

**Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II
кафедра географії та туризму**

Реєстраційний № _____

**Кваліфікаційна робота
Створення туристичного винного маршруту на території Берегвідейк
Петровці Ласло-Доминик**

Студент IV-го курсу
Освітня програма 242 Туризм
Ступінь вищої освіти: бакалавр

Тема затверджена Вченою радою ЗУІ
Протокол № 8 / 22 листопада 2022 року

Науковий керівник: **ОЛАГ НАТАЛІЯ КАРЛІВНА**
асистент

Завідувач кафедри географії та туризму: **МОЛНАР ЙОСИП ЙОЖЕФОВИЧ**
к.г.н., доцент

Робота захищена на оцінку _____, «__» _____ 2023 року
Протокол № _____ / 2023

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

кафедра географії та туризму

Кваліфікаційна робота

Створення туристичного винного маршруту на території Берегвідейк

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Виконав: студент IV-го курсу

Петровці Ласло-Доминик

Освітня програма 242 Туризм

Науковий керівник: **Олаг Наталія Карлівна**

асистент

Рецензент: **Бергхауер Олександр Олександрович**

к.г.н., доцент

Берегове
2023

II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola

Földtudományi és Turizmus Tanszék

Beregvidéki turisztikai borút kialakítása
Szakdolgozat

Képzési szint: alapképzés

Készítette: Petróci László-Dominik

IV. évfolyamos hallgató

Képzési program: 242 Turizmus

Témavezető: Oláh Natália

tanársegéd

Recenzens: Berghauer Sándor

PhD, docens

Beregszász – 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8.
1. РОЗДІЛ. ПОНЯТТЯ ВИННОГО ТУРИЗМУ ТА ВИННОГО ШЛЯХУ.....	9.
1.1 Поняття винного туризму	9.
1.2 Поняття та види винного шляху.....	10.
1.3 Значення винного туризму в туризмі.....	12.
1.4 Розвиток та просування винного туризму.....	13.
2. РОЗДІЛ. ПРЕЗЕНТАЦІЯ ТЕРИТОРІЇ ДОСЛІДЖЕННЯ – БЕРЕГВІДЕЙК	15.
2.1 Географічне розташування	15.
2.2 Виноградарство та його короткий історичний огляд.....	16.
2.3 Туристичні об'єкти Берегвідейк.....	18.
3. РОЗДІЛ. МЕТОДИ ТА РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	28.
3.1 Методи дослідження.....	28.
3.2. Результати дослідження	28.
3.2.1 Винний підвал сім'ї Шош.....	28.
3.2.2 Виноробня «Варга».....	30.
3.2.3 Сімейний підвал Параски.....	32.
3.2.4 Будинок дегустацій Шато Чизай.....	35.
3.2.5 «Жайворонок»	36.
3.2.6 «Старий льох»	37.
3.2.7 Nota Bene.....	39.
3.2.8 Дегустаційний зал сім'ї Урста.....	40.
ВИСНОВКИ	42.
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	43.
ДОДАТКИ	46.
СПИСОК РИСУНКІВ.....	47.
РЕЗЮМЕ (РЕЗЮМЕ) УКРАЇНСЬКОЮ	49.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	8.
1. FEJEZET. BORTURIZMUS ÉS BORÚT FOGALMA	9.
1.1 A borturizmus fogalma.....	9.
1.2 A borút fogalma és típusai	10.
1.3 A borturizmus jelentősége a turizmusban	12.
1.4 A borturizmus fejlesztése és népszerűsítése.....	13.
2. FEJEZET. VIZSGÁLATI TERÜLET BEMUTATÁSA – BEREKVIDÉK	15.
2.1 Földrajzi fekvés	15.
2.2 Szőlőtermesztés és annak rövid történelmi áttekintése	16.
2.3 Beregvidék turisztikai látványosságai	18.
3. FEJEZET. KUTATÁSI MÓDSZEREK ÉS EREDMÉNYEK	28.
3.1 Kutatási módszerek	28.
3.2 Kutatás eredményei	28.
3.2.1 Sass-pincészet.....	28.
3.2.2 Varga-pincészet.....	30.
3.2.3 Parászka Pincészet.....	32.
3.2.4 Kóstolóház „Chateau Chizai”	35.
3.2.5 „Pacsirta”	36.
3.2.6 „Öreg pince”	37.
3.2.7 Nota Bene	39.
3.2.8 Az Ursta család borospincéi	40.
ÖSSZEGZÉS	42.
FELHASZNÁLT IRODALOM.....	43.

MELLÉKLET	46.
ÁBRÁK JEGYZÉKE	47.
UKRÁN NYELVŰ ÖSSZEFOGLALÁS (REZÜMÉ).....	49.

BEVEZETÉS

A borturizmus jelentősége napjainkban egyre nagyobb, nemcsak a világon, hanem hazánkban is. Szakdolgozatom témájául is ezért választottam egy borturizmushoz kapcsolódó témát – a turisztikai borút összeállítását.

Napjainkban a borturizmus a turizmus egyik legdinamikusabban fejlődő területe, mely több szakterületet érint. Borturizmus alatt több fogalmat is érthetünk, ilyenek például a borfesztiválok, borkóstoló és szüreti események, és mindenféle pinceszolgáltatás. A borturizmus magában foglalja a borok kóstolását, fogyasztását, készítésének megismerése által motivált utazást. A borturizmus pozitívan hathat a turizmusra, mivel a kínálatot szélesíti. A turizmust mindig azokra az adottságokra kell és a legérdemesebb építeni, melyekben terület kiemelkedik, Kárpátalján azon belül is a Beregvidéken, igen kiemelkedő a szőlőtermesztés és a minőségi borok előállítása, és hagyományok terén is kimagasló színvonalat képez a szőlőtermesztés és borkészítés. *(Várhelyi, 2012)*

Munkám első részében feldolgoztam a szakirodalmat és meghatároztam a turizmus és borút fogalmát és típusait, a borturizmus jelentőségét a turizmusban, valamint a borturizmus fejlesztési és népszerűsítési lehetőségeit. A második fejezetben bemutatásra kerül a vizsgált területet – Beregvidék. Röviden jellemezve van a földrajzi fekvése, a szőlőtermesztése és annak történeti áttekintése, továbbá a turisztikai látványosságok. A harmadik fejezetben a kutatási módszereket és ezek eredményeit mutatom be. Részletesen jellemzem a legismertebb Beregvidéki borospincéket: Sass-pincészet, Varga-pincészet, Simon Pince, Parászka Pincészet, Kóstolóház „Chateau Chizai”, „Pacsirta”, „Öreg pince”, Nota Bene és az Ursta család borospincéi, továbbá egy turisztikai borút is bemutatásra kerül.

Munkám célja egy beregvidéki borút kialakítása, melyen feltüntetésre kerülnek pincészetek, illetve különböző turisztikai látnivalók. Ennek megvalósítása érdekében kutatást végeztem Beregvidék különböző pincészeteiben. Ezáltal megismertem ennek a vidéknek a pincészeteit és borászatait. Munkám folyamán sorra kerülnek a beregvidéki látványosságok és borospincék bemutatásai is, melyekről egy általános képet kaphatunk.

I. FEJEZET.

BORTURIZMUS ÉS BORÚT FOGALMA

1.1 A borturizmus fogalma

A borturizmus fogalma, tartalma „A borturizmus a borok kóstolása, fogyasztása, készítésének megismerése által motivált utazás. A borturizmus sokrétű fogalom, a pincelátogatásoktól, borkóstolástól a szüreti eseményekig, borfesztiválokig. Az alábbiakban összefoglalom az egyes típusokat, melyek legfontosabbjai közvetlenül vagy közvetve a bor kóstolásához kötődnek.” Ha a gasztronómiát vesszük, akkor igen elengedhetetlen részét/elemét képezi egy finom ételhez társuló finom bor (*Várhelyi, 2013*).

A bor nem csak a kis települések, pincészetek, hanem az egész borvidék, sőt az egész ország pozitív megítélésében is hangsúlyos szerepet kaphatnak, mivel ezek a pozitív élmények, melyeket egy borkóstolón tapasztalunk, egy képet alakíthatnak ki arról a helyről, ahol ezt a borkóstolást folytattuk, és visszatérünk-e még arra a helyre. Esetleg ha már ez a borkóstolás is jól sikerült, akkor más dolgokat is megtekinthetünk vagy megkóstolhatunk az adott területen, tehát az egyéb attrakciókat is kiemelheti és ismertebbé teheti a területen. Szóval a borvidék egy település, ország vagy régió jelképe és imádszforrása lehet (*Párdányi, 2021*).

Magát a borturizmust ha vesszük, akkor a turizmus egy olyan speciális ágáról beszélünk, mely nem tömegigényeket elégít ki, hanem valójában egyedi élményekre vágyó turistákat, a bortermelők és vállalkozások melyek az idegenforgalomban szerepelnek, ezek igényeit egyszerre szolgálja. A borvidékeken tett túrák során az ide látogató vendégek alap és kiegészítő programokban vesznek részt. Alap programokhoz sorolhatjuk például a borkóstolást, a kiegészítő programokhoz pedig a városnézést, túrázást, helyi népszokások megismerését. A turisztikai termék sajátosságai a borturizmusnál is érvényesek:

- megfoghatatlan, vagyis az utazás után többnyire csak az emlékek maradnak, bár nem szabad elfeledkeznünk arról sem, hogy a vendég a bort meg is vásárolhatja, magával viheti, hogy a későbbiekben felidézze a látogatás élményét/hangulatát;
- egyidejűség, a szolgáltatásnak az előállítása és fogyasztása egy időben zajlik, az előállításban sokszor maga a turista is részt vehet;
- a minőségellenőrzése nagyon szubjektív;
- a szolgáltatás nem raktározható, a látogató nélkül eltelt napokat nem lehet pótolni;
- erős verseny, sokan versengenek a turisták pénzéért (*Párdányi, 2021*).

1.2 A borút fogalma és típusai

A borut többnyire regionális turisztikai termék és egyben regionális alkotás is.

Mit várhatunk a borutaktól?

- Borutakat csak bortermelő régiókban lehet kialakítani.
- A bortermelő települések által létrehozott borutaknak képesnek kell lenniük a vidéki bemutatására. A fenntartható turizmus fejlesztési célkitűzéseknek a borkultúra, a kulturális és építészeti örökségvédelmére kell összpontosítaniuk.
- A borutaknak törekedniük kell a vidéki tájképi jellemzők, a szőlőtájak és a természetes élőhelyek védelmére.
- A borutak üzemeltetői csak olyan borokat és termékeket kínálhatnak, amelyek értékesítésére engedélyt kaptak.
- A borutak üzemeltetőit be kell jegyeztetni, meg kell szervezniük a tanúsítást, ellenőrizni kell a tanúsításban meghatározott követelményeket, és a turisták számára elérhetővé kell tenniük elérhetőségüket.
- A borutaknak helyi marketingtevékenységeik során ki kell emelniük és meg kell védeniük helyi sajátosságaikat.
- A források koordinálása és a szükséges regionális együttműködés megszervezése, a borút saját működésének és tanúsítási rendszerének fenntartása érdekében (Piskóti, 2019).

Az Európai Borutak Tanácsa (CERV), az AREV (Európai Regionális Borászati Tanács) szakmai szerve a következő borút-típusokat határozza meg, figyelembe véve a kontinensen nagy hagyományokkal rendelkező (Rajna-vidék-Pfalz, Elzász) és az 1992 óta az Európai Unió Dionüszosz-programja keretében kialakított borutakat (Alentejo, Porto régió, Szicília, Stájerország, Katalónia, Lombardiastb.):

1. Nyitott borutak: borkóstoló helyek laza hálózata. Borkóstoló és vendéglátóhelyek a turisztikai területeken.
2. Tematikus borutak: egyedi programokkal kiegészített borkóstolóhelyek. Gyakran kapcsolódnak a kultúrához, a természethez (különleges védett területek) vagy a gasztronómiához.
3. Klasszikus borutak: specifikus útvonalak "borutak", amelyek lehetővé teszik a turisták

számára, hogy megtalálják a támogatható borszaküzleteket, árusítóhelyeket, éttermeket, szálláshelyeket, látnivalókat, programokat stb. Az információs táblák a turistákat a keresett szolgáltatásokhoz irányítják *(Piskóti, 2019)*.

