

Magyarország borvidékei:

- ▶ Badacsony
- ▶ Balaton-felvidék
- ▶ Balaton-melléke
- ▶ Balatonfüred-Csopak
- ▶ Bükkalja
- ▶ Csongrád
- ▶ Balatonboglár
- ▶ Eger
- ▶ Etyek-Buda
- ▶ Hajós-Baja
- ▶ Kunság
- ▶ Mecsekalja
- ▶ Mátraalja
- ▶ Mór
- ▶ Pannonhalma-Sokoróalja
- ▶ Somló
- ▶ Sopron
- ▶ Szekszárd
- ▶ Tokaj-Hegyalja
- ▶ Tolna
- ▶ Villány-Siklós
- ▶ Ászár-Neszmély

Badacsonyi Borvidék

A középkor óta egyik leghíresebb borvidékünknek számít. A filoxéravész után épült a várfalnak is beillő támfal, ami az erózió magakadályozására szolgál. Francia szerzetesek révén került a vidékre a mai szürkebarátként ismert Pinot gris. Ennek bogyói különleges évjáratokban betöppednek, sőt aszúsodhatnak is, különleges természetes csemegebort nyerve belőle. A másik híres badacsonyi bor, a kéknyelű, melyet budai zöld fajtával ültetnek vegyesen, mivel ez a fajta más fajtával ellentétben nem önbeporzó, és a szüret során sem választják külön a két fajtát, hanem együtt alkotják a Kéknyelű néven elhíresült bort.

A gyakori vízeróziós károk ellen lejtős teraszokkal védekeznek. Igen változatos talajképet találunk a talaj tekintetében. A vulkanikus hegyek lejtőit helyenként lösz takarja, melyek a csúcs felé haladva mindinkább bazalt és bazalttufa törmelékkel keverednek. A hegylábakon ebből kifolyólag bazaltmálladékkal kevert vályogos talajt találunk. Ez a változatos talaj adja az itteni borok savakban gazdag, testes, íz gazdag jellegét.

A mikroklímát kedvezően befolyásolja a Balaton víztükrének fényvisszaverő hatása és a kedvező lejtőszögű, északi szélről védő déli hegyoldalak földrajzi helyzete. A nagy víztömeg meggátolja a hőmérsékleti szélsőségek kialakulását, továbbá biztosítja a levegő magasabb páratartalmát.

A termesztési jellegzetességre jellemző a hagyományhoz hű skatulyás művelés, a kis tenyésztőterület, karótámasz, fajtatiszta telepítés, a tőkék szabályos bakművelése és a rövidcsapos metszése. Emellett megtalálható a nagyüzemi termesztésre jellemző széles sorköz és a magas kordonművelés is.

Egyértelműen fehérbor-termő terület.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: A kéknyelű, mely csak erre a tájra jellemző, az olaszrizling és a szürkebarát, melyeket a chardonnay és az ottonel muskotály egészít ki.

A vidék jellegzetesen testes, magas extrakt-, alkohol- és titrálható savtartalmú borairól híres.

A badacsonyi borok sokáig eltarthatóak, általában csak 2-3 évi állás után érik el a csúcspontjukat, melyet aztán sokáig képesek megőrizni. A kéknyelű különösen fűszeres bukéjáról ismerhető fel. A világháború előtt a nagyobb pincészetek jó évjáratokban aszút, sőt jégbort is szüreteltek.

Bükkaljai Borvidék

A borvidék, ami a Bükk hegység déli lábánál terül el, 1970 óta önálló borvidék. A riolittufába vájt, hatalmas, kőfaragásokkal díszített, nemes penésszel vastagon borított pincékben találjuk a táj borait.

A bükk déli tereplépcsős előhegyein terül el a borvidék, melynek talajára a riolittufán kialakult fekete nyiroktalajok, barnaföldek és agyagbemosódásos erdőtalajok jellemzőek.

A területet a Bükk vonulata észak felől védi a hideg szelektől, így kedvező mikroklíma alakulhatott ki a déli, délnyugati lejtőkön. A Bükkalja szélárnyékos fekvése miatt kevesebb csapadékot kap, mint északi előtere, emiatt nyáron jelentős a vízhiány.

Alapvetően fehérbor termő terület.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: chardonnay, leányka, olaszrizling, melyeket a cserszegi fűszeres és a karát egészít ki.

Borai illatos, savban, zamatban gazdag fehérborok, melyek sajnos ritkán kerülnek önálló palackozásra.

Etyek-Budai Borvidék

Bár ez a terület a borvidéki rangot csak 1990-ben kapta meg, a szőlőtermesztés hagyománya régi időkre nyúlik vissza. Elsősorban a pezsgő alaporról híres a táj. A sajátos ökológiai viszonyokból, a talaj magas mésztartalmából és a széles fennsíkobból adódóan általában egészséges a szőlő, és a pezsgőgyártáshoz ideális, nagy savtartalmú bor-alapanyag terem. Az utóbbi években már a minőségi borok terén is egyre előbbre lép a vidék. A múlt századból körpincék, szép sváb házak maradtak fenn, régi borászati eszközökkel gazdagítva.

Fennsíkon, völgyekben, a Velencei hegység déli lejtőin, változatos kitettséű és lejtésű domboldalakon találkozunk az ültetvényekkel. A tájat sok helyütt vízmosások tagolják. Fiatal homokos lejtőlőszön alakult ki a jellegzetes vályogos talaj. A homok, mészkő, homokkő, dolomit felszínén lúgos barna erdőtalaj képződött, melynek igen aktív a mésztartalma. A Velencei hegységben a gránit törmelékével keveredett vályogos lösztalaj terjedt el.

