

3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a
„Egri Bikavér bor”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

Készítette:
Bátori István



.....
Eger, 2016. szeptember 13.
(P. H.)

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: Egri Értéktár Bizottság
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
 - Név: Batori István elnök
 - Levelezési cím: 3300 Eger, Dobó I. tér 2.
 - Telefonszám: +36 30 998 0997
 - E-mail cím: batori.istvan@ph.eger.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
 - agrár- és élelmiszergazdaság egészség és életmód épített környezet
 - ipari és műszaki megoldások kulturális örökség sport
 - természeti környezet turizmus és vendéglátás
3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése: Eger Települési Értéktár, Heves Megyei Értéktár, Magyar Értéktár
4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

Az Egri Bikavér egy Egerben termelt házasított vörösbor. Eger vörösborainak igazi eszenciája, terroir bor, mely magában hordozza mind az itteni termőhelyek talajainak ízét, mind a máshol fel nem lelhető mezoklimát, valamint az itt élő emberek gondolkodását a fajtaválasztástól a szőlőfeldolgozáson át az érlelés megválasztásának időtartamáig és módjáig. Az Egri Bikavér keletkezésének pontos dátuma a homályba vész. Az biztos, hogy a bikavérszín vagy a bikavér szavakat többször leírták már a XIX. század elején is. A bikavér név alatt az erősebb veresborokat adták el, nemcsak Egerben és Szekszárdon, hanem másutt is. Fontos legendák születtek, melyek az elnevezést a Gárdonyi Géza által megírt 1552-es egri várostromhoz kötik.

Az Egri Bikavér mai formájában a köz által is elfogadva Gröber Jenő egri szőlőbirtokos nevéhez köthető. Sugár István (1981) írja. „Kutattam, hogy a különböző források milyen összetételben ismertetik a bikavért adó szőlőfajtákat. A legkorábbi adat 1912-ből származik, amikor a kadarka mellett nagyburgundit, cabernet-t és merlot-t találtam”. Napjaink szőlő- és bortermelői két évtizede csiszolgatják és az EGRI termék-leírásban meg is fogalmazták a bor termelésének megnevezésének, minősítésének és ellenőrzésének feltételeit. Eme tevékenység eredménye, hogy Magyarország újkori bortörténelmének első védett eredetű bora az Egri Bikavér lett (1997. Az Egri Bikavér szabályzata).

Az Egri Bikavér

Ma már az Egri Bikavért is három minőségi szintű szabályozás szerint termelik: **classicus**, **superior** és **grand superior**. A termékleírás szabályozza a különböző szintek terméskorlátozására, héjon erjesztésére, hordós és palackos érlelésére, a borok jelölésére és forgalomba hozatalára vonatkozó szabályokat.

Az Egri Bikavér olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő Kékfrankos alapú száraz vörösbor házasítás, amely gazdag fűszeres, valamint gyümölcsjellegű illat- és ízvilággal rendelkezik, tanninhangsúly nélkül. Az érlelési és a friss gyümölcsaromák egyaránt jellemzik a bort; komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.

A superior és grand superior borok az érettebb koncentráltabb szőlőtermés, valamint a hosszú hordós és palackos érlelésnek köszönhetően erőteljes érlelési aromákkal bíró hosszú ízű, gazdag, testes, sokáig eltartható borok a termőhelynek (dülő) megfelelő mineralitással, gondolatokkal. Közöttük a különbség általában az íz teltségben és hosszúságban jelenik meg.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett:

Magyarország újkori bortörténelmének első védett eredetű bora az Egri Bikavér (1997 az Egri Bikavér Szabályzata). Az Egri borvidék és Magyarország legjelentősebb vörösborra, apriori Hungarikum.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Gál Lajos, Gál Tibor (szerkesztők) AZ EGRI BOR bikavértől a csillagig Líceum Kiadó Eger 2014. / A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása e könyvből szó szerint idézéssel történt.

http://apacsstudio.dataglobe.eu/index3.php?dirpath=./Az_Egri_bor&order=0

Az Egri borvidék klímája, talajai

- Báldi T. (1983): Magyarország oligocén és alsó-miocén formációk. – Akadémiai Kiadó, Budapest, 511 p.
- Balogh K. (1963): A Bükkhegység és környékének földtani térképe 1:100000. – A Magyar Állami Földtani Intézet kiadványa, Budapest.
- Balogh K. (1964): A Bükkhegység földtani képződményei. Die geologischen Bildungen des Bükk-Gebirges. Diss. 1964. [5], a Magyar Állami Földtani Intézet Évkönyve, 48.2., 246-719. [1] p. 1 t. 10 mell. 1 térk.
- Balogh K., Rónai A. (1965): Magyarázó Magyarország 200 000-es földtani térképsorozatához L-34-III. Eger. – A Magyar Állami Földtani Intézet. Budapest.

- Bodnár L. (1987): Az egri és a mátraaljai borvidék. Megyei Tanács VB. Mezőgazdasági Osztálya, Eger, 368 p.
- Bodnár László (2001): Az Egri Borvidék, Bodnár és Társa Geográfus Bt., 323 p.
- Császár, G. (ed.) 1997: Basic Lithostratigraphic Units of Hungary. Charts and short descriptions. – Magyarország litosztratógráfiai alapegységei. Táblázatok és rövid leírások. – A Magyar Állami Földtani Intézet Kiadványa, Budapest, 114 p.
- Dövényi Z. (szerk.) (2010): Magyarország kistájainak katasztere. 2. átdolgozott és bővített kiadás. Bp., MTA FKI
- Gyalog L., Budai T. (2004): Javaslatok Magyarország földtani képződményeinek litosztratógráfiai tagolására – Magyar Állami Földtani Intézet Évi Jelentése, Budapest, pp. 195-232
- Kleb B. (szerk.) (1978): Eger építésföldtani térképsorozata 1:10000 (Engineering geological map series of Eger). – Kiadja a Központi Földtani Hivatal és Eger Város Tanácsa, Budapest, 36 p.
- Kleb B. (1976a): Észlelési magyarázó Eger 1:10000-es építésföldtani térképsorozatához. Eger-Belváros. – Közlekedési Dokumentációs Vállalat, Budapest 589-639, 757 p.
- Kleb B. (1976b): Észlelési magyarázó Eger 1:10000-es építésföldtani térképsorozatához. Eger-Lajosváros. – Közlekedési Dokumentációs Vállalat, Budapest 369-439, 521 p.
- Kleb B. (1976c): Észlelési magyarázó Eger 1:10000-es építésföldtani térképsorozatához. Eger-Felnémet. – Közlekedési Dokumentációs Vállalat, Budapest 243-262, 298 p.
- Kozma P. (1991): A szőlő és termesztése I., Akadémiai Kiadó, Budapest
- Nagy Réka (2010): Az Egri borvidék földtani felépítése különös tekintettel a szőlő- és bortermelesre. Szakdolgozat, kézirat, ELTE, 51 p.
- Nagy Richárd (2013): Talajtani tényezők 'terrior'-okra gyakorolt hatásainak vizsgálata az egri borvidéken. Egyetemi doktori (PhD) értekezés, kézirat, Debreceni Egyetem, 138 p.
- Pelikán P. (szerk.) (2005): A Bükk-hegység földtana – Magyar Állami Földtani Intézet, Budapest, 284 p.
- Rohály, G., Mészáros, G., Nagymarosy, A. (2004): Terra Benedicta – Áldott Föld, Akó Kiadó, Budapest, 133-141 p.
- Stefanovits P. – Filep Gy. – Fülek Gy. (1999): Talajtan, Mezőgazda Kiadó, Budapest

Az Egri Borvidék történelme

- Nemes Lajos. Az egri szőlőtermesztés. *Rubicon*, XVIII. évf.176-177.szám 2007
- Nemes-Bakó-Antalóczi: Egri Borok könyve 2000
- Radó Sándor szerk.: Magyarország gazdasági földrajza. Bp., 1963
- Sugár István Az egri vörösbor termelésének múltjából. Az egri bikavér kialakulása
- Agrártörténeti Szemle XXIII., évf. (1981) 1-2 sz. 104—152
- Tamás László aspiráns: A korszerű nagyüzemi szőlőtelepítés néhány gazdasági kérdése Heves megyében. Kandidátusi értekezés, kézirat
- Tlihaméri: Eger földészete és gyümölcsészete Lásd Magyarország és Erdély képekben
- Szerk.: Kubinyi Ferenc—Vachot Imre Pest 1853
- Veress István Heves vármegye gazdasági viszonyai Magyarország vármegyéi és városai, Heves vármegye. Szerk.: Borovszky Samu. Bp., é. n.
- Szabó Imre királyi kataszteri becselő biztos: A Magyar Királyi Budapesti Kataszteri Kerület Egri Becslőjárásának mezőgazdasági leírása Heves Vármegye Földmérési Felügyelőség kataszteri munkálatai 1877-1928 Heves Megyei Levéltár VI-104/23-27 feldolgozás alatt

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.egriborvidek.hu

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

**Javaslat az
Egri Bikavér bor
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

Nyitrai Zsolt
országgyűlési képviselő

Eger, 2016. szeptember 13.

I.A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó neve: Nyitrai Zsolt
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
 - Levelezési cím: 3300 Eger, II. Rákóczi Ferenc út 45.
 - Telefonszám: +36 20 249 23 78
 - E-mail cím: nyitrai.zsolt@fidesz.hu

II.A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Egri Bikavér bor
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása: borászat
 - agrár- és élelmiszergazdaság egészség és életmód épített környezet
 - ipari és műszaki megoldások kulturális örökség sport
 - természeti környezet turizmus
3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése: Egri Értéktár, Heves Megyei Értéktár, Magyar Értéktár
4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

Az Egri Bikavér egy Egerben termelt házasított vörösbor. Eger vörösborainak igazi eszenciája, terroir bor, mely magában hordozza mind az itteni termőhelyek talajainak ízét, mind a máshol fel nem lelhető mezoklimát, valamint az itt élő emberek gondolkodását a fajtaválasztástól a szőlőfeldolgozáson át az érlelés megválasztásának időtartamáig és módjáig. Az Egri Bikavér keletkezésének pontos dátuma a homályba vész. Az biztos, hogy a bikavérszín vagy a bikavér szavakat többször leírták már a XIX. század elején is. A bikavér név alatt az erősebb veresborokat adták el, nemcsak Egerben és Szekszárdon, hanem másutt is. Fontos legendák születtek, melyek az elnevezést a Gárdonyi Géza által megírt 1552-es egri várostromhoz kötik.

Az Egri Bikavér mai formájában a köz által is elfogadva Gröber Jenő egri szőlőbirtokos nevéhez köthető. Sugár István (1981) írja. „Kutattam, hogy a különböző források milyen összetételben ismertetik a bikavért adó szőlőfajtákat. A legkorábbi adat 1912-ből származik, amikor a kadarka mellett nagyburgundit, cabernet-t és merlot-t találtam”. Napjaink szőlő- és bortermelői két évtizede csiszolgatják és az EGRÍ termék-leírásban meg is fogalmazták a bor termelésének megnevezésének, minősítésének és ellenőrzésének feltételeit. Eme tevékenység

eredménye, hogy Magyarország újkori bortörténelmének első védett eredetű bora az Egri Bikavér lett (1997. Az Egri Bikavér szabályzata).

Az Egri Bikavér

Ma már az Egri Bikavért is három minőségi szintű szabályozás szerint termelik: **classicus**, **superior** és **grand superior**. A termékleírás szabályozza a különböző szintek terméskorlátozására, héjon erjesztésére, hordós és palackos érlelésére, a borok jelölésére és forgalomba hozatalára vonatkozó szabályokat.

Az Egri Bikavér olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő Kékfrankos alapú száraz vörösbor házasítás, amely gazdag fűszeres, valamint gyümölcsjellegű mutató illat- és ízvilággal rendelkezik, tanninhangsúly nélkül. Az érlelési és a friss gyümölcsaromák egyaránt jellemzik a bort; komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.

A superior és grand superior borok az érettebb koncentráltabb szőlőtermés, valamint a hosszú hordós és palackos érlelésnek köszönhetően erőteljes érlelési aromákkal bíró hosszú ízű, gazdag, testes, sokáig eltartható borok a termőhelynek (dülő) megfelelő mineralitással, gondolatokkal. Közöttük a különbség általában az íz teltségben és hosszúságban jelenik meg.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

Az Egri Bikavér tradicionális magyar bor, hazánk újkori bortörténelmének első védett eredetű bora. Egyértelműen a hazai borkínálat élvonalába tartozik. Egyedisége, magas minősége és magyarságra jellemző tulajdonságai miatt a hazai borász szakma csúcsteljesítményei között tarthatjuk számon. Ma az Egri borvidék egyik legnemesebb, legmagasabb presztízsű tereméke, készítésére, kereskedelmére szigorú törvényi és borvidéki és törvényi szabályzatok vonatkoznak.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Gál Lajos, Gál Tibor (szerkesztők) AZ EGRİ BOR bikavértől a csillagig Lıceum Kiadó Eger 2014. / A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása e könyvből szó szerint idézéssel történt.

http://apacsstudio.dataglobe.eu/index3.php?dirpath=./Az_Egri_bor&order=0

Az Egri borvidék klímája, talajai

- Báldi T. (1983): Magyarország oligocén és alsó-miocén formációk. – Akadémiai Kiadó, Budapest, 511 p.
- Balogh K. (1963): A Bükkhegység és környékének földtani térképe 1:100000. – A Magyar Állami Földtani Intézet kiadványa, Budapest.
- Balogh K. (1964): A Bükkhegység földtani képződményei. Die geologischen Bildungen des Bükk-Gebirges. Diss. 1964. [5], a Magyar Állami Földtani Intézet Évkönyve, 48.2., 246-719. [1] p. 1 t. 10 mell. 1 térk.
- Balogh K., Rónai A. (1965): Magyarázó Magyarország 200 000-es földtani térképsorozathoz L-34-III. Eger. – A Magyar Állami Földtani Intézet. Budapest.
- Bodnár L. (1987): Az egri és a mátraaljai borvidék. Megyei Tanács VB. Mezőgazdasági Osztálya, Eger, 368 p.

