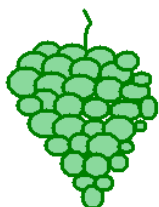


I. (alkalmazói) kategória

1. feladat: Rajzolás (20 pont)

Készítsd el a következő állományokat, amelyek témája a szüreteléshez kötődik!

A: ZOLDSZOLO



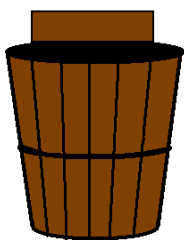
Ellipszisek használatával rajzolj meg egy fürt szőlőt! A szőlőszemek körvonala legyen sötétzöld, a belseje pedig világoszöld! Rajzolj szarát is a szőlőfürtnek, szintén sötétzöld színnel! A kép háttere legyen fehér!

B: LILASZOLO



Vannak, akik a vörösbort jobban kedvelik, tegyük hát a kedvükre! Készítsd el az előbbi szőlőfürtökhöz megszólalásig hasonló szőlőfürtöt, amely nem világoszöld, hanem sötétpiros, bordó vagy lila színű! A kép háttere legyen fehér (segítségül annyit elárulunk, hogy a zöld szín ellentettje pont a piros szín)!

C: PUTTONY



A következő feladatban a szőlő szállításához szükséges puttonyt rajzoljuk meg. A puttony egy kör alapú, fából készült szállítóeszköz, amely felfelé kiszélesedik, és egy háttámlával is rendelkezik, hogy kényelmesebb legyen cipelni (lásd ábra).

Feladatod megrajzolni a puttonyt. A színe legyen sötétbarna, a körvonala pedig fekete! Ne feledkezz el a deszkák, a deszkákat összefogó abroncs és a háttámla megrajzolásáról! A puttony belseje fekete színnel legyen kitöltve!

D: CIMKE



Végül tervezzük meg azt a címkét, amely majd a borospalackokon szerepel! A címke legyen téglalap alakú, háttérszíne világossárga, a kerete vastag és sötétbarna színű! A vastag keret és a címke tartalma között látható egy vékony keret is, szintén sötétbarna színnel.

A címkén a „Tokaji” felirat látható, amely vastag, piros betűs. Alatta szerepel a Hárslevelű szöveg (vastag, fekete betűk), az alatt pedig a „Fehér, édes minőségi bor” szöveg. (normál betűvel, fekete színnel). Minden szöveg a címke középhez legyen igazítva!

A szöveg alá rajzolj egy sötétzöld színű palackot, amelynek nyaka legyen téglalap, a teste pedig lekerekített téglalap! A palackon helyezz el egy barna szegélyű, világossárga háttérű címkét! A palack mellé pedig rajzolj egy (világosszürke színű) üvegpoharat, amelynek legyen talpa, keskeny szára, és legyen megtöltve (világossárga színű) borral!



## 2. feladat: Szövegszerkesztés (50 pont)

A mellékelt mintának megfelelően készítsd el az egri borvidékről szóló 5-oldalas ismertetőt (BOR.DOC)! A szükséges szöveget a BOR.TXT állományban találsz, a képeket pedig JPG formátumban az EGRIDULO, FURT, KADARKA1, KADARKA2, KADARKA3, LATKEP, REKONSTR, SOLO, SOLOT, VINCELL nevű állományokban.

A. A dokumentum lapmérete legyen A4, mindegyik margó 2 cm-es, az élőfej és az élőláb a lap szélétől 1 cm-re! A lapokon belül a szöveg legyen függőlegesen középre igazított!

B. Alapvetően minden szöveg Times New Roman betűtípusú, 12 pontos legyen! (Ahol ettől el kell térni, azt külön jelöljük.) Az első bekezdés második sorában a földrajzi szélesség és hosszúság fok és perc jeleit a mintának megfelelőre kell cserélni.

C. Az élőfej legyen a szövegtől egy vízszintes vonallal elválasztva, a balra igazított „Egri borvidék” szöveg 24 pontos, a jobbra igazított szőlő képe pedig fektetetten jelenjen meg!

