

Budapesti Gazdasági Főiskola
KÜLKERESKEDELMI FŐISKOLAI KAR
KÜLGAZDASÁGI SZAK
Levelező tagozat
Európai üzleti tanulmányok szakirány

EURÓPA, A BORKULTÚRA BÖLCSŐJE

BUDAPEST, 2003

KÉSZÍTETTE: POROSZKAI ZOLTÁN

TARTALOMJEGYZÉK

| | |
|---|----|
| TARTALOMJEGYZÉK | 3 |
| BEVEZETÉS | 5 |
| 1. TÖRTÉNETI ÁTTEKINTÉS | 7 |
| 1.1 Az ókori gyökerek: | 7 |
| 1.2 A középkor jelentősége a borkultúrában: | 14 |
| 1.3 A francia forradalomtól napjainkig: | 24 |
| 2. TERMELÉSI KULTÚRA | 32 |
| 2.1 A bortermelés alaptényezői: | 32 |
| 2.1.1 A termőhely fontossága: | 33 |
| 2.1.2 Az emberi tényezők: | 34 |
| 2.1.3 Szőlőfajták: | 35 |
| 2.2 Az európai bortermelő országok bemutatása: | 37 |
| 2.2.1 Franciaország: | 37 |
| 2.2.2 Olaszország: | 43 |
| 2.2.3 Spanyolország: | 45 |
| 2.2.4 Portugália: | 47 |
| 2.2.5 Németország: | 49 |
| 2.2.6 Svájc: | 51 |
| 2.2.7 Ausztria: | 52 |
| 2.2.8 Magyarország: | 54 |
| 2.2.9 Görögország: | 55 |
| 2.2.10 Bulgária: | 56 |
| 2.2.11 Románia: | 56 |
| 2.2.12 Cseh Köztársaság és Szlovákia: | 57 |
| 2.2.13 Jugoszláv utódállamok: | 57 |
| 2.2.14 Volt szovjet tagköztársaságok: | 58 |
| 2.3 Kitekintés a nagyvilágba – a tengerentúl borászata: | 59 |
| 2.3.1 Amerikai Egyesült Államok: | 59 |
| 2.3.2 Kanada: | 60 |
| 2.3.3 Ausztrália: | 61 |
| 2.3.4 Új-Zéland: | 61 |
| 2.3.5 Argentína: | 62 |
| 2.3.6 Chile: | 62 |
| 2.3.7 Dél-Afrika: | 63 |
| 2.3.8 A siker titka: | 64 |
| 3. FOGYASZTÁSI KULTÚRA: | 66 |
| 3.1 Az európai országok fogyasztási szokásai: | 67 |
| 3.2 A borfogyasztási szokások változása: | 68 |
| 3.3 Gasztronómia és a bor: | 72 |
| 3.4 Egészség és a bor : | 76 |
| 3.5 A bor kóstolása: | 77 |
| 3.6 A borospohár: | 78 |
| 3.6 A bor fogyasztása: | 81 |
| 3.7 A bor éttermi felszolgálása: | 83 |
| 3.8 A bor tárolása és érlelése: | 87 |

| | |
|---|-----|
| 4. KERESKEDELMI KULTÚRA: | 90 |
| 4.1 Termék : | 91 |
| 4.1.1 Márkanév: | 91 |
| 4.1.2 Csomagolás: | 92 |
| 4.1.3 Garancia: | 95 |
| 4.1.4 Kapcsolt szolgáltatások: | 95 |
| 4.2 Ár: | 96 |
| 4.2.1 Homogén borpiac: | 97 |
| 4.2.2 Piramis alakú piaci forma: | 97 |
| 4.2.3 Tojás alakzatú piaci forma: | 97 |
| 4.2.4 Homokóra alakzatú piaci forma: | 98 |
| 4.3 Értékesítési csatorna: | 98 |
| 4.3.1 Borturizmus: | 98 |
| 4.3.2 Hagyományos értékesítés: | 100 |
| 4.3.3 Bevásárlóközpontok: | 100 |
| 4.3.4 Borszaküzletek: | 101 |
| 4.3.5 Vendéglátás, éttermi értékesítés: | 102 |
| 4.3.6 Borárverések: | 103 |
| 4.4 Marketingkommunikáció: | 104 |
| 4.4.1 Reklám: | 104 |
| 4.4.2 Személyes eladás, vásárlásösztönzés: | 106 |
| 4.4.3 Public Relations: | 107 |
| 5. AZ EURÓPAI UNIÓ BORÁSZATI HELYZETE: | 108 |
| 5.1 A borágazat: | 108 |
| 5.2 A közös borpiaci szervezet főbb elemei: | 109 |
| 5.3 A borpiaci szervezet működését biztosító rendelkezések: | 111 |
| 5.3.1 A termelési potenciál szabályozása | 112 |
| 5.3.2 Borleptárlás | 113 |
| 5.3.3 Magánraktározási támogatás | 114 |
| 5.4 Szőlőtermő övezetek az EU-ban: | 114 |
| 5.5 Eredetvédelem az Európai Unióban: | 115 |
| 5.6 A magyar csatlakozással kapcsolatos kérdések: | 117 |
| BEFEJEZÉS: | 120 |
| KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS | 123 |
| TÁBLÁZATOK ÉS ÁBRÁK JEGYZÉKE | 124 |
| IRODALOMJEGYZÉK | 126 |

BEVEZETÉS

Az európai integráció 2004-ben már remélhetőleg Magyarországra is kiterjed, és ezért fontosnak tartom, hogy európai szemmel is nézzük kicsit a világot. A szakdolgozat egyik alapvető célkitűzése tehát európai oldalról megközelíteni a szőlő és a bor történetét és az ehhez kapcsolódó gazdasági, kulturális hátteret. Emellett persze számos általános érvényű, illetve magyar vonatkozású szempont is felmerül, amit igyekszem súlyának megfelelően kezelni.

Néhány gondolat a cím megfogalmazásáról. Mit is értünk vajon borkultúra alatt? Ezzel a már mások számára is fejtörést okozó kérdéssel szembesültem már a kezdetekkor. Sok esetben, okkal és ok nélkül használjuk ezt a szóösszetételt, nem pontosan tudva mi is a háttere, tartalma. Az alábbi dolgozatban igyekszem tisztázni a fogalom lényegét és mi-benlétét, illetve a kapcsolódási pontokat a másik gondolathoz, Európához. Három részre bontva kerül elemzésre a borkultúra: termelési, fogyasztási és kereskedelmi kultúra, amelyek véleményem szerint nem létezhetnek egymás nélkül.

Tekinthetjük-e Európát valóban a borkultúra bölcsőjének, hiszen az első borászati emlékek az emberiség legrégebbi kultúrnépétől, a suméroktól valók. A Gilgames eposzban már több helyen esik szó szőlő- és borfogyasztásról. Ezek ismeretében mennyire volt európai a borkultúra régen és mennyire az napjainkban? A szakdolgozat elején a rövid történeti áttekintés választ adhat erre a kérdésre.

A további fejezetekben a termelési, a fogyasztási és a kereskedelmi kultúra jelentőségét, részleteit elemzem, természetesen a teljesség igénye nélkül, hiszen a téma óriási. Az említett hármas egység képezi a szakdolgozat gerincét, hiszen ezek szorosan összefüggenek egymással. Ha van magas szintű fogyasztási kultúra és kereslet a minőségi borra, akkor érdemes a termelőnek és a kereskedőnek is foglalkozni vele. Ez természetesen fordítva is igaz és így ez a három fogalom szoros összhangban áll egymással. Az adott fejezeteknél a francia és magyar vonatkozásokat külön szerepeltetem, hiszen Franciaország a világ első számú borászati hatalma, a magyar adatok pedig számunkra különösen érdekesek lehetnek.

A szőlő és a bor az egyetemes emberi kultúra része. Az első fellelt régészeti, borhoz kötődő lelettől napjainkig eltelt több ezer év alatt a Földközi tenger medencéjéből kitörve mára meghódított minden lakott földrészt, ezért fontosnak tartom a tengerentúl sikeres bortermelő országait is dióhéjban bemutatni, annál is inkább, mert sok mindent tanulhatunk tőlük.

Az európai kontinens szerepének, jelentőségének csökkenése volt megfigyelhető az utóbbi évtizedekben a világban gazdasági és politikai értelemben egyaránt. Az európai integrációs folyamat azonban segíthet megállítani ezt a trendet, és ezért külön fejezetben foglalkozom az EU borászati helyzetével, valamint a csatlakozás Magyarországra gyakorolt hatásával.

A fentiekben említett szerepvesztés érvényes-e vajon kontinensünk bortermelői-fogyasztói szokásaira is? Maradhat-e érintetlenül a szőlészet-borászat a McWorld globalizáció, a Coca-Cola, fast food táplálkozás elterjedése, illetve nyomása alatt? Olyan korhoz tartoznak-e a szőlőszemek, a borkedvelők, amely végleg eltűnik? Remélem sikerül választ adni a fenti kérdésekre és talán az utolsó esetben sem kell negatív tapasztalatokról beszámolnom.

1. TÖRTÉNETI ÁTTEKINTÉS

“Az özönvíz után Noé elültette az első szőlőtőkét,
és ezzel a világtörténet új korszaka kezdődött.”

/Hamvas Béla/

1.1 Az ókori gyökerek:¹

A szőlő- és borkultúra kialakulásának története mélyen gyökerezik az emberiség civilizációjának és kultúrájának megközelítőleg 5-6000 éves történetében.

A jelenleg ismert szőlőnemzetségek közül a *Vitis* nemzetség számunkra a legfontosabb. A legutolsó jégkorszak visszahúzódása után fennmaradt és elszaporodott fajok lehettek az ősei a mai *Vitis silvestris*-nek, az erdei-, vagy ligeti szőlőnek. Ez a kúszónövény Európában az Ibériai- félszigettől a mediterrán vonal mentén a Kaukázusig és az északi 49-50. szélességi körig foglalta el akkori területét.

Az eddigiek alapján is nyilvánvaló, hogy a szőlő a mérsékelt égöv növénye. Túl forró éghajlaton megsül, míg a túl hideg területeken nem ér be. A világ legnagyobb szőlőtermesztésre alkalmas területe ezért aztán a Földközi tenger tágabb medencéjében helyezkedik el. Itt adottak a domborzati és éghajlati tényezők a minőségi szőlő- és bortermeléshez.

Az ember már igen korán felhasználhatta a szőlőt nyersen vagy aszaltan fogyasztásra és felfedezhette a borkészítés titkát is. A domesztikáció /házasítás/ azonban csak a földművelő foglalkozásra való áttéréssel vette kezdetét. Ennek eredményeként, mintegy kétezer év alatt létrejött a fajértékű *Vitis vinifera sativa*, vagyis a „bortermő“ szőlő. Földrajzilag ez a hely Transzkaukázia /Anatólia, Mezopotámia, Örményország, Grúzia/ területén lehetett, ahol az emberi civilizáció és kultúra már viszonylag korábban kibontakozott és magasabb fokot érhetett el.

¹ Forrás: A fejezet elkészítéséhez a *Borok és korok* című könyvben Kozma Pál: A szőlő- és borkultúra ókori gyökerei c. fejezetében leírtakat használtam fel

Ezt a mítoszok is alátámasztják, miszerint **Örményország** a szőlőkultúra őshazája, hiszen az özönvíz után az Araráton kötött ki Noé bárkája, aki ezután itt szőlőt telepített és annak terméséből bort készített.

Asszír források szerint **Grúzia** is nagy fontosságú antik termesztési központ volt. Nagy földbeásott és kiegészített tartályokban tárolták a hagyományos bort.

A bor első készítői ezek az ősi kaukázusi népek voltak, ahonnan vélhetően a technológia elterjedt Mezopotámiába, Perzsiába és a sumérok államába. Később aztán innen került tovább az európai kontinensre. Az elterjedés legvalószínűbb irányai az 1. ábrán láthatók.



1. Ábra: A szőlő ősi vándorútja

- **A sumérok szerepe a szőlő – és borkultúra fejlesztésében**

A sumérok az emberiség legrégebbi kultúrnépe. Mezopotámia déli részén alapítottak államot. Igen régi írásos dokumentumok őrzik kulturális hagyatékaikat. Már Kr. előtt 5-6000 évvel biztosan kultiválták és fogyasztották a szőlőt és a bort. Az emberiség első nagy költeményében, a Gilgames eposzban több helyen esik szó a szőlő- és borfogyasztásról, isteni áldozatként is használták a vörös bort.

Mivel már bővében voltak a bornak, kereskedelemmel is foglalkoztak és ők voltak az elsők, akik különbséget tettek az alacsonyabb minőségű síksági és a jobb minőségű hegyi borok között. Az utóbbiakat a papok és a nemesek részére tartalékolták.

- **A hettiták szőlő- és borkultúrája**

Ez a nép szoros kapcsolatban volt a sumérekkel és bizonyos, hogy Kis-Ázsiában talán 4000 évvel Kr. e. ez a nép írta le először a bor szót ékírással. Hettita nyelven ez wee an, sémita nyelven pedig wayn volt. Ez történeti jelentőségűnek bizonyult, mert ebből származott a későbbiekben a nyugat-ázsiai és indoeurópai népeknél a bor kifejezése.

- **Asszíria és Babilónia szőlő és borkultúrája**

Az előkerült bizonyítékok alapján állítható, hogy ebben a két ókori államban Kr.e. 3000 körül már fejlett szőlőkultúra található. A szőlőt sorokban telepítették és a híres függőkertekben is helyet kapott a növény. Az isteneiknek gyakran áldoztak bort és Hamurabi törvényei szabályozták a borkereskedelmet, büntették a borhamisítókat.

- **Egyiptom borkultúrája**

Kereskedelmi és hadi kapcsolatok révén honosították meg a nyugat-ázsiai domesztikált szőlőt, mivel itt nem volt őshonos a *Vitis silvestris*. A termesztési és borkészítési eljárásokat aztán továbbfejlesztették. A piramisok építése előtt már lugason is művelték a növényt és az öntöző rendszerbe bekapcsolták a szőlők öntözését is. A bortároló amforákon már megjelenik az évjárat és a szőlőfajta neve.

- **A föníciaiak borkultúrája**

Ez a sémita hajós és kereskedő nép nagy szerepet kapott a szőlő és borkultúra terjesztésében. Az áru és borkereskedelem mellett metszési, termesztési fortélyokat, fajtaikat vitték Görögországba, Észak-Afrikába, Nagy-Britanniába. Magon nevű szakírójuk megalkotott egy művelés- és termesztéstanal foglalkozó mezőgazdasági művet, amelyben az oltás, szaporítás, megművelés, feldolgozás és borkezelés kérdései kerülnek kifejtésre. Ez a könyv később latinra lefordítva több római gazdasági szerző által is felhasználásra került.

- **A zsidók borkultúrája**

A héberek vándorlásaik során vitték magukkal a szőlő növényt és terjesztették azt útjuk során. A zsidók szőlőtermesztésének írott forrása a Biblia, a szőlő nevét több mint 650-szer idézik benne. Az egyiptomi fogságból hazatérők által kiküldött hírhozók az ígéret földjéről hatalmas szőlőfürttel tértek vissza, amelyet csak egy rúdra felfüggesztve és ketten a vállukon átvetve tudtak bemutatásra elhozni. Ez a jelenet ma is Izrael állam szimbóluma. A szőlőfürt a béke és a jólét jelképe volt. Természetesen a csemegeszőlő termesztés mellett már borkészítés is folyt, amit jól bizonyít, hogy az áldozati felajánlásoknál a húsról és a vérről áttértek a kenyérré és a borra.

Az eddigiekben említett országoktól, illetve népektől eltérően a görögök és a rómaiak azok, akiknek kultúrája és történelme a szorosán vett európai földrészhez tartozik. A bor születése ugyan valóban nem köthető kontinensünkhöz, hiszen a fenti adatok ezt támasztják alá, de ha lehet így fogalmazni a bölcső ringatásánál és a kised felcseperedésénél már a két ókori európai állam, Görögország és a Római Birodalom is elévülhetetlen érdemeket szerzett.

- **A görögök borkultúrája**

Kiemelkedő történelmi jelentőségű szerepe volt a görögöknek abban, hogy a szőlő- és borkultúrát Európa jelentős részén elterjesztették. A területi növekedés elsősorban a hajózásnak és a kereskedelmi kapcsolatoknak volt köszönhető, hiszen a fejlett demokráciájú, városállamokban élő és belpolitikailag rendkívül sikeres görögök nem rendelkeztek olyan kiterjedt katonai hódítással és jól kiépített szárazföldi úthálózattal, mint a későbbi római birodalom. A hajózás szerepe miatt elsősorban a Földközi-tenger kisebb-nagyobb szigetein és a part menti városokban, régiókban terjedt a görög borkultúra.

A korabeli vázákon talált festményekről és egyes szak- és szépirodalmi alkotásokból ismerhetjük meg a szőlőtermesztési és borkészítési eljárásokat. A korábbi ókori népek által felhalmozott szőlőművelési és borkészítési tapasztalatokat összegyűjtötték, egybeötvözték és az európai - elsősorban tengerparti - szőlőtermesztésre alkalmas területeken elterjesztették. Ebben - mint már említettem - jelentős szerepet kaptak a fejlett hajózási ismeretek és szokások. A bor szállítása amforákban, illetve hasas köedényekben történt,

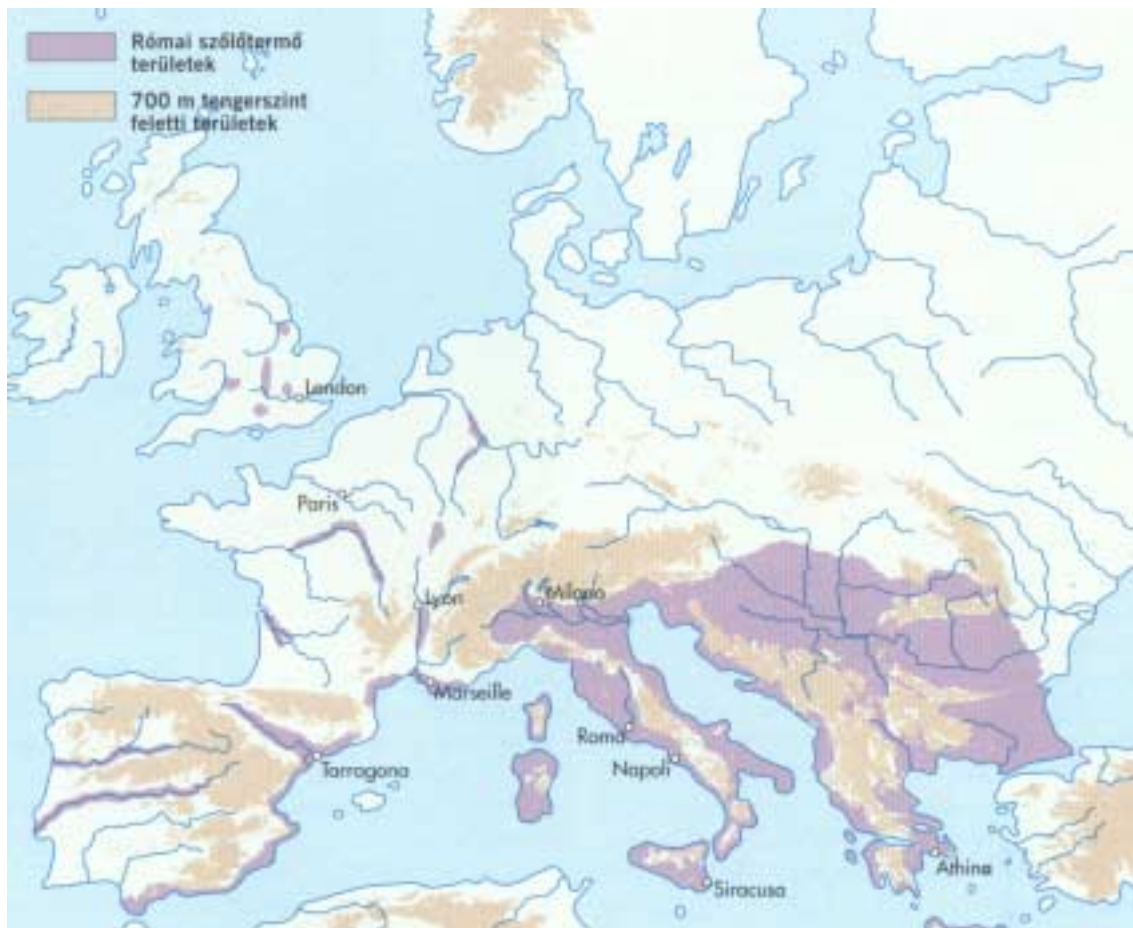
amelyekben a bor felszínére olívaolajat vagy gyantát tettek azért, hogy a bort a levegőtől elzárják és a megbetegedését ezáltal meggátolják.

A képzőművészetben és a mitológiában a görögök létrehozták a Dionüszosz kultuszt. Két nagy ünnepet is szenteltek a szőlő és a bor istenének évente. Ezek során többek között drámai előadásokat, díszes felvonulásokat, borivó versenyeket tartottak. A klasszikus görög költészetben, amely az európai irodalom szülőanyjának és máig egyik ösztönző mintájának számít, a bor dicsérete általánosnak számított. Jeles költőként Alkaiosz és Anakreon nevét lehetne megemlíteni. Homérosz műveiben, az Iliászban és az Odyszeában sok szó esik a görög szőlőskertekről, a művelésről, szüretéről és számos helyen találkozhatunk a borfogyasztás szokásainak leírásával. A részegeskedésekről azonban már elmarasztalóan nyilatkoztak a görög eposzokban is. Ezt megakadályozandó a tömény, nagy cukor- és alkoholtartalmú borokat bronz vagy ezüst kancsószerű edényekben vízzel keverték és így csökkentették a borok részegítő hatását.

- **A rómaiak borkultúrája**

Habár katonailag a rómaiak győztek a görögök felett, kulturális területen fejlettségük okán mégis az utóbbiak gyakoroltak nagy hatást a művészet, filozófia, politika, jog és a vallás területén a hódítókra. A rómaiak voltak annyira civilizáltak és nem pusztították el, hanem a sajátjukévá tették és továbbfejlesztették az értékeket, ez volt az inkulturáció. Ez zajlott más népek esetében is, de a görögöknél, mint az akkori legfejlettebb kultúrájú népnél figyelhető meg a legjobban.

A rómaiak, mint sok más is, átvették a görögök szőlőkultúráját is, de jelentős hatása volt rájuk az etruszk szőlőkultúrának is. A felvirágzó római impérium nem csak karddal, hanem ekével és szőlőmetsző késsel is hódított. Az új provinciákon a kezdeti lépésekre a folyóvölgyekben került sor, mert természetes útvonalat nyújtottak a szállításhoz, közlekedéshez. A rómaiak a katonai támaszpontok körül az erdőktől megtisztították, és művelésbe vonták a földeket. A gazdaságossági szempontok mellett ez katonai célt is szolgált az esetleges rajtaütések elkerülése miatt. A hódításokkal a birodalom, illetve a művelhetőség határáig folytatódott, illetve befejeződött a fejlett szőlészet elterjesztése.



2. Ábra: A szőlő elterjedése a Római Birodalomban

A térkép bemutatja, hogy a Római birodalom szőlőültetvényei nagyjából hogyan helyezkedtek el Kr. u. 100 körül. Ez kevés kivételtől eltekintve fennmaradt és virágzott napjainkig, hiszen az akkori kiterjedés figyelemre méltóan szoros párhuzamot mutat a jelenlegi állapottal. Az eltérés abban áll, hogy a mai Spanyolország, Portugália és Franciaország területén kevésbé, Kelet-Európában viszont sokkal inkább elterjedtebb volt a szőlő, mint manapság. Ennek oka az lehet, hogy az akkori politikai és gazdasági erővonalak elsősorban keleten helyezkedtek el, és később, a középkor folyamán következett be a súlypont áthelyeződése nyugatra, ami aztán napjainkig fennmaradt.

A római impériumban akadtak persze olyan időszakok, amikor korlátozták vagy tiltották új szőlők telepítését, illetve a római szőlők védelmében a provinciák ültetvényeinek jelentős részét kiirtották, de Kr. után 280-ban az akkori uralkodó visszaállította a szőlőtelepítés jogát az egész birodalomban és a katonáival is szőlőt telepített.

Idővel feloldották a borivás korlátait is. A költő Horatius dalai a bor dicséretét zengték, Bacchus és Liber a szőlő és a bor istene uralkodott a szőlő- és borkultúrán, akiknek féktelenségbe átcsapó ünnepeket is szenteltek. Patakokban folyt a bor a lucullusi lakomákon és itt a római hölgyek is minden bizonnyal adóztak a borivás szenvedélyének, habár a nők számára tilos volt az alkoholfogyasztás. Ezt jól példázza, hogy a házasság után a nő a ház úrnője lett, megkapta a kulcsokat a házhoz, a borospince kulcsának kivételével.

A rómaiak tisztelték és kedvelték az öreg borokat, nem voltak ritkák a tíz évesnél idősebb borok sem. Híres fajták voltak a vörös és fehér falernumi nedük. A borkereskedelem felvirágozott a bőséges terméseknek köszönhetően, habár a jó minőségű bor továbbra is státuszszimbólum maradt. Az amforák mellett a bor tárolására és szállítására már használtak fahordókat is.

A szőlőkultúra határainak kiterjesztésén túl a rómaiaknak jelentős szerepük volt a szakirodalom, a szőlőművelés és a borászat elméletének művelésében is. Az elmélet összegzése latin nyelven történt. A leigázott népektől átvett tudást helyi ismeretekkel és a saját tapasztalatukkal kiegészítve foglalták írásba. Ezek a művek később aztán becses, használt kézikönyvvé váltak, amelyeket egészen a múlt század végéig használtak, természetesen ekkor már nyomtatott formában.

A későbbi koroknál is kissé részletesebben foglalkozom a magyar, illetve a francia területekkel. Ennek a fontosságát szeretném itt a római kornál is kiemelni, lévén Franciaország szerepe egyedülálló korábban és napjainkban is a világ, illetve Európa borászatában. Magyarország ugyan a jelen korban nem mutathat fel hasonló erényeket, de a középkor jelentős részében és az újkorban egészen a 20. század elejéig a magyar borok világhírűek voltak. Egyes szakírók szerint három ország rendelkezik önálló borászati hagyományokkal: Franciaország, Németország és Magyarország. Ez a későbbiekben még említésre kerül.

Magyar vonatkozások az ókorban:²

Az Augustus császár uralkodása alatt zajló, kb. Kr. u. 10-ben bekövetkezett római megszállás után a mai Magyarország dunántúli területein helyezkedett el Pannónia provin-

² Forrás: A fejezet elkészítéséhez Tóth Sándor által a Magyar Borok Könyvének, Kis magyar bortörténet c. fejezetében leírtak nyújtottak segítséget

cia. Az északi határtartomány a szőlőtelepítéseket követően az itt termelt nedűvel gyorsan vetélytársává vált az itáliai bornak. Az egész birodalmat érintő korlátozások Pannóniában is éreztették a hatásukat, és az újratelepítések csak Probus Valerius császár engedélye után, Kr. u. 282-ben kezdődhettek. A leghíresebb termőterületek a kedvező domborzati és éghajlati feltételek miatt a szerémségi lejtőkön /latin nevén Mons Almus, mai horvát nevén Fruska Gora/ és a Balaton-felvidéken helyezkedtek el. Említést érdemel még Erdély /akkoriban Dacia provincia/ bortermelése is, ahol a szkíták már korábban művelték a szőlőt és fogyasztották a bort, de a fellendülés itt is a rómaiak érkezése /kb. Kr.u. 107/ után indult meg.

A római kort idézi több történelmi bordülő védőszentje, például a Pannóniában született Szent Márton, vagy az itt vértanúhalált szenvedett Szent Quirinus, illetőleg az itt katonáskodott Szent Donát.

Francia vonatkozások az ókorban:³

Gallia provincia néven Kr. e. kb. 30-tól a mai Franciaország a római birodalomhoz tartozott. Ugyan a KisÁzsiából, a perzsák elől menekülő görög telepesek, megalapítván Massiliát /ma Marseille/ már beavatták a vidék lakóit a borkészítés rejtelseibe, de a szőlő- és borkultúra igazából a római légiók érkezését követően vált ismertté. Kr.u. az 1. században a Rhone völgyében terjedt el, a 2. században Burgundiában és Bordeaux környékén tűnt fel, hogy aztán a 3. században elérje a Loire völgyét és végül a 4. században Champagne-ba és a Moselle völgyébe is eljusson. Jóllehet a gallok nagy kedvelői voltak az árpasörnek és a mézsörnek, mégis igen hamar megkedvelték a bor ízét és kitűnő szőlősgazdák váltak belőlük. A római szőlőtermesztők védelmében Domitianus császár által elrendelt, már többször említett ültetvény kivágások után Kr.u. 280-tól kapták vissza a gallok is a korlátozás nélküli szőlőültetési és -művelési jogot.

1.2 A középkor jelentősége a borkultúrában:⁴

Kr. u. 313-ban Constantinus császár engedélyezte a szabad vallásgyakorlást, majd pedig a század végén Teodosius császár hivatalosan elismerte és államvallássá tette a kereszténységet. A misebor szükséglete előmozdította a szőlőtelepítéseket, és mivel a kereszténység egyre jobban terjeszkedett, ez a mozgás nem állt meg a Római Birodalom buká-

³ Forrás: A leírtakhoz a franciaországi SOPEXA kiadó „A francia borok és párlatok” c. kiadványában leírtak nyújtottak segítséget

sával és felbomlásával sem, sőt. Az egyház valójában a birodalom közigazgatási rendszerét folytatta új alakban.

Habár a fentiekből megállapítható, hogy a kora középkorban a borkészítés és fogyasztás szokásai fennmaradtak, az ókori virágzó állapot megszűnt. A római birodalom felbomlása, a népvándorlások, folyamatos háborúk, rabló hadjáratok kora nem kedvezett a szőlő- és borkultúrának. A katasztrofális gazdasági helyzetet jól jellemezte, hogy az utak leromlottak, a vízvezetékeket senki sem tartotta karban. A súlyos társadalmi problémák és a barbár uralkodók közötti állandó összetűzések nem tették lehetővé a korábbi magas szintű borkultúra fennmaradását. A szőlő termőterülete sok helyen visszaszorult, az ültetvények elvadultak a rendszeres gondozás hiányában. Az ókori gondolkodók, filozófusok eszméi a folytonos változásról, mozgásról /panta rei/ eltűntek a köztudatból hosszú időre. A társadalmi rendszer és a világkép egyaránt mozdulatlaná dermedt, az idő nem volt érzékelhető. Ez hosszú évszázadokon keresztül a borkultúrára is rányomta a bélyegét, hiszen a bortermelés nem az evilági örömök, hanem a túlvilági üdvösség célját szolgálta elsősorban /misebor/.



3. Ábra: Itáliai kódexlap

A változást ez alól a reneszánsz /jelentése újjászületés/ kialakulása hozta el Itáliában. Lényege az volt, hogy vissza kell térni az értékes antik dolgokhoz és emberközpontúbbá kell tenni a világot. A borivás, a felszabadultság érzése számtalan reneszánsz költeményben és egyéb művészeti alkotásban megjelenik.

Egy gyönyörűen illusztrált 14. századi itáliai kódex lapjain a borivás örömeinek hódoló társaságot láthatunk, miközben az alsó képen a pincemester ellenőrzi a bor tisztaságát.

⁴ Forrás: A fejezet elkészítéséhez a Magyar Borok Könyvének Kis magyar bortörténet c. fejezetében leírtakat használtam fel

A kora középkorhoz visszakanyarodva azonban említést érdemel még az arabok szőlő- és borkultúrája, hiszen talán kevésbé ismert dolog, hogy az egyiptomi hatásnak kitéve, az ókortól kezdődően kedvelték és fogyasztották a bort. Történelmi határátkelő lett Mohamed megjelenését követően a muzulmán vallás előretörése, amely a muzulmánoktól eltiltotta a bor fogyasztását. Ez az időszak Kr. u. 7. század végére esett és mivel a muszlim vallás gyors ütemben elterjedt Észak- Afrikában, az Arab-félszigeten, a Közel-Keleten és részben Spanyolországban is, ezeken a területeken visszaszorult a borkészítés, és ezáltal egyre inkább az európai kontinensre korlátozódott.

A középkor történetében akadtak időszakok, amikor a bor fogyasztása fényűzésnek számított. A középkor első századaiban, amikor a Római Birodalom bukását követően a virágzó bortermelés a már részletezett okok miatt drámaian visszaesett, csak a szerzetesi gazdaságokban folytatták a szőlők művelését, és a bor csupán Nagy Károly uralma idején kezdte felvenni ismét a versenyt az északi, germán népek hatására divatba jött árpasörrel. Az uralkodó ugyanis nagy erőfeszítéseket tett ezért a borok minőségét elősegítő törvények kidolgozásával.

Mivel a keresztény egyháznak mindig szüksége volt borra, mind rituális, mind gazdasági okokból, a szőlőkultúra fejlődése kísérő jelensége volt a kolostorok és a nagy egyházi rendek meggyökeresedésének. Az egyházat kezdték azonosítani a borral, nemcsak azért, mert e nedű Krisztus vérének jelképezi, hanem azért is, mert az e világi fényűzés és jólét szimbóluma volt ezidőtájt. A katedrálisok és templomok, legfőképpen pedig az egyre szaporodó kolostorok hozták létre és birtokolták Európa legnagyobb szőlőinek többségét. Különösen a bencések játszottak kiemelkedő szerepet a szőlőtermesztés művelésében és elterjesztésében. Érdekes dátum például a kora középkorban az első bencés kolostor alapítása /Monte Cassino: Kr.u. 529/. A szerzetesrendek tagjai egyszerűen éltek és többek között a szőlőskertekben is a végkimerülésig dolgoztak. Szinte művészi szintre emelték a szőlőművelést és a borkészítést. Komoly tanulmányokat folytattak az ideális művelési mód keresése során, valamint kóstolták, összehasonlították az elkészült nedűket. Egyes vélemények szerint az első komoly mezőgazdasági jellegű geológiai kutatások is erre az időszakra tehetőek. A szerzetesek talán meg is kóstolták a megművelt talajokat, de azt biztosan állíthatjuk, hogy tisztában voltak az alapkövet és a talaj fontosságával.

Egy másik oka a szerzetesi gazdaságok kialakulásának az volt, hogy a rabszolgaság intézménye a korábbi ókori állapothoz képest megszűnt, illetve a rabszolgák száma jelentősen lecsökkent, de a szerzetesek munkaereje rendelkezésre állt. A szerzetesek erdőirtásokat végeztek a hegyoldalakban, és falakkal vették körül szőlődugvány termelésre használt földjeiket.

