

RÁCZ JÁNOS

BALATONFÜRED, A „SZŐLŐ ÉS BOR NEMZETKÖZI VÁROSA”

II. RÉSZ

Előző cikkünkben (Füredi História III. évf. 2. sz.) a szőlőfajták elterjedésének, Balatonfüred szőlőgazdálkodásának és a magyar szőlőnevek történetének és etimológiájának rövid, csak a lényegre szorítóknak áttekintése után az *Olaszrizling*, a *Rizling* és a *Rizlingszilváni* neveket tárgyaltuk.

Természetesen ezeken a szőlőfajtákon kívül városunk környékén még sok más fajtát telepítettek az idők során. A mai fajtaválaszték a filoxéra-vész utáni időkben alakult ki. A második részben ezeknek neveivel foglalkozunk. Itt szeretnénk tisztelettel kérni azokat az olvasókat, akik emlékeznek a régebbi fajtákra, dédszüleink borszőlőire, azok sajátosságaira és neveire, osszák meg értékes ismereteiket folyóiratunkkal, hogy az ősi fajtákkal is foglalkozhassunk egy következő számban! Hiszen tudommal a Balatonfüred környéki régi fajták adatolásával a történeti szőlészet kutatói máig adósak. Pedig a szőlészetnek ezen a vidéken igen régi múltja van! A monostori népek összeírásakor, 1211-ben említik a tihanyi monostor szolgálói között az arácsi, füredi, kéki, papsokai szőlőművelő népeket. De királyi szőlőbirtokok is voltak Kék faluban. 1696-ban Babocsai Ferenc urbáriuma szerint az arácsi és füredi jobbágyok együttesen 40 akó bort adtak szüretkor a földesuruknak. Élénk adásvételi forgalom zajlott a XVII. században Arácson, hegyvamos és nemesi jogú szőlőket és a szőlők hegyvámját is adták-vették. A szőlők helyét az országút mentén, a Tamás-hegyen, az Új-hegyen és az Isten fia nevű hegyen jelölték meg. A füredi nemesek a XVII. század első felében a Bocsár-hegy beültetésével a legjobb szőlőhegyet vették birtokukba. 1828-ban Füreden már 619,7 kat. holdon folyt a szőlőművelés, főként az Öreg-hegyen. Oláh János „Balaton mellyéki tudósítások barátságos levelekben” c. írásaiból (Tudományos Gyűjtemény, 1834) megtudhatjuk, hogy ebben az időben „*Fürednek lakosai szőlőből gazdálkodnak, szántóföldjök, rétjek kevés lévén. Itt igen olajos, erős és aranyszínű bor terem.*” Eötvös Károly az Utazás a Balaton körül c. könyvében írja a borosgazdáról: „*Behív egy pohár borra minden útonjárót. Drótos tót, bugyros zsidó, babkár, kucséber, vándorló legény, magános cigány, szegődőember, vásárra menő: neki mindegy. Az ősi erkölcs azt parancsolja, hogy egy pohár borral minden ismeretlent, akit a sorsa arra visz, meg kell kínálni.*”

Manapság ez a szép szokás – elsősorban a turizmus növekedésével – már szinte kivész, de nézzük baráti koccintással legalább a további mai fajtákat és neveiket.

Fehérborszőlők:

Cserszegi Fűszeres: Bakonyi Károly állította elő 1960-ban keresztezéssel ezt a kissé muskotályos ízű, *fűszeres* illatú és zamatú, kitűnő adottságokkal rendelkező fajtát a Keszthely melletti *Cserszegtomajon*, a Keszthelyi Agrártudományi Egyetem kísérleti szőlőtelepén. Számos helyen kifejtettem már, hogy – bár a *Cserszegi Fűszeres* a magyarban szépen cseng –, mégsem tartom szerencsés névadásnak. Egyrészt azért, mert külföldön szinte kimondhatatlan. Tudjuk, mennyire leronthatja egy-egy elnevezés a termék reklámját, elterjedését, közkeletességét. Pedig a *Cserszegi Fűszeres* külföldön, elsősorban Angliában, eléggé terjesztett már. Másrészt bornévként a fajtanév használat zavaró volna a kettős földrajzi név miatt, hiszen sokszor a bor származását, a termesztés helyét is megadják; mint pl. *Balatonfüredi* vagy *Egri Cserszegi Fűszeres*, esetleg egy *Badacsonyi* vagy *Villányi Cserszegi Fűszeres* már nem volna szerencsés az üveg címkéjén.

Juhfark: régtől, 1730-tól adatolható a magyar írásbeliségben; a népnyelvben számos alakváltozata használatos, így Új Magyar Tájsz.: *ifark* (Hont vm.), *juhfark* (Murakeresztúr, Székesfehérvár, Gomba, Szada, Nagyszalonta), *jufarok* (Kiskunhalas), *jufark* szeöllő (Hajdúnánás), *ifarkú* (Gelse, Balaton-mell.), *juharkú* (Ósi), *bárányfarkú* (Balaton-mell.) | Magyar Tájsz.: *juh-fark* (Szilágy-Somlyó) | Szegedi Szótár: *jufarkszöllő*, *jucsöcsű szöllő*. Az ismert görög fajta gör. *probatonuros*z nevét alkalmazzák a legtöbb szőlőtermelő országban tükörszőként. A magyar elnevezés nyilván nem független szerbhorvát ekvivalensétől: *ovčij répak* 'szőlőfajta' (tulajdonképpen 'juhfarokinca'). A rëp 'fark' családjába tartoznak más szerbhorvát szőlőnevek is. A név magyarozata az, hogy e fajta fürtje hosszú és hengeres, hosszú nyéllal. Német Lämmerschwantz neve is ugyanilyen összetett szó, minden bizonnyal a magyar név tükörfordítása, mert ez a szőlő a filoxérvész előtt nagyon elterjedt volt Magyarországon, a somlai és neszmélyi borai híresek voltak, és külföldön a szőlőt csak a velünk szomszédos határrészekben ismerik. Hasonló a névadási szemlélet háttere a *Bárányfark*, *Róka fark*, *Ökörszem*, *Kecskecsöcsű*

