

MISKOLCI EGYETEM GAZDASÁGTUDOMÁNYI KAR

MARKETING ÉS TURIZMUS INTÉZET



Egészségturizmus a bor fókuszában

Hámorszky Levente József

Miskolc

2022

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés	3
1.1 A kutatás célja	3
1.2 Témaválasztás indoklása	4
2. Szakirodalmi áttekintés	5
2.1 Az egészségturizmus történelmi háttere	5
2.2 Egészségturizmus	5
2.4 Mit jelent egészségesnek lenni?	11
2.5 Bor és egészség	12
2.6 Borturizmus	16
2.7 Bor termelés, annak mennyisége, kereslete belföldön	19
2.8 Borsod-Abaúj-Megyei bor rendezvények a turizmusra gyakorolt hatása	22
3. Anyag és módszer - Észak-Magyarországi Borrégió	23
3.1 Bükki borvidék	23
3.2 Tokaji borvidék	23
3.2.1. Az aszúsodás folyamata	24
3.2.2. Tokaji borvidék versenyképessége	24
3.3 Egri borvidék Szőlő-, és borfajtái	25
4. Impresszó Klub-Étterem	27
4.1 Impresszó Klub-Étterem borlap	27
4.2 Javaslattétel	29
5. Irodalomjegyzék	32
6. Ábrajegyzék	35

1. Bevezetés

A kutatásom alapjául szolgált, hogy a Miskolci Egyetem hallgatója vagyok, és ezáltal számtalan borral kapcsolatos rendezvényre sikerült eljutnom például borkóstolóra WineTasting néven, pincelátogatásra a Patrícus Borházba, valamint az ételkészítés óra keretében, a kihelyezett gyakorlati helyen, borkülönlegességek megkóstolására nyílt lehetőségem. A rendezvény célkitűzése adott ihletet a dolgozatomhoz, hogy hogyan alakul a borturizmus Magyarországon, ezen turisztikai attrakciók milyen gyakran, illetve hol találhatóak meg. Magyarországon belül is leginkább a Tokaji Borrégióra koncentráltam.

Fontosnak tartom megemlíteni, hogy a bornak évezredekkel ezelőtt kimutatták gyógyító hatását is a szervezetünkre, amelyet a közelmúltban végzett vizsgálatok ugyancsak alátámasztanak, magától értetődő módon csupán a mértékletesség betartásával. „Igyon bort rendszeresen, de mértékkel!”(Günter, 2004, p.126.)

1.1 A kutatás célja

Emiatt is gondolom azt, hogy releváns az emberekkel megismertetni a bor fogyasztásának jelentőségét, egészségre gyakorolt hatását, ezen kívül kultúrája révén lehetőséget biztosítani arra, hogy a turisztika, mint ökonómiai szektor adjon teret mindenki részére, mind ezek megismerésére, gyakorlására, valamint jótékony hatásának élvezésére.

A borturizmus jelentőségét, így az ehhez kapcsolódó rendezvények szervezését Magyarországon több tényező is alátámasztja. Mindenekelőtt jelentős történelmi hagyományokkal rendelkezünk a bor fogyasztása, külföldi kapcsolataink ápolása, később kereskedelmi hatása terén. Ennek köszönhetően a borkultúra gyorsan terjedt, mely nagy hatást gyakorolt a szőlőültetvényeinkre, és természetesen mind a 22 jelenleg is világhírű borvidékünkre. Záródolgozatom alatt beleástam magam a bor élettani hatásaiba és annak alkalmazásaiba a wellness iparban, ezeket szeretném megismertetni.

1.2 Témaválasztás indoklása

Amiért ezt a témát választottam és a bor kultúrájával, kiemelten ennek turisztikai elemeivel, illetve azok közül is a rendezvényekkel, mint marketing elemmel kívánok foglalkozni a záródolgozatomban, az annak bizonyítása, hogy a Miskolci Egyetem Gazdaságtudományi Karán folytatott tanulmányaim során nagyon fontossá vált számomra az egészséges étkezés és életmód, ami szoros összefüggésbe hozható a gazdasági fellendüléssel, marketing eszközök felhasználásával, mely a turisztika és az egészség további fejlődéséhez is vezet.

„A bor hungaricum, a tokaji a világörökség része. Tökéletes párosítás. A tipikusan magyar borokban a genius loci, vagyis a „hely szelleme” is jelen van, tehát a palackokban a kultúrártékek találkoznak. A borok esetében nem csak a fajta számít, hanem a lelkiület, a lelkeség is, amit a bor magában hordoz. Ez az igazán nagy értéke a hungaricumjainknak.”

2. Szakirodalmi áttekintés

2.1 Az egészségturizmus történelmi háttere

Az egészségturizmus gyökerei az ókori fürdőtörténetig vezethetők vissza. Az ókori Egyiptomban a fürdés rituáléja a fáraók és udvaroncuk mindennapi életének része volt. A szokást a görögök is átvették és továbbfejlesztették: nyilvános fürdőket nyitottak, ahol az egyszerű polgároknak is lehetőségük volt mindennap megmosakodni. A rómaiak is kivették a részüket a fürdőkultúra gazdagításából; hideg és meleg ásványvízben fürödtek, amelyek nemcsak testápolásra, hanem gyógyulásra is alkalmasak voltak. Bár a középkorban a kor sajátosságaiból adódóan az addig felépített fürdőkultúra hanyatlásnak indult, de a reneszánsz korában kezdett újra virágzásnak indulni. A modern kori turizmus is a magashegyi szanatóriumok és fürdővárosok látogatásának divatjával kezdődött. A XX. A 20. században az addig dinamikusan fejlődő egészségturizmus a tömegturizmus megjelenése miatt veszített népszerűségéből. Napjainkban azonban az egészségmegőrzés, az egészséges környezetben való pihenés, a szépségápolás, a test és a lélek ápolása egyre fontosabb motiváció, ezért az egészségturizmus is visszanyerte vezető szerepét a turizmuson belül. (Gonda, 2016)

2.2 Egészségturizmus

Az egészségturizmus a turizmus szektor egyik legdinamikusabban fejlődő területe, valamint az egyik legfontosabb utazási motiváció. Ennek következtében a nemzetközi piaci verseny is erősödik.

A fogyasztói igények diverzifikálódnak, a kereslet kiszélesedett, valamint nagymértékben átalakult a struktúrája is. Újabb termékek, szolgáltatások kialakításával, a meglévő kínálat átstrukturálásával, valamint a minőség javításával próbálnak az igényeket kielégíteni (Országos Egészségturizmus Fejlesztési Stratégia).

A turizmusnak több ágazata létezik a turisták utazási célját tekintve. Az egyik a közelmúltban hangsúlyos csoport az egészségturizmus. Az egészségturizmus egy olyan gyűjtőnév, amely

tartalmazza az egészséggel kapcsolatos utazási típusokat. Ezek lehetnek az testi-lelki jóllét megőrzésére vonatkozó rekreációs, ezen kívül wellness-utazások, másrészt pedig az egészségi állapot javítása érdekében megfelelően igénybe vett kúrák.

Az egészségturizmus a turizmusnak azon területét jelenti, ahol a turista utazásának fő motivációja az egészségi állapotának javítása, esetleg megőrzése, következésképpen a gyógyulás, esetleg a prevenció. Ebből adódóan az egészségturizmuson belül két alszektor lehet elkülöníteni, a gyógyturizmust, továbbá a wellness-turizmust.

Az egészségturizmus olyan komplex kifejezés, amelynek meghatározásával kapcsolatban nem jött létre egyetértés sem a turisztikai, sem pedig az egészségügyi szektorban.

Jelentős differenciák tapasztalhatóak a nemzetközi piacon az egyes államokban használt definíciókat illetően.

Gyógyturizmus

A gyógyturizmus célcsoportjában az idült betegség(ek)ben szenvedő, esetleg fájdalma enyhítésére vágyó vendégek szerepelnek, akiknek primer turisztikai motivációja a gyógyulás, a rehabilitáció. Ezek a (nem sürgősségi ellátásra szoruló) beteg állampolgárok főként különböző egészségügyi kezeléseket igényelnek turisztikai célú utazásaik alkalmával, ezzel együtt pedig szabadidejükben egyéb turisztikai szolgáltatásokat is igénybe vesznek. A gyógyturisztikai szolgáltatások finanszírozása sok esetben egészségbiztosító által következik be, orvosi rendelőnyre, de jellemző a saját, esetleg magánbiztosítók általi finanszírozás is. (OEFS, 2007)

A gyógyturizmuson belül két további altípus különíthető el: a tradicionális gyógy tényezőkre épülő (ún. terápiás) gyógyturizmus, ezen kívül az egészségügyi (klinikai) gyógyturizmus.