D. Az élőlábban balra igazítva a dátum, középre igazítva a lapszám, jobbra igazítva pedig a készítés ideje jelenjen meg!

E. A folyó szövegek első sora 0,5 cm-es behúzással készüljön, mindkét margóhoz igazítva, a bekezdések mögött legyen 6 pontos térköz!

F. A főcímek 16 pontosak, vastagon szedettek legyenek, előttük 12, mögöttük 6 pontos térközzel!

G. Az alcímek 14 pontosak, vastagon és dőlten szedettek legyenek, előttük és mögöttük is 6 pontos térközzel!

H. A szőlőfajták táblázatában levő három alcím háttere legyen széles szürke! A táblázat legyen 2 oszlopos, a szőlőcsoportok neve (pl. jó és közepes fajták) legyen vastagon szedett, előtte és mögötte is 6 pontos térközzel! A szőlőnevek legyenek 10 pontosak, 1 cm-es behúzással!

I. Az első és az utolsó képet önálló sorba kell beilleszteni, középre igazítva. A három szőlőlevelet egymás mellé, szintén önálló sorba kell tenni. A többi képet a mintának megfelelően a szöveg mellé táblázatszerűen jobb-, illetve baloldalra.

J. A képaláírás mindenhol 10 pontos, dőlt, jobbra igazított legyen!

K. A fontos szőlőneveket (**kadarka, nagyburgundi, kékfrankos, oportó, cabernet franc, medoc noir, sauvignon, merlot**) vastagon kell szedni.

L. A borokról szóló táblázatban más betűtípust kell használni (pl. Verdana), 9 pontos betűkkel! A táblázat mezőit keretezni kell!

M. A második sorban levő összevont cella szövegét (100 köbcentiméter ...) ritkítottan kell szedni úgy, hogy a szöveg a cella két szélére kiejjen!

N. A számokat tartalmazó mezőkben az 1 cm-es pozíción decimális tabulátor legyen, a számokat ehhez kell igazítani!

O. Ha a formázás során a soron belül a szavak messzire kerülnek egymástól, akkor a mintának megfelelően elválasztást kell használni!

## 3. feladat: Táblázatkezelés (30 pont)

Egy borverseny eredményeit szeretnénk kiértékelni. A borversenyen 35 bor versengett egymással, és 4 kóstoló értékelte négy szempont szerint (illat, fanyarság, testesség, tisztaság). A bírók egy előre megadott „szókincsből” választhatták ki a számukra legjobban kifejező szót az egyes szempont jellemzőjéül. (Pl. az illat szempontjából ezek valamelyikét mondhatták: illatnélküli, tompa, enyhe, illatos, tömény illatú.) Vannak olyan szempontok, amelyek borfajtától különbözően más szókincs tartozik. A szókincset a SZOKINCS.XLS állomány tartalmazza.

A verseny tisztasága érdekében a bírók csak a bor kódját (és persze a nedűt) „ismerik”. Így ők a kódhoz rendelték a négy szempont szerinti véleményüket (nevükkel kiegészítve persze). Magát az értékelést a NYERSADATOK.XLS állományban találhatjuk.

Segítségképpen képpel illusztráljuk az egyes munkalapokat. Használd föl a benne található információkat (mi hol található)!

