

MÁTÉ ANDREA – MOHOS MÁRIA

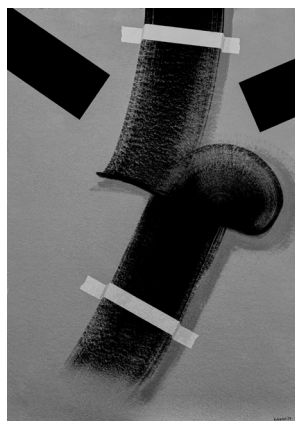
# A SAJÁT ÚTJÁT JÁRÓ SOPRONI BORVIDÉK: TERROIR, TRADÍCIÓ ÉS EREDETVÉDELEM

## Bevezetés

■ Magyarország bortermelési adottságai elsősorban a fehérbor termelésének kedveznek, mégis négy kiemelkedő vörösbortermelő borvidékkel rendelkezik: Egri, Soproni, Szekszárdi, Villányi. A Soproni borvidék a területében és bortermelésében is a legkisebb vörösbortermelő borvidékünk, amelynek borait egyedi terroirja határozza meg. Ez a komplex természeti és társadalmi tényezőrendszer adja a soproni borok sajátos identitását és helyi karakterét. A borvidék hűvösebb klímájának köszönhetően elsősorban savhangsúlyosabb borok jellemzik a térséget.

Sopron történelmi múltja és az ehhez kapcsolódó eredetvédelmi szabályozás jól tükrözi a borvidék változó körülményekhez való alkalmazkodóképességét. A szőlőfajta-szerkezetben meghatározó szerepet betöltő kékfrankos és zöld veltelini egyértelműen jelzi a borvidék Ausztriával való szoros történelmi és szakmai kapcsolatát.

Bár a Soproni borvidéken elismerésre méltó minőségű vörösborok készülnek, ismertsége és piaci hírneve mégis elmarad Magyarország többi vörösboros borvidéke mögött. A térség bortermelése sajátos természeti adottságai és társadalmi környe-



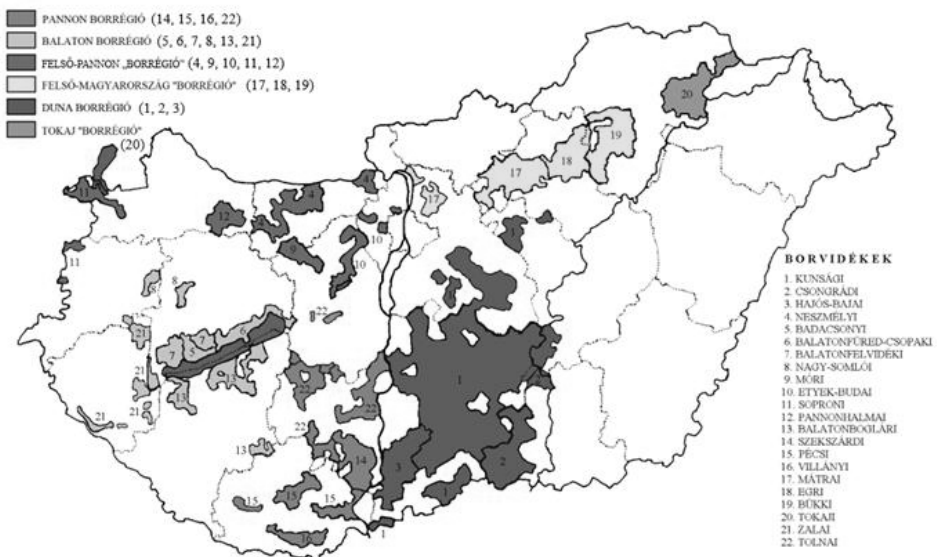
**Kőszegen 1740 óta vezetik a *Szőlőjövésnek könyvét*, amelybe minden év Szent György napján (április 24.) berajzolták a szőlőhajtások állapotát, és év végén pedig feljegyezték az adott év szőlőtermésének jellemzőit is. A hagyomány mai napig él...**

zete miatt a múltban és napjainkban egyaránt eltér a magyar vörösborkészítés domináns irányaitól, ami különleges pozíciót biztosít számára a magyar borvidéki struktúrában.

