

SZAKDOLGOZAT

Szappanos Júlia Fanni

2023



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Szőlészeti és Borászati Intézet

Szőlész-borász mérnöki alapképzési szak

A dűlőszelekció lehetősége a Káli-medencében

Belső konzulens: Dr. Bodor-Pesti Péter

Egyetemi docens

Szőlészeti Tanszék

Készítette: Szappanos Júlia Fanni

Budapest

2023

Tartalomjegyzék

1.	Bevezetés	4
1.1.	Szakdolgozatom célja	5
2.	A Káli-medence felépítése	7
2.1.	Káli és Balaton medence	8
2.2.	Vulkanizmus	8
2.3.	A köveskáli Fekete-hegy felszíni formái	9
3.	A Káli-medence határai	11
3.1.	Északi perem	11
3.2.	Keleti perem	11
3.3.	Déli perem	12
3.4.	Nyugati perem	12
4.	Káli-medence történelme	13
4.1.	Köveskál	14
5.	A Filoxéra vész hatásai a Káli-körzetre	17
6.	A Káli körzet megítélése a XX. század második felében	19
6.1.	A Fekete-hegy szőlői napjainkban	20
6.2.	Főbb termelők Köveskálon a '90-es években	21
6.3.	Termelők 2000-től, napjainkig	22
7.	Hegyközség	24
8.	Termékleírás	26
8.1.	Földrajzi árujelzők	26
8.2.	Oltalom alatt álló földrajzi jelzés	26
8.3.	Oltalom alatt álló eredetmegjelölés	27
9.	A Káli OEM	31
10.	Dűlők	33
10.1.	A Köveskáli Dűlő klasszifikáció	35
11.	Az Olaszrizling kapcsolata a Káli körzettel	39
11.1.	Interjú Szabó Gyulával (Káli Kövek Borászat)	40
12.	Összegzés	42
13.	Irodalomjegyzék	43

1. Bevezetés

Volt-e, illetve léphet-e a Balaton-felvidéki borvidék Káli körzete olyan szőlészeti -borászati magasságokba, mint Badacsony, Tokaj vagy Villány? Van-e értelme más borvidékekhez mérni? Ismerik-e egyáltalán a magyarok a Káli-medencét, mint borvidéket? Vajon, aki erre a vidékre téved a bor miatt érkezik, vagy az csak másodlagos?

Bevallom, hogy a Balaton évekig nekem sem jelentett mást, mint Siófok, Tihany és Balatonfüred. Ebben a háromszögben mozogtam a családommal, eközben persze tudtam, hogy valahol arrébb ott rejtőzik Badacsony, Szigliget, de a Káli-medence mint táj, számomra ismeretlen volt.

Borászati tanulmányaim elején kerültem Köveskálra, ahová egy borász növendék társam invitált meg, attól fogva gyakorlatilag itt élek. A Borokat nem ismertem, a falvakat nem ismertem, de a környezet lenyűgözött. Miután nem az általános trend hozott ide, nem voltak preconcepcióim. A “boutique” hotelek hidegen hagytak és az éttermi világ is messze állt tőlem, a természeti környezet viszont annál inkább elvarázsolt. Bejártam a környéket, rendszeresen jártam fel a köveskáli szőlőhegyre, ami máig rejt meglepetéseket, mindig lehet egy másik utat találni, onnan bármerre nézek, mindenhol más formákat és színeket látok.

Mivel egy borászatnál dolgoztam feltűnt, hogy egy-két meghatározó pincészetnél nincs több ebben a körzetben, azonban lehetne, hiszen minden adottság megvan hozzá, hogy a köveskáli Fekete-hegy telis-tele legyen aktív termelőkkel. Az is lehet, hogy többen vannak, de nem jutnak el odáig, hogy boraikat nagyobb közönség elé tárják. Ennek számos oka lehet. Az egy főre jutó borfogyasztás Magyarországon jelentős mértékben csökkent. A szőlő iránti lelkesedés pedig szinte kihalni látszik a Káli körzetben. Kíváncsi vagyok, hogyan lehetne ezt orvosolni. Akadnak példaértékű vidékek a Káli-medencétől nem is olyan messze, ahol szépen organikusan formálódott egyfajta újgenerációs borászközeg.

A települések képe időről időre átalakul, vagy ha úgy tetszik visszaalakul, sokan kerülnek a nagyvárosokból a Káli-medencébe és újítják fel az itteni házakat. Hogy mennyire autentikusan azt meghagyom az építész szakmának, de tény, hogy ez már jó pár éve tendencia. A Koronavírus után pedig még nagyobb hullám indult meg ebbe az irányba. A művészvilág számára hamar megfelelő búvóhelynek bizonyult, korai időkben már Sára Sándor, Somogyi Győző, Hamvas Béla, vagy Cserhalmi György is visszajáró nyaraló vagy idő közben lakos lett, hogy csak a teljesség igénye nélkül soroljak párat közülük. Az új jövevényeket „bebíróknak” nevezik. A ‘90-es, majd a 2000-es évek végén a Káli-medencében is kezdett átformálódni a borról való elképzelés, melyben többek között a ma is népszerű két köveskáli borászat is

szerepet játszik, de a borvidék még így is rendkívüli lemaradásban van néhány környező társához képest. Van egy fontos aspektusa annak, hogy egy borvidéknek milyen jelentősége van, ami nem más, mint a borok eredetmegjelölése. Ez jóval átfogóbb kérdés, de az olyan kicsi körzeteknél, mint amilyen a Káli, nagyon fontos lehet. Benyomásom szerint a borfogyasztók többsége nincs tisztában a termőhely, azaz a terroir jelentőségével. Akik pedig azon dolgoznak, hogy az eredetmegjelölést megismertessék a fogyasztókkal, valahol elvesztik a fonalat. Hogy miért kerülhet annyiba egy palack bor, amennyibe?! Hogy valaki miért vásárol inkább a szupermarketben egy Dél-afrikai Sauvignon blanc-t, (ami lehet jó minőségű, de jóval olcsóbb) mint egy minőségi magyar bort? Ezen a ponton mi a borfogyasztás célja? Az eredetmegjelölés ezeknek nagy részére választ adhatna az (önhibájukon kívül) tájékozatlan fogyasztók számára. Tehát, esetünkben, ha a Káli körzetben termelünk bort, az miért érdemel külön elbírálást, miért olyan fajtaból készül és mit képvisel. A Káli-medence előnyei határozottan a természeti értékekben és kis méretében rejlik, "Aki autóval fut át rajta, észre sem veszi, oly kicsiny." (Somogyi, 1992). Szinte csak olyan ember talál ide, aki meg akarja ismerni, másokat elvezet a Balaton partját átszelő 71-es út.

1.1. Szakdolgozatom célja

A Káli körzethez, Káli-medencéhez köthető irodalmak feldolgozása:

Szakdolgozatomban betekintést nyerünk a Káli-medence földtörténeti fejlődésébe, történelmébe, kulturális fontosságába. Speciálisan vizsgáljuk a borászati és szőlészeti helyzetét a múltban, jelenben és jövőben, milyen kihívásokkal kell megbirkóznia a borvidéknek, illetve milyen megoldásokat kínálhatunk. Számos újságcikk, könyv vagy internetes portál áll rendelkezésünkre ezzel a tájjal kapcsolatban, mégis észrevehető egyfajta ismétlés.

A Káli körzet történelmi vonatkozása a bortermeléssel:

Valaha megszületett egy írás a Káli-medence falvaival, vagy történelmével kapcsolatban és a következő publikációk már nem tartalmazzak új információt, vagy csak a felszínt kapargatva elvakult ódákat zengenek ehhez a tájhoz, méltatva minden élőlényt, kulturális jelképet, vagy esetünkben a bort, szőlőt.

A környék mai helyzetének vizsgálata:

Többféle szempontból vizsgálom a körzetet, legyen szó a bebírók összetételéről, az innen elvágódó öslakosságról, a hely szezonálisának átkáról, a szőlészeti kultúra hanyattatott fejlődéstörténetéről, vagy a borászati adminisztráció és annak minden anomáliájáról.

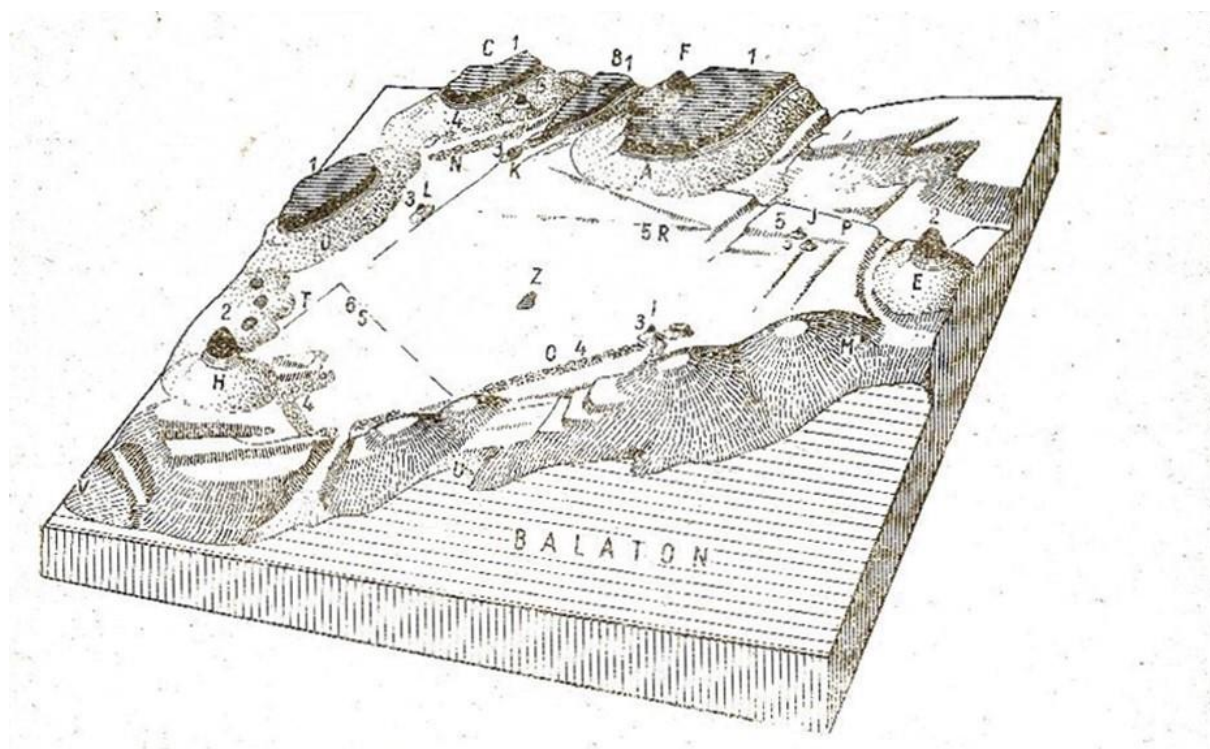
A káli körzet termékleírásának elemzése:

A vulkanikus borok rendkívül különleges belső tartalommal bírnak, dúskálnak ásványi anyagokban, nem beszélve a szőlőre tett kedvező hatásokról.

Személyes és érzelmi kapcsolatom van a Káli-medencével. Köveskáli lakosként - „bebíróként” -, illetve gyakorló szőlész-borászként szemlélem az itteni helyzetet, és célom, hogy a tájat semmi esetre sem devalváló, mind inkább reális és egyértelműen a jobb felé terelni vágyó dolgozatot szánjak ennek a témának.

2. A Káli-medence felépítése

Káli-völgy, Kaálvölgy, Káli-medence, e három megnevezés vissza-visszatér a történelem folyamán. Bár inkább egyfajta háromszög alakú térségről beszélünk, korábban mégsem volt egyértelmű. Domborzata és formája teljesen más volt, jelenlegi állapotát a vulkáni működések után nyerte el, 2-3 millió évvel ezelőtt. Mára biztos adatok vannak arra vonatkozólag, hogy a Káli-medence pontosan milyen felépítéssel bír. “A medence mai képét tektonikus erők, a vulkanizmus, az erózió, a defláció és a víz karsztosító és feltöltő munkája együttesen alakította ki.” (Györffy, 1957) A földszerkezeti mozgások révén a tufa gyűrűk puha anyaguk miatt hamar lepusztultak, mialatt a lávatavak, folyások megszilárdult bazaltjai jobban ellenálltak a külső hatásoknak, így ma ők alkotják a vulkáni hegyeket. Azok a vulkánok, amiket lávatakaró nem védett, teljes mértékben eltűntek.