A táj adottságaiból kifolyólag a légmozgás gyakori, mely kiemelkedő termelési biztonságot ad: kevés a gombás károsodás, ritkák a számottevő fagykárok. A hőmérséklet az átlagosnál alacsonyabb. A korai szürettel a pezsgőborok kerülnek le az ültetvényekről, míg a késői szürettel a minőségi boralapanyag.

Alapvetően fehérbor termő vidék.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: chardonnay, korai piros veltelíni, olaszrizling és a rajnai rizling, melyeket hagyományos fajtaként többek között a piros szlankamenka, a mézesfehér és az ezerjő egészít ki.

A talaj adottságai nem kedveznek a markáns, karakteres boroknak, de az izgalmas savakban itt sincs hiány. Az itt jellemző borstílus megfelel a Nyugat-Európában hódító, elegáns, nem túl testes, száraz, reduktív borok divatjának.

Mátraaljai Borvidék

A Mátra hegységtől délre, az egri borvidék mellett találjuk ezt az igen fiatal borvidéket, mely csak e században önállósodott a Heves megyei borvidéktől. Ezen a dombos hegyi borvidéken a szőlőterületek többsége az erdők között húzódik meg. A modern borkészítés és a hagyományokat őrző mulató magyar szüreti szokások jól megférnek egymás mellett. A vidék több középkori eredetű borospincét rejteget, melyek közül néhány új pompában ma is helyet ad a táj borainak.

A Mátra lába, előhegyei, dombjai, illetve az előttük húzódó sík terület ad otthont az ültetvényeknek. A nyomelemekben rendkívül gazdag, könnyen elbomló, de mészben szegény talaj igen nagy változatosságot mutat. A pannóniai agyagos üledék, a vulkáni üveg, az lejtőlősz, a barna erdőtalaj, a fekete nyiroktalaj és az agyagbemosódásos barnaföld mind megtalálható ezen a vidéken. A Mátra meredek fala védett klímát biztosít a déli lejtők számára. A kontinentális éghajlat a jellemző, de a tavasz későn köszönt be, és a csapadék nagy részét felfogja a Mátra, ezért száraznak mondható a klíma.

A borvidék több községében a hagyományos oltványtermesztés fejlődött ki.

Elsősorban fehérbor termő terület, mivel a múlt századokban domináló vörösbortermelés mára egészen visszaszorult.

Ajánlott fajták a fehérbor adó szőlők esetén: chardonnay, hárslevelű, olaszrizling, szürkebarát, de hagyományos fajtaként a leányka is megtalálható.

Ajánlott fajták a vörösbor adó szőlők esetén: a kékfrankos, ami mellett a kadarka és az oportó a hagyományos fajták.

Itt terem az ország talán legtöbb és legjobb minőségű muscat ottonelje. A meleg klímának köszönhetően magas cukorfokú mustból, több kevesebb maradékcukorral fejlődnek ki a borok.

A vidékre jellemző, igen változatos talajtípushoz elsősorban üde, aromákban és illatokban gazdag, jó savú, magas alkoholtartalmú fehérborok társulnak, melyek bizonyos évjáratokban igen testesek is. Néhány pincében már régóta kóser borokat is készítenek.

Soproni Borvidék

Az egyik legősibb borvidékünk az ország nyugati csücskében kapott helyett. Itt már a kelták is termeltek bort. A vidék jellegzetessége, hogy mindenki csak saját termesztésű bort mérhetett ki. Ennek megfelelően koszorú alakú cégér jelezte az arra járónak, hogy a abban a pincében mire számíthat. Abban az esetben, ha az általában vörösfenyőből készült, hengeres csokrot hosszában koszorú vette körül, a vándor jó öreg bort is találhatott a pincében. A csokron függő fehér vagy vörös szalag a bor színét volt hivatva jelezni. A szalmakereszt az óbort, míg a szőlőhajtásokból készült koszorú a must kimérését jelezte. Remélhetőleg ez a kedves régi szokás nem megy teljesen feledésbe.

A Fertő tó körüli dombok és a Soproni hegység déli illetve keleti lejtői rejtik a szőlőültetvényeket. A talaj ugyan nem kedvez a szőlőtermesztésnek, de ezen dűlők klimatikusan kedvező helye, illetve a hegység védelme a hideg ellen mégis lehetővé teszi a minőségi bor előállítását. A szarmata és pannon rétegek törmelékein, kristályos palán, mészkövön, löszön löszös vályogtalaj, barna erdőtalajok, laza homoktalajok alakultak ki. A vidék éghajlata országos viszonylatban hűvösnek, csapadékosnak számít. Ez a legcsapadékosabb borvidékünk. A telek enyhék és gyakoriak a légmozgások. Kiegyenlített, enyhe kontinentális éghajlatról beszélhetünk. Az a mondás is járja, hogy Sopronban vagy esik az eső, vagy fúj a szél, vagy harangoznak.

Termesztési jellegzetessége a vidéknek a hagyományos keskeny sorközű, de sajátos szálvesszős fejművelés. Érdekesség, hogy a tőkék között bab köztes termelését találjuk. A nagyüzemi eljárások sem idegenek a tájtól, megjelennek a Moserművelés, ernyőművelés, egyesfüggöny-művelés elemei is, melyekhez általánosan a széles sorköz és a magas kordonművelés társul.

Elsősorban a vörösborról kapták a hírnevét, ez teszi ki ugyanis a termés háromnegyed részét, de a kisebb mértékű fehérbor termesztést sem feledhetjük el.

Ajánlott fajták a fehérbor adó szőlők esetén: chardonnay, korai piros veltelíni, leányka, olaszrizling, ottonel muskotály és tramini.

Ajánlott fajták a vörösbor adó szőlők esetén: kékfrankos, cabernet franc, cabernet sauvignon. Ezeket a bíborkadarka, merlot, kékoportó és zweigelt egészíti ki.

