

# EZER PINCE SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI TANÖSVÉNY



Szőlészeti és borászati tematikus út  
a monori Strázsahegy lankáin





## KERESSE FEL MONORON AZ EZER PINCE FALUJÁT!



A monori Strázsahegy Pest megye DK-i részén található. A Kunsági borvidékhez tartozó településen az 1400-as években az egri káptalan honosította meg a szőlő- és borkultúrát.

A Strázsahegy értékét a hagyományos présházakból álló pincesorok képezik. A szőlőskertekkel tagolt pincefalv az 1800-as években alakult ki. A hegy ma közel ezer pincének ad otthont.



A Monor Környéki Strázsa Borrend 2009-ben pályázati forrásból valósította meg az ország első olyan borászati tanösvényét, mely a helyi értékek mellett a hazai szőlő- és borkultúrába is betekintést nyújt.

Tegyen Ön is látogatást a strázsahegyi pincefaluban! Ismerkedjen meg a szőlészet és borászat elméleti, gyakorlati alapjaival!





## KEDVES LÁTOGATÓ!

Örömmel köszöntjük a Monor Környéki Strázsa Borrend 2009-ben átadott Ezer Pince Szőlészeti és Borászati Tanösvényén!

A strázsahegyi pincefaluban ritkaságszámba menően közel 1000 pince található. Ebben a kiadványban szeretnénk bemutatni a tanösvényt, mely tematikáját tekintve a hazai szőlészetet, borászatot, illetve a helyi értékeket és hagyományokat hivatott bemutatni. Reméljük, hasznos ismeretekkel, szép emlékekkel gyarapodnak, és hamarosan újra visszatérnek pincefalunkba! Kellemes és hasznos kikapcsolódást kívánunk!

Bodor János,  
a Monor Környéki Strázsa Borrend nagymestere



### TARTALOMJEGYZÉK

#### A Szent Orbán ösvény állomásai

1. állomás: Üdvözlőtábla	2. oldal
2. állomás: A szőlő és a bor eredete	3. oldal
3. állomás: A szőlő életciklusa	4. oldal
4. állomás: A szőlő termesztése	5. oldal
5. állomás: Látkép a kilátóból	6. oldal
6. állomás: Hungarikum szőlőfajták	7. oldal
7. állomás: Pincesorok, pincefalvak	8. oldal
8. állomás: Borvidékeink	9. oldal
9. állomás: Hagyományok, borünnepek	10. oldal

#### A Bacchus ösvény állomásai

10. állomás: A Strázsahegy egyedi tájértékei	11. oldal
11. állomás: Borkészítési eljárások	12. oldal
12. állomás: Szerszámok, eszközök	13. oldal
13. állomás: A Strázsahegy kialakulása	14. oldal
14. állomás: Történelem	15. oldal
15. állomás: Bor és kultúra	16. oldal
16. állomás: Pincekultúra	17. oldal
17. állomás: Kunsági borvidék	18. oldal
18. állomás: Üdvözlőtábla	19. oldal

Tanösvény kvíz	20. oldal
----------------	-----------







## ÜDVÖZLŐTÁBLA

### HASZNOS INFORMÁCIÓK A TANÖSVÉNYRŐL

Az útvonal jelzése:



A tanösvény két szakaszból áll.

A **Szent Orbán ösvény** a hazai szőlészetet és borászatot ismerteti meg a látogatókkal.

Hossza: 2 km

A bejárás időtartama: 1,5 óra

Az üdvözlőtábla koordinátái a Szent Orbán térnél:  
Ész: 47°22'08,54848" Kh: 19°26'42,23219"

A **Bacchus ösvény** a Strázsahegy természeti, építészeti és kultúrtörténeti értékeit mutatja be.  
Hossza: 2 km

A bejárás időtartama: 1 óra (+1 óra visszaút)

Az üdvözlőtábla koordinátái a Bacchus térnél:  
Ész: 47°21'33,34685" Kh: 19°27'27,24195"

A tanösvény gyalogosan egész évben járható. A kiindulópontok autóval is megközelíthetők. A sétához kényelmes ruházat és lábbeli ajánlott.

Kérjük, vigyázzon pincefalunk értékeire, hogy mások is örömeiket lelhessék benne!

### MILYEN ÉLMÉNYEKEL GAZDAGODHAT A TANÖSVÉNYEN?



A tanösvényen játékos feladatok keretében ismerkedhet meg a hungarikum szőlőfajtákkal, a hagyományos szüretelő eszközökkel és a jellegzetes strázsahegyi pincetípusokkal.

Fáradalmait a Szent Orbán téren, a kilátónál vagy vendégváros pincéinkben pihenheti ki.

Bővebb információért látogasson el honlapunkra: [www.strazsaborrend.hu](http://www.strazsaborrend.hu)



Szent Orbán tér



Kilátó





### A SZŐLŐ ÉS A BOR EREDETE

Vándorlásaik során a magyar törzsek már a Fekete-tenger és a Kaszpi-tenger vidékén megismerték a szőlőművelést, a borkészítést. Ezt igazolja, hogy a szőlőhöz s borhoz kapcsolódó kifejezések jelentős része – pl. szőlő, bor, pince szűr, seprő, ászok – honfoglalás előtti.

Dunántúli leletek alapján bizonyítható, hogy a rómaiak előtt már a kelták is foglalkoztak szőlészettel. A sokrétű ismereteket a vallonok, majd a török uralom elől menekülő szerbek és más déli szláv népek, később a nyugatról érkező németek tovább gazdagították.



Szüret a középkorban

A szőlő- és bortermelés mohácsi vész előtti fejlődésének csúcspontja egyértelműen Mátyás király uralkodása idejére tehető. A 16. században a törökök elől menekülő délszlávok honosították meg a kadarka fajtát Magyarországon, magukkal hozva a vörösborkészítés technológiáját is. Ugyanekkorra tehető a Tokaji borvidék felvirágzása és az első aszúbor készítése.

