

ETYEK HŰ MARAD „SAVANYÚ" BORÁHOZ

*„Ne igyál mégis csak vizet; hanem élj kevés borral,
a te gyomrodért és gyakorta való betegségedért.”
(Pál apostol első levele Thimóteushoz 5.23.)*

Hazánk földjén a római legionáriusok és telepések honosították meg a fejlett szótőkultúrát. A mai Pécs és Sopron környékén, a Balaton északi peremvidékén, a somlói, a szekszárdi és a budai hegyekben számos emlék tanúskodik a római kor szőlőtermesztéséről. A Római Birodalom bukása után, a népvándorlás viharaiban sem pusztult el a rómaiak hagyatéka. A Hun, az Avar és a Frank Birodalom idején is szőlőt műveltek a földművelők. A honfoglaló és letelepedő magyarok az itt talált népektől átvették a szőlőtermesztés mesterségét, majd a nyugatról jött hittérítő papoktól tanulva az évszázadok során az akkori Európa egyik leghíresebb és legjelentősebb szőlőtermesztő országát teremtették meg.

Szőlőtermesztésünk Mátyás király uralkodása alatt (1458-1490) érte el a fejlődés csúcsát. Buda és Pest jelentős borkereskedelmi központ lett; innen magyar, olasz, német és görög borkereskedők szállították Európa minden tája felé a magyar bort, amely általánosan fogyasztott ital ebben a korban a királyi és főudvari palotákban, a kolostorokban és a nemesi udvarházakban, mivel a rossz, fertőzött ivóvizek által terjesztett járványok ellen szinte egyedüli védelmet biztosított.

A községünket körülölelő dombokon bizonyára termesztettek a középkorban is szőlőt az itt élő elődeink, de erről sem írott, sem íratlan emlék nem maradt fenn. Az első hiteles feljegyzés a török időkből származik.

A talaj- és éghajlati viszonyok szinte predesztinálták, hogy a falut körülölelő halmokon és dombokon fejlett szőlőkultúra alakuljon ki. Már a török hódoltság idején is szőlőt termesztettek az etyiek. Az adóösszeírások tanúsága szerint az itt élő családok adói között étkezési szőlő és



Schenek Márton, Staudinger György és Ferenc, Muschek József valamint Pflger Károly (1935)

must is szerepelt. A török elleni felszabadító harcok során a falu fokozatosan elnéptelenedett. 1696-ban csupán 12 negyedtelkes gazda élt a községben.

A település fejlődésében lényeges fordulatot jelentett a németek betelepítése. A jezsuiták, mint a falu földesurai, a munkaerőhiányon a németek betelepítésével enyhítettek. Az első családok az 1720-as években érkeztek. és a betelepítési folyamat 1760-ig tartott. A zömmel Württembergből, a Rajna, a Neckar és a Majna folyók völgyéből, valamint a Fekete-erdő térségéből érkezett németeket zord természeti körülmények, elhanyagolt, terméketlen földek fogadták. A német lakosság lassan is gyarapodott, sorait megritkította a pestis, egy része pedig továbbvándorolt a termékenyebb Bácska és Bánát felé. Az ittmaradtak erdőt irtottak, feltörték a parlagföldeket, ezek helyén szőlőt telepítettek. Újjászervezték a gazdasági életet. korszerűbb módszereket alkalmaztak a mezőgazdaságban. Nagy szakértelemmel telepítették és művelték szőlőiket, szakszerűen kezelték és tárolták boraikat. A szőlőkultúrában használt eszközeiket, módszereiket átvette tőlük a környék magyar lakossága is.

A község lélekszáma 1740 táján négyszáz főre becsülhető, 1828-ban már 1781, 1920-ban 3311, 1944-ben pedig 4045. Az összlakosság 85 százaléka német ajkú. Két évszázad alatt tehát közel 3500 fővel növekedett a lélekszám, és a munkaerő gyarapodásával párhuzamosan nőtt a szőlőterület is. 1880-ig közel nyolcszáz katasztrális holdat telepítettek. A nagyarányú szőlőtelepítést elősegítették a kedvező piaci feltételek is. Az erősen meszes talajon és a viszonylag kedvezőtlen éghajlati viszonyok miatt az etyeki szőlőkben mindig is alacsony alkoholtartalmú, nyolc–tíz Malligand-fokos, savas, kemény jellegű bor termett. Köztudomású, hogy a bor savtartalma a borkezelés során ugyancsak döntő tényező. Mivel az alföldi, alacsonyabb savtartalmú borok gyorsan öregedtek, ezért ezeket az etyeki savas borral kellett házasítani, stabilizálni, mert csak így váltak szállíthatóvá.

