badacsony, Balatonfüred és Keszthely már a XIX. század elején látogatott települések voltak, ám nem a tó közelsége miatt. Míg Keszthely egy kulturális és gazdasági központ lett, addig Balatonfüred a gyógyfürdője miatt lett látogatott. A két település ma is kedvelt célpont, a balatonfüredi gyógyvizet, az ún. savanyúvizet elsősorban szív- és az érrendszeri panaszok enyhítésére javasolják, Keszthelyen pedig többek között a híres Festetics-kastély kiállításai és más kulturális

programok vonzzák a látogatókat. (<https://osszkep.hu/2018/09/mikor-kie-volt-a-balaton-a-magyar-tenger-tortenetenek-hat-fo-szakasza/>)

A Déli Vasút megépítése - melynek eredeti célja az volt, hogy közvetlenül kapcsolja össze a magyar fővárost Trieszttel (Nagy, 1995) -, a 19. század második felében mérföldkő volt a balatoni turizmus számára is. Hatása azonban lassan érvényesült, azaz megépülése után nem volt robbanásszerű az ide látogatók számának növekedése, mivel első sorban ezeknek a vasúti útvonalaknak gazdasági szerepük volt. Ez azonban az utána épült északi oldalon futó vasútra nem volt igaz. (Schleicher, 2018)

A térség őslakosainak többsége halászatból és mezőgazdaságból, például szőlőtermelésből élt. A megélhetés azonban egyre nehezebbé vált. Egy 19. század végi rendelet megtiltotta a szabad halászatot, így a halászbárkák helyét átvették a tavon a nagy halászati vállalkozások. Az 1870-es években pedig a filoxéra is megjelent a Balaton partján, ami óriási károkat okozott a szőlőültetvényekben: a Balaton körüli szőlők kétharmada elpusztult. Az ültetvényrekonstrukció azonban csak részlegesen történt meg. Már ekkor elkezdődött a folyamat, melynek során a szőlőültetvények helyét egyes helyeken nyaralók vették át (Schleicher, 2018).

A szőlőterületeket nem az őslakosok telepítették újra, vagy újították fel, hanem már azok az új befektetők, villatulajdonosok, akik épp a filoxéra miatt jutottak olcsón földterületekhez a Balaton környékén (Schleicher, 2018.) Az őslakosok pedig fokozatosan profilt váltottak, jövedelmüknek egyre nagyobb hányada származott a vendéglátásból. (<https://osszkep.hu/2018/09/mikor-kie-volt-a-balaton-a-magyar-tenger-tortenetenek-hat-fo-szakasza/>)

Az 1910-es években kezdődött a balatoni idegenforgalom összehangolt fejlesztése. 1904-ben megalakult a Balatoni Szövetség. A csatlakozó települések képviselői öt fős bizottságot választottak, melynek feladata volt többek között a Balaton népszerűségének növelése a külföldi vendégek körében. A Balaton akkoriban még nem tudta felvenni a versenyt az olyan ismert és népszerű turisztikai célpontokkal, mint például a Budapestről közvetlenül is elérhető olasz tengerpart, vagy akár az osztrák és németországi fürdők (pl. Karlsbad, ma Karlovy Vary; vagy a közelében fekvő Marienbad, ma Mariánské Lázně). A bizottság plakátkampánnyal, brosúrák és idegen nyelvű kiadványok segítségével tervezte javítani a Balaton ismertségét, illetve növelni népszerűségét. (<https://www.zaol.hu/helyi-eletstilus/2020/08/hid-a-magyar-tenger-felett-a-balatoni-turizmus-rovid-tortenete>)

A trianoni békeszerződés, amelynek során a Magyar Királyság területének jelentős része került az Osztrák-Magyar Monarchia felbomlásával létrejött független utódállamokhoz, a Balatoni térség turisztikai iparának gyors felvirágzását eredményezte. Az első világháború után ugyanis a legfontosabb és legnépszerűbb fürdőhelyek a határon túlra kerültek, ezáltal megközelítésük is nehézkessé vált. Ennek nyomán a Balaton vált az első számú nyaralóhellyé, illetve a köztudatban is egyre kiemeltebb szerepet kapott, melyre sokszor, mint "egyetlen megmaradt nemzeti kincsünk" -re hivatkozott a sajtó. (Schleicher, 2018)

A Balaton mentén kialakult, kialakított első fürdőhelyeket még jobbra csak a helyiek használták az 1920-as években. (<https://osszkep.hu/2018/09/mikor-kie-volt-a-balaton-a-magyar-tenger-tortenetenek-hat-fo-szakasza/>)

De az 1930-as évekre már a magyar középosztály egyik legfontosabb nyári tartózkodási helyévé vált, nem kis részben a tó körüli vasútfejlesztéseknek köszönhetően. Ekkorra a Balaton igazi üdülőparadicsommá vált. Az előző évtizedekben megindult fejlesztések és reklámkampányok beértek, a látogatottság jelentősen nőtt, évente már

tízezrek utaztak a Balatonhoz hosszabb-rövidebb időre nyaralni. Az üdülőhelyek száma és minősége is folyamatosan növekedett, és az idegenforgalom nagyban hozzájárult a Balaton régió gazdasági fellendüléséhez. (<https://www.zaol.hu/helyi-eletstilus/2020/08/hid-a-magyar-tenger-felett-a-baltoni-turizmus-rovid-tortenete>) Ez az időszak volt a Balaton első aranykora.

A második világháború, valamint az azt követő politikai és társadalmi átrendeződés a Balaton körüli társadalmi és tulajdonviszonyokat is alaposan felforgatta. A turisztikai vendégkör is megváltozott. Például amikor az 1960-as évek második felében az ország nyit a nyugati országok felé, egyfajta családgyesítő helyszínné is válik, ahol a határral kettészakított német családok találkozhattak egymással. Értelemszerűen az akkori fejlesztések igyekeztek a nyugati országból érkezők igényeit is kielégíteni.

A tó körül megforduló vendégek száma az 1970-es évek elejére elérte az egymilliót, ami igencsak jelentős szám az 1900-as évek legelején számlált 24 ezer látogatóhoz képest. Az állandó lakosok száma is növekedett, bár közel sem ilyen mértékben: 1900-as évek elején a térségnek kb. 55 ezer állandó lakosa volt, 1970-ben pedig több mint kétszer ennyien, 122 ezren éltek ott életvitelszerűen. (Schleicher, 2018)

A régióban élők és (turisztikai/gasztronómiai) vállalkozók az utóbbi néhány évben komoly "identitáskutatásba" fogtak, amelynek része az is, hogy hosszú távon is életképesse és élhetővé tegyék a tó környékét. Például ma már nem csak a turisztikai főszezonban, hanem négy évszakban gondolkodnak, rengeteg a közös kezdeményezés, összefogás stb.

(<https://osszkep.hu/2018/09/mikor-kie-volt-a-balaton-a-magyar-tenger-tortenetenek-hat-fo-szakasza/>)

Ilyen, a Balaton körüli régiókon (hat borvidéken) átívelő összefogás a Balatoni Kör is, amelynek ugyan fontos, központi eleme a bor, de célkitűzése sokkal ambiciózusabb. A tagok egyfajta kultúrmisszióknak is tekintik tevékenységüket: a Balaton környéki kultúra felfedezését és megmutatását országosan és nemzetközi szinten egyaránt.

### 3. A Balaton régió

#### 3.1 Általános leírás a magyar fehér szőlő termesztésről

Magyarország, amely a Kárpát-medence közepén helyezkedik el, mind talajadottságai, mind klimatikus viszonyai miatt ideális a szőlő- és borkészítésre. Bár az ország három nagyobb klimatológiai egységre bomlik, szinte mindenhol a fehérbort adó szőlőfajták vannak többségben. Ez alól a déli területek - a Szekszárdi és a Tolnai, valamint a Villányi borvidék - jelentenek kivételt. Országosan azonban az összes szőlőterület 70%-án fehérbort adó fajtákat termesztnek. A körülmények ideális voltát mutatja, hogy Kárpát-medence területén a fejlett borkészítés nyomai az ókorig vezetnek vissza.

Sajnálatos módon a szőlőterületek az utóbbi harminc évben jelentős mértékben csökkentek. A KSH adatai szerint jelenleg 62 ezer hektáron folyik szőlőtermesztés, ezzel szemben egy 2001-es felmérés szerint 92 ezer hektár művelt szőlőültetvény volt az országban.

A területcsökkenés hátterében több ok is állhat: fontos szerepet játszott a mezőgazdasági támogatások európai uniós rendszere (pl. közel két évtizeden keresztül a szőlőkivágások támogatásával próbálta megelőzni a borpiaci túlkínálat kialakulását), valamint az értékesítési nehézségek (pl. jelentős újvilági konkurencia). Ám az is fontos

tényező, hogy miközben a szőlőtermesztés a legmagasabb költségű mezőgazdasági ágazat (szőlőterületek átlagos ára a legmagasabb, 2,4 millió Ft/ha és a művelés is a legdrágább), a szőlő felvásárlási ára az évek során nem, vagy csak minimálisan növekedett.

(<https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/szoloultetvenyek/2020/index.html#mindentdikteleplsborvidkbetartoz>)

### **3.2 A Balaton általános bemutatása és kialakulása**

A Balaton kialakulása - melyről több, a Balaton környékének "identitástudatába" is beépülő mese és legenda született (<https://www.travelo.hu/balaton/20210624-balatoni-mesek-es-mondak.html>.) - több millió éve indult meg.

Ma ismert formáját csupán 5000 éve érte el. Méreteit tekintve: 77 km hosszú, szélessége 1,3 és 14 km között ingadozik, felülete 594 km<sup>2</sup>. Átlagos mélysége 3,0-3,6 méter. (<https://balatonimuzeum.hu/kiallitasok/balaton-kialakulasa-geologiaja/>)

A Balaton a kiszáradt Pannon-tenger helyén kialakult síkságon keletkezett. A síkságot folyók szabdalták, és több kisebb tó is lehetett rajta. A Balaton környéke a vulkanikus tevékenység és az erózió kettős hatása nyomán kb. 2,5 millió éve kezdett kialakulni, de végső formáját a pleisztocén időszak eljegesedési (glaciális) periódusai hatására nyerte el.

Magának a tónak a korát 10-12 ezer évre becsülik. A tó medrének kialakulása mintegy 35 ezer éve indult meg. A tektonikus mozgások következtében medencék jöttek létre, melyeket a környék folyóvizei, mindenekelőtt a Zala folyó töltöttek fel. Eredetileg valószínűleg a mainál jóval nagyobb egybefüggő vízfelület alakult ki, ami többek között a tóba torkolló vízfolyások hatására csökkent. (Zákonyi és Horváth, 1985)

### **3.3 A Balatoni régió általános bemutatása**

A Balaton Közép-Európa legnagyobb tava. Magyarországon belül a Közép-Dunántúlon helyezkedik el. Mivel az országnak nincs tengere, gyorsan az egyik legkedveltebb nyári nyaraló központtá vált. Nem is véletlen, hogy köznyelvben a magyarok tengereként is emlegetik. A Balaton 204 km hosszú partja összesen hat borvidéket köt össze.

A tó északi partján található Badacsony, Balatonfüred-Csopak, Nagy-Somló, Balatonfelvidéki borvidék. A déli part ebből a szempontból kevésbé tagolt: a tópart egységesen a Balatonboglári borvidékhez tartozik, a Zalai borvidék pedig csak a Balatonszentgyörgy-Keszthely közötti szakaszon, lazán kapcsolódik a tóhoz. Legjelentősebb területei azonban Zala megye a tótól távolabbi részein található. (Eperjes I. és Társai, 1998)

A Balatont körülvevő borvidékek mikroklímáját alapvetően határozza meg a Bakony, a tó hatalmas vízfelülete, valamint az egykori Pannon-tenger után maradt homokos síkságból kiemelkedő vulkanikus hegyek. (Johnson és Robinson, 2020)

### **3.4 A balatoni régióban található borvidékek bemutatása**

#### *Nagy-Somlói borvidék*

Magyarország egyik legkisebb borvidéke. Teljes területe körülbelül 550 ha. A Balatontól északnyugatra, a Bakony hegység nyugati lábánál, a tótól kissé távolabb fekszik. Eredetileg csak egy ún. tanúhegy, a közvetlenül a Bakony lábánál található Somló-hegy tartozott a borvidékhez, de a 90-es évek végén hozzácsatoltak két másik tanúhegyet, a Kissomlyót és a Sághegyet; így együttesen alkotják a Nagy-Somlói borvidéket. (Bede, 2013)



Nagy-Somló két körzetre bomlik, a Somló-hegyi körzet és Kissomlyó Sághegyi körzet. A területre jellemző bazalttörmelék és bazalttufa alatt homokos, agyagos tavi üledék található. A szőlő gyökere ezeken a rétegeken áthatolva sok hasznos ásványi anyagot tud felvenni.

A vidék éghajlata mérsékelt kontinentális. (Bede, 2013) Az éves csapadékmennyiség 600-700 mm. (<https://bor.hu/borregiok/nagy-somloi-borvidek>) A terület mikroklímájának egyik fontos jellemzője, hogy ritka a fagykár. Ez elsősorban a bazalt alapkőzetnek köszönhető, mivel a bazaltréteg a nappal felvett hőt éjszaka kisugározza, így folyamatos meleget biztosít a tőkéknek.

A borvidékhez tartozó területek zömén fehérbort adó szőlőfajtákat termesztnek. A vezető fajták az olaszrizling, a tramini, a furmint és a chardonnay. A kékszőlő aránya elenyésző, jobbára kísérleti jelleggel termesztnek például syraht Somló-hegyen. Ez a fehérszőlő-kékszőlő arány a magyar borvidékeket általában is gyökeresen átalakító filoxéra vész után alakult ki. A filoxérát megelőzően Somlón is nagyobb volt a kék szőlővel beültetett területek aránya. (<https://bor.hu/borregiok/nagy-somloi-borvidek>)

A területen a szőlő- és bortermeles a római korig nyúlik vissza (Bede, 2013), de folyamatossága István király korától (1010) dokumentált. Egy István alapította Benedek-rendi zároda alapító oklevelében olvashatunk a rendházhoz tartozó szőlőterületekről. A középkori oklevelekből egy századokon át virágzó somlói szőlőkultúra képe rajzolódik ki, amely biztos megélhetést is biztosított a szőlőtulajdosoknak. (<https://bor.hu/borregiok/nagy-somloi-borvidek>)

A középkorban gyökerező hagyomány a somlói bornak gyógyító hatást is tulajdonított. Zircen például 1742-ig nem volt patika, ezért a helyiek somlói borral gyógyították magukat. Hasonló jellegű mítosz fűződik a Habsburgok és Somló kapcsolatához is: azért nevezik a somlói nászéjszaka borának, mert ha valaki a nászéjszakája előtt somlói bort iszik, az elsőszülött gyermeke biztosan fiú lesz. (Bede, 2013)

A filoxéra megérkezte (1888) azonban alaposan átrajzolta a vidéket. A hagyományos, őshonos fajták helyét elfoglaló filoxéra-rezisztens, de jellemzően gyenge minőségű bort adó fajták miatt a borvidék presztízse is megkopott. Csak 1960-as években kezdett újra magára találni Somló, de az igazi változásokat a rendszerváltás, majd később egy új hegytörvény hozta. Somlón készült borok komplexitását sokan Burgundia boraihoz hasonlítják. Ugyanakkor kétségtelenül jellegzetes karakterük van, még a vulkanikus talajon termelt borok között is kitűnik sós ízjegyeivel. (<https://bor.hu/borregiok/nagy-somloi-borvidek>)

*Zalai borvidék:*

Csupán 25 éve számít önálló borvidéknek, előtte a Dunántúli - Balaton melléki borvidékhez tartozott. (<https://bor.hu/borregiok/zalai-borvidek>): a Balatontól nyugatra, délnyugatra fekszik, a tó, a Keszthelyi hegység és a Dráva és a Mura közötti területet öleli fel Zala vármegyében. Területe körülbelül 1500 hektár. Két körzete van: a Balaton melléki a tóhoz és a Kis-Balatonhoz közelebb fekvő területeket fogja össze, a Muravidéki körzet pedig a horvát-szlovén határhoz közelebbi területeket.

