

# A bor és a pezsgő története



A szőlőtermesztés és a borkészítés már több ezer évvel ezelőtt ismert volt Földünk kedvező éghajlati adottságú vidékein. Magyarország területén már a honfoglalás előtt is termesztettek szőlőt. A honfoglalók fejlett szőlőtermesztést és borkultúrát találtak. Sőt, Erdőbényén 1867-ben a földtörténeti harmadkorból származó szőlőlevél-lenyomatot (*Vitis tokayensis*) találtak, ami azt bizonyítja, hogy Tokaj-Hegyalja szőlőtermesztése is az ősi időkbe nyúlik vissza. A tárdúlást követően IV. Béla támogatásával indult meg ismét a szőlőtermesztés. Ebben a korban építették ki Tokaj-Hegyalján a ma is használatos, több kilométer hosszú, bravúros építészeti remekműnek számító pincerendszert. Mátyás király idejében hazánk már Európa egyik leghíresebb szőlőtermesztő országa volt.



Az első készítéstől azonban még hosszú időnek kellett eltelnie, hogy a pezsgő elhagyhassa az apátság pincéjét. Ki kellett találni ugyanis a ledrótozható parafa dugót és a vastag falú üveget. Ezek a találmányok *Dom Pérignon*, a champagne-i hautvilliers-i bencés apátság pincemesterének a nevéhez fűződnek. A pezsgőkészítés mikéntjét, fortélyait hosszú ideig titokban tartották, Franciaország után először Németországban, majd Magyarországon vált ismertté.



A pezsgő „feltalálása” egy Franciaország Champagne tartományában működő bencés apátsághoz fűződik. Itt keletkezett – a legenda szerint véletlenül – a borban természetes úton keletkező szénsavdús, üdítő hatású ital.

Hazánkban az első pezsgógyárat 1825-ben Pozsonyban alapították, később számos pezsgógyár létesült, közülük az utóbbi évekig leghíresebbek az 1882-ben *Törley József* által, majd 1886-ban a *François testvérek* által alapított budafoki gyárak voltak.

Az igazi pezsgőt ma is az évszázadokkal ezelőtt kialakult champagne-i eljárás szerint készítik. Az alapbort vastag falú „pezsgősüvegbe” töltik, majd hozzáadják a tiragelikőrt (2 rész finomított cukor 1 rész borban oldva), a fájlesztőt és a derítőanyagot. Az üveget légmentesen ledugaszolják, és a dugót speciális anyagú drótkengyellel a palack szájához erősítik. Ezután a palackokat a kb. 15 °C-os



erjesztőpincében rázóállványokra rakják. Az állványokon lévő furatok szabályozzák a palack dőlésszögét. A palackokat naponta, kétnaponta „átrázák” (a rázómaster néhány ügyes kézmozdulattal megkeveri az üvegben lévő folyadékot), és minden rázás után meredekebb dőlésszögbe állítja a palackot. 6–8 hét alatt érik el, hogy a szájával lefelé álló palackban az erjedés során kiváló seprő a dugóra tömörül, az ital kitisztul.

Ezután a palack nyakát  $-20^{\circ}\text{C}$ -os hűtőfolyadékba állítják, amelyben a seprő megfagy. Ekkor a dugót gépi úton meglazítják, a palackban lévő nagy szén-

dioxid-nyomás a seprőt „kilövi”. Helyére az előállítandó pezsgő jellegének megfelelő pezsgőlikőrt töltenek, a palackot koronazárral lezárják, és az ászokpincében máglyákba rakva 2–4 évig érlelik.

Csak közvetlenül a forgalomba hozatal előtt zárják le a palackokat huzalsisakkal erősített parafa dugóval, majd címkézik. Az így előállított pezsgő címkéjén a következő jelölések valamelyike olvasható: Méthode champenoise, Grand vin reserve, Méthode traditionnelle.