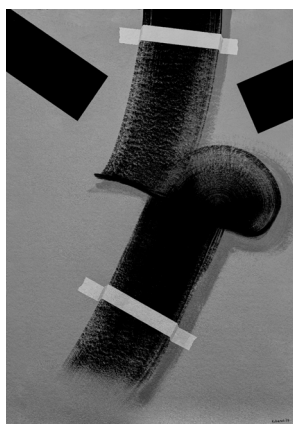


PAP PÉTER ISTVÁN

VÁLSÁGOK, KIHÍVÁSOK, ÚJRAKEZDÉSEK, LEHETŐSÉGEK

Az 1000 éves egri szőlőtermesztés és borkészítés főbb kereteiről és tendenciáiról

A Bükk-hegység délkeleti lábainál lévő völgyekben elterülő Egeri borvidék korunk Magyarországnak egyik legmeghatározóbbja. 2024-ben a bő 22 000 hektár összes termőterületéből nagyjából 5400 hektáron folyt szőlőtermelés, amelyről közel 300 000 mázsa szőlőt szüreteltek a 20 hegyközségre tagolt borvidéken.¹ Ezzel a mennyiséggel az egri, a 22 magyarországi borvidék közül a negyedik helyen áll, az abszolút első kunsági borvidéket követően egy nagyságrendi osztályban a balatonboglári és mátraaljai borvidékekkel. Eger kultúr-történeti szempontból is kiemelkedő, talán csak Tokaj-Hegyaljához mérhető bortermő területünk: Szent István óta püspöki székhely, a bikavér nevű vörösbor-házasítás hazája, az elmúlt két évszázadban a nemzetközi hírnév kapujáig is eljutó borvidék. Az egri bikavér a tokaji aszú után a legismertebb magyar bormárka, jelentős hazai hírnévvel, alkalmankénti exportsikerekkel. Az évjáratonként forgalomba kerülő kb. 80 000 hektoliter (10-11 millió palack) egri bikavér nagy része úgynevezett *classicus* osztályozású, közép kategóriás vörösbor, a magas minőségű *superior* és *grand superior* minősítéssel ellátott bikavérek aránya a *classicus* mellett elenyésző. Az egri termékpaletta évtizedek óta talán az egyik legsokszínűbb az ország-



Olyannyira jelentőssé vált a szőlő- és bortermelés a középkori Egerben, hogy hosszan tartó egyházon belüli viszály, vagyis az egri püspök és az egri káptalan konfliktusának forrásává is vált.

ban: meghatározó arányban szerepel rajta, fehér, rozé és vörös; fajtabor és házasítás; testes és könnyed; száraz és késői szüretelésű (fél-édes/édes). E sorok írásakor Eger és környékének szőlő- és bortermeleése strukturális problémákkal és identitásválsággal küzd. A borvidék története rendkívül sok egymással felelő tényezőt és szereplőt tartalmaz, sok megszakítottsággal, kevés folytonossággal, zárványszerű tradíciókkal. E mozaikos kép vázlatos bemutatására teszünk kísérletet e hasábokon.

Földrajz, geológia, klíma

■ Az Egri borvidék kapcsán a pontos behatárolás is problémás, hiszen az elmúlt évszázadokban nem mindig ugyanarra a területre terjedt ki – sőt a 19. század közepe előtt az efféle adminisztratív lehatárolás nem is volt szokásban. Eger észak–déli irányultságú völgyben fekvő városa és az azt nyugatról és keletről szegélyező szőlőhegyek (például: Hajdú-hegy, Sík-hegy, Nagy-Eged-hegy, Cigléd, Rác-hegy) képezték és képezik a borvidék központi magját. Ehhez a maghoz közvetlenül kapcsolódnak a környező falvak (például Ostoros, Egerszalók, Noszvaj, Demjén, Andornaktálya) általában szintén észak–déli irányú völgyben fekvő szőlőtermő területei. Ma a borvidék része az Egertől kb. 20 kilométerre fekvő debrői szőlőtermő körzet is. Bizonyos időszakokban (például a püspökség 18–19. századi nagy korszakában, vagy a szovjet típusú rendszer évei alatt) egy-egy pinceközponton keresztül Eger integrálta szinte egész Északkelet-Magyarország szőlő- és bortermeleését.

Az átlagosan 200-300 méter tengerszint feletti magasságú egri szőlőhegyek és a völgyek alapkőzete főleg a miocén kori riolittufa.² E vulkanikus kőzet robbanásos vulkánkitörések során keletkezett: a forró vulkáni hamu és törmelék a felszínre került és lerakódott, majd közöttük cementálódott. A világos, porózus-lyukacsos szerkezetű anyag kitűnő vízmegkötő képességgel rendelkezik, emellett jól alakítható, így a szőlőtermesztés alapkőzeteként és a pinceválás szempontjából is kitűnő. A borvidék ikonikus termőhelye, az 537 méteres tengerszint feletti magasságával Magyarország legmagasabban fekvő szőlőtermő területének számító Nagy-Eged Hegy – borvidéki összevetésben egyedi módon – mészköves alapkőzettel rendelkezik. Ezen túl változatos talajok formálódtak: jégkorszaki porhullás következtében kialakult löszös területek találhatóak a völgyekben és a szoknyákon, riolittufa bomlása által is befolyásolt, kötött, agyagos, vörösesbarna nyiroktalajok pedig a dombok középső és felső részén.

A borvidék éghajlata száraz kontinentális, amely az elmúlt évek időjárási változásai alapján további szélsőségek irányába fejlődött, fokozva az amúgy is egyenetlen csapadékeloszlást. Eger, a maga 47° 80' szélességi köri elhelyezkedésével az északi féltekén zajló szőlőtermesztés legészakibb (50 és 47° közti) sávjába, ám annak a délebbi részéhez tartozik, hasonlóan a nagyobb európai borvidékek közül például Wachauhoz, Elzászhoz vagy a Loire-völgyéhez. Ez a mediterrán világhoz képest vi-

szonylag későbbi rügyfakadást, rövidebb vegetációs időszakot jelent, amelyhez az évszázadok alatt alapvetően kétféle módon próbált alkalmazkodni az Egri borvidék. Az egyik, hogy elsősorban a hegyek benapozottabb, déli fekvésű részén alakultak ki stabilan szőlőtermő területek. Ugyanakkor jellemzőnek (bár nem kizárólagosnak) mondható, hogy több évszázados viszonylatban is gyakoriak a későbbre, október második felére, de nem ritkán novemberre tolódó szüretetek is.

A korai középkortól a török invázióig

■ A folyamatos szőlőtermelés és borkészítés egri gyökereinek tárgyalását a 10–11. századtól érdemes kezdeni.³ 1004-ben I. (Szent) István a legelső tíz között alapított a városban püspökséget, amelynek területe szinte egész Északkelet-Magyarországra és az Alföld északi részére is kiterjedt. A ma is álló egri vár területén székelő középkori püspökség valószínűleg már megalapításától kezdve alakított ki dézsmapincé(ke)t a központjában, ahol a természetben (többek közt borban) fizetett egyházi tizedet (dézsmát) tudta tárolni.⁴ A szőlőkultúra kibontakozását segítették a környéken megtelepedő, javarészt olasz, francia és délnémet területekről érkező szerzetesek is, akik a környező völgyekben számos monostort alapítottak.

