



SZÖVEG –
PÁCZAI TAMÁS

A cikk a Magyar Turisztikai Ügynökség
szakmai támogatásával készült.



FEDEZZÜK FEL ÚJ SZEMMEL AZ ŐSZI MAGYARORSZÁGOT!

Tokaj, Eger, Szekszárd vagy Villány: leghíresebb borvidégeinket mindannyian ismerjük, szüreti időszakban talán rendszerint fel is keressük valamelyiket, hogy a dűlők között elraktározzuk a nyár utolsó sugarait, és megkóstoljuk a borosgazdák szorgos munkájának legfrissebb gyümölcseit. 22 borvidékünk közös földrajzi, termőhelyi, kulturális és turisztikai adottságok mentén nagyobb egységekbe, úgynevezett borrégiókba szerveződik, szinte az ország teljes területét lefedve. Ezek az elmúlt években fokozatosan alakultak ki, az idén megjelent új bortörvény és a Magyar Turisztikai Ügynökség kampánya teszi fel az i-re a pontot. Őszi pihenésünk tervezésekor érdemes megismerkednünk egy-egy teljes régióval, hiszen változatosabb élményekkel gazdagodhatunk, mintha „csak” egy borvidéket fedezünk fel.

◆ Az ország hat borrégiójáról általában kevesebb szó esik, mint a turisztikai térségekről, pedig ezek is olyan élményekkel és turisztikai kínálattal rendelkeznek, amelyeket érdemes felfedezni. A szüreti rendezvényeken, dűlőtúrákon, borkóstolókon kívül számos egyéb programot is találunk minden régióban, így a baráti társaságok vagy családok minden tagja életre szóló élményekkel gazdagodhat.

A régiók megismeréséhez és az utazás tervezéséhez tökéletes kiindulópont a megújult bor.hu weboldal. A Magyar Turisztikai Ügynökség hivatalos borturisztikai honlapja részletesen bemutatja mind a hat borrégiót egy-, két- vagy háromnapos célzott túraajánlókka, aktuális programokkal, de megismerkedhetünk a weboldal segítségével az országban termesztett szőlőfajtákkal, a különböző bortípusokkal, a borászokkal vagy a magyar bor történetével is.

TENGERNYI BOR

A Balaton borrégió borvidékei évtizedekig Janus-arcot mutattak a világ felé. A vulkáni talajban gazdag borvidékei – Badacsonyi borvidék, Balaton-felvidéki borvidék, Nagy-Somlói borvidék, Balatonfüred-Csopaki

borvidék – rendre magasra értékelt fehérborokat adtak, míg a déli part termőhelyeinek – Balatonboglári borvidék, Zalai borvidék – egy-egy kiemelkedő tételét inkább a véletlen számlájára írták a szakértők. Ez az elmúlt években szerencsésen megváltozott, a legnagyobb ravunkat körbeölelő szőlőkől nagyon izgalmas tételekre számíthatunk, bármelyik borvidéket is vesszük célba. A régióra jellemző különleges fajták a kékenyelű és a juhfark, ezeket mindenképpen kóstoljuk meg, ezt érdemes lehet valahogy tipográfiaailag kiemelni, dőlt pl.