	A	B	D	E	F	G
1	<b>Borkóstolóbíró</b>	<b>Kód</b>	<b>Illat</b>	<b>Fanyarság</b>	<b>Testesség</b>	<b>Tisztaság</b>
2	Avicenna	1	tompa	vad	vékony	tiszta
3	Avicenna	2	enyhe	fanyarkás	vékony	fátyolos
4	Avicenna	3	illatnélküli	fanyar	vékony	tiszta
5	Avicenna	4	illatos	fanyar	tartalmas	tükrös
6	Avicenna	5	enyhe	fanyarkás	vékony	tiszta
7	Avicenna	6	enyhe	fanyar	vékony	opálos
8	Avicenna	7	illatos	fanyar	testes	tiszta
...						
135	Széchenyi I.	29	enyhe	fanyarkás	vékony	tiszta
136	Széchenyi I.	30	enyhe	bársonyos	tartalmas	tükrös
137	Széchenyi I.	31	enyhe	sima	tartalmas	tiszta
138	Széchenyi I.	32	illatnélküli	fanyarkás	vékony	opálos
139	Széchenyi I.	33	enyhe	bársonyos	vékony	fátyolos
140	Széchenyi I.	34	enyhe	bársonyos	tartalmas	tükrös
141	Széchenyi I.	35	illatos	fanyar	tartalmas	tiszta
142						

**A NYERSADATOK munkalap**

Természetesen az eredményhirdetéshez tudni kell a versenyborok pontos paramétereit. Ezeket tartalmazza a harmadik állomány: VERSENYBOR.XLS. Ebből kiderül –többek közt– mi a bor neve, ki termelte, milyen borvidéken, és milyen fajta (meg még néhány számunkra most nem lényeges tulajdonsága).

	A	B	C	D	E	F	G	I
	<b>Kód</b>	<b>Megnevezés</b>	<b>Bortermelő</b>	<b>Szőlő</b>	<b>Borvidék</b>	<b>Bortípus</b>	<b>Bortípus</b>	<b>Szesz-tartalom</b>
1								
2	1	Siklói chardonnay	Treff	Chardonnay	Villány	fehér		9
3	2	Móri chardonnay	Bodor	Chardonnay	Mór	fehér		10
4	3	Helvéciai rizling	Csúzly	Rizling	Alföldi	fehér		8
5	4	Csopaki sauvignon	Furulya	Sauvignon blanc	Csopak	fehér		8
6	5	Tokaji furmint 1981	Mányoki	Furmint	Tokaj	fehér		9

**A VERSENYBOR munkalap**

A feladatok első (A.) részében a versenyborokat kell kiértékelni, a másodikban (B.) pedig bizonyos statisztikai kérdésekre kell megadni a választ.

A. – kiértékelés

- A.1. Olvasd be és egyesítsd egyetlen (BORVERSENY.XLS nevű) állományban a fent említett állományokat! Minden állomány adatai külön munkalapot alkossanak; a munkalapok neve legyen: SZÓKINCS, NYERSADATOK, VERSENYBOR!
- A.2. Rendezd kód szerint a NYERSADATOKat, hogy egy csoportba kerüljön az azonos borhoz tartozó négy értékelés!

- A.3. A szöveges értékeléseket alakítsd pontokká egy új, PONTOZÁS nevű lapon; ehhez fel kell használnod a SZÓKINCS lapon található táblázatokat! Tedd ezt a következőképpen:

	A	B			
1	Fanyarság		18	enyhe	2
2	minősítés	pont	19	illatos	3
3	fehér		20	tömény illatú	4
4	fanyarkás	5	21	Testesség	
5	fanyar	3	22	minősítés	pont
6	vad	0	23	üres (híg)	0
7	rozé/vörös		24	vékony	1
8	sima	5	25	tartalmas	2
9	bársonyos	4	26	telt	3
10	fanyarkás	3	27	testes	4
11	fanyar	2	28	igen testes	5
12	húzós	1	29	Tisztaság	
13	durva	0	30	minősítés	pont
14	Illat		31	üledéskes	0
15	minősítés	pont	32	zavaros	1
16	illatnélküli	0	33	fátyolos	2
17	tompa	1	34	opálos	2
18	enyhe	2	35	tiszta	3
19	illatos	3	36	tükrös	4
20	tömény illatú	4	37		

**A SZÓKINCS munkalap**

- A.3.a. Másold át a NYERSADATOKat a PONTOZÁS lapra, de úgy, hogy ha valamely alapadat változik, itt is változzon!
- A.3.b. Rendeld hozzá a versenybor fajtáját (fehér, vörös, rozé), és vedd föl a következő (H) oszlopba!
- A.3.c. Keresd ki (esetleg fajtától függő) táblázatból az egyes szempontokért járó pontot (I..L oszlopok)!
- A.4. Számítsd ki az összpontszámot kóstolónként, minden egyes borra (M oszlop)!
- A.5. Később fontos lesz, ezért most minden borhoz rendeld hozzá a megfelelő borvidéket (N oszlop)!

