

Magdalena Woźniczko
Dominik Orłowski

WINIARSTWO JAKO NARODOWE DZIEDZICTWO KULTURY I JEGO WYKORZYSTANIE W ENOTURYSTYCE PÓŁNOCNYCH WĘGIER

1. Wstęp

Węgry usytuowane są w centrum obszarów, które sprzyjają uprawie winorośli i produkcji wina. Dzięki odpowiedniej rocznej temperaturze, żyznym glebom oraz dużemu nasłonecznieniu możliwy jest wzrost czerwonych oraz białych odmian winogron. Produkcji tego szlachetnego trunku sprzyjają także warunki klimatyczne, które dorównują krajom śródziemnomorskim, zróżnicowanie geograficzne (piaszczyste regiony, czarnoziemy, wulkaniczne wzgórza), ale przede wszystkim w dużej mierze ludzie. To od ich wiedzy na temat wykorzystywania i pielęgnacji winorośli oraz pracowitości zależy powodzenie zbiorów.

Winorośl żyje przeciętnie 25 lat, w tym czasie jej korzenie zapuszczają się w głąb ziemi na głębokość 50 m. Zaczyna owocować po 3–4 latach, ale pełną dojrzałość uzyskuje dopiero w wieku 10 lat. Na świecie istnieje ponad 500 gatunków krzewów winogronowych, z czego ok. 100 jest uprawiane na Węgrzech. Według historyków wino znane było tam już plemionom madziarskim, ale jego formalną legislację wprowadzono w kraju dopiero w 1893 r.

Na Węgrzech jest ogółem 200 tys. hektarów winnic, co stanowi zaledwie 3% powierzchni uprawnej kraju (Molnár, Olszański 2003). Roczna winna produkcja wynosi od 4 do 5 mln hektolitrów, dzięki czemu Węgry znajdują się w pierwszej dziesiątce producentów wina na świecie. Kultura uprawy tego szlachetnego trunku jest częścią tradycji narodowej, a węgierskie winnice wytwarzają wino najwyższej jakości.

Północna część kraju szczególnie bogata jest w winnice i nie ma drugiego takiego regionu, który mógłby przedstawić barwną ofertę win: od lekkiego białego wina, przez ciężkie czerwone, po naturalnie słodkie. Wiele win węgierskich nagrodzono na międzynarodowych konkursach, co przyczyniło się do rozwoju turystyki winiarskiej. Zarówno Węgrzy, jak i cudzoziemcy coraz częściej wyruszają w podróż, aby móc osobiście poznać szczególne wina północnych Węgier (*Region Egeru i Tokaju* 2007).

Celem artykułu jest przedstawienie turystyki winiarskiej na terenie północnych Węgier poprzez charakterystykę występujących tam regionów winiarskich, a także opisanie przykładowych szlaków wina, imprez związanych z winem, gospodarstw winiarskich oraz winnic i winiarni.

2. Historia winiarstwa i pojęcie turystyki winiarskiej (enoturystyki)

Historia odegrała decydującą rolę w uprawie winorośli. Systematyczne rozwijanie wiedzy o powstawaniu wina oraz kultury wina jest nierozdzielnie związane z początkami cywilizacji. Wytwarzanie wina¹ bierze swój początek na Kaukazie i w Mezopotamii, ok. 6000 lat p.n.e. W dorzeczu Tygrysu i Eufratu oraz na ziemiach dzisiejszego Iranu i Afganistanu winorośl uprawiana była 5000 lat p.n.e., a w Babilonii i Asyrii ok. 1500 lat później (Pijanowski, Wasilewski 1955; Kosmaczewska 2008).

Zasady uprawy winnego krzewu oraz otrzymywania wina były dobrze znane także w starożytnym Egipcie. W rozpowszechnieniu winorośli w basenie Morza Śródziemnego ważną rolę odegrali Fenicjanie. Jednak kult wina w starożytności osiągnął szczyt w Grecji², gdzie było ono napojem narodowym oraz elementem rytuałów pogrzebowych. Produkowane tam wina szybko stały się dochodowym przedsięwzięciem (Kosmaczewska 2008).

Starożytni uważali wino za dar dobrotliwego bóstwa, które czcili pod różnymi imionami zależnie od kraju i miejscowych tradycji. Takim bóst-

¹ Od najdawniejszych czasów dobre wina wyrabiane były z owoców winorośli zwyczajnej – *Vitis vinifera*.

² E. Pijanowski i Z. Wasilewski (1955) podają, iż początki winiarstwa w Europie sięgają ok. 1600 r. p.n.e., czyli początków kultury mykeńskiej w Grecji.

wem u Greków był Dionizos, zwany również Bachusem. Umiejętność uprawy winorośli i wyrobu wina stanowiła dla starożytnych kryterium stopnia rozwoju kultury materialnej i intelektualnej (Pijanowski, Wasilewski 1955).

W starożytnym Rzymie wino było początkowo sprowadzane z Grecji. Rzymianie jednak szybko opracowali własne metody uprawy oraz wyrobu wina i rozpowszechnili je na Bałkanach, w Hiszpanii i Niemczech. To właśnie z tamtych czasów wywodzi się kult Bachusa (Kosmaczewska 2008).

Pod rzymskim panowaniem rozwinęły się obszary uprawy winorośli od doliny Wachau aż do Bordeaux i hiszpańskiego regionu Rioja. Po upadku Imperium Rzymskiego, we wczesnym średniowieczu w okresie najazdów muzułmańskich, wytwarzanie wina w Europie straciło na znaczeniu. Popyt na nie znacznie zmalał, co wynikało z zakazu spożywania alkoholu obowiązującego wyznawców islamu. Zniszczeniu uległa także znaczna część winnic. Dopiero rozkwit chrześcijaństwa w Europie wpłynął na odtworzenie tradycji uprawy winorośli. Chrześcijańskie klasztory kontynuowały kulturę wina zapoczątkowaną przez Imperium Rzymskie, opracowując nowe i innowacyjne metody uprawy oraz wytwarzania. Stworzyły one najbardziej znane winnice Europy. Zakonnicy, głównie benedyktyni i cystersi, zaczęli zakładać uprawy na północy: we Flandrii, Anglii oraz Germanii. Prowadzili badania nad rodzajem gleby, warunkami upraw i gatunkami winogron oraz stworzyli podstawy tego, co dziś rozumiemy jako „wiedza o winie” (Fischer 2007; Nowak, Wichman 2007).

Na Węgrzech winorośl uprawiano już w III w. n.e. (Gloaghen 2006). Podobnie jak w innych krajach, w procesie historycznym powstał tam wyraźny, ścisły związek pomiędzy winami szlachetnymi a winoroślami uprawianymi na terenach górzystych (Pijanowski, Wasilewski 1955). Najbardziej znane tereny uprawy winogron na obszarze dawnych, wielkich historycznych Węgier sprzed I wojny światowej znajdowały się w regionach pokrytych górami: Wzgórza Balatońskie, wulkan Somló, Góry Mátra, okolice miasta Eger i Góry Tokajskie. Są to tereny podgórskie o charakterze wulkanicznym, na których do dziś wytwarzane są najlepsze węgierskie wina szlachetne.

Wino jest produktem otrzymywanym wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej świeżych, różnych odmian winogron lub moszczu. Wybór winorośli jest czynnikiem decydującym o aromacie i smaku wina.

Większość win na świecie powstaje z różnych szczepów winogron, są to tzw. *cuvée*. O dobrym winie, poza rodzajem winorośli, stanowią też warunki glebowe i klimatyczne oraz indywidualne metody produkcji (Fischer 2007).

Sztuka wytwarzania wina z czasem dała początek turystyce winiarskiej³. Już od XVII do XIX w. zwiedzanie winnic lub piwnic z winem, uczestniczenie w obrzędach związanych z uprawą winorośli czy winobranie było nieodzownym elementem podróży dla turystów odwiedzających Francję i Półwysep Apeniński. Przełomowe dla turystyki winiarskiej było wytyczenie w Niemczech w latach 20. XX w. ścieżek edukacyjnych (tzw. *Weinstrassen*) związanych z uprawą, produkcją i konsumpcją wina. Z upływem czasu podobne trasy (zwane *wine route*) zaczęły powstawać we Francji, Włoszech, Hiszpanii, Austrii, Portugalii, Szwajcarii, Izraelu, USA, Kanadzie, Argentynie, Australii, Nowej Zelandii i RPA, a w latach 90. także w Czechach, Macedonii i na Węgrzech (Kowalczyk 2003).

Turystykę winiarską (ang. *wine tourism*), inaczej **turystykę enologiczną** lub **enoturystykę** (nazwa pochodzi od *enologii*⁴ – nauki o produkcji, pielęgnacji i rodzajach win), definiuje się najczęściej jako wyjazdy do regionów winiarskich, podczas których turysta odwiedza przynajmniej jedno miejsce związane z produkcją wina (winnicę, przetwórnię, gospodarstwo winiarskie) lub uczestniczy w imprezie o profilu winiarskim (degustacje, różnego rodzaju prezentacje win, święta winiarskie itp.) (Bosak 2006). Poznaje także sposoby uprawy winorośli, technik wytwarzania, klasyfikacji oraz przechowywania win, a także sekrety związane z serwowaniem, degustacją oraz odpowiednim doбором trunków do potraw (Myśliwiec 2006; *Enoturystyka* 2007). Turysta taki powinien charakteryzować się otwartością na wiedzę związaną z winem, jego wytwarzaniem oraz szeroko pojętą kulturą winiarską.

Enoturystyka jest obecnie najszybciej rozwijającą się gałęzią światowego przemysłu turystycznego (Bosak 2008). Najbardziej znana jest w krajach o bogatych tradycjach winiarskich, zwłaszcza we Francji, Włoszech czy Niemczech.

³ N. Macionis (1998) użył określenia „turystyka winna” i zdefiniował ją jako „pobyt w regionach winnych, winnicach, udział w festiwalach winnych i pokazach win (gronowych) połączonych z ich testowaniem i poznawaniem szczególnych cech regionów winnych” (Biller 2008).

⁴ Z greckiego *oinos* – wino.

Na przestrzeni lat ukształtowały się dwa zasadnicze **modele turystyki winiarskiej**:

- **europejski** – nawiązujący do turystyki kulturowej,
- **amerykańsko-australijski** (występujący również w Afryce Południowej) – łączony z rozrywką i handlem (Kowalczyk 2003).

W Europie turystyka winiarska jest popularna zwłaszcza w krajach o wysoko rozwiniętej kulturze produkcji i picia wina, czyli we Francji, Włoszech, Hiszpanii, Portugalii, Austrii, Niemczech i na Węgrzech. Występowanie związków między turystyką winiarską a kulturą można zauważyć w tych krajach, gdyż podróżując szlakami wina turyści mają możliwość odwiedzenia nie tylko kilku winnic i gospód oferujących wino oraz potrawy miejscowej kuchni, ale także zobaczenia zabytków czy odwiedzenia wsi, w których zachowały się tradycje kultury ludowej (Kowalczyk 2003).

3. Regiony winiarskie północnych Węgier i ich atrakcyjność turystyczna

Północne Węgry, nazywane także Średniogórzem Północnym, to jeden z najbardziej urozmaiconych regionów kraju. Spośród tworzących go pasm wzgórz do najwyższych należą góry Mátra i Góry Bukowe oraz pasma wzniesień Börzsöny, Cserhát i Zemplén. Dużą atrakcją turystyczną są wapienne jaskinie, z największą i najokazalszą Baradla, położoną na granicy węgiersko-słowackiej. Porośnięte lasami zbocza gór przecinają strumienie tworzące malownicze wodospady. Wulkaniczny charakter tych terenów podkreślają termalne źródła i liczne kąpieliska. Panują tam doskonałe warunki do uprawy winorośli. Wspaniałe białe oraz czerwone wina pochodzą z wielu znajdujących się tam winnic, ale najbardziej rozpoznawalne produkowane są w Egerze i Tokaju, dwóch najsłynniejszych węgierskich regionach winiarskich (Świdziński, Drewniak 2007).