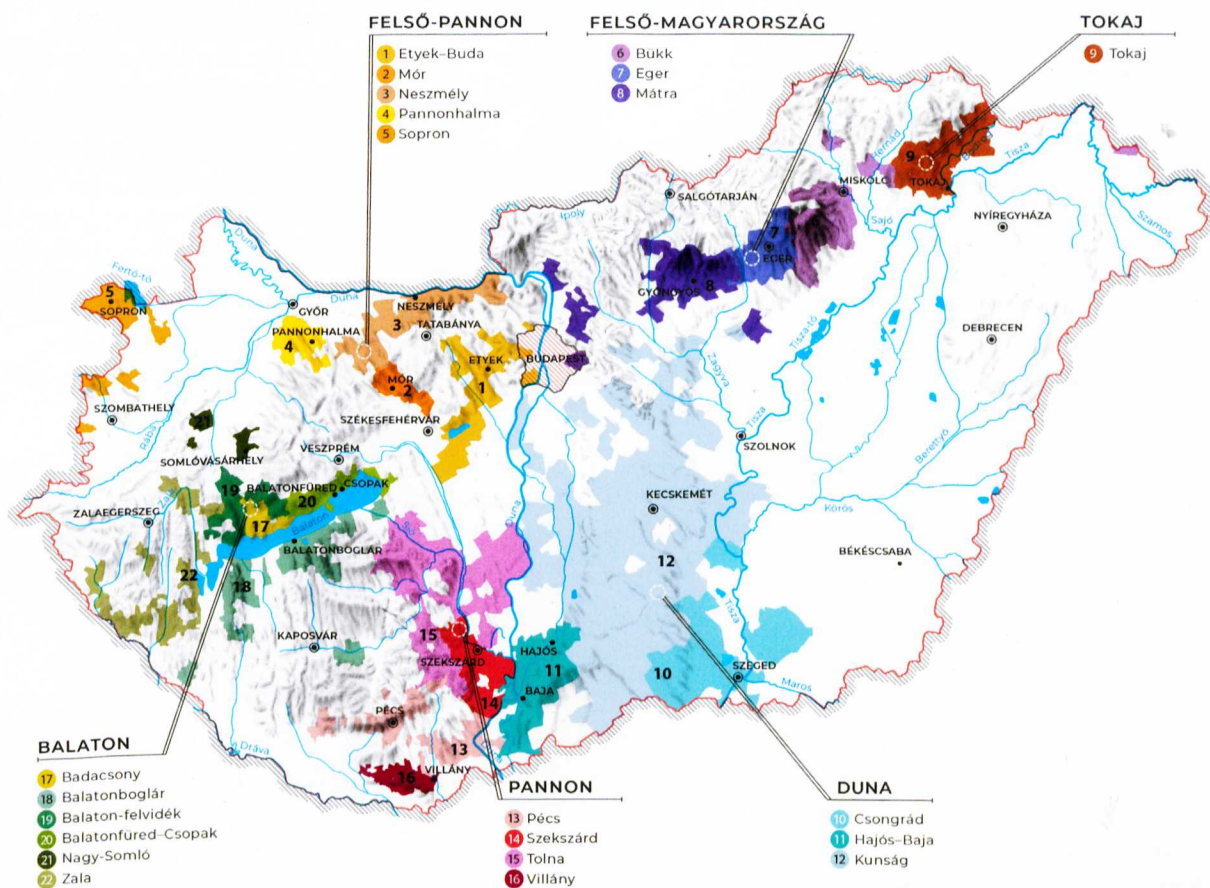


A boron túl:

A Kis-Balatonnál nemcsak az őszi madárvonulás zsbongását figyelhetjük meg, a nádasok közül

a tanúhegyekre is tökéletes panoráma nyílik. A Hévíz-tóban vagy Zalakaros medencéiben két dűlőtúra között lubickolhatunk, a boglári Gömbkilátóból pedig szinte a teljes borrégióra látunk rá. Csopakon, Füreden, Zánkán vagy Köveskálón ősszel is nyitva tartó, remek éttermetek találunk, és a szürethez kapcsolódó rendezvények egyre híresebbek a kifinomult gasztronómiai kínálatukról is.





A SOKOLDALÚ

A Budapesttől Sopronig terjedő Felső-Pannon borrégió borvidékeit – Etyek-Budai, Móri, Neszmélyi, Pannonhalmi, Soproni – elsősorban az északi elhelyezkedésnek megfelelő hűvösebb klíma köti össze, amely lendületes, savasabb borokat eredményez. Éppen ezért (Sopron kivételével) zömmel fehér szőlőket termesztnek a borvidékeken, a karakteres fehérborok mellett pedig újjáélednek a pezsgőkészítés hagyományai is, aminek az Etyek-Budai borvidéken már nagy múltja van. Különleges mikroklimájának köszönhetően Pannonhalma komoly vörösborokkal is megajándékozza a borrajongókat.



A boron túl:

Felső-Pannónia ókori nyomait Sopronban figyelhetjük meg, a Pannonhalmi Apátság és az Esztergomi Bazilika pedig az ezeréves Kárpát-medencei kereszténységet vigyázza a Duna-menti tájban. Kesztlőc szikláit, a Budai-hegyeket, a Fertő nádasait a természet

rajongóinak kínálnak élményeket. A kulináris kalandozók pedig Tatán, Móron, Sopronban, Kőszegen vagy Budapesten keressék a legfinomabb borkorcsolyákat.

A LEGNAGYOBB

A legnagyobb kiterjedésű és egyben a legismeretlenebb a Duna borrégió, amely az Alföld borvidékeit – Csongrádi, Hajós-Bajai, Kunsági – fogja markáns egységbe. Az alföldi jelző nem feltétlen a minőséget juttatja eszünkbe, ha borról van szó, azonban ezen a szemléleten a régió termelői gyökeresen változtatni szeretnének. A Duna-Tisza-köze három borvidéke önmagában a teljes hazai termés harmadát-negyedét adja, időjárástól függően. A homokos talajon gazdagon termő ültetvények zamatos, gyümölcsös tájborokat adnak, a könnyű gépi művelhetőségnek köszönhetően a régió világviszonylatban is tényező lehetne. A déli vidékeken a talaj változatosabb összetételű, Hajós környékéről például a minőségi kadarka már elindult világhódító útjára.



A boron túl:

A Budapesttől a szerb határig húzódó nagy területen rengeteg a turisztikai látnivaló, például a ráckevei ortodox templom, a kecskeméti Cifrapalota, a csongrádi Tisza-part, Szeged belvárosa, Európa legnagyobb pincefaluja Hajós mellett, Kalocsán az érseki palota. Borongós októberi napokon pedig az Alföld kitűnő termálfürdőiben pihenhetünk. A régióban dönthetjük el igazán, hogy a bajai vagy a szegedi stílusú halászlé ízlik-e jobban, mellé pedig fogyasszunk a helyi szőlőfajtákból készült borokat: izsáki sárfehéret, kövidinkát, ezerjót, kadarkát.

