

Létező bornevek – Termékleírás**I. BEJEGYZENDŐ NÉV/NEVEK**

Etyek-Buda (hu)
Etyek-Budai (hu)

II. A KÉRELMEZŐ ADATAI

<i>Kérelmező neve és beosztása:</i>	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<i>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):</i>	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület
<i>Nemzetiség:</i>	Magyarország
<i>Cím:</i>	1 Vágóhíd út 1222 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36 1 424 25 00
<i>Fax:</i>	+36 1 226 04 29
<i>E-mail cím(ek):</i>	kemela@torley.hu

III. TERMÉKLEÍRÁS

<i>Státus:</i>	Csatolva
<i>Az ügyirat neve:</i>	ETYEK-BUDA_termekleiras.pdf

IV. A JÓVÁHAGYÁSRÓL SZÓLÓ NEMZETI DÖNTÉS:

<i>Jogi hivatkozás:</i>	127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet
<i>Jogi hivatkozás:</i>	2004. évi XVIII. törvény
<i>Jogi hivatkozás:</i>	97/2004. (VI. 3.) FVM rendelet
<i>Jogi hivatkozás:</i>	99/2009. (VII. 30.) FVM rendelet

V. ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

<i>Bejegyzendő név/nevek</i>	Etyek-Buda (hu) / Etyek-Budai (hu)
<i>Egyenértékű kifejezés(ek):</i>	
<i>Hagyományosan használatos megnevezés:</i>	Nem
<i>A továbbítás jogalapja:</i>	1234/2007/EK rendelet, 118s. cikk
<i>E műszaki dokumentáció a következőknek megfelelően elfogadott módosítás(oka)t tartalmaz:</i>	607/2009/EK rendelet, 73. cikk, (1) bekezdés, d) pont 607/2009/EK rendelet, 73. cikk, (2) bekezdés
<i>A földrajzi árujelző típusa:</i>	OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

1. SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI

1. Bor
4. Pezsgő
5. Minőségi pezsgő

2. A BOR(OK) LEÍRÁSA

Bor

Analitikai jellemzők:						
Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol] minimum	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom m [%vol] minimum	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes kénessav-tartalom (SO ₂) mg/l maximum	Összes cukortartalom [g/l]
fehérbor	9,0	4,6 – 9,0	9,0 *	1,08**	***	****
rozébor	9,0	4,6 – 9,0	9,0 *	1,08**	***	****
vörösbor	9,0	4,6 – 8,0	9,0 *	1,2**	***	****

*Kivétel: Etyek-Budai bor musttal történő édesítése esetén a tényleges alkoholtartalom minimum 6% vol lehet.

**Kivétel: „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, valamint „töppedt szőlőből készült bor” és „jégbor” korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális

illósavtartalom 2,0 g/liter.

*** Összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

**** Cukortartalom a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint.

Érzékszervi jellemzők:

1.

bortípus

érzékszervi jellemzők

Zöldessárgától az aranysárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérhúsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé.

2.

rozébor

A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.

3.

vörösbor

Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogyós gyümölcsök (szeder, meggy, málna) illata jelenik meg. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a vörösbornak. Savai harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy).

Pezsgő

Analitikai jellemzők:

Bortípus

Összes
alkohol-tartalom

Összes
savtar-talom

Tényleges
alkohol-tartalom

Maximális
illósav-

Összes
kénessav-

Összes
cukortartalom

	m [%vol] minimum	[g/l]	m [%vol] minimum	tartalom [g/l]	tartalom(SO ₂) mg/l maximum	[g/l]
pezsgő (fehér, rozé)	9,5	5,0 – 9,0	9,5	1,08	*	**
* Összes kénessav-tartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.						
** Cukortartalom a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint.						
<i>Érzékszervi jellemzők:</i>						
1.	fehér pezsgő			Színe halványzöld, kristályos csillogású, illata a fajtagazdagság miatt mindig üde, illatos, enyhén aromatikusan. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul. Az Etyek-Budai fehér pezsgőkre egyedi jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.		
2.	rozé pezsgő			Az Etyek-Budai rozé pezsgők színanyag mennyisége bár nem magas, de mindig élénk lazac- és hagymahéj színűek, csillogó, bíboros árnyalattal. Az Etyek-Budai pezsgők illatában a piros bogyós gyümölcsök (cseresznye, meggy) jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik. Magas savtartalmú, érett savak jellemzőek ízében az Etyek-Budai rozé pezsgőre, amiben a fanyarság, kesernyesség semmilyen módon sem jelenik meg.		

