

DUNA BOR

MAGAZIN

2. SZÁM, 2009. JÚNIUS

Jolly joker a szőlőben:

EZERJÓ

Alföldi arcok

Halászlé - másképp

Kunsági TOP12

Csepel-sziget

Gál Szőlőbirtok

Nemzetközi Borakadémia

Wine & Spirit Education Trust (APP 1095)

A világ elsőszámú borértő képzése

Kinek szólnak a WSET képzései?

Mindenkinek aki érdeklődik a borok világa iránt. Szakembereknek, sommeliereknek, felszolgálóknak, borkereskedőknek, akik bővebb, pontosabb és rendszerezett ismereteket szeretnének a borokról és egyéb szeszszepari termékekről. De szólnak a borkedvelőknek is, akik csupán érdeklődnek a borok világa iránt, illetve a háziasszonyoknak, akik tudni szeretnék, hogy milyen bort adjanak fel a vacsorához lenyűgözve ezzel szeretteiket, barátait. A Nemzetközi Borakadémia képzései valamennyi igényt kielégítik.

WSET Level 1 - ALAPFOK

A kurzus tematikája:

- borkóstolási alapismeretek
- szőlőfajták és boraik, borstílusok
- szőlőtermesztés, borkészítés
- Magyarország borvidékei
- gasztronómiai alapvetés

3 napos intenzív tanfolyamok időpontjai:

NYÁRI KURZUSOK: július 1-2-3 Veszprém,
július 13-14-15 Eger, augusztus 10-11-12 Tokaj,
szeptember 24-25-26 Pécs

ŐSZI KURZUSOK: 2009. szeptember 16-17-18. Budapest,
2009. október 5-6-7. Budapest, 2009. november 2-3-4.

Budapest, 2009. december 1-2-3. Budapest
A tanfolyam díja: 66 000,- Ft + Áfa

WSET Level 2 - KÖZÉPFOK

A kurzus tematikája:

- borkóstolás a gyakorlatban
- fejezetek a világ borászatából
- chardonnay és pinot noir
- cabernet sauvignon, merlot
- sauvignon blanc, rizling
- syrah, grenache
- Olaszország bora
- Spanyolország bora
- Portugália bora
- bevezetés a pezsgők világába
- bevezetés a párlatok világába

A tanfolyamok időpontjai:

2009. október 26-29. tanfolyam díja: 100 000,- Ft + Áfa
Az angol nyelven vizsgázók emelt díja: 140 000,-Ft +Áfa

SOMMELIER TANFOLYAMOK

2009. október 12-16 és 19-22.

WSET Level 3 - FELSOROK

A kurzus tematikája:

- borkóstolás felsőfokon
- szőlészet-borászat, a minőségi követelmények tükrében
- Franciaország – Bordeaux, Burgundia, Loire völgye, Elzász, Champagne, Észak- és Dél-Rhone, Dél-Franciaország,
- Dél-Nyugat Franciaország
- Olaszország
- Németország, Ausztria
- Spanyolország, Portugália
- Észak- és Dél-Amerika
- Ausztrália, Új-Zéland és Dél-Afrika
- Közép- és Kelet-Európa
- pezsgők és habzóborok
- párlatok és likőrök, erősített borok
- bormarketing

A tanfolyamok időpontjai:

2009. november 11-13 és 26-28.
A tanfolyam díja: 140 000,- Ft + Áfa
Az angol nyelven vizsgázók emelt díja: 180 000,-Ft +Áfa

Oktatóink:

Alkonyi László, Bodorkós Norbert IW, Czerneckiné S. Krisztina IW aspiráns, Gulyás Csaba, Kató András IW, Kiss Edina, Kovács Antal IW, Romsics László MW aspiráns



Wine & Spirit Education Trust

1037 Budapest, Csillaghegyi út 13. - Tel.: +36 1 453-6025 vagy +36 30 692-9802 - Fax: +36 1 453-6027
e-mai: info@borakademia.com - www.borakademia.com - www.wset.co.uk

Ha a **BORIGO**-nál jelentkezik, 1 éves előfizetést kap ajándékba!

+36 20 9471 834 | info@borigo.hu

BORIGO



Decanter

ARVAY PINCESZET



A Te világod a Te borod!

www.partybor.hu

KÖZÉPPONTBAN A BOR



Fizessen elő a Borigo Magazinra saját magának vagy ajándékba!
Ha megrendeli a Borigo-t egy évre (6 lapszám), akkor egy számot ajándékba adunk.
Küldje vissza a mellékelt megrendelőlapot vagy küldjön e-mailt!

6 db Borigo **4925 Ft-ért**

Megjelenik: minden páros hónap közepén.

www.borigo.hu

info@borigo.hu

INDULÓ



Második számával jelentkezünk a DunaBor Magazinnak, ami különösen jó dolog. Azért van ez így, mert nem szokásos, hogy egy borvidék saját magazinba kezd, ráadásul ezt képes is rendszeresen, akár többször is évente megjelentetni. Talán csak egy-kettő akad ilyen az országban, mert ehhez szervezettség kell, meg igényesség, meg összefogás, azt meg nem egyszerű elérni és megszerezni, lássuk be, nem csak borászatban van ez így... Nos mi, a magazin szerkesztői szeretnénk hozzájárulni ehhez az összefogáshoz, ha mással nem azzal, hogy remek témákat igyekszünk minél mélyebb szakmai elkötelezettséggel feldolgozni. Hogy ez mit is jelent? Nézzük csak sorjában.

Természetesen egy nagyinterjúval kezdünk, első számunkban Frittmann János bemutatását nem kellett sokat magyarázni, és azt gondoljuk, hogy Gálné Dignisz Évát és Gál Csabát sem nagyon kell. Szinte a semmiből, szinte észrevétlenül építették ők fel nem csak a Kunság, de talán egész Magyarország egyik legígéretesebb pincészetét Szigetcsépen. Tompa Imre interjújából az is kiderül, hogy közben mennyire finom, mennyire harmóniában élő valakik ők, igyekeznek normális, földön járó emberek maradni, akiket nem kap el az örökké fejleszteni akarás gépszíja. Ha meg már a Csepel-szigeten jártunk, úgy gondoltuk, mutassuk be a hely (szőlő)történelmét is. Ercsey Dániel és Kovács László nagyon komoly anyagot állított össze, van benne egy kis csábítás is...

Első számunkban egy másik sorozatot is kezdtünk, ez pedig Duna Borrégió őshonos, autochton szőlőfajtáinak a bemutatása. Akkor a legtitokzatosabbal, a kadarkával kezdtünk, most a jolly-joker következik, vagyis az ezerjő. Utazásaink, beszélgetéseink során kiderült ugyanis, hogy univerzális fajta ez, amit akár pezsgőnek is fel lehet dolgozni, ugyanakkor akár aszút is lehet készíteni belőle. Állandó szerzőnk, Dr. Hajdú Edit írt meg róla mindent, Dr. Kerényi Zoltán bemutat melléje egy fajtakísérletet, mi többiek pedig elbeszélgettünk hat termelővel, nem csak a Kunságban, hanem Móron is.

És nem maradhat el a gasztronómiai rovat sem. Ezúttal is Csíki Sándor szakíró jelentkezik, most egy specialitással, egy gasztro-hungaricummal, a halászlével. Hosszú, az olvasó figyelmét igénybevevő, de hallatlanul érdekes esszé ez, amelyhez Teszár Ákos végigfényképezett egy teljes tiszai és egy teljes dunai halászlé „gyártást”, a képek láttán újra és újra éhesek leszünk magunk is.

És még valami: előző számunkhoz hasonlóan, most is bemutatunk tizennégy olyan embert a régióból, akiknek ez a föld a hazájuk, ez a föld a megélhetésük, akik évtizedek óta tesznek a borvidékért. A „terroir” háromszögéből, a talajon és a klímán túl, ők, az emberek a legfontosabbak...

Bányai Gábor Botond

10



TARTALOM

2. ÉVFOLYAM 1. SZÁM 2009. JÚNIUS



16

AKTUÁLIS

10 HARMÓNIA POHÁRBAN ÉS EZ ÉLETBEN

A szigetcsépi Gál Szőlőbirtokon jártunk, ahol a Gál házaspár csendben felépítette nem csak a Kunság, hanem talán egész Magyarország legígéretesebb pincészetét. Velük beszélgettünk Tompa Imre szőlőről és borról, a fejlesztések szükségességéről, és egyáltalán: a harmonikus életről.

16 CSEPEL ÉS AZ ÉVSZÁZADOK

Ha már a Csepel-szigeten jártunk, Ercsey Dániel kollégánk körülnézett, hogy mit is lehet ott felfedezni. Kiegészítésként pedig Kovács László remek történelmi összefoglalót is adott.

38 ALFÖLDI ARCOK

Előző számunkban már bemutatunk nyolc borembert a régióból, most újabb tizennégyet tűztünk tollvégre: Ádám Gyula, Bodor István, Font Sándor, Erdősi Mária, Kiss Attila, Klément György, Kökény Benő, Oreskó Imre, Pszota István. Dr. Szőke Sándor, Szőke Sándor, Ungerbauer György, Varga Árpád, Zeisel László

24 JOLLY-JOKER A SZŐLŐBEN: AZ EZERJÓ

A régió autochton szőlőfajtáit bemutató sorozatunk második alanya az ezerjő. E fajtáról azt érdemes tudni, hogy a pezsgőtől az aszúig mindenféle bor készíthető belőle. És ez korántsem az egyetlen előnyös tulajdonsága...

24 AZ EZERJÓ

Dr. Hajdú Edit kimerítő cikkel jelentkezik a fajtát tudományos igényességgel körüljárva.

30 AZ EZERJÓ MINT A SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI KUTATÁS TÁRGYA

Dr. Kerényi Zoltán a fajtát érintő legutóbbi kutatásokról számol be.

32 2 BORVIDÉK, 6 EMBER, EZERJÓ

Frittman János, Font Sándor, Filus János, Gál Csaba a Kunságból, Tálás Tamás és Bozóky István Mórról elmondja, miért is olyan csodálatos az ezerjő.



54 HALÁSZLÉ - MÁSKÉPP

Csíki Sándor újabb összefoglaló esszével jelentkezik, ezúttal egy valódi gaszto-hungaricummal, a halászlével. A nagylélegzetű írást Teszár Ákos pavlovi reflexeket kiváltó fotói illusztrálják, melyekkel egy teljes tiszai és egy teljes dunai halászlé készítést feldolgozott.

70 TOP 12

A Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa kezdeményezésére először került megválasztásra a Kunsági TOP 12 borválogatás. A DunaBor Magazin most maga is megkóstolta a tcaatnyi remek tételt, sőt le pontozta azokat.

ROVATOK

5 INDULÓ

8 HÍRSZÜRET

76 ENGLISH SUMMARY



70

DunaBor Magazin

Kiadja a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szerkesztő: Bányai Gábor Botond (BORIGO Magazin)
Munkatársak: Geönczeöl Attila, Tompa Imre, Ercsey Dániel
Fotók: Teszár Ákos, Volák Judit, Ercsey Dániel
Térkép: Molnár Ede Andás
Fordítás: Janet Frazer, Tóth Dániel
Nyomdai előkészítés: Péntes Balázs
Nyomdai munkák: Aduprint

A kiadvány a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával valósult meg.

ISSN 2060-6737

HÍRSZÜRET

I. KUNSÁGI FESZTIVÁL

A Magyar Mezőgazdasági Múzeumban 2009. május 15-17. között került megrendezésre a Kunsági Fesztivál. A hagyományörzés és az értékek közvetítése jegyében a rendezvényen a térség népművészetének bemutatása mellett lehetőség nyílt a Duna-Bor-régió borászatainak bemutatkozására is.

A borvidék pincészetei reprezentatív módon vonultatták fel a rendezvényen a borvidék jellemző borait, különös tekintettel az eredetvédett borokra. A rendezvény első napján szakmai konferenciát szerveztek, ahol az aktuális eredményekről, problémákról is lehetőség nyílt a szakemberek közötti eszmecsere. A fent említett programokon kívül Boregyetem, borrendi felvonulás és a XI. Kunsági Borverseny díjainak átadása is színesítette az eseményt.

A Vajdahunyadvár épületgyűjtése jelenlegi formájában is az egyik leglátogatottabb turisztikai helyszíne a mai Budapestnek. A Magyar Mezőgazdasági Múzeumnak helyt adó épületcsoport reneszánsz épületében az egyik földszinti nagyterem és az időszakos terem, a konferenciaterem és az aula adott helyt ennek az egyedülálló szakmai és családi rendezvénynek. Az esemény kulturális jellegét erősítették a zenei és táncos hagyományörző és a gyerekeknek szóló programok. Az egyes pincészetek bemutatkozásában külön hangsúlyt kapnak az eredetvédett fajták.

A rendezvény célja az volt, hogy az érdeklődő nagyközönségben felkeltse a

figyelmet a régió iránt, s a reprezentatív borvidéki bemutatkozásokon túl kulturális eseménnyé avassa azt, előkészítve ezzel a hagyományt, mely az értékek

mentén tovább építhető, s a tematika gasztronómiai, turisztikai, népművészeti bővítésével a régió bemutatkozásának rangos eseményévé válhat.

KUNSÁGI BORVERSENY ÉS TOP 12

A soltvadkerti Frittmann Testvérek 2007-es Cabernet Franc-Cebernet Sauvignon borát találta a bíráló bizottság a legjobb forgalmi bornak a Kunsági Borvidéken. Ezzel a vándordíjat is ők kapták.

Ötvennégy termelő 180 borral nevezett a XI. Kunsági Borversenyre. A fehérborok közül a rajnai rizlingből és a cerszegei fűszeresből, a vörösek közül a kékfrankosból és a cabernet fajtákból neveztek a legtöbbet. Örvendetes, hogy a hungaricumnak számító arany sárféher, ezerjő és kadarka fajták közül az előző évekhez képest többel neveztek.

A díjkiosztásra május 15-én került sor a Kunsági Fesztivál keretében Budapesten, a Mezőgazdasági Múzeumban. Az elért eredmények alapján, a nevezett borokból, a szakemberek a PartyBor válogatáshoz is kiválasztották a Top 12 bort. Ezekkel a borokkal reprezentál majd a borvidék ebben az évben. *(A kiválasztott 12 bort a DunaBor Magazin is kóstolta, az értékelést a 70. oldalon olvashatják.)*

A KUNSÁGI BORVIDÉK TOP 12 BORA:

Béla Borászat	Imrehegyi Nektár 2008
Birkás Pincészet	Kékfrankos Rozé 2008
Boranal Kft.	Kiskőrösi Chardonnay 2008
Filus János	Kövidinka 2008
Frittmann Testvérek	Soltvadkerti Ezerjő 2008
Frittmann Testvérek	Cebernet Franc-Cabernet Sauvignon 2007
Font pincészet	Soltvadkert Kékfrankos Rozé 2008
Halasi Borászat	Generosa 2008
Kunvin Borászati	Jánoshalma Silenos Jégbor 2005
Lakner&Fekete Borászat	Kékfrankos 2008
Lantosbor	Hetes Cuvée 2007
Varga Birtok	Izsáki Arany Sárféher 2008

KADARKA SZALON

Reprezentatív bemutatót tartottak Budapesten a kadarkát termelő pincészetek. Így kívánták felhívni a figyelmet erre a rendkívül sokarcú, igazi magyar borra.

Valóban patinás helyen, a Vajdahunyadvár Jáki kápolnájának kerengőjében nyílt meg a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendezésében az első Kadarka Szalon. Tizenöt pincészet, köztük két külföldi jelent meg, de nagy figyelmet keltve bemutatkozott a Duna-Körös-Maros-Tisza Kadarka Európai Régió is. A meghívott szakemberek előbb színvonalas szakmai előadásokat hallgattak meg, majd kedvük szerint válogattak, kóstolgatták a pincészetek igazán kitűnő borait. Rendkívül érdekes volt megtapasztalni, hogy egyetlen fajta, a kadarka, hányféle ízzel, zamattal képes megjelenni, annak függvényében, hogy milyen tájon termett, melyik borász pincéjében készült.

A Magyar Bor Akadémia elnöke, dr. Sümei József szerint a fajta –

bár nem magyar nemesítő kezéből került ki – mégis hungaricum, a magyarországi termelés révén vált világhírűvé. A két világháború között egész Európa ismerte, csak Svájcba évente két vonatkománnyal valót szállítottak ki.

Dr. Hajdú Edit, a Corvinus Egyetem tudományos főmunkatársa, szőlőnemesítő, maga is bevallotta: nagy barátja a kadarkának. Részletes ismeretanyagában kitért a fajta eredetére, termesztési tulajdonságaira, elterjedésére (ezen információk mind megtalálhatók a DunaBor Magazin 2008. novemberi számában).

A kiállító pincészetek a következők voltak: Bokrosi Borászat és Gulyás Ferenc (Csongrád), Boranal (Kiskőrös), Dimenzió (Kecskemét), Eszes Kft. (Csengőd), Frittmann Testvérek, Gilián, István Borház (Kiskőrös), Jekl Pincészet (Villány), Kossuth



Pincészövetkezet (Kiskőrös), Maurer Oszkár (Vajdaság), Mészáros Pál (Szekszárd), M.R. Vinogradi (Vajdaság), Sümei és Fiai (Baja), Tóth Ferenc (Eger), Wine Princess (Arad)

A Kadarka Szalon legközelebb 2009. július 17.-én Aradon nyílik meg. Ott kerül megrendezésre a DKMT Eurorégió Meghívásos Kadarka Borverseny is.

XIX. DUNA BORRÉGIÓ BORVERSENY

2009. június 12.-én Császártöltésen került megrendezésre a Duna Borrégió XIX. régiós borversenye, egyúttal kiválasztásra kerültek Bács-Kiskun Megye borai is. A csúcsbizottság a Font Pincészet 2008-as Cserszegi Fűszeresét, az István Borház 2008. évi Cabernet Sauvignon Rozéját, a Frittmann Testvérek 2007. évi Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon borát és a Kunvin Borászat 2006. évi Aureus Rajnai Rizlingjét választotta a megye borává.

A 195 tételt felvonultató borversenyen 43 bor érdemelte ki az arany, 90 az ezüstérmét, egy bor, a Frittmann Testvérek 2007-es Ezerjő késői szürete pedig Nagy Arany érmet érdemelt.

A BORVERSENYEN 20 PONTOS RENDSZERBEN BÍRÁLTAK, A LEGALÁBB 19 PONTOT KAPOTT BOROKAT ALÁBB KÖZÖLJÜK:

Frittmann Testvérek	Kunsági Ezerjő Késői Szüret 2007
Gonda Pincészet	Hajósi Cabernet Sauvignon 2007
Délity Pince	Hajós-Bajai Cabernet Sauvignon 2008
Béla Borászat	Imrehegyi Nektár 2008
Gál Szőlőbirtok és Pincészet	Szigetújfalui Szürkebarát 2008
Frittmann Testvérek	Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon 2007
Frittmann Testvérek	Kunsági Cuvée Tiara 2006



HARMÓNIA

A POHÁRBAN ÉS AZ ÉLETBEN

A SZIGETCSÉPI GÁL SZŐLŐBIRTOK

NEM TIPIKUS, HOGY EGY HÁZASPÁR EGYIK TAGJA SZŐLÉSZ, A MÁSIK BORÁSZ, AZ MEGVÉGKÉPP NEM, HOGY A HÖLGY A BORÁSZ. GÁLÉKNÁL EZ A HELYZET, ÉS EZ JÓL IS VAN ÍGY. A FELESÉG, GÁLNÉ DIGNISZ ÉVA KEZE NYOMA MARKÁNSAN, PONTOSABBAN FINOMAN RAJTA VAN A TÉTELEK STÍLUSÁN, MELYEK CSILLOGÓAN TISZTÁK, ÜDÉK, FAJTAJELLEGESÉK. OLYAN SZEMÉLYISÉG Ő, AKI A DUNA BORRÉGIÓ KÖVETKEZŐ NAGY REMÉNYSÉGE LEHET, HISZEN FÉRJÉVEL, CSABÁVAL SZINTE TITOKBAN ÉPÍTKEZVE HOZTÁK LÉTRE A BORVIDÉK EGYIK LEGREMÉNYTELJESEBB PINCÉSZETÉT.

ÍRTA TOMPA IMRE, FOTÓZTA TESZÁR ÁKOS

Óvatos, lépésről-lépésre haladó, „kis haszon hosszú távon”-típusú üzletpolitika, imponáló szakmai felkészültség. A borok magas minőségűek, a csillogó, fanyar, finom savak, a reduktív borok zömére jellemzőnél nagyobb teltség, a hangsúlyozott fajtajellegesség és a gyümölcsösség jellemzi őket. Épp’ interjúnk napján jött a hír: a 2008-as Szigetszentmártoni Kékfrankos Rosé aranyérmes lett az idei Mondial du Rosé-n. Dignisz Éva és Gál Csaba valamit nagyon jól csinálnak Szigetcsépen, nemzetközi mércével mérve is.

Pedig kicsit kockázatos termőhely ez itt a Csepel-szigeten, Szigetcsép, Szigetszentmárton és Szigetújfalu között. Szélsőséges a klíma, a Kunsági Borvidék e körzete, a Dunamenti körzet a hőmérséklet-ingadozás, a fagyok és a jégverés szempontjából sem nevezhető túl kedvezőnek szegény szőlő számára. A talaj nem rossz, itt, a két Duna között más, mint a Kunságban: Szigetcsép körül a lepelhomok alatti öntés-

talaj nagyon jó vízzáró agyagréteggel rendelkezik, ezért az aszály nem jellemző, az agyagréteg meszes lerakódásai pedig nagyon jót tesznek a talaj savtermelő képességének. Ebből a szempontból kifejezetten jó adottságú a termőtáj: nincs nagyon sok sav, de nem is égnek el. A terület cukortermelő képessége is igen jó, ami a nem túl magas hozamoknak köszönhető. Radikális hozamkorlátozásról nem lehet beszélni, Gálék az egyensúlyra töreksenek a szőlőben is, 90 mázsa körüli hozamok jellemzőek. Az ültetvényeket a Kertészeti Egyetem tangazdasága bérelte, ahol Éva borászkodott, Csaba szőlészkedett. A tangazdaság a ’90-es évek elején szűnik meg, Gálék ’94-ben alapítanak családi céget, ’96-ban támad lehetőség a területek megvételére, ’99-től kezdik el az újratelepítéseket. 2002-ben megveszik a tangazdaság romos üzemi éttermét, melyet mára szép, kúria- vagy chateau-szerű külsővel és funkciókkal (feldolgozó, borház,

kóstolóterem és iroda) rendelkező birtokközponttá fejlesztenek. A 2004-es volt az első független, saját szüret, idén 15 éves a családi cég.

Gálné Dignisz Éva: A birtok most 95 termő hektárból áll, a cél 60 hektár. 1000 hektós a tárolótér, a termés 20%-át dolgozzuk fel, 80%-át szőlőként értékesítjük. A szőlőt az Alföldre adjuk el, ez, és a direkt értékesítés együtt biztosítja a birtok nyereségességét. A helyi eladás jól megy, a Duna-ág vízi élete és a pecások stabil, visszatérő, sőt növekvő számú, több száz fős csoportot jelentenek, nincs olyan nap, hogy ne jönne új vevő.

Van, aki hetente jár, van, aki a fővárosból jön, összegyűjti a megrendeléseket és kartonszámra viszi a bort. Tegnap itt járt két úr, az egyik inkább már bácsi, aki kicsit dicsekedve mondta a másiknak, hogy én már másfél éve járok ide... Ez a bácsi ma is eljött. Szabadkozott, hogy igen, tegnap is volt nálunk, de elutaznak, ezért kell

AZ EGÉSZ FOLYAMATBÓL TALÁN A SZÜRETET ÉLVEZZÜK A LEGJOBBAN. ILYENKOR EGYÜTT JÁRJUK A SZŐLŐT. EZT NAGYON SZERETJÜK ÉS SZAKMAILAG IS IDEÁLIS, MERT IGAZÁBÓL EZT A SZAKMÁT NEM LEHET SZÉTVÁLASZTANI SZŐLÉSZETRE ÉS BORÁSZATRA.

gondoskodnia a megfelelő tartalékról. Azért iszik minden este egy pohár bort ugyanis, mert attól lejjebb megy a vércukra, ezt állítólag a saját mérései is bizonyítják.

DunaBor: Ennek a helyi eladásnak valószínűleg jó a perspektívája. A Soroksári Duna-ágnak egyre tisztul a vize, a minőség a meder iszapjának kikotrásával, amihez mostanában fognak hozzá és a csepeli szennyvíztisztító jövődöbeli megépülésével csak javulni fog, ahogy ez minden valamirevaló uniós országban történik a folyókkal. Az vízi turizmus fejlődése szerintünk növelni fogja a direkt értékesítés volumenét, a helyben vásárló fogyasztók számát. Hol értékesül a többi bor?

Gál Csaba: A többi bor néhány vintékában és étteremben kel el, van egy japán partnerünk, aki már a harmadik évjáratot viszi a rajnai rizlingből. Telített a borpiac, nehéz bejutni az éttermekbe is, amelyek többnyire nem vállalják, hogy egy ismeretlen, új nevet bevezessenek. A sztárborászok borait adják fel a vendégeknek, akkor is, ha elismerik, hogy a miénk jobb, ahogy ez a rozé esetében történt. Hiszen a vendég, aki az étteremben felbonthat egy minimum 2500-3000 forintos bort, inkább nem akar kockáztatni és az ismert fogja választani. Van persze olyan étterem is, aki szívesen forgalmazza a kevésbé ismert pincészetek borait is, de az ilyesmi csak akkor működik, ha van olyan borszerető pincér, aki ismeri és érti azt a bort, fölkarolja, és mindent el tud mondani róla. Enélkül nem megy a dolog.

DunaBor: A marketing-kommunikációról beszélünk.



Gálné Dignisz Éva: Hát igen, ha nekünk el kellett volna kezdeni házalni a borunkkal, az nem ment volna. Nem tudnám én dicséretet a saját borunkat. A direkt értékesítés sikere megment minket attól, hogy házalni kelljen a borunkkal és polcpénzeket kelljen fizetnünk azért, hogy ott lehessünk a láncokban. Nekünk nem volt szükségünk nagy tudományra hogy sikeresek legyünk, azért nem, mert szerencsés helyen vagyunk. Persze mindennek az az alapja, hogy szép bort kell készíteni.

Nagyon tudatosan törekszünk arra, hogy ne sematikus borokat készítsünk. A reduktív fehérreknél is gondosan válogatott szüret zajlik, ugyancsak gondosan megválasztott időpontban. Folyamatosan mérjük a savat, pH-t és a mustfokot és inkább savra, mint cukorra szüretelünk. Itt, ezen a termőterületen inkább arra kell figyelni, nehogy túl magasak legyenek a savak, nem arra, nehogy elégtelenek. A sav miatt szoktunk várni, ezért magasak egy kicsit az alkoholok. A pinot-nál picit rá szoktunk hűteni a tartályra, a vörö-

sök körfejtéssel készülnek, jellemzően könnyedebb és gyümölcsös vörösborokat készítünk. Növekszik az újhordók száma is, és például a nagyon szépen beérett, 21-22 fokos cabernet sauvignonunkat teljesen hagyományos módon, kézi csömöszöléssel készítettük, annyira szép alapanyag volt. 120 ezer palacknyi bort készítünk, és noha elméletileg fehérboros pincészet va-





gyunk, az értékesített boraink fele rozé, utána jön a vörös és csak az eladott borok szűk negyede fehér.

Az egész folyamatból talán a szüretet élvezzük a legjobban. Ilyenkor együtt járjuk a szőlőt. Ezt nagyon szeretjük és szakmailag is ideális, mert igazából ezt a szakmát nem lehet szétválasztani szőlészetre és borászatra.

DunaBor: Azért ez Magyarországon a nagyüzemi időkben sikerült, ahol a szőlő független termékként jelent meg: volt ugye a minél nagyobb hozamban érdekelt szőlőtermesztő és volt a felvásárló nagyüzem. Ez a szétválasztás nemcsak a gyakorlat, hanem az oktatás szintjén is érvényesült, ami valahol abszurd. Az újraegyesülés, a fúzió az egyedi borokat készítő privát, családi kis- és középpincészeteknél jöhet létre.

Gál Csaba: Így van. Ma annyival még rosszabb is a helyzet, hogy a multik által sarokba szorított nagyüzemi felvásárló nem köt hosszú távú szerződéseket a kiszolgáltatott termelővel, mert az olcsó olasz import bor árából deriválja a szőlő árát, ami a szőlőterületek további csökkenéséhez fog vezetni. Mi például azt a drága és értékes rajnait, amit nem tudunk feldolgozni, ugyanannyiért adjuk el, mint az olcsó, szerény képességű zalagyöngyét. Hogy egy költői képpel éljek: a magyar szőlőtermesztés úgy hánykolódik, mint egy gazdátlan



hajó, arra sodródik, amerre a szél viszi. És amíg a magyar termelő nem kap annyi támogatást, mint az osztrák vagy az olasz, ez a helyzet nem is fog megváltozni. Vagy: nem kell nekünk támogatás, de akkor ott se legyen semmi! Egyszóval a szőlő eladása a rendszer gyenge pontja, szűk keresztmetszete manapság. Közel önköltségi áron eladni egy terméket, az semelyik ágazatban nem egy nagy üzlet.

DunaBor: Logikus kérdés lehet, hogy nem érdemes-e növelni a feldolgozó-kapacitást?

Gálné Dignisz Éva: Mi úgy gondoljuk, hogy egy kis lépést mindig előre kell lépni, mindig kell fejlődni, mert anélkül megáll az élet. De a jelen volument a piaci igényekhez próbáltuk szabni, el akartuk kerülni az értékesítési problémákat, és sikerült is többé-kevésbé egyensúlyban tartani a dolgokat. Mindig követni próbáljuk a piacot, nem elébe menni. Tény, hogy mostanában néha lemaradunk, és megessük, hogy úgy augusztusra elfogy egy-két tételünk, de ebben a pillanatban nem akarunk nagyságrendekkel nagyobb feldolgozót magunknak, mert ez az az üzemméret, ami a mi hozamainkkal és szüreteinkkel összhangban van. Mi nem akarunk kompromisszumot kötni a minőség kérdésében. Ha a kereslet növekedése igényli, a következő öt évben lehet, hogy

IMRE! MI MINDIG VÁLSÁGBAN VAGYUNK... EZT ÚGY ÉRTEM, ELSŐSORBAN A SZŐLŐTERMESZTÉSÉRŐL BESZÉLVE, HOGY MONDJUK EGY KOMOLY FAGYKÁR NEKÜNK MÁR VÁLSÁG. EGY JÉGVERÉS VÁLSÁG. AZT REMÉLJÜK ÉS VALÓSZÍNŰSÍTJÜK, HOGY EZ A GAZDASÁGI KRÍZIS NEM TUD AKKORA KÁROKAT OKOZNI NEKÜNK, MINT A 2003/2004-ES, VAGY A 2007. MÁJUS ELSEJEI FAGY.

2000 hektóra növeljük a kapacitást, de ez nem a mai nap baja. Lehetne akár 3000 hektót is feldolgozni, de az értékesítésnél a borunk egy része már szerényebb áron kelne el, a direkt értékesítés így már nem lenne elegendő. A mi nevünk a magasabb minőséget jelenti azoknak, akik ismerik a borainkat, ezt nem érné meg aprópénzre váltani.

DunaBor: A válságot ti érzitek?

Gál Csaba: Imre! Mi mindig válságban vagyunk... Ezt úgy értem, elsősorban a szőlőtermesztésről beszélve, hogy mondjuk egy komoly fagykár

nekünk már válság. Egy jégverés válság. Azt reméljük és valószínűsítjük, hogy ez a gazdasági krízis nem tud akkora károkat okozni nekünk, mint a 2003/2004-es, vagy a 2007. május elsejei fagy. Hozzászoktunk tehát, bár ezt nem gondolom teljesen komolyan, mert ezekhez igazából sosem lehet teljesen hozzászokni. És akkor még nem beszéltünk az állandó munkaerő-problémákról, arról, ami a gondjainknak mondjuk a 60%-át jelenti, hogy úrisiten, kellene a szőlőbe tíz ember, mit csináljunk?

DunaBor: Ez mindenhol probléma. Tapasztalataim szerint a szőlőmunkát

mindenhol egy alacsonyabb társadalmi státuszúnak tartott csoport végzi: Bordóban az arabok, német földön a lengyelek, Ausztriában a magyarok, Magyarországon a romák. Az pedig, hogy volna munka, de nem jönnek el dolgozni a népek, országos jelenség, amit én elég beteg dolognak tartok.

Gál Csaba: Sok oka lehet ennek. Eleve nincs elég iparosember Magyarországon, mert a szakmunkás-képzés le volt nézve, a paraszti munkának sincs becsülete, a szociális segélyezés rendszere sem ösztönöz a munkára és a szezonális is nehezíti a helyzetet. Hosszú távon gondolkodó szőlős szak-





munkást nem lehet találni. Olyan embert, aki tudja: kitartónak kell lenni és szeretni kell a szőlőt, mert enélkül nem megy. Majd' mindenki csak a pillanatnyi haszonban gondolkodik, nem látják át, hogy ebben az ágazatban és kint a szőlőben csak kitartó, sokéves munkával lehet sikerre és komolyabb haszonra szert tenni. Minimum tíz év, mire minden termőre fordul és valamelyest egyensúlyba kerül. Mi szinte folyamatosan tudunk munkát biztosítani a szőlőben, mert szaporítóanyagot szedünk, ezért korán kezdjük a metszést. Kiépítettünk egy nyolcfős csapatot azokból a szakmunkáikat elvégző munkavállalókból, akik annak idején a tangazdaságban dolgoztak és mi átvettük őket, ők nagyon komoly munkások, ez látszik is a szőlőn. Huszonkét éve működünk együtt, hogy mi lesz, ha kiöregednek, nem tudom. A legkomolyabb munkákat, a metszést és a zöldmunkát ők végzik. Én a fiamnak azt mondom: öcsi, annyi szőlőd legyen, ha bajban vagy, felülsz a traktorra és megműveled. Csak olyan nagyságrendig szabad elmenni, hogy ne csússzon ki a szőlő az ember kezéből.

Gálné Dignisz Éva: Ez maximum 20-25 hektár, ha van három állandó

jó embered. De hát el lett telepítve 60 hektár, nyilván több vele a probléma, mint 20-25-tel lenne. Na azért ezt nem bánjuk, mert a nehezen túl vagyunk, és most kezdjük igazán élvezni a dolgot.

DunaBor: Mi a következő lépés?

Gál Csaba: A következő lépés a szokásos kis lépésnél kicsit nagyobb lesz. A húséges gépeknek, a kombájnnak és a permetezőnek kellene építeni egy gépszínt, bővíteni kéne a tartályokat és javítani a vörösbor-erjesztés feltételein, a mostani körfejtést úgy fejleszteni, hogy jobban lehessen csömszölni. Mindenképpen szeretnénk előrelépni a kóstoltatással, kemencét építve a kertbe, hogy komolyabb meleg ételeket is tudjunk kínálni. Mindezt egyetlen projekt keretében akarjuk megvalósítani, magyarul csak akkor vágunk bele, ha minden fejlesztésnek biztosítottak a feltételei.

DunaBor: Ez azért több tucat millió...

Gál Csaba: Olyasmint számoltunk mi is.

Gálné Dignisz Éva: Szóval volnának éppen terveink, de várunk. Meg-

gyunk, élünk, sőt: jól vagyunk és nem panaszkodunk, amit mondtunk, azért mondtuk, mert nemcsak rólunk szól ez a történet, hanem az egész szakmáról is és nagyon sokan nincsenek olyan jó helyzetben, mint mi.

DunaBor: A gyerekek mennyire vannak jelen a pincészetben? Ismert, hogy a borászkodás valahogy nem egy generációs tevékenység, akkor van igazán értelme, ha van, aki továbbviszi a lopót.

Gál Csaba: Életünk egyik legnagyobb boldogsága, hogy mindkét gyerekünk érdeklődik a borászkodás iránt. A fiam, Csabi teljesen beleháborodott a szőlészetbe, ő a kertészetire jár, de Zsuzsi, aki az ELTÉ-n francia-magyar szakos bölcsész, szintén azonosul azzal, amit csinálunk. A húszéves Csabi úgy dolgozik, hogy tán még Éván is túltesz precizitásban és lelkiismeretességben, ha ez egyáltalán lehetséges. Zsuzsi francia szőlőnevek eredetéről ír szakdolgozatot... mindezt úgy, hogy mi nem erőltettük, hogy a nyomunkba lépjenek. Zsuzsi franciául a franciák szerint is félelmetesen jól beszél, mellette a német és az angol is megyeget, újabban pedig az olasszal is foglalkozik. És azon van, hogy a bölcsészet után el akarja végezni a borászatot is...

GÁL SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

(Vitis Labor Kft.)

Gál Csaba és Gálné Dignisz Éva

2317 Szigetcsép, Szőlőtelep

T./Fax: +36 24 418 585

Mobil: +36 20 971 8849

E-mail: info@galpinceszet.hu

Webp: www.galpinceszet.hu

Megközelítés: Ráckeve irányából 8 km, Budapest felől 25 km, Szigetcsép-Sziget-szentmárton között, a műút mellett. ■

Csepel és az évszázadok



A KILENCVENES ÉVEK ELEJÉN TÖRTÉNT, HOGY KOMOLYAB-
BAN MEGSZERETTEM BIZONYOS ZENEI IRÁNYZATOKAT. EZ
EGYBEESETT AZZAL AZ IDŐSZAKKAL IS, AMIKOR MEGISMER-
KEDTEM A CSEPEL-SZIGETTEL, PONTOSABBAN A RÁCKE-
VEI HÍD ALATTI AKADÓKKAL. AKKORIBAN KOMOLY SÜLLŐZŐ
HELYNEK SZÁMÍTOTT A TERÜLET, ÉS ÉN MINDEN HÉTVÉGÉN
KIIMÁDKOZTAM A NÉNIKÉMTŐL, HOGY RÉGI TRABANTJÁ-
VAL MÁR HAJNALBAN LEVIGYEN HORGÁSZNI. A HAJNALI ÚT
ALATT A TÁJAT FIGYELTEM, ÉS EZEK AZ UTAZÁSOK MEGHA-
TÁROZÓVÁ VÁLTAK AZ ÉLETEMBEN. NÉZTEM AZ ELSUHA-
NÓ FÁKAT, A CSENDES FALVAKAT, A RÉGI TEMPLOMOKAT ÉS
EKÖZBEN KÉT ÜTEMBEN ÉS HATSZÁZ KÖBCENTIBEN MEGTA-
LÁLTAM A SAJÁT RITMUSOMAT.

Írta: Ercsey Dániel **Fotózta:** Teszár Ákos



Azóta már sok víz lefolyt a Dunán, de a sziget mit sem változott. Csak az ember lehet olyan öntelt, hogy úgy gondolja, képes megváltoztatni bármit is végleg a Földön. A Csepel-sziget Árpád idején ugyanúgy nézhetett ki mint napjainkban, nyilván települések nélkül és szabályozatlan mellékággal, de mégis. Mondják, hogy Árpádnak nagyon megtetszett a jól védhető nagy sziget és elhatározta ide telepíteni a fejedelmi ménest, ami azért nem kis dolog lehetett abban az időben. A lovakra felügyelő emberét Sepelnek hívták, róla nyerte nevét a sziget, amit a mai napig megtartott. A néhai lovászmester leszármazottai sokáig lakták a területet, de a tatárjárás hatalmas pusztításokat okozott. A korabeli oklevelek azonban már szőlőterületekről is tanúskodnak a szigeten és a helyi borkészítést is csak a török idők törték meg egy időre. Batthány Ádám azonban 1686-ban véget vetett az áldatlan állapotoknak, miután az utolsó törököt is Dunába dobta/elzavarta a vidékről. Alig 15 évvel ezután már a „zentai győző” birtokolja a környéket és ad megbízást volt hadmérnökének, Johann Lucas von Hildebrandtnak egy pompás barokk kastély felépítésére a sziget egyik legősibb településén, a mai Ráckeven. Savoyai Jenő herceg, merthogy ő volt a nevezetes megbí-

SAVOYAI JENŐ HERCEG, MERTHOGY Ő VOLT A NEVEZETES MEGBÍZÓ, VÉGIG IRÁNYÍTOTTA A MUNKÁLATOKAT – KÜLFÖLDRŐL. KASTÉLYÁT SOHA NEM LÁTTA, ÚGY HALT MEG, HOGY MÉG CSAK A KÖZELÉBEN SEM JÁRT, NYILVÁN NEM MARADT RÁ IDEJE A RENGETEG HADJÁRAT KÖZEPETTE.

bízó, végig irányította a munkálatokat – külföldről. Kastélyát soha nem látta, úgy halt meg, hogy még csak a közelében sem járt, nyilván nem maradt rá ideje a rengeteg hadjárat közepette. Ráckeve egyébként – mily meglepő – nevét az 1440-es években betelepült délszláv lakosságról nyerte, vagyis az egyik részét tőlük, a másikat róluk. Íme a magyarázat: A szerbek az Al-Duna menti Keve városából menekültek ide a törökök támadása elől. A várost ekkor kezdték Kis-Kevének nevezni, majd később Rác-Keve (rác=szerb)

nevet kapta. A gazdag szerbek 1487-ben építették meg azt a Boldogasszony templomot, amely ma is Ráckeve egyik építészeti különlegessége. Egyes történészek szerint az itteni szerb lakosság is eredetileg Szentendrétől jutott, onnan azonban ki tudja miért, de visszafordultak és itt telepedtek meg. Az 1700-as évek első felében a Duna ide is hozott a hátán német telepeseket. Sok Ulmból induló családnak ez volt a végállomás, hiszen Savoyai herceg halála után Habs-



ADALÉKOK A CSEPEL SZIGETI SZŐLŐTERMELÉS TÖRTÉNETÉHEZ

A sziget a honfoglalás óta fejedelmi, majd királyi birtok, szálláshely volt. A kezdetekről Anonymusnak a magyarok tet-teiről szóló könyvében találunk utalást, melyből Hornyik János, Kecskemét városának tudós jegyzője Kecskemét város története című munkája I. kötetében a következőket idézi:

„A szeri nemzetgyűlés után Árpád innen megindulván, Tittelig, aztán a szalánkemeni révig dunatiszaközét seregével bejárta, s e vízközi tartomány lakosait meghódította; továbbá a Duna balpartján fölfelé jöve, a bodrogi részekre (Bács-Bodrog megyébe) jutott, és a Vajas folyónál (Kalocsa táján) tábort ütött, hol terjedelmes földet minden lakosai-
val együtt Tasnak, Lél atyjának, és anyai nagybátyjának Kölpönnek, Botond atyjának adományozott. – Innen Lélt, Bulcsút és Botondot a megfutott Szalán menhelye Nándorfejérvár ellen küldötte, maga pedig a Duna mellett tovább is fölfelé haladva, a dunai nagy szigetet igen megszerette, bátorságos volta miatt azon lakást választott, mestereket hozatván, fejedelmi lakokat csináltatott, és a nagy útban megfáradt valamennyi lovát ide bevitet-
vén, itt legeltetni parancsolta, s kedves



járatott, s innen Pannonia meghódítására indult. – Diadalmas hadjáratából megtérve Árpád, ismét a szigetbe szállott, s az egész nemzet öröme-
re itten Zsolt fia született; – néhány nap múlva innen Öcsőb és Velek vezénylete alatt sereget küldött Marót bihari vezér ellen, „kik a szigetből megindulván, a homokon átlovaglá-
nak, s a Tisza vizén a böldi réven (Szentesenél) áthajózá-
nak, s innen lovagolva a Kórogy vize mellett szállá-
nak táborba.”

A szőlőtermelésre utaló történelmi dokumentumokra Égető Melinda:

*Az alföldi paraszti szőlőművelés és bor-
készítés története a középkortól a múlt
század közepéig* című, az Akadémiai Ki-
adónál 1993-ban megjelent könyvében
találunk utalást. Ennek segítségével a
Magyar Országos Levéltárban dr. Sölch
Miklós és dr. Rácz György szíves segítő
közreműködésével több olyan oklevelet
sikerült fellelni, melyek a Csepel-szige-
ten folyó szőlőművelésre, itteni szőlős-
nevű településre való utalást tartalmaz-
nak. Az okleveleknek a DunaBor Maga-

lovász mestere nevérol a szigetet Csepel-
nek nevezette, mely a derék kún férfiúrol
ma is úgy neveztetik. Itt mulatott a főve-
zér tavasztól őszig, ekkor Szoárd, Kado-
csa és Vajta vezéreket a Maros és Temes
folyók közt uralgott Glád oláh főnök ellen
indította, maga pedig Árpád a szigetből
kijövén, Soroksár és Rákos között tábor



burg birtokká vált a sziget. A vegyes lakosság egyébként (szerb-német-magyar) a második világháborúig fennmaradt, csak utána tűnt el a kitelepítésekkel, egy ország szegyenére.

Az ezután következő időkben a szigeten majd mindenki mezőgazdaságból élt, a terményeket a folyón szállították Pest piacaira. A Duna, mint mindenhol, itt is a megélhetés jelentős forrása volt, azonban gyakran hordozta magában a pusztulás ígérését. A rettegett árvizek hatására érlelődött meg az a grandiózus terv, ami általunk ismert Csepel-sziget kialakulásáért felelős. Az 1730-tól 1830-ig terjedő száz esztendő alatt a Duna a feljegyzések tanúbizonyossága szerint tizenkétszer pusztította el a mélyebben fekvő települések jórészét a szigeten. A Duna Budapest alatti két ága – budapesti, illetve soroksári – egyike sem volt főágnak tekinthető. Az 1870. évi X. Törvénycikk alapján került sor a mederrendezésre, melynek eredményeképpen lezárták a Csepel-sziget baloldalán lévő ágat, hogy a budafoki főág



SZÉCHENYI ISTVÁN MÁR 1834-BEN A TÁRSALKODÓ CÍMŰ ÚJSÁG HASÁBJAIN CIKKSOROZATOT TETT KÖZZÉ, MELYBEN A GŐZHAJÓZÁS ELTERJESZTÉSÉN ÉS A HAJÓÉPÍTÉS HAZAI MEGHONOSÍTÁSÁN KÍVÜL EGY JÓL FELSZERELT, VASÚTI ÁTRAKÁST IS LEHETŐVÉ TEVŐ KIKÖTŐ MEGÉPÍTÉSÉT JAVASOLTA, HELYÉÜL PEDIG AZ ORSZÁG FŐVÁROSÁT, PEST-BUDÁT JELÖLTE MEG. A KIKÖTŐ SZÉCHENYI ÉLETÉBEN CSAK RÉSZBEN VALÓSULT MEG.

viszonyai javuljanak. Megépült a Ráckevei-Soroksári Dunaág torkolatával szemben az úgynevezett Kopaszi-gát. A soroksári gátat és szigetet nem a felső torkolatnál, hanem 3,5 km-el lejjebb, a mai Gubacsi-hídnál zárták el, ugyanis az ottani sziklás, kisebb mélységű mederben ez kisebb költséggel volt megoldható. Az aránylag kis mennyiségű tápláló víz kritikus vízminőségi-környezeti állapotot idézett elő. A legrosszabb helyzet az elzárás alatti, Ráckeveig terjedő 30 km-es szakaszon alakult ki. A vízszintcsökkentés, feliszapolódási problémák, a hajózhatóság megszűnése a régióban komoly problémát jelentett. Ennek az állapotnak megszüntetésére, a Dunaág rendezésére és hajózhatóvá tételére 1904 évben a törvényhozás intézkedett. Az ez évben hozott törvény nyomán épületek a torkolati művek: nevezetesen a Kvassay és Tassi zsilip, a Duna mint főág és a Ráckevei/Soroksári Duna, mint szabályozott üzemi vízszintű, csatornázott folyószakasz. A volt Gubacsi gát egyébként még egy szempontból nagyon fontos volt. Miután hídként is funkcionált, megszűnt a sziget „sziget jellege”, nem kellett többé a vízállástól függővé tenni egy pesti utazást, szabadon lehetett terményeket szállítani a piacokra.

Ezzel egy időben megkezdődött a kikötők építése Pest környékén, a szigeten a legfontosabbal, a szabadkikötővel. Széchenyi István már 1834-ben a Társalkodó című újság



ADALÉKOK A CSEPEL SZIGETI SZŐLŐTERMELÉS TÖRTÉNETÉHEZ

zinban való közzétételét a Magyar Országos Levéltár 6173/2009. sz. engedélye teszi lehetővé. Az oklevelek szövegének magyar fordítása Boronkay István-né Bellus Ibolya munkája. Ezek közül az 1271. március 30-án kelt okirat szerint:

„A fehérvári keresztiskonvent előtt Cob fia Fotha kir. Udvarnok, mivel utódja nincsen, Telki falu (villa Teluky) határában, és Chepel falu irányában fekvő szőlőjének nagyobb részét, 12 hold szántóföldjét és két kaszálóját Vetche falu közelében a szigeti apácáknak adja, részben eladja.”

(Az eredeti okiratból készült (MOL DL 753.) fénykép, az okirat latin és magyar szövege: 1. kép)

Másik nagyon fontos okirat a III. Endre király által Tivadar fehérvári prépost és alkancellárnak adott adománylevél (MOL DL 49684.) (fényképmásolata, annak latin és magyar szövege: 2. kép) Az okirat szerint:

„III. Endre k. Tivadar fehérvári prépost és alkancellárnak adja érdemei jutalmául, aki az Albert osztrák hg. ellen viselt hadjáratra nagy sereget szerelt fel, amikor a király a Délvidéken fogságba került, helyette László testvérét és 3 rokonát ajánlotta fel, neki adja a Nagyszigeten lévő Halásztelket (Halaszteluk), amelyek határai érintik az Urhalmát, Gumchud kikötőt, Leswelget, a királyi szőlőket, a Zylteluknél levő nagyútat, Scygetwr és Zakadath helyeket.”

Harmadik okirat (MOL DL 1563.) II. Endre király parancsa és ehhez kapcsolódóan a keresztések Buda-felhevívzi konventjének jelentése III. Endre királyhoz, hogy a Zaych nevű föld iránt vizsgálatnak mi volt az eredménye. (Az okirat, annak latin és magyar szövege: 3. kép)

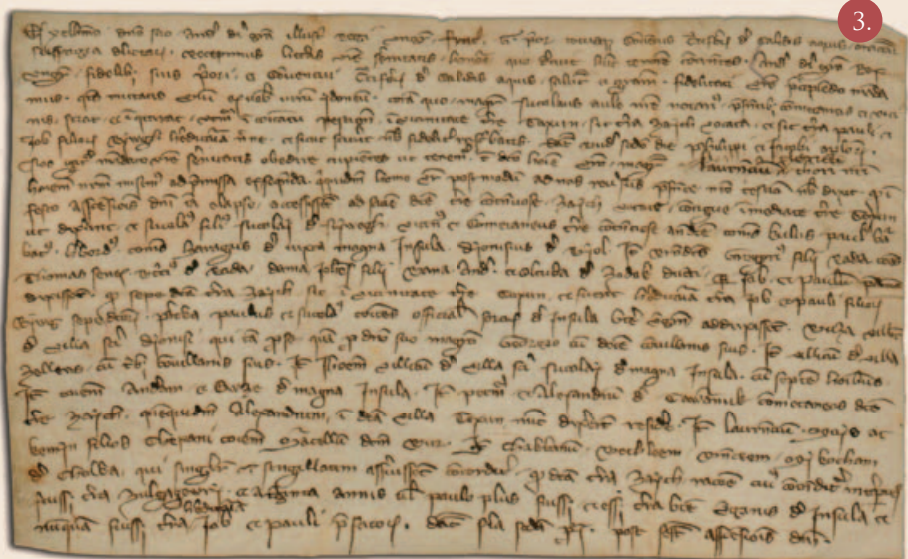
Ebben az oklevélben említett szőlős nevű település határában lehettek az előzőekben említett királyi szőlők, melyekről Györffy György valószínűsítette, hogy szolgálónépek szálláshelye volt.

„Ez esetben pedig szőlőművelését a 10. századtól számíthatjuk. Szőlős még 1562-ben is népes hely volt, ahol a defterek adatai szerint 65,7 hl saját határukban termelt must után fizettek tizedet. A falu a 16. század végén elnéptelenedett ugyan, mivel lakói (Sziget)szentmiklóásra költöztek, a határai is oda olvad-

tak be, a szőlőművelés és vele az egykori különleges jogállás tudata azonban nem enyészett el. Százötven év múltán, az 1715-ös országos összeírás alkalmával a conscriptor feljegyezte, hogy Szigetszentmiklósnak a Szőlősi határrészen is vannak szőlői, ezeket azonban nem vették fel az összeírásba, mert királyi privilégiumnak örvendenek. E szőlők Sóshegy és Pünkösdhalma néven Szigetszentmiklós határában a legutóbbi időig fennálltak. Csak az 1950-es években,

mánli tábort gazdagította”, ami köznapi nyelvre lefordítva feltehetően nem jelent egyebet, mint hogy az éppen októberben arra járó sereg fellakmározta az érésben lévő szőlőtermés nagy részét. A felszabadító háborúkat a Csepel-szigeti szőlők is megérintették, de 1696-1698 között Tökölön, Makádon, Szigetszentmiklóson és Ráckevén már megtörtént felújításuk.

A felsorolt adatok úgy vélem, kellőképpen bizonyítják a Csepel-sziget északi



Nagybudapest határának kiterjesztése után szűntek meg.

Az adatok fentebbi felsorolásánál azt is láthatjuk, hogy a 13. század vége felé nemcsak Szőlősen, hanem a szomszédos Telki faluban („villa Teluky”) is voltak szőlők. Több okleveles adat sajnos nem áll rendelkezésre, de a 16. század közepén a Szőlős körüli településeken, sőt a sziget déli csücskében Makádon is virágzott a szőlőművelés. A defterek adatai egyúttal igazolásul szolgálnak OLÁH Miklós leírásaihoz is, aki a Csepel-sziget gazdagságát ecsetelve többek között szőlőkben is bővelkedő helyként írta le a királynéi birtokot. A szigeti szőlők – mint Szentmiklós esetében részint már láttuk – a hódoltság alatt sem pusztultak el. A defterek tényszerű adatai mellett idézhetjük a virágos beszédű Evlia CSELEBIT is, aki 1663-ban egy török sereggel itt átvonulva feljegyezte, hogy „E sziget mádarligetes szőlőjének gyümölcse az osz-

részen fekvő Szőlős falu esetében a szőlőművelés folyamatosságát a 10. századtól a 20. századig. Bízást következtethetünk arra, hogy a környező települések szőlői is az Árpád-korban alakultak ki, mint ez Telki esetében okleveles adattal is igazolható. Nem lehetetlen, hogy csupán a forráshiány oka annak, hogy Háros, Makád, Tököl, Szentmárton és Újfalu esetében csak a 16. század derekától maradt fenn szőlőtermesztésre vonatkozó adat.” (Forrás: Égető Melinda: Az alföldi paraszti szőlőművelés és borkészítés története a középkortól a múlt század közepéig, Akadémia Kiadó Bp. 1993)

E néhány korabeli okirat fényesen bizonyítja, hogy a Kunsági Borvidék részét képező Csepel-szigeten a szőlőtermelés – és a borászat – a magyarság megtelepedésétől, az Árpád-házi királyok uralkodásától folyamatosan része volt az itt élő népek gazdaságának.

Kovács László

hasábjain cikksorozatát tett közzé, melyben a gőzhajózás elterjesztésén és a hajóépítés hazai meghonosításán kívül egy jól felszerelt, vasúti átrakodást is lehetővé tevő kikötő megépítését javasolta, helyéül pedig az ország fővárosát, Pest-Budát jelölte meg. A kikötő Széchenyi életében csak részben valósult meg. Lassanként kiépült a dunai rakodópart, s tavasztól őszig hajók sokasága rakodhatott mellette. A gabonát szállító uszályok elsősorban a pesti oldalon, a mai Boráros tér környékén ontották magukból az örölnivalót, amit a soroksári úti malmok (Európa egyik legnagyobb malomipari központja volt Pest) lisztte dolgoztak fel. Kissé feljebb, a Vásárcsarnoknál az élelmiszert szállító hajók találtak kikötőhelyet. Az egyre nagyobb mennyiségű áru tárolása azonban lassan szinte megoldhatatlan gondot okozott: 1885-ben 400 ezer, tíz évvel később már 860 ezer tonna portéka érkezett a fővárosba, és a növekedés üteme a huszadik század elején sem csökkent jelentősen. Átalakultak a szállítási szokások is: egyre nagyobb igény mutatkozott a szabadkikötőkre, ahol közbenső vám megfizetése nélkül lehetett átrakodni az árut egyik uszályból a másikba. Magyarország azonban ilyenekkel nem rendelkezett: a pesti és budai rakpartok erre a feladatra pedig nyilvánvalóan alkalmatlanok voltak.

A kérdés megoldására több javaslat elvetése után végül 1897-ben a Csepel-sziget északi részét jelölték ki a kikötő-medencék kiásására. Végül 1910-ben a sziget nagy-dunai oldalán indult meg a munka, ahová a vasúti vágányok is csakhamar elértek. Az első világháború kitörése miatt azonban csakhamar le kellett állítani az építkezést. A háború befejeztével a Duna újra nemzetközi vízi út lett, s ilyen létesítményre a korábnál is nagyobb volt az igény. Pénzt ugyanakkor a kivértett magyar gazdaságban sokkal kisebb munkálatokra sem igen le-

hetett találni. Így évekig tartó huzavona után - a nemzeti kikötő részbeni idegen kézbe adása meglehetősen népszerűtlen ötletnek számított - végül francia tőke bevonásával hozták létre a Budapesti Vámmentes Kikötő Részvénytársaságot és folytatódhatott az építkezés. Végül 1928-ban nyitották meg a már teljesen elkészült kikötőt.

A 20. századnál járva azonban szólni kell még egy dologról, ami jelentőségében nem marad el a fent említett két nagy beruházástól. A történet 1857-ben kezdődött, amikor a Weiss családban megszületett egy gyermek, aki a Manfred nevet kapta. Az általa 1892-ben alapított csepeli gyár majd 80 éven át fogalom volt, olyannyira hogy alapítója 1918-ban a bárói rangot is elnyerte, ami nem csoda, lévén a gyár az első világháborúban a Monarchia legnagyobb hadianyag szállítója volt. A gyár nagy munkaerő igényének köszönhetően épült ki egyébként az első csepeli HÉV is még 1912-ben, munkások tízezreit szállítva az üzemekbe és a szabadkikötőbe.

Napjainkban a sziget ipari jellege eltűnőben van, a Soroksári Dunaág pedig egyre inkább az üdülőké. A szinte már állóvízként funkcionáló Kis-Dunán stégek sorakoznak horgászokra várva, kajakosok és kenusok edzenek, néhányan inkább vízitúráznak. Az elmúlt évszázadok meghatározó hangulatait elmosta a Duna, de a sziget adottságait elnézve bizvást remélhetnek az itt lakók szebb jövőt.

Befejezésül álljanak itt a sziget József Attila-díjas költőjének, Csepeli Szabó Bélának sorai:

*„Estéknént tűnődve el-el nézem a tájat,
mely egy lovászárról kapta a nevét,
a Dunát, a gyárat, a füstverte fákat,
Csepelt, a várost, 'Sepel szigetét...” ■*







AZ EZERJÓ

AMIÓTA AZ IPARI FORRADALOM KÖVETKEZMÉNYEKÉNT MEGINDULT A KÖZLEKEDÉS, EGYRE TÖBB VILÁGFAJTA KERÜLT ÉS KERÜL AZ ORSZÁGBA, MAJD A TÖBB ÉVTIZEDES NAGYÜZEMI TERMESZTÉSEL IS HÁTTÉRBE SZORÍTOTTÁK A RÉGI MAGYAR FAJTÁKAT. VIGYÁZNUNK KELL RÁJUK, MERT ELTŰNŐBEN VANNAK, PEDIG PÓTOLHATATLAN ÉRTÉKEINK, NÉPÜNK TALÁLTA MEG ÉS TARTOTTA FENN ŐKET. BORUKAT A PIACON MEGISMERTETTE, AZ ÉTKEZÉSI SZOKÁSOKHOZ ILLESZTETTE, MAJD TOVÁBB TERJESZTETTE A KÁRPÁT-MEDENCÉN KÍVÜL IS. HAZÁNKBAN TÖBB OLYAN SZŐLŐFAJTÁT TERMESZTÜNK, AMELYEK ŐSHONOSAK, RÉGÓTA ISMERTEK ÉS KEDVELT HUNGARICUMOK. GONDOLJUNK A HÁRSLEVELŰRE, AZ ARANY SÁRFEHÉRRE, A KÖVIDINKÁRA, VAGY ÉPPE A JUHFARKRA, A FURMINTRA VAGY A LEÁNYKÁRA. KÖZÉJÜK TARTOZIK AZ EZERJÓ IS.

Írta Dr. Hajdú Edit **Fotó:** Teszár Ákos és Dr. Hajdú Edit

A nagy termésbiztonságú és minőségi bort adó világfajták és új nemesítések között szerényen húzódik meg ez a magyar fajta, mégis fontos tagja az üzletek polcain sorakozó palackos boroknak. Hozzáfonódott a magyar ember életéhez, s ez önmagában indokolja létjogosultságát. Hogy mi mindent tudunk a fajtáról, az a következőkben olvasható.

SZINONIM NEVEK

Az ezerjő neve a 19. században bukkant fel az írásos anyagokban és minden bizonnyal egy jövevényszó. Minden szőlőfajta esetében a termesztés térségében a nyelvjárás a fajtának új szót kölcsönöz, átfordítják, saját nyelvjárásukba átveszik, így több szinonima is keletkezik. Az is megfigyelhető, hogy minél nagyobb felületen termesztenek egy fajtát, annál több hasonneve alakul ki.

Az ezerjő jelentéstapadással vált az ezerjő-szőlő jelzős szerkezetből, de lehet, hogy a német Tausendachtgut, Tausendgut szavak tükörfordítása, mert a fajta a Felső-Dunamentéről terjedt el, akkor még talán a német nevén a Dunamenti németekkel.

A szótörténet alapján a fajta nevei:

1844-ben, 1856-ban	ezerjő szőlő
1859-ben	ezerjő-szőlő
1868-ban	ezerjő
1869-ben	ezerjő
1870-ben, 1887-ben, 1897-ben, 1906-ban	ezerjő, ezerédes, ezörjő

Az ampelográfiai írásokban a fajta alábbi neveiről számolnak be a szerzők: biella, budai fehér, budicsina, cirfandli, fehér bakator, fehér budai, fehér sajtó, kolmreifler, korponai, mátyok, romándi, scheinkern, stálóci, szadocsina, szádoki, szátoki, Tausendgute, Trummertraube.

NÖVÉNYRENDSZERTANI BESOROLÁSA

Az ezerjő a *Vitaceae* család, ezen belül a *Vitis* nemzetség és az *Euvitis* alnemzetség tagja. Az európai/eurázsiai fajok közül a *Vitis Vinifera L.* fajhoz tartozik. Az ezen fajhoz tartozó fajtákat Negrul professzor 1946-ban köz-

AMPELOGRÁFIAI LEÍRÁSA

- Az ezerjő tőkéi középerős vitalitásúak, kevés számú vesszőt nevelnek.
- Vesszői egyenesek, vörösbarnák, nódusznál sötétek, hengeresek, pókhálósak.
- Rügyei középnyagok, gyapjasak, közép barnák.
- A fakadó rügy zöldesvörös, nemezesen gyapjas. Vitorlája bronzszöld, nemezesen gyapjas. A hajtás szártagja barnászöld, szőrzete pókhálós, alig hamvas. A kacs szaggatott képződésű, barnászöld, szőrzete pókhálós, hossza 20 cm, vagyis rövid.
- Levele középnyag, szív alakú, fűzöld, karéjos. Karéjainak száma 2-5. Vállöble közép mély, határozatlan alakú, lemez határolja. Oldalöblei keskenyek. A levéllemez felülete kiterített, szövete kemény és merev, nehezen szakadó, hólyagos. Fonáka bársonyos és gyapjas szőrzetű. A levél erezete vörös. Őszi lombszínre sárga. A levélszél csipkés, sekélyen és sűrűn bemetszett. A levélnyel lilásbarnászöld, rövid, szőrösödő és pókhálós, csíkos és hengeres.
- Virágzata fürt. A virágkezdemény zöld és gyapjas. A virágfürtben a virágok száma 250-300. Virága hímnős, termője gömb alakú.
- Fürtje középnyag (160 g), vállas, tömött, a fürtkocsány középhosszú, lilásbarna árnyalatú zöld, egyenletesen vastag. Bogyói középnyagok (2,1 g), gömbölyűek, sárgászöldek, héjuk vékony, húsu lévdús. A bogyókocsány középhosszú, szemölcsös. A kocsánykorong kúp alakú. A bogyóecset középhosszú és színtelen.
- Magja középnyag, törzse tojásdad, gesztenyebarna, középhosszú csőrrel.

zétett fajtarendszerében három nagy földrajzi-ökológiai csoportba, *prolesekbe* sorolta. Csoportosításának alapelve a földrajzi előfordulás, a morfológiai bélyegek, a biológiai sajátosságok, melyek alapján a fajtacsoportok megkülönböztethetőek. A *Vitis Vinifera* három *proles* Negrul szerint: *proles pontica*, *proles occidentalis* és *proles orientalis*.

Az ezerjő a *proles pontica* (pontuszi, Fekete-tenger melléki) csoporthoz tartozik. A fajták származása alapján az ezerjő az itt felsorolt rendszertani egységekhez tartozik: *convarietas pontica*, *subconvarietas balcanica*, *provarietas mesocarpa*, *subprovarietas tacica*, *cultivar ezerjő*. Az ezerjő alfajtái: keresztlevelű ezerjő, ligetes ezerjő, madárkás ezerjő és nemes ezerjő. Klónját a „nemes ezerjő”-ből 1958-ban szelektálták teltfürtű ezerjő néven.

SZÁRMAZÁSA ÉS ELTERJEDÉSE

A legtöbb ampelográfus szerint a Kárpát-medencében jött létre ez a fajta, vagyis magyar eredetű, *hungaricum*. A 18. század második felében a Felső-Duna-mentéről, Hont és Nógrád megyéből terjedt el a többi borvidékre.

Az ezerjőt már a filoxeravész előtt ismerték és termesztették hazánkban, de a filoxeravész után terjedt el



AZ EZERJÓ

nagy területen. Az alföldi homokra már 1884-ben javasolt fajta lett a kövidinka, az olaszrizling és a sárféher (ma arany sárféher) mellett. A filoxéravész után a fajta telepítését neves szakemberek, Herman Ottó (Phylloxera Bizottság tagja) és Koritsánszky János (a Miklóstelepi szőlőtelep első igazgatója) javasolta a homoki szőlőültetvények fajtájának. A Földművelésügyi Minisztérium a 133074/1936. sz., majd a 210800/1941. sz. rendeletében határozta meg az ezerjő termőhelyének az Alföldi, a Balatonmelléki, a Dunántúli, a Felföldi, a Mecseki, a Móri, a Neszmélyi, a Nyírségi, a Soproni és a Szekszárdi Borvidékeket. Somlón is ekkor a budai zöld, furmint és juhfark fajtákat olaszrizling és ezerjő fajtákkal váltják fel, ugyanígy Neszmélyen is. Visontán a filoxéravészig a terület 90%-án kadarkát termesztettek, de a szőlőültetvények felújításával a kadarka területe 15-20%-ra csökkent, s a helyette telepített szőlőfajták, az ezerjő, a mézesféher és az olaszrizling. Az ezerjő egész kis területen ugyan, de Tokaj-hegyalján is jelen van ebben az időben.

Az ezerjő az egész Kárpát-medencében ismert, de Magyarországon a legelterjedtebb. Ha a kadarkát is beleszámítjuk, akkor az ezerjő a negyedik legjobban elterjedt fajta a 20. század második felében. 1960-ban 14 000, 1970-ben 14 700 hektár a termőterülete, amely 1985-ig még növekszik, majd telepítése teljesen leáll. Manapság ez a fajta két borvidékünk, a Kunsági és a Móri Borvidék fajtája, Mórt és Soltvadkertet említhetjük az ezerjő hazájának. A magyarországi borvidékeken jelenleg 1 655 hektáron, a Kunsági borvidéken 1 356 hektáron termesztik az ezerjőt.

Mórott az ezerjőt 1726-tól a betelepített németek kezdték ültetni. A Móri Borvidék minősített szőlőtermő területe 1 994 ha (I. és II. kataszteri osztály), de ennek a termőterület-potenciálnak kihasználtsága jelenleg csak 23%. Ebből 264,8 hektáron (45%) ezerjőt termesztnek, fő fajtaként az ezerfürtű és a tramini mellett. Az ezerjő ültetvények több mint fele (52%-a) kiskertekben és zártkerti szőlőparcellákban található. A Móri borvidéken belül az Ezerjő főként Csókakő és Mór környékén terem.

Az ezerjő másik hazája a homokos területű Kunsági Borvidék, ezen belül Soltvadkert és térsége. Az itt élő és szőlőtermesztő családok már a filoxéravész előtt ismerték és termesztették ezt a fajtát. Már 1752-ben Orczy László báró Lipót császár megbízásából német családokat telepített le azzal a céllal, hogy a futóhomok megkötésében segítségére legyenek. Orczy szőlőtelepítést rendelt el ezeknek a családoknak az „Öregszőlő” dűlőben, ahová már ezerjőt, mellette kadarkát, kövidinkát, piros magyarkát és sárféher fajtájú szőlőket ültetett.

TERMESZTÉSI ÉRTÉKE

- Középhosszú tenészszejű (215 nap). Közepes időpontban fakad, virágzik és zsendül. Termése középérésű (szeptember első felétől már érik). Tőkéje korán termőre fordul. Rügyei termékenyek (ATE 1,63) és fagyérzékenyek. Bőtermő (15-20 t/ha).

- Az ezerjő termése ingadozó, mert a tőkeállomány teljesítménye évjáratfüggő. Egyes kutatások során kimutatták, hogy a tanulmányozott paraméterek minimum és maximum értékei között nagy eltérések mutatkoznak, amelyek bizonyítják a fajta környezet-függőségét. Érés idő: szeptember 9 – október 10 között; fürttermés: 0,36-2,4 kg/m²; átlagos fürttömeg: 120-280 g; bogyórothadás: 0-30 %; a must cukorfoka: 9,6-20,2 Mmo; a must titrálható savtartalma: 6,2-11,8 g/l.

- Lombsátra szellős. A hajtásokon hónaljajtást alig hoz, kevés zöldmunkát igényel. A meddő hajtásokat érdemes kitörni (tőkegyomlás), így a fürtök rothadása csökkenthető. Bogyói vékony héjúak és könnyen megrothadnak. Kocsánya nem törik, bogyói nem peregnek. Talaj iránt nem igényes. A szárazságot tűri, de aszályos időben már károsodik. Fagyvédelem, déli lejtésű területeken termesztendő gazdaságosan. Széljárta helyeken kevesebb rothadási kárral számolhatunk. Fagyérzékenysége miatt sík területen a tőkét télire takarni kell.





MŰVELÉS- ÉS METSZÉSMÓDJA

Az ezerjő tőkái közepes tenyészterületet (0,8-2,0 m²) igényelnek. A lugas- és a magasművelés kivételével mindenféle művelésmódra alkalmas, és bármilyen metszémód alkalmazható. A magasművelés fagyérzékenysége és rothadékonysága miatt nem javasolt, ezen a művelésmódon a cukorképzése sem kielégítő, és később is érleli fürtjeit, mint az alacsony művelésű tőkéken. Gyalogművelésre vagy támasz melletti művelésre viszont egyaránt alkalmas, mert hajtásai egyenesen nőnek és kis lombsátrat nevelnek. Fejművelésen korai érésű fajta, magasművelésen középérésű.

Metszése változatosan alakul borvidékenként. Mindenféle metszéssel jól terem, mert rügyei, sőt a rejtett rügyei

is termékenyek. Régen fejművelésen kopaszra metszették (ezt többen még ma is alkalmazzák), de használták az úgynevezett. agyszemes vagy bagolyszemes metszési módot is. Leggyakrabban a sárszem felett 1-2 világos rügyet (rövidcsapot) hagynak. Huzalos támasz mellett nevelt tőkén szálvesszős (+ egy rövidcsapot) metszést használnak, ennél a metszémódnál jóval több termés szüretelhető, mint a rövidcsapos metszésnél. Magasművelésen tőkéi könnyen viszszaesnek fejlődésükben és terméshozamukban.

SZAPORÍTÁS, NEMESÍTÉS

A fajta szaporítóanyagát saját gyökerű dugványként vagy oltványként is elő lehet állítani. A Móri Borvidéken a kötött talajokon oltványokat, a Kunsági Borvidék homokos talajain gyökérnemes dugványokat telepítenek. Az ezerjő gyökeresedése nem igazán jó, ezért simavesszővel történő telepítése előtt szőlőiskolásban érdemes meggyökereztetni és gyökeres dugvánnyal telepíteni. A kötött területeken kizárólag gyökeres oltványait szükséges telepíteni.

A szőlő változékonysága különösen a régi fajták idősebb és jelentősen eltérő ökológiai viszonyok közt létesített ültvényeiben nyilvánul meg. A hosszú idő alatt a tőkét ért stresszhatásokra (mutációk, betegségek) fajtán belüli változatok alakultak ki, melytől az ültvények tőkeállománya mozaikossá vált. Ezt a jelenséget az ezerjő ültvényeiben is észlelték. A változékonny tőkeállományból Dr. Luntz Ottokár és munkatársai Kecskeméten szelektálták ki a „teltfürtű ezerjő” klónt. Ez a klón állami elismerést nem kapott, de a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetben Kecskeméten vírusmentesített állományt létesítettek.

A szőlőnemesítés másik, igen hatékony módszere a keresztezéses nemesítés vagy hibridizáció. A módszer alkalmazásával egy-egy borvidék jellemző bortípusát tarthatjuk fenn az alapfajta hibáinak kiküszöbölésével. Az ezerjő igen alkalmas e célra, fürtjeiben a virágok jól kasztrálhatóak, így anya fajtának sikeresen lehet alkalmazni.

Magyarországon az ezerjőt nagy felületen termesztették, s mivel inkább tömegbort adó fajta, minőségi javításra szo-

AZ EZERJŐ ÁLLAMILAG MINŐSÍTETT HIBRIDJEI

Az új fajta neve	Keresztezési kombinációja (anya x apa)	Állami minősítésének éve
Jubileum 75	ezerjő x szürkebarát	1974
Zenit	ezerjő x bouvier	1976
Zengő	ezerjő x bouvier	1982
Zeus	ezerjő x bouvier	1994
Generosa	ezerjő x piros tramini	2003

AZ EZERJÓ

rult. A II. világháború után kezdődött az a nemesítési program, melynek célja a tömegbort adó szőlőfajták terméshozzájárulásának és minőségének javítása volt. A Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet szőlőnemesítői (Kurucz András, dr. Király Ferenc, dr. Bíró Károly és e sorok írója) foglalkoztak az Ezerjő nemesítésével. Több ígéretes fajtajelölt (pl. K.3 = ezerjő x olaszrizling) mellett a ma már állami minősítést kapott fehérbort adó szőlőfajták az ezerjő utódaiként termesztésbe kerültek.

AZ EZERJŐ BORA

Az ezerjő általában zöldesfehér, csillogó, enyhén illatos és zamatos, könnyen tisztuló bor. Minden borvidéken markáns, savakban gazdag, az érett szőlőből készült bor savai igen finomak, az éretlen szőlő borában viszont dominálnak a durva savak.

Minőségét az évszámok jelentősen befolyásolják, a kedvezőtlen évszámokban a szőlőt a rothadás elkerülésére éretlenül szüretelik, amelyből csak durva savú, kemény bor készíthető. A kedvező évszámokban bora érett savakban gazdag, melyek rendkívül finomak és üdítők, s nagy élményt nyújtanak fogyasztóiknak. A különleges évszámokban, meleg és hosszú, száraz őszön bogyói remekül aszúsnak, az ezerjő aszúbor különleges minőségű, extraktban és aromaanyagokban rendkívül gazdag, savainak érzete felejthetetlen élményt ad a bort kedvelőknek. Az ezerjő borok sokfélék, minőségük az asztali borok, tájborok és a különleges minőségű borok közötti skálán mozog. Tiszta ízű és savas borát gyakran lágú jellegű borok házasításához használják.

Az ezerjő területe Magyarországon erőteljesen lecsökkent, bár sohasem természetették olyan nagy felületen, mint a kadarkát, vagy napjainkban az



olaszrizlinget. Mégis két borvidékünkön, Mór és Soltvadkert körzetében fő fajtaként megmaradt. A különböző évszámokban ingadozó teljesítményű fajta, ezért termesztése, borának készítése nagy kihívás szakembereinknek. Borában a biztos savgerinc a fajta

jövőjét erősítheti, különösen a melegebb évszámokban. Megmaradása bizonyítja a magyar szakemberek szőlő és bor szeretetét. ■

A szerző a BCE SZBKI (Kecskemét) tudományos főmunkatársa

Irodalomjegyzék

- Baross, E. (1944): Borászati zsebkönyv Tátrai Nyomda. (190) 96-105.
Bognár, K. (1989): Szőlő a homokon Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. (294) 89.
Cindri, P. – Kora, N. – Kova, V. (2000): Sorte vinove loze Prometej, Novi Sad. (440) 194-196.
Csepregi, P. – Zilai, J. (1955): Szőlőfajtáink (ampelográfia) Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. (386) 113.
Csepregi, P. – Zilai, J. (1988): Szőlőfajta-ismeret és -használat Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. (508) 172-174.
Feyér, P. (1970): Szőlő- és borgazdaságunk történetének alapjai Akadémiai Kiadó. Budapest. (407) 170-184.; 246-247.
Gábor, J. (1913): A szőlőfajták ismerete Borászati lapok. Budapest. 45.
Gmoser, A. (2003): Soltvadkert az ezredfordulón Media Kvint Kft. (159)
Gubicza, Cs. (2008): A Móri borvidék szőlőültetvénystruktúrájának elemzése Agrofórum. Extra. 25. szám 14-16.
Hajdu, E. (2003): Szőlő- és borgazdaságunk történetének alapjai Akadémiai Kiadó. Budapest. (258) 36-38.
Hajdu, E. (2008): Soltvadkert a borversenyek tükrében Borászati füzetek. Magyar Mezőgazdaság Kft. Budapest. 18 (2) 33-36.
Hegedűs, Á. – Kozma, P. – Németh, M. (1966): A szőlő Akadémiai Kiadó. Budapest. (325) 23-275.
Kiss, Á. (1990): Az Ezerjő hazájában ALBASWISS Kiadó. Székesfehérvár. (279)
Papp, M. (1985): A tokaji Gondolat Kiadó. Budapest. (293) 25-34.
Prohászka, F. (1977): Szőlő és bor Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. (353) 235-236.
Rácz, J. (1997): Kétszáz magyar szőlőnév Magyar Nyelvtudományi Társaság. Budapest. (143) 22.

AZ EZERJÓ FAJTA, MINT SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI KUTATÁSOK TÁRGYA

A FAJTA TERMESZTÉSÉNEK LEGNAGYOBB HÁTTERE AZ ALFÖLDÖN, KÖZELEBBRŐL SOLTVADKERTEN ÉS KÖRNYÉKÉN TALÁLHATÓ. ENNEK MEGFELELŐEN A 2006-2009 IDŐSZAKBAN, EGY JEDLIK ÁNYOS PÁLYAZAT KERETÉN BELÜL, KUTATÁSI ÉS FEJLESZTÉSI TEVÉKENYSÉG INDULT A TÉRSÉGBEN A BCE SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI KUTATÓ INTÉZET, KECSKEMÉT, ÉS A FRITTMANN TESTVÉREK (SOLTVADKERT) SZŐLŐTERÜLETE ÉS BORÁSZATI ÜZEME SEGÍTSÉGÉVEL.



Írta Dr. Kerényi Zoltán

A KUTATÁSI PROJEKT FELADATAI

A fő feladat az ezerjő fajta specifikus, az Alföldre, Soltvadkertre és környékére adaptált optimális termesztéstechnológiájának meghatározása volt, összefüggések megállapítása a művelésmódok, terhelések, borkészítési módok és az érzékszervi, valamint a finomanalitikai adatok, aromaanyagok összetétele között. Az ezerjő esetében fontos volt, hogy a késői szüretelésű bortípusok készítése menyire lehetséges e rothadásra érzékeny fajta esetén. Egyik kiemelt feladat volt az ezerjő eredetvédelmének megalapozása. Ehhez három tényezőcsoport elemzése folyt a projekt megvalósítása során: termőhelyi potenciál; szőlészeti és borászati technológia; gazdasági, piaci jogi-szabályozási és társadalmi háttér. Ennek jellemzéséhez a szőlő termőhelyi kataszter (BCE SzBKI), az ültetvénykataszter és termelési rendszer (HEGYIR, BORIR - HNT), valamint és a VINGIS rendszer (FÖMI) térinformatikai adatbázisa, valamint a Soltvadkerti Hegyközség által rendelkezésre bocsátott adatok, illetve rendelkezésre álló egyéb szekunder források kerültek felhasználásra. Ennek alapján történt a javaslatétel a termelés szabályozási háttérének kialakításához.

A SZŐLÉSZETI HÁTTÉR ÉS A SZŐLÉSZETI KÍSÉRLETEK MEGÁLLAPÍTÁSAI

Az ültetvény, melynél két blokkban, fejműveléssel folyt a kísérlet, metszésmódja rövid- és hosszúcsapos volt. A kísérleti ültetvény adat-felvételezése alapján megállapítást nyert, hogy a talajt és a növényt enyhe foszfor túlsúly és káliumhiány jellemzi (ezt a következő évre pótolták a talajban). A szüretkor elvégzett részletesebb talaj- és növényelemzés kimutatta, hogy a kísérleti parcellában elvégzett trágyázás a kálium- és a magnéziumkínálatot optimális szintre emelte. A levéllemez tápelem-összetételét és a must cukorkoncentrációját összevetve kimutatásra került, hogy a csapos metszésű, kisebb terhelésű tőkén a levelek jobb nitrogén- és káliumellátást jeleztek, s ezzel együtt a bogyókban nagyobb mértékű cukor-felhalmozódás történt. Ez jó összhangban van a káliumellátás és cukortranszport alapvető összefüggéseivel.

Az abszolút és relatív rügytermékenységi együtthatók a szálvesszős terhelésnél magasabbak voltak, mint a csapos metszésnél. A fűrtök, a mustok és a borok beltartalmi értékeinek adatai elsősorban a szüret évjáratától függően tértek el egymástól. A kísérletek eredményei alapján megállapították, hogy a fajta a csapos metszésű tőkén a szálvesszős terhelésnél magasabbak voltak, mint a csapos metszésnél. A fűrtök, a mustok és a borok beltartalmi értékeinek adatai elsősorban a szüret évjáratától függően tértek el egymástól. A kísérletek eredményei alapján megállapították, hogy a fajta a csapos metszésű tőkén a szálvesszős terhelésnél magasabbak voltak, mint a csapos metszésnél. A fűrtök, a mustok és a borok beltartalmi értékeinek adatai elsősorban a szüret évjáratától függően tértek el egymástól.

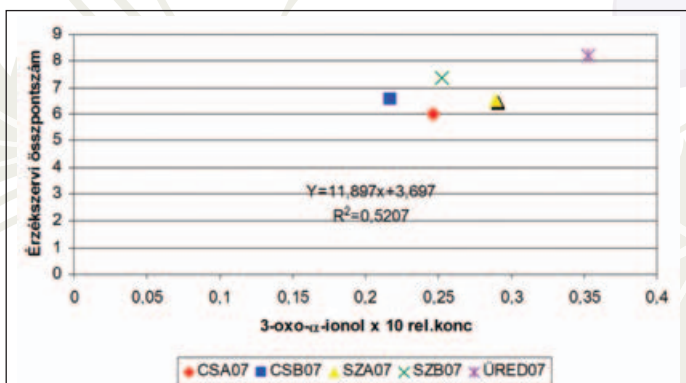
AZ EZERJÓ

píthatjuk, hogy megfelelő művelésmód és terhelés mellett a rothadás mértéke visszaszorítható.

Az ezerjő szőlőfajtát célszerű szárazabb környezetet biztosító homoktalajokon termesztetni a rothadás veszélyének elkerülése érdekében. A kísérletek alapján javasolt a közép-magas kordon és a szálvesszős fejművelés téli takarással. Mindkét változat esetében rövidcsapos metszésmódot célszerű alkalmazni a minőségi termelés érdekében. A tőke-terhelést célszerű legfeljebb 5 rügy/m²-ben maximálni. Amennyiben az évszaki csapadékossga vagy a termőhely vízellátottsága miatt a várható termésmennyiség meghaladná a javasolt 80 hl (OEM), illetve 100 hl (OFJ) hektáronkénti seprősbortermésmennyiséget, javasolt a fürtök ritkítása úgy, hogy a hajtáson az alsó fürtök maradjanak meg. A kísérletek eredményei alapján a fürttrikítást közvetlenül fürtzáródáskor vagy az azt követő egy-két hétben javasolt megtenni. A lombsterkezetet úgy célszerű kialakítani, hogy folyóméterenként legfeljebb 15 hajtást megengedve, a fürtzónában átlagosan 1,5 körüli levélrétegszám mellett a belső fürtök részaránya legfeljebb 30% legyen.

EZERJÓ FAJTA OPTIMÁLIS BORKÉSZÍTÉSI ÉS ÉRLELÉSI TECHNOLOGIÁJÁNAK VIZSGÁLATA

Az üzemi és mikrovinifikációs kísérletek alapján megállapítható, hogy két típus készíthető egyedi fajta és termőhelyi jegyekkel: redukzív, rövidebb érlelésű, és egy oxidatívabb, késői szüretelésből származó, fahordóban erjesztett és érlelt. A kísérletek alapján mindkét típus esetén az alacsony tőkeformán termelt, csapos metszésmódú tételek voltak a jobbak. Minden körülményt figyelembe véve (termésátlagok) a több évtizedes tapasztalatok alapján a termelők számára mégis a szálvesszős metszésmód javasolható. A kelendő testesség eléréséhez okvetlenül szükséges a minimum 12

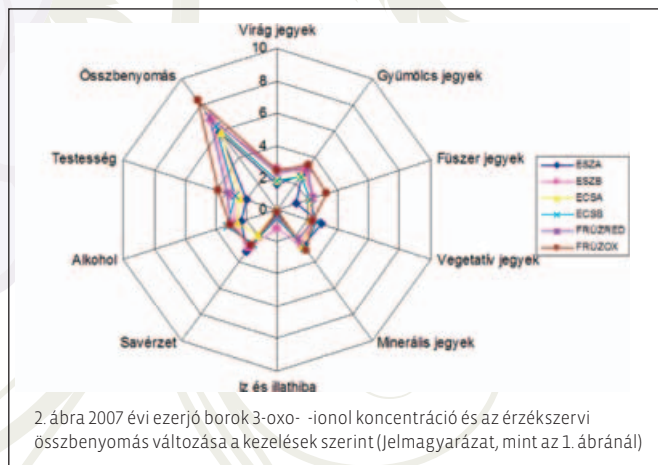


1. ábra. Ezerjő borminták érzékszervi leíró profilanalízise (Sz= szálvesszős, Cs= csapos, A és B blokkok, ÜZ RED redukzív üzemi tétel, ÜZ OX oxidatív (részben fahordós) üzemi tétel, E= ezerjő, FR= Frittmann)

V/V% alkohol. A borminták aromavizsgálatánál a vizsgálat kimutatótt egy a mustokban nem, de a borokban egyértelműen jelenlevő karakterisztikus illékony vegyületet, a 3-oxo- α -ionolt, ami fajtaazonosító vegyület lehet, ha máshonnan származó ezerjő borokban is bizonyítást nyer. A borok illékony komponens összetételében tükröződnek mind a szőlőtechno-



lógiai mind a borkészítés technológiai hatások, az alacsonyabb terhelés a borok illékony észter tartalmát, azaz gyümölcsös jellegét erősíti. Az erjesztési kísérletek szerint, az autochton élesztők alkalmazása kedvez a fajtajelleg hangsúlyozásának, míg a technológiai élesztők egy illatos, de vékony és nem fajtajelleges bort adnak. A késői szüretelés esetében komoly minőségjavító tényező a fahordós erjesztés, és évszaktól függően, a



2. ábra 2007 évi ezerjő borok 3-oxo- α -ionol koncentrációja és az érzékszervi összpontszám változása a kezelések szerint (Jelmagyarázat, mint az 1. ábránál)

tételek házasítása acéltartályban erjesztett tételekkel. Az oxidatív technológiával készült borokban kevesebb észter, illetve több lakton típusú vegyület található, ami kevésbé gyümölcsös, ill. teltebb, érleltebb íz jellegre utal.

A borok minőségében mutatkozó különbségeket többtagú bírálóbizottság organoleptikus analízise támasztotta alá, és írta le a profilokat (1.ábra), összevetve a GC-MS analízisekkel. (2.ábra) ■



2 BORVIDÉK, 6 EMBER, EZERJÓ

LEGUTÓBBI SZÁMUNKBAN A KADARKÁT ÉS HAZAI TERMELŐIT JÁRTUK KÖRÜL, MOST UGYANEZT TETTÜK AZ EZERJÓ ESETÉBEN. KÉT BORVIDÉKEN JÁRTUNK, AZ EGYIK EZEK KÖZÜL TERMÉSZETESEN A KUNSÁG, AHOL SOLTVADKERT A TERMELÉS KÖZPONTJA, VALAMINT MÓRON, AHOL KÉT OLYAN EMBERT SZÓLALTATTUNK MEG, AKIK ÉVTIZEDEK ÓTA FOGLALKOZNAK A FAJTÁVAL. A LÁTOGATÁSOKBÓL AZ DERÜLT KI, HOGY AZ EZERJÓ MAGYARORSZÁG JOLLY-JOKER FAJTÁJA LEHET, MERT A PEZSGÓTÓL AZ ASZÚIG TULAJDONKÉPPEN MINDEN ELKÉSZÍTHETŐ BELŐLE. RÁADÁSUL OLYAN AUTOCHTON FAJTA, AMELYRE A VILÁGBAN IS FELKAPHATNÁK A FEJÜKET: EGYSZÓVAL MARKETINGBOMBÁNAK SEM UTOLSÓ. (BGB)



Frittmann János

FRITTMANN JÁNOS - SOLTVADKERT

„Ezerjő ültetvényeink Soltvadkerttől keletre terülnek el, itt korábban minden ezerjő volt, nagyon jó minőségű a talaj, barnás homoktalaj ez szikes erekkel, néhol a felszínre kibukkanó agyagrétegekkel. Bő 10 hektárral rendelkezünk a fajtából, szinte kizárólag idős, 40-50 éves ültetvényekkel. Az ezerjő estében különösen fontos az öreg tőke, egyrészt a termésmennyi-

ség szabályozás, másrészt a víz szempontjából. És így az itt egyébként meglévő mineralitást is jobban megmutatja.

Soltvadkertben korábban 1000 hektár körül volt az ezerjő területe, ez a legutóbbi időkre 500 környékére csökkent. Ennek az az oka, hogy ez a fajta azért majdnem olyan macerás, mint a kadarka, a tömegtermelésre kevésbé alkalmas, nem lehet rajta magas termésátlagokat produkálni. Illetve lehet, de akkor meg magas sa-

vakat és alacsony cukorfokot produkál, vagyis magas termésátlaggal sem éri meg termelni. A területek csökkenési folyamata még ma is tart, hiszen a borvidék elsősorban a tömegtermelésből él, és a kivágási támogatások is ezirányba tolják a szekeret. Pedig már a 19. században is jelentős mennyiségű ezerjő volt Soltvadkertben és jelentős mennyiségű export is volt belőle a német nyelvterületek felé.

Fajtán belüli változatok léteznek belőle, a zöldebb színű gyümölcsöt hozó általában a bővebb termő, a sárga a jobb cukorfokot adó, ezeknek a fürtmérete is eltérő. Nincs nálunk klónszelekció, nem is vagyok a híve (nem mondom, hogy nem jó), mert a sokszínűséget, a többretegűséget kiveszünk a borból. Pont ugyanaz a helyzet, mint a kadarkával. De vannak persze területek, ahol az egyik vagy a másik túlsúlyban van, hiszen a tulajdonosok az idők során nyilván inkább a saját területből szedték a telepítévesszőt.

Az ezerjő estében valahol hektáronkénti 100 mázsa a felső határ, amikor a reduktív bornak való minőséget még meg tudja termelni. Mi ennél jóval kevesebbet, 70-80 mázsát termelünk, a tőkefejes művelés esetében ez hoz tökéletes egyensúlyt a szőlőben. Esetünkben a kadarkán kívül ez a legdrágábban előállítható szőlő, mert jóval kézimunka-igényesebb. A héja vékony, a rothadásra így hajlamosabb, éppen ezért a szellős lombformát kulcskérdés létrehozni. A másik kulcskérdés, hogy közel legyen a fürtzóna a talajhoz, mert így tud beérni biztosan a fenti mennyiség, éppen ezért a tőkefejes művelés nálunk a célra vezető. A földközeli tőkefejet persze takarással kell védeni a fagy ellen télen. Mert fagyérzékeny, -15 fok alatt garantáltan elfagy.

Általában szeptember második dékádjában érik, de az időpont a felme-

legedéssel kicsit tolódik előre. A felmelegedés ugye nem lesz, hanem már van, így az ezerjő, mint a savakat különösen jól megtartó fajta előtérbe kerülhet. Ráadásul a zamatzagdagsága nagyon magas, az egyik legmagasabb a fehér szőlők között, és ezek a zamatok nem is égnek ki belőle késői szüret mellett sem. Száraz bornak 18-19 mustfok a legalkalmasabb, de persze fahordósban is nagyon jó lehet, héjon áztatással. Ezt 10 nappal később szedjük, de nem a cukortartalom, hanem a zamatzagdagság növelése miatt. Az ezerjőben nem szaporodik fel hirtelen a cukor, ami nagyon jó, mert az alkohol nem megy az égbe. A magas alkoholt jelenleg a magyar borászat egyik legkomolyabb problémájának érzem.

Többféle kísérletet csinálunk, a Jedlik féle program (*lásd 30. oldal – a szerk.*) adatait is gyűjtjük továbbra is. A fajélesztős kísérlet is nagyon fontos, hiszen a Debreceni Kutató által szelektált speciális ezerjő élesztőt is próbálgatjuk, de persze más is, és saját élesztővel is dolgozunk. De az erjesztés mellett az érleléssel is kísérletezünk, a hordóhasználat hosszával és módjával.

Nagyon komoly munkát végzünk az ezerjő megismertetésére. Minden borbemutatóra elviszem valamelyiket, nem vagyok hajlandó kihagyni soha. A móriakkal is összedol-

gozunk, nincs közöttünk rivalizálás. Ők talán az érleltékkel és a késői szüretekkel jobbak, mi talán a reduktívval, de nem ez számít, hanem hogy a fajta ügyét együtt vigyük előre. Ráadásul marketing szempontból egy igazi bomba ez a fajta. Igazi magyar, autochton fajta, mely máshol sehol nincs, és minden típusú bort el lehet készíteni belőle a pezsgőtől az aszúig.

A késői szüretekre külön területek vannak, ezeket általában a szálvessző elvágással készítjük, bár mostanában már nélkül is vannak eredményeink. És vannak botritiszes tétéleink is, amelyek egészen fantasztikusak. Ezeket a kísérleti tétéleket áruljuk ugyan, de nem csinálunk nekik semmilyen hírverést, a fajta sokszínűségének a megmutatása a cél. Meggyőződésem, hogy a jövő egyik nagy fajtája lesz Magyarországon.”

FONT SÁNDOR - SOLTVADKERT

„A világon ezeregnéhány száz hektár ezerjő található, és ez mind Magyarországon, ezen belül Soltvadkerten is jelentős mennyiségben. Az ezerjő szárazságtűrő képessége nagyon magas, ennek is köszönheti, hogy ezen a területen honos lett. Ugyanez a helyzet a kövidinkával és a kadarká-



Gál Szőlőbirtok

AZ EZERJÓ

val is, nincsenek tehát véletlenek. Az ezerjő pedig emellett nagyon jó minőségű bort is adott, mert az akkori művelésmódok és a korszellem miatt nem a nagy mennyiség előállítása volt a lényeg. Ez a szemlélet a 60-as, 70-es években változott meg, ekkor kezdett el az ezerjő területe radikálisan csökkenni. Aztán a reduktív technológia megérkezte újabb lökést adott neki, mert kiderült, hogy ebben a vinifikációs szegmensben is nagyot tud alkotni, hiszen az üdeséget, frissességet úgy tudja megmutatni, hogy még mineralis és elegáns is tud lenni.

30 hektárunkból mintegy hat az ezerjő. Vékony héja és érzékenysége miatt nagyon fontos a megfelelő növényvédelem, a művelési módot is így kell megválasztani, illetve persze szellősre kell megcsinálni a lombot. Az ültetvények idősebbek nálunk, de van egy saját telepítésű 12 éves területünk is. A talajok felső egy métere csak lepelhomok, alatta agyagos talaj van, ezért van az itteni borokban a meglepő mineralitás. És ezért fontos az idősebb ültetvény is.

Mi általában kétféle ezerjőt készítünk, az egyik a normál reduktív tétel, amely az üdeséget képviseli, ugyanakkor az ásványosság már ebben is megjelenik. A válogatás borra sokan azt hiszik, hogy hordóban volt, pedig csak a későbbi szüret okozta magasabb test és az almasav lebomlása miatt tűnik úgy.”

FILUS JÁNOS - KISKÖRÖS

„Az itt őshonos fajták – mint az ezerjő is – nagyon fontosak lesznek most, az időjárás változása során. Nagyon életerős, agresszív gyökérrzellemmel rendelkeznek, megkeresik a tápanyagot és a vizet mindenképpen. Ráadásul a melegedés azt is hozza majd, hogy az ezerjő esetében a beérés még biztonságosabbá válik és a borkülönlegességek felé lehet tolni a termelést. Az ezerjő a talaj iránt nem igényes annyira, hogy itt, Kiskörös környékén ne lehetne a könnyű, reduktív, ugyanakkor ebben a szegmensben igényes boroknak az alapanyaga. Éppen ezért fontosnak tartanám a szelekcióját, hogy ez az alapanyag a legjobb genetikai adottságokkal rendelkezzen.

Az én szakmám alapvetően a szaporítóanyag termelés, és azt látom, hogy a szelektálás az ezerjő esetében nincs megoldva. Tudomásom szerint a kutatóintézetek sem rendelkeznek nagyobb mennyiségű törzsállománnyal, tehát a kutatási munka felgyorsítását szorgalmaznám. Egy törzsültetvény kialakítása nem rövid idő, és az látszik, hogy a konkurencia az import borokkal nagyon gyorsan terjeszkedik. Nagy probléma lehet abból, hogy az ezerjő az emberek szemében egyelőre nem prémium fajta, vagyis a szőlőtermelő nem kap érte többet, mint a sok esetben bőtermő



Filus János

rezisztens fajtákért. A kézimunka ugyanakkor sokkal több vele, tehát drágább az előállítás. Éppen ezért el kellene gondolkodni valamiféle integráción, amiben a termelő biztos piachoz, a borász biztos árualapozhoz jut. Ugyanitt merül fel a munkaerő kérdése is, például a szüreté, ahol egy nagyobb mennyiség mellett meg kell majd oldani a gépi szüretet, amely az ezerjő művelési módjai mellett nem egyszerű. Mert akármennyire szeretjük a saját fajtáinkat, ezekből egyelőre még megélni nem lehet. Pedig ennek meg kell történni, ha hosszútávra gondolkodunk velük.”

GÁL CSABA - SZIGETCSÉP

„Nálunk, ezen a területen kísérleti jelleggel egyes függönnyel műveljük az ezerjőt, ami nem véletlen. A lényeg az, hogy ez a terület olyan elhelyezkedésű, hogy az 170 centiméteres karmagassággal csökkentettük a tavaszi fagy

kockázatát. Azért került ide egyébként, mert itt általában ősszel mindig megül a pára, ezzel elindíthatunk egy esetleges aszúsodást. Tavalyelőtt már nagyon szép aszúbogyóink voltak, de nem mertünk tovább kockáztatni. Ha nagy ritkán sikerül összehoznunk majd, akkor nagyon fogunk örülni egy ilyen tételnek.

Az ezerjónak mereven felfelé törő hajtásai vannak, ezért lehetett tőkefejen művelni az Alföldön. A függönyön - érdekes módon - lassan kezd szintén beállni a hajtásrendszer a súlya által. További fontos elem, hogy meg kell tartani a laza lombszerkezet, nálunk itt folyamatosan jár a szél, és a növényvédelemre is nagyon odafigyelünk az esetében, ezért a rothadás szinte teljesen elkerül bennünket. A termésmennyiség beállítását az ezerjónál óvatosan kell kezelni, esetében különösen meg kell találni az egyensúlyt. 80-90 mázsa/hektár nálunk ez a mennyiség, egyébként a többi fajta esetében is - kisebb eltérésekkel - ezzel dolgozunk.

Reduktív technológiával dolgozzuk fel nagyon figyelve az egészségi állapotára, már a tőkén válogatva. Mivel kifejezetten éretten kívánjuk behozni a szőlőt, ez különösen fontos. Ez 18-19 mustfokot jelent. A másik dolog a fajélesztő. Mivel irányítva, alacsony hőmérsékleten történik az erjesztés, ez mindenképpen kell, ráadásul semleges ízvilágú kell legyen, hogy a fajtajelleg megmaradjon. Éppen ezért egy kicsit magasabb hőmérsékleten is erjesztjük, mint általában a többi fehérborunkat.

Dupla érzelmi kötődésünk van a fajtához, hiszen egyrészt autochton fajta, másrészt Éva édesapjának a kedvenc szőlője volt. Mindenképpen szeretnénk tenni annak érdekében, hogy a nagyközönség jobban megismerje és felismerje az erényeit.”

TÁLAS TAMÁS - MÓR

„Móri Állami Gazdaságban dolgoztam, később minisztériumi főtanácsos voltam növényvédelmi területen a rendszerváltásig. Most egy 20 hektáros birtok igazgatója vagyok, ez egy külföldön élő magyar ember érdekeltsége. A Papkertenben egy hektárt vásároltuk meg, itt lesz a feldolgozó is, új telepítéseket csinálunk és tervezünk.

Móron már a sváb betelepítés előtt is volt ezerjő. Nagyon jó neki itt a mikroklíma, remek bort adott mindig, így hamar híres lett. Fejműveléssel természetették, sárszemre lemetszve, így a fürt közel volt a földhöz, ami azt eredményezte, hogy magas cukorfokkal beérett, sőt aszúsodott, aszúsodik is.



Tálás Tamás

A filoxéra-vész során a futóhomokos, 100 hektáros Táborhegyen maradt meg szőlő, minden bizonnyal onnan tudták visszatelepíteni az állományt.

1967-ben 2000 hektár szőlő volt a borvidéken, mostanra ez 700-ra csökkent, ebből az ezerjő 350 hektár. Móron nagyon kemény iparosítás volt a kommunizmus alatt, nem lehetett, csak nagyon kicsi háztáji, ezért a magánterületek elaprózódtak, a hozzáértőket így elűldözték, a maradékot betelepítették az ÁG-ba, a TSZ-be. A rendszerváltás után, a privatizáció során is tovább aprózódott, most is kis parcellák vannak, ezért nem tud kinőni nagyobb, jelentősebb magánpince.

Manapság alacsony kordonon, illetve Moseren tartják, a lényeg az a fajta esetében, hogy közelebb legyen a talajhoz. Nem lehet megszakítani, mert savas, jellegtelen lesz, egyébként a 70-80 mázsa egész ideális mennyiség neki, akkor van jó teste, érettsége és a sav is megmarad, ami egyébként Móron kevésbé probléma.”

AZ EZERJÓ

BOZÓKY ISTVÁN - MÓR

„A török kiűzése után, a német betelepítés alatt és után már biztos volt ezerjő Móron. Magyarország egyik legelszigeteltebb borvidéke ez, itt szinte kizárólag ezerjót természetetek mindig, ez az egyetlen magyar borvidék, amelyen monokultúra volt. Nekünk 35 hektárunk van, ebből 22 az ezerjő. Móron a legjobb dűlők a Kecsehegy, a Vénhegy és a Csóka.

Az ezerjónak is vannak fajtaváltozatai, de nem ez a jellemző. Mindig is volt válogatás, de ez nem tudatos klónszelekción volt, hanem spontán válogatás, hiszen a hiányok pótlásához, esetleg egy új darab telepítéséhez

nyilván a legszebb tőkékről származó vesszőket használták. Az úgynevezett telfürtű ezerjő az egyetlen tudatos szelekción, ezt Luntz Ottokár szelektálta.

Az ezerjő egyik legfontosabb tulajdonsága, hogy fagyérzékeny. Éppen ezért Móron nem is nagyon telepítettek oda, ahol sokszor volt fagy, de egyébként is télen takarták, vagy a hó befedte az egyébként kopasz fejművelésű tőkéket. Ezzel a művelésmóddal kapcsolatban terjedt el a gyomlálás szó: a kopasz fejből a sok vessző jött ki, abból válogattak, oly módon, hogy a legszellősebb lombzatot tudják kialakítani a rothadás elkerülésére. De éppen ezért a széljárta helyekre

telepítettek, a régi pincekönyvekben fellelhetőek a leírások: ezeken a jól szellőző helyeken csak 3-4-szer permeteztek évente. Képes alvórügyekből is termést hozni, mindenre képes, erőlködik, szabályozni kell, belehal a szépségbe.

Az ezerjő a szélsőségek növénye: túlterhelés esetén siralmas, savhangsúlyos bort ad, ugyanakkor egészen az aszúig terjed a képessége. A legjobb száraz bort akkor adja, ha teljes érésben szüretelik, éppen mikor a ráncosodás megindul. Nagyon fontos ezért, hogy a terhelés ne legyen túl magas, ekkor csúcsbornak valót is képes előállítani.

Aszúsodás csak 10 évben kétszer van, töppedés gyakorlatilag minden évben október-novemberben. 2007-ben például olyan tömegű töppedés volt, hogy alig lehetett feldolgozni. Mi csak akkor készítünk aszút, ha 6 puttonyos minőségre meg tudjuk csinálni, ha nem, akkor csak kései szüretként hozzuk forgalomba magasabb maradékukkal. A töppedés és az aszús szüret esetén a klasszikus tokaji feldolgozási módot választjuk, friss borral vagy musttal öntünk fel, 2-3 évig tartjuk hordóban.

Nagyon jó gasztróbor, a hagyományos, nehéz svábkoszt, csülök, káposzta, zsiradék mellé kiváló az erőteljes savkészlet miatt. Régebben az emberek maguknak termelték a bort meginni, más volt az igény, mert kemény munka volt, nem volt hűtőszekrény, ezért az étkezés is teljesen más volt, nem lehetett eltartani az ételleket. Ezek az ételek kemény bort kívántak, ezért volt jó az ezerjő a magas savai-
val. Mivel akkoriban nem volt nagy borászati technológia sem, az évjárat néha benne hagyta a maradékukot, így kikerekedett. Most később szüretelünk, alacsonyabb a sav, mert az étkezési szokások is változtak, a lágyabb, a kerekesebb borokat lehet eladni.” ■



Bozóky István



- Oreskó Imre -



- Varga Árpád -



- Font Sándor -



- Ádám Gyula -



- Erdősi Mária -



- Dr. Szőke Sándor -



- Pszota István -



- Ungerbauer György -



- Szőke Sándor -

alföldi ARCOK



- Bodor István -



- Zeisel László -



- Kökény Benő -



- Kiss Attila -



- Klément György -

ELŐZŐ SZÁMUNKBAN KEZDTÜK EZEN SOROZATUNKAT, MELYBEN A DUNA BORRÉGIÓ LEGFONTOSABB EMBEREIT MUTATJUK BE. MANAPSÁG A VILÁG BORÁSZATÁBAN TALÁN A LEGTÖBBET EMLEGETETT KULCSSZÓ A „TERROIR”. A FRANCIA SZÓ TULAJDONKÉPPEN A TERMÉSZETI ADOTTSÁGOK (TALAJVISZONYOK, KLÍMA, SATÖBBI) ÉS AZ EMBER (TERMELÉSI VISZONYOK, TUDÁS, LÉLEK, MEG MINDEN) KÖZÖS VALAMIJE, EBBŐL ALAKUL KI A TERMÉK (ESETÜNKBEN A BOR), AMI MEGISMÉTELHETETLEN ÉS EGYEDI. A KÖVETKEZŐ OLDALAKON ÚJABB 14 OLYAN EMBERRŐL OLVASHATNAK, AKIK – HA NEM IS MINDANNYIAN AZ ISMERTSÉG ÉLVONALÁBAN – A BORVIDÉK MEGHATÁROZÓ SZAKMAI SZEREPLŐI. OLYANOK, AKIK EGÉSZ ÉLETÜKET EZEN A BORVIDÉKEN ÉLTÉK LE, MÁS-MÁS OLDALRÓL, DE A SZŐLŐ ÉS A BOR JELENTI AZ ÉLETÜKET. (BGB)

*AZ INTERJÚKAT KÉSZÍTETTE : ERCSEY DÁNIEL ÉS
GEÖNCZEÖL ATTILA*

FOTÓK: TESZÁR ÁKOS ÉS ERCSEY DÁNIEL



Pszota István

Kiskőrös

„Mind a nagyszüleim, mind pedig a szüleim szőlőtermesztéssel foglalkoztak, valószínűleg ők táplálták belém a szőlő iránti szeretetet, hiszen tulajdonképpen a szőlőben nőttem fel, sőt egy nap híján majdnem ott születtem meg. Innen mondhatni egyenes út vezetett a Soós István borászati szakközépiskolába, persze ebben a szüleim döntése is benne volt, de ezt egyáltalán nem bántam meg. Miután végeztem, még ugyanott megszereztem a technikus minősítést is, majd némi kihagyás után éppen tavaly diplomáztam a Kertészeti Főiskolán. Közben a család szőlőjében dolgoztam és besegítettem a borászkodásba is, most is van két hektár saját szőlőm, ahol már a lányom is segít a munkákban.

Tíz éve, 1999-ben lettem hegybíró, igyekszem mindig úgy alkalmazni a törvényeket, rendeleteket, hogy az a lehető legkevesebb súrlódást okozza a tagságnál, hiszen érzékenyen érinti őket minden jogszabályi változás, ráadásul úgy, hogy eközben a jövedelmük finoman szólva nem növekszik. Itt a hegyközségnél az éves ügyfélforgalmunk meghaladja a tízezer főt, igyekszünk maximálisan kiszolgálni mindenkit, hiszen mi úgy gondoljuk értük vagyunk, nem pedig fordítva, ahogyan ezt sok hivatal érezteti ma kis hazánkban.

Nehéz kilépni a saját árnyékunkból, főleg akkor, ha ez nem is a mi árnyékunk. Ma a média sajnos képes befolyásolni az embereket, és ha egy tájat megbélyegeznek néhány gátlástalan csaló miatt, akkor sajnos a többségben lévő tisztességes embereknek is nehéz kimosakodni a közvélemény előtt. Az ország legnagyobb borhamisítási botránya nem az Alföldön volt, nem a Kunságon, nem is ebben

a borvidéki körzetben, mégis mindenkinek ez a vidék jut eszébe, ha erről a témáról hall valamit. Sajnos az ilyen és hasonló esetek megszüntetésére irányulóan még mindig hiányzik az egységes politikai akarat. Saját, jól felfogott érdekünkben ezen túl kell lépnünk és a megélhetés, túlélés kérdésével kell foglalkoznunk a jövőben. Mindemellett a tisztességes termelők borainak olyan borokkal kell versenyeznie, amelyeknek nem tiszta a családfája. Itt az Alföldön ötször annyit kell letennie az asztalra egy borászatnak azért, hogy olyan sikereket érhesen el, mint egy más borvidéken tevékenykedő borászat.

Azt mondják: válság van! Általános tendencia azonban, hogy válságok idején nem csökken az alkohol és persze a borfogyasztás sem. Sőt! Bízom benne, hogy a hazai bor piaci lehetőségei még bővülnek is majd, ha máshol nem, hát az országhatáron belül. A hazai piacnak fel kell tudni szivnia az itthon keletkezett bort, természetesen az import radikális korlátozásával párhuzamosan.

Nagyon örülök annak, hogy a régióban vannak olyan borászatok amelyek húzzák maguk után a többit. Úgy látom, hogy a borászok rájöttek arra, hogy egymás kezét kell fogni és nem egymás nyakát. A világ erre tart, csak így lehet elérni valamit. Szemmel láthatóan megpróbálnak, ha nem is a másik mellett, de legalább a másik után haladni, ha a másik csinál valami jót, szépet, valami követendő, akkor azt megpróbálják ők is megvalósítani. Hála Istennek van a régióban is jónéhány borászat, akiket már nemcsak lehet, de érdemes is követni.” (ED)

Erdősi Mária

Kecskemét

„Az első és egyetlen munkahelyem a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet volt, majd 1984-ben a férjem munkája miatt a családdal Olaszországba költöztünk. Ott találkoztam először a borturizmus fogalmával és ott szerettem bele ebbe a témába. Amikor a '90-es évek közepén hazaköltöztünk, rögtön azon kezdtem gondolkodni, hogy a kint látott mintát hogyan lehetne megvalósítani itthon. 2002 tavaszán, az Olasz Nagykövetség támogatásával szerveztem egy konferenciát, ahová meghívtuk a borutakat az ország minden tájáról, ott született meg az elképzelés, hogy hozzuk létre a meglévő borút egyesületek részvételével a Magyar Borutak Szövetségét. Ebben az évben meg is alakult, 18 borút egyesület részvételével a Magyar Borutak Szövetsége, aminek azóta is a főtitkára vagyok.

2002 novemberében szűkebb hazámban, a Kunsági Borvidéken, 10 borászat egyetértésével megalakítottuk a Duna Borrégió Borút Egyesületet, aminek a munkájában azóta is, titkárként, aktívan részt veszek. Miután létrehoztuk az egyesületet, sokáig nem találtuk a helyünket, nem tudtuk megfogalmazni, hogy pontosan mik is a céljaink. Aztán apránként beindult a dolog, egyre több pályázati forrást találtunk és használtunk fel, és a borászok is egyre nagyobb igényt fogalmaztak meg a borturizmus fejlesztésével kapcsolatban. Hála Istennek a nemzetközi és hazai pályázatokon egyre eredményesebben szereplünk, de meggyőződésem, hogy még sokkal sikeresebben is lehetne csinálni ezt a dolgot. Jelenlegi felállásban a Duna Borrégió Borút Egyesület egy társadalmi szervezet, melynek nincsenek alkalmazottjai, minden munkát társadalmi munkában végzünk. Ez

idáig működött is, azonban mára már a Borút Egyesület felnőtt a feladathoz. A Borászok is látják, hogy a borturizmus nem egyenlő a boreladással, a borturizmust más marketing módszerekkel kell eladhatóvá tenni.

A borturisztikai fejlesztésekben mindenképpen közös dolgokban kell gondolkodni. Sokkal jobban eladhatóak a tematikus útvonalak, szívesebben kóstol valaki bort egy pincénél, ha előtte a szomszédban lovagolhatott egyet, vagy ha utána beülhet egy fürdőbe relaxálni. A jövő, ezeket a komplex fejlesztéseket jelenti. A Magyar Turizmus Zrt. is egyre jobban beépíti programjaiba a kulturált borfogyasztásra ösztönző akciókat, bár még ebből a borászok keveset éreznek. Reményeink szerint egyre több fejlesztési lehetőség jut majd a hazai turizmus ezen ágának, kiegészítve a gyógy- és termálturizmussal, valamint az ökoturizmussal, lovas turizmussal.

A Duna Borrégió borturisztikai fejlesztésében igen nagy lehetőséget látok. A nemzetközi tendenciák azt mutatják, hogy különösen a városi emberek számára sikk lett a vidéki élet megismerése, a pincébe járás, a borkóstolás. Gyakran választják a többször de rövidebb ideig tartó pihenést, amit kulturális és gasztronómiai eseményekhez kapcsolnak. Ezt a tendenciát kell kihasználnunk és színes program lehetőségekkel idecsalogatni a vendégeket. Ehhez azonban véleményem szerint szükség lenne egy olyan szervezetre, és ez lehetne maga a borút egyesület is, aminek hivatalból (nem társadalmi munkában) lenne a feladata, a Duna Borrégió borturizmussal foglalkozó borászatainak a segítése.” (ED)





Zeisel László

Cserkeszölő

„Budapesten jártam kertészeti szakközépiskolába, ezután a Kertészeti Kutatóintézetbe kerültem dolgozni egy évre, majd felvételt nyertem a Kertészeti Egyetem Kecskeméti Kertészeti Főiskolai karára, ahol 1977-ben végeztem. A katonaság után, '79 őszén kerültem le ide, a Tiszazugba. Akkoriban indult el itt egy állami támogatású szőlőrekonstrukció és ebben kezdtünk el dolgozni a feleségemmel. Az évek alatt a ranglétra aljáról szépen lassan a TSZ elnöke lettem és a szövetkezet megszűnte után a kollégáimmal a TSZ szőlőit megvásároltuk. A volt kollégákkal közösen üzemeltetett cégünk jelenleg 220 hektár szőlőt művel, éves szinten 18-25 ezer mázsa szőlőt termelünk és értékesítünk. Borászatunk nincs, kizárólag szőlőértékesítéssel foglalkozunk, erre is vagyunk begépesítve. Komoly problémát jelent ugyanakkor a jó szakmunkások hiánya. Aki ma kint dolgozik a földeken, az vagy az idős generációhoz tartozik, vagy ha fiatal, akkor az alapoktól kell elkezdni a betanításukat. Sajnos a szakképzett munkaerő eltűnt a vidékünkéről és nem látni az utánpótlást.

Egyre nehezebb értékesíteni a szőlőt, egy-egy szüreti időszakban több ezer kilométert vezetek, hogy el tudjam adni. Az Európai Unió sajnos na-

gyon nehéz helyzetbe hozta mind a hazai borászokat, mind pedig a szőlőtermesztőket. Ennek ellenére nekünk eladatlan szőlőnk még nem volt, remélem ez a jövőben sem változik.

A megalakítása óta elnöke vagyok a tiszakürti hegyközségnek, de napjainkra a felülről támogatott koncentráció hatására már hét község fuzionál mint Tiszazugi Hegyközségek, ennek elnökévé is megválasztottak. Jó lenne, ha rögzülne a köztudatban, hogy a történelmi borvidék kifejezés ugyanúgy igaz az Alföldre is, mint az egri vagy a tokaji borvidékre.

Anno a telepítéseknél sokat vitakoztunk a kövidinka létjogosultságán és én mindig kiálltam emellett a mondhatni ősi alföldi fajta mellett. A végeredmény az akkor, és ma is lehetetlennek tűnő százhusz hektárnyi kövidinka telepítése volt. Amikor idekerültem, egy idős kollégám mindent elmagyarázott a kövidinkáról, a szőlőtől a borkészítésig. Azóta nekem minden évben van kövidinka borom. Lassan a barátaim, ismerőseim is megismerték és megszerették a fajtát és ez a dolog oda vezetett, hogy megalapítottuk a Kövidinka Baráti Köröt és a csapat egyre több tagja készíti minden évben kövidinkából bort. Így az éves összejöveteleinken összehasonlítjuk a borainkat és nagyon komolyan vesszük a fajta népszerűsítését.” (ED)

Bodor István

Csongrád

„Mindig is szőlőtermesztéssel, szaporítóanyag előállításával foglalkoztam. A bokrosi TSZ pincéje 1993-ban magántulajdonba került, majd 2004-ben két társammal együtt új gondolatokkal és fejlesztéssel indítottuk el. Akkor már elég lerobbant állapotban volt, több mint négy év kellett mire valahogyan rendbetettük. 2005-től már palackos formában is értékesítünk és ebben a szegmensben próbálunk növekedni.

A húsz hektár saját szőlő kevés lenne, ezért integráljuk a térség termelőit, így nagyjából 150 hektárról vásároljuk fel a szőlőt. Csak minőségi bort készítünk, asztali és tájbor kategóriát nem. Nyolcvan százalékban vörösborunk van, sajnos egyre nehezebb értékesíteni mint a fehéreket. A piac nagyon beszűkült, részben az olcsó külföldi boroknak köszönhetően. Ennek eredményeként a szőlőterületek további jelentős csökkenését várom.

Itt sok szőlőtermelőnek nincsen saját pincéje. Ők arra rendezkedtek be az elmúlt évtizedekben, hogy megtermelték a szőlőt, aztán eladták és nem volt több gondjuk vele. A felvásárló borászati üzemek azt csináltak vele amit akartak, a szőlőtermelő viszont jogosan várta a pénzét, hiszen megdolgozott érte. Annak idején én voltam az aki Bokros térségében szerveztem és támogattam a szakcsoporti telepí-

téseket. Mit mondhatnék így a termelőknek? Én mondom Pista bácsi vagy Jóska bácsi szemébe hogy nem kell a szőlője, nem tudok vele mit kezdeni, úgy hogy 25 éve én beszéltem rá a telepítésre?!

Logikus, hogy a szőlőtermelő némi haszonért szeretne túladni a szőlőjén, majd a felvásárló borászat is szeretne némi hasznot az eladott bor után. Igen ám, de hogyan? Hiszen mind a szőlőtermelő, mind a borász önköltség alatt állítja elő a terméket! Ezzel senki nem számolt régen.

Most volt a kisebbik fiam érettségi-je és a barátaival itt a pincénél tartották az érettségi bulit. Húsz-huszonöt fiatalról volt szó, akik ismerkedtek a borokkal, kérdezgettek a szakmáról és szomorúan kellett ráébrednem hogy nem tudok nekik mit mondani azzal kapcsolatban hogy rábeszéljem őket : legyenek szőlőtermelők. Annak idején én ki tudtam számolni már az első hektár szőlőm után, hogy mi lesz a következő lépés, hol fogok tartani mondjuk öt év múlva. Lehetett tervezni, de ma más a helyzet.

Soha nem szabad összehasonlítani a borainkat a villányi vagy egri borokkal. Én itt Csongrádon, csongrádi bort akarok készíteni, nem célokom hogy más borvidékek boraival versenyezzek. Egyrészt a lehetőségeim is mások, másrészt én azt szeretném megmutatni a boraimban amit a többiek nem tudnak, ami csak itt lehetséges.” (ED)



Font Sándor

Soltvadkert



„1740-ben telepítették be német őseinket Baden-Württemberg tartományból erre a vidékre, voltaképpen azóta foglalkozik a családnk szőlővel, hiszen a fennmaradt iratok bizonyítják, hogy nem egy sváb család még szőlővesszőket is hozott magával a hosszú útra. Akkoriban még csak Vadaskertnek hívták a mai Soltvadkertet és környékét, a gazdag földeket ezután szelídítették meg a telepesek.

1955-ben szinte beleszülettem az agrárszférába, a húgommal a nyári szüneteket a szőlőben töltöttük, sokat segítettünk a szüleinknek. Ez a munka becsülete mellett a természet szeretetére is megtanított. Jó néha rácsodálkozni a madárcsicsergésre munka közben is, aki ezt elfelejtí, az szegényebb lesz egy apró csodával. Miután megházasodtam, kaptunk a szüleimtől fél hektár szőlőt, munka után azt műveltük a feleségemmel. Két fiunknak igyekeztünk már gyerekkorban kedvet csinálni a szőlőhöz és a borhoz, szerencsére úgy tűnik sikerült. Egyikük már diplomás borászként dolgozik a családi vállalkozásban, másikuk a marketing ügyekért felelős.

A rendszerváltás idején igyekeznünk kellett, hiszen miután eldöntöttük, hogy mi bizony ebből szeretnénk megélni, bővíteni kellett a területeinket. Ma már elértük a 30 hektáros méretet és az évi nyolcvan-százezer palackot. Ezen kívül van tájbor kategóriás termék is, de azt nem palackozzuk, hanem nagytételben értékesítjük. Igyekszünk minél több versenyen és fesztiválon megméretni termékeinket, így próbálván ismertséget szerezni akár a pincészetnek, akár a régiónak. Előfordul, hogy egyszerre több fesztiválon

vagyunk jelen, az egyikken a feleségem és én, a másikon a fiúk.

Minden borunk, ami borversenyen zsűrizésre kerül, kapható a kereskedelmi forgalomban is. Így bárki megvásárolhatja, megkóstolhatja az adott tételt, erre különösen nagy hangsúlyt fektetünk. A jövőt mi is a hungaricumokban látjuk. Soltvadkert egyik meghatározó fajtája az ezerjő, ebből a szőlőből valamivel több mint 1000 hektár van a világon és ez mind Magyarországon. A mi régióunkban csupán Soltvadkert környékén több mint 300 hektár. Nagy fantázia van az ezerjőben, több típusú bort lehet belőle készíteni: a reduktív, ropogós, üde bortól a fahordós, válogatáson át akár a desszertborig. A külföldiek nem ismerik, de érdeklődnek iránta. Jó kitörési pont ez a borászok számára.

Budapesten történt a Városligetben egy borfesztiválon a következő eset. Este tíz óra tájéka ismerőseink, barátaink kóstolgatták a borainkat a pavilon előtt, amikor egy nagyobb társaság érkezett hozzánk, már mesziről érdeklődve, hogy mit is kóstolnak, mely borvidékről, kinek a pincéjéből. Alföldi bort kóstolunk - jött a válasz. Meg vagytok örülve? – váltott sottogásra a derék csapat szószólója. Végül nagy nehezen rávették őket, üljenek csak le, és miután megkóstolták az első rozét már csak a döbbsent csönd maradt. Hogy mi a tanulság? Igenis van jó alföldi bor, de bizony komoly presztízs lemaradásban vagyunk. Ha a barátom barátja nem hív oda az asztalhoz, magamtól még nem ülök le alföldi bort kóstolni. Ezen a hozzáálláson kell valahogyan változtatnunk.” (ED)

Oreskó Imre

Izsák

„Érdekes a világ, én Tokaj-hegyaljáról kerültem ide, Izsákra az egyetem után, szakmai gyakorlatra. Biztos tanulnom kellett még valamit, hiszen elfogult hegyaljai lévén úgy gondoltam, hogy még a hordót is bűn más borral kimosni, mint hegyaljai-val, tudniillik nálunk ez volt a szokás, mármint a hordókat borral mostuk ki. Azután mégis gyökeret eresztettünk itt a homokon, most már 1976-óta itt dolgozom és élek a családommal, kötődöm a környékhez és megszerettem az itteni borokat, embereket.

A közelmúlthoz sajnós hozzátartozik a rendszerváltással párhuzamosan megváltozott tulajdoni viszonyok által generált néhány komoly probléma. Az ország legnagyobb, több ezer embert foglalkoztató, zömében exportra termelő szőlészeti, borászati kombinátjai privatizálásra kerültek, és ezzel néha olyan tulajdonosok is bekerültek az ágazatba, akik szakmai tudással, moralitással nem rendelkeztek. Külföldi és honi szerencselovagok botránnyairól szólt ez az átmeneti időszak és a borvidék negatív képének a kialakulása is erre az időszakra esik.

Országosan legalább tíz szakmai szervezet felsorolható, amely az ágazat érdekeinek képviselőjére szerveződött. Vajon kell, hogy ennyi legyen? Vajon hatékonyan működik az összes? Mindent megteszünk az ágazat összefogásának érdekében? Hiába változott sokat például a jövedéki törvény, ha a mai napig nem oldotta meg a borellenőrzés hiányosságait! Lassan már a nyilvántartások nyilvántartásait készítjük, rengeteg a plusz adminisztráció. Az import elleni védelem nem működik, 2007-ben 430 000 hl gyenge minőségű, az unióból származó bor jött be az országba

keresztényi áron, ezen tételek ellenőrzése elégtelen, százezer hektoliter bor nemes egyszerűséggel kimutathatatlanul eltűnt a rendszerből! Feje tetejére állt a a világ Magyarországon! Fél liter alsó kategóriás sör 120 Ft, egy gombóc fagyalt 150 Ft, a lédig bor árát pedig az importhoz igazítják, és ha akad is vevő, 60-80 Ft árat kínálnak a minőségi borért.

A legtöbb járulékot a mi régióknk fizeti be a közös kasszába, az alföldi borok negatív általánosításával viszont 30 000 hektáron alázzák meg a termelőket. Ezt a hangnemet visszautasítjuk, akár tudatlanságból, akár tudatosan nyilatkoznak felelőtlenül hírközlő vagy egyéb szerveken keresztül tájékozatlan személyek. Eddig is támogattuk és ezután is minden támogatást megadunk a borhamisítás és a számla nélküli forgalmazás visszaszorítására indult kormányzati törekvéseknek.

A térségben az üzemek többsége már európai színvonalon működik. A kitarító munkának köszönhetően 2007-ben az Év Bortermelője díjat Frittmann János nyerte el, igazolva ezzel is, hogy a Kunsági Borvidéken kiváló minőségű borokat lehet előállítani. Ráadásul ez a borvidék rendelkezik a legnagyobb számban és felületen termesztett hungaricum fajtákkal, amelyek külföldön szinte ismeretlenek és jó kitérés pontot jelenthetnek a borászatok számára. Ilyen például az arany sárfehér, amelynek eredetvédelmi szabályozásán több szakmai szervezettel együtt rengeteget dolgoztunk. Ennek realizálása 2006 februárjában meg is történt, törvényileg is rögzítésre került. Igyekszünk a borvidéken folytatni ezt a munkát a többi hungaricum, így a kadarka, ezerjő, kövidinka, fajtánál is.” (ED)



Ádám Gyula

Jánoshalma



„Itt születtem, ezen a tájon 1954-ben, mondhatni tősgyökeres jánoshalmi vagyok. Jánoshalma mindig is híres volt a szőlő és gyümölcsstermesztéséről, a háború előtt a rádióban a budapesti, a kecskeméti és a jánoshalmi gyümölcsárakat mondták be a Kossuth rádióban, mint meghatározó viszonyítási alapot. 1961-ben még 4200 kataszteri hold szőlő és gyümölcsös volt megtalálható Jánoshalmán, itt mindenki gazdálkodott, ez jelentette a megélhetést.

Valamikor még elég jelentős zsidó közösség élt Jánoshalmán, akik felvásárolták a gyümölcsöt és a bort is. Csupán borkereskedéssel mintegy húszan foglalkoztak, akik nemcsak helyben, hanem a környező településekről is felvásároltak. Pontosan tudták minden dűlőben, hogy melyik gazdának milyen minőségű a szőlője, mennyire precízen műveli, mennyire terheli le, mennyire ápolja és ennek megfelelően már sok esetben lábön megvették a szőlőt. Régen a templom mellett volt egy nagy átvevő piac, ahol a kereskedők helyben osztályozták a beérkezett gyümölcsöt, majd vasúton szállították a termést elsősorban Bécs és München piacaira.

A település adottságai ma is meglenének, ennek ellenére ma jóval kevesebb a szőlő és a gyümölcs errefelé. Az erőszakos tévesztésben betagolták a kis parcellákat, ledózerolták a tanyákat, nehogy a traktornak kerülgetni kelljen bármit is. Miután a TSZ mindent bekebelezett, az embereknek munka után kellett nézniük, hiszen a megélhetésük veszélybe került. Ekkoriban alakultak ki a munkásvonatok és vitték a férfiakat az ország ipari központjaiba, Budapestre, Dunaújvárosba, Tiszaújváros-

ba, Diósgyőrbe dolgozni. A felhagyott földek parlagra kerültek, majd beerdősítették őket. Hogy mennyire tartja meg az embereket az erdő? Jánoshalmának régen 16 000 lakosa volt a tanyavilággal együtt. Most 9 800 ember lakik itt. Mindez alig 30 év mutatványa.

A szakközépiskola elvégzése után itt helyezkedtem el a helyi TSZ-ek közös vállalatánál, mint borász gyakornok, majd végigjártam a számlélétrát. Először pincevezető lettem, ezután '83-ban egy nagyobb pincéhez neveztek ki hasonló pozícióba. Ez pont az előző évi rekordtermés után történt, amikor a strandokat is megtöltötték borral. Nem volt elég tárolókapacitás Magyarországon a megtermelt rekordmennyiségű bornak, így sok helyen a strandok medencéibe töltötték az újbort, ahol persze hamar tönkrement az egész. Ebbe akkoriban sokan belebuktak.

A Kunvin Borászati Kft.-t még 1991-ben megalapítottuk, bérelt telephelyen, néhány hektár szőlővel. Mára az alapanyag feldolgozás és borértékesítés alapján is az első tizenötben vagyunk országosan. Elég nagy a birtokméretünk – 270 hektár – és ez sok esetben inkább hátrányt jelent, mint előnyt. Sajnos egyre nehezebb értékesíteni a szőlőt és a bort is. Egyre kevesebb az anyagi jellegű sikerélmény, gond van az ágazat jövedelmezőségével. Mi túl nagyok vagyunk, két telephellyel, nagy szőlőterülettel, sok költséggel. Előre próbálunk menekülni, most fejlesztjük a technológiánkat is. Ehhez minden pályázati lehetőséget meg kell ragadnunk, hitelt kell felvennünk, mert sajnos a profitból ez nem megy, az csak jó, ha a működési költségeket fedezi.” (ED)

Dr. Szőke Sándor

Csengőd

„Mindig is szőlő és bor közelében éltem, a Mátrában születtem, majd egri diák lettem. Ezután Budapestre kerültem az egyetemre, majd Kiskőrösre irányítottak az egyetem alatt, ahol megnősültem, így maradtam végleg itt. Az egri és a mátrai borvidék dolgait ma is figyelemmel követem, sokkal jobban, mint mondjuk a többi hazai borvidékét. Lassan 35 éve foglalkozom már ezzel a területtel, bár eredetileg közgazdásznak tanultam. A térség szövetkezetei hoztak létre közösen egy borászati üzemet, és ennek a vezetésére kértek fel 1974-ben. Később a privatizáció idején a tulajdonosa is lettem a borászatnak, így maradtam ott, ahol eredetileg is kezdődött a történetem.

A rendszerváltozás óta a szőlészettel-borászattal kapcsolatban történt a legtöbb törvényalkotás és törvénymódosítás. Nem telt el olyan év, hogy ne változott volna valami, és ez bizonytalanságban tartja a termelőket és a borászokat is. Ebben az évben ismételten bortörvényt kell módosítani, hiszen az Unió új alapokra helyezte a minőségi kérdést és a minőségi rendszereket is. Ez energiában és költségekben is rengeteget emészt fel. A különböző minősítési rendszerek egymás melletti léte, a túlzott bürokrácia nem segít a borászatokon és megdrágítja a termelést.

Jó példa a sokszor érthetetlen szabályozásra a következő: a seprőt vagy a törkölyt régen kivitték a szőlőbe és ott szerves trágyaként elrohadt, így legalább hasznosítva volt akkor is, ha az ember nem készí-

tett pálinkát belőle. Most ezt le kell adni, méghozzá kötelezően és teljesen ingyen. Még a természetbe sem tudjuk visszajuttatni, ahonnan tulajdonképpen származik.

A borászatunk 100%-ban családi vállalkozás, nagyjából tizenöt-húsz főt foglalkoztatunk és mintegy 90 hektár szőlőterületünk van, valamint vásárolunk is fel szőlőt és néha bort is. Mi nagyjából exportpiacokra szállítunk, ez Japántól Amerikáig terjed. Sikerült új piacokat is szereznünk, nagyobb gondot okoz a régi piacok megtartása. Igyekszünk a piacon keresett termékeket előállítani így jelentős a késői szüretelésű borunk, hiszen ezt sokan keresik.

Sajnos az alföldi bor híret rendszeren elrontották a múltban és még a mai napig él némi fenntartás az emberekben a régió boraival kapcsolatban. Mi magunk tehetünk erről, hiszen engedjük és talán a magatartásunkkal hozzá is járultunk ennek a képnek a kialakulásához. Persze a sajtó is nagyon szerette a témát, így nagy ismertséget nyertek az itteni negatív anomáliák. Szerencsére az igényes fogyasztók is kezdik felismerni az alföldi borok értékeit, rájöttek arra hogy bizonyos élethelyzetekhez könnyed borokra van szükség. Így a villányi vagy tokaji borok mellett az alföldi is megtalálhatja a maga helyét a piacon. A mai világtendenciák kedvezhetnek az alföldnek. A gyümölcsíz mellett a frissességet keresik ma a piacokon, divat lett az üdítő jellegű bor és ebben az Alföld nyerő lehet, ezt kell kivinni a piacra.” (ED)





Szőke Sándor

Kiskunhalas

„Családi hagyomány nálunk a szőlőművelés és borkészítés, így kerültem én is a budafoki Soós István Szakközépiskolába, ahol ragyogó tanáraink megtanították nekünk a szakmában és az életben való boldogulás alapjait. Szakmai fejlődésem érdekében okleveles gazdaságmérnöki és okleveles szőlész-borász szakmérnöki végzettséget szereztem. Végigjárva a szakmai ranglétrát, közben civil és szakmai szervezetek munkájában vettem részt.

2007-ben megválasztották a hazánk legnagyobb régiójában tevékenykedő Duna Borrégió Szőlészek és Borászok Egyesületének elnökévé. Munkámat kiválóan képzett kollégák segítik, akikkel együtt képviseljük a régió szőlészeinek és borászainak érdekeit. Színvonalas előadások, továbbképzések szervezésével segítjük a régiós szakemberek jövőképeinek kialakítását, hogy minél versenyképesebb borászati technológiával, szőlő fajtaszerezéssel vegyünk részt a hazai és a nemzetközi gazdasági versenyben.

Kezdeményeztünk egy összefogást, amely a három régiós borvidéket, a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetet, a Vinuniont és a Borút Egyesületet foglalja magába. Egyesületünk mára eredményesen működik, közös fellépésünknek köszönhetően borvidékünk megítélése és eredményeink is egyre kedvezőbben alakulnak. Ennek egyik jeles példája, hogy 2007-ben a mi borvidékünk-ről választották az Év bortermelőjévé Frittmann Jánost.

A mai gasztronómiai szokások változnak, hiszen a könnyedebb, egészségesebb étkezés miatt úgy gondol-

juk, a borfogyasztási szokások is elmozdulnak a könnyebb, frissebb, gyümölcsösebb borok fogyasztása felé. Reményeink szerint számunkra ez kedvez, hiszen a régiós borászatok, szőlészetek technológiai, feldolgozási felkészültsége erre alapozott. Egyre több termelő tér vissza a régi, sikeres hungaricumok, így az ezerjó, kövidinka, kadarka, Arany Sárfehér telepítéséhez illetve termesztési a tájegyiségre jellemző kiváló szőlőfajtákat. Az új hungaricumok közül a cserszegi fűszeres, és nagy reménységünk, a Generosa (ezerjó és piros tramini szőlőfajták keresztezése) szép sikereket hozhat a termelők számára.

A borvidékek borászatai egyre nehezebb gazdasági körülmények között dolgoznak. Nagy teher a forgalomba hozatali járulék, hiszen a borvidékünk aránytalanul nagy összeggel járul hozzá a marketing költségekhez. Reméljük, hogy az erre fordított összegek előbb vagy utóbb mérhetően megtérülnek, hiszen erre nagy szükség lenne. A pályázatokhoz szükséges tíz százalék önerő is, sajnos sokaknak ez is gondot okoz, legyen szó akár szakmai, akár civil szervezetekről. Egy komolyabb reklám ma több százmillió forintos tételt is jelenthet, amíg eljut a fogyasztók gondolataiba, amíg foglalkoztatja őket. Ekkora kiadásra ma senki nem képes az ágazatban. Ráadásul ebben az évben nagy az eladatlan borkészlet, amely tovább nehezíti a borászatok likviditását, ennek ellenére reménykedünk, hogy a kiváló borainkkal és az idei évi jó szőlőterméssel megtaláljuk a jó piaci lehetőségeket, amely újból sikeressé teheti a szőlő- és bortermelésünket.” (ED)

Kökény Benő

Cegléd

Cegléden minden tisztességes gazdálkodó családnak volt a szántóföldén felül három-négy kishold szőleje. Akkoriban az egymás mellett élő három generáció jellegzetes életet élt: a felnőttek vitték a gazdaságot a tanyán, az idősek a városban laktak, és művelték a szőlőt. Az iskoláskorú gyerekek télen a nagymamánál laktak, onnan mentek iskolába, nyáron pedig kiköltöztek a szülőkhöz a tanyára. Kökény Benő szavaiból kitűnik, milyen idillinek tartotta azt a világot, melynek részese is volt gyerekkorában. Ha nem is teljesen ilyen formában, de ő is az önfenntartó családi gazdaság kialakítására törekszik.

„1986-ban aztán az egyik ismerősünk rávett, hogy a Ceglédi Állami Gazdaság tangazdaságában szőlőt telepítsék én is 70-80 sorstársunkkal együtt. Az egésznek az lett volna a célja, hogy az Állami Gazdaság mustsűrítő üzeméhez alapanyagot termeljünk. Mikorra viszont a szőlők termőre fordultak, beköszöntött a rendszerváltás, és azt mondták *csináljatok a szőlőkkel, amit akartok*. Sokan megváltak területeiktől, mi inkább vásároltunk hozzá. Jelen pillanatban innen 4-5 hektárunk van, a kárptólás során pedig a Fischer-part dűlőben szereztünk további területeket. Mára így 10 hektáron gazdálkodhatunk.

Korábban odahaza, ceglédi házunknál boráskodtunk, majd 2001-ben pályázatot adtunk be, és zöldmezős beruházásba kezdtünk. Pincét és feldolgozót építettünk, az első szüretet 2003-ban volt. Csak saját szőlőt dolgoznunk fel, rajnai rizling, chardonnay, Bianca, zalagyöngye, tramini, zöldveltelini, kékfrankos, cabernet sauvignon, zweigelt és egy

kevés Turán alkotja a választékot. A kékfrankos az egyik fő fajtánk, ebből lehet szerintem Magyarországon a legszebb rozét készíteni. Fel is paprikáztam azon, hogy az EU-ban kitalálták ezt a keverés-mizériát. Éveken át dolgoztunk azon, hogy kialakítsuk hozzá a megfelelő technológiát. Célzottan rozé-szőlőt dolgozunk fel, amit augusztus végén, 18 mustfokkal szüretelünk, így megmaradnak a zamatok és a ropogós savak. Véleményem szerint nem szabad a rozét a vörösborkészítés melléktermékeként kezelni, hiszen egész más lesz a végeredmény.

Azt a célt tűztük ki, hogy az igényes borfogyasztók házi szállítói legyünk. Nem akarom nagykereskedőknél keresztül forgalmazni a boraimat, sem üzletláncokat kiszolgálni. A jó borért a közeli szálloda-élményfürdőből, a 62 kilométerre található Budapestről, Szolnokról is eljönnek hozzánk. Kialakítottunk egy borkimérést, ahol folyó bort töltünk közvetlenül a hűtött tartályokból, így hasonlóan jó minőséget tudunk adni mint palackosan. Igen fontosnak tartjuk a borturizmust is, lassacskán kialakul a vendégkör, szájról szájra jár a hírünk. Két szobát adunk ki, az udvaron pedig kemencében sült borkorcsolyákkal szolgáljuk ki a vendégeket. Klasszikus családi gazdaságot szeretnénk létrehozni, a cél, hogy az egész család éljen meg a vállalkozásból, ne kelljen elmenni „rabszolgának” sehová. A borászat körül fokozatosan készülő kis lakópark alakul ki. A fiam itt épített házat, de én és a lányomé is ugyanezt tervezzük.” (GA)



Klément György

Cegléd



A Cegléd-Ceglédbecel-Csemő Hegyközség elnökének, Klément Györgynek az életútja egyenesen vitt előre. A nagykátai kertészeti szakközépiskola, a kecskeméti kertészeti főiskola szőlő- és gyümölcsstermesztés szaka, majd a növényvédelmi és tápanyaggazdálkodási szakmérnöki diploma megszerzése után került a Ceglédi Állami Tangazdaság csemői kerületébe, és máig „első munkahelyesnek” tekinthető, mégha a cégnév közben meg is változott. Emellett családi borászatot alapított és borszaküzletet működtet feleségével közösen.

„Amikor az Állami Gazdaság egyesületté alakult, és a gazdák kivásárolhatták a területeket, én is vettem fél hektárt, amit folyamatosan növeltem, ma 20 hektárral rendelkezem. A borászkodást az „ősöktől” átvett fahordókban, hagyományos préssekkel, eszközökkel kezdtem, amit fokozatosan felváltottak először a műanyag, majd rozsdamentes tartályok, hat évvel ezelőtt pedig egy pályázat segítségével korszerű feldolgozót építettem, melyet új eszközökkel, présrel, hűthető-fűthető tartályokkal szereltünk fel. Tíz évvel ezelőtt kezdtem bele a termelői borkimérésbe. Ez a borászat mellett működik, itt adjuk el a megtermelt bor mintegy hatvan százalékát. Ezen kívül Cegléd környéki boltokban, vendéglátóhelyeken forgalmazom a boraimat, tehát szinte száz százalékban a környéken. Egy évvel ezelőtt nyitottam egy vinotékát is Cegléd belvárosában. Ennek egyik fontos oka – a palackos értékesítés erősítése mellett –, hogy már mind a négy gyermekem iskolás korba lépett, és a feleségem is be tud kapcsolódni a munkába, a boltot ő üzemelteti. A húszhek-

táros területéről évente 7-800 hektó bor kerül a ceglédi pincébe, a többi termést szőlőként értékesítjük. A pince zászlós bora a cserszegi fűszeres, mellyel 2007-ben elnyertük az Országos Cserszegi Fűszeres Borverseny nagydíját, illetve három egymást követő évben a Cegléd Város Bora kitüntető címet.

A cserszegi fűszeres mellett chardonnay, ottonel muskotály, ezerjő, rajnai rizling, választékbővítésnek pedig királyleányka és Generosa adják fehér boraimat. Minden évben készítek kékfrankos és cabernet rosét, vörösborokat kékfrankos, cabernet sauvignon és portugieser fajtákból. Hat-hét évig csak reduktív technológiát alkalmaztam, de az utóbbi időben a komolyabb vörösborokhoz beszereztem használt, egyszer töltött, enyhén égetett kishordókat, melyek szerintem tökéletesen megfelelnek céljaimnak, hiszen a mi borvidékünk borai nem bírnák el az első töltésű barrikot.

Cegléd turizmusa a fürdőre épül, amitől a borászat elég messze esik, de van egy kellemes kóstolóhelyem, ahol szívesen látok vendégül csoportokat. Részt vettem a Pünkösdi Nyitott Pincéken is, a két nap alatt közel ötszázan kerestek fel. Részenben a turizmussal függnek össze jövőbeli terveim: a termálfürdő közelében hamarosan egy látványpincét építek, ehhez már meg is vettem a megfelelő telket. Ezen kívül szeretném növelni az eladásban a palackos borok arányát, mely jelenleg mindössze 25%. A szőlők telepítésénél előnyben részesítem a hagyományos fajtákat, leginkább az ezerjő és a kadarka érdekel.” (GA)

Ungerbauer György

Tápiószentmárton

„A bokrosi Kossuth TSZ-nél voltam 21 évig szőlészeti-borászati munkakörökben. A családukban senki nem foglalkozott hivatásszerűen a szőlővel, nálunk a dédnagyapámig visszamenőleg mindenki gépész volt. Persze hobbiszinten mindig volt szőlőnk, de nem abból éltünk. Édesapám maszek kisiparos volt, olyan komoly műhelye volt, amilyen még ma sem nagyon van Csongrádon. Igazi iparos-polihisztorként dolgozott, a szakma minden területéhez értett. Én is gépésznek készültem de a sors másként rendelte, végül kertészmérnökként végeztem. Ennek ellenére az érdeklődésemnek mindig élvezhettem az előnyeit. Bármilyen szakmáról is legyen szó az országban, gépekkel találkozunk, gépekkel dolgozunk, és egyre inkább próbálunk gépesíteni, olyannyira, hogy már nem csak a jövőnk mutat erre, de lassan a múltunk is, hisz a gépesítést sem ma kezdtük. Szóval a műszaki-gépész véna nem egy hátrány, sőt kimondottan előny. Nagyon sok gépet konstruáltunk a TSZ-ben is, mindig próbáltunk új gépeket alkotni az itteni viszonyokhoz és ez ma is így van. A fejlesztések nem állnak meg, próbálunk könnyíteni a munkánkon. Ugyanakkor a gyomirtózást nem szeretjük túlságosan, nem használunk vegyszereket, ha nem muszáj. Inkább mechanikailag oldjuk meg a dolgot.

A borászat központja weekend ta-

nyának készült valamikor, ide jártunk ki hétvégeként locsolni a kiskertet, később innen jártunk dolgozni a szőlőbe amikor már volt saját. Ünnepekkor itt pihentük ki a fáradalmakat.

Már 1999-ben készen voltunk a címke tervekkel, de akkor még nem álltunk készen a palackozásra, ezért inkább telepítettünk még harminc hektárt. Jelenleg 12 fajtával dolgozunk, sokszor olyanokkal, amelyek nem voltak honosak a környéken. Igyekszünk munkát adni azoknak, akik máshol nem kellene, akiket sajnos máshonnan elküldenek. Elsősorban a kismamára gondolok, zöldmunkán most is legalább tíz kismama dolgozik az ültetvényeken. Reggel, miután elvitték óvodába vagy bölcsődébe a gyerekeket, buszt küldünk értük és a munkaidő úgy ér véget, hogy kényelmesen odaérjenek a kicsikért a nevelési intézetekbe. Ráadásul így társaságban is vannak, tudnak beszélgetni, van munkájuk. Ez ma sajnos nem általános.

Két éve elvállaltam a Hegyközségi Elnökséget, bár ilyen irányú ambícióim nem voltak soha. Egyszerűen csak azt szerettem volna, ha mindenkinek jobb lenne egy kicsivel, ha minden jobb lenne egy kicsivel. Én a megválasztásomkor azt ígértem az 1800 hegyközségi tagnak, hogy a borvidék központját Csongrádra hozzuk és ez sikerült is másfél hónappal ezelőtt.” (ED)



Varga Árpád

Izsák



„Már az őseim is szőlővel foglalkoztak, a családi birtokot a nagyapámtól az előző rendszer vette el teljesen, miután a semmiből felépített valamit, rögtön elvitte az államosítás. Édesapám növényvédelemmel foglalkozott, és ezzel kapcsolatban indított egy vállalkozást. Miután végeztem a Soós István borászati technikumban, én is növényvédelemmel kezdtem foglalkozni és beiratkoztam a Kecskeméti Főiskolára. Mindeközben a gazdaboltban, amit a szüleim üzemeltettek folyamatosan irigyeltem a szemben álló feleket, vagyis a gazdákat, akiknek saját birtokuk volt. Én a megélhetést mindig is a földben láttam és a mai napig talán fontosabbnak tartom a földet és szőlőt mint magát a borászatot.

Miután lediplomáztam, elmentem egy pezsgőgyárba gyakornoknak, és otthagytam a növényvédelmi pályát. Közben elvégeztem a Szent István Egyetemen a szőlész-borász szakmérnöki képzését is és mellette elkezdtem saját területeket vásárolni. Végül 2004-ben jöttem el, amikor már nem tudtam összeegyeztetni a saját birtokot az ottani munkámmal.

A szüleim megmosolyogtak, amikor azt mondtam nekik, hogy 30 éves koromra harminc hektár szőlőm lesz. Végül több lett, most 34 éves vagyok és hatvanhárom hektár szőlőm van. A borászat létrehozása leginkább a szőlőeladási gondokból adódott, részben pedig abból, hogy a szőlésznek a tele szabad így kellett valamit csinálni telen is. Kívülről is sok biztatást kaptunk, hogy ezekkel a tételekkel érdemes kijönni a piacra. Ennek eredményeként rögtön az első évben harmincezer palackot adtunk el.

Mustot és bort is adunk el, de szőlőt nem, erre még nem kényszerültünk rá. Borban kizárólag minőségi bort készítünk, úgy készülünk elő, hogy ha a Jóisten megsegít, mindent palackban adunk majd el. Így persze a folyóboraink árát is ki kell tartanunk egy picit, de egyelőre ez megéri. Ha túl alacsony áron adjuk a bort, akkor abból már nem lehet blendet építeni, nem lehet majd emelni az árat. Így is a legjobb ár-érték arányra törekszünk, de néha az árbevételünk még így sem tudja követni a hirtelen növekedésünket.

Amikor 2000-ben elkezdtük a telepítéseket, sokat gondoltunk a fajtaösszetételén. Annak idején a nagyapám, amikor még fiatal gazda volt, megkérdezett egy öreg gazdát hogy mit telepítene. Azt válaszolta az öreg: tanulj meg fiam, hogy az izsáki embernek sárfehér a fajtája! Így mi összesen 20 hektár sárfehéret telepítettünk, igyekeztünk öszszeszedni a legjobb klónokat a környékről. Jártam a környékbeli tanyákat, beszélgettem az öregekkel és így tudtuk beszédni a szaporítóanyagot, ezután eliskoláztuk a szőlőket folyamatos ellenőrzés mellett, és így hoztuk vissza végül a természetbe ezeket az értékes klónokat. Tulajdonképpen az ültetvényeink javarészen a szaporítóanyag előállítását is én csináltam, legyen szó akár kadarkáról, akár sárfehérről.

A szüleim biztosak voltak benne hogy ha felkerülök Pestre iskolába, akkor többé már nem jövök vissza. Gyermekkoromban is mindig azt mondtam a szőlőben, hogy az én soromban van a legmelegebb, aztán mégis ez lett az életem.” (ED)

Kiss Attila

Tápiószentmárton

A csodakanca, Kincsem szülőhelye a tápiószentmártoni Csikójárás, amely mára társasházakkal épült be. Vele szemben áll viszont a település másik büszkesége, a Kincsem Pince, és viszi tovább a nevet. Ugyan nem nyert még meg 54 (bor) versenyt, de nem is feltétlenül ez a cél. Az eredendően tízezer hektásra tervezett, aztán csak félig megépült pincét 1991-ben vásárolta meg Kiss Attila.

„Tápiószentmártonban a szőlészke-désnek-borászatnak nagy hagyománya van. Az átkosban telepítettek itt egy több mint hetvenhektáros ültetvényt is, azonban túl sok termést nem szüreteltek róla. A folyamatos átalakításra kapott állami pénzből tartották fenn: keskeny sorközről szélesre, alacsony művelésről magasra, támrendszer csere satöbbi. A rendszerváltáskor aztán nem tudtak mit kezdeni a pincével, másfél évig hirdették eladásra, még az is felmerült, hogy diszkóvá alakítják. Szerencsére a tsz akkori alelnöke nem engedte, hogy megszűnjön eredeti funkciója, így kerültem a képbe én.

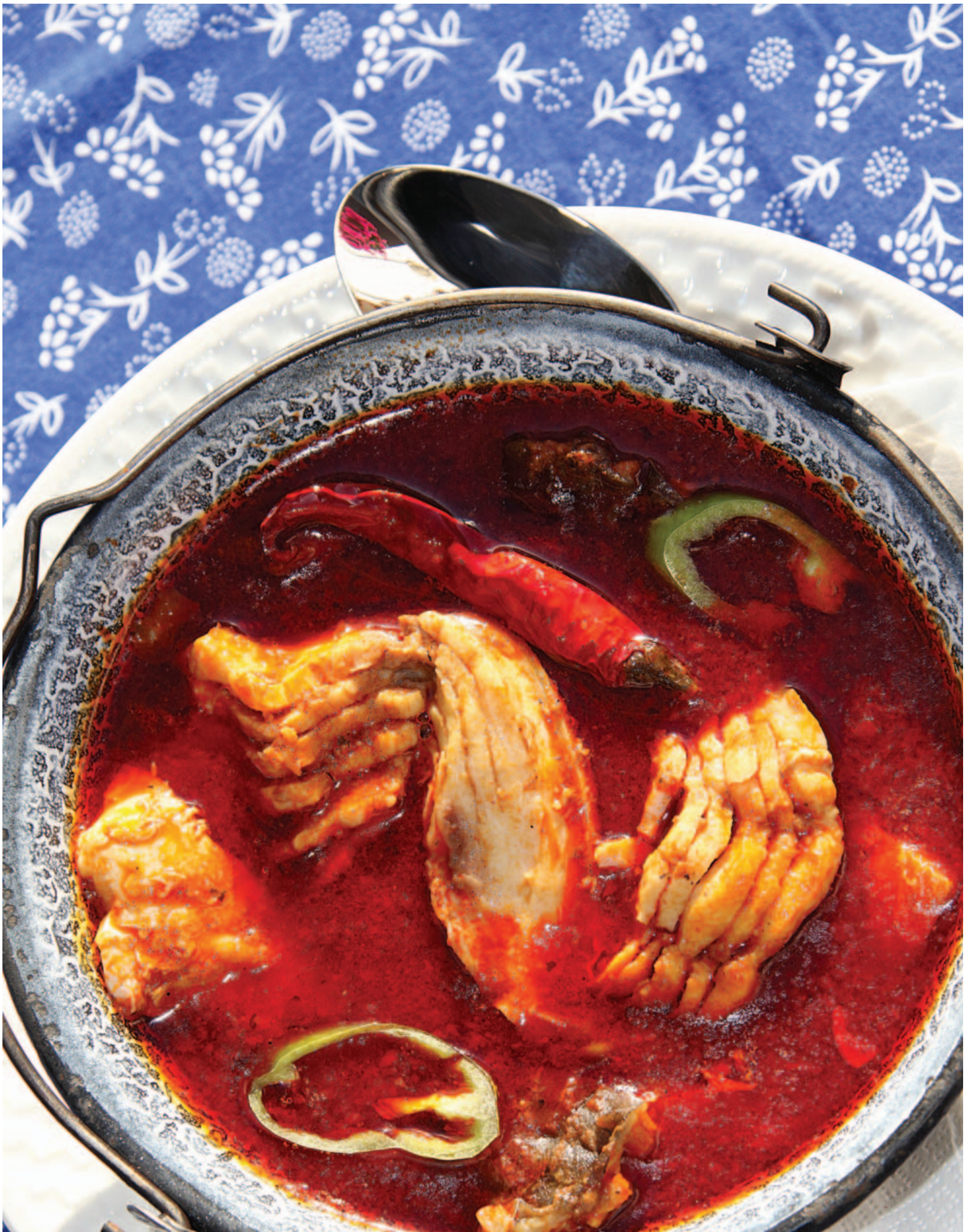
Tavalyelőttig – ezt nem rögzítettük a szerződésben, de kötelezőnek tartottam magamra nézve – a helyi termelők szöleit is átvettem. Azonban az ültetvények és művelők is kiöregedtek, ráadásul felvásárolt szőlőből igen nehéz jó minőségű bort készíteni. Ezért is vásároltuk, fejlesztettük a Harcvölgyi Szőlő és Gyümölcs Birtokot, mely a Monor melletti Gombán és Bényén terül el, 112 hektár területen. Ebből 53 hektáron már termőre fordult az új, modern telepítés, nagy tőkeszámmal (5000 tőke/hektár), fémoszlopos támrendszerrel, ernyő műveléssel. Érdeklenség, hogy az ültetvény nem igazán alföldi jellegű, bár a Kunsági Borvidékhez tartozik. 180-220 méter ma-

gasan helyezkednek el a szőlők, ez a hordalékkúp típusú domb a Gödöllői dombság Monor-Irsai nyúlványa. Pleisztocén löszre épült agyagos víz-záró réteggel rendelkező, nagyon heterogén talaj, van itt: barna homok, sárga homok, homokos vályog, vályogos homok, barna erdei csernozjom. Nincs fagyveszély, és a domb áttemeli a felhőket, ezért – bár pár hete a kivétel sajnos erősítette a szabályt – ritka a jégeső, viszont a csapadék is kevés.

Ládába, kézzel szüretelünk, teljesítményre és minőségre fizetjük a szüretelőket. Fürtválogatással, lelevelezéssel, fajtatisztán termesztjük a szőlőket, 1,5-2 kg terheléssel. Néha felmerül, van-e ennek így értelme, hiszen ugyanannyit kínálnak ezért a borért, mintha nem törődnek ilyen részletekkel. Érdeemes megjegyezni, hogy amikor a kékfrankost Magyarországon elkezdték elterjeszteni, három területet jelöltek ki, mint legjobb adottságokkal rendelkezőt, ezek közül az egyik Gomba volt. Kiváló, egyes termőhelyi kataszter besorolású termőhely. Próbáltam az adottságokat hangsúlyozni a kereskedők felé, de mikor kiderült, hogy a terület a Kunsági Borvidék része, igen lehangoló válaszokat kaptam. Fő célom, hogy értékeinket megismerjék és elismerjék határainkon innen és túl.”

A település számos turisztikai látványossága és fogadóhelye – Attila gyógy-domb, gyógyfürdő, Kincsem Lovaspark, természetvédelmi területek, szabadidő központ, wellness szálloda – mellett érdemes betérni a Kincsem Pincébe is, melynek kellemes kerti kóstolóteraszán vagy rossz idő esetén a belső kóstolóteremben bőségesen akad hely és idő a bor kedvelő vendégek részére. (GA)





HALÁSZLÉ MÁSKÉNT

„AZT HINNÉ VALAKI, HOGY EZ NAGYON EGYSZERŰ DOLOG: TÜZET RAKNI S VAGY MEGFŐZNI, VAGY MEGSÜTNI A HALAT; ÉS AVVAL VÉGE. JAJ, DE A KÖZÖNSÉGES SÜTÉS-FŐZÉS ÉS A HALÁSZ SÜTÉSE-FŐZÉSE KÖZT VAN AKKORA KÜLÖNBSÉG, MINT A REGGELI CSÖNDES MISE ÉS A FÉNYES NAGY MISE KÖZÖTT: „NEM ELÉG AHHOZ A TUDOMÁNY, ÉSZ KELL AHHOZ!” (HERMAN OTTÓ: A MAGYAR HALÁSZAT KÖNYVE, 1887)

Írta: Csíki Sándor **Fotózta:** Teszár Ákos

A tiszai halászlé fotók a szegedi Fehértói Halászcárdában készültek.

Chef: Kádár-Németh Matild

A gasztronómia leginkább két tényező, a földrajz és a történelem összjátékának eredménye. Ezek a kulcselemek határozzák meg, hogy milyen növények és állatok fordulnak elő, milyen tartósítási eljárásokat alkalmaznak, és az ízek, illatok, zamatok, textúrák és technológiák milyen mintázata lesz jellemző egy régióra, vagy a tágabb környezetére. Mögöttük felsorakozva társadalmi, kulturális, vallási, gazdasági, politikai, jogi, ökológiai és technológiai faktorok ugyancsak formálják az emberi közösségek konyhaművészetét, étkezési szokásait és hagyományait. A gasztronómián belül a halfogyasztást a természeti adottságok és a szociális viszonyok mellett a különböző vallási előírások is számottevően befolyásolták.

ISTENEK ÉS VALLÁSOK

A hal a legtöbb kultúrában sokkal több, mint egy élelmiszer. Szimbólum, amely már a kereszténységet megelőző évezredekben is világszerte elterjedt. A hal lényeges szerephez jut a sertéstartó germán, és az olajfa, bor, kenyér háromságára épülő mediterrán konyha ötvözetéből kialakuló keresztény modellben is. Ebben a kevert, globalizálódott konyhában az étkezési előírások általában megengedőbbek, mint a zsidóság, vagy a rokon étkezési elveket megfogalmazó iszlám törvényei (kóser konyha, halal). A zsidóság étkezésében az Írás határozott különbséget tesz a megengedett és a tiltott halak között. A halászlében lényegi szerepet betöltő

Balra: Kezdjük a végén: egy pavlovi reflexet elindító gyönyörűség a Tisza partjáról

AZ ÉDESVIZEKBEN, ÉS EZZEL HALAKBAN IS GAZDAG KÁRPÁT-MEDENCE HALÁSZHATÓ HALFAJAINAK IS GYAKORLATILAG MINDEGYIKE FOGYASZTHATÓ ÉS A TÖRTÉNELEM SORÁN TÖBBSÉGÜKET FOGYASZTOTTÁK IS. HALÁSZÓ ELEINK A FOLYÓPARTOKON A HALAKAT TÖBBNYIRE MÉG NYÁRSON, SÁRBAN, VAGY CSŐBEN SÜTÖTTÉK, DE KÁPOSTÁVAL ÉS MÁS ZÖLDSÉGEKKEL, VAGY CSAK HAGYMÁVAL LÉNEK IS FŐZTÉK ÖKET.

harcsa és a kecsge tiltott halaknak számítanak, ahogy az angolna is, ám valamennyi pikkelyes, úszós édesvízi halunk, mint a ponty, rituálisan tisztának mondható. Az iszlám a halakat illetően ennél kevésbé szigorú, s a rituális vágasra kötelezett állatok köréből is kiveti őket, amit - már csak gyakorlati oldalról nézve is - meg lehet érteni.

Mivel a hal már a korakereszténység óta Krisztus egyik szimbóluma, ezért a húsevő és húshagyó napok váltakozásában is mindvégig megengedett táplálék maradhatott. Ez a gyakorlat alapozta és erősítette meg azt a vélekedést, miszerint a hal nem hús - hiszen ha hús lenne, böjt idején tilalmas lenne a fogyasztása is.

Az édesvizekben, és ezzel halakban is gazdag Kárpát-medence halászható halfajainak is gyakorlatilag mindegyike fogyasztható és a történelem során többségüket fogyasztották is. Halászó eleink a folyópartokon a halakat többnyire még nyárson, sárban, vagy csőben sütötték, de káposztával és más zöldségekkel, vagy csak hagymával lének is főzték őket. Ennél változatosabb eljárások azonban, mint amilyen az édesvízi halakat igen nagyra becsülő Kína gőzölési technikája, nem terjedtek el.

KOROK ÉS BÖJTÖK

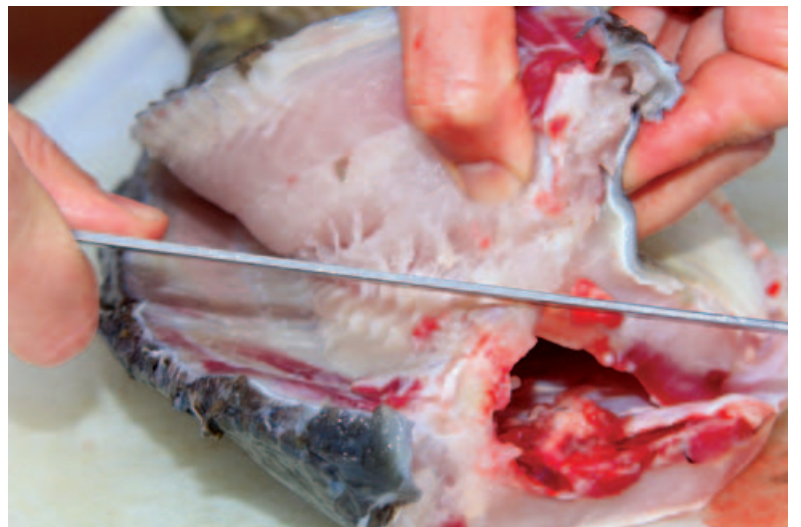
Egyes vélemények szerint a honfoglaló magyarsággal rokon népeknél a híg étel (leves) megnevezésére szolgáló „lé” elnevezés is leginkább a hallevest jelentette. Így akár az is feltételezhető, hogy a puszta nomád népek többségétől eltérően a hallé a folyók közelében élő magyarság és a velük együtt élő népelemek táplálkozásában is számottevő szerepet játszhatott. Egy 1308-ban itt járó francia szerzetes sokfelé, és sűrűn idézett sorai szerint hazánk „Földje legeltetésre alkalmas, és rendkívül gazdag gabonában, borban, húsfélésegekben, aranyban és ezüstben; a halak bőségében viszont csaknem felülmúlja az összes országot.” A kutatások megerősítik ezt a véleményt, és alátámasztják, hogy a korabeli Kárpát-medencében az életlehetőségek igen kimagaslóak voltak. Ehhez az év jelentős részében vízzel borított területek magas aránya miatt a halak bősége is hozzájárult.

A frissen fogott és a legkülönbözőbb „levekekkel” készített édesvízi halak mellett a középkor végén, Mátyás korában itáliai hatásra az ecetes halak is kezdenek népszerűvé válni. A nagy mennyiségben halászott legkedveltebb halak közé ekkor a csuka, a menyhal, az angolna és a pisztráng számított. A halbőség és a halászó vizek megbecsülése ugyancsak a középkor végén volt csúcspontján. A következő évszázadokban azonban a halak táplálkozásban betöltött szerepe, és vele az elkészítési módok változatossága is számottevően csökkent. A változás a társadalom különböző rétegeiben és a hozzájuk kötődő konyhákban eltérő mélységű volt.

A halételeknek a főúri és úri konyhában is leginkább böjtök idején akadt különös jelentősége. Enyhítve a böjt sajnálásán, a korabeli receptleírások még igen változatos és gyakorta gazdagon fűszerszámozott elkészítési módokat sorolnak fel. A 19. századi folyószabályozások, mocsárlecsapolások aztán a halbőség megcsappanásával is együtt jártak. Ezzel, valamint a halászati jog változásával a halak paraszti étrendben betöltött szerepe is mélypontjára jutott. A Kárpát-medence, az alföldi vidékek vízrajzának változása ennek a folyamatnak lényeges, de nem az egyetlen meghatározó eleme. A napjainkig ható okok és okozatok eredete ennél korábbra nyúlik vissza, és kapcsolat fedezhető fel a reformáció térnyerése és a katolicizmus szigorú böjti előírásainak lazulása között is.

Ezzel a változással egy időben a tésztafélék népszerűsége is növekszik, majd a 16. század derekától elterjedő új főtt tészták sokfelé kezdik kiszorítani a hagyományosnak számító böjti halételeket. A friss házi metéltből készült ételek elnevezései közt „böjt módon való makarónya” (1600 körül) éppúgy előfordult, mint az „olasz makaró” (1695). E hatás mindennapokban történő leképeződéseként a köznépkörében a böjti napokra terjed a „tésztaevő nap” elnevezés is. Bár a tésztafélék terjedésének dinamikája erőteljes volt, a 16-17. században még a savanyú káposztával rétegezten főzött csikfélék is népszerű böjti ételnek számítottak. Ez a csíkos káposztánál megismert rétegezetségi később, a 19. század végén a halászlé készítésénél is visszaköszön. A káposzta és a hal ebben a korban még szorosan összefonód-

Túldalton: A hal tisztítása és feldolgozása a Fehértói Halászcsernye chefjének előadásában, nyolc fázisban, a pikkelyezéstől a beírdalásig. Nem kell hozzá más, csak éles kés és egy kis gyakorlat.



tak, és a 17. század második felére országsszerte népszerűvé váló káposztát is kezdetben leginkább hallal együtt emlegetik.

A pénteki, szombati és a hosszabb böjti időszakokban az úri konyhák még továbbra is a halakat részesítették előnyben, ahogy a tészta terjedése ellenére a jobbágyság is jóval több halat fogyasztott, mint a mai lakosság. A kaviárt adó nemes tokfélék (viza, kecsege) persze féltve vigyázott exportcikknek voltak, ezért a jobbágy-parasztok nem fogyaszthatta. Maradtak hát az olcsóbb, akár az ártereken, mocsarakban is halászható halak, mint amilyen a már említett csík, vagy a kevésre értékelt, de a népelemezésben fontos szerepet betöltő szárított, sózott, füstölt halak.

SAKÁCSKÖNYVEK ÉS HALLEVESEK

A sózott, szárított halakat, legyen az a tengerpartokon széles körben elterjedt tőkehal, vagy akár az apróbb édesvízi halak, a hazai szakácművészet nem becsülte. Erdélyhez kötődő egyik korai szakácskönyvünk egy nagyon gyorsan népszerűvé vált német szakácskönyv kéziratos magyarra fordítása. Max Rumpolt *Ein new kochbuch* (1581, Frankfurt am Main) című szakácskönyvének 1604-es kiadását - az eredeti könyv egynegyedét elhagyva - Keszei János fordította le (1680) és a könyvet Bornemisza Annának, Apafi Mihály fejedelem feleségének ajánlotta. A magát Erdély környékéről („Kisoláhország”) származó, magyar születésűnek mondó Rumpolt a könyvben 12 szárított halból (Stockfish) készült ételt sorol fel, de szerinte az öntudatos, és friss halat kedvelő magyarok ezt csak „büdös bestiának” tartják.

Erdélyből származik az első ma-



gyar nyelvű szakácskönyv töredékesen fennmaradt változata (1695). A *Szakats mesterségnek könyvetskéje* teljes változata végül 1698-ban, M.Tótfalusi K. Miklós, azaz Misztótfalusi Kis Miklós (1650-1702) kolozsvári nyomdájából kerül ki. A könyv a *Halból való Étek* cím alatt harmincötféle halétel, leginkább főtt, posírozott hal receptjét adja közre „a' Betűletes köz Rendeknek, a' kik gyakorta Szakáts nélkül szükölködnek.” Misztótfalusi szakácskönyve egyike a magyar nyelvű irodalom legnépszerűbb szakácskönyveinek és a 18. században

legalább tizenkétszer adták ki. Egészen 1801-ig nyomtatták. A könyv receptjei ma is elkészíthető és garantáltan izgalmas élményt kínáló ételket takarnak, amelyeket leggyakrabban borssal, gyömbérrel, sáfránnyal, bazsalikkal, kaporral, tárkonyal, szerecsendió virággal, citrommal, fokhagymával, vörshagymával, dióhéjjal, csomborral, tormával, fenyőmaggal, rozsmaringgal, egybekkel fűszereztek. Csupa olyan fűszer és ízesítő, amit ma is használunk, vagy hasznos lenne, ha használnánk. Bár Senczi Molnár Albert szótárá-

nak 1604-i kiadása „török bors” néven már említi, de a mai halászlé lényegét adó paprikát még ne is keressünk a fűszerek között.

Az őrölt pirospaprika némi fáziskéséssel ugyan, de a gulyáshús 18. század végi megjelenése után jelenik meg a halászsok ételeiben is. Adott tehát az őrölt pirospaprika, amely aztán érthetően valamennyi elképzelhető helyen és módon kipróbálásra kerül, így a halhoz keverve, a halpaprikásnak is

láthatólag hamar alkotóeleme lesz. A folyópartok népe, legfőképpen az Alföld, a Tisza halászlái járnak élen ebben az innovációban, és az ő közvetítésükkel jut el a Balaton partjára is, ahol jóval korábban népszerűvé válik, mint általában véve a gulyáshús/pörkölt/paprikás.

Bár a 19. század elején a paprikás ételek már elindultak az országot az Alföld felől lassan meghódító útjukra, a halpaprikás/halászlé re-

ceptje a ma ismert formájában nem bukkant fel, miközben utazók és más források már a 18-19. század fordulóján hírt adnak róla. 1810-ben, Kasán jelenik meg a hódmezővásárhelyi születésű népköltő, „Hód mezei berei” Farkas András (1770-1832) egy köteté, melynek címében az „Utazás életünk a míg meg nem halunk. Korcsmárosné, van é jó paprikás halunk?” versrészlet szerepel. Míg egy 1822-ben kelt szerződés szerint a balatonke-

Balra fent: A hozzávalókat egy nagy bográcsba helyezzük. **Balra lent:** A halászlé immár bízhatóan rotyog. **Lent és jobbra:** A szegedi Fehértói Halászsárdá a műfaj egyik emblematikus helye Magyarországon. Chefje Kádár-Németh Matild, aki magazinunk szakértője volt képanyagunk elkészítésében. Köszönjük segítségüket. Aki esetleg nehezen bírja ki, annak álljon itt a halászsárdá elérhetősége: 6728 Szeged, Budapesti út 41. - T.: +36 62 555 960 - www.fehertoihalaszcsarda.hu



resztúri halászok, „*hogy ha a Festetics uraság kívánsága lenne, kötelezettek jöfőle halakból halászlévet készíteni*”, vagyis László gróf igen nagy kedvelője volt a török borssal tüzes-erősé tett „halacsi”-nak. Festetics László tehát kedvelte ezt az ételt, de azért ez a francia és bécsi konyhát kedvelő arisztokrácia egészére ez már egyáltalán nem volt igaz, sőt, a



folyópartoktól távolodva a paraszti, majd a polgári konyhába is csak évtizedek alatt szivárog be. Ebben - miként arról már szó esett - a halfogyasztás általános csökkenése is szerepet játszott.

A Szakats mesterségnek könyvetskéje évszázados népszerűségének végével egy új korszak vette kezdetét, amit a 19. században leginkább Czifrai István neve fémjel. József Nádor szakácsmesterének, Czifrai Istvánnak a Legújabb Magyar Szakács Könyv című magyar nyelvű műve 1816-ban jelent meg, és 1888-ig nyolc hivatalos kiadást ért meg. A könyv címe az idők során változott, ahogy tartalmában is bővült. A 6. *megbővített* kiadástól (1840) a könyvet már Vasváry Gyula neve is fémjelzi, és címe ettől kezdődően *Czifrai István szakács mester' Magyar nemzeti szakácskönyve, magyar gazda asszonyok szükségéhez alkalmaztatva*. (Nem csupán a könyv változott, hanem Czifrai nevének írásmódja is időközben Czifray lett, ahogy ma már legtöbbször látjuk.)

A 19. században meghatározónak számító Czifray/Vasváry szakácskönyv a halászlé receptjét, ezen a néven és abban a formában, ahogy ma ismerjük, nem tartalmazza. Az 1840-es kiadás 832. receptje „Halászh-al, vagy Kevert hal-étel” névvel ír le egy halászlére emlékeztető ételt, imígyen:

„*E végre külömbféle nemű halakat végy, u. m. csukát, pontyot, kecsegét, czompót, fogast és harcsát, tisztítsd meg mind, 's hagyd fél óráig sóban állni: azután vágd el darabokra, csinálj egy kis sárgás rántást, tégy bele egy fej közepén ketté vágott veres hagymát, töltsd föl fele veres borral fele vízzel, adj hozzá zöld petrezselymet, egy paprikát, metélő hagymát, egy kis kakukkfűvet, czitrom héját és új fűszert, főzd el jól a mártást, tedd bele a halat, 's főzd meg benne lassan; megfővén tedd tálra, szűrd rá a jól megfőtt mártást, 's rakd meg a tál' szélét három szegletre metélt sült semlyékkel.*” (Az „új fűszer” – állítólag - a piros paprika, azonban kételkedni ebben ez esetben is kötelező.)

Akadnak, akik a kevert halban látják azt, hogy ez a leírás nem más, mint a halászlé receptje, azonban ez nem csupán a hazai halászlévek egyedüli jellemzője. Elegendő csu-

Balra: A dunai halászlévek egyik ismertetőjegye, hogy többféle halból készülnek: ponty, dévér, kárász, harcsa, satóbbi. **Lent:** A sózás nagyon fontos az előkészítésben. **Túlfoldalon:** A feldarabol halak.



pán a mediterrán vidékek elterjedt hallevesére (bouillabaisse) gondolnunk ahhoz, hogy megsejtsük: Czifray receptje közelebb áll egy provanszi halleveshez (Provençal bouillabaisse), mint ahhoz a paprikás ételhez, amit mi halászlének nevezünk. A nemzetközi rokonság eszméjét tovább erősíti, hogy Marseille környékén egy jó bouillabaisse elkészítéséhez éppúgy legkevesebb hatféle halra van szükség, mint amennyit a fenti recept is ír, és éppúgy használnak fele részben bort is, igaz, legtöbbször fehérbort. Ez a recept tehát sokkal inkább egy francia bouillabaisse, mint a kor (le nézett) paraszti, halász konyhájának halászeve. A recepten egyébként is a francia konyha stílusjegyeit lehet felfedezni, azon túl, hogy a folyópartokhoz ez a recept túlzottan is összetett. Az érdekesség kedvéért (ahogy azt számosan megtették) az előbbi receptet érdemes összevetni azzal a leírással is, amelyet Horváth József Elek (1784–1835) jogtudós, költő, a kaposvári királyi gymnasium igazgatója közölt 1832-ben. A balatoni halászlé Horváth-féle leírása kísértetiesen emlékeztet a Czifray/Vasváry receptre, és így szól:

„...visszamennénk a szőlőhegybe egy szíves készthelyi lakoshoz halászlére meghívotva. Ennek mi Vas vármegyében csak hírért hallánk, de azt a jószágot, mellyet ez a szájjal éreztet, nem is képzelheted; pedig mi együgyű annak készítése! Összveszednek tudniüllik mindennemű halat, s annál jobb, minél többnemű kevertetik össze, ezeket darabokra metékvén, bográcsba rakják, s megszóván, egy egész paprikát s fél marok vörös hagymát közibe hintnek, s eképpen a bográcsba befojtván, tulajdon gőzében párolják. Annak-után egy kis sárgás rántást csinálnak, mellyet vízzel kevert vörös borral, melybe ismét petrezselmet és kakukkfűvet hánynak, felöntik s egyszer felforrni engedvén, kitálalják. Valamint igen egyszerű ennek készítése, úgy íze felséges.”

Mindezek alapján akár az is joggal feltételezhető, hogy a Mediterráneum leghíresebb halételének, a bouillabaisse-nek egyik, hazánkban elterjedt változata lehet mindkét étel



FÉRFIAK ÉS ASSZONYOK

A halételek készítése, akár csak a pörkölt, gulyás főzése, a parasztság körében leginkább a férfiak feladata volt. Ahogy a mediterrán partvidékek halásza Dél-Franciaországban, úgy a tiszai, dunai, balatoni halászsok is bográcsban, fával táplált szabad tűz felett főzték hallevesüket azokból a ha-

A NEMZETKÖZI ROKONSÁG ESZMÉJÉT TOVÁBB ERŐSÍTI, HOGY MARSEILLE KÖRNYÉKÉN EGY JÓ BOUILLABAISSE ELKÉSZÍTÉSÉHEZ ÉPPÚGY LEGKEVESEBB HATFÉLE HALRA VAN SZÜKSÉG, MINT AMENNYIT A FENTI RECEPT IS ÍR, ÉS ÉPPÚGY HASZNÁLNAK FELE RÉSZBEN BORT IS, IGAZ, LEGTÖBBSZÖR FEHÉRBORT.

leírása. És, hogy mikor kerülhetett mindez erre a földre? Vélhetőleg még a középkorban, amikor a francia halászsok Dél itáliai hatásra finomították tovább már meglévő hallevesüket. E feltételezés mellett látni fogjuk majd azt is, hogy a Duna mentén haladva a halászevek változatos receptjeiben a hozzávalók változatosságát, az összetevők gazdagodását illetően ugyanaz az Észak-Déli irányú polarizáltság tapasztalható, amely a világon mindenütt jellemzi az északi féltekét.

laktól, amelyeket a piacon eladni nem tudtak. A háló sokféle halat fogott, így aztán ők is sokféle halból főztek. A Tisza és más folyóink partjain álló halásztanyákon halból, vörshagyma, só, majd a 18. század végétől paprika, őrölt pirospaprika hozzáadásával készültek a halászsok levesei, amit kezdetben még leginkább csak halpaprikásként emlegettek. Ebben az időben határozott különbséget a halászlé és halpaprikás között még nem tettek, ahogy a gulyás, gulyáshús, pörkölt, paprikás között sem. 19. századi

gasztronómia történetünk eddig még fel nem ismert, érdekes mozzanata, hogy amíg a gulyás/pörkölt/paprikás, valamint a halpaprikás/halászlé elkészítése közhelyszerűen férfi foglaltosság volt és maradt, addig nem csekély mértékben éppen a főzőasszonyok voltak azok, akik ezeket az ételeket a polgári konyha részévé tették és a szélesebb közönség mindennapjaiba beemelték.

Ugyanez a kettősség tükröződik a szakácskönyvek ismertségében is. Amíg a fent említett Czifray István műve napjainkban új reneszánszát éli, addig a szakácskönyv szerző asszonyokról, főzőasszonyokról, ahogy az általuk képviselt konyháról is, jóval kevesebb szó esik. Ezek a főzőasszonyok, szakácskönyvírók a 19. század gasztronómiájának meghatározó vonulatát képezték és a 20. század első felére nem kis részben éppen ők demokratizálták az úri és paraszti konyhát. Mint a következőkben látni fogjuk, a halászléhez is akad közülük, s nem is kevés.

A Czifray nevével jellemzett 1816-1888 közötti időszakban olyan sikeres női szerzők könyvei jelennek meg, mint Németh Susanna Nemzeti Szakácsné (1835) című műve, amelyet 1919-ig tizenhárom kiadásban adtak ki. A kiegyezéshez közeledve Zemplényi (Szabó) Antonia szerkesztésében jelenik meg a nagy sikert arató Képes Pesti Szakácskönyv (1864). Ebben többek között Dorn Anna, Gombos Erzi, Kovács Irma és Saint Hilaire Jozéfa úrhölgyek német nyelvű kiadványaiból kerültek összeválogatásra receptek.

Ahogy Franciaországban a 17. század második felében megjelent könyvek, úgy a 19. század magyar szakácskönyv termése is jelzi, hogy az Európát ekkor jellemző gasztronómiai virágkor hazánkat is elérte. Az életszínvonal általános emelkedésé-



vel együtt nőtt az asztali örömök iránti érdeklődés is, ami a halászlé fejlődéstörténete szempontjából sem volt közömbös. Amíg a korábbi népszerű szakácskönyveket többnyire Kassán, Pesten, vagy Kolozsvárott írták, adták ki, addig a 19. század második felére felzárkózik Debrecen is, de legfőképpen a halászlé története szempontjából is oly' meghatározó Tisza parti város, Szeged.

HALPAPRIKÁS HALÁSZOSAN

A szegedi piaristák főzőasszonya, Zsalosevits Józsefné, született Doleskó Teréz, írói nevén „Rézi néni”, receptgyűjteménye *Igazi magyar konyha, Szegedi Szakácskönyv* címmel 1876-ban jelent meg. A könyv hamar sikeres lett és a következő ötven évben, 1926-ig tizenhat kiadást ért meg, ami

arra is következtetni enged, hogy erre az időre már kialakultak és széles körben elfogadottakká váltak a ma ismert tradicionális magyar konyha alapvonásai. Rézi néni talán a legelső szakácskönyvíró, akinél egy olyan, vélhetőleg a Tisza parton is alkalmazott „halászlé” készítés kerül leírásra, amelynek során minden összetevő egyszerre rétegződik a bográcsba. Ennek az ételnek a neve: halpaprikás halászosan. Tömörkény István lelkes rajongója volt Rézi néni receptjeinek, mert, ahogy írja: *„Nem is ételek voltak azok, hanem költemények. Néha nehéz, súlyos alexandrinusok, máskor tréfás, játékos szerelmes versek.”*

Sajátos, hogy a halételek számának és változatosságának csökkenése jellemzően éppen arra az időszakra, a 19. század utolsó negyedére esik, amikor a paprikás ételekkel együtt a halászlé is végleges létjogosultságot szerez a polgári, városi konyhában. Erre az időre a halfogyasztás végképp mélypontjára zuhan. Rézi néni szakácskönyvének idején, az 1880-as évek elején a hazai halfogyasztás már alig éri el a 1,5 kg/év szintet, aminél kevesebb csak a nagy gazdasági világválságot követő években (1934–1938) fordult elő. Ekkorra még az előző szerénynek számító éves átlagfogyasztás is megfelelő volt (0,7–0,8 kg/év). Az 1880-as évek halfogyasztását csak nyolcvan esztendő eltelével, 1960-ban érjük el ismét. Ettől kezdődően, ha lassan is, de növekszik a fogyasztás.

KECSEGE, HARCSA ÉS POTYKA

A halászlé önállósulását a századvég szakácskönyvei jól mutatják. Zilahy Ágnes a Valódi magyar szakácskönyv második, bővített kiadásában (1892) szereplő receptjét illetően már kétség sem férhet a piros paprika használatához. Kecsegét, harcsát és potykát javasol főzni így: *„Egy lábasba tegyünk három kisebb halhoz, 3 fő vékony laskára vágott vereshagymát. Ehhez a halhoz zsír nem kell. E halat megsóva, tegyük a hagymára, hintsük be egy bádogkanál igen szép, piros szegedi paprikával és öntsünk rá annyi vizet, a mennyi a halat ellepi, azután tegyük gyors-(láng-) tűzre, fedjük be és megse kavargatjuk addig, amíg ki nem tálaljuk, mert kavargatás közben szerte-szét omolna az igen gyorsan fővő, gyenge husu hal.”* A könyvben az előbb idézett szegedi halpaprikást a tejszínes halpaprikás követi. A pörkölt/paprikás/gulyásleves és a halpaprikás/tejszínes halpaprikás/halászlé közti analógiák kézenfekvők. Zilahy Ágnes azt is megjegyzi, hogy: *„Az iga-*

Túldalton: A bogrács népe még a paprika megérkezése előtt. Azt mondják akkor van kész, amikor a hólyag kipukkan.

Jobbra: A bajai halászlé tán legismertebb jegye a gyufatészta. Az igazi ínycsemegek maguk készítik saját tésztaból.





EZ A BÜSZKESÉG LENGI KÖRÜL A MAGYAR HALÁSZLÉT IS, NEM KEVÉS LOKÁLPATRIÓTA, VAGY TÁGABBAN VETT NEMZETI ÉRZÉssel ÖTVÖZÖDVE, AMELYEK EGY RÉSZÉ AKÖRÜL CSÚCSOSODIK KI, HOGY VÉLEKEDÉSÜNK SZERINT MI SZERETJÜK (ÉS BÍRJUK) AZ ERŐS ÍZT, DE MÁSOK MÁR KEVÉSBÉ.

zi halpaprikást csak eleven halból ajánlom készíteni, mert csak úgy nyeri meg hires különleges ízét. Azért tehát ne is reménykedjék tökéletes halpaprikás előállításában az, a ki nek teljesen friss hal nem áll rendelkezésére.”

Ez a gondolat meglehetősen hasonlósággal köszön vissza a következő évtizedekben, így Tutsek Anna halászlé receptjében is (1913), aki szerint: „Az igazi halászléhez mindig eleven halat vegyünk, mert csak így ízletes a hal igazán. Vegyünk egy kisebb kecségét, harcsát és pontyot. Tisztítsuk meg és mossuk meg addig, amíg föl nem bontottuk, mert a hal sokkal ízletesebb, ha a vérével együtt főzzük meg.”

Az időben egy nagyot ugorva, Vízvári Mariska receptváltoztatában (1944) a halászlé az előzőekhez igen hasonló módon készül, ami az eddigiek után már nem is meglepő: „Három fej vereshagymát igen-igen apróra vágunk, egy nagy vaslábasba 2 liter vizet teszünk, bele a hagymát, 2 kiló halat, melyben harcsának, pontynak, kecségének, tükörpontynak és egy darab toknak kell lennie, egy darabka halikrát, melyet előbb késsel lekapartunk a hártájáról (ha élő halaink voltak, azoknak a vérét), két evőkanálnyi szegedi rózsapaprikát, sót ízlés szerint és a nyitott lángra tesszük.”

A 19. század talán legjelentősebb néprajzkutatója, Herman Ottó (1835-1914), aki a vidéket, s vízpartokat járva első kézből szerzett tapasztalást a halászok ételeiről, A magyar halászat könyve (1887) című művében az eddigiekben említett receptek igazságát megalapozva így ír:

„Abban az egyben megegyeznek Tisza-Duna halászaik, hogy a legjobb összeállítás – ha halászléről van szó – ez: sok kecsége, elég ponty és egy kevés harcsa. De már a többiben roppant eltérők.”

BOUILLABASSE ÉS HALÁSZLÉ

Ahol a nagyvilágban halat halásznak, ott mindenfelé akad valamiféle halles is, mint a világhíressé vált provanszi *bouillabaisse*, amihez paprikás majonéz, rouille szósz is szükséges, vagy a hamis *bouillabaisse*, a *bouillabaisse borgne*, amit burgonyával és tojással tálalnak, Idetartozik az ugyancsak francia *bourride* is, aminek elmaradhatatlan társa a fokhagymás aioli. Persze másfelé is mehetünk

Túldalton: maga a tökéletesség. A kész dunai halászlé egyszerű íze mégis komplex hatást keltenek. És persze az elmaradhatatlan erőspaprika csak fokozza a hatást. Egy skandináv hideglelést kapna...

a tengerpartokon, és rálehetünk a hajdanában még sózott tőkehal fejéből, ma már hekkből készített baszk hallesre is (ttoro). A görög *psarosoupa avgolemono* nevű hallesben a avgolemono a tojásra és a citromlére utal, de az enyhén csípős olíva olaj éppúgy fontos alkotóeleme, mint a végén hozzáadott rizs, és az ízlés szerint adagolt citromlé. Az ugyancsak görög *kakavia* a nevét éppúgy a főzésre szolgáló edényről kapta, akár a paella és legalább annyira raguszerű is, mint spanyol rokona.

Portugáliában a *caldeirada* a legnépszerűbb halles és készítése során az asznapi fogás erőteljesen befolyásolja a végeredményt. Ez azonban valamennyi létező hallesre igaz. A *sopa de peixe* szintén portugál étel, amit Algarve partjainál főznek. A *marmitako* spanyol halles, amiben a tonhal, és kisebb unokatestvére a *bonito* is szerepet kap, ahogy az egyébként zsírosnak tartott és ezért a levesekben többnyire mellőzött makreláról sem feledkeznek el, ha éppen abból akadt több a hálóban. A *marmitako* egyébként annak a vas bográcsának a neve, amiben a tengerpartokon a zsákmányból az ételt készítették.

Az édesvízi hallesekre Nyugat-Európában a belga *Waterzootje* példa. Ezek az ételek csupán Európa nyugati felének halászlével rokon paraszti ételeit idézik meg, és szó sem esett a világ más tájairól, de az eddigi példák is ékesen bizonyítják, hogy a hallesek készítése általánosan elterjedt és igen nagy változatosságot mutat, miközben a hasonlóság is egyértelmű. Bármerre is járunk Európában, vagy a nagyvilág más részein, a hallesek változatossága mellett azt is tapasztalhatjuk, hogy, ahogy Herman Ottó is írja: „A jó halász-szakácsnak parthosszában hire van s a halászlé jóságáért versenyez folyómenti falu, város; mindenik a magát mondja világhírűnek.” Ez a büszkeség lengi körül a magyar halászlét is, nem kevés lokálpatrióta, vagy tágabban vett nemzeti érzéssel ötvöződve, amelyek egy része akörül csúcsosodik ki, hogy vélekedésünk szerint mi szeretjük (és bírjuk) az erős ízt, de mások már kevésbé. „...a leghíresebb komáromi halász még is csak azon mulatott legjobban, hogy a német fűjja, fűjja – már meg is aludt a zsír s még is csak fűjja, mer hát azt hiszi az istenadta, hogy forró, pedig csak paprikás.”

A magyar halászat könyve jól megvilágítja a paraszti hallesek, halászlék keletkezésének egyébként általánosan tudott körülményeit is. A körülmények, a hozzáférhető alapanyagok milyensége és csekély száma egy irányba mutatva jelöli ki a lehetséges végeredményt. „Halászaton, úgy a bokorban járó, mint a kishalász is, kizárólag hallal él; otthonról

csak kenyeret, hagymát, sót és paprikát viszen, külön hóféherre mosott vászonkendőbe – népiesen tarisznyába-VALÓ – vagy vászontarisznyába kötve; a többi a halász-szerencse dolga. Ilyenkor kétféle készítési mód járja: a halászlé – sok helyen halpaprikás – és a nyárson sült hal. Igen természetes, hogy a bogrács sohasem hiányzik.” Ezekből a sorokból már sejthető és kitálálható, hogy kizárólag a technológia (rétegezés, passzírozás, szűrés, egyebek) adja a különbséget, illetve a földrajzi távolság növekedésével az összetevők számának változása, dél irányban haladtában a bővülése, variálódása, arányainak eltérése.

A HALSZÁRÍTÁS ÉS A TISZAI HALÁSZLÉ

A késő tavasztól kora őszig nagy tömegben halászott halak nem csekély részét sózással, füstöléssel, napon, szélben szárítással tartósították, többek között a már említett téli böjtökre gondolván. A halszárítás különösen az Alsó-Tisza vidékén és Komárom környékén volt elterjedt, ahogy a halászlevek is itt, ezeken a részeken mutattak különösen erőteljes fejlődést és fejlettséget. A Balaton halászléjére is az Alsó-Tisza vidékéről származó halszárító idénymunkások (és asszonyaik) főzési hagyományai, tudása gyakorolt erőteljes hatást.

A Tisza partján igen nagy számban helyezkedtek el a halszárító tanyák. A néprajzi irodalom szerint a 19. század közepén Szeged–Csongrád között legalább 37 halszárító, úgynevezett hasító tanyáról tudunk. A nagy mennyiségben feldolgozott közvetlen értékesítésre nem alkalmas kisebb méretű

halak fejét és más részeit levágták, majd így kerültek további tisztításra, sózásra, zsinegek között a napon, szélben szárításra. Ez a haltartósítási eljárás a halállomány csökkenésével az 1880-as évek tájékára annak ellenére is jelentőségét veszítette, hogy Erdélyben, Bánátban és a Szerémségben továbbra is jelentős kereslet mutatkozott erre a termékre. Mindehhez a vasúthálózat fejlődése is hozzájárult.

A vasúthálózat kiépülésével a tengerparti országok (mint Franciaország) belső vidékei is gyorsan és a romlás veszélye nélkül juthattak hozzá a friss halhoz, ezért a tartósított halakra is már kevésbé volt szükség. A helyzet Magyarországon sem volt más. A friss halhoz való hozzáférhetőség növekedése Európában általánosan felgyorsította az ezekből a friss halakból készült ételek földrajzi elterjedését, mint amilyen a bouillabaisse is, vagy a halászlé.

Vélhetőleg a halszárító tanyákon a halfeldolgozás melléktermékeként felhalmozódó nagy mennyiségű halféj, uszony, ikra is oka lehetett a ma ismert tiszai halászlé kialakulásának. A Tisza mellett ezeket a fogyasztásra alkalmas friss részeket megfőzve veszendőbe menni nem hagyták, hanem az így megfőzött halrészeket passzírozták is, amivel egy sűrű alaplé állhatott elő. Rézi néni receptjében, 1876-ban, még nincs szó passzírozásról, így az inkább számit a mai fogalmaink szerint dunainak, mint tiszainak. Azonban mielőtt a dunai mellett is letennénk a garast, érdemes megjegyezni, hogy a halételek esetében Európában sokféle találkozhatunk az összetevők réteges elrendezésével, ahol is a bográcsban alulról felfelé haladva egyre nehezebb alkotóelemek következnek. Így diktálja a tapasztalat



és a józan mértéktartás és ész, ami így nemzetől és földrajzi helytől is függetleníti a módszert.

TISZA ÉS BALATON HALÁSZLÉJE (K-NY)

Ritka közmegegyezéseink közé számít, hogy a magyar halászlé birodalom három alappillérenek az előbbieken többször említett tiszai, valamint a vele rokon balatoni és a némiképpen eltérő dunai halászléveket tekintjük. A Tiszamenti Szeged halászléjéről már Rézi néni szakácskönyve (1876) kapcsán is esett szó, ám Herman Ottó ugyancsak a 19. század vége táján írott szavaival tovább jellemezve: „Az

EBBE AZ ÚGYNEVEZETT „RITKÁS” HALLÉBE A NÉPI RECEPTEK SZERINT BŐSÉGGEL HAGYMA, MÓDJÁVAL PAPRIKA ÉS SOK APRÓ HAL, FŐLEG DÉVÉR, GARDA KERÜLT. SZÁMOS HELYEN, LEGINKÁBB A DÉLI PARTON, AZ ALAPLÉ ALKOTÓJA LEHET A SŰRÍTŐ HATÁSÚ BURGONYA IS.

igazi szegedinek olyan sűrű, piros a leve, mint a legdühösebb bikának a vére s jaj annak a külföldinek, paprikához nem szokott idegennek, a ki csak meg is érinti az ajakát vele: azt hiszi, hogy a pokol örök tüze sütötte meg – ha pedig nyelt belőle, akkor földhöz vágja a köhögés, azután korsószámra önti magába a vizet, hogy azt a purgatóriumot eloltsa.” Ugyanezeket a Tisza mellett a Kőrösök és Maros mentére is elmondhatjuk, ahol a halszeletek alaplében főzése általános.

A balatoni halászlé – ahogy említettem – leginkább a tiszaiával tekinthető rokonnak, miközben a levszerűség válik (legalábbis napjainkra) meghatározóvá. Herman Ottó szavaival pedig ilyenféle lehetett a 19. század balatoni ha-

lászléje: „*A balatonmelléki rengeteg hagymát használ, ritkára csinálja a levét s minthogy kecségeje nincs, dévérkeszeget is aprít bele; csak módjával paprikáz.*” A Tisza-Maros torkolatvidékén főzött halászlével atyafiságban álló, alaplé készítésével induló balatoni halászlét, számos formában főzik szerente a Balaton partján. Ebbe az úgynevezett „ritkás” hallébe a népi receptek szerint bőséggel hagyma, módjával paprika és sok apró hal, főleg dévér, garda került. Számos helyen, leginkább a déli parton, az alaplé alkotója lehet a sűrítő hatású burgonya is.

A Balaton vízgyűjtő területén ötvennél is több halfaj előfordulását írták le és ebből legalább 30 ma is előfordul.

Ezekből igen változatos minőségben készíthetők halászlévek, például Tihanyban, a Ferenc Csárdában igazán kedvemre valót ehettem, aminek a lelkét a szűrt, kollagénben gazdag alaplé és leginkább a harcsa húsa, zamata adta, ami nélkül, tudható jól, nincs igazi édesvízi halászlénk. A Tisza és a Balaton kapcsolat földrajzilag egy kelet–nyugat irányú terjeszkedés, míg a Duna halászléje észak–déli irányban mutatja a legnagyobb változatosságot.

A DUNA HALÁSZLÉJE (É-D)

A Duna mentén északról dél felé haladtában az első figyelemre méltó, és általánosan elfogadottan saját stílussal bíró hely Komárom. Így volt ez már a 19. század közepe táján is, és így volt a továbbiakban is még hosszú ideig, hogy napjainkra már elhalványuljon a hajdani dicsőség és a magyar Duna szakasz déli vidékeinek vízparti városai nagyobb megbecsülésre tegyenek szert. Herman Ottó, aki láthatólag ezt a komáromi stílust értékeli a legtöbbre, így jellemzi az ottani halászlévet. „*A Komárom tájáról való [halászlé] a jól megválogatott, sok halra veti a súlyt s körülbelül leginkább találja el a hagymát és paprikát, természetesen ezt is csak igaz magyar ember szájaíze szerint...*” Az igaz magyar ember szájaíze szerint annyit tesz, hogy égetően csípősre készült az étel.

A Duna vonala igazán kiváló modellt kínál annak az észak–déli polarizáltságnak a bemutatására is, amit a halászlévek esetében éppúgy megfigyelhetünk, mint számos más élelmiszercsoport, vagy általában véve a fűszerezések esetén. A paprikás halászlé északi kiterjedésének határa a Csallóköz és az étel Ausztriába igazából már el sem jut, ahogy a gulyás tette. Déli irányban a Duna mentén ez



az ételtípus egészen a deltavidékig jut el, és olyan nevezetes helyekkel jellemezhető, mint amilyen Paks, Dunakömlőd, de mindenekelőtt Baja, miközben útközben is minden folyóparti helynek akad büszkesége okot adó étele, főzőembere.

A Duna mellett dél felé haladtában a halászlé tovább gazdagodik tésztával (Baja), majd az országhatárt átlépve paradicsommal, zöldpaprikával, leveszöldségekkel, babérlevéllel, savanyított korpalevel (cibere), igen sok mindennel,

A MÍTOSZ FELNAGYÍTTJA, MAJD MISZTIKUS MAGASSÁGOKBA EMELI AZ ÉTELT, AMELY ETTŐL BIZONYÍTOTTAN CSAK OTT, AKKOR, ÉS MINDENEFELT CSAK AZ ÁLTAL A SZEMÉLY ÁLTAL ELKÉPZELHETŐEN LESZ ELKÉSZÍTHETŐ, ÉS ÍGY VÁLIK MEGKÜLÖNBÖZTETHETŐEN MÁS, JOBB, KIVÁLÓBB ÉTELLÉ, MINT BÁRKIÉ A NAGYVILÁGON.

ami miatt is, a tengerhez közeledve egyre több hasonlóságot mutat a bouillabaisse-szel, vagy a görög *psarosoupa av-golemono* nevű hallevesel.

Nem haszontalan ugyanezt a gondolatot megfordítani, amikor azt állítjuk, hogy délről északra haladva az adott csoportba tartozó rokon ételek többnyire egyszerűsödésen mennek át. A halászlénk esetében ez az egyszerűsödés az utolsó pillanatban megáll, hogy a hallevesek népes családjának egy különleges darabja álljon elő. Ennek az ételnek az Alföld több irányból is szülőhelye lett, leginkább a paprika, de a történelmi múlt okán is.

A HALÁSZLÉ MÍTOSZA

Példaértékű és tanulságos, ahogy a bográcsok környékén már a kezdet kezdetén megjelenik a mítosz. A mítosz felnagyítja, majd misztikus magasságokba emeli az ételt, amely ettől bizonyítottan csak ott, akkor, és mindenekfelett csak az által a személy által elképzelhetően lesz elkészíthető, és így válik megkülönböztethetően más, jobb, kiválóbb étellé, mint bárkié a nagyvilágon. Ez a gyönyörű (és egyszerű) marketing hatékonyan működik, mert láthatóan nem az iskolázottságtól, sokkal inkább az emberi természettől lesz az, ami. A 19. század egyszerű és iskolát nem járt halászaik már képesek voltak „tudományos” furfangossággal eladni az ételüket a városi tudósnak. Érdeemes megfigyelni, hogy miképpen, mert akad tanulnivalónk ebből a 21. században is. A halász így mesél a 19. század néprajztudósának, Herman Ottónak: „Legelőször is tudni kell a víz tulajdonságát; azután az alkalmas halnak az arányát, azután a megtisztítást, azután a darabolást, az egyforma megszíjjalást, azután a só mennyiségét, azután a hagymáét, paprikáét – hát még a tűz igazgatását, a sodrást – mert kavarni a világgért sem szabad; s mindennek az azután-osztánnak a leg-

főbbjét: hogy mikor van készen az a halászlé, – miről lehet ezt megtudni?”

A ma emberének ugyanezzel a leleménnyel kellene tudni a világnak elmondania, hogy amit mi itt és most készítünk, az miért más, jobb, szebb, lelkesítőbb, és miért csak és kizárólag itt és most lehetett elkészíteni és megízlelni. Azt a tudást, amit a magyar paraszt is, halász is a 19. században még magától is tudott, mi, mai generációk elfelejtettük, és iskolában ta-

nuljuk, nem úgy a franciák, akik a minőség mellett éppen ennek a tudásnak a következetes ismétlésétől és ismeretétől lettek a gasztronómiát világszerte meghatározó nemzet. A fenti idézet a gasztro-marketing alaptéziseit illusztrálja: érdemes őket megjegyezni, még inkább alkalmazni, mert működnek. A halászlé hazai története is ezt igazolja.

A HALÁSZLÉ JÖVŐJE

Napjaink halászléje egy kész kompakt egész, még akkor is, ha akadnak, akik akár több száz receptvariánsról beszélnek. Halászlénk továbbfejlődéséhez leginkább a dunai halászlevek sokszínűsége kínál igazi példát, ami a hagyományok tisztelete mellett feltámasztásra váró kísérletező kedvhez a lehetőségek kincsesbányáját nyújtja. A tiszai és balatoni technológiák tapasztalatait is melléjük csatolva biztosan állítható, hogy a halat, halászlevet kedvelő, kísérletező szakács lehetőségei igen szélesek. Ez az oka, hogy joggal bízhatunk abban, hogy ennek az ételcsaládnak akár egy új virágkora is elkövetkezhet.

UTÓSZÓ A SZERELEMRŐL

„Hálátlansággal fog vádolni, mikor azt mondom, hogy eddigi találkozásainkkal nem voltam megelégedve: – pedig Ön mennyi mindent reszkírozott, hogy egy-egy jó találkozás dolgát rendszeren nyélbe üthesse! Szép kis homloka ráncos lett a gondtól, amíg például azt kigondolta, hogy jöhetnének össze az újpesti sziget hajóállomásán, de sajnos, az itteni kocsmá télen zárva van, és én nem költöttem el azt a halászlét, amelyre annyi ideje vágyakoztam!” – (Krúdy Gyula, Posztresztánt)

Jobbra: A bajai halászlé teljes díszében.





TOP 12

REMEKKEZDEMÉNYEZÉS AZ MINDIG, HA EGY BORVIDÉK ÚGY DÖNT, HOGY MEGVÁLASZTJA – AKÁR ÉVRŐL ÉVRE – AZOKAT A BORVIDÉKI TÉTELEKET, AMELYEK ABBAN AZ ÉVBEN A LEGINKÁBB KÉPVISELIK A BORVIDÉK MINŐSÉGÉT. A KUNSÁGI BORVIDÉK HEGYKÖZSÉGI TANÁCSA EZÉRT HOZTA LÉTRE A PARTYBOR MÁRKÁN BELÜL MŰKÖDŐ KUNSÁGI TOP12-T, AMIT EGYEDI MINŐSÉGET KÉPVISELŐ BORKOLLEKCIÓNAK SZÁNNAK. A BOROK JELÖLÉSE AZ ÉVENKÉNT MEGRENDEZÉSRE KERÜLŐ KUNSÁGI BORVERSENYEN FORGALMI KATEGÓRIÁBA NEVEZETT BOROK KÖZÜL, AZ OTT ELÉRT EREDMÉNYALAPJÁN TÖRTÉNIK, A BOROKAT A KUNSÁGI BORVIDÉK BORVIZSGÁLÓ BIZOTTSÁGA MINŐSÍTI, ÉRTÉKELVE A BOR MINŐSÉGÉT, KISZERELÉSÉT, ÉS A TERMELŐÜZEM ELLENŐRZÉSÉNEK TAPASZTALATAIT, RANGSORT ÁLLÍT FEL, ÉS EZ ALAPJÁN TÖRTÉNIK A PARTYBOR VÁLOGATÁS 12 TAGJÁNAK KIVÁLASZTÁSA. A KIVÁLASZTOTT BOROK JOGOSULTAK A PARTYBOR TÁRSASÁG VÉDJEGYÉNEK HASZNÁLATÁRA. AZ ELSŐ MEGMÉRÉTTETÉS IDÉN, A XI. KUNSÁGI BORVERSENY KERETÉBEN TÖRTÉNT MEG, A DUNABOR MAGAZIN PEDIG MOST SAJÁT ÉRTÉKELÉSI RENDSZERÉBEN BEMUTATJA AZOKAT.

A TIZENKÉT BORT MAGAZINUNK A NEMZETKÖZI 100 PONTOS RENDSZERBEN, VAKKÓSTOLÁSSAL BÍRÁLTA. A BÍRÁLÓ CZERNECKINÉ SINKÓ KRISZTINA, A LONDONI SZÉKHELYŰ WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST EGYIK MAGYAR ISKOLÁJÁNAK IGAZGATÓJA ÉS BÁNYAI GÁBOR BOTOND, A BORIGO ÉS A DUNABOR MAGAZIN FŐSZERKESZTŐJE VOLTAK. A BORLEÍRÁSOK A SZOKÁSOSNÁL RÉSZLETESEBBEK, A BOROKAT ABC SORRENDEN KÖZÖLJÜK.



85 Béla Borászat Imrehegyi Nektár 2008

Közepes arany színnel mutatkozik be, jelentős rajzolatokat húzva a pohár falára. Már illata is édes, töppedt szőlős, benne intenzív kandírozott kajszi, ananász és egyéb fehér húsú gyümölcsök mellett karakteres, talán leginkább Rheingaut idéző zöldfűszer csokor: bazsalikom, majoranna, sőt babérlevél. Amikor szájba vesszük, azonnal a töppedt szőlő finom, mazsolás jellege ömlik a szánkba. Komoly testet, közepes édességet, selymes, csábító szerkezetet kapunk, valamint lágy, finom savakat, arányos alkoholérzetet. Egy kis csetsav is leselkedik a háttérben, mely további tartást ad. Ornamentikájában megjelenik újra kajszi és az őszibarack, de már egy kis kezdődő érettség is dohány formájában. Intenzív, játékos, komoly tartalommal rendelkező bor, melyet vidám rétesezéshez éppúgy lehet inni, mint mondjuk egy adag kéksajthoz. (BGB)



85 Birkás Pincészet Szabadszállási Kékfrankos Rosé 2008

Nagyon élénk, szinte mélynek is mondható málnaszín, plusz egészen apró kis jele a szénsavnak a pohár falán. Illata is a málnás vonalat folytatja, intenzív és erőteljes, csábító, már-már buja. Az illatában megjelenő harapható, húsos jelleg komoly testet ígér. Ezt meg is kapjuk, noha ez semmi lustaságot nem okoz, a savak élénkek, finomak, és a málnás jelleg még mindig viszi előre. Arányai nagyon jók, az alkohol visszafogott, nem viszi el a nehézség felé, a korty mély és telt, a málnán túli ornamentikában cseresznyebefőtt, friss szilva és pici mandula. Hosszú lecsengés, benne a felsoroltakon kívül még egy kis vagány zöldfűszer is. Remek ételkísérő lehet, egy rózsaszín kacsamellel dúsított rukkolás saláta vizionálható hozzá erősen. Remek bor, sokkal több ilyen felfedezésre váró pincészet kellene ebbe az országba! (BGB)

84 Boranal Kiskőrösi Chardonnay 2008

Világos, csillogó szalmasárga magja körül fehéres szél. Nagyon friss, élénk, igazi chardonnay illat, melyben az a tipikus vaníliás jegy érezhető, amely akkor is benne van a fajta illatában, ha nem hordós a tétel. Érett körte, finoman kivis, citrusos jelleg még az orrban, kiegészítve finom, inkább keleti fűszerekkel. Szájban száraz, teste a közepesnél nagyobb, a struktúra szájbetöltő. Nagyon jó arányok, finom alkoholérzet. Savkészlete nagyon karakteres, ugyanakkor ez nyomokban sem durva, sokkal inkább selymes, ivásra bízható. Zamatos, friss, üde, fajtajelleges bor, melynek díszítőelemei között megtalálható az édes ananász, a körte és a karakteres birs, valamint egy egészen kicsi, finom mineralitás. Ismét egy szinte tökéletes reduktív fehérbor, amely bizonyítja, hogy a Kunság lehetőségei nagyon komolyak ezen a területen. (BGB)





85 Filus János Kunsági Kövidinka 2008

Világos, zöldessárga színvilág minimális széndioxid gyöngyökkel kiegészítve. Illata azoknak mond valamit, akiknek már több igazi kövidinkához volt szerencsájük: ez a példány fajtajelleges és intenzív. Illatában megtalálható még az egres, a füves, réti-virágos jegyek és a különböző citrusok. Ha megkóstoljuk gyönyörűen üde bort kapunk, mely továbbra is hordozza a fajta jegyeit, melyek az élénk zöldfűszerek és a zöldalma mellett a levendulát is jelentik. Teste közepes, struktúrája tartalmas, arányai, egyensúlya jó. Ivásra csábító, nagyon finom savakat mutató szerkezet, telt, egy egész kicsi mandulás érintést is hordozó ornamentika. Bármilyen, kissé fűszeresebb halhoz bátran választható, de salátához, pulykához is. Nagyon jó látni, hogy a tétel ellenőrzött ökológiai gazdálkodás eredménye, így nem csak azért egészséges, mert bor. (BGB)



87 Font Pincészet

Kunsági Kékfrankos Rose 2008

Halvány rózsaszín megjelenésében jelentős, intenzív széndioxid. Frissítő, intenzív illatában elsősorban friss piros bogyós gyümölcsök érezhetők: eper, málna, cseresznye, amelyek egyfajta, már-már parfümös csábítást hoznak létre. Ha szájba vesszük, ugyanez a csábító gyümölcsösség a legelső benyomás. Arányai nagyon jók, az egyensúly csak a felszín, ami annál több, az a túlzott koncentráció, testesség elkerülése, ami manapság a rozéknál nagy erény. A struktúra így szájbetöltő, de nem válik lustává. Finom savkészlet, arányos alkohol. A széndioxid tovább fokozza a frissítő hatást és vagány perlázst is létrehoz a nyelven. A bor intenzív, jól fogyasztható, a hazai rozé kínálat egyik legjobbjá. Leginkább salátához, grillezett csirkéhez, meg persze a jó kis nyáresti beszélgetésekhez ajánlható mintegy 10 fokon. (BGB)



90 Frittmann Testvérek

Kunsági Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc 2007

A közepesnél sötétebb rubin szín. Még fiatalos, már megjelenésében is komoly bort ígér. Illata erőteljesen lép fel, benne piros bogyós gyümölcsök, a fajtákra jellemző jegyek, valamint gyönyörű sült húsos, harapható részletek. Kiegészítésként bors. Kóstolva leginkább simasága tűnik fel, egyensúlya tökéletes a struktúra szájbetöltő, arányos és elképesztően elegáns. Nem egy brutális, szájpaddás szaggaító valami, sokkal inkább a puhaság jellemzi. Tanninja is ilyen, nagyon szépen áll oda a finom, nem túlzó, de nem is lusta savak mellé. Összességében nagytetű, de nem hivalkodó, elegáns, gyönyörű vörösbor, mely már most is megközelíthető. Egy barnaszaftos őz, szarvas, vagy egyéb erdei népséghez tulajdonképpen tökéletes, pláne ha egy kis finom vargánya is van a környéken. 17-18 fokon adnánk fel szívesen. (BGB)



88 Frittmann Testvérek Kunsági Ezerjő 2008

Közepes szalmasárga szín, elegáns, csillogó megjelenés lehetőségi szénsavgyöngyökkel a pohár falán. Illata egészen lenyűgöző: élénk, lendületes és fajtajelleges, ugyanakkor telt, érettszólós, vidáman citrusos, zöldalmás és karakteresen zöldfűszeres, összefoglalva csábító és részletgazdag. Kóstolva nagyon hasonló: az első korty mély, nagyon csábító, az igazi „kérek még” típus. Egyensúlya tökéletes, struktúrája egyszerre lágy és feszes, a savak jól tartják, ugyanakkor ezek a savak nagyon is kifinomultak. A száját a bor teljesen betölti, a kicsi szénsav is szépen szétterül, semmi nem hiányzik belőle, mondhatni harmonikus. Lecsengésében érett birs, friss alma egyszerre, de édeskömény, szegfűszeg is. Remek ételkísérő bizonyosan, de magában is tökéletes. Minden bizonnyal az egyik legjobb reduktív fehérbor, amit valaha Magyarországon készítettek. (BGB)



89 Kunvin Borászat Silenos 2005

Rajnai rizlingből készült jégborral van dolgunk, mely arany színt visz a pohárba, valamint hosszú lábakat rajzol annak falára. Elképesztően intenzív, mély, mindenféle aszalt fegyümölcs mellett egy kis hordóvaníliát is mutató illat, mely ellenállhatatlanul csábos és kedves. Szájban remek, karakteres savakat mutat, de az egyensúly nem bomlik, a jelentős édeség mellett egy lehetőségi csersavat is érezhetünk. Kiegészítésként kajszi- és narancslekvárt, datolyát és gyöngyörű keleti fűszereket kapunk. Testes, harapható bor, melynek hossza kvázi végtelen, benne feltűnik egy kis érintésnyi, finom húsleves és toast is. Igazi szőlőbor, amely ugyan mindenféle édességhez, fagyalathoz, kéksajthoz, libamájhoz is megállná a helyét, de leginkább önálló desszertként fogyasztva az igazi. Elképesztő, hogy mi mindenre képes ez a borvidék! (BGB)



84 Lakner&Fekete Borászat Keceli Kékfrankos 2008

Fiatalos, közepesen mély rubin szín, mely komoly beltartalmat ígér. Intenzív, határozott illatában elsősre a kékfrankos tipikus jegyei tűnnek fel, kiegészítésként pedig a piros bogyós gyümölcsök: szeder, meggy, de leginkább az áfonya. Érdekesen levendulás is ugyanakkor. Amikor megkóstoljuk, megint a kékfrankos fajtajellege az első, amire felfigyelünk. Egyensúlya jó, struktúrája finom, a bor nagyon jó arányokkal rendelkezik, ami azt jelenti, hogy nem a robusztus, alkoholédes vonulatba tartozik, hanem inkább közepes testű, jól iható, az osztrák classic kategóriára emlékeztető bor. Tanninja teljesen csiszolt, nem sok, ornamentikájában az illatban érzettekén kívül megjelenik egy kis majoranna, egy kis dió és dohány is. Az a tipikus bor, aminél nem is lehet jobbat elképzelni egy halászléhez, vagy egy pörkölthöz. (BGB)





84 Lantosbor Soltvadkerti Hetes Cuvée 2007

Kékfrankos, merlot és zweigelt levéből szűrt, mély rubin színű, tisztelet parancsoló megjelenést mutató bor. A közepesnél intenzívebb illatában túlérett gyümölcsösséget mutat, feketecseresznyét, szedret. Megjelenik illatában a tölgy hatása is némi vanília formájában, de előkerül egy kis kávé és csoki is. Szájban élénk szerkezetet mutat, valamint jó egyensúlyt, a tannin nem sok, de szépen odaáll a finom savkészlet mellé, kiegyensúlyozva a struktúrát. Díszítései hasonlóak az illatban már tapasztaltakkal, vagyis az érett fekete gyümölcsök keretezik. Közepesnél nagyobb testű, de semmiképp sem robosztus, inkább selymes vörösbor, mely a gasztronómiában tökéletes kísérője lehet vad-, illetve marhahússal készült ételeknek. De egy közepes kakaótartalmú, mondjuk 75%-os feketecsokit is bátran el lehet majszolni hozzá. (BGB)



84 Szőke Pincészet Duna Melléki Generosa 2008

A generosa az ezerjő és a piros traminai gyermeke, nagy jövő előtt álló, remek tulajdonságokkal rendelkező szőlőfajta. Ezen példány intenzív, vidám zöldfűszerekkel (kapor, bazsalikom, kakukkfű), friss szőlővel és harsány citrusokkal indul az orrunkban. Megérinti egy jelentős adag finom, vadásra emlékeztető, fűszeres vegetális is, mely csábítóvá teszi. Kóstolva a közepesnél nagyobb testű, finom, szépen áradó savkészletet, nagyon jó arányokat kapunk, valamint az imént említett fűszerkészletet. A zöldfűszerek, a zöldalma és a citrusok mellett a lecsengésig elkíséri egy egész finom csersavas érintés, valamint egy leheletnyi sós-minerális háttér. Jól behűtve (8-10 fok) egy sült, tóban nevelt halacszkához képzelhető el, de aki vagányabb ihatja nagyon behűtve aperitifként, vagy egy citromsorbethez is akár. (BGB)



86 Varga Birtok Izsáki Arany Sárfehér 2007

Világos szalmasárga szín, csillogó, elegáns, fehér gyűrű a szélén. Visszafogott, mondhatni jólnevelt illatában a nagyon szép sárgadinnye és friss ananász mellett még kemény, nem túlérett körte, jonatán alma és egy egész kicsi hordóhatás érezhető. Az egész illatvilág nagyon jól strukturált, élénk, mégis érett, csábító hatást kelt. Kóstoláskor ugyanez az érett, kerek hatást adja. Egyensúlya tökéletes, savai játékosak, a szerkezet csillogó, vidám és elegáns. Teste a közepesnél nagyobb, ornamentikájában zöldalma, lime és friss szőlő mellett klassz zöldfűszer-készlet is feltűnik: bazsalikom, tárkony, kapor. Lecsengése – remek savainak köszönhetően – messzire viszi. A bor nagyon jól iható, kellemes, üde és csábító. Ha választani kellene, egészen biztosan egy spárgával készült valamit ajánlanánk hozzá, akár egy krémleves is. (BGB)

MEGÚJULT A BORIGO ONLINE

www.borigo.hu

HETI CÍMLAPSZTORI | ÚJ HÍREK NAPONTA | PROGRAMOK | ONLINE BORISKOLA
ROVATAINK: BORBÉDEKKER | GASZTRONÓM | SPIRITUS | KOLLEKTOR
| BLOGOK





Finding harmony in the glass and in life

The Gál Vine Estate in Szigetcsép

It is not customary to have a married couple where one is a vine grower and the other is a winemaker and it is even rarer for the lady to be the winemaker. Unusual as it may be, this is the case with the Gáls and it is perfect this way. The lots are clear, fresh, with all the characteristics of their kind, and their style expressly bears the fingerprints of the wife, Éva Gálné Dignisz. She is a personality who may well become the next great hope of the Kunság Region. She and her husband, Csaba, built up one of the most hopeful wineries of the region almost in secret.

Written by Imre Tompa, photos by Ákos Teszár

Prudent, step-by-step, „small profit over a long term” policy in business, impressive professional background. The wines are of high quality, glittering, with fine acids. They have greater fullness than most light wines, they expressly bear the characteristics of their kind and are really fruity. We received the news on the day of this interview: the Kékfrankos Rosé 2008 from Szigetszentmárton received a gold medal in this year’s Mondial du Rosé. Éva and Csaba Gál must be doing something really great in Szigetcsép, even by international standards.

And all that success comes in spite of the region’s being a risky area for vine growing here on the Csepel island of the Danube, among the villages of Szigetcsép, Szigetszentmárton and Szigetújfalu. The climate is eccentric, as this is the Kunság Wine Region, where the fluctuation of temperature, the heavy frosts in winter and hailstones in summer make it hard for the vine. The soil is better here, between the two branches of the Danube, than elsewhere in the Kunság. The subsoil of the Szigetcsép sand has a very good, watertight layer of clay, therefore drought is not typical here. The limy deposit of the clay is especially favourable for the formation of acids in the soil. The area is really favourable in this respect: there is not much acid here but it doesn’t burn either. The conditions for producing sugar are also great, this is due to the yields which are not very high. We cannot talk about radically limiting the yield in this region, the Gáls aim for balance in the vineyard, 9 tons/hectare is the characteristic yield. Éva and Csaba used to work on a demonstration farm which ceased to exist following



the fall of communism. The family company was set up in 1994, and they started to replant the purchased land in 1999. The ruined canteen of the former demonstration farm was bought in 2002, which has now been turned into a chateau-like centre of the estate with the functions of processing, wine house, tasting room and offices.

Éva Gálné Dignisz: This is a 95-hectare estate with a 1000-hectolitre grape processing unit. We use 20% of our crops for wine, whereas the remaining 80% is sold as grape in the Kunság. This and our local sales together ensure the profitability of the estate. The local sales are very successful, the water tourism of the Danube and the anglers constitute a stable, several hundred-strong clientele, we have new customers every day.

DunaBor: These local sales must have great perspectives. The water of the Soroksár Danube branch is getting cleaner and cleaner by the day, the increase in water tourism is sure to increase the volume of the local sales, the number of customers buying locally. But where is the rest of the wine sold?

Csaba Gál: The rest of the wine is sold in a few wine shops and restaurants but we also have a Japanese partner who has already taken the third vintage of Riesling. The wine market is really saturated, it is hard to establish a position in the restaurants that find it too hard to introduce a new name. They sell the wines of the celebrity winemakers to their guests, yet they may recognise that our wines are better, this is the case for example with our rosé. Of course, there are restaurants which are willing to sell the wines of less well-known producers, and we are pleased to work with them.



DunaBor: We are talking about marketing and communication...

Éva Gálné Dignisz: We aren't salespeople and find it hard to manage sales ourselves, we are not that type. The success of the local sales means that we don't have to peddle the wine. We needed no special knowledge to be successful, simply because we are in a fortunate place. Of course, it is all based on having to create beautiful wines.

We consciously aim not to create schematic wines. With the white wines the grapes are selected carefully at the harvest, and the date of the harvest itself is carefully set. We constantly measure the acids, pH and sugar, and we consider the acid scale more important than the sugar scale. On this soil special attention must be paid not to have too high an acid content rather than not to burn them. As far as red wines are concerned, we produce a lighter, fruity style. The number of new oaks is also increasing, for example this is the way we are maturing a beautiful cabernet this year. We bottle 120,000 bottles a year. Theoretically we are a white-wine winery, but half of the wines we sell is rosé, this is followed by red, and hardly a quarter is made up by the white ones.

DunaBor: Is it worth increasing the processing capacity?

Éva Gálné Dignisz: Our opinion is to always take a little step forward, always make some development, as life would slow down without them. Nevertheless, we try to tailor the present volume to the requirements of the market, we want to avoid sales problems, and this way we have managed to keep the things more or less balanced. As far as quantity is concerned, we always try to follow the market, rather than precede it. In fact, it sometimes happens nowadays that a wine or two run out by August, however, for the time being, we do not want a substantially larger processing unit, as the present scale of economies is in accordance with our yields and harvests. We do not want to make compromises with respect to quality. If the growth in demand requires so, we may increase our capacity to 2000 hectolitres, but this is not the concern of today. Our name means the higher quality for all those who know our wines, and it is not worth risking this reputation.

DunaBor: Are you affected by the global economic crisis?

Csaba Gál: If I wanted joking I would say we are always in crisis. By this I mean that if we have a serious frost that's a crisis in vine growing. A hailstone is another crisis. We do hope and expect that this crisis will be less disastrous for us than the frosts of 2003, 2004 and 2007.

DunaBor: And we haven't had a word about the workforce yet...

Csaba Gál: Unfortunately there are not enough skilled workers with long term plans in Hungary. In the vineyard one must be steadfast and love the vine, otherwise it doesn't work. We have built up an 8-strong team from the workers we used to work with on the demonstration farm. They constitute a very serious workforce and it really shows on the vineyard. I keep telling my son: You should only have that big a vineyard, that in the case of trouble, you can mount the tractor and cultivate it yourself. You must not exceed the scale that you can manage.

Éva Gálné Dignisz: This means 20 to 25 hectare if there are 3 good stable workers available. However, we have 60 hectares planted, surely it brings about more difficulties than 25 would. But we don't mind, we have got over the hardships and now we are really beginning to enjoy it.

DunaBor: What is the next step?

Csaba Gál: The next step will be a bit larger leap than usual. We are building a new hangar for the vine machines, we should increase the capacity of the vats and improve the conditions of the red wine fermentation. We would like to develop our catering service by building an oven in the garden so that we can offer more sophisticated dishes. We wish to realise all this in one large project, that is to say that we will only start it if the conditions are met for all the developments.

Borigo: How much are your children involved in the winery? Everybody knows that winemaking is not a one-generation business, it is only worth doing if there is someone to carry on the siphon.

Csaba Gál: It is one of the greatest happiness of our lives that both of our children are interested in winemaking. My son, Csaba, is infatuated with vine growing, he is at university now. Also our daughter, Zsuzsi identifies with what we do. 20-year-old Csaba is even stricter than his mother in rigorousness when it comes to wine making. And Zsuzsi, who reads French and Hungarian in the department of humanities, is now writing her thesis on the origin of French vine names. And all this happens without us ever having to influence them to follow our footsteps. Zsuzsi speaks French very well, even according to the French, and she is also good at German and English and now she is starting Italian as well. And after finishing French she plans to continue her studies in winemaking...



THE EZERJÓ

Since transportation started to develop following the industrial revolution, more and more international types of vine have been introduced in Hungary. Surely, this is not good for the traditional Hungarian grape varieties, which were also neglected during the years of communism, when large-scale, industrial production was preferred. These varieties are the irreplaceable gems of the Hungarian viticulture, for it was the Hungarian people that introduced their wines on the market, fitted them to their own culinary habits and then gave them away even beyond the Carpathian Basin. One of these grape varieties is the EzerjÓ.

Written by Dr Edit Hajdú, photos by Ákos Teszár and Dr Edit Hajdú

The name of the EzerjÓ (Thousand good) first appeared in 19th century written memoirs, it must be a borrowed word. For all types of vine, the language used in the area of their production renders it a new name, which is translated and adopted in the local dialect, thus there may be several synonyms. The larger the area of production, the more synonyms of name a vine type may have. There is no reliable source available to prove the origin of the name of EzerjÓ, however, it may well be the literal translation of the German word Tausendachtgut or Tausendgut, as this type spread from the upper section of the river Danube together with the German settlers from the Danube area.

The EzerjÓ belongs to the Euvitis subgenus of the Vitis genus in the Vitaceae family. Among the European/Eurasian types it belongs to the species Vitis Vinifera L. The three subspecies of the Vitis Vinifera are proles pontica, proles occidentalis and proles orientalis. EzerjÓ belongs to the group of the proles pontica (meaning: of Pontus, by the Black Sea).

Its origin and spread

The EzerjÓ was known and grown in Hungary well before the plague of phylloxera, however, it spread on a really large area only after the plague. On the sandy soil of the Alföld (Great Hungarian Plain) it became an official type beside the Kövidinka, Olaszrizling and Arany Sárfehér as early as 1884. Following the plague of phylloxera, the plantation of the EzerjÓ was recommended by reputable Hungarian professionals, namely by Ottó Herman (member of the Phylloxera Committee) and János Koritsánszky (first director of the Miklóstelep vine institute), as a type suitable for sandy soil plantations. The Ministry of Agriculture issued two

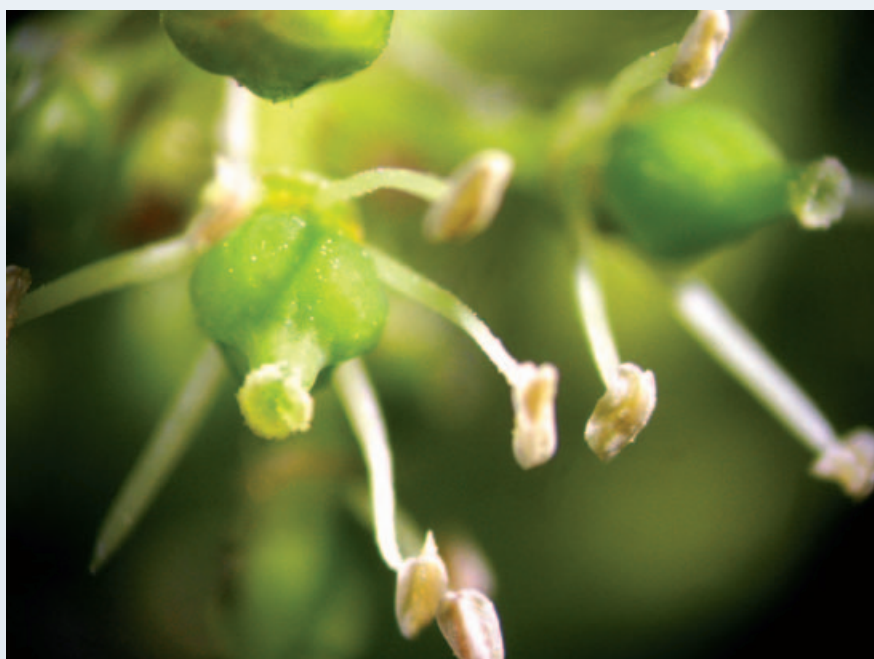
decrees (133074/1936 and 210800/1941) in which the EzerjÓ was to grow in the wine regions of Alföld, Balatonmellék, Dunántúl, Mecsek, Mór, Neszmély, Nyírség, Sopron and Szekszárd. In the regions of Somló the Budai zöld, Furmint and Juhfark were replaced by EzerjÓ, just like in Neszmély. In Visonta Kadarka was grown on 90% of the region until the plague of phylloxera, however, following the renovation of the plantation, Kadarka was reduced to 15-20%, the new plantations were EzerjÓ, Mézesfehér and Olaszrizling. EzerjÓ was also present in Tokaj at this time, however, its area was really small.

The EzerjÓ is well-known throughout the whole Carpathian Basin, but it is Hungary where it is most widely grown. If we also count Kadarka, then EzerjÓ is the fourth most widespread type in the second half of the 20th Century. It was grown on 14,000 hectares in 1960 and 14,700 hectares in 1970. At present it is the type of two wine regions, the Kunság and Mór, the towns of Soltvadkert and Mór can be regarded as the home of the EzerjÓ. It is now grown on 1655 hectares in various Hungarian wine regions, whereas in Kunság it is grown on 1356 hectares. In Mór the EzerjÓ was first planted in 1726 by German settlers. It is grown in the Mór region as a main type on 265 hectares.

Growing the EzerjÓ

The EzerjÓ has a medium-length growing season, 215 days, which means that the harvest starts after the middle of September. It is a productive type, but the yield may fluctuate due to its being dependent on the environment and year.

Its foliage is airy, nevertheless the type tends to rot because of





the thin skin of the grapes. It bears dry weather well, but gets damaged by drought. It is most economical to grow on southern slopes, where it is protected from frost. It tends to rot less in windy areas. Due to its sensitivity to frost, the plant must be covered in flat areas. It starts to produce crops soon after planting.

The Ezerj6 wine

The Ezerj6 is a generally greeny-white, glittering, slightly fragrant, flavorful wine. It is rich in acids in all regions, the acids of the wine made from ripe grapes are really delicious, however coarse acids dominate the wine made from unripe grapes. Its quality is greatly influenced by the given year. In bad years it is harvested early in order to avoid rotting, these unripe grapes produ-

ce a hard wine with coarse acid. The wine of good years is rich in mature acids, it is delicious and refreshing, really pleasant for the consumer. In special years, when the autumn is long and warm, the grapes botrytize well, the asz6-wine made from the Ezerj6 has a special quality, it is rich in extracts and aromas, the flavour of its acids give the consumer an unforgettable experience. The Ezerj6 wines are various, they range from table wine through country wine to special quality wines. Its clear-flavoured acidulous wines are often blended with soft type wines.

The area of the Ezerj6 has been greatly reduced in Hungary, although it was never grown in large areas like the Kadarka, or nowadays, the Riesling. Still, it has preserved its position as the main type in two regions, M6r and Soltvadkert. Its quality fluctuates through the years, therefore its production always poses a great challenge to the professionals.

Its secure acid backbone may support the future of this type, especially in warmer years. Its survival demonstrates the love that the Hungarian professionals have for the grapes and wine.

Fish soup – differently

Written by S6ndor Cs6ki, photos by 6kos Tesz6r

Gods and religions

In most cultures fish is much more than a food. It is a symbol widespread throughout the world centuries prior to Christianity. Fish receives an important role in the Christian model formed from the amalgamation of the German swine-keeping and the Mediterranean cuisine’s triangle of olive, wine and bread. Scripture makes a clear distinction between permitted and forbidden fish for the Jewry. Catfish and starlet, both playing important roles for making fish soup, are considered unclean just like the eel, while native scaly freshwater fish like carp can be described as ritually clean. Regarding fish Islam is less strict, they are not included in the animals to be ritually slaughtered, which is understandable if we consider the practical side of things.

THE QUALIFIED HYBRIDS OF EZERJ6 IN HUNGARY

New variety	Combination (mother x father)	Permission year
Jubileum 75	ezerj6 x pinot gris	1974
Zenit	ezerj6 x bouvier	1976
Zeng6	ezerj6 x bouvier	1982
Zeus	ezerj6 x bouvier	1994
Generosa	ezerj6 x piros tramini	2003



Fish has been one of the symbols of Christ since early Christian times and thus it could always be considered an accepted food on both meat eating and meatless days. This practice provided the basis for, and strengthened the belief that fish was not meat for they argued that if it were meat its consumption would also be forbidden on Fast days.

The many fish available in the freshwater rivers of the Carpathian Basin are all edible and most of them have been eaten at some period of history. Our fishing forefathers mostly cooked the fish on the riverbank on spikes, or in clay or in ovens, but they also cooked fish with cabbage and other vegetables, or simply in its juice with onions.

According to some opinions, when people groups related to the settling Hungarians used the name given to the thin food, soup, (in Hungarian “leves”), the first syllable “lé” primarily referred to the eating of fish soup. Thus, it can even be assumed that in contrast to the majority of the Alföld nomad people, that fish soup played a significant part in the diet of the Hungarians living close to the rivers and for those people groups living with them.

In the middle ages fish dishes were more significant in the aristocratic and gentry kitchens during the fast days. They relieved the dearth of the fast days, records of recipes of the time list a great variety and, many richly spiced ways of preparing fish. The 19th century river regulations resulted in the draining of the swamps and the reduction of the abundance of fish. These two factors and the changes in the fishing rights meant that the role of fish in the peasants' diet reached an all time low. Changes in hydrography of the Carpathian Basin and the Alföld region played an important role in the process but were not the only decisive element. The reasons, the effect of which can still be felt today, and the origins stretch back further, and a connection can be traced to the spread of the Reformation and the slacking of the prescriptions of the catholic strict fast.

Fish continued to be preferred in the kitchens of the aristocrats during the Friday, and Saturday fast days, and for the longer fasts, and despite the spread of noodles the serfs consumed considerably more fish than the population today. The caviar supplying fish, the noble sturgeons (European sturgeons, starlets) were of course highly prized fish reserved for export, the peasants could not eat them. Thus they were left with the cheaper fish found on the flood river banks and in the swamps like the previously mentioned European weather loach, or the less valued dried, salted, smoked fish which played an important role in the people's diet.

Men and women

The preparation of the fish dishes, like the preparation of the stew and goulash was primarily the man's task in the peasant community. Like the fishermen on the Mediterranean river regions in Southern France, the fishermen on the Tisza, Danube and Balaton banks made the soup from those fish that they could not sell on the market, in cauldrons hung over an open fire fed by wood. Many different kinds of fish were caught in the nets and so they cooked from many kinds of fish.

In the fishermen's cottages along the banks of the Tisza and other rivers the fish soups were made from fish, onion, salt and by the end of the 18th century with the addition of paprika and ground paprika, which were originally described simply as paprika fish. At this time a clear distinction was not made between fish soup and paprika fish, just as was the case with stew and goulash. In the history of the 19th century an interesting morsel has recently come to light namely that while the preparation of goulash or stew and the preparation of paprika fish or fish soup was commonly a man's task, it was in no small measure the female cooks who made these dishes part of the middle-class kitchen, and who placed them into the everyday world of the wider public.



Just as in France where cookery books were published in the second half of the 17th century, in the same way the crop of Hungarian cookery books in the 19th century indicates that the acme of gastronomy characteristic of Europe at that time had also reached Hungary. With the general rise in the standard of living came a greater interest in the delights of the table and this was not irrelevant from the point of view of the development of the fish soup. While the earlier popular cookery books were written and published in Kassa, Pest or Kolozsvár, by the second half of the 19th century not only Debrecen had caught up but also Szeged, the town found on the banks of the Tisza which had a decisive part from the point of view of the history of fish soup. The lady cook of the Szeged Piarist School, Mrs József Zsalosevits, using the writer's name "Auntie Rézi", published her collection of recipes under the title "True Hungarian cuisine, Szeged's Cookery Book" in 1876. Perhaps Auntie Rézi is the very first cookery book author to include a description of the preparation of fish soup, all the ingredients being placed into the cooking pot in layers, presumably as it was made on the banks of the Tisza. The name of the dish is paprika fish fisherman style.

The fact that fish soup became a separate entity is well illustrated in the cookery books of the end of the 19th century. In Ágnes Zilahy's recipe for it found in "The Real Hungarian Cuisine" (1892) the use of red paprika cannot be questioned. Regarding the cooking of starlets, catfish and carp, she recommends the following "For three smaller fish put three onions cut into fine strips. Lard is not needed for this fish. Place the salted fish on the onion, add a tin-spoonful of fine red Szeged paprika, and just enough water to cover the fish. Place on a hot fire, cover and do not even stir it until the dish is ready, as mixing may break the delicate meat of the fast-cooking fish. Ágnes Zilahy also notes that "Real paprika fish should only be made from live fish as this is the only way to guarantee the special famous taste. Thus those who do not have fresh fish available should not even aspire to making perfect paprika fish."

Drying fish and the Tisza fish soup

From late Spring to early Autumn a not small amount of the fish caught in great number was conserved by salting, smoking, and drying in the sun and in wind, partly in anticipation of the previously mentioned Winter fast days. Fish drying was particularly wide-spread in the lower-Tisza countryside and Komárom region just like the fish soups which showed specially strong development and sophistication in this area. This cooking knowledge and tradition of the fish frying seasonal workers (and their wives) from the lower-Tisza region had a strong effect on the fish soup in the region of the lake Balaton.

With the development of the railway network coastal countries like France were able to transport the fresh fish inland quickly and without the fear of rotting so that less conserved fish was needed. The situation in Hungary was no different. The growth in the availability of fresh fish in Europe generally speeded up the geographical spread of the dishes prepared from fresh fish such as bouillabaisse and fish soup.

It is probable that during processing the accumulated large quantity of by products such as fish heads, fins and fish eggs on the fish drying farms resulted in the formation of the Tisza fish soup as it is known today. Beside the Tisza those parts suitable for eating when cooked were not allowed to go to waste, but the cooked fish parts were pressed thus producing a thick fish stock. In Auntie Rézi's recipe in 1876, there is no mention of pressing thus, according to today's thinking it is considered to be typical of the Danube region rather than the Tisza. However, before we put our money on the Danube it is worth noting that in many parts of Europe we can find that the ingredients are placed in layers starting at the bottom with the lowly fish at the bottom and the best fish at the top. Both experience and commonsense dictate this, so the method is independent of nations and geographical places.

The Tisza and the Balaton fish soup (East-West)

There are three basic pillars to the empire of the Hungarian fish soup – the previously frequently mentioned Tisza soup, the closely related Balaton soup and the slightly different Danube fish soup. The fish soup of Szeged, the town on the banks of the Tisza has already been mentioned in connection to the cookery book of Auntie Rézi (1876), but Ottó Herman also writing at the end of the 19th century has some words of caution on the topic. "The real Szeged soup has a thick red juice like the blood of the most ferocious bull, and Heaven help the foreigner unused to paprika who just wets his lips with it – he will think it was made in the eternal fires of Hell. If he has swallowed it then he will throw himself on the floor in an attack of coughing, and then will drink tankards of water like one trying to extinguish Purgatory." The same can be said for those places along the Körös Rivers and Maros where cooking the slices of fish in fish stock is general.

The Balaton fish soup can rather be considered the relative of the Tisza. According to Ottó Herman the 19th century Balaton fish soup must have been something like this: "In the Balaton region a lot of onion is used, the juice is thin and as there is no starlet available fresh water bream is sliced into it. Paprika is only slightly used." In many forms along the banks of the Balaton the fish soup made with the fish stock closely related to the cooked fish soup



found in the area around the Tisza-Maros estuary is found. In this so-called “thin” juice, according to the traditional recipes’ a lot of onion, a moderate amount of paprika, many small fish, mainly bream and sabre carp are used. In many places potato is used as a thickening agent of the stock.

In the Balaton river basin the existence of more than fifty types of fish have been recorded and of these at least 30 can be found today. From these a great variety of quality of fish soup can be prepared.

The fish soup of the Danube (North-south)

The line of the Danube provides us with an excellent model for introducing the polarization between north and south which can be identified in the case of fish soup just as in the case of other food groups or in general in the area of spices. The border of the spread of paprika fish soup to the north is Csallóköz and the dish did not really penetrate Austria, unlike goulash. In the Southern direction the dish got as far as the Danube estuary region and is characteristic of such well-known places as Paks, Dunakömlőd, but above all, Baja.

Proceeding along the Danube in the Southern direction the fish soup is further enriched with pasta (Baja), and on stepping over the border with tomatoes, green peppers, soup vegetables, bay

leaves and many ingredients, because of which, as we approach the sea, it resembles more and more the bouillabaisse or the Greek fish soup named “psarosoupa avgolemono”.

It is worth noting the opposite thought too that the further north we proceed the dishes belonging to the given group of food become simpler and simpler. In the case of fish soup the simplification stops at the last moment producing one of the specialities of this large family. The Alföld (Great Hungarian Plain) became the home place of this dish from many aspects, principally due to the paprika but there are historical reasons too.

The future of the fish soup

Nowadays fish soup is a set entity even if we there are those who can speak about hundreds of recipes. The variety of the Danube fish soups give a real example of how our fish soup can be further developed. This example provides a goldmine of resources for reviving the spirit of experimentation while respecting the traditions. The Tisza and Balaton technologies accompanied by experience guarantee that those experimental cooks who love fish, and fish soup have a wide range of possibilities. This is the reason that we can justifiably trust that this family of dishes can enjoy a new golden age.



SIDEWAYZ

MEGNYITOTTUNK...

AKCIÓ!

5-ÖT FIZET 6-OT KAP
TÖBB TUCAT TERMÉKRE!

NEM CSAK PINOT NOIR...



1081 Budapest, Kenyérmező u. 6.
Nyitva: H-P 11-18 - T.: +36 1 2990199, +36 20 9471834 - office@mpitman.hu
www.sidewayz.hu

Üdvözöljük a rozsdamentes világban



Békési Pálinkafőzde, Békés

Béla Borászat, Imrehegy

Bestillo Pálinkafőzde, Boldogkőváralja

Bolyki János, Eger

Bújdosó Szőlőbirtok, Balatonboglár

Hagymási József, Eger

Hudácskó János, Bodrogkisfalud

Lejóker 97 Kft., Kiskőrös

Jackfall Bormanufaktúra, Villány

Kattra Pincészet, Etyek

Lisicza Borház, Pécs

Oszvald Lajos, Somló

Pannon Tokaj, Tolcsva

Póczi Pincészet, Balatonlelle

Faktor Kft., Szekszárd

Szicsek Pálinkafőzde, Tiszaföldvár

Tardi János, Eger



**Rozsdamentes borászati és élelmiszeripari tartályok
és berendezések gyártása**

Csúzi Antal 6237 Kecel, III. körzet 78.

Tel./Fax: 06-78/420-408 Mobil: 06-70/337-35-38 E-mail: info@csuzi.hu www.csuzi.hu