stb. metaforikus szőlőneveknél. Bornévként a *Juhfark* mára főleg a Somlóhoz kötődik. A bőven termő, de sajnos későn érő és rothadásra hajlamos fajta jó évjáratokban finom savaival kellemes, igen száraz, különleges minőségű fehérbort ad.

Kéknyelű: A Történeti Etimológiai Szótár első fölbukkanásként az 1833-as évet adja meg, azonban ennél korábbi források is találhatóak. 1805-ben Gombás J. Feljegyzéseiben *kék nyelvű*, 1821-ben Nagyváthy művében *kéknyelű szőlő*. 1829-ben a Bécsben kiadott Azon sokféle szőlőfajknak lajstroma, a' mellyeket egy érdemes hazánkfia... (A' Bétsi Magyar Újság mellé Toldalékul) c. Görög Demeter-féle jegyzékben olvashatjuk a *kéknyelű* elnevezést. Maga a szőlőnév a fajta kékesvörös levél-illetve fürtnyele alapján keletkezett. Miután valószínűleg magyar eredetű szőlőfajta, a német *Blaustängler* elnevezés tükörfordítás eredménye lehet a magyarból.

Mára már csak igen kis területen ültetik. Tökéje középerős, vesszői görbék, lapítottak, lilásbarna színűek. Levele kerek, kékes árnyalatú, felülete sima. Fürtje középnagy, kissé vállas, laza. Bogyói jól beérve zöldesfehérek, feltűnően hamvasak, vastag héjúak, lédúsak, kellemesen savasak. Vesszői fagyérzékenyek, fürtjei csak kivételesen, esős években rothadnak. Igaz, hogy keveset terem és beérése is bizonytalan, ám bora kitűnő száraz fehérbor, sokak kedvence. Jó évjáratokban finom illatú és zamatú, egyes évjártatai különleges minőségűek.

Muskotály: igen régtől adatolható szavunk, már 1395 körül felbukkan a Besztercei Szójegyzékben: *muscath* 'nectar', *muskath*. 1558-ban gyümölcsnév a *muskatal körtel* az Oklevélszótárban, 1560 körül *Muskotaly szeoleo* a Gyöngyösi Szótártöredékben, 1585-ben *muskotaly* Calepinus szótárában, 1590-ben *muskotal szolo* Szikszai Fabricius Balázs Nomenclatorában. A nyelvjárásokban számos alakváltozata használatos, így Új Magyar Tájsz.: *mucskota* (Bókaháza, Gelse, Nagykanizsa), *mucskotár* (Halmágy), *muskatal* (Mátraalja, Borsod vm. északi része, Kesznyéten, Tállya, Viss), muskotály (Bábolna vid.), *muskolat* (Gyöngyös), *muskota* (Balaton-mell.), *muskotá* (Berhida), *muskotár* (Nagykanizsa), *mocskotaszőlő* (Göcsej, Csonkahegyhát), *muska* (Nagyszalonta), *muskát* (Debrecen), *moskotájszőlő* (Zilah) | Szamosháti Szótár: *muskotájszőlő* | Kiskanizsai Szótár: *mucskotár*, *mucskota* | Szegedi Szótár: muskotáj | Magyar Tájsz.: *mocskotáj*, *mocskotár*, *mucskotár* (Székelyföld), *muskolat* (Vác, Balassa-gyarmat) | Maár G.: A soproni ném. *muškatolla* | Népismereti Dolgozatok 1978:

muskatáj (Erdély, Miriszló). Német származású szőlőneve, késői középfelnémet kori bajor-osztrák eredetű; vö. kfn. *muscatel* 'édes olasz borfajta', *muscattell*, *moscateller* 'ua.', irodalmi német *Muscatteller* 'muskotályszőlő és bor', mely az olasz *moscatello* 'ua.' átvétele. Az olasz szó a latin *musculus* 'pézsmá, mósusz' (< görög módcoz 'ua'. < arab *muska* 'ua.' < perzsa *mušk* 'ua.') családjába tartozik. A német szó átvétele az olaszból XIV. századi, 1300 körül fordul elő először a forrásokban. A névadás alapja a szőlőfajta és borának jellegzetesen fűszeres illata, zamata. A magyarban a szlovén -l palatalizálódása (>-ly) igen régi, már a XVI. században történt. A magyar nevet vette át a román; vö. *Muscatare*, *Muscatare* 'ua.', bár emellett használatos ott egy másik alakja is a szőlőneve: *Muscatare*. Vándorszóként pedig több nyelvbe is eljutott; vö. angol *Muscatare*, *Muscatare*, francia *Muscatare* és *Muscatare*, *Moscato*, spanyol *Moscatare*, portugál *Moscatare*, orosz *Moszkatele*, *Muszkatare*, szerbhorvát *Muskatare*, *Muskat*, ausztráliai angol *Muscatare*.