### Terroir: a borvidék természeti-borkulturális alapja

■ A *terroir* a francia szőlészet és borászat meghatározó alapfogalma, amelynek nincs teljesen pontos megfelelője a magyar nyelvben. Általában „termőhelyként” fordítjuk, azonban a két kifejezés nem szinonimája egymásnak. A *terroir* jelentése komplexebb a magyar értelemben vett termőhelynél. A termőhelyet a *terroir* szűkebb értelmezésének lehet tekinteni, amely a bor minőségét és jellegét meghatározó természeti tényezők összességét jelenti. Ebbe beletartozik a borvidék domborzati adottsága, a kőzettani, talajtani szerkezete, a terület fekvése és az éghajlati viszonyok (klíma). A *terroir* sokkal inkább komplex földrajzi és kulturális fogalom, amely nemcsak a természeti adottságokat, hanem azok társadalmi, történeti és emberi tényezőkkel való kölcsönhatását is magában foglalja. Ide tartozik: a hagyományosan termesztett szőlőfajták, a helyi borászati és termelési módszerek, a borász (vincellér) személye és szerepe, a borkultúra és a történelmi hagyományok, valamint mindezek hatása a bor jellegére és identitására.<sup>1</sup>

A Soproni borvidék a Felső-Pannon borrhéióhoz tartozik, azonban elhelyezkedés, természeti adottságai és a vörösborkor hangsúlyos termelése miatt inkább elkülönül a borrhéió többi borvidékétől. A borvidék terroirja tulajdonképpen a burgenlandi Blaufränkischland, Lajta-hegyi és Ruszt-Fertő-vidéki bortermelő területeknek a folytatása.<sup>2</sup>



A Soproni borvidék földrajzi helyzete Magyarországon egyedülálló: az Alpokalja keleti peremén, a Soproni-hegység és a Kőszegi-hegység előterében és a Fertő-tó nyugati, déli partvidékén helyezkedik el, ahol az alpesi, a pannon és a szubatlanti hatások egyszerre vannak jelen.<sup>4</sup> Ez az átmeneti pozíció nemcsak klimatikus értelemben meghatározó, hanem hosszú távon a helyi bortermelés társadalmi és gazdasági orientációját is alakította.

Az Alpok közelsége mérsékeltén hűvös, kiegyenlített klímát eredményez, amelyet a Fertő-tó sajátos mikroklimatikus hatásai egészítenek ki. A tó víztömegének hőkiegyenlítő szerepe, valamint a visszaverődő sugárzás kedvező hatással van a környező szőlőültetvények mikroklímájára, csökkentve a szélsőségeket és elősegítve az egyenletes érési folyamatokat. Ezek a klimatikus tényezők markánsan elkülönítik a Soproni borvidéket Magyarország délebbi fekvésű vörösboros borvidékeitől, ahol a melegebb, szárazabb klíma eltérőborstílusokat eredményez.<sup>5</sup>

A Fertő-tó medencéjének őszi párás klímája kedvez a botrytis megjelenésének. Ennek köszönhetően az aszúkészítés évszázadokig jellemző volt a térségben, és amely hagyomány Ruszton a mai napig fennmaradt, míg Sopronban a filoxéravész után teljesen eltűnt.

A borvidék alapköze és talajszerkezete tovább erősíti az egyedi karaktert. A kristályos gneiszre és csillámpalákra és a Fertőmelléki-dombság lajta mészköves rétegeire települt barna erdőtalajok jó vízgazdálkodású, gyakran jelentős mésztartalmú közeget biztosítanak a szőlő számára.<sup>6</sup> Ezek a talajtípusok a lassabb érési folyamatokat és a savszerkezet megőrzését támogatják, ami hosszú távon olyan borstílus kialakulásához vezetett, amelyben az elegancia és az érlelhetőség hangsúlyosabb szerepet kap, mint a koncentráció vagy az alkoholgazdagság.<sup>7</sup>

Keleti Károly (1875) szőlészeti statisztika így megfogalmazta a borvidék kitűnő adottságait: „A fertőmelléki borvidék szőlőhegyei inkább keletnek hajlanak, mint délnek, mégis egyik legjobb fekvésűek, részesülvén éjszak felől a nóri alpesek és saját erdővidékének védelmében.” ... „A fertőmelléki borvidék talaja termékeny agyag, mely jobbára elég mély rétegű, hellyel-közzel meszes kőporladékon, itt-ott gránitpadokon terülve el. Az előnyös fekvést és kedvező talajt fokozza azonkívül a tó tükrének kigőzölgése, ezáltal mozdítván elő a termékenységet.”<sup>8</sup>

A Soproni borvidék terroirjának sajátossága azonban nem érthető meg pusztán természeti tényezők leírásával. A helyi társadalom évszázadokon átívelő alkalmazkodási stratégiái éppoly meghatározó szerepet játszottak a borvidék karakterének formálásában. A hűvösebb klímához és a változatos talajviszonyokhoz igazodó művelésmódok, valamint a kékfrankos fokozatos térnyerése azt jelzik, hogy a termelők aktívan értelmezték és alakították saját termőhelyüket.

A klímaváltozás hatásai a Kárpát-medencében már jelenleg is érzékelhetők, azonban a magyar borrhégek között jelentős különbségek mutatkoznak. A Soproni borvidéken az Alpokalja és a Fertő-tó kiegyenlítő

hatása várhatóan eltérő alkalmazkodási pályát eredményez, mint Magyarország más, melegebb fekvésű borvidégein.

A klímaváltozás egyik hatása a vegetációs időszak átlaghőmérsékletének emelkedése, aminek következtében várhatóan korábban indul be a rügyfakadás és a virágzás. A korábbi érés miatt a szüreti időpontok is előrébb kerülnek. Azonban az alpesi hatásoknak köszönhetően a nyári hőstressz kevésbé lesz szélsőséges, mint a Dél-Dunántúlon vagy az Alföldön. Ez azt jelenti, hogy a Soproni borvidék klímája nem radikálisan alakul át, inkább a jelenlegi hűvös-mérsékelt karakter egy melegebb változata felé tolódik el. Ennek következtében a borok alkoholtartalma enyhén növekedhet, de a savszerkezet megőrzésének esélye továbbra is kedvezőbb marad, mint a melegebb borvidégeken.

A klímaváltozás következtében a Fertő-tó mikroklimatikus hatása még inkább felértékelődik, azonban a tó vízszintjének tartós csökkenése és az aszályos időszakok gyakoribbá válása új kockázatokat is jelent.

A klímaváltozás nem feltétlenül a csapadék mennyiségének drasztikus csökkenését, hanem annak egyenlőtlenebb eloszlását hozza magával. Tehát a soproniak jellegzetes mondása továbbra is élni fog: „Sopronban vagy esik, vagy fúj, vagy harangoznak...” Azonban a térségben a megszokottól eltérően hosszabb száraz periódusokra, majd hirtelen, intenzív csapadékhullásra számíthatnak. A borvidék változatos alapkőzete és jó vízgazdálkodású talajai bizonyos fokú rezilienciát biztosítanak, ugyanakkor a lejtős területeken az erózió és a tápanyag-kimosódás veszélye erősödhet.<sup>9</sup>

## **Tradíciók – múltörzés és folytonosság**

■ A bortermelés kezdetei az ókorig nyúlnak vissza. A római Scarbantia és környéke Pannonia provincia fontos települése volt, amely a Borostyánkő út menti fekvése miatt nemcsak katonai és kereskedelmi, hanem mezőgazdasági központ szerepet is betöltött. A régészeti leletek tanúsága szerint a rómaiak szőlőt műveltek és bort készítettek a vidéken, megalapozva ezzel a borkultúra helyi gyökereit. Bár a népvándorlás korából kevés közvetlen adat áll rendelkezésre, feltételezhető, hogy a szőlőművelés tudása nem szakadt meg teljesen, hanem különböző közvetítő közösségeken keresztül tovább élt.<sup>10</sup>

A honfoglalást követően a magyar lakosság átvette és folytatta a szőlőművelést és a borkészítést, hiszen nem volt ismeretlen tevékenység a magyar társadalom körében. Már a korai oklevelek említik a Sopron környéki szőlőfajtákat: Zapfner (Furmint), Weiger (Fehér Foltos), Krámler (Barna szőlő), Gássler (Gyöngyfehér), Sárfehér. A város fejlődésének meghatározó fordulópontja az 1277-es királyi szabadalomlevél volt, amely Sopront szabad királyi várossá emelte. Ez a státusz nemcsak jogi és politikai kiváltságokat jelentett, hanem a borkereskedelem feletti ellenőrzést is megerősítette. A városi polgárság szőlőbirtokosként és bor-

termelőként is aktív szereplővé vált, miközben szigorúan szabályozták a termelés, a borkimérés és az értékesítés feltételeit. Sopron esetében így már a középkorban kialakult egy sajátos, városi-polgári bortermelési modell, amely eltért a klasszikus falusi paraszti struktúráktól.<sup>11</sup>

A város nyugati fekvése és Ausztria közelsége alapvetően formálta a borvidék társadalmi és gazdasági karakterét. A középkortól kezdve jelentős német ajkú lakosság élt Sopronban és környékén, amely szoros kapcsolatokat ápol az alsó-ausztriai és stájer területekkel. A szőlőművelési technikák, a feldolgozás módjai és a borkereskedelem gyakorlata sok tekintetben hasonlóságot mutatott a határ túloldalán élő közösségek gyakorlatával. Sopron borai évszázadokon át jelen voltak az osztrák, cseh, morva és német piacokon, ami hozzájárult a város polgárságának anyagi megerősödéséhez.<sup>12</sup>

A korszakból származó Tűztorony meghatározó jelképe Sopronnak, amely napjainkban boroscímkék illusztrációjaként is megjelenik. A 13. században épült torony őrei éjjel lámpással, nappal színes zászlókkal, később trombitával jelezték, hogyha tüzet láttak, vagy ha ellenség, előke-lőség, borszállítmány közeledett.

A török hódoltság idején Sopron és környéke kimaradt a közvetlen pusztításból, ami lehetővé tette a szőlőművelés viszonylagos folytonosságát. Míg Magyarország középső területein számos borvidék hanyatlásnak indult, Sopronban a borkultúra fennmaradt, sőt bizonyos értelemben megerősödött. A 16–18. század során a város a Habsburg Monarchia fontos politikai és gazdasági központja volt, ami kedvezett a borászat fejlődésének is. A soproni és ruszti borokat a korszakban nagyra becsülték, különösen a fehérborokat és az aszúkat, amelyek a Fertő-tó mikroklímájának köszönhetően kiváló minőséget értek el.<sup>13</sup> A korszak másik sajátossága, hogy míg a török hódoltság területén (Villány, Szekszárd, Buda, Eger) megjelenik a kadarka szőlőfajta a rácok (szerbek) közvetítésével, addig a Soproni borvidéken ez a hatás nem érvényesül.<sup>14</sup>

A kora újkorban bontakozott ki az a sajátos helyi társadalmi réteg, amely a soproni bortermelés egyik legismertebb jelenségévé vált: a *poncichterek* világa. A városban élő, kisparcellákon gazdálkodó bortermelők egyszerre voltak parasztok és városi polgárok. A szőlősorok közé vetett bab – amelyről nevüket kapták – nem csupán gazdasági szükségmegoldás volt, hanem a helyi gazdálkodási racionalitás része. A poncichterek életmódja és munkakultúrája szorosan összefonódott a városi térrel: a présházak nem a szőlőhegyen, hanem a városban kaptak helyet, lehetővé téve a hatósági ellenőrzést és a borkereskedelem szabályozását. A házi borkimérések, az ún. Buschenschankok intézménye szintén a városi bortermelés sajátos formáját testesítette meg, ahol a termelők közvetlen kapcsolatba léphettek a fogyasztókkal.<sup>15,16</sup>

Kőszegen 1740 óta vezetik a *Szőlő jövésnek könyvét*, amelybe minden év Szent György napján (április 24.) berajzolták a szőlőhajtások állapotát, és év végén pedig feljegyezték az adott év szőlőtermésének jellemzőit is.

A hagyomány mai napig él, bár az eredeti könyv betelt, de 1991-től új könyvben folytatják. A Szőlő jövésnek könyve hagyománya 2013-ban felkerült a Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzékébe.<sup>17</sup>

A 19. század a soproni borvidék történetében jelentős átalakulásokat hozott. A napóleoni háborúk idején átmeneti fellendülés volt tapasztalható. Keleti Károly (1875) szőlészeti statisztikája szerint „A Fertőmelléki borvidéken a Furmint (Zapfner) és a Burgundi fajtákat becsülték a legtöbbre, ezenkívül volt egy kevés Fehér Szagos (Muscat Lunel), Rakszőlő (Silberweiss), Zöld Dinka, Zöld Sylvani, Sárga Gohér.” Vagyis egyértelműen fehérbortermelő borvidéket mértek fel a filoxérajárvány előtt.<sup>18</sup>

A 19. század második felében a filoxéravész alapjaiban rengette meg a Soproni borvidék addigi struktúráit. A szőlőültetvények jelentős része elpusztult, ami kényszerű megújulást indított el.<sup>19</sup> Az 1896-os bortörvény a Ruszt-Sopron-Pozsonyi borvidéken „furmint (Zapfler), rakszőlő, ezerjő (Zierfandl), muscat lunel (Weisser), zöld sylvani, olaszrizling, zöld veltelini, piros veltelini, rotgipfler, ruhländi, mézes fehér, piros tramini; nagy burgundi, oportó, cabernet, merlot, kékfrankos” telepítését engedélyezte. A szőlőrekonstrukció során átalakult a fajtaszerkezet: a korábban meghatározó furmint helyét a 19. század végén a zöld veltelini vette át. Mellette egyre nagyobb szerepet kapott a kékfrankos. A filoxéravész után eltűnt a soproni aszú, csak ruszton maradt fenn a desszertbor készítése.<sup>20</sup>

Az első világháborút lezáró trianoni békeszerződés különösen érzékenyen érintette a borvidéket. A korábban egységes gazdasági tér kettészakadt, a természetes piacok és kapcsolatok jelentős része határon kívülre került. Sopron és környéke periférikus helyzetű lett, miközben a város gazdasági és kulturális kötődései továbbra is a nyugati térségekhez kapcsolódtak. Ez az új helyzet hosszú távon meghatározta a borvidék fejlődési lehetőségeit és hozzájárult egy sajátos, határmenti identitás kialakulásához.<sup>21</sup>

A 20. században a zöld veltelini mellett a kékfrankos szőlő telepítése vált egyre népszerűbbé a Soproni borvidéken. Bár a kékfrankos legendája már a 19. század elejéről a napóleoni háborúk idejéről származtatja a bor széleskörű készítését, erre nincs bizonyíték. A kékfrankos a második világháború idejére vált meghatározóvá, amikor a borpiaci igényeknek megfelelően vörösborkészítés irányába eltolódott a termelés.

A második világháborút követően a szocialista nagyüzemi termelés alapvetően átalakította a szőlészet és borászat szerkezetét. Az állami gazdaságok és termelőszövetkezetek a mennyiségi szemléletet helyezték előtérbe, miközben a hagyományos kisparcellás gazdálkodás háttérbe szorult. A kékfrankos ekkor vált a borvidék meghatározó szőlőfajtájává, és a város neve összeforrt az emberek köztudatában a kékfrankossal. A szőlőfajta lett az egyik legmegbízhatóbb nagyüzemi fajta, mivel jól tűrte a mennyiségi terhelést és évről évre megbízható egyenletes termést adott.

A rendszerváltozás a borvidék számára újra az identitáskeresésről szólt. A nagyüzemi struktúra felbomlása, a privatizáció és a birtokszerkezet átalakulása lehetőséget teremtett a minőségi szemlélet megerősödésére,

a helyi fajták és hagyományok újraélesztésére. A borvidék szereplői újraértelmezheték saját helyüket a magyar és a közép-európai bortérképén. A kékfrankos továbbra is meghatározó maradt, és Sopron méltán nevezi magát a kékfrankos fővárosának. Emellett a fehérbort adó fajták közül szintén a hagyományos Zöld veltelini maradt túlsúlyban. Eközben egyre tudatosabban jelent meg az igény a termőhelyi adottságok hangsúlyozására és az eredetvédelemre.<sup>22</sup>

A borvidék történeti fejlődése jól mutatja, hogy a tradíció nem statikus örökség, hanem folyamatosan újrafarmálódó gyakorlat. A soproni bor értéke a helyhez kötöttségben, a történeti folytonosságban és a helyi közösségek tudásában rejlik.

### Eredetvédelem – saját utakon járó borstílus

■ Az első bortörvény a filoxéravész idején született (1893. XXIII. törvény), amelynek végrehajtási rendelete meghatározta a borvidékek beosztását.<sup>23</sup> A 20-21. században többször módosult a Soproni borvidék területe. 1936-ra a borvidék területe leszűkült a Sopron környéki térségre. A kőszegi körzet csak 2000-ben lett ismét a Soproni borvidék része. 2009 óta állandósult a borvidéki települések köre. 2016 óta a termék-leírás engedélyezi a borvidék megnevezésében a Sopron(Soproni)/Ödenburg (Ödenburger) kifejezéseket is.<sup>24</sup>

1893	„Ruszt-Sopron-Pozsonyi borvidék; magában foglalja Sopron, Pozsony, Moson, Vas és Nyitra vármegyék területét.”
1924	„Soproni borvidék magába foglalja Sopron, Moson, Vas vármegyék jelenlegi területét – kivéve a Sági-hegyet (Alsóság), amely a somlyói borvidékhez tartozik.”
1936	„Soproni borvidék magába foglalja Sopron város és Sopron vármegye Fertőrákos, Balf és Harka községeinek határában fekvő hegyiszőlők.”
1970	„Soproni borvidék a Soproni járási jogú városnak, továbbá a soproni járásból Balf, Fertőboz, Fertőrákos, Kópháza és Magyarfalva községeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú területei.”
1977	„Soproni borvidék a Sopron városnak, Balf, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Kópháza, Magyarfalva községeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú területei.”
1990	„Soproni borvidék Balf, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Hidegség, Kópháza, Magyarfalva, Sopron településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.”
2000	„Soproni borvidék a) Soproni körzet: Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron; b) Kőszegi körzet: Csepreg, Kőszeg, Vaskeresztes településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.”
2009	„Soproni borvidék Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Vaskeresztes, Ágfalva, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.”

2. ábra. A borvidék területi változásai a törvényi szabályozások tükrében<sup>25</sup>

A Soproni borvidék területe 2001 (1877 ha) óta folyamatosan csökkent. 2025-re (1188 ha) a területvesztés mértéke elérte a 36,7%-ot, ami megegyezik az országos trenddel, azonban a többi magyar vörösboros borvidéken nem volt ilyen mértékű területcsökkenés.<sup>26</sup>

Az európai uniós csatlakozás előtt a tokaji borkülönlegességek mellett csak a Bikavér előállítását szabályozták a hazai bortörvények. Az európai uniós borreform előírásainak megfelelően 2012 óta borvidéki termék-leírások szabályozzák a borvidékek borászati termékeinek előállítását.<sup>27</sup> Az Európai Unió célja az volt, hogy a borászati eredetvédelem átlátható, ellenőrizhető és egységes rendszerben működjön. A borászati eredetvédelem feladata, hogy a bor földrajzi származása, minősége és jellemzője hitelesen kapcsolódjon ahhoz a termőhelyhez, ahonnan származik. A borvidéki termék-leírások révén az eredetmegjelölések nem pusztán marketingeszközök, hanem jogilag megalapozott minőségi garanciák, amelyek hosszú távon védik a borvidékek értékeit és hírnevét. A termék-leírásokban a borvidéki hegyközségi tanácsok határozhatják meg a felhasználható szőlőfajtákat, a művelési módokat, a terhelést, a szüret módját, a bortípusokat, és azok analitikai, érzékszervi jellemzőit, a borászati technológiát, a feldolgozás helyét, a csomagolásra vonatkozó sajátosságokat. Az uniós jog indoklással lehetővé teszi a módosításokat, amelyekre szükség van a borpiaci és klímaváltozás miatt is.

A Soproni borvidéknek eddig hat termék-leírás változata készült, a hetedik termék-leírás változat folyamatban van.<sup>28</sup> A termék-leírás a borok mellett a pezsgők és a gyöngyözőborok szabályozását is tartalmazza. 2016 óta a klasszikus borok mellé bekerült a prémiumborok leírása is.

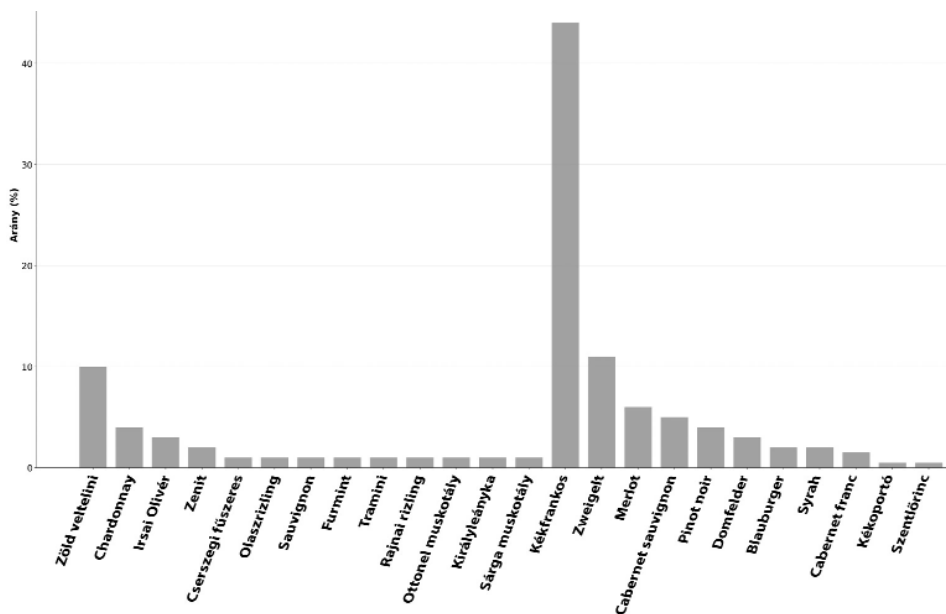
A termék-leírásban meghatározták a felhasználható szőlőfajták körét. Az elsőszabályozás (2012) óta jelentősen bővült a lista, többek között mediterrán, közép-európai vagy rezisztens fajtákkal. Tehát olyan új szőlőfajták váltak ültethetővé, amelyek korábban nem voltak jellemzőek a borvidéken. Ezek a változtatások jól mutatják a borvidék alkalmazkodóképességét a borpiaci és klimatikus kihívásokra. Azonban a borvidék egyedi karaktere továbbra sem változott, a területek háromnegyed részén kék szőlőfajtákat termesztnek.

Bortípus	Engedélyezett szőlőfajták
Fehér	chardonnay, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, furmint, generosa, Irsai Olivér, királyleányka, korai piros veltelini, leányka, nektár, olasz rizling, ottonel muskotály, pátria, pinot blanc, piros veltelini, rajnai rizling, rizlingszil-váni, sauvignon blanc, sárga muskotály, semillon, szürkebarát, tramini, viognier, zengő, zenit, zöld veltelini
Rozé	bibor kadarka, blauburger, Blauer Frühburgunder, cabernet franc, cabernet sauvignon, domina, kadarka, kékfrankos, kékoportó, merlot, pinot noir, syrah, tannat, turán, zweigelt
Siller/vörös	bibor kadarka, blauburger, Blauer Frühburgunder, cabernet franc, cabernet sauvignon, domina, dornfelder, kadarka, kékfrankos, kékoportó, merlot, pinot noir, syrah, tannat, turán, zweigelt

<b>Kékfrankos</b>	kékfrankos
Prémium fehér	chardonnay, cseszégi fűszeres, furmint, Irsai Olivér, királyleányka, korai piros veltelini, pinot blanc, pinot noir, rajnai rizling, sauvignon blanc, sárga muskotály, tramini, zenit, zöld veltelini
Prémium vörös	blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, dornfelder, kékfrankos, merlot, pinot noir, syrah, turán, zweigelt
<b>Prémium Kékfrankos</b>	kékfrankos

3. ábra. Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) engedélyezett szőlőfajtái 2021-től (6. változat alapján)<sup>29</sup>

A borvidék 44 %-át a kékfrankos uralja, ilyen mértékű fajta egyeduralom egyetlen vörösboros borvidékünkön sem jellemző. A fehér fajták közül a zöld veltelini a legmeghatározóbb, ami szintén csak a Soproni borvidékre jellemző sajátosság. Az új telepítések harmada kékfrankos, egyötöde zöld veltelini, amely jól mutatja, hogy a borvidék a közép-európai szőlőfajták mellett kötelezte el magát, és nem a világfajták határozzák meg a borstílusát.<sup>30</sup>



4. ábra. Soproni borvidék beültetett szőlőfajtáinak megoszlása 2025-ben<sup>31</sup>

A szüret időpontjáról a hegyközségi tanács egyeztet a termelők és a felvásárlók képviselőivel, és ez alapján tesznek javaslatot a Hegyközségek felé a szüret kezdetének időpontjára. A klímaváltozás érezteti a hatását és a megszokottól korábban indulhatnak a szüretetek.

