

Debreceni Egyetem
Magyar Nyelvészettudományi Tanszék

A borászat nyelve

Szakedolgozat

Készítette: Tóth Krisztina
v. év magyar szak

Tartalomjegyzék

I.	Bevezetés	1.
II.	A borászat története	2-
II.1.	Ókori borászat	2.
II.2.	Középkori borászat	2-
II.3.	Újkori borászat	3.
III.	A borászat Magyarországon	4-
III.1.	A szőlőtermesztés hazánk területén a honfoglalás előtt	4.
III.2.	Szőlőtermesztésünk a honfoglalástól a mohácsi vészig	4-
III.3.	Szőlőtermesztésünk a török hódoltság idején	5.
III.4.	A kuruc szabadságharcok hatása szőlőtermesztésünkre	5-
III.5.	Szőlőtermesztésünk Mária Terézia és II. József uralkodása idején	7.
III.6.	A reformkor hatása szőlőtermesztésünkre	7-
III.7.	Szőlőtermesztésünk a szabadságharc bukásától a filoxéravészig	8.
III.8.	Szőlőtermesztésünk a két világháború között	9.
III.9.	Szőlőtermesztésünk a második világháborútól napjainkig	9-
IV.	Bortermő vidékeink	10-
V.	Szőlőneveink eredete	12-
VI.	A borászat nyelve, mint szaknyelv	13-
VII.	A borászat nyelvének használatáról	17-
VIII.	A tőkétől a hordóig	20-
VIII.1.	A szőlő telepítése	20-
VIII.2.	Szaporítási eljárások	22-
VIII.3.	A nyári munkák	23-
VIII.4.	Az őszi munkák	24-
VIII.5.	A tavaszi munkák	26-
VIII.6.	A szőlő feldolgozása	27-
IX.	A tokaji aszú	28-
X.	Az aszú szabványosítása	30.
XI.	A bor, az aszú tárolása	30-
XII.	A borászat nyelvének elemzése	32-
XIII.	Témakörök szerinti csoportosítás	35.
XIV.	Szótár	36-
XV.	Szakirodalom	61-

I. Bevezetés

Nincs a magyar nyelvterületen olyan ember, aki a tokaji, a tokaj-hegyaljai bort ne ismerné, és arról ne lenne valami elképzelése. Az irodalom, melyben gyakran szerepel, nemcsak hírét-nevét öregbítette, de ugyanakkor sok téves ismeretnek melegágyává vált. A nyelvészet tudománya pedig alig foglalkozik vele. Éppen ezért szükség van arra, hogy múltjának, történetének kérdéseivel az adatok felhasználásával szembenézzünk.

Egy jól sikerült tokaji borpince látogatás során sikerült egy igazán jó borász szakemberrel megismerkednem, aki felajánlotta segítségét, amennyiben szeretnék többet foglalkozni a borászattal. Az ötletet érdekesnek találva elkezdtem kutakodni a borászati szakirodalomban. Meglepődve vettem észre, hogy régebbi időkből alig-alig készült bármilyen jellegű borászati cikk vagy tanulmány. Ezzel ellentétben ma már lehetőségünk van válogatni a különböző, borászattal foglalkozó könyvek között. Rengeteg könyv, tanulmány és cikk került a kezembe, de nekem valahogy egyik sem tetszett igazán. Sehol nem kaptam egy átfogó képet a borászat tudományáról, mindenhol csak egy-egy területet emeltek ki. Éppen ezért úgy gondoltam, hogy megpróbálok egy átfogó munka készítésével, amiben a borászat történetétől kezdve eljutok a borászat nyelvének elemzéséig, végül egy szótár elkészítéséig.

A szótárkészítés nem könnyű feladata mellett azért döntöttem, mert egyetlen borászattal foglalkozó könyvben sem találtam nagyobb szóanyagot földolgozó szótárt, csak néhány szócikket, amelyek elsősorban kémiai fogalmakat tartalmaztak a bor előállításával kapcsolatban.

Egy szaknyelv vizsgálata alkalmával úgy gondolom elmaradhatatlan, a szaknyelvekről szól fontosabb irodalmak, vélemények ismertetése, a használók körének megnevezése, a használat sajátosságainak bemutatása.

II. A borászat története

II.1. Ókori borászat

A szőlő- és borkultúra történetével kapcsolatos érdeklődés élénk és sokoldalú volt már évezredek óta. Az ember a történelem előtti időkben már felhasználhatta a szőlőt nyersen vagy aszaltan fogyasztásra és felfedezhette a borkészítés titkát is.

A szőlő egyik legrégebbi kultúrnövényünk. A szőlőművelés legrégebbi nyomai több helyen találhatók meg Földünkön. A legendák szerint Örményország a szőlőkultúra őshazája.

A Kaukázustól délre eső területről elterjedt a szőlőtermesztés Nyugat Ázsia ókori civilizált államaiban. Mezopotámia államalapító népei (hettiták, sumerok, asszírok), Palesztina népei (kánaániták, zsidók, föníciaiak), majd Perzsia földművelői honosították meg a kertiszőlőt, s fejlesztették annak kultúráját.

Az ókori szőlőtermesztés már fejlett volt. A szőlőt főleg dugványozással szaporították, a tőkét rendszeresen metszették, az ültetvényt tavasszal trágyázták. A termést gyümölcsként, vagy pedig borrá feldolgozva használták fel. A borszőlőt kezdetben lábbal taposták ki. A mustot agyag-, kő vagy fémedényekben erjesztették, majd agyagból és kőből készített amphorákban, tartályokban, földbe égetett vermekben, cserépedényekben tárolták, s börtömlőkben és amphorákban szállították kocsikon és hajókon (Benyák–Benyák 2002: 57).

Tamás Jenő véleménye szerint: "Az eddig talált tárgyi bizonyítékok arra utalnak, hogy egyetlen növény sem kapott az ókorban olyan sokoldalú ábrázolást, mint a szőlő és a bor. Az a következtetés is levonható minden kétség nélkül, hogy az ókori népek – akár sumérok, egyiptomiak, görögök vagy rómaiak – tudása már e téren is olyan tökéletes volt, hogy az alapvető dolgokban lényegében ma sem tudunk többet" (Tamás 2002: 17).

II. 2. Középkori borászat

Az ókori államok bukása a szőlőtermesztés fejlődésében helyenként bizonyos fokú törést, lassulást okozott, de terjedését a népvándorlások viharai és pusztításai

sem tudták megakadályozni. A kereszténység térhódítása, a feudális társadalmi rend és termelési mód győzelme a szőlőtermesztés kiterjedését segítette elő. Egyaránt felkarolta a feudális földesúr és az egyház, mivel jövedelmük, gazdagságuk egyik vagy legfontosabb forrása volt. A rómaiak által Dél-, Közép- és Nyugat-Európában telepített ültetvények képezték a kiindulási bázist a ma már világhíres európai borvidékek kialakulásához. A borkereskedelem is fellendül. A feudális államok létrejöttével Európa a szőlőtermesztésben is átveszi a vezető szerepét Ázsiától. Itália, Franciaország, Spanyolország, Görögország, de mellettük a délszláv államok, továbbá Magyarország, Németország szőlőtermesztése ebben a korban virágzik fel (Kozma 2000: 20–21).

II. 3. Újkori borászat

Amerika felfedezése után a kertiszőlő rövid idő múlva megjelent az Újvilágban is. Dél-Amerika területén először Peruban honosították meg az európai szőlőt, míg Észak-Amerika földjén az első ültetvényt a Ferenc-rendi szerzetesek 1595-ben, Mexikóban létesítették.

A XVIII. század végén, a XIX. század elején az Észak-Amerikában őshonos szőlőfajok termesztésével kezdtek foglalkozni.

Dél-Afrika földjén a szőlőkultúra történetét 1659-től számítják. Akkor szüretelték ott az első szőlőt. Ausztráliában csak a XVIII. század végén (1780 táján) honosodott meg a szőlőtermesztés, Észak-Európában pedig a XVII. században Hollandia nyugati részén. Belgiumban a XIX. század második felében (1865) alapozták meg az üvegházi szőlőtermesztést.

Oroszország európai és ázsiai területein a XIX. század végén s a XX. század elején a szőlő az északibb, hidegebb éghajlatú (még a kelt-szibériai) tájakat is meghódította. Ez a folyamat még ma is tart (Kozma 2000: 22–23).

III. A borászat Magyarországon

III. 1. A szőlőtermesztés hazánk területén a honfoglalás előtt

Hazánk földjén a római uralom idejében, sőt már előbb is termesztették a szőlőt. A magyarság – a Kazár birodalomból hozott, szőlőtermesztésre és borkészítésre vonatkozó, török jövevényszavaink tanúsága szerint – nem a Kárpát-medencében, hanem még a honfoglalás előtt, a Fekete-tenger és a Kaukázus érintkezési sávjában ismerkedett meg a szőlővel és a borral. Éppen ezért csaknem biztos, hogy a Dunántúl (Pannónia) és Erdély (Dacia) közötti térségben a magyarság és a vele érkező kabarok a szőlő- és borkultúra meghonosítói.

A Római Birodalom bukása utáni népvándorlások viharában sem pusztult el teljesen a rómaiak hagyatéka. A hun (375–453), majd avar birodalom (565–804) idejében is művelték a szőlőt az itt lakó földművelő népek.

Nagy Károly és utódai (804–899) Pannónia nagy részét uralták, s rendeleteikben utalások vannak a szőlőtermesztésre vonatkozóan. Tokaj-Hegyalja területén pedig a dákok, majd a rómaiak szőlőtermesztésének maradtak fenn emlékei (Kozma 2000: 48).

III.2. Szőlőtermesztésünk a honfoglalástól a mohácsi vészig (895–1526)

A honfoglalás során a Kárpátok medencéjét elfoglaló és letelepedő magyar nép szőlőtermesztési ismereteit a behódolt földművelő népek (szlávok), majd a nyugati államokból érkezett hittérítő papok tanításaiból tovább bővítette, s az 1000. év táján hazánk szőlőtermesztésének alapjait megvetette.

Hiteles oklevelek tanúsága szerint már az Árpád-házi uralkodók (889–1301) idejében fellendült a szőlőtermesztés.

A tatárjárás (1241–1242) után IV. Béla kiváltságokkal serkentette a szőlőtelepítések újbóli megindulását. Tokaj-Hegyaljára olasz földműveseket telepített.

Az Anjou királyok – Róbert Károly (1308–1342) és Nagy Lajos (1342–1382) korában további nagy lendülettel haladt a szőlőtermesztés fejlesztése. Ekkor Magyarország az európai nagy bortermelő államok sorába emelkedett.

Zsigmond királysága (1387–1437) idejében különösen a német tartományokban irányuló borkivitelünk lendült fel. Ugyanakkor a király borbehozatali tilalmat rendelt el a hazai borok értékesítésének biztosítása céljából.

Mátyás király uralkodásának idejében (1458–1490) érte el a mohácsi vész előtti szőlőtermesztésünk fejlődésének a tetőfokát. Buda és Pest jelentős borkereskedelmi központtá fejlődött (Kozma 2000: 48–50).

III.3. Szőlőtermesztésünk a török hódoltság idején

A török hódoltság idején a Kárpát-medence fontosabb borvidékei mind északra „költöztek”. A XVI. század legnagyobb természetstörténeti jelentőségű eseménye a tokaj-hegyaljai szőlőtermesztés fellendülése és a tokaji bor világhírnévre emelkedése.

A török hódoltság általában visszavetette a szőlőtermesztésünket, de arról szó sincs, hogy a törökök szánt-szándékkal pusztították volna a szőlőültetvényeket. Egyrészt azért, mert a magyarországi oszmán fennhatóságot megszemélyesítő, gyakran balkáni származású tisztviselők és katonák közül sokan nem vetették meg a bort, és még ennél is többet nyomott a latban az, hogy a musttized a szultáni kincstár számára is fontos adóalap volt. A királyi Magyarország borvidékeiről a minőségi árbor útja túlnyomórészt nem a hódoltságba vezetett. Ide főként a gyengébb minőségűeket szállították, ez azonban az igényeket korántsem fedezte. Az állandósuló harcok egyfelől növelték a katonai borszükségletet, másfelől bizonytalanná tették a szállításokat. Ebben a konjunkturális helyzetben a hódoltsági lakosság nemhogy pusztulni hagyta volna szőlőit, hanem inkább növelni igyekezett azokat (Kozma 2000: 50).

III.4. A kuruc szabadságharcok hatása szőlőtermesztésünkre

A kuruc szabadságmozgalmak serkentették a szőlőtermelést, mivel a seregeknek nagy mennyiségű bort szállítottak. II. Rákóczi Ferenc a kuruc hadjáratok (1703–1711) költségeinek fedezésére a kiterjedt szőlőbirtokain termelt borok külföldi értékesítéséből származó jövedelem nagy részét is felhasználta.

Rákóczi 1700-ban egy 48 pontból álló szőlőművelési szabályzatot adott ki hegyaljai szőlőbirtokain a szőlőbeli munkák menetére, a munkák bérezésére, a hegymesterek tennivalóira, a borok kezelésére vonatkozóan.

A kuruc kormány 1707–1708 között bevezette a szőlővidékek és borok országos értékelését, minőségi osztályozását. Tokaj-Hegyalja a kuruc szabadságharcok alatt érte el fénykorát. A szőlőtermesztés virágzása a kuruc szabadságharcok bukása után is tartott egészen Mária Terézia uralkodása idejéig (Kozma 2000: 50–51).

III.5. Szőlőtermesztésünk Mária Terézia és II. József uralkodása idején

A XVIII. században és a XIX. század első kétharmadában a történelmi Magyarország mezőgazdaságának legjövedelmezőbb és leginkább kivitelre termelő ága, a szarvasmarha-tenyésztés és a búzatermesztés mellett, a borászat volt.

Mária Terézia (1740–1780) kezdetben néhány kedvező intézkedést tett a magyar szőlőtermesztés fejlesztése érdekében.

A XVIII. század elejétől nagy szőlőtelepítési láz uralkodott Magyarországon. A terjeszkedést megakadályozták az 1762-től a bécsi udvar által életbe léptetett vám-szabályok, amelyek gyakorlatilag csaknem teljesen elzárták az utat a magyar borok nyugati kivitele előtt.

A XVIII. század első felének jelentős eseménye volt a Duna-Tisza közén a futóhomok megindulása. A homok megkötésére Mária Terézia 1779. évi rendelete megengedte a szőlő telepítését Kecskeméten. II. József idejében (1780–1790) már 2000 hektár szőlőültetvény vett részt a homok megszelidítésében és hasznosításában, s ez a terület a következő évtizedben ugrásszerűen növekedett (Kozma 2000: 51).

