

# CSOPAKI OLASZRIZLING

A szőlőből készült bor mögött mindig ott találjuk a tájat, az embert és a kultúrát. Szorosan összefonódnak, kölcsönösen hatnak egymásra, formálják, alakítják egymást. Borvidékünk rövid áttekintése ezért érdekes és fontos számunkra.

'Da Bibere' Adj innom

Ez a felirat szerepel azon a közel 2000 éves cserépedényen, mely a Balaton-felvidéki ásatások során került elő, amely azt bizonyítja, hogy e térségben a szőlőtermesztés és borászat kezdete legalább a római korig nyúlik vissza. A csopaki Kőkoporsó-domb római pincéje, a kéküti dombtelep nagy villájának szőlőleletei a balácapusztai ásatások során felszínre került ivóedények mind ezt bizonyítják, támasztják alá.

A Balaton északi partjának jellegzetes talaján ma is szépen díszlő szőlőültetvények vannak. Kristályos palán permi vörös és triász mészkő illetve dolomit váltakozik a dombokon. Ezek mállása képezi e borvidék sokszínű talaját. A kitűnő fekvés, a jó klimatikus és edafikus adottságok kedveznek az évszázadok óta itt folyó szőlőtermesztésnek. A Balaton víztömege által összegyűjtött, majd jótékonyan kibocsátott hősszeg az előbbiekkal párosulva biztosítja mindazt, amit a természet egyáltalán megadhat ennek a kultúrának.

A kedvező természeti viszonyokhoz legjobban alkalmazkodó művelési módoknak is ki kellett alakulnia. Ez kezdetben gyalogművelés volt, majd kialakult a tipikusan csopakinak tartott bakművelés. A XX. század közepétől pedig a különböző kordonművelési módok. Az 1526-ban bekövetkezett mohácsi csatavesztés után a török hódoltság területén megállt a szőlőkultúra fejlődése, de a termelés nem szűnt meg. A reformáció és ellenreformáció idején is megmaradt a gazdálkodási ágazat élete. Az országban elsők között alakultak az 1750-es években a szőlőhegyi hegyközségek. Az 1754-1880 között vezetett Szabad Csopak Szőlőhegy Hegyközség jegyzőkönyve a Csopak község területére eső fontos eseményeket tartalmazza. A termelés szabályait 33 cikkben rögzítő könyvet a Veszprém Megyei Levéltár őrzi. A hegyközség 1890-1945 között vezetett jegyzőkönyvét szintén ott őrzik, de a másolat a Szent Donát pince tulajdonában van Csopakon.

Az 1945-ös esztendő követő időszakban, a föld tulajdonjogában folyamatos mozgás, változás volt, amely rányomta bélyegét a szőlőtermesztésre és a borászatra. 1948-1961 között a mezőgazdasági nagyüzemek szervezése hozott változást. Az 1990-1995-ös esztendőben a kárpótlás és a privatizáció hatása a szőlőterületek visszaesésében jelentkezett. Ma már ugyan megindult egy pozitív folyamat, amely azonban csak lassan hoz eredményt.

Napjainkban az itt termesztett fajták közül legelterjedtebbek az Olaszrizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini Furmint, Chardonnay, Ottonel Muskotály, Rajnai rizling, Juhfark, Kékfrankos, Portugieser, Zweigelt, Merlot, Cabernet franc és Cabernet sauvignon.

## Csopaki olaszrizling

Sokan megemlékeztek már a csopaki rizlingről, sokan zengték dicséretét, amely a legtöbb magyar borvidéken megtalálható, de sehol sem fordul elő olyan arányban, mint itt, ugyanis e kiváló termőhelyen érvényesülnek legjobban e fajta tulajdonságai.

Származása ismeretlen, valószínűleg francia eredetű fajta és onnét került Heidelberg-be Németországba. Nagyobb mértékben a XIX. század végén a filoxéra-vész után terjedt el. A természetes rendszer szerint *convar occidentalis*.

### Morfológiai leírása:

Tőkéje közép erős, dús félmereven álló vesszőkkel. A vessző szártag pókhálós sárgásbarna, részben mintázott, enyhén barázdált vékony, hengeres. A csomó a szártagnál sötétebb. A rügy pókhálós, hegyesedő, középnagy.

Hajtása: nemezesen gyapjas, zöld, levéllemeze domború. Kacs pókhálós, hosszú.

Virágzat: háromszoros elágazású, hímnős, kúpos, középnagy termővel, porzókkal.

Lomblevél: lemez középnagy, határozatlan alakú karéj 2-5, széle fűrészkes.

Fürt: szárnyas, tömött, bogyó kicsi, sokmagvú, puha, olvadó, pontozott.

### Alfajtái: Nemes rizling

Cifra rizling

Apró rizling

Öreg rizling

Repítős rizling

Sallangos rizling

### Klónjai: Pécs 2

Pécs 10

Nemes olaszrizling

B5, B14, B20, GK1, GK18, GK37

### Ajánlott alanyfajtái: Berlandieri x Riparia TK 5BB

Berlandieri x Riparia T 8B

Berlandieri x Riparia T 5C

Berlandieri x Riparia TK 125 AA

Teleki Fuhr S.O.4.