A borászati termékeknél a leírásban meghatározott borászati eljárások és boranalitikai szempontoknak kötelező megfelelni, ez az alapja a

Sopron/Ödenburg földrajzi eredetmegjelölés használatának. A prémium kategóriáknál a hozamkorlátozás is elvárás. A Soproni borvidék egyedisége, hogy a klasszikus és prémium kékfrankos borok önálló pontban kaptak szabályozást. Az érzékszervi jellemzőknél kiemelték, hogy: „A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6-8 év után is élvezhető.”<sup>32</sup>

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Maximális hozam (seprős újbor)
Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás	100 hl/ha
Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás	100 hl/ha
Siller	8 órás áztatás	100 hl/ha
Vörös	minimum 4 nap héjon erjesztés	100 hl/ha
Kékfrankos	minimum 4 nap héjon erjesztés	100 hl/ha
Prémium fehér	A szüret napján kell a szőlőt feldolgozni vagy max. 12 órát áztatni.	60 hl
Prémium vörös	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell hogy tartson.	60 hl
Prémium kékfrankos	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell hogy tartson.	60 hl

5. ábra. Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) engedélyezett borászati eljárásai és maximális hozamai 2021-től (6. változat alapján)<sup>33</sup>

A Soproni borvidék bortermelése 2011 és 2024 között drasztikusan lecsökkent kevesebb mint a felére. A termelés 2011-ben 56 752 hl volt, ami 2024-re már csak 24 803 hl, vagyis a szőlőterületek nagy mértékű csökkenése magával hozta a bortermelés jelentős visszaesését.<sup>34</sup> A többi vörösboros borvidékünkön a bortermelés visszaesése közel sem volt ekkora mértékű. A mennyiségi csökkenést lehet minőség emelésével kompenzálni, azonban a borpiacon látható mennyiségű soproni borra van szükség. A Soproni borvidéken a filoxéravész előtti időszakban a fehérborkészítés volt a meghatározó. Így a változó fogyasztó igények kielégítésére is rendelkeznek a korábbi hagyományaikra épülő fehérborválasztékkal.

## Összegzés

■ A Soproni borvidék az egyik legrégebbi történelmi magyar borvidék. Sajátos történelmi fejlődésében földrajzi fekvése, Ausztria közelsége mindig meghatározó szerepet játszott. A borvidéken a mai napig őrzik hagyományait, mint a poncichterek örökségét Sopronban vagy a *Szőlő jövőnek könyvét* Kőszegen.

A történeti tapasztalatok alapján a Soproni borvidék mindig is alkalmazkodó stratégiákkal reagált a külső változásokra. A jelenlegi borpiaci és klímaváltozás ebbe a sorba illeszkedik: olyan társadalmi-kulturális kihívásként jelenik meg, amely a természeti adottságok és a közösségi tudás kapcsolatát új szintre emeli. A borvidéki termékleírások szőlőfajta bővítése már jelzi a változásokra történő aktív reagálást. A klímaváltozás a Soproni borvidék esetében nem a terroir elvesztését, hanem annak újraértelmezését kényszerítheti ki.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsának adatai alapján a borvidék területe a kétharmadára, bortermelése a felére csökkent le. A termelési kapacitások ilyen mértékű csökkenése, azt mutatja, hogy nem jellemző a területi koncentráció, nem törekednek a nagyüzemibb jellegű termelésre. A borvidéken elkötelezték magukat a klasszikus alapfajtáik mellett: kékfrankos, zweigelt, zöld veltelini, Irsai Olivér. Bár jelen vannak a francia világfajták, de nem kapnak domináns szerepet. A Soproni borvidék egyértelmű zászlósbor a kékfrankos, amely, klímatoleráns fajtaként viszonylag jól reagál a mérsékelt melegezésre.

A Soproni borvidék bortermelése volumenében nem tud lépést tartani a többi magyar vörösboros borvidékkel. Éppen ezért termelésüket nem a nagy méretű kapacitások, nem a tömegtermelés, hanem a kisebb, egyedibb kínálat kialakítása jellemzi. A Soproni borvidék egyedi karaktere közelebb áll a közép-európai, hűvösebb klímájú borstílusokhoz, mint a mediterrán hatásokat hordozó déli borvidékekhez.

