

SZAKDOLGOZAT

Fogarasi János
2023

**MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM
KERTÉSZETTUDOMÁNYI INTÉZET
BUDAPEST**

Szőlősgyula bortörténelme és Simon István (Simon Pince) munkásságának
bemutatása.

Fogarasi János

Kertészmérnöki alapképzési szak (BSc)

Készült a Szőlészeti Tanszéke

Tanszéki konzulens: Dr. Fazekas István

Konzulens(ek): Gécse Mátyás

Bírálok: _____

Budapest, 2023

tanszékvezető/szakirányfelelős

konzulens

TARTALOMJEGYZÉK

1.	BEVEZETÉS.....	5
2.	CÉLKITŰZÉS.....	5
3.	SZŐLŐSGYULA SZŐLŐTERMESZTÉSE	6
3.1.	Szőlősgyula területföldrajzi elhelyezkedése és rövid történelme	6
3.2.	Szőlő és bor	9
3.2.1.	Direkt termő szőlő fajták	10
3.2.2.	Oltott szőlő fajták	11
3.3.	Szőlősgyula	14
3.3.1.	Szőlőtermesztés és borkészítés a múlt században	15
3.3.2.	Borfogyasztási szokások	17
3.4.	Szőlősgyula szőlőtermesztése napjainkban	19
3.4.1.	Szőlőlugasok, Nagyapáink emlékére.....	19
3.5.	A Simon Pince bemutatása.....	21
3.5.1.	Kezdetek, az ültetvény telepítése	21
3.5.2.	Művelésmód	22
3.5.3.	A pincehelyiség	24
3.6.	A termesztett fajták bemutatása.....	25
3.6.1.	Vörösborszőlő fajták	25
3.6.1.1	Néró.....	25
3.6.1.2	Medina.....	26
3.6.1.3	Caberne sauvignon	27
3.6.1.4	Golubok.....	29
3.6.2.	Fehérborszőlő fajták	30
3.6.2.1	Cserszegi fűszeres	30
3.6.2.2	Királyleányka	31
3.6.2.3	Tramini	32
3.6.2.4	Ottonel muskotály	34
3.6.3.	Csemegeszőlő fajták.....	35
3.6.3.1	Аркадия	35
3.6.3.2	Afuz Ali.....	35
3.6.3.3	Крымская жемчужина.....	36
3.6.3.4	Памяти Негруля.....	36
4.	SZŐLŐSGYULA BORÁSZATI TEVÉKENYSÉGE	37

4.1.	Borok készítése.....	37
4.1.1.	Fehérborok készítése	38
4.1.2.	Vörösborok készítése.....	38
4.2.	Melléktermék.....	39
4.3.	Borok bemutatása	39
4.3.1.	Fehér borok.....	39
4.3.2.	Vörös borok.....	42
4.3.3.	Aranyérmes borok	44
4.4.	Borok tárolása.....	44
4.5.	Borok értékesítése	44
4.5.1.	Borfesztiválok	44
4.5.2.	Borkóstolók	45
5.	KÖVETKEZTETÉS.....	46
6.	ÖSSZEFOGLALÁS.....	46
7.	KÖSZÖNETNYÍLVÁNÍTÁS.....	47
8.	IRODALOMJEGYZÉK.....	47
9.	ÁBRÁK JEGYZÉKE	48

1. BEVEZETÉS

Szülőfalum Szőlősgyula nem tartozik a legismertebb (múltbéli) borvidékek közé, talán éppen azért, mert eddig senki sem írt róla. Miután célomként tűztem ki, hogy szakdolgozatomat, szülőfalum szőlőtermesztésének múltjáról, jelenéről és jövőbeni kilátásairól írom, azzal kellett szembesüljek, hogy ez egy igazi kutató munka lesz, mivel eddig senki nem vállalkozott ilyen fajta információk összegyűjtésével, és írásos formában való rögzítésével. Meglepődtem, miután egyre többeket kerestem fel a falum legidősebb emberei közül, hogy milyen különleges helyről is van itt szó, hogy nem is kis mértékben termesztettek szőlőt már az 1800-as évektől.

2. CÉLKITŰZÉS

Célom, hogy bemutassam, milyen szőlőtermesztés folyt az 1800-as évektől - napjainkig Szőlősgyulán, milyen direkterőm és oltott szőlőfajták voltak jelen a múltszázadokban, milyen bevált művelésmódok és szokások szerint termesztették a szőlőt, illetve készítették a borokat, hogy milyen kultúrába, hagyományba ágyazódott, a szőlő termesztése és a borok készítése és fogyasztása.

Továbbá szeretném bemutatni, a szőlő lugason való termesztését, miért volt ez olyan elengedhetetlen az őseink életvitelében, milyen közösségi programok fűződtek az udvarokon található szőlőlugasokhoz. Ezen kívül szeretném, bemutatni a jelenkort, a jelen helyzetet, különös tekintettel a falu jelenlegi egyetlen hivatalos szőlőtermesztőjét Id. Simon Istvánt és pincészetét. Az Ő általa újra telepített szőlőhegyoldalon megtalálható magyar és európai nemesítésű fajtákat, a belőlük készült borokat és azok értékesítését, a pincészet szolgáltatásait.

3. SZŐLŐSGYULA SZŐLŐTERMESZTÉSE

3.1. Szőlősgyula területföldrajzi elhelyezkedése és rövid történelme

Területi elhelyezkedése: Szőlősgyula Kárpátalja leg délebbi részén helyezkedik el, éghajlatára mérsékelt, kontinentális klíma a jellemző. A napsugárzás erőssége a beesési szögtől függ, mely decemberben: 17-18°, júniusban: 64-65°. Az átlag hőmérséklete júniusban +20°C, januárban -4°C között mozog. Az évi átlag csapadék mennyiség 500-700 mm melynek köszönhetően öntözés nélkül is termeszthetőek a legkedveltebb szőlőfajtáink. Ennek a csapadék mennyiségnek a jelentős része, mintegy átlag 60%-a júniusban áztatja, mezeinket és domboldalainkat egyaránt. Az uralkodó szélirány Dél- Nyugati, mivel a többi oldalról védik a Kárpátok hegyvonulatai. A falu tengerszint feletti magassága 137m (3ACTABEIQbKA et al. 1996).

Tél: Teleink, enyhébbek, mint Ukrajna Kárpátokon túl eső részein, a hőmérséklet koránt sem süllyed olyan mélyre és nem is tartanak a fagyok olyan hosszú ideig, a tél vége is hamarabb érkezik, ezért előnyben vannak az itteni lakosok, korai zöltség, gyümölcstermesztésben (3ACTABEIQbKA et al. 1996).

Tavaszi: Tavasszal igen nagy hatással vannak a Földközi tenger felől érkező kontinentális-trópusi szelek, melyeknek következtében igen nagy a hő ingás +10...+15°C foktól -5...-10°C fokig ingadozhat a levegő hőmérséklete. Falunkra nézve igen gyakoriak a tőlünk Északra fekvő Kárpátok, még hóval borított hegyei felől érkező hideg frontok. Ez is nagyban befolyásolja a leginkább a gyümölcstermesztéssel foglalkozó embereket, mivel a hőemelkedés beindítja a gyümölcsfák rügy és virág képződését, és egy éjszakai -1,-3 hideg már jelentős károkat okozhat (3ACTABEIQbKA et al. 1996).

Nyár: A nyár május második felében kezdődik. Ezt az időszakot a tengeri légáramlatok uralják, melyek rengeteg csapadékot hoznak. A kontinentális trópusi légtömegek megérkezésével a levegőhőmérséklete elérheti a +36...+40°C fokot is, mikor az átlaghőmérséklet +15... 20°C fok (3ACTABEIQbKA et al. 1996).

Ősz: Az ősz általában szeptember második felében kezdődik és 80-90 napot tart, a hőmérsékletjelentősen lecsökken, novemberben már éjszakai fagyok is vannak, gyakorivá válnak a ködös napok és sok lesz a csapadék. Ha a Földközi-tenger felől meleg áramlat

érkezik, akkor az idő felmelegedik és hirtelen nagy mennyiségű csapadék hullik (ЗАСТАВЕЛКА et al. 1996).

Szőlősgyula a Nagyszőlős járás egyik leg délebbi részén fekvő település, sok más szomszédjával együtt, a Román határ mentén húzódik. A Nagyszőlős járásba tartozó település, szomszédi, akik szintén az ukrán-román határ mentén helyezkednek el, *Akli hegy*, illetve *Hömlőc* falu (Botlik J. - Dupka Gy. 1993).

Fényes Elek 1851-ből származó leírásából megtudhatjuk: hogy Szőlősgyula teljesen magyarul lakta, az Ugocsa vármegyébe tartozó egy kis szőlőhegy tövében elhelyezkedő falu. Lakossága 414 fő, melyből 4 római katolikus és 410 református vallásgyakorló ember él, egy közös templommal. Földje jó minőségű, gazdálkodásra alkalmas, a faluhoz, a lakosság igényeit bőven kielégítő erdő is tartozik, mely a Perényi és a nyalábi uradalomhoz tartozik. Közigazgatásilag Feketeadóhoz tartozik, kb. 16 km-re Nagyszőlőstől (Botlik J. - Dupka Gy. 1993).

Lakossága: 1851-ben 414, 1910-ben 747, 1940-ben 550 felül, 1944-ben 1123, 1989-ben 1355, ebből magyar ajkú 1321 (Botlik J. - Dupka Gy. 1993).

Nevének magyarázata: Szőlősgyula névének váltakozása, a történelmi idők változásával: 1337-től: Giula, 1396-tól: Gywla, 1907-től: Szőlősgyula, 1946-tól ukránul Julivci, 1992-től hivatalosan ismét Gyula nevet kapja. A Gyula helynév pusztá személynévből keletkezett magyar névadással. A megkülönböztető Szőlős előtag a falu fölött elhelyezkedő szőlőhegyen folytatott szőlőtermesztéssel kapcsolatos (Botlik J. - Dupka Gy. 1993).

Múltjáról: 1480-ban Királyi birtok területéhez tartozik, majd későbbi földesurai a Rákócziak és a károlyi-grófok, területileg a Szőlőhegy is hozzájuk tartozik (Botlik J. - Dupka Gy. 1993).

Iskolái: állami közigazgatású elemi 2 osztállyal rendelkezett ahol magyar nyelven folyt a tanítás, ezen kívül a református hívek által létrehozott 1. osztállyal. A második világháborúból, győztesként felemelkedő szovjet birodalom vezetősége Szőlősgyulára is elért, amikor is 1944 novemberében sztálinisták 103 férfit hurcolnak el, a községből, ebből 24-en, soha nem tértek haza. Napjainkban egy általános iskola működik 9 osztállyal és 2017-től egy óvoda is működik (Botlik J. - Dupka Gy. 1993).

Gazdasága: A gazdaságát illetően, a korai gyümölcs és zöldség termesztés volt a jellemző, aminek lehetőségét a község lakosai, a mai napig megőrizték. A jószágtartás is kiemelendő szerepet kapott a község életében; elmondások szerint Szőlősgyulán több lovat tartottak, mint a szomszéd falvakban együttevve, melyeknek elengedhetetlen szerepük volt a földművelésben (Botlik J. - Dupka Gy. 1993), (Id. Gécse F. 2021).

Hitélete: Napjainkban Szőlősgyulán a lakosság 98%-a református, 2%-a pedig római-, illetve görög katolikus. A jelenlegi református templom az 1400-as évek elején épült, gótikus stílusban, melynek egy méter vastagságú falai kőből épültek, de ekkor még a lakosság egésze katolikus vallású volt. A reformációt követően a XVI. század derekán a falu lakosai rendre, áttértek a református hitre. Ezt követően belső alakításokat is végeztek a templomon, az épület északi részén elhelyezkedő szentélyt befalazták. Kívülről az épület északi részén boros pince volt található, ahol a falubeliek adományából származó borokat tartották. 1795-ben a templom nyugati bejárata elé fa tornyot építettek, melynek magassága az erdőben található legmagasabb fákkal volt egyenlő, a toronyban kettő darab harang volt található egy 3 mázsa súlyú és egy fél mázsa kisebb harang. Sajnálatos módon 1938-ban július 31. vasárnap hajnalban villám csapott bele a toronyba, ezzel megrongálva az egynegyed részét. A felújításra a háborús évek viszontagságai miatt nem került sor, így 1959-ben lebontották a tornyot. Ezt követően a harangokat oszlopos állványokra helyezték, majd 1977-ben épült új haranglába helyezették. 1991-ben híveinek száma 1365 fő, lelkipásztoruk Oroszi Pál. 2015-től a református egyház helyi lelkésze Laskoti Zoltán. Kinek a lelkészi szolgálata alatt 2019-ben sikerült benyújtani több pályázatot az egyház tulajdonában lévő ingatlanok restaurációjára, így került sor, már 2019 a templom tető átfedésére. Majd külön pályázatot nyújtottak be az egykori fa torony teljes visszaállítására, melynek munkálatait el is kezdték, de soron következő világiárvány, majd az ezt követő orosz-ukrán háború miatt az újraépítési folyamatok az alapkövetétel után megálltak. (Botlik J. - Dupka Gy. 1993), (Id. Gécse F. 2021).

Nevezetességei: A XV. században épült református kő templom, mely igen terjedelmes, udvarral rendelkezik, amit szintén kőből épített kerítés vesz körül. Szőlősgyulán megtalálható még egy kőbánya, melyből a XX. században rendszeresen bányászták az építkezésekre alkalmas kőzetet. Az ide látogatóknak, még külön megcsodálhatják a *Hömlőc* és Szőlősgyula közötti hegyoldalon elterülő szőlő ültetvényt, melye Id. Simon István és fia Ifj. Simon István közös álmából született, ugyanis a múlt században ugyan ezen a területen, teraszokon termesztettek szőlőt, melyet Dupka György és Botlik József említenek is a „Magyarlakta települések ezredéve Kárpátalján” című könyvükben. (Botlik J. - Dupka Gy. 1993), (Id. Gécse F. 2021), (Id. Simon István 2022-2023).



1. ábra: Szőlősgyula, madártávlatból

3.2. Szőlő és bor

Írásos elemek bizonyítják, hogy Kárpátalján már a 13. századtól folyt a szőlőművelés és borkészítés.

1342-ben Nagy Lajos király által hozott rendelet értelmében a Beregszászi borvidékhez tartozó szőlősgazdáknak kötelességük volt az évenkénti tíz ötvenköblös hordó bor beszolgáltatására a Munkácsi várba (Kovács E. 2009).

Egyes feljegyzések szerint a borászat fejlődése olyan a mértékű volt a Bereg vármegyében, hogy míg 1762-ben a bortermés 1874 hl volt addig 1768-ban 4464 hl. Ugyanakkor a feljegyzések arról is tanúskodnak, hogy olykor a termés olyan gyenge volt, hogy egyszerűen, nem nyújthatott biztos megélhetési lehetőséget a szőlős gazdáknak (Kovács E. 2009).

1880-ból fenn maradt írásos emlékből megtudhatjuk, hogy ekkoriban többek között az elterjedt metszés módok a sarkos-, fej és bakművelés volt, a legtöbbet termesztett fajták pedig a Furmint, Hárslevelű, Szerémi zöld, Sár fekete, Kövidinka, Rizling, Muskotály. Az 1800-as évek második felében a borok java részét Lengyelországban értékesítették. Ugyancsak ez idő tájt említett feljegyzések szerint, Kárpátalján 1853-1872 között a szőlőtermesztésben lévő területek, mint egy 2059-2767-ha között mozgott, 1897-ben 1 786-ha és 1910-ben 3 554,

hektár volt. ami igen jelentős termő területet jelentett a maga idejében (Kovács E., 2009).

A *filoxéra* jelenléte itt Kárpátalján, már 1881-ben megalapozódott. Természetesen, mint Európában mindenhol, itt is jelentős károkat okozott. Az 1897-ben kiadott jelentésből kiderül, hogy a Bereg vármegyében 79,3 % volt a kártétel. A fennálló helyzet megoldás nélkül itt sem maradt, hisz ide is elértek az Amerikából származó rezisztens alanyok, mégpedig a *Schönborn uradalom és Jobszty Gyula* által behozatott *Riparia* alanyok révén 1883-ban. Érdemes talán még itt megemlíteni Czeiner Nándor nevét, aki 1883-tól a Schönborn birtok kezelőjeként, elsőként kezdte el a szőlő fajták, rezisztens alanyra való oltását. A zöld oltás különböző módszerei közül végül az egy szemes ékoltás bizonyult a legmegfelelőbbnek (Kovács E. 2009), (Id. Gécse F. 2021).

3.2.1. Direkt termő szőlő fajták

Piros Delawer: egy Észak-Amerikából származó fajta. **Tőkájére,** nem jellemző az erőteljes növekedés, vékony vesszőzetet nevel. **Vitorlája** zöldessárga. **Levelei** kisméretűek, mélyen tagoltak, nyílt vállöblűek, erős zöld színű, hólyagos felületű. **Fürtje** kisméretű, tömött, átlagosan 50g körüli. **Bogyóik,** miről a nevét is kapta, halványpiros színeződésűek, kisméretűek, héjuk vastag. **Termesztési értékét** nézve, korán, jó cukor fokkal érik, a fagyot jól tűri, rothadásra nem érzékeny, hátránya, hogy az érett termés könnyen pereg (Csepregi P. – Zilai J. 1989), (Németh M. 1975).

Noah: egy szintén Észak-Amerikai származású fajta. **Tőkéje** erőteljes növekedésű. **Levelei** vastag szövetűek, fonákjuk gyapjas, az idős leveleken a gyapjas szőrök barnára színeződnek, mely igen fontos megkülönböztető bélyeg. **Fürtjei** kicsik, közepesen tömöttek, átlagosan 80g körüliek. Bogyóik kisméretűek, gömbölyűek, sárgászöld színűek, héjuk vastag. **Termesztési értékét** nézve, ellenálló képessége jó és sokirányú, jól beérő, termőképessége kielégítő (Csepregi P. – Zilai J. 1989) (Németh M. 1975).

Othello: fajtát a *Clinton* és a *Black Hamburg* fajták keresztezésével állították elő az Amerikai Egyesült Államok területén. **Tőkéje** középérős növekedésű. Vitorlája sárgászöld színű, gyapjas. **Leveleinek** váll és oldalöblei zártak, sötétzöld színűek, színi oldaluk sima, fonákjuk pókhálós. Fürtje közepesen tömött, vállas, átlagosan 110g körüliek. **Bogyóik** közepesen nagyméretűek, kissé megnyúlt gömbölydedek, héjuk vastag, hamvasak, sötétkék színűek. **Termesztési értékét** nézve, bőtermő, szeptember végi érésű (Csepregi P. – Zilai J.

1989).

Izabella: egyike a legrégebbi direkt termő fajtáinknak, 1816-ban állították elő Amerikában. **Tőkéje** a direkt termő fajták közül az egyik leg erőteljesebb. **Leveli** háromkaréjúak, válluk nyílt, szélük csipkés, erős szövetűek, színi oldaluk hólyagos, fonákjuk gyapjas. **Fürtje** kisméretű, laza szerkezetű, átlagosan 80g körüliek. Bogyóik gömbölyűek, hamvasak, sötétkék színűek, vékony héjúak. **Termesztési értékét** nézve, termőképessége közepes, érési ideje szeptember vége, bora gyengeminőségű, fagyűrő képessége jó, gombás betegségekkel igen kimagasló ellenállóságot tanúsít (Csepregi P. – Zilai J. 1989), (Németh M. 1975).

3.2.2. Oltott szőlő fajták

Oltott szőlő fajták: Piros Bakator, **Zala gyöngye**, Piros tramini, Járdovány, **Mézes**, Rizling, **Sárga muskotály**.

Mézes: A pontusi vázlatcsoportba tartozó fajta, nagy valószínűséggel tőlünk származik, mert legfőképp csak Magyarországon termesztették. Levelének vállöble patkó alakban ívelt, vastag szövetű, szabályosan tagolt. Korai érésű fajta, szeptember első dekádjában már szüretelhető. Termésmennyisége kielégítő. Jó minőségű bort ad, de számos rossz tulajdonsága miatt, egyre kevésbé telepítik, okai közé sorolhatnánk a rossz fagyűrését (bár jól regenerálódik), és rothadásra való érzékenységet.

Ampelográfia: **Tőkéje** erőteljes növekedésű. Vesszői közepes vagy hosszú ízközüek, sárgák vagy világosszürke színűek. Nagy, kúpalakú **rügyein** gyapjas szőrök találhatók. **Vitorlája** sárgászöld, bronzos árnyalatú. **Levele** viszonylag nagyméretű, Felső oldalöblei zártak, az alsók nyitottak, vállöble nyitott, U alakú. A levéllemez színi része sötétzöld színű, hólyagos felületű, míg fonák oldala gyapjas, az ereken serteszőrök találhatók. Levélnyele barna, rövid, sűrűn serteszőrös. **Fürtje** közepesen nagyméretű, vállas, közepesen tömött, vagy laza, átlagosan 150g tömegűek. **Bogyói** közepesen nagyok 16x16 mm-esek, gömbölyűek, fehéres-sárgás színűek, napsütötte oldalukon rozsdás sárgára színeződnek, héjuk vékony, lédúsak.

Termesztési értéke: Fagyérzékenysége miatt, csak fagymentes, védett helyeken ad kielégítő termést. Előnyös tulajdonsága, hogy korán érik. Mustfokát tekintve a tömegborszőlők és a minőségi borszőlők között helyezkedik el, többéves átlagát tekintve, termőhelytől függően 16,9-18,3% között mozog.

Bora: kellemes zamatokban gazdag, olykor lágy bort ad.

Termesztési adatok: *Gyöngyösön Moser-műveléssel 1970-1985:* 12,8t/ha; 18,3% mustfok; 9,6 g/l savtartalom; október közepi szüret. *Szigetcsépen Moser-műveléssel 1971-1979:* 4,8t/ha; 16,9% mustfok; 9,2 g/l savtartalom, október eleji szüret (Bényei F. – Lőrincz A. – Sz. Nagy L. 2005), (Csepregi P. – Zilai J. 1989).

Sárga muskotály: A Sárga muskotály egy igen régi muskotályos ízű, minőségi fehérborszőlő fajta, melynek nem túl előnyös tulajdonsága, hogy későn érkezik.

Ampelográfia: **Tőkéje** középerős növekedésű. **Vesszője** közepes vastagságú, közepesen hosszú íz közzel, színe vörösbarna árnyalatú. Vitorlája bronzos zöld színű, pókhálós. **Levele** közepes méretű, vállöble zárt, lant alakú, oldal öblei változatosak, zártak vagy záródók, mélyes vagy sekélyen bemetszettek, a levél szövete közepesen erős, színi oldala kissé hólyagos, sötétzöld, fonák része, elszórtan gyapjas szőrös. Levél széle fűrész, az idős levelek fogainak vége, feltűnően sárgul. **Fürtje** közepesen nagyméretű, hengeres alakú, tömött, átlag tömege 140 g. **Bogyói** gömbölydedek, átlagnál kisebb méretűek, 15 x 15 mm-esek, átlagosan 2,2g, sárgászöld színűek, héjuk puha, vastag, a bogyó egésze lédús, muskotályos ízű.

Termesztési értéke: Igényes fajta, rothadásra és gombás betegségekre is érzékeny, védekezni kell ellenük. Fagytűrése közepes, termésbiztonságát befolyásolja, még a késői érése, mely október első felére tehető, némely években kényszer betakarítást kell végezni, a túlzottan fellépő rothadás miatt.

