

# Bussay borok

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Bussay borok
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

<input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság	<input type="checkbox"/> egészség és életmód	<input type="checkbox"/> épített környezet
<input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások	<input type="checkbox"/> kulturális örökség	<input type="checkbox"/> sport
<input type="checkbox"/> természeti környezet	<input type="checkbox"/> turizmus	

1. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: 8873 Csörnyeföld, Fő út 6.

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

<input checked="" type="checkbox"/> települési	<input type="checkbox"/> tájegységi	<input type="checkbox"/> megyei	<input type="checkbox"/> külföldi magyarság
--	-------------------------------------	---------------------------------	---

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A kiváló Bussay borok Bussay László nevéhez köthetők, aki 1988-ban kezdett el szőlőtermesztéssel foglalkozni. Beleszeretett a Csörnyeföldön található Kövecs-hegy dűlőibe, Birkás- és Kapatörő-dűlőbe. Az első kiemelkedő termelője volt a vidéknek, gyakorlatilag az ő borai révén került Magyarország minőségi borászati térképére a térség.

Dr. Bussay László (1958–2014) Szigetváron töltötte a gyermekkorát. Műtössegéd volt a helyi kórházban, majd, a Pécsi Orvostudományi Egyetem elvégzése után, a 80-as évek második felében a Baranya Megyei Kórházban kezdett dolgozni. Városi orvos lett, de álmai, vágyai a falu felé vitték. Huszonkilenc éves koráig élt Baranyában, ám, mielőtt még Muraszemenyére költözött volna körülnézett másfelé is, borászkodásra alkalmas, nekik tetsző helyet keresve. Az Alföldön is megfordult, ám hiányoztak a dombok, nem úgy, mint a Muravidéken, ahová már a 70-es évektől járt, s ahol a szőlőművelésnek is akadtak szép hagyományai. „A vidék talált rám” – mesélte.

A Bussayéknál, ahogy különösen vidéken, az ország nagyon sok családjában, akadt hagyománya a szőlőművelésnek, borkészítésnek. Nagypjának is volt Baranyában pincéje, szőlője, ám a doktor úr Zalában folytatta, s nem is akárhogy. Csörnyeföldön az első tőkét 1988-ban telepítette, és a kezdeti negyedhektáros birtok az élete végére 6,5 hektárra bővült. Olasz- és rajnai rizlinget, szükebarátot, traminit, sárgamuskotályt, pinot noirt, csókaszőlőt is termelt. 1996-tól a barátaival, Heimann Zoltánnal és Sz. Kis Lászlóval, másik 5 hektár szőlőt telepítettek a közeli Vörösköbön, az egykori Zichy-birtok "grand cru" területén, ahol a Kerkaborum név alatt Heimann Zoltánnal készített Vörösköb furmint és hárslevelű alapanyaga termett.

Kezdetben Bussay doktor is csak úgy, magának s barátainak készítette a borait, mígnem Heimann Zoltán egyszer csak fel nem világosította, hogy a bora, az bizony jó. S hogy miképpen is készítette a doktor az egészen 1997-ig, kereskedelmi forgalomban még csak meg sem jelenő a borait? Leginkább úgy, hogy a természetre bízta mindazt, ami egyébként is a természet dolga.

Ez, a "lusta", ám intelligens borász mindenkori titka. Az erjesztés és érlelés fajélesztő és irányított erjesztés nélkül, tölgyfahordókban, általában 9-18 hónapig tartott. A borokat, többnyire január elejéig, finomseprőn hagyta, gyakran felkeverve, amitől a kénigény kisebb, a gyümölcsösség, s textúra pedig erőteljesebb lett. Kézműves borai még a gyengébb évjáratokban is koncentráltak és testesek lettek, a muravidéki tájra, terroir-ra jellemző erőteljes, szép savszerkezettel, a száraz, félszáraz határán.

Bussay a csörnyeföldi Kövecs-hegy, Birkás és Kapatörő dűlőkben valósította meg álmait. Első, és elismerten első számú termelője lett a vidéknek. 2003-as traminije Olaszországban ért el nagy aranyérmet. 2006-ban az Esküvé 2004 cuvée-jét a Decanter Magazin a világ 10 legjobb rizlingje közé választotta. Borait országhatárokon innen, s túl is sokan ismerték.

„A bor megerősíti az élet értelmébe vetett hitet” – nyilatkozta egyszer. Komoly mondat ez, érdemes rá emlékezni. Ám szállóigévé mégis az a tömondatokba foglalt tanács vált tőle, amit egy borkészítőnek üzent, megkóstolván ajándék borát: „Bort kiönteni! Hordót elégetni! Tevékenységet megszüntetni!”

Dr. Bussay Lászlót háziorvosi, és a Zalai borvidéknek nevet s ismertséget hozó munkájáért 2009-ben a megye díszpolgárává választották. 2013-ban megkapta a Magyar Érdemrend Lovagkeresztjét.

A családi pincészete a hármashatár közvetlen szomszédságában, Csörnyeföld település határában a Kövecs-hegyen található. Bussay László 2014-ben bekövetkezett halálát követően két lánya, Dóri és Bianka vette át a pincészetet. Hozamkorlátozással 5,5 hektáros saját telepítésű ültetvényükön egy tőke egy palack bort ad. „Elvünk az, hogy a legjobb minőséget visszük be a pincébe és próbáljuk nem elrontani azt.”

#### 6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Csörnyeföld település meghatározó alakja Bussay László. Munkásságával sokakat inspirált és vezetett be a szőlőtermesztés és a borászat rejtelmeibe. A minőségi Bussay borok hatalmas értéket képviselnek településünkön és ezáltal népszerűsítik és teszik ismerté azt. Fontos, hogy Bussay László emlékét, munkásságát megőrizzük, a családi névhez fűződő borokat népszerűsítsük, hiszen a Bussay borok a hagyományos, jó minőségű magyar bor iránti elkötelezettség szülöttei.

#### 7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

[https://hvg.hu/gasztronomia/20140828\\_Elment\\_egy\\_borasz\\_in\\_memoriam\\_Bussay](https://hvg.hu/gasztronomia/20140828_Elment_egy_borasz_in_memoriam_Bussay)

<http://bor.mandiner.hu>

<https://bussaypince.hu/torteneteink/>

#### 8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: ----