

I. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

Javaslat az
„Abasári Olaszrizling”
[települési/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Racskó János

..... (aláírás)
ABASAR, 2018. 01. 12. (település, dátum)

(P. H.)

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: Helyi Értéktár Bizottság, Abasár
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Racskó János
Levelezési cím: 3261 Abasár, Fő út 25.
Telefonszám: 06-37-360-188
E-mail cím: ertektar.abasar@gmail.com

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Abasári vízimalmok
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
 agrár-és élelmiszergazdaság egészség és életmód épített környezet
 ipari és műszaki megoldások kulturális örökség sport
 természeti környezet turizmus és vendéglátás
3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: Abasár
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik
 települési tájegységi megyei külhoni magyarság
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

1. Mátrai borvidék bemutatása röviden

A Mátrai borvidék a Mátra hegység déli lankáin 22 település határában, a Zagyva és a Tarna folyó közötti területen helyezkedik el. A borvidék központja Gyöngyös, amelyhez a Sárhegy lejtőjén, illetve a Bene-patak völgyében Abasár is tartozik. A legnagyobb kötött talajú borvidékünk. Az ültetvények területe összesen 7000 ha.

Fajtaszerkezete változatos. Főfajtája az Olasz rizling, de jelentős a Hárslevelű, a Leányka, a Rizlingszilváni, az Ottonel muskotály, a Chardonnay, a Tramini, a Szürkebarát, a Sauvignon blanc, a Zenit és a Zöld veltelini is. Jelenleg már a korábbi érésű, illat- és zamatgazdag, minőségi fehérborszőlő-fajták vannak túlsúlyban. Jelentős területen termesztik a Chasselas-t és az Irsay Olivér fajtát is, amelynek tekintélyes részét borkészítésre használják. A vörösborszőlő-fajták közül a Kékfrankos és a Zweigelt is számottevő. A Mátraaljai borvidék borai - általában - harmonikusak, illat- és zamatgazdagok, a szárazabb évjáratokban azonban kissé lágyak, mérsékelt savtartalmúak. Értékesek, színanyagban gazdagok, teltek és kellemesen fanyarkásak az itt termelt vörösborok is.

2. Abasár bemutatása történetén keresztül az Abasári Olasz rizling szemszögéből

A szőlő és a bor terjesztői és fogyasztói elsősorban a kelták voltak, i.e. 300 körül. A rómaiak Probus császár alatt lendítették fel a Kárpát-medencében a szőlőtermesztést, mely átvészelt a népvándorlást és a honfoglalást. A honfoglalók is ismerték a bort, mert szerződéskor vérrel kevert bort ittak "ahonnan a magyaroknál szokás Vérem elnevezés eredetét vette" írja egy régi szerző. A honfoglaló magyarok együtt indultak vándorútra a szláv eredetű Kaliz-törzssel. Ezzel a kalizok "örökölt foglalkozású" vincellérek voltak. Már a vándorló magyaroknál ezért ismert a bor és a csinger szó, (ami török eredetű jövevényszó!).

A honfoglaláskor a magyarokhoz csatlakozó kunok és a szomszédságban lakó besenyők kezdték el az erdők irtását a Mátrában legelőször a völgyekben. Itt találjuk az első nyomait a szántóföldi szőlőkultúrának. A dombos vidék sokáig megmaradt erdőnek. Szent István király a megye virágzó szőlő- és bortermelésének bortizedét felajánlja az egri püspöknek a püspökség alapítása után, ami már akkor jó jövedelem lehetett. A sári bencések támogatták a szőlőkultúra elterjedését. Az első szőlőket a gyepükön telepítették. A Sárhegy oldalán lévő gyepüket szintén korán szőlő alá fogták. Igaz, összefüggő, nagy szőlőterületekről nem tudunk, ezek nagy családi birtokok részei és zömmel erdőségek körött húzódtak.