Az 1800-as évek végén a kötött talajú szőlőkben tűzvésszerűen terjedt a filoxéra nevű rovarkártevő. A károk enyhítésére, 1896-tól a szőlőtelepítést különböző kedvezményekkel és adómentességgel ösztönözték.

A 20. század eleji fellendülést derékba törte az I. világháború és az azt követő gazdasági világválság.

A II. világháborút követően a problémákat tovább tetézte, hogy csökkentek a szőlőterületek, és a gazdátlanra vált ültetvények elpusztultak. A szocialista gazdaságpolitika beavatkozásai a történelmi szőlőhegyeket művelésre alkalmatlan területté vagy zártkertté nyilvánították, ami a szőlőhegyek struktúrájának átalakulását eredményezte. E helyzeten már az 1949-ben létrehozott állami gazdaságok és termelőszövetkezetek sem segítettek.

Az 50-es években nagyszabású fejlesztési terv keretében kezdődött meg a szőlészet, borászat átszervezése, majd rekonstrukciója. A következő 15–17 évben, tervszerű telepítésekkel Magyarország szőlőterülete egyenletesen nőtt. 1965-re elérte a 247 000 hektárt. A nagyüzemi szőlőtermesztés összterülete a 70-es évektől folyamatosan csökkent, mely csökkenés a rendszerváltozást követő öt évben jelentősen felgyorsult. A szőlőterület nagyságát napjainkban 80 000 hektárra becsüljük.



A monori Új Élet Tsz szőlőterületei napjainkban

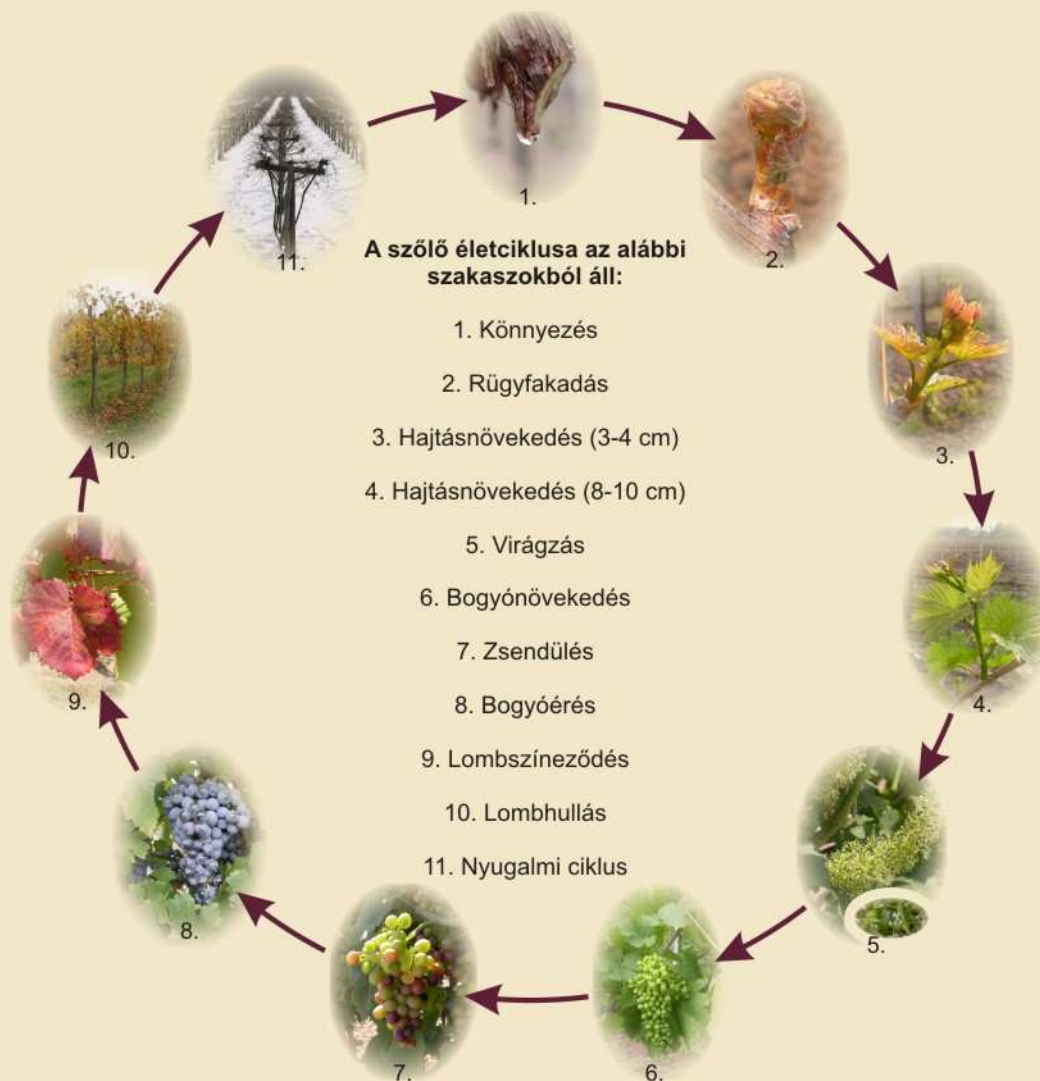




### A SZŐLŐ ÉLETCIKLUSA

A szőlő fénykedvelő növény. A szórt fényt is hasznosítja, de a mély árnyékot nem kedveli. A szőlőt általában 9-21 °C évi középhőmérséklettel jellemezhető területeken termesztik, így Magyarország a szőlőtermesztés északi határára tehető.

A szőlő növekedéséhez min. 450-500 mm éves csapadék és 1200 órnyi napsütés szükséges. Éghajlatunk a fehérbort adó szőlőfajták termesztésének kedvez, de az ország déli részén a vörösbort adó fajták is egyenletesen jó minőséget produkálnak.