III.6. A reformkor hatása szőlőtermesztésünkre

A XIX. század első harmadában a reformkor kimagasló egyéniségei küzdöttek szőlőtermesztésünk és borászatunk fellendítéséért, korszerűsítéséért. Széchenyi István „Hitel” és „Világ” c. műveiben rámutatott arra, hogy szőlőművelésben nem maradunk el más népektől, de borászatunk elmaradott. A borászat fejlődésére a pesti

Nemzeti Casino pincéjét mintapincévé kívánta fejleszteni, mert a borkezelés nagyon alacsony színvonalú volt.

A reformkor úttörő szőlészei között első helyen kell megemlítenünk Schams Ferencet (1780–1839). Ő készítette el először a magyar borvidékek átfogó monográfiai leírását. Úttörő munkásságot végzett szőlőfajtagyűjtemény létesítésével (Buda, Sashegy), a korszerű természettudománynak a szőlészetbe és a borászatba való bevezetésének ösztönzésével, szőlészeti-borászati folyóirat indításával és több könyvével.

A reformkor többi szőlész úttörője (Mayerffi Xavér Ferenc, Görög Demeter, Fábíán József fajtakutatók) is Széchenyi és Schams által meghatározott feladatok megvalósításáért munkálkodtak (Kozma 2000: 51).

III.7. Szőlőtermesztésünk a szabadságharc bukásától a filoxéravészig

A reformkorban felismert problémák megoldását több szakember sürgette (Balásházy János, Vajda Dániel, Burchard István, stb.). Szorgalmazták a korszerű szőlőtermesztési és borászati eljárások bevezetését, követelték a borhamisítások, visszaélések, a termesztők kiuzsorázásának a megszüntetését. 1857-ben Gyürky Antal szerkesztésében megjelent az első magyar nyelvű folyóirat, a „Szőlészeti és Borászati Közlemények” (a mai „Borászati Füzetek” elődje). A krónikus szőlész-borász szakemberhiány megszüntetésére az Országos Magyar Gazdasági Egyesület 1860-ban, Entz Ferenc igazgatásával létrehozta a Vincellér- és Kertészképző Gyakorlati Tanintézetet.

1875-ben a filoxérajárvány következtében két évtized alatt az ország szőlőterülete nagymértékben csökkent. A belföldi borpiac csökkent, s szűkült borexportunk is. Az 1930-as években pinceszövetkezetek, állami borpincék létesültek. Ezek a pincék enyhítették a tárolótérhiányt, s ugyanakkor a borok szakszerű kezelését is ellátták.

A filoxéravészt új szőlőfajták elterjesztésével próbálták leküzdeni. A járvány alatt és után ismertté vált, hogy a kén védi a borokat. Ekkortól kezdve fektettek nagy hangsúlyt a gazdák a hordók és a pincék tisztaságára is (Kozma 2000: 51–52).

III.8. Szőlőtermesztésünk a két világháború között (1914–1945)

A háborús évek alatt munkás- és anyagihiány sújtotta szőlőültetvényeinket. Hiányos volt a művelés, nem volt kielégítő a tápegyellátás, a növényvédelem, s ehhez még borértékesítési nehézségek is járultak.

A 20-as években fojtogató volt a borértékesítés nehézsége. Szőlőt csak ráfizetéssel lehetett termeszteni. Hiány volt tárolótérben és hordókban is. Csak a 30-as években javult a helyzet: a német, a svájci, a csehszlovák és a lengyel vásárlások révén növekedett az export. A 30-as években több pinceszövetkezet és 21 állami borpince létesült. Ezek a pincék enyhítették a tárolótérhiányt, s ugyanakkor a borok szakszerű tömegkezelését is biztosították (Eperjesi–Kállay–Magyar 1998: 28).

Szakigazgatási szempontból jelentős esemény volt a Szőlészeti és Borászati Felügyelőségek kiépítése, amelyek állami szak-, véleményező és felügyeleti szervekként működtek.

A szőlő termesztéstechnikájában a két háború között nem történt lényeges változás. Az ültetvényt kézzel művelték, hiszen a kézi munkaerő igen olcsó volt, s a tőkeszegény szőlősgazdáknak nem volt pénzük gépek beszerzésére (Kozma 2000: 54–55).

III.9. Szőlőtermesztésünk a második világháborútól napjainkig

A második világháború folyamán a munkaerő-, anyag- és eszközhiány miatt további hanyatlás következett be a szőlő- és bortermelés színvonalában. Jelentős háborús kárt szenvedtek az ültetvények és a hordóállomány. Ennek ellenére a háborús évek alatt az ültetvények összes területe nőtt. Ezt az idézte elő, hogy az 1940–1941-es évi katasztrofálisan rossz termés miatt a bortartalékok elfogytak, nőtt a borkereslet, a borárak emelkedtek, s ez növelte a tőkével rendelkező gazdák telepítési kedvét.

1949-ben a szőlőtermesztésben is új fordulat következett be, államosították a borkereskedelmet.

Az 1950-es évek végén felgyorsultak a nagyarányú szőlőtelepítési program előkészületei. Az 1961–65 közötti időszak döntően meghatározta szőlőtermesztésünk

technológiai irányát: a szőlők megművelésének a feltétele volt a minél nagyobb mértékű gépesítés.

A szőlőtelepítésekkel szinte párhuzamosan nagyszabású borászati program indult. Sorra létesültek az ún. borkombinátok. Feladatuk volt a borkészítés, a -tárolás és csak esetenként a palackozás.

A II. ötéves tervidőszakban javult a belső ellátás, biztonságosabbá vált a borexport, és sokrétű tapasztalatok birtokában jó felkészülési lehetőség nyílt a következő időszakok körültekintő, célirányos fejlesztéseire.

A rendszerváltás fölszámolta a szocialista nagyüzemeket, és a privatizációval gyökeresen átalakultak a tulajdon- és birtokviszonyok. A szőlőültetvények döntő többsége kistermelők tulajdonába jutott, míg a borászati nagyüzemek egyik része külföldi, illetve magyar befektetők kezére került, másik része kisebb részekre darabolódott vagy tönkrement (Eperjesi–Kállay–Magyar 1998: 28–31).

IV. Bortermő vidékeink

Magyarország a szőlőtermesztés északi határán fekszik, klímánk kontinentális, sajátos szőlőink fajtaösszetétele, változatosak domborzati és talajadottságaink, és talán van magyar borkészítési és- kezelési hagyomány is. Ezek a tényezők és körülmények szükségszerűen kialakítanak valamiféle „magyar” borjellegzetet (Török–Mércz 1997: 22).

Bortermőtájaink között nagy különbségek vannak. Másféle borok teremnek hegyeinken, lankáinkon és a sík vidéki homoki területeken. A borvidéknek legyenek sajátosságai, amelyek a borvidékek egészére többé-kevésbé jellemzőek és más borvidékektől megkülönböztetik. Ilyen sajátosságok lehetnek például az ökológiai feltételek, a fajtaösszetétel, a borkészítési módszerek, stb.

Hazánkban viszonylag sok, egymástól jól elhatárolható borvidék alakult ki. Tekintsük most át ezeket megyénként.

Győr-Moson-Sopron megye

A szőlőtermesztés első írásos említése Magyarországon a Szent István által létesített Pannonhalmi Apátság alapítólevelében található. Ebben, mint fő megélhetési

forrás szerepel a szőlőtermesztés. Mivel a szőlőt már 1000 éve művelték, e vidéken jelentős borkultúra alakult ki. Itt található a Pannonhalma-sokoróaljai borvidék, a Soproni borvidék és az Ászár-neszmélyi borvidék.

Veszprém megye

A Balaton környéki szőlőtermelés (Balatonfüred-csopaki borvidék, Badacsonyi borvidék, Balatonmelléki borvidék) visszanyúlik a rómaiak előtti időkre. A környéken a keltáknak virágzó szőlőültetvényeik voltak, és a rómaiak fejlett szőlőművelést találtak ki. Utánuk az avarok folytatták a szőlőtermelés hagyományait, majd jöttek a honfoglaló magyarok. A Veszprém megyébe tartozó negyedik borvidék a Somlói borvidék, amely hírnevét már Árpád-házi királyaink idejében megszerezte magának.

Somogy megye

Címerét, amely a mai Magyarország első megyecímere volt, 1498-ban adományozta II. Ulászló. A címerpajzsban egy szőlővesszőket és –fürtöt tartó kar van. Az adománylevél szerint „ebben a megyében olyan bőségben van a szőlő és a bor, hogy országunk leggazdagabb vármegyéihez lehet sorolni.” A Dél-balatoni borvidék részben a tihanyi bencés uradalmi és az egykori Festetics birtokon, részben pedig a paraszti hagyományok szerint alakult ki ezen a vidéken igen virágzó szőlő és borkultúra.

Fejér megye

A XI. századi adománylevelek már szőlőterületekről is beszélnek ebben a megyében. A móri borvidék keletkezése 1030 tájára tehető. Az etyeki borvidék 1990-től létezik. A Velencei bortermőhely jellegzetességei közé sorolhatók a XVII. századból fennmaradt hatalmas dézsmapincék .

Tolna megye

Szekszárd és környéke különösen a szőlőtermesztéshez nyújt optimális feltételeket ősidők óta. Ennek köszönhetően itt kétezer éve díszlik a szőlő, és művelésével ma is sokan foglalkoznak. A Szekszárdi borvidék Magyarország egyik legrégebbi és leghíresebb vörösborvidéke.

Baranya megye

A hagyomány szerint a magyar borászat a Villány-siklói borvidéken született. Míg a Mecskaljai borvidék önálló borvidékként csak a XX. század második felében került elkülönítésre.

Bács-Kiskun és Csongrád megye

Bács-Kiskun megye az alföldi borvidék jelentős része volt a korábbi borvidékfelosztás szerint. Szőlőtermesztéséről ma is híres a Hajós-vaskúti borvidék és a Csongrádi borvidék. A jellemzően tömegbortermelő régióból, a Kiskunsági borvidékről kerülnek ki jó minőségű ivó és üdítő jellegű borok is.

Heves megye

A Mátra és Bükk verőfényes déli lejtőin, a vulkáni kőzeteken képződött, jó talajon az *egri* és a *mátraaljai* történelmi borvidékeken több, igen híres bortermelő régió alakult ki. Nemzetközi hírnévnek örvend az Egri bikavér és a Mátraalja finom fehérborai.

Borsod-Abaúj-Zemplén megye

A megyében két *borvidék* található: a bükkaljai és a világhírű tokaj-hegyaljai. Helyi sajátosság a hosszú, napfényes, meleg ősz, ami meghatározó tényezője a tokaji borok minőségének.

V. Szőlőneveink eredete

A korai szőlőnevekre elsősorban az informativitás volt jellemző: a szőlők egy-egy jellemző tulajdonságát jelölték, például *barnaszőlő*, *gyöngyfejér*, *fehérfoltos*, *sárfehér*, *stb.* A helyzet csak a filoxéravész után változott meg mikor új, ellenálló fajták kerültek hozzánk. Az új szőlőfajtákkal új nevek váltak ismertté.

Szőlőneveink két nagy csoportra oszthatók: konkrét és elvont nevekre. A konkrét szőlőnevek a velük jelölt szőlőfajta jellemző tulajdonságát mutatják meg. Például azt, milyen ízű (*Mézes*, *Narancsízű*), milyen színű (*Fehér kadarka*, *Kéknyelű*), mikor érik (*Korai piros veltelini*), *stb.* Az elvont nevek — az ún. fantázianevek — ezzel szemben érdemben semmit sem mondanak a szőlőről. Idetartoznak a történelmi személyiségek, híres emberek, családtagok, ismerősök neve alapján létrejött szőlőnevek, mint például a *Kocsis Irma*, *Petőfi Sándor*, *Mathiász Jánosné muskotály*, *Julius Caesar*, *Szent István*, *stb.*, valamint a köznévi elemekből álló tö- és összetett szavak, illetőleg különböző szerkezetek, például *Barátság*, *Furcsa*, *Kurjantó*, *Aranyat ér*, *Egri nők*, *Szedtevette* *stb.*

Ha névadásra kerül a sor és választanunk lehet, akkor az első típust, a konkrét nevet választjuk. Azokat, amelyek viselőjükről tájékoztatnak bennünket. Például: *Homok gyöngye*, *Muskotályos kadarka*, *Ötfürtű*, *Vérbélű*, *stb.* A félresikerült fantázianevek helyett egyre több informatív, nyelvileg is egyszerű neveket adnak, illetőleg javasolnak. A név mindenképpen hozzátartozik a jó értelemben vett népszerűsítéshez, nemcsak a reklámhoz. Kiss Imre véleménye, hogy „kellő körültekintéssel és megfontolással, valamennyi említett szempont figyelembevételével az illetékesek jó neveket adnak majd új szőlőfajtáinknak” (Kiss 1980: 48–50).

VI. A borászat nyelve, mint szaknyelv

A nyelvészeti szakirodalomban a nyelvváltozatoknak számtalan felosztása született. Minden szempontnak megfelelő változatot azonban nem ismerünk. Ilyen változat nem is létezhet, hiszen a nyelv társadalmi jelenség; sem a társadalom sem a nyelv esetében nem gondolkozhatunk egyértelmű, jól körülhatárolt kategóriákban, mindkettő bonyolult, nehezen vagy egyáltalán nem felfejthető kapcsolatok rendszere. Nem célszerű a nyelvi kategóriákat egyetlen szempont szerint osztályozni, mert így egy végtelenül leegyszerűsített képet kapunk. Viszont a több szemlélet figyelembe vétele is problémákat okoz, mivel a különböző síkok nem fedik egymást. Ráadásul „egyik szemléleti síkot sem ítélnéljük a másiknál lényegesebben jogosultabbnak, illetőleg jogosulatlanabbnak, vagy éppen egyedül mérvadónak, illetőleg mellőzhetőnek. De még egyetlen szempont önkéntes kiragadásával sem jutunk – főként a kategóriák egymástól való elhatárolásában – messzire, hiszen ezek egyazon nyelv rendszerén belül élve és egyazon nyelvet beszélő társadalom tagjaitól használva egymásba folynak, sokkal inkább fedik és keresztezik, vagy éppen tartalmazzák, mintsem kizárják egymást” (Benkő 1988: 16).

További problémákat vet fel, hogy a különböző kutatók eltérően értelmezik az egyes fogalmakat. Sokszor előfordul, hogy ugyanazon a kifejezésen más-más tartalmat értenek, de megeshet az is, hogy egyazon jelenséget különféle neveken említenek, tehát fogalmi és terminológiai különbségek is vannak, amit Szabó Zoltán már 1962-ben megállapított (Szabó 1962: 135–136). A nyelvészeknek a mai napig sem

sikerült tisztázni ezeket a kérdéseket, illetve az egységes terminológia tekintetében sem tudtak még megegyezésre jutni. Tény, hogy egyértelmű fogalmi rendszer nélkül nem lehet egy mindenki számára elfogadható nyelvrétegződési elméletet megalkotni.