	A	B	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	<b>Borkóstolóbíró</b>	<b>Kód</b>	<b>Illat</b>	<b>Fanyarság</b>	<b>Testesség</b>	<b>Tisztaság</b>	<b>fajta</b>	<b>illat</b>	<b>anyarság</b>	<b>estesség</b>	<b>isztaság</b>	<b>össz</b>	<b>borvidék</b>
2	Krúdy Gy.	1	tompa	vad	vékony	fátyolos	fehér	1	0	1	2	4	Villány
3	Avicenna	1	tompa	vad	vékony	tiszta	fehér	1	0	1	3	5	Villány
4	Rákóczy F.	1	enyhe	fanyarkás	tartalmas	tiszta	fehér	2	5	2	3	12	Villány
5	Széchenyi I.	1	enyhe	vad	vékony	tiszta	fehér	2	0	1	3	6	Villány
6	Krúdy Gy.	2	enyhe	vad	vékony	fátyolos	fehér	2	0	1	2	5	Mór
7	Avicenna	2	enyhe	fanyarkás	vékony	fátyolos	fehér	2	5	1	2	10	Mór

**A PONTOZÁS munkalap.**

- A.6. Csinosítsd a PONTOZÁS lapot: a fejlécsor és a borkóstolók vastag betűsek, a számított cellák döltek legyenek! A címsor magasságát növeld meg kb. kétszeresére, a táblázat minden második sora háttérszíne sötétebb legyen!
- A.7. Összesítsd boronként egy új, HELYEZÉS lapon: kód (A oszlop, „Kód” címsor) + összesen (B oszlop, „összesen” címsor)!
- A.8. Ugyanitt színezd a Kód-cellák hátterét a bor fajtája szerint: fehér→sárga; rozé→lila; vörös→bíbor!

A.9. Csinosítsd a HELYEZÉS lapot: a fejlécsor dupla magas, vastag betűs legyen, és kívülről vastag keret vegye körül az adatokat!

	A	B	21	20	49
1	<b>Kód</b>	<b>összesen</b>	22	21	58
2	1	27	23	22	57
3	2	32	24	23	46
4	3	31	25	24	55
5	4	48	26	25	39
6	5	42	27	26	20
7	6	31	28	27	36
8	7	50	29	28	47
9	8	48	30	29	32
10	9	60	31	30	49
11	10	13	32	31	47
12	11	27	33	32	25

**A HELYEZÉS munkalap**

B. – statisztikák egy új, STATISZTIKA nevű lapon

B.1. Válaszd meg a kérdést: mely borvidékről hány bor érkezett? A következőket tedd:

B.1.a. Sorold fel a borvidékeket (nem muszáj képlettel) az A-oszlopban, majd

B.1.b. számoldtasd meg (formulával) az egyes borvidékekről jött versenyborokat (B oszlop)!

B.1.c. Ellenőrzésképpen ezek összegét számold ki, s ellenőrizd: minden borvidéket számításba vett-e!

B.2. Válaszd meg a kérdést: melyik vidékről érkeztek a legjobbra értékelt borok (azaz legmagasabb átlagpontoszám), az alábbiak szerint:

B.2.a. Számítsd ki az egyes vidékek borainak átlagpontoszámát (C oszlop),

B.2.b. majd határozd meg (formulával), melyik a legmagasabb (C16 cella)!

