

TÓTH-BENCZE TAMÁS

1974. JÚNIUS 3–7.: A 14. ORSZÁGOS BORVERSENY BALATONFÜREDEN

A nyár elején egy árverésen a gyűjteménynek sikerült megszereznie az 1974-ben, Balatonfüreden rendezett XIV. országos borverseny plakettjét, amely nyolcszögletű, 6 cm-es átmérőjű, ötvözetből készült. Tervezőjének/készítőjének eddig sajnos nem sikerült nyomára akadni.



A plakett előlapja

Az országos borverseny kísérő rendezvényeként június 1-én, szombaton délelőtt Balatonfüreden a Vasas Vitorlás Klub nagytermében és az előtte levő téren szőlészeti és borászati kiállítás nyílt. A nagy érdeklődéssel kísért eseményen jelen voltak a szakma országosan ismert képviselői: ott volt dr. Katona József, az Országos Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet főigazgatója, Dömötör József, a Borgazdasági Vállalatok Trösztjének vezérigazgatója, továbbá megjelentek Balatonfüred párt- és tanácsi vezetői is. A Balaton-felvidék nagy múltú szőlőkultúráját, kiváló borait bemutató kiállítást dr. Radnóti István, a megyei párt végrehajtó bizottságának tagja, a megyei tanács elnöke nyitotta meg. Érmek és diplomák tanúskodtak a Balaton-felvidék borászatának gazdag múltjáról, más tablók a nagyüzemek történetéről és a kisegítő gazdaságok fontosságáról adtak képet. Az ipar, a tudományos kutatás, a kereskedelem is „felvonult”, hogy beszámoljon: mivel járult hozzá ennek a népgazdasági

fontosságú ágazat fejlődéséhez. A kiállításnak nagy sikere volt szakmai körökben, de a nagyközönség soraiban is. A kiállítás 7-én, pénteken zárt.

A fő esemény, a XIV. országos borverseny június 3-án, hétfőn délelőtt a SZOT Szanatórium dísztermében kezdődött meg. A szakág mintegy száz képviselője termelő üzemekből, kutató intézetekből, az illetékes főhatóságoktól, a Mezőgazdasági és Élelmezési Minisztériumból vettek részt az ünnepi aktuson. Megjelent István János, a megyei tanács általános elnökhelyettese, Kriska János osztályvezető és sok más szerv, intézmény képviselője.

A vendéglátó, Balatonfüred város nevében dr. Pálffy Károly tanácselnök üdvözölte a megjelenteket, majd dr. Kovács Imre, a Mezőgazdasági és Élelmezési Minisztérium főosztályvezetője tartott megnyitót. Beszédében hangsúlyozta a XIV. országos borversenynek jelentőségét, hogy két gazdag bortermésű év és a Budapesten rendezett borvilágverseny (1972) után ez jó alkalom az azóta végzett munka értékelésére. A cél az, hogy jobb minőségre, a termelésben nagyobb hozamra ösztönözzön, segítse a technológia fejlődését, a szakág hírének, tekintélyének növelését. 1973-ban a szőlő- és borágazat adta a belföldi mezőgazdasági termékforgalom 6,1 százalékát, a mezőgazdasági exportnak pedig 8,1 százalékát. Végül megköszönte a vendéglátók gondos szervezését, majd szigorú és tárgyilagos ítéletet kért a bírálóbizottság tagjaitól.

A XIV. országos borversenyen 840 borminta vett részt. Veszprém megyét 40 minta képviselte. A beküldött borokat nem a termelők, a szőlősgazdák és borászok küldték be – eltérően a mai gyakorlattól, amikor a termelők nevezhetik be boraikat –, hanem a kereskedelmi forgalomban kapható italoiból válogatták össze, az elárusítóhelyek polcairól leemelve. A minősítést hat bizottságban 7-7 szakember végezte a nemzetközi borbírálat szabályai és módszerei szerint. Eszerint nem borok minőségét díjazták jó pontokkal, hanem azok hiányosságait értékelték hibapontokkal, így azok lettek a legjobbak, amelyek a legkevesebb pontot gyűjtötték össze.

A bizottság hétfő délután megkezdte munkáját. Az első napi eredményeket kedden délelőtt hirdet-

ték ki. A hét folyamán a résztvevőkre kemény megmérettetés várt, végül 7-én, pénteken fejeződött be a XIV. országos borverseny. A 840 beküldött bormintából a bírálóbizottság 268-at arany, 455-öt ezüst, 89-et bronzéremmel és 9-et oklevéllel jutalmazott. A díjak kiosztására csak később, a tapasztalatok összegezése, a szakmai értékelés után került sor.



A plakett hátlapja

Szabó György, a Mezőgazdasági és Élelmezési Minisztérium főelőadója, az országos borverseny bírálóbizottságának titkára, a tapasztalatokról a következőket nyilatkozta: „... Jó évjárat borai kerültek a bírálók elé, de az érmesek magas száma egyben azt is mutatja, hogy a borászok is mindenben eleget tettek a kezelés minőségi követelményeinek. ... Általában megállapítható, hogy az alapborok minősége tovább javult, a borkezelési technológia többé-kevésbé a szövetkezetekben is elérte az állami gazdaságok szintjét. Ezt bizonyítja, hogy a szövetkezetek a forgalmi kategóriában 11 arany, 41 ezüst, 14 bronz, a termelői kategóriában pedig 26 arany, 73 ezüst és 20 bronz énnel szereztek. ... Külön öröndetes, hogy az idei borversenyen alapvetővé vált a nagy termelői és közfogyasztású borokat helyezték előtérbe. A bíráló bizottság – illetékesek ösztönzésére – elsősorban arra volt kíváncsi, hogyan vizsgáznak azok a borok, amelyeket az ország lakossága fogyaszt, s amelyek túlnyomó többségében külföldön, reprezentálják hazánk borászatát. Ennek az elvnek megfelelően 323 olyan bormintát emeltek ki a kereskedelmi pultokról, amelyek az év minden szakában megvásárolhatók. ... A bíráló bi-

zottság – az eredmények alapján – összességében kiválóan minősítette a közfogyasztású borokat.”

Bor, borverseny

A bor az emberek által fogyasztott legrégebbi élvezeti cikk. A bortermelők már időtlen idők óta arra törekszenek, hogy minél jobb minőségű bort szolgáljanak fel a fogyasztók asztalára. A borászok nagyon büszkék boraikra, – a közmondás szerint is: van a jó bor, a jobb bor és az én borom –, ezért a borok megmérettetésére évszázadok óta borversenyeket rendeznek. Valamennyi borverseny jellemzője, hogy a borok termelőjét nem ismerve, a szakértő borbírák a borokat megkóstolják, és arról általában számokban kifejezett véleményt alkotnak, felállítva egy sorrendet.

Ma a borversenyeknek igen sok típusát rendezik meg. Legelterjedtebb a területi borverseny (hegyközségi, borvidéki, országos és nemzetközi), ahol a borok legnagyobb választéka szerepel. Ugyancsak gyakori a fajta (pl. Csertzei fűszeres), a kategória (pl. rozé) borverseny is, ahol ezeknek a kategóriáknak borai kerülnek összehasonlításra. A kereskedelmi borversenyeken a bor érzékszervi minősítése mellett elbírálják a palack megjelenését is (palack, címke, dugó stb.). Az utóbbi években terjedtek el öröndetes módon a gasztronómiai borversenyek, ahol egy-egy ételhez legjobban illő bor kiválasztására kerül sor (pl. vadászok bora a különböző vadételekhez, sajtok és bor, halételekhez borok választása). A borversenyeken elért jó helyezés elsődlegesen erkölcsi siker a borász számára, de nem elhanyagolható az ezt követő piaci eredmény sem.

A borverseny a nevezéssel, majd a minták beszállításával kezdődik. A szervezőkkel közölni kell a bor termőhelyét, évjáratát, fajtáját, kategóriáját, az esetleges különleges kezeléseket (pl. barrique), valamint a borverseny jellegének megfelelően kért egyéb adatokat (pl. forgalmi bor, termelői bor). A mintákat a versenyig száraz, idegen szagoktól mentes, pincehőmérsékletű helyiségben kell tárolni. A borokat az előkészítő bizottság a kóstolási sorrendnek megfelelően rendszerezi. Ez egy igen fontos, nagy szakmai tapasztalatot igénylő feladat. Nagyon nagy jelentősége van annak, hogy a bírálók milyen sorrendben kóstolják a borokat, miután egy intenzív illattal-zamattal rendelkező bor után egy könnyedebb, elegánsabb bor nagyon nehezen értékelhető. A besorolásnak alapvető elvei – a teljesség igénye nélkül – a kóstolás sorrendjében: fehérbor, rozébor, sillerbor, vörösbor, borkülönlegesség, szénsavas bor, likőrbor, borpárlat; emelkedő cukor-

tartalom; újbor, óbor, muzeális bor; kevésbé illatos, intenzív illatú; reduktív, oxidatív, különleges kezelésű. Egy bíráló egy nap 50 bornál többet lehetőleg ne bíráljon, miután az ember érzékszervei hamar elfáradnak.

A borokat az adott kategóriának megfelelő hőmérsékletre kell temperálni, a bemutatás előtt már lehetőleg egy nappal, hogy a bor meg tudjon pihenni, és a legjobb minőségét mutassa. A palackot a kitöltés előtt egy órával fel kell bontani, hogy a bor és dugó közötti légtér ki tudjon szellőzni, a bor illatanyagai felszabadulhassanak.

A minősítést 5 vagy 7 főből álló bizottságok végzik. A borbírák részére követelmény a megfelelő szakmai hozzáértés, mely helyi borversenyeken általában a borbíráói vizsga letételét jelenti, a nagyobb területi borversenyeken azonban már mindenképp szakirányú iskolai végzettség is elvárt. A borbíráló helyiség tiszta levegőjű, természetes fényel megvilágított olyan szoba, ahol lehetőleg valamennyi bíráló számára külön asztal biztosított. A bor színének és tisztaságának elbírálásához gyertyát gyújtanak az asztalon. Ezek a tulajdonságok – a gyertya lángja elé helyezve a borospoharat – érzékelhetők a legjobban. A bíráló számára ezen felül ásványvizet, jellegtelen sajtot és kiflit adnak az egyes borok után az ízek semlegesítésére. Természetesen szükség van vödörre a bor kiköpéséhez, és kiöntőre a pohárban maradt bor számára.

A borokat a kóstolási sorrendnek megfelelően kancsóból, teljesen letakart palackból, vagy a bort az előkészítő helyiségben poharakba töltve szolgálják fel. A borbíráló először a bor tisztaságát, színét, megjelenését vizsgálja. Ezt követően a kóstoló a bort pohárban megforgatva, – hogy az illat anyagok minél jobban felszabaduljanak – a pohárba röviden, mélyet szippantva a bor illatát értékeli. Egy kortyot a szájba véve azt jól megforgatja, hogy az a száj minden részéhez eljusson, esetleg levegőt is átszíva a boron értékeli az íz és a zamatanyagokat. Egész kis kortyot lenyelve állapítja meg a zamatanyagok összetételét és tartósságát. Értékitételét a kiadott bírálati lapon rögzíti számokban, esetleges külön észrevételeit is feljegyezve.

Ma Magyarországon két pontozási rendszer van terjedt el, a hagyományos 20 pontos, és újabban a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal által javasolt 100 pontos (nemzetközi borversenyeken csak ezt szabad használni). Mindkét rendszerben a bor tulajdonságait (megjelenés, szín, illat, íz, összbenyomás, ezek intenzitása és finomsága) pozitív pontozással értékelik, majd az egyes bírálók által

adott pontok átlagát, illetve a középértéket figyelembe véve határozzák meg, hogy a bor mennyi pontot kapott. Az így elért összes pontszám (maximum 20, illetve 100) határozza meg a bor helyezését. Az általánosan használt helyezések: champion, nagy aranyérem, aranyérem, ezüstérem, bronzérem. Az általánosan alkalmazott elv szerint a bevezetett borok 30%-a részesülhet érem díjazásban.

1857-ben gróf Széchenyi István kezdeményezésére megrendezték az első Magyar Általános Mezőgazdasági Kiállítást, amelyen borverseny is volt. Az első díjat a tolcsvai aszúbor nyerte. 1885-ben a Budapesten megrendezett Országos Általános Kiállításon állandó borászati kiállítás nyílt, ahol a borászati anyagot tudományos szempontok alapján rendezték el. Magyarország bortermése, a filoxérvész előtti állapotában, itt mutatkozik be utoljára hiánytalan gyűjteményben. Az 1893-tól évente megrendezett kertészeti kiállításokon borászati anyag is rendszeresen szerepelt. 1899-ben Szegeden, az I. Országos Mezőgazdasági Kiállítással egy időben, megtartották az első borászati kongresszust. Az 1863-ban Hamburgban rendezett kiállításon elismerték a Tokaj-hegyaljai borok világelsőségét és a magyar borok sokféleségét. Kiválóan szerepeltek boraink a bécsi (1873), a londoni (1874) és a párizsi (1879) kiállításokon, ahol magyar borászok nyertek aranyérmet, illetve első helyezést. Az 1897. évi brüsszeli nemzetközi kiállításon az Országos Központi Mintapince kiállított borainak legnagyobb része kitüntetésben részesült. Az 1900. évi párizsi kiállításon 130 magyar kiállító közel 800 fajta borral szerepelt.

A kétévente megrendezett VinAgora Nemzetközi Borverseny szervezője a Magyar Szőlő és Bor-kultúra Egyesület. Országos borversenyt rendez a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa. 1998-tól az országos mellett megyei és borvidéki versenyeket is rendeznek.

A borok legrangosabb vetélkedői a nemzetközi borversenyek. Az 1945 utáni első Nemzetközi Borversenyt Budapesten rendezték 1958-ban (a 232 aranyéremből százal magyar borokat tüntettek ki), amelyet még hat másik követett. A hetedik az 1972-ben rendezett első borvilágverseny volt. Újabban a sportolimpiákkal egyező évben világborversenyt rendeznek.

Az 1945 utáni első hazai Országos Borversenyt 1955-ben rendezték; 1956–1964 között évente került sor erre az eseményre Budapesten, illetve vidéken. Országos borversenyt hazánkban jelenleg 2 évente rendeznek.

I.	1955.	Budapest	XVIII.	1982.	Noszvaj
II.	1956.	Budapest	XIX.	1984.	Székesfehérvár
III.	1957.	Budapest	XX.	1985.	Budapest
IV.	1958.	Budapest	XXI.	1987.	Eger
V.	1959.	Eger	XXII.	1990.	Kecskemét
VI.	1960.	Budapest	XXIII.	1992.	Sárospatak
VII.	1962.	Budapest	XXIV.	1994.	Pécsvárad
VIII.	1964.	Budapest	XXV.	1996.	Gyöngyös
IX.	1966.	Budapest	XXVI.	1999.	Budapest
X.	1967.	Budapest	XXVII.	2001.	Budapest
XI.	1968.	Budapest	XXVIII.	2003.	Budapest
XII.	1969.	Eger	XXIX.	2005.	Kecel
XIII.	1971.	Sárospatak	XXX.	2007.	Eger
XIV.	1974.	Balatonfüred			
XV.	1976.	Szekszárd			
XVI.	1978.	Kecskemét			
XVII.	1980.	Budapest			

Irodalom:

Kozma Pál: A szőlő- és borkultúra története Magyarországon. Bp.: Mezőgazdasági Kiadó, 1995.