Mivel vizsgálódásom tárgya a borászat nyelve, érdemes megfigyelni, milyen jellemző tulajdonságokkal rendelkezik:

- Van írott (szakkönyvek, szaksajtó) és beszélt változata
- A magyar nyelvet beszélőknek egy csoportja használja: borászok, mezőgazdasági munkások, palackozók, újságírók, szakírók, a borászatot kedvelő emberek; tehát a csoportnyelvek körébe sorolható.
- A nyelvváltozat használóinak egy része a borászatból él (hivatásos borászok, nagyüzemi szőlőtermesztők, mezőgazdasági dolgozók egy része, szakírók), mások számára hobbi (érdeklődők).
- Elsősorban a szókinccse különül el, saját nyelvtana nincs.

A fenti kritériumok alapján egyértelműen a szaknyelvek csoportjába sorolhatjuk be a borászat nyelvét. Itt felmerül egy igen sarkalatos probléma, mégpedig az, hogy a szaknyelv terminus korántsem egyértelmű. Ahogyan azt már Grétsy László is megfogalmazta: „A nyelvész csupán szeretné tisztán látni, hogy az a nyelvváltozat, nyelvtípus, amellyel foglalkozik, micsoda is és hová is sorolható tulajdonképpen” (Grétsy 1988: 86).

Külföldön is, itthon is se szeri, se száma a nyelvváltozatok csoportosítására irányuló kísérleteknek, valamiféle egységes felosztás kikristályosodását azonban nehezíti, sőt szinte lehetetlenné teszi, hogy a megközelítés módjai, szempontjai mások és mások. Már a kiindulópont sem azonos. Van, aki a műfaji szempontot helyezi előtérbe, mások a közlésmódot tekintik alapszempontnak. Bárczi Géza: „a nyelv úgynevezett vízszintes vagy földrajzi és függőleges, társadalmi megoszlás szerinti tagozódását különíti el egymástól. Az előző tagolódás eredményei a nyelvjárások vagy tájszólások, az utóbbié az ún. csoportnyelvek (pl. a tolvajnyelv, az egyes tudományok műszókészlete, a diákok nyelve, stb.) és a rétegnelvek (irodalmi nyelv, köznyelv). A rétegnelvek voltaképpen nagyobb körre kiterjedő csoportnyelvek” (Nyirkos 1982: 19). Papp László az egységes nemzeti nyelv fogalma alá fogja a nyelvváltozatokat (Papp 1961: 4–9). Ezzel szemben áll Török Gábor véleménye, aki

két fő nyelvváltozatot különít el: beszélt nyelvet és írásosságot (Török 1960. 294–295). Károly Sándor rendszerezésében a műfaji szempontok kerülnek előtérbe. Megkülönbözteti az a, irodalmi, b, nem irodalmi műfajokat és c, társalgást. A Tompa J. szerkesztette *A mai magyar nyelv rendszere* nyelvi rétegek sorában mindenekelőtt a műveltség, a nyelvhasználat csiszoltsága és köre szerint három, egymással egyenrangú típust különít el: irodalmi nyelv, köznyelv és nyelvjárás (Nyirkos 1982: 21–22).

De a magyar nyelv mai változatai közt, az iménti nyelvi rétegeken kívül számon kell tartanunk az azonos foglalkozásúak kedvtelésűek, életmódúak közt kialakult kisebb-nagyobb közösségek nyelvét, az ún. csoportnyelveket is.

A szakirodalomban elterjedt az a besorolás, amely a szaknyelveket a csoportnyelvek között tartja számon. Azok a nyelvváltozatok, amelyeket *szaknyelvek*-nek szokás nevezni, társadalmilag értékesebbek, nyelvileg pedig rendezettebbek, mint azok, amelyeket a szaknyelv kifejezéssel nemigen szoktunk illetni. Az objektív valóságnak legjobban az a felfogás felel meg, amelyik a szaknyelveket és a csoportnyelveket nem süllyeszti le a szakmai, csoportnyelvi szókincs szintjére, hanem nyelvként kezeli. Olyan nyelvként, amely rangját, fontosságát, autonómiáját tekintve természetesen nem versenyezhet a nemzeti nyelv fő változatával, az irodalmi és köznyelvvél, de mint rendszer mégiscsak nyelv.

A szaknyelvek és a csoportnyelvek, összefoglaló elnevezéssel a társadalmi nyelvváltozatok úgy helyezkednek el az irodalmi és köznyelv mellett, hogy minden ponton érintkeznek, sőt jelentékeny mértékben átfedésben vannak amazokkal. Hajdú Mihály szerint: „Akkor...ha egy meghatározatlan számú embercsoport kommunikatív érintkezésben (beszéd, írás) az egységesnek tekintett köznyelvtől való eltérés kimutatható szabályszerűségeket mutat a nyelvi rendszer bármely területén (hangrendszer, szókincs, mondatszerkesztés), mindenképpen csoportnyelvekről kell beszélnünk” (Hajdú 1980: 8). Mindenfajta szaknyelvnek, csoportnyelvnek az a jellemzője, azért jött létre, hogy tárgyait, fogalmait, pontosan megnevezze, a félreértést kizárja. Nem azért nevez meg dolgokat úgy, ahogy megnevezi, hogy a kívülállók ne értsék. Hajdú Mihály szavaival élve: „Kétségtelen, hogy a szaknyelv jó összefoglaló neve azoknak a csoportnyelveknek, amelyek foglalkozáshoz kötődnek, illetőleg egyik meghatározójuk a szakmai azonosság.” (Hajdú 1980: 18–19).

A technika hihetetlen ütemű fejlődése a nyelvtudománnyal szemben új követelményt állított. Ez a követelmény pedig azoknak a nyelvi eszközöknek a feltárása, amelyek a napról napra beláthatatlan mennyiségben keletkező új fogalmak megnevezéséhez szükségesek. A technika napról napra fokozza a szószükségletet. A szakkifejezéstől, illetőleg terminus technicustól ugyanis elvárjuk, hogy tegye lehetővé annak felismerését, hogyan illeszkedik be az új fogalom a már meglévő szakmai fogalomrendszerbe. Ezek a szakmai megnevezések általában a köznyelvből származnak (nem tekintve az idegen eredetű műkifejezéseket) és ezeknek már kialakult jelentésük van, amely önkényesen nem engedi magát törölni. A szakmai nyelvek szintén a nemzeti nyelv függőleges tagolásának megfelelően rétegződnek. A felső réteg a tudományos nyelvi réteg, amely értekezéseiben a fogalmilag rendszerzett és nyelvileg is szabályozott terminológiával él. Ez alatt foglal helyet az ún. műhelynyelv, a már nem tudományos, de még bizonyos mértékig feszes szakmai érintkezés nyelve, és ez alatt a lazább, fésületlen szakmai társalgási nyelv, a műhelyzsargon (Pusztai 1976: 46–47).

Tehát megállapíthatjuk, hogy a szaknyelvet alapvetően szakmához, foglalkozáshoz kötik a különböző leírásokban, viszont akkor kiszorulnak azok, akik nem ebből élnek: érdeklődők, hobbiból szőlőtermesztést űzők, stb. Ha az ő nyelvhasználatukat a hobbinyelv (Sebestyén 1988: 116–117) körébe utaljuk, ugyanazt a csoportnyelvet két névvel illetjük, attól függően, kinek a megnyilatkozása. Ez így célszerűtlen megoldás, hiszen mindig szem előtt kellene tartani, kitől származik egy-egy kifejezés, és vannak olyan esetek, amikor nem lehetne eldönteni, hogy szaknyelvről vagy hobbinyelvről van-e szó, például egy már visszavonult, de egykor ebből élő borász szakember esetében.

Ezért tanácsos a két fogalomnak közös megnevezést találni. Peter Trudgill *regiszter* fogalmába a magyar anyanyelvűek nem hallják bele sem a hobbi szót, sem a szaknyelv terminusban lappangó szakma (foglalkozás) kifejezést. Trudgill a következőképp határozza meg a regiszter fogalmát: „annak a nyelvváltozatnak a szaknyelvi neve a szociolingvisztikában, amely egy meghatározott témához, tárgyhoz vagy cselekvéshez kötődik. Az angolban [és a magyarban] a regisztereket leginkább szókincsükkel jellemezhetjük, de eltérő grammatikai jegyeik is lehetnek. Bármilyen tevékenységnek meglehet a maga regisztere, legyen az a labdarúgás, a biokémia vagy a virágkötészet. Jól ismert szakmai regisztere van a jognak és az orvostudománynak: az orvosi regiszterben a *patella* a térdkalács, a *medicamentum* az orvosság neve. A

regiszterek valamely rangtárs csoporthoz tartozóként azonosíthatják a beszélőket, éppen ezért gyakran zsargonnak is nevezik őket azok, akik nem tartoznak a kérdéses csoporthoz. [A hagyományos magyar nyelvészeti irodalomban többnyire a CSOPORTNYELV használatos a regiszter neveként, általában szorosan összekapcsolódva a RÉTEGNYELV terminussal – többnyire a kettő jelentése is összemosódik]” (Trudgill 1997: 67).

A szemléleti eltérésekből adódó problémák kivédésére célszerű a borászat nyelvét regiszterként megjelölni, amelyet egy rangtárs csoport („szociológiai terminus, olyan csoportot jelöl, amelyhez az adott egyén csatlakozik, és amellyel azonosul” (Trudgill 1997: 67)) beszél. Ezt a csoportot azok alkotják, akik csatlakoztak hozzá, akik úgy érzik, oda tartoznak.

VII. A borászat nyelvének használatáról

A nyelv használatában különböző szinteket tudunk elkülöníteni. Ez a szaknyelvekre is igaz. A borászat regisztere sem egységes, különböző szintek, változatok léteznek. A két legalapvetőbb ezek közül az írott és a beszélt. Az előbbibe tartoznak a szakkönyvek, a szaklapok, a borászatról szóló újságcikkek, a műszaki leírások, törvénycikkek, míg az utóbbiba a rádiós és televíziós közvetítések, tudósítások, összefoglalók, interjúk, a szakemberek megbeszélései, beszámolói, konzultációi vagy a borászattal hobbiból foglalkozóknak a témáról folytatott beszélgetései. Az írott változatot elsősorban az újságírók, szakírók, a felsőbb borászati szakvezetés művelik, ugyanakkor a hivatásos borászok és közvetlen munkatársaik (akik a borászatból élnek) nyelvhasználatára inkább a szóbeliség jellemző, bár természetesen előfordul időnként, hogy egy borász tollat ragad, és megírja a borászat egy őt érdeklő ágában szerzett tapasztalatait, élményeit. A „hobbiborászok” is elsősorban a regiszter beszélt változatát használják, de például két a borászat iránt érdeklődő személy levelezése már az írott kategóriába tartozik.

Ahogy Pusztai István már 1976-ban megállapította: „... bizonyos mértékig a szakmai nyelvek is a nemzeti nyelv függőleges tagolódásának megfelelően rétegződnek” (Pusztai 1976: 46). A felső szintbe az írott szakirodalom tartozik: a törvénycikkek, műszaki leírások, valamint ide sorolható a szakirodalom egy része is. Jellemző

rá a szakkifejezések pontos és következetes használata, nagyobb számban fordulnak benne elő az idegen szavak, mint a közép-szó változatban, valamint a nagyközönség számára nem mindig érthető. A következő, a kacskepződésről szóló leírásban mindez jól megfigyelhető:

„A kacs a virágzattal analóg képződmény. A hajtásokon képződő rügyek tenyészőcsúcsán merisztématikus dudor alapozza meg a kialakulását. Ha valamilyen ok miatt a primordium nem differenciálódik tovább virágzatkezdeménnyé, akkor kaccsá alakul. A virágzat elkacsosodása, illetve a kevés virágzat képződése a redukált fertilitás következménye, s a szőlő virágindukáló rendszerében kialakult rendellenesség miatt következik be. Jól bizonyítható ez azzal, hogy a hajtáscsúcsok, a 6-8 mm-es kacsok citokinines kezelésével a kacsok virágzatokká alakíthatók át” (Kozma 2000: 34).

Középen a „hobbiborászok”, újságírók beszélt „köznyelve” helyezkedik el, ide sorolhatjuk a rádiós és televíziós közvetítéseknek, tudósításoknak a nyelvhasználatát, a legtöbb újságcikket és igen sok (elsősorban a szélesebb közönségnek írt) szakkönyv nyelvezetét is. Ez az a réteg, amely mindenkire szól, a nézőket, hallgatókat, érdeklődőket célozza meg, ezért a szakkifejezések közül azokat igyekszik használni, amelyek már általánosan ismertek. Ezt igazolja a következő leírás is:

„A területcsökkenések és az új telepítések eredményeképpen is a magyar szőlőgazdaság változatlanul jellegzetesen bortermelő maradt úgy, hogy bortermésünk túlnyomó része fehér- és mintegy egynegyede vörös- és rozébor. A szőlőterületünk kisebb hányadán termesztünk csemegeszőlőt. Az utóbbi évtizedekben időszakonként váltakozott a fehér-, a vörösborszőlő-fajták és a csemegeszőlő-fajták aránya. A korai és az igen korai fajták területi aránya jelentősen nőtt, ami a termelési biztonság, és különösen a termésminőség egyik feltétele” (Kozma 2000: 42).

A két szint természetesen más-más réteget céloz meg: a felső szint főleg a szakmához szól, az alsó pedig elsősorban az érdeklődőkhöz, „hobbiborászokhoz”. Ebben gyökereznek a műfaji különbségek is; a szakember egy szakszöveget, esetleg törvénycikket használ forrásként, ellenben az érdeklődők az újság érdekesen és színesen megírt tudósítását.

A legalsó szinten a borászok és közvetlen munkatársai által használt változat helyezkedik el, az a nyelv, amit azok beszélnek, akik nap mint nap ezen a területen tevékenykednek. Ez tekinthető az ún. műhelynyelvnek, amelyet jobbra már csak az igazi bennfentesek értenek meg maradéktalanul.

A borászatnak van szlengje is, amelyet elsősorban a hivatásos borászok és az ebből a tevékenységből élők alkotnak meg és használnak. A szlengben a már meglévő fogalmakat újrevezik (Kis 1992: 345), ennek megfelelően a borászok szóhasználatában az *ászkhordó*-ból *ászk* lesz, a *hordókorcsolya*-ból pedig *korcsolya*. Általában a szavak, szókapcsolatok rövidítésében érhető tetten az újrevezés. A szlengszavakra jellemző az érzelmi telítettség; ezek a megrövidült kifejezések bizalmasságot sugallnak.

