

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

Javaslat a

Alusi Helyi  
2014. MÁRC 27.

8482

Önkormányzat  
dr. Bodor A.

**„SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS”**  
települési értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Pécsi Tudományegyetem Illyés Gyula Kar (név)

Dr. Malik Éva, Vas Gáborné (aláírás)



Szekszárd, 2014. február 20. (település, dátum)

(P. H.)

I.

**A JAVASLATTEVŐ ADATAI**

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: **Horváth István polgármester**

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

Név: Horváth István polgármester  
Levelezési cím: 7100 Szekszárd, Béla király tér 8.  
Telefonszám: 06-74/504-100  
E-mail cím: polgarmester@szekszard.hu

II.

**A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI**

1. A nemzeti érték megnevezése: „SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS”

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

agrár- és élelmiszergazdaság     egészség és életmód     épített környezet  
 ipari és műszaki megoldások     kulturális örökség     sport  
 természeti környezet     turizmus

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Szekszárdi Borvidék

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

települési     tájegységi     megyei     külhoni magyarság

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

A **kékfrankos** szőlőfajta, amelyből tipikusan savhangsúlyos, gyümölcsös, tanninban közepesen gazdag, fűszeres karakterű száraz vörösborokat készítenek.

A Kékfrankos a Szekszárdi Borvidék egyik legelterjedtebb tájfajtája. Származása nem tisztázott, bár a termesztésben több mint 100 éve ismert fajta. Magyarországra nagy valószínűséggel a sváb gyűjtőnévvel illetett betelepített dél-németek hozták be Mária Terézia idején (Ambrosi et al. (1994) szerint régi osztrák fajta.). Az összes vörösbor termő borvidékünkön termesztik, sőt a legtöbb borvidéken meghatározó jelentőségű fajta. A kékfrankost nem csak önállóan palackozzák, fő alkotója a szekszárdi bikavérnek is.

A kékfrankos általános Közép-Európában, beleértve Ausztriát és Németországot is. Magyarország számos borvidékén termesztik, többek közt Sopronban, Villányban, Hajóson, Szekszárdon és Egerben. Az öt borvidék kékfrankos borai eltérő jellegűek. A kékfrankosnak Kelet- és Közép-Európában egy felmérés szerint több mint negyven névváltozata van. Ausztriában Blaufränkisch, Németországban Blauer Limberger, illetve Lemberger, a szláv nyelvcsaládba tartozók pedig Frankovka vagy Moravka névvel illetik. A természetes rendszer szerint *convar orientalis subconvar caspica*.

A Szekszárdi Borvidéken több mint 2100 hektár a regisztrált kékszőlő területe. A kékszőlők között kiemelkedik a Kékfrankos, mely szinte a teljes kékszőlő-területnek a harmada.

A Kékfrankos tőkéje gyors növésű. Levelei nagyok, ötszögletűek, nem tagoltak. Karéjainak száma 0, ritkán 2-5. A vállöble középmező, keskeny "V" alakú. A levéllemez felülete kiterített, sötétzöld, kissé fényes, szövete vastag. Fonáka szőrösödő. Erezete zöld és töve vörös. Fürtje vállas, középnagy, kedvezően tömött. A bogyók kicsik, gömbölyűek, sötétkékes hamvasak. Jól termő fajta, szeptemberben szüretelhető és a leszedésével nem kell sietni, mert nehezen rothad.

Remek házasítási alap, de alapborként is kiválóan megállja a helyét. Reduktív technológiával rosé, és sillerbor is készülhet belőle, rendkívül gyümölcsös illata és zamata miatt. Kissé hamvas, vastag héjának köszönhetően mély színvilágot kölcsönöz a bornak, megbízható mennyiséget és minőséget ad évről évre, jól tűri a fagyot, a szárazságot, kevésbé rothad. Illatában és ízében a gyümölcsök játsszák a főszerepet, a meggy dominál.

