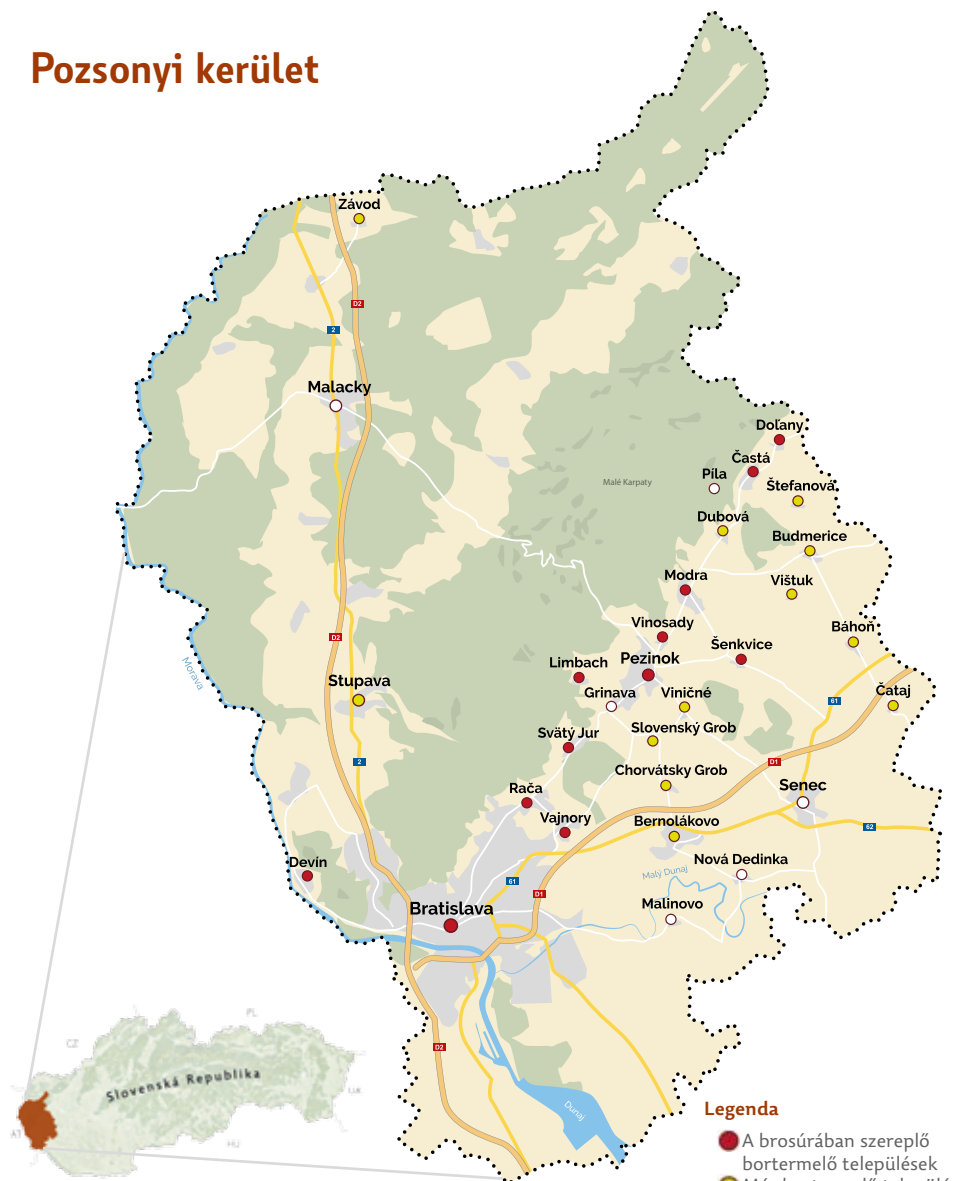


 **bor**



# Pozsonyi kerület



## Legenda

- A brosrában szereplő bortermelő települések
- Más bortermelő települések a kerületben
- A kerület egyéb községei

Szöveg: © Vladimír Hronský, 2016

Fotók: © MS AGENCY © Ondrej Korpás és © a szerző archív

Forrás: UKSUP

Felhasznált irodalom:

Hronský, V.: Sprievodca vínami Slovenska (Szlovák borkalauz). Bratislava (Pozsony): SLOVART 2014.

Malík, F. kol.: Víno Malých Karpát. (Kis-Kárpátok borai) Bratislava (Pozsony): Albert Marenčin – Vydavateľstvo PT 2005 (PT Kiadó).



## A Pozsonyi kerület a Kis-Kárpátok Borvidék szíve.

A Pozsonyi kerület Közép-Európa történelmileg legrégebbi szőlőtermelő borvidékén terül el. A szőlőültetvényeket a Kis-Kárpátok délkeleti, déli és délnyugati dombjai veszik körül. A kedvező éghajlat számos meleg, napsütéses nappal, elegendő légáramlás mellett lehetővé teszi az egészséges, érett, főként borkészítésre alkalmas szőlő termesztését. Lépjen be szőlészeti- és borászati kultúránk színpompás, illatos és ízletes világába, amely jelentős értékeink közé tartozik a borturizmussal, a gasztronómiával, a népművészettel és az építészettel egyetemben.

Fedezze fel velünk a szőlő és a jó bor vidékének szépségeit és különlegességeit. Elég egy kisebb kirándulásra vállalkozni, átélni néhány napot a Pozsonyi kerületben, melynek köszönhetően nemcsak a nemzet élő mentalitását ismerheti meg, hanem vendégszeretetünk ragyogó színes árnyalatait, finom illatait és tiszta zamatát.



# Betekintés a történelembe

A kis-kárpáti borral elődeink több generációja is találkozott, főként a kelták, a rómaiak, a szlávok, a németek és az ősmagyarok. A több mint háromezer éves szőlő- és bortermelő tradíció eredménye a gazdag borkultúra, amely az itt élő emberek életstílusát, gondolkodásmódját és érzelmvilágát jelképezi. Az utolsó évszázad jelentős eseményei, háborúi és társadalmi változásai ellenére, a Pozsonyi kerületben sikerült megőrizni a szőlő- és bortermelés valódi értékeit. Ezek részei mai rohanó világunknak. Ez az idővonal elmeséli, mi rejlik a mai Pozsonyi kerület borainak hírneve és minősége mögött:





## Terroir

**A Pozsonyi kerület szőlészeti vonalai a magaslati síkságon, a mérsékelt domboldalakon és a Kis-Kárpátok alatti alföldeken helyezkednek el. A térségben nyilvántartott bortermelő vidékek teljes területe 5488 ha.**

A szőlészeti vonalak 12 szőlészeti térségen, 120 bortermelő közösségben szétszórtnak találhatók. A szőlőültetvények alatti talaj agyagos-homokos, a lejtőkön azonban köves, kevesebb tápanyagtartalommal. A hegység peremén fekvő helyeken lösz vagy futóhomok található. Gyengén tartja meg a vizet és nagyon jól magába szívja a napenergiát. A geológiai alapot a mélységi magmás kőzetek, a gneisz, valamint a biotikus gránitok és granodioritok alkotják. A bortermelő területek 100-260 m tengerszint feletti magasságban terülnek el.

