

Kovács Elemér

Szőlészet, borászat Beregvidéken



Kovács Elemér

Szőlészet, borászat
Beregvidéken

Kárpátaljai Határmenti Önkormányzatok Társulása

Kárpátaljai Magyar Könyvek **192.**



Készült
a Szülőföld Alap támogatásával,
a Kárpátaljai Határmenti Önkormányzatok Társulása
Gazdaképző és Falugazdász Programja keretében

© Kovács Elemér, 2009

© Intermix Kiadó, 2009

Kárpátaljai Határmenti Önkormányzatok Társulása
INTERMIX KIADÓ

Felelős kiadó: Dupka György
Felelős szerkesztő: Marton Erzsébet
Budapesti képviselet: H-1011 Bp., Hunyadi János u. 5.
Készült a Borneo Kft.-ben

ISBN 978-963-9814-26-4
ISSN 1022-0283

Kárpátaljai Határmenti Önkormányzatok Társulása

Kovács Elemér

Szőlészet, borászat Beregvidéken



INTERMIX KIADÓ

Ungvár – Budapest

2009

KÖNYV A BEREGI BORVIDÉKRŐL

Sajnálatos módon szembe kell néznünk azzal a ténnyel, hogy a szovjet éra alatt felnőtt nemzedékek csak töredékesen ismerik vidékünk múltját, sokakban többnyire legendák szintjén él az, ami pedig egykor gyönyörűséges valóság volt. A múlt század 30-as éveiben maguk a kortársak is elragadtatással írtak a látványról, ami a Beregszászba érkezőt fogadta, a beregardói hegytől egészen Kovászóig a beregszászi hegyláncolaton végig szakszerűen megművelt szőlőtáblák húzódtak. Még elképzelni is nehéz: több mint 2000 hektáron. Hasonlóképpen „rendben tartattak” a bégányi, a dédai, a zápszonyi (somi) és a kaszonyi domboldalakra telepített szőlők. Számtalan bizonyíték igazolja, hogy akkoriban szőlőművelés, borászat terén az európai élvonalhoz tartoztunk. Méghozzá úgy, hogy ez nem kevesek kiváltsága volt. Akkoriban Beregszásznak és a környező falvak szinte valamennyi lakójának valami módon köze volt a szőlőhöz, a borhoz. De nem csupán erről van szó: aki mélyebben belegondol, az belátja, ahol ilyen magas színvonalon üznek egy szakmát, ott az élet más területén is jelen van a szakmai igényesség, hozzáértés, a minőségre való törekvés. Szerintem csöppet sem véletlen, hogy a Beregszászi Főgimnázium diákjai között oly sok kiválóság akadt. Hitem szerint a mai nemzedékek erőt meríthetnek a dicső múltból, apáik elévülhetetlen tetteiből.

Még akkor is, ha a jelen – gondolok itt az egykor virágzó domboldalak elhanyagoltságára, lepusztultságára – eléggé lehangoló.

A múltra való visszatekintés nem válhat öncélúvá, számot kell vetni a jelen valóságával. Azért már látszik némi reménysugár. A borfesztiválok sora is ezt jelzi, valamint az a tény, hogy a bormustrára időről időre mind több kiváló bort neveznek be. Tíz évvel ezelőtt elképzelhetetlen lett volna, hogy valaki ezen a tájon saját palackozású borra vágyjon, ma már ez a dolog 10–12 termelő esetében megszokottá vált. 2001-ben megalakult a Beregszászi Borvidék Egyesület, amely elsősorban a tagság szakmai képzésében jeleskedik. A könyv jelentős része immáron a jelennel foglalkozik, azzal, hogy a közeli és a távolabbi jövőben mit szeretnének elérni a termelők.

Természetesen elsősorban azoknak ajánljuk a kötetet, akik mélyebben szeretnék megismerni szűkebb pátriájuk történelmét. A könyv egyik

fejezetében Lehoczky Tivadarnak, vidékünk lelkes kutatójának és tudós ismerőjének a beregmegyei borászat és szőlészet fejlődéséről írt dolgozatából közlünk szemelvényeket. Mind Lehoczky, mind az általa megidézett Bethlen Gábor és II. Rákóczi Ferenc gondolatai máig ható tanulsággal szolgálnak.

FEJEZETEK A BEREGSZÁSZI SZŐLŐTERMESZTÉS TÖRTÉNETÉBŐL

„Második aranykor?”

Európában egyedülálló

„Bejárhatjuk egész Európát, de egy olyan lenyűgözően nagyszerű, tökéletesen összefüggő szőlőhegyláncot sehol sem fogunk látni, mint amilyen a beregszászi, amely több mint ötven kilométer hosszúságban terül el, anélkül, hogy csak egy helyen is meg volna szakítva” – ezzel az igen szemléletes leírással kezdi szerkesztőségi cikkét a Beregszászban a múlt század harmincas éveiben megjelenő szaklap, a *Szőlő-Bor-Gyümölcs*. „A millió és millió szőlőtőke, a százezer és százezer gyümölcsfa egymás mellé sorakozva úgy áll előttünk, mintha a nagy természet fenséges hadseregének véghosszتان díszcsapatai vonultak volna fel tiszteletünkre. Aki csak egyszer is elmegy e csodahegy alatt, lehet akármilyen nagyigényű világjáró is, döbbenetes elragadtatással állapítja meg, hogy valami olyan szépet, nagyot, rendkívülit látott, ami páratlan a maga nemében. Beregszászt a szőlőhegyéről, a szőlőkultúrájáról éppúgy ismernie kell mindenkinek, mint ahogy Velencét ismeri Szent Márk teréről, gondoláiról, a Tátrát havas csúcsairól, Karlsbadot gyógyforrásairól.”

Közel nyolcvan esztendő távlatából joggal merülhet fel a kérdés: nem túloz-e a cikkíró? Hisz a hegyek (a szőlők javarészt sajnos nem) még valóban megvannak, ám ma senkinek sem jutna eszébe, hogy a várost és környékét Európa turisztikai látványosságai közé sorolja. Maga a település elhanyagolt utcái, épületei miatt még kárpátjai viszonylatban is az utolsó helyekre került. Ha szóba kerül manapság, igen negatív minősítést kap, s tegyük hozzá, joggal. Hiába! – sóhajthatnánk. – Az volt az aranykor! Erről beszélnek a régi öregek: egy nagy múltú, rendezett, tisztos polgársággal, igyekvő iparossággal, tehetős gazdálkodókkal rendelkező kisvárosról. Ám folytassuk a leírást. „Körülbelül 4000 katasztrális holdat – több mint kétezer hektárt! – tesz ki az a minden megszakítás nélkül, teljesen beültetett, szemkápráztatóan szép hegylánc, amely Ardó, Beregszász, Muzsaly

és Bene határain vonul el... A város évenként országos szőlőünnepnek ad otthont, előmozdítva a bor- és csemegeszőlő-fogyasztás ügyét...”

Aztán a további tervek. „Az Ardótól Benéig terjedő útszakaszon a legszébb, legregényesebb helyeken falusi magyar stílusú épületekben legalább 3 szövetkezeti kocsmát kellene berendezni, ahol a lehető legolcsóbb áron harapnivalót (speciális magyar ételeket), gyümölcsöt és kitűnő borokat kaphasson az utas, aki befont üvegben bort és csinosan csomagolt kosárban gyümölcsöt vehessen elszállításra. Benében a Borzsa vizén pompás strandfürdőt lehetne létesíteni. A beregszászi Nagyhegy tetején kilátótorny épülhetne, üdülőteleppel, vendéglővel. A város tulajdonát képező, mintaszerűen kezelt szőlőben, amelyet gyönyörű, az egész vidéket uraló fekvése (az Amfiteátrum környéke – K. E.) és kitűnő borai révén méltó dicsekedéssel lehetne bemutatni minden idegennek.”

És ismét egy lélegzetelállító hasonlat: „Bécstől kezdve alig van nyugati nagyváros, amelynek ne lenne városi borpincéje, illetve vendéglőszerű borkimérője, mégpedig csaknem a városháza épületében. Ha Beregszász új városházát épít, vagy városi bérpalotát a mai Oroszlán helyén, fordítson rá gondot, hogy a pincehelyiség úgy legyen kiképezve, hogy ott városi borpincét rendezhessen be... Beregszászból senki addig el nem menne, amíg ezt a borpincét meg nem nézné, ott ki nem szórakozná magát, és egy korsó bort nem csapna a hóna alá... Mindezekhez természetesen szükséges volna az is, hogy nagymértékű reklám induljon, ami mindenüvé elviszi a beregszászvidéki tündérhegyek, csodahegyek, és új erőt, életkedvet adó nektárok hírét.”

Nos, alig több mint három emberöltő múltán a kései utódokhoz még a hír sem jutott el igazán. Mert azt alkalmadtán az itteniek közül sokan hallhatták az öregektől, hogy a hegytetőre puttönyban hordták a szőlőtövek alá a trágyát, „augusztusban vagonszámra vitték innét a csemegeszőlőt”, no meg, hogy „Beregszászban az utolsó részeges kocsis is jobban felismerte egyes borok ízét, mint ma a borászati technikumot végzetek legtöbbje”. De mit kezdhet a mai nemzedék ez utóbbi megállapítással? Mégiscsak el kell hinnünk, hogy Beregszászon a múlt század húszas-harmincas éveiben (és még jóval korábban is) csaknem mindenki a szőlőből él. A szőlőmunkásoknak az ad márciustól novemberig kenyeret, az iparoságnak – bodnároknak, kovácsoknak, kerékgyártóknak, kosárfonóknak, szíjgyár-

tóknak stb. – munkát, megélhetést. A tanító valamennyiük gyerekeit tanítja, az orvos valamennyiüket gyógyítja, az ügyvéd az ő ügyes-bajos dolgaikat intézi, a hivatalnok az ő bőrüket... De talán fölösleges folytatni.

A csalóka, s néha megszépítő emlékezet helyett – bár időnként hiteles szemtanúknak is szót adunk – lapozzuk tovább a már említett *Szőlő-Bor-Gyümölcs* c. folyóiratot. Hogy ekkorra tehető a Beregszász környéki szőlőtermesztés fénykora, az a cikkek – sajnos csak egynémelyik alatt szerepel a szerző neve – hangvételéből nem mindig tűnik ki. (Bár a lapban publikálók zöme készséggel elismeri, hogy a beregszászi szőlőművelés a korszerű követelményeknek megfelelően történik.) „Temérdek anyagi áldozat, munka, rettegés árán négy hónap múlva megszületik a bor, az egészségnek és jókedvnek e nagyszerű fluiduma, Krisztus Urunknak értünk kiontott és világot megváltott vérének ez a felséges jelképe. Megszületik, felcsillámlik, és mindjárt latrok kezére jut, az ebek harmincadjára kerül. A kereskedelem legott licitációra veti, de nem azzal, hogy ki ad többet, hanem hogy ki ad kevesebbet érte.”

S hogy mindez nem csupán üres szólam, arra számtalan írásban történik utalás.

„Ezzel a szürettel megint egy újabb lépést tettünk a már egészen előtünk álló pusztulás felé. Hadszíntéri jelentés talán még sose volt szomorúbb véget jelentőbb, mint amelyet most nekünk kell kiadni: Kárpátalján 60–100 fillér volt a szőlő kilója, 120–140 fillér a must literje.” (Ugyanakkor az ebből készült bor majd 12–20 koronás áron kerül forgalomba, ami egyrészt azt jelzi, milyen mérhetetlen nagy hasznot húznak a borkereskedők ebből az üzletből, ám egyben tartósítja azt az állapotot, hogy a köztársaságban továbbra is igen kevés bor fog elfogyni ilyen magas borárak mellett. A lap folyamatosan közli, miként alakul a borfogyasztás Európa különböző államaiban. S bizony Csehszlovákia a maga évi négy literével messze lemarad Franciaországtól, Olaszországtól, Angliától, ahol az egy főre eső borfogyasztás 147, 108, illetve 76 liter. Magyarország a középmezőnyben helyezkedik el a maga 37 literjével (1935-ös adat). „Oda jutottunk, hogy a szőlőtermesztés, amely egyébként is a legnagyobb üzemi költséggel járó gazdasági ág, immár a ráfordított évi munkáltatási költséget sem adja vissza, a szőlőingatlanban fekvő tőke kamatjáról és meddő szüretek pótlására szolgáló tartalékalapról nem is beszélve. A mai Hamupipókék

nem lencsét szemelnek mostohaanyjuk házában, hanem bort természetnek Szlovénzkón és Kárpátalján.” Hasonló hangnemet ütnek meg a későbbi – 1937–1938-as – évek őszi számainak szerzői. A *Szőlő-Bor-Gyümölcs*, mely tekintélyes szerkesztőbizottságot tud maga mögött, szinte valamennyi számában a szőlőbirtokosság összefogását szorgalmazza, szövetkezetbe tömörítésének fontosságát ecseteli. Nem elegendő, hogy működik a Hegyközségek Országos Szövetsége, nem elegendő, hogy a harmincas évek elején létrehozták a Podkarpatszkaruszi Szőlőtermesztők Országos Szövetségét (ez utóbbi immár kereskedelmi tevékenységet is próbál folytatni), ám ezek „százezres veszteséggel és egymás közti meghasonlással jártak, és így pár év fennállás után a szövetség elerőtlenedett, hitelét veszítette, összeomlott”. Valamennyi szőlőtermesztő vidéken fontos lenne tehát, hogy megalakuljon a szőlősgazdák szövetkezete. S kinek kellene jó példával előljárni, ha nem a beregszásziaknak, hisz a szőlővel beültetett terület nagyságát tekintve az övék az elsőség, a környéken összpontosul ugyanis a csehszlovákiai szőlőtáblák több mint a fele. „A kárpátaljai szőlősgazda különös teremtménye Istennek. Amíg dolgozni kell, a tőkét simogatni... táplálni, tehát addig, amíg a mustot a hordóba szűri: nincs párja egész Európában. De amikor arról van szó, hogy termékét a piacra vigye, olyan ügyetlenné, gyámoltalanná, hülyévé válik, hogy pénzért lehetne mutogatni.” Mint mondtuk, ekkor még csak 1935-ött írunk, ám 1938 végére a helyzet mit sem változik. „Az idegtépő politikai helyzetre, a robbanásig feszült európai légkörre célozva valaki azt mondta a minap: a látásoknak és érzéseknek az a lázas hullámmása, amelyek benyomása alatt az egyik percben azt hisszük, hogy minden jóra fordul, a másikban, hogy mindennek vége van, kezd elviselhetetlenné válni. Mi, szőlősgazdák már hosszú évek óta ebben az idegesítő, kínzó lelkiállapotban élünk. A gazdasági életnek, úgy látszik, lassan mi leszünk az örök bolygó zsidói, akik a nyugalmat, a jobb sorsot egyre keressük, de sehogy sem találjuk. Az új bortörvény késik, vajúdik, ha ugyan el nem vetélődött, és nem látni egyéb intézkedéseket sem, amelyek arra volnának hivatva, hogy a Csáki szalmájává lett bort végre olyan gazdasági cikké tegyék, amelyek termesztésével érdemes foglalkozni.”

Furcsa szeszélye a sorsnak, hogy egy-két esztendővel később sokan ezt az évtizedet tekintik majd a beregszászi szőlőtermesztés aranykorának. Ám amíg a beregszászi szőlőtermesztés idáig jutott, addig hosszú évszázadoknak kellett elteltie.

A kezdetek

„Bereg vármegye területén a szőlőművelés régóta dívik, írott források igazolják, hogy a XIII. század elején már javában üzemelt Beregszász hegyein a borászat” – írja Lehoczky Tivadar, s számos példát is említ. „Az 1247-dik kiváltságlevelében ugyanis IV. Béla megengedé a beregszászi polgároknak, hogy a szőlőhegy tizedét a papnak adják, s hogy a szüret, illetve a hegyváltság (fertió) alkalmával a vámszedőnek egy ebédet és vacsorát adni tartoznak. Az 1342-ben Nagy Lajos király által kiállított okmány szerint a beregszásziak évenként tíz ötvenköblös hordó bort köteleztettek a munkácsi várba szállítani, mely intézkedést később 1524-ben Mária királyné is fenntartott... A XVI. században Beregszászon a szőlőművelés már oly általános, és az italmérés és a borivás oly elterjedt volt, hogy 1518-ban II. Lajos király írásban meghagyta a beregszászi előjáróságnak, hogy ne engedje, miszerint az ottani barátok helyben, Munkácson és Váriban, borméretés alkalmával titkon vagy nyilván mérjék boraikat, különben cselekedvén, a bírók kobozzák el a bort és osszák el a szegények között. Hogy pedig ez időben különösen a beregszászi papok és szervezetek mozdíták elő a szőlőművelést, következtetni lehet nemcsak a fennebb említett királyi intézkedésből, hanem abból is, hogy szeretetházaikban nagy terjedelmű pincéket tartottak, s a fennmaradt gúnyversek szerint „koronkint annyira tivornyáztak, hogy ily alkalommal a beregszászi apát (abbas) nyakát is törte volna...”

Ugyancsak ő idéz hosszasan Thökölynek 1684 júniusában kiadott gazdasági utasításaiból: „Vigyázni kell, nehogy a csalárd korcsmárosok viaszt öntsenek az itcze fenekére, hogy az ivókat rászedjék.” A borászat fejlődésére jellemző, hogy míg 1762-ben a beregvármegyei uradalom bortermése 1874 hl, addig 1768-ban már 4464 hl. „Lengyelország bukásával borkereskedésünk is alább szállt, annyira, hogy néhány évtized múlva különösen Beregszászon érezték hatását. 1808-ban Beregszász lakossága ínségről panaszkodván, annak megállapítására a vármegye küldöttséget

menesztett ki, mely jelentésében a többi között előadta, hogy a szőlőművelés is bizonytalan eredményű s gyakran csekély hasznot hajt ..., a kiadás sokszor felülmúlja a jövedelmet, miért is gyakran kényszerülnek a szőlőbirtokosok pénzt kölcsönözni, s emiatt aztán őszkor nem ők, hanem a hitelezők szüretelnek; de sokan így sem róvhatván le tartozásaikat, szekereiket, lovaikat elszedik, sőt személyöket is bebörtönzik.”

A Munkácson élő Lehoczky készséggel elismeri, hogy minőség tekintetében első helyen a „beregszászi, muzsalyi és benei borok állnak... Ezek rendkívül tüzesek, mely láng ó-korában a keserű mandula zamatjával párosul, s azon sajátsággal bírnak, hogy itatván magokat csaknem a vért tűzre lobbantják, s legyőzhetetlen erővel az agyra hatnak”. Lehoczky, aki maga is szőlősgazda – 1880 szeptemberében Kassán rendezett első bor- és szőlőkiállításon dicsérő oklevelet nyert – a következőképpen folytatja: „E kiváló jellemet nemcsak a beregszászi sajátlagos szőlőműveléstől (sarkos-, fej-, részint bakmetszés), hanem attól is nyerik, hogy a gazdák a szőlőfajokat megválogatják... E hegyeken leginkább termelik a furmintot, szerémi zöldet, rizlinget, muskotályt, sárfeketét, hárslevelűt, kövidinkát.” Méltán híres tájkatatóntól tudjuk, hogy gróf Schönborn Ervin – akinek nagy kiterjedésű szőlőtáblái voltak a beregszászi határban is – 1878-ban 220 féle bor- és csemegeszőlő fajtával kísérletezik eredményesen.

Fényes Elek 1851-ből származó leírása: „Beregszász magyar mezőváros... 617 római kath., 186 g. kath., 6 evang., 2175 ref., 200 zsidó lakja... Nagy kiterjedésű szőlőhegye híres bort terem, asszút is csinálnak.”

Idézzük ismét Lehoczkyt: „A beregszászi borokat most is leginkább Lengyelországba szállítják, azonban mindenfelé az országban kimérés végett elhordják, sőt sokszor Hegyaljára is elviszik, mint például 1866-ban, midőn a jó termésből 4 ezer hl-nél többet vettek oda.”

Bár dr. Tárczy Károly a lapban (Szőlő-Bor-Gyümölcs) közölt tanulmányában természetesen főleg a munkácsi szőlőbirtokosság helyzetével foglalkozik, a szerző megállapításai a régió egészére vonatkoznak. „Munkács város borait, csemegeszőlőjét és gyümölcstermését évszázadokon keresztül egészen az államfordulatig a lengyel-galíciai piac vásárolta meg, mely hozzánk a legközelebb esett. Ez a város tehát most rendkívül megérzi, hogy el van vágva a lengyel piactól. Prága ugyanis geográfiailag messze esik Podkárpatzska-Rusztól, a köztársaság nyugati része ezért még nincs hozzászokva ahhoz, hogy e vidék zamatos, savanykás borait igya.”

A kárpátaljai szőlőtermesztés erőteljes fejlődése a XIX. század hatvanas-hetvenes éveire tehető. Lehoczky adatai szerint, míg 1853-ban 2059 hektár, addig 1872-ben már 2767 hektárt tesz ki a szőlővel beültetett terület. Ebben az időben 37 községben 5005 birtokos foglalkozik e kultúrával. Nem tévedünk sokat, ha azt állítjuk, hogy Beregszász és környéke részaránya ebből mindvégig mintegy 50%-os.

Első aranykor

A XIX. század hatvanas éveiben Észak-Amerikából Franciaországba behurcolt filoxéra egy bő évtized múlva Magyarországon is óriási károkat okoz. Másfél évtized alatt a szőlőgyökértetű az itteni ültetvények kétharmadát kipusztítja.

Azt gondolnánk, hogy a szőlő legveszedelmesebb kártevője évtizedekre visszaveti a beregszászi szőlőtermesztést is. Szerencsére nem így történik. Az 1898-as esztendőben országos felmérést végző bizottság jelentésében arról számol be, hogy nem csupán a helyi nagy- és középbirtokosok, hanem az egyszerű szőlősgazdák is eredményesen vették fel a harcot a filoxérával. „Midőn a szőlőkultúra hazánkban is a szakértelem alapjára helyezkedett, talán az elsők között volt a beregszászi szőlőbirtokosok intelligens csoportja, mely a 70-es évek elején, szőlőinek átalakítását, rendszeres újraterelítését legalaposabb szükségyszerűséggel kezdte meg” – olvashatjuk a Magyar Gazdasági Egyesület által szervezett és 1898-ban megejtett szőlészeti tanulmányútról szóló beszámolóban. „Határozottan állíthatjuk, hogy a filoxéra-invázió és pusztítás szebb szőlőket az országban sehol sem tett tönkre. A filoxéra jelenléte itt első fészében konstatáltatott, alig néhány tőken elterjedve, még 1881 tavaszán.”

A tanulmány a továbbiakban azt részletezi, hogy a hatóságok által elrendelt, úgynevezett biztonsági öv kialakítása – melyet a szőlőgyökértetű elterjedésének megakadályozására dolgoztak ki – „a szőlőbirtokosok között nagy megütközést szült, látva előre azt, hogy ilyen alaptalan rendszerrel az egész hegláncolat díszlő szőlészete csakhamar végpusztulásnak lesz kitéve, igyekeztek ezen kérdést társadalmi úton megoldani, illetve a szőlők fenntartását biztosító irtási rendszert behozni... De midőn ezen kérdés hatósági elosztás alá került, az ott megbukott, és így a legszebb szőlők rövid néhány év alatt teljesen kipusztultak”.

Ekkor fordult a közfigyelem az amerikai oltványok felé. „A legelső Riparia alanyokat a schönborn-i uradalom és Jobszty Gyula alispán hozatta 1883-ban. Így történhetett, hogy az uradalom, illetve ezen birtok kezelője, Czeiner Nándor, már 1883-tól kezdve foglalkozhatott a megoldási módokkal. 1885 és 1886-ban a zöldoltás különböző módozatait próbálta, amelyek igen szép eredményeket mutattak. 1886-ban pedig már szinte kizárólagosan, az utóbb róla elnevezett zöldoltási módszert (az egyszemes ékojtást) gyakorolta, amely időből származó tőkék még ma is teljesen hibátlanok és életképesek. Ezen irány a vidéken csakhamar általánosan elfogadtatott, és ezen az alapon települtek újra a mai szőlők, amelyek területe az 1000 holdat meghaladják.”