A Zalai borvidék az ország legcsapadékosabb borvidéke. Itt tulajdonképpen a szárazság, mint probléma nem ismert (bár 2022 nyarán valószínűleg ezen a vidéken is okozott problémákat az aszály). Az átlagos évi csapadékmennyiség 800 mm, a Muravidéki körzetben 900 mm. A sok csapadék és a közeli Alpokból érkező hideg levegő következménye, hogy az átlaghőmérséklet elmarad az országos átlagtól. (Bede, 2013) A hűvösebb klíma

miatt a borok savtartalma magasabb, karakteres a savszerkezetük, ami jellemzően gazdag aromatikával párosul. (<https://bor.hu/borregiok/zalai-borvidek>) Ezek alapján nem meglepő, hogy a borvidéken elsősorban fehérborot készítenek. A fő fajták: az olaszrizling, a Müller Thurgau, a zöld veltelini és az Irsai Olivér. (Bede, 2013) Jellemző talaja ősi a Pannon-tenger üledékére rakódott lösz, agyag és barna erdőtalaj.

Az itt folyó szőlő- és bortermelésről az első írásos emlék a 13. századból származik, a Kőszegi grófok osztálylevelében említést tesznek szőlőművelésről, de a vidéken feltehetőleg már a kelta időkben is készítettek szőlőből bort. A II. világháború előtt a területek 70 százaléka horvát tulajdonosok kezében volt, és akkoriban az innen származó borokat egy szinten emlegették a badacsonyi borokkal.

A világháború utáni a 40 évnyi nagyüzemi termelés nagymértékben visszavetette a minőségi termelést, és a szőlőterületek is csökkentek. Utóbbi tendencia mind a mai napig tart. (Bede, 2013)

#### *Badacsonyi borvidék:*

A Badacsonyi borvidék 1650 ha-os területével a balatoni borvidék harmadik legnagyobb borvidéke Veszprém vármegyében. Vannak területei közvetlenül a tó partján (Szigliget, Badacsony), de átnyúlik a Tapolcai-medencébe is (Szent György-hegy, Csobánc). Talaja változatos, a lejjebb elhelyezkedő területeken lösz, pannon agyag, illetve pannon homok, míg a vulkanikus kúpokon feljebb haladva egyre több lesz a bazalt és bazalttufa. A borvidéken erősen érvényesül, ami az összes Balaton körüli területet segíti: a tó nagy vízfelületének klimatikus szabályozó hatása. Kiegyenlítő tartályként működve meg tudja gátolni a szélsőséges hőingadozások kialakulását. A tóra néző domboldalakon mediterrán klíma jellemző sok napsütéssel. A tájolás miatt a dombok védik az ültetvényeket az északi szelektől is. Ugyanakkor nem alakul ki extrém meleg sem (a jellemző maximum: 25 Celsius-fok). A csapadék mennyiség átlagosan 640 mm, de eltérő a hegy egyes területein.

([https://kepzes.bor.hu/docs/bor\\_a\\_vendeglatasban-kepzesi\\_jegyzet.pdf](https://kepzes.bor.hu/docs/bor_a_vendeglatasban-kepzesi_jegyzet.pdf))

Alapvetően fehérboros borvidék. Legismertebb, Badacsonyhoz kötődő fajták a (badacsonyi) szürkebarát és a (badacsonyi) kéknyelű. Utóbbi fajtát néhány éve újra felfedezték, termesztési nehézségei ellenére a fajta reneszánszának lehetünk tanúi. (Bede, 2013) A termelt mennyiséget nézve jelentős fajtája a borvidéknek az olaszrizling is. A KSH 2020. évi adatai szerint 530 hektáron termesztik. (<https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/szoloultvetvenyek/2020/index.html>.) És habár Badacsonyról mindenkinek a kéknyelű, illetve a szürkebarát jut eszébe, de a 20. században a hagyományos fajta az olaszrizling lett.

A badacsonyi szőlő- és bortermelés története szintén a római korig nyúlik vissza. A hegy lábánál kanyargott a rómaiak egyik hadiútja, melynek egy szakasza, amely a hegy szoknyáján köti össze (Római út) Badacsonyt Badacsonytomajjal, még mindig használatban van. (<https://bor.hu/borregiok/badacsonyi-borvidek>). A római kor legnagyobb szőlőtelepítései itt is Probus császár uralma alatt történtek.

A területre jellemző szürkebarát a 13. században honosodott meg az egyházi szőlőbirtokokon. Ez voltaképpen a Franciaországban elterjedt pinot fajtacsoporthoz tartozó pinot gris, amit szerzetesek terjesztettek el hazánkban, és a borvidéken máig népszerű. A borvidék másik emblematis fajtája a kéknyelű, ami viszont a 20. század végére érzékenysége és munkaigényessége miatt nagyon visszaszorult. (<https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/keknyelu>). Virága funkcionális nőjellegű (porzója jellemzően a budai zöld), és emiatt rosszul

termékenyül meg. Ma már kizárólag ezen a borvidéken termesztik. (Csepregi és Zilai, 1973)  
A filoxéra vész itt is nagy pusztítást végzett. Az újra telepítés során szinte csak fehér szőlőt telepítettek vissza így vált a borvidék fehérboros területté. (Bede, 2013)

#### *Balaton-felvidéki borvidék:*

A borvidék teljes termőterülete kb. 5000 ha, azonban jelenleg ennek csak a töredékén folyik szőlőtermesztés. A borvidék két nagy régiót egyesít. A nagyobb területű keleti régió a Balatonfüred-Csopaki borvidéktől a Badacsony északi lábáig húzódik: lényegében a Káli-medence. A kisebb, nyugati régió a Badacsony nyugati oldalától kezdődik, és magában foglalja a Keszthelyi-hegységet és Sümeg környékét is. Ezen belül a települések három körzetbe tömörülnek (Balatonederics-Lesencei körzet, Cserszegi körzet és Káli körzet). Jellemzően fehérbort készítenek, bár itt is található kékszőlőültvények. A fehér fajták közül a legnagyobb mennyiségben olaszrizling található, de a skála széles a chardonnay-tól a traminin át a szürkebarátig, de van többek között furmint, juhfark és zenit is. Kékszőlőből a legnagyobb területekkel a zweigelt rendelkezik, de termelnek például kékfrankost, pinot noirt, merlot-t és cabernet-ket (sauvignon, franc) is. (Bede, 2013)

A keleti terület talajszerkezete alapvetően más, mint a nyugati területeké. Míg az előbbire a bazalt és a vulkanikus tufa jellemző, utóbbinál a dolomit és a márga a meghatározó. Klímája hasonló a tó körüli borvidékéhez: a parthoz közel érvényesül a nagy víztömeg temperáló hatása, ami a tótól távolodva csökken. A nagy víztömeg hatása az is, hogy a tavaszi zsendülés később következik be, így a területen ritka a tavaszi fagykár. ([https://kepzes.bor.hu/docs/bor\\_a\\_vendeglatasban-kepzesi\\_jegyzet.pdf](https://kepzes.bor.hu/docs/bor_a_vendeglatasban-kepzesi_jegyzet.pdf)).

Ezen a borvidéken is egyértelmű nyomai vannak a római kori szőlőtermesztésnek. A korai középkortól a királyi udvarnak is szállítottak erről a területről. A területen jelentős borkereskedelmi hálózat is kialakult a 19. századtól a második világháborúig az itt működő zsidó kereskedőknek köszönhetően. A kereskedők azonban a termelésben is szerepet vállaltak. Részben nekik köszönhető a filoxéravész után újraterelített borvidék mára emblematikussá vált fajtái, például az olaszrizling és a szürkebarát.

Elmúlt egy-másfél évtizedben jelentősen nőtt a régió iránti érdeklődés: rengeteg város lakó vásárol házakat, nyaralókat a Káli-medencében (Bede, 2013).

Balaton-felvidék az országban található borvidékek közül az egyik legtöbbször tartott terület volt az évszázadok során, az innen származó borok (ezek nagyrészt fehér borok) jellemzően telt és ásványos karakterűek. (<https://bor.hu/borregio/balaton-felvideki-borvidek>)

#### *Balatonfüred-Csopak borvidék:*

Balatonalmáditól Zánkáig tartó, nagyjából 10-12 km széles sáv a Balaton északi partján. Kb. 2150 hektáros területével a régió második legnagyobb borvidéke. Két nagyobb körzetre osztható, a Balatonfüred-Csopaki és a Zánkai területre.

A borvidéknek a talaja változatos összetételű, márga váltakozik dolomittal és bazalttal, de Balatonfüred környékén például a vörös homokkő dominál. A Tihanyi-félszigeten a bazalt és a vulkáni tufa jellemző. A félsziget klímája erősen emlékeztet a Badacsonyra: rendkívül jól érvényesül a tó temperáló hatása, és ezáltal mentes a szélsőségeségektől. A napsütéses órák száma meghaladja a kétezret.

A borvidéken döntően fehérbort készítenek - legnagyobb arányban olaszrizlingból. De mellette rajnai rizling, chardonnay, és Müller Thurgau is jelentős mennyiségben található. A kékszőlő-ültetvények zöme a Tihanyi-félszigeten található, főleg zweigelt, merlot és pinot noir. A félszigeten, de a borvidék több más településén is találtak szőlőművelésre és borkészítésre utaló régészeti leleteket. Köztük a legjelentősebb, a Balatonalmádítól 14-15 km-re található Villa Romana Baláca, azaz a balácai római villagazdaság, amely a legteljesebben mutatja a Római Birodalom jelenlétét a Balaton mentén. (<https://mnm.hu/hu/tagintezmenyek/mnm-villa-romana-balaca/balaca-regeszeti-park>; lásd még Bede, 2013)

A honfoglalás utáni korszakot nézve a borvidékhez tartozik a Kárász törzs birtokolta Paloznak, amely az első szőlőművelő települések egyike lehetett Magyarországon. A változásokat jól nyomon lehet követni a királyi adományozó oklevelekből. Innen tudjuk például, hogy I. István korában már biztosan volt a környéken szőlőtermesztés, mert a király egy paloznaki "szőlőt" adományozott a Veszprém-völgyi apácamonostornak. A török hódoltság erősen visszavetette a szőlő- és bortermelést, amely azonban a török kiűzése után viszonylag gyorsan lábra kapott. Az 1750-es évektől például már itt is megalakulnak a szőlőművelést és borászatot szabályozó hegyközségek. A század végére válik Balatonfüred (akkor még jobbra csak Füred, amit eredetileg, a 11-12. században még 'fürjes terület' értelemben használhattak) a Balaton fővárosává.

Önálló borvidékké csak 1959-ben vált, addig a Badacsonyi borvidék része volt. A Tihanyi-félszigetet 1997-ben csatolták a borvidékhez. (<https://bor.hu/borregiok/balatonfured-csopaki-borvidek>)

#### *Balatonboglári borvidék*

A Balatonboglári borvidék, nem csak a déli part, hanem az egész Balaton régió legnagyobb borvidéke, amely Zamárditól Balatonkeresztúrig a tó déli partjának jelentős részét lefedi. Területe körülbelül 2800 hektár. Két nagy körzete van: a Balatonlellel körzet és a Marcali körzet.

A borvidék jelentős részén érvényesül a tó temperáló hatása, ám a tóra néző lejtők a tó felől érkező hideg szeleknek jobban kitéttek, mint az északi part domboktól védett dűlői. A borvidék talajzatát tekintve a szőlő homokos lejtőlöszre, vályogtalajra, barna erdőtalajokra, barnaföldre és néhány helyen homokra vannak telepítve. (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/balatonboglari-borvidek-7>) Csapadék ellátottsága megegyezik az országos mennyiséggel, viszont jut annyi napfényhez, mint a vele szembe lévő borvidékek, ennek hatására a szüreti időszak is kicsivel eltolódva kezdődik.

Szintén egy fehér szőlőt adó vidék. (Bede, 2013) Jellemző fajták: olaszrizling, sárgamuskotály, rajnai rizling, irsai olivér, királyleányka. Vörös fajták: cabernet sauvignon, merlot, zweigelt és kékfrankos (<https://bor.hu/borregiok/balatonboglari-borvidek>)

Ahogy a Zalai, a Balatonboglári is fiatal borvidéknek számít, csupán 1982-ben vált önálló borvidékké. Pedig a területnek jelentős bortermelő múltja van. Már a honfoglalás előttről is maradtak fenn szőlőtermesztésre utaló jelek. Azt már oklevelekből tudjuk, hogy Somogyon ezeken a területein jó minőségű borok készültek. Ez derül ki például I. András egy adományleveléből, amelyben a Tihanyi Apátságnak adományoz itteni szőlőbirtokokat. Szent László pedig Somogyváron alapított bencés apátságot, ahová flamand szerzeteseket hívott. A Bencés szerzetesek jelentős szőlőtermelők voltak Európa-szerte, így az apátsághoz tartozó területeken is jelentős mennyiségű szőlőt telepítettek. (Bede, 2013)

Ennek a virágzó szőlőkultúrának a török uralom véget vetett. A török kiűzése után gyorsan magára talált a borvidék. Néhány falut leszámítva (Kéthely, Szőlőgyörök) kiváló minőségű volt az itt készült bor, évről évre megbízhatóan és jó termésátlaggal lehetett szüretelni. A 19. század második felében a Déli Vasút is jelentős lökést adott az itteni termelésnek, ám a filoxéra gyorsan véget vetett a felívelésnek. A borvidéken jelentős területeket foglaltak el a direkttermő fajták, de ahol megindult a korszerű ültetvényrekonstrukció (jellemzően a nagybirtokokon), ott is redukálódott a fajtaválaszték. A borvidék életében a XX. század második felében az államosítás hozott jelentős változást. Az 1956-ban létrehozott Balatonboglári Állami Gazdaság növelte a borvidék területeit is, így lett Magyarország 5. legnagyobb borvidéke. A termelt mennyiség szempontjából azonban még előkelőbb helyen áll.

(<https://bor.hu/borregiok/balatonboglari-borvidek>)

A borvidéken készítenek vörös- és fehérbort egyaránt. A rendszerváltás után önállóvá váló borászok pedig innovatív modern eljárásokat honosítottak meg a borvidéken. (Bede, 2013)

#### Összegzés

A Balaton körüli borvidékek rendkívül nagy változatosságot mutatnak ezért nehéz őket összehasonlítani, mert mind klímájukban, mind talajszerkezetükben és még történelmükben is eltérők, viszont ami egységes bennük, hogy a teljes régiót túlnyomóan fehérbort termő vidékek alkotják, és minden borvidéken megjelenik egy fajta, amellyel a régiót akár definiálni is tudjuk, ez pedig nem más, mint az olaszrizling

## 4. A régió legfontosabb szőlőfajtája: az olaszrizling

### 4.1 A fajta általános jellemzői

Az olaszrizling Magyarország egyik legerjedtebb fehérbort adó szőlőfajtája. Közel 3910 ha-on termelik - ez a magyar borszőlő-termő területek mintegy 7 százaléka. Tokajt kivéve minden borvidéken termelik, de a fogyasztók legerősebben a Balatonnal és környékével társítják. A legismertebb, és az egyik legnagyobb területen termesztett szőlő. A bianca (kb. 6000 ha), a cseszegi fűszeres (kb. 4200 ha) és a furmint (közel 4000 ha) után a legerjedtebb fehér fajtánk. (Érdekes, hogy miközben mindössze a szőlőültetvények 30 százalékán termelnek kék borszőlőt, a legnagyobb mennyiségben termesztett fajta egy vörösbort adó szőlő: kékfrankost mintegy 8 ezer ha-on termelnek hazánkban, igaz ebből kb. 2500 ha a Kunsági borvidéken található.)