A terápiás gyógyturizmus jellemzője, hogy valamilyen természetigyógy tényezőre (például gyógyvíz, gyógybarlang, mikroklíma, gyógyiszap, mofetta) épül. A hangsúly a gyógyászati szolgáltatásokra helyeződik, az általános turisztikai szolgáltatások, valamint vonzerők csak kiegészítő jelleggel jelennek meg. Európában nagy hagyománya van a gyógyvízre, továbbá

egyéb természetes gyógy tényezőkre (iszapra, tengervízre) épülő kúráknak, amik rendkívül népszerűek.

Az egészségügyi turizmus kategóriájába tartoznak mindazok az utazások, amelyek alkalmával az utazó valamilyen egészségügyi beavatkozáson (például ortopédiai, kardiológiai kezelésen) vesz részt, saját döntéséből. Elsődlegesen a tradicionális orvostudomány kezelései tartoznak ide, de kiegészíthetik alternatív, továbbá terápiás metódusok is. A klinikai turizmus résztvevői lehetnek fekvő-, ezen kívül járóbetegek egyaránt.

A gyógyturizmusban egyre csak tapasztalható az orvosilag elrendelt és ellenőrzött projektek bővülése, példának okáért a balneoterápiás, továbbá fizioterápiás hagyományos metódusok kiegészülnek étkezési, ezen kívül életmód-tanácsadással, ezen kívül kulturális programokkal is. (Sziva, 2011)

Wellness turizmus

A wellness turizmus célcsoportját olyan egészséges vendégek alkotják, akiknek fő célkitűzése az egészségmegőrzés, a feltöltődés, kényeztetés, az eltérő „beauty” szolgáltatások igénybevétele. A vendégek jellemző módon saját finanszírozásból, esetleg magán biztosítók által veszik igénybe az egészségügyi elemeket is tartalmazó turisztikai szolgáltatáscsomagokat. A wellness programokon való önkéntes részvételt gyakorta valamilyen konkrét egészségügyi probléma megoldása motiválja. A wellness cégek vendégeik részére csábító miliőben, szórakoztató módon kínálják összetett egészség-megőrzési, megelőzésre irányuló programjaikat, ezzel együtt pedig lehetőséget biztosíthatnak az egészséggel 6 kapcsolatos tudás megszerzésére is. A szolgáltatások igénybe vevői az egészséget átfogóan értelmezik (mentális, fizikai, biológiai értelemben egyaránt), a célkitűzés következtésképpen ezek összhangjának megteremtése, megőrzése. Jellemző az ágazaton belüli specializáció, a különféle wellness profilok kialakulása. (OEFS, 2007)

A wellness életstílus képviselőinek nem csak a passzív pihenés, valamint menekülés a célkitűzése, hanem aktívan tesznek az egészségük érdekének megfelelően mozgással, egészséges táplálkozással, relaxációval, a kényeztetés révén. A kiteljesedést különböző életmód-programok is szolgálják, példának okáért stressz kezelési, továbbá mentálhigiénias

kurzusokon, az egészséges táplálkozással összefüggő gasztronómiai programokon való részvétel.

A wellness turizmusban a fizikai állapot, ezen kívül állóképesség javítása, valamint a testi-lelki harmónia megteremtése csábító egységet alkot más (kulturális vagy természeti) turisztikai programelemekkel. Ezek alapján újabb trendek alakultak ki a wellness turizmuson belül az fejlődés, valamint a hely adottságainak (lokáció) kihasználása révén, amelyekben nagyméretű hangsúlyt fektetnek az élményre, melyben az autentikus, lokális kezelések játszanak priorált szerepet. Ilyen trendek példának okáért az „alpesi wellness”, mely a hegy-, ezen kívül tóvidéki klíma jólléti hatásain alapszik; a fitoterápia; vinoterápia; a fürdő-szálloda sajátos, speciális atmoszférája. Ezzel együtt olyan újabb trendek is megjelentek, amelyek különleges célcsoportok igényeit hivatottak kiszolgálni, példának okáért férfiszegmens; a fiatal korúak (Y generáció); a többgenerációs családok; az anya-lánya, valamint az anyababa szegmens; esetleg az X korcsoport. (Sziva, 2011)

Medical turizmus

Az újonnan létrejött medical wellness célcsoportját a betegségekben szenvedő és/vagy betegséget orvos-szakmai alapon megelőzni kívánó vendégek alkotják. Az egészségturizmusnak ez a területe nem tekinthető szeparáltan ágnak, hanem a gyógy-, ezen kívül a wellness turizmus ötvözete, metszete; amely egyesíti az orvostudományt, ezen kívül a wellness, továbbá ezzel irányt mutat a jövőbeni wellness-, valamint egészségügyi ágazat fejlődésének. A medical wellness szemléletében priorált figyelmet kap a vendégek előzetes állapotfelmérése. A medical turizmusban részt vevők lehetnek fekvő betegek kórházi bennfekvéssel, vagy járó betegek, akik valamilyen szálláshely-szolgáltatást vesznek igénybe.

A medical turizmus fő szolgáltatási kategóriái:

- plasztikai sebészet,
- fogászati és szemészeti beavatkozások,
- műtéti beavatkozások.

2.3 Test-szellem-lélek egység

A wellness ipar legújabb trendjei egyre nagyobb igényt mutatnak a testi egészség javítása mellett a test-lélek-szellem egyensúly és harmónia elérésére. Az egészség azt is jelenti, hogy a lehető legmagasabb életminőséget szeretnénk élni, és itt nem elsősorban az anyagi normákkal kell foglalkoznunk! Az egészséges, teljes élethez hozzátartozik az is, hogy időt szakítunk a belső béke megteremtésére, a felfrissülésre, a spirituális reflexióra, sőt a meditációra is. Ne elégedjünk meg testünk egészségének megőrzésével, hanem lelkünkre és szellemünkre is vigyázzunk, hiszen ez legalább segít értékes, kreatív, boldog életet élni. A komolyabb egészségügyi intézmények már kínálnak lelki energiákkal és fejlődésünkkel kapcsolatos foglalkozásokat, képzéseket, például különféle meditációs és jógaórákat.

Azonban, ha nem egészségügyi intézményekre és/vagy wellness szolgáltatásokra vetítjük csak a test-szellem-lélek egységét és egészségét, megvizsgálhatjuk a múlt és jelenkor eseményeit a mindennapokban, amik ennek az összességnek biztosít feltöltődést, gyógyulást.

Régen a vallási közösségekben voltak megtalálhatóak az ehhez hasonló hatások, hisz egy-egy prédikáció vagy vallási összejövetelkor a prédikátor irányt, egy szebb irányt mutatott az ott összegyűlteknél, megnyugvást biztosított a mindennapi stressz elől, illetve mindezek után a stresszoldást és boldogságérzetet elősegítő étkezések és italfogyasztások is megkezdődtek.

Ugyan ezen hatások fellelhetőek, ha a családi, illetve baráti közösségeket elemezzük, mert különböző összejövetelek alkalmával is a stresszoldás, felengedés, mint testileg, mint lelkileg és szellemileg a cél.

Mindkét esetet vizsgálva, a bor egy kiváló termék a mai napig a cél eléréhez. Mindezt összevetjük a 21. század Wellness céljával, nem találunk sok eltérést, hisz annak is pontosan ugyan ezek a céljai.

A Tokaji borvidékre azért helyeztem a hangsúlyt, mert rendkívül nagy történelme van az itteni boroknak (sajátos borkészítés). Ha mindezt kombinálom a jelenkor egészségturizmusával akkor egy olyan terméket eredményez, ami rendkívül könnyen értékesíthető és hasznos a társadalom egészségére.

Vallás

Egy másik példa a vallásos szakirodalomból származik, ahol meglepően vagy talán nem meglepő módon a boldogság fogalma is megjelenik.

Ahogy Fletcher fogalmaz (szabad fordításban): „A shalom bibliai fogalma erőteljes érv, hogy Isten törődik az emberek jóllétével. Ez a szó több mint 250 alkalommal jelenik meg az Ószövetségben, és túlnyomórészt az Isten legszélesebb értelemben vett jóllétére utal. A shalom nemcsak Istenhez való spirituális kapcsolatot írja le, hanem egy élet kapcsolatát – testi egészségi állapot, elégedettség és társadalmi kapcsolatok terén.” (FLETCHER, 2011 – saját fordítás) A wellnesstudományi példában a wellness dimenziói között szerepelt a lelki jóllét. Míg vallási megközelítésben a lelki jóllét elemei: a kapcsolati, az érzelmi, a fizikai, a pénzügyi, a szakmai és a szellemi jóllét. Vagyis bár máshonnan közelít a két terület, de a tényezők majdnem ugyanazok. A táblázat ezek összehasonlítását tartalmazza.