Na Węgrzech wyróżnia się **22 regiony winiarskie**, z których każdy posiada swoje specyficzne wina (Kwapisz i in. 2008). Na obszarze północnych Węgier znajdują się cztery regiony winiarskie: **Podnóże Gór Mátra, Eger, Podnóże Gór Bukowych** oraz **Podnóże Tokaju** (*Wino i gastronomia...* 2007).

Region winiarski Podnóža Gór Mátra. Podnóże Gór Mátra jest największym pod względem zajmowanych terenów, historycznym regionem winiarskim na Węgrzech. Wzmianki o tym, zajmującym dziś 7000 ha plantacji winnych, regionie pojawiły się już w XI w. Uprawa winorośli w celu produkcji wina zaczęła się w latach 1200–1300, natomiast już w XV w. w regionie prowadzono zorganizowany handel winem (*Wino i gastronomia...* 2003).

Gleba, klimat, bliskość Gór Mátra wpływają na to, iż okolice **Gyöngyös, Nagyréde, Gyöngyöstarján, Gyöngyöspata, Abasár-Pálosvörösmart, Domoszló i Kisnána** są prawdziwym rajem dla koneserów aromatycznych win o wyrazistej kwasowości. Wina wyprodukowane ze szczepów winogron *Rizilingszilváni, Olaszrizling, Hársevelű, Ottonel muskotály, Trimini, Leányka, Chardonnay i Sauvignon* zaliczane są do najlepszych w kraju (*Wino i gastronomia...* 2007). Produkcja win czerwonych w ostatnich dziesięcioleciach zmalała, jednak wszyscy winiarze regionu Podnóža Gór Mátra starają się, aby wina *Zweigelt, Kékfrankos i Cabernet* należały do krajowej czołówki (Rusin 2005).

Największym producentem wina regionu Podnóža Gór Mátra jest **wytwórnia Szőlőskert** z Nagyréde. Oprócz produkcji dla masowego odbiorcy, przedsiębiorstwo oferuje również takie wina, które poszczycić się mogą wspaniałymi osiągnięciami międzynarodowymi.

Najsłynniejszym zabytkiem winiarstwa regionu Podnóža Gór Mátra jest **piwnica Hallera** w Gyöngyöstarján, którą w połowie XVIII w. wykuli w skale jeńcy wojenni na polecenie barona Zygmunta Hallera. W piwnicy tej jest 171 beczek z winem o pojemności 60–100 hektolitrow.

W **Gyöngyöspatát**, miejscowości znanej z agroturystyki, czekają na turystów liczne **piwnice i tłocznie** wykute w skałach i tufie. W okolicy znajduje się również słynna tłocznia i piwnice w Farkasmályi, które od końca XVIII w. do 1940 r. były ulubionym miejscem imprez związanych z winobraniami. Parę lat temu pod kierownictwem miejscowego Stowarzyszenia Winiarskiego rozpoczęto tam jej rozbudowę i rekonstrukcję. Zamierzeniem Stowarzyszenia jest, by ten niegdyś bardzo popularny wśród miłośników wina cel podróży, ponownie znalazł się w centrum ich zainteresowania (*Wino i gastronomia...* 2007).

Z winogron rosnących na górze Sár produkowane jest wyśmienite wino Abasár Olaszrizling. W rodzinnej **piwnicy Sándora Kissa**, oprócz gatunku *Olaszrizling* można spotkać się z gatunkami win, które należą do

prawdziwych rzadkości i ciekawostek regionu. Białe wina regionu Podnóża Gór Mátra produkowane z późno zbieranych winogron nadają się doskonale do przygotowania smacznych deserów popularnych wśród turystów (*Wino i gastronomia...* 2003).

Region winiarski Eger. W 1552 r. Eger i jego okolice były miejscem ważnych wydarzeń historycznych, kiedy to garstka węgierskich żołnierzy powstrzymała najazd oddziałów tureckich. Ten historyczny region winiarski o powierzchni ponad 4000 ha jest kolebką najslynniejszego **wina Egri Bikavér (Egerska Bycza Krew)** (*Wino i gastronomia...* 2007). Najlepiej odzwierciedla ono dosyć wysoką wytrawność, korzenny aromat i ognistość czerwonych win z Egeru. Miejscowi winiarze najwięcej energii poświęcają na komponowanie Byczej Krwi. Biorąc pod uwagę kilkusetletnią tradycję sposobu przygotowywania tego szlachetnego trunku, w 1997 r. Gmina Miasta Eger zawarła zasady jego produkcji w tzw. Kodeksie Byczej Krwi (Bikavér Kódex) (*Wino i gastronomia...* 2007).

Początki uprawy winorośli sięgają XI w., kiedy to za panowania króla św. Stefana utworzone zostało biskupstwo, a przybywający na te tereny zakonnicy sprowadzili ze sobą uprawne gatunki winorośli. Sztukę uprawy winorośli i produkcji wina udoskonalili osadnicy walońscy, którzy zamieszkali na tych terenach po najazdach Tatarów. Procesu produkcji wina nie zakłóciło nawet 91-letnie panowanie Turków nad miastem, jako że wino było dla nich ważnym źródłem dochodu.

Po wyzwoleniu kraju spod władzy tureckiej winiarstwo w regionie zaczęło się rozwijać, jednak mająca miejsce w 1886 r. plaga filoksery⁵ przejściowo zatrzymała ten proces. Podczas odtwarzania całkowicie obumarłych winnic, starano się wprowadzić do upraw nowe szczepy winorośli (*Wino i gastronomia...* 2003).

Firma Egervin S.A. sprawuje pieczę nad muzealnymi rocznikami win, a z okazji przełomu tysiącleci w jej zakładach wyprodukowano Milenijne Wino Egri Bikavér – unikatową mieszankę win pochodzących od 119 winiarzy regionu. W ostatnich dziesięciu latach winiarze z Egeru potwierdzili nie tylko w kraju, ale i za granicą, iż powstające tam wina mogą mierzyć się z dowolnymi krajowymi lub zagranicznymi winami.