A borászoknál gyakran előforduló tendencia, hogy nyilatkozatok közben is használják a legalsó szintet vagy a szlenget, vagy legalábbis belekevernek mondataikba egy-egy „műhelykifejezést”, tehát nem vagy nem teljesen váltanak kódot. Az utóbbi években megfigyelhetővé vált, hogy az újságírók is egyre többet merítenek a műhelynyelvből, illetőleg a szlengből, amelyek így egyre szélesebb körben ismertek lesznek, és a hallgatók, nézők, érdeklődők körében is terjednek.

A borászat nyelve abból a szempontból sem egységes, hogy maga ez a foglalkozás is különböző szakágakra tagolódik. A szakágaknak is vannak saját szakkifejezései, illetve vannak általánosan használtak is. A hivatásos borászok általában a saját szakágukon kívül a többit is figyelemmel kísérik. Ez általában érvényes az újságírókra is. Az érdeklődők ismeretei azon szakág(ak)ra vonatkozik (vonatkoznak), amely(ek)et figyelemmel kísérik, valamint az sem mindegy, hogy milyen gyakran, milyen mélységben foglalkoznak ezzel (ezekkel). Ha például csak néha látogatnak el egy-egy borászati bemutatóra, a nyelvi ismereteik ezen a téren szűkebbek lesznek, mint azoknak, akik minden bemutatón részt vesznek, elolvassák a szaklapokat és könyveket, tehát akik intenzívebben vesznek részt a borászat életében.

VIII. A tőkétől a hordóig

A továbbiakban a tokaj-hegyaljai szőlőművelés és aszúkészítés folyamatát szeretném ismertetni. Igazából nem emelnék ki egyetlen munkafolyamatot sem, inkább egy összefogó képet szeretnék mutatni arról, hogyan juthatunk el a szőlőtőkétől a boroshordóig. A vizsgálataimat nem egy nagyüzemi gazdaságban végeztem, hanem egy olyan szőlő- és bortermelő család munkáját kísértem figyelemmel, akik még ragaszkodnak a tradíciókhoz, hagyományokhoz.

VIII.1. A szőlő telepítése

Ha szőlőtermelésbe fogunk, az első és legfontosabb feladat a telepítés céljának meghatározása. Nincs ez másképp Tokaj-Hegyalján sem. Ennek megfelelően beszélhetünk csemegeszőlő vagy borszőlőtermesztésről.

Ezután következik a termőhely megválasztása. Tokaj-Hegyalján pontos követelmények alakultak ki, melyek részben az égtáji fekvésre, részben a hegyen történő elhelyezkedésre, bizonyos mértékig a talajra vonatkoznak.

A következő lépés, hogy a kijelölt területet telepítésre alkalmassá kell tenni. Az idevágó munkálatokat népiesen *telkesítés*nek nevezzük. Először is a területet megtisztítják a fáktól, cserjéktől, élő gyomoktól, és lehetőleg sík felületet alakítanak ki. Sík vidéken elég, ha a nagyobb egyenetlenségeket eltüntetik, de hegy- és dombvidéken 12–18 fokos lejtők már nagy gondot okozhatnak.

Tokaj-Hegyalján többféle tereprendezési eljárást is alkalmaznak, amelyek egyben segítik a talaj védelmét. Az első a *vízelvezető árkok* használata. Ezek nélkül a víz a termő talajt elsodorná. A tulajdonos szőlején kívül vezetnek a *közárkok*, amit azok együttesen tartoznak rendben tartani, akiknek a vizét elvezeti. Ha a víznek mégis sikerült a termőföldet lesodorni, akkor azt a *liktovermek* segítségével fogják fel. Ennek lényege, hogy a szőlők aljában vermet ásnak és az ott felfogott földet összefoglaló vagy tavasszal ismét felhordják a hegyre. A liktoverem fontosságát és elterjedtségét az is mutatja, hogy ige is keletkezett belőle: *liktorozni* 'a földet a hegyre visszahordani', az egész művelet összefoglaló neve pedig *liktorozás, liktolás, liptorozás*.

A *kőgátak*, más néven *grádicsok* a meredek hegyoldalak teraszai a tokaj-hegyaljai szőlők egyik jellegzetessége. A kőgátak építésére a helyben kisedett köveket használják fel. Ezek a gátak tartást adnak a földnek és a lezúduló vizet megakasztja. A grádicsok vízszintes tetején a szőlő nemcsak jobban tenyészik, hanem a megmunkálása is sokkal könnyebb, és lehetőséget biztosít a szőlőnek a hegyoldalban történő megmaradásra.

Fontos szabály, hogy mindig csak a megfelelő előkészületek után kezdhető meg a telepítés, ha szükséges, el kell végezni a talajjavítási munkálatokat. A telepítés egyik döntő jelentőségű munkája a *forgatás* vagy *mélyforgatás*, *rigolírozás*. Ma mélyforgatás nélkül nem telepítenek. Nagyobb területen géppel, kisebb egységeken kézzel végzik, mint az általam megfigyelt családban is. A forgatás kívánatos mélysége legalább 70 cm. Célja, hogy eltávolítsák a talajból a nagyobb köveket, gyökérmaradványokat, cserebogárpajorokat. Igazán hatékony forgatás kézi munkával érhető el.

Az előkészületek végeztével megindul a telepítés. A forgatott területen kellő üledés (legalább 3 hónap) után kijelölik a sorokat és a tőkék helyét. Az ültetésre szánt anyagot előtte gondosan átvizsgálják, hogy csak teljesen kifogástalan vesszőket telepítsenek. Az ültetést általában ősszel, szélcsendes, borús, enyhe napon végzik, mert ekkor nehezebben száradnak ki az oltványok gyökerei, biztosabb az eredés. A telepítéshez használt eszköz az *ültetőfűrő* vagy *szorítófűrő*. A munka menete a következő. A szögletes fűrővel elkészítik az ültetőlyukat, és a berakott vesszőt *lapos* (*szorító-*) *vassal* beszorítják.

VIII.2. Szaporítási eljárások

A szőlőt ivartalan úton, azaz vegetatív szaporítják és annak bő választékát ismerhetjük: sima vesszővel, gyökeres vesszővel, oltással, döntéssel, szemzéssel, bújtatással stb. Mindig a cél szabja meg, hogy melyiket alkalmazzák. A vizsgált szőlő- és bortermelő család 5-féle szaporítási eljárást alkalmaz.

Az első a *homlítás*. Ezzel a szaporítási eljárással a megritkult szőlőt igyekeznek a lehetőség szerint minél jobban kifoltozni, mégpedig úgy, hogy a tőke mellett 50–60 cm mélységű gödröt ásnak és a gondosan körülásott tőkét, melyen 2–3 szál 8–12 szemet mutató szálvesszőt hagynak meg, úgy fektetik bele, hogy a vesszők vízszinte-

sen feküdjének. Egy vesszőt meghagynak az öreg tőke helyén, míg egy-kettőt 20–30 cm mélységű árokban arra a helyre vezetnek, ahol a hiányt pótolni akarják. Itt kivezetik a földből és az átlagosnál kisebb méretű karóhoz kötik. Mikor meggyökerezik, az anyatökérről levágják. A homlításához a következő eszközöket használják: lapos kapa, kis metszőkés, kákó, csepűfonal.

A *bujtás* abban különbözik a homlításától, hogy a tőkét nem döntik le a gödörbe, hanem egyetlen szálat hagynak meg és azt a föld alatt vagy föld felett vezetik a megfelelő helyre.

A *porhajásítás* során a jó erőben lévő tőkén meghagynak egy ép termő vesszőt. Ezt ősszel, fedés után, vagy tavasszal metszéskor, tapintatosan meghajlítva a tőtől a földig hajtják, s a gödörben úgy helyezik el, hogy a másik vége kiáll. A felegyenesített rész mellé karót dugnak. A porhajásítással letett vessző miután kihajt és meggyökerezik kiemelik a helyéről, lemetszik az anyatökérről, s a kijelölt helyre ültetik.

Augusztus végén, szeptember elején végzett olcsó és biztonságos szaporítási eljárás a *zöldbujtás*. A már beérett alkalmas hajtásról eltávolítják azokat a leveleket, amelyek a földre kerülnének, azután a hajtást a mélybujtás szabályai szerint lebujtják. A hajtásvéget, amelyen a levélzet megmaradt és funkcionál, karóhoz kötik.

A *gyökérnyakba oltással* az idegen, rosszul termő tőkétet váltják ki. Hátránya, hogy lassú és költségigényes munka. Hasítékot készítenek a tőgyökéren, a nemes vesszőt ebbe helyezik bele. A vékonyabb tőkényakat zsineggel kötik át, hogy belemetszéskor a csap ki ne forduljon. Az oltáshelyet papírral fedik le, hogy föld ne kerüljön az oltási sebekbe. A csap mellé azonnal karót szúrnak, és a nyár folyamán e mellett nevelik az új tőkét.

A *zöldoltás* pünkösöd táján végzett szaporítási mód. A beoltandó tő 3–4 jól kifejezett, hajlékony vesszején végzik. A többi vesszőt levágják a tőkéről. Az oltóágat három szemnyi hosszúra vágják le, amelynek végén másfél hüvelyk nagyságú éket metszenek. Ezután a beoltandó tő vesszején két hüvelyknyi hasítást tesznek. Ebbe a hasítékba helyezik bele az éket. Így a beoltandó tő vesszeje és az oltóág összenő. Az oltás kötözése elengedhetetlen, ezt PVC-szalaggal teszik meg.

A szőlő telepítése és szaporítása után a munkának még koránt sincs vége. A tél kivételével minden évszakra jut bőséges munka a szőlőben.

VIII.3. A tavaszi munkák

Az első tavasszal végzendő munka a *nyitás* vagy *kikapálás*. Erre akkor kerül sor, amikor a föld fagya már kiment. A munkát általában a *lapos kapával* végzik és arra törekednek, hogy az ősszel a tőkére szórt földet gondosan lefejtsék, és a tőke környékén gondosan fellazítsák a talajt. A nyitási munkálatokat 9 óra körül kezdik el és délután 3–4 órára már befejezik, mert megfázhat a tőke. Ilyenkor a tőkéről a földet lehányják, a felesleges vékony oldal-gyökereket az ún. *szakállakat* elszaggatják, így a tőke főgyökerei kapnak meg minden táperőt. Meleg tél végi napokon végzik el az előnyitást (*pirkálás*), amikor a földtakarónak csak egy részét bontják le, hogy elejét vegyék a nagyobb mérvű rügpállási károknak.

A *metszés* a szőlőtermelés egyik legfontosabb művelete, rendkívül nagy szakismeretet, helyi tudást, tapasztalatot követel. A metszés során használt eszköz a *hegyaljai metszőkés*, ami a legfejlettebbek közé tartozik a metszőkések között. Többfunkciós, hiszen három feladatot lát el. A baltával a tőkét tisztítják meg, a hegyével a kisebb vesszőket vágják le, végül pedig a penge alsó megélezett részével, a sarokkal a nagyobb vesszőket vágják le a töről.

Lássuk ezek után, hogyan használják a háromfunkciójú metszőkést Tokaj-Hegyalján. A metszőkés *baltájával*, *fejszérével* többféle munkát végeznek. Ezzel verik le a tőke vastag, de már nem élő kérgét, ez a szerszáma az ún. *megkopácsolásnak*, amikor a tőkét egészen az elevenig leszedik és ezzel úgy megfiatalítják, hogy néhány esztendeig bőven terem. Ezzel vágják le a tőke különböző kinövéseit és ezzel vágják bele a lefűrészelt tőkefejbe az oltáshoz szükséges nyílást. A metszőkés belső élének viszonylag kevés feladat jut. A tőke középső részén elhelyezkedő hajtásokat vágják le ezzel, illetve szedik le a tőke *szakállát*. A tulajdonképpeni metszést a metszőkés *sarkával* végzik. A metsző a kés hátát hüvelykujjával megtámasztja és egy lefelé történő nyomással eltávolítja a vesszőt.

Ma a metszőkést már ritkábban alkalmazzák, pedig ezzel lehet a leghatékonyabb munkát végezni. Helyette inkább a szőlőmetsző olló használata terjedt el. Hátránya a metszőkéshez képest, hogy ez csak egy funkciót képes ellátni, ezért a metszőnek kisbaltát és fűrészket is kell magával vinnie a munkálatokhoz. A metszőolló megváltoztatta a metszés műveletét. A metszőnek az ollót a vesszőn harántékosan kell tartani.

A metszés után a levágott *venyige összegyűjtését* nem a metsző végzi, hanem elsősorban a nők, ezért *apró munkának* is nevezik. A venyigehányó az összegyűjtött venyigéket kisebb-nagyobb csomókba rakja, majd kévébe köti. Ezeket többnyire a szőlő aljába szállítják, és ott boglyákba rakják. Előfordul az is, hogy elföldelik és néhány év múlva kiváló trágya válik belőle, vagy az egészet összehordják és elégetik.

VIII.4. A nyári munkák

A kapálás a szőlő legnagyobb fizikai megterhelést igénylő munkája. Célja a gyomtalanítás, a talaj lazítása.

Az *első kapáláskor* vagy más néven *kétágúáskor* használt eszköz a kétágú kapa, amely egyike a legrégebbi talajmegtisztító szerszámoknak. A mai napig alkalmazzák, használják. Tokaj-Hegyalján az első kapálás minden esetben ezzel történik. A kétágú kapákat a munka megkezdése előtt megélesítik, ha meggyengült, akkor pedig *megnádoltatják*, vagyis vassal megerősítik. A kapák ágai egy lábnyi hosszúak, ezzel mélyebben és jobban lehet dolgozni, mint a tömpe ágú kapával. A jó mélyen megkapált föld nagy darabokban fordul ki, és ezt a kétágú fokával szét lehet verni. Fontos a vasnak a nyéllel bezárt szöge, mert ezzel a kapálás milyenségét és mélységét is jelentősen lehet szabályozni.

Az első kapálás általában április végén van, amikor a rügy még nem bomlik ki, közvetlenül a metszés után vagy május végén, amikor már a leveleket is látni lehet. Mindig a hegy lejtésének irányába kell kapálni. A kapálás során kivágott gyomot összegyűjtik, és a szőlő aljára, a szedőhelyre hordják. Ott elföldelik, esetleg az elszáradás után elégetik. A kapálást nemcsak a tőkék között, hanem a szabad helyeken is elvégzik, hogy a gyomokat mindenütt kiirtsák. A *kétágú* a szőlőművelésben csak a Hegyalján mondható általánosnak.

A *laposkapa* eredetileg jellegzetesen szőlőművelő szerszám és a különböző kapa-növények innen kölcsönözték. A *hegyaljai*, más néven *tokaji kapa* háromszög-

tű, válla felfelé hajlik, aminek végét szögletesre vágják. Kemény acélból készül, hogy a nehéz talajnak is ellen tudjon állni.

A *második kapálásra*, melyet már laposkapával végeznek június végén, július elején kerül sor. Ennek az a feladata, hogy a már felvágott szőlőből a gyomot minél jobban kipuhtítsa.

