

# DUNABOR

MAGAZIN

III. SZÁM, 2009. NOVEMBER

Dr. Bakonyi Károly  
Czerszegi fűszeres  
Pincefalvak  
Alföldi arcok  
Ételfesztiválok

A DUNA BORRÉGIÓ INGYENES IDŐSZAKI MAGAZINJA

# 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, sommelier-nek, felszolgálóknak, borkereskedőknek, akik bővebb, pontosabb és rendszerezett ismereteket szeretnének a borokról és egyéb szeszszesipari 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

#### A tanfolyamok időpontjai:

Január 11-13, Febr. 1-3, Márc. 1-3, Ápr 6-8, Máj 3-5

A tanfolyam díja: **33 750,- 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 borai
- ◆ Spanyolország borai
- ◆ Portugália borai
- ◆ bevezetés a pezsgők világába
- ◆ bevezetés a párlatok világába

A tanfolyamok időpontjai: Január 18-21, Febr 15-18, Márc 8-11, Ápr 26-29

A tanfolyam díja: **75 000,- Ft + Áfa**

Az angol nyelven vizsgázók emelt díja: **140 000,- Ft + Áfa**

### WSET Level 3 - FELSŐFOK

#### 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: Május 17-19 és 24-26

A tanfolyam díja: **112 500,- Ft + Áfa**

Az angol nyelven vizsgázók emelt díja: **180 000,- Ft + Áfa**

### WSET WSET SPIRIT

A tanfolyamok időpontjai: Febr 25-26

A tanfolyam díja: **37 500,- Ft + Áfa**

### SOMMELIER

A tanfolyamok időpontjai: Jan 18-22 és 25-28, Márc 16-19 és 22-26

A tanfolyam díja: **105 000,- Ft + Áfa**

### BARISTA

A tanfolyamok időpontjai: Febr 4-5

A tanfolyam díja: **22 500,- Ft + Áfa**

### KÁVÉ SZAKÉRTŐ

A tanfolyamok időpontjai: Március 5-6

A tanfolyam díja: **37 500,- 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-mail: info@borakademia.com - www.borakademia.com - www.wset.co.uk

Ha a **BORIGO**-nál jelentkezik,  
1 éves előfizetést kap ajándékba!  
+36 20 9471 834 x info@borigo.hu

BORIGO

NOMACORC

TERRA CLUB



Decanter

WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST

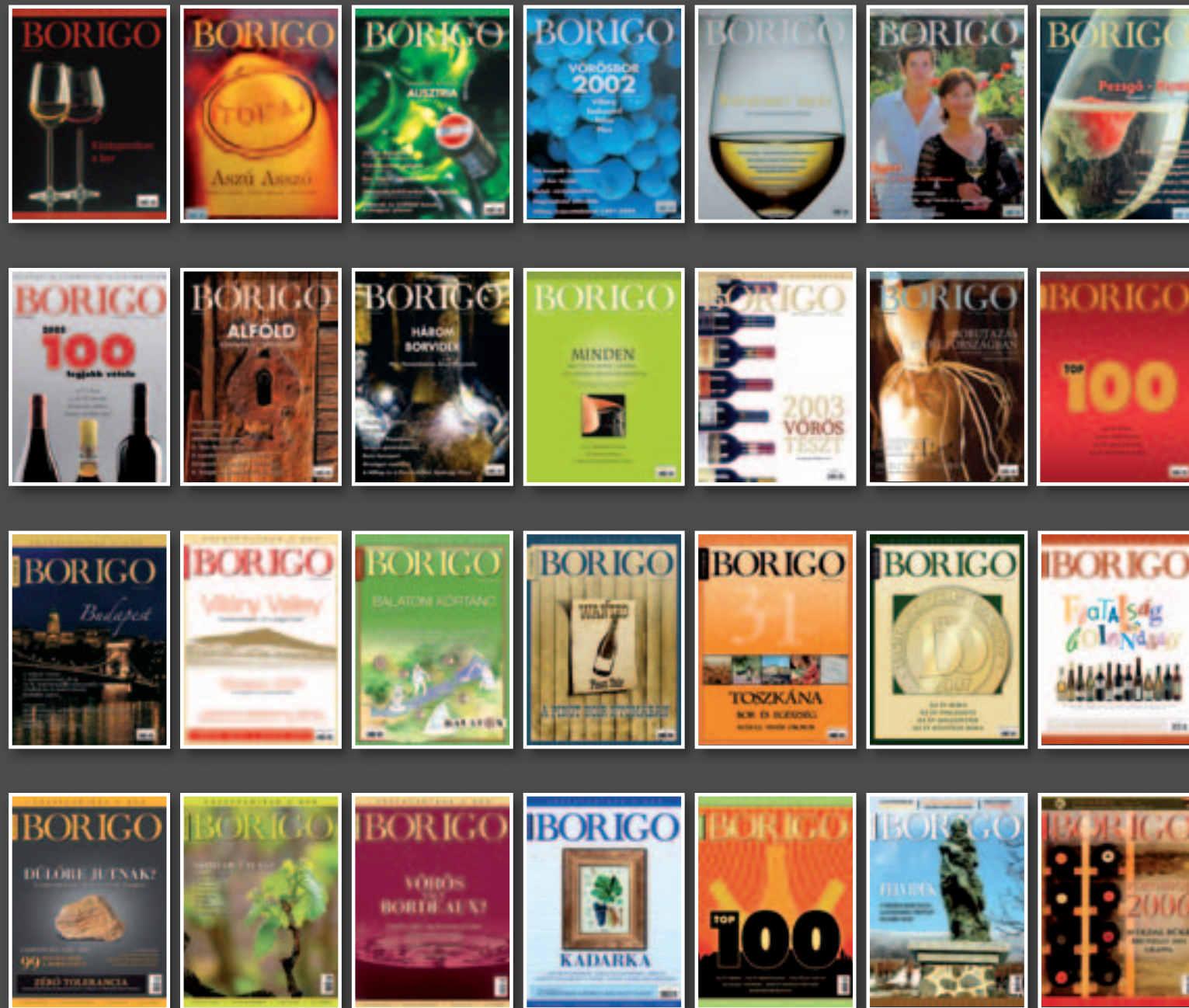


MAGYAR BOR MINDENKOR

# A Te világod a Te borod!

www.partybor.hu





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.

## INDULÓ



A DunaBor Magazin immár harmadik számát tartja a kezében az olvasó. Tartalmában, szerkezetében követi az előző két számot, ugyanakkor számos új témát, új megközelítést is találunk benne. Követve a magazin koncepcióját, ez a szám is bemutat egy, a régióra jellemző magyar szőlőfajtát. Az első számban a kadarka, a másodikban az ezerjő – mindkettő hagyományos régi fajtánk – után most a közelmúlt és a jelen fontos, a régióban meghatározó szerepre törő új magyar fajta, a cerszegi fűszeres és annak nemesítője, Dr. Bakonyi Károly bemutatására kerítettünk sort. Egyúttal itt, a bevezetőben a Duna Borrégió szőlő és bortermeléséről, a magyar borászatban, értékesítésben elfoglalt helyéről is szót ejtenénk.

Ami a szőlőtermelést illeti, a Régióban 170 szőlőfajtával és klónnal találkozhatunk. Mielőtt még a nyájas olvasó elborzadna, gyorsan szögezzük le, hogy ebből tizenöt fajta adja az összes szőlőültetvény háromnegyedét. És ami még nagyon fontos: ennek a tizenöt fajtának közel fele hagyományos magyar és Kárpát-medencei, az új hazai nemesítésű fajták aránya pedig közel kétötöde az összesnek. Olyan kincs van tehát az itteni szőlőtermelők és borászatok kezében, ami csak itt található, egyedi és éppen ezért jó marketinggel a fogyasztó érdeklődésére igényt tarthat a már másik reklámozott világfajták mellett. Ennek tizenöt fajtának meghatározó tagja a cerszegi fűszeres, amely fajta az összes termőültetvénynek több mint tizedét, a termőre fordulásra váró, a jövő alapját jelentő ültetvénynek pedig közel negyedét teszi ki.

Elmondhatjuk, hogy ez az új magyar szőlőfajta, bár a Dunántúlon nemesítették, hazatalált. Ősei között ugyanis megtaláljuk a Régió valamikor nagy területen termesztett és most ismét az érdeklődés körébe visszatörő fehér borszőlőt, a pozsonyi fehér, valamint a világhírű szőlőnemesítő, Mathiász János által végzett kereszteződésből származó csabagyöngye, mint „nagyszülőket”. Egyik szülője pedig az előző két fajta keresztezésével Kocsis Pál ugyancsak Kecskeméten alkotó Kossuth-díjas szőlőnemesítő által előállított Irsai Olivér.

A Régió szőlőtermő kapacitása – hasonlóan az országos tendenciáknak – az elmúlt 8 évben mintegy tizedével csökkent, viszont biztatónak vehetjük, hogy a termőre fordulásra váró, fiatal ültetvények aránya – köszönhetően a támogatott szerkezetátalakításnak is – az országosnak több mint a felét adja.

A szőlőtermesztésben képviselnél nagyobb a régió részesedése a borértékesítésben. Némileg csökkent ugyan a 2007-2008. borpiaci évben a belföldi borértékesítés, de még mindig több mint felét adja az országosnak. Öröndetes, hogy a Régió borexportja az elmúlt 8 évben az Európai Unióhoz való csatlakozást megfelelő három év átlagának több mint kétszeresét tette.

*Kovács László*



# TARTALOM

2. ÉVFOLYAM 2. SZÁM 2009. NOVEMBER



18

25



32



54



68

## AKTUÁLIS

### 10 AKI MEGTEREMTETTE A CSERSZEGI FŰSZEREST

Dr. Bakonyi Károlynál jártunk, e számunk fő témájának, a cserszegi fűszeresnek a nemesítőjénél, atyjánál. Karcsi bácsi 88 évesen is teljesen aktív, dolgozik és újabb hibrideken törli a fejét. Tompa Imre korábbi cikkét felhasználva Bányai Gábor Botond jegyezte le szavait.

### 18 A CSERSZEGI FŰSZERES

A DunaBor Magazin harmadik számában a harmadik szőlő fajtát mutatjuk be tudományos alapossggal. Cikkünket szokás szerint Dr. Hajdú Edit, a kecskeméti kutató munkatársa jegyzi.

### 25 KÖRKÉRDÉS: CSERSZEGI FŰSZERES

Azt is megszokhatták olvasóink, hogy az éppen aktuális szőlő fajtát nem csak tudományos szempontból vizsgáljuk, hanem megkérdezzük a leginkább érintetteket, vagyis a borászokat is. Most sem csak régiós szakembereknél jártunk: Frittmann János, Font Sándor és a Gál házaspár mellett Kamocsay Ákos és Jásdi István is beszél a cserszegiről.

### 32 PINCEFALVAK AZ ALFÖLDÖN

Három cikket tartalmaz ez az igazán izgalmas összefoglaló. Laposa József és Dékány Tibor Hajósról, Nemesnádudvarról és Császártöltésről mesél, Ercsey Dani pedig Monor-Strázsahegyen és Ócsán járt.

### 42 ALFÖLDI ARCOK III.

Sorozatunk harmadik darabjában újabb tíz régiós szakemberrel beszélgettünk Ercsey Dániel: Béleczki Mihály, Bíró Mária, Hetényi József, Kovácsné Drabant Katalin, Kunszeri Miklós, Mongyi Aladár, Papp Kálmán, Selb László, Somodi Sándor és Tóth László mesél.

### 54 FESZTIVÁLOK TÉLEN-NYÁRON

Gasztronómiai rovatunkban ezúttal az alföldi ételfesztiválokról és azok történelmi-kulturális háttéréről mesél állandó szerzőnk, Csiki Sándor. Ellátogathatunk a Csabai Kolbászfesztiválra, a Szolnoki Gulyásfesztiválra és a Bajai Halfőző Fesztiválra.

### 68 CSERSZEGI TESZT SOK FŰSZERREL

Egy cserszegi fűszeresről szóló szám nem lehet teljes borteszt nélkül. Kecskeméten majd' harminc bort kóstoltunk és értékeltünk nem csak a régióból. Igazán kedvünk telt benne.

### 72 WELLNESS

Négy thermál és egyéb fürdőt mutatunk be.

## ROVATOK

5 INDULÓ

8 HÍRSZÜRET

76 ENGLISH SUMMARY



### DunaBor Magazin

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

A kiadvány a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával valósult meg.  
**ISSN 2060-6737**

# HÍRSZÜRET

## ÁTADTÁK A 2009. ÉVI KOCSIS PÁL DÍJAKAT

A Kocsis Pál díjat idén nyolcadik alkalommal adta át a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa az arra érdemes borászati szakembereknek az alföldi szőlőtermesztés, borászat érdekében végzett kiemelkedő szakmai teljesítményért. A díjat 2002-ben alapították és Kocsis Pálról (1884-1967), az egykor Kecskeméten élt szőlőnemesítőről nevezték el, aki Mathiász János tevékenységét folytatta annak idején.

A díj odaítélése kétlépcsős eljárásban történik. Első fordulóban széles szakmai kör – a Hegyközségi Tanács küldöttei, szakmai szervezetek, kamarák oktató és kutató intézmények, szakmai sajtó – tehet ajánlást a

díjra jelölt személyekre. A második fordulóban a legtöbb ajánlást kapott 10 személyről titkosan szavaznak az Igazgatóválasztmány tagjai, és így az összesítésben legtöbb pontszámot elért 3-5 jelölt kapja meg adott évben a Kocsis Pál Díjat. A díj pénzjutalommal nem jár, a díjazottak Kocsis Pál arcképével díszített bronzplakettet és a díj adományozásáról szóló oklevelet kapnak.

Az elismerést az alföldi szőlőtermelés és borászat érdekében végzett kiemelkedő szakmai teljesítményért 2009-ben három személy kapta. Erdősi Mária a Duna Borrégió Borút Egyesület titkára, a Magyar Borutak

Szövetségének főtítkára, Bíró Mária a Mathiász János Borrend kancellárja, a Borrendek Országos Szövetségének főtítkára és Pszota István, a Kiskőrösi Hegyközség titkára. (A DunaBor Magazin előző és jelen száma már mindhármójukkal közölt interjút.)

2003 óta már elhunyt, de életében a régió szőlő és bortermelése érdekében kiemelkedő tevékenységet folytató szakemberek részére posztumusz Kocsis Pál Díjat is adományoz a Hegyközségi Tanács. Ezt idén Vörös Jánosnak ítélték oda a Kecskeméti Pincégazdaságnál végzett több évtizedes munkájáért. A díjat a borász özvegye vehette át.



Pszota István



Erdősi Mária



Bíró Mária

## DUNA BOROK KERTJE BUDAPESTEN

A főváros szívében 2009 nyarán tartott nyitva a Duna Borok Kertje, mely a legnagyobb és legősibb magyar bortermelő vidéket mutatta be teljesen unikális formában.

A Duna Borok Kertje - Turisztikai Látogatóközpont egyedülállósága abban rejlett, hogy kizárólag egyetlen, a magyar szőlőtermesztés génközpontjának számító Duna Borrégió koncentrált megismerésére adott lehetőséget a fővárosban. A sajtótájékoztatóval egybekötött megnyitón Erdősi Mária, a Duna Borrégió Borút Egyesület titkára a borrégió kiemelkedő adottságai mellett a látogatóközpont szórakoztató és kulturális programjait is bemutatta. A rendezvényközpontnak a Szabadság Téren található Hütte Café adott otthont 3 hónapra keresztül.

A kulturális eseménysorozat rendhagyó és különös programja volt Kökény blogger kerékpártúrája a Duna Borrégióba. A neves, több ezres olvasótáborral bíró webes újságíró tervezetten 750 km-t tett meg drótszámáron az út során, abból a célból, hogy a régió pincészeiből egy web kamera segítségével, élő bejelentkezéssel borkóstolókat közvetítsen a Dunai Borok Kertje meghívott vendégei, illetve érdeklődői számára. Az élő bejelentkezések, valamint a kerékpáros borút kapcsán készült blogbejegyzések, fényképpel és kamerával rögzített élménybeszámolók a [www.dunaborokkertje.hu](http://www.dunaborokkertje.hu) weboldalon bárki számára elérhetők ma is.

### Helyreigazítás

2009. májusi számunkban, az Alföldi Arcok rovatban sajnálatos hiba történt. Ungerbauer Györggyel készített interjúnk fejlécében a nyomda ördögének „köszönhetően” helymegjelölésként Tápiószentmárton került feltüntetésre. Ungerbauer György természetesen Csongrád-Bokrosra él és dolgozik. Ezúton is elnézést kérünk a hibáért.

## 14. ORSZÁGOS CSERSZEGI FÜSZERES BORVERSENY

2009. július 3-án 14. alkalommal a Cserszegi Fűszeres Országos Borversenyt. A korábbi gyakorlattal ellentétben nem a Balaton, hanem a Duna Borrégió, azon belül is Soltvadkert adott otthont az eseménynek és nem is véletlenül: manapság az egyik legnagyobb cserszegi fűszeres ültetvényvel Soltvadkert rendelkezik.

A borverseny délelőtt zajlott, de a délután folyamán az eredményhirdetésre is sor került a város Művelődési Házában. Egészen kivételes módon az Alföldön zajló díjkiosztó ünnepséget élőben közvetítették Budapesten, a Duna Borok Kertjében, ahol egyúttal a győztes borokat is megkóstolhatták az érdeklődők. Ezeket külön futár szállította Budapestre fel egyenesen Soltvadkertről. Az alábbiakban közöljük a verseny díjazottjait, amik között – természetesen – nem csak cserszegi fűszeres borok, hanem a rokon fajták is szerepelnek.



### ARANYÉRMEK

Kévés József - Cserszegi Fűszeres	2008
Birkás Pincészet - Cserszegi Fűszeres	2008
Katona Borház - Szőlősgyőröki Tramini (kései szüret)	2008
Frittmann Testvérek - Kunsági Cserszegi Fűszeres	2007
Font Pincészet - Soltvadkerti Irsai Olivér	2008
Kökény és Fia Családi Pincészet - Cserszegi Fűszeres	2008

### EZÜSTÉRMEK

Hilltop Neszmély - Neszmélyi Irsai Olivér	2008
Papp Borker - Pannonhalmi Irsai Olivér	2008
Frittmann Testvérek - Cserszegi Fűszeres	2008
Schizler Péter - Bócsai Cserszegi Fűszeres	2008
Szekeres Sándor - Cserszegi Fűszeres Szőlőpálinka	
Fehér Tamás - Nektár	2008
Szóllósi Pincészet - Cserszegi Fűszeres	2008
Nyakas Pincészet - Budai Irsai Olivér	2008
Szóllósi Pincészet - Irsai Olivér	2008
Feind Borház - Irsai Olivér	2008
Benedek Pincészet - Cserszegi Fűszeres	2008
Font Pincészet - Kunsági Cserszegi Fűszeres	2008
Tamus Antal - Fűszeres Tramini	2008
Kökény és Fia Családi Borászat - Cserszegi Fűszeres	2008
Frittmann Testvérek - Cserszegi Fűszeres	1994
Klément Családi Pincészet - Tramini	2008
Georgikon Tanüzem - Cserszegtomalyi Cserszegi Fűszeres	2008
Fehér Tamás - Cserszegi Fűszeres	2008
Papp Családi Pincészet - Balatonfelvidéki Cserszegi Fűszeres	2008
Hilltop Neszmély - Neszmélyi Cserszegi Fűszeres	2008
Szöke Pincészet - Butélia	

### KÜLÖNDÍJAK

A Legjobb Cserszegi Fűszeres: Kévés József - Cserszegi Fűszeres	2008
A Legjobb Tramini: Katona Borház - Szőlősgyőröki Tramini (kései szüret)	2008
A Legjobb Irsai Olivér: Font Pincészet - Soltvadkerti Irsai Olivér	2008
Soltvadkert Város Különdíja: Kökény és Fia Családi Pincészet - Cserszegi Fűszeres	2008
Közönségdíj: Frittmann Testvérek - Cserszegi Fűszeres	2008
Syngenta Kft. különdíja: Papp Borker - Pannonhalmi Irsai Olivér	2008
KITE Zrt. különdíja: Hilltop Neszmély - Neszmélyi Irsai Olivér	2008
Malagrow Kft. különdíja: Szóllósi Pincészet - Cserszegi fűszeres	2008
Bács-Kiskun Megyei Közgyűlés különdíja: Birkás Pincészet Cserszegi Fűszeres	2008



# AKI MEGTEREMTETTE A CSERSZEGI FŰSZEREST

AKI MEGTEREMTETTE A CSERSZEGI FŰSZEREST, AZ MÁR LETETT VALAMIT AZ ASZTALRA. AKÁR HÁTRA IS DŐLHETNE, MERT A CSERSZEGI FŰSZERES NAGY MŰ, JÁRJA VILÁGHÓDÍTÓ ÚTJÁT, IMMÁR KALIFORNIÁBAN ÉS KÍNÁBAN IS GYÖKERETVERT. DE BAKONYI KÁROLY NEM TÉTLENKEDIK: HALLATLANUL IZGALMAS FAJTAKÍSÉRLETEIT A CSERSZEGI LÉTREHOZÁSA ÓTA IS FOLYTATJA, SZERINTÜNK HASONLÓ POTENCIÁLLAL RENDELKEZŐ FAJTÁK TUCATJÁT HOZVA LÉTRE, MELY ÚJ SZŐLŐK PÉLDÁUL KISZÉLESÍTHETIK A MAGYAR ÖKOLÓGIAI TÉRBE ILLESZKEDŐ KÉKSZŐLŐK SPEKTRUMÁT IS.

TOMPA IMRE ÍRÁSÁT FELHASZNÁLVA ÍRTA ÉS SZERKESZTETTE BÁNYAI GÁBOR BOTOND, FOTÓZTA: TESZÁR ÁKOS

Bakonyi Károly a kisvárosias-polgári Keszthelyen él a hatalmas, zöld Helikon-park mellett, mindig is baltoni ember volt és maradt. Csopakon a (ma Jásdi István által gyönyörűen új életre keltett) Ranolder-birtok vincerházában született 1921-ben, édesapja itt vincellérkedett. „*A szőlőben születtem, remélem, ott is fogok meghalni*”, - mondja. Szerencsésebb és épeszűbb országokban multimilliomos lenne azokból az elképesztően sikeres ökológiai innovációkból, melyeket hosszú és munkás élete során létrehozott. 13, azelőtt nem létezett szőlőt teremtett, a leghíresebb egyelőre a cserszegi, de meggyőződésünk, hogy szédületes karrier vár a kékszőlői közül is néhányra. Hogy miért, azt később részletezzük.

Bakonyi Károly már tíz évesen kötözgeti a szőlőt napkeltétől napnyugtáig, kamasz korára lényegében már mindent megtanul, amit a művelésről tudni lehet. Két év szakiskola Arácson majd Budafokon, '42-ben bevonulás, orosz front, hadifogság, kemény hat éven át! 46 kilósan jön haza a zaporozsjei kohóból és a romeltakarításból, de ezt is optimistán nézi, amennyiben úgy látja, hogy még mindig jobban járt, mint a bátyja, aki 42 kilósan ért haza. A hazatérő Bakonyi Károly átveszi épp' nyugdíjba menő édesapjától a telepvezetői állást azon a birtokon, ami az ántivilágban a mai kutató elődje volt és M. Kir. Gazd. Akad.-ból az Agrártudományi Egyetem Keszthelyi Osztálya Kertészeti Tanszékévé alakult át. '59-ban diplomázik, '64-ben doktorál, tudományos főmunkatársként megy nyugdíjba 1982-ben.

A tanulás, tanítás, kísérletezés és kutatás évtizedei során sorra jönnek a gyerekek: a fia, László, a lánya, Judit, majd a kis cserszegi fűszeres, a nektár, a pátria, a Rozália, a korona, a Helikon, a Valentin, a Corvinus, a Carolus és még jó pár bor és cseme-

geszőlő fajta, hibrid és klón, valamint a mész- és szárazságtűrő Georgikon 28-as alanyfajta. Ahogy a borász a borát gyermekének tekinti, úgy néz a nemesítő is a létrehozott fajtára. De mi is a szőlőnemesítő célja, mi a nemesítés lényege?



**Dr. Bakonyi Károly:** 1949 óta foglalkozom a nemesítés különböző ágaival. Először csak a klónszelekciót csináltam, de később már a hibridációt is. Az elején abba a hibába estem, hogy kifejezetten a termésmenvelés érdekében kutattam és kereszteztem, és csak később, az eredményeket látva jöttem rá, hogy ez az út nem járható. Magyarország ugye a szőlőtermelés északi határának közelében van, ami azt jelenti, hogy a beérés bizonyos szőlőfajtáknál kétséges, illetve különösen évjárat-függő. Éppen ezért nem a mennyiség, hanem az érési időpont a fontos, korábban szüretelhető, a biológiai érést korábban produkáló fajtákra van szükségünk. Ez most már azért is fontos, mert a fogyasztó is egyre kevésbé nézi el a cukorral történő javítást – még akkor sem, ha egyébként a törvény megengedi.

Bakonyi Károly első sikeres, tehát mindkét fenti paraméternek megfelelő, államilag minősített szőlőfajtája az 1980 olaszrizling GK. 1. volt, ennek klónszelekcióival kezdte nemesítői pályafutását 1949-ben. A *nemes olaszrizling* végül is '86-ban kapott állami elismerést.

**Dr. Bakonyi Károly:** Sokszor kérdezik tőlem, hogy a cserszegi kialakulása a nagy számok törvénye (sok keresztezés, aztán egy csak jó lesz...) alapján vagy tudatos cselekvés következményeként történt-e meg. Természetesen az utóbbi, egy kutató azért végig is gondolja, hogy mit csinál! Vagyis azokat a célokat, amit elvártam az új fajtától, a szülők tulajdonságai alapján gondoltam végig. A cél tehát az illatosság és korai érés volt, de fontos volt a gombabeteg-



ségekkel szembeni ellenállóság is. Az illatosság szempontjából biztosra akartam menni, ezért lett mindkét szülő illatos, ezért lett az Irsai Olivér és a piros tramini. Az Irsai ugye még korai is. Nos, azt kell mondanom, hogy szerencsém volt, mert minden tulajdonság bejött, ráadásul az úgynevezett atavisztikus, az ősoktól származó genetikai visszaütés miatt a cserszegi fűszeres még fagyttűrő is. A két szülője csak közepesen az, de ez valószínűleg a tramini hatása.

Az 1960-ban született cserszegivel tehát illatos korai fajta létrehozása volt a cél. Az már csak a szerencsének köszönhető, hogy a '84-85-ös és '85-86-os kemény teleken kiderült: a cserszegi jó fagyttűrő, és jól is termékenyül. Szerencse is kell ám tehát a nemesítéshez, „*a Petrovics házaspár se tudta előre, hogy mi lesz abból a magoncából, aki később Petőfi Sándor néven szökkent szárba*”. És valahol az is ide tartozik, hogy ha anno Stark Adolf

nem neveli fel a csabagyöngyét, majd Kocsis Pál a csabagyöngyéből (és a pozsonyiból) nem hozza létre az Irsait, akkor nincs cserszegi sem... Ma már a hajdani egy cserszegi tőkéből vagy 15 millió lett, itthon több mint 2400 hektáron termesztik. A Kárpát-medencétől Fokföldön és Kalifornián át Kínáig mindenhol megvetette a lábát, vagyis a gyökerét.

