

## A Balaton-felvidéki, Badacsonyi és Nagy Somlói Borvidék bemutatása

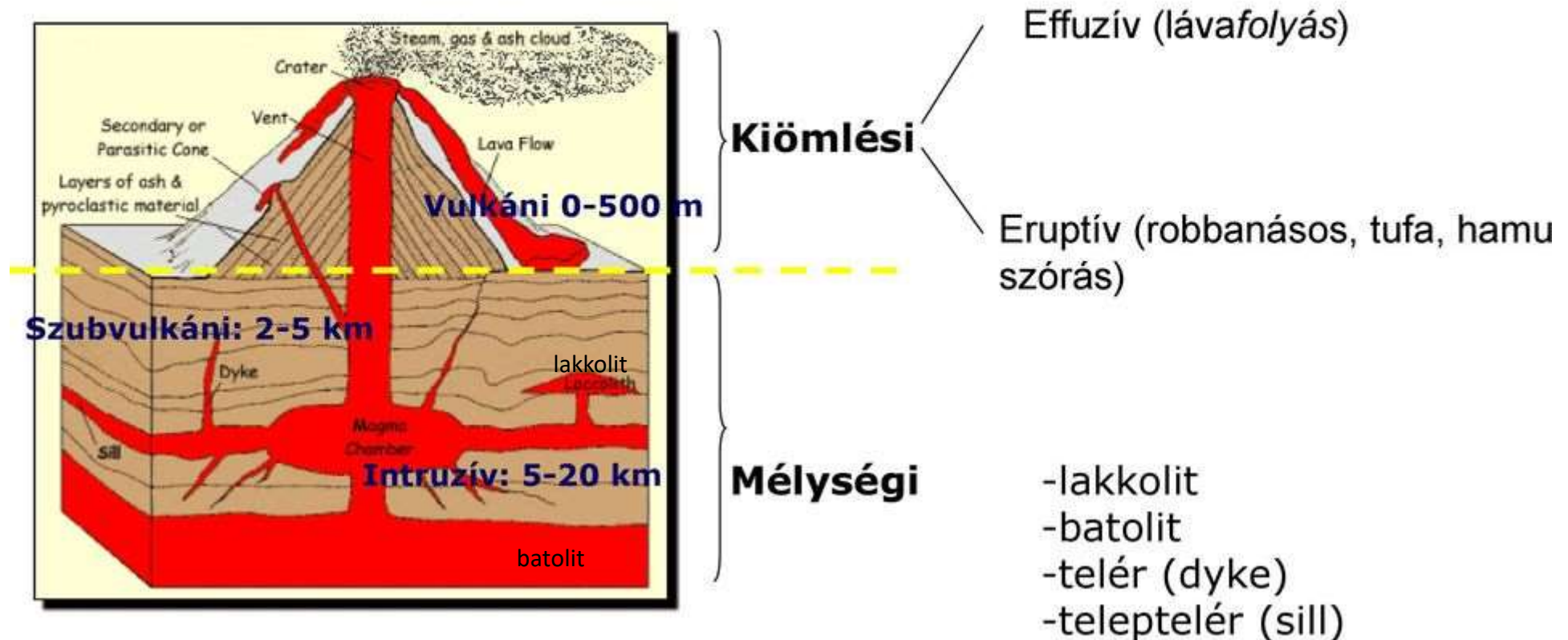


Dr. Némethy Sándor, PTE, KPVK

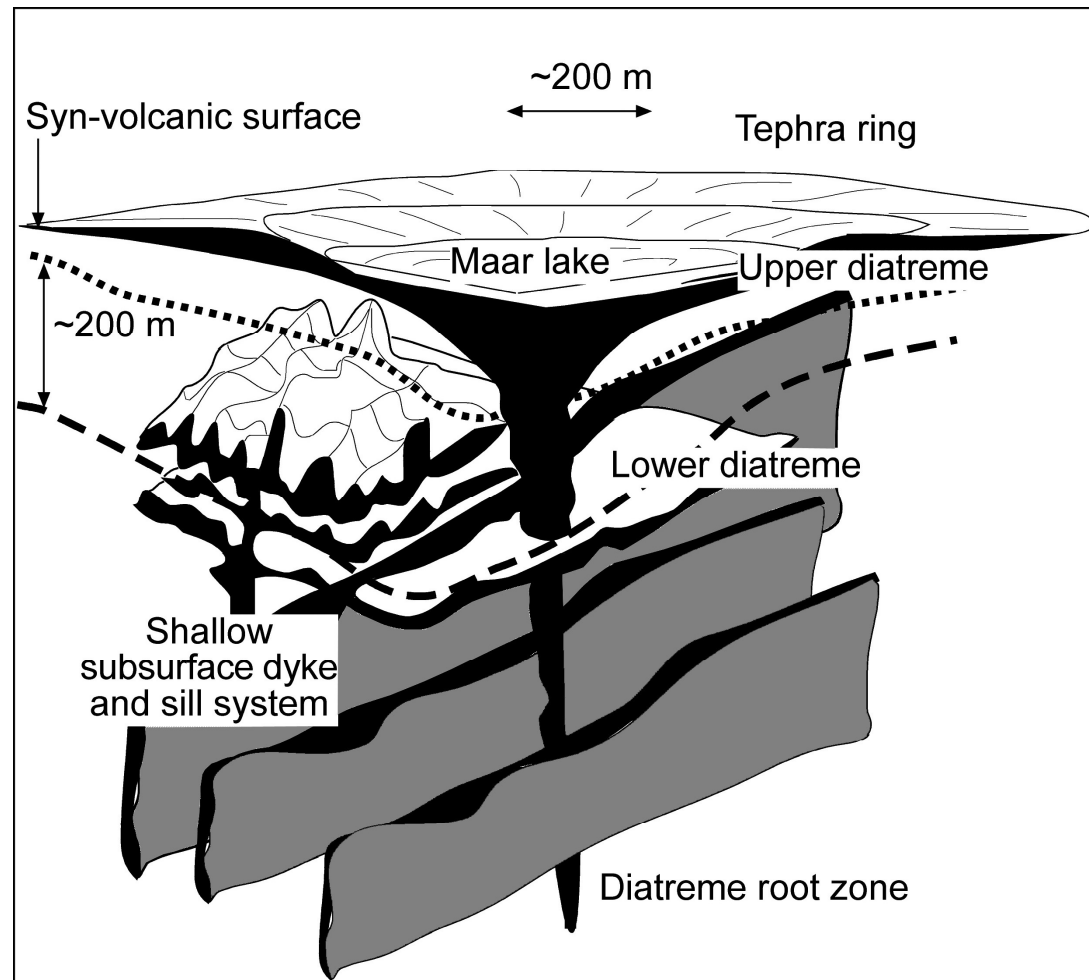


# Magmás tevékenység osztályozása mélység szerint

## 1. „Szárazföldi” vulkanizmus



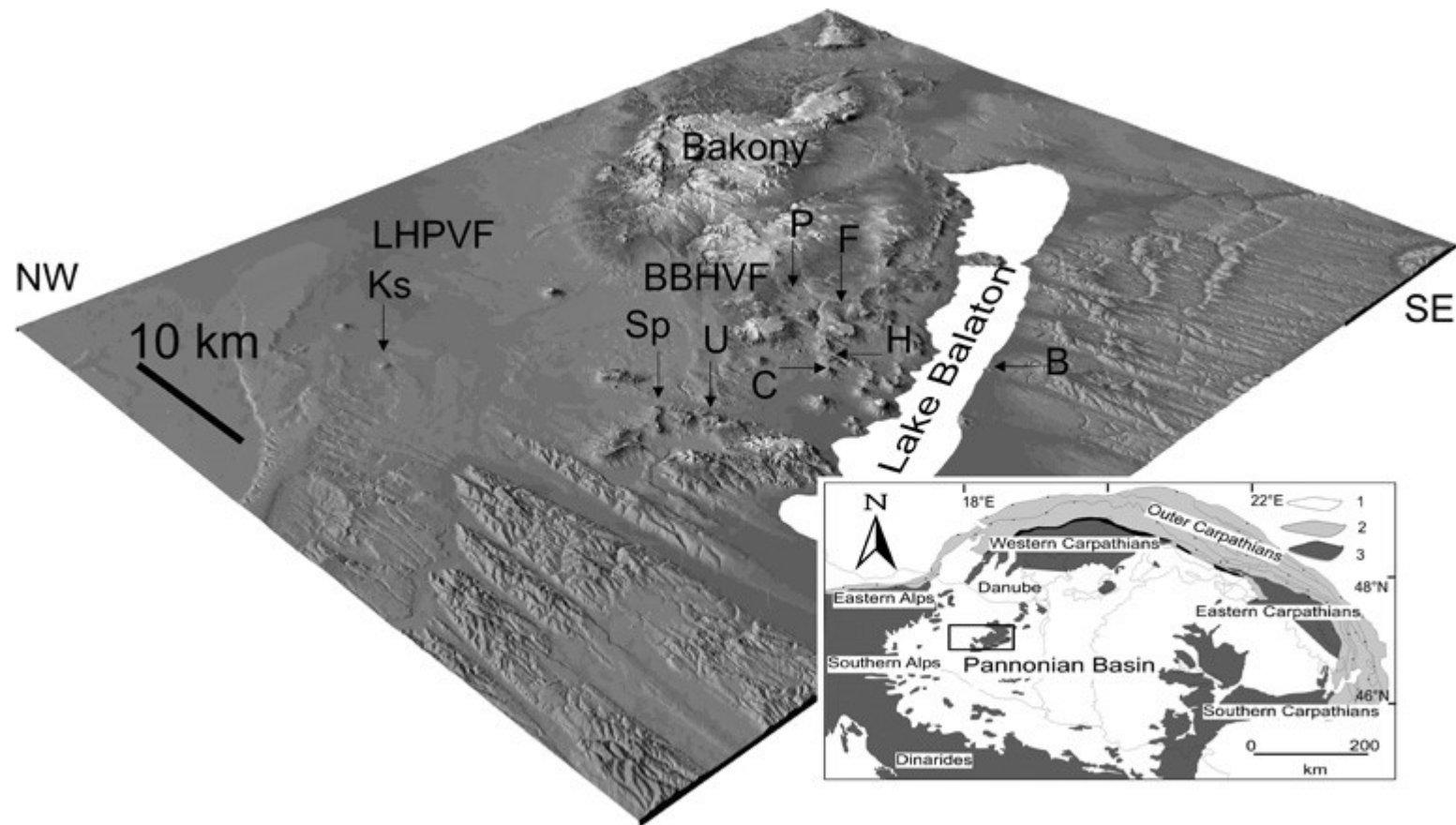
Szárazföldi vulkanizmus sematikus modellje



Cross sections of maars reveal four distinct parts:

- (1) a root zone consists of magmatic intrusions that often interact with matrix of conduit filling volcanoclastic debris and collapsed blocks of country rocks;
- (2) a lower diatreme represents the deep subsurface zone of the conduit and is filled with a mixture of primary and intra-vent volcanoclastic debris;
- (3) an upper diatreme constructed from near surface primary pyroclastic deposits and;
- (4) the crater lake setting where sediments of different origin accumulated in a small sedimentary basin, influenced by non-volcanic sedimentation.