A Sárga Muskotály társneve a *Bárzsing* (R. 1829: Azon sokféle..., 1833: Kassai J. szókönyve). Ugyanakkor a *bárzsing* (1667: N. *bárzing*, *bárzsing*, *bácsing* EtSz., 1862: Czuczor-Fogarasi szótár) a menták nemébe tartozó illatos növényfaj. Általánosan ismert toroktisztító hatása (a *bárzsing* hazánk egyes vidékein a tájnyelvben a nyelöksövet, torkot jelenti). Illatos tulajdonsága a *Muskotályra* – erre a szagos szőlőfajtára – való névátvitel magyarázata. A Sárga Muskotályt a világ legtöbb szőlőtermesztő országában ismerik, leghíresebb ültetvényei a franciaországi *Lunel* és *Frontignan* községek határában találhatóak. Hazánkban elsősorban a Dunántúlon és Tokaj-Hegyalján terjedt el. Bogyói kicsik, gömbölyűek, sárgászöldek, napos oldalukon rozsdásodók, vastag, de puha héjúak, lédúsak, ropogósak. Finom muskotályos az ízük. Igényes fajta, rothadásra hajlamos, fagyűrése gyenge, a gombásbetegségekre, különösen a lisztharmatra erősen



érzékeny. Bora igen finom illatú és zamatú, de különleges minőségű borok csak nagyon kedvező feltételek között jönnek létre. Tokaj-Hegyalján aszú is készül belőle.

Sauvignon: a magyarban 1875 óta adatható szó, francia eredetű szőlőnevünk; vö. francia *Sauvignon blanc*, *S. jaune*, *S. vert*. Átvette a legtöbb szőlőtermelő ország is, így olasz *Sauvignon grande*, *S. bianco*, *S. piccolo*, *S. verde*, lengyel *Sauvignon bijeli*, orosz *Savinjon zelenüj*, angol *Sauvignon white*, *Sauvignon of Bordeaux*, német *Sauvignon*, orosz és bolgár *Szovinjon*, ausztráliai angol *Sauvignon*, szerbhorvát *Sovinjon*, *Sauvignon*, szlovák és román *Sauvignon*.

Szilváni: R. 1797: *vino Silvaniae* /Szilágyság/ (Grossinger: *Universa historica physica* V.), 1844: *silvani* (Legrády L.: *Lajstroma*), 1856: *szilváni piros, zöld* (Gyürky: *Vinczellérek könyve*); A nyelvjárárokban Szegedi Szótár: *zödszilváni* 'újabbban meghonosodott fajta' | Szamosháti Szótár: *zöütszilvádi* (Mezőgecse) | Kiskanizsai Szótár: *szilványi* | Borászati Füzetek, 1869: *sylvani zöld* 'cilifántli' (Győrvidék). A szó első felbukkanását illetően a Történeti Etimológia Szótár (1870-ből való adat) téved, ez az Alsó-Ausztriából származó fajta már korábban szerepel itthoni szakkönyvekben, 1844-től biztosan a jelölt fajtára vonatkozóan. Nem ide tartozik viszont az 1797-ből való *vino Silvaniae* adat a Szilágyságból. Többek között ez is lehet az alapja a Szilváni több hazai és külföldi forrásban olvasható téves etimológiai magyarázatának: *Sylvani* < Transsylvánia (pl. *BorGazdLap*. 1882 és *DUDEN Lexikon*. Mannheim-Wien-Zürich, 1980. 5). Nem vehető komolyan a Czuczor–Fogarasi szótár ötlete

sem (5: „*szilváni* v. *szilványi szőlő*: eredeti magyar nevét alkalmasint a halmak /pirosuló színű/ szilványától kapta”). Valószínűleg német eredetű szőlőnevünk; vö. német *Silvaner*, *Sylvaner*, mely szőlészeti szakszóként a német -er képző -i melléknévképzővel való helyettesítésével került hozzánk. A *DUDEN Lexikon* durva hibája – szokatlan, mert hatalmas, modern munka – körültekintés nélküli adatgyűjtést árul el. A Szilváni fajta Németországban egy forrás szerint már 1665-ben, Alberich Degen erbrachi cisztercita apát ültetésével megjelenik Würzburg környékén (Rebsorten in Franken. Informationen der Gebietsweinwerbung „Frankenwein-Frankenland e.V.“, Würzburg). A német *Silvaner*, *Sylvaner* [1836: *Sylvaner*, a Neckárnál és Württembergben *Salviner*, *Salvaner*, 1842: *Sylvaner*; nyelvjárási *grüner*, *weisser Sylvaner* (Bergstraße, Breisgau, Graich, Tauber, Elzasz), *blauer Sylvaner* (Bodensee)] ausztriai eredetű lehet, hiszen ennek a szőlőnek a társneve *Österreicher* (1836: *Oestreicher*) szintén a származásra utal. Jövevényszóként a legtöbb szőlőtermelő országban használatos; vö. francia *Sylvain bleu*, román *Sylvaner*, cseh *Sylvanské* modré, szerbhorvát *Silvanac*, szlovák *Silvani*, olasz *Sylvaner*. A német szőlőnév eredetére vö. latin *silvanus* 'erdő'. Felmerülhet azonban a latin *Silvanus* istennév is, mint forrás. *Silvanus* Pannónia és Dalmácia legkedveltebb istene volt. Főleg Aquincum vidékén emeltek sok oltárkövet a tiszteletére. A pannóniai *Silvanus*-emlékeken jobbában szőlőmetszőkéssel látható.

Szürkebarát: Már 1909-ben így említi a Borászati Lapok Emlék Füzetek: *szürke barát*. Francia eredetű fajta, neve régi forrásokban nem található. Hasonnevei, valamint idegen elnevezései mind azal kapcsolatosak, hogy a szőlő vesszői lilásszürkék, vagy fakóbarnák, vö. *Barátságyszőlő*, *Hamvas szőlő*, *Szürke Burgundi*, ill. francia *Pinot-gris*, német *grauer Burgunder*, olasz *Pinot grigio*. Elzászban – téves névhasználattal – *Tokayer* néven ismerik. Használatos még Auvergnas gris neve is. Ismeretes a magyarban *Rulandi*, a németben *Ruländer* néven is a *Szürkebarát* (R. 1859: *Borászati Lapok*, 1869: *Borászati Füzetek*, 1882: *Borgazdasági Lapok*). A magyar *Rulandi*, *Rulendi* német jövevényszó. Az utóbbi szakfolyóirat tudósítása szerint „Champagneból hozatott át, egy Ruland nevű kereskedő vette meg, a rajnai vidéken nyerte a *Ruländer* nevet.” Valóban, több forrás is említi J. S. Ruland kereskedőt, aki 1711-ben vitte Németországba ezt a szőlőt Franciaországból, és akiről elnevezték. A nyelvjárárokban számos alakváltozata





használatos, pl. *Rohlander (an der Bergstraße)*, *Ruländer (Breisgau)*, *Rauländer (Baden)*. A magyarban a német -er képzőt váltotta föl a szóvégi -i. Hasonló néven ismert a franciában (*Rulander, Rolander*), az osztrákban (*Rauländer*), az olaszban (*ruando*), a szerbhorvátban (*Rulendac*) és a szlovákban (*Rulandské*) is.

A Pinot fajtacsoport tagja. Jól ismerik Franciaországban és Romániában is. Nálunk elsősorban a Balaton környékén, itt is leginkább Badacsonyban vált híressé. Sajnos azonban félédes borként! Különösen az idelátogató német turisták ízlését (?) szolgálták ki az ilyen borral. Kár, mert a Szürkebarát bora kiváló száraz bor, szinte minden évben kitűnő minőségű, harmonikus, testes, ízekben, zamatokban, alkoholban, extraktban gazdag, savai is finomak.

Tramini: 1836-ban már említi Schams Ferenc: *vörös traminer*; majd 1842-ben tramini a Magyar Gazda folyóiratban. A németből átvett jövevényszó. A valószínűleg Dél-Tirolból származó szőlőfajta neve *Tramin* (Termero; Bolzano mellett az Etsch jobb partján fekvő) község nevéből alakult; a legtöbb szőlőtermelő országban használatos: német *Traminer*, cseh *Tramin*, lengyel *Traminer*, francia *Traminer*, olasz és román ua., szerbhorvát *Traminac*, orosz *Traminer rozovij*, román *Tramini* (a *Traminer* mellett így is, ez nyilván átvétel a magyarból), szlovák *Tramín* és *Tramini* (ez az 1932-ből való adat szintén magyar eredetű). A magyarba – miután a fajta és bora is német néven vált neveze-

tessé – a németből átvett elnevezés részfordítással fejlődött (szóvégi képző -er > -i).

Zalagyöngye: újabb nemesítésű, államilag minősített fehér tömegborfajta. A füredi születésű Csizmazia Darab József és az egri Bereznai László nemesítette, szabadalmi okirata 1975-ben kelt. Az egyik keresztezett fajta a Csabagyöngye volt, innen a névadás egyrészt. Másrészt arra is utal a név, hogy a mára már 14 országba eljutott sikeres fajta Zalában terjedt el s vált ismertté először. Az összetett név utótagja kellemes jelentésszociációjával és expresszív voltával sikeres elnevezés. Mára hatalmas területen telepített szőlőfajta hazánkban. A KSH 2001. évi adata szerint a szőlőfajták sorrendjében – az Olaszrizling után – a Zalagyöngye következik. Világfajta lett, Európán kívül a tengerentúlon is tért hódított. Kanadában úgy is használják, mint a németek, Eiswein-t, azaz jégbort készítenek belőle. Még British Columbiában, Alaszka alatt, a Nakagana völgyben is magas cukorképződés jellemzi.

Zefír: korábbi neve: *Badacsony 2*. Ezt az új fajtát a *Hárslevelű* és a *Leányka* keresztezésével állították elő. Mára a fő árufajták közé tartozik ez az elég korán érő szőlő, mely illatos bort ad. Király Ferenc társaival 1951-ben még két másik – szintén sikeres, korán érő és jó bort adó – fajtát is előállított, melyeknek a *Zengő*, illetve a *Zenit* nevet adták. A *Zengő*-t a Mecsek csúcsáról, a *Zengőről* nevezte el Király, mert keresztezését Pécsen végezte. A *Zenit* pedig borának kiválóságára utal. Mivel mindkét hibrid z-vel kezdődik, a *Zefír* névadásánál is ezt tartották szem előtt. A nemesítő halála után adták ezt az ugyancsak z-vel kezdődő nevet a fajta borának finom muskotályos illata miatt. Legkorábban (1976-ban) a *Zenit* kapott állami minősítést, melynek az előtti neve a *Badacsony 7* volt.

