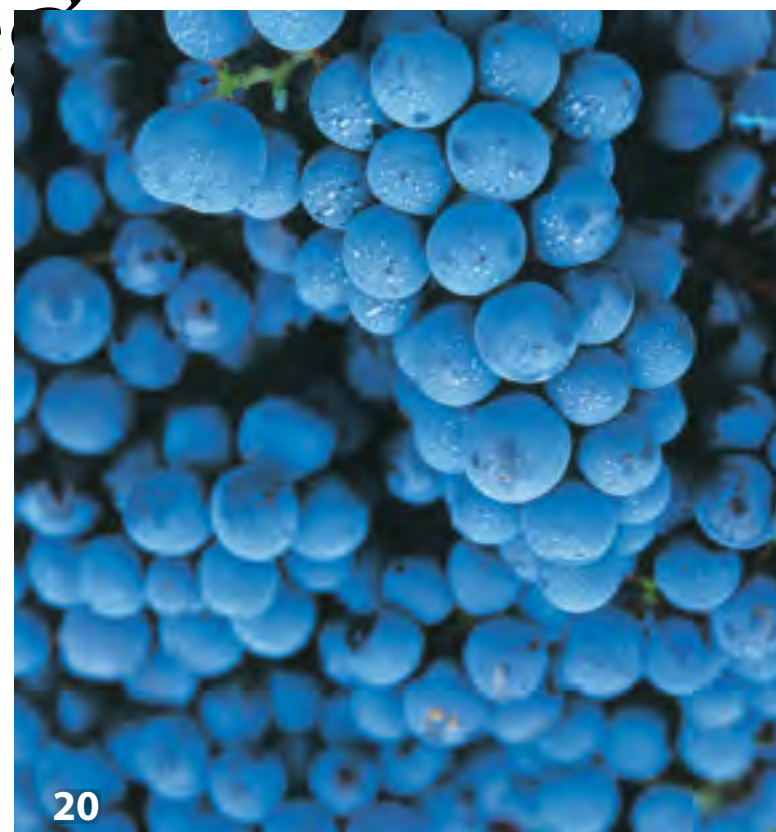




14

TARTALOM

3. ÉVFOLYAM 1. SZÁM 2010. JÚLIUS



20

AKTUÁLIS

14 HALASI GONDOLATOK

Szöke Sándornak nem csak bortermelő vállalkozása van Kiskunhalason, hanem ő a Duna Borrégió elnöke is. Mind az egyik, mind a másik szempontból különösen érdekes a véleménye a borászat mai helyzetéről.

20 KÉKFRANKOS: A KÖZÉP-EURÓPAI TEHETSÉG

A DunaBor Magazin negyedik számában a negyedik szőlőfajtát mutatjuk be tudományos alapossággal. Cikkünket szokás szerint Dr. Hajdú Edit, a kecskeméti kutató munkatársa jegyzi.

26 KÉKFRANKOS VÉLEMÉNYEK

Azt is megszokhatták olvasóink, hogy az éppen aktuális szőlőfajtát nem csak tudományos szempontból vizsgáljuk, hanem megkérdezzük a leginkább érintetteket, vagyis a borászokat is. Most sem csak régiós szakembereknél jártunk:

36 ALFÖLDI ARCOK IV.

Sorozatunk negyedik darabjában újabb tízenkét régiós szakemberrel beszélgettünk Ercsey Dániel: Czeglédi György, Duráncsik Gyula, Füleki László, Gulyás Ferenc, Huszta János, Kisari István, Kovács Róbert, Kvala Gábor, Molnár Sándor, Revuczki Béla, Schauer András, és Schindler János mesél.

50 ÜNNEPI ÉTELEINK...

... avagy egy nép hagyatéka. Gasztronómiai rovatunkban ezúttal a magyar hagyományokban gyökerező ünnepi ételekről mesél állandó szerzőnk, Csiki Sándor.

62 PINCEFALVAK: SOLT, MELEGYHEGY

Legutóbbi számunkban már bemutattunk párat az Alföld pincefalvaiból. Most Solttal folytatjuk...

64 JÓ ÚTON, A BORÚTON

A Duna Borrégió borútjairól Dlusztus Imre írt összefoglalót.



26



62



50



64

64 KINCSEM LOVAPARK

Van egy ember Tápiószentmártonban, aki megvalósítja, amit megálmodott... Kocsi János ő, akinek Lovasparkja már messzeföldön híres. Ercsey Dániel meglátogatta...

72 ZÁSZLÓSBOROK

Másodszor kóstoltuk - immár a 2010-es - TOP12-t, de szájunk ügyébe kerültek a Duna Borrégió egyéb zászlósbói is, összesen kéttucatnyian.

ROVATOK

5 INDULÓ

8 HÍRSZÜRET

78 ENGLISH SUMMARY

DunaBor Magazin

Kiadja a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Szerkesztő: Bányai Gábor Botond (BORIGO Magazin)

Munkatársak: Geönczeöl Attila, Ercsey Dániel,

Dlusztus Imre, Tarján Balázs

Fotók: Teszár Ákos, Ercsey Dániel

Térkép: Molnár Ede Andás

Fordítás: Janet Frazer, Tóth Dániel

Nyomdai előkészítés: Péntes Balázs

Nyomdai munkák: Aduprint Kft.

ISSN 2060-6737

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



ÚJ FÖLDRAJZI JELZŐK A DUNA BORRÉGIÓBAN

AZ EURÓPAI UNIÓ BORREFORMJÁNAK EGYIK ELEME AZ EGYSÉGES FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ RENDSZER KIALAKÍTÁSA, ÖSSZHANGBAN A 2006-BAN KIADOTT, A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEK ÉS ÉLELMISZEREK FÖLDRAJZI JELZÉSEINEK ÉS EREDET MEGJELÖLÉSEINEK OLTALMÁRÓL SZÓLÓ RENDELETÉVEL (510/2006/EK). ENNEK, A BORÁGAZATRA VONATKOZÓ ALKALMAZÁSÁT A 479/2008/EK RENDELET ADJA MEG, AMIRE A NEMZETI (ÍGY MAGYAR) JOGSZABÁLYOK IS ÉPÜLNEK, LEHETŐVÉ TÉVE A HELYI SZINTŰ VÉGREHAJTÁST.

ÚJ RENDSZER, ÚJ FOGALMAK

A szabályozás több elemében is új. Egységes alkalmazást ír elő valamennyi tagállamban a szabályozásra, a nyilvántartásokra és a termékkategóriák megnevezésére. Korábban - az EU keretszabályozása alapján - lényegében a tagállamok saját jogrendszere határozta meg a borok földrajzi jelzéseinek alkalmazását. Ezután minden tagállam az egységes szabályozást követi, amihez egységesített nyilvántartási rendszer (gazdasági akta, egységesített elektronikus nyilvántartások) is kapcsolódik. Az új jelölési rendszer egyaránt biztosítékot kíván nyújtani a termelőknek (visszaélések ellen) és a fogyasztóknak (garanciák) is. A nyilvántartási rendszerrel (a termőhelytől a piacig) olyan termékkövetési rendszer alakul ki, ami sajátos minőségbiztosítási hátteret is jelent.

Az új rendszer új fogalmakat is jelent, amelyek részben felváltják a korábbiakat és más tartalmat hordoznak. A legtöbb esetben ez csak számunkra új, mert a nagy latin bortermelők (franciák, spanyolok, portugálok) által már évszázadok óta alkalmazott alapelveket követi. A rendszer a termelőktől és a fogyasztóktól is új gondolkodásmódot kíván meg. Az eddigi "minőség- és fajtaközpontú" megközelítés helyett a termőhely megkülönböztetésére kerül a hangsúly - a termékek "minőségi" megkülönböztetése meg is szűnik. Ezért az átállás valószínűleg kissé nehezebb lesz Közép-Európa, főként német borászati hagyományú országaiban (Magyarország, Ausztria, Németország, Szlovénia, stb.).



Az új megnevezési rendszer három szintet jelent annak megfelelően, hogy a termék mennyire erősen kötődik a termőhelyhez:

- Oltalom alatt álló eredetmegjelölés - OEM ("Védett Eredetű Bor")
- Oltalom alatt álló földrajzi jelzés - OFJ ("Tájbor")
- Földrajzi jelzés nélkül - FN

Az Unió nemcsak szigorítja a feltételeket, hanem a versenyképesség növelését is igyekszik segíteni. Ennek egyik eszköze az újvilági termelők termék-megnevezési rendszeréhez hasonló használata a földrajzi jelzés nélküli boroknál, ahol lehetővé válik a fajta, illetve az évszázad feltüntetése is (pl. chilei, ausztrál borok).

Minden termékmegjelölésnél - az FN kivételével - az elismertési eljárást kell lefolytatni, ami nemzeti, majd ezt követő uniós szakaszról áll. Az Unió, a rendszer teljes bevezetéséhez, és az elismertési eljárás lebonyolítása érdekében, átmeneti időszakot jelölt meg 2011. december 31-éig. Amennyiben egy földrajzi jelzésre vonatkozó eljárás eddig lezárul, a termékek megnevezésére használhatóvá válik (e-Bacchus EU-nyilvántartás). A szabályozás elkészítése, elfogadása és elismertetése a termelői közösség feladata, ami Magyarországon alapvetően a hegyközségi rendszert jelenti.

Az átmeneti időszakban az eddigi kategóriák még használhatók, az EU által ideiglenes elismerést kapnak. A Védett Eredetű és a „minőségi” borok automatikusan az OEM, a „tájborok” az OFJ, az asztali borok pedig az FN jelölést viselhetik (1. ábra). Az átmenet után a Duna Borrégióban várhatóan az OFJ és az FN borok aránya jelentősen nőni fog, míg az OEM kategória részesedése kezdetben jóval kisebb lehet, a szigorúbb szabályozási feltételek miatt.

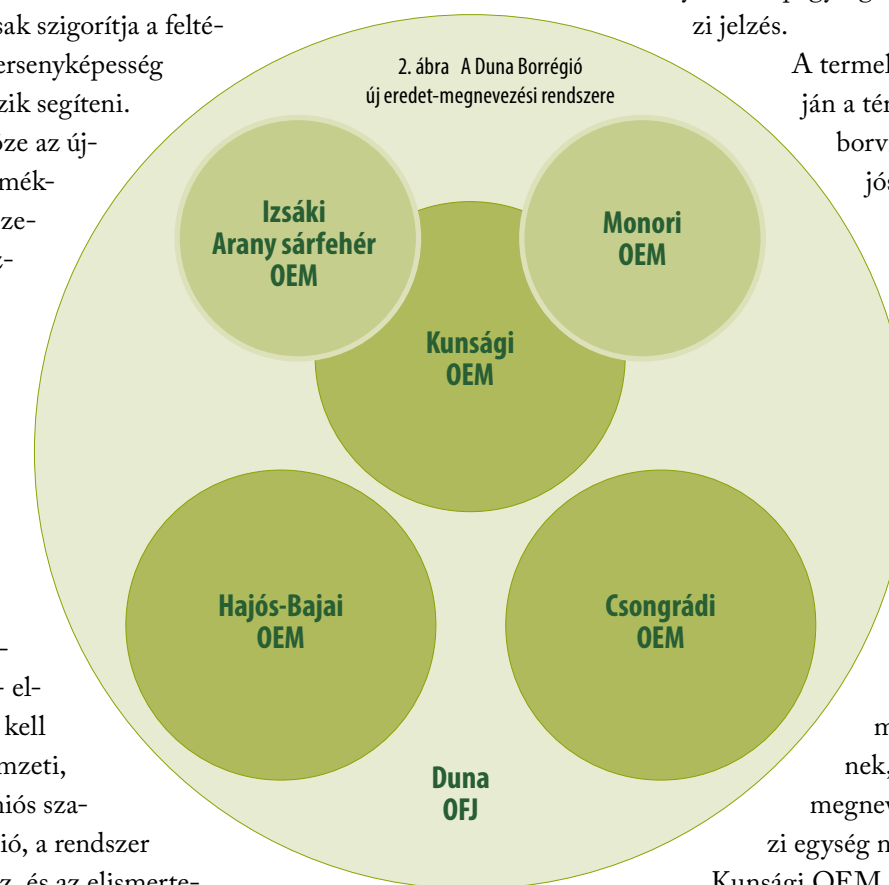
A SZABÁLYOZÁS KULCSA A TERMÉKLEÍRÁS

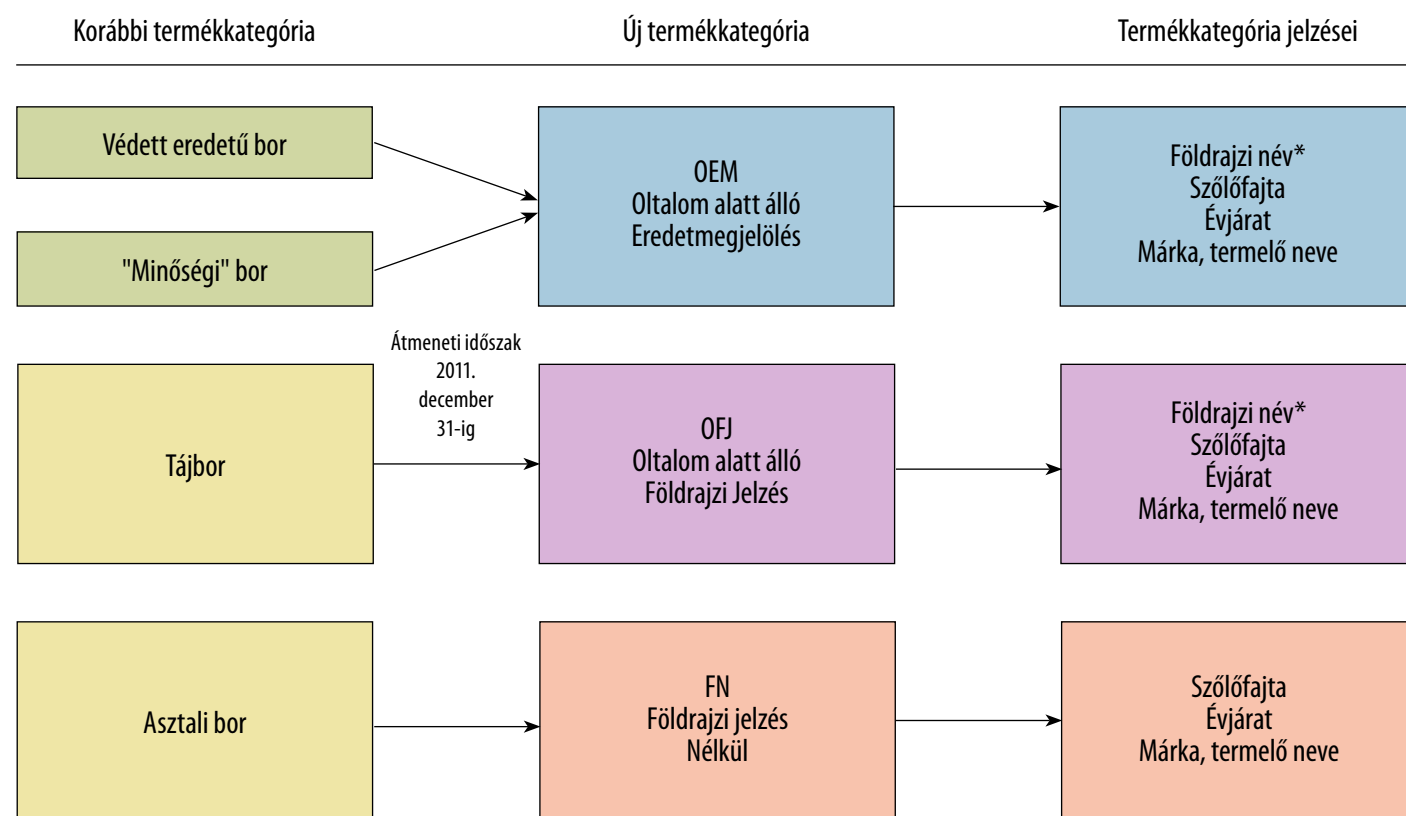
Az elismertetési folyamat során el kell készíteni valamennyi földrajzi jelzésű termékre (OEM, OFJ) vonatkozó szabályozást, az úgynevezett termékleírást, ami egy földrajzi területen (borvidék, borvidéki régió) termelt termékek összességére vonatkozik. A magyar hagyományoknak és a gazdasági háttérnek megfelelően általában a szabályozás alapegysége a borvidék, mint földrajzi jelzés.

A termelői közösség döntése alapján a térségben található három borvidék - a Csongrádi, a Hajós-Bajai és a Kunsági - három önálló OEM kategóriát kíván bevezetni. Emellett a korábban már elismert Izsáki Arany sárféher Védett Eredetű Bor szabályozása megújításra kerül, és emellett felmerül egy önálló Monori OEM kategória létrehozása is. A két kisebb OEM területe továbbra is része marad a Kunsági OEM-nek, de az Izsáki és Monori megnevezés, mint kisebb földrajzi egység neve már nem használható Kunsági OEM termékek jelölésére.

Az OFJ kategória esetében a három borvidék területét együttesen megjelenítő Duna OFJ kerül leírásra. A korábbi Duna minőségi kategóriát azért kell átalakítani, mert a Duna Borrégió szabályozása - az öt alkotó három borvidék szigorúbb szabályozása miatt - nem tud teljesen megfelelni az OEM követelményeknek. Ugyancsak nem szabályozható kielégítően - földrajzi területeik nagy átfedése miatt - a térségben megtalálható, régebbi hat tájbor megnevezés sem. A Duna OFJ kategória így alkalmas a korábbi tájbor kategória továbbvitelére. Ezen belül kisebb földrajzi egység már nem kerül megjelölésre (2. ábra).

Az OEM megnevezésen belül alkalmazhatók kisebb földrajzi egységek nevei is (település, körzet, dűlő), de ezekre önálló szabályozás nem készül. Az itt termelt termék az adott OEM szabályozásnak kell, hogy megfeleljen.





1. ábra A termékkategóriák átalakulása a magyar szőlő-bor ágazatban

leljen. Mindhárom borvidéken a kisebb földrajzi egység megnevezése általában a település neve. Kivételesen a Kunsági borvidék, ahol Kecskemét és Tiszakürt nevét, mint körzetnevet kívánják alkalmazni. Néhány esetben a dűlőmegnevezés eszközével is élnek a termelők (pl. Ceglédbercel Aranyhegy, Cegléd Fischer-part).

A szabályozás (termékleírás) elkészítésekor az EU szabályozást kell követni, figyelembe véve a termelők érdekeit. A Duna Borrégióban a termékleírás a meglévő szabályozásokra (borvidéki rendtartás és terv), a kialakult ágazati és piaci viszonyokra épül (3. és 4. táblázat). Itt jelentős mértékben elválnak egymástól a szőlőtermesztők és a felvásárló borászatok, amit a szabályozásban is érvényesíteni kell. A cél, hogy az átalakítás a lehető legkisebb alkalmazkodási kényszerrel járjon és lehetőség legyen bármelyik kategória használatára, amennyiben a termelők a feltételeknek megfelelnek. Az szabályozási elemek egyben ellenőrzési pontként is szolgálnak, ahol nyilvántartási és ellenőrzési feladatok határozhatók meg.

A termékleírás részletesen tartalmazza a borászati termékek előállításának és a földrajzi helyhez való kapcsolatának elemeit:

- Az oltalomban részesítendő megnevezés
- A földrajzi terület lehatárolása
- Adatok, amelyek igazolják, hogy a borok minősége, jellemzői az adott területhez kötődnek
- Borszőlőfajta vagy fajták, amely(ek)ből a bor(ok) készülnek
- Hozamkorlátozás
- Szőlészeti és borászati technológia, borászati eljárások
- Analitikai és érzékszervi jellemzők
- Garanciát nyújtó szabályok és intézményrendszer

AZ ÜLTETVÉNYEK FÖLDRAJZI LEHATÁROLÁSA: A borszőlő termőhelyi kataszterében (I. és II. osztálya), a meghatározott településeken (illetve dűlőkben) nyilvántartott szőlőterületek. Ehhez egy megfelelő részletességgel rendelkező térképanyag kapcsolódik.

FAJTAHASZNÁLAT: A fajta a magyar szőlő-borágazat hagyományosan fontos eleme. A termékleírásban kétféle fajtahasználat került meghatározásra. A borvidéki fajtalista alapján minden, abban szereplő fajta alkalmas OEM bor előállítására, a terméken azonban csak azok tüntet-

A fajtahasználat a Kunsági OEM esetében	
Fehér borszőlő	Vörös borszőlő
Chardonnay	Cabernet franc
Cserszegi fűszeres	Cabernet sauvignon
Ezerjő	Kadarka
Generosa	Kékfrankos
Irsai Olivér	Merlot
Kövidinka	Pinot noir
Nektár	Portugieser
Olasz rizling	Zweigelt
Ottonel muskotály	
Pozsonyi fehér	Muskotályos
Rajnai rizling	Csaba gyöngye
Sauvignon blanc	Cserszegi fűszeres
Szürkebarát / Pinot gris	Hamburgi muskotály
Tramini	Irsai Olivér
Zenit	Nektár
Zöld veltelini	Ottonel muskotály / Muscat ottonel
	Sárga muskotály / Muscat lunel
	Szürke
	Tramini
	Trilla
	Zefir

tők fel, amelyek a szűkített fajtalistán megtalálhatók. Külön említést érdemel az úgynevezett "Muskotályos" fajtakör, ahol az egyes fajták szabadon használhatók a muskotályos gyűjtőnév alatt (1. táblázat). Ebben a kategóriában - az EU szabályozás alapján - interspecifikus fajtát nem lehet felhasználni borkészítésre. Az OFJ termékeknel - a régiós tervnek megfelelően - fajtakorlátozás nincs.

HOZAMSZABÁLYOZÁS: A termésmennyiség szabályozása a két földrajzi jelzésű kategória esetén szigorúan meghatározott: OEM legfeljebb 100 hl/ha, OFJ legfeljebb 120 hl/ha

SZŐLÉSZETI TECHNOLÓGIA: A művelésmód a borvidéki tervekben meghatározottakra épül. A Kunsági OEM esetében a takarásos fejművelés karós vagy huzalos támasz mellett, az ernyőművelés, a Moser és javított Moser művelés, valamint az egyes függöny művelés alkalmazható. A minimális tőkeszám 3 300 tőke/ha. A maximális világos rügyszám 16 rüg/m². Ez a termékleírás elfogadását követően telepített ültetvények esetében alkalmazandó. Az ettől eltérő művelésmódok és kisebb tőkeszámú ültetvények az ültetvény kivágásáig használhatók. A tőkehiány, a minőségi termelés és a túlterhelés elkerülése érdekében,

A termékkategóriák rendszere a Kunsági OEM esetében	
Földrajzi megnevezés	Borvidék Település Körzet Dűlő
Megnevezési kategória	OEM (Védett Eredetű), OFJ (Tájbor)
Fajtanév	Fajta, fajták neve
Borkategória	Bor (fehér, vörös, rozé) Pezsgő (fehér, vörös, rozé) Gyöngyözőbor Szőlőmust Sűritett szőlőmust
Évjárat	Legalább 85 %-os azonosság Cuvée / Kuvé Barrique Első szüret / Virgin vintage Primőr / Újbor Válogatott szüretelésű
Egyéb és hagyományos kifejezések	Késői szüretelésű bor Töppedt szőlőből készült bor Jégbor Hagyományos módszer Klasszikus módszer Muskotályos Biobor / Ökológiai termesztésből származó bor
	Bor Pezsgő
Édesség	Száraz Félszáraz Félédes Édes
	Brut nature Extra brut Brut Különlegesen száraz Száraz Félszáraz Édes

legfeljebb 10 % lehet. Az ültetvények fajtatisztasága legalább 90% kell, hogy legyen. A szüret időpontja a fajtától és a termelési céltól függően határozandó meg, amit az illetékes hegyközség ad meg próbaszüret eredményei alapján. A szőlőtermés egészségi állapotának feldolgozásakor romlási hibától mentesnek kell lenni. Általában mind a gépi, mind a kézi szüret lehetséges, de a különleges termékek előállításához csak kézi szüret alkalmazható (jégbor, szemelt, válogatott, kései szüretelésű, töppedt szőlőből készült, biobor, stb.).

A SZŐLŐ FELDOLGOZÁSA, A BORKEZELÉS, AZ ÉRLELÉS ÉS A TERMÉKEK ANALITIKAI JELLEMZŐI: A borászati technológia fontosabb elemei minden terméktípusra külön megadásra kerülnek. Az általános kategóriáknál (fehér, vörös, rozé bor) az alapszabályozás, míg a különleges termékeknel (pl. késői szüretelésű, stb.) egyedi szabályozás alkalmazandó.

A PALACKOZÁS HELYE: A palackozás helye a termékek többségénél nincs szabályozva, de különleges termékek esetében (pl. jégbor) csak a borvidéken lehetséges.

CÍMKÉZÉS, KISZERELÉS: Az általános előírások követendők, a különleges termékekre vonatkozó egyedi szabályozások kivételével. A címkézés alapvetően a garancia egyik közvetítőeszköze a fogyasztók számára. Ennek során kötelező és nem kötelező elemek alkalmazandók.

Egy látómezőben ("főcímke") feltüntetendő a minősítési kategória (földrajzi név + OEM / OFJ), a termék kategória (bor, pezsgő, stb.), a tényleges alkoholtartalom, az űrtartalom, a származási ország, a termelő/palackozó/importőr/forgalmazó és a cukortartalom (pezsgő).

Nem egy látómezőben ("hátcímke") feltüntetendő a -tétel szám (LOT), az allergénekre és az importra utaló felirat.

A címke a kötelezők mellett kiegészíthető egyéb elemekkel is: kisebb földrajzi egység (körzet, település, dűlő, 100% azonosság), évjárat (≥85 % azonosság), fajta (≥85 % azonosság), cukortartalom (nem pezsgő), az előállításra vonatkozó, hagyományos és egyéb kifejezések (jégbor, késői szüretelésű, barrique, küvé, biobor, stb.), palackozás helye, közösségi és borvidéki logo.



FORGALOMBA HOZATAL: A forgalomba hozatalhoz minden földrajzi jelzésű termék esetében érzékszervi (tipikusság) és analitikai vizsgálat szükséges, amit a borvidéki borbíráló bizottságok, illetve a megfelelő akkreditációval rendelkező laboratóriumok végeznek el.

GARANCIÁLIS HÁTTÉR: Az ellenőrzési pontokhoz meg kell határozni a kapcsolódó nyilvántartásokat és ellenőrzéseket elvégző és garantáló szervezeteket is. Ezek alapvetően a termelők, az illetékes hegyközségi szervezetek, az MgSzH és a FÖMI.

A TERMÉKEK ÉS TERMŐHELY KÖZÖTTI ÖSSZEFÜGGÉSEK: A termékleírás tartalmazza azokat az adatokat, dokumentumokat, hivatkozásokat is, amelyek bemutatják, hogy a termékek minősége, jellemzői az adott területhez kötődnek (ökológiai környezet, technológia, hagyományok, kultúra, piac) és ezzel egyediségük (tipikusság) is kifejezhető.

A Duna Borrégió borvidékeinek hegyközségi tanácsai együttműködve a BCE Szőlészeti és Borászati Intézet Kecskeméti Kutató Állomás munkatársaival, közösen készítik el a Régió termékleírásait.