Kétszáz esztendőn át a kis tenyészterület volt a jellemző. Egy katasztrális holdon 800-1000 tőkét telepítettek sima vagy gyökeres vesszővel. Az erős erózióknak kitett dombvidéki lejtőkön a szőlőtökéket bakművelésben, rövid csapra metszették, karós támasz mellett. A növényvédelem ekkor még ismeretlen, vagy egészen kezdetleges, hiszen a nagy kártevők, kórokozók (a filoxéra, lisztharmat és peronoszpóra) a XIX. század

Szüreti mulatság 1924-ben





*Ágoston, később Poszlovszky
présház (1932)*

első felében még ismeretlenek voltak. Általánosan alkalmazták már a dugványozást, döntést, bujtást, metszést, csonkázást és kötözést. Ismerve a trágyázás kedvező hatását, három—négy évenként rendszeresen istállótrágyát adtak a szőlőknek. A nagyfürtű és nagy hozamú fajtákat kedvelték, így a jó tenyészterőben lévő szőlők átlagosan 8-9 hektoliter mustot is adtak.

1875-ben jelent meg a filoxéra az országban, majd tíz év múlva az etyei szőlőkben is. 1890-ig a szőlőültetvények teljesen kipusztultak. De az inséges esztendők sem tudták megtörni a szőlőművelők munkakedvét. Újult erővel fogtak hozzá a lepusztult területek rekonstrukciójához. A fő ösztönzést azonban egy teljesen új, eddig nem ismert piaci értékesítési lehetőség nyújtotta; a magyar pezsgőgyártás megkezdése.

1882-ben határozza el Törley József, a franciaországi Reimsben működő pezsgőgyár alkalmazottja, hogy Magyarországon is meghonosítja a pezsgőt. Egy elismert szakembert is hozott magával, Louis Francois-t. A budafoki borpincék ideális körülményeket biztosítottak a gyártáshoz. Francois, a pezsgőmester később maga után hívta testvérét, Cezárt, akivel 1886-ban új céget alapított. A két pezsgőgyártó üzem jól megfért egymás mellett. A hajdani pezsgőgyártó mesterek utódai ma is híven ápolják a hagyományokat, nemzedékről nemzedékre megőrizték a jellegzetes budafoki pezsgő készítésének titkát.

Miből és hogyan is készül a kellemes pezsgő? Mindenekelőtt jó alapbor kell, amely friss, üde, alacsony alkoholtartalmú, tiszta ízű és világos színű. Ezen követelményeknek minden szempontból az etyeki bor felel meg a legjobban. A múltban is és ma is Etyek adja a pezsgőgyártáshoz szükséges alapbor 45-50 százalékát, a többit pedig Zala, Heves, Somogy és Borsod megye szőlőültetvényei, valamint az alföldi Izsák község és környéke. Külön szakértő bizottság állapítja meg ezen borok keverési arányát. Likőréslesztő hozzáadásával kezdődik az erjesztés, de ennek „eredménye” még mindig csak a nyerspezsgő. A sajátos Törley-aromát, a titkot képező likőr és a hozzákevert kiváló minőségű óbor adja meg.

A filoxéravész után 1896-tól indult meg a lepusztult szőlőterületek rekonstrukciója. Ennek során új, korszerűbb termesztési eljárások honosodtak meg. A talaj forgatása után szélesebb sor- és tőtávolságon ültették a magas mésztűrőképességű, gyökereztetett Ripária vadalanyokat, amelyeken fás-helybenoltással nagyhozamú fehérbor-szőlőfajtákat szaporítottak; a Zöld-dinkát, Piros szlankát, Mézes fehért és Saszlát. A direktermő szőlőfajták közül az Otello kezdett némi tért hódítani.

1944-ig 1160 katasztrális holdat telepítettek. Rekordtermés esetén 80-100 ezer hektoliter bor érlelődött az etyeki pincékben. Ebből évente 50-60 ezer hektoliter jutott Budafokra házassági célokra és pezsgőalapnak. De etyeki bort ivott a tatabányai bányász és a budapesti munkás is. A század első harmadában sokat exportáltak Ausztriába is, és a vélekedés szerint a világhírű francia pezsgőbe is keverték etyeki bort.