A szőlőművelés és a bortermelés fellendülésének előfeltételei között fontos szerepe volt a régió népesedési helyzetének, a munkaerő-kínálatnak. A szőlőkultúra ugyanis a középkorban, éppúgy mint a későbbi korokban, igen sok kézi munkát igénylő művelési ágnak számított, azaz egy egységnyi terület megműveléséhez lényegesen több emberi munkára volt szükség, ha az szőlővel volt beültetve, mintha például szántóföld lett volna. A szőlőművelés során szükséges emberi munka mennyisége állati igaerővel is csak alig csökkenthető. Egyes becslések szerint egy szőlőskert mintegy nyolcszor annyi kézi munkát igényelt, mint egy ugyanakkora szántóföld. Így intenzív szőlőkultúra csak ott alakulhatott ki, ahol megfelelő mennyiségű szabad munkaerő állt rendelkezésre.

A hosszan tartó háborúság azonban a népesség megtizedelése mellett sokszor nagy pusztítást okozott a szőlőskertekben is és ezt megsínylette a bortermelés. A szőlő jó terméséhez a megelőző években gondos művelésére van szükség. A növény a pusztítások után csak több évvel hoz ismét bő termést, és ha esetleg újra kell telepíteni, az szintén hosszú terméskiesést eredményez.

A 11. századtól ismét a kedvező változás jelei mutatkoztak. A népesség növekedésnek indult, amely egyrészt a népvándorlás befejeződésének és a pestisjárványok csökkenésének, másrészt pedig az ezekben az évtizedekben tapasztalható kedvező éghajlati változásoknak volt köszönhető. Ez erdőirtásokhoz és új földterületek művelés alá vételéhez, valamint új, szinte a semmiből kinövő városok és települések születéséhez vezetett. A kialakuló városi polgárság az alkalmas területeken felkarolja a szőlőművelést, és a városokat környező domboldalakban vagy a falvakban mind több szőlőt telepít. Újjászületett a pénzgazdálkodás is, az áruforgalom nem korlátozódott többé az egymás mellett fekvő települések közötti egyszerű cserekereskedelemre.

A fentiek következtében a 13-14. századra érkezett el az az időszak, amikor ismét felvirágzik a borkultúra Európa szerte, és ennek következtében megélénkül az észak-dél közötti kereskedelem is. A kora középkori állapottal ellentétben, amikor a rendezetlen állapotok miatt többször borhiány is előfordult, ezekben a századokban, Európában vi-

szont ennek az ellenkezője vált mindennapossá, ugyanis a napi több literes fogyasztás a táplálkozás része volt. /Természetesen tájegységtől és történelmi kortól függően bor, sör vagy égetett szesz volt jellemző az adott területre./ A bortermő vidékeken ekkorra már annyira megnőtt az egy főre eső borfogyasztás, hogy az sokszor elérte a mai ember számára kissé hihetetlen napi 2-4 litert is. Ennek a magyarázata többek között abban található, hogy a bor magas energiatartalma hozzájárult a napi kalória-bevitelhez, az emberek borral enyhítették a kiadós sózással tartósított élelmiszerek okozta szomjúságot, illetve, hogy ezt használták a rossz minőségű ivóvíz feljavítására, fertőtlenítésére.

A fejlett francia vidékeken kívül Itáliában és a Balkánon, valamint Európa középső és keleti tartományaiban is visszatér a fejlett borkultúra. Az Ibériai félszigeten is egyre fontosabb a bortermelés. Portugália és Spanyolország esetében például a szőlő- és bortermelés túlélte a mór impériumot és jelentős szerephez jut a régió gazdasági életében. Az olcsó vízi szállítás tengeri úton megoldott volt, és elsődleges célországgá Anglia vált a borexportban, mert a kivitel részben ellensúlyozta az iparcikkek behozatalából adódó kereskedelmi hiányt.

Ám a diadalút nem tartott örökké, mert a 16. századtól az egyes országok, tartományok közötti borkereskedelmet annyira megdrágította a kivetett vám, hogy még a borivó franciák is kezdtek leszokni a luxustól, vagy más módon jutottak hozzá. Sok francia például olcsóbb, tengeri úton érkező spanyol vagy portugál bort ivott, de a bordeaux-i is ismertebb volt Angliában, mint Párizsban, addig, amíg XIV. Lajos orvosi javaslatra nem kezdett fogyasztani belőle.

A fentieket támasztja alá az a magyar borok elé emelt vámkorlátozás is, amit 1565-től kezdődően az osztrák tartományok vezettek be és ez alól kivételt csak a Sopron, Pozsony és Ruszt városok érdekeltségébe tartozó szőlőkön termelt bor élvezett.

A kontinensen belüli kereskedelmi nehézségeket végül a francia forradalom vámleépítő intézkedései oldották részben meg.

A vámok okozta nehézségek mellett más gond is adódott. Az eddig szinte vetélytárs nélküli, egészséges és bizonyos mértékig eltartható italnak, a bornak, több komoly versenytársa is színre lépett Európában. A 17. században először a csokoládé érkezett meg Közép-Amerikából, majd a kávé Arábiából, végül pedig a tea Kínából. A hollandok továbbfejlesztették ekkortájt a borleparlás eljárását, és ez üzletileg hasznosnak bizonyult. A komló tartósabb itallá változtatta a sört, a nagyvárosok pedig csővezetéken

keresztül kezdték beszerezni a római idők óta először újra tiszta ivóvizet. Érezhető volt, hogy változásra van szükség a szőlőtermesztés- borkészítés területén.

Európában a 17-18. század fordulóján lezajló politikai és gazdasági átrendeződések a korabeli borkultúrára is rányomták bélyegüket. Egyrészt ízlésbeli változás következett be: A korábbi édes, tüzés fehér borok divatja helyébe a fanyar vörös borok léptek. Természetesen meghatározóak voltak a Franciaországban kedvelt szőlőfajták és az ott lezajló minőségi változások. Másrészt óriási technológiai fejlődés vette kezdetét, hiszen a borkészítés eljárásai lényegében változatlanok voltak az ókortól ez idáig. A nyugat-európai szőlészet-borászat 16-17. századi visszaesése, majd stagnálása után a 18. század elején nagy fellendülés indult meg. A szőlőterületek térbeli kiterjedése ugyan soha többé nem érte el a 16. század eleji méreteket, de ez immár nem is volt cél. Helyette mélyreható technológiai fejlődés kezdett kibontakozni, melynek során mind a szőlő művelésében, mind a borkészítésben, a pincegazdaság terén jelentős változások történtek. Az előbbihez tartozik a gondos fajtaszelekció, fajtatiszta ültetvények létrehozása, a termőszőlők trágyázása, valamint a tőkeművelés és metszés új módszerei. Természetesen ehhez új eszközök is szükségesek voltak.

Még jelentősebb előrelépés történt azonban a borászat területén. A természettudományok fejlődésével a régi, sokszor még az alkímián alapuló borkezelési eljárások, babonás tévhitek helyét valódi borkémiai ismeretek foglalták el. Felismerték például a zárt erjesztés, borfejtés jelentőségét, a tárolási körülmények fontosságát. Mindezeknek az lett a következménye, hogy a borok nemcsak jobb minőségűek, eltarthatóbbak lettek, hanem jobban tűrték a szállítást is. Ez pedig szinte beláthatatlan előnyöket biztosított számukra a piacokon. Az olcsó tömegtermelés mellett egyre nagyobb hírnévre tettek szert a márkás francia és német fajborok /pl. burgundi, Bordeaux-i, Loire völgyi, rajnai, Mosel vidéki stb./ és ne feledkezzünk meg az akkoriban már rendkívül ismert és keresett tokaji aszúról sem. Ezeknek a manapság klasszikusnak tekintett boroknak a létrehozása a 17. század második felére tehető és a 18. század közepére már név szerint is ismeretesek voltak egész Európában. Az újítások elsősorban francia földről indultak el, de hamarosan áttértek Dél-Németországra is és onnan tovább kelet felé, így hazánkba is. Szeretném itt megemlíteni, hogy a tokaji aszú készítése magyar sajátosság, ami - ellentétben a vörösborok készítésének technológiájával - nem külföldről került hozzánk.

A széles körben terjedő minőségi változásokat jól segítette a borospalack feltalálása. Ez persze más formában már korábban is jelen volt, de csak szűk körben és elsősorban az asztali kínálásra és fogyasztásra szolgált az agyagból vagy fémből készült palackok, korsók és a börtömlők mellett. A borokat a római idők óta már hordókban tartották és szállították. A 17. század elején viszont átalakult az üvegekészítés technológiája és mód nyílt erősebb és olcsóbb palackok fűvésére. Egy ismeretlen pedig kicsit később szerencsésen társította egymással a palackot, a dugót és a dugóhúzózt. A 4. ábrán az ekkoriban használt palackok fejlődése követhető nyomon. Megfigyelhető, hogy a palackok gömbölyűbbek voltak, mint későbbi utódjaik, és nem fektetve, hanem állítva tárolták és szállították őket.



4. Ábra: Középkori palackformák

A fentieket összegezve az állapítható meg, hogy a 17. századi nagy keresletre az európai borászat tömegtermeléssel reagált, de a 18. században már jelentős minőségi változások történtek.

Az európai gazdaságot elemezve észrevehető, hogy a 16 századtól Nyugat- és Kelet Európa gazdasága visszavonhatatlanul külön útra tért. Míg nyugaton az ipari termelés bővülésének, a gazdag városok kialakulásának köszönhetően a polgárosodás, a kereskedelem fejlődése és a csökkenő agrártermelés a jellemző, addig keleten fordított jelenség játszódik le. Az ipar fejlődése megtorpan, illetve stagnál, és a növekvő agrártermelés igyekszik kihasználni a konjunktúra nyújtotta lehetőségeket. A hosszú távú következménye ennek nem lehetett más, mint hogy nyugaton a minőségi szőlő és bortermelés kerül előtérbe, keleten viszont a kevésbé polgárosodott és fizetőképes rétegek ezt nem tudják megfizetni, és marad az elsősorban mennyiségre épülő termelés.

Magyar vonatkozások a középkorban:⁵

A Kárpát medence területén, a későbbi Magyarországon kisebb mértékben ugyan, de a római kor után is megmaradt a bortermelés. Azonban a magyar honfoglalással, a kereszténység felvételével új lendületet kapott ez az ágazat. Jelentősen növekedett a borászat fontossága és a termőterületek nagysága egyaránt. A hittérítők és a nyugatról bevándorló szerzetesek, telepések számos újítással gazdagították a termelési gyakorlatot. A római gyökerekből, a magyarság magával hozott ősi belső-ázsiai és Kaukázus vidéki hagyományaiból, valamint a beáramló új ismeretanyagból, ízlésvilágból állt össze az a hármas alap, ami a későbbiekben a nagy minőségű, különleges magyar borok előállítását biztosította. Az Árpád házi királyok uralkodásától kezdődően és az Anjou uralkodók alatt is virágzott, zavartalanul fejlődött a bortermelés. A borkülkereskedelmet sem a belső politikai helyzet, sem külső hatalom nem korlátozta. Zsigmond király uralkodásától kezdve azonban a kor zavaros társadalmi és politikai állapotai nem használtak a magyar bortermelés és borkereskedelem ügyének sem. Kivételt képez ez alól Mátyás király uralkodásának 32 éve, amikor visszatért az aranykor. A király új fajtákat hozott Burgundiából, és elsőként a budai borvidéken vette kezdetét a magyar vörösorkészítés.

⁵ Forrás: A magyar vonatkozások megírásához Török Sándor – Mercz Árpád Magyar borkultúra c. könyve szolgáltatta az alapot

Nagy visszaesés következett be a török hódoltság évtizedei, évszázadai alatt zajló szakadatlan csatározások során, amikor súlyosan károsodott a magyar bortermelés. A törökök általában nem károsították vagy pusztították a szőlőket, jóllehet vallásuk tiltotta a bor élvezetét, ám rendszeresen szedtek szőlő alakjában is adót a lakosságtól. Török uralom alá került az addigi leghíresebb borvidékünk is a szerémségi és az említett károk mellett az országos és nemzetközi borkereskedelemről is nagyrészt kikerült. Ennek következtében azonban a tokaji borok csillaga emelkedni kezdett. A szerémségből elmenekült gazdák új otthonra leltek Tokaj-Hegyalján és megszületett a később világhírűvé vált tokaji aszúbor.

Jóval többet ártott a magyar szőlőkultúrának a 17. században meginduló és meglehetősen hosszan tartó felszabadító háborúk kora. A nagyon is vegyes összetételű német-római birodalom hadai, többségében zsoldosok, többet pusztítottak és ártottak, mint a törökök. A török birodalom ugyanis az állandóságra rendezkedett be ellentétben a nyugati, fizetett katonasággal, akik vajmi keveset törődtek a vonulási területek értékeinek megóvásával, kíméletével. Szerencsére ezt is túléltek a magyar kertek és pincék és az utána következő Thököly és Rákóczi nevéhez fűződő szabadságharcok idején már jó részt a borkereskedelem, az északi és keleti borexport jövedelméből finanszírozhatták hadjárataikat a fejedelmek.

Szomorú idők következtek azonban a szabadságharcok elbukása és a nyomukban következő Habsburg politika erőszakos törekvései idején. A császári udvar gazdaságpolitikája Magyarországot ipar nélküli, kimondottan élelmiszer ellátó tartománnyá akarta változtatni és ez a megkülönböztetés jócskán sújtotta a magyar borkereskedelmet, s vele a szőlő- és bortermelést is. Az egyoldalúan Ausztriába és az örökös tartományokba irányuló forgalom legfőbb csapása a nyíltan meghirdetett, magyarokra oly hátrányos vámrendszer lett. Ekkor tiltották meg az Ausztrián túli borexportot, hogy serkentsék az osztrák tartományok szőlészetének, borászatának fejlődését, eredményeit. Sőt még a császárságba irányuló szállítmányokat is olyan magas vám terhelte, hogy az intézkedések hosszú sora veszélyes helyzetbe hozta a hazai termelést. Ebben a korban a külföldi forgalom szinte csak északi és keleti irányú volt. Az orosz és lengyel piac nagy felvevője volt a magyar boroknak egészen 1772-ig. Ekkortól azonban Galiciának osztrák tartománnyá minősítésével a magyar bort a külvilágtól gyakorlatilag elzárja a Habsburg örökös tartományok vámgyűrűje. Az előállt bortúltermelési válság miatt a borosgazdák többsége a tömegtermelésre ált át és egymás alá licitálta borai árát.

Francia vonatkozások a középkorban:

Franciaországot a római birodalom bukása után jobban elkerülték a háborúskodások, mint akár Itáliát vagy akár a népvándorlások által sújtott Kárpát-medencét, illetve Kelet-Európát. Az ország erős és egységes maradt, több uralkodói dinasztia biztosította a jogfolytonosságot.

Ennek köszönhetően a középkorban már minden francia tájegységnek szerves részei voltak a szőlőtáblák. A 12. századtól kezdődően a francia bor exportcikké vált, melynek már ekkor legjelentősebb vásárlói Anglia, Flandria és a germán országok voltak. Aquitániai Alienor és II. Plantagenet Henrik angol király házasságának köszönhetően a bordeaux-i borokat igen korán, már 1150 tájékán kezdték exportálni Angliába. Alienor hozományként vitte a házasságába Aquitániát. Az Anglia és Franciaország között kialakult borkereskedelem ezután odáig fejlődött, hogy jelentősége és nagyságrendje alapján a középkor egyik legintenzívebb, rendszeresen igen nagy mennyiséget forgalmazó kereskedelmi kapcsolatává vált. Ezt követően azonban a százéves háború /1337-1453/ kitörése érzékenyen érintette a virágzó borkereskedelmet. A tengeri hadviselés legalább olyan mértékben visszavetette a borexportot, mint a szőlőtermelő vidékeknek a szárazföldi hadműveletek következtében kialakult károsodása.

Erre az időre tehető a borkészítés ellenőrzésének bevezetése is, hiszen már 1395-ben Merész Fülöp intézkedéseket tett a bor minőségének védelmére. Történelmi tény, hogy Fülöp odáig ment a pinot noir fajta védelmében, hogy elrendelte az akkoriban feltűnt vetélytárs, a gamay minden tőkéjének kivágását, borának fogyasztását pedig veszélyesnek minősítette. Szegény gamay nem tehetett róla, hogy nem bírt versenyre kelni a pinot noir eleganciájával, finom illatával. Másfelől viszont két héttel korábban érett, és nagyobb hozamra volt képes, vagyis több bort adott. Üzletileg tehát nem volt rossz, és ez lehetett az oka annak, hogy a herceg akarata ellenére sem sünt meg a termesztése.

A francia Châteauneuf-du-Pape terület a 14. század elején bekövetkezett pápai egyházszakadásnak köszönheti a nevét, amikor V. Kelemen pápa a római szentszékkal szemben Avignonban alapított rivális pápaságot, pápai palotát építve ott. V. Kelemen, miután elkezdte építtetni új székhelye palotáját, a környéken nyári laknak való helyet indult keresni. Hamarosan meg is találta a várostól északra fekvő festői dombok között, és kiadta az utasítást egy új pápai rezidencia és birtok létrehozására. Innen származik tehát a név, mert Châteauneuf-du-Pape franciául pontosan annyit tesz: “a pápa új palotája”.

Bár az első töveket már utódja, XXII. János (1316-1334) pápa ültette 1320-tól kezdve, V. Kelemennek szerencséje volt a termőhelyek kiválasztásával. A bizonyíték erre az azóta is töretlen bortermelés a környéken. A Châteauneuf-du-Pape-i birtokról származó bor természetesen csak elenyésző részét adta a pápai udvar igényelte készleteknek, de a dallamos név megmaradt a köztudatban.

A Champagne-ban tevékenykedő borász-szerzetes, Pierre "Dom" Perignon nevéhez fűződik egy később világkarriert befutott ital, a pezsgő feltalálása a 17. században. Ma már nehéz megállapítani, hogy a legendából mennyi az igazság, de fogadjuk el igaznak a történetet, miszerint a nedű véletlenségből, vagy inkább a vidék borainak különleges sajátosságai folytán pezsegni kezdett amint palackba került. A híres szerzetes helytelenítette ezt, a vevőközönség viszont egyáltalán nem, és az ital gyorsan ismertté vált. Kezdetben elsősorban az arisztokraták körében fogyasztották, a 19 század végére pedig már Európa szerte meghódította a nagyközönséget is.

1.3 A francia forradalomtól napjainkig:

A középkor utáni borkultúra kezdetének azért választottam ezt az időpontot, mert bár az angol polgári forradalomtól számítják sok esetben a középkor végét, kétségtelenül a francia föld az, amely borgazdaságának jelentősége, valamint a borvilágra gyakorolt befolyása révén Franciaországot az egész világon a legfontosabb borországgá tette. A francia forradalom eszmeisége az egész kontinens szellemét felrázta, és az elkövetkező Napóleoni háborúk gazdasági, kereskedelmi téren is jelentős változásokat hoztak. A francia forradalmat megelőzően is már egyre növekvő polgári réteg alakult ki Franciaországban és a felvilágosodás eszméi is erősödtek, teret nyertek, így előkészítették a feudalizmus bukását. Ez a borkultúra szempontjából azért érdekes, mert a minőségi borfogyasztás már nem csak az arisztokrácia és a papság kiváltságai közé tartozott, hanem egyre szélesebb körben az asztalra kerültek a kiváló borok.

A kocsmái, az otthoni és az ekkoriban még ritkaságszámba menő éttermi fogyasztáson kívül több intézmény biztosított keretet a polgárok számára a nemes nedű élvezetére. Ilyenek voltak többek között a francia szalonok, ahol hölgyek szervezték a társaságot. Nem tűrték a trágárságot és megkövetelték a szellemességet a résztvevőktől. A kávéházak demokratikus intézménye ugyancsak ide sorolható. A nők szerepe egyre erősebb a

társadalomban, a gazdag hölgyek segítik, felkarolják a tehetségeket, barátnőként vagy mecénásként segítik őket. Kialakul a művészeti, politikai és borértő közvélemény.

A minőségi kereslet növekedését a minőségi termelés is óhatatlanul követte és ez megmutatkozott a készítési technológiában és természetesen a borfogyasztási szokásokra is kedvező hatást gyakorolt. Fontos azonban a minőségi jelzöt hangsúlyozni, hiszen már szó volt róla, hogy a mennyiségi borfogyasztás jellemző volt a középkorra is.

A francia forradalmat követő 19. században több olyan változás is végbement, ami jelentős hatást gyakorolt a bortermelésre és a borkereskedelemre nézve egyaránt. Ezek közé tartoznak az egyre nagyobb ütemben kiépülő vasútvonalak, amelyek utat nyitottak a délvidéki borok kereskedelmének az egész kontinensen belül. Ez persze megpecsételte sok gyengébb minőséget adó északi terület sorsát, de ne feledjük, hogy a változás mindig áldozatokkal jár. A borkereskedelem eddig is fontos szerepet játszott számos ország életében, de az egész kontinensre kiterjedő, valóban piacnak nevezhető nemzetközi borpiac ekkor alakult ki.

A 19. század második felétől megjelennek a nagyüzemi borászatok elsősorban a kontinens nyugati felén. A technológiai fejlődés és a tőkekoncentráció lehetővé tette a nagyobb léptékben történő bortermelést és ez egybeesett a piac igényeivel, hiszen a növekvő igényes fogyasztóréteg számára a korábbi néhány száz vagy néhány ezres palackszám már nem volt elegendő.

Mint már szó volt róla a középkor folyamán is használtak palackokat, de ezek kézi munkával készültek és még mindig viszonylag drágák voltak. A 19. század első felében sikerült gépesíteni az üveggyártást és ez nagy előrelépés volt.

A kontinens országában eltérő időben zajlott a palack és a parafa dugó általános elterjedése, de ahol ez végbement lehetőség nyílt a forgalmazó hálózatok kialakítására, a fogyasztó helyekig való kiterjesztésükre. Nyilvánvalóvá vált, hogy a dugóval szorosan lezárt bor sokkal hosszabb ideig eláll a palackban, mint a hordóban tárolt, mivel az egyszer már csapra vert hordós bor gyorsan veszít a minőségéből a gyors oxidáció miatt. Természetesen csak a jó minőségű borokat lehetett palackozni, de ezek érése is másként zajlott és ún. palackbukéra tettek szert. Az áruk ebből adódóan a korábbinak a két- vagy háromszorosára növekedett. A 4. és az 5. ábrát összehasonlítva szembeötlő, hogy az

ekkoriban kifejlődött hosszúkás, henger alakú palack az előzőekkel ellentétben már lehetővé tette a fektetve történő szállítást és tárolást.



5. Ábra: Fejlettebb palackformák a 18. századtól kezdődően

Ebben az időben a palackozott borok még viszonylag kisebb, de egyre növekvő mennyiséget jelentettek és ez is a minőségi javulás irányába jelentett elmozdulást.

Az évszázad második felére tehető az első boroscímkék megjelenése is. Korábban csak az üvegbe tudták az évszámot vagy a termelő nevének jelét, illetve címerének formáját beleégetni.

Tudománytörténeti érdekesség, hogy Pasteur a róla elnevezett sterilizálási eljárást 1865-ben a bordeaux-i borok palackállósági vizsgálatai során fedezte fel. Magyarországon pedig a budapesti Reáltanoda vegytanára Preysz Mór, már négy évvel Pasteur előtt a tokaji borok palackállósági kísérletei során rájött ugyanerre az eljárásra.

Az üvegpoharak ugyan már az ókortól kezdve ismertek voltak, magas árak miatt mégis szinte kizárólag csak a tehetős családok engedhették meg maguknak használatukat. A középkorban ezért főleg fa- és ónkupákból vagy mázas kancsókból, poharakból itták a bort. Az üvegpohár csak lassan terjedt el az alacsonyabb néposztályok körében, de megjelenésének eredményeképpen az átlátszó falon keresztül láthatóvá váltak a borok és emiatt az áttetsző, tiszta, minőségi borok forgalma megnövekedett.

A 17. század közepéig a szőlőterületek meghatározó része az egyház és az arisztokrácia kezében maradt. Az egyre erősödő polgárság azonban ugyancsak részt kívánt a presztízsnek számító legjobb területekből. Lassan vásárolni kezdtek, és megindult a birtokok aprózódása, ami sok helyen ma is jellemző Franciaország nagy részére. Komoly változást hozott a francia forradalom a 18. század végén, amikor is elkobozták, majd elárverezték az összes egyházi és nemesi szőlőbirtokot. Ezzel ismét új tulajdonosok kerültek a képbe. A napóleoni örökösödési törvény életbe lépésével - miszerint a vagyont, így az aranyat érő dűlőket is egyenlő arányban kellett felosztani az utódok között - a birtokok felaprózódása tovább folytatódott.

Már korábban is ismert volt, de az alkoholizmus tömeges megjelenése is a 19. század közepére tehető. Ennek a nem éppen kedvező jelenségnek a vélhető oka az, hogy a régebbi korokban a népesség átlagos élettartama olyan alacsony volt, hogy a nagyivók halálát okozta még alkoholbetegségük kialakulása előtt.

A 19. század vége felé tört ki a filoxéravész. Ez a parányi tetűféle az európai szőlőfajták gyökerét támadta meg és lehetetlenné tette a vegetatív működésüket. A kártevő Amerikából érkezett az öreg kontinensre és nyugatról kelet, illetve dél felé haladva évről évre nagyobb területen pusztította el szinte teljes egészében a szőlőültetvényeket. A csapást ugyan ellensúlyozni lehetett az itteni szőlőfajták amerikai, filoxéra ellenálló alanyra való beoltásával, de mivel a hegyvidéki, jobb termőterületeken a pusztulás óriási volt, újra kellett teremteni az egész európai szőlőtermesztést. Jelenleg a homokos talajú vidékek kivételével - ahol a filoxéra nem tud kifejlődni - az európai szőlők összessége oltványnak tekintendő.

A filoxéravész egész Európában maga után vonta a borínséget is, bátorítást adva ezzel a borhamisítással kísérletezőknek. Ennek következtében a 19. század végén a legtöbb bortermelő országban - így Magyarországon is - új bortörvény született meg. Ezek a visszaéléseket próbálták megszüntetni azáltal, hogy meghatározták a bor törvényes definícióját.

A szőlőtelepítés ésszerűsítése, az amerikai alanyokra történő oltás bevezetése és a legígéretesebb szőlőfajták kiválogatásának szorgalmazása együttesen teremtette meg Európában a reményteljes újrakezdés lehetőségét. Csakhogy ez lassan és fájdalmasan indult. A 20. században két világháború forgatta fel az európai gazdaságot. Termékdömping, hamisítás, az amerikai alkoholtilalom, a nagy gazdasági világválság és persze időnként a rossz időjárás hátráltatta a fejlődést, de mégis megmaradt a minőségi orientáció az európai bortermelésben.

A nehézségek dacára vagy éppen ezek következtében az európai országok a már említett bortörvényeken túlmenően komoly lépéseket tettek az ágazatot érintő szabályozás és ellenőrzés irányába. A termőhely /terroir/ fontosabbá válásával végleges formában kialakult a védett származáshely megnevezések rendszere. Több egyetemen szőlő- és bortermelési tanszéket hoztak létre. Tudományos munka folyt továbbá a szőlészeti-borászati kutató intézetekben. Sok helyen bormúzeumban őrizték a régi palackokat és génbankokban a ritka vagy kihaltfélben lévő szőlőfajtákat.

A pincészetek és borászatok csak az ötvenes években indultak ismét virágzásnak, amikor Amerika már kilábalta a szesztilalom örökségéből, Európa pedig kezdte kiheverni a második világháború megrázkódtatásait. Ekkortól a gazdasági fellendülés miatt növeked-

vő kereslet egyre gyorsabb fejlődésre, fejlesztésre ösztönözte a borászokat. A tudomány vívmányait a minőségjavítás szolgálatába állították és eljött az az idő, amikor már nem vagy alig létezett gyártási titok a borászat világában, holott hajdanán mindenki óvakodott attól, hogy bepillantást engedjen a titkokba.

Elterjedt a francia tölgyfából készült hordók használata és így a “klasszikus” francia borfajtákhoz hasonló borokat lehetett előállítani egészen más termőhelyeken is.

A másik jelentős újítás az acéltartályokkal megvalósítható szabályozott hűtéssel, és ezáltal az erjedő must hőmérsékletének csökkentésével köszöntött be. Ezzel megszűnt a régi hűvös európai pincék előnye, ahol ízletes és kiegyensúlyozott borokat érleltek. Ezek a borok korábban nagyrészt Európa északi bortermő régióiból származtak.

A modern borvilág a 60-as évektől már magában foglalja a becsvágyó új borászatokat is a tengerentúlon, elsősorban Kaliforniában és Ausztráliában, de sok más helyen is. Ez egyre jelentősebb hatást gyakorolt Európában is. A későbbiekben foglalkozom a fontosabb Európán kívüli termelő országokkal és a kontinensünkre gyakorolt hatásukkal.

A technikai újdonságok és a folyamatosan ellenőrzött minőség garantálják napjainkra a legkiválóbb borokat. A 21. század talán éppen ezért különleges borok óriási kínálatával kezdődik. A borok több forrásból származnak, mint valaha és szinte már dömpingveszély fenyeget. A globális versenyben folytatott küzdelemben a tőke nagyobb szerephez jut, mint bármikor régebben. Mindennek megvan az a veszélye, hogy elvesz az egyediség, a helyi jelleg és ezért kell nyomatékosan és világosan hangsúlyozni, milyen sokat számítanak a földrajzi vonatkozások. Míg korábban a termeléshez alkalmazkodott a piac, ma már fordított a helyzet és a termelést szinte teljes egészében alá kell rendelni a piaci igényeknek. A mindenre kiterjedő marketing és globális kommunikáció sajnos azt a veszélyt rejti magában, hogy egyre kevésbé a borászok kezében marad az irányítás.

Magyar vonatkozások:⁶

A 19. században folytatódik a korábban kialakult áldatlan állapot, de a szőlőbirtokosok és a szakma egy része felismeri, hogy a tömegbortermelés zsákutca. A reformkor hatására borászati folyóirat jön létre, és bizottságot állítanak fel a minőségrontás megakadályozására. A Széchenyi István kezdeményezésére megalakult Országos Magyar Gaz-

⁶ Forrás: A fejezet elkészítéséhez Tóth Sándor által a Magyar Borok Könyvének, Kis magyar bortörténet c. fejezetében leírtak nyújtottak segítséget

dasági Egyesület két leghangsúlyosabb területe a lótenyésztés és a bortermelés. A nyugaton bevált technikai vívmányok kezdenek beszivárogni az országba.

A 48-as szabadságharc leverése után a borfogyasztás a passzív ellenállás egyik jelképe lett. Az igaz magyar hazafi az itthon termelt nedűket fogyasztotta az idekerült cseh és osztrák hivatalnokokkal szemben, akik megrögzött sörivók voltak. Egy anekdota szerint az aradi vértanúk kivégzése után a hóhérok sörrel koccintottak a jól végzett munka örömére.

Az 1867. évi kiegyezés hatalmas távlatokat nyitott a magyar bortermelés, bor külkereskedelem előtt is. A század elejétől folyó szakmai alapozásnak köszönhetően gyors minőségi váltás, hatalmas ütemű fejlődés, "magyar borcsoda" bontakozik ki. A magyar királyság szőlőtermő területe ismét meghaladta a 400 000 hektárt. Francia- és Olaszország után a világ harmadik legnagyobb bortermelő országa voltunk.

Több behurcolt kórokozó, betegség is akadályozta azonban a reményteljes folyamatot a század utolsó évtizedeiben. Ekkor jelent meg a lizstharma, a peronoszpóra, de a legnagyobb pusztítást a már említett szőlőgyökértetű, a filoxéra okozta. Az alföldi, homoki ültetvények kivételével a teljes szőlőállományt újra kellett telepíteni ellenálló, észak-amerikai vadlányra oltott tőkékkel. Ezek az oltványok ugyanis úgy képesek elviselni a rovar támadását, hogy közben nem pusztulnak el - nem úgy, mint az európai szőlőfajták.

Ebben az időszakban lett Teleki Zsigmond itthon borkereskedőből a világ legeredményesebb alanszőlő nemesítője. Ma a világ kötött talajú szőlőinek 60-70 %-a a Teleki Zsigmond és fia, Sándor által előállított alanyfajtákon található

1910-re az ország legjelentősebb szőlőterületeit teljes mértékben felújították. Erre jött az első világháború és a trianoni békeszerződés tragédiája, amely során az ország területének kétharmad részét, lakosságának pedig közel a felét elveszítette. Annak ellenére, hogy több történelmi borvidék is a jelenlegi országhatáron kívül került, a szőlőterület döntő többsége, mintegy 70 %-a nálunk maradt. Ez később túltermeléshez vezetett, hiszen a termelés nagy része megmaradt, de a hazai piac lecsökkent.

A trianoni határokon kívül rekedt híres borvidékek: a pozsonyi, a Fertő-tó melléki ruszti, az érmelléki, az Arad-hegyalján található ménesi és az egykori legnevesebb a szerémségi.

A főváros terjeszkedésének esett áldozatul egy másik, a filoxéravész előtti időkben rangos szőlőtermő vidékünk, a Buda-sashegyi borvidék. A mai Budapest területén, a budai dombokon a 20. század elejéig virágzott a szőlőtermesztés, de a város folyamatos növekedése okán ma már házak, villák épültek az ültetvények helyén.

A második világháború előtt és után újra rövid ideig fejlődő szakasz jellemezte a magyar bortermelést, de az utána következő időszak súlyosan károsította az ültetvényeket és a magyar borok jó hírét egyaránt. A szocialista időket a tervgazdálkodás jellemezte és sajnos a 40-50 év alatt okozott anyagi és erkölcsi kárt csak több évtizedes kitartó, szívós munkával lehet helyreállítani. A szocialista nagyüzemi bortermelés kísérőjelensége volt, hogy felszámolták nemcsak az eredeti német termelési és kereskedelmi kultúrát, de magát a bort is. Az új fajtáknak ugyancsak kevés közül volt már magához a borvidékhez és annak tradícióihoz.

Már több mint tíz éve, hogy hazánkban és Európa e régiójában alapvető társadalmi változások történtek. Ennek következtében újra látszanak a kibontakozás irányai, ismét működnek a hegyközségek, épülnek a családi pincebirtokok, és több kiemelkedő borász kiváló borokat készít a borfogyasztók legnagyobb örömére. A sok kedvező változás ellenére azonban sajnos éppen a fogyasztási kultúra az, ami nehezen emészti meg az új társadalmi realitást. Óriási szükség van tehát az igényes fogyasztókra, akik felismerik és megfizetik a jó bort.

Természetesen egy külön szakdolgozatot lehetne szentelni az elkövetett hibáknak és a megoldási módoknak, ezért ezzel részletesen nem foglalkozom.

Francia vonatkozások:

Itt nem teszek külön említést az országról, hiszen a fejezetben leírt változások a legtöbb esetben éppen innen indultak el Európa többi országába. Bizonyos fokig az újkori fejezet teljes egészében Franciaországról szól.

2. TERMELÉSI KULTÚRA

“A bor vidámság és öröm a szívnek,
ha kellő időben és megfontoltan isszák.”

/Ben Szira könyve /

A magas szinten űzött borászat nemcsak termelő, hanem alkotó folyamat is. A borokból ki lehet hozni olyan tulajdonságokat, mondhatni jellemvonásokat, melyekre korábban nem volt példa. De a borásznak a kitartó, szorgos munkán és a szakmai tudáson kívül szerencsére is szüksége van. Gondoljunk csak az egyik meghatározó tényezőre, a időjárásra.

Ebben a fejezetben először a bortermelést befolyásoló általános tényezők szerepelnek, majd pedig az egyes európai, illetve tengerentúli országok egyedi adottságai, sajátosságai.

A borkultúra kifejezésben a kultúra több értelme sűrűsödik össze: a szőlővel és a borral való elmélyült foglalkozás közelebb visz az idő, a történelem és az emberi természet lényegi megértéséhez is. A szőlészet-borászat a legpolgárabb agrárterület, sokszor neveztek a földművelés királynőjének. Nem véletlen, hogy a mezőgazdasági ágazatok közül itt alakultak ki először a termelésre vonatkozó szigorú szabályok, törvényi megkötések.

Azt is érdemes megjegyezni, hogy a szőlészeti és bortermelési kultúra szintje igencsak jelentősen hat az adott terület általános kultúrszintjére. Néprajzi és szociológiai vizsgálatok egyértelműen kimutatták, hogy a többi földműveshez viszonyítva a szőlőtermesztők és borászok rendszerint műveltebbek és szakmailag is magasabb szinten állnak.

2.1 A bortermelés alaptényezői:

A bortermelés alapját elsősorban a termőhely /geológiai jellemzők, talaj és domborzat, klimatikus tényezők/, másodsorban pedig az emberi tényezők /szőlészeti technológia, borászati technológia/ és a szőlőfajta jelentik. Természetesen mindegyik tényező fontos, de széles körben elterjedt az a nézet, hogy a bor minősége 70-80 %-ban az alapanyagtól,

tehát a megtermelt szőlőtől függ. Ezután a bor minőségének javítására már csak a borászati, azaz a pincetechnológia marad. Itt azonban már szűkebb a mozgástér a javításra, de könnyen el lehet rontani a folyamatot.

2.1.1 A termőhely fontossága:

Már az ókori szőlőtermelők észrevették, hogy bizonyos területek jobb minőségű szőlőt és ezáltal jobb bort teremnek. Így alakult ki az okozati kapcsolat a termőhely és a bor minősége között miszerint meghatározott termőhely = jó minőségű bor. Megfigyelték továbbá azt is, hogy a magasabban fekvő területekről származó borok jobb minőségűek, jobban eltarthatóak, mint azok, amelyek a síkságról származnak.

A minőségi borok és a hegyvidéken termelt szőlő közötti szoros kapcsolat kialakításában szimbolikus elemek is szerephez jutottak. Az akkori képzeletvilágban az istenek az égben, a hegyeken vagy a magaslatokon laktak és tartózkodtak a legszívesebben. Gondoljunk csak az Olympos hegyre Görögországban. Így aztán a bornak is - mint az istenek italának - szintén a hegyeken és a magaslatokon kellett az ideális termőterületet megtalálni.

Az ókori ember tehát lassanként az eredetük szerint kezdte értékelni és rangsorolni a borokat. Ezzel megszületett a termőhely, a borvidék fogalma.

A borvidékek - különösen a jó és egyedi adottságokkal rendelkezők - kialakulásához azonban bizonyos alapvető természeti feltételeknek kell megvalósulniuk, bárhol legyenek is a világon. A kedvező feltételek összességét a franciák a terroir kifejezéssel határozzák meg.

A termőhely:

A francia terroir szónak nincs pontos fordítása. A szó a legkorlátozottabb értelmében talajt jelent, a közhasználatban azonban ennél sokkal többet. Felöleli magát a földet, a feltalajt és az alatta meghúzódó alapkőzet összetételét és sajátosságait, valamint azt, hogy milyen összefüggés áll fenn közöttük és a helyi klíma, a régió makroklímája között. A mikroklíma fogalmát egy kisebb területre vagy ültetvényre használják. Ide tartozik például, hogy az adott földdarab esetében milyenek a helyi csapadékviszonyok, milyen gyorsan vezeti el a vizet, visszaveri-e a nap sugarait vagy pedig elnyeli a hőt. Milyen magasan fekszik a terület, milyen dőlésszögű a lejtője, honnan érik a napsugarak és

akad-e a közelében erdőség vagy hőmérséklet kiegyenlítő hatású tó, esetleg folyó. Ide tartozik még a termőréteg mikroflórája és -faunája is.

Klimatikus tényezők/ időjárás:

A bor egyik különleges adottsága, hogy képes pontosan tükrözni termőhelyének környezeti sajátosságait. Tegyen bár meg az ember minden tőle telhetőt a minőségért, a végső, illetve a legelső szót a természet mondja ki. Kissé leegyszerűsítve a dolgot azt mondhatnánk, hogy a jó minőségű szőlőt elrontva lehet gyenge bort készíteni, de ez fordítva nem igaz, hiszen a gyenge termésből nem lehet kiváló bort előállítani. Nagyon fontos persze a hozamkorlátozás a tőkéken, mert így ellensúlyozható az időjárás szélsége.

2.1.2 Az emberi tényezők:

A szőlőtermesztéssel és -gondozással kezdődik az a hatalmas munkafolyamat, amelynek eredményeképpen elfogyaszthatjuk majd a poharunkba kerülő italt, a bort. Az előzőektől /termőhely, időjárás/ eltérően az emberi tényezők biztosítanak lehetőséget a beavatkozásra a szőlőtermesztés és a borkészítés folyamán.

Az első és legfontosabb fázis a szőlőtelepítés, amelynek során nemcsak a szaporítóanyagról és a szőlőfajtáról kell dönteni, de az ültetés sűrűségéről, azaz a sor- és tőtávolságról is. Ez kiemelt fontosságú a terméshozam, és ezen keresztül a minőség szempontjából. Következő lépés a talaj gondozása és a szőlőtőkék művelése. Az előbbi a kapálást, trágyázást és a gyomnövények eltávolítását foglalja magába - hogy csak a legfontosabbakat említsem - , az utóbbi pedig a metszést, kötözést, hajtás-csonkázást, permetezést, zöldszüretet, stb. - szintén a teljesség igénye nélkül.

A bor készítése a szürettel veszi kezdetét, időpontjának megválasztása kulcskérdés. A szüret lebonyolítása a megfelelő cukortartalom elérése után történik. Az érett szőlőfürtök leszedése, összegyűjtése, szállítása már a pincébe kerülés előtt meghatározó. A feldolgozó üzemben aztán különböző technológiai sor következik, attól függően, hogy fehér-, vörös-, rozé vagy nemes édes bor előállítása a cél. A bogyókat minden esetben elválasztják a szártól, kocsánytól, de a bogyózást sorrendben megelőzheti a szőlő minő-

ség és fajta szerinti osztályozása, aminek a magasabb minőségű borok elérése a célja /selection, grand selection /.

Vörösorkészítés esetén az alkoholos erjedés, héjon tartás, törkölyről való lefejtés, az erjesztett törköly préselése és a biológiai almasavbomlás képezik a folyamat gerincét. Száraz fehérboroknál a termést azonnal préselni kell, mihelyt az megérkezik a feldolgozóba, ezután ülepítik és erjesztik a kinyert mustot. Rozéboroknál egy közbeiktatott enyhe áztatással lehet elérni a kívánt szintet. Az édes fehérborok készítése hasonló a száraz fehérborokéhoz, de a szüret több menetben, válogatással, bogyónkénti szedéssel történik.

Az erjedés után további beavatkozásokat /borkezelési eljárásokat/ igényelnek a borok. Néhány fontosabb ezek közül: házasítás, derítés, stabilizálás, hordós érlelés, szűrés és palackozás, palackos érlelés, stb. Természetesen hely hiányában ezek minden esetben csak a kiemelt munkafázisok, a részletes leírásra ezeken az oldalakon nem lehet vállalkozni.

Ne feledkezzünk meg a modern borkémia tudományáról, amely egyre mélyebben hatol be a bor rejtjelmeibe és egyre több ismerettel látja el a gyakorló borászokat. A borász magas szintű szakmai felkészültsége fontos feltétele a jó bor készítésének, de szükség van úgymond a borász lelkére is, amitől aztán a bor magán viseli készítőjének a kézjegyét.

2.1.3 Szőlőfajták:

A szőlő- és bortermelés több ezer éves története során nemcsak a művelt szőlőfajták mennyisége változott folyamatosan, de a szerkezetük is állandóan módosult. A természeti hatásokra, valamint az adott művelési módra és a gazdaságosságra válaszul egyes szőlőfajták maguktól szelektálódtak, míg másokat az emberi akarat hagyott kipusztulni. Az évezredek alatt fokozatosan jöttek létre, illetve maradtak fenn azok a szőlőfajták, amelyek a természet adta lehetőségek között a lehető legjobb termést tudták hozni mind minőségben, mind mennyiségben.

A világon jelenleg összesen kb. 8 000 szőlőfajta ismert névről, de ezeknek is csak mintegy 20 %-át termesztik kisebb-nagyobb területen. A szőlőfajtákat három fő csoportra érdemes felosztani:

➤ Premium vagy világfajták

Ebbe a csoportba elsősorban azok a szőlőfajták sorolhatóak, melyek megtartják fajtajellegüket, egyedi jellemzőiket, boraik minőségét, a legkülönbözőbb környezeti feltételek között is. Ezek a világfajták gyakorlatilag minden olyan szőlőtermesztő országban elterjedtek, ahol a beérésük biztosítható a környezeti feltételek függvényében. A fajtakarakterük rendszerint megmarad és a termelők nagy becsben tartják őket. A fehérbor-szőlő-fajták majdnem mindig nagy savtartalmúak és a legtöbb termőhelyen meg is őrzik ezt a savat. Ebben a csoportban a sauvignon blanc, a chardonnay, a rajnai rizling és a pinot blanc a jellemző fehér fajták, a cabernet sauvignon és franc, a pinot noir és a merlot pedig a meghatározó vörösbort adó szőlőfajták.

➤ Őshonos vagy tájfajták

A helyi fajták általában az őshonos fajták és csak egy adott országban fordulnak elő, elnevezésük is sajátos. A helyi viszonyok között kiválóan teljesítő fajtáknak az a legfontosabb jellemzője, hogy az éghajlati viszonyok változásától függően savtartalmuk, illetve minőségük jelentősen változik. A szőlőtermesztés északi határán elterjedt, és sikeresen csak itt termesztendő fajták például melegebb, délebbi tájakon elveszítik savaikkal együtt friss, finom zamatukat is. A déli jellegű fajták északabbra kerülve pedig nehezen vagy egyáltalán nem érnek be, illetve alacsonyabb cukorfokot produkálnak, miáltal elveszítik délies jellegüket és testüket. Magyarországon ilyen például a kéknyelű vagy a királyleányka. Délebbi fajták közül pedig a portugál arinto vagy a spanyol prellada. A fajták számát tekintve ez jelenti a legnagyobb csoportot, de a termőterület esetében már valószínűleg nem.

➤ Nemesített, új fajták

A borízlés és a nemzetközi borpiac változásai, valamint a szőlőtermesztés átalakuló környezeti igényei szükségessé teszik új fajták kipróbálását, termesztésbe való bevezetését. Mindezek ellenére az elmúlt száz év keresztezéses nemesítéssel előállított fajtái közül nagyon kevés az, amelyik mára világhíressé tudott eléri. Leginkább az egyes szőlőtermő országok helyi fajtaválasztékában találkozhatunk velük. Kékszőlők közül jól reprezentálja ezt a típust a zweigelt és a blauburger. Az előbbit a kékfrankos és a Szent Lőrinc, utóbbit pedig a kékfrankos és az oportó fajták keresztezésével állították elő. Fehérszőlők közül például a cserszegi fűszerest említhetnénk, amely az Irsai Olivér és a piros tramini keresztezésével született. Valószínű, hogy az asztali és a tájbor kategóri-

ákban egyre meghatározóbb szerep jut ezeknek az új fajtáknak, ám a klasszikus nemes szőlőfajták boraival még sokáig nem fogják tudni felvenni a versenyt.

2.2 Az európai bortermelő országok bemutatása:

Írország, Skandinávia, a Baltikum és Lengyelország kivételével minden európai országban természetesen szőlőt, és ebből aztán bort készítenek. Ezeknek az országoknak és egyben az európai borkultúrának talán a lehangsúlyosabb része az egyes országok termelési potenciálja, háttere, hagyományai. Úgy gondolom, hogy egy műveltebb európai polgárnak illik tudnia, hogy hol helyezkedik el Burgundia, Bordeaux vagy a Loire-völgye, ha nem is tud felsorolni minden egyes francia borvidéket. Néhány spanyol, portugál vagy olasz borvidék, illetve borkülönlegesség ismerete szerintem szintén beletartozik abba az ismeretanyagba, ami ugyan nem alapműveltség, de elvárható egy diplomás - akár többdiplomás - szakembertől. Ezt igyekeztem összegyűjteni az alábbiakban országokra lebontva. Természetesen csak a legfontosabb adatokat említem, de az összeállítás így is terjedelmes lett.

2.2.1 Franciaország:⁷

A francia szőlő a legszélesebb skálán - az asztali boroktól egészen a kiemelkedő minőségű, ellenőrzött eredetmegnevezésű /AOC/ borokig - biztosítja a fogyasztók számára a kiváló minőségű borfajtákat, melyek hírneve az egész világon ismert. Az átlagos borminőség jobb, mint bármely másik országban.

A nagy átlagon túl tekintve talán nem túlzás azt állítani, hogy Franciaországban készülnek a világ talán legjobb borai is /persze ha Tokaj-hegyalját nem számoljuk/, de az mindenképpen igaz hogy innen származik a sherry, a tokaji és a német rajnai rizling kivételével a világ összes borkészítési stílusa. A kezelési, feldolgozási módszereken túlmenően fontos, hogy a világban elterjedt fajták többnyire francia eredetűek. A francia ültvényeket meghatározzák, osztályozzák, és ellenőrzik is őket. A legjobb területek összeírása már kétszáz éve folyik.

⁷ Forrás: A fejezet elkészítéséhez a franciaországi SOPEXA kiadó „A francia borok és párlatok” c. kiadványában leírtak nyújtottak segítséget

Hasonlóan a többi EU országhoz, a francia borok is két kategóriába vannak besorolva: asztali borok és minőségi borok. Ezen túlmenően a minőségi borokra vonatkozóan minden borvidéknek különböző - helyenként igen szigorú - előírásai vannak. Ezek többek között a szőlőfajtára, a termesztésre, a borkészítésre és az alkoholtartalom alsó határára vonatkoznak, és az Appellation d'Origine Controlée rendszerében vannak rögzítve.

Az ország fekvése kedvező, hiszen partjait egyfelől az Atlanti-óceán, másfelől a Földközi-tenger mossa. Klímája inkább mediterrán, mint kontinentális, de számos borvidéke fekszik a szőlőtermesztés északi határán, ahol a leghosszabb és a legváltozatosabb a tenyészidő.

Ezek az említett okok azok, amelyek Franciaország vezető szerepét megkérdőjelezhetlenné teszik a borászati ágazatban.



6. Ábra: Franciaország borvidékei

Tíz nagy borvidék húzódik végig Franciaországon északtól délre és keletről nyugatra: Champagne, Elzász, Burgundia-Beaujolais, Jura-Savoie, a Rhone völgye, Provence-Korzika, Languedoc-Roussillon, Délnyugat, Bordeaux és a Loire völgye /6. ábra/. Mindegyik vidék a saját típusjellegét mutatja /termőföld, éghajlat, ősi szokások, szőlőfajták/ és a borok széles, sokszínű skáláját kínálja. A termőterületek nagysága kissé csökkenő ugyan, de mostanság is megközelíti az 1 millió hektárt.

- A **Champagne**-i szőlővidék mintegy 26 000 hektárt foglal el és évente átlagosan több mint 1 900 000 hektoliter a bortermelés. A vidéken három szőlőfajtát termesztenek: a Pinot Noir és Pinot Meunier kékszőlők és a Chardonnay fehérszőlő fajtákat. A környék egyedülálló és utánozhatatlan itala a Champagne, amelyről a borvidék is a nevét kapta és egyben ez Franciaország egyik leghíresebb itala. Készítése során nagyon szigorú szabályoknak kell megfelelni, melyek egyaránt vonatkoznak a szőlőnevelésre és a termesztési feltételekre /metszési mód, hektáronkénti hozam, stb./, valamint a borkészítésre és a kereskedelmi forgalmazásra.
- **Elzász** /Alsace/ borvidéke a Vogézek lejtőin, a Rajna közelében helyezkedik el. Nagysága mintegy 13 000 hektár, az éves átlagos termés mintegy 1 000 000 hektoliter bor. Elzász egyike Franciaország azon ritka vidékeinek, ahol a borokon általában fel van tüntetve az elnevezésen túl a szőlőfajta neve is, amelyből az készült. Az elzászi fehérborok hat fajtából készülnek: Gewurztraminer, Pinotgris, Rizling, Muscat d'Alsace, Sylvaner és a Pinot Blanc. A vörösborok és rozék készítéséhez mindössze egy kékszőlő fajtát használnak, a Pinot Noir-t.
- **Burgundia** /Bourgogne/ borvidéke egyike a legismertebbeknek világszerte. A szőlőterület nagysága mintegy 45 000 ha és éves szinten kb. 1 500 000 hektoliter bort termelnek. A bordeaux-i szőlőültetvényekkel ellentétben, a burgundiai szőlőkben csak kevés fajtát termesztnek: a fehérborokhoz a Chardonnay és az Aligoté fajtákat, a vörösborokhoz a Pinot Noir-t, a Macon rouge-hoz a Gamay-t. A másik nagy különbség Bordeaux-hoz képest, hogy ott egy bor neve mindig egy gazdasághoz, kastélyhoz tartozik és kötődhet egyetlen vállalathoz vagy személyhez / Mouton-Rothschild Rothschild báróhoz tartozik, Burgundiában viszont minden egyes borfajta egy-egy földrajzi egységet képvisel, amely több tulajdonoshoz tartozhat.

Burgundiához köthető a testesebb fehérborok készítésének stílusa, amelynek alapjául elsősorban a Chardonnay szolgál. A borok kis fahordókban /barrique/ érlelődnek szép kerek, lágy borokká. Az elsődleges gyümölcsízeket szépen ki-

egészítik a fahordós érlelésből származó, ún. másodlagos, érlelési illat- és zamatanyagok.

Az említett fehérboron kívül egy jellegzetes vörösbor is meghatározó ezen a vidéken. Az inkább kontinentális helyi éghajlatból kifolyólag a késői szüret magas cukor- és így magas alkoholtartalmat tesz lehetővé. Ennek ellenére a borok magas savtartalommal is rendelkeznek, és így az eredmény a bordeaux-i sűrű, mély színű borok stílusától eltérő markáns, jó egyensúllyal rendelkező, komplex vörösbor lesz.

Ehhez a borvidékhez tartozik még a mintegy 2400 hektáros szőlővel rendelkező, földrajzilag a Champagne vidékhez közelebb eső, jellegzetes Chablis-vidék is, ahol finom zamatú, száraz fehérborok készülnek, valamint a déli részeken elterülő 22 000 hektáros, szintén híres Beaujolais vidék is. Itt túlnyomórészt könnyű, fiatalon fogyasztható vörösborokat készítenek.

- **Jura és Savoie** két viszonylag kis területű borvidék. Egyenként mintegy 1500 hektáron terülnek el, az előbbi a jurai fennsík lábánál, az utóbbi pedig a Genfi-tó közelében. A jurai vidéken három különleges szőlőfajtát termesztnek: a Trousseau-t és a Poulsard-ot mint kékszőlőket és a Savagnint mint fehérszőlőt. Ezek mellett található még Chardonnay és Pinot Noir fajtákat is. A savoie-i vidéken termő borok többsége fehérbor, amelyek az Altesse, Aligoté, Chasselas, Jacquere, Chardonnay, Molette és Gringet fehérszőlőkből készülnek, de található vörös- és rozéborokat is, amelyeket a Mondeuse, Gamay, Persan, Joubertin és Pinot Noir fajtákból állítanak elő.
- A **Rhone-völgyében** mintegy 200 km hosszan elterülő borvidék szőlőterülete 58 000 hektárra tehető. A borvidék két nagy egységre tagolódik. Az északabbi fekvésű ún. szárazföldi Cotes du Rhone szőlőfajtái közül a Marsanne, a Roussanne és a Viognier fehérbort adnek, míg vörösboraikat egyetlen szőlőfajta, a Syrah adja. A délvideki Cotes du Rhone legfontosabb szőlőfajtái a Grenache, a Syrah, a Mourvedre, a Cinsaut, valamint fehérszőlőként a Picpoul, a Bourboulencés a Clairette. A bal parton Avignontól északra találjuk a Chateauneuf-du-Pape termőhelyét, mely egyike Franciaország leghíresebb, vörösbort adó szőlőinek.
- **Provence és Korzika:** Franciaország délkeleti csücskében, mintegy 116 000 hektáron helyezkedik el az ország legrégebbi borvidéke Provence. A termesztett fajták igen változatosak: Grenache, Syrah, Mourvedre, Tibouren, Carignan, Cinsaut, Cabernet-Sauvignon mint vörös- és rozéborokat adó kékszőlőfajták, valamint a Clairette, Rolle, Ugni blanc és Semillon mint fehér bort adó fajták.

Korzika szigetén jelenleg mintegy 12 000 ha szőlőterületet művelnek meg. Legfontosabb szőlőfajtái a kékszőlők közül a Nielluccio, a Sciacarello, a Grenache, a Cinsaut és a Syrah, a fehérek közül pedig a Vermentino /Korzikai Malvoisie/ és a Russula Bianca /Ugni Blanc/.

- **Languedoc-Roussillon** Franciaország legkiterjedtebb borvidéke. Az ország összes szőlőterületének megközelítőleg 38 %-át, mintegy 380 000 hektárt képvisel. Ez a terület nagyrészt asztali és tájborokat terem, emellett természetes csemegeborairól is híres, de kitűnő minőségi borokat is produkál. Több természetesi körzetre tagozódik a borvidék és a természetett szőlőfajták is igen változatosak. Említést érdemelnek a természetes csemegeborok, amelyek a Grenache, a Maccabeu, a Malvoisie és természetesen a Muscat fajtákból készülnek. Természetes csemegeborok a következők: a Banyuls, a Rivesaltes, a Maury és egyéb muskotályos fajták.
- **Délnyugati borvidék:** Franciaország délnyugati része olyan változatos, mint amilyen kitűnő borok termőhelye, köszönhetően a mintegy 30 000 ha összes szőlőültetvénynek. A terület több kisebb vidékre tagozódik: Bergerac, Cahors, Gaillac, Cotes du Frontonnais, Cotes de Duras, Buzet, Madiran és Jurancon körzetekre. A borvidéken sokféle szőlőfajtát termesztene, ezek a teljesség igénye nélkül a következők: Cot, Tannat, Merlot, Duras, Fer Servadou, Gamay, Cabernet fajták, Malbec, Syrah Négrette kékszőlők és a Mauzac, Len de l'El, Muscadelle, valamint a ritkaságszámba menő Petit Manseng, Gros Manseng és a Courbu fehérszőlők.
- **A Bordeaux-i borvidék** Franciaország délnyugati részén, Gironde megye teljes területén húzódik végig. Összesen kb. 100 000 hektárt kitevő ültetvényeivel és évi átlag 500 millió palack termésével ez a világ legnagyobb minőségi bort adó borvidéke. Habár a legtöbbször általánosítva csak bordói borokról beszélnek, a vidék nagyon eltérő bortípusokat kínál:
 - A. A legismertebbek talán a tanningazdag vörösborok, melyek hosszú érési időt igényelnek. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot és Malbec fajtákból állítják elő őket. A Petit Verdot és a Carmenere fajták jelenléte igen csekély, de néhol hozzájárul a bortípus jellegéhez. A magas tannin- és alkohol-tartalom viszonylag alacsonyabb savakkal egészül ki.
 - B. A következő csoportba a könnyű vörösborok tartoznak, amelyeket mint fiatal borokat fogyasztanak el, úgyszintén a fent felsorolt fajtákból. Ezek sohasem kerülnek újhordós érlelésre.

C. Jellegzetes csoportot alkotnak a nemes édes borok /Sauternes/ Semillon, Sauvignon Blanc és Muscadelle fajtákból. A vidék klímájának köszönhetően megjelenik a Botrytis cinerea gombafajta és nemesrothadást, töppedést idéz elő és így jelentősen megnő a szőlőbogyó cukorkoncentrációja.

D. Végül, de nem utolsósorban a száraz fehérborok következnek, melyeket gyakran már fiatalon elfogyasztanak. Elsősorban Sauvignon Blanc és Semillon fajtákból készülnek.

A borvidék két jelentősebb körzete Médoc és Graves. Az előbbi a Gironde torkolatának bal oldalán, az utóbbi a folyó jobb oldalán kissé feljebb helyezkedik el. A Garonne partján található a fehér likőrborok hazája. Két híres település itt Sauternes és Barsac. Említést érdemel még Saint-Émilion körzete, amely vörösborairól híres.

- A **Loire folyó völgyében** a híres kastélyok sokasága mellett számos szőlőterület is található, teljes területük kb. 40 000 hektárra tehető. A francia borvidékek közül talán itt lelhető fel a legnagyobb változatosság a borstílusokban, a csontszáraz fehérboroktól az édes borokig, a rozéktól az erőteljes vörösborokig. A Loire völgy négy fő területre osztható: Nantes, Anjou Saumur, Touraine, valamint Pouilly és Sancerre körzetekre. A Nantes-i vidék a Muscadet szőlőfajta bölcsője, melynek bora könnyű, friss, üde, fiatalon fogyasztható fehérbor. Ez jól illeszkedik a vidék lakóinak étkezési szokásaihoz, mivel meghatározóak a tengerből származó ételek: halak, kagylók, csigák, rákok, stb. Mivel ezek magas fehérjeteralommal bírnak, emésztésüket leginkább az említett élénk savakkal, viszonylag magas alkoholtartalommal rendelkező, friss borok fogyasztása segíti elő.

A sokak által ismert prémium fajták mellett az országban sok, kevésbé ismert helyi fajta is kiváló borokkal örvendezteti meg a borkedvelőket. A borok sokféle stílust képviselnek és lefedik az egész árskálát. Itt mindenki talál magának valamit a fősodorhoz tartozó burgunditól és bordeaux-itól kezdve a Loire vagy Rhone völgyéből származó nedűkön át egészen a Délnyugat eldugott helyeiről származó, kis furcsa szőlőfajtákból készült érdekes boraiig.

2.2.2 Olaszország:⁸

Itáliában a szőlő és- borkultúrának évezredek hagyományai vannak, az ország borászata mégsem mentes az anomáliáktól. Elég, ha arra gondolunk, hogy a minősítési rendszerben a csúcson elhelyezkedő DOC és DOCG minőségi borokra szigorú előírások vonatkoznak a hozam, a fajtaösszetétel és a termelési mód tekintetében. A 80-as években néhány a változásban élenjáró termelő eltért ezektől az előírásoktól és így a kiváló borokat csak az asztali bor kategóriában hozhatták forgalomba. Ez őket később már kevésbé zavarta, mint a törvényalkotókat, de a szakemberek az olasz bortörvény reformálásával próbálták ezeket a borokat a DOC rendszerbe visszavezetni.

A közel 1 millió hektár szőlőterületet magába foglaló félsziget manapság is világelső bortermelés mennyiségét illetően, a világtermelésnek egyötödét adja. Minőség tekintetében már nem ilyen rózsás a helyzet, hiszen Olaszország a minőség és mennyiség örök, eldöntetlen harcának küzdőtere. Az egyre magasabb minőségi követelményeket állító néhány pincészet szívós munkájának eredményeként azonban a küzdelem lassan végéhez közeledik, mivel több kisebb, minőségorientált borászat is felzárkózott a nagy pincészetek mellé. A modern borászati technológia kellékei, a rozsdamentes acéltartály, illetve a hőmérsékletszabályozással végzett erjesztés sokkal gyorsabban hódítottak tért Olaszországban, mint tették azt Spanyolország és Portugália esetében. Talán ennek oka volt a korábbi EU csatlakozás is. Az 1200 km hosszú ország klímája természetesen változó, de a legészakibb területektől eltekintve egészében tengeri befolyás alatt áll.

Bármerre indulunk az olasz csizma 21 tartományában, Szardínia és Szicília szigetét is beleértve, mindenütt szőlőbe ütközünk. A szőlő- és bortermelés az egész félszigeten megtalálható a legészakibb régióktól Szicília legdélibb vidékeiig. A nagy területből és az olasz mentalitásból adódóan az ország erőssége a sokszínűség, amely hatalmas skálán mozog, mivel az ország sok ezernyi termelője mind elhatározta, hogy megmutatja milyen eredeti, mennyire más, mint a szomszédja. Ez persze nem mindig jár együtt a kiemelkedő minőséggel, de a helyzet reményre okot adó, hiszen egy bortermelő ország híres borai mellett tájjellegű, nagyobb mennyiségben előállított és exportált asztali borokkal is ismertséget és elismertséget tud szerezni.

⁸ Forrás: A fejezet elkészítéséhez a Borbarát folyóirat „Itália a bor földje” c. cikkében leírtakat használtam fel

A félszigeten elterjedt szőlőfajták száma rendkívül nagy, ezért csak a legfontosabbakat említem meg: Nebbiolo és Barbera /Piemonte/, Sangiovese /Toscana/, Lambrusco, Merlot, Cabernet Sauvignon mint kékszőlők és Verdicchio, Garganega, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio, Chardonnay mint fehérszőlők.

Az ország borvidékeinek száma meghaladja a huszat, ezek közül a legfontosabbak: Toscana, Piemont, Trentino-Alto-Adige, Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Emilia-Romagna és Szicília /7. ábra/.



7. Ábra: Olaszország borvidékei

Toscana borvidéke Firenzétől délre terül el. Több kiemelkedő bor is származik a vidékről úgy mint a Sassicaia és a Tignanello, melyek olasz borász egyéniségeknek köszönhetik néhány évtizede történt születésüket. Toscana kékszőlője a Sangiovese képezi a híres chianti alapját, ez a fajta adja a gerincét. Dél-Toscana minőségi borai a Brunello di Montalcino és a Vino Nobile di Montepulcano, a Sangiovese Grosso nevű klónból kerülnek előállításra. Ezek a borok mennyiségileg csak töredékét képezik a Chianti vidék össztermésének és csak a főfajtából lesznek előállítva.

Piemont szőlővidéke az ország észak-nyugati részén fekszik. A legismertebb városok Barolo és Barbaresco, amelyek egyben az itt készült boroknak is a nevüket kölcsönözték. Azonban csak a nagy minőségek kapják a hely szerinti elnevezést, rossz évjárat esetén a borok csak a szőlőfajtára utaló Nebbiolo bor nevet viselik. A Barolo és a Barbaresco között a lényegi különbséget a talaj adja. A Barolo vidéken a dombok meredekebbek és a talaj nehezebb, mint Barbarescoban.

2.2.3 Spanyolország:⁹

Annak ellenére, hogy Spanyolországban található az Európai Unió szőlőskertjeinek a fele és ez egyben a világ legnagyobb szőlőtermő területe is /több mint 1 200 000 hektár/, a bortermelése mégis csupán a harmadik Olaszország és Franciaország után. Ennek oka az, hogy a száraz időjárás nagymértékben akadályozza az ennek megfelelő nagy mennyiségű bor elkészítését, és jelentős a csemegeszőlő termesztés, valamint a brandy-készítés is. Az uniós csatlakozás azonban itt is megtette jótékony hatását és a technológiai fejlődésnek köszönhetően jobb borokat készítenek, mint valaha.

Az országban több mint 40 borvidék található. Ezek közül a legjelentősebbek: Rioja, Navarra, Rias Baixas, Jerez /Andalúzia/, Ribera del Duero, Castilla La Mancha, Katalónia, Somontano és Valencia /8. ábra/.

⁹ Forrás: A fejezet elkészítéséhez Jim Ainsworth és Simon Woods Fehérborok c. könyvében leírtak nyújtottak segítséget



8. Ábra: Spanyolország borvidékei

Spanyolország több mint 600 különböző szőlőfajtaival büszkélkedhet, de ezek közül a legfontosabb minden bizonnyal a vörösbort adó Tempranillo, melyet a legelterjedtebben és legnagyobb mennyiségben használnak fel a minőségi borok előállításához és a Garnacha tinta, mely szintén vörösbor alapanyag. A tipikus helyi származású fehérszőlők közül a Viura és az Airén rendelkeznek a legnagyobb termőterülettel. Mint majdnem minden szőlőtermesztő országban, itt is megtalálhatók a francia fajták. Elsősorban a Cabernet Sauvignon, a Merlot és a Chardonnay képviselteti magát a spanyol ültetvényeken.

A sherry Spanyolország leghíresebb itala, az ország délnyugati sarkából, Andalúziából, Jerez de la Frontera környékéről származik. Az italt leggyakrabban a Palomino szőlőből készítik. A Moscatel és a Pedro Ximénez is engedélyezett szőlőfajták, bár ők a szőlőkertek kevesebb, mint 5%-át teszik ki és szinte kizárólag édesítésre használják őket.

A sherry előállítása teljesen egyedülálló módon történik: az alkoholos erjedés után kapott száraz alapbort tisztítás után 500 l-es fahordókba töltik. Ezek után a bor az un. solera rendszerben szakaszos keverésen és érlelésen megy keresztül. Ez a rendszer egy három- vagy többsoros piramisba állított, különböző korú borokat tartalmazó hordókból áll. Palackozáskor a legalsó sor hordóiból a bor egy negyedét vagy egy harmadát kivesszik és a felette lévő hordókban lévő fiatalabb borral helyettesítik, ezekbe a hordókba pedig a fölöttük lévő még fiatalabb borból töltenek és így tovább. Az egyedülálló eljárásnak köszönhetően évjárat házasítások sorozata alakul ki, mellyel a kívánt egyenletes minőséget tudják előállítani.

A sherry borokat több kategóriába sorolják: fino, oloroso, amontillado és cream.

A fino iskolázása során nem töltik teljesen tele a hordót és ennek következtében a vidéken természetes módon előforduló sárgás penészgomba élesztőhártyát képez a bor felszínén. A hártya biztosítja, hogy a bor egy nagyon lassú, részleges oxidációs folyamaton essen át, így egy jellegzetes élesztős-száraz karaktert kap.

Az oloroso ezzel szemben a levegővel történő közvetlen érintkezés során oxidálódik, mivel magas alkoholtartalma miatt az élesztőhártya a bor felületén nem tud kialakulni. Ezek a borok mindennek következtében többnyire sötétebbek és ízben teltebbek, mint a világosabb, karcsúbb fino.

2.2.4 Portugália:¹⁰

Habár Portugália síkságain egyaránt termelnek fehér, vörös és habzóborokat, elsősorban a vörösborok érnek el kiváló minőséget. A klímát a téli esők és a nagy nyári hőség jellemzi. Az összes szőlőterület nagysága kb. 260 000 hektárra tehető. Portugália főbb borvidékei: Vinho Verde, Douro, Bairrada, Dao, Estremadura, Ribatejo, Alentejo, Algarve és Madeira szigete /9. ábra/. Portugáliát a hosszú ideig tartó viszonylagos elszigeteltsége megmentette a divatáramlatoktól, ezért tudta megőrizni őshonos fajtáinak gazdag örökségét. Az országban így aztán túlnyomórészt ezek az autochton szőlőfajták találhatók, és ugyan előfordulnak a francia fajták is, a termelők főként a helyiekhez ragaszkodnak.

¹⁰ Forrás: A fejezet elkészítéséhez Jim Ainsworth és Simon Woods Vörösborok c. könyvében leírtak nyújtottak segítséget



Két híres borokon kívül /portói, Madeira/ régebben nemigen akadt olyan nedű az országban, amely elismerésre készítette volna a borbarátokat. A hagyományos nagyhordós érlelésű, öreg, oxidált, tömény borok jellemezték a kínálatot. Az 1980-as években aztán kezdtek megváltozni a dolgok. Néhányan a nagy társaságok közül már eddig is fordítottak pénzt borászati berendezések és egy-két új hordó beszerzésére, ám igazán döntő esemény 1986-ban történt, mikor Portugália csatlakozott az Európai Unióhoz. Az EU támogatások segítségével a meglévő pincészeteket felújították, illetve újakat építettek. A borok azóta rohamosan fejlődnek.

9. Ábra: Portugália borvidékei

Portugália legismertebb bora a Portói. A bor névadója a Douro folyó torkolatánál épült Portó, Portugália legnyugatiasabb városa. A város egyedülálló módon úgy adott nevet egy bornak, hogy azt mindig is máshol készítették. Az alapborok úgy 60-100 kilométerrel feljebb, a felső Douro völgyben teremnek, amelynek a klímája nyár és tél között extrém hőmérsékleti különbségeket mutat. A feljebb megtermelt borokat vízi úton szállítják Portóba, ahol a kikötőben a kereskedőházak raktáraiban akár több évig is érlelik őket. A portói bor már évszázadokkal ezelőtt megjelent az európai kereskedelemben, különösen Angliában. Ez az oka annak, hogy a ma is működő Portói kereskedőházakat angolok vagy skótok alapították.

A portói borhoz több mint nyolcvan szőlőfajta engedélyezett. A többnyire vörös alapboroknak a készítése egy ponton eltér a szokásos vörösborkészítéstől. Az erjedést borpárlat hozzáadásával megállítják, így jelentős mennyiségű ki nem erjedt cukor marad a borban. Ezek az ún. szeszezett borok. Ezután a bort 600 l-es hordókba töltik és ott az

előállítani kívánt bor típusa szerint marad. A portói bor alaptípusai: Ruby Port, Tawny Port, White Port, Vintage Port.

Igaz ugyan, hogy Madeira szigete földrajzilag Afrikához tartozik, de minden más szállal Portugáliához kötődik. A híres Madeira bor feltalálása egy véletlen balesetnek köszönhető, mivel a szigetről származó bor a hosszú tengeri utazás során a hordókban valamilyen képp “megfőtt”. Ahelyett azonban, hogy a bor ettől főtt ízű lett volna, valójában még finomabb lett. Végül szándékosan oda-vissza hajóztak a rakománnyal, hogy az elérje a megfelelő minőséget, majd hazatértek, hogy eladják a bort az észak-európai kereskedőknek. Manapság már az olcsóbb borokat spirálcsővekben melegítik 40 és 50 C fok közé és legalább három hónapig így hagyják őket. A jobb minőségű Madeirát 600 literes hordókban érlelik, és meleg szobákban tárolják, ahol a levegő 30 és 40 C fok között van. Minél hosszabb és kíméletesebb az érlelés, annál jobb a bor.

2.2.5 Németország:¹¹

A német termőterületek a bortermelés legészakibb határán fekszenek, a szőlők éppen hogy megérnek, így a borok könnyűek és relatíve magas savakkal rendelkeznek. Döntő többségében fehérborok termelése történik, de a déli területeken előfordulnak kiváló vörösborok is. A szőlőterületek nagysága valamivel több, mint 100 000 ha és az itt megtermelt bor mennyisége meghaladja a 10 millió hektolitert. Ebben persze már benne van az a bor is, amit az importált szőlőalapanyag és must feldolgozása után német bor-ként hoznak forgalomba. Az említett mennyiség még így sem fedezi a hazai fogyasztói igényeket és ezért Németország jelentős mennyiségű bort importál.

Habár a német borok általában véve nagyon drágák, az itteni szőlő- és bortermelést nem elsősorban gazdasági érdekek motiválják. A kialakult rendszer sajátos keveréke a hagyományörzésnek, a környezet- és tájvédelemnek, valamint az anyagi nyereségnek. Sokszor hihetetlen tőkebefektetéssel valósultak meg autópálya vagy csatornaépítések, de a tájrendezés, az eredeti állapot visszaállítása, a korábban meglévő ültetvények telepítése mindig kiemelt fontosságú volt. A szőlő- és bortermelés az állam által támogatott “védett kulturális örökség”-nek minősül.

¹¹ Forrás: A fejezet elkészítéséhez a Borkollégium által kiadott felépítő szemináriumi jegyzetben a nemzetközi borászatról leírtak nyújtottak segítséget



10. Ábra: Németország borvidékei

A német minőségi osztályozás gyökeresen eltér a franciától. Nem a fekvések és a termelők, hanem a szőlők cukorfoka szerint kerül a borok minősége meghatározásra és így a fogyasztó számára rendkívül megnehezítik, hogy megtudja melyek a legjobb szőlészetek. A minőségi boroknál is feltüntetik a szőlőfajtát, mivel nincsenek az egyes borvidékekre kimondottan jellemző, ott termelt fajták. A legfontosabb szőlőfajták a következők: Rajnai rizling, Silvaner, Rizlingszilváni, Trollinger, Pinot Noir /Spätburgunder/ és jó néhány új keresztezés.

Németországban 13 borvidék található: Ahr, Mose-Saar-Ruwer, Mittelrhein, Rheingau, Nahe, Rheinhessen, Pfalz, Hessische Bergstrasse, Franken, Württemberg, Baden, Saale-Unstrut és Sachsen /10. ábra/. A két utóbbi kisebb borvidék /200 ha, illetve 450 ha/ az egykori NDK területén fekszik és a német újraegyesítés után csatlakozott a korábbiakhoz, amelyek az ország délnyugati részében, többnyire folyók mentén találhatók / Mosel és Rajna, illetve ezek mellékfolyói/.

A moseli borok sápadt színűek és könnyű, törékeny struktúrát mutatnak. A meredek déli lejtőkön a folyó víztükréről visszavert sugárzást is értékesítik a szőlőbogyók érésük során, de így is csak novemberre érnek el magasabb cukorfokot. A vezető fajta a rizling. A borok gyakran mutatnak fel alacsony alkoholtartalmat és maradékcukrot. A trend a száraz borok felé mutat. A legismertebb borok Bernkastel és Piesport környékéről valók.

A rajnai borok valamelyest keményebbek és ízben teltebbek, melynek révén sokáig eltarthatók. A vidék ismert körzetei: Rheingau, Rheinhessen, Rheinpfalz és Nahe. A rizling itt is főfajta, mellette főleg Müller Thurgau található. A Nahe vidék az acélos rizlingek termőhelye.

A Rajnától kissé távolabb helyezkedik el Franken vidéke. Az itt megtermelt borok között 50%-ra tehető a Müller Thurgau aránya és ezek az ismert Bocksbeutel palackformában kerülnek forgalomba. A Neckar folyó mellett terül el a Württemberg-i borvidék, ahol megközelítőleg 50%-ban termelnek sajátos helyi karakterű vörösbort. A bor nagy részét helyben fogyasztják el.

Baden a legdélibb és legmelegebb borvidék Németországban. A borok itt is erősebbek és telt ízűek, többnyire a burgundi családból származnak.

2.2.6 Svájc:

Az ország mintegy 15 000 hektárnyi szőlőültetvénye kistermelők ezrei között oszlik meg. A legtöbb szőlészet nyugaton, az ország francia ajkú területein, Neuchatel, Vaud és Valais borvidékein található, ahol a termőterületek kétharmadán fehér fajtákat ültettek, a legtöbbjük chasselas. A kékszőlőfajták inkább az olasz nyelvű kantonokban,

Ticino és Grisons borvidékeken uralkodóak. Az északkeleti német ajkú területeken találhatóak Thurgau és St. Gallen borvidékei.

Svájc nem tagja az Európai Uniónak, de ez nem is jelent különösebb gondot az értékesítés területén, hiszen az itt megtermelt boroknak - nem utolsósorban az áruk miatt - csupán 2 %-a kerül a határokon túlra. A svájci költségviszonyok mellett bármilyen bortermelése sok pénzbe kerül, és ezért az itteni bortermelők fokozottan koncentrálnak a valódi egyéniséggel rendelkező borok előállítására, hiszen nem lehet kifizetődő módon a tömegpiacra termelni.

2.2.7 Ausztria:¹²

Ausztria ugyan nem tartozik a borászati nagyhatalmak sorába, mégis több szempontból érdekes lehet, ha szemügyre vesszük borászatának állapotát. Az egyik szempont az ország közelmúltban történt Európai Unió csatlakozása. Úgy tűnik, hogy az osztrákoknak sikerült kiaknázni a csatlakozásban rejlő lehetőségeket. Ez és a helyi termelők, gazdálkodók védelme jó példa lehetne a magyar, illetve más uniós csatlakozás előtt álló gazdálkodók előtt is, hiszen a szőlészeti szempontból szerényebb osztrák természeti adottságokból és a kulturális hagyományokból szomszédaink többet hoznak ki, mint mi.

A másik érdekesség is fontos számunkra, mert a magyar borok jó hírének visszaállításában hasonló utat kellene bejárni, mint az osztrák sógoroknak. Az 1980-as évek közepén néhány termelőt rajtakaptak ugyanis, hogy a fagyállóként ismert dietilénlikollal édesítették a boraikat. A fagyálló botrányban az ország teljes boripara besározódott, az export a mélybe zuhant /1985-ben az export még 300 000 hl volt, 1990-ben mindössze néhány ezer hektoliter/. Néhány országban még az ausztrál borok eladása is csökkent! Mindez arra készítette az osztrák borászok szövetségét, hogy megemeljék a boroktól megkívánt színvonalat, illetve hogy éberebben ellenőrizzék azokat. A termelőket pedig arra ösztökölte, hogy közös erőfeszítéssel megpróbálják boraik hírnevét újra megalapozni. Az eredmény az lett, hogy ma Ausztria különösen az édes borok és a rizlingek területén a világ élvonalába tört előre.

¹² Forrás: A fejezet elkészítéséhez Jim Ainsworth és Simon Woods Fehérborok c. könyvében leírtak nyújtottak segítséget

A harmadik érdekes szempont pedig az, hogy a mai Ausztriában található ruszti borvidék a középkori Magyarország neves bortermő vidéke volt. Messze földön híres és keresett volt a ruszti aszú.



Az ország teljes szőlőtermő területe 50 000 ha feletti. Az ország borvidékei régiókban helyezkednek el a következőképpen:

Alsó-Ausztria régió: Wachau, Kremstal, Kamptal, Donauland, Traisental, Carnuntum, Weinviertel, Thermenregion

Burgenland régió: Neusiedlersee, Neusiedlersee Hügelland, Mittelburgenland, Südburgenland

Steiermark régió: Südsteiermark, Weststeiermark, Südoststeiermark és a főváros **Bécs**, mint önálló borvidék szerepel /11. ábra/.

11. Ábra: Ausztria borvidékei

Ausztriában fehérborok készülnek nagyobb arányban. Az alapanyagként felhasznált fehérszőlők közül a zöldveltelini rendelkezik a legnagyobb termőterülettel, ezen kívül az olaszrizling, a Müller Thurgau és a rajnai rizling ültetvények jelentősek még. A kék-szőlők közül a kékfrankos a legelterjedtebb, de a kékoportó, a St. Laurent és a zweigelt is előfordul nagyobb százalékban. Természetesen a világfajták is képviselve vannak az országban.

2.2.8 Magyarország:¹³

Természetesen a magyar helyzetről lehetne egy külön szakdolgozatot írni, de hely hiányában ezt csak a többi országhoz hasonló rövid változatban teszem meg.

Hazánk a szőlőtermesztés északi határának közelében fekszik. A klíma eltérő az egyes borvidékeken, de összességében kontinentális hatás érvényesül és ideálisak a feltételek a minőségi bortermeléshez. A teljes jelenlegi termőterületről nem áll rendelkezésre megbízható adat, de hozzávetőlegesen 100 000 hektárra tehető.

Az országban 22 borvidék található: Ászár-Neszmély, Badacsony, Balatonboglár, Balaton-Felvidék, Balatonfüred-Csopak, Balaton-Melléke /Zala/, Bükkalja, Csongrád, Eger, Etyek-Buda, Hajós- Baja, Kunság, Mátraalja, Mecsekalja, Mór, Pannonhalma-Sokoróalja, Somló, Sopron, Szekszárd, Tokaj-hegyalja, Tolna, Villány-Siklós /12. ábra/.



12. Ábra: Magyarország borvidékei

Az ország bortermelésének nagyobbik része fehérbor, kisebbik része pedig vörösbor. Természetesen vannak kivételek, de ha a Balaton képzeletbeli hosszanti tengelyét tovább húzzuk északkelet felé, akkor az ettől a vonaltól északra eső területek inkább fe-

¹³ Forrás: A fejezet elkészítéséhez a 2002-es Borkalauzban, illetve a Magyar Borok Könyvében leírtakat használtam fel

hérbor, a délre eső területek pedig inkább vörösbortermelésre predesztináltak. Jó példát szolgáltatnak erre a vonal északi részére eső Badacsony, Somló, Eger és Tokaj-hegyalja, valamint a déli részre eső Szekszárd és Villány borvidékek.

Az országban számos hazai, máshol elő nem forduló szőlőfajta is található. Fehérszőlők közül a furmint, hárslevelű, ezerjő, juhfark, leányka, királyleányka, kéknyelű, budai zöld fajták, kékszőlők közül pedig a kadarka jelentik azt az alapot, amire később az egyediséget hangsúlyozva egy marketing stratégiát lehetne felépíteni. Ezek a fajták ugyanis kuriózumok, a termőterületre jellemző ízviláguk merőben más, mint az ismert premium fajtáknál.

A Tokaj-hegyaljai borvidék a leghíresebb magyar termőterület, ahol kizárólag fehérbor termelése folyik. Alapvető szőlőfajtái a furmint, a hárslevelű és a sárga muskotály, de az utóbbi időben zéta és kövérszőlő telepítések is előfordulnak.

A száraz és édes szamorodni, a fordítás, a másolás, valamint a különböző puttonyszámú aszúk nemes rothadású szőlő hozzáadásával készülnek, és egyben a világ legmagasabb alkohol-, cukor- és savtartalmú borainak számítanak. Különleges csemege az aszúesszencia és a nektár, amelyeknek cukortartalma néha az 50 %-ot is megközelíti.

A tokaji borvidéket nekünk nem kell bemutatni, de Európa és a világ a több száz éves legendákkal teli története ellenére elfelejtette és leírta a világ élvonalából. Az ok a már említett szocialista rendszer volt, amelyben a borokat központilag ellenőrizték és homogénizálták. A tőkét a meredek lejtők helyett a gyengébb minőséget adó laposabb területekre telepítették, ahová a helybeli gazdáknak eszébe sem jutott volna szőlőt ültetni. A tőkesűrűséget a terjedelmes szovjet traktorok miatt a harmadára, negyedére csökkentték és magas termésátlagot csikartak ki belőlük, ami törvényszerűen a minőség romlásához vezetett. A borvidék nem utolsósorban a külföldi befektetéseknek köszönhetően mostanában kezd éledezni fél évszázados csipkerózsika álmából.

2.2.9 Görögország:

A mai Görögország borászata az ókori emlékekhez hűen nem a nemzetközi fajtákból készült borokról híres, hanem azokról az őshonos fajtákról, amelyek eredete az ókorig nyúlik vissza.

Görögország szőlőterületeinek a nagysága kb. 130 000 hektárra tehető és ezek az ország legkülönbözőbb részein helyezkednek el. A legdélibb szigettől, Krétától kezdve az északi területekig mindenhol termelnek bort. A legnagyobb egybefüggő, 11 000 hektár szőlővel beültetett terület Athén környékén található. Elsősorban innen származik a jellegzetesen gyantás ízű görög fehérbor a retsina, amelyet más országokban nem készítenek.

Amiben Görögország igazán jó, azok a Muscat alapú édes borok, melyek többsége az Égei-tenger szigeteiről származik. Ezek közül a legkiválóbb - és valószínűleg Görögország legjobb bora - a török határhoz közeli Samosról származik. Az itt készült egyszerű muskotály is sokszor ad kiváló minőséget, ám a samos nectar, amely a napon aszalt szemekből készül, kiemelkedik a többi bor közül.

2.2.10 Bulgária:¹⁴

Az ország északi felének klímája kontinentális, míg a déli országrészben a tenger közelségének köszönhetően sokkal enyhébb. Az egykori szocialista országok közül egyértelműen Bulgária volt a leginkább export orientált termelő. Az 1950-es évektől nagyarányú telepítések történtek nemzetközi fajtákból és a kiszállítás óriási mértékű volt a Szovjetunióba, majd később nyugatra. A bolgár gazdaság összeomlásával a termékek piaca zsugorodott és az ültetvényeket elhanyagolták. A múlt század utolsó évtizedében kezdtek magántulajdonba adni a korábban állami pincészeteket és palackozóüzemeket. Már többször átrajzolták az ország borászati térképét, de továbbra is szinte mindenhol találhatunk szőlőültetvényeket. Jelenleg öt nagy bortermő régióra van felosztva az ország: északi borvidék, keleti borvidék, dél-balkán borvidék, déli borvidék, délnyugati borvidék.

2.2.11 Románia:¹⁵

A szocializmus során lezajlott jelentős telepítések eredményeként Románia mára 250 000 hektárnál is több szőlőterületével az európai szőlőtermesztő és bortermelő országok

¹⁴ Forrás: A fejezet elkészítéséhez a Borbarát folyóirat „Bulgária - sors- és versenytársunk” c. cikkében leírtakat használtam fel

¹⁵ A Románia, Cseh- és Szlovák Köztársaság, Jugoszláv- és Szovjet utódállamok részek Hugh Johnson - Jancis Robinson: A világ boratlasza c. könyvének vonatkozó fejezeteinek felhasználásával készült

közül az ötödik, a volt szovjet blokk országai közül pedig a legjelentősebb. A többi nagy termelő országtól eltérően azonban a borait főleg a hazai piacon értékesíti.

Az országban nyolc borvidék található, amelyek közül az északkeleti részen található Moldova a legnagyobb. A Kárpátok vonulata földrajzilag meghatározó a többi bortermő régió elhelyezkedésénél. A Kárpátokon innen található Máramaros, Bánát, Crisana és a tulajdonképpeni Erdély bortermő területe. A hegységen túl pedig a már említett Moldova, a Fekete-tenger partvidékén fekvő Dobrudzsa, valamint Munténia és Olténia dombvidéke.

A termelt borok kétharmada főként a helyi fajtákból készített fehérbor. Leggyakoribb telepített fehérszőlő fajták a Feteasca alba és a Feteasca regala, valamint az Olaszrizling, és az Aligoté. Kékszőlők közül a Babeasca, a Feteasca neagra, a Merlot és a Pinot Noir fordul elő jelentősebb területen. Régi híres román bor a Cotnari, amely az ország északkeleti részéből, Moldova borvidékéről származó botrytiszes, fehér desszertbor.

2.2.12 Cseh Köztársaság és Szlovákia:

A valaha egy országnak, Csehszlovákiának számító két különálló köztársaság összesen hozzávetőleg 30 000 hektárnyi szőlőterülettel rendelkezik. Ebből a termőterületből és borászati termeléséből Szlovákia sokkal nagyobb, mintegy kétharmados arányban részesül. A szlovák szőlőtőkék elsősorban Pozsony körül, illetve keleten a magyar határ felé szétszórva találhatóak, ahol érezhetően melegebb az éghajlat. Csehországban pedig túlnyomórészt a déli morva területeken helyezkednek el, amelyek az osztrák Weinviertel borvidékkel határosak. Többféle szőlőfajta előfordul, de elsősorban a fehérszőlőket termesztik és kedvelik.

2.2.13 Jugoszláv utódállamok:

A volt Jugoszláv tagköztársaságok borászati hagyományai teljesen különbözőek, bár van némi hasonlóság Szlovénia és Horvátország történelmi borkultúrájában.

Szlovéniában, amely a felbomlás után is meglehetősen gazdag állam maradt Podravje, Posavje és az olasz határhoz közeli Primorska borvidékek foglalják magukba a termőterületek nagy részét. 20 000 hektárnyi szőlőterülete és borászati termelése nagyjából összhangban van a belföldi igényekkel.

Horvátországban ugyan a belső szárazföldi részen is van bortermelés, de ez kevésbé meghatározó. Az Adria dalmáciai partjainál - beleértve a sok-sok szigetet is - éledeznek a kicsi, de ambiciózus borászati vállalkozások.

A többi egykori tagköztársaságban: Szerbiában, Montenegróban, Boszniában, illetve Makedóniában a helyzet meglehetősen zűrzavaros ahhoz, hogy jó borokat tudjanak készíteni. Helyenként a muzulmán hagyományok, helyenként pedig a katasztrofális gazdasági helyzet nehezíti a kereskedelmi bortermelést.

Az viszont minden említett utódállamra jellemző, hogy a nemzetközi fajták terjedése ellenére rendkívül sok, összességében mintegy 300 ősi fajtát tartanak számon. Ez minden bizonnyal erős karakterűeknek és a helyi viszonyokhoz való tökéletes alkalmazkodóképességüknek köszönhető.

2.2.14 Volt szovjet tagköztársaságok:

Moldova az a volt szovjet tagköztársaság, ahol a legnagyobb a szőlőterület és a termesztési potenciál. A 19 század végén ideérkező francia telepesek nemcsak a jól eladható Cabernet Sauvignon és Merlot fajtákat telepítették, de meghonosítottak sok korábban errefelé ismeretlen eljárást is, ami jó hatással volt az itteni termelői kultúrára. Már a cárok pincéibe is nagyszerű borok kerültek innen, a szovjet időszak alatt pedig Moldova lett az óriási ország gyümölcsös- és szőlőskertje. A szőlőtermő területek nagysága csökkenő ugyan, de még mindig 170 000 ha körüli, ami óriási a 4,3 milliós lélekszámú köztársaságnak. A külföldi befektetők sajnos elkerülik az országot az infrastruktúra hiánya és a térségre jellemző instabilitás miatt.

A volt szovjet tagállamok közül a második legnagyobb bortermelő ország Moldova keleti szomszédja **Ukrajna**. Bár vannak jelentős szőlőterületek a fekete-tengeri kikötők, Odessza és Herszon környékén is, a legkiterjedtebb borvidék mégis a Krím félsziget. A szőlő ültetvények nagysága kb. 160 000 ha.

Oroszország főképpen szintén elsősorban a Fekete-tenger partvidékén rendelkezik mintegy 100 000 hektárnyi termőterülettel. Ne feledkezzünk meg a legősibb szőlőtermő területről sem. Természetesen a Kaukázustól délre elterülő **Grúzia és Örményország** manapság is rendelkezik jelentős szőlőültetvényekkel. A környéken kedvelik és isszák a sokféle helyi fajtából készült bort.

Borászati tevékenység van még több más európai országban az említetteken kívül pl.: Nagy-Britannia, Luxemburg, Ciprus, Albánia, illetve a csak kis részben a mi kontinensünkön fekvő Törökországban is. A megtermelt mennyiséget és a minőséget tekintve azonban kijelenthetem, hogy ezek nem jelentősek és ezért a szakdolgozatban részletesebben nem foglalkozom velük. Az európai szőlőterületek, illetve a bortermelés nagyságáról a mellékletben található táblázat ad felvilágosítást.

2.3 Kitekintés a nagyvilágba – a tengerentúl borászata:

Habár az Európán kívüli borászat és borkultúra nem tartozik a szakdolgozat szorosan vett témájához, hasznosnak tartom egy rövid bemutatását. Európa, illetve azon belül Magyarország is sok hasznos következtetést vonhat az elmúlt évtizedekben bekövetkezett látványos változásokból és növekedésből, ami az említendő országok bortermelését és később a fogyasztását is jellemezte. Természetesen a tengerentúli országok borászatát is európai szakemberek alapították, tehát a szakmai ismereteket és a fajtákat is innen importálták. Ugyanakkor kötöttségek hiányában a fejlődésük gátak nélküli volt és eltérő irányt vett az európai anyanemzetekhez viszonyítva. Ezekben az országokban mind a termelés, mind pedig a borpiac kevésbé szabályozott és sikereik mindkét területen nyilvánvalóak.

Először az egyes – borászati szempontból jelentősebb - országok hátterét, jellemzőit összegzem, majd pedig a siker okait igyekszem összegyűjteni.

2.3.1 Amerikai Egyesült Államok:

Az észak-amerikai földrészen a 17. századtól kezdődően a latin hagyományokhoz és a misszionáriusok tevékenységéhez kötődően egyes déli vidékeken virágzó szőlő- és borkultúra alakult ki. Az európai nemes fajták, a *Vitis vinifera* leszármazottjai spanyol jezsuiták révén kerültek a kontinensre és váltották le lassanként az itt honos vad fajtákat /*Vitis labrusca*/. A spanyol és a keresztény missziók szerepének csökkenésével a szőlőtermesztés sok helyen visszaszorult. A 19. század végén a filoxéra vész, utána pedig a szesztilalom akadályozta a fejlődést, ami végül az 1960-as évektől látványos növekedéssel elérte a jelenlegi állapotot.

A kaliforniai szőlőtermesztés kapcsán a 19. században rendkívüli érdemeket szerzett a Magyarországról kivándorolt Haraszthy Ágoston. Többek között a földrajztudósként is neves hazánkfiának köszönhető, hogy napjainkban az Egyesült Államok összes bortermelésének mintegy 85-90 %-a Kaliforniából származik.

Amerika ötven államából negyvenben készítenek bort kereskedelmi céllal, ezért az éghajlati jellemzés nem lehet általános az ország hatalmas méretei miatt. A termelés döntő többségét azonban a Csendes-óceáni partvidék területei adják, ezen belül is Kalifornia a meghatározó. A fenti adatnak megfelelően a termelés legnagyobb részét ez a terület adja. Itt adottak az optimális feltételek a szőlőültetvények számára. Sok helyen érvényesül valamilyen lehűlést előidéző hatás: tengeri áramlás a partvidéken vagy nagyobb tengerszint feletti magasság. A tél csapadékban gazdag, ezáltal a vízgyűjtő területek megtelnek, a nyár viszont forró és a szőlő magas cukorfokkal érik be. Az öt kaliforniai szőlőtermő régió a következő: **North Coast** /Napa Valley, Sonoma Valley, Mendocino/, **Central Coast** /Monterey, Santa Barbara, Santa Clara/, **South** /San Bernardino, Riverside/, **Central Valley** /Modena, Yolo/, **Sierra Foothills** /Amador, Eldorado/.

További nagy bortermő területek találhatóak még a teljesség igénye nélkül az É-Ny-i óceáni partvidéken **Oregon és Washington államban**, a keleti partvidéken pedig **New York államban** és a nagy tavak vidékén. A termőterületek teljes nagysága az országban megközelíti a 400 000 ha-t.

2.3.2 Kanada:

Habár az ország az európai bortermelő vidékekkel fekszik egy szélességi körön, az éghajlata kissé hűvösebb. Talán ezért is vált a jégbor készítéséről a borfogyasztó közönség számára ismertté. Emellett persze az országban más borok is készülnek és némelyikük kitűnő.

Québecnek és Nova Scotiának is van csekély boripara, ám jelenleg csak **Ontario és Brit Kolumbia** borai számíthatnak nemzetközi érdeklődésre. A szőlőterületek nagysága kb. 10 000 ha.

2.3.3 Ausztrália:

Sydney körzetében 1780 körül voltak az első szőlőtelepítések, egyes adatok szerint Dél-Afrikából hozták a vesszőket. Ezek a termesztési kísérletek a nedves szubtrópusi klíma miatt nem voltak eredményesek, az első sikerek az 1830-as években születtek és azóta folytatódnak.

A klíma nyáron sokáig állandó hőmérsékletet eredményez, ami hasonló a Dél-Afrikaihoz és a partvidéken számottevő az óceán hűtő hatása. A fő termővidékek ennek köszönhetően az ország délkeleti részén fekszenek: **Új-dél-Wales, Victoria, Dél-Ausztrália, Tasmania**, de említést érdemel a Perth környéki **Nyugat Ausztráliai** termőhely is. Összesített nagyságuk mára lassan megközelíti a 100 000 ha-t, és folyamatosan tovább növekszik.

Az utóbbi néhány évtized egyik legnagyobb borászati üstököse valószínűleg Ausztrália. Az 1980-as évek közepétől a 90-es évek végéig közel hússzorosára nőtt az exportjuk. A hagyományos brit kötődésnek is köszönhető exportot követően Európa számos más országában is folyamatosan növekszik e borok népszerűsége. Az ausztrál borok friss, gyümölcsös ízvilágukkal, teltségükkel és viszonylag alacsony áraikkal hódították meg a borkedvelő közönséget. A korábban meglévő német fajtákat /Müller Thurgau, rajnai rizling/ felváltotta a világfajták telepítése, amelyek megkönnyítették a későbbi exportot.

2.3.4 Új-Zéland:

Az első szőlővesszők 1820 körül kerültek az itteni földre, de a borászati sikerek a legutóbbi évtizedekig vártak magukra. Másfél évtizeddel ezelőtt azonban a kitartó munkának köszönhetően a borászati törpéből egy keresett bortermelő ország lett.

Éghajlat tekintetében a szigetcsoporthoz körülölelő tenger a meghatározó a különböző áramlatokkal. Ezek közül a hűvösebbek délkeletről jönnek, így Új-Zéland vadregényes, de nedves és jeges nyugati partjain nincsenek borvidékek. A legtöbb a keleti partvidék védett helyein, vagy ahhoz közel helyezkedik el. A termésben sokszor nagy kárt okozó felhőszakadások is ritkábbak erre felé.

Különösen a déli sziget mutatott rohamos fejlődést, e régió fővárosa **Marlborough**. Az azonos nevű borvidék mellett még **Nelson, Canterbury és Central Otago** találhatóak a déli szigeten. További jelentős borvidékek már az északi szigetről: **Martinborough**,

Hawks' Bay, Auckland és Gisborne. A borvidékek területe más országokkal összehasonlítva nem jelentős, 10 000 ha körüli.

2.3.5 Argentína:

A szőlőtermesztés itteni meghonosításában a kontinens északi feléhez hasonlóan a hittérítő missziók, illetve az európai gyarmatosítók játszottak jelentős szerepet.

A világ mennyiségileg ötödik legnagyobb bortermelő állama korábban inkább a tömegtermelésben jeleskedett. Ez a nagy mennyiségű belföldi fogyasztásnak is volt köszönhető, amelyet inkább a nemzeti, mint a nemzetközi ízlés vezérelt. Az 1980-as évektől kezd a minőségi borkészítés előtérbe kerülni és ez az export lassú növekedésében is megmutatkozik.

A szőlőültetvények mintegy kétharmada Mendoza tartományban található, közülük a legjobbak a nyugati terület legmagasabban fekvő szőlőskertjei közé tartoznak. A többi jó bortermő régió ettől északra van, de ezek is az Andok hegyvonulatainak közelében, ahol a megoldadt hólének köszönhetően bőségesen van öntözővíz a szárazság ellensúlyozására. A szőlővel beültetett területek nagysága kb. 200 000 ha.

Három széles körben elterjedt fajta van: a chriolla chica, a chriolla grande és a cereza. Az olasz, illetve spanyol gyarmatosításból is örökölték szőlőfajtákat az itteniek, valamint érdemes megemlíteni francia fajtaként a malbec szőlőt, amely szép komplex borokat ad.

2.3.6 Chile:

A térképre pillantva azonnal érthetővé válik számunkra, hogy Chilében nem elsősorban a földrajzi szélességi fokok, tehát az észak-déli elhelyezkedés minősíti a termőterületeket, hanem sokkal fontosabb a kelet-nyugati irány. Ennek okait az Andok hatalmas hegyláncai jelentik, amelyek például a hatalmas kiterjedésű Central-völgyet keletről, míg a sokkal kisebb partvidéki hegységek nyugatról határolják. Minél magasabbra kapaszkodunk keleten az Andokra, annál hűvösebb lesz. Nyugatra fordulva, ahogy az időjárás melegszik, a lejtőket nagy kiterjedésű, termékeny síkságok váltják fel, ahol ez problémát is okozhat, mivel a szőlő nem elég koncentrált termést ad. A tengerhez még jobban közeledve a partvidék lankáihoz érünk, ahol a termőtalaj megint csak kevésbé termékeny és így jobban megfelel a szőlőtermesztés céljainak. Itt már a tengeri szelek is éreztetik jótékony, hűtő hatásukat a hegyek között átfújva. Nagy fontosságú az öntözés

itt is az alapvetően száraz éghajlat miatt. A legtöbb helyen ehhez az ideális feltételeket a patakoknak és csatornáknak még az inkák idején kiépített hálózata, valamint a fűrt kutak jelenlegi rendszere teremti meg.

Az ország bortermő vidékei között a legfontosabb a már említett **Central Valley**, ahol északról dél felé haladva **Maipo, Rapel, Curico és Maule** területei érdemelnek említést. Északon a legtávolabbi borvidék Valle de Limari, kissé délebbre az Aconcagua- és a Casablanca-völgy helyezkedik el. A termőterületek nagysága mintegy 110 000 hektár.

2.3.7 Dél-Afrika:

A Távol-Kelet felé hajózó hollandok már a 17. század közepén megvetették a lábukat az afrikai kontinens déli csücskén és nem kellett sokáig várni az első szőlővesszők telepítésére és a borkészítésre sem. A szőlőművelési kultúrát a franciaországi protestánsüldözések következtében a szabadabb Németalföldre, majd onnan Dél-Afrikába menekült telepesek honosították meg.

A déli sarkvidék felől érkező bengáli áramlás folyamatos hűtést biztosít, és ezáltal enyhíti az afrikai szárazságot. Az éghajlat egyébként mediterrán jellegű, mérsékelt jellemzőkkel. Az európaiaktól eltérően két évszak a meghatározó: a tél és a nyár. A hőmérséklet télen sem megy nagyon 4-5 C fok alá, tehát kicsi a fagyveszély, nyáron pedig ritkák a kánikulai napok. A csapadék mennyisége a különböző területeken eltérő, általánosan elterjedt az öntözés, ha nem esik az eső. A szőlőgazdálkodás döntően a tengerparti, déli fekvésű, néhány száz méter magasságú dombvidékre koncentrálódik. Kissé beljebb és magasabban is vannak természetesen szőlőültetvények, de ezek kevésbé minőségi borkat adnak. Korábban nagyobb arányú volt a brandy alapanyagának szánt szőlő termesztése.

Az ország szőlőterületeinek nagysága kb. 100 000 ha, és az újvilág más részeihez hasonlóan a termelés többnyire nagy vagy közepes társaságok kezében van. A termelt bor nagy része fehérbor, de növekvő arányt mutat a világtrendnek megfelelően a vörösbor-termelés. Az 1960-70-es évektől kezdődően indult meg a világfajták betelepítése Chardonnay és Savignon Blanc fehérszőlők, valamint Cabernet Savignon, Merlot és Pinot Noir kékszőlők felhasználásával

Főbb borvidékek az országban: Olifantsrivier, Piketberg, Swartland, Tulbagh, Durbanville, Worcester, Constancia, Robertson, Swellendam, Klein Karoo, Overberg, valamint legjelentősebbként a tengerparti régió két központja: **Paarl** és **Stellenbosch**.

2.3.8 A siker titka:

Ezt a néhány borászati hagyománnyal nem rendelkező országot szemügyre véve látható, hogy az utóbbi néhány évtizedben sikeres fejlődésen mentek keresztül. Ahogyan a különböző országokból származó borokat, úgy természetesen az egyes országok által bejárt utat és a jelenlegi állapotot sem lehet egy kalap alá venni, de talán vannak közös vonások a sikerhez vezető úton, amelyek megérdemlik, hogy foglalkozzunk velük.

- Első helyen említeném a szőlő- és bor ágazatba **befektetett tőke nagyságát**, amely magyar szemmel nézve esetenként hihetetlen méreteket öltött. Ez az alapvetően más ágazatokból származó magán, illetve támogatások, kölcsönök formájában jelentkező állami pénz alapozta meg azt a fejlődést, amely a telepítésekkel kezdődően, a szüreten és a borkészítésen keresztül a marketing tevékenységig végigkíséri az egész ágazatot. Ez fontos tanulság a magyar szakemberek számára is, hiszen befektetés nélkül nincs eredmény és a borászat egymaga nem képes kitermelni a sokszor csak hosszú évek, évtizedek múlva nyereséget hozó óriási induló tőkét.
- A rendelkezésre álló pénzből a **legkorszerűbb technológiai megoldásokat** vették be. Ahol nem állt rendelkezésre olcsó munkaerő ott nagy fokú gépesítés jelentette a megoldást a szőlő művelésével kapcsolatos feladatoknál: metszés, permetezés, talajművelés, szüretelés, stb. A feldolgozó üzemekben a piaci igényeknek megfelelő modern módszereket és eszközöket alkalmaztak, például meghonosodik az acéltartályos és új kishordós készítési mód. Ennek köszönhetően nem feltétlenül a legjobb és egyedi minőségű borok készülnek, de a borkészítési hibákat kiküszöbölték.
- A korábban direkt termő, illetve helyi fajták helyett, esetenként a meglévő német fajták helyett is egyre jelentősebb szerephez jutnak a **prémium- vagy világfajták**. Ezek persze országonként változóak, de fehérszőlők esetében a chardonnay és a sauvignon blanc, kékszőlők esetében pedig a cabernet franc és sauvignon, a

merlot és a pinot noir terjed. Ez sok esetben megkönnyítette a későbbi exportot, mivel a termőterületek nevének ismeretlenségét a fajta nevének ismertségével hidalták át.

- A szőlőfajtákon kívül a termelési szemléletet, kultúrát és minden hasznos információt igyekeztek átvenni Franciaországból, valamint a fejlettebb szőlőkultúrájú országokból. Sok esetben jellemző a tudományos megközelítés, de a **szakértelem és a hozzáértés** mindenhol megfigyelhető a sikeres országokban. Az oktatásra, továbbképzésre is nagy figyelmet fordítanak.
- **A klíma sok helyen ideális** a szőlőtermesztéshez, mivel nyáron sokáig állandó a meleg hőmérséklet, télen kicsi a fagyveszély, a tengerparti területeken a gyakori esőzéseknek köszönhetően biztosított a bőséges csapadék, ahol pedig nem, ott könnyen megoldható az öntözés. Az évjáratok ingadozása kisebb, mint például a kontinentális európai vidékeken. Évről- évre közel azonos mennyiségű és minőségű bort tudnak ezáltal a piacra dobni, de ez a nagy előnye mellett persze hátrányt is jelent, mert nincsenek kiemelkedő évjáratok és a borok egysíkúak.
- A szőlőtermesztés és a bortermelés szabályai, a törvényi rendelkezések és a törvényalkotó szándéka **átláthatóak és kiszámíthatóak**. Rendelkeznek hosszú távú programtervvel a borászati ágazat jövőjét tekintve, ugyanakkor szinte teljesen hiányoznak a termelésből a technológiai, a kereskedelem területén pedig a az eredetvédelmi megkötöttségek.
- **Tudatosan felépített marketing tevékenységet** folytatnak a telepítésre kerülő szőlőfajta kiválasztásától kezdve a borok készítésén keresztül egészen a palacok címkézéséig. A fentiekben már említett tőkének köszönhetően jelentős összegek állnak rendelkezésre ezen a területen is és az eddigi tapasztalat alapján a marketingre fordított pénz jelentősen megtérül.

3. FOGYASZTÁSI KULTÚRA:

„Győzelemben megérdemli az ember a jó bort,
vesztett csatát követően pedig szüksége van rá.”

/Bonaparte Napóleon/

Ennél a fejezetnél az előzőtől eltérően nem egyes országok szerint történik az elemzés, hanem az általános fogyasztói kultúra részeit próbálom csokorba szedni. Itt is vannak azonban eltérések az országok között és ez szorosan összefügg a termelői kultúrával. Erre a fejezet elején igyekszem rövid összefoglalást adni.

A különbözőségeik ellenére a fogyasztói trendek a világon és így Európa országaiban is hasonló irányba mutatnak, de természetesen az egyes országok különböző fejlődési fokon állnak. Erről is olvasható egy áttekintés a borfogyasztási szokások változása címmel. A fejezet második részében a fogyasztással, kóstolással kapcsolatos olyan vonatkozásokról esik szó, amelyek ismerete hasznos lehet a borbarátok, borfogyasztók számára. Többek között a borkóstolás szerepéről, a kóstolás legfontosabb eszközéről, a borospohárról, az otthoni és éttermi fogyasztásról, a palackok tárolásáról, gasztronómiai és egészségi vonatkozásokról kerül említés.

Adenauer kancellár megfogalmazása szerint Európában három zóna van: a borzóna, amely előmozdítja az európai kultúrát, a sörzóna és végül a pálinka zóna. Ez a kijelentés sokban megfelel a valóságnak, hiszen aki Európa országaiban utazik, az megállapíthatja, hogy azokon a vidékeken és főleg falvakban, ahol bort termelnek, virágzik a kultúra iránti érdeklődés és mindennaposak a pezsgő, színes, tartalmas események. Természetesen az egyes országokon belül is fellelhetőek a különbségek.

A bor lételeme a kultúra. Alapjelentését tekintve latin eredetű kultúra szavunk annyit tesz: megművelni a földet, esetünkben a szőlőt. Letelepíteni, és otthon teremteni a világban. Gondolkodni valamiről, gondját viselni valaminek. A szőlő minden ősi kultúrában az élet metaforája. Bár nem bizonyított, de feltételezhető a latin szőlő /vitis/ és élet /vita/ szavak etimológiai összetartozása. A kultúra az első szőlővessző ültetésével vette kezdetét. Az ember feladata, hogy a szőlőnek /életnek/ gondját viselje, hogy arcot, alakot adjon neki.

3.1 Az európai országok fogyasztási szokásai:

Az európai országokat négy fő csoportba lehet sorolni a termelést, a piacot és a fogyasztást is figyelembe véve:¹⁶

1. Hagyományos termelő latin országok: Franciaország, Olaszország, Spanyolország, Portugália, Görögország
 - A fogyasztás magas /több mint 45 l/fő /, de néhol kismértékben csökkenő
 - A bor a mindennapok és a kultúra fontos része, a fogyasztó jól ismeri a borokat
2. Egyéb fejlett bortermelő országok: Németország, Ausztria, Svájc
 - A fogyasztás alacsonyabb /15-45 l/fő /, de bővülés, illetve szinten maradás jellemzi
 - A bor a mindennapokban és a kultúrában nem élvez kiemelt helyzetet. Jelentős más italok konkurenciája pl.: sör
3. Volt szocialista bortermelő országok: Magyarország, Románia, Bulgária, Szlovákia, Szlovénia, Horvátország, stb.
 - A fogyasztás alacsonyabb /15-45 l/fő /, a változás mértéke országonként eltérő
 - A gazdaságban és a kulturális területen egyaránt változások zajlanak, a fogyasztó vásárlóereje viszonylag gyenge, országonként nagy eltérések vannak
4. Fogyasztó országok: Belgium, Nagy-Britannia, Hollandia, Dánia, Skandinávia, Csehország, Lengyelország
 - A fogyasztás viszonylag alacsony /kisebb, mint 15 l/fő /, de kissé emelkedik vagy stagnál
 - Az általában igényes fogyasztó vásárlóereje nagyobb, igény van a minőségi borokra

¹⁶ Forrás: Az elemzés elkészítéséhez a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet „Versenyképes bor” c. jegyzetében leírtakat használtam fel

3.2 A borfogyasztási szokások változása:

A bor története során az utóbbi évtizedek voltak a legeseménydúsabb esztendőök. A borfogyasztás kultúrája számos országban kevesek szívügyéből az életvitel bevett részévé vált. Nem csak előnyös társadalmi változások zajlottak azonban, hiszen a rohanó életmód, a táplálkozási szokások átalakulása világszerte érzékelhető. Az alábbiakban néhány pontban összegzem a legfontosabb sajátságokat:

- Az életmódváltozás, egészségesebb életmódra való törekvés, a motorizáció és a nők emelkedő ital fogyasztása miatt a markáns, erős italokkal szemben a könnyebb, gyümölcsösebb, mérsékelt alkoholtartalmú borok a keresettebbek.
- A szabadidő gyarapodásával egyre inkább társadalmi alkalmakhoz kötődik a borfogyasztás, ezáltal felértékelődik a bor erős kulturális és történelmi kötődése.
- Az arcnélküli tömegborokkal szemben az egyedi, individuális jegyekkel rendelkező borok a sikereesebbek.
- A vásárlási szokások változása során növekszik a bort vásárló nők, háziasszonyok száma.
- Az olcsó árkategóriájú borok fogyasztása a világon csökkenő, míg a minőségi, ellenőrzött eredetűeké enyhén növekvő tendenciát mutat.
- Főként a fiatal generációk fordulnak inkább a könnyen és gyorsan megszerethető, sokszor így egyszerűbb, értéktelenebb ízvilágot felvonultató termékek felé.
- Régebben elfogadottabb volt a sok éves érlelést igénylő, lassan kibontakozó nagy borok világa. Ma már a fogyasztók is türelmetlenek és a gyorsan élvezhető borokat keresik.

Az 1990-es években rendkívül megélénkült az érdeklődés a borok iránt az egész világon. A bor mint kedvtelés a nyugati országokban ma már ugyanolyan tiszteletnek és szenvedélyes odaadásnak örvend a szabadidős elfoglaltságok egyik válfajaként, mint mondjuk az opera vagy a képzőművészet élvezete. Több százezer új rajongója támadt az erjesztett szőlőlé nyújtotta örömeöknek. A fogyasztók egy része vastag pénztárcájú és emiatt a státuszszimbólumként fogyasztott kisebbségben lévő borok árai szemlátomást az égbe szöktek. Mások a szó jó értelmében véve műkedvelők módjára viselkednek és akár órákat is örömmel eltöltöttek jutányos áron beszerezhető borok keresgélésével.

A borok iránti érdeklődés olyan mérvű és olyan sokan hódolnak a nemes nedűknek, hogy külső befektetők ezrei tartják ígéretesnek ezt az ágazatot és nemcsak a termelésbe, de a borfogyasztásba is jelentős összegeket ruháznak be. Ezek a befektetők jellegzetesen más területen szereztek vagyont, és a jelek szerint eltökélt szándékuk az általuk elképzelhető legkellemesebb módon megszabadulni tőle.

A korábbiakban már szó volt róla, hogy a bortermelés esetében egyértelműen érzékelhető a nemzeti határok elmosódása. Sajnos vagy szerencsére a borok fogyasztásának világában ez még jobban érvényesül.

Francia vonatkozások:

A borfogyasztás hagyományosan mindig magas volt és korábban meghaladta a 80-90 %-ot is az összes alkoholfogyasztás százalékában, míg a sör- és a tömény italok fogyasztása alacsony szintű volt. Az elmúlt 40-50 évben a sörfogyasztás növekedett a jelentősen csökkenő borfogyasztás arányában, miközben a tömény italok fogyasztásának szintje alig változott. Míg 1965-ben Franciaországban az egy főre jutó borfogyasztás elérte a rendkívül magas, 160 literes átlagot, addig 30 évvel később már csak kerekén 100 literrel kisebb értéket tüntettek fel a statisztikák.

A fentiek magyarázata elsősorban a fiatalok borfogyasztási szokásaiban keresendő. Az ásványvíz és az alkoholmentes italok térhódítása még az étkezés utáni borfogyasztást is jelentősen visszaszorította. Az utóbbi évtizedekben terjedő divatként jelenik meg viszont, főként a női fogyasztók körében az étkezés előtti kóstoló-izlelgető borfogyasztás. Mivel a fiatalok döntő többsége már elutasítja a rendszeres borfogyasztást és ország-szerte erősödő antialkoholista kampánnyal kell számolni, így minden mértékadó előrejelzés szerint az átlagfogyasztás további csökkenésére kell számítani.

Magyar vonatkozások:

Az elmúlt évtizedben végzett felmérésekből emelnék ki néhány borfogyasztási jellemzőt. A II. világháborút követően a szocialista tömegtermelés hatására a borok minősége és imázsa erősen romlott, ami a népesség jelentős részét elfordította a boroktól. Inkább a sör számított a munkásosztály italának és a tömegrendezvényeken /felvonulások, majális, stb./ ezt adták az embereknek. A 70-es években a márkasörözők megjelenése az országban újabb lendületet adott a sörözés népszerűségének. Mint oly sok más területen, itt is a politikai és gazdasági rendszerváltás hatására indultak el új folyamatok. A 90-es

évektől kezdődően szinte a nulláról kellett kezdeni az igényes hazai fogyasztótábor újbóli kialakítását, ami sajnos itt is lassabban szerveződik, mint ahogy a borászati vállalkozások növekedési üteme megkívánná. Óriási szükség volna ugyanis ezeknek a családi kis- és középvállalkozásoknak azokra a fogyasztókra, akik felismerik és megfizetik a jó bort. Bár még jóval kevesebb a borszaküzlet, mint nyugaton, és magának a piacnak a differenciálódása is hátrébb tart, komoly tartalékok rejlenek az újjáéledő családi pincékben, amik piaci körülmények között akarnak és képesek megélni.

Régen és manapság is sajátos formája a magyar fogyasztási kultúrának a fröccsözés. A millennium után, a 19-20. század fordulójának környékén kezdődött a divatja a régies nevén spriccerként emlegetett itálnak. Előállításához a bort különböző arányban szódavízzel kell hígítani. Legismertebb változatain kívül /kisfröccs, nagyfröccs, hosszúlépés, házmester/ megszámlálhatatlan tréfás nevű fröccsöt is kínált a korabeli vendéglátóipar. A köznyelvben és - a szintén borkedvelő írók munkássága nyomán - az irodalmi művekben is hamar elterjedt a kifejezés, amely napjainkig fennmaradt.

Kitekintés a nagyvilágba:

Ennél a fejezetnél - hasonlóan a termelési kultúrához – Európán kívül más kontinenseket is érintek, hiszen egyre fontosabb szerepet kapnak a borfogyasztásban is.

Észak- és Dél-Amerika:

A hatalmas kontinens északi és déli felében egyaránt vannak országok, melyeknek a népessége lelkes borivó. Ezek elsősorban azok az országok, ahol jelentős a saját termelés is. Északon az USA és Kanada, délen pedig Argentína, Uruguay és Chile. Az egy főre vetített borfogyasztási adatokat szemügyre véve azt láthatjuk, hogy az első tíz országban két dél-amerikai ország is található.

Valószínűleg az USA az egyetlen bortermelő ország a világon, ahol a borászok akkor sem lennének nagy bajban, ha egy csepp bort sem tudnának export piacokon eladni. Ennek okai a hatalmas belföldi piacon /közel 300 milliós lakosság/ és a hazafias érzelmekben keresendők, a legtöbb amerikai borfogyasztó ugyanis előnyben részesíti a hazai előállítású nedűket.

Afrika:

Madagaszkár és Dél-Afrika kivételével nemigen hódol a fekete kontinens lakossága a nemes nedű élvezetének. Az észak-afrikai ültetvények túlnyomórészt csemegeszőlő termesztésre szolgálnak, illetve exportálják a borokat.

Ausztrália és Óceánia:

Ez a legkisebb népességgel rendelkező kontinens, de a dinamikusan fejlődő ausztrál és új-zélandi termelők igyekeznek minél szélesebb fogyasztói réteget megnyerni.

Ázsia:

Az elmúlt évtizedben a borok fogyasztása terén ezen a kontinensen következett be a legjelentősebb változás. Ez azért figyelemre méltó, mert korábban az ázsiaiak szinte teljesen érzéketlenek voltak az ilyesfajta élvezetek iránt. Több tényező is közrejátszott a kedvező változásban. Kétségkívül szerepe volt az erősödő nyugati befolyásnak, különösen a nyugati konyha térhódításának, de talán lényegesebb az az egyre terjedő nézet, miszerint a vörösbor nemcsak szerencsét hoz a színe miatt, de egészséges is. A legnépesebb országban, Kínában az állami segítség is jól jött, mert a gabonaimportot szeretnék volna csökkenteni, és így más alkoholos erjesztésű italokkal szemben a borszőlő termesztését preferálták.

A hagyományos fogyasztónak számító közép-ázsiai köztársaságokon és Kínán kívül Japánban is növekszik a fogyasztás. Újdonságnak számít viszont, de szintén növekvő a borkészítés és fogyasztás Vietnámban, Thaiföldön, Indonéziában és Indiában.

Megállapítható, hogy a gazdaság és a politika terén is egyre jelentősebb Ázsiában már manapság sem szabad elhanyagolni a borfogyasztó piacot, de a későbbiekben a növekedés még nagyobb lehet. Az elszánt és fizetőképes kereslet felforgathatja a minőségi borok egész piacát.

3.3 Gasztronómia és a bor:¹⁷

A borfogyasztás ritka kivételektől eltekintve az asztalhoz kötődik, hiszen az étel és a bor szakszerű párosítása kiemeli az ételek ízét és nagyobb kulináris élményt nyújt. Ez persze nem jelenti azt, hogy mindenfajta ételhez kötelező bort kínálni. Vannak olyan ételcsoportok, amelyeknél ez kimondottan előnytelen és szerencsésebb például a sör fogyasztása. Ilyen lehet például a nagyon csípős és intenzív ízeket felvonultató kínai konyha.

A legremekebb ételt is le lehet rontani, ha nem a hozzá való itallal kínáljuk. Az étel önmagában nem veszíti el kiváló tulajdonságait, de egy rossz borválasztás igenis csökkentheti annak élvezeti értékét, időnként kifejezetten kellemetlen ízhathások alakulhatnak ki a szájban. Nemegyszer pedig befejezetlennek érezzük az étkezést, mert hiányzik az ételhez megfelelően választott bor, amely több mint kiegészítő, vagy kísérő. A gasztronómiának része az ital, nem kiegészítője. Ehhez persze tegyük hozzá, hogy a kiemelkedően szép, ízgazdag borokat kár ételekhez fogyasztani, önállóan kóstolva őket jobban kibontakozik a szépségük.

A köztudatban élő tévedéssel, illetve részigazsággal szemben, miszerint fehér húshoz fehérbort, vörös húshoz pedig vörösbort kell adni, a valóság ennél sokkal összetettebb. Az étel elkészítési módja, ízvilága, fűszerezettsége, illetve a húsok mellé adott mártás a meghatározó a kísérő bor választásakor. Az ételek mellett meg kell ismernünk a borokat borvidékek, fajták és évjáratok szerint. A jó ízlés és a borok kóstolása során szerzett tapasztalat segíteni fog nekünk az étel-bor harmónia kialakításában. Egy dolgot fontos azonban mindig szem előtt tartani, a tudatos borválasztást.

A téma rendkívül kiterjedt szakirodalommal rendelkezik, a könyvek mellett számos folyóirat is rendszeresen megjelentet tanácsokat, útmutatókat, hogy segítsen az eligazodásban. Természetesen ezektől el lehet, és el is kell térni, hiszen mindenkinek más és más az egyénisége, ízlése. Azért, hogy tudjuk mitől térünk el szerepeljen itt néhány nemcsak az ünnepi étkezések alkalmával figyelembe veendő szabály.

¹⁷ Forrás: A fejezet elkészítéséhez Mészáros Gabriella a Magyar Borok Könyvének Ételekről, borokról c. fejezetében leírtak nyújtottak segítséget

- A paprikás ételekhez szépen illenek a savhangsúlyos vörösborok
- A zsíros jellegű ételek jól illeszthetők a magas savtartalommal bíró borokhoz
- Az ellentétek vonzzák egymást, a sós ízek egy édes borral jól kiegészítik egymást
- Savas ételekhez legalább az ételéhez hasonló, vagy annál magasabb savtartalmú fehérbort válasszunk
- Az édes ízeknél hasonlóan járjunk el, legalább olyan édes, vagy kicsivel még édesebb bort válasszunk
- A füstölt ízek /húsfélék, sajtok, stb./ kedvelik az új, égetett kishordós borokat
- A nemes fehér halfélék nem viselik el a borban található maradék cukrot, az óborok ízét és a magas alkoholtartalmat
- A tannin jól kiegészíti a zsíros ételeket, de nem szereti savakat, a sót és az édes ízeket

Hasonlóan a borokhoz az ízek és zamatok élvezetének is egyre fokozódnia kell az étkezés folyamán. A borok sorrendjében a vékony, könnyű borok megelőzik a testes, nehezebb borokat. Fehérborral kezdjük a sort, vörössel folytatjuk és ezzel is zárjuk, ha nem szerepel édes nemes bor /pl. tokaji aszú/ a kínálatban. Ha igen, akkor ezt illeti a befejezés joga. A borok kínálása során a száraz mindig megelőzi az édeset. Azonos tulajdonságok esetén az újbor sorrendben megelőzi az óbort és a kisebb alkoholtartalmú bor a magasabb alkoholtartalmút. Ha az ugyanígy párosított borokat fordított sorrendben szolgálnánk fel, akkor az katasztrófa lenne a másodikként következő bor számára.

A fentiekben említett fehér, illetve vörös húsokhoz hasonló egyszerűsített felosztás nem célszerű a boroknál sem, ahol gyakran megesik, hogy fajta szerint próbálják meg illeszteni őket egyes ételekhez /pl. chardonnay bor ajánlása halételhez/. Ez könnyen tévútra vezethet bennünket, mert belátható, hogy a borok készítési módja nagyon eltérő lehet, a reduktív acéltartályos erjesztéstől az új, kishordós érlelésig és az ezáltal eltérő borok nem illeszkednek a fogáshoz. A borokat tehát ne a szőlőfajta, hanem a termőhely és a feldolgozás, érlelés módja szerint próbáljuk csoportosítani.

Legcélszerűbb a borokat északi vagy déli karakterű kategóriába sorolni, ami a legtöbbször jól érzékelhető fehérborok esetében a sav-alkohol, vörösborok esetében pedig a sav-tannin egyensúly vizsgálatánál.

A száraz fehérborok esetében az északi típusú kategória általában karcsú, élénk savakkal szüretelt szőlőből készül acéltartályban, gyors irányított erjesztéssel. Jól példázzák ezt a németországi Rajna és Mosel völgyi fehérborok, a Franciaországban Chablis és Elzász területén termelt borok és a magyar termőterületek közül Ászár-Neszmély, Mór, Balatonfüred- Csopak, Etyek, Mátraalja, Bükkalja és Eger, időnként Tokaj-Hegyalja is. A rozéborok a karcsú savas fehérborokhoz hasonlóan viselkednek.

A száraz fehérborok másik nagy csoportját azok a borok alkotják, melyeket termelőjük hosszabb érlelésre szánt. Ezek nagy beltartalmi értékekkel rendelkező, egyes termőhelyeken magas savtartalommal szüretelt, fahordós érlelést igénylő borok. Többévesen hozzák legszebb formájukat, akár hagyományos nagyhordóban, akár új égetett kishordóban érlelik őket. Franciaországban a burgundi és a bordeaux-i, míg hazánkban Somlón, Badacsonyan és Tokaj-hegyalján készített nagy borok reprezentálják szépen ezt a típust

A vörösborok között elsősorban a cserzőanyag tartalom az, ami különbséget tesz. A hűvösebb klímán a borok savhangsúlyosak, tannintartalmuk viszonylag alacsony, míg a déli, meleg termőterületeken testes, alkoholban gazdag, dús tannintartalmú vörösborok fordulnak elő, melyeknek lágyabb savaik vannak és hosszabb érlelést igényelnek

Külön csoportot képeznek az édes borok/ pezsgők, hiszen itt a magas cukortartalom határozza meg a bor jellegét, valamint a kifejezetten savszegény, lapos bor, amely mint a következő táblázatból is látni fogjuk egyik meghatározó alap ízzel sem nyújt kiemelkedő gasztronómiai élményt. A nem létező savakat élénkíti az ételekhez fűszerként használt finom, örölt feketebors, ezzel lehet némi javulást elérni. Ezzel a bortípussal éppen ellentétesen viselkedik az utolsó csoportba sorolható száraz pezsgő, amely a gasztronómia joly-jokereként szinte minden ízhez jól illeszthető.

Az alábbi táblázat egy kis segítséget nyújt a leggyakoribb ízvilágú ételek és bortípusok legjobban illő, illetve elvetendő párosításához.

| Alapízék: ¹⁸ Borok: | Savas | Sós | Édes | Zsíros | Füstölt | Paprikás |
|-----------------------------------|--|---|--|--|--------------------------------|------------------------------------|
| Lágy, savszegény fehérbor | Nem jó, a borban lévő kevés savat is elnyomja | Semleges izhatás | Nem harmonikus | Semleges izhatás | Nem harmonikus | Nem harmonikus |
| Üde, savas fehérbor | Harmonikusan kiegyenlítik egymást | Kellemetlen izhatás, nem harmónikus | Semleges izhatás | Jó savakkal a zsír szép harmóniát ad | Nem harmonikus | Nem harmonikus |
| Száraz pezsgő CO2 | Harmonikusan kiegyenlítik egymást | Semleges izhatás | Kellemetlenül szárazzá válik az étel | Kellemes izhatás | Kellemes izhatás | Semleges izhatás |
| Barrique érlelésű fehérbor | A bor tompa lesz, a fa tanninjához nem illik a sav | Semleges izhatás | Semleges izhatás | Harmonikus, ha a bor testes és gazdag | Kellemesen kiegészítik egymást | Semleges, de inkább nem harmonizál |
| Savhangsúlyos Vörösbor | Nem harmonizál, kellemetlen izhatás a szájban | Sós és csípős ételekhez is megfelelő | Extraktédség hiányában nem harmonizál | A zsír a testet kivérszi a borból a savak maradnak | Semleges izhatás | Szépén kiegészítik egymást |
| Tanninhangsúlyos vörösbor | Nem harmonizál, a bor elveszíti a savait, kiszárad | Előtérbe kerül a tannin a só és a csípősség miatt | Extraktédség hiányában nem harmonizál | A zsír és a tannin szépén kiegészítik egymást | Semleges izhatás | Szépén kiegészítik egymást |
| Édes bor / pezsgő | Nem harmonizál, kellemetlen izhatás a szájban | Jól kiegészítik egymást | Harmonizál, ha a bor édesebb, mint az étel | Kellemetlen izhatás | Nem harmonikus | Nem harmonikus |

1. sz. táblázat: Alapízék és bortípusok párosítása

¹⁸ Forrás: A táblázat elkészítéséhez Mészáros Gabriella a Magyar Borok Könyvének Ételekről, borokról c. fejezetében közölt táblázata /235. o./, illetve saját kóstolási tapasztalat nyújtott segítséget

3.4 Egészség és a bor :¹⁹

A fogyasztási kultúrát mindig is jelentősen befolyásolta a bor és az egészség viszonya, illetve az erről kialakult vélekedés. Régebben mélyen gyökerezett az emberekben, hogy a borfogyasztás egészséges, de napjainkra megváltozott a helyzet. Néha az befolyásolja előnyösen például a vörösborok fogyasztását, hogy publikáció jelenik meg kedvező hatásukról. Máskor pedig az antialkoholista mozgalmak igyekeznek hangsúlyozni az alkohol káros hatásait és ekkor a bort is egy kalap alá veszik a többi szeszes itallal.

Amennyire igaz az a tény, hogy az ókor óta a bort bizonyos betegségek gyógyítására sikeresen használják, annyira nem felel meg a valóságnak az az állítás, hogy mindenféle betegség legfőbb gyógyszere a bor. Ismerni kell „a bor négy arcát” / táplálék, gyógyszer, élvezeti cikk, méreg / ahhoz, hogy épülésünkre és ne kárunkra szolgáljon.

Amellett, hogy a bor jelentős energiaforrás több mint 600 különféle alkotóelemet rejt magában: víz kb. 80-85 %, alkohol kb. 8-15 %, szervesanyagok /észterek, savak, cserzőanyagok, pektinek, nitrogén komponensek/, ásványi-, vitamin- és nyomelemek /kálium, magnézium, B-vitaminok, réz, mangán stb./. A bor tehát egy egészséges ital, amelynek ésszerű fogyasztása szervezetünk tápanyag- és energiaellátásához kiegészítésként szolgál. Ezen túlmenően hangulati értékének és zamatanyagai gazdagságának köszönhetően fogyasztása mindenkori örömforrás lehet.

Az étkezéshez fogyasztott bor kedvező étrendi hatása sokaknak nyilvánvaló. Számos tudományos vizsgálat bizonyítja, hogy előnyösen hathat az idegekre, a szívre, érrendszerre, csökkenti a lelki feszültségeket - amelyek érszűkítő hatásúak -, a bor tágítja az ereket, valamint gátolja a koleszterin képződését. Laboratóriumi vizsgálatok nyomán bizonyítást nyert, hogy a vörösborok procyanidoljai vírus- és baktériumölők. Ezek az anyagok hozzájárulhatnak továbbá a magasabb életkor eléréséhez és védőanyagként szerepelnek az emberi szervezetben az alkohol toxikus hatása ellen.

Persze lehet, hogy néhányan ezzel nem értenek egyet, de az alkoholt - elsősorban bort - mértékkel fogyasztók kedvezőbb életkilátásokkal rendelkeznek, mint absztinens embertársaik.

¹⁹ Forrás: A fejezet elkészítéséhez Szollár Lajos által a Magyar Borok Könyvének, Egészséges-e bort inni? c. fejezetében leírtak nyújtottak segítséget

A bor élvezeti cikk jellegéből adódóan az érzékszerveink felé nyújtott élményen túl intellektuális szerephez is juttatja a lelket. Az emberi test és a lélek harmóniájának egyik kulcsa a mértékletes borfogyasztás. Fontos azonban a mértéktartás, mert a fentiekben említett előnyök súlyos betegségekbe csaphatnak át és csak az alkohol jut szerephez az iszákosság során. Az elfogyasztott nagymennyiségű alkohol méreganyagai felhalmozódnak a szervezetben. Szerencsére a minőségi borok fogyasztásának szokásai éppen ellenkező irányba mutatnak és így segítenek az alkoholizmus elleni harcban.

3.5 A bor kóstolása.²⁰

A bor kóstolásának a célja, hogy tárgyilagos bírálatot és leírást adjunk róla. A kóstolás egyidejűleg analízáló és szintetizáló tevékenység. Az utóbbi alatt a vizsgált bornak az eddig kóstolt borokkal történő összehasonlító értékelését értjük.

A bor kóstolása három érzékszervünket veszi igénybe: a látást, a szaglást és az ízlelést, de egy hagyomány szerint azért is kell koccintani a borral, hogy a negyedik érzékszervünk funkciója, a hallás se maradjon ki a sorból. Egy másik gyakorlatiasabb érv szerint a koccintás során a rezgések segítenek a bor illatrészecskéit felszabadítani.

A szemmel való vizsgálat teszi lehetővé, hogy érzékelhessük a bor színét, tisztaságát, lecsorgását a pohár falán. A bor színének intenzitása értékes információt ad a borról. A vörösborok világosabbá válnak érésük során, a fehérek pedig sötétebbé. A poharat megdöntve más-más szín figyelhető meg középen és a széleken.

Az illatvizsgálat során az illóanyagokból származó jegyeket vizsgáljuk. Először a pohár mozgatása nélkül szagoljuk meg a bort, így a bor illatának intenzitását érezhetjük. Másodszorra mozgassuk meg a pohárban levő bort, ezáltal az illatok jobban felszabadulnak és megkapjuk az illat finomságát, tartósságát. A bor aromáját akkor is érzékeljük, ha a bor a szánkban van. A nedves illat a szájon keresztül jut el az orrüregbe. Az így felszabadult retrográd illatot nem szabad összetéveszteni az ízzel.

²⁰ Forrás: A fejezet elkészítéséhez Rohály Gábor: a Magyar Borok Könyvének A kóstolás rendje c. fejezetében leírtak nyújtottak segítséget

Az ízvizsgálat során a nyelv érzékelő-bimbói teszik lehetővé a négy alapíz megkülönböztetését, melyek az édes, a sós, a savanyú és a keserű. Amikor a bor a szájban van, érzékeljük annak fanyarságát, kerekességét, lágyságát és hőmérsékletét. Az érzetek közé soroljuk még a testességet, amelynek az alkohol- és a szárazanyagtartalom az összetevői és az esetlegesen jelen levő szén-dioxid csípősségét is. A kortyot a szájüregben megforgatva képet kapunk az összetevők egyensúlyáról, ami elsősorban az alkohol és a savtannin megfelelő arányából adódik. A bor szájban gyakorolt tartós hatása jól jelzi a minőséget, ezt lecsengésnek nevezik.

A borkóstolás a célját akkor éri el, ha az érzékelt ízekről alkotott vélemény megformálásra és kimondásra kerül. Azonban az alapízeken kívül nincsen a hang- vagy színskálához hasonló gazdagságú leíró rendszer az ízek számára. Így az ehhez alkalmazott kifejezések szótára gazdag ugyan, de sok esetben származik más érzékszervek köréből. A teljesség igénye nélkül álljon itt néhány a leggyakrabban alkalmazottak közül:

Animális: főleg vörösborokban fellelhető nehéz illat- és ízjelleg, amely az idősebb borok sajátja. Emlékeztethet bőrre, szőrmére vagy más állati eredetű anyagra, esetleg fokhagymára.

Gyümölcsös: gyümölcsöt idéző aromákkal rendelkezik, ez lehet piros húsú vagy citrusos, esetleg csonthéjas stb.

Mínérális: a vulkáni kőzetten, illetve mészkövön termelt borok sajátos íze, amely kissé sós, talajízű a borban lévő ásványi anyagok miatt

Vegetális: a virágra és gyümölcsre nem emlékeztető, de növényi eredetű illat vagy íz pl.: levél, szár, fű, stb.

3.6 A borospohár:²¹

A borospalackkal ellentétben - ahol elsősorban a kereskedőnek és a termelőnek van közvetlen befolyása a kialakításra - a borospoharak kiválasztásának feladata egyértelműen a fogyasztókra tartozik. Az egyes borvidékekhez, illetve borfajtákhoz kapcsolódóan számos speciális formájú pohár létezik. Bármilyen külsejű legyen is azonban a pohár, a borkóstolásnál az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:

²¹ Forrás: A fejezet elkészítéséhez Kató András a Borbarát 1999 őszi számában megjelent A borospohár c. cikkében leírtakat használtam fel

Fontos a borospoharak formája, mert ez módosíthatja illat- és aromaérezékelésünket. Ugyanazt a bort egy kávéscsészéből, vizespohárból, bögréből vagy tulipán formájú borospohárból kóstolva az utóbbiból kellemesebbnek és harmonikusabbnak érezzük az italt. Itt persze fizikai tényezők is közrejátszanak, hiszen a tulipán formájú pohár felfelé szűkülő kialakítása jobban megtartja az illatokat és aromákat, ezek mintegy csapdába esve összpontosulnak a kóstoló orrához érve.

A borospohár anyagát tekintve készülhet üvegből, vagy akár kristályból is, de ügyeljünk, hogy az esztétika ne menjen az ízlelés rovására. Az biztos, hogy a csiszolt, színezett darabok kevésbé alkalmasak a kóstolásra, mert a bor színe, csillogása, lecsorgása a pohár falán kevésbé érzékelhető. Legjobb a keskenyfalú, színtelen és átlátszó pohár.

A pohár mérete is nagyban hozzájárul a bor élvezetéhez, fontos hogy ne legyen se túl nagy, se túl kicsi. Egy kis likőröspohárban a bor értékei nem tudnak kibontakozni, egy túlméretezett öblű pohár pedig túl nagy felületet hagy a levegővel való érintkezéshez és a bor aromaanyagai így hamar kilehelik a lelküket. Alapvető szabályként a vörösbort nagyobb, a fehérét kisebb méretű pohárban ajánljuk. Az előbbinek időre és helyre van szüksége ahhoz, hogy aromái kibontakozhassanak és egyébként sem hűtjük. A fehéréket hidegen szolgáljuk fel - felmelegedésüket megelőzendő - kisebb mennyiségben és inkább többször utánaöltsünk.

Minden bornak megvan a maga sajátos sav-, tannin- és aroma-összetétele mind mennyiségi, mind minőségi szempontból. Ezáltal szánkban is máshogy viselkednek: nyelvünk és torkunk más-más részein fejtenek ki intenzív hatást. A kelyhek kiképzésétől is függ, hogy a bor a szánk melyik részébe jut el először. A pohár kifelé vagy befelé bővülő szája a nyelv megfelelő részére tereli az első kortyot.

A jó borospohár a kehely alatt megfelelően hosszú szárral rendelkezik, hogy meg tudjuk pörgetni a bort benne, kezünk melege is távol maradjon az italtól és az elmosódott ujjlenyomatok is elkerülhetőek legyenek a pohár falán.

A leggyakrabban előforduló poharakat tekinthetjük meg a 13. ábrán:

1. kóstoló pohár, 2. fehérboros pohár, 3. vörösboros pohár, 4. csemege/ desszertboros pohár 5. chianti és / vagy burgundi pohár 6. burgundi „Grand cru” pohár 7. bordeaux-i „Grand cru” pohár 8. pezsgősflöte 9. évjáratos pezsgő pohara 10. pezsgősflöte



13. Ábra: Boros- és pezsgőspoharak

A pohár jellemzőin túl a pohárba öntött bor mennyisége is hatással van az érzékelésünkre. Ha túlságosan teletöltjük a poharat, akkor a bor összetett aromaanyagait kevésbé érezzük, mert a bor felszíne és a pohár teteje között nincs hely az illatanyagok koncentrációjához. Az ideális mennyiség az, ha a poharat körülbelül a harmadáig-feléig töltjük meg. Ez azért is lényeges, hogy mozgatni tudjuk a bort a pohárban, mert így lehet még több illatrészecskét felszabadítani a nemes italból és a forgatás által láthatóvá válik a borospohár oldalán lecsorgó bor.

A pezsgő olyan jellegzetes ital, amely különleges poharat kíván. A sokszor helytelenül alkalmazott lapos és széles szájú pezsgőspohárral ellentétben a jó megoldás a hosszú, vékony pezsgősflöte. Míg az előbbi használatkor a kitöltött italból rendkívül gyorsan távozik a szén-dioxid, addig a karcsú, magas pohárból a buborékok lassan és elegánsan szállnak fel, az illatok pedig koncentrálni tudnak.

A leírtakat összegezve a jó borospohár olyan, hogy a használati érték szépséggel párosul és így segít a bor üzenetének a közvetítésében.

3.6 A bor fogyasztása:

A bort mindig kóstoljuk, sohase igyuk! Nem az ivás, hanem a kortyolgatás sokszorozza meg az élvezetet. A gasztronómia Arisztotelésze Brillant-Savarin fogalmazta meg a következő gondolatot „Az igazán szakértő csak kortyolgatva issza borát, mert ahányszor csak szünetet tart, ugyanannyi gyönyörűséget érez, mint amennyit akkor érzett volna, ha egy hajtásra kiüríti poharát.”

Milyen hőmérsékleten fogyasszuk a bort?

A hőmérsékletnél semmi sem befolyásolja jobban a borok élvezetét. A bort egyaránt lehet a valóságosnál kedvezőbb színben feltüntetni és a fogyasztót megtéveszteni a felszolgált bor hőmérsékletének megválasztásával. Jéghideg vörösbor és langyos chardonnay - ezt szörnyű lenne kóstolni egy szakavatott borfogyasztó számára. Az etikett szabályainak megsértésén túl azonban a fő oka ennek az, hogy ezek a borok ilyen állapotban egész más ízbenyomást keltenek, mint legjobb formájukban.

Az emberi szaglászerv csak a levegőben oldott anyagokra érzékeny. A vörösbor összetevőinek molekulásúlya általában nagyobb és emiatt kevésbé illékony, illetőleg illatos, mint a fehérbor hasonló anyagai. A vörösborokat azért szolgálják fel szobahőmérsékleten, hogy felmelegedjenek arra a hőfokra, amelyen megkezdődik az aromaanyagaik párolgása. Ez a hőfok annál magasabb, minél testesebb a bor. Egy illatos könnyű vörösbor úgy lehet kezelni, mint a fehérborokat, az ilyen bor akár hideg is lehet, az illatanyagai akkor is szinte lehengerlőek. Másrészt viszont egy kialakult, érett vörösbornak szüksége lehet a szobahőmérsékletre, a kóstoló személy pohár falát melengető kezére, sőt talán még magának a szájnak a melegére is ahhoz, hogy bonyolult összetevői párologni kezdjenek.

A cserzőanyagok sokkal jobban érvényre jutnak alacsony hőmérsékleten. Emiatt minél melegebben szolgálják fel a fiatal vörösborokat, annál lágyabbnak, gazdagabbnak és kifejllettebbnek tűnik a zamatuk.

Az igen édes fehérborok gazdagságának ellensúlyozásához szintén hideg kell, még akkor is, ha ez esetleg bizonyos aromáikat elfedi. A legjobb igen hidegen kitölteni őket és megvárni, amíg felmelegszenek kissé. Ennek során - miközben az ember kortyolgatja őket - úgy tűnik minden aromájuk és bukéjuk felszabadul.

Általános érvényű szabályként említhető, hogy a testesebb borokat melegebben kell felszolgálni, mint az alkoholban szegényeket, a száraz borok pedig rendszerint kedvezőbb benyomást keltenek szobahőmérsékleten, mint az édesek. A borok ajánlott szervírozási hőmérsékletei az alábbi, 2. számú táblázatban²² láthatók.

| Borfajta | Ajánlott hőfok |
|---|-----------------------|
| Pezsgő és aperitif borok | 6-8 °C |
| Száraz fehér borok | 8-10 °C |
| Aromás és félédes fehér borok | 9-11 °C |
| Rozéborok | 9-11 °C |
| Késői szüretelésű vagy töppedt szőlőből készült borok | 11-12 °C |
| Desszertborok | 12-14 °C |

²² A táblázatot a 2002-es Borkalauzban közölt adatok alapján készítettem el

| | |
|-----------------------------|----------|
| Könnyű és fiatal vörösborok | 13-15 °C |
| Középnéhez vörösborok | 14-16 °C |
| Nehéz vörösborok, óborok | 16-19 °C |

2. számú táblázat: A borok ajánlott fogyasztási hőmérsékletei

Hogyan hűtsük le a bort?

A fehérbort könnyebb felszolgálni a megfelelő hőmérsékleten, mint a vöröset, mert be lehet tenni hűtőszekrénybe. A legjobb módszer azonban egy borosüveg lehűtésére az, hogy be kell állítani egy hűtővödörbe, amely víz és jég keverékével van megtöltve.

Hogyan melegítsük fel szobahőmérsékletre a bort?

A szobahőmérsékleten a borok esetében 16-18 fokot kell érteni, mivel régebben a szobák kevésbé voltak fűtve. Ezt a hőfokot könnyen elérhetjük, ha a bort kis időre egy melegebb helységbe tesszük. Mivel azonban a pohárban hamar felmelegszik a bor, ezért inkább a kelleténél hidegebben szolgáljuk fel, mintsem túl melegen.

3.7 A bor éttermi felszolgálása:

A fejlett fogyasztási kultúrájú országokban a boroknak jelentős hányadát éttermekben, szállodákban fogyasztják el. A jobb éttermekben kivétel nélkül található egy borokkal, italokkal foglalkozó szakember. Őt pohárnok vagy italospincér néven nevezik, de már nálunk is elterjedt a francia sommelier megnevezés. A továbbiakban a szakdolgozatban is ez szerepel.

A palack kinyitása:

A palack kinyitása egy kényes művelet, melyet azonban illik megtanulni. Egy rosszul eltávolított ónkupak esztétikai szempontból hátrányosan mutat a palack nyakán. Egy rosszul beillesztett dugóhúzó vagy egy rossz dugóhúzási technika esetén fennáll a veszélye annak, hogy a dugó megrongálódik, morzsái a borba kerülnek, és erőszakkal kell kinyitni a palackot.

Vegyünk egy sommelier-t, akit a vendéglőben mindenki kedvére figyelhet. Először is megmutatja a vendégnek a kért palackot, közben felvilágosítást ad annak megnevezéséről és évjáratáról. Fontos, hogy olvasható legyen a címke, vagyis a bor „személyi igazolványa”. Ezután az ún. „italoskés” élének segítségével a pincér elvágja a kupakot, vagy a felénél, vagy közvetlenül a palack pereme alatt /a palacknyak legfelső részénél/. Így elkerülhető a bor és a fémkupak közötti minden későbbi érintkezés. A palack pereme gyakran egy kicsit szennyezett, főleg ha a bor már régóta érlelődött a pincében - le kell tehát törölni.

A palack kinyitása csavaros vagy emelős dugóhúzóval történik, így a dugó erőszak nélkül távolítható el a palackból. Amikor a dugó már majdnem kiszabadult a palacknyakból, a sommelier azt a kezével húzza ki, hogy elkerülje a pukkanó hangot. Egyébként is a lehető legdiszkrétebben kell dolgoznia. A dugót nem szabad teljesen átfúrni, mert így a parafa dugó morzsái behullhatnak a borba. Miután kinyitotta a palackot, a pincér ismét megtörli a palack nyílását egy kendővel, majd a dugót henger alakú felületével végiggörgeti a palack nyakán, hogy eltávolítsa az esetlegesen odatapadt kendőszöszöket. Ezen kívül meg kell vizsgálnia és szagolnia a dugót, amelynek rossz külsője és kellemetlen szaga jelezheti, hogy a bor esetleg „dugóízű”. Ebben az esetben a pincér, hogy megbizonyosodjon feltételezéséről, feltűnés nélkül megízleli a bort, s szükség esetén egy másik palackot nyit ki.

Mindezen elővigyázatossági intézkedések után a sommelier először a rendelést leadó személy poharába tölt. Ha ő elégedett a borral, akkor a többi vendégnek is tölt, mindig jobboldalról. Felszolgálat közben a sommelier mindig ügyel arra, hogy a címke folyamatosan látható legyen.

A felszolgálat előtt mennyi idővel kell kinyitni a palackot?

Általában elmondható, hogy az idősebb borok minősége javul, ha néhány órával a felszolgálat előtt kinyitják palackjukat, különösen igaz ez a vörösborokra, melyek ily módon kerekébbé és lágyabbá válnak. Emellett, levegővel való érintkezés hatására, a borban lévő zamatanyagok felszabadulnak, és jobban kifejeződik az ital aromakészlete. Ami a fiatalabb, esetleg reduktív készítésű borokat illeti, legjobb, ha közvetlenül a felszolgálat előtt nyitjuk ki palackjukat, így a bor nem veszíti el alapkarakterét.

A borok közül az ünnepi étkezések alkalmával gyakran szerephez jutnak a pezsgők, amelyek szinte minden fogáshoz jól illeszkednek és aperitifként is nagyon népszerűek. Abból a célból, hogy jól nyissuk ki az ilyen pezsgősüveget, a palackot kb.45 fokkal meg kell döntenünk, miközben a drótkosártól megszabadított dugót szilárdan fogjuk. A palackra gyakorolt forgató mozdulattal lehetővé válik, a lassú, zajtalan, habveszteség nélküli palacknyitás. A palacknyak megtörlése után először egyujjnyi pezsgőt töltünk a hosszúkás talpas pohárba, majd - miután a habzás lecsendesült - hozzátöltünk még. A pezsgő felszolgálására a hosszúkás /fuvola, tulipán vagy tojás alakú/ poharak alkalmasabbak, mint a nagyobb átmérőjű, kehely alakú poharak. Az előbbieket ugyanis lehetővé teszik a gázok és az apró buborékok folyamatos, lassú felszabadulását, ami a Champagne és más pezsgők minőségének legfőbb záloga.

A dekantálás /leöntés/:

Vízszintesen tárolt, muzeális borok esetében nem ritka, hogy az átlátszó palackon keresztül, a palack egész hosszában üledék látható. Ez az üledék csersavból és színezőanyagokból áll, melyek idővel labilissá válnak.

A bor és az üledék szétválasztásának módszere: a dekantálás /14. ábra/. Ez a kényes művelet abból áll, hogy a bort lassan át kell tölteni egy kancsóba, úgy, hogy az üledék a palackban maradjon. Mindezt egy fényforrás fölött kell elvégezni. Amint feltűnnek az első szilárd részecskék a palack nyakánál, a műveletet abba kell hagyni. Amennyiben a bor nagyon öreg és törékeny, a sommelier csak közvetlenül a felszolgálás előtt önti le azt - így csökkentve az oxidáció mértékét. De előfordul, hogy egyáltalán nem is önti le a bort - nehogy az megtörjön.



14. Ábra: Dekantálás

Otthon elegendő, ha az étkezést megelőző napon a kiválasztott palackot függőleges helyzetbe állítjuk. A szilárd részeknek így elegendő idejük marad, hogy a palack aljára ülepedjenek le. Finoman kell kinyitnunk a palackot és vigyázva öntenünk a bort, nehogy az üledék újra lebegni kezdjen az italban.

A kancsóba töltés szintén egy lehetséges módja a kevés aromát kibocsátó, ún. „zárt” borok szellőztetésének, vagy a még keményebb borok csersavai lekerékítésének. A bort

körülvevő levegő - az oxidáció folytán - kémiai változásokat idéz elő a bor csersavszerkezetében, így az veszít fanyarságából, és kerekébbé, lágyabbá válik. Végül egyes palackokban, a boréval megegyező színű kristályos üledék található: borkőkristályról van szó, amely a hideg hatására csapódik ki. Ebben az esetben a leöntésnek nincs értelme, a kristályok elég súlyosak ahhoz, hogy a palack alján maradjanak a felszolgálás alatt.

3.8 A bor tárolása és érlelése:

A boronként változó ideig tartó, hordóban vagy tartályban történő érlelést követően a bort rendszerint palackba töltik. Mindamellet ez még nem jelenti azt, hogy a bor elérte fejlődésének végső stádiumát, hiszen fizikai-kémiai tulajdonságai lassan, de folyamatosan változnak az évek során még a palackban is.

Egy jó pince lehetőséget ad a bor megfelelő körülmények között történő tárolására és érlelésére, de természetesen erre nem mindig adottak a környezeti és anyagi feltételek. Például a lakásban történő elhelyezésre a pinceszekrény az elfogadható megoldás. Ez mindössze egy hűtőszekrény helyét foglalja el, ugyanakkor több mint száz palack tárolására alkalmas amellet, hogy a bor harmonikus érleléséhez szükséges összes követelménynek megfelel. Legyen szó akár az előbbi, illetve az utóbbi megoldásról, az optimális tárolási feltételek fontossági sorrendben az alábbiakban összegezhetők:

- A palackok **vízszintes elhelyezése** elengedhetetlen feltétel a parafa dugó kiszáradásának, és ezáltal a bor levegővel történő érintkezésének elkerülésében.
- A borokat körülvevő **ideális hőmérséklet** 11-13 C fok, de 15 C fokig még megfelelőnek mondható. A bor nem szereti a hőmérséklet ingadozását sem, lehetőség szerint kerüljük a napi több fokos hőmérsékletváltozást.
- A káros fizikai behatásoktól /rázkódás, rezgés/ mentes, **nyugodt állapot** biztosítása a legkedvezőbb.
- A **tárolótér levegőjének nedvességtartalma** jelentős mértékben befolyásolja a dugó élettartamát és minőségét. 65-80 % közötti páratartalom esetén a dugók nem száradnak ki, ugyanakkor a kupakok sem mennek tönkre a túlzott nedvesség miatt.
- A **sötétség** elősegíti a bor hosszú és harmonikus érlelését, a közvetlen napsütésnek kitett palackok tartalma gyorsan előregszik, tönkremegy.

A borok érlelésre való alkalmassága:

A borok összessége jelentős különbözőséget mutat. A bor fejlődési módja szoros összefüggésben van annak összetételével és jellemző tulajdonságaival: ahány bor, annyiféle fejlődési sajátosság. Érlelésre alkalmasságának megfelelően a bor hosszabb vagy rövidebb idő alatt éri el optimális állapotát.

A borok között vannak olyan típusok, amelyek nem alkalmasak az érlelésre, így ezek minősége a pincében nem javul, hanem éppen ellenkezőleg, a hosszú tárolás során elveszítik frissességüket, gyümölcsösségüket. Ebbe a csoportba tartozik a száraz fehérborok többsége, a korábban már említett reduktív technológiájú borok, a rozéborok, a pezsgők nagy többsége és az újborként fogyasztandó fehér- vagy vörösborok. Jellemző példa erre az alacsonyabb csersavtartalommal rendelkező, de zamatos és üde francia Beaujolais Nouveau, amelyet célszerű a palackozást követő hetekben elfogyasztani, mert minősége az idő múlásával gyorsan gyengül.

Ellentétben az előzőekkel, a nagyborok egyértelműen javulnak az évekig tartó érlelés folyamán. A vörösborok közül a tanninban gazdag fajtából származó italok érlelhetők a legtovább. A fehérborok közül pedig a természetes, édes csemegeborok, illetve a szőlőpárlat hozzáadásával erősített édes borok alkalmasak igazán a hosszú érlelésre. Általánosságban azonban annyi még elmondható, hogy az oxidatív technológiával, tehát fahordóban vagy új kishordóban érlelt borok tovább eltarthatók, mint a reduktív technológiával, tehát acéltartályban készült társaik. Egy korábbi fejezetben már részletesen kifejtésre kerültek az itt említett technológiák.

Fejlettség szempontjából a bor különböző stádiumokban lehet. Így beszélhetünk fejletlen, fiatal borról, érett borról, valamint öreg, elvénült borról.

Egy bor érlelésre alkalmassága a termőterület adottságainak, a szőlőfajtának, az emberi munkának /szőlőművelés, borkészítési technológia/, illetve az adott évjárat jellegzetességeinek a függvénye. Valóban nincs két egyforma év, az időjárási körülmények miatt, amelyek mindenhol közvetlenül befolyásolják a szőlő növekedésének az időszakában a szőlőtermést, és ezen keresztül a bor minőségét is. Az évek egymást követik, de nem

hasonlítanak egymásra. Így igaz ez a különböző évek bortermésére, a különböző évjáratú borokra is.

A nagy évjáratú boroknak hosszú fiatalkoruk van. Ez éveket, sőt akár évtizedeket is jelenthet. Kiteljesedésük időszaka változó hosszúságú lehet. A kóstolók során lehet megállapítani a bor fejlettségi állapotát és a fogyasztás megfelelő pillanatát, amikor a bor még nem érkezett a hanyatlás időszakába. Mindazonáltal nem kell mindent eldöntő érvként figyelembe venni az évjáratot, hiszen nem ritka, hogy nagyon jó borokat kóstolhatunk egy nem igazán jó évjáratból. A lényeg az, hogy a bort fejlődési időszakának egy megfelelő pillanatában fogyasszuk és így bármilyen évjáratú is legyen, a kóstolási élmény értékes lesz.

4. KERESKEDELMI KULTÚRA:

„Az igazi kérdés az érték,
és nem az ár.”

/Robert T. Lindgreen/

Idáig foglalkoztunk már a bor történetével, termelési és fogyasztási szokásaival, jellemzőivel, de nem került említés a bor kereskedelmi termék jellegéről. Ha teljes képet akarunk, akkor ezt sem hanyagolhatjuk el. A jó kereskedő persze - mint a borász is - nem csak úgy gondol a borra, mint megélhetésének forrására, hanem ismeri, figyelembe veszi, és tiszteletben tartja az eddigi fejezetekben leírt számtalan olyan szempontot, amely megkülönbözteti a bort egy kereskedelmi tucatterméktől. A bort szinte bármely más árucikknél jobban nyomon lehet követni földrajzilag. Ez az ital azon néhány dolog közé tartozik, amelyet lekaphatunk a polcról vagy kiválaszthatunk egy borjegyzékről, és egyetlen pillantással megállapíthatjuk róla, hogy ki készítette, mikor és pontosan honnan származik.

A kereskedelmi kultúra meghatározására az a legjobb kiindulási pont, ha tudjuk, hogy a borkereskedelemmel nemcsak a bort, mint terméket adjuk el a piacon, hanem a termelő ország hangulatát, az ottani hagyományok egy darabját, az ott élő emberek életformáját is. Természetesen a kereskedelmi kultúra szorosan összefonódik a termelői és a fogyasztói szokásokkal. Meg kell azonban említeni, hogy a forgalmazásnál legalább ennyire fontos a kereskedelem intézményrendszere, az értékesítési csatornák kiépítettsége és színvonala, a kereskedelem /pl. propaganda, reklám/ szabályozottsága.

A fejezetet a marketingmix négy fő alkotóeleméből álló vázra építettem fel. A termék /product/, az ár /price/, az értékesítési csatorna /place/ és a marketingkommunikáció /promotion/ szerepel tehát önálló részként. A 4P elméletből kiindulva igyekszem a borhoz való kapcsolódási pontokat körbejárni. Természetesen a téma itt is óriási, így csak az általam leginkább fontosnak tartott dolgokat vettem be az összeállításba.

4.1 Termék :

A marketingmix első és legfontosabb eleme a termék. Az előző fejezetekben már részletesen foglalkoztam ezzel, így maga a bor, mint termék már nem kerül említésre. A konkrét terméken kívül azonban ide tartozik még a márkanév, a csomagolás, a garanciák és a termékhez kapcsolt szolgáltatások meghatározása is.

4.1.1 Márkanév:

A márkanévvel az eladó azt ígéri a vevőnek, hogy előnyök és értékek sorához fogja következetesen hozzájuttatni. A legjobb bormárkák „kezeskednek” a minőségért, így könnyen érthető, hogy a piaci hatalom a jól csengő márkanévvel rendelkező termelők kezében van. A bevezetett márkanév előnyei jól definiálhatóak:

- A bormárka nevének ismertsége miatt a termelő marketingköltségei csökkennek.
- A termelő alkuereje nő forgalmazóival és viszonteladóival szemben, hiszen a vásárlók elvárják tőlük, hogy tartsák az adott márkát.
- A márkanév némi védelmet nyújt az éles árversenyben, illetve ha a márkanévhez kapcsolódó minőség jobb a versenytársakénál, a termelő többet kérhet a palackokért.
- A bortermelő könnyebben bővítheti a választékot új fajtával vagy vezethet be új készítési módot, ha a pincészet, illetve a borvidék neve ismert.

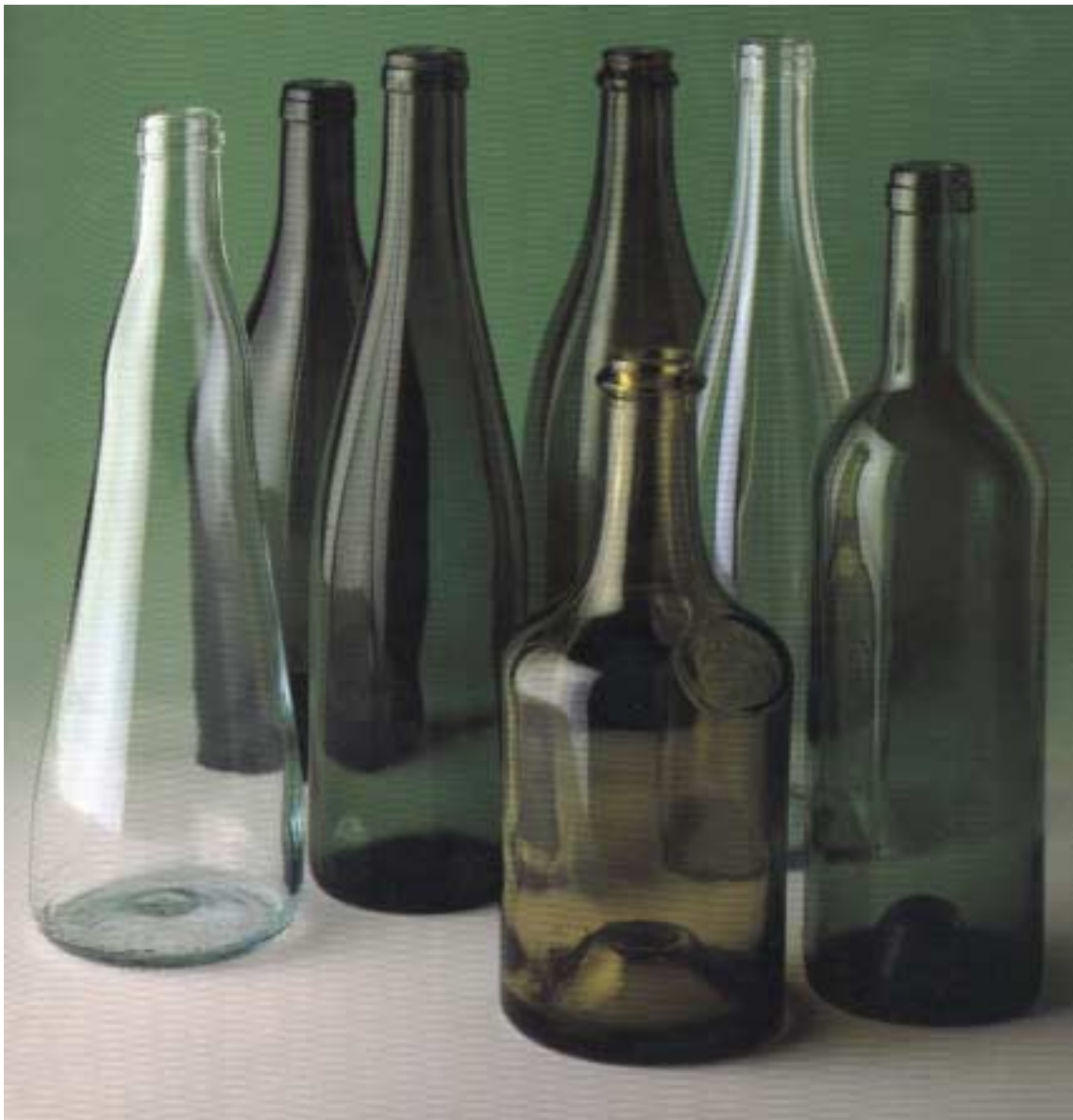
A borok világában híres márkanevek például a Sauternes-i édesborok, a burgundiai és bordeaux-i vörösborok, a sherry, a portói, a Rajna és Mosel völgyi német borok és a Champagne. Természetesen még sok borvidéket vagy akár dülőt, pincészetet fel lehetne sorolni, amelyek hallatán a szakavatott borbarátok szájában összefut a nyál, de talán ezek a legfontosabbak.

Nem állunk, azaz helyesebben szólva nem állnánk rosszul mi magyarok sem a márkaneveket tekintve. A feltételes mód oka a szocializmus több évtizedes káros tevékenységében rejlik, ami a márkaneveink bel- és külföldi piacokon egyaránt meglévő korábbi tekintélyét lerombolta. Sajnos a borok jó hírét csak kitartó, szívós marketingmunkával és folyamatos, jó minőséggel lehet visszaszerezni. Legnagyobb magyar márkanevünk a

tokaji aszú, de az egri, illetve szekszárdi bikavér vagy a nászéjszakák bora, a somlói bor is ismert a határainkon túl.

4.1.2 Csomagolás:

A minőségi borok legnagyobb része üvegpalackban kerül a fogyasztóhoz, de az üvegen kívül más anyagból is készülhet borospalack. Itt általában a szintetikus műanyag palackokról van szó, amelyek előnye az árukön kívül, hogy könnyűek, nem törékenyek és tökéletesen megfelelnek a gyors fogyasztásra szánt borokkal szemben támasztott követelményeknek. Más kiszerelési formában is találhatunk borokat: műanyag kanna, kartonnal körülvett műanyag tömlő és kartondoboz vagy kartonpalack.



15. Ábra: Borospalackok

Különösen az asztali boroknál hódít a csomagolásnak eme külső megjelenésében /alakban és űrtartalomban/ sokrétű változata. A minőségi borok esetében azonban továbbra is az üvegpalack marad a legértékesebb csomagolási forma /15. ábra/.

Amikor bort rendelünk egy étteremben, a pincérnek, mielőtt kinyitná, illendő megmutatnia az üveget. Erre nemcsak azért van szükség, hogy biztosak lehessünk benne, a megfelelő bort kapjuk-e, hanem azért is, hogy ellenőrizhessük az üvegben lévő bor mennyiségét is. Minél magasabban van ugyanis a borszint, annál kevesebb levegő szorult a palackba, ami valószínűsíti, hogy jó borról van szó, hiszen nem oxidálódott nagyon. Ezért van az, hogy annál megbízhatóbb egy bor, minél nagyobb üvegben tároljuk, hiszen minél nagyobb az üveg, a bor felülete arányosan annál kevesebb levegővel érintkezik. Ezt saját kóstolási tapasztalatommal is megerősíthetem, mert volt alkalmam egyszerre kóstolni ugyanazt a bort normál és magnum palackban. A verseny ugyan kis mértékben, de az utóbbi javára dőlt el.

A hozzáértők polcain ezért aztán hiába is keresnénk a legkisebb 0,375 literes borosüvegeket, mivel ők a normál 0,75 literes palackokkal kezdik a gyűjtést. Az ennél nagyobb palackok kereskedelmi forgalomba már ritkán kerülnek, inkább a szenvedélyes gyűjtők érdeklődését keltik fel. A standard utáni következő méret a már említett Magnum névre hallgat és másfél liternyi italt tölthetünk bele, de van Duplamagnum is, amelybe három liter bor férhet, sőt létezik az Imperial is, azaz a birodalmi méret, amely hatliteres űrtartalommal bír és ezt már bizony felemelni sem könnyű. Ezeket az üvegeket már tényleg csak megszállott borgyűjtők vásárolják, sőt ők kifejezetten keresik a minél nagyobb üvegeket. Kissé hihetetlen, de a borárverések sztárjai közé az olyan, nevükben is tekintélyes darabok tartoznak, mint a Salmanazar, amely kilenc litert tartalmaz, vagy a Baltazar, amelybe tizenkét liter fér. A legnagyobb, szinte hordónyi nagyságú üveget, amely tizenöt litert is befogad, Nebuchadnezzarra keresztelték.

A leggyakoribbak természetesen a 0,75 l-es űrtartalmú palackok, melyeket korábban általában a minőségi borokhoz használtak fel. Ma már egyre inkább használatosak az asztali borok esetében is, kiszorítva a gyakorlatból a jól ismert egyliteres palackokat.

0,5 literes űrtartalommal és különleges formával rendelkeznek az ún. tokaji palackok. Ezek aztán elterjedtek sok helyen Európában a különleges minőségű édes borok üvegeként. Természetesen saját üveggel rendelkezik a portói és a sherry, de további sokféle

egyedi palack is forgalomba kerül manapság a marketingszemponatok maximális figyelembe vételével.

A csomagoláshoz kapcsolódóan említeném meg a boros dugókat²³ is, hiszen a bort csak hatékony dugózás mellett lehet hosszú ideig tárolni és érlelni. A hibás, átázott dugók mellett vagy rajtuk keresztül levegő hatolhat a palackba, és tönkretetheti a nemes italt. Nincs annál bosszantóbb, amikor vendégeinket szeretnénk megkínálni és a dugóhúzás végeztével azt kell megállapítanunk, hogy a bor penész- vagy dugóízű vagy más szennyeződés került bele az eltávolított dugóból. Az olcsóbb termékeknél fokozottabb a veszély, mert a termelő valószínűleg nem áldozott nagy összeget a jó minőségű dugóra, ami megfelelő hosszúsággal és tömörséggel rendelkezik. A 16. ábra a piacon leggyakrabban előforduló dugókat mutatja be.



16. Ábra: Borosdugók

A dugógyártók a piaci igényeknek megfelelően igyekeznek tökéletesíteni termékeiket. Már régen használatosak a darabokból préselt és ragasztott ún. agglomerált dugók. Ezek sem tökéletesek azonban, és így sok bortermelő, elsősorban az újvilágban másféle du-

²³ Forrás: A leírtakhoz Hugh Johnson - Jancis Robinson: A világ boratlasza c. könyvének A bor tárolása c. fejezetében leírtak nyújtottak segítséget

gókra tér át. A műanyagból készült dugók mellett például csavaros kupakot is használnak, különösen az aromákban gazdag boroknál. A jó zárás és a könnyű eltávolíthatóság mellett a csavaros kupakok azonban nem nyújtanak módot a sokak által kedvelt dugóhúzó szertartás végrehajtására. Az asztali boroknál esetenként még ma is használatos a söröskupak a palack lezárásához.

Egyes vélemények szerint a borok másként érnek, esetleg veszítenek eleganciájukból hosszabb távon, ha a palackokat nem természetes eredetű dugókkal zárják le. Könnyen meg lehet azonban, hogy ez csak egyik szülötte a hagyománytisztelő, a fejlődésnek sok esetben gátat szabó európai gondolkodásnak.

A borosüvegeket a palackozóban általában papírkartonokba, illetve a drágábbakat különleges faládákba helyezik. Ez jelenti a nagyobb egységcsomagot a szállításhoz.

4.1.3 Garancia:

A fogyasztói tudatban élő, termékre vonatkozó garancia inkább a műszaki cikkekhez kapcsolódik, semmint a borokhoz. Pedig ritkán ugyan, de előfordul ez a borpiacon is az értékesítés előmozdítására, vagy a vásárlói elégedettség fenntartására.

Az előbbi egyik példája a pénzvisszafizetésre szóló garancia, amelynek lényege az, hogy amennyiben a bor minősége nem felel meg az elvárásoknak, a kereskedő visszaveszi azt, vagy másik ugyanolyanra cseréli ki.

A másodikra pedig jó példa az éttermi értékesítés, ahol a sommelier a hibás, vagy alapos indokkal hibásnak mondott bort azonnal kicseréli, és természetesen nem kell két palack árát kifizetni.

4.1.4 Kapcsolt szolgáltatások:

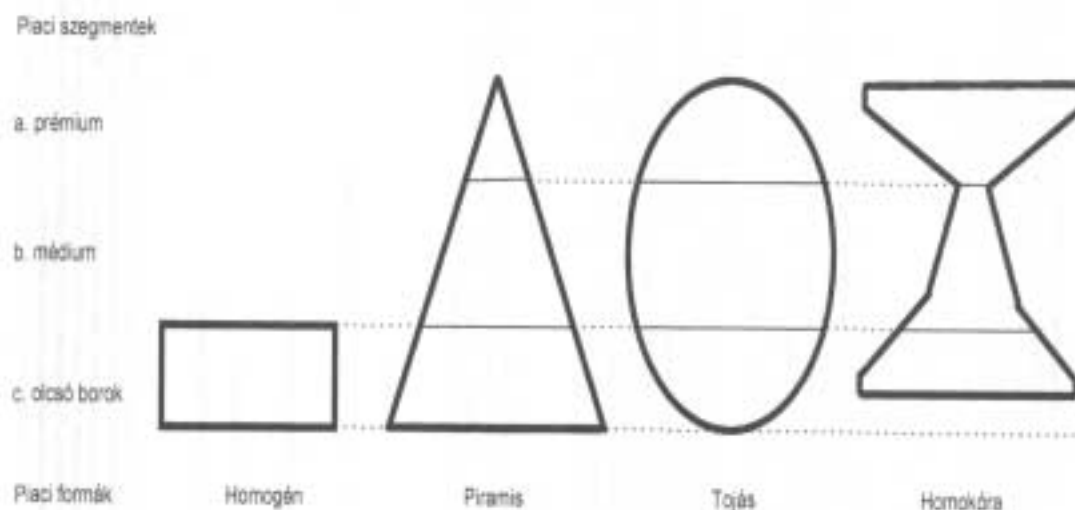
A kapcsolt szolgáltatások biztosítására szintén tágabb teret nyújtanak az összetettebb műszaki-fogyasztási cikkek, mint a borok. Ami egy személygépkocsinál a meghatározott ideig szóló ingyenes szerviz, a benzinutalvány vagy a díjmentes helyszíni hibaelhárítás, az a boroknál más formában működik. A borokhoz viszonylag ritkán kapcsolódó egyéb szolgáltatások egyik példája lehet, ha a vevő díjtalan telefonszámot hívhat az észrevételeivel, esetleges reklamációival. Másik jó példa pedig az elsősorban borszak-

üzletek által szervezett, illetve fenntartott vásárlói borklubok, ahol ingyenes kóstolókat tartanak, a termelők személyesen kínálják, méltatják a boraikat, esetleg előadást tartanak a borvidék múltjáról és jövőjéről.

4.2 Ár:

Az ár a marketingmix másik alapvető eleme, hiszen ebből kell fedezni a termelő költségeit /az ültetvény telepítésétől kezdve egészen a palackozásig/, valamint a szállítási, reklámozási, értékesítési, stb. költségeket. Nagyon sokféle szempontból lehetne az ár és a borok kapcsolatát vizsgálni, de választásom a borpiac fejlődési formáira²⁴ esett, mert így folyamatában lehet követni a lezajló változásokat.

Az európai borpiac fejlődésében jelentős leegyszerűsítéssel négy formát tudunk megkülönböztetni. Ez a négy forma, mind a fehérborra, mind pedig a vörösborra és a pezsgőre érvényes lehet. Ugyanakkor ez a három termékkategória a különböző fejlődési fokozatokat nem szükségszerűen egyszerre és egy időben éri el /17. ábra/. A borpiac fejlődési szakaszaiban az látható, hogy az árak és a minőség kölcsönhatásának függvényében milyen változások zajlottak le.



17. Ábra: A borpiac fejlődési formái

²⁴ Forrás: A Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet „Versenyképes bor” c. jegyzetében leírtakat használtam fel

4.2.1 Homogén borpiac:

Ebben a piaci formában a piac nem ismeri el a nagy árkülönbséget és nem differenciál. A márkák és a származási hely elnevezések nem játszanak fontos szerepet. A fajták termelési és piaci potenciális értékének megfelelően nem képződik többletérték. A piac homogén és ezt a homogenitást elégitik ki a termelők tömegtermékei is, a termékek eltérő jellegét és értékét - amennyiben találunk ilyet - a piac összemosza. Ez a piaci forma már csak néhány fejletlen kelet-európai országra jellemző, de az 1960-as, 70-es években ez uralkodott Magyarországon is.

4.2.2 Piramis alakú piaci forma:

Ebben a szakaszban a piac igen erős differenciálásnak indul és kialakul az alapvetően három piaci szegmensre osztott piac. Ez a három szegmens a következő: a piramis csúcán a különleges minőségű borok, közepén a minőségi borok, míg a legalján mennyiségileg a legnagyobb szeletet kitevő asztali vagy az olcsó borok helyezkednek el. Amíg a volt szocialista országokban eltérő piramisformával ugyan, de egyértelműen ezzel a piaccal állunk szemben, addig a fejlett nyugat európai borpiacon ez a forma már túlhaladott.

4.2.3 Tojás alakzatú piaci forma:

Az Európai Unió borpiacán a 80-as években kialakult és általánossá vált piaci tagozódásnak tekinthető. Ennek a formának a létrejötte elsősorban arra vezethető vissza, hogy a piramis alakzat legalján lévő termelők /a túltermelés által leginkább sújtott piaci résztvevők/ technológiai fejlesztésekbe és új marketing stratégiákba kezdtek. Az alapot ehhez sok esetben Uniós források biztosították. Ennek következtében javult a termékeknek a minősége és nőtt a marketing munka hatékonysága. Új márkák, új származáshely elnevezések születtek, több figyelmet fordítottak a fajták piaci jelentőségére és erősödött az európai integráció is. Következésképpen felduzzadt a középső piaci szegmens és az tovább differenciálódott, a legalsó kategória pedig elvékonyodott. A túltermelés a középső kategóriába csúszott át és a felső kategória alsó részét is veszélyezteti már.

4.2.4 Homokóra alakzatú piaci forma:

Ez a piaci forma ma még csak a pezsgő piacon alakult ki, de a borral foglalkozó marketing szakemberek véleménye szerint a vörös borok piacán várható legközelebb hasonló piaci fejlődés. Ennek a furcsa alakzatnak a létrejötte azzal magyarázható, hogy a középső kategória lett a túltermelés színtere, igen komoly árverseny alakult ki és ebben az árversenyben természetesen azok a termelők győztek, amelyek olcsóbban tudták előállítani a borokat. Erre jó példát jelentenek a korábban már említett tengerentúli országok borai, amelyek a középső kategóriában nem kiemelkedő, de elfogadható minőséget képviselnek viszonylag alacsony áron.

4.3 Értékesítési csatorna:

Ha marketing szempontból tekintjük leegyszerűsítve az értékesítési csatornát, akkor a cél az, hogy a termékek a megfelelő mennyiségben, minőségben, a megfelelő időben és helyen álljanak rendelkezésre. Ezen túlmenően fontos szerepet játszik a termékről, illetve a hozzá kapcsolódó háttérrel szülő tengernyi információ fogyasztóhoz történő eljuttatásában. Az információ természetesen visszafelé is áramlik, a piacról így szerezhetnek leghatékonyabban adatokat a termelők.

A borpiaci értékesítés csatornáit a következőképpen lehet megadni:

- Közvetlenül a pincészeteknél/ borturizmus
- Hagyományos értékesítés során/ kis- és közepes alapterületű általános élelmiszerüzletek
- Nagy alapterületű szuper-, illetve hipermarketekben/ bevásárlóközpontok
- Vendéglátóipar keretei között /borozók, szállodák és éttermek - HORECA
- Borszaküzletekben /vinotékák
- Árverés keretei között

4.3.1 Borturizmus:

Az idegenforgalom egyre nagyobb gazdasági szerepet játszik világszerte. Jótékony hatással van a többi gazdasági ágazatra és a társadalom helyzetének fejlődésére egyaránt.

A beruházások ösztönzése révén új munkahelyeket teremt ott, ahol esetleg nagy a munkanélküliség, és ez rendkívül fontos az elmaradottabb térségek felzárkóztatásában. Az arra alkalmas területeken a borturizmus az idegenforgalom szerves részévé kell váljon, hogy ezekből az előnyökből az adott régió és azok polgárai részesülhessenek.

Kereskedelmi szempontból nézve a termelőtől a fogyasztóig vezető út a legrövidebb akkor, ha közbenső láncszem nélkül, közvetlenül a pincészetben történik a beszerzés. Ez vagy alacsonyabb fogyasztói árban nyilvánul meg, ami kíméli a vevő pénztárcáját, vagy pedig az egyébként szokásos kereskedelmi ár esetén nagyobb árrést jelent a termelőnek. Ezen kívül a gazdáknak és a fogyasztóknak is jó lehetőséget teremt a közvetlen kapcsolatra, kötetlen beszélgetésre, ami visszajelzés, hasznos információ a továbbiakra nézve. Nem elhanyagolható az a tény sem, hogy a borturizmus fejlesztése egybeesik az Európai Unió megfogalmazott célkitűzéseivel. Ezeknek a tényeknek a tükrében látható, hogy a borturizmus kiemelten fontos, mint értékesítési csatorna.

Nyugat-Európában már több évtizedes hagyománya van a minőségi borturizmusnak és ezen belül a borutaknak. Az adott régió polgárai és a borágazat ebből egyaránt profitálnak, mert sikeres turista- és borászcsalogató látványosság. A borok szinte törvényszerűen gyönyörű tájakon készülnek, és a jó borok mellett természetesen ez kínálja az alapot, amire felépülhet a borturizmus. A borvidékek látnivalóit, nevezetességeit a borász hagyományok megtekintésével egybekötött és természetesen az elengedhetetlen helyi borkóstolóval megfűszerezett körutazás jelenti a lényegét a borturizmusnak. A Rajna vidékén már mintegy 60 éve, Franciaországban pedig először Elzászban 40 évvel ezelőtt alakultak ki a borutak. Magyarországon a Villány-Siklós borvidéken alakult ki először szervezett borút, és ez büszkélkedhet egyben Közép-Európa első borútja címmel is.

Egy árnyoldalát is szeretném megemlíteni a borturizmusnak, mivel a szocialista rendszer sajnos ezen a területen sem múlt el nyomtalanul. Hazánkban több történelmi borvidéken jóvátehetetlen, jelentős kárt okozott a szabályozatlan tömegetturizmus. Olcsó, silány borokat kínáltak az érkező turistáknak, akik közül sokan nem is tudták mit isznak. Így aztán a termelési és a fogyasztási kultúra mélypontra süllyedt. Tanulságos tehát a turizmus és a minőségi borászkodás kapcsolata, hiszen a látogatódömping visszaesése sok pincészetet és vállalkozót újra a minőségi borkészítés felé mozdított el.

A borutaknál, azaz a termelőnél történő értékesítés jelentőségét jól mutatja, hogy Franciaországban egyes borvidékeken nem ritka a 65-70 %-os helybeni értékesítés sem. Ausztriában is minden második palack bort a termelőnél fogyasztanak el. Nálunk - és Európa keleti felén - ez az arány sajnos csak 5-10 % körüli, pedig nincs tárolási, szállítási költség, nem kell vámot fizetni, sok esetben a palackozás árát is meg lehet spórolni. Ráadásul a bor ebédhez és vacsorához csúszik le az odalátogató vendég torkán, aki megfogadja, hogy ide bizony visszatér. Ez persze csak akkor igaz, ha a nyújtott szolgáltatás és nem utolsósorban a borok minősége nem marad el a várakozásoktól. A borászat-gasztronómia kettősének összekapcsolása a turizmussal - Európa jelentős részét tekintve - gazdasági húzóágazat lehetne.

4.3.2 Hagyományos értékesítés:

A kis alapterületű, általános élelmiszerüzletekben inkább az olcsóbb, asztali borok kerülnek értékesítésre. Szerepük a minőségi borkereskedelemben visszaszorulóban van, ezért nem foglalkozom velük részletesebben.

A közepes alapterületű élelmiszerüzletek helyzete annyiban más, hogy jobban fel tudják venni a küzdelmet a nagyokkal. Ez néha egyedül is megy, de más hasonló boltokkal együtt beszerzési-szállítói láncot alkotva, vagy ezekhez csatlakozva könnyebb talpon maradni. A második esetben nagyobb valószínűséggel tudnak szélesebb borválasztékot elfogadható áron nyújtani a vásárlóiknak.

4.3.3 Bevásárlóközpontok:

A volt szocialista országokban, így hazánkban is a beáramló tőke jelentős része bevásárlóközpontok, illetve szuper/hipermarketek építésére fordítódik. Nem kívánom ennek az előnyeit-hátrányait elemezni, de az biztos, hogy ezeken a helyeken a nyugat-európaihoz hasonlóan nagy borválaszték található. Megállapítható, hogy szerepük a borértékesítésben - eltérő mértékben ugyan, de minden európai országban - egyre nagyobb. Leginkább Nagy-Britanniában, a Benelux és a Skandináv államokban, valamint Németországban jelentős az értékesítés ezen formája. Magyarországon jó példája a különlegesen nagy választéknak a Cora áruházlánc, de az Auchan és a Tesco áruházak is hangsúlyt fektetnek a széles borkínálatra.

4.3.4 Borszaküzletek:

A nyugaton már régen népszerű borszaküzletek, vagy más néven vinotékák szerencsére hazánkban is kezdenek terjedni. Csalhatatlan jele ez a fizetőképes kereslet, a fogyasztói igény emelkedésének, hiszen a nagyobb üzletekkel, bevásárlóközpontokkal ellentétben itt személyes tanácsokkal látják el a vevőt, és személyre szabott szolgáltatásokat nyújtanak neki /pl.: díszcsomagolás, házhozszállítás, névre szóló címke, gravírozás, stb./. A jó bor beszerzése időt kíván, ezért a borszaküzletek viszonylagos drágasága ellenére egyre több azoknak a száma, akik itt vásárolnak.

Ez az elosztási csatorna az, amely a leginkább alkalmas az elektronikus vásárlás lebonyolítására, hiszen a borszaküzletek igényes honlapjai megkönnyítik az alkalomhoz illő bor kiválasztását. Az internetes eladás valószínűleg a későbbiekben sem lesz meghatározó mennyiségileg, de a lehetőség adott a vevők számára. A nagyobb vinotékák ugyanis már akár egy palack bort is postáznak, vagy csomagküldő szolgálattal juttatják el a vevőhöz.

A nagyobb borszaküzletek kapcsolatban állnak a termelőkkel, különböző borvidékekről látják el magukat, és széleskörű ismeretekkel rendelkeznek a forgalmazott borokról. Sok esetben jellemző, hogy azokkal a pincészetekkel, amelyekkel dolgoznak, szoros szimbiózisban élnek, legtöbbjük pályafutását nagyban elősegítették, menedzselték, olykor a borok készítésébe, küllemébe is beleszólva. Egyes termelőknek akár az egész éves termelését is előre megvásárolják vagy segítenek a borok letöltésével, palackozásával járó nem csekély költségek előteremtésében, finanszírozásában.

A korábbiakban már szó volt a palackok tárolásáról, és mivel az értékesítés során hosszabb-rövidebb időt a boltokban töltenek a borosüvegek, nem elhanyagolható szempont, hogy ezt milyen körülmények között teszik. A vinotékák pincéjében vagy az üzlethelyiségben a palackokat szakszerűen, fektetve tárolják, így a dugó nedves marad és hermetikusan zárja a palackot. Az állandó hőmérséklet és a megfelelő nedvesség biztosítására a légkondicionáló berendezés szolgál, így a vevő biztos lehet a vásárolt termék megfelelő tárolását tekintve.

A vinotékák sok esetben a termelőktől vásárolt palackokat éttermeknek, nagyobb üzleteknek is továbbértékesítik, mintegy viszonteladóként működnek.

4.3.5 Vendéglátás, éttermi értékesítés:

A vendéglátás keretei között különösen igaz az az állítás, hogy az étkezés és a bor elválaszthatatlan fogalmak. A vendéglátóipar így a borok számára igen fontos értékesítési lehetőséget kínál, a legszerényebbeknek éppúgy, mint a legnevesebbeknek. A minőségi boroknál a borozókon kívül - ahol inkább a mennyiség kerül előtérbe - a legfontosabb szerep az éttermi és szállodai értékesítésnek jut.

Egy étteremnél az itallap nagyon fontos szerepet játszik, képet ad a választható italokról, sőt az étterem minőségéről is. Az itallapon a borok típus, illetve borvidék szerint vannak csoportosítva. Minden bornál szerepel a származási hely, az évjárat, a palacknagyság és az ár. Öröndetes, hogy Magyarországon is egyre több étterem látja be az itallap szerepét és igyekszik olyan minőségi formában kialakítani, ahogy a fejlett nyugaton ez már régen természetes.

A jobb éttermekben kivétel nélkül mindig dolgozik a már említett sommelier, aki a borokkal, pezsgőkkel, egyéb italokkal és szivarokkal foglalkozó szakember. Ő az, aki a legtöbb időt tudja a vendégnél tölteni, és a legtöbb információt tudja adni. Felvilágosítást tud adni a borvidékekről, a szőlőfajtákról, a borkészítés technológiájáról, a borászról és az adott ételhez leginkább harmonizáló borról.

Ez az értékesítési csatorna - ezen belül is az éttermi, szállodai értékesítés - az, ami leginkább mércéje a fogyasztási kultúrának. A nyugati bortermelő és -fogyasztó országokban sokkal inkább természetes, hogy az ebédhez vagy vacsorához nem csak hogy bort választanak, de az ételhez leginkább illeszkedő bort választják ki és fogyasztják el. Ehhez persze olyan fizetőképes polgári réteg szükséges, aki ismeri és igényli a jó borokat.

A bor éttermi felszolgálásáról már részletesen szó esett a fogyasztói kultúráról szóló fejezetben.

4.3.6 Borárverések:²⁵

A történeti áttekintésnél említettem, hogy már a rómaiak is nagy előszeretettel fogyasztották az idősebb borokat, és feljegyzések igazolják az antik Rómában lezajlott borárveréseket. A sajátos értékesítési csatornának számító árverések a borkereskedelem csúcsát jelentették akkor, és jelentik ma is. Tudnunk kell azonban, hogy nemcsak kisebb, régi tételeket árvereznek, hanem új, értékes, akár több hektoliteres tételekre is lehet licitálni. A subscriptio, azaz a borok előjegyzése, de még palackozás előtti megrendelése is történhet árverésen.

A nagy árveréseken elért árak irányadók a nemzetközi kereskedelemben is. A legnagyobb árverési cégeknél, a Sotheby's-nél vagy a Christi's-nél külön osztályok - élükön a világ legnagyobb szaktekintélyeivel - foglalkoznak a borokkal és egyéb italokkal. Más aukciós házak, például a Chicagóból Londonba települő International Wine Auctions, a Heublein, a Karpf Bonhams, a Bigwood, részben önálló borászati részlegként, vagy csak borárverező házként állnak fenn. A kínálat 60%-át bordeaux-i vörösborok adják, ezt követik Burgundia, a vintage Port, a Madeira, Sauternes és németországi, főleg édes borok. A tokaji aszú szintén értékes és keresett, elsősorban az I. világháború előtti idők-ből. Külön kategóriát képeznek a filoxéravész előtti borok, valamint a nagyobb formájú palackok világa /magnum, duplamagnum, imperial, stb./, melyek rendkívül értékesek. A nagy évjáratok úgyszintén külön kategóriát képviselnek, ezekből a kisebb pincészetek borai is keresettek.

A pompás kiállítású katalógusok beszámolnak a tételek alapadatain (évjárat, méret, kiállítás ár, stb.) túl a töltöttségi fokról, azaz a nyaknívóról, a címke állapotáról, a becsült elérhető árról és főleg a palack előéletéről, azaz korábbi tulajdonosairól. A komolyabb külföldi aukciós házaknál szinte kizárt az a nálunk még sajnos előforduló gyakorlat, hogy a kb. ötven évnél régebbi boroknál ne legyen ismert a palack útja a termelőtől az árverésig. Az is elképzelhetetlen, hogy címke vagy más, a palackon eredetileg rögzített adat nélküli palackok kerüljenek kalapács alá.

²⁵ Forrás: A fejezet elkészítéséhez Rohály Gábor: a Magyar Borok Könyvének A kóstolás rendje c. fejezetében leírtak nyújtottak segítséget

4.4 Marketingkommunikáció:

A szakirodalomban kommunikációs mix néven is nevezik helyenként. Mindenképpen ide tartozik azonban a reklám, a személyes eladás, az egyéb vásárlásösztönzés és a PR. A kommunikációs mix valamennyi elemének vannak erős és gyenge pontjai. A megfelelő arányú összeállításuk befolyásolja a piaci sikert, de nincs az a reklám és bevezetési trükk, amely a polcokról a vevők kosarába röpítené a borospalackokat, ha az az embereknek nem ízlik. Mivel a bor bizalmi termék, ezt csak az első alkalommal lehet megtenni.

4.4.1 Reklám:

A reklám rendkívül fontos részét képezi a kommunikációs mixnek, tágabb értelemben véve pedig az egész marketingnek. A bornál azonban másként kell ezt kezelni, hiszen nem igazán alkalmas a hagyományos reklámtevékenységre. Ezért aztán nem is annyira reklámozni kellene, hanem inkább szervezettebben bemutatni a borfogyasztás előnyeit az egész felnőtt társadalom számára. Ez azt jelenti, hogy inkább a háttérre, a hagyományok megjelenítésére kell fektetni a hangsúlyt. Versenybe kell állítani a bort a többi alkoholos itallal és főként a rohamosan terjedő élénkítő italokkal. A hagyományos családi borfogyasztó ünnepek mellett egyre inkább ki kell terjeszteni a fogyasztási hajlandóságot. Erre például a borfesztiválok, kiállítások előnyösebb megjelenési formát biztosítanak, mint a média által kínált - más termékek esetében bevált - reklámozási lehetőségek.

Habár a csomagolás fontos részét képezik a palackokra kerülő címkék, mégis ennél a fejezetnél írok róluk részletesebben, mert meghatározó a reklámértékük. Alapvetően két célt szolgálnak: az információközlést, tájékoztatást és a figyelemfelkeltést. Egy jól megtervezett címke összeállítás szemet-lelket gyönyörködtető, és tagadhatatlanul vásárlásra, fogyasztásra csábít. A reklám és ezáltal a bormarketing lényeges eleme tehát a borcímke. A fentiekben a címke összeállítás mögött a mindenképpen megjelenő hascímkét, illetve az esetlegesen felkerülő hát- és nyaccímkét kell érteni.

Az EU tagállamaiban jelenleg eltérő törvényi szabályozások vannak életben a címkére kerülő adatokról. Szükséges, illetve célszerű azonban az alábbi információk megléte a palackon:

- márkanév
- borkategória
Pl.: asztali bor, tájbor, minőségi vagy különleges minőségű bor, stb.
- szőlőfajta
Franciaországban például nem szokás ezt feltüntetni, kivéve az elzászi borvidéket.
- termőterület vagy származási hely
Alacsonyabb minőség esetén nem szükséges a termőterület feltüntetése.
- palack űrtartalom
- alkoholtartalom
- cukortartalomra vonatkozó adatok
- évjárat
Nem kötelező jelezni gyengébb minőség, illetve több évjárat keverése esetén.
- termelő / ha eltér ettől, akkor palackozó is / neve és címe
- importőr neve és címe
- kéntartalom

Egyéb tájékoztatások:

- egészségügyi felhívás vagy figyelmeztetés
Ez az európai országokban nem szükséges, de az USA-ban kötelező feltüntetni.
- fogyasztási jellemzők és ajánlás
- termék története, termőhely ismertetése
- palackok számozása
- szüret és palackozás időpontja

Ahogy eltérések vannak az egyes termőterületek között, úgy találhatunk nagy különbségeket az egyes déli vagy északi országok polcain fellelhető palackok címkéi között. Természetesen az eltérő törvényi, illetve tradicionális adottságokból kifolyólag a fentebb említettek közül más és más információ jelenik meg például a francia és a német borokon. Lényeges persze, hogy se túl kevés, se túl sok adat ne kerüljön a palackokra.

A tájékoztatás mellett azonban a látványt tekintve is más címke típust igényel egy német, angol, skandináv vagy esetleg egy spanyol, francia fogyasztó, hogy csak az európai példáknál maradjunk.

Lényegesnek tartom megemlíteni a harmonizált nemzetközi borcímkére tett erőfeszítéseket is. Miért kell a harmonizált nemzetközi borcímke, és milyen előnyei vannak? Az ok nyilvánvaló: a kereskedelem egyszerűsítése elfogadott nemzetközi normák szerint, hogy a palackozó gépsorokat és annak címkézőit ne kelljen mindig átállítani, ahányszor az export célország változik, valamint a fogyasztók számára könnyebben érthetővé tenni a borcímket és ezáltal a bort. A számítógépek és számítógépes rendszerek elterjedésével a vonalkódok is megjelentek általánosan a borospalackokon, és így számos hagyományos címkeelem kiváltható.

Nagy előrelépést jelentett az EU jóváhagyása, miszerint a határain belül az angol elfogadott a borcímkek feliratozására. Ennek jelentőségét az is emeli, hogy ez a nyelv a tengerentúl számos más bortermelő országában /USA, Kanada, Dél-Afrika, Ausztrália, Új-Zéland, stb./ jól használható hivatalos címkenyelvként.

Amellett, hogy a kereskedők és a termelők számára segítséget jelent még mindig kérdés, hogy milyen reakció várható a fogyasztóktól és az ágazatot szabályozó kormányzervektől. Egy azonban biztos: a borpiac fejlődésének jelentős állomása lesz a harmonizált nemzetközi borcímke bevezetése.

Címkével kapcsolatban az eddig leírtakhoz zárógondolatként annyit tennék hozzá, hogy lehet a bor megjelenése és ezen belül a palack, illetve a címke nagyon tetszetős, grafikaiailag jól megtervezett és kitalált, ha a tartalom nem áll összhangban ezzel, akkor valószínűleg a következő vásárlás alkalmával nem fogják a minőségi bort kedvelők megvásárolni a terméket.

4.4.2 Személyes eladás, vásárlásösztönzés:

A borbemutatók, promóciós kóstolások esetében szerencsésen találkozhatnak a vásárlást elősegítő tényezők. Ami más termékeknél jól működik, az a bornál is beválhat. Legyen szó akár egy nagyobb bevásárlóközpontról, egy kisebb borszaküzletről vagy akár egy borfesztiválról, a helyszínen adott a vásárló, aki valamilyen vételi szándékkal tér be az üzletbe. Ha aztán itt meg is kóstolhatja a terméket, azaz a bort, és a személyes eladás

meggyőző ereje is hat rá, akkor szinte biztosak lehetünk abban, hogy vásárolni fog. Az ilyen kóstoltatásokhoz azonban rendkívül sok pénzre és időre van szükség, de ez hosszú távon mindenképpen megtérül.

4.4.3 Public Relations:

Sajátos módon keltik a borok jó hírét a nyugaton és Magyarországon egyaránt népszerű borrendek. Tagjaik között a borászokon és egyéb borral foglalkozó szakembereken kívül kívül népszerű közéleti személyiségek, illetve politikusok jelennek meg. Szervezésükben a zártkörű, szakmai munka mellett szélesebb közönséget megmozgató rendezvények lebonyolítása is lehetséges.

Egy másik szelete a nyilvános kapcsolatoknak - ha úgy tetszik a PR-nak - a borversenyek világa. A kevésbé hozzáértő nagyközönség számára talán furcsának tűnik, de a legjelentősebb nemzetközi borversenyeknek sincs igazán nagy befolyásuk a világpiacra. Kivételt ez alól talán csak a bordeaux-i viadal jelent, ennek valódi presztízse van a borvilágban. Miért van ez így? Az egyik fontos ok az, hogy a legnagyobb nevű termelők sok esetben nem neveznek a versenyekre, mert nem akarják boraik rangját a sokszor véletlenszerűen összehívott zsűri szeszélyeire bízni. Ezt könnyen megtehetik, hiszen a gasztronómia legvágyottabb borlapjai és a gyűjtők vagyonokat érő pincéi zsúfolásig az ő boraikkal vannak teli. Miért tennék ezt kockára egy bizonytalan kimenetelű verseny miatt. A másik szempont pedig az, hogy a megmérettetéseken minden színvariációban tucatjával osztogatnak érmeket. Könnyen belátható, hogy a helyezéseknek így kisebb a rangja, mint mondjuk a sport világában egy világversenynek, ahol a legritkább esetben szoktak távol maradni az élvonalba tartozó versenyzők.

5. AZ EURÓPAI UNIÓ BORÁSZATI HELYZETE:

„Mi európaiak úgy kell tekintsünk önmagunkra,
mint egy és ugyanazon hajó utasaira.”

/Comenius/

A szakdolgozat elején a történeti áttekintés adott számot a szőlő- és bortermelés múltjáról. Az utolsó fejezetben pedig a jövőt jelentő Európai Unió érdemel kikerülhetetlenül említést, hiszen a 21. században teljesebben be az az integrációs folyamat, ami már az ókortól kezdődően sok európai gondolkodó fejében jelen volt. Természetesen a szakdolgozat témája, a szőlő- és borkultúra esetleges változása csak elenyésző részét képezi az uniós csatlakozás következményeinek. Az Európai Unióban zajló folyamatok azonban nagyban befolyásolják nemcsak kontinensünk országában, de az egész világon a szőlészet-borászat jelenét és jövőjét.

A borgazdaság szorosan hozzátartozik több európai ország nemzeti arculatához és ezen belül sok kisebb-nagyobb tájegységének ismertségéhez. A korábban már említett nagy európai bortermelő országok kivétel nélkül az EU tagjai. A jelenlegi állapot szerint a bővítés első körében 10 ország lesz tag. Ezek közül hazánkon kívül Szlovénia és Szlovákia rendelkezik még említendő bortermeléssel. A két mennyiségileg még jelentősebb felvételre váró termelő ország Románia és Bulgária a csatlakozás második körében lehet az Unió tagja. Ezeket a tényeket azért tartottam említésre érdemesnek, mert így látható, hogy az Európai Unió országai jelenleg is meghatározóak a kontinens és a világ borágazatában, de ez a szerep a bővüléssel tovább erősödik.

5.1 A borágazat:

Az Európai Unió, mint a világ vezető bortermelője és -fogyasztója, a világ bortermelésének átlagosan 60-, fogyasztásának 55 %-át adja és ma már a világ borfeleslegének megközelítően 25 %-áért felelős. Legnagyobb bortermelői és egyben vezető borexportőrei: Olaszország, Franciaország és Spanyolország, amely országok meghatározó hányadban /mintegy 80-90 %-ban/ részesednek a termelésből és a borexportból.

Az Európai Unió szőlőtermő területe hozzávetőleg 3,5-4 millió hektár. A hektáronkénti termésátlag országonként eltérő, közösségi szinten 40-50 hl/ha körül alakul. Az összes bortermelés kb.150-180 millió hl, de ez évenként természetesen ingadozik.

5.2 A közös borpiaci szervezet főbb elemei:²⁶

Az EU borpiaci szabályozásának kialakítását - a Római Szerződést követően - 1962-ben kezdték meg. Az első előírások legfontosabb célja egyrészt a termelők védelme volt, másrészt az, hogy a fogyasztók ellátását elfogadható áron és minőségben garantálják. A végrehajtás során stabil árakat határoztak meg, piaci egyensúlyt célzó intézkedéseket hoztak, korlátozták az importot, és a megfelelő minőségi ellenőrzést kialakították, illetve közösségi szintre emelték.

A bor azok közé a termékek közé tartozik, melyek esetében a Római Szerződés mezőgazdaságra vonatkozó egyik fő célja az önellátás megvalósult, sőt jelentős túltermelés is kialakult. Így az 1970-es évek második felétől egyre több olyan intézkedést hoztak, amelynek célja a borpiac egyensúlyának helyreállítása volt. Ekkor alakult ki a részben máig is érvényes intervenciós mechanizmus és a szigorú szőlészeti és borászati szabályozás, amely a termelésnövelést nem támogatja, a minőségi exportot viszont folyamatosan, központi forrásokból juttatott összegekkel előnyben részesíti.

A piacsabályozási intézkedések a fentiekből adódóan szinte kizárólag az asztali borokra vonatkoznak. Ezeket gyakorlati célokból a termőhelyben /és ebből kifolyólag az alkoholtartalomban/ adódó különbség alapján a vörös és fehér asztali borok két csoportjába, ezeken belül pedig 3-3 bortípusba sorolják be.