Az olaszrizling tehát kiválóan alkalmas volt arra, hogy a Balatoni Kör egyik szervező eleme legyen: a fogyasztók hagyományosan is a Balatonhoz társították, ugyanakkor egyik borvidék sem sajátította ki a fajtát, ahogy pl. Tokaj és Somló a furmintot, vagy a Móri borvidék az ezerjót. Ráadásul a fehérek között az északi part borvidégein egyértelműen vezető fajtának számít, de ott is jelentős mennyiségben termelik, ahol nem tölti be ezt a szerepet. (Balatonboglári borvidék). Az északi parton egyértelmű a dominanciája, a Badacsony borvidéken 530 ha-on, a Balatonfüred-Csopak borvidéken 630 ha-on termelik, így a két borvidék együttesen a hazai olaszrizling-termelés több mint negyedét adja.

(<https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/szoloultetvenyek/2020/index.html#mindentdikteleplsborvidkbetartozik>)

Balatonfüred-Csopak más szempontból is kiemelten kezeli a fajtát: a borvidék OEM (oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor) szabályozása kizárólag erre a fajtára vonatkozik.

(<https://bor.hu/szolofajtak/fehershazlo-fajtak-feherbor-stilusok/olaszrizling>)

Emellett nem utolsósorban figyelembe kellett venni, hogy az olaszrizlingből készült borok a legkedveltebbek közé tartoznak, melyekhez a fogyasztók többnyire valamilyen kellemes illat- és/vagy ízélményt társítanak.

#### **4.2 Az olaszrizling eredete és elterjedése**

A fajta eredete nem ismert, arra vonatkozóan csak feltételezések vannak. Az azonban szinte bizonyos, hogy - nevével ellentétben - nem Olaszországba vezetnek a gyökerei. Egyes feltételezések szerint Franciaországból, Champagne területéről érkezett német közvetítéssel a Kárpát-medencébe a 19. század közepén. Németországból a filoxeravész után terjedt át más európai országokba, így hazánkba is. Rengeteg hipotézis született az eredetéről.

(<https://glosario.wein.plus/welschriesling-3>) Egy elmélet Spanyolország déli területeit véli az őshazájának, más szerint a mai Horvátországból terjedt el a Kárpát-medencében, és persze vannak hívei az olasz eredetnek is.

(<https://www.vinorama.at/glossar/welschriesling/>.) Abban biztosak lehetünk, hogy az 'olasz' nem az eredetre utal, hanem - a német elnevezéshez hasonlóan 'idegen', 'külföldi' megfelelőjeként értelmezhető. A 'welschriesling', aminek az első tagja a "welsh" jelentése 'fremdländisch, besonders romanisch, südländisch', azaz röviden: idegen

(<https://www.duden.de/rechtschreibung/welsch>). Német nyelvterületen így tettek nyelvi különbséget a saját fajtának tekintett „riesling” és az idegen rizling között. (Az 'olasz' szó 'idegen' jelentésével magyarázza Balassa Iván Tokajban az 'olasz' településneveket - Olaszliszka, Bodrogolaszi, Mező-Olaszi stb. -, ahol a 12. század végén megjelenő szőlőművelő vallon telepések éltek. (Balassa, 1991)

Hajdu Edit szerint biztosan nem magyar eredetű, származási helye ismeretlen, de kizárólag a Kárpát-medencében (Magyarországon és a szomszéd országokban) (Csepregi és Zilai, 1973) termesztett fajta, amely természetes keresztezéssel nyerte el mai alakját (Hajdu, 2013). Hogy pontosan mikor jelent meg a szőlősökben, egyelőre nem ismert. Viszonylag későn lett államilag elismert fajta, csak 1956 tavaszán került be a hivatalos fajtajegyzékbe. Ennek ellenére az 1960-as években már több mint 26 ezer ha-on termelték.

#### **4.3 Az olaszrizling termesztése régen és most**

Az olaszrizling a Kárpát-medence egyik legkiválóbb fehérbort adó szőlője. Emiatt a fajtát a régió minden országa kicsit sajátjának érzi, amit jelez az is, hogy országonként egyedi neve van. Horvátországban graševinát termelnek (esetleg graševina bijela vagy taljanska graševina), Szlovéniában és Szerbiában laški rizlinget, Szlovákiában és Csehországban rizling vlašskýt, illetve ryzlink vlašskýt, Ausztriában és Németországban wälschrieslinget, Olaszországban, Treviso környékén rismi vagy risli a neve. Jelentőségét az is jól mutatja, hogy a magyarországi közel 4000 ha mellett (Lőrincz és Társai, 2015) a Wine Grapes lexikon adatai szerint (Robinson, Harding, Vouillamoz, 2012) 2009-ben Ausztriában 3600 ha-on, Szlovénia: 2500 ha-n, Horvátországban 8400 (!) ha-on, Szlovákiában pedig 3100 ha-on, az akkori szőlőterületek 16 százalékán olaszrizlinget termeltek. Igaz, akkor még Magyarországon is 4900 ha olaszrizlinget tartottak nyilván, a környező országban is fellelhető.

Azt, hogy az elmúlt évtizedekben a magyar szőlőterületek zsugorodtak (ami egyébként globális tendencia) a Balaton környékén különösen erősen éreztette hatását. 2003 és 2015 között közel 2000 hektárral csökkentek a szőlőterületek a Balaton körül. A csökkenéssel párhuzamosan átalakult a fajtaszerkezet is. Ez az olaszrizling pozícióira azonban csak minimálisan hatott. Húsz éve a régió dűlőinek 86%-án termeltek fehér szőlőt, amelynek harmada volt olaszrizling. 2014-re a fehér szőlőfajták területei ugyan csökkentek 24%-kal, de a fehéreken belül az

olaszrizling meg tudta őrizni a pozícióját: 31%-os részesedésével még mindig a régió vezető fajtájának számít. ([http://hnt.hu/wp-content/uploads/2016/08/Magyarorsz%C3%A1q-sz%C5%91l%C3%A9szet%C3%A9nek-%C3%A9s-bor%C3%A1szat%C3%A1nak-helyzete-2016\\_%C3%BAj.pdf](http://hnt.hu/wp-content/uploads/2016/08/Magyarorsz%C3%A1q-sz%C5%91l%C3%A9szet%C3%A9nek-%C3%A9s-bor%C3%A1szat%C3%A1nak-helyzete-2016_%C3%BAj.pdf) )

Bár a magyarországi szőlőfajták között viszonylag új jövevénynek számít, a filoxeravész utáni újratelepítésekben már nagy szerepet kapott. Rövid időn belül az egyik vezető fehér fajtává vált: népszerűsége csúcsán a szőlőterületek kb. 8-9%-án termelték. A szocialista második ötéves terv (1961-1965 között) időszakában az olaszrizling 19,3%-kal növelte az összes szőlőterületeket, ez plusz 9 ezer hektárt jelentett, így 1965-re az összes olaszrizling terület elérte a 19 745 hektáros területet, ami 5 év alatt 90% körüli növekedést jelentett. Ezzel a területnagysággal a második ötéves terv végére a második legnagyobb területtel bíró fehér szőlőfajta lett. Csak a kövidinka előzte meg a maga 24 934 hektárjával. Legnagyobb ültetvényarányal egyébként egy kékszőlőfajta rendelkezett, a kadarka a maga 41 621 hektárjával. A harmadik ötéves tervben (1966-1970 között) már csak 743 hektár olaszrizlinget telepítettek, de így is a kövidinka (25 ezer hektár) terület után a maga 20 488 hektárjával (Hajdu Edit becslése szerint 26 ezer ha) a második legnagyobb területtel bíró szőlőfajta volt. Így az összes szőlő területeknek a 8-9 % tette ki. (Csepregi és Zilai, 1973) Most, hatvan év múlva országos szinten kevesebb mint 4 ezer hektárnyi olaszrizling található. (Hajdu, 2013) A KSH 2020-ban 3500 ha, a fajtával beültetett művelt területet tartott nyilván. (<https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/szoloultetvenyek/2020/index.html#kzelmsflvszzadaksztazelstfoglalstszaslsbortermelr>)<sup>9</sup>

#### **4.4 Milyen bor készülhet az olaszrizlingből?**

Az olaszrizling viszonylag könnyen termeszthető fajtának számít. Közepes növekedés jellemzi. Bár fagyűrűsége csak közepes, de a vitis vinifera fajták között ez a tulajdonsága is jónak számít. Gyenge évjáratban alacsony cukortartalom jellemzi és a szárazságot sem tűri jól. Gombás megbetegedésekre, lisztharmat és a peronoszpórára érzékeny. (Hajdu, 2013)

Későn zsendül és viszonylag későn is érlik. Jó fekvésekben októberre érheti el a 18-20 cukorfokot. (Csepregi és Zilai, 1973) Legfőbb erénye, és ezért válhatott népszerűvé, hogy kiegyensúlyozott és megbízható, ritkán okoz meglepetéseket, és ha nem cél a terméskorlátozás, jó a terméshozama is. A homokos talajokat kevésbé kedveli, a vízhiány ugyanis a tőkék legyengüléséhez vezethet. Jó vízháztartású és gazdag tápanyag-ellátottságú talajokon azonban kiváló termést hozhat. (Hajdu, 2013)

Általában száraz borokat készítenek belőle, de alkalmas pezsgő-alapborokhoz is. Bizonyos körülmények között jól töpped és/vagy hajlamos a botritiszesedésre; ilyenkor magas minőségű édes borok készíthetők belőle.

Elmondható tehát, hogy összességében az olaszrizlingből számos bortípus előállítható. Egyik legfőbb erőssége, hogy semleges fajta, amely érzékenyen képes reagálni a környezetére, emiatt kiválóan alkalmas arra, hogy megmutassa egy adott termőterület sajátosságait. Ez persze nehézség is, hiszen így a fajta sok arcával találkozhat a fogyasztó.

Illatának egyik legmeghatározóbb eleme a rezeda, ízében a keserű mandulás jelleg a legmarkánsabb. (Zilai és Csepregi, 1973) Jól fogyasztható, alacsonyabb alkoholtartalmú (<https://www.ecceveno.com/cours/les-cepages/>),

de testesebb magas alkoholú bor is készíthető belőle. Hajdu Edit szerint a Kárpát-medence egyik legkiválóbb fehérbort adó fajtája. (Hajdu, 2015)

#### 4.5 Összegzés

Az olaszrizling egyik legismertebb fajtánk, jelenleg az a 5. legnagyobb területen termelt szőlőfajta Magyarországon. Bár viszonylag későn terjedt el, volt időszak, amikor a legnagyobb mennyiségben termesztett fajta volt Magyarországon. Ez részben megbízhatóságának és termőhellyel szembeni viszonylagos rugalmasságának köszönhető. Kielégítő/jó termésátlag és mérsékelt fagyűrész jellemzi. Képes megmutatni a termőterület sajátosságait, de könnyed, nyári bor is készíthető belőle. Tokajt leszámítva minden borvidékünkön termesztik, de a balatoni régióban vezető fajtává is vált.

Mindezen tulajdonságai kiválóan alkalmassá tették arra, hogy a Balatoni Kör kezdeményezés egyik pillére lehessen.

### 5. A magyar borfogyasztási szokások általános áttekintése

Mielőtt áttérünk a BalatonBor kezdeményezés hatásának vizsgálatára, röviden áttekintjük, hogyan alakultak a magyarországi borfogyasztási szokások az elmúlt években.

Annak ellenére, hogy hazánkban nagy hagyománya van a borkészítésnek, fokozatosan teret veszít az egyéb alkoholos italokkal szemben. A KSH adatai az elmúlt években elsősorban a sörfogyasztás növekedését mutatták - részben a borfogyasztás rovására. Miközben még a 20. század közepén is általános volt a borfogyasztás, ma már a magyarországi felnőtt lakosság 34% egyáltalán nem fogyaszt bort. (<https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/stattukor/sor/index.html>)

Több kutatás foglalkozott azzal is, hogy a magyar fogyasztók túlnyomó többsége nem különösebben jártas a borok világában. Ez olvasható ki többek között az Agrárgazdasági Kutató Intézet (AKI) Élelmiszerlánc elemzési osztálya által 2014-es készített, valamint a Hegyközség Nemzeti Tanácsa (HNT) készített egy 2017-ben publikált elemzéséből, de a nem reprezentatív a Nagy Borteszt online kérdőív 2019-es eredményei is hasonló trendet mutatnak.

A HNT 1500 potenciális borfogyasztót kérdezett meg (a minta reprezentatív a 18 évnél idősebb lakosságra nem, kor, településnagyság és régiók tekintetében). Ebből kiderül, hogy a közel 8 millió potenciális borfogyasztónak mindössze 22%-a fogyaszt legalább hetente egyszer bort. Hozzájuk köthető a teljes hazai borfogyasztás 74 százaléka. A kutatás mérte az egyes alkoholos italok elutasítottságát is: a borra mondták a legkevesebben (a minta 34 százaléka), hogy soha nem fogyasztanak. Hasonló a sört elutasítók aránya (35%). A két italtípus elutasítottsága lényegében az alkoholt nem fogyasztók arányával egyezik meg (34%).

A HNT kutatása rákérdezett az elutasítás okára is. A leggyakoribb válasz a "Nem szeretem a bor ízét" (41 százalék), valamint az "Nem iszom semmilyen alkoholt" (34%). A HNT kutatása megjegyzi, hogy ezek az adatok 2008-as felmérés óta nem változtak.

A hazai fogyasztók 74%-a kizárólag magyar bort iszik, így nem meglepő, hogy a teljes borfogyasztásból a külföldi borok (olasz, spanyol, francia) összesen 6 százalékkal részesednek. A borfogyasztók több mint a fele tisztán (59%) és fröccs formájában (28%) iszik bort.



A borfogyasztás alapvetően otthoni környezetben (53%) vagy vendégségben (25%) történik. Vendéglátóhelyeken a válaszadók 13%-a rendel bort, de ami a témánk szempontjából talán még érdekesebb: borászati eseményen (csoportos borkóstoló, pincelátogatás) mindössze a 3 százalék. A kutatás szerint a magyar fogyasztók bor iránti érdeklődése átlagosnak értékelhető, de az ezzel kapcsolatos általános tudásukat ennél visszafogottabban értékelték a válaszadók.

Bort leggyakrabban hiper- és szupermarketekben vásárolnak (összesen 49%). A mennyiséget tekintve kicsit más a helyzet: a piacot a hipermarketek uralják: ott adják el a borok 30 százalékát.