Napló 1974. júniusi számok

ÚJ KÖNYVEK

(Megvásárolhatók a balatonfüredi Városi Könyvtárban)

JALSOVITS ALADÁR:

A BALATONFÜREDI GYÓGYHELY ÉS KIRÁNDULÁSI HELYEI 1878. VESZPRÉM, 2008.

Az 1878-ban Budapesten megjelent kiadás javított, hasonmás változata, a Balatonfüredi Helytörténeti Gyűjteményben őrzött példány alapján, Lichtneckert András magyarázó és kritikai jegyzeteivel. Lichtneckert András magánkiadása.

LICHTNECKERT ANDRÁS:

A BALATONFÜREDI SZŐLŐHEGY ÉS SZŐLŐHEGYI ÖNKORMÁNYZAT TÖRTÉNETE. BALATONFÜRED, 2008.

A könyvben kirajzolódnak a régi családok, öröklési szokások, nemesek és jobbágyok terhei, tulajdonai, a munkát övező hagyományok. A kiadvány bepillantást enged a régi füredi szőlőművelők, bortermelők életébe, gondjaiba, sőt még a pénztárcájukba is. A Balatonfüred Városért Közalapítvány kiadványai sorozat 39. kötete.

LICHTNECKERT ANDRÁS:

A BALATONARÁCSI SZŐLŐHEGY ÉS SZŐLŐHEGYI ÖNKORMÁNYZAT TÖRTÉNETE. BALATONFÜRED, 2008.

A könyv lapjain megelevenednek a régi családok, öröklési szokások, nemesek és jobbágyok terhei, tulajdonai, a munkát övező hagyományok. A kötetben összegyűjtött dokumentumokból, például az adásvételi szerződésekből kitűnik, szőlőtermő vidéken akkor van pénzben is kimutathatóan magas értéke a földnek, ha más településeken lakó tulajdonosok is vannak, és ha jó a bor minősége. Arácon akkor lettek olcsóbbak a telkek, amikor völgybe kezdték telepíteni a szőlőt. Doktori disszertáció. Lichtneckert András magánkiadása.

NÉMETH ÁKOSNÉ:

BALATONFÜRED NEVEZETES ÉPÜLETEI. BALATONFÜRED, 2008.

Mintegy nyolcvan helyi épület (magánházak, templomok, középületek) történetét meséli el, felkutatva forrásokot, könyveket, dokumentumokat, a még fellelhető szóbeli forrásközlőket. Nem csak a legismertebb házakét (a Jókai-villa, a Horváth-ház vagy a Yacht Club), hanem a kevésbé ismertekét is. A szerző igyekszik megmenteni és felmutatni minden értéket, de csak a legkritikább esetben kommentál. Tudomásul veszi a változásokat, és pontosan rögzíti őket. A Balatonfüred Városért Közalapítvány kiadványai sorozat 40. kötete.

SIMON KÁROLY:

A SZÉCHENYI CSALÁD ÉS A BALATON. BALATONFÜRED, 2008.

A Széchenyi család és a Balaton kapcsolatát mutatja be a szerző a kötetben, szerepüket a magyar tenger és környékének életében, kultúrájának, hajózásának, sportéletének fejlődésében, kezdve Széchenyi Ferencről Széchenyi Istvánon át, Széchenyi Emilig bezárólag. A balatonfüredi Széchenyi Társaság *Baltoni füzetek* sorozatának 2. kötete.

VERESS GÁBOR – BERÉNYI ISTVÁN:

A SZANATÓRIUMTÓL A SZÍVKÓRHÁZIG. BALATONFÜRED, 2008.

A Szívkórház történetét mutatja be kezdve a savanyóvízi kúrák első alkalmazásától egészen napjainkig, rendkívül gazdag és színes képanyaggal illusztrálva. A Balatonfüredi Állami Szívkórház kiadványa.