

fehér szőlők

Chardonnay (Pinot bianco, Kereklevelű)

Franciaországból származó világfajta, hazája Burgundia, ez a bor képezi a híres Champagne-ban készített francia pezsgők egyik alapborát is. Hazánkban korábban kereklevelű néven is használták. Megtalálható a Hajós-Bajai, Soproni, Etyek-Budai, Pannonhalma-Sokoróaljai, Mecsekaljai, Balatonfelvidéki, Dél-Balaton és a Szekszárdi borvidéken.

Különlegesen illatos, illata zöldalma- és tûzköillat, néha füstre emlékeztet. Ízében dominálnak a más fajtához nem hasonlítható összetett savak. Érett sárgadinnye, méz, érett bornál pedig a vajasság ízjegyeit hordozza. Markáns karakterjegyei miatt előnyére válik, ha barrique-ban (kis méretű, új tölgyfahordóban) érlelik, igazán sokféle ételhez illik. Rendkívül elegáns, minőségi fehérbor, sokáig érlelhető. A túlérett termésből készült borok különlegességnek számítanak.

Cirfandli

Főleg Ausztriában, Gumpoldskirchen környékén termesztik. Magyarországon jóformán csak Baranyában található. A Móri ezerjót néha tévesen Zierfandlernek nevezik.

Színe többnyire aransárga, zöld árnyalatokkal. Finom virágos illat, diszkréten fűszeres íz jellemzi. Kissé lágy, jól eltartható bor.

Cserszegi fűszeres

Magyar eredetű fajta, mely az Irsai Olivér és a Piros tramini keresztezésével jött létre. A Csongrádi, Hajós-Bajai, Kunsági, Etyek-Budai, Balatonfelvidéki, Balatonmelléke borvidéken jellemző.

Illatos, sajátosan fűszeres zamatú, élénk savtartalmú, alkoholban gazdag bor. Sokéves érlelésre megfelelő savak hiányában nem alkalmas.

Ezerjő (Fehér bakator, Budai fehér)

Magyar fajta, mely a Kárpát-medencében alakult ki. Nevét a budai szőlőkről kapta, ahol egykor közkedvelt fajta volt (azokon a területeken, amelyet mostanra elfoglalt a város). A filoxéravész óta a Badacsonyi Borvidékhez kötődik. A Kéknyelű elsősorban szóba jöhető beporzó fajtája. A két fajta bora is sok hasonlóságot mutat.

Magyar eredetű fajta, mely a Móri, Kunsági, Ászár-Neszmélyi borvidék van otthon.

Zöldesfehér színű, illatvilágban kevésbé gazdag bor. Száraz, kemény és kissé fanyar. Friss, savhangsúlyos, egyszerű bor, magas alkoholtartalommal, markáns savakkal. A móri borvidéken az évjáratok többségében tüzes, testes, kissé fanyar bort készítenek e fajtából.

Furmint

Németországban Mosler, Franciaországban Tokay néven ismerik. Hazánkban elsősorban Tokaj-Hegyalja, Somló, Mecsekalja és a Balatonfüred-Csopaki borvidéken található.

Illata fiatalon az érett almára, ászkolás után mézre és dióra emlékeztet. Extrakt-gazdag, tüzes, robosztus, kifejezetten savhangsúlyos, kissé fanyarkás ízű bor. Érlelést igényel és jól eltartható. Jobb évjáratokban kiváló minőséget terem, ami túléréssel és aszúsodással fokozódik.

Hárslevelű

Vélhetően magyar eredetű fajta. A Tokaj-Hegyalján, Mátraalján, az Egri borvidéken és a Villány-Siklói borvidéken találkozhatunk vele.

Zöldessárga színű, illatában és zamatában hársmezre utaló, testes bor. Ízben enyhén fűszeres, savai elegánsabbak, mint a Furminté, fanyar utóízzel bír. Több éves érlelés során kiváló minőséget ad. Önállóan a deprői hárslevelű, a furminttal együtt a híres tokaji borkülönlegességek - a szamorodni és az aszú - alapjául szolgál.

Irsai olivér

Magyar eredetű fajta, a pozsonyi fehér és csabagyöngye keresztezése. Csemegeszőlőként és borszőlőként egyaránt hasznosítják. A Pannonhalma-Sokoróaljai, Dél-Balaton, Mátraaljai, Ászár-Neszmélyi borvidéken van jelen.

Intenzíven muskotályos illat és zamat, szelíd savak jellemzik. Lágy, gyorsan vénülő bor, frissen kiváló élvezeti értékekkel bír, hosszú tárolásra nem alkalmas.

Juhfark

Osztrák vagy magyar eredetű fajta. Nevét szőlőjének hosszú, hengeres fürtje adja. Férfias bor, Somló, Balatonfüred-Csopak és az Etyek-Budai borvidék különlegessége.

Szalmasárga, jellegzetes finom illata nehezen leírható. Ízében határozott, különleges összetételű savak és fanyarság érezhető. Az érlelést nagyon meghálálja, szépen öregszik.

Kéknyelű

Ősi magyar eredetű fajta, a rusztikus fajták közé tartozik. A Badacsony borvidék különlegessége.

A friss bor halványzöld, érlelés után is világos marad. Finom, de határozott illat és zamatvilágú, ugyanakkor nem tolakodó. Jellemében sok közös van a Királyleánykával. Fiatalon is kellemes, de az igazi élményt több éves érlelés után nyújt.

Királyleányka (Danosi)

A hungarikumok sorába tartozik ez a régi magyar fajta. Feltehetően a Kővérszőlő és a Leányka természetes kereszteződéséből jött létre. Hazánkban a Etyek-Budai, Móri, Balatonboglári, Pannonhalma-Sokoróaljai, Tolnai borvidéken találkozhatunk vele.

Igen kellemes, enyhén a muskotályborokra emlékeztető illat- és zamatanyagokkal rendelkezik. Jellemzője a kissé parfümös, kellemes illat. Élénk, finom, üde savérzetet ad. Elegáns, harmonikus, testes, minőségi bor, érlelésre alkalmas.

Kővérszőlő (Fehérszőlő)

Színe aranyárgás, illata telt, mézes, aszalt gyümölcsökkel. Ízében mézes sütemények és egy kevés fahéj érezhető.

Leányka

Az erdélyi Moldáviából származik, szőlőjét többnyire Közép- és Kelet-Európában termesztik. Egyik fő termőterülete hazánkban az egri borvidék, de megtalálható még a Bükkalja, Ászár-Neszmély, Mór és a Mátraalja borvidékeken.

Fajtajelleges diszkrét illattal és többnyire lágy savakkal bír. Alkoholban gazdag, tüzese, lágy bor. Sokéves érlelést csak kivételesen jó évjáratból visel el, ilyenkor a ki nem erjedt cukor segít a szép érésben.

Muskotály

Ősrégi szőlőfajta, amely különféle változatokban terjedt el - mint például az ottonel és a sárga muskotály - és csemegeszőlőként is nagyon kedvelt. Az Ottonel és a Sárga Muskotály közül az utóbbi az elegánsabb.

Illatuk intenzív, és a közhiedelemmel ellentétben kiváló - bár nem éveig tartó - savakkal bírnak. Kellemes ízű, száraz (pikáns muskotályos zamattal) és édes változatban is készíthető. A muskotályok - hála a magas savtartalomnak - hosszú ideig érlelhetők. Túlérésben szép desszertbort ad. Hűvös termőterületről érdemes beszerezni.

Olaszrizling

Olasz vagy francia eredetű fajta, mely csak névrokona a rajnai rizlingnek. Hazánkban szinte minden borvidéken megtalálható (pl.: Mátraalja híres bora az abasári olaszrizling), a legjobb olaszrizlingek azonban a Szent György-hegyen és Csopakon teremnek, mely ma már sokkal jobb eredményt hoz, mint eredeti hazájában. Igazán itt jönnek elő benne azok a zamatok, illatok, amelyek nagyon értékessé teszik a fajtát.

A fehérbor kedvelő emberek "alapfajtája", ahogy vörösborban a kékfrankos.

Illatban nem igazán gazdag, ha jó minőségű, rezedára emlékeztet. Savai finomak, az évjáratától, termőhelytől nagyban függenek, utóízében gyakori a keserűmandula. Többnyire lágy, fajtajelleges. Zamatos, tüzese, harmonikus minőségű bor. Hajlamos a töppedésre és a nemespenészt is jól fogadja. Túlérlett szőlőjéből különleges minőségű borokat készítenek.

Ottonel muskotály (Muscal ottonel, Muscat Ottonel blanc, Muskat Ottonel bianco)

Francia eredetű bor, mellyel hazánkban a Badacsonyban, valamint a Mátraaljai borvidéken találkozhatunk.

Intenzív muskotályos illatú, erőteljes, friss zamatokkal bíró bor, közepes alkoholtartalommal. Barátságos, elegáns, finom savtartalommal. Tüzese, de lágy karakterű, minőségű bor. A Badacsonyi Borvidéken egyaránt ismert édes, féledes és száraz változatban is.

A jó muskotályt elsősorban nem a gasztronómiához társítva kell fogyasztani, hanem önálló italként.

(ld. még: muskotály)

Pinot blanc (Fehér burgundi, Weisburgunder)

Fehérszőlő néven Tokaj-Hegyalja egyik legrégebbi fajtája volt, de a filoxeravész után szinte teljesen kiszorult a természetből. Rendkívül elegáns bor, egyedi ízét a gyógynövényaroma, a pikáns fűszerek, valamint némi mogoróíz jellemzik. Sok és jó minőségű aszú készíthetésére alkalmas.

Pinot gris (Szürkebarát, Pinot grigio)

Franciaországból származik, ahol pinot griesként ismerik. A pinot család tagja, közvetlen rokonai a pinot blanc és a pinot noir (közülük hazánkban a szürkebarát terjedt el leginkább). A Badacsonyi Borvidék elterjedt és híres fajtája. A legenda szerint a szerzetesek honosították meg a környéken, mert olyan szőlőt kerestek, amely cukor hozzáadása nélküli is kellemes bort ad minden évben. (A misebornál ugyanis követelmény, hogy tisztának kell lennie, nem szabad cukrot adni hozzá.) Megtalálható még a Balatonfelvidéki és a Mátraaljai borvidéken.

Érett bogyói lilásvörösek, bora ezért olykor halvány aranyárga, sőt akár rozéra emlékeztető is lehet. Illatos, tüzes, harmonikus, testes, íz-, zamat- és extraktgazdag, finom savú bor. Ízében jellegzetes, gyógyfüvekre emlékeztető ízkomponens van. Amikor magas cukorfokkal érik be, természetes édesbort ad. Aromái és ízei valójában szárazon mutatkoznak meg igazán. Nagyon lassan fejlődik, sokkal később, évek múltán mutatja igazán a finomságát. Megfelelő savak esetén hosszabb érlelést is elbír, akár 10-15 évig is lehet a palackban úgy, hogy az hasznára válik.

Rajnai rizling (Fehér rizling)

Nevét származási helyéről, a Rajna-mellékéről kapta, s csak névrokonságot mutat az olaszrizlinggel. Gyakran találkozhatunk rövidített elnevezésével, a rizlinggel is. Hazánkban a Badacsonyban és a móri borvidéken hozza legjobb formáját.

Finom illatú és zamatú, általában kemény, azonban finom savakkal rendelkező, nagy extrakttartalmú. Érett szőlőből kiváló minőségű, máshoz nem hasonlítható karakterű bor készíthető. Rossz évszámokban vagy korán szüretelve élvezhetetlenül kemény. Savai révén nagy érési képességgel rendelkezik, százéves palackjai is jól fogyaszthatók.

Rizlingszilváni (Müller Thurgau)

Németországból származó szőlőfajta, melyet több országban Müller Thurgau néven ismernek, mivel azt Müller Thurgau állította elő a Geisenheimben a Rajnai rizling és Zöld szilváni (újabb vizsgálatok szerint a Chasselas) keresztezésével. Hazánkban a Mátraaljai, Balatonfüred-Csopak, Móri, Ászár-Neszmélyi és a Balatonmelléke borvidéken van jelen.

Kissé lágy, zöldesfehér vagy zöldessárga színű, kellemes illatú és zamatú, tüzes, de lágy karakterű minőségi vagy tájbor. Ha az oxidációtól megvédi, intenzív illata és zamata van.

Sárga muskotály (Muscat lunel)

Elő-Ázsiából származó fajta, melyet hazánkban csak néhány helyen található meg, például Tokajban, valamint a Dél-Balatonon. Régebben Badacsonyban is ismert volt, azonban ma inkább az Ottonel Muskotály a jellemző.

Finom illatú, közepes alkoholtartalmú, díszes bor, likőrös, friss zamatokkal. Elegáns, kiváló, az Ottonel muskotálynál

magasabb savtartalommal rendelkezik. (ld. még: muskotály)

Sauvignon blanc (Sauvignon bianco, Gros Sauvignon, Weisser sauvignon)

Világfajta, mely hazánkban elsősorban a Mátraalján és Etyeken szép.

Különleges, kellemes illatú és zamatú, tüzes, harmonikus minőségi fehérbor. Képes rendkívüli illatintenzitást felmutatni, ilyenkor a bor robusztus és semmiképpen nem elegáns. Jellegzetes egres- és bodzaaromák érezhetőek benne. Általában könnyű és zamatos, de lehet testes és fűszeres is. Kemény karakterű, jól tárolható bor.

Semillon

Származási helye D-NY-Franciaország, hazánkban legfőképpen a Dél-Balatoni borvidéken telepített szőlőfajta.

Savhiányos, ennek ellenére friss és üde bor. Nagy ismertségre a Sauvignon blanc-nal házasítva tett szert.

Szürkebarát

Ld. Pinot gris

Tramini (Fűszeres tramini, Gewürztraminer)

Nevét a dél-tiroli Traminról kapta, azonban egyes kutatások szerint francia eredetű, mások É-Görögországból származtatják. Különböző változatokban terjedt el, mint például a fűszeres tramini, a piros tramini és a gyümölcsös tramini (mely önálló változatnak tekinthető, ám a gyakorlatban ritkán teszünk különbséget). Hazánkban elsősorban a fűszeres tramini vált ismertté, mellyel a Pannonhalma-Sokoróaljai, Mátraaljai, Egri és Móri borvidéken találkozhatunk. Badacsonyra inkább a Piros Tramini a jellemző.

Szőlőjének színe éretten pirosas, ezért bora fiatalon is lehet aranyárga. Illata intenzív, rózsa- és szőlőillat, valamint sárgabarack fedezhető fel benne. Fűszeres zamatú, lágy, finom bor. Savai - a Somlón termettek kivételével - inkább lágyak, mint határozottak. Édes borok előállítására is alkalmas, azonban szárazon vagy félszárazon szebb.

Zefir

A Badacsony névre keresztelt sorozat egyik jellegzetes fajtája, melyet 1951-ben Pécs Kormányzója nemesített az ezerjő és Bouvier keresztezésével.

Fűszeressége miatt perspektivikusnak látszik.

Zengő

A Badacsony névre keresztelt sorozat egyik jellegzetes fajtája, melyet 1951-ben Pécs Kormányzója nemesített az ezerjő és Bouvier keresztezésével.

Illatos, harmonikus, savas karakterű, ugyanakkor finom savakkal rendelkező fehérbor. Túlérett szőlője nagy minőségű

bor készíthetésére alkalmas.

Zenit

A Badacsony névre keresztelt sorozat egyik jellegzetes fajtája, melyet 1951-ben Pécssett Király Ferenc nemesített az ezerjő és Bouvier keresztezésével.

Színe zöldes árnyalatú, féhéresen csillogó, sajátos és kellemes illatú. Illat- és zamat gazdag, harmonikus, élénk, finom savérzettel rendelkező minőségi fehérbor. Magyarországon a hűvösebb és csapadékosabb borvidékeken terjed leginkább.

Zeusz (Zeus)

A Badacsony névre keresztelt sorozat egyik jellegzetes fajtája, melyet 1951-ben Pécssett Király Ferenc nemesített az ezerjő és Bouvier keresztezésével. Elsősorban Badacsonyban és környékén található.

Borának savtartalma magas, minőségét a szakma közepesnek ismeri, viszont késői szürettel rendkívüli minőséget tud adni.

Zéta (Oremus)

A bouvier és furmint keresztezésével létrehozott szőlőfajta.

Zöld veltelini (Zöld muskotály, Grüner Veltliner, Valtelin blanc)

Feltehetően osztrák fajta. A legszebb veltelinit hazánkban a Balaton-felvidéken készítik.

Illata kellemes, üde, ha jó minőségű, fekete borsra és mentára emlékeztet. Gyakran fűszeres zamatú, tüzés, általában harmonikus, néha kissé kemény. Az egyszerű pecsenye vagy asztali boroktól a Duna völgyében termett száraz és borsosan fűszeres, hosszabb tárolásra is alkalmas borokig több változata is ismert.