Ha a helyi viszonyokhoz igazítjuk, akkor:

1. Nyitott borutak: javasolt a szétagolt és viszonylag távoli termőterületeket magában foglaló bortermelő régiókban. A tematikus útvonalakon viszonylag kevés borturisztikai szereplő van. Ez az útvonal összességében kevésbé hozzáférhető. Nincsenek jelentős borászati rendezvények kevésbé ismert borokkal vagy vendéglátással. Nincsenek olyan határozott turisztikai célpontok sem, amelyek állandó keresletet hoznának a területre. A nyitott borút továbbvitelének lehetősége egy olyan vidéki turisztikai hálózat kialakítása, amely a táj és a borvidékek népszerűsítése révén a bor hírnevét is növeli. A bortermelő régiókban a falusi turizmus, az agroturizmus és a kulturális kínálat fejlesztése a specifikus borturizmus mellett kulcsfontosságú lehet a helyi lakosság mozgósítása és összekapcsolása a borral, valamint a fejlődés alapjainak megteremtése *(Piskóti, 2019)*.

2. Tematikus borútvonalak: ez egy intenzívebb borászati és turisztikai kínálatot jelent, amely már tartalmazza a főbb látnivalókat, amelyekhez a borturisztikai szolgáltatásokat össze kell kapcsolni. A szereplők még mindig viszonylag távol vannak egymástól. A bor- és gasztronómiai szolgáltatások és a helyi attrakciók jól kiegészítik egymást, mivel maguk a desztinációk is vonzóak. Az ökoturisztikai lehetőségek vonzerőt jelenthetnek a tudatos fogyasztók számára. Azok a borvidékek, amelyek tematikus borútvonalakat tudnak kialakítani, kölcsönösen erősítve összekapcsolhatják a borútvonalak szolgáltatásait a meglévő népszerű látnivalókkal. Ezeknek a borvidékeknek növelniük kell boraik, a borászat és a kapcsolódó vendéglátóipari szolgáltatások hírnevét, és a turisztikai programok segíthetnek ennek elérésében. Ehhez a fejlesztéshez szükség van a vonzerők jegyzékének létrehozására *(Piskóti, 2019)*.

3. Klasszikus borutak vagy borkörút: ez a típus magában foglalhat jól ismert bortermelő régiókat, kis területű, de a vendéglátóiparban jól ismert és jól kiépített turisztikai hálózattal rendelkező borvidékeket. Fontos a szomszédos nagyvárosok jelenléte is. Erősen fejlesztésorientált *(Piskóti, 2019)*.

A magas színvonalú bortermeléssel és jó hírnévvel rendelkező borvidékeken a fejlődés valósággá válik, mivel a bortermelők felismerik a borturizmusban rejlő lehetőségeket, és maguk is szolgáltatókká válnak. A borkóstolás és értékesítés mellett a bortermelők a vendéglátásban,

a gasztronómiában, sőt a szállásadásban is megjelentek (*Piskóti, 2019*).

A borutak a helyi termékek széles választékát kínálják, és a fogyasztói piac előttük van, ami lehetővé teszi számukra, hogy közvetlenül, szállítási költségek nélkül értékesítsék termékeiket. A borutak és a turisztikai kilátások ösztönzőleg hatnak a települések imázsának javítására, hozzájárulnak a regionális integrációhoz és segítik a hátrányos helyzetű kis falvakat. Hozzájárulhat a hátrányos helyzetű kis falvak fejlődéséhez is. A kombinált turisztikai szolgáltatás új munkahelyeket teremt helyben, csökkenti a munkanélküliséget a régióban, és többletjövedelmet hoz a résztvevőknek. Előny a résztvevők számára. A tevékenység környezetbarátabb szemlélethez, a közösségi szereplők közötti együttműködéshez és hálózatépítéshez vezet (*Piskóti, 2019*).

1.3 A borturizmus jelentősége a turizmusban

Napjainkban a borturizmus az egyik legdinamikusabban fejlődő kisléptékű és szakosodott turisztikai ágazat. Ez számos tényezőnek köszönhető. Többek között a minőségi borok fogyasztásának növekvő tendenciájának, a kispincészetek jelentőségének a nemzeti bortermelésben, az ágazat kézműves jellegének, valamint a bor és a borral kapcsolatos ismeretek iránti társadalmi irányvonalának. Emellett a termőterületeken és a borfesztiválokon tartott borkóstolók könnyen kombinálhatók számos más turisztikai tevékenységgel, mint például a túrázással, a vidék és a vidéki emberek hagyományos falusi életével, a hagyományos gasztronómiai élményekkel, a kóstolás előtti érdekes kisvárosi sétákkal. Ez részben annak köszönhető, hogy számos más turisztikai tevékenységgel kombinálható. Több tényező is hozzájárul a borturizmus jelentőségéhez ebben az országban. Hazánk nagy hagyományokkal büszkélkedhet a borkultúra terén, de a világ borpiacán nagyrészt ismeretlen. Turisztikai célpontként sikeresebbek vagyunk, mint borexportőr országgént. Ezért a bort és a bormarketinget hazánkban a leghatékonyabban a borturizmus felhasználásával lehet népszerűsíteni. Ez természetesen a turizmus egészére is pozitív hatással lehet, hiszen kiszélesíti a turizmus körét (*Várhelyi, 2013*).

A borturizmus a borágazat számára kereskedelmi csatornát is jelent. Egyes borászok a teljes termelésüket a borturizmuson keresztül értékesítik, megszüntetve ezzel a lánckereskedelmet. Ezen túlmenően a bor mindig is fontos szerepet játszott a vendéglátóiparban. Ez a bor és a kultúra, valamint a bor és a gasztronómia közötti különleges kapcsolatnak köszönhető. Gazdasági okai is vannak. A bornak széles árkatóriája van. A különböző évjáratok, régiók, fajták, emberi tényezők, az alkalmazott szőlészeti és borkészítési

módszerek sokfélesége és változatossága, valamint e tényezők eltérő hangsúlyai a bortermelésben eltérő jellegű és értékű borokat eredményeznek. A bor tehát megfelel a különböző fizetési képességű (vagy hajlandóságú) fogyasztók igényeinek. A borturizmus a kóstolás, az ivás és a bor és a borkészítés megismerése által motivált utazás. Ez egy sokrétű fogalom, amely magába foglalja a pincelátogatásokat, borkóstolókat, szüreti fesztiválokat és borfesztiválokat (Várhelyi, 2013).

1.4 A borturizmus fejlesztése és népszerűsítése

A borturizmus növekvő népszerűségének legfőbb oka, hogy a borkultúrán keresztül a vendégek kapcsolatba kerülhetnek egy térség sajátos vonásaival, hagyományaival, életmódjával, művészetével. Ez az összefüggés különösen indokolja, hogy az adott terület érdekének megfelelően a térségi szereplők életben tartsák a lokális borokat, ételeket, társadalmi, valamint kulturális kapcsolatokat, hagyományokat, ezen kívül a térség sajátos légkörét meghatározó egyéb elemeket, valamint azt minél magasabb minőségben, mint „élmény” termékcsomagot értékesítsék a turizmus piacán. A borturizmus a világ minden pontján fejlődést mutat, természetesen Kárpátalja nem kivétel ez alól, mivel maga a terület nagy borászati múlttal rendelkezik (Gonda – Raffay, 2015).

Mivel a borászat összekapcsolható a látványosságok megtekintésével, a gasztronómiával, a hagyományokkal, tradíciókkal, és a turizmus legtöbb ágazataival, így a fejlesztés nagy potencialitást élvez. A fejlesztés fő kiindulópontja a borutak teremtése lehet, mivel egy borútat összekapcsolhatunk az imént sorolt lehetőségek mindegyikével, természetesen a borászatot kiemelve mint fő attrakciót.

A borturizmusban érdekelt településeket borúti egyesületek fogják össze, amelyek fő célkitűzése a borvidék borturizmusának promóciója, továbbá a borászati cégek piaci pozícióinak erősítése. Kárpátalján folyamatosan nőtt az idő múlásával a vállalatok kínálata, mely színesebbé teszi a borturizmust azzal, hogy több bort tudnak bemutatni a fesztiválokon, illetve rendezvényeken.

Turizmusfejlesztési szempontból a tematikus utak alábbi jellemzőit érdemes kiemelnünk:

1. A tematikus utak kialakítása viszonylag kis befektetéssel elérhető
2. A turisztikai keresletet meghatározzák és felméri a kockázatokat
3. Helyi erőforrások turisztikai hasznosítása is elérhető tematikus utak kialakításával

4. Új keresleti szegmens nyerhető meg a turizmus adott típusa – például a kulturális turizmus, örökségturizmus vagy borturizmus – számára (*Rácz – Puczkó, 2002*).

Turisztikai attrakciók fejlesztése:

A múzeumok és kiállítóterek tovább növelik a borutak, és egyben maga a borászat népszerűségét, segítik a kulturált borfogyasztás elterjedését, a borkészítés folyamatának és hagyományainak megismerését, különleges régi borok megőrzését és bemutatását.

Bormúzeum.

Bormarketing területén is kellene előremutató megoldások, amik segítik az újabb termékek, újabb márkák piacra jutását, a hagyományos termékek újrapozicionálását. Egy nagyobb bormúzeum létrehozása, melyben Kárpátalja szerte ismert borokat, esetleges borkészítő eszközöket mutathatnak be, nagyban segítené, mint egy kiegészítő attrakció vagy akár egy fő látványosság a borturizmust.

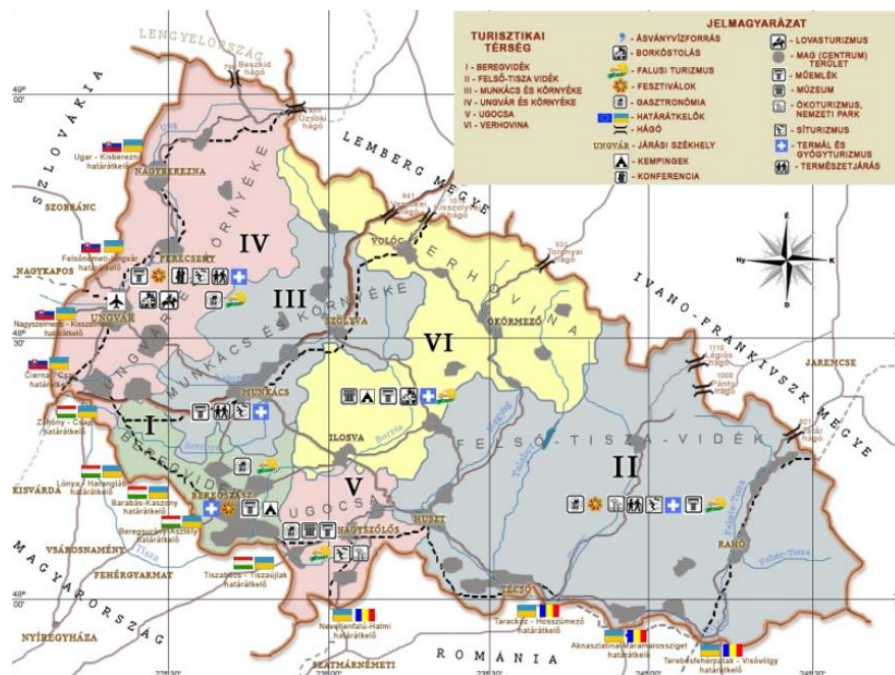
Infrastruktúra.

Kárpátalja infrastruktúrája nem elég fejlett, ami a borutak kialakulását nagyban akadályozta az idő folyamán. Ezért úgy gondoljuk, hogy nagyobb hangsúlyt kellene fektetni az infrastruktúra fejlesztésére is.

II. FEJEZET

VIZSGÁLATI TERÜLET BEMUTATÁSA – BEREGVIDÉK

2.1 Földrajzi fekvés



1. ábra: Kárpátalja turisztikai térségei

Forrás: Tarpai J. 2010

A Beregvidék a Beregszászi járás területén található, melynek központja Beregszász, az egykori Bereg vármegye székhelye. A térség fő turisztikai vonzerői: termálvíz, szőlő- és borkultúra, épített és kulturális örökség. (Tarpai J. 2013)

A Beregszászi járás területe földrajzilag két természetföldrajzi tájegységhez tartozik: a Beregszászi-dombvidékhez és az őt körülölelő Kárpátaljai-alföldhöz. A Beregszászi-dombvidék a járás legmagasabb része, amelynek abszolút magassága 220-365 méter között változik (legmagasabb pontja a Nagy-hegy, 365,7 m). A sík felszínű terület - az Alföld északkeleti része, amelyet Kárpátaljai-alföldnek, Ung-Beregi-síkságnak, vagy Felső-Tiszai-alföldnek is neveznek. Az alföld felszíne lapos enyhén lejt nyugati irányban, amelyet a Tisza folyásiránya is jelez. A Tisza folyó és jobb oldali mellékfolyója, a Borzsa folyó 6-10 méter hosszan vágja be a sík alluviális felszín (amely a folyó hordalékának lerakódásával alakult ki), helyenként széles teraszos árteret alkotva. A terület abszolút magassága 102 és 120 méter között változik. A Beregszászi-dombságon kívül a síkság felszínén kiemelkedik a Kaszony-Begáni-dombság (amelynek egyes részei Magyarországra is átnyúlnak)

https://hu.wikipedia.org/wiki/Beregsz%C3%A1rsi_j%C3%A1r%C3%A1s,2021).

Miután Ukrajna 1991-ben kikiáltotta függetlenségét, Kárpátalja közigazgatási felosztása 1991 és 2014 között nagyjából változatlan maradt. Az új kormány azonban 2014-től kezdve elkötelezte magát a decentralizációt fő célként kitűző közigazgatási reformok végrehajtása mellett, beleértve a szovjet korszakból örökölt közigazgatási rendszer korszerűsítését is. 2014 áprilisában a kormány elfogadta a helyi önkormányzatiság és a hatóságok területi szervezetének reformjára vonatkozó elképzelést, de a végrehajtás késétt, és 2020-ra fejeződött be (*Babak, 2019*).

2020-ig Kárpátaljának 13 járása volt, majd 13 járást megszüntettek, és hat új járást hoztak létre (*Babak, 2019*).

2.2 Szőlőtermesztés és annak rövid történelmi áttekintése

Kárpátalja a szőlőtermelő régiók éghajlati határának északi részén helyezkedik el. Ennek ellenére a hegyvidéki medencékre alapozva évszázadok óta kiváló minőségű borokat termel. Kárpátalján több mint ezer éve termelnek bort az északkeleti Kárpátalján, az Ung és a Tisza folyók közötti vulkáni öv délnyugati, déli és nyugati lejtőin, az Ungvár és Nagyszőlős közötti Beregi-síkság fölött. A déli lejtők biztosítják a magas cukortartalmú, kiváló minőségű bogyók és kiváló minőségű borok előállításához szükséges hőt és fényt. A 650-750 mm-es éves csapadékmennyiség és annak eloszlása kielégíti a szőlő vízigényét, öntözésre csak aszályos években van szükség (*Sass – Bártfai, 2016*).

Még ha a vírus kitörése előtti éveket vesszük is, láthatjuk, hogy számos borfesztivált szerveztek, amelyek fokozatosan fellendítették az összes bortermelő régiót, beleértve a kis és virágzó kárpátaljai vállalkozásokat is (*Kovács, 2009*).

Kárpátalján, pontosabban az Ung és Tisza folyók között, az Északkeleti-Kárpátok vulkanikus vonulatának mely a Beregi síkságra néz, déli és nyugati lejtőinek Ungvár és Nagyszőlős területén már több ezer éve folyik bortermelés és szőlő termesztés (*Sass 2019*).

1893-ban a Földművelésügyi Minisztérium elkészítette a magyar borvidékek osztályozását. Két borvidéket jelöltek ki: a Szerednye-vinnai, amely a mai Kárpátalja és a Magas-Tátra területén, Ung megyében található, valamint a Munkács-Nagyszőlős, amely Beregszász, Ugocsa és Zemplén megye területén található, és nem tartozik a tokaji borvidékhez. Bár Kárpátalja része, ma már gyakran Szerednye és Beregszász borvidékként emlegetik (*Bártfai, Sass 2016*).

Európában a filoxérát 1863-ban fedezték fel Franciaországban, de az ottani gazdák nem

tudták megfékezni a kártevőt, mert nem ismerték a filoxéra élőhelyét. A filoxéra körülbelül 30 év alatt pusztította el a kontinensen régóta fennálló szőlőkultúrát. A járvány nem került el Kárpátalját sem. A termelők kétharmada a filoxéra áldozatául esett. Kezdetben árvízzel próbálták kiirtani a betegséget, és kemény kémiai kezeléseket is alkalmaztak. Később jobb megoldást találtak a 75-80%-ban kvarcot tartalmazó homokos talajra való telepítéssel és az amerikai eredetű szőlőtőkék oltásával (Kovács, 2009).

„Midőn a szőlőkultúra hazánkban is a szakértelem alapjára helyezkedett, talán az elsők között volt a beregszászi szőlőbirtokosok intelligens csoportja, mely a 70-es évek elején, szőleinek átalakítását, rendszeres újratelepítését legalaposabb szükségszerűséggel kezdte meg” (olvashatjuk a Magyar Gazdasági Egyesület által szervezett és 1898-ban megejtett szőlészeti tanulmányútról szóló beszámolóban). Az országon belül alig néhány tőkét érintett a filoxéra, így ez az invázió az országban sehol nem tett tönkre szebb szőlőket 1881 tavaszán. (Kovács, 2009)

A hatóságok biztonsági öveket próbáltak kifejleszteni a filoxéra terjedésének megakadályozására. Ez nem sikerült, és a legszebb szőlőültetvények néhány éven belül elpusztultak (Kovács, 2009).

Ezt követően 1886-ban kidolgozták az úgy nevezett zöldoltás módszert, mely módszer alapján ültetett tőkék mai napig is hibátlanok maradtak, ezt a módszert később csaknem teljesen elfogadták, és így telepítették újra a mai szőlőket. Mindössze néhány év kellett, hogy az e módszer alatt betelepített szőlőterületek újra a régiék lehessenek (Kovács, 2009). Az elmúlt években számos rendezvényt szerveztek a megyében a szőlészeti és borászati ágazat, valamint a borturizmus fellendítése érdekében. A 2000-ben alakult Beregszászi Borvidék Egyesület például 2001 óta szervezi a Beregszászi Borfesztivált (Bártfai, Sass 2016).

A kárpátaljai borturizmus kínálatához jelenleg a Kárpátaljai Turisztikai Borút, a borúthoz nem tartozó számos kis családi pincészet (ukrán és magyar egyaránt), az évek óta rendszeresen megszervezett népszerű borfesztiválok, illetve a Cotnar, Chizay és a Leányka Borüzem tartozik. A kárpátaljai borturizmus még nem képvisel markáns, kiforrott turisztikai terméket, mely nagymértékben vonzaná a külföldi turistát (Sass 2019).

Beregvidéken úgymond kitörési pont lehet a turizmus szempontjából a hagyományos mezőgazdaság, a szőlő és bortermelés, illetve a hagyományörzés (Tarpai 2012).

2.3 Beregvidék turisztikai látványosságai

Római katolikus templom



2. ábra: Római katolikus templom

Forrás: <http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/beregszaszi-romai-katolikus-templom>

A vidék a 11. században királyi vadászterület volt, a város alapítása Lampert herceg nevéhez fűződik, aki Szent Lászlónak az öccse volt. A Vérke-patak két oldalán fejlődött a város, két plébániával. A város jelentőségét az egyházi intézményei is mutatják. (Csizmár, 2010)

Beregszászban a Vérke jobb partján található a Római katolikus templom, mely a 15. században épült, gótikus stílusában. A templom Beregszász egy igen kiemelkedő épülete, mely jelenlegi titulusa Szent Kereszt Feltámadása. A templomnak az építési ideje kétséges, a hagyomány Árpádkori templomhoz tartozónak tekinti, az északi kapu fölött. Másodlagos beépítésben található, ember és állatfejet ábrázoló kőfaragványokat. A templom jelenleg országos jelentőségű műemlék.

(<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/beregszaszi-romai-katolikus-templom>, 2021)

A templom átvészelte tatárok pusztítását, a lengyel hadak által elvégzett rongálásokat, a templom került protestáns kézre is, az ide menekült labancokra gyűjtötták rá a templomot, viszont sok támogatás és a katolikus hívek, segítettek helyreállítani mindig a templomot. A régi templomot 1837 és 1846 között Tischler Albin beregszászi segédlelkész - később címzetes kanonok - tervei alapján Schönborn gróf felújíttatta, s 1846. november 1-jén Hám János püspök szentelte fel. (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/beregszaszi-romai-katolikus-templom>, 2021)

1743-ban a pusztítás évtizedei után a Szent-Mihály kápolnát állították helyére, a templomnak az újjáépítése 1837-től 1846-ig tartott. A templom belső részének a kinézetét a

neogótikus újjáépítés határozza meg (Csizmár, 2010).

Azóta nagyobb változás a templom épületében nem történt. (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/beregszaszi-romai-katolikus-templom>, 2021)

Beregszászi református templom



3. ábra: Beregszászi református templom

Forrás: <https://karpataljalap.net/2018/05/27/felszenteltek-felujitott-reformatus-templomot-beregszaszban>

Beregszásznak egyik legszebb műemléke, a református templom kialakításában és külső megjelenésében illeszkedik az öt körülölelő épületekhez. A templom A templomhajó téglalap alaprajzú, kétoldalt falpillérekkel tagolt, mindkét végén két-két oszlop-alátámasztású karzattal. Belső terét fiókos dongaboltozat fedi. Hossztengelyével a Kossuth-térre merőleges elhelyezésű templom jelenlegi formájában a késő barokk építészeti stílushoz tartozik. A református hitre tért főurak, mint Bocskai István, Bethlen Gábor, Rákóczi György és neje, Lórántffy Zsuzsanna, bőkezűen gondoskodtak az egyházzal, segélyeket nyújtottak iskoláinak. Bethlen Gábor például sok fiataalt küldött tanulni külföldi egyetemekre, közöttük Geleji Katona Istvánt, a későbbi erdélyi református püspököt, aki hosszabb ideig Beregszászon szolgált. Márványtábla található az ő emlékének tiszteletére. A várost 1918. május 2-án megszálló cseh katonaság óvatlansága következtében a templom leégett. Újjáépítése több éven át tartott, felszentelésére 1929-ben került sor. (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/reformatus-templom-beregszasz>, 2021)

Bethlen-rákóczi kastély (17. század) – beregvidéki múzeum



4. ábra: Bethlen-rákóczi kastély (17. század) – beregvidéki múzeum

Forrás: <http://www.karpataljaturizmus.hu/index.php?p=h&a=56>

Beregszász egyik legszebb és legrégebbi épülete, a Bethlen-kastély, mely a római katolikus templom mellett Beregszász központjában található. Bethlen Gábor erdélyi fejedelem építtette 1629-ben, melyről a keleti homlokzat kőtábláján találunk információt. A várat 1686-ban, a Thököly-felkelés idején felgyújtották. Valószínűleg II. Rákóczi Ferenc állíttatta helyre, majd 1857-ben klasszicista stílusban újjáépítették, a déli homlokzat közepén hatoszlopos bejárattal, timpanonnal. Az épület egyszintes, alápincézett, téglalap alaprajzú, és mindkét déli végén két szimmetrikusan elhelyezett rövid szárny osztja, amelyek között a fent említett bejárat található (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/bethlen-rakoczi-kastely-17-szazad-beregvideki-muzeum>, 2021).

Rákóczi Ferenc többször megfordult a kastélyban. A XVII. század végén a kastély a Rákóczi-család birtokába jutott. 1703. május 22-én Beregszász és környéke volt a Rákóczi-felkelés bölcsője, Beregszászban bontotta ki Esze Tamás a Rákóczi-zászlót és olvasta fel a nyilvános hadüzenetet. 1992. július 15-én a posta falára emléktáblát akasztottak ennek az eseménynek az emlékére (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/bethlen-rakoczi-kastely-17-szazad-beregvideki-muzeum>, 2021).

A szabadságharc leverése után a kastély is a Schönborn-család birtokába jutott, ezkövetően ők voltak azok, akik átépítették klasszicista stílusban. A ma is látható formáját ekkor nyerte el. 2009 őszén a pincék egy részében felújítási munkálatok kezdődtek, hogy a régió borászati és szőlészeti múzeumának adjanak otthont. 2002 óta az épület egyik szárnya a

Bergvidéki Múzeumnak ad otthont. Több mint 2000 kiállítási tárgy mesél az egykori Bereg megye viharos történetéről és Beregszász néhány kiemelkedő személyiségének életéről (Fedák Sári, Báthy Anna, Linner Bertalan), valamint a különböző nemzetiségű emberek együttélésének mindennapjait. A Grófudvar külső falán Bethlen Gábornak, II. Rákóczi Ferencnek és Mikes Kelemennek állítanak emléktáblát (Csizmár, 2010).

Szakképzett restaurálók helyreállították a kastélyt, és a 80-as évek elején elvégezték a felújítását. Mivel a Bethlen-kastélyon szakképzett restaurálók dolgoztak, így a templom megőrizte eredeti jellegét (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/bethlen-rakoczi-kastely-17-szazad-beregvideki-muzeum>, 2021).

Beregszász Vármegyeháza



5. ábra: Beregszász Vármegyeháza

Forrás: <http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/varmegyehaza-beregszasz>

A neobarokk jegyeket hordozó egykori Vármegyeháza, mely Beregszásznak emblemikus épülete 1895-ben épült. 1880-as években tűzvészben porig égett az épület. A beregszászi néphagyomány szerint az új épületet Ybl Miklós tervei alapján építették. Az épület szimmetrikus, egyemeletes. A főhomlokzat közepén kilenc ión oszlopos rizalit található. A földszinten félkörív záródású kapu van, mindkét oldalán három-három ablakkal. A földszintet sávozott parapet tagolja. A földszinti ablakok egyszerűek, míg az emeleti ablakok díszes keretezésűek. Az épület két szárnyból áll, amelyek az udvarra nyúlnak. (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/varmegyehaza-beregszasz>, 2021)

1919 tavaszán itt ülésezett a beregszászi parlament és a beregszászi tanács, és ebben a teremben tájékoztatták a beregszásziakat a trianoni békeszerződés azon döntéséről, hogy a várost Csehszlovákiához csatolják. Mindkét világháború idején a megyeháza dísztermében

több jótékonyági rendezvényen lépett fel a beregszászi Kosuth-díjas operaénekesnő, Barty Anna és a népszerű operettszínésznő, Fedák Sári (Csizmár, 2010).

Az egykori vármegyeháza épületében a szovjet időkben közigazgatási hivatal működött, ma egészségügyi college. Az épület külső falán Lehoczky-emléktáblája található (Csizmár, 2010).

Tiszacsomai honfoglalás kori történelmi emlékpark



6. ábra: Tiszacsomai honfoglalás kori történelmi emlékpark

Forrás: <https://karpataljalap.net/2019/06/19/valos-tortenelmet-kell-tanitani-nem-pedig-kulonfele-kitalaciokat>

1986-ban Tiszacsoma külterületén 26 honfoglalás kori sírt tártak fel, ami megerősítette, hogy a honfoglalás után magyar honfoglalók telepedtek le a területen. 1993-ban megpróbálták lakóházak számára felparcellázni, de a Kárpátaljai Magyar Kulturális Szövetség (KMKSZ) aktivistái ezt megakadályozták, továbbá a területet államilag védenté nyilvánították (Csizmár, 2010).

Ezt követően újabb 78 sírt tártak fel 1993-1999 között, majd 2003-ban egy korabeli település nyomaira is rábukkantak. Az itt féltárt leletekről viszont a mai napig nem tudni, hogy hová tűntek. 1996-ban merült fel az ötlet arról, hogy az emlékparkot létesítsenek a területre. 2000-ben sort kerítettek a felavatására. (<http://www.kmtt.info/index.php/hu/tiszacsomai-emlekpark>, 2021)

Az emlékparkot C. Viktória képzőművész készítette. Az emlékpark területén évente

megemlékezést tartanak. Árpád vezér, valamint Szent István király szobrai 2001 őszén kerültek az emlékparkba (Csizmár, 2010).

Törvényszék épülete



7. ábra: Törvényszék épülete

Forrás: <https://kepguru.hu/foto/208575/>

Az épületet 1909-ben adták át. Ez a Beregszász tér legimpozánsabb épülete. Az épület homlokzatán erősen kiugró középső és kettős végű oszlopfejek találhatók, amelyeket magas mandzsolás tető fed. Az első és a második emeleten egyaránt kettős toszkán oszlopok állnak timpanonnal. Az első és a második emelet között zsindelezett parapet van. Az első emeleti ablakok felett timpanonos díszlécek találhatók. A második emeleti ablakok félköríves fejezettel rendelkeznek. A második világháború alatt a bírósági épületben a rendőrség, a bíróságok és számos megyei és önkormányzati hivatal működött (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/torvenyszek-epulete>, 2021).

A második világháború után az épületet a katonaság foglalta el, és sokáig laktanyaként használták. Ez idő alatt nagyon leromlott, és mivel sokáig senki sem lakott benne, tovább romlott. Ma az épületben található a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/torvenyszek-epulete>, 2021).

Kovászói várrom

A várostól 12km távolságra Beregszásztól keleti irányban, a Borzsa folyó jobb partján található. A vár romjai a Borzsa folyó jobb partján, Kovászó közelében, egy sziklás dombon, Nagyberg és Bene között találhatók. Kovászói várának története a 12-14. századra nyúlik vissza. (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/kovaszoi-varrom>, 2021)



8. ábra: Kovászói várrom

Forrás: <http://www.karpataljaturizmus.hu/index.php?p=h&a=50>

A vár hadászati szempontból a fontos szerepet töltött be. Feladata az ország belsejébe vezető úgynevezett sóút ellenőrzése volt. 1390-ben Zsigmond király János mesternek, Nagymihályi György fiának adományozta. 1495-ban a kovászói vár Matuznai család birtokába került. 1557-től 1562-ig Matuznai Pál a kovászói várat rablótanyául használta, fegyveres zsoldosaival gyakran rabolta végig a szomszédos falvakat. I. Ferdinánd 1564-ben egyik vezére Schwendli Lázár seregével hatalmába kerítette kovászói várat és leromboltatta. 1567-ben a tatárok okozták a romos vár végső pusztulását. A vár soha többé nem épült fel, romjait repkény futotta be (<http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/kovaszoi-varrom>, 2021).

A Kígyósi református templom

XIV század elejéről való a régi kőtemplom. Az itt remetéskedő Salamon királynak tulajdonítják a templom alapítását. A kígyósi református egyházközösség 1595-ben alakult, akkori hitszónoka Milotai János birtokba vette a hajdani római katolikus templomot, mely a falu szélén emelkedő magaslaton állt. Az egykori kolostor romjai még a XIX. században is láthatóak voltak. A századok folyamán a templomot sokszor újjáépíteték, felújították, jellegzetes középkori építési elemei azonban megmaradtak, XV. századból származó falképei sajnos eltűntek (https://hu.wikipedia.org/wiki/K%C3%ADgy%C3%B3si_Reform%C3%A1tus_Egyh%C3%A1zk%C3%B6z%C3%B6ss%C3%A9g, 2023).



9. ábra: Kígyósi Református templom

Forrás:

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=400290465608116&set=a.400290418941454>

A templom hajójában, diadalív déli oldalán áll a nyolcszögű, falazott szószék. Karzata eredetileg csupán a hajó nyugati oldalán volt, a későbbiekben azonban azt az északi oldalra is megnagyobbították. Romantikus stílusban készült a Nyugati karzaton álló orgonája. A templom melletti fa haranglábon egy régi kis harang lóg, rajta a felirat: " Sanctus Paulus ora pro nobis !", " Szent Pál, imádkozz értünk!". Ez valószínűleg a kisberegai Szent Pál templom maradványa. A templom déli oldalán álló harangtorony négyzetes alaprajzú és kétszintes. A templom ezüst úrvacsorakelyhéről, amelyet Nagykeresztesi János és felesége, Szabó Zsuzsanna 1646-ban adományozott az egyházközségnek, Lehoczky Tivadar emlékezett meg. Egy másik régi tányérját a Debreceni Református Gyűjteményben őrzik. Anyakönyve 1765-től kezdődik Váru Mihály papságában. 1829-ben a régi templom megújította. Karzattal, körszékkal ellátott, de amiatt a tiszteletre méltó ódonságot megőrizte.

(https://hu.wikipedia.org/wiki/K%C3%ADgy%C3%B3si_Reform%C3%A1tus_Egyh%C3%A1zk%C3%B6zs%C3%A9g, 2023)

1960-ban, mivel több ülőhelyre volt szükség, a kórust kibővítették. 1994-ben a templom belseje teljes felújításon esett át, amelynek során a szószéket és a mögötte lévő falat is faburkolattal burkolták. A templomnak nincsen tornya. Az 1828-ban épült fából készült harangtorony egyedi szerkezetű, rögzítőelemek nélküli. Ehelyett cövekek és facsapok rögzítik a szerkezetet. Két harangot tartalmaz, amelyek közül az egyik a Szent Pál-rend egykori

kolostorából maradt fenn. A kisebbik harang ebből a korábbi időszakból származik. 1646. február 12-én az uradalom ura nagylelkűen egy nagy harangot adományozott a gyülekezetnek. Ezzel együtt három ezüst kelyhet, egy kancsót a bornak és két bonyolultan megmunkált tányért kapott az úrvacsorai kenyér tálalásához. Ezek az edények ónból készültek. A Kárpátalja egyik legrégebbi építménye, a Kígyósi Református Templom jól megmaradt, és ma is lelki útmutatást és támogatást nyújt a helyi református híveknek. (https://hu.wikipedia.org/wiki/K%C3%ADgy%C3%B3si_Reform%C3%A1tus_Egyh%C3%A1zk%C3%B6zs%C3%A9g, 2023)

Csetfalvai református templom

1341-ben jelent meg neve elsőként írásos dokumentumban, villa Chet alakban, a Csetfalva nevet először 1446-ban említették Chedfalwa írásmóddal. 1408-tól szerepel Csetfalva néven, a 15. században vámszedő hely volt. A későbbiekben a Lónyai család birtokolta. A népesség korán áttért az újabb hitre, ezen kívül középkori templomát azóta a reformátusok birtokolják (*Csizmár, 2010*).



10. ábra: Csetfalvai református templom

Forrás: <http://www.oroksegtura.hu/orokseghelyszinek/csetfalvai-reformatus-templom>

A 18. században több felújítás is történt, ilyenkor készült a szentély, majd a hajó famennyezete. Kiemelkedő látványosság az 1976- ban épült fiatornyos, galériás fa harangtorony. A templom építését a 15. századra teszik. Temploma a XV. században épült. Szentélye jóval keskenyebb és alacsonyabb a hajónál, a nyolcszög három oldalával záródik. A szentélyt a hajótól csúcsíves diadalív választja el, ablakai is csúcsívesek. Keleti oldalán kis tölcéses körablak látható. Magas, szoknyás, galériás, négy fiatornyos, faszervezetű harangtornyát karcsú, magas sisak fedi. Népies, festett famennyezete (1753-1773) egyedülálló a környéken (*Csizmár, 2010*).

III. FEJEZET

KUTATÁSI MÓDSZEREK ÉS EREDMÉNYEK

3.1 Kutatási módszerek

Szakdolgozatom megírása során primer kutatást is végeztem, melyet kvalitatív módszerek segítségével valósítottam meg. Annak érdekében, hogy jobban megismerjem Beregvidék borospincéinek működését mélyinterjút készítettem néhány helyi borással. Azokról a borászatokról és kostólótermekről, amelyekkel nem sikerült személyesen találkozni – különböző forrásokból szereztem információt. A feldolgozott információ segítségével elkészítettem Beregvidék turisztikai borútjának a térképét, amelyen feltüntettem beregvidék pincészeteit és ezekhez közeli látnivalókat.