Az új termék kategóriák összehasonlítása

Szabályozási elem	Kunsági OEM	Duna OFJ	FN
Borvidéki és közösségi (EU) logók			
Földrajzi eredet			
• termékmegnevezések és termőhelyek	A Kunsági megnevezés valamennyi települése és a termőhelyi kataszterben nyilvántartott ültetvényei (kiegészíthető települések vagy körzetek megnevezésével)	A Csongrádi, Kunsági és Hajós-Bajai "borvidék" valamennyi települése és a termőhelyi kataszterben nyilvántartott ültetvényei	Magyarország valamennyi települése és a termőhelyi kataszterben nyilvántartott ültetvényei
• a termék és a termőhely kapcsolata	Nagyon szoros, amit "bizonyítani" kell	Szoros, amit le kell írni	Nincs
• szabályozás	Szigorú	Közepesen szigorú	Ágazati "alapszabályozás"
Hozamkorlátozás	Szigorúan szabályozott (<100 hl/ha)	Szabályozott (<120 hl/ha)	Nem szabályozott
Fajtahasználat (fajta-megnevezés esetén)			
• Vitis vinifera fajták	Engedélyezett	Engedélyezett	Engedélyezett
• külön szabályozott fajták	Engedélyezett	Engedélyezett	Nem engedélyezett
• interspecifikus fajták	Nem engedélyezett	Engedélyezett	Engedélyezett
Technológiai igény és fegyelem	Szigorú	Átlagos	Átlagos
Szabályozás és adminisztráció	Átlagosnál nagyobb	Átlagos	Kevés
Termelési és piaci méret	Nagy	Nagyobb	Legnagyobb
Integrációs lehetőségek	Nagy	Nagyon nagy	Nagyon nagy
Ismertség	Nagy	Kicsi	Nem értelmezhető
Elismertség	Kicsi - közepes	Közepes	Nem értelmezhető



Magazinok és könyvek tervezése és kivitelezése
Kiadványok, prospektusok tervezése és kivitelezése
Nyomdai munkák

Web oldalak grafikai és műszaki kivitelezése
Címketervezés és kivitelezés
Reklámkampányok tervezése
Rendezvényszervezés



BORIGO Stúdió
1081 Budapest, Kenyérmező u. 6.
T.: +36 1 299 0199, +36 20 9471 834
Fax: +36 1 299 0198
E-mail: office@mpitman.com

Halasi gondolatok

Interjú Szőke Sándorral

A Közép-Magyarországi Pincegazdaság telepe Kiskunhalason a rendszerváltás után tíz évig az enyészeté volt, nem folyt rajta semmilyen gazdasági tevékenység. Nem volt ez máshol sem másként, Szőke Sándor egykori munkahelyét, a Halasvin Tajói Borkombinátját felszámolták a kilencvenes években. Az itt felszabadult középvezetők, pincei dolgozók egy részét sikerült további együttműködésre megnyernie a borászat mai vezetőjének és tulajdonosának. Lehetőség volt 2006-ban megvásárolni és újrarendezni a Halasi Pincegazdaságot, immár Kft. formájában. Az 1938-ban az akkori gazdasági fellendülés hatására épült telep ebben az időben már teljesen lepusztult, egyes épületeket újra kellett építeni, korszerű technológiával berendezni. Az új tulajdonosok hosszú távú stratégiát dolgoztak ki a fejlesztés érdekében. Kevés saját erő állt rendelkezésre, ezért hiteleket és támogatásokat vettek igénybe. Az eredmény a mára már rentábilisan működő borászati üzem.

DUNABOR: Mit szerettek volna létrehozni, mik voltak az első elképzelések?

Szőke Sándor: Korszerű, minőségi borászatot szerettünk volna működtetni, kizárólag minőségi borokkal. A fajtaszervezet adott volt, a Halasvin, a volt állami gazdaság egy nagyon komoly szőlészettel rendelkezett, amit szétosztottak, illetve megvásároltak az akkori dolgozók és a tagok. Én Imrehegyen rendelkeztem akkoriban egy nagyobb ültetvényvel. Elképzeléseink szerint minőségi szőlő feldolgozására rendezkedtünk be, amely szépen, fokozatosan alakult ki.

Mára 27500 hektós tárolótérrel és borforgalommal rendelkezünk. A minőségi borászkodás egy ideig ment, de nem tudtunk belőle megélni. A technológia, befektetések, amortizáció nem állt összhangban a piaci árakkal. Váltanunk kellett, bevezetésre kerültek az olcsóbb tájborok is. Mára a gyöngyöző boroktól a tájborokon át a minőségi tételéig széles választékkal dolgozunk. Az alapítás óta sikerült kialakítani a teljes technológiát, palackozót, feldolgozót, felújítottuk a tárolóteret. Ötvöztük a korszerű és a klasszikus elemeket, hiszen 4000 hektó ászoktérrel is rendelkezünk, illetve a reduktív technológiához nélkülözhetetlen rozsdamentes acéltartályokkal dolgozunk.

DUNABOR: A tájborok mekkora részét teszik ki az éves forgalomnak?

Szőke Sándor: Sajnos a nagyobb rész, mintegy 70 százalék tájbor, de így is igen nagy a piacvesztésünk, hiszen a legolcsóbb kategóriában nem tudunk megjelenni. Ennek oka, hogy olyan szőlőt, olyan bort tudunk csak készíteni, melynek magasabbak a költségterhei.

DUNABOR: Van innen kiút?

Szőke Sándor: Évek óta keressük a megoldást. Véleményem szerint csak az összefogás segíthet. A magyar borászatban azonban közel tízezer bejelentett cég van, nagyon nehéz az együttműködés, integráció. Első lépésként a nagyobb borászatoknak kellene összefogni, akik egységesen lépnének fel a szakma szabályait sértők ellen. Az összefogás mellett hathatós kormányzati segítségre is szükség lenne. Kizárólag marketingeszközökkel nem tudjuk a gondjainkat megoldani. Ma a nagyfogyasztó jelenleg nem a borok élvezeti értékét és a minőséget veszi figyelembe, hanem az árat részesíti előnyben.

DUNABOR: Milyen kormányzati segítségre gondolt?

Szőke Sándor: El kellene érni, szabályozni, hogy a felvásárolt szőlőből készített bort megfelelő reális áron jelenjen meg a piacon. Ma olyan termékek is jelennek meg olcsó áron, amelyek nincsenek összhangban a közgazdasági, termelési költségekkel. Az lenne az elvárható, ha az árképzés során figyelembe kellene venni a minőséget. Nekünk, akik több szinten is képviseljük a régió érdekeit - Borrégió, Hegyközség - nincsenek eszközeink, amivel megállíthatnánk a káros folyamatokat. Ezek az alacsony árak a fogyasztók számára sem jók, hiszen 180 forintos áron nemhogy bort, de még virslit sem lehet tisztességes minőségben előállítani.



DUNABOR: Hogyan dolgozik, mekkora területekkel rendelkezik a Halasi Borászat?

Szőke Sándor: Pályázatok segítségével és saját erőből építettük fel a borászatot, olyan technológiát alakítottunk ki, mely a szőlőtermesztéstől a palackozásig megfelel a kor kívánalmainak. Saját szőlőnk 87 hektár, ebből 75 hektár fiatal ültetvény, melyet már mi telepítettünk. Nagyon jó szerkezetű ültetvények ezek, a fehér szőlőfajták: Chardonnay, Csereszegi Fűszeres, Generosa, Szürkebarát, Zöld Veltelini, Rajnai Rizling, Bianca, Olaszrizling, a kékszőlők: Kékfrankos, Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Emellett integráljuk-koordináljuk a Kiskunhalasi Hegyközséghez tartozó 5-600 hektár körüli szőlőterületeket. Közel 300 hektárról vásárolunk fel, illetve segítjük az ültetvénytulajdonosokat gépi munkával, hosszú távú szerződéseket kötünk a szőlő felvásárlására.

DUNABOR: Megállnak ekkora birtoknagyságnál vagy tovább kívánnak növekedni?

Szőke Sándor: A gazdasági válság kissé visszafogta a céget. Jó lenne telepíteni még, de most nem kedvező a gazdasági helyzet rá. Nemrég telepítettük el az utolsó 25 hektárt, most a borászati beruházásokra koncentrálnak.

DUNABOR: Nem fenyeget az a veszély, ami az ország más borvidékein is kézzelfogható, hogy elfogy a felvásárolható szőlőmennyiség? Számos borász már nem is a palackszám növelése érdekében telepít, hanem mert fél, hogy nem lesz honnan vásárolnia, tönkremennek, kivágják vagy elhagyják a szőlőket a gazdák.

Szőke Sándor: Igen, ez konkrét veszély, bár azért azt látni kell, hogy teljesen önálló egy ekkora borászat sosem lesz, nem is feltétlenül kell erre törekednie. Jelenleg még elég szőlőterületet művelő gazdálkodó található a környéken. Mint a hegyközség elnöke feladatom segíteni a szőlő elhelyezését illetve az eladását. Közös érdek, hogy megmaradjanak a szőlőterületek Kiskunhalason.

DunaBor: Minőségben lehet tovább lépni a régióban? Lesz a minőségi alföldi boroknak piaca a jövőben?

Szőke Sándor: A prémium minőségű borokkal mi nem tudunk és nem is akarunk versenyezni, nekünk az adottságokra jellemző előnyeinket kell kihasználni a borok készítésekor. Nálunk is lehet nagyon jó minőségű borokat ké-

szíteni, melyek tökéletesen megfelelnek a változó félben lévő fogyasztási, étkezési kultúrának. A „reformételekhez” a könnyedebb borok valók. A Duna Borrégió borászatai felkészültek arra, hogy ezt a réteget, ezt a piacot kiszolgálják. Könnyed, fűszeres, primőr jellegű borok készülnek, reduktív technológiával. Ez az 5-700 Ft/palack ár-kategória, mely az elmúlt időszakban valamiért nem volt igazán sikeres. Azonban mostanában kezdenek a vásárlók – szemléletváltás, de lehet, hogy csak anyagi nehézségek miatt - errefelé mozdulni. Rájöttek arra, hogy az Alföldön is teremnek nagyon szép bortételek. Több nemzetközi (Cannes-i rozévilág bajnokság) és hazai (Év Bortermelője díj) eredmény született, melyek ránk irányították a figyelmet. Frittmann János, Gálné Dignisz Éva példái mutatják, hogy minőségben is előrehaladt a régió. Reméljük, erre a minőségre igény is lesz a jövőben, méghozzá egyre nagyobb mennyiségben.



DUNABOR: Talaj- és klimatikus adottságok tekintetében mire képes az Alföld?

Szőke Sándor: Hiszem és tudom, hogy régiónk a szőlőtermesztés szempontjából az egyik legalkalmasabb terület Magyarországon, és nemzetközi viszonylatban is megállja a helyét. A napsütéses órák számát, a hőmérsékleti viszonyokat, a csapadékot, sőt még a talajszerkezetet is ide sorolom, melyek mind-mind az előbbi állítást igazolják. Ma már nem a futóhomokon, hanem 20-25 aranykoronás földeken zöldellnek a szőlők. Ennek következtében jelentősen emelkedett a borok színvonala, minősége is. Nem akarunk a prémium kategóriával versenyezni, de megfelelő technológiával, felfogással, szaktudással igen nagyot emelkedhet a régió általános színvonala, megítélése. A Dunától keletre, a Dunához közel a talajok a hordalékok

határozzák meg, elég sok a löszös rész. Igen jó szerkezetű talaj, ökoklíma a jellemző. Bár saját gyökéren is lehetne termeszteni a szőlőt, egyre jobban terjed az oltványok telepítése. A téli- és tavaszi fagyok jelentenek évről-évre gondot, az oltványokra a téli fagyok a veszélyesebbek. Mi saját gyökérrel és oltvánnyal is telepítettünk. Az oltvány jobban, agresszívebben veszi fel a tápanyagokat, hátránya a kifagyás veszélye, ezért a költségesebb takarással védekezünk ellene. Gyakori az egyes függöny művelésmód, hiszen célszerű minél magasabbra vinni a termőkarokat, hogy ne fagyjanak el.

DUNABOR: Biogazdálkodás?

Szőke Sándor: Egyre többen vesznek benne részt. Én magam is gondolkodom ebben, de a folyamatnak nem tett jót a gazdasági válság, hiszen a biogazdálkodás nagyon költ-



séges gazdálkodási forma, a belföldi piac pedig még nem értékelte igazán. Ezért nagy tételben egyelőre nem készül biobor a régióban. Számos hungarikum alkalmas biogazdálkodásra, de az új nemesítésű szőlők közül is érdemes néhányat foglalkozni. Jó példa erre Csizmazia Darab József Biancája, amelynek nagyszerű ellenálló képessége mellett sav- és cukortermelése is kiváló. A környéken az egyik legnagyobb Generosa-ültetvényvel rendelkezem, nagy reménységnek tartjuk. Ezerjő és Piros Tramini keresztese, a Tramini fűszerességét, az Ezerjő savát ötvözi. Próbálkozunk, hogy e szőlő alkalmas lehet-e a biotermesztésre. Érdekes, hogy az ideai szélsőséges növényvédelmi viszonyokat a legjobban a Cserzei Fűszeres és a Bianca vészelte át eddig.

DUNABOR: Mennyire tudnak bekapcsolódni a borturizmusba, kicsit mintha egyedül lenne a borászat a környéken.

Szöke Sándor: A Duna Borrégióknak van borút egyesülete, több borútvonal létezik, melyek közül kettőnek részei, állomása is vagyunk. Ám véleményem szerint erre a tevékenységre az alföldi borászatok még nincsenek igazán ráhangolódva. Az okok a múltban és saját magunkban keresendők. Nem láttuk előre, hogy a borturizmus mennyire felértékelődik idővel. Kiskunhalason a 4-5 régi borászatból egyedül maradtunk, így nehéz helyi borturizmusról beszélni, amihez több állomás, pince kellene. Viszont Kiskunhalas rendkívül gazdag turisztikai célpontokban, melyekkel együtt tudunk működni. Nagy kincs a termásvíz, ki ne ismerné a halasi csipkét, lovas turizmus, tanyacsárdák vannak a környéken. Megjelent a tanyaturizmus, egyre több holland és német vesz a környéken saját tanyát. Május elsején rendezzük a halasi városnapot, szeptemberben pedig szüreti fesztivált. Ilyen alkalmakkor tízezres tömeg jelenik meg, de ez még nem igazi borturizmus. Borászatunkban sincs folyamatos vendéglátás, inkább alkalomszerűen, egy-egy előre bejelentett csoport számára tartunk kóstolókat, rendezvényeket.

DUNABOR: Mely borokat emelné ki a választékból, melyekkel értek el sikereket?

Szöke Sándor: Azokat a fajtákat érdemes említeni, melyekből nagyobb mennyiséget, jó minőségben tudunk a piacra vinni. Chardonnay, Szürkebarát, Zöld Veltelini, Cserzei Fűszeres és a Generosa a legsikeresebbek belföldön és külföldön egyaránt. Kékszőlőből a Cabernet és a Kékfrankos a legszebbek, utóbbi szerintem a régió legjobb

borait adja. Hasonlóan kedvelt a Zweigelt is, illetve fűszeressége, zamatosága miatt a Pinot Noir kezd mostanában felzárkózni. Hazai szinten a kiskereskedelem-től a nagy üzletláncokig jelen vagyunk, viszonylag nagy mennyiségben. A környékbeli éttermekben pedig már újra lehet helyi, azaz halasi bort kapni. A palackos borok nagyobb részét belföldön forgalmazzuk, a kisebb része megy külföldre, ezen kívül hordós/lédig formában is szállítunk exportra. Európa majdnem minden országába vittünk már borokat. Eddig a legnagyobb a német piac volt, de az utóbbi időben nagy mennyiséget vásárolt fel a szlovák és cseh piac is, illetve fellendülőben van a lengyel export. Olaszországba Szürkebarátot, Franciaországba fehér borokat is küldtünk, de például a koszovói KFOR-t is kiszolgáltuk. Próbálkozunk a kínai piacokkal is. Nagy bánatunkra a volt szovjet tagköztársaságok, így például Ukrajna, Oroszország pénzügyi okok miatt nem tud szállítani ki bort. A tavalyi válság, a felgyülemlett készletek egyik fontos levezető piaca volt a cseh és szlovák piac, nemcsak hordós formában, hanem nagyobb mennyiségű



palackos exportban is. Tőlem főleg minőségi borokat vittek, nekik köszönhető, hogy mára nagyjából egyensúlyba kerültek a készletek és a fogyasztás.

DUNABOR: A válság érezte még a hatását?

Szöke Sándor: A válság első részében a bankok nagyon bekeményítettek. A borászat nagyon érzékeny a finanszírozásra, hiszen ősszel igen komoly mennyiséget kell bevásárolni alapanyagból, azaz szőlőből. Emiatt, főleg a nagyobb, felvásárlásra berendezkedett borászatok a bankokra vannak utalva. 2008-ban a bankokkal kötött megállapodások után pár héttel ütött be a válság. A pénzintézetek újragondolták a hitelezést, amely nekünk sok kellemetlenséget okozott. Néhány bank más stratégiát választott, a termelők pedig megkeresték azokat, akik elfogadható feltételeket támasztottak feljűk. Mi szerencsénkre bankot váltottunk, a Rónasági Takarékszövetkezet Akasztói fiókjával kötöttünk hosszú távú banki kapcsolatot, amely-úgy gondolom- mindkettőnknek kölcsö-



nösen előnyös. A válság másik része pedig, hogy eladtuk ugyan a készleteinket, de ennek komoly hányada nincs még kifizetve. Amikor legjobban kellene a pénz, akkor nem jutunk hozzá. A fizetési határidők nagyon lassan rövidülnek. Bár a gazdasági nehézségeken már túl vagyunk, de úgy látom, még egy-két év, mire teljesen kilábalunk belőle. Belföldi forgalmunk 30 százalékkal esett vissza, ezért csökkenteni kellett a létszámot a palackozási munkák miatt.

DUNABOR: Terveznek-e ennek ellenére valamiféle fejlesztést mostanában?

Szöke Sándor: A borászat gyorsan fejlődő ágazat, ami technológiát beépítettünk néhány éve, azon már korszerűsíteni, fejleszteni kell, hogy lépést tudjunk tartani a piac követeléseivel. Kinőttük az erjesztőparkot, ezért fejlesztenünk kell. Szeretnénk kialakítani egy új vörösbor-erjesztő teret is. Bár 8000 hektó hűthető erjesztőterünk van, ám egyre inkább rövidül, összezsúszik a szüret időpontja, egyre kevesebb idő áll rendelkezésre a szőlő feldolgozására. Régen két hónapig is eltartott a feldolgozás, ma van, amikor négy hét alatt le kell bonyolítanunk. Nagyon költséges a fahordók fenntartása, az ászoktér így gazdaságtalan, egy része helyett acéltartályokat szeretnénk beállítani. Emellett szőlészetben-borászatban szeretnénk a működéshez szükséges eszközöket, gépeket megújítani.

DUNABOR: Családi borászat az önöké...

Szöke Sándor: A fiam, Szöke Tibor, két éve mérnök borászként végzett, nemrég tért haza szakmai gyakorlatáról, Kaliforniából. De rajtam és a fiamon kívül még jogászlányom, dr. Szöke Anita is részese és tulajdonosa a gazdaságnak.

DUNABOR: Az alföldi borászat közösségi életében, irányításában is aktív szerepet vállal...

Szöke Sándor: 2007 óta vagyok a Duna Borrégió elnöke, előtte több éven át voltam a borászati bizottság vezetője. Ma az ország talán legjobban működő régióját alakítottuk ki. Próbálunk a közös érdekek mentén előre haladni, azokat érvényesíteni, közös stratégiát kialakítani. Úttörők voltunk ebben, ma már az országban újraszerveződnek a régiók, már három létre is jött. Ezek segítségével, alulról építkezve meg kell teremtenünk a magyar szőlész- és borász-szakma érdekképviselét. ■



Kékfrankos

A Közép-Európai tehetség

A francia Viala-Vermorel szerint a 19. század elején még nem ismert Franciaországban, ugyanakkor egy másik irodalmi forrás szerint Pozsony környékén a szőlőhegyeken már 1767-ben ismerték és termesztették. Ambrosi (1994) szerint viszont a kékfrankos régi osztrák fajta, és elterjedése Ausztriából Németországon át történt, Robert Schlumberger és Bad Vöslau terjesztette. Olyan információ is van, hogy J.Ph. Bronner az 1940-es években Alsó-Ausztriából vitte Németországba. Azt is tudjuk, hogy a filoxéravész (1875) idején kerülhetett Sopronba és onnét terjedt el egész Magyarországra. Több borvidékünkre, így Szekszárdra, Villányba, Hajósra a német ajkú telepésekkel került be. Az országba a török elől menekülő délszláv népek által behozott kadarka után ezt a fajtát termesztették legnagyobb felületen. Ütemesebb terjedése az 1800-as évek végén kezdődött, mai termesztési körzetei főként a közép-európai borvidékeken találhatóak.



Területe (hektárban):	
Magyarország	8 296
Ausztria	2 640
Csehország és Szlovákia	2 000
Németország (csak Baden-Württemberg)	1 200
Horvátországban	500
Olaszországban (Franconia-ban)	200

RENDSZERTANI BESOROLÁSA

A fajta rendszertani besorolásával széles körben foglalkoztak a kutatók: a kékfrankost a *Vitis vinifera* L./subspecies sativa D.C./proles pontica/subproles georgica besorolást kapta. Németh pedig a *convarietas orientalis* és *subconvarietas caspica* csoporthoz sorolja a fajtát.

Alfajtái a nemes kékfrankos, a ligetes kékfrankos, a rugós kékfrankos. Klónjai: a természetesi területeken több nemesítő foglalkozott a fajta klónszelektációjával. A jelentősebb és értékesebb klónok az 1. táblázaton láthatóak. A fajtát Ausztriában, Csehországban, Magyarországon és Németországban intenzíven szelektálták.

ELNEVEZÉSEI

A kékfrankos szinonim nevekben egyik leggazdagabb fajtánk. Ezen nevek sokasága a fajta kedveltségére utal, elterjedt alkalmazására utal, hiszen ha sok helyen megtalálható, akkor sokféle új elnevezést is aggatnak rá. Tekintsük át, hogy melyek ezek az egyes természetű országokban:

Németország: Blaufränkisch, Blaufränkische, Blauer limberger, Lemberger, Limberger schwarz, Rote Portugieser, Schwarze Fränische

Románia: Limberger

Olaszország: Franconia nera

Oroszország: Siroká lisztñuj

Szerbia: Crna Frankovka, Frankinja modra, Moravka

Franciaország: Noir de Franconie, Portugais Leroux

Magyarország: fekete frankos, frankos, fronkus, Kék frank, Nagyburgundi, Kékfrankos, Széleslevelű

Csehország és Szlovákia: Cerné starosvětské, Černý muškatel, Čierny zierfandler, Frankovka, Frankovký Modrej, Karmazin, Lampart, Limburské, Modrý hyblink, Neskorák, Neskoré, Neskoré čierne, Pozdni, Skalické černé, Starosvětský hrozen, Sěrina

Közép-Európában, ezen belül a Kárpát-medence és peremterületein termesztett vörösbort adó szőlőfajták között legelterjedtebb fajta a kékfrankos. Szinte biztosan német területről került a magyar borvidékekre, mégis nehéz rátalálni a fajta származási helyére. Szerencsére több irodalmi utalás is akad terjedésének lehetséges irányára és útjára. A francia Viala-Vermorel szerint a 19. század elején még nem ismert Franciaországban, ugyanakkor egy másik irodalmi forrás szerint Pozsony környékén a szőlőhegyeken már 1767-ben ismerték és termesztették. Ambrosi (1994) szerint viszont a kékfrankos régi osztrák fajta, és elterjedése Ausztriából Németországon át történt, Robert Schlumberger és Bad Vöslau terjesztette. Olyan információ is van, hogy J.Ph. Bronner az 1940-es években Alsó-Ausztriából vitte Németországba. Azt is tudjuk, hogy a filoxeravész (1875) idején kerülhetett Sopronba és onnét terjedt el egész Magyarországra. Több borvidékünkre, így Szekszárdra, Villányba, Hajósra a német ajkú telepeseikkel került be. Az országba a török elől menekülő délszláv népek által behozott kadarka után ezt a fajtát termesztették legnagyobb felületen. Ütemesebb terjedése az 1800-as évek végén kezdődött, mai természetesi körzetei főként a közép-európai borvidékeken találhatóak.

MORFOLÓGIÁJA

A tőkéje vitális, rajta közepes számú és félmereven álló vesszőket nevel, melyek középvastagok, hengeresek, színük barna és a szárcsomónál sötétebb barna. Mintázata csíkos, felülete érdes, csupasz, alig hamvas. A rügy közép-nagy, középbarba, pókhálós, rügypikkelyei zártak. A fakadó rügy bronzos zöld és pókhálós. 10-15 cm-es hajtása is bronzos zöld, pókhálós, benne a virágfürt vöröses zöld és pókhálós. Vitorlája bronzos barna, csupasz, levélkéi domborúak, a szártag sötét barnászöld, csupasz, részben mintázott, alig hamvas, nyári rügye zöld és pókhálós. A kacs középhosszú (21 cm), barnászöld és csupasz.

Levele nagy, ötszögletű, majdnem ép (tagolatlan), karejainak száma leginkább nulla, ritkán 2-5. Válloble közepmély, keskeny és V-alakú, oldalblei nincsenek, de ha kialakul, akkor sekélyek, keskenyek és alapjuk hegyben végződő. A levéllemez felülete kiterített, sötétzöld, kissé fényes, szövete vastag, nehezen szakadó, tapintása zsiros, szőrösödő és sima, fonáka szőrösödő. Erezete zöld és töve vörös, őszi lombszíne kárminpiros. A levélszél fűrészes vagy fűrészes-csipkés, egyenletesen és közepmélyen bemetszett, a levélnyel kékesvörös, csíkos, hengeres, szőrösödő, középhosszú (10 cm), a levéllemez középső eréhez viszonyítva aránylag rövid.

Virágzata háromszoros elágazású, virágai hímnősek, termője körte alakú. A fürt közép-nagy (150 g), vállas, kedvezően tömött. A fürtnyél középhosszú (6 cm), közép-vastag, nem törik. Fürtjén átlagosan 80-90 bogyót nevel, melyek kicsik (2 g), gömbölyűek, sötétkék színűek. A bogyó hamvas, héja vastag, húsa lédús, levele kissé rózsaszín, élénk savú és kellemes ízű. A bogyóecset rövid és sötétvörös.

TERMESZTÉSI ÉRTÉKEI

A kékfrankos nagy termésbiztonságú és minden vonatkozásban egyik legértékesebb termesztett fajtánk. Magasművelésen (Lenz-Moser művelés, egyesfüggöny, ernyő) biztonságosan termesztethető, ezért a fejművelésről magasművelésre átállása egész Magyarországon elterjedt. Termésbiztonsága háttérben rügyeinek téltűrése és termékenysége, virágainak kitűnő termékenyülése, kedvező lombszerkezete áll. Rügyeinek téltűrését az 1. ábra szemlélteti, ahol a kadarka fagyérzékeny és a cabernet franc



téltűrő fajta mellett jól vizsgázott a téli fagyokat követően több évjáratban.

A kékfrankos közepes tenyészidejű fajta, normál esetben rügyei április első dekádjában fakadnak és korán is virágzik. Közepes időben zsendül és szeptember végén már érik is. Ha kiszámoljuk, ez azt jelenti, hogy tenyészideje rügyszakadástól lombhullásig 220 nap. Rügyeinek termékenysége (ATE: 1,33) közepes, egy termőhajtáson átlagosan 1,3-1,5 fürtöt nevel. Termőképessége közepes (alapesetben 9-11 t/ha), éréskor a bogyók cukorfoka 18-20 Mm², savtartalma 8-9 g/l. A szárazságot elég jól tűri, bogyói nem, vagy csak alig rothadnak, ezért fürtjei sokáig a tőkén tarthatóak. Peronoszpórára, de különösen a szőlőlisztharmatra érzékeny. Vesszőit is biztonságosan beérleli, így a téli hőmérsékleti stresszhatásokat is jól tűri.

NEMESÍTÉSE

A kékfrankost előnyös természetesi és borászati értékei miatt a szőlőnemesítők is elég intenzíven felhasználták. A leromlott és mozaikos régi ültetvényeket szelektálták minden termőhelyen. Így több országban a nemesítők értékes



BORA

A kékfrankos termése sokoldalúan felhasználható. A Magyarországon termesztett vörösbort adó fajták között a legalkalmasabb fajta rozé készítéséhez, nagy szerepe van tehát a magyarországi rozé-reneszánsz kialakulásában. Rozéja kellemesen gazdag és intenzív illatú, melyben megjelenik a málna és akár enyhe szeder illat, ízeit a piros gyümölcsökre jellemző aromák gazdagítják. Savai frissek, üdék, kellemes ízűek. Nagyon jól lehet házasítani akár rozé esetében is.

A rozé elterjedtség ellenére a fajta termését főként vörösborkok készítéséhez használják. Vörösbora mély, rubinvörös, enyhén lilás árnyalattal. Az egyik olyan szőlőfajta, melynek bora felismerhetően és különösen fajtajelleges, kissé vaníliára és fahéjra emlékeztető, ami diszkrétan tárulkozik. Zamata kellemes, ízeit a fanyar tanninok és bőséges savak egészítik ki és kerekítik harmonikus, mindig kellemes élvezetű borrá.



klónokat szelektáltak már, de sok nemesítő a hibridizációs nemesítéshez is felhasználta, akár apának, akár anyának. A sokféle keresztezési kombinációk közül a legsikeresebbeket - amelyekből már államilag minősített új szőlőfajta született - a 2. táblázat mutatja.

Kékfrankos hibrideket állítottak elő nem csak Magyarországon, hanem Közép-Európa államaiban, így Ausztriában, Csehországban és Németország Baden-Württemberg tartományában. A táblázatban felsorolt új szőlőfajták - mint kékfrankos hibridek - már államilag minősítettek. Ezeknek a fajtáknak felét Németország/Württemberg területén, Weinsberg-ben állították elő. Az új fajták magukkal vitték a kékfrankos pozitív tulajdonságait, így értékeiket megőrizték. ■

Kékfrankos

MINDEN HATALMAT A KÉKFRANKOSOKNAK!

Kicsit furcsa lehet a cím, pedig ha jól belegondolunk, a kékfrankos lehetne az (egyik) olyan helyi tehetség, amely megkülönböztethetné a magyar vörösborszatot a nagy bornemzetek már szakmailag és marketing szempontból is letarolt világától.

A magyar borszatot a nagyvilágban megfogalmazni ugyanis nem olyan egyszerű, éppen azért mert nagyon is egyszerű üzenetet kellene megfogalmazni. Jól hangzik ugyan a sokféleség hangsúlyozása, de a világnak még ez is túl bonyolult, neki az kell, hogy argentin malbec, meg osztrák veltelini, meg német rizling. Ha innen nézzük, országunk még mindig jól áll például a furminttal, de lehetne ez a maga a rozé is.

Nehéz a helyzet viszont vörösborkon fronton. A világfajták közül egyedül a cabernet franc az, ami nem elcsépett, Villány próbálkozói is vele... A portugieser és a kadarka lehetne, de ugye ott van a termelésbiztonság... Marad egy valami, persze a kékfrankos, amely biztonságosan beéri minden évjáratban, lehet vele kezdeni a klasszik (rossz szóval: tömegbor) kategóriában is, ugyanakkor megfelelően terméskorlátozva nagy bort is képes adni. És még azt a szívességet is megteszi, hogy adaptív fajta, vagyis képes nagyon szépen megmutatni a termőhelyi adottságokat, vagyis akár dűlőselektált bor előállítására is alkalmas.



Ha ennyire logikus, akkor miért nem...? E székéből nem tudjuk, talán a rendszerváltás eufóriájában világfajtával teleültetett dűlőket nehéz leváltani, talán jóval több energiát kellene beletenni országosan a kutatásába és a kísérletezésbe és egészen biztosan sokkal többet kellene befektetni a marketingjébe. Van ahol ezt jól csinálják a határon belül is, de tény, hogy a világon legjobban Burgenlandban csinálják jellemző módon... (BGB)

A KÉKFRANKOS HIBRIDEK

FAJTA NEVE	KERESZTEZÉSI KOMBINÁCIÓ	KERESZTEZÉS ÉVE	ÁLLAMI MINŐSÍTÉS ÉVE	FAJTATULAJDONOS / NEMESÍTŐ
ACOLON	Kékfrankos x Dornfelder	1971	1998*	Németország-Württemberg/Dr. Schlei
ANDRE	Kékfrankos x Szent Lőrinc	1961	1977*	Csehország/J. Horák
BLAUBURGER	Portugieser x Kékfrankos	1923	1993	Ausztria/Dr. L. Müller
CABERNET MITOS	Kékfrankos x Cabernet sauvignon	1970	2000*	Németország-Württemberg/Dr. Schlei
DORNFELDER	(Pinot noir x Trollinger) x (Portugieser x Kékfrankos)	1955	1980*	Németország-Württemberg/A. Herold
HEROLDREBE	Portugieser x Kékfrankos	1929	1960*	Németország-Württemberg/A. Herold
MAGYAR FRANKOS	Muscat Bouschet x Kékfrankos	1953	1974	Magyarország/Dr. P. Kozma
RUBINTOS	Kékfrankos x Kadarka	1951	1980	Magyarország/Dr. P. Kozma
SULMER	Kékfrankos x Schwarzelbling	1955	1985*	Németország-Württemberg/A. Herold
ZWEIGELT	Kékfrankos x Szent Lőrinc	1922	1981*	Ausztria/Dr. F. Zweigelt

Megjegyzés: * = a nemesítés országában a fajta minősítésének éve

A KÉKFRANKOS KLÓNJAI

Klón megnevezése

KÉKFRANKOS - Kt.1, E.1

BLAUFRÄNKISCH - M.6/44

BLAUER LIMBERGER - We Elite, We G 379, We G 419

FRANKOVKÝ MODREJ - FM 22/4, 281/E, 11/3, FM 6/5

Szelekciót végző ország

Magyarország / FVM SZBKI Kecskemét

Ausztria / Klosterneuburg

Csehország / Modra

KÉKFRANKOS VÉLEMÉNYEK

A DunaBor Magazin negyedik számában a negyedik szőlőfajtával kerülünk kapcsolatba e hasábokon. Szokás szerint ezúttal is megkérdeztük a borászokat is a fajtával kapcsolatban, a következő oldalakon a szokásosnál is több véleményt olvashatnak. Az mindenképpen látható a megnyilatkozásokból, hogy szerte az országban az egyik kedvenc fajta a kékfrankos. Ennek oka pedig elsősorban az a tény, hogy a kékfrankos azon ritka (tán egyetlen?) kékszőlő, amelyből mindenféle stílusú bort el lehet készíteni a könnyű rozétól az ikon vörösig.

Írta Tompa Imre és Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos

FRITTMANN JÁNOS SOLTVADKERT

A kékfrankost a magunk gazdaságában a legfontosabb kékszőlőnek tartjuk, a legjelentősebb vörösbor programot ebből a fajtából futtatjuk. Ez azt jelenti, hogy kétféle kategóriát is készítünk, ehhez jön még a rozé, amit szintén kizárólag ebből a fajtából készítünk.

A vörösborok tekintetében a nagyobb tömeget a klasszikus kategóriából készítjük, ehhez használjuk a hozzávetőlegesen 10 hektár kékfrankos termőterületünk jelentős részét. Ezek a területek általában kötött, viszonylag magas humusztartalmú, ugyanakkor tartalmas talajok, innen nagyon jó minőséget lehet lehozni már akár 70 mázsás terhelés mellett is, mi ennyivel is terheljük a klasszikus kategóriát és a rozét is. A klasszikus kékfrankost nagy ászokhordókban érleljük, és azt várjuk tőle, hogy fajtajelleges, könnyed, jól iható legyen, amit étel mellé, de magában is meg lehet inni, ne legyen nehéz, hogy a második pohár is jól csússzon. Ennek ellenére készítünk kishordós érlelé-



FRITTMANN JÁNOS

sű tételt is, Magyarországon erre komoly igény van. Ezt 40-50 mázsás terhelés mellett 8-12 hónapig tartjuk első, második, néha harmadik töltésű kishordókban. Általában mindkettőt tartályban erjesztjük, néha kisebb, hordós érlelésre szánt tételeket erjesztünk csak kádon.

A kékfrankos mint fajta a leginkább évjárattűrő fajta, vagyis meglehetősen egyenletes minőséget képes adni. Pont ezért alkalmasabb a kadarkánál a könnyű ivóbor kategóriában, hiszen nagyon magas a termelésbiztonsága. A kadarkát a drága művelés miatt már csak a különleges kategóriában lehet elkészíteni.

A rozéra beállított területek meszes-homokos talajon vannak, ha rozéra szüreteljük, természetesen jóval előbb szedjük. A kékfrankos az ideális rozé alapanyag, mert a savkészségét kifejezetten mintha rozéra találták volna ki. Ez nem lágyul le hamar a palackban, még egyéves korban is jól iható. Nem vagyunk hívei a nagyon illatos, nagyon hűtött elkészítésnek, tapasztalataink szerint ezek az illatbombának induló borok hamar elveszítik tartásukat. Éppen ezért nem használunk késői fajtát hozzá, bár kísérletezni fogunk azzal is nemsokára.

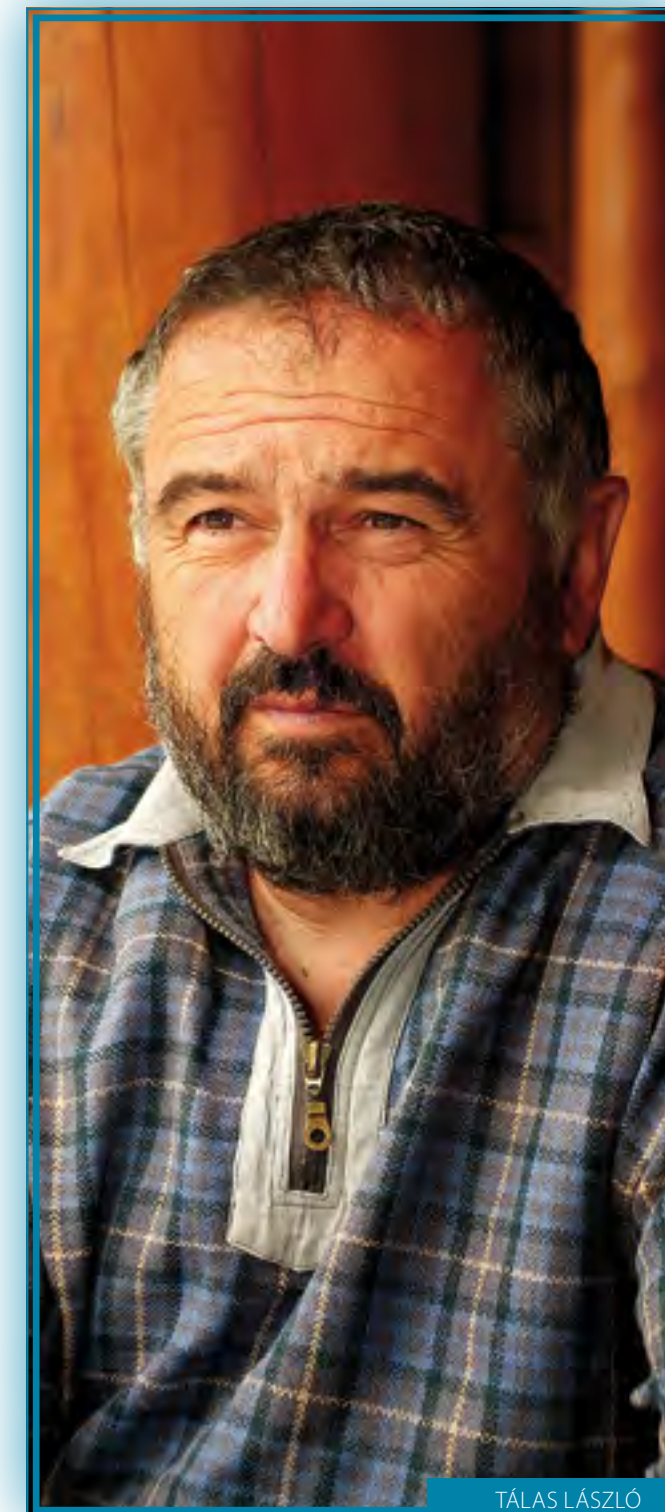
TÁLAS LÁSZLÓ TISZAKÜRT

A kékfrankos a Tiszazugba a harmadik szőlőrekonstrukció idején került 70-es évek végén, a 80-as évek elején. A TSZ ekkor telepített itt összesen 400 hektárt, benne jelentős mennyiségű kékfrankost is. Előtte egyáltalán nem volt errefelé, a nehezen termelhető kadarka kiváltására hozták és azt kell hogy mondjam, nagyon jól járt vele a környék. Itt a legnagyobb a napsütéses órák száma az ország szőlőtermelő vidékei közül, ami arra is jó, hogy az itt egyébként megtermelhető klasszikus kategóriában akár 70-90 mázsa/hektár mellett is nagyon jó eredményt lehet elérni. Mivel egyes függönyön van az összes, ez az a természetes mennyiség, ami gyakorlatilag szabályozás nélkül „előáll”. Ha így termeljük, akkor 30 körüli szárazanyag tartalmat is elér, a szín pedig csodálatos lesz, ez utóbbi is a Tiszazug nagy előnye, nagyon jó itt a vörösborok színtermelő képessége.

A kékfrankost talán úgy tudnám egy szóban jellemezni, hogy kezesbárány. Vagyis nagyon szimpatikus, nagyon jól termelhető, a fázadozásokat visszaigazoló fajta, mind a szőlőben, mind a pincében. Legfeljebb a lisztharmatra érzékeny, arra is inkább csak virágzás környékén. Mivel mi kézműves borászok vagyunk, összesen öt, a kékfrankos

tekintetében mindössze másfél hektárral, kézzel csömöszölve, kádon dolgozzuk fel és nem csinálunk vele semmi fakszint, ahogy a természet megadja, úgy készül. De szerencsére annyira jó a savkészsége, hogy az megtartja, és a tannin se igényel semmi fokozott odafigyelést vagy pluszt.

Érlelésre kizárólag nagy ászokhordókat használok. A kékfrankoshoz az passzol leginkább. Próbálkoztam kishordóval is, de beigazolódott, hogy nem való hozzá.



TÁLAS LÁSZLÓ

ÁDÁM GYULA JÁNOSHALMA

280 hektár területtel rendelkezünk, ebből 50 hektár a kékfrankos, ez 70%-ot jelent a kékszőlők között, vagyis látható, hogy nagyon komoly és meghatározó fajtánk. A miénk egy régebbi ültetvény, a 70-es évek végén, a 80-as évek elején telepítették, természetesen annak megfelelő koncepcióval. Nyilván abban az időben a klónválasztás sem volt a legszerencsésebb, mert ugye nagyüzemi művelésre tervezték és hasonló a helyzet a művelésmóddal is, ami egyfajta magasított Lenz-Moser kialakítás. Ez a terület elég érzékeny a gombabetegségekre is, és a sorfekvés is az uralkodó széliránnyal ellentétes. Nagyon vitális itt a szőlő, a hajtások erőteljesek, a fürtök kisebbek.

A kéleshalmi terület talajszerkezete barna lepelhomok, a kecskési könnyedebb homokos talaj. Főleg a kéleshalmi rész eléggé fagyveszélyes, ezért elég sok plusz kézimunkát kell investálni a tőkék kialakításába. 100-120 mázsa volt a rekord valamikor a terheléssel, de manapság már 80-90 mázsa tűnik az ideálisnak, ennél a mennyiség-nél a szőlő is jól érzi magát és ez annak a szegmensnek – a könnyű ivóbor kategóriának – is tökéletesen megfelel, amit mi megcélzunk.



ÁDÁM GYULA

Feldolgozása tartályban, 25 fokon történik. Az utóbbi évek problémája, hogy a kékszőlők érési ideje egyre korábbra kerül, így összecsiszának a fajták szüretei, ami mindenképpen felveti a tartálypark fejlesztésének szükségességét. Erjesztés után almasav bontás következik, legtöbbször ez spontán végbemegy. A kékfrankos jelentős részét ászokhordóban érleljük fél évet, ennyi mindenképpen szükséges a fajtának. Természetesen rozé is készül belőle, tapasztalataink szerint a belőle készült rozé sokkal jobb, mint ha cabernet-ből, vagy másból készítenénk. Nagy lehetőség van a rozében. Ível felfelé a fogyasztása, és külföldön is jók a lehetőségek vele. Egyébként is: hungaricumnak tekintjük a kékfrankost, amit kommunikálnia is kell a magyar borászatnak belföldön és külföldön egyaránt.

GÁLNÉ DIGNISZ ÉVA ÉS GÁL CSABA SZIGETCSÉP

Hét hektár kékfrankosunk van, ebből másfél hektár Moser, 5,5 hektár egyes függönyös művelésen. Jól viselkedik minden művelésmódon, nagyon megbízható, minden évjáratban képes jó minőséget produkálni. Minket elsősorban fehérborainkról és a rozéről ismernek, és valóban a kékfrankos rozé adja termelésünk felét, de a kékfrankos vörösbor a második ebben a képzeletbeli versenyben.

A kékfrankos nem fagyérzékeny, növényvédelmi szempontból könnyű eset, a gombabetegségekre csak kicsit érzékeny. Laza lombot nevel, könnyű kialakítani a levélfelületet, így kevésbé kézimunka igényes. KT-1-es klónunk van, amely nagyfürtű, ugyanakkor megbízható, 80-100 mázsa/hektár körüli mennyiségeket lehet vele termelni, és ez pont megfelel annak a könnyű ivóbor kategóriának, amit megcélzunk. Sok helyen ennél magasabb terhelés mellett is termelnek, és még akkor is elfogadható minőséget képes adni, természetesen nem csúcsbor kategóriában. Alulterhelt állapotban nálunk, Szigetcsépen nagyon vastag hajtásokat nevel, ami pedig a fagy szempontból nagyon veszélyes, ezért sem tudunk alacsonyabb átlagra menni.

Talajaink heterogének, de a talajadottságokra kevésbé érzékeny, tulajdonképpen csak apró minőségi különbségek vannak a területek között. A rozéra már kialakult táblákat használunk, azokat, ahol a legjobb az illat és zamatprodukciónak.

Kékfrankos termelésünk kétharmada a rozé, egyharmada a vörös, de a vörösből is két kategóriát készítünk.



GÁLNÉ DIGNISZ ÉVA ÉS GÁL CSABA

Tartályban erjesztünk, általában még ott megtörténik az almasav bomlás is. Jobb évjáratokban, tehát nem minden évben készítünk ászkolt változatot is, abban az esetben, mikor a test és a struktúra ezt megengedi. Ekkor másodtöltésű barrique hordókat használunk, tulajdonképpen nem a fahatás, hanem csak az ászkolás miatt. Egyébként a jól iható, könnyű kategóriát célozzuk meg, manapság erre van a legnagyobb igény is...

LAKNER LÁSZLÓ JÁNOSHALMA

Nagyon szeretem a kékfrankos fajtát, azon kevés fajták közé tartozik, amelyek Magyarországon tökéletesen alkalmazkodtak a körülményekhez. Nagyon sokszínű fajta, gyakorlatilag a könnyű rozétól a legnagyobb csúcsborig minden stílusú bort el lehet készíteni belőle. Ez ugyanakkor és egyúttal hatalmas kihívás elé is állítja a borászt, mégpedig azért, mert előre fel kell állítania egy koncepciót, hogy ő ott, az adott termőhely, az adott termelési és

piaci helyzetben melyik utat választja. Előre pozicionálni kell a kékfrankost, és komoly önismeret kell ahhoz, hogy az ember a lehetőségeit jól mérje fel.

Mi úgy döntöttünk, hogy középre pozicionáljuk magunkat, optimális ár-érték arányú tételre szeretnénk előállítani. Nem akarunk nagytestű, drága, fogyasztói szempontból ár-érzékeny borokat, már csak azért sem, mert akkor azonnal szembe jönnének a piacon Villány, Szekszárd, Eger, Sopron nagynevű termelői. Az ön- és termőhely ismeret itt is megjelenik...

Kékfrankos területünk egyébként 5,5 hektár, amelyet 100 mázsa/hektár körüli termésátlaggal szüretelünk. Finoman teregetjük évről évre, és azt nézzük, hogy mi neki az ideális. Feldolgozásban az 5-6 napig tartó hidegáztatás jött be nekünk legjobban, utána elengedjük 24-25 fokra és kontroll mellett erjesztjük. A hidegáztatás során a tapasztalat szerint tanninszerkezet puhább, az erjedés simább lesz, lassabban is erjed, és a tannin kesernye sokkal visszafogottabb lesz. Az almasav bomlás a tartályban nagyrészt még ősszel megtörténik, és nyár elején már fogyasztható is a bor.

TAKLER ANDRÁS SZEKSZÁRD

A Takler-ültetvényeken vannak a hatvanas évek rekonstrukciójából származó, ernyőműveléses aprószemű-laza-fürtű fajtából, a 70-es 80-as évek teltfürtű-nagy szemű változatából és a 2003-2004-es telepítés során használt, Guyot-művelésű osztrák A 4-1-es klónból is, a célt (a léarány csökkentését) persze leginkább az apró szemű, hússos bogyójú változat szolgálja. A Guyot-n 1-2 szálveszszóval, a hajtásválogatással és fürtlevágással operálva az alapboroknál 2,5 kg, a nagy boroknál 1-1,5 kg-os töke-terhelést érnek el. A vinifikáció során a dülők külön erjednek, zárt technológiát alkalmaznak, a kékfrankosnál a gyümölcsösség megóvása végett különösen fontos, hogy alacsonyan tartsák az erjedési hőt, azaz nem engedik 26 fok fölé. Csökkentették a macerálás intenzitását is, azelőtt 3 óránként forgatták a cefrét, ma naponta kétszer. A cél a gyümölcsösség hangsúlyozása mellett a tannin visz-szafozása. Az érlelés öthektós és light, másod illetve harmadik töltésű barrikban történik.

A cél hármas: kell egy rozé, amire a kékfrankos különösen alkalmas a vibráló savai és a gyümölcsössége okán, kell egy kiváló minőségű mindennapi bor, mely ugyan-csak gyümölcsös és jó ivású kell, hogy legyen. Ez az a típus, amiből a Szekszárdi Borvidék jellemző, egységes, exportképes és relatíve nagy mennyiségben előállítható borának kellene készülnie. Takler András szerint az exportpiacra két lépésben kell belépni, az első az egyszerűbb boré, a második a nagyboré. A kékfrankosban éppen az a jó, hogy mindkét kategóriában csúcsmínőségre képes. A csúcsot pedig komplex, egyedi karakterű, intenzív és nagytestű borok képezik. Egyfelől tehát a kékfrankos lehet a közös nevező, a „magyar vörösbor”, hiszen csak a Kárpát-medencében létezik és nagy fajta. Gyümölcsös, meggyes-cseresznyés és fűszeres, miközben remek savai vannak, inkább karcsú szerkezetű, tehát inkább burgundis, semmint bordóis, de nagyszabású borokra is képes, olyanokra, melyek monumentalitásuk mellett is őrzik üde savaikat és gyümölcsösségüket. Hűvösebb évjáratban hűvösen elegáns, melegebben mediterrán bujaságot mutat, mindkét típusa egyedi és szükség van rá, akár a chianti egyszerűbb és komplexebb változatára. A közel-



TAKLER TRIÓ



MÉSZÁROS PÁL

múltban a Takler-pincészetben járt Olivier Poussier francia sommelier-világbajnok és teljesen odavolt a kékfrankostól, ezt tartotta a legkifinomultabb magyar vörösnek, mely nemzetközi mércével mérve is a legegységesebb borokat adja. Szükség lenne egy szekszárdi kékfrankos-eredetvédelmi szabályozásra, hogy tisztább viszonyokat teremtsen és intenzívebb kommunikációra, amely jobban reflektorfénybe helyezi ezt a fajtát.

MÉSZÁROS PÁL SZEKSZÁRD

A Mészáros Borház és Pince is többféle klónnal rendelkezik: a nagyfürtű-nagy szemű, bőtermő KT 1-gyel és az aprószemű-kisfürtű, kemény héjú, tanninosabb A 4-1-gyel és A 4-2-vel, mely utóbbiakban több íz, zamat és festékanyag koncentráldik. A lényeg az egészséges szőlő, illetve az, hogy az oxidatív iskolázás során is megmaradjanak a kékfrankosra jellemző gyümölcsös értékek-zamatok. Az erjesztés redukzív, 26 fokon zajlik, a zajos szakaszban kétszer leengedik a mustot, az almasav bontás a tartályban



IVÁNCICS ZOLTÁN

zajlik le, a hordóba már kész bor kerül. Az öthektós-ezer literes zempléni tölgyhordónak csak a támasz nyújtása a dolga, a háttérben kell kísérnie a bor gyümölcsösségét. Kétféle kékfrankos készül: a leányvári-malomoldali szőlőből az egyszerűbb classic, a bodzási dülőről a titokzatosabb válogatás. Ez utóbbit rendre 21-22 musfokon szüretelik, úgy 5 %-nyi töppedt alapanyag is kerül bele. A classicból 50 ezer palack, a csúcskékfrankosból 6-8 ezer palack készül, a mennyiség minden évben emelkedik, mert nincsenek túlárzva a nagyon magas minőségű tételek sem.

IVÁNCICS ZOLTÁN SOPRON

A kékfrankos Sopron zászlósora, a szőlő nagyon jól érzi magát kicsit hűsebb dülőkön, természeti tulajdonságai nagyon szimpatikusak: nem hisztis és nem finnyás, könnyen művelhető-kezelhető, fagyűrő, nem rohad, üde savai almasavbontással lecsiszolhatók, komplex, gyümölcsös, fűszeres-meggyes, mély, Iváncsics szerint is inkább burgundi, mintsem a vastagabb bordói stíle hajzó bor-

rá formálható. Iváncsivsz Zoltán 1,2 hektárja részben erdőművelésű, részben módosított Moser, a palackos tétel 60-70 mázsás terheléssel készülnek. Az erjedés 15-30 hektós nagyhordóban történik, a borok másfél évig ott is érlelődnek, majd fél évig használt barrikban utóérlelődnek. Az Iváncsics-borok jellegzetes intenzitásukat a Fertő-tavi fekvésből, a hozamkorlátozásból és az odafigyelésből merítik, valamint abból a kézműves megközelítésből, hogy nincsenek agyonderítve-szűrve, amennyire lehet, kevés kezelésnek vetik alá őket.

JANDL ARNOLD SOPRON

Jandlék gyönyörű fertőrákosi pincészetében a rozé mellett egy reduktív és egy nagy kékfrankos, a Missio készül. A 10 hektárból 4,5 a kékfrankos, minden Guyot-n, az új telepítésű KT 3 (SO4-es alanyon) modern, azaz kisfűrtű, kis szemű, mint mindenhol, itt is ez nyomul előtérbe a hetvenes években kiszektált nagyüzemi, nagyszemű-bőtermő-híglevű változat rovására. A prémium bor 40-45 mázsával készül, mert a szőlő nem olyan, mint a pénz, a jó és a sok nem jár kéz a kézben. Megesik, hogy fólia és széndioxid-párna alatt egy hónapig is héjon erjed az anyag, prés, tartály, november-decemberben almasav bontás, egy év hordó, barrik egyre kevésbé. Legfontosabb az egészséges és érett szőlő, a tisztaság és az oxidáció közben tartása. A klasszikus verzió könnyed, gyümölcsös, a hétköznapok bora funkciót látja el, a piaci igény erre (és a lédig kékfrankosra is!) évről-évre nő. A csúcs-kékfrankos nagytestű és koncentrált, ugyanakkor gyümölcsös. A soproni kékfrankos - hangsúlyozza Jandl Arnold - jó ivású, egy pinot, cabernet vagy merlot lehet megosztó, de egy karcsú, de tartalmas kékfrankost mindig jó inni.