Georgikon 28

Fercal

Az 1850-es évektől kezdve a Balaton felvidék szőlőkultúrájának kulcskérdése a fajta lett. Ezt sietette a környéken 1875 körül behurcolt és rohamosan terjedő filoxéra pusztítása. A XIX. századi szőlész értelmiség utolsó generációja átélte a csopaki szőlőkben is bekövetkező tragédiát.

A rekonstrukció és fenntartás akkori módszerei közül az amerikai fajokra oltott convarietas occidentalis fajták ültetése, telepítése bizonyult legjobbnak. Az úttörő munkában játszott döntő szerepet Sáner János. Ebben az időszakban került Csupakra az olaszrizling is, és indult hódító útjára Magyarországon, majd egész Közép-Európában. Nagy biológiai értékű üzemi fajta, rendkívül megbízhatóan terem, bár rothadásra mérsékelten, peronoszpórára, lisztharmatra, szőlőmolyra határozottabban érzékeny.

A „csopaki”

Az olaszrizling itt Csupakon frissen zöldes fehér majd később zöldes sárga gyönyörű fényű, és diszkrét illatokkal rendelkező harmonikus íz összetételű testes bor. Illatában, zamatában a keserű mandulára emlékeztető jelleg a meghatározó. Új korában a fiatalos élénkség a savak finomságától, majd hordóban vagy palackban érlelve az előbbiek lekerekedése, lefinomodása következtében a nyugodt ó-íznek és zamatoknak e bor a legjobb megtestesítője.

A legtöbb évjáratban száraz borokat produkál s úgy kiválóan beilleszthető a gasztronómiába is. Azokban viszont, amikor késői szüret kapcsán töppedt bogyókkal szüretelhető a magas cukortartalom következtében a kiejedt bor édes marad. Spätlese, szamorodni, ritkán aszú minőséget is elérheti. Ennek a bornak a testessége az ízek harmóniája és másodlagos bukéja a nagy értéke. Ilyenkor az előbb említett tulajdonságok túl töményen vannak jelen, ezért étkezésen kívül aperitifként célszerű fogyasztani.

Magyarországon 1975-ben járt újságírókból álló delegáció adta az ötletet, hogy nyugat-európai mintára jöjjenek létre borrendek. 1984-ben harmadikként az országban, több mint harminc szőlőtermelővel, bort kedvelővel és kereskedővel létrejött a Balatonvin – Csupak Borbaráti Kör. Célja a borvidék borainak megismertetése, a helyi történelmi és kulturális hagyományok ápolása. Az egyesület fő feladata az itt termelt olaszrizling bormárka által érvényesített gasztronómiai szépségek megkedveltetése és elismertetése.

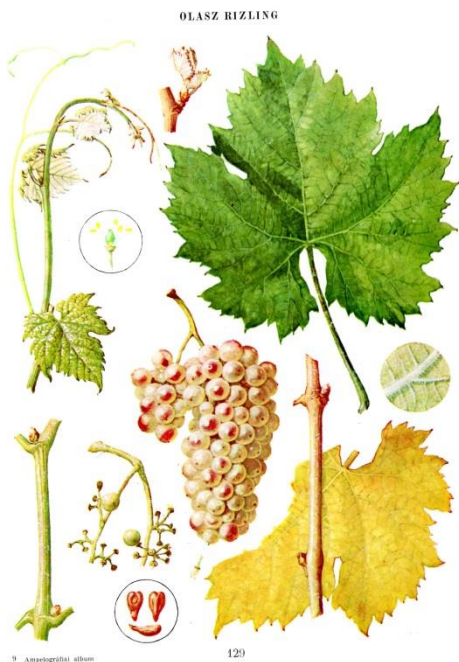
1987-ben a Bacchusi Borrendek (FICB) nemzetközi szövetségéhez csatlakozott a borrend, amely így már világszervezethez tartozott. Így kitárult a lehetőség az olaszrizling világméretű megismertetésére. Ez mára oly mértékben sikerült, hogy a csopaki olaszrizlinget a borismerő, borszerető emberek egyszerűen csak „csopaki”-nak nevezik.

Javaslatot benyújtó neve: Szekendy Alajos

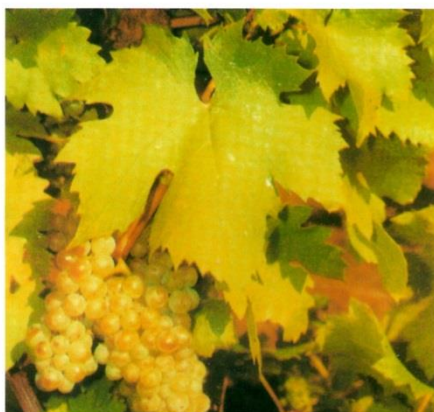
A dokumentációt készítette: Szekendy Alajos

Csupak, 2016. január.

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



*Szőlőültetvény Csopakon, a Kerekedi öbölben (1986)*



*Balatonfüred–Csopaki Olaszrizling*



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