Minőségi Pezsgő

Analitikai jellemzők:

Bortípus	Összes	Összes	Tényleges	Maximális	Összes	Összes
----------	--------	--------	-----------	-----------	--------	--------

	alkohol-tartalom [%vol] minimum	savtar-talom [g/l]	alkohol-tartalom [%vol] minimum	illósav-tartalom [g/l]	kénessav-tartalom(SO ₂) [mg/l] maximum	cukortartalom [g/l]
minőségi pezsgő (fehér, 10,0 rozé)	10,0	4,6 – 9,0	10,0	1,08	*	**

* Összes kénessav-tartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

** Cukortartalom a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint.

Érzékszervi jellemzők:

1.

bortípus

fehér minőségi pezsgő

érzékszervi jellemzők

A fehér minőségi pezsgők halványzöld színűek enyhe aranyárga árnyalattal. Illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, nektarin, alma, körte, licsi) karaktere köszön vissza, amely a hosszú érlelés következtében kiegészül a kekszes, pörkölt illatokkal. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a minőségi pezsgő textúrájába. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők érlelésével fokozódó krémes zamat mellett sem vesztek el ízükben a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosságukat.

2.

rozé minőségi pezsgő

Színükre a lazacszín jellemző enyhén rózsaszínes bíboros árnyalattal. Piros húsú gyümölcsökre (cseresznye, meggy, áfonya, szeder) jellemző közepes intenzitású illatukat az érlelés során kialakuló pörkölt maggyoróra jellemző illatok egészítik ki. Ízükben a gerincet adó savtartalom mellett a piros bogyós gyümölcsök íz világa dominál.

3. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK

a. a) pont

Védett eredetű bor

b. b) pont

Siller

Muzeális bor

Válogatott szüretelésű bor

Késői szüretelésű bor

4. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

a. Borászati eljárások

Bor, Pezsgő, Minőségi pezsgő

Borászati eljárás típusa:		A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás		
Az eljárás leírása:				
Bor típus			Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
BOR				
		fehérbor	nincs	„Késői szüretelésű bor”, „jégbor”, „válogatott szüretelésű bor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezés feltüntetésével, valamint dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
		rozébor		
		vörösbor		
PEZSGŐ				
		fehér pezsgő	nincs	nincs
		rozé pezsgő		
MINŐSÉGI PEZSGŐ				

	fehér minőségi pezsgő	nincs	nincs
	rozé minőségi pezsgő		

Bor, Pezsgő, Minőségi pezsgő

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	Művelési gyakorlat
<i>Az eljárás leírása:</i>	
A szőlőművelés szabályai: Művelésmód: 1. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig. 2. 2010. augusztus 1-je után telepített szőlőültetvények esetében: i. Ernyő ii. Moser iii. Sylvoz iv. Alacsony- középmagas- és magaskordon v. Guyot vi. Egyesfüggöny vii. Fejművelés viii. Bakművelés Telepítési sűrűség: 1. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3 300 tő / hektár. 1. A szőlő minimális cukortartalma (természetes alkoholtartalomban és cukortartalomban kifejezve): 1. borok: i. fehérbor: 9,0 % vol, 151,5 g/l* ii. rozébor: 9,0 % vol, 151,5 g/l* iii. vörösbor: 9,0 % vol, 151,5 g/l* * Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l 1. pezsgők: i. fehér pezsgő: 9,0 % vol, 151,5 g/l ii. rozé pezsgő: 9,0 % vol, 151,5 g/l 1. minőségi pezsgők:	

