

Dióhéjban a magyar borról

A történelemtudomány kikutatta, hogy Kr. e. 2100-ban már törvény sújtotta a borhamisítást Mezopotámiában. Később, a görög-római korban a szőlészet látványos fejlődésnek indult, és sokfelé elterjedt Európa-szerte. A honfoglaló magyarok már ismerték a borkészítés fortélyait, az államalapítástól fogva pedig a különféle nemzetiségek évszázadokon keresztül hoztak be újabb és újabb kultúrákat. A Kárpát-medence különleges adottságainak és a szőlész-borász mesterek kísérletező kedvének köszönhetően ebben a régióban jött létre a világ legváltozatosabb fajtaösszetétele. A XIX. században a *filoxéra* névre hallgató kártevő súlyos pusztítást végzett egész Európa, így hazánk szőlőállományában is. Az újratelepítést és az átoltásokat követően ugyan megváltozott sok helyütt a fajtaösszetétel, de a sokszínűség megmaradt.

A hungarikumnak számító szőlőfajtákat leggyakrabban az alábbi módon csoportosítják. *Őshonos* fajták, amelyek csak itt teremnek. Ilyenek például a Hárslevelű, a Juhfark és a Kéknyelű. *Magyar nemesítésű* fajták, például Irsai Olivér, Csereszegi fűszeres és Zeusz. *A legnagyobb mennyiségben hazánkban termesztett* fajták, mint a Furmint, az Olaszrizling vagy a Kékoportó.

A magyar nemesítésű fajták közül egyelőre az *Irsai Olivér* a legismertebb. 1930-ban indult a pályafutása, amikor is *Kocsis Pál* szőlőszemester a Csabagyöngyét keresztezte a Pozsonyi fehérrel. A végeredmény egy csemege- és borszőlőnek is kiváló gyümölcs lett, amelynek leve üde, illatos természetét pedig még szódavízzel nyakon öntve sem veszíti el. Néhány évtized alatt meghódította a világot: termesztik Közép- és Kelet-Európában, de még Kínában és Ausztráliában is.

Nem csak fajtaborokkal büszkélkedhetünk. A *bikavér*nek nevezett házasítás az egyik legfontosabb vörösborunk. Bár elsősorban az egri borvidéket tette híressé, nem árt tudni, hogy az elnevezés a szekszárdi borvidéken született a XIX. század közepén. A szekszárdi bikavér karakterét eredetileg három szőlőfajta, a Kadarka, a Csóka és a Fekete járdovány határozta meg. Az egri versenytársnak szintén fontos összetevője volt a Kadarka. A filoxerajárványt követően azonban mindkét bikavérnél a Kékfrankos és különféle világfajták jutottak vezető szerephez.

A tokaj-hegyaljai borkülönlegességek közül a *Tokaji aszú* nevet viselő, fehér desszertbor futotta be a legnagyobb karriert. Aszúbort hazánkban a XVI. század közepe óta készítettek. Alapanyagát nemesen rothadt szőlőszemek adják, amelyek csak speciális éghajlati viszonyok között keletkeznek a *Botrytis* névre hallgató gombának köszönhetően. Az aszúszemeket eredetileg faputtyokba gyűjtötték, s a bor annyi puttyos volt (3, 4, 5, 6), ahány puttyon aszút áztattak egy gönci hordó (136,6 liter) borban.

Magyarország borteremő vidékei

Magyarország jelenleg *hatvannégyezer hektár* szőlőterülettel rendelkezik, amely földrajzi adottságok szerint *hét borrégióra* válik szét. A régiókat művelési hagyományok és piaci viszonyok szerint további *huszonnégy borvidékre* lehet osztani.



Észak-Magyarország borrégió

A Mátra és a Bükk lankáin, illetve a köztük elterülő vidéken fehér- és vörösborokat egyaránt termelnek. Legismertebb a térségben az *Egri borvidék*, amely *bikavér* (és újabban az *egri csillag*) nevű házasításáról is híres.

Balaton borrégió

Túlnyomórészt a Balaton környékét értjük rajta. Kiváló minőségű száraz és édes fehérborok várják itt a borkóstolókat. A *Badacsonyi* és a *Somlói borvidék* vulkanikus talajának köszönhetően igen testes borokkal gazdagítja a hazai kínálatot. Utóbbi hazánk legkisebb önálló borvidéke, sajátos klímája egyedülálló módon kedvez egy igazi hungarikum, a Juhfark szőlő termesztésének.

Sopron borrégió

Eredetileg az Észak-Dunántúl borrégióhoz tartozott, de mivel földrajzi és kulturális szempontból is inkább a burgerlandi borvidékhez kötődik, önálló régióvá lett a *Soproni borvidék*. Egyesek úgy emlegetik Sopront, mint a „kékfrankos fővárosát”.

Tokaj borrégió

Magyarország talán leghíresebb borvidéke a Zempléni-hegység déli lábánál a *Tokaj-hegyaljai borvidék*, amely szintén önálló régió. Különleges mikroklímájának köszönhetően sajátos ízvilágú fehérborok otthona. A *tokaji aszú* nemcsak hungarikum, hanem a világ egyik legfinomabb édes bora is.

Észak-Dunántúl borrégió

Buda környékén, illetve a fővárostól északra, a Duna mentén terül el. Kizárólag fehérborokat termelnek itt, a hagyományos és a nemzetközi fajták egyaránt megtalálhatók. Legismertebb a régióban az *Etyeki borvidék*.

Alföld borrégió

Magyarország legnagyobb borteremő területe a Duna-Tisza közén. Szinte minden hazai fajta megtalálható itt. A régió legkedvezőbb adottságokkal rendelkező területe a *Hajós-Bajai borvidék*.

Pannon borrégió

Ez gyakorlatilag a Dél-Dunántúl borvidékeit foglalja magában (leszámítva a Balaton déli partját). Alapvetően vörösboroknak kedvez az itteni klíma. Legismertebb borvidékei a *Szekszárdi* és a *Villányi borvidék*. Utóbbi bordói kékszőlőfajtákból készített testes borairól híres.