



A SZŐLÉSZET, BORÁSZAT TÖRTÉNETE, KAPCSOLATAI, HAGYOMÁNYAI SZENTGYÖRGYVÁRON



„Tulajdonképpen a kelták idejéből, rómaiak és egy kicsit talán én úgy érzem, hogy a honfoglaló magyarok is egy kicsit a szőlő szeretet miatt maradtak és ragadtak meg a Kárpát-medencében, itt Zalában is.”

(Dr. Bakonyi Károly)





A Zalai Borvidék története

A mai Zala megye területéről származó első tárgyi emlék az I. századból származó kelta ivóedény és boros korsó „Da Bibere” felirattal, melynek jelentése „Adj innom”. Az ásatási lelet Keszthely határából került elő és a Balaton Múzeumban őrzik azzal a 15. századi kőtáblával együtt, mely a szőlőre feszített Krisztust ábrázolja. A sok tárgyi bizonyíték közül való a fenékpusztai (Keszthely környéke) sírból előkerült római kori láda is, melynek verete a szőlőistennek rendezett ünnepi tiszteletet ábrázolja. Ezek a leletek is a szőlőkultúra meglétét bizonyítják e területen. A szőlőtermesztés római tárgyi emlékei a mai napig megtalálhatók (metszőkések), sőt az ókori szőlőkultúrát idéző bálványprésekhez hasonló borsajtókat helyenként még ma is használják.

A szőlőtermelés ezen a vidéken a középkor óta oklevelekkel igazolható. Ezt bizonyítja egy 868-ból fennmaradt oklevél is, amely Zala menti szőlőművelésről tesz említést. Később IV. László által 1288-ban kiadott esztergomi vámtarifában zalai borok is szerepelnek.

*„Nincs is még
egy olyan megye, ahol ennyi település rendel-
kezik szőlőheggyel, nincs még egy, nincs talán egy olyan falu, egy
olyan község, amelynek a határát ne koronázná a szőlőhegy, és ez az, amit én
érzek, hogy ki fogunk tudni használni. Ma divatos szóval mondják falusi turizmus,
bor turizmus, mert ehhez párosul a zalai embernek az az őszinte vendégszere-
tete, amit az erre járók közül bárki tapasztalhat.”*

(Páli Lajos)

A török telepítések nyomán terjedt el a csemegeszőlő, ami később a Zala-völgy szőlőtermesztésében is jelentős szerepet játszott. A történelmi Zala megyében 1860-ban 34 ezer borházat és pincét számoltak össze.

A XVIII. században már a vörös bort adó szőlőket termesztették a legnagyobb sikerrel.

A XIX. században a Balaton-melléke táj – tulajdonképpen Zala vármege – egyike volt a legnagyobb területű és általában igen jó bort termő vidékeknek. A filoxeravész után ez a fejlett bortermelési kultúra eltűnni látszott, és helyüket a hatalmas méretekben megjelenő direkttermő fajták termesztése vette át. A Zalai borvidék a régi történelmi borvidékek sorába tartozott 1941-ig, mely időponttól csemege szőlőtermő körzetként szerepelt. A mai borvidéket az 1997. évi törvény hozta létre, Zalai borvidék néven. Egyértelműen fehérbort termő terület.

A Filoxéra-vész Zala megyében is kipusztította az addigi szőlőterületek nagy részét. A megye egyes területeiről teljesen eltűntek az európai fajták. A Zala-völgyét övező dombokat – az akkori piaci viszonyokhoz alkalmazkodva – zömmel csemegeszőlővel telepítették be. Ebben az időben vált uralkodó fajtává a Chasselas (saszla) és az Olaszrizling.



Régi rangját 1998-ban kapta vissza. Hogy nem méltatlanul nyerte el ezt a státuszt a térség szőlőtermesztése, azt rangos történelmi múltja is bizonyítja. A zalai borvidék a 22 borvidékünk közül a legfiatalabb, 1999 óta a Balatonmelléke nevet viselte, 2006-ban kapta újra vissza a zalai elnevezést.

