

# EZER PINCE SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI TANÖSVÉNY



Szőlészeti és borászati tematikus út  
a monori Strázsahegy lankáin



## Ezer Pince Szőlészeti és Borászati Tanösvény kiadványfüzete

---

Örömmel köszöntjük a Monor Környéki Strázsa Borrend 2009-ben átadott Ezer Pince Szőlészeti és Borászati Tanösvényén!

A strázsahegyi pincefaluban ritkaságszámba menően közel 1000 pince található. Ebben a kiadványban szeretnénk bemutatni a tanösvényt, mely tematikáját tekintve a hazai szőlészetet, borászatot, illetve a helyi értékeket és hagyományokat hivatott bemutatni. Reméljük, hasznos ismeretekkel, szép emlékekkel gyarapodnak, és hamarosan újra visszatérnek pincefalunkba! Kellemes és hasznos kikapcsolódást kívánunk!

Bodor János,

a Monor Környéki Strázsa Borrend nagymestere

## TARTALOMJEGYZÉK

**A Szent Orbán ösvény állomásai**

1. állomás: Üdvözlőtábla.....	4. oldal
2. állomás: A szőlő és a bor eredete .....	5. oldal
3. állomás: A szőlő életciklusa.....	6. oldal
4. állomás: A szőlő termesztése.....	7. oldal
5. állomás: Látkép a kilátóból .....	7. oldal
6. állomás: Hungarikum szőlőfajták.....	8. oldal
7. állomás: Pincesorok, pincefalvak.....	9. oldal
8. állomás: Borvidékeink .....	9. oldal
9. állomás: Hagyományok, borünnepek .....	10. oldal

**A Bacchus ösvény állomásai**

10. állomás: A Strázsahegy egyedi tájértékei.....	11. oldal
11. állomás: Borkészítési eljárások .....	12. oldal
12. állomás: Szerszámok, eszközök.....	13. oldal
13. állomás: A Strázsahegy kialakulása .....	14. oldal
14. állomás: Történelem .....	15. oldal
15. állomás: Bor és kultúra.....	16. oldal
16. állomás: Pincekultúra.....	16. oldal
17. állomás: Kunsági borvidék .....	17. oldal
18. állomás: Üdvözlőtábla.....	18. oldal
Tanösvény kvíz .....	19. oldal

## 1. ÁLLOMÁS

### ÜDVÖZLŐTÁBLA

#### HASZNOS INFORMÁCIÓK A TANÖSVÉNYRŐL

Az útvonal jelzése:

A tanösvény két szakaszból áll.

A Szent Orbán ösvény a hazai szőlészetet és borászatot ismerteti meg a látogatókkal.

Hossza: 2 km

A bejárás időtartama: 1,5 óra

Az üdvözlőtábla koordinátái a Szent Orbán térnél:

Ész: 47°22'08,54848" ..... Kh: 19°26'42,23219"

A Bacchus ösvény a Strázsahegy természeti, épített és kultúrtörténeti értékeit mutatja be.

Hossza: 2 km

A bejárás időtartama: 1 óra (+1 óra visszaút)

Az üdvözlőtábla koordinátái a Bacchus térnél:

Ész: 47°21'33,34685" ..... Kh: 19°27'27,24195"

A tanösvény gyalogosan egész évben járható. A kiindulópontok autóval is megközelíthetők. A sétához kényelmes ruházat és lábbeli ajánlott.

Kérjük, vigyázzon pincefalunk értékeire, hogy mások is

örömeiket lelhessék benne!

## 2. ÁLLOMÁS

### A SZŐLŐ ÉS A BOR EREDETE

Vándorlásaik során a magyar törzsek már a Fekete-tenger és a Kaszpi-tenger vidékén megismerték a szőlőművelést, a borkészítést. Ezt igazolja, hogy a szőlőhöz s borhoz kapcsolódó kifejezések jelentős része – pl. szőlő, bor, pince szűr, seprő, ászok – honfoglalás előttiek. Dunántúli leletek alapján bizonyítható, hogy a rómaiak előtt már a kelták is foglalkoztak szőlészettel. A sokrétű ismereteket a vallonok, majd a török uralom elől menekülő szerbek és más déli szláv népek, később a nyugatról érkező németek tovább gazdagították. A szőlő- és bortermelés mohácsi vész előtti fejlődésének csúcspontja egyértelműen Mátyás király uralkodása idejére tehető. A 16. században a törökök elől menekülő délszlávok honosították meg a kadarka fajtát Magyarországon, magukkal hozva a vörösorkészítés technológiáját is. Ugyanekkorra tehető a Tokaji borvidék felvirágzása és az első aszúbor készítése.

