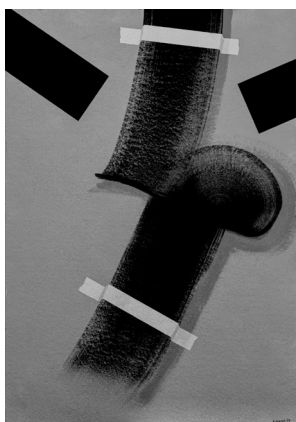


SZABÓ GÉZA

„KINCSES BARANYA” ÉKESSÉGE, A VILLÁNYI BORVIDÉK



A préházak, pincesorok jellegzetességei a Villányi borvidék sváb hagyományú településeinek, ám jelentős részük ma már a vendégfogadás helyszíne, a borturizmus kiszolgáló épülete.

Bevezető

■ A Villányi borvidék bemutatása sokféle megközelítésben is elképzelhető volna, hiszen egy nagyon ismert, keresett és magas presztízsű borvidékről beszélhetünk, amely megalapozott vélekedésünk szerint kiemelkedik a 22 magyarországi borvidék közül. Nem egyszerű ennek a kiemelt pozíciónak a bemutatása, hiszen valamennyi borvidékünknek vannak termőhelyi értékei, kedvező természeti adottságai, története és gazdag tradíciói, sajátos termelési szerkezete és ismert termékei. Ám a kérdés az, hogy mindezen kedvező tulajdonságok összegződnek-e egy olyan egyedi, különleges és magas minőségben, amely a mai piacon is előnyt jelent a borvidék számára. Ennek az előnynek egyik jele lehet a széles körű ismertség és elfogadottság a potenciális fogyasztók között. A villányi bor és a Villányi borvidék ezen tulajdonságainak bizonyítására egy általunk végzett reprezentatív kérdőíves felmérés egyik eredmény ábráját használjuk. A vizsgálat¹ a Dél-Dunántúlra érkező vendégek, turisták között készült, felmérve az régióból az ő általuk ismert helyi termékeket, azok termőhelyeit és településeit (Szabó G. et al. 2021).

Egy borvidék egyediségét, kedvező tulajdonságainak összességét leginkább a franciák által a köztudatba hozott „*terroir*” megközelítéssel határozhatjuk meg. Ez a fogalom leginkább a terrénumhoz, a termőhely meghatározáshoz kapcsolható tartalmilag. A szó legszűkebb értelmezésében talaj *terre*-t jelent, ám a szakemberek jóval bővebb tartalmat kapcsolnak hozzá (J. Fanet 2008). A termesztési környezetként is emlegetett *terroir* több egymásra épülő, egymással kölcsönkapcsolatban lévő szakmai „réteg” összefoglalása (H. Johnson – J. Robinson 2002; R. Cross et al. 2011). Alapját maga a termőtalaj jelenti, az összes talajképző tényező egybefoglalásával (Rohály G. et al. 2004). Erre rakódik rá a termőhely klimatikus jellemzőinek sora: helyi klíma (mikroklíma), a terület kiterjedtebb részeinek klímája és kettőjük kölcsönkapcsolata a konkrét termőhely éghajlatának kialakításában. Ezeket az alaptényezőket *termőhelyi, táji összetevőkként* foglalhatjuk össze.

A fogalom következő rétegét a termesztett szőlőfajták és a művelésük-nél alkalmazott módszerek jelentik. Hozzájuk csatlakoztatva immáron az emberi tényező hatásait is. Így a generációkon átöröklődött szaktudást, művelési tapasztalatot is beleértik a *terroir*ba. Mindezeket összefoglalva *termelési és gazdálkodási elemekként* említjük.

A harmadik tényező csoportot a *társadalmi, történeti és tradicionális elemek* jelentik, amelyben a termőtáj generációk alatt kiformalódott kultúrtáj jellemzőit értjük. Ide szervesülnek a borvidék termeléshez kötődő épületei, amelyek egy része már csupán örökség, funkciója átalakult, de stílus hordozója a borvidéki településnek. A présházak, pincesorok jellegzetességei a Villányi borvidék sváb hagyományú településeinek, ám jelentős részük ma már a vendégfogadás helyszíne, a borturizmus kiszolgáló épülete. A harmadik tényező csoport magába foglalja a borkultúrát, a borokhoz kötődő gasztronómiát, de ugyanígy a mai kor szülötteként egyre hangsúlyosabb szerepet játszó borturizmust és bormarketinget is. Mindezek együttesen egy speciális téregységet, egy termőterületet határoznak meg, amelyet összességében komplex tércategóriaként definiálhatunk a geográfia módszertanát követve (Aubert A. – Szabó G. 2008).

A *terroir* tényezők három csoportját alkotó összetevőket jelenítjük meg a Villányi borvidék elemzésének tematikus egységeinél. Bemutatva a borvidék kedvező piaci megítélését, az ezt megalapozó természeti, táji és termőhelyi jellemzőit, és kitérve a történeti múlt hordozta értékekre. A természeti és történeti alapokra helyezhetők a borvidék közelmúltbeli és jelenlegi fejlesztési törekvései, valamint ezek eredményei.

A Villányi borvidék pozíciója

■ A Villányi borvidék Magyarország 22 borvidéke közül a legdélebbi, ami jelentős termőhelyi, főként klimatikus előnyöket jelent termelői számára. A borvidék teljes borszőlővel beültetett területe 2174 ha a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa 2025. évi adatbázisa alapján.² Ez az ország

56 276 ha termőterületének csupán 3,86% része, ám jellemző a magyar termőterület széttagoltságára, hogy a Villányi borvidék ezzel az aránnyal is a 6. legnagyobb termőterületű borvidéknek számít. Magyarország borvidékeinek termőterülete a rendszerváltás kori közel 132 000 hektárról 2011-re 69 230 hektárra csökkent.³ A Villányi borvidék mérsékeltebb termőterület-csökkenést produkált a legutóbbi 15 évben. Míg 2021-ben 2574 hektár területen termettek a villányi szőlők, addig 2025-ben ez az érték 2174 hektár volt. A Villányi borvidék ezzel a méretével a közepes termőterületű, hegyvidéki fekvésű borvidékek közé tartozik, szőlőparcelláinak kiterjedése kevesebb mint fele a Mátrai, az Egri, vagy a Tokaji borvidékeknek.

Sokféle szempontból lehetne vizsgálni Villány erősségeit a hazai vetélytársai körében, de bevezetőként három megközelítés is elegendőnek tartunk. Borvidékeink sikere, elismertsége nagyban múlik a hazai fogyasztók megítélésén, imázsán. Ennek tesztelésére számos felmérési módszerrel készültek vizsgálatok az elmúlt évtizedekben. Szakirodalmi forráselemzéseinkkel (Szabó G. – Závodi B. 2019) nyolc, borvidékeink ismertségét és kedveltségét tesztelő lakossági felmérés eredményeit dolgoztuk fel. Majd ezeket egészítettük ki 2020-at követően készült fogyasztói felmérések (Szolnoki G. 2025) eredményeivel.⁴ Mindezen felmérések eredményeinek összevetésével kimondható, hogy a Villányi borvidék a hazai lakosság körében a legismertebbek közé tartozik. Valamennyi felmérésben Egerrel és Tokajjal versengve, a leginkább ismert három borvidék közé sorolható. A felmértek spontán említéseit tekintve a megkérdezettek 38-44-45%-a Villány nevét említi. Ebben például a hivatkozott Szolnoki-féle 2025-ös 1500 fős mintavételen alapuló felmérésben a 45%-os ismertségével a Villányi borvidék némileg megelőzte Tokajt (42%-os említés) és Egert (43%-os említés) is. A másik felmért fogyasztói beállítódásban, az említett borvidék borainak fogyasztásában már némileg leszakad a vezető Eger (a megkérdezettek 22%-a fogyasztja a borait) és Tokaj (21% fogyasztja a borait) mögött, a maga 15%-os arányával, de ez az érték is a 22 borvidék közül az előkelő harmadik helyre sorolja.

A borvidéki borok kiválóságának bizonyítására és a konkurenssekkel való összevetésre szolgálnak a borversenyek. Ezek közül a hazai piac számára mércének tekinthetők a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT) által évente megrendezett országos borversenyek. A legutóbbi, 2025. évi Országos Borversenyre⁵ 890 mintával neveztek valamennyi borvidékünkéről. Az eredmények önmagukért beszélnek. Ezen a megmérettetésen a Villányi borvidék termelői a vörösborok kategóriában a három nagy aranyéremből kettőt elhoztak. Aranyérmet 75 vörösbor érdemelt ki a pályázók közül, ebből 34 bor (45%) Villányból érkezett! A hagyományait tekintve erősen a kék szőlőkkel és vörösboros hagyományokkal jellemezhető Villányi borvidék egyértelmű sikere nem hagy kétséget.

A fogyasztók figyelméért jelentős küzdelem zajlik a borpiacokon is. Ám a minden borvidék által vágyott elismerést, fogyasztói érdeklődést

fokozó presztízst a neves borászatok és bortermelők tudják igazán erősíteni. A borászok és pincegazdaságok körében több szakmai elismerés létezik,⁶ ám közülük kiemelkedik a Magyar Bor Akadémia által alapított az Év Bortermelője Magyarországon vagy ahogyan a címet használják: az Év Bortermelője díj. Évente egy borász nyerheti el ezt a rendkívül magas presztízssú díjat, ez is adja különleges értékét. Az első Év Bortermelője díjat 1991-ben adták át, az elismerést Tiffán Ede villányi borász kapta. Az elmúlt 34 év díjazottjai közül még négyen követték a Villányi borvidékről Tiffán Edét, így összesen öt Év Bortermelője van a borvidéknek (1. ábra). Ezzel a sikerszériával Villány borásza a legelismertebb kategóriába tartoznak Magyarországon. Figyelmet érdemel, hogy a 22 borvidék közül még éppen két vörösboros borvidék nyert el szintén 5-5 Év Bortermelője címet. Így Villány mellett van Szekszárd és Eger is díjnyertes borászaival.

Az Év Bortermelője díjat elnyertek a Villányi borvidéken	
Évszám	A díjazott borász
1991	Tiffán Ede
1994	Gere Attila
1996	Polgár Zoltán
1997	Bock József
2023	Günzer Tamás

1. ábra

Forrás: Magyar Bor Akadémia

A terroir jellemzői a Villányi borvidéken, a villányi termőtáj tájféldrajzi, termőhelyi jellemzői

■ A Villányi borvidék 17 községet magában foglaló termőterületének a szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeinek szőlőtermesztésre alkalmas területe: 4522 ha. Ennek alig fele (2174 ha) alkotja a borvidék ma is betelepített termőterületét.⁷ A megművelt termőterület alapvetően a Villányi-hegység 50 km² kiterjedésű kistájának a része. A kistáj földtani alapzatát és így talajképző kőzeteit a földtörténet ó- és középidőszakának mészkövei, dolomitjai és márgái alkotják kisebb homokkő betelepülésekkel. Ezt keretezik a harmadidőszakban lerakódott lazább tengeri üledékek és a hegyvonulat északi, valamint déli előterében kivastagodó, negyedidőszaki löszösszletek. A kelet–nyugati csapású vonulat futását követik a rögök és rögvonulatok így kiterjedt és jelentős reliefű délies lejtők határolják. Mindezek kiegészülve a mezo- és mikroklimák speciális jellemvonásaival, a délies fekvésből és a szubmediterrán jellegből fakadó

kedvező termőhelyi adottságokkal a szőlőművelés és bortermelés számára kiváló lehetőségeket teremtettek (Szabó G. 2000a).

Ám a termőterület bármilyen kiváló is a szőlő számára, a hegység meszes kőzetű részein sekély termőrétegű, szélsőséges víz- és hőgazdálkodású, igen gyenge termőképességű rendzina talajok a jellemzők (Czigány Sz. et al. 2018). A kistáj területének 70%-át fedik le és 42%-uk a szőlőművelés által hasznosított (Marosi S. – Somogyi S. [szerk.] 1990). A termőterületek a hegység mészköves platóin, valamint a lösszel borított és jobb termőképességű erdőtalajokkal fedett lejtőin helyezkednek el. A kistajat uraló erdőterületek mellett a szőlő a kultúrnövény.

A Villányi-hegység kistája beilleszkedik a kistájcsoporthoz, a Baranyai-dombság⁸ 1238 km² kiterjedésű területének tájféldrajzi egységei közé. A jórészt szelíd lankákkal tagolt dombsági területeken a löszön kialakult, jó termőképességű barna erdőtalajok találhatók (Csorba P. 2021). A dombsági felszínnek jelentős részben szántóföldi műveléssel hasznosítottak. A Villányi-hegység előterében lévő terület egységeken a barnaföldeken kisebb arányban szőlőterületek is fekszenek. Így például a siklói Göntér, vagy a palkonyai Weingarten dűlők is a dombvidéken helyezkednek el. A Villány határában fekvő Domb-dűlő és a Csillagvölgy (Sterntal) délkeleti része pedig átnyúlik az alföldi jellegű Drávamenti-síkság Nyárád-Harkányi-sík kistájába. Mindezek a jellemzők egy nagyon változatos tájféldrajzi arculatot mutatnak. Ez a sokszínűség a termőhelyek értékét is kedvezően befolyásolja, és bátran kimondható, hogy a Villányi borvidék kedvező termőhelyi tulajdonságainak fontos alkotója, a villányi borok sikerének alapját jelentik.

Termőhelyi jellemzők a Villányi borvidéken

■ Az áttekintett tájféldrajzi tulajdonságok közül ki kell emelni a szőlő- és bortermelés szempontjából meghatározó súlyt képező klimatikus jellemzőket. Magyarország legdélebbi fekvésű borvidékének termőhelyi adottságai között fontos szerepe van a Villányi-hegység kelet–nyugatias csapásirányának, alacsony középhelységi jellegével szemben (legnagyobb csúcsa a Szársomlyó 442 méteres tszf. magasságával) kiterjedt, meredek, nagy reliefenergiájú déli lejtősődése van, amely termőhelyként jelentős napenergia besugárzást kap. A Szársomlyó déli oldala az egyik legmeredekebb lejtő hazánkban (Szabó G. 2000a). A hegy alsó harmadának dűlője a Kopár, ami országos hírű termőhely, számos villányi bormárka alapja.

A kistáj éghajlatát a kontinentális és mediterrán hatások összegződéséből kialakult mérsékelt meleg – mérsékelt száraz típusba sorolják a szakirodalomban.⁹ A szőlőtermelés szempontjából kiemelt fontosságú napsütéses órák éves átlaga 2060 óra. Ezzel a Dunántúl legjobb napfényellátottságú területének számít. A terület évi középhőmérséklete 10,5-11 °C körül alakul, amely megelőzi az országos átlagot. Kedvező, hogy a leghi-

degebb téli hónap, a január átlaghőmérséklete sem süllyed -1°C alá.¹⁰ A kistáj éves csapadékmennyisége 670-690 mm kora nyári és késő őszi maximumokkal az eloszlásában. A jellemzően szubmediterrán hatásokat a korai kitavasodás (február végén már virágzik a mandula, és a borvidék jelképe a magyar kikerics), és a nyári, kitartó napfényes időszak jellemzi némi késő őszi esőzésekkel.