A *harmadlásra* július végén és augusztus elején kerítenek sort, amikor a tőkét előkészítik az érésre, vagyis alóluk körben kiszedik a földet (*kitányérozják*), így a nedvesség a tövéhez gyorsabban le tud szívárogni.

A hegyaljai szőlők, az időben követhető legrégebb korszaktól kezdve karó mellett nevelkedtek. Tokaj-Hegyalján a *hasábkarót* alkalmazzák. Ezt egy már kifejlett fa derekából hasítják ki nagyobb mennyiségben. Igen tartós és előállítása is szapora. Egy-egy helyen még használják a *kerek metszetű karót*, amelynek elkészítéséhez egy-egy fiatal fát kell kivágni. A karók beszerzése mindig jelentős kiadással jár, amit általában a rendkívüli kiadások között számolnak el.

A *karóverés* munkája az első kapálás után következik és megelőzi a kötözést. A karót mindig hegy felőli magasabb oldalon verik be, mert így védi az esőtől a legjobban a tőkét. Különleges szerszámai közül megemlíthető a *lyukasztó vas*, melynek segítségével a földbe lyukat fúrnak, a *fabunkó*, mellyel a karót a földbe verik, a *fejse*, mely hasonló célt szolgál, de egyben a kitört karók megheggyezésére is használják. Általában tölgyfa karókat használnak, ezek hét arasz hosszúságúak. Fontos, hogy minden évben szüret után kiszedik és összerakják, mert így kevésbé romlik.

A nyár folyamán az utolsó munka a szőlőben a *kötözés* és *igazítás*. Tokaj-Hegyalján kétféle kötést alkalmaznak. Az egyik a tulajdonképpeni *kötözés*, mely a karózást követi és a második kapálás előtt alaposan hozzáköti a venyigét a karóhoz. Az *igazítást* a második kapálás után, közvetlenül a harmadlás előtt végzik, amikor nemcsak a korábbi kötéseket igazítják, esetleg pótolják, hanem a tőkét a felesleges levelektől megszabadítják. Ezt a munkát elsősorban a nők végzik, akik főleg különböző vízi, vízparti növényeket: kötőfű, csáté, sás használnak a szőlő kötözésére. Kérdésekre, hogy miért nem használják a napjainkban elterjedt kötözőket azt a választ kaptam, hogy a természet adta eszközöknél még nem találtak fel jobbat, és a szőlő is meghálálja, ha a kezdetektől a természet veszi körbe.

VIII.5. Az őszi munkák

A *szüret* a termény betakarítása és a must elkészítése, munka de sok esetben mulatságnak is számított és számít a mai napig.

A *szedők*, többségükben nők, míg a férfiak (*puttonyosok, taposók, sajtolók* stb.) csak kisebb számban fordulnak elő. Egész nap a gazda gondoskodik az élelmezésről, melynek középpontjában a szőlő lábujában az ún. *lázon* vagy *szedőhelyen, szűrőhelyen* főzött étel áll.

A szüret október vége, november eleje táján kezdődik, az egész országban itt szüretelnek a legkésőbb. A szüreti munka legfontosabb szerszámai közé tartozik az öszszegyűjtést szolgáló *puttony*, mely Tokaj-Hegyalján évszázadok óta általános. Korábban az ún. *cseberbe* szedett szőlőt a gyűjtés, illetve a feldolgozás helyére szállították. A puttony nagy előnye, hogy közel azonos mennyiséget egyetlen ember el tud szállítani. Hátára véve a szétszórtan telepített szőlők között sokkal könnyebb vele közlekedni, mint a rúdra húzott cseberrel. A távolságtól függően 5–10 szedő által összegyűjtött szőlőt tud egy puttonyos elhátalni.

A szedők általában kétféle szerszámmal rendelkeznek: a *szőlőszedő edény* és a *szőlőszedő kosár*. Ezek vesszőből, esetleg gyékényből font kosarakat jelentenek. A szedőknek aszús évben feladatuk még a tőkén a töppedt szemek kicsipegetése. Ilyenkor minden szedő a derekára köt egy kisebb edényt, melybe a kiválogatott aszús szemeket beleteszik, majd a puttonyba öntik. A puttonyosok az aszús években először az aszúválogató asztalra öntik a szőlőt és az azt körülálló asszonyok kiszemezik, és csak ezután megy a friss szőlő, az ún. *egres* a kádba.

A szüret után még két munkát kell elvégezni. A karók kihúzását és összerakását, továbbá a tőkék befedését. Mivel a szüret belenyúlik a novemberbe, ezért ezt a munkát ennek a második felében kezdik el és ha az idő engedi, csak decemberben fejezik be. A tőkét igyekeznek minden évben befedni, de előfordul, hogy egyszer-egyszer a rossz időjárás miatt elmarad. Ha mégis kegyes az időjárás a befedést lehetőség szerint annak kell elvégezni, aki tavasszal kinyitotta őket, mert ő tudja, hogy mennyi földet kell rá rakni, vagy mennyit kell levenni belőle.

VIII.6. A szőlő feldolgozása

Már a korábbi századokban is szokás volt a szüreteléshez szükséges edények gondos előkészítése, rendberakása és megtisztítása. Egy pár nappal a szőlőszedés előtt a kádakat, a sajtót, szüretelő edényeket s hordókat gondosan megtisztítják, kiforrázzák. Az új taposósákokat addig mossák, amíg a takácsféle pacsmagos mázat el nem veszíti, s kézbe fogva többé nem siklik.

A legnagyobb méretű edény, amelyet nemcsak Tokaj-Hegyalján, hanem valamennyi magyar borvidéken megtalálunk egységes elnevezéssel a *szőlőszedő kád*. Tokajban ezt a szedőhelyen állítják fel, és a puttonyosok ebbe hordják a szőlőt. Ebben történik a szőlő első összezúzása a *csomoszolás*. Az összezúzott szőlőt aztán a sajtóba teszik és újra kinyomják. A fürtökből kétféle bor készül: a *csomoszolással* nyerik a *színbort*, a *sajtolással* pedig a kevésbé értékes *sajtolás bort*.

Hegyalján a szüretkor kinn a szabadban csak a csomoszolást (nyomást) végzik el a nagyméretű (öreg) kádakban. Ezekből puttony segítségével mérik át a megnyomott szőlőt, mely innentől kezdve már a *törköly* nevet viseli. A csomoszolt mustot a valamilyen háncsból készült *szűrőkosáron* szűrik át. Míg a *nyomást* a *csomoszoló fával*, addig a *tapodást* a *taposókádban*, különleges zsákba beletéve a szőlőt, végzik. A törkölyt általában újra kisajtolják és elteszik, hogy pálinkát főzhessenek belőle.

IX. A tokaji aszú

A tokaji aszú, a csinált borok kategóriájába tartozó borfajta. A „csinált” az emberi munka adta értékre vonatkozik, ami a legnagyobb megbecsülést jelenti. Az aszú előállítására több mint kétszeres munkát jelent, nem is beszélve arról, hogy sokkal lassúbb érése miatt legkevesebb 4–5 év kell ahhoz, amíg el lehet adni és addig még nagyon sok dolgot ad a pincében.

Az aszú készítmódjával kapcsolatban tudnunk kell, hogy a napfény, a meleg és az eső bizonyos arányának megléte segíti elő az aszúsodás megindulását. Azt az esztendőt, melyben az időjárás a lehető legjobb a szőlő és aszúsodás számára, *főzőesztendőnek* nevezik.

A szemek leszedésének idejét szinte minden évben külön kell meghatározni. Mindenesetre, ha az aszúsodás megindult, akkor a szemeket minél tovább igyekeznek a tőkén érlelni. Két nagy veszéllyel kell szembenézni: az egyik a tartós esőzés, a másik a korai fagy. Az aszúsüret ideje az általános süret utáni időszakra esik, de ha az idő száraznak ígérkezik, igyekeznek a szedés idejét minél messzebbre kitolni, mert ezzel csak javul a minőség. A szedést csak akkor kezdik meg, ha a harmat már felszáradt, illetőleg nem ajánlatos esőben szedni, mert akkor ugyan több lesz a bor, de minősége jelentős mértékben csökken.

A legkiválóbb szemeket a töről szedik le, majd összegyűjtik és az *aszúszedő táblára* öntik. A táblát úgy helyezik el, hogy a keskeny vége felé lejtessen. A lefolyás megkönnyítésére kétfelől csatornát vésnak a tábla aljára, míg a párkány mellé 8–10 olyan kis lyukat, melyhez alul egy deszka csatlakozik, és a szemeket ezen csúsztatják egy edénybe. Tehát a fürtökről külön szedik az aszúszemeket, ezeket táblára öntik, itt aztán különválogatják az aszú és a rothadt szemeket, míg az *eszencia* külön edénybe lecsorog.

A tőkén történő aszúszem szedését jobbnak tartják, viszont a mennyiség így sokkal kevesebb, mert a szedő nem láthatja a fürt minden oldalát, így sokat rajta hagyhat. Éppen ezért a két szedési mód kombinációja terjedt el a minőség és mennyiség összeegyeztetésére, mert a táblára borított fürtökről kézbevéve minden aszúszemet le lehet csípni.

Az aszúkészítés egyik legfontosabb mozzanata a taposás, melyet kádban, mezítláb végeztek, újabban pedig mechanikus úton. Mivel a mechanikus úton való taposásban semmi látványosság nincs (gépekkel végzik), inkább a régi, hagyományos módszert mutatnám be, amelyet a vizsgálódásom helyszínén, ha az idő engedi, még mai napig is szívesen alkalmaznak.

A leszedett és kiválogatott aszúszemeket a megfelelő nagyságú kádba puttonyszámra öntik bele, melyből marokszámra mindig annyit vesz a taposó, amennyi könnyen elfér a talpa alatt. Amikor már a kitaposott massa egészen vajszerűvé válik, akkor ezt a taposó a lábával a kád ellenkező oldalára nyomja, és újabb mennyiség-

get vesz a talpa alá. A munka egészen addig tart, amíg az egész puttonnyi mennyiség el nem készült. Az aszúszőlős kádat közvetlenül a tábla mellé teszik, mert a taposónak nem szabad kiszállnia a kádból, amíg egy puttony szőlőt ki nem taposott. Természetesen a taposás megkezdése előtt elengedhetetlen a háromszori lábmosás. Először szappanos meleg vízben, hogy a bőrkeményedéseket le lehessen dörzsölni. Aztán tiszta meleg víz és hosszabb várakozás következik, majd jó hideg vízben kell leöblíteni a lábakat, mely a bőrt összehúzza.

A taposás után az aszútészttára felöntött szemeket 1–3 napig a kádban hagyják, de éjszakára leterítik, hiszen novemberben, december elején nagyon hűvösek az éjszakák. Az 1–3 nap elteltével felszínre kerülő magot és szőlőhéjat szitával vagy bádogrostával leszedik. Esetenként forrásban lévő must ráöntésével igyekeznek elősegíteni a forrás gyors megindulását, hogy aszúszőlő musthoz keverik az eszenciát, továbbá a törköly átöblítéséből nyert, még mindig kövér mustot.

A kádban nagyjából kiforrott aszút különbözőképpen szűrik átalagokba. Vagy sűrű vászonzsákon nyomják át, vagy vas rostán engedik keresztül, vagy vesszőből font kosáron keresztül nyomogatják át a törkölyt. Ha az aszú az átalagba kerül, már alig tesznek vele valamit. Addig kell a borházban az aszúszőlőbort tartani, amíg sárját el nem hányja, vagyis amíg a felesleges anyagokat a felszínre nem dobja. Majd a törkölyt ki kell sajtolni és a forrás után jelentkező hiányosságokat ezzel kell feltölteni.

X. Az aszú szabványosítása

A XVII. század vége és a XVIII. század első néhány évtizede az az időszak, amikor a tokaj-hegyljai aszú egész Európában híressé vált és keresett áru lett belőle. Ez egyre inkább megkövetelte az aszú bizonyos „szabványosítását”. Ez megnyilatkozott a 180 iccés gönci hordó, a 90 iccés átalag és a 45 iccés puttony bevezetésében. A puttonyban elhelyezett aszúszemek szolgáltak alapegységül, vagyis hány puttonnyal

tettek egy-egy gönci hordóhoz. A 3–5 puttonyos aszúk voltak az általánosak, a 6 puttonyos már ritkaságszámba ment.

A *göncihordó*val való számolást az aszúbor alakította ki. Ez, a XVIII. század elejétől kezdve egy három-tagolású rendszerben állandósult: két puttony = egy átalag, két átalag = egy göncihordó. Ezzel a számolási rendszerrel az aszú minőségét lehet meghatározni, hogy egy göncihordóhoz (136–140 liter), musthoz, ritkábban borhoz, hány puttony aszúszem levét mérik. Ez tartja fenn és élteti napjainkban is ezt a közel három évszázados rendszert. Mivel azonban ma az aszú üvegekben kerül forgalomba, ezért a korábban tárolásra szolgáló *átalag* szavunk a közhasználatból csaknem teljesen kikopott.

A XX. században megindultak a vegyészeti vizsgálatok, melyek meghatározzák azokat a normákat, amelyek szerint az aszút az utóbbi évtizedekben készítik. Ma már 3 puttonyos aszút nem készítenek és nem forgalmazznak. A 3 puttonyos aszú literenként legalább 60 gramm természetes cukrot és 30 gramm cukormentes extraktot tartalmaz. Ezen felül a cukortartalom puttonyszámonként 30, míg a cukormentes extraktartalom 5 gr/l értékkel emelkedik. Így a 4–5–6 puttonyos aszú 90–120–150 gr/l természetes cukrot és 30–40–45 gr/l cukormentes extraktot tartalmaz.

XI. A bor, az aszú tárolása

A borhoz kapcsolódó faedények közül kétségtelenül a legnagyobb jelentősége a *hordónak* és kisebb mértékben az *átalagnak* volt és van. A többi edény vagy csak egy évben (*fennálló – terhes hordó, kádicsa, taposókád, kád* stb.) egyszer kerül használatba, illetőleg egy-kettő elég belőle a pincébe (*livó, cserpák, kanna* stb.). A hordóknak az egész évi termést be kell fogadniuk, éppen ezért ebből készül a legtöbb. Ma ez az elnevezés nemcsak általában a magyar nyelvterületen, hanem Tokaj-Hegyalján is minden mást kiszorított.

Hegyaljához legszorosabban a *göncihordó* kapcsolódik, mely ma is széles körben ismert és használt. A hordó szinonimájaként találkozunk a *fa* megjelöléssel is. A tokaji aszúbort az ún. *antalfában, antalhordóban* szállítják. Az *átalagot* a népetimoló-

gia az Antal keresztnévhez kapcsolja. Ebben szintén tokaji aszút szállítottak, de méretét tekintve már kisebb, mint az antalfá.