Zölddel jelöltem az egyező tényezőket, sárgával azt, amelynek nincs párja a lelki jóllét esetén. A piros pedig a hiányzó párt jelöli.

Wellness dimenzió	Lelki jóllét dimenzió
Lelki	
Érzelmi	Érzelmi
Foglalkozási	Szakmai
Környezeti	
Pénzügyi	Pénzügyi
Társadalmi	Kapcsolati
Szellemi	Szellemi

2.4 Mit jelent egészségesnek lenni?

A teljes testi, mentális, emocionális, szociális és lelki jólét állapota. A szervezet mentes a fizikai és lelki betegségektől és a fájdalomtól. Tehát egészséges nem az tekinthető, aki nem beteg, hanem aki fenn tudja tartani a jólétet, az egyensúlyt az életében. Ebbe beletartozik, hogy a szervezet megfelelően működik, a lelkivilág békés, a gondolkodásmód tiszta, az érzelmek felismerése és kifejezése nem jelent gondot és a másokkal való kapcsolat kialakítása sem okoz problémát. Az egészséges ember úgy érzi magát, ahogy a kisgyermek. Ők minden nap tele vannak kirobbanó energiával. Testük könnyű, ezen kívül flexibilis, erőfeszítés nélkül mozognak. Járásuk könnyed, továbbá légies. Elméjük tiszta, boldogok, továbbá mentesek minden aggodalomtól, ezen kívül stressztől. Éjjelente mélyen, békésen alszanak, továbbá frissen ébrednek, mintha csupán kicserélték volna őket. Minden újabb napnak szenvedéllyel, valamint izgalommal vágnak neki.

Szerintem a mai fogyasztók csendre, nyugalomra, pihenésre, kikapcsolódásra, feltöltődésre vágnak. Emiatt a mai fürdőkultúra, infrastruktúra, a wellness szállodák növekvő száma és a bővülő kínálat nagyrészt ebből a kikapcsolódási igényből alakult ki. Kevés olyan egészségügyi szolgáltatás létezik, amely nem foglal magában stresszkezelést. Legyen szó szaunáról, fürdőzésről, mozgásról, diétáról vagy akár szépségápolási kezelésekről, amellet, hogy javítja a fizikai funkciókat, a lélek és a szellem megújulását, a stressz leküzdését is segíti. Természetesen elsősorban a kikapcsolódást szolgáló wellness szerekből is van egy kis választék.

Tehát az általam feltételezett igényekből megállapítható, hogy az emberek egyre inkább stresszes életvitelt folytatnak.

Az egészséges lét ismertetése után, a következő részben a bor egészségre gyakorolt hatását fogom bemutatni.

2.5 Bor és egészség

Közismert tény, hogy a bor a benne lévő alkohol hatásánál jóval összetettebb, és kedvezőbb hatást gyakorol az emberi szervezetre. Ezen helyen csupán arról szólunk, hogy a fémek hogyan járulnak hozzá ezen összetett hatáshoz.

Egyes fémek bizonyos koncentráció fölött már károsak a szervezetre, ezek possibili maximális mennyiségét szabványok írják elő. Örömmel írom le, hogy vizsgálataim alkalmával nem talákoztam olyan egri borral, mely ne tett volna eleget ezen előírásoknak.

A megtalálható alapvető (az emberi szervezet számára nélkülözhetetlen) fémek mennyisége, továbbá sokfélesége már önmagában is jelentős táplálékkiegészítővé tenné a bort, ezen kívül ehhez jön még az a tény, hogy ezen fémek jelentős szegmense könnyen felvehető formában, más lényeges vegyületekkel (például a borok fémtartalmáról 21 vitaminokkal) együtt fordul elő. Nem véletlen következésképpen, hogy példának okáért szervezetünk vasszükségletének (a vas szervezetünk egyik legnagyobb mennyiségben pótlendő mikroeleme) mintegy 15-20%-át fedezi a napi rendszerességű kulturált borfogyasztás. Ezen adat különösen figyelemre méltó annak tudatában, hogy a Föld lakosságának nagyjából egyötöde vashiányban szenved.

A bor és alkotóelemeinek élettani hatásai

„A bor a világ legegészségesebb és leghigiénikusabb itala”, mondta Pectur. Az ókori görögök egy háromszög csúcsain fejezték ki a bor „arcait”: táplálék, mérge, gyógyszer. Természetesnek tartották, hogy a bor élvezeti cikk, ami a közelmúltban is fontos faktor.

Elsődlegesen a bor gyógyászati értékét hangsúlyozva csak csak dózisbeli differencia van gyógyszer, ezen kívül mérge között. Ha az előírtnál, esetleg a megengedettnél nagyobb dózisban szedi valaki a gyógyszert, méregg válik. Ugyanez vonatkozik a borra is.

Mértékletes alkoholfogyasztás alatt napi 1-4 egység alkoholt tartalmazó ital fogyasztása ajánlott. Fontos figyelembe venni, hogy a nők nem fogékonyabb az alkohol okozta szervezeti károsodásra, így nők esetén napi 1-2 egységnyi, férfiak esetén napi 2-4 egységnyi ital elfogyasztása lehet kedvező hatású, ha a szervezet egészséges. Betegség fennállása esetében, ez a mennyiség is károsíthatja a szervezet szerveit, szöveteit. Egy egység mintegy 10-12 g alkoholt jelent, amely 1-1,2 dl bornak felel meg. Kulturált alkoholfogyasztásnál nagyobb mennyiségű alkoholos ital gyakori élvezete már káros lehet az emberi szervezetre. Kritikus mennyiségnek az említett értéknek a kétszerese tekinthető. Vagyis nők esetén napi 20-40 g-nál, férfiak esetén 40- 80 g-nál több alkoholt tartalmazó szeszes ital rendszeres időközönként történő időközönként történő elfogyasztása az érintettek felében körülbelül 10-15 év alatt májzsugorhoz, másképpen megfogalmazva irreverzibilis májbetegséghez vezethet. A májon kívül más szervek is megbetegedhetnek, így a szív-, valamint érrendszer, gyomor-bél traktus, valamint az agyszövet is károsodhat.

A bor posszibilis egészségvédő következménye képpen több magyarázat is létezik. Főként a többértékű alkoholok érdekesek, ezek a fenolos vegyületek, amik közül több mint 4000 különféle molekula ismert. Elsődlegesen zöldségek, ezen kívül gyümölcsök, valamint ezek levelei tartalmazzák a polifenolokat. Megtalálhatóak a szőlő héjában, kocsányában, továbbá magjában és a borban is – miközben a különféle szőlőfajták, borvidékek, továbbá érettségi fokok különféle mennyiségű, ezen kívül minőségű vegyületeket alkotnak. Ide sorolhatóak az ún. szekunder növényi anyagok (fitokémikáliák), amelyek közé még a karotinodok, valamint a flavonoidok tartoznak, amelyek antioxidáns hatásúak.

A borfogyasztásnak, különösen a vörösbor mértékletes felhasználásának egészségmegőrző hatása van. Maga az alkohol, de főként a bor fenolvegyületei antioxidáns hatással bírnak. Egy egészséges szervezetben mindig keletkezik bizonyos kis mennyiségű prooxidáns, másképpen megfogalmazva reaktív oxigénfajta (szuperoxid, szingulet oxigén, hidroxilgyök, hidrogén peroxid), amelyek károsak, szemben a természetes oxigénnel, amely nélkülözhetetlen feltétele

az életnek. A reaktív oxigénfajták hatalmas reakcióképességük okán károsítják a fehérjéket, lipideket, de legfőképpen a nukleinsavakat. Ha a nukleinsavak módosulnak mutációk, tumorok keletkeznek, így a létfontosságú vegyületek módosítása végül sejthalált, szöveti elhalásokat okozhat. Azok az emberi, állati, esetleg növénybetegségek, amelyeknek direkt előidézői a reaktív oxigénfajták, mind szöveti elhalásokkal (nekrózisokkal) korrelálnak. Ilyenek példának okáért a szív-, valamint érrendszeri betegségek, asztma, ízületi bántalmak, az idegszövetek károsodásával kapcsolatos betegségek, bizonyos szembetegségek, továbbá több növényi betegség. Következésképpen az antioxidánsok normális esetben közömbösítik, hatástalanítják a reaktív oxigénfajtákat. A legismertebb antioxidáns a C-vitamin, valamint az E-vitamin, a karotinoidok, valamint több fenolvegyület.

A vörös színű szőlőszemek tartalmazzák a legnagyobb mennyiségben a kívánt polifenolokat, viszont a szőlő magjai még gazdagabbak polifenolokban. A borban megjelenő számos polifenol közül a quercetin, a katekin, ezen kívül az epikatekin daganatgátló hatásúak, ezen kívül gátolják a thrombocyta-aggregációt.