Az 1800-as évek végén a kötött talajú szőlőkben tűzvésszerűen terjedt a filoxéra nevű rovarkártevő. A károk enyhítésére, 1896-tól a szőlőtelepítést különböző kedvezményekkel és adómentességgel ösztönözték.

A 20. század eleji fellendülést derékba törte az I. világháború és az azt követő gazdasági világválság. A II. világháborút követően a problémákat tovább tetézte, hogy csökkentek a szőlőterületek, és a gazdátlanra vált ültetvények elpusztultak. A szocialista gazdaságpolitika beavatkozásai a történelmi szőlőhegyeket művelésre alkalmatlan területté vagy zártkertté nyilvánították, ami a szőlőhegyek struktúrájának átalakulását eredményezte. E helyzetben már az 1949-ben létrehozott állami gazdaságok és termelő-szövetkezetek sem segítettek. Az 50-es években nagyszabású fejlesztési terv keretében kezdődött meg a szőlészet, borászat átszervezése, majd rekonstrukciója. A következő 15–17 évben, tervszerű telepítésekkel Magyarország szőlőterülete egyenesen nőtt. 1965-re elérte a 247 000 hektárt. A nagyüzemi szőlőtermesztés összterülete a 70-es évektől folyamatosan csökkent, mely csökkenés a rendszerváltozást követő öt évben jelentősen felgyorsult. A szőlőterület nagyságát napjainkban 80 000 hektárra becsüljük.

### 3. ÁLLOMÁS

#### A SZŐLŐ ÉLETCIKLUSA

A szőlő fénykedvelő növény. A szórt fényt is hasznosítja, de a mély árnyékot nem kedveli. A szőlőt általában 9-21 °C évi középhőmérséklettel jellemezhető területeken termesztik, így Magyarország a szőlőtermesztés északi határára tehető. A szőlő növekedéséhez min. 450-500 mm éves csapadék és 1200 órányi napsütés szükséges. Éghajlatunk a fehérbort adó szőlőfajták termesztésének kedvez, de az ország déli részén a vörösbort adó fajták is egyenletesen jó minőséget produkálnak.

A szőlő életciklusa az alábbi szakaszokból áll:

1. Könnyezés
2. Rügyfakadás
3. Hajtásnövekedés (3-4 cm)
4. Hajtásnövekedés (8-10 cm)
5. Virágzás
6. Bogyónövekedés
7. Zsendülés
8. Bogyóérés
9. Lombszínéződés
10. Lombhullás
11. Nyugalmi ciklus

## 4. ÁLLOMÁS

### A SZŐLŐ TERMESZTÉSE

A bor kizárólagos alapanyagául szolgáló szőlő minőségét meghatározó tényezőket három nagy csoportba sorolhatjuk: környezeti, genetikai és emberi tényezők.

A termés és a későbbi bor végső minőségének a kialakításában kiemelt szerepe van a szőlőültetvényben alkalmazott technológiának, a gazda odafigyelésének és gondosságának.

A szőlő termesztése az alábbi évenként elvégzendő munkafázisokból épül fel:

1. Metszés
2. Hajtásválogatás
3. Csonkázás
4. Fürtrítkítés
5. Lelevelezés
6. Növényvédelem
7. Szüret
8. Felkészülés a télre

## 5. ÁLLOMÁS

### LÁTKÉP A KILÁTÓBÓL

## 6. ÁLLOMÁS

### HUNGARIKUM SZŐLŐFAJTÁK

Napjainkban a magyarországi borászok az ún. világfajtákat (pl. chardonnay, cabernet sauvignon) részesítik előnyben, de egyre inkább teret nyernek a hungarikum szőlőfajták is.