- [Bodnár László](#) (2001): Az Egri Borvidék, [Bodnár és Társa Geográfus Bt.](#), 323 p.
- Császár, G. (ed.) 1997: Basic Lithostratigraphic Units of Hungary. Charts and short descriptions. – Magyarország litosztratógráfiai alapegységei. Táblázatok és rövid leírások. – A Magyar Állami Földtani Intézet Kiadványa, Budapest, 114 p.
- Dövényi Z. (szerk.) (2010): Magyarország kistájainak katasztere. 2. átdolgozott és bővített kiadás. Bp., MTA FKI
- Gyalog L., Budai T. (2004): Javaslatok Magyarország földtani képződményeinek litosztratógráfiai tagolására – Magyar Állami Földtani Intézet Évi Jelentése, Budapest, pp. 195-232
- Kleb B. (szerk.) (1978): Eger építésföldtani térképsorozata 1:10000 (Engineering geological map series of Eger). – Kiadja a Központi Földtani Hivatal és Eger Város Tanácsa, Budapest, 36 p.
- Kleb B. (1976a): Észlelési magyarázó Eger 1:10000-es építésföldtani térképsorozatához. Eger-Belváros. – Közlekedési Dokumentációs Vállalat, Budapest 589-639, 757 p.
- Kleb B. (1976b): Észlelési magyarázó Eger 1:10000-es építésföldtani térképsorozatához. Eger-Lajosváros. – Közlekedési Dokumentációs Vállalat, Budapest 369-439, 521 p.
- Kleb B. (1976c): Észlelési magyarázó Eger 1:10000-es építésföldtani térképsorozatához. Eger-Felnémet. – Közlekedési Dokumentációs Vállalat, Budapest 243-262, 298 p.
- Kozma P. (1991): A szőlő és termesztése I., Akadémiai Kiadó, Budapest
- Nagy Réka (2010): Az Egri borvidék földtani felépítése különös tekintettel a szőlő- és bortermelésre. Szakdolgozat, kézirat, ELTE, 51 p.
- Nagy Richárd (2013): Talajtani tényezők 'terrior'-okra gyakorolt hatásainak vizsgálata az egri borvidéken. Egyetemi doktori (PhD) értekezés, kézirat, Debreceni Egyetem, 138 p.
- Pelikán P. (szerk.) (2005): A Bükk-hegység földtana – Magyar Állami Földtani Intézet, Budapest, 284 p.
- Rohály, G., Mészáros, G., Nagymarosy, A. (2004): Terra Benedicta – Áldott Föld, Akó Kiadó, Budapest, 133-141 p.
- Stefanovits P. – Filep Gy. – Füleky Gy. (1999): Talajtan, Mezőgazda Kiadó, Budapest

Az Egri Borvidék történelme

- A Magyar Korona országainak kataszteri felmérése II. Bp. 1883
- Benkóczy Emil: Eger bora és pincéi Uránia népszerű tudományos folyóirat XI. évfolyam 12. szám 466-471.
- Benyák Zoltán – Dékány Tibor: Magyar borok és borvidékek Corvina 2003

- BREZNAY Imre. Eger a 18. században. I-II. 1933
- BÉL Mátyás. Heves megye ismertetése 1730-1735. ford. és magy. ell. Soós Imre, Eger, 1969 Heves m. Tanács.
- Borovszky Samu (Szerk.:) Magyarország vármegyéi és városai, Heves Vármegye é. n.
- Egri borok könyve. Szerk.: Csizmadia László, Budapest, Kossuth Kiadó 2000
- Fajcsák Attila. *Az egri szőlőművelés szokásai és hiedelmei*. Eger, Dobó István Vármúzeum 1990
- Feyér Piroska. *A szőlő és bortermelés Magyarországon (1848-ig)*. Budapest, Akadémia Kiadó 1981
- Fodorné Szilágyi Réka: kutatások az „egri bor” történetéből a 19. század közepétől a filoxéra megjelenéséig (1884) Avagy az egri bikavér kialakulásának előzményei Eger 2013 kézirat EKF kéziratár
- Gál Lajos: Az Egri Bikavér minőségfejlesztésének lehetőségei. (2006) PhD doktori értekezés
- Galgóczi Károly: Magyarország- a Szerbvajdaság s a Temesi bánóság mezőgazdasági statisztikája Pest, 1855.
- HARASZTI Sándor. Útikalandok a régi Magyarországon. Budapest, Táncsics. 1963
- Keleti Károly: Hazánk és népe a közigazdaság és a társadalmi statisztika szempontjából Buda-Pest, 1873.
- KLEB Béla. *Eger múltja a jelenben*. Eger, Vár. Tanács V. B. 1978
- KOZÁRI József. *Filoxéravész az egri borvidéken*. HSM TFK Tudományos
- Martonffy Károly Eger szőlőgazdászata Lásd Magyarország és Erdély képekben
- Martonffy Károly: Heves és Külső Szolnok törvényesen egyesült megyéknek mezőgazdasága, erdőszete, ipara s kereskedelme. Lásd: Montedégoi Albert Ferencz Heves- és Külső-Szolnok törvényesen egyesült vármegyéknek leírása Eger 1868.
- Nemes Lajos. *Az egri szőlőtermesztés és az egri bor története*. In: CSIZMADIA
- László szerk. Egri borok könyve. (2000) Budapest, Kossuth.
- Nemes Lajos. Az egri szőlőtermesztés. *Rubicon*, XVIII. évf.176-177.szám 2007
- Nemes-Bakó-Antalóczi: Egri Borok könyve 2000
- Radó Sándor szerk.: Magyarország gazdasági földrajza. Bp., 1963
- Sugár István Az egri vörösbor termelésének múltjából. Az egri bikavér kialakulása
- Agrártörténeti Szemle XXIII., évf. (1981) 1-2 sz. 104—152

- Tamás László aspiráns: A korszerű nagyüzemi szőlőtelepítés néhány gazdasági kérdése Heves megyében. Kandidátusi értekezés, kézirat
- Tlihaméri: Eger földészete és gyümölcsészete Lásd Magyarország és Erdély képekben
- Szerk.: Kubinyi Ferenc—Vachot Imre Pest 1853
- Veress István Heves vármegye gazdasági viszonyai Magyarország vármegyéi és városai, Heves vármegye. Szerk.: Borovszky Samu. Bp., é. n.
- Szabó Imre királyi kataszteri becselő biztos: A Magyar Királyi Budapesti Kataszteri Kerület Egri Becslőjárásának mezőgazdasági leírása Heves Vármegye Földmérési Felügyelőség kataszteri munkálatai 1877-1928 Heves Megyei Levéltár VI-104/23-27 feldolgozás alatt

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:<http://egriborvidek.hu/>

III.MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról¹

A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentum

(nemzeti érték: magyar alkotótevékenységhez, termelési kultúrához, tudáshoz, hagyományokhoz, tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, nemzetünk történelme, valamint a közelmúlt során felhalmozott és megőrzött minden szellemi és anyagi, természeti, közösségi érték, vagy termék)

AZ EGRI BIKAVÉR BOR

1. Az Egri Bikavér, mint magyar alkotótevékenység:

Mitől is alkotótevékenység egy bor termelése, létrehozása? Erre többféle választ is lehet adni. Egyrészt nagyon fontos, hogy a borminőséget kialakító azt befolyásoló tényezők szerepét hogyan határozzuk meg, másrészt nagyon fontos, hogy mi a végső cél. Ebben az esetben a végső cél egy közös bornév (a piaci márka) megalkotása vagy még inkább a név alatt forgalmazott borok hasonló stílusának kialakítása volt a múltban és a jelenben is. A borminőséget kialakító azt befolyásoló tényezők száma igen nagy. Ezért volt valaha és van most is, hogy ezek (termőhely, fajta, alkalmazott szőlőtermesztési és borászati eljárások) kollektív ismerete meglegyen. Ezen ismeretek alapján a termelők csoportja jusson kompromisszumra a használatukban. Természetesen ez a minimum elvárások megfogalmazását és teljesítését is jelenti. A borok egy megnevezésen (pl. Egri Bikavér) belül is lehetnek eltérőek a borosgazda szándéka szerint azonban az egységes stílusnak érezhetőnek, „kézzel foghatónak” kell lennie.

Az Egri Bikavér bor egy tipikusan terroir bor. A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) VITI/333/2010. sz. határozata szerint a szőlészeti-borászati terroir egy olyan területre utal, ahol kialakul egy jól azonosítható fizikai és biológiai környezet, valamint a használatos szőlészeti és borászati eljárások interakciójának kollektív ismerete, és ez megkülönböztető jelleggel látja el az onnan származó termékeket.

Kicsit köznapiabb módon fogalmazva megállapíthatjuk tehát, hogy a bor minőségét kialakító és befolyásoló tényezők tényezőcsoportok együttes hatása hozza létre azt. Ezek: a termőhely a fajta (a fajtahasználat a házasítás során) az évjárat és az emberi tényezők (szőlőtermesztési és borászati eljárások ezek kollektív ismerete és szabályozása a hasonló borstílus kialakítása érdekében).

Ennek alapján megállapíthatjuk, hogy az Egri Bikavér borok a természetnek és az ezen a tájon valaha is vörösbor termeléssel és készítéssel foglalkozó szőlő és bortermelőknek közös alkotása. Ezért Hungarikum mert máshol már nem ezek a feltételek vannak meg a bortermeléshez és ezáltal más karakterű borok készülnek. Ez az alkotás a termőhely ismeretén az oda telepíthető szőlőfajták kiválasztásán a szőlőtermelés módozatain és a borkészítési eljárások-beleértve a házasítást is- évszázados gyakorlatán a technika fejlődésén keresztül változó-fejlődő egri borkultúra során alakult ki. Ennek alapján történik mai is az Egri Bikavér termelése.

A termőhelyről:

Jelenleg 22 345 ha terület található az Egri borvidék termőhelyi kataszterében. Ebből 18 431 ha az I. osztályba tartozik. Ezen a lehetséges felületen mintegy 5 400 ha szőlőültetvény van telepítve. A Bikavérbor mint az Európai Unió által elismert hagyományos kifejezéssel bíró bor azonban kicsit másabb mint a többi Egri bor. Már a termőhelye is kisebb területű mint a borvidék. A gazdák az évszázados tapasztalatra alapozva szűkítették a borvidék területét és az Egri Bikavér termelésére és az alábbiakban egyeztek meg az alábbiakat határozva alkották meg az egri oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírását.

„A „Bikavér” hagyományos kifejezés csak a az alábbi területen termelt szőlőből készült boron tüntethető fel: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, és Szomolya szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztály, valamint Verpelét település 080, 202, 0120/1, 0120/2, 0120/3, 0160/1, 0160/2, 0158/1, 0158/2, 0169/2a, 156, 0190/1185, 0152/1a, 0152/1p, 0140/a, 0140/j helyrajzi számú területei.”

Miért is alakult ez ki? A bikavér egyedi íz és zamatgazdagságához a kvázi savasságot eredményező ízekhez szükséges az ásványi anyagokban gazdagabb barnaerdőtalajokon történő szőlőtermelésből származó borban számíthatunk csak.

A következő részben részletesen bemutatjuk az Egri borvidék borminőséget meghatározó környezeti tényezőit Nagymarosy András írásában.



2. Nagymarosy András: A szőlő- és bortermelés meghatározó környezeti tényezői az Egri Borvidéken

Földrajzi helyzet

Az Egri Borvidék mai kiterjedésében a Kelet-Mátra lábaitól a Nyugati-Bükkaljáig húzódik. Ha a borvidéket a magyarországi geográfiai kistájak rendszerében helyezzük el, akkor 9 földrajzi kistáj területére terjednek ki a bortermelő községek határai. A térség borai, jőszerivel három nagyobb területi csoportba rendezhetők. Egy-egy csoport alapvetően egységes arculatot mutat. A *borvidék magja* az Egri-Bükkalja és a Déli-Bükk kistájak területén húzódik. Ide tartozik pl. maga Eger, Egerszólát, Noszvaj, stb. A Tárkányi-medence számottevő szőlőtermő potenciált nem képvisel. A *második csoport* a Hevesi-sík és a Borsodi-Mezőség területén található, amely eltérő morfológiája, mezoklimája, talajai és alapközete következtében eltérő jellegű borokat ad (pl. Maklár, Kerecsend, stb.). A *harmadik csoport* jóval nyugatabbra, a Gyöngyösi-sík, Keleti-Mátraalja, Déli-Mátra, Tarna-völgy kistájakon belül helyezkedik el. Jellemző bortermelő községei pl. Aldebrő, Verpelét, stb. Ez a csoport nemcsak a fentebb felsorolt környezeti tényezőkben tér el alapvetően a másik két csoporttól, hanem borainak stílusában is. Ezért történetileg az ide sorolt községek váltakozva az Egri és a Mátrai Borvidékekhez tartoztak.

A borvidék területét egy sor kisebb-nagyobb *párhuzamos vízfolyás* tagolja, amelyek *ÉÉny-DDK-i lefutással* viszik vizüket a Tisza vízgyűjtő területére. A patakok fontos tényezőként játszottak szerepet a bortermő dülők létrejöttében: részben a domborzati morfológia kialakításában, részben az egyes dülők altalaját alkotó kavicsteraszok létrehozásában. A fontosabb vízfolyások keletről-nyugatra haladva: Kánya-patak a Noszvaj-völgyben (ez közel egybeesik a borvidék keleti határával), Novaji-patak, Ostoros-patak, Eger-patak, Laskó-patak. Ezt a „klasszikus” Eger-vidéket egy észak-dél lefutású dombvonulat választja el a Verpelét-Debrő-i területtől, amely a Tarna-folyó völgyében helyezkedik el.

Az Egri Borvidék termőterületeinek *tengerszint feletti magassága* 130-480 m között váltakozik, de 300 m-nél magasabb, (a közfelfogás szerint bortermelésre alkalmatlan) zóna csak a Nagyeged-hegy déli lejtőjén található. (Mezoklimatikus okokból viszont ez a borvidék egyik legjobb termőterülete).

Klíma és mezoklíma

Eger az ország egészéhez hasonlóan a *mérsékelt kontinentális makroklima*-zónába tartozik. Ha azonban összehasonlítjuk az országos átlaggal, kiderül, hogy éghajlata ennél az átlagnál hűvösebb. Ez az országos átlagtól eltérő különbség akkor is jelentkezik, ha figyelembe vesszük az utolsó 15 év szokásosnál melegebb hőmérsékleti értékeit. A borvidék – meglepő módon – igen közel fekszik a bortermelés határait konvencionálisan kijelölő 9°C évi középhőmérsékleti izotermához.

A borvidék 9,5°-10,2°C között változó *évi középhőmérsékletéhez* igen jelentős évi hőmérsékletingadozás is társul. Míg Eger városában és környékén a téli félév középhőmérséklete 2,7°C (januári középhőmérséklet -2,3°C), addig a nyári félévé jóval magasabb, 17,5°C (júliusi középhőmérséklet 21,5°C). Ennek megfelelően az éves hőmérsékletingadozás a 23,5°C-t is elérheti! A borvidék hűvösebb klímáját

azonban nem pusztán a borvidék északi fekvése magyarázza, hanem a Bükk-hegység közelsége is. (Míg Eger városát a Bükk fő tömegétől mindössze 4-5 km választja el légvonalban, addig a köztük fennálló évi középhőmérséklet különbsége gyakran 4,1°C!) A napi időjárási viszonyok kialakulásában kulcsszerepet játszik az „Egri-kapu”, azaz az Eger-patak észak-déli lefutású völgye, amelyen keresztül mind az északi hideg, mind a délies melegebb légtömegek akadálytalanul hatolhatnak be a borvidék területére.

A *napsugárzás* mértéke többé-kevésbé megfelel az országos viszonyoknak, 1950 napsütéses óra éves átlagban. Egy 1983-as adat szerint ebből a tenyészidőszakra 1750 óra esik, azaz az éves napsütéses órák túlnyomó része. Az adott évben a borús napok száma a legmelegebb nyári hónapokban sem volt több 3,6 nap/hó-nál és az utóérést biztosító őszi hónapokban is csak a 6,7 nap/hó értéket érte el.

Mint láttuk, a hő- és fényenergia besugárzása nagy súlyponttal a tenyészidőszak hangsúlyos, érési részére esik. Ezek együttesen magyarázzák, hogy a *borvidék északias fekvése ellenére is miért rendelkezik a bortermelés szempontjából kiváló éghajlati potenciállal.*

Eger város és környékének *csapadékmennyisége* (50 évi adat átlagolása alapján) 590 mm. Ez meglehetősen kevésnek tűnik, kb. a Nagyalföld átlagos csapadékmennyiségének felel meg. A csapadék éves eloszlása azonban az alföldinél jóval egyenletesebb, az aszályos időszakok ritkák. Sokévi átlagban a legcsapadékosabb hónap a június, a maga 73 mm-es csapadékmennyiségével, utána váltakozva a július és a május következnek. A csapadékban legszegényebb hónap a január, ennek azonban nincsen kihatása a szőlőtermesztésre. A legnagyobb kockázatot csapadék szempontjából az augusztus jelenti, amikor egyik oldalról fennáll az aszály veszélye, másrészt bőséges eső esetén bekövetkezhet a szürkerothadás. Az augusztusi csapadék mennyiségének kiszámíthatatlanságát jelzi, hogy a XX. század folyamán a minimális és a maximális augusztusi csapadék között a különbség 213 mm!