Néhány esztendő elteltével a gyökértetű által lekopaszított szőlőhegyek újra régi szépségükben pompáznak.

Lám, a perifériaként elkönyvelt vidék ismét bizonyít. Az itt élők újra tanúságot tesznek róla, hogy Beregszász a szőlőtermesztési kultúra történetében felveszi a versenyt Európa bármelyik híres borvidékével.

A titok

De hát miben is rejlik a titok? Maga Lehoczky is azon sopánkodik, hogy a munkácsi szőlősgazdák többsége – a XIX. század ötvenes-hatvanas éveiben – még mindig az elavult szőlőművelési módszerekhez ragaszkodik (metszési módokról, a tőkefej kialakításáról van szó), ugyanakkor a beregszásziak bátran mernek újítani. S az eredmény őket igazolja.

Szerencsés ez a város, írtuk korábban egy helyütt. Beregszásznak, ha végigtekintünk közel ezer esztendő történetén, sohasem volt földesura. Királynék birtoka, majd később megyeszékhely. Mindig is szabad emberek közössége, így az itt élőknek nem kell mindenben egyetlen hatalom elvárásaihoz igazodni. Az itteni szőlősgazdák s a szőlőtermesztést kiszolgáló szakmák képviselői – kádárok, kovácsok, kerékgyártók, kosárfonók – nem egymásnak alárendeltjei, hanem egymás kisegítői. Ilyen környezetben szabadabb a lélek, mintha a klérus vagy valamely nagyhatalmú uraság rátelepedne a közösségre, és mindenki – a gyengébb jelleműek szívvel-lélekkel, mások csak farizeus-módon – ennek az elvárásnak igyekszik megfelelni. És szerencsés volt a város, mert szinte minden szakmában akadt olyan mestere, ügyvédje, orvosa, papja, tanítója, aki meghatározta

azt a szintet, amelynél a szakmán belül alább nem lehetett, nem volt szabad teljesíteni.

Példaként nyomban idekívánczik egy név, Linner Bertalan sebész-professzoré. A család közel tíz hektáros birtokán a Csigában több mint 240-féle fajszőlőt termelt, ezek nagy része saját nemesítésű. Ma már csupán a városban élő idősebbek tudják, hogy a nagyhírű sebész nem csupán európai orvosi (elsősorban német nyelvű) szaklapokba írt, hanem emellett műkedvelő – ám igencsak elismert – szőlészként rangos kiadványokban számolt be kutatási eredményeiről. Talán nem csupán legenda, hogy borai franciaországi, olaszországi versenyeken is előkelő helyezéseket értek el.

A visszaemlékezések tanúsága szerint a beregszászi vincellérek tulajdonságai az ország leghíresebb vincellérképzőiben nyertek szakképesítést (Tokajhegyalján, Balaton-melléken). A Kupin testvérek – az egykori Kinizsi utcában laktak – a bodnärmesterség fortélyait Franciaországban sajátították el: szemtanúk elbeszélése szerint tevékenységük nyomán egy idő múlva Beregszász-szerte olyan hordókat, kádakat, cserpákokat, csobolyókat készítettek, mint Bordeauxban vagy a Rajna vidékén. Apáról fiúra szállt a mesterség a Lasztaméri, a Varga, a Szkáza, a Valálik, a Síró családban.

Ugyan ki gondolná, hogy a nagyritkán mostanában is használatos kosarazás kifejezés onnan ered, hogy egészen a II. világháborúig a csemegezőlőt külön erre a célra készített – 8–10 kilogramm befogadására alkalmas – fedeles kosarakba rakták? Jellemző az akkori viszonyokra, hogy a Szernye-mocsárban gondozott állami füzes (ültetvény) állt a kosárfonók rendelkezésére. A hántolt fűzfavesszőkből a kosarakat a Füzes utcai (egészen a legutóbbi időig Korolenko utca volt) kosárkötő mesterek készítették. Kevesen emlékeznek arra, hogy a városban élő több száz szőlőmunkás szomját a tűző napon ugyan miféle edényből oltotta? Pedig, úgymond, ez is ki volt találva. Sándor Ferenc meg Csemecki János fazekasmesterek és társaik által készített 4-5 literes csöcsös korsókból városszerte ma talán ha egy-kettő akad.

Jóhírű kerékgyártók nem csupán a városban laktak. A hetenyiek különösen ismertek voltak tudományukról. Valószínű, hogy inkább kerestek itteni megrendelőt, minthogy Debrecenbe vitték volna portékájukat.

(Az öregek szerint ugyanis a híres hetényi kerékből az ottani vásárokból is jutott.) Augusztus közepétől kezdődően a gazdák mellett több tucat bérfuvaros hordta társzekéren a kosarakba rakott szőlőt a vasútállomásra. Gondoljunk bele: közepes termés esetén 320–350 vagon (akkoriban húsztonnás vagonokat gyártottak) csemegeszőlőt kellett nem egész öt hét alatt vasútra rakni!

A szőlők tápanyagellátását biztosító istállótrágya mennyiséget képtelenek voltak megtermelni az Arany János, a Kinizsi, az Attila, a Hegyalja utcai gazdák. Kora tavasztól a környékbeli falvakból (a nyitás befejezéséig) mintegy 15–20 kilométeres körzetből indultak a trágyával megrakott szekerek. A jól karbantartott utakon – ha oda szólt a megrendelés – feljutottak a hegytetőre is.

Szőlőmunkások, szőlőbirtokosok

Mint említettük, Beregszászon a múlt század húszas-harmincas éveiben közvetve vagy közvetlenül mindenki kapcsolatban állt a szőlővel. A legszorosabb ez a kapcsolat a szőlőmunkások esetében. A mai negyvenes-ötvenesek korosztálya még tapasztalhatta, hogy az egyszerű – meglehet az írás-olvasás tudományával hadilábon álló – asszonyok, akiket lényegében csupán kötözéskor és szüret idején foglalkoztattak, mennyire ismerték a szőlőtermesztés csínját-bínját, milyen könnyen kiismerték magukat a szőlőfajták között. Hát még a férfiak, akik mondhatni életük nagy részét márciustól november végéig a hegyen töltötték! Hogy hányan is lehettek? Ha egy hold megműveléséhez átlagosan 6-8 munkás szükségeltetett, akkor 4 ezer hold esetében húszezernél jóval nagyobb szám kerekedik ki. Ez még akkor is igaz, ha a szőlőbirtokosságnak a felét az egyholdas, kétholdas gazdálkodók tették ki. Ám akármilyen szorgalmas emberek is voltak, egy család ereje még ennyi területre sem volt elegendő.

Emberpiac is volt Beregszászon. A mai Fehér Kő étterem környékén gyülekeztek hajnalban, vállukon az idénynek megfelelő szerszám: kapa, illetve ásó, lapát... Tarisznyájukban az aznapi étel. Az olykor 100 fős csapat itt várta az őket munkába állító vincelléreket. Ám a gazdák többsége állandó, jól bevált munkaerővel dolgozott. Jöttek is a népek Nagyberegától kezdve egész Ilosváig, Ardótól Nagybégányig és Hetényig, majd a visszacsatolást követő években egészen Tarpáig, a város 20–30 kilométeres vonzáskörzetéből mindenhonnan.

A csapat többnyire a gazdánál aludt, csűrben, üres ólban vagy inkább ezek padlásain. Bármennyire is patriarchális volt a munkáltató és a munkás közötti kapcsolat, a harmincas évek közepére a közöttük lévő viszony immár nem mondható felhőtlennek. Az általunk többször idézett lap (Szőlő-Bor-Gyümölcs) 1936. júliusi számában így ír erről: „Hogy az amúgy is ezer gonddal kelő-fekvő szőlősgazdának még több legyen a bajuk, május utolsó napjaiban, a legsürgősebb munkák idején, a kárpátjai szőlőmunkások sztrájkba kezdtek. A kommunista párt nyomására indított, s mindvégig annak vezetése alatt álló, s így aztán erősen politikai ízű sztrájknak Beregszász volt a központja. Előbb kollektív szerződés kötését és az addigi napszámbérek emelésére irányuló kívánságait ismertették.” A cikk beszámol a további fejleményekről is: „Az országos hivatal megbízottja Vyhlidal főtitkár közbenjöttével a gazdák és a munkások kiküldöttjei között megindult tárgyalások eredménnyel jártak, és az írásban foglalt megállapodásban a következő napszámbéreket határozták meg: nyitás 12, metszés 14, karózás 12, kapálás 15, kötözés 11, permetezés 17, vízfordás 13, oltás 19, szüreti szedés 8–12, puttonos 13, fedés 12, süllyesztés 13, trágyázás 12. A nők egy, a tizenhat éven alóli gyermekek 2 koronával kevesebbet kaptak. A munkaidő változatlanul az eddigi.”

Hogy ez mit jelentett? A cikkíró a továbbiakban felháborodott hangon így ír a mégiscsak problémássá vált munkaidőről: „...a munkások minderre erőszakkal, terrorral felelnek, és mindenáron a 6-tól 6-ig munkaidőt akarják bevett szokássá tenni... A szőlősgazdák létérdeke fűződik ahhoz, hogy az eddigi munkaidő fennmaradjon... Jóvátehetetlen veszteséggel járhat az, ha a munkás peronoszpóra-veszély évadján már 6 órakor leteszi a gépét, noha estig még tőkék százait menthetné meg termésük elpusztulásától”.

Mint a későbbi lapszámokból megtudjuk, „a szőlősgazdák feltétlenül ragaszkodnak az eddigi munkarendhez, az alkonyatig tartó munkaidőhöz”.

A szőlőskertekben elvégzendő munkák irányítója, a szőlőtulajdonos jobb keze, a szakképesítéssel rendelkező vincellér. Vincellér csak az lehet – olvashatjuk a lap 1936. szeptember 1. számában megjelent hegyközségi alapszabály-tervezetben –, aki vincellériskolát végzett, vagy a hegyközségből írásbeli bizonyítványt tud felmutatni, hogy gyakorlati képzés alapján szőlőbeli munkára alkalmas. A vincellérek, még ha vincellériskolát

végeztek is, a hegyközség részéről is igazolvánnyal látandók el. A szőlőtulajdonos csakis igazolvánnyal ellátott vincellért alkalmazhat. Egy vincellér (egyidejűleg) több mint három gazdánál nem lehet alkalmazásban, és összesen 10 kat. holdnál több szőlő művelését nem vállalhatja. Ha csak egy gazdánál van alkalmazásban, a holdak száma nincs korlátozva.”

„Vincellér, ki a szőlőművelés minden ágában jártassággal bír, zöld- és ládas oltványt tud készíteni, a bor és gyümölcs kezelését is érti, kerestetik. Szőlészeti tanfolyamot végzett és már hasonló állást is betöltött egyének előnyben” – olvashatjuk a megjelölt feltételeket a lap ugyanezen számában közzétett hirdetésben. „A vincellér helyét év közben csak betegség esetén hagyhatja el.”

No, itt álljunk meg egy pillanatra. Mint a visszaemlékezésekből kiderült, a vincellérek többsége – családos emberek családotul – az év nagy részében a szőlőhegyen a bor- illetve prэшázak fölé vagy mellé épített vincellérlakásokban laktak, így aztán valóban együtt élhettek a szőlővel, a betegségek, kártevők jelentkezését, vagy akár másfajta rendellenességet nyomban észlelhették, rögtön intézkedhettek.

A Beregszász környéki szőlőhegyek egyik jellegzetessége, hogy a szőlőtábláknak viszonylag igen sok gazdája volt. Gondoljunk csak bele: a több mint kétezer hektárból a legnagyobb birtokos, Schönborn is csupán 135 holddal, alig több mint hetven hektárral részesült. A második, harmadik legnagyobb tulajdonos, maga Beregszász város sem több mint 12 hektárral.

A korábban már említett, az országos gazdasági egyesület által 1898-ban kiadott szőlészeti tanulmányban megnevezett harminchárom szőlőbirtokos többsége 5–15 hold szőlővel bír. Az ismertebb nevek (a táblákat a mindennapi szóhasználatban a szovhozok, illetve a kolhozok megalakulása után is régi tulajdonosuk nevére emlegették): Gulácsy István szőlője a) ardai csipkehegyi szőlője 12 m. hold, b) kisteleki szőlője 21 m. hold területű, Linner Bertalan (a sebészorvos apja) csigaszügi szőlője 15 m. hold területű, Horváth Lajos (az Álompákász c. regény írójának az apja) hágsői szőlője 10 m. hold, Czeiner Nándor fogashegyi szőlője 5 m. hold. Mint említettük, Czeiner Nándornak, aki ez idő tájt a Beregszászi Hegyközség elnöke, nagy szerepe volt abban, hogy a filoxéra megjelenése utáni ötödik esztendőben – immár az általa kidolgozott új oltási eljárás segítségével – a város környékén újra fejlődésnek indulhatott a szőlészet.

Az 1898-as tanulmányút szerzői egyértelműen leszögezik, hogy Tokajhegyalján is a Czeiner-féle eljárás adta a legjobb eredményt, a tulajdonosok többsége ezért ezt alkalmazta.

A harmincas évekre sem változott lényegesen a helyzet. A 10–15 hektárral bíró „nagybirtokosok” – Pál Győző, Kroó Jenő, Fekesházy Zoltán, Wactenheim József, Hábel József, Mosánszky, Kleiner mellett a Kállay, a Bendász, a Tarr és a Taynel család stb. – után az 5–7 hektárral bíró ügyvédek, tanárok, orvosok következtek. Számuk 40–50 között mozgott. Aztán jöttek a hektárosok és félhektárosok, az Arany János, a Kinizsi, az Attila, a Hegyalja stb. utcai szőlősgazdák.

Beregszász környékére szintén az a jellemző, amit a *Szőlő-Bor-Gyümölcs* c. lapban az egyik cikkíró megállapít: „Kárpátalján a több mint 8000 holdra ennél jóval több szőlőbirtokos jut.” A szőlők, a mindenkori termés sorsa tehát közügy, hisz úgyszólván nincs is kívülálló.

Érdekes adalék, hogy az ardói napszámosok egy része a húszas években miként vált szőlőtulajdonossá. Pál Győző szőlőtulajdonossal olyan egyezséget kötöttek, hogy az új telepítések rigolírozása – 60 cm mélyen forgatták meg a talajt – fejében az ardói hegy túlsó, tehát kedvezőtlen fekvésű északi oldalán mértek ki nekik kisebb parcellákat.

Ismerős a rossz kívánság: „A gaz verje fel az udvarodat!” Nos, Beregszász környékén egy másik mondás járta: „Lepje el a peronoszpóra a szőlődet!” Mert rosszabbat itt akkoriban kívánni sem lehetett.

„Játék” a számokkal

Nyilvánvaló, hogy a fél, esetleg negyed hektárral bíró szőlőtulajdonosok többsége elsősorban nem a piacra termelt. De a többiek? Még ha nagyon szerény becslésekbe is bocsátkozunk, a leszüretelt mennyiség akkor is óriási. Csehszlovákiában – a dolgozatunkban tárgyalt időszakról, tehát a század harmincas éveiről van szó – szőlőből a hektáronkénti átlagtermés 225 mázsa. (Hogy évenként miként alakul, az elsősorban a Kárpátalján leszüretelt mennyiségtől függ, hisz a köztársaságban a szőlőtáblák zöme itt található). Kétezer hektárra vetítve – erősen lefelé kerekítve is: 45 ezer tonna. Tehát, amikor a visszaemlékezők azt állítják, hogy a táblák 28-30%-át kitevő csemege-szőlők elszállítására vagonok százaira volt szükség, nem túloznak. Évenként akkor mennyi bort szüreteltek? Mint

a lapban olvashatjuk, az 1935-ös esztendőben csupán a városnak – a 12 hektárnyi szőlőjéről (melyben csemegeszőlő táblák és oltványiskola is helyet kapott) – „1000 hl kitűnő bora termett”.

Bár a fennálló jogszabályokkal a szőlőtulajdonosok igen elégedetlenek – csak 200 liter bort tarthattak november után a pincéikben, pontosabban ennyi élvezett adómentességet –, s az is kétségtelen, hogy a borkereskedők lelketlenül kihasználták a kínálati piacot, bő és közepes termés esetén a szőlőtulajdonosok némi szerény jövedelemre mégiscsak szert tettek. Azok a szőlősgazdák voltak igazán kiszolgáltatott helyzetben, akik – felszerelésük, tárolóedényük nem lévén – a friss szőlőt azon nyomban kénytelenek voltak értékesíteni. A bor egy jelentős része természetesen a városban maradt. Beregszászon abban az időben csaknem minden utcasarkon állt egy kisebb kocsmá, vendéglő, ahová be lehetett térni egy pohár italra. A gazdák másik része nem kocsmárosra bízta portékáját, hanem – állandó kuncsaftjainak – pincéjéből maga adta el korsónként. Ma már csak nyomokban fedezhető fel, hogy a szőlőhegyeken álló prés- és borházak mellett három takarosan rendben tartott pincesorral is büszkélkedhettek a város akkori szőlősgazdái. Az egyiket az Amfiteátrum, a másikat a Csipás-domb kapaszkodójánál, míg a harmadikat a Pacsirta vendéglő szomszédságában vájták (illetve vájatták) ki gazdáik iszonyú munka révén.

Hogy hány épület, pince lehetett az 50 kilométeren át húzódó hegyláncon? Legalább kétszáz. Mert akinek 1 hold szőlője volt, az már azon igyekezett, hogy legalább vályogból építsen egy szerszámoskamrát, meg hogy az eső elől tudjon hová behúzódní. A klasszikus borház amúgy két vagy három szintes, a hegyoldalnak támaszkodó épület volt: legalul a pince, fölötte a préház, afölött pedig a nyári lak (illetve a vincellérlakás) helyezkedett el. Néhányszor már érintettük, hogy milyen szőlőfajták terjedtek el leginkább a beregszászi szőlőhegyeken. Csemegeszőlők (a felsorolás a szaklap cikkei alapján): Saszla (különböző fajtájú), Muscat Kandia, Piros és Fehér Kecsecsecsű, Erzsébet királyné emléke, Cegléd szépe, Muscat Hamburg, Passatuti, végül az Afu Ali. Borszőlőfajták: Olaszrizling, Hárslevelű, Furmint, Bakator, Szerémi zöld, Kövidinka, Leányka.

A többséget alkotó fél-másfél holddal rendelkező szőlősgazdáknak természetesen nem állt módjukban, hogy egy-egy szőlőfajt külön táblákba

telepítsenek. Főként ezért nem sikerült kialakítani a beregszászi tájjellegű borfajtákat, melyek aztán az európai piacon megmérették volna. (A XX. század hatvanas éveinek elején, a szovjet érában történtek erre vonatkozó kísérletek, és bár lelkes kutatógárda munkálkodott a beregszászi márkás borok megalkotásán – Almássy Kálmán neve feltétlenül említést érdemel –, egy hamis kor szelleméből eredően ez a kísérlet, illetve a megszületett eredmény nem lehetett más, mint spekulatív jellegű.)

A Beregszászon megjelenő borászati szaklap (Szőlő-Bor-Gyümölcs) egyik cikkírója például a közeljövő igen fontos feladatáknak azt jelöli meg (1935-öt írunk), hogy a Földművelésügyi Minisztériumnál kijárni, hogy a beregszászi állami közpincét „mai terjedelmének kétszeresére, tehát 20 hektoliter bor befogadására alkalmassá bővítsé ki, illetve építse át, míg Nagyszőlősen, Munkácson és Ungváron új állami közpincéről gondoskodják”. Még ha meg is valósult volna ez a terv, a központilag irányított borgazdaság – a márkás borok előállításának legfőbb letéteményese – a Beregszászi Borvidék évi termésének néhány százalékaival rendelkezett volna csupán. Ez pedig sehogy sem elegendő a hegemoniához, ahhoz, hogy a központ beleszóljon abba, hogy a gazda miből mennyit és hogyan termeljen.

Egészen mást mutat a fejlődés iránya Tokajhegyalján, ahol királyi birtok („Ő Felsége magánszőlői”), s több bárói, illetve grófi birtok található. Például báró Maiiloth 43 kat. holddal, gróf Esterházy Gyula 40 kat. holddal, dr. Szabó Gyula 40 kat. holddal bír, a Tarcali Magyar Királyi Vincellériskolához pedig 127 kat. hold tartozik. Tokaj környékén szinte minden a tájjellegű borok kifejlesztésének van alárendelve.) „A termőfajták közül Hegyalján szerencsére csaknem egyértelműleg és kizárólag a Furmintot, s kisebb részben még Hárslevelút, a muskotályok egy-két fajtáját szaporítják, miáltal a boroknak mindenesetre kitűnő és egyöntetű jelleget biztosítanak, s a művelést is igen megkönnyítik.”

Mint említettük, Beregszász környékén mindez másként alakult, és az 1919-es államfordulat után még inkább kérdésessé vált, hogy a Csehszlovák kormány egyáltalán szerencsésnek és fontosnak tartja-e, hogy a várost és környékét európai hírű borvidékként tartsák számon.

Pedig a helyi természeti adottságok és a magas szintű szőlőművelési kultúra a beregi tájat erre predesztinálta. A mesterségesen alacsonyan

tartott felvásárlási áraknak persze az lett a következménye, hogy a harmincas években megjelennek a bőven termő, ám gyengébb minőségű fajták – például a Bakator, melyet a szegény ember szőlejének hívtak. Megkezdik térhódításukat a magántermők is, ám ezek a harmincas évek végén összességükben a területnek legfeljebb a 6-8%-át foglalják el. Ma már egészen más a helyzet. A járási mezőgazdasági osztály 1994-es kimutatása szerint a környék gazdaságaiban és a magánszektorban összesen mintegy 1,4 ezer hektárt foglal el a szőlővel beültetett terület (a kollektív nagyüzemek részesedése 900 ha), ám a legszerényebb becslések szerint is a minőségi európai fajták csak a szőlőtáblák 10-12%-át teszik ki.

Akárhogy is van, a beregszászi szőlészet a XIX. század húszas-harmincas éveiben élte második virágkorát. (Az első igazi aranykor mindenképpen a század tízes éveire tehető.) Nem könnyű feleletet találni arra, hogy ez miként volt lehetséges. Itt, a periférián miképpen jöhetett létre ilyen magas színvonalú, európai mércével mérve is igen magas szintű szőlőművelés? A tulajdonosok többsége ebből élt, természetes tehát, hogy mindenki a legjobb tudása szerint művelte szőlejét – hangzik a legkézenfekvőbb válasz. Igen ám, de akkor Európának ezen a részén nem egy-két, hanem kéttucatnál is több híres bortermő vidék jön létre. Ez ennél sokkal bonyolultabb folyamat. Beregszász környékén nagy tudású, szakképzett, kellő anyagi fedezettel bíró, fejlődő polgári réteg vált szőlőtulajdonossá, amely be akarta bizonyítani önmagának és környezetének, hogy amit művel, azt a lehető legalaposabban, legszínvonalasabban teszi. Ez volt a kezdet. S az apák által magasra állított mércén alul a fiúknak később nem lehetett teljesíteni. S bár tájjellegű, márkás borok kifejlesztését megakadályozta a sok-sok apró birtok, azért ez a körülmény nem kevés pozitívummal járt. A legfontosabb, hogy a város és a környék lakóinak jelentős része nem zsellérként és napszámosként, hanem tulajdonosként, igazi öntudatos gazdaként művelte szőlejét.

„A szőlő (a beregszászi) gazda szemében sose volt rideg, csereberélhető vagyoni tárgy, hanem szívének egy darabja” – fogalmaz a korabeli cikkíró. E kultúra esetében – ezt még a mai, kései utódok többsége is vallja – más hozzáállás nem képzelhető el. A gondosan ápolt, szépen termő szőlőtábla a gazda egyik legfőbb büszkesége. Amikor manapság szóba kerül a beregszásziak mássága – egyesek, más vidékekről valók azt állítják, hogy rátartib-

bak, öntudatosabbak, önértetesebbek, olykor nagyképűbbek a többieknél – meglehet, ez éppen azzal magyarázható, hogy tudatuk mélyén ott munkál: elődeik valami nagyszerűt, európai színvonalút hoztak létre. Sokunk hite szerint nem valami lila gőzre épült, provincializmussal elegy lokálpatriotizmusról van szó, hanem egy nagyszerű teljesítmény igazi értékeléséről.

Amikor a Beregszász környékén végigvonuló „hegyláncolat” jórészt kopár, amikor a szeder és a siska lett rajtuk az úr, amikor a legtöbb szőlősgazda a harmadosztályú Bányai Izabellából szűrt borral kínálja kedves vendégét, akkor joggal merülhet fel a kérdés: az öregek nem csupán nosztalgiáznak? A mai ötvenéveseknek nem kell semmit bizonyítani, gyermekkorukban ők még mindent saját szemükkel láttak. Ritka, de akad még a városban és annak környékén olyan szőlőskert, ahová ámulva lép be a panelházban nevelkedett ifjú.

Nem szükséges áttanulmányozni, elég csupán belelapozni az általunk sokszor idézett, Beregszászon nyomtatott *Szőllő-Bor-Gyümölcs* c. folyóiratba, hogy meggyőződjünk róla: igenis, az elődök mindent tudtak, amit a szőlőművelésről és borkészítésről abban az időben tudni lehetett. „Szüreteléskor csakis hegyes, könnyű szüretelőollót használjunk – figyelmeztet az alapvető követelményekre a cikkíró –, minthogy ez idő tájt is természetes, hogy a préház kialakításakor előre eldöntjük, hol fog állni a bogyózógép.”

Ám ne higgyük, hogy a prózaibb dolgok elkerülik a lap népes szerzőgárdájának a figyelmét. Ha a hernyófogóhoz szükséges enyv éppen nem kapható a boltban, itt a kész recept, tessék egyedül elkészíteni. Ha permetezéskor eleredt az eső, sebj, 2 deciliter friss tejet öntsünk minden száz literhez, s a bordói lé napokig eláll anélkül, hogy veszítene hatóanyagából.

Kitekintő – a világ szőlő- és bortermelését figyelő rovat – állandóan jelen van, ugyancsak rendszeresek a borászati, méhészeti szakcikkek. A lap szerzőgárdája jelentős szerepet vállal a Kárpátaljai Szüret évenkénti megrendezésében – egy elvetélt korban Barátság-fesztiválokat kreáltak belőle – ankétokat, szemináriumokat szervez nem csupán Beregszászban, hanem a messzi Párkányban, Léván, Dunamocson és Muzslán is.

Csipkegödör, Hágcsó, Szilas, Rigó, Szarka, Mózsi, Csiga, Vaszika, Kőporos, Mezőgrádics, Csillagos, Kistelek, Tórafüggő, Darvas, Böndöbánya,

Csipás, Hőbörgő, Maró, Aranyos – vajon ki tudja ma a városban élők közül, hogy egykoron milyen szőlő termett ezekben a dűlőkben? S közülünk hányan hibáznának, ha a várost félkörbe ölelő hegyeket kellene felsorolni? Ardói-hegy, Sárok-hegy, Hosszú-hegy, Szúnyog-hegy, Kerek-hegy, Bocskor, Kalmár, Nagy-hegy, Virág-hegy, Kis-hegy.

Vajon mennyi idő szükséges ahhoz, hogy a beregszászi szőlőhegyeket újra betelepítsék? Látszólag minden ez ellen munkál: a rendezetlen tulajdonviszonyok, a lakosság széles rétegeinek elszegényedése, a közerkölcs, a munkamorál hanyatlása, az élet minden területén ható igénytelenség, az öslakosok tömeges elvándorlása. A tízegynéhány évvel ezelőtt lendületet vett kertbarát mozgalom első eredményei láttán úgy tűnt, hogy a „vissza a természethez” jelszó egyben az igényes szőlőtermesztéshez való visszatérést is jelenti. Ám a tenyérnyi helyen – a legtöbb hétvégi telek területe alig több mint tíz ár – felépített többszintes nyaralók inkább azt példázzák, hogy gazdájuk tisztában van vele: a legjobban megtérülő befektetés az ingatlan. Itt szőlőnek a pusztá dekorativitáson túl alig van szerepe.

És mégis. Egy-két táblán már látszik, hogy gazdája nem csupán a szőlőtőkék gyors kizsárolására törekszik. Hisz már néminemű trágya is feketéllik a táblák végében...

A Balaton szépséges tájait járva, Szigligeten figyeltünk fel rá, hogy a nyugatra szakadt és ott egzisztenciát teremtő magyarok – operaénekesek, művészek, orvosok, mérnökök, tanárok stb. – sorra megvásárolták a hegyoldalon épült egykori bányászlakásokat. Azóta a család a nyár nagy részét itt tölti, meg a szomszéd hegyen bérelt szőlőben (persze a tavon is).

Tudjuk, igaztalan dolog a mai Beregszász vonzerejét a Balaton-vidékhez hasonlítani. Korábban a rendszerváltással járó bizonytalanság, a fojtó politikai légkör, a közelmúltban pedig a jobb boldogulás reményében több száz család hagyta el szülővárosát. Ám sokukban továbbra is elevenen élnek az itt töltött évek. Példa rá a Vérke-parti öregdiákok minden évben esedékes hazalátogatása, a szülőföldhöz való ragaszkodásuk. Talán, ha megvan hozzá a kellő elszántság, s a helyzet is normalizálódik, divatba lehetne hozni, hogy a rég elköltözött családok a nyarakat itt töltsék, és minden módon segítsék az itt maradt unokaöccsöt abban, hogy bérelt szőlője, mely nem egészen véletlenül a nagyapa, dédapa egykori birtokán

van, újra felvirágozzék. Ez persze csupán a kezdeti lökés lehetne, mert nyilvánvaló, rajtunk csak mi magunk segíthetünk.

A domboldaloknak persze nem tett jót, hogy évtizedeken át kizsige-relték a talaj tápanyagkészletét, ám e téren nem történt semmi visszafo-rdíthatatlan. Valamelyest pótolni kell a televényt.

Félő: a lelkeket érte maradandó károsodás. Hogy a hit veszett el. Leg-alábbis egy időre. Tehát az építést is a lelkek építésénél kell kezdeni. Hogy az itt élő őslakosok, s a város múltját, hagyományait felvállaló később érkezttek is lássák: hosszú időn át e vidék európai színvonalú szőlőkul-túrával rendelkezett. Hogy érdemes az ősök nyomdokaiba lépni. Emléke-ket állítottunk a városban élt, az itt járt sok kiváló férfiúnak. Viszont ma Beregszászban szinte semmi sem emlékeztet arra, hogy ennek a városnak a lakóit az egykor fenséges látványt nyújtó szőlőhegyek táplálták. Igaz, verejtékes munka árán, ám a megélhetésen túl gyönyörűséget is nyújtottak, s erősítették azt a tudatot, hogy ember és természet kapcsolatában a város lakóinak igen szerencsés szerep jutott.

Az is szerencsés dolog volna, ha e névtelen ezrek munkája nyomát nem csupán a hegyeken futó, erősen megrongálódott támfalak, omla-dozó bejáratú, sziklába vájt, elhagyott pincék őriznék. Hanem például a szőlőművelés és a borkészítés minden fázisát bemutató múzeum. S ott, a városközpontban lenne valahol egy köztéri szobor is. Emlékeztetőül és reményül. Hogy lesz még szőlő, lesz még lágy kenyér...

VENDÉGVÁRÓ KÁRPÁTALJA

Szőlő, bor, turizmus

Az Ungvárt, Munkácsot, Beregszászt, Nagyszőlőst, Szerednyét karéjozta hegyoldalakon termő illatos, „lánghullámú nektárt termő” szőlő, a hordókba és palackokba zárt isteni nedű – a szőlő és bor – mindig is híressé tette ezt a vidéket. A múlt század eleji lapok arról írnak, hogy például Beregszász tele hangulatos kiskocsmákkal: a vendég innen nem távozik üres kézzel: megköstolja, távozáskor pedig fonott üvegben magával viszi az itteni gazdák termékeit. Magyarországi borvidékeken járva látjuk: ismét reneszánszukat élik a kiskocsmák, s a vendéglátósok felfedezték a hegyoldalokban húzódó pincékben rejlő vendégcsalogató lehetőségeket. A külföldi turista szívesen elmegy ilyen helyre szórakozni, hisz az ő kedvében jár ott mindenki, úgy érzi: most, akkor, ott ő a legfontosabb. Az ő fülébe húzza a muzsikát a cigányprímás, az ő kedvére ropják a táncot a hagyományörző csoportok, a lopóból neki kínálják a legfinomabb bort a pincérek...

Vajon lesz-e valaha Kárpátalján, Beregvidéken hasonló vendéglátás? Lesz-e újra olyan kultusza a bornak, mint nagyapáink idején? Lesz-e e vidéknek valaha igazi turistacsalogató ereje? Kialakulhat-e nálunk a borturizmus?

A turizmust azokra az adottságokra kell építeni, amellyel a térség rendelkezik, vallják egyöntetűen a szakemberek. Mint tudjuk, Kárpátaljára, Beregvidékre gazdasági szempontból kimagaslóan jellemző a szőlőtermesztés és a minőségi borok előállítása. Nagy hagyományokkal rendelkezünk ezen a téren. Ha korábban csak a megtermelt szőlő és bor eladásában gondolkodtunk, akkor most, követve a szomszédok – Ausztria, Magyarország – példáját, mi is belevághatunk a borturizmus fejlesztésébe. S már megjelentek az első fecskék.

A Beregvidéki Borházban

A Beregvidéki Borház jellegét tekintve egész Kárpátalján egyedülálló. Havonta igen sok turistacsoport keresi fel – mondja Varga András, a borház üzemeltetője. – Belföldiek és külföldiek egyaránt. Köztudott, hogy a hegyvidéki szanatóriumokban összességében véve egyszerre több ezer ember pihen. Közülük mostanra igen sokan felfedezték a borházunkat. A Magyarországról érkező turistacsoportok jelentős része beiktatja programjába a borkóstolást.

Történelmileg úgy alakult, mondja a szakember, hogy Ukrajnában a vörös borok fogyasztása terjedt el, közülük is sokan az édes, desszertborokat kedvelik. Mindazonáltal egyre erőteljesebben jelzi igényét az a fogyasztói réteg, amely a minőségi fehér borokat részesíti előnyben. Nincs mit csodálkozni ezen, hisz világtendenciáról van szó, mindenütt a könnyű, gyümölcsízű száraz boroknak van kultusza. Meg újabban a szintén könnyű rosé boroknak. A látogatók körében igen népszerűek a hagyományos kárpátaljai tájjellegű borfajták. A fehér borok közül a Királyleányka, a Rizling, a Hárslevelű, az Ottonel Muskotály, a rózsaszín Tramini, a vörös borok közül a világmárkaként jegyzett Cabernet Sauvignon, vagy borászaink legújabb felfedezettje, a Golubok. A borház – alapítóinak célját követve – azon fáradozik, hogy a beregi szőlőhegyek ezen értékes kincsét mind szélesebb körben népszerűsítse, bemutassa.

Sass-pincészet – a kárpátaljai borok legnagyobb választéka

Jelenleg a Kígyóson élő farmer, Sass Károly rendelkezik a kárpátaljai tájjellegű borok legnagyobb választékával. Az ide betérők több mint huszonötféle bort kóstolhatnak meg. Megtalálható itt a Királyleányka – ez a Beregszászi Borvidék zászlós bora –, a Hárslevelű, a Rizling ugyanúgy, mint a Tramini, a Zalagyöngye, vagy a vörös borok közül az ígéretes ukrán fajta, a Golubok, illetve a világmárkaként jegyzett Cabernet Sauvignon.

Már egy másik helyszínen járunk. Fent vagyunk a

Csillagos-hegyen, Benében.

Azt a pincét, amelyet **Parászka György** helyi gazda rendezett be borkóstolónak, még az első világháborús olasz hadifoglyok vájták. Itt 35–40 vendég fér el kényelmesen. A házigazda méltán büszke a beregszászi borfesztiválon díjat nyert boraira: az Olaszrizlingre, a Pölöskei muskotályra, a Cserszegi fűszeresre. A vörös borok közül mostanság a Kárpátalján egyelőre újdonságszámba menő Medinát ajánlja az ínyencek figyelmébe.

Beregszászon 2001 óta kilenc borfesztivált rendeztek. Ha összesítjük az elnyert érmekeket, akkor jelenleg **Varga Béla** Beregvidék legsikeresebb borásza.

S igaz is: olyan Cabernet Sauvignont, Traminít, Muskotályt kevés helyen ízlelhetünk meg, mint a **Muzsalyban** élő borász pincéjében. Vendéglátóm néhány évvel ezelőtt próbálkozott először vermut borok készítésével. Gondosan megválogatott gyógynövények áztatásával készül az ilyen ital, amely nem csupán élvezeti cikk. Hanem egyben orvosság is. A gazda azt vallja, míg megtehetjük, a keserű pirulák helyett ezt a jókedvre derítő, egészséget megőrző italt fogyasszuk.

A turistacsoportok vezetői jól tudják, hogy Szerednyére nem csupán a középkori várrom miatt érdemes ellátogatni. A helyi Leányka agrárcég – Dobó Istvánnak, Eger vára főkapitányának pincéjében – néhány évvel ezelőtt borkóstolót alakított ki. Itt többnyire háromféle bort kínálnak a vendégeknek: Müller Tourgout, Leánykát és Cabernet Sauvignont. A borturizmus a gazdaság egyik legjövödelmezőbb ágazata. Nem kell jóstehetség hozzá: idővel bővül majd a turisták fogadására berendezett borozók száma Kárpátalján. Ungvár központjába a Chardonnay borkóstolóban ízlelhetik meg a nemes nedűt a megyei székvárosba látogatók, Királyházán pedig a helyi borászati üzem nem csupán tájjellegű borokkal kínálja meg a vendégeket, hanem az itt készült konyakkal is.

Borutak Kárpátalján

Ha komoly eredményeket akarunk elérni, nem árt megszívlelni a következőket, figyelmeztetnek a szakemberek. Olyan termékcsomaggá kell fejleszteni a borturizmust, amely eladható (legyen biotermék, minőségi borok kerüljenek az üvegbe, s olyan bor legyen abban, ami rá van írva); olyan kiváló minőségű termék, amely meghatározza a térség arculatát. (Kiváló tájjellegű borok.) Megfelelő marketing tevékenységgel meg kell találni azt a célcsoportot, amelyik erre a pihenési-szórakozási formára vágyik. Hagyományok felelevenítése (pl. szüreti mulatság), különleges vendégfogadási fortélyok, attrakciók, kulturális programok szervezése...

Itt minden mindennel összefügg, minden egymásra épül, vagyis egy komplex, kitűnő terméket kell létrehoznunk, aminek az alapja természe-

REGÉLŐ MÚLT

Szemelvények a beregvidéki szőlőtermesztés és borászat történetéből

Talán egyszer elkészül az a vaskos könyv, amely aprólékosan feldolgozza a beregvidéki szőlőtermesztés több évszázados történetét. Hogy mikor jön el ez az idő, nem tudhatjuk, ám abban biztosak lehetünk, hogy e mű megalkotójának legfőbb kútforrásául szolgál majd Lehoczky Tivadar életműve. Különösen az életműnek az a része, amelyben vidékünk múltjának legismertebb és legalaposabb kutatója Bereg vármegye szőlészetének és borászatának fejlődésével foglalkozik. Lehoczky egyik kedvenc témájáról nem száraz dolgot írt, hanem annak igen szemléletes és tanulságos leírását adja.

Az általunk kiválasztott és alább közölt szövegrészek jól érzékeltetik, hogy a beregvidéki táj emberének, elődeinknek mit jelentett – a megélhetésen túl is – a borászat. Ahogy egy később élt krónikás megfogalmazza: „A szőlő a beregszászi ember számára szívének egy darabja”.

A közel száznegyven évvel ezelőtt leírt mondatok segítséget nyújtanak annak felismerésében, hogy tudatosítsuk magunkban: milyen gazdag szellemi örökség birtokosai vagyunk. Hogy ezt a hagyatékot – lehetőleg teljes egészében – birtokba kell vennünk.

Szőlőművelés, bor- és italmérési jog

... 1342-ben Nagy Lajos király által kiállított okmány szerint a beregszásziak évenként tíz ötvenköblös hordó bort kötelezettek a munkácsi várba szállítani, mely intézkedést később 1524-ben Mária királyné is fenntartott.

... A XVI. században Beregszászon a szőlőművelés már oly általános, az italmérés és borivás oly elterjedt volt, hogy 1518-ban II. Lajos király írásban meghagyta a beregszászi előljárásnak, hogy ne engedje, miszerint az ottani barátok helyben, Munkácson és Váriban földesúri borméretés alkalmával titkon vagy nyilván mérjék boraikat, különben cselekedvén a bírák kobozzák el a bort és osszák el a szegények között. Hogy pedig ez időben különösen a beregszászi papok és szerzetesek mozdították elő a

szőlőművelést, következtetni lehet nemcsak a főntebbi királyi intézkedésből, hanem abból is, hogy szerzházaikban nagy terjedelmű pincéket tartottak, s a fennmaradt gúnyversek szerint koronként annyira tivornyáztak, hogy ily alkalommal a beregszászi apát (abbas) nyakát is törte volna.

1523-ban pedig Mária királyné szintén meghagyta Bethlen János munkácsi várnagyának, hogy a váriakat ne kényszerítse arra, hogy a kimérendő uradalmi borokat drágábban fizessék, mint ahogy e tájon szokásos, megjegyezvén, hogy a borok méltánytalan áremelésétől már előbb Lajos király is megkíméltette őket. A beregszászi lakosoknak s szőlőművelőknek pedig főleg a XVII. század elején sok kellemetlenséget és bántalmat kellett szenvedniük a bortized önkényes szedése miatt gróf Eszterházi Miklós Munkács várabeli tisztjeitől és nyakukra küldött fegyveres darabontjaitól.

A jobbágyok és városi lakosok nemcsak a kivetett bormennyiséget kimérni, s megszabott mértéket beszolgáltatni, hanem a földesurak részére a szükséges hordókat és szüretelőedényeket is előkészíteni és kijavítani, a szőlőket műveltetni, szüretelés és hegyvámszedés alkalmával kappanokat és kalácsot adni, s végre a bort még elszállítani is köteleztettek. A Kalmár nevű szőlőt Nagyberg lakosai tartoztak megművelni s a terményekhez szükségelt hordókat 25 tölgyfaszázból elkészíteni; Beregújfalu dolgozta a Kalmár alatti Siska nevű szőlőt, melynek borához és lőréjéhez a hordókat is csináltatta, ehhez Jánosi is járult.

Bethlen Gábor a szőlőműveltetésre kiváló gondot fordítottatott. Az újonnan telepített szőlőknél 12, s a parlagok kijavításakor 7 évig élvezték a tizedmentességet, de egyszersmind kikötötte, hogy ki két év alatt szőlőjét nem kezdi javítani, az tőle bárki szabadon és ingyen elfoglalhassa.

Munkácson 1649-ben a kocsmáltatást az uradalom akként gyakorolhatta, hogy karácsonytól Szent Mihály-napig a város tartozott bizonyos hites kocsmárost állítani, kinek minden hordó bor kiárulásáért 25 dénár adatott. Beregszászon a 12 esküdt bíró tartozott évenként a földesúr részére 32 hordó bort kiméretni és a pénzt beszolgáltatni, Vári 16, Bereg 12 hordót stb. Az ekképpen kiméretett hordók száma a munkácsi uradalom akkori 145 helységében évente 147-et tett, minthogy Munkácson külön méretés történt, mely szokás azután Mária Terézia koráig, az általa behozott úrbéri viszony rendezéséig tartott.

„Hordót azután senki ne merészeljen másképp csinálni, hanem gönci-félének, régi szokás szerint harmadfél-száz iccés legyen minden hordó, mert valaki ez ellen találtatik cselekedni, minden marhája elvész, mind az eladónak, s mind az megvevőnek és magát is erős büntetéssel bünteti meg.”

„A mustot hites ember szűrje, mérje, őrizze s a vincellérek erős hittel esküdjenek a szolgabíró előtt a hű kezelésre”.

„Lőre csináltatásban ilyen rend tartassék: minden két hordó bor után jó elő lőre könnyen leszen egy hordóval, más lőre is egy hordóval, harmadlás lőre pedig három hordó után tudatik egy hordóval; ennyi elég, melyben ha fogyatkozás leszen elhihető, hogy többet vesznek le a törkölyről bővebb liguornak megadásával, mely superfluitással a lőréknek elsőiben leszen transmutatio vagy suppositio. A munkásokat harmadlás lőrével szokták tartani; de a többi is conventiókon kívül egyéb haszonra fordítható”. Nevezetes, hogy a dézsmás bort vad gyümölcs-szel rendelte megpróbáltatni avégett, hogy megtudassék, melyik vizes, melyik tiszta.

A pincékben tevékenykedő kulcsárokról Bethlen Gábor így vélekedik: „annyira van, hogy a pince ajtaján alig lát kimenni, vagy a nagy, tágas kapun is alig tud kitérni, köntöse alatt levő jó felserdült butykossal, annyira tántorog az ina.”

... „Vigyázni kell, hogy nehogy a csalárd kocsmárosok viaszt öntsének az icce fenekére, hogy az ivókat rászedjék, vagy maguk borait, lőréit ne árulják, de a tiszték se árultassák az uradalmi kocsmákban saját boraikat, miért büntetendők lesznek. Az apadásra, gyertyára vétessék egy hordó bor után I pint bor.

II. Rákóczi Ferenc 1703. június 19-én az ország szélén összegyűlt seregével Munkácsra jövén, itt mindjárt az első nap katonái, kik majd minden pincében bort találtak s a kísértetnek ellenállani nem tudván, a tisztekkel együtt, kik hozzájuk hasonló parasztok voltak, lerészegedtek s verekedésbe, lövöldözésbe keveredtek, mely vak orcátlanságnak a fejedelem csak az által tudott gátat verni, hogy a hordók fenekéit beverette.

1733-ban kelt egy hordó bor Beregszászon 8-9 forinton, ekkor ürmöst és aszút is készítettek, sőt Dúschek nevű urad. főnök utasítást is írt erről. A Tokajból szerzett bort a lengyelek jól megfizették: egy hordója 25-30 aranyon vétetett. 1733-ban a lengyelek fizettek egy hordó idevaló borért 69 aranyat.

1741 körül a ser kiszorította némileg a borivást. 1751-ben pedig az uradalom megtiltotta a váriaknak, hogy Tiszaújlakról hozzanak be sert, minthogy Beregszászról, hol Pfeifer Frigyes kezelte az urad. serházat, elegendő jó serrel láthatták el magukat.

1765-ben fizettetett a szőlőműves napszáma 12-15 krajcárral Beregszászon. 1770-ben május hó 8-án a megyei közgyűlés szabályozván a termény és iparművek árát: egy gönci (12 köblös) hordó ára megállapítottatott 30 krajcárban, abroncsolás fél krajcár, a szőlőmunkások díja imígy: „Szőlőnyitó kapásnak ára saját kenyerén 12, másod kapálás 13 és fél, 3. kapálás 15 krajcár, kötözés 9 krajcár, karózás 13 és fél, szedők maguk kenyerén kaptak 6, s a gazda kenyerén 3 krajcárt.” Meg kell azonban gondolni, hogy ekkor a marhahús fontja volt 2 krajcár, sertéshús 3, szalonna 7 krajcár, 1 köből búza 2 forint 70 krajcár, rozs 2 forint, 1 font túró 4 és egy pár csirke 3 krajcár. Később a szőlő munkáltatás költségei emelkedtek, így 1781-ben kaptak a kapások, metszők, ültetők, napszámot 12-17 krajcárt, ezer ültetni való szőlő került 6-9 máriásba, egy hordó ára volt egy máriástól kezdve 14-15 garas. Az itteni borral ez időben leginkább a lengyel zsidók kereskedtek, kik egy szekértől, melyre 2 hordónál többet fel nem tettek, a lengyel határig fizettek fuvardíjul 7-9 máriást és Szkóleig ugyanannyit, azonkívül fizettek a vereckeik harmincadon kettő és fél akós közönséges bortól 4 krajcárt, aszúért 45 krajcárt, a lengyel harmincadon pedig minden akó után 9 krajcárt, s az aszúért akónként 1 forint 15 krajcárt. Különösen keresett volt a mászás bor, melyet a lengyelek szerfelett kedveltek. Az aszú szőlő iccéje került 5-6 krajcárba.