3.2 Kutatási eredmények

3.2.1 Sass-pincészet

A pincészet Beregszásztól öt kilométerre, Kígyóson található. A család 7,5 hektáros területen termeszt a több mint 60 fajta csemege és borszőlőt. A szőlőskertek a hegyoldal déli részén helyezkednek el, a falu közelében. (<https://www.sasspince.com.ua/?view=rolunk> , 2021)



11. ábra: Sass pincészet

Forrás: <http://kmv-ua.com/boraszati-felszereselek.html>

A borokat hagyományos technológia szerint, tölgyfa hordókban készíti, régi és saját fejlesztésű receptek felhasználásával. (<https://www.sasspince.com.ua/?view=rolunk> , 2021)

A borgazdáság megálmodója és létrehozója Sass Károly, aki 2000 óta a Kígyósi Borgazdák szövetségének elnöke, 2003 óta pedig az Ukrajnában egyedülálló Szent Venczel

Borrend tagjának egyike. A borrend tagjai, köztük Sass Károly is, a borvidék hagyományait és kultúráját népszerűsítik, hogy a borkészítés mestersége virágozzon és új érdeklődőket vonjon be (<https://www.sasspince.com.ua/?view=rolunk> , 2021).

2007 őszén Sass Károly közreműködésével létrejött a "Kárpátaljai borászok és borgazdák szövetsége", amely Ukrajnában az egyetlen ilyen típusú megyei szervezet. Célja a borászok és borgazdák mesterségének széleskörű népszerűsítése, tapasztalatcsere, új szőlőtermesztési és borkészítési technológiák megismertetése a lehető legjobb minőségű termékek előállítása érdekében, valamint szakmai érdekek képviselése állami szinten, a „Kárpátaljai borút” létrehozása. (<https://www.sasspince.com.ua/?view=rolunk> , 2021)

Sass Károly – elismert borász, aki munkájáért „A munka hőse” kitüntetésben részesült, valamint 2007-ben az ukrán elnöktől vehette „Az Év Farmere Ukrajnában” címet. (<https://www.sasspince.com.ua/?view=rolunk> , 2021)

Továbbá, a kiemelkedő hozzájárulásáért a Beregszászi járás társadalmi és gazdasági fejlődéséhez, elsősorban a szőlészet és borászat területén, Sass Károly 2011 szeptemberében megkapta a Beregszászi Járas Díszpolgára címet. (<https://www.sasspince.com.ua/?view=rolunk> , 2021)

A kutatás során interjút készítettünk Sass Károly unókájával – Sass Krisztiánnal, aki már több éve bekapcsolódott a családi üzletbe. Sass Krisztián 2010-ben kezdte el Budafokon a Soós István Borászati és Üzleti Szakközépiskolában a tanulmányait borászattal kapcsolatban. 2012-ben már elkészítette az első borát. A pincészetben hagyományos és különleges borokat is készítenek, pl. Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Rizling, Merlot, Oporto, Muscat Ottonel, Kagor, Carlot stb. A különleges borokhoz sorolhatjuk a „Fehér Sas” és a „Zsuzsika Te Édes” borokat. A fő szőlőfajták, amelyek teremnek a földeken: Olasz rizling, Királyleányka, Bakator, Hárslevelű, Ottonel muskotály, Szerémi zöld, Cabernet sauvignon, Merlot, Saperavi.

Az interjú során kitértünk arra is, hogy milyen gyakran járnak borkóstolóra a pincészetbe és egyáltalán van e kialakított kóstoló termük. A borász elmondása szerint a borkóstolás egy 48 férőhelyes teremben történik, amely közvetlenül a borpince mellett helyezkedik el. A pandémia előtt a fő turistaszezonban (Tavaszi vége-Nyár-Ősz eleje) szinte minden nap voltak vendégeik. A járvány ideje alatt a karantén intézkedéseknek köszönhetően voltak időszakok, mikor egyáltalán nem fogadtak vendégeket. Mostanában borkóstolókat inkább hétvégén tartanak.

Az interjú során megtudjuk, hogy Sass Krisztián és a nagyapja is tagjai a Szent Vencel Borlovagrend, Kárpátaljai Magyar Borászok Egyesülete, Külhoni Magyar Borászok Egyesülete és a Bakator Szövetségnek.

Megtudhattuk azt is, hogy szerte a Kárpát-medencében több fesztiválon és borversenyeken is szokott részt venni. Például Kárpátalján a Beregszászi-, Munkácsi- és Ungvári borfesztiválok, Ukrajnán belül Lembergben, Magyarországon Budapesten és Debrecenben, valamint Erdélyben is, Kolozsvár Partium: Bihardiószei Bakator fesztiválon. Az elmúlt évtizedben a Sass pincészet borai közel 150 oklevelet szereztek, 17 arany -, 30 ezüst - és 35 bronzérem hazai és nemzetközi szinten. Tapasztalatait is megosztotta velünk ezekről az eseményekről. Véleménye szerint a Beregszászi fehérbor fesztivál évről évre egyre színvonalasabb és egyre többen látogatják. Itt a borversenyen minden évben kiemelkedő helyezéseket szereznek. A Munkácsi vörösbor fesztiválról is jó véleménnyel vannak. A Kárpát-medence többi pontján pedig főleg borkóstolókra járnak, ahol a fogyasztók az ő boraikkal is megismerkedhetnek. Persze forgalmazni ezeken a helyeken nem tudják a tételeiket. Ezek mellett Kárpát-medencei Borversenyen Budafokon is kiemelkedő eredményeket szoktak elérni.

Továbbá megtudhattuk, hogy a pincészet az utazási irodákkal kevésbé tartják a kapcsolatot. Ami a boros pince reklámozását illeti azt a választ kaptuk, hogy az Interneten, prospektusokban, névjegykártyákon, több reklámjegyzetben is megjelennek, weboldal, minél több fesztiválon, borkóstolón való részvétellel reklámozzák a pincészetet.

Arra is kitértünk, hogy ha lenne rá lehetőség, szeretné-e, hogy a pincéje fel legyen tüntetve a Kárpátaljai borút térképén, amire azt a választ kaptuk, hogy mivel a nagyapja, Sass Károly, segítette a borút megtervezésében, ezért a 12 pincészetből és borgazdaságból a Sass-pincészet az egyik, amely rajta van a Kárpátaljai borút térképén.

A borász elmondása szerint a COVID-19 és a háború miatt a vásárlók száma is nagyon csökkent a vendégek mellett. Voltak időszakok, hogy csak rendelések tartották fent a pincészetet. A fesztiválok sorra elmaradtak, ami nagy kiesés volt a borászat számára.

3.2.2 Varga-pincészet

Bene község már évszázadok óta híres volt borairól és csemege szőlőjéről. Itt dolgozik, a Varga család, akik 2003 óta foglalkoznak szőlő műveléssel és bor előállításal. 2003-ban néhány száz tőkével kezdték, ami 2011-re 6000 tőkére szaporodott közel 2 ha-területen. (<https://karpatinfo.net.ua/szoleszet-boraszat/808-varga-csaladi-pinceszet>, 2021)

A Varga családi szőlészet és borászat alkotója Varga András, aki minden tudását a szőlővel és borral kapcsolatban nagyszüleitől kapta. Fia, Varga István már beleszületett ebbe a gazdaságba. (<https://karpatinfo.net.ua/szoleszet-boraszat/808-varga-csaladi-pinceszet>, 2021)



12. ábra: Varga családi pincészet

Forrás: <https://karpatinfo.net.ua/bene/szoleszet-boraszat/808-varga-csaladi-pinceszet>

Varga István a családi tapasztalaton és megszerzett gyakorlati tudáson túlmenően megszerezte a Budapesti Corvinus Egyetem Kertészmérnöki szakának diplomáját, melyet 2010-ben sikeresen fejezett be szőlész-borászképesítéssel. Már 2011-ben a beregszászi Szent Vencel Borrend tagjai közzé volt választva, ezzel is elismerték a szakmai tudását (<https://karpatinfo.net.ua/szoleszet-boraszat/808-varga-csaladi-pinceszet>, 2021).

Az interjú során megtudtuk, hogy a válaszadó borász családja 20 évvel ezelőtt kezdte telepíteni a szőlőt. Amikor rákérdeztünk a borok fajtáira azt a választ kaptuk, hogy a következő borokat készítik: Ottonel muskotály, Tramini, Királyleányka, Néró, Golubok Medina, Sapervavi, Babám csókja, Benei Rózsa.

A borász elmondása szerint a COVID miatt nem volt rendszeres borkóstolás, normál esetben heti rendszerességgel járnak borkóstolóra, viszont most kezd helyreállni a rendszer. Az interjú során megtudtuk, hogy tagja a Beregszászi Szent Vencel borrendnek és a Kárpátaljai Magyar Borászok Egyesületének is. Továbbá kiderült, hogy rendszeresen vesznek részt borversenyeken itthon és külföldön is egyaránt. Például Beregszászi, Munkácsi, Nagyszőlősi, Ungvári- borfesztiválokön és a megye más kisebb kiállításain, valamint külföldön: Budafok Csávosi György Kárpátmedencei borverseny, Vinagora, Szolnoki Nemzetközi borverseny, Bormedence, Pinceszert, Gyöngyöspatai Vulkanikus borok fesztiválja, Omék. Elmondásuk szerint mindegyik kiállításnak van pozitív oldala, ha nem feltétlenül anyagilag, de sok ismeretséget és szakmai tapasztalatot is szerezhetnek ezeken az eseményeken.

Ezek mellett kiderült, hogy a pincészet együtt működik utazási irodával, a pincészet népszerűsítése érdekében. Ami a borospince reklámozását illeti a pince Interneten, rádió és TV

segítségével, valamint utazási irodákon keresztül oldja meg.

Arra is kitértünk, hogy ha lenne rá lehetőség, szeretné-e, hogy a Varga pince fel legyen tüntetve a Kárpátalja borút térképén. A borász természetesen szeretné, hogy a pince fel legyen tüntetve a Kárpátalja borút térképén és megjegyezte, hogy a régebben készített borúton szerepelt a pincészet.

A háború és a COVID-19 hatásaira is kitértünk ez interjú során. Elmondása szerint a háború kezdeti időszakban egyáltalán nem voltak a pincészetnek látogatói, viszont az idő elteltével egyre több érdeklődő fordul meg ismét náluk. A COVID-19 pedig nagyon megterhelte a borászatot, és sajnos ez a 2020-2021 évek eladásain is megállszott.

Ami a borkóstolókat illeti megtudtuk, hogy még 2011-ben kialakítottak egy kóstoló termet, ami megfelel kisebb-nagyobb csoportok fogadására. A borkóstolókon nincsen minimumlétszám, de ha esetleg 2 kisebb csoport szeretne borkóstolót, akkor felajánlanak egy olyan lehetőséget, hogy a két csapat együttesen vegyen részt rajta.

3.2.3 Parászka Pincészet

12 km-re Beregszásztól Benében található a Parászka Pincészet. Itt található egy 2,5 hektáros szőlőültetvény, melyen 200 fajta szőlőt termesztenek. Érdekeség az a pincészetről, hogy az itt található régi pincéket, melyből a faluban több is található, az első világháború alatt lettek kivájva az olasz hadifoglyok által. Ezeket viszont felújították. A pincében egész év folyamán a középhőmérséklet az 14 – 16 °C, mely nagyon jót tesz az itt tárolt boroknak. Az itt található pincékben borkóstoló alkalmából 35-40 vendég is kényelmesen elfér. A következő borok fajták vannak itt: Tramini, Szerémi zöld, Olaszrizling, Cserszegi fűszeres, Pölöskei muskotály, Medina stb. (<http://www.karpatutazo.hu/latnivalok/bene-beregszaszi-jaras/paraszka-pinceszet>, 2021)



13. ábra: Parászka családi pincészet

Forrás: <https://karpatalja.ma/sorozatok/karpataljai-vallalkozasok-sorozatok/karpataljai-vallalkozasok-a-paraszka-pinceszet/>

A pincészet a 2000-es évek elejétől működik, viszont még eleinte nem volt márkanévük, csak néhány évvel később adták a vállalkozásnak a Parászka Pincészet nevet. A pincészetben reprodukív eljárással készítik a bort, vagyis az acéltartályokból kizárják az oxigént, így az elkészített bornak az illata friss és zamatos lesz. (<https://karpatalja.ma/sorozatok/karpataljai-vallalkozasok-sorozatok/karpataljai-vallalkozasok-a-paraszka-pinceszet/>, 2021)

Interjút készítettünk Parászka Lászlóval, amely során megtudtuk, hogy bátyával, Parászka Gergővel a családjukban a sokadik generáció, akik borászattal foglalkoznak, de komolyabban az édesapjuk kezdte el az 1990-es évek végén. Kiderült, hogy az édesapjuk szőlészet gyakorlatot oktatott a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskolán. Sajnálatos módon 2013-ban bekövetkezett halála, így a két testvér vette át a vállalkozásnak az irányítását.