Vörösborszőlők:

Kékfrankos: Már 1838-tól adatolható a magyarban: *fekete frankus*. 1855-ben *frankos* a Gazdasági Lapok folyóiratban. Ennek a hozzánk Alsó-



Ausztriából került fajtának a legtöbb szőlőtermelő országban a magyar névnek megfelelő elnevezései használatosak; vö. német *Blaufränkisch*, horvát *Crna frankovka*, olasz *Francovia nero*, cseh, szlovák *Frankovka*, francia *Franconien noir*, német *Schwarze frankische*. Nálunk nyilván az ausztriai német szó tükröfordításával átkerült terminus.

Magyarországon 1975 után, az akkor meghirdetett vörösborprogram keretében nagy területen telepítettek, 1985-re a nagyüzemi termesztésben 32 %-os részesedésével az első vörösborszőlő-fajtává lépett elő. Igen értékes szőlőfajtánk minden vonatkozásban. Megbízhatóan terem, erős mustja van, fagyűrűse viszonylag jó. Nemesítők gyakran használták, többek között ebből is való az osztrák *Zweigelt*, a magyar *Táltos*, *Rubintos* fajták. Tőkéje erős növekedésű, vesszői vastagok, barnás színűek, levele nagy, sötétzöld, tompa fényű. Fonáka jellegzetesen serteszőrös. Fürtje közepes méretű, nem túlságosan tömött. Bogyói kicsik, gömbölyűek, sötétkékek, kissé hamvasak. Vastag héjúak, lédúsak, kellemes ízűek. A Kékfrankos bora szép színű, finom cseranyag-tartalmú, kissé savas. Nagyon kellemesen gyümölcsízű. A híres *Egri bikavér* legfontosabb fajtája ma. Híresek a Soproni és a Villányi borvidéken termelt borai is, bár a Villány környéki barikkolás nem szerencsés szerintem, elveszi gyümölcsös ízét. A jellegtelen Oportónak nem árt a faíz, de a Kékfrankosért kár! Furcsa diktátuma a piacnak...

Merlot: francia eredetű fajtacsoport Bordeaux vidékéről. 1877-ben bukkan fel a magyarban, a Borászati Lapok c. folyóirat hasábjain: *merlot* 'ua'. A nevet az egyes országokban különbözőképpen írják; vö. német *Merlot*, orosz *Merlo*, francia *Merlan*, *Merlau*, *Merlot noir*, *Merlot rouge*, román és olasz *Merlot*, bulgár *Merlo*, szerbhovát *Merlo*, *Merlot*. Eredetük a francia szőlőnév, mely a fr. *merle*, *merlau* 'feketerigó' szóból származik, mert a bogyók olyan sötét színűek, mint a feketerigó tollazata.

Oportó: bornévként Chaptal magyar fordítója, Fábián József használja már a XIX. sz. elején: 1813: *oportói* 'lombárdiai szőlőből készült bor'; szőlőnévként az első előfordulása 1830-47: *oportoi* (Magyar Nyelv 87), majd 1844: *oportó* (Legrády L.: Lajstroma 25), *oportoi*, *oportói* (Magyar Gazda 545, 567). A népnyelvben Magyar Nyelv 87: *oppotó* (Boldogkőváralja, Korlát).

Mint *Kékportugizi* hasonneve is igazolja, ez a fajta Portugáliából származik, hazánkba német nyelvterületről került. Portugália egyik vörösboráról híres kikötővárosának neve *Portó*. Az *o Porto* határozott névelős, tkp. 'a kikötő' jelentésű. Erre vezethető visz-

sza az angol és az olasz *Oporto* bornév. Németül is (az *Oportorebe* mellett vö. még *Portwein* 'Porto am Duero város után elnevezve', azaz a Porto kikötőjéből kiszállított bor) *Blauer Portugiesi* néven nevezik, a portugál eredetre utalva. A magyar *Oportó* a német *Oporto* 'ua.' átvétele, mely az *Oportorebe* 'oportószőlő' szó szerkezetéből vált ki. A szlovák *Oporto* és a román *Oporto* 'ua.' német és magyar forrásokra egyaránt visszamehet. A spanyolban is így ismert: *Oporto*.