A hűvös klíma és helyenként meszes talaj kedvez a vörösborok savhangsúlyának, tanninban azonban szegények. Az alkoholtartalom talán egy kicsit alacsonyabb az átlagnál, de ez a napjaink bordivatját tekintve inkább előnynek számít, mint hátránynak. Ezen a vidéken a kékfrankosból kissé savas rosébor is készül. A fehér borairól elmondhatjuk, hogy kemény, száraz, gyümölcszamatban és illatban igen gazdagok.

Villány-Siklói Borvidék

A villányi az elegáns bor, a gavalléroké és a dámaké. A magam részéről bábra csak villányit adnék.... Minden előnye akkor bontakozik ki, ha az ember frissen fürdött, borotválkozott, tetőtől-talpig átöltözött. Leginkább frakkban, vagy szmokingban, hölgyek dekoltázsban. Mértéktartó, finom, jólnevelt.” Hamvas Béla

Az ország legdélebben fekvő borvidéke. A hagyomány szerint a magyar borászat ezen a vidéken született. Ezek a borok a XIX: században Amerikába és Brazíliába is eljutottak. A pikkelyes felépítésű mészkőhegység terep- és törés lépcsői adnak helyet a szőlőültetvényeknek, az északi hideg szélről megóvva őket. A savasabb borok a löszös talajtakaró mészkőbívásokkal szabdaltságot közettörmelékkel kevert kalciumban gazdag talaján, míg a lágyabb borok a tisztán löszös talajon találnak otthonra. A löszös vályogtalaj mellett vörösmarty is előfordul. Szubmediterrán jellegű, a legmelegebb borvidékünk. A tél is enyhe, a tavaszi és őszi fagyok ritkák. Hosszú a tenyészidő, de kevés a csapadék. Egyedül a gyakori jégeső jelent veszélyt.

Elsősorban vörösbortermő vidék, de a siklói térség otthont ad a fehérboroknak is.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: chardonnay, hárslevelű, olaszrizling, rajnai rizling, tramini

Ajánlott fajták a vörösbort adó szőlők esetén: bíborkadarka, cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, kékoportó. Ezeket a kadarka, merlot és a zweigelt egészíti ki.

A vörösborok közül a kadarka és a oportó terem itt a legrégebbi idők óta. Mára a kadarka már eltűnt a minőségi borkínálatból. A vörösborok ezen a vidéken színgazdagok, nehezek, testesek, magas alkohol és különlegesen magas tannin jellemzi őket. Intenzív bukéjukról könnyű felismerni. Az oportó már egy év után forgalomba kerül, míg a testes fajták több évi érlelés után óborként követik a piacon.

Balaton-Felvidéki Borvidék

Ebben a formában csak a II. világháború után elkülönülő borvidékünk már a középkor óta jelentős bortermelő hely. Századokon át királyi birtokok és főúri szőlők, valamint kismesesi szőlőbirtokok hirdették ennek a területnek a kiváló borait. A borvidék 1999 előtt mint Balatonmelléki Borvidék létezett. A névhasználat a Zalai Borvidéket illeti meg.

A rendkívül kedvező domborzati tényezők - völgyek, tereplépcsők, tagolt hegyláb felszínek - sokban pozitívan befolyásolják a borok minőségét. A borvidék területén igen változatos talajjal találkozunk: dolomiton, mészkövön, márgán rendzinatalaj alakult ki, a pannon agyagon, homokkő málladékon és pleisztocén löszön pedig agyagbemosódásos barna erdőtalajok, barnaföldek, kőzet-lejtőtörmelékves vályogtalajok találhatóak.

Országosan melegek mondható, a mikroklimát kedvezően befolyásolja a Balaton víztükrének fényvisszaverő hatása és a kedvező lejtőszögű, északi szélről védő déli hegyoldalak földrajzi helyzete. A nagy víztömeg meggátolja a hőmérsékleti szélsőségek kialakulását, továbbá biztosítja a levegő magasabb páratartalmát. A tótól messzebb eső részeken az éghajlati viszonyok már nem olyan kedvezőek.

A vidék termesztési jellegzetessége a Badacsonyi borvidékhez hasonló, azaz skatulyás művelés, a tőkék szabályos bakművelése és a rövidcsapos metszése a jellemző.

Tipikusan fehérbor termő vidék.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: olaszrizling, szürkebarát és a rizlingszilváni, melyeket például a chardonnay, az ottonel muskotály és a rajnai rizling egészítenek ki.

A Badacsonyi borvidéken termelt boroknál kissé vékonyabb és savasabb borokkal találkozhatunk ezen a borvidéken. Jó évjáratokban az ottonel muskotály és a szürkebarát féléves-kélféves kategóriában is szerepel.

Csongrádi Borvidék

1990-ben az alföldi borvidékből hozták létre, mely terület zömmel a Tisza jobb partján helyezkedik el.

Területe alapvetően sík melyet csak néhol szakít meg egy-egy kis lejtőszögű domb. Mésztelen és savanyú homoktalaj alakult ki a tiszai eredetű hordaléktalaj következtében a holocén korú iszapon, kőzetliszten. Az ország egyik legmelegebb régiójának számító borvidékünket a csapadékszegény kontinentális klíma jellemzi.

Ezen a borvidéken is a fejművelés, illetve a középmagas művelés terjedt el.

A fehérbort adó szőlőfajták aránya 70-75% melyet a kövidinka, izsáki fehér, ezerjő, pozsonyi fehér alkotnak hagyományosan.

A kadarka adja a hagyományos vörösbort adó fajtát, mely az egész alföldre jellemző.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: cserszegi fűszeres, kunleány, rajnai rizling, zöld veltelíni, olaszrizling, ottonel muskotály.

Ajánlott fajták a vörösbort adó szőlők esetén: cabernet franc, kékfrankos, kadarka.