A hordókat fa vagy vasabroncsokkal fogják össze, mégpedig úgy, hogy összecsa-varozzák a ráfokat, melyeken lyukakat készítenek, hogy a szükséges mértékben lehessen összeszorítani.

A pincék formáját, nagyságát tekintve Tokaj-Hegyalján legalább három pinceváltozatot lehet megkülönböztetni. Az egyik a *lyukpince*, amelynek csak egy, ritkábban két ágát ássák le a talajba. Ez a leggyakoribb pincetípus ezen a bortermő területen. A lyukpince gyakran csak 5–8 méter hosszúságú, de általában 20–60 méter között váltakozik. A bolt magassága 180–300 cm.

Azoknak a termelőknek, akiknek egy vagy két ág nem elegendő, azok a főágból jobbra vagy balra lehetőleg egymással párhuzamos pincejáratokat ásatnak. A lejárat a főággal szemben helyezkedik el, míg annak végére a szellőzés megoldására *léleklyuk* szolgál.

A *pincelabirintusok* több emeletben egymás alatt és felett épített járatokból állnak, melyeket régen is, de különösen napjainkban sokszor összekapcsolnak.

A hegyaljai pincékben legfontosabb az egyenletes hőmérséklet. Némelyik pincében 6–8, másokban 8–10 és egyesekben 10–12 C° között váltakozik, de a pincemeszterek igyekeznek azt a legkisebb ingadozásnak kitenni. Ezt részben a föld felszínére szolgáló léleklyuk kinyitásával és betömésével érik el. Ezekkel, és az ajtók kinyitásával, illetőleg kétszeres ajtókkal lehet az egyenletes hőmérsékletet megtartani. A pince levegőjének tisztaságát igyekeznek megőrizni, ezért ha szükségesnek látják, száraz venyigét tüzelnek el benne, vagy oltatlan mészdarabokat szórnak szét, hogy azok a felesleges nedvességet magukba szívják.

XII. A borászat nyelvének elemzése

A legtöbb szaknyelv esetében, így a borászat nyelvével kapcsolatban is kijelenthetjük, nem egységes. Vannak magyar, és idegenből átvett szavak egyaránt a szókincsében. Éppen ezért szükség van az idegen szavak magyarosítására. A szóalkotásmódokon belül először a külső szóalkotás alapján vizsgálódom, mégpedig az idegen szavak átvételére koncentrálva. Aztán a belső szóalkotásra térek át, azon belül is a jelentésbeli szóalkotásra, kitérve a névátvitel és a jelentésátvitel szóalkotási fajtákra. Elemzésemet az alaki szóalkotással zárom, vizsgálva a borászat nyelvének szóösszetételeit, jelentéssűrítő szóösszetételeit, a képzett szavakat, a tükörszavakat és végül a mozaikszavakat.

Szóalkotásmódok

- Külső szóalkotás

Külső szóalkotásról akkor beszélünk, ha (jelen esetben) egy nem magyar nyelvű szó bekerül a magyar nyelvbe, mert a magyar nyelvben nincs megfelelője, vagy ha van, akkor új színt, új hangulatot hordoz. Ennek legegyszerűbb esete a nyelvkeveredés, amikor egymástól idegen nyelvű közösségek kerülnek egymással kapcsolatba. Ez Tokaj-Hegyalján is bekövetkezett, amikor különböző származású, de főként német telepesei együtt munkálkodtak a szőlőföldeken a már ott élő magyar lakossággal. A nyelvkeveredés hatása a borászat nyelvében is tükröződik.

• Idegen szavak átvétele

- köznyelvi átvételek: *ajtó, balta, bodega, csap, dézsa, dugó, kád, korcsolya, palack, pince, rekesz, sarok, szakáll, tank*
- a fizika tudományából származó átvételek: *ebullioszkóp, erjesztőakona, evaporációs erjesztőtartály, (magyar)mustfokoló, vízjelző cső, refraktométer, vinalkométer*
- a vendéglátásból jött átvételek: *amphora, atrapp, ballon, billikom, bokály, bor-kanna, butélia, csutora, demizson, flaska, ibrik, karaffa, kehely, kulacs, tőtike, üvegamphora*
- a hordókészítésből átvett szavak: *akoló, akós hordó, hasas hordó, kádárhordó*

- nyelvjárási szavak közkeletűvé tétele: *bálványsajtó, egres, szádaló, ántalag, csántér, bálványos, kurugla, fickó, cibrói, kosáriüveg kotyogó, gólyanyak, guzsalyprés, srédli, léhó*

- jelentésbeli szóalkotás

„... a belső szóalkotásnak egyik módja abban áll, hogy az anyanyelvi szókészlet körén belül maradunk, s a már meglévő szavak funkcionális szerkezetének meghatározott változtatása, eltolódása, azaz jelentésbeli átértékelése útján, tehát alaktani változtatás nélkül hozunk létre új szót, amely új képzet, fogalom vagy emocionális élmény kifejezésére alkalmas” (Papp 1963: 8).

• névátvitel

- hasonlósági névátvitel: *akonaszáj, burokhordó, búvónyílás, faabroncs, hasabroncs, kulacspalack, labirintuspince, lyukpince*

• jelentésátvitel:

- érintkezési alapon történő névátvitel: *egres, fedés, forgatás, igazítás, kötözés, metszés, nyitás*

- alaki szóalkotás

„A meglévő morfológiai készlet (szók, szórészek) új kombinációja útján új morfológiai egységeket létesítünk, s az így előállott morfológiai szerkezeteket használjuk fel új jelentéstartalmak kifejezésére, nyelvi aktualizálására” (Papp 1963: 11).

• szóösszetétel

- alárendelő szóösszetétel

alanyos alárendelő szóösszetétel: *kármentő, karóverés*

minőségjelzős alárendelő szóösszetétel: *akonadugó, akonaemelő, álfenek, antalfa, ászokdonga, ászokhordó, borospohár, borospalack, stb.*

- jelentéssűrítő szóösszetétel

A jelentéssűrítő szóösszetételek mondatrészekre vezethetők vissza különböző morfológiai átalakításokkal és szerves mondatrészek hozzáadásával.

- *cementhordó, alumínium tartály, borkanna, bortömlő, díshordó, évjáratcímke, fémtartály, furnír-hordó, furnérhordó, hasábkaró, kőgát, márványhordó, műanyag tartály, ón-palack, szállítóhordó, szedőedény, szűrőkosár, szűrőgyertya, taposókád, taposósák, töltőedény, ültetőfűró, ürítőajtó, üveg-amphora, vizsgáló-üveg*

- szóképzés

„A szóalkotásnak ez a módja abban áll, hogy egy szót egy önmagában jelentéstelen járulékelemmel – képzővel – toldunk meg, hogy így új, de az alapszó értelmével meghatározott kapcsolatban álló képzetet, fogalmat, egyáltalában jelentéstartalmat idézzünk” (Papp 1963: 15).

- *bujtás, csomoszolás, dugó, egres, fedés, forgatás, harmadlás, hordó, igazítás, kármentő, karóverés, kétágúzás, kitányérozás, kötözés, liktorozni, megkopácsolás, megnádoltat, metszés, nyitás, telkesítés*

- tükörszók alkotása

- *Bochbeutel-kulacspalack*

- mozaikszó alkotása

- *PET-palack*

XVI. Témakörök szerinti csoportosítás

Mivel egy regiszterről van szó, ezért a csoportosítás több szempontból is lehetséges. Itt a két legjelentősebbet emelném ki.

- a szőlőföldön végzett munka szempontjából
 - ° a munkaeszközök pl. *kétágú kapa, puttony, kád, sajtó, metszőkés, stb.*
 - °a munkások pl. *kapások, szedők, taposók, sajtolók, puttonyosok, stb*
 - °a munkafolyamattal kapcsolatos fogalmak pl. *kétágúzás, nádoltatás, stb.*
 - °a szüret pl. *taposás, szedés, szűrés, stb.*
 - °a szüret lebonyolításával kapcsolatos fogalmak pl. *szedés, taposás, sajtolás, stb.*
 - °a szőlőföld részei pl. *szedőhely, szedőalj, láz, prэшáz, stb.*
 - °a bortermelők pl. *borosgazda, borgazda, vincellér, stb.*
- szakágak szempontjából
 - ° a szőlőtelepítéssel kapcsolatos kifejezések pl. *telkesítés, tereprendezés, stb.*
 - °a szőlő munkálataival kapcsolatos kifejezések pl. *harmadlás, kapálás, metszés*
 - °a szőlő feldolgozására jellemző kifejezések pl. *sajtolás, csomoszolás, szűrés.*
 - °a szőlő tárolására jellemző kifejezések pl. *hordó, átalag, pince, stb.*
 - °általánosan használt kifejezések pl. *kanna, kapálás, szüret, metszés, stb.*

SZÓTÁR

A szótár használata

A szótár 287 szócikkből áll. A címszó az adott fogalom szakszerű neve. A szótár a magyar ábécé szoros rendjében tartalmazza a címszavakat. A névelővel (a, az) kezdődő elnevezések névelő nélkül vannak besorolva.

A szócikkek három részből épülnek föl. Minden szócikk kövér betűvel kiemelt címszóval kezdődik. A címszóként szereplő szavak alapalakjukban, ragozatlanul, úgynevezett szótári alakjukban állnak a szócikk élén. Toldalékos alak csak abban az esetben címszó, ha a szó csupán valamely raggal vagy jellel ellátott alakjában él a szaknyelvben, és ha belőle az alapszó nem vonható el természetes módon. Címszóként általában önálló szavak szerepelnek, de szószerkezetek is előfordulnak a címszavak között. Az igék kijelentő mód jelen idő egyes szám 3. személyű alakban, a névszók az egyes számú, toldalék nélküli alakjukban állnak címszóként a szócikkek élén.

Az idegen helyesírású szavak esetében a címszót szögletes zárójelben a kiejtés követi. Ezután dőlt betűvel következik a szófaj meghatározása.

A szócikkfej a használat körének megadásával zárul. Ez összefoglalja a jelentés meghatározó jegyeit, mindazt, amiben összegződik a szójelentés magva. Kiemelt számok jelzik a különböző jelentéseket. Végül szinonimamutató olvasható. A szinonimák kisebb, kövér betűvel vannak szedve. A címszót a szövegben csak ~ jellel használom, hozzáillesztve a szöveg által megkívánt ragot vagy jelzőt. Az utalás (→ jel) arra a címszóra utal, ahol a részletes magyarázat található.

A szótár rövidítéseinek jegyzéke

fn – főnév

i – ige

~ – a címszó teljes, változatlan alakját helyettesíti

→ – arra a címszóra utal, ahol a részletes magyarázat található

A,Á

abroncs *fn* A fahordót gyűrűszerűen körülfogó és összefogó pánt

abrincs, berke, szilak, faabroncs

abroncshúzó kalapács Nyeles, hosszasan elvékonyodó testű, az ütőfelülettel ellentétes, kalapácshoz hasonló, az abroncs hordóra szorításakor használt kádárszerszám

agraf *fn* Kapocs, amely például a pezsgősdugót rögzíti a palackhoz

agyag bortartályok → amfora

ajtó *fn* Nagyobb űrtartalmú bortároló tartályok homlokfala alsó részén elhelyezett nyílászáró szerkezet

búvóajtó

ajtós hordó Az első fenekén ajtóval ellátott hordó

fahordó

akoló *fn* A hordó űrtartalmának meghatározására használt, vagy a hordóban levő folyadék mennyiségének meghatározására való rúd

akolópálca

akona *fn* A hordó felső nyílása

akonadugó *fn* Az akonanyílásba való dugó neve

szádaló

akonaemelő *fn* Szállítóhordó felnyitásánál a keresztakona eltávolítására használt, dugóhúzóként működő kézi szerszám

akonaszáj vagy ~ **nyílás** *fn* A hordó szájdongájának közepén lévő kör alakú nyílás

akonaszájkefe Derékszögben meghajlított nyelű kefe, a belső dongafal megtisztításához

akonaszáj-sütővas Akonadugó nagyságú és formájú nyeles szerszám, a deformálódott akonaszáj rendbehozásához

akós hordó Egy akónyi űrtartalmú hordótípus

álfenék *fn* Fából, fémből készített, lyuggatott belsőfenék

aluminiumtartály *fn* Bor tárolására alkalmas, alumíniumból készült tartály

amfora *fn* Bor, olaj, gabona tárolására használt hosszú, tojásdad alakú, kétfülű görög és római agyagkorsó

antalfa *fn* Így nevezik a hordók elejét
antalhordó

aprómunka *fn* A venyige gyűjtés másik neve, általában asszonyok végzik

ászkok *fn* A hordók alá helyezett, fából, téglából, betonból, fémből készült talpazat

csántér, gantár, gadnár

ászkdonga *fn* A hordó alsó helyzetű dongái

ászhordó *fn* A bor kezelésére, érlelésére használt fahordó

aszúszedő tábla. Erre öntik rá a szüret alkalmával leszedett aszúszemeket

aszúszőlős kád Az aszúszemekkel teli kád neve, amit a taposókád mellé helyeznek

átalag *fn* 70 liter körüli boroshordó Tokaj-Hegyalján

ántalag, antal

átalfa *fn* A hordóajtó rögzítésére használt keresztfa

atrapp *fn* Az eredetihez megszólalásig hasonló borospalack utánzat

B

Bacchus-hordó [Bachus hordó] Kétfüles kishordók régi neve

Badacsonyi dízhordó A Badacsonyi Borvidék legnagyobb űrtartalmú (362,40 hl) és faragott fenekű hordója