A borok több mint felét mindennapi fogyasztásra szánják. Saját felhasználásra vásárolt borokra az adatfelvétel időszakában (2017) átlagosan 800-900 Ft-ot szántak volna, ám ha saját fogyasztásra vásároltak, hajlandók voltak ezen ár fölé menni. A vásárlásnál figyelembe vett szempontok között egyébként az ár csak a 3. legfontosabb, a bor íze (száraz vagy édes) és színe is megelőzi. A borturizmus szempontjából hátrányos, hogy a potenciális fogyasztók saját bevallásuk szerint csekély ismeretekkel rendelkeznek a borvidékekről. Pedig az ismertség és a célpontválasztás összefügg: amikor a kutatók megkérdezték, hogy mely borvidékeket látogatnák meg szívesen, az emberek a kutatás szerint legismertebb borvidékeket (Eger, Tokaj, Villány) jelölték meg. ([https://hnt.hu/wp-content/uploads/2017/11/HNT\\_Szakmai\\_Nov14-1.pdf](https://hnt.hu/wp-content/uploads/2017/11/HNT_Szakmai_Nov14-1.pdf))

Az Agrár Kutatóintézet (AKI) Élelmiszerlánc-elemzési osztálya 2014-ben szintén készített egy felmérést a magyar borfogyasztási szokásokról, aminek több megállapítása egybevág a három évvel későbbi HNT-kutatás által mutatta trendekkel. A borfogyasztók a leggyakrabban hiper és szupermarketekben szoktak vásárolni és 60%-uk maximum 1000 Ft-ot hajlandó kifizetni egy palackért. Csupán a megkérdezettek 10%-a fizet ki maximum 5000 Ft-ot. Némileg magasabb az összeg, ha valaki ajándékozási céllal vásárol bort. A bor kiválasztásánál a megkérdezettek 20%-a nem nézi meg alaposan a címkét, és fontosabb számára a bor fajtája, mint a termelője. Az AKI-felmérés a vásárlási szokások, preferenciák és attitűdök alapján három nagyobb fogyasztói csoportot különített el. A "borszakértők"-nél (a megkérdezettek 16%-a) elsődleges a választási szempont a termőhely, majd a fajta, a pincészet következik, és csak az utolsó az ár. A jóval szélesebb réteget (38%) képviselő "igényes" borfogyasztók a fajta - termőhely - ár - pincészet sorrendben, míg a "nem tudatos" borfogyasztók (46%) fajta - ár - borvidék - pincészet sorrendben haladnak. A megkérdezettek 8,6%-a gondolja magáról, hogy teljes mértékben eligazodik a régiók, borvidékek között. 40%-uk nem tudja, hány borvidék található Magyarországon, és mindössze 5-öt tudtak megnevezni. A leggyakrabban említettek, az említés gyakoriságának sorrendjében: Tokaj, Eger, Villány, Badacsony és Szekszárd. (<https://www.boraszportal.hu/hirszuret/magyar-borfogyasztasi-szokasok-5382>)

Bár a Nagy Borteszt semmilyen szempontból nem tekinthető reprezentatív kutatásnak, de szolgál néhány támponttal az internetező borfogyasztók fogyasztói magatartásának vizsgálatához (fontos megjegyezni, hogy azok zöme, akikhez eljutott a kérdőív, valószínűsíthetően átlagon felül érdeklődnek a bor iránt). A válaszadók 65%-a hetente legalább egyszer fogyaszt bort. A legkedveltebb borfajta a száraz vörös, amit a rozé és siller, valamint a száraz fehérbor követ. A legkevésbé kedvelt típusok az édes fehér és az édes vörös.

A válaszadók a leggyakrabban hiper- és szupermarketekben vásárolnak bort, amit otthon vagy vendégségben fogyasztanak el. Vásárlásnál az öt legfontosabb szempont sorrendben: a borvidék, a bor színe, a szárazsági foka, a szőlőfajta és évjárat.

A legnépszerűbb borvidékek: Villány, Eger, Szekszárd, Tokaj, Badacsony és Balaton-felvidék. A válaszadók saját bevallásuk szerint ezekről a borvidékekről fogyasztanak rendszeresen borokat. (<https://nagyborteszt.hu/nagyborteszt-eredmenyek-2019.pdf>)

A három felmérés három kérdésben egyértelműen egybevág. A magyar fogyasztók leginkább hiper- és szupermarketekben vásárolnak bort, kb. 1000 Ft körüli értékben. A választásnál kiemelt szempont a bor íze, színe és ára. Szűk azok köre, akik ismerik az összes magyar borvidéket, legtöbben Egert, Tokajt, Villányt és Badacsonyt tudják megnevezni.

## 6. A Balatoni Kör bemutatása

"A BalatonBor régiós termék létrehozásával közös célunk a Balaton körüli szőlőterületeken gazdálkodók piaci helyzetének stabilizálása, alkupozíciójuk erősítése. Az általuk termelt jó minőségű szőlő számukra kedvező áron történő felvásárlása, ezáltal egy minden piaci szereplő számára előnyös fair-trade termék létrehozása. Hosszú távon egy alulról szerveződő régiós integrátori rendszer előmozdítása, végső soron a balatoni szőlők megújítása, a borok számára stabil hazai és külföldi piacok kiépítése, valamint a tó körüli termőterületek növelése." Idézet a BalatonBor honlapról: <https://balatonikor.hu/BalatoniKor>

Tehát a BalatonBor kezdeményezés egyszerre tűz ki érdekvédelmi (gazdálkodók piaci helyzetének stabilizálása, alkupozíciójuk erősítése), piaci ("egy minden piaci szereplő számára előnyös fair-trade termék létrehozása") és tájkulturális célokat ("a balatoni szőlők megújítása" "a tó körüli termőterületek növelése")

### 6.1 Alapítása, története

A BalatonBor 2016-ban debütált az akkor piacra kerülő 2015-ös évjáratú olaszrizlinggel. A bor a Balatoni Kör és a Rizling Generáció együttműködésének eredménye és terméke, "de bárki készítheti, aki megfelel az alábbi feltételeknek", fogalmaz a szabályzat. ([https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/balatoni\\_bor\\_szabalyzat\\_2022.pdf](https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/balatoni_bor_szabalyzat_2022.pdf)). A szabályzat szerint minden évben a BalatonBor projekt tagjaiból álló bizottság választja ki az analitikai kritériumoknak megfelelő borokból érzékszervi bírálat alapján azokat a borokat, melyeket a kezdeményezésben részt vevő pincészetek egységes arculattal (palack, címke, csavarzár) és mennyiségben hozhatnak forgalomba. A rendszer 2018-ban bővült a BalatonBor-nál némileg tartalmasabb HegyBor kategóriával. A kezdeményezés eddigi eredményei tanulságosak lehetnek más borvidékek számára is, mivel ez az első olyan, közösségi bormárka létrehozására irányuló kezdeményezés Magyarországon, amely túllép a borvidéki határokon, és egy teljes régióra koncentrálna. ([https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/jelentkezési\\_lap\\_BalatoniKor\\_hegybor\\_2022.pdf](https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/jelentkezési_lap_BalatoniKor_hegybor_2022.pdf))

### 6.2 A BalatonBor bemutatása

De mi is valójában a BalatonBor? A definíciója szerint az "olaszrizlingből készül, jó ivású, ugyanakkor tartalmas balatoni bor, elsősorban a gasztronómia és a régiós értékesítés számára". Az Ipacs Géza tervezte egységes címke

(<https://forbes.hu/a-jo-elet/ez-itt-egy-siker-es-balaton-osszefogas-projekt/>) is ezt hivatott kifejezni színvilágával, motívumaival (nap és a tó grafikája), valamint azzal, hogy a címke leghangsúlyosabb eleme a márkanév, és nem a termelő.

Egy közösségi bormárka esetében fontos, hogy valamiféleképpen megjelenítse azt, amit a közösség az adott borvidékről, régióról gondol. Ez az "identitás" akkor vihető át a köztudatba hatékonyan, ha az mind a bor stílusában, mind a külsőségekben (palack, címke, kapszula, marketinganyagok) konzekvensen megjelenik. A BalatonBor is ezt az elvet követi: tartalmaz előírásokat a fajtára, a szőlőtermesztésre, a bor jellegére, a csomagolásra, a márkanév használatára, sőt az értékesítés módjára is. BalatonBort kizárólag olyan olaszrizlingből lehet készíteni, melyet a balatoni régióban szüreteltek. Készíthető felvásárolt szőlőből is, de kizárólag olyanból, amely megfelel a fair-trade elvének (ez a jelenleg érvényes szabályozás szerint minimum 130 Ft/kg). Ez a kritérium lenne hivatott biztosítani, hogy a szőlőtermelők ne hagyják el vagy értékesítsék más célra az értékes termőterületeket az alacsony felvásárlási árak miatt. A szőlőterületek ára és a termelés költsége) ugyanis jelentősen emelkedett az elmúlt években, ám a szőlő felvásárlási ára stagnált, vagy csak minimálisan nőtt. Alapvetően reduktív, jó ívású, könnyed bor, amelyben a hordóban érlelt tételek aránya nem haladhatja meg a 25%-ot. Az előírt analitikai paraméterek is ehhez a célkitűzéshez igazodnak.

A márka egységes arculatot kapott: burgundi palack csavarzárral, kör alakú címke a kezdeményezés logójával. A letisztult formavilágú címkét csupán egy stilizált szőlőfürt díszíti. A címkén nem a termelő neve, hanem a BalatonBor a leghangsúlyosabb elem, alatta a fajta (olaszrizling), a termelő, majd az évjárat következik. (<https://www.boraszportal.hu/hirszuret/BalatonBor-ez-lesz-az-idei-nyar-slagere-6523>)

A termékpiramis következő fokán elhelyezkedő HegyBornak az előállítási szabályozása annyiban szigorúbb, hogy a termékkorlátozásra vonatkozóan is tartalmaz előírást (tőkéként max. 1,5-2 kg/tőke, 9 t/ha). Az arculati elemei kevésbé szigorúak. A burgundi palack ez esetben is előírás, de nem kötött a palackzárás módja (csavarzár, parafadugó stb.), a címkéknél pedig csupán annyi a megkötés, hogy azon fel kell tüntetni a Balatoni Kör logóját. ([https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/hegybor\\_szabalyzat\\_2022.pdf](https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/hegybor_szabalyzat_2022.pdf))

Mindkét kategóriánál vannak mennyiségi előírások: évjáratonként minimum 1200, maximum 20 000 palacknyit lehet előállítani. A palackozott mennyiség után a pince márkahasználati díjat fizet. A Balatoni Kör és a Rizling Generáció ebből finanszírozza a marketinget. A márkahasználati díj mennyiségtől függően sávosan 30, 20 és 10 forint. ([https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/BalatonBor\\_szabalyzat\\_2022.pdf](https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/BalatonBor_szabalyzat_2022.pdf))

#### **6.4 A Balatoni Kör keretrendszere**

Egy termékpiramis vagy borbesorolási rendszer egyszerűen és lényegre törően mutatja be a borok hierarchiáját. Általában három vagy négy szintből építkezik. Az alsóbb szinten vannak az egyszerűbb, nagyobb tömegben előállított borok, és ahogy haladunk felfelé a piramison, úgy csökken a mennyiség és nő az ár is. Ez általában borvidéki szintű szabályozás, de vannak több borvidéket összefogó regionális szabályozások is, utóbbihoz sorolható a BalatonBor is (Botos, 2016), amelyet a Vinea Balaton foglal tágabb keretbe. Célja egy olyan klasszifikációs rendszer kialakítása és általánossá tétele a Balaton körül, amely segíti a vásárlókat a

tájékozódásban. (<https://vinoport.hu/borlexikon/vinea-balaton/3042>) Ezt a rendszert alkalmazzák a Csupaki kódexnél is (<https://vinoport.hu/borlexikon/csupaki-kodex/2650>), amely a csupaki boroknak magasfokú eredetvédelmét hivatott biztosítani. A rendszer mintája a wachau rendszer volt, amely három fokozatból áll: megkülönböztet régiós (Gebiet), helyi (Ort) és dűlős (Riedenwein) borokat. (<https://www.vinea-wachau.at/das-weinbaugebiet/wachau-dac>)

A Vinea Balaton esetében is az alsó szinten a regionális borok találhatók. Ezek általában kedvező ár-érték arányúak. Ezeket a borokat nevezték régebben asztali bornak is, utalva a könnyen fogyaszthatóságra. A BalatonBor is ezt célozza: "bárki számára könnyen érthető, könnyed, savakra és gyümölcsösségre építő karakterével..." - olvasható a meghatározásában. (<https://bor.hu/szolofajtak/fehershazlo-fajtak-feherbor-stilusok/BalatonBor>). Ezek jellemzően olyan reduktív borok, melyek magukon viselik a régió jellegzetességeit. Blazsovitzky Péter sommelier, szakíró ezt így fogalmazta meg: "A belépő kategóriának a könnyedségről kellene szólnia. A közérthetőségről, a gyümölcsökről, a frissességéről már nem is beszélve, hiszen ennek a kategóriának pont a kedvteremtés lenne a lényege, nem az elijesztés. Ezek lennének a kapudrogok a nagy, dűlős borok felé." (Blazsovitzky P. 2022)

A második szinten a település borok helyezkednek el. Ez egy szűkebb területet definiál a borvidéken belül. Vinea Balaton keretrendszerében ez a HegyBor. A Vinea Balaton itt a mindenkor hatályos hegyközségi térképek földrajzi megjelöléseit követik. A leírás hangsúlyozza, hogy ez nem feltétlenül esik egybe a Balaton körül használatos OEM (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szabályokkal. De cél volt, hogy az egyes földrajzi egységek termőterületei hasonló méretűek legyenek, és ne haladják meg (jelentősen) a 400 ha-t. (<https://balatonikor.hu/hegybor>). A HegyBorok elbírálása szintén Origo módszerrel történik. A HegyBorok szűkebb termőhelyi jellegzetességekre építenek, a BalatonBor-nál egyedibb termékek, így az árak is magasabbak. (<https://bor.hu/szolofajtak/fehershazlo-fajtak-feherbor-stilusok/BalatonBor>)

A harmadik szint a DűlőBoroké. A dűlőselekciónál a borász különleges minőségű borokat készít egy adott szőlőültetvény egy-egy kiválasztott területéről, amely kiemelkedően jó minőségű alapanyagot biztosít. A dűlők megkülönböztetése során figyelembe veszik a terroirt, azaz a terület adottságait, beleértve a talajtípust, az éghajlatot és a domborzati viszonyokat. (<https://www.boraszportal.hu/borlexikon/d-duloszelekcio-58>). A dűlőselekciónál borai általában jellegzetesen egyedi karakterűek, és szerencsés esetben magukon hordozzák a termőhely jellegzetességeit. Korlátozott mennyiségben készülnek, árak jellemzően magasak, tekintve, hogy ezek a borászatok csúcstermékei. Az ilyen területeket külön kezelik, szüretelik, külön dolgozzák fel a szőlőt, akár még egyedi borászati módszereket is alkalmaznak. A cél az, hogy a szőlő minél jobban kifejezze adott terület eltérő talajának és mikroklímájának az adottságait. A DűlőBor kategória bevezetése egyelőre még várat magára a Balatoni Kör rendszerén belül.

### **6.5 Fiáth Attila origo rendszerének bemutatása**

A borok minősítése pontozással történik. Világszerte két értékelési rendszer terjedt el: a 20 pontos (Decanter, Galant&Millau), valamint a 100 pontos rendszer. Ezek pozitív megközelítésűek, azaz az úgynevezett legjobb borokat keresik. Európában a nemzetközi borbírálatokon jellemzően OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

100 pontos rendszerét tekintik hivatalosnak. Ebben a rendszerben öt kategóriába sorolhatjuk a borokat: kiváló, igen jó, jó, elégséges és nem megfelelő. A bírálónak három szempontból kell értékelnie a bort. Vizsgálja a megjelenését, illatát, zamatát, majd ezek alapján értékeli az összbenyomását is. A bírálat során olyan szempontokat vesz figyelembe, mint a tisztaság, a szín, az intenzitás, a karakteresség, lecsengés (íz) hosszúsága. (Módos, 2014)

A BalatonBorok (és a HegyBorok) bírálatánál azonban ez a módszer csak korlátozottan alkalmazható, hiszen nem azt kell eldönteni, hogy egyik bor jobb vagy a másik, hanem azt, hogy megfelel-e a szabályzatban lefektetett feltételeknek. Ehhez a Fiáth Attila által kiűn. origó rendszert alkalmazzák (a módszert máshol is alkalmazzák, ugyancsak az origó kóstolással választják ki például a pH-Érték borait.) A BalatonBor esetében az origó módszer célja megtalálni azokat az olaszrizlingeket, amelyek megfelelnek a szabályzatban lefektetett paramétereknek (az analitikai paraméterek egyértelműek): meg kell találni azokat az olaszrizlingeket, melyek egyszerűek, frissek, gyümölcsösek, de magukon viselik a fajta jegyeit is. A bírálók a fajtajelleg mellett tehát alapvetően borstílust keresnek.