PÁLFI GYÖRGY CSONGRÁD

Hasonlóan az egész országhoz, a Csongrádi Körzetben is a kékfrankost termesztik a legnagyobb felületen, a 70-es években ezt a fajtát érezték a legalkalmasabbnak a jó hírű kadarka leváltására, az akkori technológiai elképzeléseknek leginkább ez a fajta tűnt megfelelőnek. A jelentős mennyiségű cabernet franc és cabernet sauvignon mellett a kékfrankos még mindig uralni tudja a területet, mert nagyon jól díszlik a Tisza menti homokterületen, jól tole-



JANDL ARNOLD

rálja a metszsmódokat, jól viseli az egyes függöny támrendszert, és a növényvédelmi technológiája sem bonyolult. Számos évjáratban aszúsodás is megfigyelhető, és az ilyen évjáratokban rendkívül finom, bársonyos bort produkál.

Mivel a Csongrádi termőterület igen heterogén, nagy szerepet kap a szakemberek rutinja, helyismerete, hiszen különböző talajfeleléseken különböző jellemzők dominálnak. Emiatt lehetséges, hogy vannak kiváló rozé borai ugyanúgy, mint nagyszerű primőr borai is. A közepesen kötött, tartalmas homokon, ahol a termésátlag nem magasabb 80-90 mázsánál, különleges minőségre képes. A szakemberen múlik, hogy felfedezze az adott termésben, és minőségben a lehetőséget, de ne csak felfedezze, hanem helyes technológiával ki is aknázza azt.



DR. LŐRINCZ GYÖRGY

A rozé borok nélkül ma már el sem lehetne képzelni a termékpalettát, sajnos a primőr kategóriára kevesebben figyelnek oda, pedig különös tulajdonsága a csongrádi kékfrankosnak, hogy nagyon sokáig képes megőrizni gyümölcsösségét, sőt megfelelő körülmények között tartva egy éves kora után is jellemző lehet rá, mégpedig úgy, hogy közben belopakodnak az érlelés zamatai. 80-110 hl-es fahordókban tartva ezt a nagyszerű tulajdonságát akár kétesztendő koráig őrizhetjük. Barrique-olását én magam nem gyakorlom, viszont házasított változatában meghálálja ezt a technológiát is. Külön élvezet a borász számára évjáratonként megtalálni a kékfrankos és cabernet fajták ideális arányát.

Csongrád szerencsés helyzetben van, hiszen az itteni kékfrankosok úgy érnek be, hogy „mindenük megvan”,

ugyanakkor a savai nem túl magasak. Must korában 7,0-7,5 ezrelék között, de már újborkorában 6,0 körül, vagy valamivel alatta, és emiatt tapasztalatom szerint a mi vidékünkön az almasavbontás tilos!

A talajfeleléseket szintén jól tolerálja, bár a jó minőségű, és tápanyagban jól ellátott talajt meghálálja. A sokszínűségét viszont éppen a sokféle talajnak köszönhetjük. Termésmennyiségét tekintve a 80-120 mázsa közötti az ideális, de a nagyobb termés is jól megőrzi az értékeket. A 160-180 q viszont már érezhető a vékonyabb boron. Feldolgozás során csupa jó tulajdonságát élvezhetjük, hiszen könnyű egészségesnek megőrizni termését, kiütése jó százalékat ad, színanyaga jól feltárható, és az érlelést jól bírja, bizonyos évjáratokban meg is követeli, és meghálálja.

„Piacos” fajta, mert jól ismerik, sokan kedvelik, több cukortartalmú kategóriában forgalmazható, éveken keresztül stabil, állandó, és jó minőséget produkál. Jó termőképessége miatt nem csak a drágább kategóriákban értékesíthető. És egy személyes vélemény: a kedvenc fajtám szőlőben is, és borban is.

DR. LŐRINCZ GYÖRGY EGER

A kékfrankos az egyik, ha nem legfontosabb kékszőlő fajtája a magyar borászatnak, ezért igen nagy figyelemmel kell lennünk arra, hogy miként fogalmazzuk meg ezt a bort. Egészen sajátos karaktert tud adni a borainknak! Egyszer egy Master of Wine-nal beszélgettünk a magyar bortermelésről, és megkérdeztük tőle azt, hogy mit tanácsolna a magyar bortermelőknél, és konkrétan azt válaszolta, hogy készítsék el a saját boraikat, és ha nem tudják eladni, akkor készítsék el máshogyan. Ez csak látszólag frázis... Most pont ennek a közepén vagyunk a kékfrankossal kapcsolatban is: még talán nem találjuk a fogást rajta teljesen, még nem ismerünk minden részletet úgy a szőlőben, mint a pincében, hogy miképp lehet úgy megtermelni, hogy egy olyan borkaraktert adjon a végén, ami alapvetően sikeressé teszi, vagyis figyelmet kelt itthon és külföldön egyaránt. Szerintem egy minden részletében élménydús borra kell törekednünk.

Mint egri termelő, számomra is az egyik legnagyobb feladatot adja, hiszen magában a Bikavérben is fontos alkotó, és nagy kihívást jelent több termesztési és feldolgozási szempontból. Van ugye egy olyan sajátossága, hogy a legerjedtebb klónja elég nagyfűrtű, és így a termésmennyiség beállítása sok tapasztalatot igénylő folyamat



SZEMES JÓZSEF

a szőlőben. A szüreti időpont rendkívül fontos, melyet nekem még nagyon nehéz eltalálnom. De legfontosabb a kékfrankos esetében is a termőhely! Mivel nagyon jól megmutatja a termőhely adottságait, kulcskérdés, hogy számára megfelelő helyre telepítsük, ugyanakkor, ha jó helyet találunk neki, akkor azt fokozottan meghálálja, vagyis karakteres, terroir vezérelt, nagyon részlet-gazdag bort kapunk. Savszerkezete kiemelkedően jó, és ugyan tanninrendszere markáns tud lenni, de megfelelő érettségi állapotban szüretelve ezen úrrá lehet lenni. Egyedi, utánozhatatlan bort képes adni, és ezzel meg lehetne fogalmazni egy különleges Kárpát-medencei borstílust, amelyel aztán tényleg lehetne mit keresni a világban. Ehhez persze még rengeteg tapasztalás és kutatás kell, például a klónokkal, régebbi, tömörebb borokat adó változatokat keresve, de az az igazság, hogy ehhez egyenlőre még elég kevés tudásanyag halmozódott fel összességében...

Azonban nagyon fontos kérdés lakozik a pincei dönté-

sekben is. Én azt tapasztaltam, hogy a kékfrankos nagyon sajátos fejlődési pályán mozog a hordóban, egy idő után képes eltűnni belőle a kezdeti húsosság, kerekesség és egyfajta rusztikus szikárság kerül előtérbe. Éppen ezért nagyon fontosnak tartom a hordóhasználat megválasztását, az érlelés mikéntjének vizsgálatát, és az érlelési idő kutatását is.

Egriként pedig ki kell emelnem a kékfrankos Bikavérben játszott szerepét is. Borvidékünkön a hagyományoknak megfelelően házassítások révén lehet egries borokat megfogalmazni, úgy hogy a borokban komoly hangsúlyt adunk a Kárpát-medencei fajtáknak. A Bikavérnél a kékfrankos erre maximálisan alkalmas azon túl, hogy egyébként a mennyisége révén kikerülhetetlen is. Tehát a kékfrankosnak főszerepet kell játszania a Bikavér összeállításában. És valójában ez lehet a válasz arra a kérdésre is, hogy mi a különbség az egri cuvée és az egri Bikavér között...

SZEMES JÓZSEF VILLÁNY

Villányban elég kevés kékfrankos van, nekem is bizonyos szempontból véletlenül lett, a szakcsoporthoz ültetvények között került hozzám először. Ez fél hektár az Agancsokban és van nem egész fél hektárom még a Kopárban is, ez viszonylag fiatal ültetvény, már én telepítettem. Én azt láttam, hogy ebből egy nagyon finom szerkezetű bort lehet előállítani, ami elég jól sikerült éveken át, a fogyasztók és a kereskedők is nagyon szerették. Az utóbbi években viszont az az érdekes helyzet állt elő, hogy a piac elkezdte még kevésbé keresni a villányi kékfrankost, úgy látszik, hogy Villányból nem ez a fajta érdekli a fogyasztókat igazán, pedig a borvidék nagyon alkalmas ennek a fajtának az előállítására is. Itt szinte küzdelem nélkül lehet nagyon jó minőséget kihozni, még kicsit magasabb terhelés mellett is.

A kékfrankos esetében két dolgot tartok még fontosnak: az egyik a szüreti időpont megválasztása, a másik pedig az érlelés. Nekem vannak nagyobb (bár modern) hordóim is, ezekben a húszehektósokban tartom az időszak elején, és csak rövid időre teszem nem új barrikba. A kékfrankos stílusa ezzel a módszerrel sokkal jobban összevág. Nagyon komolyan szeretném venni a Kopárban lévő területet, annak ellenére, hogy nem ebből tervezem én sem a csúcscort, itt Villányban a cabernet franc szerintem is sokkal alkalmasabb erre a címre.



GÁL LAJOS

GÁL LAJOS EGER

Személyes véleményem az, hogy Magyarországra legfontosabb szőlőfajtája a kékfrankos, csak nem úgy bántunk vele az évtizedek alatt, hogy a fajtából a legtöbbet kihozzuk. Ezt felismerve az Egri Kutatóintézet beadott és meg is nyert egy pályázatot a kékfrankos és az olaszrizling kutatására.

Az országban a legnagyobb felületen a kékfrankost termelik, ez a terület még az olaszrizlingnél is nagyobb, vagyis a legfontosabb vörösbort adó fajta. Egy-két vörösboros vidéken jelentősségben megelőzi ugyan pár fajta, de a legtöbb magyarországi borvidék esetében a legfontosabb, nem csak mennyiségi, minőségi, hanem egyedi karaktert is mutató fajtaként is. Már a pályázat előtt is sokat kutattuk a fajtát és határozottan elmondhatjuk, hogy ha megfelelően bánnak vele, és jó termőhelyet is választanak neki,

akkor csúcscort készítésre is alkalmas. Nagyobb termésmennyiség esetén pedig jó tömegbort adhat.

A magyar borjövőt az egyedi borok termelése jelenti, és ebben kiemelt szerepe van a kékfrankosnak. A közel egy évtizedes kutatás alapján megállapítható, hogy ez a termőhely egyediségét leginkább megmutatni képes magyar kékszőlő fajta.

A Kutatóintézetben érzékszervi és analitikai aromavizsgálatokkal valamint az ezekből készült statisztikai elemzésekkel is igazoltuk, hogy a különböző dűlőkben termelt kékfrankosokból készült borok évről évre eltérő karakterűek. Egyértelműen látszik, hogy a termőhelynek kiemelt szerepe van a karakterben.

Nagyon fontos a művelésmód és a termésmennyiség. A kutatás szerint, a közép magas kordon hozza a legjobb minőséget, terhelésben az igazán karakteres és jellegzetes bort 40 hl/ha mennyiséggel lehet biztonsággal elérni. A legjobb metszéssel és hajtásválogatással beállítani a mennyiséget de ha az mégis több a kívánatosnál, akkor a fűrtzáródás idején végrahajtott ritkítás jobb a zsendülés idején végrahajtottnál még akkor is, ha utána még kompenzál a szőlő.

Kutatásunk a klónok kiválasztására is kiterjedt: Egerben 11 különböző klónt telepítettünk a Kutatóban, több évben teljesen azonos feltételek (művelés, termésmennyiség, szüreti időpont, vinifikáció, stb.) mellett. A magyar KT-1-es klón nagyon szép eredményeket hozott: bár alacsonyabb a színintenzitása, de fűszerebb, részletgazdagabb bort képes adni. Nagyon jó szerepelt még a német G379, ez kisebb fűrtű, a színe mélyebb, tanninosabb, és magasabb cukorfokot képes elérni, magyarul kissé korábban érlik. Itt kell megemlíteni, hogy a kékfrankosnál különösen fontos a fenolos érettséget megvárni, és esetében meg is lehet várni.

A kékfrankos az Egri Borvidéken is a legfontosabb fajta, 1163 hektáron termelik, és borként is több mint 10 000 hektolitert adnak el Egri Kékfrankos név alatt annak ellenére, hogy a nagy része a Bikavérbe kerül házassításként. Az eredetvédelmi szabályozás már úgy rendelkezik, hogy nem is lehet kihagyni a Bikavérből, akár a klasszikus akár a superior Bikavérről beszélünk: a kékfrankosnak kell a legnagyobb mennyiségben a házassításban lenni. Bikavér ugye 75 000 hl készül a borvidéken, ennek 40-50%-a a kékfrankosból kerül ki.

Mi egriek úgy érezzük, hogy nagyon jó kékfrankos nélkül nincs jó Bikavér. Olyan, ami tükrözi az egri termőhelyet, izgalmas, karakteres és izgalmas savérzetet ad a hosszú utóízzel és hosszú ideig eltarthatóan. ■



CZEGLÉDI GYÖRGY - MONOR



DURÁNCSIK GYULA - ORGOVÁNY



FÜLEKI LÁSZLÓ - KECEL



GULYÁS FERENC - CSONGRÁD (BOKROS)



HUSZTA JÁNOS - HELVÉCIA



KISARI ISTVÁN - KECSKEMÉT

Alföldi ARCOK



KOVÁCS RÓBERT - HAJÓS



MOLNÁR SÁNDOR - CEGLÉD



SCHINDLER JÁNOS - KECEL



SCHAUER ANDRÁS - HAJÓS



KVALLA GÁBOR - SOLTSZENTIMRE



REVUCZKI BÉLA - SZENTKIRÁLY



CZEGLÉDI GYÖRGY

MONOR

Mondhatni belenőttem a szőlőbe, hiszen apai és anyai ágon is volt indíttatás. Ennek kapcsán Budafokon kezdtem tanulmányaimat, ahol a technikai végzettség megszerzése után a Monori Állami Gazdaság kátaí területében dolgoztam. Itt a sorkatonai szolgálatom letöltése alatt megszűnt a szőlőtermesztés, így a gazdaság szárazhegyi ültetvényei-be kerültem, ide Monorra. Itt jártam végig a ranglétrát, voltaképpen 1977 óta tevékenykedem Szárazhegyen. A rendszerváltás után a privatizáció keretében megvásároltuk a mintegy 400 hektárt kitevő szőlőültetvényt, a hozzá tartozó feldolgozóval és pincével együtt. Ma már 120 hektárt újratelepítettünk, - részben világfajtákkal, részben hungarikumokkal - az ültetvények többi része még a nagyüzemi művelés módját és fajtakultúráját jellemzi.

Alapvetően szőlőt értékesítünk, de természetesen van leidig és palackos bor forgalmazásunk is. Mivel a szőlőtermesztés jelenlegi jövedelmezősége enyhén szólva kívánni valót hagy maga után, ezért a közeljövőben mintegy 100 hektárral szeretnénk csökkenteni a szőlőterületeinket, ezzel párhuzamosan a minőség felé való elmozdulás érdekében borászatunkat kívánjuk fejleszteni.

Szerencsére ebben a szakmában itt Monoron a fiatalok is egyre jobban kiveszik részüket a munkából, a régió legkomolyabb alkotóműhe-

lye alakul a Strázsahegyen. A Borút Egyesület, a Borrend mind jól teszik dolgukat. Létrehoztuk a borászati tanösvényt és kialakulóban van egy hagyományt teremtő pincefesztivál sorozat.

Nagy örömömre szolgál, hogy a lányaim is csatlakoznak ezen törekvésekhez, az egyik éppen most vizsgázik Budafokon.

Hegybíróként fontosnak tartotam, hogy a Monoron lévő 500 hektár szőlőkataszterbe sorolt terület megnöveljük, hogy utódainknak lehetősége legyen a szőlőterületek további bővítésére. Így sikerült a hegyközség közbenjárásával, a monori képviselő testület hathatós segítségével megduplázni ezt a lehetőséget.

Elsődleges célnak tartom, hogy szőlőtermelőink boldogulásának és a mintegy ezer pincéből álló pincefalunk további fejlődésének hegyközségünk maradéktalanul biztosítsa a szakmai háttérrel.

Jelenleg a Strázsahegyi-Szárazhegyi Hegyközség 8 borvidéki településen és pest megyéből 117 borvidéken kívüli községben látja el szakigazgatási feladatait.

Úgy érzem, hogy a monori szőlőtermesztéshez affinitással bíró polgárok megélhetése, valamint a kezünkben lévő nemzeti érték megóvása és kiteljesítése érdekében hegybíróként nagy felelősséggel tartozom, amelynek hiánytalanul eleget kívánok tenni.

DURÁNCSEK GYULA

ORGOVÁNY

Anyai dédszüleim voltak Ágasegyházán akik az első Sárfehér szőlőket telepítették arrafelé. A szüleim már bort is készítettek, miután hozzájuk került a szőlő. Akkoriban két hold szőlőből még megélhetett egy család. Sárfehér szőlőt rekeszbe csomagolva igen jó áron lehetett értékesíteni, és mustot, bort is adtak el a Pincegazdaságnak. Az általános iskola után kerültem a szakmunkásképzőbe, ahol komoly gyakorlati képzést is kaptunk, főként a szikrai ÁG borászatában. Miután ott végeztem, Orgoványba kerültem, az akkori Rákóczi Szakszövetkezetbe dolgozni. Munkaközben elvégeztem a budafoki "Soós"-ban a technikumot is. A szövetkezeti pince, ahol 1970-ben kezdtem, még mindig megvan és a mai napig ott dolgozom, mellette én látom el a hegybírói tevékenységet is itt, Orgoványban, a hegyközség megalakítása óta. Lassan tanulunk bele a dologba, hiszen az ügymenetet nekünk kellett kidolgozni, de - ha nehezen is - sikerült. Sajnos egyre inkább nyilvántartó és adatszolgáltató feladataink vannak, de igyekszünk mindenben segíteni a tagokat - "szolgáltató hegyközségként" működni. Miután már a negyedik ciklusomat töltöm, úgy gondolom sikerült megvalósítani ezt a célt. Lassan eljön az idő, hogy nyugdíjba vonuljak a szövetkezeti pincétől, a hegybírói tovább folytatásán még gondolkodom. Van 1,3 hektár

saját szőlőm is, amit illik hegybíróként rendben tartanom. Az elmúlt időszakban majdnem ötszáz hektár szőlőt vágta ki a környéken a támogatott kivágásoknak köszönhetően. Mivel ez az utolsó év, hogy ezt a támogatási formát igénybe lehet venni, még nem tudjuk, hogy a jövőben mi várható. Igyekszünk kihasználni a telepítésre és ültetvény korszerűsítésre adható uniós támogatásokat is, inkább több, mint kevesebb sikerrel. Komoly, nagy borászat sajnos nem alakult ki a környéken, inkább a szőlő eladása a jellemző. Főként sárfehér található a környék mintegy 1500 hektár szőlőjében (nagyjából 500 hektár), emellett zalagyöngye, bianca és kékfrankos jelenik meg az ültetvényekben. A termelőink sajnos öregszenek, a hagyományos fajtákat már nincs aki megművelje, hiszen nem alkalmasak a gépi művelésre. A kivágások mellett így a fajtaváltás is a hagyományos szőlőfajták rovására történik. A sárfehér így egyre inkább a háttérbe szorul, bár szerencsére van néhány termelő, aki lát lehetőséget ebben a fajtában is. A szövetkezetnél folyóborként értékesítjük a bort, palackozást nem végzünk. Az értékesítéssel vannak problémáink, de nagy mennyiségben készítenek tartósított mustot is. A nyugdíj után a szőlőmet még igyekszem szépen művelni, de ahogy említettem, a hegybírói ciklusom következő ciklusa még a jövő kérdése marad.





FÜLEKI LÁSZLÓ

KECEL

Kecelen régen meghatározó volt a szőlőtermesztés, szinte nem volt olyan család, akinek ne lett volna valamilyen kapcsolata a szőlővel. Ez nálunk sem volt másként, az apai nagyapámnak volt szőlője és már kisgyermekként is sokat jártam ki vele, akár szüretkor, akár más munkák idején. Így alakult, hogy Kalocsára kerültem, kertészeti középiskolába. A 70-es évek végén a helyi szövetkezet hatalmas szőlőrekonstrukciós telepítésekbe fogott, több mint 1000 ha lett telepítve. Akinek addig még nem volt szőlője, azoknak szinte mind lett. A Szövetkezet végezte az összes gépi, a tagok pedig csak a kézi munkát. Én is akkor jutottam az ültetvényeimhez, amit a mai napig művelek, bár már csak szeretetből. Régen még meg lehetett élni belőle, vagy jó jövedelmekiegészítést adott, de ez ma már nem igaz. A támogatott kivágásokkal sokan kiszállnak az ágazatból, de ez nem is csoda. A lassan kiöregedő termelők inkább éljenek ezzel a lehetőséggel, így még méltósággal hagyhatják abba az egészet.

Az első munkahelyem az itteni szövetkezet borászati ágazata volt, sok pozícióban megfordultam a cégen belül, végül a nyolcvanas évek vége felé a szövetkezet egyre kevésbé bírta a versenyt a feltörekvő kisebb borászatokkal, és nekem is új munkahely után kellett nézmem.

1999-ben választottak meg hegybírónak, és meg is szerettem ezt a munkakört. Igyekszem jó kapcsolatot kialakítani a tagjainkkal, azt szoktam

mondani, hogy van nagyjából kétezer főnököm, de így is élvezem ezt a munkát. A tagokat próbáljuk rugalmasan kiszolgálni és nem rájuk terhelni a rengeteg adminisztrációt. Közel 10 éve a vegetációban folyamatos növényvédelmi előrejelzést szolgáltatunk tagjainknak, emellett bormustrát is tartunk, ahol a beküldött borokat jellemezzük segítő szándékkal, hiszen a kritikák is építő jelleggel születnek.

Bízom benne, hogy a szőlőfelvásárlási árak lassan emelkedni fognak, mert hosszú távon nem fenntartható ez a rendszer. Fontos persze, hogy minél olcsóbban termeljünk (pl. gépesítés), hiszen profitot is csak így remélhetünk. Senki nem várhatja egy borásztól, hogy ő fizesse meg a hiányos és öreg ültetvények kieső árbevételét. Néhány év óta már én sem készítek bort, inkább eladom a szőlőt. A sok adminisztráció lassan elviselhetlenné vált. Persze szerelemből még készítek bort, de ez csak néhány hl éves szinten.

A hegyközség arra ösztönzi a borászokat, hogy minél később kezdjék el a felvásárlást. Így - a szüret kitolásával - lehet javítani a minőséget. Sajnos azonban néhány felvásárlót nem mindig érdekel a minőség, inkább az árat tartják szem előtt. Ennek ellenére a felvásárlók szeretnek idejárni, hiszen rájöttek, konzekvensen magas a minőség, nincsen beteg szőlő. Ha a hegyközség a minőség javulása terén csak ennyit el tud érni, azt már sikerként lehet elkönyövelni.

GULYÁS FERENC

CSONGRÁD (BOKROS)

Az anyai nagyapám már itt borászkodott, borzasztóan szeretett kint dolgozni a szőlőben. Amióta - jó negyven éve - már én is foglalkozom a dologgal, azóta értem csak, hogy mekkora munkát jelenthetett ez akkoriban, főleg a talajmunka, de persze a művelés is, amikor a vizet is úgy kellett még odavinni. 1966-tól kezdve már volt saját borom, jelenleg mintegy húsz hektár szőlőm van. A dolgok többségét magam végzem, így ha valami nem úgy sikerül ahogy szeretném, akkor kizárólag magamat tehetem felelősé. Az évek alatt már jól megismertem a területeimet, vannak parcelláim, amelyek előre jelzik ha valahol probléma várható. Szőlőt nem nagyon értékesítek, lehetőleg feldolgozom a termést. Itt, Csongrádon leginkább kékszőlőt termelnek a gazdák, ez hagyományosan így van. A régi kadarkát ugyan mára kiváltotta a kékfrankos és megjelentek az újabb fajták is. Sajnos az 1600 hektár kadarkából mára csak hatvan hektár maradt. A bort javarészt innen, a pincétől viszik el, nem nagyon kell piacok után járnom. A területeket a rendszerváltás idején vásároltam meg, amikor a szövetkezet értékesítette a szőlőt. Én már 1960 óta a szövetkezetben dolgoztam, igaz, nem borászként, azonban a saját szőlő és bor már akkor is szép jövedelmezőséggel bírt. Napjainkban ez sajnos már nem teljesen igaz, és az olcsón, külföldről behozott borok még tovább

rontják a hazai borászatok piaci esélyeit. A fogyasztók hetven százaléka sajnos nem a bor minősége, hanem az ára alapján választ, úgyhogy komoly tennivalóink vannak még, a minőségi borfogyasztás előremozdítása érdekében. Jómagam is több előadást tartottam Szegeden egyetemistáknak, ahol a borkóstolás mellett érdekes és színvonalas beszélgetéseket folytattunk a borkultúráról. A fiatalok szerencsére nagyon fogékonyak a témára, és úgy érzem, szükség is van az ilyen ankétokra. Ez hozzátartozik az egyetemes kultúrához is és talán változtat valamit a negatív tendenciákon. Sajnos a kivágási támogatások miatt egyre fogynak a szőlőterületek, meggyőződésem, hogy ha mindent ki lehetne vágni, akkor néhány hóbortos borászon kívül senki nem foglalkozna már a szőlővel, és alig maradna szőlőterület a környéken. Ez eléggé elszomorító. Talán az jelenthetné a megoldást, ha a döntéshozók mellett, a minisztériumban lenne néhány olyan ember, akiknek fáj, ha az aktuális helyzet nem megfelelő, akik nem csak fizetésért, hanem saját magukért is dolgoznak. Itt, Csongrád környékén a talaj csak szőlőtermelésre alkalmas, ha a szőlőket kivágják, akkor a területek parlagon maradnak, elkezdenek gazosodni. Az embernek a szíve belésajdul, amikor gyermekkorának szőlői helyén már csak a homokot kavarhatja föl a szél.





HUSZTA JÁNOS

HELVÉCIA

Szeged környékéről származom, egy kis tanyaközpontból, - Bordányból. A szüleimnek volt nyolc hold szőlőjük nyolc fajtával, azt művelték. Akkoriban persze más idők jártak, ezt szemléltetni talán elég, hogy Szeged Vidékének Népe ajándékát volt szerencsém kisgyermekként személyesen átadni Horthy Miklósnak a Budapesti Operaház díszelőadása előtt, - amelyen szerepeltünk (bordányi iskola tanulói) - a Trianonra való emlékezés 15. évfordulóján. Érettségi után a Közgazdasági Egyetemet választottam Kolozsváron, majd átjelentkeztem a Kertészeti Főiskolára, Buapestre.

A tanítás a háború ellenére viszonylag normális keretek között folyt, azonban ahogy közeledett a front, mi is elindultunk nyugatnak. Végül Szentgotthárd környékén ért el a behívóm, két hónapon belül pedig már Szovjet hadifogságba kerültem.

Négy év után, hazajutva folytattam a tanulmányaimat, végül megkaptam a kertészmérnöki diplomát.

Friss diplomásként a Helvéciai Állami Gazdaságba kerültem. Azon nyomban két komoly feladattal bíztak meg. A Köncsögi (Melegedői) területen egy 250 ha-os, - megkezdett szőlőtelepítés folytatásának vezetését bízták rám. Jobb minőséget, nagyobb termelésbiztonságot nyújtó fajtákat hoztam. Így került a Kékfrankos, a Hárslevelű, és a Portugieser a földbe. Ma az országban és a Kiskunságban is, a legnagyobb területen termelt fajta, - a Kékfrankos. A Kadarka pedig,

amiből 46 ezer ha volt még 30 évvel ezelőtt - ma 6-700 ha körül van, a termelési-minőségi megbízhatatlanság okán. A másik megbízás volt az új alapokon nyugvó éves tervét a gazdaságnak - összeállítani. Sikeres volt, amihez talán felsőkereskedelmi középiskola 4 éve is hozzá segített.