Jégeső 2-3 évente látogatja meg az egri szőlőket. Ezekben az évjáratokban gyakoriságuk évi 1-2 alkalom. Leggyakoribbak késő tavasszal, nyáron ritkábbak, míg ősszel csak kivételes esetekben fordul elő jégeső.

Az Egri Borvidék *mezoklimatikus* viszonyait erősen meghatározza a terület nagyobbik részének (Egri-Bükkalja, Déli-Bükk, Tárkányi-medence) jelentős tengerszint feletti magassága, amely a hasonló szélességi fokon, de alacsonyabban fekvő területekhez képest hűvösebb mezoklimát eredményez, illetve a felszíni formák kis léptéken belüli itt tapasztalható nagy változatossága. A borvidék Hevesi-sík, Borsodi-Mezőség, Tarna-völgy, Gyöngyösi-sík, Keleti-Mátraalja, Déli-Mátra területére eső részén a tengerszint feletti magasság érezhetően alacsonyabb és a felszíni tagoltság mértéke is jóval kisebb. Emiatt általánosságban klimatikusan is el lehet különíteni azt a három övezetet, amely már geomorfológiailag is kirajzolódott előttünk. A *Hevesi-sík, Borsodi-Mezőség, Gyöngyösi-sík* vidékén az évi középhőmérséklet magasabb, 9,8-10,0°C közötti, 1930-1950 óra körüli évi napfénytartammal és 560-600 mm közötti csapadékkal. A *Tarna-völgy* éves középhőmérséklete alacsonyabb, 9,0°C körüli, 1900 óra napfénytartammal és 570-650 mm közötti csapadékmennyiséggel. Az *Egri-Bükkalja, Déli-Bükk, Tárkányi-medence* évi középhőmérséklete kiegyenlítettebb, 9,5-9,8°C között változik. 1900 óra éves napfénytartam és 630 mm közötti csapadék jellemzi.

Az egyes dűlőkön mért adatok hiánya miatt részleteiben nagyon nehéz tárgyalni az egyes kisebb körzetek, dűlők mezoklimatikus viszonyait. Természetes és általános szabály, hogy a délies kitettségű (pl. Afrika-dűlő) vagy a nagy meredekségű (Nagy-Eged) dűlőkön kiemelten kedvezőbb mezoklíma alakul ki.

Az Egri Borvidék földtani felépítése

A szőlő gyökerei legalább másfél-két méterre, idősebb ültetvények esetében akár három-négy méteres mélységig hatolnak be a talajba. Ennek következtében a gyökérfelület legnagyobb része a talaj „C” szintjével kerül anyagcsere-kapcsolatba. A „C” szintre jellemző, hogy fő tömegét az alig mállott vagy nem mállott alapkőzet-törmelék teszi ki. Igen gyakori, hogy a gyökérzet a talaj alatti üde, nem mállott, ún. szálkőzetet is eléri. Alapvető tény tehát, hogy a szőlőnövény anyagcseréjét nemcsak a feltalaj, hanem az alatta található alapkőzet is meghatározza. Ez az egyes borok termőhelyenként különböző stílusában, esetleg ízvilágában is megmutatkozhat.

A borvidék területe földtani szempontból 3 nagyobb zónára osztható, valamint a földtanilag kissé különálló verpeléti területre.

A lépcsős vetődésekből álló felépítés legjobban az *Eger-Noszvaj-Szomolya-Kistálya vonulatban*, tehát az Eger-patak és a Kánya-patak völgyeiben figyelhető meg. Itt a legidősebb (és legészakibb) képződmény a földtörténeti középkor triász időszakában képződött *Felsőtárkányi Mészke Formáció*. Ezt a pados-vastaglemezes rétegzettségű, márga közbetelepüléses, tüzsköves mészkövet a Nagy-Eged oldala tárja fel.

Erre települ a földtörténeti újkor eocén periódusában képződött *Szép völgyi Mészke Formáció*, melynek fő tömegét világos szürkés-sárga, sokszor gumós megjelenésű pados mészkő alkotja. Ebből fejlődik ki folyamatosan a *Budai Márga Formáció* homokos mészmárgája, agyagmárgája. Az alsó oligocén *Tardi Agyag Formáció* a Budai Márgából fejlődik ki, jellemző kőzettípusa a sötétszürke, magas szervesanyag-tartalmú, laminites szerkezetű agyag, agyagmárga. Ezek a képződmények csak a Déli-Bükkben fordulnak elő, jó felszíni feltárásuk az egri Kis-Eged oldalában lévő útbevágás.

A Tardi Agyagot követően keletkezett az oligocén korú *Kiscelli Agyag*, homokos-agyagos aleurit, aleuritos agyagmárga. Karbonáttartalma 15-40%. A formáció a Bükkalján Egertől Kisgyőrig követhető. Kiscelli Agyagon terülnek el olyan híres dűlők, mint a Rádé, Steiner, az Almagyar északi része, Merengő, Tót-hegy, Vidra, Mozla, Szőlöske-dűlő vagy a Tekenőhát.

Az oligocén rétegsort a Kiscelli Agyagra dél felől települő felső oligocén *Egri Formáció* zárja: aleuritos agyagmárga glaukonitos, tufitos homokkő betelepülésekkel. Az Egri Formáció kőzetein találjuk a Nagy-Galagonyás, Marinka, Nyárjas dűlőket, a Pipis déli részét, ide tartozik az Almagyar, a Sík-hegy, a Vidra déli része és az Afrika északi része.

A miocén kor többször ismétlődő meghatározó eseményei voltak ezen a tájon a gyakori vulkánkitörések. Jellemző képződményeik a különböző, magas SiO₂ és alkália tartalmú riolittufa- és dacittufa-összletek. Ezek a borvidék nagy részén elterjedtek és a borvidékre nagyon jellemző borstílust és ásványos vagy minerálisízvilágot hoztak létre.

A vulkáni tufák közül legidősebb az alsó miocén korú *Gyulakeszi Riolittufa Formáció*. A formációt szárazföldre hullott, áthalmozott riolittufák vagy összesült riolittufák (ún. ignimbritek) alkotják. Ez a riolittufa a borvidék legelterjedtebb vulkáni közete és olyan kiváló dűlőknek ad otthont, mint a Köporos, Köporos-tető, Pajdos, Afrika déli része, Szőlőcske-pusztá.

Az alsó miocén során folyamatosan zajlott kisebb-nagyobb mértékű vulkáni aktivitás. Ezt követően, egy rövidebb nyugalmi periódus után a középső miocén elején ismét kiújult a vulkáni tevékenység, viszonylag kisebb intenzitással: ennek terméke a *Tari Dácittufa Formáció* és a *Harsányi Riolittufa Formáció*.

Az előző vonulatétól különbözik a borvidék északnyugati szegmensének földtani felépítése. Ide tartozik *Eger város ÉNy-i része, Egerbakta, Egerszólát és Egerszalók északi része*. Ezen zóna leggyakoribb és legjellemzőbb képződménye az előbb tárgyalt tufáktól jelentősen különböző, középső miocén korú *Felnémeti Riolittufa Formáció*. Ez változatos felépítésű, üledékekkel váltakozó áthalmozott riolittufa tufahomok, kavicsos tufahomok, tufás agyag öszlet, amely változó mértékben zeolitosodott. (Dűlői: Kis-Kocs, Szépasszony-völgy).

Az Egri Borvidék déli-délnyugati részét – *Maklár-Kerecsend-Aldebrő-Feldebrő vonulat* - a legfiatalabb, negyedidőszaki képződmények alkotják. Ezek északon vékony lepelben fedik a lejtőket és a hegylábakat, míg délen a patakok terasz-üledékeit, illetve a folyóvízi törmelékűpokat építik fel vastagabb sorozatokban.

Az Egri Borvidék talajai

A borvidéken két genetikai talajféleség tekinthető uralkodónak. A magasabb térszínen elhelyezkedő, hegyes-dombos területeken, - tehát a borvidék központi területein – barna erdőtalajok terjedtek el, a déli, alacsonyabb tengerszint feletti magasságú, kisebb lejtőszögű területeken csernozjom-barna erdőtalajok fordulnak elő. Emellett természetesen számos más egyéb talajféleség is előfordul, de jóval kisebb elterjedésben.

A *barna erdőtalaj* a csertölgyes lomberdők zónájához kötődik, gyengén vagy közepesen savas kémhatású. Az Eger-pataktól keletre inkább agyagbemosódásos barna erdőtalajt találunk, amelynek mechanikai összetétele vályog, közepes vízáteresztő és nagy víztartó képességgel. Az Eger-pataktól nyugatra inkább Raman-féle barna erdőtalajok fordulnak elő, a riolittufákon jellegzetesek a barnaföldek.

A mérsékelten kilúgozott rioliton és tufaín alakultak ki a *nyiroktalajok* (pl. Sík-hegy, Pap-hegy, Tihamér-hegy, Bajusz-hegy). Egertől délre a talajfolyás és más gravitációs tömegmozgások által szállított vulkáni közetek törmeléke lösszel keveredett össze, homokos lejtőlöszök jöttek létre főként riolittufán. A nyirok és a barna erdőtalajok a borvidék közel 75%-át fedik.

A Nagy-Eged lejtőin, a meszes közeteken keletkező talajok pH-ja 7,6-8,5, míg a dolomitosaké 7,8-8,8. E kőzetfajtákon *rendzina* talajok képződnek. Mészkövön képződött, Raman-féle barna erdőtalaj található Eger egyik leghíresebb dűlőjének, a Nagy-Egednek az alsóbb régiójában, a felsőbb részeken pedig kavicsos barna erdőtalaj a jellemző. A mészkövön képződött talajokra általában jellemző, hogy vékonyak, kövesek, és könnyen erodálódnak.

Egri-Bükkalja déli, Alföld irányába lejtő pleisztocén lejtőhordalékain agyagos *csernozjom barna erdőtalajok* alakultak ki, Novaj, Maklár, Kerecsend körzetében. Ezek kis vízáteresztő képességű, jó víztartó talajok. Csernozjom barna erdőtalajt találunk az egerszóláti Tóbercen is.

Verpelét, Al- és Feldebrő vonulata különbözik az előzőektől. A Tarna-völgy talpán homokos-vályogos mechanikai összetételű, közepes vízvezető képességű, jó víztartó, karbonátmentes *öntéstartalajok* dominálnak. A völgyet szegélyező dombok korábbi kavicsteraszain agyagbemosódásos erdőtalajok képződtek, homokos vályog mechanikai összetétellel, közepes vízvezető és jó víztartó képességgel. (megjegyzés: ezek az utolsó bekezdésben felsorolt termőhelyek nincsenek benne a Bikavért termelő területekben)

Felhasznált irodalom

- Báldi T. (1983): Magyarország oligocén és alsó-miocén formációk. – Akadémiai Kiadó, Budapest, 511 p.
- Balogh K. (1963): A Bükkhegység és környékének földtani térképe 1:100000. – A Magyar Állami Földtani Intézet kiadványa, Budapest.
- Balogh K. (1964): A Bükkhegység földtani képződményei. Die geologischen Bildungen des Bükk-Gebirges. Diss. 1964. [5], a Magyar Állami Földtani Intézet Évkönyve, 48.2., 246-719. [1] p. 1 t. 10 mell. 1 térk.
- Balogh K., Rónai A. (1965): Magyarázó Magyarország 200 000-es földtani térképsorozatához L-34-III. Eger. – A Magyar Állami Földtani Intézet. Budapest.
- Bodnár L. (1987): Az egri és a mátraaljai borvidék. Megyei Tanács VB. Mezőgazdasági Osztálya, Eger, 368 p.
- [Bodnár László](#) (2001): Az Egri Borvidék, [Bodnár és Társa Geográfus Bt.](#), 323 p.
- Császár, G. (ed.) 1997: Basic Lithostratigraphic Units of Hungary. Charts and short descriptions. – Magyarország litosztratiográfiai alapegységei. Táblázatok és rövid leírások. – A Magyar Állami Földtani Intézet Kiadványa, Budapest, 114 p.
- Dövényi Z. (szerk.) (2010): Magyarország kistájainak katasztere. 2. átdolgozott és bővített kiadás. Bp., MTA FKI
- Gyalog L., Budai T. (2004): Javaslatok Magyarország földtani képződményeinek litosztratiográfiai tagolására – Magyar Állami Földtani Intézet Évi Jelentése, Budapest, pp. 195-232
- Kleb B. (szerk.) (1978): Eger építésföldtani térképsorozata 1:10000 (Engineeringgeological map series of Eger). – Kiadja a Központi Földtani Hivatal és Eger Város Tanácsa, Budapest, 36 p.
- Kleb B. (1976a): Észlelési magyarázó Eger 1:10000-es építésföldtani térképsorozatához. Eger-Belváros. – Közlekedési Dokumentációs Vállalat, Budapest 589-639, 757 p.

Kleb B. (1976b): Észlelési magyarázó Eger 1:10000-es építésföldtani térképsorozatához. Eger-Lajosváros. – Közlekedési Dokumentációs Vállalat, Budapest 369-439, 521 p.

Kleb B. (1976c): Észlelési magyarázó Eger 1:10000-es építésföldtani térképsorozatához. Eger-Felnémet. – Közlekedési Dokumentációs Vállalat, Budapest 243-262, 298 p.

Kozma P. (1991): A szőlő és termesztése I., Akadémiai Kiadó, Budapest

Nagy Réka (2010): Az Egri borvidék földtani felépítése különös tekintettel a szőlő- és bortermelésre. Szakdolgozat, kézirat, ELTE, 51 p.

Nagy Richárd (2013): Talajtani tényezők 'terror'-okra gyakorolt hatásainak vizsgálata az egri borvidéken. Egyetemi doktori (PhD) értekezés, kézirat, Debreceni Egyetem, 138 p.

Pelikán P. (szerk.) (2005): A Bükk-hegység földtana– Magyar Állami Földtani Intézet, Budapest, 284 p.

Rohály, G., Mészáros, G., Nagymarosy, A. (2004): Terra Benedicta – Áldott Föld, Akó Kiadó, Budapest, 133-141 p.

Stefanovits P. – Filep Gy. – Fülek Gy. (1999): Talajtan, Mezőgazda Kiadó, Budapest

3. Történelem és hagyományok az Egri borvidéken

Az alkotás alapja a hagyományok tisztelete ennek bemutatását Kozári József történész munkáján keresztül tesszük meg.

Kozári József: Az Egri borvidék rövid története

Alig volt és van boráról híresebb vidéke Magyarországnak Egernél. A sok évszázados szőlő és borkultúrával rendelkező város és vidéke kedvező éghajlati és talajviszonyai mellett, az itt élő szorgalmas nép kitartó munkájának, és szakértelmének is köszönhető híres szőleit és kitűnő borait. Az egriekről és a környező községekben lakókról a XIX. század szakírói közül többen is leírták, hogy „különösen tiszta, ügyes és jó szőlőmunkások,” s bár „takarékoság iránti hajlamuk kevés, jellemük nyílt és őszinte,” bár „iszákosságra s néhol verekedésre hajlandó"-k. Szorgalom, szakértelem, kedvező feltételek, valamint a szőlő és bor szeretete együttesen hozták létre egyik legjelesebb történelmi borvidékünket, az egrit.