A kis-kárpáti vidék a kontinentális éghajlati övezetbe tartozik. Az atmoszférikus csapadékok az egész év folyamán egyenletesek és egy évben elérik a 670 mm-t. Szeles vidék, túlnyomóan északnyugati légáramlással. A levegő átlag hőmérséklete a vegetációs időszakban 17,5 °C, az átlag éves napfénytartam 2100 óra és az

aktív hőösszege a vegetációs időszakban több mint 3000 °C. A térség jellegzetessége a megközelítőleg 15 °C hőmérsékletkülönbség a szőlőérés időszakában a nappalok és az éjszakák között, amely biztosítja magasabb savtartalom megmaradását a mustban.

A Pozsonyi kerületben legjelentősebb mértékben termesztett szőlőfajták a Zöld Veltelíni (Veltínske zelené), az Olaszrizling (Rizling vlašský) és a Kékfrankos (Frankovka modrá). A Kis-Kárpátok Borvidékein összpontosuló borászatok látogatása alkalmával, minden bortermelő településen találunk helyi szőlőfajtából készült borokat is, amelyek a helybéli mikroklímának, a talajnak és a termesztők szorgalmának köszönhetik rendkívüli minőségüket.

Említésre méltó szőlőfajta a Zöldszilváni (Silvánske zelené) Limpakból, a Kerner Grinádból, a Peszeki leányka (Pesecká leánka) Szentgyörgyből, a Rajnai rizling (Rizling rýnsky) Modorból, a Leányka (Dievče hrozno) Modorkirályfalváról, a Kékoportó (Modrý Portugal) Ottóvölgyből (Doľany), vagy a Pinot Blanc Senkőcéről (Šenkvice). A Pozsonyi kerület

let boraival ismerkedve nem feledkezhetünk meg a hagyományos márkás borokról sem, mint a Récsei kékfrankos (Račianska frankovka) és a Pozsonyszőlősi kékfrankos (Vajnorská frankovka). A helyi gyümölcstermelők a magaslatokon – a Devínska Kobyla természetvédelmi terület közvetlen közelében – piros és fekete ribizlit termesztenek. A Dévényi ribizli bor (Devínsky ríbezlák) szintén tradicionális termék, amely kiegészíti a gyümölcsborok gasztronómiáját.

A kisebb borászok kínálatában felfedezhetjük a kiegészítő, valamint a régi szőlőfajtákból készült borokat, amelyek a jelenkori kínálatból kimaradtak (Vörös szilváni – Silvánske červené, Fehér, piros és rosé Saszla – Chrupka biela, Ottonel Muskotály – Muškát Ottonel, Korai piros veltelíni – Veltínske červené skoré, Dornfelder), de ugyanúgy az újonnan nemesített szőlőfajtákból készült borokat (Devín, Aurelius, Pálava, Dunaj, Hron). A vidék kuriózuma a nemzetközi szőlőfajták jelenléte az új telepítési szőlőültetvényeken, amelyeket ez ideig Szlovákiában nem tartottak nyilván, mint például a Vioignier, Syrah és Merlot.



## Avidék hagyományos fehér szőlőfajtái



## Zöld veltelíni (Veltlínske zelené)

**A legelterjedtebb szőlőfajta, amelyből minőségi bort készítenek, virágos-gyümölcsös illatú, üde, fűszeres ízvilágú.**

Az idősebb szőlőből készült bor testesebb ízt ér el. Ez különösen a lösz és agyagos talajokon termő szőlő esetében nyilvánul meg, ahol a különleges minősítésű fajborok fajtajellegű illatának részesei a pikáns, fűszeres tónusok, mézes jegyekkel finomítva. Az utolsó évtizedekben a Zöld veltelíni látványosan tündököl az újbor szerepében. Az újborok eladása minden év novemberének első hétfőjén kezdődik és egészen a naptári év végéig tart. A tradicionális borászatok nagy része a Zöld veltelíniből strukturált, hosszabb szavatosságú bort gyárt, fehérborsra emlékeztető illattal, mézes citromos cseppek adalékával.

Szinonimái: Zöld muskotály (Zelený muškátel), Veltlín zelený, Grüner Veltliner



## Olaszrizling (Rizling vlašský)

**Kései érésű, Kelet-Európa déli részéről származó szőlőfajta.**

Jól érzi magát a Duna menti alföld napos domboldalain, melyek a délkeleti résztől egészen Pozsonyig nyúlnak. Az Olaszrizling héja vékony és rugalmas. Rövid érési ideje alatt koncentráliódik benne a viszonylag gazdag fajtajellegű illat, pikáns gyümölcssavak támogatásával. A minőségi újborok ribizlis tónusokról árulkodnak, később magvas, mogyorós karakterrel. A bor utóízét a friss egres kiemelkedő tónusai jellemzik. A kedvező őszi időjárás lehetőséget nyújt arra, hogy Olaszrizlingből természetes édes borokat készítsenek, beleértve a jégborokat is, amelyek finom, gyengéd illattal nyilvánulnak meg.

Szinonimái: Vlašák, Welschriesling, Olaszrizling



## Müller-Thurgau

**Csehszlovákiába ez az egyszerű igényekkel rendelkező szőlőfajta csak az első világháború után érkezett meg.**

Régi német források szerint a Rajnai rizling és a Zöltszilváni szőlőfajok keresztezéséből származik. Ennek a szőlőfajtának magas a termőképessége (bőtermő), szőlője már augusztus végén érik. A minőségi borok új évjáratái kellemesen fogyaszthatóak, kevesebb savat tartalmaznak és az illatukban megjelenik a decens muskotály jelleg. Az élenjáró borászok a gyümölcséből kiváló, üde, gyümölcsös, barackos zamatokkal telített újbort készítenek. Ezek a szőlő feldolgozásánál és a bor készítésénél használt modern technológiának köszönhetően „Svätokatarínske víno” (Szent Katalin bor) időszakának nagysikerű boraivá váltak. Ebből a szőlőfajtából készült újborokat három hónappal a palackozásuk után el kell fogyasztani.