Az időben és mennyiségben is sok munka, a felelősség, az állandó feszültség kikezdte az egészségemet. Végül munkahelyet váltottam. Szerencsém is volt, mert ez időtájt alakították meg a TSZ-Szövetségeket és Kecskeméten a szőlő-gyümölcsrelelkező szövetkezetek és szakszervezetek, - 70 ilyen volt a megyében - hozták létre a Kiskunsági TSZ Szövetséget. Ide hívtak meg termelés-szervezési - és fejlesztési osztályvezetőnek. Felkérésre megírtam egy jegyzetre való összeállítást, - „Nagyüzemi homoki szőlőültetvények termesztése” címmel. A könyvet néhány év alatt megismerték más borvidékeken is és a TOT vezetése kérésére, - „Eredményes szőlőtermesztés a szövetkezetekben” címmel újabb ismereteket is tartalmazó, üzemgazdasági hangsúlyokkal is fűszerezett könyvet adtam át az érdeklődő szakembereknek.

Nyugdíjazásomig dolgoztam a Szövetségnél, (18 éven át), - közben az egészségem is rendbejött. Néhány év kihagyás után megalakultak 1995-ben a hegyközségek, - s mivel Helvécián volt a szőlőm (saját telepítés), - ott megválasztottak hegybírónak. Ezt a pozíciót azóta is betöltöm.

KISARI ISTVÁN

KECSKEMÉT

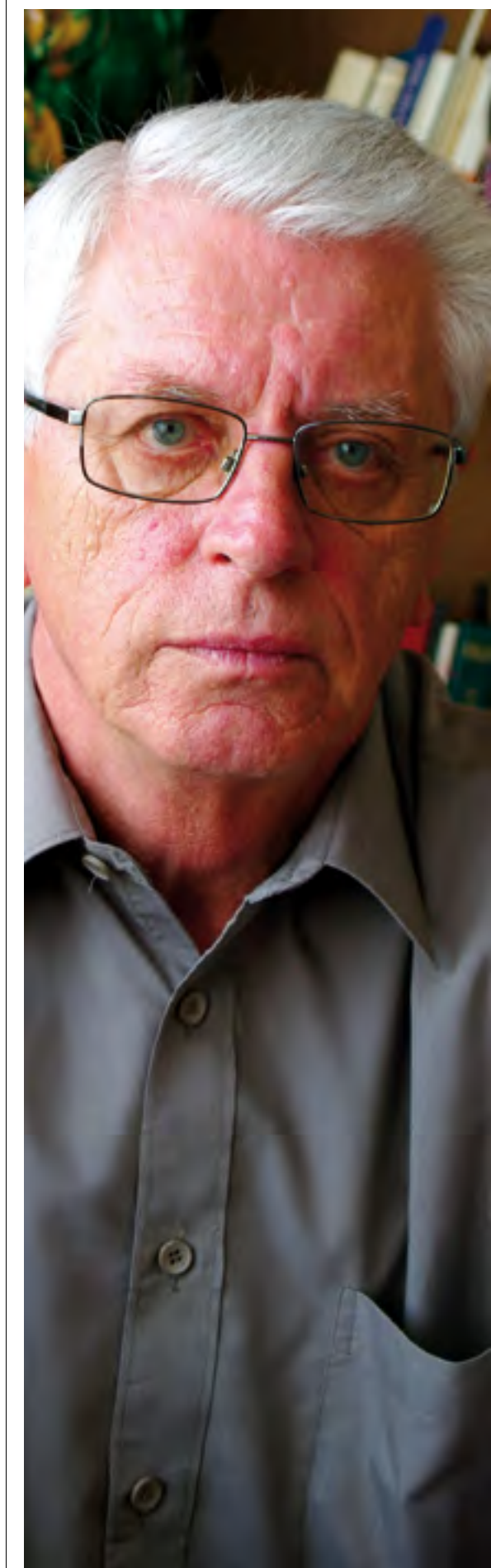
Gyermekkoromban olyan részén éltem az országnak, ahol nem volt szőlő, így a kötődés csak később alakult ki, amikor Budafokra kerültem, a borgazdasági technikumba. Az a négy év elég meghatározóvá vált az életemben, utána, a főiskola elvégzése után a Kecskemét-Szikrai Állami Gazdaságnál illetve annak a jogutódjánál dolgoztam harminchárom évig. Miután a borászatot 2004-ben megvásárolták, én is elkerültem onnan. Utána a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának készítettem egy piacfelmérést, majd 2008-tól vagyok a Duna Borrégió Szőlészek és Borászok Egyesületének titkára. A legfőbb feladatunk az érdekképviselet, a tagok gondjait, problémáit továbbítjuk a megfelelő szervek felé, segíteni próbáljuk őket. Komoly problémának látom, hogy a szőlőtermesztés és a borászat egyre inkább eltávolodik egymástól. Szerencsére a térség borászatai egyre inkább felnőnek a feladathoz, tapasztalható egy pozitív fogyasztói szemlélet az alföldi borokkal kapcsolatban.

Úgy érzem van rá esély, hogy a minisztériumok szereptévesztését most megváltoztassuk, hogy lehetőleg ne olyan emberek hozzák a döntéseket, akik nem látják belülről az ágazat problémáit. Teret kellene adni az alulról jövő kezdeményezéseknek, fel kellene építeni azokat az érdekvédelmi szervezeteket, amelyek majd képessé válnak a döntéshozatalra, a minisztériumokra pedig csak egy

összehangoló és aláíró szerep maradna. Nyugat-európában ez így működik, reméljük itthon sem lesz akadály.

Igazságtalan és jogtalan dolognak tartom a forgalombahozatali járulékot. Nem lehet elvárni a XXI. században, hogy valaki azért fizessen adó formájában önkéntes hozzájárulást, hogy ennek egy részét az ő ellenőrzésére fordítsák. A visszaigényelhető keret pedig a túlzó adminisztráció miatt szinte működésképtelen, javarészt értelmetlen. A pályázatok nem végigvihetőek, az egész konstrukció alapvetően hibás.

A térségben - de talán az egész országban - az igazán komoly borászatok saját szőlővel dolgoznak. A nagy volumenben forgalmazó borászatok, amelyek felvásárlásra álltak rá, egy rendkívül kemény közzgazdasági szemlélettel dolgoznak. Miután nyomott áron kénytelenek eladni a bort, értelemszerűen más piacokon is körülnéznek a felvásárlást illetően, ez pedig a hazai felvásárlási áron is meglátszik. Ezután nyilván a szőlőtermelő is szemléletet vált, és a minőség helyett a mennyiséget veszi figyelembe. Ez hosszútávon semmiképpen sem előnyös. Ha záros határidőn belül nem tudjuk újra közel hozni egymáshoz a borászatot és a szőlőtermelést, az az egész ágazat perspektíváját rontja el jelentősen. Jó szőlő nélkül nincs az a borász, aki jó bort tudna készíteni. A kettő szervesen összefügg, és szétválaszthatatlan.





SCHINDLER JÁNOS

KECEL

Minkét nagyapámnak és a szüleimnek is volt szőlője, így már három éves koromban részt vettem a szüreten, szerettem kijárni a szőlőbe. 1975 óta már önállóan is elkezdtem szőlészkedni, majd egyből saját bort is készítettem. A nyolcvanas években a környéken főleg szakszövetkezetek voltak, akkoriban már elkezdtük növelni a szőlőterületeinket. Végül 1997-re elértem a huszonöt hektáros területméretet, azonban akkorra rájöttem, hogy önállóan egyre nehezebbé válik a borászkodás, túl nagy befektetést igényelne a további fejlesztés. Ezekben az időkben sokat jártam nyitott szemmel Nyugat-európában, és azt figyeltem meg, hogy a szövetkezeti rendszerek odakint nagyon jól működnek, komolyan megkönnyítik a termelők életét. Azt is kint tanultam meg - beszélgetve az ottani gazdákkal -, hogy az első dolog amit a jövedelmezőség szempontjából figyelembe vesznek, az a saját munkájuk költsége. Ezt itthon még nem veszik figyelembe az emberek. Nem lehet csak azt számolni, hogy mondjuk egy hektár szőlő mennyit jövedelmez, ha mellette nem vesszük figyelembe a ráfordított munka értékét. 1998-ban végül a saját borászatomat felszámoltam és elkezdtem gondolkodni egy szövetkezet létrehozásán. Az Öreghegy Szőlőbirtok is ennek a koncepciónak a mentén jött létre, tizenegy településről vannak tagjaink. Sajnos a piacra lépés pont egybeesik a gazdasági válsággal, így

elég nehéz az indulás. A gazdasági kényszer hatására így a boraink elég nyomott áron kerülnek értékesítésre, mondhatni minőségi borokat adunk, tájbor áron a fogyasztók kezébe. A szövetkezet jövője így attól függ, hogy a tulajdonosok bírják-e tovább, avagy a gazdasági válság. Ha sikerül átvészelnünk ezt az időszakot, akkor komoly potenciál van ebben a szövetkezeti rendszerben létrehozott pincészetben.

A tagok, akik egyben tulajdonosok is, szerencsére igen jó minőségű alapanyagot hoznak be, így a boraink is magas minőségűek lesznek. A mennyiség azonban éves szinten 34.000 hektoliter bor, ekkora tétel magas minőségű bort viszont nagyon nehéz értékesíteni. A pincészet nevét még nem nagyon ismerik a piacon, így viszont a már említett problémákkal szembesülünk. A legfontosabb tennivalónk tehát a borászat nevének a bevezetése a szakmai és borértő berkekbe. Az a mintegy négy milliárd palack minőségi bor amit előállítunk, túl soknak tűnik a Magyar piac igényeihez. A borkereskedők sem segítik a termelők munkáját, hiszen folyamatosan próbálják alacsonyan tartani az árakat. Sajnos azonban a többi borászattal kezdeményezett együttműködésünk meghúsult, hiába próbáltunk kialakítani egy minimum felvásárlási árat, végül a megbeszéltek ellenére kevesebért is eladták a bort. Ezt, úgy gondolom központilag kellene szabályozni.

SCHAUER ANDRÁS

HAJÓS

A szőlő szeretete egy érdekes történet. A nagyszüleimnek, dédszüleimnek mindig is volt szőlője. Már kisgyerekként mentem nagyapámmal a szőlőbe, volt kis kapám, és segítettem ahol tudtam. Baján végeztem a szakközépiskolát, onnan Kecskemétre kerültem ahol először növényvédő szakmérnökként, majd szőlész-borászként diplomáztam. Közben dolgoztam Németországban másfél évig, köszönhetően a kitelepített német rokonoknak. Amikor itt Hajóson megalakult a borászat, a helyi lapban meghirdették az állásokat és szülői nyomásra - Németországból - elküldtem az önéletrajzomat. Elsőre nem lett a dologból semmi, pedig a meghallgatásra Németországból jöttem haza autóval. Fél év múlva újra megkerestek, hogy érdekel-e még a dolog, én pedig igent mondtam. Így tehát 11 éve itt vagyok, az első kapavágástól látom a borászat felépülését, onnantól, hogy itt, az üzem helyén még csak egy homokdomb volt. Így persze egy kicsit a sajátoménak is érzem az egészet, hiszen végig bábáskodtuk az egész borászat megszületését. Eredetileg ugyan nem borászként kerültem ide, hanem általános üzemvezetőként, viszont menet közben lett meg a borász végzettségem és amikor felkínálták a lehetőséget, akkor elfogadtam. Azóta viszont egy személyben vagyok borász és pincevezető. A boraink kizárólag exportra készülnek, hazai for-

galomba egy liter sem kerül, azonban eljutnak Japánba, Új-Zélandra, Németországba, Ausztráliába és az USA-ba is. Tavalyig kizárólag vörösboraink voltak, azonban egy jól sikerült kísérlet után már fehérborunk is lesz. Szerencsére a tulajdonosok már előre leadják az igényüket az adott évre, így már egészen korán meg lehet tervezni a szüretet, hiszen pontosan tudom, hogy milyen szőlőből mennyire lesz szükségem és le tudjuk kötni a tételeket. A pincészet egyébként minden állami támogatás nélkül épült, a korsúcstechnológiájával felszerelve. A jobb években volt, hogy kétféle liter bort készítettünk, azóta ez a szám lassan de biztosan csökken. Igaz ugyan, hogy a termelőkkel csak nagyon laza szerződést kötünk, de a szüreti időpontot mi határozzuk meg. A vásárolt szőlőt viszont azonnal, egy összegben fizetjük ki, ami komoly vonzerőt jelent. Figyelniük kell az állandó minőségre, mert a német tulajdonos nem engedheti meg magának, hogy a fogyasztóknak a megszokottnál gyengébb minőséget nyújtson. Emellett, részben hagyományként, részben szeretetből van saját szőlőm is. Édesapám is borászkodik, hagyományos módon, tisztelve az ősöktől tanultakat. Sajnos azonban a munkám mellett szinte semmi időm nincsen rá, nem érek oda a saját szőlőmbe időben. Talán egyszer erre is marad időm.





MOLNÁR SÁNDOR

CEGLÉD

A szüleim is szőlővel foglalkoztak, ezáltal már gyermekkoromban is kapcsolatba kerültem a szőlőműveléssel és a borkészítéssel. Ezt a szakmát is választottam és szőlőtermesztő és feldolgozó technikusként végeztem Balatonfüreden. Utána a ceglédi állami tangazdaságba kerültem dolgozni, ahol több mint ötszáz hektár feletti területen foglalkoztunk szőlővel. A rendszerváltás után vásároltam szőlőterületeim egy részét, majd 1996-évben telepítettem még 5 hektárt, így jelenleg tizenegy hektáron művelek szőlőt. Igen sokrétű a fajtaszerkezetünk, melynek összetétele a következő: rajnai rizling, cserszegi fűszeres, leányka, hárslevelű, chardonnay, kékfrankos és cabernet sauvignon. Emellett az egyetlen félédes borunkat tramini-ből készítjük. A szőlőt kézi szürettel szedjük, nem a tömegbor gyártására rendezkedünk be, hanem minőséget szeretnénk előállítani.

Szőlőterületeim a gödöllői domboság cegléd-ceglédberczeli, utolsó nyúlványán helyezkednek el, melynek löszös-agyagos talaja biztosítja boraink a kiváló minőségét. Ez az egész terület a Kunsági Borvidék egyik legjobbnak tekintett termőterülete. Az igazi szakmai kihívás 1998-ban kezdődött, amikor létrehoztam saját borászatomat. A jövőben is ezt szeretném továbbfejlesz-

teni a jelenlegi két telephely helyett egy helyre összpontosítva a minőségi borok előállítására érdekében. Boraink jelentős részét termelői borkimérőn keresztül értékesítjük, kisebb hányadát viszont palackos kiszereleésben éttermekben forgalmazzuk. Szerencsére az látható, hogy a Cegléd és környékén élő emberek a helyi, jó minőségű borokat részesítik előnyben.

Jelenleg a Dél-Pest Megyei Mezőgazdasági Zrt.-nél dolgozom főállásban. A szőlőterület nagysága, valamint a minőségi borkészítés teljes embert kíván és ezért a jövőben szeretnék kizárólag ezzel a feladattal foglalkozni. Én azt szeretném, ha gyermekeim továbbvinnék a családi hagyományt, és megtalálnák boldogulásukat e szakmában és később ők is továbbadnák azt az ő gyermekik részére.

KVALLA GÁBOR

SOLTSZENTIMRE

Általános iskolás voltam, amikor üzemlátogatásra vitték az osztályunkat Kiskőrösre, a Közép-Magyarországi Pincegazdaság pincészetébe. Üres volt az egyik ezer hektoliteres beton hordó, belülről kivilágítva. A pincemester felvetette, aki bátor, bemászhat a hordóba körülnézni. Ez nagyon tetszett nekem, hatalmas élményként éltem meg, talán emiatt lettem borász a nem titkolt apai irányítás mellett.

1964-ben kezdtem tanulmányaimat Budafokon a Soós István Borászati Technikumban. Érettségi vizsga után a Testnevelési Főiskola vonzott, egy sérülés azonban változtatott terveimen. Dolgozni kezdtem, mint borkimérő ellenőr, majd 1973-ban a Homokgyöngye Szakszövetkezet kaskantyú borászati üzemébe kerültem, mint borász.

25 év után, a rendszerváltás hozta változások miatt munkahelyem megszűnt, munkanélkülivé váltam. A szövetkezet csődbe jutott, de értékesítése után az új tulajdonosok visszavártak, mint pincevezető. Így ma is ugyanott dolgozom, ahol sok-sok évvel ezelőtt elindultam a pályámon.

Az új tulajdonosok Kute Kft. néven működtették az üzemet, melyet 2008-ban Szent Imre Pincészetre változtatták.

A kezdeti nehézségeken túllépve,

ma már elmondhatjuk, hogy pincészetünket folyamatosan fejlesztjük új gépekkel, berendezésekkel, modern technológiával, a tároló kapacitás növelésével. Saját szőlőterülettel nem rendelkezünk, a feldolgozásra szánt szőlőmennyiséget kis-, és nagyüzemi szőlőtermelőktől vásároljuk fel. A hosszú évek óta tartó jó kapcsolatnak köszönhetően minden évben biztosítani tudjuk borainkhoz a megfelelő minőségű alapanyagot.

Több telephelyen dolgozunk, összeszokott, jól felkészült szakember gárda figyel oda boraink minőségére. Korszerűen felszerelt borászati laboratórium segíti munkánkat.

Éves forgalmunk 90.000 hektoliter palackozott bor. Minőségi, asztali-, és tájborokat egyaránt forgalmazzunk.

Cégünk kereskedelmi központjából, Soltszentimréről indul a palackozott áru budapesti telephelyünkre, valamint az ország különböző nagykereskedelmi központjaiba.

Marketingmunkánk hatékonyságát, fogyasztóink meglegedettségét igazolja, hogy asztali-, táj- és minőségi boraink forgalma egyenletes mértékben nő. Borainkkal rendszeresen részt veszünk különböző borversenyeken, kiállításokon, ahol a szakma is elismeréssel fogadja termékeinket.





KOVÁCS RÓBERT

HAJÓS

Itt Hajóson egy sváb településen vagyunk, a világ legnagyobb pincefalujában. Huszonegy utca, hét tér, több mint ezerkétszáz pince jelzi a szőlő és a bor szeretetét. A családom Felvidékről lett betelepítve, így a környéken komoly előzménye nincs a család borászkodásának. Mivel az itt élő emberek szőlőműveléssel foglalkoztak, családom is vásárolt egy kis parcellát, így én is belecsöppentem a "szőlő szeretetébe". Igaz, eleinte nem jelentett komoly élményt a családi szőlőben történő munka, akkori-ban nem gondoltam volna, hogy borász lesz belőlem. A tanulmányaim sem erre mutattak, hiszen mérlegképes könyvelőként végeztem. 1985-ben a családom építette meg az első apartmann-pincét a pincefaluban, így azóta foglalkozunk borturizmussal, vendégfogadással. 1997-ben aztán a szüleim vásároltak nekem is egy présházat pincével. A saját pincét azonban én már nem apartmannként képzeltem el, hanem elkezdtem komolyabban foglalkozni a borászkodással. 2003-ban aztán borász végzettséget szereztem Budafokon. Ma már 35 hektáron foglalkozunk szőlővel; borászatunkat 1998-ban kezdtük építeni, első családként az Alföldön, aki a borturizmusra alapozva építette fel a borászati üzemet. A szőlőket a kilencvenes évek közepén kezdtük

felvásárolni, a harmincöt hektár két területen található és a szőlők legtávolabbi pontja sincsen az üzemtől négy kilométernél tovább. A fajtaszerkezetünk elég vegyes, hiszen a borturizmusra alapozva szükség van a széles vertikumra.

A borházban nagyobb csoportokat is tudunk fogadni, akár pincelátogatásra, borkóstolóra, borvacsorára, igaz, csak zárt csoportokat fogadunk. A két hektáros udvaron a gyerekek is jól érzik magukat. Létrehoztunk egy fajtagyűjteményt is, ahol az eltűnt ősi magyar fajtákat szeretnénk bemutatni az érdeklődőknek, valamint bortúrát is szervezünk a pincefaluban. Éves szinten több mint hétezer embernek tartok borkóstolót. Szerencsére a pincefaluban is egyre nagyobb az élet, a helyi fiatalok is élénken érdeklődnek a borkultúra iránt, borbaráti kört is alapítottunk, kóstolókat tartunk, tanulunk egymástól. A települési borverseny is szépen fejlődik, már nemzetközivé nőtte ki magát. A hajósi Orbán-napi borünnep az egyik legősibb tradícióval bíró boros rendezvény az országban és úgy tűnik a büszke múlt mellett komoly jövője is van.

Bizakodó vagyok a pincefalú jövőjét illetően, mert a helyi fiatalok egymást segítve elkezdtek borászni.

REVUCZKI BÉLA

SZENTKIRÁLY

A családomnak már régen is volt szőlője, már gyerekfejjel sokat voltam én is kint a dűlőben. Később aztán, már a nősülésem után, 1998-tól foglalkozunk komolyabban a szőlővel. A családi szőlő, mindössze egy hektár, Albertirsa közelében fekszik, jelenleg viszont kilencven hektárunk van itt, Szentkirály mellett. Az ültetvényünk egy tagban található, még régi, TSZ-es szőlőkről van szó. Eredetileg egyébként üdítőital ipari technikumot végeztem, de emellett fogathajtással foglalkoztam, igen komoly szinten. Bort mi nem készítünk, értékesítjük a szőlőt. Szerencsére a felvásárlással még nincsen gondunk, mindig megveszik a termést. Persze igyekszünk kiszolgálni az igényeket, a szerkezetátalakítási támogatásokat igénybe véve folyamatosan cseréljük minőségi fajtákra az ültetvényeinket. A közelben van egy feldolgozó, ők a legnagyobb vásárlóink. A szüretet szőlőkombájn-nal végezzük, megszüntettük a kézi szüretet. Így gyorsabb és olcsóbb a folyamat. 2004-ben hagytam abba a sportolást, eredetileg ugyanis kettesfogat hajtóként versenyeztem. Pont a szőlő miatt maradt abba a dolog, hazánk egyik legsikeresebb sportágából ugyanis nemhogy megélni nem lehet, de inkább nyeli a pénzt a dolog. A lovak azért megmarad-

tak, de csak hobbiként. A közeljövőben egy kicsit még növelni szeretnénk a területeink méretét, illetve tovább növelni a minőségi fajták arányát az ültetvényeinken. Sajnos a külföldről behozott, olcsó bor mellett nem versenyképesek a hazai borok, ez komoly probléma. A szőlőfelvásárlási árakkal is vannak problémák, fogalmazzunk úgy, hogy elég alacsony áron vásárolják fel a gyümölcsöt. Azt látni, hogy szükség van a borra meg a szőlőre, és mégis alacsonyan maradnak az árak. Persze minden a termelőkön csapódik le, az évszám adta problémák, a növényvédelem és utána az önköltség alatt marad a felvásárlási ár. Így nagyon nehéz egyről a kettőre lépni. Éppen ezért mi is megpróbálunk több lábon állni, a szőlő mellett zöldségekkel is foglalkozunk, emellett a lovak is itt vannak ugye, bár azzal sem éri már meg foglalkozni. Pedig jegyzett lipicai tenyészlataink vannak. Így tehát a szőlő a főprofil, ebből kell kihoznunk a legtöbbet. Ráállunk a minőségi kategóriákra, a világfajtákra, azokra a szőlőkre, amiket a borászatok keresnek, és reméljük, hogy így a jövőben sem lesznek gondjaink a termés értékesítésével. Nehéz a dolgunk, de próbáljuk és reméljük, hogy egyszer majd jobbra fordul a dolog.





Írta: Csíki Sándor, Fotózta: Teszár Ákos

ÜNNEPI ÉTELEINK

Egy tovatónt nép hagyatéka

Az elmúlt bő száz esztendőben elveszett a parasztság, s a parasztsággal együtt odaveszett a „nép” is. Napjaink ünnepi ételei egy mára már elveszett nép hagyatéka.

A földhöz kötődők életét a mezőgazdasági munkák ritmusa szabja meg. Életüket a hagyományokhoz, étkezési szokásaikhoz, és étkezési rendjükhöz való ragaszkodás jellemzi. Ebben a rendben az ünnepek kiemelkedő események. Keresztelők, lakodalmak, búcsúk, torok, egyházi ünnepek nyújtottak lehetőséget a közösség-szervező együttlétre, az ünnepi étkezések ezerarcú rítusára.

A FÖLD NÉPE

A népi kultúra megteremtője, őrzője és továbbadója a nép maga. A nép pedig hosszú évezredek át a szántó-ve-tő, állattartó, szőlőművelő emberrel, a „föld népével” volt azonos. Olaszországban a parasztság (contadini) ma is csodált s nagyra értékelt, mint az egyedüli, aki tudja és őrzi mindazt, amit Itália szelleme a lakóinak jelent. A föld népének ez a nemzeti romantikától áthatott értékelése tölünk sem idegen. A 19. század első felétől költők, s írók erősítették meggyőződéssel ezt a tudatot, az arisztokrácia pedig a nemzeti önállósulást támogató érvekre talált a népművészetben, népviseletben, de az önálló zamatú paraszti konyha ételeiben is. A hajdan még előremutató romantikából a 21. századra már csak kevés maradt, s legtöbbször az sem több mint nosztalgia. (Talán a szőlőművelők az egyetlenek e hazában, akik a „nép” maradványaként még képesek újkori tiszteletet kivívni maguknak.) Franciaországban a parasztság (paysan) a földet művelő nép, amelynek regionális konyhái külön megbecsülést élveznek. A burgundiai marha (Boeuf bourguignon), vagy a vörösboros kakas (Coq au vin), de fekete Périgord szar-



vasgomba is a paraszti ételek közül emelkedett az „haute cuisine” ünnepelt fogásai közé. Hazánk ínycsemegetésében a francia vörösboros kakással és burgundi marhával egy családba tartozó vörösboros marhapörkölt már nem tudott hasonló szintű megbecsülést kivívni. Miközben a pörköltet olyan ikonok számító séfiek is főzték, mint August Escoffier (1846-1935), aki elsőként vitt szegedi őrölt pirospaprikát Franciaországba, vagy Paul Bocuse, akinek egyik legnépszerűbb, s legnagyobb példányszámban eladott szakácskönyvében is fellelhető a pörkölt (Goulesch hongrois) receptje.

A KIVÁLÓSÁG SZINTJE

Itália és Franciaország különösen figyelemreméltó modellekkel szolgál hazai gasztronómiánk és az alföldi borvidékek számára is. A múlt században a „Gasztronómok hercege”, Maurice Edmond Sailland (1872-1956), közismertebb nevén Curnonsky, volt az, aki a paraszti konyha felől közelítve a legnagyobb befolyással bírt a klasszikus francia konyha átalakulására. Bejárva az országot, számtalan receptet ásott elő a mélyből és tett közkinccsé. Mindezzel a régiók, és vele a francia gasztronómia identitását erősítette. Curnonsky megszívlelendő véleménye szerint egy nemzet gasztronómiai fejlettségének szintjét a legjobb éttermek és a paraszti konyha ételeinek együttes értékelése adhatja. A nemzeti gasztronómia kiválóságának szintje - állítja Curnonsky - a gyakorlatban éppen e kettő között található.

A PARASZTSÁG

Egyik meghatározása szerint a parasztság egyfajta szellemi beállítódottság, amelyben a mezőgazdaság elsősorban megélhetést és életmódot jelent, nem pedig üzleti haszonszerzést. A hazai néprajzi kutatásokban a parasztság sok tekintetben jóval kiemeltebb szerepet kap, mint az Nyugat-Európában megszokott. Ez a kiemelt szerep különbözik attól, amit az említett francia, vagy olasz példa mutat. Ennek magyarázatául a kiváló néprajztudós, Andrásfalvy Bertalan mondatai szolgálhatnak kiindulópontul:

- „Amikor mi, magyarok történeti identitásunkat keressük, többet kell törődnünk ezzel a parasztsággal, mint azoknak az európai kutatóknak, akik korábban és gyökeresebben városiasodott országokban élnek, ahol a városi polgárság gyökerei is ugyanabból a népből, nyelvi közösségből táplálkoztak. Nálunk az államalapítás óta az európai polgárság képviselői nagyjából más nyelvi közösségből származtak és vándoroltak be hazánkba, zárt, autonóm városi közösségeket alkotva. Ezért a magyarországi parasztság többet őrzött meg az európai parasztság kö-

zékori hagyományaiából, mivel később polgárosodott és vett át polgári értékeket és formákat, mert a polgári réteg sokáig nyelvi és életformájában is elkülönült a parasztságtól.” (Magyar Szemle, 1998)

És - természetesen hozzá - ez a polgári réteg nem csupán nyelvi és életformájában különbözött a parasztságtól, hanem szemléletében, az újhoz való viszonyulásában, s kultúrájának egyik legfontosabb elemében, az ételeiben, étkezési szokásaiban is.

A PARASZTSÁG ELVESZTÉSE

A jobbágyfelszabadítás idején (1848) a népességnek még közel 90 százaléka tartozott a „nép” soraiba. A század utolsó felében is még a „föld népe”, vagyis a parasztság alkotta a lakosság háromnegyed részét, s a II. világháborút követően is közel a felét. A 19. század végén (1880) a mezőgazdasághoz kötődő tömegeknek még több mint a fele önállóan tekinthető parasztember volt, aki megélt a saját földjén. Kilenc évtized elteltével, 1968-ban a mezőgazdaságban foglalkoztattak számaránya a nyugat-európai átlaghoz mérve ugyan még mindig magasnak számít (30%), azonban az 1958-1961 közötti termelőség-erősítésével az önálló parasztság már szinte teljesen eltűnik.

A 19. század vége óta eltelt bő egy évszázad alatt Magyarországon, s a magyar konyha sokszínűsége szempontjából fontos történelmi területek nagy részén is eltűnt a „nép”, s helyére az iparban, de leginkább a szolgáltatóiparban foglalkoztatott fogyasztó, a „lakosság” lépett.

A csökkenés a legutóbbi két évtizedet nézve is gyorsított maradt. Amíg a rendszerváltozás idején a mezőgazdaságban foglalkoztatottak aránya még 11% volt, addig ez a szám napjainkra csupán 5% körüli értékre zsugorodott. Ez a százaléktétel ugyan megfelel az Európai Unió átlagának, azonban a késői, s befejezetlen polgárosodás miatt a magyar parasztság ilyen ütemű elvesztése már drámai hatással bírt. Következésképpen a mai magyar konyha bizonytalankodó útkereséseiben, de a silány alapanyagokban is tetten érhető. A változások egyik vetülete élesen rámutat arra is, hogy nemzet nélkül továbbra sincs nemzeti gasztronómia, ahogy magunkénak vallott és vállalt gasztronómia nélkül sem létezik összetartó nemzet. A parasztság elvesztése, a nemzettudat gyengülése a magyar konyhát is megrázta. A kibontakozáshoz, a parasztság hagyatékának, ünnepi ételeinek ismerete is nélkülözhetetlen.





ÜNNEPEK ÉS ÉTELEK

Az ünnepek és az ételek már a kezdetektől összekapcsolódtak. Az étel az ünnepek központi eleme lett, ahogy gyakran már egy bőséges étkezés is ünnep lehetett. Az ünnepek ünnepi ételeket kívánnak: ritkán fogyasztott, sokra értékelt, és/vagy kultikus szempontból jelentéshordozó alapanyagokkal, speciális diétával, vagy éppen ritkán élvezett bőséggel. Az európai népek körében erre a nemesség, az arisztokrácia is nyújtott mintát, miközben egy-két példától eltekintve a nemesi konyha láthatólag alig-alig érintette meg a konzervatívnak jellemzett magyar paraszti konyhát, amely nem ritkán csak egy évszázadnyi idő elteltével integrált újításnak számító nemesi, polgári konyhai elemeket. Ellenkező irányú európai hatásra a lazacot, a szárított tőkehalat, a szarvasgombát, vagy akár az osztrigát szokás említeni, amelyek a paraszti étrendből indulva váltak a „haute cuisine” részeivé. A különleges, s korábban kevésbé becsült paraszti alapanyagok (marhapofa, halpofa, tőgy, bőr, pacal, stb.) legújabb kori felhasználása is a paraszti konyha hatását mutatja.

Az ünnepi étellé válás és az ünnepi ételek földrajzi elterjedése évtizedes, esetenként évszázados ritmus szerint zajlik. Ez alól csupán a 19. század fordulóján, a polgári konyha hatásra láthatunk kivételeket. Az 1700-as évek közepétől az 1800-as évek végéig tartó időszak paraszti konyhájának legnagyobb innovációja az örölt pirospaprikával gazdagon fűszerezett paprikás étel lett. A paprikás ételek kialakulása, lassú terjedése, majd a kaszányakosztban és a lakodalmi ételek rendjében való megjelenése jól modellezzik az ünnepi étellé válás folyamatát.

A 19. század végének, 20. század elejének további fordulami fejleménye a paraszti és polgári konyha történelmi egymásra találása, amely napjaink ünnepi ételeiben is tovább él. Mindeközben a magyar konyha legutóbbi évszázados ciklusának végével egy újabb korszakváltás küszöbére érkeztünk, amivel a legtovább őrződő hagyomány, a konyha is hosszú évtizedekre átfomálódhat.

ÜNNEPI ÉTELEK

A hétköznapi és az ünnepek étkezései között jelentős különbségeket találunk. Az ünnepek ételei általában lassabban változnak, különösen a parasztság körében. E hagyománytiszteltet eredményeképpen ezeknél az ételeknél, ételsoroknál a régies, leginkább középkori európai vonások is tovább őrződnek.

Mai ünnepi ételünk nem csekély hányada éppen a paraszti kultúrkörből indulva vált elterjedté, s népszerűvé.

Az étel az ünnepek központi eleme lett, ahogy gyakran már egy bőséges étkezés is ünnep lehetett.

Többnyire még akkor is, ha eredetileg a rugalmasabb, s befogadóbb polgári konyhából került a hagyománytisztelőbb, s kevésbé nyitott paraszti konyhába, amire számos példa akad. Az ünnepi ételek egy jelentős hányada az egyik legtöbbet vizsgált és legrészletesebb feldolgozott ünnepi eseményhez, a lakodalomhoz kötődik. A paraszti lakodalmi ételek a társadalom széles köreiben napjainkig nyúló hagyománynak számítanak, s emellett az ünnepi ételek reprezentatív példáját is nyújtják. Kiemelésüket, s részletesebb taglalásukat ez indokolja.

LAKODALOM

A férfi és a nő összetartozásának ünnepélyes megpecsételődése lakomával - jobb időkben lakomákkal - összekötött esemény volt. A 19. század első felében a lakodalom gyakorta egy hétig is eltartott, de a század végén is még a három napos lakodalom volt az általános. A lakodalom elnevezései jól mutatják a történelmi, s szemléleti változásokat. A meny szóból származó „menyegző” az 1300-as évek végétől ismeretes, bár nehezen hihető, hogy korábban ne használták volna, mivel a „meny” szó eredete ennél jóval régebbi, az uráli időkig nyúlik vissza. A menyegző mellett az 1400-as évek elején már jelen van a „házasság” szó is. A ház fogalmának összekapcsolódása a családdal nem egyedülálló, a török nyelv ház/házasság (ev/evlilik) szava ugyanerre a mintára képződött. A ma is használt lakodalom kifejezés a „lakik” szóból származva az 1500-as évek első felétől kezdett terjedni és egyértelműen az evésre, ivásra, a lakomára utal. E lakodalmakra vonatkozó írásos emlékek közül kiemelkednek a vőfélykönyvek.

VŐFÉLYKÖNYVEK

A vőfélykönyvek lakodalmi versgyűjtemények. Szerzői verselő parasztemberek, falusi kántorok, tanítók, de egyes elemei a kollégiumok diákköltészetéig, a Carmina Bura-

na-hoz hasonló középkori kocsmadalokig vezethetők vissza. A vőfélyek előképét a nemesi lakodalmakban az ételeket verses énekkel beharangozó inasokban, szolgadiákokban lelhetjük meg. Ez a 16-18. századi nemesi hagyomány évszázadok multáival, a 19. századra lett széles körben divatos és elterjedt a paraszti lakodalmakon, bár nyomaiban korábban is élhetett. Felszínre kerülését minden bizonnyal segítette a 18. század végétől induló életszínvonal emelkedés is, amely a költségesebb, több fogásból álló és ceremóniájában is „úriasabb” lakodalmak tartását is megengedhetővé tette, bár - tegyük hozzá- ez sokszor erőn felüli költségeket jelentett, ahogy az manapság sem ritka, bármerre is nézünk a világban.

A lakodalmak ételeit is leíró vőfélykönyvek idestova bő kétszáz esztendőre visszamenőleg adnak információt az ételekről, s a feltalálás sorrendjéről. A versek kezdetben inkább követték, később azonban már - amikor a divatból szokás lett - szabályozták és meghatározták a lakodalm menetét. A vőfélykönyvek és a vőfélyek így a hagyományok és a hagyományos ünnepi lakodalmi ételek megőrzésének egyik kulcselemét adják. A versanyag ugyan

koronként és tájanként eltérő, de egy-egy vőfélykönyv generációk hosszú során át szolgált a lakodalmakban. A 19. század vőfélykönyveinek versei kisebb-nagyobb változásokkal napjainkig hagyományozódva élnek tovább, ami ismét csak a hagyomány, s a szokások gyakran alábecsült erejére és tartósságára mutat.

LAKODALMI ÉTELEK (1793 – 1863)

Az 1793 után nyomtatott „Újdonnan új vőfény kötelesség” című váci vőfélykönyv ünnepi lakodalmi ételsora a következő, ismerősnek tetsző ételekből áll:

1. marhahúsleves;
2. főtt marhahús tormamártással;
3. káposzta disznóhússal;
4. húsos kása, rizsből, baromfival;
5. becsinált (savanyú, baromfival);
6. főtt disznófej tormával;
7. édes köleskása;
8. pecsenye;
9. sült tészta.



A fogások sora erőteljes középkori, s kora újkori hatásokat mutat, mint a főtt hús tormamártással, vagy a káposzta disznóhússal. Mivel a sertés és a baromfi elterjedtebb volt, az asztalra ritkán kerül marhából készült leves emelt rangot adott az ünnepi fogásnak.

A marhahúslevesnek és a főtt marhahúsnak egyébként az arisztokrácia körében többek között I. Ferenc József teremtett új divatot. A tányérhús ilyen paraszti és császári előzmények után a 20. századi polgári konyhának is egyik gyöngyszeme lett.

Jól tudható, hogy már a váci vőfélykönyv előtt is léteztek kézzel írott könyvek, amelyek közül akad, amelynek versei más könyvekben éltek tovább. Egy ilyen archaikusabb, s más könyvekből ismert korai ételsor az előzőhöz igen hasonló ünnepi ételeket mutat fel. Ezek az ismerős marhahúslevessel kezdődően a következők:

1. marhahúsleves;
2. főtt marhahús (mártással);
3. főtt baromfi (tyúk, kakas);
4. káposzta disznóhússal;



5. becsinált (édes, baromfi-aprólékkal);
6. becsinált (savanyú);
7. pacal (marhabélbe töltött) hurkával;
8. kása;
9. pecsenye.

Egy 1826-os kéziratos makói vőfélykönyvben számos étel fordul elő, azonban feltételezések szerint a makói lakodalmakban leggyakrabban, s egészen a 19. század utolsó harmadáig a következő ételek fordulhattak elő:

1. marhahúsleves (metélt- vagy csigatésztával);
2. főtt marhahús (tormamártással);
3. töltött káposzta, vagy húsos káposzta;
4. húsos kása (rizsből, baromfival);
5. becsinált (savanyú);
6. pacal (marhabélbe töltött) hurkával;
7. pecsenye (baromfi, nyúl);
8. béles;

Az 1847 után megjelent „Vőfélykönyv” ételei az előzőekre rímelnak, s ételeikben erőteljesen a 18. századi váci vőfélykönyv mintáját követik, ami azt is mutatja, hogy a lakodalmi ételsorok konzervatív mintát követnek, s generációkban mérhető időtartam alatt sincs számottevő változás. A leves itt is marhából készül, de már a baromfi is elfogadott (költséget csökkentő) kísérője lehet:

1. leves (marha, baromfi);
2. levesben főtt hús;
3. főtt tyúkok;
4. káposzta;
5. becsinált (baromfi aprólékkal);
6. becsinált (savanyú);
7. pacal (marhabélbe töltött) hurkával;
8. kása;
9. pecsenye.

A pecsenyéről így szól a vőfélyvers első fele: „Itt van a végső tál, / Kin a Pecsénye áll/ Jól fonyott lepényekkel.” A „jól fonyott lepény” alatt a rácsos lakodalmi kalács értendő. A pecsenyét ebben az időben a paraszti ünnepi ételek között még kaláccsal fogyasztották. Napjaink ünnepeinek számító, elegáns előételei, mint a „libamájpástétom brióssal”, „fonott kaláccsal”, ebben a távoli múltban találják meg gyökereiket.

A Makón született Hős József (1798-1883) verselő „Az ügyes vőfél, vőféli mondókák” (Szeged, 1863) című



könyvében, az eddigiektől némiképpen eltérő menürendet, s „világlátott” emberként többféle választási lehetőséget ír:

1. marhahúsleves (baromfival: vékony laskával; kockás-, vagy csigatésztával, csörögemetélttel)
2. becsinált, savanyú (ruca, kappan, babérlevél);
3. főtt marhahús (tejeles tormamártással; paradicsommártással; hagymamártással);
4. húsos káposzta, vagy töltött káposzta (disznóval, tetején kolbász);
5. paprikás hús (pörkölt);
6. tejbekása kölesből;
7. pecsenye (lúd, kappan, pulyka, nyúl) meggyel, szilvával;
8. béles (túrós, lekváros, diós, almás), csöröge (forgácsfánk, cukros), „kudlóf”;

A marhahúsleves és a húslevesben főtt hús mártásokkal való feladása ekkor még őrzi pozícióját, ahogy a káposzta is egészen a 19. század végéig kedvelt marad. A paprikás hús, vagy pörkölt ettől az időtől kezdődően lesz egyre elterjedtebben a lakodalmi fogások része, bár szórányosan már a század első felében is megjelent az ünnepi ételek között. A pörkölt igen gyakran marhapörkölt, ami a marhahús magasabb árfekvése miatt is alkalmasabb volt az ünnep, és a nagyvonalúság kifejezésére. A pörkölt népszerűsége azóta is töretlen maradt, s a mai lakodalmakban éppúgy előfordul, mint másfél száz esztendeje, amikor Hős József még így verselt róla (1863): *„A híres pásztorok pörköltbússal élnek, / Urak és munkások vele kibékélnek.”*

LAKODALMI ÉTELEK (1863 - 1913)

A néprajztudomány leginkább 1880-ban határozza meg a paraszti konyha előző kilencven évét lezáró korszak fordulóját, azonban az 1863-as vőfélykönyv már több olyan újdonságot is felmutat, amelyek az 1880-as korszakhatárt - véleményem szerint - némiképp korábbra helyezik. A korszakhatár 1860-as években való kijelölése mellett szól az is, hogy éppen az 1860-70-es évekre tehető a vasúthálózat kiépülése, amivel az élelmiszerek nagy tömegű szállítása is olcsóbban megoldható, s gyorsabb lett. Ez földrajzilag eltérő intenzitással ugyan, de a hazai paraszti konyhára is pozitív hatással volt. A lakodalmi ételek vizsgálatának itt tárgyalt korszaka - talán nem is véletlenül - egybeesik a kiegyezéssel kezdődő „boldog békeévek” (1867-1914) időszakával.

A vőfélykönyvek eddigi példái megmutatták, hogy a lakodalmi ételsorok a 18. század második felétől egészen a kiegyezés koráig (1867) vizsgálva (s még utána is), meglehetősen egységesek, s állandóak. Természetesen - akárcsak napjainkban - a lakodalmak anyagi helyzetétől függően a menü lehetett szűkebb, vagy tágabb, ám az éte-

lek típusát, a felhasznált alapanyagokat, az ételrendet illetően már csekélyek az eltérések. A menü, mint láthattuk, leginkább marhahúslevesvel indult, amelyben a marha-

hús mellé időnként, majd egyre gyakrabban, tyúk és kakas is került. A leveshez az Alföldön csigatészta (csiga, lúdgége) volt divatban, s maradt napjainkig.

A húsleves a levesben főtt hús követte mártásokkal, leggyakrabban savanyú tormával, tormamártással, ritkábban hagymamártással, a század

végén pedig már paradicsommártással is. A főtt hús után a káposzta érkezett, általában disznóhússal, de a tyúk itt is előfordult, ahogy az előző évszázadok céhvacsoráin, főúri udvaraiban is. A töltött káposzta, a húsos káposztához hasonlóan nagyjából a 19. század végéig marad jellemző a történelmi Magyarország jelentős részére, főként Erdélyre és az Alföldre. A káposzta után a becsináltak, kásák, pacal, marhabélbe töltött hurka is sokfelé előfordultak.

Az Alföldön a húsos kásában a birka mellett a tyúk, s kakas is előfordult. A módosabb alföldi lakodalmi káshoz a leginkább illőnek a ludat (ludaskása) tartották. A pecsenye helye hosszú ideig meglehetősen stabil maradt, s a lakoma legvégére esett. Az édes fogás, mint a tejberizs, vagy édes béles megelőzte a sós/savanyú ízvilágú pecsenyét, amit ugyancsak a bizonytalan kialakulású archaikus jegyek közé sorolhatunk. A pecsenyéhez a ma megszokott köret sem volt ismert. Az akár többféle állat (sertés, borjú, birka, tyúk, kakas, liba, nyúl) húsából is készített sülteket kenyérrel, a kenyérhez sokban hasonló kaláccsal, savanyúsággal, főtt gyümölcsökkel fogyasztották.

A desszertek között a makói vőfélykönyv ugyan lehetőséggé már említi a „kudlóf” nevű süteményt, de az abban a korban még nem lehetett jellemző az Alföldre. Az édes kásák, mint a tejbekása (tejberizs), viszont már a 18. században is elterjedtek voltak. Az eddig tárgyalt ételek alapvetően mind az előző évszázadokban gyökereznek, leszámítva a 18-19. század újdonságát, a paprikás ételeket.

A „boldog békeévek” második felére már szembeütően vált, ahogy az Alföldön a pörkölt kiszorítja a káposztát és a húsos kásaféléket. Emellett ezekben az években már elmaradtak a becsináltak, s az édes kásák is csak tájleggel maradtak fenn. A húsleves és a pecsenye azonban változatlanul megőrizték pozícióikat, s bár a szegényebb lakodalmakban a pecsenye elmaradhatott, a leves azonban soha.



A POLGÁRI KONYHA HATÁSA

Amíg a 19. századot a paraszti konyha öntörvényű, s befelé forduló fejlődése, addig a 19. század végét, s a 20. század első felét a paraszti és polgári konyha egymásra találásaként írhatjuk le. Amíg a városi polgárság már a 19. század első felében integrálni kezdte a divatosabb paraszti paprikás ételeket (gulyás/pörkölt/paprikás), addig a polgári konyha ételei csak jelentős késéssel bukkannak fel az ünnepi ételek között, így a lakodalmakban is. Az egymásra hatás az ország különböző részein különböző mértékű, ahogy a parasztság kiegyezés utáni polgárosodása is. A paraszti desszertek (kalács, fánk, rétes, béles) mellé korábbi próbálkozások után a század végén jelenik meg polgári hatásra a torta is. A torta terjedése ugyanazt a modellt követi, mint a legtöbb új étel: több hullámban, akár évtizedekig is eltart mire általánosan elismert és elterjedt lesz a lakodalmi menüben. Lakodalmi grillázstorta formájában ugyancsak a századfordulón kerül előtérbe a még mindig luxuscikknek számító, s a parasztság körében alig-alig fogyasztott cukor, majd nem sokra rá az apró cukros sütemények is. A grillázstorta egyébként az ételrevolúció olyan túlhangsúlyozott, túlszaladt fogása, amelynek inkább akad antropológiai, mint gasztronómiai magyarázata.

Az első világháborút követő években ugyancsak a polgári konyhából kerül a paraszti lakodalmi asztalra a fásí

rozott és a rántott szelet, valamint a század hetvenes éveitől az egyéb bundázott, töltött ételek. A pörkölttel, s az utóbbi évtizedekben újra feltámadó töltött káposztával együtt ezek mind a mai napig őrzik pozícióikat.

Némi túlzással, ám állítható, hogy a parasztság polgárosodásának mértéke, s üteme éppen a polgári konyha ételeinek átvételében követhető legjobban nyomon. A paradicsommártás, torta, sütemények, húsok mellett ilyen hatás az édes desszert és a pecsenye helyét cserélése a fogások rendjében. Így lesz az 1920-30-as évekre a lakodalmakban a ma is megszokott, s természetesnek tartott rend szerint a süteményfogás az utolsó.

Az, ami a paraszti konyhában a 19. század utolsó negyedétől kezdődően történt, Nyugat-Európában már jóval korábban lezajlott. A parasztkultúrák ugyan ott is erőteljes regionális kultúrák voltak, azonban a paraszti konyha már a 18. században széleskörűen közeledett a városiasodott polgárság (és kismemesség) konyhájához. A nyugat-európai parasztság az étkezés mellett viseletében, lakáskultúrájában, gondolkodásában is polgárosultabb volt, mint a magyar parasztság. A „nép” megkésett polgárosodása jelentős hatással lett a magyar konyha fejlődésére is. A múlt századok paraszti (és polgári) ízlése, szokásai, hagyományai olyan ma is élő, s kedvelt ünnepi ételeinkben is visszaköszönnek, mint a tyúkhúsleves.

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES (2010)

2010. év elején egy internetes portál megszavaztatta az olvasóit arról, hogy melyek Magyarország kedvenc ételei. A levesek között az Újházi tyúkhúsleves végzett az élen, megelőzve a babgulyást, és a halászlét. A szavazás eredménye többfelé is vitát kavart, pedig az eredmény az eddigi fényében már nem is annyira váratlan, különösen, ha történelmi távlatba ágyazottan vizsgáljuk. Emellett ebben az egy ünnepi ételben, mint cseppben a tenger, benne van az elmúlt háromszáz esztendő gasztronómiai története, a 18. századi főúri asztaloktól, a 19. század közepi vendéglők közönségén át a 21. század elejének városi, falusi lakodalmáig.

Az említett Újházi tyúkhúsleves (amit sokak szerint kakasból illik főzni) névadója egyébként Újházi Ede (1844-1915) színművész, aki a jobbágyfelszabadítás előtt nem sokkal született Debrecenben, s az első világháború első évében hunyt el Budapesten. Élete így éppen a ma ismert, s emblemikusnak tekintett magyar konyha kialakulásának, s széleskörű elterjedésének idejére esik. Arra az időre, amikor a tyúkhúslevesek a lakodalmi étel rangjára emelkednek.

Az étel népszerűsége gazdasági okokból is, de az idők során olyannyira megnőtt, hogy a lakodalmi menüben végül kiszorította a marhahúsleves. Az egyszerű „tyúkleves” a 20. század második felére már a vendéglők polgári világát idéző nosztalgikus hangzású „Újházi” tyúkhúslevesként lett az ünnepi menük fogása.

A MÚLT ÍZLÉSE

Rangos ünnepekhez rangos étel jár mindenfelé, s az aranylő tyúkhúsleves, a pecsenyék, édes ételek a történelemben gyökerezően már a korai időktől annak számított Európa-szerte, s azok maradt ma is. Lehetne más leves is a lakodalmi asztalon, mint húsleves, de akad-e bármely más leves, mely bennünk élő hagyományaink, s értékítéletünk alapján rangban felvehetné a versenyt a húsból főzött lével?

Amíg öntudatlanul is így értékelünk, s osztályozunk, addig a szaporodás szimbólumával is összekötődő tyúkhúslevesnek még hosszú ideig helye marad a lakodalmi asztalon, ahogy a többi ünnepi ételünknek is, melyek közül sokat már dédnagyszülőink is annak tartottak. Mindez is mutatja, hogy étkezési szokásaink a társadalom legtovább megőrződő igen összetett viselkedésmintái. Ünnepi ételünk eddigi példáin azt is láthatjuk, hogy a paraszti konyhára jellemző évszázados hagyománytisztelet napjainkig élő maradt, s a lakosság széles tömegeinek íz-

FŐTT HÚS, PARADICSOMMÁRTÁS, UMAMI

A polgári konyha hatásának szép példája a lakodalmi leveshús mellé adott paradicsommártás, amely a 19. század végén alig egy évtized alatt hódította meg az országot, s jelent meg a paraszti lakodalmakban. A paradicsom ekkor már egy évszázada előfordult a nemesek és polgárok asztalán, azonban a paraszti konyhán csak mintegy háromgenerációnyi idő elteltével terjedt el. A 18-19. században még nagyjából ennyi idő kellett ahhoz, hogy az újdonságokkal szemben elutasító paraszti konyhában a (kis)nemesi, polgári konyha újításai széles körben megjelenjenek. Ez alól csak kevés kivétel akad. A paradicsommártás ebből a szempontból nem tartozik közéjük, azonban elterjedésének sebessége különösen figyelemre méltó.

A paradicsommártás gyors elterjedésének fő oka - véleményem szerint - az lehetett, hogy a hazai parasztság a paradicsommártással egy új, eladdig csak kevésbé ismert ízzel találkozott. Ez a paradicsommártásban is megtalálható új íz az Escoffier által ugyanebben az időben „feltalált” borjú alaplé ízével egyezik meg. Nem sós, nem keserű, nem édes, nem savanyú, s nem is ezek kombinációja, hanem valami új, amit az emberek mindenütt szerettek.

A hazai történethez szorosan tartozik, hogy nagyjából ugyanebben az időben a Tokiói Császári Egyetem professzora, Kikunae Ikeda a „dashi” leves ízének titkát kutatta. Ennek során a japán konyhában gyakori egyik tengeri algából (kombu) kivon egy anyagot (1908), amely a keresett kiváló ízt adja. Ez az íz nem más, mint a szabad nátrium-glutamát íze, amit a professor mennyei íznek (umami) nevez el. Egy évszázadnyi késéssel, de napjainkra már a nyugati világban is elfogadottá vált az „umami”, amelyről éppen az elmúlt években igazolódott, hogy az édes, sós, savanyú és keserű mellett valóban ez az ötödik alapíz, ahogy Ikeda is állította. Ezt az ízt találta meg Escoffier a borjú alaplében, Ikeda a kombuban, a magyar parasztság pedig a paradicsommártásban.

lésére - s ezzel ételválasztására - is hatással van. A magyar társadalom étkezési szokásaiban megörökölte a messze túnt parasztság konzervatívizmusát, s vele az ízlését is. A nagyszülők lakodalmi menüje, a vőfélyek és vőfélykönyvek reguláitól is őrizve így köszön vissza a 21. századi unokák lakodalmán.

APPENDIX

Már nincs meg a „föld népe”, már nincs meg a parasztság, de választásainkban még hosszú ideig él a hagyatékuk. Ünnepi ételünk így lettek egy tovatúnt nép hagyatékai - most, s mindörökké.

„Eddig vendég, jól mulattál,

Ha tetszenék, elindulnál.

Uccu gazda, kapjál rúdra,

S a vendéget indítsd útra.”