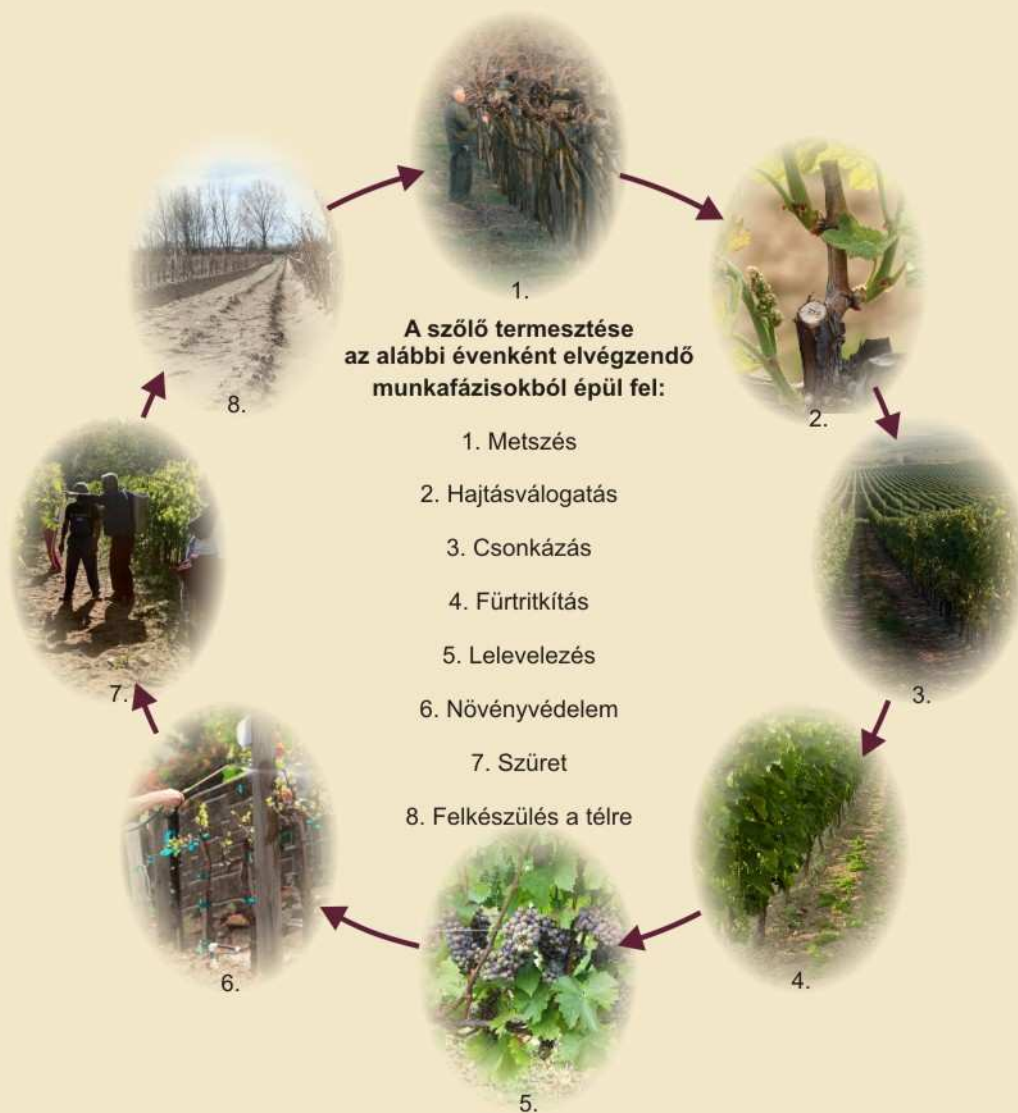




### A SZŐLŐ TERMESZTÉSE

A bor kizárólagos alapanyagául szolgáló szőlő minőségét meghatározó tényezőket három nagy csoportba sorolhatjuk: környezeti, genetikai és emberi tényezők.

A termés és a későbbi bor végső minőségének a kialakításában kiemelt szerepe van a szőlőültetvényben alkalmazott technológiának, a gazda odafigyelésének és gondosságának.





## 5. ÁLLOMÁS LÁTKÉP A KILÁTÓBÓL



Látkép Budapest felé



Látkép Monor felé





### HUNGARIKUM SZŐLŐFAJTÁK

Napjainkban a magyarországi borászok az ún. világfajtákat (pl. chardonnay, cabernet sauvignon) részesítik előnyben, de egyre inkább teret nyernek a hungarikum szőlőfajták is.



Fejműveléses kadarkaültetvény

E fajták vagy természetes úton alakultak ki, terjedtek el a Kárpát-medencében, vagy tudatos nemesítés eredményeként jöttek létre. A belőlük készült borokat évszázadok óta fogyasztjuk. Ezek a borok a magyar nép tudását, élettapasztalatát, bölcsességét és ízlésvilágát tükrözik; a magyar kultúra szerves részévé váltak.



Érett kadarka a szőlőtőkén

Éppen ezért nemcsak a magyar borfogyasztók, hanem a külföldi látogatók számára is vonzóak lehetnek, akik éppen az egyedit, a magyart, a népi szokásokhoz kapcsolódót keresik.

A régi magyar szőlőfajták három típusba sorolhatók:

- a Kárpát-medencében honos, régi magyar fajták (pl. ezerjő, hárslevelű, kövidinka)
- a Kárpát-medencében meghonosodott szőlőfajták (pl. olaszrizling, kadarka, kékfrankos)
- keresztezéssel előállított magyar fajták (pl. Csabagyöngye, cserszegi fűszeres, Irsai Olivér)



Olaszrizling pohárba töltve

A hungarikum szőlőfajtákat az ország különböző részein más-más néven ismerik:

**Ezerjő** — budai fehér, korponai, budicsin, fehér bakator, szadocsina  
**Kadarka** — fekete budai, fekete linka, katar, törökszőlő, csetereska, jenei fekete  
**Furmint** — biharboros, formont, görgény, tokay, szigeti, demjén, szegszőlő