Egri borvidéken a vonatkozó gazdaságföldrajzi és szőlészeti irodalom szerint a Bükk hegység lejtőin virágzó szőlőkultúrát kell értenünk. Közigazgatásilag ez a vidék a XIX. század második felének törvényalkotása szerint Eger városát, valamint Andornak és Kistállya (ma Andornaktálya), Bakta (ma Egerbakta), Deménd (ma Demjén), Egerszalók, Felnémet, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Ostoros, Szólát (ma Egerszólát) és Szomolya községeket jelentette. A későbbiek során ide sorolták még Aldebrő, Feldebrő, Tófalu, Verpelét, Kompolt és Tarnaszentmária községeket is.

Az Eger környéki szőlőtermesztés kezdete a történelem homályába vész. A Nagy- Eged hegy oldalában talált régészeti leletek 30 millió éves ősszőlő emlékét őrzik, melyet *Vitis Hungarica* néven tartanak számon. Természetesen ez még nem sokban hasonlít a mai szőlőhöz, de kétség kívül nagy múltú növényre utal. Nem járhatunk messze tehát az igazságtól, ha azt állítjuk, Eger vidékén már a honfoglalás előtt is jelen volt a szőlőtermesztés.

Ha történeti források nem is tárják elénk az eгри szőlőtermesztés kezdeteinek időpontját, arra mindenképpen utalnak, hogy a XI. században számottevő szőlőültetvény díszítette az eгри lankák irtásait, s a XIII. század elejére már virágzó szőlőkultúráról számolnak be. Köszönhető ez az I. Szent István király által alapított Eгри Püspökség szervezőmunkájának. Az egyház mindig megkülönböztetett figyelmet szentelt a szőlőtermesztésnek, hiszen a bor, legyen akár fehér, akár vörös a keresztény liturgia elengedhetetlen tartozéka. A szertartások szükségleteinek kényszerén túl természetesen a szőlőtermelésből és borkészítésből származó jövedelem is hozzájárult a szőlőkultúra fejlesztéséhez. 1271-ben V. István király Lambertus eгри püspöknek adományozta a szőlő után szedett dézsma beszedésének jogát, ami nem elhanyagolható jövedelmet jelentett, hiszen a Nagy Lajos idején az eгри püspöki székben ülő Széchényi Mihálynak, majd az őt váltó Zudar Imrének 100 ezer aranyat jövedelmezett évente.

A püspökséggel betelepülő szerzetesrendek – így például a burgundiai Citeauxfiliájából, Clervaux-ból Magyarországra jövő Ciszterci rend, mely élen járt a mezőgazdasági technika fejlesztésében és terjesztésében - hozhattak magukkal eredeti hazájukból termesztésre szánt szőlővesszőket. A szerzeteseket követték a gyéren lakott területek benépesítésére toborzott francia, német és olasz telepések, akik saját kultúrájukkal gazdagították a már itt meglévő földművelési, így szőlőművelési szokásokat. Különös jelentőséggel bírnak a tatárjárás után IV. Béla királyunk által ide telepített vallonok, akik nemcsak a szőlőtelepítést lendítették fel, hanem új gazdálkodási szokásokat, szőlőmetszési és borkezelési ismereteket is meghonosítottak. Az ő nevékhöz fűződik például a bor hordókban való tárolása a korábbi börtömlők helyett. A hordókat általában két, Egerben kantárfának nevezett gerendára szokták fektetni.

A szépen gyarapodó szőlőterületekről származó bor tárolásának szükségessége hívta életre az eгри és Eger környéki pincéket. Különösen az egyház, a püspökség és a káptalan számára volt fontos a tárolás megoldása, hiszen nemcsak a saját kezelésükben lévő szőlőkből származó bort, de az összes itt élő szőlőtermelőnek termésük után királyi rendeletre természetben beszolgáltatandó adót, a bordézmát, azaz tizedet is tárolni kellett. Az első püspöki dézsmapince a püspökség rezidenciáján, - amely a XI-XIII. századokban az eгри várban székelt – volt megtalálható.

A századok folyamán a térségnek nevet adó város fontos egyházi központtá fejlődött, s életében egyre jelentősebb helyet foglalt el a szőlőtermelés valamint a borkészítés. A 16. századra már a környező falvak határait is jelentős szőlőültetvények díszítették, háttérbe szorítva minden más művelési ágat. Ez volt az Eger vidék szőlőkultúrájának első virágkora, melyet az eгри vár 1596-os elestével beköszöntött hódoltsági időszak tört meg.

Bár a moszlim vallás tiltja az alkoholfogyasztást, az eгри szőlő és borkultúra csillaga a hódoltság korában sem áldozott le. Egyrészt mert a fejlett török kertkultúra ismerte és kedvelte a szőlőt, másrészt mert a török, ha nem is fogyasztotta a bort, az abból származó jövedelem neki sem volt ellenére.

A hódoltság időszakához köthető az első jelentős fajtaváltás az Eger környéki szőlőhegyeken. Már a XVI. század elején kezdetét vette az addig uralkodó fehérbor szőlőfajták visszaszorulása, a török elől menekülő rác telepések által hozott és meghonosított kékszőlő javára, vagyis már az Eger 1596-os eleste előtti évtizedekben az ország nagy részét kitöltő török hódoltság területéről beszivárgott és fokozatosan teret nyert az eгри szőlőhegyeken a kadarka. Mártonffy Károly, a XIX. század jeles szakírója megfogalmazásában: hogy „mikor cseréltettek fel a fejérek fekete fajokkal, mely most is e vidéken kizárólag uralg, azt ismét nem tudjuk, csak gyanítjuk, hogy ez a törökök által közvetlen, vagy legalább is általuk hozott

vesszőkkel... mert hagyományból és régi iratokból tudjuk, hogy a magyarországi törökök is a bort kedvelték.”

Akár a rácok, akár a törökök tevékenységének tulajdonítjuk a történeteket, az semmiképpen sem vitatható, hogy a vörösborszőlő fajták lassan de biztosan kiszorították a fehér fajokat az Egri borvidékről. A törökök elől menekülő rácok hozták magukkal a kadarka különbözőfajtái mellett a héjon erjesztéses vörösborkészítés technológiáját is. Az a ma is élő, bár helytelen feltételezés, hogy az Egri borvidék azonos a vörösbortermeléssel ebben az időszakban alakult ki.

1687-ben vége szakadt a 91 éves török uralomnak, ami új lehetőségeket teremtett a vidék háborúk által megritkított lakosságának, s ők nem is szalasztották ezt el. Ha a XV-XVI. század az egri szőlő- és bortermelés első virágkora, a XVIII. század igazi reneszánsz. A város és környékének rohamos ütemű benépesedése mellett néhány évtized alatt kialakult a szőlő monokultúra. A város gazdasági életében a szőlőművelés vált meghatározóvá. Mint azt a jeles szakíró, Martonffy Károly írja: "Eger főgazdaságát a szőlőművelés teszi. Lakosainak nagy része, az úgynevezett kapások, tisztán szőlőművelés által keresett napszámjaikból élnek, alig találhatik Egerben tisztesebb rendű polgár, ki hivatala, vagy mestersége mellett szőlőt is ne műveltetne."

Meghonosodtak a szőlőhegyek – akkori nevükön promontóriumok – ma is használt nevei. A földrajzi feltételek és a hozzáértő, gondos művelés különösen híressé tették az egri határban található Almagyar, Cigléd, Síkhegy, Tihamér, Ráchehy, Páphegy, Bajusz dűlőkben fekvő szőlőket. A legjobb bor azonban minden forrás egybehangzó véleménye szerint az Eged hegyről származott. Az itt termelt vörösbort nevezték Bikavérnek, ami nem a mai értelemben vett Bikavért jelentette, hanem kétséget kizáróan a bor sötétvörös színére utalt, amely hasonlatos a bika véréhez. A filoxérapusztításig, minden sötétvörös bort, így a szekszárdit is bikavérnek nevezték.

Az ekkortájt vörösbort adó fajtákat, az ún. fekete vagy sötétkék fűrtű szőlőket – mint azt Sugár István egri kutató megállapította - három csoportba sorolták:

A: Jó és közönséges fajták: Budai nagy fűrtű szőlő, Fekete frankus, Fekete juhfark, Fekete kadarka – apró szemű, Fekete muskatal, Fekete török szőlő (török góhérnak is nevezett), Hárslevelű szőlő, Ingaly – igen nagy fűrtű, Kereklevelű 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 fűrtősen való eltételre alkalmas fajták: Fekete bakator, Fekete kecskececsű, Romolya.

A fehér fajták közül a polyhos, a juhfark, a fehér frankos, és a fehér góhér volt számottevő a bortermelés szempontjából. A legnagyobb területet a lúdtalpú, a kereklevelű, a rakszőlő, vagy fehér frankos, a juhfark és a piros bakator foglalták el. Az ültetvények szerkezet szerint vegyesek voltak, azaz több fajtát vegyesen termesztettek egy-egy területen, majd együtt szüretelték és dolgozták fel a gyümölcsöt. Az egri kapás a lúdtalpú, a kerek- és a keresztlevelű fajokat egy szóval bortermőnek, a többit pedig „abajdos”-nak nevezte. Az idők folyamán ezek a fajok a német telepesek által meghonosított oportóval, merlot-val, kékfrankossal és nagyburgundival is bővültek.

A felsorolás elénk tárja, hogy az egri tájon igen sok szőlőfajtát termeltek, amit csak megerősít, hogy a Budai Állami Szőlőiskolában Heves megyéből nem kevesebb, mint 56 szőlőfajtát sikerült összegyűjteni. Ezt a számot csak Pest- és a Baranya megyei múlta felül.

A török hódoltságtól a XIX. század közepéig tartó „reneszánsz”-ot a vörösbort adó szőlőfajták túlsúlya jellemezte, de a vörös borok mellett kisebb részben világosabb színű úgynevezett siller típusú bort és kevés fehérbort is készítettek. Egy 1828. évi egri beszámoló szerint a teljes termelésnek összesen 2%-a volt fehérbor. Ezt a kis mennyiségű fehérbort nagy valószínűséggel csak az igényesebbek és módosabbak készíthették, akiknek nagyobb kiterjedésű szőlőjében számottevő fehér szőlő is volt. Az is megesett, hogy rosszabb évjáratokban, amikor a szőlő nem tudott rendesen beérni még a jó termőhelyről származó vörös szőlő mustjából is fehér bort szűrték. De ugyanezt tették a kevésbé jó fekvésű területek éretlen szőlőfürtjeivel is a következő módon: „a kitaposott szőlőle mielőtt a szőlő hajától a legkevesebb színt is kapná, tüstént hordókba szüretik. Az ilyen időben szűrt must tökéletes fehérbort ad, a törkölybűlszínt nem, így fanyarságot sem kaphatván, kellemes ízű ital válik belőle, mely is korcsmára s asztali szükségre, ez utolsó évtizedben, veres közönséges bornál sokkal keresettebb volt.” Voltak olyan gazdák, akik egész termésüket fehérként szűrték le, de leggyakoribb az volt, amikor a must 1/3-ad részét vagy a felét fehérként szűrték le, a megmaradt rész pedig törkölyön forrt ki, s így a bor kicsit színesebb lett.

A minőségi vörösbort készítését szintén csak a tehetősebb birtokosok engedhették meg maguknak. Ők a minőségi egri vörös bort előállítását szem előtt tartva a nagy festéktartalmú sötét fürtökből „vinum rubrum”-ot, azaz valóban vörös bort szűrték, ami a későbbiekben elvezetett az egri bikavér kialakulásához. A bikavér nem más, mint egy borházasítás (Cuvée), ami bizonyos szőlőfajtákat, adott arányban tartalmaz. Az Egri Bikavér mai formáját csak a filoxéra vész után nyerte el.

A termelők nagyobb része viszont a kevesebb fehérszőlő mennyiséget válogatás nélkül összeszűrte a vörössel, s az így kapott bort, sillernek kezdte nevezni,

A szőlők művelése szabályozott keretek között zajlott. Eger város bírása és magisztrátusa (tanácsa) szervezte és irányította a hegyrendészetet. Meghatározták a szüret idejét, a napszámosok bérét és munkaidőjét, ellátásuk módját, megszervezték a szőlők őrzését. Az 1713-ban már működő hegybírák felügyelték a kerülőket, de a szőlőmunkák minőségét is, hiszen a nem megfelelően, vagy hanyagul művelt ültetvények a tanács 1772-es végzése szerint gazdáiktól elkobozhatóak voltak. Ami a szőlőművelés módját illeti, Egerben az úgynevezett soros művelés volt elterjedve. Ez abból állt, hogy a szőlőhegy lába felé futó sorokat velük párhuzamos, gyalogjáróul és vízelvezetőül is szolgáló úgynevezett barázdák szegélyezték, s osztották hasábokra. Ha két birtokot választottak el egymástól, közös barázda volt a nevük. Ezeket a barázdákat 6-8 ölenként (11-18 méter) rájuk merőleges barázdák keresztelték, melyek feladata a sorok közül lefolyó vizet a barázdák metszéspontjában ásott iszapfogó, egriesen „sánk” gödörbe vezetni. A gödörbe folyó víz, azt megtöltve, de már a magával mosott iszapot lerakva folyt tovább a legalul lévő nagy sánk gödörbe. Az így nyert iszapot talajjavításra, illetőleg szőlőültetésnél táptalajnak használták. Az Eger környéki szőlőket kopaszfejre metszték, vagyis alacsony tőkét növesztettek, így nem volt szükség karóra, ami tetemes költségtől kímélte meg a szőlőgazdákat. Természetesen ezen a vidéken is előfordult a karózás, de általában csak fiatal tőkék mellé használták, nehogy munka közben megsértsék, esetleg kivágják őket, vagy azokat erősítették velük, amelyeket a termés nagy súlya miatt kidőlés fenyegetett.

Az egeri szőlőbirtokokon szőlők mellett szántót, veteményest, gyümölcsöst, de esetenként még kaszálót is találhattunk. Ez volt az úgynevezett szőlőalj, amely mintegy kert alakot adott az Eger környéki szőlőhegyeknek. A szőlőkben mindenütt ott volt a "gunyhó", vagyis az az épület, ami az időjárás viszontagságaitól védte a szőlőmunkást, esős szüret idején pedig a szedőkádat.

Történeti források szerint az egeri borvidék szőleit a föld minősége, a terület lejtése és a napfény mennyisége alapján minőségi osztályokba sorolták. 1760-ban három minőségi osztályt állítottak föl, s az egeri szőlők közel 50 %-át az első osztályba sorolták. A későbbiek során 6, majd nyolc minőségi osztály felállítására került sor. A püspöki pinceleltárak viszont a bor színe alapján minősítettek „vinumrubrum”-nak nevezve az igazi vörös bort, míg „subrubrum”-nak a sillert.

