

4.3. Szőlő és bor a térségben

Az egri szőlőtermelés kezdetét nem ismerjük. A Nagy-Eged hegy oldalában talált régészeti leletek 30 millió éves őszszőlő emlékét őrzik (*Vitis Hungarica* – Kozári, 2014). A honfoglaláskor már találtak itt szőlőket, de a tudatos szőlő- és bortermelés a Szent István királyunk által alapított püspökség tevékenységének köszönhetően indult el. A XV. századig szinte csak fehér szőlőt termeltek. A török hódítás elől menekülő rácok (szerbek) hozták be Egerbe is a Kadarka fajtát és vele együtt a vörösbort készítés kultúráját (Sugár, 1981). Az egri szőlő- és bortermelés igazi virágkorában, a XVI. században a szőlő termőhelyeit osztályokba sorolták. 1789-ben országosan nyolc osztályba sorolták a szőlőket, az egri szőlők az első hatban voltak (Kozári, 2014). A vidéken mindig sok szőlőfajtát termeltek. A művelés elsősorban kopszra metszett fejművelés volt, majd ezt követte a bakművelés. A borvidék leghíresebb bora a bikavér. Sugár (1981) 1851-re teszi a bikavér név egri borhoz történő csatolását, melyet az 1851-ben kiadott Magyar közmondások könyvéből idézett: „*Bikavér (...) így nevezik az erős veres bort, például az egri*”. A virágkort hanyatlás követte. A filoxéra 1895-re szinte teljesen megsemmisítette az ország szőlőterületeit. Így történt ez Egerben is (Kozári, 2014). A filoxéra vész után az egri szőlő- és bortermelés fontosságát bizonyítandó hozták létre (1896) a vincellériskolával közösen az Ampelológiai Intézet egri állomását, amely a későbbiekben kutatóintézetként működve a rezisztencianemesítés, a fajta értékutatás, a termőhely (dűlők, a terroir) és a vörös bor készítés technológiai kutatások egyik legfontosabb hazai intézetévé vált.

A borvidék filoxéra vész utáni történelmét a két világháború és a Trianoni békediktátum határozta meg leginkább. A bortermelés az előbb említett okok miatt rendkívül változatosan alakult. A filoxéra vész után telepített direkt termő szőlőfajták nagyon lassan kerültek ki a termelésből. Az 1960-as évek végén kezdett elterjedni a kor-

4.3. Grape and wine in the region

The beginnings of the viticulture in Eger are not known. The archaeological findings on the slopes of the Nagy-Eged hill guard the relics of indigenous grapes of 30 million years (*Vitis Hungarica* – Kozári, 2014). Grapes were found here at the time of the Magyar Conquest but conscious viticulture only started at the time of the activities of the bishopric founded by king St. Stephen. Until the 15th century only white grapes were grown here. The Serbs fleeing from areas occupied by the Ottomans brought the Kadarka variety, and the culture of making red wine, to Eger (Sugár, 1981). In the real heyday of viniculture and viticulture of Eger in the 18th century, the areas of growing grapes were classified. In 1789 the vineyards were classified in eight categories nationwide, the vineyards of Eger were in the top six classes (Kozári, 2014). Always many varieties of grapes were grown in the region. Cultivation was primarily bald pruned head tillage followed by vine-stock cultivation. The most famous wine of the region is the Bull's Blood. Sugár (1981) places the connection of the name of Bull's Blood to the Eger wine to 1851 that he quoted from the Book of Hungarian Proverbs published in 1851: “*Bull's blood (...) that is what strong red wine is called, for example that of Eger*”. The boom was followed by decline. By 1895 the phylloxera nearly totally destroyed the vineyards of the country. This is what happened also in Eger (Kozári, 2014). After the phylloxera epidemic, to prove the importance of the Eger viticulture and wine making the Eger Station of the Varietal Institution was founded (1896) jointly with the winemaker school that later, operating as a research institution, became the most important national institution in the fields of resistance breeding, variety value research, terroir and the technologies of making red wine.