	A	B	C
1			
2	Borvidék	Darab	Átlag
3	Alföldi	5	7,45
4	Badacsony	3	10,92
5	Csopak	3	10,58
6	Eger	3	13,92
7	Mátra	2	13,13
8	Mecsekalja	1	8,25
9	Mór	4	10,00
10	Somló	1	10,50
11	Sopron	5	10,60
12	Tokaj	3	12,50
13	Villány	5	8,25
14		35	10,55
15			
16	Legjobb borvidék:		Eger
17			

**A STATISZTIKA munkalap**

B.3. Csinosítsd a STATISZTIKA munkalapot: igazítsd középre a fejszorbeli és a Darab, Átlag oszlopbeli szövegeket, keretezd be külön-külön a két táblatartományt (A2:C14 és A16:C16)! Emeld ki az átlag (C14) fölötti értékeket piros betűkkel, természetesen nem egyenként, „szemre és kézzel”!

**Elérhető összpontszám: 100 pont**

# Az egri borvidék



## Földrajzi környezet

Eger a Mátra és a Bükk-hegység között, az Északi-középhegység és az Alföld találkozási vonalán fekszik (az északi szélesség  $47^{\circ}48'$  és a keleti hosszúság  $20^{\circ}38'$  alatt, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban) Keleti és nyugati irányban az egri völgyet 2-300 méter magas dombok határolják.



*Eger város látképe 1824-ből. Heves Megyei Levéltár, Eger*

## A szőlőművelés a XIII. század elejétől

Történelmi források nem tárják elénk az egri szőlőművelés kezdeteinek időpontját, de arról tájékoztatást nyújtanak, hogy a XIII. század elején már virágzó szőlő díszíthette az egri határt. A szőlőtermelés a századok folyamán átmeneti visszaesésektől eltekintve folyamatosan fejlődött, s fénykorát a XIX. század hatvanas éveiben érte el.

A XIX. század több jeles szerzőjének munkája tanúskodik a szőlőművelésnek Eger múlt századi gazdasági életében betöltött fontos szerepéről. A kor jeles földrajztudósa, s egyben statisztikusa, Fényes Elek, Eger lakóiról szólva már egy 1837-ben megjelent művében elmondja, hogy „élnek pedig ezek főképp szőlőművelésből, mesterségekből és kereskedésből”, s ezen állítását 1851-es geográfiai szótárában a következőképpen erősíti meg: „fő foglalatosságuk a szőlőművelés, aztán a kézművek és kereskedés folytatása”.



*Az 1896-ban alapított egri vinceriskola.  
Képeslap 1902-ből.  
A Dobó István Vármúzeum gyűjteményéből*





Ami a termesztett szőlőfajtákat illeti, egy 1828-ban keletkezett forrás részletesen felsorolja az Eger környékén termesztett fajokat, melyek a következők:

## ***I. Fehér fürtű szőlők:***

### **a) Jó és közepes fajták:**

Bátai édes szőlő  
Fejér góhér  
Fejér kadarka  
Fejér rózsaszőlő  
Galyas fejér nagy fürtű  
Gyöngyösi fejér  
Jóféle fejér frankos Kőszemű  
Nagy szemű muskataly  
Pelyhes szőlő  
Petrezselyemszőlő  
Som góhér  
Tóth góhér  
Zöld furmint

### **b) Inkább étkezésre és fürtösen való eltételre alkalmas, mint borkészítésre:**

Fejér bakator  
Fejér kecskecsöcsű  
Kisszemű muskatal  
Nagy szemű maruzsa  
Fejér tökszőlő  
Polyhos  
Rossz fajtájú frankus  
Zöld kecskecsöcsű

## ***II. Vörös fürtű szőlők:***

Közönséges rózsaszőlő  
Pankota rózsaszőlő  
Rákszemű rózsaszőlő  
Vörös kecskecsöcsű  
Vörös muskatal

## ***III. Fekete vagy sötétkék fürtű szőlők:***

### **a) Jó és közönséges fajták:**

Budai nagy fürtű szőlő  
Fekete frankos  
Fekete juhfark  
Fekete kadarka, aprószemű  
Fekete muskatal  
Fekete török szőlő, török góhérnak is nevezett  
Hárslevelű szőlő  
Ingaly, igen nagy fürtű  
Kerek levelű szőlő  
Lúdtalpú szőlő  
Szent Jakab szőleje  
Török góhér sógora

