

Javaslat a
„CSOPAKI OLASZRIZLING”
Megyei Értéktárba történő felvételéhez

Készítette:
Szekendy Alajos



I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó személy neve:

Szekendy Alajos

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Szakmáry Dalma

Levelezési cím: 8229 Csopak, Petőfi Sándor u. 2.

Telefonszám:06-87-799-108

E-mail cím: kultura@csopak.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Csopaki Olaszrizling

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

<u>agrár- és élelmiszer gazdaság</u>	egészség és életmód	épített környezet
ipari és műszaki megoldások	kulturális örökség	sport
természeti környezet	turizmus	

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

Csopak és térsége

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

települési tájegységi megyei külföldi magyarság

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

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 Kókoporsó-domb

római pincéje, a kékúti domblejtő 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 kibocsájtott 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 Csopak község területére eső fontos eseményeket tartalmazza. A termelés szabályait 33 artikulusban 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. Az 1948-1961 között a mezőgazdasági nagyüzemek szervezése hozott változást. Az 1990-1995-ös esztendőben a kárpótlási 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 filoxérvész 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: háromszorosan elágazású, himnős, kúpos, középnagy termővel, porzókkal.

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

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 Csopakra 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.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A „csopaki”

Az olaszrizling itt Csupakon frissen zöldes fehér majd később zöldes sárga gyönyörű fényű, és diszkrét illatokkal rendelkező harmonikus izösszetételű 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 előbbielek 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.

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

Csupak története. Veszprém, 1997 – Veszprém Megyei Levéltár kiadványai. Szerkeszti: Madarász Lajos. A kötet szerkesztője: Lichtneckert András

Tamás Jenő: Csupak. 2010. Kiadja Csupak Község Önkormányzata

Lichtneckert András: Szőlőművelés a balatonfüred-csupaki borvidék területén 18-19. század fordulóján. In: Hadnagy László (szerk.) Veszprém megyei honismereti tanulmányok. XIV. Veszprém, 1990.

Lichtneckert András: A balatonfüred-csupaki borvidék története. Veszprém, 1990. Veszprém Megyei Levéltár kiadványai; 7.)

<http://csopaki.hu/>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://csopaki.hu/>

www.csopak.hu

III.

MELLÉKLETEK

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



1. kép Csopaki olaszrizling tanösvény

3. kép a Balatonvin Borlovagrend zászlaja



Szőlőültetvény Csopakon, a Kerekedi öbölben (1986)



Balatonfüred-Csopaki Olaszrizling

4. kép Balatonvin Borlovagrend a Balatonfüred-Csopak borvidéken 1984-2009. Balatonfüred Városért Közalapítvány kiadványai 44., Balatonfüred, 2009. 105. oldal

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

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

Alulírott támogatom, hogy a **Csopaki Olaszrizling-et**, mint kiemelkedően fontos agrár-és élelmiszer gazdasági értéket a Veszprém Megyei Értéktárba jelöljék és felvegyék.

Balatonfüred, 2016. október 31.

Név: KOCZOR KÁLMÁN

Aláírás: 

Foglalkozás, szakterület: KERTÉSZMÉRŐK. Borrendel. országos ELnöke.

Cím: 8230 Balatonfüred Bocskár 0118/12

Elérhetőség: Pf. 274.

Tel: 06-30-9562-592

eml: info @ koczorince . hu

balatonuinhordouogrend @ gmail . com.

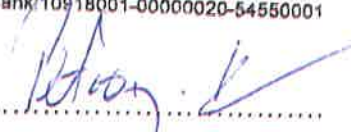
TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

2016 FEBR 23.

Alulírott támogatom, hogy a **Csopaki Olaszrizling-et**, mint kiemelkedően fontos agrár-és élelmiszer gazdasági értéket a Csopak Települési Értéktárba és a Veszprém Megyei Értéktárba jelöljék és felvegyék.

Csopak, 2016. január

PETRÁNYI PINCE
PETRÁNYI ISTVÁN
8229 Csopak, Homokbánya u. 31.
Adószám: 78316836-2-39
Bank: 10918001-00000020-54550001


.....
Név

Cím, elérhetőség

.....
Csopak, Homokbánya ut 31.
.....
.....
petranyi.istvan@fordpetranyi.hu

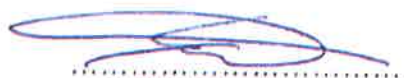
TÁMOGATÓI NYILATKOZAT		
16 02	hó 23	nap
1/89 - 12/2016	hely	
AT/SZD	hely	

16	OL	OK	TÁMOGATÓI NYILATKOZAT
1/89-3/2016			
	AT/520		

2016. FEBRUÁR 04.

Alulírott támogatom, hogy a **Csopaki Olaszrizling-et**, mint kiemelkedően fontos agrár-és élelmiszer gazdasági értéket a Csopak Települési Értéktárba és a Veszprém Megyei Értéktárba jelöljék és felvegyék.

Csopak, 2016. január



Név

Cím, elérhetőség

8229 Csopak, Kiszige u. 1.
 30/520-83-81
 Süptei Zoltán
 Süptei Pincekft

SÜPTEI PINCE KFT.

8229 Balatonfüred, Arad u. 19.

Adószám: 11670377-2-19

Bankkártya: 11748007-20127712

8.

Iktatószám: 1/89-18/2016

Jegyzőkönyv

Készült: Csupak Települési Értéktár Bizottságának 2016. június 15-én 14 órakor tartott üléséről

Jelen vannak:

Szabó János	bizottság elnöke
Dr. Tarnai Dezsőné	bizottsági tag
Dr. Károly Gabriella	bizottsági tag
Chikán Andrásné	bizottsági tag
id. Tislér Géza	bizottsági tag
Csupak Község Önkormányzata részéről	
Szalmáry Dalma	koordinátor

Szabó János a Bizottság elnöke: köszönti a megjelenteket, megállapította, hogy a bizottság teljes létszámban megjelent és határozatképes. Jegyzőkönyv vezetőnek Szalmáry Dalmát kéri fel. Kéri, hogy aki a napirendi javaslatokkal egyetért, kézfelemeléssel szavazzon.

8/2016.(VI.14.) számú határozat: a Csupaki Települési Értéktár Bizottság **5 igen** szavazattal, ellenszavazat és tartózkodás nélkül az alábbi napirendi javaslatokat fogadta el:

Napirendi pontok:

1. A már elfogadott települési értékek bővített változatának elfogadása
2. Javaslat a Megyei Értéktár felé továbbküldendő értékekről
3. Az eddigi ügyintézés, honlap, pályázati lehetőségek ismertetése
4. Az előző ülés óta beérkezett javaslatok áttekintése és bemutatása, majd szavazás a javaslatokról
5. Egyéb ügyek

1. A már elfogadott 5 helyi érték bővített anyagát a Bizottság **5 igen** szavazattal, ellenszavazat és tartózkodás nélkül elfogadta.

id. Tislér Géza a hegyközségi jegyzőkönyvek kapcsán jelzi, hogy a település református anyakönyve idén 300 éves és tervezi, hogy azt is feldolgozza és a helyi értéktárba, a hegyközségi jegyzőkönyvekhez hasonlóan, helyi és megyei szinten is szeretné betérjeszteni

2. Szabó János elnök, a Megyei Értéktárba a következő 3 értéket javasolja továbbküldeni: csupaki olaszrizling, mint szőlőfajta, Csupaki Kódex illetve a Plul malom

9/2016.(VI.14) számú határozat: A Bizottság a javasolt 3 helyi értéket a Megyei Értéktár felé továbbítsák, **5 igen** szavazattal, ellenszavazat és tartózkodás nélkül elfogadta.

3. Szakmáry Dalma ismerteti a honlapon való megjelenés technikai feltételeit illetve tájékoztatja a Bizottságot a Földművelődési Minisztérium 2016. évi pályázati felhívásáról (HUNG 2016.). A Bizottság áttekintve a pályázati altémákat és a pályázók körét, úgy véli, hogy az iskolásokra vonatkozó altéma lehetőségeit érdemes átnézni a civil szervezet képviselőinek illetve az iskola vezetőségének, oktatóinak. Dr. Tarnai Dezsőné felveszi a kapcsolatot a helyi iskola vezetőségével.
4. A beérkező javaslatok áttekintése: Chikán Andrásné ismerteti a **Csonkatorony** beadványának szempontjait, felépítését. id. Tislér Géza javasolja, hogy az eredeti templom (Szent István) neve is szerepeljen a javaslatban illetve, hogy lehetőség szerint kiegészítéseként majd kerüljön az anyagba a nagy valószínűséggel Paloznagon fellelhető templom alaprajz.

10/2016.(VI.14.) számú határozat: a Bizottság **5 igen** szavazattal, ellenszavazat és tartózkodás nélkül elfogadta a **Csonkatorony** felvételét a Helyi Értéktárba.

Chikán Andrásné ismerteti a **Szent Miklós templomrom** beadványának szempontjait, felépítését. id. Tislér Géza felhívja a figyelmet Vajkai Aurél, a környékkel foglalkozó könyvére, javasolja az ide vonatkozó rajz közlését a romról.

11/2016.(VI.14.) számú határozat: a Bizottság **5 igen** szavazattal, ellenszavazat és tartózkodás nélkül elfogadta a **Szent Miklós templomrom** felvételét a Helyi Értéktárba.

Dr. Károly Gabriella ismerteti a **Savanyú víz forrás** beadványának szempontjait, felépítését. Szabó János felhívja a figyelmet arra, hogy az Önkormányzatnál meg kell lennie egy jegyzőkönyvnek, ami a forrásról készült. A Bizottság javasolja, hogy a jegyzőkönyv anyagával a későbbiekben legyen kiegészítve a javaslat. id. Tislér Géza kéri a javaslat kibővítését a palackozott víz címkéjének szerepeltetésével. Chikán Andrásné javasolja, hogy az önkormányzati jegyzőkönyv is szerepeljen a javaslatban, mint forrásmunka.

12/2016. (VI.14.) számú határozat: a Bizottság **5 igen** szavazattal, ellenszavazat és tartózkodás nélkül elfogadta a **Savanyú víz forrás** felvételét a Helyi Értéktárba.

Dr. Károly Gabriella ismerteti az **Angolkisasszonyok nyaralója** beadvány szempontjait, felépítését. Szabó János jelzi, hogy, hogy az épületben működött csopaki kisdudóv is illetve, hogy az épület majdnem Csopak polgármesteri hivatala lett az 1990-es években.