A valószínűleg már a kora középkorban is virágzó szőlő- és borkultúra az 1241–42-es tatárjárást követő újjáépítéssel kapott ismét lendületet. Ugyanis „vallón” – pontosabb elnevezéssel: *latinus*, vagyis francia és olasz ajkú – telepések (illetve szerzetesek újabb csoportjai) érkeztek Északkelet-Magyarországra. Ekkortól terjedt el például számos, akkor újabbnak számító szőlőművelési mód, újabb szőlőfajták, illetve az agyagedények mellett ekkor jelentek meg a hordók a kész bor tárolására.⁵ Ebben az időszakban a fehér szőlők dominálták a borvidéket, bár a középkorban és a kora újkorban (de még az újkor nagy részében is) a legtöbb paraszti birtokon az egy szüreti időpontból, vegyes szedésből származó pirosas, rózsaszínes borok voltak a jellemzőek. Mai fogalmaink szerinti tiszta vörösbor nem vagy egészen minimális mértékben volt jelen középkori borvidéken.⁶

Olyannyira jelentőssé vált a szőlő- és bortermelés a középkori Egerben, hogy hosszan tartó egyházon belüli viszály, vagyis az egri püspök és az egri káptalan konfliktusának forrásává is vált. A püspök nemcsak a dézsma beszedésére feljogosító egyházi fennhatóságot gyakorolta város és környéke felett, hanem a kilenced beszedésére alapot adó földesúri fennhatóságot is. (Emellett kiterjedt, saját kezelésű majorsági/allodiális földekkel is rendelkezett.) A dézsmabevételék azonban a 13. században az egri káptalanhoz kerültek, s ezt követően az egri püspökök többször jártak közben a királyi udvarban, hogy ezt a maguk számára visszaszerezzék. Évszázados vitákat követően, az 15. század végére fele-fele arányban osztotta el a rendelkezési jogot a király a két egyházi méltóság között.⁷

Mire e viták rendeződtek, Eger az Oszmán Birodalom északnyugati határvidékévé vált, s a török háborúk frontvonalába került. A végvári vé-

dekezés költségeinek biztosítása érdekében I. (Habsburg) Ferdinánd a dézsma beszédésének jogát az 1540-es évektől átadta az egri várkapitánynak. Ekkorra már egyértelműen szőlőmonokultúra volt a jellemző: az 1549-es dézsmajegyzék szerint az egri és Eger környéki földművelők 86 százaléka kizárólag szőlőműveléssel foglalkozott, azok aránya pedig, akik szőlővel egyáltalán nem foglalkoztak, csak 5 százalék volt.⁸ A dézsmabevételek átirányítása több évtizedre – benne az 1552-es sikeres védekezéssel – képes volt biztosítani az egri vár védelméhez szükséges hátteret.⁹ 1595-ben például 3400 hektoliter dézsmabor érkezett az egri várkapitánysághoz, amelynek szinte teljes egésze fehér vagy vegyes szüretelésű volt, és amelynek egynegyede az egri völgy településeiről származott.¹⁰ Ez igen fejlett, jó hozamokkal dolgozó szőlőtermesztést feltételez. 1596-ban azonban Eger vára elesett, ezzel város és környéke közel száz évre az Oszmán Birodalom részévé vált.

A török kortól a filoxéravészig

■ Eger fronthelyzete 1596 után sem változott, így nem is maga a „hódolt-sági” elhelyezkedés, hanem inkább az intenzív, háborús szakaszok és az ezeket követő rekonstrukciók jelentettek komoly kihívásokat. A borkultúra szempontjából önmagában a török jelenlétnek sajátos módon nem volt érdemi hatása, a szőlőtermesztés és borkészítés továbbra is folyhatott – bár a szőlő-monokultúra némileg visszaszorult –, az alföldi települések továbbra is fontos felvevőpiacai voltak az egri bornak, és az oszmán államszervezet sem kívánt lemondani a borból származó adókról, járulékokról. Olyannyira zavartalan volt a borágazat az 1600-as évek békés periódusaiban, hogy ekkoriban ment végbe az Egri borvidéket bizonyos értelemben máig meghatározó folyamat: a balkáni délszláv népesség betelepülése. A „rácoknak” nevezett, ortodox vallású szerb közösségek első tagjai – mint akik immár egy birodalomhoz tartozóak voltak az észak-magyarországi várossal – az 1600-as évek első harmadában érkeztek Egerbe, s bevándorlásuk folyamatos volt a 17. században.¹¹ Nekik köszönhetően terjedt el és vált hamarosan szinte egyeduralmúvá az egri határban a balkáni (feltehetően albán) származású kékszőlő-fajta, a kadarka – és lett Eger máig hatóan részben kék szőlős-vörösboros borvidék. Ebben az időszakban járt Egerben az úti beszámolóíró híres Evlija Cselebi, aki érett mediterrán ízekhez szokott emberként ekkor még „savanykás”-ként jellemezte az egri vörösbort.¹²

1687 legvégén sikerült kiűzni a törököt – de a rácok és a kadarka maradtak. A következő évben pedig – megszakítva a több évszázados püspöktől való földesúri függést – I. Lipót szabad királyi várossá nyilvánította Egeret.¹³ A város gyorsan elkezdett revitalizálódni: szőlőket telepítettek a környékbeli elpusztult falvak helyére, a városi határhasználat egyre kiterjedtebbé vált – megint csak útban a szőlő-monokultúra felé. A török időkben Kassára menekített püspöki székhelyet Egerbe visszaköltöztető

Fenesty György püspök eredményes küzdelmet folytatott annak érdekében, hogy egyrészt visszaszerezze város és környéke dézsmabevételei felett 1540-es években elvesztett rendelkezési jogot, másrészt pedig azért, hogy visszahelyezze földesúri joghatósága alá a várost. Előbbi már 1689-ben, utóbbi 1695-ben teljesedett be. Ez utóbbi évben megkötött úgynevezett Fenesty-egyezmény szerint Eger városa és annak magisztrátusa mentesült az állami adók alól, cserébe a király jóváhagyásával visszahelyezte magát a püspök és a káptalan földesúri függésébe. A következő százötven évre ezzel a püspökség – 1804-től érsekség – hiperdomináns helyzetbe került az egri határban: újra az övé – illetve felerészben a káptalané – volt a dézsmabevétel és a földesúri kilenced, a legjobb szőlőterületeket pedig saját kezelésben, allódiumpént birtokolta. A kisszámú egri polgárcsaládok és különösen az egyszerű földművesek földbirtoklási lehetőségei ezzel beszűkültek, saját művelésű területeik bővítésére az egyháztól való bérlés adott érdemi lehetőséget. Időközben újabb és újabb, sokfelől érkező lakossággal, kézművesekkel, birtokos parasztsággal népesült be a külváros – vagyis a különböző, belvárost körülfogó „hóstyák”. (A név a német Hochstadtra utal.) Az itteni lakosság a püspökség ösztönzésére és támogatásával folyamatosan telepítette a szőlőket.¹⁴ Az egri völgy szőlőterülete 1724-ben 1166 kat. hold, 1789-ben pedig már 3993 kat. hold volt, mely a földesúri joghatóságot tekintve nagyjából fele-fele arányban oszlott el a püspök és a káptalan között.¹⁵