### **b) Rossz, bornak kevésbé alkalmas fajták**

Cigány szőlő apró, savanyú  
Égő-nyellő, elég, lehull  
Kocsos, csak 10-12 szemet tart meg  
Kupakos, savanyú  
Purcsin, ecetnek való  
Rossz féle frankus  
Sima fekete, apró szőlő, savanyú  
Sötét levelű gordoványos  
Tejfeles virágú, savanyú  
Tökszőlő, bőven termő de savanyú  
Válla hányó, savanyú  
Változó góhér, savanyú  
Vörös nadrágos  
Világos levelű gordoványos

### **c) Csak étkezésre és fürtösen való eltételre alkalmas fajták:**

Fekete bakator  
Fekete kecskecsöcsű  
Romolya

Ezt a felsorolást erősíti meg és egészíti ki Mártonffy Károly és Borovszki Samu az egri szőlőműveléssel foglalkozó munkájában. Borovszki szerint a filoxérapusztítást megelőzően Eger környékén a legelterjedtebb fajok a kék **kadarka** vagy törökszőlő, negotíni, nemes, lúdtalpú, kereklevelű, bolond (vagy rúgós), a rakszőlő vagy fehér frankos, a juhfark és a piros bakator voltak.



*A Kadarka változatainak levelei: lúdtalpú, keresztes és kerek formájú. Illusztráció Kubinyi Ferenc-Vahot Imre: Magyarország és Erdély képekben című könyvéből*

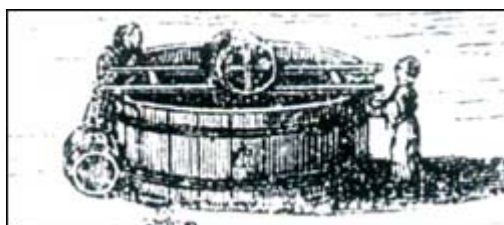
Mártonffy még hozzáteszi, hogy „a lúdtalpú, a kereklevelű, és a keresztes levelű fajokat az egri kapás egyszóval bortermő, a többit pedig 'abajdos' fajtának nevezi”.

Az egri szőlőhegyek fő szőlőfajtája a források egybehangzó tanúsága szerint a filoxéravészig, tehát a XIX. század utolsó harmadáig a vörös szőlő, ezen belül is a török elől ide menekült rác telepesek által meghonosított **kadarka** volt. A vörös szőlő túlsúlyát számtalan leírás bizonyítja. Bonbardus 1750-ből származó magyarországi leírásában Eger kapcsán kiemeli a város híres veres borát, amelyet az egészségre is hasznosnak tartottak.

Az információit Vályi András 1796-os munkája is megerősíti, amikor arról számol be, hogy „az egri veres bor általában kellemetes ízű, könnyű, egészséges, a gyomrot éppen nem terheli, s különös jó tulajdonságai olyanok, hogy azokat akármely külsőrszági veres borban nehéz együtt feltalálni”.

Fényes Elek az egri vörös borról szólva kijelenti, hogy „mind kellemetes ízére, mind tartóságára nézve a budaival vetekedik, csupán színét némelyek halványabbnak tartják, s ennek oka ismét abban feledhet, hogy itt a bort mindig új hordóba szűrik”.

## ***A területek méretének változásáról***



*Szüret az Egri Borvidéken. Illusztráció, részlet. Kubinyi Ferenc-Vahot Imre: Magyarország és Erdély képekben c. könyvéből*

A területek növekedése a XVIII. század végén megtorpant. 1886-ban az egri határban is megjelent az Amerikából behurcolt filoxéra, ami szinte teljesen kiirtotta az addigi szőlőket.