A LEGMAGASABB

A Felső-Magyarország borrégió köti össze a magas hegysegeink lábaira telepített ültetvényeket. A Mátrai, az Egri és a Bükk borvidékek közös jellemzői a felettük őrködő, közel ezer méter magas hegyek, amelyek védik a szőlőket az északról betörő hűvös szelektől, déli irányból pedig az Alföld tükrözi vissza a napsugarakat a tőkékre. Az ültetvényeket általában 200-300 méteres magasságban találjuk, az egri Nagy-Eged-hegy kivételével, ahol 500 méter környékén az ország legmagasabbra telepített szőlőit találhatjuk. A klíma a legtöbb szőlőfajtának kedvez, így például Eger mind fehér-, mind vörösborokban remekel, Gyöngyöspata környékén pedig fiatal borászok dolgoznak a mátrai borok hírnevének fényesítésén az elmúlt években.



A boron túl:

A régió a gyalogtúrázók talán legkedveltebb területe, a hirtelen beköszöntő tél pedig a téli sportok rajongóinak is kedvezhet a Mátra és a Bükk pályáin. Az egri vár bástyáiról két borvidéket is pásztázhatunk egyszerre, a közeli Demjénben, Egerszalókon vagy Lillafüreden termálfüves medencékben lubickolhatunk, de a Tisza-tó is csak egy ugrás ide, ha tókerülő tekerésre vagy evezésre vágyunk. Magas hegyeink a vadhúsok, erdei gombák és a pisztráng hazája, így kényes inyenckek sem kívánhatnak jobb, helyben beszerezhető ételpárosításokat a borokhoz.

A MEDITERRÁN

A Balaton és a Duna-Dráva határolta országgrész négy borvidéket – Pécsi, Szekszárdi, Tolnai, Villányi – foglal magába Pannon borrégió elnevezéssel. A terület közel egységes dombvidék, ahol jellemző a sok napsütés és az erőteljesen mediterrán mezoklíma. A különleges

időjárás kedvező a vörös fajtáknak, ezért a régió a nagy testű, gyümölcsökben, tanninokban gazdag vörösborok igazi hazája. A Villányi borvidéken inkább az ismert nemzetközi fajtákat (cabernet franc, cabernet sauvignon, portugieser, merlot) termelik elsősorban, Szekszárdon viszont a kékfrankos és a kadarka érzi magát a legjobban.



A boron túl:

A dombvidék a Mária Terézia korában betelepült svábok kedvenc terepe volt, sok, ma is élő borászcsalád ebben az időszakban építette első pincéjét. Jellegzetes sváb falu például Feked, Nagyszékely, Szálka. Pécs világörökségi ókeresztény romjai vagy a török időkből származó épített öröksége is egyedülálló, kirándulni pedig a dűlőkön kívül a Mecsekben is lehet, de felfedezhetjük az Ormánság értékes népi hagyományait vagy Gemenc ártéri erdejét is. A vidék gasztronómiáját is érdemes megismernünk, Pécsen kívül Villányban, Hosszúhetényen vagy Szálkán találunk remek éttermeket.

A LEGRÉGIBB ÉS LEHÍRESEBB

Tokaj a világ első zárt borvidéke 1737 óta, egyben a természetesen édes borok világhírű hazája, ezért egyáltalán nem túlzás, hogy külön régió önmagában. Az UNESCO világörökségi címmel tüntette ki 2002-ben.

Tokaj és a környező 26 település alkotja a borrégiót, amelynek természetes határai a Sátor-hegy, a Kopasz-hegy, a Tisza és a Bodrog. Rendkívül változatos, vulkanikus eredetű kőzetek helyezkednek el a dűlők mintegy 100-300 méteres tengerszint feletti magasságban. A termőhely egységét csak fokozzák a Zemplén védő bércei és a közeli Bodrog és Tisza mocsaras területei. Ezek együttesen kedveznek annak, hogy a botritisz gomba a már érett fürtökön megtelepedjen. Ezt hívjuk nemes rothadásnak, amelynek az aszúborokat köszönhetjük.



Az aszún túl:

Tokaj-Hegyalján későn szüretelnek, ezért október–novemberben a szüret kellős közepén látogathatunk el a borvidékre. Ha ez mégsem elég, akkor a sátoraljaújhelyi Zemplén kalandparkban fizessünk be adrenalinfröccsökre, szelídebbek látogassák meg a Megyer-hegyi Tengerszemet, kiránduljunk a Zemplén ösvényein, vagy látogassunk el a füzéri várhoz. A vidék (és az ország) egyik legjobb éttermét Encsen találjuk, de Mádra is érdemes korgó gyomorral ellátogatni. ♦