Bora íz, illat és zamatanyagban gazdag. Tokaj hegyalján jó minőségű aszút készítettek belőle.

Termesztési adatok: *Gyöngyösön Moser-műveléssel 1970-1978:* 11,9t/ha; 16,9 % mustfok; 11,0 g/l savtartalom; október eleji szüret (Bényei F. – Lőrincz A. – Sz. Nagy L. 2005) (Csepregi P. – Zilai J. 1989).

Zala gyöngye: 1957-ben *Bereznai László* és *Csizmazia József* által a *Csaba gyöngye* és az *Eger 2* keresztezésével létrehozott fehérborszőlő fajta, mely 1970-ben állami minősítésben részesült. **Tőkéje** közepesen erős növekedésű. **Vesszőinek** íz közei hosszúak, közepesen vastagok, hengeresek, színük barna. **Rügyei** csupaszok, a vesszőtől elállóak. Vitorlája gyapjas, bronz zöld színű. **Levelének** színe szürkészöld, erős szövetű, hólyagos felületű, fonák részén serteszőrös. Alakja kerekded, közepesen nagyméretű, levélszél fűrész, ritkán bemetszett fogakkal. A vállöble záródó, vagy teljesen zárt. A levél nyele sokszor a vörös-zöld árnyalatú. A Zala gyöngye, közepesen nagyméretű, közepesen tömött, vállas vagy ágas **fürtöt** nevel, melynek átlag tömege 200 g. **Bogyóik** sárgászöld színűek, a teljesen beérett bogyók rozsdás színeződésűek. Héjuk vékony, de maga az egész bogyó,

ropogós, lé szegény, édes, kissé muskotályos ízűek. Méretük közepesen nagy, megnyúlt gömbölyded alakúak, (17 x 15mm) átlag tömegük 2,9 g.

Termesztési értékét nézve, sok kiváló tulajdonsággal rendelkezik. A szüret ideje szeptember végére, október elejére tehető 18-20%-os mustfokkal. Kifejezetten bőtermő típus, táblázati adatok alapján: kettősfüggöny-műveléssel az átlag termés mennyiség 11,6t/ha; egyesfüggöny-műveléssel 16,4t/ha; magaskordon-műveléssel 16,6t/ha. Rothadásnak jól ellenálló, a peronoszpórával szemben szintén jó ellenállóságot mutat, azonban a lisztharmattal szemben fogékony (Csepregi P. – Zilai J. 1989).

3.3. Szőlősgyula

Szőlősgyula szőlőtermesztési múltjáról kevés írásos adat maradt fent, ezért is kerestem fel a falu legidősebb embereit, hogy emlékezetükből kiindulva kutassam a szülőfalum szőlőtermesztésének, borok készítésének és a borfogyasztási szokásainak, hogyan s mikéntjeit.

Először **Id. Gécse Ferenc**cel folytattam, egy élő beszélgetést a falunk szőlő és bor történelméről, melyből legjobb tudásom szerint, de a teljesség igénye nélkül szeretnék egy kerek egészet alkotni.

A *filoxéra* vész előtt, ahogy egész Magyarországon, úgy Kárpátalján és ezzel együtt pedig Szőlősgyulán is a gyalogművelés illetve a kopasz és a rövidcsapos metszés volt az elterjedt tőkeművelési mód. Ennek megfelelően olyan fajtákat termesztettek, amik e művelés módokkal is kielégítően termettek, mint például: Kadarka, Járdovány, Juhfark, Bakator, Mézes stb (Bényei Ferenc – Lőrincz András – Sz. Nagy László 2005), (Id. Gécse F. 2021).

A **második világháborút megelőző** időszakban a faluban magángazdálkodást folytattak. Az emberek átlagosan, családonként 300-500 tőke szőlővel rendelkeztek. „A helyi emberek úgy tartották, hogy egy tőke szőlő 1 liter bort ad, így akinek volt 300-500 tőke szőlője az nyugodtan számíthatott ugyan ennyi liter borra, amely egy egész család éves bor szükségletét ki elégítette.” Alig egy évszázada, a falusi ember számára, gondolok itt, elsősorban a családfenntartó férfiakra, a borfogyasztás a mindennapi étrendjük részét képezte (Id. Gécse F. 2021).

Ekkor, már több oltott fajta is jelen volt a termesztésben, de még bőven akadtak direkt termő szőlő ültetvények is amikből, részben jó minőségű borokat készítettek. Leginkább a Hömlőc falut és Szőlősgyulát összekötő, úgynevezett Arдай hegyen (évtizedekkel ez előtt területileg Feketeardóhoz tartozott), melynek kiemelkedő technológiai értéke a Dél-nyugati fekvése (Id. Gécse F.2021).

A **második világháború végét** követő években Kárpátalját az akkori Szovjetunió területéhez csatolták. Ez forradalmi változásokat jelentett a falusi emberek életében mivel az addig magángazdálkodás véget ért és elkezdődött a kollektivizálás folyamata. Ezen változás következtében, az emberek nem dolgozhattak a saját földükön, amit addig tulajdonként kezeltek, azt mind be kellett szolgáltatni az államnak, így az akkori hatalomnak lettek

munkásaivá saját földjükön (Id. Gécse F. 2021).

Az **1950-es évek** derekáig az emberek még az addig megszokott technológiával (Bakművelés) művelték a szőlőt, de minden termést be kellett szolgáltatni az államnak (Id. Gécse F. 2021).

Az 1950-es évek végén bejött a „spalleres” művelés (kordonos). Az 1991-es évben kezdték az Új akli és Szőlősgyula közötti hegy alján, addig legelőként használt földterület, az államilag meghatározott *direkt termő Izabella* fajtával való betelepítését. Ezt a területet a mai napig nyires-nek nevezik (nyiresi-szőlő). A szőlő feletti dombos legelőt almafákkal ültették be (Id. Gécse F. 2021).

1970-ben **Gécse Ferenc, Gécse József, Sági Ferenc** szőlő *lánkások*, Mindenkinek kb. 8-10ha szőlő területnek a gondozása volt a feladata. A kertek alá 9 hektár Izabella illetve Cájber szőlőt telepítettek. A még mai napig álló, (bár felújításra szoruló) pince épületet, ami a Hömlóc falut és Szőlősgyulát összekötő főút mentén található. 1961-ben már megnyitották, minek a felső része kezdetben csak a szőlő préselésére szolgált, később varrodát indítottak, az épület felső részének kihasználatlansága miatt. A frissen préselt szőlőt csöveken vezették le az alatta levő pincébe, ahol 500 literes tölgyfa hordókban tárolták (Id. Gécse F. 2021).

A kolhoz által telepített ültetvények minden termése az állam tulajdona volt. Így az embereknek már csak a háztájon termesztett szőlő maradt, amit a magukénak tudhattak. Többek között ennek köszönhetően vált elterjedté a szőlő lugason való termesztése. A bort, mint minden más zöldséget, gyümölcsöt és tartós élelmiszert is csak a „Bufetekben” árusították. Minden faluban volt legalább egy, nagyobb városokban több ilyen az állam tulajdonában lévő kis üzlet (Id. Gécse F. 2021), (Kriszten Gy. 1982).

Az itt termesztett szőlők nagyon jó volt a mustfokkal rendelkeztek, többek között: Nádor 18 fokos, Nova 22 fokos.

Még a szovjet időt megelőző magángazdálkodásban az embereknek volt egy íratlan szabályuk miszerint 100 tőke közé csak 5 tőke Nova szőlőt volt szabad ültetni mivel nagyon erős és fejfájós hatása volt a tisztán belőle készült bornak. A szovjet unió idejében ezzel már nem törődtek (Id. Gécse F. 2021).

3.3.1. Szőlőtermesztés és borkészítés a században

Művelésmód: A kifejlett művelésmód a Bakművelés volt, melyet a hegyvidékes területeken, mint a Szőlősgyulai hegyoldalak is, előszeretettel alkalmaztak. Ez a művelésmód

igen közel áll, a fejműveléshez is, de ellentétben vele, ezt nem lehet takarni, mivel magasabban van kialakítva a metszési felület. A Bakművelés onnan kapta az elnevezést, hogy az évről évre történő metszések következtében, a tőke négy sarkán, bak, vagy szarv alakú elágazás alakul ki. A tenyésztőterület a ma elterjedt művelésmódokhoz képest igen alacsony, csupán 1m² volt, ugyanis az volt a beváld módszer, hogy a tőkét egymástól 1x1 méter távolságra ültették. Minden tőkéhez, egyedi támasz párosult, ami általában egy faágas volt, ehhez kötözték az új hajtásokat.

A metszésmódok közül a rövid és a hosszúcsapos metszés egyaránt elterjedt volt a környéken. A gyomirtás mechanikai úton történt, kézi kapával, minden tőke körül megkapálták a gyomosodás mértékétől függően akár többször is (Id. Gécse F. 2021) (Dr. Baglyas F. 2016), (Kozma P. 2002).

Növényvédelem: A ma ismert szőlő betegségeit, mint például a lisztharmat, szőlőorbánc, peronoszpóra, szürkerothadás az 1800-as évektől kezdték el megfigyelni, és már az 1900-as évekre kifejlett technikával védekeztek ellenük. Az ellenük való védekezésben elsősorban természetes eredetű permetszereket használtak, mint a kénpor, rézgalic+mész.

Tápanyag utánpótlás: A szőlő tápanyag utánpótlását minden év tavaszán istállótrágyával, végezték, melyet a tőke köré szórtak, aztán ásóval dolgoztak a földbe. Visszajuttatva ezzel a múlt évben felvett tápanyag egy részét. Az istállótrágyát szekérrel juttatták ki a területre, de voltak olyan meredek domboldalak ahová csak háti kosarakkal lehetett fel vinni a szerves trágyát (Id. Gécse F. 2021).

Borok készítése: A 19-20. században a borok készítése alapvetően, a hagyományra alapult, ahogyan a legidősebbek csinálták, úgy vették át a fiatalabbak, és így tovább. A borkészítéshez ekkor még alig, vagy egyáltalán nem használtak cukrot, és a ma már talán nélkülözhetetlen élesztőgombák, használata sem volt ismert. Az itt élő családok mindegyike rendelkezett egy hegyoldalakra vájt pincével. Az itt található pincékben tárolták a már seprőről levett kész borokat, illetve a szőlő megmunkálásához és a borok elkészítéséhez szükséges eszközöket. Id. Gécse Ferenc gyermekkori visszaemlékezéseiből megtudtam, hogy voltak nagyobb gazdák is, nemes emberek, akiknek több hektáros szőlő birtokuk volt ilyen volt a Polák vezetéknevű hallgató nemes ember (több információ nincs róla) és Tankóci József, akinek szintén több hektár szőlője volt. Akiket a második világháborút követő időszakban a győztes Szovjet birodalom kulákoknak minősített, ezért üldöztetést kellett szenvedniük, egész családjukkal, Tankóci Józsefnek és családjának épségben sikerült elhagynia a térséget (Id. Gécse F. 2021).



2. ábra: Szőlőmunkások Aklihegyen
Kép forrása: Internet (Török Sándor képei)

3.3.2. Borfogyasztási szokások

A borfogyasztási szokások, amióta az ember először préselte ki a szőlő levét, minden korban változtak. Mégis elmondhatjuk, hogy a borfogyasztási szokásokat, úgy Szőlősgyulán, ahogyan egész Magyarország területén, a helyi közösségek, szokásai, hagyományai, jeles ünnepei határozták meg. Ezen ünnepek, 4 fő ünnepkörhöz tartoztak:

Téli ünnepkör: A téli ünnepkörhöz, egy fő vallási ünnep tartozott, a karácsony ünnepe, ahol a Megváltó Jézus Krisztus születésére emlékeztek a helyi közösség hívei, ez az ünnep rendszerint 3 napig tartott, Szenteste, karácsony első és második napja. Általában karácsony első napja reggelén tartott istentisztelet végét úrvacsorával zárták, ahol is a Megváltó értünk ontott vérének jelképeként bort fogyasztottak és értünk megtörtetett testének jelképeként, kenyeret, emlékezve az Úr felszólítására: *ezt cselekedjétek az én emlékezetemre.* A második főbb ünnep az Ó év Bucsztatója és az Új év kezdete, ahol az ünnepség az Ó év utolsó napjától, December 31. az Új esztendő első napjáig Január 1. tartott, ekkor s jelentősebb mértékben fogyasztottak bort. A harmadik főbb téli ünnep, pedig a családonkénti disznóvágás, vagy disznótorok voltak, ahol talán a legnagyobb mértékben fogyasztották a

szőlőnek e mámorító levét (Id. Gécse F. 2021).

Tavaszi ünnepkör: A Tavaszi ünnepkörhöz tartozó első főbb ünnep a Húsvét ünnepe, amikor is a helyi közösség hívei, a Megváltó kereszthalálával értünk hozott váltságára és harmadnapon történő feltámadására emlékeztek. Ez az ünnep két napig tartott, Húsvét első és második napja, amikor is a helyi közösség hívei az ünnep második napján szintén úrvacsorával egybekötött istentiszteletre gyűltek össze. A tavaszi ünnepkör második főbb ünnepe a Menyemenetel ünnepe, amikor arra emlékezünk, hogy Urunk Jézus Krisztus feltámadását követő 40. nap miután sokaknak megjelent bizonyoságul, felvétetett a mennyekbe. Ezt követte a harmadik főbb ünnep a Pünkösdi ünnepe, amikor is a közösség hívő tagjai Urunk Jézus Krisztus azon ígéretének beteljesedésére emlékeztek miszerint, Ő felmegy az atyához, de elküldi a pártfogót, a szentlelket, aki elvezet minket a minden igazságra (Id. Gécse F. 2021).

- **Nyári ünnepkör:** Nyáron egy nagy ünnepet tartottak az aratási ünnepet. Az aratás kezdetétől, az arató munkásokat fogadó gazda, az aratás egész ideje alatt étellel és itallal látta el a munkásokat, egész évben ekkor fogyasztottak a legtöbb bort (Id. Gécse F. 2021).
- **Őszi ünnepkör:** Az őszi ünnepkörhöz tartozó első főbb ünnep a Betakarítási ünnepek, amikor is a télre szükséges zöldségek és termények betakarítását ünnepelték. Az ezt követő második főbb ünnep a szőlő szüret és az ezeket követő Szüreti bál (Id. Gécse F. 2021).
- **Emberi élet sorsfordító ünnepei:** Lakodalmak, Keresztelők (Id. Gécse F. 2021).
- **Egyéb jeles napok:** Születés napok, Jelesebb névnapok, mint például az Erzsébet és a Katalin napok, amelyekhez községtől függően bálakat is rendeztek (Id. Gécse F. 2021).

Az 1800-as évektől kezdtek megjelenni a tehetősebb családok asztalain az üveg poharak, melyek nagy változásokat hoztak a borok felszolgálásában. Az áttetsző poharakban, már szemmel láthatóvá váltak a borok, a zavaros, nem letisztult borokat, nem szívesen szolgáltatta fel a vendéglátó gazda. Ebből kifolyólag, indult el bor feldolgozásának, kezelésének és tárolásának fejlődése. A letisztult, áttetsző borokat, sokkal könnyebben lehetett értékesíteni, míg a zavaros, nem tiszta, nem megfelelő feldolgozással és kezeléssel készített borokat, sokkal alacsonyabb áron, és nehezebb úton lehetett csak értékesíteni (Lelkes, L.-2004).

Minden férfiember fogyasztott bort, természetesen akkor is voltak, akik rabjai lettek az

alkohol hatásának, de sokkal kevesebb beteg ember volt, illetve a depresszió szót sem ismerték az emberek. Mára ez jelentősen megváltozott, míg az 1900-as évek második felétől jelentősen csökkent az átlag borfogyasztás, ennek okai közé sorolhatnánk, a konkurens italtermékek megjelenését, mint az üdítő italok, szénsavas ásványvizek, melyek igen nagy teret hódítottak maguknak a világpiacon és vele együtt Magyarországon is. Az átlag borfogyasztás az 1970-80-as években 32-45l között mozgott, ezt követően csökkenni kezdett, majd az 1990-es évektől újra növekedni látszott (Id. Gécse F. 2021), (Lelkes L.- 2004), (Bényei F. – Lőrincz A. – Sz. Nagy L. 2005).

3.4. Szőlősgyula szőlőtermesztése napjainkban

3.4.1. Szőlőlugasok, Nagyapáink emlékére

A szőlő lugason való termesztése Kr. e. 4000 körül kezdett kialakulni, a II. Egyiptomi birodalomban, ahol is e művelésmódról írásos feljegyzéseket találtak. Ma a kertjeinkben honos nemes szőlőtövek vadon élő elődje a Parthenocissus, vagyis Vadszőlő mely eredeti élőhelyén fákra kúszó, kapaszkodó lián növény volt, mely csak akkor hozhatott termést, ha már elérte az erdőtársulások koronaszint fölötti magasságát. Ezen tulajdonságát a ma termesztésben lévő szőlőfajták is megtartották. Ezen tulajdonságát előtérbe helyezve kezdték



3. ábra: Szőlősgyula lugassal takart udvar

Kép forrása: Saját

a szőlőt lugason, mint támasztó berendezésen termesztetni, mivel is az így kialakított művelésmód lehetővé tette a magas tőkeforma mellett a kellően nagy lombfelület megtartást és a luga tetején, szinte teljesen vízszintben elterülő lombfelületet sokkal jobb megvilágítás ért amelyetől, cukortól gazdagabb termést várhattunk. A múlt század derekán, Szőlősgyulán talán nem is volt olyan családi udvar ahol ne lett volna szőlőluga kialakítva, a házak melletti udvar részen. A szőlőluga nyújtotta árnyékos terület nagyon

sok családi rendezvénynek volt színtere, ilyenek például a kenyérsütés, kukoricahántás és



4. ábra Szőlősgyula lugassal takart udvar

Kép forrása: Saját

fejtés, lekvár főzések, születésnapok, lakodalmak és minden olyan munkálatok, amit a családok az udvaron végeztek. Napjainkban ez a kép kissé megváltozott, a leginkább őszi hangulatot teremtő lomb hullatta szőlőlevéllel tarkított udvarokat, felváltották, az újonnan elterjedt térkővel kirakott udvarok.

Szőlősgyulán más a helyzet, itt még a családi udvarok zömén megtalálhatóak a

szőlőlugasok, azon 1-2 év alatt, míg készítettem munkámat, volt szerencsém, több olyan udvaron is járni, ahol szebbnél szebb szőlőlugasokkal és idősebbnél idősebb szőlőtőkékkel találkoztam. A lugason nevelt szőlőtőkék a következő ábrákon láthatók (Kriszten Gy. 1982), (Dr. habil. Lantos F. 2019), (Dr. Diófás L. 1985).

3.5. A Simon Pince bemutatása

Ma Szőlősgyulán egy hivatalos szőlészet működik, saját feldolgozóval és egy új építésű pincével, a Simon Pincészet, melyet Id. Simon István és felesége Simon Valéria üzemeltet és igazgat. A következőkben, legjobb tudásom szerint szeretném bemutatni



5. ábra: Id. Simon István és felesége Simon Valéria (borfesztivál)

Kép forrása: Id. Simon István

munkásságukat, a kezdetek történetét, a termesztett fajták bemutatását, a borok készítését és árusítását.

3.5.1. Kezdetek, az ültetvény telepítése

A Simon szőlészet Szőlősgyula területföldrajzát nézve a szőlőtermesztés környezeti szempontjából legalkalmasabb területen helyezkedik el. Az immár, mint egy 2,5 hektáron elterülő ültetvény, Szőlősgyulát és Hömlőc falut összekötő hegyoldalon terül el. Melynek délnyugati fekvése, kiemelten kedvező a minőségi borszőlőtermesztéshez. A szovjet idő alatt

ezen a területen, teraszokon, termesztettek szőlőt, melynek nyomai, még ma is kivehetők.

A rendszerváltást követően Szőlősgyulán döntő többségében csak a direkt termő, Izabella fajta maradt fenn. Ebből kifolyólag is vált közös tervvé **Id. Simon István** és fia **Ifj. Simon István** számára a régi és új európai nemesítésű szőlőfajták újratelepítése Szőlősgyulán. A rendszerváltást követően csak nem 30 év telt el, ez idő alatt a terület teljes mértékben elhanyagolódott, fák és bokrok nőttek be. 2010-től kezdődött a terület bokroktól és pionír cserjéktől, fáktól való megtisztítása, ami csaknem egy év elteltével már készen is állt az újbóli betelepítésre. 2011-től kezdetét vette a terület, európai nemesítésű oltványokkal való betelepítése. Az első évben, még csupán 60 ár került betelepítésre, majd az ezt követ két évben, folyamatos volt a terület többi részeinek a telepítése. Így 2013-ra, már az egész 2,5ha terület be lett telepítve. A területen fele-fele arányban található borszőlő és csemegeszőlő fajta, egyaránt.

A területen, érdemileg meg található **4 vörösborszőlő fajta:** *Néró, Medina, Caberne, Golubak*; **4 fehérborszőlő fajta:** *Cserszegi Fűszeres, Muskotály, Királyleányka, Tramini*; és körülbelül **18 csemegeszőlő fajta**, amelyekből néhányat szeretnék is részletesebben bemutatni: *Afuz ali, Аркадия, Крымская жемчужина, Памяти Негруля*.



6. ábra: A terület egy része a kilátóból

Kép forrása: Sajat

3.5.2. Művelésmód

Az ültetvény talaja vulkanikus eredetű kőzet. A terület tengerszint feletti magassága 155m. Az ültetvény sorai, domboldallal megegyező, dél-nyugati elrendezésűek, a sorok közötti távolság 2m, mely így minden munkagéphez igazodik. Támasztó berendezésként 10x10cm –es beton oszlopok szolgálnak, melyek egymástól 5m távolságra helyezkednek el. A tőke lombfelületének merőlegesen tartására dróthuzalok szolgálnak, melyek egymástól 4 szintben, duplán, az oszlopok két oldalán helyezkednek el. Az első dróthuzal pár a talajtól,

70cm-re, a második 115cm-re, a harmadik 145cm-re a negyedik 170cm-re helyezkedik el. A tőkék távolsága 1m, a törzsmagasság 70cm.

Az ültetvény egészén a kifejlett *Magas törzsű Guyot-művelésmódot* alkalmazzák, melynek alakító metszését négy év alatt végzik el. Az első metszési beavatkozást már a telepítés évében elvégzik, mikor is a tőkét 1 világos rügyre metszik vissza, melyen csak hajtást hagynak meg. A következő év tavaszán a felső helyzetű vesszőt 30-35cm-re vágják vissza, míg az alsót egyrügyes biztosító csapra metszik vissza. A felső elhelyezkedésű vessző, a törzs tovább nevelését szolgálja, melyen hajtásválogatáskor, csak két hajtást hagyunk meg, az alsó ugarcsapon pedig csak egy hajtást hagyunk meg. A harmadik év tavaszán a törzs nevelésére meghagyott vesszőn lévő két hajtásból az erősebbet szintén 30-35cm-re vágjuk vissza, két hajtás meghagyásával, a másikat pedig tőből eltávolítjuk. A biztosítócsapon nevelt vesszőnket pedig újra egy egyrügyes biztosítócsapra metsszük vissza. A következő év tavaszán az így már kialakult 60-70cm magas törzsből a felső két vessző, már termőre metszhető, vagy két rövidebb ág kialakítására használható.

