

Balatonfüred – Csopaki Borvidék

Béla és Bandi

Dobosi Pincészet

Feind Borház

Figula Pincészet

Gergely Borház

Gyukli Pince

Jásdi Pince

Skrabski Pincészet

Söptei Pince

Szt. Donát Birtok



Történelme

Feltehetően már Probus császár idejében fejlődésnek indult a Pannóniában már régebről ismert szőlőművelés. A Balácsa pusztán feltárt villa urbana romjai a II - III. évszázadból származnak. A szőlőmotívumú ornamentikán kívül a falfestményeken is főként szüreti jeleneteket örökítettek meg.

A honfoglalás után Karkász törzsének tulajdonába kerül a terület, de 1082-ben kelt birtoklási jegyzék szerint a veszprémi püspöknek többek között Csopakon is volt szőlője. 1211-ben Balatonfüred a tihanyi apátság tulajdona lett. Az elkövetkező századokban az ország kulturális élete áttevődött a Balaton környékéről a Duna vidéki várak körzetébe, így a füredi és a csopaki bor csak a vidéki nemesek mulatozását, s a jobbágyok búfelejtését szolgálta.



Courtesy: Numismatica Ars Classica



VEHIR.HU



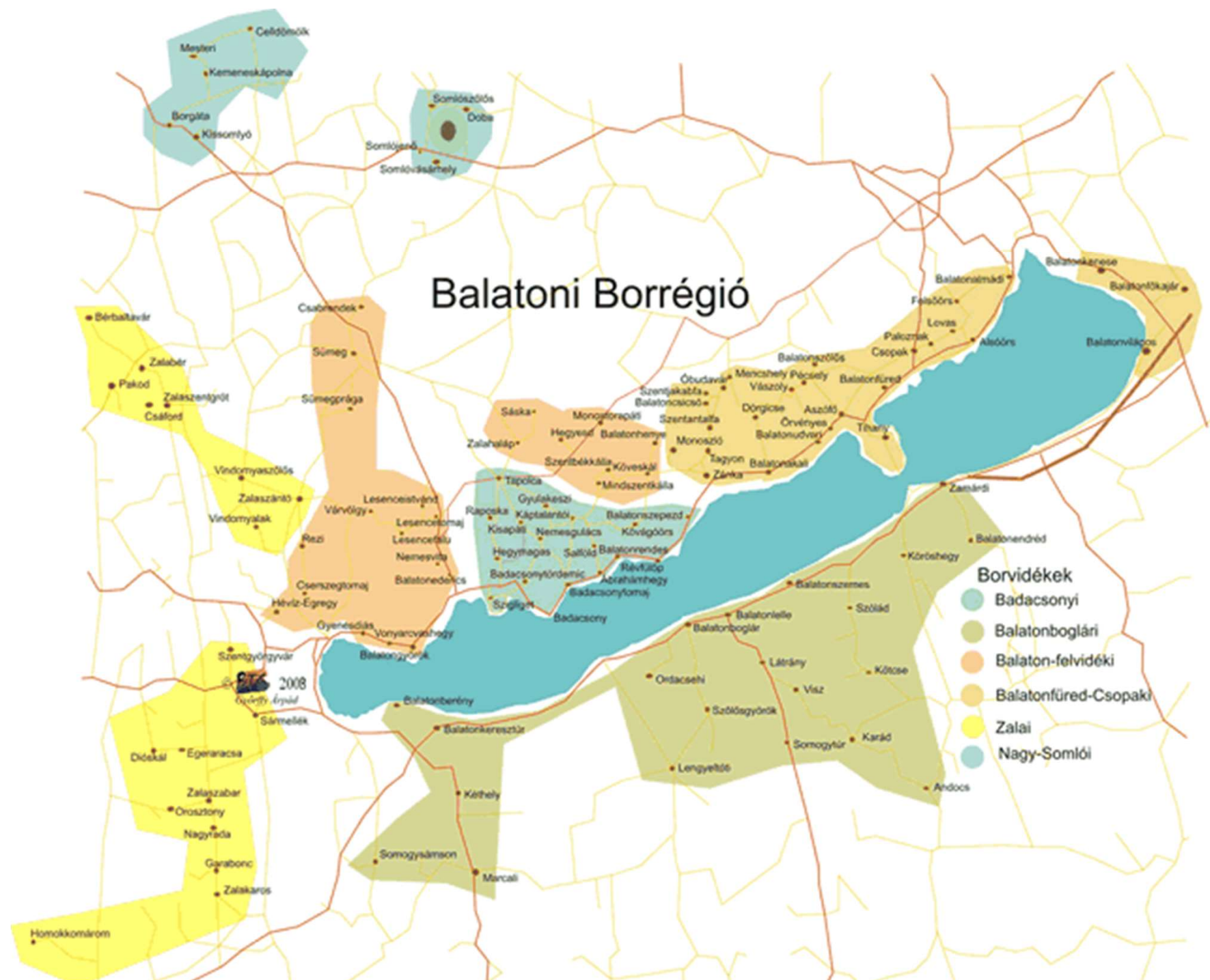
Történelme



A török idők végvári csatározásai valószínűleg itt is meggyérítették a szőlőművelők számát, és egyidejűleg csökkent a szőlőterület is.

A XVIII. században újra fellendült a Balatonfüred fejlődése, a XIX. század közepére pedig már a Balaton "fővárosa" lett, ahol a megyei és az országos előkelőségek bálók, ünnepek alkalmával találkoztak, szórakoztak a kiváló fehér borok társaságában.

Balatoni Borrégió





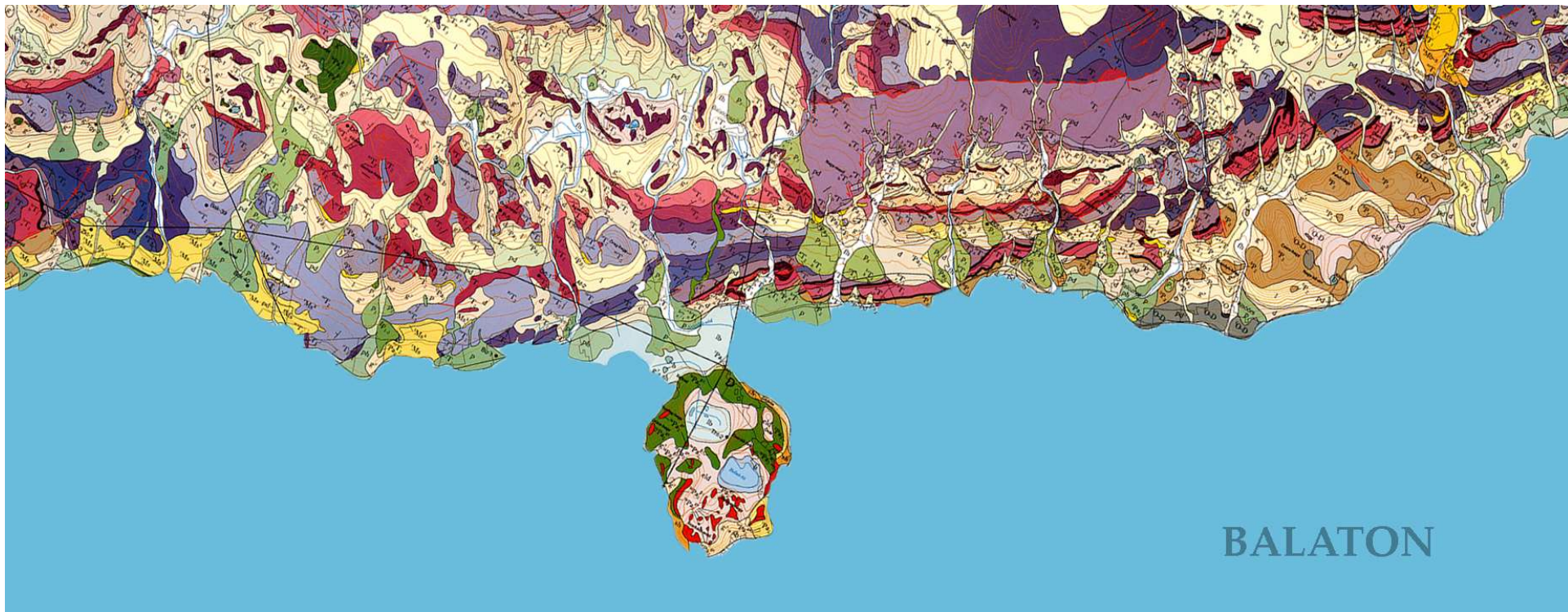
A Balatonfüred – Csopaki borvidék geológiája

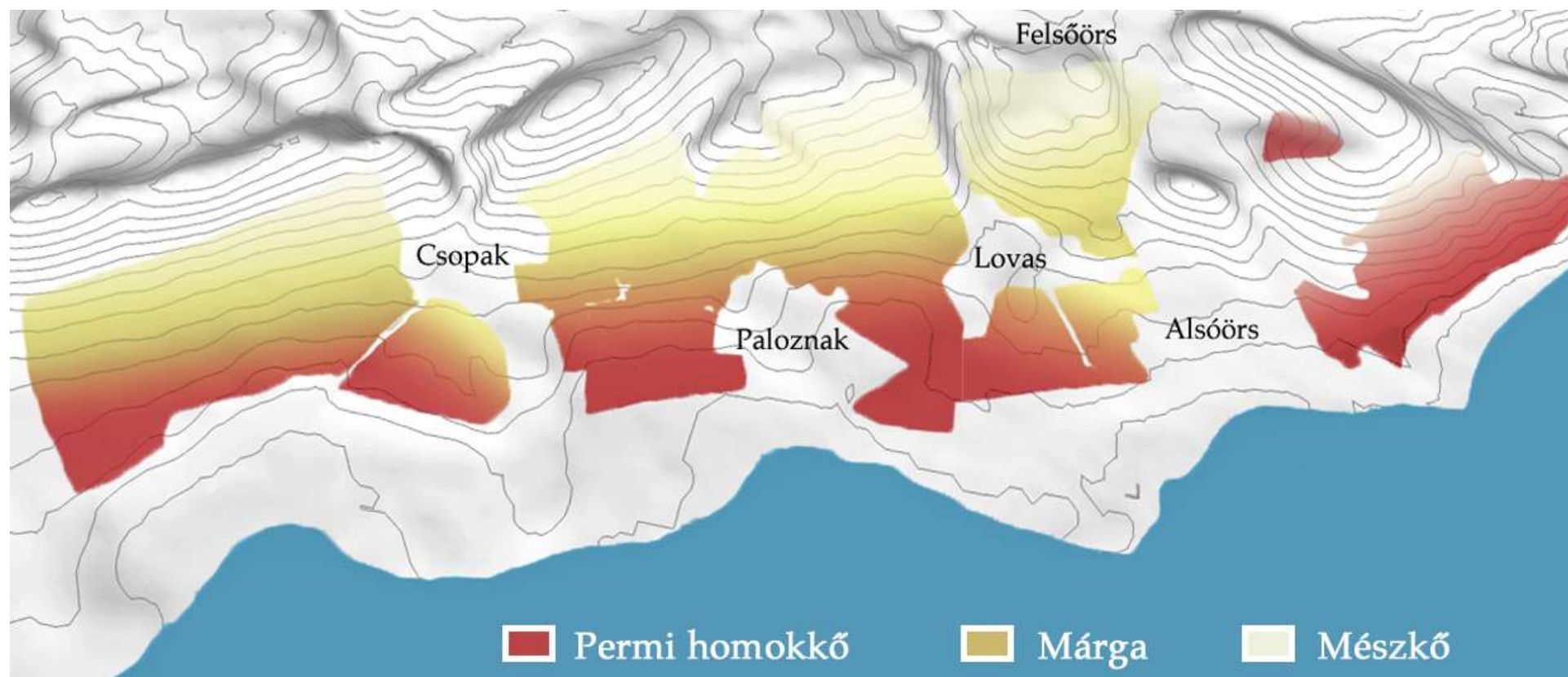
A borvidék a Balaton északkeleti részén és azzal párhuzamosan húzódó Balatonalmáditól Zánkáig terjedő hegyvonulat lankáin, a hegyek által körülvett völgyek, medencék oldalain terül el. Fontosabb községei között említhetjük még Felsőörsöt, Lovast, Paloznakot, Tihanyt, Balatonszőlőst és Szentantalfát. A bortörvény úgynevezett bortermő helynek ismeri el még a Balaton Veszprém megyei partján a Balatonkenese, Balatonfőkajár és Balatonvilágos környéki szőlőket.

A monoszlói bazalt tanúhegytől a főkajári löszös lankákig terjedő Balatonfüred-Csopaki borvidéket geológiailag két fő kőzettípus határozza meg: a part közelében előbukkanó permii vörös agyagos területek és a magasabban fekvő sokszínű márgás-dolomitos mészkőképződmények.

A délnyugat-északkelet irányban elnyúló borvidéket az azt félúton kettévágó Tihany-félsziget vulkáni tufaréteges krátere és a rajtuk képződött gejzírmezők meszes-gejzirites területei teszik még változatosabbá.

Az utóvulkanikus működések eredményeként, a törésvonalak által szabdalta vidék számos pontján ritka összetételű savanyúvizek törnek fel a permii vörösagyag rétegeken keresztül. A Bakony és a Veszprémi-fennsík által gyűjtött karsztvíz pedig sok helyen tör elő a vízzáró agyag és a vízgyűjtő meszes kőzetek találkozásánál.





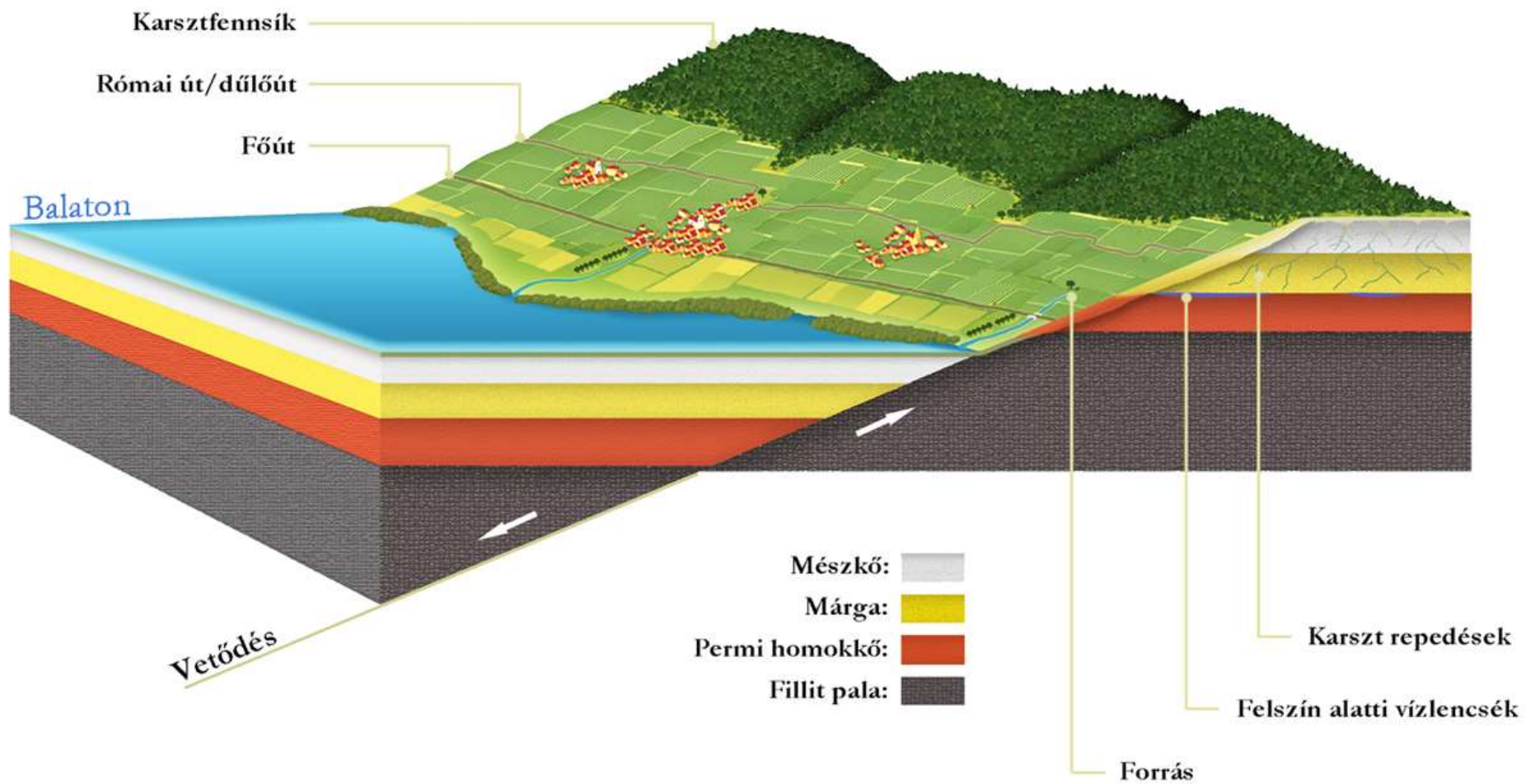
Csopak

Csopak kis területen is jól leképzi a borvidék geológiai jellegzetességeit. A parthoz közel eső dűlők talaját a Berekhát – Kertmög – Slikker – Szil vonalig vörös homokkő és vörös agyag alkotja.

A márgás rétegek a Benében, a Berekhát tetején a Siralomvágóban és a Slikker tetején hirtelen fehér kavicsosra színezik az addig mélyvörös talajt. Innen egészen Nagykút közepe – Hajnóczy – Soós dűlők vonaláig márgás-agyagos lankás területek találhatók.

A Hegyalja – Szitahegy – Kishegy – Nagyhegy – Öreghegy vonalában hirtelen emelkedik a lejtésszög és talaj egyre löszösebbé válik. A változó vastagságú lösz alatt triász kori meszes-dolomitos kőpadok bújnak meg, melyek felett kis mélység esetén kavicsos, magas mésztartalmú talajok alakulnak ki. A lösz változó mélységét és a mésztartalmat jól szemlélteti az olaszrizling táblák zöld színének váltakozó mély és halvány árnyalata.

Bár Csopak környékén a Tihanyra jellemző vulkáni kőzetek teljesen hiányoznak, a triász időszak vulkán kitörései sok helyen zöldes-vöröses-szürkés tufit és tűzköves mészkő rétegekkel tarkítják a kőzeteket.



A Csopaki Termőhely leegyszerűsített földtani metszete

A változatos talajok mellett fontos termőhelyi tényező még a Balatontól mért távolság, a lejtésszög, a kiettség, valamint a völgyek és erdők közelségének hűtő hatása. A Balaton víztükre 104 méteres tengerszint feletti magasságban található.

A vörös talajú dűlők általában 120-160 méteres magasság között húzódnak. Ez alól kivételt képez a 230 méter magas alsóörsi Somlyó-hegy, melyet a csúcsáig vörös homokkő alkot. A márgás csopaki és paloznaki plató 160-180 méteres magasságban fekszik, míg a löszös-meszes dűlők 200-tól 300-ig terjednek. A magassággal együtt változik a tótól mért távolság és az erdők közelsége. Ezek együtt mind hatással vannak a szellősségre, a hőingadozásra és a vízháztartásra is.

Ez a termőhelyi sokszínűség azonban csak akkor érhető igazán tetten egy borvidék boraiban, ha ott megtalálható egy uralkodó szőlő- és bortípus, mely kellő merítéssel szolgál a kóstolásra. Csopakon az olaszrizling által minden adottság megvan ehhez. Éppen ezért a Csopaki Kódex egyik fő célja a termelők ilyen irányú dűlőszelekcióinak előmozdítása és egy közös, egységes bortechnológiai protokoll kialakítása.



A borvidék fajtaszerkezetében meghatározó az olaszrizling, a rizlingszilváni, a tramini, az ottonel muskotály és a rajnai rizling.

Az utóbbi évtizedekben a Sauvignon blanc és a Chardonnay fajták területének növekedése figyelhető meg. Jelen vannak (és növekednek) a vörös szőlőfajták is.

Tihany térségében jelentős a vörösbort adó szőlőfajták (cabernet franc, merlot, zweigelt) termesztése.

A Balatonfüred-Csopaki borvidék borai a badacsonyiaknál kissé lágyabbak, jellegzetes finom illatúak és zamatúak. A balatonfüredi olaszrizling borok általában testesek, tüzesek, a csopakiak karcsúbbak, könnyedebbek.





Béla és Bandi: Fodor Béla és Fodor András, Balatonszőlős

Bandi szerint hárman vannak testvérek. Körülbelül egy idősek. Béla, ő és a traktor. Bár az egyik tesót nemsokára lecserélik egy újra, az amerikai John Deere-re. Zöld lesz, mert Bandi szerint a traktor az zöld és amerikai. Pedig igazából négyen vannak: Béla feleségét, Mentovics Évát sokan a gyermekeknek és felnőtteknek írt könyveiből ismerik, de csak azok, akik még nem kóstolták a zsenge zöldborsólevesét.

Nem cél a bioművelés, legfeljebb eszköz. Lassan jutottunk el idáig, folyamatos tanulással, rengeteg csalódással, felismeréssel és régi dolgok újra felismerésével. 16 éve csak a szőlő és a bor van az életünkben. Azóta alakulunk. Évek óta nem permetezünk vegyszerekkel, a rezet és a ként is elhagytuk és próbálunk a természetes egyensúlyra törekedni.

A borászat tesztelt tételei:

Balaton, 2015 - 2017

Virágos, de cseppet sem harsány illatát a muskotály határozza meg. A korty üde, könnyed, jó arányú, de kissé rövid. Kellemes, jól iható bor, szerethető savakkal. 1 890 Ft

Pinot Gris, 2015 - 2017

Virágos illatú és ízvilágú, zamatos bor. Szájban telt, széles, a savak érettek, a korty tartalmas, közepesen hosszú lecsengésű, finoman kesernyés. 2 090 Ft

Olaszrizling, 2015 - 2017

Tiszta illatú, gyümölcsös ízvilágú balatoni olaszrizling. Kerek, kellemesen telt, szépen érett, meleg karakterű bor. 1 690 Ft

Kékfrankos, 2015 - 2017

Illatában hűvös, cigánymeggyes, bogyósgyümölcsös világ. Szájban a meggy gyümölcsössége keveredik némi kesernyével, fanyarsággal, bőséges tanninokkal és savakkal. Friss korty, nem teljesen letisztult ízvilág, egészen jó arányokkal, meglehetősen élénkséggel. Még túl friss, túl nyers, érdemes palackban érlelni (alkoholtartalma 12,5%).

2 490 Ft

Dobosi Pincészet, Szentantalfa

A Dobosi Pincészet egy családi vállalkozás a Balatonfüred-Csopaki Borvidéken. Alapjait a felmenők az 1700-as évek elején tették le a Balatontól 5 kilométerre, Zánka és Nagyvázsony között elterülő, festői szépségű településen, Szentantalfán.

A szőlőtermesztés hagyományai csaknem három évszázadon át apáról fiúra szálltak. A család jelenleg 24 hektár szőlőt művel a borvidéken, főként a Nivegy-völgyben és 1,5 hektárt Balatonfüreden.

A pincészet a bioborok mellett 100%-os szőlőlevelek és szőlőmag-termékek termelésével és értékesítésével is foglalkozik. .





Termékeik

1. 15 féle biobor, fő fajtáink: Juhfark, Kéknyelű, Olaszrizling, Sauvignon Blanc
2. Bio szőlőmag őrlemény és szőlőmag olaj
3. Bio szőlőlé

Szolgáltatásaik

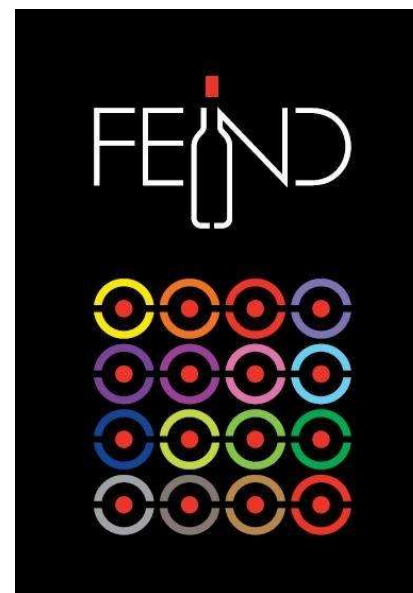
1. Borkóstolások, borvacsorák (paraszttál, bográcsos és kemencés ételek)
2. 35 fős borkóstoló helyiségben + 35 fős fedett terasszal
3. 6 vendégszoba és szauna
4. Egyedi címkézés borainkra
5. Bortúrák szervezése



Feind Borház

A Feind Borház Balatonfőkajáron található, pár kilométerre az autópályától, így Budapestről, akár egy óra alatt elérhető. Balatonfőkajár első okleveles említése 1086-ból való, Villa Quaiar néven emlékszik meg róla a krónikás. Az oklevél tanúsága szerint a kifejezés egy ősi hivatalra utal, a király vagy a bírák ítéletének kihirdetőjére. A korabeli adatok szerint már 1332-ben egyházas helyként tartják nyilván Balatonfőkajárt. 1437-től a Bakonybéli Apátság, majd a Veszprémvölgyi Apácák és a Veszprémi Püspökség tulajdona.

A virágzó település lakói a falu határában húzódó lankás domboldalakon szőlőt termeltek. Ezt a hagyományt viszi most tovább a Feind család.





A Birtok

Mintegy 150 hektárnyi területen gazdálkodnak és több mint 20 féle bort készítenek.

A balatonfőkajári Öreghegyen mintegy 100 hektár szőlő van, ezt löszös, köves, agyagos heterogén talaj jellemzi, Balatonvilágoson 30 hektár szőlő, itt pedig humuszos barna erdőtalaj található.

Boraiknak értékét adja a tiszta fajtajelleg, friss gyümölcsösség, a barrique hordóban érlelt testes vörös boraik pedig finom tanninstruktúrával és komplex ízvilággal rendelkeznek.

Legnagyobb nemzetközi sikereiket két zászlós vörösborukkal a Cabernet Franc-al és Shiraz-al érték el.

Az arculatváltásnak köszönhetően boraik egyre népszerűbbek, az ország összes multinacionális cégében megtalálhatóak és egyre több étteremben is borlapra kerültek.



Figula Pincészet



FIGULA



WINES

www.figula.hu



A Figula Pincészet 1993-ban alakult a Pannon táj ékköveként emlegetett Balaton régióban. A dédapa, Tolnay István, a XIX. században Balatonfüred legtekintélyesebb borosgazdái közé tartozott.

A legmagasabb minőség elérése érdekében a szőlő gondozásától a borok palackozásáig minden folyamatot a család végez, illetve felügyel. A hagyományok tisztelete mellett jellemző a legkorszerűbb technológiák használata.



Szőlőskertjeik a pincészet hat kilométeres körzetében találhatóak Balatonfüreden, Balatonszőlősen, Pécselyen, Csopakon és Tihanyban. A jelenleg harminc hektáros birtokon – a klasszikus értelemben vett *terroir* gazdálkodás szellemében – dűlőik termését külön kezelve, szigorú hozamkorlátozást alkalmaznak.

Figula - borok



Gergely Borház - Szentantalfa



Gergely Borház

- A Gergely Borház a Balaton part közelében Zánkától 7 km-re Szent Balázs-hegyen található a Nivegy-völgy szívében, Szentantalfa és Balatoncsicsó falvak határában.
- **Fehérborok:** olaszrizling, furmint, juhfark, csertői fűszeres, rizlingszilváni, szürkebarát, chardonnay, muskotály
- **Vörösborok:** Zweigelt, Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon, mely fajtákból nem kizárólag vörösborok lesznek. Zweigeltből és Cabernet Sauvignonból jellemzően roséborokat is készítenek.
- **Szolgáltatások:**
 - Borkóstoló, borvacsora
 - Szállás
 - Esküvők
 - Konferenciák









Gyukli Pince



Gyukli Pince - Balatonfüred

- A Gyukli Pincében közel négy évtizede készítik a Balaton régió kiváló borait.
 - Biogazdálkodók, mind a szőlőben, mind pedig a pincében lehetőség szerint kemikáliák nélkül készítik boraikat.
 - Kiemelt hangsúlyt fektetünk a szőlőültetvények hosszútávon fenntartható jó egészségügyi állapotának megőrzésére, a termőterülethez illeszkedő fajta gondos megválasztására és a gazdálkodás során kialakuló ökológiai lábnyom csökkentésére.
- **Fehér borok:**
 - Balaton Bor – olaszrizling
 - Olaszrizling (késői szüret)
 - Sauvignon blanc
 - **Rozé borok:**
 - Filigrán – kékfrankos rozé
 - **Vörös borok:**
 - Grandioso – Cabernet sauvignon
 - Szőlőmag olaj
 - Szőlőmag őrlemény
 - Pohár szett (cégnévvel)

Jásdi Pince - Csopak





Terület: 17 ha

Dűlők: Lőczedomb, Siralomvágó, Nagykút, Bene, Sáfránykert

Talaj: vörös, permi homokkő, triász kori mészkő, márga dolomit és löszös keveréktalaj

Szőlőfajták: olaszrizling, chardonnay, csereszegi fűszeres, szürkebarát, furmint, cabernet franc, kékfrankos

Borkészítés: organikus gazdálkodás, alacsony kordon, alacsony terhelés, a pincében a legtávolabbi területtől is tíz percre. Kisládás szüret, az alapboroknál nagyon kíméletes préselés, rövid ülepités, opálos must erjesztése hidegen, a válogatások esetében színlé, rövid ülepitéssel, opálos must spontán erjesztve. Rövid fahordós érlelés kizárólag használt francia és trustos hordókban

JÁSDI PINCE CSOPAK



2008

CSOPAKI OLASZRIZLING

Minőségi száraz fehérbor
BALATONFÜRED-CSOPAKI BORVIDÉK

Termelte és palackozta:
JÁSDI PINCE CSOPAK

T: 21-04690/09-1 L: 9/140

0,75 l

13% v/v



A Bakonyi...
már Pannónia...
lakosai által...
vörös talaj...
Ranolder János...
által a XIX. század...
építkezett...
épületegység...
pincejében a...
megővő...
emberek...
akkor számára a...
business és...
kal inkább...





Skrabski Pince - Balatonudvari



Dr. Kopp Mária és Skrabski Árpád szellemi öröksége és a varázslatos hely, ahol az 1800-as években épült a borospince és itt vannak szőlőültetvényeik. Értéket akarnak teremteni organikus boraikkal, melynek nagy részét saját szőlőik adják a Balatonra néző délkeleti oldalon, a Kis Leshegyen, ahol jelenleg 5,5 hektáron művelnek szőlőt.

Szőlőfajták:

Olaszrizling, furmint, rajnai rizling és kékfrankos boraink születésébe kémiaiilag nem avatkozunk bele, őrizzük azok illatát és zamatát. A pincébe kerülő élesztővel, természetes úton erjednek boraik, megtartva ezzel a napsütötte déli lejtők erejét. A mészköves, agyagos talaj, a hagyományokat tisztelő szőlőművelés jellemzi a pincészetet.



Söptei Pince - Csopak





A Söptei pince a Balaton északi partján elhelyezkedő, Balatonfüred - Csopaki borvidék területén (a Pécselyi – medencében), szőlőműveléssel és minőségi borászattal foglalkozik. A család szőlő és bortörténeti múltjának kezdete a filoxéra vész után, a XIX. sz. végére tehető. Ezt követően kisebb-nagyobb akadályokat leküzdve, mai formájában 1997-ben jött létre a szőlészetet, borászatot és a hozzá kapcsolódó gasztronómiát egybe fogó Söptei Pince.

Szőlőfajták:

Pinot blanc, olaszrizling, chardonnay, sárgamuskotály, szürkebarát, merlot, kékfrankos

Szt. Donát Birtok





A Szent Donát Birtok egy kisméretű borászat és egy exkluzív étterem kombinációja a csopaki hegyoldalon, pazar kilátással a Kerekedi öbölre. A borászat főképp az étterem fogyasztására termel, a pincéhez lovagterem-hangulatú rendezvényhelyszín tartozik, gótikus ívekkel, kandallóval és titkos ajtóval.

Az itt található, 2015 tavaszán koncepciót váltó MÁRGA bisztró egyetlen hatalmas kilátóterasz. A látványhoz magasra pozicionált étlap, helyi alapanyagokra építkező, laza, szerethető konyha tartozik Deli János (egykori MÁK bisztró séf) tálalásában.

A pincészet jelenleg 7 hektáros birtokmérettel gazdálkodik, Csopak mellett Paloznakon és Tihanyban is vannak területeik. Csak saját szőlőt dolgoznak fel és a borkészítés minden mozzanata a csopaki birtokon történik. Ez évente 25-30 ezer palack bort jelent.



Köszönöm a figyelmet!

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