



A bikavér igazi magyar vörösbortípus, nemes száraz vörösbortípus. Az előállítás módja szerint pedig több, minimum három vörösborszőlő-fajta házasított borából készült borkülönlegesség. Fantáziánéve a vér vörös színét és a bika által jelképezett vad természeti erő képzetét egyesíti. A bikavér eredetét illetően sokáig vetekedett két város: Eger és Szekszárd.

Az egri legenda a bikavér elnevezést Eger első, 1552-es török ostromához köti. A védők hősiességgel küzdöttek a sokszoros túlerővel szemben, ám az ötödik héten, amikor a támadók végső rohamra indultak, már fogytán volt kitartásuk. Dobó István kapitány az ostrom e szorongató óráiban vörösbort hozatott a várfalon harcolóknak, akiknek újból fölizott a harci kedvük. A sebtiben felhőrpintett ital vörösesre festette a védők szakállát, sőt, olykor még páncélját is. Hamarosan szájról szájra járt a török seregben a hír, a védők bika vérevel kevert bort isznak, s ettől beléjük költözik az állat minden ereje. Úgy határoztak hát, visszavonulnak.

Feljegyezte a krónika azt is, hogy a hölgyek is kortyolhattak az italból, mert a kétségbeejtő helyzetet látva forró szurkot öntöztek, köveket hajigáltak a falról az ellenségre, nem kevés érdemet szerezve ezzel a győzelemben.

Bármilyen nagyszerű is ez a történet, sajnos ennek ellent mondanak a kutatások, miszerint hazánkban a török hódoltságig csak fehérbort készítettek. A törökök elől menekülő, illetve a török seregekkel együtt beérkező rácok hozták magukkal a kadarka fajtát, és a héjon erjesztéses vörösborkészítés technológiáját Magyarországra. Így lehet, hogy a kadarka

alapvetően a török hódoltság idején terjedt el. A bikavér kifejezés a 19. század közepéig nem jelent meg írott formában. Elsőként Szekszárd, a konkurens bortermelő és bikavér-előállító vidék híres költője, Garay János említi 1846-ban a Szegzárdi bordal című versében, így joggal feltételezhető, hogy ő alkotta meg a bikavér elnevezést.

Később már több irodalmi utalást is találunk rá, hol Szekszárd, hol pedig Eger kapcsán. A II. világháborút követően a szocialista vezetés úgy döntött, az egri bikavérből export márkát faragnak. Ez egyet jelentett azzal, hogy Szekszárdot megfosztották a névhasználat jogától. Sajnálatos, hogy a nagyüzemi termelés elkerülhetetlen következményeként az egri bikavér valóban ismertté vált, ám gyenge vagy csak közepes minőségű terméknek számított. A rendszerváltást követően Szekszárd visszakapta a névhasználatot, s ma már országszerte egyre több minőségi bikavér készül.