



Földrajzi környezet

Eger a Mátra és a Bükk-hegység között, az Északi-középhegység és az Alföld találkozási vonalán fekszik (az északi szélesség $47^{\circ}48'$ és a keleti hosszúság $20^{\circ}38'$ alatt, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban) Keleti és nyugati irányban az egri völgyet 2-300 méter magas dombok határolják.



Eger város látképe 1824-ből. Heves Megyei Levéltár, Eger

A szőlőművelés a XIII. század elejétől

Történelmi források nem tárják elénk az egri szőlőművelés kezdeteinek időpontját, de arról tájékoztatást nyújtanak, hogy a XIII. század elején már virágzó szőlő díszíthette az egri határt. A szőlőtermelés a századok folyamán átmeneti visszaesésektől eltekintve folyamatosan fejlődött, s fénykorát a XIX. század hatvanas éveiben érte el.

A XIX. század több jeles szerzőjének munkája tanúskodik a szőlőművelésnek Eger múlt századi gazdasági életében betöltött fontos szerepéről. A kor jeles földrajztudósa, s egyben statisztikusa, Fényes Elek, Eger lakóiról szólva már egy 1837-ben megjelent művében elmondja, hogy „élnek pedig ezek főképp szőlőművelésből, mesterségekből és kereskedésből”, s ezen állítását 1851-es geográfiai szótárában a következőképpen erősíti meg: „fő foglalatosságuk a szőlőművelés, aztán a kézművek és kereskedés folytatása”.



*Az 1896-ban alapított egri vincellériskola.
Képeslap 1902-ből.
A Dobó István Vármúzeum gyűjteményéből*



Ami a termesztett szőlőfajtákat illeti, egy 1828-ban keletkezett forrás részletesen felsorolja az Eger környékén termesztett fajokat, melyek a következők:

I. Fehér fürtű szőlők:

a) Jó és közepes fajták:

Bátai édes szőlő
Fejér góhér
Fejér kadarka
Fejér rózsaszőlő
Galyas fejér nagy fürtű
Gyöngyösi fejér
Jóféle fejér frankos Kőszemű
Nagy szemű muskatal
Pelyhes szőlő
Petrezselyemszőlő
Som góhér
Tóth góhér
Zöld furmint

b) Inkább étkezésre és fürtösen való eltételre alkalmas, mint borkészítésre:

Fejér bakator
Fejér kecskecsőcsű
Kisszemű muskatal
Nagy szemű maruzsa
Fejér tökszőlő
Polyhos
Rossz fajtájú frankus
Zöld kecskecsőcsű

II. Veres fürtű szőlők:

Közönséges rózsaszőlő
Pankota rózsaszőlő
Rákszemű rózsaszőlő
Veres kecskecsőcsű
Veres muskatal

III. Fekete vagy sötétkék fürtű szőlők:

a) Jó és közönséges fajták:

Budai nagy fürtű szőlő
Fekete frankos
Fekete juhfark
Fekete kadarka, aprószemű
Fekete muskatal
Fekete török szőlő, török góhérnak is nevezett
Hárslevelű szőlő
Ingaly, igen nagy fürtű
Kerek levelű szőlő
Lúdtalpú szőlő
Szent Jakab szőleje
Török góhér sógora

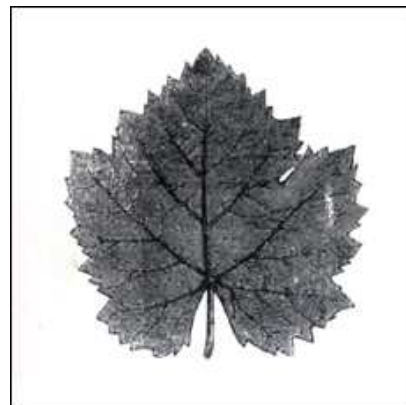
b) Rossz, bornak kevésbé alkalmas fajták

Cigány szőlő apró, savanyú
Égő-nyellő, elég, lehull
Kocsos, csak 10-12 szemet tart meg
Kupakos, savanyú
Purcsin, ecetnek való
Rossz féle frankus
Sima fekete, apró szőlő, savanyú
Sötét levelű gordoványos
Tejfeles virágú, savanyú
Tökszőlő, bőven termő de savanyú
Válla hányó, savanyú
Változó góhér, savanyú
Veres nadrágos
Világos levelű gordoványos

c) Csak étkezésre és fürtösen való eltételre alkalmas fajták:

Fekete bakator
Fekete kecskecsőcsű
Romolya

Ezt a felsorolást erősíti meg és egészíti ki Mártonffy Károly és Borovszki Samu az egri szőlőműveléssel foglalkozó munkájában. Borovszki szerint a filoxérapusztítást megelőzően Eger környékén a legelterjedtebb fajok a kék **kadarka** vagy törökszőlő, negotíni, nemes, lúdtalpú, kerek-levelű, bolond (vagy rügös), a rabszőlő vagy fehér frankos, a juhfark és a piros bakator voltak.