1.ábra. A Káli-medence felszíni formái (Forrás: Györffy, 1957)

Jelmagyarázat:

1= Bazalttakarók, A: Fekete-hegy, B: Eresztvény, C: Sátormál, D: Kopasz hegy
2=Bazaltsüvegű kúpok, E: Hegyestű, F: Boncsos- tető, G: Mátés-hegy, H: Tóti-hegy,
3=Tufasüvegű kúpok, I: Kis-hegyestű, J: Mezőmáli kúpok, K: Halom-domb, L: Kereki-hegy,
M: Várhegy, 4= A pannónia szint melegforrás-lerakódásai, N: szentbékállai,
szentimrepusztai Kőhegy, O: kővágóörsi Kőhát, 5= A triász-és löszsint melegforrás-
lerakódásai, P: sármezei-mezőmáli, R: Köveskál-vidéki édesvízi mészkő, 6=

Savanyúvízforrások, S: Kékkúti, T: Harasztos-menti, U: Pálkövi, V: Örsi-hegy mögötti, Z: Kornyitó (Győrffy, 1957)

2.1. Káli és Balaton medence

“A Káli-medencét helyzete, alakja, eredete, szerkezete, és formai felépítése közeli rokonságba hozza a Balaton medencéjével.” (Győrffy, 1957) A Balaton nem közvetlen maradványa a Pannon-beltengernek, mert a teljes visszahúzódását követően a környező domborzaton lerakódott több száz méter vastag pannon rétegnek kellett elhordódnia 5-6 millió év alatt, erről tesznek bizonyosságot a bazaltsapkás tanúhegyek. Ezek létrejöttét sivatagi deflációval értelmezték Lóczy és Cholnoky Jenő. A Káli-medence alakját és méretét a Balatonnal párhuzamos, és K-i, Ny-i szélét lementsző törések vájták ki a Bakony D-i pereméből. A Káli-medence besüllyedését a permi homokkő törései és vetődései alakították, mely a Balaton északi partján több helyen is jellemző. A medence DNy-i pereme süllyedt a legmélyebbre, ezt a vulkanizmus DNy-i irányba való csökkenése is jelzi, mely a Balatonhoz és Tapolcai-medencéhez is a legközelebb esik. Ezeken a részeken tör fel a kékkúti Theodora-forrás, illetve a pálkövi és badacsonyi szénsavas források.

2.2. Vulkanizmus

“A vulkanizmust alakító hatásokat a pliocén kortól egészen napjainkig követhetjük” (Győrffy, 1957) A vulkáni tevékenységek a Balaton-felvidéken újabb vizsgálatok szerint nem egyszerre, hanem 5-2,5 millió év között működtek, egymástól eltérően 100-300 m lepusztult pannon rétegeket fedtek be ezek a bazaltömlések. Ezután több millió évig utóműködések alakította képződmények keletkeztek. (vulkánok, melegvízű források). A mai állás szerint a vulkáni tevékenységek legkorábban 7.9 millió évvel ezelőtt a Káli-medence keleti részén a Monoszló melletti hegyestűn indult meg, kevéssel a Pannon-tó feltöltődését követően. Mára ebből csak a kürtőt kitöltő lávakúp maradt meg, kvázi múzeumként üzemel miután a kőbányászat véget ért. A tűzhányó tevékenység ezt követően feltehetőleg szünetelt. A káli-medence táján a vulkanizmus legjava olyan 4,5-3,5 millió évvel ezelőtt zajlott. Az addig eltelt idő alatt lassan megtörtént a völgyek bevágódása a kiszáradt Pannon-tó helyén a homokos, iszapos üledékekbe. A medence északi peremén jól tanulmányozhatók a tűzhányók maradványai. A vulkánkitörések a földkéreg mélységeiből lefelé tartott kőzetolvadékok révén jött létre. “A bazalt nagy mélységű származását a benne található -néha több centiméteres átmérőjű- ásványhalmazok, régi nevükön olivinbombák bizonyítják.” (Bauer et al., 2005)

Az olivinbomba nem más, mint egy kőzet, a lherzolit maradványa, ami a gyorsan lefelé áramló lávában sem olvadt meg. Ezt az ásványcsoportot a vulkánkitörés hozta fel, amely csak igen mélyen, 70-80 km-re a felszíntől képes kialakulni.

A vulkáni működés kezdeti szakaszában egymásra épülve több deciméteres mészkő, dolomit, vörös homokkőből álló és kisebb bazalttörmelékekből és vulkáni porból keletkezett rétegek rakódtak le. Ezek a Feratomagmás működést tükrözik. Ezesetben a felfelé áramló magma a felszín közelében vízzel találkozik és a létrejövő vízgőz feszítőereje nagy robbanásszerű kitörést eredményezett. A Balaton-felvidékre és a Káli-medencére is ez volt jellemző, hiszen tudva levő, hogy a felszín alatt a mészkő és dolomit rétegekben karsztvíz található. A robbanások által kidobott kőzetanyag tufagyűrűket hozott létre itt is, ezekből az egyik korábban a Köveskál felett magasodó Fekete-hegyet vette körbe. A konstans vulkánkitörések révén a környezet egyre jobban kiszáradt, ami azt eredményezte, hogy a tufagyűrűket kitöltötte az alulról feljövő izzó, folyó bazalt.

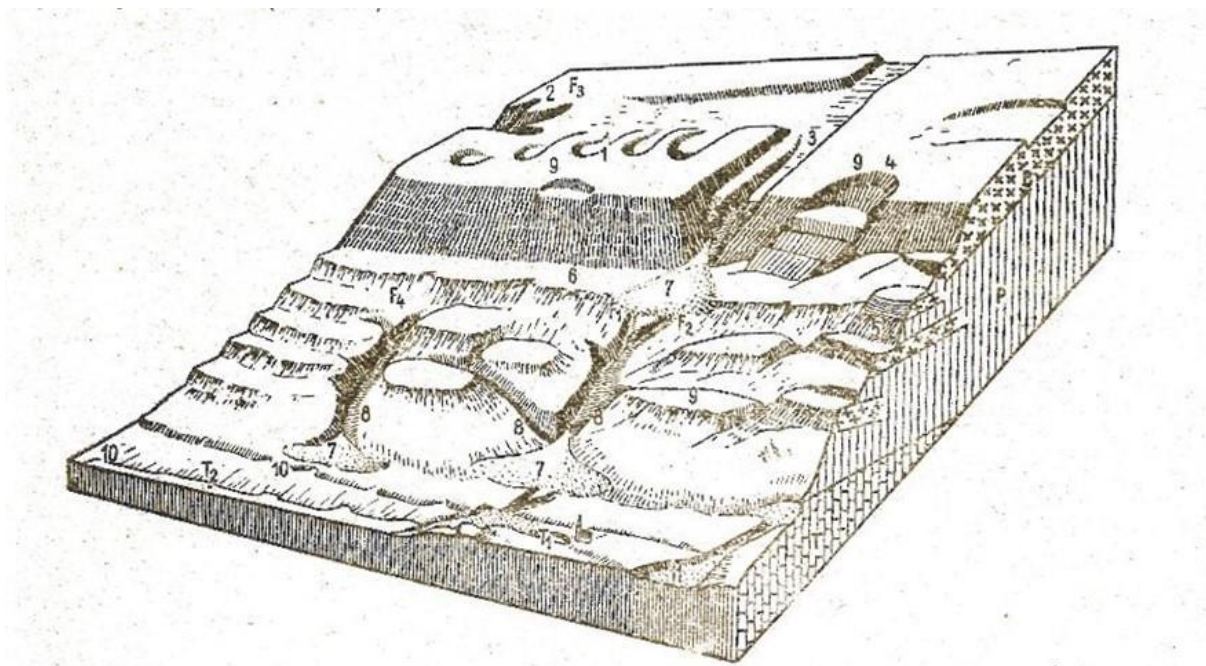
Az egykori lávafolyások mozgását jól szemlélteti a Fekete-hegy déli pereme, útközben pedig találni olyan bazalttörmeléket, amiben megnyúló apró üregek vannak. Ezek az üregek a még híg lávában a bezárt gázok hatására alakultak ki, a láva folyásirányába megnyúlva.

Szőlőtermesztéshez pedig a legideálisabb körülményeket teremtették meg az imént leírt tevékenységek.

2.3. A köveskáli Fekete-hegy felszíni formái

A Fekete-hegy bazalttufára épült természeti képződmény, különböző kőzetrétegekkel. Közülük négy félét különböztethetünk meg:

- Mésztufa, belül fűszár méretű csatornákkal
- Széthulló, sárgásfehér márga, palalemezekkel
- Kemény márga
- Legfelül, sárgás kovatufa



2.ábra. A Fekete-hegy vidékének formái és forrásai. (Forrás: Györffy, 1957)

Jelmagyarázat:

1= tómedencék, 2= szentbékkállai árok, 3= vaskapui árok, 4= Törökugrató, 5= vaskapui-kötyei gejzír-lépcső, 6= pannóniai szint, 7= Törmelékkúp, 8= Vízmosásos árok, 9= Suvadásos formák, 10= törésvonalak iránya, B= bazalt és tufaréteg, P= pannóniai rétegek, T= triász rétegek, F₁-F₂= Cserekút források, F₃= Bocskor-forrás, F₄= Öreghegyi-forrás, T₁= Köveskáli karsztforrás, T₂= Sásdi karsztforrás (Györffy, 1957)

3. A Káli-medence határai

A Káli-medence, vagy korábbi említésekben Káli-völgy a nyolc fő település, nevezetesen: Köveskál, Kővágóörs, Szentbékáll, Mindszentkál, Kékkút, Salföld, Monoszló és Balatonhenye által körbeölelt tájat jelenti. Közülük Monoszló és Balatonhenye rendelkezik rejtettebb fekvéssel, egy kisebb mellékmedencét alkotva, annak patakjaival. Vannak írások, amelyek nem is feltétlenül tekintik őket a Káli falvak egyikének, de más meglátások szerint egyértelműen közéjük tartoznak. Szőlőskertek, dús tölgyfák mögött megbújva találkozhatunk régi templomromokkal, tanúskodva arról, hogy ez a vidék nem csak a ma fellelhető falvakból állt, hanem mára letűnt kisebb településekből is, ilyen volt Sóstókál a medence közepén, Kővágóörs és Köveskál között éppen félúton, vagy Töttöskál, a Fekete-hegy délnyugati oldalán, amit ma már Szentbékáll pincéi ékesítenek. Meghatározó szőlőtermelés Salföldön és Kékkúton manapság már nem jellemző, Kővágóörsön is csak elvétve.

3.1. Északi perem

A medence északi oldalát egy zömmel bazaltból és tufából álló hegység határolja. Szentbékálltól északra fekszik a Sátor-hegy (355m) nevét a sátor alakjáról kapta, előtte terül a velétei szőlőhegy, melyet jóformán szőlők borítanak. Mellette a bizarr alakú Mátés-hegy, festői pincékkel tarkítva. A Monostorapáti Öreg-hegy szőlői kissé megszakítják a vonulatot, utána a fölé magasodó Boncsos-tetővel (447m) folytatódik, vörösbazalttufa található itt, aminek népi neve „kenyérkö” utalva a habos szivacszerű könnyű szerkezetére. A hegység legizgalmasabb tagja a Köveskál és Balatonhenye felett húzódó Fekete-hegy (370m). Ennek bazaltplatóján elképesztő táj található kisebb-nagyobb tavakkal gazdagítva azt. Valaha bővízű tavak voltak ezek, manapság a láposodás miatt a teljes eltűnés fenyegeti őket.

Kőtálak ezek, amelyek keletkezését a pliocénkor vulkánosságával lehet magyarázni, a kiömlött bazalt a súlyánál fogva benyomta az alatta fekvő pannon réteget. Balatonhenye a kis mellékmedencéjével erősen benyúlik a csicsói-erdő tömbjei közé, innen patakok futnak dél felé, a Dobogó-hegy kanyon szerű völgyébe érve, bő vízű forrás fakad, a Dobogó-kút.

3.2. Keleti perem

Keleten Monoszló festői fekvésű községe fekszik, mellette a Zánka kapujában álló Hegyestű zárja a Káli-medence határát, A hegy 60-as években félbehagyott bányája szépen tárja fel a bazaltkúpok és bazaltszálak belső szerkezetét.

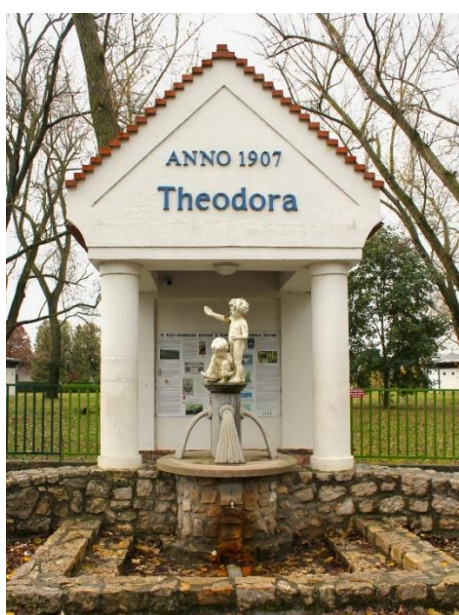
3.3. Déli perem

Délre haladva egy másik kőzetből felépülő a permii vörös homokkőből álló hegynyulat jön. A medencét a tóparttól 2-3 km széles 200-300m dombvonulat választja el, Pál-Bálint-Fülöp-Rendesi-Ábrahám és Órsi-hegy.