⁵ Rodzaj mszycy atakującej winorośl.

W Egerze działa Instytut Badań Uprawy Winorośli i Produkcji Wina, który ma wielkie osiągnięcia w uszlachetnianiu winorośli, a także w badaniach nad oddziaływaniem beczek typu *barrique* na jakość wina (Rusin 2007).

Ulubionym miejscem turystyki winiarskiej oraz rozrywek związanych z egerskimi winami jest **Dolina Pięknej Pani (Szépasszonyvölgy)** – miejsce pełne piwniczek winnych wykutych w skale riolitowej oraz licznych restauracji zwanych czardami. W północnym odgałęzieniu doliny zwiedzić można najstarszą zabytkową **piwnicę**, zwaną **Istenes Pince (Boska Piwnica)**, która w okresie panowania Turków odgrywała rolę tajnego kościoła. Dziś jeszcze obejrzeć w niej można wyrzeźbiony z jednego bloku kamiennego ołtarz oraz płaskorzeźbę przedstawiającą Jezusa na krzyżu (Rusin 2005).

W regionie egerskim znajduje się również **Piwnica św. Stefana i Narodowe Muzeum Wina**, gdzie prezentowane są zbiory przedstawiające przekrojowy obraz historii węgierskiego winiarstwa (*Wino i gastronomia...* 2003).

Region winiarski Podnóża Gór Bukowych. Góry Bukowe są powszechnie uważane za najpiękniejsze góry na Węgrzech. Bogata w lasy, wzgórza i góry okolica doskonale nadaje się do uprawy winorośli. Teren o powierzchni 900 ha zaczyna się niemalże na granicy regionu winiarskiego Eger i sięga aż pod granice miasta Miskolc.

Przed zimnem nadchodzącym z północy plantacje winorośli chroni pasmo Gór Bukowych. Z tutejszych winogron powstają przeważnie białe wina o delikatnie kwaśnej kompozycji. Miłych wrażeń dostarczają korzenne wina ze szczepów *Olaszrizling*, *Rizilingszilváni*, *Cserszegi* i *Chardonnay*, natomiast ze szczepów *Zweigelt* i *Kékfrankos* powstają wyśmienite czerwone wina (*Wino i gastronomia...* 2007).

Miejscowościami odgrywającymi w regionie wiodącą rolę są: **Bogács**, **Cserépfalu**, **Cserépvárnya** i **Tibolddaróc**. Tylko w tych czterech wioskach naliczono ponad 4 tys. większych i mniejszych piwnic. Niektóre z nich zostały nawet częściowo wyżłobione w tufie. W Bogács znajdują się piwniczki, które goszczą swoimi winami turystów przybywających tam również ze względu na kąpieliska lecznicze.

W małych wioskach tego regionu winiarskiego jest coraz więcej miejsc oczekujących na przybycie turystów. Niezapomnianych wrażeń dostar-

czają regionalne potrawy, przygotowywane na podstawie przekazywanych z pokolenia na pokolenie tradycyjnych wiejskich przepisów (*Wino i gastronomia...* 2003).

Region winiarski Podnóże Tokaju. Podnóże Tokaju jest powszechnie znanym i uznanym na świecie historycznym regionem winnic, który w 2002 r. został wpisany na listę Światowego Dziedzictwa Kultury i Przyrody UNESCO jako kraina kulturalna⁶ (*Wino i gastronomia...* 2007). Na obszarze o powierzchni 6600 ha zaspokojone są wszystkie warunki do wyprodukowania najszlachetniejszego na świecie **słodkiego wina Tokaji Aszú** (*Wino i gastronomia...* 2003).

Do produkcji wytrawnego i słodkiego wina Tokaji Aszú, esencji aszú oraz nektaru, tamtejsi winiarze od stuleci stosują te same specjalne metody. Wulkaniczna gleba, południowe stoki oraz jesienna pogoda sprzyjają specyficznemu dojrzewaniu owoców winogron, a bliskość rzek Bodrog i Cisa, wpływa na szczepy winorośli: *Furmint*, *Hárslevelű*, *Sárga maskotály*, *Remus*. W czasie późnego winobrania przypadającego na koniec października, winiarze pieczołowicie traktują wina, używając beczek z Gönc i Szerednye (Rusin 2005).

Historia Podnóża Tokaju ściśle związana była z winem. Liczni węgierscy magnaci posiadali na tych terenach własne piwnice (Báthory, Bethlen, Rákóczi, Thököly). Najslawniejsze spośród nich – **piwnice rodziny Rákóczi** w Tokaju i Sárospatak, turyści mogą zwiedzać do dnia dzisiejszego (*Region Egeru i Tokaju* 2007).

Region winiarski Podnóże Tokaju po latach marazmu, które nastąpiły po II wojnie światowej, zaczął odzyskiwać swoją świetność na początku lat 90. XX w. Na drodze prywatyzacji liczne krajowe i zagraniczne firmy starały się zdobyć winnice w tym regionie, zwanym mekką słodkiego wina. Dzięki napływowi lokat kapitałowych z Francji, Japonii, Niemiec, Hiszpanii, Anglii i Stanów Zjednoczonych w regionie dokonane zostały liczne imponujące inwestycje, które zagwarantowały inwestorom mocną pozycję, nie spychając jednocześnie na plan dalszy krajowych małych i średnich przedsiębiorstw winiarskich (*Wino i gastronomia...* 2003).

⁶ Podstawą wpisu były tradycje uprawy winorośli ukształtowane w minionym tysiącleciu, które przetrwały w niezmienionej formie, a także jedność regionu trwająca przez tysiąc lat.

4. Wykorzystanie winiarstwa w enoturystyce północnych Węgier (szlaki wina, imprezy winiarskie, gospodarstwa winiarskie, winnice i winiarnie)

Enoturystyka na Węgrzech w ciągu ostatnich lat rozwija się w bardzo szybkim tempie, w porównaniu z innymi krajami wywodzącymi się z byłego bloku wschodniego. Widoczne zainteresowanie tego rodzaju turystyką spowodowane jest dużym potencjałem turystycznym kraju, w którym istotne miejsce zajmują walory antropogeniczne związane z uprawą winorośli i jej wykorzystaniem w kreowaniu markowego produktu turystycznego północnych Węgier.