Szinonimái: Müller, Rivaner, Riesling Sylvaner





## Pinot Blanc– Fehér burgundi

**A második világháború utáni időszakban terjedt el a Kis-Kárpátok alatt. Nagyon jó eredményeket ért el szőlő- és borminőség területén.**

Megtalálhatjuk a vidék délkeleti részén is, ahol a nehezen termő talajokból magas kivonatokat visz a mustba és a bor az előerjesztés után jelentős krémes, mandulás, exotikus gyümölcsös zamatot kap. A Fehér burgundi a termés mennyiségét illetően szerényebb szőlőfajta. Közepesen korán érkezik, ami enyhe terhelés mellett lehetővé teszi kiváló, kiegyensúlyozott savtartalommal, elegáns illat- és ízstruktúrával rendelkező borok készítését. A bor egész stílusa és intenzitása a tölgyfahordóban érlelés, illetve borélesztő hozzáadása után bontakozik ki, majd később a palackokban.

Szinonimái: Rulandi fehér (Rulandské biele), Ruland, Burgunda



## Rajnai rizling (Rizling rýnsky)

**Ez a szőlőfajta több szlovák borvidéken, beleértve a Pozsonyi kerületet is, visszakerült az egyedülálló minőség piedesztáljára.**

Egyre több helyi borász szentel neki nagyobb figyelmet. Illatában érezhető a hársfa virágának fűszeres frissessége és pikáns mézessége, ritka esetekben a petróleum tónusaival hatványozva. A rajnai rizling kóstolása - a száraztól a természetesen édesig - egyedi élmény. A köves kis-kárpáti talajokból származó rizlingek vitathatatlan identitásukkal keltik fel az érdeklődést, ám a versenyeken elért jelentős díjazások ellenére a gasztronómia területén még felfedezésre várnak.

Szinonimái: Ryňák, Rizling, Riesling, Lipka



## Leányka (Dievčie hrozno)

**Szlovákiában, a Kis-Kárpátok térségében viszonylag régi hagyománya van termesztésének. A modori borászok régen tüzes borokat készítettek belőle.**

Fogyasztói gyakran összetévesztik a Peszeki leánykával (Feteasca regala), amely a múlt század 20-as éveinek elején, Romániában született a Leányka és a Grasa de Cotnari keresztezéséből. A Leánykából készült borok aranysárga színűek, kellemesen fogyaszthatóak, közepesen testesek, harmonikusak, kiegyensúlyozott savtartalommal és zamatos gyümölcsös-virágos illattal és ízvilággal rendelkeznek. Az érettebb minőségi borok kóstolás után hosszan tartó citrusos utóíz hagy maguk után.

Szinonimái: Leánka, Modori leányka (Modranská leánka), Feteasca alba





## Piros Tramini (Tramín červený)

Szlovákiában ezt a szőlőfajtát különböző stílusok képviselik, tetszetős bukójú és átlagos savtartalommal rendelkező borokkal.

Az alfaj és a talaj karakterétől függően a Tramini zamata a fehér bors, a tearózsa és a mézes szőlő spektrumaiban nyilvánul meg. Hosszú, napos őszi időjárások esetén a Piros Tramini szőlő a válogatott szüretelésű minőségi borok szőlői közé érik, a fűszeres tramini fürtjei pedig akár a töppedt szőlőbogyóból készült minőségi borok szőlői közé. A Rajnai rizlinghez hasonlóan az elkészült bor karakterét rendkívül befolyásolja a talaj. A kis-kárpáti tramini összehasonlítva más vidékekről származó traminivel meglepően fűszeres, üde és pikáns.

Szinonimái: Tramini (Tramín), Traminer, Gewürztraminer



## Zödszilváni (Silvánske zelené)

Közép-Európa ezen szőlőfajtája a római legionáriusoknak köszönhetően vert gyökeret a Kis Kárpátok dombjain, különösen Limpakban, Grinádban, Bazinban és Modorban.

A csökkentett termésből származó borok vonzó frissességükkel, harmonikus gyümölcsös ízükkal lepnek meg. Hódítóan fűszeres zamatok a zöld paradicsom, az akác és az almatermésűek tónusairól árulkodik. Nehezebb, agyagos talajokban a Zödszilváni szőlő gyengéd sav és cukortartalommal rendelkező, gazdagabb bort ad.

Szinonimái: Cyrifandel, Cynifádl, Sylván, Sylvaner



## Sauvignon

A borászok a Pozsony körüli dombokon még jóval az első világháború előtt termesztették a Sauvignont a Semillonnal keverve.

A Pozsonyi kerület mentén éretlen szőlőből termesztett Sauvignon zöld fű és csalán illatú, míg az érettebb szőlőből készültek gyümölcsös illatúak. A szőlőültetvények dőlése, fekvése és évjáráta alapján a borászok többféle stílusú Sauvignont ajánlanak. Az alap, éretlen stílus tradicionálisan köthető a fűfélékhez, néha kifejezetten paprika, illetve spárga íz érződik. A második, érettebb stílusú borokban megjelenik a fekete ribizli, az egres és gyakran a barack illata. A harmadik, ásványi stílusú borokban vaníliás-szerecsendió illatúnusok és telt fűszeres mézes zamat jelenik meg,ogyoró jegyeit hordozva.

Szinonimái: Sauvignon Blanc, Fehér Sauvignon (Sauvignon biely)



## Avidék hagyományos kék szőlőfajtái



## Kékfrankos (Frankovka modrá)

A Kékfrankos szőlőfajtából készült borokat sötétebb rubinvörös szín és gyümölcsös-fűszeres, vörös áfonyára, aszalt szilvára, meggyre és fahéjra emlékeztető zamat jellemzi.

A szőlő a késői szüretelésű minőségi borok szőlői között érik. Melegebb talajokban válogatott szüretelésű és töppedt szőlőbogyókból készült borok szőlőit szolgáltatja. A szlovák Kékfrankosokra fahordós érlelés, de ugyanakkor az üde roséborok szépsége is jellemző. A kékfrankosból készült rosé rózsaszínes-lila és lazac-narancs árnyalatú, illata bájosan gyümölcsös, málnára, illetve kerti eperre emlékeztet. A Pozsonyi kerület leghíresebb települései, ahol Kékfrankosból vörösbort készítenek, Récse és Pozsonyszőlős.

Szinonimái: Récsi kékfrankos (Račianska frankovka), Pozsonyszőlősi kékfrankos (Vajnorská frankovka)



## Szentlőrinci (Svätovavrínecké)

Az újbornak sötét gránátvörös színe van lila beütéssel.

Az átlagos évszázatokban gyümölcsös, fekete ribizlire és erdei gyümölcsökre emlékeztető zamattal, közepesen testes ízvilággal és magasabb savtartalommal rendelkezik. Melegebb fekvésben minőségi termést hoz. A Szentlőrinci alkalmas rokon szőlőfajtákkal történő házasításra, valamint rosé- és habzóbor készítésére. Vörösbora a fahordókban érlelés után kellemesek és harmonikusak. A tanninok zamatosan dolgoznak boraiban, melynek köszönhető a Szentlőrinci illat- és ízvilágának eleganciája.

