

XII

KORUNK

FÓRUM • KULTÚRA • TUDOMÁNY



FELLINGER KÁROLY
GUDOR NOÉMI
KESZEG VILMOS
KUBANEK LÁSZLÓ
LAKATOS-FLEISZ
KATALIN
MAJDÁN JÁNOS
MÁTÉ ANDREA
MÉSZÁROS GABRIELLA
MIKLÓS NÓRA
MOHOS MÁRIA
PAP PÉTER ISTVÁN
SZABÓ GÉZA
SZABÓ JÓZSEF
TANKÓ NÁNDOR
TÖTTŐS GÁBOR

5

MAGYAR BORVIDÉKEK

III. FOLYAM
2026.
MÁJUS

XXK

KORUNK

FÓRUM • KULTÚRA • TUDOMÁNY

HARMADIK FOLYAM • XXXVII/5. • 2026. MÁJUS

TARTALOM

MAJDÁN JÁNOS • Előszó a magyar borvidékek témájú lapszámhoz . . .	3
TÖTTŐS GÁBOR • A boraiból megelégedett főnix, avagy a Szekszárdi borvidék	5
MÉSZÁROS GABRIELLA • Tokaj	16
SZABÓ GÉZA • „Kincses Baranya” ékessége, a Villányi borvidék	30
PAP PÉTER ISTVÁN • Válságok, kihívások, újrakezdések, lehetőségek. Az 1000 éves egri szőlőtermesztés és borkészítés főbb kereteiről és tendenciáiról	49
MÁTÉ ANDREA – MOHOS MÁRIA • A saját útját járó Soproni borvidék: terroir, tradíció és eredetvédelem	65
MAJDÁN JÁNOS • Borvidékek a Balaton vonzásában	77
SZABÓ JÓZSEF • Vázlat Partium és Erdély borászatáról – (múlt), jelen, jövő	91
FELLINGER KÁROLY • Szirtfolt, Vadgesztenye, Menjünk múzeumba (versek)	102
■ MŰ ÉS VILÁGA	
LAKATOS-FLEISZ KATALIN • Aki túlságosan hitt a fogalmakban. A Szentkuthy-prózáról	104
■ TÉKA	
MIKLÓS NÓRA • Viaszszavak boszorkányokról. Olga Rawn: <i>The Wax Child (Sasszé)</i>	110
KESZEG VILMOS • Szómágia digitális hálóban. Ilyefalvi Emese: <i>Ráolvasások a keresőben. A folklórszövegek digitalizálásának elméleti, módszertani és technikai kérdései</i>	112





GUDOR NOÉMI • Petőfi-változatok, avagy hány énje van Petőfi Sándornak? Mercs István (szerk.): <i>Kétféle én(ek): Petőfi Sándor életei</i>	118
TANKÓ NÁNDOR • A tájba írt múlt. Templomok és kápolnák a föld alatt, avagy a középkori és kora újkori szakrális terek újrafelfedezése Udvarhelyszéken. Nyárádi Zsolt: <i>Elpusztult templomok és kápolnák a középkori és kora újkori Udvarhelyszéken</i>	122
■ ABSTRACTS	125
■ KÉP	
KUBANEK LÁSZLÓ	



ALAPÍTÁSI ÉV 1926

Kiadja a Korunk Baráti Társaság ■ Főszerkesztő: KOVÁCS KISS GYÖNGY (történelem)

■ A szerkesztőség tagjai: BALÁZS IMRE JÓZSEF (főszerkesztő-helyettes, irodalom), CSEKE PÉTER (médiatudomány), GYÖRFFY GÁBOR (társadalomtudományok), RIGÁN LÓRÁND (filozófia, a Korunk–Komp-Press Kiadó felelős szerkesztője)

■ Gazdasági vezető: KOVÁCS GÁBOR ZSOLT, BALÁZS JÚLIA (titkárság, tördelés), DEÁK SZIDÓNIA (korrektúra)

■ Grafikai arculat: KÖNCZEY ELEMÉR, SZENTES ZÁGON

■ A Korunk grémiuma: DERÉKY PÁL, HORKAY HÖRCHER FERENC, ILIA MIHÁLY, KOVÁCS ANDRÁS, ROMSICS IGNÁC, TÁNCZOS VILMOS, ZALÁN TIBOR

■ Kiemelt támogató a Communitas Alapítvány és a Romániai Magyar Demokrata Szövetség.

A megjelenéshez továbbá támogatást nyújt a Miniszterelnökség Nemzetpolitikai Államtitkársága, a Bethlen Gábor Alap, az Iskola Alapítvány, a MOL Románia, a Nemzeti Kulturális Alap és az Amerikai Magyar Koalíció – Cultural Foundation for Transylvania

■ Szerkesztőség: Kolozsvár, Str. gen. Eremia Grigorescu (Rákóczi út) 52.

Telefon: 0264-375-035; 0742-061-613; ■ Postacím: 400750 Cluj, OP.1. cp. 273, Románia;

Internet: www.korunk.org; <http://epa.oszk.hu/00400/00458>; e-mail: korunk@gmail.com

■ Nyomda: ALUTUS, Csíkszereda, Hargita út 108/A. Tel./fax: 0266-372-407

■ Előfizetést a szerkesztőség is elfogad: egyévi előfizetés díja 120 RON.

A KORUNK magyarországi terjesztését Tóth Ernő Béla E. V. végzi;

a lap megrendelhető a következő telefonszámon: 06-303-539-724, illetve e-mailel: erno.toth.deb@gmail.com

■ Revistă culturală finanțată cu sprijinul MOL România

■ Revistă editată de Asociația de Prietenie Korunk

(400304 Cluj-Napoca, str. gen. Eremia Grigorescu nr. 52.; Cod fiscal 5149284)

■ ISSN: 1222-8338

MAJDÁN JÁNOS

ELŐSZÓ A MAGYAR BORVIDÉKEK TÉMÁJÚ LAPSZÁMHOZ

■ Egy folyóirat életében mindig nagy vállalkozás az egy adott témára koncentrálni tematikus tömb összeállításával. Egyfelől előny, mivel sokoldalú, sokszínű kéziratok érkeznek a különböző nézőpontokkal bíró szerzőktől. Másrészt hátrány, mert az előre rögzített tematika miatt fennáll a veszély, hogy a tanulmányok írói ismétlik egymás gondolatait, s így az olvasónak unalmassá válnak a szövegek. A fentiek általában igazak, de nem érvényesek a szőlőkkel és borokkal foglalkozó szám esetén, mivel olyan sokszínűek és eltérőek a borvidékek, hogy az egyes esetekben még hasonló háttérrel bírók is a végső termékekben eltérőek. Különösen igaz ez magyar termőegységekre, melyek európai méretekben kicsinyek és közepes nagyságúak.

Magyarország borvidékei: Soproni borvidék, Somlói borvidék, Zalai borvidék, Balaton-felvidéki borvidék, Badacsonyi borvidék, Balatonfüred–Csopaki borvidék, Balatonboglári borvidék, Pannonhalmi borvidék, Móri borvidék, Etyek–Budai borvidék, Neszmélyi borvidék, Tolnai borvidék, Szekszárdi borvidék, Pécsi borvidék, Villányi borvidék, Hajós–Bajai borvidék, Kunsági borvidék, Csongrádi borvidék, Mátrai borvidék, Egri borvidék, Bükk-i borvidék, Tokaji borvidék

A történelem során létrejött 22 borvidékből álló termőhelyek – elsősorban támogatási és marketingok miatt – az utóbbi évtizedben 6 nagyobb borrégióba szerveződtek. A lapszámban hétről esik szó részletesebben, és ezen összegzések különböző megközelítésben, de igen tág értelemben mutatják be az adott vidéket.

A szerzők minden ismertetésben törekedtek a 4T elvének betartására, melyhez járulnak az emberi tényező.

A *talaj (a geológia)* fontossága évszázadok óta ismert és nagyon fontos helykiválasztási szempont volt. Bár a korábbi időszakokban nem ismerték az ásványi összetételeket, a talaj szerkezetét, de azt ösztönösen tudták, hogy ezek közvetlenül is befolyásolják a növény tápanyagellátását és ezzel a bor ízét. Az utóbbi évtizedekben nagyon tudatosan és előre térképezett adatok alapján folyik a kevésbé változó geológiai elemek számbavétele, az új táblák kijelölése és a telepítések.

Emberi léptékekkel mérve ugyancsak majdnem állandónak tekinthetők a *domborzati (topográfiai)* viszonyok is, melyek között a lejtőszögek, a tengerszint feletti magasságok és a táblák kitétségei nagyban befolyásolják a napsugárzás hatékonyságát, a vízelvezetéseket.

Az emberiség számontartott történetében többször és radikálisan változott *éghajlat (klíma)* komolyan befolyásolja a hőmérséklet alakulását, a napsütéses órák számát, a csapadék mennyiségét, melyek alapvetően határozzák meg a szőlő érését, a cukorfokát. Bár döntően külső tényezőről van szó, de a figyelembevétele vagy elmulasztása miatt még emberöltőkön belül is emelkedtek fel, illetve tűntek el borvidékek, szőlőfajták.

A borvidékeken belüli *mikroklíma* kisebb-nagyobb parcellák előzőleg jelzett tényezőit időszakosan, esetenként kisebb-nagyobb módon változtatják, melyek ismeretében módosulhat a termelés.

A *talaj, természet, történelem és társadalom mellé* szorosan köthetőek az *emberi tényezők (hagyományok)*, melyek a kezdetben a borászati technológiát, majd a tudatos fajtaválasztással, művelési móddal az egész termelési folyamatot tudták és tudják bizonyos irányokba korrigálni.

Mindezeket összefoglalóan a francia *terroir* szó adja vissza a legpontosabban, melyet hibásan „termőhelyként” fordítanak, holott ez komplexebb annál. A természeti viszonyok melletti humán tényezők sorában feltűnnek a borászok/vincellérek, megjelenik a szakemberek szerepe, a fogyasztók igényei és szokásaik, s ezek együttesen hatnak a szőlőkre és borokra.

A szerzők megpróbálják legjobb tudásuk szerint bemutatni a magyar borvidékeket, melyek külön-külön eltérőek, de egy téren megegyeznek: napszerű gyümölcsöket, kiváló italokat kínálnak mindenkinek.

A szerzők nevében élvezetes barangolást és borral vagy üdítővel teli pohárral történő koccintást kívánok minden kedves olvasónak.

TÖTTŐS GÁBOR

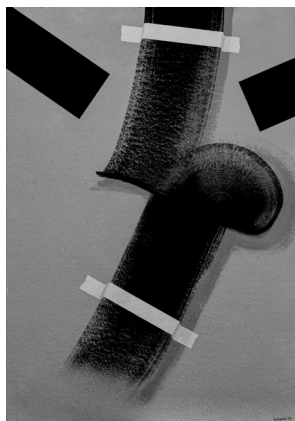
A BORAIBÓL MEGÉLEDETT FŐNIX, AVAGY A SZEKSZÁRDI BORVIDÉK

Az ilyen tájék igazán a tenyerén viszi az embert, minden lépésnél ad szellemének vagy ínyének valami édességet. Ezt hívják kultúrtájnak: ilyet teremteni, ez az ember dolga a földön, a földdel, s ilyet megőrizni. Egyaránt kell hozzá jó talaj és jó szellem...

ILLYÉS GYULA

A hogy a zászló nem csak bot és vászon, egy történelmi borvidék története sem csupán táji jellemzők, borkészítési sajátosságok, forgalmazási eredmények leírása vagy története. Legalább ennyire fontos a szőlő és bor helyi társadalomra kifejtett hatása, továbbá a kultúrával, a művészetekkel és szokásokkal idők folyamán kialakult együttélése. Fontoljuk meg Illyés Gyula méltatlanul elfeledett gondolatát: a táj és az ember műveltsége mindig, mindenütt szorosan összefügg.

Szekszárd elődtelepülése, a kelták alapította Alisca területén a római kori szőlőket a 276-tól uralkodó Probus császár rendelkezései nyomán plántálhatták a történelmi borvidék dombocskáin. A művelés alapvető eszközét, a kacort (szőlőmetsző kést) több itteni sír mellékleteként megtalálták, de már a 4–5. századból biztos nyomunk van a szőlő és bor jelképpé, kultuszelemmé válásáról is. Az a 11 tonnás márványszarkofág, amelyre az első tudatosan vezetett ásatás során bukkantak 1845-ben, Pannónia legszebb lelete ebből a korból, ezért áll ma a nemzeti múzeum kőtarában. Oldalán a kettős kehelyből kinövő szőlőtő krisztusi jelkép, a 12 levél (apostolok) és a 4 fürt (evangélisták) száma sem lehet pusztán véletlen, de fedőlapján a kenyér, hal (illetve



A reformkor nemcsak megerősíti a bor és a nemzeti önérték kapcsolatát, hanem – például Garay János révén – tovább is fejleszti azt.

itt delfin) meg a pohár szintén keresztény szimbólum. A festett kőkoporsó kitűnően példázza azt is, miként használta a korai kereszténység a pogány jelképeket. Marszüasz és Apollón jelenetét eddig az ógörög mitológia részeként értelmezték. Érdeemes tudnunk azonban, hogy Szent Bertalant, aki Jézus tanítványa volt, s akit a versengő pásztorhoz hasonlóan elevenen nyúztak meg, Marsyas christianusnak, azaz keresztény Marszüasznak hívtak. Az is megerősíti az ókeresztény jelleget, hogy a Római Birodalom egykori és a szarkofág készítésével egyidejű központjában, Ravennában szintén a szekszárdi szőlőmintázatot idéző darab látható. A helybeliek ma is szívesen idézik (és gyakorolják) a kőkoporsóban lelt mives áldozati üvegkehely – hasonló vasa diatreta a világon mindössze kilenc található – ógörög köriratának bölcsességét is: „Áldozz a pásztornak, igyál, s élni fogsz!”

A népvándorlás korában itt élt avarok a helyi bor forgalmazását is megkönnyíthették azzal, hogy – feltárt – égetőkemencékben kiváló minőségű kerámiakulacsokat készítettek, melyeket 30-40 kilométeres körben forgalmaztak. Az Árpád-kori szőlőműveléssel I. Béla 1060-as apátságalapításakor találkozunk. A pogányként Bikának hívott király három birtokot adott az ide települő bencés szerzeteseknek. Ezek a saját nevét viselő (tulajdonát képező) Bika, a Csin, amely éppúgy a gondos művelésre utal, mint a Fövestelek. Ez utóbbi egyúttal ékes bizonyítéka a meglehetősen korai talajerő-utánpótlásnak is, mert *telek*nek csakis a trágyázott birtokot nevezték a középkorban. A bor tárolásáról szakszerűen gondoskodtak: az apátság építőanyagául szolgáló, kibányászott homokkő után maradt üreg máig meglévő hűs pincévé vált. (A hódoltságban, az 1560-as várostrom idején majd az is kiderült: sikerrel védhető a nem kívánt látogatók elől.)

Fontos esemény színhelye lett az apátság 1073-ban. Az itt vendégeskedő Salamon királyt e falak között uszította Géza és László herceg ellen az ármányos Vid ispán. Az apátság első embere, Vilmos, az itáliai származású apát azonban, aki előzőleg a hercegfiúk nevelője is volt, akaratlanul bár, kihallgatta a terveket. Lovas futárt küldött a hírrel Gézához, akinek a környezetében levő összeesküvők azt mondták: „Herceg urunk, ne félj, mivel az apát részeges, és részegségében küldte hozzátok a hírnökét, azt sem tudja, mit beszél.” Ha meggondoljuk: az összeesküvők az életükkel játszanak, ha nem hihető érvet találnak ki, ráadásul olyasmit, amit Géza rögtön valóságnak vélhet. Hozzátehetjük, hogy a *Képes Krónika* egyházi személyt másutt soha nem vádol részegséggel, így azt az egyértelmű következtetést vonhatjuk le: Vilmos apát korának közismert borisszája volt. Ez azonban nem kisebbíti érdemeit: miután ismét meggyőződött Salamon szándékáról, „levetette rögtön szerzetesi ruháját, világi ruhába öltözött, kardot kötve lóra ült, és rohanvást a herceghez ment”, megmentve ezzel a monostoralapító I. Béla fiainak életét. A történetet a krónikák és a szójhagyomány egyaránt megőrizték, s a Szekszár-

don gyakran megforduló Vörösmarty Mihály többek között ezért is írt *Salamon* címmel drámát, benne e híres jelenettel.

Öt emberöltővel később a borvidék középső részét birtokló bátaszéki apátság 1213-as esete arra utal, hogy már ekkor kelendő az itteni hegyek leve: III. Ince, akit a középkor legnagyobb egyházfőjének tartanak, megfenyegette a cisztercieket, ha a szőlőföldek összevásárlása és a borkereskedelem miatt továbbra is elhanyagolják lelki teendőiket, megvonja kiváltságait. Haas Mihály saját fordításában idézi a nevezetes sorokat, melyek mögött a korabeli borexport sejlik. „Tiszteletreméltó testvérünk Kalán, a pécsi püspök panaszkodott nekünk, hogy ti kezeiteket kinyújtván a mocskos haszon után, sok szőlőt összevesztek, melyekből vagy neki, vagy megyéje egyházának tized jár, és hogy ti a bort nem használjátok magatok, hanem más tájakra kereskedést űztök vele. Minthogy pedig ez szerzeteteknek becsületére éppen nem válik, parancsoljuk apostoli iratunk által, hogy ezzel fölhagyjatok, nehogy az általunk összehívandó zsinat megszorítsa szabadalmaitokat, vagy meg is semmisítse, mert megérdemli az, hogy szabadalmaitól megfosztassék, ki a szabadságával visszaél.”

Ha ehhez hozzávesszük, hogy a tatárjárás évszázadából, 1267-ből – amikor már magánbirtokossal is találkozunk – gyümölcsfákkal szegélyezett utakról, víztartó medencékről szól a szekszárdi apátsági határjáró leírás, joggal hihetjük, hogy a bencés szerzetesek, akik szerte Európában a modern mezőgazdaság elterjesztői voltak, szintén maradandót alkottak. Ezt láthatta Álmosdi Csire Barnabás királynéi pohárnokmester, aki nem magának, hanem öccsének, Zsigmondnak kérte jutalmul a szekszárdi apátságot, mert tisztában volt vele, mennyit érnek az itteni szőlők és borkok. Ezt később Vitéz János esztergomi érsek is tudhatta, hiszen Mátyástól adományul igényelte és kapta az immár 44 falvat és mezővárost birtokló egyházi javadalmat, melyet a bácsi országgyűlés 1518-ban az öt leggazdagabb egyházi birtok közé sorolt. A hiteles helyként működő Szekszárd gazdasági jelentőségéből következett, hogy a 15. században már mezővárosként említik. Ebben az időszakban Galeotto Marzio és Tubero Lajos egybehangzóan állítja, hogy e vidéken a nemesek reggelre színbort szoktak fogyasztani, illetve a sereg harci kedvét ezzel tüzelik fel. II. Lajosról pedig tudjuk, azért sem sietett a török elleni ütközetbe, mert Nagy Gáspár bátai vendégfogadójában napokig marasztalta a jó bor. (Azt se feledjük, hogy Temesvári Pelbárt világhírűvé lett *Pomerium*ában a megcsúfolt bátai barát történetéből sejthetjük: már a borseprő is árucikké vált a 15. század végére: nyilván pálinkát égettek belőle.)

Az 1526-os mohácsi vereség a borvidék szempontjából számos *előnyt* eredményezett. A menekülő, itt letelepült rácok magukkal hozták a meghatározóvá váló, bő termő és fagyok után megújuló kadarkaszőlőt, valamint egyedi vörösborkészítési kultúrájukat, amelynek zárt erjesztési technikájával kitűnő szín- és savanyagú, a szállítást jól bíró bort állítottak elő. A török idején a megélenkült utazási forgalom is inkább a vörös-

bort kezdte igényelni. Ennek oka, hogy a vörösbor tannintartalma miatt gyéríti a gyomorban lévő kólibacilusokat, s így több betegség ellen véd. Ezt kísérletekkel csak az 1980-as években igazolták, de tapasztalati úton tudták már a hódoltságon átutazó, Tolnán, a környék borkereskedelmi központjában megfordult külföldiek. Köztük a szultáni követség tagja, báró Wratislaw 1591-ben feljegyzi: „Itt kitűnő bor terem, nagyszerűen felüdültünk, sőt palackjainkat is megtöltöttük, amit később sem bántunk meg...”

A korszaknak két – egymástól látszólag független – szembeötlő jelensége, a szőlőtermesztés és a borkereskedelem fellendülése, valamint a protestantizmus elterjedése, leghatározottabban Tolna és Baranya területén érzékelhető. Első fennmaradt közéleti drámánk 1550-ből, Sztárai Mihály *Az igaz papságnak tiköre*, amelyet szerzője tolnai prédikátorságának idején biztonnal elő is adtak, vallási köntösben legkevésbé sem hitbéli kérdéseket fejteget. Az igaz papot a közösség összefogójának, fejlesztőjének tartja, s valójában mellékes, hogy a hamis – persze nem protestáns – papokkal szemben „az oltári szentségnek felét el ne lopják”, hanem „a Krisztusnak szent testét és szent véré a keresztyéneknek osztogatják és adják”. Az mégis jellemző, hogy a katolikus pap breviáriuma „a palack mellett vagy a szatyorban”, ráadásul a benne volt bor „mind elfogy a fölöstökömbe”, azaz gazdája már reggel megitta. Ugyanitt a pápát, aki – mivel papnak alkalmatlannak bizonyul – föl akarja magát akasztani, arra biztatgatják, hogy „ha nem tudsz prédikállanyi, hiszen tudsz kapálnyi, s azzal is élélhetsz. – Hév [forró] ám a kapa nyele. – Megköpjed te, s meghidegedik...” Ez Tolnán, amely számos szőlőföld bebírója volt a környéken, igazán mulatságosan hangozhatott. Ne feledjük el: idestova 500 éve, hogy a jobbágyközösség csak elviselte a fölötte állók döntését, most, a hódoltság korában *választhat* magának először lelki vezetőt, akinek híveivel egyező érdeke a fennmaradás. Ehhez megfontolt közös gondolkodásra, s talán ösztönző indulatra is szükség van.

A korabeli prédikátorok nagy gondot fordítottak a borkultúra pallérozására, mert a nagy tömegben megjelenő bor fogyasztása társadalmi problémát okozott. Egyikük Tolnai Fabricius Bálint. A tolnai születésű ifjú szülővárosában, az akkori idők leghíresebb magyar tanhelyén kezdte iskoláit, majd Kolozsvárott Szikszai Fabricius Balázs növendéke lett, 1573–1575 között a kor leghíresebb egyetemén, a wittenbergin képezte magát tovább, hogy azután a tolnai iskola rektora lehessen. Három év múlva Decsen választották meg lelkésznek. Ekkorra már műveit kiadták; igen népszerű lett *Lásd meg Uram én ügyemet* kezdetű zsoltára, melynek parafrázisa 19. század eleji szekszárdi présekre vésett versként is előbukkant, valamint 1580-as műve, amely kéziratban terjedt világi tartalma miatt, s a Lugossy-kódexben maradt fenn *Historia de moribus in convivio* címmel. Ezt lehetne úgyis fordítani, hogy *A vendégségben való viselkedésről*, de igazi címe az lelhetne: *História az erkölcsökről a lakodalomban*.

A két részből álló, 120 versszakos, eredetileg eldalolt költeményben a szerző célja egyszerre az oktatás és a szórakoztatás, ezért némi fuffanggal csendet kér: „Óvja mindön ember magát amaz rút zajgástul, melyet részeg embörök tesznek az jó bortul, hol éneköt, sem lantszót nem halhatsz az zajtul, mert kiki mind úgy üvölt, mint lehet torkátul.” Azt ígéri, nem szól hosszan, mert „tudom, hosszú pecsenyét mindnyájan szeretők, de az prédikációt röviden szabjátok”.

„Szóljunk vendégöknek rëndellő tisztökről” – javasolja Tolnai, aki, ha úgy is látja: „kicsiny a szeretet mostan embörökben, szegény attyok fiának nincs helyök házakban, tisztösségök gazdagnak csak vagyon világban, szegény embör de hever mindenütt az porban”. Ez hihetőleg éppen nem igaz vendéglátóira. Burkoltan még a törökök ellen is szól, de úgy azért, hogy a kortárs megértse: „Reád szállott vendégöt, idegen nemzetöt, kicsoda közületek, ki jó kedvvel tartott, vagy jót az olyaténnek valaki mondhatott, nemde áldás helyett átkot reá vetött?”

„Szomszédid és barátid házadhoz gyűljenek” – tanácsolja, mert azok is segíthetnek. Hogy a vendég sokat ihasson, sokat adnak enni, „sós pecsenyét pörkörnek”, azaz a mai fűszeres, sós pörkölt elődjét adják asztafra. „Tékozlás is nagy sokszor vendégségben esik, mert elviszi az vendég, kit meg nem ehetik, rakott tányért haza küld, kit aztán megeszik, borsos tik húst azután negyednap is eszik.” A paprikás csirke elődje aztán hamarosan megkívánja a bort is: „Kába beszéddel való köszönésök lesznek...” A násznép aligha unatkozik: kocka, kártya, tréfa, tánc járja, mert „veszteg ülést el unja, viszketni fog talpa, hegedőben szép nóta azt csiklandoztatja, táncnak ered azonnal, pénzét is nem szánja, köz beszédben azt mondják, táncot az bor hajtja.”

Hajt az persze mást is, főleg ha maszlagot is szórnak bele, ez ugyanis a kor kábítószer... A pohárnak eredetileg sorba kellene járnia, de sokan virtusból kiisszák, sőt „kezét némely kulcsolja (hátnak), foggal nyúl pohárhoz, röszketteti az állát, az fatejet szopja, hóna alatt az pohárt tányéron fordítja, nád csövön is némelyik kiszívja, vagy pedig ajakkal pohárt bebúrítja, egy hajtóban az bort belőle kiszopja az poharat fölveti és ismét fölkapja”. Mintha a mai virtuskodókat látnánk. Aztán isznak borstörőből, töknyakakból, bocskorból, papucsból, csizmából „némelyek az asztalnál szunnyadnak, sövöltenek vagy dúdolnak, más nyelven is szólnak”. Csoda-e, ha „felemás házasokat ital közt szöröznek, ólalkodnak más után”?

A hódoltsági jobbágyság felvirágzását vagy ennek lehetőségét éppúgy a bor jelentette, mint a hitbéli összetartozását. Ez utóbb elhalványult, s a magyarság összetartozásává változott, a (vörös) bor pedig ennek jelképévé. Zrínyi művei azt is érzékeltetik, hogy a kulturált borfogyasztást mennyire a nemzeti jelleg részének tekintik a 17. század derekán. Egy emberöltővel előbb Pázmány Péter keserűen humoros bizonyosága a felől sem hagy kétséget, hogy eleink szorgalmasan alkalmazták is az új nemzeti jelképet. „Ki tudja, talán a több vétkek között, egyikért azért rontotta és pusztította Isten a mi szegény hazánkat, hogy az ő szabadulásáért

annyi részegítő köszöntések lettek; hogy ha egy nagy völgybe vinnék a török császár erejét, és ráeresztenék azt a bort, melyet sok részezeskedésben megittak Magyarország szabadulásáért: nem kellene semmi vízőzön a török veszedelmére, mind borban halnának.”

A török hódoltságot többé-kevésbé átvészelt ültetvények hamar megújulnak, a 18. században a szőlőterület és a termés mennyisége is dinamikusan nő. Az 1693-tól apáti tisztet viselő Mérey Mihály még jobbágyaival is összejártszott 1696-ban: többnyire a rácokat írták össze, mert ez számukra kedvező volt, a többiek ittlétét csupán a titkolhatatlan szőlőhegy sejteti. A környékről visszaédesgetett lakossággal olyan embereséges jobbágyszerződést köt, melyet még Mária Terézia idején is méltányolnak, emellett – korában ritka vallási türelemmel – Grábócsra visszahívja a görögkeleti szerzeteseket, szőlőföldet juttat nekik: a mai Görögszó-dűlőt. Utódja, Trautsohn, aki bécsi érsekként építtette elhíresült palotáját, mindvégig megtartotta jól jövedelmező apátságát.

Bél Mátyás, az első magyar honismertető a század derekán úgy látja Szekszárdon „a tehetősebb lakosok magyarok, a németek csak nemrég keveredtek közéjük. Ezek mindnyájan a földből élnek, amely jófajta bort terem. [...] Vörös színe igen hasonló a burgundihoz. Illatának kellemességével megelőzi azt, mert valami nagyon finom, fűszeres illatot lehel; erősebb és nemesebb is annál, de ami az ízét illeti, nemesebb vagy azonos, majd néha hitványabb is. Minden bizonnyal az éghajlat (= mikroklíma) és az esztendő szerint változik a termés. Különösen hosszan eltartható alkalmas pincékben. Nemcsak a mi megyénkben termő borok között, hanem azok között sem lehet a második helyre tenni a szekszárdit, melyekkel Magyarország a Duna, Dráva, Száva között bővelkedik.”

A gyarapodó és a Habsburg Birodalomban, de annak határain túl is ismertté váló borvidék központja, Szekszárd, nem utolsósorban a szőlőiben biztos befektetést látó nemesség szavazatai alapján lett a megye székhelyévé 1779-ben. A város modern monográfiájában még olyan épületes gondolatot is találunk, amely párját ritkítja: „A helyi lakosság gyors szaporulatát a messze földön híres vörösbortermelés segítette elő.”

A véletlen úgy hozta, hogy az 1794-es nagy tűzvész utáni évben, 1795-ben született az a hatalmas jégverés nyomán keletkezett irat, amely a budai tudományegyetemet fenntartó alapítványi uradalom szekszárdi jobbágyságait és termésüket írta össze. Mivel a jég sokaknak egy- és kétharmados kárt okozott, de minden nyolcadik gazda szőlőjét teljesen el is verte, joggal reménykedtek a tized és adó mérséklésében. A kutató nem kis meglepetésére nem csupán a sokszor ma ismert szőlősgazdák neveit leli a megsárgult papíron, hanem ott látja: „*Batthyány Cardinál*”. A nevezett jobbágy pedig nem más, mint gróf Batthyány József, esztergomi hercegprímás, Magyarország bíborosa, Lyka Károly szerint „a barokk művészet egyik legjelentősebb mecénása”. Nevét a tolnai megyeszékhe-

lyen a *Bottyán-hegy* őrzi, mert, ahogy a félszemű tábornokot több forrás írta Batthyánynak, cserébe Batthyányt a köznép Bottyánnak mondta, ami Béri Balogh kurucainak utódaitól nagyobb megtiszteltetés, mintha érsek-hegyet emlegettek volna...

Mielőtt azonban meglendülne fantáziánk, s eljátszanánk a gondolat-tal, vajon hogyan metszegetett és kapálgatott itt szabadidejében a bíbor-színű bor reményében az 1799-ig élt egyházfő, jobb, ha a földön maradunk. Nyilvánvalóan a 18. század során nagy hírre vergődött szekszárdi borra áhítózott a kardinális, de – dicséretére legyen mondva – nem ráüzent valamelyik alattosára, hanem maga gondoskodott a legbiztosabb forrás, a szekszárdi szőlőföld megszerzéséről. Mivel azonban ehhez másképp nem juthatott, csak úgy, ha egy elhalt itteni jobbágy birtokát veszi meg, annak évről évre ismétlődő dézsmaterhét is kénytelen volt vállalni. (Ez nem két, hanem egy tized volt, lévén szó régi apátsági alattvalók földjéről...) A szőlőt – akárcsak számos hasonlóan területet vásárolt vármegyei nemes – vincellére bízta, aki vezette és végezte annak munkáit a metszéstől a kapálásokon át a szüretig, majd a pincébe került borra is felügyelt. Mindezt kialkudott részt kapott a jövedelemből. Neki és gazdájának is az volt az érdeke, hogy minél jelesebb vörösbort állítson elő. (Így érthető a helybeli közmondás: „A szőlő a parasztnak, a bor az úrnak való.”) Batthyány hercegrímás ezzel hagyományt indított útjára: Széchenyi István élete alkonyán írt *Önismeret* című művében megemlíti, hogy magyar főpapi ebéd – mások mellett – szekszárdi vörösbort nélkül elképzelhetetlen volt. Az is érdekes, hogy Fraknoi Vilmos, akit 1879-ben címzetes szekszárdi apáttá neveztek ki, komolyan gondolkodott azon: 20 katasztrális holdnyi szőlőt vesz, s így újra javadalmassá teszi ezt az egyházi tisztséget.

A kádárlegényből orvosná tanult Babits Mihályt is részben ez csalogatta ide. Bár 1802. szeptember 3-án tiszteletbeli főorvos lett, csak tizenöt év múlva nevezték ki tiszti főorvossá, noha feladatokat jócskán bíztak rá – tiszteletdíj nélkül. A költő dédapja azonban ennek ellenére ezekben az években alapozza meg az idők folyamán tizenöt gyermekkel áldott családja jövőjét. A helybeli uradalom iratai között tizenhét alkalommal szerepel „Babits Doctor Ur”, aki szőlőföldet, pincét, kaszálót, kukorica-földet, kenderföldet, szántót, házakat vesz, miközben eladóként egyszer sem bukkan föl neve. Szemléletes adat, hogy 1804 és 1826 között 9500 forintnál többért vásárol, ami több mint ötvenévi fizetésének felelne meg. Nyilvánvaló ebből, hogy főként a szőlőből s annak az egész Habsburg Birodalomban híres borából élt, nem szerény tiszteletdíjából. Érdekesség, hogy az első magyar honvédtábornok, Perczel Mór emlékirataiban leírja: „Magam s láttam gyermekkoromban, Vörösmarty társaságában őt meglátogatván, hogy hordóit saját maga, kezeiben vaskalapáccsal és előtte bőrköténnyel, abroncsolta meg.” Az 1826-ban általa írt első megyei kórházi rendszabályból sem hiányzik a vörös óbor alkalmazása. A kórház mellett áll az „idekeveredett” németek által a két Wetterherr-

nek, Szent Jánosnak és Pálnak épített kápolna, de nemcsak ezzel, hanem saját borkultúrájukkal is gazdagították a hagyományt, s közülük a legmagasabb helyi elismerést nyerte a Vesztergombi család egyik tagja: a hegybíró tisztét viselte az 1700-as évek végén. A Fekete-erdőből ide származott nemzetiség fiaként született itt 1796-ban az első – és mindmáig egyetlen – világhírű magyar borkereskedő, Schwartz Alajos, aki a 19. században négy földrészén forgalmazott sikerrel. Bécsbe 1816-ban került, hamarosan megnyitotta üzletét, kiváló éjszínű vörösborokkal, s persze kedvező árral. Így esett, hogy egyik vevője, Anselm Hüttenbrenner, aki levelében mondja el a történetet, baráti mulatságra tőle vitt bort, melynek hatására Franz Schubert a *Pisztrángötöst* komponálta.

Természetesen helyben sem vetik meg a hegy levét; 1829-ben a főjegyző leírja a pincszerezés helyi szokását: „A lakosoknak kedves mulatsága a korosokra nézve abbul áll, hogy vasárnap és innep napokon a délutáni isteni szolgálat után többen egy társoságban a szőlőhegyekre kimenvén, a velük kivitt eledel mellett borozgatnak, és dalolnak.” A borozók egyike az a Hány János, akiről az aljegyző, Mehrwerth Ignác ír barátjának, Garaynak, aki *Az obsitosban* indítja el a világhírnév útján, személyesen csak másik nevezetes versének születésekor találkozik vele. A reformkor nemcsak megerősíti a bor és a nemzeti önérzet kapcsolatát, hanem – például Garay János révén – tovább is fejleszti azt. A szülőhelyén 1846-ban írt *Szegszárdi bordal*, melyben először szerepel – előbb jelzőként, majd főnévként – a *költő szótalálmánya, a bikavér*.

*Töltsd pohárba, és csodát látsz!
Színe, mint a bikavér,
S mégis a gyöngy, mely belőle
Fölragyog, mint hó, fehér.
És a tőke, melyen termett,
Nemde oly zöld, mint a rét?
Hol leled föl szebben együtt
Szép hazánk háromszinét? [...]
Ide hát, te bazsarózsa!
Poharunkba, bikavér!*

A szőlőben és levében a nemzet jelképeit, fogyasztóiban az áldozatkész hazafiakat látta. Ezt a helybeliek a szabadságharcban, az ozorai diadal kivívásakor tettekkel is igazolták, miközben a szüret nélkülük zajlott; az 1848 őszen a férfiak távolléte miatt kizárólag nők által készített, első dézsmamentes borból eltettek a nagy idők emlékére, abból március 15-én áldomást ittak, a hordót pedig a legfinomabb borral feltöltötték.

Így nem véletlen, hogy egy tervezett cég felhívását hat '48-as érzelmű férfi bocsátja közre 1854 márciusában. (Közvetlen előzménye ennek, hogy 1853 végén a szekszárdi főbíró országosan úttörőként rendeletet

adott ki a borfestés tilalmáról és a hírneve védelméről.) A végül 1856. november 10-én létrejött Szegzárdi Borkereskedő-Részvénytársaság, mely honunkban az első volt, a haszon, az eredetvédelem s a nemzeti önérzet kérdését kapcsolja össze. A kedvező kereskedelmi feltételek nyomán 1858-ban már megkötötték a szőlődezsma-örökváltsági szerződést, mely utat nyitott a tőkés gazdaság helyi fejlődésének. Ez minőségi és területgyarapodással járt: 1886-ra már 4 361 386 négyszögöl szőlő díszlik itt. Az 1883-as első kataszteri felmérés szerint az egész Dél-Dunántúlon itt a legmagasabb az aranykorona-érték. Közben lezajlott az eszközváltás is, amelynek során a kacort felváltotta a metszőolló. Fejlődött a talajerő-utánpótlás és elterjedt a piaci igényekhez igazodó modernbb borkezelés.

Ám munkálkodtak a jeles bor hírvivői is. Liszt Ferenc, aki 1846-ban, első látogatásakor ízlelte meg az általa szekszárdi nektárnak nevezett italt, melyet hangversenyei után felüdülésül fogyasztott. Vendéglátója Augusz Antal, aki kiváló borainak hírnevét szelektív szürettel alapozta meg már az 1850-es évektől, s ennek nyomán borai többszörös áron keltek. Barátjának, Lisztnek gyakran kedveskedett, de ő olykor tovább is adta a becses palackokat. Így jutott a gyengélkedő IX. Piusz pápa asztalára is, és a csalhatatlanság dogmáját megalkotó egyházfő azt találta mondani: „Ép kedélyemet, egészségemet egyedül ez tartja fönn.” Liebig, a kor legjelesebb kémikusa, beható vegyelemzés után tartotta a legkiválóbbnak a szekszárdi óbort. Jókai napilapja, A Hon 1872-ben tudatja: „Miután általában elismert tény az, hogy a jó vörösbor mértékletes élvezet mellett az emésztésnek elősegítője, a hasmenésnek visszatartója, s így a choleraanak ellenszere, kapható minden hamisítástól s keveréktől ment tiszta eredeti legjobb vörösbor többféle nemből, u. m. villányi – ménesi, egri, karloviczi – és mindezek felett a leghatályosabb szekszárdi vörös bor.”

A természetben döntő változást hozott a filoxéra (szőlőgyökértetű) megjelenése. Hála a gondos megelőzésnek, hatása viszonylag későn, időben pedig összezsugorodva jelentkezett. Az 1886-ban felfedezett első filoxérás szőlőt kiirtják, a területet fertőtlenítik. Dr. Roboz Zoltán filoxerabiztos tanácsára a szőlőket igyekeztek szénkénegezéssel fenntartani, direkttermőt alig telepítettek, s fokozatosan felújították a régi ültetvényeket. Amerikai vesszőtelepeket létesítettek, s több mint tízezer gazdát tanítottak meg a szőlőoltás tudományára. Külön vincellériskolában még fizettek is a részvételért a hallgatónak, akik közül több nő is kitént. A filoxéra mellett azonban az 1890-es években egymást érik az irtózatossá váló jégverések. A szőlőtulajdonosok tönkrevért szőlőiket filoxéra kipusztította területként leírták, immár adómentes tőkéiket megdöntötték, és szénkéneggel tartották fenn, vagy valóban újraterelítették.

A gyermek Babits Mihály, aki nagyanyjával jár ki a szőlőbe, nemcsak a gyüvőténnyel (apró szulák) és tarackkal folytatott kapaharcról tudósít versében, hanem *Halálfi* című regényében le is írja ezt a nehéz időszakot. A küzdelem mérlege kedvező: az 1886-hoz képest közel negyedével

nő a szőlőterület, amely 1910-ben 3369 katasztrális hold, tiszta jövedelme 154 338 korona. Miközben a honi átlag szőlőkre 11 aranykorona, itt közel 46 koronás az átlag.

Nem véletlen, hogy a legkorábbi hazai befejezett rekonstrukció után, 1908-ban a szőlőtermesztésről és a szüretéről az első mozgófilmet is Szekszárdon készítették. Az ezt megíró újsághír jobb piaci viszonyokat is szeretett volna. Ez azonban csak álom maradt: amikor a háborús konjunktúra hatni kezdett, már a rézgálic, a szénkéneg és a szakértő férfikéz is hiányzott. A zsaroló metszéssel kiuzsorázott tőkék megsínylelték a terhelést, ezért 700 katasztrális hold kipusztult a háború végére.

A kedvezőtlen külpiaci viszonyok, a cserearányromlás és a belső adók relatív magassága miatt tartósan csökkent a szőlőterület, s az 1935-ös 2152 katasztrális holddal elérte a mélypontot. Mint annyiszor, most is a kereskedelem sietett a borvidék segítségére: az 1929-ben alakult pinceszövetkezet egyes üzletpolitikával enyhített a piacképes borok gondjain, több száz tagot toborzott, akiknek területe és termése a túlsúlyt képviselte. Az 1950-ben szétvert szövetkezet újjáalakítása az 1956-os forradalom egyik legfőbb helyi követelése lett...

A '45-ös földosztás csak kis mértékben érintette a döntően paraszti kézben levő szőlőket. Az ötvenes évek sanyargató adópolitikáját és az erőszakos téeszésítést azonban megszenvedték az ültetvények, melyeknek legalább a harmada siralmas állapotban volt az 1968-tól kezdődő második szőlőrekonstrukció idejére. Szerencsére azonban a háztájiban megmaradt szőlők még, a nagygazdaságok által telepítettek már hozzá tudtak járulni a megújodáshoz. Jól jellemzi ezt, hogy 1985-ben Szekszárdon és környékén nem volt számottevő parlagföld, s a bérletként megújult területek a rendszerváltás után személyi tulajdonba kerültek. A ma 2500 hektár körül mozgó borvidéki szőlőterület meghatározó része modern műveléssel biztosítja a minőségi bor alapanyagát. A Wikipédia szerint: „A szekszárdi borvidékhez Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei tartoznak (9/2006. FVM rendelet).”

A legtöbb hazai és nemzetközi borversenyen méltán elismert helyi bor külső megjelenésében is elegáns. A legkiválóbb gazdák, akik olykor a föld túlsó oldalára szállítanak, címkéiket művészekkel terveztetik meg. Az irodalomban az eltelt emberöltők során Babits Mihály mellett Móricz Zsigmond (!), Féja Géza, Mészöly Miklós, Baka István, valamint Farkas Pál szobrász és még sokan mások tették halhatatlanná a szekszárdi bor nevét; ezen fáradozik 1988-tól az Alisca Borrend is: így találkozik a szellem és az áru minősége.

Eddig öt szekszárdi borászt: Vesztergombi Ferencet, Takler Ferencet, Vida Pétert, Dúzsi Tamást és Mészáros Pált választották az év magyar borászává. Közülük az elsőnek egyik felmenője hagyta családjára a szo-

morú bölcsességet: „Mire kinőnek a szárnyaink, elfelejtünk repülni.”
Hadd higgyük, hogy újabb időkben talán mégsem...

■ IRODALOM

Évszázadokon át – Tolna megye történetének olvasókönyve I–II–III. Kiadja a Tolna Megyei Levéltár, 1978, 1983, 1990. Szekszárd

Haas Mihály: *Emlékek a Duna mentén Földvártól Vukovárig* In: *Emlék-könyv.* Kiadja Danielik János, Pest, 1852. 343–400.

Karácson Imre: *Szent László király élete.* Győr Egyházmegye kiadása, Győr, 1895.

Képes Krónika. A magyarok régi és legújabb tetteiről, eredetükről és növekedésükről, diadalaikról és bátorságukról. 1358. Ford. Geréb László. Magyar Helikon – Európa Könyvkiadó, Bp., 1971.

Kubinyi Ágoston: *Szekszárdi régiségek.* Herz Ny., Pest, 1857.

Pázmány Péter: *A részegségnek veszedelmes undokságárául.* In: *Pázmány Péter művei.* (Válogatta: Tarnóc Márton.) Szépirodalmi Kiadó, Bp., 1983. 685.

Szakály Ferenc: *A Közép-Duna menti bortermelés fénykora (a XVI. század derekán).* Dunatáj 2. évf. 2. sz. (1979. aug.) 12–24.

Széchenyi István: *Önismeret. Döblingi kézírataiból.* Athenaeum Kiadó, Bp., 1875.

Szekszárd város történeti monográfiája I–II. Kiadó nélkül, Szekszárd, 1989.

Sztárai Mihály: *Az igaz papságnak tiköre.* In: *Magyar drámaírók 16–18. század.* (Válogatta Nagy Péter.) Szépirodalmi Kiadó, Bp., 1981. 26–27.

Temesvári Pelbárt válogatott írásai. Vál., tan., jegyz. V. Kovács Sándor, ford. Bellus Ibolya et al. Európa Könyvkiadó – Helikon Kiadó, Bp., 1982.

Tolnai Fabricius Bálint – Töttös Gábor: *Boros hármás história.* A szerző kiadása. Szekszárd – Decs, 2007.

Töttös Gábor: *A szekszárdi szőlő és bor. A történelmi borvidék története a kezdetektől a II. világháborúig.* Módos Ernő kiadása, Szekszárd, 1987.

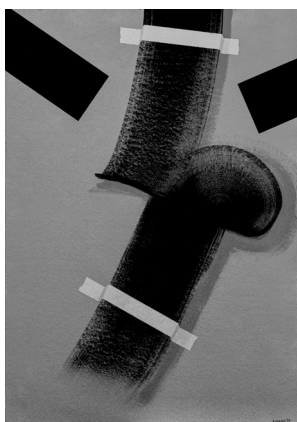
Wikipédia: *A szekszárdi borvidék.* (Letöltés: 2025. dec. 18.)



MÉSZÁROS GABRIELLA

TOKAJ

*„Erő sarjad ki az aranyból: régi dal, –
magyar föld osztja az arany legremekebbjét;
a hegy tele arannyal, hát a nemes ital
ily erőssé, mint itt, másutt hol nevelkednék?”*



**„...az aszszút, ki-nem
szoktam szedetni,
úgy mint a mellynek
nedvességét, a taposó,
minthogy lágy szokott
lenni, az ordinarium
musttal, együtt kita-
podja, vagy ha abban
még ekkor, valami talál
is maradni, az a jó
sajtó által, egészen
ki nyomódik.”**

Gottfried Benjamin Hancke *A magyar bor dicsérete* című, Tokajról szóló versét körülbelül akkor vetette papírra, amikor III. Károly magyar király, német-római császár rendelete Tokaj-Hegyalját zárt borvidékké minősítette, Bél Mátyás pedig nem sokkal korábban a helyi termelői tapasztalatokat összegezve dűlőbesorolást jegyzett le és adott közre. A 18. század első felében járunk tehát, amikor már „a hegy tele arannyal...”, és mindez már nemcsak a helyiek fejében, de ország-világ előtt is világossá vált. Sokáig azután mintha csak szenet, követ, murvát és ki tudja, még mit bányásztak volna Hegyalján.

Tokaj Magyarországon és a nagyvilágon is egyedülállónak számító borvidék, amit történelmi múltja, természeti adottságai, a termesztett szőlőfajták, az alkalmazott borászati eljárások és borkülönlegességei egyaránt egyedivé tesznek. Egyetlen zárt borvidékünk Magyarország északkeleti szegletében található a Zemplén-hegység délkeleti és délnyugati lejtőin. Napjainkban 27 település 4500 hektárnyi szőlőültetvénye alkotja a borvidéket. Ha viszont Tokaj összes első és másodosztályú fekvését betelepítenék, Hegyalja szőlőterülete meghaladná a hétezer hektárt.

Tokaj – vagy, ahogy annak idején a leggyakrabban emlegettük: Tokaj-Hegyalja múltjáról könyvtárnyi irodalom áll rendelkezésünkre, ezek zöme megalapozott ismeretekkel és tényekkel lát el bennünket a borvidék elmúlt 400 évére vonatkozóan. Ha kizárólag a bor oldaláról közelítünk, egy dolgot feltétlen le kell szögeznünk: Tokaj egészen a 2000-es évek elejéig az édes borokról szólt. Az elfogadottság, ismertség és a tokaji édes borok magas piaci értéke nem kérdőjelezhető meg. A ma ismert és rendelkezésre álló kóstolási jegyzetek (Michael Broadbent: *Michael Broadbent's Vintage Wine: 50 Years of Tasting the World's Finest Wines*) egyértelműen bizonyítják, hogy a tokaji édes borok érlelhetősége egyedülálló, ezt évszázadokon keresztül nem is kellett bizonygatni. Az, hogy a II. világháború utáni évek milyen pusztítást vittek végbe magán a borvidéken és a borvidék megítélésében, az már más kérdés.