The history of the wine region after the phylloxera epidemic was defined primarily by the two world wars and the peace treaty of Trianon. For the reasons mentioned above wine pro-

donos szőlőművelés, majd az egyes és a kettős függöny (GDC) bevezetése hozta magával a hektáronkénti tőkeszám 10 000-ról 2700-ra csökkenését, a hozamok növelését 15-20 tonna/hektárig és ez által a bor minőségének csökkenését is. A rendszerváltozás után a minőségre törekvő gazdák a tőkeszámot 4 000-5 000 tőke/hektár fölé emelték. Elsősorban középmagas kordonon és Guyot művelésen termelték kiváló minőségű boraikat. A legnagyobb változást az 1990-es évektől a minőségorientált borászatok tevékenysége jelentette. Közülük a borvidék büszkeségére 1995-ben Thummerer Vilmos, 1998-ban Gál Tibor, 2005-ben Vincze Béla és 2009-ben Lőrincz György érdemelte ki, nyerte el az év bortermelője címet.

Jelenleg 22 345 ha található a borvidék termőhelyi kataszterében (4.4. ábra). Ebből 18 431 ha az I. osztályba tartozik. Ezen a lehetséges felületen most 5 439 ha szőlőültetvény van telepítve (EBHT, 2013). A borvidék legfontosabb klimatikus mutatói 47 éves átlag alapján: az évi középhőmérséklet 10,65 °C, az évi csapadékmennyiség 592,6 mm, a napsütéses órák száma: 1964 óra. Megjegyzendő azonban, hogy az utóbbi évtizedben felgyorsult klímaváltozásnak, felmelegedésnek köszönhetően nemcsak az évi középhőmérséklet emelkedett, hanem a szélsőséges időjárási események is gyakoribbak lettek, és a várt kedvező hatás mellett sok kárt okoznak.

A borvidéken napjainkban 5 439 hektáron termelnek szőlőt (4.5. ábra) az alábbi fajtaösszetételben (EBHT, 2013): fehér szőlők – 2 052 ha (37,72%), kék szőlők – 3 387 ha (62,27%). **A legfontosabb fehérbort adó szőlőfajták az alábbiak:** Leányka, Olaszrizling, Hárslevelű, Chardonnay, Muscat Ottonel Zenit, Sauvignon, Czerszei fűszeres, Királyleányka. **A legfontosabb vörös bort adó szőlőfajták:** a Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Kékoportó, Blauburger, Pinot noir, Kadarka, Menoire.

Általánosságban elmondható az egri borokról, hogy izgalmas savakkal finom ásványossággal és hosszú ízekkel bírnak. A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek, elegánsak, hosszú ideig eltarthatók és nem öregednek el. A borvidék alkalmas a könnyű, de hosszú ízű és a telt testes fehérborok termelésére is.