Balling fokoló Oldatok sűrűségének mérésére használt eszköz

ballon *fn* Rendszerint hasas alakú üvegedény, űrtartalma 25-50 liter

balta *fn* A hegyaljai metszőkés egyik része, ami a tőke megtisztítására szolgál

fejsze

bálványsajtó *fn* A régi szőlősajtó neve **sajtó, bálványos**

Barrique [barrik] *fn* 225 literes Bordeaux-ból származó hordó

Baumé fokoló [Beaumé fokoló, bómé fokoló] Folyadékok sűrűségének mérésére szolgáló eszköz

berke *fn* → abroncs

billikom *fn* Nagyobb ivóserleg

bocska *fn* Egyfenekű hordó, amelyik felfelé szűkülő szájú

bodega *fn* Bortároló helyiség vagy borozó és falatozó

bokály *fn* Egyfülű, karcsú, mázas agyagkorsó

borbölcső *fn* Dekantáló- borkitöltő eszköz; A ~ kézzel működtetve fokozatosan vízszintes helyzetbe dönti a palackot és eközben a bor tisztája a pohárba kerül

borkanna *fn* Ovális fenekű, felfelé szűkülő, kiöntő ajaklemezzel ellátott fogantyús edény

borospalack *fn* Borok palackozására használt, kisebb űrtartalmú üveg-edény; A ~ oknak meghatározott színük, alakjuk, űrtartalmuk van

borospohár *fn* Szolgálhatnak a bor érzékszervi vizsgálatának és fogyasztásának eszközeként; A ~ üvegből készülnek, rendeltetésüknek megfelelő alakban és kivitelben

bortömlő *fn* A bor tárolására, szállítására használt legelső alkalmas edény

borvédő *fn* Töltögetést pótló, üvegből készült edény

töltögetőüveg

borvonó *fn* Félkör alakú keményfa deszka, síkjára merőlegesen rögzített nyéllel, a hordóaljzás eszköze

aljborvonó, kurugla

bujtás *fn* Egyféle szőlőszaporítási eljárás

porhajásítás

burokhordó *fn* A hordóban télen szállított kisebb hordókat körülvevő göngyöleg

butélia *fn* Hosszú nyakú borospalack

búvónyílás *fn* Az ajtós hordó első fenekén, a hordóajtó befogadására kialakított nyílás

bütü – *fn.* a fa szálirányára merőlegesen vágott felület

C,CS

cellás pince Egy főágra jobbról-balról fűzött, kisebb oldalágakkal jellemzett borpince megnevezése, főleg Tokaj-Hegyalján található pincetípus

cementhordó *fn* Betonból, építészeti módszerekkel készített, pórusmentes, zárt edény

betonhordó, vasbeton hordó

csap *fn* A hordóból a bor kieresztésére szolgáló szerkezet

facsap

csaplyuk *fn* A hordó első fenékalján, ajtós hordónál a hordóajtó alsó részén lévő kör alakú nyílás

csapoló kármentő Nagyobb űrtartalmú (100-200 l), kerek, ovális vagy szegletes formájú kádacska

csapparafa *fn* A csaplyuk lezárására használt dugó

csapszeg *fn* A csapnyílás lezárására használt fadugó

cseber *fn* Olyan edény, melybe a leszedett szőlőt gyűjtik, illetve szállítják

cserpák *fn* Fából, újabban műanyagól készült, egyfülű meregetőedény

fickó, mericske

csin *fn* A hordódongákon a fenék beillesztésére szolgáló vájat

csobolyó *fn* Hordozható lapos hordócska, ivóedény

kulacs

csomoszolás *fn* A szőlő első összezúzása

csöbör *fn* Egyfülű, vödör alakú edény

cseber, cibrói

csutora *fn* Kulacs

D

darab hordó Olyan hordó, amely nincs teljesen teletöltve

dattenbergi hordó Vörösbor erjesztésére használt, kisebb űrtartalmú, lyuggatott álfenékkel ellátott fahordó, amely állványon, keresztengelye körül forgatható

demizson *fn* Vesszővel bevont, füles üvegballon, italok tárolására és szállítására

kosárüveg, „demijános”

derítővas *fn* Nyélre erősített, átluggatott fa- vagy fémlap, ami a folyadék megkeverésére szolgál

dézsa *fn* Dongákból összeállított, nyitott, kétfülű faedény

díshordó *fn* Maradandó díszítéssel látványossá tett hordó

dohos hordó Penészes fahordó, amitől a bor is penészes ízt kap

dollium →amfora

donga *fn* A hordó, a dézsa, stb. oldalait alkotó deszka

dongafej *fn* Az oldaldonga két vastagodó része

dongaorom *fn* Az oldaldonga végfelületének a csin felé eső, vastagabb folytatása

dorni *fn* Az ászokhordó ajtajába beépített csavar neve

csavarorsó

duplafenék díszítés A hordófenékkel azonos méretű, műhelyben kifaragott tölgyfalappal történő hordódíszítés

dugó *fn* A paratölgy lehántolt külső héjából készült parafadug

E, É

ebbulioszkóp *fn* Oldatok forráspont-emelkedésének meghatározására szolgáló készülék

ebbuliométer

ecetes hordó Olyan fahordó, amelybe beleszagolva ecetszagot érzünk

Egli-féle sajtó A sajtónak olyan formája, amelynek emelői hidraulikusan működnek

egres *fn* A frissen szedett szőlő neve

éksajtó *fn* Az ókorban használt egyszerű, fából készült szerkezet

előpince *fn* A tárolópince előtti helyiség, amely légszilip módjára védi a pince klímáját

erjesztőakona *fn* Olyan vízzel töltött eszköz, amelyen keresztül a széndioxid távozni tud a hordóból

kotyogó

etikett *fn* Címke, szélesebb értelemben árujegy

evaporációs erjesztőtartály Nagyobb ürtartalmú fém erjesztőtartályok hűtésére kidolgozott magyar szabadalom

évjáratcímke *fn* Rendszerint papír anyagú, kisebb, jellegzetes alakú, a bor évjáratát feltűntető címke fajta „lepke”

F

faabroncs *fn* → abroncs

facsap *fn* → csap

„fatörzs hordó” Kivájt fatörzsdarab, amit tárolásra és erjesztésre használtak a hűvösebb éghajlatú szőlős vidékeken, a mai hordó őse

fedés *fn* Ősszel a szőlőtőkék földdel történő betakarása

fejatroncs *fn* A hordó két végén található, legerősebb, legszélesebb abroncs

fejtési edények Fából, fémből, műanyagból készült, kézzel mozgatható, kisebb ürtartalmú, nyitott tartályok

fejtő kármentő Nagyobb űrtartalmú (100–200l) kerek, ovális vagy szegletes formájú kádacska

fejtőpipa *fn* Kisebb hordókból a bor kiszivattyúzásokor használt fémcső

gólyanyak

feles hordó 350–400 literes szállítóhordó

féltranszport hordó

feles palack A szabványos borospalack űrtartalmának felére méretezett palack

félmetszett hordó Tokaj-Hegyalján használatos, a hasátmérő mentén félbefűrészelt fahordó

fémtartályok *fn* Szénacél belső bevonattal, alumíniumból és ötvözetekből valamint saválló acélból készült, különböző kivitelű és alakú, erjesztésre, tárolásra, szállításra gyártott, nyitott és zárt edények

fenékdonga *fn* A hordó palástját lezáró fenéklap dongái

fenékhúzó vas A hordó ki- és befenekeléskor használt kádárszerszám

fenékpárkány *fn* a fenéknek a csinbe illeszkedő, lekeskenyített része

fickó *fn* → Cserpák

flaska *fn* Palack

forgatás *i* A szőlőtelepítés döntő jelentőségű munkája, amikor a földből eltávolítják a nagyobb köveket, gyökérmaradványokat.

főzőesztendő *fn* Az az év, melyben az időjárás a lehető legjobb volt a szőlő és aszúsodás számára

franciakád *fn* Csonkakúp alakú, álló helyzetű, zárt, ajtós ászokhordó

kádhordó

funtfa *fn* Dongafa készítésére szánt fahasábok rakata

furnirhordó *fn* Gépi úton előállított falemez szállítóhordók

furnérhordó *fn* 8–12 lemezesfurnírból gyártott kis (400 l) szállítóhordó

G, GY

gádor *fn* A pince boltozott előtere

gólyanyak *fn* Fejtőpipa

gömbölyű talpú kupa A régi sárospataki diákok ivóeszköze

göncihordó *fn* Tokaj-hegyaljai hordótípus, elvben 136,6 liter

guzsos sajtó Olyan sajtó, amelyben a sajtolandó szőlőt egymásba süllyedő abroncsokkal veszik körül

guzsalyprés

gyékénypapucs *fn* A fából készült hordóajtó alja alá, a csínba helyezett tömítés

gyökérnyakba oltás Olyan szőlőszaporítási eljárás, mellyel az idegen, rosszul termő tőkét váltják ki

Győry-féle üst Buktatható főzőüstű, vízfürdős szeszleparló készülék

H

harmadlás *fn* Az érésre való előkészítő kapálás neve

hasábkaró *fn* Egy kifejlett fa derekából kihalított karó

hasabroncs *fn* Az akonanyíláshoz közelebb eső abroncspár

hasas hordó *fn* Ívesen erősen domborodó hordó

hegyaljai kapa Tokaj-Hegyalján használt kemény acélból készült háromszögletű kapa

tokaji kapa

hengeres hordó Azoknak a hordóknak a neve, amelyeknek a fenéke kör alakú

hébér *fn* A lopó németes megnevezése

homlítás *fn* A megritkult szőlő foltozására alkalmazott szőlőszaporítási eljárás

hordó *fn* Abroncsokkal összefogott, hajlított dongákból készült tartály

karikafa, fahordó

hordóajtó *fn* A nagyobb űrtartalmú hordók első fenekén egy megfelelő méretű nyílásban helyezkedik el; a hordó teljes kiürítését, teljes tisztíthatóságát teszi lehetővé

hordókulacs *fn* Hat, kétsorosán nyergelt, egymással kapcsolatot tartó, zöld mázas díszítésű hordócskaegyüttesből kialakított bortartó és ivóedény

hordólánc *fn* Ezzel kötötték össze a dongákat arra az időre, amíg a bor átfajtása meg nem történt

hosszú hordó Ha a fenékátmérő a dongák hosszúságának 80%-a vagy ennél kevesebb

I, Í

ibrik *fn* Öblös, füles ivóedény

igazítás *fn* Az a munkafolyamat, amikor a tőkét a felesleges levelektől megszabadítják

iker sajtó Olyan hidraulikus sajtó, amely két, átfordítható, váltó sajtókosárral működik

kettős kosarú sajtó

ivócsanak *fn* Fából faragott, csésze alakú edényke, díszes, rendszerint csiga alakú füllel

ivóedények *fn* a szőlőművelés rövid szüneteiben, illetve a nem asztal melletti borfogyasztásra az ókor óta szolgáltak egyszerű ivóalkalmatosságok

ivókürt *fn* Bronzból készült ivóedény, a bikaszarvat utánzó formában

J

járomfa *fn* a fenékdongákra merőlegesen elhelyezett, végeivel a dongafejekbe támaszkodó gerenda

jutavászon *fn* Kelet-indiai rostos növényből szőtt vászon, amelyet a szállítóhordó keresztakonájának tömítésére használnak

K

káci *fn* Fából készült, csonkakúp alakú, álló bortároló edény

kád *fn* Rendszerint fából készült, nagyobb edény, ami a fenekén áll

kádárhordó *fn* Hibás, javításra szoruló ászokhordó megjelölése

kádhordó *fn* → Francia kád

kancahordó *fn* Félfenekű, szőlőcefre szállítására használt hordó népies megnevezése

karaffa *fn* Üvegkorsó

karikafa *fn* → hordó

kármentő *fn* 1. Kisebb faedény, rendszerint két füllel vagy fogantyúval

2. A régi hangulatú kocsmákban, csárdákban az ivótól faráccsal elkülönített rész megnevezése

Karoling kupa Egyfülű, zömök, hengeres, felfelé keskenyedő, fedeles ivóedény

karóverés *fn* a szőlőkaró fölbe történő leverése

kehely *fn* Díszes, talpas ivóedény

keresztakona *fn* Szállítóhordók lezárására használt, keresztaszálas akonadugó

srédli

kétágú kapa Egyike a legrégebbi talajmegmunkáló szerszámoknak, jellegzetessége, hogy két ága van

kétágúzás *fn* Az első kapálás neve

kincskamra *fn* A palackborospince része, ahol a legértékesebb, különleges borokat tárolják

kitányérozás *fn* Az a munkafolyamat, amikor a tőkék alól kiszedik a megfelelő mennyiségű földet

korcsolya *fn* Szállítóhordók fel- és lerakására, gurításra szolgáló, párhuzamosan állított, két végén vasalt, két darab gerenda

koszorú *fn* A dongafejek által alkotott gyűrű

kögát *fn* Védögát, amely a lezúduló vizet megakasztja

grádics

kötözés *fn* A venyige karóhoz erősítése

kötőfa *fn* Az ászokhordók kitámasztására szolgáló faék ékfa

közárrok *fn* A tulajdonos szőlején kívül vezető árok, ami elvezeti a felesleges vizet a szőlőtermő területről

közpince *fn* Állami létesítésű és szakszerűen vezetett intézmény, amelybe a bortermelők borukat betárolhatták és szakszerűen kezelteheték

kulacs *fn* → Csobolyó

kulacspalack *fn* → Bochbeutel

kutyafej *fn* Csőrös fémcsap, amellyel az akonanyíláson át a hordóba folytatják a bort

kylix *fn* A II. századtól használt, lapos, talpas, fülekkel ellátott görög ivóedényke

L,LY

labirintuspince *fn* Jellegzetesen Tokaj-hegylajjai pincetípus, amelyben az alacsony (180–240 cm) pinceágak rendszertelen vonalvezetésű pincét alkotnak

lajt *fn* Kerekekre vagy kocsira szerelt, 6–8 hl űrtartalmú, ajtós fahordó, amelynek akonanyílása helyén garattal ellátott, bő töltőnyílás van

lapos kapa A föld fellazítására használt szerszám

lapos kármentő Ovális, tálca alakú edény, 5–8 cm-es oldalfalakkal, ami fejtőkannák, sajtárok alátétjéül szolgál

lapos (szorító-) vas Szőlőtelepítéshez használt munkaeszköz

láz *fn* A szőlőtermő terület aljának elnevezése **szedőhely**, **szűrőhely**

léleklyuk – *fn.* a vájt, kisebb, egyágú pincéknél a pinceág végén található szellőzőkürtő népies megnevezése

litorozni *i* A földet a hegyre visszahordani

liktoverem *fn* A víz által lesodort termőföldfelfogására készült verem

livó *fn* Lekerekített, négyszögletű, általában fából készült, nagyobb tölcser a hordók megtöltéséhez

töltike, tőtike, léhó

lopó *fn* Borminta vételére szolgáló, alul hosszú szárú, felül öblös eszköz; ma üvegből vagy műanyagból készítik, régebben a lopótököt használták erre a célra

hébér, szúrólopó

lyukasztó vas A karóverés szerszáma, mellyel a földbe lyukat fúrnak

lyukpince *fn* Jellegzetesen tokaj-hegylajjai, kisebb (20–60 m hosszú), vájt pince

M

magnum palack 1. A szokásosnál nagyobb űrtartalmú palack 2. Pezsgőspalack típus

magyar mustfokoló Magyarországon hitelesített sűrűségmérő, amelyet must fokolására készítettek

magyar sajtár Két fogantyúval ellátott dézsa edény

magyar tőtike Gömbölyítetten szegletes vagy kerek formájú, a hordó akonanyílása fölé állítható, tölcsér szerepű edény

márványhordó *fn* Márványból készített hordó, amelyet Mayerffy Károly budai szőlő- és bortermelő saját elgondolása alapján építtetett