Az 1888. évi terület közel egytizedére csökkent. Húsz évnek kellett eltelnie, hogy az új telepítések a XIX. század végi szőlőterületeknek legalább kétharmadát elérjék. Az egri határban lévő szőlők a továbbiakban soha sem érték el XVIII-XIX. századi kiterjedésüket.



# Az egri borvidék



## A filoxéra megjelenése

Az európai szőlőtermesztés történetében meghatározó jelentőségű esemény volt az Amerikából behurcolt szőlőgyökértetű, a filoxéra megjelenése. A parányi rovar hadseregekkel vetekedő pusztítása történelmi borvidékeket tarolt le, egzisztenciákat tett tönkre és országrészeket döntött romlásba. A filoxérapusztítás új fejezetet nyitott az egri szőlőművelés történetében. Ez a mai szőlőtermesztés és borkészítés kezdete, új fajtákkal és új módszerekkel. Eger 1886. június 29-i városi közgyűlésén vették zárlat alá, miután a filoxéra fertőzöttség ott megállapítást nyert.



A pusztulás a szőlőhegyeken óriási méretű volt, s miután véget ért, a filoxéra előtti régi időkből a város határában szőlőültetvény jóformán nem is maradt, mert a talajviszonyok miatt a szénkénegezéssel gyérítéssel azokat már nem lehetett megmenteni. A hamarosan megindult rekonstrukció során az új telepítés amerikai alanyba ojtott értékes fajtákkal történt.

## Új fajta kék szőlők



A kék szőlők közül főként a **nagyburgundi**, a **kékfrankos** és az **oportó** vált kedvelté. A régi fajták közül az értékes **kadarka** maradt meg és terjedt el újra. Az új telepítések Riparia Portalis, Rupestris Monticula és Aramon X Rupestris alanyokon fás ojtásokkal történtek. A filoxéravész után az egri szőlőhegyeken olyan kiváló szőlőfajták honosodtak meg, mint a **cabernet franc**, a **sauvignon**, valamint a **medoc noir** és **merlot**. Mindemellett egy másik, kevésbé értékes sötétkék szőlőfaj, a direkttermő othelló is megjelent az egri szőlőhegyen.

## Éghajlati- és talajviszonyok

A történelmi borkultúra kialakulásában meghatározó szerepe volt a városra és környékére jellemző éghajlati, és talajviszonyoknak. A talaj ezen a tájon túlnyomórészt riolittufára települt kavicsos agyagból, illetve mészköközetre rakódott pannonagyagból tevődik össze, ami különösképpen kedvez a szőlőnek. Ráadásul a riolittufát könnyű faragni, vájni, szinte kínálja magát a pincekészítésre. A napsütéses órák száma évi átlagban Eger környékén 1800. de kedvező esetben a 2000-et is eléri. Nagyrészt ezek a körülmények tették lehetővé, hogy az egriek a szőlőt szolgálatukba állíthassák, és jelentős jövedelmet húzzanak belőle.

## Borok jellemzése

A filoxéravész utáni rekonstrukció során szerepet kapott új kék szőlőkből szűrt borok a következőképpen jellemezhetők. A **kadarka** bora fűszeres zamatú. A **nagyburgundi** bora elsőrendű, tüzes és szép színű vörös bor. A **kékfrankos** bora szép színű, csersavban gazdag, kellemes zamatú, elsőrendű minőségű bor. A **cabernet**, a **medoc noir** és a **merlot** ugyan kistermésű fajták, de kiváló vörös bort adnak. A **medoc noir** bora különösen fűszeres zamata és sötét színe, a **cabernet** gyönyörű sötét vörös színe és kiváló zamata révén tűnik ki. Ezekkel szemben az othelló és direkttermő

# Az egri borvidék



társainak a bora gyenge minőségű, savanykás, jellegzetesen kellemetlen, poloskaízű, de szép sötét vörös színű, s ezért csekély mennyiségben a vörös borok színének a javítására használták fel.

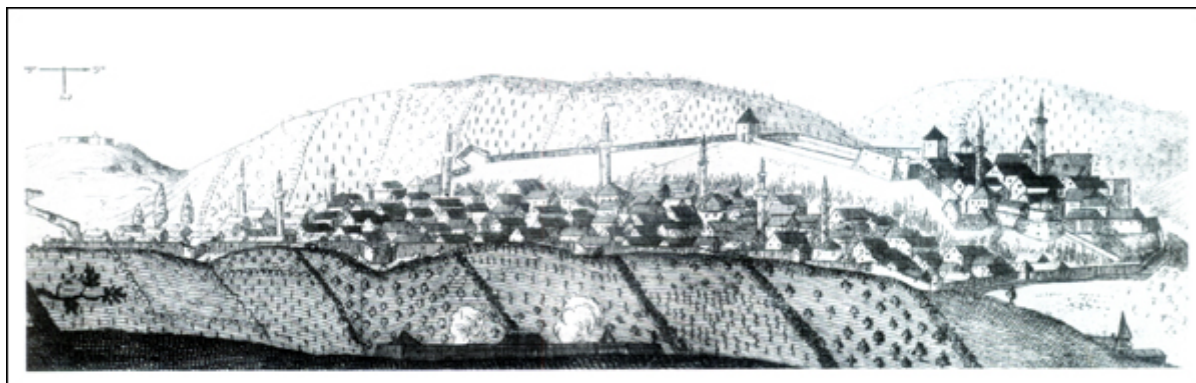
## *Hasznos a bikavér adatait egyéb egri borokéval összehasonlítani*

Borfajta és évjárata (1905)	Alkohol	Összes szabad sav	Kivonat-anyag	Cukor	Hamu	Alkohol térfogat -százalék
	100 köbcentiméter borból gramm-tartalom					
<b>Egri bikavér, 1900</b>	8,9	0,56	2,68	0,18	0,24	11,27
<b>Egri vörös, 1888</b>	9,64	0,58	2,26	0,06	0,18	12,17
<b>Egri vörös, 1903</b>	9,06	0,64	2,38	0,17	0,23	11,42
<b>Egri fehér, 1900</b>	11,89	0,54	1,96	0,10	0,19	9,0
<b>Muskotály+rizling, 1900</b>	9,57	0,59	2,02	0,07	0,20	12,07

Szembevetendő, hogy a három vörös bor közül a bikavérben volt a legkisebb az összes szabad sav-tartalom, s hogy a vizsgált öt egri borfajta közül legalacsonyabb volt az alkoholtartalom, s legmagasabb a cukortartalom.

## *Szőlőművelési módok*

Ami a szőlőművelés módját illeti, Egerben az úgynevezett soros művelés volt elterjedve. Ezt úgy kell érteni, hogy a szőlőhegy lába felé futó barázdák hasábokra osztották a szőlőt. Ezeket a hasábokat 6-10 öltre vagyis 11-18 méterenként kereszt irányú barázdák szakították meg. A barázdák metszéspontjában mindenütt megtalálhatóak voltak az úgynevezett iszapfogó gödrök, egriesen „sánk gödrök”. A kereszt irányú barázdák a sorok közül lefutó vizet a sánk gödörbe vezették, ahol az a magával mosott iszapot lerakva folyt tovább a legalul lévő nagy sánk gödörbe. Ezt az iszapot a szőlőmunkások visszahordták, és talajjavításra, illetőleg szőlőültetésnél táptalajnak használták. A barázdák egyébként nemcsak vízelvezetőül, hanem gyalogútként is szolgáltak. Az egyes birtokokat az úgynevezett közös barázdák választották el. A szőlőhegyen lévő birtokok pásztorjárásokat alkottak. Egerben 1853-ban 31 pásztorjárás volt. „16 pásztorjárás képezi az Eger vizétől keletre eső szőlőrészt, vagy vízen túli részt, más 15 pásztorjárás a vízen inneni, vagy nyugati részt.”



*Eger és a szőlőhegyek látképe a törökök 1687. évi kiűzése után.  
Térképrészlet. Heves Megyei Könyvtár*