**Source:** Károly Németh, Ulrike Martin and Gábor Csillag, « Pitfalls in erosion level calculation based on remnants of maar and diatreme volcanoes », *Géomorphologie : relief, processus, environnement*, vol. 13 - n° 3 | 2007, 225-235.



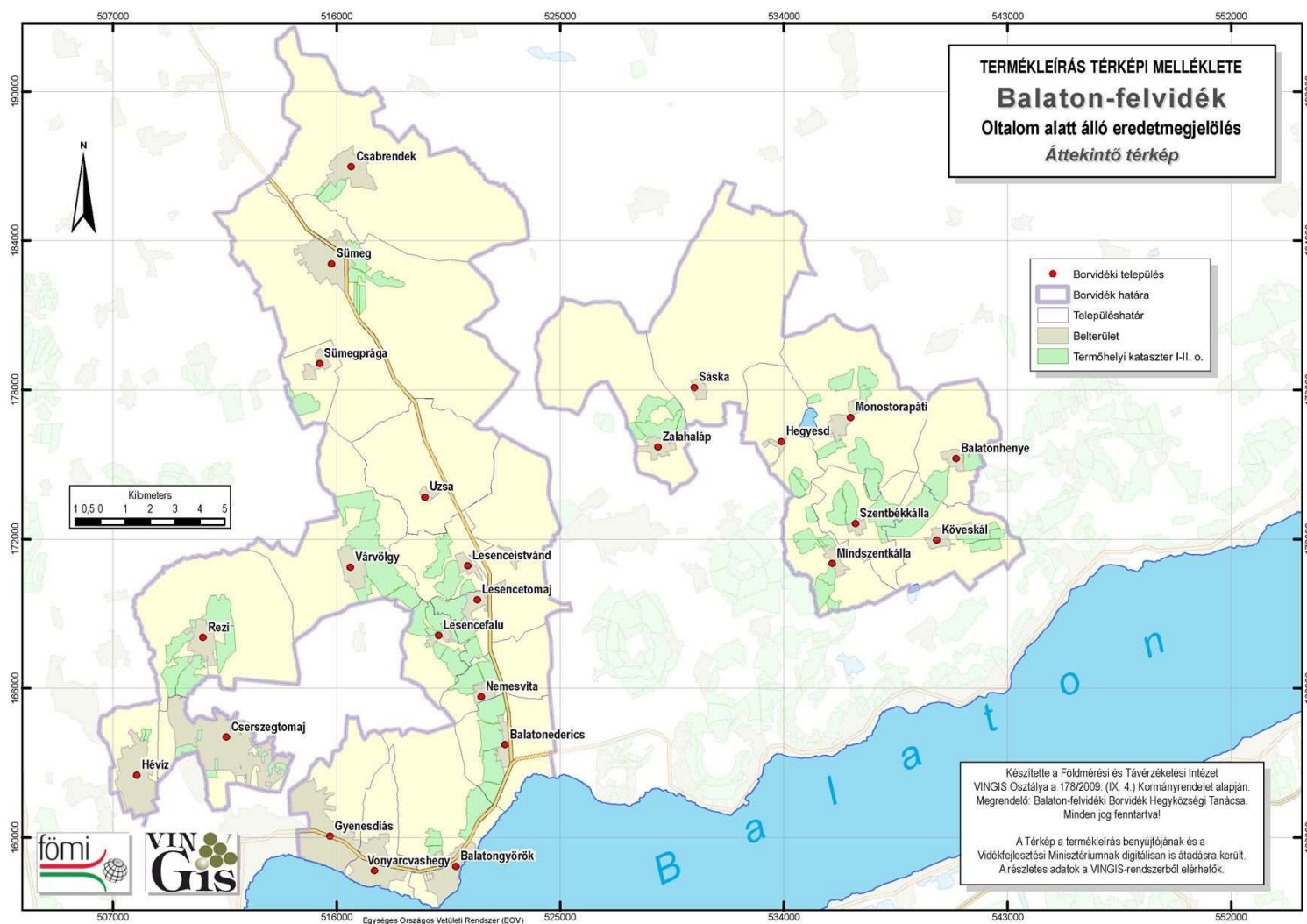
LHPVF: Little Hungarian Plain Volcanic Field; BBHVF: Bakony-Balaton Highland Volcanic Field; Ks: Kissomlyó; Sp: Sümeprága; U: Uzsa; P: Pula; F: Fekete-hegy; B: Boglár; H: Hajagos; C: Csobánc. Inset map shows the Carpatho-Pannonian region with the major geological units. 1: Cenozoic units; 2: Outer Carpathian flysch nappes; 3: Mesozoic or older rocks on the surface.

**Source:** Károly Németh, Ulrike Martin and Gábor Csillag, « Pitfalls in erosion level calculation based on remnants of maar and diatreme volcanoes », *Géomorphologie : relief, processus, environnement*, vol. 13 - n° 3 | 2007, 225-235.