Különleges éghajlatának köszönhetően a zamatos, élénk, savakban gazdag fehér fajták kiváló termőhelye. Igazi fehérboros vidék, két vezető fehérszőlő fajta az Olasz- és a Rajnai Rizling, ezek mellett jelentős még a Chardonnay, Csereszegi fűszeres, Szürkebarát, és a Sauvignon Blanc fajta. Az elmúlt 15 évben Zalában is megkezdődtek a kékszőlő fajták telepítése. Jellemző fajták a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Kékfrankos, Syrah és Malbec.

„Különösen az
izgalmas, hogy miért is kötődik az ember
összességében, de a zalai ember talán ennél is jobban a szőlőhöz.
Azt hiszem, hogy nagyon régi múltra kell ehhez visszamenni, hogy ezt
pontosan értsük, mert nekem a professzorom mindig azt szokta mondani, hogy
a szőlő az egyidős az emberiséggel, és azért a föld legklasszikusabb növénye,
mert több mint 5000 éve az embert is kibírta.”

(Dr. Pálfi Dénes)

Szentgyörgyvári Szőlőhegy története

1769-ben, amikor a szőlőbirtokos jobbágyokat megkérdezték: „mikor plántáltatott be a szőlőhegy, 1715 előtt vagy után?“, egységesen úgy vallották, jóval 1715 előtt. Felidézhetjük Széchényi György érsek és unokaöccse 1679-es szerződését, melyben szó esett a kocsmajövedelmekről, de az ezt követő számadásokban is mindig megjelenik aszőlő–aszentgyörgyvári hegyek valóban nem újonnan lettek beültetve. A XVII. század végétől kezdve egyre nagyobb területet elfoglalva terjeszkedtek a szőlőskertek.

Nem hivatalos mértékegységük a kapás volt: egy kapás szőlőt egy ember egy nap alatt tudott megkapálni (átlagban 150 négyszögöl, kb. 550 m²). 1696-ban még csak 80 kapásnyi szőlőt írtak össze, 1711-ben csaknem kétszeresét, 1750-ben pedig 373 kapásnyit. 1780-ban 511 kapás kiterjedésű volt, az egykori betefai szőlőhegy és az öreghegyi szőlőhegy. A szőlőhegy életét írott szabályok, az artikulusok szerint éltek. Az első rendtartás 1753-ban jelent meg. Előírták az alapvető alkalmazkodási, magatartási formákat, továbbá rendelkeztek a peres ügyek lebonyolításáról is. 1776-85 közötti adójegyzékben az előző összeírásokhoz képest, 128-198 kapásnyi szőlőskertet jegyeztek fel.

Az 1814-es birtokosztás idején a szőlőhegyről feljegyezték, hogy területe 498 holdra terjed ki. A termésből abban az évben 286 akó hegyvámot adtak be. A hegyvámor az uradalmi kocsmába került. A szőlősgazdák pedig saját borukat Szent Mihály-naptól Szent György-napig mérhették ki. Az 1862-es telekkönyvezés idején a szőlőhegyen megközelítőleg 180 birtok volt, melyeknek tulajdonosai nagy részben szentgyörgyváriak voltak, de megjelentek a felsőpáhoki, sármelléki, alsópáhoki tulajdonosok is. Az 1880-90-es évek filoxérajárványa előtt a birtokosok



Szentgyörgyvári hegyközség
artikulusai, 1738.

száma már meghaladta a 200-at. A szőlőterület ekkor érte el a legnagyobb kiterjedését 168 holddal.

A század eleji mélypont után, az I. világháborút követően folytatták a felújítást. Általánossá vált a szőlők karózása és már a lugasos művelést is ismerték. Az 1930-as évek végén 144 holdon addigra 2/3 részben nemesített (rizling, kövidinka, ezerjó, burgundi), 1/3 részben direkt termő szőlők (otelló, usak) lettek telepítve. Az 1947-es összeírás 144 hold szőlőt említ.