1040-ből való írások említik először, hogy az Aba-nemzettség birtokának jobbágjai szőlőművelésből élnek. Mikor 1042-ben Sár határában királyi adományból kolostort építenek, ahhoz már szőlőbirtok is tartozott.

1922-ben decemberében tartották a pinceszövetkezet alakuló ülését.

Az 1920-as évektől... Megszűnt a kadarka egyeduralma, zömmel fehérbort adó fajták terjedtek el, közülük is az olaszrizling, a muskát-othonel, a kövidinka, az erdei és a mézes fehér.

1960. december 22-én alakult meg a Rákóczi Mezőgazdasági Termelőszövetkezet.

1970-ben megkapták a 30 millió Ft-os kisajátítási összeget, amivel hozzáfoghattak az új szőlőtelepítéshez. A lehetőség az volt, hogy a sárhegy oldalán próbálkozzanak, 250 holdon, ami igen komoly nehézségekkel és emberfeletti munkával járt. 1968-ban kezdték el a nagy munkát, ami 1972-ig tartott. A legnagyobb nehézséget a terep előkészítése okozta. Több holdnyi területen csak robbantással tudtak megszabadulni a szikláktól.

Szabó Miklós oltványtermesztési ágazatvezető irányításával a meredek lejtőn teraszozással készítették elő a terepet a gépi művelésre alkalmas, nagyüzemi szőlőültetvénynek. A közösből 1978-ban vágta ki az utolsó régi telepítésű szőlőket, mivel ezeken márcsak 5-20 mázsa szőlő termelt hektáronként.

Eleinte a szőlőt csak borrá dolgozzák fel. Ez volt a helyzet 1976-ig. Ezekben az években 18-20.000 mázsa szőlőt dolgoztak fel. Kétszer fejtett boraikat az egri pincegazdaság és a VOSZK Szövetkezetek Kereskedelmi Ipari Közös Vállalata vette meg "abasári olaszrizling" néven. A hetvenes évek elején már más fajtákkal is rendelkeztek, ilyen volt a rizlingszilváni, a sauvignon, a tramini és a leányka. Az 1972-es esztendőben 860.000 üveg olaszrizling jutott el a Szovjetunióba, de szállítottak Nyugat-Németországba és megrendelőjük lett az NDK és Lengyelország is. Az éves mennyiség elérte a 2,8 millió palackot. A forgalmazott fajták az olaszrizlingen kívül a leányka, rizlingszilváni és muskotály borfajták voltak.

3. A szőlőtermesztés adottságai

3.1. Termőhely ökológiai tényezői

3.1.1 Éghajlati (klimatikus) tényezők: fény, hő, csapadék, mikroklíma

A térség éghajlati adottságai kedvezőek: a Mátra hegyvonulata védi az északi hideg szelektől, meleg és napfényben gazdag terület, de kissé száraz jellegű. A szőlőterületek nagy többsége déli, délkeleti fekvésű, ezért a fény és hőviszonyok kedvezően alakulnak a vegetáció során. Az utóbbi időben megfigyelhető egyre melegebb nyarak és a csapadék egyenlőtlenebb eloszlása megnehezíti a szőlőtermesztés helyzetét, de a Sárhegy víztározó képessége kompenzálni tudja a szélsőségesebb időjárási viszonyokat.

A Sárhegy mikroklímája ideálisnak mondható, mert fagykártól nemigen kell tartani, az olaszrizling ültetvények általában a tengerszint feletti 200 m-en vannak. A gyakori enyhe szelek hatására a levegő mindig tiszta, ami növényvédelmi szempontból nagy fontossággal bír, ugyanis a gombabetegségek kártétele még járványos időszakokban is minimálisra szorítható.

3.1.2. Domborzati (fiziografikus) tényezők: égtáji kitettség, lejtési szög, teraszok

A Sárhegyet égtáji kitettségének köszönhetően (déli, délkeleti) már a reggeli napfény első sugarai is érik, sőt sok szőlőterületet a rétegvonalas elhelyezkedése miatt "körbejárja", azaz megfelelő szögben világítja meg.