Az ártalmas zsírszövetek mennyiségét az alkohol, ezen kívül a vörösbor csökkenti, ezzel együtt antitrombotikus hatása is létezik. Hirtelen agyvérzéskor, ezen kívül egyéb trombózisos betegség esetében a vérelemezkek összezsapzódhatnak, melynek eredménye a kis trombus, ami elzárja a keringést. Ezt az összezsapzódást, valamint az összezsapzódó képességet a vörösbor nagymértékben csökkenti. Mindemellett értágulatot is okoz, valamint csökkenti a sejteknek, főként időskorban jellemző proliferációját, szaporodást, ami elősegíti az érelzáródást, továbbá az ér átmérőjének beszűkülését.

A vörösbor fenoljai feltehetően szinergistái az E-vitaminnak, valamint a C-vitaminnak, ezáltal nagyobb mértékben csökkentik a lipidperoxidációt, másképpen megfogalmazva a sejthártya, ezen kívül a sejtalkotók membránjaiban levő zsírok fokozott oxidációját, ezáltal a membránok áteresztőképességét, megakadályozva ezzel a cellulák rapid pusztulását.

Jelentős szempontot képez a szőlőfajta, a nap, ezen kívül a fény mellett a technológia is. Értágulást csupán hordóban érlelt (en barrique) vörösborokkal tudták kiváltani, az acéltartályokban érlelt borokkal nem. A vörösbor a hordódongák tölgyfájából a quercitinen

kívül többek között tanninokat is hordozhat magában, ami megmagyarázza az értágító hatást. A vörösbor polifenoltartalmát a tárolás stabilabb molekulaformákba alakítja át, így egyrészt a borpolifenolok már nem ugyanazok, mint a szőlőlében, másrészt pedig az antioxidáns hatásuk is megváltozik. Tény, hogy a bor az egyedüli ital, amelynek az idő múlása alkalmas. A resveratrol gombaölő szer, ami a hűvösebb, továbbá nedvesebb vidékek szőlőiben nagyobb számban fordul elő, mint a délvidéki termesztésű szőlőkben. Thrombocytáaggregációt csökkentő hatásán kívül, a resveratrol antioxidáns hatása meghaladja a C-, valamint E-vitaminét.

Az antioxidánsok segítenek semlegesíteni a szabad gyököket a szervezetben, amelyek a cellulák átörökítőanyagát, a DNS-t károsítják, tévútra vezetve a cellulák szaporodását, valamint csökkentik az LDL oxidációját, növeli a HDL vagyis a értékes koleszterin koncentrációját, mennyiségét, segít megelőzni a szívinfarktust, tumorelles, gyulladásgátló, ezen kívül értágító hatást is kimutattak.

A vörösbor mértékletes felhasználása kedvezően befolyásolja az emésztést, a gyomor-, továbbá bél működést. Fokozza a gyomormirigyek kiválasztását, javítja az étvágyat, az emésztőszervek fertőzés eredményezte megbetegedésénél egyik kitűnő segítőeszköze lehet. „A gyomorsavhiányban szenvedőknek nagyobb savtartalmú, száraz, savanykás borokat ajánlanak, ezáltal könnyebbé válik a zsírok, ezen kívül fehérjék emésztése. A fokozott bél működést a vörösborok csersavtartalma csökkenti, valamint a borban fellelhető ásványi anyagok (például vas, kalcium stb.) kedvező hatással vannak a szervezetre. Ebből következtethető, hogy a bornak erős antibakteriális hatása van.

A vörösbor effektíven alkalmazják idegbetegségeknél, cukorbetegségeknél is. Idegbetegeknél nyugodtabb, nem egyenetlen szív működést biztosít, a félelemérzet, kényszerképzetek csökkennek. Cukorbetegség esetén tápanyagként, valamint gyógyszerként egyaránt megfelelő az alkalmazásra a bor.

A bor felhasználásával elkerülhető a csonttritkulás is. A bor nem hordozhat magában említésre méltó mennyiségű kalciumot, bór nyomelemet viszont igen, aminek a jelenléte fékezi a kalciumvesztést a szervezetben. Napi egy pohár bor már elegendő ahhoz, hogy a bór-

kalcium egyensúlyt rendben tartsa. Ajánlott a bór-tartalmú élelmiszerek felhasználása is: dió, elsőként földimogyoró, ezen kívül mandula, gyümölcsök (alma, körte, szilva), melyeket egy borkóstolás alkalmával borkorcsolyaként is fogyasztunk, valamint zöldségek (főként cékla, brokkoli).

A szőlő nyers, ezen kívül feldolgozott állapotában és a törkölyben melléktermékként keletkező értékes anyagok felhasználhatók a gyógyászati, egészségmegőrző, kozmetikai kezeléseknél.

Lényege, hogy a kezelt személy egy jól előkészített, alkoholtól mentesített, a bor egyéb alkotórészeit – elsődlegesen polifenolokat, amelyek anti-age hatásúak, – vagyis késleltetik az idősödést – tartalmazó folyadékkal teli fürdőkádba fekszik. Ezután masszázst alkalmaznak a szőlőmagból hidegen préselt olajat tartalmazó kenőcsök alkalmazásával, ami után következik a különleges törkölypakolás. A borból készült polifenolos kenőcsökkel kozmetikai kezeléseket végeznek. A terápiához hozzátartozik a sok gyümölcsöt, salátát, ezen kívül halat is tartalmazó étrend, amelyhez minőségi borokat javasolnak az ajánlott mennyiségben.

A bor élettani hatásainak tisztázása után rátérek a borturizmus bemutatására.

2.6 Borturizmus

Borfürdő

A szőlőmag kivonat, amiket az arc-és testkezelések során alkalmaznak, a borhoz hasonlóan jó antioxidáns hatásúak, de segítik a bőrben lévő kollagén rostok megerősítését is, amik segítenek megtartani a bőr rugalmasságát és késleltetik a ráncok kialakulását. Megőrzik az érfalak épségét és rugalmasságát is, ami javítja a szervezet vérkeringését, megelőzi az értágulatot és meggátolja a visszerek kialakulását. Bőrtípustól függően használják fel a szőlőmagot a kezelések során, mert például a zsíros bőrűeknél porított szőlőmagot, addig a száraz bőrűeknél a szőlőmagból kisajtolt szőlőolajat kevernek a krémhez. Tokaj-Hegyalján szőlős-aszús hidratáló arckezelést alkalmaznak szőlőmag őrlményes arcradírral és birs-aszús

bőrfeszesítő maszkkal, valamint csokoládékrémet kis csokoládé darabkákkal. A kezelések fél óra – egy óra hosszúságúak. A kezelések ára 6000 Ft és 12500 Ft közé tehetők.

Wellness és SPA

Tokaj-Hegyalja nem rendelkezik gyógy-vagy termálvíz lelőhellyel, de ettől független módon az egészségturizmus más területei gazdagon felfedezhetők benne. A borvidékekre jellemző borhotelek hatalmas számban találhatók a vidéken, amelyeknek a fő irányvonala a szolgáltatások terén a bor. Ezek közül szeretnék kiemelni néhányat. A wellness tekintve Tarcalon található a környék egyedüli ötcillagos szállodája, az Andrassy Rezidencia Wine&Spa, ami borhotelként funkcionál, következésképpen saját pincészettel rendelkezik, továbbá borral kapcsolatos szolgáltatásokat nyújt. Ilyen szolgáltatások a csokoládéval egybekötött vinoterápiás kezelések, amik révén szépülni, valamint regenerálódni lehet, ezen kívül alternatíva van borvacsorákra, továbbá borvásárlásra is. Ez a szálloda a csokoládés-, valamint vinoterápiás szolgáltatásait tekintve a régiós szinten egyedülálló.

A tályai Oroszlános Borvendéglő, továbbá Borhotel, továbbá a Gróf Degenfeld Kastélyszálló szintén borhotelként, funkcionál, ahol igénybe lehet venni általános wellness szolgáltatásokat, viszont ezek a helyek legfőképpen bor, továbbá gasztronómiai dimenzió tekintetében kiemelkedőek. A pár éve felújított, valamint üzembe helyezett Szerencsi Fürdő-és Wellnessház ugyan nem összekapcsolható a borral, de a térségben jelentős wellness központként funkcionál, ugyanis amíg egyes helyeken 3-4 szolgáltatáson kívül többet nem lehet igénybe venni, addig a fürdőben alternatíva nyílik többféle szauna, valamint medence, továbbá masszázs, sport, továbbá kozmetikai szolgáltatások kipróbálására.

A wellness szolgáltatások ismertetése után a terület borturizmusának rendezvényeire, valamint turizmusra gyakorolt hatására fogok fókuszálni.