Gárdonyi Géza: A bor legendája

*Szólt az Isten: „Kedves fiam Nőé:
Itt a szőlő, kóstold meg, hogy jó-é?”*

*Felelt Nőé: „No megöregedtem,
de ilyen jó bogyót még nem ettem”.*

*Szólt az Isten: „Kedves fiam Nőé:
A csípős must, hadd lássuk, hogy jó-é?”*

*Felelt Nőé: „Ihaj, csuhaj! Sári!
Három Istent kezdek immár látni!”*

*Szólt az Isten: „Kedves fiam Nőé:
Hát az ó-bor, hadd lássuk, hogy jó-é?”*

*Felelt Nőé: „Iszom reggel óta:
Gyere pajtás, van még a hordóba!”*

Földrajzi behatárolás

A Balaton Borrégióhoz tartozik a Zalai borvidék, ami a Balatontól nyugatra helyezkedik el. A borvidékhez tartozó községek elszórtan találhatók a Zalai-dombság területén és a Keszthelyi-hegység északnyugati lejtőin. Közigazgatásilag Zala megyéhez tartozik. Szőlőtermő községeit három körzetbe, a csáfordi, a szentgyörgyvári és a Mura-vidéki körzetekbe sorolják. Teljes területe 6079 hektár, amelyből 4107 hektár első osztályú. A rendelkezésre álló területből mindössze 840 hektáron terem szőlő.



A talaj adottságai

Leggyakrabban barna *erdei talajokon* és *lössös vályogtalajokon* terem a szőlő.

A terület legnagyobb része *lankás dombvidék*. A dombok magját az egykori Pannon-tó homokos-agyagos üledékei építik fel, rajtuk vékony, negyedidőszaki lösztakaróval.

Éghajlata

Klí mája nem szélsőséges, hőmérsékleti viszonyait tekintve a magyarországi átlagnál hűvösebb. A *csapadék mennyisége* országosan a legmagasabb, van olyan hely ahol például közel 900 mm. Érdekes azonban, hogy ez a csapadékmennyiség általában néhány nagyobb részletben, egyszerre hullik le, és a napsütéses órák száma emiatt nem kevesebb, mint a Dunántúl többi, hasonló szélességi fokon fekvő területén.

„Ugyanakkor
a szőlőt én a barátság növényének
is tartom, mert egy nagy emeletes házban 10-
15 évig ott lakó ember nem ismeri a szomszédját az még
megbocsátható, de olyan szőlősgazda nincs, aki ne ismerné
a szőlőhegyben a szomszédját, akit nem hívtak be. Tehát
tulajdonképpen a barátság növénye is a szőlő.”

(Dr. Bakonyi Károly)



Széchenyi Pince

A falu közepén álló Széchenyi Pince Bor- és Rendezvényház utcafronti épülete mögött óriási pince húzódik a domb gyomrában. Ez volt az uradalom borászatának központja.

A mára csaknem 300 éves pince nevét a falut és a pincét 250 éven át birtokló Széchenyi családról kapta. A tulajdonos család kiváló mecénásokat és államférfiakat adott a nemzetnek: gróf Széchenyi Ferenc, valamint fia, gróf Széchenyi István személyében. A pince 44 méter hosszú, a közel-múltban kapott új, téglából épült bejáratot. Az előtte álló épületet lebontották, és a helyére új, barokk jegyeket hordozó házat építettek.



A régi pinceág kiváló klímájú, a párasodásból látható például az eső közeledte. Itt végzik a hordós érleléseket, s a csoportosan érkező vendégek fogadása is itt zajlik. A hordókat elválasztó mellvédek faragott szoborfejek díszítik.

Egy üveg elejű vakablaknál a penésszel és párával belepert üveg mögött egy 1853-ban palackozott tokaji aszú lapul. Az éttermi épület valóságos néprajzi gyűjtemény. A falakon, tálasokon sorakozik a sok régi tányér, korsó, s egyéb használati tárgy. Az asztalok régi hordók homlok lapjai, fenekei, s olyan ritkaság is látható, mint a venyigéből font prés, vagy Sobri Jóska dunántúli betyároezer mázas kerámia lapokon elmesélt élettörténete.



Vince-nap – Január 22.

Szent Vince története

Hispaniai vértanú. A Római Birodalom Hispania részén, a keresztényüldözés idején 340-ben a hite miatt megkínozták, azonban hitét nem tagadta meg, kínszások következtében meghalt.