Az ültetvényekre jellemző a nagy lejtési szög, ami a napsugarak beesési szögéből adódóan pozitív hatást fejt ki a szőlő és a bor minőségére. A könnyebb művelhetőség érdekében teraszokat alakítottak ki.

3.1.3. Talaj- (edafikus) tényezők

A Mátra hegységet hajdan vulkáni erők emelték ki a tengerből, kőzete és a ráakódott üledéktalajok igen jók szőlőtermesztésre. .

Talajai változatosak, köves váztalajok, pannonagyagon, márgán, löszön, andezit és riolittufán kialakult barna erdőtalajok, de előfordul humuszos homoktalaj is. A talajok többnyire mészben szegények, de előfordulnak mészben gazdagabb területek is.

A talaj kötött, de a vulkáni kőzetnek köszönhetően nagyon ásványos, ami nagyban hozzájárul a szőlő és a bor ízének és zamatának kialakításában.

3.2. Az évjárat időjárási viszonyai

Az évek során a szőlőtermés kiegyenlítettnek mondható, de meg kell említenünk az évjáráthatást, mert az időjárás éves alakulása hatással van a szőlő és a borok összetételére, íz- és zamatanyag tartalmára. Hűvösebb, csapadékosabb időjárás inkább a reduktív borok készítésének kedvez, a szőlő magasabb redukton tartalmának, alacsonyabb cukortartalmának köszönhetően, a melegebb pedig az érettebb testes borok készítését teszi lehetővé. Ezért nincsen két egyforma ízű, zamatú bor, ami gazdagítja és érdekessé teszi a borászati munkát.

3.3. A szőlő bemutatása, tulajdonságai

Az olaszrizling a szőlőfélék (Vitaceae) családjába, a bortermő szőlőkhöz (Vitis vinifera) tartozó olasz, vagy francia eredetű elterjedt szőlőfajta. Hozzánk Franciaországból került a 19. század közepétől. A

nagy filoxéra járvány elpusztította szőlők helyébe ültették.

Az Olaszrizling a Kárpát-medencében "meghonosodott" minősítésű, országosan a legelterjedtebb fehérborszőlő-fajta. Különösen a mátraaljai és a badacsonyi Olasz rizling borok híresek. Közkedveltségét annak köszönheti, hogy bőven és egyenletesen terem, kevésbé rothad, évjáratra kissé érzékeny. Levele viszonylag kicsi méretű, változatosan tagolt, nyílt vállöblű. Termése kicsi, jellegzetesen vese alakú, tömött, rendszerint mellékfürttel rendelkező fürtű, gömbölyű, sárgászöld bogókkal. Növekedési erélye közepes. Metszési igény hosszú szálvessző.

Termesztési értéke: jó fagyűrő képességű, közepes rothadásérzékenységű, kiegyenlített, megbízhatóan termő fajta, több értékes klónnal és szubklónnal.

Késői érése folytán október elejére átlagosan 16-17 mustfok jellemzi, de jobb évjáratokban túlérésben szüretelve kitűnő érettségi fokozatot érhet el.

Közepes, vagy gyenge tőkájú, sűrű, vékony vesszőjű. Fürtje kicsi–középnagy (átlagos tömege 90–140 g), tömött, hengeres és gyakran van rajta mellékfürt. Bogyója kicsi, sárga, gömbölyű, alig hamvas, vékony héjú. Húsa puha, leves, semleges ízű.

Október első felében szüretelhető. Későn érő, ezért szereti a melegebb helyeket, a déli lejtőket. Bőven termő, kiváló minőségű fajta. Termése majdnem állandó minőségű, de a rothadás, a lisztharmat néha eléri. Túlérett szőlőjéből különleges minőségű borokat készítenek.

Egyedi jellemzője a nagy magnéziumigény; ennek hiányában hiánybetegsége alakulhat ki. A felvett magnézium jelentős része a termésbe és onnan a borba kerül, ezért bora izomgörcsök stb. ellen gyógyhatású.