Lengyelország bukásával borkereskedésünk is alábbszállt, annyira, hogy néhány évtized múlva különösen Beregszászon érezték hatását. 1808-ban Beregszász lakossága ínségről panaszkodván, annak megállapítására a vármegye küldöttséget menesztett ki, mely jelentésében e többi közt előadta, hogy a szőlőművelés is bizonytalan eredményű, s gyakran csekély hasznot hajt, a napszámosnak egy rénus forint, vagy 30 garas és reggel s este étel, és ital is járván, a kiadás sokszor felülmúlja a jövedelmet.

Amely vidéki embernek az itt való hegyen szőleje van, háza pedig a városban nincsen, hegyvámban tartozik önagyságának egy forinttal, két kaláccsal, és egy kappannal: amely vidéki embernek pedig háza van a városon, nem tartozik hegyvámmal, mert adót fizet. A kibecsült, elparlagosodott szőlő néhány évig tizedmentes volt, az ily módon szerzett szőlő iránti öröklevelet

a város bírása pecsét alatt tartozott kiadni, s a számtartó láttamozni az úrbér szavai szerint rá „vidít” tenni.

A tizedelés folyvást tartott ugyan az úrbéli viszony fennállásáig, módozata azonban szelidül, így a munkácsi kerületben a hegybírák feljegyzék a termés mennyiségét s a 9-det és 10-det beszolgáltatták, ellenben Beregszászon mindenkinek a termését az uradalmi udvaron át kellett a városba szállítani, hol a városi bírák jelenlétében az urad. tisztek által minden szekér megdíjaztatott.

1625-ben Bethlen Gábor fejedelem és Munkács ura fejében annak tisztfőnöke és a Kassay kamara elnöke, Bella vári Dávid és munkácsi főkapitánya, gelsei Balling János megerősítették a munkácsi Pálhegyre vonatkozó szabályokat.

Szabályok:

Húsvét harmad napján szokott a hegybíró-választást tartani, ki e tisztséget elvállalni vonakodék, két köből borig büntetessék.

Új szőlő 12 évi tehermentességet élvezett.

Az árnyékot okozó terebélyes fát kivághathatja a hegy népe.

Ki szőlőkarót, -bokrot szomszédjától elvont, a mezsgyét elkapálta vagy a határkövet kimozdítá, egy ántalag borig büntettetett.

Vasárnap csak keszkenőben vagy gyermekkosárkában volt szabad gyümölcsöt hazavinni, ki akkor a gyümölcsfára mászott, vagy azt megrázta, egy forint büntetésbe esett. Úgyszintén az is, ki a szőlőhegyen káromkodott, vagy helytelenül esküdözött.

A futó tolvajt, főleg éjszaka, szabad volt meglőni.

Megyénkben a szőlőművelés különösen a forradalom (1848–49) után kezdett emelkedni, midőn minden birtok adó alá vettetvén, érdekében feküdt a birtokosságnak, iparának hasznát emelni s jövedelmét biztosítani. Mind magánosok, mind uradalmi birtokosok, versenyeztek a szőlőművelés terén, a szőlő átalakítása és nemesítése érdekében. Az egykori Rákóczi-féle beregszászi, néhol egész hegyeket képező, lánghullámú nektárt termő szőlő, milyen a Kerek, Hágcsó, Kalmár, Bocskor, Vasbika stb. most állanak a virágzás fokán, milyen azelőtt sohasem voltak, s ha 1746-ban a Hágcsó, Kerek és Kalmár összesen 6041 és 1781-ben 18.200 forintra becsültettek, ma értékük bizonyosan megtízszerezedett.

Az első kötözés fűzfavesszővel, a második hárs vagy más fahánccsal történik, gyékényt vagy szalmát kevés helyen használnak. A szüret rendszeren

október hó közepén veszi kezdetét, s tart azon hó végéig, s ritkán hagyják november elejére is, minthogy akkor már sokszor zimankós idő áll be. Ha a nap sugarai jól megérlelik a fürtöket, a cukor mérő 19-20 fokot mutat, miből 7-8 foknyi alkoholra következtethetni, esős s hideg járatú nyár után azonban a must sokkal kevesebb fokra száll le. Gyakran, kivált ha a szomszéd Tokaj Hegyalján sok az aszú, odavaló „kupeczek” hozzánk rándulnak mustot venni, s azt felhasználás végett odaszállítják.

A muston kívül minden gazda szokott borházában válogatott szőlőt hagyni családjá számára, mely nem ritkán egész húsvétig el szokott tartani. Az értelmesebb borkezelő már decemberben fejt le először az újbort, s ezt húsvét táján ismétli, miáltal bora nem kevésbé javul, vannak azonban olyan balhitűek is, kik tántoríthatatlanul tartják, hogy a seprőn nyugvóból erősebb, s így a hordó tartalmát lassanként vagy csapon, vagy lopón át szépen utolsó cseppig elfogyasztják. A törkölyből, seprőből karácsony táján szoktak szeszt főzni, s ez égett bor nagy becsű, s ha régi, nem csak a gyomorra, hanem más testi bajokra is hathatósan tartatik.

Különben a Bécsben lakó Schönborn család kedveli az idevaló borokat, már a múlt század közepén meghagyta tisztségének, hogy minden tavaszon küldjön fel számára beregszászi és szerednyi borokat, egy 1753. évi iratban pedig kiemeltetik, hogy a beregi és munkácsi borok italul egészségesebbek, mint a beregszászi és muzsalyiak.

A munkácsi és a beregszászi borok közt foglalnak helyet minőségükre nézve a dédai, kaszonyi és somi, porphirt és rhyolitot is tartalmazó hegyeken termő borok. Ezek jóval erősebbek a munkácsiaknál s okszerűen kezeltetnek, édesebb, zamatosabbak, azonban hasonló művelet mellett mégsem érik el azon fokot, melyen a beregszászi, muzsalyi és benei borok állnak. ***Ezek rendkívül tüzesek, mely láng ó-korában a keserű mandula zamatjával párosul, s azon sajátossággal bírnak, hogy itatván magukat csakhamar a vért tűzre lobbantják, s legyőzhetetlen erővel az agyra hatnak.***

A Csillaghegy, Felső-Nagyaranyos, Dajbóc, Bocskor, Rigóhegy, Hágcsó, Messzelátó stb. dombcsoportozatok félkörben terülnek el, s részint délnek, nyugatnak fekszenek, míg a muzsalyi és benei meredek szőlők leginkább a déli forró napsugaraknak vannak kitéve.

E hegyeken leginkább termesztik a furmintot, fehérbakart, járdoványt, szerémi zöldet, fehér rózsaszőlőt, rizlinget, muskotályt, sárfeketét, hárslevelűt,

kövidinkát és másokat. Kitűnő szőlőművelők itt: gróf Schönborn Ervin, kinek válogatott, s osztályozott nemes fajú ültetvényei megnézésre méltók, ennek beregszászi szőlőiben már az 1878. évben 220 bor- és csemegeaszőlőfaj termesztetett, nevezetesen a fehérborfajokból 43, a veresekből 11, és a csemegefajokból 166. Utána következnek Guthy Ferenc, Jobszty Gyula, Kozák Zsigmond, Gönczy Sándor, Kántor Sámuel, Uray Miklós, Horváth István, Buzáth, Hunyadi Béla, Linner, Grineus, Ropper, Jandrisics Antal, Csánk Nándor, Gáthy Albert, Mak Antal s mások.

A beregszászi borokat most is leginkább Lengyelországba szállítják, azonban mindenfelé az országban a kimérés végett elhordják, sőt, sokszor a Hegyaljára is elviszik, mint például 1866-ban, midőn a jó termésből 4000 hordónál többet vettek oda, 40 forintot a 4-5 puttonyost.

Az 1853. évi kataszteri kimutatások szerint tett itt ki a szőlővel beültetett terület 2059,65 hektárt, az 1872. évi közösségi kimutatások szerint pedig 2760,89 hektárt, eszerint a szaporodás tenne 701,24 hektárt.

A szőlőterület van 37 községben 5005 birtokos kezén, s eszerint esik egy-egy birtokosra átlag 0,55 hektár.

Az 1880. szeptember 16–20-án Kassán tartott első bor és szőlészeti kiállításon Schönborn Ervin 3 arany és 10 ezüstérmet, Dr. Magazinér József ezüst érmet és egy dicsérő oklevelet, Gulácsy Dezső 2 ezüstérmet és 2 dics. oklevelet, Teinel Ödön egy ezüstérmet, Békássy Sándor és Linner Bertalan 22 dicsérő oklevelet nyert.

Alsóbereg – Ugocsa vidékén leginkább elterjedt szőlőfajták egy 1856-ban készített összeírás alapján

Furmint (görény)	Purcsin
Beregi rózsás – rózsaszőlő	Oportó
Ezerjő	Nagyburgundi
Olaszrizling	Cabernet
Lisztesfehér	Malbec
Souvignon	Merlot
Sevillon	Verdot

**A Lehocky Tivadar által 1875 táján összeállított lista
a Bereg-megyében legnépszerűbb szőlőfajtákról**

Furmint (görény,
dömjén)

Bakar

Rózsás bakator

Járdovány

Szerémi zöld (feljövőben)

Juhfark

Budaikék

Hárslevelű

Rizling

Muskotály

Sárfekete

EGY SZÁZTÍZ ÉVVEL EZELŐTTI KEZDEMÉNYEZÉS

Szövetkezetbe tömörültek a beregvidéki szőlősgazdák

Az évszázadokra visszanyúló beregvidéki szőlőtermesztésnek számos olyan epizódja van, amely a ma élők számára is komoly tanulsággal szolgálhat. Amire igazán büszkék lehetünk: elődeink az 1880-as években a beregszászi szőlőültetvényeket teljesen kipusztító filoxéra járvánnyal szemben igen hamar megtalálták a leghatékonyabb megoldást. Rövid idő alatt nem csupán az egyik legjobb zöldoltási módot (Czeiner-féle zöldoltás) karolták fel, hanem emellett példás fegyelmettséggel és gyorsasággal telepítették újjá a szőlőgyökértetű által tönkretett táblákat. 1898-ban vidékünkön járt egy országos bizottság – mely a filoxéra okozta károk felmérésén túl az újratelepítés ütemét és szakszerűségét is vizsgálta – a beregszásziakat mások elé – többek között a Tokaj-hegyaljaiak – elé példaképül állított.

A filoxérán kívül voltak az ágazatnak más súlyos problémái is. Gondot jelentett például a jelentős mennyiségű csemegeaszőlő értékesítése is. Nem véletlen, hogy a csemegeaszőlő piacának megszervezésére ugyancsak a nagy tapasztalattal rendelkező és komoly tekintélynek örvendő Czeiner Nándor vállalkozott. Aki ekkoriban nem csupán a beregszászi hegyközség elnökének tisztjét látja el, egyben ő a Schönborn uradalom főtisztartója is. Czeiner 1897 januárjában a beregszászi városháza tanácstermében értekezletre hívta össze a város szőlőbirtokosait abból a célból, hogy megalapítsák a szőlő és gyümölcsértékesítő szövetkezetet. A megjelentek nagy érdeklődést tanúsítottak az elképzelés iránt, aminek eredményeként kimondták a szövetkezetek megalakulását. A szövetkezet elsősorban a csemegeaszőlő értékesítésével kívánt javítani a gazdák helyzetén. A jövőt illetően a bor és a szőlővessző nagybani árusítását is előirányozták. A korabeli szőlősgazdák felismerték, hogy egyenként nem tudnak eredményesen működni, mivel nyereségük nem kis részét idegen kereskedőknek engedik át. A szövetség égisze alatt jobb minőségű munkát kívántak végezni mind a termelést, mind az értékesítést illetően. Guthy

Ferenc nagybirtokos elnöklete alatt bizottságot hoztak létre a szövetség alapszabályának kidolgozása céljából. Az egybegyűltek javasolták, hogy valamennyi szőlőszállítmányt egy szakember kezelje, s egyben felügyelje a csomagolás menetét, amire szintén nagy gondot fordítottak. Ezen javaslatok mind megvalósultak. Beregszászban két, Muzsalyban pedig egy csomagoló-tárolót hoztak létre az év folyamán. Továbbá kinyilvánították, hogy maga a szövetkezet vásárolja fel a termést, és hogy helyben a gazdák tegyenek eleget a szállítás feltételeinek. A kiinduló tőkét a tagoknak kellett összeadniuk, de tudták, hogy a befektetés rövid időn belül megtérül. Ez alatt a szövetkezeti igazgatóság megbízásából Czeiner Nándor felkutatta a lembergi és a krakkói csemege-szőlő piacokat.

1897. augusztus 4-én a vármegye háza termében elfogadták a Beregszászi Szőlő-és Gyümölcsértékesítő Egyesület alapszabályát. Ezen dokumentum ma is megszívlelendő, és aktualitással is bír. A szövetkezet határozata alapján a tagok a földművelésügyi miniszterhez fordultak segélyért, a kereskedelmi minisztertől pedig hat vasúti szállító kocsit kértek. A beregszászi szövetkezet megalakulása nagy visszhangot váltott ki az egész országban. Czeiner Nándorhoz számos érdeklődő levél érkezett, amelyben tájékoztatást kértek a szövetség munkájáról, az alapszabályról. Különös érdeklődést tanúsítottak az egriek Heves megyéből. A Heves-vármegyei Közlöny a Beregtől vette át az egyesületre vonatkozó cikkeket, és felhívta az egri borvidék szőlőtermesztőit egy hasonló egyesület létrehozására. A beregszászi szövetkezet ily módon lökést adott az ország szőlőtermesztésének, és a termés értékesítésének. Ez egybeesett a kormány törekvéseivel, ezért 300 forint támogatást kaptak a mezőgazdasági tárcától – mai szóval élve – piackutatásra. A kereskedelmi minisztertől megkapták a kért szállító kocsikat. Ezekkel Lembergbe szállították a friss csemege-szőlőt. A szövetkezet megbízásából Kokas Gyula, a Schönborn uradalom tisztviselője a lembergi piachoz közel lévő raktárhelyiség kezelésére kapott megbízást. Felvették a kapcsolatot egy lembergi szállodatulajdonossal is, aki raktárhelyiséget biztosított a vasúton érkező beregszászi szőlőnek. A szállodatulajdonos, aki az általa forgalomba hozott áru 5%-át kapta, maga is részt vett a piackutatásban. A beregi szőlő komoly konkurrenciát jelentett a más országokból érkezett termékekkel szemben. Helyben kiemelt figyelmet szenteltek a csomagolásnak. Fizetett tanfolyamot indítottak a

szőlőcsomagolás színvonalának javítása érdekében. Biztosították a kosarak pakoló papírral és megfelelő címkével való ellátását. A szőlőszállítás forgalma naponta 150 kosarat (kb. 10 mázsa) tett ki.

Az évi zárszámadó gyűlésen (november 28.) aprólékos kimutatásokkal bizonyították a szövetkezet sikerét. A továbbiakban az értékesítést külön bizottságra ruházták, ennek a bizottságnak kellett kidolgozni az 1898-as évi szezont tervezetét, hatékonyabbá tételét. Érdeemes megemlíteni nevüket: Zágoni Károly, dr. Buzáth Kamil, Czeiner Nándor, dr. Gulácsy István, Horváth Lajos, Stenczel Nándor. A szövetkezet évi mérlege a következőképpen alakult. Az egyesület tagjaitól vettek 6362 kosárban 43353 kg szőlőt. Ennek eladása révén maradt a szőlőért tisztán 10791 ft. 59 kr.

Az egy éve alakult egyesület a megyében is nagy konkurrenciát hozott létre, a helybeli egységárakat 20 kr-ra emelte. Az előnyös helyzetet több szőlőbirtokos kihasználta. Ennek ellenére a szövetkezet által forgalmazott áru mennyisége nem számított nagynak az egész eladásra kerülő szőlő viszonylatában. Különösen, ha figyelembe vesszük, hogy Beregszászban ebben az évben 2600 mázsa szőlőt adtak el. Ez avval is magyarázható, hogy az első évben csak 24 tagja volt a szövetkezetnek. Beregszászból: Czeiner Nándor, Guthy Ferenc, Balla Sámuel, Buzáth Ferenc, Cseh Sándor, dr. Gulácsy István, Horváth Lajos, Janka Sándor, Jobszty Gyula, Kóródy Sándor, Pap Sándor, Réthy Károly, Szalay Sándor, Schünger Ferenc, Szilágyi Pál, Tar János, Toldy Ignác, Turi Lajos, Zágoni Károly. Nagymuzsalyból: Hunyady Béla, Szilágy János, valamint Beregszász város, Beregmegyei gazdasági egyesület, gr. Schönborn uradalma.

A kezdeti sikerek után merész terveket készített a szövetkezet. A következő szezonzban még több szőlőbirtokos belépésére számítva 400-500 szőlő forgalmazását akarták megvalósítani. A lemergihez hasonló raktárhelyiséget kívántak megszerezni a lengyelországi Krakkóban, Németországban és Oroszországban is.

Ezen rövid ismertetőből, ami a szövetkezetnek csak egy évi (1897) munkáját idézi fel, kitűnik, hogy sikerrel tett eleget az elvárásoknak. Kár, hogy manapság a hasonló szövetkezetek működéséről nem hallani.

EGY EURÓPAI HÍRŰ SZŐLŐNEMESÍTŐ

Az elmúlt években igencsak neves előadót sikerült meghívni a beregvidéki szőlészeknek és borászoknak a Benei Faluházban megtartott tanfolyamokra: Sz. Nagy Lászlót, a Budapesti Szent István Egyetem nyugalmazott tanárát, számos ígéretes csemege-szőlő fajta társnemesítőjét. A nemzetközi hírű szakember éveken át tanított a Kárpátaljai Magyar Főiskola kertészmérnöki karán, számos itteni szőlész- és borásztalálkozón vett részt, így tisztában van a szőlészet és borászat kárpátaljai helyzetével, belülről látja a problémákat.

– Tanár úr az elméleti kérdések mellett igen sok gyakorlati tudnivalóval foglalkozott

– Négy-öt esztendeje kísérem fokozott figyelemmel a kárpátaljai szőlészet és borászat alakulását. Szívügyemnek tekintem, hogy az itteni gazdák mihamarabb korszerű tudásra tegyenek szert. Szembe kell nézni a szomorú ténnyel: a szovjet érában felnőtt két nemzedék kiesett a fejlődés fő sodrából. Ötven éve. Ötven év alatt igen sok bepótolnivaló halmozódott fel.

– Konkrétan...

– A minap is olyan borral kínáltak meg – félreértés ne essék, az alapanyag megfelelő volt –, melyet 150–200 éves technológiával készítettek el. Hirtelen nincs jobb hasonlatom: olyan ez, mint amikor valaki ma is szenes vasalóval vasalja az ágyneműjét. S ez óhatatlanul azzal jár, hogy néhol megpörkölődik, a kipattanó szikrától kiég az anyag. Tudni kell, hogy a korszerű szőlőfeldolgozásnál alapkövetelmény: a leszedett szőlőt még aznap feldolgozzuk, azaz kiperéseljük. Még az illatos fajtákat – Tramin, Muskotály – is csak négy-öt órán át hagyjuk a héján érlelődni. Szintén alapszabály, hogy a cefrét enyhén kénezzük, 100 kg ledarált szőlőhöz 1 dkg borként teszünk. Ez természetesen egészséges szőlőnél van így, a rothadt szőlőt ennél sokkal erősebben kénezzük. A vörös bort adó szőlőfajtákat bogyózzuk. Ugye, Kárpátalján szinte senki sem használ bogyózógépet – a konferencián elvégzett közvélemény-kutatáson derült ki, hogy egy-

két bogyózó gép azért Beregvidéken megakad –, holott csak így tudjuk kivédeni a keserű kocsány ízt. A vörös bort is kénezzük, még ha úgy tűnik is, hogy a kén hozzáadásával a bor világosodik, kissé elveszti a színét. Ám a valóság éppen az, hogy a nemes nedű így, kénezzve tudja megőrizni igazán a színét. Mindamellet az eltelt időszak alatt rengeteg pozitívumot is tapasztaltunk.

– *Ezek közül a legfontosabbak...*

– Hogy az európai fajtákkal bíró gazdák többsége immáron külön szedi és préseli a különböző fajtájú szőlőket. Mind többen ügyelnek arra, hogy a fejtés idejében megtörténjen. Nagy előrelépésnek tartom továbbá, hogy a Beregszászi Borvidék Egyesület 8-10 tagja már palackozza, címkével látja el borát, hogy a borfesztiválokon rendre megmérettetnek az itteni borok.

– *Egy maroknyi lelkes csapat elegendő ahhoz, hogy mélyreható változások történjenek?*

– Ez a csapat, amelyik a kovász szerepét játssza. Tisztában vagyok azzal, hogy látványos előrelépést nem várhatunk mindaddig, míg a szőlőtermesztés és a borászat nem válik jövedelmező ágazattá. Ennek a feltételei megítélésem szerint itt Ukrajnában is kezdenek létrejönni. Mindenki megtapasztalhatta, hogy a laza fürtű, nagy bogyójú csemegeaszőlőnek immáron jó ára van errefelé is. Ilyen szőlőt kell megfelelő helyre telepíteni. Először csak annyit, hogy a leszedett termés elférjen személygépkocsink csomagterében. A csemegeaszőlőből származó jövedelem aztán megteremtheti borászatunk alapját. S ma már annyi kiváló csemegeaszőlő van forgalomban errefelé is – Favorit, Palatina, Eszter, Millennium, Szultánina (mag nélküli), Galamb és számos ukrán és moldáv fajta –, hogy nem nehéz „megfogni” velük a vásárlót.

– *No és milyen jövőben bízhat a gazdag múlttal rendelkező kárpátaljai borászat?*

– Ezen a téren is igen jók a perspektívák. Láthatjuk nap mint nap, hogy Kárpátalja szerepe a turizmus szempontjából mindinkább felértékelődik. A fokozott figyelem Magyarország részéről a továbbiakban azt eredményezi majd, hogy az ide látogató turista már nem csupán a történelmi emlékhelyekre, a táj szépségeire, az itt lakók életére lesz kíváncsi, hanem az itteni ételekre és a táj boraira is. Mihamarabb tudatosítani kell

tehát a kárpátaljai szőlősgazdáknak, hogy a Chardonnay vagy Cabernet Sauvignon világfajtákat a vendég a földgolyóba bármely táján ihat, ám fűszeres Traminit, Szerémi zöldet vagy Királyleánykát, meglehet, csak itt ízlelhet meg.

KÉT HEKTÁR SZŐLŐBŐL VILÁGHÍRNÉV

Sajátos a kárpátaljai borok íz- és aromavilága

„...Hogy milyen helyet foglalnak el a kárpátaljai borok az ukrainai palettán? Nos, ha a sokkal melegebb éghajlatú Krim borait leginkább az illatos rózsához tudnám hasonlítani, a vidékünkön termett borok a mezei virágokat idézik fel bennem. Első megjelenésre nem oly látványosak, ám belső értéküket tekintve igen gazdagok.”

„...A borászati szakmában töltött negyven esztendő alatt volt alkalmam arra, hogy megkóstoljam az Európa különböző részén előállított borokat. Így bátran merem állítani, hogy a Kárpátalján termett Tramini, Hárslevelű, Olaszrizling, Cabernet Sauvignon, Királyleányka önálló karakterrel bír; nem téveszthető össze az öreg kontinens más tájain szűrt és érlelt Traminikkel, Hárslevelűkkel, Olaszrizlingekkel, Cabernet Sauvignonokkal, Királyleánykákkal. Ha tehát a hozzánk érkező turistát kárpátaljai Királyleánykával kínáljuk, biztosak lehetünk benne, hogy előtte egy új összetételű íz- és aromavilág tárul fel...”

„... A Leányka borpárlatából készült, hat évig érlelt Tisza konyakot a jaltai zsűri nyomban dobogóra emelte: a testület indoklása szerint az italban a megfelelő asszonyos érettség mellett lányos üdeség érezhető...”

...Szavaiból a sokat tapasztalt emberek bölcsessége árad. A szakmában töltött negyven esztendő alatt megtanulta, hogy az igazi értékek nem egyik napról a másikra jönnek létre. Ahogy csodák is ritkán fordulnak elő. Kárpátalján csak az elmúlt fél évszázad alatt több mint kéttucat szőlőfajtát próbáltak ki. Közülük igen kevésre mondható az, hogy honosításra, elterjesztésre érdemes.

Gricenko Natália, a Kárpátaljai Agrártudományi Kutatóintézet borászati laboratóriumának vezetője beszélgetésünk elején szakmai elődeiről, régi kollégáiról beszél nagy-nagy szeretettel és tisztelettel.

– Ahogy időben távolodunk tőlük, annál inkább látszik emberi nagyságuk, szakmai kiválóságuk. Elsősorban Saskov Ivanról, Almássy Kálmánról és feleségéről, Almássyné Nyijaszbekova Ljudmilláról van szó.

Merem állítani, hogy Almássy Kálmán jó pár évvel megelőzte korát. Ő már akkor a különböző borok vegyi összetételének vizsgálatában merült el, vizsgálta ezeknek az anyagoknak a bor íz- és zamatvilágában játszott szerepét, amikor ez még messze nem volt divat. Mai tudásunk szerint a bor mintegy nyolcszáz különböző kémiai anyagot és vegyületet tartalmaz, az általa akkoriban nagy nehezen beszerzett homatográf segítségével ezek többségét ki tudta mutatni. Gondoljunk bele: 1968-tól 1989-ig boraink különböző rangos erőpróbákban húsz arany, és harminc ezüstérmet nyertek. Szerte a volt Szovjetunióban még ma is jól cseng a Trojanda Zakarpattyja, vagy a Promeniszte márkanév.

A szovjet éra Kárpátalján nem éppen a szőlőtermesztés harmadik virágkorát hozta meg. A szovjet korszak megítélése igen bonyolult. Hisz amellet, hogy tönkrementek a szőlőtáblák, tudnunk kell, hogy fejlesztésre, új táblák telepítésére akkoriban rengeteget költöttek. Amiről keveset beszélünk: az agrárium különböző ágazatai közül talán itt fordítottak a legkevesebb figyelmet a gépesítésre, holott a legkeményebb munkák egyikéről van szó. Ezért e munkaterület már a hetvenes években krónikus emberhiánnyal küszködött.

– *Mivel foglalkozik ma az Ön által vezetett intézmény?*

– Fűszeres, Vermuth típusú borok előállításával. Négy új fajtát sikerült eddig a szakmával elfogadtatnunk: Flórát (fehér desszert, Martini típusú borital), az Alibit (vörös, száraz, fűszeres bor), a Lan pedig fehér, száraz, balzsamszerű ital. Végül említeném a Valeriánát, amely aromatizált vörös desszert bor. Mintegy tizennégy-tizenhat fűszernövényt használunk fel a borkészítéshez. A vörös bor alapanyaga a Cabernet Sauvignon, a fehéreké az Irsai Olivér, illetve az Ottonel Muskotály.

– *A kárpátaljai szőlészet és borászat az útkeresés lázas állapotát éli ma. Sokan állítják: mihamarabb meg kell határoznunk azt a néhány fajtát, amelyekből aztán az itteni gazdák egymással összefogva jelentős, piaci mennyiséget termelnek...*

– Kétséggkívül imponáló ez a feladat. Szerintem viszont két vonalon lehetne párhuzamosan építkezni. Ahogy az előbb Ön is említette, az itteni gazdák egy jelentős része favorizálja csak a kiválasztott tájjellegű fajtá-

kat. Egy másik részük – ha erőt éreznek magukban – próbáljon önálló pincészetet létrehozni: saját termesztésű, saját feldolgozású, csakis az ő dűlőjére, annak mikrokörnyezetére jellemző bort előállítani.

S a piacra betörni. Mert már erre is akad példa. Hogy két-három hektáron valaki olyan bort termel, amely gazdájának világhírnevet és jó megélhetést biztosít.

Lejegyezve 2001. márciusában

SASS-PINCÉSZET – HUSZONÖTFÉLE TÚZLELKŰ NEDŰ

Tájjellegű borok legnagyobb választéka

Bő tíz esztendővel ezelőtt farmernagyhatalomként emlegették Kígyóst, ezt a Beregszásztól egy kőhajításnyira elterülő takaros kis községet. Nem véletlenül, hisz az alig 900 lelkes faluban akkoriban 25 farmergazda tevékenykedett. Ma már, amikor a falun élők mind nagyobb része muszáj földművesnek érzi magát, a földet pedig nem ritkán nyűgnek, a helybéliek sem farmernagyhatalmukra a legbüszkébbek. Hanem a beregszászi hegyláncolaton, pontosabban, a Visszatekintő-dűlőben mintaszerűen rendben tartott közel 40 hektáros szőlőtáblájukra. Merthogy ilyen nagy összefüggő, szakszerűen gondozott, termő szőlőültetvény nincs még egy Kárpátján.

– Néhány évvel ezelőtt az itteni gazdákkal megalakítottuk a hegyközséget. Ezzel is élesztgetve a Beregszászi Borvidék régi nemes hagyományait – meséli Sass Károly gazda. – A hegyközség létrehozása természetesen nem öncélú dolog, hiszen az egy dűlőben, egy helyen gazdálkodó szőlészekre év közben számos közös feladat hárul. Ilyen a vízelvezető árkok, a dűlőutak karbantartása, a termés megőrzése. Nem egyszer előfordult már az is, hogy együtt vásároltuk meg a vegyszereket (így olcsóbb), a csemegeszőlőre közösen összefogva próbáltunk vevőt keresni. Gondolom, ha településünkön beindul a borturizmus, akkor az egymásra utaltság még nyilvánvalóbbá válik. Hogy mást ne mondjak: egy borkóstolóhoz például legalább négyféle borra van szükség. Annyiféle viszont nem terem mindenkinek.

– *Nekem viszont úgy tűnik, hogy a Sassék pincéjében jelenleg ennél jóval többféle bort találunk.*

– Családunk birtokában jelenleg négyhektárnyi szőlőültetvény van. Úgy alakult, hogy ezeken igen sok különböző szőlő terem. Egyrészt szerencsésnek tartom, hogy így alakult, másrészt pedig rengeteg a gond ezzel a sok fajtával, hisz mindegyiket külön kell szedni, feldolgozni, borát külön hordóban tárolni. De én azt vallom, hogy aki a szőlőtermesztésre, és

különösen a borászkodásra adta a fejét, az ne panaszkodjon. Mert akiből hiányzik a tűz, a lelkesedés, az bele se fogjon. Nekem az a legnagyobb elismerés, amikor barátaim, ismerőseim egy-egy korty bor megkóstolása után elégedetten bólogatnak: ez igen!...

– *Huszonötféle bor, ha jól számolom. Ez hogy jött össze?*

– Hát úgy, hogy ősszel néhány fajta szőlőt magam vásároltam. Megvallom őszintén, engem rendkívüli módon érdekel, hogy itt, a mi tájainkon a régi, hagyományos fajták mellett hogyan érzik magukat az újabb, igencsak perspektivikusnak tűnő fajták. Hogy csak a legújabbat említsem, a Cserszegi fűszerest, amely alig két évtizedes múlta tekint vissza, egész Magyarország mellett máris meghódította a fél Európát. Továbbá magam akartam megtapasztalni, hogy a Hamburgi Muskotályból tudok-e finom, könnyű rozé bort készíteni, s házi körülmények között milyen Trojanda Zakarpattya alkotható meg. Szeretnék egyedül meggyőződni arról, hogy a betegségekkel szemben rendkívül ellenálló, bő termő Bianka valóban alkalmas-e arra, hogy felváltsa a *mi jó öreg*, de az egészségre káros, metilalkoholt igencsak bőven tartalmazó Izabellánkat. Természetesen kíváncsi vagyok arra is, hogy a Királyleányka, a Furmint, az Olasz Rizling, a Hárslevelű, a Rizlingszilváni azon túl, hogy tájjellegű boraink palettáját színesítik, ízben, aromában, savak harmóniájában mit tud nyújtani a kedves vendégeknek. Nem kevésbé izgalmas téma, hogy az olyan világfajták, mint a Cabernet Sauvignon, vagy a Merlot szőlőfajtából nálunk a hagyományos oxidatív technológiával mennyire készíthető a kornak megfelelő kiváló bor...

– *Borkülönlegességek...*

– Visszatérve a hagyományos fajtákhoz. A kedves vendég valószínűleg csak nálam, és rajtam kívül a faluban még egy-két helyen tudja megkóstolni például a Bakatort. A Beregszászi Borvidéken ez a bő termő, savanykás ízű asztali minőségű bort adó fajtát nemhiába nevezték a szegény ember szőlőjének. Különben nagyszerű pezsgőalapanyag. De ne csak beszéljünk róla, itt van a lopóban, öntöm is ki a pohárba, kóstolja meg! Gondoljon arra, hogy a nagy- és a dédapja is valószínűleg ilyen ízű bort ivott...

BORKÓSTOLÓ A SZEREDNYEI DOBÓ-PINCÉBEN

A kárpátaljai emberek – elsősorban a lankás vidékek lakói – mindig is büszkéek voltak szőlőtermesztési és borászati hagyományaikra. A gorbacsovi érát viszont igencsak megsínylették az itteni szőlőültetvények (is). De szerencsére a megszállott szőlősgazdák és borászok ismét felélesztették a szőlőtermesztési és borászati hagyományokat. Az utóbbi öt-hat évben Kárpátalja nagyobb városaiban – Ungváron, Munkácson, Beregszászon, Nagyszőlősen – rendre borfesztiválokat szerveznek. Ezen a rendezvényeken a szakértő zsűri egyre több helyi termelőnek ítéli oda az arany- és ezüstérmet, ezzel ismerve el a borok kitűnő minőségét. A hozzánk látogató turistának – számos jól felszerelt pincészetben – más alkalmakkor is módjában áll megkóstolni a tájjellegű kárpátaljai borokat (Királyleányka, Szerémi Zöld, Hárslevelű, Tramini). Ezúttal az Ungvár melletti Szerednyén található Dobó-pincébe látogattunk el.

Kívülről az épület semmi különösét nem ígér. A tágas, világos előtér szüret idején prэшázként funkcionál, az év többi részében csak átjáróház.

Ám a pince, az igen!...

– A nyolc vájat hossza összességében majdnem eléri az egy kilométert – tájékoztat Ljudmilla, a borospince laboránsa. – Ahányszor ide belépek, eszembe jutnak azok az emberek, akik csaknem ötszáz évvel ezelőtt csá-kánnyal, vésővel, nehéz kalapáccsal, centiről centire haladva mélyítették az üreget.

Úgy tudni, hogy a török hadifoglyokra bízták ezt a nem könnyű feladatot. Róluk ugyan nem szól a latin nyelvű felirat, ám hogy igencsak fáradságos munka volt, azt a bejárat közelében olvasható írás is leszögezi. *„Kivájtott a ruszakai jeles Dobó fivérek, Ferenc, István és Domokos, a szerednyei földbirtokok és vár örökösei és tulajdonosai fáradságával. (A pince) védőfallal és árokkal erősített meg. Krisztus urunk 1557. esztendejében.”*

Szerednyén ugyan manapság ritkán hallani magyar szót, ám az itteni kövek a több mint ezer esztendőös magyar múltról beszélnek... Néhány perccel ezelőtt még a szerednyei várrom előtt álltunk, s megcsodálhattuk a két és fél méter vastagságú magasba törő falakat, a gondosan megfara-gott hatalmas sarokköveket. A krónikák tanúsága szerint az erődítményt utoljára a kurucok használták hadászati célokra. A Rákóczi-szabadságharc után magára hagyták, bizonyára azzal a szándékkal, hogy legyen gyorsan az enyészeté. De a kő marad... Az erődítmény immár 300 esztendeje dacol az idővel. Mint mondtuk, a magyar szó lassan elhal a környéken, ám a templomos lovagok által emelt lakótorony továbbra is áll, és a küzdelmes múltra emlékeztet.

De hát félre bú! Hisz borkóstolóra jöttünk ide, s e vidám alkalomhoz nem illenek szomorú, gyászos gondolatok.

A laboránsnő, mintha csak gondolatolvasó lenne, először Müller Tourgauval, a kedvenc borommal kínál. De néhány korty lánglelkű nedű nem tudja elhessegetni nehéz gondolataimat.

Körbenézek. Sehol egy magyar nyelvű szöveg, felirat...

Kísérőm, mintha továbbra is a gondolataimban olvasna, megjegyzi:

– Úgy tudom, hogy az itteni magyarok felvették a kapcsolatot Eger Vára Baráti Körével. Abból a célból, hogy a történelemben fontos szerepet játszó Dobó István életútjának megismertetésére közösen kiállítást készítsenek, és azt bemutassák a szlovákiai Dobóruszkán, és itt nálunk, Szerednyén is. Biztos vagyok benne, hogy a kiállított tárgyakat kísérő szöveg több nyelven olvasható majd. Remélem néhány fénykép, korabeli rajz, pontosabban annak másolata itt marad majd nálunk. S akkor lesz magyar szöveg is...

Már a következő bor csillog a poharamban. A finom savaival, kellemes illatával behízeltető és mégis kacér Leányka. Megtudom, az ideérkező turisták a borkóstoló során nyolcféle bort ízlelhetnek meg. Közöttük természetesen ott találjuk a Trojanda Zakarpattyát, amely vidékünk borászatának egyfajta szimbóluma. A helyi ízlésnek megfelelő desszert bor az illatos Traminiből készült három-négyéves érleléssel.

Bár a szeredneyi borvidék főként fehér borairól volt híres, ma már jó néhány tábla Cabernet Sauvignont is megtalálunk az itteni domboldalakon. A telepítés óta eltelt évtizedek alatt a szeredneyi borászok elsajátították ennek a világmárkának az elkészítését. Aki eljön ide, és megkóstolja, valószínűleg egyetért majd ezzel a véleménnyel.

SALÁNK ÉS A BODNÁROK

Akit a bodnärmesterséggel vert meg a sors, annak az év nem január elsejével, hanem június elejével kezdődik. Ekkorra ugyanis a gondos szőlősgazda felméri, hogy mennyi új hordóra lesz az idén szüksége. Pontosabban, eldől, mennyire futja a családi költségvetésből. Nos, ekkor rendelik meg a bor tárolására szolgáló edényeket.

– Az idény általában valóban nyár elején kezdődik, ám a munka egész évben tart. Hogy mást ne mondjak, mielőtt hordót készítenénk a dongából, a fának legalább másfél évet kell száradnia. S nem rönk gyanánt heverni valahol, hanem dongának felhasználva, felvágva – magyarázza Kész Géza bátyám, aki 35 évvel ezelőtt jegyezte el magát a bodnärmesterséggel. – Ebből is látszik, hogy igen hosszú távú befektetésről van szó, s az abroncsokhoz szükséges vasat, a sokféle szerszámot, azok beszerzésének költségét még nem is említettem. Éppen ezért az itteni fiatalok közül a többség inkább az asztalos szakmát meg a karniskészítést választja. Az nem szezonjellegű munka. Ajtót, ablakot meg függönytartót, esztergált könyvespolcot, díszlépcsőkorlátot az év minden részében vásárolnak. Itt, Salánkon, ahol valaha száznál is több mesterember élt, alig maradtunk két tucatnyian, akik hordókészítéssel foglalkozunk.

– *Pedig monopol helyzetben vannak, így önök diktálhatják az árakat.*

– Talán, ha a szőlészet és a borászat ismét az őket megillető helyre kerül, akkor valóban így lesz. Ám akinek Izabella szőleje van, az igyekszik ősszel megszabadulni tőle, odaadja olcsó pénzért a borgyáraknak. Aki meg bort szűrt belőle, az sem járt jobban, most nyáron próbál túladni rajta. Mint hallottam, sokan azt fontolgatják magukban, hogy pálinkát főznek belőle. Egy ráfizetést hozó ágazatba nem szívesen fekteti bele az ember a pénzét, márpedig a borászat egyelőre ez. Így aztán nem tudjuk igazából megkérni munkánk, költségeink árát.

– *De mint említette, munkája azért van bőven.*

– Így igaz. Sorra jönnek a régi megrendelők, s jelentkeznak újak is. Nemrég – négy társammal összefogva – a Krímre készítettünk ötven boros hordót.

– *Erdőre fát, Krimre boros hordót?!*

– Hát ez az! A Szovjetunió fennállásának idején az egyik leghíresebb hordókészítő üzem éppen a Krim-félszigeten működött. Nem hinném, hogy a mögöttünk hagyott húsz esztendő alatt kihalt volna az ottani bodnárság. Ám az könnyen előfordulhat, hogy ezek az emberek más szakma után néztek, hogy elkoptak szerszámaik. S az újrakezdés nálunk iszonyúan nehéz. Látom ezt falubelijeim példáján. Az igazat megvallva, nem lehet versenyképes árut készíteni a nagyapák által használt szerszámokkal. A vevő első kérdése mindig így hangzik: hasított vagy fűrészelt dongából készült a hordó? Mert az az igazság, hogy az előbbiből lesz tartós bortároló edény, az utóbbi dongája könnyen szétreped. Ezúttal hadd ne részletezzem, mennyire fáradságos hasított dongából hordót készíteni. Ám van egy másik megoldás. Modern szalagfűrészsel a fát fel tudjuk vágni a szálán, s az így készült donga ugyanolyan tartós lesz. Csak meg kell fizetni a szalagfűrész árát. Meg a rönkfa is egyre drágul.

– *Határon túli megrendelők...*

– Ők is el-eljutnak hozzánk, de azért a döntő többség a környékbeli falvakból jön.

– *A bodnärmesterség, annak bemutatása másutt turistacsalogató látványosság.*

– Egy ideje jó magam is érdeklődöm afelől, hogy van-e a Kárpát-medencében olyan hely, ahol ily szép számban élnének még a bodnärmesterség művelői. Egyelőre azt a választ kaptam, hogy három-négy mesterember megakad egy-egy településen, de hogy harminc-negyven fő legyen, olyan nincs. Salánk ebből a szempontból unikális hely.

Korábban szó volt arról, hogy a régi iskolaépületet kitatarozzák, tájházzá alakítják át, s berendeznek ott egy bodnärműhelyt. Hogy az ide látogatók élően lássák, miként készül a hordó.

– *Nem mindennapi látvány, amikor ég a tűz a hordóban, s a mester szorítóval feszíti össze a dongákat.*

– Némi reménnyel kecsegtet, hogy a régi göngyöleggyár – itt készültek a hordók – új tulajdonosa újraindítja a termelést, s lesz itt hordókészítő műhely is. Oda pedig mesteremberek kellenek. Így látok esélyt arra, hogy unokáink is műveljék ezt a kemény, férfias, szép szakmát.

SZÜRET

Szőlő, bor, haszon

„Szüret... Szőlő mosolya, must csurog, hordós szekerek zörögnek, szedőlányok dalolnak, puttonosok kurjongatnak, félrecsapott kalapú pásztorok köszönnek, itt is, ott is rá-rázendít a cigány, a présházak előtt venyigetűzek lobognak, s a gyerekek kicsattanó kedvvel, maszatos arccal nyargalják a hegyoldalakat...”

Ezzel szemben ma hajtás van, nem ráérős a tempó, így aztán akinek szőleje termett, az igyekszik a fürtöket mihamarabb lekapkodni, este ledarálni, éjszaka kipréselni, hogy ez a teendő más munka rovására ne menjen. Amúgy is igen sok időt vesz el az estébe nyúló délutánból a hordók, a kád, a prés előkészítése. Így aztán csak nosztalgiázva gondolhatunk a fentiekben megénekelte hangulatos szüretre. Mert áruljuk el gyorsan, ama cikk megírása óta eltelt bizony több mint hetven esztendő...

Manapság szinte kézenfekvő, hogy néhány év bő termése után egy szolidabb hozamú esztendő köszönt ránk. Mára az is nyilvánvalóvá vált, hogy bizony az igénytelen direkttermő fajtákat (Izabella) sem lehet végtelenül terhelni. A táblák legtöbbször idén feleannyi, negyedannyi Izabella terem meg, mint tavaly. Néhány évvel ezelőtt szinte teljes csődöt tapasztaltunk az európai fajták termesztése terén is. Láthattunk olyan táblát, amelyikről gazdája két-három vödörnyi szőlőt szüretelt le. Volt olyan fürt, amelyiken csak egy-két egészséges szem maradt meg.

Szomarú tény: ami szép csemegeszőlőt piacainkon árulnak, annak a jelentős része nem a megyében termett. Kárpátaljára Odessza vidékéről és a Krímről hoznak be rengeteg csemegeszőlőt, sőt egyes árusoknál még olyan gyümölcs is kapható, amelyik olaszországi tőkéken termett. Ennek megfelelően igen magas az árak. A jelenség több mint elgondolkodtató. Nem csupán a kárpátaljai szőlőtermesztő gazdák büszkeségét sérti ez a tény, de egyben a pénztárcánkat is érinti.

Az egész termesztéstechnológiát át kell alakítani. Nálunk az egyik leggyengébb láncszem, a szőlő növényvédelme. Korábban ez a tétel nem volt számottevő, ma pedig a növényvédő-szerekre költött összeg teszi ki az önköltség jelentős részét. De ma már az is látszik: a csemegeaszőlővel rendelkező gazdák azok, akiknek erőfeszítése révén lassan nálunk is meghonosodnak a korszerű felszívódó hatású vegyszerek. Akik ódzkodnak ezek használatától, azoknak a többsége bizony kevés „asztalra való” szőlőt szüretel. A különböző mérgek használatától egészségesen irtózók számára is kínálkozik megoldás. Vidékünkön a magánkézen lévő szőlő- és oltványiskolákban már kínálnak számos betegségekkel ellenálló csemege- és borszőlőt. Ezek többnyire kiváló íz- és zamatanyaggal rendelkeznek. A szakemberek nagy része azon a véleményen van, hogy a Csillám, a Palatina, az Arkadija, a Vénusz, a Nimród, a Pölöskei muskotály, a Néró és a Bianca forradalmian új változásokat hoz rövid időn belül szőlőtermesztésünkben. Sokak szerint már vannak olyan rezisztens fajták, amelyek igénytelenségben és a hozam nagyságában túlszárnyalják a nálunk csaknem egyeduralkodó Izabellát. Ezek a Néró, a Bianca. Most, hogy végleg bebizonyosodott: van az Izabellának is gyenge évjárata, az újdonságokra kellően nyitott gazdáknak azt ajánlanánk, ültessenek, próbáljanak ki néhány tőkét az említett fajtákból.

Jó, jó! Az mind nagyon szép, hogy mi újítunk, s egyre többet költünk a szőlőskertre, de ki fizeti meg a költségeinket? – kérdezhetik joggal a szőlősgazdák. Egyelőre a csemegeaszőlőn messze nincs olyan nagy haszon, mint például a kordonos uborkán. A borosgazdák – a tiszta bor előállítóirol van szó – még szintén kis haszonkulccsal dolgoznak. Csak egy vígasztalja őket: minden esély megvan rá, hogy azok a viszonteladók, akik a hágón túli nagyvárosok piacaira hordják a Kárpátalján megtermelt zöldségfélét, egy idő után elviszik a szőlőt is. Mint ahogy a barackot. A bor – hogy némi képzavarral éljünk – az nehezebb dió. A megyei vezetés ilyen jellegű kereskedőházak létrehozását szorgalmazza, így már a tőlünk keletebbre fekvő nagy ipari központokat is megcélozhatjuk áruinkkal. Míg a zöldségtermesztő ágazatot időről időre veszélyezteti a túltermelés,

az ebből fakadó veszteség, addig a csemegeaszőlő-termesztőknek ettől egyelőre nem kell tartaniuk.

Aki szőlő- vagy gyümölcstermesztéssel kíván foglalkozni, annak hosszú távra kell terveznie. Hisz az ültetéstől számított harmadik-negyedik évben számíthat valamennyi termésre. Sok a befektetés, a költségek csak lassan térülnek meg. Mégis hinnünk kell benne – akárcsak nagyapáink, dédapáink tették –, hogy megéri. Nem feltétlenül a belőle származó haszonért. „A szőlő a gazda szemében sohasem volt rideg, csereberélhető vagyontárgy, hanem szívének egy darabja” – írja 75-80 évvel ezelőtt a Beregszászi Borvidék egyik krónikása. Tehát, ha lehet, ne számoljuk olyan szigorúan a kiadásokat. Ha elfogadjuk, hogy a szőlő szívünk egy darabja, nem tehetünk mást: dédelgetjük.

AZOK A RÉGI SZÉP IDŐK...

Szeptember közepétől kezdődően október végéig szinte minden egyes kárpátaljai faluban feldíszített szekerek, lovas bandériumok, népviseletbe öltözött fiatalok járják a környező településeket, hogy hírül adják: elérkezett a szüreti multságok ideje. A mai ünnepek sok régi mozzanatot megőriztek, ám sajnos a bálkat leginkább a diszkók váltották fel. Annak a hangulata meg már egyáltalán nem az...

De milyenek is voltak a régi szüreti multságok? Erre a Benében élő Horváth László, a beregvidéki, pontosabban a benei szőlőhegy, a szőlőmunkák, a szüreti hagyományok kutatója (erről a Barangolás a benei szőlőhegy múltjában címmel könyve is megjelent) így emlékezik:

– Anyai nagyapám, aki 1873-ban született és 83 évig élt, mesélte, hogy már az ő legénykorában is rendeztek szüreti multságot. S ahogy visszaemlékszem élményeire, a rendezvény forgatókönyve mai napig nagyon keveset változott. Régen általában a szüret befejezése után, novemberben tartották a szüreti bált, ma már korábban is sor kerülhet rá (gyakran a szüretkezdést ünneplik meg ily módon). A lényeg, hogy legyen érett szőlő.

– *A régi szüreti multságoknak „gazdája” is volt...*

– Így van. Bálgazdának általában egy tekintélyesebb legényt vagy házasembert választottak, ő volt a szervezés irányítója. Most hadd ne szóljak a szőlőhegyi hangulatról, elevenítsük fel inkább a szüreti bálók hangulatát, hisz ez volt a szüreti multságok fő eseménye.

A megbízott legények először is megfelelő helyiséget kerestek. Ez nagyon régen valamelyik gazda csürje, vagy a pajta volt. Benében már a 20-as években állt egy vendéglő, így ott, vagy az iskola egyik tantermében rendezték meg a multságot. A termet indákkal, szőlőfürtökkel és virágokkal díszítették fel, közben pedig harang csüngött.

– *Harang?*

– Ez egy 40–70 cm magas, 20–30 cm átmérőjű harang alakú, hajlított vesszőkből készített alkotás volt, amit virágokkal, gyümölcsökkel díszítettek. Középen – a harang ütője – egy palack finomabb itóka volt, amit

a hegyközség adott. A díszítést a lányok, a legények végezték, a szőlőt, a gyümölcsöt a gazdák adták össze.

– *Hogyan adták hírül, hogy szüreti bál lesz a községben?*

– Régen valamennyi szomszédos faluban kidoboltatták a kisbíróval, később meg plakátokat szegeztek ki. A 20-as évektől a bált megelőző napon egy legény vagy fiatal gazda felcsengőzte, *felzűrőzte*, felszalagozta lovait, a szekérre felültette a zenészeket, és muzsikaszóval végighajtott a szomszédos falvakon, meg természetesen itthon is minden utcában.

– *Csőszök...*

– A legények és leányok közül jó előre kiválasztottak 5-6 párt, ők – népviseletbe öltözve – voltak a bálban a csőszök: ha valamelyik legény felnyúlt egy fürt szőlőért, ami a cernán függött, a csőszök rögtön ott teremtek, megfogták, odakísérték a bál idejére a vendégek közül megválasztott hegybíróhoz, aki aztán kiszabta a „büntetést”. Ez jelképes összeg volt, s a pénzt rendszerint valamilyen kulturális célra fordították.

A csőszök nemcsak díszes megjelenésükkel, de rátermettségükkel is nagyban hozzájárultak a mulatság sikeréhez. Legfontosabb feladatuk a bál megnyitása volt – csárdással –, ami után aztán kezdődhetett a multság. Szólt a muzsika, forogtak a táncos párok, lopták a szőlőt, a csőszök fogták a tolvajt... Éjfél előtt kisorsolták a harangot a belépőjegyek számai alapján (az utóbbi években már árverezik azt, és bizony sokszor alaposan fellicitálják az árát). A sorsolást szünet követte, a rostok. Aki közel lakott, az hazament, a lány meghívta a legényt vagy legényeket, akik vele táncoltak. Otthon fasírt, töltött káposzta, tészta, bor került az asztalra. Aki messzebb lakott, az kosárban hozta magával az elemózsiát, ott a teremben vendégelte meg a saját társaságát.

Örülök, hogy a társadalmi változások viharát sikeresen átvészelte ez az ősi népszokás, hogy a szüreti multságok hagyománya tovább él, s még, ha változott is, a szüreti multságok varázsa eljut a fiatal szívekig. Remélem, s hinni szeretném: az ősöktől örökölt ragaszkodás a földhöz, a szőlő iránti szeretet, a szorgalom tovább él a mai nemzedék szívében, s ennek köszönhetően egyszer újra virágos szőlőkertek borítják majd az ősök verejtékével bőven öntözött, aranyló nedűt termő hegyoldalakat – fejezi be Horváth László.

Tanulmányúton a beregvidéki gazdák

EGRI ÉS MÁTRAI BORVIDÉK

Négy hektár szőlőre egy munkáskéz

A világ szerencsésebb tájairól hazaérkezve az embert egy idő után elkezdi foglalkoztatni a kérdés: az ott szerzett nagyszerű élményeken túl mi is az, ami a külhonban látottakból itt nálunk is hasznosítható. Az eгри és a mátrai borvidéken tett látogatásból hazatérő beregvidéki szőlészek és borászok már a visszafelé vezető úton is megpróbálták megfogalmazni, hogy számukra milyen tanulságokkal szolgált a négynapos tanulmányút. A Földművelési és Vidékfejlesztési Minisztérium, a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal, valamint a Kárpátaljai Magyar Agrárvállalkozók Szövetsége közötti megállapodásnak köszönhetően létrejött szakmai kirándulás talán egyik legfőbb tapasztalata: bármilyen szakmában csak akkor lehetsz sikeres, ha az alapos szakmai tudás mellett kellően bátor vagy, az új dolgok befogadására nyitott, kezdeményezed azok meghonosítását. Mindig ott vagy az első vonalban. Gondoljunk bele: az általunk meglátogatott borászatok többsége csupán 13-15 évvel ezelőtt alakult. Mostanra pedig csupán a termelőeszközeik értéke több száz millió forintra rúg. S nekünk ezalatt mit sikerült elérni? 2001 februárjában az első beregszászi borfesztiválon még csak ábrándoztunk róla, hogy saját palackozású, címkéjű boraink legyenek. Borkóstolásra kialakított helyek is csupán a nagyüzemekben voltak. Ma már legalább ötvenféle különböző címkével ellátott borospalack közül válogathatnak azok, akik ellátogatnak egy-egy kárpátaljai borászszeregszemlére, és létezik már a kárpátaljai borút is, amely több mint fél tucat, magánkézen levő pincészet együttműködése alapján jött létre. Öröndetes az is, hogy a megmérettetések után a szakmai zsűri tagjai többnyire úgy nyilatkoznak, hogy a kárpátaljai borfesztiválok nyertes boraival külhoni versenyeken sem vallanánk szégyent. S ez valóban így lehet. Ám így is rengeteg a bepótolni való.

Fura ez a világ. Kézi borpalackozót már négyezer forintért is kínálnak az eгри borászati szakboltban, ám egy olyan megbízható készülék, amellyel

pontosan meg tudjuk mérni a bor szesztartalmát, hetvenötezer forintba kerül. A must biztonságos kierjedését elősegítő kotyogó cirka háromszáz forint, ám egy tömör, szilikon tapintású a hordó akonanyílását lezáró műanyagdugó ezer forintnál kezdődik. Pedig ez egy fontos apróság, mivel a borra káros mikroorganizmusok és gombák először többnyire a hordó szájánál, a dugón telepednek meg. Nem is látni a mai magyarországi pincészetekben egyetlen fadugót sem. Arra most nincs pénzem, hogy a hagyományos duókat lecseréljem, ám a továbbiakban még inkább ügyelek rá, hogy a meglevőket marószódás, vagy borkénes oldatban rendszeresen megmossam, jegyzi meg az üzletből kijöve egyik borásztársam. Amint látom, legalább öten, hatan vásároltak új borleszívó gumit: az elmúlt napokban látottak meggyőzték őket róla, hogy az eddig használt alkalmi gumi megérett a cserére. És a kén mellett már van néhány másik olyan szer is, ami a darabban álló bort, a félig üres hordót hatékonyan megvédi mindenféle káros folyamattól. De hát épp ez az! Olyannyira tervszerűen irányított, és szakavatottan kezelt minden, hogy végül a lélek vész el a borkészítés folyamatából, fogalmazhatnánk meg óvatosan kételyeinket. És említhetnénk a modern idők által kínált klasszikus példákat: a baromfigyárban előállított csirkének, pulykának lassan íze sincs, a kizárólag tápon nevelt sertés húsa pedig nem említhető egy napon a házi körülmények között tartott sertés húzával. Meggyőződhattunk róla, hogy a modern borászat nem ebbe az elléktelenedés felé vezető irányba halad, hanem éppen arra törekszik, hogy a szőlőben meglevő friss gyümölcsízeket és aromákat a feldolgozás során megőrizze, az érlelés folyamán ezeket mind jobban feltárja, hogy a szőlőfajtára jellemző előnyös tulajdonságok mind markánsabban megjelenjenek a borban. És ehhez bizony az szükséges, hogy az erjesztés irányított módon történjen, az ászokolás, a palackban való érlelés a lehető legoptimálisabb körülmények között zajljódjon. Erre találták ki a klímaberendezésekkel ellátott acéltartályokat, a vákuumos közegben működő, leginkább egy vízszintesen álló fémciszternára emlékeztető préseket... Nekünk ezekre az eszközökre egyelőre nem telik, válaszolhatnám kapásból. Ám a figyelmünk arra kiterjedhet, hogy a hagyományos présünkkel ne próbáljunk minden lét kisajtolni a cefréből. Mert errefelé már mindenki tisztában van vele, hogy két Bar nyomás felett már a szőlőmagvak is sérülnek, onnan pedig a borra káros anyagok

szabadulnak fel. A kíméletes préselés tehát nem fából vaskarika, mint sokan esetleg itthon gondolnánk.

Mindenütt rákérdeztünk: egy hektár szőlő megműveléséhez hány munkást foglalkoztatnak? A válasz megdöbbenítő: átlagosan négy hektár szőlőültetvényre jut egyetlen dolgozó (jól tudjuk, nálunk egy hektárra négy ember kevés). Persze ehhez a létszámhoz az is szükséges, hogy a sorközi műveléstől kezdve a permetezéseken át a nyári zöldválogatásig (inkább lombvisszavágásig) minden géppel történjen. S a termés jelentős részét szőlőkombájn szüretelje le.

A megoldás: kárpátaljai borút?

Miként lehetséges, hogy egy ötvenhektáros szőlőültetvényt öt állandó munkással meg néhány szezonálisan foglalkoztatott dolgozóval egész éven át szakszerűen megműveljenek? Például úgy, mint láttuk az eгри Korona Borház és Borfalu ültetvényein, hogy minden második sor szőlőt befűvesítenek, s ezeket a sorokat az idény folyamán olyan kaszálógép kaszálja, mely a lenyírt, apróra szecskázott fűvet a szőlősorba teríti el. Ezzel egyszerre két legyet ütnek egy csapásra: a kaszálék egyrészt megakadályozza a sorközök elgyomosodását, másrészt az elbomló szerves anyag táplálja a tőkét. Amit az itteni gazdáknak nehéz megemésztetni. Ha a szőlőültetvényt a telepítéskor megfelelően feltöltik különböző tápanyagokkal, akkor a későbbiek során, legalábbis jó hosszú ideig, szükségtelen a trágyázás. Ehhez persze az kell, hogy ne terheljük túl a tőkét: igyekezzünk betartani az egy hajtás – egy fűt elvet. A szovjet éra örökségével a hátunk mögött ez az elvárás számunkra ma még annyira felfoghatatlan, hogy szívem szerint egyelőre csak azt ajánlanám, hogy a lehető legoptimálisabb fűtszámot hagyjuk meg, és ne sajnáljuk eltávolítani a hajtásról a harmadik, negyedik fűtöt. Az agyonterhelt tőkék ugyanis, még ha magántermő szőlőről is van szó, előbb-utóbb képtelenek beérlelni a szemeket. Ilyenkor lép fel néhány olyan betegség – ezek közül talán a szürkerothadás a legveszélyesebb –, amely elviheti a termés jelentős részét.

Az általunk felkeresett táblákon a két és félméteres sor-, és az egyméteres tőtávolság volt a legáltalánosabb. Tovább megyek: az ültető gödröt vájó gép ugyancsak szűken mérhette a métert, mert az a gyakorlatban

kilencven centiméterre zsugorodott. Tessék utánaszámolni, hány ezer tőke van így egy hektáron! A tőkék karja félmagasan, kb. 90 cm-en helyezkedik el, többnyire egykarú kordon. A művelés módja pedig igen sok helyen: ernyőművelés. Ilyenkor a tőkefejhez legközelebb eső egészséges vesszőt meghagyjuk, végigfektetjük a huzalon, közelében pedig hagyunk egy-két szemre vágott biztosítócsapot. Egyik társam megszámolta a leghosszabb szál vesszőn – kb. 130–140 cm hosszú volt – hagyott rügyeket: kereken harmincat talált. Ha harmincöt-negyven centiméterenként alakítjuk ki a termőalapokat, még akkor is biztosak lehetünk benne, hogy ezen a tőkén a három, három és fél kilo szőlő megterem.

De miért is részletezem ennyire az ottani művelésmódot, mikor a kárpátaljai gazdát ma már nem az hajtja, hogy mindenáron rekordtermést takarítson be, hisz sokaknak még a tavalyi termés egy része is ott van a hordóban. Naná, hogy Bányai Izabella!

Magunk között szólva, az Izabella bort is el lehet tisztességesen készíteni, s természetesen ezernyi módon – például túlcukrozva – el lehet rontani. A keserű kocsány ízről nem is szólva. De mért is kell nekünk – akár csak a ház mögötti kertben tíz-húsz méteren futó kordonos szőlőnket a lehető legszakszerűbben gondozni? Legfőképpen azért, mert ez hozza a megfelelő eredményt, nyújt sikerélményt, ad önbizalmat. Ezekre pedig igencsak nagy szüksége van annak a gazdának, aki a szőlőtermesztés gondolatával kacérkodik. Mert hiába vár állami támogatást azért, hogy hajlandó volt tájjellegű fajtákat telepíteni (Bakatort, Szerémi zöldet, Királyleánykát, netán a Linner Bertalan által kikísérletezett Beregi áldást)! Egri vendéglátóink közül az egyik megkérdezte: miként lehetséges az, hogy Ukrajnában törvényileg nem ismerik el a háztáji gazdaságban, magánszemélyek által termelt bort? Hisz, emlékezett vissza a tizenkét évvel ezelőtti történetre, amikor ő egy autóbusznyi magyarországi turistával egészen Szociáig eljutott, az út mentén számtalan helyen látta, hogy magánszemélyek árusítják a bort. Még hozzá szabályos üvegpalackokban. Igen ám, csak azt nem tisztázta a barátunk, hogy az a bor valamelyik ukrainai borgyár terméke volt, amelyet az ottani munkás esetleg fizetés fejében kapott. Persze az út menti árus máshogy is hozzájuthatott ezekhez a flakákhoz...

Hogy egész Ukrajnában csak Kárpátalján termelnek a magángazdaságok szőlőt, és készítenek bort, többek között ez teszi vidékünk

unikálissá és vonzóvá. Más kérdés, hogy amíg ez a tevékenység – a bor értékesítése – nem folytatható legálisan, addig az ágazat nehezen fog fejlődni. Bár Kárpátalján jelenleg a különböző megyei szintű fesztiválok, népi ünnepélyek száma megközelíti a százat, ahol rengeteg ital elfogy, a házi bor ügye akkor lenne megnyugtatóan rendezve, ha az bármikor a fogyasztó rendelkezésére állna, tehát ugyanúgy megvásárolható lenne, mint bármelyik ételmiszer. A magyarországi tanulmányút egyik legfőbb konklúziója tehát ez: ha az állam nem támogat, ha nem vehetünk részt különböző pályázatokon, akkor rajtunk csak az összefogás segít. Úgy tűnik, ma a borút az a kezdeményezés, amely kiutat kínál a jelenlegi helyzetből. Hisz nincs sehol sem előírva, hogy a borút egyik vagy másik állomásán csak egyetlen gazdának a borát lehet megkóstolni. Álljon össze három-négy dédai, zápszonyi, muzsalyi, gecsei gazda – szándékosan azokat a településeket említettem, ahol szervezett kereteken belül egyelőre nincs lehetőség a borkóstolásra – béreljen ki egy megfelelő pincét, rendezze be, és úgymond kínálja ingyen a borát a hozzá látogató turistáknak. Akik hivatalosan nem a borért, hanem azért fizetnek, hogy egy hangulatos helyen – mint egy múzeumban – megismerkedhetnek a hagyományos borkészítés különböző elemeivel.

A SZEKSZÁRDI ÉS VILLÁNYI BORVIDÉKEN

Egy több mint nyolc órán át tartó útra illik felkészülni, még akkor is, ha tudjuk, hogy a Magyarország déli részén található híres szekszárdi és villányi borvidékig korszerű, légkondicionáló berendezéssel felszerelt autóbusz röpít majd bennünket: kárpátaljai szőlőtermelőket és borászokat, a téma iránt érdeklődő gazdákat, újságírókat. A felkészülés nem csupán fizikailag értendő, hanem legfőképpen lelkileg: arra ügyelve, hogy az ott tapasztaltak láttán ne a sárga irigység öntse el a szívünket. Hogy ne a kishitőség uralkodjon el rajtunk, hogy meg tudjuk őrizni a világra való nyitottságunkat, és főképp, hogy észre tudjuk venni mindazt, ami a láttottakból rövidebb vagy hosszabb időn belül nálunk is megvalósítható. S még valami: képesek legyünk megkülönböztetni a múltó divatot az irányok fő sodrától.

Így utólag bevallhatjuk, mindez nem könnyű dolog. Már megérkezésünk pillanatában vár bennünket az első próbatétel. Festői helyen, Szekszárd határában egy lankás domboldal lábánál épült fel Vesztergombi Ferenc és Csaba pincészete. Az alagsorban prэшáz, borpalackozó üzem és boltíves pince, fent hangulatos vendégfogadó. A budapesti Halászbástyára emlékeztető kilátóval. Ami bennünket megfog: a bejáratnál csillogó krómaccél berendezés árválgodik. A buszból kiszálló kárpátaljai csapatból jó néhányan rögtön körülállják, hisz felismerték: ez egy korszerű zúzó-bogyózó gép, melyről oly sokat ábrándoztak a beregvidéki borászok. Százszor beszéltek már róla, hogy közösen venni kellene egyet, hisz a kifogástalan minőségű szőlőből készült must minőségét is erősen lerontja, ha a héjjal együtt benne érlelődik a keserű ízt adó kocsány. Tudták ezt már eleink is. A Beregszász környékén működő szőlészgazdák 75-80 esztendővel ezelőtt olyan szőlődarálót használtak, melyre a kocsány eltávolítására alkalmas bogyózó is fel volt szerelve. S íme, vágyunk nem is túlságosan titokzatos tárgya hamarosan a szemétdombra kerül!

– Nem, nem – tiltakozik a feltételezés ellen a tulajdonos, Vesztergombi Ferenc. – Egyelőre nincs arról szó, hogy a leadásra kerülő vashulladék

közé dobjuk be a gépet. Marad tartalékban, ha a nemrég vásárolt, nála korszerűbb és nagyobb kapacitású gép esetleg meghibásodna.

Hogy mi is a korszerű, arról a prérházban hamarosan magunk is meggyőződhetünk. Természetesen fából készült erjesztő tartályoknak se híre, se hamva, rég felváltotta azt a krómacélból hegesztett erjesztő tartály. Van belőlük vagy hat. Ezek mindegyikét számítógéphez kapcsolták, így a vezérlőpult monitorjáról leolvasható, hogy éppen milyen hőmérséklet uralkodik bennük. Még pontosabban, a komputer segítségével a kívánt hőmérséklet beállítható, így ideális körülmények között erjedhet a must.

120 ezer forintos barrique hordó – két év szolgálat

Vesztergombi Ferencék jó ízléssel és igencsak komoly költséggel néhány évvel ezelőtt gyönyörű borszentélyt alakítottak ki: a katedrálisra emlékeztető hatalmas boltívek alatt áhítat fogja el az embert. A nagy, két, két és fél ezer literes ászokhordók mellett egymásra polcolt barrique hordók mindenütt. Mint egy tyúktól származó fészekaljnyi tojás, annyira egyforma mind. Szépen összezsírozott dongák, rozsdamentes fémből készült, abronccsal összeszorítva. Egy 240 literes barrique hordó circa 120 ezer forintba kerül. És a hagyományos bortároló edénytől annyiban különbözik, hogy ennek a belsejét készítéskor speciális eljárással áttüzesítették, megégették, így a bennük tárolt bor enyhén füstízű lesz. Megtudtuk, hogy a csúcsborokat errefelé barriquolják. Egy ideje nagy divat ez szerte a világon, s biztosan ma még senki sem tudja megmondani, hogy ez hosszú időre jelenti a fő csapásirányt, vagy csak múló hóbortról van szó. Füstös ízét különben két év után elveszíti a hordó. A nagy pincészetek a leselejtezett edényeket potom pénzért vesztegetik. Gyorsan kiszámoltuk: a barriquolás nagyjából ezer forinttal növeli egy liter bor előállítási költségét. Ha tehát nincs esély arra, hogy a szekszárdi gazda által palackozott bor minden egyes üvegjéért legalább kétezer forintot kap, akkor nem érdemes a hordót megvenni. De talán számunkra, kárpátaljaiak számára most nem is az a legfontosabb, hogy miként lehet megtalálni és megtartani a fizetőképes vevőkört. Hanem inkább az, hogy miként lehet egy traktorral, öt állandó munkással, plusz hat idénymunkással egy öt hektáros szőlőültetvényt mintaszerűen gondozni (metszést, zöldválogatást, permetezést, szüretelést

stb. idejében elvégezni.) Átlagos napi díj 4000 forint. Mert Vesztergombiek – átgondolt szervezéssel – így csinálják már évek óta.

Borkóstoló a szentélyben

A házigazda bemutatja borait. Csillog poharunkban a meszelynyi rubinvörös nedű. A gazduram hangja visszafogott, ám minden szavából érződik, hogy egy-egy bor megalkotása hasonló ihletettséggel történik, mint egy-egy vers megírása, vagy egy festmény elkészítése. Legyen szó virágillatú könnyű rozé borról, vagy testesebb beszélgetős vörös borról. Most, hogy e sorokat írom, újra felidézem vendéglátóm szavait: „Isten megteremtette a világot, a Nap és a Föld nászából megszületett a szőlő. A szőlőből az ember megalkotta a bort, hogy közelebb érezze magát a Mindenhatóhoz.”

SOPRON ÉS BURGENLAND

Egy falunak 1500 ha szőleje

Ha az ember életében először ötven évesen jut el az egykori vasfüggönyön túli szabad világba, akkor természetes, hogy kellően elfogódott, netán túl nagy jelentőséget tulajdonít olyan dolgoknak, amelyek meglehet, nem is olyan lényegesek. Mindazonáltal biztos vagyok benne, hogy e szubjektív élménybeszámoló nem csupán az odaát tapasztalt dolgokat segít helyére tenni, de irányítúként szolgál számunkra a jövőre nézvést is. A Kárpátaljai Agrárszövetség a Magyar Mezőgazdasági Minisztérium anyagi támogatásával közel harminc beregvidéki szőlész-borász számára 2008-ban tanulmányutat szervezett a Soproni Borvidékre, és a vele szomszédos ausztriai Burgenlandba. Az utazás lebonyolításában és a programok megszervezésében hatékony segítséget nyújtott a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Mezőgazdasági Hivatal, illetve annak munkatársai Magyar Miklós fő falugazdász vezetésével.

Sajátos, mondhatni különös borvidék a soproni. Egyedi jellegét nem csupán az itt termesztett fajták adják, még csak nem is a szubalpini klíma – az Alpok legkeletibb nyúlványai mintegy 60 kilométerre innét húzódnak –, hanem elsősorban az, hogy a szőlő feldolgozása nem a domboldalakon épített préházakban – arrafelé hiába keresnénk ilyeneket –, hanem otthon, a szőlősgazda portáján, az erre a célra emelt építményekben történik. Így alakult ez évszázadok óta. A miértre a választ igazából nem is Sopron környékén, hanem a vele szomszédos – de egykor részben hozzá tartozó – osztrák tartományban kaptuk. Itt bizony a két és fél, háromezres lélekszámú településeket néhány évszázaddal ezelőtt kőfallal vették körül, így azok védhetővé váltak. Szüret után tehát biztonságba került a termés, a gazda legfőbb kincse, a család jövedelmének legfontosabb forrása. Hogy a bor már évszázadokkal ezelőtt tisztességes megélhetést biztosított, azt az akkor emelt épületek és a jómód számtalan jele bizonyítja. Nyugat-Magyarország ezen részét járva nem csupán a rendet, tisztaságot veszi észre az ember, hanem némiképp otthon is érzi magát. Legalábbis, ha az illető beregszászi. Lépten-nyomon olyan zárt, fedett kapubejáratokkal ellátott épületeket,

dufartos házakat lát, mint idehaza. A burgenlandi településeken még ma is sok helyen találunk szőlőindákkal feldíszített kapukat. Ez azt jelzi, hogy olyan szőlős gazda lakik itt, aki házi borkimérést folytat. Kopogtatás után tehát tessék nyugodtan bemenni! Hogy az osztrák tartományban mennyire komolyan veszik a szőlőtermesztést, azt legfőképpen a következő adattal lehetne érzékeltetni: a tizenötezer hektáros borvidék központjában van néhány olyan, alig háromezer lelkes település, ahol 1500 hektár szőlőt művelnek. Amikor a Beregszászi Borvidék a második aranykorát élte – a múlt század harmincas éveiben –, az akkor közel tizennyolcezer lakosú Beregszászt karéjozó domboldalakon a telepített szőlőterület nagysága mintegy négyezer hektárt tett ki. Igaz, ezeknek a szőlőtábláknak a megműveléséhez a város mintegy 25 kilométeres vonzáskörzetéből toboroztak napszámosokat.

Hát így könnyű! Mind a Soproni, mind a Burgenlandi Borvidéken a 150–160 cm magas kordon a legelterjedtebb, a sorokat nem kapálják, hanem gyomirtózzák, általában minden második sorközt szántják fel, a közbeesőket kaszálják. Ma már gép végzi a hajtások visszavágását, a növényvédelmet különböző szakszolgálatokra bízák. Így aztán a megkérdezett nyolc-tíz hektárral bíró gazdák arról számoltak be, hogy a birtokot lényegében a család, a rokonság műveli, legfeljebb metszésekör, szüretkor alkalmaznak külső munkaerőt. Tudni kell, hogy ezen a vidéken csak kisebb, a dédai vagy a zápszonyi hegyhez hasonló alacsony dombok találhatók, ám még ezeknek a tetejébe sem nyúlnak fel a szőlőültetvények, így azok géppel könnyen művelhetők. Az itteni szőlészek nem ragaszkodnak a déli, délnyugati fekvésű táblákhoz. Különösen mostanság nem, amikor a nyár általában 34–36 fokos hősséggel köszönt be. Igaz is, ilyenkor a napsütéstől felhevült domboldalakon még a meleget igencsak kedvelő szőlő is csak szenved, nem fejlődik. Amúgy pedig errefelé olyan fajtákat választanak, amelyek besűrűsödésre kevésbé hajlamosak, felesleges hajtást keveset hoznak. A szellős lombozatot többnyire hosszúszálvesszős metszéssel érik el. A magas karon meghagyott egyetlen, néha 120 cm hosszú szálvesszőn többnyire 10-12 rügy található. Az ezekből kifejlődő hajtások közül minden másodikat, többnyire 35-40 centiméterenként meghagyják. Ha a hajtásukon egy fürt van, a tőke akkor is terem két és fél kilogrammot. A minőségi szőlőtermesztéshez ennél többre nincs is szükség.

Márpedig errefelé a kulcsszó: a minőség.

Merre tart a világ?

Hazafelé jövet az autóbusszon arról faggattam a társaimat, nekik mit adott a Soproni, illetve a Burgenlandi Borvidéken tett tanulmányút. Meglepő volt hallani, hogy a legtöbben nem is azoknak a szakmai fogásoknak a felsorolásába kezdtek, amelyeket a három nap során volt alkalmuk megismerni. Hanem arról beszéltek, hogy az itteni tapasztalatok után még inkább világossá vált számukra, hogy mennyire spontán módon, tervszerűtlenül és ennek következtében mennyire perspektíva nélkül gazdálkodik a kárpátaljai mezőgazdasági kistermelő. Persze az állam is ludas ebben, hisz még számon sem tartja őket. A legfontosabb következtetés tehát: minél tudatosabban, a lehetőségeket, a buktatókat, a piac kihívásait, az érvényesülő trendeket figyelembe véve kell felépíteni gazdaságunkat.

A soproni gazdák ugyan már mindent elsajátítottak – a tudnivalók egy részét az osztrák kollégáktól –, ami a korszerű szőlőtermesztéshez és borászathoz szükséges, ám szövetkezni nem hajlandók. Nem úgy, mint a *sógorok*. Mosontarcsa község alig pár kilométerre van a határ osztrák oldalán. Az itteni Zantho Szövetkezet feldolgozó üzemében járva csak kapkodja a fejét az ember. Szájtátva bámuljuk, mit tud a modern technika! Amikor ősszel valamely gazda behozza a szőlőjét, darálás, illetve bogyzás után a szállítószalagon számítógép segítségével félpercenként méri a termés mustfokát: az elszámolás majd ennek alapján történik. Egyébként minden dülő termését nyomon követi a rendszer, hogy a tétel, mely erjesztő tartályba került, hogyan viselkedett az érlelésben. Így tehát pontosan lehet tudni, hogy hol, milyen minőségű bor termett azon az éven. A számítógépes rendszer továbbá arra is jó, hogy a borászok visszafelé is nyomon követhessék a borkészítés egész folyamatát. Ha tehát egy tétel nagyon jól sikerült, akkor vissza lehet nézni, hogy azt a termést mikor szüretelték, és hány fokkal, erjesztéskor milyen paramétereket tartottak be.

A nagy kérdés: mit hasznosíthatunk mi mindebből? Hát például azt, hogy az itteni szövetkezet 1950-ben alakult, s akkor annyit ért az egész kezdetleges feldolgozó egység, mint amennyiért nemrég ezt a centrifugát vásároltuk – magyarázza itteni kalauzunk. Tőle tudtuk meg, hogy a százmillió schilling értékű beruházásból harmincmilliót a szövetkezet az évek során különböző eu-s pályázatokon nyert. A szövetkezet egyébként 800

tagot számlál, a borgyár évente 8 000 tonna szőlőt dolgoz fel. Akadt persze korábban néhány ember, aki megpróbálta kijátszani a közöst: a szőlő javát maguknak hagyták, a gyenge minőségű termést leadták a feldolgozóba. Az efféle ügyeskedőket az osztrák paraszt – errefelé a földművesek büszkén viselik ezt a címet – hamar lefűlelte. Ma a szövetkezet szigorú törvényei és előírásai egyszerűen nem teszik lehetővé a sumákolást, a csalást. A szőlő feldolgozásának útját, mint az előbb már említettük, számítógépes rendszer követi nyomon. Szüret előtt pedig egy tekintélyes bizottság méri fel minden gazda termését. A bizottságba a szövetkezet leginkább köztiszteletben álló tagjait választják. Nagy szégyen az, ha valakit, aki ide bekerült, a magatartása miatt a tagság időnap előtt visszahív.

Mi az előnye ezenkívül a szövetkezetnek azzal az egyéni termelővel szemben, aki egyedül dolgozza fel a szőlőjét, és maga próbálja a borát értékesíteni? – Most kezdtünk el palackozni harmincezer üveg vörös bort az egyik nagy légitársaság számára – mondja kísérőnk. – Ha kell, ezer liter számra tudjuk biztosítani az azonos fajtájú és minőségű bort. Erre egyetlen kistermelő sem képes.

Burgenlandban egyébként a szőlővel beültetett 15 ezer hektárnyi terület 80 %-át a vörös borszőlők foglalják el: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir stb. Az összterület 20 %-át kitevő fehér szőlőfajták – Zöld Veltelini, Olaszrizling, Neuburger, Pinot Gree – fokozatosan további teret nyernek. Egyre inkább népszerűbbek errefelé is a könnyű rozé borok.

Hja, hogy el ne felejtsem: a rozé a nyár bora!

SZŐLŐK, BOROK, VILÁGTENDENCIÁK

Szirén, az elbájoló

A gyönyörűen rendben tartott, parkszerűen tágas udvaron a nagy szőlőnemesítő, Mathias János mellszobra áll. A kutatóintézetnek helyet adó tágas kastély falán márványtábla: itt élt és dolgozott évtizedeken át Csepregi Pál. A Kecskeméti Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet emellett még számos nagysággal büszkélkedhet.

Nekünk, a messzi Kárpátaljáról érkezett szőlészeknek és borászoknak most mégis vendéglátónk, dr. Hajdu Edit osztályvezető együttérző érdeklődése a legfontosabb. Figyelmesen hallgatja szenvedélyektől sem mentes beszámolóinkat a kárpátaljai szőlőtermesztés helyzetéről, a Beregszászi Borvidék tagságának erőfeszítéséről, a beregszászi borfesztiválokról, a Szent Vencel Borrendről, a Beregvidéki Borházról.

Az osztályvezető vasárnapját áldozta fel kedvünkért: tegnap érkezett a németországi Baden-Würtemberg tartományból, ahol eu-s szőlész-borász találkozón vett részt. Mi újság a nagyvilágban? Kérdésünkre először csak annyit mond: ott már nem is a finom borokat, hanem a technológiai csúcsteljesítményeket csodálja az ember. – De nekünk ettől nem kell kétségbeesni, mondja meggyőződéssel: az errefelé termett gyümölcs és szőlő sokkal ízletesebb, mint az ottani.

Egyik kollégánk egyetértően bólogat: Odesszában tanult, a Krímen volt hónapokon át gyakorlaton, s így számtalanszor meggyőződhetett róla, hogy a nálunk termett gyümölcsök – meglehet küllemre kevésbé voltak tetszetősek – sokkal ízletesebbek, mint az ottaniak.

Hogy mi újság a nagyvilágban? – fontolgatja a választ vendéglátónk. – Nos, inkább csak a legfrissebb tapasztalatokról, dióhéjban. A németek továbbra is ragaszkodnak a hagyományos Rajnai Rizlinghez, a Cabernethez, a nálunk is kedvelt Oportóhoz. Igencsak előre tört a Vernach Troling és a Dornfejder. Ez utóbbi kettő vörösborot adó szőlőfajta. Általánosságban elmondható, hogy a reduktív borkészítés válik egyeduralkodóvá, amikor is az erjesztés acéltartályokban történik, szabályozott hőmérsékleten, s csak

az érlelést végzik fahordókban. Így megmaradnak a finom, friss savak, gyümölcsíz. Jó lesz ezt nekünk is tudomásul venni!

– *Mi a friss hír az Önök háza táján?*

– Számos, az utóbbi években kikísérletezett fajta mutatkozott be a jó oldaláról. Tessék megjegyezni a legperspektivikusabb fajták neveit. A csemegeszőlők közül ilyen a Favorit, a Narancsízű, a Galamb, az Eszter, a Palatina, a Néró. Bár csak fajtajelöltek, igen szép jövő áll előttük, ilyen a Lilla, a Fanni, a Flóra. Ezek a korai fajták. Ám aki csemegeszőlő termesztésével szeretne foglalkozni, annak a késői fajtákra is gondolni kell. Az Angéla, a Teréz, a Cegléd augusztusi, szeptemberi érésű. Úgy tudom, önöknél is meghonosodott és kedvelt a Moldova elnevezésű szőlő.

– *Borszőlőfajták...*

– Ezek körében megmaradt a muskotályos irányultság. Ilyen például az országszerte gyorsan elterjedőben levő Cserszegi Fűszeres.

Egyszerű halandónak ritkán adatik meg, hogy lejusson a kutatóintézet pincéjébe. Néhány acéltartály és rengeteg különböző méretű üvegedény található itt: a nyolcvan literestől az egy-két literesig. Bennük a jövő szőlőfajtáinak gyönyörűen letisztult termése. Mivel a pincében 12 fok az állandó hőmérséklet, a borkóstolásra már a kutatóintézet tanácstermében kerül sor. Az egyelőre hivatalosan csak K-35-ként jegyzett Heurékáról érdemes megjegyezni, hogy a rothadásnak nagyszerűen ellenáll. A Kadarka és a Savignon Blanc kereszteződéséből létrejött Echo bőtermő, emellett szép illatával hívja fel magára a figyelmet. A Generóza (K-15) amellett, hogy igencsak illatos, még téltűrő is. A Gesztus (K-39) szőlőjéből készült bor talán a legharmonikusabb ízekkel rendelkezik valamennyi eddig kóstolt közül. Ám biztos befutónak mégiscsak a Szirént tekinthetjük. Kikísérletezői ugyanis duplán bebiztosították, hogy a muskotályos íz érvényesüljön az új fajtában. A Kadarkát az Ottonel Muskotályal és az Irsai Olivérrel keresztezték.

EGYEDÜLÁLLÓ KOLLEKCIÓ

Szőlők Moldáviából

Egyedülálló szőlőkollekcióval rendelkezik a Nevetlenfaluban élő Király Kálmán. Akinek a közeli Akli-hegy déli lejtőjén elterülő parcelláján több mint húszféle Moldáviából származó szőlő terem.

– A Kisinyovi Konzervatóriumban tanultam éveken át. Erről a vidékről is nősültem. Apósom lelkes amatőr kertész, aki barátai között tudhatja Moldávia legjobb szőlőnemesítőit – magyarázza a karnagy a moldávia kapcsolat eredetét. – A nálunk, Kárpátalján, már régebben meghonosított Moldovát én is évekkal ezelőtt magammal hoztam és betelepítettem. Ugyancsak régóta terem nálunk a Dnyesztrovszkij Rozovij fajta. Ezeket a fajtákat – gondolom nem vagyok vele egyedül – azóta is nagyra értékelem. Apósom nemrég hozott 18 fajtából álló új kollekciót, s ezek közül a birtokunkon fajtánként 5-6 gyökeres oltványt ültettünk el. Mondanom sem kell, hogy zömében csemege-szőlőről van szó. A tapasztalat azt mutatja, hogy valamennyi fajta jól bírja a kemény fagyokat. A hosszan tartó nyári szárazság ellenére erős volt a szőlők futása, szépen termett valamennyi csemege-szőlő. Így aztán nálunk is ígéretes jövőt jósolok a finom ízű Muszkát Azosznak, a fekete, nagy bogyójú Kodrjankának, a rózsaszínű Rizomatnak, a hamvas piros Tomajszkijnak. Az előbbieken felsorolt fajták maximálisan kielégítik a piac mai igényeit: hatalmas fürtök, nagy, kemény, húsos bogyók jellemzők rájuk. A fürt felső részén levő bogyókban nincs mag, ami a gyümölcs élvezhetőségét jelentősen növeli. A Cvetocsnij ugyan az átlagosnál apróbb szemű, ám ezt a hiányosságát virágillatú termése pótolja. Meggyőződtem róla: némelyik fajta olyannyira bőtermő, hogy a zöldmunkák idején elengedhetetlen a fürtválogatás. Mint említettem, erős, vastag vesszők nőttek a tőkéken, így a továbbszaporításra megfelelő alapanyag áll rendelkezésre.

Végezetül hadd számoljak be még egy érdekességről. Nyáron apósom meglátogatott minket, és otthonról hozott néhány fürt Moldovát. Összehasonlítottuk az itt termett ugyanolyan fajtájú szőlővel, s a család valamennyi

tagjának véleménye megegyezett abban, hogy az Akli-hegyen termett Moldova ízanyag gazdagságában messze felülmúlta moldovai társát. Úgy gondolom, ez is egy apró adalék a Kárpátalján termett gyümölcsök gazdag íz- és zamatvilágához.

A SZŐLŐ NEMES NEDŰJÉT NEM VEDELHETJÜK

Borkultúra

A beregvidéki hegyek környékén lakók mindig is büszkék voltak szőlőtermesztési és borászati hagyományaikra. A gorbacsovi érát viszont igencsak megsínylették az itteni szőlőültetvények. A nagy Szovjetunióban egyébként is a vodkázásnak voltak hagyományai. Azt aztán lehetett kétdecis pohárból is védelni. A bor viszont megköveteli a fogyasztási kultúrát, annak minden ízét-zamatát érezni kell a kortyokban.

Ezeket a nemes nedűket semmiképp sem szabad hát odafigyelés nélkül leeresztetni a torkunkon. Hisz a borban – a jó borban – benne van évezredek szőlőtermesztési és bortermelő tapasztalata, az adott éghajlat minden napsütése, a talaj kínálta ízek és persze a szőlősgazdák minden tudása, szakértelme. Egy-egy pohár borral koccintva mindezt köszöntjük. S talán köszönjük is. Mert a bort és termelőjét mindig tisztelni kell. Talán ezért – s talán azért is, mert a jó bor csak értőjének mutatja magát igazán – kialakult a borfogyasztás illemtana is. Nézzük hát azokat.

Az első és legfontosabb illemszabály: mértékkel fogyasszunk. Ne legyen a bor a lerészegedés eszköze. Egy-két pohár bor jó közérzetet biztosít, több: megzavarja szervezetünk működését, olykor az eszünket is. S hogy a mértéket betartsuk, ahhoz partnerek is kellenek. Olyanok, akik nem tukmálják mindenáron a következő, már nem kért pohár bort vendégüknek, akik nem az elfogyasztott bor mennyisége alapján ítélik meg barátjukat. Hogy mennyit iszunk, az olykor a vendéglátón, a kínálón is múlik. De elsősorban önmagunkon. Például azon, hogy mennyire ismerjük a bor illemtanát, mondjuk a borkóstolás szabályait. A borkóstolás – akár baráti pincelátogatáson tesszük azt, akár protokolláris rendezvényen – egyfajta rítus. Egy adott gazda vagy gazdaság borainak megismertetése. Nem szomjunkat oltjuk itt, hanem egy földrajzi térségben gazdálkodó bortermelő által a legjobbnak tartott borait ízleljük. És itt az ízlelésen van a hangsúly. Ezért hát nem véletlen, hogy a kóstolásra a poharat soha nem töltik tele. A borkóstolásokon illik az asztalra tenni valamilyen ele-

séget. Ez lehet száraz sütemény, de lehet nem fűszerezett sültszalonna kis kenyérfalatkákon. A borversenyek zsűritagjai általában alma- vagy sajtدارabkákat rágsálnak két bor között – nem véletlenül. Ahhoz, hogy egy-egy bor zamatát, aromáját igazán élvezhessük, semlegesíteni kell az előző ízeket.

Persze arról is szólnunk kell, hogy hogyan kell kóstolnunk – élveznünk a bort. Az igazi borértő és borszerető legelőbb a bor tisztaságát vizsgálja. A gyertyafény elé tartott borospohár megmutatja, mennyire tisztult le a bor. S persze ne feledkezzünk el a „borgyűrűről”. Az ital tetején, a pohár oldalán fellelhető olajosnak tűnő gyűrű a bor testességét mutatja. Ezután következhet az íz vizsgálja: a szánkba vett „kortyot” forgassuk meg a nyelvünkkel, hogy minél több ízlelőbimbónk érezze a bor sajátos, és mégis jellegzetes ízét.

A bor része a gasztronómiának. De hogy igazi élményt jelentsen, ahhoz tisztában kell lennünk az elődeink által már kitalált izharmóniákkal. Például, hogy az úgynevezett vörös húsok – vad, marha, sertés, bárány – mellé a legjobb vörösbort kell inni, míg a fehér húsok – hal, baromfi – a fehérbort kívánják. Az édesebb, úgynevezett desszertborok – mint például a Tokaji aszú – étkezés után az édességhez, esetleg sajthoz ajánlottak. Persze az sem mindegy, hogy milyen hőfokúak az ebédhez vagy vacsorához felszolgált borok. A fehér borokat pincehidegen illik fogyasztani – így adják ki igazán ízüket –, míg a vörös boroknak szobahőmérsékletűeknek kell lenniük.

Szólnunk kell még a magyar szokások alapján a „fröccsözésről”. Az igazi borivók úgy vélik: a szénsav töri, rontja a bort. Ezzel együtt elterjedt a fröccsözés. Elsősorban a száraz, savanyú, könnyű borok esetében. Vannak, akik a vörösboros fröccsöt szeretik. Korábban ezt szigorúan tiltotta a borillemtan, ma már a vendéglátásban is sokan úgy vélik: ha valaki így szereti, tegye. Ezzel együtt a testes vörös borok igazi íze tisztán élvezhető a legjobban, akár úgy is, hogy a szódavízet külön pohárból „mellé isszuk”.

Étteremben, vendéglátóhelyen a bor töltésének a joga és kötelessége a felszolgálóé, más helyszínen mindig a házigazdáé. Figyelem! Az úgynevezett rátöltés nem illendő. Ez egyébként hallatlanul praktikus szabály, hiszen az üres pohár jelzés a vendéglátó számára: tölthet. Ugyanakkor, ha

van még bor a poharunkban, úgy jelezzük: nem kívánunk többet. (Ugyan most a borillemről szólunk, azért illik megemlíteni, hogy az első töltés után a sört általában mindenki maga tölti ki magának.)

És most még egy adalék a cikk elején említett rítushoz: nem mindegy például, hogy miből isszuk a bort. Az élményt erősíti a környezet, azaz például az áttetsző pohár. A fehér borokat például hosszúkás poharakból, illetve kelyhekből, míg a vörös bort általában talpas kelyhekből illik inni.

Befejezésül egy jó tanács: a bor elsősorban délutáni, esti ital. Fogyasztása általában a főétkezésekhez, társasághoz kötődik.

BORIVÓKNAK ÜNNEPEK TÁJÉKÁN

Sose kezdjük borivással a napot, a reggeli bor megfekszi a gyomrot, rátelepszik a mozgásközpontunkra, és kettős látás is kialakulhat.