A borturizmusnak fontos szerepe van egy vidék arculatának, imázsának kialakításában. Egy kellemes bor, egy hangulatos pince mind pozitív élménynek számít, ami rögzül bennünk, és ehhez a kellemes élményhez utána mindig az adott borvidék vagy település neve fog az eszünkbe jutni. A borturizmus nem tömegigényeket elégít ki, hanem a speciális igényeket. Jelentős vendégéjszakát nem generál, mert ezek általában néhány órás programok. Az élmény

alapját a bor és a hozzá kapcsolódó borút, borkóstolás képezi. Az alapprogramok közé tehát a pincelátogatásokkal egybekötött borkóstolások, szüreti napok, borfesztiválok, bormúzeumok tartoznak, míg a kiegészítő szolgáltatásokat a városnézés, a helyi népszokások, a túrázások teszik ki. Ezek főként a borhoz kevésbé értő, viszont annál inkább kíváncsi és érdeklődő emberekhez szól, azonban a szakmai borutak révén a borral kapcsolatos komolyabb témákat is érinthetjük.

A Tokaj-Hegyaljai borvidéknek megvan minden eleme ahhoz, hogy igazán népszerű, valamint sikeres borturizmust tudjon kiépíteni, valamint fenntartani. Rendelkezik nemzetközi hírű, valamint elismert borokkal, mint a Tokaji Aszú, a Szamorodni, valamint a Fordítás. Ezzel együtt rengeteg programot, ezen kívül fesztivált rendeznek a bor jegyében, mint pl.: A Tokaji Borfesztivál, Mádi Furmint Ünnep, Tállyai Borfesztivál, Tokaj-Hegyaljai Szüreti Napok. Fontos, hogy a vidék kialakítása is sugallja a bor-, továbbá szőlő központúságot. Tokajban, ezen kívül a térségébe tartozó településeken a legtöbb helyen ki van írva, hogy merre találhatóak a legközelebbi pincészetek, az éttermek mind borkülönlegességekkel várják a turistákat. A pincék a település épületei közé beékelődve harmonikus városképet adnak az idelátogatók részére.

Borhotelek közül a már fentebb említett Oroszlános Borvendéglő, Borház, ezen kívül Fogadó már többször szerepelt az állam 100 legjobb étterme között, a lokális alapanyagok fogyasztásának, valamint az úttörő konyhai technológiájuknak köszönhetően. Ezzel együtt alternatíva van a pincészetükben borvacsorán részt venni, továbbá megkóstolni a sajátkészítésű Ménesi Kadarka nevű borukat.

A Tarcali Gróf Degenfeld Kastélyszállóban a pincelátogatás alkalmával alternatíva van betekinteni egy szőlőbirtok életébe, a borászati technológiákba, továbbá a feldolgozás folyamatába, ami borkóstolással van szintén egybekötve. A vidék egyik újítása a borbusz, amely lehetőséget kínál az idelátogatók részére, hogy igen összetett, mindenre kiterjedő képet kaphassanak a környék borkultúrájáról. 8, esetleg akár 50 férőhelyes busz is kibérelhető, a projekt 4-5 órás, továbbá 3 pincelátogatást hordozhat magában a projekt. Az útvonal megkerüli a Kopasz-hegyet, úgy, hogy a kis családi bortermelőktől kezdve a nagyban

gondolkodó birtokokig mindent érint a busz. A Tokaj-Hegyaljai Borút Egyesület 4 útvonalat kínál a turisták számára: Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, továbbá Zéta útvonal.

Az elkövetkező részben szeretném megmutatni, hogyan változott a borfogyasztás Magyarországon belül az évek során, az átlagos fizetési hajlandóságot egy palackborra, illetve a Magyarországon lévő 22 borvidéket.

2.7 Bor termelés, annak mennyisége, kereslete belföldön

Mindenekelőtt szeretném a következő képen bemutatni Magyarország 22 borvidékét.

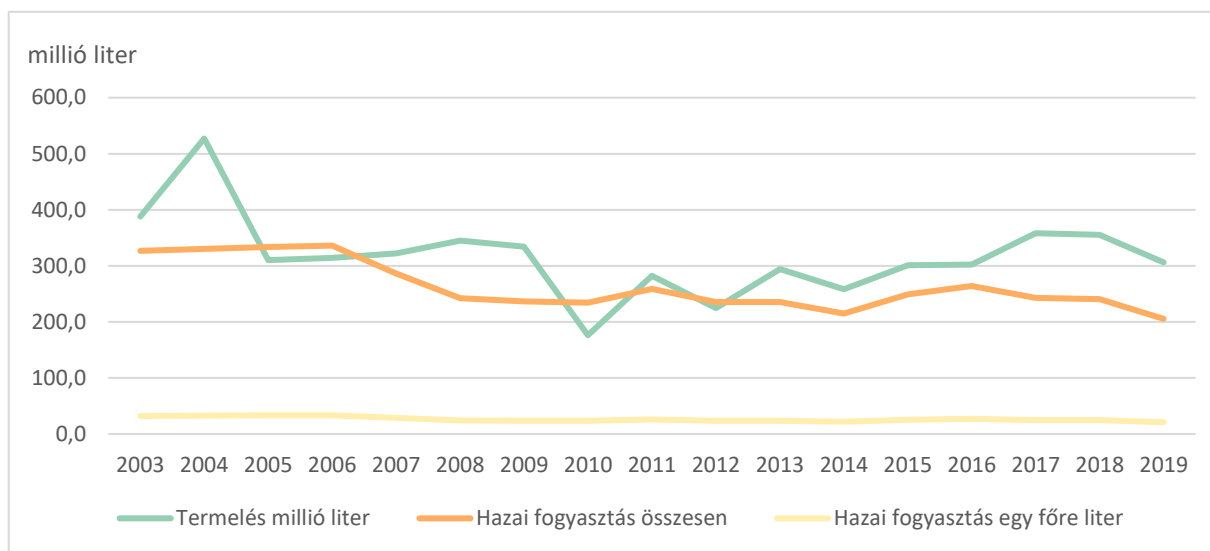


1. kép

22 Borvidék Magyarországon

https://bor-vallalkozas.blog.hu/2018/08/22/duna_borregio_borainak_kostoloja_a_duna_partjan

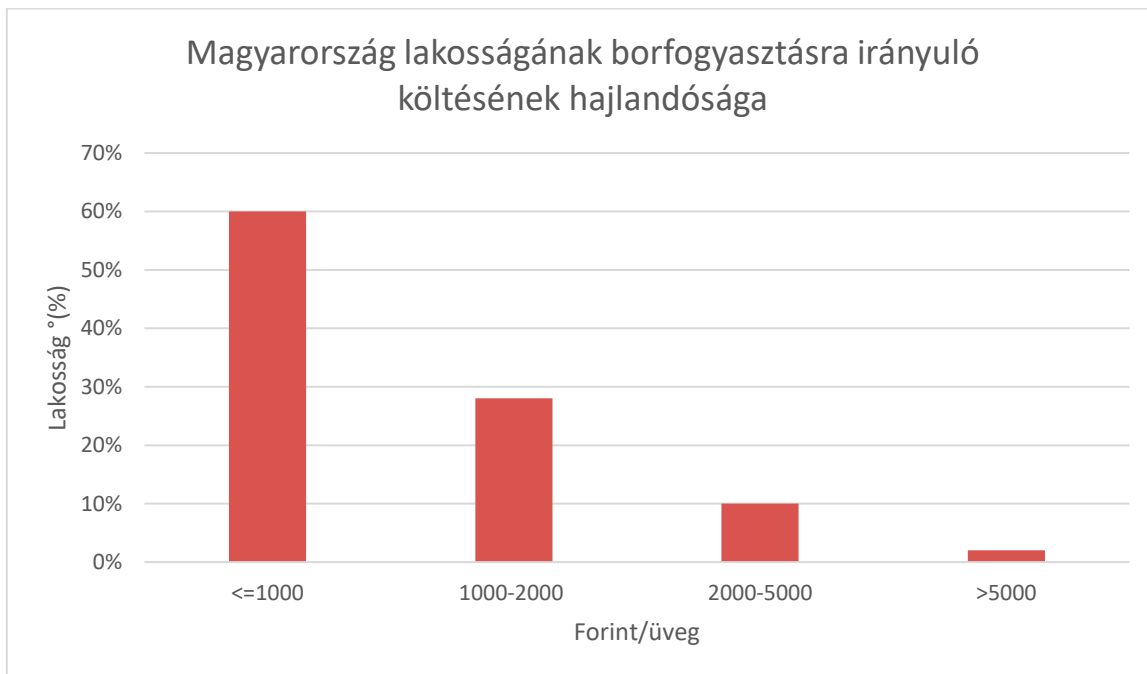
A következőábrán szeretném megmutatni, hogy az elmúlt időszakban, azaz 2003-2019-ig hogyan alakult a borfogyasztás Magyarországon.