Az Origo rendszer tulajdonképpen egy koordinátarendszerben próbálja meg elhelyezni a bort. A koordinátarendszer 0 pontjának az a bor tekinthető, amely tökéletesen lefedi a keresett borstílust, és nincs semmilyen, érzékszervileg is érzékelhető hibája.

A bírálók a borok értékelésekor pozitív és negatív irányba is 3-3 értéknnyit térhetnek el. Ha például az origó egy üde, alacsonyabb alkoholtartalmú, harmonikus, fajtajelleges olaszrizling, és a kóstolt bor viszont némileg vastagabb (telt, magasabb alkohol, esetleg érezhető a fahordós érlelés) plusz irányba mozdul el. Ha már esetleg érezhető benne a botritisz, esetleg nagyon erős a fa, akkor már plusz kettő lesz az értékelés. Ha pedig az eltérés olyan nagy, hogy azt plusz 3-mal értékeli a bíráló, akkor a bort egyértelműen kizárják.

Az értékelés ugyanígy mehet mínusz irányba is, ha az origónál vékonyabb, üresek a savai, más fajtára utaló illat- és ízjegyei vannak stb. Szintén mínusz pontokkal értékelik a borhibákat (pl. magas illó, szűrőpapír íz, kénhidrogénesség stb.). A hibás bor értékelése automatikusan mínusz három, ami szintén kizárást jelent. Egy helynyi elmozdulás az origótól pozitív vagy negatív irányba stílusbeli különbségeket mutat (mind a bor készítőjének, mind a bírálójának a szubjektív ízlésvilágát tükrözheti). Egy bor akkor felel meg a BalatonBor kritériumainak, ha a bírálók legalább 60%-tól 0-t vagy +-1-es értékelést kap. Ha ennél kisebb az origóhoz közeli értékelések aránya, akkor azt a bort megosztónak ítéli a bizottság, és így nem kapja meg a minősítést. A termelők számára azonban az is visszajelzés, hogy a bírálók milyen irányba és milyen mértékben tértek el az értékelésénél. (A módszer ismertetéséért köszönettel tartozom Dobosi Győzőnek, a BalatonBor elnökének.) A klasszifikációs rendszer következő szintjén álló HegyBorokat is ezzel a módszerrel értékelik. A HegyBorok esetében a termelők kapnak visszajelzést arról is, ha a bírálók szerint a HegyBorok közé nem, de a BalatonBor kategóriába beleférne az adott minta.

Az Origo rendszer ilyen módon nem csak a borok értékelésére alkalmas, hanem segíti is a borászokat a minőségi borkészítésben. A rendszer kellően szigorú ahhoz, hogy garantálhassa az értékelések hitelességét és megbízhatóságát. Ugyanakkor alkalmas arra is, hogy jól leírja egy bor erősségeit és gyengeségeit, így jó támpontot ad a borászatoknak a fejlődéshez.

Bárki pályázhat borával a BalatonBor, illetve a HegyBor minősítésre, címke használatához azonban további - részben technológiai, részben kereskedelmi - feltételeket is teljesíteni kell.

## 7. A Borvidéki szintű összefogások Magyarországon: két példa

A borvidékhez kötődő bormárkák korábban sem voltak ismeretlenek Magyarországon. Valójában ilyenek tekinthető a szekszárdi és egri bikavér is. Az első ilyen kezdeményezés, melynek az volt a célja, hogy a szélesebb fogyasztóközönséget egy könnyed, de Szekszárdra jellemző (a Blazsoviszky által kapudrogként emlegetett) borral hozzák közelebb a borvidékhez, a 2011-ben elindított Szekszárdi Fuxli volt, amely a szekszárdi siller hagyományaira épített.

Szélesebb körben azonban a BalatonBornak volt hatása. 2015-ös elindulása óta két hasonló közösségi bormárka is követte: Villányban a REDy, a Pannonhalmi borvidéken a pH-Érték, 2019-es volt az első évjárata a Bálvány-Bükkbornak, 2021-ben alakult a MyMátra, tavaly pedig a #Neszmély.

A közösségi bormárka szerepét pontosan összefoglalja Geri Ádám a bor.hu szerzője: *“A vásárlók minden termék, így a bor esetében is szeretik tudni, hogy mire számíthatnak a pénzükért, ha pedig rátaláltak egy kedvenc tételre, annak ízeit akár több évjáraton keresztül élveznék. A közösségi borok, borvidéki bormárkák célja általában éppen az, hogy olyan szabályokat állítsanak fel, amikkel hosszú időn keresztül garantálni lehet az állandó minőséget és stílust.”* (<https://bor.hu/magazin/mi-jelent-a-kozossegi-bormarka>).

### 7.1 REDy - A Villányi borvidék közösségi bormárkája

Ezt a koncepciók követi a villányi REDy, melyet 2018-ban tíz pincészet hozott létre. Eldöntötték, hogy azonos márkanévvel és azonos címkével hoznak forgalomba hasonló stílusú házasításokat, melyek alapja Villány egyik fontos fajtája, a portugieser, amit más Villányra szintén jellemző fajtákkal, például blauburgerrel, zweigelttel, kékfrankossal és kadarkával lehet házasítani. (<http://www.redyvillany.hu/kategoria/redy-baratai/>) (Villányban a portugieser a második legnagyobb területen termelt fajta a cabernet sauvignon után. <https://bor.hu/szolofajtak/kekszolo-fajtak-vorosbor-stilusok/redy>)

A cél itt is a "kapudrog" effektus elérése volt: egy könnyed, jól fogyasztható, bulis bor, amelyben piros bogyós gyümölcsök és a primer aromák dominálnak. A készítőik kifejezett célja volt Villány könnyed, fiatalos arcának megmutatása. (<https://bor.hu/szolofajtak/kekszolo-fajtak-vorosbor-stilusok/redy>) Maga a játékos elnevezés is ezt sugallja: egyszerre utal a bor színére a célközönségre, az Y generációra. (<https://www.boraszportal.hu/hirszuret/itt-a-redy-villany-legujabb-markaja-7351>)

### 7.2 pH-Érték – A Pannonhalmi borvidék közösségi bormárkája

„A pH-Érték a Pannonhalmi Borvidék termelői szintű szabályozás alapján létrejött közösségi bormárkája. Alapját a rajnai rizling alkotja, amelyet e házasításban olaszrizling egészít ki ennél kisebb arányban.” <https://ph-ertek.hu/> Ebben a kezdeményezésben szintén analitikai előírások, illetve más előírások alapján kiválasztott házasított borok kaphatják meg a pH-érték címkét. A házasítás fő fajtája a rajnai rizling (aránya 50%). Mellé 25% olaszrizling, chardonnay, pinot blanc, királyleányka, és szintén 25%-ban valamilyen illatos/aromatikus fajta (fűszeres tramini, sauvignon blanc) kerülhet a borba. Stílusa könnyed, friss virágos, citrusos, gyümölcsös bor, közepes alkoholtartalommal.

A pH-érték szintén egy olyan összefogás, mely segít az ottani termelőknek borvidék az arcát megmutatni. (<https://ph-ertek.hu/>)

### **7.3 Egyéb közösségi bormárkák**

Az egyik közösségi bormárka a Bálvány-Bükkbor, amely a Bükk hegység negyedik legmagasabb csúcsáról kapta a nevét. Első évjárata a 2019-es szintén fehér házasítás. Bár itt is belépő bornak szánták, az elképzelés szerint a pH-értéknél vagy a BalatonBornál testesebb stílust képzeltek el, amely megmutatja a borvidékben rejlő potenciált. (<https://pecsiborozo.hu/hirkereso/tag/k%C3%B6z%C3%B6ss%C3%A9gi+bor/page/1>)

2021-ben debütált a MyMátra, a mátrai közösségi bormárka (<https://bor.hu/magazin/majusban-debutalt-a-matrai-borvidek-kozossegi-bora-a-mymatra>), 2022-ben pedig a Neszmélyi borvidék is felzárkózott: létrejött a #Neszmély márka. (<https://pecsiborozo.hu/hirkereso/itt-a-neszmely>)

### **7.4 Eltérések és hasonlóságok a BalatonBorhoz képest**

Habár minden közösségi bormárka célja, hogy a borvidékeken erősítse az összefogást, segítse a fejlődést, és jobban láthatóvá tegye a borfogyasztók számára az adott borvidéket, a BalatonBor egyediségét az adja, hogy túllép a hagyományos borvidéki kereteken. Emellett a Balatoni Kör nem csak bormárkában, hanem egy átfogó klasszifikációs rendszerben is gondolkodik, aminek két eleme (BalatonBor, HegyBor) már piacra is került.

Szintén egyedi a kezdeményezésben, hogy a bort szélesebb kontextusba, turisztikai, gasztroturisztikai keretbe helyezi azáltal, hogy a Balatoni Körbe bevonja a tó turisztikai és gasztronómiai vállalkozóit egyaránt. Szintén egyedi célkitűzése a kezdeményezésnek az, hogy megőrizze a szőlőterületek eredeti mezőgazdasági funkcióját a tó körül.

## **8. A kutatás**

### **8.1 A kutatás bemutatása: célok, módszertan**

Az eddig ismert anyagokból kiderül, hogy a szakdolgozatom témájaként választott Balatoni Kör szervezet egy jól működő egyedi közösség, amely mintaként szolgált a később kialakult más közösségi bormárkák számára. A cikkek és hírportálok mind pozitívan beszéltek a Balaton régió fejlődéséről turisztikai és borvidéki szinten egyaránt.

A primer kutatás online kérdőíves megkérdezéssel készült a BalatonBor készítésében részt vett borászok körében. A kérdőív minden olyan borásznak el lett küldve, akik az elmúlt 7 évben készítettek BalatonBort. A Balatoni Kör honlapja szerint 44 ilyen borászat volt. Ebből 11-et sikerült elérni. A kérdőív kitöltése átlagosan 10-15 percet vett igénybe. Az adatfelvétel 2023 áprilisában történt.

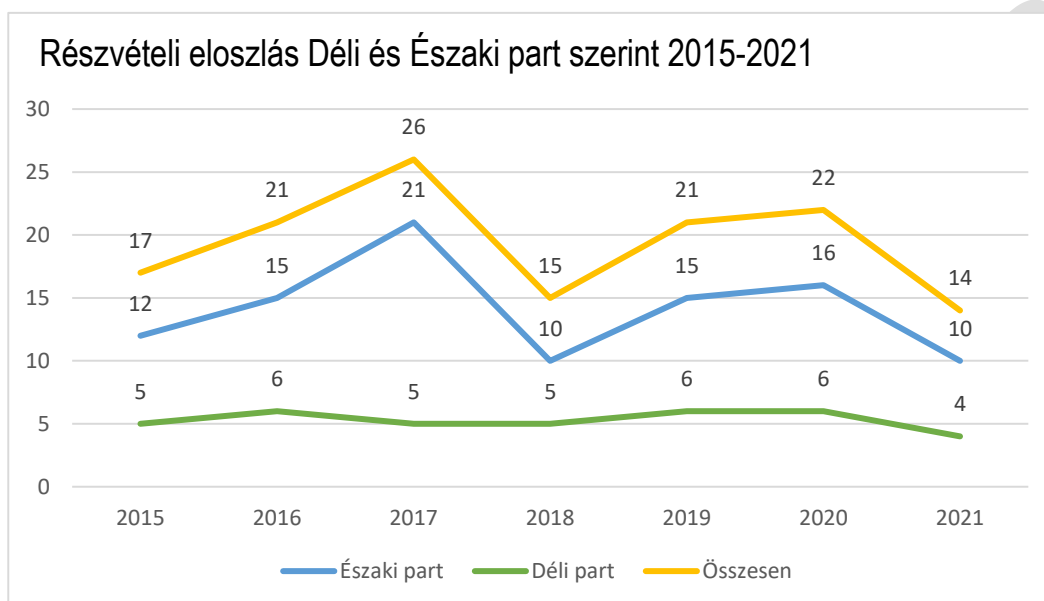
A primer kutatásomhoz készített kérdőívben kvalitatív, illetve kvantitatív kérdéseket is feltettem, annak érdekében, hogy jobban rá tudjunk látni a BalatonBor régióra, illetve a borászok pincészetére gyakorolt hatásaira. A kérdéssorban kitértem, mind a termelési szintű, mind a turisztikai szintű, valamint értékesítés szintű változások alakulására is. Ezek mellett egyéni véleményekre, motivációkra is rákérdeztem.

A szakdolgozatom elején megfogalmazott kérdésre keresem a választ, miszerint a BalatonBor teljesítette-e a hozzá fűzött reményeket. A feltevés, hogy a Vinea Balaton által elkészített keretrendszer legalsó szintjén elhelyezkedő

bor, az első közösségi bormárka Magyarországon, a BalatonBor, a régiós hatások mellett pozitívan hatott az egyéni termelőkre is.

## 8.2 A kutatási eredmények kiértékelése

A kutatás a minta szűkösége miatt nem tekinthető reprezentatívnak. Magához a BalatonBor kezdeményezéséhez a hat borvidék borászainak csak kis része csatlakozott. A Balatoni Kör honlapja szerint 44 borászat, közülük 11-en töltötték ki a kutatáshoz készített kérdőívet. Ennek következtében a megállapítások trendként értelmezhetőek, statisztikailag nem relevánsak.



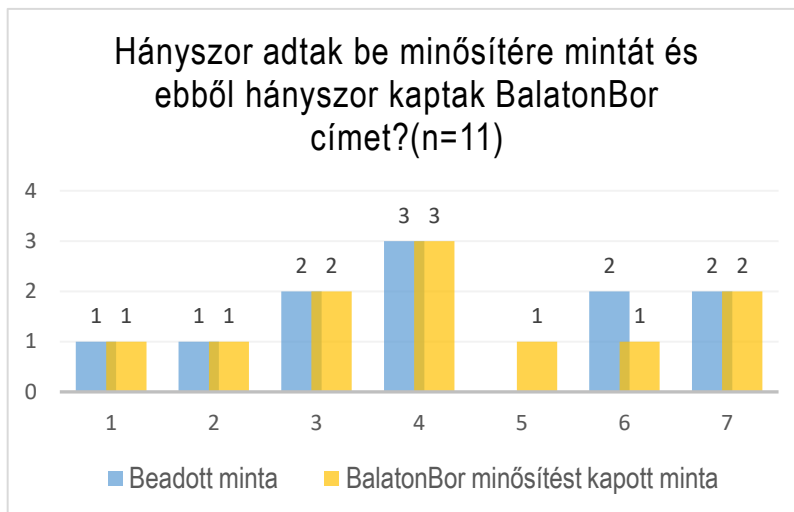
1. diagram

A Balatoni Kör honlapja alapján összesítettem a résztvevőket az elmúlt 7 évből. Az 1. diagram alapján láthatjuk, hogy a Balaton déli partján található borászatokból minden évben jóval kevesebb vesz részt, nevez be bort a BalatonBor bírálataira, és kisebb számban is forgalmazzák azt. Ez nem meglepő, mivel a Balaton északi részén sokkal jelentősebb az olaszrizling termesztés. Ezt igazolják a HNT adatai is. Az északi területen elhelyezkedő borvidékeknek összesen közel 1800 hektár olaszrizling területük volt 2019-ben (ez 2022-es felmérés szerint már csak 1500 hektár körüli terület volt) (<https://www.hnt.hu/borszolofajtak-teruleti-adatai-2019/>) Az is kiderült a 1. diagram alapján, hogy az évek során az érdeklődés a BalatonBor készítése iránt megcsappant, illetve rengeteg olyan borászat is volt, akik csak egyszer-egyszer jelentek meg. Az elején részt vevő borászatok/pincészetek közül rengeteg lemorzsolódott, ezzel szemben viszont vannak olyan pincészetek, melyek már az elejétől kezdve részt vesznek a kezdeményezésben, ők például a Dobosi Birtokközpont, a Bujdosó Pincészet és a Veszprémi Pincészet.