Az évszázadok alatt a tetemes mennyiségű bor tárolására 960 prэшáz és pince épült a szőlőhegyen. Emlékeztetőül most felsorolom az akkortájt elismert és módosabb etyeki szőlőbirtokosokat: Cziegler Antal. Cziegler Ferenc, Cziegler József, özvegy Cziegler Simonné, Fischer Antal. Fischer József, Fischer Mihály, Geng Antal, Heim Ferenc, Hemmerlein Antal, Hemmerlein József, Kleofász Mátyás, Kreis György, özvegy Kritzer Antalné, Kritzer Ferenc, Nusz György, Nusz József, Pátrovics János. Rack Antal, Rack József, Scharli Antal, özvegy Scharli Ferencné, özvegy Scharli Simonné, özvegy Schattmann Andrásné, idős Schattmann András, Schattmann Ádám, Schenek Györgyné, Schenek József. Speitler Ferenc, Szeibert József, özvegy Szommer Ferencné, Szommer József, Teller György, Teller Mihály és Windeisen Ferenc.

A két világháború között megfigyelhető volt a szőlők területi megoszlása. A tulajdonos arra törekedett, hogy a határ más-más területén legyen szőlője. Ennek magyarázata a több évtizedes, illetve évszázados tapasztalat. Bő termés volt általában a Hercegföldön, a Káptalanföldön



Borozgatók az 1930-as évek elején

és a Sándúdülőben. A termést általában Budafokra szállították az erre a célra berendezkedett fuvarosok. Minőségi bort adott a vérti és a gyúrói szőlő is.

Fontosnak tartották a tulajdonosok, hogy a birtokukban levő

Továbbá azért is, mert a különböző dűlőkben, határrészekben más volt a talaj adottsága, és a szüretre is eltérő időpontokban került sor. Például a Váli úti dőlőben, annak silány minőségű agyagos talaja miatt szüreteltek első ízben.

A szőlőművelést illetően három lényeges elemre kell rámutatnunk: általában a tulajdonos és családja gondozta a szőlőket, a nagyobb területtel rendelkezők esetében a tulajdonos és a munkák egy részét a vincellér, vagy a napszámosok végezték a birtokos vezetésével. A szüretet általában a rokonság végezte kalákában. Bő termés idején napszámosokat fogadtak a szomszédos településekből: Tatabánya, Bia, Sósút, Páty, Vértessoglár, Nagykovácsi, Vörösvár, Solymár stb. helységekből. A fi-

zetség szőlő vagy must volt. Sokan már biztos helyre jöttek dolgozni, de voltak olyanok, akik a községházán vagy a Magyar-kútnál várták a szüretelési lehetőséget. Általában mindenkinek jutott munka, előfordult az is, hogy a fel nem használható törkölyt is elvitték a szomszédos települések lakói.

A szüret legfőbb gyöngyszeme a karneválszerű szüreti mulatság volt. Évről évre a vendéglős (általában Martin Antal) a fiatalok rendezőgárdájával beszélte meg a teendőket. A látszat az volt, hogy az ifjak a rendezők, közben a háttérből mindent az előljáróság, az olvasókör valamint az iparosok és kereskedők köre mozgatott, majd a leventegyeselet is a rendező"(sorába lépett).

A legények zenéről, lovakról, kocsikról gondoskodtak. A lányok dolga volt a ruhák beszerzése és a bálterem feldíszítése. A szüreti felvonulás rendje általában a következő volt: elől haladtak a csikósok, őket követték a feldíszített szekerek a vidám társasággal; a bohóccal, a madarással, a cigánycsaláddal és a kisbíróval, aki nevetető, csipkelődő hirdetményekkel, az alkalomhoz illő mondókákkal szórakoztatta a nézőközönséget. Szőlőfűrtökkel és papírszalagokkal feldíszített hintón foglalt helyet a bíró és fe-

Borozgatás Teller Mihálynál (1935)





Borfejtés az 1940-es években

lesége valamint az erre az alkalomra kiválasztott személyzet. A vidám felvonulást a cigánybanda zárta.

A szüreti felvonulás kezdetét a vasárnapi litánia után engedélyezték, a vendéglő udvarából indult a menet, végighaladt a főbb utcákon, majd visszatért a kiindulás helyére. Következett a műsor, ami főként szőlőlopásból, bíraskodásból állt, közben folyt a tánc és a jókedvű szórakozás. A szüreti bálon megjelentek a szülők is, akik főként az olvasóköri (kaszinó) és az iparoskörben mulatták az időt.