3.4. Nyugati perem

A kisörsi hegy nyugati oldalán töri át a Káli-medence vizeit összegyűjtő Brunot-patak a hegysort, a helyi hagyomány Római-vágásnak nevezi ezt a mély völgyet. “Czuppon Sándor a múlt század végén ezt úgy magyarázta, hogy ezen a helyen Probus római császár katonái átvágták a hegyet, s ezzel mintegy lecsapolták a Káli-medence beltengerét.” (Sonnevend, 1984) A medence legmélyebb része a 125m lapály Kékkút és Salföld alatt. Salföldön bányásszák azt az öntödei homokot, mely tisztakvarcból áll, a kibányászott területeken pedig tiszta vizű tavak jönnek létre. Kékkút keleti oldalán tör felszínre a Theodora-forrás, mely a vulkáni utóműködéseknek köszönheti összetételét. A forrást ma már teljességében egy palackozóüzem határolja le. Mindszentkállya fölött magasodik a Kopasz-hegy, a maga 302m-es meredek tömbje, fokozva a Káli-medence zártságát.

A Káli-medence geológiai kavalkádjának csúcsai a Kőhátak, másnéven a kőtengerek. A pannon kor tengerének megszilárdult homokturzásai ezek, amiket a szél alakított mai formájukra. Magas minőségű malomköveket vágtak ezekből, ezért is pusztult el egy részük Kővágóörs és Kisörspuszta mellett.



1.kép Theodora-forrás, Kékkút (forrás: Szapponos, 2023)

4. Káli-medence történelme

A káli-medence már a rómaiak óta lakott terület, bizonyítja ezt a Kékkúton kiásott villa is, ahonnan krisztus monogramos téglák és szőlőművelésre utaló díszítés került elő. A Nemzeti múzeumban is őrzött kékkúti szarkofágon egy szőlőfürtöket tartó pávacsőr található. Már ekkor elkezdődhetett a hegyeken a szőlőterületnek alkalmas területeken az erdők visszaszorítása. „Ezen a tájon telepedett meg Kál Horka a honfoglalók főpapja, főbírája. Horkák őse őtörök eredetű volt joggal tételezhető fel, hogy számos ősi borhagyományt hozott magával belső-Ázsiából.” (Kovács, 2002) Balatonhenye dűlőnevei között ma is ismert a Horka név, őrizve a hajdani vezér emlékét. A letelepedések folytán sűrűn álló településkép jellemezte a környéket. A XI-XIV. században, a Káli-medence osztott uralom alatt létezett. Szám szerint három földesúr alá tartozott, a királyi, a veszprémi püspökség, illetve az Atyusz nemzetség alá, mely a mai Monostorapáti területe volt. (Korábban Almád mezőváros.) A XIV. századtól már nőtt a veszprémi püspökség súlya. Egyre több szőlőterület tartozik a fennhatóságuk alá a Káli-medencében, elsősorban Szentbékállá és Köveskál területeiről. A lakosság negyven százalékát a kismanesség teszi ki, akik a jobbágyoktól az adómentességben különböztek, cserébe ők szolgáltatottak bort a királyi asztalra.

A XIX. században az egyházi személyek készítettek bort, illetve a nemesi vagy grófi családok pincéi. A kész borokat pedig zsidó kereskedők forgalmazták.

A Rajna vidéki zsidó borkereskedő réteg a XIX. század elejétől kezdett el megtelepedni a környéken, akik kapcsolatrendszerükkel, korrekt üzleti érzékükkel, fontos szerepet kaptak a környék bortermelésében. Közülük is kiemelkedő szerepet játszott a tapolcai Lessner család, illetve Ramasetter Vince bornagykereskedő.



2.kép Ramasetter Vince otthonában. (forrás: Kisfaludy Múzeum, Sümeg, 1866)

A filoxéra vést megelőzően elhunyt, így utódai vitték tovább a tevékenységet, hasonló sikerességgel. Tény, hogy a falvakból mindig csak utolsóként vittek bort a zsidók, mert kevesebbet adtak érte, mint a nyugat-magyarországi kocsmárosok, akik helybe jöttek a borért. Szinte mindegyik kisebb településen élt egy-egy fontosabb zsidó család, a kereskedelmi központ szerepét viszont Tapolca látta el.

A térség a XX. századig kiemelkedő jelentőségű volt, egészen a II. világháború végéig. Az előtte gondosan művelt szőlők, juhokkal, tehenekkel teli legelők, egy idő után komoly hátrányt jelentettek. Kihalásra ítélték az egykor fejlett és büszke településeket, közigazgatási önállóságuktól is megfosztották és új balatoni központokhoz rendelték például Kővágóörshez az egykor jelentős lakosságszámú településeket. Akadt, ahol a lélekszám korábban 3-4000-ről a 60-as években néhány százra csökkent. A lejtmenet a 80-as évektől változott, ekkor kezdetek nagyobb számban ideköltözni művészek, szellemi foglalkozást űző városiak, akik egy része állandó lakossá vált.

4.1. Köveskál

Köveskál, és a határában lévő szőlőhegy nagyobb része is a veszprémi püspökség birtoka volt. 1430-ban püspöki községnek nevezték, 1548-ban a törökök felégették a falut, 1700-ban egyes források szerint lakatlan volt. 1828-ban mezővárosi rangot kap és évenként két országos vásárt rendezett. A vidék kultúrájának sajátos jellegét, a kisnemesi családok adták. Ők jellemzően csak a török hódoltság idején fizettek adót. Azonban életük javarészt nem sokban tért el a jobbágyságtól. A népi építészeti formák is ekkor alakulnak ki, megépülnek kőből a fehérre meszelt klasszicista borospincék paraszt változatai, kívül kicsi, belülről tágas. A szőlőhegy látképét nem rombolja, ahhoz igazodik. A hajdani kisnemesek lakóházai őrizték meg legszebben a tájra jellemző népi építészeti stílust.

A művelődésre nagy hangsúlyt fektettek, a vallási béke igen jellemző volt. Olykor négy vallás temploma állt egy faluban. Mára egy református és egy katolikus templom található itt. Egy jó ideig még Köveskálon és Balatonhenyén is üzemelt iskola, ahová a 2000-es évek elejére már csak 60 gyermek jár, később az oktatás teljesen megszűnik, helyén pedig turista szállás üzemel.

A XX. század végére a népesség jelentős csökkenésnek indult a falvakban, részben a II. világháború hatására, amikor is jelentős zsidó vallású embert hurcoltak el az országból, illetve a nagyvárosok egyre vonzóbb lehetőségei és életkörülményei révén.



3.kép Köveskáli katolikus templom (forrás: Szappanos, 2023)



4.kép Köveskáli református templom (forrás: Szappanos, 2023)

5. A Filoxéra vész hatásai a Káli-körzetre

Mikor a magyar szaksajtó 1870-ben először tesz említést a filoxéráról, még nem tartották valószínűnek a fertőzés veszélyét. A Balaton környékén 1878-ban találtak először fertőzött ültetvényeket, a Káli-medencében első alkalommal, több mint egy évtizeddel később, 1889-ben találtak fertőzött tőkét. Bizonyára a külföldről vásárolt nagymennyiségű szaporítóanyag révén került a Káli-medencébe. Köveskálon a szőlők legjava az 1890-es évekre szinte teljes egészében kipusztult a vést követően. A szénkénegezés hamar felmerült, mint védekezés, mivel olcsóbbnak számított, mint oltványkészítés, sok haszna azonban nem volt, a megoldást a már ismert amerikai alanyfajták jelentették.

A Káli-medencében a XX. század elejére a direkttermő fajták egyre nagyobb népszerűségnek örvendtek. Szentbékállai területén például a Noah és Othello szőlőkből készítettek zamatos borokat, illetve Oporto és Burgundi szőlőoltványok készítéséhez is felhasználták őket. Emellett a Delavárit, Elvirát és Izabellát termesztették.

Bár a Káli körzet manapság a fehér borairól ismertebb, (csakúgy, mint a Balaton-felvidék) mégis, a filoxéra vész előtt a szőlők egyharmada volt kékszőlővel betelepítve. Ilyenek szőlőfajták voltak a Kékoportó, Feketeburgundi, Kékfrankos, Vildbacher. A tanúhegyek déli kitettsége, és a mediterrán hatású klíma kedvezett a vörös fajtáknak, így a XXI. századi hőmérsékletváltozások és az egyre inkább elhúzódó nyár, előirányozza, hogy a gazdák újra próbálkozzanak a kékszőlőkkel.

A szőlőtermelés fennmaradását az oltványtermesztés vagy vásárlás tudta orvosolni, nagy szakértelmet igényelt és mindemellett jelentős kereseti lehetőség volt az elpusztult szőlők után munka nélkül maradt népességnek. 1905-ben már ügyesebb kezű gazdától lehetett oltványt vásárolni a köveskáli húsvéti vásárokon. A Káli-medencében Szentbékállai helyi oltóközpontnak számított, a köveskáli szőlős nagygazda Sebestyén Gábor bérelt grófi házában oltottak a legtöbben. 1910-re milliós tételt is elértek az oltók, azzal, hogy naponta 100-120 ember dolgozott egyszerre, ráadásul a munka igen jól jövedelmező volt.

A kipusztult hegyoldalakra már nem volt jellemző szőlőt újra telepíteni, az ültetvény határ kezdett lecsúszni a hegy szoknyájára. A szőlők hajdani felső határáról tesznek tanúbizonyságot a Fekete-hegy oldalán lévő kőfalak is.

Nagyobb szőlőtelepítések csak a II. világháború után indultak meg. A szőlőfajták közül élen járt a Rizlingszilváni, utána az Olaszrizling és a Budai borszőlő következtek, csemegeszőlőt csak otthoni fogyasztás révén telepítettek, nem túl nagy mennyiségben. Miután a termelőszövetkezet megalakult 1959-ben, a szőlőterületeket közös művelés alá vonták. Gondot

jelentett viszont, hogy a keskeny sorú bak- vagy fejművelésű szőlőkben nehezen ment a termesztés, így a női munkaerő egyre szükségesebb volt. A nehezebb fizikai munkákat leszámítva, mint a permetezés, kapálás, ekézés, minden rájuk hárult. Jelentős telepítések ebben az időszakban nem nagyon voltak, azonban egyre több lett, az elhanyagolt vagy kivágott terület. A TSZ világában 1966-ra a szőlőterületek mind lekerültek az alacsonyabb, laposabb területekre, amik gyakran fagyveszélyesnek is számítottak. Kialakultak a közismert széles sortávolságok, melyeket traktorokkal sokkal könnyebb volt művelni.

Az 1980-as évekre a szőlőterületek 0.06%-a volt 20%-nál meredekebb területen. “Nyáron a déli nap sugarai kb. 66° szögben érik a talajfelszínt az energia akkor a legtöbb, ha a besugárzás a talajra merőleges, így a 15-35%-os hegyoldalak a legalkalmasabbak minőségi borok előállítására.” (Laposa, 2003)

A nagy TSZ átalakulások némileg elkorcsosították a Káli körzet bortermelését, de a ‘90-es évek vége változást kezdett hozni környék életébe, nemcsak a kulturális élet, de a borkészítés és szőlőművelés is elkezdett éledni.

6. A Káli körzet megítélése a XX. század második felében

Igen érdekes korlelet, hogy az 1970-80-as években a Káli körzet, ami manapság a Balaton-felvidéki borvidékhez tartozik, korábban a Balatonmelléki borvidék része volt. Ide tartozott minden olyan rész, ami nem képezte sem Badacsony sem Balatonfüred-Csopak részét. Ezekben az írásokban jobbra igen lekicsinylően nyilatkoznak a vidék borairól. “A borok minősége a másik két borvidékhez képest jelentéktelenebb, szerényebb” (Feyér, 1970), mint badacsonyi vagy balatonfüred-csopaki társaik.

A szakirodalom szerint ehhez “a borvidékhez gyengébb minőséget adó területek tartoznak.” (Laposa, 1988) Ezt azzal indokolja, hogy a Balaton klímája közvetlenül nem befolyásolja az itteni területeket, bár tudva levő, hogy akkor az almádi-i és keszthelyi területek is ide tartoztak, ahol azonban közvetlen érintkezésben vannak a szőlőterületek a tóval. Szintén elgondolkodtató, hogy Laposa József a '80-as években még a gyengébb minőségű borokat adó területekhez sorolta a Balatonmelléki borvidéket, nem egyértelmű, hogy a Káli-medence ebből kivételt képezett-e, de nem is emelte ki, hogy rá nem vonatkoznának az állításai. A 2000-es évektől már Laposa József is méltatva ír, kifejezetten a Káli körzet bortermeléséről. Ennek az lehet az oka, hogy a XX. Század második feléig egy úgynevezett germán rendszer alakította a borpiaci filozófiát, vagyis nem a termőhely jelentősége és a “természet ereje” (Botos, 2016), hanem a technológia, a fajta, és az emberi tényező együttesen. A mai borszabályozásban már inkább a latin eredetű szemlélet dominál, miszerint a bor egy a termőhelyhez szorosan köthető, és elsősorban művészeti termék, mint piaci.

Az leszögezhető, hogy abban az időben mostoha helyzetbe kényszerült a Káli-medence, besorolva két nagy monstrum közé, se badacsonyi, sem balatonfüredi, mégis ebben az időszakban indult meg a medence kulturális felpezsdülése a bebírók által. Akkor már nagyra becsülték a hely vendégszeretetét, a bor- és ételkultúráját. Nem egyértelmű, hogy csupán elfogultságnak köszönhető-e a sok szép szó, az viszont biztos, hogy a látvány a domborzat, az akkor még vízben bővelkedő Kornyitó, és a laikus szemnek szépen művelt szőlők, mind egy irányba terelték a medencéről való vélekedést.

Laikus szem pedig olyan értelemben, hogy a szőlőket járva még ma is találkozhatunk 2,5 m-es sortávokkal, függőnyművelésű, magaskordonos, negyven évnél feltehetően idősebb ültetvényekkel. Feltételezhető, hogy a nagy gépesítések, borkombinátok idejében itt is tért nyerhettek a traktorok által kínált lehetőségek. A sorközök mélyen szántása és az újonnan kifejlesztett műtrágyás és egyéb növényvédő szerek használata itt is ferdíthette az általános minőséget. Az ország szőlőtermesztésére ez persze alapvetően megállapítható volt, így ilyen

módon sem vagyok benne biztos, hogy a Badacsony, vagy Balatonfüred-Csopak fényévekkel minőségibb borokat adhatott volna. Sajnos hajlamos a népérzület nagyobb jelentőséget tulajdonítani a hazai bortermelésnek a világhírű aszúval az élen. Manapság ennek már lehet létjogosultsága, de a kommunizmus negyven éve alatt soha nem látott termésátlaggal csak reménykedhetünk, hogy mára talán rendeződni látszik a helyzet, ami a minőséget illeti.

A források szerint a környező borosgazdák rendkívül vendégszerető emberek voltak, régebbi hagyományok, mint a Köveskálon sokáig fennmaradt szőlőhegyi mulatságok közül a „pinceszerezés” még 15 évvel ezelőtt is élt. Ez nem más minthogy a „Komámasszonyék összesúgnak, ki kolbászt, rétest, ki sült baromfit, ki fánkot hoz magával és összegyűlve elkezdik a lakmározást a szélső pincénél, mulatva mindenhol egy keveset, mígnem összevárják a barátságos hajlékokat”, (Laskovits, 1995) főleg farsang tájékán.

A fenti sorok is igazolják, milyen aktív lehetett a hegy korábban, nem beszélve arról, hogy a szőlők nagyrésze még művelés alatt állt, később az elvándorlás és a borászati szakma ázsiójának elhalványulása eredményeként a szőlők elgazdátlanodtak. Aki tehette gondozta, de a gazdák leszármazottjai - már városi körülmények között élve - nem vették át az ősök szerepét, így a hegyek szőlői lassan kopásnak indultak.

6.1. A Fekete-hegy szőlői napjainkban

Manapság végigjárva a Fekete-hegyet a szőlők fele elgazosodott, vagy kivágásra vár. Olyan szőlőkről van szó, amik még bőven megmenthető állapotban vannak és szép termésre képesek, már ha csak azt nézzük, milyen régóta léteznek a földben. Nincs ma már divatja az ilyen szőlők felújításának, a legtöbben egyszerűbbnek gondolják, ha megválnak tőlük. Aki érez magában potenciált, újratelepíti, de csak 10-20 év múltán fog olyan minőségű szőlőt termelni, ami azt a jellegzetes vulkánon termett sós, füstös bort adja, főleg, mert a gyökér még nem ért a talaj azon szintjére, ahonnan mindezt magába szívhatja.

Én több régi szőlőt is felújítottam többed magammal és természetesen elgondolkoztam, vajon megéri-e ez az egész. Sok a beteg egyed, várni kell ugyanúgy 1-2 évet mire annyira termőre fordul, hogy elég mustot adjon a borkészítéshez. Évről-évre egyre nagyobb a tőke hiány, a tőkék küzdenek az életben maradásért, miután évtizedekig szántották és a felszívódó permetszerek palettájáról mindent ráfújtak, ezek után szinte nem is szabadna csodálkozni a szenvedésén.



5.kép Tőkehiányos ültetvény a Fekete-hegyen. (forrás: Szappanos, 2023)

Hiszem, hogy lehet kontakt permetszerekkel védekezni: réz, kén és narancsolaj felhasználásával 2023-ban kiváló termésre számíhattunk. A kiugróan csapadékos tavasz és nyár ellenére augusztus végéig úgy tűnt három év után kifizetődik a sok befektetett energia és remény. Minden erőfeszítésünk ellenére augusztus 31.-én végzetes jégkárt szenvedett az ültetvény, így a teljes érettség hiányában történt meg a szüret egy része. Bízunk benne, hogy a kíméletes növényvédelem és szakszerű terméskorlátozás a jövőévtől beteljesítheti a hozzá fűzött reményeket.

6.2. Főbb termelők Köveskálon a '90-es években

A körzetben az országos átlaghoz képest kevesen bonyolítanak palackos forgalmat, a 2000-es évek elején Scheller pincészet, Kál-vin, Szakálvin, Ódon pince, Inhoff borház borait kóstolhatták a helyi vendéglátóhelyeken. Az alábbi pincészetek már egy új szemlélettel készítették boraikat, a tárolásra és a borkezelésre is sokkal nagyobb hangsúlyt fektettek.

Szakál-Vin

A Bakos család által üzemeltetett pince Köveskál, Mindszentkál és Monodstorapáti határában művelt szőlőt közel 30 hektáron. Új telepítéseinek jelentős része a Horogi-dűlő mezőmál részén volt található, a termékeik 50%-át palackban, 50%-át folyóborként árusította.

Ódon Pince

Köveskál nyugati oldalán fekszik mai napig Tombor István Fekete-hegyi borászata, az Ódon Pince. A Töltési-dűlőben 5 hektáron kizárólag déli fekvésű területen gazdálkodik. Mára a pincészet 15 évvel ezelőtti lendülete alább hagyott, mégis magas minőségű borok létrehozójaként emlegetik több korabeli kiadványban is.

Scheller szőlőbirtok

A Fekete-hegy nyugati lejtőjén Monostorapáti és Szentbékállá határán volt található Dr. Tót Sándor pincésze. A privatizáció után 1993-ban kezdett hozzá a birtok kiépítéséhez. A birtokhoz 33 hektár terület tartozott, ebből 24 hektárról termeltek szőlőt. Dr. Tóth Sándor az EU csatlakozást követően azt nyilatkozta „Az egyedi védett termőhelyen termelt kézműves borok reneszánsza valószínűleg már nem a mi életünkben köszön ránk.” (Laposa, 2003)

6.3. Termelők 2000-től, napjainkig

A fent szereplő borászatok egy része ma már nem tölt le bort, vagy nem olyan aktív, mint az ezredforduló tájékán. Dr. Tóth Sándor aggálya a Káli körzet borainak felemelésével kapcsolatban helyenként valós, hiszen a mai napig sokaknak nem tiszta, hogy a Káli bor egy önálló, a többi helységhez nem hasonlítható magas minőségre termelt produktum.

2010 tájékán formálódni kezdett a termelés, mindinkább egyfajta értékteremtő irányba. Volt olyan, aki újonnan fedezte fel régi gyökereit, akadt, ki családi hagyomány útján maradt, vagy került vissza a borkészítés világába, egyesek viszont teljesen új beszállók. Az alatt említett termelők ma is aktív, a Káli körzetet képviselő és azt felemelni vágyó borászok.

Istvády Jenő pincésze a 80-as évek végén alakult, Szentbékállán. Közben a generáció váltással fia, Istvády Tamás vette át a pince vezetését és alakította ki a mai termékkínálatukat, ami általában 5-6 borból áll. A 90-es években helyi kocsmákban, vendéglőkbe szállítottak folyóbort. Később Tamás már egészen más irányba indult. Leszögezte, hogy semmi esetre sem fog rozét, vagy vörösbort előállítani, mert kizárólag a Káli vidékre jellemző borokat akart készíteni, így ragaszkodott a fehér kínálathoz, Olaszrizlinggel az élen.

Trombitás Tamás, a köveskáli Mi a Kő Étterem tulajdonosa, Budapestről került a Káli-medencébe. Szentbékállán felújított egy régi préházat és lassan apránként összeállt benne, milyen borokat szeretne készíteni. Ehhez rendelte a technológiát, húsz évvel ezelőtt pedig eljutott odáig, hogy borait forgalomba is hozza.

Pálffy Gyula tősgyökeres köveskáliliként és sokadik generációs borásként eleinte mégsem a borkészítésben látta meg a fantáziát, bár apja agitálta, hogy lépjen a nyomdokaiba, de elsőre

önálló vállalkozást indított feleségével Tapolcán. Később jött csak az ihlet, hogy borászkodni kezdjen. A boraikat természetközeli szemlélettel készíti. Célja, hogy a Fekete-hegy adottságait és pozitív hatását minél egyértelműbben tudja közvetíteni a borokon keresztül.

Szabó Gyula, a Káli Kövek borászat alapítója szintén pályaelhagyóként csöppent a borkészítés világába. Apai ágon került „vissza” a Káli-medencébe, ahol volt egy mandulásuk, így kezdetben pirított mandulával kereskedett. Később pedig belevágott a bortermelésbe. A modern mégis tradicionális szemlélet, miszerint a bor minimális segítségnyújtással „elkészíti önmagát”, itt is érvényesül. A borok nincsenek beoltva, és olykor szüretlenül kerülnek palackba. Saját szőlőterületük nem nagy, így Gyula kifejezetten sok környékbeli termelővel működik együtt. A faluborok egy olyan kategória, ahol a környék falvaiból – elsősorban Káli-medencéből – azon belül is a legjobb dűlőkből vásárol szőlőt, amelyből a borok készülnek.

Káli Balázs a nevéhez hűen vérbeli káli-medencei borász. A szentbékkálai termelő, családi gazdaságból kitörve indult a borászati pályafutása, később a prэшázát felújítva kezdte meg kiépíteni a Káli Balázs márkát.

Liszkay Mihály (Liszkay Borkúria) A 2000-es évek elején talált rá arra a leromlott monoszlói pincére, ami mára borászat és luxushotellként működik. Eleinte a borászati ambíciók nem voltak előtérben, később vált érdekessé a pince körüli dűlők egyedisége. Rendhagyó módon kékszőlővel telepítette be a területet, attól fogva számos étterem kínálja borait.

7. Hegyközség

Ebben a fejezetben fontos megjegyezni, hogy káli vidék 1950-ig Zala vármegyéhez tartozott, ami különleges előnyöket jelentett, mivel kiemelt jelentőséget tulajdonítottak a bornak, főleg szabályozások terén bőven megelőzték a korabeli Magyarországot. 1752-ben valamivel a Zemplén vármegyei után egységesen rendeletbe foglalták a Balaton-felvidéki hegyközségek működését, irányt mutatva ezzel az eredetvédelemnek.

1835-ben osztályba sorolták a szőlőhegyeket a termés minősége alapján, „első osztályú minősítést viszont csak a Káli- és Tapolcai-medencei vulkáni hegyei kaptak.,, (Kovács, 2002) 1994-ben hegyközséget alapított Balatonhenye és Köveskál, annak szellemében, hogy a borhamisítás megszüntetését és minőségre törekvést hangsúlyozzák. 2007-ben még létezett a Köveskál-Balatonhenye Hegyközség, mivel ennyire apró területről volt szó, feltételezhetően sokkal átláthatóbban, hatékonyabban lehetett kezelni az adminisztrációs feladatokat, átfogóbb borászati képet és elképzeléseket fogalmazhattak meg, bormustrát, úgynevezett Káli-napokat tartottak Köveskálon, újbor köszöntők és egyéb borászati rendezvényt szerveztek. Bár a cikkekből újra és újra világossá válik, a rendezvények nem túl szofisztikált célja a nép szórakoztatása. A saláta verseny, a görög táncház a traktoros felvonulás, a kiszáradt pogácsák világát még ma is próbáljuk levetni. Lassan húsz év telik el, de még mindig ugyanazokra a sémákra rendezik a szüreti felvonulástól kezdve a karácsonyi ebédet.

Egy igen beszédes cikk „A Káli-medencei borai osztrák bírálók szemével” címen jelent meg 1997-ben a térségben nyomott Napló című lapban. Az írás nem hosszabb két rövid hasábnál, viszont annál tartalmasabb. Lényege, hogy egy visszajáró osztrák borbírónak és borszakértő ismerőseinek tartott a falu borversenyt, ahol a bírák kitértek a borvidék kiváló természeti és klimatikus előnyeire. Emellett rendkívül diplomatikusan, építő kritikaként megfogalmazták a hiányosságokat is. „Sok jó bort kóstoltunk végig, de a borkezelés még hagy kívánnivalót maga után. A megfelelő hordókonzerválás sem hagyható figyelmen kívül, de a borászat alfája és omegája a kénezés, melyet önként néhány esetben túlzásba vittek” (Tózsá, 1997) - fogalmazta meg Franz Rupp, a bírálóbizottság elnöke. A borosgazdák magyarázatukban az értékesítés nehézségeit emlegették. Példaként felhozva, hogy Ausztriában akkoriban állami segítséggel a legkisebb gazdák is palackban tárolhatták a boraikat. Talán jogos felvetés volt, talán csak a lelkiismeretük miatt fogalmazták meg ezeket a gondolatokat, de ki kell emeljem, hogy 2023-ban még mindig ugyanezekkel a béklyókkal küzd a környék. A túlkénezés, vagy éppen alulkénezés, a borok indokolatlanul hosszú ideig tartó hordós „érlelése” rosszul tárolt hordókban, vagy manapság acél tartályokban, állíthatom, hogy nem kopik ki. A termelők

hiúságból pedig inkább hagyják a silányabb minőségű leveket tovább romlani, minthogy megszabaduljanak tőlük. A jelenlegi állás szerint, amennyiben nem több ezer liter beragadt borról van szó, érdekesebb és anyagilag sem teljesen megterhelő lepalackozni, mert kevésbé lesz romlandó.

2005-ben Köveskál Balatonhenye Hegyközsége Mártonnapra újbormustrát tartott. Többen is hangot adtak annak a problémának, amivel a települések manapság is küzdenek, miszerint kihalni látszik a szőlőművelés és borkészítés a Fekete-hegyen. Egy tizennyolc évvel ezelőtti nyilatkozatuk alapján, "...a 350 hegyközségi tagnak valójában csak a fele foglalkozik szőlőműveléssel, és csupán ketten élnek kizárólag borászatból" (Népszabadság, 2005), mások otthoni fogyasztásra készítettek bort. Már akkor félő volt, hogy mára még kevesebb tagot számlálhat a hegyközség. (Azóta a helybéli hegyközség megszűnt, a Balaton-felvidéki Hegyközség pedig jóval több tagot számlálhat a lesencei oldallal együtt.)

Egy kiváló megoldás viszont szintén felmerül a cikkben, nevezetesen a hegyi utakkal kapcsolatban. Jelen állás szerint is a legjobb állapotban lévő út a Fekete-hegyen, amely a Töttöskáli templomrom felől indít Szentbékálláról a Bárány-árokig, csak helyenként járható személygépjárművel, télen szinte egyáltalán.

Nos, ha valami rendkívüli módon gyógyíthatná a település és a borvidék betegségeit az egy ilyen fajta infrastruktúra fejlesztés volna. Köveskál, mint „gasztrofaló”, megannyi étteremmel már turista attrakció, tehát a vendégtömeg adott, azonban mind Badacsony, mind a Szent György-hegy vagy Somló is a hegyi turizmusban tud kiteljesedni a legjobban. Itt nem azt hangsúlyoznám, hogy a békés dűlők teljenek meg autós forgalommal. Mindazonáltal ahhoz, hogy egy hegyen elhelyezkedő borászat fejlődhessen, szervesen hozzátartozik, hogy a pincéje könnyedén megközelíthető legyen, említhetném itt a szőlő betakarítást, logisztikai pozitívumokat, a pincék összekapcsolhatóságát, vagy a borturizmus felpozícióját.

A borászatok (amennyi még megmaradt) fejlesztése talán a fentiekkel kezdődik és a borászok szemléletével folytatódhat. A kollektív minőségre való törekvés, közös edukációval talán megoldható lenne. A 2020-as években ezért is hiány a Káli körzetben a borászokat egyesítő szervezet, mint korábban akár a Köveskál-Balatonhenyei Hegyközség volt.

8. Termékleírás

Miért is fontos, hogy a borászati termékek rendelkezzenek termékleírással? Nincs még egy olyan termék, amely ennyire kötődik ahhoz a földrajzi területhez, ahonnan származik, mint a bor. Bár lehet különbséget tenni erdélyi, vagy magyarországi szilva között, alföldi vagy zempléni barack között, ezekenél mégsem alakult ki a szőlőnél oly speciális növény-termőhely kapcsolat. A borfogyasztás varázsa is pont az ehhez köthető szellemiségben rejlik.

A termékleírás a nagyobb földrajzi területektől az egyre kisebb és kisebb borvidékek szintjéig tart, az adott termőhelyi jellegzetességeket, és azok szabályrendszerét rögzítve, melyet a helyi hegyközségek és a vidéket jól ismerő termelők alakítottak ki.

A Balaton nagy vízfelületének köszönhetően, már évezredekkel ezelőtt lakott területté vált, hamar kialakult a szőlőtermesztés, napjainkban pedig az ország egyik legfontosabb turisztikai célpontja. Ezekből következik, hogy az egyik legtöbb borvidékkel rendelkező tájegység, a legkülönbözőbb természeti adottságokkal megáldva.

8.1. Földrajzi árujelzők

A Balaton nagy tájegység, több borvidéket foglal magába, amelyek helyenként tovább tagozódnak, ez is jól szemlélteti, hogy némelyik körzet mennyire különleges tud lenni a maga mikroklímájával, elhelyezkedésével, vagy fajtaösszetételével, esetleg sajátos borászati technológiájával. Közel sem mindegy, hogy egy borvidék éppen az északi, vagy déli parton helyezkedik el, hogy közvetlen partmenti, a vízfelszínnel kapcsolatban álló, vagy természeti képződmény (dombok, rétek erdők) által, a víztől elhatárolt területen fekszik-e egy adott borvidék. A következőkben röviden ismertetem a Balaton környéki termékleírásokat

8.2. Oltalom alatt álló földrajzi jelzés

Ha a Balaton körül termel valaki bort, akkor számos árujelző közül dönthet, hogy azt milyen módon hozza forgalomba. Ennek meghatározása elsősorban az elhelyezkedésen múlik, azonban, előfordul, hogy valakinél két balatoni/Balaton környéki borvidék egyesül a borban.

	Oltalom alatt álló földrajzi jelzés
Dunántúl	A Balaton esetében a legtágabb kategória a Dunántúl oltalom alatt álló földrajzi jelzés, melybe jobbra bármilyen fehér, rozé vagy vörösbor, illetve ezek gyöngyöző változata beletartozhat, amit az országban a Dunától nyugatra termeltek.
Balatonmellék	Balatonmelléke jelenti azt a négy vármegyét, amelyek a Balatont közrefogják. Itt még javában előállítható olyan termék, amely nincs közvetlen kapcsolatban a tóval, de Zala, Veszprém, Fejér, vagy Somogy vármegyéből származik. A szőlőnek I. és II. termőhelyi kataszterbe sorolt területéről kell származnia. A “tájbor” kifejezés megengedett.
Balaton	Az előző árujelzőkkel ellentétben a Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés pontosan körül határolja a területét. Minden település meg van nevezve, bár közülük még mindig számos akad, amelyik közvetlenül nem kapcsolódik a Balatonhoz. (Zalakaros, Somlójenő, Nagykanizsa) A rügyterhelés 14 rügy/m ²

3.ábra A Balatonhoz köthető OFJ borvidékek. (forrás: Szappanos, 2023)

8.3. Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

A Balaton környéke tovább aprózódik, ebben a kategóriában a termékhez dűlőnév rendelhető, a fajtahasználat jelentősen csökken. A termőhely adottságai és a hagyományos borászati eljárások határozzák meg a bort. A termékeknek közvetlen kapcsolata van a Balatonnal.

Nem egy olyan borvidék van köztük, ahol a területek kisebb egységekre bonthatóak. Ilyen Balatonfüred-Csopak és a Balaton-felvidék. Balatonboglár és Badacsony (4.ábra) önálló egységet képeznek.

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés	
Borvidék	Körzet
Balatonfüred-Csopak OEM	Csopak OEM
	Füred OEM
	Tihany OEM
	Nivegy-völgy OEM
Balaton-felvidék OEM	Káli OEM
	Sümeg OEM
Badacsony OEM	-
Balatonboglár OEM	-

4.ábra A Balaton É-i parti eredetvédett borvidékei és körzetei (forrás: Szappanos, 2023)

Balatonfüred-Csopak OEM

Az igen kiterjedt borvidék, Balatonkenesétől Zánkáig tart. Területe még további négy körzetre bontható. Kizárólag csendes borok készülhetnek fehér, vörös és rozé kategóriában. A fajtaválaszték erősen korlátozott. Körzeteiben rendkívüli hangsúlyt kap az Olaszrizling fajta.

Csopak OEM

Öt település árujelzője, kizárólag fehérbor készülhet, azon belül is Olaszrizling és Furmint felhasználásával, úgy, hogy a Furmint nem lehet több 15%-nál. A tőketerhelés szigorúan korlátozott. Két kategória van megkülönböztetve:

- Hegybor
- Dűlősbor

A termékleíráson felül a csopaki kódex tartalmazza azt a szabályrendszert, melyet, a tisztán csopaki Olaszrizling bor védelmében alakítottak ki.

Füred OEM

A Balaton legújabb árujelzője, 2023 augusztusától hatályos. Csopakhoz hasonlóan igen szigorú, speciálisan két fajtát céloz, az Olaszrizlinget, melynek bora legfeljebb 15% Furmintot tartalmazhat, és Kékfrankost. E két fajtából öt bortípus készíthető:

- Olaszrizling hegybor
- Olaszrizling dűlős bor
- Rozé hegybor
- Kékfrankos hegybor
- Kékfrankos dűlős bor

Kékfrankos hegy és dűlősbor forgalomba hozatala leghamarabb szüret után, július 1-jén történhet.

Tihany OEM

A körül határolt terület: “Tihany település szőlő kataszter szerint I. számú határrészeibe tartozó területek” (Tihany OEM, 2017) Kizárólag vörös és rozé, tehát kékszőlőből előállított termék tartozhat ebbe a kategóriába. A tihanyi logó elhelyezése a címkén, kötelező.

Nivegy-völgy OEM

Egyetlen engedélyezett fajta hozható forgalomba erről a tájról: Olaszrizling. Két kategória elfogadott:

- Hegybor
- Dűlősbor

A kiszerelés meghatározott: színezett (nem átlátszó) burgundi palack. Dűlős bor esetén az ültetvény minimum életkora 10 év.

Badacsony OEM

A badacsonyi térség igen gazdag tanúhegyekben, számos kifejezetten erre a tájra jellemző, vagy ott nemesített szőlőfajtaival. A badacsonyi kutatóintézetben történnek a borbírálatok, illetve Badacsony az északi parti borvidékek legismertebb tagja. Borkategóriák lehetnek:

- Fehér
- Rozé
- Vörös
- Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor
- Késői szüretelésű bor
- Jégbor
- Töppedt szőlőből készült bor

Jégbor a jelenlegi klimatikus viszonyok között, csak pár évente készülhet, de a borkategória jelentősége a jövőben nem valószínű.

Kifejezetten Badacsonyra jellemző fajtának számít:

- Kéknyelű
- Szürkebarát
- Zeus
- Rózsakő
- Vulcanus

Balatonboglár OEM

A déli part egyetlen oltalom alatt álló eredetmegjelölésű tája, mintegy 50 km-es hosszúságban terül el. Nagy hangsúlyt fektetnek a pezsgőgyártásra, a minőségi pezsgőkészítés három kategóriára osztható:

- Pezsgő
- Minőségi pezsgő
- Illatos minőségi pezsgő

Balaton-felvidék OEM

Meglehetősen kiterjedt terület (700 ha), melyet ketté szel a Badacsonyi borvidék. Magába foglalja a káli, sümegi, cserszegi, és keszthelyi térségeket is. Laposa (2003) szerint a Káli-medence maradt fenn egyedül, ami a borvidéki jelleget szépen meg tudta őrizni.

A '70-'80-as években tulajdonképpen a Balatonmelléki borvidéknek felelt meg, méltatlanul kevés jelentőséget tulajdonítva az itt termelt boroknak. „Mintha egy közepes adottságú borvidék lenne, ahol a borászati technológián áll, vagy bukik a borok minősége.” (Alkonyi, 2001)

Termékleírása univerzális, fehér, rozé és vörösbor termelhető, ezeknek pezsgő és gyöngyözőbor változata is engedélyezett. A borok egyediségét számos, különböző készítmódra utaló kifejezéssel lehet jelezni, többek között: jégbor, főbor, szüretlen, töppedt szőlőből készült bor.

Sümeg OEM

Frissen megalakult borvidék, 2021-től számít önálló körzetnek a Csabrendek, Sümeg és Sümegprága település együttes. A fajtahasználatuk letisztult, fehér és vörösbor kategóriák mellett, még három bortípus van feltüntetve:

- Penta fehér
- Penta rozé
- Penta vörös

“Penta borok kizárólag organikus szőlőművelésből származó szőlőből készülhetnek alacsony kénhasználat mellett.” (Budvári, 2022)

9. A Káli OEM

Káli bor több kategóriában is forgalomba hozható, fehér, rozé és vörösboron kívül négy különleges bortípust különböztetünk meg, a leírás szerint ezek lehetnek:

- Királyi fehér
- Királyi rozé
- Királyi vörös
- Királyi főbor

Királyi fehér, rozé és vörös esetében egy, királyi főbor esetében pedig két év az érlelés.

Művelésmód 2009 július 31. után csak alacsony és középmagas lehet, 2009 előtt bármilyen.

Speciális hangsúlyt fektet a tökehiányokra: 2009 július 31. után telepített ültetvényeken kevesebb mint 4000 töke/ha esetén nem termelhető káli védett eredetű bor.

A tökeniány mértéke nem haladhatja meg:

- 0-19 éves: 10%
- 20-39 éves: 15%
- 40 éves felett: 20%-ot.

A királyi jelzés egy, az Árpád-korig visszanyúló minőségi szintet tükröz. “Virágzó bortermelése volt e vidéknek az Árpád-kori királyék alatt,....minden adótól felmentetett ugyan, de a királyi asztalra ők voltak kötelesek bort szolgáltatni.” (Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képekben, 1888) Ezek a borok általánosan, későbbi szürettel, magasabb alkohol szinttel és némi maradékcukorral készültek.

A legfontosabb fajtaként szerepel többek között az Olaszrizling, Zöld veltelini, Juhfark és Furmint, mely a Káli-medence népszerű fajtája volt. A 18-19.századi leírások már aszú bor készítéséről is beszámoltak, egy-egy helyen szamorordnit is előállítottak.

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Budai, Piros bakator, Juhfark, Cserszegi fűszeres, Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kéknyelű, Kövérszőlő, Olasz rizling, Rajnai rizling, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Pinot blanc, Tramini, Rizlingszilváni, Rózsakő, Zenit, Zeus, Zöld veltelini
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, pinot Noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah
4.	Királyi Fehér	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelini
5.	Királyi Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	Királyi Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
7.	Királyi Főbor	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelini

5.ábra. A Káli körzetben engedélyezett szőlőfajták bortípusonként (forrás: Káli OEM, 2013)

Az olvasókban több kérdés is felmerülhet a Káli termékleírást böngészve. Mivel utoljára 2013-ban szerkesztették, így nem is lett korszerűbb és a mára szinte teljesen elfogadott eljárások, mint akár a szüretlenség nem tüntethetőek fel a címkéken. Érdekes módon a Balaton-felvidéki termékleírást 2012-óta legalább négyszer sikerült szerkeszteni, legutóbb 2021-ben. Nézzük a fehér borhoz használható fajtákat, egyrészt egy ilyen speciális terület leírásában miért szerepelhetnek még ma is olyan fajták, mint az Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Zenit, vagy Zeus?! Természetesen nem a létjogosultságukkal vitatkozom, de nem látom, hogy amíg egy szüretlen Olaszrizling, ami minden paraméterében tökéletesen megfelel, hogy akár Királyi fehéreként legyen forgalomban, nem kaphat Káli minősítést, csak Balaton-felvidékit, addig egy 11 v/v%-os Irsai Olivér képes arra, hogy Káli fehér legyen. Továbbá tartalmaz a leírás egy emblémát, amin egy kutyaszerű oroszlán kivont lángoló kardot tart.



6.ábra A Káli körzet termékleírásában rögzített embléma. (forrás: Káli OEM, 2013)

Többek között Villány egy kifejezetten szép példája annak, hogy igényes effektív és naprakész termékleírást is lehet gyártani, amennyiben valóban fontos a közös termék, vagyis a villányi bor, illetve, hogy az meghatározott kereteken belül tudjon mozogni. Ők terveztek maguknak piktogramot a Villányban megtalálható magyar kikericcsel. Remek díszítőeleme a címkének, és azonnal vizuálisan is jelzi, hogy többről van szó, mint egy akármilyen palack borról. Hasonló alapokon fekszik a káli oroszlán-kutya is, de közel sem olyan kiforrott és ráadásul a körzeten belül legfeljebb egy termelő használja. Történtek természetesen fejlesztések kifejezetten az emblémára vonatkozóan, azonban érdemi változás nem történt.

A termékleírás elmaradottságát jelzi az is, hogy az Olaszrizling fajtát a leírás teljes terjedelmében külön írják, a Káli fehér leírásában pedig Sauvignon-t emlegetnek, a “blanc” megnevezést minden esetben elhagyják. Mind a “Sauvignon” önmagában, mind az “Olasz rizling” megnevezés, minden balatoni termékleírásban permanensen ilyen formában szerepel, és végig kíséri az '50-'60-as évek időszakát is, a T.SZ.-korszakban ugyanis a *KÁL* völgye mezőgazdasági újság, és a *Napló* című folyóirat is ezen a néven hivatkozik a fenti szőlőkre.

10. Dűlők

A Káli-medence dűlőin termett borok a vulkanizmus legjavát tükrözik. Az eredetvédelem számára létrehozott FÖMI térképeken 8 település van megjelölve, mint Káli oltalom alatt álló eredetmegjelölés. Köztük szerepel Monostorapáti, mely hivatalosan nem képezi a Káli-medence részét, de bortermelés szempontjából jogosan tartozhat ide. A Fekete-hegy északi oldalán található településen több pincészet is megtalálható, azonban szerepük sajnos elhanyagolható. Nincs könnyű dolguk, a déli lejtők sokáig napban úszó lankáival felvenni a versenyt, viszont kifizetődő lehetne. Jó lehetőség arra, hogy megmutassák egy kiváló termőhely “másik” arcát. Köveskál és Szentbékállá között pedig egy keskeny, de nem túl jó minőségű aszfaltos dűlőúton lehet átjutni Monostorapátiba, mintegy szimbolikusan összekötve a Káli-medencével azt. A térképen látszik továbbá, hogy Salföld településhatárai jelölve vannak, de dűlőnév nincs hozzárendelve. Arra vonatkozó információ, nincs, hogy kifejezetten Salföldön belül dűlőnevek akadnak-e.

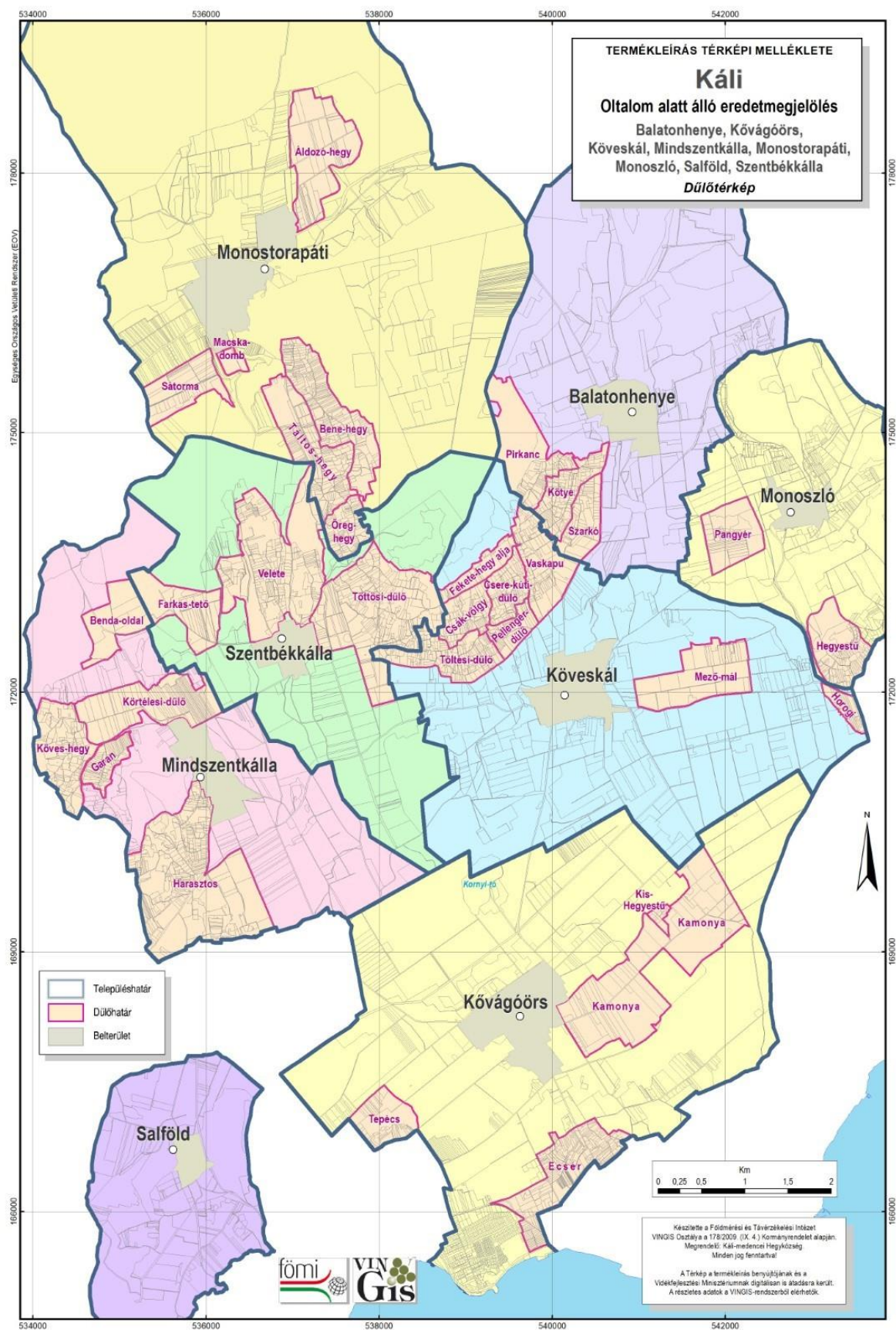
Köveskál honlapján fel van tüntetve egy dűlőtérkép, melyen sokkal tagoltabban látható milyen dűlő részei vannak a településnek, bár a Fekete-hegy lábától délre a medence irányban szőlőtermesztés nem zajlik.

A dűlőkhöz tartoznak aldűlők, ezek viszont a borászati termékek forgalomba hozatali procedúrájánál nem tüntethetők fel, ilyenek:

- Kisgyepű-dűlő
- Sati-dűlő
- Sajtó-dűlő
- Szőlőkúti-dűlő
- Kis-hegy
- Agyaggödör

Egy a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatallal folytatott beszélgetésem során, mely részemről az aldűlő feltüntetésének indítványozását szorgalmazta volna, felhívták rá a figyelmemet, hogy az aldűlők szerepeltetése elhanyagolható, tekintve, hogy a fogyasztók jelentős része nem figyeli a bor címkéjén feltüntetett adatokat. Tehát hivatali szinten közmegegyezés van arról, hogy a termőhely nem tényező. Ezt a Balaton-felvidéki Hegyközség munkatársai sem tartották fontosnak, így aldűlő nem kerülhet Káli borra.

Azért gondolnám fontosnak az elkülönítést, mert a Káli körzet egyes dűlői közt is nagy domborzati, és növényzeti különbségek vannak, legyen szó az erdővel, vagy réttel övezett területről, vagy talaj összetételről.



7.ábra A Káli OEM dűlőtérképe (forrás: VINGIS, 2013)

10.1. A Köveskáli Dűlő klasszifikáció

A borokat a borvidéken, a fajtahasználton és a technológián kívül egy dolog különböztet meg még jobban az pedig nem más, mint a borvidékhez tartozó dűlők. A KSH adatai szerint, Köveskál összes szőlőültetvénye 55,63 hektár volt 2020-ban, ez igen kevés, tekintve, hogy 2000-hez képest Veszprém vármegyében 6600 hektárról, 3800 hektárra csökkent a szőlőtermő területek száma. Ez azt jelenti, hogy a Káli körzetben egy dűlő területe átlagosan 7 hektár.

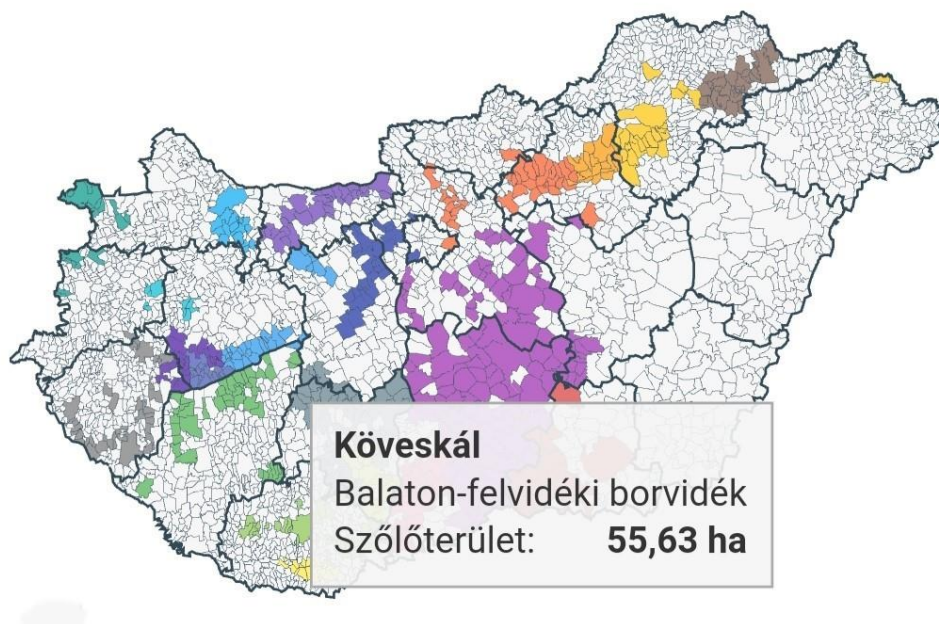
A köveskáli területek, alapvetően hagyományos borvidéki dűlőkből állnak. “A legtöbb dűlő osztott tulajdonú, a dűlő értékét több birtok bora is használhatja.” (Botos, 2016)

Köveskál dűlői (Fekete-hegy):

- Fekete-hegy alja
- Csák-völgy
- Csere-kúti-dűlő
- Vaskapu
- Töltési dűlő
- Pellengér dűlő

Egyéb:

- Mezőmál
- Horogi dűlő



8.ábra Magyarország borvidégeinek települései 2020 (forrás: KSH, 2020)



6.kép Csere-kúti dűlő, háttérben a Hegyes-tűvel. (forrás: Szappanos, 2023)



7.kép Ültetvény a Csák-völgy dűlőben, enyhén tört eséssel. Háttérben a Fülöp-hegy.
(forrás: Szappanos, 2023)



8.kép Ültetvény a Töltési-dűlőben, kilátással a Káli-medence közepére.
(forrás: Szappanos, 2023)



9.kép Ültetvény a Pellengér-dűlőben, a Fekete-hegy lábánál, háttérben Köveskál település.
(forrás: Szappanos, 2023)



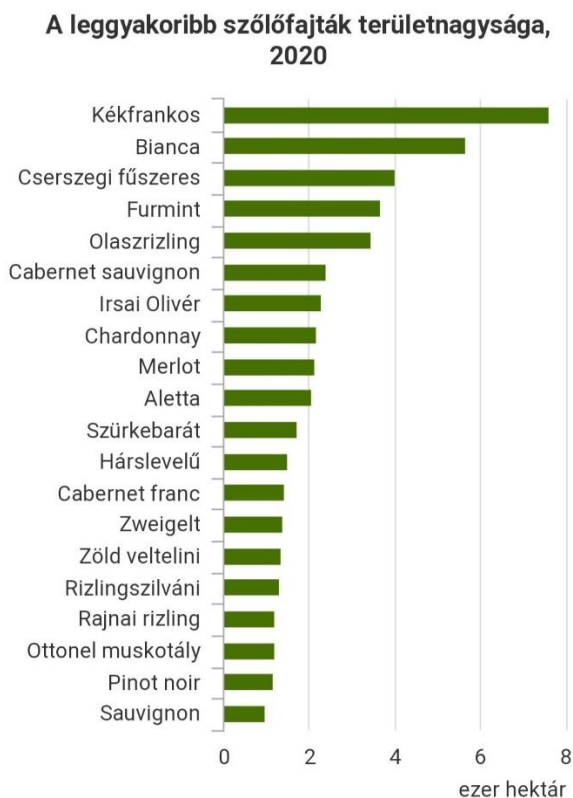
10.kép Gyümölcsfákkal tarkított, kehely művelésű ültetvény a Töltési-dűlőben. (forrás: Szappanos, 2020)



11.kép Fekete-hegy alja dűlő, háttérben Köveskál település. (forrás: Szappanos, 2023)

11. Az Olaszrizling kapcsolata a Káli körzettel

Az egyik legjelentősebb magyar szőlőfajta, a XIX. század végén a filoxéra vészt követően kezdett rohamosan terjedni, elsősorban Magyarországon. Az északi-part több mint felén termesztik, országosan pedig az 5. legelterjedtebb fajta.



9.ábra A leggyakoribb szőlőfajták területnagysága 2020 (forrás: KSH, 2020)

Ideális körülmények között bőven, kiegyenlítetten terem, fagyűrő, szinte minden művelésmóddal termesztethető. Fürtje kicsi, hengeres, jellemző a mellékfürt, a bogyók kicsik, vékony héjúak sárgászöldek, kissé pontozottak, aszúsodásra hajlamos. Laposa (2003) szerint, nagy bort, csak késői szürettel ad, akkoriban ez általánosan október végi szüretet jelentett. Jelenleg az időjárási körülmények jelentős változásaival, elsősorban a felmelegedés hatására, többnyire szeptember közepére elérheti a teljes érettséget. Kirívóan száraz és meleg években a Fekete-hegy déli kitettségű dűlőin, ez akár szeptember első hetére bekövetkezhet, ilyen volt 2022 nyara is. Borának jellemzői között említhető a mandulás, rezedás illatjegyek, ezen felül talán abban rejlik a legnagyobb varázsa, hogy kiváló médium. Minden talajon meg tudja mutatni a legkedvezőbb termőhelyi adottságokat, amennyiben termesztése szakszerűen zajlik. Majdnem minden szőlőfajtának jól áll a vulkanikus talaj, azonban az Olaszrizling kifejezetten

igényli a termőföldben megtalálható magas koncentrációjú ásványi anyag tartalmat, (kifejezetten magnéziumot és kalciumot), ezzel megadva egy kifejezetten sós, “füstös” aromát a bornak.

Saját szőlőültetvényünk a Töltési-dűlőben helyezkedik el. A Fekete-hegyi dűlőkre igen jellemző a biodiverzitás, az ültetvények többsége gyümölcsfákkal, főleg mandulával vegyesen létezik (amely ezen a vidéken kifejezetten jól terem), ilyen az is, amelyen mi folytatunk termesztést. (10.kép) A Balaton nagy vízfelületének köszönhető fényvisszaverődés, a napsütéses órák száma, illetve az északi irányban zárt, déli-nyugati irányban nyitottabb tájolásnak köszönhetően a Káli-medence mediterrán klímával rendelkezik. Nappal a napsütés hatására a meleg megreked a medencében, felmelegítve a talajt, mely egyfajta “meleg kőzet” hatást eredményez. A Fekete-hegy felső és oldalsó erdőhatárai este ezt a meleget egyenlítik ki, hűvösebb klímát biztosítva, amely a gyorsabbérés mellett elég savtartalmat is biztosít. A hajnali nedves rétek, vízfolyások és a Balatonról felszálló pára pedig az aszúsodás, töppedés folyamatáért felelnek. Dr. Tóth Sándor (Scheller szőlőbirtok) az Olaszrizlinggel kapcsolatban mondta: “Ha nem érik be, csapnivalóan rossz a bora, de most, hogy mertem kivárni, tele van aszúbogyókkal.” (A káli pince titka, 1996) Ezt tapasztaljuk évről évre, a 2023-as szüretnél a töppedés már augusztus végére elkezdődött.

11.1. Interjú Szabó Gyulával (Káli Kövek Borászat)

A Káli körzet egyik meghatározó személye, Szabó Gyula több mint egy évtizede készíti borait Köveskálon. Többedik éve jelölik borászok borásza kitüntetésre, dűlőszelektált borai a fajtajelleg és a természetű technológián kívül, a legkedvezőbb termőhelyi adottságokat hivatottak bemutatni. Az interjú tartalmazza a Káli körzetről formált véleményét.

SzJ: Jelenleg hány Káli OEM borod van, vagy lesz a közeljövőben (1 éven belül), és azok milyen szőlőfajtából készülnek?

SzGy: Jelenleg hat Káli OEM borom van, ebből kettő Olaszrizling.

- Olaszrizling (2)
- Zöld veltelini
- Juhfark
- Chardonnay
- Pinot noir

SzI: Mennyire fontos neked a dűlőnév feltüntetése?

SzGy: Nekem nagyon fontos, de úgy vélem se a HNT, se a NEBIH, se a Hegyközség számára nem fontos.

SzJ: Miben járulnak hozzá a különböző dűlők a borok minőségéhez? (vagyis neked milyen tapasztalatod van, miben tud más lenni egyik a másiktól?)

SzGy: A fajtajegyek mellett egy plusz dimenziót tud adni, ha megfelelően korlátozva van a mennyiség.

SzJ: Hogy látod, a vásárlók mennyire figyelik, hogy egy bor milyen földrajzi árujelzővel (pl.: Balaton-felvidéki OEM, Káli-OEM, Balatonmelléki OFJ) van ellátva?

SzGy: Kevesen figyelik, még kevesebben értik.

SzJ: Amikor kóstoltatsz, hogy érzed, megértik a fogyasztók, hogy miért fontos a szőlő kapcsolata egy adott területtel, hogy miért lett olyan a bor amilyen?

SzGy: Mindig az adott személyen múlik, hogy Ő érzi-e a pluszt, eltekintve az erjesztés és az érlelés módjától, és idejétől.

SzJ: Szerinted az Olaszrizling kapcsolata a Káli körzettel mennyire jelentős, miért ragadhatott meg ilyen mértékben ezen a vidéken ez a borszőlő?

SzGy: Nem érzem, hogy kivételes lenne, hiszen majdnem az összes borvidéken megtalálható a fajta. Inkább azt gondolom, hogy a vulkanikus talaj, az ültetvények kora és a termés mennyisége határozza meg a bor karakterét.

SzJ: Milyen más alternatívát látsz a fajtahasználattal kapcsolatban a Káli körzetben, látsz másban ugyanekkora, vagy nagyobb potenciált, mint az Olaszrizling?

SzGy: Ez nagyban függ a terület tájolásától. Déli kitettségnél inkább a kékszőlőket látom hosszú távon jobb választásnak. Fehérek közül: Zöld veltelini, Pinot gris és Olaszrizling.

SzJ: Szerinted a Káli körzet miben szorul fejlesztésre? (pl.: infrastruktúra, szervezés, hagyomány, termékleírás stb.)

SzGy: A szőlőtermő területek védelme fontos lenne.

- Vadak kiszorítása
- Nyaralósodás visszafordítása
- Munkaerőhiány megszüntetése
- Fiatalok helyben tartása
- Szelíd turizmus
- Helyi termékek helyben fogyasztása

Az infrastruktúra fejlesztése (vezetékes víz, aszfaltút, áramhálózat) inkább a "nyaralósodás" folyamatát gyorsítaná. Azért egy normális kerékpár-úthálózat jó lenne!

12.Összegzés

A Káli-medencében szerzett tapasztalataim és a rendelkezésemre álló irodalmi források, egyenként tárták fel a Káli-körzet borászati jelentőségét, vagy ellenkező esetben vetettek fel kérdéseket. A földtörténeti események a legkedvezőbbben hatottak e tájra, megteremtve a szőlőtermesztéshez szükséges talaj és klimatikus viszonyokat. Nem vita tárgya, hogy őseink már a Római Birodalom idején is felismerték a hely kimagasló természeti adottságait, és a kulturális alapokat lefektetve hagyták hátra a soron következő népekre. A helyzet nem volt mindig a legkedvezőbb, hol népiértés, hol egy alattomos szőlőkártevő, hol a körzetben dúló hatalmi viszonyok, hol a táj mielőbbi kiszipolyozása terelte rossz irányba a borvidék szőlő és borkultúráját. A zsidó kereskedők páratlan forgalmat bonyolítottak a környék termelőinek, de a hajdan királyok borát szolgáltató káli hegyoldalak a filoxéra hatására átrendeződtek. Köveskálon és Szentbékállán a XIX. század végén oltóközpont működött, majd az államosítás alatt ültetvények helyzete, formája és fajta összetétele egyenként megváltozott. A '80-as években a Káli körzetet említő szakirodalmak igen kevésre tartják a borvidék képességeit, olykor meg sem említik, kollektíven a Balatonmelléki kategória részeként kezelik. Később az új bortörvényekkel saját termékleírást kap, amely a mai napig frissítésre vár. A köveskáli Fekete-hegy szőlői az elvándorlás hatására műveletlenül maradnak, a Káli körzet első számú munka lehetősége, a bortermelés pedig hanyatlik. A nyaralókká alakított prэшázak pedig kiszorítják annak a lehetőségét, hogy a gazdálkodni vágyó új borászréteg felpezsdíthesse a hely szellemét. Az infrastruktúra, a hegyközség erősebb fellépése, az eredetvédelem, a helyi hagyományok tisztázása, még mind fejlesztésre vár. Annak ellenére, hogy akadnak kiváló borászatok, a Káli körzet még így is sokkal többre hivatott, mint amint eddig megmutattak belőle. A káli dűlőkben hatalmas potenciál van, ami még messze nincs kihasználva. Ha a hegyi infrastruktúra fejlesztés és a termelői elhivatottság találkozna, akkor a Káli körzet pompás helyet foglalhatna el a magyar borpalettán. Nem lehet véletlen ugyanis a királyi jelző használata a termékleírásban sem, hát éljünk vele! Kis méretéből adódóan alkalmatlan tömegtermelés kialakítására, így tisztában vagyok vele, hogy a káli dűlős borok csak egy bizonyos réteghez érhetnek el, de a közönségét megtalálná.

13. Irodalomjegyzék

- Alkonyi L. (2001-2002) Birtokok és Borok, Budapest, AduPrint Kiadó, 298p.
- Bauer N., Barcza G., Csillag G., Futó J., Kenyeres Z., Kopek A., Salamon-Albert É., S. Laczkovits E., Sonnevend I., Szekeres Zs., Tóth S., Vókó L. (2005) A Káli-medence (A Balaton-felvidék értékei V.), Veszprém, Balaton-felvidéki Nemzeti Park Igazgatóság, 132p.
- Bede B. (2013) Wine Regions of Hungary, Budapest, Corvina Kiadó, 404 p.
- Bodrossy L. (2001) A Balaton regénye, Budapest, MinervaKiadó, 612p.
- Bojár I. A. (2015) Nagy Káli könyv, Kiadja: Itthon Van Otthon Szolgáltató Nonprofit kft., 464p.
- Botos E. P. (2016) A bor piaca és gazdaságtana, Budapest, Bor-Kép Bt., 404p.
- Copp D. (2006) Hungary: Its Fine Wines and Winemakers, Budapest, PrintXBudavár Rt., 271p.
- Feyér P. (1970) Szőlő - és borgazdaságunk történetének alapjai, Budapest, Akadémiai Kiadó, 407p.
- Frankel C. (2019) Volcanoes & Wine From Pompeii to Napa, Chicago, London, The University of Chicago Press, 216p.
- Győrffy D. (1957) Geomorfológiai tanulmányok a Káli-medencében, Budapest, Akadémiai nyomda, 302p.
- Halász Z. (1981) Könyv a magyar borról, Budapest, Corvina, 209 p.
- Halász Z. (1989) Borkönyv, Budapest, Agrárinformációs vállalat, 132p.
- Katona J., Dömötör J. (1963) Magyar borok-borvidékek, Budapest, Mezőgazda Kiadó, 205p.
- Kállay M., (2014) Borászati kémia, Budapest, Mezőgazda lap- és Könyvkiadó, 206p.
- Kiss E. (1987) Badacsonyan előállított új szőlőfajták és termesztési értékük, Kiadja: Balaton-felvidéki Szőlő-és Bortermelők Egyesülete, 42p.
- Kovács A.I. (2002), Bor.Kul.Túra, Budapest, Tudex kiadó, 235p.
- Laczkovits E. Lukács L. (1987) A vásárok és az árucere néprajza a közép-dunántúlon, Székesfehérvár, 40.p
- Laczkovits E., Lukács L., Varró Á. (1995) Íme az én népem, Székesfehérvár, 166p
- S.Laczkovits E. (2000) Az egyházi esztendő jeles napjai, ünnepi szokásai a bakonyi és balaton-felvidéki falvakban, Veszprém, Veszprém Megyei Múzeumi Igazgatóság, 285 p
- Laposa J. (1988) Szőlőhegyek a Balaton-felvidéken, Budapest, Mezőgazda Kiadó, 200p.
- Laposa J. (2003), Balatoni Borok, Budapest, Kossuth Kiadó, 80p.
- Laposa J., Dékány T., (2004) Balatoni tájak, balatoni borok, Budapest, Aduprint kft., 134p.

Lichteneckert A. (1990) A Balatonfüred-Csopaki borvidék története, Veszprém, Kiadja: Veszprém Megyei Levéltár, 583p.

Liddell A. (2005) Magyarország Borai, Budapest, Glória Kiadó, 344p.

Lőrincz A., Sz. Nagy L., Zánthy G. (2015) Szőlőtermesztés, Budapest, Mezőgazda Lap- és Könyvkiadó Kft., 531p.

Magyar I., (2014) Borászati mikrobiológia, Budapest, Mezőgazda Lap- és Könyvkiadó, 158p.

Mészáros E., Schweitzer F. (2002) Magyar Tudománystár: Föld, Víz, Levegő, Budapest, Kossuth Kiadó, 512 p.

Oltárczi F. (2004) Szentbékakál, Sopron, Quint Kiadó, 211p.

Pallagi F. (2021) Tokaji keserű, Budapest, Vince Kiadó, 248p.

Somogyi Gy., Szelényi K. (1992) Káli-medence, Veszprém, F. Szelényi Ház, 68 p.

Sonnevend I. (1984) Káli-medence-Tájvédelmi körzet II.- Túrák, Veszprém, Tájak-Korok-Múzeumok Szervező Bizottsága, 16p.

Sonnevend I. (1984) Káli-medence- Tájvédelmi körzet I., Veszprém, Tájak-Korok-Múzeumok Szervező Bizottsága, 16p.

Szabo J. (2016) Volcanic Wines Salt, Grit, and Power, London, Jacqui Small, 256p.

Török S. (1995) Magyar Bor Kultúra, Budapest, Mezőgazda Kiadó 179p.

White R., Krstic M., (2019) Healthy Soils for Healthy Vines, Ausztrália, CSIRO Publishing, 224p.

Zóka Gy. (2018) The Balaton Uplands, Budapest, Kossuth Kiadó, 80.p

Újságcikk, folyóirat:

Aklan A., Csiszár P., Csoma Zs., Egly M., Herczeg Á., Kovács T., Körösi Z., Laposa J., Lichteneckert A., Májer J., Mórocz A., Németh M., Salgó A., Szeiler G., Szűcs P., (2014) Egy kékfestő borász, *Északipart*, 11-14.

Aklan A., Csiszár P., Csoma Zs., Egly M., Herczeg Á., Kovács T., Körösi Z., Laposa J., Lichteneckert A., Májer J., Mórocz A., Németh M., Salgó A., Szeiler G., Szűcs P., (2014) Északi part borászai - Balaton-felvidéki borvidék, *Északipart* 15-36.

Budavári D. (2022) A bor a szőlőben készül el - Látogatás Egly Márknál Sümegen, *Magyar bor*, forrás: <https://bor.hu/magazin/a-bor-a-szoloben-keszul-el-latogatas-egly-marknal-sumegen>

Cserjesi K. (1941) A "Kál" eredete, jelentése a kaálvölgyi falvak neveiben, *Tapolczai Lapok*, 12, 3.

Felkészülten a szüretre (1982) *KÁL Völgye-A kővágóörsi béke MGT SZ párt - és Gazdaságvezetésének lapja*, 1(6), 1.

Gyapay D. (1992) Rizling és kultúra - Kővágóörs ünnepelt, *Heti Magyarország*, 27.

A Káli-medence borai osztrák bírálók szemével (1997) *Napló*, 53, 75-100.

A káli pince titka (1996), *Magyar Mezőgazdaság*, 15.

Keserédes újbormustra (2005), *Népszabadság*, 269, 6.

Kopcsay L. (1994) A Káli-medence kincse, *Kertészet és szőlészet*, 94(26), 15.

Nemesbüki A. (1969) Községeink A-tól Z-ig: Köveskál, *Napló*, 91, 4.

Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képekben (1888)

Szili I. (2004) Hegytető, ahol egykor halásztak: A Fekete-hegy alul - és felülnézetben, *Természet Világa*, 38-40.

Papp A. (2014) A kráter gyöngyszeme, *Napló*, 5.

Tóth S. (1995) A Káli-medence és Monostorapáti völgye bortermelésének alapjai, *Borászati Füzetek*, 5. 15-17.

Tremmer T. (2015) Szunnyadó erők a mélyben, *Napló*, 71, 7.

Veress M. (2002) Homokkőkarrok a Káli-medence kötengerein, *Természet világa*, 133, 569-570.

Zákonyi B. (2010) A Fekete-hegy alatt., *Magyar Turista*, 9, 10-11.

Zsiga H. (2014) Balaton - új utak, friss élmények, *Káli-medence köztársaság - Köveskál*, 108-115.

Webes források:

Agrárminisztérium: boraszat.kormany.hu/ Eredetvédelem (Földrajzi árujelzők és hagyományos kifejezések), letöltés dátuma: 2023.11.06. forrás:

<https://boraszat.kormany.hu/termekleirasok2>

Központi Statisztikai Hivatal: letöltés dátuma: 2023.11.06. forrás:

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

Vingis Magyarország Térinformatikai Szőlőültetvény Regisztere, letöltés dátuma: 2023.11.06. forrás:

<https://vingis.hu/index.php/termekleirasok-terkepi-mellekletei/category/19-20-kali-oem>

Ábra és képjegyzék

- 1.ábra. A Káli-medence felszíni formái (Forrás: Györffy, 1957) 7p.
- 2.ábra. A Fekete-hegy vidékének formái és forrásai. (Forrás: Györffy, 1957) 10p.
- 3.ábra A Balatonhoz köthető OFJ borvidékek. (forrás: Szappanos, 2023) 27p.

- 4.ábra A Balaton É-i parti eredetvédett borvidékei és körzetei (Forrás: Szappanos, 2023) 27p.
- 5.ábra. A Káli körzetben engedélyezett szőlőfajták bortípusonként (forrás: Káli OEM, 2013) 31p.
- 6.ábra A Káli körzet termékleírásában rögzített embléma. (forrás: Káli OEM, 2013) 32p.
- 7.ábra A Káli OEM dűlőtérképe (forrás: VINGIS, 2013) 34p.
- 8.ábra Magyarország borvidékeinek települései 2020 (forrás: KSH, 2020) 35p.
- 9.ábra A leggyakoribb szőlőfajták területnagysága 2020 (forrás: KSH, 2020) 39p.
- 1.kép: Theodora-forrás, Kékkút (Forrás Szappanos, 2023) 12p.
- 2.kép Ramasetter Vince otthonában. (forrás: Kisfaludy Múzeum, Sümeg, 1866) 13p.
- 3.kép Köveskáli katolikus templom (forrás: Szappanos, 2023) 15p.
- 4.kép Köveskáli református templom (forrás: Szappanos, 2023) 16p.
- 5.kép Tőkehiányos ültetvény a Fekete-hegyen. (forrás: Szappanos, 2023) 21p.
- 6.kép Csere-kúti dűlő, háttérben a Hegyestűvel. (forrás: Szappanos, 2023) 36p.
- 7.kép Ültetvény a Csák-völgy dűlőben, enyhén tört eséssel. Háttérben a Fülöp-hegy. (forrás: Szappanos, 2023) 36p.
- 8.kép Ültetvény a Töltési-dűlőben, kilátással a Káli-medence közepére.
(forrás: Szappanos, 2023) 37p.
- 9.kép Ültetvény a Pellengér-dűlőben, a Fekete-hegy lábánál, háttérben Köveskál település.
(forrás: Szappanos, 2023) 37p.
- 10.kép Gyümölcsfákkal tarkított, kehely művelésű ültetvény a Töltési-dűlőben. (forrás: Szappanos, 2020) 38p.
- 11.kép Fekete-hegy alja dűlő, háttérben Köveskál település. (forrás: Szappanos, 2023) 38p.

NYILATKOZAT

szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Szappanos Júlia Fanni

A Hallgató Neptun kódja: MWWQH4

A dolgozat címe: A dűlőszelekció lehetősége a Káli-medencében

A megjelenés éve: 2023

A konzulens intézetének neve: Szőlészeti és Borászati Intézet

A konzulens tanszékének a neve: Szőlészeti Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat 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 könyvtári repozitori rendszerébe.

Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védelmet követően

- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelté után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: ____2023____ év ____11.____ hó ____05.____ nap



Hallgató aláírása

KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

Szappanos Júlia (hallgató Neptun azonosítója: MWWQH4) 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 védeésre javaslom / nem javaslom¹.

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

Kelt: Budapest, 2023 november 2.



Dr. Bodor-Pesti Péter

¹ A megfelelő aláhúzendő.

² A megfelelő aláhúzendő.