Turyści zainteresowani winiarstwem w regionie północnych Węgier mają możliwość:

- skorzystania ze szlaków wina, odwiedzenia na trasie miejscowości związanych z uprawą winorośli i produkcją wina, zwiedzenia specjalistycznych muzeów lub odrębnych ekspozycji poświęconych winiarstwu,
- uczestniczenia w imprezach poświęconych winu, tradycjom winiarskim (np. festiwalach, świętach i dniach wina, winobraniach),
- zwiedzenia działającej winnicy, miejsca produkcji win oraz piwnic, w których one leżakują, poznania historii winiarstwa, technologii produkcji i obyczajów związanych z uprawą winorośli, jak również degustacji wina,
- pobytu w gospodarstwie winiarskim z winnicą i piwnicą produkcyjną,
- odwiedzenia winiarni.

Węgry przecina ponad 1200 km oznakowanych tras zwanych **szlakami wina**, które biegną zygzakowato przez tereny winiarskie, skręcają do punktów widokowych i prowadzą uliczkami z piwnicami, łącząc ważne miejscowości winiarskie. Podczas podróży można poznać węgierską wieś, malowniczą przyrodę, niepowtarzalne zabytki oraz wspaniałe wino. Tego rodzaju szlaki turystyczne prowadzą zwykle bocznymi, miejscami polnymi lub leśnymi drogami.

Każdy szlak ma swoją mapę, na której można znaleźć wyczerpujące informacje nie tylko o długości poszczególnych tras, ale także o ich profilu i stanie nawierzchni. Trasy winiarskie są oznakowane wspólnym logo, którego kolor jest inny dla każdej trasy. Wzdłuż ścieżek ustawione są znaki z piktogramami informujące o ciekawostkach i oferowanych usługach, a w poszczególnych miejscowościach znajdują się tablice z mapami (Wasilewski 2007).

W regionie północnych Węgier wyznaczono kilka długich tras związanych z odwiedzaniem miejscowości o tradycjach winiarskich. Do przykładowych szlaków wina zaliczyć można:

1. **Tokajski Szlak Wina** – trasa o długości 156 km, pokazująca piękno rzek Bodrog i Cisy, ze sławnym Tokajem (Nacher, Styczyński, Klimek 2004). Na szlaku można zobaczyć liczne gospodarstwa winiarskie, jak również m.in. Sárospatak z zamkiem siedmiogrodzkiego księcia i słynną biblioteką (Wasilewski 2007).

2. **Egerski Szlak Wina** – trasa o długości 130 km, która wiedzie bocznymi drogami w okolicy Egeru, miasta słynnego ze wspaniałych zabytków i dużego kąpieliska termalnego. Mieści się tam największe i najpopularniejsze skupisko piwniczek wykutych w wulkanicznym tufie, które idealnie nadają się do przechowywania wina – zapewniają doskonałą wentylację i stałą temperaturę ok. 12°C. Na trasie zobaczyć można obiekty Światowego Dziedzictwa UNESCO: skamieniałości Jaskini Baradla w Aggtelek, centrum wioski Hollókő oraz pozostałości z czasów prehistorycznych w okolicach Ipolytarnóc, a także rezerwat biosfery płaskowyżu Bükk (Nacher, Styczyński, Klimek 2004).

Poza głównymi szlakami ciekawostki winiarskie tej krainy można poznawać wędrując miejscowymi **ścieżkami edukacyjnymi** oraz na trasach biegnących wśród winnic przez gminy winiarskie, wytyczonych tak, aby przybliżyć turystom uprawę winorośli i tradycje winiarskie tego regionu. Jest to np. trasa prowadząca przez Tiszamogyorós – Tuzsér – Dombrád – drogami publicznymi Gávavencsdellő – Rakamaz aż do Tokaju.

Innym przykładem jest **Edukacyjna Ścieżka Winiarska Miskolc** – trasa o długości 25 km informująca o historii regionu o tysiącletnich tradycjach winiarskich. Trzecie co do wielkości miasto Węgier – Miskolc słynie z uzdrowiska. W Miskolc-Tapolca znajduje się ewenement na skalę światową – kąpielisko termalne w grocie. Trasę można przemierzyć na piechotę lub samochodem. Ścieżka jest wyposażona w 17 tablic informacyjnych (Nacher, Styczyński, Klimek 2004).

Jednym z czynników przyciągających turystów do miejscowości związanych z uprawą winorośli i produkcją wina są liczne obrzędy związane z tym rodzajem działalności człowieka. Na Węgrzech już od kwietnia odbywają się liczne imprezy zorganizowane z myślą o turystach, związane z uprawą winorośli, zbieraniem winogron, produkcją wina oraz

jego degustacją, przy czym największe ich nasilenie przypada na wrzesień (Kowalczyk 2003).

Do przykładowych imprez poświęconych winiarstwu w północnych Węgrzech zalicza się:

1. **Dzień Otwartych Piwnic** w Nagyréde, odbywa się na początku maja, podczas którego bezpłatnie można degustować trunki pochodzące od okolicznych producentów w ich własnych piwnicach winnych. Oprócz wina można delektować się licznymi przekąskami oraz regionalnymi potrawami gotowanymi w bograczu lub pieczonymi w specjalnych tradycyjnych piecach (*Wino i gastronomia...* 2007).

2. **Festiwal Win Tokajskich** w Tokaju obchodzony jest w ostatni weekend majowy, podczas którego prezentowane są liczne szlachetne trunki z tego regionu. Organizowane są: wystawy i targi wina, sympozja branżowe, degustacje wina, a także korowód winobrania. W trakcie Festiwalu odbywają się: pokazy twórców ludowych, targ rękodzielnictwa, pokazy gastronomiczne tradycyjnych smaków oraz przedstawiane są węgierskie ośrodki winiarskie (Gloaghen 2006).

