

SZAKDOLGOZAT

DR. UDVARINÉ SZABLICS MÁRIA

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
GEORGIKON Campus

BOR- ÉS GASZTROTURIZMUS MENEDZSER
szakirányú továbbképzési szak

A BADACSONYI ÉS A DÉL-BALATONI BORÚT
ÖSSZEHAISONLÍTÓ ELEMZÉSE

Belső konzulens: DR. LŐKE ZSUZSANNA KATALIN

egyetemi docens

VIDÉKFEJLESZTÉS ÉS FENNTARTHATÓ

GAZDASÁG INTÉZET

FENNTARTHATÓ TURIZMUS TANSZÉK

Készítette: DR. UDVARINÉ SZABLICS MÁRIA

KESZTHELY

2024

TARTALOMJEGYZÉK

1. BEVEZETÉS	1.
2. IRODALMI ÁTTEKINTÉS	4.
2.1. Gondolatok a turizmusról általánosságban	4.
2.2. Marketing.....	6.
2.3. Magyarország történelmi borkultúrája.....	7.
2.4. Borászati termékeink	9.
2.5. Borút	10.
2.6. Badacsony, a borturizmus csúcsa.....	11.
2.6.1. Badacsony makrokörnyezete.....	11.
2.6.2. Badacsony turisztikai kínálata.....	12.
2.6.3. Másodlagos szuprastruktúra elemek	16.
2.6.4. Turisztikai kereslet Badacsonyban	16.
2.6.5. Nemzeti Turisztikai Stratégiai Terv helyi környezetben	17.
2.7. Balatonboglári borvidék	17.
2.7.1. Makrokörnyezet	17.
2.7.2. Turisztikai kínálat.....	19.
2.7.3. Turisztikai kereslet	21.
3. ANYAG ÉS MÓDSZER	23.
4. EREDMÉNYEK ÉS ÉRTÉKELÉSÜK.....	25.
4.1. SWOT analízis	25.
4.1.1. Badacsony	25.
4.1.2. SWOT analízis Balatonboglár.....	26.
4.2. Betekintés a szálláshely szolgáltatásokba	27.

4.3. Gasztronómiai helyzetkép	30.
4.4. A nagyszerű borok szülőföldjei	32.
4.5. Betekintés a szőlészet ökonómiájába	37.
4.6. Honlapok és marketing kommunikáció.....	43.
5. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK	47.
6. ÖSSZEFOGLALÁS.....	50.
7. IDODALOMJEGYZÉK.....	51.
8. ÁBRÁK ÉS TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE	54.

1. BEVEZETÉS

A bor rendkívül összetett varázssal és történelemmel bír. A misebor Krisztus vérének a szimbóluma. A szőlőt Isten gyümölcsének nevezik. A szőlő az emberiség egyik legősibb kultúrnövénye. A Kárpát-medencében a kelták már időszámításunk előtt a tűzhányók környékén és a meredekebb domboldalakon termesztettek szőlőt. A rómaiak időszámításunk első évszázadában Provinciában virágzó szőlő kultúrát folytattak. A történelmünk során a bortermelés megítélése sokat változott, de a hanyatlást szerencsére mindig fejlődés követte.

Mi az a többlet, ami más italhoz képest a borban van? A választ keresve az egyik legfontosabb tényező a terroir. A termőhely sokszínűsége, a talajképző kőzetek változékonysága, a napsütéses órák száma, a szorgalmas kezek munkája, kiváló koponyák szaktudása, valamint az évjárat soha meg nem ismétелhető, csak az adott területre jellemző bort ad. A nagyborok mellett készülnek közönséges borok is. Ki-ki ízlésének, pénztárcájának megfelelően választhat e nemes italból. A borok világában barangolni sok élményt jelent. Megillatolni, megízlelni, finom falatok kíséretében mellette hosszasan beszélgetni, a szőlősorokat végig járni, a boros pince látogatható részében annak építészeti értékét megcsodálni, bordalokat és verseket hallgatni nagyon jó dolog. A sokszínű csábítás következtében, aki belekortyol a borba, könnyen válhat borkedvelővé, borimádóvá legyen az férfi vagy nő.

A bor élményt nyújt. A bor választás ételekhez, a borok felszolgálása, a palack nyelvezetének értelmezése a borcímke alapján, a borvásárlás, borral főzés mind-mind új élmény. A bor, mint élvezet utazás a zamatok, ízek és illatok világában. Az utazás térben és időben is értendő.

Kisgyermek koromban a nyári szünetben nagymamámnál mentünk „somogyiasan” mondva aへgyre. Még domboldalnak sem nagyon nevezhető birtokon bak művelésű, vegyes fajtájú szőlő kékllett. A természetes világ összes kincse jelen volt. Utazás lovas szekérrel, gyomírtás kapával, kötözés rafiával, permetezés rézgáliccal. A jól elvégzett munka után a szomszéd vendégszeretete sem maradt el: „Annus néném jőjjön kóstolja meg a boromat!” Akkortájt az ismerősök az útonállót is behívták egy pohár borra, de a vendéglátás nem volt jellemző a feldolgozó helyeken (kivételt képeztek a szocialista tsz. és államigazdasági pincék). Míg a nyugati világban a turizmus fejlődésével az utazási szokások is változtak, Franciaországban, Olaszországban, Németországban, Svájcban, Ausztriában elindult a borturizmus fejlődése. Itthon Villányt kivéve lassan és szervezetlenül csalogatta a borkultúra a vendégeket. A rendszerváltás tájékán működött a pincejárás. Márton naptól Balázsoláson át új ünneplések is

beköszöntek Valentin nappal, a pütkösi bortúrák felerősödtek. Minden kis szőlő birtok megvívta a saját harcát, a szerencsésebbek most is őrizik régi patinájukat. Sajnos a többség elvesztette a rangját, a szőlőt kivágták, a zöldségeskertet felszámolták, mert mennyivel egyszerűbb megvenni a sárgarépát a TESCO-ban, és az utálatos szőlő kapálás helyett lehet menni a Horvát tengerpartra. A szocialista nagyüzemi borászatok is jelentős átalakuláson mentek át. A külföldi tőke megérezte a „jó bor illatát”, így a legcsodásabb területeink egy gazdasági vérfrissítésen estek át. A rendszerváltás előtt 4,5-5 millió hektoliter bortermésből 3 milliót az igénytelen szovjet piacra exportáltunk, ennek kiesése elég nagy zűrzavart okozott.

A hegyközségek megalakulása, a világfajták térhódítása és a borászok kitartó munkája révén óriási minőségi fejlődés ment végbe az ágazatban, mely dinamikája most is működik.

A múlt század végén nem csak az agrárium újult meg, a turizmus is más lehetőséget és irányt kapott. A határok megnyíltak, ez vendégeket hozott és egyben vitt is. A németek szerették az olcsó magyar vendéglátást, de annál jobban megszerették a kedvező ingatlan vásárlást. A kulturált magyarországi borfogyasztás terjedése nem sikertelen, de a csökkenő tendencián érdemes elgondolkodni.

Átalakult a nyaralások struktúrája, a kéthetes családi üdülések helyét átvették a tartalmas hosszú hétvégék. Előtérbe került a wellness. A Széchenyi pihenőkártya financiálisan segítette a szállodák, panziók, apartmanok életét. A falusi turizmus is közkedvelt lett. A turizmus sok területen kapcsolódott a borászattal, majd kifejlődött speciális ággént a borturizmus. Kiváló marketing mellett nagy kiugrási lehetőség komplex élmény megszerzése a borutakon nyújtott szolgáltatással. A borút felfűzi egy-egy lehatárolt tájegységhez tartozó falvakat, városokat, szőlőfajtákat felsorakoztató dűlőket, birtokokat, programokat. Leggyakoribb megnyilvánulási módja a szolgáltatásoknak a szállás lehetőség, éttermi vendéglátás, nyitott pincék sorozata és a megfelelő közlekedés (amely a zéró toleranciát is tiszteletben tartja), programok. A sajátos tájegységhez a hagyományt ápoló szokások, egykori településképhez illő megjelenés és építészeti kultúra szükséges. Erre épülhet az az attrakció sorozat, mely jól kiegészíti a különböző korosztályok igényét. Országunkban minden borvidéken megalakultak a borutak, működésük sikere viszont eltérő. A Balatont öt borvidék öleli körbe, ebből az egyik legjelentősebb az északi parton a badacsonyi, a déli parton pedig a balatonboglári, mindegyiknek önálló borútja van. Magyarország tengere és turisztikai büszkesége a Balaton, melynek déli parti lakója voltam és jelenleg északi parti lakója vagyok.

Dolgozatomban áttekintést és elemzést szeretnék nyújtani a Badacsonyi és a Balatonboglári borvidékeken a Badacsonyi Turisztikai és Borút Egyesület és a Balatonboglári Borvidék és Délbalatoni Borút Egyesület által megtestesített borturizmusról.

Célom: Megvizsgálni, hogy a két borút hogyan szolgálja a frekventált balatoni turizmust. Mi a különbség a badacsonyi és a balatonboglári térség borturizmusa között? Milyen eltérés van a marketing eszközök használatában és az interpretáció folyamatában a vizsgált borászatokban? A balatonboglári borút tud-e olyan sikeres lenni, mint a badacsonyi? A balatoni borutak fúziója emelné-e a Balaton turisztikai jelentőségét?

2. IRODALMI ÁTTEKINTÉS

2.1. Gondolatok a turizmusról általánosságban

A turizmus a XX. század közepén lett gazdasági ágazat és ezzel kezdetét vette tudományos kutatása is. Utazások az ókorban is voltak, a középkorban tanulási céllal tettek hosszabb kiruccanásokat, az ipari forradalom után jelentősen nőtt az utazási igény, korunkban pedig lassan 1,6 milliárd fővel kell számolni, mint potenciális turisztikai szereplő. A fejlődés dinamikája az utóbbi évtizedekben felgyorsult. A turizmust nem lehet csak gazdasági szempontból vizsgálni, komplexen kell a pszichológia, a szociológia és a környezeti tényezők bevonásával is. (Az ágazat töretlennek hitt fejlődése aztán 2020-ban megtört, a COVID terjedésének megállítása bezártságot követelt, amely a turizmust is padlóra tette, a kilábalás nem könnyű feladat!)

A turizmusnak nincsen egységes, mindenki által elfogadott megfogalmazása, de a szakirodalomban többen is definiálták. Michalkó (2001, 33) szavaival: *„A turizmus lényege a személyek élményszerzéssel párosuló környezetváltozása, melynek során szolgáltatások igénybevételére kerül sor.”* A Turizmus Világszervezete (UNWTO) 1989. évi konferenciáján a leginkább elfogadott tartalommal illeti a turizmus fogalmát *„A turizmus magában foglalja a személyek lakó és munkahelyén kívüli minden szabad helyváltoztatását, valamint az azokból eredő szükségletek kielégítésére létrehozott szolgáltatásokat.”*

Különbség van a turista és a kiránduló között. Aki messze utazik otthonától és minimum egy éjszakát eltölt egy fogadó desztinációban, ő a turista szerepét tölti be, a kiránduló ugyan utazik, de nem tölt el éjszakát. (Fesztiválosok megítélése ebben a megközelítésben érdekes!)

A turizmust tekinthetjük a béke szimbólumaként: kedves, nyitott, és mindig pozitív kisugárzást kölcsönöz. A másik nagyon fontos elvárás a biztonság.

A turisztikai szolgáltatásokat az alábbiak jellemzik:

- A turisztikai termék szolgáltatásokból áll, komplex termék, egyedül nem értékesíthető.
- A legfontosabb cél: az egyén élményszerzése.
- A fogyasztása mindig helyhez és időhöz kötött.
- A választás magas szabadságfoka alapján mindig a vevő dönt.
- A szolgáltató és a fogyasztó között szoros, interaktív kapcsolat létesül.
- Megfoghatatlan és romlékony (itt írhatjuk a romlékony helyett akár azt is „tárolhatatlan”).

A turisztikai termék a turista igényeit kielégítő szolgáltatás, kínálati halmaz, mellyel a kereslet kielégíthető. Ahány kutató, annyi termék értelmezés van. Ami egységes, hogy három elemet biztosan megtestesít: utazást, szállást és programot. Közepontjában mindig az élmény „attrakció” áll, mely lehet ember alkotta és természetes. Csoportosítása időről időre és kutatásonként változik: tevékenység, csoport és tér specifikus termékeket ismerünk. Ha már szőlész- borász szemmel nézzük, akkor bármely besorolásban ott a helye a szőlőnek vagy a bornak is. Gonda és Raffay (2016) szerint a gasztronómia mellett a bor a mai trendnek megfelelően nem csak kiegészítő szerepet kap, hanem erősen ott van a kulturális turizmustól kezdve az egészségturizmuson át minden termékhez kötődően egészen a borutakig. Nézzünk néhány példát a kapcsolódásokra:

Tevékenység specifikus termékek:

- aktív turizmus (vízi sport-, lovas-, kerékpáros-, golf- gyalog túra) – Valahol útközben bontsunk meg - egy szép üveg bort, vagy ugorjunk be egy borozóba
- kulturális (örökség-, vallás-, fesztivál turizmus) – misebor vajon hol kapható?
- konferencia turizmus (ebben egészen jók vagyunk) – szünetben a kávé mellé jól megfér egy pohár pezsgő vagy habzóbor
- bor- és gasztronómia turizmus (jól működik, de további nagy kiugrási lehetőség van benne)
- bevásárló turizmus (lecsengett) – sikeres jó vásárlás után jutalom egy korty bor!

Csoport specifikus termékek:

- ifjúsági (sokoldalú érdeklődés) – borkészítés módja és must fogyasztás, szünetben részvétel
- szenior (jó fizetőképességű vendégkör) – szabad még egyszer Otellót kérnem, ha van?
- akadálymentes (előírás, de egy ország színvonalát is minősíti) - amit a kedves vendég kér, helyébe kell vinni a szőlőlekvárt, borlekvárt stb.!
- egyéb (allergiások, demensek, autisták stb.) – amit és ahogyan a kedves vendég kér, pl. helyben érett szőlő prezentálása.

Ki szeretném emelni a vidéki turizmust. Alulról szerveződve a mezőgazdasági termékek összefogással, vagy a vendégasztallal kistermelőként bekerülnek a falusi turizmusba. Magasabb kategória az ökoturizmus és fontos a fenntarthatóság igénye.

Minden turisztikai terméknek négy lényeges összetevője van: vonzerő, szállás, megközelítés, hozzáállás. (Gonda 2016.)

A turizmus osztályozása sokoldalú: fajtája, formája, specifikuma szerint lehetséges.

A turizmus fajtái:

-szabadidős turizmus

-hivatásturizmus

A turizmus formái:

- tömegturizmus (tengerparti üdülések, síelések)

- alternatív (Niche) turizmus (a fogyasztók az egyedit keresik, a fenntarthatóság követelményeit figyelembe veszik)

A turizmus típusai:

- térspecifikus termékek (az adott táj, város, természeti adottságok, vízpartok, falvak jellegéből adódó vonzerő)

- csoportspecifikus termékek (korosztály vagy üzleti elven szerveződő, valamint speciális szolgáltatást igénylő társulások)

- tevékenységspecifikus termékek (a motiváció szorosan összefügg azzal a tevékenységgel, amiért a turista elutazik, az aktivitás és a motiváció szoros).

A turisztikai termékek nem elválaszthatóak a desztinációtól, egy-egy térség fejlődése meghatározó a turisztikai termékek fejlődése szempontjából. Az üzleti életben is használatos az életciklus elmélet, amely életgörbével jellemezhető. A felfutást követő stagnálásnál már célszerű felkészülni a hanyatlásra és az újrakezdésre. (Michalkó et al., 2011.)

2.2. Marketing

Az üzleti siker elengedhetetlen feltétele, hogy az adott termék, szolgáltatás iránt megfelelő kereslet legyen. Marketing a legrövidebb megfogalmazásban: szükségletek jövedelmező kielégítése. Drucker (1973, 40) menedzsment szakember szerint: *„A marketing célja a vásárló oly mértékű megismerése és kiismerése, hogy számára a felkínált termék vagy szolgáltatás megfelelő legyen, és szinte eladja önmagát. A marketing ideális esetben vásárlásra kész vevőt eredményez.”* A hagyományos piactér mellett korunkra jellemző és erősen meghatározó a digitális piactér, valamint meg kell említeni a metapiacot, amikor a termékek és szolgáltatások a fogyasztók számára összekapcsolódnak különböző területhez tartozásuk ellenére. A XXI. század marketingje a holisztikus marketingkonceptió. A minden-mindennel összefügg elvében a kapcsolatmarketing, az integrált marketing, a belső marketing és a társadalmi felelősségvállalás marketingje szerepel. A cél a hosszútávú, széleskörű elégedett üzleti partnerség kialakítása és megtartása. Az integrált marketingben az eladók 4 P-je (termék, ár, hely, promóció) szinkronba kerül a vevők 4 C-jével (vevő igényének kielégítése, elkölthető pénzeszköz, kényelem, kommunikáció). Sokféle marketing tevékenységet szükséges

alkalmazni és ezek együttes hatását maximalizálni kell. A belső marketing részben a vállalkozások értékesítéssel foglalkozó alkalmazottainak együttműködését, részben a többi dolgozó vevőcentrikus marketing szemléletének kialakítását jelenti. A társadalmi felelősségre vonatkozó marketing a társadalmi jólét követelményeit (pl. környezetvédelmi, etikai, jogi stb.) veszi figyelembe. (Kotler – Keller, 2006.)

A marketingkommunikáció a piac befolyásolása marketing eszközökkel. A rendkívül sok termék a vevők egyéni igényével akkor tud találkozni, ha azt segítik a kommunikációs eszközök. Pontosan, találóan meg kell fogalmazni, hogy milyen üzenetet és hogyan szeretnénk küldeni a vevőnknek. Az üzenet formája lehet verbális és non verbális, azaz kifejezhetjük szavakkal és különböző érzékszervünkre ható formátummal. A termék bemutatásakor fontos, hogy a megcélzott közönséghez az érveket egyoldalúan (azaz előnyöket ismertetve), vagy kétoldalúan (előnyök, hátrányok) mutatják be. Ennek az információs anyagnak el kell jutnia valamilyen eszközön a közönséghez. Ha jó a közvetítő eszköz és eléri a befogadót a kommunikáció, akkor megkezdődik a figyelem felkeltés a szereplőkben, majd közülük lesznek olyanok, akik vágyat éreznek a termék beszerzésére. Végül megvalósul a cél, lesznek akik vásárolnak a termékből. A kommunikáció hatékonysága több tényezőtől függ, ezek közül a legfontosabbak: a potenciális vevőket hogyan sikerül megtalálni, a promóciósmix mely elemeit alkalmazzuk, mennyi pénzt tudunk fordítani az egész folyamatra. A promóciósmix elemei a reklám, vásárlás ösztönzés, Public Relations, személyes eladás és a direkt marketing. (Hajdúné, 2004)

A sikeres marketing eléréséhez meg kell ismerkedni az interpretáció fogalmával. Összetett gondolatkör, melyet szintén sokan és sokféle képen értelmeznek, véleményem szerint Veverka (1994, 94) fejti ki legjobban: *„olyan kommunikációs folyamat, amely a látogatók számára feltárja és bemutatja a természeti és kulturális örökségek tartalmát és jelentőségét eszközök, tárgyak, tájak, helyek (sites) segítségével”* Nem csupán egyszerű információ áramlásról van szó, hanem komplex üzenet, ahol a visszacsatolás folyamata is jelen van, ezzel a fejlődést minduntalan generálja.

