

Soproni Egyetem,
Faipari Mérnöki és Kreatívipari Kar
Alkalmazott Művészeti Intézet

Borkóstolás kulturális és társadalmi jelentősége

Borbár és információs pont a Móri Borvidéken

Témavezető:
Jahoda Róbert
művésztanár, okl. építészmérnök

A diplomadolgozat készítője:
Dörömbözi Andrea Dóra
hallgató, BA építőművészet

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés 4

2. Egyetemes bortörténet 5

Bortörténet

Milyen is lehetett az ókori bor?

3. Borkóstolás folyamata, szabályai 7

Mi a borkultúra?

A kóstolás fogalmának meghatározása

A borkóstolás célja

Optimális kóstolási hőmérsékletek

Miből érdemes kóstolni?

Mikor kell kinyitni az üveget?

Mivel kell kinyitni az üveget?

Borkóstolás lépései

A bor és gasztronómia kapcsolata

Borkorcsolyák

Saját élmények

4. A történelem során kialakult bortermő vidékek 17

Franciaország

Olaszország

Spanyolország

Portugália

Görögország

Németország

Magyarország

Amerikai Egyesült Államok

Argentína

Ausztrália

5. Magyarországi bortörténet 20

6. Móri borvidék 23

Móri Borvidék története

Móri Borvidék jellemzői:

Elhelyezkedés

Éghajlat

Tájföldrajzi helyzet

Klíma

Jellemző szőlőfajták

Érdekességek az ezerjó szőlőfajtáról

Jelentős látnivalók

Gasztronómia

Helyi programok, események

Móri borászatok, pincék

7. Tervismertetés 30

Helyszín ismertetése

Tervezési program

Témaválasztás

Funkcióválasztás

Telekválasztás

Célkitűzés

Előzménykutatás

Koncepció kialakulása

Összefoglalás

8. Köszönetnyilvánítás 39

9. Irodalomjegyzék, hivatkozások 40

10. Ábrajegyzék 42

11. Mellékletek

Bevezetés

„A bort nem csak isszuk: szagolgatjuk,
megfigyeljük, megkóstoljuk,
belekortyolunk és... beszélünk róla.”
VII. Eduárd (1841-1910)

Az utóbbi években az érdeklődés előterébe került a gasztronómia és a borkultúra, a média minennapi témái között szerepel a minőségi borok iránti növekvő igény. A borászatok fellendülése együtt jár új borászati épületek -pincék, feldolgozó üzemek, vendéglátó épületek - születésével. (1.)

Sokáig úgy tartották, a bor az elit kiváltsága, és csak a szakavatottak érthetik és értékelhetik. Ma már a bor szintiszta élvezet, és mint ilyet, fogyasztani kell, még ha módjával is.

Ahhoz, hogy igazán értékeld, nem árt, ha ismered, de ez esetben nincs is olyan sok tudnivaló: az a fontos, hogy a lehető legtöbbféle bort kóstold meg, hogy ráérezz a különbségekre, és észrevedd a fajták sajátosságait. De ha imádod a bort, ez nem túl nehéz feladata, ugye?

Aztán idővel, ha van hozzá kedved, elmélyedhetsz a szakszókincsben, hogy még tudatosabbá válj. (2.)

A kutatás vezérfonala és egyben célja a borkultúra, bortörténet, borkóstolás és a borvidékekre való utazás és ismereteink kiterjesztése és azok megértése.

Egyetemes bortörténet

Bortörténet

Tudósok véleménye szerint már nyolcezer évvel ezelőtt, a kaukázus területén szőlőt műveltek, ami a mai vadszőlőre hasonlíthatott. Ezt borkészítési szándékkal tették.

De a legújabb kutatások alapján a szőlőnek a fermentált rizs és méz bortartalmának legrégebbi ismert bizonyítéka Kínában volt, körülbelül 9000 évvel ezelőtt. Az írásos emlékek alapján azonban már az is biztosan állítható, hogy az ókori babiloniak is figyaszottak bort. Bár az egyiptomiak jobban kedvelték a sört, az ő történelmükben is megjelent a bor.

A közismert bibliai történet szerint Noé két szőlőtövet is felvitt a bárkára, hogy ezzel egyszerre menekítse meg az özönvíz elől a szőlőt, mint gyümölcsöt, és a belőle készült bort is. Mindezekből látszik, hogy a bor rendkívül régi eredetű ital, gazdag történelemre tekint vissza.

(3.)

2000 évvel később, Nyugat-Ázsiában kezdődött az európai borkészítés hagyományának magja. A borkészítés régészeti bizonyítékai azonban egy kissé nehézkessé válnak, a szőlőmag, gyümölcshús, szőlő és vagy száraz jelenléte régészeti lelőhelyeken még nem feltétlenül utalnak bortermesztésre. A borkészítés azonosításának két fő módja, amit a tudósok elfogadnak, a házasított állományok azonosítása és a szőlőfeldolgozási bizonyítékok felfedezése.

A szőlő házasítása során felmerülő fő változás az hogy a házasított formáknak önbeporzó virágai vannak. A növényeknek a saját területén kívül eső részeinek felfedezése szintén elfogadott bizonyítéka a házasításnak. Az európai vadszőlő őshonos őse a Nyugat-Euráziában a Földközi-tenger és a Kaszpi-tenger között őshonos, így a normál tartományon kívüli jelenléte szintén a házasítás bizonyítéka.

De térjünk vissza a Kínai kezdetekhez. A kínai Jiahu korai neolitikus helyén lévő kerámiaszemek maradványaiban felismerték, hogy rizs, méz és gyümölcs keverékéből készült. A gyümölcs jelenlétét a borkósav maradványok azonosítják. A kutatók nem tudták szűkíteni a borkósav fajtát a szőlő, a galamb, a longyan vagy a cornelian csersznye között. A szőlőmag és a galagonya magvak mind a Jiahu-ban találtak. A szőlő (de nem a szőlőbor) szöveges bizonyítéka A Zhou-dinasztia.

Ha a szőlőt borászati receptekhez használták, egy Kínából származó vad szőlőfajta volt és nem importált Nyugat-Ázsiából. Az európai szőlőt a második század második felében Kínába vezették be, a Selyemútból származó egyéb behozatallal.

A Dakili Tash nevű görögországi telephelyen feltárt ásatások azt mutatták ki, hogy a legkorábbi példa 4400-4000 között volt az Égei-tengerem. A szőlőlevet és a szőlőprést tartalmazó agyagcsészét a Dakili Tash fermentációjának bizonyítékaként tartják számon és az ott talált szőlőfjtát is.

A bortermező létesítmény körülbelül Örményországban található Areni 1 helyszínén 4000-el időszámításunk előtt azonosítják. Ez a hely a szőlőtörést szolgáló platformot, a zúzott folyadék tárolóedénybe való mozgását és a vörösbor erjedésének bizonyítékát tartalmazza.

A római korban, és valószínűleg a római terjeszkedés által elterjedt, a szőlőtermesztés a mediterrán térségben és Nyugat-Európában elérte a bortermelet, és a bor nagyra értékelt gazdasági és kulturális árucikk lett. (4.)

Milyen is lehetett az ókori bor?

„Az ókori borok alkoholosabbak, nehezebbek lehettek a mai boroknál.

Valószínűleg az ókorban nem használták általánosan a szűrést, így a borokban seprő, esetleg egyéb szennyeződések is benne maradhattak.

Természetesen a drágább, előkelőknek szánt italok kristálytiszták voltak már akkor is, de a tömeges fogyasztásra szánt, olcsó bor sok problémával küzdött, gyakran hamisították is, amely különösen a római időkre vált jellegzetessé. A romlott, helyenként rossz szagú bort gyakran fűszerekkel, gyógynövényekkel, mézzel, sőt tengervízzel, mészpórral, sóval és gyantával is kezelték, de előfordult hogy füstölték is. Némely ilyen illatísított, fűszeres bor már hasonlíthatott a mai vermutokhoz.

A borok tartósítására kén hiányában más módszerek után néztek. Arra már korábban rájöttek, hogy a hűvös helyen tartott bor jóval tovább marad iható, és hogy a hosszú hajóúton történő szállítást is kibírja, jól lezárt edényekre volt szükség. Az amforákat úgy sikerült légmentesen lezárni, hogy a tetejük alá gyantába áztatott vásznat helyeztek, majd a tetőt szorosan rányomták, hozzákötötték. Többször is előfordult, hogy a szigetelő vászondarab-ból a gyanta a borba csöpögött. Megdöbbenve tapasztalták, hogy a bor megtisztult, csillogóvá vált. Az ízében viszont a gyanta kesernyés íze belekerült, ezt a technikát később is alkalmazták, és talán ez lehet az alapja a máig is népszerű görög bor, a gyantás restina kialakulásának. A görögök ritán fogyasztottak bort tisztán, és a rómaiak is inkább hígítva kortyolgatták.

A hígítást, melyet tiszta vízzel, forrásvízzel végeztek általában 1/2, 1/3, esetleg 1/4 arányban, több célt szolgált. Megakadályozta a gyors lerészegedést, javította a bor hibáit és természetesen nagyobb mennyiséget készíthettek belőle. A görögök barbárnak tartották azokat, akik hígítás nélkül itták a bort, amit ők oinosz-nak neveztek, rómában a hígított bor neve vinum volt, megkülönböztetve a keverés nélküli merumtól. A görög nyelv ma is megőrizte az ókori szokásokat bor ügyben, mivel a görög bor kifejezés, a kraszi, nem véletlenül azt jelenti keverni. A borok keverését tágas edényekbenm kratérokban végezték, ügyelve arra, hogy a keveréskor mindig a bor legyen alul, és a vizet utána töltötték rá. A kratérok helyenként több száz literes űrtartalmúak lehettek, és belőlük mérőkanalakkal töltötték poharakba. A vulkánok krátere, kevesen tudják, de erről a jellegzetes edényről kapta a nevét.

A boros üzletekben, amit kapélion-nak neveztek, együtt árulták a bort és belőle készült ecetet is. Ha nagy tömegeket kellett ellátni, rabszolgák, katonák, gyakran előfordult, hogycsak vízzel kevert ecetet készítettek, ami a rómaiak posca néven ismertek.

A rómaiak sokáig a görög borokat tartották a legjobb minőségűnek, gyakran utánózták azok készítését. Megkülönböztettek száraz, édes, és átmenti borokat, amit nemcsak cukortartalmuk, hanem erejük alapján is osztályoztak.

Az ókori keleten már kettévált a fehér és vörös borok fogalma, a görögök már a termőhelyeket is azonosították. A rómaiak már az évjáratot is megkülönböztették, és az adott évben a consuli tisztséget betöltő politikushoz kötötték a bor megnevezését.

Tudjuk például, hogy különösen jó termés volt, i.e. 121-ben, amikor is Lucius Opimius volt Róma egyik consulja, és a róla elnevezett termést évtizedekig emlegették.

Egyébként érdekesség, hogy néhány kivételtől eltekintve a vörösbort nem tartották olyan sokra mint gondolnánk, a görögök és a rómaiak viszont értéktelennek tartották és recepteket is kitaláltak a borok kifehéítésére. (5.)

Borkóstolás folyamata, szabályai

„Mi a borkultúra?

1. Amikor az egyén különbséget tesz („bármilyen”) szeszesital és a bor fogyasztása között.
2. Amikor az érzékszervi szépségek/örömök keresése megelőzi az alkoholhatás keresését.
3. Amikor valakinek kedvenc borai vannak.
4. Amikor valaki tud beszélni a borról. (1.)

Ha magabiztosabbak akarunk lenni Bacchus nektárját illetően, az első lépés, hogy osztályozni kezdjünk. Többféleképpen is lehet, de leggyakoribb a típusokba sorolás. Buboréktartalmától függően a bor lehet „csendes” vagy szénsavas; a „csendes” bor lehet fehér, rosé és vörös. (2.)

Fehérbor: A fehér szőlő enyhe préselésével készítik: kinyerik belőle e levét, majd eltávolítják a héjat. Kék szőlőből is készülhet (mint a pinot noir), ha a héjat rögtön elválasztják a létől, hogy ne adja át neki a színét. A zöldestől a halványsáran és az aranyszínen át a borostyánig a fehérbor a sárga különféle árnyalataiban mutatkozik meg.

Rosé: Sokféleképpen lehet rosébort előállítani, de a leggyakoribb módszer az enyhe préselés. Kizárólag kék szőlőből készül, és csak rövid ideig, nagyjából 2-24 órán át tartják héjon, mely így kevés színt ad a mustnak. Előfordul, hogy must Rövidítéssel állítják elő: vörösborkészítés közben kivonják a must egy részét, így kapnak rózsaszín bort. Színe lehet hagymahéj- vagy éppen élénk rózsaszín.

Vörösbor: A mustot héjon tartják, hogy így nyerjék ki belőle a polifenolokat és a természetes színezőanyagokat. A bíbortól a rubinvörösön át a gránátvörösig mindegyik színárnyalata szemetgyönyörködtető.

A fehér-, rosé- és vörösborokat be lehet sorolni a szén-dioxid tartalmú és a desszertborok kategóriájába is.

Desszertbor: Ezt a típust két nagy csoportba lehet sorolni: az aszalással készülő és a likőrbor (más néven erősített bor) kategóriába.

Az aszalással készülő borra a készítés módjából adódóan általában édes íz jellemző: megtöppeszti a szőlőt, ezzel kivonják belőle a vizet, a cukrok és az aromaanyagok pedig jobban besűrűsödnek a szőlőszemben.

A likőr- vagy az erősített borhoz a készítési folyamat egy adott pontján hozzáadnak bizonyos mennyiségű alkoholt, általában etilalkoholt vagy bordesztillátum formájában.

Hozzáadják erjesztés közben, vagy az alapbor elkészültével. (2.)

A csoportosítás következő lépéseként az összetételt, azaz a szőlőfajtát vagy a vegyítés jellegét határozzuk meg. Ha a bor 100%-át egy adott fajta adja, akkor fajtaborról, ha több szőlőfajta, akkor cuvée-ről van szó.

A házasítás egyik típusa az erjesztés előtti házasítás, mely során a bor készítése előtt előre meghatározott arányban vegyítik a fajtákat. A házasítás egy másik típusa, amikor az erjesztés végeztével keverik össze a borokat, akár eltérő eredetűek, akár azonos fajtaból származnak. A kész borok házasítása lehetővé teszi, hogy akár nagyon eltérő érlelésű szőlők-ből készüljön bor. (2.)

Különlegesség: alkoholmentes bor

A bor alkoholmentesítését világszerte már több mint tíz éve művelik. Ez a folyamat lehetővé teszi, hogy az etanolt részben vagy teljesen kivonják a borból. Többféle módszer is létezik az alkoholmentesítésre-az egyik leggyakoribb a vákumos eljárás.

Ennek a folyamatnak négy állomása van: először alacsony nyomáson 28 °C-ra melegítik fel a bort, majd begyűjtik a szőlő által természetesen alkalmazott aromákat, ezután elpárologtatják az alkoholt, végül az aromákat visszavezetik az alkohol nélküli borba.