A Kadarka változatainak levelei: lúdtalpú, keresztes és kerek formájú. Illusztráció Kubinyi Ferenc-Vahot Imre: Magyarország és Erdély képekben című könyvéből

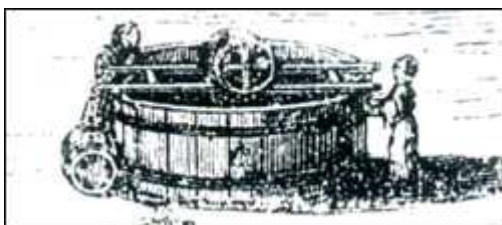
Mártonffy még hozzáteszi, hogy „a lúdtalpú, a kereklevelű, és a keresztes levelű fajokat az egri kapás egyszóval bortermő, a többit pedig 'abajdos' fajtának nevezi”.

Az egri szőlőhegyek fő szőlőfajtája a források egybehangzó tanúsága szerint a filoxéravészig, tehát a XIX. század utolsó harmadáig a vörös szőlő, ezen belül is a török elől ide menekült rác telepések által meghonosított **kadarka** volt. A vörös szőlő túlsúlyát számtalan leírás bizonyítja. Bonbardus 1750-ből származó magyarországi leírásában Eger kapcsán kiemeli a város híres veres borát, amelyet az egészségre is hasznosnak tartottak.

Az információit Vályi András 1796-os munkája is megerősíti, amikor arról számol be, hogy „az egri veres bor általában kellemetes ízű, könnyű, egészséges, a gyomrot éppen nem terheli, s különös jó tulajdonságai olyanok, hogy azokat akármely külsországi veres borban nehéz együtt feltalálni”.

Fényes Elek az egri vörös borról szólva kijelenti, hogy „mind kellemetes ízére, mind tartóságára nézve a budaival vetekedik, csupán színét némelyek halványabbnak tartják, s ennek oka ismét abban feledhet, hogy itt a bort mindig új hordóba szűrik”.

A területek méretének változásáról



Szüret az Egeri Borvidéken. Illusztráció, részlet. Kubinyi Ferenc-Vahot Imre: Magyarország és Erdély képekben c. könyvéből

A területek növekedése a XVIII. század végén megtorpant. 1886-ban az egri határban is megjelent az Amerikából behurcolt filoxéra, ami szinte teljesen kiirtotta az addigi szőlőket.

Az 1888. évi terület közel egytizedére csökkent. Húsz évnek kellett elteltie, hogy az új telepítések a XIX. század végi szőlőterületeknek legalább kétharmadát elérjék. Az egri határban lévő szőlők a továbbiakban soha sem érték el XVIII-XIX. századi kiterjedésüket.

Az egri borvidék



A filoxéra megjelenése

Az európai szőlőtermesztés történetében meghatározó jelentőségű esemény volt az Amerikából behurcolt szőlőgyökértetű, a filoxéra megjelenése. A parányi rovar hadseregekkel vetekedő pusztítása történelmi borvidékeket tarolt le, egzisztenciákat tett tönkre és országrészeket döntött romlásba. A filoxérapusztítás új fejezetet nyitott az egri szőlőművelés történetében. Ez a mai szőlőtermesztés és borkészítés kezdete, új fajtákkal és új módszerekkel. Eger 1886. június 29-i városi közgyűlésén vették zárlat alá, miután a filoxéra fertőzöttség ott megállapítást nyert.



A pusztulás a szőlőhegyeken óriási méretű volt, s miután véget ért, a filoxéra előtti régi időkből a város határában szőlőültetvény jóformán nem is maradt, mert a talajviszonyok miatt a szénkénevezéses gyérítéssel azokat már nem lehetett megmenteni. A hamarosan megindult rekonstrukció során az új telepítés amerikai alanyba ojtott értékes fajtákkal történt.

Új fajta kék szőlők



A kék szőlők közül főként a **nagyburgundi**, a **kékfrankos** és az **oportó** vált kedvelté. A régi fajták közül az értékes **kadarka** maradt meg és terjedt el újra. Az új telepítések Riparia Portalis, Rupestris Monticula és Aramon X Rupestris alanyokon fás ojtásokkal történtek. A filoxéravész után az egri szőlőhegyeken olyan kiváló szőlőfajták honosodtak meg, mint a **cabernet franc**, a **sauvignon**, valamint a **medoc noir** és **merlot**. Mindemellett egy másik, kevésbé értékes sötétkék szőlőfaj, a direkttermő othelló is megjelent az egri szőlőhegyen.

Éghajlati- és talajviszonyok

A történelmi borkultúra kialakulásában meghatározó szerepe volt a városra és környékére jellemző éghajlati, és talajviszonyoknak. A talaj ezen a tájon túlnyomórészt riolittufára települt kavicsos agyagból, illetve mészköközetre rakódott pannonagyagból tevődik össze, ami különösképpen kedvez a szőlőnek. Ráadásul a riolittufát könnyű faragni, vájni, szinte kínálja magát a pincekészítésre. A napsütéses órák száma évi átlagban Eger környékén 1800. de kedvező esetben a 2000-et is eléri. Nagyrészt ezek a körülmények tették lehetővé, hogy az egriek a szőlőt szolgálatukba állíthassák, és jelentős jövedelmet húzzanak belőle.