A kortársak ránk maradt emlékei egybehangzóan az egeri borok kiválóságát dicsérik. Galgóczi Károly és Mártonffy Károly leírja, hogy „Eger népessége főként szőlőművelésből él. Az egeri veres bor mind kellemes ízére mind tartósságára nézve a budaival vetekszik”. Bél Mátyás 1730 és 1735 között elkészült megyeleírásából megtudhatjuk, hogy „Eger környékén a legjobb borok teremnek. Mindkét borvidék egyformán adja a fehér és vörös borfajtákat, mégis a vörös a kiadósabb, de több munkát is igényel. Merem állítani, hogy én az egeri bornál jobbat nem ittam. Az egeri bor nem kénes, hanem tiszta, zamatos, nem okoz fejfájást, legfeljebb ha mértéktelenül élvezik.” Görög Demeter 1829-es szőlészeti-borászati munkája arról tájékoztat, hogy „Eger veres borainak mind híre, mind betse nagy a kereskedelemben”. „Az egeri veres bor általában kellemes ízű, könnyű egészséges, a gyomrot éppen nem terheli, s különösen jó tulajdonságai olyanok, hogy azokat akármelyik veresborban nehéz együttfeltalálni.” Keleti Károly pedig 1875-ös Magyarország szőlészeti statisztikája című nagy munkájában írja: „... hevesmegyei borvidék legkitűnőbb bora: az egeri sajátos kellemes illatával, simasága és sötét gránát színe által tűnően ki.”

Bármilyen kitűnőnek tartották is az egeri borokat, egyre kevesebbet lehetett értékesíteni belőlük. A szőlőterületek növekedése egyébként már a XVIII. század végén megtorpant, s a virágzást a XIX. század közepén stagnálás váltotta fel, köszönhetően a magyar árukat magas vámokkal sújtó 1755. évi vámrendeletnek. Ráadásul Lengyelország felosztásával a korábban jelentős lengyel borkereskedelem is megszűnt, minek következtében a magyar borkivitel jelentősen csökkent. A szőlők egy részét kivágták, illetve elhanyagolták. A művelés gondossága, minősége erősen visszaesett. A kortársak tanúsága szerint „régente több szőlő volt Egerben, de már sok elpusztult, elkopott, s elhagyatott, sokat pedig a mai napig is irtanak, kivált a laposabb tájakon, hogy annál több, úgynevezett szőlőaljat nyerhessenek. Az ily földek, rétek, parlagok, egyszóval szőlőaljak szerteséjével a szőlők között oly nagy számmal vannak, hogy bízást állíthatni, miszerint a szőlőhegyek negyede nem szőlőt termő”. Vagy: „régben, midőn a borkereskedelem Lengyelországgal fennállott, sőt azután is, még az alföldi homok-szőlők el nem szaporodtak, e gazdaság hasznot hajtó volt, s a legnagyobb haszon mellett mind a szőlőművelés, úgy a borkezelés, s készítés körül, valamint az edények és szerszámok tökélyesítésére több gond fordított, míg a jelen viszonyok közt az tetemes hanyatlásnak indult, mely legkiáltóbb bizonyossága a legjobb bortermő, de a legtöbb művelési költséget igénylő egeri szőlők egy részének parlagon heverése, mi fájdalom, évről évre szaporodik”.

A XIX. század második felében új lehetőségek nyíltak a magyar, így az Eger környéki borok értékesítésére, azáltal, hogy a porosz-francia háború nyomán, német területen megszűnt a francia borok kereslete. „A német lakosság – tudósított az Eger című politikai és vegyes tartalmú hetilap - jelenleg idegenkedéssel viseltetik a francia termény iránt, az idő igen

kedvezőnek látszik a magyar borok számára." Majd arra hívja fel a figyelmet, hogy: „mint tudjuk, Franciaország bortermelő képességét, a phylloxera egyharmadára szállította le, legnagyobb bortermelő vidékei elpusztultak, s Európa minden országa Magyarország felé tekint, s várja, hogy óriási borfogyasztási szükséglete igényeinek képesek vagyunk-e megfelelni. Csak a borunk az, mellyel ma verseny nélkül állunk, mióta Franciaország nem képes ellátni Európa szükségleteit. E nemben tehát úgy az európai borfogyasztás, mint a saját termelői érdekből sürgős és nagyszabású teendőkre vagyunk utalva, hacsak az élehetlenség sorsára jutni nem akarunk.” A nagyszabású teendőket azonban megghiúsította a filoxéra megjelenése hazánkban. 1875-ben tört be az országba Pancsovánál, és 1895-re szinte teljesen megsemmisítette az ország szőlőterületeit. Az egri borvidék helyzetéről az alispáni jelentések festenek idegborzoló képet. Heves vármegye alispánja 1890-ben azt jelenti a vármegye közönségének, hogy a szőlőtermés a filoxéra következtében teljesen tönkrement, 1891-ben pedig azt, hogy a szőlőtermelés jóformán megszűnt a vármegye területén.

A pusztítás mértékéről az 1895-ös mezőgazdasági statisztika adatai festenek megdöbbentő képet. A filoxéra megjelenése után 14 évvel a borvidék 6.467 kat. hold szőlőjéből 6.104 hold, azaz 94 % elpusztult. Teljesen megsemmisültek a szőlők Demjén, Felnémet, Felsőtárkány, Egerszalók, Nagytálya, Egerszólát és Ostoros községek haláiraiban. Egerben mindössze 320 katasztrális hold szőlő maradt. Noszvajon 31 hold, Andornakon 5, Kerecsenden, Kistályán és Maklárón 2-2, Baktán pedig mindössze 1 hold beültetett szőlőterület volt fellelhető. Mintha az ördög hempergett volna meg az Eger környéki szőlőkben. Az elpusztult ültetvények értéke 6 millió 467 ezer forintot, a termés kieséséből származó veszteség átlagterméssel és átlagáron számolva 1 millió 940 ezer forintot tett, míg a pusztulás miatt kifizetetlen napszám 244 ezer 160 forintra rúgott. Akkor, amikor egy magyartarka fajtájú tehén 35 forintba, egy hitványabb ló pedig 30 forintba került. Mindezek ismeretében már nem tűnik túlzónak a kortárs megállapítása, mely szerint: „a város népessége, ha más irányban – s ez csak a gyáripar lehet – itt keresetet nem fog találni, lassan lassan elszéled a szélrózsa minden irányába. És miután a vármegye egyéb szőlőpusztult vidékén is fölösen fog állni a munkás, a helyzet a további vándorlás irányának, talán Amerikának egyengeti útját.” A valós helyzet által diktált sötét jövőkép szerencsére nem vált valóra, mert az egri borvidék lakossága sokkal jobban ragaszkodott szülőföldjéhez, hogysen elhagyja azt. Inkább nem kis áldozatok árán a szőlők újratelepítésébe fogott. A filoxéra korszakot zárt és korszakot nyitott. Azt az új korszakot, amely elvezetett a mai formához. Ekkor kerültek a területre, és honosodtak meg a ma is termesztett szőlőfajták, mint: a Cabernet Franc, a Cabernet Sauvignon, a Medoc Noir és a Merlot. A XIX. század végén Gröber Jenő továbbfejlesztette a Bikavért. Nemcsak az összetételén változtatott, - például a Medoc Noir felhasználásával - de dél-franciaországi tapasztalatok alapján a termelési eljárást is korszerűsítette, azzal, hogy különböző fajtákat külön ültetvényeken termesztette, szüretelte, kezelte, s végül a külön tárolt fajtatiszta borokat házasította. Tevékenysége nyomán az új Bikavért elsősorban a Kadarka, a Kékfrankos, az Oportó és a Medoc Noir alkották.

Húsz év fáradtságos munkája nyomán ismét szőlőtőkék zöldelltek a korábbi szőlőterületek kétharmadán, melyek filoxérának ellenálló alanyba oltott hazai fajokból, de addig a térségben ismeretlen fajokból is álltak. A filoxéra sokkját a huszadik században még két fordulópontra követte. Egyik a második világháborút követő időszak a tulajdonviszonyok megváltozásával és a minőségi helyett a mennyiségi szemlélet előtérbe kerülésével, majd a rendszerváltás 180 fokos fordulata, amely ismét új tulajdonviszonyokat, de emellett minőségi szemléletet hozott. Hegyközségek, vagyis olyan gazdatársulások alakultak, melyek megszilárdították a hegy belső rendjét, biztosították a fegyelmet, korszerűbbé tették az értékesítést, és javították a bortermelés minőségét. Új fajták jelentek meg a hagyományosok mellett. Tehetséges és szorgalmas borászok tevékenysége nyomán sikert sikerre halmoznak

az itt termelt Leányka, Királyleányka, Hárslevelű, Olaszrizling, Muskotály, Tramini, Szürkebarát, Chardonnayegri Kékfrankos, Blauburger, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és Pinot Noir szőlők borai a különböző versenyeken. 1997-ben elkészült az egri bikavér készítésének szabályzata, melyet Eger Város Hegyközsége az úgynevezett „Bikavér Kódex”-be foglalt. 2010-ben megszületett a bikavér fehér párja az Egri Csillag.

A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség lehetővé tette, hogy a borvidéken nagyon sok szőlőfajtát termesszenek, és sokféle bort állítsanak elő. Az egri lehatárolt termőterület klimatikus és talajtani adottságai alkalmat adnak az itt élő termelőknek arra, hogy a többi borvidéktől eltérően mindenféle bortípus kiváló minőségben megtermeljének.

Felhasznált irodalom

A Magyar Korona országainak kataszteri felmérése II. Bp. 1883

Benkóczy Emil: Eger bora és pincéi Uránia népszerű tudományos folyóirat XI. évfolyam 12. szám 466-471.

Benyák Zoltán – Dékány Tibor: Magyar borok és borvidékek Corvina 2003

BREZNAY Imre. Eger a 18. században. I-II. 1933

BÉL Mátyás. Heves megye ismertetése 1730-1735. ford. és magy. ell. Soós Imre, Eger,

1969 Heves m. Tanács.

Borovszky Samu (Szerk.): Magyarország vármegyéi és városai, Heves Vármegye é. n.

Egri borok könyve. Szerk.: Csizmadia László, Budapest, Kossuth Kiadó 2000

Fajcsák Attila. *Az egri szőlőművelés szokásai és hiedelmei*. Eger, Dobó István

Vármúzeum 1990

Feyér Piroska. *A szőlő és bortermelés Magyarországon (1848-ig)*. Budapest,

Akadémia Kiadó 1981

Fodorné Szilágyi Réka: kutatások az „egri bor” történetéből a 19. század közepétől a filoxéra megjelenéséig (1884) Avagy az egri bikavér kialakulásának előzményei Eger 2013 kézirat EKF kézirattár

Galgóczi Károly: Magyarország- a Szerbvajdaság s a Temesi bánóság mezőgazdasági statisztikája Pest, 1855.

HARASZTI Sándor. *Útikalandok a régi Magyarországon*. Budapest, Táncsics. 1963

Keleti Károly: *Hazánk és népe a közgazdaság és a társadalmi statisztika szempontjából* Buda-Pest, 1873.

KLEB Béla. *Eger múltja a jelenben*. Eger, Vár. Tanács V. B. 1978

KOZÁRI József. *Filoxéravész az egri horvidéken*. HSM TFK Tudományos

Közlemények, 1989

Magyar Korona országaiban az 1881. év elején végrehajtott népszámlálás főbb eredményei II. 1882.

Markos György: Magyarország Gazdasági földrajza. Bp., 1962

Martonffy Károly Eger szőlőgazdászata Lásd Magyarország és Erdély képekben

Szerk.: Kubinyi Ferenc—Vachot Imre Pest 1853

Martonffy Károly: Heves és Külső Szolnok törvényesen egyesült megyéknek mezőgazdasága, erdészete, ipara s kereskedelme. Lásd:Montedégoi Albert Ferencz Heves- és Külső-Szolnok törvényesen egyesült vármegyéknek leírása Eger 1868.

Mezőgazdasági Lexikon Bp. 1958

Nemes Lajos. *Az egri szőlőtermesztés és az egri bor története*. In: CSIZMADIA

László szerk. Egeri borok könyve. (2000) Budapest, Kossuth.

Nemes Lajos. Az egri szőlőtermesztés. *Rubicon*, XVIII. évf.176-177.szám 2007

Nemes-Bakó-Antalóczi: Egeri Borok könyve 2000

Radó Sándor szerk.: Magyarország gazdasági földrajza. Bp., 1963

Sugár István Az egri vörösbor termelésének múltjából. Az egri bikavér kialakulása

Agrártörténeti Szemle XXIII., évf. (1981) 1-2 sz. 104—152

Tamás László aspiráns: A korszerű nagyüzemi szőlőtelepítés néhány gazdasági kérdése Heves megyében. Kandidátusi értekezés, kézirat

Tlihaméri: Eger földészete és gyümölcsészete Lásd Magyarország és Erdély képekben

Szerk.: Kubinyi Ferenc—Vachot Imre Pest 1853

Veress István Heves vármegye gazdasági viszonyai Magyarország vármegyéi és városai, Heves vármegye. Szerk.: Borovszky Samu. Bp., é. n.

Szabó Imre királyi kataszteri becslő biztos: A Magyar Királyi Budapesti Kataszteri Kerület Egeri Becslőjárásának mezőgazdasági leírása Heves Vármegye Földmérési Felügyelőség kataszteri munkálatai 1877-1928 Heves Megyei Levéltár VI-104/23-27 feldolgozás alatt

4. Az Egri Bikavér bor bemutatása

LEGENDÁK

A várvédők ereje a néphagyományban élő legtöbb történet a török időkhez köti a bikavér elnevezés keletkezését. Azt tartják, hogy az 1552-es ostrom idején, mikor a várvédők lankadni látszottak a folyamatos, embert próbáló harcban, a várkapitány, Dobó István megnyitotta a vár pincéit, és a harcolóknak bort hordatott szét. A vitézek a harc hevében ürítették az egri vörössel telt kupákat, amelyekből jócskán csorgott szakállukra, páncéljukra is. A várvédők bajuszáról, szakálláról csepegő vörös folyadékot meglátva, az ostromló sereg katonái között elterjedt a hír: vért, bikavért isznak a magyarok, azért olyan erősek. Ahmed pasa esete a bikavérrel.

Egy másik történet szintén az 1552-es ostrom idejéből eredezteti a bikavér elnevezés létrejöttét. Történt ugyanis, hogy az ostromló sereg egyik vezérének, Ahmed pasának megtetszett egy Eger környéki csárdában szolgáló leány. A csárdásnak és a személyzetének nem volt ideje elmenekülni, és reszketve várták a halált a beérkező törökök fegyverétől, de a sátrát a csárda mellett felüttető Ahmed pasa nemcsak az életüket kímélte meg, de a csárdásnét még szakácsnénak is felfogadta. Ennek a szakácsnénak volt egy hét határban híres szép szolgálólánya, akire a pasa szemet vetett, és elhatározta, hogy ágyasává fogadja. A lánynak nem nagyon volt inyére amegtiszteltetés, és kérte a csárdásnét, mentse meg. Az meg is ígérte. A nagy eseményt megelőző vacsorára a csárdásné valami különösen finom mártást készített a húshoz, ami nagyon ízlett a moszlim vezérnek. Ahmed újra és újra egyre többet fogyasztott az ízletes vörös mártásból, sőt később már a szakácsné tanácsára kupából is itta, egészen addig, amíg el nem homályosodott előtte a világ. Másnap az ébredés után persze nyomát sem lelta a szolgálólánynak, aki a pasa bódultságát kihasználva megszökött a sátorból. Ahmed éktelen haragra gerjedt, és azzal vádolta a szakácsnét, hogy valami gyaur titkos szerrel, amit a mártásba kevert, elkábította. A szakácsné azzal védekezett, hogy ő csak bikavért tett a mártásba, amit Egerben rendszeresen fogyasztanak. Így lett volna az egri vörösből bikavér. Hogy elhitte-e Ahmed a csárdásné magyarázkodását, az a feledés homályába merült.

AZ ÖRÖKSÉG

Az Egri Bikavér egy Egerben termelt házasított vörösbor. Eger vörösborainak igazi eszenciája, terroir bor, mely magában hordozza mind az itteni termőhelyek talajainak ízét, mind a máshol fel nem lelhető mezoklímát, valamint az itt élő emberek gondolkodását a fajtaválasztástól a szőlőfeldolgozáson át az érlelés megválasztásának időtartamáig és módjáig.

Az Egri Bikavér keletkezésének pontos dátuma homályba vész. Az biztos, hogy a bikavérszín vagy a bikavér szavakat többször leírták már a XIX. század elején is. A bikavér név alatt az erősebb veresborokat adták el, nemcsak Egerben és Szekszárdon, hanem másutt is. Fontos legendák születtek, melyek az elnevezést a Gárdonyi Géza által megírt 1552-es egri várostromhoz kötik. Az Egri Bikavér mai formájában a köz által is elfogadva Gröber Jenő

egri szőlőbirtokos nevéhez köthető. Sugár István (1981) írja: A legkorábbi adat 1912-ből származik, amikor a kadarka mellett nagyburgundit, cabernet-t és merlot-t találtam”.

A XIX. század végén Gröber Jenő továbbfejlesztette a Bikavért. Nemcsak az összetételen változtatott – például a Medoc Noir felhasználásával –, de dél-franciaországi tapasztalatok alapján a termelési eljárást is korszerűsítette, azzal, hogy a különböző fajtákat külön ültetvényeken termesztette, szüretelte, kezelte, s végül a külön tárolt fajtatiszta borokat házasította.

Tevékenysége nyomán az új Bikavért elsősorban a Kadarka, a Kékfrankos, az Oportó és a Medoc Noir alkották. A teljesség igénye nélkül meg kell említeni, hogy voltak időszakok, amikor kevés vörösbor fogyott, és Egerben is a fehér szőlők területe növekedett jobban (1920-as és 1960-as évek). Az 1970-es évek végén a „Bikavér-programban” végrehajtott telepítéseknek köszönhetően újra növekedett a vörösbor aránya a borvidéken. Az új ültetvények termőhelyei, fajtaösszetétele, művelésmódja, metszésmódja, a „durva” szőlőtermesztési technológia viszont elsősorban a tömegbor minőségű Egri Bikavér termelését célozta meg. Ezáltal a bor minősége az igénytelen és rendszerint alacsony áron fizető szocialista piacokhoz igazodott.

Az 1990-es rendszerváltozás után még évekig élt az a szemlélet, hogy ami Egerben termelt és vörös színű bor, az Egri Bikavér lehet. 1990-től egyértelművé vált a termelők számára, hogy az Egri Bikavérnek száraz vörösbornak kell lennie, de a minőséggel kapcsolatos elvárások a „minden, ami az Egri borvidéken termelt és van egy kis vörös színe” megfogalmazástól az „Egri borvidék csúcsboráig terjedtek. 1993-ban az Egri Szőlő és Bortermelők egyesülete kidolgozta az Egri Bikavér termelésének szabályait, ez azonban csak ajánlásként, javaslatként létezhetett. A hegyközségi törvény elfogadása, az Egri borvidék hegyközségeinek, Hegyközségi Tanácsának megalakulása és a demokratikus tárgyalások lefolytatása után, a jogszabályi háttér meglétével 1997. június 27-én az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (EBHT) egyhangú szavazással ratifikálta az Egri Bikavér szabályzatát.

Ezt a helyi törvénynek minősülő okmányt 1997. július 12-én az I. Egri Bikavér Ünnepen, ünnepélyes keretek között írták alá. A szabályzatot mint az egri bortörténelem részét a következőkben mutatjuk be.

Az Egri Bikavér Szabályzata (1997)

Egri Bikavér néven kizárólag védett eredetű, száraz vörösbor hozható forgalomba. Minden termelőnek és felvásárlónak, aki Egri Bikavért kíván termelni, annak az Egri Bikavér Eredetvédelmi Szabályzatát be kell tartania.

A bor megnevezése: Egri Bikavér Védett eredetű száraz vörösbor

A szőlő származási helye: Az egri borvidék – Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya és Verpelét települések szőlőültetvényei – mellékletben tételesen felsorolt,

az adott hegyközség termőhelyi törzskönyvében nyilvántartott meglévő, eredetvédett szőlőültetvények.

Szőlő fajtahasználat: Az Egri Bikavér védett eredetű száraz vörösbor előállításához legalább három, a Hegyközség rendtartásában ajánlott szőlőfajta borának házasítása szükséges. A termőhelyre javasolt fajták: Kékfrankos, Kékoportó, Kadarka, Blauburger, Kékmedoc, Zweigelt, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir, Menoire, Turán, Béborkadarka, Syrah.

Nagyon fontos szabály, hogy a Bikavér előállításakor a legnagyobb arányban a kékfrankosnak kell benne szerepelnie.

Szőlőtermesztési előírások

A már meglévő szőlőültetvények esetében – függetlenül a térállástól és a művelésmódtól – kivágásukig védett eredetű bor termelhető az ültetvény tökehiányának és fajtaidegen tökeállományának tényleges felmérése és a hegyközségi nyilvántartásokban való rögzítése után.

Az új ültetvények létesítésének eredetvédelmi szakmai követelményei:

- ha-onkénti 3300 feletti tőkeszám, a tőtávolság 0,8 méternél nem lehet kisebb
- alkalmazható művelésmódok: bakművelés, alacsony és középmagas kordon, ernyő vagy más alacsony tőkeforma
- vírusmentes és agrobaktérium-mentes szaporítóanyag használata

Töketerhelés, termésmennyiség

A művelésmódokhoz és a fajtákhoz igazított töketerhelést kell alkalmazni. A hektáronkénti termésátlag nem haladhatja meg a 13,6 tonnát.

Évjáratí sajátosságoknak megfelelően az EBHT minősített határozata alapján alacsonyabb termésátlagot is meghatározhat. A döntést a gazdasági év április 30-ig kell kihirdetni.

A szőlő minősége

Az Egri Bikavér bor előállításához szüretelt szőlőről fajtára, területre, mennyiségre, minőségre és termelőre vonatkozó „Szőlő Származási Bizonyítvány” csak a hegyközség által meghatározott szüretkezdesi időpont után, a helyszíni szemle alapján adható ki.

A szőlőfürtnek épnek, egészségesnek, a fajtára jellemzőnek kell lennie. A szüret megkezdésekor a felhasznált szőlőfajták minimális cukortartalma 17,0 MM° (kivéve a Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir fajták esetében, ahol 19,0 MM°) kell, hogy legyen.

Szőlőfeldolgozás, borászati technológia és palackozás

A borkészítés a mindenkori bortörvénynek megfelelően kizárólag a hegyközség által ellenőrzött, az egri borvidéken pincekataszterben nyilvántartott pincészetekben történhet. Az

Egri Bikavér előállítására a bor OBI forgalomba hozatali engedélyének kézhezvételekor fejeződik be.

Eredetvédelmi szakmai követelmények:

- az Egri Bikavér minőségű szőlők feldolgozását követhető módon, elkülönülten kell végezni
- 8 napnál hosszabb időtartamú héjon erjesztés
- savtartalom növelése vagy csökkentése kémiai úton nem történhet
- az ajánlott szőlőfajták közül legalább három szőlőfajta borának házasítása szükséges, melyben egy fajta 50%-nál nagyobb arányt nem képviselhet, de minden fajta 5%-nál nagyobb arányt kell, hogy képviseljen
- Fontosabb szabály a Bikavérrel kapcsolatban, hogy nem szabad édesíteni
- fahordós érleléssel kell előállítani
- a bor palackozása engedélyi feltételekkel rendelkező, az eredetvédelmi feltételeknek megfelelő palackozókban történhet, melyeket az EHBT nyilvántartásba vett. A feltételeknek megfelelő palackozót az EHBT kérésre köteles nyilvántartásba venni.

A bor minősítése

A forgalomba hozatalt megelőzően a kötelező érzékszervi bírálatot az Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága végzi, melynek eredményétől függően a bor előállítójának telephelye szerint illetékes hegybíró adja ki a bor származási bizonyítványát.

Jelölés, forgalomba hozatal

Egri Bikavér védett eredetű bor az egri borvidéki termelői pincészetekben történő termelői folyóbor értékesítésen kívül csak palackozva kerülhet forgalomba a szüretet követő év november 1. után. A palackokon a jelölés és a forgalomba hozatal a bortörvény előírásai szerint végezhető el.

A címkén a bor megnevezése kiegészül a „Védett Eredetű Egri Bikavér” megjelöléssel. Az évjáratot a főcímkén kell feltüntetni.

Nem palackos termék forgalomba hozatalának feltételei:

A termelői pincészetnek rendelkeznie kell hegyközségi regisztrációval, Termelői Borkimérési Engedéllyel, egri borvidéki védnöki táblával. Az előbb felsorolt feltételek megléte mellett az egri borvidéken belül a termelői pincészetekben az általános borkereskedelmi szabályozásban előírtaknak megfelelően van lehetőség a fogyasztó részére borkimérésre, kóstoltatásra, közvetlen forgalomba hozatalra.

Az eredetvédelem továbbfejlesztése:

Az előzőekben bemutatott szabályozást 2002-ben tovább szigorítva, és az Egri Bikavér Superior szabályozást elfogadva már egy jobb minőségű Egri Bikavér termelésére, értékesítésére nyílt lehetőség.

Azonban még hiányzott az igazi jogszabályi háttér nem volt semmilyen jogszabályban megfogalmazva a védett eredetű bor fogalma. Az Egri borvidék termelőinek több éves lobbija

munkája eredményre vezetett és 2001-ben a fogalom bekerült a „bortörvényünkbe”. beillesztésére.

Ennek következtében a 2002-ben módosított szabályozásra alapozva kérte az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa a szabályzat jogszabálykénti kiadását. A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Miniszter a kérésnek eleget téve Magyarországon elsőként eredetvédelmi jogszabályt alkotott az FVM 130/2003.12.30. rendeleteként.

A kutató fejlesztő munka nem állt meg. Az FVM Szőlészeti Borászati Kutatóintézete az Eszterházy Károly Főiskolával és az Egri BormívesCéh-vel karöltve folytatta a termőhelyi és technológiai kutatásokat.

Az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa részben ezek alapján és termelői kezdeményezésre új rendelet megalkotását kérte a minisztertől. A kérésnek megfelelően meg is született 102/2009.08.05. FVM rendelet amely már az összes EGRI nevű bort védett eredetű borra nyilvánítja.

A bor eredetvédelmében újabb fejezetet az az Európai Unió előírása jelentette. Ezek szerint minden védett eredetű bornak meg kellett alkotni és ezáltal pótolni a Termékleírását. Ennek a megalkotása közben az egri termelők megtették javaslataikat a módosításokra és fejlesztésekre is.

A módosítás elfogadása után a 2012. évjárattól az összes Egri borra, közöttük az Egri Bikavérre vonatkozó termőhelyi, érzékszervi, szőlőtermelési és borászati, a borok jelölési, azok minősítésének ellenőrzésének szabályai a www.egriborvidek.hu/szabalyzatok/termekleirasok honlapon olvashatók.

Látható módon ezek a szabályok változtak és 2016. augusztus 1-től újabb változás lesz a bikavérek esetében is pl. a borok házasítására vonatkozóan.

Ezen mintegy 32 oldalas dokumentumot nem kívántuk teljes terjedelemben beemelni, hanem csak a jelenleg hatályos(2012.08.01-2016.08.01.) időszakra vonatkozó előírások közül a fogyasztók számára fontosakat írjuk le.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK

Az Egri Bikavér olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő Kékfrankos alapú száraz vörösbor házasítás, amely gazdag fűszeres, valamint gyümölcsjellegű mutató illat- és ízvilággal rendelkezik, tanninhangsúly nélkül. Az érlelési és a friss gyümölcsaromák egyaránt jellemzik a bort; komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy. A superior és grand superior borok az érettebb koncentráltabb szőlőtermés, valamint a hosszú hordós és palackos érlelésnek köszönhetően erőteljes érlelési aromákkal bíró hosszú ízű, gazdag, testes, sokáig eltartható borok a termőhelynek (dülő) megfelelő mineralitással. A superior és grand superior borok között a különbség általában az íz teltségben és hosszúságában jelenik meg.

SZŐLŐFAJTA HASZNÁLAT

Egri Bikavér borok készítéséhez a különböző minőségi szinteken az alábbi szőlőfajták termése engedélyezett.

Classicus borok: Kékfrankos, Kékoportó, Kadarka, Blauburger, Zweigelt, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir, Menoire, Turán, Báborkadarka, Syrah

Superior és grand superior borok: Kékfrankos, Kékoportó, Kadarka, Blauburger, Zweigelt, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir, Menoire, Turán, Syrah

HÁZASÍTÁSI SZABÁLYOK

Classicus borok: legalább három szőlőfajta borával házasításakötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot, egy fajta bora sem haladhatja meg az 50%-ot, a Kékfrankos fajta használata kötelező, és ebből a fajtából kell a legnagyobb arányban házasítani a borhoz, a Turán és Báborkadarka aránya együttesen és külön-külön sem lehet több mint 10%.

A Superior és Grand Superior borok: Legalább öt szőlőfajtaborának házasítása kötelező arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot, a Kékfrankos kivételével (ami akár 50% is lehet) egy fajta borának aránya sem haladhatja meg a 30%-ot, a Cabernet franc és Cabernet sauvignon fajtákból külön-külön és együttesen sem lehet többet házasítani, mint 30%, és a Turánból sem lehet több a borban 5%-nál.

LEGFONTOSABB TERMELÉSI SZABÁLYOK

A szőlőtermés maximális mennyisége:

Classicus borok: 13,6 t/Ha (100 Hl/Ha seprős bor)

Superior borok: 8,1 T/Ha (60 Hl/Ha seprős bor)

Grand superior borok: 6 t/Ha (35 Hl/Ha seprős bor)

A szőlőtermés minimális cukortartalma:

Classicus borok (fajtánként eltérő lehet a fajta termelésipotenciáljának megfelelően)

17 °MM (magyar mustfok): Báborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Turán, Zweigelt

19 °MM (magyar mustfok): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir, Menoire, Syrah

A superior és grand superior borok termelésekor minden szőlőfajta termésének el kell érni a 20 magyar mustfokot.

A borok érlelése és első forgalomba hozatali időpontja:

Classicus borok: a borokat legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni. Az első fogalomba hozatali időpont. A szüretet követő év november 1.

Superior borok: a borokat legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni. Ezt követi a forgalomba hozatal előtt legalább 6 hónapos palackos érlelés. Az első fogalomba hozatali időpont. A szüretet követő második év május 1.

Grand superior borok: a borokat legalább 16 hónapig fahordóban kell érlelni. Ezt követi a forgalomba hozatal előtt legalább 6 hónapos palackos érlelés. Az első fogalomba hozatali időpont. A szüretet követő második év szeptember 1.

A 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról²
A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő Egri Bikavérről szóló dokumentumban

Gál Lajos, Gál Tibor (szerkesztők) AZ EGRI BOR, bikavértől a csillagig

Liceum Kiadó Eger 2014. által szerkesztett könyvben és az Eger Oltalom alatt álló Eredetmegjelölés Termékleírásában található cikkeket leírásokat használtuk.