E fajták vagy természetes úton alakultak ki, terjedtek el a Kárpát-medencében, vagy tudatos nemesítés eredményeként jöttek létre. A belőlük készült borokat évszázadok óta fogyasztjuk. Ezek a borok a magyar nép tudását, élettapasztalatát, bölcsességét és ízlésvilágát tükrözik; a magyar kultúra szerves részévé váltak.

Éppen ezért nemcsak a magyar borfogyasztók, hanem a külföldi látogatók számára is vonzóak lehetnek, akik éppen az egyedit, a magyart, a népi szokásokhoz kapcsolódót keresik.

A régi magyar szőlőfajták három típusba sorolhatók:

– a Kárpát-medencében honos, régi magyar fajták

(pl. ezerjő, hárslevelű, kövidinka)

– a Kárpát-medencében meghonosodott szőlőfajták

(pl. olaszrizling, kadarka, kékfrankos)

– keresztezéssel előállított magyar fajták

(pl. Csabagyöngye, cserszegi fűszeres, Irsai Olivér)

A hungarikum szőlőfajtákat az ország különböző részein más-más néven ismerik:

Ezerjő — budai fehér, korponai, budicsin, fehér bakator, szadocsina

Kadarka — fekete budai, fekete linka, kador, törökszőlő, csetereska, jenei fekete



## 7. ÁLLOMÁS

### PINCESOROK, PINCEFALVAK

Hazánkban nemcsak a szőlő- és borkészítésnek alakultak ki eltérő hagyományai, hanem a szőlő- és bor tárolására is többféle építmény terjedt el. A szőlőhegyek vagy -kertek gyakran a településektől távolabb jöttek létre, ahol az ültetvények mellett a gazdák bortároló kamrákkal és pincékkel sűrűn beépített együtteseket hoztak létre. Ezeket a bor tárolása mellett helyenként ott-tartózkodás, sőt lakás céljára is használták.

A szőlőhegyek épületei sok esetben utcaszerűen összesűrűsödtek; az egymás mellé épült pincék építészeti stílusa általában hasonló volt. Az így létrejött pincesorok, pincefalvak napjainkban felbecsülhetetlen építészeti értéket képeznek.

## 8. ÁLLOMÁS

### BORVIDÉKEINK

A Kárpát-medence ökológiai adottságai igen változatosak. A szőlőtalajok vulkáni, üledékes és metamorf kőzeteken képződtek. Egyes területeket vastag lösz borít, más vidékeken a homok uralkodik.

A Kárpát-medencében három jelentős éghajlat ad egymásnak találkozót. A meghatározó kontinentális hatást a mediterrán és az óceáni légtömegek befolyásolják. A domborzat, azon belül a tengerszint feletti magasság, a lejtők szöge és kitettsége jelentős mértékben módosítja egy adott terület klímáját.

A Kárpát-medencében számos népcsoport gazdálkodik, képviselve eltérő kultúrájukat, hagyományaikat, szőlőhöz, borhoz fűződő viszonyukat. E tényezők együttese eredménye, hogy Magyarországon 22, jól elkülöníthető, sajátos adottságokkal jellemezhető borvidék alakult ki: a világon egyedülálló,

kis tájegységeket is elkülönítő (Nagy-Somlói, Móri) borvidéki rendszer, borkultúránk szerves része, borfogyasztásunk alapja.

## 9. ÁLLOMÁS

### HAGYOMÁNYOK, BORÜNNEPEK

Monoron és környékén az alábbi, szőlőhöz és borhoz kapcsolódó jeles napokat ünneplik meg rendszeresen:

#### **Szent Vince napja – január 22.**

Szent Vince országosan ismert bor-védőszent; napja termésjóslónap. „Ha megcsordul a Vince, tele lesz a pince.” E napon a tőkékre gömböcöt akasztanak, hogy akkorák legyenek a szőlőfürtök.

#### **Szent Orbán napja – május 25.**

Orbán – középkori szent; a szőlők védelmét, megóvását, a növénybetegségek elhárítását várják tőle. Szobrai, kápolnai szőlőültetvények közelében találhatóak. Ha Orbán megvédte a termést a fagytól, akkor borral vendégelték meg, ha viszont fagykáruk lett a gazdáknak, akkor megvesszőzték a szobrát.

#### **Szüreti mulatság**

A szüret a különböző történelmi korokban mindig többet jelentett egyszerű munkánál. Ünnepek számított és számít, hiszen egy egész évi munka eredményével néz szembe a szőlőművelő.

#### **Szent Márton napja – november 11.**

Az új borok kóstolásának ideje. „A bornak Márton a bírása.”

Márton napja zárta le az áprilisban, Szent György napján induló gazdasági munkákat. Ilyenkor kóstolták meg az újbort, és vágták le először a tömött libákat. A közhiedelem szerint „aki Márton-napon libát nem eszik, egész évben éhezni fog”.

## 10. ÁLLOMÁS

### A STRÁZSAHEGY EGYEDI TÁJÉRTÉKEI

#### Mi az egyedi tájérték?

Egyedi tájértéknek minősül az adott tájra jellemző természeti érték, képződmény és az emberi tevékenységgel létrehozott tájalkotó elem, amelynek természeti, történelmi, kultúrtörténeti, tudományos vagy esztétikai szempontból a társadalom számára jelentősége van.

#### KUTAK

A Strázsahegyen a vedret és benne a vizet egy hengerre tekeredő lánc húzza fel a kút kávjára. Az ilyen kutat Monoron kerekes kútnak nevezik. Máshol hengeres-, tekerős- vagy csigás kút a neve. A Strázsahegyen a kerekes kutak számos változata látható. A hengert általában keskeny, néha széles nyeregretető védi. A legtetszetősebb kerekes kutak kávéja fölé díszített kútházat emeltek, amelyek hengerét többnyire kerékkel hajtják meg.

#### FESZÜLETEK

Magyarországon már a középkorban is állítottak útszéli kereszteteket. Ezek száma a XIX. század második felében jelentősen megnőtt. Legtöbbször fogadalomból, hálából emeltettek keresztet házuk előtt, birtokuk végében, illetve útkeresztveződés mellett.

#### LÖSZMÉLYÚT

Mélyút (szurdik) ott alakul ki, ahol a lösz felszíne megsérül, általában keréknyom vágódik bele. A kis mélyedést a szél alakítja, és az esővíz mélyíti meredek falú árokká, amelyben már a kocsik sem tudnak közlekedni.

#### SZENT ORBÁN SZOBRA

A Strázsahegy alján 1993 májusában avatták fel az egyméteres, diófából készült Orbán-szobrot. A néphagyomány szerint a szőlőtermesztők védőszentje, Orbán – mint a legutolsó fagyosszent – jó időt hozott, ezért sok helyen szobrot állítottak neki.

Kiss Attila írása alapján

## 11. ÁLLOMÁS

### BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

A borkészítés kizárólagos alapanyaga a szőlő. Csak jó minőségű alapanyagból, helyesen megválasztott és szakszerűen alkalmazott borászati technológiával, higiénikus körülmények között lehet kiváló minőségű bort előállítani.

A leszüretelt termés feldolgozása során a szőlőből cefrét, mustot készítünk, mely alkoholos erjedést követően borrá alakul. A pincékben a bor számos kezelési eljárás után jut el a technológia végső fázisához, a palackozáshoz. A borász a bor tényleges jellegének kialakítására számos szőlő-feldolgozási technológia, borkezelési eljárás közül választhat.

A fogyasztó asztalára kerülő bor minősége a palackozás és a palack lezárásának módjától is jelentős mértékben függ.

#### OXIDATÍV TECHNOLÓGIA

Oxidatív technológiával a túlérett szőlőből testes bor készíthető. Az elsődleges illat- és zamatanyagok mellett sötétebb szín, teltebb íz és nagyobb test jellemzi az így érlelt borokat.

A borok érlelése hosszabb-rövidebb ideig fahordókban történik.