Borok jellemzése

A filoxéravész utáni rekonstrukció során szerepet kapott új kék szőlőkből szűrt borok a következőképpen jellemezhetők. A **kadarka** bora fűszeres zamatú. A **nagyburgundi** bora elsőrendű, tüzés és szép színű vörös bor. A **kékfrankos** bora szép színű, cersavban gazdag, kellemes zamatú, elsőrendű minőségű bor. A **cabernet**, a **medoc noir** és a **merlot** ugyan kistermésű fajták, de kiváló vörös bort adnak. A **medoc noir** bora különösen fűszeres zamata és sötét színe, a **cabernet** gyönyö-

Az egri borvidék



rű sötét vörös színe és kiváló zamata révén tűnik ki. Ezekkel szemben az othelló és direkttermő társainak a bora gyenge minőségű, savanykás, jellegzetesen kellemetlen, poloskaízű, de szép sötét vörös színű, s ezért csekély mennyiségben a vörös borok színének a javítására használták fel.

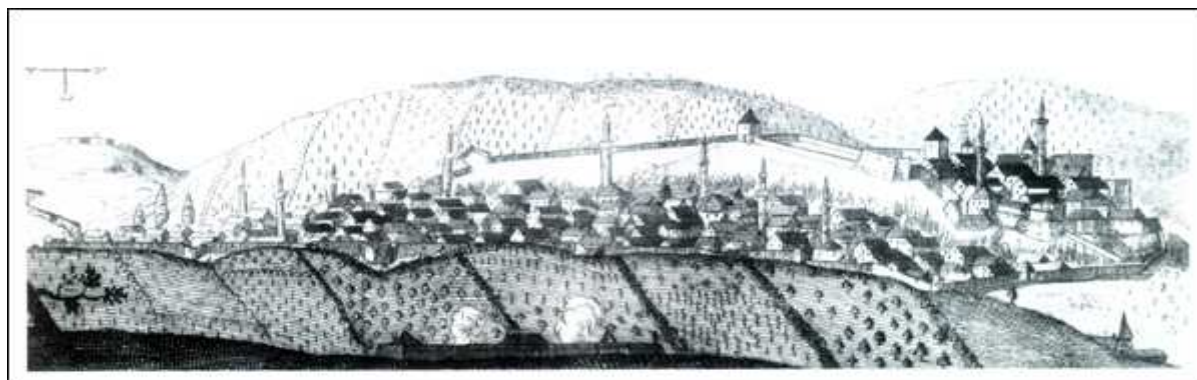
Hasznos a bikavér adatait egyéb egri borokéval összehasonlítani

Borfajta és évjárata (1905)	Alkohol	Összes szabad sav	Kivonat-anyag	Cukor	Hamu	Alkohol térfogat -százalék
100 köbcentiméter borból gramm-tartalom						
Egri bikavér, 1900	8,9	0,56	2,68	0,18	0,24	11,27
Egri vörös, 1888	9,64	0,58	2,26	0,06	0,18	12,17
Egri vörös, 1903	9,06	0,64	2,38	0,17	0,23	11,42
Egri fehér, 1900	11,89	0,54	1,96	0,10	0,19	9,0
Muskotály+rizling, 1900	9,57	0,59	2,02	0,07	0,20	12,07

Szembetűnő, hogy a három vörös bor közül a bikavérben volt a legkisebb az összes szabad sav-tartalom, s hogy a vizsgált öt egri borfajta közül legalacsonyabb volt az alkoholtartalom, s legmagasabb a cukortartalom.

Szőlőművelési módok

Ami a szőlőművelés módját illeti, Egerben az úgynevezett soros művelés volt elterjedve. Ezt úgy kell érteni, hogy a szőlőhegy lába felé futó barázdák hasábokra osztották a szőlőt. Ezeket a hasábokat 6-10 öltre vagyis 11-18 méterenként kereszt irányú barázdák szakították meg. A barázdák metszéspontjában mindenütt megtalálhatóak voltak az úgynevezett iszapfogó gödrök, egriesen „sánk gödrök”. A kereszt irányú barázdák a sorok közül lefutó vizet a sánk gödörbe vezették, ahol az a magával mosott iszapot lerakva folyt tovább a legalul lévő nagy sánk gödörbe. Ezt az iszapot a szőlőmunkások visszahordták, és talajjavításra, illetőleg szőlőültetésnél táptalajnak használták. A barázdák egyébként nemcsak vízelvezetőül, hanem gyalogútként is szolgáltak. Az egyes birtokokat az úgynevezett közös barázdák választották el. A szőlőhegyen lévő birtokok pásztorjárásokat alkottak. Egerben 1853-ban 31 pásztorjárás volt. „16 pásztorjárás képezi az Eger vizétől keletre eső szőlőrészt, vagy vízen túli részt, más 15 pásztorjárás a vízen inneni, vagy nyugati részt.”



*Eger és a szőlőhegyek látképe a törökök 1687. évi kiűzése után.
Térképrészlet. Heves Megyei Könyvtár*