2. ábra

Bortermelés és kereslete belföldön

https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_hosszu/elm11.html



3. ábra

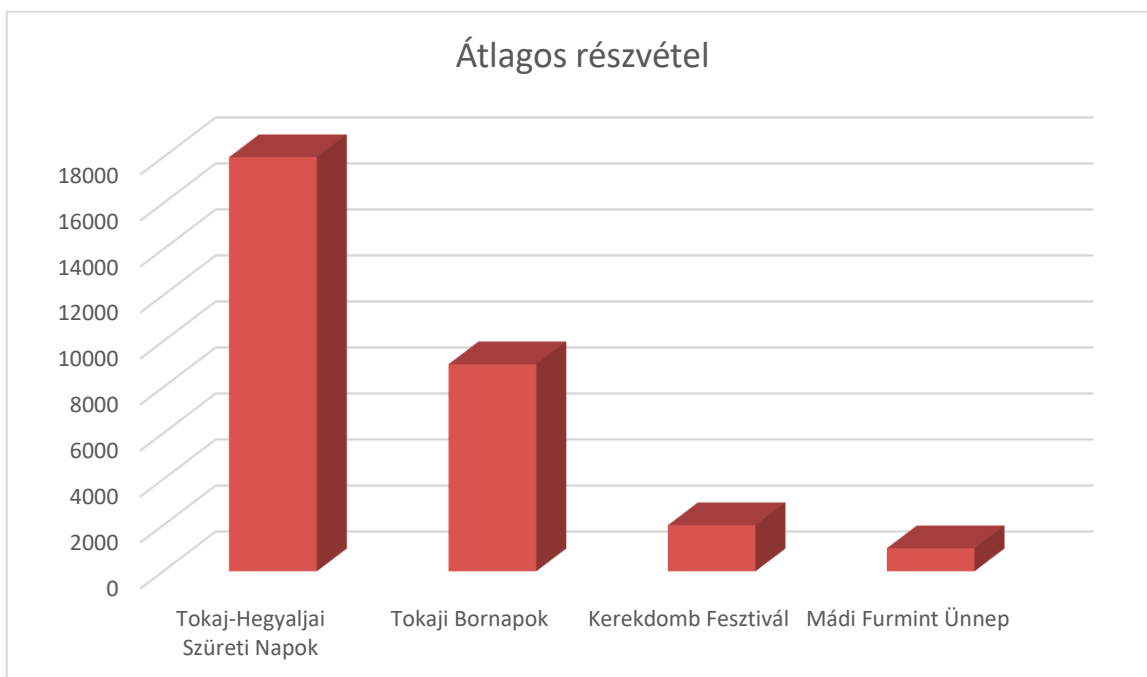
Magyarország lakosságának borfogyasztásra irányuló költésének hajlandósága

<https://www.boraszportal.hu/hirszuret/magyar-borfogyasztasi-szokasok-5382>

A mai társadalmi kapcsolatok kialakításában kulcsszerepet játszik a bor. Hisz egy randevún este a partnerrel vagy akár este a barátokkal leülni borozgatni nagy hagyománnyá vált. További fogyasztási szokási az ételek mellé és csak kikapcsolódási lehetőségként is felmerül. Társasági kapcsolatok kiépítésekor, a legfőbb cél nem a minél drágább és jobb minőségű bor, hanem a helyi hiper- supermarketekben az 1000 Forint és az alatti borokra fókuszálódik. A lényege a bornak ilyen esetekben, hogy a társaság nagyrészenek megfelelő legyen a bor íze. A bor íze három részből áll, ami nem más, mint az íz, a szín és az illat. Olcsóbb borok esetében nem mind a három szokott harmóniában lenni, ezért inkább csak az íz, ami fontos. Míg egy randevúra egy 1000-2000 Forintos bort is választhatunk, amivel partnerünket is lenyűgözhetjük, mosolyt csálhatunk az arcára, hogy figyeltünk a megfelelőbb illatú borra.

2.8 Borsod-Abaúj-Megyei bor rendezvények a turizmusra gyakorolt hatása

A fent említett rendezvények, azaz a Tokaji Bornapok, Mádi Furmint Ünnep, Kerekdomb Fesztivál, Tokaj-Hegyaljai Szüreti Napok turizmusra gyakorolt hatásáról egy statisztikát készítettem, ahol megmutatom melyik-melyik rendezvénynek van a leginkább nyomásgyakorló hatása a turizmusra.



1. ábra

Átlagos részvétel rendezvényeken

Mint ahogy a diagram is jelzi a legnagyobb hatással a Tokaj-Hegyaljai Szüreti Napok van kimagaslóan átlagosan 18 ezer fő részvételével

Az Tokaj-Hegyaljai régió, borral kapcsolatos rendezvényei után rátérek az Észak-Magyarországi borrégióon belül a Bükki borvidék, a Tokaji borvidék és az Egri borvidék bemutatására.

3. Anyag és módszer - Észak-Magyarországi Borrégió

3.1 Bükki borvidék

Éghajlata napfényben gazdag, de csapadékban szegény és az országos átlagnál hűvösebb, így elsősorban a fehér borok termelésének kedvez.

Szőlőfajtákat tekintve megtalálhatóak:

Fehérborszőlők: Chardonnay, Cserszegi fűszeres (hibrid), Leányka, Müller-Thurgau, Olaszrizling (idegen eredetű, magyar fajta), Ottonel Muskotály, Tramini

Vörösborszőlők: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Zweigelt

3.2 Tokaji borvidék

A zárt borvidéken engedélyezett szőlőfajták: furmint, hárslevelű, sárgamuskotály, zéta (oremus). Kis mennyiségben újra megjelent az őshonos kövérszőlő, de kabar is terem kis mennyiségben a borvidéken. Csakis fehérbort adó borvidék. Száraz borai magas savtartalommal, komplex, jellegzetes illatokkal, továbbá kitűnő szerkezettel születnek. Hűvösebb évjáratokban keményebbek lehetnek, de elegánsak. A nem túlrett, csupán a teljes érésben, botritiszes bogyók nélkül szüretelt szőlő száraz bora hatalmas értékű, évtizedes potenciállal kerülhet palackba. Készülhet bármelyik engedélyezett tokaji fajtából, de leggyakrabban furmint, esetleg hárslevelű vagy sárgamuskotály az alapanyaga.

Leggyakrabban előforduló szőlőfajták: Furmint, Hárslevelű, Kövérszőlő, Sárga muskotály, Zéta (hibrid).

Nem minden tájegység alkalmas az aszúhoz hasonló borok készítésére. Egyedülálló éghajlat, többnyire nagyobb természetes víz jelenléte is szükséges. Maga Tokaj a Bodrog és a Tisza találkozásánál található, így a párás őszi levegő garantált a borászatban.

3.2.1. Az aszúsodás folyamata

Az aszúsodást, vagyis nemes rothadást előidéző *Botrytis cinerea* penészgomba nem pusztán Tokaj-Hegyaljára jellemző, több más borvidéken megtalálható (Arad-hegyalja, Mór). Azonban a termőhely, a speciális mikroklima, a környező folyók (Bodrog, Tisza), ezen kívül a jó szőlőfajta (furmint, hárslevelű, muskotály, zéta, kövérszőlő, kabar) egymásra találásának következményeként itt évről évre bekövetkezik az aszúsodás. A borvidék riolittufába vájt pincerendszerének jellegzetes jellegzetessége a pincék falát vastagon borító nemes pincepenész, a *Cladosporium cellare*, ami viszont (a *Botrytis cinerea*-val ellentétben) a világon csupán itt, továbbá a Rajnai borpincékben fordul elő. Ez a gomba a tokaji borok minőségének biztosításában releváns szerepet játszik, a tevékenysége révén jön létre az aszúbor sajátos, friss kenyérrre emlékeztető íze, illata, zamata, sötét aranyárga színe, ezen kívül relatíve magas, 14 térfogatszázalék körüli alkoholtartalom. Ez a borfajta okozza a Tokaji borvidék legnagyobb versenyképességét.

3.2.2. Tokaji borvidék versenyképessége

A Tokaji borvidék versenyképesség növelésének elemzéséhez készítettem el a következő táblázatot.