151,5 g/l	i. fehér minőségi pezsgő: 9,0 % vol,
151,5 g/l	ii. rozé minőségi pezsgő: 9,0 % vol,

b. Maximum hozamok

Bor

Maximum hozam:		
fehérbor*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újb	
rozébor*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újb	
vörösbor*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újb	

Pezsgő

Maximum hozam:		
fehér pezsgő	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újb	
rozé pezsgő	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újb	

Minőségi pezsgő

Maximum hozam:		
fehér minőségi pezsgő	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újb	
rozé minőségi pezsgő	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újb	

5. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Pest megye Budajenő, Budakeszi, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Páty, Üröm, Budapest - XXII. Kerület, Budafok valamint
 - Fejér megye Etyek, Bicske Csabdi, Páty, Alcsútdoboz, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Sukoró, Velence települések
- szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

a. NUTS-terület

HU211	Fejér
-------	-------

b. A körülhatárolt terület térképei

A csatolt térképek száma	1
--------------------------	---

6. BORSZŐLŐ

a. A főbb borszőlőfajták jegyzéke

Zweigelt
Pinot noir
Merlot
Kékfrankos
Kadarka
Cabernet sauv.
Cabernet franc
Zöld veltelini
Rizlingszilváni
Rajnai rizling
Olasz rizling
Hárslevelű
Furmint
Ezerjő
Cserszegi fűszeres
Chardonnay

b. Az OIV jegyzékében szereplő borszőlőfajták

--

c. Más fajták

Királyleányka
Ottonel muskotály
Sárga muskotály
Sauvignon
Szürkebarát
Tramini
Zenit
Irsai Olivér
Pinot blanc
Juhfark
Chasselas
Karát
Zefír
Viognier
Zengő
Pintes
Mátrai muskotály
Ezerfürtű
Kéknyelű
Budai
Góhér
Sárfehér
Piros bakator
Zöldszilváni
Kékoportó
Syrah
Kék bakator
Csókaszőlő

7. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

Bor*A földrajzi terület részletei:*

A Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melyek domb- és hegyoldalain, illetve fennsíkjain történik a szőlőtermesztés. A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47.szélességi fokon helyezkedik el.

Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki .

Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.

Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a jelenleg hagyományos szőlészeti és borászati eljárások kialakulására fontos hatást gyakoroltak a vidék történelmi változásai, és az itt letelepedett különböző ajkú nemzetiségek. Valamennyi népcsoport magával hozta egyedi borászati kultúráját, mely gazdagította Etyek-Buda sokszínűségét. Ezt a sokszínűséget leginkább az itt termesztett nagy számú fajta jelképezi a legjobban, melyek az évszázadok folyamán honosodtak meg a vidéken. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évszázadok folyamán mérsékelendő, mindig a magas minőségű borok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudjanak előállítani.

A fajták sokszínűségének kialakulásában meghatározó szerepet töltöttek be a honfoglaló magyarok, akik által Etyek-Budára behozott szőlőfajtákat az évszázadok folyamán szelektálták a helyi termelők. E fajták számos leszármazottját a mai napig termesztik a vidéken, mely fajták egyike az elnevezésében a borvidék nevére utaló Budai.

A török hódoltságot követően a vidéken letelepedett német ajkú lakosság honosította meg a kékszőlők közül a Kékoportó, mai nevén a Portugieser fajta termesztését, és vele együtt a vörösborkészítés áztatásos eljárását.

A filoxéra vészt követően a helyi borászok olyan nyugati fajtákat vontak termesztésbe, amelyek jól alkalmazkodtak a helyi ökológiai adottságokhoz, és a belőlük készült borokban felfedezhették Etyek-Buda termőterületének egyedi jellemzőit. Így vontak termesztésbe a XIX. század végén, a XX. század elején az Olasz rizlinget, Szürkebarátot, illetve a borvidéken meghatározó Chardonnay fajtát.

