

# CSOPAKI KÓDEX

2012-ben, a csopaki bortermelők közössége azzal a céllal hozta létre a Csopaki Kódexet, hogy a csopaki szőlő-és borkultúrát, valamint a Csopakit, mint hagyományos borfajta jó hírét és kiváló minőségét védje. A csopaki bor hírnevét az olaszrizlingnek köszönheti, mely szőlőfajta a XIX. század végétől kezdve a csopaki szőlők meghatározó eleme és a helyi borok legfőbb alapanyaga. Az olaszrizlingből készült csopaki bor hagyományos megnevezése a Csopaki. Éppen ezért a Kódex oltalma alatt álló Csopaki is kizárólag olaszrizling szőlőből készülhet. Ennek érdekében szigorú szabályrendszert állítottak fel, a szőlő származása, művelése, feldolgozása, illetve a bor kezelése és érlelése terén. Csopakon egy páratlan helyi összefogás segítette elő, hogy a borkultúra az elmúlt bő száz év hagyományaira építkezve megújulhasson:

- Hegyközségi kezdeményezésre sikerült elérni, hogy a Balatonfüred-Csopaki borvidék szabályozásában Csopak eredet megjelöléssel kizárólag olaszrizling bor kerülhessen forgalomba. Ezzel az országban **egyedülálló** módon csak Csopakon fordul elő, hogy egy termőhely nevét kizárólag egy szőlőfajta bora viselheti.
- A Csopaki Önkormányzat kezdeményezésére a csopaki szőlők helyi jelentőségű **védett természeti terület** besorolás alá kerültek.
- Termelői kezdeményezésre a borvidéki szabályozás mellett egy **független**, kétszintű minősítési rendszer lépett életbe.
- A termelők és a Csopaki Önkormányzat közös munkája eredményeként létrejött a Csopaki Kódex védjegyoltalmi rendszere. Az előírásai szerint készült boroknak az ország **legszigorúbb** minőség- és eredetvédelmi szabályozásának kell megfelelnie.

A Kódex a csopaki bor készítésének alapelvei és minőségi kritériumai tartalmazza. A szabályozás a kistérség borászati, szőlészeti hagyományainak ápolását, a térség értékeinek megőrzését és fenntartását szolgálja.

A **Csopaki Kódex** egy független eredetvédelmi és védjegyoltalmi rendszer, melynek fókuszában Csopak és hagyományos szőlőfajtája, az olaszrizling áll. Megalkotásának célja a csopaki bor minőségének magasabb fokú védelme. A Csopaki Kódex négy pillérbe gyűjtve tartalmaz termelési előírásokat. A védjegyével ellátott boroknak az ország legszigorúbb minőség- és eredetvédelmi szabályainak kell megfelelnie.

A Kódex védjegyében szereplő kétfarkú oroszlán eredetileg a Csopakon élt nemesség középkori pecsétjéről származik, ma egyben Csopak község hivatalos címerének központi figurája is. A Kódex védjegy hivatalosan bejegyzett megjelölés, melynek tulajdonosa a Csopaki Önkormányzat.

A védjegyben szereplő VINEA CSOPAK NOBILIS DISTRICTUS felirat az i.sz. III. században, Probus római császár által életre hívott VINEA PANNONIAE NOBILIS DISTRICTUS eredet megjelölés felelevenítése. Az eredeti ókori megjelölés célja a Pannóniából – köztük a Balatonról – származó és a birodalom más tartományába is eljutó nemes borok megkülönböztetése és nyilvántartása. A Kódex védjegyében szereplő latin szöveg ennek földrajzi szűkítése. Jelentése: "Csopak Nemes Szőlőterületeinek Bora". A Kódex nemes területei közé Csopak körzet 5 településének 26 első osztályú dűlői és áldűlői tartoznak. A latin felirat a védett területek közös megjelölése, rövidített formája VINEA CSOPAK.

A védjegy latin feliratának másik fele a CODEX VINITORIS, melynek jelentése "Szőlőtermelők Szabályzata". A szöveg a Csupaki Kódex termelési előírásaira utal. A Kódex védjegyével ellátott bor ugyanis a tőkék megmetszésétől a kész bor palackozásáig folyamatos és szigorú ellenőrzés alá esik.

### **Csupaki Kódex pillérek**

#### **I. Hagyomány – 100 % olaszrizling**

A Csupaki Kódex védjegyével ellátott bor kizárólag olaszrizling lehet. Csupak hagyományos fajtája az olaszrizling, mely szőlőfajta a XIX. század végétől kezdve a helyi szőlők meghatározó eleme. A borvidék hivatalos szabályozása értelmében is csak az a bor viselheti a Csupak körzet nevét, mely az onnan származó olaszrizling szőlőből készült.

#### **II. Eredet – 100% Csupak**

A Csupaki Kódex védjegyével ellátott bor alapanyaga kizárólag a Bortörténeti Csupak első osztályú dűlőiből származhat. A Bortörténeti Csupakhoz Alsóörs, Felsőörs, Lovas, Csupak és Paloznak települések 21 első osztályú dűlője és aldűlőik tartoznak. A védett dűlők pontos határait a Balatonfüred – Csupaki borvidék termékleírása tartalmazza.

#### **III. Természetesség – 100% Bor**

A termőhely védelmében és a természetes borkészítés szellemében a bortermelők vállalják, hogy:

- a Csupaki Kódex előírásai szerint művelt szőlőket a Kódex védjegyével ellátott táblákkal jelölik.
- a szőlőben csak zöld környezetvédelmi besorolású szereket használnak. A Kódex védjegyével ellátott bor csak öt évnél idősebb ültetvényből származhat, ahol a tőkesűrűség legalább 3333 tőke/ha, új telepítés esetén legalább 4000 tőke/ha. A tőkehiány hektáronként maximum 10%, a megengedett művelésmódok pedig az ernyős, a guyot, a fej/bak, az alacsony-, és a középkordonos.
- a szőlőben ezüst besorolású bor esetén, műtrágya és rovarölő szer, arany besorolású bor esetén gyomirtó alkalmazása tilos.
- a must, bor minőségét semmilyen adalék segítségével nem módosítják. Tilos a must cukorfokának mesterséges növelése, a musthoz/borhoz borkősav, citromsav, aromák, alkohol hozzáadása. Nem engedélyezett a must/bor bármilyen jellegű koncentrációja (fordított ozmózis, vákuum lepárlás, fagyasztás) és frakcionálása.

#### **IV. Stílus – 100% Termőhely**

A Csupaki egy száraz olaszrizling, mely borban az alkohol és a savak egyensúlyra találnak, a fajtára jellemző illat- és zamatjegyeket pedig finom ásványosság kíséri. Az ideális jelleg eltérése érdekében a bortermelők vállalják, hogy:

- a szőlő maximális terhelése: Ezüst fokozat esetén 2 kg/tőke, 80q/ha. Arany fokozat esetén 1,5 kg/tőke, 60q/ha.
- megengedett maximális lékinyerés (60%, seprős újbor): Ezüst fokozat esetén 48hl/ha. Arany fokozat esetén 36hl/ha.
- tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): Ezüst fokozat esetén 11,5-13%. Arany fokozat esetén 12-13%.
- titrálható savtartalom minimum 5,5g/l, maradékcukor maximum 4 g/l.

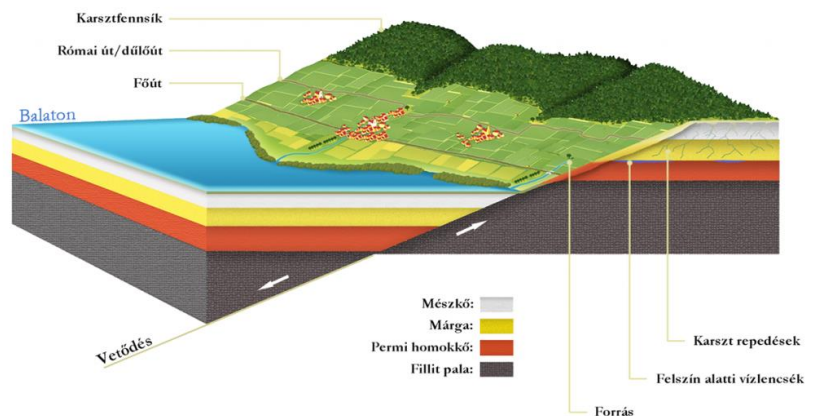
- a szőlő nem lehet töppesztett vagy botritiszes, a bor nem lehet pezsgő, sem habzó. Erjeszteni olyan élesztővel szabad, mely nem változtatja meg az olaszrizling bor természetes illat- és zamatjegyeit.
- minimum érlelési idő: Ezüst fokozatnál 7 hónap (6 hónap tartály és/vagy hordó, 1 hónap palack). Arany fokozatnál 9 hónap (6 hónap tartály és/vagy hordó, 3 hónap palack).
- a Kódex borokat egységesen burgundi palackba töltik, első osztályú parafa dugóval és fekete kapszulával zárjuk. A borok minden évben Szent Iván napjának előestéjén (június 23.) kerülnek kereskedelmi forgalomba.

Javaslatot benyújtó neve: Kovács Tamás, Szent Donát Birtok

A dokumentációt készítette: Kovács Tamás

Csopak, 2016.

A Települési Értéktár helyi értékévé felvette: 2016. január 21.



**Az NMI Művelődési Intézet, mint szakmai együttműködő partner vesz részt Csopak, és a térség helyi értékei és értéktárai nyilvánosságának megteremtésében.**