A két világháború között a hegyközség volt a szőlővel beültetett területek legfőbb munkafázisait meghatározó szervezet. Élén a hegyközségi bíró állt, a tisztséget évtizedeken át Schenek János töltötte be. A hegyközség jegyzője pedig Wágner László volt. A hegyközség vezetőségének fontos, már-már meghatározó szerepe volt, ugyanis a lakosság egyik legfőbb megélhetési forrása a szőlő volt. Feladata volt az adók beszedése, a csőszök felfogadása, ellenőrzése, az utak karbantartása, lopás és területi viták esetében pedig a bíraskodás. Ők határozták meg a legfontosabb munkák megkezdésének, a kártevők elleni védekezésnek idejét. Döntöttek a szüret idejének meghatározásáról is.

A hegyközséget, mint annyi mást, a helyi társadalom önszerveződésének testületét 1949-ben felszámolták. Pénztárát lefoglalták, amely közel 11



Borozgatók az 1940-es években

ezer forintot tartalmazott. Megszűnt a hegyközségi bíró (Dül Gábor), a jegyző (Ikker Antal tanító) valamint az előljárárság feladatköre.

1945 után tragikussá vált az etyeki szőlőkultúra léte. A faluban élő 959 német családból 1946-ban 790-et (a német családok 83 százalékát) kitelepítették Nyugat-Németországba. A kitelepítettek helyére 428 család jött telepesként az ország minden tájáról. Ezek között csak a Heves megyei Kiskanáról és Gyöngyöstarjánról idetelepült ötven — főként szlovák — család értett a szőlőmunkákhoz. A ki- és betelepítéssel hatszáz fővel csökkent a község létszáma. A munkaerő és a szakértelem hiánya mellett a pusztulást meggyorsították az 1950-es évek hibás gazdaságpolitikai irányelvei és intézkedései is. Súlyos terhet jelentett a beszolgáltatás. A tagosításokkal is állandóan nyugtalanították az etyeki szőlősgazdákat. Elmaradt a felújítás, tőkepótlás, trágyázás és növényvédelem. Így természetes és érthető, hogy mindenki rablómetszéssel csikarta ki a mostoha sorsra jutott szőlőtőkéből azt a csekély bort, amely szűkösen már csak a gazda saját szükségletét fedezte. Az eredmény elszomorító; az 1940-es évek százezer hektolitere helyett az '50-es évek derekán a fináncok már csak 750 hektoliter bort találtak a pincékben. Az árualap teljesen eltűnt, Budafokra már egyetlen liter sem jutott, és ez válságba sodorta a pezsgőgyárat is. Tíz év alatt több mint hét-

száz kataszteri hold szőlő pusztult ki. Milliószámmra tüzeltük el a szőlőkarókat, szőlőtőkéket, gyümölcsfákat, a 960 pincéből lebontottunk közel ötszázat, a vagyont érő faprésekből néhány tucat maradt csak hírmondónak, a többiből tüzelő vagy parketta lett. Milliárdokban fejezhető csak ki a kár, amellyel szegényebb lett a nemzeti vagyon az etyeki szőlőhegyen.

Az 1955-ös esztendő hozta meg végre a fordulatot. Ez év őszén alakult meg a Hungarovin Borgazdasági Kombinát Etyeki Szőlőgazdasága azzal a céllal, hogy megvalósítsa a hajdan virágzó etyeki szőlő kultúra rekonstrukcióját, továbbá az új, nagyüzemi jellegű telepítésekkel fokozottabb mértékben biztosítsa a pezsgőgyártás alapanyagát. Hétszáz kataszteri hold állami tartalékterületen indult meg a munka. A terület többségét az évek óta nem művelt, teljesen kizsarolt, elhanyagolt szántók, valamint parlagon álló vagy rosszul kezelt szőlők képezték. A későbbi földrendezések során a termelősövetkezettől, az állami gazdaságtól átvett — főként mezőgazdasági művelésre nem alkalmas, erősen erodált — területtel 1985-ig 1790 kataszteri holdra (1030 hektárra) növekedett a gazdaság területe. Eddig 850

Borkóstoló Geng Antal pincéjében (1944)



hektár szőlőt telepítettek (ebből termőre fordult 470 hektár, az alanytelep húsz hektár, és 360 új telepítésű szőlő fokozatosan fordult termőre). A be-telepített terület 1987-re ezer hektárra növekedett. Ekkor területi nagyságban országosan a negyedik helyen állt a gazdaság, monokultúrális jellegéből adódóan, mivel csak szőlőtermesztés a profilja, az első helyen.