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikusan

fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatikus fajták térnyerésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken.

A termék részletei:

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja.

Okozati összefüggés:

Etyek-Buda hegyvidéki kitettsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az északnyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézis intenzív, így a szőlők korábban és magas cukorfokkal szüretelhetők.

Pezsgő

A földrajzi terület részletei:

A Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől

a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melyek domb- és hegyoldalain, illetve fennsíkjaiban történik a szőlőtermesztés. A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47. szélességi fokon helyezkedik el.

Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki

Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.

Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető. Etyek-Budán a pezsgőgyártás története szorosan összekapcsolódik Törley József pezsgőgyáros nevével, aki a XIX. század második felében felvásárolt területeire alapozva, 1882-ben telepítette champagne-i pezsgőgyárát Etyek-Budára.

Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbort készíthet és a budafoki (promontoriumi) pincék alkalmasságát a pezsgő előállítására.

Az Etyek-Budai szőlőtermesztés felvirágoztatása ennek tudható be, a 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült Etyek-Budai borokból.

Törley József mellett pezsgőmestere, a később Etyek-Budán saját pezsgőgyárat alapító Louis Francois is jelentős szerepet játszott az Etyek-Budai pezsgőkészítés hagyományának kialakításában.

A második világháborút követően a Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává. A pezsgőgyártás újabb fejlődésnek indult, a tradicionális pezsgőkészítési módszer mellett bevezették a transvaze eljárást és a tartályos pezsgőkészítési eljárást is. Napjainkban a Hungarovin jogutódja, a borvidéken a legnagyobb szőlőterülettel rendelkező Törley Peczsgőpincészet szőlőtermesztési technológiáját célzottan a pezsgőgyártási minőségi követelményekhez igazítva, változatlanul mindhárom gyártási eljárást alkalmazva folytatja a pezsgőgyártási hagyományokat.

Az Etyek-Budai pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel.

Az Etyek-Budai pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelíni, Olaszrizling, Zenit, Királyleányka fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát

magyarázza, hogy a helyi termelők az évjáráthatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudjanak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rosé pezsgőknek.

A termék részletei:

Az Etyek-Budai pezsgők közös jellemző tulajdonsága a pezsgők illat- és zamatgazdagsága, valamint frissessége. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség és a komplexitás jellemző. Savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul.

Okozati összefüggés:

Az Etyek-Budai pezsgő készítése során alkalmazott három pezsgőkészítési technológiának használatát mindig is egy széles fajtakör biztosította. Ezzel lehetett és lehet a mai napig biztosítani azt, hogy különböző stílusú és cukortartalmú pezsgők készíthetők e szőlőkből.

Ehhez társul a talajok magas mésztartalma, mely a klímával együtt hozzájárul ahhoz, hogy a pezsgőalapborok savtartalma magas, azaz a pezsgőkészítés szempontjából optimális legyen. Az éves csapadék elegendő a szőlő megfelelő ütemű éréséhez, de nem túl sok ahhoz, hogy gombás fertőződést okozzon a szőlőn.

A lankás lejtőkön szinte állandóan fújó szél pedig abban segít, hogy még a nedves szőlőt is felszárítsa és segítse az esetleges permetezés hatékonyságát. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehül, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai pezsgők gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Mindezen hatások következtében lehetőség van arra, hogy még a kedvezőtlen őszi időjárás beállta előtt egészséges fürtöket szüreteljünk, mely szőlőkből kiejert bor érzékszervileg megfelel a pezsgőalapbor kívánalmainak.

Ezeknek színe világos, illatban a fajtagazdagság miatt mindig üdék, illatosak, enyhén aromatikusak. Ízben a meszes talajnak köszönhetően savtartalomban gazdagok, pH-juk alacsony, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul. Így az Etyek-Budai alapborokból készülő pezsgőkre egyedien jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.

Minőségi pezsgő*A földrajzi terület részletei:*

Etyek-Buda a Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melyek domb- és hegyoldalain, illetve fennsíkjaian történik a szőlőtermesztés. A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47.szélességi fokon helyezkedik el.

Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki

Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.

Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető. Etyek-Budán a pezsgőgyártás története szorosan összekapcsolódik Törley József pezsgőgyáros nevével, aki a XIX. század második felében felvásárolt területeire alapozva, 1882-ben telepítette champagne-i pezsgőgyárát Etyek-Budára.

Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbort készíthet és a budafoki (promontoriumi) pincék alkalmasságát a pezsgő előállítására.

Az Etyek-Budai szőlőtermesztés felvirágoztatása ennek tudható be, a 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült Etyek-Budai borokból.

Törley József mellett pezsgőmestere, a később Etyek-Budán saját pezsgőgyárat alapító Louis Francois is jelentős szerepet játszott az Etyek-Budai pezsgőkészítés hagyományának kialakításában.

A második világháborút követően a Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává. A pezsgőgyártás újabb fejlődésnek indult, a tradicionális pezsgőkészítési módszer mellett bevezették a transvaze eljárást és a tartályos pezsgőkészítési eljárást is. Napjainkban a Hungarovin jogutódja, a borvidéken a legnagyobb szőlőterülettel rendelkező Törley Pezsgőpincészet szőlőtermesztési technológiáját célzottan a pezsgőgyártási minőségi követelményekhez igazítva, változatlanul mindhárom gyártási eljárást alkalmazva folytatja a pezsgőgyártási hagyományokat.

A sziklába vájt budafoki pincerendszer különösen optimális feltételeket biztosít a minőségi pezsgők előállításához szükséges hosszú idejű érleléséhez.

Az Etyek-Budai minőségi pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai minőségi pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a

világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelíni, Olaszrizling, Zenit, Királyleányka fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjáráthatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudjanak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rozé pezsgőknek.

A termék részletei:

Az Etyek-Budai minőségi pezsgőkre az illatok közepes intenzitása, de elegáns gyümölcsössége, ízükre pedig a gerincet adó savtartalom mellett a feszesség és az érlelési potenciál a jellemző. Savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul.

Okozati összefüggés:

Az évtizedek alatt az Etyek-Budai termelőknek az a megállapítása alakult ki, hogy egy minőségi pezsgő érlelhetőségéhez minden hibától mentes, egészséges, ép fűtökre és nemzetközi fajtatulajdonságokkal bíró fajtákra van szükség. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők minőségét a termőhelyből származó adottságokon túl az érlelési idő is jelentősen befolyásolja.

Ilyen nemzetközi szőlőfajta többek között a régóta meghonosodott Chardonnay vagy a Pinot noir is, de megtalálható az Etyek-Budai borvidéken mind az Olaszrizling, mind pedig a nemzetközi reputációval bíró Rajnai rizling is. Az Etyek-Budai borvidék minőségi pezsgőinek egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl azonban az, hogy több olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú bort képes produkálni, mely kiváló a pezsgőkészítés szempontjából. E fajták pedig még korai szüreti időpont esetében is megőrzik a szőlőfajta karakterét anélkül, hogy megjelennének a zöld, éretlen szőlőre jellemző illat és ízjegyek. Ráadásul így sok esetben az évjárat negatív hatásaitól függetlenül is előállítható a fogyasztó számára a megfelelő minőségű és stílusú minőségi pezsgő.

Etyek-Buda talajának mészköves alapköze keveredik a lösszel és vályogtalajjal, így a pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a pezsgő textúrájába.

A minőségi pezsgőknek az Etyek-Budai mészkőbe vájt érlelő pincék biztosította alacsony hőmérsékletnek és páradús levegőnek köszönhetően az érlelés alatt nem csak a minőségi pezsgőkre jellemző kekszes illatok és krémes zamatok kialakulnak, hanem az Etyek-Budai minőségi pezsgők még érlelt állapotukban sem

vesztik el a szőlőfajta karakterüket. Így ízben bár zamatuk az érleltség jeleit mutatja, de egyben fellelhető bennük egy a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosság is.

Az Etyek-Budai rozé minőségi pezsgők szempontjából a már említett éghajlat, talaj és csapadékviszonyokon kívül kiemelt jelentősége van annak, hogy már nagyon korai szürettel is biztosítható a magas savtartalmú és érett tannintartalmú szőlőalapanyag.

8. TOVÁBBI FELTÉTELEK

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés
<i>A feltétel leírása:</i>	
Etyek-Buda borászati termék előállítására, a IV. fejezetben meghatározott településeken túl, történelmi okok miatt a következő szomszédos közigazgatási területeken lehetséges: •Budapest összes kerületében, •Fejér megye Székesfehérvár, Tabajd, Mány, Óbarok, Szár, Újbarok, Adony, Baracska, Besnyő, Ercsi, Iváncsa, Kulcs, Pusztaszabolcs, Rácalmás, Ráckeresztúr, Vereb, •Pest megye Biatorbágy, Budaörs, Diósd, Érd, Sósút, Tárnok, Budakalász, Páty, Perbál, Tinnye, Zsámbék •Tolna megye Zomba-Szentgál településeken.	

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett; b) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel; c) Az „Etyek-Buda” oltalom alatt álló eredetmegjelölés, valamint valamennyi, a VIII/2. pontban körülírt kisebb földrajzi egységek nevének melléknévi képzős változata használható jelölés; d) Valamennyi Etyek-Budai boron kötelező az évjárat feltüntetése;	

- e) Rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel;
- f) A küvé vagy cuvée kifejezés több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a küvét alkotó szőlőfajták részarányuk csökkenő sorrendjében feltüntethetők amennyiben mindegyik fajta részaránya eléri az 5%-ot;
- g) siller hagyományos kifejezés helyettesíthető a „kástélyos” kifejezéssel;
- h) A „Etyek-Budai borvidék” kifejezés használata engedélyezett valamennyi Etyek-Budai borászati terméken;
- i) Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:
- bor:

„barrique ” „barrique -ban erjesztet t” v. „...hordó ban erjesztet t” barrique- ban érlelt v. „...hordó ban érlelt”	első szüret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Szüretle n	töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor	késői szüretel ésű bor	válogato tt szüretel ésű bor	siller vagy kástélyo s	jégbor	Muskotál y	Cuvée vagy küvé		
r +	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
or +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+
-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+

Jelmagyarázat: -a kifejezés nem használható + a kifejezés használható
pezsgő

	Muskotály	Palackban erjesztett	Küvé vagy cuvée
fehér pezsgő	+	+	+
rozé pezsgő	-	+	+

Jelmagyarázat: a kifejezés nem használható + a kifejezés használható
minőségi pezsgő:

blanc de blanc		blanc de noir	Nyerspezsgő	Muskotály	Crémant	Palackban erjesztett	Termelői pezsgő	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Kü
+		+	+	+	+	+	+	+	+
-		-	+	-	+	+	+	+	+
Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható									

9. IGAZOLÓ DOKUMENTUMOK

a. Egyéb dokumentum(ok):

Leírás:

a termékleírás nemzeti jóváhagyásáról szóló határozat

VI. EGYÉB INFORMÁCIÓK**1. KÖZVETÍTŐ ADATAI**

<i>Közvetítő neve:</i>	Vidékfejlesztési Minisztérium
<i>Cím:</i>	11 Kossuth tér 1055 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36 1 795 3844
<i>Fax:</i>	+36 1 795 0091
<i>E-mail cím(ek):</i>	agrarpiaci@vm.gov.hu

2. ÉRDEKELT FELEK ADATAI

--

3. A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

<i>Link:</i>	http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztesi-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszag-i-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai
--------------	---

4. A KÉRELEM NYELVE:

magyar

5. AZ E-BACCHUSHOZ VEZETŐ LINK

Etyek-Buda önmagában vagy a borvidéki körzet, a település vagy a szőlőtermő terület neve előtt
--