A tanács minden évben az egyes asztali borok fajtáira tájékoztató árat állapít meg. Emellett meghatároznak még az intervenciós küszöböt jelentő aktivizáló árat, átlagos termelői árat és reprezentatív árat. Az asztali bor árak termelési régióként igen nagy mértékben, a tájékoztató ár 66 %-a és 155 %-a között ingadoztak.

²⁶ Forrás: A fejezet Mikulás Ildikó: Az Európai Unió szőlészeti és borászati szabályozása c. könyvének felhasználásával készült

A minőségi borok szabályozása:

Az EU szőlészeti-borászati szabályozásában különleges helyet foglal el a minőség kérdése. A minőségi borok kategóriájába tartozó származás- és eredetvédett borok ugyanis mind ez idáig nem járultak hozzá jelentős mértékben a bortúltermeléshez. Ezért rájuk gyakorlatilag nem vonatkoznak az általános piacsabályozási intézkedések sem. A minőségi borokat általában a nagy hagyományok, ismert márkanév, stabil bevételt biztosító ár és piaci kereslet jellemezik. Az Európai Unió nem szól bele a nemzeti hagyományokkal rendelkező termékek sokszor sajátos szabályozásába, csupán úgynevezett „keretszabályokkal” igyekszik néhány minimális követelmény betartását és a versenyegyenlőséget biztosítani. A minőség előtérbe kerülését a borpiaci reform is támogatja a szőlőfajta váltás, termőterület-rendezés vagy jobb művelési technológiára való átállás elősegítésével.

A GATT/WTO megállapodásokat követően a helyzet még összetettebbé vált, ugyanis az akkor még Európai Közösség piacának liberalizálását követően erőteljes invázióba kezdtek a tengerentúli országok. Egy másik fejezetben már részletesen kifejtettem, hogy megkötések nélkül és igen kedvező feltételek mellett versenyeznek a különlegességekre amúgy is fogékony európai piacon.

Az EU szőlészetre és borászatra vonatkozó jogszabályai nagy vonalakban a következő két feladatkör megoldására irányulnak:

1./ A jogszabályok egy része az áruk szabad mozgását /ezáltal a fogyasztók választásának a megkönnyítését/ és a termelők közötti versenysemlegességet kívánja elősegíteni. Ide tartoznak az ágazat egyes termékeire /bor, pezsgő, ízesített borok, párlatok, stb./, a borászati eljárásokra, az analízisre, a jelölésre és kiserelésre, s külkereskedelemre, az adatszolgáltatásra és az ellenőrzésre vonatkozó előírások, amelyek az ágazat minden termékét érintik.

2./ A másik kategóriába sorolhatók a piacsabályozási rendeletek, melyek a borpiaci egyensúly helyreállítását hivatottak megvalósítani. Ide tartoznak a borok lepárlásának, a magánraktározásnak, a kivágásnak, a szőlőtermesztésnek vagy az asztali borok exportjának a támogatására vonatkozó előírások, és ide sorolható az ültetvények szerkezetjavítási támogatása is.

E két feladatkör természetesen sok ponton összefügg egymással, hiszen például az adat-szolgáltatás és ellenőrzés éppen a piac szabályozhatóságához szükséges.

5.3 A borpiaci szervezet működését biztosító rendelkezések:

Az Európai Unió borpiaca működtetésének alapját az igen alapos nyilvántartás jelenti. A piaci helyzet felmérésére tízévente minden 500 hektárnál nagyobb termőfelülettel rendelkező tagállamban alapvető statisztikai felmérést kell végezni, mely tartalmazza az ültetvényekben található fajták nevét és a tőkék korát. A statisztikai felmérések mellett előírás egy igen részletes kataszteri nyilvántartás vezetése is.

Az ültetvények telepítésének engedélyezését néhány kivételes esetre korlátozták, például anyatelepek, kísérleti ültetvények létesítése. Minőségi bort adó ültetvények abban az esetben létesíthetők, ha az adott termék utáni kereslet a kínálatot messze meghaladja. A borpiaci rendtartás szigorúan szabályozza az újratelepítési jogot is. Ha a termelési előrejelzések komoly egyensúlyzavart mutatnak, a szerkezeti feleslegek levezetése érdekében a Tanács elrendelhet szőlőültetvény-kivágást, átalakítási támogatást vagy más intézkedéseket.

A jó minőségű, a piacon jól értékesíthető borok készítése érdekében a borszőlő-fajták osztályozásának alapvető szabályai az egyes fajtákat az „ajánlott”, „engedélyezett” és „ideiglenesen engedélyezett” kategóriákba sorolják. Az EU területét az alaprendelet a borászati szabályozás eltéréseinek szempontjából különböző bortermelő zónákra osztotta fel. Ez részletesebben az 5.4-es fejezetben kerül említésre.

Fontos Uniós program a termelés visszafogása, aminek két fő módja:

- a nem minőségi borokat adó szőlők kivágásának támogatása és ezek telepítésének tilalma,
- valamint a különböző leparlási intézkedések támogatása.

A következő fejezet az EU szőlészeti-borászati szabályozásának ezeket az említett főbb elemeit és egy másik, a piac időszakos tehermentesítését szolgáló intézkedést mutat be.

5.3.1 A termelési potenciál szabályozása

A viszonylagos piaci egyensúly fenntartása érdekében az EU-ban nem megengedett a már meglévő borszőlőtermő terület növelése. Lehetőség van természetesen a létező ültetvények kivágása után azok újratelepítésére (vagyis egy ültetvény kivágása a kivágott ültetvény nagyságával megegyező nagyságú területre vonatkozó újratelepítési jog keletkezésével jár). Továbbra sem engedélyezett azonban új ültetvények létesítése olyan területeken, ahonnan nem vágta ki szőlőt. Ez a szabály alól kivételt jelent az a 68.000 ha újonnan létrehozott telepítési jog, amely lehetőséget ad a tagállamoknak, hogy növeljék azon minőségi borok vagy földrajzi jelzéssel ellátott asztali borok termőterületét, amelyek esetében a kereslet messze meghaladja a kínálatot.

Az új borpiaci rendtartás új eleme a telepítési jog-tartalékok intézménye. Ezek a telepítési jog-tartalékok lehetővé teszik, hogy a fel nem használt telepítési illetve újratelepítési jogok ne vesszenek el véglegesen egy adott tagállam vagy régió számára. A tagállamoknak lehetőségük van arra, hogy fiatal szőlőtermesztőket kedvezményesen juttassanak telepítési joghoz a tartalékból.

A termelési potenciál szabályozásához tartozik a szőlőtermő-felületek termelésből való végleges kivonásának /a kivágásnak/ a támogatása, illetve az ültetvények szerkezetének javítása is, melyekről érdemes egy kicsit részletesebben beszélni.

➤ Kivágási támogatás

Az ültetvények kivágásának támogatása nem új keletű az EU-ban: különösen az 1980-as évek végén és az 1990-es évek elején vágta ki sok ültetvényt. Bár mára ezen intézkedés vonzereje a termesztek körében csökkent, és több tagállam is úgy döntött, hogy nem vesz részt az akcióban, az új borpiaci rendtartás továbbra is tartalmazza ezt az intézkedést.

A tagállamok meghatározhatják, hogy mely területeken vehetik igénybe a termelők a támogatást. A támogatás hektáronkénti összegét a tagállamok határozzák meg, s az nem lehet több egy, a Közösség által megadott felső határnál. Aki a támogatást igénybe veszi, lemond az adott területre vonatkozó újratelepítési jogáról, vagyis ennyivel végleg csökken az adott tagállam szőlőtermő területe. Kivágási támogatás nem folyósítható elhanyagolt szőlőtermő területek esetében.

➤ Szerkezetjavítási támogatás

A szerkezetjavítási támogatás segíti a termelésnek a piaci igényekhez való jobb alkalmazkodását. Gyakorlatilag az ültetvénytelepítés költségeinek részbeni fedezését teszi lehetővé a tagállamok által kidolgozandó programok keretén belül. A programok támogathatják például a más fajtára, jobb termőhelyre vagy jobb művelési technológiára való átállást.

A programok kidolgozása a tagállamok, illetve például az általuk felkért szakmai szervezetek feladata. A finanszírozásban 50 % az EU részesedése /kivéve az 1. célterületnél, ahol az EU-támogatás 75 %-os/, melyet a tagállam saját forrásból nem egészíthet ki. A pénzügyi és területi kereteket az Európai Bizottság évente határozatban teszi közzé. Ha egy tagállam a pénzügyi támogatást egy adott hektármennyiségre megkapta, akkor az a kapott összeget nagyobb hektárszámon is eloszthatja, mint amekkorára azt megadták. Ebben az esetben a tagállam a csökkent hektáronkénti összeget nemzeti pénzalapjaiból kiegészítheti oly módon, hogy az ismét elérje a közösségi támogatás eredeti hektáronkénti felső határát.

5.3.2 Borleparlás

A borpiaci reformmal életbe lépett új szabályozás értelmében a borpiaci év elejétől a termelők számára nyitva áll a lehetőség, hogy felesleges boraikat önkéntes alapon lepároltassák /a szeszesital-piac ellátását szolgáló lepárlási intézkedés keretében/. Ha a feleslegek ennek ellenére jelentősek maradnak, és a magántárolási támogatás meghirdetése sem vezet el a kielégítő piaci egyensúlyhoz, krízislepárlásról is dönthetnek. A krízislepárlásra - például az azt kiváltó körülményekre- vonatkozóan egyelőre nem készült konkrét szabályozás. A lepárlási kifizetések mértékét úgy határozzák meg, hogy az a gyenge borminőséget adó magas termésátlagokat szankcionálja. Az a szeszfőzde, amely a termelőktől való felvásárláskor ezt a garantált minimum-árat figyelembe veszi, támogatást kap a termelt alkohol értékesítéséhez, vagy - kötelező lepárlás esetén - leadhatja az alkoholt egy intervenciós hivatalnál.

➤ Szeszesital-piac ellátását szolgáló lepárlási intézkedés

Az ebben a lepárlási intézkedésben való részvétel lehetősége minden év október 16-tól nyitva áll a termelők számára. Ezen intézkedés keretében egy-egy termelő a legutóbbi három év legnagyobb termésének 30%-át pároltathatja le.

➤ **Krízislepárlás**

Jelentős piaci zavarok esetén, ha a szeszesital-piac ellátását szolgáló lepárlási intézkedés keretei kimerültek, a borfelesleg által sújtott területeken meghirdetheti a Bizottság a krízislepárlást. Az intézkedés a termelők számára önkéntes.

➤ **A borászati melléktermékek kötelező lepárlása**

A borászati melléktermékek kötelező lepárlásának célja a törköly és a seprő túlpréselésének és a gyenge minőségű, alacsony természetes alkohol-tartalmú borok forgalomba hozatalának megakadályozása.

5.3.3 Magánraktározási támogatás

A magánraktározási támogatás célja a piac tehermentesítése azáltal, hogy támogatás fejében a bortermelők a támogatási szerződés időtartama alatt nem hozzák forgalomba termékeiket /bor, szőlőmust, szőlőmust-sűrítmény és finomított szőlőmust-sűrítmény/. A támogatás igénybe vételéhez az érintett termékeknek meg kell felelniük bizonyos minőségi feltételeknek. A magántárolási támogatás fizetendő összegét úgy határozzák meg, hogy az fedezze a tárolás technikai költségeit és a kamatterheket.

5.4 Szőlőtermő övezetek az EU-ban:

A „szakszerű borkészítés” biztosítása érdekében az EU rendeletekben szabályozza a borászati eljárásokat, a cukrozást, a sav hozzáadását és a savtalanítást, a kénezést valamint más borászati adalékanyagok használatát. E szabályok részben a szőlőtermesztési zónák klimatikus adottságainak és fajtahasználatának megfelelően változnak. Rendeletek szabályozzák az Unióban alkalmazható analitikai módszereket is.



18. Ábra: Bortermelő övezetek az Európai Unióban

A támogatási rendszer alapját az ún. zonalitás jelenti, ami az Európai Unió tagországait a termesztés feltételei /pl. földrajzi és klimatikus tényezők/ alapján sorolja be. A zónák A-tól C III -ig terjednek. Elhelyezkedésüket a mellékelt 18. ábra szemlélteti. Ez a rendszer ad lehetőséget a borászoknak a bor előállítása során engedélyezett javítások elvégzésére, illetve a támogatások elnyerésére. A kialakítás során egységes rendszerű nyilvántartásokat hoztak létre, ami lehetővé teszi a szektor szabályozásait.

5.5 Eredetvédelem az Európai Unióban:

Az EU a minősítésre és az ellenőrzésre alapelveket állapított meg. Az uniós szabályozás előírja a tagállamok részére, hogy milyen módon kell meghatározniuk azokat a borokat, amelyek a minőségi bor kategóriájába sorolhatók. Ugyanakkor nem szünteti meg a különbséget a francia /"latin"/ és német /"germán"/ borminősítési, illetve eredetvédelmi rendszer között. Mindkét koncepció belefér a közösségi keretszabályozásba.

Abban megegyezik a két EU-ban elfogadott minősítési rendszer, hogy a megtermelt borokat alapvetően két kategóriába, az asztali- és a minőségi borok csoportjába sorolja, de a minőségi borok meghatározásában jelentős különbség van.

A germán eredetvédelmi rendszert Németországban, Ausztriában és Luxemburgban alkalmazzák. Ez alapján akkor készíthető egy meghatározott termőhelyen minőségi bor, ha az megfelel a számára előírt kritériumoknak /fajta, érettség, cukorfok, stb./. Ellenkező esetben a minőségi bortermelésre kijelölt területeken is csak asztali bor készíthető. Ennél a rendszernél tehát az analitikai minőség kerül az előtérbe.

A latin rendszer a termőhelyet hangsúlyozza, és ehhez köti a fajta és a technológia elemeit. Az adott ország területén belül pontosan körülhatárolt kisebb területi egységeken lehet csak minőségi bort készíteni. A lehatárolt termőhelyeken viszont csak viszonylag ritkán készítenek asztali bort. Ilyen lehet például igen kedvezőtlen évjáratban, vagy ha a bort értékesítési nehézségek miatt célszerű alacsonyabb minőségi kategóriába sorolni. Sokéves átlagban azonban az arra kijelölt területeken a borok 95 %-a megfelel a minőségi borokra vonatkozó követelményeknek.

A latin rendszer mindenképpen dominánsnak nevezhető az EU-ban, hiszen a meghatározó Franciaországon kívül ez van érvényben Spanyolországban, Olaszországban és Portugáliában is. Természetesen ezekben az országokban a francia példához képest vannak eltérések, de az alapelv megegyezik, miszerint a termőhely határozza meg a minőséget és nem fordítva.

Az intézményi szervezetek fejlesztésére vonatkozóan konkrét előírásokat is megfogalmazott az EU, de önálló szervezeti formákat nem alakítottak ki a szőlő-bor szektorral kapcsolatban. Az ellenőrzés mindig a tagállamok feladata és ez nemzeti, illetve a nagyobb bortermelő országoknál sok esetben helyi szinten - borvidékekre lebontva - történik.

Az egyes borvidéki rendtartások esetenként szigorúbbak az országos szabályozásnál, de a szempontok hasonlóak:

- Területi lehatárolás
- A használható szőlőfajták

- Művelési módok
- Borkészítési eljárások
- A természetes minimális alkoholtartalom és
- A maximális termés hozam meghatározása
- A borok vizsgálata és érzékszervi bírálata

5.6 A magyar csatlakozással kapcsolatos kérdések:

Magyarország agrárgazdaságának nagy múltú és remélhetőleg nagy jövőjű részét képezi a szőlő- és borkészítés, de az Európai Unióhoz közelítő magyar borászatnak a törvényes és harmonizációs folyamatokon túlmenően elsősorban anyagi támogatásra volna szüksége.

Évek óta kihasználatlan a kvóta, amely lehetővé teszi, hogy 6,5 millió palackot vámmentesen importáljunk az EU-ból. Azonban a magyar borok vámmentes exportjára vonatkozó kvóta szintén kihasználatlan. Az EU csatlakozással ezek a korlátozások megszűnnek és előbb-utóbb a magyar fogyasztók is felfedezik az olcsó és a drágább minőségi kategóriában is a francia, olasz, spanyol borokat. Ez csak akkor nem lesz megrázó erejű a magyar borkészítés számára, ha addigra már biztos alapokon nyugszik. A jelenlegi helyzet azonban nem ad derűlátásra okot.

A csatlakozási tárgyalások során Magyarország azt kérte, hogy az ország egész területe a C I a szőlőtermő övezet részét képezhesse. A 3. számú táblázatból látszik, hogy Magyarország számára ez az övezet lényegében biztosítja azokat a lehetőségeket, amelyek a borkészítésben ma is adottak. Így a későbbiekben is lehetőség nyílik a klimatikus adottságaink miatt szükséges borkészítési beavatkozásoknak az elvégzésére.

A magyar eredetvédelmi elképzelések először német irányultságúak voltak. Ez később változott és napjainkban már inkább a francia modellt igyekezünk követni. Ez látszik a jó döntésnek a magyar hagyományokat és a termőterületeket figyelembe véve.

| 27 | A | B | C I | | C II | C III | | magyar szabályozás |
|--|---|--|---|---|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| | | | C I a | C I b | | C III | C III b | |
| Min. természetes alkoholtartalom asztali boroknál | 5 térf. % /9,5 mustfok/ | 6 térf. % /10,8 mustfok/ | 7,5 térf. % /12,8 mustfok/ | 8 térf. % /13,5 mustfok/ | 8,5 térf. % /14,2 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 7,6 térf. % /13 mustfok/ |
| Min. természetes alkoholtartalom minőségi boroknál | 6-6,5 térf. % /10,8-11,5 mustfok/ | 7,5 térf. % /12,8 mustfok/ | 8,5 térf. % /14,2 mustfok/ | 9,térf. % /14,9 mustfok/ | 9,5 térf. % /15,5 mustfok/ | 10 térf. % /16,2 mustfok/ | 10 térf. % /16,2 mustfok/ | 9,1 térf. % /15 mustfok/ |
| Teljes alkoholtart. Asztali boroknál | 15 térf. % /23 mustfok/ | 15 térf. % /23 mustfok/ | 15 térf. % /23 mustfok/ | 15 térf. % /23 mustfok/ | 15 térf. % /23 mustfok/ | 15 térf. % /23 mustfok/ | 15 térf. % /23 mustfok/ | nincs megadva |
| Teljes alkoholtart. Minőségi boroknál | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9,1 térf. % /15 mustfok/ |
| Tényleges alkoholtartalom asztali boroknál | 8,5 térf. % /14,2 mustfok/ | 8,5 térf. % | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9 térf. % /14,9 mustfok/ | 9,1 térf. % /15 mustfok/ |
| Mustjavítás cukorral asztali és minőségi boroknál | 3,5 térf. % /+ 1 térf. %/ | 2,5 térf. % /+ 1 térf. %/ | 2 térf. % /5,4 mustfok/ | 2 térf. % /5,4 mustfok/ | 2 térf. % /5,4 mustfok/ | 2 térf. % /5,4 mustfok/ | 2 térf. % /5,4 mustfok/ | 1,5 térf. % /3 mustfok/ |
| Alkoholtart. Kiegészítésének felső határa asztali boroknál | Vbor:12 térf. % /18,9 mustfok/ Fehérbornál: 11,5 térf. % /18,2 mustfok/ | Vbor:12,5térf. % /19,6 mustfok/ Fehérbornál: 12 térf. % /18,9 mustfok/ | 12,5 térf. % /19,6 mustfok/ | 12,5 térf. % /19,6 mustfok/ | 13 térf. % /20,3 mustfok/ | 13,5 térf. % /20,9 mustfok/ | 13,5 térf. % /20,9 mustfok/ | 12,4 térf. % /19,5 mustfok/ |
| Savtartalom kiegészítése asztali és min. boroknál | -- | -- | Csak rendkívüli időjárás esetén /C II-vel egyezik/ | Csak rendkívüli időjárás esetén /C II-vel egyezik/ | Szőlőmust: 1,5 g/l Bor: 2,5 g/l | Szőlőmust: 1,5 g/l Bor: 2,5 g/l | Szőlőmust: 1,5 g/l Bor: 2,5 g/l | Szőlőmust: 2,5 g/l Bor: 1,5 g/l |
| Savtompítás | 1 g/l | 1 g/l | 1 g/l | 1 g/l | 1 g/l | 1 g/l | 1 g/l | nincs megadva |

3. sz. táblázat: Borászati szabályozás az EU szőlőtermő övezeteiben és Mo.-on

²⁷ Forrás: A táblázat Mikulás Ildikó: Az Európai Unió szőlészeti és borászati szabályozása c. kiadványából származik

A csatlakozásig még rendkívül sok feladat vár a magyar döntéshozókra és az ágazatban tevékenykedő szakemberekre. Egy részüknek a végrehajtása valószínűleg a jövő évi belépés után is folytatódik, illetve folytatódnia kell. Álljon itt néhány ezek közül:

- Naprakész szőlőkataszter a magyar ültevényekről
- Az EU által elfogadott telepítési terv kidolgozása
- Államilag kidolgozott, világos támogatási rendszer a telepítésekhez
- Megfelelő mennyiségű és minőségű szaporítóanyag biztosítása a telepítésekhez
- Átgondolt országos bormarketing koncepció
- Versenyképességet növelő exporttámogatási rendszer
- A nagy keleti piacok visszaszerzése

A magyar borágazat jelenéről és jövőjéről természetesen lehetne egy külön szakdolgozatot írni. Mivel az általam készített dolgozat a globális, illetve elsősorban az európai helyzet bemutatását tűzte ki célul, a magyar állapot így csak ebben a rövid, érintőleges formában szerepel.

BEFEJEZÉS:

Nemcsak a feltörekvő, új bortermelők és az EU hagyományos bortermelő országai között vannak piaci feszültségek. Az Európai Unión belül, a déli és az északi bortermelők között is találhatunk ilyeneket. A meglévő piaci és termelési feszültségek ellenére egyértelmű, hogy a nemzetközi borpiac globalizációjának erősödése miatt közeledés figyelhető meg az eltérő irányzatok között. A bortermelés és a kereskedelem területén a fejlődés kezd egy irányba mutatni. Ezt számos kétoldalú egyezmény és az OIV /Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal/, valamint a FIVS /Bor és Szesz Nemzetközi Szövetsége/ ajánlásai és határozatai bizonyítják. A globalizáció következtében a fogyasztási szokások hosszú távon szintén egy irányba változnak, természetesen a helyi jelleg megtartásával. Ennek azonban előnye az eddig bort alig vagy egyáltalán nem fogyasztó ázsiai népesség bekapcsolódása a borpiacra.

Szó esett korábban a tengerentúli országok borászati sikereiről, illetve ezek okairól. A szakdolgozat befejezéseként szeretném ezzel szembeállítani az európai országok azon lehetőségeit és teendőit, amelyek a termelői, a fogyasztói és a kereskedelmi kultúra területén segíthetnek megtartani és erősíteni a jelenlegi pozícióinkat.

- Minden klasszikus bortermelő ország, így Európa borkultúrája is az otthoni fogyasztáson nyugszik. A csökkenést mutató trendek ellenére ezt sem szabad elhanyagolni, sőt kiemelten kell kezelni.
- Az újvilághoz hasonlóan a legfontosabb alapot az ágazatba áramló nagy mennyiségű tőke jelentené. Ennek a hiánya elsősorban a Közép- és Kelet európai országokban /így hazánkban is/ érezhető, hiszen a kontinens nyugati részén az eredeti tőkefelhalmozás és a magántulajdon révén ez megoldott. Az államnak is a termelők segítségére kellene sietni támogatásokkal, kölcsönökkel.
- Sok országban már kitűnő példák vannak, de a helyzetet tovább kell javítani a turizmus, borturizmus területén. A természeti és a kulturális látnivalók sokasága mindig is jellemző volt Európára, amely a világ első számú turisztikai célpontja. Ezt össze lehet, és kell is kapcsolni a bortermeléssel, borfogyasztással.

- Ki kell aknázni a karakteres, híres termőterületek, borvidékek marketing értékét. Hangsúlyozni kell a terroir szerepének fontosságát, a borvidékek történetét, történelmét és egyéb kulturális értékeit.
- Minőségi termelésre kell a hangsúlyt fektetni a mennyiséggel szemben. Ez egyrészt segít megoldani a túltermelési gondokat, mert kisebb termésátlagokkal kell számolni, másrészt az igazán minőségi boroknál nem ismerik az eladhatatlanságot. A legnagyobb verseny az alsó és középső kategóriában van.
- A gépesített előállítású, uniformizált borokkal szemben a kézműves borok készítésével hangsúlyozható az egyediség. Jó példa erre a tokaji aszú, illetve sok francia édesbor, ahol a szőlőt szemenként válogatják át és a legjobb borokba ezek kerülnek.
- A fajtaválaszték Európában a legnagyobb és a sokszor kis területen termelt vagy csak a génbankokban megtalálható fajták is számot tarthatnak a fogyasztók érdeklődésére, ezért fontosnak tartom az egyedi fajták felélesztését, illetve a piacra történő bevezetésüket.

A borkultúra legbiztosabb jele, ha az ember nemcsak kiválasztja a jó bort, de választását indokolni is tudja és ezáltal az ember a kultúra központi szereplője marad. Ha nincs kifinomult ízlésű fogyasztó, aki ismeri és keresi a jót vagy akár a legjobbat, akkor nincs kinek jó bort készíteni. Természetesen ez fordítva is igaz, hiszen ha a termelőnek érdekesebb gyenge vagy közepszerű borokat készíteni, akkor nem beszélhetünk versenyképes termelői kultúráról sem és a fogyasztó kénytelen ezeket a borokat választani.

Az italválasztás már önmagában az élethez való viszony jelzője, vagyis a borivók jobb képzettségűek, kevésbé dohányoznak, italozási szokásaik jóval mérsékeltebbek, mint az elsődlegesen sört vagy égetett szeszt kedvelő embertársaik. A borivók étrendje - akár a skandináv országokban is - sokkal inkább közelít a mediterrán típushoz, hiszen jóval nagyobb a zöldség-, gyümölcs-, hal-, saláta- és olívaolaj fogyasztásuk.

A bor nem önmagában élvezendő ital. Lényegéhez tartozik a társas együttlét, az egyik legnagyobb élvezetet éppen a megosztása jelenti. Minél tudatosabban járunk el ennek

során, annál több öröm származhat a fogyasztásából. A jó borról beszélni kell, megosztani a véleményünket másokkal és ez az a dolog, ami miatt a borkultúra középpontjában valójában az ember áll.

A szakdolgozatban már többször szó esett az ágazatba kerülő tőkéről. Ez természetesen a legközvetlenebb hatást a termelői és a kereskedelmi kultúrára gyakorolja, hiszen az esetleges pénzhiány nem teszi lehetővé jó borok előállítását. A kereskedelem területén viszont nem lesz meg az a háttér, ami az igazán minőségi borokat igényes formában tudja eljuttatni a megcélzott fogyasztói réteghez. A pénzforrások szűkösségének közvetett hatása azonban a fogyasztói kultúrára nyomja rá a bélyegét leginkább. Ezért aztán megállapítható, hogy a tehetős, széles polgári réteg biztosítja a fogyasztói kultúra azon alapját, amire építve a termelés, kereskedelem és fogyasztás hármasa valódi borkultúrát jelent.

Európában a már több évezredes szőlőtermelési hagyomány adja a borkultúra gyökereit és megállapíthatjuk, hogy az idő múlása során történt fejlődés és változás dacára a borkultúra hamisítatlanul európai volt és az is maradt. Ez hatalmas érték, ugyanakkor természet adta gátat is szab a további változásnak. Szerencsére az Európai Unió és az egyes tagországok értik ezt, ismerik és óvják az értékeket. Ez lehet a garancia az európai szőlő- és borkultúra fennmaradására.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Ezúton szeretném hálás köszönetemet kifejezni konzulenseimnek dr. Mészáros Gabriellának és dr. Rohály Gábornak az önzetlen segítségükért, a kapott anyagokért és a finom borokért.

TÁBLÁZATOK ÉS ÁBRÁK JEGYZÉKE

Táblázatok:

1. sz. táblázat: Alapízék és bortípusok párosítása
Mészáros Gabriella: Ételekről, borokról, Magyar Borok Könyve
2. sz. táblázat: A borok ajánlott fogyasztási hőmérsékletei
Rohály Gábor - Mészáros Gabriella: BORKALUZ, 2002
3. sz. táblázat: Borászati szabályozás az EU szőlőtermő övezeteiben és Mo.-on
Mikulás Ildikó: Az Európai Unió szőlészeti és borászati szabályozása

Ábrák:

1. sz. ábra: A szőlő ősi vándorútja
Johnson, Hugh – Robinson, Jancis: A világ boratlasza
2. sz. ábra: Szőlőtermő területek a Római Birodalomban Kr. U. 100 körül
Johnson, Hugh – Robinson, Jancis: A világ boratlasza
3. sz. ábra: Itáliai kódexlap a 14. Századból
Johnson, Hugh – Robinson, Jancis: A világ boratlasza
4. sz. ábra: Középkori palackformák
Robinson, Jancis: Das Oxford Wein Lexikon
5. sz. ábra: Fejlettebb palackformák a 18. századtól kezdődően
Robinson, Jancis: Das Oxford Wein Lexikon
6. sz. ábra: Franciaország borvidékei
Ainsworth, Jim - Woods, Simon: Vörösborok
7. sz. ábra: Olaszország borvidékei
Ainsworth, Jim - Woods, Simon: Vörösborok
8. sz. ábra: Spanyolország borvidékei
Ainsworth, Jim - Woods, Simon: Vörösborok
9. sz. ábra: Portugália borvidékei
Ainsworth, Jim - Woods, Simon: Vörösborok
10. sz. ábra: Németország borvidékei
Ainsworth, Jim - Woods, Simon: Fehérborok

11. sz. ábra: Ausztria borvidékei
Ainsworth, Jim - Woods, Simon: Fehérborok
12. sz. ábra: Magyarország borvidékei
Rohály Gábor - Mészáros Gabriella: BORKALUZ, 2002
13. sz. ábra: Boros- és pezsgőspoharak
Rohály Gábor: A kóstolás rendje, Magyar Borok Könyve
14. sz. ábra: Dekantálás
/Sopexa kiadó: A francia borok és párlatok
15. sz. ábra: A borpiac fejlődési formái
Földművelésügyi Minisztérium, Szőlészeti és Borászati Kutató Intézete:
“Versenyképes bor” szakmai továbbképzési jegyzet
16. sz. ábra: Borosüvegek
/Sopexa kiadó: A francia borok és párlatok
17. sz. ábra: Borosdugók
Johnson, Hugh – Robinson, Jancis: A világ boratlasza
18. sz. ábra: Bortermelő övezetek az Európai Unióban
Mikulás Ildikó: Az Európai Unió szőlészeti és borászati szabályozása

IRODALOMJEGYZÉK

- 1) Ainsworth, Jim - Woods, Simon: Fehérborok
Alexandra Kiadó – Pécs, 1999
- 2) Ainsworth, Jim - Woods, Simon: Vörösborok
Alexandra Kiadó – Pécs, 1999
- 3) Alkonyi László: A Portói
Borbarát c. folyóirat V. évfolyam 2. szám /44-57. o./
- 4) Benyák Zoltán - Benyák Ferenc /szerk./: Borok és korok - Bepillantás a bor kultúrtörténetébe / Hermész kör - Budapest, 2003
- 5) Cey-Bert Róbert Gyula: Magyar borok és ételek harmonizációja
Paginarum Kiadó - Budapest, 2000
- 6) Draveczky Balázs: Fröccstörténelem
Rubicon c. folyóirat 2003/1-2. /82-83. o./
- 7) Földművelésügyi Minisztérium, Szőlészeti és Borászati Kutató Intézete:
"Versenyképes bor" szakmai továbbképzési jegyzet, Kecskemét, 1996
- 8) Haraszi László: Bor és egészség
Borbarát c. folyóirat IV. évfolyam 2. szám /60-63. o./
- 9) Jobber, David: Európai Marketing
Műszaki Könyvkiadó - Budapest, 1998
- 10) Johnson, Hugh – Robinson, Jancis: A világ boratlasza
Park Könyvkiadó - Budapest, 2002
- 11) Kató András: A borospohár - esztétika vagy élvezet
Borbarát c. folyóirat VI. évfolyam 2. szám /61-67. o./
- 12) Kató András: Châteauneuf-du-Pape
Borbarát c. folyóirat V. évfolyam 3. szám /46-57. o./
- 13) Kató András: Bulgária - sors-és versenytársunk
Borbarát c. folyóirat VI. évfolyam 2. szám /61-67. o./
- 14) Kling József: Itália, a bor földje - borkultúra és bortörténelem Olaszországban
Borbarát c. folyóirat VI. évfolyam 1. szám /52-69. o./
- 15) Kotler, Philip: Marketing Menedzsment
Műszaki Könyvkiadó - Budapest, 1998
- 16) Márton László: Osztrák körkép - A ruszti aszú dicsérete
Gusto c. folyóirat II. évfolyam 2. szám /12-24. o./

- 17) Márton László: Rajna-menti bortúra
Gusto c. folyóirat II. évfolyam 5. szám /14-27. o./
- 18) Mészáros Gabriella: Ételekről, borokról
Magyar Borok Könyve, Akó Kiadó - Budapest, 2001
- 19) Mikulás Ildikó: Az Európai Unió szőlészeti és borászati szabályozása
Hegyközségek Nemzeti Tanácsa - TermékTanács - Budapest, 2001
- 20) Nagy Balázs: Szőlőkultúra és borfogyasztás a középkorban
Rubicon c. folyóirat: 2003/1-2. /106-110. o./
- 21) Németh György: Mámoros ókor
Rubicon c. folyóirat: 2003/1-2. /102-105. o./
- 22) Robinson, Jancis: Das Oxford Wein Lexikon /Az oxfordi borlexikon/
- 23) Rohály Gábor: A kóstolás rendje
Magyar Borok Könyve, Akó Kiadó - Budapest, 2001
- 24) Rohály Gábor - Mészáros Gabriella BORKALUZ, 2002
AKÓ Kiadó - Budapest, 2002
- 25) Sopexa kiadó: A francia borok és párlatok - Párizs, 1994
- 26) Tóth Sándor: Kis magyar bortörténet
Magyar Borok Könyve, Akó Kiadó - Budapest, 2001
- 27) Török József: A bor és a szerzetesek a középkorban
Rubicon c. folyóirat: 2003/1-2. /111-112. o./
- 28) Török Sándor - Mercz Árpád: Magyar borkultúra
Mezőgazda Kiadó - Budapest, 1998
- 29) Törzsök Éva: Ausztria agrárgazdasága az Európai Unióban
Vas Megyei Agrár Közhasznú Társaság - Szombathely, 1998
- 30) Háttér c. műsor Kossuth rádió 2002. szept. 13.