A családi borászatban igen sokféle nedűt készítenek. Mivel a kereslet határozza meg a kínálatot, így a boraink fele félédes vagy édes, mert ezekre elég nagy a kereslet: Fehér - Chardonnay, Ottonel muskotály, Zenit, Furmint, Olasz rizling, Leányka, Pölöskei muskotály, Cvetocsnej Vörös – Saperavi, Merlot, Cabernet sauvignon, Golubok, Alinernet. A borász elmondása szerint a pandémiát megelőző turista időszakban hétvége gyakori volt a borkóstolóra jelentkező csoportok száma, azonban 2020 márciusa óta megcsappant a hozzájuk érkezők száma. Az interjú során megtudtuk, hogy Tagjai a Kárpátaljai Magyar Borászok szövetségének, a Beregszászi Szent Vencel Borrendnek, a Kárpátaljai Magyar Turisztikai Tanácsnak és a Kárpátaljai Magyar vállalkozók Szövetségének.

A beszélgetés során kiderült, hogy rendszeren vesznek részt különböző fesztiválokon illetve borversenyeken, akár Kárpátalján, akár az anyaországban. Többek között rendszeresen kiállítanak a Beregszászi, a Munkácsi, az Ungvári borfesztiválokon, továbbá Budapesten, Budafokon, Szolnokon, Gyöngyöspatán. Elmondták, hogy Magyarországon mindig szívesen látják a külhoni kollégákat, a versenyeken nívós zsűrizés zajlik, igényesek a szervezők munkája, de a kárpátaljai versenyek, fesztiválok is különleges élményt nyújtanak számukra. A borkóstolóra, ha a 2023-as tavaszi időszakot vesszük, akkor a turistacsoportok heti 2-3 alkalommal, magánszemélyek pedig 6-7 alkalommal látogatnak el a pincészetbe.

Az interjú során megtudtuk, hogy a pincészet néhány ukrán és magyar utazási irodával is kapcsolatban áll, de az utóbbi években szinte csak itteni vendégek látogatnak hozzájuk. A pince reklámozását a pincészet Közösségi médiában közzé tett anyagokkal, szórólapok kiosztásával oldja meg. Illetve hozzátették még azt is, hogy az úgymond szájhagyomány útján

való terjesztés is igen kedvezően hat reklám képen a pincészetükre.

Az interjúból kiderült, hogy a pincészet fel van tüntetve a Kárpátaljai borút térképén, viszont még nem volt olyan csoportuk, aki a borút végig járásának alkalmával járt volna náluk. A borász véleménye szerint, a turisták nem a borút térképe alapján fognak ellátogatni a pincészetben. A kezdeményezést jó ötletnek tartja, hiszen Magyarországon is valamilyen szinten működik, de itt, Kárpátalján meddő hatékonyságúnak ítélte.

Pályázatokkal is próbálkoztak, a BGA Alapkezelő Zrt. által kiírt pályázattal, de nem sikerült elnyerniük. De ezzel szemben mind a 4 Egán Ede Kárpátaljai Gazdaságfejlesztési Központ által közzétett pályázatukat pozitív elbírálás követte, ezáltal nagymértékben tudott fejlődni a vállalkozásuk. Első két körben a szőlészet szegmenst fejlesztették, traktort, talajmarkolót, tárcsát, ipari motoros kaszát, ipari kapálógépet, minőségi metszőollót sikerült vásárolniuk. Az utolsó két körben pedig a borászatban használatos termékeket szemelték ki, a motoros zúzó-bogyozót, a cefreszivattyút, a víznyomájos inox szőlőprést valamint a rozsdamentes acéltartályokat.

Számos díjat nyertek már az anyaországban is, például Budapesten és Szolnokon ezüst és különdíjat. Beregszászban és Munkácson pedig már sok díjjal lettek gazdagabbak, bronz, ezüst és arany érmeik is vannak szépszámmal.

A férőhelykapacitásuk ideális esetben maximum 52 fő, de szükség esetén 62 is elfér. Minimum létszám nincs, de 6-8 fő alatt azt javasolják a vendégeknek, hogy csatlakozzanak egy másik csoporthoz, de ha ez nem megfelelő, akkor egy gyorskóstolót nekik is tartanak.

A háború nagy hatással volt a pincészetre. Elmondása szerint a háború első 3 hónapjában egyáltalán nem volt vendégük, de aztán elkezdtek postai úton rendelni tőlük, és 2022 nyarától heti 1-2 csoport oda is látogathatott. A téli időszakban is inkább a csomagok küldése volt a jellemző, aztán az idei tavasztól lassú, de érezhető erdeklődés tapasztalható. A COVID-19 járvány is, mint minden turizmussal foglalkozó vállalkozásra, úgy rájuk is negatív hatással volt/van. Érezhetően csökkent a forgalmuk, de ellenben a felszabaduló plusz idő lehetőséget adott számukra arra, hogy a fejlesztéseket tervezzék.

3.2.4 Kóstolóház "Chateau Chizai"



14. ábra: Chateau Chizai

Forrás: <https://chizay.com/en/about-us/>

A Chateau Chizay Ukrajna egyik legfontosabb pincészete. Kárpátalja történelmi régiója Nyugat-Ukrajnában, a Kárpátok térségében található, ahol Ukrajna határos Magyarországgal, Lengyelországgal, Romániával, valamint Szlovákiával. Itt az enyhe napfény csodálatosan párosul az optimális csapadékmennyiséggel, továbbá a Kárpát-hegységi táj borítja a szőlőt az északi szelektől. Az ásványi anyagokkal, ezen kívül mikroelemekkel teli talaj egyedi ízt ad a szőlőnek, a bor pedig egészen speciális jelleget kap. (<https://chizay.com/en/about-us/>, 2023)

A vulkáni eredetű Kárpátok domboldalai, a sok napsütés, valamint a jó mennyiségű víz már ősidők óta meghatározta a borászat fejlődését ezeken a területeken. Kárpátaljai borokkal a középkori királyok, valamint nemesek, sőt a modern országok elnökeinek udvarát is ellátták. A kárpátaljai borászat kultúrája egyedülálló, mert a történelmi viszontagságok időszakában magyar, olasz, osztrák, sőt szovjet hagyományokat is magába foglalt. Ennek a kulturális kompozíciónak az eredménye, ami olyan érdekes, továbbá színes terméket eredményezett, mint a kárpátaljai bor. (<https://chizay.com/en/about-us/>, 2023)

A Chateau Chizay 1995-ben épült a Szovjetunió kommunista korszakában az ukrán borászat több évtizedes nehéz időszaka után. Mélyen kötődik azonban a lokális ősi borászati hagyományokhoz, a 17. századi történelmi pincészet helyén épült a Chizay nevű borászati völgy közepén. Modern borászati komplexum, amely 272 hektár saját szőlőültetvényből, modern pincészetből, borkóstolóházból, múzeumból, étteremből és mini szállodából áll. Tradicionális, valamint kóser boraikra világszerte hatalmas a kereslet, beleértve az Egyesült Államokat, Kanadát, Ausztráliát, Japánt, Izraelt, az Egyesült Királyságot, Nigériát, Magyarországot, Lengyelországot, ezen kívül más országokat. (<https://chizay.com/en/about->

[us/](#), 2023)

Alapelvük a szorgalom, ezen kívül az őszinteség, a természet tisztelete, valamint a tevékenységük iránti szeretet. Minőségi borokat készíteni érdekes, de többet akarnak. Nem örülnek annak, hogy a legjobbak, egyediek is szeretnének lenni. (<https://chizay.com/en/about-us/>, 2023)

3.2.5 "Pacsirta"



15. ábra: Pacsirta

Forrás: <https://zhayvoronok.net/hu/rolunk/>

A komplexumot 2003-ban alapították, így nagyszerű alternatívája a posztszovjet szanatóriumoknak – a modern tervezés garantálja a kényelmes életkörülményeket. Festői táj, friss levegő, termálforrások, változatos szolgáltatások még a legigényesebb vendégnek is elnyeri tetszését. (<https://zhayvoronok.net/hu/rolunk/>, 2023)

De a komplexum nem csak a termálforrásairól híres, hanem a borospincéjéről is.

Magát a pincét a XVI. században alapították, és még mindig ragaszkodunk a kárpátaljai borkészítés hagyományaihoz. A pincében találhatóak régebbi hordóban érlelt borok, melyek régi technológiákkal, és borkészítési sajátosságokkal készültek el. Illetve találhatóak fiatal borok is, melyekkel a modern borászatot tapasztalhatjuk meg. A beregszászi borászok egyedi módszereket alkalmaznak, amelyek lehetővé teszik számukra, hogy olyan egyedi italokat készítsenek, amelyekkel sehol máshol nem találkozhatnak. A pince nyitvatartása reggel 10 órától éjszaka 22 óráig tart. (<https://zhayvoronok.net/hu/borospince/>, 2023)

3.2.6 "Öreg pince"



16. ábra: Öreg pince

Forrás: <https://karpatalja.ma/sorozatok/karpatalja-ma/karpatalja-ma-beregszaszi-oreg-pince/>

„Egyes források szerint már 1093-tól természetnek a környéken szőlőt. A környék vulkanikus hegyeinek déli lankái ideális helyet biztosítanak a szőlőtermesztésre. Tufaközetű sziklába vájt borospince ideális körülményeket biztosít a borok érlelésének. A 14. század elején I. Károly király felesége, Erzsébet szerzeteseket hozott be az általa alapított itteni kolostorokba, amely felvirágoztatta a szőlőművelést”.
(<https://www.explorecarpathia.eu/hu/ukrajna/beregszasz-berehove/oreg-pince>, 2023)

A tufaközetű sziklába vájt Öreg Pince az egykori történelmi beregszászi borvidék központjában található. Kora meghaladja a 300 évet. Titokzatos termei az ókor hangulatát idézik meg. (<https://karpatalja.ma/sorozatok/karpatalja-ma/karpatalja-ma-beregszaszi-oreg-pince/>, 2023)

A helyiség állandó hőmérsékletével, ezen kívül páratartalmával, továbbá nemes penész bevonatával ideális körülményeket biztosít a borok tárolására, valamint érlelésére. A pincében csakis minőségi borokat készítenek, melyeket tradicionálisan tölgyfahordóban érlelnek. (<https://karpatalja.ma/sorozatok/karpatalja-ma/karpatalja-ma-beregszaszi-oreg-pince/>, 2023)

A kárpátaljai beregszászi járás régi borospincéje mely járás régóta híres a borászati hagyományairól. Ez egy családi gazdaság, ahol a tulajdonosok egyszerre bortermelők, népszerűsítők, továbbá forgalmazók. Nagyon könnyű megtalálni azt a helyet, ahol a Régi Borospince található, lokális borok ízei, továbbá aromái, amelyek kóstolhatók, valamint megvásárolhatók. Sok érdekes történetet lehet meghallgatni az itteni házigazdától a borászat

történetéről, valamint hagyományairól. (<https://beregovo-wine.com/ua>, 2023)

A borospince a legrégebbi beregszászi hasonló létesítmények között, története több, mint négy évszázados múltra tekint vissza. Az egyedülálló épület története alkalmával különféle időket élt át, de végül felújították, valamint a 17. századból felkerült a Beregszászi legértékesebb műemlékek listájára. (<https://beregovo-wine.com/ua>, 2023)

A helyhez kapcsolódó érdekes legendák még mindig élnek. Egyikük elmeséli, hogy a pincét elfoglaló törökök faragták ki a sziklából. Most az alagsor falain láthatóak az ókorban erre használt adzsék, ezenkívül csákányok nyomai. (<https://beregovo-wine.com/ua>, 2023)