## A Balaton-felvidéki borvidékhez tartozó települések



Balatonedercs, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Balatongyörök, Csabrendek, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz – Egregy, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékáll



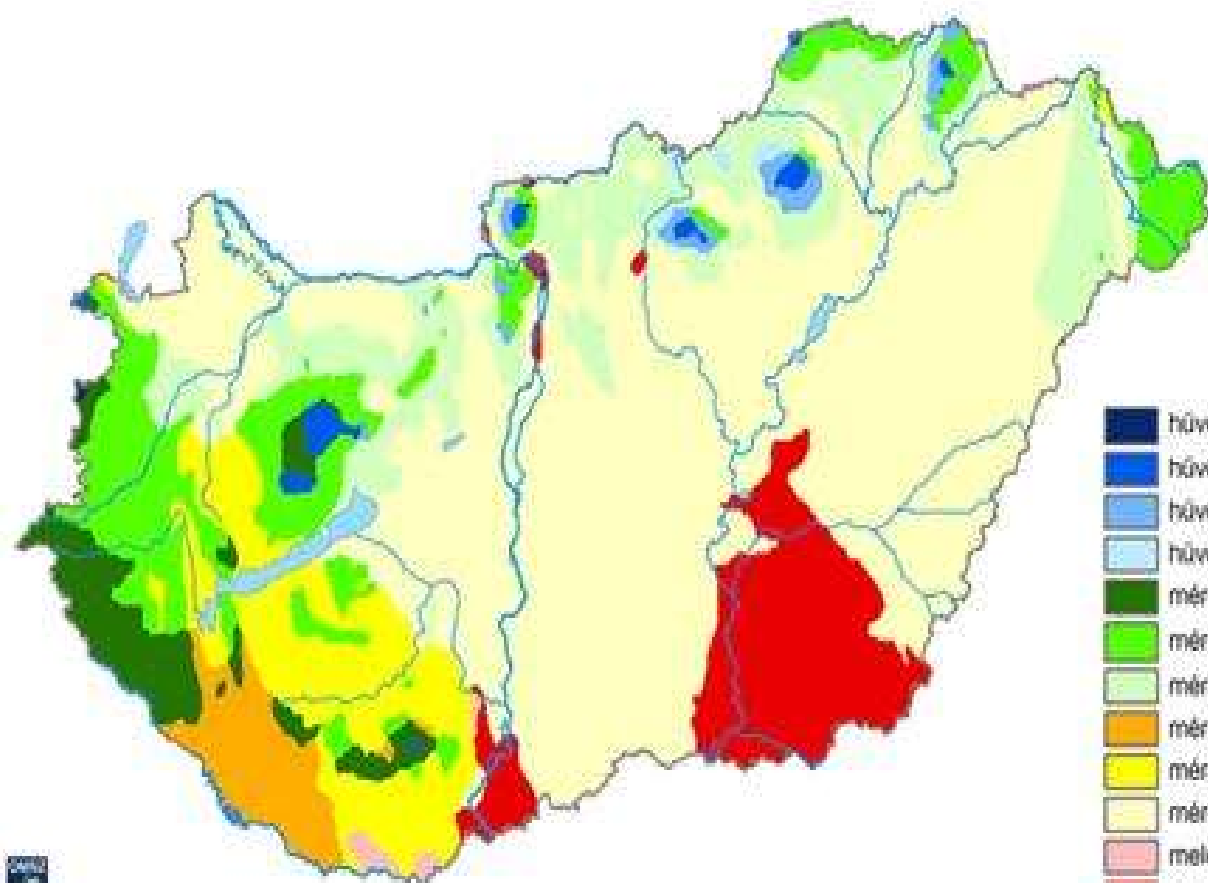


# Klíma



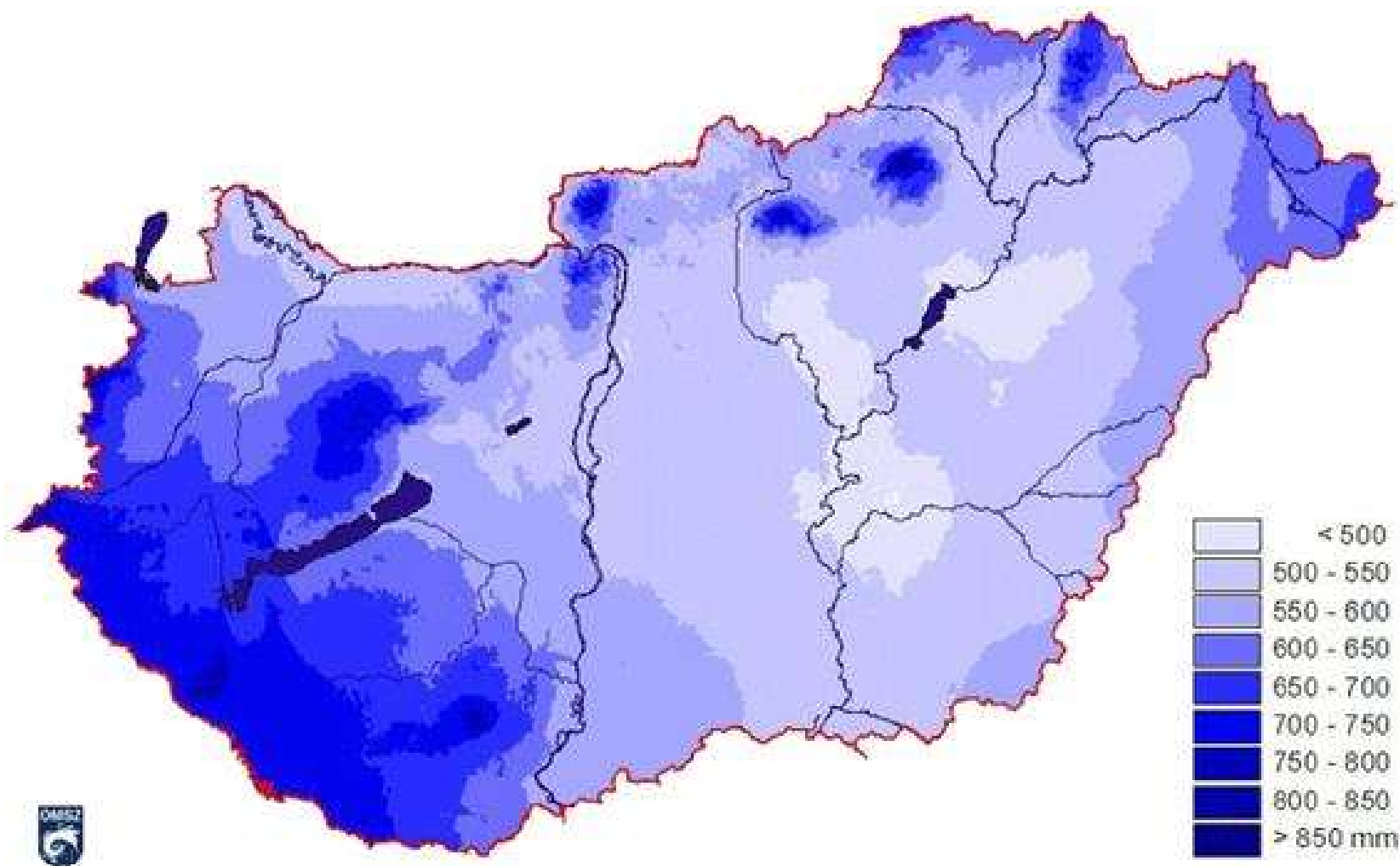
A borvidék minden fontosabb szőlőhegye erdők gyűrűjében fekszik, ami jellegzetes mikroklimát biztosít számára, a nyári melegeket esténként hűvösebb erdei hangulat váltja fel, így a savak, gyümölcsös zamatok szépen megőrződnek a szőlőkben.



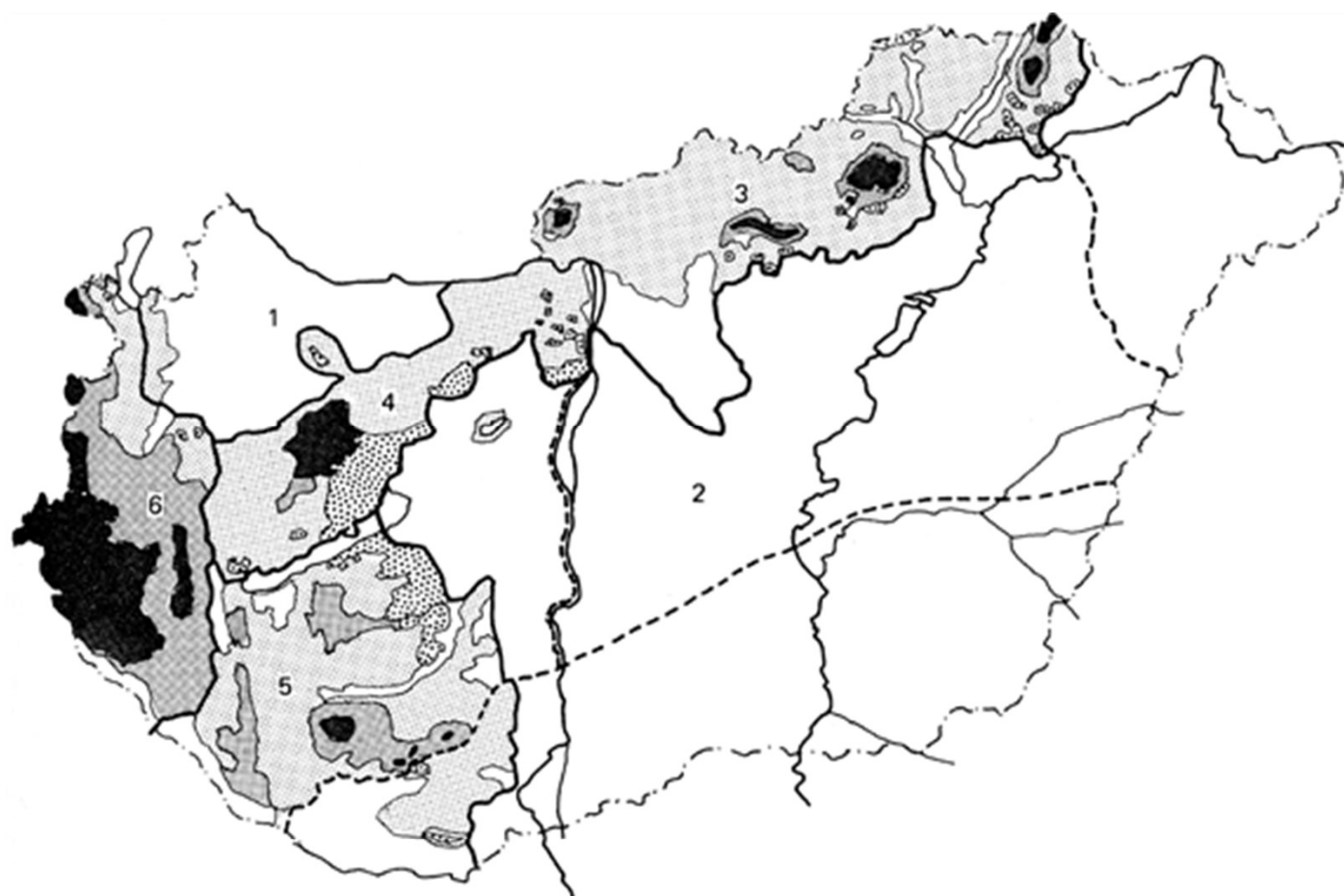


### Jelmagyarázat

- hűvös - nedves
- hűvös - mérsékelten nedves
- hűvös - mérsékelten száraz
- hűvös - száraz
- mérsékelten hűvös - mérsékelten nedves
- mérsékelten hűvös - mérsékelten száraz
- mérsékelten hűvös - száraz
- mérsékelten meleg - mérsékelten nedves
- mérsékelten meleg - mérsékelten száraz
- mérsékelten meleg - száraz
- meleg - mérsékelten száraz
- meleg - száraz



Éves csapadékmennyiség



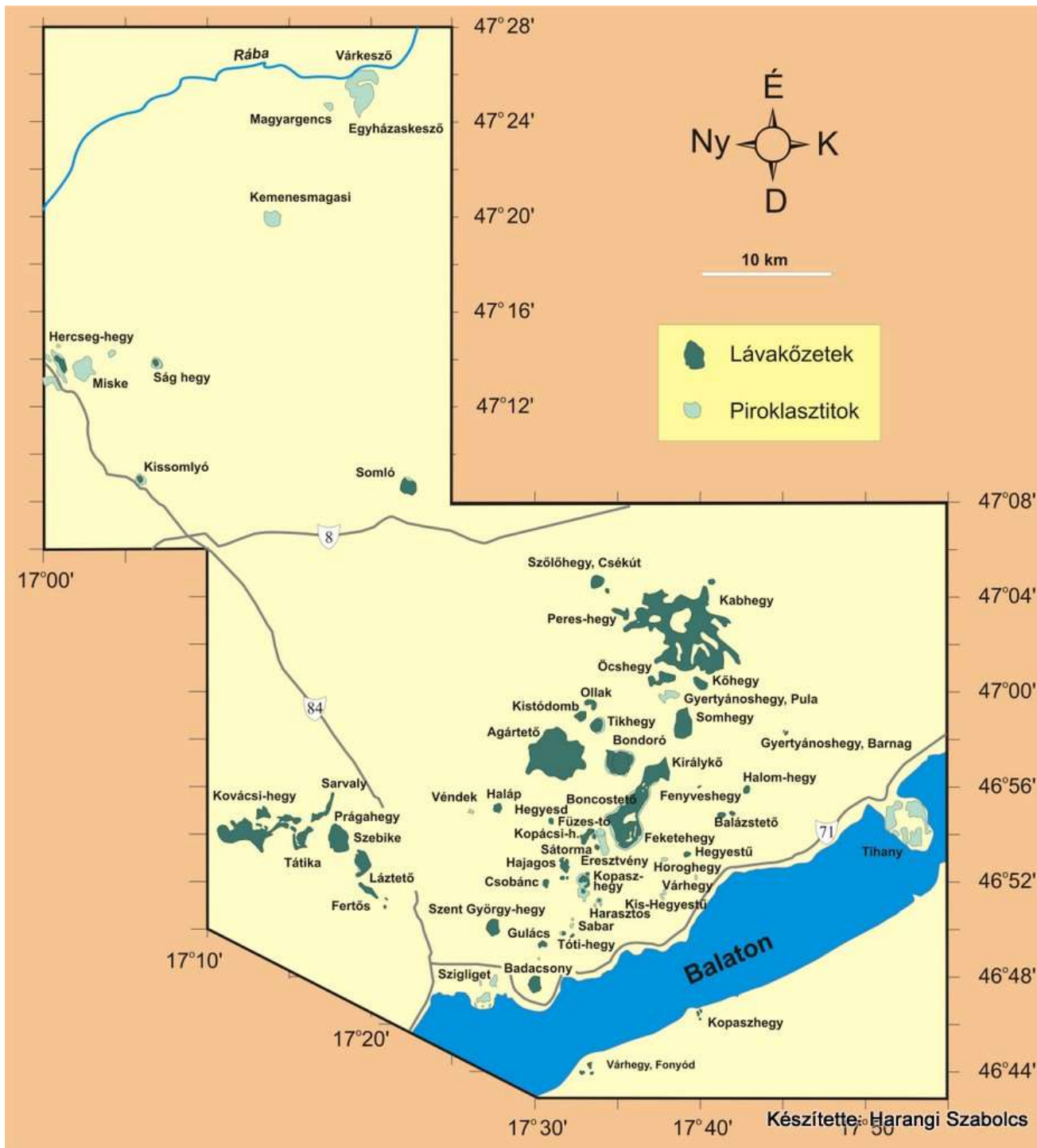
- síkvidéki erdők, láperdők, lösztölgyesek  
(kocsányos tölgy)
- kocsánytalan tölgyesek, cseres tölgyesek
- molyhos tölgyesek, karszterdők
- gyertyános tölgyesek
- bükkösök
- fenyvesek (főleg erdei fenyő)



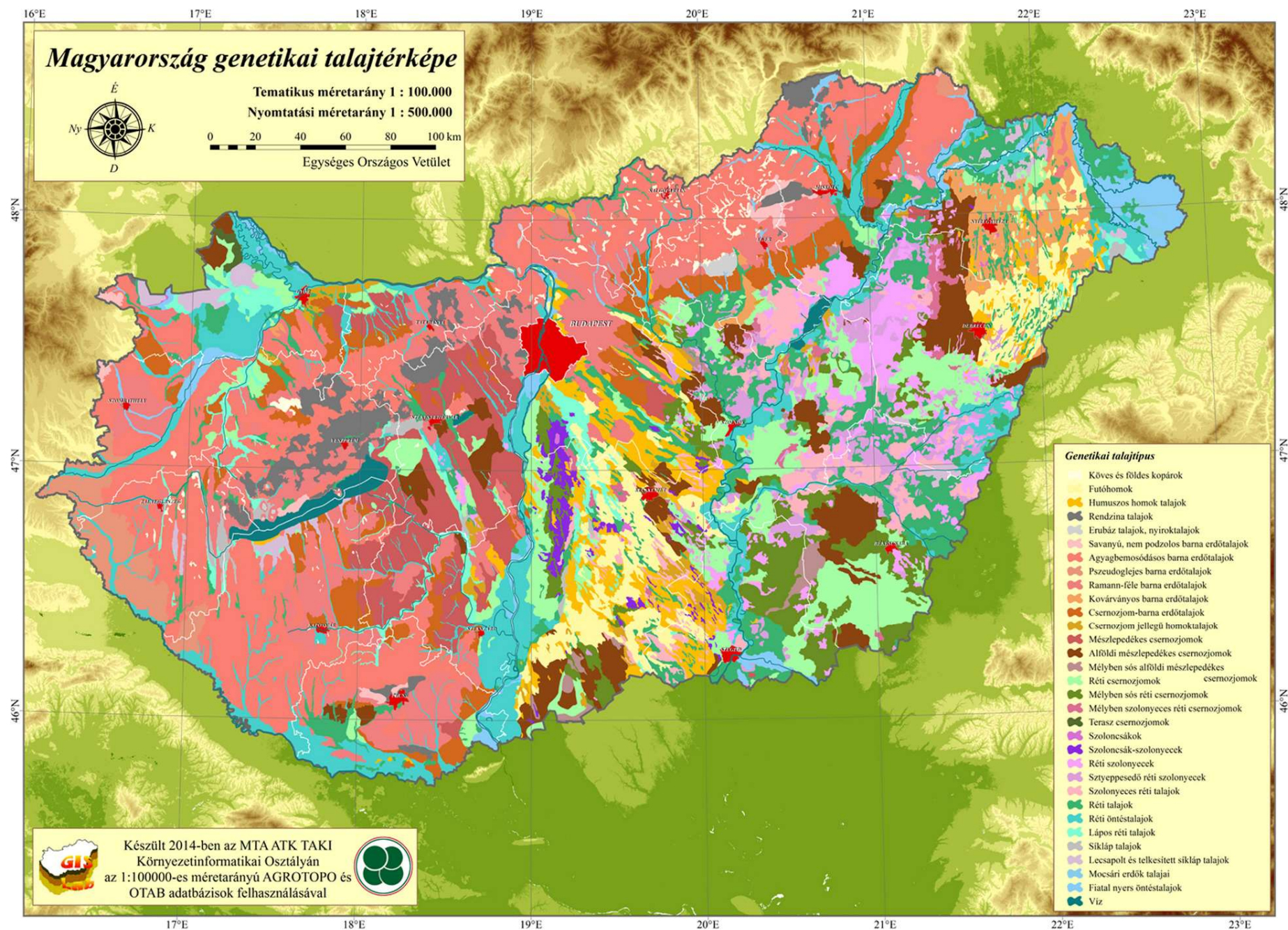
# Geológia és pedológia

Talajai dolomiton fekvő pannonagyagon, homokkőmálladékon, löszön és pleisztocén homoktakarón, certiumos mészkőn, márgán, pannonhomokon, agyagon, bazalttufa keverékén kialakult rendzina, agyagbemosódásos barna erdőtalajok, barnaföldek, csernozjom, barna erdőtalajok, köves és földes kopárok.

A borvidék talaja hasonló a badacsonyiéhoz, bár annál sokkal változatosabb. Dolomit, pannonagyag, homokkő, mészkő, bazalttufa alapon barna erdőtalajok, csernozjom, köves kopárok ágyaznak meg a szőlőknek. A keleti rész inkább vulkanikus jellegű, a nyugati területekre pedig az erdőtalajok jellemzőbbek.









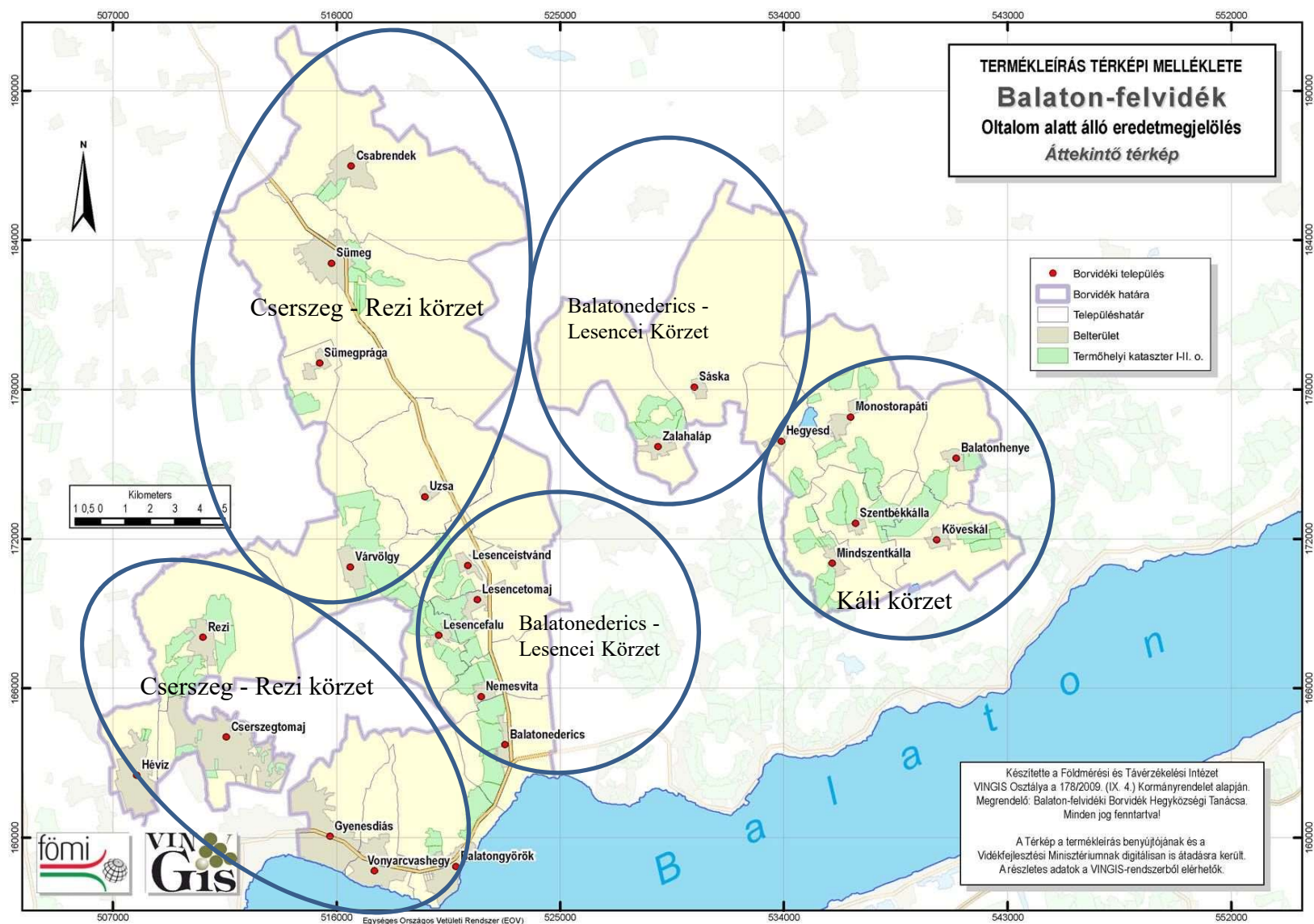
# Termőhely

A borvidék három jól körülhatárolható körzetre tagolt:

1. Káli körzet, amely teljes területén vulkáni kőzet a fontos talajalakító elem: Monostorapáti, Hegyesd, Mindszentkál, Szentbékál, Köveskál, Balatonhenye.

2. Balatonederics - Lesencei Körzet, amelyet a Keszthelyi hegység keleti felének dolomit alapú kőzetei jellemzik: Balatonederics, Lesenceistvánd, Lesencefalva, Lesencetomaj, Nemesvita. De Sáska és Zalahaláp már vulkáni.

3. Cserszeg - Rezi körzet, a Keszthelyi dolomit hegység déli és nyugati fele: Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz - Egregy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Sümeg, Csabrendek.