Ez az igen kényes módszer mindössze néhány percet vesz igénybe. A jó alkoholmentesítés hosszú évek tapasztalatának eredménye: az benne a legnehezebb, hogy ne károsodjanak a bor saját aromái. (2.)

Akárcsak mindenben, a borban is sok különféle stílus létezik: mindegyik a személyiséghez vagy alkalomhoz illik. Színek és ízek árnyalatainak egész kollekciója ez, melyet tíz különböző stílusba lehet besorolni. (2.)

-charmat borok-champenois borok-könnyű fehérborok-testes fehérborok-aromás fehérborok-roséborok-könnyű vörösborok-közepesen testes vörösborok-testes vörösborok-desszertborok (2.)

Érdeemes megkóstolni annyi bort, amennyit csak lehet, hogy edződjön az ízlésünk.

Ha van rá lehetőség, meg kell hallgatni a szőlőműveseket és a sommelier-eket.

Ugyanakkor fontos, hogy magunknak kell kiválasztani a kedvenceinket, és nem baj ha idővel változik az ízlésünk.

A megfelelő bor kiválasztása stílus kérdése, de gyakran elég nehéz feladat. (2.)

A kóstolás fogalmának meghatározása

A kóstolás érzékszervi elemzés, amelynél valamely élelmiszert, élvezeti cikket látással, szaglással és ízleléssel elemzünk megismerési, értékelési céllal.

A tényfeltáró kóstolás, a bírálat szintén érzékszervi elemzés, ám azzal a szándékkal történik, hogy tárgyilagos leírást, minősítést (bírálatot) és értékmeghatározást készítsünk. (3.)

A borkóstoló események rendszerint borpincében, borospincében kerülnek megrendezésre kisebb létszámú csoportok számára. Bár manapság már éttermekben, rendezvényeken és borbaráti társaságok gyülekezőhelyein, sőt borfesztiválonon utcán is kóstolhatunk. A borkóstoló keretén belül a vendégek általában sommelier, vagy más borhoz értő szakember vezetésével kóstolhatnak végig többféle borokat.

A sommelier (magyar kifejezéssel borszakértő) olyan személy, aki főként borok és kisebb mértékben egyéb italok kiválasztásával, ételekhez párosításával és felszolgálásával foglalkozik. Elsősorban színvonalas éttermekben dolgozik, de alkalmaznak sommelier-t a nagyobb pincészetek is. Feladatuk legismertebb része azonban az éttermi tevékenység: a bor ételekhez párosítása és a felszolgálás egyfajta szertartása.

Gyakran találkozhatunk velük borvacsorákon, vagy borkóstolásokon is.

A borkóstoló nagyszerű lehetőség egy-egy társas esemény feldobására, akár nagyobb rendezvény lezárására is, amennyiben a résztvevők mindegyike érdeklődik a borok iránt, vagy csupán szereti azokat. (3.)

A borkóstolás egyik fontos része, mi magunk vagyunk. Ahhoz ugyanis, hogy sikeres legyen a borkóstolás, meg kell felelni pár dolognak. Bizony, a borkóstolás szabályai nemcsak a borokról, hanem a kóstolóról is szólnak. (4.)

A borkóstolás célja az, hogy a különböző borokat osztályozzuk, rendszerezzük, csoportosítsuk. Ahhoz, hogy ezt a feladatot tökéletesen el lehessen végezni, egészségesnek, és szellemileg, valamint testileg is frissnek kell lenni, kellő időben kell érkezni a borkóstoláshoz és el kell dobni minden előítéletet az adott borokról.

Persze ez még nem minden. A sikeres borkóstolás feltétele a megfelelő környezet is.

Mivel a borról csak kóstolással mondhatjuk meg, hogy milyen minőségű, zamatú, aromájú, ezért az érzékszervek nagy szerepet játszanak ebben.

Ahhoz viszont, hogy az érzékszerveink ne csapjanak be a kóstolás során, figyelniük kell a borok sorrendjére is. (4.)

Vékony, könnyű fehérborokkal kell kezdeni, ezt kövessék a testes, nehezebb fehérborok.

Csak ezután jöhetnek az egy árnyalattal „sötétebbek”, vagyis a rozé- és sillerborok.

Utána fogyaszthatunk könnyű vörösborokat, nehéz vörösborokat, muskotályborokat, csemegeborokat, végül az ürmösöket és fűszerezett borokat.

Kóstolások között fontos „öblíteni”, de csak tiszta vízzel és némi kenyérrel. (4.)

Az optimális kóstolási hőmérsékletek:

- pezsgő 8 fok,
- fehérbor 10-12 fok,
- rozébor 12 fok,
- tokaji aszú és más édes desszert borok 12 fok,
- testes badacsonyi és somlói óbor 14 fok,
- könnyű fiatal vörösbor 14 fok,
- testes vörös óborok 16-18 fok. (5.)

Miből érdemes kóstolni?

A tökéletes kóstoláshoz az általánosságban látott és használt poharak közül nem mindegyik megfelelő. A borkóstolás egyik szabálya, hogy 2 deciliteres, talpas, felfelé kúposan szűkülő, öblös, kehely alakú, vékony falú, színtelen és sima felületű borospohárral kóstoljunk. (4.)

A bor egyéniségét kiemeli vagy halványítja a kehely, amelybe kitöltik.

A bor ruhája a pohár: minen egyes részének megvan a maga fontos célja és szerepe-ezek együttesen adják a tökéletes eszközt ahhoz, hogy élvezhessük a bor szimfóniáját. Kiemelik minden árnyalatát, aromáját, de még a legkisebb háttérjegyeket is. (2.)



1. ábra Borospohár típusok

Hogyan tároljuk otthon a bort?

Nem kell földalatti pince, hogy tökéletesen tároljuk a bort Tiszta és hűvös helyre van szükség, és legyen a lehető legtávolabb minden hőforrástól. Kerülni kell a hirtelen hideg-meleg hőmérsékletváltozásokat, mert ezek ártanak a dugónak és a bornak is.

Az erős zajok vagy a közúti forgalom okozta rezgések is ártanak a bornak, tehát a ház egy csendes pontját kell megkeresni. Távol kell tartani az erős illatú készítményektől is, nehogy ezek a szagok beszivárognak az üvegbe.

A bort fektetve kell tárolni. Ez a pozíció lehetővé teszi a bor és dugó érintkezését, így a dugó nem tud kiszáradni és nem hagyja, hogy levegő jusson a palackba.

Ezzel szemben a régóta érlelődő üvegeket érdemes a kibontás előtti napon felállítani, hogy az üledék lassan leszállhasson az aljára. (2.)

Ahogy a vérmeiséglet egy ember személyiségének a része, a bor felszolgálati hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a sajátosságai a lehető legjobban megmutatkozzanak: külseje, színe, alakja, aromája, íze, állaga és így tovább.

Ha a bor illatát és testét akarod hangsúlyozni, magasabb hőmérsékleten szolgálj fel, ha kevésbé szeretnéd érzékelteni az alkoholt meg az aromát, és inkább a frissességre utazol, hűtsd le, amennyire csak lehetséges. (2.)

Mikor kell kinyitni az üveget?

Nehéz pontosan megállapítani, mennyivel előbb kell kibontani egy üveg bort ahhoz, hogy a lehető legjobb állapotában fogyaszthassuk, ugyanis sok változó játszik közre. A legfontosabbak a bor fajtája, kora, és az, hogy milyen állapotban van. A fehérborok és a pezsgők esetében nincs kérdés, akkor kell kinyitni őket amikor elfogyasztásra kerül a sor. A vörösöknél viszont alapvető szerepe van az időzítésnek, mert a közepesen komoly szerkezetű boroktól felfelé szükség van az oxidálódásra ahhoz, hogy felfedjék összes aromájukat, ehhez pedig idő kell. Van egy városi legenda miszerint annyi órával a fogyasztás előtt kell kibontani az üveget, ahány év eltelt a címkén jelzett év és a felbontás éve között. Valójában a szükséges idő fordítottan arányos a bor korával, mert a fiatalabb évjáratnak többet kell levegőznie, mint az érettebbnek. (2.)

Mivel kell kinyitni az üveget?

A borrajongóknak is megvannak a maguk kiegészítői, némelyik nélkülözhetetlen, ilyen a dugóhúzó, dekanter vagy a borhűtő.

A dugóhúzó arra való, hogy kiszedjük a dugót az üvegből.

Manapság többféle dugóhúzó is forgalomba.

- T alakú dugóhúzó: fából készült fogó és az abba rögzített spirál alkotja, nehéz vele bort nyitni

-professziális dugóhúzó: kétfogú támasza van, található rajta egy kis penge a kapszula felbontására is

-háztartási dugóhúzó:a legelterjedtebb fajta

-elektromos nyeles dugóhúzó: tökéletes eredményt nyújt, ha még nem tudjuk használni a professzionális dugóhúzót (2.)

A dekanter egy speci, külön bor levegőztetésére kitalált karaff. Ha szükséges, ki is lehet szűrni vele az érett borok lerakódásait. Olyankor is hasznos, ha eltörik a dugó, és muszáj kiönteni és leszűrni a bort, hogy eltávolíthassuk belőle a parafa darabokat.

Fontos jól visszazárni a megmaradt bort, főleg, ha habzó, különben hamar kimegy belőle a szén-sav. A forgalomban lévő legkényelmesebben használható dugók között ott vannak az általánosan alkalmazható szilikonosak, ezek egyaránt jók a csendes borok és a pezsgőfélék lezárására is. És vannak a beépített pumpájú dugók, melyek kiszívják a levegőt az üvegből, így a bor hosszabban képes elállni, mivel addig sem érintkezik oxigénnel. (2.)

Hogyan és meddig tartható el egy megbontott üveg?

Ha egyszer kinyitottuk a bor elkerülhetetlenül érintkezésbe kerül a levegőben található oxigénnel: ez eleinte lehetővé teszi, hogy a bor aromái feléledjenek, azonban néhány óra elteltével elkezdődik az oxidációs folyamat. A bor gyümölcsös karakterisztikája változásnak indul, odavész a frissesség és a közvetlenség, megváltozik az aroma egyensúlya.

Hogy lassítsuk a bor oxidáció okozta fokozatos romlását, célszerű hűvös helyen, levegőtől védve tartani a felbontott üvegeket. Akár fehér, akár vörös, legjobb ha hűtőbe tessük, mert az alacsony hőmérséklet jelentősen lassítja az oxidációs folyamatot, így a bornak el kell állnia két-három napig az aroma vagy az íz túlzott változása nélkül. (2.)

Néhány ésszerű megfontolás. Amikor borkóstolásra kerül sor, és ez igaz mindenféle ételkóstolásra is, néhány dolgot jobb elkerülni. Először is: ne illatosítsuk be magunkat túlságosan, válasszunk semleges parfümöt, különben még eltorzítják a borok bukéját.

A túlságosan erős ízű anyagok is befolyásolják az ízeletést, például ha úgy ülünk az asztalhoz, hogy ott a szájban egy erős rágó. Végül pedig nem szabad dohányozni kóstolás közben, ha valaki nem bírja ki nélküle, a végére kell hagyni. (2.)

Borkóstolás lépései dióhéjban:

- 1.lépés: a bor óvatos szellőztetése forgatással
- 2.lépés: külső vizsgálat, vagyis a bor élének és átlátszóságának megfigyelése 45 fokban megdöntött pohárral
- 3.lépés: a bor megillatozása (rövid szippantásokkal)
- 4.lépés: a bor megkóstolása (3-4 másodpercig tartjuk a szánkban, öblögtessük vele)
- 5.lépés: az utóíz megfigyelése (4.)

A következőkben ezeket a lépéseket tárgyaljuk részletesebben a második lépéstől kezdődően.

Külső vizsgálat, megjelenés:

A poharat fehér felület fölött, kb. 45 fokos szögben megdöntjük, úgy nézünk keresztül a poháron és a boron:

- látással történő vizsgálat megállapítjuk a bor színének
- intenzitását(mélységét) és
- árnyalatát,
- megvizsgáljuk tisztaságát

és az esetlegé egyéb észleléseket: CO₂ jelenlétét(gyöngyözés a pohár falán vagy a bor felszínén), már érésben levő borok esetén a széli elszíneződést és a magot. (6.)



2. ábra Bor színének külső megfigyelése

A bor megillatozása:

A szaglással történő vizsgálatnál célszerű betartani az alábbiakat:

- kitöltést követően azonnal szagoljuk meg a bort,
- először ne mozgassuk meg a poharat, hajoljunk fölé, és úgy szagoljuk meg,
- ha az álló poharat megszagoltuk, utána vegyük kézbe és óvatosan forgassuk meg a pohárban, és akkor szagoljunk bele,
- figyeljük meg a bor illatának tisztaságát, intenzitását és a bor karakterét,
- a leglényegesebb illatjegyeket jegyezzük fel, próbáljuk megtalálni a vezető illatjegyeket,
- ha módunkban áll, némi levegőztetést követően újra szagoljuk meg a bort a pohárban. (6.)

A bor megkóstolása:

Ízek és érzetek:

Először egy kis kortyot vegyünk a szánkba, azzal öblítsük ki. Az első korty borral teremtsük meg a megfelelő ízkörnyezetet a szánkba, majd köpjük ki.

Ezt követően vegyünk a szánkba egy nagyobb kortyot, ezt is forgassuk meg a szájüregünkben, úgyhogy minden zugába eljusson a bor.

Ebből a második kortyból vonjuk le a megfelelő következtetéseket.

Cukortartalom(szárazság, édesség foka), savak, alkoholtartalom, tannin/cserzőanyag(ha van), valamint az egyes érzetek, úgy mint: hőmérsélet, textúra, struktúra, hosszúság, intenzitás, koncentráció, komplexitásra vonatkozóan. (6.)

Az utóíz megfigyelése:

Ebben a szakaszban újra koncentráljunk azokra az illatokra, ízekre és érzetekre, melyek szétterülnek a szájüregben. Hasonlítsuk össze ezeket az észleléseket azokkal, amelyeket a kóstolás első szakaszában felfedeztünk.

Visszakóstolás

Ha módunk van rá, legalább még egyszer ismételjük meg a kóstolás lényegesebb fázisait, hasonlítsuk össze az észleléseket, és vonjuk le a következtetéseket. (6.)

A bor és a gasztronómia kapcsolata

A legremekebb ételt is le lehet rontani, ha nem a hozzá illő itallal kínáljuk.

Az étel önmagában ugyan nem veszíti el ízét, de egy rossz borválasztás tönkretetheti az egész étkezést. Az igényes konyha nem állhat meg tehát a pohár előtt, nem feledkezhet meg róla. A gasztronómiának része az ital, nem kiegészítője.

Ha nagyon tömören akarnánk megfogalmazni az étel-bor harmónia lényegét, csak ennyit kellene megtanulnunk: tudatos borválasztás. Ennek gyakorlati megvalósításához persze némi borismeretre, jó ízlésre és tapasztalatra is szükségünk van.

Meg kell ismernünk a borokat borvidékek, fajták és évjáratok szerint, tudnunk kell, hogy egy-egy borvidéktől milyen karakterű bort várhatunk el.

Ennek azért van jelentősége, mert az étrendünkben rendszeresen szereplő ételek ízvilágával, karakterével, ízekkel és érzetekkel kell a borokat párosítani.

Nemcsak ízében, összetevőiben, de az együtt, egymásra gyakorolt hatásával együtt.

Vannak immár közismert tények, például az, hogy egy borsor felállításakor a fehérbor előzze meg a vörösbort, és a desszertborokat. Az egyszerű bor mindig előbb kerüljön az asztalra, mint a komplexebb, összetettebb, elegánsabb. A fiatal és alkoholban gyengébb bort mindig előbb kínáljuk, mint az idősebbet, nehezebbet.

Ezzel együtt kivételek itt is mindig akadnak. Nemcsak azért, mert két egyforma ízhatású ételt ugyanazokból az összetevőkből is nagyon nehéz elkészíteni, de azért is, mert a bor igenis élő anyag, a palackban is élete van, fejlődik, tehát folyamatosan változik. (5.)

Az első lépése az ismerkedésnek:

A borokat ne a szőlőfajta, hanem elsősorban termőhely és a feldolgozás, érlelés módja szerint próbáljuk csoportosítani. A legcélszerűbb rendezési elv a borokat északi, vagy déli karakterű borok kategóriába sorolni. Mit jelent ez valójában? (5.)

A száraz fehér borok között kissé leegyszerűsítve ugyan, de két jól elkülöníthető csoportot találunk. Az első – az északi típusúnak is nevezhető kategória – karcsú, élénk savakkal szüretelt alapanyagból készül, általában csak acéltartályban érik, mindig ügyelve arra, hogy a szőlőből származó igen kellemes üde illatokat és friss savakat élete végéig megtartsa. Fajtára nézve ennek tipikus példája lehetne a manapság oly divatos sauvignon blanc, de sok termőhelyen ugyanilyen jellegű borokat készítenek az olaszrizling, zöldveltelini, királyleányka, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres fajtákból. Ezeknek a boroknak a termőhelyét általában hűvösebb klímán, sokszor magas mésztartalmú talajokon találjuk meg. A borokat fiatalon, egy-két éves korukban célszerű elfogyasztani. A Balaton körül ma már az északi- és déli part egyaránt kínál ilyen üde, jó szerkezetű, lendületes tételeket.

A száraz fehér borok másik nagy csoportját azok a borok alkotják, amelyeket termelőjük hosszabb érlelésre szánt. Nagy beltartalmi értékekkel rendelkező, egyes termőhelyeken – Somló, Balaton-felvidék, Badacsony – magas savtartalommal szüretelt, fahordós érlelést igénylő borok. Több évesen hozzák legszebb formájukat, akár hagyományos nagyhordóban, akár új égetett kishordóban érlelik őket. Jó esetben a hordós érlelés a borokat selymessé, krémesen simává teszi, illatukban, ízükben az érlelési aromák meghatározóak. Teltek, ízgazdagok, utóízben és érési képességüket tekintve is hosszan tartók. Az új égetett kishordós érlelés savkészletüket átalakítja, barátságos borokká válnak, amelyek gyakorta édes-fűszeres, vagy kissé toast-os (pörkölési) aromákat és ízeket mutatnak. (5.)

Ezeket a borokat a világ különféle tájain főként chardonnay szőlőből, itthon a hagyományos magyar fajtákból, Somlón és Tokaj-Hegyalján furmintból, hárslevelűből, Badacsonyban néha szürkebarátból készítik.

Ezek a borok főleg a melegebb déli vidékeken, vagy/és vulkanikus talajokon teremnek. Ezek a száraz fehérborok egészen más ételekkel harmonizálnak, mint az északi típusúnak mondható száraz fehérborok.

A vörösborok között elsősorban a cserzőanyag tartalom az, ami megkülönbözteti őket egymástól. A hűvösebb klímán a borok savhangsúlyosak, tannin tartalmuk viszonylag alacsony, míg a délies jellegű borok tanninban gazdagok, lágyabb savaik vannak, és hosszabb érlelést igényelnek. A fajták megoszlása szerint igazán szép savhangsúlyos borokat a pinot noir, kadarka, kékfrankos és a zweigelt tud adni, míg kifejezetten a déli melletet keresi a nagy tanningyűjtő cabernet sauvignon, cabernet franc, a merlot és a syrah.

A fehérboroknál már említett földrajzi megoszlás szerint az északi termőhelyekről – Sopron, Eger – általában savhangsúlyos, míg a déli területekről – Alföld és Dél-Pannónia – testes, alkohol gazdag, dús cserzőanyagú vörösborokkal találkozhatunk. Külön csoportot képeznek az édes borok, hiszen itt a cukortartalom határozza meg a bor jellegét.

A fenti öt fő csoport mellett számolnunk kell még kifejezetten savszegény borokkal, és ennek ellenkezőjével, a száraz pezsgővel. A rozé borok általában az asztalon ugyanúgy viselkednek, mint a karcsú, savas, északi stílusú fehérborok.

Ezek az irányelvek segítenek elkerülni a bor és az étel összeütközését, vagy hogy az egyik elnyomja a másikat. Más szempontok abban segítenek, hogy olyan bor és ételpárosításokat találjunk, ahol a bor és az étel egymást erősíti: (5.)

Bor és étel megfelelő párosítása

- az étel karaktere/gazdagsága legyen összhangban a bor testességével
- ügyeljünk az étel és a bor ízének intenzitására
- kerüljük el, hogy olajos vagy nagyon sós ételeket magas tannintartalmú vörösborokkal párosítsuk
- az édes ízekhez legalább olyan édes borokat kínáljunk, mint az alapízük
- keményebb, testesebb húsokhoz válasszunk tanninos borokat
- sós ételhez édes vagy magas savtartalmú bort válasszunk
- zsíros vagy olajos ételeket magas savtartalmú borral párosítsunk
- feleltessük meg, vagy állítsuk szembe az ételnek és a bornak az ízjellemzőit. (5.)



3.ábra Borok osztályozása

Borkorcsolyák, tehát a jó kísérő ételek

A borkorcsolyák helyesen megválasztott ételeinek köszönhetően jobban kiemelhetővé és elkülöníthetővé válik a különböző borok ízvilága. A hivatalos borkóstolókon a borguruk azonban legfeljebb egy kis kenyeret, és néhány korty szénsavmentes vizet fogyasztanak az egyes tételek között. Ezek semlegesítik az ízeket, így a különböző borok ízvilága még csak véletlenül sem keveredik össze a szájukban.

A baráti összejöveteleken azonban nem a pontozáson van a hangsúly: szeretünk a borok mellé eszegetni is. A jól megválasztott borkorcsolyák amellet, hogy megakadályozzák, hogy a bor a fejünkbe szálljon, alkalmazkodnak a borhoz, vagy még inkább kiemelik annak ízét. (7.)

Milyen a jó korcsolya?

A jó borkorcsolya inkább egyszerű, mint bonyolult ízvilággal rendelkezik. A kenyér mindig jó választás, de ne egyszerű fehér kenyeret, hanem pl. ropogós olívás bagettet válasszunk, meg is piríthatjuk. Élhetünk a mediterrán országok szokásaival: a kenyér mellé tálaljunk olívabogyót is, vagy kis tálakban kínáljunk olívaolajat.

Jöhetnek a sonkák: lehet serrano vagy pármai – ha a mediterránnál maradunk -, de vékonyra szeletelt érlelt mangalica sonkával is elkápráztathatjuk a vendégeinket.

A szalámik közül csak olyat válasszunk, amely nem túl paprikás, hiszen az elveszi a bor ízét.

Van, aki kedveli a csonthéjas gyümölcsöket (dió, mogyoró, mandula) a bor mellé, leginkább akkor éljünk ezzel, ha olyan bort fogyasztunk, amely hordós érleléséből fakadóan rendelkezik egyfajta diós karakterrel.

A házi sajtos pogácsával, vagy az enyhén fűszerezett grissini-vel soha nem fogunk mellélőni. Érdekes otthon elkészíteni őket, hiszen a boltiak tele vannak adalékanyagokkal (leginkább sóval), amelyek egész egyszerűen szétcsapják a szánkban a bort.

A sajtok: gyakran találkozunk velük borkóstolókon, de érdemes körültekintően válogatni belőlük. A nagyon érett, erős illatú sajtok már a szaglősejtjeinket is elnehezítik, nemhogy az ízlelőbimbóinkat. Persze vannak borok, amelyek kifejezetten kívánják például a penészes sajtokat, ebben az esetben ne sajnáljuk, tegyük az asztalra!

Eredeti választás lehet a házi csipsz, különféle zöldségekből. A répát, sütőtököt, cukkinit hajszálvékonyra szeljük, és a sütőben egy kis olajon ropogósra sütjük.

Nehéz meghatározni, hogy meddig tart a borkóstolás, és hol kezdődik a vacsora.

Talán úgy érdemes gondolni erre, hogy amíg a bor van a középpontban, addig a mellé kínált borkorcsolya csak kísérő, de ha már az étel van a középpontban, akkor már a bor alkalmazkodik a feltálalt meleg ételekhez. (7.)

Mit ne válasszunk kísérőnek?

Változnak a korok is: múlt századi íróink szinte mindegyike ajánl a kolbász, szalonna és kenyér páros mellé valami csípős zöldféléket is: erős paprikát, hagymát, vagy egyenesen tormát, és valószínűleg ebből a hagyományból táplálkozik sok pincészet, amikor a hidegtálakra szépen felkarikázza a lilahagymát.

Nem nehéz elképzelni, hogy a hagyma milyen hatással van az ízlelőbimbóinkra, és vajon mennyiben segíti a bor megértését.

Ezzel el is érkeztünk a “mit ne” részhez:

Hagymát, fokhagymát, póréhagymát, lilahagymát, szóval az erős aromájú zöldségeket kerüljük, mert elnyomják a szánkban a bornak az ízét és az illatát is. Ugyanez a helyzet az erős sajtokkal vagy nagyon fűszeres kolbászokkal is. Az édességek, túl érett gyümölcsök sem megfelelőek borkorcsolyának. (7.)

Saját borkóstolós élmény(ek)

Kutatásom első részében igyekeztem feltérképezni a Móri borvidék adta termék lehetőségeit, és ezeket különböző szempontok szerint gyűjteni és rendszerezni.

Válogatásom során számba vettem a lehető legtöbb helyi borászat és pincészet kínálatát.

A gyűjtésben olyan szempontokat jegyeztem fel mint a borászat neve, bor megnevezése, szőlő fajtája, palackozás módja illetve árkategóriákba is soroltam őket.

Az egyik legfontosabb tényező az volt, hogy minél több borászat kínálatából előtérbe helyezzem a móri ezerjót, így a listában ez a szőlőfajta a leggyakoribb.

A tényszerű adatgyűjtés mellett azt is kerestem melyik borokat kóstolnám meg én is szívesen, melyek azok amik felkeltették az érdeklődésem arra, hogy megvásároljam őket.

Borászat, pincészet	bor neve	fajta	fajta2	egyedi bútorba	palack	dugótípus
Csetvei Pince	Móri Panna	kékfrankos	száraz vörös schiller	igen	burgundi	csavaros
	Napholdcsillag	chardonnay, szürkebarát, ezerjő	száraz fehér	-	magnum	parafa
	Ezerjő-közösségi bor	ezerjő	száraz fehér	-	rajnai	parafa
	Ezerjő-hordós	ezerjő	száraz fehér	-	rajnai	parafa
Paulus	Fresh&Cool Diva	cuvée:királyleányka és cserzsegi	félédes	-	rajnai	csavaros
	Fresh&Cool Irsai	irsai	száraz fehér	-	rajnai	csavaros
	Fresh&Cool Rose	kekfrankos	száraz rozé	-	rajnai	csavaros
	Fresh&Cool Tropic	cserzsegi	száraz fehér	-	rajnai	csavaros
	Rose	kekfrankos	száraz rosé	-	rajnai	csavaros
	Red	merlot, pinot noir, kékfrankos	száraz vörös	igen	rajnai	parafa
	Rácz Jenő selection	grand cuvee	fehér	-	rajnai	
	Rácz Jenő selection	sauvignon blanc, generosa	száraz fehér	igen	rajnai	csavaros
	Gold Zenit	zenit	fehér	igen	rajnai	csavaros
	Gold Rose	pinot noir, merlot	száraz rose	igen	rajnai	csavaros
	Gold Generosa	generosa	száraz fehér	igen	rajnai	csavaros
	Gold Ezerjő	ezerjő	száraz fehér	igen	rajnai	csavaros
	Elixir	generosa, töppedt	desszert	igen	slim burgundi	parafa
Geszler	Szerető	chardonnay	félédes fehér	-	burgundi	csavaros
	Ezejő	ezerjő	száraz fehér	-	rajnai	csavaros
	Zöld veltelini	zöld veltelini	száraz fehér	-	rajnai	csavaros
Bozóky	Ezerjő töppedt	ezerjő	desszert	igen	slim burgundi	parafa
	Ezerjő aszú	ezerjő	édes fehér	igen	slim burgundi	parafa
	Ezerő	ezerjő	száraz fehér	-	burgundi	parafa
	Ezerjő	ezerjő	száraz fehér	igen	burgundi	parafa

4.ábra Részlet a borászatok kínálatának táblázatából

A történelem során kialakult bortermő vidékek

A világ legjobb borai a világ leghíresebb borvidékein készülnek, de hol is vannak ezek? A világ bortermelésének több mint 70 százalékát az európai országok adják. Elsősorban Franciaország, Olaszország és Spanyolország, de rajtuk kívül jelentős bortermelők még Portugália, Magyarország, és Görögország is.

Franciaország: Bordeaux borvidék

Bordeaux a világ borfővárosa! Körülötte a világ leghíresebb borvidéke terül el, ahol a francia minőségi vörös borok egynegyede születik a kisebb-nagyobb Chateau-kban. "Bordeaux olyan, mint Versailles és Antwerpen együtt", állította Victor Hugo a Franciaország délnyugati részén, Gironde megyében fekvő hangulatos városról.

A hagyomány szerint a legjobb ültetvények a magasabban fekvő területeken találhatóak, ahonnan a folyó jól látható. Az itt születő borokat csak néhány éves érlelés után érdemes kinyitni, mert fiatalon túlteng bennük a csersav.

Franciaország: Provence borvidék

Provence-Alpes-Côte d'Azur tartomány Franciaország legdélibb, legmelegebb és legszebb régiója, amelyet délről a Földközi-tenger határol. Ez egyben az ország egyik legfontosabb turisztikai régiója is. A csodálatos Provence-i táj látványával és illatával szükségszerűen együtt jár a levendula, a szőlő, és a bor is. A rozé a régió specialitása, ami finom, gyümölcsös és csillogó.

Franciaország: Burgundia

Sokak fejében testes fehérborairól ismert, de valójában ezek mellett kiváló vörösborok is készülnek a borvidéken, elég csak a Pinot Noir-ra gondolnunk.

Franciaország: A Rhône völgye

Hatalmas borvidék 26 védett eredetű területtel, amelyeken szinte kizárólag vörösbort termelnek. Az északi részen teremnek a borvidék legelegánsabb borai: a Côte Rôtie, a Saint-Joseph vagy az Hermitage. Itt a legfontosabb szőlőfajta a Syrah. A déli részről származik, többek között a világhíres Châteauneuf-du-Pape.

Olaszország: Montalcino borvidék

A Montalcino borvidék a toszkán táj eszenciája, melynek földrajzi adottságai, autópályáktól távoli tiszta levegője, érintetlen természetessége és spontaneitása minden látogatót magával ragad. Elméletük szerint minden dombra másként süt a nap, mindegyiket másként fújja a szél, és az egészen másfajta kőzetrétegbe egészen másfajta ősszállatok és őspáfrányok pusztultak bele. A Sangiovese Grosso csak Montalcino környékén érik, ez a híres fajtája.

Spanyolország: Malaga borvidék

Az Andalúziai Costa Del Sol, amely Spanyolország igen kedvelt déli tengerparti üdülőhelye, a turisták által is gyakran választott úti cél. Innen szívesen tesznek kirándulásokat a térség számos nevezetességgel büszkélkedő nagyobb városaiba.

A legközelebbi a mintegy félmillió lakosú Málaga, a borvidék központja, ahol olyan közismert művészek születtek, mint Pablo Picasso, és ahol az óvárosban olyan látnivalók vannak, mint például a több mint ezer éves mór erődítmény, az Alcazaba. Málaga vidéke már nyolc évtizede büszkélkedhet eredetvédett borokkal. (1.)

Portugália: Madeira borvidék

Nem meglepő, ha azt mondjuk, hogy Madeira-szigetén "terem" a világhírű Madeira bor. Ez az egyik legrégebbi úgynevezett erősített csemegebor. Az Afrikai lemezen fekszik, de Porto Santóval együtt politikailag és kulturálisan Európához tartozik. Madeira fő nevezetessége a levadák (öntözőcsatornák) hálózata. A fő csatornák több szinten, kiváló túralehetőséget kínálva húzódnak végig főleg a sziget teljes nyugati és délkeleti részén, és aki erre jár, a borkóstolás mellett, ne hagyja ki Sissi szobrához való barangolást se.

Görögország: Santorini borvidék

Santorin egy kör alakú vulkanikus sziget az Égei-tengeren. Görögország része az ország déli részén, körülbelül 200 km-re Athéntól délkeletre. A sziget nevezetes fehérbora, az Assyrtiko szőlőfajtából készülő édes aszúbor és az enyhén muskotályos Aidini. A szőlőt a szigeten folyamatosan fújó szél miatt a földön, kosár alakba fonva növesztik. Így a bor jellegzetes ízét a vulkanikus kőzet adja. A hely látványa pedig leírhatatlan.

Németország: Mosel

Az egyik leghíresebb Németország borvidékei közül. Három folyó völgyéből áll: Mosel-Saar-Ruwer. A szőlőművelést a meredek lejtők nehezítik: előfordul, hogy a domboldal dőlésszöge eléri a 67%-ot. Minden adott, hogy jó savú szép fehérborok készüljenek: a védett völgyeknek köszönhetően az ország egyik legmelegebb klímazónája húzódik itt, ideális a csapadékmennyiség, és a kitettség miatt a felmelegedés. A legfontosabb fehérszőlő fajták a rizling, a silváni és a Rivanernek is nevezett müller-thurgau, és egy ősi helyi fajta az Elbling, amelyet már a rómaiak is termesztettek. A kékszőlők közül a pinot noir és a helyi nemesítésű Dornfelder jellemző. (3.)

Németország: Rheingau

Németország nyugati részén a Rajna partján fekszik a borvidék 3100 hektáron. Fő szőlőfajtái a rajnai rizling és a pinot noir. Németország élvonalába tartozik. A leghíresebb német rizlingborok közül néhány a Mosel mentén terem, a Rheingau vidékén termelt borok lényegesen testesebbek, gazdagabbak, koncentráltabbak. A fehérszőlők közül a rajnai rizling érzi jól magát itt, amely jól tűri a hideget, hasznosítani tudja a köves, palás talaj magas ásványianyag tartalmát és a hosszú érési periódust. Megtartja szép savszerkezetét, gyümölcsösségét, aromáit. A vörösborok közül a legjellegzetesebb fajta a Spätburgunder (pinot noir). (4.)

Európán túl, az újvilágborvidékei

Amerikai Egyesült Államok: California

Az európai borok megrögzött híveinek is be kell látnia, hogy a kaliforniai borok is egyre inkább helyet kapnak a világ élmezőnyében. Leginkább Cabernet Sauvignon, Merlot és Chardonnay fajtákból készült borokkal tudnak remekelni. Emellett Napa Valley minden bizonnyal Kalifornia leghíresebb borvidéke, ahol a legjobb vörösborok készülnek.

A hűvösebb, déli részen elsősorban Chardonnay-t és Pinot Noir-t termesztnek.

Argentína

Argentína a világ ötödik legnagyobb bortermelő országa. Legkiválóbb borai a vörösek, de ezek közül is kiemelkedik egy: a Malbec, amely eredetileg Franciaországból származik, de legszebb formáját mégis itt adja.

Argentína : Mendoza

A legjobb argentin vörösborok innen származnak, a Malbec fajta az itteni száraz és forró éghajlaton rendkívüli mélységű és hosszan eltartható borokat ad.

Argentína : Salta

Az ország legészakibb borvidéke, ahol 3000 méter magasan porrontás szőlő terem, amelyből száraz, fűszeres fehérbor készül.

Ausztrália

Szintén egy hatalmas bortermelő ország, mégis nagyon sok jellegzetes, kiváló bor készül.

A Shiraz a fő fajtájuk, de már más fajtákkal is egyre jobban biztosítják a helyüket a világban.

Új-Dél-Wales

Sydney-től északra található a Hunter Valley, amelynek részben szubtrópusi éghajlatán igazán jól érzi magát a shiraz és a sémillon fajta. Érdekes megismerkedni a hűvösebb éghajlatú vidékekről, mint például Cowra vagy Orange, származó borokkal is.

Dél-Ausztrália

Az ország szőlőben leggazdagabb területe, itt található a Barossa Valley, ahol magas alkoholtartalmú Shiraz és testes Cabernet Franc készül. Ezen a borvidéken belül található az Eden Valley is, amely az ausztrál Rajnai Rizling fő termőterülete. (2.)

Magyar bortörténet

Az ország területén az első szőlőre, borra utaló régészeti leletek az időszámításunk előtti első századhoz, a keltákhoz vezetnek. A Római Birodalom terjeszkedése a Kárpát-medencét is elérte. A rómaiak a Balton-felvidéken és a Szerémségben különösen kedvező feltételeket találtak a szőlőkultúrájuk további fejlesztéséhez.

A sikereket bizonyítja, hogy a gatártartomány Pannónia, a mai Dunántúl bora az itáliai borok versenytársává vált. Ezért Domitianus császár időszámításunk után 92-ben megtiltotta a bortemelést, elrendelte a szőlől kiirtását. A szőlők újratelepítése Probus Valerius császár, aki időszámításunk után 282-ben elrendelte, hogy a szerémségi Tarcál és Olaszhegy lejtőit ültessék be. Innen terjedt azután újra el a szomszédos Baranyaiba, a Balaton mellékére, majd más vidékekre is. A Balaton-felvidéken a szőlő és a bortermelést bizonyító régészeti leletek folyamatossága napjainkig nyomomonkövethető, A magyar honfoglalással, majd a kerszténység felvételével jelentősen nőtt a bortermelés területe és fontossága.

A Kárpát-medence borászatát a magyarság magával hozott ősi, belső-ázsiai és Kaukázus-vidéki hagyományaival, valamint a Pannóniában fennmaradt, átvett, római gyökerű gyakorlat befolyásolta. Mindezekre nagy hatásal volt a térítő bencés, majd a később megtelepedő tanítórendek, valamint a bevándorló telepések Itáliából, Burgundiából, Anjouból és a Rajna völgyéből hozott tudása, ízlésvilága. A sajátos klíma és a változatos talajviszonyok mellett e hagyománykincs is fontos tényezője a jó minőségű magyar borok különlegességének. A szőlőhegyi önkormányzatok, a promontiumok első említése 1271-ből való. A borok származásához kapcsolódó periratok kiforrott szőlőhegyi rendről, borjoggyakorlatról tanúskodnak. Az Árpád-kor leghíresebb, legnagyobb becsben álló borvidékei a következők voltak: Szerémség, Balaton-felvidék, Szekszárd, Somló, Ruszt-Sopron. Buda, Arad. Az Anjouk idején, a 14.században váltak híressé a baranyai, a pozsonyi, a Mátra-vidéki, az érmelléki, a ménesi és a Küküllő menti borok.

A középkori virágzást követően a török hódoltság másfél évszázada alatt a magyar bortermelés is komolyan károsodott. Ebben az időszakban vette át Tokaj vidéke az aszúbortermelésben a török által 1523-ban elfoglalt Szerémség szerepét. A tokaj-hegyaljai aszúborok első írásos nyomaival az 1550-es évektől lehet találkozni. A sok évszázados hagyomány szellemében helységenként szigorúan ügyeltek a borok eredetiségére, s az 1655. Évi XXXI. Törvényben – első alkalommal – ezt írásba is foglalták. Az ezt követő időszakban a bel- és külpolitikai viszonyok nem kedveztek a magyar bor további fejlődésének. Csak az Osztrák–Magyar Monarchia fennállása alatt vett új lendületet a bortermelés, komoly szakmai munka kezdődött szőlészeti, borászati, szabályozási és kereskedelmi téren egyaránt. A magyar borok előtt új piacok nyíltak.

Az 1870-es évektől Európa ültetvényeit tizedelő filoxéravész a Kárpát-medencét sem kerülte el. A XX. Század elejére a szőlőterületek jó része komoly károkat szenvedett.

Védekezésékként eleinte új területeket vontak be a szőlőtermesztésbe. A megoldást végül nem ez, hanem az amerikai gyökérre oltott nemes európai vesszők elterjedése hozta meg.

A második világháború után, 1948-tól komoly törések következtek be a szőlő- és bortermelésben. A nagyüzemi gazdálkodás elsőrendű célja kizárólag a minél nagyobb mennyiség elérése volt. Ezt az időszakot főképpen az átgondolatlan telepítések jellemezték. Ez idő tájt csak az ismerhette meg a magyar termőtáj igazi kincseit, akinek módjában állt a kis pincék zugában megbúvó „házi” készletek kóstolására.

Magyarországon a 2011. év új szabályozást hozott a minőség és az eredetvédelem terén. Az egységes európai rendszernek ma már Magyarország is része.

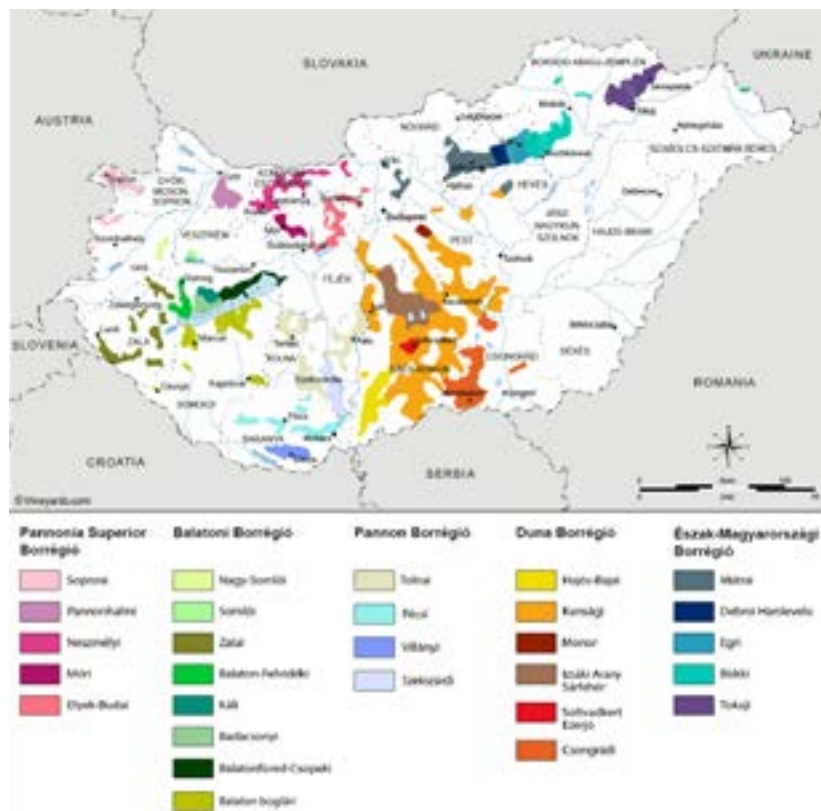
A világ egyik legelismertebb szakírója, Hugh Johnson számos művében említi Franciaország és Németország mellett Magyarországot mint az európai borkészítési hagyományok letéteményesét. Ez jórészt annak volt köszönhető, hogy szemben Európa déli országaival, ahol a szőlőtermesztés szinte minden család életének részét képezte, a fenti három államban – köztük Magyarországon is – kiemelt szerepet kaptak a gazdaságban a szőlőművelésre alkalmas területek, ahol mást nem is igen termesztettek.

A világ számára legismertebb édes tokaji mellett a gyümölcsös, de testes száraz fehérborok, a kellemes savú kadarka vagy a hosszan érlelhető cabernet franc egyaránt otthonra talált ezen a vidéken. Száraz fehérboraink, pezsgóink mind nagyobb számban jutnak el az igényes hazai és külföldi fogyasztókhoz.

A borvidék egy olyan, szőlővel betelepített, nagyméretű terület, amelyen az adott területet képviselő szőlőtermesztők és borospincék kultúráját jogszabály védi.

Magyarországon számos nagyszerű borvidék található, ahol kiváló borok készülnek. Ezek:

- Badacsonyi borvidék
- Balaton-felvidéki borvidék
- Balatonboglári borvidék
- Balatonfüred-Csupaki borvidék
- Bükkői borvidék
- Csongrádi borvidék
- Egeri borvidék
- Etyek-Budai borvidék
- Hajós-Bajai borvidék
- Kunsági borvidék
- Mátrai borvidék
- Móri borvidék
- Neszmélyi borvidék
- Pannonhalmi borvidék
- Pécsi borvidék
- Somlói borvidék
- Soproni borvidék
- Szekszárdi borvidék
- Tokaji borvidék
- Tolnai borvidék
- Villányi borvidék
- Zalai borvidék (1.)



5. ábra Magyarországon található bortermő régiók

Villányi borvidék

Bár az első helyre kívánczolt volna, de követték a hírességek sorrendjét. Hazánk 22 borvidékkel rendelkezik, köztük Villánnyal. A Villányi borvidék a legdélebben fekvő és legjobb vörösboros magyar borvidék. Szub-mediterrán éghajlata kiváló körülményeket teremt a szőlő érleléséhez, a délies meleg és napfény nagyon fontos tényezője a borvidék sikereinek. A Villányi vörösborok sötétrubin színűek, testesek, illat- és zamat- gazdagok, magas alkohol és tannintartalmúak. Ráadásul a szőlőtőkék között sétálva olyan, mintha csak Toszkánában járna az ember. (1.)

Tokaji borrhéjio

Nem túlzás azt állítani, hogy a tokaji az ország legjobb adottságú borvidéke, ami egyben a nagyvilágon is a legismertebb magyar borvidéknek számít. Évszázadok óta világhírű a csak a tokaji borvidékre jellemző aszú, ami a speciális talajviszonyoknak és éghajlati adottságoknak köszönhető. A borvidék lélegzetelállító természeti adottságai és az itt élő ősi kapcsolata a szőlővel és a borral olyan különleges atmoszférával látják el a borvidéket, ami semmi máshoz nem fogható. (2.)

Pannonhalmi borvidék

A terület névadóhelyéről azért már sejthetjük, hogy az ország legrégebbi bencés kolostorának, amit ma Pannonhalmi főapátság néven ismerünk, volt némi köze az itt zajló borászathoz. Ez természetesen így is van, sőt, már a szerzetesek megjelenése előtt is folyhatott itt a munka, ugyanis a bortermelést már az apátság alapítóokirata is megemlíti. A kórság elvonulása után vált az első számú borfajtájává az olaszrizling. Badacsonyhoz hasonlóan itt is a fehérborok dominálnak (rajnai és olaszrizling, rizlingszilváni, királyleányka, stb.), de kismértékben termelnek vörösbor is, ha arra járunk. (3.)

Badacsonyi borvidék

A Badacsony és a Szent György-hegy a két legismertebb pontja ennek a területnek, ahol már a rómaiak is termeltek bort, a magyar borkultúrában többé-kevésbé tabula rasat teremtő 19. század végi nagy filoxérajárvány előtt a badacsonyi ürmös olyan elismertségű ital volt, mint a tokaji aszú. Elsősorban a fehérbor az, amiért ide érdemes jönni, jellegzetes borfajtája a környéknek a Kéknyelű, illetve a Szürkebarát, de ezek mellett nyugodt szívvel menjünk rá a Rajnai rizlingre, a Chardonnay-re, vagy a Traminire. (3.)

Egri borvidék

Országunk északkeleti részén található Egri-borvidék a világ legészakibb borvidékeinek egyike. A Bükk hegyvonulatai azonban védik a szőlőt a hideg légáramlatoktól, így kitűnően alkalmas a szőlőtermesztésre.

A borvidék különleges természeti adottságai magas minőségű fehér- és vörösbor készítésére egyaránt alkalmassá teszik a területet, ám Eger a mai napig is elsősorban inkább vörösborairól híres. Az itteni vörösborok közepesen testesek, gyümölcsös-fűszeres zamatú, közepesen savas borok. Alapanyaga elsősorban a kékfrankos, ezen kívül azonban ide sorolható a portugieser, a pinot noir, a cabernet franc.

Hogy a térségből származó illatos, lendületes savú fehérborok alapanyagára is visszatérjünk, ide soroljuk az olasz rizlinget, leánykát és chardonnay-t is. (4.)

Móri borvidék

Móri Borvidék története



6. ábra Móri borvidék tájfotó

Sokféle régészeti lelet igazolja az ember jelenlétét. A római kortól örökölt sarló alakú ,metszőkések nagy számban kerültek elő Fejér megye községeiből. A honfoglaló magyarok már ismerték a szőlő művelését, a mustot, a bort. Első írásos emlék a honfoglalás után, a középkorból származik. 123-ban Csák Miklós nagyúr levelében említik először a vajali és csákberényi szőlőket. A 16. század elején bőven terem bor, de a gazdasági és külpolitikai helyzet megváltozása útját állja a kereskedelemnek, így a bor az országban marad. A megtermelt bor sok volt, az iható víz kevés, így a betegségek ellen védekezve rászoktak a borivásra. A környék népének a török uralom sok szenvedést jelentett. A 150 évig tartó török uralom, az állandó hadműveletek miatti lakosságfogyás a vidéken a szőlőművelést hátrányosan érintette. A szőlő és borkultúra talpra állításának fontos szakasza Móron és a körzetben is a török kiűzésétől a szatmári békéig eltelt időszak.

A fellendülésben jelentős szerepe volt a 18. század elején a Hochburgok, majd a Lamberek által a környékre telepített kapucinus rendek és a német telepesek, akik magukkal hozták korszerű eszközeiket, fejlett munkakultúrájukat. 1694 és 1696 között a kapucinus barátok rendházat alapítottak Móron, ezzel is segítve a szőlőtermesztés fejlődését. A móri kapucinusok szoros kapcsolatban álltak a tokaji rendtársaikkal, akik szőlővesszők küldésével segítettek a szőlől újratelepítését. A borvidék későbbi fajtáját, az Ezerjót is ők telepítették be.

A 18. század végi és a 19. század eleji állapot a jobbágyság elszegényedését, a szőlőművelés gazdaságtalanságát, a bor értéktelenedését mutatja. A 19. századra a Móri borvidék borai jó szállíthatóságuknak köszönhetően egyre nagyobb mennyiségben kerültek az osztrák kimerésekbe. Ebben az időszakba a móri bor eladási ára olyan magas volt, hogy a magyar borok közül csak a tokaji borok előzték meg. 1872-ben észleltek Magyarországon először szőlőgyökértetűt, a filoxérát. A lakosság nagy része ekkoriban a környéken szőlőtermesztésből élt. A szőlők pusztulása gazdasági katasztrófát okozott. (1.)

1901-ben az akkori móri képviselőtestület kérelmezte először a hatóságoktól, hogy önállóan is nevesítsék a móri borvidéket.

1928-ra önálló borvidékké vált a „móri borvidék,, néven a környék, lecsatolták a neszmélyi borvidékről. Ettől kezdve Mór még inkább a környék központjává vált.

Az 1930-as évek eleji világgazdasági válság komoly visszaesést okozott. Móron és környékén a válság az országos átlagnál nagyobb mértéket ért el.

1949-ben megalapították a Móri Állami gazdaságot az új termelési rend miatt, majd 1950-ben a móri Szőlészeti Kutatóintézetet. Létrejötték a szőlőtermelést is folytató mezőgazdasági termelőszövetkezetek, amelyek 1960-ban Kossuth Tsz néven egyesültek.

A Szőlészeti Kutatóintézet tizenkét évi működése alatt új szőlőművelési módokkal, borkezelés korszerűsítésével próbálkoztak. A telep 1962. január 1-én beolvadt a Móri Állami Gazdaságba. Az 1970-80-as években a borvidéken a szőlőművelés, feldolgozás modern hátterét, az értékesítési lehetőségeket jelentős részét a Móri Állami Gazdaság biztosította. (1.)

Móri Borvidék jellemzői

Hazánk 22 borvidéke közül méretében a kisebb, hírnevét tekintve a jelentősebb borvidékek közé tartozik a Móri borvidék.

Elhelyezkedés

A borvidék a Vértes és a Bakony között húzódó Móri-árok, az Antal-, Csókahegy szőlőterületeit egyesíti.

A Vértes és Bakony völgyében fekvő települések életében mindig meghatározó szerepet töltött be a szőlő-és bortermelés. Alapvető hatása volt az emberek megélhetésére, gazdagodására, a települések fejlődésére.

A Móri borvidék közigazgatásilag Fejér megyében található. A borvidékhez Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly települések tartoznak. A Móri borvidék területe 1994 hektár, amelyből 1459 hektár első osztályú. A betelepíthető területen összesen 799 hektár szőlőterület található. A borvidéken 2352 szőlősgazda tevékenykedik, közülük körülbelül 12-14 rendelkezik nagyobb területtel. (1.)



Fotó: Borkollégium - Bortankönyv 1.

7.ábra Móri borvidék elhelyezkedése

Éghajlat

Éghajlata általában a Dunántúl északi részére jellemző, közepesen hűvös és viszonylag csapadékos. A hegyek, dombok déli, délnyugati oldalain kedvező mezo- és mikroklima jó termőhelyi viszonyokat alakíthat ki. (1.)

Mór talajtípusai között több változat is található. Mész-kőtörmelékkel kevert löszön kialakult agyagbemosódásos barna erdőtalajok, barnaföldek, hegyoldalakon, dolomiton és mészkövön képződött rendzinatalajok és vörös föld váltakoznak egymással.

A bortermelő dűlők talaja elsősorban a laza negyedidőszaki fedő-üledékeken képződött.

Lejtőtörmelék főként oligocén homokon képződött. A kavicsos vázta talaj főleg a patakok ártereire jellemző. Löss, homokos lösz is található. A talaj dolomit és mészkőtörmelékkel kevert lösz és homok. Nem elhanyagolható az oligocén kőzeteken kialakult talajok magas káliumtartalma. A Vértes-hegység déli és nyugati oldalán húzódó enyhe lejtőkön az ökológiai adottságok a fehérbor-szőlőfajták termeléséhez nagyon kedvezőek. Mór az ezerjő szőlőfajta hazája, 311 hektáron telepítettek Ezerjót. Az 1950-es évek körül betelepített szerzetesek honosították meg, és fő fajtája lett a borvidéknek.

Az Ezerjő mellett Chardonnay, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát és Tramini fajtákat is termesztettek. (1.)

A móri borok savtartalma megközelíti sőt eléri a tokaj-hegyaljai borokét.

A borok tartóssága is a savban rejlik. Jellemző a száraz, karakteres savtartalmú, férfias bor. Ennek megtestesítője a környéken a Móri Ezerjő, amely ma már a hungaricumok közé tartozik. A móri bor, így az Ezerjő is kemény, későn érő borfajta. Kedvező, különösen jó időjárás esetén a töppedt szőlőszemekből aszúbor készíthető, amely a hozzáértők szerint ízben és minőségben a tokaji aszúval vetekszik.

A legkitűnőbb borok a 479 méter magas Csóka-hegy aljában, a Csókakő községhez és a borvidék központjához, Mórhoz tartozó szőlőkben teremnek. (1.)

Tájföldrajzi helyzet

Mór és környezete Magyarországon az északi szélesség 47. foka és a keleti hosszúság 18-19. foka között húzódó Vértes-Bakony közti szakaszon, a Móri árokban, a Dél-Nyugat-Vértes-perem Antal és Csóka-hegy találkozásánál helyezkedik el.

Jellemző sajátossága a körzetnek függőleges tagoltsága.

A Móri-árok domságai hosszan elnyúló, pannon anyag és löszhátak, kavicsdombok, „tanúhegyek”.

A táj arculata eltér talajtani, geológiai, klíma és botanikai vonatkozásban a Dunántúl egyes területeitől, így ez a körzet részétnek minősíthető.

A szőlőövezet a hegységperemen közvetlenül érintkezik a Vértesi Tájvédelmi Körzettel. (1.)

A borvidék klímája

Móron és szűkebb körzetében rendszeresen esik. Az árokjelenség sajátos huzatos adottsága előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek ellen, valamint a fagyveszély mérséklésében. Mór és környéke a Dunántúli-középhegység éghajlati körzetébe tartozik.

A táj napsütésben közepes értéket mutat, a nyár mérsékelt.

A meredek domságokban és a hegyoldalon a klíma meleg, szeszélyes, az ősz hosszú és meleg, a tél hideg. A téli hótakaró többnyire vastag, gyakori a hóátfúvás és a szél.

A melegebb és a hidegebb hónapok közti különbséget mutató hőmérséklet évi ingása 21,5 °C. (1.)

Az első fagy átlagos napja október 5-15, az utolsó fagyé április 20-25.

Ritkán, de előfordulnak május eleji fagyok is.

A tavasz kiegyenlített, olykor szeszélyes. Az évi legmagasabb kiugró hőmérséklet 35-39 °C. A borvidék történetében több alkalommal is található adat fagykárokról.

A fagykárt szenvedett szőlőt ki kellett vágni.

A szőlőtermesztésre limitáló hatása van a jégesőnek.

A jó termés eléréséhez 17-19,4 °C júniusi középhőmérséklet szükséges.

A július-szeptemberi középhőmérséklet 1 °C értékkel való emelkedése 20 g/liter cukorszinttel emelheti a mustfokot. (1.)

Jellemző szőlőfajták

-Ezerjő-Generosa-Királyleányka-Irsai Olivér-Zenit-Rajnai Rizling-Tramini-Rizlingszilváni-Zöldveltelini-Cserszeg fűszeres-Olaszrizling-Chardonnay

A móri borok kemények, alkoholban gazdagok, szépsavúak, lassan öregednek.

A fehér fajták aránya eléri a 96%-ot. A vidék jellemző fajtája az ezerjő, amit Erdélyben fehér bakatorként tartanak számon. Ezt a chardonnay és a tramini követi, de találkozni még a királyleánykával, a rajnai rizlinggel is. Az ezerjő korai érésű – a globális felmelegedés miatt ez mind előbbre tolódik – bőtermő fajta.

Érzékeny a fagyra, a kevéssé széljárta területeket rothadással „bosszulja meg”. Mindez markáns savakkal, fanyar ízekkel és az átlagosnál magasabb alkohollal párosul. Ez az oka annak, hogy az itteni borászok nagy része a korai biztonsági szüretet részesíti előnyben, amikor még kevesebb a szőlőszemben a cukortartalom, ami viszont agresszív savakkal társul. A megfelelő időben végzett szüret eredménye ezzel szemben egy elegáns savszerkezetű, karakteres, élénk bor, ami jól iskolázzható félszáraz, félédes és akár aszúbor formában is. 2. Kevés olyan borvidék van hazánkban, ahol egy szőlőfajta annyira összeforrt a borvidékkel, mint itt. Ha valaki azt mondja Mór, a válasz rá az Ezerjő.

A névadó városban, Móron két kastély, számtalan templom és barokk szobor, illetve présházak várják az idelátogatókat. A templomok közül kiemelkedik a kapucinus templom és rendház, illetve a háromhajós neogótikus nagytemplom, ami a középkori templom helyén épült az 1800-as évek végén. A présházak között sem csak a klasszikus sváb vonalat találjuk, vannak itt klasszicista kúriára emlékeztető hatalmas présházak és 300 éves épületek is!

Érdekességek az ezerjő szőlőfajtaról

Az ezerjő szőlőből készült bor általában egészen világos, zöldes árnyalatú.

Enyhén illatos, illatában felfedezhetünk akácvirágot, almát, fehér szirmú virágokat, sőt trópusi gyümölcsöket is. Jó savtartalmú – ezért is annyira üde, könnyed és frissítő.

Tiszta, gyümölcsös zamata miatt önmagában is élvezetes, de ételek mellé is jólesik.

2020-ban mindössze 399 hektár ezerjő ültetvény volt Magyarországon.

Összehasonlításképpen: több mint 5-ször ennyi a chardonnay, majdnem 6-szor ennyi az Irsai Olivér és több mint 10-szer ennyi a cserszegi fűszeres.

Még mindig a méretről: alig több mint egy évtizeddel ezelőtt még négyszer ennyi ezerjő szőlő virult, de sok szőlősgazda más, divatosabb fajtákat telepített helyette.

Kóstold meg az ezerjőt, ne hagyd, hogy ez az izgalmas fajta a többi kihalt szőlőfajta sorsára jusson!

Míg a népszerű chardonnay francia eredetű szőlőfajta, addig az ezerjő egész biztosan Magyarországról származik, egész pontosan a Móri borvidékről. (3.)

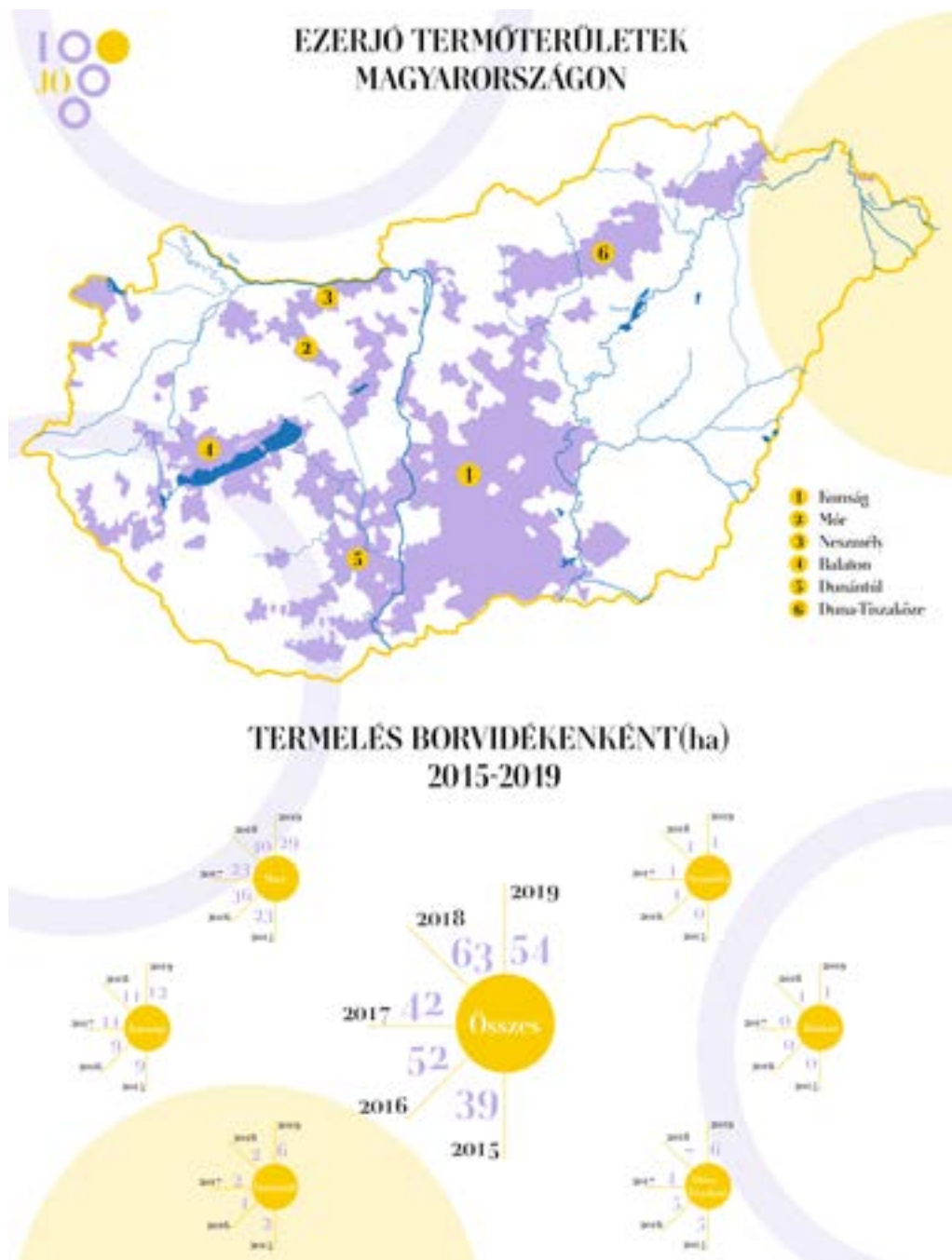
Sokszínű ezerjő

Az ezerjő szőlőfajta igazi kincs: készülhet acéltartályban, de a hordós érlelés is jól áll neki, ilyenkor hosszabban eltartató, komplexebb bort ad. Kóstolhatsz ősi módon, amforában érlelt ezerjőt is, igazi különlegesség. A legtöbb ezerjő bor száraz, de természetes édesbor is készíthető belőle. És pezsgő? Igen, az is!

Magas savtartalma miatt ideális pezsgő-alapanyag!

Szülőnek is kiváló

A szőlészetnek is megvannak a maga genetikusai, akik a legjobb tulajdonságokat keresik, hogy segítsenek még jobb utódok megszületésében. Az ezerjő annyira kiváló, hogy több szőlőfajta keresztezéséhez is őt választották a tudósok. Zengő, zeusz, zenit, generosa – ezekben a szőlőfajtákban az a közös, hogy egyik szülőjük az ezerjő. (3.)



8. ábra Ezerjő termőterületek

Jelentősebb látnivalók a környéken

Csákberényben a földből kirobbanó metrókocsinál sokan megállnak egy fotó erejéig, a közeli Gánton pedig igazi Marsbéli táj tárul a szemünk elé, ha felkeressük a Bauxitföldtani Parkot. Ez a szabadtéri geológiai múzeum könnyen összeköthető a Csákvár melletti Haraszt-hegyi tanösvénnyel, a kopár szubmediterrán dolomitsziclák világával, vagy a csákberényi Csókakő-körtúrával, ahol a vár mellett vadregényes szurdok és hófehér dolomitsziclák is az utunkba akadnak.

A környék nagyvárosa Székesfehérvár, ahová gyorsan eljuthatunk a borvidékről.

Kevesen gondolnak bele, nyilván a középkor pusztításai okán, hogy egykor Székesfehérváron lehetett csak legálisan magyar királlyá koronázni valakit! A várost Géza fejedelem alapította, Szent István a magántemplomát itt építtette fel, itt hirdette ki II. András az Aranybullát 1222-ben. Sajnos a koronázó templomnak, a Nagyboldogasszonyfőbazilikának, amit Mátyás király még bővített, ma már csak az alapjait találjuk meg a Romkertben. A közelben találjuk az Országalmát, Városházát, a Hiemer-házat és a benne működő Hetedhét Játékmúzeumot, a Püspöki palotát, a Mátyás király emlékművet, a Fekete Sas Patikamúzeumot és a Városi Képtárat. Székesfehérvár ideális kiindulópont lehet túrára a központi fekvése miatt, gyorsan elérhetjük az északra található Móri, a keleti irányban található Etyeki, a déli irányban megbúvó Tolnai, vagy a nyugati irányban ránk váró Balatonfüred-Csopaki borvidéket is. (4.)

A környék gasztronómiája

A móri gasztronómia egyértelműen sváb hatást mutat, így jellemző rá a mindennapi leves fogyasztás, köztük a babból, burgonyából és savanyúkáposztából készült leveseké, melyekhez jól passzolnak a magasabb savtartalmú móri fehérborok.

A krumplis smarnit, amit ma leginkább desszertként ismerünk, régen aludttejjel fogyasztották. Ma, a császármorzshoz kínálunk a nemes móri édes borokból egy pohárával. Ha ünnepi időszakban, az év vége felé érkezünk Móra, feltétlenül kóstoljuk meg a németek körében rendkívül népszerű borlevest, amit Svájc északi részén és a déli német tartományokban ma is rendszeresen készítenek. Erre a helyi borok is remek alapanyagot szolgáltatnak, így a móri borleves méltó párja a németországi borleveseknek! Az édesszájúknak jó hír, hogy a móri németiség országosan is ismertté vált az esküvői vagy később ünnepi aprósüteményeiről, közülük is kiemelkedik a kakaós tésztájú macskapracli, a hagyományos sváb nuss-stangli melyet diós tésztával sütnek, vagy a kvircedli, amihez a helyiek szerint a legjobban passzol mór ikonikus szőlőfajtája, az ezerjó és a belőle szűrt bor. (4.)



9.ábra Kvircedli

Legjelentősebb móri programok, események

Az apró Móri borvidék csupán néhány települése közül egyértelműen a központi szerepet betöltő és egyben névadó Mór településen összpontosulnak a boros programok az év folyamán. Januárban, amikor még a népi megfigyelés is arról beszél, hogy ha megcsordul Vince, tele lesz a pince, a móri gazdák Vince-napi Bortúrát szerveznek.

A hagyományok szerint Szent György napja (április 24.) a megújulást, a tavasz kezdetét jelenti, régen ezen a napon választották meg az új hegybírót és szerződtették a csőszöket is, napjainkban pedig Szent György-heti Vigasságokat tartanak a borászok. Május végén, Orbán napkor a kecskehegyi kis kápolnához érdemes kilátogatni, ekkor tartják ugyanis az apró Szent Orbán kápolna búcsúját. A szentmise után hagyományosan térzenével és agapéval várják az embereket. Végezetül a borvidék legfontosabb programja az őszi Móri Bornapok, ahol koncertek, gyerekprogramok, sportesemények, kiállítások és művészeti programok színesítik a borászok által elképzelt programot. (4.)

Móri borászatok, pincék

A Móri borvidéken elsősorban családi vállalkozásban működő borászatok találhatóak, akik saját szőlőterülettel rendelkeznek. A szőlőfelvásárlás ezért nem jellemző a borvidéken. Fontos megjegyezni hogy szinte kizárólag fehérboros borvidék igényli a borászati technológiát. A modern, elsősorban reduktív technológiára építő borkészítéssel elkészített borok biztosan jó eredményre számíthatnak borversenyen, de azok is is jogosan várhatnak jó eredményt akik a borokat nagy odafigyeléssel érlelték.

Néhány családi pincészet már törekszik arra, hogy a borvidéknek arcot adjon, a borvidék erősségeire építsen. Ez a tendencia egyre inkább erősödik a borvidéken, amelynek egyszer az is az eredménye lehet hogy egy újabb kis borvidék léphet a reflektor fénybe, borairól pedig nemcsak helyben vagy a környéken beszéljenek hanem országszerte.

A városvezetés nagyon igyekszik erejéhez mérten támogatni a borászattal foglalkozó vállalkozásokat. Az egyre nagyobb közönséget csalogató rendezvények is mind ezt a célt szolgálják, hogy a borkedvelők személyesen győződjhessenek meg arról, hogy a borvidék milyen fejlődésen megy keresztül. A pincészetek összefogtak annak érdekében, hogy az év bármely napján a borvidékre látogatók találhassanak nyitott pincét, ahol Ezerjót kóstolhatnak. (5.)

De mi is pontosan a móri Ezerjő, amely ma már a Hungaricumok közé tartozik.

A borvidék legfontosabb bora, mely meghatározta a város történelmét. A szőlőművelés már a török idők óta elterjedt a Vértes lábánál és a települést övező dombokon, azonban az Ezerjő szőlő megjelenése pontosan nem behatárolható. Egyes események szerint már a sváb betelepítések előtt is megtalálható volt a környéken, azonban kétségtelen, hogy sikerét a magas borkultúrával rendelkező betelepülő családoknak köszönheti, akik felismerték az Ezerjő és a helyi adottságok adta lehetőségeket. (6.)

A szőlő tulajdonságai:

Nem túl nagy számú vesszőt nevel, lugas és magas művelést nem igényel. Viszonylag korai érésű, fagy és rothadás érzékeny, azonban a fagy nem okoz maradandó sérülést. Bogyói nagyok, a savakat jól tartják, fürtje hosszú, nagy méretű, levelei szív alakúak. Őszi színe sárga. Az aszúsodás korán jelentkezik, de nem minden évben megfelelő a töppedt bor készítésére. Jó savkészlettel rendelkezik, íze kissé fanyar, színe zöldes fehér. Illatában keveset mutat, alkoholtartalmában annál többet. Testes, karakteres bor. A borászok az igényeknek megfelelően száraz, félszáraz, félédes, édes bort is készítenek. (6.)

Tervismertetés

Helyszín ismertetése

Témaválasztásom során arra fókuszáltam mi az ami a lehető legközelebb áll hozzám, így azon kezdtem gondolkodni, hogy mindenképp a szülővárosom ihlessen a munkámat. Mór városa fontos helyet foglal egy a megyében és a térségben, forgalma állandó és rendszeresen látogatják turisták, ennek megfelelően a városzövetben rengeteg helyet találni ami az ide látogatók és a helyiek igényeit is kielégíti. Az általam témának választott kutatás során, arra törekedtem, hogy a tervem szintén ezeket, illetve a továbbiakban felmerülő igényeket elégítse ki, és megfelelően alkalmazkodjon a városi szövetbe, ugyanakkor ki is emelkedjen onnan. Ezért viszonylag központi és könnyen elérhető helyszínt kerestem, ennek megvalósítására.



10. ábra Mór belvárosa

Tervezési program

Témaválasztás

Igyekeztem olyan problémát keresni ami a mai világban egyre inkább előtérbe kerülő téma, mégpedig a borkultúra fejlődése. Napi szinten jelennek meg cikkek a borfogyasztásról, borokról és ezek jelentőségéről, hogy mit érdemes kipróbálni, mit nem, milyen sikereket érnek a szakemberek országos és nemzetközi szinten egyaránt.

Sokszor szöveget ütött a fejembe, hogy amikor otthon vagyok szívesen kóstolnék és körbejárnám a vidék borkultúráját, mindazonáltal arra a következtetésre jutottam, hogy erre csakis úgy van lehetőségem ha az összes helyi borászatot és pincét vagy egyesével végiglátogatom, ami elég hosszadalmas és problémás folyamat, vagy pedig az éves szinten megrendezésre kerülő októberi bornapok alkalmával teszem ezt meg, ahol a nagy nyüzsgés és tömeg miatt nem tudnék megfelelően a lényegre koncentrálni.

Így arra a következtetésre jutottam, hogy a város igényelne egy olyan teret, ami ezekre a problémákra tudna válaszul szolgálni.