AZ EGRI BIKAVÉR BOR, a Magyar Értéktár kiemelkedő nemzeti értékei közt szerepel.



KIVONAT

Egri Értéktár Bizottság

2016. január 15-i ülésének jegyzőkönyvéből

1/2016. (I. 15.) EEB döntés

Eger Megyei Jogú Város Önkormányzata Közgyűlése Egri Értéktár Bizottsága a Htv. 8. § b) pontja alapján javaslatot tesz az „Egri Líceum” és az „Egri Bikavér” nemzeti értékek, kiemelkedő nemzeti értékkel nyilvánítására és a Magyar Értéktárba való felvételére, Eger Megyei Jogú Város Önkormányzata Közgyűlése Városimázs Bizottságának elvi hozzájárulásával.

Felelős: Bátor István
Egri Értéktár Bizottság elnöke
Határidő: 2016. december 31.

Eger, 2016. április 25.

Kivonat hiteles



Bátor István
Egri Értéktár Bizottság
elnök

KIVONAT

Egri Értéktár Bizottság

2014-07-14-i ülésének jegyzőkönyvéből

17/2014.(07.14) EÉB döntés

A Bizottság egyhangú szavazással elfogadta az ajánlást és az „Egri Bikavér bor” helyi értéktárba kerülésén túl, kezdeményezi a Hungarikumok gyűjteménybe kerülését.

Felelős: Dr. Kovács Luca jegyző megbízásából Sós István EÉB elnök
Határidő: 2014.12.31 /először Megyei Értéktárba kerülés/

E g e r, 2016.04.18

Kivonat hiteles:



Bátori István
EÉB elnök



Iktatószám: 11-61/2016/200

Ügyintéző: Szepesi Ádám
Telefonszám: +36/521-432
E-mail: szepesi.adam@hevesmegye.hu

Jegyzőkönyv kivonat

Készült: 2015. március 12-én, a Heves Megyei Értéktár Bizottság (HMÉB) alakuló üléséről

Az ülés helyszíne: Megyeháza, (3300 Eger, Kossuth Lajos utca 9.) elnöki szoba

Jelen vannak:

Herman István elnök,

Csathóné Sebők Erika, Jeszenszky Beatrix, Kovácsné Somogyi Mónika,

Baráz Csaba, Dr. Dávid Lóránt tagok,

Zelei Dániel, Dr. Poczok Szabolcs, Miszné Mestellér Zsuzsanna, a Heves Megyei Önkormányzati Hivatal munkatársai

...

Herman István: Megállapítja, hogy az ülés határozatképes. Javasolja a második napirend tárgyalását, az előző szakmai testület által elfogadott értékek megerősítését:

...

Herman István: Megállapítja, hogy a bizottság 6 igen szavazattal, tartózkodás és ellenszavazat nélkül a következő határozatot hozta:

3/2015. (III. 12.) határozat: a Heves Megyei Értéktár Bizottság hét javaslatot fogadott el az alábbiak szerint:

<i>Kódszám</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Szakterület</i>
HevesM_2014-011	Egri Bikavér bor	agrár- és élelmiszergazdaság
HevesM_2014-012	Egri Csillag bor	agrár- és élelmiszergazdaság
HevesM_2014-014	Bródy Könyvtár helyismereti gyűjteménye	kulturális örökség
HevesM_2014-015	Magyar Nemzeti levéltár Heves Megyei Levéltára „Levéltári maradandó értékű iratok”	kulturális örökség
HevesM_2014-016	Egri Líceum	kulturális örökség
HevesM_2014-018	Egri Szépasszony-völgy	turizmus és vendéglátás
HevesM_2014-019	Egri Minaret	épített környezet

Eger, 2016. április 06.



Herman István

elnök

Heves Megyei Értéktár Bizottság

A kivonat hitelességét ellenjegyzem:



Dr. Barta Viktor
megyei főjegyző

Heves Megyei Önkormányzati Hivatal



EGER

MEGYEI JOGÚ VÁROS
TELEPÜLÉSI ÉRTÉKTÁR BIZOTTSÁG
ELNÖKE

3300 EGER, DOBÓ TÉR 2.

Tárgy: Támogató ajánlás az Egri Bikavér
bor Hungarikummá nyilvánítására

Hungarikum Bizottság

Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055

Tisztelt Hungarikum Bizottság!

Az Egri Bikavér Bor, nemzeti értéket 17/2014. (07.14), az Egri Értéktár Bizottság és a HevesM_2014-011 kódszámú 3/2015. (III. 12.) határozatszámon vette fel a Heves Megyei Értéktár Bizottság, a Hungarikum Bizottság 570/2016 számon regisztrálta az Egri Bikavér bor Magyar Értéktárba kerülését. Ezentúl az Egri Bikavér bor kiemelkedő nemzeti érték címet viseli agrár- és élelmiszergazdaság kategóriában.

Magyarország újkori bortörténelmének első védett eredetű bora az Egri Bikavér. Az Egri borvidék és Magyarország legjelentősebb vörösborja.

Az Egri Települési Értéktár Bizottság az „Egri Bikavér bor” kiemelkedő nemzeti értéket javasoljuk és támogatjuk, hogy a Hungarikum Bizottság Hungarikummá minősítse.

2016. szeptember 13.

Tisztelettel:

Bátori István
elnök

Fazekas Sándor
elnök részére

Hungarikum Bizottság

Budapest

Tisztelt Elnök Úr! *Helen Székely!*

Eger és térsége országgyűlési képviselőjeként idén áprilisban nyilvánosan kezdeményeztem az 5. Egeri borászfórumon, hogy az Egeri Bikavér emelkedjen a Hungarikumok sorába, hiszen a követelmények legfontosabbika, hogy a termék legyen „magyar csúcsteljesítmény”, ez az Egeri Bikavér esetében megkérdőjelezhetetlen tény.

Habis László polgármesterrel együtt nem csupán egeri honatyaként, de személyesen, egeri polgárként is egyetérték azzal a törekvéssel, hogy városunk egyik jelképe bekerüljön a Magyar Értéktárban nyilvántartott kiemelkedő nemzeti értékek közé, majd kapja meg a Hungarikum minősítést.

Eger Magyarország egyik legnépszerűbb vidéki városa. A dicsőséges múlt, a közelmúltban nemzeti emlékhellyé nyilvánított Egeri várban aratott 1552-es győzelem, valamint annak Gárdonyi Géza által a magyar és a világirodalomba beemelt remekműve, az Egeri csillagok híressé tette a várost, amelynek története, gazdasági és kulturális élete összeforrott az Egeri Bikavérrel.

Mind a turizmus fejlődése, mind az egeri bor külföldi elismertségének további növelése megkívánja, hogy az Egeri Bikavért nyilvánítsák Hungarikummá! Emiatt mindenképpen támogatom az Egeri Értéktár Bizottság javaslatát, melynek értelmében az Egeri Bikavér kerüljön be Magyar Értéktárba, majd a Hungarikumok Gyűjteményébe!

Eger, 2016. április 18.

Tisztelettel:



Nyitrai Zsolt
országgyűlési képviselő



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

DR. KISS ELIZA

Eredetvédelemért felelős helyettes államtitkárság

Iktatószám: M/124/2014

Ügyintéző: Domján Zsuzsanna
Telefonszám: 06 1 795 3661
E-mail: zsuzsanna.domjan@fm.gov.hu
Hivatkozási szám:

*Sós István
elnök úr
részére*

Egri Értéktár Bizottság

Eger

Dobó I. tér 2.

3300

Tárgy: Az „Egri Bikavér és Egri Csillag borok” ajánlása a települési értéktárba és a „Hungarikumok gyűjteményébe” vételére.

Tisztelt Elnök Úr!

Az Egri Bikavér és az Egri csillag borokat a Hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény valamint a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet alapján javasolom és támogatom az Egri (települési) Értéktárba, a Magyar Értéktárba továbbá a Hungarikumok Gyűjteményébe történő bekerülésre.

Magyarország újkori bortörténelmének első védett eredetű bora az Egri Bikavér (1997. Az Egri Bikavér szabályzata). Az Egri borvidék és Magyarország legjelentősebb vörösbora igazi apriori Hungarikum.

A világon Eger az első hely, ahol egységes brand név alatt fehér borvidéki házasítással találkozhatunk. Az **Egri Csillag** hosszú távú sikerének nyitja, hogy képes volt valóban valami frisset, újat mutatni.

Az Egri Bikavér és annak párja az Egri Csillag ismert és a fogyasztók által széles körben elismert termék, amely hagyománnyal rendelkezik, termőhelyhez kötött sajátosságokkal bír és alkalmas arra is, hogy az országimázs formáló tényezővé váljon.

Budapest, 2014. július 7.

Tisztelettel:



Eredetvédelemért felelős helyettes államtitkár

Borágazat fejlesztésért felelős miniszteri biztos



EGER

MEGYEI JOGU VAROS

TELEPÜLÉSI ÉRTEKTÁR BIZOTTSÁG

ELNÖKE

3300 EGER, DOBÓ TÉR 2

Nyilatkozat

-fotók felhasználásáról-

Nemes Róbert, 3300 Eger Kisfaludy u. 14 sz. alatti lakos az Egri Települési Értéktár számára az általa készített fotókra felhasználási engedélyt adott, azokat térítésmentesen rendelkezésre bocsátotta, a mai nappal további fotókkal kibővítette, hogy a kiemelkedő nemzeti érték dokumentációt színesítse.

Az Egri Értéktár Bizottság részére felhasználási engedéllyel rendelkező Egri Bikavér Bor dokumentációhoz mellékelt fotók felhasználásához hozzá járulok.

Eger, 2016-04-21


Bátori István
elnök



Nemzetközi elismerésekből



És ígyék bort az, akinek Pénze nincs, 5 az övé lesz a világon minden kincs.



HUNGARY



BÁCS-KISKUN
MEGYE

Alkinek mára szerencsés, Bort ígyék, s minden bányá ére esz.

És ígyék bort az, akinek Búja van, s a bu kedde nyakra-főre Elhovan.

Diploma

Besenyei Borház részére

Egri Bikavér 2009 fajta borát **ARANY** díjjal tünteti ki.

György Zoltán
Elnök
2014. március 14.

Köszönet
Besenyei Borház

Dr. Kovács Árpád
Elnök
Bács-Kiskun Megye

Dr. Kovács Árpád
Elnök
Bács-Kiskun Megye
A Kadarka Nemzetközi Borverseny
Elnöksége tagja

Sem szeretöm, sem pöröcem, csak bánatom; Másnál hírovsorta többet lhatom. (Petőfi Sándor, 1844)

OKLEVÉL **VinAgora**
 NEMZETKÖZI BORVERSENY | CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS

DIPLOME D'HONNEUR
 ET
MÉDAILLE D'OR
 POUR
 EGRI BIKAVÉR, 2012
 DE
 BESENYEI BORHÁZ

[Signature] *[Signature]*
 D. ...
 2015

Oklevél

Abbel az alkalomból
 hogy a 2014. évi Nemzeti Borkiválasztás Program
 Vörös- és Rozé borok Országgyűlésén a

Dula Pincészet
 2006 évjárata
Egri Hegybíró Bora - Egri Bikavér

borot, az Országos Borszakértő Bizottság
★★★-os Borkiválóságnak
 minősítette

Budapest
 2014


 Dr. Fehér Sándor
 elnök


 Mészáros Kálmán
 elnök


 Kiss Érika
 tag


 Morkóczy András
 tag




Challenge
 International du vin
Révélateur de Talents!



 **Challenge**
 International du vin
Bordeaux







Ez igyek bor az, akinek Pétere nincs, S az őse lesz a világon minden álnak



HUNGARY



Kiskörös
2012. március 9.



BÁCS-KISKUN
MEGYE

Aláírás nélküli szerzők. Bor igyek, s minden lány Ére ék.

Ez igyek bor az, akinek Pétere nincs, s az őse lesz a világon minden álnak.

Diploma

Agria Bor.Szöv. Besenyei Borház részére


Bikavér 2009 fajta borát ARANY díjjal tünteti ki.



Návodt Csaba
EYF Borsár
szőlő Ekedén



Kisvárdi
Károly



Országos Borsár
Borsár
Borsár Borsár B.S.



B. Borsár - Borsár
Borsár Borsár Borsár
Borsár Borsár Borsár

Sem szeretőt, sem pénzem, csak bdnarom, Másod háromszorosa többet (hatom). (Petőfi Sándor. 1844)



Challènge

International du vin

Diplôme

Bronze Medal 2015

Décerné à

OSTORDS NOUJY BOR ZRT
EGER, ROUSE 2011
CSI CADS-VOUJY BOR ESRI B.H.A. CA
MCNSRIE





Egri Bikavér Nemzetközi Borverseny eredmények

Borászat neve	Bor neve	kategória	Bor évjárata	Borverseny neve	Borverseny éve	Elnyert díj
Juhász Testvérek Pincészete	Egri Bikavér	classicus	2011	Challenge International du vin		Bronz
Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok	Egri Bikavér	classicus	2003	Challenge International du vin	2006	Ezüst
Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok	Egri Bikavér	classicus	2006	Prestige Reserve	2009	Arany
Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok	Egri Bikavér	superior	2012	Challenge International du vin	2015	Ezüst
Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok	Egri Bikavér	classicus	2012	Challenge International du vin	2015	Bronz
Egri Borvár-Tóth Ferenc Pincészet	Egri Bikavér	classicus	2013	Finger Lakes International Wine Competition	2016	Ezüst
Egri Borvár-Tóth Ferenc Pincészet	Egri Bikavér	classicus	2013	Prestige Reserve Vinum Bonum	2015	
Egri Borvár-Tóth Ferenc Pincészet	Egri Bikavér	superior	2013	Mundus Vini	2016	Arany
Egri Borvár-Tóth Ferenc Pincészet	Egri Bikavér	superior	2013	Finger Lakes International Wine Competition	2016	Ezüst
St. Andrea Pincészet	Áldás Egri Bikavér	classicus	2002	Challenge International du vin	2006	Bronz
St. Andrea Pincészet	Áldás Egri Bikavér	classicus	2004	Challenge International du vin	2006	Bronz
St. Andrea Pincészet	Áldás Egri Bikavér	classicus	2005	Mundus Vini	2007	Arany
St. Andrea Pincészet	Áldás Egri Bikavér	classicus	2007	Challenge International du vin	2010	Bronz
St. Andrea Pincészet	Áldás Egri Bikavér	classicus	2011	Challenge International du vin	2014	Ezüst
St. Andrea Pincészet	Hangács Egri Bikavér	classicus	2008	Challenge International du vin	2011	Ezüst
St. Andrea Pincészet	Hangács Egri Bikavér	classicus	2008	Decanter World Wine Awards	2011	Bronz
St. Andrea Pincészet	Hangács Egri Bikavér	superior	2009	Challenge International du vin	2013	Bronz
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2002	Nemzetközi Bikavér Borverseny II.	2004	Arany
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2002	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2004	Arany
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2002	Austrian Wine Challenge Vienna	2004	Ezüst
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2006	Challenge International du vin	2009	Ezüst
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2006	Monde Selection Brüsszel	2009	Ezüst
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2006	Florida	2009	Ezüst
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2006	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2009	Ezüst
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2006	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2010	Ezüst
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2006	Decanter World Wine Awards	2010	Ezüst
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	classicus	2007	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2009	Arany
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2008	Proefschrift Wijnconcours, Hollandia	2010	Év vörösbor
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2009	Proefschrift Wijnconcours, Hollandia	2011	Év vörösbor
St. Andrea Pincészet	Merengő Egri Bikavér	superior	2011	Finger Lakes International Wine Competition	2014	Ezüst
Román Péter	Egri Bikavér	classicus	1999	Mundus Vini	2015	Arany
Ostoros-Novaj Bor Zrt.	Egri Bikavér	classicus	2011	Challenge International du vin	2015	Bronz
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér	classicus	2011	Decanter World Wine Awards	2015	Bronz
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér Nagy-Eged -dűlő	grand superior	2012	Vinallées Internationales Párizs	2016	Ezüst

Borászat neve	Bor neve	kategória	Bor évjárat	Borverseny neve	Borverseny éve	Elnyert díj
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér reserve	classicus	1999	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2002	Ezüst
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér reserve	classicus	2000	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2004	Ezüst
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér	superior	2009	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2013	Ezüst
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér	superior	2011	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2015	Arany
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér reserve	classicus	1999	Challenge International du vin	2004	Bronz
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér	superior	2009	Challenge International du vin	2013	Ezüst
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér	classicus	2009	Challenge International du vin	2013	Bronz
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér Nagy-Eged -dűlő	grand superior	2012	Challenge International du vin	2016	Bronz
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér reserve	classicus	1999	Nemzetközi Bikavér Borverseny	2002	Champion díj
Thummerer Vilmos	Egri Bikavér reserve	classicus	1999	Nemzetközi Bikavér Borverseny	2004	Arany
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	1999	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2002	Ezüst
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	1999	Challenge International du vin	2004	Arany
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	1999	Challenge International du vin	2014	Arany
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	1999	Nemzetközi Bikavér Borverseny	2004	Top 10
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	2000	International Wine Challenge	2006	Seal of approval
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	2000	Pannónia Super Wine	2007	Pannónia Super wine
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	2002	Decanter World Wine Awards	2009	Bronz
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	2002	International Wine Challenge	2010	Commended
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	2005	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2011	Arany
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	2005	International Wine Challenge	2011	Commended
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	2005	Decanter World Wine Awards	2011	Commended
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	2006	Challenge International du vin	2014	Arany
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	2006	Decanter World Wine Awards	2014	Bronz
Dula Bence dr	Egri Hegybíró Bora- Egri Bikavér	classicus	2009	Challenge International du vin	2016	Bronz
Besenyei Borház	Egri Bikavér	classicus	2012	VinAgora Nemzetközi Borverseny	2015	Arany
Besenyei Borház	Egri Bikavér	classicus	2009	Kadarka Nemzetközi Borverseny	2012	Arany
Besenyei Borház	Egri Bikavér	classicus	2009	Kadarka Nemzetközi Borverseny	2014	Arany
Besenyei Borház	Egri Bikavér	classicus	2009	Challenge International du vin	2015	Ezüst

Egri Bikavér Bor fotófeliratok, a fotók CD-re írva mellékelve.



Térkép Egri bv. 2008
Térkép az „Egri Borvidékről”



01-749E6434
Szőlőtőkék az egri lankákon



03-_B1Q9570
Borszentelés az Egri Bazilikában



-BIQ9283
Traktorversen az „Egri Bikavér Ünnepen”



09-2-749E6230
A csodálatos Egri Bikavér



09-IMG_4441
Az ezredforduló Egri Bikavére



/ Az ezredfordulóra készítették 122 egri borász minősített 11.369 liter vörösborának a felhasználásával. Minden palack sorszámozott és eredetigazolással ellátott. 14.500 palack bor készült. Az eredetigazolás, certificate sorszáma a palackon lévő állami ellenőrzőjegy sorszámaival megegyezik. Díja: 2002. VinAgora Budapest, aranyérem/



1-_B1Q3563



1-_B1Q3569



1-_B1Q3569-001



2-_B1Q3563



2-_B1Q3575



3-_B1Q3575

Egri Bikavér bor



_B1Q3569



_B1Q3563

Egri borok

Hungarikum Bizottság

Budapest,

Kossuth Lajos tér 11.

1055

Tárgy: Egri Bikavér Bor a Magyar Értéktárba való felvételéhez támogatások

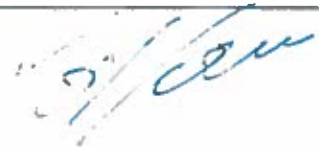


Tisztelt Hungarikum Bizottság!

Az Egri Bikavér Bor nemzeti értéket 17/2014. (07.14) határozatszámon vette fel, az Egri Értéktár Bizottság és a HevesM_2014-011kódszámú 3/2015. (III. 12.) határozatszámon vette fel a Heves Megyei Értéktár Bizottság agrár- és élelmiszergazdaság kategóriába.

Magyarország újkori bortörténelmének első védett eredetű bora az Egri Bikavér. Az Egri borvidék és Magyarország legjelentősebb vörösborra.

Az Eger Települési Értéktár Bizottság javaslatát az Egri Bikavér Bornak a Kiemelt Nemzeti Értékek Közé és a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez aláírásunkkal szakmai szempontok alapján támogatjuk.

A javaslatot támogató szervezetek:

SZERVEZET NEVE	SZERVEZET CÍME	KÉPVISELŐ ALÁÍRÁSA
EGRI BORVIDÉK HEGYSÉGEI TÁRSASÁG	3301 EGER KÖLYUKTETŐ PI. 83.	
EGRI BORVIT EGYÜTTESÉLET	3300, Eger Jókai u. 3.	
EGRI BORKAPTI KLAHTER	3300 EGER ÉRTÉKTÁR TÉR 1.	

Eger 2016. április 22.

Tárgy: Egri Bikavér Bor a Magyar Értéktárba való felvételéhez támogatások
A nyilatkozatot aláírásunkkal támogatjuk.

SZERVEZET NEVE	SZERVEZET CÍME	KÉPVISELŐ ALÁÍRÁSA
EGER VÁROSI TURISZTIKAI NONPROFIT KFT.	3300 EGER BÁRCSEY - 22 U. 5	
EGYESÜLET EGER IDEGENFORGALMIÉRT	3300 EGER HELL MIKSA U. 18 2/3.	
STEPANOVOLÓK VENDEGHÁZOK EGYESÜLETE	3300 EGER STEPANOVOLÓK	
EGRI BORMIVÉS CÉH EGYESÜLET	3300 EGER, NAGYKÖPÖCS UT. 11.	
EGRI BORBÉLT EGYESÜLET	3300. EGER NAGY-EGED U. 22.	
EGRI BORBORVÉDELMI ALAPÍTVÁNY	3300 EGER Dobó György tere	
Egri Borbarát Helyi Egyesület	3300 EGER TÁGGYAS UTCA 13	
Egri Városzépítő Egyesület	3300 Eger Dobó Ter 9.	
Egri Törzse TDM Egyesület	3300 Eger Bajcsy Zs. 9	
EGRI FERTÁLYM. TESTÜLET Eger, Bajcsy Zs. 9.	3300 EGER Bajcsy Zs. u. 9	



Eger 2016. április 22.

Tárgy: Egri Bikavér Bor a Magyar Értéktárba való felvételéhez támogatások
 A nyilatkozatot aláírásunkkal támogatjuk.

SZERVEZET NEVE	SZERVEZET CÍME	KÉPVISELŐ ALÁÍRÁSA
Eger Megamiszteleni Községi Egyesület	3300 Eger Kisfaluhy S. u. 6.	
EGRI LOKALISZÁRIÓTA Egyület	3300 EGER BRÓDY S. U. 8.	
Egeri Borszári Borászati Egyesület	3300, EGER DEÁK F. U. 51.	
KERESZTESZ BOR BORSZÁRI EGYESÜLET	3300 EGER KÁZSI, ZS. U. 9.	
HEVES MEGYEI FELSI TURIZMUS E.	3300 EGER KADNAGY U. 6.	HEVES MEGYEI FELSI TURIZMUS EGYESÜLET Eger, Felső Turizmus utca 6.
Eger Város Hegyközsége	3300 Eger, Deák F. ut 51.	
Eger Szőlészeti Borászati Szolgáltató Nonprofit Kft	3300 Eger, Deák F. ut 51.	Egeri Szőlészeti Borászati Szolgáltató Nonprofit Kft. Eger, Deák F. u. 51. Tel./fax: 36/411-943 Adószám: 20204653-2-10

Eger 2016. április 22.

Hungarikum Bizottság

Budapest,

Kossuth Lajos tér 11.

1055

Tárgy: Egri Bikavér Bor a Magyar Értéktárba való felvételéhez támogatások


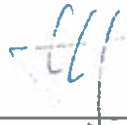

Tisztelt Hungarikum Bizottság!

Az Egri Bikavér Bor nemzeti értéket 17/2014. (07.14) határozatszámom vette fel, az Egri Értéktár Bizottság és a HevesM_2014-011kódszámú 3/2015. (III. 12.) határozatszámom vette fel a Heves Megyei Értéktár Bizottság agrár- és élelmiszergazdaság kategóriába.

Magyarország újkori bortörténelmének első védett eredetű bora az Egri Bikavér. Az Egri borvidék és Magyarország legjelentősebb vörösbor.

Az Eger Települési Értéktár Bizottság javaslatát az Egri Bikavér Bornak a Kiemelt Nemzeti Értékek Közé és a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez aláírásunkkal szakmai szempontok alapján támogatjuk.




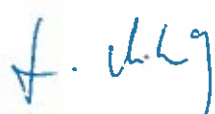


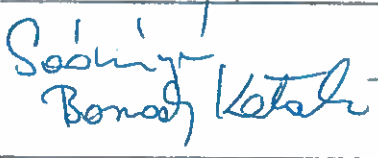

A javaslatot támogató szervezetek:

A SZŐLŐTER- MELŐ/BORÁSZ NEVE	AZ ALÁÍRÓ CÍME	ALÁÍRÁS
FABIAN IMRE	3300 EGER SZARVASKŐI U. 12	
Varga István	3327 NOVAD HŐSÖK TERE 6	
KUKUCZ ISTVÁNNE	3300 Eger Pulay Mihály 38.	

Eger 2016. április 22.

Tárgy: Egri Bikavér Bor a Magyar értéktárba való felvételéhez támogatások







A nyilatkozatot aláírásunkkal támogatjuk.

A SZŐLŐTER- MELŐ/BORÁSZ NEVE	AZ ALÁÍRÓ CÍME	ALÁÍRÁS
EHA'SZ ADAM	3328 Egerszőlős Andrássy Gyula u. 10/A	
BARÁCSI GYÖRGY	3399 Andornaktölgy Róberti Fecse út 2/25	
ERŐSS FÁROS	3300 Eger Gorové házló v 5	
ADAMONCH KÁROLY	3200 Eger, Gyulai Géza u. 29.	
Szurányi Mihály	3399 Andornaktölgy, Róberti út 1/3	
Nagy Szabolcs	3100 Mezőkőszárd Körmöci u. 55	
Tarsoly József	3300 Eger, Kovács János u. 10.	
Sodváryné Borsody Katalin	3300 Eger Vecseyvölgy u. 25/B	
DR. BARÁCSI ZOLTÁN	3300 Eger Kertész u. 44. pr. 2.	
CSEH SÁNDOR	3300 Eger Mészáros K. u. 5	

Eger 2016. április 22.

Tárgy: Egri Bikavér Bor a Magyar értéktárba való felvételéhez támogatások




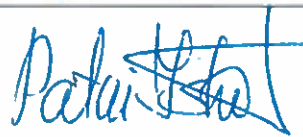






A nyilatkozatot aláírásunkkal támogatjuk.

A SZŐLŐTER- MELO/BORÁSZ NEVE	AZ ALÁÍRÓ CÍME	ALÁÍRÁS
TILGER JANDOR	3100 Gyöngyös Dobó 1 u. 38 3/2	
TÓTH TAMÁS	3231 Gyöngyössolymos Vinág u 69.	T! T!
DR. VILLANGÓ SZABOLCS	3300 EGER SZECHENYI 1. U. 20.114	
DR. BAGA IRINA	3300, EGER GARDNI G. U. 29.	Baga Irina
TÓTH ISTVÁNNE	3351 Verpelet Howard St	Tóth Istvánne
HARATHIÉ TAJTÁR Klára	3300 Eger Jós János u. 18.	
Dr. Dula Beuce	3300 Eger Esterházy t. 9.	
PÁL SÁNDOR	3300 Eger Vécsey-völgy 104	
PÁL SÁNDORNE	3300 Eger Vécsey-völgy 104	Pál Sándor
BIRÓNÉ NAGY SILVIA	3300 Eger, Tóth u. 2.12	

Eger 2016. április 22.

Tárgy: Egri Bikavér Bor a Magyar értéktárba való felvételéhez támogatások

A nyilatkozatot aláírásunkkal támogatjuk.

A SZŐLŐTER- MELŐ/BORÁSZ NEVE	AZ ALÁÍRÓ CÍME	ALÁÍRÁS
MARKOVICS GYÖRGY	 3300 EGER, BARTÓK TÉR.16	
HANGÁCSI CSABA	Hangási Csaba 3394. Egri Szőlők. Széchenyi u. 6.	Hangási Csaba
Pók Tamás dr	Egri, Csákány 29	
PATAI ISTVÁN	3398 Nagytölgy Péteri-16	
Borbély Miklós	Novo; Fimbu u 18	
LAMPART JÓZSEF	3300 EGER MADLET U u. 42	
Golea Henrik	3300 EGER VHŐI MIHÁLY U. 78.	
Mikuska Péter	3.300. Egri Deákfa u 70	
OSVÁTH TAMÁS	3300 EGER Károlyi út 21.	
ZALGA ISTVÁN	3700 EGER Zalcai u 8	

Eger 2016. április 22.

Tárgy: Egri Bikavér Bor a Magyar értéktárba való felvételéhez támogatások

A nyilatkozatot aláírásunkkal támogatjuk.

A SZŐLŐTER- MELŐ/BORÁSZ NEVE	AZ ALÁÍRÓ CÍME	ALÁÍRÁS
LÓSKA ZOLTÁN	3300 EGER PIRITTÓ UT 68/B	
KISS PÉTER	3300 EGER KELETI U. 1061	
BARANYI ZOLTÁN	3412, BOGÁCS HÁRSI UT 53	
Dr. LŐRINCZ GÉORGI	3394 EGERSZALOK Jókai u. 28.	
GRMONT AMÁS	3300 EGER Dayle S u. 1.	
ROMÁN PÉTER	3300 EGER Gárdonyi u. 24	
DULA ÁDAM	3300 EGER TRINITARIUS U. 2/A	
SZABÓ ISTVÁN	3390 Füzessabony Raujanoch u. 11	
MATE ENDRE	3326 OSTOKOS HUNYADI UT 60.	
LOVÁSZ LAZLÓ	3h11 SZOMOLYA SZENT LAZLÓ UT 12	

Eger 2016. április 22.

Tárgy: Egeri Bikavér Bor a Magyar értéktárba való felvételéhez támogatások

A nyilatkozatot aláírásunkkal támogatjuk.

A SZŐLŐTER- MELŐ/BORÁSZ NEVE	AZ ALÁÍRÓ CÍME	ALÁÍRÁS
TÓTH KATALIN	3300. Eger, Sertekaporn u. 43.2/3	Tóth Katalin
GALUSKA GÁBOR	3326 OSTOROS MEKCHÉY 1.	Gáluska Gábor
Bolyki Gyula	3300 Eger Bolyki Tamás	Bolyki Gyula
Dr. Gál Lajos	3300 Eger Szent Miklós u. 6.	Dr. Gál Lajos

Eger 2016. április 22.