Így kérdőívünkben olyan kérdéseket tettünk fel a kezdeményezésben résztvevőknek, hogy egyénileg hogyan értékeli, milyen hatása volt a BalatonBor-nak a régióra, de első sorban a saját pincészetükre.



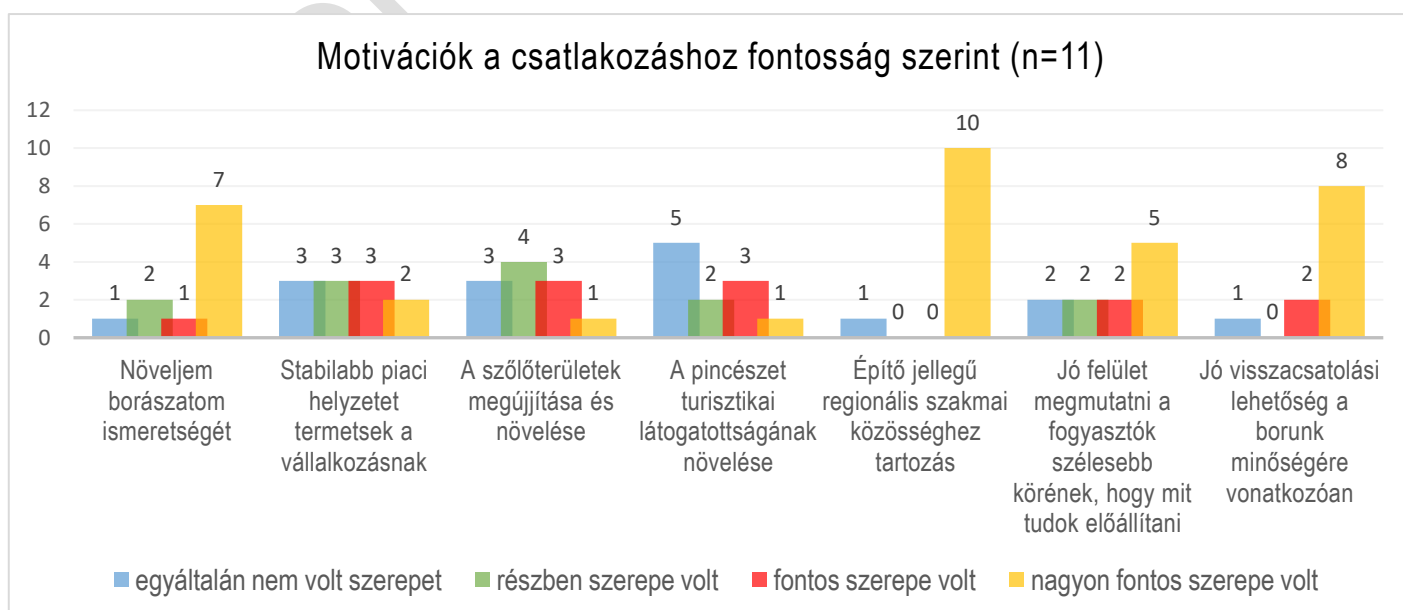
A kérdőíves válaszokból (n=11) kiderült, hogy a válaszadó pincészetek körében szinte teljes átfedés látható a mintát beadók és minősítést kapó borászatok aránya között. (2. diagram). Volt egy érintett, aki úgy nyilatkozott, hogy hatszor adta be bíráltra a borát, de egy alkalommal nem kapta meg, mivel a bor nem volt elég fajta jelleges. Ezt a minimális eltérést a 2. diagramon csak megfigyelhetjük.



2. diagram

aA kezdeményezéshez csatlakozás motivációi

A 3. diagramon látszik, hogy a csatlakozásban mely motivációk játszottak leginkább szerepet. A megkérdezettek körében az első számú indíttatás az volt, (megkérdezettek 90% azt választotta, hogy nagyon fontos szerepe volt) hogy szerettek volna egy építő jellegű regionális szakmai közösséghez tartozni. De emellett sokan válaszolták, hogy a kezdeményezéshez csatlakozás célja, hogy a BalatonBor által jó visszacsatolást tudnak kapni a boruk minőségéről, illetve jó csatornának gondolják az ismeretség növelésére is. A szőlőterületek növelése és megújításai, egy olyan szempont volt, ami csak kisebb mértékben játszott szerepet a csatlakozási döntésben. A megkérdezettek majdnem a fele választotta azt, hogy ez a szempont egyáltalán nem játszott szerepet a döntésben. (3. diagram)

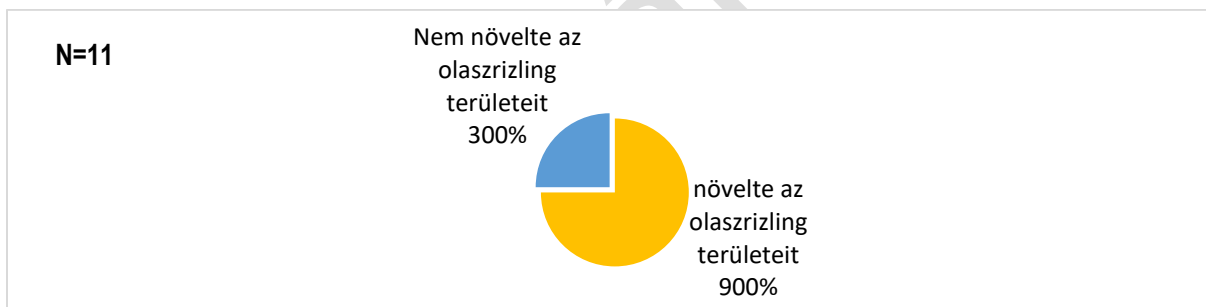


3. diagram

Amint már feljebb említettem: feltűnő, hogy a Balatoni Kör statisztikája nem mutat folytonosságot és csak néhány pincészet vesz minden évben részt a kezdeményezésben. Ezért rákérdeztem arra is, hogy mi volt az oka annak, amikor nem adott be mintát a bírálatra. Erre statisztikailag értelmezhető válasz nem érkezett. Sok egyéni indok fogalmazódott meg. Mindössze egy olyan válasz jött, ahol a kimaradás oka az volt, hogy a bor nem felelt meg a BalatonBor analitikai feltételeinek, illetve egy olyan, ahol a döntés üzleti stratégia része volt.

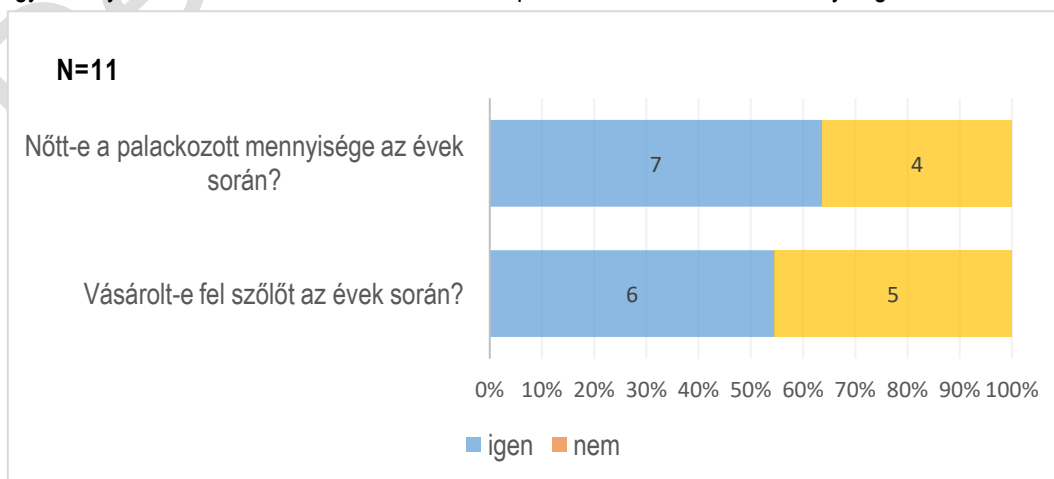
Az egyéni szempontokhoz írták például, hogy inkább a HegyBor készítésében vesznek részt a továbbiakban, vagy hogy még maradt az előző évjáratból palackozott BalatonBor, illetve volt egy érintett, aki kifogásolta az új analitikai előírásokat (szerinte az új analitikai előírást követve a BalatonBor nem felel meg egy friss, reduktív bornak).

Arra is rákérdeztünk, hogy magára a gazdasági tevékenységre hogyan hatott a kezdeményezés. Mint arról már említés esett, a Balatoni Kör törekszik arra, hogy a Balaton körüli szőlőterületek megújuljanak és növekedjenek, valamint kialakuljon a fair-trade verseny is. A csatlakozáshoz tartozó motivációs diagramon látszik (3. diagram), hogy szőlőterületek megújítása és növelése kevésbé játszott szerepet, ennek ellenére a válaszadók többsége arra a kérdésre, hogy növelte-e az évek során az olaszrizling területeit, igennel felelt. A 4. diagramon láthatjuk, hogy a válaszadók 75%-ánál történt terület növekedés. A HNT adatai szerint, minden évben volt minimális telepítés, viszont a szőlőterületek nagysága csökkent az évek során. Ezt igazolja, hogy míg 2019-ben körülbelül 2060 hektár olaszrizling terület volt a Balatoni régióban, 2022-ben ez már csupán 1740 hektár volt. (<https://www.hnt.hu/borszofajtak-teruleti-adatai-2019/>)



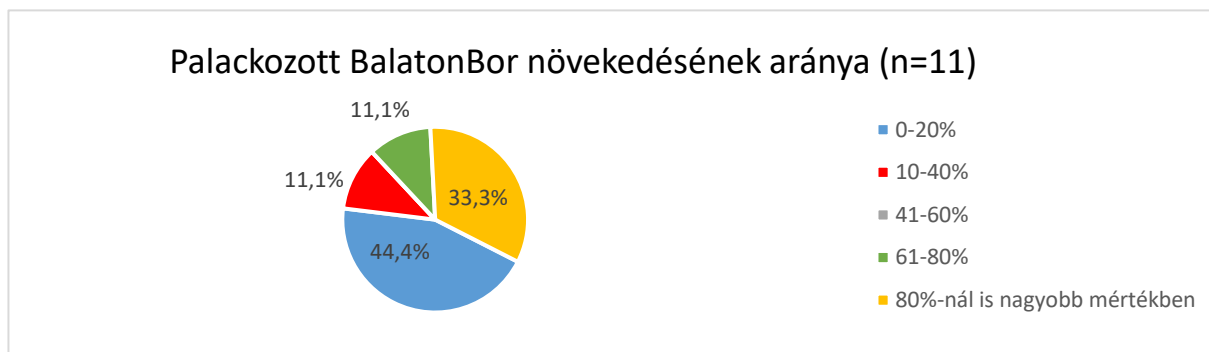
4. diagram

Az 5. diagramon megfigyelhetjük, hogy a borászok több mint a fele vásárolt fel szőlőt a BalatonBor készítéséhez, illetve ugyanennyi százalékuk növelte az évek során a palackozott BalatonBor mennyiségét.



5. diagram

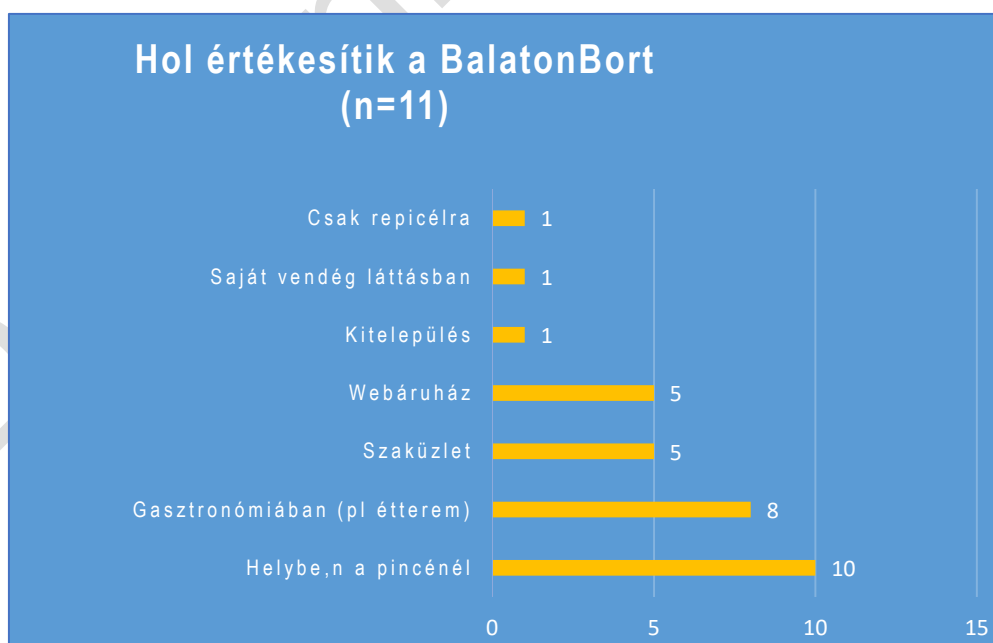
A válasz adók 1/3-a 80%-nál nagyobb mértékben, további 11%-uk 61-80%-ban növelte a palackozott mennyiséget, ezt a 6. diagramon láthatjuk.



6. diagram

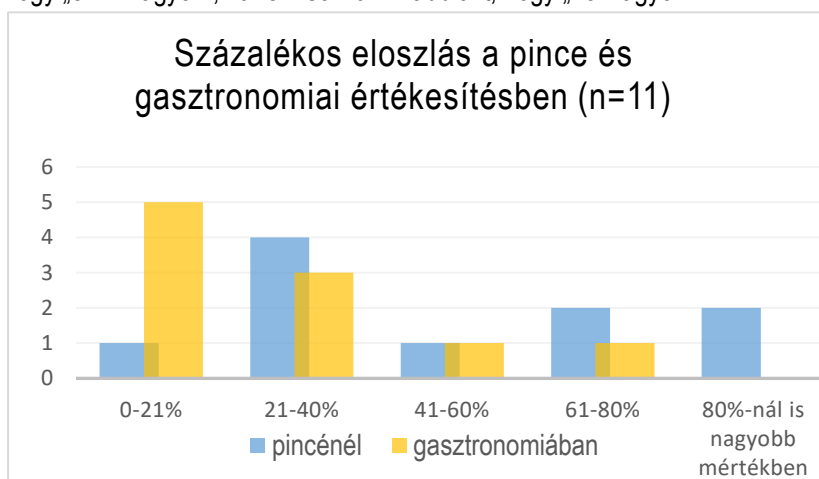
Akiknél viszont nem történt növekedés a palackozott mennyiségben, az ő leghangsúlyosabb indokuk a stratégiai döntés volt. Mindemellet az is látszik, hogy alapanyaghiány nem gátolta a növekedést. Fontos megjegyezni, hogy sokan adták azt a választ, hogy a palackszám növelése üzletileg nem feltétlenül térült meg. Ebből azt a következtetést lehet levonni, hogy feltehetőleg a BalatonBorok nem minden esetben a nyereség érdekében készülnek.

Értékesítés szempontból, az 7. diagram alapján legtöbben a helyi értékesítést választják, de a válaszadók több mint felének a gasztronómiában is fellelhetőek a boraik. Borszaküzletben, illetve webáruházban kicsivel kevesebb mint 50%-uk értékesít (45,5%)



7. diagram

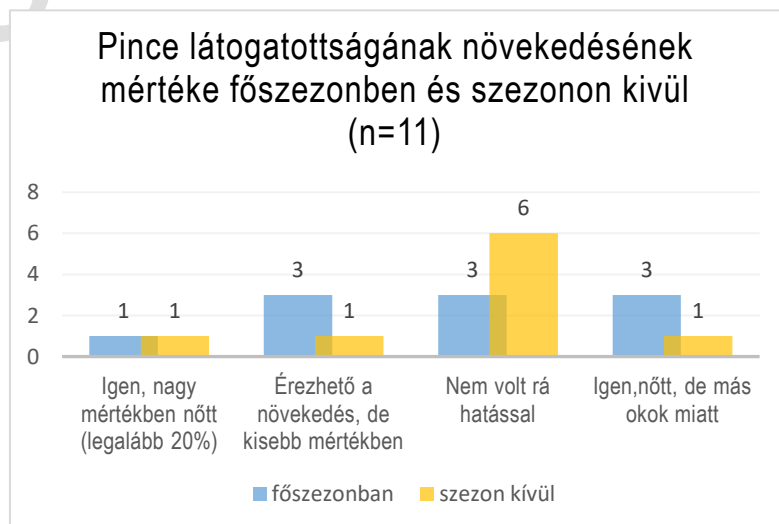
Ugyanakkor az is látszik a válaszokból, hogy a borok kicsivel több mint 1/3-át helyben értékesítik (pontosabban 36,4%-át), ami azt jelenti, hogy a BalatonBorok több mint 60%-át kizárólag a pincéknél értékesítik. Bár a borok a gasztronómiában is jelen vannak, jelentőségük elenyésző. A 8. diagram ezt az eloszlást prezentálja. Ebből arra lehet következtetni, hogy a terméket inkább saját marketing céljaikhoz használják fel a borászatok, illetve az is szerepet játszhat, hogy a pincészetek a BalatonBorral próbálják megmutatni a borászatuk és a Balaton (mint terület, turisztikai célpont, „Nemzeti Kincsünk”) kapcsolatát. Egyszerűen fogalmazva nem azt próbálják hangsúlyozni, hogy „én ki vagyok”, hanem sokkal inkább azt, hogy „hol vagyok”.



**8. diagram**

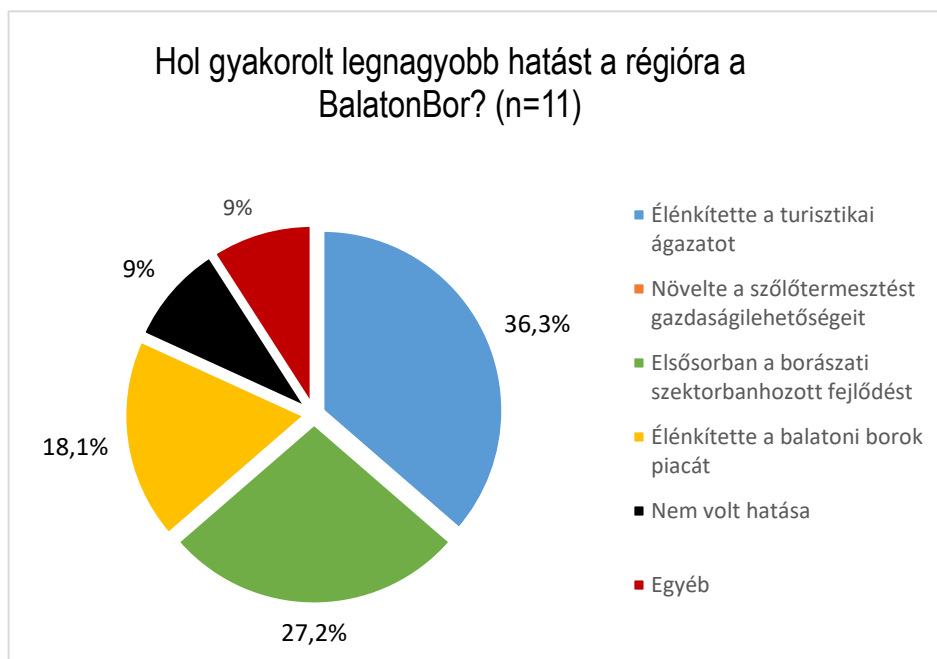
A BalatonBorok 60%-át kevesebb mint 9 hónap alatt értékesítik, de az összes válaszadó legkésőbb egy év alatt biztos, hogy eladja ezeket a borokat, ami alapvetően a termékleírás alapján egy megfelelő értékesítési ablak.

Mivel a Balaton egy fontos turisztikai helyszín Magyarországon, és Balatoni Kör egyik fontos célkitűzése, hogy a Balaton ne csak a nyári időszakban legyen látogatott, hanem egy 4 évszakos turisztikai desztinációvá váljon, így azt is vizsgáltam, hogy mennyire hatott a BalatonBor a borturizmusra. A 9. diagram alapján a válaszokból kiderült, hogy a BalatonBor ehhez a célkitűzéshez érdemben nem igazán járult hozzá. A válaszadók szerint sem főszezonban, sem szezonon kívül nem észleltek jelentős változást a pince látogatottságában. Ha ebben sikerült is elérni növekedést, más okok játszhattak szerepet. Akik mégis a BalatonBorral hozták kapcsolatba a pince látogatottságának növekedését, csak kis mértékű növekedésről számoltak be (ez kevesebb mint 10%-os növekedést jelent).



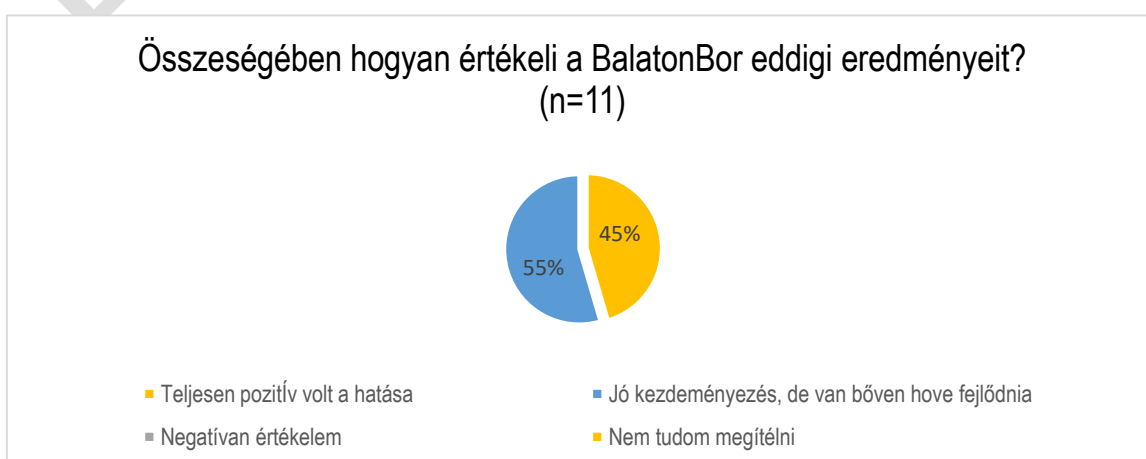
**9. diagram**

Arra is rákérdeztem, hogy a borászatok összességében hogyan értékelik a BalatonBor hatását. A megkérdezettek elsöprő többsége (90%) úgy gondolja, hogy BalatonBor-nak pozitív hatása volt a régióra nézve. A 10. diagramon láthatjuk, hogy 36,3% látja úgy, hogy a kezdeményezés élénkítette a turisztikai ágazatot, illetve 27,2% -uk, hogy a borászati szektorban hozott változást. Érkezett egy szabadszavas válasz is, ami szerkesztve lényegében arról ír, hogy szerinte a Balatoni Kör és a Rizling Generáció által kialakított keretrendszer, mint az alsó kategóriás BalatonBor és a felette álló HegyBor segít abban, hogy a fogyasztók a kategóriák között különbséget tudjanak tenni, és ezáltal ösztönzi a tudatos borvásárlást, és fogyasztást.

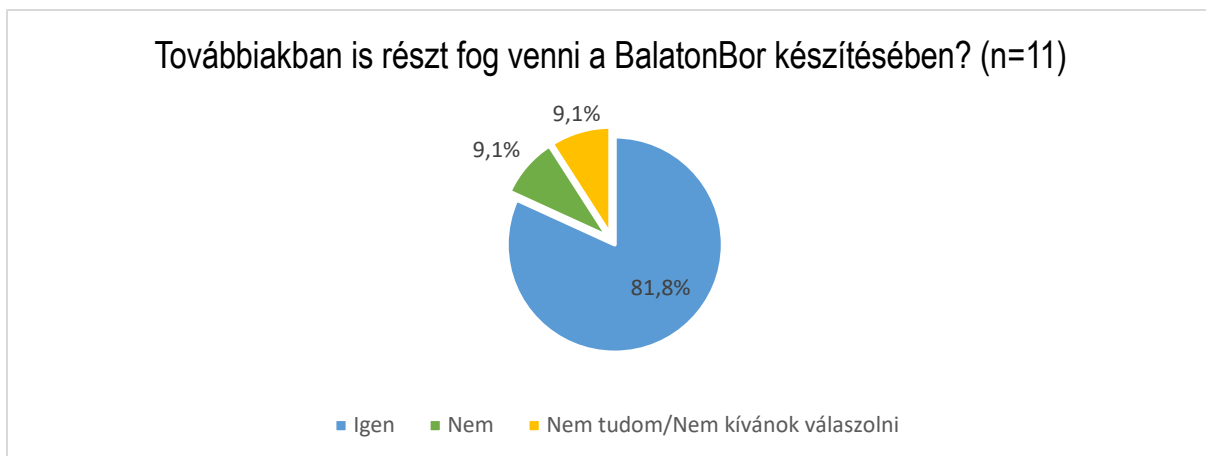


10. diagram

Összeségében a BalatonBort mindenki pozitívan értékelte, de válaszadók több mint a fele (pontosítva 55%) úgy gondolja, hogy fejlődnie kell még a kezdeményezésnek. Ezt a 11. diagramon láthatjuk. Ennek tükrében nem meglepő, hogy 81,8% úgy gondolja, hogy továbbra is részt fog venni a BalatonBor készítésében (12. diagram). Mindazonáltal figyelemre méltók azok a vélemények, amelyek a kimaradóknál, vagy nem részt vevőknél megjelennek. A kimaradásnál kis mértékben még az is befolyásolta a döntést, hogy nem tartják a kezdeményezést kifizetődőnek. Kijelenthető, hogy a BalatonBor készítésében kis ingadozással, de csökken a részvételi arány, mint azt már 1. diagramon láthattuk.



11. diagram



12. diagram

## 9. Összegzés

A Balatoni Kör és annak produktumai, mind a BalatonBor (első közösségi bormárka Magyarországon), mind az egyedi keretrendszer második fokán található HegyBor egy olyan lehetőséget kínál a Balaton körüli borvidéken található borászatoknak, amellyel közös kulturális identitást tudnak kialakítani. Emellett ez a keretrendszer közös borvidék fejlesztési célokat is megfogalmaz. Ugyan a kezdeményezés még gyerekcipőben jár, illetve a kérdőívet sem tekinthetjük reprezentatívnak, így nem tudjuk pontosan megállapítani, hogy a céloknak, amelyeket a Balatoni Kör alapításakor megfogalmaztak, egyszer sikerül-e az összes hozzá fűzött reményteljesíteni.

A Balaton komoly kulturális és történelmi múlttal rendelkező terület, azonban sajnos az elmúlt évtizedekben kizárólag a nyaralás helyszínéként tekintenek rá. Az ottani szőlőterületek rohamosan csökkentek, ami sajnos országos szinten is igaz. A Balatoni régió egyik vezető fajtája, az olaszrizling, ami egyben a BalatonBor alapanyagaként is szolgál, az elmúlt 60 évben a tenyésztőterülete az 1/5-ére csökkent. A szőlőtermesztés az egyik legdrágább mezőgazdasági ágazattá vált, míg a szőlő felvásárlási ára minimális mértékben növekedett.

A Balatoni kör ezeket a problémákat próbálja orvosolni a közösségi bormarkájával mellyel a szőlőterületek megmentése mellett a Balatont minden évszakban szeretné vonzó célponttá tenni, illetve egy fair trade versenyt próbál kialakítani a területen. Ami egyedivé teszi a Balatoni Kör produktumát, hogy nem csupán egy borról van szó, hanem egy egyedi keretrendszerrel, melynek az alsó szintjén, mint belépő kategória, a BalatonBor áll. Ez egy könnyű, friss, reduktív bor. A keretrendszer nem csak egy hierarchiát állít fel a borok között, hanem edukációs célja is van, amivel szeretnék a fogyasztókat tudatosabb borfogyasztásra ösztönözni.

A célkitűzések ellenére a régióban a szőlőterületek az elmúlt években tovább csökkentek, annak ellenére, hogy a megkérdezett borászok nagy százaléka válaszolta, hogy telepített olaszrizlinget az elmúlt években, illetve a HNT adatai szerint is történt minden évben új telepítés. Ezenfelül a kérdőívemből kiderül, hogy a borászok körében a turisztikai fellendülés is elmaradt a vártól, bár ennek ellenére mégis úgy gondolják, hogy a turisztikai szektorban hozott a legnagyobb változást a kezdeményezés.

Az látszik, hogy a részvételi arány hullámzó, és inkább csökkenő tendenciát mutat, azonban vannak, akik évről évre kitartanak a BalatonBor mellett.

Összeségében a közösségi bor (mint márka) egy nagyon újszerű csatorna a termelő és fogyasztó között, amely nem borászatokat jelenít meg a piacon, hanem egy borvidéket, A BalatonBor esetében nem mint borvidék, hanem mint egyik legfontosabb „Nemzeti kincsünk”, a Balaton szerepel a fókuszban. Habár a kezdeményezés mindössze 8 éve indult útjára, bátran kimondhatjuk, hogy még gyerekcipőben jár, illetve a részvételi arány is igen alacsony. Ennek ellenére országos szinten nézve azt láthatjuk, hogy szükség van az ehhez hasonló összefogásokra. Ezzel a fajta produktummal, összefogással a borászok meg tudják mutatni, mire képes a borvidékük, illetve egy közösséget, borvidéki identitást is ki tudnak alakítani. Ezt bizonyítja, hogy évről évre egyre több ilyen közösségi bormárka jelenik meg a piacon. Ezek közül a legújabb a tavaly tavasszal, 2022-ban debütált, a #Neszmély névre hallgató Neszmélyi borvidék közösségi bora.

## 10.Irodalomjegyzék

1. BALASSA I. 1991. Tokaj-Hegyalja szőlője és bor. Tokaj. Történelmi-néprajzi tanulmány
2. BEDE B., 2013. Magyar Borvidékek. Budapest. Corvina kiadó.
3. BOTOS E. P. 2016. A bor piaca és gazdaságtana. Budapest. Bor-kép bt.
4. CSEPREGI P. ÉS ZILAI J. 1973. Szőlőfajtáink. Budapest. Mezőgazdasági kiadó.
5. DR. ZÁKONYI F ÉS DR. HORVÁTH F. 1985. A balatoni üdülőkörzet természeti értékei. Budapest.
6. EPERJESI I., KÁLLAY M ÉS MAGYAR I. 1998. Borászat. Budapest. Mezőgazda kiadó-
7. H. JOHNSON ÉS J. ROBINSON. 2020. A bor világtlasza. Budapest. Gabo kiadó
8. HAJDU E. 2013. Magyar szőlőfajták. Budapest. Mezőgazda Lap- és Könyvkiadó Kft
9. J. VOUILLAMOZ, J. ROBINSON ÉS JULIA HARDING. 2012. Wine Grapes lexikon. London. HarperCollins Publishers Ltd.
10. LŐRINCZ A., SZ. NAGY L. ÉS ZANATY G. 2015. Szőlőtermesztés. Budapest. Mezőgazda Kiadó.
11. MÓDOS P. 2014. Borkóstolás és borbírálat kézikönyve. Budapest. Agroinform kiadó és nyomda kft
12. SCHEICHER V. 2018. Kultúrfürdő. Budapest. L'harmattan kiadó
13. Blazsoszky Péter. 2022. Birtok, dűlő, parcella. Vince magazin XII ÉVF. p. 32
14. 2014. Magyar borfogyasztási szokások. borászportál letöltve: <https://www.boraszportal.hu/hirszuret/magyar-borfogyasztasi-szokasok-5382> 2023.04.25.
15. 2016. Ez lesz az idei nyár slágere. Borászportál Letöltve: <https://www.boraszportal.hu/hirszuret/BalatonBor-ez-lesz-az-idei-nyar-slagere-6523> megtekintve 2023.03.18
16. 2016. Magyarország szőlészetének és borászatának helyzete Háttér tanulmány az ágazati stratégiához, Letöltve: <http://hnt.hu/wp-content/uploads/2016/08/Magyarorsz%C3%A1g-sz%C5%91l%C3%A9szet%C3%A9nek-%C3%A9s-bor%C3%A1szat%C3%A1nak-helyzete-2016-%C3%BAj.pdf> 2023.03.11.
17. 2018. Megjött a redY, Villány legújabb márkája. Borászportál Letöltve: <https://www.boraszportal.hu/hirszuret/itt-a-redy-villany-legujabb-markaja-7351> 2023.03.17.
18. 2022. Itt a #Neszmély. Pécsi Borozó Letöltve: <https://pecsiborozo.hu/hirkereso/itt-a-neszmely> 2023. 03.17
19. A nagy bor teszt letöltve: <https://nagyborteszt.hu/nagyborteszt-eredmenyek-2019.pdf> 2023.04.18.

20. BalatonBor tájékoztató Letöltve: [https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/BalatonBor\\_tajekoztato.pdf](https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/BalatonBor_tajekoztato.pdf) 2023.03.18.
21. Bánlaki D Stella. 2017. Ez itt egy sikeres balatoni összefogás-projekt! Forbes Letöltve: <https://forbes.hu/a-jo-élet/ez-itt-egy-siker-es-balatoni-összefogás-projekt/> 2023.03.11
22. Berta Luca. 2021.májusban debütált a mátrai borvidék közösségi bora, a Mymátra. bor.hu Letöltve: <https://bor.hu/magazin/majusban-debutalt-a-matrai-borvidek-kozossegi-bora-a-mymatra> 2023.03.17.
23. Borlexikon: Csupaki kódex Borászportál Letöltve: <https://www.boraszportal.hu/borlexikon/cs-csupaki-kodex-275> 2023. 03.11.
24. Borlexikon: Dűlőszelekcio. Borászportál Letöltve: <https://www.boraszportal.hu/borlexikon/d-duloszelekcio-58> 2023.03.12
25. Borlexikon: Vinea Balaton. Vиноport Letöltve: <https://vinoport.hu/borlexikon/vinea-balaton/3042> 2023.03.11.
26. Csupaki kódex. 2014. Vиноport Letöltve: <https://vinoport.hu/borlexikon/csupaki-kodex/2650> 2023. 03.12.
27. dr Mészáros Gabriel. Balatonboglári borvidék. bor.hu. letöltve: <https://bor.hu/borregiok/balatonboglari-borvidek> 2023. 03. 11.
28. dr Mészáros Gabriella: Balaton-felvidéki borvidék. bor.hu letöltve: <https://bor.hu/borregiok/balaton-felvideki-borvidek> 2023. 03. 12.
29. dr Mészáros Gabriella: Balatonfüred - Csupaki borvidék. bor.hu Letöltve: <https://bor.hu/borregiok/balatonfured-csupaki-borvidek> 2023. 03. 12.
30. dr. Mészáros Gabriella. BalatonBor Letöltve: <https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/BalatonBor> 2023.03.12.
31. dr. Mészáros Gabriella: Badacsonyi borvidék. bor.hu Letöltve: <https://bor.hu/borregiok/badacsonyi-borvidek> 2023. 03. 11.
32. dr. Mészáros Gabriella: Nagy-Somló borvidék. Bor.hu Letöltve: <https://bor.hu/borregiok/nagy-somloi-borvidek> 2023. 03. 11.
33. dr. Mészáros Gabriella: Zalai borvidék. bor.hu Letöltve: <https://bor.hu/borregiok/zalai-borvidek> 2023.03.11.
34. Geri Ádám. 2021. Mi jelent a közösségi bormárka. bor.hu Letöltve: <https://bor.hu/magazin/mi-jelent-a-kozossegi-bormarka> 2023.04.22.
35. Hanthy Kinga: Mi jó a balatonnak? Oláh Miklós szociológussal a Balaton természeti-társadalmi változásairól, összefüggéseiről. Veszprém megyei hír portál Letöltve: <https://www.veol.hu/helyi-kozelet/2022/10/olah-miklos-szociologussal-a-balaton-termeszeti-tarsadalmi-valtozasairol-osszefuggeseirol> 2023.03.12.
36. Készen állsz? Megjött a redY, Villány legújabb márkája. redyvillany.hu Letöltve: <http://www.redyvillany.hu/> 2023.03.16.
37. KieImayer Kristian, Herczeg Ágnes: Kéknyelű. bor.hu letöltve: <https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/keknyelu> 2023.03.11
38. KieImayer Kristian, Herczeg Ágnes: olaszrizling. bor.hu letöltve: <https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/olaszrizling> 2023. 03. 11.



39. Kieilmayer Kristian, Herczeg Ágnes: Redy. bor. hu Letöltve: <https://bor.hu/szolofajtak/kekszolo-fajtak-vorosbor-stilusok/redy> 2023. 03.16.
40. Kieilmayer Kristian, Herczeg Ágnes: Villányi Franc. bor.hu Letöltve: <https://bor.hu/szolofajtak/kekszolo-fajtak-vorosbor-stilusok/villanyi-franc> 2023.03.16)
41. Kieilmayer Kristian. 2013. Welschriesling a szomszédból. borászportál Letöltve: <https://www.boraszportal.hu/borvilag/welschriesling-a-szomszedbol-4389> 2023.03.11.
42. Központi Statisztikai Hivatal: A sör az egyik legnépszerűbb alkoholtartalmú ital a magyarok körében. 2020. Letöltve: <https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/stattukor/sor/index.html> 3023.04.23.
43. Központi Statisztikai hivatal: Szőlőültetvények 2020 Letöltve: <https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/szoloultetvények/2020/index.html#mindentdikteleplsborvidkbtartozik> 2023.03.02.
44. LES CÉPAGES: LA LISTE PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE Letöltve: <https://www.eceveno.com/cours/les-cepages/> 2023.03.11.
45. Letöltve: <http://www.redivillany.hu/kategoria/redy-baratai/> 2023.03.02
46. Letöltve: [https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/BalatonBor\\_szabalyzat\\_2022.pdf](https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/BalatonBor_szabalyzat_2022.pdf) 2023.03.18
47. Letöltve: [https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/hegybor\\_szabalyzat\\_2022.pdf](https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/hegybor_szabalyzat_2022.pdf) 2023.03.18
48. Letöltve: [https://hnt.hu/wp-content/uploads/2017/11/HNT\\_Szakmai\\_Nov14-1.pdf](https://hnt.hu/wp-content/uploads/2017/11/HNT_Szakmai_Nov14-1.pdf) 2023.03.30.
49. Letöltve: <https://mnm.hu/hu/tagintezmenyek/mnm-villa-romana-balaca/balaca-regeszeti-park>. 2023. 04. 06
50. Letöltve: <https://ph-ertek.hu/> 2023.03.17.
51. Letöltve: <https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/balatonboglari-borvidek-7> 2023.04.13.
52. Letöltve: <https://www.duden.de/rechtschreibung/welsch>. 2023.04.10.
53. Letöltve: <https://www.hnt.hu/borszolofajtak-teruleti-adatai-2019/> 2023.04.22
54. letöltve: <https://www.vinea-wachau.at/das-weinbaugebiet/wachau-dac> 2023.04.25
55. Letöltve: [https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/jelentkezesi\\_lap\\_BalatonBor\\_hegybor\\_2022.pdf](https://balatonikor.hu/images/dokumentumok/jelentkezesi_lap_BalatonBor_hegybor_2022.pdf) 2023.03.12
56. Magyar borfogyasztási szokások 2014. Borászportál Letöltve: <https://www.boraszportal.hu/hirszuret/magyar-borfogyasztasi-szokasok-5382> 2023.03.22.
57. Német Péter. Évmilliókon átívelő időutazásra indulunk, megismerheted a Balaton és a tavat körülvevő sokrétű, színes táj kialakulását. Letöltve: <https://balatonimuzeum.hu/kiallitasok/balaton-kialakulasa-geologiaja/> 2023. 03. 17.
58. Paksy Zoltán. 2020. Híd a magyar tenger felett? – A balatoni turizmus rövid története. Zalai megyei hírportál Letöltve: <https://www.zaol.hu/helyi-eletstilus/2020/08/hid-a-magyar-tenger-felett-a-balaton-turizmus-rovid-tortenete> 2023.03.10.
59. Saffer Zsuzsanna. 2018. Mikor kié volt a Balaton? A magyar tenger történetének hat fő szakasza Összkép. Letöltve: <https://osszkep.hu/2018/09/mikor-kie-volt-a-balaton-a-magyar-tenger-tortenetenek-hat-fo-szakasza/> 2023.03.10.
60. Vinorama Letöltve: <https://www.vinorama.at/glossar/welschriesling/> 2023.03.03.



41.	Északi part			igen	igen				2
42.	Északi part	igen	igen	igen	igen	igen	igen	igen	7
43.	Északi part		igen	igen					2
44.	Északi part					igen	igen	igen	3
	44 borász/termelő	17 borász	21 borász	26 borász	15 borász	21 borász	23 borász	14 boász	
	hány új borász csatlakozott:		12 új borász	8 új	1 új	5 új	1 új	1 új	

2.melléklet: 2. diagram adatai

	1x	2x	3x	4x	5x	6x	7x
<b>Hány alkalommal kapott bora BalatonBor minősítést?</b>	1	1	2	4	1	2	2
<b>Hányszor adott be mintát a BalatonBor bírálókat a csatlakozása óta?</b>	1	1	2	4	2	1	2

3. melléklet: Amikor nem adott be bírálatra bor, mely okok játszottak szerepet leginkább? (Több ok is jelölhető)

Válaszok	
Üzletstratégiai döntés volt	1
rossz termés minőség	0
Rossz termés mennyiség	0
nem volt ilyen	4
egyéb	7

4.melléklet: 3. diagram adatai:

Motivációk a csatlakozáshoz fontosság szerint	egyáltalán nem volt szerepe	részben szerepe volt	fontos szerepe volt	nagyon fontos szerepe volt
Növeljem borászatom ismeretségét	1	2	1	7
Stabilabb piaci helyzetet teremtek a vállalkozásnak	3	3	3	2
A szőlőterületek megújítása és növelése	3	4	3	1
A pincészet turisztikai látogatottságának növelése	5	2	3	1
Építő jellegű regionális szakmai közösséghez tartozás	1	0	0	10
Jó felület megmutatni a fogyasztók szélesebb körének, hogy mit tudok előállítani	2	2	2	5
Jó visszacsatolási lehetőség a borunk minőségére vonatkozóan	1	0	2	8

5.melléklet: 4. diagram adatai:

Növelte-e a szőlő területek az évek során?

növelte az olaszrizling területeit	Nem növelte az olaszrizling területeit
9	3

6.melléklet: 5. diagram adatai:

	igen	nem
Vásárolt- fel szőlőt az évek során?	6	5
Nőtt-e a palackozott mennyiség az évek során?	7	4

7. melléklet: Ha nem növekedett a palackozott mennyiség abban milyen okok játszottak szerepet? Kérjük értékelje 1-től 4-ig tartó skálán az egyes tényezők szerepét a döntésében (1: egyáltalán nem volt szerepe; 4: nagyon fontos szerepe volt)

	egyáltalán nem volt szerepet	részben szerepe volt	fontos szerepet volt	nagyon fontos szerepe volt
Stratégia döntés volt	4	6		
Nem volt elég alapanyag forrásom a növeléshez	9		1	
Nem akartam emiatt növelni az olaszrizling területeket	7	1	1	1
Üzletileg nem éri meg növeni a mennyiséget	8			1

8.melléklet: 6. diagram adatai:

#### Palackozott BalatonBor növekedésének aránya

Válaszok

0-20%	4
10-40%	1
41-60%	0
61-80%	1
80%-nál is nagyobb mértékben	3

9.melléklet: 7. diagram adatai:

#### Hol értékesítik a BalatonBort?

Válaszok:

Helyben a pincénél	10
Gasztronómiában (pl étterem)	8
Szaküzlet	5
Webáruház	5
Kitelepülés	1
Saját vendég láttásban	1
Csak repicélra	1

10. melléklet: A piacra viteltől számítva átlagosan hány hónapig van piacon a BalatonBorainak egy-egy évjárata?

	Válaszok
1-3 hónapig	0
kb. 6 hónapig	1
kb. 9 hónapig	6
kb. 12. hónapig	4
több mint 12. hónapig	0

11. melléklet: 8. diagram adatai:

#### Százalékos eloszlás a pince és gasztronómiai értékesítésben

	Pincénél	Gasztronómiában
0-20%	1	5
21-40%	4	3
41-60%	1	1
61-80%	2	1
80%-nál nagyobb mértékben	2	0

12.melléklet: 9. diagram adatai:

Pince látogatottságának növekedésének mértéke	főszезonban	szezon kívül

Igen, nagy mértékben nőtt (legalább 20%)	1	1
Érezhető a növekedés, de kisebb mértékben	3	1
Nem volt rá hatással	3	6
Igen, nőtt, de más okok miatt	3	1

13. melléklet: 10. diagram adatai:

**Hol gyakorolt legnagyobb hatást a régióra a BalatonBor?**

válaszok:

Élénkítette a turisztikai ágazatot	4
Növelte a szőlőtermesztést gazdaságilehetőségeit	0
Elsősorban a borászati szektorban hozott fejlődést	3
Élénkítette a balatoni borok piacát	2
Nem volt hatása	1
Egyéb	1

14. melléklet: 11. diagram adatai:

**Összeségében hogyan értékeli a BalatonBor eddigi eredményeit?**

Válaszok:

Teljesen pozitív volt a hatása	5
Jó kezdeményezés, de van bőven hová fejlődnie	6
Negatívan értékelem	0
Nem tudom megítélni	0

15. melléklet: 12. diagram adatai:

**Továbbra is részt vesz a kezdeményezésben?**

válaszok:

igen	9
nem	1
nem tudom/nem kívánok válaszolni	1

## NYILATKOZAT

### a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió<sup>1</sup> nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Dervenkár Ágota  
A Hallgató Neptun kódja: CYHCH9  
A dolgozat címe: A Balatonbor, mint régiós márka, mennyire váltotta be a hozzáfűzött reményeket  
A megjelenés éve: 2023  
A konzulens tanszék neve: Borászati Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió<sup>2</sup> egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, s az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

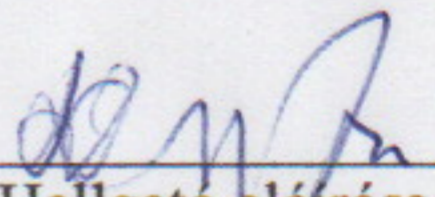
Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a Záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

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

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

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

Kelt: 2023.05.01.

  
Hallgató aláírása

<sup>1</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

<sup>2</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

## KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

A Dervenkár Ágota (név) (hallgató Neptun azonosítója: CYHCH9) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfólió<sup>1</sup> áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védésre javaslom / nem javaslom<sup>2</sup>.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem<sup>3</sup>

Kelt: 2023.05.01.



<sup>1</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

<sup>2</sup> A megfelelő aláhúzendő.

<sup>3</sup> A megfelelő aláhúzendő.