A versenyképesség korlátai	Megoldási javaslat
Vállalkozók zárkózottsága vagy éppen közömbössége	TDM szervezetek eredményes működése
Hiányzik az összefogás	Szervezetfejlesztés
Önkormányzatok és vállalkozók közötti kommunikációs hiány	A TDM szervezet érdekérvényesítő képességének erősítése
Szűk vendégszolgáltatási kör	Szolgáltatásfejlesztése

Térség turisztikai marketing gyengesége	Új marketingeszközök fejlesztése és használata
Stratégia hiánya	Stratégiai célok kijelölése, megtervezése, végrehajtása
Egyedi arculat hiánya	Márka és arculatfejlesztési stratégia kidolgozása, megvalósítása

2. táblázat

http://www.tokaj.hu/wp-content/uploads/2017/03/tthe_pozicionalasi_es_versenykepessegi_strategia.pdf

3.3 Egri borvidék Szőlő-, és borfajtái

A szőlőfajták vonatkozásában Eger egy rendkívül sokszínű borvidék, a megszámlálhatatlan számú termesztett szőlőfajtát a vidék történelme, a fél évszázados szocialista gazdálkodás és az elmúlt harminc évben eltelt időintervallum felhasználási trendjei magyarázzák. A leggyakrabban telepített, valamint a legjobb minőségű borokat adó szőlőfajták:

Fehérszőlő: hárslevelű, olaszrizling, leányka, chardonnay, ottonel muskotály, Müller-Thurgau.

Kékszőlő: kékfrankos, merlot, pinot noir, portugieser, zweigelt, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah.

Eger versenyképességét a bor szemléletében az egyedi Egri Bikavér adja, ami nem csak Magyarországon az egyik legismertebb magyar vörösbor, de nemzetközileg is rendkívül elterjedt.

A bikavér termelése Egerben megközelítőleg 130-150 éves múltra tekint vissza. Régebben a Kadarka szőlőfajtára épülő, testes, erős bor volt, de a filoxérát és a világháborút követő és a mai napig tartó szerkezeti átalakulások rányomtak bélyegeket az egri bika összetételére és karakterére.

Az egri bikavér ma már jellemzően magyar fajták Kékfrankos, Portugieser, Kadarka, nemzetközi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, illetve újabban Pinot Noir és Syrah változó arányú házasítása.

A környezettudatosság növekedésével és az egészséges életmód terjedésével világszerte növekszik a növényi alapú étrendet választók száma. Ezzel párhuzamosan a vegán minősítésű borok is megjelentek a piacon. De mitől lesz egy bor vegán? És amelyik nem, az vajon miért nem az?

Vegán bor

Egy szeparáltan részt érdemelnek az ún. Vegán borok, amikre folyamatosan növekszik a kereslet. Különlegessége ennek a bornak, hogy nem használnak állati eredetű alapanyagot példának okáért halhólyagból, esetleg marhacsontból kinyert zselatint vagy fehérjét a derítéshez. Azáltal, ha ezeket az állati eredetű anyagokat kiiktatják a borkészítés folyamatából, továbbá más anyagokkal helyettesítik, elérhető a Vegán bort. Sok kereskedőnél már lehet ilyeneket kapni, továbbá az éttermek is próbálnak tartani a lépést, és felvenni az ilyen italokat a kínálatba. Idén várhatóan még több címkén lesz Vegán jelzés. Ezt a Vegán jelzést jellemzően a termelők a palackjaikon jelzik egy kis sárga-zöld Vegán címkével. Mivel magára a Vegán irányzatra egyre nagyobb térhódítás jellemző a pincészet is próbálják kielégíteni ennek az igényeit.

A „bio” jelző sem garantálja azt, hogy az a termék ettől független módon Vegán is. Maga a bio csak annyit jelent, hogy az adott termék vegyszermentesen készült, viszont ez nem jelent garanciát arra, hogy a gyártási processzus alkalmával nem találkozott semmilyen állati eredetű anyaggal.

A következő részben szeretném bemutatni a szakmai gyakorlat helyem borkínálatát, illetve az arra lévő javaslataimat.

4. Impresszó Klub-Étterem

Szakmai gyakorlatomat az Impresszó Klub-Étteremben végeztem, ami Miskolc belvárosában található. Fontosnak tartom kiemelni borkínálatukat, ami kimagasló a belvárosban lévő éttermekhez képest. A borlapot és kínálatukat később fogom részletesebben bemutatni, elemezni és javaslatokat tenni. Előtte egy rövid bemutatást szeretnék adni a helyről.

Hétköznap 8:00-tól kávéval és reggelivel, minden nap 11:30-tól ebédmenüvel, továbbá teljes nyitvatartási időben à la carte kínálattal várja vendégeit Miskolc belvárosában, a sétálóutca kedvelt és központi helyén, a Széchenyi utca 3-9. alatt.

Minden ott dolgozó elkötelezett a magas szintű vendéglátás mellett. Nagyon fontos számukra a kisgyerekekkel érkezők kényelme is, ezért etetőszéket, gyerek étkészletet és 12 hónapos kortól fogyasztható ételeket biztosítanak számukra.

Étlapjuk, itallapjuk, koktéllapjuk és borlapjuk mellett különleges ajánlatokkal rendelkeznek, amelyek szezonálisan frissülnek, időszakonként megújulnak. A vendégek kedvenc ételét, ha rendelkeznek az alapanyagokkal, akár el is készítik. (impresso.hu)

4.1 Impresszó Klub-Étterem borlap

Szerencsémre a szakmai gyakorlatom alatt alkalmam nyílt megkóstolni a teljes borkínálatot és ez alapján emelném ki a fehérborok, rozék közül az alábbiakat:



BOTT FRIGYES PINOT NOIR (BIO) 2019/2020 Muzsla

Szüret több menetben, válogatással, erjesztés nyitott kádban, minimum 50% egész fűrttel, hosszabb 3-4 hetes csendes erjedéssel, a palackozáskor kevés seprővel, hogy stílusban inkább a pinot noir jelenjen meg. (2. kép)



ST. ANDREA ÖRÖKKÉ 2020 Eger

Hárslevelű, chardonnay, furmint és sauvignon blanc fajtákkal szinte egyenlő arányban. Tartályos és hordós erjesztés vegyesen, végül házasítva a legjobb arányban. Tiszta, átütő, élénk savú, zöldfűszeres. (3. kép)



ST. ANDREA MERENGŐ 2017/2018 Eger

Kékfrankos, syrah és merlot az alap, ezt öltözteti a cabernet franc, pinot noir és a kadarka. Fűszeresség, komplexitás és elegancia. Már most is gazdag ízélmény, arányos, finom. Fiatal és intenzíven gyümölcsös, ásványos karakter. Hosszú, nemesedő, komoly bor. (4. kép)



MATUA SAUVIGNON BLANC 2020 Új-Zéland

Energikus és kristálytisza illat, benne minden, ami zöld: frissen vágott ú, egres, menta, lime. Az ízben citrusok, grapefruit, minden részletében dinamikus szerkezet. Utánozhatatlan. (5. kép)



BOLYKI INDIÁN NYÁR 2017 Eger

Öreghegy, Középbérc, kékfrankos, blauburger, pinot noir a nagyobb része, de a borászatnál fellelhető összes fajta megtalálható benne. Finoman száraz, sok erdei gyümölccsel, közepesen vastag korttyal. (6. kép)



GERE ROSÉ CUVÉE 2021 Villány

Kékfrankos, pinot noir, portugieser villányi és siklósi öreg tőkékről augusztusban szüretelve. Nem hivalkodó savak, telt ízek, ropogós gyümölcsök, szilva, fekete cseresznye, szamóca. (7. kép)

4.2 Javaslatlattertel

Az Impresszó Klub-Étterem borkínálatát és turizmusra gyakorolt hatását gondolnám fejleszteni. A borkínálatában a legnagyobb „problémát” az jelenti, hogy nem a helyi különlegességeket például Aszút, Egri Bikavért vagy a véleményem szerint szenzációs ízvilággal rendelkező helyi hárslevelű borokat kínálják a vendégek számára.

Egészségturizmus, illetve tudatos borfogyasztás terén pedig a nagy borkínálat miatt, ami a rendelkezésükre áll és a már több éves tapasztalatokat kombinálva megfelelő marketing kommunikációval úgy vélem, hogy egy lépést tudnának tenni, hogy az emberek tudatosabban fogyasszanak bort.

Mindezen előnyüket a helyi borturizmusban előnyükre tudnák fordítani erre tökéletesebb rendezvény nem is alkalmasabb, mint a borangolás. Az étterem elhelyezkedését figyelembe véve, hogy rendkívül közel van a borangolás útvonalával, különleges étel, valamint italkínálattal kedveskedhetne a vendégeknek. Ezzel kitűnve a többi versenytársától. Az étlapon szerepelne szőlőből, illetve borból készült ételek, valamint általuk összeállított speciális ételpárosítások is.

Egy másik kiaknázatlan lehetőség a saját maguk által való rendezvény szervezése akár kéthavonta bor témakörben, amit az étteremben szőlő mintájú szalvéták, poharak és akár díszlet kísérne ezzel is többet kínálva, mint a környék éttermei.