Hajdu Edit írása alapján

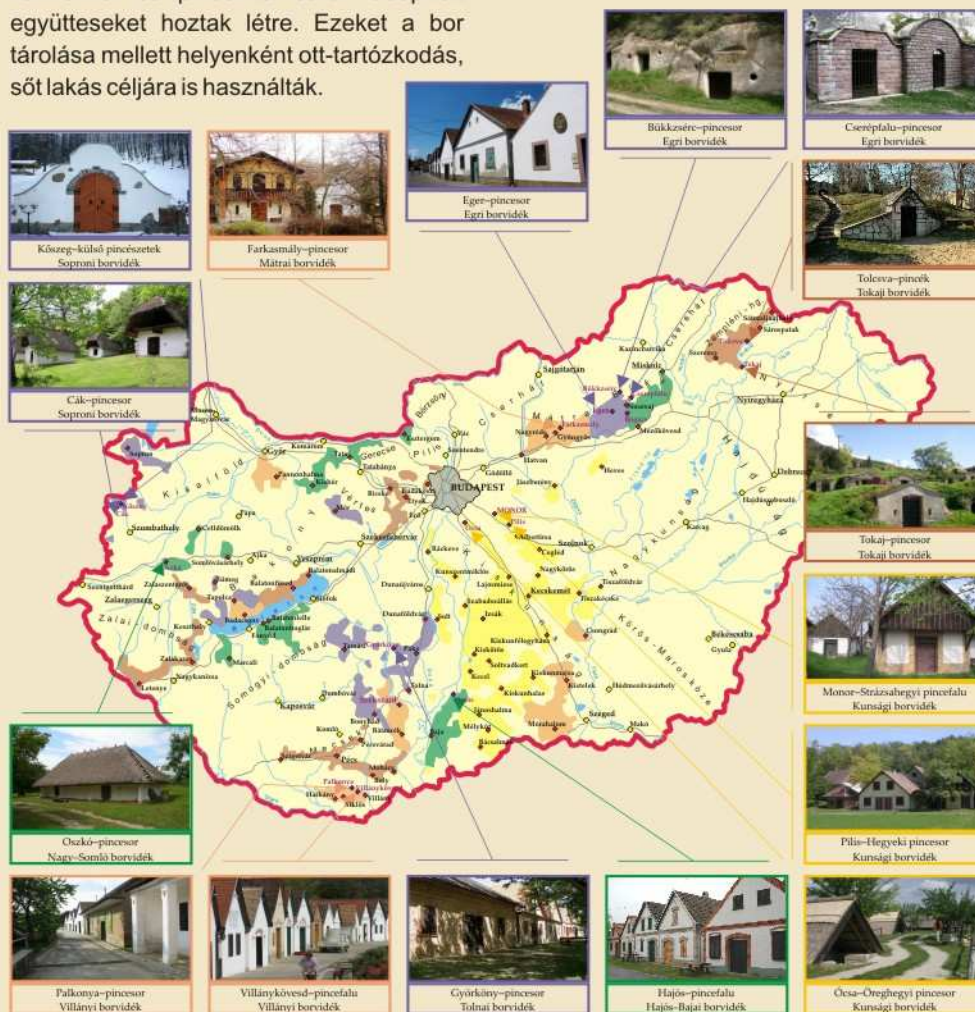




### PINCESOROK, PINCEFALVAK

Hazánkban nemcsak a szőlő- és borkészítésnek alakultak ki eltérő hagyományai, hanem a szőlő- és bor tárolására is többféle építmény terjedt el. A szőlőhegyek vagy -kertek gyakran a településektől távolabb jöttek létre, ahol az ültetvények mellett a gazdák bortároló kamrákkal és pincékkel sűrűn beépített együtteseket hoztak létre. Ezeket a bor tárolása mellett helyenként ott-tartózkodás, sőt lakás céljára is használták.

A szőlőhegyek épületei sok esetben utcaszerűen összesűrűsödtek; az egymás mellé épült pincék építészeti stílusa általában hasonló volt. Az így létrejött pincesorok, pincefalvak napjainkban felbecsülhetetlen építészeti értéket képeznek.







### BORVIDÉKEINK

A Kárpát-medence ökológiai adottságai igen változatosak. A szőlőtalajok vulkáni, üledékes és metamorf kőzeteken képződtek. Egyes területeket vastag lösz borít, más vidékeken a homok uralkodik.

A Kárpát-medencében három jelentős éghajlat ad egymásnak találkozót. A meghatározó kontinentális hatást a mediterrán és az óceáni légtömegek befolyásolják. A domborzat, azon belül a tengerszint feletti magasság, a lejtők szöge és kitettsége jelentős mértékben módosítja egy adott terület klímáját.

A Kárpát-medencében számos népcsoport gazdálkodik, képviselve eltérő kultúrájukat, hagyományait, szőlőhöz, borhoz fűződő viszonyukat. E tényezők együttese eredménye, hogy Magyarországon 22, jól elkülöníthető, sajátos adottságokkal jellemezhető borvidék alakult ki: a világon egyedülálló, kis tájegységeket is elkülönítő (Nagy-Somlói, Móri) borvidéki rendszer, borkultúránk szerves része, borfogyasztásunk alapja.



- 1 Csongrádi borvidék
- 2 Hajós-Bajai borvidék
- 3 Kunsági borvidék
- 4 Ászár-Neszmélyi borvidék
- 5 Badacsonyi borvidék
- 6 Balatonfüred-Csepaki borvidék
- 7 Balatonfelvidéki borvidék
- 8 Etyek-Budai borvidék

- 9 Móri borvidék
- 10 Pannónhalmi borvidék
- 11 Nagy-Somlói borvidék
- 12 Soproni borvidék
- 13 Balatonboglári borvidék
- 14 Pécsi borvidék
- 15 Szekszárdi borvidék
- 16 Villányi borvidék

- 17 Bükk-i borvidék
- 18 Egri borvidék
- 19 Mátrai borvidék
- 20 Tokaji borvidék
- 21 Zalai borvidék
- 22 Tolnai borvidék







### HAGYOMÁNYOK, BORÜNNEPEK

Monoron és környékén az alábbi, szőlőhöz és borhoz kapcsolódó jeles napokat ünneplik meg rendszeresen:

#### Szent Vince napja – január 22.

Szent Vince országosan ismert borvédőszent; napja termésjóslónap. „Ha megcsordul a Vince, tele lesz a pince.”

E napon a tőkékre gömböcöt akasztanak, hogy akkorák legyenek a szőlőfürtök.



Vince-nap Bényén, 2009

#### Szent Orbán napja – május 25.

Orbán – középkori szent; a szőlők védelmét, megóvását, a növénybetegségek elhárítását várják tőle. Szobrai, kápolnai szőlőültetvények közelében találhatók. Ha Orbán megvédte a termést a fagytól, akkor borral vendégelték meg, ha viszont fagykáruk lett a gazdáknak, akkor megvesszőzték a szobrát.



Orbán-napi vigadalom, 2008

#### Szüreti mulatság

A szüret a különböző történelmi korokban mindig többet jelentett egyszerű munkánál. Ünnepek számított és számít, hiszen egy egész évi munka eredményével néz szembe a szőlőművelő.



Szüreti felvonulás, 2003

#### Szent Márton napja – november 11.

Az új borok kóstolásának ideje. „A bornak Márton a bírása.”

Márton napja zárta le az áprilisban, Szent György napján induló gazdasági munkákat. Ilyenkor kóstolták meg az újbort, és vágták le először a tömött libákat. A közhiedelem szerint „aki Márton-napon libát nem eszik, egész évben éhezni fog”.



Márton-napi újbörünnep, 2008





### A STRÁZSAHEGY EGYEDI TÁJÉRTÉKEI

#### Mi az egyedi tájérték?

Egyedi tájértéknek minősül az adott tájra jellemző természeti érték, képződmény és az emberi tevékenységgel létrehozott tájalkotó elem, amelynek természeti, történelmi, kultúrtörténeti, tudományos vagy esztétikai szempontból a társadalom számára jelentősége van.

#### KUTAK

A Strázsahegyen a vedret és benne a vizet egy hengerre tekeredő lánc húzza fel a kút kávájára. Az ilyen kutat Monoron kerekas kútnak nevezik. Máshol hengeres-, tekerős- vagy csigás kút a neve. A Strázsahegyen a kerekas kutak számos változata látható. A hengert általában keskeny, néha széles nyeregvető védi. A legtetszetősebb kerekas kutak kávája fölé díszített kútházat emeltek, amelynek hengerét többnyire kerékkel hajtják meg.



Csörlős kút



Strázsahegyi feszület

#### FESZÜLETEK

Magyarországon már a középkorban is állítottak útszéli kereszteket. Ezek száma a XIX. század második felében jelentősen megnőtt. Legtöbbször fogadalomból, hálából emeltettek keresztet házuk előtt, birtokuk végében, illetve útkereszteződés mellett.

#### LÖSZMÉLYÚT

Mélyút (szurdik) ott alakul ki, ahol a lösz felszíne megsérül, általában keréknyom vágódik bele. A kis mélyedést a szél alakítja, és az esővíz mélyíti meredek falú árokká, amelyben már a kocsik sem tudnak közlekedni.



Mendei úti löszmélyút nyáron

#### SZENT ORBÁN SZOBRA

A Strázsahegy alján 1993 májusában avatták fel az egyméteres, diófából készült Orbán-szobrot. A néphagyomány szerint a szőlőtermesztők védőszentje, Orbán – mint a legutolsó fagyósszent – jó időt hozott, ezért sok helyen szobrot állítottak neki.



Szent Orbán szobra

Kiss Attila írása alapján







### BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

A borkészítés kizárólagos alapanyaga a szőlő. Csak jó minőségű alapanyagból, helyesen megválasztott és szakszerűen alkalmazott borászati technológiával, higiénikus körülmények között lehet kiváló minőségű bort előállítani.

A leszűretelt termés feldolgozása során a szőlőből cefrét, mustot készítünk, mely alkoholos erjedést követően borrá alakul. A pincékben a bor számos kezelési eljárás után jut el a technológia végső fázisához, a palackozáshoz. A borász a bor tényleges jellegének kialakítására számos szőlőfeldolgozási technológia, borkezelési eljárás közül választhat.

A fogyasztó asztalára kerülő bor minősége a palackozás és a palack lezárásának módjától is jelentős mértékben függ.



#### REDUKTÍV TECHNOLÓGIA

Reduktív technológiával elsősorban illatos szőlőfajtákból készítenek borokat, mellyel az elsődleges cél az illat- és zamatanyagok megőrzése. Fontos, hogy a bor ne érintkezzen levegővel, ezért pórusmentes tartályokban tárolják. E célra legalkalmasabb tárolóedény a saválló acéltartály.



#### OXIDATÍV TECHNOLÓGIA

Oxidatív technológiával a túlérett szőlőből testes bor készíthető. Az elsődleges illat- és zamatanyagok mellett sötétebb szín, teltebb íz és nagyobb test jellemzi az így érlelt borokat.

A borok érlelése hosszabb-rövidebb ideig fahordókban történik.



#### BARRIQUE ÉRLELÉS

Különleges érlelési eljárás a barrikolás. A bort új, 225 l űrtartalmú, kiégetett tölgyfahordóba töltik, és abban érlelik. A bor érése közben a tölgyfából nagyon kellemes íz- és zamatanyagok (pl. vanillin) oldódnak ki. Barrique érlelést elsősorban jó minőségű vörösborok esetében alkalmaznak.







### SZERSZÁMOK, ESZKÖZÖK

A szőlő termesztése folyamatosan igényli a törődést; minden tőke külön figyelmet kíván. A gondos szőlőművelő együtt él ültetvényével, szeretettel ápolja, hogy évről évre kiváló termést szüretelhessen.