Funkcióválasztás

A terv funkciójának meghatározása során azt vettem figyelembe amire ténylegesen szüksége lehet a városnak és befogadók számára. A borbárok mint, olyan kiemelt fontosságú szerepet kapnak egy-egy város kulturális fejlődésében, összehangolja a közösséget, kellemes légkört adnak bármely típusú összejövetelnek miközben új dolgokat próbálhatunk ki, új élményekkel gazdagodhatunk. Az épület további funkciója az ismeretterjesztés, mely lehetővé teszi, hogy egy másik fajta élvezettel tekintsünk a helyi jellegzetességekre, gasztonómiára és persze a borokra.

Telekválasztás

A helyszínválasztás kapcsán a legfontosabb szempont az volt, hogy ezt a könnyű megközelítést tegye lehetővé, ne kelljen az utcátáblákat, feliratokat, térképeket böngészni, ha arra vágyunk, hogy minél több és jó minőségű helyi italokat fogyasszunk. Továbbá fontos szempont, hogy a terület mérete is megfelelően ki tudja szolgálni az igényeket, többféle tér kerülhessen központba, idomuljon a város léptékeihez.



11. ábra Tervezési helyszínrajz

Célkitűzés

Tervem egy, olyan kulturális hely ahol az emberek kényelmesen fogyaszthatnak illetve kóstolhatnak különböző borokat, miközben magukról a borokról, borászatokról, a vidékről és helyi jellegzetességekről informálódhatnak. Továbbá a hely célja, hogy könnyen elérhetővé és könnyen megközelíthetővé helyezze a betérni vágyók számára a borkultúrát.

In vino veritas - Prímás Pince Borkulturális Központ

„Az Esztergomban található Prímás Pince Borkulturális Központ négy különböző funkciót is magába foglal. A hatalmas belmagasságú, impozáns terekkel rendelkező boltíves pincerendszert a Bazilika építésekor hozták létre a 19. század első felében.

A helyreállítás célja a vendéglátás, a borkóstolás helyének megteremtése, a bor készítését bemutató múzeum kialakítása, valamint a helyi turisztikai látnivalók megismertetése volt. A 3700 négyzetméteres pince négy térben és funkciójában elkülönülő egységből áll, melynek első része a Prímás Pince Étterem.

A nagyvonalú, kilencosztatú teret érdekes léptékváltásokkal játszó megoldások teszik izgalmassá. A galériára vezető lépcső és lift a ruhatár mellett kapott helyet, ez a tér az étterem fogadótere, előcsarnoka, így kialakítása is kényelmes. A lépcsőn felérve újabb fogyasztóteret találunk, a lenti térhez hasonló hangulattal. Az eredetileg is meglévő galéria belső tengely feletti szakaszán a boltív kibontásával letekintés nyílik a Barkóczy-alagútra. A következő tér és funkció a Barkóczy-alagút, mely a borkóstolóknak ad helyet.

A hosszú, nagy belmagasságú boltozott tér a borospincék hangulatát idézi. Bútorozása is ennek megfelelően vaskos egyedi tölgyfa asztalokból, padokból áll. A folyosó két oldalán sorakozó falfülkék a borvidékeket bemutató kiállítás világító installációinak ad helyet.

A harmadik egység a turisztikai központ mely az utólagos befalazások és galériák elbontásával alakult ki. A beérkezőt a recepciós pult fogadja. Továbbhaladva kávézót, ajándékboltot, különtermet, irodát és mellékhelyiségeket találunk a helyiségcsoportban.

A turisztikai központ funkcionális tereinek szervezése a hagyományos értelemben vett falak mellőzésével, kizárólag belsőépítészeti elemekkel lett kialakítva.

Végezetül pedig a Bormúzeum tere. A Sötétkapu Bazilika felőli oldalán található különálló pince egy körbejáró útvonalra felfűzött szőlészeti- és borászattörténeti kiállítást rejt magában, melynek témájában külön hangsúlyt kap az egyházi borászat.

A hatalmas, 5 méter hosszúságú egyedi tárlók a gyűjtemény kiállítási igényeihez igazíthatóak, üvegezett, polcos, vízszintes és nyitott vitrinrészei tetszés szerint alakíthatóak. (1.)



12.ábra

Solid Borbár, Budapest

„A pesti belvárosban, a Királyi Pál utca 3-as szám alatt már évek óta működő Hotel Rum Budapest tavaly nyáron újabb gasztronómiai egységgel bővült: a földszinten lévő Michelin-csillagos SALT étterem „kistestvéreként” megnyitották az épület tetején a SOLID borbárt, amely ugyan a rooftop/skybar műfajba tartozik, és el is képes rugaszkodni attól.

A SOLID koncepciójának kialakításakor a természetközelség, a határon belüli beszerzési források kihasználása jelentős hangsúlyt kapott, az ételkínálatot széles borrepertoárjukhoz (natúr és biodinamikus fajták, Európa ikonikus nedűi, toszkán borok, a nagy champagne-házak különlegességei...) igazítják. Ezek mentén fontos volt, hogy a szolgáltatásban jelenlévő erős szakmai tudatosság maga a tér is leképezze.

A borbár mint közösségi tér működik, és bár a rooftop/skybar műfajba tartozik, el is képes rugaszkodni attól.

A gondolatiság egyik alapja az volt, hogy egy olyan gasztrotér szülessen, ahol az emberek ismerkedhetnek, szocializálódhatnak, akár a hajdani polgári szalonok mintájára. Minthogy a borbárban a szándék szerint élményt szolgáltatnak, nem kizárólag bort vagy ételt, ebben az élményben kulcsfontosságú szerep jut az egyébként rendkívül jó adottságokkal bíró térnek. A tükörrel a kilátás logikáját vitték végig, így a vendégek számára nem létezik „rossz hely”, hiszen gyakorlatilag bárhol is élvezhető a panoráma. Mindemellett az is tisztán kirajzolódik, hogy mely pontot választja az, aki egy bensőséges, intim vacsorára jön, vagy inkább a körforgás, a pezsgés része akar lenni. Ezt támogatja a bútorok magasságának, komfortjának variálása is.

A „kint és bent” izgalmas találkozására erősít rá Zsigmond György tájépitészeti munkája. Az irizáló árnyalatok a SOLID nevében is jelenlévő nap színeit hivatottak tükrözi, ennek jegyében a csöveket sem burkolták el, lényegében ezt az ötletet vitték tovább.

(A nap-motívum egyébként a Laki Eszter grafikus által tervezett logóban is visszaköszön.)

Az arculatot, hangulatot meghatározó íves térinstalláció, amelyet Jánosi Andrással (Lumoconcept) együtt fejlesztettek ki, egy világítófal is egyben: színei minden fényforrásban másként csillannak meg. (3.)



13.ábra

„A falu határában, szintén a patak pompás völgyében terül el a Lajvér borászat 25 hektáros területe. Tulajdonosa komoly fejlesztésekben gondolkozott: a borászathoz egy többfunkciós borházat képzelt el, amelyben maga a termelés zajlana, valamint helyet kapna benne egy magas színvonalú, elsődlegesen a borkóstolásokhoz kialakított vendéglátó tér, illetve egy néhány szobás szálláshely is.

A komplex épület tervezési feladataival megbízott Bordás Péter és a BORD Építész Stúdió éppen a szabadság nehézségével találta szembe magát, mivel alapvetően szabad kezet kaptak. Az építészeti program végül jól aknázza ki a terepviszonyokat. Az elkészült borház, mint egyfajta land art alkotás épül be a környező, végtelenbe vesző szőlőbe.

A koncepció lényege, hogy az épületegység legfelső, a terepből finoman kiemelkedő szintjére került a fogadótér, a vendéglátás tere, ami horizontálisan terül el a rétegvonal mentén, előtere pedig végig teraszos kiképzésű. Ez alatt több szinten, egészen 20 méteres mélységig hatolnak a mélybe a borászati funkciók. A gazdaságba érkező látogatók alulról, az autópályától felől érik el a területet. A szőlősorok mellett vezet az útjuk felfelé a borház épületéhez, majd a különböző teraszok mellett elhaladva érkeznek meg a felső, bejárati szintre. A vendégfogadás térsége, mely borkóstolásokra is alkalmas, egy igen karakteres, az építészeti koncepcióhoz jól kapcsolódóan kialakított étteremmel kezdődik. Vonala a domboldal horizontját követi, elülső homlokzata épp ezért maximálisan nyitott, a teljes belmagasságot befogó üvegablakokon keresztül remek panoráma tárul fel az alatt elterülő patak völgy és a környező dombság erdősége felé. Itt helyezték el a kiszolgáló helyiségeket, a konyhatechnikát, az előkészítőt, a raktárakat. Az előtér így megmaradhatott egybefüggő, végig átlátható térnek, amelyben az asztalokat a panorámaablakhoz rendezték; a fal menti oldalon bárpult, az előtérben pedig a borkóstolást szolgáló magasított asztal, megfelelő székekkel. Az étterem mennyezetén jól váltja egymást a látszóbeton, illetve a hegyvonalat leképező, mintegy a réteglemezeket szimbolizáló, vízszintes falamellás előredomborodó burkolat.

Az étteremből diszkréten megbújó folyosó visz az egyik oldalszárnyba, ahol néhány vendégszobát találunk. A rendezvényterként is szolgáló vendégfogadó előtérben, a domborzati rétegvonalakra merőleges borászati üzemi tetőjén építették ki a borkóstolások számára különleges helyszínt biztosító, szinte körpanorámát nyújtó markáns teraszrészlet. (4.)



14.ábra

„Aszteroid” Villányban – borászat, boutique hotel és panorámaétterem

„Kistelegdi István és munkatársai különböző épületszimulációs vizsgálatok segítségével egy kiemelkedően nagy energiahatékonyságú épületet terveztek a Streit-Zágonyi borászat számára, amely így több mint 50%-al kevesebb energiát fogyaszt, mint ami a követelmény. Cél volt egy kiemelkedően energiatudatos, fenntartható és környezetbarát jellemzőkkel rendelkező borászat, boutique hotel és panorámaétterem létesítmény megvalósítása a gyönyörű villányi régió központjában. Az építési előírásokat szem előtt tartva, ugyanakkor a hosszúkás telekadottságokhoz és a megrendelői programhoz leghatékonyabban simuló megoldás egy kb. 1000 m² hasznos alapterületű, hosszúkás téglatest formájú épülettömböt hozott létre. Az épület alagsorában és földszintjében a borászati termelőtevékenységet kiszolgáló funkciók kaptak elhelyezést. A földszinten a bortechnológiai helyiséghez közvetlenül kötődő kétszárú raktár, a hűtőkamra és a manipulációs tér helyezkedik el. Az emelet már nagyobb alapterületet követelt, mint az alatta lévő szintek. Itt helyezkedik el az adminisztráció és a boutique hotel terei, szobákkal, szükséges szociális helyiségekkel, teakonyhával, tárolókkal.

A lépcsőházon és a személy + teherliftten keresztül az emeletről a pincébe és a tetőtéri panorámaétterembe, illetve a tetőteraszra lehet feljutni.

Az épület alagsori és földszinti ipari tevékenységet, raktárlogisztikát és hordós tároló funkciókat kiszolgáló szekciója nem fűtött-hűtött tér. Az emeleti komfortterek, illetve a tetőtéri étterem fűtött, hűtött és hővisszanyeréses légtechnikával felszerelt, passzív szellőzési lehetőséggel. A ház kb. 40%-a fűtött-hűtött, légkezel, a fennmaradó kb. 60% passzívan üzemel. Az épület aerodinamikai koncepciója egy saját fejlesztésű passzív légvezetési rendszerrel képes átmeneti és enyhe nyári évszakokban üzemelni. A beszívó és kidobó kürtő szerkezetek az alagsori helyiségeket látják el frisslevegővel. Az alagsori helyiségek számára a modern borászati filozófia alapján, higiéniai szempontból előnyös, ha relatíve száraz a belső terek levegője, melyet természetes szellőztetéssel szándékozunk megoldani.

A tetőtérben a természetes szellőzőrendszer frisslevegő bevezető és használtlevegő kidobó épületszerkezetei találhatóak. Szél esetén, az étteremmel átellenes oldalon a beszívó kürtőnyíláson keresztül jut le a frisslevegő az alagsorba. Építészetileg itt egy „negatív piramis” jellegű, nyitott, árnyékoló térképzés jött létre – ellentétben az étterem és konyha helyiségek „pozitív piramis” formájú, beépített, zárt tömegével. Itt a liftakna mellett lett elhelyezve a pince kiszellőzését szolgáló kürtő. (5.)



15.ábra

Gotberg borászat, Popice
Martin Bukolský cseh pincészete

„A szerkezet fő jellemzőit a domboldal, a táj, az uralkodó keleti széljárás, a gyümölcsös, és mindenekelőtt Pálavské vrchy és Nové mlýny víztározójának panorámája ihlette.

Az építészeti kialakítás ezekre az adottságokra reagál, ezek szabják meg a szerkezet méretét, formáját és funkcióját. A ház szorosan kapcsolódik a tájhoz, melyből ered, részben a domboldalba van süllyesztve, s az félig el is takarja az épületet. A szerkezet a moráviai borospincék hagyományos, természetes kialakításából indul ki, melyek egy bejárati részből és téglavagy kőboltozatos teremből állnak. Az új koncepció ezt alakította át olyan borászattá, ami az új technológiák adta lehetőségeket és a hagyományos építkezés előnyeit egyaránt kihasználja.

A háromszintes bejárati rész az adminisztrációs, bemutató- és szállástermeknek, illetve ezek kiszolgálóegységeinek ad helyet. Az épület főbejárata az első földszín feletti emeleten található, ahonnan az előcsarnokba, recepcióhoz és a borászat irodájába juthatunk. A pinceszinten helyezkedik el a bemutatórész és a háttérregységek.

A második emeleten vendégszállások vannak. A látszó szerkezet a környező szőlészet ritmusát idézi meg. A pincében zajlik a bemutatás és a konkrét bortermelő folyamatok is, ezt az épületrészt előregyártott vasbeton vázszerkezettel oldottuk meg. A földszinten a bemutatórész köti össze a bejáratot és a termelés egységét. A kóstolóterem, ebben a kapcsolódó szárnyban kapott helyett, itt lehet megismerkedni a különböző nedűkkel. A kóstolóterem a hagyományos borospincéknek modern anyagokkal épült átírata. Az íveket metszett gyémánt alakú, előregyártott vasbeton bordákkal készítettük; alakjuk és megvilágításuk a borkóstolás élményét hivatott fokozni.

Az anyagválasztás a helyi építési morfológiát modern kifejezésmóddal társítja, felületi szerkezetével a beton a kőfalakat idézi. A faburkolat lágyasága és a beton szigorúsága kontrasztot képez. A bejárati építmény egy összetett faszerkezet, mely a masszív betonszerkezetbe van ágyazva. Az adminisztratív, bemutató- és szállásfunkcióknak helyet adó, oszlopokból, gerendákból és kötőgerendákból álló faszerkezet a legkorszerűbb tűzvédelemmel, hanggátlással és hőszigeteléssel van ellátva.

Az egyedi kialakításokkal alkotott szerkezetek olyan házat hoznak létre, mely felejthetetlen pillanatokat nyújt, és különleges borok születését teszi lehetővé, mindezt egyedülálló környezetben, kortárs és hagyományos technológiát felhasználásával. (2.)