A pincészet száraz évjáratú borokra specializálódott. A szüreti évtől, valamint az időjárástól függően az azonos nevű borok eltérő ízűek. A borok tradicionális technológiával készülnek, ezen kívül tölgyfahordóban érlelik. A legnehezebb a Bianca, ezen kívül a Traminer előállítására, de a rizling, a Merlot, továbbá a Zweilgate ugyanolyan érdekes ízű. Az Öreg Pince gyűjteményének gyöngyszemének pedig a Müller-Thurgau bort tartják. (<https://beregovo-wine.com/ua>, 2023)

A pincetermek körbejárása olyan, akárcsak egy kirándulás a középkorba, izgalmas kirándulás az akkori időkbe, amikor a bor volt az állampolgárok kedvenc itala, amely számos betegséget gyógyít, továbbá enyhíti a lelki szenvedést. A résztvevők megismerkedhetnek a beregszászi borászat történetével, a borfogyasztás kultúrájával, továbbá megtanítják, hogyan lehet megkülönböztetni az igazit a hamistól. (<https://beregovo-wine.com/ua>, 2023)

A kellemes hangulatú kóstoló alkalmával megismerkedhet a borkészítés technológiáival, valamint megkóstolhatja annak több márkáját. A tulajdonosok jellemzően hat-hét fajta lokális bor, ezenkívül házi szőlőlé kipróbálását ajánlják. A Régi Pince helyiségei színes megjelenésűek, gyönyörű fotókat lehet készíteni. (<https://beregovo-wine.com/ua>, 2023)

Az alagsor Beregszászban az egyik legnépszerűbb turisztikai helynek számít. A látogatást célszerű előre egyeztetni - legalább egy nappal korábban. Hiszen egyrészt sok esetben vannak itt kirándulási kategóriák, másrészt maguknak a házigazdáknak is sok munkájuk van. (<https://beregovo-wine.com/ua>, 2023)

3.2.7 Nota Bene



17. ábra: Nota Bene családi pincészet

Forrás: <https://xn--blaasucdp8m.xn--j1amh/winery/notabene>

A pincészet története 1990-ben kezdődött, amikor Nagy László ősi borospincéket vásárolt, amik a legenda szerint több mint 400 évesek, továbbá amelyeket elfogott törökök építettek. Valamikor 80 pince volt, korunkig 20 maradt, de eddig csupán 2 funkcionál. A pincék rekonstrukciója 2007-ben fejeződött be, az első turistákat még később fogadták, és hamar népszerűvé vált a borértők körében. (<https://ribka.ua/ua/vinodelnya-nota-bene>, 2023)

A szőlőültetvények területe, amelyből a nemes ital készül, 2 hektár. Ugyancsak maga Nagy László készít tölgyfahordókat érlelő borhoz. Egy éves időszak alatt még egy-két használatos támogatásával mintegy 10 000 litert termel. Amikor lemegyünk a pincébe, 7-8 méter mélyre, kellemes hűvösséget érezhetünk. A tulajdonos elmondása szerint a tufának, egy vulkáni eredetű kőzetnek köszönhetően, amelyből a falakat kivágták, egész évben állandó, 12-13 °C-os hőmérsékletet tartanak itt. Ennek köszönhetően egyedi mikroklíma alakul ki, mely tökéletes a bor érleléséhez. Ebben segít a nemes borpenész is, amely megakadályozza más baktériumok elszaporodását, továbbá magának a bornak a minőségét sem befolyásolja. (<https://ribka.ua/ua/vinodelnya-nota-bene>, 2023)

Ma a Nota Bene borcsaládja a következő borokat tartalmazza: "Chardonnay" (fehér száraz), "Müller Thurgau" (fehér száraz), "Muscat Ottonel" (fehér száraz), "Muscat félédese", "Cabernet" (vörös száraz), "Merlot" (piros száraz), "Zweigelt" (piros száraz), "Isabella" (piros

száraz), "Fekete doktor" és "Kárpátaljai rózsza", az utolsó kettő az exkluzív borokhoz tartozik.

2013-ban a Nota Bene pincészet „Müller Thurgau” bora aranyérmeset kapott a „Fehérbor” fesztiválon, amelyet Beregszászon rendeztek. (<https://ribka.ua/ua/vinodelnya-nota-bene>, 2023)

A Nota Bene pincészet pincéiben sok esetben tartanak borkóstolót a turistáknak. A vendégek nem csupán megkóstolhatnak 12 féle italt, fehérét, valamint vöröset, szárazat, valamint édeset, hanem egy különleges kérdőívben értékelhetik is azokat. (<https://ribka.ua/ua/vinodelnya-nota-bene>, 2023)

3.2.8 Az Ursta család borospincéi



18. ábra: Az Ursta család borkóstolója

Forrás: <https://svitkarpat.com/hotels/degustatsiya-vina-sim-yi-ursta/>

Az Ursta család borospincéi a Bereg megyei Bene községben található. Itt borkóstolás, borok vásárlása és még sok érdekes információt hallhatunk egy borkóstoló folyamán a pincészetben. A pincészet ünnepélyes megnyitója 2016. március 6-án volt. (<https://svitkarpat.com/hotels/degustatsiya-vina-sim-yi-ursta/>, 2023)

A pincéket a Kerteis-hegy lábánál, Bene községtől északkeleti irányban helyezték el. Életkoruk több mint 400 év. Mélysége 5-25 méter. Ennek eredményeként az éves átlagos levegőhőmérséklet 10-12 fok. A pincék feletti délnyugati lejtőket a közelmúltban helyi szőlőfajtákkal telepítették be. Mára mindegyiket elpusztították, és folynak a munkálatok az ültetvények helyreállításán (<https://svitkarpat.com/hotels/degustatsiya-vina-sim-yi-ursta/>, 2023).

Az Ursta családi terület saját szőlőültetvényeinek területe 4 hektár. Az ültetvény fajtáik: Zweigelt, Kadarka, Cabernet Sauvignon, Bianca, Muscat Ottonel, Rajnai rizling.

Ami érdekes: a szőlőültetvények a kerület ökológiailag tiszta övezetében, a “Мая рора” -ban található és nőnek, 200-250 méteres tengerszint feletti magasságban. A hegyet vegyes tölgy-bükkös erdő veszi körül. A hegy lábánál, az északkeleti oldalról Kárpátalján az egyetlen, a több mint 300 éves őstölgyes “Арак” található. (<https://svitkarpat.com/hotels/degustatsiya-vina-sim-yi-ursta/>, 2023)

Borkóstoló a családi pincészetben 100 UAH/fő.

Az Ursta család borai: Traminer, Merlo, Müller thurgau Rosé, Muskat, Chardonnay, Bianca, Kagor, Cakefrank.

ÖSSZEGZÉS

Szakdolgozatomban bemutattam a borturizmus és a borút fogalmát. Ennek köszönhetően megállapíthatjuk, hogy a borturizmus egy igen tág fogalom. Nagyon sok mindent magába foglal, a borok kóstolását, fogyasztását, készítésének megismerését egyaránt, valamint a különböző szüreti eseményeket, borfesztiválokat. Mivel a borturizmus a kínálatot szélesíti, ezáltal pozitívan hat a turizmusra. A megvizsgált területen, a Beregvidéken nagyon kiemelkedő a szőlőtermesztés, és a minőségi borok előállítása. A borút többnyire regionális turisztikai termék és egyben regionális alkotás is. A borutak motiválóan hatnak a települések arculatának javítására, hozzájárulnak a regionális integrációhoz és segítik a hátrányos helyzetben lévő kis falvakat is.

Megállapítottam, hogy a borturizmusnak nagy jelentősége van a turizmusban, ugyanis a borturizmus az egyik legdinamikusabban fejlődő turisztikai ágazat, több tényezőnek köszönhetően. Például a borok fogyasztásának tendenciájának, az ágazat kézműves jellegének, valamint a borral kapcsolatos ismeretek iránti társadalmi irányvonalának. Könnyen kombinálhatóak a borkóstolók számos más turisztikai tevékenységgel, a túrázástól kezdve, egészen a hagyományos falusi életig. A munkám során kiderült, hogy a borturizmus fejlesztése és népszerűsítése nem könnyű feladat, de kellő odafigyeléssel és tapasztalattal kiváló eredményeket lehet elérni. A borturizmus fejlődése a világ minden pontján megmutatkozik, és ez alól Kárpátalja sem kivétel, hiszen a terület nagy borászati múlttal rendelkezik.

Szakdolgozatomban a vizsgált terület konkrétan a Beregvidék volt, mely a Beregszászi járás területén található, melynek központja Beregszász. A járás területe két természetföldrajzi tájegységhez tartozik: a Beregszászi-dombvidékhez és az őt körbe ölelő Kárpátaljai-alföldhöz.

Továbbá bemutattam a szőlőtermesztés és annak rövid történelmi áttekintését és Beregvidék turisztikai látványosságait.

Ezt követően részletes áttekintését mutattam kutatási módszerekről és eredményekről. A kutatás végén egy borturisztikai térkép is készült, ahol fel lettek tüntetve a vizsgált pincészetek és kóstolótermek, illetve néhány turisztikai látványosság, amelyek a pincékhez közel helyezkednek el.

FELHASZNÁLT IRODALOM

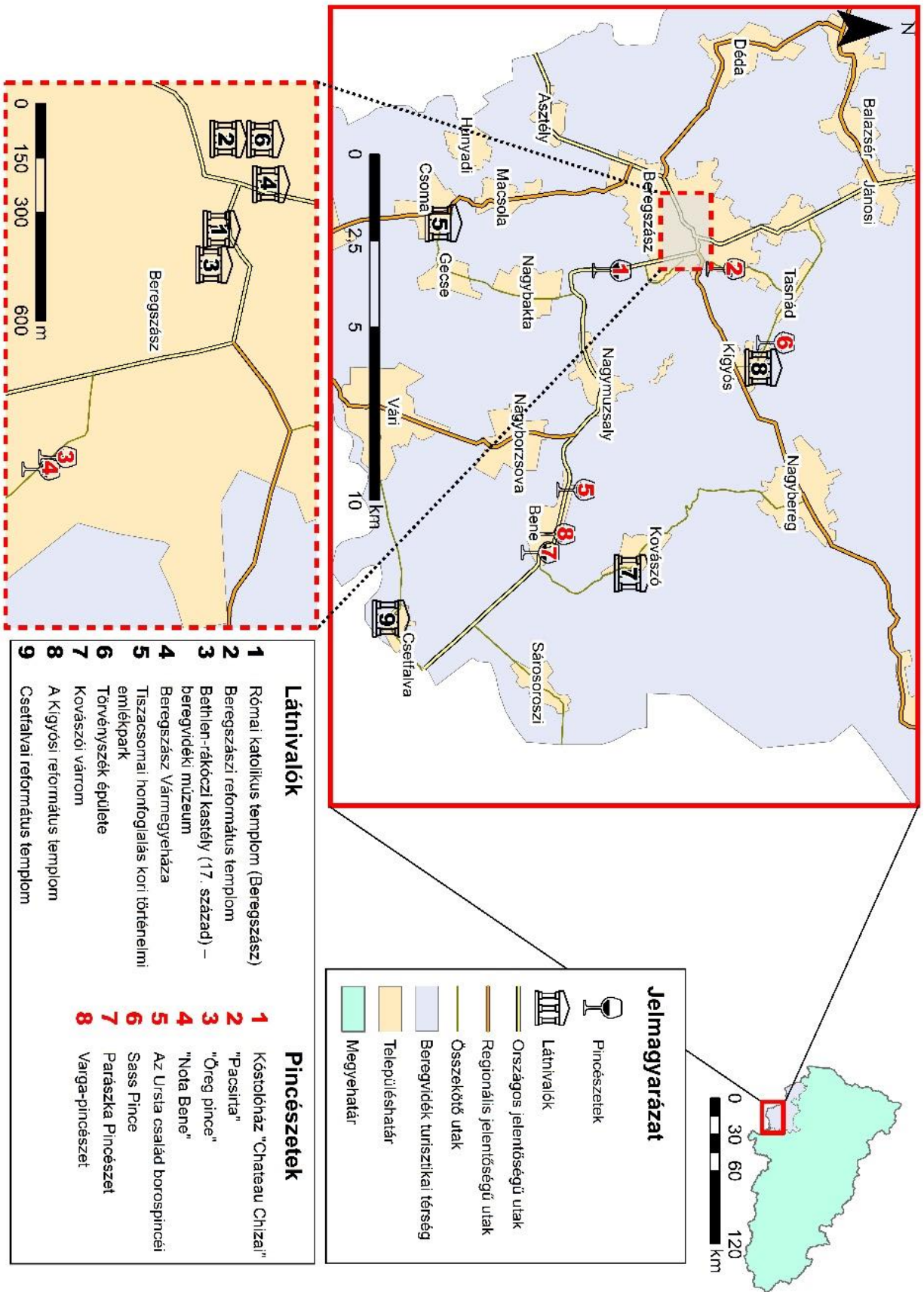
1. Babak, 2019: Бабак А. Добровільне об'єднання громад триватиме до лютого 2020 року.
2. Csizmár Sarolta (2010) - Műemlékek a Kárpátok és a Tisza ölelésében, Szabolcs-Szatmár Megyei Önkormányzat.
3. Dr. Gaál Béla - Párdányi Miklós, 2007, Bormarketing - A magyar borok marketingje, Alfadat-Press Kft.,
4. Gonda T. – Raffay Z. (2015): A tematikus utak szerepe a turizmus- és vidékfejlesztésben. A Falu 30 (1) 49-58.
5. Kovács E. 2009: Szőlészt, borászat Beregvidéken, Intermix Kiadó Ungvár – Budapest 2009.
6. Prof. Dr. Piskóti István (2019), Borút, borturizmus – integrált fejlesztési koncepció, módszertan és menedzsment-gyakorlat Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok, IV.évf. III.szám, pp.21-35.
7. Sass Enikő – Bártfai Endre György, Bortermelés Kárpátalján és z ezzel összefüggő turisztikai lehetőségek, International Geographical Conference Berehove (Beregszász), March 31–April 1, 2016.
8. Sass Enikő (2016) – Bártfai Endre György Bortermelés kárpátalján és az ezzel összefüggő turisztikai lehetőségek, Nemzetközi Földrajzi Konferencia Beregszász.
9. Sass Enikő 2019: A kárpátaljai Beregvidék falusi turizmusának helyzete és fejlődési lehetőségei. PhD-értekezés, Pécs
10. Tarpai J. 2013: A természeti és társadalmi erőforrások szerepe Kárpátalja turizmusfejlesztésében és hatása a területfejlesztésre. Doktori értekezés, Pécs
11. Várhelyi Tamás (2013) – Borturizmus, Líceum Kiadó Eger, 2012.