# Szőlőfajták

1. Olaszrizling,
2. Cserzei fűszeres,
3. Irsai Olivér,
4. Rizlingszilváni,
5. Ottonel muskotály,
6. Sauvignon blanc,
7. Rajnai rizling,
8. Chardonnay,
9. Szürkebarát,
10. Cabernet sauvignon,
11. Merlot,
12. Kékfrankos





# Borászatok

1. Papp Pincészet Vonyarcvashegy,
2. Istvándy Jenő Pincészete,
3. Lantos és Monoki Pince,
4. Hegedűs Családi Borászat,
5. Eke Pince,
6. Orbán Pince (Balaton-felvidék és Badacsony),
7. Kázmér Szőlőbirtok és Pincészet,
8. Canter Borház,
9. Várkapitány Pincészet Somló





*Papp Családi Pincészet*

A PAPP-BOR BT. családi tradíciókra alakult. Törekszik a borvidéken a szőlőtermelésből származó kiváló minőségű, magas fogyasztói értékű hordós és palackos borok készítése, előállítása. A borkészítés során a hagyományos és korszerű borászat értékeit ötvözik.

Boraik kis és nagykereskedelemben egyaránt megtalálhatóak.

A pincészet részt vesz a helyi illetve az országos rendezvényeken.

Teljes termékszerkezetre törekednek.







ISTVÁNDY JENŐ PINCÉSZETE  
KÁLI-MEDENCE • SZENTBÉKKÁLLA

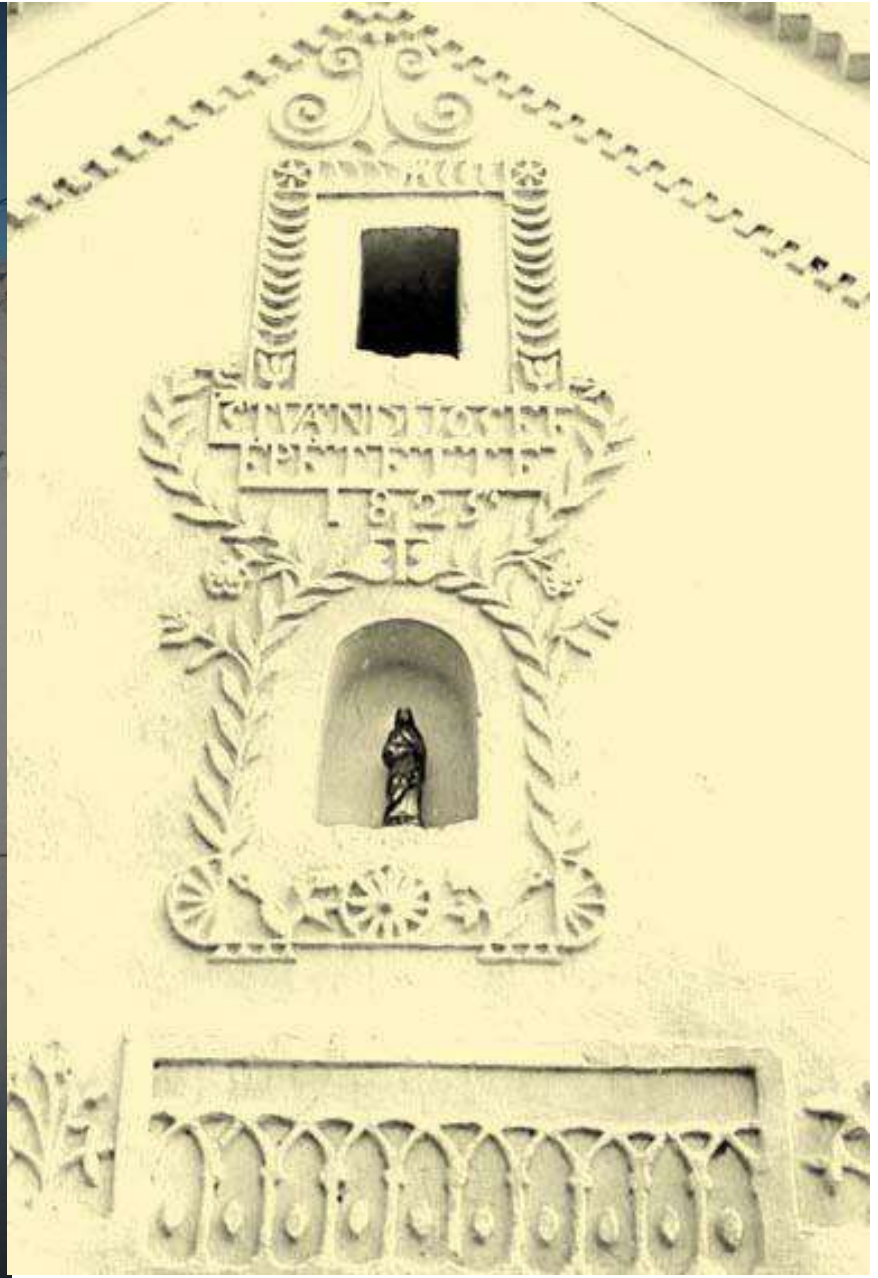
A család és borászat otthona az 1825-ben épített Istvády ház, mely jellegzetes és gazdag oromfaldíszítésével a Balaton-felvidék egyik híres műemléke.

Építője Istvándi József jómódú gazdaember volt és jelentős méretű területeken gazdálkodott. A ház apáról fiúra szállva egyenes ágon öröklődött tovább és felnövekvő generációk sorát szolgálta.

Istvándi József után fia, Istvády Dániel, unokája Károly, majd dédunokája Jenő, végül ükunokája Jenő örökölte a házat. A kezdetben nádtetős ház később – egy tűzvészt követően – cseréptetőt kapott, azóta külseje változatlan.

A kapu melletti gémeskút itatóvályúját Istvády Dániel faragta 1906-ban. Az udvarban álló egykori gazdasági épületek az évek során új funkciókat nyertek. A régi kőfalak közt modern palackozóüzem kapott helyet, öreg pajtájában pedig a pincészet borbemutató- és kóstolóhelysége működik.











# *Kála*

2016 – chardonnay – olaszrizling 80/20 házasítás





# Parfym

Rizlingszilváni-olaszrizling-királyleányka 60/20/20 házasítás



## **Történelem**

A balaton-környéki borok történelmének fontos szereplői a rómaiak és az Egyház. Nem ritkák ezért a Balatonfelvidéki borvidék területén sem a római kori villák maradványai. A középkorban aztán a veszprémi püspökség lesz az egyik fő birtokosa a szőlőültetvényeknek.

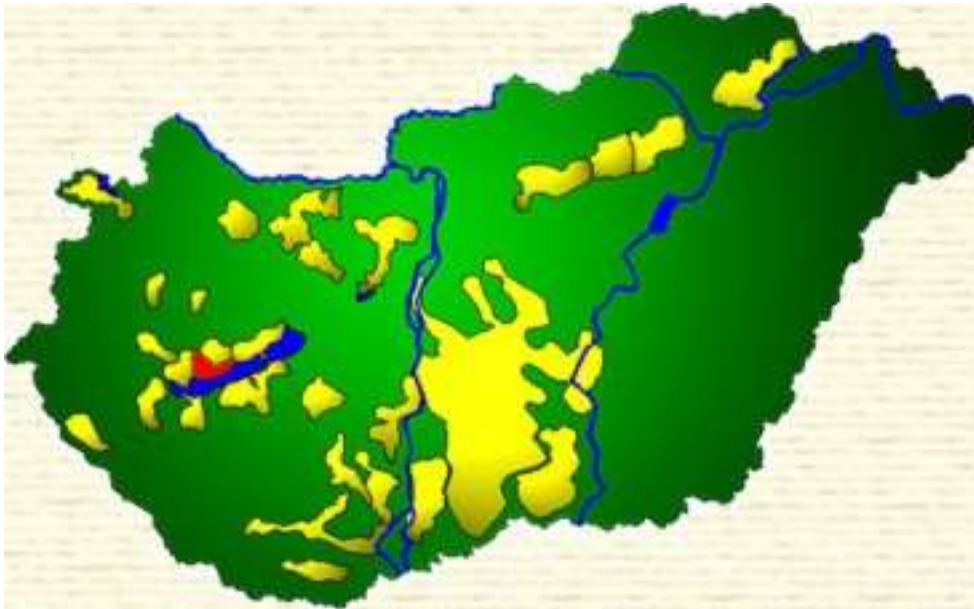
Századokon át királyi birtokok és főúri szőlők, valamint kishemesi szőlőbirtokok termelték a Káli-medence és a Keszthelyi hegység dűlőinek borait. Az Eszterházy család hercegi és grófi ága volt a környék legtöbb szőlővel rendelkező birtokosa, akik uradalmaikban rendszeresen készítették természetes csemegeborokat is. 18. századi dézsmapincéjük áll még Szentbékállán.