A magas törzsű Guyot-művelésnél, fél szálvesszős metszésmódot alkalmazunk, melynek során, két darab fél szálvesszőt fektetünk el a huzal mentén, melyekhez egy-egy két rügyes rövidcsapot rendelünk. A fél szálvesszős metszésmód a Guyot-művelésen kívül, még alkalmazható a közép magas és magas művelésmódok mindegyikénél, mint például a Moser-féle magas kordon, Sylvoz-kordon, egyes függöny, kettős függöny, ernyőművelés. Mindezek mellett a két oldalra kiengedett fél szálvesszők nagyobb termésbiztonságot garantálnak, esetleges korai fagyok esetén (Kozma P. 2002), (Dr. Rakoncás N. 2014).



7. ábra: Metszés előtt
Kép forrása: Saját

8. ábra: Metszés után
Kép forrása: Saját

3.5.3. A pincehelyiség

A pincészet majdhogynem a falu közepén a főút mellett található. A pince 2014-ben épült, mely 8x15m, fölötté a prэшázsal. Ugyan ezen udvaron található a borkóstoló terem, és a vendégfogadó ház, ahol alkalom adtán vendégeket szállásolnak el.



9. ábra: A pincehelyiség

Kép forrása: Simon István

3.6. A termesztett fajták bemutatása

3.6.1. Vörösborszóló fajták

3.6.1.1 Néró

A Nérót 1956-ban állította elő *Csizmazia József* és *Bereznai László* az *Eger 2* és a *Gárdonyi Géza* keresztezésével. Régebben csak a háztáji szőlőskertekben fordult elő, mára ez pozitív irányba mozdult el. 1993-ban állami minősítésben részesült.

Ampelográfia: Erőteljes növekedésű fajta. **Vesszőinek** vastagsága és íz köze közepes nagyságú, színe barnássárga. **Vitorlája** kopasz, fényes, bronz piros színeződésű. **Levelei** fiatalon pirosas színűek, a már kifejtett időskori levelek viszonylag nagyméretűek, szögletes, vállöble U alakú, alsó oldalöblök nagyon csekélyen bemetszettek, a felsők már mélyebbek és nyitottak. A levél vastag szövetű, felülete sima, sötét haragos zöld. A kacsok hármas elágazásúak. **Fürtje** nagyméretű, átlagosan 200 g, vállas, ágas. A **Bogyói** 22x17 mm-esek változatos tojásdad alakúak, egy bogyó tömege átlagosan 3,2g, színe sötétkékbe hajló, héjuk vékony, héjfelszínük hamvas, húruk puha, kicsit nyálkás, de lédúsak.

Termesztési értéke: **télállósága** jónak mondható, a fagytűrő képessége mérsékelt, a szárazságot viszonylag jól tűri. Szállítást és tárolást az erős kocsonyázatának köszönhetően jól viseli. Érési ideje augusztus vége – szeptember eleje, csak ritkán nyúlik el októberig a szüret. A peronoszpórával és a lisztharmattal szembeni ellenállósága kimondottan jó, csapadékos évjáratokban hajlamos a rothadásra. **1974-1985** között mért adatok alapján elmondható, hogy megfelelő termesztés technológiával gazdaságosan termeszthető.

Az **évek** között mért termésátlag *Egerben magaskordon-műveléssel:* 8,0-ás rügyterhelésen, 12,4t/ha volt, mustfoka átlagosan 19,6%, savtartalom 8,8 g/l volt.

Bora: Néró az egyetlen csemegeszőlő, amiből bort készítenek. Borok házasításához jó alapanyagot szolgáltat. Döntő többségében, mégis rozé borokat készítenek belőle, mely halvány rózsaszín színű és jellegzetesen gyümölcs illattal rendelkezik. Önmagában a könnyedebb borok közé tartozik, ezért a könnyedebb, tészta alapú ételekhez illik leginkább (Csepregi P. - Zilai J. 1989) (Kielmayer K. - Herczeg Á., 2019) (Tóth I. – Pernes Gy. 2001).



10. ábra: Néró

Kép forrása: internet (<https://bor.hu/>)

3.6.1.2 Medina

A Medina egy magyar nemesítésű vörösborszőlő-fajta, melyet *Csizmazia József és Bereznai László* állította elő az Eger1 és a Medoc noir keresztezésével. 1984-ben állami elismerésben részesítették, majd 1987-ben a választékbővítő fajták közé sorolták.

Ampelográfia: **Tőkénének** növekedési erélye közepes. Vesszője rövid íz közül, lapítottak, világos barnák, közepesen vastagok. **Vitorlája** kopasz, fényes bronzvörös árnyalatú. **Levele** nagyméretű, hosszanti irányba kissé megnyúlt, oldalöblei sekélyek, vállöble záródó, a levél széle ritkán és mélyen fogazott. A levél, színi oldala sima felületű sötétzöld színű, a levél fonák csupasz. A levél nyele és az erek is pirosas színűek. **Kacsai** közepes méretűek. **Fürtje** közepesen nagyméretű, tömött, vállas, átlag 120g tömegűek. **Bogyói** viszonylag kisméretűek, 15 x 15 mm-esek, átlagosan 1,9g tömegűek, héjuk vékony, sötétkék színűek, hamvasak, bogyóhúsuk lédús, kicsit muskotályos ízűek.

Termesztési értéke: Termesztési értékét nézve, sok igen jó tulajdonsággal rendelkezik. Termés beérésének ideje szeptember második felére tehető. Zöldmunka igényét nézve nem túl megterhelő, kevesebb kézimunkát igénylő fajta mely a csekély hónaljajtás képződésnek köszönhető. Így lombozata sem túl sűrű, inkább szellős. Fagytűrése közepes. Peronoszpórával és lisztharmattal szemben kevésbé fogékony. Rothadással szemben is jó tűrőképességi, köszönhető ez többek között a jól szellőző lombozatának is.

1974-1985 között mért adatok alapján, *Egerben magaskordon-műveléssel:* átlagosan 12,0 t/ha termett, mustjának tömegszázaléka 17,6%, de egyes években a 19,0 %-ot is elérte,

évjáratától függően, savtartalma átlagosan 8,8g/l volt. Szüreti ideje átlagosan október elejére tehető.

Bora: lágy, bíbor vörös színű, sokszor feltűnően muskotályos ízű illatú. Borok házasításához jó alapanyagul szolgálhat, de egyszerű vörös borok, rozé és siller borok is készülnek belőle. (Csepregi P. - Zilai J. 1989) (Kielmayer K. - Herczeg Á., 2019) (Tóth I. – Pernes Gy. 2001).



11. ábra: Medina

Kép forrása: internet (<https://bor.hu/>)

3.6.1.3 Caberne sauvignon

A Cabernet sauvignon egy Francia származású vörösborszőlő fajta. Termesztés területét nézve 1985-ig a Cabernet franc mögött állt, Magyarországon a telepített területe nem haladta meg a 100 ha-t, ez abból is következett, hogy termőképessége valamivel alacsonyabb, mint a franc-é.

Ampelográfia: Tőkéje hazánkban gyengébb növekedésű, mint a Cabernet franc-é.
Vesszőinek vastagsága közepes, vörösesbarna színeződésű, íz közei középhosszúak.
Vitorlája pókhálós, bronzos zöld színű. **Levele** kerekded, közepesen nagyméretű, oldalöblei közép mélyek, zártak. Öbleinek zártsága miatt, a levél átllyuggatottnak tetszik. A levél fonák a vitorlához hasonlóan pókhálós, színe oldala sötétzöld, hólyagos felületű. A levél szövete kifejezetten erős, széle a Cabernet franc-tól eltérően nem fűrészes, hanem csipkés, mely fontos elkülönítő bélyeg. A levélnyel mérete közepesen hosszú, kacsai rövidek, barnás zöld színűek. **Fürtje** kisméretű, vállas laza, vagy közepesen tömött, fürtjének átlag tömege 90g. **Bogyói** szabályosan gömb alakúak, viszonylag kisméretűek 13 x 13mm, átlag tömegük 1,3 g.

A bogyó héja vastag, nagy színező és cserzőanyag tartalommal. Mindezen bélyegükkel a Cabernet franc-hoz hasonlítanak.

Termesztési értéke: Termesztési értékét nézve a Cabernet franc mögött áll. Érés idejét tekintve, Október elején, közepén szüretelhető, 17-18%-os mustfokkal. A Cabernet franc-hoz hasonlóan, ez is igen zöldmunka igényes fajta. Fagytűrése jó, rothadással szemben ellenáll.

1970-1985 között mért adatok alapján, *Gyöngyösön Moser műveléssel* 14,7 rügyterhelésen, átlag termése 8,3 t/ha, mustfoka 17,2%, savtartalma 10,0 g/l. Átlagos szüreti ideje október második felére esett.

1971-1977 között mért adatok alapján, *Szigetcsépen Moser-műveléssel:* 8,2-es rügyterhelésen, átlagtermése 6,0 t/ha, mustfoka 17,7%, savtartalma 10,4 g/l volt. Átlagos szüreti ideje október második felére esett.

1977-1985 között mért adatok alapján, *Egerben magaskordon-műveléssel:* 8,0-ás rügyterhelésen, átlag termése 12,4 t/ha, mustfoka 16,8%, savtartalma 11,6 g/l volt. Átlagos szüreti ideje október közepére esett.

Bora: jó évjáratokban különleges minőségű, egyes szakemberek szerint jellegzetesebb, bársonyosabb ízű, mint a Cabernet franc-é. Mindezek mellett még idesorolandó, hogy a bordói „cuvee” borok fő alkotója. Bora hosszabb fahordós érlelést igényel, savban gazdag és kimagasló tannin tartalommal bír. (Dr. Baglyas F. 2016) (Csepregi P. - Zilai J. 1989) (Kielmayer K. - Herczeg Á., 2019) (Tóth I. – Pernes Gy. 2001).



12. ábra: Caberne sauvignon
Kép forrása: internet (<https://bor.hu/>)

3.6.1.4 Golubok

A Golubok egy ukrán nemesítés, a *Caberne Sauvignon* és az *Alicante Buchet* fajták többszörös keresztezésével létrejött, igen bőtermő vörösborszőlő fajta.

Ampelográfia: a **tőke** növekedési erélye közepes, sűrű lombot nevelő. **Vitorlája** világoszöld színű, bronzvörös levél szegéjjel. A hajtásai, jól beérők, az egy éves hajtások színe barna, a nódusz, vörösesbarna színű. **Levelének** méretének közepes, színe sötétzöld, szövete erős, kerekded, vagy háromkaréjú, a levél színe és fonákja is pókhálós. Vállöble nyitott, kapcsolójel alakú, oldalöblei, ha vannak sekélyen bemélyedők, a levél széle fűrészes. **Fürtje** kúpos vagy hengeres-kúpos, közepesen tömött, átlag tömege 120-180 g, **Bogyója** gömb alakú közepesen nagy 15 x 15 mm, átlag tömege 1,5-2 g, héja vékony, mélykék színű, hamvas, a bogyó egésze lédús, ribizlire emlékeztető ízű, csersavban és színező anyagban gazdag, ezért is kiváló minőségű asztali és desszert borok készíthetők belőle, de friss fogyasztásra is alkalmas. Nagyon szép vörös őszi lombszínnel rendelkezik. **Betakarítása** szeptember elejére tehető, átlagosan 20-22%-os mustfokkal, savtartalma 7-8 g/l.

Termesztési értéke: fagytűrése, igen jó -24 C° fokot is jól elviselő fajta. Peronoszpórával és lisztharmattal szemben jó ellenálló keppességet tanúsít.

Bora: tannin és színezőanyagban gazdag, borok házasításához jó alapanyagként szolgál. (Сидорукa В., 2018), (В. Є. Таірова, 2015)



13. ábra: Golubok

Kép forrása: internet (Agro Market)

3.6.2. Fehérborszőlő fajták

3.6.2.1 Cserszegi fűszeres

A Cserszegi fűszeres egy igen jó minőségű fehérborszőlő fajta, melyet *Bakonyi Károly* állította elő 1960-ban az *Irsai Olivér* és *Piros Trimini* keresztezéséből. 1982-ben állami minősítésben részesült.

