

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

‘Tihany / Tihanyi’

1. Elnevezés(ek)

‘Tihany / Tihanyi’

2. A földrajzi árujelző típusa

☒ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Magyarország

4. A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nomenklátúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban

2204 - Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái

1. Bor

6. A bor(ok) leírása

Szőlőből készült termék

rozé

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Halvány rózsaszín – halvány ibolya – halvány lazac (hagymahéj) színű rosé borok.

Illat

Illatában közepes intenzitású gyümölcsös illataromák érezhetők.

Íz

Ízükben friss, élénk savérzetű, üde, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☒ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

vörös

Érzékszervi jellemzők**Vizuális megjelenés**

Üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin színű.

Közepesen telt és testes vörösborok: Erőteljesebb rubin – sötét rubin – halvány gránátvörös színű borok.

Illat

Intenzív fűszeres és gyümölcsös illataromával.

Íz

Üde, gyümölcsös vörösborok: Ízükben gyümölcsös, élénk savéretű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával rendelkeznek, általában az alacsony alkoholtartalom és a sima struktúra jellemző.

Közepesen telt és testes vörösborok: Ízükben gyümölcsös, esetenként minerális íz mellett közepes, néha magas alkoholtartalom jelenik meg. Rendszerint bársonyos struktúrával rendelkeznek. Főbb erényük, hogy a cuvée – k esetében sem jellemző a tanninhangsúly.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12,5
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☒ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. Borkészítési eljárások

7.1. A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások

Borkészítési eljárás

A szőlő művelésére vonatkozó előírások

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A védett eredetű bor előállítására termelt szőlőt, a szüretelést követően, a szüret napján fel kell dolgozni. A feldolgozást a többi szőlőtől elkülönítetten kell végezni.

A védett eredetű bor készítésekor a must cukortartalmát növelni nem lehet, kivéve a Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó, Pinot noir fajtáknál.

Vörös bor készítése esetén kötelező a héjon erjesztés és fahordós érlelés.

A szőlőtermesztés szabályai

a) A szőlő művelésmódja és telepítési sűrűsége:

i) új ültetvények:

- alacsony kordon
- Guyot
- közép magas kordon
- magas kordon

ii) telepítési sűrűség: minimum 4.000 tő/ha

iii) minimális tőtávolság: 0,8 m

iv) A 2009. január 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Tihanyi bor a szőlőültetvény termelésben tartásaig.

A szüret módja: kézi és gépi szüret is megengedett

Borkészítési eljárás

A szőlő minőségére vonatkozó előírások

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve):

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah: 12,08 %vol (19 °MM)

Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt, Pinot noir: 10,97 %vol (17,5 °MM)

7.2. Maximális hozamok**Minden bor/kategória/fajta/típus**

rozé, vörös bor esetén seprős újbtor mennyisége

Maximális hozam:

Maximális hozam:	63
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

rozé, vörös esetén hektáronkénti szőlőmennyisége kg-ban

Maximális hozam:

Maximális hozam:	9000
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

8. Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)

- cabernet franc
- cabernet sauvignon
- kékfrankos
- kékoportó

- merlot
- pinot noir
- syrah
- zweigelt

9. A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása

Tihany település szőlő termőhelyi kataszter szerint I. osztályú határrészeibe tartozó területek

10. Kapcsolat a földrajzi területtel

A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Földrajzi környezet

A Tihanyi félsziget a Balaton vidékén általános jellemzői mellett egyedi mikroklímával és termőhellyel rendelkezik. A Balaton tó vizének moderáló, kiegyenlítő, napfényt visszaverő hatása mellett, a félszigeten, a kráterkúpban kialakult első tavának vízfelületet, ezt a hatást megerősíti, a katlanban a vörösbor számára ideális környezet, nagyobb meleget és kiegyenlítettséget biztosít. A félsziget jellege a termőhelyet is szigetszerűen elválasztotta a Balaton partján végignyúló termőhely karakterektől. A Nyereg-hegy, a Csúcs-hegy és az Apáti-hegy körbeöleli a vörösbor számára körbekerített, a belső tavat körbeölelő szőlő-termőhelyeket.

A Tihanyi hegység 7 millió éves ösvulkán, amely talaja ásványi anyagokban rendkívül gazdag tufa kőzetten alakult ki, és a vörösbor szerkezetét, érlelhetőségét biztosítja.

Emberi tényezők

A Tihanyi félszigeten a Balaton környékéhez képest mindig eltérő borkultúra honosodott meg. A vörösbor mindig meghatározó volt, a mikroklíma lehetőségeit korán felismerték az itt szőlőt művelő földművesek, polgárok és egyházi emberek. Amennyiben Tihany a Balaton kultúrtörténetének mindig is egy kis különálló, sok egyediséget és külön értékeket felvonultató szigete volt, a bor esetében ugyanez valósult meg. A Bencés apátság a 1055-től létezik a félszigeten, és vesz részt a környék vallási és kulturális életének formálásában és a szőlőtermesztés meghonosításában. A Tihany OEM logója éppen ezért tartalmazza, a félsziget keleti ormán épült bencés monostor épületének körvonalait.

2. A borok leírása

A tihanyi borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat és illatgazdagság jellemző rájuk, mely az eleganciájukat biztosítja. A vulkáni talaj hatására ízükben az ásványosság dominál. A mikroklíma hatására az átlagosnál magasabb savtartalommal rendelkeznek. Az ásványosság és a magasabb savtartalom a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a tihanyi termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a tihanyi talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Tihany korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dűlők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb és egészségesebb lombfal alakulhat ki.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a tihanyi borok testességét.

A tihanyi borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztnek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. Tihany talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, és fahordós ászkolás ellenére is megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil

fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat.

E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, melyek együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Tihanyra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok.

11. További alkalmazandó követelmények

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

- a) Valamennyi, körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) A Küvé vagy cuvée bor, két vagy több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet.
- d) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- e) Az évjáratot és, a fajtát, vagy küvé szót a címkén fel kell tüntetni.
- f) A barrique kifejezés csak vörösborokon használható, legalább 6 hónapos tölgyfahordós érlelés esetén.
- g) A tihanyi bor címkéjén kötelező a következő logó elhelyezése (Districtus Hungaricus Controllatus Tihany).
- h) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve:
 - Farkasverem dűlő
 - Lapi dűlő
 - Hosszúhegy

- Ráta dűlő

- Óvári szőlők

- Cserhegy

i) Dűlőnév feltüntetése esetén a bor alapanyagát szolgáló szőlőnek 100% -ban az adott dűlőből kell származnia.

A követelmény/eltérés címe

Előállítás a termőhelyen kívül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

Balatonfüred-Csopaki Borvidék lehatárolt területe

A követelmény/eltérés címe

Oltalom alatt hagyományos kifejezések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés szinonimájaként feltüntethető hagyományos kifejezések: védett eredetű bor

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://boraszat.kormany.hu/tihany>