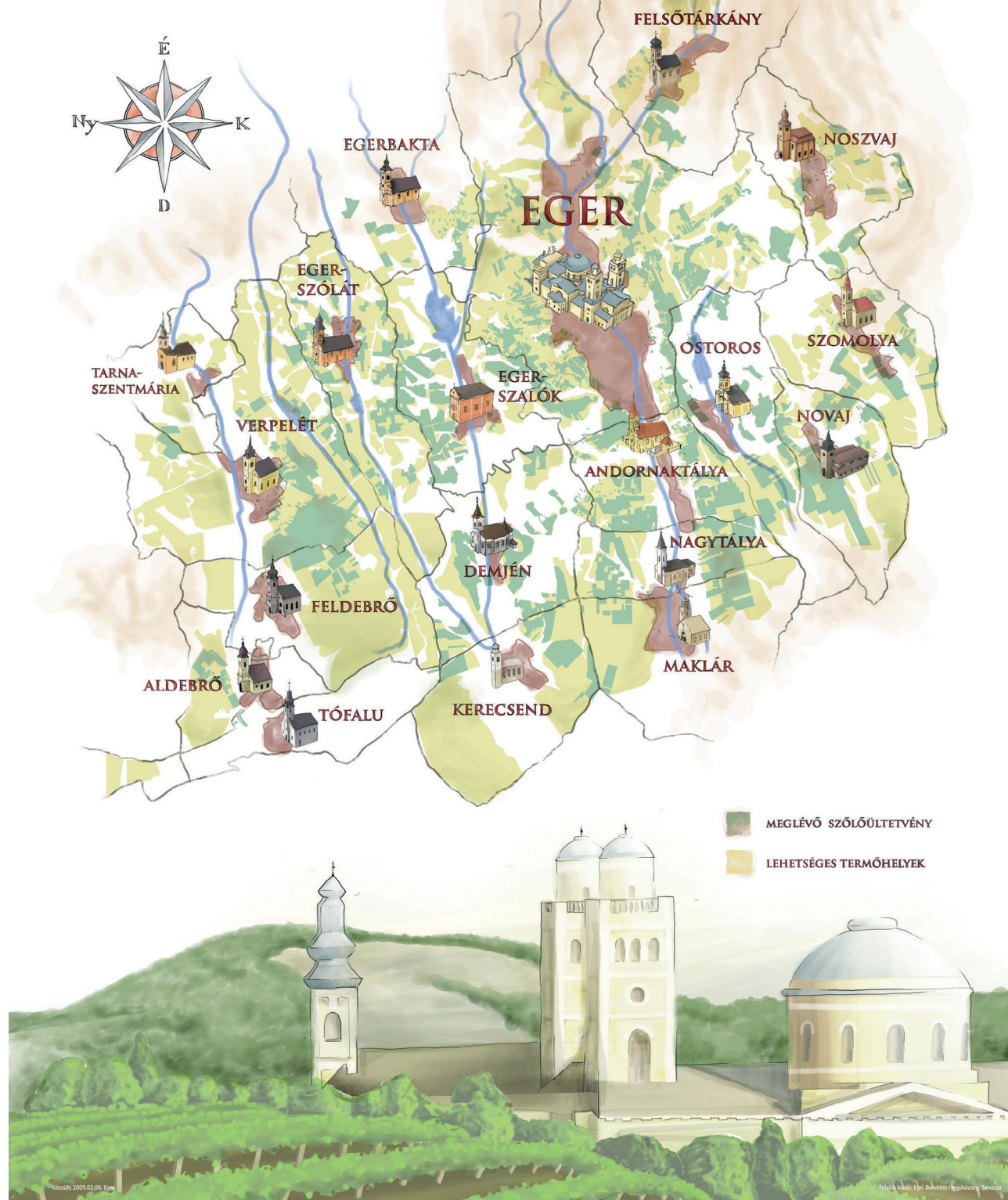
duction developed exceptionally diversely. The directly producing grape varieties planted after the phylloxera epidemic only got into the production very slowly. At the end of the 1960s the cordon viticulture started to spread then the introduction of the simple and double curtain (GDC) brought the decrease of the number of vines per hectare from 10,000 to 2,700 and the increase of yield up to 15-20 tons/hectares and therefore the decline of the quality of the wine. After the change of the political system the wine producers, in pursuit of higher quality, increased the number of vines to over 4,000-5,000 vines/hectare. They produced their excellent quality wine primarily on cordon and the Guyot cultivation. The greatest change was induced by the activity of the quality oriented wineries from the 1990s. From them, to the pride of the wine region, the following producers earned, and further deserved, the title Wine producer of the year: in 1995 Vilmos Thummerer, in 1998 Tibor Gál, in 2005 Béla Vincze and in 2009 György Lőrincz.