3. **Święto wina w dzień Urbana** w miejscowości Kisnána przypada także na koniec maja. Główną atrakcją jest tradycyjna procesja wkrzeszająca stare rytuały przez plantatorów winorośli, producentów i wytwórców wina. Organizowane są liczne winiarskie konkursy, wybory tzw. Mistrza Wina, a także dokonywany jest uroczysty wpis do Księgi Wina (*Wino i gastronomia...* 2007).

4. **Festiwal Winny i Międzynarodowy Konkurs Win na Podgórzu Gór Bukowych** w Bogács odbywa się pod koniec czerwca. Konkurs ten przyciąga corocznie ponad 500 słynnych winiarzy. Towarzyszą mu programy kulturalne i gastronomiczne. Turyści mogą uczestniczyć w różnych imprezach mających związek z winem, takich jak: wystawy i targi winne, aukcja wina, bal winiarzy, wybór królowej wina, zawody winokradcy (*Wino i gastronomia...* 2003).

5. **Święto Wina Egri Bikavér w dniu św. Donata (Święto Byczej Krwi)** w Egerze przypada na początku lipca. W namiotach przypominających czasy tureckie zapoznać się można z ponad 50 odmianami wina Egri Bikavér⁷, a także porównać ich smak. Do win podawane są naj-

⁷ Nazwa wina Egri Bikavér związana jest z ważnym wydarzeniem historycznym miasta. Wywodzi się z czasów oblężenia tureckiego w połowie XVI w. Dowódcą zamku był István Dobó, którego wielka charyzma pozwoliła ok. 2-tysięcznej grupie mieszkańców,

częściej najlepsze potrawy pochodzące z lokalnej kuchni. Ponadto oprócz wielu winiarskich straganów, można uczestniczyć w licznych programach kulturalno-gastronomicznych (Wiszewski 2006).

6. Cykl imprez hippicznych, winiarskich i gastronomicznych w Cserépfalu odbywa się w połowie sierpnia. Wówczas mają miejsce liczne wycieczki po winnych piwnicach, a gospodarze oferują swoje wypieki przyrządzane w tradycyjnych piecach oraz częstują smacznym winem z upraw Podnóża Gór Bukowych. Przeprowadzone zostają również zawody konia wierzchowego i zaprzęgów konnych, którym towarzyszą programy folklorystyczne, bal uliczny i sztuczne ognie (*Wino i gastronomia...* 2007);

7. Dzień Piwnic Winnych oraz Potraw Pieczonych w Piecach w Noszvaj odbywa się w połowie września. Mają wówczas miejsce winne „rajdy” po piwnicach, bal piwniczny, gotowanie gulaszu, sporządzanie i degustacja dań wypiekanych w piecu chłopskiej zagrody, przygotowywanie kapusty z mięsem na „płozach sanek” oraz kosztowanie winogron i musu. W tym okresie nie obejdzie się bez konkursu winokradcy, przedstawień tradycyjnych zespołów, jarmarku rękodzielnictwa, jak również programów rozrywkowych (*Wino i gastronomia...* 2007).

Przedstawione imprezy wskazują, iż turystyka winiarska jest ściśle powiązana nie tylko z gastronomią, ale również z innymi elementami kultury regionalnej bądź lokalnej. Turyści zainteresowani są poznawaniem historii winiarstwa, technologii produkcji czy obyczajów związanych z uprawą winorośli. W północnych Węgrzech bardzo popularne są liczne winobrania, które mają bardzo stare korzenie i są ciągle kultywowane. Odbywają się na przełomie lata i jesieni, kiedy jest najlepszy czas zbiorów.

Na winobrania przyjeżdżają nie tylko Węgrzy, ale i turyści z całego świata. Zdaniem A. Kowalczyka (2003) tego rodzaju wydarzenia przyciągają nawet do kilkunastu tysięcy turystów. Ukoronowaniem święta jest barwny korowód – tradycyjna procesja winobraniowa. W programach takich imprez przeważają degustacje, konkursy oraz bale uliczne. Pod-

łożonej również z kobiet i dzieci, stawić czoła 80-tysięcznym tureckim zastępom. Oblężenie trwało 40 dni, a zaskoczeni Turcy zaczęli opowiadać między sobą, że Dobó musi poić swoich żołnierzy byczą krwią, bo z takim uporem i entuzjazmem się bronią. Tymczasem głównym trunkiem odpierających atak było wino z tamtejszych winnic. Turcy odeszli, a nazwa wina pozostała i dziś jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych w Europie.

czas tych dni odbywają się liczne programy kulturalne, ekspozycje sztuki ludowej, występy zespołów tańca ludowego oraz koncerty kapel ludowych. Serwowane potrawy przygotowywane są według starowęgierskich tradycji kulinarnych. Do najbardziej znanych imprez tego typu w północnych Węgrzech należą (*Wino i gastronomia...* 2007):

- **winobranie w Nagyréde** (koniec sierpnia),
- **winobranie Solymosi w Gyöngyössolymos** (połowa września),
- **winobranie w Gyöngyös** (połowa września),
- **winobranie w Sárospatak** (koniec września),
- **winobranie w Bogács** (początek października),
- **winobranie w Tokaju** (koniec pierwszego tygodnia października).

Na terenie północnych Węgier organizowane są także imprezy związane z pierwszą degustacją młodego wina, np.:

1. **Święto Młodego Wina** w Nagyréde na początku listopada, organizowane są wówczas degustacje młodego wina i musu winogronowego, ma miejsce również poświęcenie wina (*Wino i gastronomia...* 2007).

2. **Święto Młodego Wina w dniu św. Marcina** (11 listopada) w Nosszvaj. W tym dniu można napić się po raz pierwszy szlachetnego, młodego trunku z ostatniego zbioru oraz, jak nakazuje tradycja, zjeść chociażby kawałek gęsi, ponieważ zgodnie z przysłowiem, kto w tym dniu nie spróbuje tej potrawy, będzie głodował cały rok. Według ludowej tradycji, z koloru kości mostka gęsi pieczonej w dniu św. Marcina przepowiedzieć można zimową pogodę: jeżeli mostek jest biały, można spodziewać się ostrej, śnieżnej i mroźnej zimy, a jeżeli kość jest brązowa, można liczyć na łagodną zimę (Świdzińscy, Drewniak 2007). Gęś jest w tym okresie wyjątkowo smaczna i pojawia się nie tylko w restauracjach, gdzie przygotowywane jest specjalne menu, ale przede wszystkim na wiejskich stołach. Urządzane są tam wówczas prawdziwe ucztę, podczas których królują różnorodne potrawy z gęsiego mięsa czy podrobów, a nawet z kości. Do najbardziej znanych zalicza się: rosół gotowany na gęsich kościach, gęsia szyjka nadziewana gęsim mięsem oraz cebulą, grzybami i cielęciną, pieczona gęś z jabłkami czy gęsie wątróbki stanowiące węgierski przysmak (Gloaghen 2006).

Jednak szlaki wina i imprezy winiarskie nie należą do jedynych atrakcji dla turystów zainteresowanych winiarstwem. Możliwość zwiedzenia gospodarstw zajmujących się uprawą winorośli i produkcją wina lub spędzenia tam urlopu stanowi kolejną atrakcję (Kowalczyk 2003). Duży

procent gospodarstw winiarskich na Węgrzech oferuje usługi typu *bed & breakfast* (pokój ze śniadaniem), adresowane do zamożniejszych i bardziej wymagających odbiorców. Przy winnicach i piwnicach nierzadko wyrastają eleganckie pensjonaty o hotelowym standardzie i restauracje polecane w międzynarodowych przewodnikach dla smakoszy (Bosak 2006).

Gospodarstwo winiarskie z winnicą i piwnicą produkcyjną stwarza unikalną sposobność poszerzenia wiedzy o winie w miejscu jego wyrobu, z osobistym udziałem winiarza – twórcy wina w roli przewodnika lub wykładowcy. Dlatego coraz więcej producentów wina oferuje odwiedzającym rozmaite programy edukacyjne o różnym stopniu merytorycznego skomplikowania – od krótkiej wycieczki z przewodnikiem po specjalistyczne kursy i szkolenia o szeroko pojętej tematyce winiarskiej (np. degustacja i ocena wina, łączenie win z potrawami) (Bosak 2006). Do prowadzenia takich spotkań nierzadko zapraszani są znani dziennikarze zajmujący się tematyką winiarską i kulinarną lub szefowie kuchni i sommelierzy z renomowanych restauracji.

Typowy program zwiedzania gospodarstwa winiarskiego obejmuje spacer po winnicy i wizytę w piwnicy produkcyjnej z omówieniem zagadnień związanych z uprawą winorośli i produkcją wina. Impreza taka standardowo obejmuje również degustację (Bosak 2006). Większość gospodarstw posiada już odpowiednio przygotowane sale degustacyjne, mieszczące od kilku do kilkudziesięciu osób. Degustacja może być oferowana jako samodzielna, odpłatna impreza lub jako część szerszej oferty enoturystycznej, np. w ramach dłuższego pobytu w gospodarstwie winiarskim (Medlik 1995).

Węgierskie winiarnie (*borozó*) stanowią kolejną dużą atrakcję dla enoturystów. Znajdują się w każdym mieście, zarówno małym, jak i dużym. Turyści, którzy je odwiedzają, mogą dostrzec, że czas zatrzymał się w nich dawno temu. Powodem tego jest charakterystyczny wewnętrzny, surowy i skromny wystrój oraz przede wszystkim unoszące się w nich winne zapachy i panująca atmosfera. Dominuje w nich drewno, a w niektórych można także znaleźć tablice z rozweselającymi cytataми o winie. Serwowane w nich szlachetne trunki posiadają niezwykle aromat oraz smak (Świdzińscy, Drewniak 2007).

Winiarnie często odwiedzane są przez stałych bywalców. We wsiach i w miastach są ulubionym miejscem spotkań towarzyskich. Odwiedzają

je wszyscy, bez względu na wiek, płeć, zawód czy status majątkowy. Wbrew pozorom panuje tam wysoka kultura picia, ponieważ winiarnie odwiedzane są głównie po to, aby próbując po odrobinie wina z każdego gatunku, poznać smak całych Węgier. Wino kupuje się zazwyczaj na decylitry⁸, ale można zamówić także cały dzbanek. Białe wino można pić z wodą sodową, natomiast czerwone z dodatkiem coli (co jest bardzo popularne zwłaszcza wśród młodych ludzi). Na przekąskę tradycyjnie podaje się „tłusty chleb”, czyli kromkę białego chleba ze smalcem, cebulą i słodką papryką w proszku, jak również słony drożdżowy wypiek ze słoniną, kminkiem albo serem (Świdziński, Drewniak 2007).

Na Węgrzech występują dwa rodzaje winiarni: eleganckie, przeznaczone przede wszystkim dla gości zagranicznych (mieszczą się w pięknie wysklepionych piwnicach, są bardziej zbliżone do restauracji, degustowane tam potrawy są wykwintniejsze, a na stołach często stoją zapalone świece, które doskonale komponują się z przyjazną dla ucha muzyką) oraz skromniejsze, dla miejscowych. Elegantsze lokale tego typu usytuowane są wzdłuż najbardziej znanych szlaków turystycznych, oferując bardzo drogie wina, zazwyczaj butelkowe. Drugie, te skromniejsze, porozmieszczane są po piwniczkach miast, a do głównego asortymentu należą tam wina z beczki. Często winiarnie specjalizują się w winach z konkretnego regionu i noszą nazwę tego regionu, np. z okolic Egeru (*egri borozó*) czy Tokaju (*tokaji borozó*). Są to miejsca, które w żaden sposób nie powinny być omijane przez enoturystów.