E mögött a hatalmas növekmény mögött elsősorban a Barkóczy Ferenc, de főleg Eszterházy Károly püspökök által kialakított, a feudális járulékokra alapozott bortermelési és -értékesítési modell állt.¹⁶ Az egri püspökség a 18. század második felében 10 vármegyéből, több, mint 1000 településről szedte a dézsmát, melynek nagy részét nem pénzben, hanem természetben, vagyis borban hajtotta be.¹⁷ Az adott évjárat lehetőségeihez képest ez évi 5000-14000 akó, vagyis 2700-7500 hektoliter bortermést jelentett – ennek nagy része, 20-40 százaléka az egri völgyből származott –, amelynek begyűjtését a püspökség kulcsárjai és vincellerei felügyelték, és amelyet a folyamatosan bővülő dézsmapincékben kezeltek egyneművé.¹⁸ A modell pénzügyi eredményessége két pilléren alapult: egyrészt a 18. században megélénkülő, a Habsburg Monarchián belüli, sőt azon is túlnyúló, borra szomjazó piacokon (felvidéki és alföldi területek, Szilézia, Dél-Lengyelország, az Orosz Birodalom nyugati tartományai), valamint a püspökség exkluzív „kocsmáltatási” jogán. Utóbbi esetben a polgárok és az egyszerű földművesek csak bizonyos, időkorlátozott italkimérési joggal rendelkeztek, ám az egyházmegye egész évessel, melyet ki is használt, és a 18. század utolsó harmadában csak Egerben 26 helyen folytatott italkimérést. Az innen jövő összeg évi kb. 30 000 forintot tett ki, amely a püspöki uradalom teljes bevételeinek egynegyedét jelentette. A modell elsősorban a dézsmaborra épült, kisebb részben a kilencedre. Az ezekből származó egyszerűbb borokat általában a szüretet követő egy évben törekedtek értékesíteni, ezzel is tovább javítva a meg-

térülést. (E nagy bevétel jelentősen hozzájárult Eszterházy építkezéseihez is, s ezzel Eger mai városképének kialakulásához is.) Nagyon kis mennyiségben és saját fogyasztásra kerültek borok a pincékbe püspökség saját művelésű allódiiumairól: a Sík-hegyről és a Nagy-Eged-hegyről.¹⁹

A borvidék szervezeti rendjét („hegyrendészetét”) is a püspökség dominálta, kiegészítve a városi magisztrátus idevonatkozó tevékenységével. A 18. században és a 19. század elején általában 3 püspöki hegybíró volt szolgálatban, akik évi 2 teljes határszemlét tartottak, és a püspök-földesúr joghatósága alá tartozó területen (vagyis majdnem a teljes egri határban) övék volt a dűlőkímérés joga, az új telepítések engedélyezését pedig a város bírójával együtt kellett engedélyezniük.²⁰ A legkorábbi lehetséges szüreti időpont kijelölésének joga a püspökség gazdatisztjét illette (ez nem eshetett Szent Mihály napjánál, vagyis szeptember 29-nél hamarabbra), s nem voltak ritka a november elejére kitolódott szüret sem. 1748-ban Barkóczy, 1772-ben pedig Eszterházy adott ki szőlőművelési- és hegyrendészeti statútumot, melyek szerint tilos volt a méhek tartása vagy a legeltetés a szőlőben, az elhanyagolt szőlőkért pedig művelőjét felelősségre vonták: kezdetben pénzbírság, majd botütés, végül földelkobzás lehetett a büntetése.²¹ Szigorúan szabályozták a munkaidőt és a bérmunka egyéb kérdéseit is.

A 18. század közepén többször is minőségi osztályokba sorolták a szőlőtermő dűlőket, amelyhez nemcsak az onnan származó bor minőségét vették alapul, hanem a művelés gazdaságosságát is. 1760-ban a közel 3000 kat. hold egri szőlőterületből 942 volt első osztályú (benne az Egeddel, a Sík-heggyel, a Cigléddelel és még más dűlőkkel), 758 másodosztályú és 639 harmadosztályú. Egy 1789-es, 6 kategóriás osztályozás szerint már csak 303 kat. hold volt első osztályú (az Eged és a Sík-hegy), 1737 pedig másodosztályú. A dűlőklasszifikáció átalakulásának egyik legfontosabb oka az volt, hogy Eszterházy és birtokkormányzata erős ösztönzésére rendkívüli mértékben növekedett az egri szőlőterület. Ez magával hozta azt is, hogy a laposabb, nem feltétlen jó fekvésű, de a vastagabb termőréteg miatt nagyobb mennyiséget biztosító dűlőkben is megindult a szőlőtermesztés, viszont az ezekből származó bor alacsony minőségű volt. A dézsmaterhek jobb kigazdálkodásának reményében az egyszerű földművesek, jobbágyok éltek a lehetőséggel, és az Eger környéki falvak határaiban szőlőnek kijelölt, alacsonyabb minőségű, de nagyobb hozamot ígérő dűlőkben kezdtek el termelni, míg a magasabb osztályú Egerhez közeli dűlőkben egyre inkább csak a városi polgárság és az egyház saját művelésű birtokai maradtak meg.²² A városi magisztrátus részéről szót is emeltek a mértéktelen telepítések ellen a káptalannál. A szőlőterület növekedése végül az 1790-es években állt meg, az összterület nagysága 3500 kat. hold környékén stabilizálódott.

A szőlők nagy része ekkor már kadarkából, annak is a helyben kialakult mutációiból, a *lúdtalpúból* és a *kereklevelűből* állt, bár a gyakori tőkpusztulások és -pótlások okán a vegyes telepítések aránya az idő elő-

rehaladtával folyamatosan növekedett. Az egri szőlők, mint a korban szokás volt, tőkés/bokros művelésűek voltak. A dűlőkben egyáltalán nem voltak pincék, a feldolgozást háznál végezték: puttonyba szüreteltek, majd a lovas kocsikon lévő kádakba hordták a szőlőt. A metszés általában késő télre, kora tavaszra tolódott, évente háromszor (május, július, augusztus) kapáltak. Az egész fürtös, taposott feldolgozás helyett a rácoknak köszönhetően széles körben elterjedt a bogyzás, zúzás és a hosszas, több hétig héjjal együtt, nyílt kádon való erjesztés. Mindezek alapján ekkoriban sok egri pincében sikerült kései szüretelésű, koncentrált, természetes cukortartalmú, magas alkoholú, „likőrös” kadarkát készíteni, nem egyszer akár aszút is. Az egri kadarka – néhány korabeli leírásban beszédes néven: *egri fekete* – jól szállítható, regionálisan is kiemelkedő, stabil és közkedvelt bor volt, az akkori magyar borágazat egyik legsikeresebb és legnépszerűbb terméke. 1750-ben egy Bombardius nevű utazó Eger kapcsán elsőként szólt annak vörösboráról, mely szerinte az egészségre is hasznos. Egy Robert Townson nevű angol utazó és természettudós 1793-as egri látogatása kapcsán így írt: „Az egri bor teljes joggal örvendő nagy hírnek. Igazán jó, hasonlatos a burgundihoz, talán valamivel gyengébb.”²³ Sok utazó ugyanakkor azt is megjegyezte, hogy a legtöbb kocsmában savanyú „abajdos”-t, vagy „lőré”-t kapni csak. A korabeli Magyarországról átfogó leírást készítő Fényes Elek 1847-ben így jellemzi a helyzetet: „Az egri veres bor mind kellemes ízére mind tartósságára nézve a budaival vetekszik.”²⁴ Borászati szempontból is igen tanulságos – a bikavér későbbi kialakulására is reflektáló – leírást olvashatunk a kereklevelűről és a lúdtalpúról egy 1844-es szőlőfajtajegyzékben: „Ez is egri, fürtje ‘s szeme jó nagy, jókor érik, jól termő. Ez és az előbbeni [a lúdtalpú] igen édes szőlő, melly aszút is ad Egerben, és ha kedvező az időjárás, húsvéig is eláll [szőlőként], ‘s utoljára magától is úgy megtöpped, hogy boltbeli mazsola gyanánt lehet használni. Egerben csak e’ két szőlőfaj termi a legjobb veres bort, melly jó esztendőben igen szeszes és édes, de édességét 20 esztendő múlva el szokta veszteni, ‘s akkor a fűszeres illata nekeddik; fiatal korában, még 2-3 esztendeig édeses, a’ vizet nem szívleli, hanem 5-6 esztendőkorában, midőn már megért, vízzel igen kellemetes, sőt nagy ereje miatt víz nélkül nem is igen iható.”²⁵

A 19. század közepére a 10–15 000 fős Eger stabil régiós piacközponttá fejlődött, s bár külpiacai közül néhányat (főleg a felosztás sorsára jutó Lengyelországot vagy a poroszokhoz került Sziléziát) részben vagy egészben elvesztett, regionális vonzereje megmaradt, az érsekség koordinálásában és a szőlőművelő polgárcsaládok minőségileg egyre fejlettebb bortermelésének köszönhetően a szőlő továbbra is a legfőbb bevételi forrás volt.²⁶ A megelégnélküli belső piacokat jól mutatják a korabeli, egyre jobban megszoruló vendéglői borlapok, ahol a tokaji aszú és a budai vörös mellett az egri vörös (kadarka) is állandó szereplő volt.

Az 1848-as forradalom, és az azt követő jobbágyfelszabadítás (kötelező örökváltság) sajátos helyzetbe hozta Egert. A Batthyány-kormány, te-

kintettel az egyház jövedelmeinek biztosítására, nem törölte el a szőlő után fizetendő dézsmát. Gondot okozott a Fenessy-egyezmény értelmezése is: az egeri határ, mint allodiális terület után az érsek szerint a városnak kártérítési kötelezettsége keletkezett, míg a város szerint a szőlőterületek úrbéri jellegűek, így a kötelező és kártalanítás nélküli örökváltság hatálya alá estek.²⁷ A városnak végül nagy összegű, 50 000 ezüstforintnyi váltságdíjat kellett fizetnie (nagy részt banki kölcsönből) az 1854-ben megkötött örökváltsági szerződés alapján, a határában lévő szőlőterületek kétharmada után.²⁸ (Egyharmad rész maradt egyházi tulajdonban.) A szerződés 850 évnyi földesúri függést számolt fel. A 19. század második felének gabonatermelésre, vasútfejlesztésre alapozó lendületéből aztán Eger – különösen Miskolccal, Debrecennel, Nagyváradal összevetésben – kimaradt, kereskedelmileg és gazdaságilag stagnált, vagy csak enyhén fejlődött, lakosság száma a század közepétől a századfordulóig alig növekedett. Megindulhatott azonban az addig az érsekség által korlátozott betelepülés, így más ipari és kereskedelmi tevékenységből meg gazdagodott német és zsidó polgárcsaládok – Grőberek, Kánitzok, Braunok, Heimlerek, Bucherek – lettek az egeri szőlőterületek fő felvásárlói és az egeri (vörös)borkészítés fejlesztői. A borvidék lassanként bővülő területének nagy részén azonban továbbra is kis és középparaszti gazdaságok működtek, ahol leginkább kadarka által dominált, de sillerszerű és/vagy vegyes szüretelésű borok készültek.

A 19. század második fele egyértelműen a bikavér nagy korszaka Egerben. Az egeri bikavér egy, a helyi kadarkaváltozatok alapján kifejlődött, lassú és organikus módon kialakult márka, mely nem köthető biztosan egy ponthoz.²⁹ Az 1552-es várostromhoz kapcsolódó legendák egyértelműen hamisak, valójában az 1830-as, 1840-es években kezdtek el több borvidéken, egymástól függetlenül is alkalmazni a bikavér szót a jobb évjáratokban készített – a korban a minőség csalhatatlan jeleként kezelt –, mélysötét színű, koncentrált borokra az átlagosabb években készített világos, pirosas boroktól való megkülönböztetés miatt. Így volt például gyöngyösi, ecsegi (!), ménesi bikavér is. Az Egeri borvidék nagyobb kapacitásai okán, valószínűleg a mennyiségi fölény miatt, aztán egyre inkább Egerhez kezdtek kötni ezt a márkát, amely – a fenti fajtajegyzékből származó jellemzés alapján – a kereklevelűből és a lúdtalpúból készítve valóban nagyon egyedi és különleges bor lehetett. A század végére aztán a márkát tudatosan fejlesztő polgárcsaládoknak köszönhetően megjelent a kékoportó (portugieser), a nagyburgundi (gamay noir) és a medoc noir (menoire), amely fajtaikat kisebb arányban a kadarka mellé keverve gyakrabban tudtak jó bikavért készíteni, kiküszöbölve a kadarka termésbiztonság terén mutatkozó hibáit. Gyakori, és nem *teljesen* téves nézet, hogy a medoc noirt Egerbe behozó Grőber Jenőhöz kötik az egeri bikavért. Ez ebben formában nem teljesen igaz, de az biztos, hogy Grőber volt a márka „apostola”, aki sokat tett annak minőségi fejlesztéséért és kereskedelmi pozícióinak javításáért.

Az egri bikavér mint saját jogon létező, jól megkülönböztethető, vendéglői borlapokon és borkiállításokon folyamatosan szereplő márka az 1896-os milleneumi kiállítástól volt jelen, de értelemszerűen az adott tételek évjáratái ennél régebbiek voltak – egészen a kiemelkedőnek mondott 1868-as évjáratig visszamenőleg. Valószínűsíthető, hogy az 1870-es, 1880-as években a pincékben fekvő, osztályon felüli minőségű kadarkákat a forgalomba hozáskor már *bikavér* márkanevvel látták el. A lassú és organikus fejlődését egy szőlőgyökértetű és az általa okozott filoxérajárvány törte meg, amely 1886-ban érte el Egert.³⁰ 1895-re a 6467 kat. hold szőlőből 6104 kipusztult, s csak néhány leleményes ötlet és védekezési kísérlet révén sikerült legalább némi szaporítóanyagralót megmenti a régi egri szőlőkből.

A filoxéra utáni rekonstrukciótól napjainkig

■ A járvány pusztító kártételeinek kijavítása vagy legalábbis enyhítése évtizedeket vett igénybe, és hosszan meghatározta a borvidék helyzetét. A filoxéra utáni helyreállítás fő keresztmetszete a szaporítóanyag volt: a nagyüzemi oltványkészítés még nem alakult ki, a szőlővesszők távolsági kereskedelme mérsékelt volt – akármilyen oltványt sikerült szereznie tehát egy szőlősgazdának, azt eltelepítette, hogy minél hamarabb teremjen, és csökkenjen az így is hatalmas kára. Mindenekelőtt azonban a filoxérra rezisztens amerikai vadszőlők (ún. direkttermők) behozatalára volt szükség, hiszen csak ezeket eltelepítve, és ezekbe a helyi nemes szőlőket beoltva lehetett újrakezdeni a szőlőtermelést. 1898-ban vincellériskola is alakult Egerben, amelynek egyik közvetlen kiváltó oka a rekonstrukciós munkákhoz szükséges, formalizált, tudományos alapú kertészeti ismeretek alacsony szintje volt. Ezzel együtt a szőlőtermesztés és borkészítés járvány utáni újjáépülése – benne számos világméretű és országos katalizmával – az 1930-as évekig is eltartott.

A borvidék regenerálása a fajtakör átalakulását is magával hozta. Sokan, nem foglalatostkodva az átoltással a direkttermőkből közvetlenül szűrtek bort, újra nagy tömegben megjelentek a fehér szőlők (olaszrizling, furmint), a csemegezőlők, a nagyburgundi név alatt pedig – „leváltva” a gamay noirt – kezdett elterjedni az osztrák területekről egyszerűbben beszerezhető kékszőlő-fajta, a kékfrankos. A századfordulóra az egri bikavér igazi ritkasággá vált, s csak néhány nagyon gondosan védekező, fejlett kertészeti ismeretek birtokában lévő gazda tudott készíteni, ők is eltolódó fajtaarányokkal – örvendetes volt, ha egyáltalán valaki tiszta vörösbort tudott készíteni, és nem csak vegyes szüretre futotta. 1935-re az egri völgy szőlőterülete újra a 3000 kat. holdas nagyságrendre állt be, ennek azonban csak 10%-a volt fajtatiszta ültetés, s ebből csak 22 kat. hold volt fajtatiszta kadarka – amely persze még mindig dominálta a vegyesen ültetett szőlőtáblákat, de borvidéki szintű összaránya már valószínűsíthetően csak relatív többséget jelentett.³¹

A két világháború közötti időszak legfontosabb trendje mindezeknek megfelelően a folyamatos bikavér- és vörösborhiány és az ezt megoldani akaró próbálkozások voltak, melyekben az egyház és a módosabb polgárcsaládok jártak élen. Az érsekség egy 1920-as években újonnan telepített, bő 20 kat. holdas dűlőjében, minden bizonnyal a bikavérkészítést és annak régi receptúráját szem előtt tartva a 24 parcellából 18-ba kadarkát, 2-be medoc noirt, 1-be nagyburgundit ültetett.³² Néhány termelőnél megjelent a francia cabernet franc szőlőfajta is. Erre az időszakra esett Gróber Jenő működésének második szakasza is, aki ekkorra már 75 kat. holdas, a bikavérkészítésre optimalizált szőlőbirtokkal rendelkezett. Gróber az általa jegyzett szacikkek hosszú sora, valamint az egi szőlősgazdáknak szervezett külföldi tanulmányutak mellett mintaadó gazdálkodással is igyekezett előmozdítani a bikavér kérdését: a szőlőfajtákat tudatosan külön-külön, fajtatisztán ültette, s csak a kész borokat házasította a pincében. Mindent összevetve azonban még az 1930-as években is nagyságrendileg csak 5% volt a borvidéken a vörösborok aránya, a sillereké 25%, míg a fehéreké 70%.³³

A bikavér és az egi vörösbor iránti belföldi és külföldi kereslet azonban nem csökkent, sőt egyre gyakrabban érkeztek a városba európai, és tengerentúli üzletemberek, akik a kóstolásokat követően vásároltak is volna nagyobb tételben – de nem volt igazán miből. A 20-as évekre ez értelemszerűen magával hozta a borhamisítások felfutását, melyek keretében tömény szesszel, párlatokkal, Dalmáciából behozott mélyszínű vörösborokkal „csináltak” egi bikavért. A helyzet kezelésére adminisztratív lépések születtek: 1924-ben és 1929-ben is született egy-egy országos szintű bortörvény, melyek a földművelésügyi miniszter engedélyéhez kötötten létrehozták a zárjegyes típusbor kategóriáját.³⁴ A tételes felsorolásban meghatározott tizenöt típusbor (benne a tokaji aszú, a tokaji szamorodni, a badacsonyi kéknyelű, a soproni veltelini, a szekszárdi és villányi kadarka) közül kettő is Egeré volt: külön az egi kadarka és külön az egi bikavér. 1936-ban az agrárminiszter rendeleti úton különálló, zárt borvidékké nyilvánította Egert, amelynek kiterjedése nagyjából megegyezett a maiéval – kivéve az ekkor még Gyöngyös-visontai borvidékhez tartozó debrői körzetet. Létrejött az egi borvidéki zárjegy, a szigorúbb földrajzi eredetvédelem, kötelező lett a szőlőszármazási bizonyítvány, szabályozták a címkén feltüntethető és feltüntetendő információkat, a használható borosüvegek típusait. Jól jelzi azonban a filoxéra utáni rekonstrukció lassúságát, hogy még ez a szigorú, minuciózus miniszteri rendelet is engedélyezte a direkttermőkből készült borok forgalomba hozását, sőt 10% erejéig a bikavérben való felhasználásukat is.

A második világháború, az 1930-as, 40-es évek jogfosztó intézkedései és a vészkorszak jelentős hatást gyakorolt az egi szőlőtermesztésre. A jelentős innovációs hozzáadott értékkel és jól működő üzleti hálózatokkal rendelkező magyar zsidó polgárcsaládok magyar állam által koordinált kisemmizése, megsemmisítése, a túlélők nagy részének Egertől való vég-

leges eltávolodása pótolhatatlan veszteséget okozott. Bár néhányan e polgárok közül megpróbálták strómanokon keresztül megmenteni a későbbi időkre javaikat, az 1945 utáni szovjetizáció mindezen kísérleteket zárójelbe tette. 1945-ben ugyanis megvalósult a földreform, és közel 2700 kat. hold szőlőterületet osztottak ki a földművesek között, létrehozva több mint 3000 törpebirtokot. A maradék területen a szőlőtermés koordinálására, valamint az egységes borkezelés szavatolására létrejött az Eger-Gyöngyösvideki Borforgalmi Vállalat – a később sokféle nevet magára öltő „borkombinát”/„Egervin”.³⁵ Ennek vezetője a magyarországi szovjet típusú rendszer szinte teljes időszakában, 1948-tól 1991-ig Dancz Pál lett, aki már 1945-től kezdve kitűnő kapcsolatokat ápolt a helyi kommunista párttal, valamint a gazdaságirányítás és a belügy helyi és országos vezetőivel is.³⁶ Az évtizedek alatt Eger és a borvidék kulcsszereplője lett – szőlész és borász szakemberek patrónusa, a városi vízilabdasporthoz mecénása, világotudó menedzser. A borforgalmi vállalat központjának érseki palotába való költözése után a helyi népnyelv gyakran nevezte őt „vörös érseknek” is. S a szőlőművelés és a borkészítés szempontjából a gúnynev talán nem is volt egészen alaptalan: az Eszterházy-féle 18. századi nagy püspöki bortermelési szisztéma után újra egy – helyileg is ugyanoda eső – központból koordinálták az Egri borvidéket.

1948 és 1950 között aztán öt termelőszövetkezet is alakult a borvidéken, ám ekkor még az új szőlőbirtokosok túlnyomó többsége nem lépett be, és egyénileg termelte a szőlőt az állami vállalat részére. (Az egyénileg dolgozók és a tézesek is csak rendkívül korlátozott mértékben hozhattak forgalomba palackos bort egészen 1989-ig.) 1948-ban megalakult az Egri Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet is, amelynek élén 1986-ig a jeles szőlőnemesítő, Csizmazia Darab József állt. A kutatóintézet még az 50-es években nekilátott egy „bikavérprogramnak”: egy 30 holdas oltványszaporító telepen és egy 110 holdas mintagazdaságban a kékfrankos, a cabernet franc, a medoc noir és (legnagyobb részben) a kadarka helyben jó eredményeket mutató változatait kezdték el szaporítani, belőlük telepíthető oltványokat létrehozni, művelésmódjaikat optimalizálni. Csizmaziáék ekkor még a kadarka relatív többségi arányának megtartásával, a háború előtti receptúrát figyelembe véve próbálták megoldani a vörösborhiányt és a bikavérkérdést. A '30-as évektől fokozatosan romló állapotú szőlők, a vegyes telepítések magas aránya, a háborús hiánygazdaság és a háború utáni újjáépítés következményei, valamint az 1950-es évek eleji erőltetett iparosításból fakadó, agráriumot sújtó, állami szintű tőkekivonás azonban csak nagyon-nagyon lassú és apró előrelépéseket tettek lehetővé, melyek rövid távon nem voltak képesek megoldani az egri vörösbor mennyiségi és minőségi kérdéseit. 1958-ban az ekkor 5912 kat. hold területű borvidék szőlőterületének 18,2 %-a volt 4 évesnél fiatalabb, 14,8 %-a 5 és 25 év közötti, 67%-a (!) pedig 25 évnél idősebb.³⁷

A 60-as évektől az Egri borvidéken a kadarka elterjedéséhez vagy a filoxéra pusztításához mérhető jelentőségű átalakulás zajlott. A tömegese-

dő fogyasztás, az Eger különösképpen érintő tömegturizmus és a kádári életszínvonal-politika jegyében a Dancz vezette állami vállalat elindult az agráripari üzemmé fejlődés útján, és jelentős állami dotációval megtámogatva „ritmust váltott”. Alapozva az ottani, egykori Gróber- és Heimler-féle pincerendszerekre az Árnyékszala utcában létrehozta egy hatalmas, beton- és acéltartályokat tartalmazó borközpontot, integrátóri-szőlőfelvásárlói tevékenységüket kiterjesztették szinte egész Északkelet-Magyarországra, és megindult a dűlők újratelepítése kék szőlővel – de már nem kadarkával. 1959 és 1961 között újraalakultak a termelőszövetkezetek, s az időnként erőszakba, megfélemlítésbe is hajló szervezési kampányt követően immár szinte az összes magántermelő részvételével. A négy helyi, az egri határon is túlnyúló szövetkezetek összterülete nagyjából 4300 hold volt, és nagyon szoros együttműködés alakult ki köztük mint bor- és szőlőalapanyag-előállítók, és az állami vállalat, mint felvásárló között. Részből a munkaerőhiány kényszerében elindult a szőlőművelés gépesítése, és az ennek megfelelő, nagyobb sorközökkel bíró művelésmódok kialakítása. Az állami vállalat a 60-as évek végétől a sokak által jól ismert Egervin név alatt elkezdett felépíteni jól csengő, de sokszor a valódi beltartalom és a név közti összefüggéssel csak kevésbé rendelkező bormárkákat, több minőségi osztályba sorolva (Durbints Sógör, Hevesi Zöldszilváni, Egerszóláti Olaszrizling, Debrői Hárslevelű, Egri Leányka, édesített Medoc és persze az Egri Bikavér).³⁸ 1968-ban az állami vállalat már több mint 20 különféle tételt palackozott, s a palackos borértékesítés tekintetében szinte kizárólagosan reprezentálta a borvidéket. A téeszek az állami vállalatnak beszállított szőlőn és boron túl nagyrészt a kocsmákban értékesített, leginkább fehér folyóborral vették ki a részüket a korabeli borforgalmazásból. 1968 és 1973 között 1300 hektár új szőlőt telepítettek, amelyben már nem volt kadarka.

Mindezeket az 1972-től kibontakozó, újabb jelentős mértékű állami dotációval megtámogatott nagy Bikavér-program tetőzte be. A Egri Csillagok néven összeolvadó egri téeszek, valamint az ostorosi és az andornaktályai szövetkezetek az immár hivatalosan is élelmiszeripari kombináttá (Eger-Mátravidéki Borgazdasági Kombinát) „előléptetett” állami üzemmel közösen 1973 és 1980 között összesen 1700 hektár szőlőt telepítettek vagy újítottak fel – s ezek szinte teljes egésze bikavér készítésére szánt kék szőlő volt. A termésbiztonságot és a nagyüzemi kritériumokat szem előtt tartva a domináns szőlőfajták a kékfrankos, a kékoportó, valamint a zweigelt voltak, illetve ezek hiányosságaival szembeállítva a későbbi években megjelent két magyar nemesítésű, színanyagban gazdag festőszőlő, a turán és a bíborkadarka is. A kombinát egy óránként 15 tonna kék szőlő feldolgozására alkalmas, hőkezelést alkalmazó gépsort vásárolt, és a meglévők mellé további 200 ezer hektoliteres (!) beton bortartályokat épített az Árnyékszala utcában.