Presently there are 22,345 hectares in the production area inventory of the wine region (Figure 4.4.), including 18,431 hectares in the 1st class. On this available surface there are 5,439 hectares of vineyards planted, the mean temperature is 10.65 °C, the annual amount of rainfall is 592.6 mm, and the number of sunshine hours is 1964. It has to be noted though that due to the accelerated climate change of the last decades not only has the annual mean temperature increased but also extreme meteorological elements has become more common and besides the expected positive effects they also cause a lot of damage.

Nowadays grape is grown on 5,439 hectares in the wine region (Figure 4.5.) in the following varietal combination: (EBHT, 2013): white grapes – 2,052 ha (37.72%), blue grapes – 3,387 ha (62.27%). **The most important varieties resulting in white wine are the following:** Leányka, Olaszrizling, Hárslevelű, Chardonnay, Muscat Ottonel Zenit, Sauvignon, Czerszei fűszeres, Királyleányka. **The most important grape varieties for red wine:** Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Kékoportó, Blauburger, Pinot noir, Kadarka, Menoire.

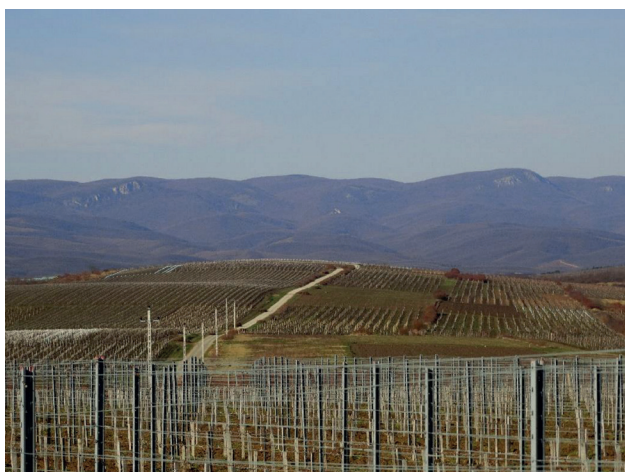
About the Eger wines in general it can be said that they contain exciting acids, fine minerality

EGRI BORVIDÉK



4.4. ábra. Az Egri borvidék térképe (Forrás: EBHT, 2009)

Figure 4.4. The map of the Eger wine region (EBHT, 2009)



4.5. ábra. Szőlőparcellák Eger külterületén (fotó: Tarjáni Stella)

Figure 4.5. Vineyards around Eger (photo by Stella Tarjáni)

Emellett megtalálhatók a gazdag íz világú, a magyar átlagnál hosszabb élettartamú rozé borok és siller borok is. A borok közül kiemelkedik az Egri Bikavér és az Egri Csillag.

A jó Isten ritkán adja meg azt a kegyelmet, hogy egy borvidék mind két színű borból nagyot tudjon alkotni. Egernek ez megadatott. A sok szőlőfajta és a dűlők sokszínű ásványossága kínálta a lehetőséget a házasított vörös bor, az Egri Bikavér megalkotására, ez az örökségünk (4.6. ábra). A Bikavér megújításán fáradozva az

and long tastes. The red wines have relatively low tannine content, they are elegant, keep for a long time and do not age. The wine region is also suitable to produce light white wine with a long taste and body. Besides these there are also the rich tasting rose and siller wines that will keep longer than the Hungarian average. Outstanding from all the wines are the Egri Bikavér (Bull's Blood) and the Egri Csillag (Star of Eger).

The good God rarely gives the blessing that a wine region can produce something great from both coloured wines. However it was given to Eger. The many different varieties of grapes and the multiple minerality of the slopes offer the opportunity to create the married red wine, the Egri Bikavér (Bull's Blood of Eger), this is our heritage (Figure 4.6.). Working on the regeneration of the Bikavér, the wine producers of Eger got down to creation. This new wine is the Egri Csillag (Star of Eger) that is a worthy partner to the good old Egri Bikavér (Gál et al., 2014).