Boraik az alföldi borok jellegzetességeit hordozzák magukon, de ezen a borvidéken a minőségi borok aránya nagyobb.

Hajós-Bajai Borvidék

A borvidék az alföldi régió délnyugati részén 12 települést foglal magába. Az 1990-ben kialakult, addig az Alföldi borvidék részét képező terület a Duna-Tisza közének déli részén helyezkedik el. Jellegzetes pinceutcas, népi barokk, ormfalvas pincefalukban a löszbe vájt pincékben érlelik a bort. A kékkötényes német borosgazdák szakértelme nagyban hozzájárult a borvidék jó hírének, rangjának növekedéséhez.

A szőlőterület nagysága 2000 ha. Talaj és klímaviszonyai a régióon belül a legkedvezőbbek, az átlagosnál több a napsütéses órák száma, magasabb a hőösszeg, és a környezetéhez képest nagyobb tengerszint feletti magasság csökkenti a tavaszi és téli fagyok előfordulását, azok károsító hatását.

A borvidék története sok tekintetben hasonló a szomszédos alföldi borvidék történetével. Kezdetben a folyóvölgyi ártéri területeken indult meg a szőlőtermesztés, főleg a települések határában. A XV.századra a szőlőtermesztés önálló termelési ággá fejlődött, amit a dézsmakötelezettség is bizonyít. A XVI.-XVII.századi népmozgások ide is eljuttatták a balkáni eredetű vörösborkultúrát, a kadarka fajtát. A XVIII.század első felében Mária Terézia rendeletben szorgalmazta a szőlőtelepítést az Alföldön. Ebben az időszakban németajkú lakosság települt meg a borvidéken mely magával hozta a szőlőtermesztés borkészítés nyugati kultúráját.

A borvidék legelterjedtebb fajtái: Chardonnay, Rajnai rizling, Cserszegi fűszeres, Olaszrizling. A vörösborkok közül a Kékfrankos, Zweigelt, Oportó, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, és Kadarka található ezen a vidéken.

A löszön és a löszös homokon kialakult talajok rendkívül kedvezően befolyásolják a borok íz-, illat-, zamatanyagait, a kedvező hő- és fényviszonyok lehetővé teszik a tüzes, gyümölcsös ízű, bársonyos vörösborkok termelését. A borvidéken termelt borok egyre nagyobb arányt képviselnek a hazai és külföldi minőségi borok piacán. Fehérboraik jellemzően lágyak, savszegények.

Móri Borvidék

Két hegység, a Vértes és a Bakony között húzódik meg a festői szépségű Móri árok, mely egyike régi történelmi borvidékeinknek. A múlt században a Neszmélyi borvidék része volt, csak 1901-ben kérvényezte Mór község képviselőtestülete, hogy önálló borvidékként tartsák számon. Az ezerjő egyik régi magyar szőlőfajtánk itt érzi magát igazán otthon. Ez a környezet eddig ismeretlen tulajdonságait hozta felszínre ennek a szőlőfajtának.

Az északnyugati-délkeleti csapású Móri árok északkeleti oldalát képező Vértes déli-délnyugati lejtésű hegylábai adnak otthont az ültetvényeknek, mivel a másik oldalon fekvő Bakony lejtői nem alkalmasak a szőlőművelésre. Döntő többségben löszön, mészkőtörmelékkel kevert löszön, főként oligocén homokon alakult ki az agyagbemosódásos barna erdőtalaj, barnaföld, illetve a dolomiton és mészkövön rendzinatalajok találhatóak. Általában közepesen hűvös és viszonylag csapadékos idő a jellemző. Ez a hazai viszonyainkat tekintve közepes értékű szőlőtermesztési viszonyokat tesz lehetővé. Mindazonáltal, a hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakíthat ki.

Még néhol megtalálhatóak a hagyományos termesztési elemek, de ezek már mindinkább átengedik a helyet a korszerűsített üzemi megmunkálásnak, azaz a széles sorközön magas kordonművelésű tőkék, huzalos táंबरendezés a jellemző. Emellett a meredek domboldalakon a teraszos művelés elemeit is megtaláljuk.

Tipikusan fehérbor termő vidék.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: ezerjő, leányka, tramini, melyeket a chardonnay, a karát, az olaszrizling és a zöld veltelíni egészít ki többek között.

Az itt termő borok alkoholban gazdagok, tüzesek és lassan öregednek. A táj nevezetes bora, az Ezerjő, mely karakteres savakkal, közepes vagy nagy testtel kerül asztalunkra. Jó évjáratban ez a fajta szépen aszúsodik, melynek fogyasztása különleges élményt jelent. A muzeális készletekből a kitűnő és savakban gazdag leányka is igen nagy népszerűségnek örvend.

Szekszárdi Borvidék

A Sió és a Duna között terül el ez a régi, híres borvidékünk. A török elől menekülő rácok révén került erre a vidékre a kadarka és a délszláv vörösborkultúra. A borvidék szőlőkultúráját a XVIII. században betelepült német telepesek gazdagították. Ennek is köszönhető, hogy a szekszárdi bor főleg német nyelvterületen híresült el.

Egy kis érdekességként említésre méltó, hogy a Schubertet a Pisztrángötös megírásához a szekszárdi vörösborkok inspirálták, sőt Kodály Zoltán is itteni hagyományokból merítve írta meg Hány János című daljátékát.