#### REDUKTÍV TECHNOLÓGIA

Reduktív technológiával elsősorban illatos szőlőfajtákból készítenek borokat, mellyel az elsődleges cél az illat- és zamatanyagok megőrzése. Fontos, hogy a bor ne érintkezzen levegővel, ezért pórusmentes tartályokban tárolják. E célra legalkalmasabb tárolóedény a saválló acéltartály.

#### BARRIQUE ÉRLELÉS

Különleges érlelési eljárás a barrikolás. A bort új, 225 l űrtartalmú, kiégetett tölgyfahordóba töltik, és abban érlelik. A bor érése közben a tölgyfából nagyon kellemes íz- és zamatanyagok (pl. vanillin) oldódnak ki. Barrique érlelést elsősorban jó minőségű vörösborok esetében alkalmaznak.

## 12. ÁLLOMÁS

### SZERSZÁMOK, ESZKÖZÖK

A szőlő termesztése folyamatosan igényli a törődést; minden tőke külön figyelmet kíván. A gondos szőlőművelő együtt él ültetvényével, szeretettel ápolja, hogy évről évre kiváló termést szüretelhessen.

A metszést hagyományosan metszőkéssel hajtották végre; napjainkban inkább metszőollót használnak. A vastagabb tőkerészek (kar, cser) eltávolítása ágvágó ollóval, fűrésszel is történhet, a fejművelésű tőkék metszéséhez pedig ma is kedvelt eszköz a metszőbalta. A zöldmunkák során a hajtások vezetésére a kézi kötözés mellett speciális kötözőgépek is alkalmazhatók. A hajtások visszavágását metszőollóval, sarlóval és sövényvágó ollóval végzik. A kis birtokok növényvédelmét manapság a háti permetezőök kézzel hajtott és motoros változata látja el.

A mechanikus gyomirtás hagyományos eszköze a kapa, melynek számos típusa ismert, így a „nagy kapa”, a sekélyen művelő „horoló” vagy más néven „saraboló”, a szögletes formájú irtókapa, a „sümegi kapa” és például a köves talajokon (Tokaji borvidék) használt híres „kétágú” kapa. A szőlőhegyeken napjainkban rotációs kapák helyettesítik a kézi munkát. A szüret a szőlő egyik legmunkaigényesebb folyamata. A termést rövid idő alatt, a borászati célnak megfelelő érettségi állapotban kell betakarítani. A szüret során a fűtöket késsel vagy szüretelőollóval választják le a tőkéről. A fűtöket hagyományosan vödörökbe szedik, majd puttonnyal hordják ki a sorok végére. Manapság számos kistermelő műanyag ládába gyűjti, és abban szállítja a feldolgozás helyszínére a termést.

A nagyüzemi termesztésben fontos szerepe van a gépeknek. Ezekkel végzik a metszést, hajtásbefűzést, csonkázást, lelevelezést, sorajlaművelést és a szüretet is. Használatuknak azonban feltétele az ültetvény szerkezetének (táblák mérete, tőkeművelési mód, táंबरendezés) megfelelő tervezése, kialakítása.

Dr. Lukácsy György írása alapján

## 13. ÁLLOMÁS

### A STRÁZSAHEGY KIALAKULÁSA

Monor város két nagytáj, az Alföld és az Északi-középhegység találkozásánál fekszik. A Gödöllő–Monori-dombság lankás dombsora félszigetszerűen nyúlik az Alföld belsejébe. A D-DK irányban lejtő dombvidék Monor határában átlagosan 150 m magas. A város legmagasabb pontja a Forrás-dűlőben 218 méterre emelkedik. A dombság alapja felső-pannóniai agyagos üledék, amelyre az Ős-Duna helyenként több száz méter vastagságú homokot terített. Felszínét lösz, helyenként löszös homok, ill. futóhomok borítja. A Strázsahegy 190 méter magas. A hagyomány szerint arról kapta a nevét, hogy a török korban innen kémlelték a környéket, őrizve a falut a portyázó katonáktól.