Amplelográfia: **tőkéje** közepesen erős növekedésű, vesszőinek száma viszonylag kevés. A **vesszők** íz közei igen hosszúak, világosbarna színűek. **Vitorlája** csupasz, fényes, bronz-zöld színű. **Levelének** színe közép zöld, vékony, de erős szövetű. A levél, színi része sima, nem hólyagos, a fonák részén az erek mentén enyhén serteszőrös. A levél alakját, tagoltságát nézve megegyezik az *Irsai Olivér* leveleivel, nagyméretű, általában 5 karéjú. Vállöble nyitott vagy záródó, felső oldal öblei zártak, az alsók nyitottak. A levél széle csipkés-fűrész. **Fürtje** közepesen nagyméretű, közepesen tömött, vállas, átlag tömege 150 g. **Bogyóinak** mérete kicsi, mindössze 14 x 14 mm, tömegük átlagosan 1,8 g-ra tehető. A bogyó színe rózsaszín, túlérve világos barnára színeződhet. Az egész bogyó lédús, vékony héjú, fűszeres ízű.

Termesztési értéke: a későtavaszi fagyokat illetően, nem túl, kedvező tulajdonsága, hogy az átlagnál korábban fakad és virágzik, termőképessége közepes általában szeptember második felétől szüretelhető igen jó mustfokkal. A szárazságra érzékeny az aszályos években bogyói könnyen fonnyadni kezdenek. Fagytűrése viszonylag jó, rothadással szemben is jó ellenállóságot tanúsít. Tőkéjének terhelhetősége külön figyelmet von maga után, mivel érzékeny a túlterhelésre. Lombozatát nézve szellős lombfalat nevel, az önárnyékolás veszélye nem áll fenn. A tapasztalatok azt bizonyítják, hogy 6-8 rügy/m² terhelés a legmegfelelőbb. **1981-1985** között mért adatok alapján, *Gyöngyösön kettősfüggöny-műveléssel*, 6,8-as rügyterhelésen, átlagosan 12,8 t/ha termett, mustfoka 20,1%, savtartalma 8,9 g/l.

1982-1985 között mért adatok alapján, *Szigetcsépen Moser-műveléssel*: 4,7-es rügyterhelésen, átlagosan 8,2 t/ha termést adott, 19,4% mustfokkal és 9,4 g/l –es savtartalommal.

1981-1986 között mért adatok alapján, *Cserszegtomajon Moser-műveléssel*: 7,4-es rügyterhelésen, átlagosan 12,1 t/ha termett, 19,6%-os mustfokkal, 11,9 g/l-es savtartalommal.

Bora illatos, jellegzetesen fűszeres ízű és illatú. élénk sava tartalmú. Alkohol tartalma visszafogott. Borászati szempontból házasításra kitűnő alapanyagot szolgáltat, de önmagában is meg állja a helyét az asztalon. Egyes évjáratokban, száraz és félédes borokat is készítenek belőle (Csepregi P. - Zilai J. 1989) (Kielmayer K. - Herczeg Á., 2019) (Tóth I. – Pernes Gy. 2001).



14. ábra: Csertegi fűszeres
Kép forrása: internet (<https://bor.hu/>)

3.6.2.2 Királyleányka

A Királyleányka egy vélhetően a *Kövér szőlő* és a *Lányka* természetes kereszteződéséből létrejött fajta. Felfedezése *Németh Márton* és *Kriszten György* nevéhez fűződik 1961-ben. 1973-tól, államilag minősítésben részesült.

Ampelográfia: **tőkéje** erős növekedésű, sűrű vesszőzetet nevelő fajták közé tartozik. A vesszők színe világos sárgásbarna, íz közei rövidek, vastagok. Sárgászöldes színű **vitorlát** nevel. **Levele** sötétzöld színű, erős szövetű. Alakjára tagolatlanság jellemző, ötkarójú. Vállöble nyitottak, kapcsolójelre emlékeztető, oldalöble szintén nyitottak. A levéllemez hullámos, levélszéle fűrész. A levél, színi része zsíros tapintású, fénylő, a fonák része pedig gyapjas szőrű. A levélnyel és a kacsok színe halványpiros színű. A **fürtje** kisméretű, kifejezetten tömött, kúp alakú, átlag tömege 100 g. A fürtnyél tövi része fásodó. A **bogyói** kisméretűek, lapított gömb alakúak, 14 x 15 mm, átlagtömegük 2 g/bogyó, zöldes fehér színűek, héjuk vékony, hamvas, édesek, lédúsak, muskotályos íz megtalálható bennük.

Termesztési értéke: bőtermőfajta, sűrű lombzatot nevel, ebből kifolyólag az önárnyékolás veszélye fenn áll. Rothadásra érzékeny többek között az erősen tömött fürt miatt, de a sűrű lombzat is gátolja a fürtök mihamarabbi felszáradását, zöldmunka igénye nagy. Fagytűrése közepes, érési ideje október elejére tehető. A gépi betakarítása alig kivitelezhető, a bogyók vékony héja, rothadás érzékenysége és igen törékeny hajtásai miatt.

A *Szigetcsépen Moser-műveléssel* 1982-1985-között mért adatok, jó hírnevét nem támasztják alá, ez azonban nem kedvező környezeti tényezők miatt történt, ahol is 4,5-ös rügyterhelésen az átlagtermés 7,2 t/ha, mustfoka 17,1 %, savtartalma 8,3 g/l volt.

Etyeken egyesfüggöny-műveléssel 1983-1986 között mért adatok már inkább igazolják a fajta jellemét. Ahol is 9,1-es rügyterhelésen az átlag termése 14,1 t/ha, mustfok 14,8 %, savtartalom 14,0 g/l volt. Összefoglalásképp, jó kezekben, oda figyelve a rothadásra, való érzékenysége; magas termőképessége és termésbiztonsága miatt, eredményesen termesztethető fajta.

Bora: testes, harmonikus ízű és zamatú, finom savai kifejezőek, citromsárga színű, általában jó minőségű bor készül belőle. Újabban pezsgőalapanyagként is felhasználják. Fogyasztása, inkább a könnyedebb fogásokkal, alkot jó összhangot (Csepregi P. - Zilai J. 1989) (Kielmayer K. - Herczeg Á., 2019) (Tóth I. – Pernes Gy. 2001).



15. ábra: Királyleányka

Kép forrása: internet (<https://bor.hu/>)

3.6.2.3 Tramini

Magyarországon jól ismert fehérborszőlő fajt, 1961-1985 közötti években, mintegy 2020-ha új telepítést létesítettek belőle. 1956-ban nálunk is állami minősítésben részesült.

Ampelográfia: **Tőkéje** közepesen erős növekedésű. Sűrű vesszőzetet nevel, az egyes, vesszők ízközei rövidek, vékonyak, világos, szürkés barnás színezetűek. **Vitorlája** gyapjas, bronzos zöld színű. A **levél** színe sötétzöld, hólyagos felületű, erős szövetű. Alakja, kerekded, változatosan tagolt, általában háromkaréjú, a felső oldal öblök közép mélyek, záródók, az alsó helyzetű oldal öblei sekélyebbek és nyitottak. A vállöble általában nyitott vagy épp záródó. A levél szél csipkés. idősebb korában a fonákja felé hajló, a levél egész fonák része pedig pókhálós. A levéllyél rövid és szintén pókhálós. A kacsai szintén pókhálósak, nem túl

hosszúak, barnás-zöldes színűek. **Fürtjei** kicsik, tömöttek, gyakran vállasak, átlagosan 80 g tömegűek, a fürtkocsány mérete, rövid, fásodó. **Bogyói** szintén kicsik, hosszú gömbölydedek 14 x 12 mm-esek, 1,6 g átlag tömegűek, színük halványpiros, vastag héjúak, ropogósak, lédúsak, fűszeres ízűek.

Termesztési értéke: a tőkére jellemző a nagyon sűrű lombzat nevelése, ami több okból megnehezíti a termesztését, a túl sűrű lombzata miatt a lomb belsejében lévő virág fürtök kevés napfényt kapnak, így a kötődése csökken, a belül elhelyezkedő levelek a napfény hiányában elsárgulnak. Mindezen hátrányos tulajdonságát a termesztők az ernyőműveléssel és a hosszú szálvesszős metszéssel javítják. A fagytűrése jónak mondható. Rothadásra való hajlama mérsékelt. Szüreti ideje október elejére tehető, betakarítását nehezíti még a nagyon rövid és fásodó fürtkocsány. A mért adatok alapján az általában leadott termés mennyisége közepes.

1970-1985-között mért adatok alapján, *Gyöngyösön Moser-műveléssel* átlag 16,7-es rügyterhelésen, a termés mennyisége 11,1 t/ha, mustfoka 19,1%, savtartalma 7,2 g/l volt.

1971-1980-között mért adatok alapján, *Szigetcsépen Moser-műveléssel*, átlag 9,4-es rügyterhelésen, termése 7,2 t/ha, mustfoka 17,4%, savtartalma 8,8 g/l volt.

1981-1985-között mért adatok alapján, *Gyöngyösön kettősfüggöny-műveléssel*, átlag 9,9-es rügyterhelésen, termése 10,5 t/ha, mustfoka 20,2%, savtartalma 7,1 g/l volt.

Bora: aranyárga színű, lágy savai mellett magas alkohol tartalma van, muskotályos zamatú, rózsás, parfümös illatú, fűszeres ízű. Édes borként, desszertek mellé ajánlják, leginkább. Tárolása, hűvös helyen napfénytől védve ajánlott (Csepregi P. - Zilai J. 1989) (Kielmayer K. - Herczeg Á., 2019) (Tóth I. – Pernes Gy. 2001).



3.6.2.4 Ottonel muskotály

Az Ottonel Muskotály egy francia eredetű fehérborszőlő-fajta. 1852-ben állította elő *Moreau Robert* kertész, arról, hogy melyik fajtából állította elő nincs pontos adat. 1956-ban állami minősítésben részesült.

Ampelográfia: tőkéje középérős növekedésű. **Vesszőinek** íz közei rövidek, vékonyak, vörösesbarna színűek. **Vitorlája** csupasz, paprikapiros színű. **Levele** kisméretű három vagy ötkaréjos. A levél felső oldalöblei zártak, az alsók nyitottak. Vállöblének alakja lantra emlékeztető, zárt vagy záródó. A levél, színi része sima, élénkzöld színű, szegélye kissé lefelé hajló, csipkézett. Mindkét oldaluk közepesen serteszőrös. A **kacsai** barnáspiros színűek, rövidek. **Fürtje** közepes méretű, henger alakú, vagy kicsit vállas, közepesen tömött, átlagosan 100g. **Bogyói** kisméretűek, szabályos gömb alakúak, 16 x 16 mm-esek, átlag tömegük 2,6g, színük sárgásfehér.

A fürt napos oldalán a bogyók rozsdabarnára színeződnek. A bogyó egésze ropogós, lédús, héja közepesen vastag, muskotályos ízűek.

Termesztési értéke: elég korai fajtánk egyike, gyakran már augusztus közepén fogyasztható a termése. Jó fagyűrő képességű, rothadásnak ellenáll, de atka érzékenysége nagy. A virágzáskori hideg időjárás nagyon rossz hatással van a virágok megtermékenyülésére. Termőkéességét jónak mondható, amit a következő táblázati adatok jól is igazolnak. Az Ottonel muskotály, a legkiválóbb muskotályos fajtánk.

1970-1985 között mért adatok alapján, *Gyöngyösön Moser-műveléssel:* 14,7-es rügyterhelésen, termésmennyisége 10,3 t/ha, mustfoka 18,0%, savtartalma 6,6 g/l volt. A szüreti, ez évek átlagában október elején történt.

1971-1980 között mért adatok alapján, *Szigetcsépen Moser-műveléssel:* 8,5-ös rügyterhelésen, termésmennyisége 8,3 t/ha, mustfoka 16,9%, savtartalma 7,1 g/l volt. A szüret, ez évek átlagában szeptember végén történt.

Bora: lágy, kellemes, íz és zamatanyagban gazdag, könnyen értékesíthető fajta. Borok házasítására is kiváló alapanyagul szolgálhat. Könnyedebb, fűszeres csirkés vagy halas fogásokhoz, jó párosítás (Csepregi P. - Zilai J. 1989) (Kielmayer K. - Herczeg Á., 2019) (Tóth I. – Pernes Gy. 2001).



17. ábra: Ottonel muskotály
Kép forrása: internet (<https://bor.hu/>)

3.6.3. Csemegeszőlő fajták

3.6.3.1 Аркадия

Magyarul „Árkádia” névre hallgat, közepesen korai érésű fajták közé sorolható. A fagyűrőse nálunk még jónak mondható, mivel $-21\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ig ellenáll, de Ukrajna északabbi régióiban, termesztése legtöbbször, csak téli védelemmel oldható meg, termése nehezen érik be, ezért az északi régiókban, csak fólia sátrakban ajánlott a termesztése. **Tőkéje** közepesen erős növekedésű. **Levele** ötkarójú, nagyméretű. **Fürtje** igen nagynak mondható, átlagosan 500-700g, vállas, tömött, ritkábban laza szerkezetű. A **bogyók** mérete szintén nagy, 7-10g, hosszú tojásdad alakúak, sárgászöldek, teljes érésben borostyán sárga színűek lehetnek, héjuk vastag ropogós, sok csapadéktól kirepedhet, húsosak, gyakran szerecsendió illatúak (*Кашин Сергей Павлович-Умный виноградник. Выгодно и легко*).

3.6.3.2 Afuz Ali

Törökországból származó fajta. Három fajtáját különböztetjük meg: Korai, Közönséges és Késői. (Németh 1975)

Tőkéje igen erőteljes növekedésű, vesszői vastagak. **Levele** közepesen nagyméretű, három

vagy ötkarójú. Felső oldalöblei zártak, az alsók nyitottak, vállöble nyitott U alakú. Levélszegély csipkés, felülete sima, világoszöld, fonákja csupasz. **Fürtje** nagy, vállas, átlagosan 270g, de néhol az 1kg-ot is eléri. Bogyói szintén nagyméretűek, 6,1g tömegűek, sárgászöld színűek, héjuk ropogós, húsosak, kellemes ízűek. Érési ideje október első felére tehető. Erős kocsányzatú, jól szállítható fajta. Termése sokáig tőkén tartható (Csepregi P. - Zilai J. 1989) (Tóth I. – Pernesz Gy. 2001).

3.6.3.3 Крымская жемчужина

Magyarul a „Krím Gyöngye”, egy Krím félszigeten létrejött csemegeszőlő fajták közül. **Tőkéje** erőteljes növekedésű. **Levele** sötétzöld, ötkarójú, színi része sima, fonákja pókhálós. Oldalöblei és vállöble nyitott. **Fürtje** kúpos, nagyméretű, 200-250 g, laza szerkezetű. A **bogyók** nagyméretűek, 3,9 g, oválisalakúak, húsosak, 1-2 mag található bennük. A bogyók zöldessárga színűek, héjuk vékony, fogyasztáskor alig érezhető. Igen korai érésű, már augusztus közepén el kezd érni. Fagytűrése jó, -25°C is elvisel (*Кашин Сергей Павлович-Умный виноградник. Выгодно и легко*).

3.6.3.4 Памяти Негруля

Nevét egy szovjet tudós A.V. Negrul - ról kapta, mely magyarul annyit jelnet, hogy „*Negrul emlékére*”. Moldáviából származó csemegeszőlő fajta. A fiatal hajtások törékenyek, ezért fokozott figyelmet kell fordítani a veszők időben történő rögzítésére.

Tőkéje erőteljes növekedésű, sok veszőt nevel, amik be is érnek. **Levele** erős zöld, három vagy ötkarójú, levélszéle fűrészes vagy fogazott. **Fürtje** nagy, 0,5-0,7 kg, de akár a 1,5-2,0 kg-ra is megnő. Alakja hengeres-kúpos, közepesen tömött. A bogyók szintén nagyméretűek 7-10g, „kecskecs” alakúak, sötétkékek színű. A bogyók húsosak, lédúsak, héjuk közepesen vastag, ropogós, 2-3 mag található benne. A gombás betegségekkel szemben igen kimagasló ellenállóságot tanúsít, fagytűrése igen jó -25°C – on sem károsodik. Érési ideje szeptember közepe. Erős kocsánytattal rendelkezik. A legjobban szállítható fajták közé tartozik. (Заплавская Тамара- Виноград Памяти Негруля — вкусный, красивый, неприхотливый).

4. SZŐLŐSGYULA BORÁSZATI TEVÉKENYSÉGE

4.1. Borok készítése

Amikor borkészítésről beszélünk, akkor általánosságban elmondhatjuk, hogy „*minden a szürettel kezdődik*”, ugyanis a szüret megválasztásának időpontja nagyban befolyásolja az alapanyag minőségét, a szüretre legalkalmasabbak a reggeli hűvös órák. A borok minőségét konkrétabban befolyásoló tényező, elsősorban a szőlő, mint alapanyag mustfoka, azaz cukorfoka és savtartalma, melyet refraktométer segítségével határozzunk meg.

A szüretet követően, legyen az fehér, vagy vörös borszőlő, mind két esetben, a szőlőt azonnal feldolgozzuk. A zúzó-bogyózó segítségével a fűrtkocsányt eltávolítjuk, mely különben, kellemetlen keserű ízt adna a bornak. A zúzó-bogyózó a következő ábrán látható. Innentől kezdve a fehér és vörösborok készítése eltérő technológiával történik, vegyük is sorra mindkettőt.



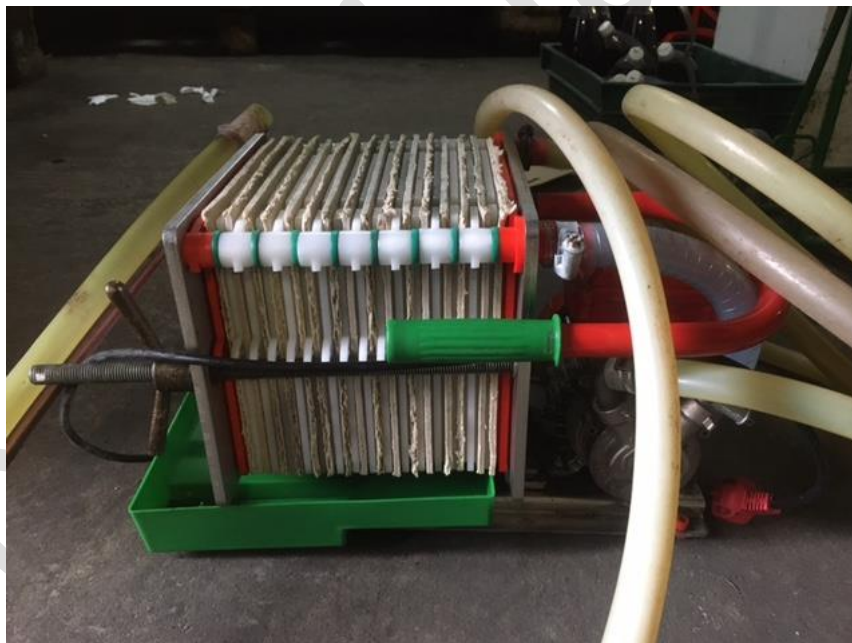
18. ábra: Zúzó-bogyózó

Kép forrása: Saját

4.1.1. Fehérborok készítése

A fehérbor készítésénél, a lezúzott bogyók, alkalmanként egy napi érlelés után, de többségében egyből prés alá kerülnek. A fehér és vörösborokat, külön fa préssel préselik.

Az egynapi héjon érlelés célja az, hogy Pektinbontó enzimek segítségével, segítsük elő az íz, illat és aromaanyagok kibomlását a szőlő héjából. A préselés által kinyert lé először műanyag tartályba kerül, majd néhány nap múlva, miután a sűrű üledék leszállt az aljára, leszívjuk a seprőről és egy újabb műanyag tartályba engedjük át. Az így letisztult léhez borélesztőt teszünk, mely beindítja az erjedést. A kiforrt bort ismételtén leszívjuk a seprőről, majd, ezt követően Bentonittal lederítjük, 2-3 nap után pedig erről is leszívjuk, és a kész bort már acél tartályokban tároljuk, egészen a palackozásig. A palackozást megelőzően, esetenként alkalmazzuk, hogy a kívánt bormennyiséget lefilterezzük, tehát egy szűrő filterekkel ellátott szivattyún engedjük át, melynek köszönhetően a borunk még tisztább lesz, hátránya viszont, hogy a bor veszíthet színéből, íz, illat és aromaanyagából. A filterező szivattyú a következő ábrán látható.



19. ábra: Filterező szivattyú

Kép forrása: Saját

4.1.2. Vörösborok készítése

A vörösborok készítésének technológiája leginkább abban különbözik, a fehérborokétól, hogy miután megtörtént a zúzó-bogyózás, a ledarált szőlőt, hozzá adjuk a szükséges borélesztőt, majd egy műanyag kádban 7-10 napon keresztül, héján tartjuk, mivel a szőlő erjedni kezd, az erjedés által alkohol keletkezik, ami azért fontos, mert alkohol által, a

héjban lévő szín, íz és aroma anyagok kioldódnak. Fontos, hogy minden nap legalább egyszeri alkalommal csömöszöljük a cefrét, ami azt jelenti, hogy a felszínre emelkedett szőlő héjakat és magvakat, a kád aljára csömöszöljük, hogy újra összekeveredjen az egész. Ezt követően a cefrét préseljük és az így kapott must műanyag hordókba kerül, ahol 30 napon belül befejeződik az erjedés és leszívhatjuk a seprőről. A következő munkafolyamat a Bentonittal való derítés, amit ugyanúgy végzünk, mint fehérborok esetében. Ezt követően a már színtiszta bort, tölgyfahordókban tároljuk, egészen a palackozásig.

4.2. Melléktermék

Melléktermékekből rendszerint pálinka készül, mint a hulladék csemegeszőlőből, mont-ból, seprűből.

4.3. Borok bemutatása

A pincészetben a következő borok készülnek:

4.3.1. Fehér borok

1. **Cserszegi fűszeres:** egy illatos fajtaként ismert, fűszeres zamatú, harmonikus savtartalmú, könnyű, száraz fehérbor, melyből 1000 liter készül, évente (Id. Simon



István)

20. ábra: Cserszegi fűszeres

Kép forrása: Id. Simon István

2. **Ottonel muskotály:** száraz fehér, könnyű savakat tartalmaz, üde, jól iható bor, a borban is érezhető a finom muskotályos szőlő illat, borok házasítására kiváló alapanyagul szolgál, melyből 1500 liter készül, évente (Id. Simon István)



21. ábra: Ottonel muskotály

Kép forrása: Id. Simon István

3. **Királyleányka:** halvány, citromsárga színű, száraz fehér, könnyű, zamatos, savai simulékonyak, sokak számára kedvelt bor, melyből 1000 liter készül, évente (Id. Simon István)



22. ábra: Királyleányka
Kép forrása: Id. Simon István

4. **Tramini:** száraz fehér, aranysárga színű, fűszer és gyümölcs ízekben gazdag, kissé muskotályos, rózsailatú, savai lágyak, melyből 500 liter készül, évente (Id. Simon István).



23. ábra: Tramini
Kép forrása: Id. Simon István

4.3.2. Vörös borok

1. **Néró:** száraz vörös, az egyedüli csemegeszőlő, amiből vörösbort készítenek, élénk ciklámen színű, gyulladáscsökkentő hatású, tutti-frutti illatú, ízletes rezveratrol sav van benne, melyből évente 800-1000 liter bor készül, évente (Id. Simon István)



24. ábra: Néró

Kép forrása: Id. Simon István

2. **Cabernet:** száraz vörös, rubint vörös szín, intenzív buké, gyümölcsös illat (ribizli, meggy, szilva), egy igen testes bor, melyből 500 liter készül, évente (Id. Simon István).



25. ábra: Caberne

Kép forrása: Id. Simon István

3. **Golubok:** száraz vörös, elsőrendű vörösborfaj, sötétvörös, színanyagban, cersavban gazdag, kellemes zamatú, erdei gyümölcs illatú, melyből 1000 liter készül, évente (Id. Simon István).



26. ábra: Golubok

Kép forrása: Id. Simon István

4. **Medina:** száraz vörös, vaníliára, szegfűszegre emlékeztető aroma, sötét színű, illatos, kissé lágy, jellegzetes zamatú, fűszeres, melyből 300 liter készül, évente (Id. Simon István).



27. ábra: Medina

Kép forrása: Id. Simon István

4.3.3. Aranyérmes borok

2016: Beregszászi Borfesztivál: *Golubok*.

2017: Beregszászi Borfesztivál: *Muskotály*.

2019: Beregszászi Borfesztivál: *Királyleányka*.

2020: Munkácsi Borfesztivál: *Golubok (2019-es évi)*.

4.4. Borok tárolása

A borok érlelésére és tárolására, rendelkezésre áll egy vájt pince, mely 12x50m (600m²). A pince hőmérsékletét egy légkondicionáló gép szabályozza, és tartja szinten.

Vörösbor fajták, tölgyfahordós tárolással történnek, míg a fehérbor fajták tárolása, műanyag és acél tartályokban történik. A pince és a borok érlelésére és tárolására használt műanyag és tölgyfa hordók a következő ábrán láthatók.



28. ábra: A pincehelyiség belülről

Kép forrása: Id. Simon István

4.5. Borok értékesítése

4.5.1. Borfesztiválok

A legtöbb bort a fesztiválokon lehet értékesíteni, az itt szerzett vásárlók pedig

rendszerint újra felkeresik, a Pincészetet. A belső Ukrán területekről is számos visszatérő vásárló van. Az így Ukrajna távolabbi megyéiből érkező rendelések kézbesítése postai úton történik. Mindezek mellett meg kell említenem az elmúlt években előbb végbement világjárvány és most az ország keleti részén fennálló háborús konfliktus következtében, a Kárpátalján minden évben megrendezett borfesztiválok és egyéb hagyományra alapuló rendezvények, rendre szünetelnek. Ezáltal a borok értékesítése jelenleg nehezebbé vált.

4.5.2. Borkóstolók

A borkóstolók a 40 fő befogadására alkalmas kóstolóteremben történnek. Ezen alkalmakkor az italok mellé számos borkorcsolyát is felszolgálnak, mint például: szalonna, sajt, dió, mogyoró, stb. Ezen kívül az ide látogató turistacsoportoknak, kirándulást szerveznek a szőlőhegyre, ezen alkalmakon is több bort tudnak értékesíteni. A borkóstoló terem a következő ábrán látható.



29. ábra: Borkóstolóterem
Kép forrása: Id. Simon István

5. KÖVETKEZTETÉS

A szakdolgozatom készítése által végzett munkám során, azt a következtetést tudtam levonni, hogy szülőfalum Szőlősgyula területi elhelyezkedésének, éghajlatának, és a délnyugati lejtésű doboldalainak köszönhetően, a szőlőtermesztésének kiváló helyül szolgál.

Továbbá megbizonyosodhattunk arról is, hogy nem csak ma, hanem már az 1800-as évektől folyt ezen a területen a szőlőtermesztés és a borkészítés. Bár az elmúlt évszázadok viszontagságai, az itt élő szőlősgazdákat is megpróbálták, hol természeti csapások révén (*filoxéra*), hol különböző diktatórikus rendszereknek kiszolgáltatva, a szőlő, mint az emberhez egyik legközelebb álló, termesztett növény szeretetének és a táj adta adottságoknak köszönhetően, a szőlőtermesztés mind máig fönt maradt.

A szőlőtermesztés fennmaradását Szőlősgyulán, misem bizonyíthat jobban, mint Id. Simon István és felesége Simon Valéria munkássága. Ami által újra megtalálhatóak vidékünkön az új és régebbi magyar és európai nemesítésű bortermő és csemegeszőlők egyaránt. Továbbá kiemelendő példa a szőlő lugason, mint támasztó berendezésen történő nevelése és ez által a hagyományra alapuló rendezvények megőrzés.

6. ÖSSZEFOGLALÁS

Szakdolgozatom készítése során, szerettem volna szülőfalum Szőlősgyula szőlőtermesztéssel és borkészítéssel kapcsolatos múltját a számomra rendelkezésre álló szakirodalmak és még ma is élő idős emberek visszaemlékezései által a lehető legrészletesebben bemutatni. Szerettem volna bemutatni, hogy milyen művelésmóddal és technológiával termesztették a szőlőt, milyen hagyományokba ágyazódott a borkészítés, és a borok fogyasztása. Továbbá szerettem volna bemutatni, az 1800-as évektől a területen termesztett direktermő és oltott szőlő fajtákat, a szőlő lugason, mint a számára legkíváncsabb támasztó berendezésen történő nevelésének fönt maradását, milyen szokások, rendezvények fűződtek a szőlőlugasokhoz.

Ugyanakkor szerettem volna bemutatni a területünkön jelenleg zajló szőlőtermesztést és borkészítést, ezáltal bemutatva a Simon Pince történetét a kezdetektől a jelenkorig. Az ültetvényben jelenleg alkalmazott művelésmódot, termesztett fajták bemutatását, a

borkészítési eljárásokat, a borok tárolását és értékesítésének mikéntjeit.

Végszóként elmondhatom, hogy Szőlősgyulán a szőlőtermesztés és borkészítés, több évszázados múltra tekint vissza, mely századok alatt, a szőlőtermesztésének színvonala, hol lejjebb, hol feljebb ívelt, de bár volt *filoxéra vész* és Szovjet birodalom, a szőlőtermesztésének kultúrája és szeretete, mind máig főnt maradt.

7. KÖSZÖNETNYÍLVÁNÍTÁS

Végezetül szeretném megköszönni témavezető tanárainknak, Dr. Fazekas Istvánnak és Gécse Mátyásnak, továbbá szaktársaimnak, a szakdolgozatom végzése során adott útmutatásaikat, ötleteiket és tanácsaikat.

Mindezek mellett szeretném megköszönni a Kertészettudomány Kar munkatársainak, áldozatos munkájukat, mellyel hozzájárultak, szakdolgozatom elkészítéséhez.

8. IRODALOMJEGYZÉK

1. Bényei Ferenc – Lőrincz András – Sz. Nagy László: Szőlőtermesztés. (2005) 163, 167, 175, 184 pp
2. Botlik József - Dupka György MAGYARLAKTA TELEPÜLÉSEK EZREDÉVE KÁRPÁTALJÁN (1993) 169,170 pp
3. Csepregi Pál – Zilai János Szőlőfajta-Ismeret (1989) 123, 135, 144, 158, 160, 187, 223, 260, 277, 312, 334, 386, 387, 388 pp.
4. Dr. Baglyas Ferenc - Szőlőtermesztés (2016) 118pp.
5. Dr. Diófás Lajos – A minőségi borszőlőtermesztés tudományos alapjai (1985) 13-17 pp
6. Dr. habil. Lantos Ferenc - SZŐLÉSZET –BORÁSZAT (2019) 10 pp.
7. Dr. Rakoncás Nándor – Szőlőtermesztés (2014) 124 pp

8. Id. Gécse Ferenc – Szovjet idő alatt volt a szőlőtermesztésben munkavezető (2021)
9. Id. Simon István (2023)
10. Kelmayer Krisztián, Herczeg Ágnes (2019) (<https://bor.hu/>)
11. Kovács E. 2009: Szőlészet, borászat Bereg-vidéken. Intermix Kiadó, Ungvár-Budapest. 11-14 pp.
12. Kozma P. 2002: A szőlő és termesztés I. Budapest. Akadémia Kiadó 168,158,169pp.
13. Kriszten György – Szőlőlugas (1982) 6,8 pp.
14. Lelkes Lajos – MAGYAR BORHAGYOMÁNYOK, BORIVÁSI SZOKÁSOK (2004) 30 pp
15. Németh Márton – Alany-, direktermő és csemegeszőlő-fajták. (1975)
16. Tóth Imre – Preszner György – Szőlőfajták (2001) 31, 42, 54, 61, 64, 68, 69, 101 pp
17. В. С. Таирова- Виноградство і винограбоство (2015 Одеса) .
18. Заплавская Тамара-Виноград Памяти Негруля — вкусный, красивый, неприхотливый (2018) (<https://diz-cafe.com/sad-ogorod/vinograd-pamyati-negrulya-opisanie-sorta-foto.html>)
19. ЗАСТАВЕЦЬКА et al. (1996)
20. *Кашин Сергей Павлович*-Умный виноградник. Выгодно и легко (<https://garden.wikireading.ru/hwCaTqbQsB>)
21. Сидорука В.- Винограда, фото и описание (2018) <https://blogvinograd.blogspot.com/p/r-4-p-3.html>

9. ÁBRÁK JEGYZÉKE

1. ábra: Szőlősgyula, madártávlatból
2. ábra: Szőlőmunkások Aklihegyen
3. ábra: Szőlősgyula lugassal takart udvar
4. ábra: Szőlősgyula lugassal takart udvar
5. ábra: Id. Simon István és felesége Simon Valéria (borfesztivál)
6. ábra: A terület egy része a kilátóból
7. ábra: Metszés előtt
8. ábra: Metszés után
9. ábra: A pincehelyiség

10. ábra: Néró
11. ábra: Medina
12. ábra: Caberne sauvignon
13. ábra: Golubak
14. ábra: Cserszegi fűszeres
15. ábra: Királyleányka
16. ábra: Tramini
17. ábra: Ottonel muskotály
18. ábra: Zúzó-bogyózó
19. ábra: Filterező szivattyú
20. ábra: Cserszegi fűszeres
21. ábra: Ottonel muskotály
22. ábra: Királyleányka
23. ábra: Tramini
24. ábra: Néró
25. ábra: Caberne
26. ábra: Golubok
27. ábra: Medina
28. ábra: A pincehelyiség belülről
29. ábra: Borkóstolóterem

NYILATKOZAT

a szakdolgozat, diplomamunka eredetiségéről és nyilvános vagy korlátozott hozzáféréséről

A szerző neve: Fogarasi János

A dolgozat címe: Szőlősgyula bortörténelme és a Simon István (Simon pince) munkásságának bemutatása.

A megjelenés éve: 2023

A tanszék neve: Szőlészeti tanszék

Kijelentem, benyújtott szakdolgozatom egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi termékem. Tudomásul veszem, hogy a Budai Campus Tanulmányi Osztályon határidőben történő bemutatás nem jelenti dolgozatom szakmai és tartalmi elfogadását.

Kérem, válasszon az alábbi lehetőségek közül:

☒ Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a MATE Entz Ferenc Könyvtár és Levéltár szakdolgozat archívumába. A teljes szöveg kizárólag a Budai Campus számítógépeiről tekinthető meg. A vízjellel ellátott pdf dokumentum szerkesztését nem, megtekintését engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy a vízjel nélkül leadott dokumentum szerzői jogai sérülhetnek.

☐ Dolgozatom titkosított. A titkosítás lejáratának dátuma: évhónap.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a MATE Entz Ferenc Könyvtár és Levéltár szakdolgozat archívumába. A vízjellel ellátott pdf dokumentum szerkesztését nem, megtekintését a titkosítás határidejének lejártát követően engedélyezem. A teljes szöveg kizárólag a Budai Campus számítógépeiről tekinthető meg.

Tudomásul veszem, hogy a vízjel nélkül leadott dokumentum szerzői jogai sérülhetnek.

Budapest, 2023.október 23.

Fogarasi János

szerző aláírás