**Dr. Bakonyi Károly:** Jelen esetben az Irsai Olivér volt az anyanövény és a tramini az apanövény. Ez azt jelenti, hogy az Irsai Olivér virágát poroztuk be a tramini virágporával. A két szülő tulajdonságai így egyesülnek egy magban. Az anyanövény általában az erősebb növekedésű, bővebben termő, az apanövény pedig a jellegzetesebb, az illatosabb. Egy fűrtön általában 2-300 bogó van, ezeket még virágkezdemény korában kasztráljuk, és rávisszük az apanövény virágporát. Általában 70-80%-uk termékenyül meg, így

150-200 bogyónk lesz az év végén, egy bogyóban 2-3 maggal számolva akár 500 magunk is lehet, de ezek mind különböző tulajdonsággal rendelkeznek majd! A második év tavaszán elvetjük tehát ezeket üvegházban és a nemesítésnek ekkor jön el a második fontos momentuma, vagyis a válogatás. A kikelt magoncokat felneveljük cserépben és a harmadik évben kiültetjük a többi közé. A kiültetett több száz növény közül kell kiválasztani azt az egyet, amely a legjobb termesztési tulajdonságokkal rendelkezik, és jobb, mint az eddigi fajták. Mert ha csak ugyanolyan, akkor ugye nem kell majd senkinek. Ez nagy kihívás, mert vannak évszázados magyar fajták és itt vannak a világfajták is. Ahhoz, hogy a nemesítő ki tudja választani a jobbat, ezeket a fajtákat mind ismernie kell az összes tulajdonságaikkal együtt. Amikor aztán kiválasztjuk az esélyes növényeket, akkor úgynevezett mikro-parcellákba leoltunk 25-25 tőkét, hogy megfigyelhessük az öröklődést is. Mellé tesszük ilyenkor az egyik szülőt is, ez esetben a traminit, és figyeljük őket. A növény állapota mellett ilyenkor bort is készítünk a 25-25 tőkékből, meg-

### A MAGYAR NARANCS

Búcsúzaskor, mikor Karcsi bácsival már „csak úgy” beszélgettünk a szemerkélő esőben, feltűnt egy közepes méretű fa, rajta sárgabarackszerű képződményekkel. Nem álltuk meg, hogy ne megkérdezzük, mi csuda ez, Karcsi bácsi pedig azt válaszolta, hogy datolyaszilva. Gyorsan kiderült, hogy az egyébként trópusi fát ő maga ültette kísérletként még az ötvenes években. E sorok írójának azonnal a Tanú című film magyar narancsa ugrott be, Karcsi bácsi pedig kerek szemekkel válaszolta: igen, azok is mi voltunk! Mint kiderült, a Rákosi időkben a nemesítők tényleg megbízást kaptak „klímabarát” trópusi növények kutatására, és az „eredményeket” tényleg el kellett küldeni a pártvezetésnek.

hívjuk a szakértőket és kóstolunk. Szóval a születéstörténet itt sem egyszerű.

Amikor 1980 környékén már lett 400 tőkénk, már pár hektó bort is tudtunk belőle készíteni, ezt pedig a Badacsonyi Állami Gazdaság megvásárolta. Abban az évben Ljubjanában volt egy borvilágverseny, ahova harminc magyar bort is lehetett küldeni, az ÁG pedig bevezette ezt a kísérleti tételt is, még az állami elismerés előtt. Mit ad Isten, a bor nagydíjas lett, tehát az oklevél még egy hivatalosan nem létező szőlőfajtáról van kiállítva.

Az állami elismerés 1982-ben lett meg, a hivatalos ünnepségen Kozma Pál, az akkori kor legna-

gyobb nemesítője tartott hosszú beszédet. Nekem egy mondata ragadt meg: „A csereszegi fűszerrel egy teljesen új aromavilág került be a világ borászatába”. Ennél jobban összefoglalni senki nem tudta a fajta lényegét. Kamocsay Ákossal is megbeszéltük, hogy ez lehetett a legfőbb oka a Woodcutters sikerének is.

Egy másik fajtájából, a páttriából Zala megye közepén, a Pogányvári-hegyen 30 fokkal tüzes édes bort szüreteltek, a Veszprémi Egyetem Georgikon Mezőgazdaságtudományi Ka-



A KIÜLTETETT TÖBB SZÁZ NÖVÉNY KÖZÜL KELL KIVÁLASZTANI AZT AZ EGYET, AMELY A LEGJOBB TERMESZTÉSI TULAJDONSÁGOKKAL RENDELKEZIK, ÉS JOBB, MINT AZ EDDIGI FAJTÁK. MERT HA CSAK UGYANOLYAN, AKKOR UGYE NEM KELL MAJD SENKINEK. EZ NAGY KIHÍVÁS, MERT VANNAK ÉVSZÁZADOS MAGYAR FAJTÁK ÉS ITT VANNAK A VILÁGFAJTÁK IS. AHHOZ, HOGY A NEMESÍTŐ KI TUDJA VÁLASZTANI A JOBBAT, EZEKET A FAJTÁKAT MIND ISMERNIE KELL AZ ÖSSZES TULAJDONSÁGAIKKAL EGYÜTT.

rának kísérleti telepén szépen iperedik a magnélküli csemege, és Carolus néven már termesztésben van a korai érésű, az importnál edesebb, magnélküli (enyhén muskotályos!) első magyar mazsolaszőlő is.

A kékszőlő-kísérletek szintén szenzációs paramétereket mutatnak. A cél ugye itt is, sőt még inkább, mint a fehéréknél, a korai érésű fajta lét-

rehozása. Magyarország klimatikus okoknál fogva elsősorban fehérborhatalom ugyebár és tehetséges fehér fajtákból sokkal többet is található a Kárpát-medencében, mint kékből, gondoljunk csak bele, igazán kurrens saját kék fajtánk csak a kékfrankos, a portugizi és a kadarka, és egyik sem nehézsúlyú versenyző. Érezhető, hogy a borászok keresik a kék fajtákat

Magyarországon, a Vylyan például a csókaszőlővel végez sikeres kísérleteket. De nem mind arany, ami fénylik, nem minden jó, ami régi hungarikum. Csak azért, mert valami hungarikum, még nem biztos, hogy jó. Nem véletlen, hogy egy csomó ősi magyar fajta kihullott az idő rostáján, és ez nem valami világ-összeesküvésnek köszönhető, hanem annak, hogy a vi-

### IRSAI OLIVÉR IGAZ TÖRTÉNETE

Több sztori is kering közzsájon az Irsai Olivér elnevezésével kapcsolatban. Most, Bakonyi Károlytól megtudtuk az igazi történetet: a nemesítő, Kocsis Pál egy bohém ember volt, és gyakran mutogatta a fajtáit Irsai Olivér borkezeskedőnek. Irsai egyszer viccből megkérdezte: „Te Pali, mikor nevezel el rólam is egy fajtát?” Kocsis Pál pedig azt válaszolta: „Ha fizetsz nekem ennyit-mennyit (Bakonyi Karcsi bácsi szerint megoszlanak a vélemények, hogy pontosan mennyit: 100, 1000 vagy még több pengőt), akkor elnevezek rólad valamit” Hogy végül miként jött létre az üzlet, azt nem tudni, de egy muskotályos fajtát végül elnevezett róla Kocsis Pál, és mit ad Isten pont ez lett egész nemesítői karrierje legbefutottabb fajtája.





lágfajták sokszor egyszerűen jobbak, előnyösebb természeti tulajdonságaik vannak és sokkal jobb bort adnak (esetleg olcsóbban). A régi fajták sokszor igen magas terméshozamúak voltak, viszont még később értek, mint a világfajták, nemegyszer a hó alól kellett szüretelni őket. Ergo nem biztos, hogy a múltban kell kutakodni, lehet, hogy inkább például a Bakonyi-portán, vagy tágabb értelemben ama témérdek hibrid és klón között, melyet a zseniális magyar nemesítők csodacsapata hozott létre. A teljesség igénye nélkül említjük mindenekelőtt a világ legnagyobb alanynemesítőjét, Teleki Zsigmondot, akinek alanyfajtái az egész világon elterjedtek, valamint Mathiász Jánost, Stark Adolfot, Szegedi Sándort, Kocsis Pált, Kozma Pált, Csizmazia Józsefet és persze Bakonyi Károlyt.

Visszatérve Bakonyi Károly kék kísérleteihez: kék fajtákkal csak néhány éve kezdett el foglalkozni, a cél itt is olyan kék világfajta-hibridek létrehozása, melyek egy-két héttel korábban érnek, azaz például olyan cabernet létrehozása, amely mindig beérik! És úgy tűnik, megy a dolog, a hibridkísérlet a vége felé jár, van már egy olyan cabernet, mely harmadik éve 20-25 fok között érik be, ami nagyon ígéretesen hangzik.

Hogyan jut el egy új fajta a termelésbe, mi az algoritmusa ennek a folyamatnak és mennyi időbe kerül? Hisz legyen bár egy új fajta bármilyen zseniális, a róla szóló információnak valahogy el kell jutnia a szőlészhez-borászhoz. Anno az információ első számú közvetítői és referencia-üzemei a kutatóintézetek voltak, szétverésükkel ez az információ-allokálási rendszer megszűnt. A cserszegi azért terjedhetett el, mert néhány állami gazdaság és téves kiváló szakember felismerte, mivel van dolguk. Ma leginkább úgy kezd működni egy új fajta, ha egy kreatív gazda felkarolja és természetni kezdi, a Carolus például egy ilyen önálló kísérleti kísérletvényen indult útjára, melynek gyümölcsaszalással is foglalkozó gazdája egy Keszthelyhez közeli községben telepített belőle, de ez elég vékony szálnak tűnik. Ahhoz, hogy

egy arra érdemes új fajta bekerüljön a termelésbe, rendszeresen kellene egybekapcsolódnia a nemesítő, a borász és a kereskedő/marketinges munkájának, és mivel ilyen rendszer nincs, marad (az egész mai magyar szőlőborágazatra jellemző) véletlenszerűség és esetlegesség. Mintha nem lenne közben tartva ez a dolog (sem). Dinamikáját tekintve a szőlőnemesítés mondjuk nem tartozik a mindennapi stresszt hozó, hektikus foglalatosságok közé. Sőt, őszintén szólva egy új fajta sikeréhez, a termelésbe való bekerüléséhez minimum negyed század szükséges. Az első anyanövénytől a fajtakísérleti intézetten át olyan 25, esetleg 50 év is kell, míg egy új fajta bekerül a termelésbe és végleg megkapaszkodik a nagyvilágban.

**Dr. Bakonyi Károly:** A nemesítő közvetlenül szembesül azzal, hogy mit jelent egy-egy fajta ki-  
pusztulása. Őseink, akiknek a megélhetése függött attól, hogy jó fajtákkal dolgozhassanak, elhagyták a termelésből a kevésbé jókat.

Lehet kísérletezni a régi magyar fajtákkal, de majdnem biztosan azért hagyták abban eleink a termelésüket, mert egyszerűen nem voltak elég jók. Én azt gondolom, hogy a cserszeginek is előbb-utóbb ez lesz sorsa, persze remélem, hogy minél később, akár csak pár-száz év múlva.

Bakonyi Károly a rendszerválás előtt az új fajtákért egy piculát sem kapott a fizetésén felül, de a téveszkek és ÁG-k legalább fajtahasználati díjat fizettek néha, ma ezt sem fizeti meg senki. Különösebben nem izgatja a dolog, úgy érzi, erkölcsileg elismerik: két tucat kitüntetés közt a Magyar Köztársasági Érdemrend Lovagkeresztje is megtalálható a kisebb-nagyobb szakmai elismerések és (keszthelyi és cserszegtomaji) díszpolgárságok mellett. Szerintünk jóval nagyobb erkölcsi és anyagi megbecsülésnek kellene örvendenie, életműve egyszerűen szenzációs, az általa létrehozott új szőlőfajtákat nem ismerik eléggé, noha némelyikük ugyanakkora sztár lesz, mint a cserszegi fűszeres. Bakonyi Károly elégedetten él és azt mondja: „Büszke vagyok a szőlőimre, de még büszkébb az unokámra, nem cserélném el még a cserszegi fűszeresre sem!...” ■





# A CSERSZEGI FŰSZERES

A MAGYAR SZŐLŐNEMESÍTÉS A II. VILÁGHÁBORÚ UTÁN NAGY LENDÜLETTEL, ÚJ CÉLKITŰZÉSSEL KEZDŐDÖTT A SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI KUTATÓINTÉZETEK (BADACSONYBAN, EGERBEN, KECSKEMÉTEN, PÉCSETT, TARCALON), A KERTÉSZETI EGYETEMEN (BUDAPESTEN) ÉS AZ AGRÁRTUDOMÁNYI EGYETEMEN (KESZTHELYEN). A NEMESÍTŐK OLYAN HIBRIDIZÁCIÓS PROGRAMOT TERVEZTEK, AMELYBŐL A TERMESZTETT SZŐLŐFAJTÁKNÁL NAGYOBB TERMÉSBIZTONSÁGOT, JOBB MINŐSÉGŰ ÉS KORÁBBAN ÉRŐ FAJTÁKAT REMÉLTEK. A BORSZŐLŐFAJTÁK NEMESÍTÉSÉNÉL VOLT, AKI AZ AMURI VADSZŐLŐVEL, MÁSKOR A SEYVE VILLARD (FRANKO-AMERIKAI) HIBRIDDEL, MEGINT MÁSKOR, ÍGY DR. BAKONYI KÁROLY IS AZ EURÁZSIAI FAJTÁKKAL PRÓBÁLTÁK A NEMESÍTÉSI CÉLJAikat MEGVALÓSÍTANI, AZAZ A RÜGYEK TÉLTŰRÉSÉT ÉS A BETEGSÉGEKKEL SZEMBENI ELLENÁLLÁST FOKOZNI, A TERMÉS- ÉS VESSZŐÉRÉST KORÁBBI IDŐRE HOZNI, MAGAS CUKORTERMÉST ELÉRNI, A BOGYÓKBAN FINOM SAVAKAT ÉS ZAMATANYAGOKAT NÖVELNI. AZ ANYA- ÉS APAFAJTÁKAT – AMELYEK HIBRIDJEI (UTÓDAI) KÖZÜL REMÉLTÉK A NAGY TELJESÍTMÉNYŰ FAJTÁKAT – GÉNANKOKBÓL ÉS A NEMESÍTÉSI ELŐDÖKTŐL HASZNÁLTÁK KERESZTEZÉSEIKHEZ. DR. BAKONYI KÁROLY IS VISSZANYÚLT ELŐDEI FAJTÁIHOZ, JELEN ESETBEN AZ IRSAI OLIVÉR SZŐLŐFAJTÁHOZ.

**Írta és fotózta:** Dr. Hajdú Edit

Ehhez először Magyarország első és világhírű szőlőnemesítője, Mathiász János *Bronnerstraube* és a *muscat ottonel* fajták hibridizációjából Stark Adolf szelekciója során született meg a világ legkorábban érő, muskotályos ízű csemege-szőlő-fajtája, a *csabagyöngye* (ma ez a fajta a Nemzeti Fajtajegyzékben borszőlőként szerepel). Ezt az igen korán, július végén érő fajtát Kocsis Pál Kossuth-díjas szőlőnemesítő a *pozsonyi fehér* későn érő fajtával keresztezte. A kapott magoncok közül emelte ki és szaporította el a borkereske-

dőről elnevezett *Irsai Olivér* korai érésű és muskotályos ízű szőlőfajtát.

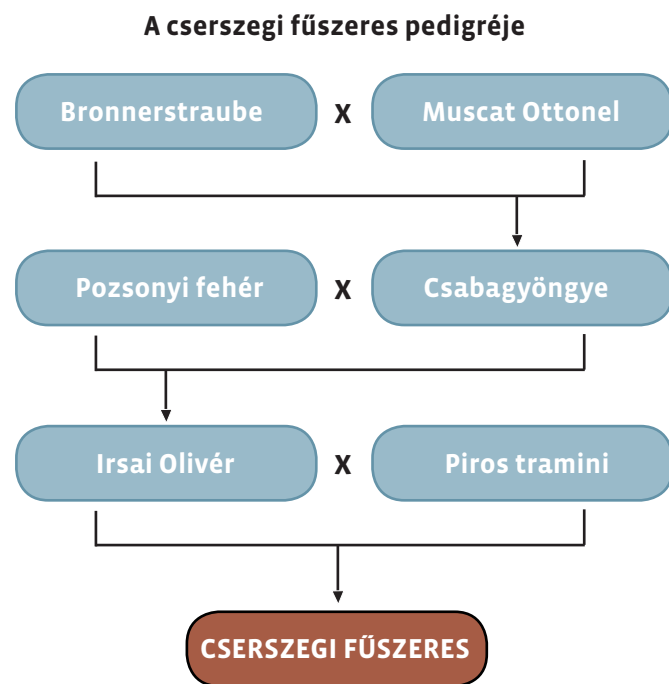
Bakonyi Károly szőlőnemesítő felismerte a fajta értékeit és alkalmas genetikai anyagnak vélte a keresztezési kombinációhoz. A muskotályos Irsai Olivér keresztezési partnerének a Dél-Tiroli Tramin községből származott, fűszeres ízű *piros tramini* fajtát választotta. E két genotípus hibridjei között találta meg azt az ígéretes egyedét, amely *cserszegi fűszeres* néven vált közzismertté. Így a nemesítők stafétabot-

**Balra:** Érett cserszegi fűszeres fűrt, a bogyók színe már aransárga, némi pírral.

ként adták tovább fajtaikat, s keresztezéseik eredményeként sok értékes tulajdonság együtt öröklődött át az utódokba, gazdagítva az új genotípust. Megszületett a cserszegi fűszeres, a legsikeresebb magyar fehérbort adó fajtánk.

A fajta kipróbálása Cserszegtomajon, majd több borvidéken történt. Az 1970-es évek közepén nemesítője saját maga oltotta fajtakísérletben Helvécián az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézetben a nemes rügyeket az alanyokba. Helybenoltással a gyökeres alanyok hajtásaiba zöld és fás rügyeket oltott. A termelő üzemek (termelőszövetkezetek, állami gazdaságok) is lehetővé tették fajtakísérletek beállítását, ebben élen járt Soltvadkerten a Jóreménység Szakszövetkezet, ahol nagyszerű szakvezetés szervezte, irányította majd értékelte a fajtakísérleteket. Ennek eredménye, hogy ezen a helyen időben felismerték a fajta értékeit és ma itt található az ország legnagyobb felületű cserszegi fűszeres ültetvénye, több mint 500 hektár. Soltvadkert város tehetséges borászai (pl. Font Pincészet, a Frittmann Testvérek) rendszeresen, évről-évre függetlenül készítik a remek cserszegi fűszeres borokat.

Az elmúlt 30 évben az ország különböző területein tanulmányozták a fajtát a kutatók. Ezekből a tapasztalatokból és kísérleti eredményekből adjuk közre e helyen a legfontosabb információkat, amelyek a fajtát jellemzik és dícsérik, éppen a sok-sok értéke miatt.



ból és kísérleti eredményekből adjuk közre e helyen a legfontosabb információkat, amelyek a fajtát jellemzik és dícsérik, éppen a sok-sok értéke miatt.



### MORFOLÓGIAI LEÍRÁSA

Tőkéje közepérs növekedésű, lombsátra vékony és sűrű. Viszonylag kevés hajtást nevel a tőke, de azokon kicsi és sok hónaljajtás fejlődik, ami besűríti a lombzatot. A vesszők egyenesek, rajtuk a szártagok (internódiumok) középhosszúak, némelykor rövidek. Színük barnás-bronzos, mintázatuk csíkos, tapintásuk bordás, a nádusznál sötétebb barna. A rügyek kicsik, hegyesek, csokoládébarnák és csupaszok. A fakadó rügyek enyhén bronzoszöldek és pókhálósak. A hajtások 10-15 cm-es korban bronzoszöldek, pókhálósak, fényesek, és a bennük fejlődő virágzatok bronzoszöldek és pókhálósak. A hajtások vége, a vitorla bronzoszöld, csupasz és fényes. A hajtások szártagja vöröseszöld, pontozott, pókhálós, alig hamvas. A nyári rügyek vörösek és csak pókhálósan szőrösök. A hajtásokon a kacsok képződése szabálytalan. A kacs rövid (15 cm), változó elágazású (kétszeres vagy háromszoros), zöld és pókhálósan szőrös.

A levelek lemeze középnagy, ötszögletű, karéjos. Karéjainak száma határozottan öt. Válloble nyílt, alapját a levéllemez határolja, alakja nyitott ék alakú, közép mély. Az oldalbélök határozatlanok, hol nyíltak, hol zártak vagy záródóak, keskenyek, alapjuk hegyben végződik. A levéllemez felülete sima, olajzöld, puha szövetű, igen hajlékony, bőrszerű és tapintása nem zsíros, állása hullámos. A levél fonáka szőrösödő, a serteszőrök csak az ereken fejlődnek. A levél erezete zöld. A levéllemez ősszel sárgára színeződik. A levél széle fűrészes-csipkés, sekélyen és sűrűn bemetszett. A csúcsfogak kissé megnyúltak. A levélnyel középhosszú (5-8 cm), tapintása bársonyos, szőrzete gyéren serteszőrös, kissé lapított és lilásan csíkos. A levélalap (cikatrix) nagy.

A virágzata viszonylag kicsi, a szárcsomóból fejlődik, fürtvirágzat, benne 140-160 virág fejlődik. Virága hímnős, termője körte alakú.

A fürtök középnagyok (200-210 g), vállasak, közepesen tömörtek, a bogyók száma 90-110. A fürtkocsány hosszú (3,5-4,0 cm), egyenletes vastagságú és erős szövetű, színe zöld, néha bronzos árnyalattal. A bogyók kicsik (1,8 g), gömbölyűek, néha kissé megnyúltak, sárgás vagy lilás rózsaszínűek, túlérve borostyánsárgára fakul és foltos lesz. A bogyóhéj kissé hamvas, vékony, közepesen szemölcsös. A bogyókocsány középhosszú. A kocsánykorong harang alakú. A bogyóecset rövid és színtelen. A bogyóhús lédús, savas, finom fűszeres ízű. A bogyókban 4-4 mag fejlődik. A magok kicsik, zömökek, rozsdabarnák, törzsük szív alakú és csőrük rövid.

### Származása

Keszthelyen, a Veszprémi Egyetem Georgikon Karának (a volt Agrártudományi Egyetem) Kertészeti Tanszékén dr. Bakonyi Károly 1960-ban az Irsai Olivér és a piros tramini borszőlőfajták keresztezésével állította elő. Mivel a nemesítés és a hibridek kiértékelésének helye a Keszthely melletti Cserszegtomaj volt, és a kiemelt egyed bogyói fűszeres ízűek, ebből alakult ki a cserszegi

### FENOLÓGIAI JELLEMZŐI

Korán fakad, hajtásai intenzíven fejlődnek és korán is virágzik. Virágkötődés után a bogyók egyenletesen fejlődnek és a zsendülés már augusztus közepén elkezdődik és a fürtök szeptember második dekádjában beérnek. A terméséréssel párhuzamosan a vesszőérés is lezajlik. Az érett vesszőkről a sárga lombszíneződés után, október végén, november elején a levelek lehullnak. Rövid tenyészidejű, mert a vegetáció időtartama rügyfakadástól érésig 152 nap, rügyfakadástól lombohullásig 195 nap.

fűszeres fajtánév. 1982-ben kapott állami elismerést és a nemzeti fajtajegyzékben fehérbort adó fő borszőlőfajtaként szerepel.

### Elterjedése

Magyarországon az ültetvényeinek felülete ütemesen megnőtt, s ezzel a területek nagysága szerint az ország negyedik helyén álló szőlőfajtája.

### A cserszegi fűszeres területe

1985-ben	203 ha
1997-ben	1529 ha
2000-ben	2120 ha
2009-ben	3352 ha

A területnövekedés mindig rámutat a szaporító fajta értékeire, hiszen a szőlészek és a borászok fantáziát látnak termesztésében. A szocialista nagyüzemek nagy szerepet játszottak a fajta terjedésében, manapság pedig a magán szőlőtermesztők folytatják ennek az értékes fajtának termesztését. A fajta különösen az 1984/1985-ös (-24,5 °C) és az 1986/1987-es (-29,2 °C) tél után kezdett nagymértékben elszaporodni, elsősorban a téltűrésének köszönhetően. Különösen az alföldi borvidékeken (Csongrádi, Hajós-Bajai és Kunsági) terjed, de több hegyvidéki borvidéken (Étyek-Budai, Balaton-felvidéki, Balaton-melléki) is jelentős felületen található.

Ma már külföldön is érdeklődnek a fajta iránt és telepítik szaporítóanyagát. Jelenleg a cserszegi fűszeres ültetvények megtalálhatóak a szomszédos országokban: Romániában, Szerbiában, Szlovákiában és Szlovéniában és több további országban (Dél-Afrikában, Kaliforniában és Kínában) kipróbálás alatt van. Borát a fogyasztók rövid idő alatt megkedvelték, félédes, édes bora a hőlgyek kedvencévé vált.

## Környezeti igénye és termesztési technikája

A cserszegi fűszeres a kontinentális éghajlaton igen jól tenyészik. A fagyos teleket akár  $-21^{\circ}\text{C}$ -ig is jól tűri, ilyen hőmérséklet mellett jelentősebb fagykár nélkül. Ennek egyik oka a rövid vegetációs időszak, hiszen termését korán beérleli, a másik ok pedig a vesszők jó felkészülése a nyugalmi időszakra. A vegetációban, különösen a termésérés idején a szárazság (vízhiány) megviseli tőkéit, ezért jó vízgazdálkodású talajokon és oltványokkal érdemes ültetvényeit kialakítani. Az évenkénti termésingadozása aránylag nagy túlterhelés és vízhiány esetén. Jó vízgazdálkodású, tápanyagban gazdag talajokon nagy terméshozamra is képes.

### TERMESZTÉSI ADOTTSÁGAI

Rügyei termékenyek, fagy- és téltűrők, virágai jól termékenyülnek. Bogyói nem vagy csak alig rothadnak, a peronoszporával szemben levelei ellenállást mutatnak és a lisztharatra is csak közepesen érzékeny. Korán érleli termését és vesszőit, és így ezen tulajdonságai elősegítik nagy terméshozamát. Fürtkocsánya nem törik és kedvező hosszúsága könnyű szüretelést kínál. Bőtermő, fürttermése akár 10-14 tonna/hektár is lehet. A bogyók cukorfoka átlagosan 18-20  $\text{Mm}^{\circ}$ , de nem ritka a 23-25  $\text{Mm}^{\circ}$  sem. A titrálható savtartalma 7-13 g/l. Kiváló minőségű borok készítésére alkalmas. A fajta nagy értéke termésének fűszeres íze és minden évben kialakult megbízható savtartalma. Sok hónaljajtást nevel, ami egyrészt sok zöldmunkát követel, másrészt nagyon intenzíven termeli az asszimilátákat, s ez minőségfokozó. Tápanyag- és vízigényes. Szárazságban és túlérésben bogyói néha peregnek, ami szakszerű termesztéstechnológiával kiiktatható.

Cserszegink az intenzíven fejlődő és termő fajták közé tartozik, ezért tőkékének művelésmódját szakszerűen kell megválasztani a talaj tápanyag- és vízgazdálkodásának megfelelően. Ha ezek a feltételek rendelkezésre állnak, akkor életerős, nagy teljesítményű és hosszú élettartamú tőkével alakítja a szőlőültetvények produkciós potenciálját.

A Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetben Kecskeméti-Miklóstelepen alacsony (1,0% alatti) humusztartalmú homokon művelésmód kísérletet állítottunk be több borszőlőfajtával, saját gyökerű tőkékkel. Ezek között szerepelt a cserszegi fűszeres is. A tőkéken beállított művelésmódok a következők voltak: alacsony művelésmód: fejművelés (1), magas művelésmódok: vízszintes kordonú: magaskordon, Perold, Guszejnov, egyesfüggöny, GDC (2.1), függőleges kordonú: Vertico (2.2.), ernyő (2.3)

Eredményként művelésmódonként nagy eltéréseket kaptunk a fürttermés tömegében, a must cukorfokában és tit-

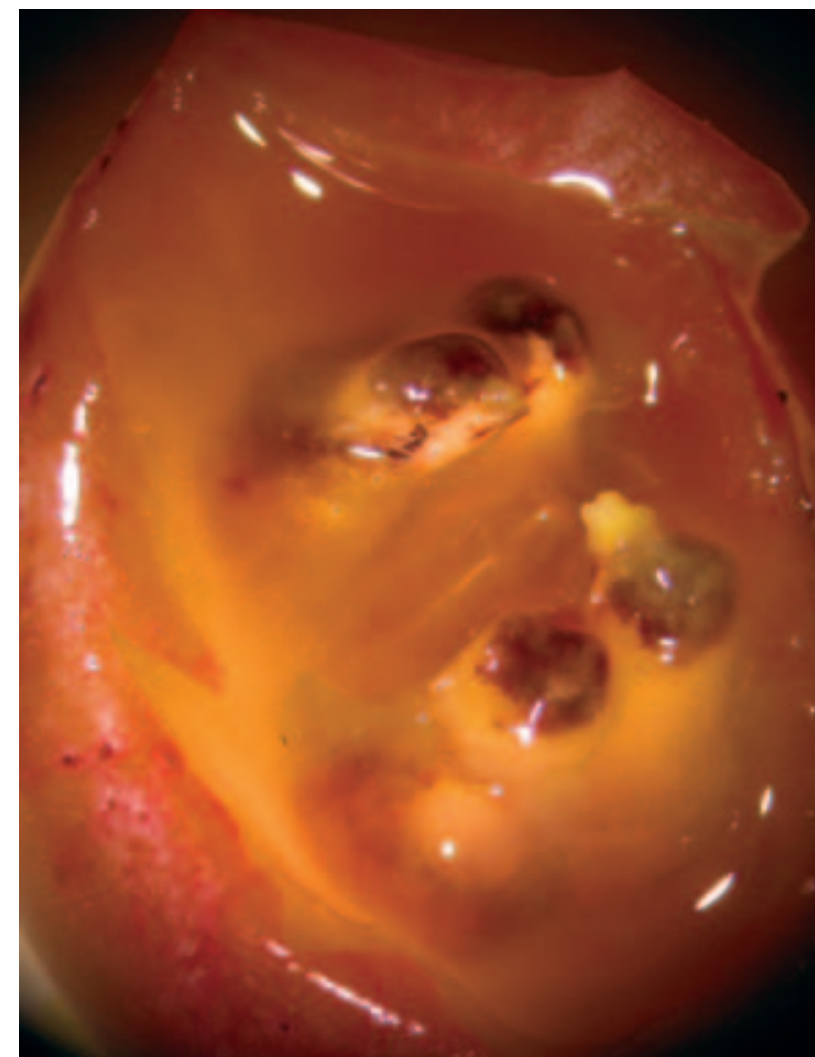
rálható savtartalmában. A legkedvezőbb eredményeket az ernyő művelésű tőkék adták. Az is bebizonyosodott, hogy homokon ez a fajta fejművelésre nem alkalmas. A magasan kialakított kordonkarú művelésmódoznál víz- és tápanyagszállítási problémák keletkeztek ebben a saját gyökerű ültetvényben. Vízhányos (száraz, aszályos) időszakban elégtelen volt a tőkék felső részeinek vízellátása, a felső hajtások növekedése. A fürtök és a bogyók kicsik maradtak, olykor fonnnyadtak. Kísérleteink alapján az ernyő művelést ajánljuk a fajta művelésmódjának, mert a fényellátottsága jó, a talajtól nincs túl magasan a termőfelület, 80-100 cm magasra a vízszállításhoz a gyökérnyomás elegendő, kedvező lombátor alakítható ki, a fürtzónában a fürtök egyenletesen fejlődnek és érnek, és gépi szüretre is alkalmas. Tapasztalható, hogy több termőhelyen, történelmi borvidéken elterjedt az egyesfüggöny művelésmód ennél a fajtánál. Ezek a tőkék nagy termést adnak, még elegendő minőségű (cukor- és savtartalmú) fürttermést is hoznak. Ez esetben viszont csökken a tőkék egyébként hosszú élettartama, mert ezen a művelésmódon túlterhelik azokat, és sajnos a kartartó huzalok a dörzsölődés során megsebzik a karokat és ott befertőződés után az ESCA és az Eutypa gyorsan terjed, ami korai tőkepusztulást okoz. Ennek következtében jelentős tőkehiány alakul ki, ami gazdaságtalanná teszi a termelést.

Rövid- és hosszúelemes metszéssel egyaránt termesztethető. Vesszőit könnyű metszeni, azok hajlékonyak, így a metszéskor meghagyott szálvesszők lekotózése nem jelent gondot. Szüretelni könnyű a szakszerűen kialakított tőkeformákon, különösen az ernyőn és az egyesfüggönyön. Fürtjei a hosszú kocsány és a kedvező fürtforma miatt könnyen leválaszthatóak a vesszőkről. Kézi szüret mellett a fajta termése géppel is könnyen és veszteségmentesen szüretelhető, ugyanakkor túlérésben, aszályos időszakban és túlterhelt tőkénél bogyópergés fordulhat elő, ami a helyes szüreti idő megválasztásával kiküszöbölhető.

### Ökoefficienciája

Az a szőlőfajta, amelynek a produkciója többféle környezetben is azonos szinten marad, széles ökoefficienciával rendelkezik. A cserszegi fűszeres többféle mikro- és mezoklimájú borvidéken nagy teljesítményű és biztonságosan termesztethető azonos szüreti eredményekkel. Ez azt jelenti, hogy a szőlő areálján belül több termőhelyen azonos teljesítményű mind termésmennyiségben, mind termésmínőségben.

Irodalmi adatok alapján tanulmányoztuk a fajta ökoefficienciáját négy termőhelyen (Gyöngyös, Keszthely, Szigetcsép és Sremski Karlovci) és négy évjáratban (1982, 1983, 1984



és 1985) magaskordon művelésen. Az eredmények arra utalnak, hogy a csereszegi fűszeres fürttermése erőteljesebben függ a termőhelytől, mint az évjáratától. Ez azért is van, mert a termésbiztonsága jó. A mustok cukorfoka kiegyenlített a termőhelyeken és az évjáratokban, ami ennek a tulajdonságának genetikai meghatározottságát jelzi. A mustok titrálható savtartalma pedig az évjáratokra jobban reagált, mint a termőhelyi hatásokra. A sav mennyisége a meleg és száraz évjáratokban ugyan lecsökkent, de borkészítésre még ez a mennyiség is nagyon megfelel. A síkvidéki területeken alig, a hegyvidéki ültetvényekben a bogyók 20-30%-ban rothadtak túlérésben.

#### Bora

A kedvező természeti jellemzők mellett a borszőlőfajta igen fontos értéke a kiváló italú bora. A pohárban mindig elegánsan, csillogóan tisztán és tükrösen megjelenő borából tárulkozik az intenzív fűszeres illat, amely

gyakran már muskotályosra emlékeztet. Ez az illat az ízekben is megjelenik egy határozott és sajátos savgerincre építkezve. A savak besimulnak a magas cukormentes extrakttartalomba, így élüket, sarkosságukat elhagyva legömbölyödnek. Önállóan is igen értékes, a modern ízlésnek megfelelő fehérbor. Bizonyos évjáratokban az intenzíven és töményen megjelenő, ugyanakkor kellemes és finom aromaanyagai miatt jó házasítási alapanyag. Ez a fűszeres fehérbor típus a magyar közízlésnek nagyszerűen megfelel, étkezési szokásainkhoz csodálatosan illeszthető. A csereszegi fűszeressel egy új íz- és zamatanyag került a magyar és a világ borászatába.

A Borlovagrendek zászlós boruknak választották már több alkalommal a csereszegi fűszeres borát. Külföldön már több helyen, borversenyeken és borbemutatókon díjakat adtak finomságára, eleganciájára. A szép palackba felöltöztetett borok kelendők borpiacon. Ljubljanában (1980-ban) 2000 bor vetélkedőjében nagydíjat nyert.



Angliában 7500 bor között 1998-ban az év borának választották azt a bort, amelyet Kamocsay Ákos főborász Neszmélyen a Hilltop borászati üzemben készített. Több alkalommal kapta meg a Vinagora nagydíját.

#### Összefoglaló

Elmondható, hogy a csereszegi fűszeres egy modern szőlőfajta. Intenzív magasművelésre alkalmas, termésbiztos, zamatban gazdag, fűszeres illatú és ízű, savakra építkező bort ad. Természeti műveletei jól gépesíthetőek, víz- és tápanyagellátásra igényes. Ültetvényeinek hosszú élettartama csak akkor várható, ha tőkét nem terheljük túl, és ha az ültetvényei nem szenvednek vízhiányban. Bora jól kezelhető és kiváló minőségű. A fajta – genotípusos adottságait kihasználva mind a természetben, mind a borászatban – megtalálta helyét a magyar borvidékek fajtaszerkezetében éppen úgy, mint a borpiacon. Érdemes természetni és érdemes kiváló minőségű borát fogyasztani.

*A szerző a BCE SZBKI (Kecskemét) tudományos főmunkatársa.*

# CSERSZEGI KÖRKÉRDÉS

IMMÁR A HARMADIK DUNABOR MAGAZINBAN IMMÁR A HARMADIK TÍPIKUS SZŐLŐFAJTÁT MUTATJUK, ÉS IMMÁR A HARMADIK KÖRKÉRDÉST TESZSÜK FEL – NEM CSAK A RÉGIÓBAN DOLGOZÓ BORÁSZOKNAK. A KÖVETKEZŐKBEN ÖT BORÁSZATBÓL HAT EMBER VÉLEMÉNYÉT OLVASHATJÁK EL, ÉS AKINEK A TUDOMÁNYOS ÉRVELÉS KICSIT SOK IS VOLT, ANNAK AZ ALÁBBI A TÖRTÉNETEK BIZONYÁRA KÖZEL HOZZÁK A FAJTÁT.

Írta Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos és Bakos Zoltán

#### Frittmann János, Soltvadkert

Soltvadkertre már a hetvenes évek elején elért a csereszegi fűszeres, előbb a helyi szakszövetkezethez kísérletként, majd látva a jó eredményeket a kiskertekbe is került magánakciók keretében. Így, mire törvényes fajta lett, már alaposan tele volt vele a környék. Mára már vagy 500 hektár van belőle Soltvadkert környékén, és ez a szám még ma is növekszik.

Mi a kilencvenes évek elején kezdtünk vele foglalkozni, Monorierdőn találtunk először egy szép területet, onnan vásároltunk fel. Ma hat hektár saját ültetvényünk van itt, Vadkert környékén, de mi is szeretnénk még

telepíteni, 10-12 hektár a cél. Integrálunk is csereszegit, de a minőségi borbba csak a saját kerül.

A csereszegi egyik fő elvárása a talajjal szemben a megfelelő vízellátottság, több víz kell neki, mint a kadarkának





Frittmann János

vagy az ezerjónak. Éppen ezért a mélyen homokos talajokat nem szereti igazán, ott gyorsan elfolyik a víz. A nagyon kötött, agyagos sem jó neki, éppen ezért mi tudatosan félig kötött, homokos-márgás-agyagos talajokra telepítettük. Sokan elkövetik a hibát, hogy egy idős kadarka ültetvényt kívágnak, helyére teszik a cserszegit, de a talaj, ami vízellátásban jó volt a kadarkának, már nem jó a cserszeginek.

Most úgy látom, hogy a fajtát kizárólag a reduktív kategóriában érdemes használni. Biztos, hogy érdemes kísérletezni vele, magunk is csináljuk, de csak bizonyos területek esetében lesz esély majd valami mást is készíteni belőle. Így aztán a terhelése (reduktív feldolgozás esetén) akár 100-120 mázsa is lehet hektáronként, ebben a stílusban ilyen mennyiség mellett is ragyogó bort ad. Mivel ezt a stílust követjük, a feldolgozás során elég egy pár óra héjon áztatás is, ha ez hosszabb, akkor a gyümölcsösség háttérbe szorul, és pacsulis, túlzó illat kerül előtérbe.

Az idősebb ültetvényeken már a mineralitást is képes megmutatni, a fiatal ültetvényeken még nem nagyon. Tapasztalataim szerint a legjobb a mineralitás Soltvadkert, Szigetcsép, Cegléd környékén. A héjon áztatás az ásványosságot is jobban megmutatja, mégis vigyázni kell vele, mert egyfajta kesernyét is előhoz a héjból. A cserszegi az egyik legnagyobb szárazanyagot produkálni képes reduktív fajta héjon áztatás nélkül is. A savszerkezete is kiváló, nagyobb melegben sem lágyul le, így a globális felmelegedést tekintve is perspektivikus fajta. Érdekes egyébként, hogy magasabb hőösszegű évjáratokban előjön egy kis sauvignonos jelleg, főleg ha az erjesztés során kicsit felmeleg a hőmérséklet.

A fogyasztók ma még nem ismerik annyira, mint egy világfajtát, a pia-

con kellett és kell is dolgozni vele, de most már sokkal könnyebb az elfogadtatása, egyértelműen felfelé ível. Érdekes módon a gasztronómiában is nagyon jól megy, ami először meglepő volt számora, hiszen az erőteljes aromák nem feltétlenül étel mellé valók.

### Kamocsay Ákos, Neszmély

Kapcsolatom a fajtával még a nyolcvanas évek eleje-közepére tehető, amikor még a Móri Állami Gazdaságban dolgoztunk. Az ÁG-ban nem volt cserszegi, de ebben az időszakban mindig volt egy ügyeletes felkapott fajta a magángazdák körében, ekkor éppen a cserszegi. Mindig kínálták, hogy kóstoljam meg, de nem nagyon tetszett, mert ezek nagyon testes, de

nem különösebben zamatos borok voltak, így utólag azt mondom megfeleltek az akkori kor ízlésének. Nekünk ugye nem volt, de éreztem, hogy ez a stílus nem jó neki, és motoszkált bennem, hogy meg kellene próbálni máshogy.

Aztán jött a rendszerváltás, és 1993-ban Neszmélyre kerültünk. Saját szőlőnk nem nagyon volt, az angol piacra kerestünk termést felvásárlásra. Még a tatai TSZ telepített 40 hektárt a cserszegiből, ez akkoriban már magángazdák kezében volt. Szerencsére erre mi rátaláltunk, így 1997-ben megvettük ennek a tatai ültetvénynek a termését. Nem engedték, hogy nagyon megérjen, 18 mustfoknál leszedtük és a saját koncepciónk szerint reduktívan dolgoztuk fel, alacsony

hőmérséklet mellett, oxigéntől elzártan. Az volt a célunk, hogy megőrizzük a szőlőben a zamatanyagokat. Ez nagyon divatos volt akkoriban, főleg az általunk kiszolgált angol piacon. A végeredmény nagyon kellemes lett, és ezt szerencsére más is észrevette.

Egy brit szupermarketlánc, a Saffery, amely akkor a harmadik legnagyobb volt Nagy-Britanniában, minden évben eljött hozzánk borokat válogatni. November-decemberben jöttek, nagyon megtetszett nekik ez a tétel, de persze a nevét ők sem tudták kimondani, ezért azt javasolták, keressünk neki valami fantázianevet. Így lett Woodcutters White, ők adták a nevet és ők csináltatták a címkét is. Viszont így megvettek 100 000 palackot.



Kamocsay Ákos

Fotó: Studio Bakos

## CSERSZEGI

Minden évben megrendezi a Wine Magazine az International Wine Challenge versenyt, ami sokezer bort mozgat meg. Mi is nevezünk borokat 1998-ban, de a Woodcutters-t nem, így hatalmas meglepetésként ért bennünket, hogy három másik fehérbor társaságában az év fehérborává választották. Ez persze úgy eshetett meg, hogy a Safeway nevezte. Nagyon jól eltalált stílusa volt, nagyon friss, üde, zamatos volt. Nagyon beletaláltunk és itthon is hatalmas visszhangja lett, nagyon jót tett a fajtának, de mitagadás a Hilltopnak is. Ugyanakkor érdekes, hogy a következő évek forgalmán nem látszott meg, nem lett átütő siker Angliában, de jól fogy azóta is. Azóta mi is telepítettünk a fajtából, és a tatait is felvásároljuk minden évben. Bakonyi Karcsi bácsival is csak akkor találkoztunk először, de azóta is nagyon jó a kapcsolatunk, kölcsönösen büszkék vagyunk egymásra.

A cserszegi egyébként erős vesszővel és kocsánnyal rendelkezik, nem igényes a talajra, a homokos, félkötött talaj az ideális, mert szereti a vizet, ha nem kap eleget, hajlamos a fonnyadásra a bogyója. Mivel nem akarunk nagyon érett szőlőt, 100-120 mázsánál jobban nem kell korlátozni. Nagyon érdekes megfigyelni az érése során, hogy az elején az Irsai Olivér, később a tramini jön elő illatából, zamatából. Hibája talán, hogy ha korán szüreteljük le, akkor van egy éles savérzete, vagyis kulcskérdés a tökéletes szüreti időpont választás. Ha esetleg túlérlik, akkor inkább hagyjunk egy kis maradék cukrot benne, mert az kerekíti. Ha nagyon könnyedet akarunk, akkor alacsony hőmérsékleten kell erjeszteni és annál fajtajellegebb, harsányabb lesz. Héjon áztatást egyáltalán nem alkalmazunk, 1-2 óránál többet nem is javaslok senkinek. Mikor a szőlő érlik, egy kicsi pír is rákerül a bogyókra, ha héjon áztatnánk ez megjelenne a színben, ami nem lenne szerencsés. Nem szabad hagyni túlélni sem, mert elveszti a fajtajelleget és inkább egy édesmezes jelleg kezd kialakulni.

### Font Sándor, Soltvadkert

30 hektár szőlőterületünk van összesen, ebből 5 hektár a cserszegi fűszeres, mely egy darabban van, de a talaj változó. Magunk telepítettük az egészset, most 8-10 éves. Ez egy olyan terület, ahol van homok talaj is és kicsit kötöttebb is, de a vízellátás szempontjából mindkét rész megfelelő. Fügöny és ernyő művelést alkalmazunk, ez a művelés jobb eredményeket hoz a fajtánál általánosan. A cserszegi terhelés valahol 120 mázsa/hektár körül az ideális, mivel csak könnyed, illatos zamatos bort akarunk készíteni belőle. Ha jobban megterheljük, már kisebb szárazanyag tartalmat produkál, és a szőlő élete is lerövidül.



Font Sándor

Gyorsan, gyakorlatilag héjon áztatás nélkül dolgozzuk fel, esetleg nagyon jó érettség mellett 1-2 órát hagyjuk a héjon. A héjból származó kesernye nagyon gyorsan megjelenik benne, elsősorban nem teljesen érett szőlő esetében. Ilyenkor a savai is élesek tudnak lenni, tehát a szüreti időpont megválasztása nagyon fontos. Mivel a cserszegi korai érésű – augusztus végén már szedhető – a cukrosodás szempontjából a melegedő évszakok nem számítanak sokat. Viszont savai nagyon jók, így a melegedő években is van még tartaléka.

2009 igazán jó év lett a cserszeginek. Nagyon meleg volt a tavasszal, ezért gabonát vetettünk minden második sora, hogy a hőmérsékletet csökkentjük a szőlőben. Ezt májusban betárcsáztuk, az így keletkezett szalmaréteg szépen megvédte a talajt a kiszáradástól. A termés nagyon szép lett, az illat és ízvilág gyakorlatilag tökéletes, a borok koncentráltak, egyensúlyosak a kiegyensúlyozott csapadék-hőösszeg arány okán.



A Ranolder-villa



Jásdi István

### Jásdi István, Csopak

Mondhatni nálunk kezdődött minden, hiszen Bakonyi Karcsi bácsi itt született a Ranolder-villában, pontosabban a vincellér házban. A 19. század közepén épült a ház, Ranolder János veszprémi püspök birtokközpontjaként, akkoriban a birtokigazgató Szentirmay József volt. Aztán jött a filoxéra, Szentirmay is elment, de jött Scháner János, aki a csopaki szőlőrekonstrukció atyja lett. A rekonstrukció sikerült, de mivel sokba került, a birtok csődbe ment, így többszörös tulajdonváltás után Hűvös Salamon borkereskedő lett a birtok. A teljes neve Botfai Nemes Hűvös Salamon volt, egyike volt a háromszáz-valahány zsidó nemesnek az országban. Mivel botfai volt, Botfáról is hozott magának vincellért, őt pedig úgy hívták Bakonyi István. Bakonyi István

hatodik gyereke itt született a második ablaknál 1921-ben, és a keresztnevében a Károly nevet kapta. Karcsika hat éves koráig itt is élt a birtokon, mígnem Bakonyi István véresen össze nem veszett Hűvös Salamon nővérel, Sára asszonnyal a szilvalekvár befőzésén. Hűvös Salamon elkövette azt a hibát, hogy nem vincellérje, hanem a saját nővére mellett állt ki a vitában, amit Bakonyi István úgy reagált le, hogy felpakolta a hét gyereket és meg sem állt Badacsonyig, majd később Cserszegig. Bakonyi Károly ma is rendszeresen látogat bennünket, néha megnézi a szülői házat.

Itt, Csopakon egy nagyobb terület van, ami törzsültetvény. Régebben, a rendszerváltás környékén ugye még a traminik voltak a nagyobbak, ezért a cserszegik egy része is traminik között került forgalomba, mióta nyert a Woodcutters Angliában, ez már nincs

így. Némelyek egy kis maradékkorral is megviccéltek a cserszegit, mi meg úgy gondoltuk, hogy lehetne ebből egy „rendes” bort is készíteni. Alsóörs és Felsőörs között a vörösföldben terem és kicsit teltebb, de kicsit kevésbé illatos és aromás, mint a homokos területeken. Megjegyzem, nekem még így is sok egy picit, nem ezt iszom minden nap, de tény, hogy már első évjáratunktól kezdve minden évben szépet tudunk kihozni belőle és sikereink is vannak vele.

Ez a fenti terület most kábé három hektár és nem is miénk, de mi műveljük. Régi nagyüzemi tábla ez, néha úgy viselkedik benne a cserszegi, mint a vadszőlő, megy össze-vissza. Öreg is már a lelkem, lassan a végét járja. Mikor pár éve kifagyott egy szürkebarátunk itt lent, a Sáfránykert-dűlőben, eszembe jutott, hogy a cserszegi igen fagyűrő jószág, ezért azt tele-

pítettünk vissza, fél hektárt összesen. Itt ugye alacsony kordonon termelünk mindenhol, így ez is az lett, ami ugye nem szokásos a fajta esetében. Érdekes dolgok derültek ki: nem hagyta magát korlátozni, a szüreti időpontja viszont még korábbra került egészen augusztus közepéig. A másik, hogy itt, a Balaton párójában elvetemült években aszúsodni kezd, mi 2005-ben egyfajta trockenbeerenauslese-t is válogattunk belőle, aki kíváncsi rá, jöjjön el Csopakra. Karcsi bácsinak is küldtünk belőle, nem győzött csodálkozni. Olyan muskotály aszúra, késői traminire hajazó valami.

A homoki cserszegiket nagyon ne-

## CSERSZEGI

### Gálné Dignisz Éva és Gál Csaba, Szigetcsép

Négy hektár cserszegink van. Mikor telepítettünk, mindenképpen szeretnénk volna illatos fajtát is, de ugye Szigetcsép a fagy szempontjából nem egy egyszerű környék. Ezért döntöttünk e jó fagyűrő képességgel rendelkező fajta mellett, és már többször, élesben tesztelve is bizonyított.

Szőlőtermesztés szempontjából gyakorlatilag problémamentes fajta. Ugyanakkor mivel fiatal fajta, kellett néhány évtized, mire a szakma kitanulta mind szőlőtermesztési, mind borkészítési szempontból. Az egyik ilyen



héz megverni, főleg borversenyeken. Gyönyörűen illatosak és csábítóak, sokszor még elegánsak is, a tapasztalatunk szerint viszont a miénk tovább képes megtartani a gerincét. A miénk csak május környékén van kész, kicsit visszafogottabb a stílusa, amivel két dolgot érünk el: még két éves korában is csúcán van, és gasztronómia is nagyon jól tud dolgozni vele.

tévképzet a héjon áztatás volt, amit ma már nagyon kevesen alkalmaznak. Mi is azonnali préseléssel dolgozunk fel, hogy elkerüljük a kesernyés ízvilágot. Megjegyzem, amennyiben házasítjuk, ez sokkal kevésbé lesz feltűnő, és mivel magas extraktot ad, az áztatás kis mértékben – de csak ekkor – elképzelhető. A kesernyéje sokszor terhelés és évjárat függő is, vagyis inkább éretlen szőlő

esetében kerül elő. És magas termésátlagnál (pl. 200 mázsa esetében) a savai sem tudnak már letompulni. Az viszont mindenképpen a javára írható, hogy még ilyen nagyon sok termés esetén is, jó technológia mellett egy tiszta, ragyogóan üdítő asztali bort képes adni. 100-120 mázsa/hektár esetén viszont már nagyon jól viselkedik, és a minőségi kategóriát képes hozni.

De az egészszet valahol onnan kell kezdeni, hogy megfelelő vízháztartású területet kell neki választani, és olyan alanyra kell oltatni, ami a szárazságtűrést elősegíti. Sokan telepítenek az Alföldön simavesszővel ma is, ez a cserszegi esetében nem igazán jó megoldás. De nekünk a mérszűrésre is kellett figyelni. Később aztán a tőkét nagyon óvatosan kell felnevelni, nem szabad idejekorán megterhelni őket. Ha így járunk el, akkor erős, a vizet jól megkereső és hasznosító tőkét kapunk, ami azért is fontos, mert tapasztalatunk szerint az ilyen tőke elegánsabb, kevésbé hasánsy, diszkrétebb bort is ad.

Nagyon kell figyelni a szüreti időpontra, főleg az ilyen meleg években, amikor a víz sem volt feltétlenül elég neki. Ilyenkor különösen éssznél kell lenni, mert könnyebben felmehet a cukortartalom, ami a cserszegi esetében elnehezülést okozhat. Általában 18-19 mustfok között szoktuk szüretelni, és előtte napokig folyamatosan szedjük a mintákat, és nézzük az eredményeket, hogy szinte órára elkapjuk a szüreti időpontot. Kísérleteztünk vele annak érdekében, hogy egy nagyobb struktúrájú bort próbálunk elkészíteni, de most úgy látjuk, nem megy a dolog. A legnagyobb baj, hogy a kesernyés íz annyira dominánssá válik, hogy szétfeszíti a bor ízszerkezetét. A szőlő ilyenkor már aranyárga, nagyon szép, de a bor nem lesz harmonikus. ■





# Pincefalvak

## az Alföldön

M

MAGYARORSZÁG EGYIK LEGSEJTELMESEBB ÉS EGYBEN LEGSEBB BORRAL KAPCSOLATOS JELENSÉGE A PINCEFALVAK LÉTE. VILLÁNYTÓL TOKAJIG, CSERÉPFALUTÓL PÁTYIG TÖBB TUCAT ILYEN JELLEGZETES ÉPÜLETGYÜTTTEST TALÁLUNK AZ ORSZÁGBAN, DE KÜLÖNÖSEN ÍGY VAN EZ AZ ALFÖLDÖN. A KORABELI SZŐLÉSZET ÉS BORÁSZAT ELEVEN HÍRMONDÓI EZEK A HELYEK, AHOL AZ ÉVSZÁZADOK LENYOMATAI MA IS LÁTSZANAK, ÉS AHOL MÉG MA IS (ÉS SOK HELYEN ÚJRA) NAGY ÉLET VAN, RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLATBAN VANNAK A PINCÉK. EZ KELL, HOGY LEGYEN A SORSUK, A MA ÖRÖKÖSEINEK FEL KELL ISMERNIÜK: HA VESZNI HAGYJÁK ŐKET, MAGUKBÓL IS ELVESZÍTENEK VALAMI. E HELYEN ÖT PINCEFALUT FOGUNK BEMUTATNI, DE EZ NEM JELENTI AZT, HOGY CSAK ENNYI VAN. VAN AHOVA MOST NEM JUTOTTUNK EL, DE NEM FOGJUK ANNYIBAN HAGYNI A DOLGOT. (BGB)



# Pinceszer a Hajós-Bajai borvidéken

A HAJÓS-BAJAI BORVIDÉK A DUNA-TISZA KÖZE DÉLNYUGATI RÉSZÉN, A DUNA EGYKORI ÁRTERÉBŐL KIEMELKEDŐ DOMBHÁT, AZ ÍLENC ÉSZAKI, NYUGATI RÉSZÉN TERÜL EL. A BORVIDÉK TALAJ- ÉS KLÍMAVISZONYAI AZ ALFÖLD TÖBBI RÉSZÉNÉL KIFEJEZETTEN KEDVEZŐBBEK - A FAGYOK ITT JÓVAL KEVESEBB KÁRT OKOZNAK - ÍGY NEM VÉLETLEN, HOGY A SZŐLŐTERMESZTÉS HOSSZÚ ÉVSZÁZADOK ÓTA TÁJFORMÁLÓ TEVÉKENYSÉG.

Írta Lapos József, fotózta Dékány Tibor

A borról átlagos ismeretekkel rendelkező olvasók a hajósi pincefaluról és az ott megrendezésre kerülő Szent-Orbán borünnepről már többször is hallhattak. A borünnep színhelye, az 1200 présházból álló pincefalu ugyanis Európa legnagyobb összefüggő pincefaluja. E rövid írás célja az, hogy Hajós mellett a másik két, kevésbé ismert szomszéd település - Császártöltés, Nemesnádudvar - pincéit, présházait is bemutassa.

Mindhárom említett község története hasonló. A török hódoltság alatt a falvak elpusztultak és csak a 18. században éledtek újjá német telepesek

szívós, kitartó munkája által. Hajóst 1772-ben, Nemesnádudvar 1723-24-ben, Császártöltést 1744-ben telepítette be a földesúr - Csáky Imre és Patachich Gábor kalocsai érsek - német telepesekkel. A telepesek magukkal hozták magas szintű szőlőtermesztési ismereteiket és építési szokásaikat, hagyományait.

Ezen ismeretek és hagyományok birtokában kitartó munkával gyönyörűen művelt szőlőkerteket, csodálatos, jellegzetes pincesorokat és sajátos településeket hoztak létre a természeti adottságokkal összhangban. A Weinviertelben (Ausztria) megcsodálha-

tó pincesorokhoz hasonló együttesek jöttek létre az Alföldön is, amelyek látványa is a közös gondolkodást, az „együttélést” fejezik ki.

Amíg a magyarok Pannóniában - részben római örökségként - kint a szőlőhegyen lévő saját szőlőterületeken önállóan építették meg a présházat és a pincét, addig a németek - ahogy előbb érzékelhettük - mindig együtt, közösen építettek. Ezek a német présházak szinte egymásnak támaszkodva, egymást mintegy segítve esztétikailag és funkcionálisan is egy sajátos, különleges egységet képeztek.

A pincesorokat, ha a természeti



Túldalon jobbra fent: Nemesnádudvar Túldalon balra fent: Császártöltés Túldalon lent: Hajós



Fent: Hajós Túloldalon fent: Nemesnádudvar Túloldalon lent: Hajós

adottságok lehetővé tették – lásd Császártöltés, Nemesnádudvar – a faluhoz közel építették, vagy a szőlőket és a települést összekötő út mentén (lásd Hajós) ott építették meg, ahol a talaj (kőzet) a legalkalmasabb volt a pincevághásra. Az ártérből hirtelen kimagasodó dombhát agyagos-löszös alapkőzetébe viszonylag könnyen „fúrták” be a pincéket.

Császártöltésen a pincék az egykori Duna-ártér felé haladva a magas partél íves vonalában északról határolják a falut. A központból induló Főkáptalan-pincesor elejét egy, a település szőlőhöz-borhoz való elkötelezettségét büszkén vállaló – esőtetővel védett – faragott fenekű díszhordó és stilizált pincelejáró jelzi. Csak itt több mint száz préház és pince található, szélességük 4-7 méter között változik és hosszúságuk is hasonló, 5-9 méter. Zömük az utca tengelyére merőleges irányú nyeregtetővel fedett,

homlokzatukat pedig vakolatlan vagy nyers téglából készítik. A legjellemzőbb, hogy a vakolt homlokzathoz a nyílások feletti téglaboltokat – a felszínből kissé kiugratva – vakolatlanul hagyják. Szinte kivétel nélkül a préház homlokzatának közepén van a préházajtó és két oldalt – szimmetrikusan – egy-egy ablak.

Hasonló megjelenésű, csak méreteiben kissé nagyobb változatosságú a falu déli részén lévő káposztás-kerti pincesor. Említésre méltó még a Kissor, illetve a Kossuth Lajos utcai pincék, ahol a telkeken belül a lakóházak mögött lehetünk rájuk. Ez utóbbiak a főként agyagba, homokos löszbe „fúrt”, „vágott” pincék, kb. 2,8-3 méter szélesek és 2,2-2,4 méter magasak, hosszúságuk 10 és 30 méter között változik. Többségük téglával boltozott, de jelentős részük eredeti, 200-250 évvel ezelőtti „földbe vágott” állapotban találhatóak.

A utóbbi évtizedek változásai azonban nem kedveztek a császártöltési szőlő- és bortermelőknél sem. A pincék nagyon nagy része a szőlőtermesztés visszaesése következtében ma használaton kívül van. A mai állapotot leghívebben az jellemzi, hogy Császártöltés elismerten legjobb termelőhelye, az Őrhegy – ahol egykor rang volt szőlőbirtokosnak lenni, és nem is tartották „echte” császártöltésinek azt, akinek nem volt ott szőlője – ma 80%-ban parlag. A szőlő- és borkultúra hagyományait az augusztusban tartott falunappal, valamint Simon-Júda napja körül tartott szüreti fesztivállal és búcsúval őrzik.

Az 54-es országúton Császártöltéstől néhány kilométerre található a hajósi pincefalva, az említett országút áthalad a pincefalva déli részén. Aki megáll és az út melletti vendéglátó egységekbe tér be, már akkor is érzi a pincefalva „illatát”. Az országút másik

felén épülő nagy családi pincészetek pedig a paraszti szőlőművelést követő jövőt sejtetik, azt az időt, amikor a ma még félig élő pincefalva egyszerű díszletté változik. Ma azonban még megragadható a valódi élmény, ha a látogató az úttól a központnak számító Hirlingen tértől kissé távolabbra eső préházak között sétál, ahol nemcsak az üzleti szempontok, hanem a minőség, hagyomány, és a természetes szíveslátás is él. Akit igazán érdekel a hajósi pincefalva élete és hangulata, annak feltétlenül el kell mennie a május végén tartandó – immár népiünnepély jellegűt öltött – Szent Orbán napi borünnepre, majd többször vissza kell térnie a csendesebb hétköznapi életre is.

Nemesnádudvar már nevében hordozza a különleges minőséget, a nemességét. A préházak Császártöltéshez hasonlóan a település több részén találhatóak. Az 54-es úttól – a Petőfi Sándor utca két oldalán – gyönyörű préházak között vezet be az út a faluba. A leghíresebb és legszebben gondozott Mária-völgyi pincesor szervesen kapcsolódik a bevezető út melletti pincékhez. Ami még inkább vonzóvá teszi a Mária-völgyi préházegyüttest az az, hogy a két oldalt egymással szembenálló pincesor között a tér egyszer csak kiszélesedik, kitárul, és így a befogadható látvány is többszörösen gazdagodik. A temetői pincesor a templomtól távolodva egyre elhanyagoltabb, a kender-völgyi és felsősükösi úti pincesoron viszont érdemes végigsétálni. A borvilágot szeretőknél azt ajánljuk, hogy szeptember végén, Szent Mihály napja környékén kerekedjenek fel és menjenek el a nádudvari újbor ünnepére. Aki pedig megszereti ezt a tájat, és a pincészet, a pincelátogatás élményét, azzal májusban a hajósi pincefaluban, szeptember végén Nemesnádudvaron az újbor ünnepén, október végén pedig Császártöltésen a szüreti fesztiválon biztosan találkozhatunk. ■





# Monor -

# Strázsahegy



HA BALASSAGYARMATRÓL ELINDULUNK KÉPZELETBEN DÉLNEK ÉS MEGPRÓBÁLJUK KÖVETNI A CSERHÁT HEGYEIT, KÉT DOLGOT TAPASZTALHATUNK. EGYRÉSzt A KEZDETI HEGYEKET HAMAR FELVÁLTJA A DOMBVIDÉK, ILLETVE A FOLYAMATOSAN LANKÁSODÓ TÁJ TALÁN TOVÁBB TART, MINT HINNÉNK. A CSERHÁTHOZ TARTOZÓ GÖDÖLLŐI-DOMBSÁG UGYANIS MINT EGY FÉLSZIGET NYÚLIK BE AZ ALFÖLD TERÜLETÉRE. AZ UTOLSÓ KIEMELKEDÉS A SORBAN PEDIG NEM MÁS, MINT A MONORI STRÁZSA-HEGY. 190 MÉTERES TENGERSZINT FELETTI MAGASSÁGÁVAL UGYAN CSAK NAGY JÓINDULATTAL LEHET HEGYNEK NEVEZNI, DE AZ TÉNY, HOGY A SORT A STRÁZSA-HEGY ZÁRJA. INNEN AMEDDIG A SZEM ELLÁT, CSAK SÍK TERÜLET TALÁLHATÓ. EZÁLTAL PERSZE ÉRTELMET NYERHET A HEGY ELNEVEZÉSE IS, HISZEN SZÉP IDŐBEN VALÓBAN MESSZE ELTEKINTHET INNEN BÁRKI, AKI VEZI A FÁRADTSÁGOT ÉS KILÁTOGAT AZ EZER PINCE HAZÁJÁBA.

Írta és fotózta Ercsey Dániel

## MONORRÓL

Monor város 1998-ban ünnepelte első írásos említésének 600 éves évfordulóját. Az első ismert oklevél, amely Zsigmond király uralkodása idején, 1398-ban jelent meg, még Monarként említi a várost, de a 3 évvel később, az 1401-ben keletkezett határleírás már a mai nevén, Monorként. Az első

hiteles térképi ábrázolás Monorról és környékéről a Mária-Terézia által elrendelt katonai felmérés alapján készült. Az 1783-ban elkészült térképlap már olyan részletes, hogy az Alsözög, a Főszög, a református templom és környéke, a szőlők és az erdők kiterjedése is leolvasható róla. Az első magyar nyelvű földrajzi szótár így ír Monorról 1799-ben: „Monor magyar falu Pest Vármegye földes Ura az Egri Káptalanbéli

Uraság, lakosai katolikusok, többen reformátusok, ... bora meglehetősen sok terem, úgy mindenféle gabonája is.”

A második katonai felmérés 1861-ben készült, részletgazdag, több tanya neve és helye leolvasható róla. Többek között: Szél-tanya, Bokros-tanya, Lukács-tanya, Bajkai-tanya, a Monori, Mádi és Tetei szőlők. Monor mezővárosról az 1877-es monográfia az alábbiakat írja: „Monor igen törekvő derék magyar mezőváros. A határterület északi része a Cserhát magasabb dombosán terülő löszös és agyagos. Ennek egyharmada szőlőkkel van kiültetve, és kétharmada szántó. A szőlőhegyek nevei: Mádi-, Lapos-, Strázsa-, Malom-, Forrás-hegy-, és Völgykút alatti. ... A határbeli szőlő 389 kat. hold... A termelt bor a vidék ízletesebb és jobbféle asztali borai közé tartozik, s szintén pénzt hozó cikk, emellett pedig az asztali szőlő eladása is jelentékeny.”

A monori szőlőtelepítések 1446-tól az egri káptalan birtokcseréjétől feltételezhetők, ugyanis 1446-tól Eger város katolikus egyháztanácsa lett Monor földbirtokosa. Az egri káptalan monori birtokán a helybéli lakosok telepítették és művelték a szőlőt. A török kiűzése után, az 1696-ban visszatelepült 106 családból kilencvennek volt évi 4-5 hektó bort adó szőlője. Az 1780-ra elkészült katonai térkép pedig jelöli a szőlővel borított hegyoldalt is.



## STRÁZSA-HEGY

Az 1861. évi második katonai felmérés térképlapja a szőlős területeken belül pincéket is feltüntet a Strázsa-hegyen, a Téglagyári-dűlőben, és a Kutya-hegyen. Pincék már régebben is voltak, csak a korábbi térképeken a szőlőterületen belül nem tüntették fel azokat. A löszbe vajt monori pincék gádorai mélyen vezetnek le a bortároló részhez. Több pince még ma is téglázatlan. A pincegádorok előtti régi kamrák sárfalból készültek, nádfedélzettel néhány kamrát faszindellyel borítottak. A pincekamrák mögött létrejött gádorok sora adja a pincesorok egyes részein megfigyelhető sajátos „bakháthatást”. Ha valaki ma kitéved a Strázsa-hegyre, elsőként szembetűnik a háromszor is eltűnt, majd háromszor is megkerült Szent-Orbán szobor, mellette kellemes falatozóhely, asztal, székek. Innen

már egyértelműen felfelé vezet az út, karbantartott és elhanyagolt szőlők és pincék között kanyarogva, végig az ország első borászati tanösvényén. *(Mit is írtam le az imént, ó nyájas olvasó? Igen! Borászati tanösvény! Ezt is megértük!)* Az *Ezer Pince Szőlészeti és Borászati Tanösvény* idén adták át a monoriak a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával. A pincék némelyike gyönyörűen helyre van állítva, más pincék ugyan szintén helyreállítva, ám talán kevésbé gyönyörűen várják a látogatót. Sajnos nincs egységes helyi védettség a majd ezer pincén, így a tulajdonosok kedvük szerint alakíthatják, alakíthatják az épületeket. Mindez persze nem olyan szembe-tűnő, mint a sok magára hagyott présház, ahol csak a korhadó kapunyülekező cetlik jelzik, hogy itt bi-

zony régen néztek rá az elektromos szekrényre. Ennek ellenére az embert nem a kétségbeesés vagy a magány keríti hatalmába a hegyen, nem is az elhagyatottság, mert egy formálódó, vidám kis közösség alakult ki az elmúlt években és bizony nem engedik lazítani az embert. A borászati tanösvény csak egy lépés volt, ezután jött a pincefesztivál, ott van még persze a borverseny, a borrendbálja, de az igazi cél sem várthat már magára sokáig, nevezetesen, hogy ha valaki csak úgy kitéved a hegyre, mindig legyen ott tíz-tizenöt nyitott pince, ahol egy kellemes bor mellett lehet elmélkedni a világ sorsa felől. Az említett csapat egyébként a Monori Borút Egyesület névre hallgat, ők azok, akik a tiszteletreméltó Strázsa Borrend mellett a hegyen és a hegyért tevékenykednek. Míg az utóbbit már csak a neve és a funkciója miatt is a borfennkölt oldalán tudjuk elképzelni, esetleg komoly zsűriként egy borversenyen, addig a fiatalságot képviselő Borút Egyesület lendületet visz a hegyre és még azt is megengedheti magának, hogy az iwiv-en keressen újabb érdeklődőket, akiket elhívhat a rendezvényeire. Aki többre kíváncsi, a [www.strazsa-borrend.hu](http://www.strazsa-borrend.hu) is tájékozódhat.

## VÉGSZÓ

Mindezek után mindenkinek csak ajánlani tudjuk, hogy egy napsütéses szombat délután gondoljon egy merészet és látogasson ki Monorra. Az út kocsival alig negyed óra Budapestről, az időben viszont száz évet haladhatunk – de nem rossz értelemben! - vissza, abba a bizonyos kvaterkázós szőlőhegy-hangulatba, amikről a pestieknek már csak a nagyapái tudtak mesélni, de amit lassan újra életre kelt egy új generáció a Strázsa-hegyen! ■

## Ócsa

AZ ÖREGHEGY AZ EMBERI EMLÉKEZET SZÁMÁRA BELÁTHATÓ IDŐN BELÜL A LEGELSŐ SZŐLŐHEGY VOLT ÓCSÁN, MÁR A 17. SZÁZADTÓL BIZONYOSAN MŰVELTÉK. FÖLDRE ÁLLÍTOTT NYEREGTETŐK ALATT FÖLDRE VÁJT PINCEK SORAKOZNAK ITT, MINTEGY SZÁZÖTVEN DARAB. **Írta és fotózta** Ercsey Dániel

A falu végénél délre térve található az Öreghegy dűlő, mely csak nevében hordozza az égből meredő ormok képzetét felidéző hegy szót. Valójában a mellette 8-10 méter szintkülönbséggel húzódó, ezredévekkel ezelőtt itt hömpölygő Duna egykori medervonulata teszi- az egyébként alföldi tájon - szemet tévesztően kiemelkedetté.

A szőlőkultúra a középkori Magyarország e sík vidékén is megkapaszkodott. A hagyomány szerint Ócsán a 13. század elején Franciaországból ide települt premontrei szerzetesek honosították meg, s ezzel együtt megjelentek a feldolgozás és tárolás épületei is. Az Öreghegy ma már megirtult szőlőkörnyezetében szokatlan szerkezetű építményeket látunk. Mint hosszában megnyúlt szalmakalapok, nádtetők sűrű sora guggol egymás mellett. Közelebbről megnézve a tetők földbe vajt pincéket takarnak, melyek hazánkban egyedülálló mezőgazdasági műemlék együttest alkotnak.

A pinceépítés ősi foglalkozás. Egy pince létrehozása a mester vezetésével és öt-hat munkással egy hétig, tíz napig is eltarthatott. Ételről a rokonság asszonyai gondoskodtak, italt a szomszéd pince tulajdonosa adott a hagyomány

szerint. A pincék bejárata, a gádor (hordógurító pincetorok) másfél-két méter széles, menetesen addig süllyeszti le, amíg el nem érik a homokot négy-hat méter mélységben. Azután vízszintesen vájják tovább boltozatosan a löszben, amelyik minden tartószerkezet nélkül évszázadokig megáll.

A nádtetők, a századok emlékét hirdető pincék, menetesen lefelé haladó gádorait védik az idő viszontagságai ellen. Nyáron az eső áztató, télen a fagy szétszívó hatásától óvja a természetes falat alkotó üledékes kőzetet. Hogy e természeti lehetőséget hány száz év óta használja Ócsa város lakossága, az teljes pontossággal nem állapítható meg, építésük a 18. század végétől folyamatos. A pincék tulajdonjoga apáról-fiúra, nemzedékről nemzedékre szállt, s a birtoklás folyamatossága nem szűnt meg. Régi idők óta kellemes özszejövetelek színtere volt, itt beszéltek meg a világ, az ország, főleg a helység eseményeit, elmondták örömeiket, bánatukat. A jó hangulat és a bizalmas légkör megnyitotta a szíveket, s a jó társalgásnak csak nehezen akart vége szakadni. A hely szerelmesei most is léteznek, erre bizonyíték, hogy létezik a [www.ocsapincesor.hu](http://www.ocsapincesor.hu) honlap. ■



# alföldi ARCOK



- Mongyi Aladár -



- Somodi Sándor -



- Béleczi Mihály -



- Kunszeri Miklós -



- Bíró Mária -



- Papp Kálmán -



- Kovácsné Drabant Katalin -



- Hetényi József -



- Selb László -



- Tálas László -

ELSŐ SZÁMUNKBAN KEZDTÜK EZEN SOROZATUNKAT, ÉS IMMÁR HARMADIK ALKALOMMAL TESSZÜK KÖZZÉ, BENNE 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 10 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  
FOTÓK: TESZÁR ÁKOS ÉS ERCSEY DÁNIEL*



## Mongyi Aladár

Kiskunhalas

„Nekem személy szerint 1962 óta volt szőlőm. A rendszerváltás után a szőlő gazdátlanra vált, mert a falugazdász hálózat alá nem tartozott. Ekkor újra életre hívták a két háború között egyszer már működő hegyközségeket. Mindez 1996-ban történt, meghozta a törvényrendelet írta elő a hegyközségek megalapításának kötelezettségét, minden olyan településen, ahol ötven hektárnál nagyobb szőlőterület van. Kiskunhalason is megjelent egy hirdetés, hogy akinek 1500 m<sup>2</sup>-nél nagyobb szőlőterülete van, az jelentkezzen, mert kötelező rá nézve a megalakuló hegyközségben a tagság. Én, mint törvénytisztelő állampolgár jelentkeztem is. Ekkor megkértek rá, hogy segítek a hegyközség megalakításában – mivel tudták hogy szervezői szakon végeztem valamikor – és én szívesen segítettem is. Megkezdődtek az egyeztetések, eldőlt hogy ki lesz az elnök, a hegybíró, engem választmányi tagnak jelöltek.

Miután megválasztottuk a vezetőséget, az új elnök arra kérte a közgyűlést, hogy mivel még nem is tudjuk pontosan mi is ez a hegyközség, és hogyan is fog működni, mindenkit csak egy évre válasszunk, ne öt évre. Ezután a már megválasztott hegybíró azonnal felállt, hogy így ő nem vállalja. Elkezdünk tanakodni, hogy kit lehetne helyette megválasztani. A levezető elnök ekkor hirtelen engem kért fel a szerepvállalásra, így történt

tehát, hogy a közgyűlésre úgy mentem be, mint leendő választmányi tag, és úgy jöttem ki, mint hegybíró. Ennek immár tizenhárom éve.

Nem a gazdasági helyzet a lehetetlen, hanem a tárolási gondok okoznak komoly problémát. Reméljük, a lepárlás majd megoldja a dolgot, ez rengeteg pincészetet mentene meg a csődtől. Emellett bele vagyunk keveredve az adminisztratív feladatokba is, lassan elnyel minket a papírmunka. Kissé túlbiztosított a rendszer. A bor ugyebár jövedéki termék, amiről mindenkinek el kell számolnia. Viszont az is törvény, hogy ha én viszek az autómban magammal negyven liter bort demizsonban és nincs kísérő okmányom, akkor engem megbüntethetnek. Egy karton palackozott bor feletti mennyiségnél is fel kell tudni mutatni a blokkot. Persze alapvetően nem ezt ellenőrzik, hanem a pincészeteket. Viszont az már egy fonák helyzet, hogy mi minden év január 15-ig lejelentjük a VPOP felé a megtermelt szőlőt és az abból készült bort. A VPOP ez alapján csinálja az ellenőrzéseket. Aki tehát felénk nem jelenti be, és mondjuk hamis bort csinál, ahhoz ki sem mennek ellenőrizni, hiszen nincs benne a rendszerben. Így tehát csak azokat ellenőrzik, akik amúgyis igyekeznek tisztességesen bejelenteni mindent. Így nem nehéz megállapítani, hogy minden rendben van.”

## Kunszeri Miklós

Kiskunhalas

„A dédszüleimig visszamenőleg az összes férfi felmenőm agrármérnök, így az ezirányú érdeklődésemnek komoly hagyományai vannak a családban. A mezőgazdasági technikumban persze borpince látogatás is volt, mondhatni azokban az években kedveltem meg ezt a szakmát. Ezután a Kertészeti Egyetem Tartósítóiipari Karán mint borász végeztem, ezután részt vettem a két éves posztgraduális képzésen ahol szakmérnöki diplomát szereztem.

Már az egyetemi évek elején szerződést kötött velem a Kiskunhalasi Állami Gazdaság, így a tanulmányaim befejezése után odakerültem és végigjártam a számlátrát a hordómosó szakmunkástól a pezsgő üzemvezetőségig. 1980-ban aztán megkerestek a Kiskőrösi Állami Gazdaságtól, mert megüresedett a borászati kerületi igazgatói pozíció. A felkérést örömmel vállaltam, akkor kerültem Bócsára, ahol egy ideig főborászként is dolgoztam.

1983-ban állították fel az Országos Borminősítő Intézetnél a Főfelügyelőségeket, szám szerint négyet, majd 1984-től alkalmaztak tíz borászati felügyelőt. A Borminősítő Intézet akkori igazgatója ajánlotta fel, hogy ezt a szép szakmai feladatot én lássam el. Négy évig dolgoztam mint borászati felügyelő, majd 1988-tól mint Borászati Főfelügyelő tevékenykedem.

A hivatali munkám mellett akad egy jelentősnek mondható hobbim is. 1999-ben szerveztük meg Kállay Miklós professzor úrral az első Országos Rozé Borversenyt, annak idején Kecskemét-Miklóstelepen, december hatodikán, Miklós napján, kizárólag Miklós keresztnévű borbírók meghívásával. Most már három éve ez a borverseny Kunszentmiklóson kerül megrendezésre. A kezdeti 67 mintát mostanra már stabil 180-200 bormintára tornáztuk fel. Ez azért is fontos lehet, mert statisztikailag a rozé az egyetlen borféle, aminek a fogyasztása az elmúlt években folyamatosan nő, a fiatalság is ezt a bort kedvelte meg. A hazai borászok pedig igen magasra tették a lécet, a magyar rozék a világversenyekekről is aranyérmekkel térnek haza, a rozé idei világversenyeén például négy magyar aranyéremnek örülhettünk.

Több mint tíz éve a saját kis szüretünk is egy kedves kis mulatsággá alakult a feleségem jóvoltából, aki óvónő. Az óvódásokat beültetjük egy buszba, ha szép az idő az óvónéikkel és a dadusokkal kijönnek a szőlőbe, minden kis kézben ott egy kis vödör és indul a szüret. Ha végeztünk, a szőlő egy részét bevisszük az óvodába, ahol van egy kis prés, és minden ovis jön a saját bögréjével kóstolni a mustot. A gyerekek imádják, hatalmas élmény nekik és igazából nekünk is.”





## Kovácsné Drabant Katalin

Kecskemét

„A nagyszüleim is szőlő és gyümölcs-termesztéssel foglalkoztak, ezért még gyermekkoromban megismerkedtem ezzel a fáradságos, de ugyanakkor nagyon szép életmóddal. Borász indítatásom mégis egy véletlen műve volt, hiszen a tradíciók nem mindig találkoznak a megvalósításra vágyó akarral. Azt, hogy én elhivatott borász lettem, köszönhetem a szakma kiváló tanítóinak mind közép- mind felsőfokon, és azoknak a kollegáknak akik adták, és adják a mai napig a magyar borászatnak tudásuk legjavát.

A borászatunk neve egyrészt a mentoraimra utal, akiket már emlegettem. Ők új ajtókat nyitottak számomra a szakmában, új dimenziókat mutattak meg nekünk a szőlőtermesztésben és a borászatban. Másrészt a borainkon és a borászatunkon keresztül igyekszünk felvállalni a múltunkat és az adottságainkat. Fontos lenne megbecsülni az őseinket, az identitásunkat és mi azt a borainkon keresztül is kommunikáljuk. A borokat a józan ész és a természet törvényei alapján teremtjük

meg, vagyis inkább csak segédkezünk a megszületésükben, bábáskodunk mellettük.

Fontos, hogy felismerjük a természet törvényeit, és velük éljünk, ne avatkozzunk bele a szükségesnél jobban. Ez a felismerés azonos az őseink felismerésével, akik még természet közeli népként tudtak minden fontos dolgot az élő dolgokról.

A bor nem más, mint egy kapcsolat, egy kapu két szellemi sík között. Mint egy katalizátor, egy segítség, úgy működik a bor, hogy a fogyasztó bejárhasa mindkét világot. A bor az, ami átsegíthet a kapun, és most nem a kocsmái borozásról beszélünk. Ez a gondolat visszatükrözi a múltunkat, az őseinket és ez jelenik meg a boraink címkéjén, a boraink neveiben is. Fontos az asszociáció, hogy a régi szavaink ne feledésbe merüljenek, hanem újra gondolatokat indítsanak meg. Reméljük, hogy a fogyasztó nem csak kóstol, hanem egy kicsit el is merül a múltban, a nevekben és képes továbbgondolni, amit mi közvetítünk felé.”

## Béleczi Mihály

Kiskőrös

„Már a szüleim és a nagyszüleim is szőlőtermesztéssel, borkészítéssel foglalkoztak Csengődön, én is ott születtem 1946-ban. Már kisserác koromban minden munkára kivittek magukkal a szüleim, szinte a szőlőben nőttem fel, ismertem minden tőkét és minden tennivalót. Innen egyenes út vezetett a Borgazdasági Technikumba, majd később Gyöngyösre a főiskolába, szintén ezen a vonalon. Amikor végeztem, azonnal el is tudtam helyezkedni egy szövetkezetnél a szakmában, és ez végig is kísért egész életemen.

A rendszerváltás után egy társammal alapítottunk egy borforgalmazással foglalkozó céget, aminek 2002-ig ügyvezető igazgatója voltam, de a második infarktusom után az orvosom életmódváltást javasolt, azóta már csak szőlővel foglalkozom. Nagyjából 6 hektár szőlőről van szó, levezetésnek tekintetem a dolgot, de hát azért ez sem egyszerű, viszont az egészségem így is sokat javult. Most, nyugdíjasként különböző társadalmi munkákat is végzek, a Kiskőrösi Gondúzó Borlovagrendnek vagyok a nagymestere. A kevéske saját szőlőmből a mai napig készítek bort is, és a kísérletező kedvem is megmaradt, a mai napig próbálgatom a dolgokat, hisz a jó pap is holtig tanul. A városi borversenyt leszámítva maximum passzióból küldök bort versenyre, in-

kább a kollégákkal szeretem tartani a kapcsolatot.

A borlovagrendünket 1994-ben alapítottuk, már hatodik éve vagyok én a nagymester. Sok rendezvényre kell így járni, idén 26 borlovagrend jött el a 15 éves évfordulónkat megünnepelni. Persze mi is eleget teszünk sok meghívásnak, így a dolog oda-vissza működik.

Az ágazat komoly válságban van mostanában, de talán nem is a mások által emlegetett olcsó európai borok jelentik a legnagyobb problémát, hanem az Újvilág. Az, hogy egy kaliforniai bort vissza lehet hígítani, azzal az én szememben az már nem bor, hanem bor jellegű ital. Az Európai Unió, azon belül pedig a hazánk mindent túlszabályoz, míg az újvilágban mintha nem is lenne semmiféle törvényi szabályozás. Így nehéz felvenni velük a versenyt, már ha egyáltalán van értelme a versenynek.

Az időjárás szintén problémás lehet, idén augusztusban már túl sok is volt a napsütésből, a levelek és a bogyók is szabályosan megégették. Vannak olyan hetek, amikor száraz, mediterrán hőség köszönt a tájra. Ez ugyan jót is tehet a szőlőnek, de a savaknak kevésbé. Ki tudja, lehet hogy egyszer eljön az az idő, amikor Magyarországon is le kell majd árnyékolnunk a tőkét a nyári napsütés elől.”







# Selb László

Kiskunfélegyháza

„Nem ma történt, hogy érettségi után Kecskemétre kerültem a Mathiász János felsőfokú technikum szőlő-gyümölcs és borászati szakára, ahol 1963-ban végeztem. Később elvégeztem a főiskolai kiegészítőt, majd üzemszervező szakmérnöki végzettséget szereztem. A családom ugyan közel állt a mezőgazdasághoz, de a szőlőt ott, az iskolában szerettem meg. Ezután kerültem én ide, Kiskunfélegyházára az akkor még Vörös Csillag TSZ-nek nevezett Kiskun Agráripari Szövetkezetbe.

Egészen 1990-ig a szövetkezetben dolgoztam, mint a szőlő-gyümölcs ágazat vezetője. Az ágazatot később összevonták az élelmiszeripari ágazattal és ennek lettem a vezetője, így átkerültem az élelmiszeripari oldalra is. A szőlő iránti vonzalمام azonban megmaradt a mai napig. A családom 15 hektár szőlőterülettel rendelkezik, ebből 10 hektárt 2000 évben telepítettünk. Miután lehetőség nyílt rá az élelmiszeripari területen, evidens volt hogy a tulajdonostársaimmal együtt borászatot próbálunk létrehozni. Borászatunkból érmes borok kerülnek ki a fogyasztók elé. A kékfrankosunk több nemzetközi versenyen is érmes lett. 2000-ben a Szekszárdi Nemzetközi Kékfrankos Borversenyen a nagyarany utáni aranyéremmel tértem haza. Ez akkor országos visszhangot váltott ki.

Érdekes és lehet is beszélni a csereszegi fűszeres fajtáról. Az első és legnagyobb egybefüggő csereszegi ültetvény Kiskunfélegyházán 1988-ban létesült. A Területi Szövetség által szervezett tanulmányúton voltunk akkoriban Szigetcsépen és ott kóstoltunk először csereszegi fűszeres bort. Egyrészt nagyon megtetszett, másrészt elmondták róla, hogy a szőlő viszonylag fagyűrő, a termékenységi együtthatója is igen ma-

gas, jó cukortermelő. Ebből kiindulva konzultáltam az akkori pincevezetővel hogy érdemes lenne telepíteni. Lehetőség volt szakcsoportos telepítésre, és végül 36 hektár területre volt jelentkezőnk. A szövetkezetben nem homokra, hanem löszös talajra telepítettük a szőlőültetvényeket, így a csereszegit is. Abban az időben csak a 19,5 aranykorona alatti területekre lehetett szőlőt telepíteni mert az e fölötti az jó gabonatermő terület volt. Mi akkoriban azt a trükköt alkalmaztuk, hogy ha egy harminc hektáros területet akartunk telepíteni, akkor bejelöltünk mondjuk 100 hektárt, annak az átlaga volt 18,8 aranykorona, ebből betelepítettük a javát és utána bejelentette a TSZ hogy elfogyott a pénz, tehát további telepítést nem tudunk végezni. Így a szőlő jó talajba került és talán így az sem tekinthető véletlennek, hogy Kiskunfélegyházán szinte már csak azok a szőlő ültetvények maradtak meg, amit az én időmben telepítettünk.

Az persze más kérdés hogy érdemes-e fenntartani olyan ültetvényeket, ahol 150 mázsás átlagtermésnél nullszaldóra jön ki az ágazat. A szőlőfelvásárlási árak drasztikus csökkenése minket is elgondolkodtat. Persze érdemes lenne talán bornak feldolgozni a termést, de én már nem szeretnék piacok után rohángálni. Lányom, aki belsőépítész végzettsége után elvégezte a Kiskőrösi Borászképzőt, próbálkozik a borászat beindításával, hogy az egész termést borként tudjuk értékesíteni. Ha a két unokám érdeklődik majd a szőlő és bor iránt, akkor esetleg érdemes lesz többet foglalkoznom a Selb Családi Pincészettel. Mert a Kunsági Borvidék Igazgatóválasztmány tagjaként a szőlőtermelők érdekeit is próbálom képviselni a szőlő-bor ágazatban lévő feszültségek feloldásában.”

# Tálas László

Tiszakürt



„Az első református anyakönyvet itt, Tiszakürtön 1685-ben kezdték el írni, és az abban szereplő Tálas András minden bizonnyal az összes a környéken élő Tálas ősapja. Az azóta eltelt háromszáz évben a család tagjai mindig szőlővel és borral foglalkoztak. Utoljára komolyabban az apai nagyapám foglalkozhatott borászkodással, aki egyébként hentesmester volt és melléktevékenységként foglalkozott gazdálkodással. Az iparosságából szerzett pénzt fektette be a borászatába és ott kamatoztatta. Érvényesült nála még az az elv hogy *„egy év a tőkén, egy év a bankban, egy év a pincében”*.

Az édesapám szintén ízíg-véríg szőlőtermesztő ember volt, de az előző rendszerben negyven éve minden másodpercében igyekezett ebben megakadályozni. Gondolok itt elsősorban arra, hogy minden termőalapot megvontak tőle. Azután viszont jött az 1986-os év és a hatalmas fagykár az Alföldön és ezután a szakcsoportos telepítés, amikor mi is rögtön belefogtunk, és újra megnyíltak lehetőségeink.

A mostani helyzet kísértetiesen hasonlít a nyolcvanas évek végén történetekre. 1988-ban 27 forint volt egy kg szőlő, 1989-ben pedig 7 forint. Megjelentek azok az ügyeskedők, akik most is a piacon vannak és elkezdtek tönkretenni az ágazatot. Akkor, 1989-ben én azt mondtam az egyetem elvégzése után, hogy inkább az őseim útját járom és minőséget termelnek.

Főállásban a Tiszakürti Arborétum igazgatója vagyok, emellett talán már hobbinak nem mondható az a szőlőterület amivel foglalkozom. Majdnem öt hektár általam újratelepített termő szőlőm van, amit eleve úgy metszek meg, hogy szőlőt ne kellejen eladnom és a pincébe kifogástalan minőség kerül-

hessen. Ha száz forint körül van egy kg szőlő előállítására, akkor felháborító, hogy bárki is negyven forint körül ajánljon érte.

Az elmúlt húsz évben itt a Tiszazugban csak kevesen jutottak el odáig, hogy saját bort termeljenek, inkább a korábban megszokott rendszerben csak szőlőt állítanak elő. Hegyközségünk területén (hat település) egyedül én termelék teljes vertikumban, a metszéstől a palackozáson át az értékesítésig. Sok borvidéken az a borászok problémája hogy sokan vannak, de az az igazság hogy egyedül lenni sem jó. A jól szervezett összefogás megsokszorozza a lehetőségeket. Az utóbbi két évben a lehetőségeinket jobban hasznosítva, több résztvevővel, aktív turizmus-fejlesztésébe fogtunk. Ebben 12 település és turizmusban érdekelt vállalkozás és civilszervezet fogott össze, és igyekszünk minél komplexebb kikapcsolódási lehetőséget kínálni azoknak, akik egy kicsit ki akarnak vonulni a modern világ hatalmas rohanásából. A szálláshelyeket ma már csak megfelelő programokkal lehet eladni. A szervezésére és fejlesztésére alapítottuk a Tiszazugi Turizmus Szövetséget. Ide versenysemlegességi alapon bekerülhet bárki, akinek van valami ötlete vagy lehetősége, amivel emlékeztetéssel teheti az idelátogatók kikapcsolódását.

Meggyőződésem, hogy az itt képződött árut helyben kell eladni. Mindenkinek ez a jó, elég csak a külföldi példákat szemlélni. Az itt élőket ez tudná továbbra is helyben tartani. Én azt szeretném, hogy a gyermekeim is itt tudnának megélni, ahogy én és a nagyapám és az őseim is 300 éve. A gyökereinket kell megőrizni, ez a jövő egyetlen lehetséges útja.”



# Somodi Sándor

## Ásotthalom

„Van néhány igazán komoly emlékem a borról, egészen 1962-től, amikor ezt a szakmát elkezdtem tanulni. Az egyik 1996-ból való, amikor Bene Miklós Tokaj-Hegyalján egy tizenkét esztendő aszúval kínált. Azt az illatot, azokat az ízeket én elő tudom hívni, itt van a számban. Örület hogy ilyet mond az ember, de van néhány ilyen bor.

Budafokon a tanpincében is fontos élményeim voltak. Ez egy olyan iskola volt akkor, ahol az én későbbi kollégáim – akik mind továbbmentek az egyetemre – mind azt mondták, hogy amit a borászatról tudnak, azt a Budafokon tanulták. Ezek voltak az életben is használható dolgok. Kiváló szakemberek, kitűnő tanárok voltak abban az iskolában, akiktől nem csak szakmát tanult az ember, hanem emberiséget is. Ott volt például Mercz Árpád, akit a mi nagy szerencsénkre az egyetemről eltanácsoltak és így miniket tanított. 1964-ben vagy 65-ben egy Húsvét előtti óráján azt mondja nekünk – géptant tanított egyébként – Elnézést kérek, önök tudják, hogy mit jelent a Húsvét? Akkoriban ezért komoly szankciókra lehetett számítani, de ő akkor mégis Jézusról és a Bibliáról beszélt nekünk, nem a géptanról. Ezért például a mai napig halatlanul hálás vagyok neki.

Az ami ma Magyarországon van, az nem borkultúra. Nem hiszek az ilyen „rétegdolgokban” mint ami itt van, mert valljuk be, az csak egy nagyon szűk réteg, aki valamilyen formában ért a borhoz ebben az országban. Én azt szeretném, ha mindenki értene hozzá. Ha Párizsban egy utcaseprőnek

adok egy pohár bort, akkor jó eséllyel tud majd beszélni róla, tud mondani róla valamit. Itthon egy átlagember meg sem fog tudni szólalni hasonló szituációban. Esetleg annyi hogy fehér, vörös vagy rozé. Passz. Azt hogy a bor miből készült, hogy mi az aszú, hogy mi a különbség egy rajnai rizling megy egy chardonnay között... az elején tartunk, na! Az a borkultúra, ha már mindenkinek fontos, hogy mi történik az ágazatban. Egy utcaseprőnek és egy államelnöknek egyformán.

A mai problémákat már száz évvel ezelőtt is megfogalmazták, elég csak Adyra gondolni. Ő is látta, hogy rossz irányba haladunk, mi is látjuk. Mégsem teszünk, vagy nem tudunk tenni semmit. Volt nálam olyan csoport bort kóstolni, ahol egy úriember meglepődött azon a kijelentésen, hogy a szőlő egy gyümölcs. Ha ebbe az irányba tartunk, akkor nagyon nagy a baj.

Nem hiszem, hogy jó dolog ha uniformizáljuk a borainkat. Ha mindent felülír a fájlesztő, ha mindent eltakar a fahordó, az nem jó út. Nem lehet, hogy azonos íze és illata legyen két más borvidékről származó, de azonos fajtából készült bornak. Hol marad akkor az éghajlat, a talaj adta különbség? Hogyan tudjuk majd akkor megmondani csukott szemmel, hogy ez a bor a poharamban mondjuk biztosan egri? Vagy villányi? Nem szabad ráhúzni a kényszerzubbonyt a borainkra és kizárólag kiszolgálni az aktuális közízlést. Akkor már inkább alakítani kell az ízlésvilágot. Ez a nehezebb út, de csak ez a járható, ha nem csak múltat akarunk adni a szakmának, hanem jövőt is.”

# Bíró Mária

## Kecskemét

„Banális hangzik, de valóban zseni gyermekkoromban már kapcsolatba kerültem a szőlővel. A nagypapám egy szőlőbirtokon volt vincellér, így egészen kicsi koromban már sokat jártam vele a szőlőt. Érettségi után lakóhelyemhez legközelebb a Gyöngyösi Felsőfokú Mezőgazdasági Technikum volt, ahol szőlőtermelő üzem mérnökként végeztem, majd utána jött a főiskola is. Vaskúton kaptam munkát az akkor jó nevű Bajai Állami Gazdaság Vaskúti Borászatában mint borászati technikus, ahol tizenhárom évig dolgoztam. Ezután elmentem a pincegazdasághoz ahol végigjárva a számlárlát a végén a kiskőrösi gyáregység vezetője lettem. Sajnos néhány év múlva megszűnt a pincegazdaság, a többi nagyüzemmel együtt.

Jelenleg már nyugdíjas vagyok de sokszor hívnak, és én szívesen is megyek borversenyekre, és borverseny szervezésben is részt veszek. Emellett egy portugál-magyar parafa forgalmazó céget csináltunk jó tizenkét évvel ezelőtt, tíz évig a cég vezetője is voltam, de most, nyugdíjasként is dolgozom nekik. A portugál tulajdonosok szerencsére ritka kivételként a legkomolyabb technológiákat hozták be az országba, és nem is akartak örült mód meggazdagodni a dologból. Megelégedtek a tisztességgel.

Több mint harminc évvel ezelőtt alapító tagja voltam az első magyarországi borrendnek, ami Baján alakult meg. A borrendi mozgalom azóta nagyon szépen fejlődött és én az országos vezetésben mint főtktár a mai napig tevékenykedem. Szerencsémre a munkám egyben szórakozás is számomra. Akkoriban a Bajai Borrend nagyon komoly kezdeményezésnek számított.

Harminchárom évvel ezelőtt civil szervezetet alakítani nem volt egyszerű, rendesen alá kellett támasztani ideológiailag. Igaz az itteni állami vezetés akkoriban elég vagány csapatnak számított.

Vállalkozásszerűen soha nem borászkodtam, a saját borom, amit a kertemből szűrök az kizárólag hobbi. Nem célozom mást készíteni, mint egy korrekt házi bort, ez azt hiszem sikerül is. Életem legjobb borát egyébként még nyolcadikos elemista koromban ittam. Akkoriban Jászberényben laktunk és én nyári munkára elmentem a helyi Postához kézbesítőnek. Voltam vagy harmincöt kiló, biciklivel tekertem a környékbeli dűlőutakon abban az esztelen forrásban. Az egyik tanyán a háziasszony azt kérdezte úgy déltájban mikor odaértem, nem vagyok-e szomjas. Persze rettentően szomjas voltam. Fröccsel kínált, amihez a szódát és a bort is a kútból húzta fel. Életemben olyan jót nem ittam mint akkor. Még most is érzem annak a fröccsnek az ízét a számban.

Jövőre Magyarországon lesz a Borrendek Világtalálkozója. A Bacchusi Borrendek Nemzetközi Szövetsége ezt minden évben megrendezi, a világ minden szegletéből meghívva a borrendeket. Az idén Toulouse-ban volt, Franciaországban, jövőre pedig nálunk lesz. Már lassan két éve szervezzük a dolgot, hiszen a küldöttséget négy napig kell lefoglalnunk és sikerült belevenni a programba Kecskemétet is, ahol a városvezetőség is üdvözli majd a küldötteket és a legjobb 7-8 alföldi borral meg is kóstoltatjuk őket. Eredetileg nem volt benne a programban a Kunsági Borvidék, de hála Istennek sikerült kilobbizni a dolgot.”





# Papp Kálmán

Lakitelek

„Szüleim a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetben dolgoztak, így én is, mint oly sok kolléga, beleszülettem a szőlő és a bor szeretetébe. Édesapám a Kutatóintézet lakiteleki telepén volt agronómus negyven éven keresztül, tíz éves koromig, kint is laktunk a szőlőben az intézettől kiutalt szolgálati lakásban.

Már a rendszerváltás tájkán azon gondolkodtunk, hogyan lehetne összekapcsolni az idegenforgalmat és a borászatot. Meg is vettünk egy rossz állapotban lévő, 100 éves pincét, ami hajdanán egy zsidó bornagykereskedőé volt, emellett a kárpótlás révén nagyobb szőlőterületeket is tudtunk vásárolni. Persze ezek az ültetvények még nagyon rossz állapotban voltak, az évek során raktuk rendbe őket. Az elején még öreg gépekkel kezdtünk dolgozni, jómagam például egy nálam két évvel idősebb traktorral kezdtem a szakmát.

1997-ben nyitottunk egy kis borozót, ami a mai napig működik. Az ötlet már akkor is az volt, hogy a tőkétől a pohárig egy kézben legyen minden, egyrészt az ár miatt, másrészt – főleg akkoriban – a bizalom miatt is. Így pontosan tudtuk, hogy a nálunk árult bor a mi tőkénken termett, általunk szüretelt szőlőből készült a mi kezünk által, a mi pincénkben, ahon-

nan mi szállítottuk a saját borozónkba. Pont emiatt a mi borunkkal más borozóban nem is találkozni, nem adunk el.

A család 25 hektáron gazdálkodik, ebből négy hektár csemegezőlő, de szeretnénk továbbiakat telepíteni és leváltani a régi fajtákat. A csemegezőlővel jelenleg jobbak az anyagi lehetőségek mint a borszőlővel, ugyanakkor a fő profil a borszőlő marad, 2000 óta majd minden évben telepítünk egy hektárt. Mostanra már összeállt a végleges fajtaösszetétel, elértük azt a birtokméretet, amit szeretnénk volna, lassan jöhetnek az eredmények. Tennivaló azért mindig akad, pincefelújítás, a borturizmus újbóli felendítése, technológiai fejlesztések.

2005 óta vendéglátós végzettségem mellé a borász szakmát is kitanultam. Miután édesapám tíz évnyi hegybíróskodás után azt mondta, hogy a következő ciklust nem vállalja, én is megpályáztam a tisztséget. 2005 novemberében én lettem Lakitelek Hegyközség hegybírója, minden ellenszolgáltatás nélkül, szakmai szereztebből vállaltam el. Sajnos a hegyközségi területeink egyre fogynak, lassan már az is kivágja a szőlőjét, aki nem kapja meg a támogatást a kivágásra. Aki nem fanatikusan szereti a szőlőt, annak ma nincs jövője.”



# Hetényi József

Ballószög

„Mindkét nagyapám itt a környéken élt és mindkettő szőlővel foglalkozott. Ahol most állunk, a birtok tulajdonképpen központjában, a dédapám szőleje volt. Az persze szintén idekívánkozik, hogy a birtokot az utolsó négyzetcentiméterig úgy vásároltam vissza.

A szakmám szerint kertész vagyok, de az elmúlt tíz évem a szőlőterületek megvásárlásáról szólt. Már kisgyermek korom óta mindig volt szőlőnk, nem volt olyan év hogy ne szüreteltem volna, vagy ne dolgoztam volna a szőlőben.

A birtok alapját ez az egy tagban álló, hét hektárnyi szőlő teszi ki, ehhez tartozik még némi szántóterület. A legfontosabb része a dolognak a szaporítóanyag iskola. Eleinte csak a saját szórakoztatásomra készítettem bort, de 6-8 éve már folyamatosan növelem a borelőállítást. A szőlő értékesítése egyre nehezebb, a feltételek is egyre rosszabbak, így nem is marad más választásom. A fajtaösszetétel kétpólusú. Az egyik az olyan hagyományos alföldi fajták, mint a kövidinka, ezerjő, kádarka, sárféher, a másik vonal pedig részben a szaporítóanyag miatt is az interspecifikus fajták, tehát a nagy biztonsággal termesztendő Bianca, Viktória gyöngye, vagy a nem interspecifikus de mégis jó adottságokkal rendelkező

cserszegi fűszeres, aminek komoly jövője van itt az Alföldön. Emellett még csemegezőlővel is foglalkozom a szaporítóanyag vonalon.

A jövőben leginkább a borászati vonalat tervezem fejleszteni. Van egy régi pincénk, amiből igen kevés van itt a térségben. Rendesen el volt hanyagolva, mi hoztuk rendbe Ballószögön és tavaly tároltunk benne bort először. A borászat persze nagyon tökeigényes, és ha minden jól menne, akkor az ember ezt ki is tudná termelni a szőlőből, de egyelőre nem ez a helyzet. Most inkább a szaporítóanyag rész képes erre, mármint hogy kitermelje a borászat fejlesztéséhez szükséges anyagiakat.

Egyelőre csak folyóborként értékesítünk, de előbb vagy utóbb muszáj lesz palackozni is. Összesen harminc hektár egybefüggő területem van, ebből ugye hét hektár a szőlő, majd kiderül, hogy lehet és érdemes-e újabb telepítésekbe fogni. Ha a szőlő felvásárlási árai nem változnak, akkor sokaknak lehet majd problémája a közeljövőben. Mindez még úgy is igaz, hogy a környékbeli nagy felvásárlók sokszor a Mátrából hozzák ide a szőlőt. Az ottani nagyok már bedőltek, nem tudják hova elhelyezni a termést, hát lekerül ide, az Alföldre. Így viszont az ittenit viszont nem veszi meg senki.”

# FESZTIVÁLOK TÉLEN-NYÁRON

A 21. SZÁZAD A FESZTIVÁLOK KORA, GONDOLHATNÁNK, HISZEN A PROGRAMAJÁNLATOK KÖZÖTT MINDEN HÉTVÉGÉRE AKAD LEGALÁBB EGY FESZTIVÁL, DE INKÁBB CSAK TÖBB. HA A BŐSÉG MÉLYÉRE NÉZÜNK, LÁTHATJUK, HOGY AZ ÉTELFESZTIVÁLOK NEM, VAGY NEM CSAK AZ ÉTELÉRŐL SZÓLNAK, S AZ EGYÜTTLÉT IRÁNTI VÁGYAKOZÁSUNK ÖRÖK EMBERI IGÉNYÉNEK KIELÉGÍTÉSÉT IS SZOLGÁLJÁK.

A VALLÁSI ÜNNEPEK FORMÁJÁBAN NAPJAINKIG IS ÉRŐ FESZTIVÁLOK ESETÉBEN MAJD' MINDIG KEVEREDNEK AZ ÉVSZAKOKHOZ, S EZZEL A MEZŐGAZDASÁG RITMUSÁHOZ KÖTŐDŐ SPIRITUÁLIS ELEMEEK A HÉTKÖZNAPI TARTALMAKKAL. ÚJ, GYAKRAN SZIMBOLIKUS TARTALMAK KELNEK ÉLETRE, AMIBEN AZ ÉTELEK KÜLÖNÖSEN MEGKÜLÖNBÖZTETETT SZEREPHEZ JUTNAK.

Írta: Csíki Sándor

## AZ ÉTELEK KÜLÖNLEGESSÉGE

Az étel és az étkezés mindig is központi szerepet töltött be életünkben. Ez a központi szerep teszi, hogy az ételek és a hozzá kapcsolódó étkezések a rituálék tökéletes hordozóivá válhattak. Mindezek miatt az étel és a rítus szorosan összekapcsolódtak, s a vallások, és általában az ezoterikus rendszerek központi elemivé lettek. Az ételekhez kapcsolódó ezoterikus elemek a továbbiakban már megkülönböztető, egyszersmind összetartó bélyegként kezdtek el működni. E megkülönböztető bélyegek hatására határolódtak el egymástól szekták, felekezetek, szellemi irányzatok s világvallások. Az ételfogyasztási szokások másságában pe-

dig emberek milliói találták és találják meg az önazonosságukat. Így történt, hogy az ételek és az étkezési szokások össze is kötnek, de ugyanakkor el is választanak. A fesztiválok ennek látványos és tömeges közösségi demonstrációi már évezredek óta.

## MÁIG ÉRŐ ŐSI FESZTIVÁLOK

Témánk szempontjából számításba vehető, viszonylag változatlan, hosszú ideje fennálló kultúrákat csupán Ázsiában találhatunk. Így aztán az sem véletlen, hogy a leghosszabb ideje folyamatosan fennmaradó fesztiválokat is arrafelé kell keresnünk. A példa és a hazai

Fotó: Teszár Ákos



fesztiválokkal való összevetés, s hazai fesztiváljaink térben és időben való elhelyezhetősége kedvéért essen szó néhány ősi, de a mai napig élő és ható ázsiai fesztiválról.

**Tavaszi Fesztivál (Kína):** A ma már Kína-szerte ünnepe, s egyes szerzők szerint több mint négyezer éves múltra visszatekintő Tavasz Fesztivál (más néven Kínai Újév) gyökerei akár az időszámításunk előtti 21-16. századig, a korai Xia dinasztiaig visszanyúlhatnak. (Akad olyan nézet is miszerint „csak” az időszámításunk előtt 1600 és 1100 között uralkodott Shang dinasztiaig vezethető vissza, de még az is meglehetősen régen volt.)

Tavaszi Fesztiválnak nevezik, bár a kínai holdnaptár szerint az első holdhónap első napján, vagyis januárban ünneplik. A fesztivál egyik jellegzetes étele egy tipikus észak-kínai töltött gombócféle, a „jiaozi”, de az óriási országban a lehetőségektől is függően igen eltérő étkezési hagyományokkal találkozhatunk. Ez az ünnep hazánkban leginkább a karácsonnyal állítható párhuzamba, s az étkezési rituálékban valóban számos közös vonás fedezhető fel. A tizenöt napig tartó ünnepségsorozatnak ugyanúgy akadnak tradicionális ételei, közöttük a hal, akárcsak a karácsonynak.

**Pongal Fesztivál (India):** A dél-indiai (tamil) Pongal Fesztivál is egyike a világ ma is élő legrégebbi fesztiváljának. A szanszkrit Puránákban dravida betakarítási fesztiválként említett ünnep kezdete egészen a Sangam korig (i.e.200 – i.u.300) nyúlnak vissza. Ennek a több mint kétezer évvel ezelőtt kezdődött kornak a hajdani ünnepei vezettek el napjaink indiai fesztiváljáiig.

MINDEZEK MIATT AZ ÉTEL ÉS A RÍTUS SZOROSAN ÖSSZEKAPCSOLÓDTAK, S A VALLÁSOK, ÉS ÁLTALÁBAN AZ EZOTERIKUS RENDSZEREK KÖZPONTI ELEMEIVÉ LETTEK. AZ ÉTELEKHEZ KAPCSOLÓDÓ EZOTERIKUS ELEMÉK A TOVÁBBIKÉNT MÁR MEGKÜLÖNBÖZTETŐ, EGYSZERSMIND ÖSSZETARTÓ BÉLYEGKÉNT KEZDTEK EL MŰKÖDNI. E MEGKÜLÖNBÖZTETŐ BÉLYEGEK HATÁSÁRA HATÁROLÓDTAK EL EGYMÁSTÓL SZEKTÁK, FELEKEZTEK, SZELLEMI IRÁNYZATOK, S VILÁGVALLÁSOK.

A fesztivál első napját (Bogi Pongal) Indra istennek a felhők és esők istenének szentelik. A második nap (Surya Pongal) a Nap istenének ünnepe. Jellegzetes étele a sárgaborsóval kevert cukrozott rizs. A harmadik napon (Mattu Pongal) megfürdetett, feldíszített, színesre festett teheneket és ökröket ajánlanak fel a papoknak. Ez Ganesh isten és Parvati istennő napja, de Sivához kötődő legendák is kapcsolhatók hozzá.

**Túldalal:** Ázsiában, különösen Kínában többféle ősi ünnep létezik, melyek mindegyike szorosan kapcsolódik az különféle étkezésekhez. Képünk is egy tipikus kínai ételt ábrázol.

Az indiaiak sem egyszerű emberek, így aztán a háromnapos Pongal Fesztiválnak akad egy negyedik napja is (Kanam Pongal), és ahogy a második napon, most is a Földet életető Nap istenét, Suriyat ünneplik. Az Nap-istennek frissen főzött, és többnyire cukornád levével ízesített édes ételeket ajánlanak fel. A cukornád az élet édességének és a boldogságnak is a jelképe. A kókuszdió ugyancsak az ünnep szimbolikus étele.

Az istenek mellett a rokoni kapcsolatokról sem feledkeznek meg, s a Pongal ünnep negyedik napján útrakerekednek, hogy rokonaikat meglátogassák, s az ifjak kifejezhessék tiszteletüket az idősebbek iránt. Hasonlóságot keresve hazánkban a Húsvét hétfő a leginkább erre rímelő szokásnapunk, amikor a rokonok- és barátok nálunk is meglátogatják egymást.

Ez az ősi indiai betakarítási ünnep a vallási és gasztro-nómiai tartalmak szoros összefonódását mutatja, amit az is jelez, hogy a Pongal fesztivál legjellegzetesebb ételét, egy rizsételt ugyancsak pongalnak neveznek.

**Hideg Étel Fesztivál (Kína):** Az ugyancsak ősi kínai Hideg Étel Fesztivál már jóval közelebb van napjaink hazai ételfesztiváljaihoz, mint az előzőek. A Hangzhou városában tartott ünnep nem hidegkényhai ételfesztivál, még kevésbé a kihűlt ételmaradékok fesztiválja. A Hideg-étel (Qingming) Fesztivál a Pongal Fesztivállal nagyjából egy időben, mintegy 2500 évvel kezdett kialakulni. Ünneplésének napja a kínai Nap-kalendáriumában április negyedik vagy ötödike, ez a téli napéjegyenlőség utáni 105. nap, egyszersmind a tavaszi munkák megkezdésének ideje is, vagyis -

egyáltalán nem meglepő módon - a mezőgazdaság ritmusa itt is szorosan kötődik az ünnepekhez. Ami újdonság, hogy ennél a fesztiválnál közvetlen, s szembetűnő vallásos tartalmak a felszínen nem jelennek meg.

Az ünnep, a tűz-nélküliség eredetére egy réges-régi történetet mesélnek, amelyben Jie Zitui, a kínai történelem tavasz és őszi periódusának (i.e. 770-476) legendás mi-

Fotó: Stúdió Bakos



A KARÁCSONY HOSSZÚ IDEIG AZ ÉVKEZDÉS IDEJE IS VOLT MAGYARORSZÁGON. A 16. SZÁZADIG KARÁCSONYKOR (A TÉLI NAPJEGYENLŐSÉG IDEJÉN) KEZDŐDÖTT AZ ÚJÉV. KARÁCSONYI HAGYOMÁNYAINK ÖNTUDATLANUL TOVÁBBÉLŐ ŐSI FÖLDMŰVELŐ RITUÁLÉK ÉS KIIRTHATATLAN MÁGIÁK IS EGYBEN, AMELYNEK JELENTÉSÉT MÁR NEM MINDIG TUDJUK, VAGY TARTJUK SZÁMON, ÁM EREDETI CÉLJA A JÖVENDŐ BŐSÉG ÉS EGÉSZSÉG BIZTOSÍTÁSA.

nisztere elhagyja a császári udvart és édesanyjával egy távoli hegységben igyekszik menedéket találni, azonban a császár követi és felgyújtja a hegység erdeit, hogy visszatérésre kényszerítse. Jie Zitui és édesanyja a tűzben leli halálát. Attól az időtől kezdődően ezen a napon (igazából a tisztaság és fény napját megelőző, Haishi napon) csak készételeket és hideg ételeket fogyasztottak. Ennyiből valóban hideg ételek szerepeltek leginkább a menü-

régióként is eltér egymástól.

Erről a fesztiválról többek között Su DongPo az egyik legnevesebb kínai költő ír. A kínai kultúra dimenzióit érzékelteti, hogy a költő által versben megörökített fesztivál abban az időben zajlott, amikor a Magyar Királyságban I. (Szent) László még éppen az ellene lázadó Salamonnal volt elfoglalva, akit aztán elfogatott és annak rendje-módja szerint be is záratott Visegrádon (innen a Salamon-to-

matosan ünnepelt fesztiválokról nem beszélhetünk. A legmesszebb múltra visszavezető, ezzel pedig pogány gyökerűvé váló ünnepeink (fesztiváljaink) a kereszténység győzedelmeskedésével gyakorlatilag mind keresztény vallási köntösbe öltöztek. Közülük leginkább a kínai Tavasz Fesztivállal már laza párhuzamba állított karácsony, valamint a farsang emelkedik ki.

A karácsony hosszú ideig az évkezdés ideje is volt Magyarországon. A



Fotó: Banga Szabolcs

ben, mint a különböző füstölt sertés-húsok, a főtt tojás, a zöld tuanzi, ami egy „pesztós” kínai gombóc, a sanzi, ami egy sült meleg étel, de csalafinta módon hidegnek nevezik. A csigaevés szokása is kötődik ehhez a naphoz, de különféle sütemények, kásafélék éppígy szerepeltek a választékban, ami

rony elnevezés). Su Dongpo viszont ebben az időben, azaz bő kilencszáz évvel ezelőtt, 1082-ben egy napjainkban is élő ételfesztiválról ír.

**Óvilági Fesztiválok:** Európában az ázsiaihoz hasonló messzeségbe visszatekintő és többé-kevésbé folya-

16. századig karácsonykor (a téli napjegyenlőség idején) kezdődött az újév. Karácsonyi hagyományaink öntudatlanul továbbélő ősi földművelő rituálék és kiirthatatlan mágiák is egyben, amelynek jelentését már nem mindig tudjuk, vagy tartjuk számon, ám eredeti célja a jövendő

bőség és egészség biztosítása. A bab, lencse fogyasztása szerte Európában és mindenütt, ahová európai telepek vándoroltak eredetileg az évkezdő karácsonyhoz kötődő bőség-mágia volt.

A „születés ünnepe” a pogány ünnepek hagyományával fuzionálva évszázadok során vált azzá, amit ma Szent Karácsonynak nevezünk. Erre a világ rendjét és folyását híven tükröző kulturális fúzióra rimel nagyon sok, ma már hagyományosnak tartott fúziós karácsonyi ételünk, mint a viszonylag fiatalnak számító halászlé, rántott hal, bejgli, a sertés húsából készült ételek, mint a sertéspörkölt, vagy akár a gulyásleves is. Hozzájuk csatlakoznak – ahogy világszerte – a káposzta és bab ételek is, valamint a jelentést hordozó lencse, mák, méz, dió, alma, vagy akár a fokhagyma is.

A karácsony ugyan szóhasználatában ma már semmiképpen nem az eretnek hangzású fesztivál, még kevésbé az ételfesztivál, azonban a másodikként említett példa, a farsang már joggal tekinthető fesztiválnak, hajszálnyira attól, hogy például a farsanghoz kapcsolódó Torkos Csütörtökből akár egy nem-specifikus, országos léptékű ételfesztivál alakuljon ki.

A karácsonyi ünnepek után a farsanghoz kapcsolódódik a leggazdagabb jelesnap szokáshagyomány. A magára hagyott, elbizonytalanodott lélek minden időben ugyanúgy menekült a mértéktelen evés, ivás menedékébe, akárcsak ma. A fény és a meleg, a forró búzamezők és a pacsírtadal, a szőlő és a lány kenyér visszatérte feletti szorongás a téli sötéttséggel lopódzott a szívekbe. A hamar csüggedők Karácsony után legközelebb Vízkeresztkor kaptak újabb biztatást. Elkezdődött a farsang, amire a sok baj közepette a test és lélek egyaránt vágyott.

## AZ ÓVILÁGI ÉTELFESZTIVÁLOKRÓL

A ma élő európai fesztiválok többnyire alig nyúlnak messzebbre néhány évszázadnál. Az Óvilágban különösen Itáliában az, amely fesztiváljaival a többi ország fölé emelkedik. Ebben az egyesülést (1870) megelőző hercegségek, köztársaságok sokszínűsége és az itáliai reneszánsz hagyományának továbbélése is bizonyára szerepet játszik. E hagyományörző sokszínűséghez a regionális gasztronómiák történelmileg kialakult gazdagsága és változatossága társul az Alpoktól Szicíliáig.

**Túldoldalon:** A Bajai Halfőző Fesztivál talán a legnagyobb ételfesztivál Magyarországon. **Jobbra:** A pavlovi reflexeket kiváltó kolbászoknak is saját fesztiváljuk van.

Fotó: Teszár Ákos



A ma élő és virágzó európai ételfesztiválok – úgy tűnik – elszakadtak a korábbi vallási gyökereiktől, esetleg már eleve másképpen szerveződtek. A természet ritmusához való igazodásban (mint amilyen az őszi libaevés - Márton-nap - vagy a késő ősszel kezdődő disznótorok) nincs, s nem is várható változás, de mindazok a korábbi legendák és vallási szimbólumok, amelyek ezoterikus magasságba emelték az étkezést, ma már legtöbbször hiányoznak, s más kontinensekre, Dél-Amerikába, Ázsiába, Afrikába kell ahhoz menni, hogy rátaláljunk.

A fesztiválra, és a fesztiválok nyújtotta közösségi eseményre azonban mindig is igény volt, s igény van ma is. Igényeljük a társaságot, az ételt, italt, mulatságot, együttlétet, a jelenben levés tudatát. Ahogy már elhangzott, korábban az egyházi ünnepek, s a vallásokkal együtt a mezőgazdaság ciklikussága szabott ritmust a fesztiválnaptárnak. Ma már a piaci- és marketing szempontok is kellő súllyal esnek latba, miközben a hagyományos naptári rend is kikerülhetetlenül él tovább, megőrizve a múltat.

Az Újvilágban Amerika jár az élen, ahol szinte mindennek van, vagy ha nincs, hát hamarosan lesz fesztiválja. Hazánk európai tradíciókkal, de ezt az újvilági modellt követi 1989 óta.

## A HAZAI ÉTELFESZTIVÁLOKRÓL

Hazai ételfesztiváljaink általánosnak nevezhető sajátossága, hogy történelmi léptékben mérve minden szempontból igen fiatalnak nevezhető képződmények. Fiatalok, mert túlnyomó többségükben az elmúlt tíz, tizenöt esztendő organizációi, és fiatalok, mert nagyjából az elmúlt száz, kétszáz esztendő megtépzott hagyományaira és gasztronómiai kultúrá-



Fotó: Kiss Zoltán

HAZAI ÉTELFESZTIVÁLJAINK ... FIATALOK, MERT TÚLNYOMÓ TÖBBSÉGÜKBEN AZ ELMÚLT TÍZ, TIZENÖT ESZTENDŐ ORGANIZÁCIÓI, ÉS FIATALOK, MERT NAGYOBBRÉSzt AZ ELMÚLT SZÁZ, KÉTSZÁZ ESZTENDŐ MEGTÉPÁZOTT HAGYOMÁNYAIRA ÉS GASZTRONÓMIAI KULTÚRÁJÁRA ÉPÜLNEK.

jára épülnek. Ez egyrészt a múlt részleges és sajnálatos elvesztését, másrészt viszont jövőbemutató és felelősséget igénylő újateremtését is jelenti.

A következőkben három fiatal, ám jelentős, és országosnak számító ételfesztivál kerül szóba. Mindháromra igazak az előbbi megállapítások, különösképpen azért, mert mindhárom az Alföldhöz kötődik. Ezek a fesztiválok: a Csabai Kolbászfesztivál, a Szolnoki Gulyásfesztivál és a Bajai Halfőző Fesztivál. Három fesztivál, három paprikához kötődő, a 19. század vége felé elfogadottá váló és elterjedő étel. A magyar konyhai kedvelőinek három kultuszétele.

## A CSABAI KOLBÁSZFESZTIVÁL

A Csabai Kolbászfesztivál főszereplője, a csabai kolbász, alig több mint száz esztendő múlta tekint vissza, ami már csak azért is meglepő lehet, mert a kolbász maga, már igen régi találmány.

A kolbász műfajának életre keltésében, kezdetben bizonyosan nem a kulináris élvezet, hanem a hús tartósításának szándéka játszhatta a főszerepet. A gyógy- és fűszernövények, a só hozzáadása legalább annyira szolgálta az eltarthatóságot, mint az íny élvezetét. A füstölés pedig már egyértelműen a tartósítási eljárások része volt, ahogy a szárítás, száradás is.

A hazai kolbásztörténeti irodalomban elterjedt állítással szemben, nem a görögök, hanem őket megelőzően már Mezopotámia népei is ismerték a kolbászt. Az időszámításunk előtti 3. évezredben a suméroknak már volt szavuk a kolbászra. A világ legelső ismert kolbászai tehát nem görög, hanem mezopotámiai forrásokból ismertek és legkevesebb négy-ötezer évvel elelőttek.

Persze a görögöknek sincs okuk szégyenkezni. A Homérosznak tulajdonított, és feltehetőleg az időszámításunk előtti 8. század táján keletkezett Ódüsszeia megemlíti, hogy Odüsszeusznak és katonáinak a véreshurka

**Túldalalon:** A Csabai Kolbászfesztiválon bemutató bemutatót követ. **Lent:** A Csabai Kolbászfesztivál évről évre tömegeket mozgat meg, a sportcsarnokban gyakorta van teltház.



volt a kedvence. A kolbász természetesen az irodalomban is jelen van. Egy Epicharmus (i.e. 550 – i.e. 460) nevű görög szerző már Krisztus előtt 500 táján komédiát írt *A kolbász* címmel. Ebben az időben mind a görögök, mind a rómaiak körében népszerű a kolbász, amit a húsételekkel együtt leginkább ünnepek, fesztiválok idején fogyasztottak.

Nero császár (37–68) korában a kolbász az igen régi, még a pre-roman korból eredeztetett pásztor ünneppel, a február 15-én tartott Lupercalia fesztivállal kapcsolódik össze. Ebben az időben a kolbász a gazdagok körében különösen kedvelt. A Nero korában élt Petronius *Satyricon* című művében így ír a kolbász kifinomult grillezéséről: „Egy ezüstrostély felett sült kolbász sercegett, a rostély alá pedig szíriai szilvát raktak gránátalma magjával vegyítve.”

A pogány Lupercalia fesztivál iránti ellenszenv volt az oka annak, hogy az őskeresztény egyház a kolbászévést törvényen kívül helyezte, s súlyos következményekkel járó bűnné nyilvánította. A kolbásznak a kereszténységet törvényessé tevő Nagy Konstantin császárral (272–

337) sem volt több szerencséje, mert a császár a keresztény egyházat követve ugyancsak megtiltotta a kolbász fogyasztását.

A kolbászokra, hurkákra később sem mindig járt jó sors. Az egyébként kulináris ügyekben kifinomultnak számító Bizánci Birodalomban az ősmagyar történetírásban is gyakran említett VI. (Bölcs) Leo (866 – 912) az, aki megtiltotta a véres kolbászok készítését: „Fölséges füleinkhez jutván a hír, hogy belekbe vért pakolnak, valamint gabonát zsákba, s ilyen módon, mint más, közönséges eledel megevdődik, császári fölségünk efféle szegyenletes dolgokat nem nézhet tovább, és meg nem tűrheti, hogy az ország tekintélyén és becsületén holmi nyalakodó, hasuknak élő alattvalók bűnös főzte miatt csorba ejtessék. Valaki tehát vért ilyen módon gyömöszöl gyomrába, az pörére vetkeztetik, megbotoztatik, és az országból örökre kiűzetik.”

Nos, ezekhez a forrásokhoz képest az 1890-es évektől éledező csabai kolbász bizony igencsak újszülöttnek számít. Nevével először az 1930-as években találkozunk. A *Békés vármegye* című 1936-ban megjelent monográfia azonban már megemlíti, ahogy a város húsiparáról is dicsőítőleg szól.

A csabai kolbász történetének talán legnagyobb tudója, s leghitelesebb népszerűsítője Dedinszky Gyula (1905–1994) evangélikus lelkész és néprajzkutató. Dedinszky szerint a csabai kolbász mindenképpel készítési módjában, összetételében, fűszerezésében, s mindezek összességében, vagyis karakterében tér el a nagyvilágban mindenütt előforduló számtalan kolbászáttól. (Ez persze minden magára valamit is adó kolbászra nézve igaz kell, hogy legyen.) Az előbbinél jóval konkrétabb termékleírás az, amit az Európai Bizottság számára készítettek: „*A csabai kolbász legalább 15% kötőszövetmentes fehérje tartalmú, természetes bélbe vagy műbélbe töltött, legfeljebb 55 mm átmérőjű, 20 – 55 cm hosszra töltött, füstöléssel és szárítással érlelési eljárással készült termék. A kolbász jól szeletelhető, tömör, rugalmas állományú, a metszslapon húspépbe ágyazott 6–8 mm nagyságú hús és szalonna szemcsék láthatók egyenlő elosztásban. A kellemesen füstölt, fűszeres illatú, csípős ízű termék; burkolata vörösesbarna, amelyen áttetszenek a szalonna szemcsék. A termék jellegzetes fűszerei a csípős paprika, a fokhagyma, a kömény és/vagy a bors.*”

A csabai kolbász alapvető fűszere tehát a paprika. A paprikán és són kívül tesznek bele köménymagot, borsot és fokhagymát is, de sem a só, sem a köménymag, sem a fokhagyma íze nem ütközhet ki belőle. A csabai kolbász élet-

## A GULYÁS, MINT OLYAN

A gulyás nevet továbbvivő gulyásleves klasszikus pörkölt alapról indul, majd a „megpörkölt” húshoz kerülnek a fűszerek, zöldségfélék és a víz, amitől leves lesz. Az ortodox gulyásleves valójában az ortodox pörkölt bőlevű, szerényen zöldségteljes változata, s mint ilyen, ma már gyakorlatilag kiment a divatból. A mai ízlésnek megfelelőbb gulyásnál a pörköltalapon megpörkölt húshoz zúzott fokhagyma, őrölt fekete bors, és őrölt köménymag is kerül. Ekkor tehetünk bele hámozott, magozott paradicsomot és némi karikázott zöldpaprikát is, majd felöntjük jó minőségű vízzel. A továbbiakban karikára vágott sárgarépa és fele mennyiségű fehérrépa kerüljön az edénybe. A burgonya a legvégén kerül a gulyáshoz. Német hatású, de pikáns ízt ad gulyáslevesünknek a zeller, de legfőképpen a bőven adagolt zellerlevél, amit a végén eltávolítunk. Kézzel gyúrt, „csípett” csipetke is illik hozzá.

történetében az elmúlt évek különösen fényesek, amihez az 1998 januárjában alakult Csabai Kolbászklub és a Csabai Kolbászfesztivál nagyban járultak hozzá. Napjainkra a fesztivál az ország egyik legnagyobb ételfesztiváljává nőtte ki magát, jó szolgálatot téve a kolbász népszerűsítésének. Az idén október 22-25 között megrendezett esemény, akárcsak a Szolnoki Gulyásfesztivál jó példa a civil kezdeményezésre és a marketing és üzleti szempontok érvenyre jutására is.

## A SZOLNOKI GULYÁSFESZTIVÁL

Az 1998 óta évente megrendezésre kerülő Szolnoki Gulyásfesztivál Nemzetközi Gulyásfőző- és Hagyományörző Fesztiválként hirdeti magát, s mintha csak Amerikából tévedt volna ide a marketing szlogen: *Szolnok a gulyás fővárosa*. A fesztivál szépen fejlődik, bár annak kiegyensúlyozása, hogy a fesztivál, avagy a verseny jelleg kerüljön-e előtérbe, láthatólag nem is olyan egyszerű feladat.

A Szolnoki Gulyásfesztivál már csak ezért is érdemes a nemzetközi figyelemre, mert a gulyás elnevezés (Gulasch, goulash) világszerte a legismertebb magyar ételnév, még ha a világ többnyire mást is ért alatta, mint mi itt, a Kárpát-medencében.

A Tisza-parti Szolnok már csak azért is méltó helye a fesztiválnak, mert a paprikával készült és a hazai gasztronómiában tipikusnak tekinthető ételek (pörkölt, gulyás, paprikás) a 18. század végéig nagyjából ezen a tájon is, az Alföldön rekedtek meg és nem is terjedtek tovább a legkövetlenebb szomszédság kivételével. 19. század elejétől számított terjeszkedésük több hullámban bő egy évszázadot is

**Lent jobbra:** Vidám Pokol Konyhája a Szolnoki Gulyásfesztiválon. Gordon Ramsey is jól érezné magát. **Lent és túloldalon:** Gulyásfőzés minden módon és mennyiségben.



Fotó: Józsa Tamás







Fotó: Teszár Ákos

igényelt, mire az ország nagy részén ismertté és a mindennapi, vagy legalább az ünnepi konyha részévé váltak.

A 19. század második felétől számított kaszárnyakosztá válásuk során már szerte a Monarchiában ismertté lettek. Ebből alakultak ki a népszerű és külön életet élő cseh, osztrák, majd dél-német pörkölt (Gulasch) változatok is. A Habsburg udvart dicséri, hogy a nemzeti ellenállás eme korai jelképét nem hogy elhallgatták volna, hanem éppen séggel népszerűsítették és a nyugat felé továbbadták. Az 1840-es években a pesti vendéglőkben már nem a koráb-

A TISZAI, DUNAI, BALATONI HALÁSZOK IS BOGRÁCSBAN, FÁVAL TÁPLÁLT SZABAD TÚZ FELETT FŐZTÉK HALLEVESÜKET AZOKBÓL A HALAKBÓL, AMELYEKET A PIACON ELADNI NEM TUDTAK. A HÁLÓ SOKFÉLE HALAT FOGOTT, ÍGY AZTÁN – LEGALÁBBIS KEZDETEN – ŐK IS SOKFÉLE HALBÓL FŐZTEK. A FOLYÓPARTOKON ÁLLÓ HALÁSZTANYÁKON HALBÓL, VÖRÖSHAGYMA, SÓ, MAJD A 18. SZÁZAD VÉGÉTŐL PAPRIKA, ŐRÖLT PIROSPAPRIKA HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLTEK A HALÁSZOK LEVESEI.

bi gulyáshús, hanem a pörkölt hús a megszokott elnevezés. 1848-ban Bécsben már éppúgy ették a Gulasch-nak nevezett pörkölt húst, mint Pest-Budán a belvárosi Aranykéz fogadóban, ahol „spätzle” társult hozzá.

Polgárosodása ellenére a pörkölt akkor terjed nagyobb lendülettel újra, amikor a paraszti lakodalmi étel rangjára emelkedik. Az 1860-as években már ez a leggyakoribb hétköznapi húselételünk és az ünnepi alkalmak fontos fogása. A kiegyezés (1867) után a korai népszerűsödését segítő politikai színezetű „magyar nemzeti étel” minősítését elveszíti, s jövője a továbbiakban belső kvalitásain múlik csak.

Bár eddig a pörköltről esett szó, a gulyás(levés) a pörkölt hosszabb levű, zöldségelt változataként élte párhuzamos életét. Aztán a 19. század végére, az 1880-as évektől kezdődően, tehát nagyjából abban az időben, amikor a csabai kolbász története is kezdődik, a pörkölttel szinonim hajdani gulyás elnevezés a „gulyásleves” névben él már csak tovább. A pörkölt pedig a nagyvilágban az eredeti gulyás szóval nevezve (goulash, Gulasch) lesz a legismertebb magyar étel.

A szépreményű Szolnoki Gulyásfesztivál számos hasonlóságot mutat a Csabai Kolbászfesztivállal, ahogy a következő dél-magyarországi fesztivállal is szembevetendő a rokonság.

## A BAJAI HALFŐZŐ FESZTIVÁL

A fesztivál Baját – Szegeddel versengésben – valóban a halászlé fővárosává tette. 2009-ben a halfőzők közel tizenkét

**Balra:** Igazi halászlé fő egy kondérban.

tonna halat és több mázsa őrölt pirospaprikát használtak fel. Az egész várost megmozgató, igazi fesztivál ez, számos rokonsággal az előző két fesztiválhoz. Ezek egyike, hogy a halászlé, a gulyásleves közeli rokona, ugyancsak a 19. század végé felé jelenik meg a városi konyhában.

Kezdetben a halételek készítése, akárcsak a pörkölt, gulyás főzése, a parasztság körében leginkább még a férfiak feladata volt, ahogy Baján is a legtöbb bogrács mellett ma is férfiak állnak. A tiszai, dunai, balatoni halászsok is bográcsban, fával táplált szabad tűz felett főzték hallevesüket

azokból a halakból, amelyeket a piacon eladni nem tudtak. A háló sokféle halat fogott, így aztán – legalábbis kezdetben – ők is sokféle halból főztek. A folyópartokon álló halásztanyákon halból, vöröshagyma, só, majd a 18. század végétől paprika, őrölt pirospaprika hozzáadásával készültek a halászsok levesei. Ebben az időben határozott különbséget a halászlé és halpaprikás között nem tettek, ahogy a gulyás, gulyáshús, pörkölt, paprikás között sem.

A ma ismert bajai halászlé döntően, legalább  $\frac{3}{4}$  részben pontyból készül, ami részleges ellentétben áll azzal az évszázados és az egész országban elterjedt dogmával, miszerint a halászlé leginkább kecsegeből, elég potykából, kisebb részben harcsából készüljön. A 19. század legjelentősebb néprajzkutatója, Herman Ottó (1835-1914), aki a vidéket, s vízpartokat járva első kézből szerzett tapasztalást a halászsok ételeiről, *A magyar halászat könyve* (1887) című művében az eddigiéket igazságát megtámogatva így ír: „*Abban az egyben megegyeznek Tisza-Duna halászaik, hogy a legjobb összeállítás – ha halászléről van szó – ez: sok kecsege, elég ponty és egy kevés harcsa. De már a többiben roppant eltérők.*”

A változásban nyilván a dunai halállomány összetételének változása, a kecsege és harcsa megfogyatkozása is szerepet játszhatott, hogy aztán a napjainkban ismert végeredmény mégis egy kiváló, egyedi karakterrel bíró étel legyen. Természetesen gyufatésztával, ami legalább annyira, ha nem jobban, hozzájárult a bajai halászlé népszerűségéhez és megkülönböztethetőségéhez, mint a hallé maga. A kettő egysége lett talán váratlanul is, de jól megérdemelten sikeres mindenfelé.

## A FESZTIVÁLOK JÖVŐJE

Véletlenül esett úgy, hogy ilyen nagymértékű rokonságot mutató fesztiválok sikerült példaképpen kiválasztani. Mindhárom fesztivál névadó ételének indulása a 19. századhoz kötődik, így mindhárom étel történelmileg is igen fiatal, ahogy mindhárom étel is a paraszti konyhából érkezett, s lett a polgári gasztronómia része. Talán beszédes, talán nem, de mindhárom fesztiválétel a magyar konyha paprikás vonulatának képviselője. Szerencsére a fesztiválnaptár évről évre változatosabb és sokszínűbb, s akad hely és terep más ételek, s hagyományok előtt is bőven, ami igen örvendetes fejlemény.

A fesztiválok életciklusában bizonyára megkülönböztethető a gyakran megmosolyogtató, s lenézett kezdeti fázis, amit jó esetben a népszerűség gyors emelkedése követ, hogy aztán az ismertség növekedésével együtt előbb-utóbb elérkezzen a fesztivál terhelési próbája is, amit majd az egyensúly beállása és a korábbi tapasztalatlanságot felváltó professzionalizmus követhet. Amúgy pedig a fesztiválok láthatólag igen hasonlósak az anekdoták angol gyepjéhez, amelynek a titka nem más, mint az, hogy már évszázadok óta ápolják. Újraalakuló fesztiválkultúránk előtt tehát még sok idő, s fényes jövő áll.

Lent: És újra a Bajai Halfőző Fesztivál, ezúttal madártávlatból.



Fotó: Banga Szabolcs

## UTÓSZÓ

Dolgaink, így ételfesztiváljaink árnyaltabb megítéléséhez is segítséget nyújthat, ha tudjuk, hogy miképpen is látszik mindez kívülről, a határon túlról. A Duna TV által idézett következő sorok szerzője egy ukrán újságíró: „A magyarok azért tudták megőrizni kulináris identitásukat Közép-Európában, mert szeretik nemzeti konyhájukat, büszkék annak eredetiségére” - írta a kijevi Zerkalo Nyegyeli hetilap a jelentősebb magyarországi főző- és ételfesztiválok bemutató terjedelmes beszámolójában. Az újság szerint a magyar konyha azért különleges és egyedi, mert a magyarok „bűek maradtak állattenyésztő nomád őseik izvilágához. Nem is tekinthető magyarnak az, lett légyen akár budapesti, akár vidéki lakosról szó, aki nem tud gulyást, pörköltet főzni vagy hurkát tölteni” - fogalmazott a szerző. Végezetül a hetilap sajnálkozással jegyezte meg, hogy Ukrajnában nincs hagyománya a magyarországihoz hasonló gasztronómiai fesztiváloknak. Mindig nyugat-felé irigykedő tekintetünkkel - magunkat bölcs ebben megítélendő - időnként keletre is érdemes pillantani, hogy láthassuk, akad hely, ahonnan nézve mi vagyunk a nyugat. ■

## BORÁSZATI ÉS PÁLINKAFŐZŐ BERENDEZÉSEK ÉS TECHNOLÓGIÁK TERVEZÉSE, GYÁRTÁSA, KIVITELEZÉSE

Cégünk az elmúlt években irányított erjesztésű technológiák fejlesztésével és telepítésével szerzett élelmiszeripari körökben ismertséget. A dinamikus fejlődésnek köszönhetően belföldön és külföldön több, mint száz referenciával rendelkezünk.

Technológiáinkat rugalmasan adaptáljuk az üzemek nagyságához, valamint műszaki színvonalához. Berendezéseink és rendszereink a termelői szférában lévő borászatokon és lepárló üzemeken kívül megtalálhatóak a közép- és felsőoktatási, valamint a kutatóintézetekben is.

### Tevékenységeink:

- Szőlőfeldolgozók, borászatok és lepárló üzemek tervezése, kivitelezése
- Cefre- és gyümölcsfeldolgozás gépei
- Komplet hűtési rendszerek, irányított erjesztés
- Borászati és lepárló berendezések integrált automatizálása
- Intelligens számítógépes felügyelet
- Lemezes és csöves hőcserélők
- Speciális folyadékűtők
- Hűtő, fűtő lapok (panelek)
- Hideg-, melegkezelő berendezések
- Rozsdamentes technológiák gyártása, szerelése, javítása
- Pincék, tároló terek hűtése, hő és páratartalom szabályzás

### HAGYÓ KFT.

3516. Miskolc, Tücsök u. 5. Tel: (46) 560-273; Fax: (46) 433-777  
Web: [www.hagyo.hu](http://www.hagyo.hu); E-mail: [hagyo@chello.hu](mailto:hagyo@chello.hu)

# CSERSZEGI TESZT SOK FŰSZERREL

TERMÉSZETESEN HA EGY SZŐLŐFAJTA A CÍMLAPSZTORI EGY MAGAZINBAN, AKKOR A FAJTA TESZTJE SEM MARADHAT KI AZ ÚJSÁGBÓL. AZT SEM LEHET ELHALLGATNI, HOGY A DUNA BORRÉGIÓ BORAI LESZNEK A LEGINKÁBB ÉRINTETTEK A KÖVETKEZŐKBE, DE AZÉRT NÉGY MÁSHONNAN SZÁRMAZÓT IS BELEÉPÍTETTÜNK A SORBA. TETTÜNK EZT TERMÉSZETESEN AZÉRT, HOGY AZ ÖSSZEHASONLÍTÁSI ALAPOT IS MEGTEREMTSÜK. A DUNA BORRÉGIÓ MÉLTÁN LEHET BÜSZKE CSERSZEGI FŰSZERES BORAIRA, EZ A TESZT SORÁN IS KIDERÜLT AZZAL EGYETEMBEN, HOGY FRITTMANN JÁNOS NEM VÉLETLENÜL LETT AZ ÉV BORTERMELŐJE 2007-BEN. A BOROkat KECSKEMÉTEN KÓSTOLTUK, A BORLEÍRÁSOKAT E SOROK ÍRÓJA KÉSZÍTETTE. (BGB)

**90 Frittmann Testvérek Kunsági Cserzezi Fűszeres 2009** Tiszta, elegáns, a fajtajelleget nagyon szépen de semmiképpen sem túlzóan bemutató illat, benne élénk trópusi gyümölcsösség is. Érdemes az illatnál időzni, újabb és újabb rétegek kerülnek elő. Kóstolva a szikár elegancia mellett hallatlan gazdagság, remek arányok, tökéletes egyensúly. A fajta nem tola kszik, nagyon arányos.

**87 Frittmann Testvérek Kunsági Cserzezi Fűszeres 2008** Visszafogott, nagyon szép fajtajelleget hordozó, jelentős palackbukét is már mutató illat. Szájban vagány, élénk savkészslet, amely mellé még egy kis csersav is odaáll. Lendületes, citrusos-almás jegyeket, nagyon jó arányú struktúrát is mutató ízvilág.



**87 Gál Szőlőbirtok Szigetszent-mártoni Cserzezi Fűszeres 2009** Visszafogott, citrusos, zöldalmás illat, benne a fajta is visszafogott még. Érdekes fűszerkészlet, keleti fűszerekkel, ánizzsal. Szájban ez utóbbi is azonnal előkerül, mellette az élénk citrus is újra. Egyensúlyos remek, a savak itt is vagányak. Szép zamatzadagság, szikár elegancia.



**87 Klément Családi Borászat Cserzezi Fűszeres 2007** Tiszta, finoman fajtajellegetes illat, benne egy kis egres és egy kis zöldalma mellett leheletnyi mandula is. Kóstolva nagyon szépen összeállt, közepes testű, finoman elegáns fajtajelleget mutat bor, mely bizonyíték a potenciálra is. Remek savkészslet, egész pici melegség a torokban. Remek.

**87 Jásdi Pince Csopaki Cserzezi Fűszeres 2008** Finom, egyáltalán nem tola kódo, de mégis felismerhető cserzezi illat, mögötte olá kódo határozott mineralitás. Szájban friss, remek savak, közepes test, nagyon finomra összeállt szerkezet. A termőhely tulajdonképpen felülírja a fajtát, az mégis arányosan megjelenik. Nagyon jól iható, elegáns és csábító.



**87 Kökény és Fia Családi Borászat Cserzezi Fűszeres 2009** Nagyon izgalmas, gazdag, a fajtát nagyon szépen bemutató, de érett almát és körtét, egy kis mandulás hatást is keltő illatvilág. Szájban már a „vastag” szó is eszünkbe jut, koncentrált és gazdag, a fajta nagyon szép, és a környék finom meszes mineralitása is megjelenik. A végén egész kicsi melegség. Komoly egyéniség.

**86 Font Pincészet Kunsági Cserzezi Fűszeres 2008** Világos, szalmasárga megjelenés intenzív szénsavgyöngyökkel. Intenzív, néhol a fajtára, néhol némi egresre, bodzára emlékeztető illatvilág. Szájban ragyogó arányok, friss, de nem durva savkészslet, citrusos, zöldalmás, cserzezis kiegészítők. Friss, üde, szépen megkomponált bor.



**86 Kökény és Fia Családi Borászat Cserzezi Fűszeres 2008** Élénk, fajtajellegetes, vagány savkészsletet is előrevetítő, citrusos, kicsit sós-minerális illatvilág. Kóstolva a nagyon szép savkészslet tűnik fel elsőre, melyet a cserzezi követ azonnal. Teste közepes, az egész bor nagyon arányos, a mineralitás szájban is megjelenik.



**85 Font Pincészet Kunsági Cserzezi Fűszeres 2009** (Tartálminta II.) Visszafogott illat, a másik tételhez nagyon hasonló illatvilág. Kóstolva a szerkezet nagyon kerek, a fajta mellett megjelenik egy szép bodzás vonulat is. Egységes, kerek szerkezet, finomra csiszolt savszerkezet, hosszú.

**85 Benedek Pince Mátrai Cserzezi Fűszeres 2008** Élénk, fajtajellegetes, vidám illat, üdítő, friss, citrusos, almás, de nem túlzó. Egyensúlyos remek, a 12,5-ös alkohol komoly önmérsékletre vall, a savak finomak, a cserzezi jellege nem ül rá, hanem üdítővé, kerekké, kellemessé teszi. A fiatal mátrai pince újra jelét adja arányérzékének.



**84 Font Pincészet Kunsági Cserzezi Fűszeres 2009** (Tartálminta I.) Visszafogott, fűszeres, citrusos illatvilág, élénk, lendületes. Szájban ugyanakkor már lendületes fajtajelleget, arányos szerkezet, citrusos, egreses jegyek. A savszerkezet nagyon jó, pici csersav is odaáll melléje, de ez nem okoz semmilyen durvaságot. Tökéletes arányok, kis mineralitás.

**84 Gedeon Birtok Cserzezi Fűszeres 2009** Intenzív fajtajelleget, nem túlzó. Kóstolva nagyon élénk savkészslet, pici csersav is, de az arányok nagyon jók, a bor elegáns, az alkohol mintha ott se lenne, egy pillanatra sem válik nehézkesé. Élénk gyümölcsösség és fajtajelleget, nagyon klassz.

**84 Hilltop Woodcutters White Cserzezi Fűszeres 2008** A legendás 1997-es leszármazottja. Világos szalmasárga szín, visszafogott illat visszafogott fajtajellegettel, élénk lime-os beütéssel, egy kis zöldfűszerrel. Szájban arányos, közepes testű, jól iható bort kapunk, melynek legvégén jelenik meg a fajta igazán.



**83 Gedeon Birtok Cserzezi Fűszeres 2008** Intenzív illatában a cserzezi mellett egres és bodza, de élénk zöldfűszer is. Szájban a zöldfűszer kerekedik felül, arányai egyébként jók, a savak lendületesek, a cserzezi jellege a végéig megmarad.



**83 Georgikon Pincészet (Pannon Egyetem) Cserzezi Fűszeres 2007** Az „eredeti” cserzezi Cserzezről, a kutatóból. Közepesen mély arany szín, különösen érett-mézes illat sok, de nem direkt, inkább aszalt hatású fajtajelleget. Kóstolva is az érettség a feltűnő, a bor egyensúlyos, jóságú, még étellel teli. Betölti a száját, a végén egy egész pici alkoholmelegség érezhető.



**83 Klément Családi Borászat Cserzezi Fűszeres 2009** Frissen szűrt tétel, ez kicsit fedi a részleteket, de mögötte nagyon szép cserzezi illat. Szájban remek egyensúly, nagyon gazdag cserzezi zamatzadagság, koncentrált, testes. Nagyon kis csersav is érezhető, de csak további gazdagságot ad.

**83 István Borház Kiskőrösi Cserzezi Fűszeres 2008** Érett illat vezet, a cserzezi csak a háttérben. Már illatában is, de aztán ízében is lendületes tétel, de szájban már a fajta is szépen megjelenik. Szikáran elegáns, jó savú, egy kis csersavval is támogatott bor.

**82 Gedeon Birtok Cserzezi Fűszeres (késői szüret) 2009**

Visszafogott, tökéletesen tiszta, egyenes vonalú illatvilág, benne zöldfűszer és visszafogott cserzezi. Kóstolva komoly test, nagyon jó arányú savkészslet, a zöldalmás jelleg nagyon intenzív. A fajta szájban koncentráltan megjelenik, talán a végén egy picit inkább a traminis hatás kerül előtérbe. Egy kis mandula a legvégén.

**81 Birkás Pincészet Kunsági Cserzezi Fűszeres 2008**

Közepesen intenzív, a fajtát éppúgy hordozó illat, mint az almás-bodzás vonulatot. Szájban élénk savak, arányos struktúra, citrusos, elsődleges aromák. Egy kis csersav a lecsengésben.



**81 Ungerbauer György Csongrád-Bokrosi Cserzezi Fűszeres 2009**

Intenzív, nagyon jellegzetes cserzezi fűszeres, koncentrált és gazdag. Kóstoláskor először az intenzív savkészslet tűnik fel, amely mellé egy kicsi csersav is odaáll. Üdítő, lendületes bor friss citrusokkal és zöldalmával a lecsengésben.

**80 Béla Borászat Cserzezi Fűszeres 2008**

Visszafogott fajtajelleg, élénk, zöldfűszeres illat. Szájban a fajtajelleg szintén visszafogott, a bor egyébként arányos és egyensúlyos, a savak jók, nehézség sehoh. A zöldfűszeres jelleg egészen a végéig elkíséri.



**80 Antalvin Bajai Cserzezi Fűszeres 2009 (Tartálminta)**

Még nem teljesen tükrös, világos szalmasárga. Illata visszafogott, tiszta, de szépen fajtajelleges, almás, egreses. Szájban tökéletes az egyensúly, a nehézség árnya sem érinti meg. Könnyed, jól iható, tökéletesen tiszta, egyenes vonalú bor.

**80 István Borház Kunsági Cserzezi Fűszeres 2005**

Aranysárga megjelenés, intenzív, érettmézes, erőteljesen zöldfűszeres illatvilág. Szájban féledés, a savak jók, a bor már jelentős érettséget mutat. A zöldfűszer a végéig elkíséri.



**80 Öreghegy Szőlőbirtok Cserzezi Fűszeres 2008**

Visszafogott illat, a fajtajelleg is az. Kóstolva a cserzezi már határozottan megjelenik, a savkészslet csiszolt, ugyanakkor élénk. A struktúra arányai nagyon jók, a test a közepesen nagyobb. A végén egy kis csersav, egy kis mineralitás és egy kis mandula. Jelentős palackbuké.



**78 István Borház Kiskörösi Cserzezi Fűszeres 2009**

(Tartálminta) Visszafogott fajtajelleg, speciális, élénk zöldfűszeresség, vagány és lendületes. Szájban egyensúlyos, a savkészslet jó, a gyümölcsösséget a friss almával lehet leginkább jellemezni. Élénk, tiszta, közepes testű, a végén kicsi csersavat is felmutató tétel.

**78 Péter Pince (Schizler Péter) Soltvadkerti Cserzezi Fűszeres 2009**

Visszafogott, de intenzitásban folyamatosan fejlődő, nagyon szép fajtajelleg és érett gyümölcsöt mutató illatvilág. Szájban remek egyensúly, pont jó fajtajelleg, gazdag, élénk ízvilág. Teste közepesen kisebb, így a közepén és a végén is kis hiány mutatkozik. Ezzel együtt jól iható, szép tétel.

**77 Sümegi és Fiai Hajós-Bajai Cserzezi Fűszeres 2008**

Visszafogott illat, mézes fajtajelleggel és némi toastos érettséggel a háttérben. Kóstolva is érett, a fajtajelleg csak épp-hogy mutatkozik, a bort már elsősorban az érettség és a mineralitás viszi, a fajtajelleg kevésbé jelentkezik. Csersav és egy kis kesernye a legvégén.



**76 Ungerbauer György Cserzezi Fűszeres 2008**

Aranysárga megjelenés, visszafogott, már inkább az érettségről szóló illatvilág. Szájban kerek, nagyon érett mézes-muskotályos gyümölcsösséget és visszafogott fajtajelleggel mutató ízvilág. Egyensúlya és savszerkezete jó. Kis kesernye és csersav a legvégén.



# MEGÚJULT A BORIGO ONLINE

[www.borigo.hu](http://www.borigo.hu)

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



## Ceglédi Termálfürdő

Az 1990-es évek elején próbafúrásokat végeztek Cegléd város határában, melynek eredményeként 1000 méteres mélységből 54°C-os meleg víz tört a felszínre. Az izgalom és az öröm indokolt volt, a laboreredmények igazolták a várva várt hírt, termálvizet találtak. Nátrium-klorid-hidrogénkarbonát, valamint fluorid és jodit gyógyvizek csoportjába tartozik, mely kiválóan alkalmas mozgásszervi, reumatikus, emésztőszervi, bőrgyógyászati betegségek és az idegpályák rehabilitációs kezelésére, ezen túlmenően ivókúraként is javallott. A gyógyvízzé nyilvánítása 2004 júniusában megtörtént. Felvetődött a hely gyógyhellyé nyilvánításának gondolata is, mert a klimatikus, időjárási és környezeti viszonyok jó alapot teremtenek erre.

A város képviselő-testülete úgy határozott, hogy saját beruházként valósítja meg terveit. 2001-ben a Széchenyi terv keretében ehhez még több mint 700 millió forintos támogatás is hozzájárult, így a fürdő-beruházás volumene meghaladja a 2,5 milliárd forintot. 2002 tavaszán 38 000 m<sup>2</sup> összterületen útjára indulhatott egy régóta dédelgetett álom.



A Ceglédi Termálfürdő 2003. május 1-jén nyitotta meg kapuit, a strand ünnepélyes átadására 2003. június 21-én került sor. Cegléd város képviselőtestülete 2003. október 11-én döntött 300 férőhelyes szálláshely létesítéséről, illetve a Fürdő mellett egy 17 csúszdás aquapark létrehozásáról, melyek átadására 2005-ben került sor.

A fürdő területén a kül- és beltéri medencék, a gyógymedencéktől a látványmedencékig, a gyermekmedencéktől az úszómedencéig, összesen tíz medencével, közel 1400 m<sup>2</sup> vízfelülettel biztosítja a

gyógyászati és wellness programokat. A több szintes fedett épületben egész éves nyitva tartással élménymedence, két ülőmedence és egy gyermekmedence, gyógytorna medence, súlyfürdő, tangentorkádák, tornaterem, gyógy- és wellness masszázssz, fizioterápiás kezelések, szauna szolgálja a gyógyulást, a felüdülést, a kapcsolódást. Ezen túlmenően 19 000 m<sup>2</sup> virágos park és ligetes sétány csábít barangolásra. Díszút, sportpályák, játszótérek kínálják sport, animációs és kulturális programjait. Az étterem hangulatos teraszáról remek kilátás nyílik az egész fürdő területére. Az érdeklődőket városi kulturális programok, a kirándulni vágyókat lovaglás, borkóstolás, gasztronómiai túrák kényeztetik.

Hogy mit hoz a jövő? Belátható időn belül, tehát 5-6 éven belül gondolkodva, fogalmazódott meg a cél: egy üdülőfalu megvalósítása. Ezt a célt szolgálja Cegléd város akarata, a Termálfürdő felkészített csapata, a mozgósításra váró befektetések és beruházások, a regionális feladat- és programegyeztetések.

### Ceglédi Termálfürdő

2700 Cegléd, Fürdő út 27-29.  
Tel: +36 53 505 000  
E-mail: info@cegleditermal.hu  
Web: www.cegleditermal.hu



## Cserkeszlői Gyógy- és Strandfürdő

1943-ban olajfúrás kapcsán találtak rá Cserke kincsére, a 2300 méter mélyről feltörő 82 fokos gyógyvízre. Az 1952-ben Tiszakürtről leváló és önálló településsé váló Cserkeszlői fejlődésének turisztikai szempontból talán legnagyobb állomása, hogy elkezdte működését a Cserkeszlői Gyógy- és Strandfürdő. A gyógyvíz és a felépült fürdő meghozta a település hírnevét, ez azonban nem ment egyik napról a másikra. Bizonyos fejlesztések mindig voltak, a 80-as években megépült a Touring Hotel és a Thermál étterem, majd megépült a rendszerváltás előtt a 14 faházás kemping.

Az „öskút” vizét a második világháborúban a Maort Rt. mérnökei találták, amikor olajat kutattak háborús célokra. Az akkori geológiai felmérések szerint e mélységben további gyógyvizadó rétegek vannak. Sajnos az „öskút” teljes rekonstrukciója már az újabb technológiákkal sem lehetséges, ezért az önkormányzat új kút fúrására készített tervek 1999-ben, ennek alapján 2003-ban a fürdő mellett újabb termál kutat fúrtak. A kút vize hasonló adottságokkal rendelkezik, mint a régebbi. Ezt a kutat hitel felvételével tudták megvalósíta-

ni, de az önkormányzat már szerződést kötött a felépült Termál Lakópark befektetőivel a lakások fűtésére és gyógyvízzel történő ellátására. Ezzel a hasznosítással a kút fúrásainak költségei a tervek szerint megté-

gyermek-, élmény-, és két úszómedencével, valamint kétpályás ponyvacsupádával várják a gyógyulni vagy szórakozni, pihenni vágyókat. A fürdő vize alkalmas mozgásszervi és nőgyógyászati, valamint urológiai betegségek



rülnek és utána már hasznot hajtó tevékenység lesz, és nem utolsósorban alapja a fürdő további fejlesztésének. Ezen kút vizének gyógyvízzé nyilvánítása is megtörtént.

A Cserkeszlői Gyógy- és Strandfürdő az év minden napján nyitva tart. Széleskörű gyógy- és wellness szolgáltatások várják a fürdővendégeket egész évben: infrasauna, finn szauna, masszázsterápia, szolárium, fedett és nyitott gyógymedencék. Nyáron hullám-,

kezelésére, a tünetek enyhítésére, továbbá a légzőszervi megbetegedésekben szenvedők is segítséget kaphatnak a komplexumban, a Bochniai gyógyászati szobában.

### Cserkeszlői Gyógy- és Strandfürdő

5465 Cserkeszlői, Fürdő út 1/a.  
Telefon: +36 56 568 465, +36 56 568 466  
Fax: +36 56 568 465  
E-mail: gyogyfurdo@cserkeszolo.hu  
Web: www.cserkeszolo.hu



# „Van egy hely a Nap alatt...” Kiskunmajsán

A kiskunmajsai Jonathermál Gyógy- és Élmenyfürdő a Dél-alföldi régió egyik legszínvonalasabb és legnépszerűbb fürdője. Az 1984-ben létrehozott fürdő az elmúlt évek fejlesztései nyomán mára valódi háromgenerációs fürdővé nőtte ki magát, ahol az egészen kicsi gyermekektől a nagyszülőkig minden korosztály talál magának megfelelő kikapcsolódási lehetőséget. A területen több mint tíz medence működik, melyek között találunk gyermekpancsolót, egy óriáscsúszda parkot négy különböző csúszdával, hullámmedencét, élmenyfürdőt, szabadtéri és fedett termálgyógyvizet medencéket valamint egy mesterséges tavat is. Mindezt, valamint a szaunát, sókamrát és jakuzit pedig egyetlen belépővel élvezhetik az idelátogatók. Hétfőn (pénteken és szombaton) éjszakai fürdőzésre is lehetőség nyílik a különleges élményt keresők számára.

A fürdőszolgáltatások mellett gyógyászati és frissítő kezeléseket is igénybe vehetnek a vendégek, mint például hát- és teljes masszázst, gyógymasszázst, aroma krém- és olajos masszázst, aromafürdőt és tangentoros kádfürdőt. Az egyéb szolgáltatások közül igénybe vehető az infraszauna, a jade köves masszázst, a

lábmasszázs- és a chi gép. A nagyobbak számos sportolási lehetőség (pl. futball, kosárlabda, strandröplabda) közül választhatnak, a legkisebbek pedig játszótérrel tölthetik a pancsolások közti időt.

A csodálatos zöld környezetben fekvő létesítmény közvetlen szomszédságában foglal helyet a Jonathermál motelje és kempingje, ahol sokféle szálláslehetőség közül választhatnak a hosszabb ide-



ig Kiskunmajsán tartózkodók. A lakóvendégek kedvezményben is részesülnek: engedményes áron vehetnek belépőt a fürdőbe és a területen található horgászóhoz. A vendégek részére a recepció

épületében számítógép, illetve a területen vezeték nélküli internet is biztosított.

A termálfürdőben és a motelben időről időre kulturális és szórakoztató programok is megrendezésre kerülnek. Húsvétkor kempingtalálkozó, május 1-én fürdőmajális, pünkösdkor pünkösd királyválasztás, augusztus első hétvégéjén sörfürdő fesztivál, szeptemberben szüreti fesztivál, szilveszterkor bál, illetve a nyá-

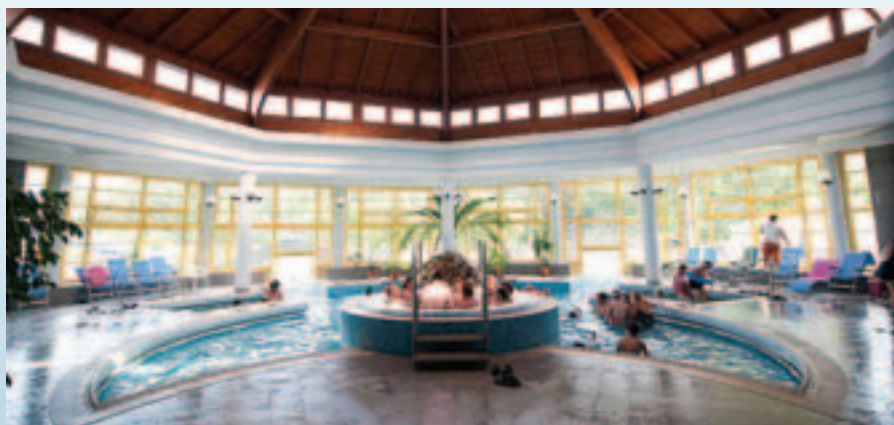
ri hónapokban zenélő udvar szórakoztatja a vendégeket. Ezek mellett igény esetén egyéb programok szervezésére is sor kerül cégeknek, nagyobb csoportoknak akár a fürdőben, akár a motel impozáns rendezvénytermében. Az elmúlt évek fejlesztései mellett a jövőben töretlenül folytatódik a fürdő rekonstrukciója és bővítése, így például a fedett csarnok felújítása, valamint új bejárati épület és wellness részleg kialakítása.

#### Jonathermál Zrt.

T.: +36 77 481 855, +36 77 481 052

E-mail: jonathermal@mail.datanet.hu

Web: www.jonathermal.hu



# Erzsébet Móraalmi Gyógyfürdő

A városi fürdő történetének első mozzanata az 1960-ban fúratott 660 m talpmélységű termálkút volt, amely jelenleg is üzemel. A kút a Pannon őstenger üledékrétegeiből nyeri alkáli-hidrogénkarbonátos vizét. A kút fúrása után kezdődött meg egy kiszolgáló épület építése, melyet 1964. szeptember 5-én vehettek birtokba a nagyközönség. 35 év után 1999-ben és 2000-ben kezdődtek a tervszerű, ütemezett felújítások. A régi gyógyfürdő épületéhez egy fedett fürdőszárnyat építettek, amelyben egy 16x8 méteres, 120 cm mély tanmedence és egy 6x8 méteres, 94 cm mély gyógymedence került kialakításra. A tanmedence részben a gyermek- és felnőtt úszásoktatást szolgálja, részben teret biztosít a csoportos gyógytorna és gyógyúszás lebonyolításához. A gyógymedencében működő vízsugármasszázs és a beépített ülőkék a betegek gyógyulását és kényelmét biztosítják.

2002-ben a létesítmény megkapta a gyógyfürdő minősítést, valamint elkészült a kültéri 33,3x21 m-es, 2 méter mély úszómedence új csempeburkolata-



ta és az Európai Unió elvárásainak is megfelelő szűrőberendezések beszerelése. 2003-ban folytatódott a Mórahalom város jövőjét és fejlődési irányát meghatározó beruházások, így

látogatókat. A tetőtérben kialakításra került két előadóterem, amelyek alkalmasak kisebb konferenciák, előadások lebonyolítására.

2004. május 29-én következett be a



2003 májusában egy 110 m<sup>2</sup>-es kültéri gyógy-élmenymedence került átadásra, amely a Thermál Panzió és a Fürdő új, fedett szárnya között helyezkedik el. A gyógyvízzel feltöltött medence egész évben a vendégek rendelkezésére áll, melyben talp-, derék-, hát-, váll- talpmasszázs elemek vízpuhatag, dögönyöző gomba segíti a látogatók felüdülését.

2003 őszén kezdetét vette az átépítés, melynek következtében új létesítményekkel, szolgáltatásokkal egészült ki a kínálat. A régi épületet lebontották, helyén pedig egy háromszintes, tetőtér beépítéses épülettömb épült. Az új, háromszintes épületben különböző gyógyászati és wellness szolgáltatások, további gyógymedencék, szauna, szolárium, fitness terem, fodrászat, kozmetika, pedikűr-manikűr várja az ide-

fürdő eddigi legnagyobb medence bővítése, amikor átadásra került a családi csúszdas élmenymedence, a csúszdas gyermek- és bébipancsoló, valamint a gyógy, élmeny- és tanmedence. A fürdő teljes megújulása és arculatváltása következtében a komplexum új nevet is kapott. A magyar történelmi múltban fellelhető Erzsébetek - de első sorban Árpádházi Szent Erzsébet - iránti tisztelet jeléül a fürdő felvette az Erzsébet Móraalmi Gyógyfürdő nevet.

#### Erzsébet Móraalmi Gyógyfürdő

6782 Mórahalom, Szent László park 4.

T.: +36 62 281 039

E-mail: furdo@morahalom.hu

Web: www.erzsebetfurdo.morahalom.hu



## The Man Who Created the Grape Cserszegi Fűszeres

**The man who created the Cserszegi Fűszeres grape has truly achieved something great. He has earned the right to sit back for the Cserszegi Fűszeres grape is a great work of art, currently making its world conquering tour, having put down roots in California and China. But the 88 year old grape breeder, Károly Bakonyi is still not idle: he has been carrying on his exciting experiments with the types ever since creating Cserszegi. We assume he has produced dozens of grapes that carry similar potential. These new types may also well extend the range of grapes that fit the Hungarian ecological space.**

Károly Bakonyi lives in Keszthely next to the enormous Helikon Park, he has always been a Balaton-person. He was born in 1921 in Csupak, in the wine house of the Ranolder Wine Estate, where his father was an estate manager. The estate has now been beautifully revived by István Jásdi. *"I was born in the vineyard, and that is where I am going to pass away."* - Károly Bakonyi says. As a result of the innovations that he has created in the course of his long, busy life, he would be a multimillionaire in more fortunate countries. He has created 13 new types that had not existed before, the most famous of them so far is the Cserszegi Fűszeres, however, we are certain that a great career is awaiting some of his blue grapes as well.

At the age of 10 Károly Bakonyi was already busy in the vineyard, by the years of his adolescence he had learned everything that was worth knowing about vine growing. He spent 2 years in vocational school in Arács and later in Budafoke. He had to join the army in 1942, was sent to the Russian front, got captured and was a POW for six years. He weighed 46 kilos when he returned from the foundry and clearing the ruins in Zaporozhye in Russia. He was optimistic about that too, and was convinced he had been much more fortunate than his older brother, who weighed only 42 kilos on coming home. Károly Bakonyi took over the job of his retiring father, and became the site manager at the Keszthely department of the University of Agriculture. He graduated in 1959, earned his doctor's degree in 1964 and retired as a senior fellow in 1982.

These were the decades of learning, teaching and experimenting as well as researching, and his children arrived one by one: his



son, László, his daughter, Judit, the little Cserszegi Fűszeres, the Nectar, the Patria, the Rozália, the Korona, the Helikon, the Valentin, the Corvinus, the Carolus as well as many types of table and wine grapes, hybrids and clones, and the rootstock, Georgikon 28, that tolerates lime and draught. As the winemaker regards his wines almost as his children, so does the grape breeder relate to the types he created. What is the aim of the breeder, what is the purpose of breeding? The primary aim in present day Hungary, the northernmost border of vine-growing, is to create types which always reach ripeness, that is to say, types with early ripeness. The breeding of grapes unfolded in the sixties in Hungary. At this time



the main aim, the desirable feature, the criterion of selection was that the new clone or type should bear the highest yield possible while sustaining quality. This was to be achieved primarily by selection within the new type and later by crossbreeding of kinds and types or breeding through mutation.

The aim today is to create a type that ripens two weeks earlier, that is to say, reaches ripeness every year. Therefore it perfectly fits in the ecological-oenological space of Hungary (Carpathian Basin), much better than a first-class world type with late ripeness. A new type can only earn its *raison d'être* if it is better and cheaper than its predecessors, or the international varieties that it was developed from. It only exists if accepted by the production and the market, in other words: if it is grown. All in all, these are the two major criteria of grape breeding: does it ripen early, is it produced widely?

The aim of the breeder, when creating the Cserszegi Fűszeres that was born in 1960, was to create a fragrant type with early ripeness (Irsai Olivér + Red Tramin). Károly Bakonyi attributes it only to fortune herself that during the deadly cold winters of 84-85 and 85-86 the Cserszegi turned out to tolerate frost well. It is also to be mentioned here that that if Adolf Stark hadn't developed the type Csabagyöngye and if Pál Kocsis hadn't developed the Irsai Olivér from Csabagyöngye (and Pozsonyi) then we wouldn't have Cserszegi today. By today the original vine-plant has multiplied to 15 million, it is produced on more than 2400 hectares in Hungary, and Hilltop Winery sells several hundred thousand bottles of it in the United Kingdom, under the name of Woodcutters White. It has spread from the Carpathian Basin through California and South Africa to China. Károly Bakonyi's blue grape experiments have demonstrated sensational parameters too. The aim was the same here, just as with the white grapes, or maybe even more importantly so, to create a type with early ripeness. Because of her climatic condition, Hungary is primarily a white-wine-power there are far more talented white types than red. Lets think it over: Hungary's really well-known red types are the Kékfrankos, the Portugieser and Kadarka only, none of which are considered to be a heavyweight champion. Although the old types often had very high yields, they ripened even later than the international varieties, and it often occurred that they had to be harvested from under the snow. Károly Bakonyi started to deal with the blue varieties only recently with the same aim: to create such world type hybrids that reach ripeness one or two weeks earlier.

How does a new type get accepted in the mainstream production, what is the algorithm of this process and how long does it take? No matter how amazing the new type is, it still takes time for the information to reach the vine-grower. In days of old the

primary conveyors of information and reference plants were the research institutes, however, this information system has ceased to exist by the present. The Cserszegi Fűszeres could only become well-known because a few professionals in some of the state farms and cooperatives during Communism recognised what a treasure they had. In our days a new type can only operate if a creative grower starts producing it. In order to get a type



included in the mainstream production, the work of the breeder, the grower, and the sales/marketing people should combine into one system. However, as this system is nonexistent there is nothing left except randomisation and chances. From the first mother plant through the research institute it takes 25 or even as long as 50 years for a new type to be included in production and grow its roots deep in the wide world.

Apart from his regular salary, Károly Bakonyi wasn't given a penny for his types during Communism. The cooperatives and state farms randomly paid him a fee of utilisation, however, nobody is paying him today. He is not specially worried about it, he is convinced that he is recognised for his work: his two dozen medals include the Knight's Cross of the Hungarian Order of Merit as well as other professional awards. We believe he should have received far more moral and financial recognition, his life-work is sensational. His new types of grapes are still not widely known despite the fact that some of them will rise to a stardom similar to that of the Cserszegi fűszeres. Károly Bakonyi lives in happiness and says about the above: *"I am proud of my grapes, but I am even prouder of my grandchild, I would not trade him for anything, not even the Cserszegi Fűszeres...!"*



## The Cserszegi Fűszeres

After the Second World War grape breeding in Hungary recommenced with new impetus and with new aims. The breeders planned hybrid programmes in the hope of having greater guaranteed harvest from the produced grape types, better quality and earlier maturing types. In order to reach their goals some tried using the Amur wild grape, others the Seyve Villard (Franco-american) hybrid, while others, including Dr. Károly Bakonyi, experimented with Eurasian types.

By Dr. Edit Hajdú

For this, the earliest ripening muscatell flavoured table grape in the world, the Csabagyöngye, was created by János Mathiász, the first, world famous grape breeder in Hungary, using the Bronnerstrabe and Muscat Ottonel hybrids selected by Adolf Stark. The very early type, maturing at the end of July, was crossed with the Kossuth-award prizewinner breeder, Pál Kocsis's Pozsonyi Fehér, a late maturing variety. Of the produced seedlings the Irsai Olivér early maturing, muscatell tasting grape variety, named after a wine merchant, was selected and propagated. The grape breeder Károly Bakonyi recognized the values of the type and considered the genetic material to be suitable for crossbreeding combinations. He chose the spicy flavoured Red Tramin originating from the South Tyrol area of Tramin as a partner for the muscatell Irsai Olivér. Between the two genotypes hybrids he found that promising development which became well known by the name Cserszegi Fűszeres. Thus the grape breeders passed on the new types as a baton, and with the result of their breeding many valuable characteristics were inherited by their successors, enriched by the new genotype. In 1960 the most successful type from which Hungarian white wine is made was born. Experimentation with the type was carried out in village Cserszegtomaj, and later in other wine regions. In the middle of the 1970s, in Helvécia, in the National Agricultural Qualifying

Institute, in the course of an experiment, the breeder himself grafted the cultivated buds in the stocks. By in place grafting he grafted green and woody buds in the shoots of the rooted stocks. The production sites (the cooperatives, state farms) facilitated the setting up of breeding experiments, at the head of this was the Jóreménység Szakszövetkezet (the Good Hope Cooperative) in Soltvadkert, where true experts organized, directed and evaluated the breeding experiments. As a result of the fact that the value of this type was first recognized here, today the biggest area in the country of Cserszegi Fűszeres plantation, more than 500 hectares, is located here. The skilled winemakers of Soltvadkert town regularly produce the great Cserszegi Fűszeres wines here independent of the year. In 1982 they received state recognition and appear in the national list as a main type for white wine.

### Plantations of Cserszegi Fűszeres (hectares)

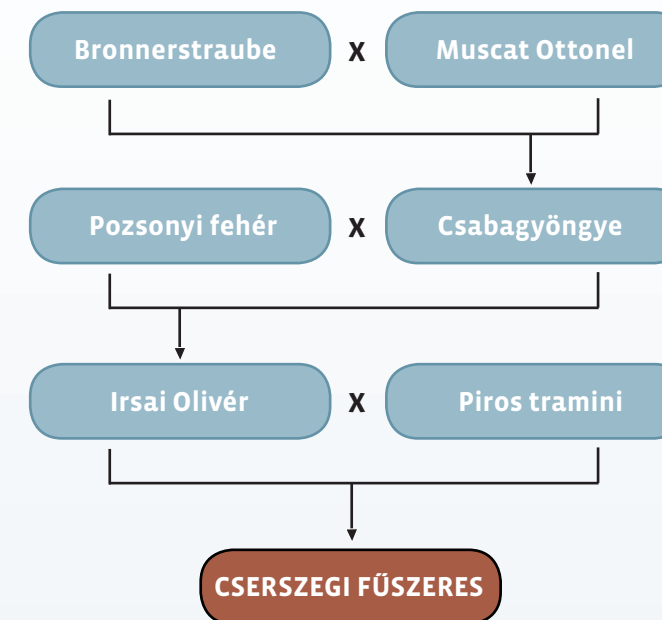
In 1985	203 ha
In 1997	1529 ha
In 2000	2120 ha
In 2009	3352 ha

In Hungary the growth of the plantations has been steady, and according to the size of the area this has now taken the fourth place among grape types

The growth of the territory always indicates the value of the propagating varieties, as it shows that the grape growers and winemakers see potential in the production. The communists' state farms once played a great part in the spread of this type, today the private growers continue the cultivation of this valuable type. Following the 1984/1985 (-24.5 °C) and the 1986/1987 (-29.2 °C) winters the type began to spread in great measure primarily due to its hardiness. It is particularly widespread on the wine districts of the Danube Wine Region, (Csongrád, Hajós-Baja and Kunság), but significant areas are found in other hilly wine producing areas such as Etyek-Buda, Balaton-felvidék and Balaton-mellék.



### A cserszegi fűszeres pedigréje



Today interest has been shown abroad in the type, and root-stock has been planted. Currently the Cserszegi Fűszeres is grown in the neighbouring countries of Romania, Serbia, Slovakia, and Slovenia, and is under trial in South Africa, California, and China. In a short time the wine, semi-sweet and sweet has become a favourite with consumers and especially with the ladies.

**János Frittmann, Soltvadkert:** One of the main requirements of the Cserszegi Fűszeres from the soil is that there should be a suitable water supply, it needs more water than the Kadarka or the Ezerjó. Thus it doesn't do well on deeply sandy soil as the water disappears too quickly. Very heavy clay is not suitable either, so we brought in a special mixture of sandy-marly-clay soil. Many make the mistake of cutting out the old Kadarka plantations and replacing them with Cserszegi, but the soil which provided a good water supply for Kadarka is not good for Cserszegi.

**Sándor Font, Soltvadkert:** We process very quickly with practically no soaking of the skin, if the fruit is very mature we may leave the skin on it for one or two hours. The slight bitter taste coming from the skin appears very quickly, primarily in the case of not completely ripe grapes. At this time the acids can be sharp so the the timing of the harvest is crucial. On the other hand the acids guarantee that there will be reserves in the Global Warming.

**Mrs Éva Dignisz-Gál and Mr. Csaba Gál, Szigetcsép:** From the grape producers' point of view this is practically a problem-free type. At the same time because it is a young type several decades were needed for both the grapegrowers and winemakers to study it thoroughly. A typical misconception was the skin soaking which is only applied by very few today.

**Ákos Kamocsay, Neszmély:** The International Wine Challenge competition organised every year by the Wine Magazine involves many thousands of wines. We entered wines in 1998, but not the Cserszegi, thus it was a tremendous surprise when, with three



other white wines, it was chosen as Wine of the Year. Of course it may have been because it was entered by its British retailer Safeway. The style was excellent, fresh, refreshing and juicy.

**István Jásdi, Csopak:** We could claim that everything began right here, after all Karoly Bakonyi was born here in the Ranolder Estate, or to be more precise in the wine house. Salamon Hűvös, wine merchant, was the owner of the estate and his estate manager was István Bakonyi. His sixth child was born here in 1921, at the second window, and little Karoly lived on the estate until he was six years old, when his father fell out with Salamon Hűvös's sister regarding the making of plum jam. The estate owner sided with his sister in the argument and not the estate manager, and the result was that István Bakonyi packed his seven children and didn't stop until Badacsony, then later Cserszeg.







## Hungarian Food Festivals

**The 21st century is the Age of Festivals, in any weekend events programme at least one if not more festivals are mentioned. Looking below the surface we can see that these food festivals are not only about the food itself but also serve to meet the age old need of human – the need for being together.** By Sándor Csíki

In the case of religious holidays celebrated even today in the form of festivals these are almost always connected to the seasons, and connect the spiritual elements of the agricultural rhythms with the content of the everyday. New, often symbolic content comes to life, in which foods are given a special role.

### Special Attributes of the Dishes

Food and meals have always played a central role in our lives. It is this central role which made it possible for the dishes and the meals connected to them to become the perfect conveyors of rituals. Due to this the dishes and the rituals have become very closely connected, and have become a central element of the religions and of esoteric systems in general. Further, the esoteric elements which the dishes have come to represent have started to act as a differentiating and at the same time uniting seal. Due to the effect of the differentiating seal sects, denominations, schools of thought and world religions have distanced themselves from each other. Millions of people have found and continue to find their identity through differences in eating habits. Thus dishes and eating habits act to unite and yet divide people. For hundreds of years the festivals have provided living proof of this.

### Ancient Festivals

The triumph of Christianity throughout Europe has led to those festivals which can be traced back into the mists of time receiving a cloak of Christianity. Of these the Chinese Spring Festival with its loose parallel to Christmas, and the Spring Masquerades are worth mentioning.

For a long time Christmas also marked the beginning of the year in Hungary. Until the 16th century the New Year started at Christmas. The “Celebration of birth”, intertwined with pagan customs over the years has produced what we call Christmas today. In keeping with the culture of the world and its development, today we too have many dishes which are now traditionally connected with Christmas, such as the relatively



young fish soup, breaded fried fish, bejgli (Christmas roll filled with poppy seed or walnuts), dishes made from pork like pork stew, or goulash. In addition – as in many places throughout the world – cabbage and bean dishes and foods brimming with meaning, such as poppy seed, honey, walnuts, apple or garlic take their place.

The word Christmas no longer conveys an unusual sounding festival. However, the Spring Masquerades can justifiably be considered a festival. At this time the abandoned and confused souls could seek release by overindulging in both food and drink, just as today. The desire for light and warmth, the hot wheat fields and lark song, grapes and fresh bread stole into



the hearts with the winter darkness. For the discouraged souls following Christmas, Epiphany provided the first solace. The Spring Masquerades were eagerly awaited by both body and soul in the midst of troubles.

### Food Festivals of the Ancient World

The majority of the vibrant and flourishing food festivals today can be traced back only a few centuries. In the ancient world, however, Italy rose above the other countries regarding festivals. In this, the unification (1870) of the previous principalities, the variety of the republics and the preservation of the traditions of the Italian renaissance all played a part. The variety of the preservation of traditions is related to the richness and depth of the regional gastronomy from a historical point of view from the Alps to Sicily.

The vibrant and flourishing food festivals in Europe have mostly broken from their religious roots or were originally organized differently. Nature's rhythms are not accommodated for, and a change in this is not anticipated. In the main, earlier legends and religious symbols which raised the meals to an esoteric height no longer exist and we have to go to other continents, to South America, Asia and Africa to find them.

However the need for festivals, and the need for community events which the festivals meet has remained constant. We need company, food and drink, entertainment, a sense of being together and a sense of the present. As mentioned, in earlier times the church holidays, and the farming seasons in harmony with religion provided the festival calendar. Today the market and marketing have a weighty part to play while the traditional calendar inevitably lives on to protect the past.

### Hungarian Food Festivals

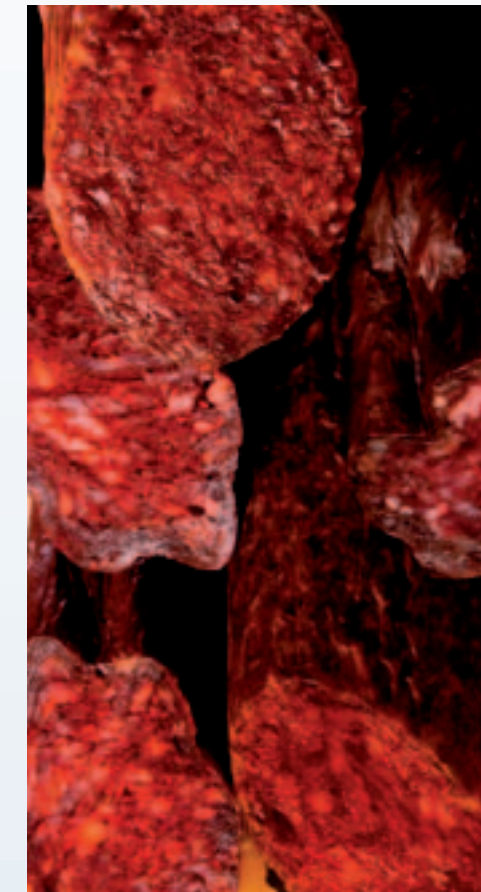
In general the Hungarian food festivals have one characteristic in common - the fact that from a historical point of view they can be described as young. Young because the vast majority have ten or fifteen year old organizations, and young because the traditions and culinary cultures they are based on are 100 or 200 years old. In the following three young but significant food

festivals are introduced. They are the Csaba Sausage Festival, the Szolnok Goulash Festival and the Baja Fish Cooking Festival. Three festivals, three dishes introduced and popularized at the end of the nineteenth century, each closely connected to paprika. Three cult foods for lovers of Hungarian cuisine.

### The Csaba Sausage Festival

The main character of the Csaba Sausage Festival (City of Bekescsaba), the Csaba Sausage, is hardly more than a century

old which is surprising because sausages were invented a very long time ago. Originally sausages were created as a means of preserving the meat and culinary delights were of secondary importance. Herbs and spices, and the addition of salt served to preserve as much as flavour the food. Just like drying smoking was a part of the preserving process. The person with the greatest knowledge of the history of the sausage, and who popularised it most is the Lutheran minister and ethnographer Gyula Dedinszky (1905-1994). According to Dedinszky the Csaba Sausage is superior to the countless sausages all over the world in terms of preparation method, ingredients, flavouring, and the combination of these factors. The basic spice of the Csaba Sausage is paprika. Apart from paprika and salt they use caraway, pepper and garlic but in such a way that none of these is too overpowering. The past few years have been the golden age of the Csaba Sausage due in great measure to the formation of the Csaba Sausage Club and the Csaba Sausage Festival established in January 1998. The festival has grown to become one of the biggest food festivals in Hungary and has served to popularise sausages.



mation of the Csaba Sausage Club and the Csaba Sausage Festival established in January 1998. The festival has grown to become one of the biggest food festivals in Hungary and has served to popularise sausages.

### The Szolnok Goulash Festival

The marketing slogan for the Szolnok Goulash Festival, held annually since 1998, “Szolnok the Capital of Goulash” sounds as if it has come straight from America. In fact it is worthy of international attention because the goulash or Gulasch is the best known Hungarian dish - even if the world understands something else by the term than Hungarians do in the Carpathian Basin. Szolnok situated on the bank of the river Tisza is a worthy



place for the festival because the dishes made from paprika and the dishes considered typical of Hungarian cuisine (Hungarian stew, goulash and paprikash) were only found here and on the Alföld, (with the exception of the closest neighbouring districts) and only began to spread after the end of the 18th century. From the beginning of the 19th century, in a series of waves, it took more than a century for these dishes to become well-known throughout most of the country, and to become a part of the everyday or at least festive menu.

Despite goulash's popularity among the middle classes, its popularity received a fresh impulse when it reached the status of being a dish served at peasants' weddings. By the 1860s it had become the most common every day meat dish in Hungary, and an important dish for special occasions. The promising Szolnok Goulash Festival has many similarities to the Csaba Sausage Festival, and is clearly a relative of the following South Hungary festival.

### The Baja Fish Cooking Festival

The Baja Fish Cooking Festival has really made Baja the capital of fish soup. In 2009 almost twelve tons of fish and many hundredweights of red paprika were used. It's a real family day out, a true festival with many similarities to the previous two festivals. One of these is that the fish soup, a close relative of the goulash, only made its appearance in town kitchens towards the end of the nineteenth century. Originally, in peasant circles, the preparation of the fish soup,

just like that of the stew or goulash, was considered a man's job. Today in Baja it is rather men who are found standing round the cooking pots. The recognized Baja fish soup is made up of at least ¾ carp which is partly in contrast with the centuries old dogma throughout Hungary that fish soup should be made of sterlet, carp, and a smaller quantity of cat-fish. Obviously the change in the composition of the Danube fish population, and the disappearance of the sterlet and cat-fish has played a part in the change that has led to the creation of an excellent dish with a unique character. Undoubtedly it is the noodles which have played at least an equally important role as the stock in the popularizing and distinguishing of this dish. The combination of the two creates an unexpected but well-deserved success.

### The Future of the Festivals

It was by chance that the chosen examples of festivals proved to have so many similarities. Each of the dishes giving their names to the festivals first appeared in the 19th century, thus each of the three dishes are young from an historical point of view, all three were originally dishes from the peasants' kitchen, and became part of the cuisine of the middle classes, and each represents the importance of paprika in the Hungarian cuisine. Fortunately, the festival calendar is becoming richer and richer year by year, and abundant place is available for other dishes and traditions, which is a very positive development. Thus a bright future and a long life awaits the newly discovered Hungarian festival culture.

Photo: Kiss Zoltán

# SIDEWAYZ

BOROK KÖZEL HOZZÁD...

# AKCIÓ!

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



NEM CSAK PINOT NOIR...

1081 Budapest, Kenyérmező u. 6.  
Nyitva: H-P 11.00-18.00 - T.: +36 1 2990199, +36 20 9471834 - office@ampitman.com

[www.sidewayz.hu](http://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

**Pócz Pincészet**, Balatonlelle

**Taktor Kft.**, Szekszárd

**Szicsek Pálinkafőzde**

**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