

Leánykák az egri dűlőn

NÉMETH ANDRÁS PÉTER FELVÉTELE

Ezeréves múltat mondhat magáénak a Bükkalja déli lankáin elterülő Egri történelmi borvidék. Nemcsak az ország egyik legaszályosabb, de a leghűvösebb éghajlatú bortermő helye is, ám a déli-dél-nyugati fekvésű lejtők mikroklímája jó feltételeket nyújt a szőlő termesztésének. A fajták tekintetében igen sokszínű, a leggyakoribb, illetve a legjobb minőséget adó fehér szőlő a chardonnay, a hárslevelű, a királyleányka, a leányka és az olaszrizling, a vörösbort adó kék szőlők közül pedig a kékfrankos, a merlot, a pinot noir, a cabernet franc, a cabernet sauvignon és a kadarka a legjelentősebb. A borvidék messze

ERDÉLYBŐL JÖTTEK. A borvidék két „leánykája” a fehérbort adó királyleányka és leányka szőlőfajták. Mindkettő erdélyi eredetű (a Küküllő menti leányka bora ma is nevezetes); boruk közös jellemzője a gazdag zamat, a finom savak, a fajtajelleges, muskotályra, illetve nektárra emlékeztető illat. Növekedési erélyük és némileg a fürtjük is hasonló, levélformájuk azonban elüt egymástól.

földön híres bora az egri bikavér (ami több vörösborszőlő borának házasításával készül), de nagy ismertségnek örvend az egri leányka, a debrői hárslevelű, valamint a verpeléti olaszrizling is.

Az 1004. esztendő nevezetes dátum a borvidék életében: az egri püspökség megalapításának éve, amivel a szőlőtermesztés is meghonosodott. A termesztés és borkészítés új lendületet kapott a tatárjárást

követő időszakban a francia vallonok betelepülésével, akik többek között általánossá tették a fahordó használatát. Serkentőleg hatott a szőlőkultúrára a ciszterci szerzetesek megjelenése is a XIII. században. A török hódításig a fehérborszőlő termesztése divott, a megszállás kezdetén a törökök elől ide menekülő rácok honosították meg a kadarka szőlőfajtát és vele a vörösbort készítésének módját, ami ha-

marosan általánossá is lett. A szőlő mellett a borvidék jellemzője a riolittufába vájt pincék labirintusa, amelynek összenyitott ágain a város teljesen átjárható a föld alatt. (A riolittufa könnyen alakítható kőzet, amely ugyanakkor stabil, nem igényel külön födémeket.) Kezdetben itt tartották a papok a borban beszedett tizedet, később ezekben a pincékben erjesztették és tárolták a környék természetőinek borát. A jó pinceklíma egykor és ma is nagyban hozzájárul a minőségi borok készítéséhez. Napjainkban mintegy félszáz neves borászat öröködi a borok minőségén, a borvidék jó hírének megtartásán.