Otelló: direkt termő fekete szőlő. A magyarországi filoxéra- (gyökértetű)vesz utáni szőlőtelepítések alkalmával került hozzánk. Neve az angoltól származó nemzetközi szó, szőlészeti szakkönyveinkben az ültetések idejétől fel is bukkan (R. 1887: Borászati Lapok, 1890: Molnár: Szőlőink), s a nyelvjárásokban is használni kezdik; Szlavóniai Szótár: *oteló* | Kiskanizsai Sz.: *otelló* | Szegedi Sz.: *Otellószőlő*, *Otelló*. *Othellotraube* (német név a Délvidéken, Vercs környékén), a soproni poncihtereknél *hotella*. Az Amerikából származó direkt termő fajtát a legtöbb szőlőtermelő országban hasonló néven említik; vö. bolgár *Otelo*, cseh, szlovák *Otelo*, *Otelák*, román *Othello*, szerbhovát *Otelo*, francia *Othello*. Népszerű fajta volt, sok vidékünkön, elsősorban háztáji kertekben, kisebb szőlőterületeken, leginkább Zalában még ma is kedvelt, mert igénytelen, bőtermő szőlő. A gombabetegségeknek (lisztharmat, peronoszpóra), fagynak jól ellenáll. Bora nagyon szép, sötétbordó színű, nem kényes, jól eltartható, ám metilalkoholtartalma miatt nem veszélytelen. Ha bora ruhára, szövetre cseppen, aligha mosható ki belőle. Igen jól fest más borokat is, szeretik szép, vörös színe miatt halványabb piros borokba keverni. Innen van *Pirosító* társneve Nyíregyháza környékén. Lugasnak is nagy-szerűen beválik. Az árnyas, meghitt lugas a nyári és őszi borozgatások nagyszerű színtere. Régóta kedvelt építmény, ráadásul a legtöbb szőlőnek kimondottan előnyös művelési mód. Az Oklevélszótár adatai szerint 1493-ban „Pro *lugas* ortus Bernaldi emi ligna”, 1567-ben „Hortum *Lwgas* kert vocatum”, 1619-ben „Egy nagy *lugasos* zeőleős kert”. Maga a *lugas* szó minden bizonnyal a német *Laube*, ófelnémet *loubá* 'ua.' szóra vezethető vissza. Összetételek is utalnak a jelentésbeli rokonságra: német *Weinlaube* > magyar szőlőlugas, német *Laubengang* > magyar *sétáló lugas*. A német szó *lúb* és *lubé* alakban az ócsehben is használatos volt 'védőtető, csarnok, előépítmény' jelentéssel, s ezzel fordították a latin *solarium*, *coenaculum*, *lobium* és *porticus* szavakat.

Zweigelt: a fajta Ausztriából került Magyarországra az 1930-as években, újabban a kadarka és a

kékfrankos után a legkedveltebb vörösorszólófajta. Hazánkban megtartotta egyik német nevét, melyet Fritz *Zweigelt* professzortól kapott, aki Klosterneuburgban keresztezéssel előállította. A szerbhorvátban is ismert ezen a néven, vö. *Zweigelt*. Ausztriában egyébként *Rotburger* néven ismerik. A *Zweigelt* névvel kapcsolatban megjegyzendő azonban az, hogy Csizmazia Darab József szőlőnemesítőnk közlése szerint személyes sérelem terhére elkövetett visszaélésnek minősíthető a névhasználat. Fritz *Zweigelt* (1888–1964) ugyanis botanikus kutató volt, akit 1922-ben neveztek ki a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet élére Klosterneuburgban. Az igazgató új vörösorszólófajták nemesítésével is foglalkozott. A *Szent Laurent* szőlőfajtát keresztezte a *Kékfrankossal*. A híres Lenz Moser osztrák szőlőbirtokos barátjaként részt vett a magoncpopuláció szelektálásában. A Lenz Moser által kiválasztott legértékesebb hibridet elnevezte *Zweigelt*-nek és így is került a fajta elismerésre és törzskönyvezésre.

Csemegezőlők:

Csabagyöngye: 1909-ben olvasható először Szilárd Gy. „Szőlő”, 1914-ben Kecskeméthy G. „A szőlő” c. művében. Ez a világ legkorábban érő csemegezőlő fajtája, melyet 1904-ben a Gyümölcskertész nevű szaklapban Stark Adolf *békéscsabai* szőlész írt le, aki a magvakat a híres Mathiász János nemesítőtől kapta. Azóta elterjedt az egész világon; csakúgy, mint a neve is; vö. angol *Pearl of Csaba*, német *Perl von Csaba*, *Muscat Perle von Csaba*, bolgár *Perl do Saba*, cseh, szlovák *Čabaky*, *Čabanka*, francia *Perle de Csaba*, szerbhorvát *Cabsky Biser*, olasz *Vita da Csaba*, *Perla di Csaba*, lengyel *Perla Czabańska*, orosz *Zsemcsug Szaba*, fehérorosz *Zsemcsug Caba*, ukrán *Perla Csabanszka*, román *Perl de Csaba*, szerbhorvát *Biser iz Csabe*.

Saszla: korán érő, nagyszemű csemegezőlő. A Történeti Etimológiai Szótár az első előfordulást illetően (1893 ott) téved, mert: 1813: *chasselas* 'szépszőlő' (Fábián József Chaptal fordítása 216), 1829: ua. (AgrTörtSzeml. 1972), 1859: ua. (Letenyei L.: Szőlészeti). Ismert sokfelé a népnyelvben is, a nyelvjárásokban számos alakváltozata használatos. Így Új Magyar Tájsz.: *csoszlja* (Tard), *csaszla* | Jankó: Balaton Néprajza: *sasla*, *saslacz* | Nyelvészeti Füzetek 27: *csaszlaui szőlő* | Bakonyi Nyelvj.: *csaszla-szüőlüő* | Büssüi Tájsz.: *csaszla* | Szegedi Szótár: *fehér-*, *pirossaszla*, *szaszla* | Néprajzi Értesítő 30: *csaszla* (Lepsény, Ősi). A magyar név közvetlen forrása a francia, noha a név elterjedésében valószínűleg a német is szerepet játszott (*Chasselas*). Az alább említett Fábián József jeles szőlész, a francia