A mennyiségi túlfeszítettség, a hatékonyan művelhető, ám koncentrált vörösbor előállítására kevésbé alkalmas szőlőfajták miatt az egri bika-

vér a 70-es évek második felére egy (sokak számára túlzottan is) fanyar, éretlen ízeget hordozó tömegtermékké vált (melyet gyakran édesítettek vagy avináltak is), amely azonban a maga többmilliónyi palackos mennyiségével mélyen beleivódott a szocialista fogyasztói kultúrába. A kombinát persze nagyon kis mennyiségben készített koncentrált és érlelt borkülönlegességeket is – a kiváltságosok és az exportpiacok részére. Az 1980-as évtized már a túltermelési válság apróbb jeleivel indult, ezért Danczék növelni szeretnék volna a 70-es évek óta csak nagyon apránként növekedő exportpiacaikat – lehetőleg nyugati irányba. Hiába egy-egy alkalmi siker, minőségi kifogások, árviták és kölcsönös partnerbizalmi zavarok miatt tartós külpiaci jelenlét csak a szovjet blokk országaiban valósult meg, pedig 1984-ben a kombinát még a korban ritkaságszámba menő önálló külkereskedelmi jogot is megkapta.

Az 1989–90-es átmenet és a már megelőző években kibontakozó gazdasági válság súlyosan érintette a borvidéket és a kombinátot. A szovjet piac fizetéseképtelenné vált, a többi keleti piac is jelentősen beszűkült, a belső fogyasztás nagymértékben lecsökkent, az állami dotáció megszűnt. A kombinát tartozásai 1991-re elérték a termelési érték felét, így ez évben a cég vállalati tanácsa maga kezdeményezte a felszámolási eljárás megindítását. A követeléseket és a vagyonelemeket összefoglaló befektetői füzet nyilvánosságra hozatalával megindult a vállalat privatizálása, mely végül 1993 nyarán zárult le, mikor egy magyar magánbefektető megvásárolta az egész céget, amellyel szemben aztán a 90-es években újabb felszámolás indult, míg végül 2010-ben jogutód nélkül megszűnt.

A 90-es évek elején elindult a földkárptólások folyamata és a téeszék szétesése is, melynek következményeképp több tucat kisebb-nagyobb, kb. 5-től 50 hektárig terjedő magántermelői-családi birtok jött létre. Ezek közül többen csúcsminőségű, világpiacon is helytállni képes borok előállítására törekedtek. A jelentős nemzetközi hírnévvel és kitekintéssel rendelkező, a pinot noir szőlőfajtával a minőségi egri vörösbortermelésnek új lendületet adó id. Gál Tibor, a nagyobb mennyiségben is stabil minőségű, közkedvelt borokat készítő Thummerer Vilmos és a termőhelyi sajátosságokat a borok koncentráltóságával magas szinten ötvöző id. Lőrincz György (St. Andrea) szerepe kiemelhető. Ezekben a családi boraszatokban a kékfrankos maradt a bikavér központi fajtája, emellé azonban bordeaux-i fajtákat (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot), pinot noir-t, syrah-t hoztak be külföldről, amelyeket fajtaborként és házasítások részeként is palackoztak. A kadarka termőterülete az ezredfordulóig tovább csökkent, s szinte teljesen eltűnt a természetéből. A 2010-es évek végétől a magántermelői reneszánsz középgenerációjához tartozó Csutorás Ferenc, a Pécsi Kutatóintézetben még 6 tőke erejéig fellelhető lúdtalpú továbbszaporításával és Sík-hegyre való visszatelepítésével újrakezdte a borvidéken a régi egri bikavért alkotó szőlőfajta termelését. A téeszék maradék területein többlépcsős privatizációval létrejött magántulajdonú nagyüzemek maradtak a tömegtermelés útján, s az évek alatt kisebb-na-

gyobb integrátorként kezdtek el funkcionálni. Abban azonban egyetértés volt a különböző termelői szegmensek között, hogy a bikavér maradjon a borvidék vezető márkája. 1997-ben megszületett a bizonyos módosítókkal azóta is hatályban lévő, törvényileg védett borvidéki szintű bika-vérszabályzat, mely többek között kitér a szőlők szüretkori minimális érettségi állapotára, a hozzáadott anyagok lehetséges körére, a készítés módjaira, az érlelés hosszára és még számos más, sokak szerint nem kellően szigorú minőségi követelményre – a márka fejlesztésének útja napjainkban is folyamatos viták tárgya. A borvidéken a 2010-es évek elejére fele-fele arányban voltak kék és fehér szőlők, az engedélyezett fajták száma mindkét esetben megközelítette vagy elérte a 20-at. E körülmény és a hullámzó piaci helyzet 2010-ben életre hívta az Egri Csillag közösségi bormárka megszületését, amely terv szerint a bikavér fehér párja lett volna. A kezdeményezés tartós maradt, bár az alapítók nagyszabású terveit sem minőségi, sem kereskedelmi szempontból nem tudta maradéktalanul beteljesíteni.

Napjainkban az Egri borvidéket kiemelkedő természetföldrajzi lehetőségei és ezer éves hagyománya ellenére széttartó szándékok, a fogyasztói igényeken túlmutató sokszínűség, hullámzó minőség jellemzi. Akadnak világraszóló sikerek – a St. Andrea 2017-es évjáratú Nagy-Eged Bikavérét 2021-ben a világ egyik legrangosabb borversenyén, a Decanter World Wine Awardson a világ legjobb 50 bora közé választották –, de az egri bikavér továbbra is alsópolicos vagy jobb esetben középkategóriás bor a szupermarketek kínálatában, a szüretkori szőlőfelvásárlási ár meglehetősen alacsony, a turistáknak kínált borok minősége meglehetősen változatos. Az ugyanakkor örvendetes, hogy a minőségi egri bor – legyen az fehér vagy vörös, fajtabor vagy házasítás – alkalmilag el tud érni export-sikereket, és a hazai borfogyasztók körében is stabilizálta a helyét az elmúlt 2-3 évtizedben.

■ JEGYZETEK

1. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, szüretelt szőlőmennyiség 2011–2024. URL: <https://hnt.hu/dokumentumok/szuretelt-szolomennyiseg-2011-2023-10938> (utolsó letöltés: 2025. december 28.)
2. Udvarhelyi Károly: *Eger természeti földrajzi környezete*. Acta Academiae Paedagogicae Agriensis III. 1957. 509–522.
3. Bizonyos források utalnak arra, hogy már közvetlenül a honfoglalás után, a 10. század legelejétől megjelent az Északi-középhegység déli lankáin a szőlőtermesztés és a borkészítés is, köszönhetően a magyar törzsekhez a 9. században csatlakozó kabaroknak, akiknek egykori szállásterülete erre a vidékre tehető. Kovács Béla: *Kabarok és palócok*. In: Bakó Ferenc (szerk.): *Agria 7. Az Egri Múzeum Évkönyve*. Eger, 1970. 159–170.
4. Bakó Ferenc: *Az Egri borvidék pincéinek története*. In: Csizmadia László (szerk.): *Egri borok könyve*. Kossuth Kiadó, Bp., 2000. 15–22.
5. A latinus jelenlét egyik közvetett bizonyítékai a hegyek lábainál fekvő, „tálya” elnevezésű helységek (az Egri-völgyben Nagytálya és Andornaktálya), amelyek nevei a francia taillé = tarló elnevezésre utalnak.
6. Nemes Lajos: *Az egri szőlőtermesztés és az egri bor története*. In: Csizmadia László (szerk.): *Egri borok könyve*. Kossuth Kiadó, Bp., 2000. 7–15.
7. I. m.

8. Nemes Lajos: *Eger lakosainak határhasználata 1687-től a XVIII. század végéig. (Különös tekintettel a szőlőtermesztésre)*. Bán Péter – Csiffáry Gergely (szerk.): *Archívum – A Heves Megyei Levéltár közleményei 14*. Eger, 1996. 75–114. (75)
9. I. m.: 76.
10. Borbély Zoltán: *Az egri püspökség szőlő- és borgazdálkodása a XVIII. század második felében*. In: Veres Gábor (szerk.): *Agria 46. Az Egri Múzeum Évkönyve*. Eger, 2010. 157–177.
11. Borbély Zoltán: *A „Felföld kapuja”. Eger a 16–17. században*. In: Kristóf Ilona – Berecz Anita (szerk.): *Eger ezer éve*. Líceum Kiadó, Eger, 2020. 50–77.
12. Nemes Lajos 1996: i. m. 81.
13. Borbély Zoltán 2020: i. m. 67.
14. Petercsák Tivadar: *A fertálmesterség. Egy hagyományörző tisztség Egerben*. Bp.–Eger, 2014.
15. Nemes Lajos 1996: i. m. 83.
16. Barkóczy 1744 és 1761, Eszterházy 1761 és 1799 között töltötte be a püspöki tisztséget.
17. Borbély 2010: i. m. 165.
18. Uo.
19. I. m. 169. Belső fogyasztásra évi 60-80 hektoliter sík-hegyi és egedi egri vöröset (kadarkát) őrzött a püspöki pince.
20. Eger város magisztrátusa 1713-tól foglalkoztatott hegybíró.
21. Nemes Lajos 2000: i. m. 11.
22. I. m. 92.
23. Idézi: Nemes Lajos 2000: i. m. 12.
24. Fényes Elerk: *Magyarország leírása*. Pest, 1847.
25. Legrády László: *Lajstroma és rövid leírása honi 's külföldi szőlőfajoknak*. Landerer és Heckenast, Pest, 1844. A leírás egy nagy alkohol- és cukortartalommal rendelkező borról szól, amely hordókban tárolva, a pincék nyári felmelegedésével, a benne lévő nagy mennyiségű cukornak köszönhetően rendszeresen kissé újraerjedt (s ezzel apránként, de folyamatosan növekedett benne a jellegzetes illatú illósav), majd a téli időszakban ez az erjedés újra leállt. Hosszú évek (évtizedek) után a cukortartalom elfogyott, vagy oly mértékben lecsökkent, hogy a nyári újraerjedések megszűntek, az azok következtében folyamatosan növekvő, eleve magas bázisról induló alkohol- és illósavtartalom miatt pedig egy, a mai vörös portóíhoz hasonló, de mindenféle hozzáadott adalék nélkül is egészen likórszerű borkülönlegesség keletkezett.
26. Nagy József: *Eger története*. Eger, 1978. 205.
27. Berecz Anita: „Az egyház áldozik a haza javáért imát és dézsmát”. *Az 1854. évi egri örökváltási szerződés*. In: *Urbs: Magyar Várostörténeti Évkönyv 16*. 2022. 61–80.
28. Berecz Anita: *Földesúri jobbágyságok – városi polgárok: polgári öntudat és önkormányzat a 19. századi Egerben*. Korall Társadalomtörténeti Egyesület, Bp., 2023. 31–36; Vö.: MNL HVL V.1.d. 22. Szerződés az egri érsek, az egri főkáptalan és Eger városa között, 1854. december 10.
29. Az egri bikavérhez bővebben lásd e sorok írójának társszerzőségével készült kötetet: Szilágyi Réka – Csutorás Ferenc – Pap Péter István: *Az egri bikavér. Egy legendás bor története*. Jaffa, Bp., 2021.
30. Kozári József: *Adalékok a filoxéra-pusztításnak Eger város gazdaságára gyakorolt hatásához*. In: Budai László (szerk.): *Az Egri Ho Si Minh Tanárképző Főiskola tudományos közleményei*. 16. 1982. 129–140.
31. Szilágyi–Csutorás–Pap i. m. 99.
32. I. m. 98. A fennmaradó 3 parcellán különböző csemegeszőlők osztoztak.
33. I. m. 107.
34. I. m. 118.
35. A Magyar Nemzeti Levéltár Heves Vármegyei Levéltárában kutatható az egri állami borvállalat 1952 és 1991 közötti, különösen izgalmas iratanyaga, amelynek az egész borvidék szempontjából is hiánypótló feldolgozása még várat magára. MNL

HVL XXIX–1200. Az EGERVIN Eger-Mátravidéki Borgazdasági Kombinát iratai (1952–2011).

36. Dancz Pál 1921-ben született, egy egi borkereskedő, Dancz Gyula fiaként. Huszonhárom évesen magyar zsidó sorstársaival együtt elhurcolták Egerből, de sikerült megszöknie az Auschwitzba tartó vonatról. Dancz 1946 és 1956 között saját házának néhány szobáját, mint „T”, vagyis „Találkozási” lakást a helyi titkosrendőrség rendelkezésére bocsájtotta, egyben az Államvédelmi Hatóság társadalmi kapcsolataként is működött. ÁBTL 3.1.1. B-83890 „Várlak”. Az 1956-os forradalomban Dancz államvédelemmel való kapcsolata a nyilvánosság számára is kiderült, de ez nem nyomta rá a bélyegét későbbi karrierjére. A 2021-ben, 99 évesen elhunyt Dancz halálának évében díszpolgári címet kapott Eger városától.

37. Szilágyi–Csutorás–Pap i. m. 153.

38. Vö. pl. MNL HVL XXIX–1200, 22.d. Egi bikavér gyártmánylap, 1987. február 3.; Házassítási jegyzőkönyv, 1981. november 19.; Házassítási jegyzőkönyv, 1977. március 2.