Kissé háttérbe szorult ez a vidék a többi Balaton-környéki borvidékkel szemben, talán azért, mert nem közvetlenül a tó partján fekszik. A nyüzsgő strandoktól alig néhány kilométerre csendes, békés falvakat találunk, ahol sok néphagyomány, mesterség, régi használati tárgy és épület őrződött meg.

# Badacsonyi borvidék



# Badacsonyi borvidék



- Egyik legnevesebb borvidékünk
- Területe nagyjából 2000 ha
- Legjelentősebb szőlőhegye a Badacsony
- Legfontosabb fajták: Szürkebarát, Kéknyelű, Olaszrizling, Ottonel muskotály





# Jellemzői

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Chardonnay,  
Kéknyelű,  
Olasz rizling,  
Ottonel muskotály,  
Rajnai rizling,  
Sauvignon blanc,  
Szürkebarát,  
Pinot blanc



Klíma:

Különösen a déli, délnyugati lejtők napfényes, védett területein alakul ki kedvező mikroklíma a szőlő számára. A nagy víztömeg meggátolja a hőmérsékleti szélsőségek kialakulását, valamint biztosítja a levegő magasabb páratartalmát.





## Talaj

Változatos. A vulkanikus hegyek lejtőit pannonagyag, pannonhomok, helyenként lösz takarja, amelyek a hegy csúcsa felé haladva mindinkább bazalt és bazalttufa törmelékkal keverednek.



## Borászatok

Borbély Családi Pincészet

Laposa Borbirtok

Szeremley Borház

Villa Tolnay

Folly Arborétum



## Borbély Családi Pincészet





„Vállalkozásunkban a szőlőműveléstől az értékesítésig minden munkafolyamatot a családtagok között felosztva, saját kezűleg irányítunk és végzünk.

1996-os évjáratú borainkat töltöttük először palackba, amiből sajnos, csak mutatóba maradt néhány. Ma már 18 hektár termő szőlőterületen gazdálkodunk. Az ültetvények növelése a fajtaválaszték bővítése és a család megélhetése miatt is fontos volt számunkra.

Szőlőültetvényeink a Badacsonyi borvidéken, a Badacsony, a Gulács, a Csobánc, a Bács és a Tóti hegyek napsütötte lankáin, a Somlói borvidéken pedig Somlóvásárhelyen találhatók. Fajtaválasztékunkban az Olasz rizling, Rajnai rizling, Chardonnay, Szürkebarát, Muscat Ottonel, Somlói Juhfark mellett a még mindig ritkaságnak számító Kéknyelű és Zeusz egyaránt megtalálható palettánkon.

Kézműves borászatunkban az egészséges, magas mustfokkal szüretelt szőlőből, a mennyiségi szemlélet helyett a minőséget szem előtt tartva a korszerű technológia és a szakértelem felhasználásával törekszünk magas minőségű borok készítésére.

Boraink kiváló minőségét a borversenyeken elért szép eredményeink is garantálják. Ragaszkodunk a hagyományokhoz, így egyedi ízvilágú boraink ászokhordós érlelés után kerülnek palackba. Borainkban megtalálható az érett szőlő gyümölcsös illata, zamata és a vulkáni talaj adta minerális, terroir jelleg. A palackozást az 1999-ben elkészült napi 1000 palack kapacitású félautomata palackozónkban saját kezűleg végezzük.

Beléptünk a Nyitott Pincék Szövetségébe, alapító tagjai vagyunk a Badacsonyi Borvidéki Borút Egyesületnek és a Badacsonyi Turisztikai Egyesületnek, hiszen jövőnket a minőségi borturizmus fejlődésében, kiszélesítésében látjuk.”



## Borok

1. Zeusz (késői szüretelésű) - édes fehérbor
2. Pinot Noir Rosé - száraz rosébor
3. Tomaj Cuvée - száraz fehérbor
4. Ottonel Muskotály - félédes fehérbor
5. Badacsonyi Szürkebarát - félédes fehérbor
6. Badacsonyi Kéknyelű - száraz fehérbor
7. Chardonnay - száraz fehérbor
8. Jégbor - édes fehérbor
9. Olaszrizling - száraz fehérbor
10. Olaszrizling Kései Szüret - félédes fehérbor
11. Ottonel Muskotály - száraz fehérbor
12. Rajnai Rizling - száraz fehérbor
13. Somlói Juhfark - száraz fehérbor
14. Kékfrankos - száraz vörösbor
15. Szürkebarát - száraz fehérbor

*Hungarian Wine Love*





## Laposa borbirtok





**Laposa Bence** és családja a legnagyobb tervekkel induló **borászatok** közé tartozik: a fiatal borászt semmi nem tántoríthatja el attól, hogy a **Badacsonyt** nem csak ország-, hanem világszinten is elismert és felismerhető bortermelő régióvá tegye. Tiszta szívű, eltökélt és tudatos, akárcsak a borok, amiket az asztalodra tesz a **Laposa Pince teraszán**, ahonnan az egész vidéket belátni. A terasz alighanem a legszebb helyen van a környékbeli borászatok között és a letisztult, egyszerű berendezés és átgondolt ízek jellemzők rá. A pince borai a **vulkanikus hegyek** legjobb területein elhelyezkedő szőlőkből készülnek, a borvidéki hagyományoknak megfelelően fehérborok. Évente átlagosan **nyolcvanezer palack** készül, a húzónevek: olasz- és rajnai rizling, szürkebarát, kéknyelű, juhfark, sárgamuskotály, furmint és hárslevelű.



## Történelem

Ásatások leletei bizonyítják, hogy már 2000 évvel ezelőtt virágzó szőlőkultúra volt Badacsony környékén, de feltehetőleg már a kelták korában is voltak szőlőültetvények a vidéken. A hegy lábánál vezetett a rómaiak egyik híres hadiútja Aquincumba. A nagyobb szőlőtelepítések Probus császár nevéhez fűződnek. Ezekre az időkre emlékeztetnek a szüreti motívumokkal díszített római kori épületmaradványok, sírok, szobrok. A honfoglaló magyarok már ismerték a szőlőt, a bort és ennek megfelelően, mint értéket adományozták a későbbiekben. Ennek során a XIII. sz-ban a borvidék jelentős része egyházi kézbe került. A XVIII. - XIX. sz-ban a badacsonyi ürmös hírneve a tokaji aszúéval versengett.

A filoxéravész utáni rekonstrukció során a szőlőtermesztés technológiája e borvidéken is jelentősen megváltozott. Ekkor építették a várfalnak is beillő támfalakat az erózió megakadályozására. A szürke csuhás szerzetesek egy francia eredetű fajta, a Pinot gris borát helyi különlegessé emelték. Ennek köszönhetően ismerjük ma is e fajtát Szürkebarát néven. Különleges évjáratokban a bogyói betöppednek, sőt aszúsodhatnak is. Ekkor különleges természetes csemegebor készülhet belőle.

A másik e termőhelyről elhíresült fajta a Kéknyelű. Ez a fajta tiszta ültetvényben ritkán fordult elő, mert nővirágú, rosszul termékenyül, ezért a Budai zöld fajtával ültették vegyesen. A szüretkor nem szedték külön, hanem együtt dolgozták fel bornak, ami a kéknyelű nevet viselve jelent meg.