5. Podsumowanie

Węgry to jedno z najchętniej odwiedzanych państw na świecie, które zawdzięcza swoją popularność kulturze, jaką wytworzyły kolejne pokolenia. Największym kulturowym dziedzictwem narodu węgierskiego są jego: zabytkowe budowle, folklor, wody termalne i gastronomia narodowa, w której istotne miejsce zajmuje wino. Węgry należą do czołówki państw produkujących wino, a wiele jego marek znanych jest i cenionych na całym świecie, m.in. Tokaj Aszú, Egri Bikavér, Kadarka czy deserowy Riesling. Pojawiają się one na stołach wszystkich narodów i są poszukiwane przez miłośników tego szlachetnego trunku.

⁸ 1 decylitr to 100 ml, czyli ok. pół szklanki.

Winiarstwo razem z bogatą kulturą, przepięknymi krajobrazami oraz cennymi zabytkami tworzy niepowtarzalną atmosferę państwa węgierskiego i jest niewątpliwie jedną z najważniejszych jego atrakcji turystycznych. Duży wpływ na kształtowanie się turystyki winiarskiej w północnych Węgrzech mają gospodarstwa winiarskie oraz liczne imprezy, święta, czy też festiwale. Dzięki tego rodzaju wydarzeniom winiarstwo jest promowane, a przede wszystkim szeroko rozpoznawalne i staje się czymś niezapomnianym, do czego ciągle chce się powracać. Liczne węgierskie winnice oraz winiarnie są symbolem Węgier słynących z wykwintnych win zarówno czerwonych, jak i białych. Odwiedzanie winnic oraz miejsc związanych z winiarstwem staje się znaczącym produktem turystycznym.

Wytyczone turystyczne szlaki wina w północnych Węgrzech także wpływają na rozwój enoturystyki, ponieważ dają one możliwość przyrzenia się produkcji win, poznania muzeów wina oraz degustacji. Na trasach dla osób zainteresowanych winiarstwem są nie tylko liczne winiarnie, ale również zabytkowe kościoły, zamki czy uzdrowiska.

Enoturystyka w regionie północnych Węgier związana jest głównie z motywami poznania kultury (historycznej lub współczesnej), a także życia społecznego oraz przyrody. Reasumując, traktowanie odwiedzania regionów uprawy winorośli i produkcji wina jako jednej z form turystyki kulturowej ma istotne znaczenie na obszarze północnych Węgier.

Literatura

- Biller E., 2008, *Turystyka winna. Przegląd metod wykorzystywanych do oceny jakości win*, Nowe Problemy Turystyki, 1.
- Bosak W., 2006, *Wino i turystyka*, Polski Instytut Winorośli i Wina, Kraków.
- Bosak W., 2008, *Enoturystyka*:
www.vinisfera.pl/wina,189,149,0,0,F,news.html (data dostępu: 08.05.2008).
- Enoturystyka*, 2007, Wydawnictwo Turystyka Węgierska Zamknięta Spółka Akcyjna, Regionalna Dyrekcja Marketingowa Północnych Węgier, Budapeszt.
- Fischer Ch., 2007, *Wina. Leksykon Daumonta*, Wyd. Firma Księgarska Olesiejuk – Inwestycje Sp. z o.o., Ożarów Mazowiecki.
- Gloaghen P., 2006, *Węgierskie tradycje*, Wydawnictwo Globtroter, Kraków.
- Kosmaczewska J., 2008, *Szlaki wina w Polsce – perspektywy i bariery rozwoju*, Studia Periegetica nr 2, Zeszyty Naukowe Wielkopolskiej Wyższej Szkoły Turystyki i Zarządzania w Poznaniu, Poznań.

- Kowalczyk A., 2003, *Szlaki winne – nowa forma aktywizacji turystycznej obszarów wiejskich*, Prace i Studia Geograficzne, t. 32, Geografia turystyki, Warszawa.
- Kwapisz A. i in., 2008, *Podróże kulinarne. Kuchnia węgierska. Tradycje, smaki, potrawy*, Wydawnictwo New Media Concept sp. z o.o., Kraków.
- Macionis N., 1998, *Wineries and tourism: Perfect partners or dangerous liaisons? Wine tourism – perfect partners, Proceedings of the 1st Australian wine tourism conference Margaret River, WA*, Bureau of Tourism Research, Canberra.
- Medlik S., 1995, *Leksykon podróży, turystyki, hotelarstwa*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Molnár K., Olszański T., 2003, *Na węgierskim stole. Pyszenie i domowo*, Wydawnictwo Studio Emka, Warszawa.
- Myśliwiec R., 2006, *Enoturystyka – szlakiem winnic*, Polski Instytut Winorośli, Kraków.
- Nacher A., Styczyński M., Klimek P., 2004, *Europa rowerem*, Wydawnictwo Bezdroża, Kraków.
- Nowak B., Wichman B., 2007, *Księga win*, Wydawnictwo Helion, Gliwice.
- Pijanowski E., Wasilewski Z., 1955, *Zarys technologii winiarstwa*, Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa.
- Region Egeru i Tokaju*, 2007, Wydawnictwo Turystyka Węgierska Zamknięta Spółka Akcyjna, Regionalna Dyrekcja Marketingowa Północnych Węgier, Budapeszt.
- Rusin W., 2005, *Węgry. Przewodnik Pascala*, Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała.
- Rusin W., 2007, *Węgry. Przewodnik praktyczny*, Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała.
- Świdziński S. i M., Drewniak M., 2007, *Przewodnik kulinarny. Węgry*, Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała.
- Wasilewski Z., 2007, *Europa – szlaki rowerowe*, Wydawnictwo Rewal, Kalisz.
- Wino i gastronomia. Północne Węgry*, 2003, Wydawnictwo Turystyka Węgierska Zamknięta Spółka Akcyjna, Regionalna Dyrekcja Marketingowa Północnych Węgier, Budapeszt.
- Wino i gastronomia. Węgry Północne*, 2007, Wydawnictwo Turystyka Węgierska Zamknięta Spółka Akcyjna, Regionalna Dyrekcja Marketingowa Północnych Węgier, Budapeszt.
- Wiszewski P., 2006, *W poszukiwaniu tradycji*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław.