

## Miért éppen a bor?

*Rövid életét az ember  
Csak bánattal élje?  
Hajts ki, hajts ki örömemre  
Szőlő venyigéje!  
Gyöngye hajnalszín piroslik  
Most az új levelkén:  
Nedve csillogó, tüzes lész  
Mint a déli napfény.*

*Ifjúságom gondtalan volt  
S nem becsüle téged;  
De most véled mindhalálig  
Tartó frigyre lépek.  
Hajlik a kor s kél az ember  
Annyi búra, bajra!  
- Amint vénül a fa, jobban  
Szúr a tüske rajta.*

*A tavasznak nyár hevében  
Fonnyad el virága;  
Őszi dértől léssen a nyár  
Gazdag lombja sárga:  
Minden éket önféjéről  
Bár az év letépett:  
Meghagyá az aranyszemű  
S rózsaszín gerézdét.*

*Fényes álmainkra gond jó,  
A szív tette lobban;  
Mindennel felhagy az ember  
Végre kedvhagyottan.  
S örömet ha semmiben már  
Nem talál a jámbor:  
A borongós őszre mégis  
Marad – egy pohár bor.*

*Ritka seb, melyet begyógyít  
A sors, aki vágta;  
Ugy adá a bort, hogy abban  
Lenne orvossága;  
S bár a sebre ebben is csak  
Rövid gyógyulás van:  
Jól esik, hogy tartja édes  
Meleg zsibbadásban.*

*Hajlik a kor, és borongva  
Jó az est feléje!  
Hajts ki, hajts ki örömemre  
Szőlő venyigéje!  
A bor lángja hogy derengjen  
Az öreg bús kedvén,  
Mint az alkony fellegén a  
Rápirosló napfény.*

(Tompai Mihály: Szőlőhegyen – 1851)

\*

Miért a szőlészet és a borászat? Milyen szerepe van a szőlőtermesztésnek és a borkészítésnek az egyetemes kultúrában és a mai ember életében? Milyen szerepe volt és van a régióban (Gömör-Kishontban, Szlovákia magyarok lakta régióiban, ill. egész Szlovákiában)? A „borkultúra“ több ezer éve szerves része az emberiség kultúrájának, és jelentős szerepe van az egyetemes kultúrtörténetben, de a gazdaságtörténetben is. Nem tudjuk pontosan, mikor és hol készítették először bort, mikor jelent meg az emberiség történetében. Szíria területén a régészek az i. e. 8. évezredből származó, borprésnek vélt leletet, Grúziában a 6. évezredből származó, bor tárolására szolgáló agyagkorsókat találtak, a 4. évezredben már Egyiptomban és Mezopotámiában is bizonyíthatóan készítették bort. Egyes történészek szerint az Egyiptomból történő borszállításnak (mai szóval borexportnak) köszönhető a modern közgazdaságtan alapjainak, a fizetési rendszereknek, a pénznek, szerződések fogalmának, a kereskedelemnek, sőt a mértékegységeknek a kialakulása is. Egyiptomból került a bor először Krétára, majd Görögországba, ahonnan a borral kapcsolatos, ma ismert legendáknak és mítoszoknak a többsége származik, ahol a „modern borkultúra“ kialakult, és ahol a bornak kiemelkedő szerepe volt a kultúra alakulásában, fejlődésében. A bor és istene tiszteletére tartott Dionüszoszi ünnepek jelentették pl. a színház bölcsőjét, de borral kapcsolatos mítoszok fűződnek a Nagy Medve, a kis Szíriusz, az Orion és a Skorprió csillagképhez is. A görögökkel jutott el a szőlő és a bor Szicíliába, Dél-Olaszországba és Dél-Franciaországba, innét a rómaiak közvetítésével Európa többi részébe, s itt alakult ki a mai értelemben vett „modern“ szőlőtermesztés, borkészítés és borfogyasztási kultúra. Közismert a bornak a Bibliában s ennek következtében a mai keresztény

és keresztyén vallásban betöltött szerepe. Ezek ismertetése nem lehet lapunk feladata, és az sem valószínű, hogy e téren különösebb újdonságokkal tudnánk szolgálni. Említésükkel csupán arra szeretnénk utalni, milyen jelentős kultúrtörténeti kérdéstről van szó, mekkorát téved, aki azt hiszi, hogy a borkultúrát (és a kulturált borfogyasztást) kézlegyintéssel el lehet intézni, vagy össze lehet keverni az alkoholizmussal. Számunkra több fontos, máig is részben, vagy teljesen megválaszolatlan kérdés lehet érdekes. Egyrészt a szőlőtermesztés és borkészítés hagyományai vidékünkön, szerepük a néprajzban, népi kultúrában, a régió szőlészeti és borászati lehetőségei, adottságai, ill. ezek kihasználtsága vagy kihasználatlanságának miéértje, a borkultúra és a kulturált borfogyasztás szerepe a mai ember életében stb.

A kulturált borfogyasztás ma reneszánszát éli Európában és a világban. Ezzel természetesen együtt jár a szőlőtermesztés és a minőségi borkészítés hatalmas fellendülése, gazdasági szerepének jelentős növekedése. Mostani témaválasztásunkkal szeretnénk felhívni a figyelmet a szőlő- és borkultúrának a reneszánszára, s a Gömörország profiljának megfelelően az ezzel kapcsolatos lokális adatok hiányos voltára (ösztönözve ezzel az ebben a témakörben végzendő kutatásokat). Emellett szeretnénk legalább röviden utalni arra, milyen lényeges változások történtek a magyarországi és a szlovákiai borászatban és szőlészetben 1989-et követően. Ennek kapcsán bemutatjuk a magyarországi borászat megújításának egyik vezéralakját, s családjának rövid történetét.

Vidékünk, tágabb régiókn szőlészeti és borászatát az elmúlt kb. 130 évben két hatalmas csapás érte: a filoxeravész és a szocialista mezőgazdasági termelés. A filoxéra a 19. század végén kiirtotta az itt levő szőlők túlnyomó többségét. Ezt a pusztítást csak kis (más kárpátmedencei szőlőtermő területekhez, nevesebb borvidékekhez képest sokkal kisebb) mértékben pótolták későbbi újratelepítésekkel. Nagyrészt ennek tudható be, hogy a ma közép-szlovákiai borvidéknek nevezett terület elsősorban Gömör-Kishont és Nógrád vármegyék területére eső részéről a szakirodalom mindenütt megjegyzi, hogy itt rejlenek a legnagyobb kihasználatlan lehetőségek. Ha belegondolunk egyes vidékeink talajösszetételébe (a szőlőtermesztésre kiváló vulkáni altalajok, a meszes talajok, lösz, agyag stb. előfordulása), egyes területek éghajlatába és fekvésébe (meleg, évi magas hőösszeggel és sok napsütéses órával rendelkező déli, délnyugati lejtők), ez a megállapítás érthetőnek, természetesnek, hihetőnek tűnik. A másik „károsító tényező“, a szocialista gazdaság, amely még a hagyományos, nemzetközi hírnévű borvidékeken is soha nem látott alacsony színvonalú, sokszor ihatatlan borokat produkált. Ennek oka egyrészt a mennyiségi mutatók bűvöletében élő szövetkezetek szőlőtermesztési módszereiben (teremjen minél több szőlő, tekintet nélkül a minőségre) és a szocialista nagyüzemeknek a szőlő jellegzetességeit, a minőségi borkészítés alapszabályait figyelmen kívül hagyó technológiájában keresendők. Európa (és a világ) szerencsésebb részében közben a szőlészeti és borászat rohamosan fejlődött. A szőlészetben egyre nagyobb szerepet kapott a tudomány eredményeinek felhasználása: az alapos talaj-elemzésből kiindulva az adott területre legmegfelelőbb fajták és klónok kiválasztása, az egyre szigorúbb terméskorlátozás, aminek köszönhetően soha nem látott minőségű szőlőt termesztenek, a fajélesztők használata, a kóracél tartályokban történő erjesztés (reduktív borkészítés) stb. A minőségi borok és a szocialista borüzemek produktumai között a szakadék egyre mélyült.

Az igazság kedvéért meg kell említeni, hogy éppen szűkebb pátriánkban (az almágyi és sőregi szövetkezetben) a 80-as években történtek biztató kísérletek magasabb minőségű szőlő termesztésére és jobb minőségű borok készítésére, ezek azonban éppen a szocialista rendszer bukása után létrejött anarchikus időszakban értek dicstelen véget, mielőtt valódi eredményeket mutathattak volna föl. Az utóbbi években szerencsére egyre több az olyan próbálkozás, amely a minőségi borkészítést tűzi ki célul, és számos esetben már a kétségtelen, bár csupán kezdeti sikereknek is örülhetünk. A helyzetet bonyolítja, hogy mikorra a fentebb említett új technológiák eljutottak a honi borászatokba, több helyen már megkérdőjelezzük őket. Egyre inkább előtérbe kerül a termőterület különleges adottságainak kihasználására alapozó, terroireborászat, amely a fajtajelleg helyett a termőterület adottságaiból eredő egyediségre épít, a borkészítésben a külső beavatkozások minimalizálására törekvő (enzimek, fajélesztők, stabilizáló szerek használatát elvető) irányzatok. A szőlészetben egyre fontosabb szerepet kap a hozamkorlátozás (metszéssel és zöldszürettel), egyre többen kísérleteznek a vegyszerek (műtrágyák és permetezőszerek) elhagyásával, sőt az igen szigorú szabályokkal meghatározott biodinamikus termesztéssel is. Összeállításunkban szeretnénk röviden bemutatni néhány olyan borászt (borászatot) aki nálunk is kiemelkedő minőségű borok készítésének rögös, de csodálatos útját választotta.

*Hizsnyan Géza*