Bálványos prés  
(fából készült szőlősajtoló)

A metszést hagyományosan metszőkéssel hajtották végre; napjainkban inkább metszőollót használnak. A vastagabb tőkerészek (kar, cser) eltávolítása ágvágó ollóval, fűrésszel is történhet, a fejművelésű tőkék metszéséhez pedig ma is kedvelt eszköz a metszőbalta. A zöldmunkák során a hajtások vezetésére a kézi kötözés mellett speciális kötözőgépek is alkalmazhatók. A hajtások visszavágását metszőollóval, sarlóval és sövényvágó ollóval végzik. A kis birtokok növényvédelmét manapság a háti permetezők kézzel hajtott és motoros változata látja el.



Háti permetező

A mechanikus gyomirtás hagyományos eszköze a kapa, melynek számos típusa ismert, így a „nagy kapa”, a sekélyen művelő „horoló” vagy más néven „saraboló”, a szögletes formájú irtókapa, a „sümegei kapa” és például a köves talajokon (Tokaji borvidék) használt híres „kétágú” kapa. A szőlőhegyeken napjainkban rotációs kapák helyettesítik a kézi munkát. Aszúret a szőlő egyik legmunkaigényesebb folyamata. A termést rövid idő alatt, a borászati célnak megfelelő érettségi állapotban kell betakarítani. A szüret során a fürtöket késsel vagy szüretelőollóval választják le a tőkéről. A fürtöket hagyományosan vödrökbe szedik, majd puttonnyal hordják ki a sorok végére. Manapság számos kistermelő műanyag ládába gyűjti, és abban szállítja a feldolgozás helyszínére a termést.



Többfunkciós szőlőkombajn

A nagyüzemi termesztésben fontos szerepe van a gépeknek. Ezekkel végzik a metszést, hajtásbefűzést, csonkázást, lelevelezést, sorajaművelést és a szüretet is. Használatuknak azonban feltétele az ültetvény szerkezetének (táblák mérete, tőkeművelési mód, támberendezés) megfelelő tervezése, kialakítása.

Dr. Lukácsy György írása alapján





### A STRÁZSAHEGY KIALAKULÁSA

Monor város két nagytáj, az Alföld és az Északi-középhegység találkozásánál fekszik. A Gödöllő–Monori-dombság lankás dombsora félszigetszerűen nyúlik az Alföld belsejébe.



Az alföldbe simuló Strázsahegy

A D-DK irányban lejtő dombvidék Monor határában átlagosan 150 m magas. A város legmagasabb pontja a Forrás-dűlőben 218 méterre emelkedik. A dombság alapja felső-pannóniai agyagos üledék, amelyre az Ős-Duna helyenként több száz méter vastagságú homokot terített. Felszínét lösz, helyenként löszös homok, ill. futóhomok borítja.

A Strázsahegy 190 méter magas. A hagyomány szerint arról kapta a nevét, hogy a török korban innen kémlelték a környéket, őrizve a falut a portyázó katonáktól.



Löszmélyút a Strázsahegyen

A Monor alatti területek földtani megismerése a monorierdei termálkút fúrásával kezdődött 1971-ben. Ezt követően a környéken az 1990-es évek elején kőolajkutató fúrások kezdődtek, amelyek a Strázsahegyen eocén korból származó kis mennyiségű olajat találtak. A fúrásokból a miocén kor anyagai is kimutathatók. A várost ivóvízzel ellátó rétegek szintén ebben a korszakban épződtek.



Hullámfodros futóhomok a Strázsahegyen

A fúrások Monor alatt is kimutatták a jégkor (pleisztocén) időszak homokját és iszapját, ami egy kisebb vízfolyás, valószínűleg Duna-fattyúág jelenlétét bizonyítja.

Mai ismereteink szerint a jégkor nem egyenletes hideget jelent. Hazánkban hűvös, száraz és a mainál melegebb, nedvesebb éghajlat váltakozott. A hűvös periódusokban keletkezett a Monor környékén nagy területeket takaró lösz, amit a meleg periódusokban képződött agyag- és talajsávok tagolnak. Az utolsó hideg időszakban a folyók parti sávjában lerakódott homokot a szél tovább szállította, és futóhomokformákat alakított ki.

Kiss Attila írása alapján







### TÖRTÉNELEM

Településünkön a Kis-Ázsiából érkezett bádai kultúra népe honosította meg a földművelést Kr. e. a IV. évezred közepén. Ezt az életformát később, a Kr. utáni évszázadokban a leteleplő szarmata, kelta, avar és Árpád-kori népek folytatták. A honfoglaló magyarok kezdetben a vadon termő szőlőt gyűjtötték be, majd az erdőirtások helyén szőlőt telepítettek a Strázsadomb déli oldalára. Később a sík területeken is születtek szőlőskertek, melyeket szintén hegnyek neveztek.



Életkép a pincefaluban

Zsigmond király 1398-ban Maróthy Jánosnak adományozta Monar (kazár nyelven ködöt jelent) földjét, de László fia – cseréivel – az egri káptalannak adta 1446-ban. A káptalannak a 15. században már volt sziklába (riolittufába) vájt pincéje Egerben, ahol a szőlőművelés a kelet-krími, kaukázusi hatások alatt honosodott meg. Később a monori szőlőművelésre is ezek a hatások voltak jellemzőek.

1690-ben Monor lakatlanná vált. Később azonban a Felvidékről a földesúri szigorítások miatt csapatozva szöktek ide a jobbágyok. Monor egyházi birtok volt, távol a földesúrtól, ezért vonzotta a betelepülőket.

Így a jobbágyok, zsellérek létszáma folyamatosan növekedett: 1696-ban 7, 1715-ben 52, 1728-ban 123, 1760-ban 315 család élt itt. 1784-ben már 2505 fő volt a lakosok száma, mivel az egri káptalan német katolikusokat telepített a faluba. Ők puttonyaikban hozták magukkal nyugatról a szőlővesszőket, és honosították meg Monoron a rajnai rizlinget.



Mulatozó strázsahegyi férfiak

Monoron 1728-ban 375 kapás régi és 104 kapás újonnan ültetett szőlőt műveltek meg (egy kapás szőlő 200-400 négyszögöl földterület). 1813-ban a 307 bérlet 30-30 fillér évi taksát (dézsmát) fizetett a földesúrnak. 1822-ben az egri káptalan tisztartója már 371 bérletől gyűjtött dézsmát.

A területek díjai különböztek egymástól. A 1-es dűlőben mindössze évi 40 fillért, míg a délnyugati lejtőjű forrás környéki és strázsahegyi területeken már évi 80 fillért kellett fizetni egy szőlőalja terület bérléséért. (A szőlőalja erdőirtással megtisztított, szőlő telepítésére alkalmas terület, amelyet a földesúr jobbágyoknak, zselléreknek adott bérbe).

Dr. Dobos György írása alapján







### BOR ÉS KULTÚRA



Borkóstoló a Strázsahegyen

#### KULTURÁLT BORFOGYASZTÁS

A bor kedvező élettani hatásairól, gyógyító jellegéről számos tudományosan alátámasztott tény áll rendelkezésre. A borfogyasztásnak már az ókorban is egészségjavító hatást tulajdonítottak. Széles körben használták emésztő- és idegrendszeri panaszok gyógyítására, vérszegénység megelőzésére.

Az elmúlt évek kutatásai azt igazolták, hogy a bor mértékletes fogyasztása javítja a fizikai ellenálló-képességet. A vörösborok magas polifenol-tartalma révén csökkenti a szív és érrendszeri megbetegségek kialakulását.

Mindezek mellett a borban számos vitamin is megtalálható, melyek közül a B és a P vitamin tartalom emelhető ki.



Pincelátogatás

#### A SZÓDA ÉS A FRÖCCS TÖRTÉNETE

A legenda szerint 1842. október 5-én Fáy András a fői pincéjébe szüretre hívta Vörösmarty Mihályt és néhány barátját. A barátok között ott volt Jedlik Ányos, aki nemcsak az elektromosság nagy tudósa, hanem a szódavíz magyar feltalálója is.

Ahhoz, hogy a bor erősségét kellemesen enyhíteni lehessen, nemcsak a szódavíz előállítását kellett felfedeznie, hanem fel kellett találnia egy olyan üveget is, amelyből a szódavíz ki lehessen fröccsenteni.

Jedlik magával vitte a világ legelső szódásüvegét, majd a házigazda és a vendégek elképedésére elkészítette a Fáy-birtokon a legelső fröccsöt. Ő azonban, németesen, spriccernek nevezte. Vörösmartynak ez a szó nem tetszett, és helyette kitalálta a fröccs szót.

#### A FRÖCCS

A fröccs bor és szódavíz keveréséből alkotott ital. Néhány példa:

**Fordított fröccs (hosszúlépés):**  
2dl szódavíz és 1dl bor keveréke

**Fütyi (kisfröccs vagy rövidlépés):**  
1 dl bor és 1 dl szódavíz

**Nagyfröccs (hajtás):**  
2 dl bor és 1 dl szódavíz

**Házmester:**  
3 dl bor és 2 dl szódavíz

**Krúdy-fröccs:**  
9 dl bor, 1 dl szódavíz





### PINCEKULTÚRA

A 18. század utolsó harmadában a bor tárolása a lakóhelyen vagy a forráshoz vezető út löszfalába vájt lyukpincében történt. E keleti hatású tárolási formát lassan a nyugat-európai szőlőkultúra váltotta fel, melyet a betelepült német katolikus jobbágyság közvetített Monorra.

Míg a Dunántúlon a római örökségű boronás prэшázak jellemzőek, addig Monoron a lyukpincéket egyre inkább a löszbe 6-7 méter mélyen ásott, 10-15 méter hosszú, átlagosan 2,5 méter széles paraszti pincék váltják fel.



Pincészer a pincekunyhó előtt



Képeslap a pincefaluról, 1900

A monori pincék elé először a 19. század elején építettek kunyhót, majd prэшázat, amire a századfordulón megjelenő gyári prések használatának elterjedése miatt volt szükség. A 18. század második felében még csupán az egri káptalan majorsági pincéjében használtak főfás, bálványos faprést, a századforduló után azonban az új technológia mindenki számára elérhető lett.

A prэшázak különböző formái jól tükrözik a kor gazdasági lehetőségeit, az itt élők építészeti kultúráját, a pincekamra funkcióit. Nemcsak tárolják benne a prést, a kádakat, a szőlőművelés szerszámaikat, hanem lakják is – metszés, szőlőérés, szüret idején. Préseléskor egymást látogatják a gazdák, s véleményt cserélnek a világ dolgairól.



Hangulatkép a 18. századból



Náddal fedett, kontyos kamra

A borkészítés mellett a prэшázak a 20. században egyre inkább a baráti találkozók, családi összejövetelek színterei. A természet, a táj, az ember és a kultúra harmóniáját sugározva tökéletes helyet biztosítanak a jó bor élvezetéhez a monoriak és vendégeik számára.

Dr. Dobos György írása alapján







### KUNSÁGI BORVIDÉK

A Kunsági borvidék alföldi szőlőtermő táj és egyben az ország legnagyobb kiterjedésű borvidéke. Bács-Kiskun megye egyes területei, Pest megye Duna menti vidékei, Jász-Nagykun-Szolnok megye tiszazugi és jászsági szőlőtermelő települései, valamint Heves város környéke tartozik ide. Összesen 96 település alkotja. A borvidék szőlőtermő területe 25 ezer ha. Nagy kiterjedése és az egyes területek eltérő adottságai miatt nyolc szőlőtermelő körzetre tagolódik.



Borvidéki szőlőültetvény

A borvidék területén folyó szőlőtermelés első írásos dokumentuma a garamszentbenedeki apátság 1075-ből származó alapítólevele, melyben I. Géza király a Felső-Alpár (ma Lakitelek-Szikra) és kürti (ma Tiszakürt) szőlődombokat az apátságnak adományozta.

