

88/01



A Bor útja

K Ö S Z E G - V A S H E G Y



BOZSOK ... AHOL JÓ BORT LEHET INNI:

Határmenti Vigadó

Tel.: 06-60-376-518

Nyitva tartás: naponta 12-22-ig
(hétfő kivételével)

Szolgáltatások:

- borkóstoló,
- borkorcsolya,
- étterem, zene

TURISZTIKAI INFORMÁCIÓ:

Írottató Naturpark Információs Központ

Tourinform Kőszeg

Kőszeg, Jurisics tér 7.

Tel.: 94/563-120, 563-121

E-mail: ine@matavnet.hu

Honlap: www.naturpark.hu

Szerkesztette: Bokányiné Boda Gyöngyi

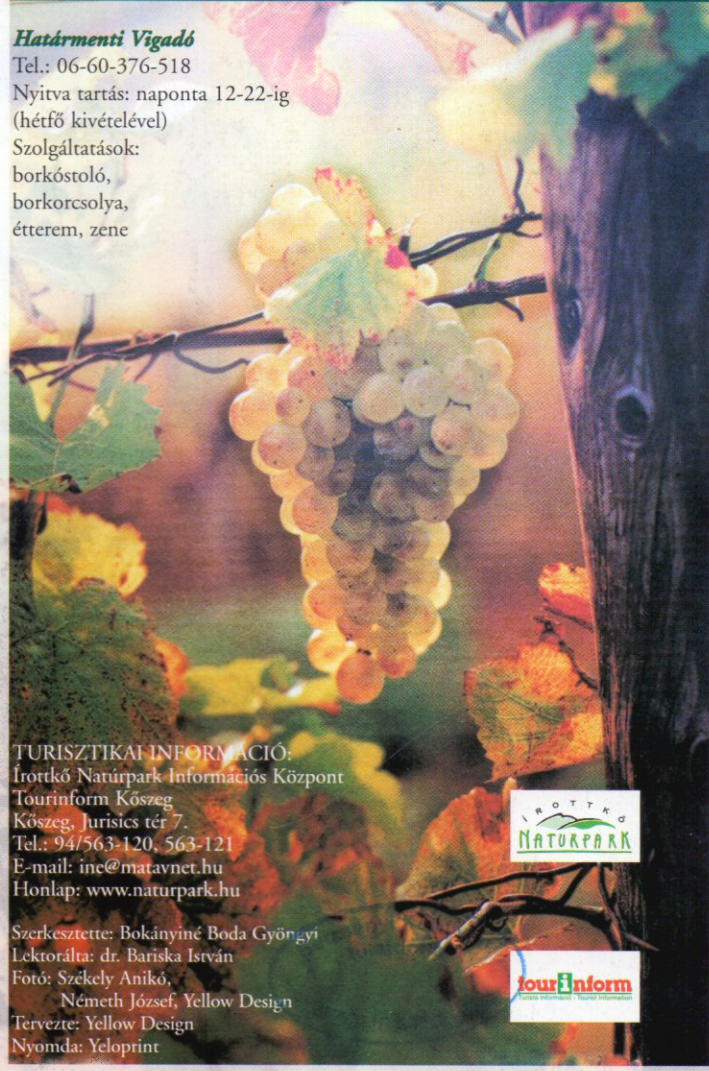
Lektorálta: dr. Bariska István

Fotó: Székely Anikó,

Németh József, Yellow Design

Tervezte: Yellow Design

Nyomda: Yeloprint





A KŐSZEGI SZŐLŐ- ÉS BORHAGYOMÁNYOK IGÉZETÉBEN

Páratlanul gazdag múlt és ígéretes jelen. A kőszegi szőlőhegyek a város történetének nagy tanúi. Kőszeg volt az egyetlen Pó-zsony és Sopron mellett, melynek bora már Nagy Lajos király idején is elérte a német piacokat. Szobrok, domborművek, falképek és olajfestmények, vakolat-, kapu- és hordódíszek, borospincék, történeti források és dülönevek egész sora a szőlőről mesél. Ebben is szinte páratlan a magyar városok között. Európában pedig



egyedülálló lett a Szőlő Jövésnek Könyve okán. Nemcsak polgárai, nemcsak a nap-számban dolgozó szőlőkapások – az itteni Hauer-ok –, de a többek közt belőle élő város is tudta ezt. Jegyzőkönyv örökítette meg 1738-ban, miszerint: „... az Bornál az Nemes Városnak nintsen egyéb hasznosabb gazdálkodása.” 1740-ben ezért nyitották meg az Európa-hírű kőszegi **Szőlő Jövésnek Könyvét**. A rendkívüli értékű kultúrtörténeti forrás ma is őrzi a Szent György-napi hajtások, azaz jövések vízfestményeit. Első kötetét (1740–1991) a Városi Múzeum őrzi. Jurisics Vár Kőszeg, Rajnis u. 9. Nyitva: keddtől-vasárnapig 10-17 h.

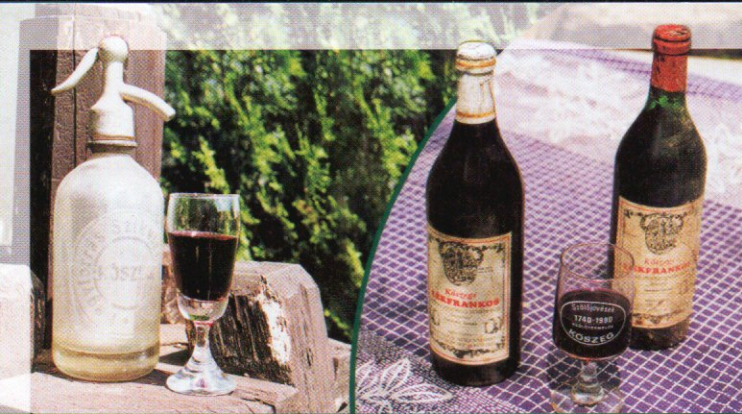


A Kőszegi Szőlő- és Gyümölcsstermelő Szakcsoport pincéjét ma **Poncichterek** feliratú cégér díszíti. Ez a német kifejezés Sopronból került Kőszegre. A szőlő mellett ugyanis jól megfért a bab (Bohnen) is, így a szőlőtermelőket a helyi németiség Poncichtereknek (babtermelőknek) nevezték. A filoxerajárvány (1901) veszteségeit soproni borral pótolták a századelő Kőszegén. Azóta a bor mellett a soproni elnevezés is polgárjogot



nyert Kőszegen. A szakcsoport két kocsmáját is így hívják ma már. A gótikus Somogyi-ház (Rajnis u. 10.) pincéjében működő kimérő is erre utal. **A kőszegi kapásházak** (Várkör 82–86. sz.) a nagy szakértelmet kívánó szőlőművelés legszebb helyi műemlékei. A tözsomszédságban nyíló Hegyalja utca pedig a híres kőszegi, ma is működő, hegyi borospincék gyönyörű barokk emlékei. A kőkerekes bejáratok zárókövei, a vasalt ajtóknemintái mind-mind ezeket idézik, mintául a szakcsoport pincéje is (Hegyalja u. 25. sz.).





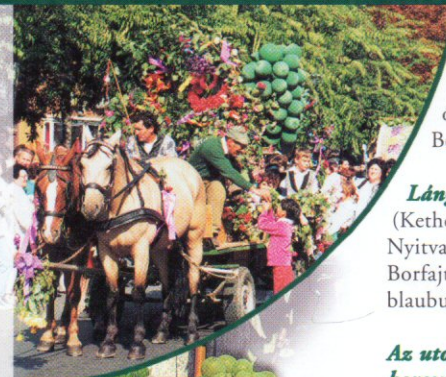
...AHOL JÓ BORT LEHET INNI

A sok-sok helyi emlék közül **Szent Donát barokk szobra** (Rajnis u. 12.) a szőlőskertek védőszentjét ábrázolja. Rendkívüli tiszteletnek örvendett, ezért több helyen is megőrkítették. A Kálvária-hegyen kápolna és festmény őrzi kultuszát. Az egykor a vízesárok északi hídfőjén álló szobor a szőlőművesek patrónusát karddal kezében, tógába öltöztetve ábrázolja.  A kezdetektől fogva **Német- és Magyar-hegyre** elkülönülő szőlőskertek híres dőlőnevei már az 1552-es telexkönyvben (Bergbuch) is megtalál-



hatók: Kálvária, Királyvölgy (König), Meszesvölgy (Kalchgraben), Napostető (Gern), Pogányok, Római domb (Römer), Szultántető. A legtöbb mintát ezekről a szőlőhegyekről hozták be a Szent György-napon, hogy bemutatassák a városbíróknak vagy a polgármesternek.

Ez a hagyomány ma is él. Ma a fajtaösszetételt mindenekelőtt a kékfrankos, a zweigelt, az oportó, a blauburger és a burgundi fajták, továbbá az olaszrizling és a rizlingszilváni biztosítják. A zweigelt bársonyosan sima, mélyen tüzes színű, harmonikus zamatú, testes és száraz vörösbor, amelyet az itteni napfény tesz karakteressé. A kőszegi kékfrankos bíborvörös színe, friss gyümölcsillata, testessége jól harmonizál a bor férfias cseranyagával.



Ponzichter-borozó

(Várkör 54.) Tel.: 94 361-014
Nyitva tartás: naponta 09-21 óráig (kedd kivételével)
Borfajták: kékfrankos

Láng Pince

(Kethelyi u. 24) Tel.: 94/360-710
Nyitva tartás: naponta 18-20 óráig
Borfajták: kékfrankos, zweigelt, blauburger, bíborkadarka

Az utolsó kapáshoz borozó, borezsközök bemutatója

(Rákóczi u. 60.) Tel.: 94 361-917
Nyitva tartás: naponta 10-21 óráig
Borfajták: kékfrankos, zweigelt, blauburger

Alsó Figyelő

(Kálvária-hegy) Tel.: 94/360-499
Nyitva tartás: szombat, vasárnap 14-20 óráig (áprilistól októberig)
Borfajták: kékfrankos, zweigelt

Tóth pincészet

(Kórház u. 6.) Tel.: 94/361-370
Nyitva tartás: naponta 18-20 óráig
Borfajták: kékfrankos

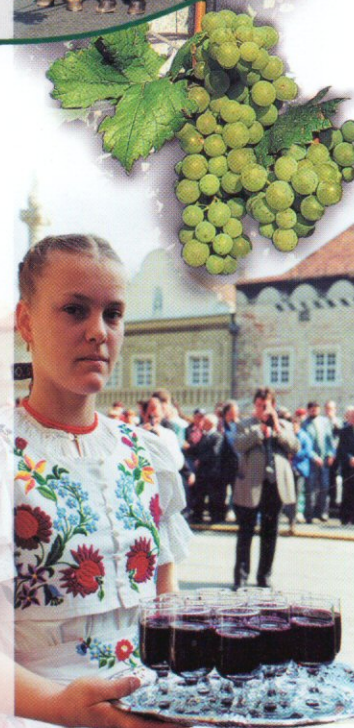
KŐSZEGI BORÜNNEPEK:

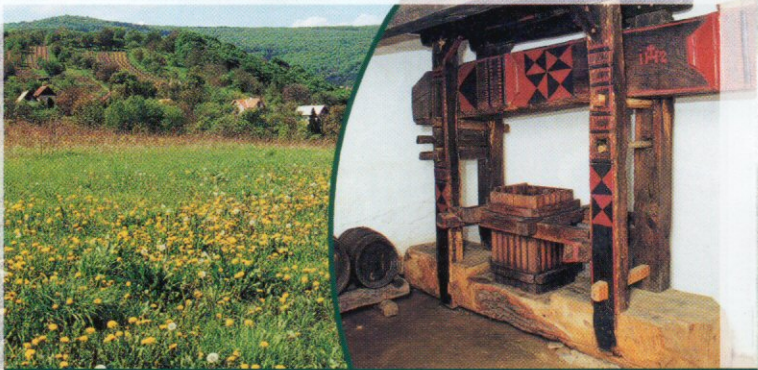
Szent György-nap (április 24.):

Szőlő Jövésnek Könyve ünnepség (szőlőhajtások bejegyzése, borverseny, kulturális program)

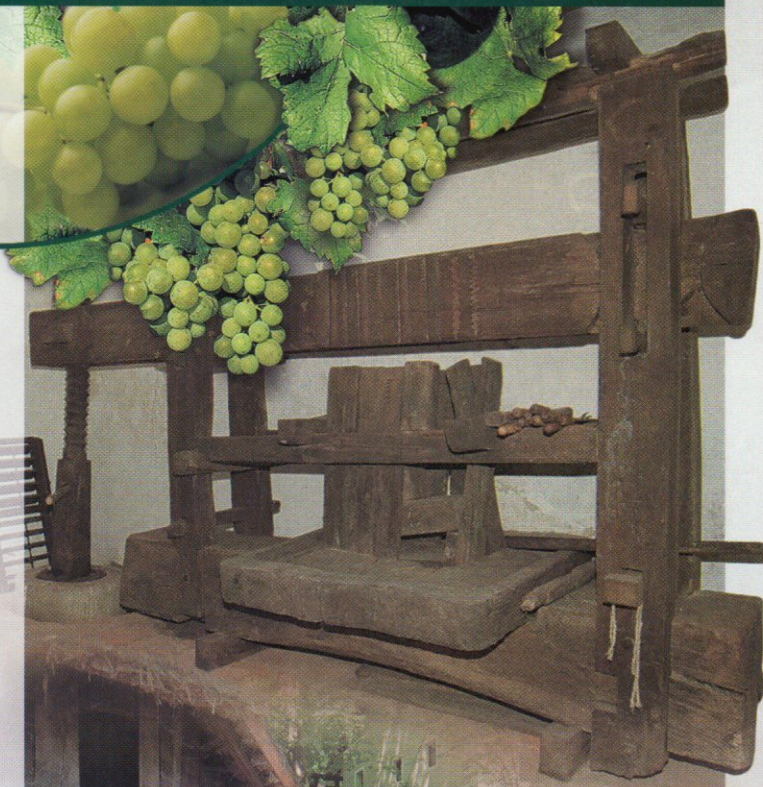
Május 19.: Ivó-napi borvásár

Szeptember utolsó hétvégéje: Kőszegi szüreti felvonulás és mulatságok





A CÁKI PINCÉKRŐL:

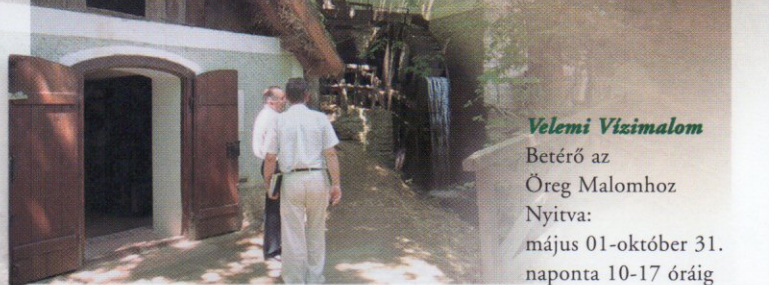


Vas megye északnyugati szegletében, a Kőszegi-hegység délkeleti lejtőjének dombokká szelídülő lankás nyúlványokkal, patakokkal tarkított völgyében található Cák. 🍇 A cáki gesztenyés pincéi a falu mögött húzóadó domb alján, szép természeti környezetben, több évszázados gesztenyeóriások közé épültek. A cáki pincesor műemléki felmérése 1962-ben történt meg. A ma látható borospincék többsége a múlt század első felében épült, mind

egysejtűek, keresztvéges boronafalúak, földes padozatúak, ollóágas, szelemenes tetőszerkezetűek, elől csonkakontyosak, nyitott orommal, hátul lekertyoltak. Ezek az egysejtű épületek a prészáz és a pince funkcióját egyaránt betöltötték; itt préselték a szőlőt, itt tárolták a bort és a gyümölcset. Néhány pince szőlészeti-borászati eszközökkel berendezett, köztük oldalorsós, kőhúzó és középorsós szőlőpréssel.

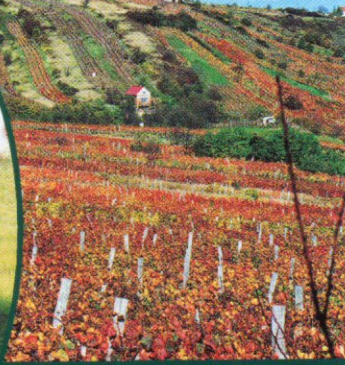
A Cákai pincesor látogatható: napon-ta: április 1-től október 31-ig 10-18 óráig (hétfő kivételével)

Csoportoknak előzetes bejelentkezés alapján borkóstoló program.
Tel.: 94/331-430



Velei Vízimalom

Betérő az
Öreg Malomhoz
Nyitva:
május 01-október 31.
naponta 10-17 óráig



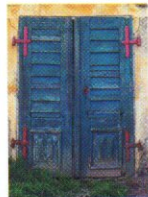
VASHEGY

...AHOL JÓ BORT LEHET INNI:

Vas megye nyugati részén, közvetlenül az osztrák határ közelében, a Vashegy keleti, magyarországi oldalán fekvő települések Felsőcsatár és Vaskeresztes.



Vaskeresztes első írásos említése 1221-ben történt, feltehetően szőlőt is műveltek ekkor, hiszen, mint tudjuk a római határprovinciákban magas volt a szőlőkultúra. Egy 1744-es évi összeírásból azt is megtudjuk, hogy: „Bortermését a jobb osztályba sorolják.” A vaskeresztesi birtokok



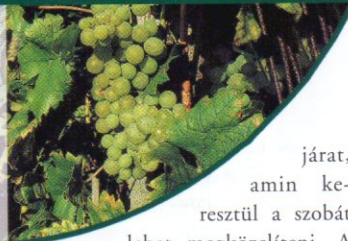
meglehetősen meredekek, dél-nyugati fekvésűek. A szőlőhegy pincéire a kétszintes elrendezés a jellemző. Alul a földből kiásott, majd

a csatári kőből falazott pince, felette pedig "kétosztatú" építmény.

Az egyik osztat a présház, a másik a lakóház. A pince külön bejáratú a ház homlokzata felől. Ez lejárata „duplaajtós”: egy ajtó a földszinten, egy a pince-



szinten található. Így a lejáró zsilipkamra szerepet tölt be. A kinti hőmérsékletváltozások közvetlen hatásától óvja a bort. A pince télen-nyáron közel állandó hőmérsékletet biztosít. A présházba oldalról nyílik a be-



járata, amin keresztül a szobát lehet megközelíteni. A hegyen számos műemlék jellegű pincét találhatunk. A vaskeresztesi szőlőhegy aranya a kékfrankos. A termesztett fajták közül jelenleg a vörösbort adó fajták dominálnak, mint például a már említett kékfrankoson kívül a zweigelt, oportó, cabernet sauvignon, merlot, de a fehér bort adó szőlőfajták is megtalálhatók pl. olaszrizling, rizlingszilváni, rajnai rizling, szürkebarát.



Felsőcsatári szőlőhegy
Sándor Buschenschank (Borosház)

Tel: 94/351-415

Nyitva tartás: április első szombatjától október utolsó vasárnapjáig

Szolgáltatások: borkóstoló, borkorcsolya, tájjellegű ételek, borértékesítés



Vaskeresztesi szőlőhegy
Judit Buschenschank (Borosház)

Tel.: 94/703-006

Nyitva tartás: naponta 13-22-ig

Szolgáltatások: Borkóstoló, borkorcsolya, borértékesítés