Mint utolsó javaslatlatterem az étterem fejlesztésére ami szintén összefügg a borral, az a helyi wellness szállodákkal történő kommunikáció a borfürdővel, különböző szőlőkivonatos masszázssokkal való együttműködés.

5. Összefoglalás

„Magyarország egyik fontos – ha nem a legfontosabb – bevételi forrása a turizmus.”

Ezért a borturizmus a turizmus kulcsfontosságú stratégiai pontjának, a turizmus elmaradhatatlan részének mondható, és mára rohamos fejlődésnek indult.

A borturizmus népszerűsítésével mit is lehetne jobban emelni és ápolni, mint az észak-magyarországi régió hírnevét, egy különleges bor, bortúra megrendezésével. A bor kínálta lehetőségeket még messze nem használják ki. Ezért turisztikai szempontból elengedhetetlen szükséglet lesz ennek a meghatározott terméknek a megfelelő fejlesztéssel történő hasznosítása. Az egyik lehetséges megközelítés a bortúrák, borklubok, boregészségtúrák szervezése, amelyek során a vendégek bepillantást nyerhetnek a borkészítés rejtelseibe, hagyományaiba és annak élettani hatásaiba. A kóstoló során az érdeklődők áruk – érett sajt, csokoládé – felkínálásával gazdagíthatják új élményeiket, mert a legjobb reklám a vásárló elégedettsége.

A borral történő gyógyítás, vagyis a vinoterápia ma már tulajdonképpen teljes mértékben kiszorult az orvosi gyakorlatból. A borok hosszú évezredek keresztül megkérdőjelezhetetlen szerepet játszottak a gyógyításban. Gyógyító hatásaikat számos, ma is helytálló, professzionális igényű megfigyelés, ezen kívül kutatás támasztja alá. Így erre a kapcsolatra már nem pusztán a népi mondás: „Jó bor, Jó egészség!” utal.

A borkultúra elsajátítása a magyar lakosok számára nemcsak azért fontos, mert a bor a történelem során meghatározta a magyarság életét, hanem az emberi szervezetre gyakorolt pozitív egészségügyi hatásai miatt is, amelyeket a szakirodalom is vizsgált.

A fiatalabb generációt is egyre jobban foglalkoztatja az egészségügy. A fiatalok körében egyre nagyobb igény mutatkozik az egészségtudatosság fejlesztésére, gyakorlati megvalósítására. Így növekszik az igény a sportolási lehetőségek iránt, összekapcsolva más szórakoztató rendezvényekkel, amelyekben a borturizmus és az egészségturisztikai piac kínálatának összetettsége segítheti őket.

Ahhoz, hogy ez a még fiatal turisztikai terület nagy érdeklődést keltsen, ezáltal javuljon a lakosság életminősége, és hogy a Tokaji-hegység történelmi borvidéke továbbra is keresett desztináció maradjon, szolgáltatásfejlesztésre és további integrációra van szükség területeken, beleértve a rendezvényeket is.

5. Irodalomjegyzék

www.turizmusonline.hu/aktualis/cikk/kostolohelyek_nelkul_nincs_borturizmus

Günter, T. (2004) Borban az egészség. Budapest: M-érték Kiadó. p. 126

Deluxe.hu (Dátum nélk.) Forrás: www.deluxe.hu/cikk/20060504/a_hungarikum_borok_ereje/

OEFS (2007): Országos Egészségturisztikai Fejlesztési Stratégia, Aquaprofit Rt., Budapest

Sziva Ivett (2011): Öntsünk tiszta vizet... Az egészségturizmus fogalmi lehatárolása és trendjeinek válogatott bibliográfiája In: Turizmus Bulletin XIV./4. pp. 73-76

Azatutazo.hu (dátum nélk.) Forrás: <https://azutazo.hu/wellness-avagy-az-egeszseges-elet-titka/>

Fittnok.hu (2011. január 29) Forrás: <http://www.fittnok.hu/mit-jelent-egeszsegesnek-lenni>

Nepbetegsegek.hu (Dátum nélk.) Forrás: <https://www.nepbetegsegek.hu/mit-jelent-egeszsegesnek-lenni.html>

Digitális Könyvtár (2020) Forrás: <http://real.mtak.hu/114080/1/2020.10.3.3%20-%20Vallás%20és%20wellness.pdf>

Digitális Könyvtár (2004) http://publikacio.uni-eszterhazy.hu/260/1/Sectio_Chemiae_2004.pdf#page=17

Király-Véghely Zsuzsa: A bor humán egészségi jellemzése, Borászati füzetek, 2001. 5. szám 56. oldal

Günter Theis: Borban az egészség, Mérték Kiadó Kft., Budapest, 2004. 53., 57., 61., 62. oldal

Horváth Zoltánné: A bor hatása az egészségre, Országos Mezőgazdasági Bizottság, Budapest, 2007. 35, 43. oldal

dr. Fehér János, dr. Lengyel Gabriella, dr. Lugasi Andrea: A bor kultúrtörténete, a borterápia elméleti háttere, Orvosi Hetilap, 2005., 146. évfolyam, 52. szám 2635-2638. oldal

Dr. Haraszti László: Bor és egészség, Borbarát, 1999., 4. évfolyam, 2. szám, 62. oldal

Horváth Jánosné: Borpatika, Parázs Kiadó, Budapest, 1998., 5., 27-28. oldal

Csoma Zsigmond – Magyar László András: Magyar füves- és gyógyborok, Agroinform Kiadó, Budapest, 2007., 155-156. oldal

Sárkány Péter: Szőlő, bor és melléktermékek az egészségünkért, Bor és piac: borpiaci szakmai magazin, 2010., 10. évfolyam, 12. szám, 39. oldal

<http://midra.uni-miskolc.hu/document/18792/12417.pdf>

<http://www.ginkostudio.hu/index.php/9-uncategorised/112-csoki-varazs-csokolades-peeling-es-testmasszazs>

Andrássy Rezidencia Wine & Spa brossúrája

<http://andrassyrezidencia.hu/borhotel/spa-wellness/vinosense-beauty-spa/>

<http://www.oroszlanos.hu/>

<http://www.szerencsifurdo.hu/>

<http://bor-neked.hu/borlexikon/bortudomany/borturizmus/gondolatok-a-borturizmusrol>

<http://www.oroszlanos.hu/>

<http://grofdegenfeld.hu/hu/boraszat/>

http://www.tokaj-turizmus.hu/portal_page.php?pageID=157

<http://www.tokaji-borut.hu/main.php?lg=0>

<https://docplayer.hu/3515096-Madi-furmint-unnep-2013-szakmai-beszamolo.html>

<http://elmenyem.hu/fesztivalok/hazai-fesztivalok/kerekdomb-fesztival-2018-rekord-szamu-latogato-erkezett-tallyara/>

Céges belső információ

<https://bor.hu/tokaji-aszu>

http://www.tokaj.hu/wp-content/uploads/2017/03/tthe_pozicionalasi_es_versenykepessegi_strategia.pdf

<http://www.boraszoklapja.hu/borvidék/tokaji-borvidék>

Dr. Báthory Gábor – Hartamann-né Kökény Mária: A méltatlanul elfelejtett gyógyborok
Komplementer Medicina, 2006/1. 40. oldal

Dr. Bodnár László: Barangolás az Egri és Mátraaljai borvidéken, Bodnár és Társa Geográfus
Bt., Budapest, 2002, 27. old.

<https://www.vylyan.hu/egy-ev-a-hegyen/mi-fan-terem-a-vegan-bor/>

www.impresszo.hu

6. Ábrajegyzék

1. táblázat Wellness- és Lelki jólét dimenzió összehasonlítás

<http://real.mtak.hu/114080/1/2020.10.3.3%20-%20Vallás%20és%20wellness.pdf>

2. táblázat A Tokaji borvidék versenyképesség növelésének elemzése

1. ábra Átlagos részvétel rendezvényeken - Céges belső információ,

<https://docplayer.hu/3515096-Madi-furmint-unnep-2013-szakmai-beszamolo.html>

<http://elmenyem.hu/fesztivalok/hazai-fesztivalok/kerekdomb-fesztival-2018-rekord-szamu-latogato-erkezett-tallyara/>

2. ábra Bortermelés és kereslete belföldön

https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_hosszu/elm11.html

3. ábra Magyarország lakosságának borfogyasztásra irányuló költségének hajlandósága

<https://www.boraszportal.hu/hirszuret/magyar-borfogyasztasi-szokasok-5382>

1. kép https://borvallalkozas.blog.hu/2018/08/22/duna_borregio_borainak_kostoloja_a_duna_partjan

2. kép www.impresszo.hu/borlap

3. kép www.impresszo.hu/borlap

4. kép www.impresszo.hu/borlap

5. kép www.impresszo.hu/borlap

6. kép www.impresszo.hu/borlap

7. kép www.impresszo.hu/borlap