4. A bor bemutatása

4.1. Érzékszervi tulajdonságok: szín, illat, íz- és zamattulajdonságok

Bora minőségi fehérbor, késői szüretelésű (október 1-15.) fajta. Színe a szüretelési időponttól függően zöldessárgától a szalma sárga színig változhat. A borok savtartalma ideális (5-6 mg/l), savharmóniája szinte minden évjáratban kedvező. A borok extrakttartalma magas. A jól beérett fürtökből készült bora enyhén rezeda illatú, íze a keserűmandulára emlékeztető, zamatos, testes, finom. Túlérett terméséből valamennyi fehérborszőlő között a legkiválóbb, elegáns, nagy élvezeti értékű bor készülhet. Az Abasári olaszrizlingre jellemző még az ásványosság, mely élvezeti értékét növeli

4.2. Milyen is a jó bor: összbenyomás

Az Abasári Olaszrizling a Sárhegy domborzati viszonyainak, a talajösszetételnek és az időjárásnak köszönhetően egyedi. Bora harmonikus, savösszetételének és ásványosságának köszönhetően. Jó ivású, friss és üde. A fogyasztóra kellemes benyomást kelt az enyhén keserű íz, mely szétterül a nyelven, de tovább nem tolikodik.

4.3. Évjárathatás

A borok megjelenésében, ízében, zamatában nagy szerep jut az évjárathatásnak is, mely nagyban színesíti a palettát. Az időjárási viszonyokon kívül meg kell említeni a talaj tápanyagellátó képességét, melyben az elemek állandó körforgásban vannak illetve a mikroklíma által kialakult környezetnek a

szőlő beltartalmi értékére gyakorolt hatását.

4.4. Az Abasári Olasz rizling a gasztronómiában

Az a világtendencia mindenképpen a helyieknek kedvez, hogy a testes vörösboros divathullám után ismét egyre inkább előtérbe kerülnek a könnyű, frissítő hatású, illatos, gyümölcsös száraz fehérborok – vélekedik Nyilas János, utalva arra, hogy a Mátrai Borvidéken 70:30 az arány az utóbbiak javára. Az ökológiai adottságok folytán az itteni szőlőfűrtök magas cukortartalmúak, ezekből illatos, fűszeres, harmonikus, jó savú és magas alkoholtartalmú borok készülnek. Jellemző az Olaszrizling ültetvények túlsúlya, a környék legismertebb bora pedig az Abasári Olaszrizling. E tüzes, száraz borból kiérezni a tájjelleget, csakúgy, mint az Olaszrizling valamennyi jó tulajdonságát.

Az Abasári Olaszrizling univerzális a fehér borok világában. A szőlő érettségi állapota és a borász döntheti el, hogy reduktív bor vagy éppen desszert bor készüljön belőle, így a gasztronómiában is széles a paletta, melybe beilleszthető. Általában fehér húshoz ajánlják (baromfihúsok, májételek), de fogyaszthatjuk étkezés előtt étvágygerjesztőnek is, illetve az étkezések befejezéséként fogyasztott sütemények és torták mellé ízletes a virágillattal rendelkező édes, a cukortartalma miatt enyhén méz ízű változata.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Az Abasári Olaszrizling egyedi ízű, zamatú bor. Sokak által méltán kedvelt ital, legyen a fogyasztó szakmabeli vagy borkedvelő. A gondos borászati munkával elkészített nedű elismeréssel jutalmazza tulajdonosát.

A szőlő termésbiztonsága és kiváló minősége folytán könnyen eladható a piacon, így gazdaságilag is jövedelmező. Akár kereset kiegészítésként, akár megélhetésként is ajánlható. Ha valaki csak hobbiként művel egy parcellát, azt is festői környezetben teheti.

Minőségi szőlőből lehet minőségi bort készíteni és ez az Abasári Olaszrizling esetében is igaz. A jó bor sok emberi kapcsolat és barátság kulcsa.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

1. Mercz Á. - Kádár Gy.: Borászati kislexikon. Mezőgazda Kiadó. Budapest. 1998. Mátraaljai borvidék és Olasz rizling címszavak.
2. Eperjesi I.: Házi borászkodás. Házunk táján sorozat. Mezőgazda Kiadó. Budapest. 2010. 19. p.
3. Bényei F. - Lőrincz A. - Sz. Nagy L.: Szőlőtermesztés. Mezőgazda Kiadó. Budapest. 1999. 161. p., 175 p.
4. Borutazó Borturisztikai Magazin.: Tradíció és megújulás - A Mátrai Borvidékről érkeznek a legillatosabb nedűk. www.borutazo.hu/hirek 2009. 06. 25.
5. Besztercei L.: Abasár és Pálosvörösmart monográfiája. Faluszépítő Egyesület Abasár. 1991. 18. p., 38. p., 45-47. p.
6. Wikipédia internetes oldal (<https://www.wikipedia.org>) Olasz rizling címszó alatt
7. Török S.: Borászok zsebkönyve. Mezőgazda Kiadó. Budapest. 2009. 15, p., 46. p., 257. p., 267. p., 269 - 270. p.

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: -

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



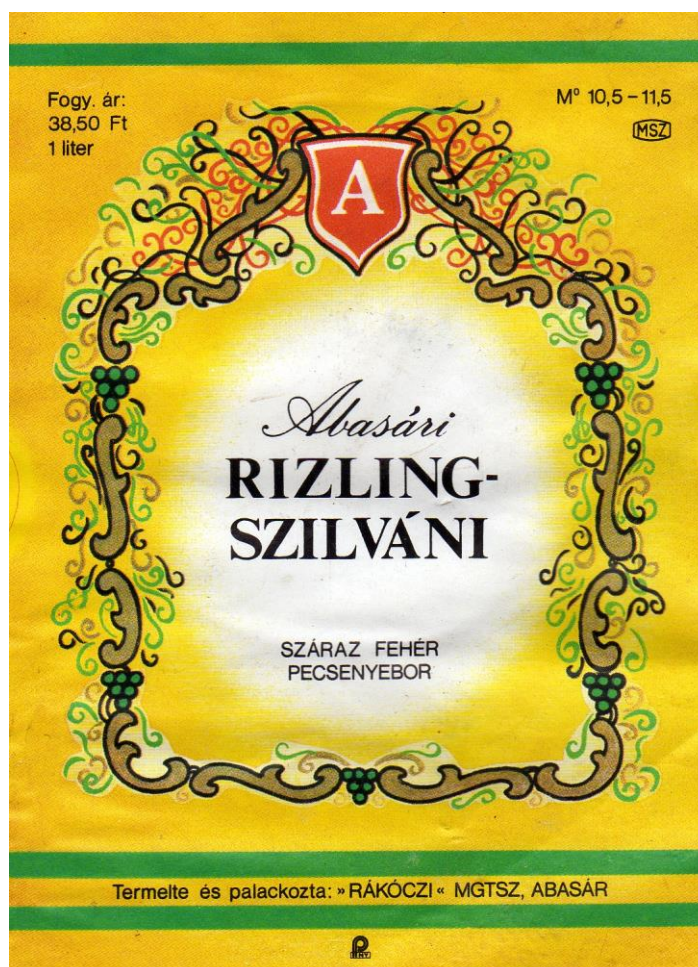
1. Szőlőültetvény



2. Sárhegy oldalában található teraszos szőlőültetvény



3. Sárhegy keleti oldal --- szőlőtelepítések (háttérben Abasár)



4. Borosüveg címke



5. Emlékprés a Kővágói pincéknél



6. Felvétel a palackozott Abasári Olaszrizling borokról (1992-2012)

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató

és ajánló levelek

- 3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat**

NYILATKOZAT

Az Abasári Önkormányzat tulajdonában lévő fotók felhasználásához hozzájárulok.

Abasár, 2015. április 13.



Petes Imréné
alpolgármester