Matievic-féle hordómérő Cm-re és mm-re beosztott mérőléc a hordó űrtartalmának megállapítására

megkopácsolás *fn* a tőke vastag, de már nem élő kérgének levergetése a metszőkés baltájával

megnádoltat *i* a kapa vassal történő megerősítése a munkák megkezdése előtt

menyasszonyhordó *fn* A múlt század elején az olyan, kisebb űrtartalmú hordó neve, amelyben – lakodalmi bornak – színmustból erjesztett bort érleltek

méricske *fn* → cserpák

metszés *fn* a szőlőtermelés egyik legfontosabb művelete, amikor a fölösleges ágakat, leveleket eltávolítják a töről

Miska-kancsó A XIX. századi magyar fazekasmesterek által kialakított, ólomházas, jellegzetes alakú boroskancsó, plasztikus és festett díszítéssel

műanyag tartály Üvegszállal erősített, poliészterből készített, henger alakú célszerű szerelvényekkel ellátott, zárt edény

műanyag tank

N,NY

nagy hordó 200 hl űrtartalmat meghaladó nagyságú hordó

napi pince Az igényes vendéglátó helyeken a borpincétől elkülönített helyiség megnevezése

nívójelző cső Egyes nagyobb űrtartalmú bortartályok homlokfalára felszerelt üveg/műanyag cső, amely a tartály belsejéhez alul, csappal csatlakozik

folyadékállás mutató

nyakabroncs *fn* A fej- és hasabroncs közti abroncspántok neve

nyitás *fn* az első tavaszi munka, amikor a tőke környékén gondosan fellazítják a talajt

nyomásálló tartály Fémből, nyomásálló kivitelben készült zárt henger, nyomás alatti erjesztés céljára

O,Ó

oldaldonga *fn* A hordó palástját alkotó donga

orom *fn* Az oldaldonga végfelületének a csin felé eső része

ópalack *fn* A XVII. században használt, zárható, útravaló, boros fém-edény, ami rendszerint hatszögletű

hasáb alakú, pár liter űrtartalmú edényke, amelynek dugós száját ivópohárként is szolgáló, csavaros, kupak alakú sapka borította

ovális hordó az a hordó, amelyiknek a feneke ellipszis vagy tojásdad alakú

P

palack *fn* Üvegből készült, szűk szájú, általában egy liternél kisebb űrtartalmú, italok tárolására/szállítására szolgáló edény

palackborérelő pince A borok szeretetlen palackban való érlelésére szolgáló sötét vagy elsötétíthető, célszerűen berendezett helyiség

palackpince

palackhordó kosár Tégalap alakú, palackelválasztó rekeszekre osztott, egyfülű kézi eszköz

palackozócsap *fn* A bor palackba fejtésére szolgáló kézi eszköz

palacksaroglya *fn* Régen a palackozásnál általánosan használt, két személy által hordozható kivitelű kézi eszköz

palackhordó, tragacs

palacktok *fn* A palackozott borok csomagolásánál, régebben használt védőhuzat neve

parafa dugó A paratölgy kérgéből palackok zárására készült, rugalmas dugó

párnafa *fn* Puhafából készült alátétlap kő-, beton- vagy téglaszoknál

pereculacs *fn* A XVII. századtól használt, agyagból készített, rajzolatokkal díszített, vállszíjon hordozható bortató-, ivóedény

PET-palack *fn* Átlátszó, vékony falú, könnyű műanyag palack, többnyire 2 literes, füles korszó formájú, a homlokfalán címkével ellátott, a kereskedelemben visszaváltható edény

pince *fn* Teljesen vagy részben föld alatti vagy hegyoldalba vájt, bor tárolására használt, viszonylag alacsony, állandó hőmérsékletű intézmény

borospince, borpince

pincelabirintus *fn* Több emeletben egymás alatt és felett épített járatokból álló pincetípus

pincetok *fn* Hasáb alakú, vastag falú, 3–6 db literes, útravaló borospalackokkal ellátott láda, amelyet a személyi szolgálatra való borok szállítására használtak

postahordó *fn* Magyar kishordó típus (max. 15 liter) postai szállításhoz

puffertank *fn* Must/bor átmeneti tárolására alkalmazott, megfelelő űrtartalmú, saválló kivitelű fémtartály

puttony *fn* Háton hordozható fa, fém vagy műanyag szőlőszállító edény

puttonyhordó *fn* Ún. katonai szállítóhordó, mely az I. világháborút megelőzően a hadsereg megrendelésére készült

R

rajnai kanna Fából készült, egyfülű boroskanna

rajnai palack Hosszú nyakú, 0.7 vagy 0.75 literes borospalack neve

refraktométer *fn* Oldatok sűrűségének fénytörés alapján való meghatározására szolgáló eszköz

rekesz *fn* Palackok belföldi szállítására szolgáló, fából, újabban műanyagból készített, nyitott, kis rekeszekre osztott eszköz

római agyaghordócska Bortárolótere két választófallal három részre osztott, így a hordócskában három különféle minőségű bort lehet elhelyezni

rövid hordó Ha a hordó fenékátmérője a dongák hosszúságával egyenlő, vagy annál kisebb

S,SZ

sajtó *fn* Nedvek nyomással való kisajtolására szolgáló eszköz

sajtóház *fn* A szőlő feldolgozására, illetve a borkészítés munkáinak elvégzésére berendezett építmény

présház

sajtolás bor Sajtolással nyert, kevésbé értékes bor neve

sarok *fn* A hegyaljai metszőkés pengéjének alsó, megélezett része, amivel a nagyobb vesszőket vágják le a töről

srédli *fn*. → Keresztakona

surrantó *fn* Ferde helyzetű, fémből/műanyagból készült csatorna vagy vályú népies megnevezése

csőcsúszda

szádaló *fn* → Akonadugó

szájdonga *fn* Az akonanyílást viselő donga elnevezése

szakáll *fn* A szőlőtőke vékony oldalgyökerei

szállítóhordó *fn* Minden 850 literen aluli űrtartalmú, must/bor szállítására használt hordó

transzport hordó

szalmatok *fn* Zsúpszalmából készített, kúp alakú, a borospalackra húzva zet beborító csomagolóanyag

szárnydonga *fn* A hordó oldalsó dongái

szedőedény *fn* A kézi szüretnél a leválasztott fürtök átmeneti idejű gyűjtésére szolgáló, hordozható eszköz

színbor *fn* A csomoszolással nyert bor

szipóka *fn* A bor megdézsmálására használt szívószálból szalmából, nádból, műanyagból vagy merev hagymaszárból

szivornya *fn* Hajlított cső, két különböző hosszúságú szárral

szőlőfogadó tartály A szőlőtermés rövid idejű tárolására és a feltárogépgaratjába való adagolásra szolgáló edény

szőlőszedő edény/tartály Vesszőből, gyékényből font kosarak a szőlő leszedésére

szupolykós hordó Kúposan domború hordó

szúrólopó *fn* →Lopó

szűrőgyertya *fn* Porcelánból, saválló acélszövetből készült, gyertya formájú szűrőeszköz

szűrőkosár *fn* Háncsból készült kosár, amivel a csomoszolt mustot leszűrlik

szűrőmembrán *fn* Műanyagból készült szűrőhártya

T

tank *fn* Must/bor tárolására, szállítására szolgáló, fémből készült, zárható edény

taposókád *fn* A szőlő, taposással való sajtolására használt kád

taposószerű *fn* A borkészítés kezdetén használt, földre helyezett, lapos, szegletes, kőből kifaragott, alacsony oldalú edényzet

taposózsák *fn* A taposásra szánt szőlő befogadására szolgáló zsák

tartálygépkocsi *fn* 60–120 hl must/bor szállítására szolgáló tehergépkocsi

tankautó

tartálykocsi hordó A vasúttársaságtól bérelt vasúti alvázra rögzített ajtós ászokhordó

telkesítés *fn* Azoknak a munkálatoknak az összefoglaló neve, amely során a kijelölt területet szőlőtelepítésre alkalmassá teszik

terhes hordó 600–800 literes, egyfenekű fahordó megnevezése, amit szőlőszállításra használnak

fennálló hordó

tinajas *fn* Bőrszájú, kb. 30 cm átmérőjű, fordított kúp alakú, nagy űrtartalmú (400-600 liter) borosedény

tonna *fn* A XIII. századtól ismert, kis magyar hordócska, amely úrmértékül is szolgált

tonella

töltőgetőedény *fn* A hordóban előállított borhiány megszüntetésénél használt eszköz, ami egy kézzel kezelhető, kisebb űrtartalmú (3-5 liter), különböző anyagból készített, hosszabb-rövidebb kifolyócsövű edény

törköly *fn* A megnyomott szőlő neve, amiből általában pálinkát főznek

tőtike *fn* → Livó

transzportördő *fn* → Szállítóördő

tulajdonjegyes palack Főleg különleges minőségű boroknál, a palack mell részén gyárilag formált pecsét, amely a megrendelő monogramját vagy más, egyéni megjelölést tüntet fel

pecsétés palack

tűzszám *fn* A fahordók alakját meghatározó viszonyszám

Ü, Ű

ültetőfűró *fn* Szőlőtelepítéshez használt munkaeszköz, amivel a földbe lyukat fűrnak a tőke számára.

ürítőajtó *fn* Rendszerint az 1000 litert meghaladó űrtartalmú bortároló tartályok homlokfalának alsó részén elhelyezett, a tartály kezelését szolgáló lekerekített téglalap, kör vagy ovális alakú nyílás kézzel kezelhető záróeleme

ürítő kármentő Ovális, 15–20 cm magas oldaldongájú edény, amit a szállítóördők maradék borának rábuktatott helyzetben való eltávolítására használják

üvegamphora *fn* Ma asztali borosedényként alkalmazzák, régen szarkofágokban helyezték el

üvegballon *fn* Nem öntött, általában fehér színű üvegből készített, 25–50 literes, hasas, hóálló üvegedény

üvegbélés *fn* A vasbetonból készített cementhordók üvegcsempe bélésének a neve

üvegfenekű hordó Kisebb űrtartalmú fahordó, amelynek mindkét feneke üveglapból vagy átlátszó műanyag lemezből készült

üveghordó *fn* Ritkaságszámba menő, töltőképes dísztárgy, metszett, csapos,

faállványon nyugvó, üvegakonás, üvegből készült kishordó

V

vanna *fn* Régen használt, kisebb űrtartalmú dézsa

válogatóasztal *fn* Hosszúkás, téglalap vagy háromszögletű alakú, 4-5 cm magas peremmel bíró, egy irányba lejtő, rendszerint fenékre állított hordóra helyezett fatábla

vánkosfa *fn* Az ászokgerenda és az ászokhordó közötti párnafa

vápa *fn* A hordó fenekének homorulata

venyige *fn* A metszés során levágott levelek, ágak, gyökerek gyűjtőneve

vinalkométer *fn* A bor alkoholtartalmának felületi feszültségmérés alapján való meghatározására szerkesztett kézi eszköz

vinométer, maliganalkométer, bormérő

vízelvezető árok Olyan tereprendezési eljárás, ami a termőtalajt védi a hegyről lezúduló víztől

vizsgálóüveg *fn* Fémfoglatba helyezett, kb.10 cm hosszú üvegcsődarab, aminek segítségével a szabadon hagyott üvegcsövön keresztül a csőben áramló bor színe, tisztasága szemmel ellenőrizhető

ZS

zsáksajtó *fn* Olyan sajtolási módszer, amikor a szőlőt zsákba rakják, és két ember azt két végén megfogva ellentétes irányba csavarja

zsejtár *fn* Fenyőfából készített, kis űrtartalmú szedőedény

Irodalom

- Ambrus Lajos–Csoma Zsigmond–Somlói Lajos 2003: *A magyar bor útja. A kezdetektől napjainkig*. B.K.L. Kiadó, Szombathely, 38–40.
- Balassa Iván 1991: *Tokaj-Hegyalja szőleje és bora*. A Tokaj-Hegyaljai ÁG. Bor-kombinát, Tokaj
- Benkő Loránd 1988: Irodalmi nyelv-köznyelv. In: *A magyar nyelv rétegződése*. Szerk: Kiss Jenő és Szűts László Akadémiai Kiadó, Budapest, 15–33.
- Benyák Zoltán–Benyák Ferenc 2002: *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe*. Hermész Kör, Budapest
- Eperjesi Imre–Kállay Miklós–Magyar Ildikó 1998: *Borászat*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 26–31.
- Hajdú Mihály 1980: *A csoportnyelvekről*. Az ELTE Magyar Nyelvtörténeti és Nyelv-járási Tanszéke valamint az MTA Nyelvtudományi Intézete, Budapest
- Keszler Borbála 2000: *Magyar grammatika*. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest
- Kis Tamás 1992: *Bakaduma: A mai magyar katonai szleng szótára*. Zrínyi Kiadó, Budapest
- Kiss Imre 1980: Szőlőnevek. In: *Magyar Nyelvőr*, 48–50.
- Kozma Pál 2000: *A szőlő és termesztése I*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 20–55.
- Mercz Árpád 2000: *A boroshordó*. Hermész Kör, Budapest, 28–29.
- Mercz Árpád–Kádár Gyula 1998: *Borászati kislexikon*. Mezőgazda Kiadó, Budapest
- Nyirkos István 1982: Irodalmi nyelv-köznyelv-népnyelv. In: *Magyar nyelvjárások XXIV. kötet*. Szerk: Sebestyén Árpád Alföldi Nyomda, Budapest, 19–31.
- Papp István 1963: A szóalkotás problémái. In: *Magyar nyelvjárások IX. kötet* Szerk: Kálmán Béla Tankönyvkiadó, Budapest, 8–15.
- Pusztai István 1976: Köznyelv és műhelyszargon. In: *Anyanyelv, közélet, műveltség*. Szerk: Sebestyén Árpád Tudományos Ismeretterjesztő Társulat, Budapest, 43–53.
- Sebestyén Árpád 1981: „A nyelv területi tagolódása és társadalmi rétegződése” témakör tantervi helyzetéről. In: *Magyar Nyelvőr*, 319–328.
- Sebestyén Árpád 1988: A belső nyelvtípusok néhány kérdéséről. In: *A magyar nyelv rétegződése*. Szerk: Kiss Jenő és Szűts László Akadémiai Kiadó, 108–119.

Szabó Zoltán 1962: Megjegyzések az irodalmi nyelv fogalmának vitás kérdéséről. In: *Nyelv- és Irodalomtudományi Közlemények*, 135–140.

Tamás Jenő 2002: *A tőkétől a pohárig. Amit a szőlőről és a borról tudni kell*. Szaktudás Kiadó Ház, Budapest, 16–17.

Török Gábor 1960: *Anyanyelvi műveltségünk: A Pécsi Nyelvművelő Konferencia anyaga*. Szerk: Benkő Loránd Akadémiai Kiadó, Budapest

Török Sándor–Mercz Árpád 1997: *Magyar borkultúra*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 22–31.

Trudgill, Peter 1997: *Bevezetés a nyelv és társadalom tanulmányozásába*. JGYTF Kiadó, Szeged, 67.