Termőterületek és dűlők

■ A borvidék táji, települési és történeti jellemvonásai és hagyományai alapján három részre tagolható. A borvidéki termőhelyek keleti településcsoportját a sváb hagyományait őrző Villány, Villánykövesd és Palkonya alkotják műemléki pincesoráikkal együtt. Itt az északi-északkeleti oldalakon lösztakaró burkolja a lejtőket, amelyeket még a két világháború között jelentős kiterjedésben szőlőparcellák borítottak. Ezek a fehérborokat adó parcellák a II. világháború után jórészt eltűntek, helyüket erdő borítja. Villány mint a borvidék névadója csak öt dűlővel rendelkezik a település külterületén. Közülük kiemelendő a számos neves termelő borait adó Sterntal (Csillag-völgy) és Jammertal (Siralom-völgy). Ide csatlakozik nyugatról az Ördög-árok, amelyet a 2000-es évek elejétől teraszítottak és telepítettek be Villány legismertebb termelői. A teraszokon termő szőlők látványa igazi különlegessége a borvidéknek. Az Ördög-árok egyes parcelláiról területileg már Nagyharsányhoz és Villánykövesdhez tartoznak. Mindhárom említett villányi dűlő neve magas presztízsű vörösborok címkéin is feltűnik.

Villánytól nyugatra szintén hírneves dűlőkhöz érkezünk Nagyharsány határában. A termőhely centrumát uralja a Szársomlyó gerince, amelynek teljes déli oldala mészkő kibukkanásokkal és karsztbokor erdő foltjaival tarkított igazi meredély. A lejtő alsó harmadát adja a Kopár, amely méltán az egyik legismertebb dűlőnév Magyarországon.

A Szársomlyótól északra fekszenek még neves dűlők Nagyharsány határában. Itt sorjázik északnyugat felé a Konkoly, a Fekete-hegy, a Várerdő és a Dobogó, amelyek szintén dűlőszelektált borokat képesek produkálni neves termelőik munkálkodásával.

Nagyharsány már a borvidék inkább magyar hagyományú részét jelenti. Kisharsánytól Máriagyúdig (Siklós város településrésze) és a hegység gerincén fekvő Tenkes Csárdáig húzódó terület Siklós város határait öleli körbe. Ezek a dűlők éppen a vékonyodó lösztakaró és a felszínhez közelebbi mészkövek miatt jó savas fehérborok termelésére alkalmasak. A terület mai termelői a 90-es évek villányi sikerei nyomán kezdtek itt komoly telepítésekre, részben a fajtaösszetételt is a kék szőlők felé eltolva.

Kisharsány, Nagytótfalu és Siklós dűlői közül a Hársos, a Bocor – több dűlőszelektált bor termőhelye – a Mandolás, a Városhegy, Zuhánya, Makár és a Csukma emelhetők ki, mivel ezek a hegység lejtőin fekszenek, ásványos talajokkal és jó kitettséggel rendelkeznek.

A borvidék legnyugatibb része Csarnóta, Diósviszló, Hegyszentmárton termőterületeit jelenti. Ide a 2000-es és 2010-es években érkeztek új telepítések és új termelők is. A hegység északi oldalának enyhe lejtőin Túrony, Bisse, Kistótfalu és Vokány viszonylag új telepítései képezik a borvidék peremét. Itt a déli forróságot és szárazságot kevésbé jól tűrő fajták, mint a chardonnay, a rajnai rizling és a pinot noir kaptak helyet, érzékelve a klíma változását.

Fordulópontok a borvidék történetében

■ A borvidék történeti múltjában számos olyan esemény nyomozható, amelyeknek érdemi szerepük volt a terület mai értékeinek és jellemzőinek létrejöttében. Az események közül azokat emelnénk ki, amelyek valósi fordulópontjai voltak a tájegységben zajlott szőlőtermesztésnek és bortermelésnek.

A Villányi borvidék mai területén elsőként az i. u. 1–2. század római maradványai köthetők a borkultúrához. Nagyharsány község határában, a 1960-as évek elején a Szársomlyó oldalában római villa maradványait tárták fel romjai között borkészítésre utaló nyomokkal (Bándi G. [szerk.] 1979). Villány határában egy római oltárkő feliratán 50 hektárnyi szőlőtelepítést dokumentáltak (Rohály G. et al. 2004). Jól jelzi az ezredéveket átfogó villányi bortermelés mély gyökereit, hogy a Kopár-dűlőnél, az 1990-es években zajló szőlőtelepítésnél egy sírkő maradványa bukkant elő, amelyen egy férj mély bánatát őrizte meg felesége, Lucia Apulea korai halála miatt. A felirat latin szövegében szereplő *conjugi carissimae* jelzővel a legdrágábbnak nevezte fiatalon elhunyt nejét. Tiffán Ede borász a sírkő feliratát használta fel a Kopárról származó bora megnevezésére: *Carissimae cuvée*.¹¹

A középkori bortörténet szűkös forrásai csak átfogó folyamatok érzékeltetésére adnak lehetőséget. A szakirodalom szerint a 16–17. századra, a török hódítás időszakára a bortermelés súlypontja Baranya déli, Villány-siklói termőterületére koncentrálódott. A mohácsi vészt követő időszakban elpusztított magyar falvakba török, szláv, rác népesség települt. Ez utóbbiak, a rácok hozták a kadarka fajtát a borvidékre, és ezzel együtt a héjon erjesztéses vörösborkészítés technológiáját. A szüretkor összetört szőlőt felfelé szűkülő kádakba (kacák vagy káci) töltötték, lefedték és lesározták a törkölykalapot (Andrásfalvy B. 2018).

1687-ben a győztes nagyharsányi csata után újabb rác (szerb) nemzetiségű lakosokat telepítettek be a mai borvidéki területekre. A megfogyatkozott szőlőterületet gyorsan pótolták, majd tovább növelték. A török uralom után kelt királyi adománylevelek egybekötötték Nagyharsány sorsát Siklóséval, és előbb Kaprara tábornok, majd annak halála után a Battyhány család tulajdonába ment át.¹²

A török uralom után a 18. század végétől folyamatosan települtek be német nemzetiségű „dunai svábok”, a megfogyatkozott magyar lakosság

helyére. A területre betelepült németek közép- és délnémet tájakról érkeztek Baranya déli részeire (Gerner Zs. 2020). Az érkező népesség hozta magával fejlett agrárismereteit, szorgalmukat és szőlőfajtájukat a kékoportót. 1767-re Villány lakosságában már német túlsúlyt regisztráltak (Rohály G. et al. 2004). Palkonyára az 1740-es években telepedtek le a Württembergből érkezett családok (Roisz E. [szerk.] 2003).

A betelepülő németek a kadarkakultúrát annak feldolgozási módszerével együtt átvették az elmenekült rácok örökségéből. A német lakosság megjelenése jelentős változást hozott a borvidékre. A falvak közelében pincesorok épültek, a kis présházakhoz mély pincéket alakítottak ki. Ebben az időben a villányi bor egyre nagyobb hírnévre tett szert, jelentős exportáru volt (Andrásfalvy B. 2018).

A 18. század végén a területen lévő főúri mintauradalmak (a bellyei főhercegi – eredetileg Savolyai Jenő birtoka és a bólyi Batthyány-Montenuovo uradalom) terjesztette el a kékoportó mellett a kékfrankost (Csoma Zs. 2007a). Az 1830-as évek elejéről származó borvidéki leírások alapján (Schams, F.1832) a Villány környéki termőterületeken évi 10 000 akó bor termeltek, alapvetően a vörösborokat. A kadarka a meghatározó fajta Villány mellett Siklóson, Kövesden (ma Villánykövesd) és Palkonyán. A feljegyzések külön kiemelik Siklós fehér fajtáit is. A területről származó borok *Villányi* néven keltek útra, jelentős részük hajóval, Mohács kikötőjéből

A 19. század közepétől a területre a főhercegi uradalmak vezettek be új, nyugat-európai szőlőfajtákat. A rizlingek például a Mosel mentéről érkeztek Bellyére és a villányi birtokrészekre is (Csoma Zs. 2007a). Az uradalmakban zajló magas szintű szőlészkedés és borászkodás módszerei hatással voltak a helyi német borosgazdák gazdálkodására is. A villányi bor jó exportcikk volt, hírnevét erősítette, hogy a főhercegi pincészet nemcsak a bécsi udvar szállítója lett az 1840-es évek elejétől, hanem Amerikába és Brazíliába is exportált. Villány a filoxérajárvány kitörése előtt a hazai borkereskedelem egyik központjává vált. A Schuth, Spiccer, Fürst, Gyimóthy, Teleki (Tausig) családok jelentős borkereskedőkként jelentek meg az uradalmak mellett. Villányban évente 5-10 ezer akó (azaz hozzávetőleg 2500–5500 hl) bor termelt. A többi a környező községekben, Nagyharsányban, Siklóson, Gyűdön, Palkonyán és Kövesden, ám ezeket is villányi név alatt hozták forgalomba (Erdős Z. 2016).

A borvidék fejlődése töretlen volt a filoxéra (gyökértetű) megjelenéséig. Teleki (Tausig) Zsigmond 1881-ben alapított kísérleti telepén még kihasználta, hogy Nyugat-Európában már jórészt kipusztultak a szőlők, így jelentős vörösborexportot bonyolított a francia és svájci piacokra (Csoma Zs. 2007b). A villányi borkereskedőből szőlőnemesítőnek átnyergelt Telekinek köszönheti az egész borvidék, hogy a maga által előállított oltvánnyal ki lehetett védeni veszedelmes kártevőnek, a filoxérának a pusztítását. A nemesítő vad alanyfajta magjait szerezte be, amely rezisztens volt ezzel a parazitával szemben. Az 1900-ban létrehozott anyatelepén többévi szelekcióval sikerült ellenálló fajtákat kitenyészteni (Csoma Zs.

2007b). A Berlandieri x Riparia Teleki alanyfajták alkalmasnak bizonyultak a meszes, nehezen megmunkálható, sokszor kopár domboldalak be-telepítésére is (Rohály G. et al. 2004). Villányban ma is ebből a fajtakörből származó oltványokat állítanak elő nagy számban. Teleki módszere egy csapásra elterjedt egész Európában. Villány ekkor fénykorát élte, hiszen tömegesen állítottak elő rezisztens oltványokat.

A filoxéra utáni nagy szőlőrekonstrukciós munkálatokban elsődlegesen francia fajtákat telepítettek, például a cabernet franc-t, cabernet sauvignon-t, merlot-t (a bordeaux-i hármast). Villány térségében a vörös-, Siklós határában a fehérborszőlő-fajták voltak az uralkodók.

Ahogy a borkereskedelem feltételei fokozatosan kialakultak, úgy jelentek meg újabb és újabb kereskedőcsaládok, akik nemcsak a bor, hanem az egyéb mezőgazdasági termelvények eladásában is közreműködtek. Ebben az időszakban merült fel a gazdáknak annak a lehetősége is, hogy az idegenforgalommal lehetne fokozni a villányi borok ismertségét és keresletét, helyben megismertetve azokat a szélesebb nagyközönséggel. 1938-ban két szálloda fogadta a vendégeket összesen 10 szobával (Erdős Z. 2016).

A II. világháborút követően igazi sorscsapások érték a baranyai németiséget. Közvetlenül a harcok befejeződése után százakat hurcoltak el a Szovjetunióba málenkij robotra (W. Müller J. 2022), majd 1946 januárjától megindultak a kitelepítések Németország felé (Zinner T. 2004). A borvidék német nemzetiségű települései is jelentős veszteségeket szenvedtek mezőgazdasághoz, szőlőhöz és borhoz jól értő lakosságuk meghurcolása, tulajdonaik elkobzása és elűzetésük miatt. A helyükre érkező felvidéki magyarok (Csehszlovákiából áttelepítettek) próbáltak beilleszkedni az új környezetbe és gazdálkodásba. A lakosságcsere, a földosztás, a téesszervezés szétzilálta a térség borgazdaságát. A gazdálkodás fő szakmai támasza a Szőlővessző és Oltványnemesítő Kísérleti Telep volt, amely 1949-re kibővítve Szőlőoltványtermelő Állami Gazdasággá alakult (amely a maga nemében az országban a legnagyobb lett). Ebben az évben jött létre a villányi nagy kereskedőpincék bevonásával az Állami Pincegazdaság is, amely további területi összevonásokkal 1961-re megalakult a Villány-Siklói Állami Gazdasággá nőtt (Erdős Z. 2016). Kiépülő technológiája (feldolgozó, palackozó, tároló pince) képes volt 10 ezer hl bor előállítására és tárolására, mindemellett évi 3 millió szőlőoltványt állított elő. A tömegtermelésbe fogott parcellákat nagy termőképességű, de szerény minőséget adó szőlőkkel ültették be. A parcellák gépi művelés miatt lecsúsztak a lejtők „szoknyájára”, ám az északi lejtőket feladták, a művelés a délies lejtőkre koncentrált. A 60-as években merült fel újra az igény a villányi bor és a turizmus összekapcsolására, ami akkor csak a távlati tervekben jelent meg.

A borvidék termelésének súlypontja a 70-es és 80-as években is megmaradt a többszöri átalakulással és technológia fejlesztésekkel kibővített Állami Gazdaságnál. Az 1984-től Pannonvin Borgazdasági Kombinát né-

ven működő cég 1987-től már részvénytársaság. A másik nagy borvidéki termelő ebben az időszakban a már 10 környező település tagságát tömörítő, három szövetkezett egyesülésével létrejött Új Alkotmány Termelőszövetkezet.

A 70-es évek közepétől érzékelhető érdeklődés a villányi borok iránt pincelátogatásokban, borkóstolók szervezésében jelent meg. A fokozódó turisztikai kereslet főként Villány és Villánykövesd pincesorait érintette. Villány nagyközség 1986-ban elfogadott fejlesztési koncepciójában is hangsúlyos szerepet kapott a turizmus fogadási feltételeinek javítása különösen a borturizmus, a pincelátogatások vonatkozásában (Erdős Z. 2016).

A borvidéki termelés sorsát többféle kihívás is befolyásolta a 80-as évek elejétől. A szocialista rendszer válsága a gazdaságban is megjelent, a szinte végtelen mennyiségű és kommersz minőséget elfogadó KGST partnerek borvásárlásai csökkenő pályára álltak, különösen a Szovjetunió irányában. A romló piaci viszonyok érintették az állami gazdaságot és a termelőszövetkezetet is. A korábbi szőlőfelvásárlás rendszere is szétesőben volt. Miközben az erősödő borturizmus miatt a megtermelt borok helyszíni eladása egyre jobban működött. A saját kistermelői parcelláikon megtermelt szőlőből bort készítő villányi családok (többek között a Tiffán, Gere, Bock, Polgár családok) minőségi palackos termékeit örömmel fedezte fel a budapesti privát vendéglők elitje. Külön biztatás jelentett a családi termelők számára a német – jórészt a kitelepített – rokonsági kapcsolataikból származó lehetőségek: megjelenni és bort bemutatni, árusítani Németországban, vendéget fogadni a pincében, présházban.

A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal 1987-es római tanácskozásán a Szőlő és Bor Városa kitüntető címet adományozta Villáynak. Óriási előnyt jelentett ez más borvidékekkel szemben, de az előny megtartása érdekében szükség volt a villányi spontán kistermelők továbbképzésére.¹³ Ebben oroszánrészt vállalt a Villányi Szakképző Iskola, valamint a kistermelők hitelhez juttatásában a Villányi Borút Egyesület, amely a Phare-Program keretében számos villányi kistermelőnek segített borozóik és szálláshelyeik kialakításában (Szabó G. 2000b).

A korán ébredő kistermelő családok a saját tradícióikra, a minőségi borok bővülő piacaira a vendéglátásban, valamint a borturizmus gerjesztette keresletre támaszkodva terjesztették ki termőterületüket, fejlesztették technológiájukat, és váltak országosan ismert borászokká. Ennek leképeződése volt a 90-es évek sikere, amikor négy villányi termelő is elnyerte az Év Bortermelője címet (1. ábra). Napjainkból visszatekintve a „villányi nagyok” példája inspirálta a borvidék termelőit, ösztönözte őket az együttműködésre és a borhoz kapcsolódó szolgáltatások fejlesztésére. Ebből jött létre 1994-ben a borvidéket átfogó Villány-Siklósi Borút Egyesület (Szabó G. 2000b).

A borvidék sikeres gazdái, a bővülő kereslet a magas presztízsű és egyben minőségi villányi borok iránt, a 90-es években már külső beruhá-

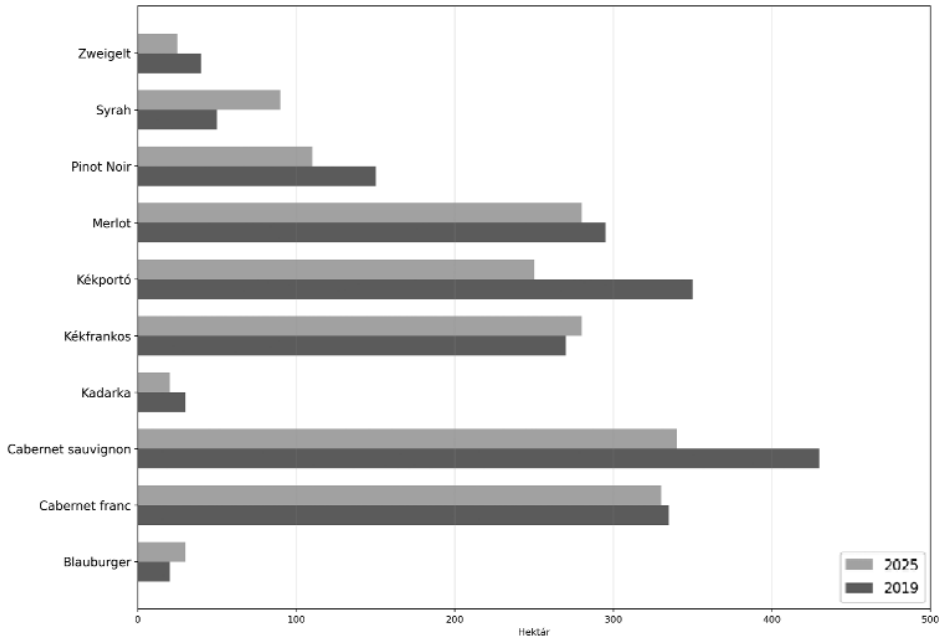
zókát is hozott a termőterületre. Ekkor lépett színre a Vylyan Pincészet Kisharsányban, érkezett a gasztronómiából Malatinszky Csaba és alapított borbirtokot Villányban. Majd őket követte a Sauska Borászat, és mai nevén, a Jammertal Borbirtok Villányban, vagy éppen Koch Csaba. Mellettük és utánuk még további kisebb-nagyobb parcella vásárlók és bortermelők érkeztek a borvidék számos településére. Időközben felnőtt a helybeli hagyományokból merítkezve, és a jó megoldásokat követve egy újabb borászgeneráció. Csak példaként említve néhányat közülük: Günzer Tamás, Gere Zsolt, Ipacs Szabó István, Maul Zsolt, Riczu Tamás.

A 90-es évek elejének gyors fejlődése erősítette a fajtaváltást is a borvidéken. A korábban a tömegtermelés miatt támogatott fajták, mint például a zweigelt helyett a világfajták, különösen a cabernet sauvignon terjedt el a borvidéken. Mellette a további bordeaux-i kísérők, a merlot és a cabernet franc került a telepítésekbe. A borvidék Villány környéki, német hagyományú része, még inkább vörösborossá vált, de a borvidék siklói részén is túlsúlyba kerültek a kék fajták. Jelenleg a termőterület 81%-án kék szőlők teremnek.

A borvidéken jelenleg is zajlik a fajtaszerkezet átalakulása. A fehér fajtáknál az olaszrizling jelentősen vesztett termőterületéből 2019 és 2025 között. A fehér szőlőknél a piacon jelenleg kelendőbb illatos fajták, mint az Irsai Olivér és a sauvignon blanc növelte markánsan a termőterületét.

A meghatározó kék szőlőfajtáknál is érzékelhető az átstrukturálódás. Az 2. ábra alapján kimondható, hogy a borvidék túl van a cabernet

**A Villányi borvidék főbb kékszőlő-fajtái
(legalább 10 ha termőterülettel)**



sauvignon fajta csúcsán, termőterülete jelentősen csökkent az utóbbi években. Szintén a termőterület zsugorodását mutatja a tradicionális fajtának tekinthető kékoportó (portugieser¹⁴). Jelentősebb növekedést az ezredforduló sztárja a hazai vörösboros területeken, a syrah tudott elérni, divatja még ma is tart. A zászlósbort adó cabernet franc őrzi termőterületeit, lassan beérve a másik cabernet-fajtát. Szintén őrzi harmadik helyét a területi rangsorban a hagyományokat őrző kékfrankos. A török időket felidéző kadarka és a tsz-időkre emlékeztető zweigelt kezd kiszorítani a jelentősebb termesztett fajták közül.

Eredetvédelem és márkafejlesztés a borvidéken

■ A Villányi borvidék termőhelyi és termék egyediségét, valamint különleges minőségét jelző saját eredetvédelmi rendszerét¹⁵ – elsőként a hazai borvidékeink közül – 2006-ban indította el. A rendszerben alkalmazott „DHC Villány” megjelölés¹⁶ megfelel az Európai Unió eredetvédelmi rendszerének: OEM Villány (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés). A meghatározott követelményrendszer termékleírása¹⁷ tartalmazza a termőhelyekre (borvidéki települések és dűlők), az engedélyezett szőlőfajtákra (művelési módszerek, termés hozamok, a szüretelés módja és a termés minősége, a szőlő feldolgozása), a készíthető bortípusokra (analitikai és érzékszervi jellemzők, technológiák) és az elkészült borokra (minősítésük, kiszerezésük, címkézésük) vonatkozó előírásokat. A villányi eredetvédelmi rendszer szimbóluma a magyar kikerics (*Colchicum hungaricum*), amely hazánkban egyedül a Szársomlyó déli, szubmediterrán klímájú lejtőjén tenyészik. Természetvédelmi oltalom alatt álló növény, amely ezen a déli lejtőn már január végén, február elején virágozni kezd, bemutatva a termőhely különleges adottságait.

A villányi borokra vonatkozó szabályozások testesülnek meg a minőségi kategóriák jelzésében is: *classicus* bor, *premium* bor, *super premium* bor.

Mindezekhez kapcsolódva a borvidék két közösségi bormárkát is létrehozott egyediségét hangsúlyozva: „Villányi Franc” a super premium kategóriában és a classicus kategóriában a „Villányi REDY”-t. A Villányi Franc lehet prémiumkategóriás is, de akkor 15%-nyi más fajta is kerülhet bele. A borvidéki minőségi csúcsnak számító Szuper prémium az 100%-ban cabernet franc, ami így Villányi Franc névre hallgat. A csúcs közösségi márka kiindulópontját a világ egyik leismertebb borszakírójának, Michael Broadbentnek a Decanter nemzetközi bormagazin 2000. novemberi számában megjelent értékelése adta, amelyben azt írta le, hogy „a cabernet franc Villányban megtalálta természetes otthonát...” Erre épült fel 2014-től a Villányi Franc minősítési szabályzata és a védjegy.

A borvidék érzékelve a borpiaci kihívásokat, és Villány hagyományos kékszőlő-fajtájának a kékoportónak (portugieser) a hányatott sorsát, 2019-ben újabb közösségi bormárkát hozott létre. A Villányi REDY-t a bor termékpiramis alsó szegmensébe kívánták betagolni, ahol a könnyed, il-

latos, gasztronómiához jól illeszthető friss vörösborok jelenhetnek meg. A termék megkomponálásában a hagyományok is szerepet játszottak, hiszen a borvidék sváb hagyományaiiban a jó ivású kékoportó évszázadok óta a mindennapok bora volt. Ám azt is érzékelték a termelők, hogy egy fiatal korosztály nem követve szülei, nagyszülei fogyasztási szokásait, kimaradt vagy lemaradt a borkedvelővé válásból. Ez az Y generáció, amely a 20-as évei végén, a harmincas évei elején járt 2019-ben. Ösztönzőként az is felismerés volt, hogy bizony a vörösborok fogyasztása is némileg mérséklődött. Erre a hármas kihívásra lett válasz a Villányi REDy, amely egy könnyed, bevezető bor a vörösök piacára. A Villányi REDy is eredetvédett terméké vált, a szabályzata szerint¹⁸ legalább 50% feletti arányban portugiesert tartalmaz. Mellé blauburger, kadarka, kékfrankos és zweigelt házasítható 20% feletti arányban. Egyéb szőlőfajta, pl. világfajta maximum 14%-ot érhet el, tehát a bor classicus vörösként Villányi hagyományait viszi tovább.

A borvidéki márkafejlesztés közösségi megoldásai mellett, a Villányi borvidék alkalmazza a különleges termőhelyi adottságokkal rendelkező, a borvidéki terroirt reprezentáló dűlők megjelenítését a csúcsborok között. Ezeket nevezik dűlőszelektált boroknak, ahol a palackban nem a szőlőfajta dominálnak, hanem a termőhely egyedi tulajdonságai. Az ilyen borok a termékpiramis csúcsán helyezkednek el, és általában a borvidék legalkalmasabb szőlőfajtáinak házasításából származó, különleges technológiával (tölgyfahordós – palackos érlelés) készített cuvée borok. A dűlő neve ilyen esetekben szerepel a címkén, világosan jelezve a bor különleges termőhelyét. A Villányi borvidék legfontosabb dűlőit már fentebb áttekintettük. Közülük néhány ért el arra az elismertségi fokra, hogy az ott birtokkal rendelkezők boraikon is hangsúlyozzák azok származását. A nagy varázshely a Szársomlyó déli lejtőjén fekvő Kopár-dűlő, a borvidék leghíresebb parcellája. Több neves termelő borai is büszkén viselik a Kopár megnevezést Geréektől a Mayer pincén át a Tiffán és a Günzer borbirtokig.

A másik, egyre hírnevesebb dűlő a meredek falú völgyfőből, teraszírozással kiépített Ördögárok. A Villány város határában fekvő hagyományosan ismert termőhelyek közül a Sterntal és a Jammertal kerül még fel a dűlőszelektált borok címkéire.

Helyi termékek védjegyrendszere a borvidéken

■ A Villányi borvidék márkafejlesztési rendszere nem állt meg a fentebb bemutatott bormárkák kialakításánál. A marketingjellegű tevékenységekért felelős borvidéki szervezet, a Villány-Siklói Borút Egyesület 2021–2022-ben kidolgoztatta a borvidék helyi termék minősítési és védjegyrendszerének stratégiáját (Szabó G. 2021). A fejlesztési terv abból indult ki, hogy a borvidék termőterületei természeti-táji adottságaik alapján a szőlő-monokultúrák számára kínálnak kiváló termelési adottságokat. Ám

a borvidék erőssége a borturizmus és a borút a vendégek számára a kiváló borok mellé további gasztronómiai termékeket kínál. Akkor hiteles egy ilyen tájegységi kínálat, ha annak a borokon túli elemei is a környékről, a szélesebb tájegységből származnak. Így a helyi termékek felmérése kiterjedt a borvidéki termőhelyeket körülvevő, szomszédos kistájak adottságaira is. A védjegyrendszert megalapozó helyi termékek felmérése a Dél-Baranya Határ Menti Települések Egyesületének 88 településén zajlott le (Szabó G. et al. 2021). Ez a települési szerveződés lefedi és körülveszi a Villányi borvidéket, a környező termőtájakkal együtt.

A helyi termék minősítési és védjegy szisztéma alapját az Európai Unió mezőgazdasági termékekre és élelmiszerekre vonatkozó minőségpolitikai rendszere képezi, amely a fő hangsúlyt az élelmiszerek és italok pozitív megkülönböztetésénél és védelménél az eredetre, a termőhelyhez kötődésre teszi. Ezek a földrajzi árujelzők, két fő kategóriájuk: oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM); oltalom alatt álló földrajzi jelzés¹⁹ (OFJ).

A különbség közöttük az, hogy az OEM-nél a termék minden eleme és előállítása az adott különleges termőhelyhez kötődik és egyedi, különleges minőséget ad. Míg az OFJ-nél a termelés és előállítás legalább egy meghatározó lépése zajlik a termőterületen.

A törekvés az volt, hogy olyan termékek kerüljenek be a védjegyrendszerbe, amelyek egyértelműen a meghatározott termőhelyről, annak kedvező tulajdonságaihoz kötődve – beleértve a helyi tudáshoz kapcsolódó emberi tényezőket is – reprezentálják a kiváló minőséget. Az így minősített termékek minden alapanyaga a kijelölt termőtájból származzon, és elkészítésük minden fázisa is itt történjen (OEM). Ám azt is megengedi a rendszer, hogy a termék egyes összetevői, és előállításának egyes fázisai a kijelölt termőtájon kívülről is származhatnak (OFJ).

Az elvárások és a felmérések alapján a helyi termékek a Villányi borvidék hatókörében négy fő termékcsoportha sorolandók:

1. a borhoz társítható helyi termékek:
 - a. füstöltárak
 - b. sajtok
2. a vidék hagyományait hordozó helyi termékek:
 - a. lekvárok, gyümölcsszörpök
 - b. mézek, mézkészítmények
 - c. szárasztészták
3. a szőlőhöz mint alapanyaghoz kapcsolódó innovatív helyi termékek;
 - a. natúr gyümölcslevek, szőlőlevek
 - b. szőlőmagból készült termékek (magolajok és -őrlemények)
4. újszerű, borvidéki hagyományokkal nem rendelkező, de a borokhoz jól társítható termékek:
 - a. gyümölcsborok
 - b. borpárlatok

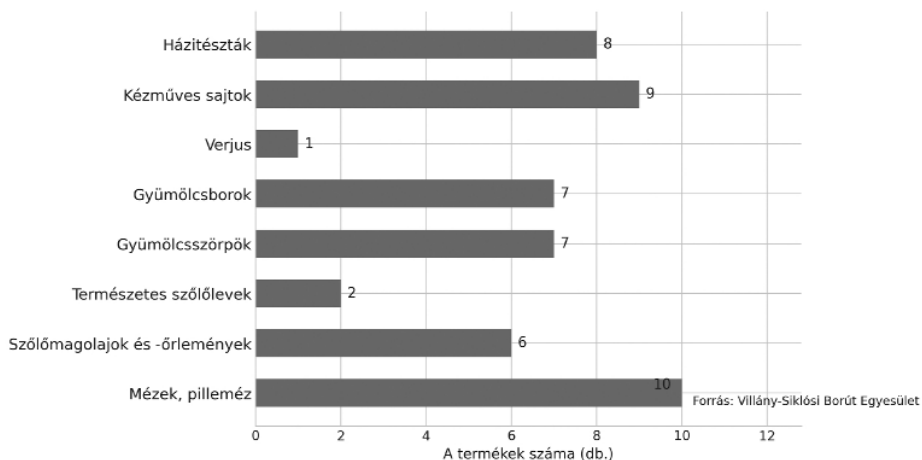
A fentebb meghatározott tulajdonságokkal rendelkező, feldolgozott, csomagolt és kereskedelmi forgalmazási engedéllyel rendelkező terméke-

ket, termékcsoportonként kidolgozott érzékszervi minősítő rendszer alkalmazásával, minősítő bizottság vizsgálja meg. Ők döntenek el, hogy a terméknek valóban egyedi és minőségi tulajdonságai vannak. A minősítés évente ismétlődő, a teszten sikeresen átjutó termékek megkapják a *Villányi borvidék helyi termék védjegyét*.

A termékcsoportokon belül vannak olyan termékek is, amelyek alapanyagukban, vagy az előállításuk technológiai fázisaiban nem kötődnek egyértelműen a Villányi borvidékhez. Azonban minőségi termékek, és a borvidék boraihoz, valamint helyi termékeihez jól kapcsolhatók. Ezek az EU minőségpolitikai rendszerének „hagyományos különleges termék (HKT)” megnevezésű termékkörébe tartozhatnak.²⁰ Az ilyen termékek nem kötődnek egyértelműen valamely termőhelyhez, de alapanyagai jó minőségűek, előállítási technológiája, összetétele tradíciókat követ, és mindezekből következően különleges minőségű. Erre a kategóriára a minősítési rendszer a „*Villányi borvidék minősített termék*” védjegyet alkalmazza.

A minősítő és védjegyrendszer 2021. évi bevezetése óta 11 helyi termék előállító 45 terméke nyerte el a védjegyet, közülük 36 helyi termék védjegyes és 9 pedig minősített termék. A 4. ábrán megfigyelhető a termékek megoszlása. Közöttük mézek, kézműves sajtok és a házi tészták képeznek egy nagyobb csoportot. A borvidékhez kapcsolódó innovatív termékeknek tekinthetők a szintén jelentősebb számban minősítésre került szőlőmagolajok és őrlemények. Új termékek számítanak a természetes szőlőlevek (alkoholmentes termékek).

A Villányi borvidék helyi termékei 2025-ben



3. ábra

Forrás: Villány-Siklói Borút Egyesület

A minősítési és védjegyrendszer működtetője a Villány-Siklói Borút Egyesület, amely támogatja a védjegyes termékek piacra jutását, és termelőiket bevonja a borvidék marketinghálózataiba.²¹

■ Amint a történeti áttekintésben érzékelhető volt, hogy a turizmus bevonása a borvidék fejlesztésébe már a 30-as évek végén is felmerült. A 70-es évektől rendszeressé váló pincelátogatások és borkóstolók még inkább jelezték az igényt, ami a 80-as években már a borturizmus fejlesztési terveiben is megtestesült. De az igazi megvalósítása a borra alapozott és térségi turisztikai fejlesztésnek a rendszerváltást követően zajlott le. Ekkor alapították a Villány-Siklói Borút Egyesületet is, elsőként ebben a kategóriában. Az egyesület 2024 októberében ünnepelte alapításának 30. évfordulóját. Az egyesület sikeres működéséért elnyerte a Baranya Megyei Közgyűlés legmagasabb elismerését, a *Pro Comitatu Baranya* kitüntető díjat.²²

Az 1994-ben alapított szervezet a rendszerváltás utáni útkeresés időszakában jött létre a térség, a borvidék és Baranya új fejlődési irányait keresve. Az általános orientációváltásban Baranya megye akkori vezetése a villányi borban és a vidék komplex fejlesztésében látta a jövő egyik jelentős esélyét, ezért segített külföldi, német, francia, olasz példákat megismertetni a helyi vállalkozókkal és önkormányzati vezetőkkel, akik ezeken a példákön felbuzdulva (pl. az elzászi borút) kezdték adaptálni a jó megoldásokat. Az első fontos tapasztalásuk az volt, hogy összefogással érhetőek el térségre kiterjedő eredmények. A Villányi borvidék (akkor még Villány-Siklói néven) összes érdekeltjét mozgósították a borvidéki borút létrehozására. Ebben az akkor már nevéssé váló borászok mellett az önkormányzatok (városiak és falusiak egyaránt), a kereskedelmi, vendéglátó és szállásadó vállalkozók, cégek, valamint magánszemélyek is helyet kaptak, a turisztikai szervezőkkel együtt.

Fontos felismerése volt az alapítóknak – éppen a külföldi működő modelleket látva –, hogy a professzionális borászkodás mellé, a vendéglátást, a turizmust is fel kell zárkóztatni, mert az hozhat igazi kibontakozást a térségnek. Az is napjainkig ható tanulsága az egyesület működésének, hogy a térség lakóinak, vállalkozóinak nemcsak egyféle útja van a boldoguláshoz. A borászok sikere már az alapításkor is borítékolható volt. A kisebb, családi bortermelők borúti szolgáltatásokkal kibővített (vendéglátás, szállásadás, pincelátogatás stb.) kínálata is hozhat eredményt és elégedettséget. A boron túl is van élet a borúton, ismerték fel az együttműködők, hiszen kisárutermelők, kézművesek, kulturális programszervezők sora kapcsolódott be a Villány-Siklói Borút Egyesület munkájába (Máté A. – Szabó G. 2012). Jelentős eredményként jegyezhetjük fel, hogy az alapításakor döntően Villányra és Siklóstra koncentrált egyesület tagsága, és szolgáltatásai a borvidék egyre több települését vonták be a borútba. Az alapítást követő időszakban a borút minősített szolgáltatóinak túlnyomó többsége Villányban működött, ám napjainkra a térségi megjelenés jóval diverzifikáltabbá vált. Villány mellett – amely napjainkig megőrizte súlyponti kínálatát – Siklós, Palkonya és Villány-

kövesd is jelentős számú minősített szolgáltatást fejlesztett ki. A borturisztikai szolgáltatásokkal rendelkező települések közé beiratkozott Harkány, Kisharsány, Nagyarsány, Túrony, Bisse, Kistótfalu és Csarnóta is. A villány-siklói borút a térségi, borvidéki hatásai mellett, országos példát is jelentett. Létrehozott rendszerei, mint a szolgáltatások borúti minősítése, az információs rendszer, a borúti marketing már a 90-es évek második felében ösztönözték a Dél-Dunántúl borvidékein a borúti szerveződések, és a Pannon Borrégiós együttműködést is (Szabó G. 2001). A Magyarország borvidékein a 2010-es évek elejére bejegyzett többtucatnyi borútegyesület alapvetően a Villány-Siklói Borút példáját követte (Csizmadia L. et al. 2012).

Összegezve kimondható, hogy a Villány-Siklói Borút Egyesület 30 éves működése során országos példát adott a sokféle szereplős, sikeres térségi együttműködésre. A fő terméket és attrakciót, a bort mindvégig a fókuszban tartva, mellé szervezte a vendéglátás, a gasztronómia, a szállásadás, a fesztiválok és rendezvények, a kultúra versenyképes kínálatait.

Tette mindezekkel országosan, és egyben nemzetközileg is ismertté a borvidéket mint turisztikai destinációt, a borúti szerveződést, pedig mint követendő együttműködési mintát minden borvidék számára.

■ JEGYZETEK

1. Az idézett felmérés 2018. nyári felévében készült a Dél-Dunántúlra érkező turisták körében hagyományos, papír alapú helyszíni megkérdezéssel. A 430 válaszadó megoszlása követte a Dél-Dunántúl turisztikai destinációinak súlypontjait. A kérdőívben a turisták lehetőséget kaptak arra, hogy ők maguk nevezzenek meg híres helyi termékeket és azok termőhelyeit a Dél-Dunántúlról. A kapott válaszokat szófelhőben ábrázoltuk az említések arányát bemutató betűnagysággal (Szabó G. et al. 2021).
2. <https://djrowwfyvz5i.cloudfront.net/production/documents/területi-adatok-borvidéki-bontásban-20250731.pdf>
3. <https://djrowwfyvz5i.cloudfront.net/production/documents/borszolovel-beuletett-terulet-nagysaga-2011-2025.pdf>
4. <https://djrowwfyvz5i.cloudfront.net/production/documents/a-magyar-borpiac-es-borfogvasztasi-szokasok-oszehasonlitas-2017-2023-2025.pdf>
5. https://dvim40l6bgmti.cloudfront.net/2025-obv/HNT_OBV_Borkatalogus_2025.pdf
6. Ilyen jelentős elismerésnek számít a Borászok Borásza díj, vagy a borbirtokokat tartalmazó Az Év Pincésze Magyarországon díj, a kiváló borokat és borszakmai szereplőket elismerő Vince-díj.
7. <https://bor.hu/borregiok/pannon/villany>
8. A kistájcsoport korábban használt neve a Dél-baranyai-dombság volt (Marosi S.–Somogyi S. (szerk.) (1990): Magyarország kistájainak katasztere)
9. Érdekes és tanulságos, hogy az 1990-ben kiadott Magyarország kistájainak katasztere (Marosi S. – Somogyi S. szerk.) még mérsékelt nedves típusba sorolta, addig a 2021-ben megjelent Magyarország kistájai atlasz (Csorba P.) már a mérsékelt száraznak jellemezte a térséget.
10. https://boraszat.kormany.hu/download/f/7f/e0000/Termekleiras%20modositas_Villany_2014_11_14.pdf
11. <https://borkell.hu/tiffan-carissimae-cuvee>
12. https://mediadigital.hu/idoszaki/kezi_konyvtar/baranya_varmegye_trianon_utan_tiz_evvel.pdf
13. Uo.

14. https://boraszat.kormany.hu/download/f/7f/e0000/Termekleiras%20modositas_Villany_2014_11_14.pdf
15. Ezt tartalmazza a 91/2005. (X. 18.) FVM rendelet a Villányi borvidék védett eredetű borairól.
16. „Districtus Hungaricus Controllatus Villány”
17. https://boraszat.kormany.hu/download/f/7f/e0000/Termekleiras%20modositas_Villany_2014_11_14.pdf
18. <http://www.redyvillany.hu/wp-content/uploads/2020/06/REDY-Tan%C3%BAs%C3%ADT%C3%B3-V%C3%A9djegy-Szab%C3%A1lyzat-2019.pdf>
19. <http://www.helyboljobb.hu>
20. U.o.
21. <https://villanyiborvidek.hu/villanyi-borvidek-helyi-termek-vedjegy/>
22. A Baranya Vármegyei Önkormányzat Közgyűlése 2024. október 25. ünnepi közgyűlésén Pro Comitatu Baranya kitüntetett díjban részesítette a Villány-Siklói Borút Egyesületet a térség komplex fejlesztésében, a villányi borvidék és Baranya borturizmusának, valamint a helyi borkultúrához kapcsolódó hagyományok népszerűsítésében végzett tevékenységéért.

■ IRODALOM

- Andrásfalvy B. (2018): *Szőlő és bor a Délkelet-Dunántúlon*. Rubicon 2018/2. különszám. 17–20.
- Aubert, A. – Szabó G. (2008): *Tourism Geographical Interpretation of Complex Spatial Categories*. In: Lóczy, D. – Tóth J. – Trócsányi A. (szerk.): *Progress in Geography in the European Capital of Culture 2010*. Pécs. 149–160.
- Bándi G. (szerk.) (1979): *Baranya megye története az őskortól a honfoglalásig*. Baranya monográfiái sorozat. Pécs, 430.
- Csoma Zs. (2007a): *Magyar borvidékek Trianonon innen és túl*. Rubicon 2007/6–7. 14–27.
- Csoma Zs. (2007b): *Villány és a Telekiek*. Rubicon 2007/6–7. 38–46.
- Sz. Czigány – Sz. Á. Fábrián – G. Nagy – T. J. Novák (2018): *Soils of the southern slopes of the Villány Hills, SW Hungary*. In: M. CEWITONIAK – P. CHARZYŃSKI (ed.): *SOIL SEQUENCES ATLAS.II*. NICOLAUS COPERNICUS UNIVERSITY PRESS, TORUŃ, 187–201.
- Csizmadia L. – Erdősi M. – Szabó G. (2012): *Borturizmus-marketing: Gyakorlati ismeretek*. Magyar Borutak Kft., Bp., 166.
- Csorba P. (2021): *Magyarország kistájai*. Meridián Táj- és Környezetföldrajzi Alapítvány, Debrecen, 409.
- R. Cross – A. J. Platinga – R. N. Stavins (2011): *What is the value of terroir?* American Economic Review 101(3) 152–156.
- Erdős Z. (2016): *Villány története a kezdetektől 1990-ig*. Pannon Kultúra Alapítvány, Pécs, 337.
- Fanet, J. 2008: *Les Terroirs du vin*. Hachette Pratique, 239.
- Gerner Zs. (2020): *Németek Pécssett és a Dél-Dunántúl területén*. Tudásmenedzsment XXI. évf. Különszám 15–26.
- Johnson, H. – Robinson J. (2002): *A világ bor-atlasza*. Park Kiadó, Bp., 326.
- Máté A. – Szabó G. (2012): *A borturizmus Magyarországon*. In: Aubert, A (szerk.): *Magyarország Idegenforgalma*. Szakkönyv és atlasz. Cartographia, Bp., Bp., 42–45.
- Roisz E. (szerk.) (2003): *Cirfandli, szárma, Emmausz. Bor, gasztronómiai hagyományok Baranyában*. Baranya Megyei Kulturális és Idegenforgalmi Központ, Pécs, 155.
- Rohály G. – Mészáros G. – Nagymarosy A. (2004): *Terra Benedicta (Áldott föld)*. Akó Kiadó, Bp., 271.
- Schams, F. (1832): *Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfrage*. Pest, 1832. 134.
- Szabó G. – Aubert A. (2012): *A turizmus és a bormarketing kapcsolata a Pannon Bor régióban*. In: Kuráth Gabriella (szerk.): *Mandulavirágzás Tudományos Napok 2012*. 322 p. PTE Kiadó, 45–53.

- Szabó G. (2021): *A Villányi borvidék helyi termék minősítési és védjegyrendszerének kidolgozása*. Fejlesztési koncepció (kézirat). Megbízó: Villány-Siklói Borút Egyesület. 49.
- Szabó G. – Závodi B. (2019): *Borturizmus, -kultúra, -gasztronómia, -imázs a 25 éves Villányi-Siklói Borúton*. prezentáció X. Franc & Franc Fórum 2025. november 21. Villány
- Szabó G. – Závodi B. – Sass E. (2021): *A helyi termékek szerepe és lehetőségei a turizmusban*. In: Mókusné Pálfi Andrea – Nod Gabriella (szerk.): *Interregionális kutatási eredmények a turizmusban: örökségvédelem, intézményrendszer, helyi termékek (Hun-Au-Slo-Ukr) Pécs, Magyarország*. PTE TTK FFI Turizmus Tanszék, 91–110.
- Szabó G. (2001): *Idegenforgalom, borturizmus*. In: Cey-Bert R. Gy.: *Balaton borgeztonómia*. Paginárum Kiadó, Bp., 109–140.
- Szabó G. (2000a): *A Villány-Siklói Borút körzetének természeti adottságai, idegenforgalmi vonzástényezői*. In: Lovász Gy. – Szabó G. (szerk.): *Térfelújítás – regionális kutatások*. Tiszteletkötet Tóth József professzor úr 60. születésnapjára. PTE TTK Földrajzi Intézet, 271–279.
- Szabó, G. (2000b): *A Villány-Siklói Borút, mint tematikus út*. In: Puczkó L - Rátz T.: *Az attrakciótól az élményig : A látogatómenedzsment módszerei*. Geomédia, Bp., 104–121.
- W. Müller J. (2022): *„Előbb elhurcoltak, aztán meg kitelepítettek minket”*. Janus Pannoniusz Múzeum Évkönyve, Pécs, 183–194.
- Zinner T. (2004): *A magyarországi németek kitelepítése*. Magyar Hivatalos Közlönykiadó, Bp., 2004.