Szinonimái: Lőrinci (Vavrínecké), Szent Lőrinc (Svätý Vavrínecké)



## Cabernet Sauvignon

A borkedvelők a palackértett, bordós-pirosas színvilágú, karakteres ibolya illatú borokat keresik.

A Cabernetre jellemző a harmonikus ízvilág, amelyben lassú hordós érleléssel kap erőre a fekete ribizlire, édesgyökérre, egyes esetekben fehér borsra és édes mandulára emlékeztető zamata. Kimagasló tulajdonságait a bor barrique típusú hordóban érlelve éri el, ahol ki-fejlődnek a vanília, a cédrus, az édes paprika és a gyanta tónusai. Az utolsó harminc évben a helyi borászok Cabernet szőlőinek minősége olyan nagyot lépett előre, hogy a kései szüretelésű és válogatott szüretelésű boraik tekintélyes nemzetközi versenyeken és kiállításokon remekelnek.

Szinonimái: Kabernet





## Kékoportó (Modrý Portugal)

A legendás szőlőfajta elválaszthatatlanul kapcsolódik František Hečko Vörös bor (Červené víno) című regényéhez, amelynek története termesztésének bölcsőjében, azaz Felső- és Alsódiósbán (Horné a Dolné Orešany) játszódik.

Portugál eredete azonban nem száz százalékosan igazolt. Régibbi források állítják, hogy e szőlőfajtát 1772-ben Johann von Fries gróf hozta Oportoból. A kedvező években a szőlő már szeptember közepén érik, valamint közvetlen fogyasztásra is alkalmas. Elődeink a „Štrudlák” nevet adták neki, ugyanis szőlőjét a húzott rétes fontos alapanyagaként használták nagyanyáink.

A Kékoportóból készült borok rubinvörösek. Illatában megjelennek a csonthéjas gyümölcsök tónusai, a meleg évszakokban ibolya beütéssel. Ízvilágában a májusi cseresznye dominál, könnyed cseranyagtartalommal támogatva, enyhe mogorós utóízzel.

Szinonimái: Portugál, Oporto



## Pinot Noir– Kékburgundi (Burgundské modré)

Már a rómaiak is ismerték, ennek ellenére a mi földrajzi szélességeinken csak a 14. század második felében kezdett megjelenni.

Hasonlóan, mint a csúcskategóriás kékszőlőfajták többsége, meleg, enyhe hajlású déli domboldalakak igényel, aránylag jól termő krétás, meszes, vagy könnyed agyagos-homokos talajjal, jó vízáteresztő képességgel. Pont ezek a Pozsonyi kerület meleg terroirainak összetevői. A szőlőszemeknek viszonylag finom héja van, ezért könnyen megtámadja őket a szürkepenész. Az új ültetések impulzusa megváltoztatta az egész termesztéshez való hozzáállást, és felbuzdította a borászokat, hogy készítsenek magas minőségű fajborokat és kevert borokat (cuvée).

A szőlő feldolgozásánál hagyományos és progresszív macerációs eljárásokat is alkalmaznak (pl. szénsavas maceráció) és az érés folyamatában (amennyire a körülmények lehetővé teszik) hosszabb a bor és a fa kontatusa. Vidékünkéről származó Pinot Noirnak világos téglavörös árnyalata van, amelyben érlelés közben mahagóni barna tónusok kapnak erőre. Gyümölcsös illatával szilva- illetve szederlekvárra emlékeztet, a délebbi helyeken zamatában megjelennek a keserű mandula jegyei az édesgyökér vonzó érintésével. A bor íze harmonikus, zamatos tanninokkal és kellemes keserű utóízzel.

Szinonimái: Burgunda, Pinot Noir, Vörös Klevner (Červený Klevner)



## Tippek a hagyományos szőlőfajtából készült borok kóstolásához

Bor	Borászat	Település	Kapcsolat
● Zöld Veltelíni	Karpatská Perla	Šenkvice (Senkőc)	karpatskaperla.sk
● Olaszrizling	Pavelka a syn	Pezinok (Bazin)	pavelkavino.sk
● Müller-Thurgau	Vínne pivnice Svätý Jur	Svätý Jur (Szentgyörgy)	vinnepivnice.sk
● Pinot Blanc	Fedor Malík a syn	Modra (Modor)	fedormalik.sk
● Rajnai rizling	Víno Rariga	Modra (Modor)	vinorariga.sk
● Leányka	Víno Miroslav Dudo	Modra - Kráľová (Modorkirályfalva)	vinodudo.sk
● Kékfrankos	Villa Vino Rača	Bratislava - Rača (Pozsony-Récse)	villavinoraca.sk
● Modrý Portugal	JM vinárstvo	Dolány (Ottóvölgy)	jmvinar.sk
● Pinot Noir	Martin Pomfy - Mavín	Vinosady (Csukárd-Terlény)	mavinvino.sk



## Borok az újonnan nemesített fajtákból





## Devín

1958-ban a pozsonyi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetben nemesítették ki a **Piros Tramini (Tramín červený)** és a **Korai piros Veltelíni (Veltínske červeno-biele)** szőlőfajtákból.

Ezek a borok ámulatba ejtenek sárgás-zöld árnyalatukkal, pikáns gyümölcsös-fűszeres, exotikus gyümölcsökre, vadrózsára és szerecsendióra emlékeztető zamatukkal. A különleges minősítésű boroknál az ízvilágot befolyásolják a cászárkörte és az ananász tónusai, a természetesen édes töppedt szőlőbogyókból készült borokban pedig a szárított nyári gyümölcsök, a méz és a rebarbara ízvilága keveredik. A nehezebb, agyagos talajokban termő szőlő boraiban az elegáns kenyérgabona, míg a homokos talajokban optimális öntözés mellett termő szőlő boraiban az elbűvölő fűszeres és gyógynövényes jegyek emelkednek ki.



## Pálava

**A Piros Tramini és a Müller-Thurgau szőlőfajták keresztezésével jött létre, október közepén érik.**

Ezen szőlőfajták borai hasonlóak a Traminihez, pikáns savasságukkal és kiemelkedő fűszeres muskotályos zamatukkal frissítenek fel. A különleges minősítésű, késői szüretelésű boroknak kiegyensúlyozott maradék cukor és savtartalmuk van, illatukban pedig megtaláljuk a tearózsá és az akác jegyeit. A Pálava a legjobb évjáratokban megőrzi a borok kiemelkedő gyümölcsös frissességét enyhe vaníliás jegyekkel, akár többéves palackban érlelés után is. A Pálava legnagyobb termőterülete Nyugat-Szlovákiában, Modor községtől nem messze található.



## Morvai muskotály (Muškát Moravský)

**Ez a zamatos fehér mustos szőlőfajta Morvaországban lett kinemesítve az Ottonel muskotály és Prachttraube szőlőfajtákból.**

A tetszetős, aromás borok, muskotályos bukéval finomabb ízvilágúak és alacsonyabb a savtartalmuk. Egyszerű igényű szőlőfajta, a Pozsonyi kerület menti térségekben kisebb területeket foglal el, ahol megbízhatóan kínál finom, iható, fűszeres-muskotályos gyümölcsborait. Az új kiváltságokból érdekes eredményei a senkőci szőlészeknek és borászoknak vannak, akiknek a Morvai muskotály minden évben minőségi nyersanyagot biztosít. A frissen leszedett szőlő krio-macerációjának kihasználásával a borokban gyógynövényes-mézes illatok összpontosulnak, kellemes, zamatos, citrusokra emlékeztető ízvilággal és könnyű fűszeres utóízzel.

Szinonimái: Mopr, Moravský muškát



## Alibernet

**Az Alicante Bouchet és a Cabernet Sauvignon szőlőfajták ukrainai keresztezése, mely 1950-ben, Odesszában született meg.**

A szőlőszemek a must magas színintenzitásával emelkednek ki. A szőlőt a testesebb borok készítéséhez magasabb érési fázisban kell leszedni, amikor a héjában és a húzában lévő elegendő cukor ellenére érett színezékeket és más tanninokat is tartalmaz. Az Alibernetből készült borokra jellemző a hosszú távú fekvés új, vagy többször használt tölgyfahordókban. Az újborok viszonylag érdesek, nehezen fogyaszthatóak, magasabb a gyümölcssavtartalmuk és több bennük a színezőanyag.

Az érett évjáratok gazdag szederaromával kápráztatnak el, a semleges ízvilágban a feketeribizli és a zöld mák tónusaival. A mikrooxidációnak köszönhetően zamata a mézeskalács fűszerkeverék színeképpel bővül, háttérben a csokoládé és a balsafa tónusaival.



## Dunaj

**Művi, korai szüretelésű szőlőfajta, amely a 1951-ben a Muscat Bouchet és a Kékoportó keresztezésével jött létre.**

A fürtök gyakori elszáradása miatt hét évvel később a Szentlőrinci szőlőfajtával keresztezték. Az állami borminósító szakbizottság javaslatára 1997-ben az engedélyezett fajták közé regisztrálták. Az újborok megőrzik a magas tannintartalmú sötét bíborszín árnyalatokat és a meglepően testes, harmonikus gyümölcsíz. Fahordóban való érlelés után struktúrájuk még inkább finomul és szerepet kapnak a szilva, a fekete bogyós gyümölcsök és a csokoládé jegyei. A szárazabb és melegebb helyeken termesztett Dunaj enyhe, burgundira emlékeztető animális jelleggel kápráztat el. A szőlőt időben le kell szedni, mert a későbbi időszakokban a fürtök kiszáradnak. Ez a szőlőfajta alkalmas természetes édes, töppedt szőlőbogyóból készült borok készítésére. Az új ültetések jól érzik magukat Nyugat-Szlovákiában, Bazin környékén, valamint Kárpáthalason (Vištuk).



## Tippek az új nemesítésű szőlőkből készült borok kóstolásához

Bor	Borászat	Település	Kapcsolat
● Devín	Víno Matyšák	Pezinok (Bazin)	vinomatysak.sk
● Pálava	Elesko	Modra - Dubová (Modor – Cserfalu)	elesko.sk
● Morvai muskotály	Karpatská perla	Šenkvice (Senkőc)	karpatskaperla.sk
● Dunaj	Elesko	Modra - Dubová (Modor – Cserfalu)	elesko.sk
● Hron	Fedor Malík a syn	Modra (Modor)	fedormalik.sk
● Alibernet	Pavelka a syn	Pezinok (Bazin)	pavelkavino.sk





## A jó bor nyomában a Pozsonyi kerületben

Kalandozásunk során a jó bor nyomában érdemes megállni a pozsonyi kerület több bortermelő közösségében és városában, melyekben ősidők óta termesztettek szőlőt és készítettek bort. A következő desztinációk a borutak (bortúrák), a kerékpáros útvonalak és a tanösvények részei, valamint szorosan kapcsolódnak a gyönyörű kis-kárpáti vidék történelmi, városi és kulturális különlegességeihez.



## ① Pozsony

A Szlovák Köztársaság fővárosa egyben a kis-kárpáti bortermelő vidék központja. A szabad királyi város (1291), később, 1536-tól koronázó város kiváló geográfiai elhelyezkedése már az őskorban magához vonzotta a borszőlő természetét a Kis-Kárpátok közeli hegyoldalaiban.



A város szőlőültetvényei a várhegytől egészen délre és délkeletre húzódtak a Dunán át a Kárpát-medencéig. A környéken a legtöbb szőlőt a középkorban termelték borkészítés céljából. A borászat fellendülését 1880 után a filoxéravész (szőlőgyökértetű) állította meg, ekkor a városban 1350 szőlőültetvényen gazdálkodtak.

A pozsonyi borászat hagyományos színezetét a 19. század végétől a borozók, a szőlészek és borászok csapszékeinek utánzóhatatlan atmoszférája, valamint a borvilág építészetének nyomai reprezentálták.

Ezeket a mai napig több objektum is magában hordozza, a Régi Városházától (Stará radnica) a földesúri palotáig, valamint az egykori borkereskedők vagy híres habzóborkészítők pincéi (Johann E. Hubert, Palugyay Jakab, Eszterházy család). A szőlészet és a borászat jelentőségéről tanúskodik, hogy Pozsonyban 1884-ben megalapították az első borászati szakiskolát. A főváros gasztronómiájában történt második világháború utáni jelentős változások ellenére a jelenkori borkultúrában a színvonalas éttermek, borbárok és borkereskedések dominálnak.

Itt találhatunk helyi termelőktől származó borokat is, akiknek szőlőit az utolsó két évszázadban háttérbe szorította Pozsony városrészeinek rohamos fejlődése (Krasznán, Récse, Pozsonyszőlős). A pozsonyi városrészek borai különböző fesztiválok alkalmával (Kékfrankos fesztivál, Az újbor ünnepe, „Svätokatarínske vína” – Szent Katalin borok, Pozsonyi koronázási ünnepségek) visszatérnek a város központjába.

A történelem kedvelőit érdekelheti a borászati múzeum tárlata az Apponyi-palotában, a borbarátokat pedig a Nemzeti Bor Szalon (Národný salón vín Slovenskej republiky) kóstolói és bemutatói.



### Tippek borkóstoláshoz

- **Národný salón vín Slovenskej republiky (Nemzeti Bor Szalon)**  
nsvsr.sk
- **Hotel Matyšák**  
hotelmatysak.sk
- **Víno Vladár**  
vinohrady-vladar.sk
- **PD Vinohrady**  
pdvinohrady.sk



## ② Dévény

**A Morva és Duna összefolyásánál fekvő bortermelő község a legrégebbi települések közé tartozik, amelyeket az új kőkorba datálunk.**

A jelentősebb római emlékművek közül a 2. századi várromok dominálnak, amelyet az eredeti, 864-es nagymoráviai erődre építettek, gyönyörű kilátással. A községben a Devínska Kobyla természetvédelmi területen kívül többféle lehetőség is nyílik a felfrissülésre (a Dévényi Kárpátok legmagasabb pontja 514 m). A gazdag archeológiával és botanikával rendelkező község látogatóit érdekelhetik a helyi specialitások kóstolója – ribizlibor, vagy kisebb családi gazdaságokból származó szőlőborok.



### **Tipp**ek borkóstoláshoz

- Devínsky ríbezlák (Dévényi ribizlibor)  
devinsky-ribezlak.sk

## ③ Récse

**A ősrégi község a főváros szomszédságában fekszik, nevét egy récsei földtulajdonos után kapta.**

A legrégebbi fennmaradt feljegyzés a község megalkulásáról egy 1296-ból származó, az eredetileg szlovák gyarmat, Okol bortermelő földhasználatáról szóló okirat. A német, majd később a közép-korban a szlovák és a horvát telepítés, Krasznján községgel (Simperg) együtt lehetővé tette a szőlészet és a borászat fejlődését. 1715-ben, Récscén, 270 ezer liter bort készítettek. Fél évszázaddal később, 1767-ben, Mária Terézia uralkodónő szállítási jogot adományozott a Récsi kékfrankosnak (Račianska frankovka), amelynek köszönhetően ez a bor eljutott a bécsi császári udvarba. Közvetlenül Récse központjában, a plébániatemplom mögött nő egy védett borszőlőfajta, amelyet a Kékfrankos génállományba sorolnak. A Récsi Bortermelő Egyesület gondoskodik róla, akiknek köszönhetően több borászati témájú esemény kerül megrendezésre (Récsei Szüreti Fesztivál – Račianske vinobranie, Újbor áldás – Požehnanie mladých vín, A Kékfrankos récsei fesztiválja – Festival Frankovky modrej, Szőlőmetsző verseny – Súťaž v reze viniča).

A récsei borkóstolás, illetve vásárlás érdeklői előtt nyitva állnak a borkereskedések és a borozók kapui, hagyományos és nemzetközi borok kínálatával.



### **Tipp**ek borkóstoláshoz

- Račiansky vinohradnícky spolok (Récsei Bortermelő Egyesület)  
rvspolok.sk
- Villa Vino Rača  
villavinoraca.sk



## ④ Pozsonyszőlős

A Récse és Szentgyörgy között elterülő Pozsonyszőlősi völgy (Vajnorská dolina) a legrégebbi szőlészeti vonalhoz tartozik Pozsonytól északkeletre.

Pozsonyszőlős két szláv gyarmat, Práčany és Dvorník területén jött létre. Az első írásos emlék a községről 1237-ből származik. A 18. században a Pálffyok voltak a legnagyobb szőlőültetvény birtokosai. Csehszlovákia megalakulása után a községben megjelent a szövetkezeti gazdálkodás. Megéri meglátogatni a község központjában álló pozsonyszőlősi tájházat (Vajnorský ľudový dom), amely a pozsonyszőlősi borászok hagyományos lakhelyét mutatja be, népművészeti tárgyakkal, festményekkel, kerámiával, hímzésekkel és pozsonyszőlősi népviseletekkel.



### Tippek borkóstoláshoz

- Vínó Vajnory  
vinovajnory.sk



## ⑤ Szentgyörgy

A szabad királyi város (1647) a szláv nagymorva erőd, a Neštich közelében alakult meg.

A várostól nem messze fekszenek a gótikus Fehér-kő várának (Biely Kameň) maradványai, mely egykoron szentgyörgyi és bazini grófok székhelye volt. A tatárjárás után Szentgyörgyöt német telepesek kolonizálták, köztük szőlészek is. A legnagyobb felemelkedés a 17. században történt meg, amikor a város irányítása alá tartozott 21 közeli település, kiemelkedő szőlő és bortermeléssel. A legnagyobb kereslet a szentgyörgyi aszúra volt, amelyet a szőlészek a bécsi császári udvarba szállítottak.

A törökök rombolása, a felkelések, valamint a természeti csapások a 18. század elején a borászat hanyatlását okozták. A szentgyörgyi szőlőültetvények az első világháború után éltek reneszánszukat, ami a filoxérával fertőzött szőlők helyreállításával kezdődött. Fejlődött a városi bortermelő egyesület is és később, a szocializmus idején a szövetkezet is. A szőlészet és a borászat legjelentősebb fejlődési időszaka a bársonyos forradalom után volt.

A magán szőlészek és borászok megújították a borkészítést a kisvárosban, a versenyeken elért megérdemelt sikerekkel és a forgalmazás területén is. Szentgyörgyi kalandozásaink során megéri átsétálni a felújított téren, az egész városi emlékek rezervátumon pedig sok értékes emlékművel találkozhatunk (Pestisoszlop, gótikus Szent György templom, a Szent György templom melletti fa harang a Segner család kúriájában épült Evangélikus templom, Pálffy-kastély Piarista kolostor sörfőzdével).

A város egyedi színezetét északról a szőlőültetvények látványa, valamint a városi erődítmény maradványai, délről a Súr, gyógyító alkáli kénas forrásokkal teli természetvédelmi terület pecsételi meg.



### Tippek borkóstoláshoz

- Vínne pivnice Svätý Jur (Szentgyörgyi boros pincék)  
vinnepivnice.sk
- Vinárstvo Dubovský & Grančič  
dubovskygrancic.sk
- Vinocentrum v Svätom Jure  
vinocentrum.sk





## ⑥ Bazin

**A királyi és később szabad királyi város (1647) Pozsony után a vidék bortermelésének második legnagyobb bástya volt.**

Érdekesség, hogy a 19. században a bazini szőlőültetvények a szőlők fekvése és a termés minősége alapján négy minőségi kategóriába lettek besorolva. 1864-ben a városban szőlőiskola alakult. Egészséges, amerikai alanyra oltott nemes szőlőpalánták teremtettek itt, amelyek védettek voltak a filoxéra ellen. Ezen kívül Bazin ismert volt még a hordógyártásról is. A Mayer családi vállalat 100 munkást alkalmazott gyártásukhoz. 1936-ban létrejött a Szlovák Bortermelő Szövetkezet.

1948-ban, közvetlenül az államosítás előtt 2101 tagja - szőlészek és borászok - volt a szövetkezetnek. A szocializmus időszakát a szőlőültetvények elterjedése, valamint nagy komplexumú borüzemek (ahol a szőlőbor készítésére összpontosítottak, de emellett alkoholmentes szőlőitalokat és legendás borpárlatokat – brandy-t készítettek) építése szimbolizálja. Ma, visszatérve a magántulajdon gyökerei-

hez, Bazin főleg magán (családi) szőlészekhez és borászokhoz tartozik. Évente itt rendezik meg a jelentős borászati rendezvényeket, fesztiválokat, szüretelő ünnepségeket, bortárlatokat és versenyeket.

Említésre méltó a Kis-Kárpátok Borászati Múzeum, ahol a drága gyűjtemények vizsgálata mellett a vendégek a sötétben, vagy zenei aláfestéssel zajló borkóstolások alkalmával próbára tehetik érzékeiket. Csupán 6 km-re a városközponttól a Kučičdorfská dolinában (völgy) áll a rekonstruált Schaubmar malom, ami a legnagyobb patakmalom Szlovákiában és Európában is. Kulturális és technikai műemlék, amely 16.-18. századi földesúri malmokat képviseli.

A reneszánsz Bazini vízi vár rekonstrukciójára is sor került, amelynek jelenlegi tulajdonosa megújítja a regionális konyhával rendelkező étterem, a tágas boros pincék és a tető alatti kényelmes borszálloda székhelyét.



### Tippek borkóstoláshoz

- **Malokarpatské vinohradnícke múzeum (Kis-Kárpátok Borászati Múzeum)**  
[muzeumpezinok.sk](http://muzeumpezinok.sk)
- **Radničná vinotéka**  
[vinoradnica.sk](http://vinoradnica.sk)
- **Pavelka a syn**  
[pavelkavino.sk](http://pavelkavino.sk)
- **Hacaj**  
[hacaj.sk](http://hacaj.sk)



## ⑦ Cseszte

**A bortermelés Csesztén a lakosság fő tevékenységei közé tartozott.**

Kiterjedésével és lakosainak számával a legnagyobb szolgálófalú volt, amely Vöröskő (Červený Kameň) várához tartozott. A várat Konstancia királyné építette 1240-ben. Védte a kereskedelmi útvonalat Magyarország és a Cseh Királyság határán. A 16. század elején a Thurzó család birtokában volt, majd 1535-től a Fuggerek tulajdona lett. Ebből az időszakból származik a Fuggerek háza is (Fuggerv dom), amely egy csúrszerű épület, tágas földalatti borospincével.

A jelenlegi tulajdonos a rekonstrukció után visszaállította a ház eredeti funkcióját – bortároló és borkóstoló helyszíné. A Fuggerek a leggazdagabb európai mágnások és pénzemberek közé tartoztak. A vár alatt magas boltívű pincéket építettek, amelyek a legnagyobbak közé tartoznak Közép-Európában. 1945-ig a vár a Pálffy székelyhely volt, akik átalakították a zord erődtámaszt reneszánsz-barokk székelyhely gyönyörű beltéri díszítéssel, a tágas pincéket pedig borok tárolására használták. Vöröskő vára 1970 óta nemzeti kulturális műemlék.



### **Tippek borkóstoláshoz**

- **Vína na hrade Červený Kameň (Borok Vöröskő várában)**  
mvc.sk
- **Pegas vinohradníctvo & vinárstvo**  
vinopegas.sk

## ⑧ Ottóvölgy

**A község történelmi néve Ottenhal, 1390-ben említik először, amikor a német lakosai felépítették a gótikus templomot és plébániát.**

A vöröskői váruradalom részeként a nagy bortermelő települések közé tartozott, később pedig a Kis-Kárpátok alatti kisvárosokhoz. A 16. században minden bortermelőnek volt saját szőlésmestere. Felügyelte a dézsma (tized) begyűjtését az esztergomi érsek alattvalóitól. Ottóvölgyben a környező kisvárosok gazdag köznemesei is birtokoltak szőlőültetvényeket és minden kivitt borért útdát (straßmaut) fizettek, illetékként a szőlőültetvények használatáért. Ez is a szőlészet és a borászat fontosságáról tanúskodik a községben.

II. Ferdinánd adta Ottóvölgynek a szolgálófalú státuszt vásártartási joggal, amelyek nagyon kedveltek voltak. A kisváros fejlesztésére negatív hatással voltak a török rohamok és pusztítások 1663-ban. A 18. században üvegkohó és papírgyár működött itt. Jelenleg a községet új ültetésű szőlőültetvények veszik körül és ismét lakosait alkalmazzák szőlőtermesztésre és borkészítésre.



### **Tippek borkóstoláshoz**

- **JM Vinárstvo**  
jmvinar.sk





## 9 Modor

**A középkori bortermelő város a Kis-Kárpátok délkeleti részén fekszik a Nagyszombati-dombvidék (Trnavská pahorkatina) közelében.**

Modor 1607-től szabad királyi város volt, ahol egymás mellett éltek a németek és a szlovákok. A modori szőlőültetvények minőségéről tanúskodik az a tény, hogy tulajdonosaik között hangzatos nemesi családnevek (Pongrácz, Zay, Oponickí) voltak. A középkorban a legnagyobb áruforgalmat a modoriaknak

a jelentős bányavárosok biztosították (Selmecbánya, Körmöcbánya, Újbánya). A kisebb bortermelők krízisét segítette enyhíteni az 1936-ban megalapított Szlovák Bortermelő Szövetkezet, melynek 400 tagja volt. 1983-ban a szőlőültetvények területe elérte az 1472 hektárt. A mai Modor a forradalom utáni visszaesés időszakát, valamint a bortermelő föld tagosításának megújulását éli. Jelenleg Modorban előtérbe került a bor- és gasztroturizmus.



### Tippek borkóstoláshoz

- **Vinárstvo Miroslav Dudo**  
vinodudo.sk
- **Fedor Malík a syn**  
fedormalik.sk
- **Pavúk – wine restaurant**  
pavuk-restaurant.sk
- **VINCÚR – spolok vinohradníkov a vinárov, znalcov a milovníkov vína Modra (szőlészek, borászok, borszakértők és borkedvelők egyesülete Modorban)**  
vincur.sk

## 10 Senkőc

**Ez a bortermelő község 1964-ben, Kis- és Nagysenkőc egyesítésével jött létre.**

Az első írásos feljegyzés szerint Chanuk (Čaník) nemeshez tartozott, aki a Pozsonyi vár tulajdonosának alattvalója volt. A középkorban Senkőc szintiszta német falu volt. A későbbi időszakban Senkőc nemcsak az új szőlőültetvények és a borkészítés területén gyarapodott, hanem az ipar fellendülésében

is sikere volt. A 18. század végén gőzmalom, téglágetető, keményítőgyár és szeszfőzde működött itt. Az államosítás után az országban jelentőssé vált a szappangyártás és a növényi olajok feldolgozása. A sérűk mögötti, szőlőültetvényekhez vezető földutat a Szent Orbán szobor őrzi 1723-ból. A községben növény-nemesítő telep működött sikeresen, ma több családi borászat folytatja a szőlészet és a borászat hagyományát.



### Tippek borkóstoláshoz

- **Karpatská perla**  
karpatskaperla.sk
- **Repa Winery**  
repawinery.sk
- **Spolok vinohradníkov a vinárov (Szőlészek és Borászok Egyesülete)**  
senkvicevino.sk

## ⑪ Limpak

A hegyaljai bortermelő község a Kis-Kárpátok lábánál fekszik. A 14. században német telepések alapították.

1390-től a faluban van egy templom, amely több átalakításon esett át és a község történelmi jegyeihez tartozik. Limpakban, még az első világháború előtt, jött létre az egyik legrégebbi bortermelő szövetkezet. A szőlészek és a borászok a néhai Draxle malom alapjaira kiépítettek egy komplex pincészetet borozóval és étteremmel. A 90-es évek végén felújították és a mai napig eredeti célját szolgálja. Kóstolja meg itt a hagyományos Zöld szilváni és Piros szilváni szőlőfajtákból készült értékes borokat.



### Tipppek borkóstoláshoz

- Vínó Jano  
vinojano.sk
- Limbašské vinohradnícke družstvo (Limpa-ki bortermelő szövetkezet)  
lvdlimbach.sk

## ⑫ Csukárd-Terlény

A község 1965-ben jött létre Csukárd és Terlény egyesítésével. Mindkét bortermelő község a 9. századi nagymorva települések alapjain fekszik.

Az első feljegyzések „Turdun” településről 1208-ból, II. András okiratából származnak. A tatárjárás után németeket telepítettek a községbe, majd pár évvel később a huszita fosztogatások (1428) után megérkezett a szlovák lakosság is.

Jelentősebb fejlődést a község bortermelésében 1918 után jegyezték. Az 1945-ös etnográfiai kutatás megerősítette a szőlőültetvényekben több mint 90 különböző szőlőfajta termesztését. Jelenleg a község területén több fiatal, elkötelezett borásznak van székhelye, akik sikereikkel megerősítik a régi bortermelő község páratlanságát.



### Tipppek borkóstoláshoz

- Vinkor  
vinkor.sk
- Vinárstvo Mavín – Martin Pomfy  
mavinvino.sk

## További tippek borászati rendezvényekre

Malokarpatská vínna cesta (Kiskárpáti borút)	mvc.sk
ELESKO Wine Park	elesko.sk
Zoya museum	zoyamuseum.sk
Chute Malých Karpát (Kis-Kárpátok ízei)	chutemalychkarpat.sk
Pezinské vínne pivnice (Bazini borospincék)	pvp.sk





## Avidék gasztronómiája és abor

A Pozsonyi kerület borai sok étterem, borbár és borkereskedés kínálatának részei. A borlapok sok tekintélyes márka mellett kis családi borászatok borait is tartalmazzák. Hogy segítséget nyújtsunk a legjobb bor kiválasztásához, a hagyományos vidéki specialitások mellett megtalálható az étel és bor párosítására vonatkozó javaslatunk. Próbálja ki a kellemes kulináris élményeket nyújtó egyedülálló párosításokat:



### Előételek

- **Liba vagy kacsamáj szőlővel, pirított mandulával**  
**Devín, töppedt szőlőbogyóból készült**, édes ásványos fehérbor, gyümölcsös balzsamos struktúrával vagy természetes édes borok
- **Kocsonya hagymával és házi kenyérrel**  
**Sekt Brut, pezsgő, száraz** - száraz pezsgő üde ízvilággal, kiemelkedő perzisztenciával



### Levesek

- **Tökrémleves fasírozottal**  
**Cabernet Sauvignon rosé, száraz** – neutrálisabb fehérborok a fa decens uralkodásával, alacsony savtartalmú és kevésbé kiemelkedő illatú rosé
- **Sűrű tyúkhúsleves ropogós zöldségekkel és „frkacúle”**  
**Zöld veltelíni, kései szüretelésű, száraz** – kifejezetten száraz borok gyógyynövényes gyümölcsös bukával



## Előételek

- Vaddisznó sült csipkebogyómártással és bazini knofliával  
**Dunaj, száraz** – érettebb, testes vörösborok
- Hazai disznótoros specialitások (májas hurka, véres hurka, sült oldalas, füstölt csülök) főtt burgonyával és káposztával  
**Szentlőrinci, száraz** – közepesen testes vörösbor pikáns tannintartalommal, mely fahordóban érlelődött



## Sós és édes desszertek

- Házi tepertős pogácsa köménymaggal, sajttal vagy kapormaggal megszórva  
**Zöld szilváni, válogatott szüretelésű, száraz** – közepesen testes és ásványos fehérborok enyhén pikáns ízzel
- Szilvás vagy barackos gombóc vajjal, megszórva dióval, mákkal vagy zsemlemorzszával  
**Pálava, szalmabor, édes** – természetesen édes borok aromás szőlőfajtákból

## Címkejelölések

A szőlő eredete alapján a szlovák borokat a román rendszer szerint jelölik, ahol fontos szerepet játszik az apelláció nagysága és minősége:

1. Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor (CHOP, D.S.C.)
2. Oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor (CHZO)
3. Földrajzi jelzés nélküli bor (Bor)

A szőlő érettsége alapján a borokat minőségi megjelöléssel osztályozák a német rendszer szerint, ahol a minőség meghatározója az egy vagy több szőlőfajta kezelése, a szőlő cukortartalma, savtartalma illetve a maximális hektárhozam a betakarítás időpontjában:

Minőségi fajbor (legkevesebb 85 % a fő szőlőfajta aránya)

Márkás minőségi borok (kevesebb, mint 85 % a fő szőlőfajta aránya)

Különleges minősítésű minőségi fajbor (a szőlő teljesen érett állapotú betakarítása a cukortartalom javítása nélkül)

Különleges minősítésű márkás minőségi borok (két vagy több szőlőfajta, ahol a végső minősítés deklarálja a felhasznált bor legalacsonyabb minőségét)

**Borminősítések áttekintése:** Kabinet bor, kései szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, töppedt szőlőbogyóból készült bor, aszúbor, szalmabor, jégbor.





**Bratislava Region Tourism**  
Sabinovská 16, 820 05 Bratislava, Slovakia  
Tel.: +421 (0)2 /4319 1685, E-mail: [info@gob.sk](mailto:info@gob.sk)  
[www.gob.sk](http://www.gob.sk), [www.twitter.com/KOCRBRT](https://www.twitter.com/KOCRBRT)

**f** [www.facebook.com/BratislavaRegionTourism](https://www.facebook.com/BratislavaRegionTourism)

[www.instagram.com/bratislavaregiontourism](https://www.instagram.com/bratislavaregiontourism) **ig**



A projekt a Szlovák Köztársaság Közlekedési és Vidékfejlesztési Minisztériumának anyagi támogatásával jött létre.