Debreczeni János híres tokaji boroskönyvében a 18. század végén már azt írta: „...az aszszút, ki-nem szoktam szedetni, úgymint a mellynek nedvességét, a taposó, minthogy lágy szokott lenni, az ordinarium mustal, együtt kitapodja, vagy ha abban még ekkor, valami talál is maradni, az a jó sajtó által, egészen ki nyomódik.” A legismertebb borfajta, az aszúbor akkor jelent meg a 16. század közepétől Tokaj-Hegyalján, amikor egy nagyfokú minőségi munkaváltás mellett újabb, könnyebben aszúsodó fajták is elterjedtek. Az aszúszemek mennyiségének, felismerve a különleges természeti értéküket az 1655. évi törvény is dézsmamentességet biztosított. A fürtökből kicsípett és kiválogatott aszúszemek, illetve az aszúszemekből készített aszúborok jóval nagyobb jövedelmet biztosítottak, mint a korábbi borféleségek. Az aszúbor készítése a 16. század közepétől az extra magas ár és a dézsmamentesség miatt alakult ki. Az aszúborok és a tokaji esszencia vagy nektár a királyi udvarok nagyhírű és kedvelt társasági, desszertitalai voltak, különösen az udvartartások női társaságának. A tokaji bor igazi hírnevét ezek a desszertitalok adták meg, számos világhíresség mondása, aforizmája és dicsérő himnusza foglalta szavakba ezt a nedűt. Az aszúborok minőségét a hegyaljai rendszerben a puttonyszámmal mért aszúszem mennyiségével különíthették el (3, 4, 5, 6 puttonyos). Egy három tagolású helyi rendszer alakult ki történetileg: két puttony adott egy átalagot, két átalag adott egy gönci hordót. Egy gönci hordónyi musthoz vagy borhoz hozzáadott puttonyszámú (3-6) aszúszemek mennyiségét jelentette ez a ma is élő arányszám, ami a tokaji aszúborok alapját képezte. A korábbi évszázadokban átalagokban,

vagyis a gönci hordók fele nagyságú dongás edényekben tartották az aszúborokat. A 18. század elejére már vármegyei rendeletre kialakult a gönci hordó (180 itce), ami két átalaggal (90 + 90 itce), ami pedig négy puttonnyal (4 x 45 itce) volt azonos. Tokaj-Hegyalján az aszúból készült esszencia nem a bor kategóriájához tartozik, mert a magas cukortartalma miatt az nem tudott kierjedni, így alkoholtartalma az itálnak nincs. A magas cukortartalom egyben konzerválja is a szirupszerű italt. Maga az esszencia, a nektár, már 1823-ban született nemzeti himnuszunkban is szerepelt. Kölcsey Ferenc költeménye, amely valóban a magyar nemzet nemzeti önbecsülését hirdető himnuszává is vált, az országot kánaáni bőven termő, édeni állapotban mutatta be, többek közt a tokaji édes szőlők aszújából készült esszencia.

A történelem azt meséli, hogy a botritizált szőlőből készült tokaji aszút először – nem véletlenül, hanem módszeresen – a Rákóczi család káplánja készítette el az Oremus nevű szőlőbirtokukon (a káplán neve Szepesi Lackó Máté volt, az évszám 1630). Ma már tudjuk, hogy ez csupán legenda. Egyértelmű bizonyítéka annak, hogy pontosan mikor, milyen tapasztalat alapján készítették az első aszúborokat errefelé – nincsen. Viszont a borvidék adottságai még a világ valamennyi botritiszes borokat adó termőterületet egybevetve is ritka együttállását mutatják geológiának, klímának, domborzati viszonyoknak.

Kis magyar bortörténet

■ Az ország területén az első szőlőre, borra utaló régészeti leletek a keltákhoz vezetnek. A rómaiak a Balaton-felvidéken és a Szerémségben különösen kedvező feltételeket találtak szőlőkultúrájuk fejlesztéséhez. Mindez az időszámításunk előtti I. századra tehető. Domitianus császár ugyan megtiltotta Pannónia területén a bortermelést, elrendelte a szőlők kiirtását, de néhány száz évvel később (Kr. u. 282) Probus Valerius császár pont a szőlők újratelepítését rendelte el, és azt is, hogy a szerémségi Mons Almus (a magyar nevén Tarcal és Olaszhegy, mai horvát nevén Fruska Gora) lejtőit szőlővesszőkkel ültessék be. Ugyanebben az időben a Balaton-felvidéken a szőlő- és bortermelést bizonyító régészeti leletek folyamatossága napjainkig nyomon követhető. Kr. u. 800–900 körül a magyar honfoglalással, majd a kereszténység felvételével jelentősen nőtt a bortermelés területe és fontossága. A Kárpát-medence borászatát a magyarság magával hozott ősi, belső-ázsiai és Kaukázus-vidéki hagyományai, valamint a Pannóniában fennmaradt és átvett, római gyökerű gyakorlat befolyásolta. Mindezekre nagy hatással voltak a térítő bencés, majd a később megtelepedő tanító rendek. Ugyanígy a bevándorló telepések Itáliából, Burgundiából, Anjouból, és a Rajna-völgyéből hozott tudása, ízlésvilága. 1006-ban egyik Szent István által aláírt oklevél már megemlékezett az italmérési jogról. Ugyanennek a századnak a végén, az

esztergomi zsinat megtiltotta a papoknak a kocsmák üzemeltetését (kocsmárolást).

Az 1244-ig visszavezethető budai városi borjoggyakorlatról tanúskodó periratok, s főként az a *Jogkönyv*, ami a borok származásához kapcsolódó, kiforrott szőlőhegyi rendről tartalmazott szabályokat foglalta egybe.

A 13. század elejétől már megjelentek a szőlőhegyi önkormányzatok, a *promontoriumok* első említése ekkorra tehető. Ősi hagyománynak számított, hogy a szőlőhegyen: „legyen egy törvénye a szőlők dolgában minden szőlőbirtokosnak, akár nemes, akár vitézlő, akár jobbágyi renden lévők lennének”. Az Árpád-kornak a leghíresebb, legnagyobb becsben álló borvidékei a következők voltak: Szerémség, Balaton-vidék, Szekszárd, Somló, Ruszt-Sopron, Buda, Arad.

Nagyjából ebből az időszakból származó valamennyi szőlőmag keleti, illetőleg magyar (pontusi) fajtákra utalnak. A furmint, a lisztes, a bala-fánt, típusú magok, de a bakator, a csomorika, gohér, a kéknyelű, a mézes fehér olyan szőlőfajtákat jelölnek, amelyek a filoxéravészig az egész országban nagyon népszerűek voltak. Kék szőlőre utaló magot ebben a korban nem találtak. Ezeknek a fajtáknak a jelentős része Tokajban is jelen volt.

Az 1250-es években IV. Béla telepítéseinek hatására a francia szőlőművelésmódok és a francia hordóméretek széleskörűen terjedtek el. Kr. u. 1387-ig az Árpádok és az Anjouk alatt virágzott, zavartalanul fejlődött a bortermelés. A 14. században az Anjouk idején váltak híressé a baranyai, a pozsonyi, a Mátra-vidéki, az érmelléki, a ménesi és a Küküllő menti borok. Az ezt követő időszak, 1458–1490-ig Mátyás király uralkodásának 32 éve volt az, amikor jellemzően a Kárpát-medencébe a borászati aranykor beköszöntött. A király új fajtákat hozatott Burgundiából és Campaniából (Champagne-ként ismerjük ezt a francia borvidéket). Ekkor vált gyakorlattá a vörösborok készítése is, elsősorban Budán, majd Egerben, de Tokajban is számos kékszőlő-fajta díszlett.

1523-ban a törökök által elfoglalt Szerémség szerepét Tokaj vidéke vette át az aszúbortermelésben a középkori virágzást követően a török hódoltság másfél évszázada alatt, amikor is a magyar bortermelés is komolyan károsodott. Az 1550-es évektől lehet találkozni a tokaj-hegyljaji aszúborok első írásos nyomaival. A sok évszázados hagyomány szellemében helységenként szigorúan ügyeltek a borok eredetiségére. Az 1655. évi XXXI. törvényben első alkalommal – ezt írásba is foglalták.

Az aszúborok kedveltségét mutatja, hogy az 1665. évi Országgyűlés LXXIX. törvénycikke, kötelezően elrendelte az aszúszemek külön szüretelését és az aszúszemek dézsmamentességét az egész ország területén. Kezdetben a tokaj-hegyljaji aszúborokat még főleg tállyaiként, majd II. Rákóczi Ferenc (18. század eleje) idejétől a tokaji jelzővel hozták forgalomba. Sajnálatos módon 1565-től az osztrák tartományok átjárhatatlan vámkorlátokat emeltek a magyar borok elé, beleértve ezzel Tokajt és

a tokaji bort is. Kivételt egyedül a Sopron, Ruszt és Pozsony városok érdekeltségébe tartozó szőlőkön termelt bor élvezett.

Az 1730-as években a tokaj-hegyaljai dűlők első ismert és ránk maradt osztályozását még Bél Mátyás készítette el, pontosan 1737-ben III. Károly király Tokajt a világon elsőként zárt borvidékké nyilvánította.

1780-tól a tokaji aszúnak komoly versenytársa akadt: a kadarkából készített ménesi aszú. A múlt század első felében így ír Schams Ferenc: „A tokaji és a ménesi aszú versenyében dönteni ízlés dolga, a magyar Bacchus koronájának mindkettő gyönyörű drágaköve, s olyan helyet foglalhat el egymás mellett, mint a gyémánt és a rubint!”

1795-ben Szirmay Antal elkészítette a második (Bél Mátyás utáni) tokaji dűlőklasszifikációs munkát. 1836-ban Schams Ferenc közreműködésével megjelent az első borászati folyóirat. 1836 június 18-án – Széchenyi István kezdeményezésére – megalakul az Országos Magyar Gazdasági Egyesület (OMGE) amelynek két leghangsúlyosabb területe a lótenyésztés és a bortermelés volt.

Később az Osztrák–Magyar Monarchia idején (1867–1918) vett új lendületet a bortermelés, ekkor komoly szakmai munka kezdődött szőlészeti, borászati, szabályozási és kereskedelmi téren egyaránt. A magyar borok előtt új piacok nyíltak.

A borvidéki, városi „bormívelő” egyletek mellett egyre több pince- vagy bortermelő szövetség (mai szóhasználattal pinceszövetkezet) alakult. Az 1867. évi kiegyezés – az Osztrák–Magyar Monarchia létrejötte – hatalmas távlatokat nyitott a magyar bortermelés, bor-külkereskedelem elé is. A magyar királyság szőlőterülete ismét meghaladta a 400 000 hektárt.

Az 1870-es évektől az Európa ültetvényeit tizedelő filoxéravész (amerikai gyökértetű) a Kárpát-medencét sem kerülte el.

1901-től indították Budafokon a Magyar Királyi Állami Pincemesteri Tanfolyamot, amelynek legjobb eredményű hallgatói közül szervezték meg az 1927-ig működő Vándor Pincemesteri Kart. Ezek a szakemberek hívásra teljes felszereléssel a helyszínre utaztak, és segítettek a borok kezelésében – tekinthetjük őket a *flying winemakerek* elődjének is. A költségek részben az igénybe vevőt terhelték.

1901-től – rövid időn belül – Londonban, Münchenben, Stockholmban, Bécsben, Krakkóban Magyar Állami Borházat létesítettek azzal a feladattal, hogy komoly eszközökkel népszerűsítsék a magyar bort. 1902-ben nyílt meg a Budafoki Magyar Királyi Bormúzeum. Célja nem egyedül a nagy értékű muzeális borok bemutatása, hanem szakszerű kezelése és alapos megfigyelése is volt. 1920-ban újra vámkorlátok közé zárták a megcsonkított Magyarországot. Amíg a borpiacoknak többsége, addig a szőlőterületeknek egyharmada veszett el.

Az 1938–48. években a megszállás, a háború okozta károk ellenére is a magyar bortermelésnek gyorsan fejlődő szakasza következett. Elkészült – Európában elsőként – a szőlőterületek országos katasztere. A hihetle-

nül gyors ütemű fejlődést, újjáépítést szakította meg 1949-ben a szovjet megszállók által az országra kényszerített diktatúra.

Az 1949–1959. évekre a magántulajdonnak a szőlőművelésben a részleges, az árbor forgalomban a teljes visszaszorítása, a szőlőtermesztés és borászat éles kettéválasztása volt jellemző, mely leplezetlenül és durva hatalmi eszközökkel történt. 1952–65. években állandósult a borhiány, a hagyományosan szigorú és jól záródó borjog fellazítása. Egy sajátos borforgalmazó szervezet uralta a borok begyűjtését és elosztását. Elindult a rendszerszerű kollektivizálás a borászat terén is. Egyre-másra telepítettek be olyan területeket, amelyek minőségi szőlőtermesztésre egyáltalán nem voltak alkalmasok, ellenben évtizedeken keresztül szolgáltatták az igénytelen szocialista piacra szánt borok – sajnos tokaji is – alapanyagát.

1985–89. években a keleti kiszállítások szűkülésével fokozatosan borbőség alakult ki, amely a minőség növelése irányába hatott ugyan, de a szőlőtermelők nehéz helyzetbe kerültek.

Az 1990-es évek elejétől a privatizáció révén kialakultak a családi szőlőbirtokok és néhány nem állami kézben lévő nagyüzem. Viszont épp úgy nem születtek meg a hazai adottságainkhoz igazodó, a családi bortermelés hatékonyá tételét segítő valódi pinceszövetkezetek alapjai. Ennek ellenére a magyar bor egy részének minősége meglepő mértékben javult. Ismét megteremtődtek a magyar borjog törvényi alapjai. Az 1990-es évek elejét követő változások és az európai uniós tagsággal (2004) járó jogi és gazdasági szabályozás a termelőket is folyamatos fejlesztésre sarkallta. 2002-ben az UNESCO világörökségi bizottsága Tokajt mint kultúrtájat felvette a világörökségi listára tokaj-hegyaljai történelmi borvidék kultúrtáj néven.

A 2011. év új szabályozást hozott a minőség és az eredetvédelem terén. Az egységes európai rendszernek ma már Magyarország is részese. A világ egyik legelismertebb szakírója, Hugh Johnson számos művében említi Franciaország és Németország mellett Magyarországot mint az európai borkészítési hagyományok letéteményesét. Ez jórészt annak volt köszönhető, hogy szemben Európa déli országaival, ahol a szőlőtermesztés szinte minden család életének részét képezte, a fenti három államban – köztük Magyarországon is – kiemelt szerepet kaptak a gazdaságban a szőlőművelésre alkalmas területek, ahol mást nem is igen természetek.

2021 – ismét bortörvény-módosítást hozott – beemelve néhány minőségjavítást ösztönző és a piaci viszonyokat rugalmasabban követő szabályt.

Tokaj-Hegyalja története

■ Tokaj-Hegyalja területén valószínűsíthetően már a honfoglalás előtt is létezett szőlőkultúra. A táj mítoszának gyökerei azonban valahol a 16. századra nyúlnak vissza, amikor a török terjeszkedés miatt Magyarország – Baranyától kezdve Somogyig – elveszítette addig legfontosabb bortermő vidékeit. A veszteségek közül a legfájdalmasabb Szerémség volt,

amely addigra nemzetközi hírnevet szerzett magának. A déli vidékek elvesztésével egy időben felértékelődött az északi borvidékek, köztük Tokaj-Hegyalja jelentősége. Több adat arra utal, hogy a Szerémségben elvesztett birtokaiért cserében az arisztokrácia egy része Hegyalján kárpótolta magát. Az érdeklődés középpontjába került borvidék fő terméke már ezekben az időkben is a sok maradék cukrot tartalmazó, különlegesen gazdag aromájú édes borok lehettek.

Nincsen a világon még egy olyan élelmiszer, amelynek akkora presztízse volna, mint a tokaji aszú: ez az egyetlen ital, amely egy nemzeti himnuszban is szerepel, a vele kapcsolatos legendák, és az általa inspirált dalok, valamint zeneművek is köteteket töltenek meg.

Tokaj szőlőtermesztési hagyományairól már a 13. századtól rendelkezésre állnak írásos emlékek. A borvidéken ekkor kezdték el a sajátos földalatti pincék építését is, amelyekről szintén írásos emlékek maradtak fent, így az olaszliszka és tolcsvai pincékről is. Ezeknek a borok érlelésében és eltarthatóságuk alakulásában a későbbiek során is nagy szerepe volt. Az első írásos említés a tokaji borokról (Istvánffy M.: *Regni Ung. Historia*. Köln, 1724) 1494. évre tehető.

A tokaji borok népszerűsége ekkoriban Európa-szerte megnőtt. Ekkortájt kétféle bort készítettek.

Az elsőt: „tisza bor”, taposással, a másodikat: „préselt bor” sajtolással. A szőlősgazdák a mezővárosokban lakva növelték birtokaikat, közülük több úri birtokká fejlődött. A Tokaji borvidéknek ez az időszak az egyik legvirágzóbb periódusa volt. Az arisztokrácia szerepe egyre nagyobb lett – különösképpen az édes borok készítésében – hiszen ez a fajta borkészítés komoly és biztos pénzügyi háttérrel követte meg.

A tokaji aszú készítésének története mintegy 500 évre tekinthet vissza. Az aszú szó első említése jelenlegi ismereteink szerint 1571-re datálható: ebben az évben a Garai család osztálylevelében feltüntettek hat hordó aszúszőlő bort. Szikszai Fabricius Balázs 1590-ben kiadott, de évtizedekkel korábban írt *Nomenclaturájában* is szerepelt az aszú és a főbor kifejezés – utóbbi vélhetően a ma is ismert és a tokaji kínálatban szereplő szamorodnit takarta. Bár a korszakból igen kevés hiteles dokumentum áll rendelkezésünkre, de biztosra vehetjük azt, hogy a 16. század utolsó harmadában rendszeresen készítettek aszúbort. Az aszúkészítés technológiája az elmúlt évszázadokban sokat változott, ma már egészen más borokat kóstolhatunk, mint annak idején. A ma leginkább elterjedt furmint szőlőfajta első említése 1600-ból származik. Jelentősége már akkor is egyértelmű volt, ennek ellenére több mint negyven szőlőfajtát termesztettek a borvidéken, köztük számos kék szőlőt. A kezdeti aszúborok nagy valószínűséggel az igen jól aszúsodó purcsinból készültek, vagy legalábbis a purcsin szőlő felhasználásával. A furmint eredete – akárcsak a hárslevelűé – a tokaji borvidék területére tehető, ennek ellenére stabil jelenléte a fajtáknak csak a filoxéra vészt követő időkre alakult ki.

Ekkoriban már a Tokaj név egyre jobban terjedt a borpiacon. A bortermés csaknem egyharmada került exportpiacra. A lengyel és az orosz export fokozatosan nőtt, lassan meghatározóvá vált a borvidék számára.

A Rákóczi-korszak hozott újabb fordulatot a borvidék életébe. Ebben az időben vette fel a tokaji szőlőtermesztés máig jellemző arculatát és ekkor élte legvirágzóbb korszakát. Rákóczi fejedelem számos pincét tartott fenn, több kastélyt is építtetett a borvidék területén.

Tokaj-hegyalja rendtartásának kézikönyve, a *Culturae Vinearum Reglamentum* is elkészült.

Az országgyűlésben rendelet született az aszúválogatással elvégzett szüretre vonatkozóan.

XIV. Lajos francia király II. Rákóczi Ferenctől kapott aszúbort dicsérte elhíresült mondásával: „C'est le roi des vins, et le vin des rois” (Ez a borok királya és a királyok bora). Igaz ugyan, hogy ezt a mondást azóta számos borvidék átvette és saját borai kezdte alkalmazni, de talán Tokajjal kapcsolatban emlegetik a leggyakrabban. Ekkor kezdték el Tokaj-hegyaljának nevezni a területet, a bort pedig a könnyebb érthetőség kedvéért tokaji bornak.

A Rákóczi-szabadságharc államapparátusa a magyar borvidékek részére országos minősítést rendelt el. Öt csoportba sorolva a területeket első osztályú besorolást csak Tokaj-hegyalja kapott. A dülő szerepe ekkor kezdett tudatosodni a minőség és a kereskedelem területén.

Az újabb klasszifikációk alapján három osztályba sorolták az ország területeit, Tokaj-hegyalja nagyobbik része ekkor is az első osztályba került.

A borvidéket híressé tevő bor, a tokaji aszú készítése a 16. századnak a derekán már bizonyosan bevett gyakorlat volt. Aligha lehetett másként, hiszen az „aszúszőlő-bor” – később „aszúbor”, végül egyszerűen csak aszú – 1571-ből ismert első írott említése egy örökségről rendelkező okiratban található. Ez írásos emlékből írója, már nem tartotta szükségesnek megmagyarázni az „aszúszőlő-bor” fogalmát, holott komoly értékről rendelkeztek benne. Vagyis akkor már közismert, teljes egészében bevett lehetett a szó és ezért maga a borfélése is közismert termék volt.

A 17. században – amikor az aszúkészítés módszere lassan kikristályosodhatott, és neve elterjedt a világban – Tokaj-Hegyalja különleges helyzetbe került. A három részre szakadt országban a Királyi Magyarország az Erdélyi Fejedelemség és a török hódoltság határai majdnem a borvidéknél találkoztak egymással. Hegyalja ugyan a Habsburgok ország-részéhez tartozott, de kulturálisan inkább Erdélyhez kötődött. A Rákóczi vezette szabadságharcokban a tokaji bor komoly szerephez jutott: hol bevételt hozott, hol pedig diplomáciai ajándékként egyengette az utat az orosz cárok palotáitól kezdve a francia királyi udvarig. Mondhatni, hogy a Tokaji aszú igazi világhíró volt ebben az időben, hiszen mindenhová eljutott és mindent elért. A különleges bor ragyogása még a 17. század első felében is tartott, amikor a szabadságharcok már végleg elültek.

A 18. század elején az újabb szőlőterületi minősítés alapján három osztályba sorolták az ország területeit, Tokaj-hegyalja nagyobbik része az első osztályba került. A dűlőcsoportosítás alapját a termőhelyi szempontok mellett az akkori termések és azok minősége jelentette. Ugyanennek a századnak a derekán komoly gazdasági fellendülést hozott a borvidékre az orosz borvásárló bizottság megalakulása. A bizottság volt hivatott gondoskodni a cári udvar tokaji borral való ellátásáról. 1737-ben újabb komoly lépés irányította a borvidék életét: Tokaj szabályozása, kialakult a borvidék lehatárolása, valamint az eredetvédelem alapja a világon először került meghatározásra. Ezzel elkészült Európa és a világ első eredetmegjelölésre vonatkozó szabályozása. A század második felében azonban a legfőbb piacnak számító Lengyelország felosztása, az orosz cárok tokaji borfelvásárló bizottságának megszűnése, de mindenekelőtt a Habsburgok vámtörvényei gúzsba kötötték a tokaji bor kereskedelmét. Pedig az olasz telepések érkezése, a Rákócziak ideje (kb. 1600–1660, majd az 1700-as évek eleje), a ruszin és főleg a német betelepülés, a görög és rác kereskedőknek a 18. századtól lengyel zsidó kereskedőkkel történt térnyerése virágzó kereskedelmet jelentettek a borvidék számára.

A helyiek közül is csak kevesen tudták, hogy Szent Orbán földi maradványainak egy része 1771 óta a Tokaji borvidéken, Kossuth Lajos szülővárosában, Monokon találhatóak, a Sárlos Boldogasszonyról elnevezett templomban. Ekkor adományozta ugyanis az ereklyét XIV. Kelemen pápa gróf Andrássy Istvánnak, hogy biztosítsa a bőséges aszútermést a borvidék számára. Szent Orbán a szőlő, a bor, a szőlészek, borászok, kádárok védőszentje. A vértanúhalált szenvedett pápa a III. században élt, életéről keveset tudunk. A középkori hagyomány szerint ő rendelte el, hogy a mise áldozati kelyhét és tányérkáját aranyból vagy ezüstből készítsék el, ezért jellegzetesen szőlőfürttel vagy kehellyel szokták őt ábrázolni. Az évszázadok alatt így vált belőle a szőlő és a bor patrónusa. Szent Orbánt sokan tisztelik, több helyütt áll szobra, temploma. Szent Orbánhoz számos népi hagyomány is kapcsolódik, de nemcsak itt, nálunk a Kárpát-medencében, de Európa más bortermelő vidékén is.

A következő századok már nem voltak ennyire egyértelműek – már ha a pozitívumokat keressük Tokajban. Ugyan a század elején megalakult a „hegyaljai részvénytársaság”, a tokaji borok piaci érdekképviselőre, ami egyértelműen előremutató lépés volt, de a tokaji borok iránti kereslet egyértelműen csökkenőben volt. Ekkoriban nevesítettek két, mai is ismert kategóriát, a mászlást és a fordítást. Mindkettő az aszúkészítés „melléktermékének” tekinthető, ami természetesen így is komoly értéket képviselhet.

A 19. század a filoxéra megjelenéséig hozott ugyan szakmai lépéseket a borvidéken, de a korábbi lendület megbicsaklott Tokaj-szerte. A Tokaj-hegyaljai Bormívelő Egyesülés névvel alakult testület, majd az Állami Felső Népiskola és Vincellérképezde megalakulása, elsősorban a szőlőtermesztés és a borkészítés szervezeteként, érdekképviselőként pozitív

lépések voltak. Viszont 1886-ban megjelent a borvidéken a rettegett kór, a filoxéra, ami az ültetvények 90%-át tíz év alatt elpusztította. A század egy – akkori léptékkal mérve – európai szintű bortörvény megalkotásával zárult, külön kiemelve a tokaji eredetvédelmet.

Már a 20. században a trianoni békediktátum rombolta tovább Tokaj – ezúttal hazai – piacát. A második világháború után His ugyanabban a sorsban részesült, mint a többi borvidékünk: az árutermelő magánbirtokok felszámolása és az igényes piacok leépítése gyors iramban kezdte felémészteni a vidék bortermelési kultúráját.

A trianoni békeszerződés az országhatárok módosításával a borvidéktől elszakítja Szőlőske és Kistoronya településeit, valamint Sátoraljaúj hely egy részét és szőlőkertjeit.

A két háború közötti időszak hozott némi fellendülést a kereskedelemben, de 1948 szinte végzetesnek tekinthető Tokaj történetében is. Az ország az igénytelen tömegbortermelést folytatta. Az évszázadok során kialakított, a minőséget, eredetet minden vonatkozásban keményen védő magyar borjog az 1970. évi 36. törvényerejű rendelet életbe léptetésével elveszítette törvényi jellegét. Az ekkor alakuló szövetkezeti és állami gazdaságok számára ugyan lehetővé vált a borászati tevékenység és kereskedelem addig tiltott fejlesztése, de a létesített pincészetek mintegy 2/3-a nem felelt meg a nemzetközi versenyképesség feltételeinek és indokolatlan területi aránytalanságok alakultak ki. Ezáltal több, egykor nagy hírű borvidék végzetes kárt szenvedett, természetesen Tokaj-Hegyalja is. A monopol helyzetű, állami felvásárlási és forgalmazási szervezet működése a szőlőtermelők súlyos elégedetlenségét váltotta ki.

A minőség folyamatos romlását az állandósult borhiány, a döntő többségükben kispénzű, igénytelen fogyasztók, ezért a rendkívül nyomott árak és az előállítók kollektív személytelensége együttesen idézték elő. A hetvenes évek közepétől ugyanis a magyar árubornak közel 60%-át a szovjet birodalom országaiba szállították, és csak 15%-a került a viszonylag igényesebb nyugati importőrökhöz. Önmagában nem a kényyszerű irányváltással volt a baj – hiszen az egykori orosz birodalom hagyományosan jó piaca volt a magyar bornak – hanem az arányokkal, az igénytelenséggel és az ezzel járó (sőt preferált) megalkuvással: a szovjet birodalom tartományaiban ugyanis csupán a folyadék mennyisége, szesz- és cukortartalma volt a mérce, némi borjelleg mellett. Ezt a magyar borászok egy része még az elhibázott gazdaságpolitika és a hihetetlenül alacsony elszámolóárak ellenére is túlteljesítette. Az árubornak csupán negyede maradt a magyar vásárlóknak, mivel azonban az ár hivatal szabályozása miatt a kiváló borok sem voltak értékesíthetők az átlagosnál értéküknek megfelelő magasabb áron, ezért ezeket a kitűnő borokat az üzemek kényszerűségből a gyengébb minőségűek javítására pazarolták el.

A nyolcvanas években kereken 50 ezer hektár szőlő telepítése mellett 150 ezer hektár szőlőt vágta ki. Ezekben az években is folytatódott a történelmi dűlők elparlagosodása mintegy 20 ezer hektár területen. 1982-ben

megalapozatlanul, átgondolatlanul, kicsinyes érdekek érvényesítésére, a tudományos munka feltételeiben végzetes károkat okozva átszervezték az addig (1896 óta) nagy nemzetközi elismertséggel működő Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetet. Állomásait működtetésükre képtelen állami vállalatokhoz csatolták. 1985–89. években a keleti kiszállítások szükségével fokozatosan borbőség alakult ki, amely a minőség növelése irányába hatott ugyan, de a szőlőtermelők nehéz helyzetbe kerültek.

A nagy változást az 1990-es évek hozták, amikor a borvidék állami borkombinátjának privatizációja megkezdődött, aminek vezérgondolata az volt, hogy az állami vállalat földterületeit és pincéit ne egyetlen nagy befektetőnek adják el, hanem egy-egy nagyobb dűlőre alapozva több, nagyobb méretű pincészetet hozzanak létre. Ezek a pincészetek aztán az eltérő adottságú területeken egyedi, a piacon egymással is versengő termékekkel jelenjenek meg a piacon, illetve tulajdonosaik elosztási hálózatait felhasználva külön-külön is visszajussanak a tokaji aszúval a világpiacra. A kísérlet sikeresnek bizonyult, hiszen az addigi uniformizált aszúképet az új pincészetek nyolc év alatt gyökeresen átalakították, és utat nyitottak újabb befektetők, illetve a hazai tulajdonban lévő családi pincészetek piacra jutása előtt is. A tokaji aszúk egyre többször tűntek fel a külföldi bormagazinok hasábjain, mind több cikk jelent meg Hegyaljáról a világsajtóban. Ugyanakkor a hazai boréletet megosztották a gyors változások. A hegyaljai birtokszerkezet átalakulása egy hosszú, vitáktól sem mentes vajúdási folyamatot eredményezett. Ennek a vitának egyértelmű nyertese a fogyasztó lett, akinek a tokaji aszúról kialakított borképe újabb és újabb ismeretekkel gyarapodott.

Ahhoz, hogy a tokaji mítosza az 1990-es években ismét életre keljen, több tényező szerencsés egybeesésére volt szükség. Nélkülözhetetlen volt például néhány különleges személyiség, aki szembe tudott fordulni a fennálló szakmai gyakorlattal, és mind anyagilag, mind szellemileg, mind pedig erkölcsileg alkalmas volt arra, hogy nagy borokat készítsen ezen a borvidéken. És szükség volt azokra a külföldi befektetőkre is, akik komolyan vették a fennálló szabályokat, és őszintén tisztelték a fogalmat, amit úgy ismertek szerte a világban: tokaji.

Tíz év alatt Hegyalja borászatába közel harmincmilliárd forint értékű tőke áramlott (a befektetési kedv ma sem lankad), s így napjainkban a hazai viszonylatban egyedülállóan fejlett technikával és tiszta filozófiával készülnek a borok Tokaj-Hegyalján. Magyarországon ezen a tájon találhatóak a legszebb szőlőültetvények és a legigényesebb borászatok. Mindez azért alakulhatott így, mert Tokaj-Hegyaljának mítosza van: olyan mítosza, aminek köszönhetően a legnehezebb helyzetek és történelmi fordulópontok után is talpra tudtak állni a hegyaljai termelők, és mindig új erőre kapott itt borászokdás.

■ Napjainkban 27 település 4500 hektárnyi szőlőültetvénye alkotja a borvidéket. Ha viszont Tokaj-Hegyalja összes első és másodosztályú fekvését betelepítenék, Hegyalja szőlőterülete meghaladná a hétezer hektárt. A borvidék legfontosabb terméke a tokaji aszú, évszázadok óta a világon az egyik legismertebb nemes édes bor. Bár mindig készítettek Tokaj-Hegyalján száraz bort, sőt mindig is ez adta a termés nagyobb részét, a fő arculatformáló minden időben a késői szüretelésű szőlőből készülő, az aszúszemek feldolgozásán alapuló édes bor volt. A mai Tokaj három szőlőfajtájából mintegy 70% a későn érő, éles ízű, vékony héjú furmint, amely nagyon érzékeny a botritiszfertőzésre. A szőlőültetvények további 20–25%-át a kevésbé fogékony, de szintén sav-, cukor- és aromagazdag hárslevelű szőlőfajták teszik ki. Mivel a szőlőültetvények többsége vegyes beültetésű volt, hagyományosan a furmintot és a hárslevelűt gyakran együtt szüretelték, préselték és erjesztették. A szőlőültetvények 5–10%-át a Muscat Blanc à Petits Grains, helyben sárga muskotály néven ismert fajta teszi ki, amelyet fűszerként használnak, mint a Muscadelle-t Sauternes-ben (Bordeaux), vagy önmagában, mint igazi különlegességet, manapság pedig akár könnyű, száraz borként is megjelenik.

A tokaji klasszifikáció jelenkori helyzete függetlenül a jelentős történelmi háttértől nem nevezhető idillinek. Nem sikerült ugyanis még olyan rendszert kialakítani, ami mögé a minőségi termelők zöme felsorakozott volna. Tokaj-Hegyalja a maga 27 településével és potenciális 7-8000 hektár I. osztályú szőlőterületével viszonylag nagynak számít. (Magyar viszonyok között mindenképpen, összehasonlításként egy adat: Bordeaux területe 117 000 hektár.) Mindennek alapja csak maga a bor lehet, ami tükrözi a dűlő tulajdonságait, képességét és egyben hiteles is.

Ez a hitelesség viszont csak úgy jöhet létre, ha a tokaji termőhely adta borok egyértelműen megkülönböztethetők és elkülöníthetők más területek boraitól.

A 2011 decemberéig kötelezően bevezetésre került európai uniós eredetvédelmi szabályozás, mint keret, akár jó is lehet hegyaljai boraink hazai és külföldi besorolása, azonosítása, identitásának kialakítása szempontjából. Az, hogy a kötelezően elkészült termékleírások ösztönzően használhatók lesznek-e a minőségi borok elkészítéséhez, már más kérdés. A keretek elég tágra sikerültek, holott Tokaj számára egyetlen lehetséges járható út van, ami nem más, mint a minőség. Más borvidékekhez hasonlóan Tokajban is kisebb termelői csoportosulásoknak kell saját maguk számára szigorúbb követelményrendszert kialakítani ahhoz, hogy eljussanak a nagyobb minőséghez. (pl. Mádi Kör Eredetvédelmi Egyesület).

A Tokajhoz hasonló különleges termőterületek szigorúbb szabályokat kell, hogy felállítsanak a termelők számára, mint más borvidékek. Az Európai Unió szabályozása kissé lazának is tekinthető, nem véletlen ezért, hogy sok borvidék a kötelező előírások mellett saját termelői – és nem

utolsósorban a termelői árak védelmében is – jóval szűkösebb kereteket szabnak saját maguk számára. Így például a legtöbb borvidéken elfogadott az, hogy a palackon feltüntetett szőlőfajtától 15%-ban eltérő alapanyag is lehessen a borban. Ugyanez az évjáratokra is vonatkozik, de a legjobb minőséget adó területeknél, az egyedi dűlőkből származó boroknál kötelező betartani a 100%-os eredetazonosság és 100%-os évjárat-azonosság szabályát. De legalább ilyen fontos szabály a helyben történő palackozás is. A boroknak a szállítása, mozgatása minőségromlást okozhat, így az nem kívánatos. Ezért is találkozunk külföldi palackok címkéjén is azzal a rövid szöveggel, hogy „palackozva a termőhelyen”. A legjobb minőségű, eredetvédelmi szempontból leginkább szűkített kategória borai Tokajban csak a speciális tokaji palackban hozhatók forgalomba.

Száraz és édes borokra egyaránt megvannak a kötelező szabályok. Tokaji név alatt ma pezsgőt (csak palackos erjesztésű), száraz borokat, szamorodnit, késői szüretelésű bort, másást, fordítást, aszút és esszenciát lehet palackozni.

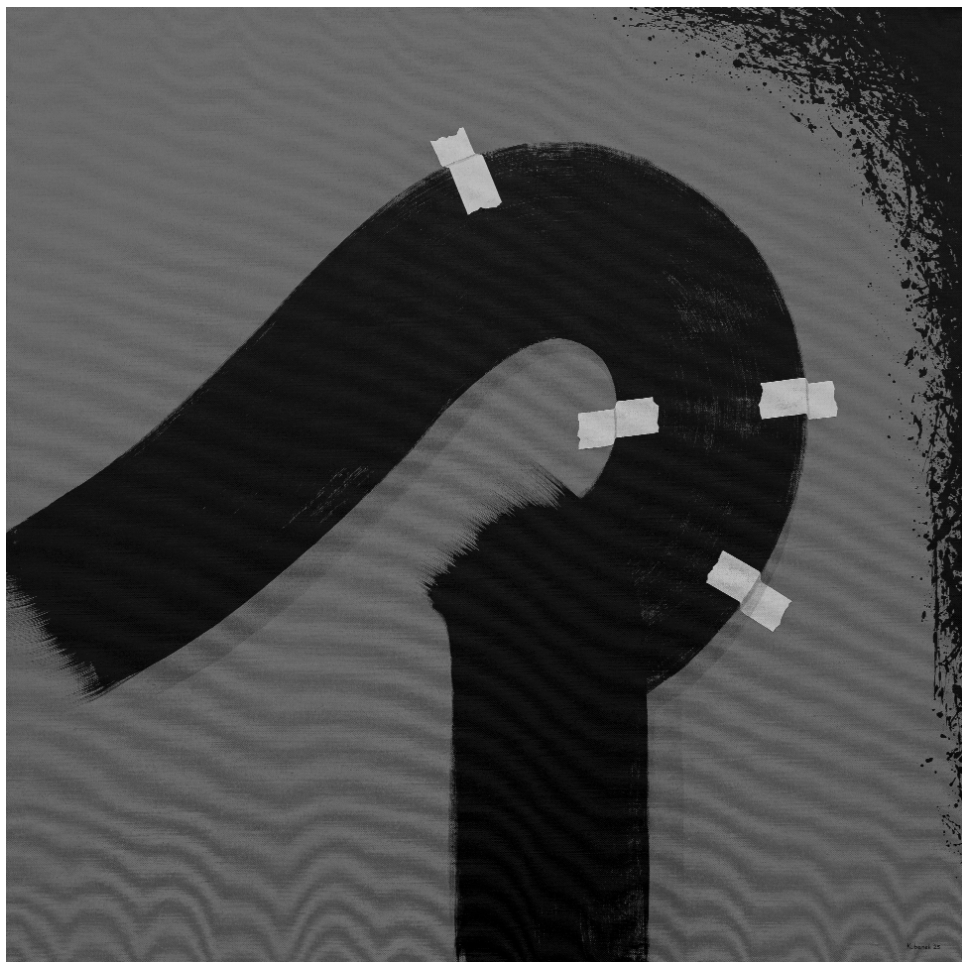
A száraz borok készítése nem újdonság Tokaj-Hegyalja számára, de valójában ezek a borok csak mintegy tíz éve kerültek komolyabb minőségben palackba. A vulkáni talaj adta melegebb, egyben komoly ásványosságot felmutató karakter akár reduktív, akár hordós érlelést is magába foglaló technológiával átvihető a borokba. A furmintnak – már csak mennyiségét tekintve is – egyelőre komolyabbnak tűnnek az esélyei. Hárslevelűből csak a 2005-ös évjáratától találkozhattunk fajtatiszta száraz iskolázású borokkal, furmintból – ha kevés is – de van már néhány tétel a 2000-es évek elejéről. Ezek bármely komoly száraz fehér sorba beilleszthetők.

A száraz borok kötelezően követendő stílusát a tokaji termelők még nem tudták egyértelműen meghatározni. Ez nem az ő hiányosságaikban, sokkal inkább az eddig nem látott minőségi piac egyre magasabb követelményeinek köszönhető. A prémiumkategória borainál lényegesen jobb a helyzet, mint az alsóbb szinteken. Itt az elmúlt tíz évben számos olyan termelő mutatkozott be, akiknek a borai kétséget kizáróan a világ legjobbjaival említhetők egy szinten.

Hogy árban ezek a borok mikor érik majd el a megfelelő szintet, az megint más kérdés. A nagy gond valójában az alsó- és középkategóriás borainkkal van, melyek minősége igencsak ingadozó. Újabb kihívás Tokaj számára a pezsgőkészítés. Néhány termelő már 2013 után megjelent komoly tételeivel a piacon, de a világszinten érezhető hanyatló borfogyasztás életre hívott egy erőltetett léptékű pezsgőkészítést. Nem árt óvatosnak lenni, Tokajnak nem érdeke egy újabb olyan kategória fellendítése, ahol csak a középszert tudjuk elérni. Tokaj nem erre hivatott.

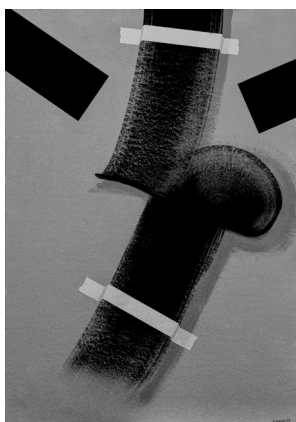
Adottságait tekintve Tokaj-Hegyalja egyértelműen a legjobbak között van – lemaradását tekintve sajnos szintén. Határozott célok mentén kialakított konkrét lépésekre lenne szükség ahhoz, hogy a borvidék megmozduljon, és legalább töredékét ki tudja aknázni mindannak, amivel

rendelkezik. Talán a legszomorúbb Tokaj jelenkori történetében, hogy a borvidék lakosságának jó része nincs tisztában saját környezete rendkívüli adottságaival. A tudatosság morzsái is hiányoznak egy-egy település borfogyasztási vagy termesztési kultúráját szemlélve. Ha ezen rövid időn belül nem sikerül változtatni, félő, hogy nem előre, hanem ismét hátrafelé indul majd az a bizonyos mozdony, amely TOKAJ feliratot viselve kellene, hogy húzza a többi 21 borvidéket.



SZABÓ GÉZA

„KINCSES BARANYA” ÉKESSÉGE, A VILLÁNYI BORVIDÉK



A préházak, pincesorok jellegzetességei a Villányi borvidék sváb hagyományú településeinek, ám jelentős részük ma már a vendégfogadás helyszíne, a borturizmus kiszolgáló épülete.

Bevezető

■ A Villányi borvidék bemutatása sokféle megközelítésben is elképzelhető volna, hiszen egy nagyon ismert, keresett és magas presztízsű borvidékről beszélhetünk, amely megalapozott vélekedésünk szerint kiemelkedik a 22 magyarországi borvidék közül. Nem egyszerű ennek a kiemelt pozíciónak a bemutatása, hiszen valamennyi borvidékünknek vannak termőhelyi értékei, kedvező természeti adottságai, története és gazdag tradíciói, sajátos termelési szerkezete és ismert termékei. Ám a kérdés az, hogy mindezen kedvező tulajdonságok összegződnek-e egy olyan egyedi, különleges és magas minőségben, amely a mai piacon is előnyt jelent a borvidék számára. Ennek az előnynek egyik jele lehet a széles körű ismertség és elfogadottság a potenciális fogyasztók között. A villányi bor és a Villányi borvidék ezen tulajdonságainak bizonyítására egy általunk végzett reprezentatív kérdőíves felmérés egyik eredmény ábráját használjuk. A vizsgálat¹ a Dél-Dunántúlra érkező vendégek, turisták között készült, felmérve az régióból az ő általuk ismert helyi termékeket, azok termőhelyeit és településeit (Szabó G. et al. 2021).

Egy borvidék egyediségét, kedvező tulajdonságainak összességét leginkább a franciák által a köztudatba hozott „*terroir*” megközelítéssel határozhatjuk meg. Ez a fogalom leginkább a terrénumhoz, a termőhely meghatározáshoz kapcsolható tartalmilag. A szó legszűkebb értelmezésében talaj *terre*-t jelent, ám a szakemberek jóval bővebb tartalmat kapcsolnak hozzá (J. Fanet 2008). A termesztési környezetként is emlegetett *terroir* több egymásra épülő, egymással kölcsönkapcsolatban lévő szakmai „réteg” összefoglalása (H. Johnson – J. Robinson 2002; R. Cross et al. 2011). Alapját maga a termőtalaj jelenti, az összes talajképző tényező egybefoglalásával (Rohály G. et al. 2004). Erre rakódik rá a termőhely klimatikus jellemzőinek sora: helyi klíma (mikroklíma), a terület kiterjedtebb részeinek klímája és kettőjük kölcsönkapcsolata a konkrét termőhely éghajlatának kialakításában. Ezeket az alaptényezőket *termőhelyi, táji összetevőkként* foglalhatjuk össze.

A fogalom következő rétegét a termesztett szőlőfajták és a művelésük-nél alkalmazott módszerek jelentik. Hozzájuk csatlakoztatva immáron az emberi tényező hatásait is. Így a generációkon átöröklődött szaktudást, művelési tapasztalatot is beleértik a *terroir*ba. Mindezeket összefoglalva *termelési és gazdálkodási elemekként* említjük.

A harmadik tényező csoportot a *társadalmi, történeti és tradicionális elemek* jelentik, amelyben a termőtáj generációk alatt kiformalódott kultúrtáji jellemzőit értjük. Ide szervesülnek a borvidék termeléshez kötődő épületei, amelyek egy része már csupán örökség, funkciója átalakult, de stílus hordozója a borvidéki településnek. A présházak, pincesorok jellegzetességei a Villányi borvidék sváb hagyományú településeinek, ám jelentős részük ma már a vendégfogadás helyszíne, a borturizmus kiszolgáló épülete. A harmadik tényező csoport magába foglalja a borkultúrát, a borokhoz kötődő gasztronómiát, de ugyanígy a mai kor szülötteként egyre hangsúlyosabb szerepet játszó borturizmust és bormarketinget is. Mindezek együttesen egy speciális téregységet, egy termőterületet határoznak meg, amelyet összességében komplex térkategóriaként definiálhatunk a geográfia módszertanát követve (Aubert A. – Szabó G. 2008).

A *terroir* tényezők három csoportját alkotó összetevőket jelenítjük meg a Villányi borvidék elemzésének tematikus egységeinél. Bemutatva a borvidék kedvező piaci megítélését, az ezt megalapozó természeti, táji és termőhelyi jellemzőit, és kitérve a történeti múlt hordozta értékekre. A természeti és történeti alapokra helyezhetők a borvidék közelmúltbeli és jelenlegi fejlesztési törekvései, valamint ezek eredményei.

A Villányi borvidék pozíciója

■ A Villányi borvidék Magyarország 22 borvidéke közül a legdélebbi, ami jelentős termőhelyi, főként klimatikus előnyöket jelent termelői számára. A borvidék teljes borszőlővel beültetett területe 2174 ha a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa 2025. évi adatbázisa alapján.² Ez az ország

56 276 ha termőterületének csupán 3,86% része, ám jellemző a magyar termőterület széttagoltságára, hogy a Villányi borvidék ezzel az aránnyal is a 6. legnagyobb termőterületű borvidéknek számít. Magyarország borvidékeinek termőterülete a rendszerváltás kori közel 132 000 hektárról 2011-re 69 230 hektárra csökkent.³ A Villányi borvidék mérsékeltebb termőterület-csökkenést produkált a legutóbbi 15 évben. Míg 2021-ben 2574 hektár területen termettek a villányi szőlők, addig 2025-ben ez az érték 2174 hektár volt. A Villányi borvidék ezzel a méretével a közepes termőterületű, hegyvidéki fekvésű borvidékek közé tartozik, szőlőparcelláinak kiterjedése kevesebb mint fele a Mátrai, az Egri, vagy a Tokaji borvidékeknek.

Sokféle szempontból lehetne vizsgálni Villány erősségeit a hazai vetélytársai körében, de bevezetőként három megközelítés is elegendőnek tartunk. Borvidékeink sikere, elismertsége nagyban múlik a hazai fogyasztók megítélésén, imázsán. Ennek tesztelésére számos felmérési módszerrel készültek vizsgálatok az elmúlt évtizedekben. Szakirodalmi forráselemzéseinkkel (Szabó G. – Závodi B. 2019) nyolc, borvidékeink ismertségét és kedveltségét tesztelő lakossági felmérés eredményeit dolgoztuk fel. Majd ezeket egészítettük ki 2020-at követően készült fogyasztói felmérések (Szolnoki G. 2025) eredményeivel.⁴ Mindezen felmérések eredményeinek összevetésével kimondható, hogy a Villányi borvidék a hazai lakosság körében a legismertebbek közé tartozik. Valamennyi felmérésben Egerrel és Tokajjal versengve, a leginkább ismert három borvidék közé sorolható. A felmértek spontán említéseit tekintve a megkérdezettek 38-44-45%-a Villány nevét említi. Ebben például a hivatkozott Szolnoki-féle 2025-ös 1500 fős mintavételen alapuló felmérésben a 45%-os ismertségével a Villányi borvidék némileg megelőzte Tokajt (42%-os említés) és Egert (43%-os említés) is. A másik felmért fogyasztói beállítódásban, az említett borvidék borainak fogyasztásában már némileg leszakad a vezető Eger (a megkérdezettek 22%-a fogyasztja a borait) és Tokaj (21% fogyasztja a borait) mögött, a maga 15%-os arányával, de ez az érték is a 22 borvidék közül az előkelő harmadik helyre sorolja.

A borvidéki borok kiválóságának bizonyítására és a konkurenssekkel való összevetésre szolgálnak a borversenyek. Ezek közül a hazai piac számára mércének tekinthetők a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT) által évente megrendezett országos borversenyek. A legutóbbi, 2025. évi Országos Borversenyre⁵ 890 mintával neveztek valamennyi borvidékünkéről. Az eredmények önmagukért beszélnek. Ezen a megmérettetésen a Villányi borvidék termelői a vörösborok kategóriában a három nagy aranyéremből kettőt elhozta. Aranyérmet 75 vörösbor érdemelt ki a pályázók közül, ebből 34 bor (45%) Villányból érkezett! A hagyományait tekintve erősen a kék szőlőkkel és vörösboros hagyományokkal jellemezhető Villányi borvidék egyértelmű sikere nem hagy kétséget.

A fogyasztók figyelméért jelentős küzdelem zajlik a borpiacokon is. Ám a minden borvidék által vágyott elismerést, fogyasztói érdeklődést

fokozó presztízst a neves borászatok és bortermelők tudják igazán erősíteni. A borászok és pincegazdaságok körében több szakmai elismerés létezik,⁶ ám közülük kiemelkedik a Magyar Bor Akadémia által alapított az Év Bortermelője Magyarországon vagy ahogyan a címet használják: az Év Bortermelője díj. Évente egy borász nyerheti el ezt a rendkívül magas presztízssú díjat, ez is adja különleges értékét. Az első Év Bortermelője díjat 1991-ben adták át, az elismerést Tiffán Ede villányi borász kapta. Az elmúlt 34 év díjazottjai közül még négyen követték a Villányi borvidékről Tiffán Edét, így összesen öt Év Bortermelője van a borvidéknek (1. ábra). Ezzel a sikerszériával Villány borásza a legelismertebb kategóriába tartoznak Magyarországon. Figyelmet érdemel, hogy a 22 borvidék közül még éppen két vörösboros borvidék nyert el szintén 5-5 Év Bortermelője címet. Így Villány mellett van Szekszárd és Eger is díjnyertes borászaival.

Az Év Bortermelője díjat elnyertek a Villányi borvidéken	
Évszám	A díjazott borász
1991	Tiffán Ede
1994	Gere Attila
1996	Polgár Zoltán
1997	Bock József
2023	Günzer Tamás

1. ábra

Forrás: Magyar Bor Akadémia

A terroir jellemzői a Villányi borvidéken, a villányi termőtáj tájféldrajzi, termőhelyi jellemzői

■ A Villányi borvidék 17 községet magában foglaló termőterületének a szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeinek szőlőtermesztésre alkalmas területe: 4522 ha. Ennek alig fele (2174 ha) alkotja a borvidék ma is betelepített termőterületét.⁷ A megművelt termőterület alapvetően a Villányi-hegység 50 km² kiterjedésű kistájának a része. A kistáj földtani alapzatát és így talajképző kőzeteit a földtörténet ó- és középidőszakának mészkövei, dolomitjai és márgái alkotják kisebb homokkő betelepülésekkel. Ezt keretezik a harmadidőszakban lerakódott lazább tengeri üledékek és a hegyvonulat északi, valamint déli előterében kivastagodó, negyedidőszaki löszösszletek. A kelet–nyugati csapású vonulat futását követik a rögök és rögvonulatok így kiterjedt és jelentős reliefű délies lejtők határolják. Mindezek kiegészülve a mezo- és mikroklimák speciális jellemvonásaival, a délies fekvésből és a szubmediterrán jellegből fakadó

kedvező termőhelyi adottságokkal a szőlőművelés és bortermelés számára kiváló lehetőségeket teremtettek (Szabó G. 2000a).

Ám a termőterület bármilyen kiváló is a szőlő számára, a hegység meszes kőzetű részein sekély termőrétegű, szélsőséges víz- és hőgazdálkodású, igen gyenge termőképességű rendzina talajok a jellemzők (Czigány Sz. et al. 2018). A kistáj területének 70%-át fedik le és 42%-uk a szőlőművelés által hasznosított (Marosi S. – Somogyi S. [szerk.] 1990). A termőterületek a hegység mészköves platóin, valamint a lösszel borított és jobb termőképességű erdőtalajokkal fedett lejtőin helyezkednek el. A kistajat uraló erdőterületek mellett a szőlő a kultúrnövény.

A Villányi-hegység kistája beilleszkedik a kistájcsoporthoz, a Baranyai-dombság⁸ 1238 km² kiterjedésű területének tájféldrajzi egységei közé. A jórészt szelíd lankákkal tagolt dombsági területeken a löszön kialakult, jó termőképességű barna erdőtalajok találhatóak (Csorba P. 2021). A dombsági felszínnek jelentős részben szántóföldi műveléssel hasznosítottak. A Villányi-hegység előterében lévő terület egységeken a barnaföldeken kisebb arányban szőlőterületek is fekszenek. Így például a siklói Göntér, vagy a palkonyai Weingarten dűlők is a dombvidéken helyezkednek el. A Villány határában fekvő Domb-dűlő és a Csillagvölgy (Sterntal) délkeleti része pedig átnyúlik az alföldi jellegű Drávamenti-síkság Nyárád-Harkányi-sík kistájába. Mindezek a jellemzők egy nagyon változatos tájféldrajzi arculatot mutatnak. Ez a sokszínűség a termőhelyek értékét is kedvezően befolyásolja, és bátran kimondható, hogy a Villányi borvidék kedvező termőhelyi tulajdonságainak fontos alkotója, a villányi borok sikerének alapját jelentik.

Termőhelyi jellemzők a Villányi borvidéken

■ Az áttekintett tájféldrajzi tulajdonságok közül ki kell emelni a szőlő- és bortermelés szempontjából meghatározó súlyt képező klimatikus jellemzőket. Magyarország legdélebbi fekvésű borvidékének termőhelyi adottságai között fontos szerepe van a Villányi-hegység kelet–nyugatias csapásirányának, alacsony középhelységi jellegével szemben (legnagyobb csúcsa a Szársomlyó 442 méteres tszf. magasságával) kiterjedt, meredek, nagy reliefenergiájú déli lejtősődése van, amely termőhelyként jelentős napenergia besugárzást kap. A Szársomlyó déli oldala az egyik legmeredekebb lejtő hazánkban (Szabó G. 2000a). A hegy alsó harmadának dűlője a Kopár, ami országos hírű termőhely, számos villányi bormárka alapja.

A kistáj éghajlatát a kontinentális és mediterrán hatások összegződéséből kialakult mérsékelt meleg – mérsékelt száraz típusba sorolják a szakirodalomban.⁹ A szőlőtermelés szempontjából kiemelt fontosságú napsütéses órák éves átlaga 2060 óra. Ezzel a Dunántúl legjobb napfényellátottságú területének számít. A terület évi középhőmérséklete 10,5-11 °C körül alakul, amely megelőzi az országos átlagot. Kedvező, hogy a leghi-

degebb téli hónap, a január átlaghőmérséklete sem süllyed -1°C alá.¹⁰ A kistáj éves csapadékmennyisége 670-690 mm kora nyári és késő őszi maximumokkal az eloszlásában. A jellemzően szubmediterrán hatásokat a korai kitavasodás (február végén már virágzik a mandula, és a borvidék jelképe a magyar kikerics), és a nyári, kitartó napfényes időszak jellemzi némi késő őszi esőzésekkel.

Termőterületek és dűlők

■ A borvidék táji, települési és történeti jellemvonásai és hagyományai alapján három részre tagolható. A borvidéki termőhelyek keleti településcsoportját a sváb hagyományait őrző Villány, Villánykövesd és Palkonya alkotják műemléki pincesorakkal együtt. Itt az északi-északkeleti oldalakon lösztakaró burkolja a lejtőket, amelyeket még a két világháború között jelentős kiterjedésben szőlőparcellák borítottak. Ezek a fehérborokat adó parcellák a II. világháború után jórészt eltűntek, helyüket erdő borítja. Villány mint a borvidék névadója csak öt dűlővel rendelkezik a település külterületén. Közülük kiemelendő a számos neves termelő borait adó Sterntal (Csillag-völgy) és Jammertal (Siralom-völgy). Ide csatlakozik nyugatról az Ördög-árok, amelyet a 2000-es évek elejétől teraszítottak és telepítettek be Villány legismertebb termelői. A teraszokon termő szőlők látványa igazi különlegessége a borvidéknek. Az Ördög-árok egyes parcelláriszerei területileg már Nagyharsányhoz és Villánykövesdhez tartoznak. Mindhárom említett villányi dűlő neve magas presztízsű vörösborok címkéin is feltűnik.

Villánytól nyugatra szintén hírneves dűlőkhöz érkezünk Nagyharsány határában. A termőhely centrumát uralja a Szársomlyó gerince, amelynek teljes déli oldala mészkő kibukkanásokkal és karsztbokor erdő foltjaival tarkított igazi meredély. A lejtő alsó harmadát adja a Kopár, amely méltán az egyik legismertebb dűlőnév Magyarországon.

A Szársomlyótól északra fekszenek még neves dűlők Nagyharsány határában. Itt sorjázik északnyugat felé a Konkoly, a Fekete-hegy, a Várerdő és a Dobogó, amelyek szintén dűlőszelektált borokat képesek produkálni neves termelőik munkálkodásával.

Nagyharsány már a borvidék inkább magyar hagyományú részét jelenti. Kisharsánytól Máriagyúdig (Siklós város településrésze) és a hegység gerincén fekvő Tenkes Csárdáig húzódó terület Siklós város határait öleli körbe. Ezek a dűlők éppen a vékonyodó lösztakaró és a felszínhez közelebbi mészkövek miatt jó savas fehérborok termelésére alkalmasak. A terület mai termelői a 90-es évek villányi sikerei nyomán kezdtek itt komoly telepítésekre, részben a fajtaösszetételt is a kék szőlők felé eltolva.

Kisharsány, Nagytótfalu és Siklós dűlői közül a Hársos, a Bocor – több dűlőszelektált bor termőhelye – a Mandolás, a Városhegy, Zuhánya, Makár és a Csukma emelhetők ki, mivel ezek a hegység lejtőin fekszenek, ásványos talajokkal és jó kitettséggel rendelkeznek.

A borvidék legnyugatibb része Csarnóta, Diósviszló, Hegyszentmárton termőterületeit jelenti. Ide a 2000-es és 2010-es években érkeztek új telepítések és új termelők is. A hegység északi oldalának enyhe lejtőin Túrony, Bisse, Kistótfalu és Vokány viszonylag új telepítései képezik a borvidék peremét. Itt a déli forróságot és szárazságot kevésbé jól tűrő fajták, mint a chardonnay, a rajnai rizling és a pinot noir kaptak helyet, érzékelve a klíma változását.

Fordulópontok a borvidék történetében

■ A borvidék történeti múltjában számos olyan esemény nyomozható, amelyeknek érdemi szerepük volt a terület mai értékeinek és jellemzőinek létrejöttében. Az események közül azokat emelnénk ki, amelyek valósi fordulópontjai voltak a tájegységben zajlott szőlőtermesztésnek és bortermelésnek.

A Villányi borvidék mai területén elsőként az i. u. 1–2. század római maradványai köthetők a borkultúrához. Nagyharsány község határában, a 1960-as évek elején a Szársomlyó oldalában római villa maradványait tárták fel romjai között borkészítésre utaló nyomokkal (Bándi G. [szerk.] 1979). Villány határában egy római oltárkő feliratán 50 hektárnyi szőlőtelepítést dokumentáltak (Rohály G. et al. 2004). Jól jelzi az ezredéveket átfogó villányi bortermelés mély gyökereit, hogy a Kopár-dűlőnél, az 1990-es években zajló szőlőtelepítésnél egy sírkő maradványa bukkant elő, amelyen egy férj mély bánatát őrizte meg felesége, Lucia Apulea korai halála miatt. A felirat latin szövegében szereplő *conjugi carissimae* jelzővel a legdrágábbnak nevezte fiatalon elhunyt nejét. Tiffán Ede borász a sírkő feliratát használta fel a Kopárról származó bora megnevezésére: *Carissimae cuvée*.¹¹

A középkori bortörténet szűkös forrásai csak átfogó folyamatok érzékeltesére adnak lehetőséget. A szakirodalom szerint a 16–17. századra, a török hódítás időszakára a bortermelés súlypontja Baranya déli, Villány-siklói termőterületére koncentrálódott. A mohácsi vészt követő időszakban elpusztított magyar falvakba török, szláv, rác népesség települt. Ez utóbbiak, a rácok hozták a kadarka fajtát a borvidékre, és ezzel együtt a héjon erjesztéses vörösborkészítés technológiáját. A szüretkor összetört szőlőt felfelé szűkülő kádakba (kacák vagy káci) töltötték, lefedték és lesározták a törkölykalapot (Andrásfalvy B. 2018).

1687-ben a győztes nagyharsányi csata után újabb rác (szerb) nemzetiségű lakosokat telepítettek be a mai borvidéki területekre. A megfogyatkozott szőlőterületet gyorsan pótolták, majd tovább növelték. A török uralom után kelt királyi adománylevelek egybekötötték Nagyharsány sorsát Siklóséval, és előbb Kaprara tábornok, majd annak halála után a Battyhány család tulajdonába ment át.¹²

A török uralom után a 18. század végétől folyamatosan települtek be német nemzetiségű „dunai svábok”, a megfogyatkozott magyar lakosság

helyére. A területre betelepült németek közép- és délnémet tájakról érkeztek Baranya déli részeire (Gerner Zs. 2020). Az érkező népesség hozta magával fejlett agrárismereteit, szorgalmukat és szőlőfajtájukat a kékoportót. 1767-re Villány lakosságában már német túlsúlyt regisztráltak (Rohály G. et al. 2004). Palkonyára az 1740-es években telepedtek le a Württembergből érkezett családok (Roisz E. [szerk.] 2003).

A betelepülő németek a kadarkakultúrát annak feldolgozási módszerével együtt átvették az elmenekült rácok örökségéből. A német lakosság megjelenése jelentős változást hozott a borvidékre. A falvak közelében pincesorok épültek, a kis présházákhoz mély pincéket alakítottak ki. Ebben az időben a villányi bor egyre nagyobb hírnévre tett szert, jelentős exportáru volt (Andrásfalvy B. 2018).

A 18. század végén a területen lévő főúri mintauradalmak (a bellyei főhercegi – eredetileg Savolyai Jenő birtoka és a bólyi Batthyány-Montenuovo uradalom) terjesztette el a kékoportó mellett a kékfrankost (Csoma Zs. 2007a). Az 1830-as évek elejéről származó borvidéki leírások alapján (Schams, F.1832) a Villány környéki termőterületeken évi 10 000 akó bor termeltek, alapvetően a vörösborokat. A kadarka a meghatározó fajta Villány mellett Siklóson, Kövesden (ma Villánykövesd) és Palkonyán. A feljegyzések külön kiemelik Siklós fehér fajtáit is. A területről származó borok *Villányi* néven keltek útra, jelentős részük hajóval, Mohács kikötőjéből

A 19. század közepétől a területre a főhercegi uradalmak vezettek be új, nyugat-európai szőlőfajtákat. A rizlingek például a Mosel mentéről érkeztek Belyére és a villányi birtokrészekre is (Csoma Zs. 2007a). Az uradalmakban zajló magas szintű szőlészkedés és borászkodás módszerei hatással voltak a helyi német borosgazdák gazdálkodására is. A villányi bor jó exportcikk volt, hírnevét erősítette, hogy a főhercegi pincészet nemcsak a bécsi udvar szállítója lett az 1840-es évek elejétől, hanem Amerikába és Brazíliába is exportált. Villány a filoxérajárvány kitörése előtt a hazai borkereskedelem egyik központjává vált. A Schuth, Spiccer, Fürst, Gyimóthy, Teleki (Tausig) családok jelentős borkereskedőkként jelentek meg az uradalmak mellett. Villányban évente 5-10 ezer akó (azaz hozzávetőleg 2500–5500 hl) bor termelt. A többi a környező községekben, Nagyharsányban, Siklóson, Gyűdön, Palkonyán és Kövesden, ám ezeket is villányi név alatt hozták forgalomba (Erdős Z. 2016).

A borvidék fejlődése töretlen volt a filoxéra (gyökértetű) megjelenéséig. Teleki (Tausig) Zsigmond 1881-ben alapított kísérleti telepén még kihasználta, hogy Nyugat-Európában már jórészt kipusztultak a szőlők, így jelentős vörösborexportot bonyolított a francia és svájci piacokra (Csoma Zs. 2007b). A villányi borkereskedőből szőlőnemesítőnek átnyergelt Telekinek köszönheti az egész borvidék, hogy a maga által előállított oltvánnyal ki lehetett védeni veszedelmes kártevőnek, a filoxérának a pusztítását. A nemesítő vad alanyfajta magjait szerezte be, amely rezisztens volt ezzel a parazitával szemben. Az 1900-ban létrehozott anyatelepén többévi szelekcióval sikerült ellenálló fajtákat kitenyészteni (Csoma Zs.

2007b). A Berlandieri x Riparia Teleki alanyfajták alkalmasnak bizonyultak a meszes, nehezen megmunkálható, sokszor kopár domboldalak betelepítésére is (Rohály G. et al. 2004). Villányban ma is ebből a fajtakörből származó oltványokat állítanak elő nagy számban. Teleki módszere egy csapásra elterjedt egész Európában. Villány ekkor fénykorát élte, hiszen tömegesen állítottak elő rezisztens oltványokat.

A filoxéra utáni nagy szőlőrekonstrukciós munkálatokban elsődlegesen francia fajtákat telepítettek, például a cabernet franc-t, cabernet sauvignon-t, merlot-t (a bordeaux-i hármast). Villány térségében a vörös-, Siklós határában a fehérborszőlő-fajták voltak az uralkodók.

Ahogy a borkereskedelem feltételei fokozatosan kialakultak, úgy jelentek meg újabb és újabb kereskedőcsaládok, akik nemcsak a bor, hanem az egyéb mezőgazdasági termelvények eladásában is közreműködtek. Ebben az időszakban merült fel a gazdáknak annak a lehetősége is, hogy az idegenforgalommal lehetne fokozni a villányi borok ismertségét és keresletét, helyben megismertetve azokat a szélesebb nagyközönséggel. 1938-ban két szálloda fogadta a vendégeket összesen 10 szobával (Erdős Z. 2016).

A II. világháborút követően igazi sorscsapások érték a baranyai németiséget. Közvetlenül a harcok befejeződése után százakat hurcoltak el a Szovjetunióba málenkij robotra (W. Müller J. 2022), majd 1946 januárjától megindultak a kitelepítések Németország felé (Zinner T. 2004). A borvidék német nemzetiségű települései is jelentős veszteségeket szenvedtek mezőgazdasághoz, szőlőhöz és borhoz jól értő lakosságuk meghurcolása, tulajdonaik elkobzása és elűzetésük miatt. A helyükre érkező felvidéki magyarok (Csehszlovákiából áttelepítettek) próbáltak beilleszkedni az új környezetbe és gazdálkodásba. A lakosságcsere, a földosztás, a téesszervezés szétzilálta a térség borgazdaságát. A gazdálkodás fő szakmai támasza a Szőlővessző és Oltványnemesítő Kísérleti Telep volt, amely 1949-re kibővítve Szőlőoltványtermelő Állami Gazdasággá alakult (amely a maga nemében az országban a legnagyobb lett). Ebben az évben jött létre a villányi nagy kereskedőpincék bevonásával az Állami Pincegazdaság is, amely további területi összevonásokkal 1961-re megalakult a Villány-Siklói Állami Gazdasággá nőtt (Erdős Z. 2016). Kiépülő technológiája (feldolgozó, palackozó, tároló pince) képes volt 10 ezer hl bor előállítására és tárolására, mindemellett évi 3 millió szőlőoltványt állított elő. A tömegtermelésbe fogott parcellákat nagy termőképességű, de szerény minőséget adó szőlőkkel ültették be. A parcellák gépi művelés miatt lecsúsztak a lejtők „szoknyájára”, ám az északi lejtőket feladták, a művelés a délies lejtőkre koncentrált. A 60-as években merült fel újra az igény a villányi bor és a turizmus összekapcsolására, ami akkor csak a távlati tervekben jelent meg.

A borvidék termelésének súlypontja a 70-es és 80-as években is megmaradt a többszöri átalakulással és technológia fejlesztésekkel kibővített Állami Gazdaságnál. Az 1984-től Pannonvin Borgazdasági Kombinát né-

ven működő cég 1987-től már részvénytársaság. A másik nagy borvidéki termelő ebben az időszakban a már 10 környező település tagságát tömörítő, három szövetkezett egyesülésével létrejött Új Alkotmány Termelőszövetkezet.

A 70-es évek közepétől érzékelhető érdeklődés a villányi borok iránt pincelátogatásokban, borkóstolók szervezésében jelent meg. A fokozódó turisztikai kereslet főként Villány és Villánykövesd pincesorait érintette. Villány nagyközség 1986-ban elfogadott fejlesztési koncepciójában is hangsúlyos szerepet kapott a turizmus fogadási feltételeinek javítása különösen a borturizmus, a pincelátogatások vonatkozásában (Erdős Z. 2016).

A borvidéki termelés sorsát többféle kihívás is befolyásolta a 80-as évek elejétől. A szocialista rendszer válsága a gazdaságban is megjelent, a szinte végtelen mennyiségű és kommersz minőséget elfogadó KGST partnerek borvásárlásai csökkenő pályára álltak, különösen a Szovjetunió irányában. A romló piaci viszonyok érintették az állami gazdaságot és a termelőszövetkezetet is. A korábbi szőlőfelvásárlás rendszere is szétesőben volt. Miközben az erősödő borturizmus miatt a megtermelt borok helyszíni eladása egyre jobban működött. A saját kistermelői parcelláikon megtermelt szőlőből bort készítő villányi családok (többek között a Tiffán, Gere, Bock, Polgár családok) minőségi palackos termékeit örömmel fedezte fel a budapesti privát vendéglők elitje. Külön biztatás jelentett a családi termelők számára a német – jórészt a kitelepített – rokonsági kapcsolataikból származó lehetőségek: megjelenni és bort bemutatni, árusítani Németországban, vendéget fogadni a pincében, présházban.

A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal 1987-es római tanácskozásán a Szőlő és Bor Városa kitüntető címet adományozta Villáynak. Óriási előnyt jelentett ez más borvidékekkel szemben, de az előny megtartása érdekében szükség volt a villányi spontán kistermelők továbbképzésére.¹³ Ebben oroszánrészt vállalt a Villányi Szakképző Iskola, valamint a kistermelők hitelhez juttatásában a Villányi Borút Egyesület, amely a Phare-Program keretében számos villányi kistermelőnek segített borozóik és szálláshelyeik kialakításában (Szabó G. 2000b).

A korán ébredő kistermelő családok a saját tradícióikra, a minőségi borok bővülő piacaira a vendéglátásban, valamint a borturizmus gerjesztette keresletre támaszkodva terjesztették ki termőterületüket, fejlesztették technológiájukat, és váltak országosan ismert borászokká. Ennek leképeződése volt a 90-es évek sikere, amikor négy villányi termelő is elnyerte az Év Bortermelője címet (1. ábra). Napjainkból visszatekintve a „villányi nagyok” példája inspirálta a borvidék termelőit, ösztönözte őket az együttműködésre és a borhoz kapcsolódó szolgáltatások fejlesztésére. Ebből jött létre 1994-ben a borvidéket átfogó Villány-Siklósi Borút Egyesület (Szabó G. 2000b).

A borvidék sikeres gazdái, a bővülő kereslet a magas presztízsű és egyben minőségi villányi borok iránt, a 90-es években már külső beruhá-

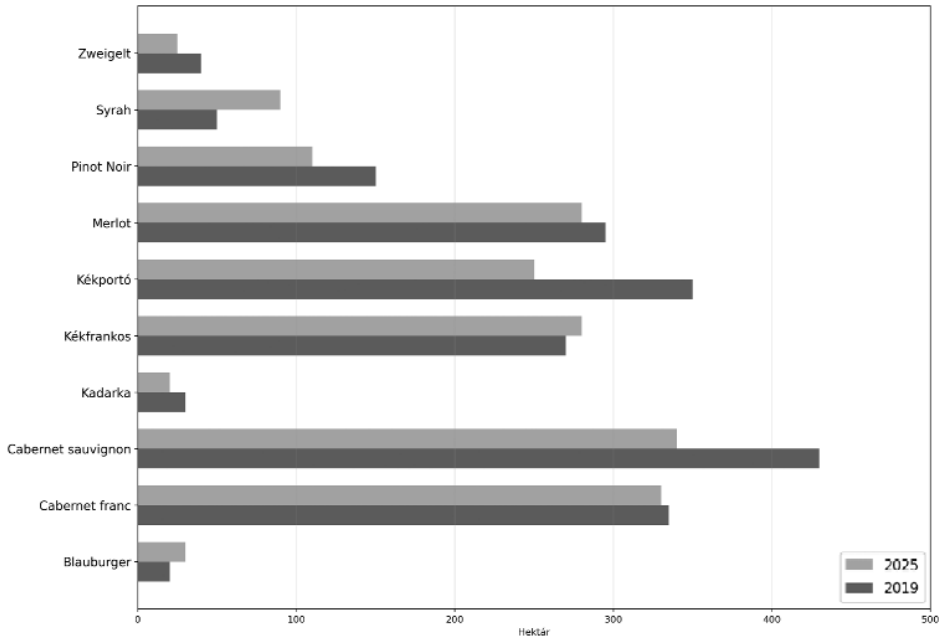
zókát is hozott a termőterületre. Ekkor lépett színre a Vylyan Pincészet Kisharsányban, érkezett a gasztronómiából Malatinszky Csaba és alapított borbirtokot Villányban. Majd őket követte a Sauska Borászat, és mai nevén, a Jammertal Borbirtok Villányban, vagy éppen Koch Csaba. Mellettük és utánuk még további kisebb-nagyobb parcella vásárlók és bortermelők érkeztek a borvidék számos településére. Időközben felnőtt a helybeli hagyományokból merítkezve, és a jó megoldásokat követve egy újabb borászgeneráció. Csak példaként említve néhányat közülük: Günzer Tamás, Gere Zsolt, Ipacs Szabó István, Maul Zsolt, Riczu Tamás.

A 90-es évek elejének gyors fejlődése erősítette a fajtaváltást is a borvidéken. A korábban a tömegtermelés miatt támogatott fajták, mint például a zweigelt helyett a világfajták, különösen a cabernet sauvignon terjedt el a borvidéken. Mellette a további bordeaux-i kísérők, a merlot és a cabernet franc került a telepítésekbe. A borvidék Villány környéki, német hagyományú része, még inkább vörösborossá vált, de a borvidék siklói részén is túlsúlyba kerültek a kék fajták. Jelenleg a termőterület 81%-án kék szőlők teremnek.

A borvidéken jelenleg is zajlik a fajtaszerkezet átalakulása. A fehér fajtáknál az olaszrizling jelentősen vesztett termőterületéből 2019 és 2025 között. A fehér szőlőknél a piacon jelenleg kelendőbb illatos fajták, mint az Irsai Olivér és a sauvignon blanc növelte markánsan a termőterületét.

A meghatározó kék szőlőfajtáknál is érzékelhető az átstrukturálódás. Az 2. ábra alapján kimondható, hogy a borvidék túl van a cabernet

**A Villányi borvidék főbb kékszőlő-fajtái
(legalább 10 ha termőterülettel)**



sauvignon fajta csúcsán, termőterülete jelentősen csökkent az utóbbi években. Szintén a termőterület zsugorodását mutatja a tradicionális fajtának tekinthető kékoportó (portugieser¹⁴). Jelentősebb növekedést az ezredforduló sztárja a hazai vörösboros területeken, a syrah tudott elérni, divatja még ma is tart. A zászlósbort adó cabernet franc őrzi termőterületeit, lassan beérve a másik cabernet-fajtát. Szintén őrzi harmadik helyét a területi rangsorban a hagyományokat őrző kékfrankos. A török időket felidéző kadarka és a tsz-időkre emlékeztető zweigelt kezd kiszorítani a jelentősebb termesztett fajták közül.

Eredetvédelem és márkafejlesztés a borvidéken

■ A Villányi borvidék termőhelyi és termék egyediségét, valamint különleges minőségét jelző saját eredetvédelmi rendszerét¹⁵ – elsőként a hazai borvidékeink közül – 2006-ban indította el. A rendszerben alkalmazott „DHC Villány” megjelölés¹⁶ megfelel az Európai Unió eredetvédelmi rendszerének: OEM Villány (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés). A meghatározott követelményrendszer termékleírása¹⁷ tartalmazza a termőhelyekre (borvidéki települések és dűlők), az engedélyezett szőlőfajtákra (művelési módszerek, termés hozamok, a szüretelés módja és a termés minősége, a szőlő feldolgozása), a készíthető bortípusokra (analitikai és érzékszervi jellemzők, technológiák) és az elkészült borokra (minősítésük, kiszerezésük, címkézésük) vonatkozó előírásokat. A villányi eredetvédelmi rendszer szimbóluma a magyar kikerics (*Colchicum hungaricum*), amely hazánkban egyedül a Szársomlyó déli, szubmediterrán klímájú lejtőjén tenyészik. Természetvédelmi oltalom alatt álló növény, amely ezen a déli lejtőn már január végén, február elején virágozni kezd, bemutatva a termőhely különleges adottságait.

A villányi borokra vonatkozó szabályozások testesülnek meg a minőségi kategóriák jelzésében is: *classicus* bor, *premium* bor, *super premium* bor.

Mindezekhez kapcsolódva a borvidék két közösségi bormárkát is létrehozott egyediségét hangsúlyozva: „Villányi Franc” a super premium kategóriában és a classicus kategóriában a „Villányi REDY”-t. A Villányi Franc lehet prémiumkategóriás is, de akkor 15%-nyi más fajta is kerülhet bele. A borvidéki minőségi csúcsnak számító Szuper prémium az 100%-ban cabernet franc, ami így Villányi Franc névre hallgat. A csúcs közösségi márka kiindulópontját a világ egyik leismertebb borszakírójának, Michael Broadbentnek a Decanter nemzetközi bormagazin 2000. novemberi számában megjelent értékelése adta, amelyben azt írta le, hogy „a cabernet franc Villányban megtalálta természetes otthonát...” Erre épült fel 2014-től a Villányi Franc minősítési szabályzata és a védjegy.

A borvidék érzékelve a borpiaci kihívásokat, és Villány hagyományos kékszőlő-fajtájának a kékoportónak (portugieser) a hányatott sorsát, 2019-ben újabb közösségi bormárkát hozott létre. A Villányi REDY-t a bor termékpiramis alsó szegmensébe kívánták betagozni, ahol a könnyed, il-

latos, gasztronómiához jól illeszthető friss vörösborok jelenhetnek meg. A termék megkomponálásában a hagyományok is szerepet játszottak, hiszen a borvidék sváb hagyományaiiban a jó ivású kékoportó évszázadok óta a mindennapok bora volt. Ám azt is érzékelték a termelők, hogy egy fiatal korosztály nem követve szülei, nagyszülei fogyasztási szokásait, kimaradt vagy lemaradt a borkedvelővé válásból. Ez az Y generáció, amely a 20-as évei végén, a harmincas évei elején járt 2019-ben. Ösztönzőként az is felismerés volt, hogy bizony a vörösborok fogyasztása is némileg mérséklődött. Erre a hármas kihívásra lett válasz a Villányi REDy, amely egy könnyed, bevezető bor a vörösök piacára. A Villányi REDy is eredetvédett terméké vált, a szabályzata szerint¹⁸ legalább 50% feletti arányban portugiesert tartalmaz. Mellé blauburger, kadarka, kékfrankos és zweigelt házasítható 20% feletti arányban. Egyéb szőlőfajta, pl. világfajta maximum 14%-ot érhet el, tehát a bor classicus vörösként Villányi hagyományait viszi tovább.

A borvidéki márkafejlesztés közösségi megoldásai mellett, a Villányi borvidék alkalmazza a különleges termőhelyi adottságokkal rendelkező, a borvidéki terroirt reprezentáló dűlők megjelenítését a csúcsborok között. Ezeket nevezik dűlőszelektált boroknak, ahol a palackban nem a szőlőfajta dominálnak, hanem a termőhely egyedi tulajdonságai. Az ilyen borok a termékpiramis csúcsán helyezkednek el, és általában a borvidék legalkalmasabb szőlőfajtáinak házasításából származó, különleges technológiával (tölgyfahordós – palackos érlelés) készített cuvée borok. A dűlő neve ilyen esetekben szerepel a címkén, világosan jelezve a bor különleges termőhelyét. A Villányi borvidék legfontosabb dűlőit már fentebb áttekintettük. Közülük néhány ért el arra az elismertségi fokra, hogy az ott birtokkal rendelkezők boraikon is hangsúlyozzák azok származását. A nagy varázshely a Szársomlyó déli lejtőjén fekvő Kopár-dűlő, a borvidék leghíresebb parcellája. Több neves termelő borai is büszkén viselik a Kopár megnevezést Gerééktől a Mayer pincén át a Tiffán és a Günzer borbirtokig.

A másik, egyre hírnevesebb dűlő a meredek falú völgyfőből, teraszírozással kiépített Ördögárok. A Villány város határában fekvő hagyományosan ismert termőhelyek közül a Sterntal és a Jammertal kerül még fel a dűlőszelektált borok címkéire.

Helyi termékek védjegyrendszere a borvidéken

■ A Villányi borvidék márkafejlesztési rendszere nem állt meg a fentebb bemutatott bormárkák kialakításánál. A marketingjellegű tevékenységekért felelős borvidéki szervezet, a Villány-Siklói Borút Egyesület 2021–2022-ben kidolgoztatta a borvidék helyi termék minősítési és védjegyrendszerének stratégiáját (Szabó G. 2021). A fejlesztési terv abból indult ki, hogy a borvidék termőterületei természeti-táji adottságaik alapján a szőlő-monokultúrák számára kínálnak kiváló termelési adottságokat. Ám

a borvidék erőssége a borturizmus és a borút a vendégek számára a kiváló borok mellé további gasztronómiai termékeket kínál. Akkor hiteles egy ilyen tájegységi kínálat, ha annak a borokon túli elemei is a környékről, a szélesebb tájegységből származnak. Így a helyi termékek felmérése kiterjedt a borvidéki termőhelyeket körülvevő, szomszédos kistájak adottságaira is. A védjegyrendszerter megalapozó helyi termékek felmérése a Dél-Baranya Határ Menti Települések Egyesületének 88 településén zajlott le (Szabó G. et al. 2021). Ez a települési szerveződés lefedi és körülveszi a Villányi borvidéket, a környező termőtájakkal együtt.

A helyi termék minősítési és védjegy szisztéma alapját az Európai Unió mezőgazdasági termékekre és élelmiszerekre vonatkozó minőségpolitikai rendszere képezi, amely a fő hangsúlyt az élelmiszerek és italok pozitív megkülönböztetésénél és védelménél az eredetre, a termőhelyhez kötődésre teszi. Ezek a földrajzi árujelzők, két fő kategóriájuk: oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM); oltalom alatt álló földrajzi jelzés¹⁹ (OFJ).

A különbség közöttük az, hogy az OEM-nél a termék minden eleme és előállítás az adott különleges termőhelyhez kötődik és egyedi, különleges minőséget ad. Míg az OFJ-nél a termelés és előállítás legalább egy meghatározó lépése zajlik a termőterületen.

A törekvés az volt, hogy olyan termékek kerüljenek be a védjegyrendszerbe, amelyek egyértelműen a meghatározott termőhelyről, annak kedvező tulajdonságaihoz kötődve – beleértve a helyi tudáshoz kapcsolódó emberi tényezőket is – reprezentálják a kiváló minőséget. Az így minősített termékek minden alapanyaga a kijelölt termőtájból származzon, és elkészítésük minden fázisa is itt történjen (OEM). Ám azt is megengedi a rendszer, hogy a termék egyes összetevői, és előállításának egyes fázisai a kijelölt termőtájon kívülről is származhatnak (OFJ).

Az elvárások és a felmérések alapján a helyi termékek a Villányi borvidék hatókörében négy fő termékcsoportha sorolandók:

1. a borhoz társítható helyi termékek:
 - a. füstöltárak
 - b. sajtok
2. a vidék hagyományait hordozó helyi termékek:
 - a. lekvárok, gyümölcsszörpök
 - b. mézek, mézkészítmények
 - c. szárasztészták
3. a szőlőhöz mint alapanyaghoz kapcsolódó innovatív helyi termékek;
 - a. natúr gyümölcslevek, szőlőlevek
 - b. szőlőmagból készült termékek (magolajok és -őrlemények)
4. újszerű, borvidéki hagyományokkal nem rendelkező, de a borokhoz jól társítható termékek:
 - a. gyümölcsborok
 - b. borpárlatok

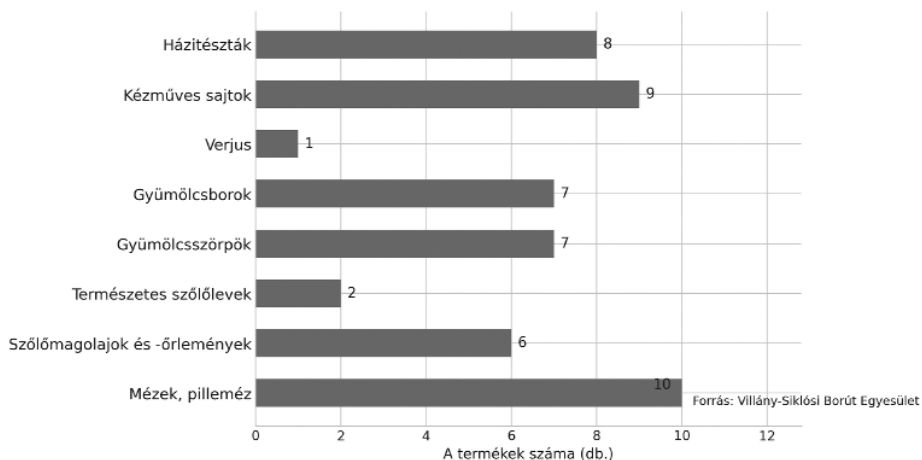
A fentebb meghatározott tulajdonságokkal rendelkező, feldolgozott, csomagolt és kereskedelmi forgalmazási engedéllyel rendelkező terméke-

ket, termékcsoportonként kidolgozott érzékszervi minősítő rendszer alkalmazásával, minősítő bizottság vizsgálja meg. Ők döntenek el, hogy a terméknek valóban egyedi és minőségi tulajdonságai vannak. A minősítés évente ismétlődő, a teszten sikeresen átjutó termékek megkapják a *Villányi borvidék helyi termék védjegyét*.

A termékcsoportokon belül vannak olyan termékek is, amelyek alapanyagukban, vagy az előállításuk technológiai fázisaiban nem kötődnek egyértelműen a Villányi borvidékhez. Azonban minőségi termékek, és a borvidék boraihoz, valamint helyi termékeihez jól kapcsolhatók. Ezek az EU minőségpolitikai rendszerének „hagyományos különleges termék (HKT)” megnevezésű termékkörébe tartozhatnak.²⁰ Az ilyen termékek nem kötődnek egyértelműen valamely termőhelyhez, de alapanyagai jó minőségűek, előállítási technológiája, összetétele tradíciókat követ, és mindezekből következően különleges minőségű. Erre a kategóriára a minősítési rendszer a „*Villányi borvidék minősített termék*” védjegyet alkalmazza.

A minősítő és védjegyrendszer 2021. évi bevezetése óta 11 helyi termék előállító 45 terméke nyerte el a védjegyet, közülük 36 helyi termék védjegyes és 9 pedig minősített termék. A 4. ábrán megfigyelhető a termékek megoszlása. Közöttük mézek, kézműves sajtok és a házi tészták képeznek egy nagyobb csoportot. A borvidékhez kapcsolódó innovatív termékeknek tekinthetők a szintén jelentősebb számban minősítésre került szőlőmagolajok és örlemények. Új termékek számítanak a természetes szőlőlevek (alkoholmentes termékek).

A Villányi borvidék helyi termékei 2025-ben



3. ábra

Forrás: Villány-Siklói Borút Egyesület

A minősítési és védjegyrendszer működtetője a Villány-Siklói Borút Egyesület, amely támogatja a védjegyes termékek piacra jutását, és termelőiket bevonja a borvidék marketinghálózataiba.²¹

■ Amint a történeti áttekintésben érzékelhető volt, hogy a turizmus bevonása a borvidék fejlesztésébe már a 30-as évek végén is felmerült. A 70-es évektől rendszeressé váló pincelátogatások és borkóstolók még inkább jelezték az igényt, ami a 80-as években már a borturizmus fejlesztési terveiben is megtestesült. De az igazi megvalósítása a borra alapozott és térségi turisztikai fejlesztésnek a rendszerváltást követően zajlott le. Ekkor alapították a Villány-Siklói Borút Egyesületet is, elsőként ebben a kategóriában. Az egyesület 2024 októberében ünnepelte alapításának 30. évfordulóját. Az egyesület sikeres működéséért elnyerte a Baranya Megyei Közgyűlés legmagasabb elismerését, a *Pro Comitatu Baranya* kitüntető díjat.²²

Az 1994-ben alapított szervezet a rendszerváltás utáni útkeresés időszakában jött létre a térség, a borvidék és Baranya új fejlődési irányait keresve. Az általános orientációváltásban Baranya megye akkori vezetése a villányi borban és a vidék komplex fejlesztésében látta a jövő egyik jelentős esélyét, ezért segített külföldi, német, francia, olasz példákat megismertetni a helyi vállalkozókkal és önkormányzati vezetőkkel, akik ezeken a példákön felbuzdulva (pl. az elzászi borút) kezdték adaptálni a jó megoldásokat. Az első fontos tapasztalásuk az volt, hogy összefogással érhetőek el térségre kiterjedő eredmények. A Villányi borvidék (akkor még Villány-Siklói néven) összes érdekeltjét mozgósították a borvidéki borút létrehozására. Ebben az akkor már nevéssé váló borászok mellett az önkormányzatok (városiak és falusiak egyaránt), a kereskedelmi, vendéglátó és szállásadó vállalkozók, cégek, valamint magánszemélyek is helyet kaptak, a turisztikai szervezőkkel együtt.

Fontos felismerése volt az alapítóknak – éppen a külföldi működő modelleket látva –, hogy a professzionális borászkodás mellé, a vendéglátást, a turizmust is fel kell zárkóztatni, mert az hozhat igazi kibontakozást a térségnek. Az is napjainkig ható tanulsága az egyesület működésének, hogy a térség lakóinak, vállalkozóinak nemcsak egyféle útja van a boldoguláshoz. A borászok sikere már az alapításkor is borítékolható volt. A kisebb, családi bortermelők borúti szolgáltatásokkal kibővített (vendéglátás, szállásadás, pincelátogatás stb.) kínálata is hozhat eredményt és elégedettséget. A boron túl is van élet a borúton, ismerték fel az együttműködők, hiszen kisárutermelők, kézművesek, kulturális programszervezők sora kapcsolódott be a Villány-Siklói Borút Egyesület munkájába (Máté A. – Szabó G. 2012). Jelentős eredményként jegyezhetjük fel, hogy az alapításakor döntően Villányra és Siklóstra koncentráló egyesület tagsága, és szolgáltatásai a borvidék egyre több települését vonták be a borútba. Az alapítást követő időszakban a borút minősített szolgáltatóinak túlnyomó többsége Villányban működött, ám napjainkra a térségi megjelenés jóval diverzifikáltabbá vált. Villány mellett – amely napjainkig megőrizte súlyponti kínálatát – Siklós, Palkonya és Villány-

kövesd is jelentős számú minősített szolgáltatást fejlesztett ki. A borturisztikai szolgáltatásokkal rendelkező települések közé beiratkozott Harkány, Kisharsány, Nagyharsány, Túrony, Bisse, Kistótfalu és Csarnóta is. A villány-siklói borút a térségi, borvidéki hatásai mellett, országos példát is jelentett. Létrehozott rendszerei, mint a szolgáltatások borúti minősítése, az információs rendszer, a borúti marketing már a 90-es évek második felében ösztönözték a Dél-Dunántúl borvidékein a borúti szerveződések, és a Pannon Borrégiós együttműködést is (Szabó G. 2001). A Magyarország borvidékein a 2010-es évek elejére bejegyzett többtucatnyi borútegyesület alapvetően a Villány-Siklói Borút példáját követte (Csizmadia L. et al. 2012).

Összegezve kimondható, hogy a Villány-Siklói Borút Egyesület 30 éves működése során országos példát adott a sokféle szereplős, sikeres térségi együttműködésre. A fő terméket és attrakciót, a bort mindvégig a fókuszban tartva, mellé szervezte a vendéglátás, a gasztronómia, a szállásadás, a fesztiválok és rendezvények, a kultúra versenyképes kínálatait.

Tette mindezekkel országosan, és egyben nemzetközileg is ismertté a borvidéket mint turisztikai destinációt, a borúti szerveződést, pedig mint követendő együttműködési mintát minden borvidék számára.

■ JEGYZETEK

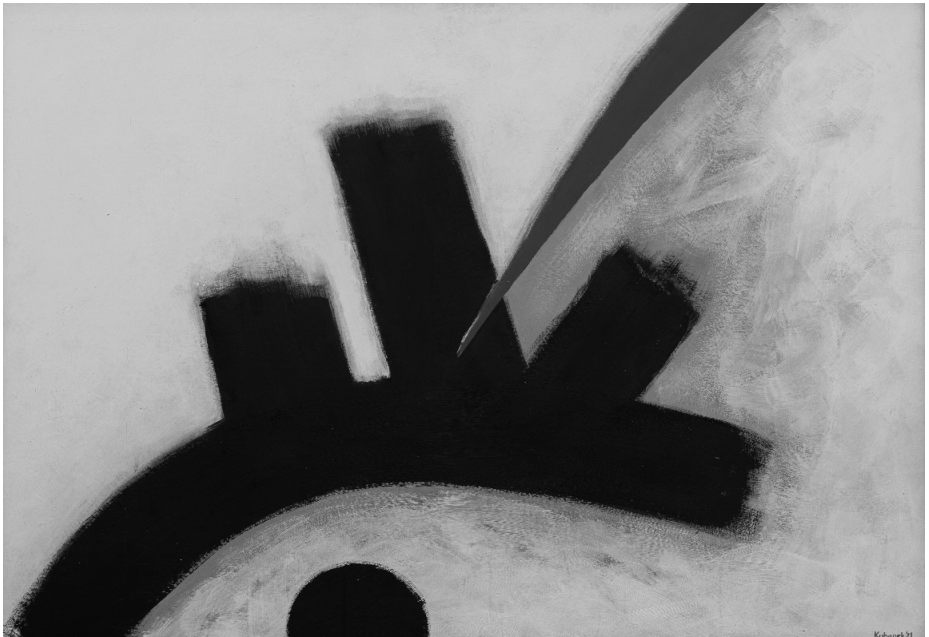
1. Az idézett felmérés 2018. nyári felévében készült a Dél-Dunántúlra érkező turisták körében hagyományos, papír alapú helyszíni megkérdezéssel. A 430 válaszadó megoszlása követte a Dél-Dunántúl turisztikai destinációinak súlypontjait. A kérdőívben a turisták lehetőséget kaptak arra, hogy ők maguk nevezzenek meg híres helyi termékeket és azok termőhelyeit a Dél-Dunántúlról. A kapott válaszokat szófelhőben ábrázoltuk az említések arányát bemutató betűnagysággal (Szabó G. et al. 2021).
2. <https://djrowwfyvzv5i.cloudfront.net/production/documents/teruleti-adatok-borvideki-bontasban-20250731.pdf>
3. <https://djrowwfyvzv5i.cloudfront.net/production/documents/borszolovel-beuletett-terulet-nagysaga-2011-2025.pdf>
4. <https://djrowwfyvzv5i.cloudfront.net/production/documents/a-magyar-borpiac-es-borfogyasztasi-szokasok-oszehasonlitas-2017-2023-2025.pdf>
5. https://dvim40l6bgmti.cloudfront.net/2025-obv/HNT_OBV_Borkatalogus_2025.pdf
6. Ilyen jelentős elismerésnek számít a Borászok Borásza díj, vagy a borbirtokokat tartalmazó Az Év Pincészete Magyarországon díj, a kiváló borokat és borszakmai szereplőket elismerő Vince-díj.
7. <https://bor.hu/borregio/pannon/villany>
8. A kistájcsoport korábban használt neve a Dél-baranyai-dombság volt (Marosi S.–Somogyi S. (szerk.) (1990): Magyarország kistájainak katasztere)
9. Érdekes és tanulságos, hogy az 1990-ben kiadott Magyarország kistájainak katasztere (Marosi S. – Somogyi S. szerk.) még mérsékelten nedves típusba sorolta, addig a 2021-ben megjelent Magyarország kistájai atlasz (Csorba P.) már a mérsékelten száraznak jellemezte a térséget.
10. https://boraszat.kormany.hu/download/f/7f/e0000/Termekleiras%20modositas_Villany_2014_11_14.pdf
11. <https://borkell.hu/tiffan-carissimae-cuvee>
12. https://mediadigital.hu/idoszaki/kezi_konyvtar/baranya_varmegye_trianon_utan_tiz_evvel.pdf
13. Uo.

14. https://boraszat.kormany.hu/download/f/7f/e0000/Termekleiras%20modositas_Villany_2014_11_14.pdf
15. Ezt tartalmazza a 91/2005. (X. 18.) FVM rendelet a Villányi borvidék védett eredetű borairól.
16. „Districtus Hungaricus Controllatus Villány”
17. https://boraszat.kormany.hu/download/f/7f/e0000/Termekleiras%20modositas_Villany_2014_11_14.pdf
18. <http://www.redyvillany.hu/wp-content/uploads/2020/06/REDY-Tan%C3%BAs%C3%ADT%C3%B3-V%C3%A9djegy-Szab%C3%A1lyzat-2019.pdf>
19. <http://www.helyboljobb.hu>
20. U.o.
21. <https://villanyborvidek.hu/villanyi-borvidek-helyi-termek-vedjegy/>
22. A Baranya Vármegyei Önkormányzat Közgyűlése 2024. október 25. ünnepi közgyűlésén Pro Comitatu Baranya kitüntetett díjban részesítette a Villány-Siklói Borút Egyesületet a térség komplex fejlesztésében, a villányi borvidék és Baranya borturizmusának, valamint a helyi borkultúrához kapcsolódó hagyományok népszerűsítésében végzett tevékenységéért.

■ IRODALOM

- Andrásfalvy B. (2018): *Szőlő és bor a Délkelet-Dunántúlon*. Rubicon 2018/2. különszám. 17–20.
- Aubert, A. – Szabó G. (2008): *Tourism Geographical Interpretation of Complex Spatial Categories*. In: Lóczy, D. – Tóth J. – Trócsányi A. (szerk.): *Progress in Geography in the European Capital of Culture 2010*. Pécs. 149–160.
- Bándi G. (szerk.) (1979): *Baranya megye története az őskortól a honfoglalásig*. Baranya monográfiái sorozat. Pécs, 430.
- Csoma Zs. (2007a): *Magyar borvidékek Trianonon innen és túl*. Rubicon 2007/6–7. 14–27.
- Csoma Zs. (2007b): *Villány és a Telekiek*. Rubicon 2007/6–7. 38–46.
- Sz. Czigány – Sz. Á. Fábrián – G. Nagy – T. J. Novák (2018): *Soils of the southern slopes of the Villány Hills, SW Hungary*. In: M. CEWITONIAK – P. CHARZYŃSKI (ed.): *SOIL SEQUENCES ATLAS.II*. NICOLAUS COPERNICUS UNIVERSITY PRESS, TORUŃ, 187–201.
- Csizmadia L. – Erdősi M. – Szabó G. (2012): *Borturizmus-marketing: Gyakorlati ismeretek*. Magyar Borutak Kft., Bp., 166.
- Csorba P. (2021): *Magyarország kistájai*. Meridián Táj- és Környezetföldrajzi Alapítvány, Debrecen, 409.
- R. Cross – A. J. Platinga – R. N. Stavins (2011): *What is the value of terroir?* American Economic Review 101(3) 152–156.
- Erdős Z. (2016): *Villány története a kezdetektől 1990-ig*. Pannon Kultúra Alapítvány, Pécs, 337.
- Fanet, J. 2008: *Les Terroirs du vin*. Hachette Pratique, 239.
- Gerner Zs. (2020): *Németek Pécssett és a Dél-Dunántúl területén*. Tudásmenedzsment XXI. évf. Különszám 15–26.
- Johnson, H. – Robinson J. (2002): *A világ bor-atlasza*. Park Kiadó, Bp., 326.
- Máté A. – Szabó G. (2012): *A borturizmus Magyarországon*. In: Aubert, A (szerk.): *Magyarország Idegenforgalma*. Szakkönyv és atlasz. Cartographia, Bp., Bp., 42–45.
- Roisz E. (szerk.) (2003): *Cirfandli, szárma, Emmausz. Bor, gasztronómiai hagyományok Baranyában*. Baranya Megyei Kulturális és Idegenforgalmi Központ, Pécs, 155.
- Rohály G. – Mészáros G. – Nagymarosy A. (2004): *Terra Benedicta (Áldott föld)*. Akó Kiadó, Bp., 271.
- Schams, F. (1832): *Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfrage*. Pest, 1832. 134.
- Szabó G. – Aubert A. (2012): *A turizmus és a bormarketing kapcsolata a Pannon Bor régióban*. In: Kuráth Gabriella (szerk.): *Mandulavirágzás Tudományos Napok 2012*. 322 p. PTE Kiadó, 45–53.

- Szabó G. (2021): *A Villányi borvidék helyi termék minősítési és védjegyrendszerének kidolgozása*. Fejlesztési koncepció (kézirat). Megbízó: Villány-Siklói Borút Egyesület. 49.
- Szabó G. – Závodi B. (2019): *Borturizmus, -kultúra, -gasztronómia, -imázs a 25 éves Villány-Siklói Borúton*. prezentáció X. Franc & Franc Fórum 2025. november 21. Villány
- Szabó G. – Závodi B. – Sass E. (2021): *A helyi termékek szerepe és lehetőségei a turizmusban*. In: Mókusné Pálfi Andrea – Nod Gabriella (szerk.): *Interregionális kutatási eredmények a turizmusban: örökségvédelem, intézményrendszer, helyi termékek (Hun-Au-Slo-Ukr) Pécs, Magyarország*. PTE TTK FFI Turizmus Tanszék, 91–110.
- Szabó G. (2001): *Idegenforgalom, borturizmus*. In: Cey-Bert R. Gy.: *Balaton borgeztonómia*. Paginárum Kiadó, Bp., 109–140.
- Szabó G. (2000a): *A Villány-Siklói Borút körzetének természeti adottságai, idegenforgalmi vonzástényezői*. In: Lovász Gy. – Szabó G. (szerk.): *Térfelvezetés – regionális kutatások*. Tiszteletkötet Tóth József professzor úr 60. születésnapjára. PTE TTK Földrajzi Intézet, 271–279.
- Szabó, G. (2000b): *A Villány-Siklói Borút, mint tematikus út*. In: Puczkó L - Rátz T.: *Az attrakciótól az élményig : A látogatómenedzsment módszerei*. Geomédia, Bp., 104–121.
- W. Müller J. (2022): *„Előbb elhurcoltak, aztán meg kitelepítettek minket”*. Janus Pannoniusz Múzeum Évkönyve, Pécs, 183–194.
- Zinner T. (2004): *A magyarországi németek kitelepítése*. Magyar Hivatalos Közlönykiadó, Bp., 2004.

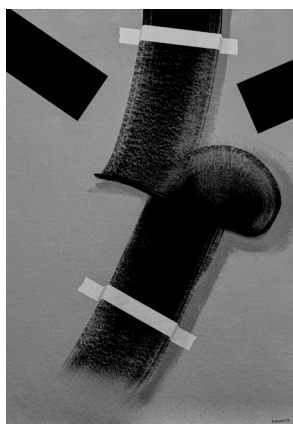


PAP PÉTER ISTVÁN

VÁLSÁGOK, KIHÍVÁSOK, ÚJRAKEZDÉSEK, LEHETŐSÉGEK

Az 1000 éves egri szőlőtermesztés és borkészítés főbb kereteiről és tendenciáiról

A Bükk-hegység délkeleti lábainál lévő völgyekben elterülő Egeri borvidék korunk Magyarországnak egyik legmeghatározóbbja. 2024-ben a bő 22 000 hektár összes termőterületéből nagyjából 5400 hektáron folyt szőlőtermelés, amelyről közel 300 000 mázsa szőlőt szüreteltek a 20 hegyközségre tagolt borvidéken.¹ Ezzel a mennyiséggel az egri, a 22 magyarországi borvidék közül a negyedik helyen áll, az abszolút első kunsági borvidéket követően egy nagyságrendi osztályban a balatonboglári és mátraaljai borvidékekkel. Eger kultúr-történeti szempontból is kiemelkedő, talán csak Tokaj-Hegyaljához mérhető bortermő területünk: Szent István óta püspöki székhely, a bikavér nevű vörösbor-házasítás hazája, az elmúlt két évszázadban a nemzetközi hírnév kapujáig is eljutó borvidék. Az egri bikavér a tokaji aszú után a legismertebb magyar bormárka, jelentős hazai hírnévvel, alkalmankénti exportsikerekkel. Az évjáratonként forgalomba kerülő kb. 80 000 hektoliter (10-11 millió palack) egri bikavér nagy része úgynevezett *classicus* osztályozású, közép kategóriás vörösbor, a magas minőségű *superior* és *grand superior* minősítéssel ellátott bikavérek aránya a *classicus* mellett elenyésző. Az egri termékpaletta évtizedek óta talán az egyik legsokszínűbb az ország-



Olyannyira jelentőssé vált a szőlő- és bortermelés a középkori Egerben, hogy hosszan tartó egyházon belüli viszály, vagyis az egri püspök és az egri káptalan konfliktusának forrásává is vált.

ban: meghatározó arányban szerepel rajta, fehér, rozé és vörös; fajtabor és házasítás; testes és könnyed; száraz és késői szüretelésű (fél-édes/édes). E sorok írásakor Eger és környékének szőlő- és bortermeleése strukturális problémákkal és identitásválsággal küzd. A borvidék története rendkívül sok egymással felelő tényezőt és szereplőt tartalmaz, sok megszakítottsággal, kevés folytonossággal, zárványszerű tradíciókkal. E mozaikos kép vázlatos bemutatására teszünk kísérletet e hasábokon.

Földrajz, geológia, klíma

■ Az Egri borvidék kapcsán a pontos behatárolás is problémás, hiszen az elmúlt évszázadokban nem mindig ugyanarra a területre terjedt ki – sőt a 19. század közepe előtt az efféle adminisztratív lehatárolás nem is volt szokásban. Eger észak–déli irányultságú völgyben fekvő városa és az azt nyugatról és keletről szegélyező szőlőhegyek (például: Hajdú-hegy, Sík-hegy, Nagy-Eged-hegy, Cigléd, Rác-hegy) képezték és képezik a borvidék központi magját. Ehhez a maghoz közvetlenül kapcsolódnak a környező falvak (például Ostoros, Egerszalók, Noszvaj, Demjén, Andornaktálya) általában szintén észak–déli irányú völgyben fekvő szőlőtermő területei. Ma a borvidék része az Egertől kb. 20 kilométerre fekvő debrői szőlőtermő körzet is. Bizonyos időszakokban (például a püspökség 18–19. századi nagy korszakában, vagy a szovjet típusú rendszer évei alatt) egy-egy pinceközponton keresztül Eger integrálta szinte egész Északkelet-Magyarország szőlő- és bortermeleését.

Az átlagosan 200-300 méter tengerszint feletti magasságú egri szőlőhegyek és a völgyek alapkőzete főleg a miocén kori riolittufa.² E vulkanikus kőzet robbanásos vulkánkitörések során keletkezett: a forró vulkáni hamu és törmelék a felszínre került és lerakódott, majd közöttük cementálódott. A világos, porózus-lyukacsos szerkezetű anyag kitűnő vízmegkötő képességgel rendelkezik, emellett jól alakítható, így a szőlőtermesztés alapkőzeteként és a pincevadás szempontjából is kitűnő. A borvidék ikonikus termőhelye, az 537 méteres tengerszint feletti magasságával Magyarország legmagasabban fekvő szőlőtermő területének számító Nagy-Eged Hegy – borvidéki összevetésben egyedi módon – mészköves alapkőzettel rendelkezik. Ezen túl változatos talajok formálódtak: jégkorszaki porhullás következtében kialakult löszös területek találhatóak a völgyekben és a szoknyákon, riolittufa bomlása által is befolyásolt, kötött, agyagos, vörösesbarna nyiroktalajok pedig a dombok középső és felső részén.

A borvidék éghajlata száraz kontinentális, amely az elmúlt évek időjárási változásai alapján további szélsőségek irányába fejlődött, fokozva az amúgy is egyenetlen csapadékeloszlást. Eger, a maga 47° 80' szélességi köri elhelyezkedésével az északi féltekén zajló szőlőtermesztés legészakibb (50 és 47° közti) sávjába, ám annak a délebbi részéhez tartozik, hasonlóan a nagyobb európai borvidékek közül például Wachauhoz, Elzászhoz vagy a Loire-völgyéhez. Ez a mediterrán világhoz képest vi-

szonylag későbbi rügyfakadást, rövidebb vegetációs időszakot jelent, amelyhez az évszázadok alatt alapvetően kétféle módon próbált alkalmazkodni az Egri borvidék. Az egyik, hogy elsősorban a hegyek benapozottabb, déli fekvésű részén alakultak ki stabilan szőlőtermő területek. Ugyanakkor jellemzőnek (bár nem kizárólagosnak) mondható, hogy több évszázados viszonylatban is gyakoriak a későbbre, október második felére, de nem ritkán novemberre tolódó szüretetek is.

A korai középkortól a török invázióig

■ A folyamatos szőlőtermelés és borkészítés egri gyökereinek tárgyalását a 10–11. századtól érdemes kezdeni.³ 1004-ben I. (Szent) István a legelső tíz között alapított a városban püspökséget, amelynek területe szinte egész Északkelet-Magyarországra és az Alföld északi részére is kiterjedt. A ma is álló egri vár területén székelő középkori püspökség valószínűleg már megalapításától kezdve alakított ki dézsmapincé(ke)t a központjában, ahol a természetben (többek közt borban) fizetett egyházi tizedet (dézsmát) tudta tárolni.⁴ A szőlőkultúra kibontakozását segítették a környéken megtelepedő, javarészt olasz, francia és délnémet területekről érkező szerzetesek is, akik a környező völgyekben számos monostort alapítottak.

A valószínűleg már a kora középkorban is virágzó szőlő- és borkultúra az 1241–42-es tatárjárást követő újjáépítéssel kapott ismét lendületet. Ugyanis „vallon” – pontosabb elnevezéssel: *latinus*, vagyis francia és olasz ajkú – telepések (illetve szerzetesek újabb csoportjai) érkeztek Északkelet-Magyarországra. Ekkortól terjedt el például számos, akkor újabbnak számító szőlőművelési mód, újabb szőlőfajták, illetve az agyagedények mellett ekkor jelentek meg a hordók a kész bor tárolására.⁵ Ebben az időszakban a fehér szőlők dominálták a borvidéket, bár a középkorban és a kora újkorban (de még az újkor nagy részében is) a legtöbb paraszti birtokon az egy szüreti időpontból, vegyes szedésből származó pirosas, rózsaszínes borok voltak a jellemzőek. Mai fogalmaink szerinti tiszta vörösbor nem vagy egészen minimális mértékben volt jelen középkori borvidéken.⁶

Olyannyira jelentőssé vált a szőlő- és bortermeles a középkori Egerben, hogy hosszan tartó egyházon belüli viszály, vagyis az egri püspök és az egri káptalan konfliktusának forrásává is vált. A püspök nemcsak a dézsma beszedésére feljogosító egyházi fennhatóságot gyakorolta város és környéke felett, hanem a kilenced beszedésére alapot adó földesúri fennhatóságot is. (Emellett kiterjedt, saját kezelésű majorsági/allodiális földekkel is rendelkezett.) A dézsmabevételek azonban a 13. században az egri káptalanhoz kerültek, s ezt követően az egri püspökök többször jártak közben a királyi udvarban, hogy ezt a maguk számára visszaszerezzék. Évszázados vitákat követően, az 15. század végére fele-fele arányban osztotta el a rendelkezési jogot a király a két egyházi méltóság között.⁷

Mire e viták rendeződtek, Eger az Oszmán Birodalom északnyugati határvidékévé vált, s a török háborúk frontvonalába került. A végvári vé-

dekezés költségeinek biztosítása érdekében I. (Habsburg) Ferdinánd a dézsma beszédésének jogát az 1540-es évektől átadta az egri várkapitánynak. Ekkorra már egyértelműen szőlőmonokultúra volt a jellemző: az 1549-es dézsmajegyzék szerint az egri és Eger környéki földművelők 86 százaléka kizárólag szőlőműveléssel foglalkozott, azok aránya pedig, akik szőlővel egyáltalán nem foglalkoztak, csak 5 százalék volt.⁸ A dézsmabevételek átirányítása több évtizedre – benne az 1552-es sikeres védekezéssel – képes volt biztosítani az egri vár védelméhez szükséges hátteret.⁹ 1595-ben például 3400 hektoliter dézsmabor érkezett az egri várkapitánysághoz, amelynek szinte teljes egésze fehér vagy vegyes szüretelésű volt, és amelynek egynegyede az egri völgy településeiről származott.¹⁰ Ez igen fejlett, jó hozamokkal dolgozó szőlőtermesztést feltételez. 1596-ban azonban Eger vára elesett, ezzel város és környéke közel száz évre az Oszmán Birodalom részévé vált.

A török kortól a filoxéravészig

■ Eger fronthelyzete 1596 után sem változott, így nem is maga a „hódolt-sági” elhelyezkedés, hanem inkább az intenzív, háborús szakaszok és az ezeket követő rekonstrukciók jelentettek komoly kihívásokat. A borkultúra szempontjából önmagában a török jelenlétnek sajátos módon nem volt érdemi hatása, a szőlőtermesztés és borkészítés továbbra is folyhatott – bár a szőlő-monokultúra némileg visszaszorult –, az alföldi települések továbbra is fontos felvevőpiacai voltak az egri bornak, és az oszmán államszervezet sem kívánt lemondani a borból származó adókról, járulékokról. Olyannyira zavartalan volt a borágazat az 1600-as évek békés periódusaiban, hogy ekkoriban ment végbe az Egri borvidék bizonyos értelemben máig meghatározó folyamata: a balkáni délszláv népesség betelepülése. A „rácoknak” nevezett, ortodox vallású szerb közösségek első tagjai – mint akik immár egy birodalomhoz tartozóak voltak az észak-magyarországi várossal – az 1600-as évek első harmadában érkeztek Egerbe, s bevándorlásuk folyamatos volt a 17. században.¹¹ Nekik köszönhetően terjedt el és vált hamarosan szinte egyeduralmúvá az egri határban a balkáni (feltehetően albán) származású kékszőlő-fajta, a kadarka – és lett Eger máig hatóan részben kék szőlős-vörösboros borvidék. Ebben az időszakban járt Egerben az úti beszámolóíró híres Evlija Cselebi, aki érett mediterrán ízekhez szokott emberként ekkor még „savanykás”-ként jellemezte az egri vörösbort.¹²

1687 legvégén sikerült kiűzni a törököt – de a rácok és a kadarka maradtak. A következő évben pedig – megszakítva a több évszázados püspöktől való földesúri függést – I. Lipót szabad királyi várossá nyilvánította Egert.¹³ A város gyorsan elkezdett revitalizálódni: szőlőket telepítettek a környékbeli elpusztult falvak helyére, a városi határhasználat egyre kiterjedtebbé vált – megint csak útban a szőlő-monokultúra felé. A török időkben Kassára menekített püspöki székhelyet Egerbe visszaköltöztető

Fenesty György püspök eredményes küzdelmet folytatott annak érdekében, hogy egyrészt visszaszerezze város és környéke dézsmabevételei felett 1540-es években elvesztett rendelkezési jogot, másrészt pedig azért, hogy visszahelyezze földesúri joghatósága alá a várost. Előbbi már 1689-ben, utóbbi 1695-ben teljesezett be. Ez utóbbi évben megkötött úgynevezett Fenesty-egyezmény szerint Eger városa és annak magisztrátusa mentesült az állami adók alól, cserébe a király jóváhagyásával visszahelyezte magát a püspök és a káptalan földesúri függésébe. A következő százötven évre ezzel a püspökség – 1804-től érsekség – hiperdomináns helyzetbe került az egri határban: újra az övé – illetve felerészben a káptalané – volt a dézsmabevétel és a földesúri kilenced, a legjobb szőlőterületeket pedig saját kezelésben, allódiumpént birtokolta. A kisszámú egri polgárcsaládok és különösen az egyszerű földművesek földbirtoklási lehetőségei ezzel beszűkültek, saját művelésű területeik bővítésére az egyháztól való bérlés adott érdemi lehetőséget. Időközben újabb és újabb, sokfelől érkező lakossággal, kézművesekkel, birtokos parasztsággal népesült be a külváros – vagyis a különböző, belvárost körülfogó „hóstyák”. (A név a német Hochstadtra utal.) Az itteni lakosság a püspökség ösztönzésére és támogatásával folyamatosan telepítette a szőlőket.¹⁴ Az egri völgy szőlőterülete 1724-ben 1166 kat. hold, 1789-ben pedig már 3993 kat. hold volt, mely a földesúri joghatóságot tekintve nagyjából fele-fele arányban oszlott el a püspök és a káptalan között.¹⁵

E mögött a hatalmas növekmény mögött elsősorban a Barkóczy Ferenc, de főleg Eszterházy Károly püspökök által kialakított, a feudális járulékokra alapozott bortermelési és -értékesítési modell állt.¹⁶ Az egri püspökség a 18. század második felében 10 vármegyéből, több, mint 1000 településről szedte a dézsmát, melynek nagy részét nem pénzben, hanem természetben, vagyis borban hajtotta be.¹⁷ Az adott évjárat lehetőségeihez képest ez évi 5000-14000 akó, vagyis 2700-7500 hektoliter bortermést jelentett – ennek nagy része, 20-40 százaléka az egri völgyből származott –, amelynek begyűjtését a püspökség kulcsárjai és vincellerei felügyelték, és amelyet a folyamatosan bővülő dézsmapincékben kezeltek egyneművé.¹⁸ A modell pénzügyi eredményessége két pilléren alapult: egyrészt a 18. században megélénkülő, a Habsburg Monarchián belüli, sőt azon is túlnyúló, borra szomjazó piacokon (felvidéki és alföldi területek, Szilézia, Dél-Lengyelország, az Orosz Birodalom nyugati tartományai), valamint a püspökség exkluzív „kocsmáltatási” jogán. Utóbbi esetben a polgárok és az egyszerű földművesek csak bizonyos, időkorlátozott italkimérési joggal rendelkeztek, ám az egyházmegye egész évessel, melyet ki is használt, és a 18. század utolsó harmadában csak Egerben 26 helyen folytatott italkimérést. Az innen jövő összeg évi kb. 30 000 forintot tett ki, amely a püspöki uradalom teljes bevételeinek egynegyedét jelentette. A modell elsősorban a dézsmaborra épült, kisebb részben a kilencedre. Az ezekből származó egyszerűbb borokat általában a szüretet követő egy évben törekedtek értékesíteni, ezzel is tovább javítva a meg-

térülést. (E nagy bevétel jelentősen hozzájárult Eszterházy építkezéseihez is, s ezzel Eger mai városképének kialakulásához is.) Nagyon kis mennyiségben és saját fogyasztásra kerültek borok a pincékbe püspökség saját művelésű allódiiumairól: a Sík-hegyről és a Nagy-Eged-hegyről.¹⁹

A borvidék szervezeti rendjét („hegyrendészetét”) is a püspökség dominálta, kiegészítve a városi magisztrátus idevonatkozó tevékenységével. A 18. században és a 19. század elején általában 3 püspöki hegybíró volt szolgálatban, akik évi 2 teljes határszemlét tartottak, és a püspök-földesúr joghatósága alá tartozó területen (vagyis majdnem a teljes egri határban) övék volt a dűlőkímérés joga, az új telepítések engedélyezését pedig a város bírójával együtt kellett engedélyezniük.²⁰ A legkorábbi lehetséges szüreti időpont kijelölésének joga a püspökség gazdatisztjét illette (ez nem eshetett Szent Mihály napjánál, vagyis szeptember 29-nél hamarabbra), s nem voltak ritka a november elejére kitolódott szüret sem. 1748-ban Barkóczy, 1772-ben pedig Eszterházy adott ki szőlőművelési és hegyrendészeti statútumot, melyek szerint tilos volt a méhek tartása vagy a legeltetés a szőlőben, az elhanyagolt szőlőkért pedig művelőjét felelősségre vonták: kezdetben pénzbírság, majd botütés, végül földelkobzás lehetett a büntetése.²¹ Szigorúan szabályozták a munkaidőt és a bérmunka egyéb kérdéseit is.

A 18. század közepén többször is minőségi osztályokba sorolták a szőlőtermő dűlőket, amelyhez nemcsak az onnan származó bor minőségét vették alapul, hanem a művelés gazdaságosságát is. 1760-ban a közel 3000 kat. hold egri szőlőterületből 942 volt első osztályú (benne az Egeddel, a Sík-hegygyel, a Cigléddelel és még más dűlőkkel), 758 másodosztályú és 639 harmadosztályú. Egy 1789-es, 6 kategóriás osztályozás szerint már csak 303 kat. hold volt első osztályú (az Eged és a Sík-hegy), 1737 pedig másodosztályú. A dűlőklasszifikáció átalakulásának egyik legfontosabb oka az volt, hogy Eszterházy és birtokkormányzata erős ösztönzésére rendkívüli mértékben növekedett az egri szőlőterület. Ez magával hozta azt is, hogy a laposabb, nem feltétlen jó fekvésű, de a vastagabb termőréteg miatt nagyobb mennyiséget biztosító dűlőkben is megindult a szőlőtermesztés, viszont az ezekből származó bor alacsony minőségű volt. A dézsmaterhek jobb kigazdálkodásának reményében az egyszerű földművesek, jobbágyok éltek a lehetőséggel, és az Eger környéki falvak határaiban szőlőnek kijelölt, alacsonyabb minőségű, de nagyobb hozamot ígérő dűlőkben kezdtek el termelni, míg a magasabb osztályú Egerhez közeli dűlőkben egyre inkább csak a városi polgárság és az egyház saját művelésű birtokai maradtak meg.²² A városi magisztrátus részéről szót is emeltek a mértéktelen telepítések ellen a káptalannál. A szőlőterület növekedése végül az 1790-es években állt meg, az ösztönzés terület nagysága 3500 kat. hold környékén stabilizálódott.

A szőlők nagy része ekkor már kadarkából, annak is a helyben kialakult mutációiból, a *lúdtalpúból* és a *kereklevelűből* állt, bár a gyakori tőkpusztulások és -pótlások okán a vegyes telepítések aránya az idő elő-

rehaladtával folyamatosan növekedett. Az egri szőlők, mint a korban szokás volt, tőkés/bokros művelésűek voltak. A dűlőkben egyáltalán nem voltak pincék, a feldolgozást háznál végezték: puttonyba szüreteltek, majd a lovas kocsikon lévő kádakba hordták a szőlőt. A metszés általában késő télre, kora tavaszra tolódott, évente háromszor (május, július, augusztus) kapáltak. Az egész fürtös, taposott feldolgozás helyett a rácoknak köszönhetően széles körben elterjedt a bogyzás, zúzás és a hosszas, több hétig héjjal együtt, nyílt kádon való erjesztés. Mindezek alapján ekkoriban sok egri pincében sikerült kései szüretelésű, koncentrált, természetes cukortartalmú, magas alkoholú, „likőrös” kadarkát készíteni, nem egyszer akár aszút is. Az egri kadarka – néhány korabeli leírásban beszédes néven: *egri fekete* – jól szállítható, regionálisan is kiemelkedő, stabil és közkedvelt bor volt, az akkori magyar borágazat egyik legsikeresebb és legnépszerűbb terméke. 1750-ben egy Bombardius nevű utazó Eger kapcsán elsőként szólt annak vörösboráról, mely szerinte az egészségre is hasznos. Egy Robert Townson nevű angol utazó és természettudós 1793-as egri látogatása kapcsán így írt: „Az egri bor teljes joggal örvendő nagy hírnek. Igazán jó, hasonlatos a burgundihoz, talán valamivel gyengébb.”²³ Sok utazó ugyanakkor azt is megjegyezte, hogy a legtöbb kocsmában savanyú „abajdos”-t, vagy „lőré”-t kapni csak. A korabeli Magyarországról átfogó leírást készítő Fényes Elek 1847-ben így jellemzi a helyzetet: „Az egri veres bor mind kellemes ízére mind tartósságára nézve a budaival vetekszik.”²⁴ Borászati szempontból is igen tanulságos – a bikavér későbbi kialakulására is reflektáló – leírást olvashatunk a kereklevelűről és a lúdtalpúról egy 1844-es szőlőfajtajegyzékben: „Ez is egri, fürtje ‘s szeme jó nagy, jókor érik, jól termő. Ez és az előbbeni [a lúdtalpú] igen édes szőlő, melly aszút is ad Egerben, és ha kedvező az időjárás, húsvéig is eláll [szőlőként], ‘s utoljára magától is úgy megtöpped, hogy boltbeli mazsola gyanánt lehet használni. Egerben csak e’ két szőlőfaj termi a legjobb veres bort, melly jó esztendőben igen szeszes és édes, de édességét 20 esztendő múlva el szokta veszteni, ‘s akkor a fűszeres illata nekeddik; fiatal korában, még 2-3 esztendeig édeses, a’ vizet nem szívleli, hanem 5-6 esztendő korában, midőn már megért, vízzel igen kellemetes, sőt nagy ereje miatt víz nélkül nem is igen iható.”²⁵

A 19. század közepére a 10–15 000 fős Eger stabil régiós piacközponttá fejlődött, s bár külpiacai közül néhányat (főleg a felosztás sorsára jutó Lengyelországot vagy a poroszokhoz került Sziléziát) részben vagy egészben elvesztett, regionális vonzereje megmaradt, az érsekség koordinálásában és a szőlőművelő polgárcsaládok minőségileg egyre fejlettebb bortermelésének köszönhetően a szőlő továbbra is a legfőbb bevételi forrás volt.²⁶ A megelégnélő belső piacokat jól mutatják a korabeli, egyre jobban megszoruló vendéglői borlapok, ahol a tokaji aszú és a budai vörös mellett az egri vörös (kadarka) is állandó szereplő volt.

Az 1848-as forradalom, és az azt követő jobbágyfelszabadítás (kötelező örökvaltság) sajátos helyzetbe hozta Egert. A Batthyány-kormány, te-

kintettel az egyház jövedelmeinek biztosítására, nem törölte el a szőlő után fizetendő dézsmát. Gondot okozott a Fenessy-egyezmény értelmezése is: az egri határ, mint allodiális terület után az érsek szerint a városnak kártérítési kötelezettsége keletkezett, míg a város szerint a szőlőterületek úrbéri jellegűek, így a kötelező és kártalanítás nélküli örökváltság hatálya alá estek.²⁷ A városnak végül nagy összegű, 50 000 ezüstforintnyi váltságdíjat kellett fizetnie (nagy részt banki kölcsönből) az 1854-ben megkötött örökváltsági szerződés alapján, a határában lévő szőlőterületek kétharmada után.²⁸ (Egyharmad rész maradt egyházi tulajdonban.) A szerződés 850 évnyi földesúri függést számolt fel. A 19. század második felének gabonatermelésre, vasútfejlesztésre alapozó lendületéből aztán Eger – különösen Miskolccal, Debrecennel, Nagyváradal összevetésben – kimaradt, kereskedelmileg és gazdaságilag stagnált, vagy csak enyhén fejlődött, lakosság száma a század közepétől a századfordulóig alig növekedett. Megindulhatott azonban az addig az érsekség által korlátozott betelepülés, így más ipari és kereskedelmi tevékenységből meg gazdagodott német és zsidó polgárcsaládok – Gröberek, Kánitzok, Braunok, Heimlerek, Bucherek – lettek az egri szőlőterületek fő felvásárlói és az egri (vörös)borkészítés fejlesztői. A borvidék lassanként bővülő területének nagy részén azonban továbbra is kis és középparaszti gazdaságok működtek, ahol leginkább kadarka által dominált, de sillerszerű és/vagy vegyes szüretelésű borok készültek.

A 19. század második fele egyértelműen a bikavér nagy korszaka Egerben. Az egri bikavér egy, a helyi kadarkaváltozatok alapján kifejlődött, lassú és organikus módon kialakult márka, mely nem köthető biztosan egy ponthoz.²⁹ Az 1552-es várostromhoz kapcsolódó legendák egyértelműen hamisak, valójában az 1830-as, 1840-es években kezdtek el több borvidéken, egymástól függetlenül is alkalmazni a bikavér szót a jobb évjáratokban készített – a korban a minőség csalhatatlan jeleként kezelt –, mélysötét színű, koncentrált borokra az átlagosabb években készített világos, pirosas boroktól való megkülönböztetés miatt. Így volt például gyöngyösi, ecsegi (!), ménesi bikavér is. Az Egri borvidék nagyobb kapacitásai okán, valószínűleg a mennyiségi fölény miatt, aztán egyre inkább Egerhez kezdték kötni ezt a márkát, amely – a fenti fajtajegyzékből származó jellemzés alapján – a kereklevelűből és a lúdtalpúból készítve valóban nagyon egyedi és különleges bor lehetett. A század végére aztán a márkát tudatosan fejlesztő polgárcsaládoknak köszönhetően megjelent a kékoportó (portugieser), a nagyburgundi (gamay noir) és a medoc noir (menoire), amely fajtakat kisebb arányban a kadarka mellé keverve gyakrabban tudtak jó bikavért készíteni, kiküszöbölve a kadarka termésbiztonság terén mutatkozó hibáit. Gyakori, és nem *teljesen* téves nézet, hogy a medoc noirt Egerbe behozó Gröber Jenőhöz kötik az egri bikavért. Ez ebben formában nem teljesen igaz, de az biztos, hogy Gröber volt a márka „apostola”, aki sokat tett annak minőségi fejlesztéséért és kereskedelmi pozícióinak javításáért.

Az egri bikavér mint saját jogon létező, jól megkülönböztethető, vendégül borpapok és borkiállításokon folyamatosan szereplő márka az 1896-os milleneumi kiállítástól volt jelen, de értelemszerűen az adott tételek évjáratái ennél régebbiek voltak – egészen a kiemelkedőnek mondott 1868-as évjáratig visszamenőleg. Valószínűsíthető, hogy az 1870-es, 1880-as években a pincékben fekvő, osztályon felüli minőségű kadarkákat a forgalomba hozáskor már *bikavér* márkanevvel látták el. A lassú és organikus fejlődését egy szőlőgyökértetű és az általa okozott filoxérajárvány törte meg, amely 1886-ban érte el Egert.³⁰ 1895-re a 6467 kat. hold szőlőből 6104 kipusztult, s csak néhány leleményes ötlet és védekezési kísérlet révén sikerült legalább némi szaporítóanyagávalót megmenti a régi egri szőlőkből.

A filoxéra utáni rekonstrukciótól napjainkig

■ A járvány pusztító kártételeinek kijavítása vagy legalábbis enyhítése évtizedeket vett igénybe, és hosszan meghatározta a borvidék helyzetét. A filoxéra utáni helyreállítás fő keresztmetszete a szaporítóanyag volt: a nagyüzemi oltványkészítés még nem alakult ki, a szőlővesszők távolsági kereskedelme mérsékelt volt – akármilyen oltványt sikerült szereznie tehát egy szőlősgazdának, azt eltelepítette, hogy minél hamarabb teremjen, és csökkenjen az így is hatalmas kára. Mindenekelőtt azonban a filoxérra rezisztens amerikai vadszőlők (ún. direkttermők) behozatalára volt szükség, hiszen csak ezeket eltelepítve, és ezekbe a helyi nemes szőlőket beoltva lehetett újrakezdeni a szőlőtermelést. 1898-ban vincellériskola is alakult Egerben, amelynek egyik közvetlen kiváltó oka a rekonstrukciós munkákhoz szükséges, formalizált, tudományos alapú kertészeti ismeretek alacsony szintje volt. Ezzel együtt a szőlőtermesztés és borkészítés járvány utáni újjáépülése – benne számos világméretű és országos katalizmával – az 1930-as évekig is eltartott.

A borvidék regenerálása a fajtakör átalakulását is magával hozta. Sokan, nem foglalatostkodva az átoltással a direkttermőkből közvetlenül szűrték bort, újra nagy tömegben megjelentek a fehér szőlők (olaszrizling, furmint), a csemegezőlők, a nagyburgundi név alatt pedig – „leváltva” a gamay noirt – kezdett elterjedni az osztrák területekről egyszerűbben beszerezhető kékszőlő-fajta, a kékfrankos. A századfordulóra az egri bikavér igazi ritkasággá vált, s csak néhány nagyon gondosan védekező, fejlett kertészeti ismeretek birtokában lévő gazda tudott készíteni, ők is eltolódó fajtaarányokkal – örvendetes volt, ha egyáltalán valaki tiszta vörösbort tudott készíteni, és nem csak vegyes szüretre futotta. 1935-re az egri völgy szőlőterülete újra a 3000 kat. holdas nagyságrendre állt be, ennek azonban csak 10%-a volt fajtatiszta ültetés, s ebből csak 22 kat. hold volt fajtatiszta kadarka – amely persze még mindig dominálta a vegyesen ültetett szőlőtáblákat, de borvidéki szintű összaránya már valószínűsíthetően csak relatív többséget jelentett.³¹

A két világháború közötti időszak legfontosabb trendje mindezeknek megfelelően a folyamatos bikavér- és vörösborhiány és az ezt megoldani akaró próbálkozások voltak, melyekben az egyház és a módosabb polgárcsaládok jártak élen. Az érsekség egy 1920-as években újonnan telepített, bő 20 kat. holdas dűlőjében, minden bizonnyal a bikavérékésítést és annak régi receptúráját szem előtt tartva a 24 parcellából 18-ba kadarkát, 2-be medoc noirt, 1-be nagyburgundit ültetett.³² Néhány termelőnél megjelent a francia cabernet franc szőlőfajta is. Erre az időszakra esett Gróber Jenő működésének második szakasza is, aki ekkorra már 75 kat. holdas, a bikavérékésítésre optimalizált szőlőbirtokkal rendelkezett. Gróber az általa jegyzett szacikkek hosszú sora, valamint az egi szőlősgazdáknak szervezett külföldi tanulmányutak mellett mintaadó gazdálkodással is igyekezett előmozdítani a bikavér kérdését: a szőlőfajtákat tudatosan külön-külön, fajtatisztán ültette, s csak a kész borokat házasította a pincében. Mindent összevetve azonban még az 1930-as években is nagyságrendileg csak 5% volt a borvidéken a vörösborok aránya, a sillereké 25%, míg a fehéreké 70%.³³

A bikavér és az egi vörösbor iránti belföldi és külföldi kereslet azonban nem csökkent, sőt egyre gyakrabban érkeztek a városba európai, és tengerentúli üzletemberek, akik a kóstolásokat követően vásároltak is volna nagyobb tételben – de nem volt igazán miből. A 20-as évekre ez értelemszerűen magával hozta a borhamisítások felfutását, melyek keretében tömény szesszel, párlatokkal, Dalmáciából behozott mélyszínű vörösborokkal „csináltak” egi bikavért. A helyzet kezelésére adminisztratív lépések születtek: 1924-ben és 1929-ben is született egy-egy országos szintű bortörvény, melyek a földművelésügyi miniszter engedélyéhez kötötten létrehozták a zárjegyes típusbor kategóriáját.³⁴ A tételes felsorolásban meghatározott tizenöt típusbor (benne a tokaji aszú, a tokaji szamorodni, a badacsonyi kéknyelű, a soproni veltelini, a szekszárdi és villányi kadarka) közül kettő is Egeré volt: külön az egi kadarka és külön az egi bikavér. 1936-ban az agrárminiszter rendeleti úton különálló, zárt borvidékké nyilvánította Egert, amelynek kiterjedése nagyjából megegyezett a maiéval – kivéve az ekkor még Gyöngyös-visontai borvidékhez tartozó debrői körzetet. Létrejött az egi borvidéki zárjegy, a szigorúbb földrajzi eredetvédelem, kötelező lett a szőlőszármazási bizonyítvány, szabályozták a címkén feltüntethető és feltüntetendő információkat, a használható borosüvegek típusait. Jól jelzi azonban a filoxéra utáni rekonstrukció lassúságát, hogy még ez a szigorú, minuciózus miniszteri rendelet is engedélyezte a direkttermőkből készült borok forgalomba hozását, sőt 10% erejéig a bikavérben való felhasználásukat is.

A második világháború, az 1930-as, 40-es évek jogfosztó intézkedései és a vészkorszak jelentős hatást gyakorolt az egi szőlőtermesztésre. A jelentős innovációs hozzáadott értékkel és jól működő üzleti hálózatokkal rendelkező magyar zsidó polgárcsaládok magyar állam által koordinált kisemmizése, megsemmisítése, a túlélők nagy részének Egertől való vég-

leges eltávolodása pótolhatatlan veszteséget okozott. Bár néhányan e polgárok közül megpróbálták strómanokon keresztül megmenteni a későbbi időkre javaikat, az 1945 utáni szovjetizáció mindezen kísérleteket zárójelbe tette. 1945-ben ugyanis megvalósult a földreform, és közel 2700 kat. hold szőlőterületet osztottak ki a földművesek között, létrehozva több mint 3000 törpebirtokot. A maradék területen a szőlőtermés koordinálására, valamint az egységes borkezelés szavatolására létrejött az Eger-Gyöngyösvideki Borforgalmi Vállalat – a később sokféle nevet magára öltő „borkombinát”/„Egervin”.³⁵ Ennek vezetője a magyarországi szovjet típusú rendszer szinte teljes időszakában, 1948-tól 1991-ig Dancz Pál lett, aki már 1945-től kezdve kitűnő kapcsolatokat ápolt a helyi kommunista párttal, valamint a gazdaságirányítás és a belügy helyi és országos vezetőivel is.³⁶ Az évtizedek alatt Eger és a borvidék kulcsszereplője lett – szőlész és borász szakemberek patrónusa, a városi vízilabdasporthoz mecénása, világotutató menedzser. A borforgalmi vállalat központjának érseki palotába való költözése után a helyi népnyelv gyakran nevezte őt „vörös érseknek” is. S a szőlőművelés és a borkészítés szempontjából a gúnynev talán nem is volt egészen alaptalan: az Eszterházy-féle 18. századi nagy püspöki bortermelési szisztéma után újra egy – helyileg is ugyanoda eső – központból koordinálták az Egri borvidéket.

1948 és 1950 között aztán öt termelőszövetkezet is alakult a borvidéken, ám ekkor még az új szőlőbirtokosok túlnyomó többsége nem lépett be, és egyénileg termelte a szőlőt az állami vállalat részére. (Az egyénileg dolgozók és a tézesek is csak rendkívül korlátozott mértékben hozhattak forgalomba palackos bort egészen 1989-ig.) 1948-ban megalakult az Egri Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet is, amelynek élén 1986-ig a jeles szőlőnemesítő, Csizmazia Darab József állt. A kutatóintézet még az 50-es években nekilátott egy „bikavérprogramnak”: egy 30 holdas oltványszaporító telepen és egy 110 holdas mintagazdaságban a kékfrankos, a cabernet franc, a medoc noir és (legnagyobb részben) a kadarka helyben jó eredményeket mutató változatait kezdték el szaporítani, belőlük telepíthető oltványokat létrehozni, művelésmódjaikat optimalizálni. Csizmaziáék ekkor még a kadarka relatív többségi arányának megtartásával, a háború előtti receptúrát figyelembe véve próbálták megoldani a vörösborhiányt és a bikavérkérdést. A '30-as évektől fokozatosan romló állapotú szőlők, a vegyes telepítések magas aránya, a háborús hiánygazdaság és a háború utáni újjáépítés következményei, valamint az 1950-es évek eleji erőltetett iparosításból fakadó, agráriumot sújtó, állami szintű tőkekivonás azonban csak nagyon-nagyon lassú és apró előrelépéseket tettek lehetővé, melyek rövid távon nem voltak képesek megoldani az egri vörösbor mennyiségi és minőségi kérdéseit. 1958-ban az ekkor 5912 kat. hold területű borvidék szőlőterületének 18,2 %-a volt 4 évesnél fiatalabb, 14,8 %-a 5 és 25 év közötti, 67%-a (!) pedig 25 évnél idősebb.³⁷

A 60-as évektől az Egri borvidéken a kadarka elterjedéséhez vagy a filoxéra pusztításához mérhető jelentőségű átalakulás zajlott. A tömegese-

dő fogyasztás, az Egert különösképpen érintő tömegturizmus és a kádári életszínvonal-politika jegyében a Dancz vezette állami vállalat elindult az agráripari üzemmé fejlődés útján, és jelentős állami dotációval megtámogatva „ritmust váltott”. Alapozva az ottani, egykori Gróber- és Heimler-féle pincerendszerekre az Árnyékszala utcában létrehozta egy hatalmas, beton- és acéltartályokat tartalmazó borközpontot, integrátóri-szőlőfelvásárlói tevékenységüket kiterjesztették szinte egész Északkelet-Magyarországra, és megindult a dűlők újratelepítése kék szőlővel – de már nem kadarkával. 1959 és 1961 között újraalakultak a termelőszövetkezetek, s az időnként erőszakba, megfélemlítésbe is hajló szervezési kampányt követően immár szinte az összes magántermelő részvételével. A négy helyi, az egri határon is túlnyúló szövetkezetek összterülete nagyjából 4300 hold volt, és nagyon szoros együttműködés alakult ki köztük mint bor- és szőlőalapanyag-előállítók, és az állami vállalat, mint felvásárló között. Részből a munkaerőhiány kényszerében elindult a szőlőművelés gépesítése, és az ennek megfelelő, nagyobb sorközökkel bíró művelésmódok kialakítása. Az állami vállalat a 60-as évek végétől a sokak által jól ismert Egervin név alatt elkezdett felépíteni jól csengő, de sokszor a valódi beltartalom és a név közti összefüggéssel csak kevésbé rendelkező bormárkákat, több minőségi osztályba sorolva (Durbints Sógör, Hevesi Zöldszilváni, Egerszóláti Olaszrizling, Debrői Hárslevelű, Egri Leányka, édesített Medoc és persze az Egri Bikavér).³⁸ 1968-ban az állami vállalat már több mint 20 különféle tételt palackozott, s a palackos borértékesítés tekintetében szinte kizárólagosan reprezentálta a borvidéket. A téeszek az állami vállalatnak beszállított szőlőn és boron túl nagyrészt a kocsmákban értékesített, leginkább fehér folyóborral vették ki a részüket a korabeli borforgalmazásból. 1968 és 1973 között 1300 hektár új szőlőt telepítettek, amelyben már nem volt kadarka.

Mindezeket az 1972-től kibontakozó, újabb jelentős mértékű állami dotációval megtámogatott nagy Bikavér-program tetőzte be. A Egri Csillagok néven összeolvadó egri téeszek, valamint az ostorosi és az andornaktályai szövetkezetek az immár hivatalosan is élelmiszeripari kombináttá (Eger-Mátravidéki Borgazdasági Kombinát) „előléptetett” állami üzemmel közösen 1973 és 1980 között összesen 1700 hektár szőlőt telepítettek vagy újítottak fel – s ezek szinte teljes egésze bikavér készítésére szánt kék szőlő volt. A termésbiztonságot és a nagyüzemi kritériumokat szem előtt tartva a domináns szőlőfajták a kékfrankos, a kékoportó, valamint a zweigelt voltak, illetve ezek hiányosságaival szembeállítva a későbbi években megjelent két magyar nemesítésű, színanyagban gazdag festőszőlő, a turán és a bíborkadarka is. A kombinát egy óránként 15 tonna kék szőlő feldolgozására alkalmas, hőkezelést alkalmazó gépsort vásárolt, és a meglévők mellé további 200 ezer hektoliteres (!) beton bortartályokat épített az Árnyékszala utcában.

A mennyiségi túlfeszítettség, a hatékonyan művelhető, ám koncentrált vörösbor előállítására kevésbé alkalmas szőlőfajták miatt az egri bika-

vér a 70-es évek második felére egy (sokak számára túlzottan is) fanyar, éretlen ízeget hordozó tömegtermékké vált (melyet gyakran édesítettek vagy avináltak is), amely azonban a maga többmilliónyi palackos mennyiségével mélyen beleivódott a szocialista fogyasztói kultúrába. A kombinát persze nagyon kis mennyiségben készített koncentrált és érlelt borkülönlegességeket is – a kiváltságosok és az exportpiacok részére. Az 1980-as évtized már a túltermelési válság apróbb jeleivel indult, ezért Danczék növelni szeretnék volna a 70-es évek óta csak nagyon apránként növekedő exportpiacaikat – lehetőleg nyugati irányba. Hiába egy-egy alkalmi siker, minőségi kifogások, árviták és kölcsönös partnerbizalmi zavarok miatt tartós külpiaci jelenlét csak a szovjet blokk országaiban valósult meg, pedig 1984-ben a kombinát még a korban ritkaságszámba menő önálló külkereskedelmi jogot is megkapta.

Az 1989–90-es átmenet és a már megelőző években kibontakozó gazdasági válság súlyosan érintette a borvidéket és a kombinátot. A szovjet piac fizetéseképtelenné vált, a többi keleti piac is jelentősen beszűkült, a belső fogyasztás nagymértékben lecsökkent, az állami dotáció megszűnt. A kombinát tartozásai 1991-re elérték a termelési érték felét, így ez évben a cég vállalati tanácsa maga kezdeményezte a felszámolási eljárás megindítását. A követeléseket és a vagyonelemeket összefoglaló befektetői füzet nyilvánosságra hozatalával megindult a vállalat privatizálása, mely végül 1993 nyarán zárult le, mikor egy magyar magánbefektető megvásárolta az egész céget, amellyel szemben aztán a 90-es években újabb felszámolás indult, míg végül 2010-ben jogutód nélkül megszűnt.

A 90-es évek elején elindult a földkárptólások folyamata és a téeszék szétesése is, melynek következményeképp több tucat kisebb-nagyobb, kb. 5-től 50 hektárig terjedő magántermelői-családi birtok jött létre. Ezek közül többen csúcsminőségű, világpiacon is helytállni képes borok előállítására törekedtek. A jelentős nemzetközi hírnévvel és kitekintéssel rendelkező, a pinot noir szőlőfajtával a minőségi egri vörösbortermelésnek új lendületet adó id. Gál Tibor, a nagyobb mennyiségben is stabil minőségű, közkedvelt borokat készítő Thummerer Vilmos és a termőhelyi sajátosságokat a borok koncentráltóságával magas szinten ötvöző id. Lőrincz György (St. Andrea) szerepe kiemelhető. Ezekben a családi boraszatokban a kékfrankos maradt a bikavér központi fajtája, emellé azonban bordeaux-i fajtákat (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot), pinot noir-t, syrah-t hoztak be külföldről, amelyeket fajtaborként és házasítások részeként is palackoztak. A kadarka termőterülete az ezredfordulóig tovább csökkent, s szinte teljesen eltűnt a természetéből. A 2010-es évek végétől a magántermelői reneszánsz középgenerációjához tartozó Csutorás Ferenc, a Pécsi Kutatóintézetben még 6 tőke erejéig fellelhető lúdtalpú továbbszaporításával és Sík-hegyre való visszatelepítésével újrakezdte a borvidéken a régi egri bikavért alkotó szőlőfajta termelését. A téeszék maradék területein többlépcsős privatizációval létrejött magántulajdonú nagyüzemek maradtak a tömegtermelés útján, s az évek alatt kisebb-na-

gyobb integrátorként kezdtek el funkcionálni. Abban azonban egyetértés volt a különböző termelői szegmensek között, hogy a bikavér maradjon a borvidék vezető márkája. 1997-ben megszületett a bizonyos módosítókkal azóta is hatályban lévő, törvényileg védett borvidéki szintű bika-vérszabályzat, mely többek között kitér a szőlők szüretkori minimális érettségi állapotára, a hozzáadott anyagok lehetséges körére, a készítés módjaira, az érlelés hosszára és még számos más, sokak szerint nem kellően szigorú minőségi követelményre – a márka fejlesztésének útja napjainkban is folyamatos viták tárgya. A borvidéken a 2010-es évek elejére fele-fele arányban voltak kék és fehér szőlők, az engedélyezett fajták száma mindkét esetben megközelítette vagy elérte a 20-at. E körülmény és a hullámzó piaci helyzet 2010-ben életre hívta az Egri Csillag közösségi bormárka megszületését, amely terv szerint a bikavér fehér párja lett volna. A kezdeményezés tartós maradt, bár az alapítók nagyszabású terveit sem minőségi, sem kereskedelmi szempontból nem tudta maradéktalanul beteljesíteni.

Napjainkban az Egri borvidéket kiemelkedő természetföldrajzi lehetőségei és ezer éves hagyománya ellenére széttartó szándékok, a fogyasztói igényeken túlmutató sokszínűség, hullámzó minőség jellemzi. Akadnak világraszóló sikerek – a St. Andrea 2017-es évjáratú Nagy-Eged Bikavérét 2021-ben a világ egyik legrangosabb borversenyén, a Decanter World Wine Awardson a világ legjobb 50 bora közé választották –, de az egri bikavér továbbra is alsópolicos vagy jobb esetben középkategóriás bor a szupermarketek kínálatában, a szüretkori szőlőfelvásárlási ár meglehetősen alacsony, a turistáknak kínált borok minősége meglehetősen változatos. Az ugyanakkor örvendetes, hogy a minőségi egri bor – legyen az fehér vagy vörös, fajtabor vagy házasítás – alkalmilag el tud érni export-sikereket, és a hazai borfogyasztók körében is stabilizálta a helyét az elmúlt 2-3 évtizedben.

■ JEGYZETEK

1. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, szüretelt szőlőmennyiség 2011–2024. URL: <https://hnt.hu/dokumentumok/szuretelt-szolomennyiseg-2011-2023-10938> (utolsó letöltés: 2025. december 28.)
2. Udvarhelyi Károly: *Eger természeti földrajzi környezete*. Acta Academiae Paedagogicae Agriensis III. 1957. 509–522.
3. Bizonyos források utalnak arra, hogy már közvetlenül a honfoglalás után, a 10. század legelejétől megjelent az Északi-középhegység déli lankáin a szőlőtermesztés és a borkészítés is, köszönhetően a magyar törzsekhez a 9. században csatlakozó kabaroknak, akiknek egykori szállásterülete erre a vidékre tehető. Kovács Béla: *Kabarok és palócok*. In: Bakó Ferenc (szerk.): *Agria 7. Az Egri Múzeum Évkönyve*. Eger, 1970. 159–170.
4. Bakó Ferenc: *Az Egri borvidék pincéinek története*. In: Csizmadia László (szerk.): *Egri borok könyve*. Kossuth Kiadó, Bp., 2000. 15–22.
5. A latinus jelenlét egyik közvetett bizonyítékai a hegyek lábainál fekvő, „tálya” elnevezésű helységek (az Egri-völgyben Nagytálya és Andornaktálya), amelyek nevei a francia taillé = tarló elnevezésre utalnak.
6. Nemes Lajos: *Az egri szőlőtermesztés és az egri bor története*. In: Csizmadia László (szerk.): *Egri borok könyve*. Kossuth Kiadó, Bp., 2000. 7–15.
7. I. m.

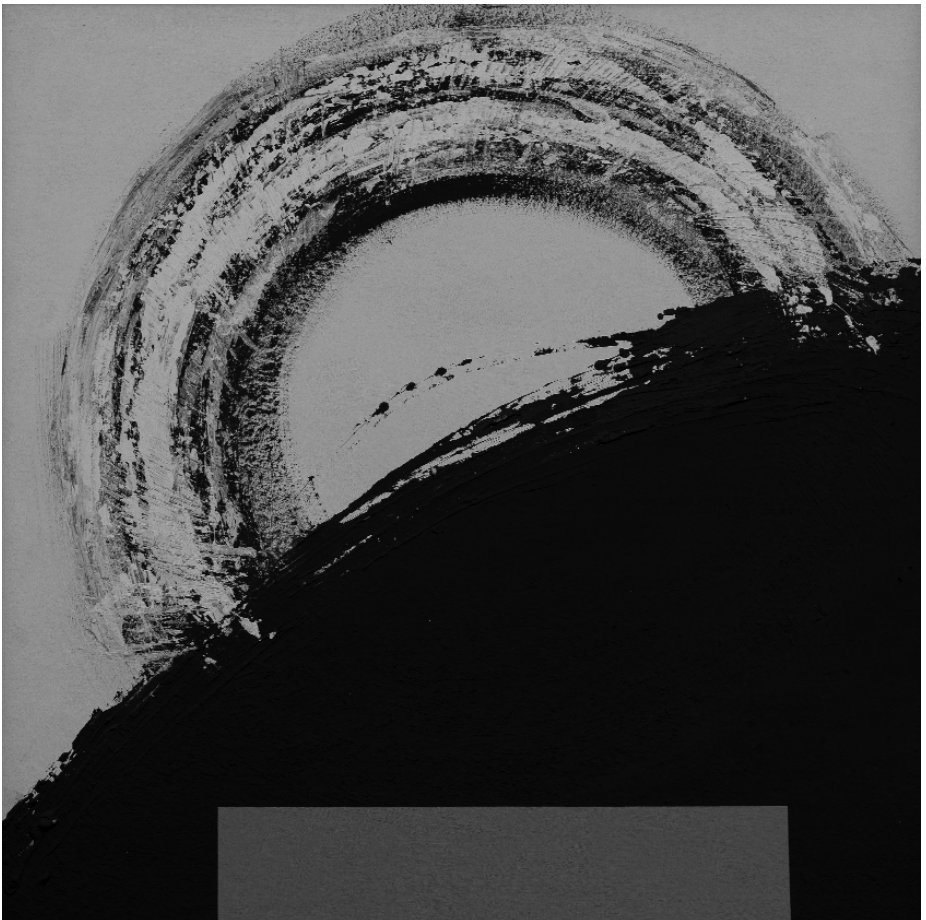
8. Nemes Lajos: *Eger lakosainak határhasználata 1687-től a XVIII. század végéig. (Különös tekintettel a szőlőtermesztésre)*. Bán Péter – Csiffáry Gergely (szerk.): *Archívum – A Heves Megyei Levéltár közleményei 14*. Eger, 1996. 75–114. (75)
9. I. m.: 76.
10. Borbély Zoltán: *Az egri püspökség szőlő- és borgazdálkodása a XVIII. század második felében*. In: Veres Gábor (szerk.): *Agria 46. Az Egri Múzeum Évkönyve*. Eger, 2010. 157–177.
11. Borbély Zoltán: *A „Felföld kapuja”. Eger a 16–17. században*. In: Kristóf Ilona – Berecz Anita (szerk.): *Eger ezer éve*. Líceum Kiadó, Eger, 2020. 50–77.
12. Nemes Lajos 1996: i. m. 81.
13. Borbély Zoltán 2020: i. m. 67.
14. Petercsák Tivadar: *A fertálmesterség. Egy hagyományörző tisztség Egerben*. Bp.–Eger, 2014.
15. Nemes Lajos 1996: i. m. 83.
16. Barkóczy 1744 és 1761, Eszterházy 1761 és 1799 között töltötte be a püspöki tisztséget.
17. Borbély 2010: i. m. 165.
18. Uo.
19. I. m. 169. Belső fogyasztásra évi 60-80 hektoliter sík-hegyi és egedi egri vöröset (kadarkát) őrzött a püspöki pince.
20. Eger város magisztrátusa 1713-tól foglalkoztatott hegybíró.
21. Nemes Lajos 2000: i. m. 11.
22. I. m. 92.
23. Idézi: Nemes Lajos 2000: i. m. 12.
24. Fényes Elerk: *Magyarország leírása*. Pest, 1847.
25. Legrády László: *Lajstroma és rövid leírása honi 's külföldi szőlőfajoknak*. Landerer és Heckenast, Pest, 1844. A leírás egy nagy alkohol- és cukortartalommal rendelkező borról szól, amely hordókban tárolva, a pincék nyári felmelegedésével, a benne lévő nagy mennyiségű cukornak köszönhetően rendszeresen kissé újraerjedt (s ezzel apránként, de folyamatosan növekedett benne a jellegzetes illatú illósav), majd a téli időszakban ez az erjedés újra leállt. Hosszú évek (évtizedek) után a cukortartalom elfogyott, vagy oly mértékben lecsökkent, hogy a nyári újraerjedések megszűntek, az azok következtében folyamatosan növekvő, eleve magas bázisról induló alkohol- és illósavtartalom miatt pedig egy, a mai vörös portóíhoz hasonló, de mindenféle hozzáadott adalék nélkül is egészen likórszerű borkülönlegesség keletkezett.
26. Nagy József: *Eger története*. Eger, 1978. 205.
27. Berecz Anita: „Az egyház áldozik a haza javáért imát és dézsmát”. *Az 1854. évi egri örökváltási szerződés*. In: *Urbs: Magyar Várostörténeti Évkönyv 16*. 2022. 61–80.
28. Berecz Anita: *Földesúri jobbágyságok – városi polgárok: polgári öntudat és önkormányzat a 19. századi Egerben*. Korall Társadalomtörténeti Egyesület, Bp., 2023. 31–36; Vö.: MNL HVL V.1.d. 22. Szerződés az egri érsek, az egri főkáptalan és Eger városa között, 1854. december 10.
29. Az egri bikavérhez bővebben lásd e sorok írójának társszerzőségével készült kötetet: Szilágyi Réka – Csutorás Ferenc – Pap Péter István: *Az egri bikavér. Egy legendás bor története*. Jaffa, Bp., 2021.
30. Kozári József: *Adalékok a filoxéra-pusztításnak Eger város gazdaságára gyakorolt hatásához*. In: Budai László (szerk.): *Az Egri Ho Si Minh Tanárképző Főiskola tudományos közleményei*. 16. 1982. 129–140.
31. Szilágyi–Csutorás–Pap i. m. 99.
32. I. m. 98. A fennmaradó 3 parcellán különböző csemegeszőlők osztoztak.
33. I. m. 107.
34. I. m. 118.
35. A Magyar Nemzeti Levéltár Heves Vármegyei Levéltárában kutatható az egri állami borvállalat 1952 és 1991 közötti, különösen izgalmas iratanyaga, amelynek az egész borvidék szempontjából is hiánypótló feldolgozása még várat magára. MNL

HVL XXIX–1200. Az EGERVIN Eger-Mátravidéki Borgazdasági Kombinát iratai (1952–2011).

36. Dancz Pál 1921-ben született, egy egi borkereskedő, Dancz Gyula fiaként. Huszonhárom évesen magyar zsidó sorstársaival együtt elhurcolták Egerből, de sikerült megszöknie az Auschwitzba tartó vonatról. Dancz 1946 és 1956 között saját házának néhány szobáját, mint „T”, vagyis „Találkozási” lakást a helyi titkosrendőrség rendelkezésére bocsájtotta, egyben az Államvédelmi Hatóság társadalmi kapcsolataként is működött. ÁBTL 3.1.1. B-83890 „Várlak”. Az 1956-os forradalomban Dancz államvédelemmel való kapcsolata a nyilvánosság számára is kiderült, de ez nem nyomta rá a bélyegét későbbi karrierjére. A 2021-ben, 99 évesen elhunyt Dancz halálának évében díszpolgári címet kapott Eger városától.

37. Szilágyi–Csutorás–Pap i. m. 153.

38. Vö. pl. MNL HVL XXIX–1200, 22.d. Egi bikavér gyártmánylap, 1987. február 3.; Házassítási jegyzőkönyv, 1981. november 19.; Házassítási jegyzőkönyv, 1977. március 2.



MÁTÉ ANDREA – MOHOS MÁRIA

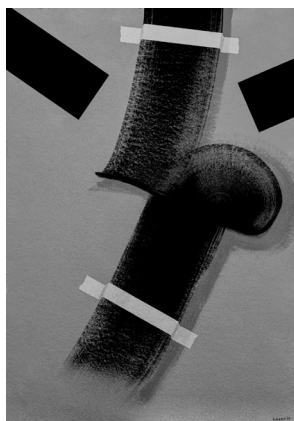
A SAJÁT ÚTJÁT JÁRÓ SOPRONI BORVIDÉK: TERROIR, TRADÍCIÓ ÉS EREDETVÉDELEM

Bevezetés

■ Magyarország bortermelési adottságai elsősorban a fehérbor termelésének kedveznek, mégis négy kiemelkedő vörösbortermelő borvidékkel rendelkezik: Egri, Soproni, Szekszárdi, Villányi. A Soproni borvidék a területében és bortermelésében is a legkisebb vörösbortermelő borvidékünk, amelynek borait egyedi terroirja határozza meg. Ez a komplex természeti és társadalmi tényezőrendszer adja a soproni borok sajátos identitását és helyi karakterét. A borvidék hűvösebb klímájának köszönhetően elsősorban savhangsúlyosabb borok jellemzik a térséget.

Sopron történelmi múltja és az ehhez kapcsolódó eredetvédelmi szabályozás jól tükrözi a borvidék változó körülményekhez való alkalmazkodóképességét. A szőlőfajta-szerkezetben meghatározó szerepet betöltő kékfrankos és zöld veltelini egyértelműen jelzi a borvidék Ausztriával való szoros történelmi és szakmai kapcsolatát.

Bár a Soproni borvidéken elismerésre méltó minőségű vörösborok készülnek, ismertsége és piaci hírneve mégis elmarad Magyarország többi vörösboros borvidéke mögött. A térség bortermelése sajátos természeti adottságai és társadalmi környe-



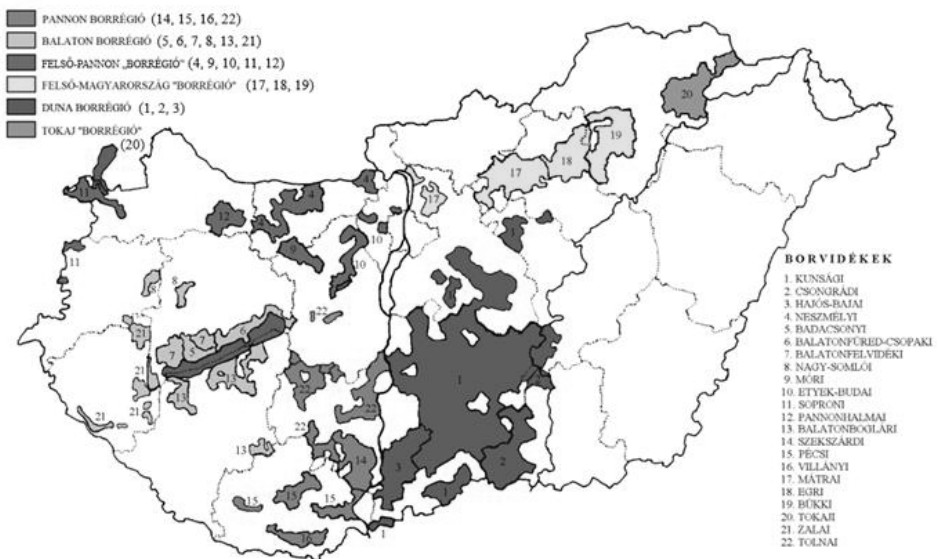
Kőszegen 1740 óta vezetik a *Szőlőjövésnek könyvét*, amelybe minden év Szent György napján (április 24.) berajzolták a szőlőhajtások állapotát, és év végén pedig feljegyezték az adott év szőlőtermésének jellemzőit is. A hagyomány mai napig él...

zete miatt a múltban és napjainkban egyaránt eltér a magyar vörösborkészítés domináns irányaitól, ami különleges pozíciót biztosít számára a magyar borvidéki struktúrában.

Terroir: a borvidék természeti-borkulturális alapja

■ A *terroir* a francia szőlészet és borászat meghatározó alapfogalma, amelynek nincs teljesen pontos megfelelője a magyar nyelvben. Általában „termőhelyként” fordítjuk, azonban a két kifejezés nem szinonimája egymásnak. A *terroir* jelentése komplexebb a magyar értelemben vett termőhelynél. A termőhelyet a *terroir* szűkebb értelmezésének lehet tekinteni, amely a bor minőségét és jellegét meghatározó természeti tényezők összességét jelenti. Ebbe beletartozik a borvidék domborzati adottsága, a kőzettani, talajtani szerkezete, a terület fekvése és az éghajlati viszonyok (klíma). A *terroir* sokkal inkább komplex földrajzi és kulturális fogalom, amely nemcsak a természeti adottságokat, hanem azok társadalmi, történeti és emberi tényezőkkel való kölcsönhatását is magában foglalja. Ide tartozik: a hagyományosan termesztett szőlőfajták, a helyi borászati és termelési módszerek, a borász (vincellér) személye és szerepe, a borkultúra és a történelmi hagyományok, valamint mindezek hatása a bor jellegére és identitására.¹

A Soproni borvidék a Felső-Pannon borrhéióhoz tartozik, azonban elhelyezkedés, természeti adottságai és a vörösborkor hangsúlyos termelése miatt inkább elkülönül a borrhéió többi borvidékétől. A borvidék terroirja tulajdonképpen a burgenlandi Blaufränkischland, Lajta-hegyi és Ruszt-Fertő-vidéki bortermelő területeknek a folytatása.²



A Soproni borvidék földrajzi helyzete Magyarországon egyedülálló: az Alpokalja keleti peremén, a Soproni-hegység és a Kőszegi-hegység előterében és a Fertő-tó nyugati, déli partvidékén helyezkedik el, ahol az alpesi, a pannon és a szubatlanti hatások egyszerre vannak jelen.⁴ Ez az átmeneti pozíció nemcsak klimatikus értelemben meghatározó, hanem hosszú távon a helyi bortermelés társadalmi és gazdasági orientációját is alakította.

Az Alpok közelsége mérsékeltén hűvös, kiegyenlített klímát eredményez, amelyet a Fertő-tó sajátos mikroklimatikus hatásai egészítenek ki. A tó víztömegének hőkiegyenlítő szerepe, valamint a visszaverődő sugárzás kedvező hatással van a környező szőlőültetvények mikroklímájára, csökkentve a szélsőségeket és elősegítve az egyenletes érési folyamatokat. Ezek a klimatikus tényezők markánsan elkülönítik a Soproni borvidéket Magyarország délebbi fekvésű vörösboros borvidékeitől, ahol a melegebb, szárazabb klíma eltérő borstílusokat eredményez.⁵

A Fertő-tó medencéjének őszi párás klímája kedvez a botrytis megjelenésének. Ennek köszönhetően az aszúkészítés évszázadokig jellemző volt a térségben, és amely hagyomány Ruszton a mai napig fennmaradt, míg Sopronban a filoxeravész után teljesen eltűnt.

A borvidék alapköze és talajszerkezete tovább erősíti az egyedi karaktert. A kristályos gneiszre és csillámpalákra és a Fertőmelléki-dombság lajta mészköves rétegeire települt barna erdőtalajok jó vízgazdálkodású, gyakran jelentős mésztartalmú közeget biztosítanak a szőlő számára.⁶ Ezek a talajtípusok a lassabb érési folyamatokat és a savszerkezet megőrzését támogatják, ami hosszú távon olyan borstílus kialakulásához vezetett, amelyben az elegancia és az érlelhetőség hangsúlyosabb szerepet kap, mint a koncentráció vagy az alkoholgazdagság.⁷

Keleti Károly (1875) szőlészeti statisztika így megfogalmazta a borvidék kitűnő adottságait: „A fertőmelléki borvidék szőlőhegyei inkább keletnek hajlanak, mint délnek, mégis egyik legjobb fekvésűek, részesülvén éjszak felől a nóri alpesek és saját erdővidékének védelmében.” ... „A fertőmelléki borvidék talaja termékeny agyag, mely jobbára elég mély rétegű, hellyel-közzel meszes kőporladékon, itt-ott gránitpadokon terülve el. Az előnyös fekvést és kedvező talajt fokozza azonkívül a tó tükrének kigőzölgése, ezáltal mozdítván elő a termékenységet.”⁸

A Soproni borvidék terroirjának sajátossága azonban nem érthető meg pusztán természeti tényezők leírásával. A helyi társadalom évszázadokon átívelő alkalmazkodási stratégiái éppoly meghatározó szerepet játszottak a borvidék karakterének formálásában. A hűvösebb klímához és a változatos talajviszonyokhoz igazodó művelésmódok, valamint a kékfrankos fokozatos térnyerése azt jelzik, hogy a termelők aktívan értelmezték és alakították saját termőhelyüket.

A klímaváltozás hatásai a Kárpát-medencében már jelenleg is érzékelhetők, azonban a magyar borrhégek között jelentős különbségek mutatkoznak. A Soproni borvidéken az Alpokalja és a Fertő-tó kiegyenlítő

hatása várhatóan eltérő alkalmazkodási pályát eredményez, mint Magyarország más, melegebb fekvésű borvidégein.

A klímaváltozás egyik hatása a vegetációs időszak átlaghőmérsékletének emelkedése, aminek következtében várhatóan korábban indul be a rügyfakadás és a virágzás. A korábbi érés miatt a szüreti időpontok is előrébb kerülnek. Azonban az alpesi hatásoknak köszönhetően a nyári hőstressz kevésbé lesz szélsőséges, mint a Dél-Dunántúlon vagy az Alföldön. Ez azt jelenti, hogy a Soproni borvidék klímája nem radikálisan alakul át, inkább a jelenlegi hűvös-mérsékelt karakter egy melegebb változata felé tolódik el. Ennek következtében a borok alkoholtartalma enyhén növekedhet, de a savszerkezet megőrzésének esélye továbbra is kedvezőbb marad, mint a melegebb borvidégeken.

A klímaváltozás következtében a Fertő-tó mikroklimatikus hatása még inkább felértékelődik, azonban a tó vízszintjének tartós csökkenése és az aszályos időszakok gyakoribbá válása új kockázatokat is jelent.

A klímaváltozás nem feltétlenül a csapadék mennyiségének drasztikus csökkenését, hanem annak egyenlőtlenebb eloszlását hozza magával. Tehát a soproniak jellegzetes mondása továbbra is élni fog: „Sopronban vagy esik, vagy fúj, vagy harangoznak...” Azonban a térségben a megszokottól eltérően hosszabb száraz periódusokra, majd hirtelen, intenzív csapadékhullásra számíthatnak. A borvidék változatos alapkőzete és jó vízgazdálkodású talajai bizonyos fokú rezilienciát biztosítanak, ugyanakkor a lejtős területeken az erózió és a tápanyag-kimosódás veszélye erősödhet.⁹

Tradíciók – múltörzés és folytonosság

■ A bortermelés kezdetei az ókorig nyúlnak vissza. A római Scarbantia és környéke Pannonia provincia fontos települése volt, amely a Borostyánkő út menti fekvése miatt nemcsak katonai és kereskedelmi, hanem mezőgazdasági központ szerepet is betöltött. A régészeti leletek tanúsága szerint a rómaiak szőlőt műveltek és bort készítettek a vidéken, megalapozva ezzel a borkultúra helyi gyökereit. Bár a népvándorlás korából kevés közvetlen adat áll rendelkezésre, feltételezhető, hogy a szőlőművelés tudása nem szakadt meg teljesen, hanem különböző közvetítő közösségeken keresztül tovább élt.¹⁰

A honfoglalást követően a magyar lakosság átvette és folytatta a szőlőművelést és a borkészítést, hiszen nem volt ismeretlen tevékenység a magyar társadalom körében. Már a korai oklevelek említik a Sopron környéki szőlőfajtákat: Zapfner (Furmint), Weiger (Fehér Foltos), Krámler (Barna szőlő), Gássler (Gyöngyfehér), Sárfehér. A város fejlődésének meghatározó fordulópontja az 1277-es királyi szabadalomlevél volt, amely Sopront szabad királyi várossá emelte. Ez a státusz nemcsak jogi és politikai kiváltságokat jelentett, hanem a borkereskedelem feletti ellenőrzést is megerősítette. A városi polgárság szőlőbirtokosként és bor-

termelőként is aktív szereplővé vált, miközben szigorúan szabályozták a termelés, a borkimérés és az értékesítés feltételeit. Sopron esetében így már a középkorban kialakult egy sajátos, városi-polgári bortermelési modell, amely eltért a klasszikus falusi paraszti struktúráktól.¹¹

A város nyugati fekvése és Ausztria közelsége alapvetően formálta a borvidék társadalmi és gazdasági karakterét. A középkortól kezdve jelentős német ajkú lakosság élt Sopronban és környékén, amely szoros kapcsolatokat ápol az alsó-ausztriai és stájer területekkel. A szőlőművelési technikák, a feldolgozás módjai és a borkereskedelem gyakorlata sok tekintetben hasonlóságot mutatott a határ túloldalán élő közösségek gyakorlatával. Sopron borai évszázadokon át jelen voltak az osztrák, cseh, morva és német piacokon, ami hozzájárult a város polgárságának anyagi megerősödéséhez.¹²

A korszakból származó Tűztorony meghatározó jelképe Sopronnak, amely napjainkban boroscímkék illusztrációjaként is megjelenik. A 13. században épült torony őrei éjjel lámpással, nappal színes zászlókkal, később trombitával jelezték, hogyha tüzet láttak, vagy ha ellenség, előke-lőség, borszállítmány közeledett.

A török hódoltság idején Sopron és környéke kimaradt a közvetlen pusztításból, ami lehetővé tette a szőlőművelés viszonylagos folytonosságát. Míg Magyarország középső területein számos borvidék hanyatlásnak indult, Sopronban a borkultúra fennmaradt, sőt bizonyos értelemben megerősödött. A 16–18. század során a város a Habsburg Monarchia fontos politikai és gazdasági központja volt, ami kedvezett a borászat fejlődésének is. A soproni és ruszti borokat a korszakban nagyra becsülték, különösen a fehérborokat és az aszúkat, amelyek a Fertő-tó mikroklímájának köszönhetően kiváló minőséget értek el.¹³ A korszak másik sajátossága, hogy míg a török hódoltság területén (Villány, Szekszárd, Buda, Eger) megjelenik a kadarka szőlőfajta a rácok (szerbek) közvetítésével, addig a Soproni borvidéken ez a hatás nem érvényesül.¹⁴

A kora újkorban bontakozott ki az a sajátos helyi társadalmi réteg, amely a soproni bortermelés egyik legismertebb jelenségévé vált: a *poncichterek* világa. A városban élő, kisparcellákon gazdálkodó bortermelők egyszerre voltak parasztok és városi polgárok. A szőlősorok közé vetett bab – amelyről nevüket kapták – nem csupán gazdasági szükségmegoldás volt, hanem a helyi gazdálkodási racionalitás része. A poncichterek életmódja és munkakultúrája szorosan összefonódott a városi térrel: a présházak nem a szőlőhegyen, hanem a városban kaptak helyet, lehetővé téve a hatósági ellenőrzést és a borkereskedelem szabályozását. A házi borkimérések, az ún. Buschenschankok intézménye szintén a városi bortermelés sajátos formáját testesítette meg, ahol a termelők közvetlen kapcsolatba léphettek a fogyasztókkal.^{15,16}

Kőszegen 1740 óta vezetik a *Szőlő jövésnek könyvét*, amelybe minden év Szent György napján (április 24.) berajzolták a szőlőhajtások állapotát, és év végén pedig feljegyezték az adott év szőlőtermésének jellemzőit is.

A hagyomány mai napig él, bár az eredeti könyv betelt, de 1991-től új könyvben folytatják. A Szőlő jövésnek könyve hagyománya 2013-ban felkerült a Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzékébe.¹⁷

A 19. század a soproni borvidék történetében jelentős átalakulásokat hozott. A napóleoni háborúk idején átmeneti fellendülés volt tapasztalható. Keleti Károly (1875) szőlészeti statisztikája szerint „A Fertőmelléki borvidéken a Furmint (Zapfner) és a Burgundi fajtákat becsülték a legtöbbre, ezenkívül volt egy kevés Fehér Szagos (Muscat Lunel), Rakszőlő (Silberweiss), Zöld Dinka, Zöld Sylvani, Sárga Gohér.” Vagyis egyértelműen fehérbortermelő borvidéket mértek fel a filoxérajárvány előtt.¹⁸

A 19. század második felében a filoxéravész alapjaiban rengette meg a Soproni borvidék addigi struktúráit. A szőlőültetvények jelentős része elpusztult, ami kényszerű megújulást indított el.¹⁹ Az 1896-os bortörvény a Ruszt-Sopron-Pozsonyi borvidéken „furmint (Zapfler), rakszőlő, ezerjő (Zierfandl), muscat lunel (Weisser), zöld sylvani, olaszrizling, zöld veltelini, piros veltelini, rotgipfler, ruhländi, mézes fehér, piros tramini; nagy burgundi, oportó, cabernet, merlot, kékfrankos” telepítését engedélyezte. A szőlőrekonstrukció során átalakult a fajtaszerkezet: a korábban meghatározó furmint helyét a 19. század végén a zöld veltelini vette át. Mellette egyre nagyobb szerepet kapott a kékfrankos. A filoxéravész után eltűnt a soproni aszú, csak ruszton maradt fenn a desszertbor készítése.²⁰

Az első világháborút lezáró trianoni békeszerződés különösen érzékenyen érintette a borvidéket. A korábban egységes gazdasági tér kettészakadt, a természetes piacok és kapcsolatok jelentős része határon kívülre került. Sopron és környéke periférikus helyzetű lett, miközben a város gazdasági és kulturális kötődései továbbra is a nyugati térségekhez kapcsolódtak. Ez az új helyzet hosszú távon meghatározta a borvidék fejlődési lehetőségeit és hozzájárult egy sajátos, határmenti identitás kialakulásához.²¹

A 20. században a zöld veltelini mellett a kékfrankos szőlő telepítése vált egyre népszerűbbé a Soproni borvidéken. Bár a kékfrankos legendája már a 19. század elejéről a napóleoni háborúk idejéről származtatja a bor széleskörű készítését, erre nincs bizonyíték. A kékfrankos a második világháború idejére vált meghatározóvá, amikor a borpiaci igényeknek megfelelően vörösborkészítés irányába eltolódott a termelés.

A második világháborút követően a szocialista nagyüzemi termelés alapvetően átalakította a szőlészet és borászat szerkezetét. Az állami gazdaságok és termelőszövetkezetek a mennyiségi szemléletet helyezték előtérbe, miközben a hagyományos kisparcellás gazdálkodás háttérbe szorult. A kékfrankos ekkor vált a borvidék meghatározó szőlőfajtájává, és a város neve összeforrt az emberek köztudatában a kékfrankossal. A szőlőfajta lett az egyik legmegbízhatóbb nagyüzemi fajta, mivel jól tűrte a mennyiségi terhelést és évről évre megbízható egyenletes termést adott.

A rendszerváltozás a borvidék számára újra az identitáskeresésről szólt. A nagyüzemi struktúra felbomlása, a privatizáció és a birtokszerkezet átalakulása lehetőséget teremtett a minőségi szemlélet megerősödésére,

a helyi fajták és hagyományok újraélesztésére. A borvidék szereplői újraértelmezheték saját helyüket a magyar és a közép-európai bortérképén. A kékfrankos továbbra is meghatározó maradt, és Sopron méltán nevezi magát a kékfrankos fővárosának. Emellett a fehérbort adó fajták közül szintén a hagyományos Zöld veltelini maradt túlsúlyban. Eközben egyre tudatosabban jelent meg az igény a termőhelyi adottságok hangsúlyozására és az eredetvédelemre.²²

A borvidék történeti fejlődése jól mutatja, hogy a tradíció nem statikus örökség, hanem folyamatosan újrafarmálódó gyakorlat. A soproni bor értéke a helyhez kötöttségben, a történeti folytonosságban és a helyi közösségek tudásában rejlik.

Eredetvédelem – saját utakon járó borstílus

■ Az első bortörvény a filoxéravész idején született (1893. XXIII. törvény), amelynek végrehajtási rendelete meghatározta a borvidékek beosztását.²³ A 20-21. században többször módosult a Soproni borvidék területe. 1936-ra a borvidék területe leszűkült a Sopron környéki térségre. A kőszegi körzet csak 2000-ben lett ismét a Soproni borvidék része. 2009 óta állandósult a borvidéki települések köre. 2016 óta a termék-leírás engedélyezi a borvidék megnevezésében a Sopron(Soproni)/Ödenburg (Ödenburger) kifejezéseket is.²⁴

1893	„Ruszt-Sopron-Pozsonyi borvidék; magában foglalja Sopron, Pozsony, Moson, Vas és Nyitra vármegyék területét.”
1924	„Soproni borvidék magába foglalja Sopron, Moson, Vas vármegyék jelenlegi területét – kivéve a Sági-hegyet (Alsóság), amely a somlyói borvidékhez tartozik.”
1936	„Soproni borvidék magába foglalja Sopron város és Sopron vármegye Fertőrákos, Balf és Harka községeinek határában fekvő hegyiszőlők.”
1970	„Soproni borvidék a Soproni járási jogú városnak, továbbá a soproni járásból Balf, Fertőboz, Fertőrákos, Kópháza és Magyarfalva községeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú területei.”
1977	„Soproni borvidék a Sopron városnak, Balf, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Kópháza, Magyarfalva községeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú területei.”
1990	„Soproni borvidék Balf, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Hidegség, Kópháza, Magyarfalva, Sopron településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.”
2000	„Soproni borvidék a) Soproni körzet: Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron; b) Kőszegi körzet: Csepreg, Kőszeg, Vaskeresztes településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.”
2009	„Soproni borvidék Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Vaskeresztes, Ágfalva, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.”

2. ábra. A borvidék területi változásai a törvényi szabályozások tükrében²⁵

A Soproni borvidék területe 2001 (1877 ha) óta folyamatosan csökkent. 2025-re (1188 ha) a területvesztés mértéke elérte a 36,7%-ot, ami megegyezik az országos trenddel, azonban a többi magyar vörösboros borvidéken nem volt ilyen mértékű területcsökkenés.²⁶

Az európai uniós csatlakozás előtt a tokaji borkülönlegességek mellett csak a Bikavér előállítását szabályozták a hazai bortörvények. Az európai uniós borreform előírásainak megfelelően 2012 óta borvidéki termék-leírások szabályozzák a borvidékek borászati termékeinek előállítását.²⁷ Az Európai Unió célja az volt, hogy a borászati eredetvédelem átlátható, ellenőrizhető és egységes rendszerben működjön. A borászati eredetvédelem feladata, hogy a bor földrajzi származása, minősége és jellemzője hitelesen kapcsolódjon ahhoz a termőhelyhez, ahonnan származik. A borvidéki termék-leírások révén az eredetmegjelölések nem pusztán marketingeszközök, hanem jogilag megalapozott minőségi garanciák, amelyek hosszú távon védik a borvidékek értékeit és hírnevét. A termék-leírásokban a borvidéki hegyközségi tanácsok határozhatják meg a felhasználható szőlőfajtákat, a művelési módokat, a terhelést, a szüret módját, a bortípusokat, és azok analitikai, érzékszervi jellemzőit, a borászati technológiát, a feldolgozás helyét, a csomagolásra vonatkozó sajátosságokat. Az uniós jog indoklással lehetővé teszi a módosításokat, amelyekre szükség van a borpiaci és klímaváltozás miatt is.

A Soproni borvidéknek eddig hat termék-leírás változata készült, a hetedik termék-leírás változat folyamatban van.²⁸ A termék-leírás a borok mellett a pezsgők és a gyöngyözőborok szabályozását is tartalmazza. 2016 óta a klasszikus borok mellé bekerült a prémiumborok leírása is.

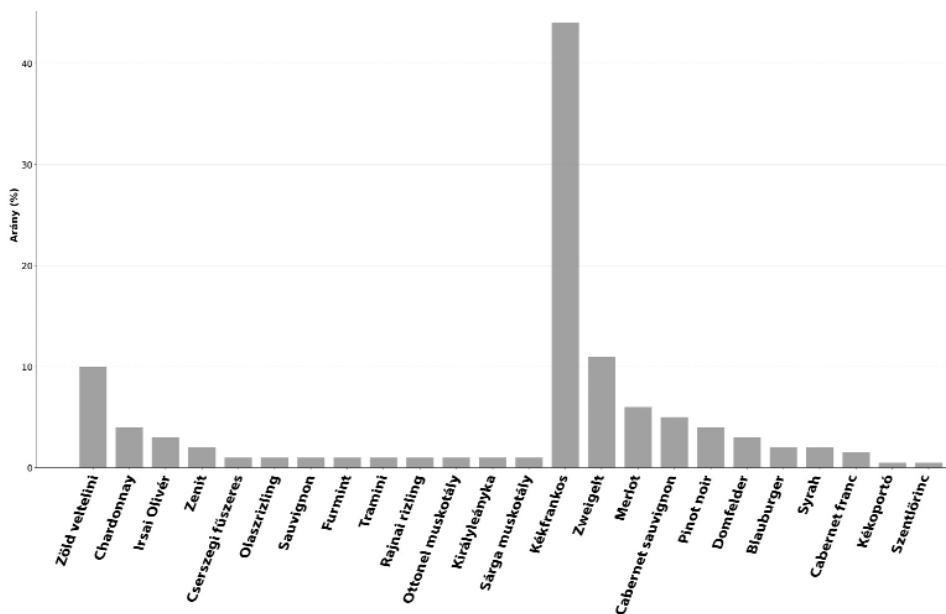
A termék-leírásban meghatározták a felhasználható szőlőfajták körét. Az elsőszabályozás (2012) óta jelentősen bővült a lista, többek között mediterrán, közép-európai vagy rezisztens fajtákkal. Tehát olyan új szőlőfajták váltak ültethetővé, amelyek korábban nem voltak jellemzőek a borvidéken. Ezek a változtatások jól mutatják a borvidék alkalmazkodóképességét a borpiaci és klimatikus kihívásokra. Azonban a borvidék egyedi karaktere továbbra sem változott, a területek háromnegyed részén kék szőlőfajtákat termesztnek.

Bortípus	Engedélyezett szőlőfajták
Fehér	chardonnay, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, furmint, generosa, Irsai Olivér, királyleányka, korai piros veltelini, leányka, nektár, olasz rizling, ottonel muskotály, pátria, pinot blanc, piros veltelini, rajnai rizling, rizlingszil-váni, sauvignon blanc, sárga muskotály, semillon, szürkebarát, tramini, viognier, zengő, zenit, zöld veltelini
Rozé	bibor kadarka, blauburger, Blauer Frühburgunder, cabernet franc, cabernet sauvignon, domina, kadarka, kékfrankos, kékoportó, merlot, pinot noir, syrah, tannat, turán, zweigelt
Siller/vörös	bibor kadarka, blauburger, Blauer Frühburgunder, cabernet franc, cabernet sauvignon, domina, dornfelder, kadarka, kékfrankos, kékoportó, merlot, pinot noir, syrah, tannat, turán, zweigelt

Kékfrankos	kékfrankos
Prémium fehér	chardonnay, cseszégi fűszeres, furmint, Irsai Olivér, királyleányka, korai piros veltelini, pinot blanc, pinot noir, rajnai rizling, sauvignon blanc, sárga muskotály, tramini, zenit, zöld veltelini
Prémium vörös	blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, dornfelder, kékfrankos, merlot, pinot noir, syrah, turán, zweigelt
Prémium Kékfrankos	kékfrankos

3. ábra. Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) engedélyezett szőlőfajtái 2021-től (6. változat alapján)²⁹

A borvidék 44 %-át a kékfrankos uralja, ilyen mértékű fajta egyeduralom egyetlen vörösboros borvidékünkön sem jellemző. A fehér fajták közül a zöld veltelini a legmeghatározóbb, ami szintén csak a Soproni borvidékre jellemző sajátosság. Az új telepítések harmada kékfrankos, egyötöde zöld veltelini, amely jól mutatja, hogy a borvidék a közép-európai szőlőfajták mellett kötelezte el magát, és nem a világfajták határozzák meg a borstílusát.³⁰



4. ábra. Soproni borvidék beültetett szőlőfajtáinak megoszlása 2025-ben³¹

A szüret időpontjáról a hegyközségi tanács egyeztet a termelők és a felvásárlók képviselőivel, és ez alapján tesznek javaslatot a Hegyközségek felé a szüret kezdetének időpontjára. A klímaváltozás érezteti a hatását és a megszokottól korábban indulhatnak a szüretetek.

A borászati termékeknél a leírásban meghatározott borászati eljárások és boranalitikai szempontoknak kötelező megfelelni, ez az alapja a

Sopron/Ödenburg földrajzi eredetmegjelölés használatának. A prémium kategóriáknál a hozamkorlátozás is elvárás. A Soproni borvidék egyedisége, hogy a klasszikus és prémium kékfrankos borok önálló pontban kaptak szabályozást. Az érzékszervi jellemzőknél kiemelték, hogy: „A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6-8 év után is élvezhető.”³²

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Maximális hozam (seprős újbor)
Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás	100 hl/ha
Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás	100 hl/ha
Siller	8 órás áztatás	100 hl/ha
Vörös	minimum 4 nap héjon erjesztés	100 hl/ha
Kékfrankos	minimum 4 nap héjon erjesztés	100 hl/ha
Prémium fehér	A szüret napján kell a szőlőt feldolgozni vagy max. 12 órát áztatni.	60 hl
Prémium vörös	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell hogy tartson.	60 hl
Prémium kékfrankos	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell hogy tartson.	60 hl

5. ábra. Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) engedélyezett borászati eljárásai és maximális hozamai 2021-től (6. változat alapján)³³

A Soproni borvidék bortermelése 2011 és 2024 között drasztikusan lecsökkent kevesebb mint a felére. A termelés 2011-ben 56 752 hl volt, ami 2024-re már csak 24 803 hl, vagyis a szőlőterületek nagy mértékű csökkenése magával hozta a bortermelés jelentős visszaesését.³⁴ A többi vörösboros borvidékünkön a bortermelés visszaesése közel sem volt ekkora mértékű. A mennyiségi csökkenést lehet minőség emelésével kompenzálni, azonban a borpiacon látható mennyiségű soproni borra van szükség. A Soproni borvidéken a filoxéravész előtti időszakban a fehérborkészítés volt a meghatározó. Így a változó fogyasztó igények kielégítésére is rendelkeznek a korábbi hagyományaikra épülő fehérborválasztékkal.

Összegzés

■ A Soproni borvidék az egyik legrégebb történelmi magyar borvidék. Sajátos történelmi fejlődésében földrajzi fekvése, Ausztria közelsége mindig meghatározó szerepet játszott. A borvidéken a mai napig őrzik hagyományukat, mint a poncichterek örökségét Sopronban vagy a *Szőlő jövőnek könyvét* Kőszegen.

A történeti tapasztalatok alapján a Soproni borvidék mindig is alkalmazkodó stratégiákkal reagált a külső változásokra. A jelenlegi borpiaci és klímaváltozás ebbe a sorba illeszkedik: olyan társadalmi-kulturális kihívásként jelenik meg, amely a természeti adottságok és a közösségi tudás kapcsolatát új szintre emeli. A borvidéki termékleírások szőlőfajta bővítése már jelzi a változásokra történő aktív reagálást. A klímaváltozás a Soproni borvidék esetében nem a terroir elvesztését, hanem annak újraértelmezését kényszerítheti ki.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsának adatai alapján a borvidék területe a kétharmadára, bortermelése a felére csökkent le. A termelési kapacitások ilyen mértékű csökkenése, azt mutatja, hogy nem jellemző a területi koncentráció, nem törekednek a nagyüzemibb jellegű termelésre. A borvidéken elkötelezték magukat a klasszikus alapfajtáik mellett: kékfrankos, zweigelt, zöld veltelini, Irsai Olivér. Bár jelen vannak a francia világfajták, de nem kapnak domináns szerepet. A Soproni borvidék egyértelmű zászlósbor a kékfrankos, amely, klímatoleráns fajtaként viszonylag jól reagál a mérsékelt melegezésre.

A Soproni borvidék bortermelése volumenében nem tud lépést tartani a többi magyar vörösboros borvidékkel. Éppen ezért termelésüket nem a nagy méretű kapacitások, nem a tömegtermelés, hanem a kisebb, egyedibb kínálat kialakítása jellemzi. A Soproni borvidék egyedi karaktere közelebb áll a közép-európai, hűvösebb klímájú borstílusokhoz, mint a mediterrán hatásokat hordozó déli borvidékekhez.

A Soproni borvidék a mai napig nem tudott borászati szakmai díjakat elhozni. Nincsen sem Év Bortermelője, sem Év Pincészete, sem Borászok Borásza díjazottja a borvidéknek, pedig kitűnő szakemberek tették le sokéves munkájukat a térségben. A Soproni borvidék mindig is külön pályán mozgott a többi magyarországi borvidékhez képest, nem simultak bele a magyar vörösbortermelés fő sodorvonalába.

■ JEGYZETEK

1. Máté Andrea: *A „Pannon borrégió” agrárföldrajzi és borturisztikai értékelése*. PhD-disszertáció, PTE TTK, Pécs, 2028. 248.
2. Mohos Mária – Máté Andrea: *A Soproni borvidék az első világháborúig*. In: Muskovics Andrea Anna (szerk.): *Szőlő, bor, termelés, fogyasztás, társadalom. Borkultúra és társadalom visszatekintve a 21. századi Magyarországról*. Agroinform, Bp., 2013. 201–209.
3. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa: *Borrégió / Borvidék / Hegyközség* <https://hnt.hu/szervezet/borregiok> (2025. 12. 10.)
4. Marosi Sándor (szerk.): *Magyarország kistájainak katasztere*. II. MTA Földtudományi Kutató Intézet, Bp., 1990. 564–568.
5. Marosi (szerk.) 1990. 564–568.
6. Nagymarosy András: *A magyar borvidékek földtana*. Borbarát 5. évf. 1. sz. 2000. 38–43.
7. Nagymarosy András: *Bor és geológia*. Borbarát 5. évf. 1. sz. 2000. 33–37.
8. Keleti Károly: *Magyarország szőlőszeti statistikája 1860–1873*. Nemzetközi Statisztika 1. rész. Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal, Bp., 1875. 402.
9. Dövényi Zoltán (szerk.): *Magyarország kistájainak katasztere*. MTA Földrajztudományi Kutatóintézet, Bp., 2010. 876.

10. Feyér Piroska: *Szőlő és borgazdaságunk történetének alapjai*. Akadémiai Kiadó, Bp., 1970. 408.
11. Feyér Piroska: *A szőlő- és a bortermelés Magyarországon 1848-ig*. Akadémiai Kiadó, Bp., 1981. 386.
12. Krisch András: *Soproni Cuvée. Mozaikok a soproni borvidék történetéből*. Rubicon 18. évf. 6–7. sz. 2007. 64–71.
13. Mohos-Máté 2013. 201–209.
14. Andrásfalvy Bertalan: *A vörösbor Magyarországon. Szőlőművelésünk balkáni kapcsolatai*. Néprajzi Értesítő XXXIX. évf. 1957. 58–69.
15. Máté Andrea – Mohos Mária: *A kékfrankos hazája. A Soproni borvidék tradíciói*. Rubicon 25. évf. 8. sz. 2014. 70–74.
16. Krisch 2007. 64–71.
17. Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzék: *A kőszegi Szőlő jövőnek könyve hagyománya* https://szellemikulturalisorokseg.hu/index0.php?name=0_szolojoves_unnepe (2025. 12. 15.)
18. Mohos Mária: *Két térkép nyomában*. Rubicon 14. évf. 1–2. sz. 2003. 62–64.
19. Burucs Kornélia: *Filoxéraszély Magyarországon*. História 20 évf. 5–6. sz. 1998. 57–61.
20. Máté-Mohos 2014. 70–74.
21. Mohos-Máté 2013. 201–209.
22. Molnár Tibor – Székely Lajos: *A szőlészet és a borászat átalakulása a Soproni borvidéken 1946-tól napjainkig*. Soproni Szemle 53. évf. 1. sz. 1999. 45–53.
23. Herpay Balázsné (szerk.): *A magyar borgazdaság kihívásai*. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Bp., 1998. 132.
24. *A Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásai* <https://boraszat.kormany.hu/sopron> (2025. 12. 12.)
25. Máté-Mohos 2014. 70–74.
26. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa: *Statisztikák* <https://hnt.hu/statisztikak> (2025. 12. 08.)
27. *A BIZOTTSÁG 607/2009/EK RENDELETE (2009. július 14.) a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a bizonyos borászati termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések, hagyományos kifejezések, valamint e termékek címkézése és kiszerezése tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes részletes szabályok megállapításáról*
28. *A Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásai* <https://boraszat.kormany.hu/sopron> (2025. 12. 12.)
29. Uo.
30. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa: *Statisztikák* <https://hnt.hu/statisztikak> (2025. 12. 08.)
31. Uo.
32. *A Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásai* (6. változat 2021. 3.) <https://boraszat.kormany.hu/sopron> (2025. 12. 12.)
33. Uo.
34. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa: *Statisztikák* <https://hnt.hu/statisztikak> (2025. 12. 08.)

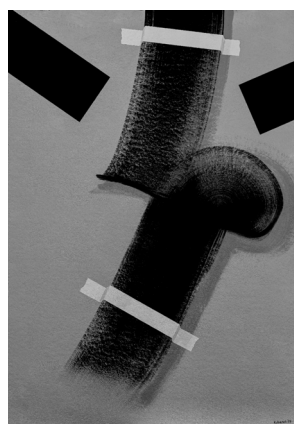
MAJDÁN JÁNOS

BORVIDÉKEK A BALATON VONZÁSÁBAN

A magyarországi borvidékek térképén jól kirajzolódnak a Balaton körüli nagy kiterjedésű szőlőültetvények, melyekhez kapcsolódva számtalan pince, pincészet működik. A hivatalos besorolások szerinti 22 borvidék közül négy területének nagy része közvetlenül a tó partján van: Badacsony, Balatonfüred-Csopak, Balatonfelvidék és Balatonboglár. A különböző nagyságú borvidékeket elsősorban pályázati és marketingokok miatt az utóbbi években nagyjából egyforma méretű régiókra vonták össze, s így létezik egy Balaton borrégió, melynek a felsoroltakon kívül még a tótól távol lévő zalai és somlyói egység is tagja. A kissé bonyolult rendszer jól jelzi, hogy egységes borvidékről nincs szó, ezért a tó körüli szőlőkről-borokról külön-külön kell szót ejteni.

Balatonfüred–Csopak¹

■ A térségben bizonyítottan legkorábban a Pannónia provinciába berendezkedett rómaiak foglalkoztak tudatosan szőlőtermeléssel. A légiók több ütemben hódították meg a mai Dunántúlt, de K. u. 50 táján már a Duna partjáig minden a birodalom fennhatósága alá tartozott. Katonaság mellett megindult a polgári lakosság ideköltözése



„...A filloxera vastatrix oly vehemens erővel végezte nálunk munkáját, hogy a jövő borévében már aligha tölt nálunk mustot hordóra valaki... Míg ezelőtt csak 2-3 évvel is elragadóan szép Balaton mellékének zalai részén ma már Alsóörstől Kisörsig kopáran meredeznek a bortermő hegyek.”

és a városiasodás, de az itáliai termelők védelme miatt szőlőtermesztést hivatalosan tiltották.² Több császárt az itt állomásozó légiók segítettek trónra, köztük Próbust (K. u. 276–282), aki engedélyezte a provinciákban is a szőlő termesztését és a bor készítését. Nem volt véletlen a döntése, hiszen maga is a mai Dráva-Száva közén fekvő Sirmium tartományban született, az ottani parancsnoki beosztásában a fegyvermentes időszakban kötelezte a legionáriusokat – a később magyar szempontból is nagyon fontos – szerémségi dombokon a szőlők telepítésére. Az egyre nagyobb számban itt élő polgári lakosság, a gyakran ide telepedő leszerelt legionáriusok a mainál kissé melegebb időben szívesen építettek villákat, és alakították ki körülötte a gazdaságukat. A Pannónia provincia virágkorából feltárt villagazdaságok épületeinek díszítésén, a sírköveken gyakran megjelenik a szőlő, amely már nem az itáliai formakincs másolását, hanem a helyi lakosság növényismeretét és termelését jelzi. Az utókor számára legjobban megismerhető Veszprém melletti Balácán feltárt villagazdaságban a pince és annak felszerelése mutatja a szőlészet-borászat meglétét.

A rómaiak által meghonosított szőlőkultúra nem egybefüggő termőterületet jelentett a térségben, hanem olyan kisebb-nagyobb gazdaságokban folyó termelést, melyek a Pelso nevű tótól északabbra, de annak partjával párhuzamosan futó út mentén működtek.

A borvidékről pontos írásos források a magyar honfoglalás utáni időszakról maradtak fenn, amikor Veszprém a királynék városaként és püspöki székhelyként működött, valamint állt a tihanyi bencés apátság is. Mind Gizella udvarának, mind az egyházi központ működtetéséhez szükséges feltételeket a környező települések lakói biztosították. Az oklevelek rögzítik a falvak népének feladatait, melyek között több hely esetében a szőlőművelést is felsorolják.³

Egy idő után a térség nemesi birtokain is megjelent a szőlő, amely a tulajdonos haszna mellett a kötelező tized révén komoly bevételt jelentett az egyháznak is. A sok kis falu és a szőlők nagy része továbbra sem a Balaton partján, hanem a tóra néző, délies fekvésű lejtőkön terült el, melyet az Árpád-kori templomok nyomai jól mutatnak. A különböző vámmentességeket rögzítő kedvezmények mutatják, hogy a 12–14. században a nyugat-dunántúli kereskedők megjelentek a térségben, és megindult a vidék borainak Bécs, valamint Grác irányába történő exportja.

A török kori harcok időszakában a frontvonalra került térségben a katonai helyzethez igazodva hullámzott a szőlőtermesztés, de gyakran a mindkét fél által beszedett adók listája egyértelműen jelzi, hogy soha nem szűnt meg teljesen. A harcok elől Sümegre menekült veszprémi püspök székhelyvárosába történt visszatelepülése, majd a tudatosan megindított lakossági betelepítések jelezték a borvidék megújulását. A felszabadító harcok utáni első adatok (1698) nemcsak a szőlőkről adnak pontos képet, hanem új tulajdonosokat jeleznek: az extraneusok. A kiváló szőlők vonzották a távolabbi vidékeken lakókat, akik helyi vin-

cellérekkel műveltették a birtokaikat. A különféle szerződések, egyezségek bepillantást engednek a korabeli birtokok nagyságába, eredményeibe, ahol egy kat. hold általában 4-6 kapás szőlőt jelentett.

A 18. századi gyors ütemű betelepüléseket követte a szőlőterületek és a települések kiemelkedő növekedése. A jelenlegi borvidéken 1720-ban is meglévő 14, majd a század végére 18 falu adataiból látszik, hogy sokáig a helyiek kapás területe harmada volt a vidékiekének (866–456) majd ez az arány fokozatosan az egyensúly felé billent (4152–6075). Torzítja a helyzetet, hogy a tó mellett hosszan elnyúló Zala vármegye keleti részében fekvő borvidék mögött néhány kilométeres távolságban fekvő Veszprém és megyéjének (az 1950-ben lezajlott közigazgatási átrendezésig) falvaiban lakott a külbirtokosok nagy része. A századbeli növekedés ellenére egybefüggő szőlős vidék még nem alakult ki. Az egyre több határban már a század során hegytörvényeket fogalmaztak meg (1752), melyben rögzítették a hegybíró tisztségét és a Szent György-nap táján tartott közgyűléseket.

Az újabb nagy növekedést hozó 19. század első harmadában a tovább szaporodó települések lakói gyakorlatilag a használható földek nagy részét betelepítették a szőlővel, és akkor alakultak ki a ma is meglévő zárt táblák.

Év	1720	1781	1857	1873	1895
Települések száma	14	18	22	22	22
kat. hold	~665	~2045	4373	4662	501 (+ 852 kiirtott)

A borvidék szőlőterülete

A gyakorlati tapasztalatok alapján a Balaton keleti medencéje mellett kialakult borvidék Kenesétől Zánkáig tartott és tart, amely a tótól északra húzódó kettős domboson fekszik, a falvak nagy része a sík parti részre települt. A szőlőtermő dűlőkben a földtörténeti kor felső-permi és alsó triász kőzetei alkotják, melyek szép vörös kövei nemcsak a növénynek fontos vörös erdőtalaj kialakulását segítették, hanem a pincék (és lakóházak) nagyszerű építőanyagi is évszázadok óta.

Az éghajlatot egyrészt a tó felől áramló párás levegő, másrészt a Bakonyból a dombos erdőin keresztül érkező hűvös áramlat befolyásolja és ad kiegyensúlyozottságot. A fagyveszély korai megszűnte (április 5.), másrészt a nyári napok forróságának enyhítése hozzájárul a fürtök egyenletes fejlődéséhez. Az állandó légmozgás a szemeken gyorsan felszárítja a párát, kevés a gombabetegség és emiatt egészségesen szüretelhető a gyümölcs. A kiváló talaj, a jó vízháztartás, a tenyészidő alatti elegendő napos órák száma mind segíti a minőségi borokat. Ehhez járult a családok, közösségek korábbi tapasztalata, a reformkorban polgárok egyre nagyobb borigénye. A korszakban növekvő hírnevet szerzett balatonfüredi savanyúvíz a településnek városi jelleget adott, és nemcsak lakóinak számát, hanem az ide látogató gyógyulni, szórakozni vágyókat is

növelte. A korai forgalommal együtt járt a borfogyasztás fokozódása és az ehhez szükséges szőlőtermelés. Fényes Elek írja: „*Füred*, magyar falu, Zala, az új rendez. szer. Veszprém vmegyében, igen közel a Balatonhoz, Veszprémhez 3 óra, 186 kath., 921 ref. 20 zsidó lak. Van egy szép új ref. szentegyháza, nagy erdeje, szép szőlőhegye, melly igen erős olajos, aranyszínű bort terem. Szántó földje kevés. F. u. közbirtokos urak, és a Veszprémi káptalan. Savanyuvize s földje Magyarországon az elsők közé tartozik.”⁴

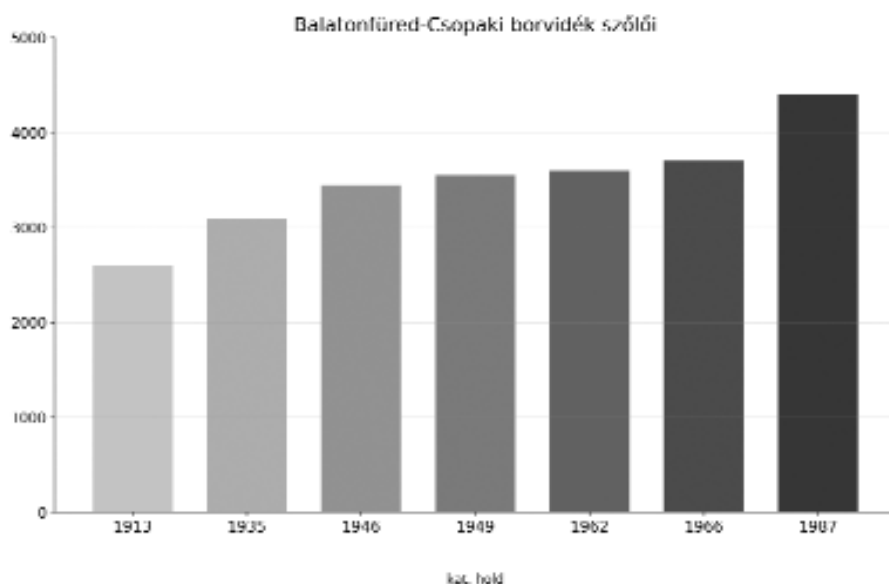
Az 1848-as forradalom és szabadságharc leverése után, majd az kiegyezéskor ismét helyreáll magyar közigazgatás megteremtette a polgári kereteket, és ennek keretében Zala vármegye a hegyrendőrségek felállításával (1875) védte a szőlőket. Országos jelentőségű volt a Balatonfüreden 1870-től működő Szőlőműves Felső Népiskola, amely öt évvel később átköltözött a szomszédos Arácsra. A borvidéken komoly gondot jelentett a rendkívül sokféle fajta szőlő, melyek közül a legjobban elterjedt Sziget, Kéknyelű, Sárfehér, Juhfark, Cserbajor mellett további több tucatnyi is feldolgozásra került. Az egyre több helyi szakember Balatonfüreden még kiállításokat is szervezett, és javasolták az esetenként bemutatott 40-50 fehér, 20-25 vörös fajta számának radikálisan csökkentését. Az egész Európán végigvonuló filoxeravész előtt készített országos összegzésből kiderül, hogy a 22 településen az új tőkét még kevesen rakják fűrt lyukakba, hanem a hagyományos módon mély árkot ásva pótolják, ültetik. A tőkék többségét már karózzák, de legnagyobb részüket csapos fejmetszéssel, azaz a kopaszra vágott fejből induló 1-2 rövid vessző megtartásával művelik. A feldolgozásnál darálókat még nem használtak, muszkolófával, lábtípással törték össze a szemeket, a prések fából készültek, és a birtok termeléséhez igazodva kézzel vagy hatalmas gerendával történt a lényeres.

A borvidék fejlődését ugyanúgy kettétörte az 1875-től pusztító filoxerajárvány, mint a többi kötött talajú szőlőkét Magyarországon. Először a tó keleti partján Balatonfőkajáron jelent meg a károkozó, de gyorsan terjedt és 1891-ben már azt írta Keöd József – egykori hajóskapitány és borász: „...A filloxa vastatrix oly vehemens erővel végezte nálunk munkáját, hogy a jövő borévben már aligha tölt nálunk mustot hordóra valaki... Míg ezelőtt csak 2-3 évvel is elragadóan szép Balaton mellékének zalai részén ma már Alsóörstől Kisörszigetig kopáran meredeznek a bortermő hegyek.”⁵ A hatalmas pusztulás után kincstári támogatással megindult az első állami szőlőrekonstrukciós program, melyben részben amerikai direkttermő, részben ilyen alanyokra oltott új fajtákat terítettek a gazdák között az arácsi iskolasegítségével. A borvidéken megjelent és domináns szőlővé vált az olaszrizling, melyeket az 1909-be forgalomba helyezett Székesfehérvár–Tapolca-vasút segítségével könnyen lehetett exportálni.

Az első világháború utáni trianoni diktátum közvetlenül nem érintette a borvidéket, közvetve annál nagyobb gondot jelentett az osztrák piac felé létrejött vámhatár. Az első rekonstrukció utáni fajták esetében sok plusz-

munkára volt szükség a szőlőkben a megjelent peronoszpóra, lisztharmat és egyéb addig ismeretlen betegségek elleni védekezésben. Előbb a nagyobb gazdaságokban, majd a kisparaszti birtokokon is tért nyert a permetezőgép, a korábbi kacorkés helyett a metszőolló használata. Minden faluban akadt szaporító oltványt készíteni tudó gazda, és sokan maguk végezték el nyáron a zöldoltást, biztosítva ezzel a táblájukon belüli fajtaszám csökkentését. A kisgazdaságokban is megindult a gépesítés: gyári darálókkal és présekkel folyt a lényelés, a hordókat és a borokat kénezték.

Bár az új fajták gyors elterjedése az első világháború előtt, majd az 1920–30-as évtized fordulóján kialakult túltermelési helyzet időszakos zavarokat hozott, de a döntően Balatonfüreden működő zsidó borkereskedők segítségével a szőlők kivágása nélkül sikerült úrrá lenni a gondokon.



A második világháború utáni földreform a borvidéken is a nagybirtokok államosítása révén lehetőséget adott új kisgazdaságok létrejöttének. A nagy kiterjedésű egyházi birtokok esetében a törvényben előírtaknál szigorúbb módon végrehajtott teljes körű elkobzás miatt komoly belső feszültségek keletkeztek.

A szőlők ugyan új tulajdonosokhoz kerültek, de a juttatott földek kis területe, a felszerelések és helyenként a szaktudás hiánya nem alakított ki életképes gazdaságokat, melyekből több helyen sikertelen kísérlettel sem sikerült működőképes termelészövetkezetet alakítani. Stabil nagyüzemmé a Csopaki Állami Gazdaság és a Balatonarácson működő Mezőgazdasági Szakiskola Tangazdasága vált, melyek számára állami tagosítási programmal alakítottak ki egybefüggő táblákat. A második téesz szervezési hullám megindulásáig (1960) a termelési kultúra, a szőlős területek

nagysága, az exportminőségű borok magas aránya vezetett el oda, hogy 1959-ben a borvidék elnyerte az önállóságát.

A szőlőkataszterrel ugyan 1949-ben közismertté váltak a térség pontos termőhelyi adottságai, az ültetvények infrastruktúrái, a borászati létesítmények és a felszereltség és ezek ismeretben vett részt a borvidék a második állami szőlőrekonstrukcióban. Az időközben megszervezett és már működő termelőszövetkezetek, illetve az állami gazdaságok számára kiírt támogatással eldőlt, hogy a tagosítással egybekötött nagyüzemi táblákon alapuló közös gazdálkodáshoz csatolni kell a gépesítést, s ez a három pillér adja meg a szőlőtermelés modernizációját. Az 1960-as évtizedben több fordulóban bővített állami támogatási rendszer időnként javításokra szorult, de elérte a célját: gépi művelésre alkalmas, néhány fajtára koncentráló szőlőkből egyszerűbb volt bort készíteni. A régi fajták közül nem bírta több a magasművelést, s emiatt teljesen kiszorultak a vidékről az évtizedek óta szigeti néven sikeres furmint, az ezerjő, a budai zöld, a bajor stb. Ekkor vált a borvidék fő borává az olaszrizling, a szürkebarát, jól bírta az átállást a zöld veltelini. A korábbi fajták mellettük tért nyert a rizlingszilváni, az ottonel muskotály, tramini, illetve 1979-ben már megjelentek a francia fajták is: chardonnay, sauvignon. A 2025-ben 27 települést összefogó 2 100 hektár körüli (3 500 kat. holdnyi) borvidéken néhány nagygazdaság mellett szép számban vannak jelen a közepes és kistermelők. Balatonfüred kiemelkedő központtá vált, melyet megkoronázott az 1987-ban elnyert a *Szőlő és Bor Nemzetközi Városa* rang és az év borásza kitüntető szakmai díjban is részesült Figula Mihály személyében itteni gazda.

Az északi part második borvidéke: a Balaton-felvidéki

■ A 23 község határában elterülő szőlők egy 50 kilométer hosszú karéjt alkotnak a tóparti dombok második vonulatának védelmében. A Köveskáltól Hévízig húzódó borvidéken jelenleg 1500 hektár (2595 kat. hold) területet borít szőlő, amely a Pannon-tenger mészkő padozatán létrejött, völgyekkel szabdalt domboldalain alakult ki, esetenként 10 %-nál meredekebb lejtőkön.

A Veszprém-Fenekpuszta (Keszthely) római főút mentén további villagazdaságok létesültek, melyek közül a Káli medencében működőkről sok lelet maradt fenn. Bár pontos adatok nincsenek, de a történeti múltban fennmaradtak szerint Theodóra bizánci császárné is bírt itt villával, ezért kapta a Kékkút határában feltörő savanyúvíz róla a nevet.

A borvidéken belül a talajadottságok miatt további különállások léteznek. Keleten a Káli-medence, melynek kiváló borai a bazalt és bazalttufa talajra alapozva készülnek. A zárt medencét körülölelő dombok tetején lévő erdők nagy védelmet nyújtanak, ugyanakkor a kiáramló hűvös levegő csökkenti a nyári forróságot, illetve késlelteti a rügyfakadást, s így az

elfagyás veszélyét. A Pannónia provinciában támogató szerepet betöltő idevaló Próbusz császár idejéből fennmaradt az itteni kiváló bor megnevezése: *Vinea Pannonia Nobilis Districtus*. A honfoglaló magyar törzsek egyik főemberének számító Kál és nemzetsége kapta meg a medencét, kinek utódai 7 Kál nevű községben éltek, melyekből az adómentességgel bíró lakosok a királyi udvarba szállították a borokat. A ma is létező három Kál nevét viselő településből Köveskál nemesi közösségi rangot kapva a térség központjává vált. Nyugat felé haladva található a második belső kistáj, ahol a vályogos-agyagos talajba ültették a tőkét Balatonederics és Lesencetomaj között, és a nyolc faluban déli és délkeleti tájolású táblákon érik a szőlő. A harmadik alközpont a Keszthelytől északra kialakult cserzei, melynek tíz településből kialakult lánca Sümegig húzódik, és a talaj itt döntően mészköves-dolomitos és márgás.

A csapadék, a napsütéses órák száma, a széljárás nagyon hasonló, a Balaton hatása érződik, de nem döntő. Ezen a vidékre mondják a szakemberek: a „talaj minősége a szőlőfajta felett áll”, azaz a markáns termőtalajokon a kőzet és az ásványosság alapvetően befolyásolja a készülő borok karakterét.

A török korban a tó végvári jellege miatt védettséggel bíró vidéken nem szűnt meg a szőlészkedés és a püspöki székhely Sümegre kerülésével nőtt a minőségi borigény. A 18. században a Lesence nevű falvakba német, a többibe észak-dunántúli helyekről magyar népesség érkezett, akik folytatták a szőlőművelést. A Rohoncról áttelepült tapolcai zsidó borkereskedők családi kapcsolataikon keresztül már a század végétől nagy tételben szállítottak borokat a stájer és alsó-ausztriai vevőkhöz.

Különösen kora tavasszal a stájer kereskedők saját szekereiken jelentek meg bort vásárolni, melynek ellenértékéért kiváló almát hoztak az eladóknak. A kapcsolatot szorossá tették a Káli-medence gazdái és kocsmárosai között, akik a fő fogyasztók családjával tartott kapcsolat során a cseregyermekmódszerrel egy-egy évet a másik faluba küldték a fiaikat. A Szombathely irányába korán megépült vasút 1891-től tovább növelte a minőségi borok iránti igényt, melyet még a trianoni döntés után meghúzott vámhatár sem tett tönkre. A tó körül az itteni Balatonyörökön (akkori nevén Meszesgyörökön) bukkant fel a filoxéra, amely teljesen kipusztította a szőlőket, és egy évtized után indultak meg újra a telepítések.

A két világháború között a borászatban itt is lezajlott a modernizáció az új eszközök mellett megindult a palackozás.

A borvidéken volt néhány egyházi szőlőbirtok, melyeket 1945 után államosítottak, de a tulajdonviszonyokban alapvető változás nem történt a termelészövetkezetek szervezéséig. A falvakban néhány évig önálló kis egységek alakultak, melyekben a korábbi fennmaradt táblákon próbáltak közösen gazdálkodni. Elsősorban a lókapás földmunkák és a közös értékesítés hozott sikert, de a második állami rekonstrukció keretében már alapvetően megváltoztak a szőlők. Tagosítással egybefüggő táblákba

rendeződtek a szövetkezeti használatban lévők, míg a tagoknak kiadott háztáji földek gyakran nem estek egybe a volt tulajdoni területekkel. A jól termő olaszrizling, hárslevelű, szürkebarát mellett új fajtákat is telepítettek, melyek közül a hazai nemesítésű Irsai Olivér mellett az agrár-oktatás zászlóshajójának tekinthető Georgikonban jegyzett cserzei fűszeres, a rózsakő teljes mértékben a helyi viszonyokhoz igazítva került bevezetésre.

A rendszerváltás után a borvidéken termett döntően fehér szőlőkből új módszerrel népszerű gyöngyözőbor is készül, ahol a fürtöket a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelik és így jobban meg tudják őrizni a természetes aromákat.

A Balaton legismertebb borvidéke, a Badacsony

■ A tóhoz kötődő borok közül ismertségben kiemelkedik a badacsonyi kéknyelű és a szürkebarát. A Balaton északnyugati részén emelkedő névadó Badacsony, tőle nyugatra álló Szigliget, kelet felé a Tóti-hegy, az Őrsi-hegy, és Ábrahámhegy, valamint a tótól északra található Tapolcai-medence Szent György és Csobánc hegye alkotják a borvidéket.

A bazaltra rakódott Pannon-tenger üledéke évmilliók alatt kiváló barna erdőtalajt alakított ki, s ez a kettőség adja az itteni borok talajtani alkotóelemét. A tanúhegyek oldalában fekvő táblák elhelyezkedése szorosán összefügg a bazaltból felszabadult mikroelemek borokba történő beépülésével, így azok minőségével, amely a csúcs felé haladva egyre markánsabb.

A 16 településből álló borvidéket északról a Bakony védi, délről a Balaton párája egyenlíti ki az éghajlatát. A bazalt hőtárolása biztosítja nyáron az egyenletes éjszakai hőmérsékletet, segítve a fontos savak megtartását, és esetenként a tó vizének páratartalmával együtt az aszúsodást is.

A tanúhegyek között haladó római út a mai Tapolcai-medencében és a Badacsony keleti és nyugati oldalán fűzött fel villagazdaságokat. A magyarok térségbeli megjelenésekor a hegyek lábánál és az oldalakon telepítettek szőlőket a különböző egyházi intézmények és rendek kapták. A létrejött falvak a medence gyakran vízjárta területének szélén, a hegyek lábánál alakultak ki, míg az ültetvények 250 méter térszínig felhúzódtak. Az idők során a Csobánc és a Tóti-hegy kivételével a kiemelkedő területeket is termelésbe vonták. A török előtt Mátyás király időszakában vált országosan ismertté az itteni bor, mert a savtartalma miatt bírta a szállítását. Bár a Balatonon nem kelt át a török, de a határvidék végvári harcai miatt kiszámíthatatlan volt a szőlőtermelés és a borkészítés. A visszahódító háború és a Rákóczi-szabadságharc után az újból működő egyházi birtokok mellett főúri családok kaptak uradalmakat a borvidéken, és nagy támogatásokkal új szőlőművelés jobbágyokat szegődtek. A 18. században termésre fordult ültetvényekhez nagy pincék, prészázak épültek, melyek közül több megmaradt.

Az Esterházy család nagy szőlőivel a borvidék modernizációs központjává vált, de a környékbeli köznemesek közül is egyre többen vettek szőlőt a vidéken, köztük Szegedy Ignác zalai alispán, aki 1790-ben a Tóti család építkezésével egyidőben maga is nagy épületet emeltetett a Badacsonyi déli oldalán.⁶

„Huszonhárom éves volt Kisfaludy, mikor 1795-ben szívének nem egyetlen, de örök szerelmét, Szegedy Rózát a badacsonyi szüreten megismerte. Hét vagy nyolc napot töltöttek együtt a szüreten, s ez idő alatt a közeli Szigligetbe is átrándultak. Itt lobbant lángra szerelme, mely aztán nem is aludt el soha, még házasságuk alatt se....

A ház kis ablakai előtt sokáig álltunk, s a messze vidékre széjjelnézünk. Balra az ábrahámi és kővágóörsi hegyek s a nagy messzeségben Tihany ormai. Előttünk és alattunk a nyugvó Balaton fensége.....

Azt néztük, azt láttuk, azt éreztük, amit a költő” – írta Eötvös Károly.

A magyar nyelv, kultúra terjesztésének híres szüreti helyszínén a gazdasszony meglepte a vendégek saját új itókájával, az ürmössel, amely országos népszerűségnek örvendett. A reformkori településekről készített „geographiai szótárban” Fényes Elek megjegyzi a hegy keleti oldalán fekvő Badacsonyi-Tomajról: „magyar falu, Zala vgyében, a Balaton mellett, az óriási Badacsonyi-hegy tövében.... A badacsonyi bor és főtt ürmös egész hazánkban a legjobbak közül való. A szőlőhegy egészen gömbölyű, s gyönyörű szőlőkkel, mulatóházakkal, erdőkkel övezetve körül, kevélyen tekint le a magyar tengerre, a Balatonra.”⁷

A hazai kötött talajú borvidék közül a badacsonyi szenvedte el a legkisebb filoxéra, mert a hegyen gazdálkodó Bogvay Lajos javaslatára már a század közepétől vadalanysra oltott vesszőket telepítettek. A vész múltával a borvidék gazdái saját döntésük alapján döntöttek a fehér szőlők telepítéséről és a földeket lehordó vizek elleni támfalak építéséről, ami sikeres táj-átalakítást jelentett. A szőlők közül fennmaradt a kéknyelű, viszont a bajor, a furmint fokozatosan háttérbe szorult és helyettük az olaszrizling, a szürkebarát, oltványok kerültek földbe. Az Esterházy-uradalom hatalmas tábláit teraszosra alakították, és nagy pincészetet létesítettek, amelyből már az 1930-as években a teljes termést 0,7 literes üvegbe palackoztatva vitték az európai piacokra. A kiváló minőségű borokat a tapolcai zsidó kereskedők közvetítették tovább, akik közül a Leszner család városi házai alatt óriási napjainkig meglévő tároló kapacitás épült ki.

A megnyitott északi parti vasúton Hableány néven megálló létesült a bazalthegy aljában lévő kikötőnél, amely megindította a turizmust Badacsonyi-ba, a borok jó része már a pincékben elkelt.⁸ A növekvő borfogyasztás a két világháború között a helyi gazdákat a még jobb minőségű italok előállítására ösztönözték, melynek sikerét egy kortárs így jellemzi: „A badacsonyi olyan, mint a világhírű művész, a szentgyörgyhegyi olyan, mint az a művész, aki világlétében szobájából is alig mozdult ki, és mégis nagyobb művet teremtett, mint akit ünnepeltek.”⁹

A második világháború után államosítási hullámban a nagy uradalmakat a borvidéken nem osztották szét, hanem állami gazdaságokká szervezték át, kivéve az ország egyik legmodernebb gazdaságát, az Esterházy-birtokot, melyet szétvertek.

Az 1960-as években országosan megindult nagyüzemi szervezés során a borvidéken nem termelőszövetkezet, hanem a lazább és a tagok bizonyos munkafolyamatokbeli összefogását végző szakszövetkezetet hoztak létre.

A 16 települést összefogó borvidéken 23 nyilvántartott fajta terem, melyek döntő többsége fehér borszőlő (80 %). Az olaszrizling, a rajnai rizling, a rizlingszilváni, a muskotályos hagyományos fajták, melyek mellett megjelentek a helyi kutatóintézet nemesítésű zenit, zefír, zeusz vesszők is.

A borvidéken közel 600 hektáron (ezer kat. holdon) terem a kordonos művelésű olaszrizling, melynek savai visszafogottak, zamata keserű mandulára emlékeztet, és jó évjáratban aszúsodik. A másik meghatározó fajta a 200 hektáron (háromszáznegyven kat. hold) termelt szürkebarát. Az utóbbi a bazaltot nagyon kedveli, francia eredete miatt mostanában pinot grigio néven emlegetik, és a késői szüret, illetve a hordós érlelés egyedi ízvilágot ad.

A hungarikum címét is megkapó kéknyelű korábbi korszakokban is jelen volt, de a fénykorát a reformkorban élte. Nehezen kiszámítható a termés nagysága, mert a virága nőnemű, és kell mellé porzó, melyek közül legjobb a régóta ismert budai zöld, illetve a helyi nemesítésű rózsakő. Az utóbbi években újból telepített mintegy 40 hektáros (kb. 70 kat. holdas) kéknyelű fürtjei ritkák és egyenlőtlen méretű bogyókból állnak („madárkások”), melyekből jól érlelhető, ízében fűszeres, de nem túl intenzív bor készülhet. Ismét feltűnt a bakator, melynek különleges ízvilága újdonságot jelent a nagy tömegű világborokhoz képest. A borvidék máshol nem létező újítása a Badacsony nevű fehér palackozott bort, melyhez a szőlőt előre meghatározott arányban a gazdák adják össze.

A borvidék legnagyobb és az ország másodiklegnagyobb borászata a volt Állami Pincészet megvásárlásából alakult Varga Kft. melynek a tó mindkét partján teremnek szőlői, és a francia fajták mellett ottonel muskotályból is készítenek és palackoznak közepes kategóriába tartozó borokat. A saját birtokaikon túl több száz kigazdával kötöttek szerződést szőlő felvásárlásra, biztosítva a termelők stabilitását és a megindított pezsgőgyártáshoz elegendő alapanyagot.

A déli parti szőlők: Balatonboglári borvidék¹⁰

■ A tó déli partján fekvő borvidék nem egybefüggő terület, a térépen is jól láthatóan három külön egységre oszlik, melyekből az első a partmentén mozaikszerűen elterülő és háttértelepülésekkel bíró Balatonlellel körzet. Közvetlenül a tó partjáról induló Marcali körzet Balatonberénytől déli irányban fekvő hátságon Somogyzsitfaig tart, míg a harmadik Kaposi körzenek nincs semmi kapcsolata a tóval. Jelen bemutatás során a borvi-

dék települései közül a tóhoz közeli helységek adatai kerülnek elemzésre: a teljes balatonlellei körzet, a marcali körzet tóparti falvai, valamint Hollád, Kéthely számsorai.

A Balaton felé lejtő Külső-Somogy dombháton húzódó lankái a tótól délre eső sávban fekszenek, általában löszös alapkőzetre települt barna erdőtalajba borítja, helyenként még homok is. A szőlőtermesztéshez elegendő a napfényes órák száma (évente eléri a kétezret), míg az átlagos csapadék mennyisége 700 milliméter körüli.

Mindezekhez járul a tó hatalmas víztükre, amely egyrészt a legjobbkor segíti a szőlők növekedését és a bogyók esetenkénti aszúsodását, másrészt a napsugarak visszatükrözésével és a tavaszi-őszi hőmérsékletek kiegyensúlyozásával csökkenti a fagyveszélyt.

Ilyen természetföldrajzi adottságok esetében érthető, hogy valószínűleg a kelták, majd a rómaiak is foglalkoztak szőlővel a tó déli partján. A tó vizének kiszámíthatatlan ingadozása miatt nem közvetlenül a parton haladt az út, és a települések is távolabb feküdtek a Balatontól.

A kevés római kori emlék ugyan jelzi a szőlők jelenlétét, de írásos emlékek a honfoglalás után állnak rendelkezésre. Előbb a bencések Tihanyban alapított apátsága kapott birtokokat a félszigettel szemben lévő területen, majd a Koppány-féle pogány lázadások leverése után a pannonhalmi apát kapta meg az elkobzott földeket. A Somogyváron alapított monostor a tópart nyugati részén szervezte meg a gazdaságát, illetve ott birtokolt szőlőket a királyné udvartartatása is. A törökök tóparti megjelenése tönkretette a borvidéket, és csak a 18. század második felében indították meg az új birtokosok a telepítéseket. A Széchenyi család mellett a gyors karriert befutó Festetics család, majd a rokonságukba került Hunyadyak kezére került uradalmak mellett a falvak is bírtak szőlőhegygel.

A Fényes Elek által száz évvel később rögzített állapotok szerint¹¹ a vizsgált térségben fekvő települések közül több esetben jelzi a szőlő vagy a bor fontosságát: „Szamárdi... Itt van a kőhegy, jó bor terem.” Pusztaszemes esetében írja (ami érvényes Széchenyi Lajosra és a parasztbirtokosokra is): a falunak „Van szép szőlőhegye.” Lellén Jankovich Ferenc volt a földbirtokos, ahol a községnek „Kevés nádja, de jó földje és sok jó bora van. A szintén Jankovich-birtokú Szöllös Györökről azt írja: „Fekszik kies vidéken, keletre szőlőkkel körülvéve... vörösborra jó” A Hunyadyak kezén lévő Balaton Berény „Bort természet..”, míg a másik uradalmuk, Balaton Újlakon „Van szőlőhegye, halászata és a Balatonon nádasa.”

Az első községsoros nyilvántartást tartalmazó 1873-as adatsorból ismert a tóparti települések szőlőinek területe, melyeket a második állami rekonstrukcióig követve látszanak a változások. A számok jelzik a filoxeravész itteni megjelenését, amely a homokos talaj miatt az országos átlagnál kisebb pusztítás történt.

	1873	1895	1913	1935	1965
Balatonszabadi	113	149	178	95	26
Siófok	367	200	296	189	95
Zamárdi	57	24	70	71	62
Balatonszárszó	93	52	51	60	37
Balatonőszöd	107	43	43	45	29
Balatonszemes	42	48	61	54	73
Balatonlelle	137	155	132	125	26
Balatonboglár	0	5	82	59	124
Fonyód	0	0	91	80	1
Balatonfenyves	0	0	0	0	92
Balatonmáriafürdő	0	0	0	182	71
Balatonkeresztúr	69	208	224	82	56
Balatonberény	194	109	105	108	38
Balatonszentgyörgy	202	143	162	128	19
összesen	1381	1136	1495	1278	749

A tóparti helyiségek szőlőterülete

A borvidék kialakulásában legfontosabb lépés volt a somogyi partok homoki szőlővel történő betelepítése, ahová áttelepülhettek a túloldalon tönkrement gazdák. A somogyi homoki szőlők telepítésére gróf Festetics Tasziló engedte át a part nyugati részén található nagy kiterjedésű legelőjét, melyet 1891-ben már a szerződés megkötése után rögtön birtokba is vettek a családok. A déli parti homoki telepítésért gróf Széchenyi Imre személyében külön kormánybiztos felelt, akit feleségéről, Andrássy Máriáról neveztek el az új telepet. Az első világháborúig folyamatosan növekvő területen a válogatás nélküli szüretelése miatt a siller bor dominált, melynek nagysága megegyezett a fajtánként szedett kétharmad fehér és egyharmad vörös borral. A borvidéken turisztikai okok miatt is nagy táblákban kezdtek csemegeszőlőt termelni, melyből jutott exportra is.

A második világháborút követően a nagybirtokok előbb állami tulajdonba kerültek majd a kisebb állami gazdaságok összevonásából 1955-ben megalakult Balatonboglár központtal egy új egység. A hazai szőlőtermelés módszereinek megújító helyszínévé vált a BB, a szaporító termelése, az öntözött táblák kialakítása, a kombájnnal történő szüretelés mind újdonságnak számított. A világban megjelent új fajtákból itt ültették az első táblákat Magyarországon, de mellette a kadarka ismételt telepítése, a csaknem kihalt régi magyar fajta, a királyleányka megmentése és szám-

talán ismert szőlő szelekciós módszerrel történő javítása folyt az állami gazdaságban.

A tóparti településeken folyamatosan csökkent a szőlők területe, a nyaralók és a kiszolgáló egységek építése miatt, de a második állami szőlőrekonstrukció során a Balatonboglár környékén 1200 hektár új szőlőt telepítettek. Az állami gazdaság az ország egyik nagy borkészítő központjává is vált, ahol újdonságként üdítő italokat készítettek, majd a pezsgőgyártás is megindult. A gazdaság saját kezelésű földjein túl a környező településeken gesztorságot is vállalt a szőlőtelepítésben és feldolgozásban.

Ezekkel a segítségekkel sikerült a szőlőterület csökkentését megállítani, és a korán erő Saszlából készített bor mindig Európa az évi első packba került itala. A rendszerváltás után privatizált BB előbb magában, majd az ezredfordulótól a Varga Kft. tulajdonában a Balaton legnagyobb szőlészeti-borászati gazdaságának keretében működik, ahol 20 millió mázsa szőlőből nyernek bort. A kis és közepes nagyságú gazdaságok is kiváló italokat visznek piacra, amit a térségbeli termelők között háromszor kiosztott év borásza cím jelez.

Összegzés

■ A Balaton körüli szőlők négy különböző borvidékhez tartoznak, melyekben a tó fontos szerepe és az éghajlati tényezők hasonlóak. A termelést alapvetően meghatározó sokszínű talaj a vörös homokkötől a bazaltalapon és a mészköves padozaton át a barna erdőtalajig és a homokos földig terjed. A növény térségbeli megjelenése az északi parton bizonyíthatóan a romaiakhoz köthető, míg a déli térségben a magyar állam berendezkedésével egyidős bencés apátságok és a királyné udvara telepített szőlőket. A jó minőségű borok a török hadjáratokig jövedelmezők voltak, de a harcok alatt nagyrészt megszűnt vagy nagyon csökkent a szőlők területe. A 18. századi újra telepítések már a főúri és köznemesi birtokokat helyezte előtérbe és új fajták is megjelentek. A reformkori nemzeti fellendülés magával hozta a borkultúra általánossá válását és a fogyasztói szokásokra történő figyelmet. A filoxéravész a négy borvidék közül a badacsonyit a korábban megkezdett oltványos ültetési módszert, a balatonboglárit a homokos talaj miatt kevésbé érintette. Az első, majd a fél évszázaddal későbbi második állami rekonstrukciós program segítette a termelés talpra állítását, és új külföldi és hazai nemesítésű fajták kerültek a szőlőtáblákba. A modernizáció előbb néhány nagybirtok/nagyüzem esetében indult meg, majd a kis és közepes gazdaságokban is lezajlott. Bár az államosítások egyes térségeket megtörték, a szőlőtermelés minőségi romlással járt, de minden településen fennmaradt. Az utóbbi harminc évben mind a kis, mind a nagybirtokok esetében a szőlőművelés és a borászat terén is egyenletes növekedés zajlik, folyamatosan alakul ki a Máté Andrea – Mohos Mária írásában bemutatott terroir. A Balaton menti négy borvidék különböző területen, de fontos szerepet játszik a hazai gazdasági életben.

■ JEGYZETEK

1. Az összegzés Lichtneckert András *A Balatonfüred-csopaki borvidék története* című könyv felhasználásával készült.
2. Tóth István: *Rómaiak Magyarországon*. Bp., 1975.
3. Lichtneckert András: *A Balatonfüred-csopaki borvidék története*. Veszprém, 1990.
4. Fényes Elek: *Magyarország geographiai szótára*. Pest, 1851. <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/> (Letöltve: 2026. január 25.) A továbbiakban: Fényes: i. m.
5. Kovács Emőke: *Természeti csapás a Balatonnál – a filoxéravész*. Természeti csapás a Balatonnál – a filoxéravész Huszárvágás blog <https://huszarva.gasblog.hu> (Letöltve: 2026. január 25.)
6. Eötvös Károly: *Utazás a Balaton körül*. Bp., 1901. mek.oszk.hu (Letöltés: 2026. január 25.)
7. Fényes: i. m.
8. Majdán János: *A magyarországi filoxéravész hatása a vasúti áruforgalomra 1895-ben*. In: Módosné Bugyi Ildikó – Csima Péter – Hanyecz Katalin (szerk.): *A táj változásai a Kárpát-medencében*. XII. Tájérténeti Tudományos Konferencia.konferencia kiadványa : Fülek György emlékkonferencia Érd, é. n. (2019) (118–123.)
9. Hamvas Béla ír így a badacsonyi és a Szent György-hegyi borokról *A bor filozófiája* című könyvében.
10. A Balatonboglári borvidék fejezet bemutatásának alapja: Majdán János: *A BB múltja: Szőlők, borok a Dél-Baltoni Borvidékről*. In: Vitári Zsolt (szerk.): *Globális vetületek: Ünnepi kötet Fischer Ferenc 65. születésnapjára*. Bp.– Pécs, 2018. 335–352.
11. Fényes: i. m.

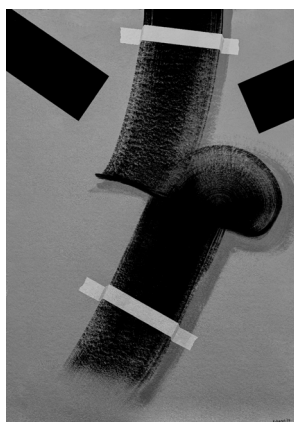


SZABÓ JÓZSEF

VÁZLAT PARTIUM ÉS ERDÉLY BORÁSZATÁRÓL

(múlt), jelen, jövő

■ Néh. id. Csávossy György (1925–2015) *Jó boroknak, szép hazája, Erdély. Hagyományok, hungarikumok az erdélyi borkultúrában* (Mentor Kiadó, Marosvásárhely, 2012) című – több évtizedes gyűjtőmunka eredményeként született – műve után mit lehet még írni az erdélyi borászatról? Magam is feltettem ezt a kérdést a szerkesztői felkérés után. Az utóbbi két évtized néprajzi és történeti kutatásai azonban sok újdonsággal szolgálnak, illetve a gazda- és termelői társadalom – belülről és kívülről támogatott – önszerveződési mozgalmai szép eredményeket hoztak. Meghajolva Csávossy György szellemi nagysága és hagyatéka előtt, nem az általa feltárt adatokat fogom ismételni, hanem a műve óta megjelent vonatkozó kutatásokból fogok szemelgetni, és a jelenkori helyzetet próbálom meg telegrafikusan összefoglalni régióként a területi korlátok közt, kifejezett hangsúllyal a magyar borászatokra. Bár szőlészeti régióink közös jellegzetessége volt 1989 után a nagyüzemi szőlészet-borászat felszámolása a birtokok visszaszolgáltatása miatt, és a kisgazdák tapasztalat- és tőkehiánya, valamint az átalakuló/beszűkülő értékesítési lehetőségek miatti mennyiségi-minőségi visszaesés a 2000-es évekre, a kiútkeresés már sokkal színesebb elképzelések mentén



**Érmellék borászati fel-
emelkedését a török
16. századi előnyomu-
lásának köszönheti,
mely a Debrecennel
régóta fennállt
sókereskedelmi és vá-
sárövezeti kapcsolatra
ráépülve, a váradi pa-
saság miatt a 17. szá-
zad végére stabilizálta
a Debrecen–Érmellék
borászati kapcsolatot.**

történt az egyes régiók kommunizmus előtti társadalmi-gazdasági hagyományaira alapozva. Hosszú volt az út, mire helyi kezdeményezések és anyaországi támogatási elképzelések is egymásra találtak, de az eredmények néha már egészen látványosak.

A gazdakörök, termelői csoportosulások, borlovagrendek aktívan részt vesznek az 1990-es évektől a szőlőhöz és a borhoz kapcsolódó hagyományok kitalálásában és újraalkotásában, így néprajzi szempontból is érdekessé váltak.¹ Sajnos Romániában nincs történeti-jogi előzménye a hegyközségi rendszernek, ez nagy hátrány a magyar szőlőbirtokosoknak. A 2000-es években anyaországi támogatásokból különféle borutakat hoztak létre Érmelléken is, de ezek csak addig működtek, míg a pályázati pénzek tartottak. A 2010-es években kezdett állandóvá válni az anyaország érdeklődése a határon túli borászati régiók iránt, mint ahogyan Debrecen is újra felfedezte Érmelléket (az „Érmellék Debrecen szőlőskertje” kezdeményezéséből nőtte ki magát a debreceni virágkocsik bihari bemutatása is). Az I. Borszerződés (2010.05, Budafok) után egy ideig működött jogi bejegyzés nélkül a Határon túli Magyar Borászok Egyesülete (2011–2015), mely 2015-ig több Kárpát-medencei borásztalálkozót szervezett. A 2018. 01. 20-án bejegyzett Külhoni Magyar Borászok Egyesülete az I. és II. Pincészer (2019, 2022) – Külhoni Magyar Borászok Találkozó-jával folytatta e hagyományt, aláírta a II. Kárpát-medencei Borszerződést (2018, Budafok), mely alapján meghirdették a Magyar Agrárminisztérium Schams Ferenc-tervét (1168/2021.[IV.9.] kormányhatározat). Ennek lett társult tagja az id. Csávossy György által 1999-ban életre hívott Erdélyi Szőlőhegyek Borversenyt 2022-től Erdélyi és Partiumi Borverseny név alatt továbbvivő Erdélyi Magyar Borászok Egyesülete (EMBE) is.² A 2019-ben nagy hírveréssel elindított Kárpátok Bora – Külhoni Magyar Borászati Adatbázis további feltöltése elmaradt.³ A Schams Ferenc-terv keretében, a Szatmár, Bihar, Szilágy és Máramaros magyarlakta vidékeire kiterjedő Partiumi Falugazdász Hálózatnak a régió borászait, pincészeit magyar és román nyelven bemutató, *A szőlőtől a pohárig* háromkötetes sorozata (Bihari/Szilágysági/Szatmári borászok mesélnek, 2021–2023) jó kezdeményezés. Kár, hogy csak kis példányszámban nyomták egyszer és kereskedelemben sem került, idegen nyelvre fordítása pedig elmaradt.⁴ A Schams Ferenc-terv keretében fejlesztik a gyulafehérvári érseki és a nagyenyedi borvidéket, borászati laborokat hoztak létre Marosvásárhelyen, Ménesen, EMBE-székházban és labort Székelyhídon 2024-ben (a bihardiószegi önkormányzat már korábban önerőből létrehozott hasonlót a Zichy-kastélyban).⁵ A Magyar Bor Akadémia által szervezett Csávossy György Kárpát-medencei Borverseny a Kárpát-medencei határon túli magyar bortermelők csúcspanaszja, ahova a regionális versenyeken győztes borok kerülnek benevezésre. E sok szervezet és időbeli-térbeli átfedéseik a szerző fejében is kavargást okoz, de érmelléki résztvevőik névsorait áttekintve némi magyarizációt kapunk a kis/közepes borászatok közti klikkesedésekre pártállás, szimpátiák, egyéni érde-

kek, termelési elképzelések (nagyüzemi vs kézműves, redukzív/oxidatív, bioborok stb) és kollaboratív vs. domináló együttműködési modellek mentén.

A Magyarországi Református Közéleti és Kulturális Alapítvány által évente máshol megszervezett BORUM – Kárpát-medencei református szőlészek és borászok borversenye, többször megfordulva Erdélyben és Partiumban is, helyi kistermelők magasszintű megmérettetését is lehetővé teszi. Egyre több bemutatkozási és értékesítési lehetőséget kínálnak az összművészeti és gasztronómiai fesztiválok is: a Kolozsvári Majális és a Kolozsvári Magyar Napok borutcája, a nagyváradi Festum Varadinum BorPartja és a Szent László Napok Borudvara, a szatmári Partiumi Magyar Napok Partiumi borudvara, a Temesvári és Aradi Magyar Napok borkóstolói, a Marosvásárhelyi Borfesztivál, a Kincses Pince borfesztivál első három kiadása (Kolozsvár, Csíkszereda, Nagykároly), a nagykárolyi Vinum in arce / Bor a kastélyban, a Partiumi Falugazdász Hálózat borpiknikjei (Varázslatos pincesor Krasznabélteken, Kecskéhati borpiknik Érköbölkuton, továbbiak Halmihegyen, Szakaszon, Erdődön, Szilágypéren, Avasújvárosban, Nagykároly vidékén stb.), a bihardíószegi Bakator Bor- és Gasztrofesztivál, valamint Gasztroterasz, egyes kistérségek termelői vásárai (pl. Bihari/Érmelléki Termékek Vására az Érmelléki Gazdák Egyesülete, Szüreti Kavalkád és Kolozsvári Termék vásárok a Pro Agricultura Egyesület szervezésében) stb. Szövérdfi-Szép Zoltán szervezésében Temesváron karitatív célokat szolgál a Rovinud borszalom, míg a váradi Millésime borszalom és egyesület (Popa Dorin borászati szakember vezetésével) a bihari borokat és a kulturált borfogyasztást népszerűsíti.⁶ A bormarketing szükséges látványelemei (pl. borcímkék) igényes kialakítására is odafigyelnek már a kisebb pincészetek is, igény szerint ebben a nagyváradi Partiumi Keresztény Egyetem vizuális kommunikáció mester szakos hallgatói is segítenek. Az erdélyi borászattal és gasztronómiával kapcsolatban számos anyaországi és erdélyi/partiumi sajtóbeszámoló, podcast, rádió- és tévéinterjú készült: kiemelem Ambrus Lajos József Attila-díjas író munkásságát, illetve Erdélyi János dokumentumfilm-sorozatot (*Jó boroknak szép hazája – Erdély I. Erdélyi Hegyalja, II. Beszterce környéke és Küküllő mente, III. Szilágyság és az Érmellék, IV. Arad-Hegyalja, Ménes és Magyarádi borvidék (2012–2013)*).

Szatmár megyében három borvidék volt 1884-ben: Tizántúli Kerti Szőlők (Nagykároly és környéke), Alsóbereg Ugocsa (Halmi és Túrterebes környéke), valamint Szatmár Kővár (Krasznabéltek, Dobra, Erdőd, Szatmárhegy és Avasújváros környéke). A 2000-es bortörvény alapján elvesztették a Szatmár-Hegyalja besorolást és Biharral–Szilággyal a Körös-Hegyalja régióba kerültek, pedig több területük volt, mint a két másik megyének összesen. A napjainkra önállóságát visszanyert Szatmár-Kővár régió borászati hagyományait a Károlyi grófok teremtették meg. Bihar megyével ellentétben, kezdettől sikeres megyei borversenyt szervezzen a Szatmári Szőlőtermesztők és Borászok Egyesülete, a Partiumi Falugaz-

dász Hálózattal és Szatmár Vidékfejlesztésért Egyesülettel közösen. A Nagykároly környéki borászatokat a Szent Orbán Borlovagrend tömöríti. A megye nagytermelője a Dobra Wine, de mellette a Herdeud-birtok (Erdőd), Nachbil, Jurchis, Leiher, Cousceanu és Hetei (Krasznabéltek), Butka Sándor és Ludróczki Sándor (Avasújváros), Mike, Poszet, Năstase és Triterra (Halmi), Teodor (Szakaszi), Reizer (Túrterebes) pincészetek is állandó résztvevői a megye szakrendezvényeinek.⁷ A 70%-ban vörösbort termelő Nachbil pincészet ökológusa 15 évig Serli Csilla volt (1969–2025), akivel 2017 óta bioborokat állítanak elő. Szatmár megyében is előretörték a vörösborkok az utóbbi évtizedekben az éghajlatváltozás miatt.

Érmellék borászati felemelkedését a török 16. századi előnyomulásának köszönheti, mely a Debrecennel régóta fennállt sókereskedelmi és vásárövezeti kapcsolatra ráépülve, a váradi pasaság miatt a 17. század végére stabilizálta a Debrecen–Érmellék borászati kapcsolatot. A szőlészet-borászati néprajzi és népi építészeti kutatások Erdély egészére⁸ vagy csak Avas-vidékre,⁹ Szilágyságra,¹⁰ Érmellékre¹¹ és a csángókra¹² terjednek ki. Bár Élesd¹³ és Érmellék szőlészet-borászat történetével már többen is foglalkoztak,¹⁴ jelen írás szerzője is publikálta már egy háromkötetes tervezett monográfia első kötetét,¹⁵ az Érmelléktől sokkal régebbi középkori, nyugati latin (vallon) gyökerekkel rendelkező Nagyvárad körüli szőlőtermesztésről még kevés mű született.¹⁶ Érmelléken pinceerdő (Asszonyvásár), pinceutcák (Érkeserű, Székelyhíd) láthatók, de mind közül a leghangulatosabbak a szalacsi pincesorok az ezer pince falujában. Tárgyi és építészeti örökségünk az Érmellék Ökológiai Múzeumában (Zichy-kastély, Bihardiószeg) és dr. Kéri Gáspár gálospetri (gazdagparaszti) tájházban, illetve 9 restaurált szalacsi pincéjében tekinthető meg. Érmellék történeti zászlósora a középkori szerémségi gyökerekkel rendelkező piros/tüdőszínű bakator volt, mely őseink szervezetlensége miatt a kommunizmust Avas-vidéken élte csak túl. Leghamarabb az ottani Bakator Hegyközség támasztotta fel. Heit Loránd telepítette vissza Alsó-Érmellékre 2013-tól, a Kárpát-medence fő bakatortermelőivel létrehozták 2019-ben a bakatorszövetséget és 10 év kísérletezés után újra kialakították ennek az elfeledett hungarikumnak az ízvilágát. A Nagyvárad Borbarátnők Társasága 2023-ig hét Nagyvárad Bor-Bált szervezett az érmelléki szőlészeti támogatására. Büszkék vagyunk rá, hogy az 1870-ben gr. Zichy IX. Ferenc (1811–1900) támogatásával, a Magyar Királyság első állami vincellériskolájaként létrehozott bihardiószezi intézményben kezdte karrierjét id. Csávossy György is 1953 előtt, aki 2013-ban lett Nagykároly és Bihardiószeg díszpolgára. Mivel sokoldalú személye borászati-szépíró-dalmi körökben közismert, nem fogok rá külön kitérni. Az Európai Borlovagok Magyarországi Rendje (a 40 rendes és 8 társult tagból álló Európai Borlovagok Érmelléki Legátusa, a 30 tagú Bihardiószezi Zichy Gazdakör és Polgármesteri Hivatal támogatásával) Bihardiószegen 2022.04.19-én kétnyelvű emléktáblát állított a Zichy-kastélyban, majd 2025. 10. 12-én róla nevezte el a helyi multifunkciós termet. Nagyenyeden 2021. 06. 20-án

a katolikus templom kertjében emlékművel (Történelmi Vitézi Lovagrend),¹⁷ míg 2026. 01. 22-én lakóházára elhelyezett emléktáblával adóztak emlékének.

A privatizációt követően a Vinalcool/Romalcool Bihar megyei infrastruktúrája siralmas állapotba került (Margittán, Székelyhídon, Bihardiószegen, Érmihályfalván, Nagyváradon), míg a szőlőkivágások miatt a 2000. évi bortörvény kidolgozásakor prof. dr. Popa Dorin, a Nagyvárad Egyetem ökológus oktatója és helyi gazdák nagy politikai lobbija tudta csak megőrizni az érmelléki borrhégyi önállóságát. Harminc évig a Bihardiószegi Zichy Gazdakör tagjai képviselték azt a fanatikus erőt, ami életben tartotta a hagyományokat. Az utóbbi 15 évben azonban szerencsésen felnőttek melléjük más csoportosulások is. Az idén XXX. Érmelléki (Székelyhíd, utóbbi években rendező az EMBE), a Szentjobbi (Csáki Miklós Borbarátok Köre), a Diószegi (Zichy Gazdakör) és Monospetri (Eresztényi Borgazdák Egyesülete), a Létavértes városi (Létavértesi Szőlősgazdák Egyesülete) és Bihar községi (Romániai Magyar Gazdák Egyesülete, Vincellér Egyesület), az Élesdi vagy Sebes-Körös menti (eleinte Mezőtelegdi, Castrum Egyesület és Poynár Miklós Borbarátok Köre), a Hegyközszentimrei, a Biharpüspöki (Vincellér Egyesület) borversenyek hozzájárultak a bihari kézműves borászat minőségi fejlődéséhez. Ezt támogatja a Romániai Magyar Gazdák Egyesülete Bihar megyei szervezete és az Érmelléki Gazdák Egyesülete is. Minőségben, mennyiségben a legnagyobb felhozattal a diószegi borverseny büszkélkedhet, a lebonyolításbeli újítások is itt lettek bevezetve mindig először (pl. pontozás digitalizálása, 20-asról 100-as pontrendszerre való átállás stb).

Érmellék nagytermelője az Úr-pincészet néh. id. és ifj. Úr Zsigmond irányítása alatt: kb. 60 ha szőlővel a szentimrei Gárdon-völgyben, saját értékesítési hálózattal a megyében (az utóbbi időben komoly eladási szándék kelt szárnyra velük kapcsolatban).¹⁸ A Várad körüli szőlőhegyek nagytermelője a Darabont család pincészete kb. 40 hektáron, ahol már a 21. század vívmányait is bevetik: drónok, precíziós növényvédelem, hőérzékeny borcímke stb. Bihar, Szatmár, Szilágy borvidékeire azonban a kis/közepes borgazdaságok a jellemzőek. Érmellékről regionális, nemzetközi borversenyek résztvevői a Heit Pince, Mados Winery, Szőnyi László Winery, Yanka – art&wine, Crama Corbuț, Domeniile Creț, Dubovan Manufaktúra, Turul Vineyard, Ádám Winery, Pusztai Sándor Borászat, Rittner Vinarium, Lengyel Winery 48–78, Hegedüs Árpád, Domian, Szőnyi József, Féth, Dextra, Békési, Fábíán Tibor Pincészet stb. Az egri Eszterházy Károly Katolikus Egyetem (EKKE), a Nagyvárad Borbarátnők és Vura Vinotéka, illetve a Zichy Gazdakör szervezésében 2017-ben borászati kurzust szerveztek Diószegen, a debreceni önkormányzat anyagi és a Heit családi pincészet gyakorlati támogatásával 2018–2020 folyamán 20000 bakator vesszőt osztottak szét. Az EKKE, Sapientia EMTE és az EMBE 2023-tól Balla Géznál Ópáloson évente szervez borászati kurzust a Schams Ferenc-terv keretében.¹⁹

Szilágyságban a hagyományos családi borászatok Szilágysámsonban és Szilágyballán a legelőbbek, a 90-es években hallani sem akartak borászati szövetkezetéről, de a helyi borversenyeken megméretik boraikat.²⁰ A vulkanikus Magura-hegy lábainál elterülő Szilágysomlyóval egybenőtt a Silvania pezsgógyár, ahol 1979–1994 közt ifj. Csávossy György István is dolgozott: biológusként a minőségellenőrző osztály vezetője volt, majd igazgató. Varga István 1968-tól klasszikus technológiával kezdett pezsgőt készíteni a környék savas boraiból a sarmasági bányászokkal kiásatott 3,5 km-es pincerendszerben, 90%-ban KGST-piacra. A privatizáció során előbb csak a több százezres palackállományért vették meg a céget,²¹ aztán 2013-tól lelkes helybeliek vették át, és újonnan telepített szőlőkben termelt fehér-, rozé és vörösborok mellett, a klasszikus technológiával készült pezsgőket is forgalmaznak.²² A semmiből lett világhírűvé 2017-ben a Carassia Kárásztelki Pezsgőpincészet.²³ Erdélyben először a kárásztelki Ágoston Zsolt, a szilágysomlyói Blaga Dumitru, a kémeri Szekrényes Andrea és Szoboszlai Attila (Fort Silvan pincészet) alapítottak 2019-ben Szil néven borászati szövetkezetet (románul Cramele Ulm) fehér-, rozé és vörösboraik közös minőségi jellegzetességek és látványelemek mentén történő forgalmazására (2021-től), a jobb értékesítés reményében.²⁴ A Szilágyperecseni Pálinka- és Szóttesmúzeum (2010) után létrejött a Szilágyballai Szőlészeti és Borászati Múzeum (2025).²⁵ A szilágysomlyói Ioan Ossian Technológiai Líceum a jogutódja az 1965-ben megszüntetett bihardiószegi vincellériskolának.

A Balkánról a 16. században ott meghonosodott kadarkából készített vörös aszú szülőhazája egyértelműen Arad-Hegyalja volt, minőségre a tokaji aszút követte. Arad-hegyljához a ménesi körzetben Aradkövi, Gyorok, Kladova, Ménés, Máriaradna, Ópálos, Pálosbaracka, Solymosvár, míg a magyarádi körzetben Almászegres, Apatelek, Borosjenő, Doroszlófalva, Galsa, Kovászi, Magyarád, Muszka, Pankota, Selénd, Tornova és Világos tartoznak. Ménesen a vincellériskolát (jogutódja a Vasile Juncu Tehnológiai Líceum) 1881-ben hozták létre a bihardiószegi mintájára Gábor József diószegi iskolaigazgató felügyelete mellett.²⁶ Napjainkban szőlészeti-borászati kutató-fejlesztő állomás és egy 1988-ban alapított szőlészeti-borászati múzeum működik még itt. Bár a borvidék történetének részleteivel többen is foglalkoztak, egy átfogó monográfia még hiányzik.²⁷ A bánsági Rékási borvidék már a mai magyar nyelvterületen kívülre került, sajnos.²⁸ Itt egy külföldi tőkés nagyüzemi bortermelő dominál (Cramele Recaș) jelentős exportmennyiséget is adva.

Id. Csávossy György halála után az erdélyi borászat kiemelkedő kortárs képviselője a kémeri születésű Balla Géza (1994-től a Pannon Bormíves Céh, 2004-től a Magyar Borakadémia tagja, 2018-ban az Év Bortermelője Magyarországon, 2026-ban pedig a Nemzet Gazdája díj nyertese), aki szilágysomlyói szőlészeti szaklíceumi képzése után a kolozsvári agrártudományi egyetem kertészeti karán diplomázott (szakdolgozat 1984-ben borászatból), majd a Ménesi borvidéken a baracskai szőlészeti

és borászati állami gazdaságba került, ahol 1995-től a 2580 hektáros gazdaság vezérgazdátója lett. Miután 1999-ben vissza kellett a szőlősoket szolgáltatni az eredeti kistulajdonosoknak, 5 hektáron indította saját borászatát, melyet a legjobb dűlőkben fokozatosan vásárolt területekkel 148 hektárra növelt 25 év alatt (szőlészete Ópálostól Kovászig három nagyobb tömbben 10-15 km távolságon belül terül el). Felesége és három fia közül kettő a családi vállalkozásban dolgozik: szőlőtermesztés, borkészítés, borturizmus, bormarketing stb.. Tehát a szakmai folytonosság biztosított.²⁹ Szőlőbirtokán a tengerszint feletti magasság határozza meg a minőségi kategóriákat (emelkedő sorrendben): kb. 100–150 m közt „Klasszikus/Classic”, 150–250 m közt a vidék tipikus építészeti örökségének emléket állító „Kolna”, míg 250 m felett a prémium „Sziklabor” kategóriában dolgozzák fel a 80%-ban kék, 20%-ban fehér szőlőket 8000 hl-es tárolókapacitású pincészetében.³⁰ A ménesi terroir-jelleg kadarkái esetén nyilvánul meg a legjobban. Napjainkra 40 éves tapasztalattal a háta mögött, 2008-ban elvállalta a Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem Marosvásárhelyi Kara Szőlészeti és Borászati Tanszékének irányítását is, illetve elvállalta az Erdélyi Magyar Borászok Egyesülete elnökségét.

A Kis- és Nagy-Küküllő vidékét, valamint a Szászföldet Johannes Honterus 1566-os térképén Weinlandnak (borvidék) nevezte, ez Erdőszentgyörgytől Balázsfalváig 70 km hosszan terül el. A kis/közepes pincészeteket sikerült egy sikeresen működő borútra felfűzni. Mivel Nagy-Küküllő mentén egy román tőkés közismert nagyüzemi bortermelő dominál (Zsidve/Jidvei kft.) – jelentős exporthozadékot is adva –, vele nem foglalkozom külön. A Kisküküllő mente történeti, néprajzi kutatása is időszerű lenne az átalakuló gazdasági környezetben, hisz sok érték és érdekesség lapul még itt napjainkból is: pl. az új olasz tulajdonos és helyi kistermelők vörösborvitája.³¹ A dél-tiroli Heiner Oberrauch 2001-ben elhatározta, hogy borpincét épít Mikefalvára, 2004-ben kezdte szervezni a Villa Vinèa pincészetet, 2006-ban telepítette az első szőlőket (12 szőlőfajtát), majd építette a borpincét, és 2021-re már 70 hektáron gazdálkodott.³² II. Erzsébet királynő üknagyanyja, Rhédey Klaudia, tiszteletére első édes borukat Contessa névre keresztelte.³³ A Kis-Küküllő Menti Szőlészeti Társulás és a 2009-től működő Kis-Küküllő Borrend szervezi a Közép-Kis-Küküllő Menti Nemzetközi Borversenyt Balavásáron, melynek 2008 óta Iszlai Jenő látványpince-tulajdonos vendéglátóipari egysége ad helyet. Iszlai a fehérbort adó rizling, neuburger, szürkebarát, tramini, muskotály és királyleányka, valamint a vörösbor adó fekete leányka, kék burgundi (Pinot noir) és merlot mellett, meghonosította a Baden-Württembergből származó Solarist is.³⁴ A Küküllő mente kényszerből külföldre szakadt szülőtte volt a kutyfalvi László Gyula (1926–2010), aki Románia után a dél-afrikai Stellenbosch-beli Bergkelder cégnél is letette névjegyét (pl. a világhírű László-borok).³⁵

A kolozsvári borforgalmazással kapcsolatos 16–17. századi társadalmi jelenségeket már intenzíven kutatták,³⁶ későbbi korokkal kapcsolatban

azonban még nincsenek feldolgozások. Az Erdélyi-hegyalja két kistájból áll: 1) Tordai-hegyalja Keresztesmezővel és az Aranyosszéki-dombsággal; 2) Alsófehéri-hegyalja a Nagyenyedi-dombsággal, a Marosszentimrei-dombsággal és a Magyarigeni-medencével. A régió szőlészetének múltjával és az 1935-ben alapított csombordi vincellériskola történetével maga id. Csávossy Görgy is külön foglalkozott.³⁷ A br. Kemény István (1811–1881) csombord-alsógáldi uradalmán szerelemfélétségből létrejött és Csávossy György által híressé tett plébános bor (neuburger, olaszrizling és muskotály házasítás) hírnevét is öregbíti a nagyenyedi Bethlen Gábor Kollégium alatti pincékben működő Logos pincészet.³⁸ A nagyenyedi plébániai szőlők művelése az egyes plébánosok egyéni ambíciójától függött az elmúlt évtizedekben. Ebből is kiindulva, id. Csávossy György az enyedi-csombordi borok feljavítására egyesületet hozott létre közös borpincével, laborral.³⁹ A Takács-pincészet 2009-ben 11 év pereskedés után visszakapott területeken indult, majd 2015–2019 közt 22 hektárt telepítettek újra 10 fajta szőlővel, tudást a rokontól tanultak (id. Csávossy György).⁴⁰ A kb. 240 plébániát miseborral ellátó Gyulafehérvári Római Katolikus Érsekség pincészetét 50 évig vezető Tóth Csaba érsekségi borász 50 év után adta át a stafétát Sebestyén Dániel Istvánnak, melyről *A gyulafehérvári misebor – Őrségváltás az „Úr szőlőjében”* címmel dokumentumfilm készült (2025).⁴¹ A Rózsamál és Csillagda dűlőben 10 hektár régi és új telepítésű ültetvényük van 10-12 fehérbort adó fajtából, amiket külön szednek és egy év után házasítanak miseborra (a régi rózsamáli bort királyszőlő, kövérszőlő és járdovány adta). Újabb 3 hektárt telepítettek idén is.⁴²

Bezárva e hosszúra nyúlt bemutatót, csak annyit mondhatunk, hogy jó bornak is kell a cégér, jó bormarketingnek is szüksége van a történeti múlt ismeretére, de a tisztelt olvasónak is látnia kell azt a hosszú, buktatókkal teli utat, amelyet az erdélyi borvidékek az elmúlt 35 évben bejártak. A globális felmelegedés miatt olyan régiókban is megnőtt a vörösborok aránya, ahol addig csak fehérborok termesztése volt lehetséges. Az erdélyi borok jövője pedig tőlünk is függ, egyszerű borfogyasztóktól.

■ JEGYZETEK

1. Mód László – Simon András: *A terepmunka lehetőségei a borglobalizáció világában*. Néprajz és nyelvtudomány 58. Szeged, 2017. 259–276.
2. <https://magyarmezogazdasag.hu/2022/06/27/meguult-az-erdelyi-es-partiumi-borverseny/>, letöltve 2026. 01. 22.
3. <https://karpatokbora.hu/kuldetesunk>, letöltve 2026. 01. 24.
4. <https://partiumigazda.ro/bihari-boraszok-meselnek>, letöltve 2026. 01. 24.
5. <https://borespiac.hu/2024/02/24/a-hataron-tuli-magyar-boraszok-is-szamithatnak-az-anyaország-tamogatasara/>, letöltve 2026. 01. 24.
6. <https://kronika.ro/erdelyi-hirek/jubilal-a-karitativ-celokat-szolgalo-rovinhud-borszalon>, letöltve 2026. 01. 22.
7. <https://partiuminapok.ro/hagyomany-es-minoseg-talalkozasa-a-partiumi-borudvarban-ismerjek-meg-a-termelokei/>, letöltve 2026. 01. 25.
8. Kecskés Péter: *A szőlőfeldolgozás és bortárolás építményei Erdélyben*. In: Balassa M. Iván – Cseri Miklós (szerk.): *Népi építészet Erdélyben*. Az 1999. március 21–27-én

Tusnádon megrendezett konferencia anyaga. Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre, 1999. 315–339.

9. Mód László – Simon András: *Szüret és szőlőfeldolgozás három avasi magyar faluban*. Belvedere meridionale, IX. Szeged, 1997. 176–184.; Uők: *Az avasi magyarság szőlőkultúrája*. Ethnographia 110/2. Bp., 1999. 415–456.; Uők: *A szőlő és a bor közösségi szerepe az avasi magyaroknál*. Néprajz és nyelvtudomány 38. Szeged, 1997. 319–331.; Uők: *Predikáció: Szőlőhegyi hálaadó ünnep két avasi református magyar faluban*. In: Pozsony Ferenc (szerk.): *Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 6*. KJNT, Kvár, 1998. 147–157.

10. Major Miklós: *Népi bortárolás a Berettyó-felvidéken*. *Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 1*. Kriza János Társaság, Kvár, 1992. 47–59.; Uő: *Szőlészet és borászat a szilágysomlyói Magurán*. Néprajzi Látóhatár 2/3. Györffy István Egyesület, Bp., 1993. 127–139.; Uő: „Csupa zaj, csupa ének, csupa zene volt az egész hegy.” (Szüreti szokások – szőlőhegyi mulatságok a Szilágyságban.) In: *Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 6*. Kriza János Társaság, Kvár, 1998. 133–146.; Paládi-Kovács Attila: *Szilágysági lakóházak és gazdasági épületek az 1960-as években a Magyar Néprajzi Atlasz tükrében*. In: Bereczki Ibolya – Sári Zsolt: *Ház és Ember. A Szabadtéri Néprajzi Múzeum évkönyve*. 28–29. Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre, 2017. 280–283.; Szabó Á. Töhötöm: *Táj, tájhasználat és mezőgazdaság: a mezőgazdasági termelés átalakulásának tényezői egy erdélyi rurális térségben*. In: Jakab Albert Zsolt – Vajda András (szerk.): *Vidékiség és vidékkutatások a Kárpát-medencében*. (Kriza Könyvek, 48) Kriza János Társaság, Kvár, 2021. 69–114.

11. Kurucz Albert: *Az észak-bihari szőlőművelés és borgazdálkodás*. (A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei, 5.) Debrecen, 1964; Varga Gyula: *Az érmelléki szőlőkultúra*. In: *A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve, 1974*. Debrecen, 1975. 431–529.; Bihari-Horváth László: *Észak-Bihar szőlő- és borkultúrája. Újabb eredmények Észak-Bihar homoki szőlőskert-vidékének néprajzi kutatásában*. (Észak-Bihar Néprajza, 2.) Konyár, 2010 – feldolgozza az előző két szerzőmunkáját is; Gy. Szabó Gyula: *A vén bakar nyomában*. Bihari Napló 1980.12. 15.; Dánielisz Endre: *Szüreti táncalkalmak Bihardiószegen* (Diosig). Néprajzi Látóhatár 1993. 2–3. 167–176.; Borbély Gábor – Sófalvi István: *Érmelléki borospincék*. Prolog Kiadó, Nagyvárad, 2007; Borbély Gábor: *Szőlő és bor az Érmelléken*. (Partiumi füzetek, 57.) PBMET, Nagyvárad, 2009; Gavallér Lajos: *Szőlőművelés Micskén. A hegyközség szabályrendelete*. (Micskei Füzetek, 11.) K. n., Micske, 2008; Vajda Mária: *A szőlőművelés szokáshagyományai Álmosdon*. In: *Bihari Múzeum Évkönyve, 2009*. 12–14 köt. Bihari Múzeum, Berettyóújfalú, 2009. 153–177.; Varga Gyula: *Érmelléki szőlőhegyek rendszabályai a XIX. század végéről*. In: Rácz István (szerk.): *Szabó István emlékkönyv*. Kossuth Egyetem Kiadó, Debrecen, 1998: 280–285.; Mózes Teréz: *Érmelléki borpincék*. In: Kós Károly – Faragó József (szerk.): *Népismereti dolgozatok*. Kriterion Kiadó, Kvár, 1981. 51–62.; Kántor Anita: *Pinceutcák az Érmelléken – Székelyhíd*. In: Bitay Enikő (szerk.): *Fiatal Műszakiak Tudományos Ülésszaka, XV*. Kolozsvár, 2010. március 25–26. 151–156.; Kéri Gáspár – Kántor Anita: *Az érmelléki szőlőművelés építészeti és tárgyi emlékeinek védelme*. K. n., Hajdúböszörmény, 2009 – a hozzátartozó világhálós képi adatbázis már nem elérhető.

12. Peti Botond: *Egy moldvai csángó falu szőlőtermesztésének és borkészítésének technológiai sajátosságai*. In: Ilyés Sándor – Jakab Albert Zsolt (szerk.): *Lenyomatok, 6. Fiatal kutatók a népi kultúráról*. (Kriza Könyvek, 28.) Kriza János Néprajzi Társaság, Kvár, 2007. 185–204.; Halász Péter: „...fő a must a nagy hardúkba tűz nélkül...” *A moldvai magyarok 19. század végi szőlő- és borkultúrájáról*. In: Uő: *Cserefának füstje hozta ki könnyvemet...* Néprajzi, tudománytörténeti írások a moldvai magyarokról. Kriza János Néprajzi Társaság, Kvár, 2015. 125–139.

13. Homonnai Gábor – Ciavoi-Létai Andrea Hajnalka – Józsa Ferenc: *Az élesdi szőlészet és borászat*. Múlt – Jelen – Jövő. K. n., Nagyvárad, 2012.

14. Papp Klára: *Az érmelléki szőlőművelés társadalmi hatásai a 18. században*. In: Bánkiné Molnár Erzsébet (szerk.): *Föld és társadalom: konferencia a Kiskun Múzeumban*. Kiskunfélegyháza, 2007. 05. 22 – 05. 23. (Bibliotheca Cumanica, 7.) Kiskun Múze-

- um Baráti köre, Kiskunfélegyháza, 2007. 109–137.; Uő: *A robotszolgáltatás forrásai a XVIII. századi bihari Károlyi birtokon*. In: Erdmann Gyula (szerk.): *Rendi társadalom – polgári társadalom*. 2. Debreceni Egyetem Történelmi Intézete, Debrecen, 1989. 264–271.; Uő: *A szőlőtermelés és a bor, sör, pálinka forgalmazása a 18 századi bihari Csáky uradalmakban*. In: Papp Klára: „*Esze, kardja, s házassága után boldogul az ember*”. *Tanulmányok a Csáky család 17–19. századi történetéből*. Debreceni Egyetem Történelmi Intézet, Debrecen, 2006. 145–156.; Papp Klára: *Az érmelléki szőlőművelés és szőlőbirtoklás a 18. században*, Bársony István: *A debreceni polgárok szőlőbirtokai Bihar megyében*; Papp Klára: *Szőlő- és földbirtoklásból származó konfliktus Vajdán a Csáky és Dobozy család között*. In: Orosz István – Papp Klára (szerk.): *Szőlőtermelés és borkereskedelem*. (Speculum Historiae Debreceniense, 2.) Debreceni Egyetem, Történelmi Intézet, Debrecen, 2009. 147–206.
15. Szabó József: *Adatok a bihari Érmellék szőlészeti-borászati történetéhez*. I. Partium Kiadó, Nagyvárad, 2022.
16. Orosz István: *A nagyvárad szőlőtermesztés a XVIII–XIX. században*. In: Pántya Júlia – Radványi Réka (szerk.): *Bocskai Napok az Érmelléken, 2004. 06. 18–2004. 06. 19. Érmellékért Közhasznú Egyesület, Létavértes, 2004. 38–41.*; Orosz István: *Adatok Nagyvárad szőlőtermeléséhez a 17. században és a 18. század első felében*. Acta Universitatis Debreceniensis de Ludovico Kossuth Nominatae series Historica, 54. Debrecen, 2002. 137–144.
17. <https://romkat.ro/2021/06/20/csavossy-gyorgyre-emlekeztek-nagyenyeden/>, letöltve 2026. 01. 23.
18. <https://maszol.ro/gazdasag/Boraszat-a-Bihar-megyei-Hegykozszenimren-Nekunk-ez-a-munkank-ez-az-eletunk>, letöltve 2026. 01. 24.
19. <https://hatartalangazda.kormany.hu/elso-boraszati-kepzes-a-schams-ferenc-tervkereteben-opalosan>, letöltve 2026. 01. 24.
20. <https://maszol.ro/belfold/Boraszati-muzeumot-avattak-Szilagyballa-az-a-hely-ahol-a-bornak-lelke-van>, letöltve 2026. 01. 25.
21. <https://kronika.ro/erdelyi-naplo/aktualis/riportok/regi-korok-szep-emleke-a-szilagysagi-pezsgo>, letöltve 2026. 01. 23.
22. <https://szabadsag.ro/article/a-szilagysagi-pezsgo-utjan-szilagysomlyon>, letöltve 2026. 01. 23.
23. <https://kronika.ro/erdelyi-naplo/gazdasag/szilagysagi-a-pezsgek-kiralynoje>, letöltve 2026. 01. 25.
24. <https://maszol.ro/gazdasag/Szilagysagi-boraszok-osszefogtak-es-uj-minosegi-termekkel-lepnek-piacra>, letöltve 2026. 01. 23.
25. <https://maszol.ro/gazdasag/Szilagysagi-boraszok-osszefogtak-es-uj-minosegi-termekkel-lepnek-piacra>, letöltve 2026. 01. 23.
26. Mód László – Simon András: „*Napi foglalkozásom a Ménesi Vinczellér Iskolában*”. *Smíri Elek munkanaplója*. (Táj és Népi Kultúra, 18.) SZTE Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszék, Szeged, 2021.
27. Egyed Ákos: *A filoxeravész és következményei Arad-Hegyalján*. In: Orosz István – Papp Klára (szerk.): *Szőlőtermelés és borkereskedelem*. (Speculum Historiae Debreceniense, 2.) Debreceni Egyetem Történelmi Intézete, Debrecen, 2009. 317–326.; Mód László – Simon András: *Arad és a Ménesi-magyarádi borvidék kapcsolata*. In: *Urbs – Magyar Várostörténeti Évkönyv*. XVI. (2021). Bp., 2022. 191–211.; Kovách Géza: *Arad-Hegyalja szőlészetről. Gazdaságtörténeti áttekintés 1848-ig*. In: Héjja Julianna Erika – Erdész Ádám (szerk.): *Kovách Géza. Válogatott tanulmányok*. Szabadság Szobor Egyesület, Arad, 2015. 187–200.; Mód László: „...*nincs párja Ménesnek, Gyoroknak...*” *A borfogyasztás rítusai a Pósa asztaltársaság példáján*. In: Jakab Albert Zsolt – Peti Lehel (szerk.): *Aranymadár. Tanulmányok Tánzos Vilmos tiszteletére*. BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Intézet – Erdélyi Múzeum-Egyesület – Kriza János Néprajzi Társaság, Kvár, 2019. 533–541.
28. Boros László: *A Bánát szőlő- és borgazdasága 1790–1920*. In: Kókai Sándor (szerk.): *A Délvidék történeti földrajza. A Nyíregyházán 2006. november 17-én megtar-*

- tott tudományos konferencia előadásai. (Történeti Földrajzi Tanulmányok, 9.) Nyíregyháza, 2006. 3–18.
29. <https://agrotrend.hu/szerzo/agrarportre/balla-geza-a-nemzet-gazdasza/> letöltve 2026. 01. 21.
30. Pál-Molnár Elemér – Szemerédi Máté – Szepesi János – Varga Andrea – Raucsik Béla – Unger János – Mód László Balázs – Bozsó Gábor – Tobak Zalán – Balla Géza: *Ménesmagyarádi borvidék (DNy-Erdélyiközéphegység): terroirgeológia, történelem és borkultúra*. In: Buday Tamás – Csámer Árpád – McIntosh Richard William – Molnár Kata – Virág Attila (szerk.): *Ahány kő, annyi történet. 14. Közéleti és Geokémiai Vándorgyűlés. előadás-és poszterkivonatok, 2024, szeptember 19–21*. Telkibánya, HUN-REN Atommagkutató Intézet, Debrecen, 2024. 118–125.
31. Simon András: *Szőlőtelepek a Küküllő mentén az 1870-es évek elején*. In: Jakab Albert Zsolt – Kinda István (szerk.): *Aranykapu: tanulmányok Pozsony Ferenc tiszteletére*. Kriza János Néprajzi Társaság (KJNT) – Székely Nemzeti Múzeum – Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Kvár, 2015. 521–531.; Szabó Á. *Töhötöm: Gazdasági adaptáció és etnicitás. Gazdaság, vidékiség és integráció egy erdélyi térségben*. Kriza János Néprajzi Társaság – Nemzeti Kisebbségkutató Intézet, Kvár, 2013. 202–214. (Bonyha, Kis-Küküllő-mente); Karamán Zsolt: *Szőlőtermesztés és borászat a Küküllő mentén: hagyományok és kihívások (vagy kilátások?) a 21. században*. Szakdolgozat, konzulens Szabó Péter, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Georgikon Campus Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet Vidékfejlesztési Agrármérnök Bsc Szak, Székelyudvarhely, 2024.
32. <https://www.uh.ro/toszkana-a-kukullo-menten/>, letöltve 2026. 01. 22.
33. <https://szekelyhon.ro/aktualis/marosszek/contessa-a-a-kis-kukullo-elso-edes-bora>, letöltve 2026. 01. 22.
34. <https://kronika.ro/erdelyi-hirek/a-feher-borok-hazajaban-a-kis-kukullo-menten-video>, letöltve 2026. 01. 24.
35. <https://e-nepujasag.ro/articles/del-afrikaban-allitottak-emleket-laszlo-gyula-vilaghiru-borasznak>, letöltve 2026. 01. 24.
36. Kovács Kiss Gyöngy: *A játékos város. A társadalmi érintkezés, a gondúzés és a játékok néhány színhelye a 16. századi Kolozsváron*. In: Kovács Kiss Gyöngy: *Megidézett múlt. Tanulmányok, forrásközlések*. Komp-Press Kiadó – Korunk, Kvár, 2008. 9–26.; Uő: *Kolozsvári szőlők és borok a fejedelemség korában*. Korunk 2011. Március. 3. Folyam. 22/3. 82–89.; Uő: „Az szőlőnek dögárul.” *Szőlők és szőlőtermesztés a kora újkori Kolozsváron*. In: Jakab Albert Zsolt – Peti Lehel (szerk.): *Aranymadár. Tanulmányok Tánzos Vilmos tiszteletére*. BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Intézet – Erdélyi Múzeum-Egyesület – Kriza János Néprajzi Társaság, Kvár, 2019. 603–611.; Jeney-Tóth Annamária: *Szőlőtermesztés és borfogyasztás a 17. század első évtizedeiben Kolozsváron*. Korunk 2008. Szeptember. 3. Folyam. 19/9. passim; Uő: *Szőlősgazdák, vécélerek és szőlőművesek Kolozsváron a 16–17. század fordulóján*. In: Orosz István – Papp Klára (szerk.): *Szőlőtermelés és borkereskedelem*. (Speculum Historiae Debreceniense, 2.) Debreceni Egyetem Történelmi Intézete, Debrecen, 2009. 77–96.; Pakó László: *Bor, kocsmák és emberölések a kora újkori Kolozsváron*. In: Urbs – Magyar Várostörténeti Évkönyv. XVI. (2021). Bp., 2022. 273–298.
37. Csávossy György – Fülöp István: *A csombordi iskola virágkora*. In: Orosz István – Papp Klára (szerk.): *Szőlőtermelés és borkereskedelem*. (Speculum Historiae Debreceniense, 2.) Debreceni Egyetem Történelmi Intézete, Debrecen, 2009. 347–382.; Csávossy György: *Erdélyi-hegyalja, a borok hazája*. Kortárs. Bp., 2016 (postumus).
38. <https://www.uh.ro/a-szerelemfeltelbol-szuletett-plebanos/>, letöltve 2026. 01. 24.
39. <https://romkat.ro/2022/10/04/az-elettel-teli-bor-a-szolotermesztes-es-a-borkeszites-muveszete/>, letöltve 2026. 01. 24.
40. <https://maszol.ro/belfold/Erdely-legjei-Feher-megye-a-nagyenyedi-bor>, letöltve 2026. 01. 24.
41. <https://hargitanepi.ro/hirek/kiemelt/orsegvaltas-az-ur-szolojeben>, letöltve 2026. 01. 24.
42. <https://romkat.ro/2025/09/25/szuret-borkeszites-fejlesztések-beszélgetés-a-gyulafehérvári-ersek-pincészet-jelenerő-es-terveiről/>, letöltve 2026. 01. 24.

FELLINGER KÁROLY

Szirtfolt

A múltó idő összefúj bennünket,
a Hold mellé egy másik Holdat keres
a szemünk, mintha nem lenne elég a
Föld, elejtett vadak a csillagaink,

mert nem hagynak soha kétségbe esni,
a reményről kizárólag a fecskék
jutnak eszünkbe, amint összegyűlnek
a villanydróton az utazás előtt.

Az összegyűrt, üres papírlapon, mi-
előtt a kosarat kiürítenék,
úgyis ott lesz a megírhatatlan vers,
ami mindegyik költőnél ugyanaz.

Vadgesztenye

*„a gyümölcsbefőttek fémes
évgyűrűit megszámloltad,
minden fedél forgó mozdulatlanság”*
MARION POSCHMANN

Vers, aminek az árnyéka a vetett ágy,
takarója a hűség, ha szeretővel
hál, egyszerűen csak lerúgja magáról,
két síri csend sose hasonlít egymásra.

Összekötözött kezek öleléskor, egy-
más szárnyát visszaigéző függetlenség,
szögesdrót darab az őrző anyanyelvben,
összecsavarozott testrészt, intimitás.

A valóság, a nemlét lerakata, nincs
külön tekintettel se térre, se időre,
az utolsó élő elefánt, amikor

megdobogtatja hatalmas talpával a

kiszáradt földet, porcelándarabokra
török, hull szét, Isten előbb megszámlolja,
szemügyre veszi külön-külön mindegyik
darabot, majd egy mély sóhajtással össze-

ragasztja, mint ahogy azt a tiltott alma-
fa leszakajtott termésével is tette,
mielőtt visszahelyezte a vén gyümölcs-
fára, ami életében egyszer terem.

Menjünk múzeumba

Thomas Shapcottnak

A legtöbb történet, amin mosolygok,
a múltban ráfizetéssel végződött,
az élmény mégis felülír mindent, máshogy
meséli mindenki, akinek része volt

benne, nem azért, mert rosszul emlékeznek,
hanem mert a fantázia a fekete
és a fehér dolgokkal lakik jól mindig
maradéktalanul, a fákon felejtett,

vagy az elsőnek leszakajtott almával.
Ha a végtelen bölcs Isten már mindennel
megajándékozott volna, nem az ő sze-
líd, tiszta képére lennék teremtvé.

LAKATOS-FLEISZ KATALIN

AKI TÚLSÁGOSAN HITT A FOGALMAKBAN A Szentkuthy-prózáról

■ Képzeld el, hogy egy regény a következőképpen indul. „X. Y. egy hangulatos kerthelyiségben ebédelt, és ebéd után, amikor a pincér a kávé felszolgált, csaldottan emelte szájához, és a rövid út során, amíg a pincér karján odaért, a kávé kihűlt. Nem hűlt ki nagyon, csak épp annyira, hogy az a lobogó forrás, ami a kávé eredeti állapota, ahogy a kávé őrlése után, a forró víz átjárja, és a vízgőzben ázott forrás megváltó gejzirként utat tör a kávé gép járataiban, megszelídülve terpszkedjen szét a hideg csészében, habja megüledjen, és állott keserű barna folyadékként kínálja magát úgy, hogy X. Y. maga is keserűen megbánta, hogy kávé rendelt.”

Majd néhány bekezdés után így folytatódna a regény: „X. Y. igazából csakis azért ült be abba a kerthelyiségbe, hogy forrongó gondolatait lecsillapítsa, sem enni, sem inni nem akart. A kávélappal tolakodó pincért rosszkedvűen elutasította, mert egyáltalán nem szerette a kávé, ezt a forró, keserű és sötét levet annyira, hogy el nem bírta képzelni, hogyan lehet külön épületeket emelni a kávéivás céljaira, amelyekben az emberek tetemes összegeket hagynak csak azért, hogy társadalmi közmegegyezés szerinti jónak tartott fekete lötyöt ízlelgessék.”

Alighanem ennek a képzeletbeli regénynek e két egymásnak ellentmondó passzusa alaposan zavarba ejtené olvasóját. Úgy érezné, a szöveg megszegi a narrátor és az olvasó közti egyezséget. Hol van itt a narrátor vezérlő tekintete? A mindentudás, amely azt sugallja az olvasónak, hogy tökéletesen bízhat benne? Úgy, hogy ráadásul mindkét passzusban a biztos tudás illúzióját adja? Tudjuk ugyan, hogy a mindentudás csak a regény világában mindentudás, azonban vonatkozó szövegtérben nagyon is elvárt.

A narrátor másik típusában, a megbízhatatlan narrátorban az olvasónak már joga van kételkedni, azonban a megbízhatatlanság finomabb szövegszervezői eljárásokban fedti fel magát, amikor is a narrátor és az olvasó közötti szerződés része a titokfejtő attitűd. A fenti példánál maradva a narrátor beszűrhetna egy olyan elbizonytalanító eljárást, miszerint már nem emlékszik pontosan, X. Y. hogyan szerette a kávé, sőt még az is meglehet, hogy egyáltalán nem szerette, ezért könnyen lehet, hogy valami mást rendelt. Sőt ha a narrátor személyessé teszi magát egy kedélyes „kedves olvasóm” kiszólással, akkor ez a gesztus felülírja az előző passzust, és az olvasó egy nagyvonalú hatáskeltő eszközként olvasva megbocsátja a kezdeti félrevezetést.

Azonban a fenti példával alátámasztott narrátori eljárásra, ha lenne ilyen, egyáltalán nem lenne mentség. Az olvasó úgy érezné, a bolondját járatják vele. A szereplők hazudhatnak, tehetnek egymásnak ellentmondó kijelentéseket, a narrátor viszont nem. A narrátornak tudnia kell a mű szövegvilágában érvényes igazságot.

Úgy tűnik azonban, az egymásnak való ellentmondás csakis a történések, a szövegvilág tényyszerűségei kapcsán elképzelhetetlen. A tulajdonságok, az érzések, hangulatok szintjén nagyon is megengedett. Azt leírhatjuk, hogy X. Y., míg a kávéjára várt, örömet érzett, de szomorúságot is, sőt, hogy mennyire a nyelvi megformáláson múlik minden, még inkább helyénvalónak érezzük így: X. Y. egyszerre volt boldog és szomorú. Mi több, még az ilyen kijelentést is elfogadjuk, miszerint

X. Y. egyszerre volt rútnak és szépnek mondható. Nyilván ez utóbbi, titokba zárt kijelentés magyarázatot kíván a narrátortól, és akkor akár egy ilyen kifejtését lehetne elképzelni: X. Y., bár durván szögletes arcú volt, ráadásul még borostás és ápolatlan is, azonban ezen a nyári délutánon a kerthelyiség platánjai alatt várakozva valami megmagyarázhatatlan szépség ömlött el rajta.

Ezt a hosszabb bevezetést csak azért írtam, mert képzeljük el egy olyan narrátori eljárást, mint a Szentkuthy Miklósé, aki a dolgokban, jelenségekben felfedezett árnyalatokat nem a mű egészes világának alárendelten kezeli, hanem a maga ezerarcúságában hagyja azokat. Nem a forma, a megformálás elemeiként, hanem külön-külön, önmagukban is megálló entitásokként látatja. Mert az egyazon kijelentésben megférő ellentmondó állításoknak, megint csak az olvasó és a narrátor közti szerződés szerint, jelenteniük kell valamit, valami náluk átfogóbbat. Ha egy rút ember mégis szépnek mutatkozik, akkor sejteni lehet, hogy valamilyen átalakuláson megy keresztül, vár valakire, valakire gondol, aki talán hamarosan meg is jelenik a mű világában, stb.

Szentkuthy esetében, ha egy rút ember szépnek mutatkozik (maradjunk ennél a példánál), az annál, amit kijelent, nem jelent többet. Változásnak változás, de sem a szóban forgó szereplő sorsában nem jelent valamilyen többletet, sem a műben nem eredményez felfordulást. Több ez, mint a narráció, történetformálás kérdése, sokkal inkább egy átfogó világlátás. A világ felfogásának szenzuális, egyben reflexív módja, amely azonban a műbe kerülve nem rendelődik alá valamilyen formai megoldásnak, hanem megmarad a maga nyersségében.

Álljon itt egy példa a *Szent Orpheusz breviáriumának Cynthia* című regényéből. A *Cynthia* Tudor Erzsébet (becenevén Cynthia) és a *Fekete reneszánsz*ból már ismert, név nélküli, cambridge-i nevelő rövid életű szerelmi kapcsolatát beszéli el. A teljes regényben uralkodó az anakronizmus, a díszletek, korok, nyelvek vegyítése úgy, hogy a széttartó, össze nem illő elemek semmilyen rendszert, általánosabb jelentést nem formálnak.

A Cynthia-ábrázolások a teljes kötetben a szépség és a rútság kategóriái között ingadoznak. Cynthia, mivel szívesen rajzol, magáról is önarcképeket készít, ezeket az önarcképeket idézi fel többek között az elbeszélő, hogy a lány alakját bemutassa: „...a szemek alakja dominált mindent; azután jött a »vörös levelek ünnepe«, az agyonoxidált hajkorona; majd a hófehér púdermező az egész arcon [...]; s végül az irtózatos töménységgel vörösre festett, nagy száj: esze ágában sem volt kis száját csinálni magának. A szeme néha úgy összehúzódott, mintha nem is lenne, néha meg óriásivá tágult. Nézésében az »emberi«-nek még nyoma sem volt. Állati magány, nagy rövidlátás, gonoszság cikáztak benne.”¹ „Hangjainak, mozdulatainak ijesztő bábszínházi bábra valló vonása volt mindvégig: valami sötét, belső, önző őszinteséggel állt harcban, tekergett saját megszületni nem tudó, lírai magva körül, mint a kukac a villa hegyén, rángatózott az őszinteség lehetetlensége felett; s közben, mint a vaspór a mágnesre, oly abszolút, már tovább nem fokozható könnyedséggel tapadt ahhoz a tárgyhoz, emberhez vagy gondolathoz, mely véletlenül épp a szeme elé került, egészen úgy, mint a párhónapos csecsemők.”²

Ez a részletek felnagyította aránytalanság, a részek össze nem illő kavalkádjá variálódik a fenti regényben anélkül, hogy valamilyen nyugvópontra jutna. Azonban mindez Cynthián túl Szentkuthy alakábrázolásaira egészében jellemző. Tulajdonképpen a részek (testrészek, formák, külső és belső tulajdonságok) széttartása variálódik majdnem mindegyik figurájában.

