



Nagy-Somló



oltalom alatt álló eredetmegjelölés,
védett eredetű

A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán található három vulkanikus tanúhegy a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó, amelyek a borvidéket alkotják. Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található.

A borvidék klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok, valamint a Marcal folyó befolyásolja. Ezek együttes hatásaként a termőterület éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak rendszerint mérsékeltlen melegek, a szőlő számára kedvezőtlen 25 °C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az őszi folyamán mediterrán anticiklon hatására hosszú, napfényes napokat eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó.

A termőterületet alkotó települések

Borgáta, Borszörcsök, Celldömölk, Doba, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Somlójenő, Somlószőlős, Somlónásárhely.

Szőlővel borított terület nagysága

- I. termőhelyi kataszteri osztályba sorolt területen fekvő szőlőültetvény: 442 ha
- II. termőhelyi kataszteri osztályba sorolt területen fekvő szőlőültetvény: 192 ha

137

Terméktípusok

Bortípusok: fehér, rozé, vörös
Minőségi pezsgő: fehér, rozé

A termőterület talaja

A tanúhegyeket a földtörténet harmad- és negyedidőszakából származó pannon üledék (homok, kavics, agyag) borítja, ami a bazalttal és a bazalttufával, valamint mésztufával keveredve együtt alkotja a borvidék alapkőzetét. Ezen a málladékon alakult ki a borvidék jellemző talajtípusa, a jó vízháztartású barna erdőtalaj.

Történelem

A több évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező Nagy-Somlón feltételezhetőleg a rómaiak honosították meg a szőlőművelést. A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hoztak számos szőlőfajtát. Ezeknek a fajtáknak a helyi termelők által történő válogatásával alakultak ki azok a mai szőlőfajtáink, mint például a helyi jelentőségű FURMINT és HÁRSLEVELŰ, amelyek a borvidéken ma is termesztett fajták. A honfoglaló magyarok által behozott fajtákat keresztezték a helyi ligeti szőlőkkel, és válogatták ki közülük a Nagy-Somlón őshonos, autochton (helyi) JUHFARK fajtát.

A történelmi feljegyzések is mutatják, hogy a borvidéken mindig sok szőlőfajtát termesztettek a helyiek. Egy 1822-es feljegyzésből kitűnik, hogy ekkor mintegy 38 különböző fajta volt nagyobb felületen termesztésben. A feljegyzett fajták többsége fehérborszőlő volt.

A filoxéravészt követően vonták termesztésbe az OLASZ RIZLING, CHARDONNAY, TRAMINI és SZÜRKEBARÁT fajtákat, amelyek mára Nagy-Somló nevével szorosan összekapcsolódtak. A belőlük készült bor karakteresen adja vissza a nagy-somlói táj ízeit.

A Nagy-Somlói minőségi pezsgő készítését a filoxéravészt követően a vidéken meghonosodott CHARDONNAY, PINOT NOIR és SZÜRKEBARÁT fajták mellett a helyi jelentőségű fajtákra alapozzák.

Jellemző borkarakter

A Nagy-Somlói borok gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskes ízérzet a jellemző, de a bazalt hatására visszavezethető enyhén sós ízjegyek és a helyi fajtákra jellemző kesernyés ízvilág is érezhető. A Nagy-Somlói borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes.