A török időkből Kecskemét város fennmaradt jegyzőkönyveiben találunk utalást a szőlő- és gyümölcstermesztésre.

A térségben nagy gondot okozott a futóhomok (homokvész). Mária Terézia 1779-ben rendeletben szorgalmazta a szőlőtelepítést az Alföldre, hogy a futóhomokot megkössék.

Az 1800-as évek végén megjelent Magyarországon az amerikai eredetű állati kártevő, a szőlőgyökértetű vagy filoxéra, és súlyos pusztítást végzett a kötött talajú szőlőültetvényeken. A homoktalajokon termő szőlőket viszont nem károsította, mert az instabil homokban a rovar nem tudta elkészíteni föld alatti járatait. Ezért ebben az időszakban nagymértékben nőtt a homoki szőlőtermelés, és ezzel a Kunsági borvidék jelentősége.

Ekkor települt Kecskemétre Mathiász János (1838–1921) méltán világhírű szőlőnemesítő, és ekkor létesült Miklóstelep is, a hazai szőlészeti és borászati kutatás fontos központja.



Filoxéra kártevő

A Kunsági borvidéken fehér- és vörösborokat adó szőlőfajtákat egyaránt termesztenek. A nagy terület és a termelt borok széles skálája méltán alapozza meg a borvidék jelmondatát: a kunsági bor a mindennapok bora. Az itt készülő nedűk minőségét pedig jól érzékelteti, hogy 2007-ben a borvidéken dolgozó Frittman János lett az év bortermelője.







## ÜDVÖZLŐTÁBLA





Az alábbi kérdésekre – az 1. az 5. és a 18. állomás kivételével –  
sorrendben találják meg a válaszokat.

1. Melyik kártevő végzett hatalmas pusztítást a hazai szőlőkben az 1800-as évek vége felé?  
a) peronoszpóra      b) filoxéra      c) szőlőatka
2. Éghajlatunk milyen bort adó szőlőfajtáknak kedvez leginkább?  
a) fehér      b) rozé      c) vörös
3. Mi a helyes sorrendje az alábbi munkafázisoknak?  
A) Fűrtrítítés      B) Metszés      C) Szüret      D) Hajtásválogatás  
a) B-A-D-C      b) B-C-A-D      c) B-D-A-C      d) D-B-C-A
4. Melyik szőlőfajtánkat állították elő keresztezéssel?  
a) ezerjó      b) kadarka      c) cserszegi fűszeres
5. Hazánkban melyik településen található összefüggő pincefalu?  
a) Hajós      b) Eger      c) Tokaj
6. Hány borvidék alakult ki hazánkban?  
a) 22      b) 20      c) 18
7. A hagyományok szerint mit fogyasztanak az emberek Márton napján?  
a) malacot      b) libát      c) kacsát      d) nyulat
8. Melyik elem nem tartozik a strázsahegyi egyedi tájértékek közé?  
a) löszmélyutak      b) kerekcsutak      c) Szent Vince szobra      d) fészületek
9. Melyik technológiánál történik a bor érlelése hosszabb-rövidebb ideig fahordóban?  
a) oxidatív technológia      b) reduktív technológia
10. Milyen eszközzel hajtották végre hagyományosan a metszést?  
a) metszőollóval      b) bicskával      c) metszőkészel
11. Hány méter magas a monori Strázsahegy?  
a) 175 méter      b) 183 méter      c) 190 méter
12. Kik honosították meg Monoron a rajnai rizlinget?  
a) törökök      b) németek      c) tatárok      d) franciák
13. Miből készül a nagyfröccs?  
a) 2 dl szódavíz és 1 dl bor      b) 2 dl bor és 2 dl szódavíz  
c) 2 dl bor és 1 dl szódavíz
14. Hány méter hosszúak voltak átlagosan a löszbe ástott monori pincék?  
a) 6-10 méter      b) 10-15 méter      c) 15-20 méter
15. Ki szorgalmazta a szőlőtelepítést az alföldi futóhomok megkötése céljából?  
a) Mátyás király      b) Mária Terézia      c) II. József

Megjelölések: 1-b, 2-a, 3-c, 4-c, 5-a, 6-a, 7-b, 8-c, 9-a, 10-c, 11-c, 12-b, 13-c, 14-b, 15-b







Az Ezer Pince Szőlészeti és Borászati Tanösvény információs táblái, illetve a kiadványfüzet az alábbi személyek közreműködésével készült:

<b>Írta:</b>	dr. Dobos György, Hajdu Edit, Kaltenecker Andrea, Kiss Attila, dr. Lukácsy György
<b>Szerkesztette:</b>	Kaltenecker Andrea
<b>Angolra fordította:</b>	Ragula Zoltán Róbert
<b>Angol nyelvi lektor:</b>	Lucy Frankel
<b>Magyar nyelvi lektor:</b>	Pecznyik Ibolya
<b>Szakmai lektor:</b>	dr. Lukácsy György
<b>Fotók:</b>	Hajdu Edit, Kaltenecker Andrea, Kugel György, Ulcz Adél
<b>Grafika:</b>	Kaltenecker Andrea, Lukács Bettina, Püschl Rudolf

**Köszönet munkájukért!**

**Továbbá köszönet mindazoknak, akik (civil szervezetek, magánszemélyek) önzetlen társadalmi munkával segítettek .**

A tanösvényhez kapcsolódó magyar és angol nyelvű kiadványok a **[www.strazsaborrend.hu](http://www.strazsaborrend.hu)** oldalon érhetők el.

Az Ezer Pince Szőlészeti és Borászati Tanösvény a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával valósult meg.



## A TANÖSVÉNY MEGKÖZELÍTHETŐSÉGE



Budapest (Ferihegy) — 4-es főút — Monor (20 perc)



Budapest (Népliget) — Vecsés — Üllő — Monor (50 perc)



Budapest (Nyugati pu.) — Ferihegy — Monor (35 perc)