Az elmúlt harminc—negyven év alatt folyamatosan átalakult a művelési mód. A túl munkaigényes bakművelést 1963 után felváltotta a Lenz—Moser-kordon. Ennek a bevezetése forradalmi változást hozott azaz, hogy lehetővé tette a szőlőmunkák teljes gépesítését. Ma a legkorszerűbb honi és külföldi gépekkel művelik a szőlőket. Nagyobb peronoszpóra vagy lisztharmat fertőzés esetén repülőgépes permetezéssel védekeznek. A rendkívül munkaigényes őszi betakarítást részben már kombájnok végzik. A gépi szüret viszont szükségessé tette a legújabb és jelenleg a legkorszerűbb egysíkú, függönyös művelési módra való áttérést. Ennél egyetlen tartóhuzalon helyezkednek el a kordonkarok, amelyeken szabadon lógnak a hajtások, ezáltal meggyorsul a metszés és lehetőség nyílik a szüret teljes gépesítésére.

Az új termesztési eljárások bőven termő, jó minőséget adó szőlőfajtákat is igényelnek. A régi, évszázadokon át telepített fajtákat felváltották a Chardonnay, Rizling szilváni, Király leányka, Nemes olaszrizling, Irsay Olivér, Zenit és Zöld veltelini. Ezek rövid tenyészidejű fajták, így korábban érnek, a beérési mustfokuk a húsz fokot is meghaladja. Fő erényük, hogy kemény, savas borokat adnak.

Az utóbbi esztendőkből 11 tonna átlagtermést ért el a gazdaság. A saját termés mellett évente 5500-6000 tonna felvásárolt szőlőt is préseltek a gazdaság korszerű feldolgozó telepén, amelynek napi kapacitása ötszáz tonna műszakonként. A kiperéselt mustot folyamatosan a budafoki pincébe szállítják. A volt papi dézsmapincéből (Zechkellerből) átalakított reprezentatív pincében 850 hektoliter bor marad Etyeken. Itt a kisebb parcellákon termelt minőségi borokat tárolják, melyekkel rendszeresen részt vesznek a borversenyeken. A Piros tramini, Ottonel-muskotály, Zöld veltelini és Király leányka boraik rendszeresen aranyérmes helyezést érnek el.

Összegzőként megállapítható, hogy közel négy évtized alatt egy speciális profilú, korszerű szőlőtermesztési nagyüzem jött létre Etyeken. 1989-től Etyeki Borvidék néven új színfoltot jelent hazánk borvidékeinek térképén. Vonzáskörzetébe 34 Fejér és Pest megyei község tartozik, a borvidéken belül a Hungarovin összesen 2300 hektár szőlőterülettel rendelkező termelővel áll kapcsolatban.

Az etyeki szőlőhegy hiteles történetét igyekeztem tömören leírni, de hálátlan lennék, ha megfeledkeznék arról a sok ezer és tízezer etyeki asz-

szonyról, férfiról akik a 260 év alatt stafétabotként vették át kora ifjúságukban a munkában megrokkant öreganyáink, öregapáink kezéből kihullt kapát, ültetővasat, metszőollót, permetezőgépet, hogy kora tavasztól késő ősziig, napkeltétől napnyugtáig sokszor a saját verítékükkel is öntözzék a drága szőlőfürtöket. Talán ezért is csillogott és ragyog még ma is oly aranylón a borospoharakban és pezsgős kelyhekben a mi szeretett etyeki „savanyúnk”. És ne tűnjék szerénytelenségnek, ha a borkereskedőkről is megemlékezem, köztük nagyapámról, apai nagybátyánkról, édesapámról, akik sok-sok társukkal karöltve az évszázadok során Budafokra szállították a tengernyi bort pezsgőalapanyagnak és szerte az országba a szomjúhozóknak a fröccsnek valót.

Az évszázadok során az egyre növekvő szótőtelepítés miatt a tetemes mennyiségű bor tárolására 960 pincét építettek az etyiekiek. (A község legmagasabb házszáma 1945-ben 757 volt!)

Említésre méltóak az alábbiak: a Sósközi úti pincesor, ahol a pincék közel 150-180 éve épültek. A névtáblákon 1780, 1790-es évszámok találhatók. Valamennyi pince agyagba fűrt boltozott pince. A legtöbb kőboltozott az előttük álló prэшázsal együtt.