A Monor alatti területek földtani megismerése a monorierdei termálkút fúrásával kezdődött 1971-ben. Ezt követően a környéken az 1990-es évek elején kőolajkutató fúrások kezdődtek, amelyek a Strázsahegyen eocén korból származó kis mennyiségű olajat találtak. A fúrásokból a miocén kor anyagai is kimutathatók. A várost ivóvízzel ellátó rétegek szintén ebben a korszakban képződtek. A fúrások Monor alatt is kimutatták a jégkor (pleisztocén) időszak homokját és iszapját, ami egy kisebb vízfolyás, valószínűleg Duna-fattyúág jelenlétét bizonyítja.

Mai ismereteink szerint a jégkor nem egyenletes hideget jelent. Hazánkban hűvös, száraz és a mainál melegebb, nedvesebb éghajlat váltakozott. A hűvös periódusokban keletkezett a Monor környékén nagy területeket takaró lösz, amit a meleg periódusokban képződött agyag- és talajsávok tagolnak. Az utolsó hideg időszakban a folyók parti sávjában lerakódott homokot a szél tovább szállította, és futóhomokformákat alakított ki.

Kiss Attila írása alapján

## 14. ÁLLOMÁS

### TÖRTÉNELEM

Településünkön a Kis-Ázsiából érkezett bádeni kultúra népe honosította meg a földművelést Kr. e. a IV. évezred közepén. Ezt az életformát később, a Kr. utáni évszázadokban a letelepülő szarmata, kelta, avar és Árpád-kori népek folytatták. A honfoglaló magyarok kezdetben a vadon termő szőlőt gyűjtötték be, majd az erdőirtások helyén szőlőt telepítettek a Strázsadomb déli oldalára. Később a sík területeken is születtek szőlőskertek, melyeket szintén hegynék neveztek.

Zsigmond király 1398-ban Maróthy Jánosnak adományozta Monar (kazár nyelven ködöt jelent) földjét, de László fia – cserével – az egri káptalannak adta 1446-ban. A káptalannak a 15. században már volt sziklába (riolittufába) vájt pincéje Egerben, ahol a szőlőművelés a kelet-krími, kaukázusi hatások alatt honosodott meg. Később a monori szőlőművelésre is ezek a hatások voltak jellemzőek.

1690-ben Monor lakatlanná vált. Később azonban a Felvidékről a földesúri szigorítások miatt csapatostul szöktek ide a jobbágyok. Monor egyházi birtok volt, távol a földesúrtól, ezért vonzotta a betelepülőket. Így a jobbágyok, zsellérek létszáma folyamatosan növekedett: 1696-ban 7, 1715-ben 52, 1728-ban 123, 1760-ban 315 család élt itt. 1784-ben már 2505 fő volt a lakosok száma, mivel az egri káptalan német katolikusokat telepített a faluba. Ők puttonyaikban hozták magukkal nyugatról a szőlővesszőket, és honosították meg Monoron a rajnai rizlinget.

Monoron 1728-ban 375 kapás régi és 104 kapás újonnan ültetett szőlőt műveltek meg (egy kapás szőlő 200-400 négyszögöl földterület). 1813-ban a 307 bérlő 30-30 fillér évi taksát (dézsmát) fizetett a földesúrnak. 1822-ben az egri káptalan tizsttartója már 371 bérlőtől gyűjtött dézsmát.

A területek díjai különböztek egymástól. A 1-es dűlőben mindössze évi 40 fillért, míg a délnyugati lejtőjű forrás környéki és strázsahegyi területeken már évi 80 fillért kellett fizetni egy szőlőalja terület bérléséért. (A szőlőalja erdőirtással megtisztított, szőlő telepítésére alkalmas terület, amelyet a földesúr jobbágyoknak, zselléreknek adott bérbe).

Dr. Dobos György írása alapján

## 15. ÁLLOMÁS

### BOR ÉS KULTÚRA

#### KULTURÁLT BORFOGYASZTÁS

A bor kedvező élettani hatásairól, gyógyító jellegéről számos tudományosan alátámasztott tény áll rendelkezésre. A borfogyasztásnak már az ókorban is egészségjavító hatást tulajdonítottak. Széles körben használták emésztő- és idegrendszeri panaszok gyógyítására, vérszegénység megelőzésére.