INTERNETES FORRÁS

1. <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B6%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4> (12.12.2021)
2. <https://old.rada-uzhgorod.gov.ua/uzhgorod/history/> (12.12.2021)
3. <https://hu.wikipedia.org/wiki/Ungv%C3%A1r> (12.12.2021)
4. <https://kmmi.org.ua/cikkek/hirek/ukranul-is-olvashato-ungvar-tortenete-alegregibb-idoktol-maig> (12.12.2021)
5. <https://mult-kor.hu/az-ungvari-var-pincejeben-orztt-targyak-reven-tarul-fel-karpatalja-ezredeves-trtenelme-20171122> (12.12.2021)
6. <https://discover.ua/locations/degustacijnij-zal-sirovina> (03.04.2022)
7. <http://www.transcarpathiatour.com.ua/node/166> (03.04.2022)
8. <http://wine-kovach.com/> (03.04.2022)
9. <http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/gorog-katolikus-szekesegyhaz> (03.04.2022)
10. <https://karpataljalap.net/2021/05/26/az-ungvari-gorogkatolikus-szekesegyhaz-es-puspoki-palota> (03.04.2022)
11. <http://paprikawellness.com.ua/programok/latnivalok/ungvari-var> (03.04.2022)
12. https://hu.wikipedia.org/wiki/Ungv%C3%A1r_v%C3%A1r (03.04.2022)
13. <http://stingholiday.com/ungvar.pdf> (03.04.2022)
14. <https://www.karpatinfo.net.ua/latnivalo/300352-nagyzsinaogga-egykori-epulete-ungvar> (03.04.2022)
15. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B6%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4#%D0%95%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%B0> (2022. 05.26).
16. <http://ungvarskiy-hotel.com.ua/> (03.04.2022)
17. https://www.google.com/search?q=Ungv%C3%A1r+bor&rlz=1C1AVFC_enUA957UA961&oq=Ungv%C3%A1r+bor&aqs=chrome..69i57j69i59j35i39l2j46i433i512j69i60l2j69i61.2138j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8 (03.04.2022)
18. <https://ukrainer.net/vyno-zakarpattia/> (2022.05.23)
19. <https://kmtt.org/pdf/index.php?m=20210126162219&f=gasztrokiadvany.pdf> (2022.05.23)
20. <https://www.karpatinfo.net.ua/latnivalo/907465667-szerednye-szerednye> (2022.05.23)
21. <https://www.explorecarpathia.eu/hu/ukrajna/beregszasz-berehove/oreg-pince> (2023.04.10)

22. <https://karpatalja.ma/sorozatok/karpatalja-ma/karpatalja-ma-beregszaszi-oreg-pince/> (2023.04.10)
23. <https://zhayvoronok.net/hu/rolunk/> (2023.04.10)
24. <https://chizay.com/en/about-us/> (2023.04.10)
25. <https://beregovo-wine.com/ua> (2023.04.10)
26. <https://svitkarpat.com/hotels/degustatsiya-vina-sim-yi-ursta/> (2023.04.10)
27. <https://ribka.ua/ua/vinodelnya-nota-ben> (2023.04.10)

Mellékletek



19.ábra: Beregvidéki turisztikai borút
 Forrás: saját szerkesztés

ÁBRÁK JEGYZÉKE

1. ábra: Kárpátalja turisztikai térségei	15.
2. ábra: Római katolikus templom	18.
3. ábra: Beregszászi református templom	19.
4. ábra: Bethlen-rákóczi kastély (17. század) – beregvidéki múzeum	20.
5. ábra: Beregszász Vármegyeháza	21.
6. ábra: Tiszacsomai honfoglalás kori történelmi emlékpark	22.
7. ábra: Törvényszék épülete	23.
8. ábra: Kovászóai várrom	24.
9. ábra: Kígyósi Református templom	25.
10. ábra: Csetfalvai református templom	26.
11. ábra: Sass pincészet	28.
12. ábra: Varga családi pincészet	31.
13. ábra: Parászka családi pincészet	32.
14. ábra: Chateau Cizai	35.
15. ábra: Pacsirta	36.
16. ábra: Öreg pince	37.
17. ábra: Nota Bene családi pincészet	39.
18. ábra: Az Ursta család borkóstolója	40.
19. ábra. Beregvidéki turisztikai borút	47.

Mióta foglalkozik borászattal?

Milyen fajta borokat készít?

Milyen gyakran járnak Önhöz borkóstolóra?

Tagja-e valamelyik borászati rendnek? Ha igen, melyiknek?

Szokott részt venni különböző fesztiválokon, borversenyeken? Ha igen, hol és melyiken vett részt eddig, és esetleg tapasztalatai véleménye az ott zajló eseményekről?

Együtt működik valamelyik utazási irodával a pince népszerűsítése érdekében?

Hogyan szokta reklámozni a borospincéjét?

Ha lenne rá lehetőség, szeretné-e, hogy az Ön pincéje fel legyen tüntetve a Kárpátaljai borút térképén? Ha nem, akkor miért?

Milyen hatással volt a COVID-19 az Ön pincéjére?

Milyen hatással volt a háború a pincészetére?

Vett e igénybe pályázatot, és milyen fejlesztéseket vitt ezzel véghez?

Milyen díjakat nyertek a boraikkal?

Milyen férőhelykapacitással rendelkezik a pincészete?

Van-e minimum létszám a borkóstolókon, és ha igen mennyi a minimum?

Van e valami különleges borkészítési technika amit használnak?

Mennyibe kerül a borkóstoló?

Mennyibe kerül egy üveg bor?

РЕЗЮМЕ

У дослідженні я описали поняття винного туризму та винних маршрутів. Це дозволяє нам зробити висновок, що винний туризм - це дуже широке поняття. Він охоплює багато різних аспектів, включаючи дегустацію, споживання та вивчення вин, а також різні виноградницькі події та фестивалі. Оскільки винний туризм розширює пропозицію, він позитивно впливає на туризм. На дослідженій території, в Берегівському регіоні, виноградарство та виробництво якісних вин мають особливе значення. Винний маршрут, як правило, є регіональним туристичним продуктом і одночасно регіональним творінням. Винні маршрути сприяють поліпшенню образу місцевості, сприяють регіональній інтеграції та допомагають маленьким сільським селищам, які знаходяться в невідповідному становищі.

Я прийшов до висновку, що винний туризм має велике значення для туризму, оскільки є однією з найбільш динамічно розвиваючихся галузей туризму, що пояснюється кількома факторами, такими як тенденція до споживання вина, ремісничий характер галузі та суспільний інтерес до знань про вино. Винний туризм легко поєднується з багатьма іншими туристичними активностями, від походів до традиційного сільського життя. У моїй роботі виявилось, що розвиток та популяризація винного туризму не такі вже й складні. Це пояснюється зростаючим інтересом та популярністю вина. Розвиток винного туризму спостерігається по всьому світу, і Карпати не є винятком, оскільки цей регіон має багату виноробну спадщину.

У моїй дипломній роботі об'єктом дослідження був саме Берегівський регіон, який розташований у Берегівському районі з центром у місті Берегове. Територія району належить до двох природно-географічних регіонів: Берегівської височини та прилеглої до неї Закарпатської рівнини.

Я також зробив короткий історичний огляд виноградарства та виробництва виноградної продукції, а також визначних туристичних пам'яток Берегівщини.

Потім я представив детальний огляд методів та результатів дослідження. Наприкінці дослідження було створено карту винного туризму, на якій позначено досліджувані виноробні та дегустаційні зали, а також деякі туристичні атракції, розташовані поблизу виноробень.

NYILATKOZAT

Alulírott Petróci László-Dominik, turizmus szakos hallgató kijelentem, hogy szakdolgozatomat a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola Földtudományi és Turizmus Tanszékén készítettem turizmus diploma megszerzése céljából.

Kijelentem, hogy szakdolgozatomat más szakon korábban nem védtem meg, saját munkám eredménye és csak hivatkozott forrásokat használtam fel.

Tudomásul veszem, hogy szakdolgozatomat a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola könyvtárában a kölcsönözhető könyvek között helyezik el.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Ezúton szeretnék köszönetet mondani témavezetőmnek, Oláh Natália. Köszönöm, hogy segítségemre volt, bármilyen problémával fordultam is hozzá. Hálás vagyok értékes és állandó tanácsaiért. Köszönöm építő jellegű kritikáit, amelyek hasznosnak bizonyultak a szakdolgozat megírásakor.

Továbbá köszönettel tartozom Berghauer Sándornak a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola Földtudományi és Turizmus Tanszék docensének. Köszönöm, hogy a tanulmányaim során segítségemre volt és nagymértékben hozzájárult a szakmai fejlődésemhez.

Ім'я користувача:
Стефан Молнар Д.

Дата перевірки:
30.05.2023 19:18:53 CEST

Дата звіту:
30.05.2023 19:22:34 CEST

ID перевірки:
1015329912

Тип перевірки:
Doc vs Internet + Library

ID користувача:
100011756

Назва документа: Петровці Ласло-Доминик

Кількість сторінок: 50 Кількість слів: 10368 Кількість символів: 89869 Розмір файлу: 2.06 MB ID файлу: 1014999612

15.4% Схожість

Найбільша схожість: 2.27% з джерелом з Бібліотеки (ID файлу: 1014830359)

13.6% Джерела з Інтернету

493

Сторінка 52

5.96% Джерела з Бібліотеки

137

Сторінка 56

0% Цитат

Вилучення цитат вимкнене

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнене

0% Вилучень

Немає вилучених джерел

Модифікації

Виявлено модифікації тексту. Детальна інформація доступна в онлайн-звіті.

Замінені символи

41