A Nagy-gödör: ovális alakú gödör, amelyből sugaras irányban nyúlnak az agyagos partba fűrt boltíves — részben falazott — prэшázak és pincék. Ezek is az 1700-as évek végén és az 1800-as évek elején készültek. Érdekességeként említhető, hogy a pincék klímája igen kedvező nemcsak a bor, hanem a pezsgő érleléséhez is. A Hungarovin több ezer üveg pezsgőt érlelt itt.

A Kis-gödör: 1945 után az itteni pincék részben gazdátlanra váltak, bedőltek, a köveket építkezésekhez vitték el. Jelenleg öt—hat pince újra gazdára lelt, és helyreállításukat folyamatosan végzik.

A Kecske-gödör: itt a pincék a századforduló utáni években épültek. Szintén agyagba fűrt prэшázsal ellátott pincék. Az elnevezés onnan ered, hogy a pincék környékén legeltették a szegényebbek a kecskéket.

Az Orbán-pince: az 1820-as években épült káptalani dézsmapince 45 méter hosszú és öt méter széles kettős pince téglaboltozattal. A jobbágyok itt adták le a földesurat illető must tíz százalékát.

Egyéni pincék: a századfordulótól 1945-ig mintegy hatszáz prэшázsal rendelkező pince épült az Öreghegyi, Újhegyi, Boti úti, Vali úti, Annahegyi és Szépvölgyi dűlőben. Ezek között akadtak négy—ötszáz hektoliter tárolására alkalmas pincék (módosabb gazdák tulajdonában), a volt házas és házatlan zsellérek (később főként vincellérként dolgozók) is építettek kisebb pincéket, prэшázakat. A legtöbb úgynevezett bálványpréssel rendelkezett. Sajnos a pincék hetven százalékát lebontották. A területet idegenek vették meg, közülük sokan tetemes ráfordítással a tájba illő stílus-



Borkóstoló az 1970-es években

tól elűtő hétvégi házakat építettek, de akad bőven bádogból, furnérból összeeszkábált vityilló is. Ezzel végérvényesen elvesztette az etyeki szőlőhegy karakterét.

Az etyeki bor legnagyobb termelője a Hungarovin. Az első országos hírnű magánpincészet létrehozója Báthori Tibor, legismertebb mai borász pedig talán Gombai Nagy Tibor.

Báthori és Gombai Nagy Tibor együtt kezdték el a munkát, hogy Etyek visszakерүljön a borászati térképre. A kezdeti időszakra így emlékezett Báthori: „Tibor a legjobb kollégáim egyike volt, most meg a legjobb barátom Etyeken... Ő nálam hat évvel korábban, 1973-ban került a céghez. Hála Istennek, találtunk két olyan öreg svábot, aki betéve tudta a borvidék történetét. Az egyikük az iskola igazgatója volt. Mert a pályázatunkhoz, amit a készülő bortörvény-módosításhoz készítettünk, az egységes fajtaszerkezet és egyéb más paraméter mellé kellett a hagyomány is. Az meg nem volt földolgozva.”

A Báthori—Gombai Nagy szerzőpáros szép és hatásos dolgozata révén lett újra borvidék Etyeken. Báthori Tibor munkatársaival hihetetlen meny-

nyiségű szőlőt telepített, eredményesen gazdálkodott és annyit tett második hazájáért, amennyit csak lehetett.

Az utóbbi évek legismertebb borászai 2003. február 19-én létrehozták az Etyeki Borút Egyesületet, amelynek legismertebb tagjai: Juliusvin Bt. – Orosz Gyula, Juhász László, Törley Kft., Alexandra Kispincészet – Vízi Károly, Spirits 68 Kft – Hernyák László, Vinum Passum Kft. – Pósa Árpád, Bacchus Bt. – Szakáll Pál, Etyeki Bortár Kft. – Mérei Béla, Etyeki Kúria – Matolcsy Sára, Rókusfalvy Pince Kft. – Rókusfalvy Pál, Haraszthy Vallejo Pincészet – Carlos Caelho, Etyeki Borudvar Kft. – Hernyák László, Gombai és Fia Borászat – Gombai Nagy Tibor, Bormester Pincészet – Gyurkóczy Bendegúz, Buzál – Mórocz Pincészet – Mórocz Miklós és Buzál Beáta, Nagy József, Velezvin Borászati Kft. – Velez Imre, Bacskai László, Kattr Pincészet – Kattr Imre, Bess-H Kft. – Keindl Zoltán, Tátrai Tamás, Kálna Pince – Kálna István, Tátrai Pincészet – Tátrai Tamás.