(Hertelendyfalva, Torontál megye) ■

Solt, Meleghegy

,avagy egy valódi szőlőhegy a Kunsági borvidéken



Solt városa a Duna középső folyásának bal partján, a Duna folyó és a Duna-Tisza közti homokhátság közti síkság északi felében, az Alföld nyugati szélén helyezkedik el. Fontos dunai átkelőhely, a történelmi múltban, évezredek óta lakott hely. A település területén a réz és a bronzkor idejéből, az itt élt népek kultúrájáról is tártak fel régészeti leleteket, de nagy kiterjedésű avar temető is feltárássra került és honfoglalás kori tárgyi emlékeket is találtak a város határában lévő Tételhegyen. A város nevét Árpád vezér fiának, Zsoltnak a nevéből származtatják, aki Anonymusnak a magyarok tetteiről szóló írása szerint a fejedelem Csepel szigeti szálláshelyén született. A város neve írásban először egy 1145-ben keletkezett oklevélben szerepel. 1358-ban pedig már városként (oppidium) kerül megemlítésre.

Régészeti kutatások során római pénzek is napvilágra kerültek, ami a szomszédos Pannónia tartománnyal kialakult szoros kapcsolatra utal. Ez a kapcsolat – bár erre ed-

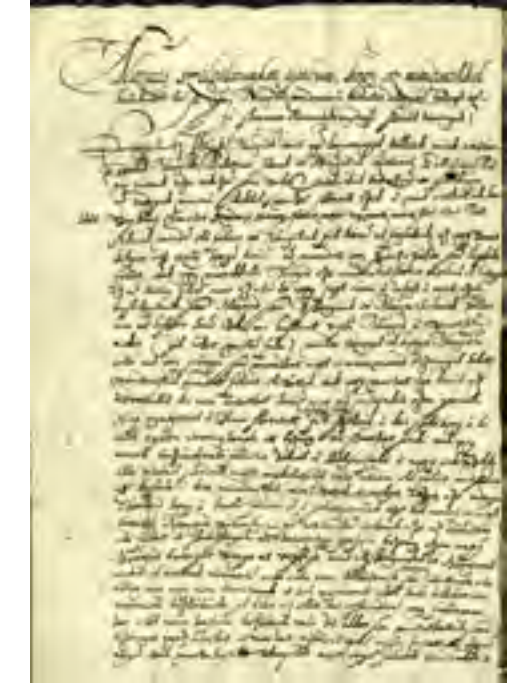
dig írásos dokumentumok nem kerültek elő – valószínűleg kiterjedhetett a római telepések által Pannóniában folytatott szőlőművelés-borkészítés átvételére is. A szőlőtermelés folyamatosága az Árpád-házi királyok idejéből származó, okleveles említésekkel is igazolt, a Csepel-szigeti bizonyítékokkal összefüggésben a Duna mentén végig, de Soltig, a solti Meleghegyig feltételezhető, sőt onnan tovább is Dunapatajig.

A szőlőtermelés a történelem viharait átvészelve folyamatosan jelen volt a solti Meleghegyen. A török hódoltság idejéből az 1560 évi török adóösszeírás szerint Solton 9674 pint must tizedet vetettek ki, ami mintegy 1650 hl bortermést feltételez. Ugyanebből az időből, a Károlyi család levéltárából származó levél is említést tesz a solti szőlőtermelésről (lásd képünket).

A filoxéra vész megjelenése a solti szőlők közül nem érintette az immunis homoktalajon lévő ültetvényeket, a rekonstrukció viszont jelentős mértékben, mintegy 50%-al megnövelte a szőlőtermeléssel hasznosított földterületet.

A levél fényképmásolatát, - melyet Czikkelyné Nagy Erika készített – a Magyar Országos Levéltár engedélyével közöljük. Levéltári jele. P419 – Fasc.21. No.4.

A solti hegyen ma mintegy 700 olyan pince van, amelyekhez prészház, épület is tartozik, de számon tartanak még vagy 300 lyukpincét is, amiket ma már nem igen használnak. A pincéket általában 8-10 méter mélyre vájták, egyenként 3-6 méter szélesek, magasságuk 2,5 méter, hosszuk esetenként az 50 métert is eléri. Hőháztartásuk kiváló, egész évben 11-13 °C hőmérsékletűek. A



Ezt a következő számok is bizonyítják.

Művelt szőlőterület a solti határban:	
1855	836 kh
1873	691 kh
1895	708 kh
1909	1.052 kh
1935	1.135 kh

Solt város gazdaságát a jó öntéstalajok határozták meg, ami kiváló feltételeket biztosított az állattenyésztés és növénytermelés részére. Az állattartáshoz – itatáshoz – szükséges nagy mennyiségű vízszükséglet miatt a település – a gyakori árvizek ellenére – a síkságra épült. A hegyen a lösztalajba vajt pincék létesültek, ahova a lakosok az árvíz elől el tudtak menekülni, annak elvonulása után viszont visszaköltöztek a síkságra. A szőlőhegyi pincék jellegzetes része volt a pince mellé, ugyancsak a lösztalajba függőlegesen kivájt, alul hombárként kibővített két db gabonatarló, ahol az éves gabonatermést el tudták helyezni.

pincék falán megtelepedett a nemes penész. A solti pincék tulajdonosai szinte kizárólag saját fogyasztásra termelő solti polgárok, akik között a borászoknak, ezzel együtt boraik összevetésének évszázados múltra visszatekintő hagyományai vannak. Ezek a helyi borbírálatok és versenyek egészen a közelmúltig speciális helyi szabályok szerint zajlottak. E szerint a bíráló bizottság tagjai egyszerre két bort kaptak, kóstolás után szavazással döntöttek, hogy melyik a jobb, az ment tovább a második fordulóba, a másik kiesett. Így ment ez végig, míg csak két bor maradt versenyben, amelyek közül kikerült az adott évszám legjobbjára. A többiek annak megfelelő elismerésben részesültek, hogy az összevetés során meddig jutottak. Ma természetesen már 100 pontos rendszerben folyik a bírálat, de egy bizottság hagyományőrzési jelleggel még a régi szerint is bírál.

Napjainkban a Duna menti borvidéki települések: Dunavecse, Apostag, Solt, Harta, Dunapataj egy hegyközséget alkotnak, solti székhellyel. ■

JÓ ÚTON A BORÚTON

Duna Borrégió Borút Egyesület

A sokáig halmozottan hátrányos helyzetű Duna Borrégió borászatai a kilencvenes években gondolni sem merhettek arra, hogy borút hálózatot szervezzenek. Nyolc esztendővel ezelőtt Erdősi Mária kezdeményezésére, aki azóta is folyamatosan az Egyesület titkára, előbb Cseh Gábor borász-bormarketinges szakember, majd Birkás Zoltán izsáki-szabadszállási borász elnökletével, jött létre kiskőrösi székhellyel a Duna Borrégió Borút Egyesület, aminek ma 25 borászat a tagja.

A három alföldi borvidék „méretazonos” képviseletével létrejött szervezet a nagyobb, innovatívabb borászatok megismertetését tűzte ki célul. Első ránészre egyértelmű a feladat, ugyanakkor mind a terület nagysága, mind a jelentősen eltérő vendéglátó hagyományok miatt nehéz olyan egységességet és szervezettséget létrehozni, mint más borút egyesületek életében. Villányban például negyedóra alatt össze lehet hívni az érintett döntéshozókat, akik nap közben rutinosan adják kézről kézre a betérő kóstolókat, itt viszont akár 120 kilométert is meg kell tenni a perifériától a centrumig, ha csupán egyeztetni akar az elnökség. A példánál maradva: Dél-Baranyában akár gyalog végig lehet kóstolni egymás borotat, az Alföldön viszont magának a borútvnalnak az összeállítása is komoly fejtörést okoz.

A borászatok ismertsége sem megfelelő. A szegedi és a kecskeméti borfesztivál visszatérő borisszái természetesen be tudnak azonosítani kéttucatnyi alföldi borászatot, de országosan nem ez a felkészültségi szint a jellemző. Az egyesületnek épp ezért közös marketing kommunikációra, marketingre és PR-re van szüksége. A szervezet sikeresen megteremtette saját arculatát és büszkék lehetünk az esztétikus, aktualitásokat tartalmazó honlapra is.

Az egyesület életének első évei a megfelelő módszerek kutatásával, kipróbálásával, a helyes út keresésével teltek el. Az első lökést az ismertség felé, egy uniós pályázatban való részvétel (INTERREG III/c) adta. Több nagyobb közös rendezvényt követően 2009 nyarára állt össze a kép, amikor koncentrált marketing kampány mellett a fővárosi Szabadság téren rendezkedett be a Duna Borok Kertje. A Hütte Caféban három és fél hónapig kóstolhatták az érdeklődők az alföldi borokat – megnyugtatóan nagy sikerrel. Az akciót intenzív internetes jelenlét és egy ismert kerékpáros blogger útibeszámolója erősítette. A kampány záró rendezvényén a Merlinben Vágó István nem csak kóstolt és műsort vezetett, de még muzsikált is az egybegyűlteknél.

Nem meglepő, ha kijelentjük, hogy az egyesület pályázatok útján szeretné elérni, hogy a közösségi marketingre szánt pénzből minél több hasznosuljon hasonlóan sikeres, látványos és eredményes akciókra. Ebben az évben, mivel 2010 országos szinten is a fesztiválok éve, azt a célt tűzte ki az egyesület, hogy minél több népszerű rendezvényen mutathassa be az egyesületbe szövetkezett borászatok borait. „Kampánynyitó” rendezvénynek a Szent György napi nyitott pince akciót szánták.





Dlusztus Imre

ka már hamarabb elkezdődött a hegyen, de a zöldhajtások április 24-re, Szent György lovag neve napjára bújtak ki.

Az egyesület e naphoz és e hagyományhoz kötődően szervezett nyitott pince akciót. Április 24-én 13 pincében fogadták szeretettel, pogácsával és háromféle bor térítésmentes kóstolásával a betérőket. A bejelentkező csoportoknak a bográcsozás mellett pincelátogatásra is volt lehetőségük, hogy megismerjék, hol születik az alföldi szentgyörgyharmat.

A GYÜMÖLCSÖSSÉG ÚTJA

Munkánk során fontosnak tartjuk hangsúlyozni – ha már szóba is kellett hoznunk az egykori halmozottan hátrányos helyzetünket –, hogy a rendszerváltást követően az átalakulás és az újrakezdés két nehéz évtizede kitermelte az Alföldön is a példaadó borászatokat. Ezek a zászlóvivők a saját élettapasztalatukra építve munkálták ki a három alföldi borvidék, a Duna Borrégió termékválasztékát és stílusát.

Ma már a borversenyek szakértői és a művelt borfogyasztók egybe hangzóan jelenthetik ki, hogy létezik sajátos alföldi borstílus. Ez pedig a gyümölcsösségre hangszerelt karakteres könnyedség. A különböző borbemutatókon és fesztiválokon az értő borisszák egyre többször és egyre karakteresebben fogalmazzák meg, hogy ezt a stílusirányt keresik és kapják

meg nálunk. Egyesületünk életében épp ezért rendkívül fontos, hogy részt tudjunk venni szervezőként és minősítőként is az alföldi borversenyeken, legyenek azok helyi vagy országos megmérettetések.

A Kunsági, a Hajós-Bajai és a Csongrádi Borvidék gazdái élen járnak a hungarikum fajták gondozásában. A nemzetközi és a hazai borversenyeken, az egyre népszerűbb fesztiválokon és a mindennapos fogyasztásban is visszaigazolódnak, hogy különösen a cserszegi fűszeres, az ezerjő, az Irsai Olivér, a két rizling, a kadarka és a kiváló rozé alapborként is jól szolgáló kékfrankos érzi jól itt magát. De a borszeretők nagy öröme néhány honos világfajta mellett jó ivású borok készülnek a kimondottan alföldinek tekinthető kövidinkából, sárhehérből vagy nektárból. Mivel mi közösségi marketinget folytatunk, fontosnak tartjuk időről időre hangsúlyozni, hogy milyen irányt tartunk előre vezetőnek.

SZENTGYÖRGYHARMAT: A MI BORUNK

A régi néphit szerint a Szent György éjszakáján húzott harmatban van a föld ereje, zsírja. Ebből csöppentettek kovászukba a régi szegedi kenyérsütő asszonyok, hogy kenyérük minél szebbre süljön. Sok helyütt, például Zalában „szentgyörgyharmat” néven is emlegetik, vele mosdanak hajnalban tisztulásuk érdekében. Úgyszintén mágikus céllal szedtek harmatot az állattartók. Nagyobb tejhozamot remélve indultak a hajnali mezőre, hogy abroszukkal, kötényükkel húzgálják össze a cseppeket, amivel aztán a jószágot megtörölték, vagy kifacsarva harmatos vásznakat megittatták a tehénnel. E néprajzi tényekre alapozva bátorkodtuk kijelenteni, hogy a mi szentgyörgyharmatunk a bor. Annál is inkább kötődünk Szent György napjához, mert a hagyomány szerint e napon választottak a szőlős gazdák hegybírát és hegyelöljáróságot. Igaz, hogy a mun-

TERMÉSZETES KÖTELEZETTSÉG

Az április 24-én kezdődött akcióév épp egy tucat rendezvényen való részvételt írt elő számunkra. Közben az egyesület vezetősége több fontos marketing tanulmány elkészítésére adott megbízást. Ezek célja, hogy a monori Strázsahegyhez hasonlóan a solti pincefalunak is kidolgozzon, a történeti tapasztalatokra építő marketing koncepciója legyen, s hogy az alföldi bor közös marketingelemeinek rendszeréhez feltárjunk olyan kevésbé ismert néprajzi adatot, mint például, hogy a 19. századig még az alföld homokján is állt a szőlő-hegy bejáratánál hegykapu.

A Duna Borrégió Borút Egyesület tagjai számára természetes kötelezettség a magas színvonal. Borász barátaink nap mint nap bebizonyítják, hogy otthon vannak fehérben, rozéban, sillerben, vörösben, sőt habzóban és pezsgőben is.

Dlusztus Imre
elnök

Duna Borrégió Borút Egyesület



KINCSEM LOVASPARK

Tápiószentmárton

Ha a Kincsem Lovasparkról beszélünk, megkerülhetetlen a tulajdonos, Kocsi János személye. Ha valaki olvasta az Egy magyar nábobot, már sejtheti, hogy miről beszélünk. Ha nem, akkor az itt következő sorokból - egy személyes beszélgetés levonatából -, majd megérti az iménti utalást. Van ugyanis egy ember, aki mert nagyot álmodni, és úgy tűnik, hogy az álmai szépen lassan mind valósággá válnak.



AKI MERT NAGYOT ÁLMODNI

Pont a megkerülhetetlenség okán kell a történetet a múltban kezdenünk, egészen pontosan 1948-ban, amikor a Tápiószentmárton szomszédságában lévő településen, Nagykátán megszületett egy hentes és mészáros dinasztia nyolcadik generációjának második tagja, Kocsi János. A Téészes megoldás nem kímélte a családot, majd mindent elvettek tőlük a rendszer újragondolói, így hát Budapestre költöztek. A kisebbik fiú pedig továbbvitte az őseitől örökölt szakmát - mondhatni hivatást - és a kötelességen túl



igen jól is érezte magát a húсок birodalmában. A jó szervezőkészséggel megáldott fiatal ember szorgalmát hamar felismerték, így egyre magasabb beosztásokban találta magát a különböző állami vállalatoknál. Eközben - két évig - egy érdekes és gyönyörű kitérő is bekövetkezett az életében, Badacsonyba került, a bakancsos turisták körében legendává vált Rodostó turistaházba, vezetőnek. Ebben az időben Kocsi János megnősült, majd szépen sorban megérkeztek az örökösök is. Mikor visszaköltöztek Budapestre, újra több bolt került a keze alá, végül jött az első saját vállalkozás, amit egyre több követett. A '90-es évek első felében aztán elérkezett az idő a gyermeki nagyálmom - a lóirtás - megvalósítására. A megfelelő területet keresve bejárták az országot, hogy végül rátaláljanak az egykori Magyar Néphadsereg szolnoki tartalék repülőterére Tápiószentmártonban.

A LOVASPARK RÖVID TÖRTÉNETE

A terület, ahol a lovaspark felépült, a Kincstári Vagyonhoz tartozott egészen 1993-ig, amikor Kocsi János megvásárolta. Az egykori orosz repülőtér amolyan félig titkos bázisként funkcionált, a füves pályán még a MIG vadászgépek is le tudtak szállni. A bázis éjszakánként magas rangú idegenek átszállását biztosította, akik észrevétlenül jöttek-mentek. 1993-ra azonban szinte csak a csupasz falak maradtak, még a vakolat is le volt verve, nem csak az ajtók és ablakok hiányoztak. Az építkezés nagy elánnal indult, megépültek az első istállók, a katonai barakkokba bevezették a vizet, a gázt. Szinte évente avattak valami újat, legyen az új karám, kifutó, uszoda, vagy útfelújítás. Megnyílt a Kincsem Étterem, sorra jöttek a fedett és a szabadtéri lovas pályák, elkezdődött a parkosítás is, halastavat létesítettek. A terület egyébiránt ötszáz hektár, így bőven volt hely az elképzelések megvalósítására.



NAPJAINKBAN

A teljesen lovakra épülő vállalkozás turisztikai szempontból is sikeresnek bizonyult. Régen idegen jószerevével csak akkor járt erre ha eltévedt. A Kincsem Lovasparknak ma évente 100 000 vendége van, akik mind a jól kiépített infrastruktúra és a komplex szolgáltatások miatt érkeznek. Az még hagyján, hogy lehet lovagolni, legyen szó akár kezdőről, akár tapasztalt lovasról, de van szálláslehetőség, egy szép étterem is, meg medencék, uszoda és kisállat simogató is. De a kétszáz ló mellett legel itt egy majd' kétszáz egyedes szürkemarka gulya is, ami már csak a méreteit tekintve is tiszteletre méltó. A minigolf pályán már világvetélyt is rendeztek, a normál golfpálya pedig éppen készül-szépül. A borospincében és a hozzá tartozó kóstolóteremben a vendégek nem csak a kulináris élvezeteknek hódolhatnak, a foci és teniszpálya pedig a lovaglás mellett kínál lehetőséget az aktív pihenésre. A lovaspark

másik fontos eleme az Attila-domb, ahová gyógyulni járnak az emberek. A domb szinte tapintható energiája sok csodálatos gyógyulás okozója volt már.

FOGATHAJTÁS ÉS LÓTENYÉSZTÉS

Az első amatőr fogathajtó versenyt 1995-ben rendezték a területen, majd egy évvel később már a legnevesebb hajtók tartoztak a frissen alakult sportegyesület kötelékébe. Az azóta már külön utjukat járó Lázár fivérek is itt, az egyesületben szereztek első világbajnoki érmeiket. Napjainkban a versenyek mellett a lótenyésztés is komoly szerepet játszik a birtok életében, itteni lipicai lovak kerültek már a moszkvai nagycirkuszhoz, vagy belga versenyzőkhöz is.

ZÁRSÓ

Ha valaki ma kilátogat a lovasparkba, élmények és lehetőségek tárháza várja. Egy család akár egy egész hetet is eltölthet itt, anélkül, hogy egy pillanatra is unatkozna bármelyik tagja. Az állatok és az ember szépen megférnek egymás mellett, a fentebb felsorolt lehetőségek pedig már az Attila-palota felépülése nélkül is tartalmas kikapcsolódásra adnak lehetőséget. Azonban - ahogy eddig is - Kocsi János álmai tovább szárnyalnak, és őt megismerve biztosak lehetünk benne, a dolgok előbb vagy utóbb meg is valósulnak. ■





TOP 12

&

DUNA BORRÉGIÓ ZÁSZLÓS BOROK

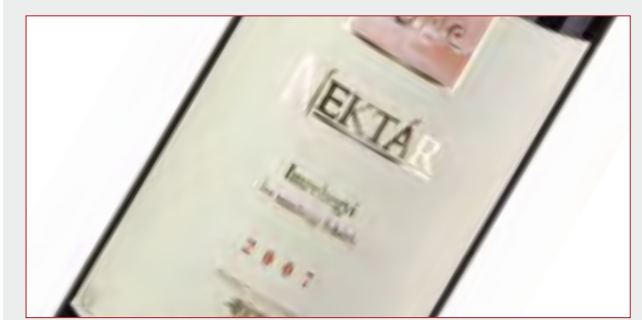
ADuna Borrégió és települései minden évben megrendezik borversenyeiket. Ilyenkor általában kiemelésre kerül egy vagy több tétel, amely aztán az adott tájegység, város boraként szerepel a következő évben. Ennek komoly jelentősége van, hiszen a település ezzel is hangsúlyozza elkötelezettségét a környék termelőivel szemben, a győztes borászatnak pedig ez komoly hírnevet is jelent.

Az alábbiakban két tucat ilyen tétellel találkozhat az olvasó, némelyik több megmérettetésben is helytállt. A TOP12 borokkal, pontosabban „elődeikkel” már találkozhattak magazinunk 2009. júniusi számában, hiszen akkor döntött úgy a Kunsági Borvidék, hogy megválasztja –évről évre – azokat a borvidéki tételeket, amelyek abban az évben a leginkább képviselik a borvidék minőségét. A Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa ezért hozta létre a PartyBor márkán belül működő Kunsági TOP12-t, amit egyedi minőséget képviselő borkollekcionának szántak. A borok jelölése az évenként megrendezésre kerülő Kunsági Borversenyen forgalmi kategóriába nevezett borok közül, az ott elért eredmény alapján történik, a borokat a Kunsági Borvidék Borvizsgáló Bizottsága minősíti, értékelve a bor minőségét, kiszerelését, és a termelőüzem ellenőrzésének tapasztalatait, rangsort állít fel, és ez alapján történik a PartyBor válogatás 12 tagjának kiválasztása. A kiválasztott borok jogosultak a PartyBor Társaság védjegyének használatára.

Az alábbiakban bemutatjuk a TOP12-n kívül a két megye (Bács-Kiskun és Pest) borát, valamint Kecskemét, Cegléd, Kiskőrös, Baja városok borait is. A borokat a nemzetközi 100 pontos rendszerben értékeltük, a BORIGO Magazin szerkesztőin kívül a Hegyközségi Tanács képviselői is jelen voltak. (BGB)

90 BÉLA BORÁSZAT
IMREHEGYI NEKTÁR 2008
TOP12/BÁCS-KISKUN MEGYE BORA 2010

Már illata is édes, töppedt szőlős, benne intenzív kandirozott kajszi, ananász és egyéb fehér húsú gyümölcsök mellett karakteres zöldfűszer csokor: bazsalikom, majoranna, sőt babérlevél. Komoly testet, közepes édességet, selymes, csábító szerkezetet kapunk, valamint lágy, finom savakat, arányos alkoholérzetet. Sokat fejlődött az elmúlt egy évben.



89 LAKNER ÉS FEKETE BORÁSZAT
KUNSÁGI OLASZRIZLING 2009
TOP12

Világos szalmasárga szín, finom olaszrizling fajtajelleg illatban, finoman édes-mézes, túlérett háttérrel és picit mandula. Kóstolva egész picit maradékucor jelentkezik, ami remekül egyensúlyozza a fajta kis mandula kesernyét. Teste közepes vagy annál nagyobb, egyensúlya nagyon jó, a bor nagyon jól iható és a közepesen hosszabb.



88 KÖKÉNY ÉS FIA
CHARDONNAY 2009
PEST MEGYE BORA

Határozott, lendületes chardonnay illat, igazi vajás-mézes fajtajelleggel, nulla hordóhatással. Szájban olajos szerkezet, mégis élénk és lendületes struktúra, az arányokat tökéletesen találták el. Ízeiben is megjelenik a vajás-mézes jelleg, ráadásként a termőhely sóssága is megjelenik. Nagyon vagány, lendületes, mégis selymes szerkezetű bor. Remek.



87 ANTALVIN
HAJÓS-BAJAI OLASZRIZLING 2007
BAJA VÁROS BORA

Érlelt, elegáns, bár visszafogott illat, melyben felsejlik a szőlő és a fajta érett fűszeressége, egy kis kakukkfűves-virágos hangulat és túlérett gyümölcsök – körte, szőlő – egyaránt. Határozott savai határozzák meg ízvilágát, arányai mégis jók, a kora már érezhető, de ez inkább a szép érettségben jelentkeznek, savai igen szépen tartják.



87 FRITTMANN TESTVÉREK SOLTVADKERTI EZERJÓ 2009 TOP12/BÁCS-KISKUN MEGYE BORA 2010

Illatában a banán az első, ami feltűnik, majd kopaszbarack és némi fehér virág. Szájban gyönyörű savak, komoly test, kevés szénsav, fehér húsú gyümölcsök, egy lehetetnyi vajasság, és talán friss szőlő. A lecsengése közepesen hosszabb, benne némi citrusos vonulat és egy kis zöldfűszer is felbukkan. Érdekes, szép, elegáns bor.



86 FONT PINCÉSZET KÉKFRANKOS ROSÉ 2009 BÁCS-KISKUN MEGYE BORA 2010

Halvány rózsza a színe, intenzív málna és rózsza az illata. Szájban lendületes sav és intenzív málnavelő aroma jellemzi. Sztruktúrája elegáns, arányai tökéletesek. Nagyon jól iható, részletgazdag, igazi nyári bor, lecsengésében friss görög-dinnyével.



86 GÁL SZŐLŐBIRTOK KÉKFRANKOS ROSE 2009 TOP12

Közepes hagymahéj szín, komoly szénsavmennyiség. Illatban gyümölcsbomba, friss málna, eper és egy kis sárgadinnye. Lendületes savkészlet, arányos szerkezet. Izben a sárgadinnye vezet, a szénsav határozott, de mindenképpen üde, friss és izgalmas tétel. A lecsengés közepesen hosszú, és finom zöldfűszerek is megjelennek benne.



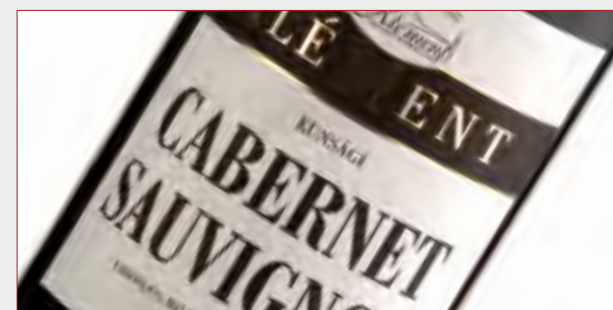
86 GÁL SZŐLŐBIRTOK PINOT NOIR ROSE 2009 PEST MEGYE BORA

Egészen világos hagymahéj szín, intenzív szeder és ribizli az illatban, különösen csábító kivitelben. Szájban nagyon kerek, lendületes és selymes, az arányok és a struktúra nagyon el vannak találva. Kerek, ornamentikájában az illathoz nagyon hasonló részletek. Kifejezetten olajos, csábító lecsengés, érdemes alaposan behűteni fogyasztás előtt.



86 KLÉMENT CSALÁDI BORÁSZAT CABERNET SAUVIGNON 2009 PEST MEGYE BORA

Intenzív, nagyon finom és telt cabernet sauvignon fajtajellel, intenzíven fűszeres, frissen örölt bors és rozmarin. Kóstolva tökéletes egyensúlyt kapunk, remek, élénk, de finom tannint, a szerkezet nagyon szép arányokat mutat. Szájbetöltő, igazi vacsorabor, amely mondhatni dülöszlektált, az egész tétel egy ültetvényről származik.



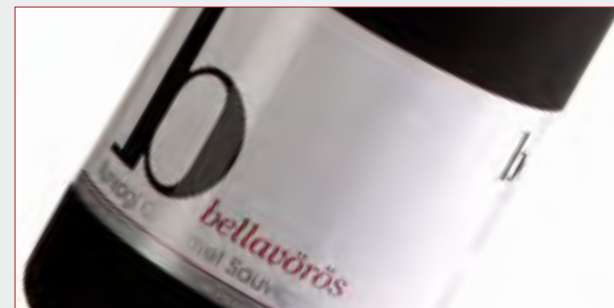
86 VARGA BIRTOK IZSÁKI RAJNAI RIZLING 2008 KECSKEMÉT VÁROS BORA 2009

Nagyon élénk, virágos, gyógyfűves, fajtajellel, már-már Wachaut idéző illatvilág. Szájban kissé visszafogottabb, a test közepes és kicsi maradékcukor is érezhető. Ezzel együtt a szerkezet különösen csábító, a fajtajellel ízeiben is nagyon szépen megjelenik és a lecsengés is szép. Nagyon jól iható.



85 BELLAVÖRÖS/GRAPE VINE CABERNET SAUVIGNON 2008 TOP12

Egyenes vonalú, közepesen élénk, selymes, mégis vagány cabernet sauvignon illat jelentős feketebors készlettel. Kóstolva a közepesen nagyobb testet, meglepően lendületes, nem a ma szokásos lekváros szerkezetet, sokkal inkább ... élénk, de nem bántó tannin, finom bors és zöldfűszer az ornamentikában. Elsősorban ételekhez ajánlható, igazi gasztróbor.



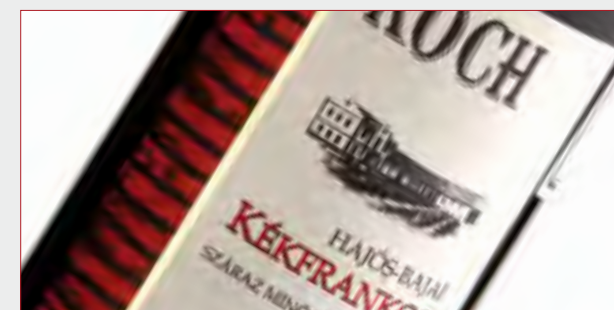
85 SZŐKE PINCÉSZET KÉKFRANKOS 2008 TOP12

Élénk, már palackbuktét is szépen mutató, különösen fűszeres, határozottan a fajtát bemutató, az igazi osztrák klasszik kategóriát idéző, borsos illatvilág. Kóstolva hasonló, a szerkezet nagyon szép, a bor nagyon jól iható. Egyensúlya tökéletes, a tannin élénk, de szépen kifejtett. Közepesen hosszú, a fajtát ekkor is megjelenítő lecsengés, egész kicsi kesernyével a legvégén. Egy pörizhez nincs



85 KOCH-VIN HAJÓS-BAJAI KÉKFRANKOS 2009 BÁCS-KISKUN MEGYE BORA 2010

Színében mély rubin. Illata közepesen intenzív és inkább a fűszernövények, a fajtajellel, valamint az ászkolási hatás jellemzi mintsem a gyümölcsösség. Izében még többet mutat, é bár még nagyon fiatal a bor, már összeállt, jól iható. A közepes savkészlet, jó tannin és arányos alkohol mellett feketecseresznyét, meggyet érezhetünk a lecsengésben.



85 KOCH-VIN CABERNET SAUVIGNON 2007 BAJA VÁROS BORA

Élénk rubin szín. Illatát az érett gyümölcsök, még inkább a fűszerek és a domináns karamell határozzák meg. Szájban visszafogott savkészlet, közepes tanninok és közepesen nagyobb test jellemzi. Aromái valamelyest visszafogottabbak, mint azt az illat alapján várnánk. Főleg a szekunder jegyek vezetnek. Szép hordó.



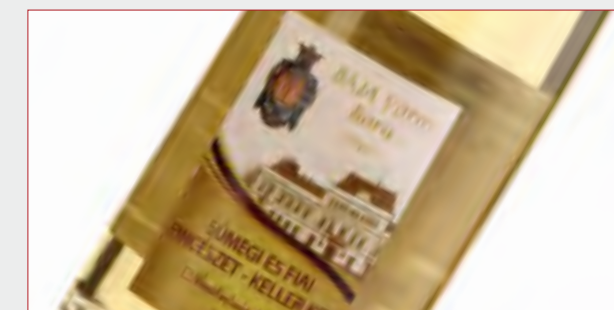
85 KÖKÉNY ÉS FIA FISCHER-PARTI ROSE 2009 TOP12

Különösen málnás szín, különösen málnás illat, melyben érdekes módon finom mineralitás és érdekes zöldfűszer is előkerül. Szájban lendületes, de meglepően testes is, és az érdekes sóság itt is megjelenik némi csersav kíséretében. Stílusos,



85 SÜMEGI ÉS FIA AMBRÓZIA JÉGBOR 2005 BAJA VÁROS BORA

Izgalmas illat, ami elsősorban a fűszerekről szól: szegfűszeg, gyömbér, vanília. Ezeket egzotikus gyümölcsök illata kíséri, és némi mentás-csalános jegy teszi elegánsá. Szájban is könnyed, élénk savak jellemzik a bort, komplex, olajos, de nem túl vastag szerkezet. Mindenképp tetszetős benne a finom mineralis jelleg és a petrolós háttér.



85 SZENT IMRE PINCÉSZET KECELI CHARDONNAY 2009 TOP12

Áradó, nagyon kívánatos, a fajta mellett finom vajasságot, érett körtét is mutató illatvilág. Szájban komoly struktúrát, természetesen nulla hordóhatást kapunk, mellette a savak is igazán lendületesek, a test közepes, így a szerkezet igazán szép. A lecsengésben finom manulakesernye, mely a tökéletesen érett szőlő olajosságát idézi.



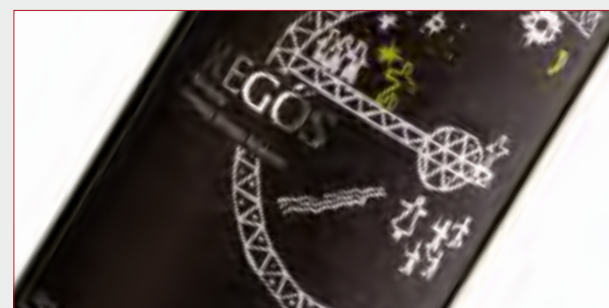
84 BCE SZBI KÖVIDINKA 2009 KECSKEMÉTI VÁROS BORA 2010

Kifejezetten élénk, kifejezetten fajtajelleges, vadalmás, virágos, nagyon szépen kifejtett illat. Szájban nagyon elegáns, a savszerkezete nagyon vagány, mégis finom, a bor rendkívül arányos. Pici csersav is érezhető, ez kellemes szikárságot hoz, a bor kifejezetten ételkehez ajánlható.



84 DIMENZIÓ BORÁSZAT KUNSÁGI KÖVIDINKA REGŐS 2008 TOP12

Csillogó szalmasárga megjelenés, érdekes, lendületes, különösen fajtajelleges, vadalmás, szőlővirágos, birses illatvilág. Szájban maradékcukrot, mégis jó egyensúlyt kapunk, mellette az ornamentika az illatban érzettel azonos. A maradékcukor és a selymes savak finom, közepesen hosszú lecsengést eredményeznek.



84 FONT PINCÉSZET CSERSZEGI FŰSZERES 2009 TOP12

Kifejezetten élénk, a cserszegit tökéletesen megjelenítő, csábító, fűszeres illatvilág. Szájban különösen lendületes, a savszerkezet lendületes, az egyensúly jó, a szerkezet szikáran elegáns. Nagyon érdekes, hogy nem a szokásosan alacsony, inkább 15 fok körül érdemes inni, sokkal szebben kijönnek a részletek rajta.



84 KISS BORÁSZAT CABERNET SAUVIGNON 2009 KISKÖRÖS VÁROS BORA

Közepesen intenzív rubin szín, elegáns meggyesség, finom hasított bőr és fajtajelleg jelenik meg az illatában, kiegészülve finom borsos-fűszeres jegyekkel. Szájban intenzív, de hordóhatás semmi, áfonya, meggy és cseresznye, szép csokoládéesség jellemzi. Frissesség és jó tannin, a bor kész és jól iható, a lecsengésben tüzes.



84 KLÉMENT CSALÁDI BORÁSZAT EZERJÓ 2008 CEGLÉD VÁROS BORA

Érett és mézes illatvilág, hozzá még szép kis zöldfűszerek, sütis háttér. Kóstolva is a palackérett jelleg kerül elő elsőként, ami kicsi toastos háttérrel biztosít. Nagyon jók az arányok, a savak finomak, és megtámogatja az élénk csersav is a szerkezetet. Palackérett, de mégis lendületes, citrusos, almás lecsengés.



84 SZENTPÉTERI BORPINCSE CHARDONNAY 2009 KISKÖRÖS VÁROS BORA

Halvány citrom színnel mutatkozik be, mellette egy kis élesztős jelleg az illatban, és némi fehér virág tűnik fel. A fajtajelleg szép és lendületes. A kortyban a zöldfűszeres jegyek vezetnek, mellette friss zöldalma. A savak jók, de a lecsengés közepesen hosszú, benne talán almahéj, lime és grapefruit.



84 VARGA BIRTOK IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR 2009 TOP12

Szalmasárga szín, visszafogott, egyenesvonalú, különösen fajtajelleges illat szép fűszerekkel (rozsmaring), citrussal, érett almával, vadkörtevel. Szájban különösen lendületes, a savszerkezet vagány, mégsem durva, az egyensúly remek. Struktúrája könnyű, a bor mégis tartalmas és nagyon jól iható. Virágos, közepesen hosszú lecsengés.



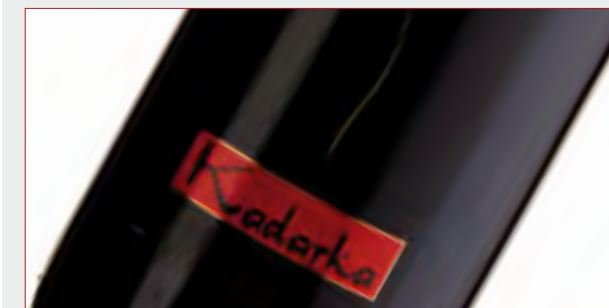
83 GILIAN CABERNET FRANC ROSE 2009 BAJA VÁROS BORA

Halvány hagymahéj színét követően közepesen intenzív illatot kapunk, benne inkább fehér húsú gyümölcsök jelentkeznek. Szájban közepesen intenzív savkészség és némi széndioxid érezhető jó arányokkal és fajtajelleggel. Aromája visszafogott, lehetne lendületesebb az ornamentika, talán ezt lehet neki felrögni egyedül. Egy szép rozépszögőre emlékeztet.



82 BORANAL KUNSÁGI KADARKA 2009 TOP12

Meglepően vastag, rendkívül gyümölcsös, direktan meggyes, ugyanakkor kissé túlzóan buja illatvilág. Kóstolva is vastag test, meglepően élénk tannin szerkezet, az illatban érzett bujaság itt is megjelenik. További éreleléssel még jobb lesz...



BORIGO

**NEM CSAK PROFIKNAK
Fizessen elő a BORIGO-ra!**

6 db BORIGO csak **4925 Ft-ért**

Ha megrendeli a BORIGO-t egy évre (6 lapszám), akkor egy számot ajándékba adunk. Küldje vissza a mellékelt levelezőlapot, vagy írjon az info@borigo.hu email címre.

www.borigo.hu



Blaufrankisch

the Central European Talent



The Blaufrankisch is the most popular grape variety among the red wine grapes in Central Europe, especially in the Carpathian Basin and its peripheral areas. It is almost certain that it arrived from German areas to the Hungarian wine regions, however it is rather difficult to determine its place of origin. We are fortunate to have several literary references regarding the possible direction and route of its spreading.

According to the French Viala-Vermorel, was not known in France in the early 19th century, however, another literary source mentions that it was known and grown in the vineyards in the vicinity of Pozsony, today the Slovakian capital, Bratislava, in 1767. Ambrosi (1994) writes that it was an old Austrian type, which had spread from Austria through Germany. Yet another source says that it was taken from Lower Austria to Germany in the 1940s. We also know that at the time of the phylloxera blight (1875) it may have been brought to the Western Hungarian town of Sopron, from where it spread throughout Hungary. It was imported by German-speaking settlers to several wine regions, such as Szekszárd, Villány and Hajós. Its area of growth was preceded only by Kadarka, which had been brought along by the Southern Slav peoples seeking refuge in Hungary away from the Turks. Its more vigorous spread gained momentum at the late 1800s, its current areas of production are mainly located in the Central European wine regions.

ITS NAMES

Blaufrankisch is the Hungarian type with the most synonyms. This multitude of names indicates its popularity, for as it is grown at many places it is also denoted in many ways. Let us just have a look at its names in its countries of production.

Germany: Blaufränkisch, Blaufränkische, Blauer limberger, Lemberger, Limberger schwarz, Rote Portugieser, Schwarze Fränkische

Romania: Limberger

Italy: Franconia nera

Russia: Siroká lisztűj

Serbia: Crna Frankovka, Frankinja modra, Moravka

France: Noir de Franconie, Portugais Leroux

Hungary: fekete frankos, frankos, fronkus, Kék frank, Nagyburgundi, Kékfrankos, Széleslevelű

Bohemia & Slovakia: Cerné starosvětské, Černý muškateľ, Čierny zierfandler, Frankovka, Frankovký Modrej, Karmazin, Lampart, Limburské, Modrý hyblink, Neskorák, Neskoré, Neskoré čierne, Pozdni, Skalické černé, Starosvětský hrozen, Sérina

The Blaufrankisch yields a guaranteed high harvest, and from every point of view is one of the most valuable types of Hungarian vines. The cultivation time is medium, normally buds appear in the first third of April, and the blossom is early. They burgeon at a mid/range time and mature by the end of September. We can calculate that the time of cultivation from budding to defoliation is 220 days. Its buds are quite fruitful, one fruit-shoot bears 1.3-1.5 bunches on average.

With its medium yielding capacity (typically 9-11 t/Hectare), at maturation the sugar level of the berries is 18-20 Mm° whereas its content of acid is 8-9g/l. It tolerates drought well and the berries hardly rot so they can be left on the vine for a long time.

Thanks to its favourable characteristics in terms of winemaking and yield, the type was frequently used by breeders as well. Deteriorated and old mosaic plantations were selected at each place of production. Thus, in several countries, valuable clones have been selected by breeders, but many have used them for hybridisation breeding, either as a father or a mother. The most successful results of the cross-breeding – out of which there have been some officially qualified types – are illustrated by figure 2.

Blaufrankisch hybrids have been produced in many Central European countries as well as Hungary, including Austria, the Czech Republic, and in Weinsberg, in Baden-Württemberg province of Germany. The new types have carried on the positive features of the Blaufrankisch and preserved its values.



THE WINE

The fruit of the Blaufrankisch may be used in many ways. It is the most suitable Hungarian variety for Rosé, therefore it plays a crucial role in the development of the renaissance of the Hungarian rosé culture. Its rosé has a pleasantly abundant and intensive fragrance, with the scent of raspberry and even blackberry, its flavours are enriched by the aroma of red fruits. Its acids taste fresh and pleasant. It is easy to combine with other wines, even in the case of rosé.

Despite its general association with rosé, the Blaufrankisch is mostly used for red wine production. Its wine has a deep ruby red shade with a slight touch of violet. It is a type whose wine is easy to recognize, slightly reminiscent of vanilla and cinnamon which unfold gently. Its flavour is pleasant, its tastes are completed by astringent tannins and silky acids, thus making it a harmonic wine of pleasant enjoyment.

The Blaufrankisch has the potential to become (one of) the Hungarian talent, that could distinguish the Hungarian red wine making from the other wine nations, which are professionally and commercially fully saturated. The establishment of the Hungarian winemaking in the international setting is not an easy endeavour, as

a very fundamental message should be worded. Surely, stressing our diversity sounds good, but this is too complex for the outside world. The world operates with simple messages, like the Argentinian Malbec, the Austrian GV and the German Riesling. If we regard things from this point of view, we can say that Hungary has quite a good position with, say, the Furmint but this could also be said of the Rosé as well.

However, on the red wine front the situation is rather challenging. The Cabernet Franc is the only world type that has escaped becoming banal. Villány is trying its luck with it... Portugieser and Kadarka could take this position, however, the safety of production poses a difficulty... Only one type is left, the Blaufrankisch, which safely ripens in every vintage, and has potential even in the classic category, and provided the yield is appropriately restricted, it could produce a really great wine. It is even able to demonstrate the local conditions, and is even suitable for producing plot-specific wines.

If things are so clear about it, why doesn't it take its rightful place? It is a question hard to answer from this chair. Maybe, the plots planted with world types in the euphoria of the fall of communism are hard to replace, maybe more energy should be invested in research and experimentation, and what is surely true, a lot more should be invested in marketing.

Festive Foods in Hungary

PEOPLE OF THE EARTH

The rhythm of agricultural work determines the life of those bonded to the earth. Adherence to traditions, dietary habits, and the order of meals all mark them. In this order celebrations have a special place. Christenings, weddings, wakes, and church holidays all provide opportunities for the communities to come together, for the rituals of the rich and varied celebratory meals.

The people themselves create, protect and pass on the culture of the people. For many thousands of years the word "people" was a synonym for the ploughing, sowing, animal-keeping grape-producing "people of the soil". In Italy the peasants (contadini) are still admired and revered as the only remaining ones who know and protect the spirit of Italy for the inhabitants. In France the peasants (paysan), the people tilling the soil are those whose regional cuisine is specially honoured. Burgundy beef (Boeuf bourguignon) or red-wine cock (Coq au vin) or even the black Périgord truffles have all been taken from the ranks of peasant fare, and now appear among the celebrated "haute cuisine" dishes. In the circle of Hungarian gourmets beef goulash in red wine, belonging to the same

family as Coq au vin or Boeuf bourguignon, was unable to achieve a similar level of recognition. At the same time "porkölt" or Hungarian goulash was cooked by iconic chefs such as August Escoffier (1846-1935) who was the first to bring the Szeged ground paprika to France, or Paul Bocuse who featured Hungarian goulash (Goulash hongrois) in one of his most popular and best selling cookery books.

According to one definition peasantry represents a position in which farming is primarily a means of living and a way of life and not a business for profit. The peasant class receives a considerably greater role in Hungarian ethnographical research than is characteristic of Western Europe. This special distinction is different to that given to the French or Italian examples mentioned before. The reason for this is that for centuries the Hungarian townspeople were composed of non-Hungarian speaking immigrants, representing a social class separable from the peasantry. This layer of society was separated from the peasantry not only by language and way of life, but also by attitude, by their reaction to new things and by one of the most important elements of their culture, by food and dietary habits.



CELEBRATIONS AND DISHES

From the very beginning celebrations and dishes have been closely entwined. Food has become the central element of celebrations so that often a laden table was a celebration in itself. Celebrations require festive foods: rarely eaten, highly prized, and, or dishes made from ingredients full of symbolism from a cultic point of view, or special diets, or simply enjoying a rare bounty. Among the European peoples the nobles and the aristocrats provided an example, while with one or two exceptions the cuisine of the nobles hardly affected the conservative Hungarian peasant cuisine. It was not uncommon for a century to pass for them to become integrated as innovative parts of the nobles' cuisine.

The transition to becoming a festive dish, and the geographical spread of the dishes took place over decades or in some cases over a century. The biggest innovation in the peasants' cuisine in the period between the middle of the 1700s to the end of the 1800s was the richly spiced paprika dish using ground red paprika. The creation of the paprika dishes, their slow spread, their appearance in the military dishes and their position in the wedding feasts gives a good model of the process of becoming a festive dish. By the end of the 19th century and the beginning of the 20th century was the revolutionary development as the peasant and townspeople's cuisine historically found each other, these festive dishes continue to live on in our times.

A significant part of the Hungarian festive dishes originated in the peasant dishes becoming widespread and popular. In ge-

neral this is so even when the originally more flexible, accepting townspeople's cuisine became part of the traditional and less open peasant cuisine, for which there are many examples. A significant percentage of the festive dishes are closely connected to one of the most examined and most detailed analysed celebrations, the wedding reception. The peasant wedding dishes are considered a tradition even today and are found in a wide circle of society and, besides this they provide a representative sample of festive dishes.

THE WEDDING FEAST

The seal of the uniting of a man and woman, the wedding feast – or in more prosperous times, feasts – was a binding event. In the first half of the 19th century the festivities lasted a week, by the second half of the 19th century the 3-day celebration was customary. We can know which dishes were served then from the so called master of ceremonies book. A master of ceremonies book published in 1793 gives the following list of dishes well-loved in Hungary:

1. beef consommé
2. boiled beef with horseradish sauce
3. cabbage with pork
4. risotto made from rice and poultry
5. poultry fricassee
6. boiled pig's head with horseradish
7. sweet gruel of millet
8. roast meat
9. baked pastry

The list of courses strongly show the influence of the middle and early modern ages on that time, such as boiled meat with horseradish sauce, or cabbage with pork. And as the example of the master of ceremonies book shows, an examination of the list of festive dishes from the second half of the 18th century reveals that they are surprisingly stable. It goes without saying that the breadth or narrowness of the menu depended on the financial situation of the family but few differences are found in the types of dishes, the used ingredients, and the order. The menu, as we have seen, started with beef consommé, beside the beef more and more often hen and rooster were also served. On the Great Hungarian Plain the so-called "mini-shells pasta" was popular and remains so today.

The beef consommé was followed by boiled meat served with sauces, most often with sour horseradish, horseradish sauce, occasionally with onion sauce and by the end of the century with tomato sauce too. Following the boiled meat the cabbage dishes appeared usually accompanied by pork but sometimes with hen as in the guild masters' and aristocrats' dinners of the previous century. Stuffed cabbage roll, like the cabbage with meat has been characteristic of the significant parts of the historic Hungary notably Transylvania and the Great Hungarian Plain. After the cabbage



many dishes appeared including gruel, tripe, white pudding in beef stomach lining.

On the Plain hen and rooster also took their place beside mutton in the meat risotto. For the wealthier, for Wedding Feasts on the Plain goose was considered the most refined. For a long time roast meats had a very definite place and were served at the very end of the celebration. Sweet courses such as milk rice pudding or sweet filled pies preceded the savoury or sour taste world of the roasts which can be listed among the indefinite developmental archaic type. The typical side dishes associated with roasts today were not known then. The roasts which might consist of different kinds of animals (pig, calf, sheep, hen, rooster, goose, and rabbit) were served with bread, similar to sweet-bread, pickles, and boiled fruits.

The master of ceremonies book mentions the kuglof as a possible dessert, but at that period it was not yet typical of the Great Hungarian Plain. Sweetened gruels like for example milk gruel (milk rice pudding) were already widespread in the 18th century. The foods described so far all have their roots in the previous century except for the innovations of the 18-19th century, the paprika dishes.

By the second half of the 19th century it was obvious that the Hungarian goulash had squeezed out the cabbage and meat risottos. Besides this during these years the fricassees became less and less common, and gruels only survived as local specialties. Consommés and roasts, however maintained their position unchangingly and while the roasts might not have appeared at a poorer wedding feast, the consommé was never left out.

THE IMPACT OF THE MIDDLE-CLASS CUISINE

While the 19th century peasant kitchen can be described as autonomous and its development as introverted, by the end of the 19th century and the first half of the 20th century the peasant and middle-class cuisine found each other. While the middle-class townspeople had already begun to integrate the increasingly popular peasant paprika dishes (goulash, stew with paprika) in the first half of the 19th century, the middle-class dishes only made their way onto the festive table including the wedding feast, with a significant delay. There is a difference in the size of this mutual impact in different parts of the country just as after the Hungarian Austrian Compromise of 1867 led to the social development of the peasantry.

Following earlier attempts by the end of the century, due to the influence of the middle-class the cake (gâteau) appeared beside the peasant desserts (sweet-bread, doughnuts, strudels, filled pies). The spread of cakes follows the same model as the majori-

ty of new dishes: several waves, possibly decades were required for it to become a generally recognised and widespread item on the menu of the wedding feast. It was not until the turn of the century that Praline cakes came to the foreground, followed soon after by dainty pastries, as sugar was still considered a luxury item and hardly used in peasant circles. In fact Praline cakes was an exaggerated extreme case which has an anthropological rather than gastronomical explanation.

In the years following the First World War meat loaf and breaded meat from the middle class kitchen appeared on the peasant festive table, and from the 70s other filled dishes and dishes in batter. Hungarian goulash and filled cabbage rolls which has made a come-back in the last few decades both maintain their position until today.

It is a slight exaggeration, but it can be claimed that the measure and pace of the peasants' development can be traced most clearly through their acceptance of the middle-class cuisine. Beside the effect of the tomato sauce, cake, pastries, was the effect of changing the order of the roasts and desserts. Thus by the 1920-30s the usual and accepted order of dishes was set according to which the cakes are the last course.

From the example of the Hungarian festive dishes we can see that the respect paid to tradition through the centuries by the peasant cuisine is still alive today, and has an impact on the taste and choice of dishes of a wide number of the population. The apparently distant conservatism, and the taste of the peasants has been preserved in the eating habits of Hungarian society. The menu of our grandparents wedding feast regulated by the master of ceremonies and his book resounds in the menu of the grandchildren of the 21st century.





Winemaking in Kiskunhalas

An interview with Mr. Sándor Szóke

DunaBor: What was your conception when setting up your winery in 2006?

Sándor Szóke: We aimed to run a modern, high quality winery with solely quality wines. As a result, we now work with a wide range from sparkling wine to quality lots. Since the establishment we have developed full technology, including a bottling and processing unit as well as an ageing area. We have combined both classic and up-to-date elements, after all we have the capacity for 4000 hectolitres. We have developed a technology which meets current requirements from grape producing to bottling. Our own grapes are on 87 hectares, of which 75 hectares are young plantations which were planted by us. These are well-structured plantations, from the white grape types there are Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Generosa, Pinot Gris, GV, Riesling, Bianca, Welschriesling, Ezerjő, Zalogyöngye, and for the red grapes Blaufrankisch, Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Besides these almost 300 hectare's worth are bought.



DunaBor: From the point of view of soil and climate what is the Alföld capable for?

Sándor Szóke: I am convinced that from the wine-making point of view our region is one of the most suitable in Hungary, and in comparison with other countries it has nothing to be ashamed of. The number of hours of sunshine, the temperature, the rainfall, even the structure of the soil all support my previous statement.

DunaBor: To what extent can you be connected to wine tourism, as you appear to be the only winemaker in the region?

Sándor Szóke: There is a wine route association in the Danube Wine Region, of which we are part. However in my opinion

the Alföld winemakers are not really tuned in to this activity yet. We cannot foresee how much wine tourism will be upgraded with time. Kiskunhalas is exceptionally rich in tourist attractions and we can work together with them. The thermal water is a great treasure, the Halas-lace is known by everyone, horse tourism and farm inns are found in the area. Farm tourism has started, increasing numbers of Dutch and Germans have been buying their own farms here.

DunaBor: Regarding quality is there place for development in the region? Will there be a market for quality wines from the Alföld in the future?

Sándor Szóke: The market is very segmented. There are some quality wines with which we cannot compete, and with which we do not even want to compete. However we can make wine which is completely suitable for the reformed consumer dietary culture. For the "reform cuisine" lighter wines are ideal. The Danube Wine Region winemakers are prepared to serve this segment of the market. Light, spicy, early-type wines are made and nowadays customers are starting to move in this direction. Several international awards such as the Cannes Rosé world championship and national awards like "Winemaker of the Year" have been won by the Alföld region, so we have been in the limelight a little. We hope there will be an increasing demand for this quality.

DunaBor: You also play an active role in the life and leadership of the Alföld Winemakers' Community.....

Sándor Szóke: I have been the President of the Danube Wine Region since 2007, before that I was the leader of the winemakers' committee for years. We have created perhaps the best working region in the country. We try to follow the way of mutual interests, to enforce them and to create common strategies. We were groundbreakers in this, today the regions are being restructured, so far three have come into being. With their help and by building from the bottom up we have to create the representation of interests of Hungarian winemakers and the winemaking profession.