A Soproni borvidék a mai napig nem tudott borászati szakmai díjakat elhozni. Nincsen sem Év Bortermelője, sem Év Pincészet, sem Borászok Borásza díjazottja a borvidéknek, pedig kitűnő szakemberek tették le sokéves munkájukat a térségben. A Soproni borvidék mindig is külön pályán mozgott a többi magyarországi borvidékhez képest, nem simultak bele a magyar vörösbortermelés fő sodorvonalába.

#### ■ JEGYZETEK

1. Máté Andrea: *A „Pannon borrégió” agrárföldrajzi és borturisztikai értékelése*. PhD-disszertáció, PTE TTK, Pécs, 2028. 248.
2. Mohos Mária – Máté Andrea: *A Soproni borvidék az első világháborúig*. In: Muskovics Andrea Anna (szerk.): *Szőlő, bor, termelés, fogyasztás, társadalom. Borkultúra és társadalom visszatekintve a 21. századi Magyarországról*. Agroinform, Bp., 2013. 201–209.
3. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa: *Borrégió / Borvidék / Hegyközség* <https://hnt.hu/szervezet/borregiok> (2025. 12. 10.)
4. Marosi Sándor (szerk.): *Magyarország kistájainak katasztere*. II. MTA Földtudományi Kutató Intézet, Bp., 1990. 564–568.
5. Marosi (szerk.) 1990. 564–568.
6. Nagymarosy András: *A magyar borvidékek földtana*. Borbarát 5. évf. 1. sz. 2000. 38–43.
7. Nagymarosy András: *Bor és geológia*. Borbarát 5. évf. 1. sz. 2000. 33–37.
8. Keleti Károly: *Magyarország szőlőszeti statisztikája 1860–1873*. Nemzetközi Statisztika 1. rész. Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal, Bp., 1875. 402.
9. Dövényi Zoltán (szerk.): *Magyarország kistájainak katasztere*. MTA Földrajztudományi Kutatóintézet, Bp., 2010. 876.

10. Feyér Piroska: *Szőlő és borgazdaságunk történetének alapjai*. Akadémiai Kiadó, Bp., 1970. 408.
11. Feyér Piroska: *A szőlő- és a bortermelés Magyarországon 1848-ig*. Akadémiai Kiadó, Bp., 1981. 386.
12. Krisch András: *Soproni Cuvée. Mozaikok a soproni borvidék történetéből*. Rubicon 18. évf. 6–7. sz. 2007. 64–71.
13. Mohos-Máté 2013. 201–209.
14. Andrásfalvy Bertalan: *A vörösbor Magyarországon. Szőlőművelésünk balkáni kapcsolatai*. Néprajzi Értesítő XXXIX. évf. 1957. 58–69.
15. Máté Andrea – Mohos Mária: *A kékfrankos hazája. A Soproni borvidék tradíciói*. Rubicon 25. évf. 8. sz. 2014. 70–74.
16. Krisch 2007. 64–71.
17. Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzék: *A kőszegi Szőlő jövőnek könyve hagyománya* [https://szellemikulturalisorokseg.hu/index0.php?name=0\\_szolojoves\\_unnepe](https://szellemikulturalisorokseg.hu/index0.php?name=0_szolojoves_unnepe) (2025. 12. 15.)
18. Mohos Mária: *Két térkép nyomában*. Rubicon 14. évf. 1–2. sz. 2003. 62–64.
19. Burucs Kornélia: *Filoxéraszély Magyarországon*. História 20 évf. 5–6. sz. 1998. 57–61.
20. Máté-Mohos 2014. 70–74.
21. Mohos-Máté 2013. 201–209.
22. Molnár Tibor – Székely Lajos: *A szőlészet és a borászat átalakulása a Soproni borvidéken 1946-tól napjainkig*. Soproni Szemle 53. évf. 1. sz. 1999. 45–53.
23. Herpay Balázsné (szerk.): *A magyar borgazdaság kihívásai*. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Bp., 1998. 132.
24. *A Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásai* <https://boraszat.kormany.hu/sopron> (2025. 12. 12.)
25. Máté-Mohos 2014. 70–74.
26. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa: *Statisztikák* <https://hnt.hu/statisztikak> (2025. 12. 08.)
27. *A BIZOTTSÁG 607/2009/EK RENDELETE (2009. július 14.) a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a bizonyos borászati termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések, hagyományos kifejezések, valamint e termékek címkézése és kiszerezése tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes részletes szabályok megállapításáról*
28. *A Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásai* <https://boraszat.kormany.hu/sopron> (2025. 12. 12.)
29. Uo.
30. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa: *Statisztikák* <https://hnt.hu/statisztikak> (2025. 12. 08.)
31. Uo.
32. *A Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásai* (6. változat 2021. 3.) <https://boraszat.kormany.hu/sopron> (2025. 12. 12.)
33. Uo.
34. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa: *Statisztikák* <https://hnt.hu/statisztikak> (2025. 12. 08.)