Chaptal ampelográfiai művének fordítójánál bukkan föl a név először a magyarban. Nemzetközi szóval van dolgunk; vö. még angol, francia és olasz *Chasselas*, bolgár *Saszla miszketova*, román *Sasla* 'csemegezőlő', szerbhorvát *Šaszla* 'ua.', orosz *Saszla*, szlovák *Chasselas blanc*, melyek végső forrása a francia *Chasselas* városnév. A népnyelvi *Csaszlaui* szőlő népetimológia, a csehországi *Časlav*, magyarul *Csaszlau* városnévvel való összekapcsolás eredménye. A francia szőlőnév Magyarországon a XIX. sz. elején Fábián József tótvázsonyi református prédikátor és tudós szőlész révén terjedt el, róla nevezik néhány forrásban *Fábiánnak*, vagy *Fábián-szőlőnek* is (pl. 1845: MagyGazd:1461, 1855: GazdLap: 94, 1858: FG., 1963: KertLex.). Erre a névre Görög Demeter tett javaslatot, aki szerint a nagyszerű szőlőfajta megérdemli, hogy nálunk is elterjedjék, mégpedig igazi magyar néven („a hazánkba befogadott jóféle szőlőre az idegen *Chasselas* név helyébe nemes Fábián érdemes hazánkfia becses nevét függesszük, s ezt ezentúl Fábián szőlőjének nevezzük, háládatos emlékezetünknek a késő időkig való fennmaradásra”). Nem messze Tótvázsonytól nevezték a saszlát *Tagyoninak* is (R. 1869: BorFüz.; N. Feyér: Balaton melléke). Veszprém megyei helységnevből, *Tagyon* község nevéből származó neve a Balaton-felvidék egyes részein. A *Gyöngyszőlő* is a Saszla-félék magyar neve (R. 1723: Bél M.: Prodrömus). A nyelvjárásokból *gyöngyfejér*, *gyöntyszőlő*, *fehérgyöngy*, *pirossgyöngy* alakváltozatait jegyezték föl; Magyar Tájsz.: Abaúj m., Hegyalja, Somló-vid., Bábolna vid., Bókaháza, Nagykanizsa, Tállya, Nyíregyháza | Ampelográfiai album 2: Tokajhegyalja | Kiskanizsai Sz. | Bakonyi Nyelvjárások | Tájsz.: Győr vidékén. A név külső hasonlóságon alapuló névátvitel eredménye, gyöngyhöz hasonló bogójú fajtát jelöl. Csakúgy, mint a németben; vö. *Perltraube*. Számolhatunk itt a tükörfordítás lehetőségével is. A szerbhorvát *Dendes* 'Weinstockart' a magyar *Gyöngyös* átvétele.

Miután a szőlőnevek általában megegyeznek az illető fajtából készült bor elnevezésével, a magyar bornevekről különösebb mondanivalónk nem lehet. (Előfordulnak ugyan olyan bornevek is, melyek különböző szőlőfajtákból házasított borokat jelölnek és kivételesen új nevet kapnak – pl. a híres *Bikavér*, vagy az elzászi *Edelzwicker* –, de a jó borokat szinte kivétel nélkül szőlőnevekkel illetik: *Rizling*, *Olaszrizling*, *Ezerjő*, *Furmint*, *Hárslevelű*, *Chardonnay*, *Tramini*, *Leányka*, *Zweigelt*, *Dinka*, *Zöldszilváni*, *Muskotály*, *Szürkebarát*, *Cabernet*, *Merlot*, *Kadarka*, *Kékfrankos*, *Otello*, *Bakator*, *Kéknyelű*, *Juhfark*, *Sauvignon* stb.). Noha helynévi eredetűek is vannak

ezek között (pl. szóvégi képzőcserével *Tramini* < *Traminer*; a szerbhorvát *Szkadar* városnévből való *Kadarka*), sőt személynévi eredetűek is (*Zweigelt* < Fritz *Zweigelt*). A híressé vált magyar borok nevei meghonosodtak idegen nyelvekben is; vö. szlovák *Bikaver*, *Bikavér*, ukrán *Haršlevel'u*, orosz *Garszlevelju*, német *Samorodner*, szerbhorvát *Tokajac*, olasz *Tokaj aszu* stb. A fajtaelnevezéseket az asztali borokra való kiterjesztéssel csak lejáratják. A napjainkban árult egyéb – szörnyű minőségű –, többnyire pancsolt boroknak éppoly kevés közül van a szőlőhöz, mint fantázianeveiknek (pl. *asztali fehér*, *durbincs sógor*, *hegyvidéki vörös* stb.). Előfordul, hogy a bornév helynévi eredetű, tájegység nevével képzett, jelentéstapadással önállósult (pl. *Tokaji*, *Budai*, *Somlai*). Ezek arra a településre, tájegységre, vidékre utalnak, ahol azokat a szőlőfajtákat termesztik, amelyekből a jelölt borok készülnek. Összefoglalóan használatosak: pl. *vinum tokajense* 'általában a leghíresebb tokaji bort, az aszút értik alatta'; *Budai*, mely hangulatot adó, kedvderítő, „nevető bor”. Abban az időben, amikor Budán a szőlőművelés felvirágzásának második nagy korszakában megszaporodtak a kiskocsmák, borharapók, melyekben az óborhoz később már ropogós libasültet, rántott csirkét is fölszolgáltak, közmondás is támadt róla. Ha Pesten virágos kedvű embert láttak az utcán, azt mondták róla: „megjárta a fejét a budai törökvér”.

Az elvont nevek (ide tartoznak a híres emberek, családtagok, ismerősök neve alapján létrehozott szőlőnevek, mint pl. a *Kocsis Irma*, *Hegedűs Sándor emléke*, *Mathiász Jánosné muskotály*, *Darányi Ignác*, *Munkátsy József muskotály*, *Szauter Gusztávné*, *Kosuth szőlő*, *Thallóczy Lajos* stb.) érdemben semmit sem mondanak a jelölt fajtaról. Sőt, gyakran azt sem tudni, hogy szőlőnév a kérdéses elnevezés. Pálinkás Gyula emelte föl ezek ellen a szavát (Borászati Lapok, 1942): „ilyen neveket ne adjunk a szőlőfajtáknak: *Faragó Zsiga bátyám dinka*, mert akkor végül is odajutunk, hogy *Kati néném pirospöttyös napernyője muskotály* szőlőfajtánk is lesz”. Azonban ami a nagybetűs írásmódot illeti, az itt rendben van.

N. b. Bizonyára feltűnt az olvasónak, hogy az egyes szőlőfajták nevét nagy kezdőbetűvel írjuk. Ez az írásmód – sajnos egyelőre még – meglehetősen szemet szűrő, hiszen a médiumokban következetesen kis kezdőbetűvel tűnnek fel a nevek. Az újságírók nemtörődömsége mellett ludas ebben sajnos az is, hogy a helyesírási szabályzat ellentmondásos, sokszor túlbonyolított, többféleképpen értelmezhető. Világhírű szőlőfajtáink nemesítői és neves borászaink mindig is a nagybetűs írásmód mellett kardos-

kodtak, hiszen a szőlőnevek esetében tulajdonnevekről van szó, melyeket a magyarban mindig nagybetűvel kezdünk. A növénynevek hatályos szabályzata az MTA részéről ki is mondja, hogy „*A fajtanév mindig nagy kezdőbetűs.*” Az útmutatásért fordulók mégis olyan tanácsokat kaphatnak, mint legutóbb pl. Dr. Eöry Vilmának, az MTA Nyelvtudományi Intézete főmunkatársának a Zalai Hírlapban megjelent olvasói levélre adott, kisbetűs írásmódot ajánló válasza, melyre a híres keszthelyi szőlőnemesítő, Bakonyi Károly így reagált: „*legközelebbi fajtámat a tiszteletem jeléül Eöry Vilmáról fogom elnevezni, s majd a sajtó kisbetűvel, eöry vilmaként fogja közölni. Hiszen a Prof. Fritz Zweigelt által kinemesített világhírű szőlőt is kis betűvel írja a magyar sajtó.*” Ugyanakkor más a helyzet számos növényfajta esetében. Többnyire helyesen írják pl. a rózsa- illetve a gyümölcsfajták neveit. Azért küzd városunk szülötte, a neves szőlőnemesítő, Dr. Csizmazia Darab József, hogy ez legyen a helyzet a szőlőfajták esetében is. Szakmai elismertségével, komoly eredményeivel valóban sokat tehet a hibás gyakorlat megváltoztatásáért. Kiss Jenő akadémikus, az ELTE tanszékvezetője világosan fogalmaz neki küldött levelében: „*A szőlőfajták neveit nagybetűvel kell írni. Tehát úgy, ahogy Csizmazia úr is helyesnek tartja.*” Támogató állásfoglalást kapott tavaly nyáron a Köztársasági Elnöki Hivataltól, az FVM Oktatási, Kutatási és Fejlesztési Főosztályától, valamint a Fajtaminősítő Intézettől is. Ezekkel összhangban van az Európai Unió Mezőgazdasági Főigazgatóságának „Brüsszel, AGRI D.4/IM D (2004) 28447” számú állásfoglalása, mely szintén egyértelművé teszi a fajtanevek nagybetűs írásmódját a magyarban. Talán még ennél is fontosabb egyik legnevesebb nyelvészünk, Dr. Grétsy László tájékoztatása, hogy „*végre megkezdődött a helyesírási szabályzat 12. kiadásának előkészítése – nem tagadhatom: nekem is volt szerepem abban, hogy eddig már eljutottunk –, s remény van arra, hogy egy-két éven belül el is készül az új kiadás. Abban pedig szinte bizonyos vagyok, hogy – nem utolsósorban Doktor Úr állhatatos és kitartó érvelésének köszönhetően – az új kiadásban már olyan lesz a megfelelő szabálypont, amely lehetővé teszi a szőlőfajták nevének – a név mindegyik tagjának – nagy kezdőbetűvel való írását.*” Azt javasoljuk, hogy mint „A szőlő és Bor nemzetközi városa” címet viselő Füred polgárai, mi se járjunk a rossz úton ebben az ügyben. Sajnos nem minden városi kiadványunk, köztük a legutóbbiak sem követik a helyes írásmódot!