A keresztényüldözés után Vincét szentté avatták és a szőlőtermesztők védőszentje lett. Egyetlen leírásban kódexben sincs arra utalás, hogy a szőlőhöz, borhoz bármi köze lett volna, a szőlészek, borászok mégis egyik védőszentjüknek választották.



Vince-nap Illés Miklósnál



Vince-nap Ádovics Istvánnál

Hagyományok, szokások

Vince napjának időjárásából a vincellérek, borászok az őszi szőlőtermésre következtettek. Ezen a napon kimentek a szőlőbe, a fagyott szőlőből egy darabot levágtak, ez nevezzük Vince vesszőnek. Ezt otthon vízbe tették és hajtásai-
ból jósoltak az az évi szőlőtermésre. Általában január idusán a nagy

hidegek megszűnnek, és felmelegedés következik be, ezért mondja a móka, ha megcsordul a Vince, tele lesz a pince.” Elterjedt szokás volt az is, hogy a szőlőterület széleit szentelt borral vagy szentelt vízzel locsolják meg. Babonás fortélyokat is bevetettek, például a szőlősorok végére kolbászt, disznósajt-
ot kötöttek, ezzel ösztönözve a szőlőfürtöket a növekedésre.



Vince-napi köszöntő

*Ha megcsordul a Vince, megtelik a pince.
Régi igazság ez. Igaz-e jó Vince?
Most, hogy ünnepeljük névnapodon Vincét,
Telj meg áldással Te, s csorduljon meg pincéd.*



Vince-nap Dóber Gábornál



Vince-napi vesszővágás



Babona

Orbán-nap – Május 25.



*Balatoni Borbarát Hölgyek,
Da Bibere Borlovagrend*

Szent Orbán története

I. Orbán pápa, akiről az ünnep a nevét kapta, isz. II–III. században élt és állt a katolikus egyház élén.

Orbán a szőlőművesek, kocsmárosok, kádárok védőszentje. A legismertebb borünnep kötődik ehhez a naphoz. Az Orbán-napi borünnepet minden borvidéken kisebb vagy nagyobb

ünnepség keretében tartják meg. Orbán napja már a nyár kezdetét jelenti, és egybe esik a szőlő virágzásának az időszakával, mely az egyik legérzékenyebb periódus a szőlő számára. A szőlőket oltalma alá helyezték, hogy megvédje a kora nyári szőlőkárók ellen. Ha szép, meleg idővel érkezett, akkor szobrát felvirágozták, borral meglocsolták: „Igyál Orbán, termett a szőlő”. Ha azonban esővel, hideggel virradt meg a napja, megvesszőzték. Ha elfagyott a szőlő, akkor „Orbán megitta a borunkat”



Borral kínálják

Orbán-napi mondások

„Orbán nevet, a szőlő sír”

„Orbán napi eső, savanyú a szőlő”

„Söpri a szőlőt a faggal”



Koccintanak Vele



Orbán-napi vigadalom

Márton-nap – November 11.

Szent Márton története

Szent Márton toursi püspök Savariában (Szombathelyen) született 316-ban. Szülei jómódban lévő pogányok voltak, apja a római légió tisztjeként szolgált. Márton alig 12 éves, amikor szülei tiltakozása ellenére keresztény lesz és remeteként kezdi élni életét. Életét csodák kísérték.



Márton
lúdja

Hagyományok, szokások

A libapecsényét az e napra kiforrott újborral megtöltött „Márton-pohárral” öblítették le, megkóstolva, hogy milyen is lett a termés, mert a „bornak Márton a bírója”. A középkorban az ekkor fogyasztott bort gyógyító hatású szentelménynek tartották Magyarországon. Márton-napkor, ahol a templomnak ő a védőszentje, de máshol is sok helyen búcsút, bált tartanak, tehát ezen a napon a bort mindenképpen meg kellett kóstolni. A Márton-napi újborkóstolgatásának szertartása a bort és a pincék sötétjét övező misztikummal kapcsolódott össze. A must ilyenkorra kiforrott és be lehetett a hordót dugni: „borfujtó Szent Márton”, az egész évi fáradozás gyümölcse ekkor mutatkozott meg. Az eredménnyel szívesen el is dicsekedtek a borosgazdák. Várták a borbíráói ítéleteket, a hozzáértő véleményeket. Márton napja az utolsó őszi ünnepünk a naptárban.



Márton-napi libalakoma

Márton-napi mondások

„Ha Márton napján a libák korcsolyáznak, akkor karácsonykor bízvást bőrig áznak” – „Aki Márton napján libát nem eszik, egész évben éhezik”

„Jó urunk Márton,
hadd vigadjunk egy kicsit
Tiszteletedre és akaratod szerint,
Legyen bor kupáinkban, sok lúd az asztalon,
Sütött, főzött ludak, de egy egész halom.”

Szent János-napi borszentelés – December 27.

Története

Egy legenda szerint Aristodemus pogány főpap mondta azt Szent Jánosnak, hogy akkor hisz Krisztusban, ha kiissza a méreggel teli boros kehely tartalmát. A mérget két gonosztevővel is megittatták, akik azonnal meghaltak. János a bor megáldása után megitta a bort és életben maradt. Köpenyét a két halottra terítette, és azok feltámadtak. A pogányok ezután már hittek és megkeresztelkedtek.

Hagyományok, szokások

Többek között a fenti legenda is hozzájárult, hogy már a középkortól a különféle borvidékeken megtartották a borszentelés szertartását. A megáldott bor egy részét visszaborították a hordókba, hogy a szentelt bor járja át a hordó egész tartalmát, a többbit pedig elfogyasztották, de voltak vidékek, ahol orvosságként eltették. Emellett a néphit szerint gyógyító ital is a János-bor, valamint távol tartja a rossz szellemeket, segít a házasságban, az egészségben, növeli a szépséget. Másrészt a Jánosáldás az utolsó pohár bor elfogyasztását jelenti (búcsú pohár) búcsúzás előtt, amit egyfajta áldásnak tekintenek: „Szent János áldása maradjon a hajlékon is, meg az elmenőkön is!”

János-napi áldások

*„Szent János áldása szálljon ezen házra,
Gazdaasszonyára, minden családjára,
Minden rokonára és atyjafiára!*

*Köszönjük, jó gazda, szíves gazdaasszonya,
hogy befogadtatok, gyertyát gyújtottatok,
Melyért a jó Isten áldást adjon rátok!*

*Én is, házigazda, köszönöm jószágtok,
Amért eljöttetek, meg nem vetettetek,
Fizesse meg a jó Isten minden lépésteget!*

(Származási hely: Bukovina – Torontál – Hertelendyfalva)

Felhasznált irodalom:

www.boraszportal.hu
Szentgyörgyvár története

Közreműködött:

Ádovics István polgármester
Bezerics Csaba borász, a Bezerics Borház tulajdonosa
Horváthné Török Olga

A kiadvány készült
Szentgyörgyvár Község Önkormányzat megbízásából,
az Agrárminisztérium
és
a Hungarikum Bizottság támogatásával.



AGRÁRMINISZTERIUM



Szentgyörgyvár, 2022.





„Hasonlítják a bort a tejhez, még inkább az anyatejhez. Hiszen a tej több mint 200 alkotóelemből áll és az élet számára minden fontosat tartalmaz. Hát a bor is megközelíti alkotóelemeiben ezt az összetételt és itt van egy plusz, a vidámító tényező az alkohol, az íz zamata, anyagok, csodálatos szerves savak, ásványi anyagok, vitaminok, provitaminok mellett. A tejfogyasztás, vagy a túlzott tejfogyasztás sem egészséges állítólag az orvosok szerint, így természetes, hogy a túlzott borfogyasztás sem egészséges, de azért nekem kedves az az élmény, ami a 70-es évek végén Zalaszentgróton, egy helyi borbírálaton történt, amikor a 80-90 minta egy harmadánál, úgy 30 körül tartottunk abban a rendszerben, hogy a zsűri mellett jelen voltak a termelők is, és a 30-dik bornál egy basszbariton hang úgy, szinte a levegőbe bele bódül, »Édesanyám ha ilyen tejed lett volna még most is szopnék«.”

(Dr. Pálfi Dénes)