The basis for development was the creation of the system for protected origin of Eger. This had significant tradition in Eger. **The people of Eger already had hill policy regulations in the 18th-20th century that was enforced by the so-called "hill judges" who, by the way, came under the jurisdiction of the**



4.6. ábra. A Nagy-Eged hegy nyugati hegylábi előtere szőlőparcellákkal (fotó: Molek Ádám József)

Figure 4.6. Western foothill area of the Nagy-Eged hill with vineyards (photo by Ádám József Molek)

egri borászok eljutottak az alkotásig. Az új fehér bor az Egri csillag, mely méltó párja a jó öreg Egri Bikavérnek (Gál et al., 2014).

A fejlődés alapját az Egri eredetvédelmi rendszer létrehozása jelentette. Ennek Egerben jelentős hagyományai voltak. **Az egriek már a 18–20. században is rendelkeztek hegyrendészeti szabályokkal, melyeket a hegybírák**

magistrate (Kozári, 2014). The motivations for the creation of the system for protection of origin of Eger were a study trip to France in 1991 and the word trade mark of EGERVIN "Egri Bikavér" (attempted misuse). In 1993 the Association of the Eger Grape and Wine Producers approved a professional recommendation regarding the production conditions for the Egri

által tartattak be, akik egyébként akkor a magisztrátus felügyelete alá tartoztak (Kozári, 2014). Az Egri eredetvédelmi rendszer kialakításának motivációja egy 1991. évi franciaországi tanulmányút és az EGERVIN Egri Bikavér szövetjegye (visszaélési próbálkozások) volt. 1993-ban az Egri Szőlő és Bortermelők Egyesülete szakmai ajánlást fogadott el az Egri Bikavér termelés körülményeire. 1995-ben megalakultak a hegyközségek. A Hegyközségi törvény jelentette az első jogi háttérrel a közösen elfogadott szabályok alkalmazásának kötelezővé tételére.

Így került sor 1997-ben az Egri Bikavér, majd a Debrői Hárslevelű Szabályzatok elfogadására. Egri kezdeményezésre 2001-ben megalkotásra került a védett eredetű bor fogalma és bekerült a bortörvénybe. A 2002. évi szabályzatmódosítások után Magyarországon elsőként megszületett eredetvédelmi jogszabály, a **FVM 130/2003.12.30. rendelet**. Majd a termelők szándékainak megfelelően minden Egri bor Védett Eredetű Borrá válik (a klasszikus és a superior szabályozási szint bevezetése minden borra) (**102/2009.08.05. FVM rendelet**). Erre alapozva EU-s előírásra elkészült a **termékleírás, megszülettek a fejlesztési módosítások is** (Grand Superior szabályozási szint, Egri Csillag, mint önálló bortípus). Az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása a www.egriborvidek.hu honlapon olvasható.

Bikavér. In 1995 the so-called “mountain communities” (“hegyközségek”) were formed. The Act on the Mountain Communities was the first legal support to make the rules that were commonly accepted, applicable as a must.

The result was the approval of the Regulations for Egri Bikavér and the Debrői Hárslevelű in 1997. As an initiative from Eger in 2001 the definition of wine with protected origin was described and included into the Act on wine. After the amendment of the regulations, as **the first in Hungary, the legislation on the protected origin was implemented, that is the Ministerial Decree No 130/2003.(12.30.) FVM**. Later according to the intentions of the producers all wines in Eger become Wine with Protected Origin (classic and superior regulations adopted for all wines) (**Ministerial Decree 102/2009.(08.05.) FVM**). Based on this and in accordance with EU legislation the **product descriptions and development amendments were written** (Grand Superior regulation level, Egri Csillag, as an individual wine type). The description of the protection of origin of Eger can be found on the web site www.egriborvidek.hu.



Szőlőtőkék a Bükkalján (fotó: Nagy Richárd)

Vineyards in Bükk (photo by Richárd Nagy)