Tapasztalt borívó törkölypálinkával indítja a reggelt féldecis kiszerelésben, ennek kiváló az értágító hatása, meg a muslincák sem jönnek ránk annyira, mint a bor esetében.

Lehetőség szerint keveset tartózkodjunk napon, még a téli napsütésnek is van még annyi ereje, hogy szédülést, kóválygást, egyensúlyi zavarokat okozzon. A megfáradt, kitikkadt szervezet a pincében tud igazán akkumulálódni.

Ernyőt, botot sose vigyünk magunkkal a pincébe, ez tudniillik a lépcsőn való lezuhanásunkban akadályozhatja a biztos talajfogást, plusz a poharakat is leverhetjük vele, ami újabb bajforrás lehet. (Vágásos sérülések...)

A lopót mindig egy kézzel fogjuk, így szabad kezünkkel megtámaszthatjuk borkóstoló társunkat.

Sose vedeljük a bort, csak hörpöljük, kortyolgassuk. A vedelő borívó unesztétikus, beárnyékolja az egész pincét, valamint a saját kezére is rá szokott lépni.

Óránként, kétóránként jöjjünk fel a pincéből, nézzük meg, hol tart a nap állása (illetve, nem jön-e az asszony a sodrófával). Ha a tőkék között szemlélődünk, jól befedtük-e azokat, kapaszkodjunk erősen a karókba, lábunkat próbáljuk meg ciklikusan egymás elé rakni.

Az éneklés (Részeg vagyok rózsám), szavalás (Ej, dönts d a tőkét), jótékonyan hat a tüdőre, szívre, növeli az együvé tartozás érzését, meg a kóbor macskák – szüret idején meg a seregélyek – is elmennek tőle a környékről.

A házassági ígéretekkel csínján kell bánni, ez másnap rossz közérzetet okozhat.

Pincelátogatási összeszólalkozásoknál bicskát, hordódongát nem illik használni, kínáljuk meg óborral az ellenfelet, az majd leteríti.

Ha beszédünkben már túlságosan sok a mássalhangzó, taglejtésekkel is kifejezhetjük magunkat. Ennél kifejezőbb, ha csak ott ülünk a sarokba támasztva.

Pincelépcsőre ne feküdjünk le aludni, mert átesnek rajtunk poharastól, lopóstól.

Reggelre kelve ne ijedjünk meg a táskás szemű, piros orrú embertől a tükörben. Megvan szegénynek a maga baja...

POHÁRBA ZÁRT NAPPÉNY

A magyar földműves életében a szőlőtermesztés és a borkészítés mindig nagyon fontos szerepet játszott. Már a honfoglalás előtt, Kazár Kaganátusban megismerkedtek eleink a növény termesztésével. A szőlő, bor, szűr, szüret elnevezések honfoglalás előtti török jövevényszavak. A Dunántúlon a római provincia, Pannonia szőlőtermesztő hagyományait fedezhetjük fel. Az ismereteket a betelepülő vallonok, a törökök elől menekülő szerbek és más szláv népek, később a németek is bővítették.

A szőlő vad változatai a Kárpát-medence természetes növénytakarójának részei voltak. Levének erjesztését a kumis készítése miatt már ismerték. A borfogyasztás a kereszténység általánossá válásával, az egyházi szertartások növekedésével jelentősen emelkedett.

Az Árpád-házi királyok idejében a szőlőművelés és a bortermesztés az egyik legfejlettebb mezőgazdasági ágazat lehetett. Királyaink olasz és vallon szőlőműveseket telepítettek, miután a tatárok tönkretették a virágzó szőlőtelepeket. A XIII. századi örökbérlet megjelenésével szinte az egész társadalom bekapcsolódott a szőlőművelésbe, ekkor alakultak ki jelentős szőlőtermő vidékek.

A borkultúra alapját azok a szőlőfajták jelentették, amelyek az irodalom szerint magyar eredetűek. Ezek az ezerjő, hárslevelű, juhfark, kéknyelű, lisztes, rakszőlő, sárféher. Az egyik legjelentősebb borszőlő fajtánkat, a Furmintot a XIV. századtól ismerjük. Néhányukat étkezésre és borkészítésre is használták: a magyar góhért, a keleti típusú kecskecsöcsüt és a muskotályt.

A XV. század a borászat egyik nagy korszaka volt Mátyás királyunk (1458–1490) idején. A legkedveltebbek a malváziai, a szerémségi, a budai és a gömöri borok voltak. S tegyük hozzá: a beregszászi, a szerednyei, a nagyszőlősi borok. A hagyomány a fiúszületést a bor fogyasztásának tulajdonította. A királyi esküvőkön is ezt fogyasztották a trónörökös születése érdekében.

A XV. századhoz fűződik a vörösborok megjelenése. Előállításánál figyelni kellett a héjon való erjesztésre, és megfelelő felszerelések is

kellettek. Az első burgundi vesszőket Mátyás idején plántálták el Buda szőlővidékein. A balkáni típusú borkultúra a török hódoltság alatt terjedt el. Jellegzetes szőlőfajtájuk, a Kadarka honosodott meg. Törkölyön erjesztett módszerük az ország középső részén terjedt el. A bor vörös színét Otelló hozzáadásával érték el.

A XVII. század legfontosabb eseménye a tokaji aszúbor feltűnése volt. A hegyaljai borok már az 1490-es évektől indultak el világhódító útjukra, főleg azután, mikor a legjobb minőséget termő Szerémség török uralom alá került. Tokaj-Hegyalján bevezették a háromszori kapálást, az érés ideje kitolódott, a szőlő töppedni, aszúsodni kezdett, de nem rohadt. A Hárslevelű és a Furmint volt erre a célra a legalkalmasabb. A tokaji borok az 1700-as évek végéig az északi piacokon egyeduralkodóvá váltak. Bevonultak a francia XIV. Lajos udvarába, és az orosz cári udvarba is.

A hegyaljai bor fontos kelléke volt az 1703-ban kezdődő szabadságharcnak is. Rákóczi birtoka volt, akárcsak a mi vidékünk, Tokaj-Hegyalja is, és a bor értékesítéséből befolyt összegek fedezték a háborús költségeket, és a borkereskedelem is hatalmasat lendült. Az 1810-es években 4 millió akó bort exportáltak. Az 1863. évi hamburgi kiállításon elismerték a Tokaj-hegyaljai borok elsőségét, Bécsben 1873-ban, Párizsban 1879-ben aranyérmet, Londonban 1874-ben első díjat nyertek a magyar borok.

A filoxéravész Magyarországra 1875-ben érkezett, és a 383 ezer hektár szőlőből 231 ezer hektár pusztult el. A századfordulón az amerikai alanyokra oltott nemes vesszőkkel teremtették újra a szőlővidékeket. A beregszászi borvidéken mindez csaknem egy évtizeddel korábban megtörtént. Akkor még az elsők között voltunk.

KÁRPÁTALJA SZŐLŐTERMESZTÉSE A SZÁMOK TÜKRÉBEN (1946–2009)

1946-ban a szovjet éra kezdetén a háborúból felocsúdó Kárpátalja szőlőtermesztői 4186 hektárnyi ültetvényen gazdálkodhattak. A szőlők túlnyomó része ekkor kifogástalan állapotban volt. Az 1947–49-es években lezajló kolhozosításkor a gazdák valamennyi szőlőjüket bevitték a közösbe.

Vidékünkön az 50-es években vett lendületet a telepítés üteme. 1954-ben 1000 hektárral, 1955-ben 720 hektárral, 1956-ban pedig – leírni is lenyűgöző – 1250 hektárral bővült a szőlőültetvények területe megyénkben. 1965-ben érjük el a csúcst: Kárpátalján 17,2 ezer hektár szőlőt tartanak nyilván. Hogy a telepítések mennyire (nem) átgondoltan történtek, s hogy mennyire (nem) alaposan, szakszerűen gondozták az új ültetvényeket, arról már egy másik adat tanúskodik. Három év múlva, tehát 1968-ban a megyei statisztikai hivatal munkatársai kénytelenek azt jelenteni, hogy vidékünkön 13,2 ezer hektár szőlőültetvény van.

Jellemző viszont az is, hogy 1955-ben a szőlőültetvényeken 70-80 %-ban az európai fajták teremnek. Ami elszomorító és nyilvánvalóvá teszi, hogy kolhozainkban és szovhozainkban a szőlőágazat immáron csak a maradék elven működik, az a következő: 1958-hoz képest 1965-re negyedére csökkent a szőlőtáblák hozama. 1970-ben pedig már csupán siralmas eredményekről számolhatnak be a statisztikai adatok: 22,7 mázsát szüreteltek ekkor átlagosan egy hektárról. Holott az akkori nyilvánvalóan mesterkélt számítások szerint is legalább 37-38 mázsát kell szüretelni egy hektárról, hogy a szőlőtermesztés jövedelmező legyen. 1985-ben a *gorbacsovi száraz törvény* idején 10,1 ezer hektárnyi szőlőtáblát regisztrált a megye statisztikája. 2001-re ez a szám 6,2 ezer hektárra csökkent. S eközben komoly minőségi romlás következett be: a kimutatások szerint a táblák 80 %-án ekkor már a gyenge minőségű bort adó magántermő fajta, az Izabella terem. Tovább súlyosbítja a helyzetet, hogy a táblák közel fele ekkor már 30 évesnél régebbi telepítésű, negyedszázadnál idősebb a szőlők 28 %-a.

Jelenleg a megyében mintegy 4500 hektárnyi szőlő található. Ami némi reményre ad okot: 1985-ben a szőlőültetvényeknek még a 92 %-a közösségi tulajdonban volt, 2001-re ez a mutató 65 % alá csökkent.

1999-ben vidékünkön 14 hektár új szőlőt telepítettek, s ezzel valószínűleg negatív rekordot döntöttünk meg. Az állami támogatásnak köszönhetően 2000-ben ennek több mint a tízszeresét, 186 hektárt telepítettek. Öröm az örömben: a támogatás feltételeinek csak a nagyüzemek tudnak megfelelni. Ami legalább ilyen súlyos gond, hogy az új telepítések egy jelentős részét a magántermő fajták teszik ki. Szólnunk kell arról is, hogy igen sok kívánnivalót hagy maga után az új ültetvények gondozása is. Nemegyszer megtörténik, hogy a telepítési összeget megnyerő állami tulajdonban levő cég a munkálatok elvégzése után hátat fordít az ültetvény gondozásának...

Ami a Beregvidéket illeti.

A szovjet korszak beköszöntével a szőlőtáblák összterülete a járásban 2286 hektárt tett ki. 1990-ben a közösségi tulajdonban levő táblák összterülete már 920 hektárra zsugorodott, 1995-ben 878 hektár a tulajdonukban levő szőlőtáblák összterülete, 2000-ben pedig csupán 675. Beregvidéken 2002-ben csupán 476 hektár szőlőültetvényt regisztráltak. A Beregszászi Szovhozüzem nyilvántartásában 290 hektár, a Muzsalyi Szovhozüzemében 145 hektár szerepel, a Kárpátaljai Mezőgazdasági Kutatóintézetnél 41 hektár.

Az áttörést az ezredforduló hozta. Ukrajnában 2000 óta az alkoholtermékek jövedéki adójából befolyt összeg egy százalékát az új szőlő- és gyümölcs telepítésre fordíthatják. Ezt kihasználva a megyében működő szőlészettel foglalkozó nagyüzemek intenzív telepítésbe fogtak. Beregvidéken elsősorban az Aisberg és a Cotnar cégeknek köszönhetően a szőlővel újonnan betelepített terület nagysága elérte az 500 hektárt. Az új telepítések több mint 80 %-át úgynevezett világfajták – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Olaszrizling, Sauvignon – foglalják el. A nehézkes bürokrácia miatt magángazdák elvértve jutnak szőlőtelepítési támogatáshoz.

Díjazott boraink

SZOVJET ÉRA

A háború utáni időben jelentős szerepet játszott borászatunk fejlesztésében Almásy Kálmán, aki 1964-től a Kárpátaljai Állami Mezőgazdasági Tudományos Kutatóintézet borászati laboratóriumának vezetőjeként dolgozott hosszú éveken át. Mint tudós, nagy mértékben járult hozzá Kárpátalja borászatának fejlesztéséhez, a borászat tudományos alapjainak megteremtéséhez. Több új márkás bor technológiáját dolgozta ki, többek között a *Nektár* márkanevű tokaji bortípust, amely négy aranyérmet nyert, még hozzá nemzetközi borversenyeken. Ő alkotta meg az *Alicante Busche*, a *Cabernet Sauvignon* vörös desszert borokat, a *Madeira*-típusú *Siladárt*, a *Baktjanszkoje* vörös szárazbort, a Bakta Portwein-típusú vörösbort, több édes és félédes muskotály bort, és a félszáraz Leánykát. Ezek a borok az említett intézet borászatának több mint húsz arany, ezüst és bronzérmet hoztak.

1965 októberében a Tbilisziiben megrendezett nemzetközi borkiállításra és vásárra a Beregszászi Borüzem palackozott *Trojanda Zakarpattyja* és *Zakarpatszke* desszert borai arany, a *Promeniszte* ezüst érmet nyert. A további borversenyeken (Ljubljana, Pozsony, Budapest stb.) a beregszászi borok további negyven arany, ezüst és bronz érmet nyertek.

KRÓNIKA

A VII. Nemzetközi Beregszászi Borfesztivál díjnyertes borai

Száraz fehér borok

Aranyérem: Királyleányka (Tompai Tibor, Kígyós),

Ezüstérem: Szerémi Zöld (Jakab Sándor, Beregszász)

Bronzérem: Cserszegi Fűszeres (Sass Károly, Kígyós)

Száraz vörös borok

Aranyérem: Golubok (Sass Károly, Kígyós)

Ezüstérem: Cabernet Sauvignon, (Pólin Béla, Salánk)

Bronzérem: Szaperávi (Bíró Ernő, Bene)

Desszert borok

Aranyérem: Traminer (Varga Béla, Muzsaly)

Ezüstérem: Kígyós rózsája (Sass Zsolt, Kígyós)

Bronzérem: Királyleányka (Kovács Oleksandr, Koncháza)

A borászati nagyzemek közötti versenyben aranyérmet nyert a Cotnar Vállalat *Natúr desszert* bora. Ezüstérmet az Aisberg Vállalat Arany nárcisz bora, bronzérmet a királyházi agrárvállalat Kahor bora.

Különdíjak

A Mezőgazdasági és vidékfejlesztési Minisztérium különdíját kapta Sass Károly Vermuth bora, a Leányka Agrárcég (Szerednye), valamint a beregszászi Cotnar Vállalat Szaperávi bora.

A Debreceni Agrárcentrum különdíját nyerte el a beregszászi Doma Attila Hárslevelűje, és Varga Béla Zenit bora.

Egyedülálló gyűjtemény

VINOTÉKA

A hely szelleme... Régi nyarakat, szőlőillatú hegyoldalakat, vidám, barátságos estéket s természetesen a borospohárba olajszerűen ömlő testes borokat idéz a Kárpátaljai Agrártudományi Kutatóintézet nagybaktai pincészetében kialakított vinotéka. Itt a szovjet éra márkás borai, a birodalom valamennyi népe által kedvelt Trojanda Zakarpatyja, a Promeniszte, a Zakarpatszke ugyanúgy megtalálhatók, mint a nagybaktai borászati laboratórium saját „termékei”, az itt kidolgozott technológiával készült Alicante, Bushche, Cabernet Sauvignon vörös desszert borok, a Madeira-típusú Szilodár, a Bakta Portwein típusú vörösbor. Igaz, mindegyikből csak néhány palackkal, de csakis a legjobbakból.

– A vinotékába bekerülő borokkal szemben nagyon igényesek vagyunk – magyarázza Gricenkó Natália részlegvezető. – Kárpátalján 10 esztendőben átlagosan kétszer fordul elő, hogy kimagaslóan jó évjárat jöjjön össze. A tavalyi, a hosszú, száraz, meleg, őszbe nyúló nyár majdnem az lett volna, ám a túlságosan magas hőmérséklet miatt „elégtek” a savak. Márpedig a finom savak adják a bor gerincét. S ha mi, Kárpátaljaiak, itt a szőlőtermesztés véghatárán valamivel is ki akarunk tűnni, akkor elsősorban a borainkban képződő, alakuló, savakra kell odafigyelnünk. Hisz a tőlünk délebbre fekvő vidékeken nyilvánvalóan több illat- és aromaanyag halmozódik fel a bogyókban.

– *Visszatérve a vinotékára...*

– Negyvenöt esztendeje, hogy a gyűjteményt létrehoztuk, s azóta a polcokon több mint 40 palack halmozódott fel. Kárpátalján a maga nemében egyedülálló ez a kollekció.

– *Gondolom a borok egynémelyikéhez – a munkán túl – egyéb emlékek is fűződnek.*

– Így igaz. A 70-es évek közepén volt egy különösen jó évjáratunk, s remekül sikerült az Alicante Busche-énk, amelyet magunk között csokoládéborként hívtunk, mivel ízében annyira emlékeztetett erre a kedvelt édességre. Épp a soron következő fővárosi delegációnak tartottunk bor-

kóstolót, amikor az egyik moszkvai vendég meghallotta, hogy az egyik csokoládés borról beszélünk. Amikor a kóstolásnál erre a fajtára került sor, rákérdezett:

– Ugyan, árulják már el, hogy hordónként mennyi csokoládét adnak ehhez a borhoz?

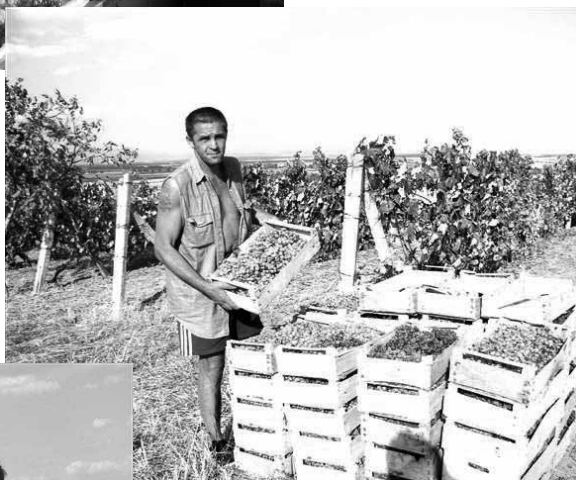
Valaki közülünk rávágta:

– Százliterenként tíz kilogrammot. De csak a legjobb csokoládéból...

MELLÉKLET



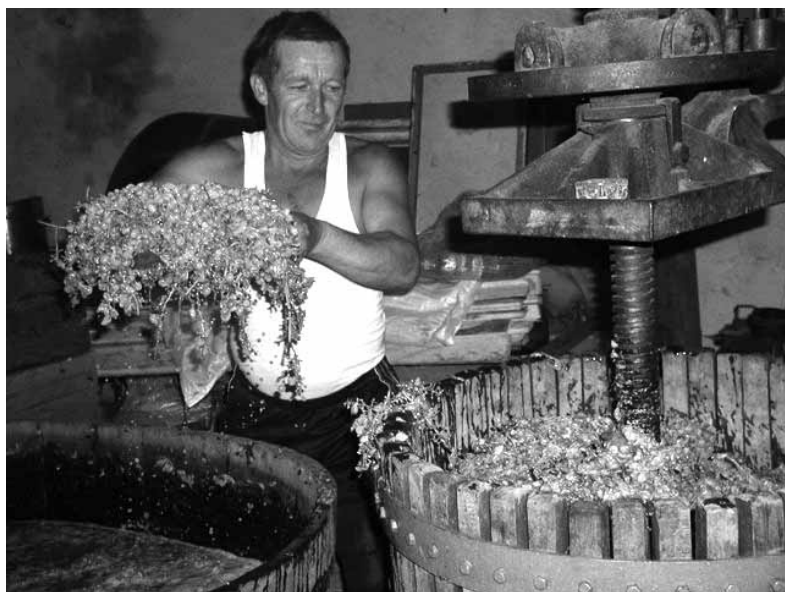
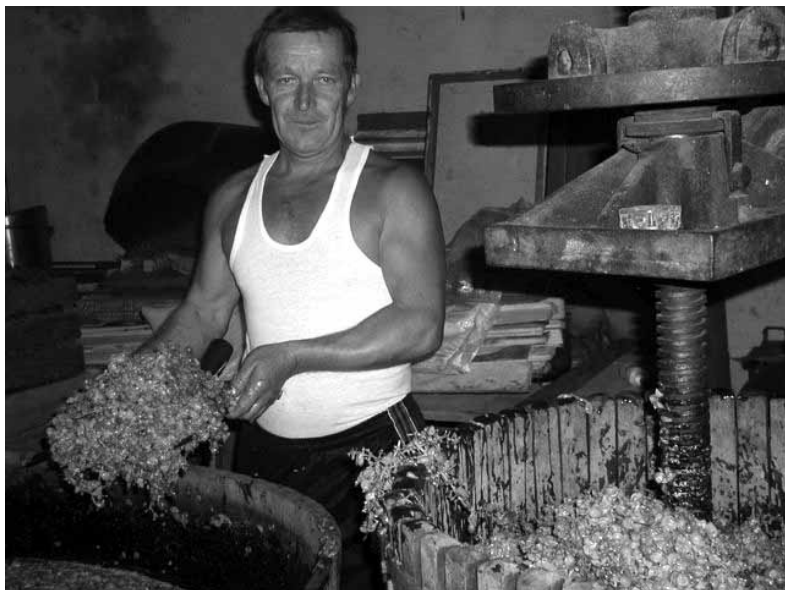




















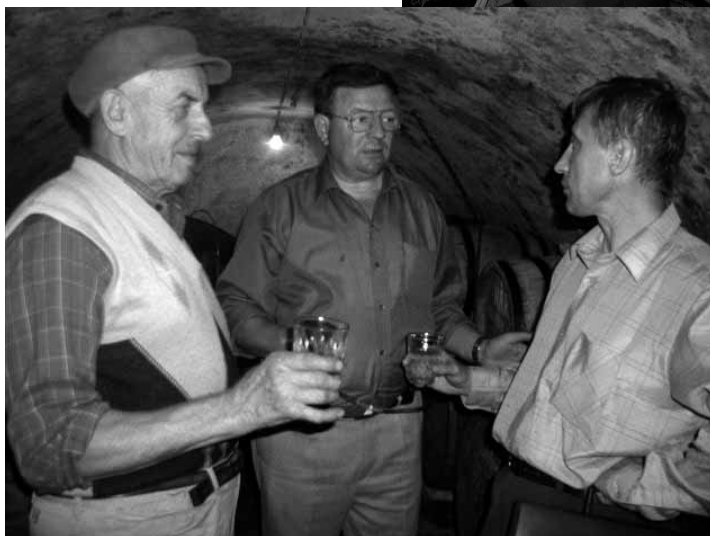
















TARTALOMJEGYZÉK

Könyv a Beregszászi Borvidékről.....	5
Fejezetek a beregszászi szőlőtermesztés történetéből.....	7
Vendégváró Kárpátalja.....	26
Regélő múlt.....	30
Egy száztíz évvel ezelőtti kezdeményezés.....	38
Egy európai hírű szőlőnemesítő.....	41
Két hektár szőlőből világhírnév.....	44
Sass-pincészet – huszonötféle tűzlelkű nedű.....	47
Borkóstoló a szerednyei Dobó-pincében.....	49
Salánk és a bodnárok.....	52
Szüret.....	54
Azok a régi szép idők... ..	57
Egri és mátrai borvidék.....	59
A szekszárdi és villányi borvidék.....	64
Sopron és Burgenland.....	67
Szőlők, borok, világtendenciák.....	71
Egyedülálló kollekció.....	73
A szőlő nemes nedűjét nem vedelhetjük.....	75
Borivóknak ünnepek tájékán.....	78
Pohárba zárt napfény.....	80
Kárpátalja szőlőtermesztése a számok tükrében (1946–2009).....	82
Szovjet éra.....	84
Krónika.....	85
Vinotéka.....	86