BalatonfÃ¼red-Csopaki borvidÃ©k

SzerzÅ‘ -ka-pÃ-r-
2010. januÃ¡r 31.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2010. januÃ¡r 31.

FeltehetÅ‘en mÃ¡r Probus csÃ¡szÃ¡r idejÃ©ben fejlÅ‘dÃ©snek indult a PannÃ³niÃ¡ban mÃ¡r rÃ©gebbrÅ‘l ismert szÅ‘lÅ‘mÅ±velÃ©
BalÃ¡ca pusztÃ¡n feltÃ¡rt villa urbana romjai II. - III. Ã©vszÃ¡zadbÃ³l szÃ¡rmaznak. A szÅ‘lÅ‘motÃ-vumÃº ornamentikÃ¡n kÃ-vÃ¼
falfestmÃ©nyeken is szÅ‘lÃ©szeti tÃ¡rgyÃº - fÅ‘kÃ©nt szÃ¼reti - jeleneteket Ã¶rÃ¶kÃ-tettek meg. BalatonfÃ¼reden a honfoglalÃ
utÃ¡n KarkÃ¡sz tÃ¶rzsÃ©nek tulajdonÃ¡ba kerÃ¼l a terÃ¼let, de 1082-ben kelt birtoklÃ¡si jegyzÃ©k szerint a veszprÃ©mi
pÃ¼spÃ¶knek tÃ¶bbek kÃ¶zÃ¶tt Csopakon is volt szÅ‘lÅ‘je. 1211-ben BalatonfÃ¼red a tihanyi apÃ¡tsÃ¡g tulajdona lett. Az
elkÃ¶vetkezÅ‘ szÃ¡zadokban az orszÃ¡g kulturÃ¡lis Ã©lete Ã¡ttevÅ‘dÃ¶tt a Balaton kÃ¶rnyÃ©kÃ©rÅ‘l a Duna vidÃ©ki vÃ¡rak kÃ¶
Ã-gy a fÃ¼redi Ã©s a csopaki bor csak a vidÃ©ki nemesek mulatozÃ¡sÃ¡t, s a jobbÃ¡gyok bÃºfelejtÃ©sÃ©t szolgÃ¡lta. A tÃ¶rÃ¶
vÃ©gvÃ¡ri csatÃ¡rozÃ¡sai valÃ³szÃ-nÅ±leg itt is meggyÃ©rÃ-tettÃ©k a szÅ‘lÅ‘mÅ±velÅ‘k szÃ¡mÃ¡t, s egyidejÅ±leg csÃ¶kkent a
szÅ‘lÅ‘terÃ¼let is. A XVIII. sz.-ban Ãºjra fellendÃ¼lt a BalatonfÃ¼red fejlÅ‘dÃ©se, a XIX. szÃ¡zad kÃ¶zepÃ©re pedig mÃ¡r a Bal
"fÅ‘vÃ¡rosa" lett, ahol a megyei Ã©s az orszÃ¡gos elÅ‘kelÅ‘sÃ©gek bÃ¡lok, Ã¼nnepek alkalmÃ¡val talÃ¡lkoztak, szÃ³rakoztak a
kivÃ¡lÃ³ fehÃ©r borok tÃ¡rsasÃ¡gÃ¡ban.Â A borvidÃ©k a Balaton Ã©szakkeleti rÃ©szÃ©n Ã©s azzal pÃ¡rhuzamosan hÃºzÃ³dÃ³
BalatonalmÃ¡ditÃ³l ZÃ¡nkÃ¡ig terjedÅ‘ hegyvonulat lankÃ¡in, a hegyek Ã¡ltal kÃ¶rÃ¼lvett vÃ¶lgyek, medencÃ©k oldalain terÃ¼l
Fontosabb kÃ¶zsÃ©gei kÃ¶zÃ¶tt emlÃ-thetjÃ¼k mÃ©g FelsÅ‘Ã¶rsÃ¶t, Lovast, Paloznakot, Tihanyt, BalatonszÅ‘lÅ‘st Ã©s
SzentantalfÃ¡t. A bortÃ¶rvÃ©ny Ãºgynevezett bortermÅ‘ helynek ismeri el mÃ©g a Balaton VeszprÃ©m megyei partjÃ¡n a
Balatonkenese, BalatonfÅ‘kajÃ¡r Ã©s BalatonvilÃ¡gos kÃ¶rnyÃ©ki szÅ‘lÅ‘ket. A terÃ¼let klÃ-mÃ¡ja szÃ©lsÅ‘sÃ©gektÅ‘l mentes,
kiegyenlÃ-tett. A viszonylag enyhe telet korai kitavaszodÃ¡s kÃ¶veti, a nyÃ¡r nem tÃºl forrÃ³, utÃ¡na tÃ¶bbnyire hosszÃº,
derÅ±s, szÃ¡raz Å‘sszel. Gyakran emlegetik a kÃ¶rnyÃ©ken, hogy a Balaton vÃ-ztÃ¼krÃ©rÅ‘l visszaverÅ‘dÅ‘ fÃ©ny segÃ-ti eme
szÅ‘lÅ‘ minÅ‘sÃ©gÃ©t. Talaja rendkÃ-vÃ¼l vÃ¡ltozatos. Itt elÅ‘fordulnak a fillitpalÃ¡n, permi vÃ¶rÃ¶s homokkÃ¶vÃ¶n,
triÃ¡szmÃ©szkÃ¶vÃ¶n, dolomiton, bazalton, bazalttufÃ¡n, pannonhomokon, mÃ¡rgÃ¡n Ã©s lÃ¶szÃ¶n kialakult rendzina Ã©s
erdÅ‘talajok is. JellemzÅ‘ lÃ¡tvÃ¡ny, hogy a fÃ¶ld szokatlanul vÃ¶rÃ¶s.
Â A borvidÃ©k legÃ©rtÃ©kesebb szÅ‘lÅ‘fajtÃ¡ja az Olaszrizling: bora zÃ¶ldes-sÃ¡rga szÃ-nÅ±, rezeda illatÃº, Ã-zÃ©ben a fajtÃ¡
keserÅ±mandula utÃ³Ã-z dominÃ¡l, tÃ¶bbÃ©ves tÃ¡rolÃ¡st kÃ¶vetÅ‘en pedig szilvaillatÃº, mÃ¡sodlagos bukÃ©val gazdagodik. A
balatonfÃ¼redi olaszrizling Ã¡ltalÃ¡ban lÃ¡gyabb, simÃ¡bb, mÃ-g a csopaki olaszrizling savakban gazdagabb, Ã©lÃ©nkebb ital -
amely mintegy mÃ¡sfÃ©l Ã©vszÃ¡zada terjedt el, Ã©s kiemelkedÅ‘ minÅ‘sÃ©gÃ©vel mÃ¡rkanÃ©vvÃ© vÃ¡lt.Ma is BalatonfÃ¼re
kÃ¶zpontja, amely a Balaton Ã©szaki partjÃ¡nak egyik legszebb rÃ©szÃ©n talÃ¡lhatÃ³, Ã©s 1987 Ã³ta a SzÅ‘lÅ‘ Ã©s Bor Nemze
VÃ¡rosa. A telepÃ¼lÃ©s rÃ©gi hagyomÃ¡nyokat felelevenÃ-tÅ‘ Ã¼nnepe a Borhetek, melyet minden Ã©v augusztusÃ¡ban
rendeznek meg, nÃ©hÃ¡ny kÃ©nyszerÅ± Ã©v kihagyÃ¡sÃ¡val 1932 Ã³ta. A csodÃ¡latos szÃ©psÃ©gÅ± Tagore sÃ©tÃ¡nyon a
szÅ‘lÅ‘sgazdÃ¡k a borvidÃ©k legjobb borait kÃ-nÃ¡ljÃ¡k, pÃ¡ratlan szÃ©psÃ©gÅ± panorÃ¡mÃ¡ban gyÃ¶nyÃ¶rkÃ¶dhet az ide lÃ¡t
NÃ©pi- Ã©s iparmÅ±vÃ©szeti kirakodÃ³ vÃ¡sÃ¡r, s minden este lÃ¡tvÃ¡nyos mÅ±sorok szÃ³rakoztatjÃ¡k a kÃ¶zÃ¶nsÃ©get. A Cs
KÃ¶rnyÃ©ki -, a BalatonfÃ¼red Ã©s KÃ¶rnyÃ©ke -, a DÃ¶rgicse Ã©s KÃ¶rnyÃ©ke - Ã©s a ZÃ¡nka-Nivegy-vÃ¶lgyi BorÃºt Egye
minÅ‘sÃ-tett borÃºt Ã¡llomÃ¡sai lehetÅ‘sÃ©get teremtenek az igÃ©nyes borkÃ³stolÃ¡sra Ã©s vÃ¡sÃ¡rlÃ¡sra minden kedves vend
szÃ¡mÃ¡ra. A borivÃ¡s kultÃºrÃ¡jÃ¡nak hagyomÃ¡nyait pedig a Balatonvin Borlovagrend Å‘rzi.Â A borvidÃ©k hÃ-res fajtÃ¡ja az Ol
rizling, amely mintegy mÃ¡sfÃ©l Ã©vszÃ¡zada terjedt el, Ã©s kiemelkedÅ‘ minÅ‘sÃ©gÃ©vel mÃ¡rkanÃ©vvÃ© vÃ¡lt. A vidÃ©k oly
borfajtÃ¡knak is otthona, mint pÃ©ldÃ¡ul a Chardonnay, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Juhfark, Pinot blanc, Zenit, Tramini,
SzÃ¼rkebarÃ¡t, Ottonel muskotÃ¡ly, RizlingszilvÃ¡ni, KÃ©kfrankos, Merlot Ã©s Zweigelt.
Â
A borvidÃ©k terÃ¼lete a szÅ‘lÅ‘ termÅ‘helyi katasztere alapjÃ¡n: 6445 ha
Â HegykÃ¶zsÃ©gi tagok 500 m2 feletti szÅ‘lÅ‘terÃ¼lete: 2143 ha
Â A borvidÃ©kbe tartozÃ³ telepÃ¼lÃ©sek szÃ¡ma: 24
Â TerÃ¼lete: 1 736 ha.

AjÃ¡nlott fajtÃ¡k:

Olasz rizling, Chardonnay, Rajnai rizling, SzÃ¼rkebarÃ¡t, Ottonel muskotÃ¡ly, RizlingszilvÃ¡ni.Â KiegÃ©szÃ-tÅ‘ fajtÃ¡k:

Juhfark, Pinot blanc, Zenit, Sauvignon, Tramini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, KÃ©kfrankos, Merlot, Zweigelt.

Ã œltetvÃ©nyes fajtÃ¡k:

Aligote, Bianca, Cserszegi fÅ±szeres, EzerfÃ¼rtÅ±, Furmint, HÃ¡rslevelÅ±, KarÃ¡t, KÃ©koportÃ³, KirÃ¡lyleÃ¡nyka, Lakhegyi
mÃ©zes, LeÃ¡nyka, NektÃ¡r, Pintes, Korai piros veltelini, RozÃ¡lia, SÃ¡rga muskotÃ¡ly, Semillon, Ã§rrÃ©ti, Zala gyÃ¶ngye, ZefÃ-
ZengÅ‘, ZÃ¶ld szilvÃ¡ni, ZÃ¶ld veltelini.

Â KlÃ-ma:

Ã‰ghajlati viszonyai a Badacsonyi borvidÃ©kÃ©hez hasonlÃ-tanak. Gyakran emlegetik a kÃ¶rnyÃ©ken, hogy a Balaton
vÃ-ztÃ¼krÃ©rÅ‘l visszaverÅ‘dÅ‘ fÃ©ny segÃ-ti emelni a szÅ‘lÅ‘ minÅ‘sÃ©gÃ©t.

Talaj:

Talajai a Badacsonyi borvidÃ©khez hasonlÃ³ak, de annÃ¡l mÃ©g vÃ¡ltozatosabbak. Itt elÅ‘fordul a permi vÃ¶rÃ¶s
homokkÃ¶vÃ¶n, triÃ¡szmÃ©szkÃ¶vÃ¶n, dolomiton pannonhomokon, kristÃ¡lyos palÃ¡n mÃ¡rgÃ¡n Ã©s lÃ¶szÃ¶n kialakult rendzi
Ã©s erdÅ‘talajok is. JellemzÅ‘ lÃ¡tvÃ¡ny, hogy a fÃ¶ld szokatlanul vÃ¶rÃ¶s.