## Nagy-somlói borvidék



Területe: 550 ha





**Talaj:** Pannonhomokkal, lösszel keveredő bazalt és bazalttufa törmelék.

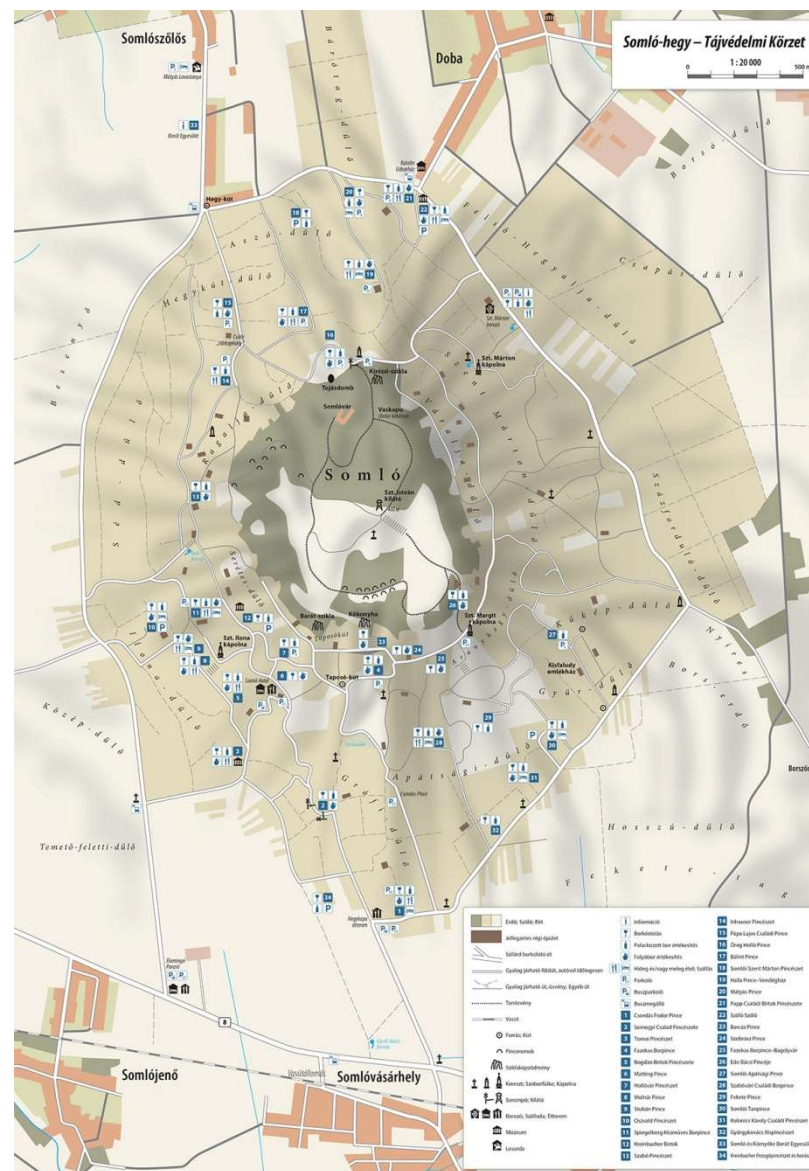




A népnyelv szerint a tatárjárás után emelt kővár volt. Írásos emlék azonban csak 1352-ben említi először, amikor Nagy Lajos király Csenik fia Jánostól elvette és Heim fia Benedeknek adta. Az okirat *Castrum Somlo* néven regisztrálja. 1370-80 között királyi vár volt. 1389-ben Garai Miklós nádor és testvérének kezébe került Zsigmond király adományaként, majd a Rozgonyiak tulajdonában volt 1443-63 között, de 1464 előtt elcserélték a tapsonyi Anthimiakkal. Ők Mátyás király ítélete miatt elvesztették a várat 1464-ben, így az új tulajdonosa Kanizsai László királyi lovászmester lett 1470-ig, amikor újra a Garai család kezére került. Adás-vételeket követően Mátyás király Kinizsi Pálnak ajándékozta a területet. A várat ezután elzálogosítás, pénzügyi gondok sújtották. 1495-ben a Szapolyai-család tulajdonába került, akiktől még ebben az évben Erdődi Bakócz Tamás egri püspök vásárolta meg 12 ezer akkori aranyforintért. Ekkor kezdődött jelentős szerepe a térség életében.

## Szőlőfajták

A hegy a fehérszőlők, fehérborok termőterülete, Az ajánlott öt fajta, a furmint, juhfark, a hárslevelű, a tramini és a legelterjedtebb olaszrizling. Különösen a juhfark számít igazán somlói szőlőnek, mert hozzáértők szerint itt éri el a legjobb minőséget. Persze csak akkor, ha a több évszázados tudásra építve becsületesen foglalkoznak vele. S persze nem mindegy, mit hol termelek. Minden fajtának megvan a maga kedvenc helye, a furmint, a tramini, a hárslevelű - mind-mind más területet szeret. Van amelyik a hegy lábának melegét, másik a szellős magas területeket, s van amelyik a hegy szoknyáján hozza a legjobb termést a több víz miatt. Terjednek a vörös szőlőfajták is, pl. a Shiraz (Syrah).





## Történelem

E jeles történelmi borvidékünket és borát évszázadokon keresztül a legnagyobb becsben tartották Zsigmond király udvarától Hunyadi Mátyás palotáján keresztül a Habsburg-házig. Az itteni szőlő- és borkertmelés már a római kortól valószínű, de a XII. századtól kezdve írások is bizonyítják jelentőségét.

Történetének kezdete óta mítoszok övezik. Királyok, jeles tudósok hittek a gyógyító erejében. A néphit és a sokszor ezt magyarázó tudományos értekezések szerint a kis adagokban, rendszeresen fogyasztott somlai biztosítja az emberi szervezet egyensúlyát, jó étvágyat, kiegyensúlyozott idegállapotot garantál, alkalmas a sebek fertőtlenítésére, megvéd a kolera ellen. S a talán legjobban elterjedt vélekedés szerint, a somlai bor erősíti a férfiúi potenciált, elősegíti a fiú utódok születését. Ez utóbbi miatt a nászéjszakák borának is titulálják.

Már akkor is csodás folyadékról beszélhetnénk, ha a felsoroltak fele igaz lenne. Pedig egy jellemzőt még nem is említettünk, a jó somlai bor nagyon finom.

# Borászatok



Györgykovács Pincészet  
Kreinbacher Birtok  
Somlói Vándor  
Tornai Pincészet  
és több más, kitűnő minőséget adó termelő



# KREINBACHER BIRTOK

Kreinbacher József 2002-ben alapította a birtokot és vásárolta első dűlőit a Somló hegyen. 2003 óta folyamatos az ültetvények újraterelítése és a szőlészet, a borászat fejlesztése, hogy a terroirt leginkább kifejező borok születhessenek meg. Mára mintegy 43 hektáron gazdálkodnak organikusan és évente további 20-30 hektárról szüretelnek.



A Kreinbacher Birtok területei kiváló fekvésű, a bazaltorgonák alatti dűlők, amelyeket organikusan művelnek. A fő szőlőfajták a juhfark, a furmint, az olaszrizling és a hárslevelű. Ezek mellett syrah-val is dolgoznak és eddigi eredményeik jele, hogy Somló elismert szőlőfajtái között kapott helyet. Bodorkós Norbert szakmai vezető, Várszegi György borász és Molnár Dániel szőlész munkáját Christian Forget, a champagne-i Paul Bara pincemestere és Stefano Dini szőlészeti tanácsadó segítik.















# Tornai Pincészet





Tornai Tamás



## Oklevel

Abból az alkalomból,  
hogy a 2014. évi Nemzeti Borkiválóság Program  
Fehér borok Országkóstolóján a

### Tornai Pincészet

2011 évszámú:

#### Top Selection Gröfi Juhfark

borát, az Országos Borszakértő Bizottság  
★★★-os Borkiválóságnak  
minősítette.



Dr. Fazekas Sándor  
Dr. Kiss Erika  
Országos Borszakértő Bizottság

Budapest 2014



## Oklevel

Abból az alkalomból,  
hogy a 2014. évi Nemzeti Borkiválóság Program  
Fehér borok Országkóstolóján a

### Tornai Pincészet

2011 évszámú:

#### Top Selection Apátsági Furmint

borát, az Országos Borszakértő Bizottság  
★★★-os Borkiválóságnak  
minősítette.



Dr. Fazekas Sándor  
Dr. Kiss Erika  
Országos Borszakértő Bizottság

Budapest 2014



## Oklevel

Abból az alkalomból,  
hogy a 2014. évi Nemzeti Borkiválóság Program  
Fehér borok Országkóstolóján a

### Tornai Pincészet

2013 évszámú:

#### Friss Furmint

borát, az Országos Borszakértő Bizottság  
★★★-os Borkiválóságnak  
minősítette.



Dr. Fazekas Sándor  
Dr. Kiss Erika  
Országos Borszakértő Bizottság

Budapest 2014





# Nagy—Somlói Borvidék Borverseny 2015

5 ARANYÉREM

8 EZÜSTÉREM







Köszönöm a figyelmet!

„A projekt az InterregCentral Europe Programból, az Európai Regionális Fejlesztési Alap támogatásával, az Európai Unió és Magyar Állam társfinanszírozásával valósul meg.”