A völgyekkel tagolt szőlőhegyek meredek déli és keleti lejtői adják a legmagasabb minőségű borokat. A nyugati és északi lejtők már csak a gyengébb minőséget tudják produkálni. A Duna síkság ártéri talajai szőlőtermesztésre kevésbé alkalmasak. A löszön, löszvályogon homokos-közzettörmelékes vályogtalaj alakult ki 10-30%-os mésztartalommal. A szekszárdi vörös föld ennek oxidációtól enyhén elszínesedett változata. A vízerózió folyamatos veszélyt jelent. Ez elleni védekezésnek e hegyoldalakat teraszosították, bevezették a magas kordonművelést. Enyhe telek, meleg nyarak, nagy hősszeg és napbesugárzás, illetve kevés csapadék a jellemző, tipikusan kontinentális éghajlat. Az aszályal helyenként számolni kell. Szekszárd termesztési jellegzetessége a teraszos ültetvényeken magas kordonművelés. Fajtaszerkezet: Jelentősen (60%-ban) vörösborkot termő a vidék, de a fehérborok sem hanyagolhatóak el.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: chardonnay, olaszrizling, rajnai rizling, rizlingszilváni, tramini, mely a Völgységben már nem ajánlott fajta.

Ajánlott fajták a vörösbort adó szőlők esetén: cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka és

kékfrankos, a Völgyességben pedig a zweigelt az ajánlott.

A talaj adottságai miatt a fehérborok lágyak, savakban szegények. Ennek köszönhető, hogy nem értek el soha olyan közkedveltséget, mint az itteni vörösek. Az alkoholtartalmuk viszont magas. A vörösborban találta meg a vidék az igazi műfaját: a talajfeltételek ellenére magas savtartalmú vörösborokkal találkozunk, melyet a magas csersavtartalmú fajtáknak és a hosszú héjonérlelésnek köszönhet. A testes, tüzes, alkoholban és tanninban gazdag, szinte fekete színbe hajló vörösborok mellett megjelennek a könnyed, üde, de magas alkoholtartalmú rosé borok is.

A Magyar Bortörvény értelmében Eger mellett Szekszárd használhatja a bikavér nevet, mellyel 2-3 vörös szőlőfajta keverékéből készült bort jelölnek meg.

Ászár-Neszmélyi Borvidék

A Duna jobb partján, az Észak-Dunántúli tájhoz tartozik ez a borvidék, melyet csak 1977-ben hoztak létre, illetve ekkor kapta vissza az egykor eltörölt borvidéki rangját. Középkori hagyományokkal rendelkező, nagy múltú borvidék, melynek a 19. század második felében az Eszterházy Csákvári Uradalom híres ászári mintaszőlészete és pincészete szerzett messze földön is hírnevet. Ez a hírnév későbbiekben oly annyira leromlott, hogy a borvidékek sorából is törölni kellett ezt a vidéket.

A szőlőtermesztés korszerűsítésével, a borminőség jelentősen javult, s ma már újból régi rangjában díszleg a táj.

Általában lankás dombvidék völgyekkel tagolva. Némely domboldal igen meredeken néz a Duna felé. Az itt-ott mészkövön és dolomiton kialakult rendzina talajok, és a homokkövön, márgán, löszön és homokon létrejött erdőtalajok mellett a löszön kialakult barna erdőtalaj az uralkodó.

Kiegyenlített kontinentális klíma mellett a hőmérséklet közepes ingadozása a jellemző, mely viszonylag alacsony napbesugárzással társul éves szinten. Ez a nedves-hűvös gyenge és elég ritkán előforduló késő tavaszi és korai őszi fagyokkal tarkított klíma az illatokban és aromákban gazdag, ún. karcsú borok előállítását teszi lehetővé.

Jellemzően csak fehérbor-szőlőfajtákat termesztenek.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: chardonnay, ezerjő, rizlingszilváni, tramini, olaszrizling, rajnai rizling, zöld veltelíni, melyek kiegészítő fajtái többek között a cserszegi fűszeres és a királyleányka.

Tipikusan északi borokkal találkozunk ezen a vidéken, melyeket általában reduktív körülmények között állítanak elő, így igen intenzív gyümölcsillatot és finom savak gazdag palettáját nyerve.

Balaton-melléke (Zalai) Borvidék

Nagyon fiatal borvidék, hiszen csak néhány éve annak (1998. jan. 1.), hogy önálló borvidékként növeli borvidékeink számát. A Balaton legnyugatibb csücskénél, illetve attól még nyugatabbra terül el. Már az időszámításunk kezdetén volt ezen a vidéken szőlőtermesztés. Az itt termelt szőlők a királyi uradalomhoz tartozva a kőszegi vár pincéjében pihentek az 1200-as évek idején. Érdekes emléke a vidéknek a „Szőlőjövésnek a könyve”, amely arról nevezetes, hogy ebbe rajzolták le Szent György napján a szőlő hajtását.

Egyedülállónak számítanak a régi építészet képviselőiként fennmaradt boronapincék, melyeket szálfából ácsolták össze, és kívül-belül agyaggal tapasztották meg.

Elsősorban fehérszőlő termő terület.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: olaszrizling, rizlingszilváni, szürkebarát, királyleányka, cserszegi fűszeres, sauvignon blanc, chardonnay.

A Badacsonyi borvidéken termelt boroknál kissé vékonyabb és savasabb borokkal találkozhatunk ezen a borvidéken. Jó évjáratokban az ottonel muskotály és a szürkebarát fűlszáraz-félédes kategóriában is szerepel.

Balatonboglári (Dél-Balatoni) Borvidék

Már a múlt században is létező borvidékünk csak 1982 óta önállósult ezen a néven a Balatonmelléki borvidéktől. Részben a tihanyi bencés uradalmi és az egykori Festetics birtokon, részben pedig a paraszti hagyományok szerint alakult ki ezen a vidéken igen virágzó szőlő és borkultúra. Az igazi felvirágzás azonban csak a XX. században indult meg, a talajnak megfelelő fajtaszerkezet megválasztásával.

A dombokat folyóvízi kavicszal kitöltött völgyek szabdalják északon, a Balaton felől homokturzások, tőzeglápok határolják. A déli lejtők általában lankásak, míg északon igen meredekkel is találkozhatunk. Ilyen például a Fonyódi hegy. A szőlőültetvények löszön kialakult homokos lejtőlöszön, vályogtalajon, barna erdőtalajon, barnaföldeken, néhol homokon települtek. Napfénnel jól ellátott terület. A tó közelsége kedvezően hat a mikroklímára, melyet a sekélyebb víz gyorsabb felmelegedése is fokoz. Közepesen nagy hőösszeggel és kedvező átlagos csapadékmennyiséggel számolhatunk éves szinten. Itt alakult ki az ország legnagyobb szaporítóanyag-termesztő gazdasága. Az ültetvények a korszerű eljárásoknak megfelelően széles sorközzel rendelkeznek és magas kordonművelés az általános. Az erózió ellen fűféléket és pillangós növényeket ültetnek a tövek közé.

Vegyesen fehér- és vörösbor termő táj.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: chardonnay, királyleányka, olaszrizling, rajnai rizling, rizlingszilváni és a zöld veltelíni.

Ajánlott fajták a vörösbor adó szőlők esetén: cabernet sauvignon, kékfrankos és zweigelt, melyeket a bíborkadarka, a cabernet franc és a merlot egészít ki.

A csúcsborok mellett itt van az ország legnagyobb tömegbor termelése. Az utóbbi években szinte teljesen átálltak a reduktív borok termelésére. A kivételektől eltekintve gyümölcsillatú, illatokban gazdag, könnyű, karcsú fehérborait a lágy savak jellemzik. A hasonlóan lágy, közepes tannintartalmú vörösborokat a savtúltengéses fogyasztó is nyugodtan megihatja. A balatonboglári Kápolnadomb és a fonyódi Várhegy már testesebb, markánsabb savakkal bíró borairól ismert. A különbségek oka elsősorban a földrajzi felépítésben keresendő.

Kiskunsági Borvidék

1990-ben az alföldi borvidékből önállósították. Nagyszabású szőlőtelepítésre csak a múlt századi filoxéravész után került sor. A Duna-Tisza közén elhelyezkedő területtel legnagyobb borvidékünknek számít.

Az alapvetően sík területen futóhomokból épült kis hajlásszögű dombok helyezkednek el, melyen pleisztocén-holocén futóhomokon meszes, löszvályogos homok alakult ki. A változatos és szélsőséges éghajlatot a mérsékelt kontinentális klíma uralja. A téli tartós fagy, tavaszi-őszi fagyok, csapadékszegény és gyakran igen forró nyár a termés biztonságát az év több időszakában is veszélyezteti.

Termesztési eljárások is ehhez alakultak: a fedhető törzsű csapos, szálvesszős fejművelés mellett helyenként megjelent a közép magas kordon, jobb talajokon a magas kordonművelés. Régi ültetvényekre a kis tenyészterület, a gyümölcsfákkal való vegyes ültetés és a gyalogművelés a jellemző.

A fehérbort adó szőlőfajták aránya ezen a borvidéken 70-75% melyet a kövidinka, izsáki fehér, ezerjő, pozsonyi fehér alkotnak hagyományosan. A kadarka adja a hagyományos vörösbor adó fajtát, mely az egész alföldre jellemző.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: cserszegi fűszeres, kunleány, rajnai rizling, zöld veltelíni

Ajánlott fajták a vörösbort adó szőlők esetén: cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos. A többnyire asztali, borokat adó terület borai savakban, zamatanyagokban szegényebbek, lágyak. Gyorsan öregednek. Gyakran magas a cukor és alkoholtartalmuk. A jellemzően tömegbortermelő régióból kerülnek ki jó minőségű ivó és üdítő jellegű borok is. A borvidéken termelt borok területén a változások elindultak, ma már megtalálhatóak palackos formában is az elsősorban mindennapi fogyasztásra ajánlott borok.

Pannonhalma-Sokoróaljai Borvidék

A Dunántúl északnyugati részében, a Bakony hegységtől északra találunk erre, az 1990-ben létrejövő borvidékre, mely elsősorban a pannonhalmi apátságnak köszönheti a minőségi bortermelését. A Szent Márton hegyen már az államalapítást követően termeltek bort a Bencés Főapátság uradalom lakói. A Benedek rend tagjai a szószékről is hirdették a szőlőtermesztés fontosságát, és mikéntjét. Itt alapították Magyarország első főiskoláját is. A terület dombvidékeinek déli lejtői adnak otthont a szőlőtőkéknek. Homokon, löszön barna erdőtalaj, és vékony lösztalaj a jellemző, de imitt-amott homokfoltokkal is találkozunk. Időjárása viszonylag kiegyenlített, mérsékelt hűvös. Közepes hő- és fény mennyiség és jó csapadékellátottság jellemzi.

Hagyományosan fehérbor termő terület.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: olaszrizling, rajnai rizling, rizlingszilváni és tramini, melyeket a chardonnay, az ezerfürtű és az ottonel muskotály egészít ki.

Táji jelleget hordozó, élénk, friss, reduktív fehér borokat kínál ez a borvidék. A táj borai a neszélyi vidéket idézik vissza. Ma már csak bormúzeumokban találkozhatunk az elmúlt évtizedekre jellemző testesebb, oxidatív borokkal.

Tokaj-hegyaljai Boorvidék

Magyarország legkeletibb borvidéke, ahol már a honfoglaló magyarok is találtak szőlőterületeket. A mazsolabor technológiája minden valószínűség szerint Görögországból a Szerémségen keresztül jutott az 1400-as évek tájékán Tokaj-hegyaljára. Az aszúképződés fontos feltétele a késői szüret, melyet az 1700-as éveket követően október 28.-ára tettek. A filoxéra súlyos károkat okozott a vidéken, majd az újratermesztés során jelentősen csökkentették a fajtaszámot.

A privatizáció során külföldi befektetők is kezdtek bort előállítani a vidéknek, melynek köszönhetően Tokaj ismét visszakaphatja méltatlanná tett dicsőségét. A hagyományos borkészítési eljárás mellett a nyugati borízlésnek jobban megfelelő új aszústílus is megjelent. Itt a hangsúly a szőlőből származó elsődleges aromákra helyeződött, így könnyebbek, kevésbé oxidatívák lettek ezek a borok.

A szőlőterületek a Zempléni hegység keleti és déli lejtőin kúsznak fel, de valamikor teraszos műveléssel a meredek hegyoldalakat, sőt a Kopasz hegynek a tetejét is megművelték. A meredek hegyoldalakon vékony a talaj, főként riolit, andezit, illetve ezek tufáiból létrejött vulkáni takarón barna erdőtalaj alakult ki. Erősen kötött agyag, köves, nehezen művelhető nyirok a jellemző, de a Kopasz-hegy nyúlványain lösz is található.

A kontinentális jellegű éghajlatú borvidéken gyakori a párás, kissé csapadékos, meleg, hosszú ősz, ami nélkül nem kezdődne a szőlőszemek nemes rothadása, aszúsodása. A párasságot elősegíti a Bodrog és a Tisza erősen vízpárás mikroklímája. Viszonylag szélárnyékos terület. Hagyományosan lejtős teraszon, kis tenyészterületen, alacsony csapos bakműveléssel találkozunk, de a nagyüzemi ültetvényeken már a széles sorközű, magas kordonművelés

terjedt el.

Kizárólag fehérbor termő terület.

Ajánlott fajták: furmint, hárslevelű, és sárga muskotály

Az ország legmagasabb alkohol-, cukor- és savtartalmú borai ezen a borvidéken születnek. A borok lassan fejlődnek és lassan vénülnek. Az itt született borok titka az éghajlat, fekvés, és talajadottságok együttes hatásában keresendő.

Balatonfüred-Csupaki Borvidék

A Balaton északi partján, mintegy 10-12 km-es hosszúságban nyúlik el a múlt század óta jelentős borvidék.

A Balatonfelvidék hegyei a parti övezetből lankásan emelkednek ki. A változatosság a jellemző ezen a vidéken is: a kristályos palán, permi vörös homokkövön, löszön erdőtalajok, míg a mészkövön, dolomiton, márgán rendzinatalajok alakultak ki. Ennek a meszes talajnak köszönhető az itt termelt borok jellegzetes, markáns savtartalma. A táj érdekessége, hogy a föld vörös. A Balaton víztükreőről visszaverődő fény itt is javítja a bor minőségét. A viszonylag sík Veszprémi-platóban már nem lehetséges a minőségi bortermelés, mert nem védett az északi hideg légtömegekkel szemben, a szelek közvetlenül érik.

A Badacsonyi borvidék termesztési szokásai köszönnek ezen a tájon is vissza.

Elsősorban ezen a vidéken is a fehér szőlő termesztése az elsődleges.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: Az olaszrizling és a rizlingszilváni az ajánlott, de kiegészítő fajtaként megjelenik a chardonnay, az ottonel muskotály és a rajnai rizling is.

Különlegesség a Dörgicsén megindult kékfrankos, merlot, zweigelt alapú rosé termelés.

Vörösborral pedig a Tihanyi félszigeten találkozhatunk (cabernet franc, zweigelt, merlot, pinot noir...).

Balatonfüred-Csupak két különböző vidéket foglal magában. A balatonfüredi borok testesebbek, tüzesebbek, alkoholszintjük magasabb, míg a csupaki borok tartózkodóbbak, könnyedebbek, illat- és zamatgazdagabbak. A Tihanyi félsziget tüzes vörösborairól nevezetes, míg a borvidék egyik legismertebb bora az Olaszrizling. A badacsonyinál lágyabb, karcsúbb borokkal találkozunk ezen a borvidéken, melyek jellegzetes zamatukkal egyértelműen megkülönböztethetőek szomszéd társaitól.

Egri Borvidék

A 18. század eleje óta ismert borvidék az ország egyik leghíresebb, külföldön is ismert borvidékének számít. Eger alatt hatalmas kiterjedésű üreg- és pincerendszer húzódik, az összenyitott pinceágakon keresztül a város a föld alatt is teljes szélességében átjárható. Völgyekkel és szerkezeti lépcsőkkel erősen tagolt domborzat található a borvidéken. A hegy- és domboldalakon, főleg miocén korú riolittufán, illetve agyagpalán kialakult fekete színű, mészben szegény nyiroktalajok, barnaföldek, agyagbemosódásos barna erdőtalajok a jellemzőek. A hegylábaknál löszvályog talaj, homokos lejtőlösz jött létre.

Viszonylag későn tavaszodik, rövid a tenyészidő, csapadékszegény, száraz jellegű terület. A fehérbort adó szőlőfajták aránya 70-75% melyet az olaszrizling, a leányka, és a muscat ottonel alkotnak hagyományosan.

A vörös szőlőt adó fajtákat a kadarka, kékoportó és medina alkotja.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: hárslevelű, leányka, olaszrizling

Ajánlott fajták a vörösborot adó szőlők esetén: bíborkadarka, cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, kékoportó, merlot és zweigelt.

A fehér borai a jobb évjáratokban testesek, tüzesek, finom zamatúak, jellegzetesen némi maradék cukorral. A vörösborok általában közepesen testesek és tanningazdagok, sötét

színanyagúak, de hűvösebb évjáratokban színanyagban és tanninban szegények és savasak. E borvidék világhírű bora a bikavér, amely több vörösbor keveréke. Meghatározó eleme korábban a kadarka volt, ma a kékfrankos tölti be ezt a szerepet.

Az egri borok eleganciája, komplex ízharmóniája kitüntetett helyet biztosít számukra a magyar borpalettán.

