

# **SZAKDOLGOZAT**

**Huszár Péter**  
**2023**

**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**

**SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET**

**Budapest**

**A beregszászi borvidék borainak  
bemutatása, valamint a borfogyasztási kultúra  
változása az elmúlt öt évben**

**Huszár Péter**

**Szőlő- és borgazdasági szakmérnök - szakirányú  
továbbképzés**

Készült a \_\_\_\_\_ Tanszéken

Közreműködő tanszék(ek): \_\_\_\_\_

Tanszéki konzulens: Dr. Varga Zsuzsanna

Bírálok: \_\_\_\_\_

# Tartalomjegyzék

|                                                                             |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Bevezetés .....                                                          | 4                               |
| 2. Célkitűzés .....                                                         | 5                               |
| 3. Irodalmi áttekintés .....                                                | 6                               |
| 3.1 Kárpátalja tájadottságainak és a borászat történetének bemutatása. .... | 7                               |
| 3.2 A domborzat és környezet bemutatása .....                               | 8                               |
| 3.3 Éghajlati adottságai .....                                              | 10                              |
| 3.4 Beregvidék szőlészete és borászata .....                                | 12                              |
| 3.5 beregszászi borvidék borfajtáinak bemutatása .....                      | 16                              |
| 3.6 Borfogyasztási szokások bemutatása .....                                | 19                              |
| 4. Anyag és módszer .....                                                   | 22                              |
| 5. Kutatási eredmények bemutatása .....                                     | 23                              |
| 6. Következtetés .....                                                      | 29                              |
| 7. Összegzés .....                                                          | 30                              |
| Ábrajegyzék .....                                                           | 31                              |
| Táblázatok jegyzéke .....                                                   | Hiba! A könyvjelző nem létezik. |

## 1. Bevezetés

Kárpátalja hegyei, a Kárpátok nyúlványai, a beregszászi hegyek ideális környezetet, kiváló talaj és éghajlati adottságokat biztosítanak a helyi szőlőtermesztés és borászat számára. A Beregszászi borvidék fénykorokat és hanyatlásokat megélve a történelem folyamán, ma is nagy lehetőségeket rejt magában, bár a benne rejlő potenciálok közel sincsenek kihasználva.

A borvidéken a szőlőtermesztés és a borászat igen hosszú történelmi múltra nyúlik vissza. „Bereg vármegye területén a szőlőtermesztés régóta dívik, írott források igazolják, hogy a XIII. században már javában üzemelt Beregszász hegyein borászat” –írja Lehoczky Tivadar. (LEHOCZKY, 1996, 359.old.). Az eltelt évszázadok alatt megélt történelmi korszakok, különösen a XX. században a szovjet időszak azonban erősen rányomta bélyegét a helyi borászatra. A szőlőbirtokok nagy részét a kolhozosítás folyamán elvették a gazdáktól, az ültetvényeket kivágták és direkt termő fajtákat telepítettek be. Ezen területek jogi státusza sajnos még napjainkban sem rendeződött.

Az elmúlt évtized során a helyi borászatok új erőre kaptak, több kisebb és közepes családi birtok is fejlődésnek indult. A 2016-ban elindult Egán Ede Gazdaságfejlesztési Program hatására a vállalkozások technológiájukat tudták fejleszteni, valamint megjelentek az első új telepítések is. A borok minőségében is elképesztő javulás tapasztalható. Egyre színvonalasabb és a technológiai fejlesztéseknek köszönhetően egyre szélesebb választékban állnak a fogyasztók rendelkezésre a borvidék borai.

Mind emellett fejlődik a térségben a turizmus, különös tekintettel a falusi turizmusra és vendéglátásra. Egyre több a turisztikai attrakció, mely ide vonzza a turistákat, mind belső Ukrajna területeiről, mind pedig a Kárpát-medencéből. Kárpátalja e tekintetben nagyon jól frekvenciált elhelyezkedéssel bír. A táj természeti adottságai, a hegyek, mind hozzájárulnak ehhez. A Covid valamint a jelenleg is zajló háborús konfliktus erősen rányomja bélyegét a gazdaság minden rétegére. Azonban az élet nem állt meg. Új kihívások elé állítva a gazdasági szereplőket. Véleményem szerint a borfogyasztási szokások is jelentős változáson mentek keresztül, amely köszönhető egy részt a borok minőségében tapasztalható változásokban, másrészt nagyban megváltozó fogyasztói szerkezetben. Egyes becslések szerint a kb. 1millió lakosú Kárpátalján jelenleg 3-400000 belső Ukrajnából érkezett fogyasztó (menekült) tartózkodik. Szakdolgozatom témájául ép azért választottam az elmúlt 5 év fogyasztási szokások változásának elemzését, mivel véleményem szerint jelenős áttörés ebben az időszakban volt tapasztalható.

## 2. Célkitűzés

Elsődleges célom a beregi borvidék irodalmának feldolgozása, amelyben főleg a helyi írók műveit tanulmányozom és használom fel. Véleményem szerint csak a kellő helyismerettel rendelkező szerzők képesek pontos képet adni a vidékről. A kutatás formája szekunder, irodalmi kutatás.

Dolgozatom további részében Kárpátalja természeti adottságait szeretném bemutatni, amelybe beletartozik a domborzati viszonyok, az éghajlat, valamint az itt előforduló talajtípusok bemutatása a szőlőtermesztési szempontok alapján.

Szakkdolgozatom témájaként azért választottam a borfogyasztási szokások változásának az elemzését az elmúlt 5 évben, mert családi gazdaságunk egyik húzó ágazata a borászat. Az évek során tapasztalható változások a fogyasztói szokásokban jelentősen befolyásolják a gazdaság fenntarthatóságát. Ezért a felvevő piac elemzésére, valamint folyamatos monitorozására kellő figyelmet kell fordítani. Úgy gondolom, hogy a téma aktuális más borászatok számára is ugyanis nem elég a bor elkészítése annak értékesítése is komoly feladat.

Azonban a téma fontosságát és aktualitását nem tudjuk jól bemutatni, ha előtte nem teszünk egy kis kitérőt időben és térben a történelmi háttér, valamint a természeti adottságok bemutatásáig.

### 3. Irodalmi áttekintés

A szakdolgozatot a témával kapcsolatos szakirodalom felkutatásával és érdemi vizsgálatával kezdtem el. A témával kapcsolatban a szakirodalom igen szegényes, de a szakdolgozatom első néhány fejezetéhez megfelelő szakirodalom fellelhető volt.

A szakdolgozat megírását és a kutatás megkezdését megelőzően Dr. Majoros Pál: A kutatómódszertan alapjai című művét vettem alapul a szakdolgozatíráshoz való felkészülés, az idő beosztásának és a módszertan kiválasztásának segítése céljából. Egy olyan alapműnek gondolom, mellyel minden szakdolgozatíráshoz készülő hallgatónak meg kell ismerkednie.

A kárpátaljai adottságok történeti és a borászat múltjának bemutatásánál két szerző művét vettem alapul. Egyik Lehoczky Tivadar: Bereg Vármegye című műve, melynek 1996-os kiadása óta hasonlóan átfogó és településeket, környezeti viszonyokat bemutató mű nem sok született. A másik Kovács Elemér: Szőlészet, borászat a Beregvidéken című könyve, mely a helyi borászat hosszú évszázadokra visszanyúló múltját mutatja be. A történeti bevezetésen kívül fontos információkat kaphatunk az akkori szőlőbirtok viszonyokról valamint a termesztett szőlőfajtákról is, melyek a dolgozat szempontjából igen értékes információnak bizonyultak. Az utóbbi szakirodalom részletesen feltárja a kárpátaljai borászat történelmi múltját és a szovjet időszak alatt történt hanyatlását, majd a rendszerválást követő fejlesztésének lehetőségeit és jelenlegi állapotát. A műnek a vonatkozó részeit alkalmaztam a szakdolgozatom első fejezete esetében.

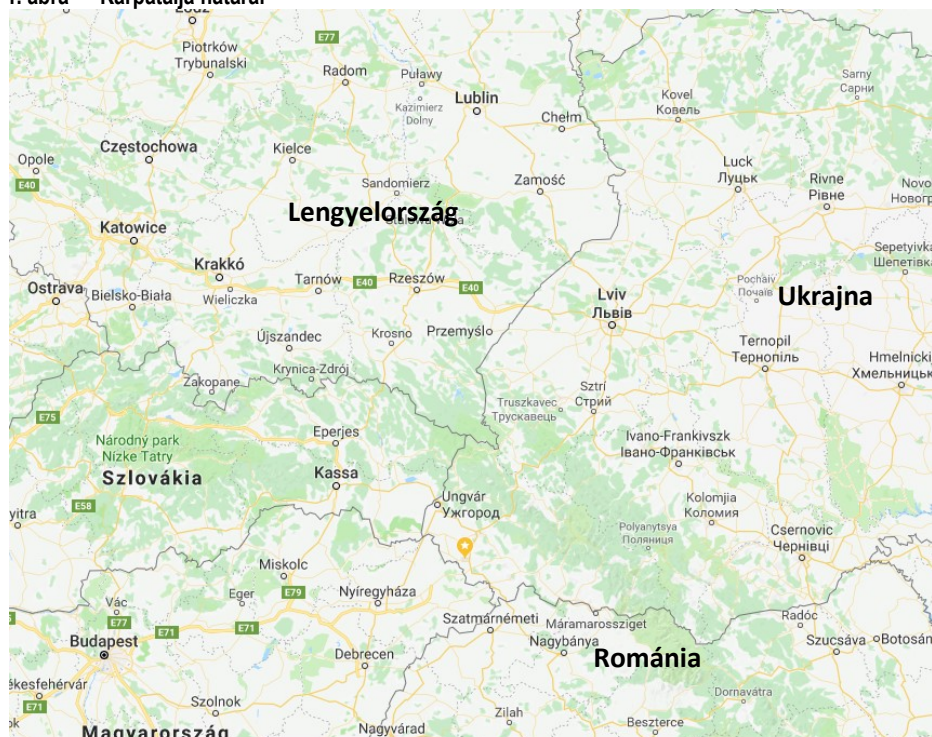
A Kárpátalján termesztett szőlőfajták bemutatása témakörben a Dr. Rakonczás Nándor által szerkesztett Szőlőtermesztés című könyvet használtam fel.

A szakdolgozat szempontjából és a téma megfelelő bevezetéséhez fontosnak tartottam Kárpátalja környezeti és éghajlati adottságainak bemutatását, valamint történetét. Ehhez a Baranyi Béla Kárpátalja című könyvét vettem alapul. A mű bemutatja Kárpátalja természeti környezetét, a földrajzi fekvéstől az éghajlaton át egészen a domborzati viszonyokig, hogy csak a dolgozat szempontjából releváns fejezeteket említsem meg. A könyv igen részletes és pontos információkat tartalmaz, a témával kapcsolatban más hasonló jellegű és terjedelmű mű nem lelhető fel jelenleg a szakirodalomban. Az információkat igyekeztem frissebb adatokkal kiegészíteni, hogy minél pontosabb leírás szülessen a témában.

### 3.1 Kárpátalja tájadottságainak és a borászat történetének bemutatása.

Kárpátalja Ukrajna legnyugatibb fekvésű megyéje, mely ezzel együtt nagyon jól frekvencált helyen terül el, mind környezeti, mind gazdasági szempontból. Sajátossága és előnyös fekvése annak köszönhető, hogy ez a viszonylag kis 12 753 km<sup>2</sup> nagyságú terület négy országgal határos, északon Lengyelországgal, nyugaton Szlovákiával, dél-nyugaton Magyarországgal és délen Romániával. A Kárpátok hegység másik oldalán pedig Ukrajna másik két megyéjével, a Lembergi és az IvanoFrankivszki megyével. (Baranyi,2009)

1. ábra Kárpátalja határai



Fekvésének további előnyei közé sorolható, hogy Európa közepén helyezkedik el, területén így fontos közutak, vezetékrendszerek és villamoshálózati vezetékek húzódnak keresztül. Ukrajna területéhez viszonyítva elhelyezkedése kevésbé előnyös, hiszen a fővárostól több mint 800 km, periférikus helyen terül el.

### 3.2 A domborzat és környezet bemutatása

Kárpátalja területe földtani szempontból két területi egységre bontható fel: az egyik a Gyűrt-Kárpátok, a másik pedig a Kárpátaljai-süllyedék; Az előbbi rész főként kréta –paleogén során rendeződött és a miocénre kiformalódott flis anyagu szerkezeti elemekre érthető. Ebbe a domborzati részbe a következő takarók tartoznak bele:

- ✓ Krosznói - takaró
- ✓ Csornohora – takaró
- ✓ Dukla – takaró
- ✓ Szuha – takaró
- ✓ Rahói – takaró
- ✓ Máramarosi – masszívum
- ✓ Magura – takaró
- ✓ Máramarosi – szirtöv
- ✓ Pienini – szirtöv

A szakdolgozat által vizsgált területi egység a másik szerkezeti elem a Kárpátaljai – süllyedék részbe tartozik. Ez a rész a következő egységekből tevődik össze:

- ✓ Csap – Munkácsi – medence
- ✓ Aknaszlatinai – medence
- ✓ Vihorlát-Gutini vulkáni vonulat

( Kruglov, 1986)

A Bereg vidéki dűlők talajszerkezetét valamint a Kárpátaljai –süllyedék vizsgálatával foglalkozom. A süllyedékben tisztán kirajzolódik a preneogén aljzat komplexum. Az aljzatban fekete szenes rétegek, csillámos anyagos palák, fillettek, kvarcosodott csillámos polimikt homokkövek és kavics, agyagos dolomitrétegek és spillitek is előfordulnak. (Baranyi, 2009)

A Beregszász környékének talajadottságait tekintve a paleogén, a Kréta-paleogén és a Kréta képződmények határozzák meg. A beregszászi hegyek vonatkozásában el kell különíteni az alföldi területeket és a vulkáni térszíneket.

A Csap-Munkács síkság határait képező és területén elhelyezkedő vulkanikus eredetű magaslatok közé tartozik a beregszászi dombság is. A Beregszászi-dombság tagjai a következők:

- Kerek-hegy,
- Hosszú- hegy,
- Sarok-hegy,

- Csepka-hegy és
- Ardói-hegy

Ezt a területet érintette nagyrészt az ottnangi-kárpáti időszak vulkáni aktivitása. Főként dácint, és riolit tufák, illetve biotitos andezit jellemző. Bádeni kitörési termékeket főként szintén ezen a területen találhatunk. Az ennek során a felszínre jutott vulkanikus eredetű anyagok bázisosabb jellegűek, hiszen a korábbi riolit, dácit és andezit mellett bazaltos andezit és a hozzá kapcsolódó tufák is jellemző. (Baranyi, 2009)

Összességében a Kárpátaljai és ezen belül a Beregszász környéki talajadottságok vizsgálatának tekintetében elmondható, hogy a kiömlési, vagyis vulkanikus eredetű kőzetek jellemzik tehát a vizsgált területeinket. Ilyen a riolit tufák, az andezit és a bazalt. Az ezen alapkőzetekből kialakult talajok kálium- és mikroelem-tartalmukkal kedvezően hatnak a termés minőségére, igen jó termesztési területet biztosítva ezzel a szőlőtermesztéshez.

A felszíni talajrétegek tekintetében a jellemző ezeken a területeken a podzolosbarnaföld alakult ki. Ezek a talajok főként magmatikus kőzeteken részben a kárpáti flis mállás termékein alakultak ki. Viszonylag nehezen művelhető talajok, elsősorban fizikai megművelésük okoz nehézséget. Termőképességük szempontjából nagyon jól megterem rajtuk a szőlő, így e tekintetben is megfelelő adottságokkal rendelkezik a kutatás alapjául szolgáló terület.

### 3.3 Éghajlati adottságai

Változatos éghajlati viszonyokról beszélhetünk Kárpátalja esetében. A megye síkvidéke a nedves kontinentális éghajlattípushoz tartozik, a Kárpátokra pedig ennek a hegyvidéki változata jellemző (Baranyi, 2009); a klimatológiát illetően pedig az Aliszov-féle éghajlati osztályozást kedveli. Ez az osztályozás az uralkodó légtömegeket veszi alapul, így *Kárpátalja a mérsékelt öv mérsékelt kontinentális éghajlati területébe kerül*. Mi is jellemzi pontosan ezt az éghajlattípust? A válasz nagyon egyszerű – a mérsékelt övi tengeri valamint szárazföldi légtömegek váltakozása. Télen betörnek ide a sarkvidéki légtömegek, hideg száraz időjárást eredményezve; nyáron viszont előfordul, hogy a trópusi szárazföldi (szaharai) légtömegek érik el a térséget, forró, száraz időjárást alakítva ki (Baranyi, 2009).

A nappalok hossza a nyári napforduló idején a megye déli peremén 16 óra, az északon 16 óra 10 perc, a téli napfordulók pedig megfelelően 8 óra 20 perc, illetve 8 óra 10 perc. A napsütéses órák száma a síkvidéki részen magasabb, értéke 2025óra/év, ami a maximális lehetséges 4453 órának a 45%-át teszi ki (relatív napfénytartam). A hegyvidékeken ez az érték közel 30%-kal kevesebb. A relatív napfénytartam maximuma augusztusra, a minimuma decemberre esik (Baranyi, 2009).

Az évi középhőmérséklet sokéves átlaga az Alföld kárpátaljai részén 10 °C körüli. A leghidegebb hónap a január, a középhőmérséklete a síkvidéken -2 és -3 °C közötti, a legmelegebb a július, 20-21 °C (Baranyi, 2009).

Ne hagyhatjuk figyelmen kívül a vegetációs időszakot a mezőgazdasági termelés szempontjából. Ez az időszak március közepétől november közepéig tart, és hossza meghaladja a 240 napot, vagyis 5 °C-ot meghaladó napi középhőmérsékletű időszak hosszáról beszélünk ilyenkor. Ez természetesen függ a tengerszint feletti magasságtól. Igaz, ez az eredmény megváltozik, amikor más összetevőt veszünk figyelembe, pl.: a magasabban fekvő folyóvölgyeket, hegygerinceket, síkvidégeket.

A vegetációs időszak alatt a növények számára rendelkezésre álló hőmennyiséget az effektív hő összeg jellemzi. Ez alatt az 5 °C fölötti napi átlaghőmérsékletű napok középhőmérsékleteinek összegét értjük. Kárpátalja síkvidékén ez az érték 3500 °C körül van, az előhegyi dombvidékeken 3200 °C, a magasabban fekvő völgyekben 2500 °C, a legmagasabb gerinceken 1000 °C (Baranyi, 2009). A melegkedvelő növények (szőlő, barack) termesztése szempontjából az aktív hő összeg értéke még fontosabb.

A késő tavaszi és kora őszi fagyok előfordulása is fontosságot élvez. Az utolsó tavaszi fagyok átlagos időpontja április közepére esik, míg az első őszi fagyok általában október közepén fordulnak elő. Természetesen ezek is változhatnak az évek során, valamint az sem elhagyható, hogy a legmagasabb gerinceken előfordulhatnak éjszakai fagyok még a nyári hónapokban is.

A levegő páratartalma eléggé magas. A viszonylagos páratartalom évi átlagértékei az alföldi részeken 72-74% körüliek, a csapadékosabb hegyvidékeken pedig meghaladják a 80%-ot (Baranyi, 2009).

Ha a felhőképződést nézzük, akkor észrevehetjük, hogy a felhőborítottság magasabb, mint a környező nagyobb síkságokon, akár az Alföld középső részeit, akár a Kárpátmelléket figyelembe véve. Az alföldi részen a felhőborítottság évi átlagban 55% körüli. A köd kialakulása is változó: az alföldi részen 19 napról beszélhetünk, míg 65 napot említünk a magasabban fekvő völgyek esetében.

A csapadék átlagos évi összegét tekintve – a hegyekhez közeledve az értékek természetesen növekedni fognak.

A csapadék évi járása a Kárpát-medencei típusnak megfelelő: a nedves kontinentális éghajlatra jellemző enyhe nyári maximumot a mediterrán hatás itt tovább tompítja. A legcsapadékosabb hónap szinte mindenütt a június, kivéve a hegygerincen működő Plaj állomást. Az év legkevésbé csapadékos időszaka pedig a tél végére, illetve a tavasz elejére esik (Baranyi, 2009).

A hótakaró az alföldi részen annyira nem mondható tartósnak. Voltak évek, amikor 10 napig sem borította hó a felszínt, míg voltak évek, amikor több mint 80 napig borította hó a tájat. A havasi hegytetőkön pedig a hótakaró akár 5-6 hónapig is fennmaradhat.

A szélviszonyok is változatosak Kárpátján. A szélirányok alapján a megye 3 régióra osztható. A szélesebesség mutatói az alföldi részeken és a hegyvidék völgyeiben alacsonyak. A szélcsendes időszakok gyakorisága itt magas.

Összességében, Kárpátja változatos éghajlati viszonyai változatos feltételeket és lehetőséget kínálnak a gazdasági hasznosítás szempontjából (Baranyi, 2009).

### 3.4 Beregvidék szőlészete és borászata

A beregvidéki borászat komoly történelmi múltra nyúlik vissza. A több évszázados története során aranykorokat és hanyatlási időszakot is megélt tevékenység napjainkban újra erősödő és minőséghatalmas tevékenységgé válni itt Kárpátalja történelmi borászati régiójában.

A kárpátaljai borászat története hosszú évtizedekre nyúlik vissza, melyről az itt élők többségének hiányos információi vannak, nem is vagyunk tisztában vele, micsoda kincs és érték terül el környezetünkben.

„Bereg vármegye területén a szőlőtermesztés régóta dívik, írott források igazolják, hogy a XIII. században már javában üzemelt Beregszász hegyein borászat” (LEHOCZKY, 1996)

Már Nagy Lajos király idejében a beregszászi szőlőtermesztők és borászok évenként meghatározott bormennyiséget kötelesek voltak a Munkács várába szállítani, mely annak bizonyítéka is, hogy mind minőségben, mind pedig mennyiségben jelentős volt már ebben az időben is a borkészítés vidékünkön.

A 18. századra a borkészítés még minőségesebbé vált, szélesebb választékban álltak már borok a fogyasztók rendelkezésére. Lehoczky Tivadar, akiről tudnunk kell, hogy maga is szőlősgazda volt, a következő kép jellemezte a kárpátaljai borokat, elismerte, hogy a legjobb minőségű borok a beregszászi, muzsalyi és a benei borok, melyek tüzesek, zamatuk keserű mandula zamatával párosul, a vért is tűzre lobbantják s legyőzhetetlen erővel az agyra hatnak. A szőlősgazda részt vett az 1880-ban első ízben Kassán megrendezett első bor és szőlő kiállításon, melyen dicséret oklevelet is nyert.

Véleménye szerint a beregszászi borok minőségét két tényező befolyásolja, az egyik a sajátos művelés, mely a sarkos, fej- részint bakmetszést foglalja magába, valamint az hogy a helyi gazdák a termesztett szőlők fajtáját is megválogatják. A beregszászi hegyeken ebben az időben főként furmintot, szerémi zöldet, rizlinget, muskotályt, sár feketét, hárslevelűt és kövidinkát termesztettek. (KOVÁCS ELEMÉR, 2009)

A történelmi kutatás beigazolta, hogy a kigyósi szőlőültetvényen, már az 1800-as években is termesztettek muskotályt, mely a saját ültetvényünknek is az egyik meghatározó fajtája.

A termesztéstechnológia esetében azonban már teljesen más módszert alkalmazunk, főként a kordonkaros metszési technikával dolgozunk az ültetvényen.

A 19. században szembesültek először a szőlősgazdák a behurcolt betegségek komoly károsító hatásaival és veszélyeivel vidékünk szőlőültetvényeinek vonatkozásában is. Franciaországba, Európában elsőként Észak-Amerikából került behurcolásra a filoxéra nevű betegség, mely Magyarországot sem kímélte. A filoxéra, mely egy tetűfélék közé tartozó kártevő rovar, 1975-ben tűnt fel először az országban. Tíz év leforgása alatt a történelmi szőlőültetvények 40%-át kipusztította országos viszonylatban. Esztergom és Nógrád megyében a kártétel közel 100%-os volt. (Beck, 2003)

A filoxéra kártétele közvetett módon hatással volt a szőlőtermesztés változására és egyben modernizálására is. A filoxéravész pontot tett a hagyományos szőlő- és borkultúra korábbi módon történő fejlődésére, de ezzel együtt elindítója lett a szőlőtermesztés modernizációs folyamatának is.

Magyarországon a nem fertőzött területek védelme érdekében a fertőzött ültetvények kivágásával, a kén alapú szerekkel való kezeléssel valamint a homokos talajokra való új ültetvények telepítésével próbálták meg a komoly károkat csökkenteni.

A beregszászi borvidéken, a helyzet az országos viszonylathoz képest sokkal jobban alakult. Attól tartottak természetesen, hogy a gazdák itt sem tudják majd felvenni a versenyt a kártevővel, de ez szerencsére nem így lett.

Az 1898-as országos felmérést végző bizottság beszámolója szerint a helyi nagy és középbirtokos gazdák és az egyszerű kis szőlősgazdák is hatékonyan vették fel a versenyt a kártevővel. A beregszászi szőlőbirtokos gazdák szőlőik átalakítását a legalaposabb szakértelemmel és gondossággal végezte el, melynek eredményeképp a fertőzést néhány év alatt leküzdötték. A helyi gazdák sikerének titka egyben a történelmi sajátosságaiban és a gazdák eltökéltségében rejlik. A beregszásziaknak nem volt földesuruk, aki megmondta, volna, hogy mi szerint járjanak el. Gazdák együttműködésén alapuló közösség voltak, s így lehetőségük nyílt arra, hogy maguk döntsenek. Az ültetvényeket az amerikai alanyokba való oltványokkal telepítették át, és néhány év elteltével az ültetvények újra eredeti szépségükben pompáztak. (KOVÁCS, 2009)

Beregszászban nem sok olyan ember van, aki ne hallott volna Linner Bertalanról, akinek nevét a városi kórház is viseli. Orvos volt, kiemelkedő tehetségű sebész professzor, akiről nagyszüleinktől, dédnagyszüleinktől hallhattunk és mindemellett kiemelkedő szőlész szakember, aki nemesítéssel is foglalkozott. Beregszászban és környékén az ágazathoz kapcsolódó minden szakmai, minden szakember, mester megtalálható volt, a hordókészítő mesterektől a kerékkészítőn át, a csőrös korsókat készítő fazekasig mindenki jelen volt. Gazdasági szemmel nézve az adottságok kiemelkedőek voltak.

A kiváló minőségű szőlőtermesztéshez a feltételek is egyértelműen adottak voltak a 19. században, mikor a helyi szőlőtermesztés és borászat aranykorát érte. De mi is volt akkor más? A szőlőültetvényeket természetesen szerves trágyával kellett ellátni, melyet komoly szervezéssel a gazdák meg is oldottak. A teljes szükségletet a városi gazdák nem tudták fedezni, így azt a környező településekről szállították be akár 15-20 km-es távolságról is, ha a hegytetőre volt a rendelés a szekerek oda is felmentek.

Napjainkban sajnos a háztáji állattartás egyre kisebb mértékben van jelen már a várost környező településeken is. A szerves trágya ellátottság nagyon kismértékben oldható csak meg.

A munkaerő ellátottság is biztosított volt, minden reggel a Fehér Kő étteremtől indultak a szezonális munkások szerszámokkal felszerelve a város vonzáskörzetéből akár 20-30 km-es távolságból is. (KOVÁCS, 2009)

A mai helyzet koránt sem ilyen kielégítő munkaerő szempontjából sem. A jelentős mértékű elvándorlás, a falvak kiürülése nagy gondot jelent a helyi gazdák számára, napi egy-két munkást is alig lehet találni, nem úgy, hogy csoportosan legyenek, és álljanak rendelkezésre.

A Beregszász környéki hegyek szőlőültetvényeinek esetében a kisbirtokos szerkezet volt a jellemző.

Jellemzően senki nem rendelkezett 5-15 holdas táblánál nagyobb területtel (egy hektár megközelítőleg 1,74 holdnak felel meg), hektárban számolva tehát 3-9 hektáros volt átlagosan.

Jelenleg is többnyire a kis területek a jellemzőek. Beregszász környékén két borgyár a Chizay és a Cotnár rendelkezik nagyobb területtel, az előbbi 262 hektáron gazdálkodik, míg az utóbbinak is közel 200 hektáron.

Az első és második világháború a kárpátaljai szőlészetet és borászatot sem kímélte. A lezárásukat követően a Szovjetunió idején is csak tovább romlott a helyzet. A kolhozosítás során a szőlőültetvényeket is kisajátította az állam és a szőlőtermesztés változásnak és hanyatlásnak indult.

1946-ban a háborúkat követő időszakban, a szovjet éra kezdetén a kárpátaljai szőlőültetvények nagysága 4186 hektár volt. Az 1950-es évektől kezdődően szőlőtelepítéseknek kezdtek neki, természetesen a Szovjetunióra minden szempontból jellemző mennyiségi tényezők szem előtt tartásával, sem átgondolt telepítési terv, sem szakértő, hozzáértő személyek nem voltak jellemzőek. A terület néhány év alatt jelentősen megnövekedett, azonban a minőség és a terméshozam erős hanyatlása nem sokat váratott magára. 1955-re a telepítésekkel elérték a csúcs területi nagyságot, mely Kárpátalján 17 ezer hektár volt, ez húsz év alatt több mint négyszeresére növelt területet jelentett. Ami elszomorító adat, hogy míg 1955-ben az ültetvények 80%-a minőségi európai fajtákkal volt betelepítve, addig a telepítések során a gyenge minőségű, direkt termő fajtákat részesítették előnyben. A szőlőültetvények terméshozama évről évre egyre csökkenő tendenciát mutatott. Az 1980-as évek közepére a termesztési terület csupán 10,1 ezer hektár maradt és a termésátlag nagyon alacsony volt.

A szovjetrendszernek, a kolhozosításnak és a szakértelem hiányának „köszönhetően” 2001-re a termesztési terület Kárpátalján csupán 6,2 ezer hektár maradt, melyek 80%-án ekkor a gyenge minőségű Izabella fajta maradt meg. (KOVÁCS, 2009)

2009-es statisztikai adatok szerint a megyénkben 4,5 ezer hektár szőlőültetvény található már csak. Változást hozott az Ukrajnában törvényi határozatban fogadták el, hogy az alkohol termékekből befolyt adók egy részét új ültetvények telepítésére lehet fordítani. Ezt kihasználva az akkori Aisberg és a ma is működő Cotnár cégek közel 500 hektárt telepítettek be, melynél fontos megjegyezni, hogy ezek az új ültetvények 80% az európai fajtákat jelent, mint például a Cabernet, Olaszrizling, Savignon; (KOVÁCS, 2009)

A szocializmus évei keményen rányomták a bélyegüket a korábbi évszázadokban virágzó és híres beregvidéki borászatra. Egy fajtaszegény és leromlott állapotú ágazatot találunk a kilencvenes évek elején. A szovjet időszakban a gépesítésre sem fordítottak különösebb figyelmet, pedig komoly munkaerő igénye van az ültetvény megfelelő gondozásának.

A jelenleg borászattal és szőlőtermesztéssel foglalkozó beregvidéki gazdák célja a történelmi múlt nyomán a helyi borászat minőségének és hírnevének visszaállítása, mely természetesen a jellegzetes helyi fajták megtartását és az európai minőségi igényekhez való alkalmazkodást is jelenti.

Az ültetvények telepítésén túl az új és modern technológiák bevezetésére és a megfelelő gépesítés beszerzésére van szükség, hogy boraink fel tudják venni a versenyt a Kárpát-medence, beleértve az Anyaország minőségi boraival. Az elmúlt években egyre nagyobb figyelmet fordítunk közösségi összefogásra is. A Kárpátaljai Magyar Vállalkozók Szövetségének Borászati tagozata rendszerint részt vesz Anyaországi bor kóstoltatókon és kiállításokon, melyen értékes információkat szerezhet és kapcsolatokat építhet a Kárpát-medence más borászaival egyaránt. A tagozat tagjaként a Huszár Családi Pincészet is több rendezvényen vett részt az elmúlt időszakba. Így például a Vajda Hunyad várában megrendezésre kerülő, Magyar Pezsgő és Bor Kiállításon és a BorMedence rendezvényen a Magyar Nemzeti Múzeumban.



2. ábra BorMedence Kiállítás, Budapest, Nemzeti Múzeum (saját készítés)

### 3.5 beregszászi borvidék borfajtáinak bemutatása

A kárpátaljai és ezen belül a beregvidéki borászat jövőjének kulcsa a minőségi szőlőfajtákban és a minőségi borkészítésre való visszatérésben rejlik.

Kárpátalján a történelmi adatok és leírások alapján a termesztett szőlőfajták körébe a következők sorolhatóak:

1. Furmint
2. Olaszrizling
3. Ottonel muskotály
4. Hárslevelű
5. Tramini
6. Királyleányka
7. Müller Thurgau
8. SauvignonBlanc
9. Blauburger
10. Zweigelt
11. Merloth
12. Cabernet Sauvignon
13. Cabernet Franc
14. Kadarka

#### **Chardonnay**

Franciaországból származó világfajta, hazája Burgundia, ez képezi a híres Champagne-ban készített francia pezsgők egyik alapborát is. Közepesen termő, korai érésű borszőlőfajta. Fürtje kicsi (90g átlagtömegű) vállas vagy kúpos, közepesen tömött. Bogyója kicsi, gömbölyű, zöldessárga, hamvas, vékony héjú. Húsa puha, leves, semleges ízű. A magas mésztartalmú talajokon savas, de jó egyensúlyú borok születnek, amelyek kiváló alapanyagát képzik a budafoki pezsgőgyártásnak. Borai a hosszabb, akár 5-10 éves érlelést is meghálálnak, a melegebb tájakon ennél rövidebb ideig maradnak csúcson.

#### **Furmint**

Németországban Mosler, Franciaországban Tokay néven ismerik. A furmint október közepén érik. Fürtje középnagy, laza, hengeres, bora általában magas savtartalmú, de gondos szőlészeti munka mellett savai elegánsak. Jó cukorgyűjtő képessége miatt a szárazon iskolázott furmint is magas alkoholtartalmú, ez Tokaj-Hegyalján jobb évjáratokban elérheti a 14-15% alkoholt is. Illata határozott és kisebb koncentrációnál is fajtajelleges. Benne nagyon gyakran körte, birs és szegfűszeg keveredik. Az éretten szüretelt szőlőből készült furmint szárazon és édes borként is elegáns, nagytestű, különleges minőséget adhat.

## **Tramini**

Nevét a dél-tiroli Traminról kapta, azonban egyes kutatások szerint francia eredetű, mások Észak-Görögországból származtatják. Különféle változatokban terjedt el, mint például a fűszeres tramini, a piros tramini és a gyümölcsös tramini. Keveset terem, kicsi, szabálytalan alakú fürtökkel, kevés savval. Szőlőként és borként is nagyon kényes, megfelelő szakértelmet kíván. Szőlőjének színe éretten pirosas. Az aranyárga, testes, alacsony savtartalmú, kissé olajos szerkezetű bort adó tramini azonnal felismerhető egzotikus illatáról, amelyben a licsi rózsaszírommal, törökmézzel, ritkábban gyömbérrel keveredik. Édes iskolázásban ez késői szüretelésű, vagy botrytises borokat jelent íz világa mézes jegyekkel egészül ki.

## **Hárslevelű**

A hárslevelű egy régi magyarfajta, ami valószínűleg természetes megtermékenyítés útján keletkezett magonc. Magyarország minden borvidékén termesztik. Október első felében érik. Fürtje nagy (akár 40cm-re is megnőhet), hengeres, laza, néhol villás elágazásban végződik. Gyakran a furminthoz szokták hasonlítani, azzal összevetve bora általában illatosabb, lágyabb, könnyebben érő és könnyebben érthető. Maga szőlő is korábban érik, mint a furmint, savai elegánsak, kedvesek, jó cukorgyűjtő, jól aszúsodik.

## **Királyleányka**

A hungarikumok sorába tartozik ez a régi magyarfajta. Feltehetően a Kövérszőlő és a Leányka természetes kereszteződéséből jött létre. Középkésői érésű (szeptember vége), bőtermő, magas mustfokú fehér borszőlőfajta. Fürtje kicsi (100g átlagtömegű), rövid, tömött, kúpos és vállas. Bogyója kicsi, gömbölyű, alig hamvas, vékony héjú. Húsa puha, leves, olvadó közömbös ízű. Bora visszafogott illatvilágú, sokszor szőlőcukorra emlékeztető kellemesen savas, üde. Házasításokhoz gyakran használják kellemes neutrális íz világa és határozott savai miatt.. A könnyű nyári bor kedvelt alapanyaga.

## **Olaszrizling**

Olasz vagy francia eredetű fajta, mely csak névrokona a rajnai rizlingnek. Késői érésű, bőven termő, kiváló minőségű, meleg fekvést igénylő fajta. Fürtje közép nagy (90-140g átlagtömegű), hengeres, tömött, szárnyas (gyakran mellékfürtöt visel). Bogyója kicsi, sárga, gömbölyű, alig hamvas, vékony héjú. Húsa puha, leves, semleges ízű. Savai teljes érésben erőteljesek, de finomak, éretlenül viszont borvidéktől függetlenül durvák, harapósak. Jó termőhelyen savai gerincesek és elegánsak, jelentős cukormennyiséget gyűjt. Bora jó esetben tökéletes egyensúlyt tud felmutatni. Íze száraz iskolázásban fanyarkás, igazi férfias bornak tartják. Hajlamos az aszúsodásra is, a badacsonyi aszút szintén ez a fajta adja

### **Otthonel muskotály**

Francia eredetű szőlőfajta, amely hazánkban leginkább a badacsonyi, valamint a mátraaljai borvidéken van jelen. Korai érésű, közepesen termő, fehér borszőlőfajta. Fürtje kicsi (100g átlagtömegű), hengeres vagy kissé vállas, tömött. Bogyója közép nagy, fehér, gömbölyű, alig hamvas, közép vastag héjú. Húsa puha, leves, muskotályos ízű.

### **Müller Thurgau**

Más néven rizlingszilváni. Korai érésű, bőtermő fehér borszőlőfajta. Fürtje középnagy (140g átlagtömegű), vállas, tömött. Bogyója középnagy, sárga, gömbölyded, alig hamvas, középvastag héjú. Húsa puha, leves, semleges ízű. Bora sok kistermelőnél megtalálható ugyan, különleges minőséget azonban ezek között ritkán lehet felfedezni. Korai szüret esetében savai nyersen, durvák maradhatnak annak ellenére, hogy teljes érésben szüretelve bora inkább lágynak mondható. Optimális esetben bora illatos, könnyed, gyorsan érlik, de viszonylag gyorsan hanyatlak is. Leginkább asztali borként vagy tájborként kerül forgalomba.

### **Sauvignon blanc**

Francia eredetű világfajta, középérésű, közepesen termő fehér borszőlőfajta. Fürtje kicsi (100g átlagtömegű), vállas, tömött. Bogyója kicsi, zöldessárga, gömbölyded, alig hamvas, középvastag héjú. Húsa puha, leves, közömbös ízű. Jellegzetes illat- és íz világa az utóbbi évtized egyik siker fajtájává tette. Nem a hosszas fahordós érlelést kedveli, 3-4 éves kora után kevés értéket tud felmutatni. Fajtakarakterének megőrzéséhez acéltartályos erjesztés és érlelés a legjobb út. Ekkor fiatalon élénk savú, erőteljes illat- és íz világú, vegetális jegyeket felmutató bor születik belőle.

### **Blauburger**

Ausztriában a kékoportó és a kékfrankos keresztezésével hozták létre, hazánkban leginkább az Egri borvidéken találkozhatunk vele. Az Egri bikavér készítéséhez kiemelten ajánlott nyolc vörösborszőlő egyike. Bőtermő, ám termőképessége kissé elmarad a kékfrankosétól. A kékfrankosnál erősebb, rendszerint 18 mustfok feletti cukortartalommal és harmonikus savtartalommal szüretelhető.

### **Chabernet sauvignon**

Francia eredetű világfajta. Érési ideje szeptember vége. Fürtje kicsi, vállas, közepesen laza. Bogyója kicsi, vastag héjú, melyben nagy mennyiségű színező- és cserzőanyag található. Kiválóan alkalmas tölgyfahordóban való érlelésre. A hazai kínálatban a legtöbbre értékelt vörösborokat ebből a fajtából kóstolhatjuk. A jelenlegi állomány nagyobb részének termése nem alkalmas nagy minőségű borok

előállítására. Ezeknek a boroknak gyakran nyers és durva savaik vannak, ami legtöbbször az éretlen alapanyagnak köszönhető.

### **Chabernet franc**

Francia eredetű, az egyik legelterjedtebb szőlőfajta a világon. Későn érik. Fürtje is, bogyói is kicsinyek. Bogyóhéja vastag. Termőképessége közepes. Színanyagban gazdag. Bordeauxi borvidék harmadik legelterjedtebb fajtája. Bora könnyedebb, kevésbé csersavas, mint a cabernet sauvignoné, de bogyós gyümölcsös ízeiben sokszor hozza a hűvös területekről szüretelt sauvignon

### **Merlot**

Francia eredetű fajta. Fürtje kicsi, vállas, laza. Bogyója nagy, vékony héjú. Illata sokszor az érett szilvát idézi. A merlot nem áll távol a cabernet sauvignontól, de lágyabb, bujább annál, nem annyira szigorú. Abban is hasonlít a cabernet-re, hogy jól érlelhető tölgyfa hordóban, viszont tannin- és savtartalma alacsonyabb, feketebiblis íze pedig kevésbé markáns, inkább szilvás tónusú.

### **Kadarka**

Származási Október első felében érik, bőven terem. Közép nagy fürtökben hozza meg gyümölcsét. A kadarka az utóbbi időben szinte nemzeti üggyé vált, a magyar fogyasztók nagy előszeretettel vásárolják. A szőlőfajta a pinot noirhoz hasonlóan viszonylag kevés tannint gyűjt. Bora savhangsúlyosnak mondható. A sokszor áttetsző szín, karcsúbb test azonban kárpótlást nyer a gazdag fűszeres illattól, sima struktúrától és szép savaktól. Az igazán koncentrált kadarka izgalmas, kedves, bársonyos és elegáns.

### **Zweigelt**

Osztrák eredetű fajta. Borának savai élénkek, gyakorta cseresznyére és meggyre emlékeztető fűszeres illatjegyeinek és sima struktúrájának köszönhetően kifejezetten szép tud lenni. Házasításoknál ma is találkozhatunk vele, de zömében kommersz asztali borként kerül forgalomba. ([www.boraszportal.hu](http://www.boraszportal.hu))

### **Borfogyasztási szokások bemutatása.**

A Berekaszási borvidéket a mikro klimatikus adottságai és a szőlőfajták alapján többnyire a száraz borok készítése jellemzi, melynek lényeges jellemzője a magas savtartalom. Viszont egységesen elmondható a borászatokról, hogy kínálatukban a félédes és édes (más megnevezéssel desszert) borok is megtalálhatóak. A helyi magyarság borfogyasztási kultúrájára nem jellemző az édes és félédes borok fogyasztása, de az itt élő ukrán nemzetiségűek és Ukrajna más megyéiből ide érkező ukrán vendégek fogyasztását figyelembe véve igen nagy a kereslet ezen borok iránt, így szinte minden borászat kínálatában megtalálhatóak.

A beregvidéki hegyek környékén lakók mindig is büszkék voltak szőlőtermesztési és borászati hagyományaikra. A gorbacsovi érát viszont igencsak megsínylették az itteni szőlőültetvények. A nagy Szovjetunióban egyébként is a vodkázásnak voltak hagyományai. Azt aztán lehetett kétdecis pohárból is vedelni. A bor viszont megköveteli a fogyasztási kultúrát, annak minden ízét-zamatát érezni kell a kortyokban. Ezeket a nemes nedűket semmiképp sem szabad hát odafigyelés nélkül leeresztetni a torkunkon. Hisz a borban – a jó borban – benne van évezredek szőlőtermesztési és bortermelő tapasztalata, az adott éghajlat minden napsütése, a talaj kínálta ízek és persze a szőlősgazdák minden tudása, szakértelme. Egy-egy pohár borral koccintva mindezt köszöntjük. S talán köszönjük is. Mert a bort és termelőjét mindig tisztelni kell. Talán ezért – s talán azért is, mert a jó bor csak értőjének mutatja magát igazán – kialakult a borfogyasztás illemtana is. Nézzük hát azokat. Az első és legfontosabb illemszabály: mértékkel fogyasszunk. Ne legyen a bor a lerészegedés eszköze. Egy-két pohár bor jó közérzetet biztosít, több: megzavarja szervezetünk működését, olykor az eszünket is. S hogy a mértéket betartsuk, ahhoz partnerek is kellenek. Olyanok, akik nem tukmálják mindenáron a következő, már nem kért pohár bort vendégüknek, akik nem az elfogyasztott bor mennyisége alapján ítélik meg barátjukat. Hogy mennyit iszunk, az olykor a vendéglátón, a kínálón is múlik. De elsősorban önmagunkon. Például azon, hogy mennyire ismerjük a bor illemtanát, mondjuk a borkóstolás szabályait. A borkóstolás – akár baráti pincelátogatáson tesszük azt, akár protokolláris rendezvényen – egyfajta rítus. Egy adott gazda vagy gazdaság borainak megismertetése. Nem szomjunkat oltjuk itt, hanem egy földrajzi térségben gazdálkodó bortermelő által a legjobbnak tartott borait ízleljük. És itt az ízlelésen van a hangsúly. Ezért hát nem véletlen, hogy a kóstolásra a poharat soha nem töltik tele. A borkóstolásokon illik az asztalra tenni valamilyen eseséget. (Kovács, 2009 ) Ez lehet száraz sütemény, de lehet nem fűszerezett sültszalonna kis kenyérfalatkákon. A borversenyek zsűritagjai általában alma- vagy sajtdarabkákat rágcsálnak két bor között – nem véletlenül. Ahhoz, hogy egy-egy bor zamatát, aromáját igazán élvezhessük, semlegesíteni kell az előző ízeket. Persze arról is szólnunk kell, hogy hogyan kell kóstolnunk – élveznünk a bort. Az igazi borértő és borszerető legelőbb a bor tisztaságát vizsgálja. A gyertyafény elé tartott borospohár megmutatja, mennyire tisztult le a bor. S persze ne feledkezzünk el a „borgyűrűről”. Az ital tetején, a pohár oldalán fellelhető olajosnak tűnő gyűrű a bor testességét mutatja. Ezután következhet az íz vizsgálja: a szánkba vett „kortyot” forgassuk meg a nyelvünkkel, hogy minél több ízlelőbimbónk érezze a bor sajátos, és mégis jellegzetes ízét. A bor része a gasztronómiának. De hogy igazi élményt jelentsen, ahhoz tisztában kell lennünk az elődeink által már kitalált ízharmoniókkal. Például, hogy az úgynevezett vörös húsok – vad, marha, sertés, bárány – mellé a legjobb vörösbort kell inni, míg a fehér húsok – hal, baromfi – a fehérbort kívánják. Az édesebb, úgynevezett desszertborok – mint például a Tokaji aszú – étkezés után az édességhez, esetleg sajthoz ajánlottak. Persze az sem mindegy, hogy milyen hőfokúak az ebédhez vagy vacsorához felszolgált borok. A fehér borokat pincehidegen illik fogyasztani – így adják ki igazán ízüket –, míg a vörös boroknak szobahőmérsékletűeknek kell lenniük. Szólnunk kell még a magyar

szokások alapján a „fröccsözésről”. Az igazi borivók úgy vélik: a szénsav töri, rontja a bort. Ezzel együtt elterjedt a fröccsözés. Elsősorban a száraz, savanyú, könnyű borok esetében. Vannak, akik a vörösboros fröccsöt szeretik. Korábban ezt szigorúan tiltotta a borillemtan, ma már a vendéglátásban is sokan úgy vélik: ha valaki így szereti, tegye. Ezzel együtt a testes vörös borok igazi íze tisztán élvezhető a legjobban, akár úgy is, hogy a szódavizet külön pohárból „mellé isszuk”. Étteremben, vendéglátóhelyen a bor töltésének a joga és kötelessége a felszolgálóé, más helyszínen mindig a házigazdáé. Figyelem! Az úgynevezett rátöltés nem illendő. Ez egyébként hallatlanul praktikus szabály, hiszen az üres pohár jelzés a vendéglátó számára: tölthet. Ugyanakkor, ha Szőlészet, borászat Beregvidéken 77 van még bor a poharunkban, úgy jelezzük: nem kívánunk többet. (Ugyan most a borillemről szólunk, azért illik megemlíteni, hogy az első töltés után a sört általában mindenki maga tölti ki magának.) És most még egy adalék a cikk elején említett rítushoz: nem mindegy például, hogy miből isszuk a bort. Az élményt erősíti a környezet, azaz például az áttetsző pohár. A fehér borokat például hosszúkás poharából, illetve kelyhekből, míg a vörös bort általában talpas kelyhekből illik inni. Befejezésül egy jó tanács: a bor elsősorban délutáni, esti ital. Fogyasztása általában a főétkezésekhez, társasághoz kötődik. (Kovács, 2009)

#### 4.Anyag és módszer

A kutatási téma vizsgálata szempontjából kettős kutatási módszer alkalmazása mellett döntöttem. Ez magába foglal egy másodlagos, szekunder adatgyűjtési és információgyűjtési folyamatot, melynek alapját a szakirodalom és a korábbi kutatási eredmények képezik. A szakdolgozat gyakorlati részének alapját viszont egy primer kérdőíves kutatás képezte, melynek bázisát a kárpátaljai borászatok képezték.

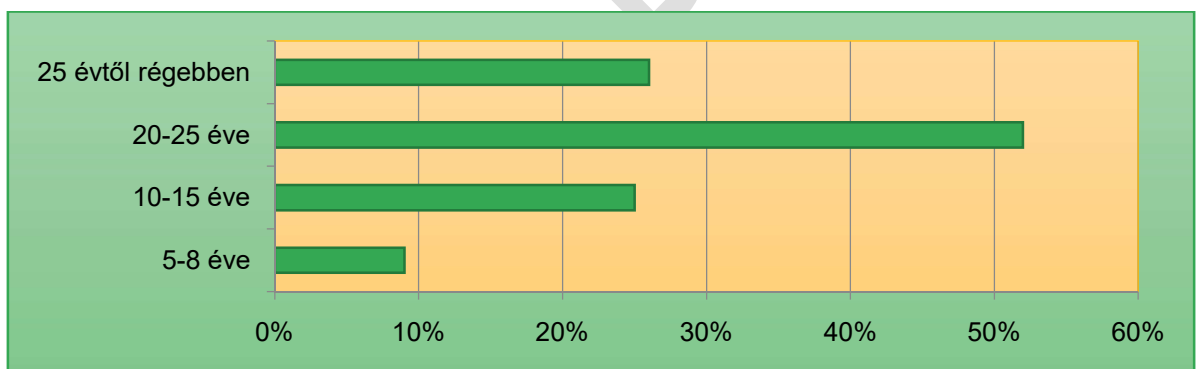
A dolgozat esetében az adatok elemzése helyszíni interjúkon alapul. A kapott adatok elemzésének célja kettős volt. Egyik az összehasonlító elemzés, amelynek során a pincészetekben kapott adatok kerültek összehasonlításra. Ennek célja az volt, hogy következtetéseket vonjak le annak kapcsán, hogy az egymáshoz területileg viszonylag közel elhelyezkedő pincék és borkóstolók, mely borokból milyen forgalmat bonyolítottak az elmúlt 5 évben. Vizsgálat alá került továbbá, hogy mely fajták voltak a favoritok egyik vagy másik pincében.

Az adatok gyűjtése és feldolgozása excel táblázatban történt, melyből a dolgozat során kimutatások és diagramok kerültek elkészítésre. A módszer meghatározásánál nagy segítségemre volt Dr. Majoros Pál: A kutatómódszertan alapjai című könyve.

## 5. Kutatási eredmények bemutatása

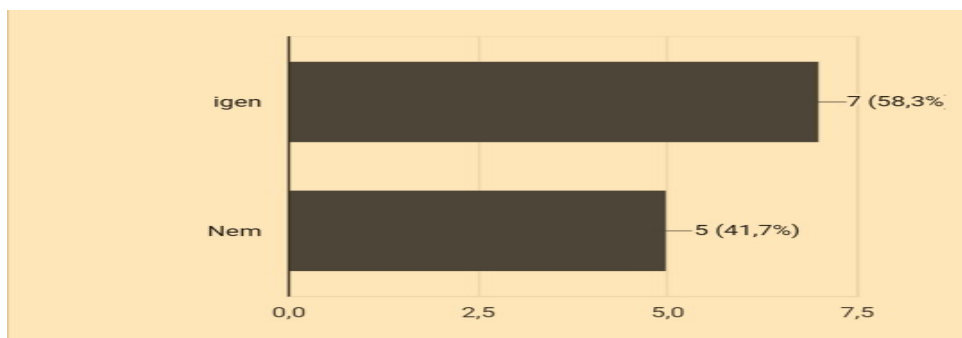
A borvidék vonatkozásában több példát is megvizsgáltunk. Felmerül a kérdés, hogy mi a helyzet Ukrajnában, a helyi bortermő vidékek vonatkozásában. Nem uniós állam lévén a jogi szabályozás sokat váratott magára. A borok forgalomba hozatali szabályai, a licenzálás folyamatának jogi feltételrendszere és gyakorlata csak az elmúlt években egyszerűsödött.

A borvidék borászainak többsége 20-25 évvel ezelőtt kezdte meg tevékenységét, ennek oka részben az is lehet, hogy a 2000 években az állami szabályozás lehetővé tette az új ültetvények telepítésének támogatását, hiszen a befizetett adó meghatározott százalékban felhasználható lett erre a célra. A nagy borvállalatok élhettek ezzel a lehetőséggel, de megjelentek az ültetvényeken az európai fajták nagyobb számba, melyekről szőlővásárlásra is lehetőség nyílt. Ekkor indultak a kezdeményezések a borvidék borászatának fejlesztésére, fellendítésére és történelmi múltjának megismertetésére. 2001-ben került megrendezésre első borfesztivál is Beregszászban.



3. ábra Mennyi ideje foglalkoznak borászattal a borvidéken

Jelentős számban vannak továbbá, akik 25 évnél régebben kezdték tevékenységüket és nem éri el a 10% azok száma, akik az elmúlt 5-8 évben kezdték csak meg azt. A borászatokban nagyobb részében több generációs hagyományai vannak a borkészítésnek. A korábbi generációk érdekeltségét vizsgálva a borászok közel 60%-ban a korábbi generációk is foglalkoztak a nevezett tevékenységgel.



4. ábra Korábbi generációk borászati érdekeltsége

Itt azt is figyelembe kell venni, hogy Beregszászban nagy hagyományai vannak a háztáji bor készítésének is. A családok többségében korábban készítettek saját háztáji szőlőjükből bort, ez többnyire Kadarka és a már említett Izabella fajták voltak, így a több generációs borászat mintáját ez torzítja.

Vegyük sorra az output szektor elemeit a Beregszászi borvidék vonatkozásában. Elsőként az off - trade értékesítés lehetősége a borvidék vonatkozásában két birtok a Chizay és a Cotnar vonatkozásában van jelen. A boraikat értékesítik szupermarketekben, élelmiszerboltokban, melyek forgalmaznak jövedéki termékeket. A kutatás teljessége okán megvizsgáltam a Beregszászban található egyik szupermarket borkínálatának összetételét. Az üzlet borkínálata igen széles spektrumú, dominánsan import borokról beszélhetünk.

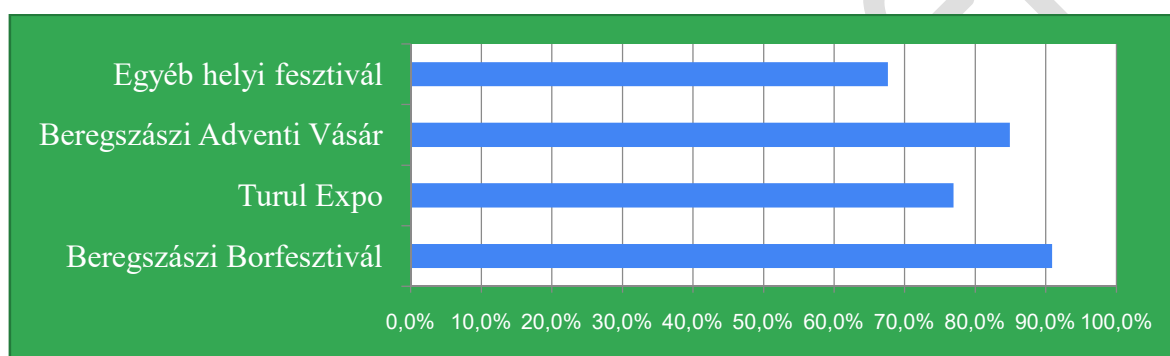


5. ábra Beregszászi szupermarket borkínálata, saját készítés

A borok között megtalálhatóak a nyugat –európai borok úgy, mint a német, olasz, spanyol, portugál, francia; Továbbá a moldáv, a grúz, a chilei, az argentin és új-zélandi borok. Az ukrán borok közül a teljes kínálatban négy belső ukrainai nagy borászat borai fedezhetőek fel, egyikük a már említett Shabo.

Kárpátaljai borok közül is csak a Beregszászi borvidék két nagy borászati cége a Cotnar és a Chizay kínálata található meg.

Következő lépés az on-trade csatornákon keresztüli elosztási rendszer. A Beregszászi borvidéken esetében ezt a formát érdemes megvizsgálni. Az ide tartozik az éttermekben, a kocszmák/bárokban/kávézók és borfesztiválokon, kiállításokon való értékesítés. A borvidék borászatainak borai annak köszönhetően, hogy nincs szigorú ellenőrzés a licenz hiányának ellenére is forgalomba kerülnek egyes éttermekben és bárokban, vendéglátóhelyeken. Ez a felmérés alapján a borászatok borforgalmának kis részét megközelítőleg 20-25 %-át tesz ki. A Beregszászi borvidék borászatainak többsége jellemzően részt vesz borfesztiválokon és vásárokon.. A felmérés adatai alapján a borászatok a következő arányban választják az értékesítés ezen formáját.



6. ábra Fesztiválon való részvételi arány, saját szerkesztés

A fesztiválok és vásárok esetében is jellemző, hogy nem kerül ellenőrzésre a forgalomba hozatal, így a borászok ezen értékesítési formát nagy arányban használják. Előnye, hogy nagyobb forgalmat generál, hátránya, hogy időszakos. Sajnos az elmúlt években a Covid19, jelenleg pedig a háború okán nem kerülhetnek megrendezésre ezek az események.

Végül, de nem utolsó sorban elérkeztünk a legjellemzőbb értékesítési formához a direkt marketinghez. A borászatok forgalmának nagy része ezen a csatornán keresztül valósul meg. A fogyasztó megy a borászhoz. Borkóstolókon és közvetlen értékesítés során valósul meg az eladás. E tekintetben csak a két nagy borászati kivétel, mely közül a Chizay jelentős mértékben él a direkt marketing lehetőségével, borkóstolója és saját borboltjának tekintetében, de esetében a forgalom jelentősen megoszlik az off-trade, on-trade csatornák és a közvetlen értékesítés között.

A borászatok közel 60%-a rendelkezik saját borkóstoló helyiséggel. A borvidék borászatainak esetében a bevételeik túlnyomó része a közvetlen értékesítésből származik. Ez a birtokok közel 90 %-ában jellemző. A fogyasztói kör helyi fogyasztókból és turistákból tevődik össze. Jelenleg a helyzet miatt ez utóbbi esetében jelentős visszaesés tapasztalható. A helyi termálfürdők adta lehetőségek okán Kárpátaljára jelentős számú turista érkezik. Szokássá vált, hogy a termálfürdőzési lehetőségek kihasználása mellett, borkóstolókra látogatnak a helyi birtokokra. A birtokok sok esetben a turistacsoport szervezőkkel vannak kapcsolatban és előre egyeztetve fogadják a csoportokat.

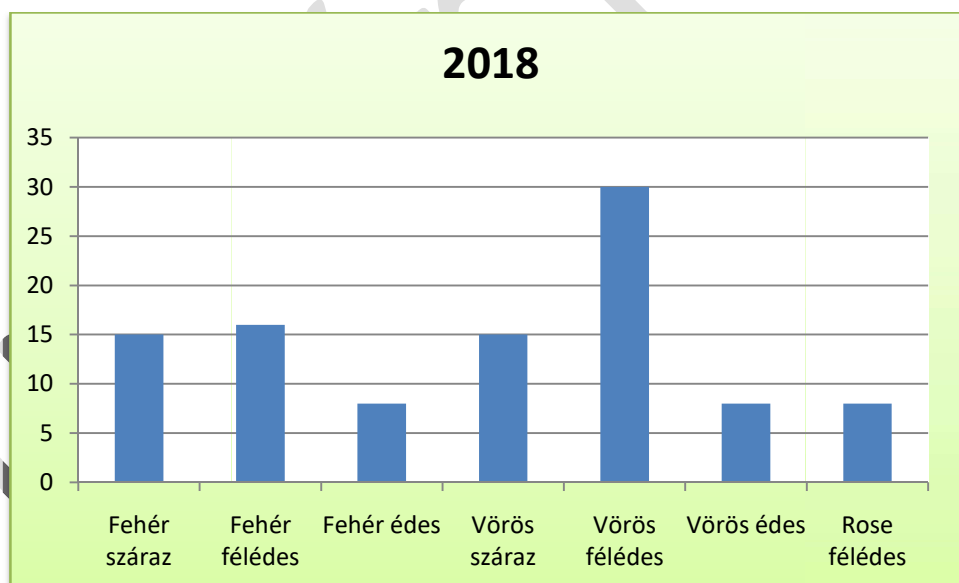
A fogyasztók másik köre a helyi fogyasztók. Az elmúlt évtizedben jelentősen változott az összetételük. Egy rétegük, az anyagilag jobban kvalifikáltak köre, a közép- és magasabb árfekvésű borokat keresi, rendszeres fogyasztóvá vált, ennek köszönhetően a borászatok kínálatában is javult a minőségi borok aránya. Ez utóbbi igaz a turistákra is, nem jellemzően az olcsó borokat keresik már.

A kutatásom alapját képező időintervallum a 2018 és 2022 között eltelt 5 év. Ebben az időszakban szeretném részletesen bemutatni, hogyan is változtak meg a borfogyasztási szokások. Ezen változások részben betudhatók a minőségi fajtajellegű borok szélesebb körben való megjelenésének, valamint a vásárlói réteg jelentős átalakulásának és megváltozásának.

A 2018-as évet bemutató diagramon látható, hogy az aktuális bázis évnek nevezett időszakban a borászatok és pincészetek forgalmuknak jelentős részét a félédes és édes borok forgalmazásából nyerték.

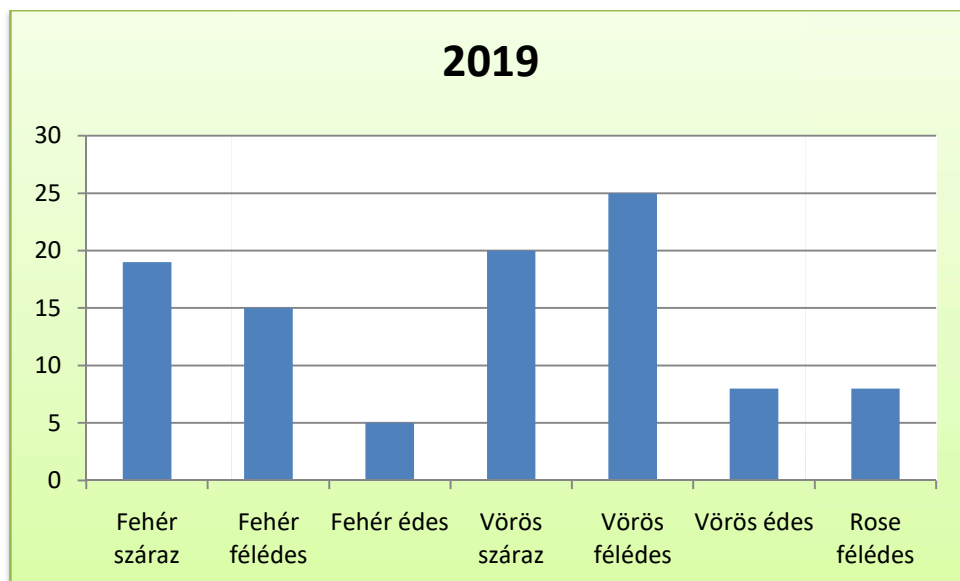
Ugyanakkor megfigyelhető a továbbiakban is, hogy az édes borokra (CAHOR, valamint desszert Muskotály) van egy állandó fogyasztói kereslet. Ezen borok százalékos arányban történő csökkenése szinte minimális.

A száraz vörös és fehér borok összesen kb. 30%-ot tesznek ki a teljes forgalomból.



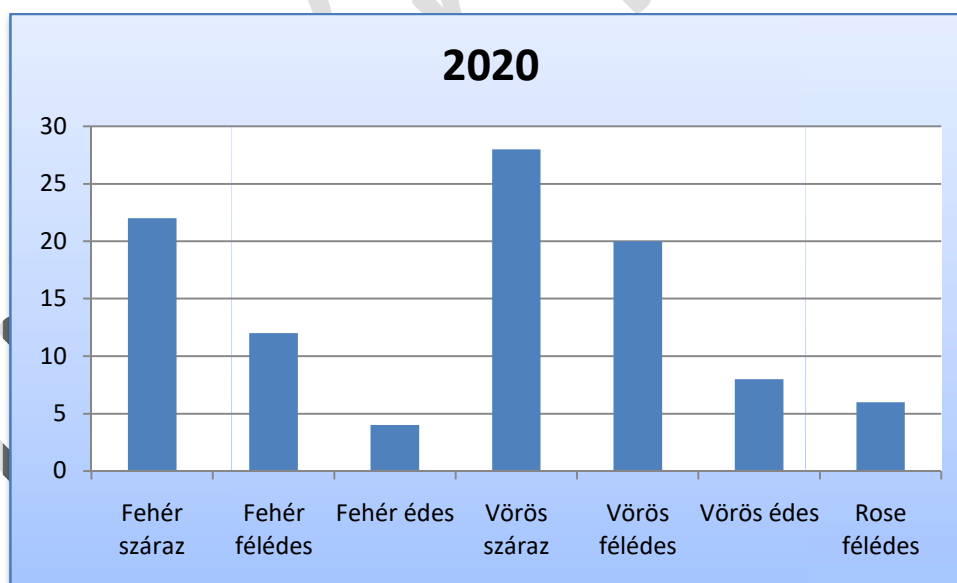
7. ábra borok százalékos arányban 2018-ban

A 2019-es évben tapasztalható egy enyhe növekedés a száraz borok iránt, ugyanakkor megfigyelhető a félédes Rose valamint az édes borok iránti stagnáló fogyasztás.



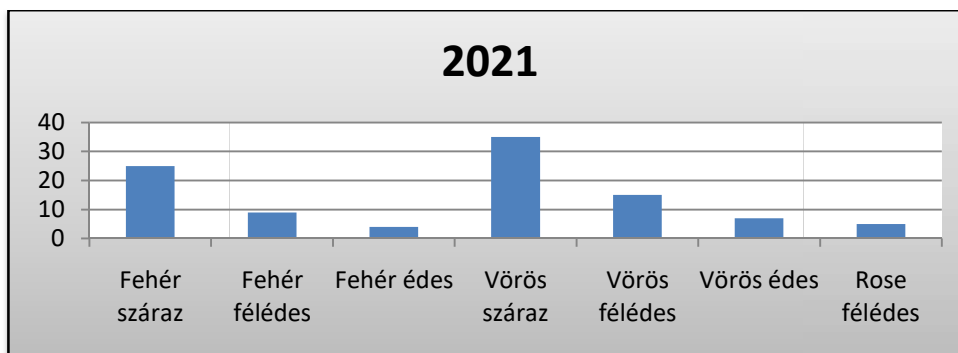
8. ábra borok százalékos arányban 2019

A 2020-as évben a Covid19 járvány következtében bevezetett korlátozások jelentős változást hoztak. Az éttermek és szórakozó helyek teljes bezárása arra készítette a szolgáltató ipart, hogy on-line rendelések házhoz szállításával próbáljanak fennmaradni, ezzel elkerülni a teljes csődöt. Azonban ebben az évben már a száraz borok értékesítése és ebből következően a fogyasztása eléri a kb. 50%-ot.



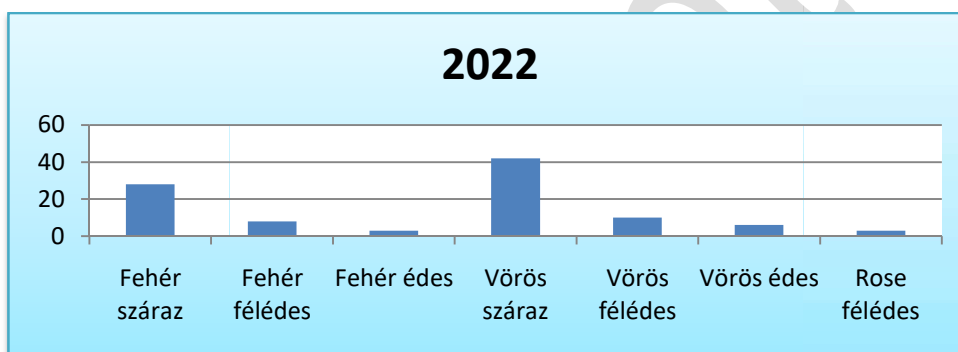
9. ábra borok százalékos arányban 2020

A 2021-es év a járványügyi eljárások enyhítését hozta. Ugyanakkor termelési szempontból az adott év időjárási viszonyainak köszönhetően, rendkívül jó évjáratú borok készültek. Ezzel egyidejűleg Kárpátalján megjelenik egy új, borfogyasztás szempontjából kulturált fogyasztói réteg, amely már nagyobb arányban részesíti előnyben a száraz borokat. Ez nagyon jól látszik az interjúkból kapott adatok összesítéséből.



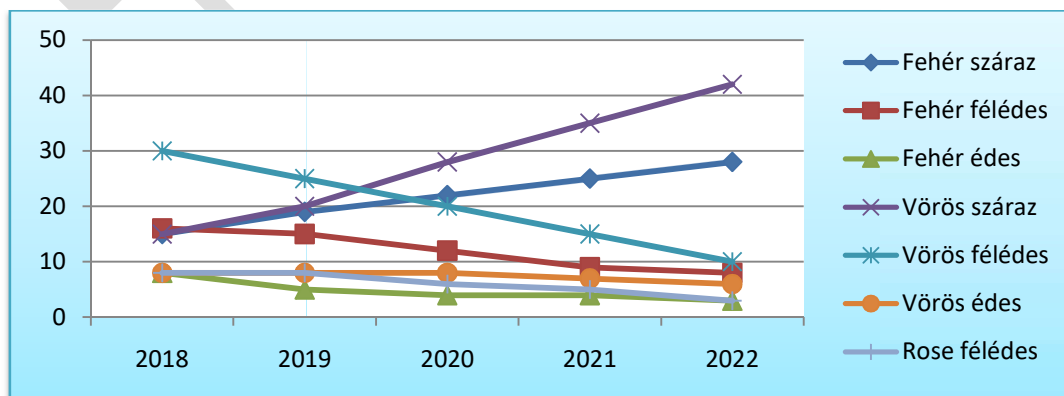
10. ábra borok százalékos arányban 2021

A 2022-es évben a pincészetek, valamint a saját borászatunk forgalmából is jól kivehető, hogy a borfogyasztási szokások egy jelentős változáson mentek keresztül. A megfigyelések alapján elmondható, hogy a száraz borok fogyasztási aránya erre az évre elérte a majd 70%-ot, az öt évvel ezelőtt mért 30%-hoz képest.



11. ábra borok százalékos arányban 2022

Az összesítő táblázatban látható, hogy a vizsgált időszakban hogyan változott a különböző borok fogyasztásának a szokása. Természetesen ebben sok tényező is fontos szerepet játszott. Amelyről az általam elvégzett kutatás alapján, valamint a saját pincészetünk forgalmának értékelését követően is meggyőződtem.



12. ábra Összesítő táblázat

## 6. Következtetés

Kárpátalja Ukrajna legnyugatibb megyéje. Négy Európai Unió országgal határos, azon kívül nálunk megtapasztható a különböző népcsoportok békés egymás mellett élése. A festői Kárpátok vonulata Beregszász környékén már szelíd dombokká szelídül, amely már alkalmas különböző ültetvények telepítésére. A termálvíz biztosította lehetőségek kiaknázását követően a turisták által kedvelt térséggé vált. Télen a sípályák csábítása, nyáron a Tiszán való kajak túrák mind-mind a térség hírnevét növelik. Ezen attrakciók mellé bármikor odailleszthető egy egész testet átmelegítő fűszeres forralt bor vagy egy hús pincében elfogyasztott száraz Chardonnay. Mivel az éghajlati tényező, valamint a környezet is adott a kiváló minőségű szőlő termesztéséhez, így már csak a kellő odafigyelés és szakértelem hiányzik a sikerhez. A szorgos kezek fáradhatatlan munkája, valamint borászathoz való elhivatottság a térség borásaiban megvan.

A borok minőségi fejlődéséhez szükséges volt a borászatok technológiai fejlesztése, amelyre az Egán Ede gazdaság fejlesztési program keretein belül volt lehetőségük a borászatoknak. Ezen program támogatta az új telepítésekre irányuló beruházásokat is. Az ide érkező turisták már nem csak „savanyú” vagy „édes” borokat kértek és kaptak kóstolásra, hanem minőségi száraz félszáraz vagy esetekben desszert borokat ízlés szerint.

Véleményem szerint ez volt az a fő tényező, ami a fogyasztókat elkezdte a „helyes” útra terelni. A mérhető változás az a száraz és édes borok között meglévő 30-70% százalékos értékesítési arány, amely a vizsgált időszakban teljesen megfordult. A jelenlegi állás szerint a mérhető értékesítési folyosókon a száraz borok forgalma elérte 70%-ot ezzel szemben a félédes és édes borok visszaestek egy 30%-os szintre. Ez arra enged következtetni, hogy jelen van a piacon egy szegmens, aki szereti és keresi az édes borokat, de a borfogyasztók nagy része már a minőségi száraz borokat keresi.

## 7. Összegzés

Kárpátalján belül Beregszásztól egészen Szőlősgyuláig, tehát az ukrán- román határig húzódó lankás dombok kiválóan alkalmasak szőlő és egyéb gyümölcsök termesztésére. A nap által átmelegített kőzetek napnyugtát követően ontják magukból mintegy természetes akkumulátorként a meleget. Az ilyen jelenségekre már őseink is felfigyeltek és tudatosan telepítették be a lankás hegyoldalakat különböző szőlőfajtákkal. A csemegeszőlők kiváló kiindulási pontot biztosítottak egy-egy családi gazdaság megélhetéséhez. Azonban hamar rájöttek, hogy ez bizony csak szezonális. A megtermelt termést tartósítani kell, és ennek egyik formája a borkészítés. Ez egy új szakma, a borászat kialakulását eredményezte, amely történelmi jelentőségű a régió számára.

Az évszázadok alatt sok viszontagságot megélt vidékünk, azonban az ültetvények gondozása szinte kötelességként szállt apáról fiúra. Ez a fajta makacs ragaszkodás lehetett az egyik kulcsfontosságú tényező vidékünk magyarságának megmaradásában.

Az ezredfordulót követően indult el egy folyamat, amely a különböző gazdasági szereplőket egyeztetésre és együttműködésre indította. Megkezdődött ismét egy felemelkedő pályán a beregi borvidék, melynek borászait lassan kezdik ismerni és elismerni határon innen és túl. A szakma igyekszik alkalmazkodni a fogyasztói réteg elvárásaihoz, azonban a tradicionális, száraz borok készítését minden körülmények között igyekezett megőrizni.

A fogyasztói szokások állandó változását sokszor az éppen ide érkező turisták kedélye és a borokhoz való hozzáértése határozza meg. Azonban pozitív változások tapasztalhatók ezen a téren.

Összegzésként azt a következtetést tudjuk levonni, hogy sok tényező kölcsönös együttműködésaként a kárpátaljai borfogyasztási szokások egy jelentős változáson mentek keresztül. Ezek lehetnek akár a biometrikus útlevelek által biztosított szabad látogatások az EU borvidékeinek területeire. Az ott látott kulturált borfogyasztási szokások megtanulása és alkalmazása az itthoni borkóstolók alkalmával, vagy esetleg egy-egy különleges évjáratú bor megjelenése a helyi piacon, ami betudható az éghajlati viszonyoknak.

Azonban a saját véleményem az, hogy borászatok fejlődése szakmai, mind technológiai szinten, mind az új telepítéseken megtermelt minőségi alapanyag megléte és a kitartó munka eredményezte, hogy jó úton halad a kárpátaljai borok hagyományos jellegének megőrzése, annak piacának megtartása és fejlesztése, ezáltal a kárpátaljai borászatok generációkon átívelő megmaradása és fejlődése.

## Ábrajegyzék

1. ábra Kárpátalja határai
2. ábra BorMedence Kiállítás, Budapest, Nemzeti Múzeum (saját készítés)
3. ábra Mennyi ideje foglalkoznak borászattal a borvidéken
4. ábra Korábbi generációk borászati érdekeltsége
5. ábra Beregszászi szupermarket borkínálata, saját készítés
6. ábra A borok százalékos arányban 2018-ban
7. ábra A borok százalékos arányban 2019-ben
8. ábra A borok százalékos arányban 2020-ban
9. ábra A borok százalékos arányban 2021-ben
10. ábra A borok százalékos arányban 2022-ben
11. ábra Összesítő táblázat

## NYILATKOZAT

### a szakdolgozat, diplomamunka eredetiségéről és nyilvános vagy korlátozott hozzáféréséről

A szerző neve: Huszár Péter

A dolgozat címe: A beregszászi borvidék borainak bemutatása, valamint a borfogyasztási kultúra változása az elmúlt öt évben

A megjelenés éve: 2023

A tanszék neve: Szőlészeti és Borászati Intézet

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.

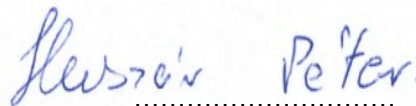
☐ **Dolgozatom titkosított. A titkosítás lejáratának dátuma: ..... év .....hó .....nap.**

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, 2023.05.07.

  
.....

...

szerző aláírása