Az elmúlt évek kutatásai azt igazolták, hogy a bor mértékletes fogyasztása javítja a fizikai ellenálló-képességet. A vörösborok magas polifenol-tartalma révén csökkenti a szív és érrendszeri megbetegségek kialakulását. Mindezek mellett a borban számos vitamin is megtalálható, melyek közül a B és a P vitamin tartalom emelhető ki.

#### A SZÓDA ÉS A FRÖCCS TÖRTÉNETE

A legenda szerint 1842. október 5-én Fáy András a fóti pincéjébe szüretre hívta Vörösmarty Mihályt és néhány barátját. A barátok között ott volt Jedlik Ányos, aki nemcsak az elektromosság nagy tudósa, hanem a szódavíz magyar feltalálója is. Ahhoz, hogy a bor erősségét kellemesen enyhíteni lehessen, nemcsak a szódavíz előállítását kellett felfedeznie, hanem fel kellett találnia egy olyan üveget is, amelyből a szódavizet ki lehessen fröccsenteni.

Jedlik magával vitte a világ legelső szódásüvegét, majd a házigazda és a vendégek elképedésére elkészítette a Fáy-birtokon a legelső fröccsöt. Ő azonban, németesen, spriccernek nevezte. Vörösmartynak ez a szó nem tetszett, és helyette kitalálta a fröccs szót.

## 16. ÁLLOMÁS

### PINCEKULTÚRA

A 18. század utolsó harmadában a bor tárolása a lakóhelyen vagy a forráshoz vezető út löszfalába vájt lyukpincében történt. E keleti hatású tárolási formát



lassan a nyugat-európai szőlőkultúra váltotta fel, melyet a betelepült német katolikus jobbágyok közvetítettek Monorra.

Míg a Dunántúlon a római örökségű boronás prэшázak jellemzőek, addig Monoron a lyukpincéket egyre inkább a löszbe 6-7 méter mélyen ásott, 10-15 méter hosszú, átlagosan 2,5 méter széles paraszti pincék váltják fel.

A monori pincék elé először a 19. század elején építettek kunyhót, majd prэшázat, amire a századfordulón megjelenő gyári prések használatának elterjedése miatt volt szükség. A 18. század második felében még csupán az egri káptalan majorsági pincéjében használtak főfás, bálványos faprést, a századforduló után azonban az új technológia mindenki számára elérhető lett.

A prэшázak különböző formái jól tükrözik a kor gazdasági lehetőségeit, az itt élők építészeti kultúráját, a pincekamra funkcióit. Nemcsak tárolják benne a prést, a kádat, a szőlőművelés szerszámaikat, hanem lakják is – metszés, szőlőérés, szüret idején. Préseléskor egymást látogatják a gazdák, s véleményt cserélnek a világ dolgairól.

A borkészítés mellett a prэшázak a 20. században egyre inkább a baráti találkozók, családi összejövetelek színterei. A természet, a táj, az ember és a kultúra harmóniáját sugározva tökéletes helyet biztosítanak a jó bor élvezetéhez a monoriak és vendégeik számára.

Dr. Dobos György írása alapján

## 17. ÁLLOMÁS

### KUNSÁGI BORVIDÉK

A Kunsági borvidék alföldi szőlőtermő táj és egyben az ország legnagyobb kiterjedésű borvidéke. Bács-Kiskun megye egyes területei, Pest megye Duna menti vidékei, Jász–Nagykun–Szolnok megye tiszazugi és járszági szőlőtermelő települései, valamint Heves város környéke tartozik ide. Összesen 96 település alkotja. A borvidék szőlőtermő területe 25 ezer ha. Nagy kiterjedése és az egyes területek eltérő adottságai miatt nyolc szőlőtermelő körzetre tagolódik.

A borvidék területén folyó szőlőtermelés első írásos dokumentuma a garamszentbenedeki apátság 1075-ből származó alapítólevele, melyben I. Géza király a Felső-Alpár (ma Lakitelek-Szikra) és kürti (ma Tiszakürt) szőlődombokat az apátságnak adományozta.

A török időkből Kecskemét város fennmaradt jegyzőkönyveiben találunk utalást a szőlő- és gyümölcsstermesztésre. A térségben nagy gondot okozott a futóhomok (homokvész). Mária Terézia 1779-ben rendeletben szorgalmazta a szőlőtelepítést az Alföldre, hogy a futóhomokot megkössék.

Az 1800-as évek végén megjelent Magyarországon az amerikai eredetű állati kártevő, a szőlőgyökértetű vagy filoxéra, és súlyos pusztítást végzett a kötött talajú szőlőültetvényeken. A homoktalajokon termő szőlőket viszont nem károsította, mert az instabil homokban a rovar nem tudta elkészíteni föld alatti járatait. Ezért ebben az időszakban nagymértékben nőtt a homoki szőlőtermelés, és ezzel a Kunsági borvidék jelentősége.

Ekkor települt Kecskemétre Mathiász János (1838–1921) méltán világhírű szőlőnemesítő, és ekkor létesült Miklóstelep is, a hazai szőlészeti és borászati kutatás fontos központja.

A Kunsági borvidéken fehér- és vörösborokat adó szőlőfajtákat egyaránt természetnek. A nagy terület és a termelt borok széles skálája méltán alapozza meg a borvidék jelmondatát: a kunsági bor a mindennapok bora. Az itt készülő nedűk minőségét pedig jól érzékelteti, hogy 2007-ben a borvidéken dolgozó Frittman János lett az év bortermelője.

## 18. ÁLLOMÁS

### ÜDVÖZLŐTÁBLA



a) oxidatív technológia

b) reduktív technológia

**10. Milyen eszközzel hajtották végre hagyományosan a metszést?**

a) metszőollóval

b) bicskával

c) metszőkéssel

**11. Hány méter magas a monori Strázsahegy?**

a) 175 méter

b) 183 méter

c) 190 méter

**12. Kik honosították meg Monoron a rajnai rizlinget?**

a) törökök

b) németek

c) tatárok

d) franciák

**13. Miből készül a nagyfröccs?**

a) 2 dl szódavíz és 1 dl bor ..... b) 2 dl bor és 2 dl szódavíz

c) 2 dl bor és 1 dl szódavíz

**14. Hány méter hosszúak voltak átlagosan a löszbe ásott monori pincék?**

a) 6-10 méter

b) 10-15 méter

c) 15-20 méter

**15. Ki szorgalmazta a szőlőtelepítést az alföldi futóhomok megkötése céljából?**

a) Mátyás király

b) Mária Terézia

c) II. József

Megfejtések: 1-b, 2-a, 3-c, 4-c, 5-a, 6-a, 7-b, 8-c, 9-a, 10-c, 11-c, 12-b, 13-c, 14-b, 15-b

**Az Ezer Pince Szőlészeti és Borászati Tanösvény információs táblái, illetve a kiadványfüzet az alábbi személyek közreműködésével készült:**

Írta: dr. Dobos György, Hajdu Edit, Kaltenecker Andrea, Kiss Attila, dr. Lukácsy György

Szerkesztette: Kaltenecker Andrea

Angolra fordította: Ragula Zoltán Róbert

Angol nyelvi lektor: Lucy Frankel

Magyar nyelvi lektor: Pecznik Ibolya

Szakmai lektor: dr. Lukácsy György

Fotók: Hajdu Edit, Kaltenecker Andrea, Kugel György, Ulcz Adél

Grafika: Kaltenecker Andrea, Lukács Bettina, Püschl Rudolf

**Köszönet munkájukért!**

Továbbá köszönet mindazoknak, akik (civil szervezetek, magánszemélyek) önzetlen társadalmi munkával segítettek.

A tanösvényhez kapcsolódó magyar és angol nyelvű kiadványok a **[www.strazsaborrend.hu](http://www.strazsaborrend.hu)** oldalon érhetők el.

Az Ezer Pince Szőlészeti és Borászati Tanösvény a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával valósult meg.

## A TANÖSVÉNY MEGKÖZELÍTHETŐSÉGE



Budapest (Ferihegy) – 4-es főút – Monor (20 perc)



Budapest (Népliget) – Vecsés – Üllő – Monor (50 perc)



Budapest (Nyugati pu.) – Ferihegy – Monor (35 perc)