## 6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

„Áldozz a pásztnak, igyál és élni fogsz!” feliratot a szekszárdi szarkofágban talált kehely hordozza. Szekszárd vonatkozásában le lehet szögezni azt, hogy már a rómaiak idején is foglalkoztak ezen a vidéken szőlőtermesztéssel és borkészítéssel. Szekszárd minden tekintetben a szőlő és a bor városa, amit már az 1848-as bordézsma eltörléséről szóló törvény is megalapoz. A borvidék egy ékességének, a Szekszárdi Bikavérnek gerincét Kékfrankos alkotja, elengedhetetlen házasítási elem a Kadarka mellett. Fahordós érlelés rendkívül jól áll neki, az elsődleges aromajegyekből adódó gyümölcsösséget jól kiegészítik az ászokhordónak köszönhető fás és oxidatív jegyek; valamint a Barrique hordós érlelésnek köszönhető étcsokoládés, konyakmeggyes, kávéjegy. A Szekszárdi Bikavér másodlagos aromajegyei – fahordós érlelésjegyek - minden esetben csak kiegészítik a gyümölcsösséget, fűszerességet, amelyek a szőlőből származnak, de fontos és nélkülözhetetlen szerepet töltenek be a Szekszárdi Bikavér életében.

A Borászportál 2013-as, a kékfrankosokat középpontba állító, Kékvér fantázianévvel illetett vaktesztjén, melyre végül 74 mintát küldtek a termelők az ország minden részéről, két tény világosan kirajzolódott: az egyik, hogy Magyarország nem rendelkezik még egységes „kékfrankos képpel”, a másik pedig, hogy ezen a széles stílus-spektrumon a szekszárdi, gyümölcsös karakterű, mediterrán hangulatú borok a legpreferáltabbak – legalábbis a szakértők részé-

ról. De minden bizonnyal a fogyasztók részéről is. Szekszárd az utóbbi pár évben ugyanis egyre nagyobb népszerűségnek örvend. Nem csak a tájra olyannyira jellemző gyümölcsös-fűszeres aromaprofilú borai, de azok kiváló ár/érték aránya miatt is.

A Top 10 kékfrankos 2013-ban a Mészáros Borház és Pince - Bodzási Kékfrankos válogatás 2009-es bora első, míg a Takler Pince - Görögszói Kékfrankos 2009 bora második helyezést ért el. Szinte valamennyi, nemzetközileg is elismert borász (*Bodri, Mészáros, Takler, a Szekszárdi Borvidéken rendelkezik kékfrankos ültetvénnel és készít belőle hagyományosan elismert, jó minőségű borokat.*

*A Szekszárdi Borvidék még elismertebbé tételéhez, jó hírnevéhez járulna hozzá a Szekszárdi Kékfrankos nemzeti értéktárba történő felvétele.*

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

- Nagy Janka Teodóra: Szőlősgazdából polgárrá válni Szekszárdon 2012.
- Boros Károly – Szekszárdi borok, Kossuth Kiadó
- Hajdu Edit: Magyar szőlőfajták. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2013. 107-110. o.
- Niszkács Miklós – Mészáros Attila: Szekszárd és Villány-Siklós borgasztronómiája, Paginarium Kiadó, 2002. ISBN: 9639392111
- [http://borlexikon.blogspot.hu/search/label/\\*Sz%C5%91%C5%91fajt%C3%A1k](http://borlexikon.blogspot.hu/search/label/*Sz%C5%91%C5%91fajt%C3%A1k) Letöltve: 2014. február 14-én.
- Prohászka Ferenc: *Szőlő és bor*, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1978., 238. oldal; ISBN 963-230-442-X
- <http://elitbor.hu/oldal/A-kekfrankosrol>
- <http://www.szekszardborvidek.hu/borvidek.html> Letöltve: 2014. február 24.
- *Németh Richárd*: Szekszárdi főlény a Borászportál kékfrankos tesztjén. <http://www.boraszportal.hu/a-butelia-melyen/20130430/szekszardi-foleny-a-boraszportal-kekfrankos-tesztjen> Letöltve: 2014. február 20.

#### **8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:**

még nincs

---

---

### III.

#### MELLÉKLETEK

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



1. kép: Kékfrankos ültetvény



2. kép: Szekszárd: előtérben a Kékfrankos



3. kép: Vince napi vesszővágás

## **MELLÉKLETEK**

2. **A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának** való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek