
Tudod-e, milyen az egri bikák vére?

Hangos ismeretterjesztő cikk

(A hanganyag itt található:
https://varazsbetu.hu/mesetar/tudod-e_milyen_az_egri_bikak_vere)

Eger várának ostromakor történt, hogy egy nap a vár kapitánya, Dobó István azt vette észre, hogy katonái a több órás roham után már fáradnak. A lelkesedés és a hősiesség már nem volt képes pótolni az elesetek helyét a várfalon. Az egyre sűrűbben felhangzó Allah kiáltások már győzelmi üvöltéssé erősödtek. Dobó látta, hogy a katonák egyre kevésbé képesek védekezni a török túlerő támadásaitól, ezért megnyittatta a borospincéket, ahonnét az asszonyokkal különleges vörösbort hozatott fel.



Ezt adták a katonáknak, hogy új erőre kapjanak. A bor vörösre festette a férfiak arcát, szakállát, páncélját. A törökök látták, hogy milyen erőt ad a vitézeknek a vörös színű ital, és mivel nagyon babonásak voltak, azt hitték, hogy az ital földöntúli erőt ad. Szájról szájra járt közöttük a hír: A magyarok bikák vérét isszák, attól olyan erősek és bátrak! Az oszmán harcosok rettegve menekültek a „vérszomjas” egriek elől. Persze ez csak egy legenda, melynek valószínűleg nem sok alapja van, hiszen a borról az első említés csak a 19. század második felében esik. De ha a legenda nem is igaz, a bor híre mégis legendássá vált mára.

Egy másik történet is az 1552-es ostrom idejéből származtatja a nevet.

Ahmed pasa egy Eger környéki csárda mellett verte fel a sátrát. A csárdásnénak és a lányának már nem volt ideje elmenekülni, reszketve könyörögtek az életükért. Ahmed pasa megkegyelmezett nekik, és a csárdásnét felfogadta szakácsnőnek. A csárdásné leánya híres volt szépségéről, így hát a pasának is megtetszett. Elhatározta, hogy háremébe fogadja. Persze a leány nem kért a megtiszteltetésből. Könyörgött anyjának,

mentse meg. Így aztán aznap a csárdásné különösen finom vacsorát készített. A sült valóban ízlett is a moszlim vezérnek. Ahmed újra és újra kért az ízletes mártásból, sőt egy idő után már nem is a hús mellé ette, hanem egyenesen kupából itta a vörös folyadékot, míg hirtelen mély álomba szenderült. Mire másnap felébredt, az ifjú leánynak már csak hűlt helyét találta. Ahmed éktelen haragra gerjedt, és azzal vádolta a szakácsnét, hogy szándékosan elkábította. A szakácsné csodálkozva nézett rá. Azzal védekezett, hogy ő úgy készítette a mártást, ahogy azt Egerben szokták: bikavért tett bele. Ennek lehetett ilyen hatása a pasára.

A történet szerint így lett az egri vörösborból bikavér. Az egri bikavér különlegessége abban rejlik, hogy – eltérően a hagyományos boroktól – nem egy, hanem legalább háromfajta szőlő levéből készül, azaz

három különböző fajta szőlő mustját házasítják össze. A bor alapja a kékfrankos vagy kadarka, a házasításhoz felhasznált fajták lehetnek például a kékoportó, a caberet sauvignon vagy a pinot noir. Az egri bikavér előállításáról szóló szabályzat még azt is előírja, hogy az italt legalább egy évig kell tölgyfahordóban érlelni, sőt, ha magasabb minőséget szeretnének elérni, akkor négy szőlő levét kell felhasználni, és legalább két évet kell a bort érlelni, mielőtt asztalra kerül. Korábban csak az Egri Borkombinát termelhette és forgalmazhatta az egri bikavért, de mióta létrejött a hegyközség, azaz a helyi bortermelők közössége, azóta minden egri gazda árusíthatja ezt megjelölést, ha egyébként eleget tett az előállítási szabályoknak. Eger környéke a honfoglalás óta lakott, szent István Egerben alapította egyik első püspökségét. Az ide költöző szerzetesek hozták magukkal otthonukból a szőlőt. A hosszú századok során több különböző nép képviselői keveredtek itt, mindannyian hozzátettek valamit a mai egri bikavér ízéhez és hírnevéhez.

A tatárjárás után IV. Béla vallonokat telepített ide, akik magukkal hozták borkészítési tudományukat is, például a hordókészítés titkát. A rácok a törökök elől menekültek ide, tőlük tanulták meg a helyiek a vörösborkészítés héjon erjesztéses módszerét, és ők hozták magukkal a Kadarkát is. A 19. század végén Egerben is felütötte a fejét a filoxéra, és szinte teljesen kiirtotta az ültetvényeket.

Az újratelepítések során nem csak a hagyományos fajtákat ültették újra, hanem új fajtákat is hoztak be. Az egri bikavér sötét színű, testes, bársonyosan fanyar ízű. Fűszeres illata és zamata az ászkolás, azaz a fahordóban, pincehőmérsékleten való érlelés után alakul ki. Az egri bikavér magyaros, vagy vadhúsokból készült fűszeres ételekhez illik leginkább,

természetesen csak 18 éves kor felett.

(A hanganyag itt található:
https://varazsbetu.hu/mesetar/tudod-e_milyen_az_egri_bikak_vere)