2.3. Magyarország történelmi borkultúrája

Ásatások szerint a rómaiak előtt a kelták is foglalkoztak a Kárpát medencében szőlőműveléssel. Probus császár, aki szerémségi vinitor harmadik fia volt az i.u. III. században

katonákkal telepített szőlőt. (Csizmadia et al., 1997) A római korban a Balaton északi partján, Pécs, Somló, Sopron és Szekszárd környéken szőlőtermesztés és borkészítés folyt. (Eperjes 1998) Honfoglaló őseink vándorlásaik során megismerkedtek a szőlővel, de a portyázó magyarok szívesebben szereztek maguknak bódító italt, mint hogy műveljék a szőlőt. A XI. századtól gyorsan terjedt az egyház hatására a szőlőültetés. A tatárjárás pusztítása miatt különböző kiváltságokat élveztek a telepítők, az Anjou királyok uralma alatt pedig a további fejlődésnek köszönhetően kialakult a kereskedelem és a kocsmáztatás. Mátyás királyunk rendeletekkel védte és felvirágoztatta az ágazatot. Oláh Miklós (1536) tézisei szerint „*Borból olyan sok van, hogy Magyarország csaknem minden vidéke (kivéve azokat a sík vidékeket, melyek a Tiszán innen és túl Várad felé vannak, illetve a Bács vidéket és néhány más helyet) terem nemesborokat, édeset és savanykásat, a kettő közöttit, erőst, könnyűt, mérsékelten hatót, de fehéret jóval többet, mint vöröset.*” A 150 éves török hódoltság sok kárt okozott, de ahova nem jutottak el, ott fennmaradt a termelés (Tokaj). Ekkor került hazánkba a törökök elől menekülő rácok által a Kadarka, amely fajta országosan még ma is előkelő helyen van a borászatban. A XVII. században hírnévre tett szert a tokaji aszú és szamorodni. A legenda szerint 1650-ben Sepsi Laczkó Máté lelkész készített először aszúbort. Mária Terézia a futóhomok megkötésére a szőlőtelepítést szorgalmazta, mely pontuszi fajtákkal valósult meg. A XVIII. században főúri pincészetek (pl. Eszterháziak) már pezsgőt készítettek, akkor amikor még a franciáknál sem volt kiforrott az eljárás. Széchenyi István a Hitel és a Világ című műveiben gondolataival a borászatban elkövetett hibák kijavítására hívta fel a figyelmet, amelyben kiemeli a mennyiség helyett a minőségre kell figyelni! A XIX. században megjelentek a nyugati borszőlőfajták, köztük az Olasz rizling is. Országunk egyik legnagyobb szaktekintélye Schamsz Ferenc (1870-1939) felmérése szerint akkoriban szőlőterületünk 525 ezer hektár, míg bortermelésünk 13 millió hektoliter nagyságában alakult. A lisztharmat, filoxéra és a peronoszpóra megjelenése a szőlő területi megoszlásában és szaporítóanyag előállításában új korszakot hozott. A Trianoni békeszerződéssel a szőlőterületünk 2/3 része és a borfogyasztóink 1/3-a elveszett, valamint az export lehetőségünk is csökkent. A fellépő túltermelési nehézségeknek koránt sem kedvezett a direkttermő szőlők magas aránya. A háborúk, a szocialista átszervezés nehézségeit leküzdve elindultak az átgondolatlan telepítések, a nagyüzemi művelés mellett a pontuszi fajták csődöt mondtak. (Csizmadia et al., 1997)

1965-ben a szőlő rekonstrukció következtében az ültetvényterület elérte a 247 ezer hektárt, a magas művelés hatására a borkombinátok megalakulása is elindult. 1966 és 1975 között kb. 40 ezer hektárral csökkent a szőlő területünk, ismét állami beavatkozásra került sor, melynek következtében szerencsésen átgondolt 45 ezer ha nyugati és hagyományos minőségi fajtájú

telepítés jött létre 15 év alatt. A technológiai fejlődés sem maradt el, de a szocialista nagyüzemi termelés az orosz piacra orientálódott silány minőségben. A rendszerváltás sem hozott sok jót, új tulajdonosi kör és sok gazdátlan birtok volt a jellemző. (Eperjes, 1998)

Az áttörést a 22 borvidék megalakulása és az érdekvédelmi szervezetek hatékony működése hozta. A szigorú termékleírások és jogszabályi követelményekkel elértük, hogy vannak minőségi boraink, amire büszkék lehetünk! Többek között ezt bizonyítja, hogy Ferenc Pápa is elismeri a magyar bort, 2023. decemberében megáldotta.

2.4. Borászati termékeink

Az 1308/2013/EU Európai Tanácsi és Parlamenti rendelet VII. melléklet II. részében szereplő szőlőből készült termékek, melyek a 26/2021. (VII. 29.) AM rendelet részletes szabályainak megfelelően jönnek létre. A 607/2009/EK rendelete szabályozza a borászati termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredet megjelölések és földrajzi jelzések, a termékek címkézése és kiszerelésére vonatkozó előírásokat. A magyarországi borok minőségét a szigorú termékleírások védik, részletesen tartalmazzák borvidékenként az előállítható borok típusait, azok érzékszervi és analitikai jellemzőinek elvárásait, előállításuk technológiáját, a szőlőtermesztés szabályait (terméskorlátozás), engedélyezett szőlőfajtákat, jelölés szabályait. (INTERNET1)

A külföldi szakirodalom készítésük alapján a borokat az alábbiak szerint kategorizálja:

- Vörösbor: a kék szőlőt héjon erjesztik, legalább két hétig, az erjedés befejezte után kiperéselik.
- Fehérbor: a szőlőt azonnal feldolgozzák, a préseléssel eltávolítják a magot és a héját. Hűtött tartályokban erjesztik, majd szűrés után saválló acél tartályokban vagy fahordóban tárolják.
- Hagyományos módon készült pezsgő: a borszőlő fajtákat külön erjesztik, majd speciális cuvée-t készítenek. Utána cukrot, élesztőt és bort adnak hozzá és beindul vele a másodig erjedés. Ekkor szén-dioxid keletkezik a palackban, így a bor természetes módon szénsavval telítődik. Lassú forgatással az élesztős rész a palack nyakába vándorol. Ezt eltávolítják és még némi cukrot és bort adnak hozzá a kívánt minőség eléréséhez.
- Rozé borok: a héjon áztatás csak rövid ideig tart (4-12 óra). Szűrés után a fehérbornak megfelelő kezelés következik.

- „Erősített borok”: a borok erjedését általában borpárlattal megállítják, így egy erősebb, de édeskés bor készül.
- Tankpezsgő: a második erjesztést tartályban nagy nyomás alatt végzik, utána szűrik és palackozzák az italt.
- Ízesített borok: szeszesital és fűszer vagy gyógynövények hozzáadásával készülnek.
- Természetes borok: ökológiai gazdálkodásból származó kézzel szüretelt szőlőből természetes élesztővel, adalék anyagoktól mentesen készült szüretlen bor.
- Narancsbor: fehér szőlőből készült héjon áztatással. A sárga színt a magokból kiázott anyag adja. (Puckette – Hammack, 2011)

2.5. Borút

A borturizmus legkoncentráltabb megnyilvánulási formája. Adott ökológiai tájegység és arra jellemző építészeti, néprajzi kultúrája, a helyben forgalmazott borok és borászati termékek előállításának színterei, bemutatóhelyei. A munkában minden érintett érdeke szerint részt vesz, legyen az őstermelő, vállalkozó, önkormányzat. A tagokat egyesület fogja össze, alakulásuk a nyugat-európai borutak mintájára történt. A borutak típusait nyitott., tematikus és klasszikus kategóriába sorolhatjuk. A nyitott borút „szellős”, távolabbi pontokon vannak az attrakciós lelőhelyek, valamint a vendégasztal és a falusi turizmus jelentős. A tematikus borútnál a kultúra, a természet és a gasztronómia jól kiegészíti a borfogyasztást. Koncentráltabban jelenik meg a fogyasztó felé a kínálat, de még fejlesztésre szorul. A klasszikus borút a leghíresebb termőhelyek körútja, minősített rendszerrel, a fogadóhelyek közel vannak egymáshoz. (Máté, 2011)

Borút létesítésekor, majd működtetésekor a 2011. évi CLXXXI tv. irányadó fejezeteinek és a Ptk. 3:64 §-ának, mint jogszabályi kötelezettségnek kell megfelelni. A borút létrehozásának célja a páratlan szépséggel bíró és jelentős szőlőterülettel rendelkező vidék szervezettebbé tétele a látogatók számára. A megalakult egyesületnek a kitűzött célnak megfelelően kell működni, tagjai sorában jelen vannak kisebb – nagyobb borászatok, étkezési és szállás lehetőséget üzemeltető vállalkozások. A desztináció kultúrtörténeti megismerhetősége és építészeti értékeinek bemutatása elválaszthatatlan része.

Akkor működik jól az egyesület, ha a tagok élvezik az előnyöket, a vendégkör elégedett, mert szervezett desztinációba léphet. A folytonos fejlődés során a felemelkedés elkerülhetetlen, de

ehhez kitartó közösségi munkára van szükség. A szálláshelyek minősítési rendszerét a Magyar Turisztikai Ügynökség végzi, a minősítések a magánszálláshely kategóriában most zajlanak. A borászati üzemek kötelezően HACCP rendszert üzemeltetnek. A borászati vendéglátó egységek minőségi követelményei nincsenek jogszabályba foglalva, ezt a hiányt a Borúti Karta tudja pótolni. 2006-ban az Európai Borutak Közös Minősítési Rendszere a 2000-ben készült változtatás újra értelmezte és kiegészítette a borturizmus és a borút fogalmával. A karta konkretizálja a nyitvatartási rend módját, a vendégfogadás milyenségét (tisztaság, befogadóképesség, parkolás), elvárt felszereltséget, az információs rendszerben való részvételt, a borkóstolás és értékesítés kívánalmait (kóstoló pohár, bor hőmérséklet, csak minősített bor forgalmazható, a folyóbor csak saját lehet). Ki kell függeszteni a borút térképét és a minősítési bizonyítványt. (Könyves, 2015)

Európa legszebb borútjai című könyvben méltóan szerepel a magyarországi - Villány-Siklói borút, Zalai - és a Tokaj-hegyaljai borút, de szomorúan tapasztalom, - hogy Badacsony nem kapott benne helyet! Gyönyörű helyre invitál bennünket a mű, 2-3 napos túrákat kínál általában 100-500 km-es útvonal tervvel, programokkal, mesés tájakkal illusztrálva. (Papp, 2018)

2.6. BADACSONY, A BORTURIZMUS CSÚCSA

2.6.1. BADACSONY MAKROKÖRNYEZETE

A Balaton kilátójának városából – Fonyódról - nyílik meg a látogató előtt a legszebbnek mondott panoráma. A látvány csodája a lenyűgöző tanú hegyek között a legelőkelőbb: a Badacsony. Az előtte levő víztükörrel mindig kacérkodik, legyen az reggeli napsütés, a naplemente varázsolta aranyhíd vagy a befagyott víztükrön megcsillanó fénysugár. Gimnazista éveim alatt naponta kétszer elhaladva, kb. 1500 alkalommal pillanthattam rá a mindig más arcát mutató Badacsonyra. Ez az élmény minden Fonyódon átutazó részére adott, a természeti csoda hívogatja a látogatókat.

A borvidék természetföldrajza

A Pannontenger létrejötte után, kb. 4 millió évvel ezelőtt a mai Tapolcai medencében törésvonalak mentén felszínre tört a bazalt láva. A kőzetolvadék szétfolyt, a tufa szét szóródott, így jött létre a Gulács (393m), a Szent György-hegy (413m) és többek között a legmagasabb

Badacsony (438m). Az erózió az idők folyamán koptatta és jellegzetessé tette a tanúhegyeket, melyek kúp, csonkakúp és koporsó alakot vettek fel.

Társadalmi – gazdasági környezet megítélése

Badacsony Veszprém vármegyében a Tapolcai járásban helyezkedik el. Az öt település/településrészről álló egységet (Badacsonytomaj város, Badacsony üdülőhely, Badacsonyör, Badacsonylábdihely és Badacsonytördemic) a köznyelv eltérő közigazgatási határai ellenére egy egységként kezeli, mert körbe ölelik a hegyet. Ez a földrajzi hely nem csak ökoszisztémájában egységes, hanem a múltját-jelenét meghatározza az egymásra épülő, egymást kiegészítő tevékenység, melyet integráltan, magasabb szinten közös áldozatvállalással érnek el a szőlőművelés, a borászat és a vendéglátás területén.

Megközelíthetőség

Szerencsés fekvése révén többféle közlekedési eszközzel könnyen elérhető, annak ellenére, hogy autópálya és fő autóútvonal kb. 50 km-en belül nincsen. A leghangulatosabb a balatoni hajózás, akár katamaránnal Fonyódról, akár BAHART járat Balatonfüredről vagy Keszthelyről, de vitorlással, suppal, elektromos csónakkal is élmény ide utazni. A Balaton körüli kerékpárút egyik szép megállója lehet itt, de azért nem árt, ha a biciklisek is figyelnek az alkoholtilalomra! A vasútállomás központi helyen van, a vonatról leszállva a „Rizlig platc” büfésonon találja magát a kedves vendég. Autóbusz megálló szintén mindenhez közel van. A sármelléki repülőtér kb. 30 km távolságra fekszik, de aki netán repülővel érkezik a környékre üdülni, ide már biztosan egyéb közlekedési eszközzel jön.

2.6.2.Badacsony turisztikai kínálata

Rendkívüli gazdagság jellemzi, amely fakad részben abból, hogy már a rómaiak kultúrát formáltak itt (nevében őrzi az egyik legrangosabb út, a Római út), szőlőt telepítettek. Sok tárgyi emléket tártak fel ebből a korból, melyet részben a keszthelyi Balaton múzeum őrizz. A honfoglalás után Vár- Bulcsú nemzetség telepedett itt le. Költők, festők, színészek és egyházfők kedvelt tartózkodási helyévé vált. Az itt termelt bor a XVIII. században lett igaziból híres. A Balaton egyik idegenforgalmi központja, a partvidéknek egyik leglátványosabb tája. A Balaton-felvidéki Nemzeti Park területén fekszik, ritka növények és állatok sokasága élénkíti a védett környezetet. A látogatók jelentős része egy napot tölt itt, megkóstolja a finom borokat és elfogyaszt egy jó balatoni fogas sültet vagy igénye szerint egy magyaros ételt. (INTERNET2)

Vonzerők és a vonzerőre épített turisztikai termékek

A kulturális értékek minden látogató számára élménnyel szolgálnak kortól és nemzetiségtől függetlenül. A Kisfaludy-házban, a Bormúzeumban, a Szegedi Róza házában a legigényesebb borbarátok is felejthetetlen élménnyel találkoznak. Ez a múzeum együttes látogatása összekapcsolja a verset, a színészetet a szerelmet és a bort. A Rózsakőre (melyről szőlőfaját is elnevezeték), ha valaki ráül háttal a Balatonnak, a legenda szerint összejön a szerelmével. A Ranolder kereszt őrzi a püspök úr emlékét és tanulmányi kirándulás keretében élményt nyújt az iskolás csoportoknak a feljutás. Az Egry József Emlékmúzeum a balatoni festő egykori házában található (Egry sétány 52.).

Vallás turizmus iránt érdeklődőknek a már említett Ranolder veszprémi püspök által állított kereszt lehet úti céljuk és Badacsonytomajon a bazaltból készült Szent Imre-templom, mely főoltárát Udvardi Erzsébet táblaképei díszítik. (Somorjai, 2013)

Aktív turisták a valamikor üzemelő Rodostó turistaház mellől induló lépcsősoron (464 db) juthatnak fel a Badacsony tetejére. A kialakított pihenőket a kuruckor ismert személyeiről nevezték el. Felüdülést nyújt az 1910-ben Dr. Folly Gyula által telepített arborétum megtekintése. Magánkézben levő, nem nagy területű, de ritkaságokat is tartalmazó fenyőfagyűjtemény. A Balaton-felvidéki Nemzeti Park területén a 1996. évi LIII. törvény a természetvédelemről, a 2000. évi CXII. törvény a Balaton Kiemelt Üdülőkörzet Településrendezési Tervének elfogadásáról és a Balaton Területrendezési Szabályzat megállapításáról, valamint Badacsonytomaj város Képviselő-testületének 32/2017. (XII.21.) önkormányzati rendelete a településkép védelméről jogszabály együttes védi Badacsony és környéke tájbarát építészeti értékeit, állatvilágát, növény faunáját, beleértve a településképet meghatározó szőlő birtokokat. Az **ökoturizmus** jegyében tehetünk gyalog túrákat, kerékpárral a természetvédelmi hatóság által kijelölt útvonalakon elhaladva gyönyörködni lehet az erózió elleni védelmet nyújtó szőlő teraszokban, a magasnövésű növényekben (kutyabenge, vadrózsa, galagonya fajok, som, mogyoró), a fák közül megemlítenéd a hársok, kőrisek, eperfa és a mandula. A gyepeket különössé teszi a néhol megjelenő kövirózsa, gyöngyvirág, illatos ibolya és télizöld meténg. Túra útvonalunkban megpillanthatunk egy-egy zöldgyíkot, lábatlangyíkot, fejünk felett körözhethet a hollópár, ősszel vonulhatnak a vadludak, a darvak és - mint hulló rózsaszirmok – gyönyörködhetünk a lepkék sokaságában. Természeti értékeinkre kiemelt figyelmet kell fordítani, az élőhelyeket megzavarni nem szabad, vigyázni kell, hogy a ténylegesen egymással szaporodó közösségek a fajok fenntartását megőrizték! A turizmus XXI.

századi alapkövetelményének - a **fenntarthatóságnak** mindenekelőtt - érvényesülnie kell!
(INTERNET2)

Az alábbiakban felsorolt helyi védelem alatt álló építészeti értékekre szeretném felhívni a figyelmet (1.számú táblázat), melyek elérhetőek sétálás közben.

1. táblázat: BADACSONYTOMAJ ÉPÍTÉSZETI ÉS SZOBRÁSZATI ÉRTÉKEI

Megnevezés	Cím	Védettség foka
Ibos-Ház (kutatóintézet)	Badacsonyi út 165.sz.	teljes védettség
Szent Anna kápolna	Badacsonyi út 021/11 hrsz.	teljes védettség
Szent Donát kápolna	Római út 873 hrsz.	teljes védettség
Udvardi Erzsébet emlékház	Római út 80.	teljes védettség
Wallovics kút	Római út 018 hrsz.	teljes védettség
Renner kereszt	zártkert 2074 hrsz.	teljes védettség
Nepomukli Szent János kereszt	zártkert 881 hrsz.	teljes védettség
Szent István kápolna	külterület 038/14 hrsz.	teljes védettség
Madonna szobor és feszület	Fő tér	teljes védettség
I. világháborús Hősi emlékmű	Hősök tere 2027 hrsz.	teljes védettség

Forrás: 32/2017. (XII.21) önkormányzati rendelet

Szigligeten a nemrég felújított várat sem szabad kihagyni az alatta levő Festetics pince megcsodálásával. Szent György - hegy díszé pedig a Tarányi - présház és a Lengyel – kápolna.

A **vízi sport** szerelmeseinek a balatoni úszás, vitorlázás, csónakázás a **horgászoknak** pedig a kijelölt horgászhelyek adnak lehetőséget a felüdülésre. Három strand várja a fürdőzésre, napozásra vágyó vendégeket.

A **borturizmus** adja vitathatatlanul a legnagyobb élményt Badacsonyan. Nézzük meg mitől olyan kiválóak, egyediek a badacsonyi borok?

- A termőhely alapköze vulkánikus eredetű, bazalt és bazalttufa mely agyagos löszös talajjal keveredik, ásványi anyagokban gazdag (K, Mg és mikroelemek).
- A déli oldalon a nap besugárzása intenzív, melyet a víztükör visszaverő ereje tovább fokoz.
- A szőlőtőkék szubmediterrán mikroklímában vannak, a nappal beszívott meleget a Balaton éjszaka kiadja magából, valamint a víztömeg hőmérséklet kiegyenlítő hatása ősszel és tavasszal is jelentős.
- A szeptemberi „vénasszonyok nyara” szép hosszú szokott lenni, amely rendkívül kedvezően hat a fürtök érési folyamatára, segítheti egy jó évszázad létrejöttét.
- A napsütéses órák száma: 2000 óra, átlaghőmérséklet 10,2-10,5° C, évi átlagos csapadék mennyiség 650-700 mm.
- Az ültetvények művelési módja: kordonos, ernyő, gyot, bak.
- Jellemző fajták: Olaszrizling, Szürkebarát, Zenit, Rajnai rizling, Kéknyelű (Budai zölddel vagy Rózsakővel ültetve.)

Tekintsünk vissza egy kicsit a múltba. Feltételezhetően a rómaiak előtt is lehettek itt szőlő ültetvények, de a rómaiaknál Probus császár idejében lett híres. A középkorban az egyház tulajdonában volt a szőlészet és a borászat. A XVIII. században főúri birtokok alakultak ki és ekkortól került európai rangra az itteni bor. A filoxéra járvány itt is tombolt, leküzdésére szerzetesek telepítettek be ismét szőlőt. A szocialista nagyüzemi művelés mennyire volt eredményes és mennyire nem, az vitatható, de a minőségnek biztosan nem használt. A rendszerváltás fordulatot hozott, meg kell emlékeznünk Szeremley Huba munkásságáról, aki családi gazdaságában felvásárlással egyesítette a kárpótlással néhány száz négyzetméterre szétdarabolt parcellákat, és saját filozófiája szerint megvalósította a termőhelyre legjobban illő technológiát. Késői szüretelésű rizlingjével méltó helyre juttatta az Olaszrizlinget és világ-sikerré tette a Badacsonyi Kéknyelűt. Badacsonyörsön 1993-ban Varga Péter vezetésével indult útjára a Varga Kft. Ma már 15 millió palack éves forgalmat bonyolít. Kínálatában édes, száraz, könnyű és testes borok vannak, mely lehet fehér- rozé és vörösbőr, valamint pezsgő. A hagyományos technológiát ötvözték a korszerű, reduktív borkészítési technológiával, beruházásaik révén az egykori borkombinát ma az ország legnagyobb szőlő feldolgozója. 250 ha-os saját szőlővel rendelkezik és kb. 1000 ha termését vásárolja fel. A MATE Szőlészeti és Borászati Intézet Badacsonyi Kutató Állomása kutat, szaktanácsot ad és agro-laboratóriumi szolgáltatást nyújt három szakterületen (talajvizsgálat, növényvizsgálat és boranalízis). A kutatóintézet székhelye a Vinum Vulcanicum Borlovagrendnek is. Az egyesületi tagok a

kulturált borfogyasztás hirdetése mellett borrendi egyenruhába öltözve a helyi boros rendezvényeknek különös eleganciát kölcsönöznek. A Badacsonyi turisztikai és borút Egyesület 2007 óta működik Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Szigliget és Ábrámhegy települések összefogásával. (INTERNET3)

2.6.3. Másodlagos szuprastruktúra elemek

A makrokörnyezet fejezetben már utaltam a megközelíthetőségre. Sokoldalúan el lehet jutni Badacsonyba, de jelenleg hiányosság, hogy késő esti órákban nincsen transzfer járat, ezért előfordulhat, hogy az esti közlekedési eszköz lekésése miatt az éjszakát a vasúállomáson kell eltölteni. Taxi mellett vízitaxi is szolgálatban áll, valamint a Kisfaludy Házhoz a hagyományos dzsipek mellett elektromos buszok is közlekednek. Az egyre növekvő létszámú elektromos roller és görkorcsolya zavarhatja a sétáló csoportokat. A bazársoron ajándéktárgyak vásárlására van mód. A Kodály Zoltán utcában kosárfonó, József Attila utcában kerámia készítő működik. OTP bankfiók és ATM, valamint MBH kirendeltség áll a pénzügyi ügyfelek rendelkezésére. (INTERNET2)

2.6.4. Turisztikai kereslet Badacsonyban

Nyári időszakban egy-egy megérkező katamaránról hömpölygő tömeg száll le és délután indul is vissza. Autóbuszok sokasága lepi el a parkolókat. A vendégkör legnagyobb hányadát az egynapos utazók teszik ki, akik jellemzően a Balaton mellett, de más településen szállnak meg.

Számukat jelenleg csak becsülni lehet, több ezer ember eltérő korosztályban. A gyermek csoportok túrázni, hegyet mászni és fürdeni jönnek. A 18 év feletti a huszonévesekkel bezárólag már megkóstolják a finom borokat és szívesen fogyasztanak pizzát, hamburger, gyrost. A 30 és 60 év közöttiek keresik a kuriózumokat, igényük van a minőségi étel - ital harmonizációra. A nyugdíjasok tavasszal és ősszel is szívesen jönnek, a fogyasztási igényükben keresik a minőséget.

A Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ adatbázisába 2023.07.01-től a vendéglátóegységeknek és a turisztikai attrakciót szolgáltatóknak is adatot kell szolgáltatniuk. Ez a vállalkozók számára a csúcsgépezet közepette jelentős teher, ellenben statisztikában értékelhető, pontos kép alakul ki a tényleges fogyasztásról. A szálláshely üzemeltetőknek már 4. éve kötelező a vendégekről napi adatot közölni, ezzel a valós idejű információval segítik az önkormányzati adóhatóságokat az ellenőrzésben, valamint a turisztikai döntéshozókat a

jövőbeli stratégiai tervek megalkotásában. A vendégéjszakák száma 2020. év kivételével (COVID hatás) szépen emelkedő tendenciát mutat, ellenben a gyermekek forgalma (szintén kivétel 2020.) egyértelműen csökken. Az önkormányzat nem tart nyilván adatot a külföldi vendégéjszakákról, ennek oka a külföldi vendégek fokozatos csökkenése. Becslések szerint míg 2018-ban a vendégéjszakák számát 40%-ban a külföldiek tették ki 2021-ben már csak 20% az arány, ennek oka a COVID miatti óvatosság és a hazai SZÉP kártya ösztönzés. (Önkormányzati adatközlés)

2.6.5. Nemzeti Turisztikai Stratégiai Terv helyi környezetben

2017-ben 10 éves országos terv készült, mely a helyi kezdeményezések, a piac és a kormányzat hosszútávú célkitűzéseit hivatott kormányhatározatban elfogadni. Cél, hogy az ágazat nemzetgazdasági szinten a GDP 10%-os hozzájárulását 16%-ra emelje 2030-ig. Badacsony a Balaton turisztikai térség része. A Turisztikai Ügynökség You Tube csatornáján térségi imázs film érhető el magyar és angol nyelven. Magyarország Neked, Bakancslista 2020 Balaton és Nyugat-Magyarország kiadványa segíti a turisztikai kínálatnak a kereslettel való találkozását. Térségi kiadványok a Tourinform-irodáknak beszerezhetőek. A térség gondozásában térkép is készült. (INTERNET4)

2.7. A BALATONBOGLÁRI BORVIDÉK

2.7.1. Makrokörnyezet

Izgalmas a déli part, inkább jellemző a síkterület, mint a dombvidék. Ha Badacsonyból fentről áttekintünk a túloldalra, Fonyódnál látunk három buckát és Boglárnál egyet - egy „varázsgömbbel” - másutt meg egyenes vonulatot. Somogy megye északi részén kb. 50 km hosszan és átlagosan 15 km szélesen fekszik ötödik legnagyobb borvidékünk. A Balatonpart mentén Zamárditól Balatonberényig felsorakozó településeken és déli irányban Balatonendréd Somogysámsón által lehatárolt területen összesen 37 településen jött létre a Balatonboglári borvidék. (INTERNET5)

A borvidék természetföldrajza

A Dunántúli dombság északi peremének domborzata észak-dél irányú, északi részen 140-200 m, dél fele 200-300 m magasságig emelkedő hát rendszer, melyen a szőlő ültetvények zömében a déli lejtőkön kb. 180 m magason vannak. A szőlőhegyeket pannonagyag és pannonhomok építi fel, talajuk jó vízkapacitású barnaföld, agyagbemosódásos barna erdőtalaj, csernozjom barna erdőtalaj és homok. A borvidék északról a Balatonnal határos, mely a kontinentális éghajlat szélsőségeit kiküszöböli. A napsütéses órák száma 2000 körüli, a csapadék 600-650 mm, mely eloszlása kedvező. (INTERNET1) A partmenti településektől déli irányban húzódik a Nagyberek, mely a Balaton – felvidéki Nemzeti Park gondozásában áll, Natura2000 besorolású terület, különleges madárvilággal.

Társadalmi-gazdasági megítélése

Siófok, Fonyód és Marcali járások élénk idegenforgalommal rendelkeznek. A zömében alig több, mint 100 négyszögöles telkeken picike családi nyaralók épültek a szocializmusban. Ez a településkép meghatározó most is. A rendben tartott nyaralókban nyaranta zajos az élet. Közvetlenül a part mentén nagyarányú építkezések folynak jelenleg is, modern nagy üvegfelületű apartmanházak sokasodnak. A szőlő és gyümölcsstermesztés régóta kiegészíti a magászálláshely szolgáltatással is foglalkozó állandó lakosság jövedelmét. A legújabb korban az igazi szőlészeti borászati sikert a Balatonboglári Állami gazdaság indította el. Eperjesi (1998) szerint a rendkívül jó adottságokkal bíró szőlő területeken szervezetterment a termelés, a szaktanácsadás, integrálás és a biztos piaccal rendelkező borfeldolgozás. Az idő előre haladtával egyre nagyobb területen jöttek létre újabb vállalkozások, ezeket korábban szakcsoportok fogták össze, majd a közös fellépés sikerét pinceszövetkezeti és egyesületi szinten oldották meg, megalakult a Dél-Baltoni Borút Egyesület. Természetesen a három hegyközségről sem szabad elfeledkezni, a következetes hegyközségi rendtartással.

Megközelíthetőség

A Balaton vonulata mentén - az északi part csodálatos panorámáját élvezve - álmot utazásban részesülhetnek a vonattal közlekedők. A Budapest – Nagykanizsa és Nagykanizsa - Budapest MÁV járatok óránként mennek és minden településen van megállójuk. A BAHART hajójáratok a nyári szezonban gazdag forgalmat bonyolítanak katamarán, sétahajó és kompjáratokkal. Repülőtér Budapesten és Sármelléken van. Az M7 autópálya lehajtó útjai sűrűek a vízparti településekhez. A kerékpárút körbe veszi a Balatont. Autóbusz járat átszövi az összes települést.

2.7.2. Turisztikai kínálat

Település kultúra

A vonzerő rendkívül gazdag, a somogyi vendégszeretet óriási. A legjelentősebb borvidéki város Balatonboglár. 1987-ben a "Szőlő és a Bor Nemzetközi Városa" címet kapta. (INTERNET6) Balatonlellén Kishegy egy igazi ékszerdoboz. Csodás panoráma, templom és vendéglátóhelyek egy csokorban. Marcaliban a Kristinus borászat várja vendégeit korszerű filozófiával: *"Fenntartható módon művelünk egészséges szőlőt, melyből egyedi borokat készítünk. Ebben segítségünkre van a dél-balatoni terroir egy szívvel-lélekkel dolgozó csapat és a régióba vetett hitünk. Célunk egyet hátra lépve, a természet adta alapanyagot a lehető legkevésbé befolyásolni."* (INTERNET7) Az egyik legszebb tájegység Balatonkeresztúron a Hamvas Béla borút (borút a borútban), ahol az író megalkotta a bor filozófiáját. Egy izgalmas kirándulás keretében olvashatjuk idézeteit az aszfaltozott út mentén felállított stációkon és gyönyörködhetünk kb. 100 pincében, mely megőrizte egykori szépségét. Sem a szocialista nagyüzem, sem az úszómedencés „új gazdag” nem tudott benne kárt tenni. Óriási érték rejlik itt! (INTERNET8) Buzsákon a településhez tartozik Csisztapuszta gyógyfürdő, ahová Balatonfenyvesről kisvasúttal lehet átkirándulni. A faluban található tájház bemutatja az itteni népművészetet, híres buzsáki hímzést és fafaragást. Gyönyörű pince sora van, és augusztusban van a Nagyboldogasszony napi búcsú. (INTERNET9) Szóládot Kötcsével összekötő út mentén lösz falba vájt pincesor ékeskedik, a környéken folyt ásatások és régi leletek szerint már az ezerkétszázas években aktív élet volt itt. (INTERNET10)

Borászatok, pincészetek

A térségben a borászattal foglalkozó vállalkozások száma eléri a 200-at, a legkisebb őstermelőtől kezdve a nagyobb részvénytársaságig, a 200 éves pincétől a legmodernebb komplexumig jelen van mindenki. (Részletesebb bemutatásuk a későbbiekben lesz.) A filoxéra vész útkeresése után a Szürkebarát és az Olaszrizling terjedt el, majd felismerve az illatos fajták sikerét, egyre inkább teret nyert az Irsai Olivér, a Cserszegi fűszeres, a Rizlingszilváni és a Sauvignon blanc ültetvények telepítése. A vegetációs időben itt a szőlőknek rendelkezésükre áll a talajban a fejlődésükhöz szükséges víz, stressz nélkül tudnak fejlődni, aromájukat meg tudják tartani. Az ezredfordulón a divatos Chardonnay mellett a vörösbor szőlők aránya is megnőtt. Borászati termékek gyártásában ki kell emelni a kedvelt BB pezsgő három kategóriáját és mellette a kedvelt gyöngyözőbort. Legismertebb borászatok a Bujdosó Pincészet, Léglí testvérek pincészei külön-külön, Konyári Pincészet, Kristinus

borkomplexum. A nyáron átadott Balaton Agrár Zrt. új beruházásának terméke a must, amely régi hiányt pótol. (INTERNET11)

Műemlékek, templomok

A balatonberényi Keresztelő Szent János-templom 1433-ban épült gótikus stílusban. Mellette a szent Vendel szobor 1793-ban készült. Következő községünk Balatonkeresztúr. A Szent Kereszt felmagasztalása templom Somogyvármegye egyik kiemelkedő építészeti értéke. A középkori romok helyén a legenda szerint Festetics Kristóf viharból való kimenekülése emlékére építtetett egy latin kereszt alapú templomot 1753-1758 között. Balatonkeresztúrtól ha délre vesszük az utunkat eljutunk Marcaliba, ahol Bernáth Aurél festőnk szülőházában berendezett galériát tekinthetünk meg. Innen nyugati irányba eljutunk Niklára. Berzsenyi Dániel egykori kúriája ma kiállítóhelyként működik. Eredeti kéziratai, munkái és használati tárgyai láthatóak, valamint a hátsó kertben az ő szelídgesztenyefája díszlik. Tovább nyugat fele eljutunk Somogyvárra, ahol a falu végén a Szent Egyed templom és apátság 2,5 hektáros területen fekszik. 1090 körül Szent László király francia bencésekkel telepíttetett ide. A középkor egyik legjelentősebb erődítménye volt. A már említett Buzsák tájházáról és templomáról híres. Ki kell emelni a gyönyörű buzsáki hímzéses oltárterítőket, miseruhákat. Buzsáktól északi irányban Fonyódra érkezünk. A török időben végvár volt, melynek maradványai szomszédságában egy kb. 100 éves prэшáz üzemelt hosszú időközön át vendéglátóhelyként. (Jelenleg átalakítás alatt áll.) Kettő darab kilátóból és a tavaly átadott Szaploncai Manó sétányból gyönyörű kilátás nyílik az északi partra. Balatonboglár Várhegyén a Xantus Jánosról elnevezett gömbkilátó áll. A művészetnek helyet adó piros kápolnát az evangélikusoknak, a kéket pedig a római katolikusoknak szentelték. Balatonlellén az egykori bazilika helyén 1947-ben vörös kőből templom épült. A somogyi híres fafaragó Kaposi Antal és fia, János munkáját bemutató kiállítás és népi kovácsműhely a város központjában található. Balatonszemes egyik kulturális látványa a posta múzeum. A barokk stílusú épület az egykori lovaskocsis postaszolgálatot mutatja be. Másik helyi múzeum Latinovits Zoltán emlékét őrzi. A színész sírja a helyi temetőben van. Balatonszárszón a vasútállomás közelében fekszik József Attila nővérének volt nyaralója, amelyben a költő emlékére berendezett múzeum áll. A Balaton parti sétányon a „Szerelvénny” című emlékművön József Attila versek olvashatóak. Balatonföldváron a Széchenyi család üdülőtelepet létesített. Gyönyörű villák, szállodák sorakoznak a part mentén, többségük műemléki védelemmel rendelkezik. A Földvárval szinte összeépült Kőröshegyen csodálatos gótikus stílusú XV. századi templom van, valamint a Kossuth és Petőfi utcákban népi parasztházakban gyönyörködhetünk. Szántód egy igazi csoda. A majormúzeum egy komplex attrakció együttes. A gazdasági

épületek, istállók, és a templom hangulata visszavisz bennünket a XVII -XVIII. századba, a kialakított játszótér, lovaglási lehetőség a ma gyerekéhez szól. A boltíves tornácos étterem finom falatokkal várja vendégeit. A szántódi - rév kompjáratai a 1,5 km távolságra levő Tihanyi-félszigetre viszi át az utasokat. (Somorjai 2013)

Rendezvények, fesztiválok

Borverseny minden évben megrendezésre kerül. A 2023. évi borversenyen 1 db nagyarany, 35 db arany, 117 db ezüst, 25 db bronz és 3 db elismerő oklevél került átadásra. A fesztiválok közül a Lellei borhét és a Boglári Szüreti Fesztivál a legkedveltebbek, augusztus hónapban kerülnek megrendezésre. Ez évben 50. jubileumi évét ünnepli a boglári borfesztivál. Eddig is tartalmas program kínálat várta a családokat, most biztosan még jobban ki tesznek magukért a szervezők. A Platán strandon a nagy színpad és a buli színpad folyamatosan zenei vagy gyermek előadás programot kínál. Kézműves termékek, finom ételek és mind a 22 borvidék borai várják a szórakozni vágyókat. (INTERNET12) A lellei borfesztiválon a helyi borászatok mutatkoznak be, a rendezvény szent Donát védőszent tiszteletének örvend. A kiváló borok kóstolásához zenei rendezvények fokozzák a hangulatot. Borkirálynőt és a legjobb bort is megválasztják. Októberben a lellei Kishegyen a murci fesztiválon borászatok, éttermek, minden mentes cukrászda és pálinkafőző tart bemutatással egybekötött kóstolót, valamint kézműves termékek várják a látogatókat.

Másodlagos szuprastruktúra

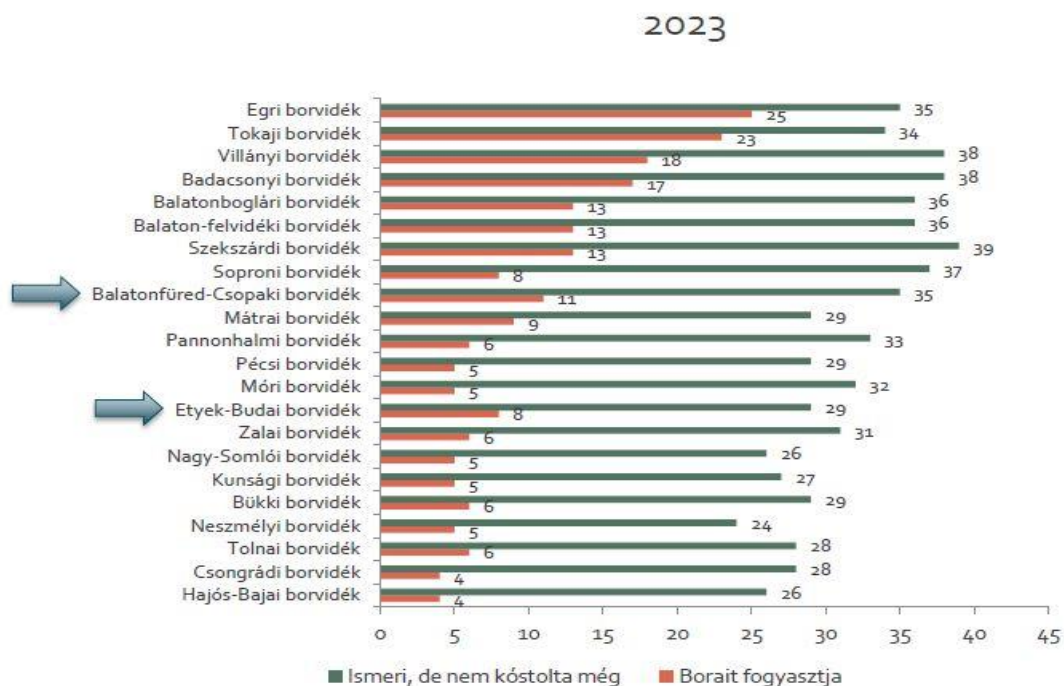
A balatoni idegenforgalom miatt minden községben kiépült a vendéglátást kiegészítő infrastruktúra is. Ami a fürdővendégek rendelkezésére áll, természetesen a borturizmust választók részére is jelen van. A szolgáltatások között megtalálhatóak többek között csomagmegőrzők, kölcsönzők, pénzintézetek, Tourinform irodák.

2.7.3. Turisztikai kereslet

A déli partot apró nyaraló épületek jellemzik, ahol a nyár pezseg, a többi évszakban hétvégén van csak élet. A nyári szünetet zömében budapesti, nagykanizsai, pécsi, kaposvári tulajdonosok gyermekei töltik itt el (szerencsés esetben a nagyszülőkkel), a szülők inkább hétvégén népesítik be a családdal a strandokat. Balatonföldvár és Lelle bulivárosok. A nyári katamarán járatok Fonyódról tömeget szállítanak Badacsonyba, a délutáni - esti járatok hozzák vissza az utasokat. Nem jellemző, hogy Badacsonyból vendég érkezne a déli partra borozás céljából. Ezen

tényezők befolyásolják a keresletet. A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa megbízásából Szolnoki (2023) kutatást végzett többek között a borvidéki borok ismertségére és fogyasztására vonatkozóan. Az eredményt az 1. ábra mutatja, melyből megállapítható a boglári borok ismertek és szívesen fogyasztják.

BOROK ISMERTSÉGE ÉS FOGYASZTÁSA



1.ábra: Borfogyasztási adatok 2023-ban

Forrás: INTERNET1

3. ANYAG ÉS MÓDSZER

A papír alapú felhasznált irodalom egy része saját könyv, másik része a MATE Georgikon Könyvtár és Levéltárból kölcsönzött. Az interneten a borturizmus témához elég irodalmat találtam, de a szőlészet- borászat ágazati ökonómiájáról egyáltalán nem mondható el. A szakirodalmi áttekintést úgy igyekeztem összeállítani, hogy az a választott témához kötődő konkrét részeket logikai egységbe foglalja. A turizmus környezete, kínálati - keresleti részek irodalmi kimunkálást segítette a saját Balatoni helyismeretem, büszke vagyok arra, hogy helyi lakosként a két borászati terület fejlődését végig kísérhetem. A borturizmushoz szorosan kötődik a borkultúránk történelme és a borút látogató az útjába eső műemlékeket, templomokat is szívesen beveszi a programjába, ezért a szakirodalmi feldolgozás során ezeket a tényeket is figyelembe vettem.

Saját vizsgálatom keretében számos szekunder statisztikát, nyilvános adatot (a KSH turizmus-statisztikától, a HNT területi adatokon át, a booking szálláshely véleményekig) másod elemeztem annak érdekében, hogy a vizsgált két borútról/borrégióról minél teljesebb képet adjak, de primer eredményként SWOT analízist készítettem és a szőlészet ökonómiája témakörben költség és árbevétel számítást, modellszámítást is végeztem a badacsonyi és a dél-balatoni borút által lefedett területi egységekre. Mindezt azzal a céllal, hogy választ kapjak az alábbi kérdésekre:

- 1.) A két borút hogyan szolgálja a frekventált balatoni turizmust?
- 2.) Mi a különbség a badacsonyi és a balatonboglári térség borturizmusa között?
- 3.) Milyen eltérés van a marketing eszközök használatában és az interpretáció folyamatában a vizsgált borászatokban?
- 4.) A balatonboglári borút tud-e olyan sikeres lenni, mint a badacsonyi?
- 5.) A balatoni borutak fúziója emelné-e a Balaton turisztikai jelentőségét?

A KSH ágazati statisztika adat bázisából lekértem a vizsgált Badacsonyi Turisztikai és Borút Egyesület (továbbiakban Badacsony) és a Dél-Balatoni Borút Egyesület (továbbiakban Dél-Balaton) területére vonatkozó vendégéjszakák számát 2022 és 2023 évekre, ugyan ezt megtettem a Balaton régió vonatkozásában is. Oszlop diagrammon ábrázoltam a naturális egységeket és kördiagrammon a százalékos arány megoszlást.

A szálláshelyek minőségére vonatkozóan a szallas.hu és booking.com szállásközvetítők vendég értékeléseit gyűjtöttem össze (legalább 20 valódi értékeléssel rendelkező szálláshelyekről) mindkét területen, az adatokat átlagoltam, majd összesített pontszám, ár-érték arány és a személyzet vonatkozásában összevettem. A helyi borkimérők számának trendjéről csoportos oszlop diagrammot készítettem, az adatok a KSH honlapjáról származnak. Foglalkoztam a termőhelyek szőlő területének nagyságával, fajta megoszlásával, fehér és kék fajták szerint is és az összehasonlítás szemléltetéséhez oszlopdiagrammot készítettem. Ugyancsak diagrammal ábrázoltam Badacsony és Dél-Balaton szüretelt szőlő mennyiségét 2011-2022 években, valamint a bortermelést 2011-2023 években. A termőhelyi adatok a HNT honlapjáról származnak. A borok minőségi értékeléséhez a termőhelyek szőlőfajta területének nagyságához viszonyított - az adott fajtából - 2023 évi borversenyen megszerzett arany oklevelek számából viszonytszámot képeztem. A borversenyek eredményeit a borvidékek honlapjairól töltöttem le. A Badacsonyi és a Dél-Balaton illetékességű borászati üzemeket a NÉBIH nyilvántartásából gyűjtöttem ki, ennek segítségével a társas vállalkozások árbevétel, és jövedelem kategória szerinti adatait a Nemzeti Cégtár adatbázisából rendeltem hozzá az összevetéshez. A borászati cégek kora is a Nemzeti Cégtárból származik, átlag üzleti életkort számoltam. Saját szőlő területen élőmunka felvételezést végeztem, valamint költség szerkezetet készítettem. Az árbevétel lehetőségeket több forrásból is kalkuláltam, így a hivatalosan megjelent 2023 évi referencia árral, a HNT középárral és a személyesen kért ajánlati árral is. A számításoknál a KSH átlag szőlő termése mellett a HNT honlapjáról származó 11 éves átlag hozamot szerepeltettem a számításokban mind két helyen. A marketingkommunikáció elemzéséhez az egyesületek honlapjairól indultam el és rajtuk keresztül eljutottam a releváns borászatok, éttermek és szálláshelyek honlapjaira.

4. EREDMÉNYEK ÉS ÉRTÉKELÉSÜK

4. 1. SWOT analízis

4.1.1. Badacsony

Erősségek:

- kitűnő természeti, talajtani és klimatikus adottságok a szőlőtermesztésben
- gyönyörű panorámával megáldott dobvidék
- szálláshelyben, étteremben, látnivalóban rendkívül gazdag
- Balaton északi partja a vízi sportokra alkalmasabb, hamarabb mélyül
- hungarikuma van: Kéknyelű
- koncentráltan gazdag látnivalókban
- Balaton-felvidéki Nemzeti Park területe
- a vendéglátóhelyek egymást érik
- bor hotel várja egész évben vendégeit
- aktív turizmus iránti igény nő

Gyengeségek:

- az ültetvények jelentős része nem korszerű
- nyáron zsúfoltság, különösen a büfésor környékén
- nincs autópálya a közelben
- késő esti helyközi közlekedés
- Badacsony imázsa a külföldiek felé kevésbé kommunikált
- csökkenő borfogyasztás

Lehetőségek:

- minőségi fejlődés (egységes logó, kitűző stb.)
- épületek felújítása
- borszökökút létesítése
- ingyen használható közösségi tér
- vizes élőhely fejlesztés
- pályázatok EMVA, EMGA és GARANCIA forrásokból
- Traubiszóda utódját létrehozni

Veszélyek:

- klimatikus gondok
- mesterséges intelligencia a borász vendégekkel való személyes közreműködését csorbíthatja
- szőlőterület csökkenése

4.1.2. SWOT analízis - Balatonboglár**Erősségek:**

- a szőlő termesztéshez kiváló mezoklíma, jó vízgazdálkodású talajok és jó csapadékeloszlás áll rendelkezésre
- a fehérborok mellett a vörösbor kedvelők is szép választékkal találkozhatnak
- nagy a területi kiterjedés, mindenki saját igényének megfelelően tud választani turisztikai célprogramot
- szálláshelyben, étteremben, látnivalóban gazdag
- a Lellei borhét és a Boglári szüret jól bejáratott rendezvények
- családok fő nyaralóhelye
- M7 autópálya
- Intercity vonat járatok

Gyengeségek:

- a strandokon kevés a helyi bor
- gyakori a nem elegáns papírpoharak használata a büfékben
- rövid nyári szezon
- csökkenő vendég tartózkodási idő
- kevés a külföldi vendég
- zsúfoltság az üdülő körzetben
- a borút ismertsége gyenge
- csökkenő borfogyasztás

Lehetőségek:

- szervezett bortúrák meghirdetése kisbusszal
- meghirdetni a turisták szüreti munkában való aktív részvételét (jogi háttérét ki kell dolgozni)
- célközönségként a V4 országok turistáit megszerezni

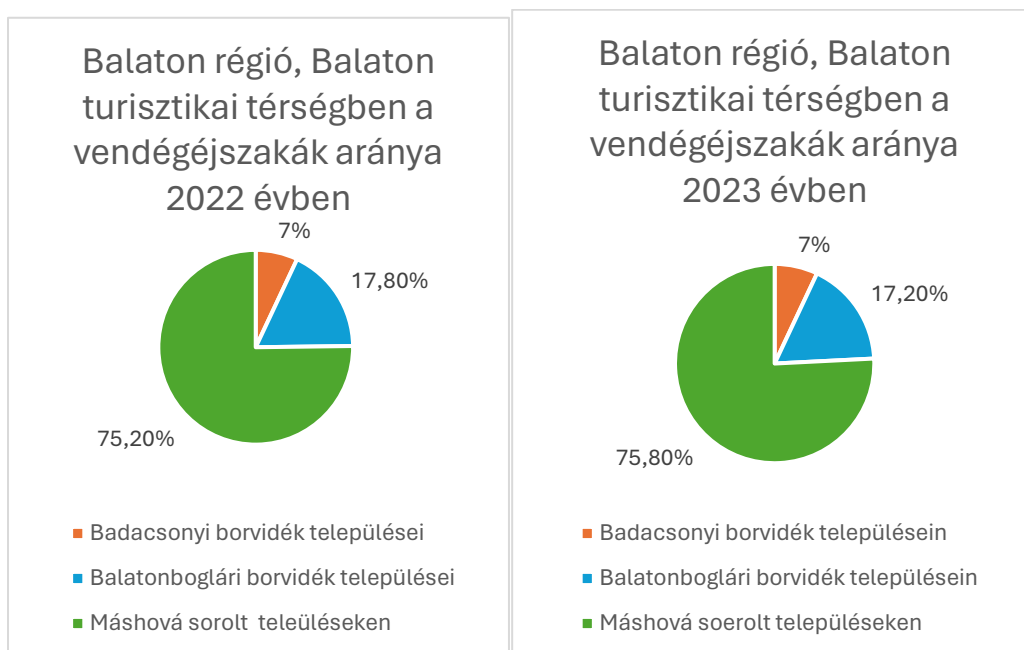
- ültetvény korszerűsítések pályázattal
- must fogyasztást elindítani

Veszélyek:

- klímaváltozás kapcsán a termőhely ökológiai adottságai romolhatnak, bizonyos fajták savai csökkenhetnek
- növényvédőszer rezisztencia
- felhasználható növényvédőszeres csökkenő palettája
- a magán szálláshely minősítéssel az olcsóbb ** jelzésű szálláshelyek eltűnhetnek

4.2. Betekintés a szálláshely szolgáltatásokba

A turizmus egyik legfőbb értékmérő tulajdonsága a szálláshelyek igénybevétele, hisz az a turista, aki legalább egy éjszakát eltölt utazása során. Nézzük miként alakult a vendégéjszakák száma az inflációtól nem kímélt 2022 és 2023 években.



2.ábra: Vendégéjszakák aránya 2022-ben

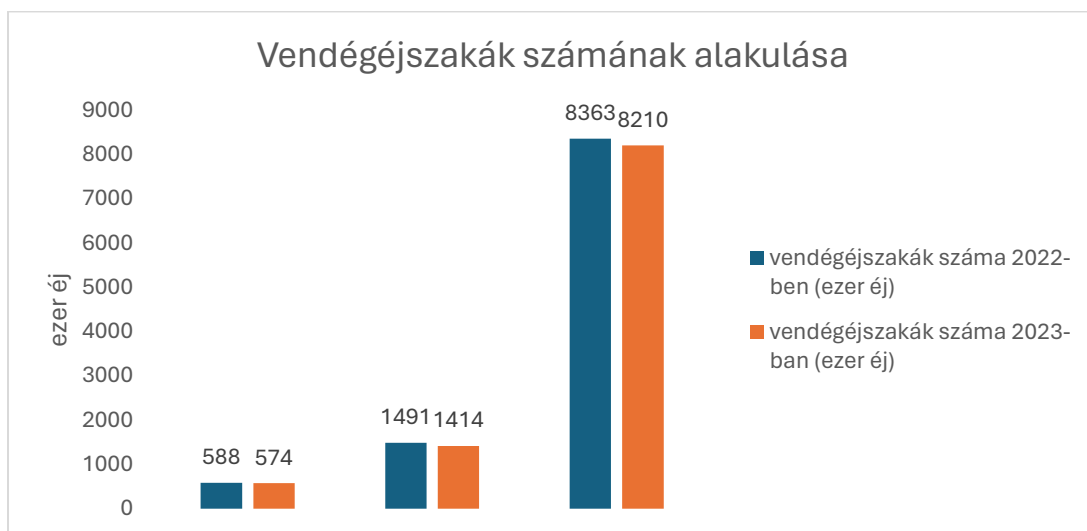
(Forrás: KSH, saját szerkesztésben)

3.ábra: Vendégéjszakák aránya 2023-ban

(Forrás: KSH, saját szerkesztésben)

Az összevetés csak két évben lehetséges, mert a korábbi statisztikai adatképzés más módszerrel történt. A szálláshely szolgáltatók valós idejű adat közzétételének köszönhetően a továbbiakban a turisztikai érdekltségű településeken elemzésre alkalmas adatok keletkeznek.

A 2. és 3. ábrákból látható, hogy a Balatonboglári borvidék vendégéjszaka forgalma több, mint kétszer akkora, mint a Badacsonyi körzeté és együttesen a Balaton turisztikai térségben közel 25% részesedéssel bírnak. 2022 évről 2023-ra némi csökkenés állt elő a régióban, Badacsony borvidék turisztikai térségében 2,4%-kal és a Balatonboglári borvidék turisztikai térségében 5,3% a visszaesés. A vendégéjszakák naturális alakulását a 4. ábrán láthatjuk.



4. ábra: Vendégéjszakák száma

(Forrás: INTERNET13 , saját szerkesztés)

A mennyiség mellett mindig a minőség is meghatározó, úgyis mondhatnánk, hogy a minőség generálja a mennyiséget. Magyarországon és a V4-ek országában a legnagyobb szálláshelyközvetítő a SZALLAS.HU és nemzetközi téren a BOOKING.COM, melyek a begyűjtött vendégértékelések révén bemutatják a vendégek elégedettségét, segítve ezzel az esetleges hibák kijavítását és a foglalásokra orientálódást.

Vendégértékelések

Badacsonyban

Megnevezés	Száma	Összesítés	Ár-érték arány	Személyzet
HOTEL BONVINO WINE	957	9,3	8,9	9,5
HOTEL HALÁSZKERT	1116	9,3	9	9,3
DIÓFA APARTMAN	179	9,2	9,1	9,6
BORBARÁTOK PANZIÓ	350	9,6	9,4	9,7
PANORÁMA VENDÉGHÁZ	170	9,7	9,4	9,8
KATZER VILLA	132	9,6	9,4	9,9
FŐNIX PANZIÓ	504	9,5	9,3	9,7
SZIVÁRVÁNY VENDÉGHÁZ	617	9,6	9,5	9,9
MARICA APARTMAN	115	9,8	9,7	9,8

KATZER VILLA	132	9,6	9,4	9,9
VILLA17	154	9,7	9,6	9,9
SIPOS BORHÁZ és VENDÉGHÁZ	193	9	9	9,3
NEPTUN PANZIÓ	643	9,3	9,1	9,5
HÁZ az ÁRNYAS FÁK ALATT	115	8,1	8,1	8,3
VÁLIBOR VINOTÉKA és APARTMAN	34	9,4	9,2	9,6
VILLA TOLNAY	82	9,7	9,5	9,8

Dél-Balatonon

Megnevezés	Száma	Összesítése	Ár-érték arány	Személyzet
KRISTINUS VINOHOTEL	193	9,4	9,2	9,9
KISTÜCSÖK FOOD és ROOM	716	9,5	9,3	9,7
SZENT KRISTÓF VENDÉGHÁZ	121	9,3	9,2	9,4
PÓCZ PINCÉSZET VENDÉGHÁZ	206	9,6	9,7	9,8
ISTVÁN PINCE VENDÉGHÁZ	20	9,8	9,7	10
KISLAKI BORMANUFAKTURA *		9,6		
BALATONI PRÉSHÁZIKÓ	20	8,9	8,4	9,4

Megjegyzés: * összesített értékelésre van csak adat

2.táblázat: Vendégértékelések (Forrás: INTERNET14,15 alapján, saját szerkesztés)

Vendégértékelések pontjainak átlaga

	Badacsonyban	Dél-Balatonon
Összesített érték:	9,40	9,44
Ár – érték arány:	9,23	9,25
Személyzet:	9,59	9,70

A fenti összesítések és a 2. táblázat alapján:

- Badacsonyban nagyobb a borutakba bevont szállások forgalma
- Az összesített értékelések alapján nagyon jó és kiváló kategóriába sorolhatóak a szállások
- Az ár-érték arány valamivel alacsonyabb pontszámokat kapott, mint a szálláshely komplex értékelése
- A személyzet nagyszerű

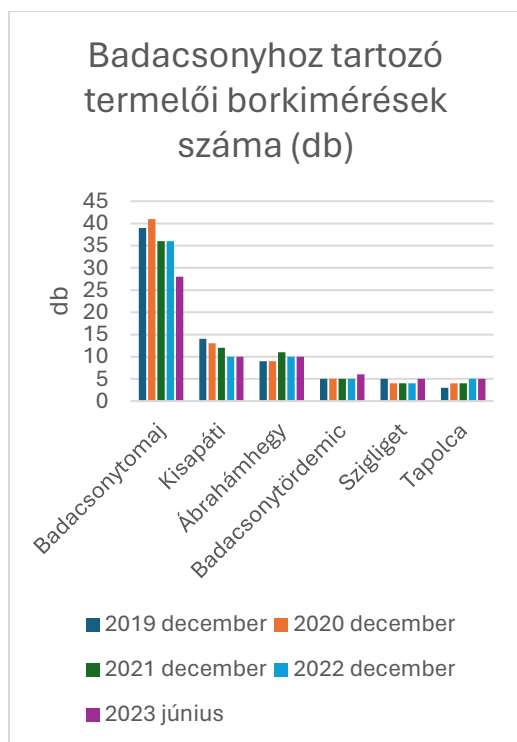
- Az átlag számítás során közel azonos eredmények születtek, talán a dél-balatoni szállásadók kicsit jobbra értékelték.

4.3. Gasztronómiai helyzetkép

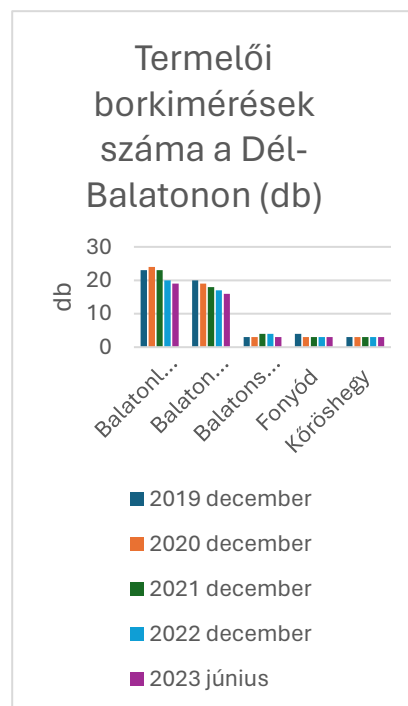
Az éttermek esetében a nyári szezont levezénylő strandi büfékről, különböző átlagos finomságokat árusító pavilonokról és gyors éttermekről is szót kell ejteni. Szépen működnek a hagyományos étkezési kultúrát követő csárdák, éttermek (Becsali csárda Balatonlellén, Kukorica csárda Balatonföldváron, Gulya Csárda Balatonszentgyörgyön). Ezek a tömegturizmus étel kereslet- kínálati helyei, ahol a gyors kiszolgálás, ismert íz és a pénztárca barát ár is követelmény. Ehhez jól jön egy pohár szörp, egy korsó csapolt sör, vagy egy kisfröccs. De a borászat frekvenciált helyein a kiváló minőségi borokhoz elvárt a hozzá jól párosítható ingyenc ételek jelenléte is. Amíg a borok termőhelye az adott fajta esetében az alkalmazott borászati technológiával meghatározza az élvezeti értéket, addig az ételek alapanyagai csak elvétele büszkélkedhetnek az adott vidék talajtípusát, klímáját és hagyományát viselő ízekkel. Ez általános probléma, többek között a friss balatoni hal beszerzése szinte lehetetlen. A balatonlelleli telephelyű Húsház Kft járatai helybe szállítva látják el termékeikkel a vendéglátó egységeket, zömében fagyasztott áruval. A zöldségek a nagykereskedelmi láncokban érhetőek el a legegyszerűbben, így aztán az ízek elhalványulnak. Szerencsére vannak kivételek és kezdeményezések e téren. Amíg a borok kiválóságában Badacsony vezet, addig a gasztronómiában Balatonszemesen a Kistücsök étterem verhetetlen. A tulajdonos filozófiája szerint máshol nem létező ízekkel kell lépést tartani a gasztronómia egyetemes fejlődésével. Ebben rendkívül nagy a változatosság és a kihívás lehetősége. Az étterem a közelmúltban kibővült 19 vendégszobával és 2 lakosztállyal, valamint séfszobával, mely látványos, 2-3 órás borvacsorával nyújt felejthetetlen gasztronómiai élményt. A helyi hal, bor és zöldségek felhasználása az egyedi étlapot teljessé teszik. (INTERNET16) Ugyancsak a délipart büszkélkedhet a Paletta bisztróval. A balatoni életérzést lehetőleg helyi alapanyagból, modern módon és megfizethető áron kapja a vendég a balatonboglári vízpart közelében. Balatonlellén a Kishegyen páratlan panorámával az igazi szőlőhegyi környezetben, kis kápolna szomszédságában az egykori vincellérházból kialakított Majtényi présház várja a vendégeket a Konyári pincészet boraival. Szintén a Kishegyen kemencében sült finomságairól ismert a Hegyi Csárda, valamint a bisztró ételeiről és minőségi szállás lehetőségéről a Pócz Pincészet. Zamárdiban a SZT. Kristóf Pincészet és Rendezvényközpont Első Magyar Ételmúzeumot működtet. Kéthelyen a Kristinus cég éttermében az ökológiai gazdálkodás szellemében

megtermelt saját húst, tojást, zöldségeket használnak fel és a vásárolt alapanyagok Somogy és Zala vármegye területéről származnak. (INTERNET16)

A badacsonyi éttermek rangsorában a történelmi múltjával és a lenyűgöző panorámájával a barokk stílusú Kisfaludy-ház Étterem és Borterasz az első. Itt élt és alkotott a költő Kisfaludy Sándor és felesége Szegedi Róza. Az étlap szerint a klasszikus ételek modern köntösben tálaltak, a választható borok 12 helyi termelőtől származnak és a fiatalokat különböző borkoktélokkal várják. A Hotel BONVINO étterme kívülről is várja vendégeit, több mint 100 féle bort kínálnak az ételekhez. A bor szállodával szemben a szépen felújított ikonikus Badacsonyi épület a Hableány bisztró és vinotéka látványos üzemi részleggel teljesül ki. A nagy üvegfelületek szinte kerthelyiség élményt nyújtanak. A könnyű Laposa borok jól párosodnak az étlap gazdag választékával. A másik 1960-as években épült Badacsony jellegzetes épülete - a Tátika - most került felújításra, a földszinten turisztikai központ, az emeleten pedig étterem fog benne működni. Badacsonyörsön a Folly Arborétumban is nagyon kedves a bisztró, saját szörpökkel, borokkal változatos ételekkel pihenhet meg az arborétum oxigéndús levegőjében sétáló látogató. (INTERNET3) Aki csak szeretné megízlelni a borokat, vagy szomjoltót keres betér egy-egy borozóba. Az 5. és 6. ábrán láthatjuk a vizsgált területek borozóinak számát.



5.ábra: Badacsonyi borkimérések
(Forrás:INTERNET13, saját szerk.)

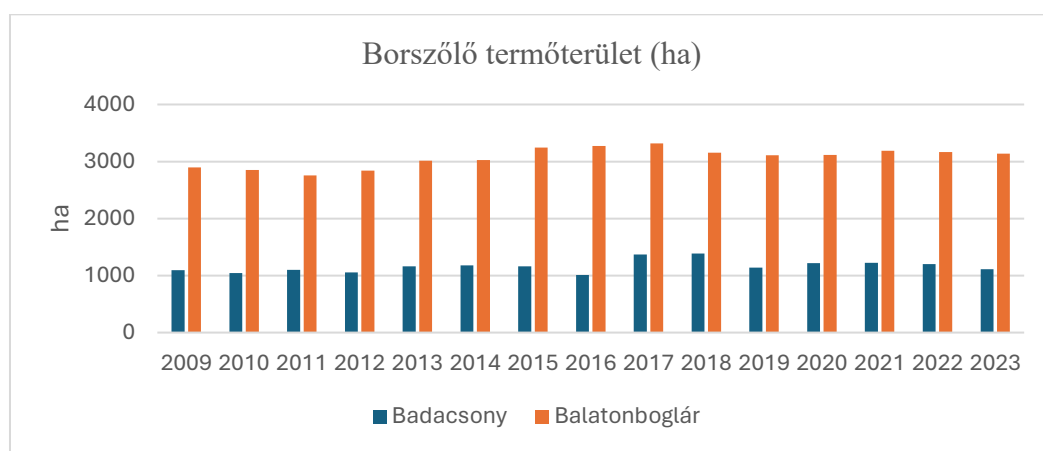


6.ábra: Dél-Balatoni borkimérések
(Forrás: INTERNET13, saját szerk.)

A trend azt mutatja, hogy Badacsonyban ugyan csökkenő mértékben, de még mindig gazdag lehetőséggel választhatnak borozót a vendégek, ezt követi nagyságában a Szent György-hegy. Balatonlellén és Balatonbogláron is szép számmal vannak borozók, de számuk évről-évre itt is csökken.

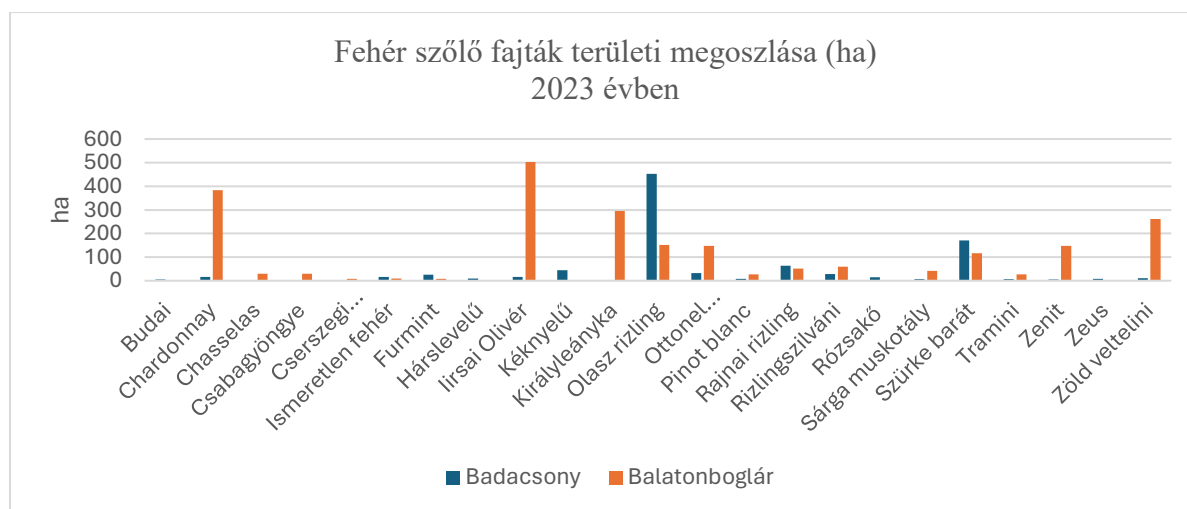
4.4. A nagyszerű borok szülőföldjei

Vizsgálva a szőlő területek nagyságát láthatjuk, hogy a Dél-Balatonon az ültetvények csaknem háromszor akkora területen fekszenek, mint a Badacsonyi borvidéké. (7. ábra)



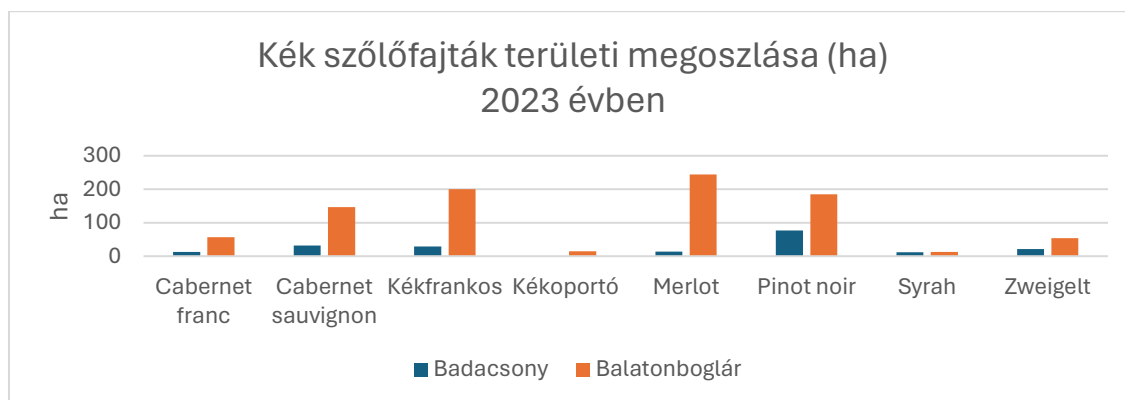
7. ábra: Borszőlő termőterület 2009 és 2023 között Badacsony és Balatonboglár borvidéken (Adatok forrása: INTERNET1, saját szerkesztésben)

Az alábbiakban szemléltethetjük a fehér és a vörös szőlő területek fajta megoszlását (8.ábra).



8. ábra: Fehér szőlőfajták területe 2023-ban Badacsony és Balatonboglár borvidéken (Adatok forrása: INTERNET1 , saját szerkesztésben)

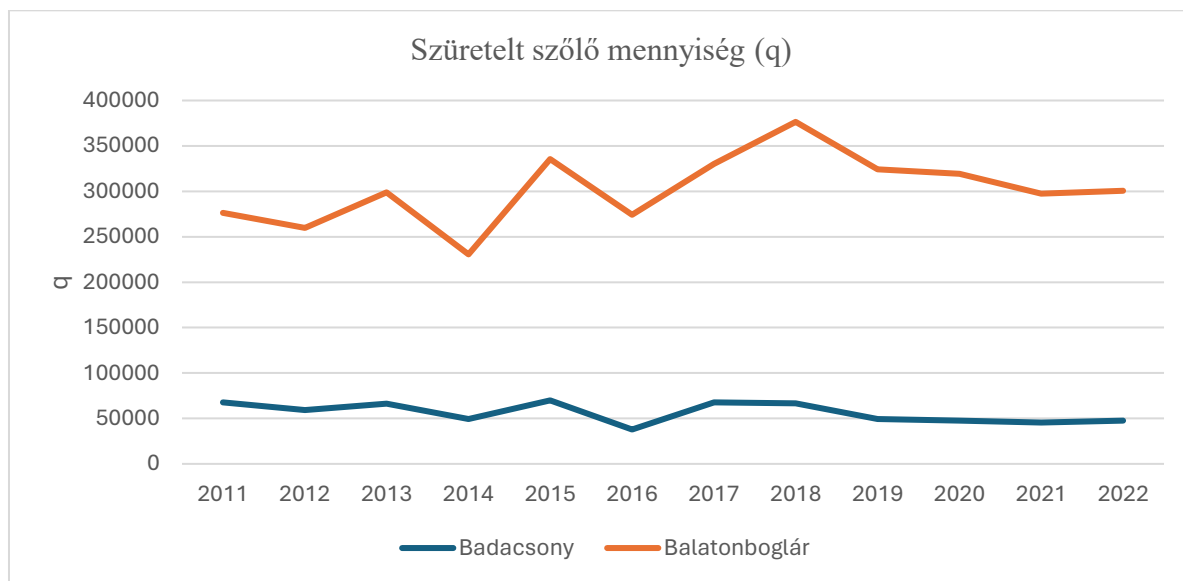
Dél-Balatonon az illatos fajták dominálnak. Jelentős az ezredfordulón nálunk is divatossá vált Chardonnay és a szocialista örökségként tisztelt Zöld veltelini. Az Irsai Olivér, a muskotályok kiváló alapanyagul szolgálnak a kedvelt habzóborok, könnyed friss fehérborok előállításához. Fogyaszthatjuk fehér húsok mellé, süteményekhez, olajos magvakhoz, sajtokhoz. A Chardonnay krémes-vajas ízével a hordósbor kategória kedveltje, akár barique eljárással érelve. Balatoni süllő mellé kiváló választás. A Zöld veltelini tüzes, kellemes savakkal bír, testesebb bor készíthető belőle. A gasztronómiában párosíthatjuk halakhoz, csirke és sertéshúsból készült ételekhez. A Badacsonyi területeken jellemző az Olaszrizling, a Szürkebarát, de a gazdák büszkélkedhetnek itteni kuriózzal: a Kéknyelűvel is. Az Olaszrizling mandula, zöld alma, dió ízeket kölcsönöz, készíthető belőle könnyed és klasszikus bor is, de édes variációban is előfordul. Szinte minden pincében jelen van. Kolbászhoz, zsíros kenyérhez jól passzol, a nyári melegben kedvelt szomjoltó a belőle készült fröccs, ami hungarikum ranggal büszkélkedhet. A szürkebarát a száraz és édes közötti variációban a hölgyek kedvence, a fehér húsokhoz ajánlott. A kéknyelű a férfiak bora, a vulkanikus kőzet miatt a savas tüzesség bontakozik ki belőle, sült húsokhoz, balatoni halhoz kiválóan illik. Kék szőlőfajták előfordulnak a Balaton északi partján is, de sokkal dominánsabb a jelenlétük a déli oldalon. Kedvelt fajták a Cabernék, Merlot, Pinot noir és az örökös Kékfrankos. A Caberenet Sauvignon magas tannin tartalmával fekete ribizli és túlérett cseresznye ízével megbolondítja a grill étel kedvelőket és a kérődző állatok húsának imádóit. A Cabernet fran-t ajánlják paradicsomos ételekhez. Merlot egy simulékony bor, sertéshez, gomba ételekhez párosítva élvezhető a benne többek között a rejtett csokoládés íz. Pinot noir kellemes tannintartalma miatt könnyű bor készítésére alkalmas, gombákhoz, kacsához és fehér húsokhoz passzol. A kékfrankos száraz, közepes tannin tartalmú finom aromás vörösbor, tárolással igen jó minőségű az óbora. (9.ábra)



9.ábra: Kék szőlőfajták területei

Adatok forrása: INTERNET1, saját szerkesztésben)

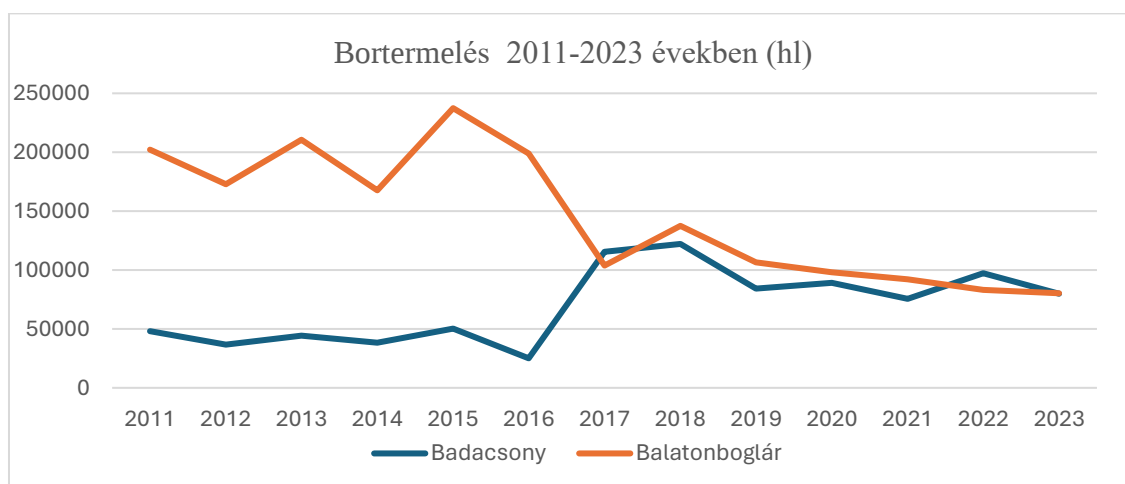
A szüretelt termés mennyiséget meghatározza a fajta, az évjárat, az elérni kívánt bor minősége és a termékleírásban szereplő korlát. A Balatonboglári szőlőterületeken markánsabban jelentkeznek a 2014 és 2016 év időjárási negatív jelenségei, míg 2018-ban pozitív a kiugrás. Az is megfigyelhető, hogy Balatonbogláron erősebb a szórás (10. ábra).



10. ábra: Szüreti hozamok

(Forrás: INTERNET1, saját szerkesztésben)

A bortermelés érdekes trendet követ, 2016-ig a nagyobb ültetvény telepítési mérettel a nagyobb bortermelési volumen szinkronban volt, majd 2017-ben a badacsonyi megugrik, sőt kis mértékben meg is haladja a boglárít, majd közel azonos nagyságot mutat (11. ábra).



11. ábra: Bortermelések

(Forrás: INTERNET1, saját szerkesztésben)

A borász számára a legnagyobb kihívást a borversenyen való szereplés jelenti. A több éves munka eredménye a palackba zárva jelzi, hogy a szakmai munka milyen minőségben került elvégzésre, a termelőnek bizonyára tetszik – hiszen azért küldi a versenyre, mert jónak ítéli saját maga is -, és ami annál is fontosabb, azt a bíráló bizottság milyennek látja. A folyamat egy pozitív visszacsatolással záródik az oklevél átvételével, amely aztán a falra kifüggesztve jelentős marketing értékkel bír. Mindkét borvidéken nagyon szépen szerepeltek a borok a 2023. évi versenyeken. A 11. ábra alapján gondolhatnánk, hogy Badacsonyban és Bogláron is hasonló eredmények születhetnek, de a borversenyi megmérettetés mást mutatott a valóságban.

A Badacsony Hegyközség és a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa XXXI. borversenyén 2023. évben 13 Nagy Arany született melynek fajta szerinti megoszlását a 3. táblázat szemlélteti.

FAJTA	ÉRMEK SZÁMA (db)	A BORVIDÉKEN TERMŐ FAJTÁBAN EGY ÉREMRE JUTÓ ÁTLAG TERÜLET NAGYSÁG (ha/érem)
Kéknyelű	4	11,25
Olaszrizling	2	226,5
Szürkebarát	2	85
Sárga muskotály	1	7
Zeus	1	8
Cuvée	3	-

3.táblázat: Nagy Arany érmek a Badacsonyi borvidéken 2023-ban (Forrás: INTERNET17, saját szerkesztés)

Arany minősítésű bor 69 db lett, az alábbi fajta megoszlással (4.táblázat).

FAJTA	ÉRMEK SZÁMA (db)	A BORVIDÉKEN TERMŐ FAJTÁBAN EGY ÉREMRE JUTÓ ÁTLAG TERÜLET NAGYSÁG (ha/érem)
Kéknyelű	19	3,37
Olaszrizling	18	25,17
Szürkebarát	10	17
Zeus	5	1,6
Zenit	1	5
Irsai Olivér	1	16
Cuvée fehér borból	5	-
Cuvée rozé bor	2	-
Shyrah	1	12
Kékfrankos	1	29
Fantázia névvel ellátott	6	-

4.táblázat: Arany érmek a Badacsonyi borvidéken 2023-ban (Forrás:INTERNET17, saját szerk.)

Külön említésre méltó a Borbély Családi pincészet Kft. Kéknyelű Selection nevű 2015, 2016, 2018 évjáratú boraival és a MATE Kéknyelűje 2016. évjáratával szintén Nagy Arannyal díjazott lett a 2023 évi XIX. Badacsonyi Kéknyelű Borversenyen. Arany oklevél itt 18 db került átadásra.

Szent György-hegyen külön is rendeztek a helyiek versenyt, melyen 6 db Nagy Arany lett a befutó:

- Olaszrizling (4db)
- Rajnai Rizling (1db)
- Cuvée (1db) fehér szőlőkből

Arany minősítést kapott 31 bor.

- Olaszrizling (11db)
- Szürkebarát (4db)
- Kéknyelű (2db)
- Hárslevelű (3db)
- Chardonnay (2db)
- Irsai Olivér(1db)
- Ottonel Muskotály (1db)
- Furmint (1db)
- Zeus (1db)
- Rajnai Rizling (1db) a fehér szőlő fajtákból,
- Pinot noir (3db)
- Kékfrankos (1db) a kék fajtákból. (INTERNET18)

A Balatonboglári Borvidék 2023. évi versenyén 1 Nagy Arany született, mely Cabernet sauvignonból készült (területe 147 ha). 31 igazán finom bor lett arany okleveles az 5. táblázat szerinti fajta megoszlással. Szépen vizsgázott a fehérborok közül a Chardonnay, az Olaszrizling és meglepő a Rajnai rizling eredménye is.

FAJTA	ÉRMEK SZÁMA	A BORVIDÉKEN TERMŐ FAJTÁKBAN EGY ÉREMRE JUTÓ ÁTLAG TERÜLET NAGYSÁG (ha/érem)
Chardonnay	4	95,75
Olaszrizling	4	38
Rajnai rizling	2	25
Sauvignon blanc	2	89
Pinot blanc	1	27
Királyleányka	1	294
Tramini	1	27
Zenit	1	147
Sárga muskotály	1	42
Cabernet sauvignon és egyéb cuvée	5	29,4
Merlot	4	61
Cabernet franc	2	28,5
Syrah	2	6,5
Pinot noir	1	185

5.táblázat: Dél-Balaton Arany érmes borok 2023-ban (forrás: INTERNET5, saját szerk.)

Az igazi kincs az eredmények szerint Badacsonyban a Sárga muskotály, a Kéknyelű, a Zeus és a Zenit fajtákban rejlik, míg a bogáriaknál a Syrah a rangos.

Ezek a csodálatos eredmények azt jelentik, hogy a kiváló termőhelyi adottságok az odaillő fajtákban át tudnak menni a nagyszerű borászok tudatos munkájának révén a végtermékbe, győzni tud a terroir. Ez a folyamat a Badacsonyi nedűk esetében sokkal koncentráltabb.

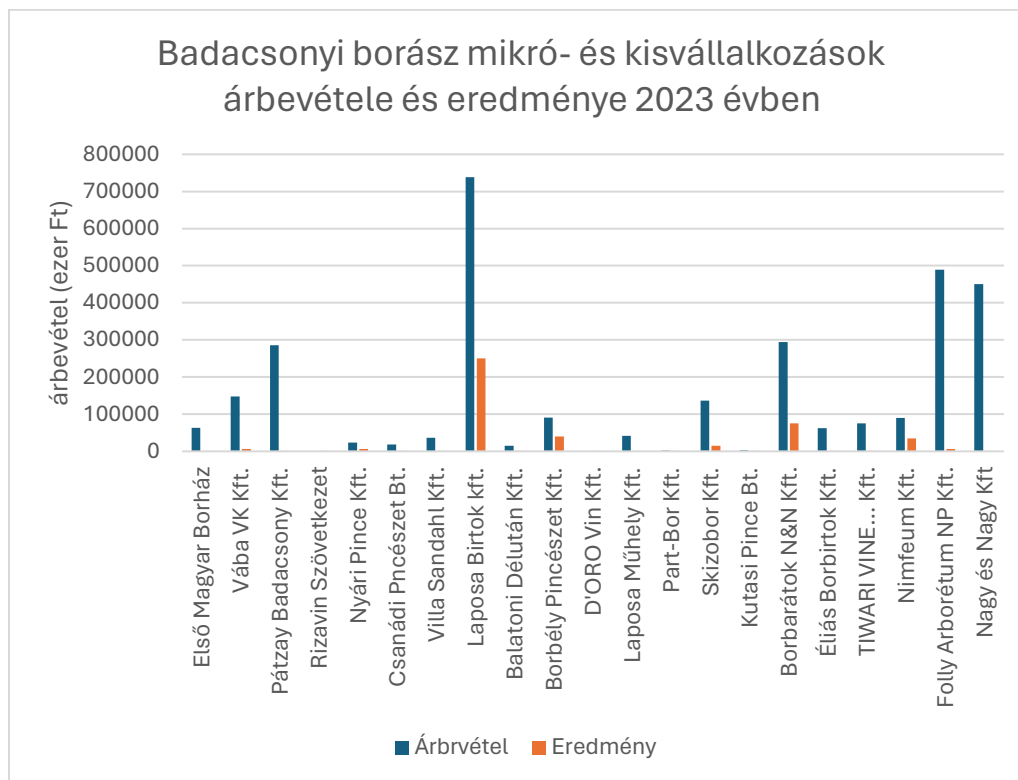
Nem lebecsülendő az itt felsorolásra nem kerülő ezüst, bronz és elismerő oklevélben részesült finom borok sokasága, melyek a kínálat széles palettáját gyarapítják a vendégek poharába.

4.5. Betekintés a szőlészet-borászat ökonómiájába

A borturizmus alapterméke a szőlő és a belőle előállított bor. Szerencsés esetben a szőlőtermesztés és a borfeldolgozás azonos tőke érdekeltségi körbe tartozik, de gyakran a borszőlő felvásárlás útján más tulajdonosi körbe tartozó borászati üzembe kerül.

Nézzük meg milyen árbevételt és eredményt sikerült elérniük a badacsonyi és a dél-Balaton társas vállalkozásoknak, borászüzemeknek 2022. évben. (2023-as évről még nem készültek el a mérlegbeszámolók.) A 12. és 13. táblázatban látható a borászati működési engedéllyel

rendelkező cégek árbevétele és nyereség kategóriájának diagrammja. Az adatokat az INTERNET19 és INTERNET20 felületről gyűjtöttem ki.

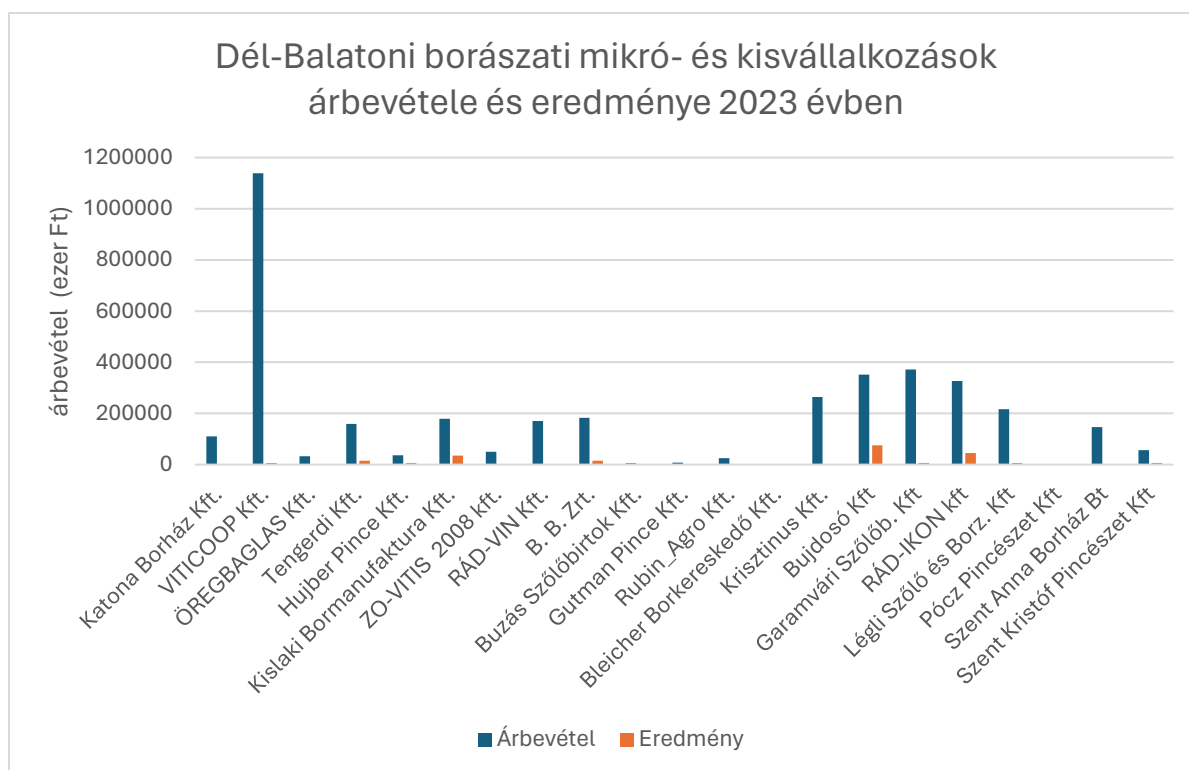


12.ábra: Borászatok árbevétele Badacsonyan (Forrás: INTERNET20, saját szerkesztés)

Megállapítható, hogy a Varga borászati Kft. kivételével mindegyik vállalkozás a mikro- és a kisvállalkozás kategóriába sorolható.

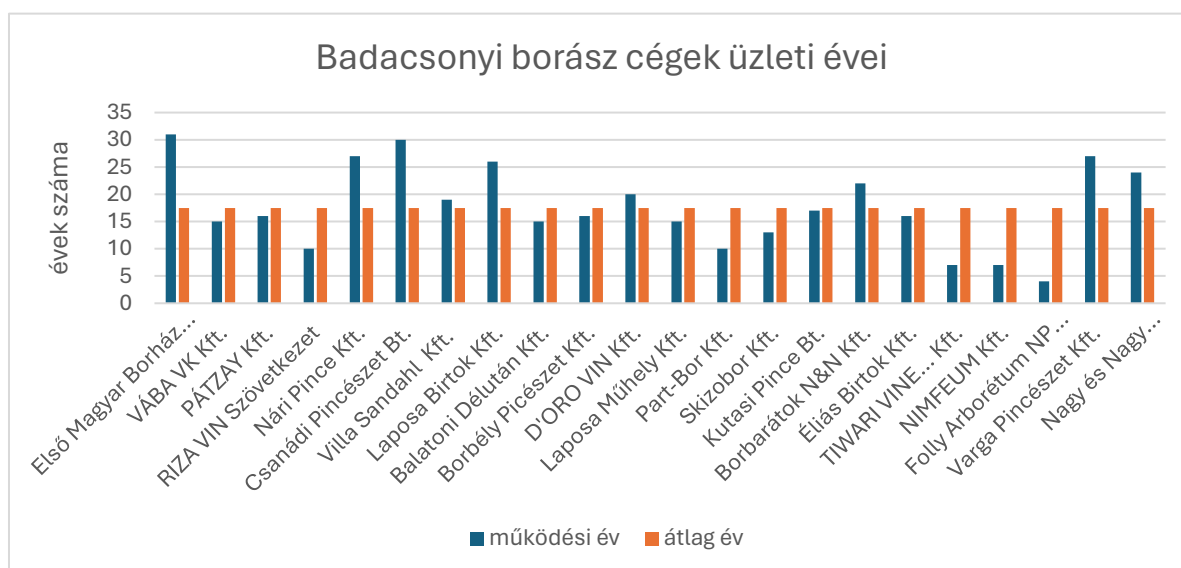
Az északi part és egyben az ország legnagyobb borászati vállalkozása a Varga Kft, a 6 milliárd feletti árbevétele- és foglalkoztatott munkaerő kategóriája (150-199 fő) szerint középvállalkozás. A déli parton a VITICOOP Kft. érte el a milliárdos árbevétel nagyságot. A borász cégek többségében alacsony mérleg szerinti eredményt érnek el, a vizsgált 22 badacsonyi érdekeltségű cég esetében 13-nál 2 millió forint alatti, 3-nál 2-10 millió forint közötti, 1-nél 10-20 millió forint közötti az eredmény. A többi 6 cég nyeresége magasabb. (12.ábra)

A dél-balatoni borászati cégek esetében 11 cég eredménye lett 2 millió forint alatti, 5-é 2-10 millió közötti és 2-é 10-20 millió forint közötti, ennél nagyobb nyereség 2 Kft-ben született.

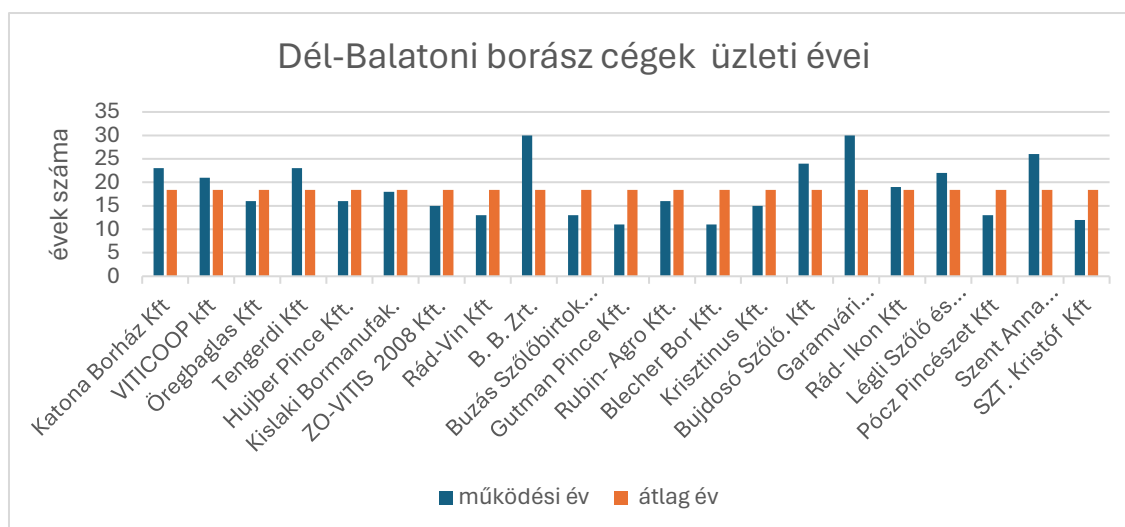


13. ábra: Borászatok árbevétele Dél-Balatonon (Forrás: INTERNET20, saját szerkesztés)

Vizsgáltam a cégek korát is, az átlag életkor mindkét térségben 17 év körülnek adódott. Badacsonyban 17 év, a Dél-Balatonon 17,6 év (14. és 15. ábra).



14. ábra: Badacsonyi borász cégek kora (Forrás: INTERNET20, saját szerkesztés)



15. ábra: Dél-Balatoni borász cégek kora

Forrás: INTERNET20, saját szerkesztés)

Ennek az életkornak az az üzenete, hogy a kialakult üzleti élet mögött komoly szakmai tapasztalat rejlik, a cégvezetők és tulajdonosok megfontolt szakemberek, a többnyire alacsony mérleg szerinti eredmény ellenére is a működésük biztonságos függetlenül attól, hogy a Balaton melyik partján gazdálkodnak. Természetesen a kivétel erősíti a szabályt, a Folly Arborétum NP Kft. a legfiatalabb (2019), de előtte négy generáció munkája segítette a mai csoda megalkotását.

Primer Költség-árbevétel modell számítás

Az alábbiakban megkísérlem a felmerült költségeket és várható árbevételt egy modellszámítással számszerűsíteni.

SZŐLŐMŰVELÉS KÖLTSÉG SZERKEZETE

Költségnem:	Összeg:	Mértékegység:
Növényvédőszer	320	ezer Ft
Egyéb anyag	32	ezer Ft
Munkabér (élőmunka)*	483	ezer Ft
Közteher*	70	ezer Ft
Traktoros munkabér**	71	ezer Ft
Közteher* *	14	ezer Ft
Gépi szüretelés, rakodás	300	ezer Ft
Ültetvény amortizációs költség	260	ezer Ft

Traktor amortizációs költség	200	ezer Ft
Általános költség	78	ezer Ft
Összesen:	1 827	ezer Ft

6. táblázat: Szőlőművelés költségei (Forrás: saját adat)

ÉLŐMUNKAI DŐ SZÜKSÉGLET ALAKULÁSA 2023.ÉVBEN

(4160 tőke/ha)

MUNKA MŰVELET	ÓRA	FT
Metszés	44	65 252 **
Venyige eltávolítás	57	64 638 *
Tam. berendezés javítás	8	9 072 *
Törzs és szálvessző kötözés	66	74 844 *
Törzstisztítás, hajtás válogatás	70	79 380 *
Tősarj eltávolítás	29	32 886 *
Hajtás befűzés	72	81 648 *
Sorművelés	66	74 844 *
Összesen:	346	482 564

7. táblázat: Élőmunka szükséglet (Forrás: saját adat)

Megjegyzés:

* Egyszerűsített foglalkoztatás minimálbér óradíj alapján számítva

**Egyszerűsített foglalkoztatás bérminimum óradíj alapján számítva

TRAKTOROS MUNKÁK KÖLTSÉGE 2023 ÉVBEN

MUNKA MŰVELET	ÓRA /HA	FT/HA
Venyige zúzás	4	5 932**
Permetezés	24	35 592**
Kaszálás	12	17 792**
Csonkázás	8	11 864**
Összesen:	48	71 184

8. táblázat: Gépi munkák költségei (Forrás: saját adat)

Számoljunk árbevétel lehetőségeket.

2023 évre közzétett referencia árral (INTERNET22) és referencia hozammal (INTERNET22) számolva a következő eredményeket kapjuk:

Referencia ár: 120 Ft/kg

Átlag hozam Somogyban: 9,8 t/ha

Árbevétel: 1 176 000 Ft

Átlag hozam Veszprém megyében: 6 t/ha

Árbevétel: 720 000 Ft

HNT által meghirdetett középár Balatonbogláron: 120-180 Ft/kg (fajta függően)

Árbevétel: 1 176 – 1 764 000 Ft.

HNT Badacsonyban nem hirdetett meg középárát, de kértem és kaptam is ajánlati árat felvásárlótól, ezzel számolva:

Árbevétel: 600 – 660 000 Ft

Kigyűjtöttem a HNT honlapjáról 2011 és 2022 évek közötti szüretelt mennyiségeket és a borszőlő termő területeket évente. A 11 éves adatokból átlagot számolva megkaptam, hogy a Balatonboglári termőhelyen a betakarított átlagtermés 9,71 t/ha volt, míg Badacsonyban ez az érték 4,75 t/ha. A további kalkulációkat a nagy eltérések miatt nem végeztem, de ami biztosan kijelenthető, hogy a hozamban a déli oldal sokkal többet tud, és az illatos fajtaéknél magasabb ár érhető el.

Fontosnak ítélem meg az élőmunka ráfordítás részletes bemutatását, mert ez a munka jelenleg nem helyettesíthető. Bár léteznek metszőrobotok, de a jelenlegi ültetvény szerkezetnél öröm, ha az a gépi betakarításra egyáltalán alkalmas. A precíziós gazdálkodás elemei az integrált növényvédelemhez a meteorológiai előrejelzéssel ki is merülnek. Nálunk sajnos még harminc év alatt gépkör sem tudott létrejönni, ami közös gondolkodással széteszló költséggel szervezetten működhetne. Idény munkást nehéz kapni, a munkabér folyamatos emelkedése ellenére is. Nagy a kontraszt a szőlőtermelők által elvárt ár és a felvásárlók által megszabott ár között. Mindenhol a jövedelmezőség a szűk keresztmetszet és ez a belső nyomás a piaczgazdaság reményében vagy megoldódik, vagy a szőlőterületek további csökkenése jöhet.

4.6. Honlapok és marketingkommunikáció

Mindkét borút működtet honlapot, mert igaz az az elterjedt mondás, hogy ha valami nincs fent a interneten, azt úgy kell tekinteni, mintha nem is létezne. A Badacsonyi Turisztikai és Borút Egyesület, valamint a Balatonboglári Borvidék és Dél-Balatoni Borút Egyesület néven szereplő internetes felületek más-más felépítéssel és gazdagsággal bírnak. A nyitó oldalon a borvidékre jellemző logó, gyönyörű tájkép és a bemutatkozás fogad bennünket. A menüpontok más felépítésűek, a badacsonyiak mintha sokkal aktívabbak lennének, a honlapjuk gyakran frissül, szinte naprakész. Ezzel az aktuális eseményeket könnyűszerrel a potenciális vendégek felé tolmácsolják, aktív pull stratégia. Az első lenyíló fülben a „TAVASZI NYÜZSGÉS A BORVIDÉKEN” címmel érezhetjük mindjárt azt, hogy hívnak bennünket Badacsonyra: ”foglalj szállást, kóstold meg, gyűjts élményt!” pillanatok alatt minden élvezeti lehetőség jól sikerült fotókon megragad. A következő menüben a szállás kínálat érhető el. Jelenleg 73 fotókkal, leírással és ajánlatkérési lehetőséggel ellátott szálláslehetőségből választhatunk, akár szállodában, vendégházban, vagy apartmanban szeretnénk pihenni. A következő lenyíló felületben a borvidék összes borászati és gasztronómiai kincse megismerhető lelőhelyeikkel együtt. 21 borászati lelőhelyet ajánlanak Badacsonyan, Badacsonyörsön 6 helyen bort és 1 helyen pálinkát kínálnak, majd tovább haladva Ábrahámhegyen 4 egység várja a bor kedvelőket. Badacsonytördemicen 2, Szigligeten 1, Szent György-hegyen 7, Tóti-hegyen 2 és Csobánc-hegyen szintén 2 boros vendéglátó egyéni honlapjára lehet átnavigálni. Fontos, hogy az elérhetőség és a nyitvatartási idő mindenütt feltüntetésre kerül. A szabadidő fül alatt a gondtalan üdülés összes helyi kikapcsolódási lehetősége jelen van, aki gyalogtúrát tervez, aki kerékpározni vagy strandolni szeretne, ajánlatokat kap a kikapcsolódáshoz. A mikrorégió Tourinform irodáinak munkatársai segítik a helyi információk megszerzését, elérhetőségük és munkaidejük rögzített. A magazinban a helyi híreket olvashatjuk, mint például a badacsonyi borok büszke szereplését a New Yorkban rendezvényen, amikor nem a fővárosiak utaznak, hanem a bor Budapestre. A program fül alatt igényes borvacsorák, szakvezetett túrák, bortúrák, bortriatlon és az éves eseménynaptár érhető el. Összességében megállapítható: nagyon szépen, igényesen együtt van minden információ a honlapon a vendégkör felé, az egyirányú kommunikáció tökéletes. (INTERNET3)

Nézzük át a Dél-Balatoni borút honlapjának menüszalagját, melyen a már említett bemutatkozás után a Programok/hírek fül lenyitása után régi, már nem aktuális információhoz jutunk, utolsó programként a 2023. áprilisában megrendezett borverseny szerepel. A dél-balatoni hangulat átéléséhez színvonalas borászatok, éttermek, szálláshelyek és attrakciók

egységek kerültek az „IRÁNYTŰ”-be térképi feltüntetéssel. Az állomások logója, pontos neve telefonos, facebook-os és honlapos elérhetősége és egy rövid jellemző tájékoztató itt feltüntetésre kerül, de közvetlen honlapos átjárhatóság nincsen, ez a keresést itt lassítja. Az ajánlatban 19 borászat, 14 étterem és cukrászda, 9 látnivaló és 8 érdekesség szerepel. A Dél-Balatoni Borút menüpont a teljesség igényével mutatja be a borúti állomásokat. Minden borászat egy teljes oldalon ismertetheti főbb jellemzőit fényképpel, honlap, email cím és telefon elérhetőséggel együtt. Balatonbogláron 4, Balatonföldváron 2, Balatonlellén 9, Balatonszárszón 1, Balatonmárfiaföldön 2, Balatonszemesen 2, Zamárdiban 1 és a belső községekben 15 állomás kap helyet. A hegyközségek fülön a borvidéket átölelő 6 hegyközséget találjuk meg ügyintéző szervezetének, elnökének megnevezésével. Megismerhetjük az itteni hegyközségi alapszabályt és rendtartást is. A borászatok menüpontban 41 borász kerül felsorolásra email címmel és/vagy telefonos elérhetőséggel. A megnevezett borászatok többsége saját honlappal rendelkezik, itt nyílik lehetőség, a közvetlen átjárhatóságra. (INTERNET5)

Mielőtt a borturizmusban érintett szereplők honlapjainak általános tartalmi elemzését végezném marketing kommunikációs szempontból, el kell ismerni, hogy a bor helyi értékesítés lehetősége a termelőt és a fogyasztót jobb pozícióba hozza, a termelőnél több pénz marad, a vendég számos élménnyel gazdagodik. Akik nagykereskedelmi tevékenységet nem tudnak, vagy nem akarnak folytatni, a bor sikeres eladásához jól kidolgozott marketing szükséges, azaz” a jó bornak is kell a cégér”.

A honlapok fő oldalán az általános bemutatkozás, megragadó fotó, rövidke történet és a borászattal kapcsolatosan megfogalmazott filozófia a jellemző tartalom. A menüpontok változatosak, de a termőhelyet, a borokat, az ételeket, vásárolható ajándéktárgyakat, kóstolókat, rendezvényeket, környező látnivalókat és az elérhetőséget általában tartalmazzák. A borok fajta kínálata a nyugati világfajtáktól a keletiig megtalálhatóak. A borászati technológia, a széleskörű fajtaválaszték, a fáradhatatlan kísérletezés és óriási tudás a borok, borászati termék különlegességek széles sorát eredményezték:

- fehérbor, rozé, vörösbor
- reduktív, hordós, barrique borok
- cuvéeek, birtok borok, habzó borok, késői szüretelésű borok, (előfordul jégbor is)
- pezsgők

- kiszerelés: folyóborként, palackozva

Borászati **termékeik** választékára a gazdagság jellemző, melyet sok helyütt a tudatos borszőlő fajták telepítése alapozott meg. A termékfejlesztés folyamatos. A minőséget garantálja a magyarországi és a nemzetközi borversenyeken elért eredmények sokasága. A palackozott borok egy része fantázia nevet visel, mely találó, ötletes, fülnek jól csengő. A címkék formája egyedi, a hátcímkén a kötelező feliratokon túl egyéb üzenetet is küld a fogyasztó részére a borász.

A fehér borokhoz és a rozéhoz többnyire világos színű kapszulát alkalmaznak, a vörösboron sötét kapszula van. A külső megjelenés igényesen egyszerű, vagy fantáziadús. A sorozat borokból egy hatos kartont vagy ajándécsomagot lehet összeválogatni. A kartondoboz, a 2-es 3-as díszdoboz szintén esztétikus, a borászat nevét viseli. Egyéb ajándéktárgyak kínálata megkönnyíti a szuvenir választást.

Ár-érték arány a vásárlók többségénél meghatározó. A Pincészetek sok éves gyakorlatuk alapján jól állítják be áraikat, vannak olcsóbb és drágább termékeik. A vállalkozásokra a rugalmas ár képzés jellemző. A saját vinotékákban a törzsvásárlók kedvezményt kaphatnak, alkalmanként akciót hirdetnek, nagyobb tételű vásárlásnál bónusz rendszert alkalmazhatnak. Palackos borok ára nagy változatosságot mutat 1000-11000 Ft között, de akciós áron 800 Ft-tért is kapható. Az egyedi borok természetesen drágábbak. Az internetes felület egyik legértékesebb része az ON LINE vásárlás. Egyszerűen kezelhető, csak ki kell választani, hogy mi a rendelés tárgya és meg kell adni a megrendelő paramétereit. Az éttermi borfogyasztás ára általában 600 Ft/dl, 4000 Ft/palack. A borkóstolók az átlagember számára elérhetőek, de az exkluzív kóstolók különlegességekkel rukkolnak elő magasabb áron. Az áldozatos munkával megszerzett érmeket, a hazai és nemzetközi versenyeken való részvételeket igazoló kitüntetések is szívesen megmutatják a honlap látogatóinak.

Véleményem szerint a borászatokban és vendéglátó egységeiben jól működik a marketing kommunikáció a borokat illetően. Az üzenetek a bor és a bor körüli szolgáltatások mennyiségéről és minőségéről különböző csatornákon keresztül eljutnak a vásárlókhoz, az értékesítés végbemegy. A vendég kinyilváníthatja véleményét és újbóli vásárló lesz. A marketing teljes folyamatában a fogyasztó a központi szerep. A kínálatot több csatornán mutatják be, honlapoktól kezdve az interjún át a rendezvényekig minden potenciális vevőnek kínálnak a kedvére való, ízlésének és pénztárcájának megfelelő bort és borászati szolgáltatást.

A fogyasztói magatartás változását követi a marketing kommunikáció. A fiatal fogyasztók meggyerése különösen a Balatonon az étterem reklám táblájától a facebook hirdetésekig változatos és divatos eszközöket alkalmaznak. Az információk gyorsan megszerezhetőek, pár kattintással el lehet jutni a kívánt oldalra. Az emocionális befolyásoltság is jelen van, az érzelmre tud hatni a logó, a boroscímke (szép kép), egy kisebb történet, a bor fantázia neve stb. A változó utazási szokásokat is figyelembe véve kevesebb időre több programot kínálnak, vannak időmegkötés nélküli és órás időtartammal bíró programok. Marketing eszközök alkalmazása szerint is elmondhatjuk, hogy jól megfontoltak és igényesek. A hagyományos értelemben vett reklám kevésbé hatékony, nincs visszacsatolás az eredményességről. Csak olyan reklám felületet alkalmaznak, amely biztosan terjed és alacsony költségű (Pl. csomagolópapíron, karton dobozon, dugón, útmenti táblán, étterem előtti táblán). A vállalkozások munkatársainak lelkiismeretes munkája a jó hír terjedése érdekében megvan, akapcsolatokat tudatosan alakítják. A bizalom építése, ápolása fontos, melyben a visszajelzés is szerepet kap. Leggyakoribb eszközeik:

- rendezvények szervezése
- borversenyeken való részvétel borokkal és bírálóként is
- borrendben aktív munka
- szponzorálás (sport vagy jótékonyági rendezvények)
- közösségi média
- értékesítés ösztönzési eszközök közül az akciók, kedvezményes árak, bónusz és a törzsvásárlók megbecsülése kiemelendő.

Ki szeretném emelni, hogy egységesen hiányzik mind két borútban a csemegeszőlő, a must és a szőlőlé kínálatának jelenléte. Ezeknek a termékeknek a fogyasztást serkentő tevékenysége is halott, pedig jó kiugrási lehetőség lehetne!

Nagyszerű ezzel szemben a BalatonBor működése, csodálatos összefogás regionális szinten, több éve megmutatja, hogy együtt érdemes gondolkodni!

5. KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATOK

A tanú hegyek oldalán és ölelésében világ színvonalú szőlészeti és borászati kultúrával találkozunk. Koncentráltan jelenik meg egyszerre a tájkultúra: nemzeti park és egyben Natura 2000 területen szőlő ültetvények, tájba illő épületek, benne zsibongó balatoni és borászati turisztikai élet. A túloldali part mentén a fürdőző vendégek sokasága élvezzi a gyönyörű panorámát, felfrissüléshez kirándulási célpontként keresi a helyi kulturális egységeket és ismerkedik a helyi borászatokkal. Amíg Badacsonyban a borturizmus a meghatározó, addig a déli parton kiegészítő szerepet kap. A vendégéjszakák eltöltésében a Dél-Balatoni szálláshelyek kétszer akkora forgalmat bonyolítanak, mint a Badacsonyiak. A szálláshelyek minőségükben a legnagyobb forgalmat bonyolító szállásközvetítők adatai szerint nagyon jók vagy kiválóak mindenütt. A gasztronómiában a Balatonboglári Kistücsök verhetetlen, az ételek kínálata a helyi termékeken alapul és a máshol fel nem lelhető ízeké a fő szerep. A Balatonboglári borvidék szőlő területe háromszor akkora, mint a Badacsonyi borvidéké, és átlaghozamban is jelentős az eltérés, a bogláriaké kétszer nagyobb. A fajták közül Badacsonyban az Olaszrizling a domináns és kuriózum a Kéknyelű, addig Dél-Balatonon a Chardonnay és az illatos fajták a meghatározóak, de itt számottevőek a vörösek is (Merlot, Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Pinot noir). A bor készítés trendjében 2017-ben egy érdekes jelenség lépett fel, addig a Balatonboglári termőhelyen szüretelt szőlőt helyben dolgozták fel, majd egy hirtelen fordulattal amennyivel csökkent a boglári feldolgozás, annyival nőtt a badacsonyi és közel azonos szinten platózik azóta is mind két helyen. A borok minőségét mi sem mutatja jobban, mint a borvidéki versenyen elért eredményük. 2023. évi versenyen Sárga muskotályból 7 hektáronként, Zeusból 8 hektáronként, Kéknyelűből 11 hektáronként született egy-egy Nagy arany érem Badacsonyban. A badacsonyi 14 Nagy arannyal szemben Dél-Balatonon 1db Nagy arany került kiosztásra. A borászati üzemmel bíró cégekről elmondható, hogy életkoruk átlagban 17 év, a sok tapasztalat és finom borok előállítása mellett árbevétel arányos jövedelmük jellemzően alacsony mind két térségben. Problémaként értékelem a szőlő értékesítési árak rendkívül alacsony voltát, valamint azt, hogy a különböző nyilvántartásokban lévő árak eltérőek. Az ágazat ökonómiai elemzéséhez szükséges adatok korlátozottak. Az ágazatok közül a szőlőművelésnek van a legnagyobb kézimunka igénye, a rendelkezésre álló élőlőmunka kapacitás folyamatosan csökken a bérek emelkedése ellenére, a betakarítás kivételével jelenleg a kézimunka nem helyettesíthető. A csak szőlőműveléssel foglalkozó vállalkozások és a feldolgozást végző borászok között az érdekellentétet a nyomott árak generálják és ez mindkét

célterületre vonatkozik. A borutak és a borászatok többsége elegáns honlapot üzemeltet. A interneten keresztül virtuálisan létre jön a kapcsolat a borász és a vendég között, ami az alkalmazott jó marketing kommunikációs eszközöknek köszönhetően a valóságban megismétlődik, a jó hír terjed és újabb vendég érkezik.

A dolgozatom megírásakor kitűzött céljaim megvalósulására a válaszmot az alábbiakban foglatom össze:

- 1.) A két borút jól szolgálja a frekventált balatoni turizmust. Badacsonyban a borturizmus emeli a balatoni turizmus rangját, míg Dél-Balatonon kiegészíti azt. A vendégek által a szálláshelyeken eltöltött időtartam összesítésével képzett mutató szerint a balatoni forgalom több, mint 24%-át a vizsgált célterület adja, Badacsony 7%-os és Dél-Balaton több, mint 17%-os részesedéssel.
- 2.) A badacsonyi és a boglári borturizmus közötti különbségek elsődlegesen a koncentráltaságból adódnak. Badacsonyban minden együtt van, gyalogosan is elérhető. Dél-Balatonon a nagy távolságok miatt közlekedési eszköz igénybevétele szükséges. A természeti adottságok eltérőek, a vulkanikus bazaltkő és a víztükör visszatükröző felülete a testes, zamatos borokat eredményezi Badacsonyban és a jó tápanyag- és vízgazdálkodású talajok a Balaton mezoklimájával az aromás borokat segítik sikerre a vörös borok mellett a túl oldalon.
- 3.) A nagyobb borászatok igényesen, jól működtetik a marketing eszközöket és ennek színvonalában a különbséget nem a területi hovatartozás, hanem az egyéniség határozza meg. Honlapjaikon keresztül gyors az információ áramlás, mindenki a saját elképzelésének megfelelően mutatja be arcukat. Az interpretációs folyamatok a virtuális világban meghirdetett gazdag kínálattal kezdődnek, a turista igénye szerint választ, a szolgáltatást igénybe veszi és visszajelez, hogy mennyire elégedett. Ez a folyamat a szálláshely igénybe vevőknél különösen jól működik, a szálláshelyek Badacsonyban is és a Dél-Balatonon is nagyon jók vagy kiválóak, tendenciájában a Dél-Balaton szállásai kicsit meg is előzik az északi versenytárs vendég-értékeléseit. A borok esetében az értékelések fizikailag megtörténnek, a szakmaiság elismertsége magas, de Badacsonyban a borokat sokkal több Nagy arany és Arany éremmel tüntetik ki.
- 4.) A Dél-Balaton borút a nagyobb területi kiterjedés és a nyaraló vendégkör miatt más turisztikai kereslettel rendelkezik, kevesebb állomással működik, borai kedveltek, de Badacsony magyarországi hírnevét nehezen tudná elérni.

- 5.) A balatoni borutak fúziója a turisztikában a nemzetközi piacra lépést segíteni tudná, könnyebben értelmezhető egy tó neve a marketingben. A régiós bor eddigi szép sikere mellett, az együttműködésnek nagy kihívása lehetne az alkohol mentes termékek közös menedzselése, akár „BalatonMost-BalatonMust” néven igazi szőlőmust, „BalatonLé” néven szőlőlé és az egykori traubiszóda helyett a „BalatonSzóda” piacra juttatása.

6. ÖSSZEFOGLALÁS

Büszke balatoniként kerestem a választ, hogy a két borút hogyan szolgálja a frekventált balatoni turizmust. Mi a különbség a badacsonyi és a balatonboglári térség borturizmusa között? Milyen eltérés van a marketing eszközök használatában és az interpretáció folyamatában? A balatonboglári borút tud-e olyan sikeres lenni, mint a badacsonyi? A balatoni borutak fúziója emelné-e a Balaton turisztikai jelentőségét? Saját vizsgálatom keretében számos szekunder statisztikát, nyilvános adatot (a KSH turizmus statisztikától, a HNT területi adatokon át a szálláshely véleményekig) másodelemeztem annak érdekében, hogy minél teljesebb képet adjak, de primer eredményként SWOT analízist készítettem és a szőlészet ökonómiája témakörben költség és árbevétel modellszámítást is végeztem. A két borút jól szolgálja a frekventált balatoni turizmust. Badacsonyan a borturizmus emeli a balatoni turizmus rangját, míg Dél-Balatonon kiegészíti azt. A vendégéjszakák eltöltésében a Dél-Balaton szálláshelyek két és félszer akkora forgalmat bonyolítanak, mint a Badacsonyiak. A badacsonyi és a boglári borturizmus közötti különbségek elsődlegesen a koncentráltaságból adódnak. Badacsonyan minden együtt van, gyalogosan is elérhető. Dél-Balatonon a nagy távolságok miatt közlekedési eszköz igénybevétele szükséges. A természeti adottságok eltérőek, a vulkanikus bazaltkő és a víztükör visszatükröző felülete a testes, zamatos borokat eredményezi Badacsonyan és a jó tápanyag- és vízgazdálkodású talajok a balatoni mezoklímával az aromás borokat segítik sikerre a vörös borok mellett a túl oldalon. A nagyobb borászatok igényesen működtetik a marketing eszközöket, melynek színvonalát az egyéni arculat határozza meg. Az interpretációs folyamatok a virtuális világban meghirdetett gazdag kínálattal kezdődnek, a turista választ, a szolgáltatást igénybe veszi és visszajelez, hogy mennyire elégedett. Ez a folyamat a szálláshelyeken különösen jól működik, Badacsonyan is és Dél-Balatonon is az értékek nagyon jók vagy kiválóak. A borok esetében a bírálatok fizikailag megtörténnek, a szakmaiság elismertsége magas, de Badacsonyan a borokat sokkal több Nagy Arany és Arany éremmel tüntetik ki. A Dél-Balaton borút a nagyobb területi kiterjedés és a nyaraló vendégkör miatt más turisztikai kereslettel rendelkezik, kevesebb állomással működik, borai kedveltek, de Badacsony magyarországi hírnevét nehezen tudná elérni. A balatoni borutak fúziója a turisztikában a nemzetközi piacra lépést segíteni tudná, könnyebben értelmezhető egy tó neve a marketingben. Az összefogás jelenleg kereskedelmi célt szolgál, kiváló példája ennek a BalatonBor.

7. IRODALOMJEGYZÉK

- BALOG P. – GONDA T. - RAFFAY Z. (2016): Turistacsalogató, Ökoturisztikai kézikönyv vidéki kézműves vállalkozóknak és turisztikai szereplőknek, Kiadó: Szabó-Diószegi Ágnes, Carathian Tourism projekt (p 45-69)
- BOROS SZ. – CSAPÓ J.- HAPP É. - HORVÁTH P. - HUSZ A. – JÓNÁS- BERKI M. - LŐRINCZ K. – MÁTÉ A. – MICHALKÓ G. – PRINZ- MARKÓ E. – PISZINGER K. – RÁTZ T:- REMENYIK B. – SZABÓ G. – KALMÁRNÉ CS.(2011): Turisztikai terméktervezés és fejlesztés, Pécsi Tudományegyetem (p 1-4, 133)
- BOTOS E. - HAJDÚ I. (2004): Bormarketing, Mezőgazda Kiadó, Budapest (p 9-123)
- CSIZMADIA L. – CSIZMADIA D. - EMBER E.- HAJÓS GY. - KALLA K. - KERESZTESI P. - MÉSZÁROS G.- MÉSZÁROS I. - NÉMET F.- ROHÁLY G. – TÖRLEY D. -TÖRÖK S. – URBÁN A. (1997): Borok könyve, Kossuth Kiadó, Budapest (p 27-31)
- DUCKNER P. (1973): Management: Tasks, Responsibilities, Practices. New York: Harper and Row. pp: 64-65. In: Kotler, P. - Keller, K. (2006): *Marketingmenedzsment*, Akadémiai Kiadó, Budapest (p:40)
- EPERJES I. – KÁLLAY M. – MAGYAR I. (1998): – MAGYAR I- Borászat, Mezőgazda Kiadó, Budapest (p 27-29)
- GONDA T. (2016): A turisztikai Termékfejlesztés elméleti alapjai, PTE KPVK (p 152-182)
- KOTLER P. – KELLER K. (2006): Marketing-menedzsment, Akadémiai Kiadó, Budapest (p 38-68)
- KÖNYVES E. (2015): Borturizmus – Borutak, Debreceni Egyetem, Gazdaságtudományi Kar (p101, 183-184)
- LŐRINCZ K. – SÜLYÖK J. (2017): Turizmusmarketing, Akadémia Kiadó, Budapest (p234-289)
- MICHALKÓ G. (2001): Turizmus és területfejlesztés, In: Beluszky P- Kovács Z. (szerk.) Terület és településfejlesztés kézikönyve, CEBA Kiadó, Budapest, (p113-120), In: MICHALKÓ G. (2007): *A turizmus elmélet alapjai*, Kodolányi Főiskola, Székesfehérvár (p33)

OLÁH M. (1536): Hungária, Sine nomine, Sine loco, *In*: CSIZMADIA L. – CSIZMADIA D. - EMBER E.- HAJÓS GY. - KALLA K.- KERESZTESI P.-MÉSZÁROS G.- MÉSZÁROS I. - NÉMET F.- ROHÁLY G. – TÖRLEY D. -TÖRÖK S. – URBÁN A. (1997): *Borok könyve*, Kossuth Kiadó, Budapest, (p28)

PAPP S. (2018): Európa legszebb borútjai, Kossuth Kiadó, Budapest

PUCZKETTE M. – HAMMACK J. (2011): WINE FOLLY Magnum kiadás, HVG könyvek (p 44-49)

PUCZKÓ L. - RÁTZ T. (2011): Az attrakciótól az élményig, Akadémiai Kiadó, Budapest (p 91-146)

SOMORJAI F. (2013): Magyarország, Medicina Könyvkiadó, Budapest

VEVERKA, J.A. (1994): Interpretive Master Planning. Falcon Press Publishing Co., Helena, Montana. *In*: Puczkó L. Rácz T. (2011): *Az attrakciótól az élményig*, Akadémiai Kiadó, Budapest p: 94.

Hágai Nyilatkozat (1989): WTO konferencia, Hága, *In*: MICHALKÓ G. (2007): *A turizmus elmélet alapjai*, Kodolányi Főiskola, Székesfehérvár (p31)

INTERNET1 <https://www.hnt.hu/statisztikak/> (letöltés: 2024.01.15.)

INTERNET2 <http://www.badacsony.hu/> (letöltés: 2023.10.01.)

INTERNET3 <https://badacsony.com/badacsonyi-turisztikai-es-borut-egyesulet-bemutakozasa> (letöltés: 2023.10.02.)

INTERNET4 <https://mtu.gov.hu/cikkek/strategia/> (Letöltés: 2023.09.30)

INTERNET5 <https://www.delbalatonibor.hu/> (Letöltés:2023.12.15.)

INTERNET6 <https://bb.hu/tortenet> (Letöltés: 2024.01.03.)

INTERNET7 <https://hu.kristinus.hu/> (Letöltés: 2024.01.03.)

INTERNET8 <https://elitbor.hu/balaton-borregio/balatonboglari-borvidek/balatonbereny-hamvas-bela-borut/> (Letöltés: 2024.01.10.)

INTERNET9 <https://buzsak.hu/> (Letöltés: 2024.02.02.)

INTERNET10 <https://szolad.hu/index.php?mpc=latnivalok> (Letöltés: 2024.02.02.)

INTERNET11 <https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/balatonboglari-borvidek-7> (Letöltés: 2023. 12.10.)

INTERNET12 <https://csodalatosbalaton.hu/> (Letöltés: 2024.01.04.)

INTERNET13 <https://statinfo.ksh.hu/Statinfo/themeSelector.jsp?lang=hu> (Letöltés: 2024.03.11.)

INTERNET14 <https://szallas.hu/> (Letöltés: 2024.03.18.)

INTERNET15
<https://www.booking.com/index.html?aid=2167732&label=jesvoubpl8o2a5sundklym8jq>
(Letöltés: 2023.03.18.)

INTERBET16 <https://kistucsok.hu/> (Letöltés:2024.13.19.)

INTERNET17https://www.badacsonyi-borvidek.hu/informaciok/2023/Badacsonyi_Borvideki_Borverseny.pdf (Letöltés: 2024.03.01.)

INTERNET18<https://www.szentgyorgyhegykozseg.hu/hirek/borverseny-2023-aprilis-25-vegeredmeny/> (Letöltés:2024.03.01.)

INTERNET19 <https://kormanyhivatalok.hu/system/files/dokumentum/pest/2023-12/bor>
(letöltés: 2024.03.11.)

INTERNET20 <https://www.nemzeticegtar.hu/> (Letöltés: 2024.03.11.)

INTERNET21
<https://cdn.kormany.hu/uploads/document/c/ca/cae/caec27e294ae83faa5ff3ba5a84b6bb2a5ccaf15.pdf> (Ltöltés:2023.13.19.)

INTERNET22https://www.nak.hu/images/2023/Atlaghozamok_2023.ev_20231025.pdf
(Letöltés:2023.03.19.)

7. ÁBRÁK ÉS TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE

1. ábra: Borfogyasztói adatok 2023-ban	22.
2. ábra: Vendégéjszakák aránya 2022-ben	27.
3. ábra: Vendégéjszakák aránya 2023-ban	27.
4. ábra: Vendégéjszakák száma	28.
5. ábra: Badacsonyi borkimérések.....	31.
6. ábra: Dél-Balatoni borkimérések	31.
7. ábra: Borszőlő termőterület 2009 és 2023 között Badacsony és Balatonboglári borvidéken	32.
8. ábra: Fehér szőlőfajták területe 3023-ban Badacsony és Balatonboglári borvidéken	32.
9. ábra: Kék szőlőfajták területei.....	33.
10. ábra: Szüreti hozamok	34.
11. ábra: Bortermelések.....	34.
12. ábra: Borászatok árbevétele Badacsonyban	38.
13. ábra: Borászatok árbevétele Dél-Balatonon	39.
14. ábra: Badacsonyi borász cégek kora	39.
15. ábra: Dél-Balatoni borász cégek kora	40.
1. táblázat: Badacsonytomaj építészeti és szobrászati értékei.....	14.
2. táblázat: Vendégértékelések	29.
3. táblázat: Nagy Arany érmek a Badacsonyi borvidéken 2023-ban	35.
4. táblázat: Arany érmek a Badacsonyi borvidéken 2023-ban	35.
5. táblázat: Dél-Balatoni Arany érmes borok 2023-ban	37.
6. táblázat: Szőlőművelés költségei	41.
7. táblázat: Élőmunka szükséglet	41.
8. táblázat: Gépi munkák költségei	41.

NYILATKOZAT

szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: DR. UDVARINÉ SZABLICS MÁRIA
A Hallgató Neptun kódja: JC4GCG
A dolgozat címe: A BADACSONYI ÉS A DÉL-BALATONI BORÚT
ÖSSZEHASONLÍTÓ ELEMZÉSE
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: VIDÉKFAJLESZTÉS ÉS FENNTARTHATÓ GAZDASÁG INTÉZET
A konzulens tanszékének a neve: FENNTARTHATÓ TURIZMUS TANSZÉK

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat¹ egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

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

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

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

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumba. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumban.

Kelt: Keszthely, 2024.04.18.


Hallgató aláírása

NYILATKOZAT

Dr. Udvariné Szablics Mária hallgató, Neptun azonosítója: JC4GCG konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védelemre javaslom / nem javaslom.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem

Kelt: Keszthely, 2024.04.19.



belső konzulens