16.ábra

Wine Social, Gangnam-Gu, Dél-Korea
interior designer: LAB404

A Wine Social egy olyan kulturlális tér, ahol kényelmesen megtapasztalhatod a vakborkóstolás élményét, 5 különböző boron keresztül, egy tapasztalt sommelier vezetésével. A koncepció egy új világ ami megnyílik előtted mint egy titkos kapu, majd egy keskeny ösvény vezet a barlangszerű térbe, ahol a sötétség és fény egyenlőként vannak jelen. (6.)



17.ábra

Wine Bar Reisten, Pavlov, Csehország
vezető tervező: Jan Veisser, Jan Hora, Barbora Hora (7.)



18.ábra

Koncepció kialakulása

A tervet megfogalmazó alapvető kutatási egységek értelmezése után, a feljebb példaként bemutatott külföldi és hazai példákat tanulmányozva inspirálódtam.

A tervezési helyszín felmérése, valamint vizsgálata után elkezdtem vázlatokat készíteni a kialakult víziók alapján. Rajzaimban elemeztem a lehetséges elhelyezést, illetve a meghatározó formákat. A területen már meglévő építészeti ritmust és formavilágot is vizsgáltam, mely továbbiakban segített a terek elrendezésében.

A cél egy olyan épület létrehozása, amely túllép a város- és környékbeli közepszerű és jellegtelen épületeken, túlmutat az egyszerű funkcion és meghatározó városi elemmé alakul. Az épület ne csak egy falakból és födémekből álló építmény legyen a tér egy pontján, hanem központja a közösségnek, szerves részét képezze a városnak és az emberek életének funkcionálisan és formailag is. Továbbá képviselje azokat az elveket amiket tanultam az évek során, illetve saját magam számára felállítottam.

Megfelelően kiszolgálja a felállított funkció és telek számára létfontosságú térszervezést, téri egységeket és megtalálja saját méltó helyét a városszövet részeként.

Összefoglalás

A borkultúra és a hozzá szorosan kapcsolódó szolgáltatások megismerése során sok új lehetőséget találtam, amit jelenlegi munkámban, valamint további munkáim során is hatékonyan tudok alkalmazni.

A kutatás elején a téma történelmi háttérét és kérdésköreit vizsgáltam, hogy milyen felhasználási formákat, lehetőségeket használnak szerte a világon, illetve helyi viszonylatban milyen téren szükséges leginkább a fejlesztés. Ezekre a kérdésekre az előkutatás során begyűjtött információkból kaptam meg a válaszokat.

A borkultúrával kapcsolatos kortárs épületek, építmények vizsgálatával megismertem a hozzájuk tartozó trendeket, mind épületkialakítás, mind felhasznált rendezőelvek terén. Fontos megjegyezni, hogy a diplomamunka komplexitását a formatervező szakos hallgatótársammal folytatott közös tervezés jelentősen megnövelte, de az elkészített munka sokkal átfogóbb képet mutat a problémára adott tervezési válaszzunkkal.

Úgy vélem, hogy a közös munka objektív rálátást adott a tervezési folyamatra, így könnyebb volt felismerni, hogy mikor vált szükségszerűvé a határozottabb változtatás vagy a koncepció alakítás. Továbbá a szakok közötti összedolgozás életszerűbbé tette a munkafolyamatot, annak minden nehézségével és kihívásaival együttesen, így sok tapasztalattal bővítette a tudásunkat, amit a diploma után a munkáink során könnyen fel tudunk majd használni.

Köszönetnyilvánítás

Elsősorban szeretnék köszönetet mondani Jahoda Róbertnek az egyetem művésztanárának, aki volt szíves elvállalni a felkérésem, hogy szaktudásával, tapasztalataival, kitartó lendületével és határozott útmutatásával a témavezetői pozícióból segítse a diplomamunkám és szakdolgozatom elkészítését.

Továbbá szeretném megköszönni Botzheim Bálintnak, aki az évek során rengeteg kreatív gondolatomat támogatta és folyamatosan tartotta bennem a lelkesedést akkor is, és különösen akkor ha ez nehézkesnek bizonyult.

Szeretném megköszönni az intézet minden további oktatójának és munkatársának, aki a tanulmányaim bármely szakaszában jelen volt és segítette az utamat.

Köszönöm anyukámnak, aki mindig mellettem állt és leglelkesebb támogatóm volt a kezdetektől. Köszönöm a családom többi tagjának, akik ha sokszor nem is értették művészi törekvéseimet, végig velem voltak, és együtt örültek velem minden egyes akadály és lépcsőfok megugrása után.

Valamint köszönöm kedves hallgató társaimnak, akik végig velem voltak, hogy tanulhattam velük és tőlük is rengeteg mindent. Nem mindig álltunk szilárd talajon, ugyanakkor támogattuk és inspiráltuk egymást, nemcsak szakmai oldalról, közben pedig rengeteg emléket gyűjtöttünk amiket érdemes megőrizni és felidézni.

Irodalomjegyzék, hivatkozások

1. Bevezetés

1. <https://epiteszforum.hu/bor-es-epiteszet-kortars-epiteszeti-kiallitas>
2. Francesca Negri, Bordivat, Boros könyv szenvedélyes nőknek, Scolar

2. Egyetemes bortörténet

3. <http://vinopedia.hu/a-bor-eredete>
4. <https://hu.eferrit.com/>
5. <http://borneked.hu/borlexikon/bortudomany/bortortenelem/okor/milyen-lehetett-az-okori-bor.html>

3. Borkóstolás folyamata, szabályai

1. <https://vinoport.hu/borlexikon/borkultura/2694>
2. Francesc negri-Bordivat, Boros könyv szenvedélyes nőknek, Scolar
3. <https://zsidai.com/szakmai-szotar.html>
4. <https://mixertanfolyam.hu/blog/borkostolas-szabalyai/>
5. Borkollégium, A borkóstolás szabályai http://keszei.chem.elte.hu/fizkem1/borkostolas_alapjai_borkollegium.pdf
6. <https://www.boraszportal.hu/borvilag/borkostolas-tanulhato-5---a-borkostolas-mene-7681>
7. <https://borsuttogo.hu/blog/borkorcsolyak-avagy-mitol-csuszik-a-bor>

4. A történelem során kialakult bortermő vidékek

1. <https://wellandfit.hu/utazas/2014-09/a-vilag-leghiresebb-borvidekei/>
2. <http://www.vinolion.com/2015/08/15/borvidekek-a-vilag-korul/>
3. <https://vinoport.hu/borlexikon/mosel/2883>
4. <https://vinoport.hu/borlexikon/rheingau/2881>

5. Magyarországi bortörténet

1. <https://bor.hu/a-magyar-bor-tortenete>
2. https://borindex.hu/borvidekek/magyarorszag/tokaji-borregio/tokaj/52?gclid=CjwKCAjwjZmTBhB4EiwAynRmD7D1D7p6b4OO9gqqntmkhP1kS_CzHEyjMc_0KLW6Yk-DYI-keryfkZxoCw24QAvD_BwE
3. <https://www.startlap.hu/utazas/ezek-a-legjobb-magyar-borvidekek/>
4. https://www.magyarorszagom.hu/hires-magyar-borvidekek_img-1.html

6. Móri borvidék.

1. <http://borneked.hu/borvidek/mor.html>
2. <https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/mori-borvidek-3>
3. <http://ezerjonap.hu/>
4. <https://bor.hu/borutazas/mori-borvidek>
5. https://www.boraszportal.hu/beszamolo/melyek_a_legjobb_mori_borok-1765
6. <https://www.moriborvidek.hu/borvidek/mori-borvidek-borai/>

7. Tervismertetés

1. <https://epiteszforum.hu/in-vino-veritas-primas-pince-borkulturalis-kozpont>
2. <https://epiteszforum.hu/szureti-idoszak-utan-gotberg-boraszat-popice>
3. <https://epiteszforum.hu/legjobb-szoba-budapest-felett-solid-borbar>
4. <https://epiteszforum.hu/harmonia-a-felszinen-csucsuzem-a-melyben1>
5. <https://epiteszforum.hu/aszteroid-villanyban--boraszat-boutique-hotel-es-panoramae-tterem-a-termo-es-aerodinamika-segitsegevel-megtervezve>
6. https://www.archdaily.com/974353/wine-social-lab404?ad_source=search&ad_medium=projects_tab
7. https://www.archdaily.com/970415/wine-bar-reisten-ora?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

<https://ekozmu.e-epites.hu/alkalmazas/lakossag/menu/terkep/tajekoztatas/kozmuterkep>

BME Középülettervezés Tanszék: Középülettervezés segédlet 2014

Ábrajegyzék

1. ábra *Borospohár típusok* -Borkollégium- A borkóstolás alapjai 6.oldal
2. ábra *Bor színének külső megfigyelése* -Borkollégium- A borkóstolás alapjai 8.oldal/10. oldal
3. ábra *Borok osztályozása* -Borkollégium- A borkóstolás alapjai 3.oldal
4. ábra *Részlet a borászatok kínálatának táblázatából* -saját ábra
5. ábra *Magyarországon található bortermő régiók* -Vineyards térkép- vineyards.com/wine-map/hungary
6. ábra *Móri borvidék tájfotó* -Pinterest- [hu.pinterest.com/geszlerpince/móri-borvidék-wineregion-of-mór/](https://hu.pinterest.com/geszlerpince/mori-borvidék-wineregion-of-mór/)
7. ábra *Móri borvidék elhelyezkedése* -Borászpórtál- boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/mori-borvidek-3
8. ábra *Ezerjő termőterületek* -Ezerjónap- ezerjonap.hu/szolofajta/
9. ábra *Kvircedli*- <https://napok.4t.hu/napok/receptek/kvircedli-recept-svab-borba-martogathato-sutemeny-receptje>
10. ábra *Mór belvárosa* -Eközmű helyszínrajz- <https://ekozmu.e-epites.hu/>
11. ábra *Tervezési helyszínrajz* -Eközmű helyszínrajz- <https://ekozmu.e-epites.hu/>
12. ábra *Építészforum*- <https://epiteszforum.hu/in-vino-veritas-primas-pince-borkulturalis-kozpont>
13. ábra *Építészforum*- <https://epiteszforum.hu/szureti-idoszak-utan-gotberg-boraszat-popice>
14. ábra *Építészforum*- <https://epiteszforum.hu/legjobb-szoba-budapest-felett-solid-borbar>
15. ábra *Építészforum*- <https://epiteszforum.hu/harmonia-a-felszinen-csucsuzem-a-melyben1>
16. ábra *Építészforum*- <https://epiteszforum.hu/aszteroid-villanyban--boraszat-boutique-hotel-es-panoramaetterem-a-termo-es-aerodinamika-segitsegevel-megtervezve>
17. ábra *ArchDaily*- https://www.archdaily.com/974353/wine-social-lab404?ad_source=search&ad_medium=projects_tab
18. ábra *ArchDaily*- https://www.archdaily.com/970415/wine-bar-reisten-ora?ad_source=search&ad_medium=projects_tab



SZAKDOLGOZAT FELADAT

Szakedolgozatot készítő neve:	Dörömbözi Andrea Dóra építőművészet BA hallgató
A szakedolgozatot készítő Neptun kódja:	JADJKU
Szakedolgozat címe:	A borkóstolás kulturális és társadalmi jelentősége - borbár és információs pont
Témavezető:	Jahoda Róbert művésztanár
A dolgozat kódja	FMK-AMI-14-2022-SZ

Elvégzendő feladatok

A feladat javasolt tagolása művészeti BA képzési területen

1. Készítsen munkatervet.
2. Készítsen problémafeltáró elemző tanulmányt, az esetlegesen meglévő, működő példák értékelő összehasonlításával. Ismertesse a témaválasztásához kapcsolódó kutatásokat, elemzéseket. probléma-meghatározás és feladatcél kijelölés a tervezés jegyében.
3. Ismertesse a tervezési folyamat leglényegesebb állomásait. Társadalmi-, gazdasági- és funkcionális jelenségek áttekintése. Kutassa és határozza meg a lehetséges megoldásban a koncepciófejlesztést és az innovációt.
4. Készítsen vázlatokat, rajzokat, folyamat-, tárgy- és forma- modelleket, a szükséges méretben és részletességben.
5. Dokumentálja a tervezési folyamatot és a végeredményt. Indokolja meg a tervezői szándékait és döntéseit. Ismertesse a tervezési folyamat leglényegesebb állomásokat. Mutassa be a tervezett végeredmény funkcionális, formai és műszaki jellemzőit.
6. Készítsen portfóliót a képzés ideje alatt készített munkáiból, és amennyiben pályázatokon indult, az azokon elért eredményeiből.
7. Készítse el a létrehozott anyag bemutatását, prezentációját. Szakmai álláspontját érvekkel alátámasztva képviselje.
8. Tartsa be a szakmája etikai és szerzői jogi normáit, továbbá a szakmai elvárásoknak megfelelően alkalmazza tudását.

Beadási határidő: 2022.02.18.

Sopron, 2022.02.17.


Prof. Dr. Magoss Endre
dékán




Dr. Lenkei Balázs
intézetigazgató



SOPRONI
EGYETEM

FAIPARI MÉRNÖKI ÉS
KREATÍVIPARI
KAR

9400 Sopron, Bajcsy-Zsilinszky u. 4.

NYILATKOZAT

Alulírott (név) DÖRÖCHÖZSI ANDREA DEB. A. (neptun kód: JA.D.1.K.4.) jelen nyilatkozat aláírásával kijelentem, hogy a
.....) című (megfelelő rész aláhúzendő)

házi dolgozat;

diplomadolgozat;

szakdolgozat/diplomamunka

(a továbbiakban: dolgozat) **önálló munkám**, a dolgozat készítése során betartottam a szerzői jogról szóló 1999. évi LXXVI. tv. szabályait, különösen a hivatkozások és idézések tekintetében.

Hivatkozások és idézések szabályai:

Az 1999. évi LXXVI. tv. a szerzői jogról 34. § (1) és 36. § (1) első két mondata.)

Kijelentem továbbá, hogy a dolgozat készítése során az önálló munka kitétel tekintetében a konzulenszt illetve a feladatot kiadó oktatót **nem tévesztettem meg.**

Jelen nyilatkozat aláírásával tudomásul veszem, hogy amennyiben bizonyítható, hogy a dolgozatot **nem magam készítettem**, vagy a dolgozattal kapcsolatban szerzői jogsértés ténye merül fel, a Soproni Egyetem **megtagadja a dolgozat befogadását és ellenem fegyelmi eljárást indíthat.**

A dolgozat befogadásának megtagadása és a fegyelmi eljárás indítása nem érinti a szerzői jogsértés miatti egyéb (polgári jogi, szabálysértési jogi, büntetőjogi) jogkövetkezményeket.

Sopron, 2022.2.22.

Döröczsi Andrea Deb. A.

hallgató