Mecsekaljai Borvidék

Önálló borvidékként a XX. század második felében került elkülönítésre. Ezen a vidéken ősidők óta természetesen bort. A klíma és a talaj is kedvez a szőlőnek, így az bőségesen meghálálja a befektetett munkát. A pécsi pezsgőgyártáshoz szükséges alapbor is innen származik.

A kelta és az itáliai termesztés hagyományai fedezhetőek fel. Korábban a Kadarka volt az egyeduralgoló, míg mára tüzes, fűszeres fehérborok a mértékadók. A vidék különlegessége a Pécsi cirfandli.

A Mecsek hegység és a Tolna-Baranyai dombság szélről védett, napsütött déli oldalain és a Mohácsig terjedő enyhe dombok déli oldalain letek otthonra a szőlőültetvények. A permi vörös homokkő málladékán és löszön képződött, nagyobb részben kevés meszet tartalmazó agyagbemosódásos barna erdőtalajokat találunk, illetve a márga és a mészkő felszínén rendzinalajokat. Az itt található szubmediterrán éghajlat csak a Villányi hegységéhez hasonlítható. Egyik legmelegebb leghosszabb tenyészidejű borvidék. A forró nyarat, enyhe tél követi, ritka fagyokkal. A déli lejtők szélről védettek. A csapadék viszont kevés, vízszegény terület.

Hagyományosan fehérbor termő vidék.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: Pécsen a chardonnay, cirfandli, olaszrizling, Versend környékén a cirfandli helyett a rajnai rizling az ajánlott.

A melegnek és a kevés csapadéknak köszönhetően a borok testesek, magas cukor- és alkoholtartalommal. A magas cukortartalmat lágy savak egészítik ki. Gyakori a gazdag fűszeresség.

Somlói Borvidék

Minden bor ugyan társas, és igazi lényét akkor tárja fel, ha közösségben isszák, a somlai a magányos itala. Annyira tele van a teremtés mámoros olajával, hogy csak kellően elmélyedt, végleg elcsendesedett, kiegyensúlyozott magányban szabad inni. A bölcsek bora, azoké az embereké, akik végül is megtanulták a legnagyobb tudást, a derűt.” (Hamvas Béla).

Hazánk legkisebb, de régi, nagyhírű borvidéke egy alvó vulkán köré települt, a Somló magányos csonka kúpján. A bortermelet a Somló hegy oldalára korlátozódik.

Volt idő, mikor híre még a tokajiét is megelőzte.

Zircen 1742-ig nem volt patika, a betegeket a somlai borral gyógyították. A somlai borról azt tartották, hogy nászéjszakán fogyasztva fiúgyermek születik, ezért a „nászéjszakák borának” titulálják.

A Somló hegy minden oldalán, még az északon is eredményesen lehet szőlőt termeszteni.

Kétféle talajtakaró alakult ki: a pannon korú homokos-agyagos tavi üledékek fölött bazalttörmeléken löszvályog, míg a bazalttakaró fölött bazalt anyagú lejtőtörmelék és vulkáni tufa málladék található. Főleg ez utóbbi adja a legjobb borokat, különösen ha társul a lejtő kedvező besugárzási szögével.

Mérsékelt kontinentális, kiegyenlített klímával rendelkezik ez a táj, ahol a déli lejtőn nagy a hő- és napbesugárzás mértéke és ritka a fagykár.

Kizárólag fehérbort termő szőlőknek ad otthont ez a magányos hegy.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: Leginkább csak a furmint ajánlott, de hagyományos fajtaként megjelenik a hárslevelű, az olaszrizling, a juhfark, a rajnai rizling és a tramini is.

A jellegzetes somlói ízt a vulkáni talaj és az oxidatív erjesztés, érlelés adja. A Somló savakban gazdag, testes, tüzes borokat érlel, melyek nagy extrakt- és alkoholtartalmuk, robusztus savaik miatt nem a mindennapi gyors fogyasztás borai. Az eltarthatóságuk több évtizedre is kitolódhat, megfelelő karakterét több éves fahordós érlelés során éri el.

Tolnai Borvidék

A Szekszárdi borvidék részeként már ismertséget szerzett, de önálló útja 1997-ben kezdődött, mikor a Magyar Bortörvényben már önálló borvidékként számolnak be róla. A tényleges különválás azonban csak 1998. január 1. történt meg. Dunaföldvár, Tamási és Bonyhád köré, a Duna jobb partjára került ez a borvidékünk. Az ültetvények jelentős része a magántulajdont képező kisebb szőlőskertek, házi kertek. A korábbi anyaborvidékről hozták a termeléstechnikát és a borászati technikát is. Az itt termelt borok többsége fűszeres, harmonikus savtartalmú fehérbor. A vidék egyik fő büszkesége a györkönyi pincefalu, melyet a napjainkban kezdtek újra felfedezni és felújítani.

Túlnyomó többségben lösszel, illetve helyenként barna erdőtalajjal találkozunk a dombos vidéken. A kiegyenlített éghajlatban ritkán találkozunk tavaszi és őszi fagyokkal. A nyarak melegek olyannyira hogy száraz években az aszályal is számolni kell.

A szekszárdi technikát folytatják ma is a szőlőtermesztésben.

Fajtaszerkezet: Vegyesen fehér- és vörösborteremő vidékről kell beszélni.

Ajánlott fajták a fehérbort adó szőlők esetén: chardonnay, olaszrizling, pinot blanc, rajnai rizling, rizlingszilváni, sauvignon blanc, szürkebarát, tramini, zöld veltelíni, zenit, királyleányka. Egyszóval igen széles a paletta, mondhatni szinte minden közismert fehér szőlőfajta ajánlható.

Ajánlott fajták a vörösbort adó szőlők esetén: cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, merlot, pinot noir, zweigelt.