Egy ilyen túlszűfolt narrációban az olvasó könnyen elveszíti a fonalat; azokat a formai kapaszkodókat, amelyeket egy prózai műben megszokott, itt nem találja. A beszélő állításai kapcsán maga is sokszor ellentmondásba keveredik, azonban mivel kijelentései axiómáknak hatnak, könnyen félrevezetik a gyanútlan olvasót. Egy helyütt a szerelem aktusa kapcsán őstermészeti metaforákat mozgósít: „Mi az

ölelkezés? Valami ősamóbákkal rokonéleti mozdulat, az állatnak is legállatibb rétegeivel kapcsolatos dolog: ez persze sem mitikus érdem, sem ördögi hiba, itt minden érték belekeverése számárság.”³

Ugyanebben a műben másutt a szerelem technikáinak művészettel analóg virtuozításáról ír, amely lényegében ellentmond az őstermészeti metaforikának. „Ahogy a művészet csak tökéletes technikából élhet, úgy a szerelem is csak mint virtuozítás isteni és boldogító.”⁴

Az ellentmondások halmozásában még akár a tanulmány kezdetén álló fiktív regényrészlethez hasonló megoldásokra is bukkanhatunk az életműben. Nemcsak az ötletszerűen feldobott, majd elejtett történetek torzóira gondolhatunk itt, hanem akár egy történet lezárásának bizonytalanságaira is, mint például a Szent Bonifác és Aglája történetének több különböző, egymással ellentmondó befejezése.⁵

A Szentkuthy-oeuvre „olvashatatlansága” számos magyarázatot hívott elő a recepcióban. Szerb Antal a formát mint az olvasóval való közölhetőség társadalmi megegyezését emeli ki, amelyet állítása szerint Szentkuthy elvet.⁶ Szabó Ede az *Arc és álarc* című regényben a valószerűséget, a korképet és a művészi arckép hitelességét kérte számon, mondván: „így lesz a teljesnek szánt s mellékmotívumokkal agyonárnyalt Goethe-kép eleven ugyan, de alig-alig hiteles. Mint annyi más Szentkuthy-mű: ez is a szemléletmód torzításain bukik meg. [...] Némi túlzással: itt minden igazságnak az ellenkezője is igaz, szép és rút, tiszta és szennyes, minden: egy, az író nemcsak hogy nem ítél, de nem is válogat.”⁷ Valastyán Tamás találóan az olvasás metaforáját alkalmazza Szentkuthy íráspraxisára, mondván, Szentkuthy, amikor ír, akkor is olvas, azaz az olvasás reflektíven csapongó, befogadó attitűdjét és nem a fegyelmezett formai kereteket mozgósító írás kommunikatív gesztusait mozgósítja.⁸ Bálint Péter többek között a szakadatlan asszociáció-halmozás végtelen szövedékéből teremtődő Szentkuthy-kép megrajzolhatatlanságát emeli ki.⁹ A *Prae* berobbanása után a recepció kezdeti tanácsstalansága a teljes befogadástörténetben is ott bujkál. (Aminek nem mond ellent, hogy értő, mélyen-szántó értelmezések láttak és látnak napvilágot az életmű kapcsán.) Mert *Prae* ide vagy oda, Szentkuthy egész életművében *egy* ír, vagy másképpen szólva: ugyanazt írja.

Az áramló jelen fogságában

■ Szentkuthy Miklós *Az alázat kalendáriuma* (1935–1936) című naplókötete olvasmányélménnyel indít. A beszélő Rilke *Früher Apollóját* olvasva teszi fel a kérdést: „vajon az impresszionizmus célja a realitáson túl reális analitikus rögzítése volt-e, és ha ez volt a célja, elérte-e? Vagy nem éppen az ellenkezőjéhez jutott-e el [...]? Tökéletes egyenrangúságban érezni itt látást, a megfigyelés mikroszkopikus precízióját, valamilyen hipochonder realizmust, de éppen ezért [...] valami egészen hallucinatívát, realitás- és apropó-tagadót is.”¹⁰

A kötetben (de Szentkuthy műveiben máshol is) fontos motívum a mikroszkóp. „A gondolatvilágra ugyanaz áll, mint a természet jelenségeire: ha mikroszkóppal nézem a bőrt, már nem bőr, hanem értelmetlen rajz. Ha nagyon is a lényegét, az »értelmet« akarom hangsúlyozni egy gondolatmenetben vagy szcénában, és ezért szigetelem el, értelmetlen lesz” – állítja egy helyütt.¹¹ De ha a valóság ténytérületeihez mérten „értelmetlen rajz”, jogos a kérdés, hogy vajon milyen sajátos értelmeket tud mégis felmutatni azon a világon belül, amit létrehoz.

Szentkuthy naplóiban bőszégesen találunk művészetről, festészetről, költészetről, zenéről szóló gondolatfutamokat. (Ahogyan nagyon is hétköznapi témákról szintén.) A fent idézett jegyzetben nem a Rilke-költészet sajátosságáról van szó elsősorban. És a mikroszkóp is túlmutat magán a látás, a dolgok felfogásának általános kérdése felé. Szentkuthyt itt is, mint írásaiban mindenütt, az élet izgatja. Az élet, ami bár bizsergetően izgalmasnak hangzik, ám nem a romantikus művé-

szet által kikristályosodott nagy élmények, még csak nem is az eksztázis mindent átértékelő értelmében szerepel írónknál. Szentkuthynál az élet is írás, habár előszeretettel állítja egymással szembe a két fogalmat – mindig az élet primátusával. Feloldhatatlan ellentmondás, ami az írást őrült rohanásra, zsúfoltságra, halmozó, barokkos körmondatokra kényszeríti.

Úgy tűnik, az élet-alkotás szembeállításában egyvalami elkerüli Szentkuthy figyelmét. A történet már maga az elmondás gesztusa által, a cselekmény, a helyzetrajz élessége által képes életet utánozni. A szó elevensége (épp a megformáltságával!) életizást teremthet. Ezt azonban Szentkuthy is jól tudja, elég csak a *Műzsák testamentuma* című esszé- és kritikakötetét fellapozni, amelyben egy határozott műszemély is kirajzolódik: a szó rációt és érzést összekötő egyensúlya. De a szövegek beszélője maga is hányszor teszi szóvá, hogy a gondolat már maga élet, ugyanúgy a biológikum dolga, mint az evés vagy más élettani jelenségek! Szentkuthy viszont a saját alkotásaiban mégis másvalamihez ragaszkodik. Az élet igazságához, ami áramló változékonyságában minden rendszernek ellentmond. Az élet tartalmi változékonyságához ragaszkodik, a „minden mindennel összefügg” szabadságához, és ennek nevében utasítja el a közölhetőség eszközét: formát.

Az egyik vele készült interjúban Szentkuthy élete lényegként a csodálkozást nevezi meg. Méghozzá nemcsak a nagy, életre szóló dolgok, hanem az élet mindennapos apró-cseprő dolgai felett: „...külön kéjem ez a kontraszt, ez a kétszólamúság, ez a párhuzam: a bablevesben egy kanállal több ecet van vagy nincs, és vajon a Neptunusz bolygónak a legutolsó színképében egy ismeretlen gáz jelent-e meg? Mindezek egymással párhuzamosak. És amennyire a kozmosz reménytelen szerelmese vagyok, ugyanúgy nemcsak azért, mert ez érdekes kontraszt, de az apró valóságokat, az ember élet mindennapjait szeretem ábrázolni, mindazt, amiből összetevődik az élet.”¹²

Ártalmatlan megnyilvánulásnak tűnik, és egy-kettő adódhat belőle a következtetés, miszerint egy ilyen világlátás a művekre meglehetősen terhet ró. Ugyanis aki ennyire az élet megszállottja, annak nehezebb esik a forma szempontjából fegyelmeznie magát. A forma hierarchikus dolog. Ami az olvasó számára a befogadhatóság feltétele, az író, Szentkuthy számára mégiscsak szűk kabát, kényszerzubbony, kevés ahhoz a végtelen sokhoz képest, amivel a világ körülvesz bennünket.

A Szentkuthyn edzett olvasó azonban jogosan kételkedhet: vajon tud-e csodálkozni az, aki folyton kényszerrel érez arra, hogy csodálkozó alapállását közölje az olvasóval? A csodálkozás nem válik-e ez a szövegbe kerülve maga is önstilizáló, maszkírozó pózzá?

Tovább is kérdezhetünk: vajon Szentkuthy másik unos-untalan ismételt kijelentését, miszerint az életet akarja írni a maga változékonyságában (más szóval a valóságot), és ezért nem tudja, nem akarja a forma fegyelmének alárendelni magát, nem kell-e épp ellentétesen értenünk? Nem az történik-e itt, hogy nagyon is hisz az élet változékonysága fogalmának ahhoz, hogy elhiggye, ezért nem tudja megírni az életet. Ezért kell patetikusan komoly kijelentéseket tennie életről, valóságról, formáról, rendről, írásról. Ezek a fogalmak zárlatokként, vakvágányként futnak a művek világából kívülről a kibeszélés, a vallomás nyelvi gesztusa felé.

„Parázsló, fojtott derű”

■ Az *alázat kalendáriumának* másik leíró naplójegyzete: egy nővel való futó találkozás „parázsló fojtott derű”-je:¹³ amihez a beszélő hozzáteszi: a művészet, azaz a mai élettől elszigetelt művészet ebbe az állapotba sohasem juttat.

A nővel való találkozásból nem a beszélgetés, hanem a külső formák, a nő ruházata, arca, kifejezése, gesztusai érdekesek a beszélő számára. Bizonyos jelenségeket mikroszkóp módjára felnagyít. Ebben a felnagyításban az egész eltűnik, a részletek viszont új életet kapnak.

A nő sem nem szerető, sem nem idegen, de a szerelem lehetőségét sem jelenti. Tiszta határon-lét, átmenet. Semmi felforgató, semmi mélység. A leírás téjje, hogy ezt az „épp csak megpillantom, benyomásokat gyűjtök róla” határlélet kifejezze.

Az olvasó egy erős izzású szöveggel találkozik, amelyet a közlés, egy esemény elmondásának vágya fűt. Már a „parázsló fojtott derű” is ellentmondás, de nem olyan ellentmondás, ami valamilyen közös jegy révén feloldható. A „parázsló, fojtott” jelzőknek a derűvel semmiféle kapcsolódási pontja nem létezik. Azaz nem lehet elképzelni egy olyan érzést, amelyre adekvát volna ez a kifejezés. A kifejezés szokatlansága onnan adódik, hogy a formailag pontos, tulajdonságokat halmozó leírás óhatatlanul valamilyen valóságyszerűt kapcsol a szöveghez, amit az olvasó mégsem tud az élet történéseihez hasonlóan elképzelni. Nagyon hasonlóan ahhoz, ahogy a valóságértelmezések precíz leírása által a szöveg a maga művi valóságában mégis teremt, ahogy ez történik többek között a *Prae Épülő velencei hajó éjjel* elnevezésű passzusában.¹⁴

„A velencei téli estében egy óriási épülő hajótömb egy szűk lagúnadokban (valószínűleg efféle helyeken sosem építettek még hajót): a fekete vasfóka magasabb, mint a környező házak. A hajó egyik oldalán nagy fűzöld folt, a hold. Ezen a részen oly élesek az árnyékok, hogy mélyen belenőnek parazita-gyökereikkel a hajó testébe, minden lóbáló zsinór, kötélhágcsó, létra, otfelejtett gerenda, rög-tönzött híd vagy támasztófa kétszer fordul elő, mint egy szótárban ugyanaz az értelem két nyelven: árnyékul és holdfényül.

A levegő meleg, de ritka, és nagy szemekben esik a hó: a hajó körül a szurok-pengévé meredt víz oly csendesesen feszül, hogy a hópelyhek pontosan azon a helyen maradnak, ahová éppen estek: egy ideig még láthatók a víz tükrén, amint szikraként még fehérebbé válnak egy pillanatra, hogy aztán elolvadjanak: az elolvadást valami kedves geometriai ágaskodás előzi meg – mikor a levegőben hintáztak, miniatűr és zöld parókaként, akkor csak kis kóc-csomók voltak, de mikor a vizet érintik szúrós csillagágaikkal, akár csak azok a táncosnők, akik üvegszín-padon baletteznek, hirtelen szabályos csillagokká, jeges aszteriszk-szikkrákká tisztulnak, hogy csak egy fekete köldök maradjon a helyükön a víz lomha testében, ott, ahol elnyelte őket az üveg-éhu éj. [...]

A lagúna végén, ott, ahol a széles kanálisba torkollik, kis sárga híd volt látható: ferde, félrecsúszott, dülöngélő híd, amelynél nem jutott az ember eszébe, hogy ennek praktikus értelme is lehet, hanem csak az óriási hajó valamilyen kiegészítéseként, párhuzamos volt felfogható, mint a víz feletti lebegés másik formája: a hajó is, a híd is nehézkes, otromba és lusta anyagból készültek, az egyik reverendaszerűen szélen-gombolt vaslemezekből, a másik egymáshoz szorított, és legyezőszerűen csak helyértékkel rendelkező kövekből, és mégis, az a fekete lazac-mauzóleum és az a citromsárga parabola-guignol sokkal teljesebben ábrázolták a lebegést, mint egy pehelykönnyű gondola, vagy vizet radírozó sirály.”

Ha megfigyeljük, a leírás nem egy látott tér képzeleten átszűrt visszaadására törekszik, épp ellenkezőleg: egy sosem látott, nem létező teret konstruál. Mindezt a valószínűtlenségek halmozásával éri el a szöveg. Először is, efféle helyeken, azaz szűk lagúna-dokban még sosem építettek hajót (ahogy ezt a narrátor is elismeri). A tér nem erre szolgál, a hajókezdemény idegen ebben a térben. Ráadásul aránytalan is, mivel a környező házak fölé magasodik. Az idő is szokatlan erre a tevékenységre – kinek jutna eszébe velencei téli éjben hajót építeni? Ráadásul a legtéliesebb tél van, mert havazik, ami ugyan Velencében is elképzelhető, azonban bevallhatjuk, hogy Velencére gondolva nem a havazás képe jut eszünkbe elsőnek. A tél téliességét, hidegét mégis visszavonja a szöveg, mivel a havazás ellenére meleg van. A holdfény adta árnyékok nem járulékosak, illékonyak, hanem „parazita-gyökerükkel” belenőnek a hajó testébe. Új szavak, módhatározók jönnek létre a különös megkettőzött térformák jelölésére: „árnyékul és holdfényül”.

Sorolhatnánk még a leírás valószínűtlenségeit (például a víz szurokpengeként mozdulatlan, a hídnak nincs praktikus értelme), de ennyiből is látható, hogy a leírás a valószínűtlent teszi a plasztikus leírás által valóságossá. Ilyen Szentkuthy-féle Velencét nem lehet tapasztalni a valóságban, de mégis létező. Egyfajta variáció a nem létező Velence fogalmának írásban való megvalósulására. A kép diadal mindez, teljes valójában képzeleti teremtés.

Szentkuthy szövegeinek beszélő hangja ugyan valóban folyamatosan csodálkozik, de ez a csodálkozás negatív. Titokra ítéltség, titkokba való belevetettség inkább, mint titkok ölen való megpihenés. És ez a titok a fogalmak felfejthetlensége. A fejünkben levő, készen kapott fogalmi háló életről, valóságról, egyről és a sokról, vitalitásról és gondolatról. A fogalmak hálója irányt, tájékozódási pontokat kíván, a kereső ehelyett újabb fogalmak hálójába bonyolódik. A Szentkuthy-narrátor szeme a mindent látó, vizek fölött lebegő szem, amely tudatában van annak, hogy a teremtés felemás. A szó nem tudja megteremteni a dologgal való egységet. A szó világosságát a semmi árnyékolja.

■ JEGYZETEK

1. Szentkuthy Miklós: *Cynthia*, Magvető Könyvkiadó, Bp., 1973., 48.
2. Uo. 62.
3. Szentkuthy Miklós: *Széljegyzetek Casanovához*. Magvető, Bp., 1973. 125.
4. Uo. 58.
5. Szentkuthy Miklós: *Vallomás és bábjáték*. Magvető, Bp., 1973., 236.
6. Szerb Antalt idézi Rugási Gyula: *Szent Orpheus arcképe*. JAK, Pesti Szalon, Bp., 1992. 8.
7. Szabó Ede: *Arc és álarc*. Szentkuthy Miklós Goethe-regénye. In: Rugási Gyula (szerk.): *A mítosz mítosza*. In memoriam Szentkuthy Miklós. Nap Kiadó, 2001. 97.
8. Valastyán Tamás: *Mit ér az ember, ha ír?* Ahogyan Szentkuthy olvas. Tiszatáj 2010. 1. 76–84.
9. Bálint Péter: *Szentkuthy áruhában*. Széphalom, Bp., 2003. 9.
10. Szentkuthy Miklós: *Az alázat kalendáriuma*. Magvető, Bp., 1998. 9.
11. Uo. 18.
12. Molnár Márton (szerk.): *Az élet faggatottja. Beszélgetések Szentkuthy Miklóssal*. Hamvas Béla Kultúrakutató Intézet, Bp., 2006., 117.
13. Szentkuthy: *Az alázat kalendáriuma*. 21–25.
14. Uó: *Prae I*. Magvető, Bp., 2004. 17–18.



MIKLÓS NÓRA

VIASZSZAVAK BOSZORKÁNYOKRÓL

Olga Ravn: *The Wax Child*

■ Majoránna-, kakukkfű- és csipkebogyóillat, a gyapjúkártolás és a heringpikkelyezés kommunális, női koreográfiaja, rossz nyelvek rokkaszerű pergése, Szent Lúcia csillagtalán éjszakájának sötétje, máglyatüzek fenyegető forrósága – Olga Ravn *A viaszgyermek*¹ (*The Wax Child*) című művének, a 2026-os Nemzetközi Booker-díj hosszúlistás jelöltjének borzongató világa ilyesféle érzetekben, képekben megidézhető. A díjesélyesek hivatalos, a *The Booker Prizes* honlapján olvasható ismertetője szerint az idei londoni tizenhárom² művei „boszorkányságról, háborúról, traumáról, átalakulásról és sok minden másról szólnak”.³ A dán szerzőnő – Martin Aitken által fordított – érzetmozaikokból és 17. századi archív anyagokból építkező kötete az elismerés fölöttebb különleges várományosa, hiszen mindössze száznyolcvan oldalban szimultán hozza játékba az idézett témák mindenikét, és *sok minden másai* között egy méhviasz-narrátor, grimoár-részletek és a skandináv népi mágia reminiscenciái is szerepelnek. A könyv villanásszerű fejezeteiben egy hírhedt dán boszorkányper fikcionalizált emléképei rajzolódnak ki – a perbe fogott nemesasszony, Christenze Kruckow történeténél csak Ravn kísérletező írásmódja különlegesebb.

*A viaszgyermek*ben egy – a 17. század elején született – vuduszerű bábnak, illetve az ő alkotójának történetéről olvasunk. Az elbeszélő-bábu szokatlan módon jött világra: szülőanyja, a nemesasszony Jomfru Christenze Axelsdatter Kruckow formába öntötte őt, negyven hétig hordta jobb karja alatt, majd meg-

kereszteltette. A méhviaszból kreált, eltemetett narrátor éjszakáról éjszakára ugyanazt a történetet meséli, miszerint anyját és barátnőit boszorkánysággal vádolták, alkotóját 1621-ben lefejezték, alacsonyabb rangú társait pedig máglyahalálra ítélték. A végtelen elbeszélés két fejezetben szól Christenze életéről és a nők által elkövetett „bűncselekményekről” (*A Rumour of Witchcraft*), továbbá a gyanúsítottak várbörtönökben töltött rabságáról és a tárgyalásokról (*A Witch Trial*). Noha kétségkívül számottevők azon konkrét (történelmi) események, melyek a fejezetek narratívázát alkotják, meggyőződésem, hogy az elbeszélés tárgyai szinte marginálisak annak szédítő hogyanjaihoz képest.

Az Ålborgban és Funenben történeknek az érzékszervekkel ugyan nem rendelkező, mégis mindent észlelő és érző viaszgyermek ad hangot. A narratívát egy (félíg-meddig eleven) tárgy formálja, a szövegfókusz egy olyan nonhumán létezőhöz kötődik, melynek sajátos világerzékelése egy tárgycentrikus, a nem emberi köré összpontosuló regényt szül. A pályáját költőként kezdő Olga Ravn koncentrált, meglehetősen lírai prózája az elemi részecskék szintjén zajlik. A porózus viasz-narrátoron hol átfolyanak az általa elbeszéltek (amelyek harangvirágok nedveiben jutnak el hozzá), hol más nonhumán társaitól szerez tudomást azokról: „De a legjobb beszélgetőtárs egy pinty volt, amely a várudvar egyik magas fáján rakott fészket; s noha a föld és a spórák is sok mindent meséltek, a pinty tudta legjobban, hogy mi történt úrnómmal és társaival.” (133.) Olga Ravn szerfe-

lett lírai epikája a műfaji konvenciók ellenében működik. A lüktető szöveget mindvégig olyan refrénszerűen, versorokhoz hasonlóan ismétlődő mondatok szervezik, mint amilyenek a viaszbábu visszatérő kesergései: „S ha képes lettem volna sírni, szememből akkor könnyek hulltak volna, és ha ajkam formálhatott volna egyetlen szót is, akkor megformálta volna.” (12.) Ugyancsak szöveg líraiságát fokozza az, ahogyan a szerzőnő párbeszédbe lép a népi mágia irodalmi hagyományával. A konkrét narrációt (mintegy mikrofejezetként) grimoárokból kölcsönzött ráolvasások/varázsigék szakítják meg: „Fogj egy fecskét! Vedd ki a szívét, és süsd meg egy nyárson! Vedd ki a fecske nyelvét, és tedd a saját nyelved alá! Edd meg a fecske szívét! Ezután hordd magaddal a fecske nyelvét, és ha valaki haragszik rád, tedd a fecske nyelvét a saját nyelved alá, és szólj ahhoz, aki haragszik rád: haragja azonnal elcsitul.” (24.) A *viaszgyermek* (akárcsak a skandináv boszorkányperek dokumentációi, melyek a szerzőnő elmondása szerint jellemzően receptek, képek, versek és szenttörténetek elegyei) megannyi szövegtípus szabad fúziója.⁴

A kötetben a boszorkányság egyfelől a nők egymáshoz való kapcsolódásaként, női szolidaritásként, másfelől azonban tényleges mágiagyakorlásként tételeződik – a történet valóság alapját tekintve úgy vélem, ez utóbbi vitatható szerzői döntés. Christenze, Dorte, Maren, Apelone és nőtársaik olyan találkozásokat szerveznek, amelyeken közösen dolgoznak, és együtt ünneplik a láthatatlanmunka-végzést. A Charlotte Perkins Gilman *Herland*jét idéző alkalom egyikén tudomást szereznek arról, hogy Elisabeth, Klyne lelkész felesége bántalmazó házasságban él. Segíteni próbálnak rajta, azonban a lelkészfeleség elzárkózik tőlük, és beszél férjének mulatságaikról, aki azokat egyértelműen a közösségi mágia megnyilvánulásaként értelmezi. Ha a nőket csupán ennek okán, Klyne vádjai miatt ítélnék el, egyértelmű lenne ártatlanságuk – azonban Ravn továbbfűzi történetüket.

Szent Lúcia éjszakáján Christenze társasága bosszút áll az árulón: a viaszgyermekbe belenyomják a nő hajszárait és körmeit, majd Maren szimbolikusan megszüli a bábút, akit Elisabethnek neveznek el, és közösen elátkoznak. A boszorkányság ártó varázslásként keretezésével a szöveg nemcsak a könyvbéli szereplők vétlenségét vonja kétségbe, hanem áttételesen a valóságos történelmi alakokét is, akiknek (a karakterekéivel teljesen megegyező) nevei, illetve születési és elhalálozási dátumai a záróban olvashatók. Noha nyilvánvalóan nem követelmény, hogy a mű teljességgel valóságghű legyen, vagy hogy évezredek távlatából igazságot szolgáltatson a dán boszorkányperek áldozatainak, úgy vélem, az utószóban indokolt lett volna jelezni, hogy *A viaszgyermek* miben igazodik és mi mindenben tér el a megtörténetektől. Egy ilyesféle szerzői jegyzet biztosította volna, hogy azon olvasók se higgyék bűnösnek a karakterek mintájául szolgáló valós nőalakokat, akik még nem mélyültek el Silvia Federici munkásságában.⁵ Mindezt szerencsésen ellensúlyozza, hogy a mű máshol épp a főhős nő alakjával, az ő jellemzésével kérdez rá a boszorkányság mibenlétére: „Christenze tehát soha nem akart a kegyeibe férkőzni egyetlen potenciális férjjelöltnek sem, sosem házasodott meg, soha nem is akart, nem vonzotta sem a polgármester, sem a király helytartója, semmiféle nászágy; elutasította a házassági szerződés, a menyasszonyi fátyol és a hozományosláda gondolatát, inkább egyedül lovagolt, vörösbort ivott, és késő éjszaka nyúlóan leveleket olvasott.” (11.) A dán nemesasszony tényleg boszorkány volt, vagy csak egy, a társadalmi elvárásokat megtagadó nő? Van-e különbség a kettő között?

Christenze Kruckow eltemetett, több ezer éves viaszbábuja fül nélkül is hallja a hírhozó pintyeket, szem hiányában is látja a kegyetlenségeket, ismeri a nők kínjait és a fekete könyvek tiltott tudásanyagát – ha sírni tudna, folynának a könnyei, ha meg tudna szólalni, hallanánk. Helyette *A viasz*

gyermek, Olga Ravn alkotása beszél, éjszakáról éjszakára elsutogja nyugtalanító, lázálomszerű történetét, melyet mindig ugyanonnan, születésének pillanatától kezd, és mindig ugyan-

úgy, úrnője utolsó szavaival zár: „Hallani fogsz az éjszakában, alvó gyermekeid lélegzetvételeiben. Hallani fogsz, amikor a tavasz nyárba fordul át.” (177.)

■ JEGYZETEK

1. Olga Ravn kötete (még) nem olvasható magyarul, így a cím saját fordítás. A szövegből vett idézeteket a főszövegben szintén saját fordításban közlöm.
2. Lásd bővebben: László Ferenc: *A londoni tizenhárom*. 1749.hu 2026. 02. 25. <https://1749.hu/flow/hir/6-perc-vilaghir-67.html>, utolsó megtekintés: 2026. 03. 15.
3. „The longlist for the International Booker Prize 2026, supported by Bukhman Philanthropies, has been announced, featuring stories of witchcraft, warfare, trauma, transformation and more.” *The International Booker Prize 2026*. The Booker Prizes 2026. 02. 24. <https://thebookerprizes.com/the-booker-library/prize-years/international/2026>, utolsó megtekintés: 2026. 03. 15.
4. Lásd bővebben a *Between The Covers Podcast* Olga Ravnnal készült epizódjában: <https://www.youtube.com/watch?v=pKQweH72LAI&t=7918s>, utolsó megtekintés: 2026. 03. 18.
5. Lásd: Silvia Federici: *A boszorkányüldözésektől a nőgyilkosságokig*. Ford. Piróth Attila. MÉRCE / Théâtre le Levain, Bègles-Bp., 2024.

SZÓMÁGIA DIGITÁLIS HÁLÓBAN

Ilyefalvi Emese: *Ráolvasások a keresőben. A folklórszövegek digitalizálásának elméleti, módszertani és technikai kérdései*

■ Ilyefalvi Emese a budapesti Eötvös Loránd Tudományegyetemen szerzett alapképzést magyar nyelv és irodalom, néprajz és filozófia (2006–2010), ezt követően mesterképzést néprajz és valástudomány szakon (2010–2013). Doktori tanulmányait az ELTE BTK Irodalomtudományi Doktori Iskola Magyar és Összehasonlító Folklorisztika Programjában végezte 2013–2016 között. *Léptékváltás a folklorisztikában. A számítógépes folklorisztika elméleti, módszertani és technikai kérdései a digitális magyar ráolvasás-adatbázis példáján keresztül* című doktori disszertációját 2020-ban védte meg. Tanulmányaival párhuzamosan forráskutatást végzett magyarországi és erdélyi, valamint külföldi archívumokban (Dunaújváros, Kolozsvár, Amszterdam, Bécs, Cork, Helsinki), erdélyi terepeken (Kide). Érdeklődése két doménium határán áll-

podott meg. A boszorkányság, a történelmi és kortárs népi vallásosság és néphit formáinak, intézményeinek és forrásainak kutatása mentalitástörténeti keretekbe illeszkedett. A másik oldalon a forrásarcheológia két történelmi formájának, a klasszikus és a digitális archívum működése, korrelációja és adattárolásra és kutatásra való alkalmassága kötötte le a figyelmét. Kutatóvá válásában jelentős szerepe volt a Pócs Éva professzor által irányított „Kelet–Nyugat” Vallásantropológiai Kutatócsoportban 2013–2018 között végzett munkának. 2019-től a budapesti tudományegyetem Folklore tanszékének oktatója. 2024-ben *„Ha levelem elolvastad, add tovább”*: *Bonczidai Dezső kézírásos gyűlekezeti levelei a két világháború közötti Kide*n címmel a két világháború közötti sajátos belmissziós gyakorlat forrásait tette közzé és elemezte.

A magyar művelődéstörténet egyik legnyugtalanítóbb kérdését Vörösmarty Mihály vetette fel 1844-ben, a 400 éves nyomtatás hasznosságát firtatva: „Ment-e / A könyvek által a világ elébb?” *A Ráolvasások a keresőben. A folklórszövegek digitalizálásának elméleti, módszertani és technikai kérdései* című kötetében Ilyefalvi Emese hasonló kérdést vet fel a számítógép születése után 100, az internet születése után 40 évvel, amikor a digitális forradalom immár tekintélyesnek nevezhető múlttal, szaknyelvvvel, technológiával, a szakemberek és felhasználók népes táborával rendelkezik. Az analóg és a digitális számítógépes technológia, a számítógép-hálózat, majd az internet az adattárolás, -rendszerezés, -feldolgozás, valamint -forgalmazás és -használat számára folyamatosan újabb és újabb lehetőségeket nyitott meg. Az első fél évszázadban a mérnöki szemléletre átalított statisztika (számítástechnika) számára felkínálta a hatalmas mennyiségű adat rendszerezhetősége révén kitágított kvantifikáció mint jelentéstermelő logikai művelet lehetőségeit. A társadalomtudományok területén a tipológia, a kvantitatív módszer, a kartográfia, a komparatiztika, valamint a strukturalizmus operatív érvényesítését stabilizálta. Ezt követően a szoftver, az operációs rendszer alkalmazása az értelmezés, az internet pedig a kommunikáció, az adatok elérhetőségének, transzferálásának lehetőségeit gazdagította. Ilyenképpen a digitális tér a néphagyományok életének legújabb közege.

A tudományos forradalmak szerkezetéről írott könyvében Thomas Kuhn fogalmazta meg azt, hogy a paradigmaváltást követően a tudomány újraértelmezi a forrásokat, a módszertant és az alapállításokat, és a rejtvényfejtéshez hasonlóan válaszolja meg a kérdéseket. Ilyefalvi Emese könyve ezt az átmeneti állapotot a paradigmaváltás kezdetén, történeti perspektíva hiányában foglalja össze. Vállalkozását indokoltnak, valamint megalapozottsága révén úttörőnek tartom. Ezt a helyzetet úgy lehetne jellemezni, hogy a szemlélődő egyén

szemtanúja, ugyanakkor azonban részese, s jelenlétével alakítója a folyamatnak, amely során maga is változik. A folklórszövegek digitalizálása, akárcsak korábban a folklórszövegek gyűjtése, a rögzítés, az archiválás és a publikálás olyan új gyakorlat, amely feladatokat állít maga elé, szemléletet és szaknyelvet dolgoz ki, módszereket és eszközöket választ és tesz próbára, előzményekhez viszonyul, alapkutatásokat azonosít és hasznosít, irodalomjegyzéket nyit, eredményeket termel, olykor pedig zsákutcákba téved. Miként maga a hagyomány is, a vele való foglalkozás is folyamatos változásnak és ugyanakkor eltérő megítélésnek van alávetve. A paraszti szájhagyomány írott regiszterbe való áthelyezése mintegy két évszázada folyamatban van. Mára már jól tudjuk, hogy a folyamat lezárhatatlan, mert a hagyomány új életformája. Miközben az átírás láthatóvá tette az oralitás és az írásbeliség közötti különbségeket, hasonlóságokat és átfedéseket, a lejegyzett hagyomány a hagyomány új formája, az archívum, a könyv a hagyomány új közege, amely az eredeti hagyományt új szociális közegbe juttatja el, új használati módokat és funkciókat rendel hozzá. A hagyomány digitalizálása, akárcsak a digitalizált hagyomány olvasása a digitális kor hagyománnyal való újfajta foglalkozása.

A nemzetközi szakirodalom áttekintését követően a szerző megjegyzi, hogy a digitális archiválásnak immár több évtizedes múltja és máris hatalmas (szociális és technikai-tárgyi) bázisa van, a dilemmákat, a módszertani és elméleti kérdéseket felsorakoztató összefoglalás azonban még nem született, nem születhetett meg. „A fenti hiányokat észlelve érdeklődésem általánosabb témakörök felé fordult. Már nem az volt a kérdés, hogy hogyan digitalizáljunk ráolvasásokat, hanem hogy egyáltalán milyen elméleti és módszertani problémákat vet fel a folklórszövegek digitalizációja, valamint hogy amennyiben előállítottuk a digitális folklórszöveg-korpuszokat, akkor

ezt követően milyen módszerek és eszközök szükségesek elemzésükhöz. A tárgul kérdések mentén az egyedi probléma általános megállapítások összegzéséhez vezetett, a kutatás súlypontja pedig a ráolvasásokról és a magyar ráolvasások digitális adatbázisáról áthelyeződött a számítógépes folklorisztika és a digitális szövegfolklor-adatbázisok elméleti és módszertani kérdéseire, melyhez a ráolvasás-adatbázis valójában már csak példaként szolgál” – írja (12.) Éppen ezért a digitális bölcsészettudomány alakuló paradigmájában is szükségszerű az alábbiakat újra vita tárgyává tenni: 1. Hogyan érdemes tárolni és kiadni a folkloristák által és a kutatás során felhalmozott hatalmas mennyiségű szöveganyagot? 2. Milyen eszközök és eljárások szükségesek ehhez? 3. Milyen új módszerekre van szükség az elemzésekhez? 4. Milyen elemzésekre alkalmasak, és milyen elemzésekre nem alkalmasak a digitális folkloriszövegek? (18.)

Az időszéri kérdésekre adható válaszokhoz Ilyefalvi Emese könyve két úton juttat közelebb.

A folkloriszövegek digitalizálásának elméleti, módszertani és technikai kérdései fejezet (23–98.) az új tudományterület, a digitális bölcsészettudomány és textológia, ezen belül a számítógépes folklorisztika történetét, alapfogalmait, területeit és szemléletét foglalja össze. A fejezet során összeáll azoknak a terminusoknak a készlete, amelyeknek máris helyük van az új tudomány lexikonában (archival studies, digitális bölcsészettudomány, számítógépes folklorisztika, digitális textológia, számítógépes szövegelemzés, digitális adatbázis, digitális interfész, digitalizációs projekt, digitális technológia, műfajadatolás, stimuláció, adatfelfedezés, automatikus vizualizáció).

Korábban a hagyomány lejegyzése a folkloriszöveget más természetű szövegek (szépirodalom, zsunalisztika, szentírás, törvénykönyvek) horizontjában helyezte el; a digitalizálás tovább tágítja ezt a horizontot. Az etnológus más tudományterületek művelőivel

együtt kényszerül választ keresni a közös gondokra. Konkrétan: milyen mértékben folklorista, milyen mértékben informatikus a digitális folklorisztika művelője; a számítógépes program tud-e a folklorkutatót meglepő eredményt termelni; sikerül-e annyira finomítani, adaptálni a digitális technológia módszereit, hogy általuk a szövegeken belül a folkloriszöveg, a kommunikáción belül a folklorkommunikáció, a kulturális objektumok közül a folklorjelenségek sajátossága, továbbá a különböző folklorkonceptiók (33/52. sz. lábjegyzet), valamint a folklor változása, a párhuzamos különidejűség megragadható legyen; mit, miért és kinek érdemes/kell digitalizálni; a tudósok vagy a nagyközönség, a folklorhagyományt előállítók és használók vagy az ezen a hagyományon kívül élők számára; a digitalizálás kutatási műveletek elvégzését teszi lehetővé, vagy a hagyományörző vagy fogyasztói magatartást szolgálja ki? Az új helyzetben újra felmerül a kérdés, hogy kik lehetnek a digitális adatbázisok feltöltői: a szakemberek-e vagy az önkéntesek is? (30.) Örömmel tölt el az új tudomány optimista reménykedése, miszerint a digitális technológia segítségével a gyűjtések újra „kutatásra érdemesekké” válhatnak (*A folklorarchívumok válsága és megújulása*, 33–38). A digitalizálás különböző kutatói szándékokat képes követni: akár a folklor műfaj szerinti rendszerezését, akár egy gyűjtői koncepció szerinti megjelenítést, akár az archívumban nyilvánvalóvá váló rendszertani összefüggéseket (39–55). Előnye, hogy nagyobb mennyiségű adatot tud kezelni, valamint több szempont érvényesítését teszi lehetővé (41–42). Ezt követően a szerző a digitális folklorisztikával kapcsolatos kételyeket sorakoztatja fel (a földrajzi-történeti eredetkutatás visszatérése és a figyelem középpontjába való kerülése, a szoftverben mint fekete dobozban lezajló folyamatok titokzatos volta, sajátos elmélet és módszer hiánya).

A számítógéppel végzett kutatások áttekintésének példaanyaga gazdag,

változatos és reprezentatív (Thomas Busa Aquinói Szent Tamás kutatásai az 1940-es években, Thomas A. Seboek cseremiszi folklórelemzései, Benjamin N. Colby összehasonlító mesekutatásai az 1960-as években; a finn runo-adatbázis nyomtatott gyűjteményének pusztai átszerkesztése; a korábbi izlandi hiedelemzöveg-gyűjtések összesítése; az észti orális epika nyomtatott és kéziratot adatainak összegzése; a holland heterogén műfajú meseadatbázis; a norvég mágia-adatbázis különböző korokból származó adatainak összesítése; egy-egy kutató koncepcióját, munkamódszerét és hagyatékát tartalmazó, a változatos forrástípusokat használó dán Kristensen és a széles gyűjtőhálózatot mobilizáló német Wossidlo digitális adatbázisa; a görög archívumok metaadatolási rendszere; az ír folklór-örökség összesítése; az önkéntesekre alapozó ír adatgyűjtő, lett átírási kampány stb.). A bemutatott kísérletek valóban kísérletezésre ösztönöznek. Annakra sokfelé ágaznak, hogy az új teret sokszínűségét tudják jelezni.

A kötet másik hozadéka a dilemmák és a perspektívák szemléltetése, a mintának választott folklórműfaj, a ráolvasás magyar szövegtörzsének a szerző és munkatársai által digitális adatbázisba való áthelyezésének leírásával. Ez lehetővé teszi, hogy a szerző a ráolvasásról olyan megállapításokat tegyen, amelyek csupán az új rendszer felől válnak tárulnak fel.

A szövegek kategorizálásának, rendszerbe helyezésének, valamint tartalmi-formai szempontú definiálásának és értékelésének alapfogalma, a műfaj és a műfajiság hosszú ideje érvényben van, meg-megújuló, árnyalódó formában. Evidencia az, hogy a szövegek külsődleges kritériumok alapján sorolhatók műfaji kategóriákba. Ezt az alapállást ingatja meg/egészíti ki a szövegnyelvészet mellett az 1940-es években kibontakozó kontextus-, majd az 1960-as években kiépülő beszélés-, beszédaktus-elmélet, amely a szövegek esemény-történetiségét és nem reprodukálását hangsúlyozza. A szerző ezt

szemléltetendő tekinti át a verbalitás és nem verbalitás összefonódását. A ráolvasás esetében a szöveg mellett a nyelvvalasztás (magyar/nem magyar), paralingvisztikai tényezők (hangerő, hanglejtés), a tárgyi feltételek, a proxemikai tényezők (környezeti feltételek, időpont és időintervallum, jelenlévők), a használó adottságai, kvalitásai (nem, állapot, beavatottság) egyaránt hozzájárulnak a verbális akció kimeneteléhez.

Hasonlóan fontos a másik, az oralitás-írás tengely. Az oralitás az emlékezés és a rögtönzés, az írás a tárolás és a birtoklás területe; az oralitás akusztikus, az írás részben képi, részben anyagi természetű; az oralitás minden esetben egyedi és egyszeri, az írás időben létező, változatlan, szétosztható. Mind az orális, mind az írott szöveg előállításai sajátos feltételekhez kötődik. A mágikus szöveg alkalmazása a passzív olvasás vagy analfabéta olvasás kategóriájába tartozik. Olykor szükséges a szöveg fennhangon való felolvasása, máskor azonban pusztai birtoklása vagy viselése, lemásolása, sokszorosítása teszi hatásossá.

A harmadik tengely a mentalitások területeit szeli át és köti össze. A szöveghasználat funkcióját tekintve a szakirodalom alapján a szerző a mágiát és a vallást jelöli ki a ráolvasás élettereként, használati kontextusaként. Két fontos megállapítása, hogy a lokális és az egyéni gyakorlatokban a két terület szétválaszthatatlan, illetve a mágikus-vallásos funkciójú szöveghasználatban a ráolvasás mellett más szövegműfajok is feltűnnek alkalmi vagy állandósult használatban. Bizonyára érdemes lenne számba venni a ráolvasó szövegek előfordulásának mágián és valláson kívüli előfordulását, a szöveg- és funkciófejlődés irányait érzékeltetendő (művészet, gyermekfolklór, oktatás, tudomány, törvénykezés).

A magyar ráolvasások digitális adatbázisa Pócs Éva 1985–1986-ban megjelent munkájának és a *Ráolvasások A–B* kötetének (2014) korpuszát és rendszerezését veszi alapul. A könyvformátum a rendszer lekeresésére, a

szemléltetés transzparenciájára, a terjedelem ökonómiájára és az olvashatóságra való törekvés jegyében készült, reprezentatív, nagy méretű és mintaadó munka. A nagy sorozatok mindenké (Fontes Ethnologiae Hungaricae, A Magyar Folklór Szövegvilága, Magyar Népköltészet Tára, Edélyben Olosz Katalin forrásközlései) felerősítette a műfajiság, alműfajiság, műfajrokonság, a műfajon pedig a tipológia árnyalásának, olykor újragondolásának szükségességét.

A műfaji határoknak, a műfajrokonságnak a kérdését már a jelenlegi szövegkorpusz és rendszerezés is jelentősen feszegeti. Valóban indokolt a funkció szerinti ráolvasás műfajformáinak, a ráolvasás funkcióba kerülő szövegek, gesztusok vizsgálata, az adatbázis ilyen szempontú gazdagítása. (Pl. a szerző javaslatjai: az amulettiszövegek, a boszorkányellenes tanúvallomások további sztereotíp fenyegetései; de tovább érdemes töprengeni olyan szövegcsoportokon is, mint az emlékkersek kívánságai, a sírfeliratok, a gyászjelentők zárókívánsága, a házi áldás.)

A kötet a magyar ráolvasások digitális adatbázisának építkezését mutatja be. Ezért nem fogalmazhatunk meg kifogást a nyelvi határok felállítására, a kizárólagosan magyar nyelvű szövegek digitalizálása miatt. Annak azonban a szerző is tudatában van, hogy kibebiztosított helyzetben ez a szelekciós elv kizárja az interkulturális kapcsolatokat, a nyelvhasználati gyakorlatokat, a nyelvi és kognitív világok összekapcsolódásának megértését.

A kötet meggyőzően szemlélteti a digitális adatbázisban rejlő lehetőségeket: a hiányos adatok hasznosíthatóságát, a gyűjtéseményben diskurzust folytató két személy érvelését és konszenzusát, a kutatói, lejegyzési habitusokat és megoldásokat, a ráolvasószövegek címmel való ellátását, metaadatolását.

A disszertáció izgalmas két fejezete a *Ráolvasások a kora újkori boszorkányperek dokumentumaiban* (189–212.) és *A ráolvasáskorpusz távoli és*

szoros olvasata digitális eszközökkel (213–250). Közülük az első egy digitalizált forráscsoport körültekintő elemzésének új lehetőségeit szemlélteti és bizonyítja, leleményesen, hozzáértéssel és eredményesen. Az elemzéseket megalapozó hipotézis szerint a boszorkány a (szó)mágia alkalmazója, a peranyagok – a maguk műfaji korlátaival és előnyeivel – a mágia gyakorlásának specialistáit, helyzeteit, technikáit, kimeneteleit és megítélését, valamint a mágiahagyomány átadásának szabályszerűségeit exponálja. Fegyelmezett, módszeres, eredményes és szép elemzés született a szómágia gyakorlása alapvető beszédaktusáról, a fenyegetés stratégiájáról, az „ördögi” és a „törvényes” fenyegetés módzatáról, akárcsak a tagadás mint grammatikai eszközzel megvalósított szómágia alkalmazásáról.

Szintén a digitalizált adatbázis program segítségével végezhető elemzésének lehetőségeit ígéri ez szemléltetik a „távoli és a szoros olvasat” felvillantott esetei. Meggyőződésünk, hogy a jelen munkálatok lezárulta után Ilyefalvi Emese vagy munkatársai részéről finalizálódnak az előkészített elemzések, amelyek láthatóvá teszik a magyar ráolvasás- és hiedelemkutatás történetében koronként érvényesült prioritásokat (gyűjtőterületek, adattípusok, primer és értelmezett adatok, az adatok állapota, lelőhelye). A szógyakorlóság és a szófelhő kiemelt adatai, az árpa és a szemverés gyógyításának szövegbázisa, a kutatásban érvényesített gyűjtői habitusok a tudományos rejtvényfejtes előkészített szabályait és lehetőségeit szemléltetik.

A jelen kötet és az alapját képező digitális adatbázis jelentőségét és újszerűségét három szinten szükséges felvetni.

A. Alkalmos-e a ráolvasást a kultúra, a kulturális gyakorlat közegében, kontextusában elhelyezni? A kultúra (mentalitások, gyakorlatok, médiumok, műfajok, szövegek) rendszere sok-sok használó (egyén és közösség) különböző helyzetekben változatos igényeinek felel meg. A rendszerleírásában érvé-

nyesíteni kell az időbeliség (a korszak mint intézmény, a *longue durée*, a konjunktúra, az eseményidő) elvét, a térbeliség elvét (földrajzi, természeti, tárgyi környezet), a mentalitások (a kölcsönhatások, a folytonosság, a megszakítotttság, az újítás) elvét, a társadalmiság elvét (a használók neme, életkora, foglalkozása, vallása, szociális hálójára), a kultúra dinamikájának elvét (kulturális szocializáció, feszültségek és konfliktusok, egyetértések, tolerancia, párhuzamos különidejűségek, elavulás, használati elvárások, opciók és attitűdök). A kultúrában folyamatosan érvényesül az egységesülés és a differenciálódás, a változás, az eliminálás és a megőrzés szándéka, a kultúrahasznat kollektív konszenzusa és individuális gyakorlata. Esetünkben a mentalitás történetébe beleilleszkedik a mágia története. A mágia történetébe pedig a ráolvasás története. Viszonyukat érdemes lesz megírni, akár csak azt is, hogy a mágia alkalmazásának milyen új területei jelentek meg (úrutazás mágiája, a távkommunikáció mágiája, az online tér mágiája); hogyan lehet mágia és ezen belül szómágia nélkül élni; hogyan lehet újrahasznosítani a szómágiát a mágia utáni korszakban, azaz varázstalanítani a ráolvasást.

B. A kultúra leírása a kutatás gyakorlata, a megfigyelés, a terepmunka, a rögzítés és az archiválás technikáinak érvényesítése alapján történik meg. A kutatás által feltárt és leírt kultúra nem azonos magával a kultúrával; kutatói szándékot, szelekciót, értelmezést követ. A politikai, a tudományos, a választásos mentalitások jelentősen meghatározzák egy-egy tudomány tekintélyét és függőségét, autonómiáját. A tudomány paradigmája, kidolgozott módszertana, a gyűjtés, az archiválás és az értelmezés során igénybe vett technikai (mediális) eszközök meghatározzák

a tekintélyét, relevanciáját és hatékonyságát. A ráolvasások, a mágia adatainak digitalizálása, új közegben való elhelyezése és vizsgálata egészen tágra a társadalom felfedezését, a kutatás, a technika és a médiumok alakulásának, a néprajztudomány szemléletének, intézményei történetének láttatását is feltételezi. A kutatást kezdeményezők, megalapozók, kivitelezők kilétének, munkamódszerének, életpályájának, -művének, hagyatékának ismerete épp annyira fontos, mint

C. a terepmunka, a kutatás, a múzeum, a kiállítás, a publikáció hatása a megkérdezett személyekre, a vizsgált kultúrára. Ez már a harmadik szint, az a keret, amelybe a kultúra a természetes közegből átkerült.

Ilyefalvi Emese a könyve bevezetésében figyelmezteti az olvasót, hogy a magyar ráolvasások digitalizálása csupán ürügy volt arra, hogy végigjárja a digitális bölcsészettudomány által megtett és kijelölt utat, próbára tegye a terminológia adekvát voltát, a módszertan hatékonyságát, az archívumok és a kutatás jelenkori relevanciáját. Nemes szándék. Aminek azonban személy szerint örülök: a szerző a mintapéldáját nem degradálta szemléltető eszközzé, szándéka csupán részben valósult meg. Könyve a ráolvasások digitalizált adatbázisának elemezhetőségéről, az elemzés ígéretes voltáról győzött meg. Illetve arról, hogy aki a magyar népballadák, a magyar gyermekmondókák digitalizálására fog vállalkozni, annak ugyanúgy kell dilemmákat megfogalmaznia, szaknyelvet tanulnia, tájékozódnia a nemzetközi és a magyar szakirodalomban és archívumokban, ugyanúgy kell folklóristából informatikussá válnia, mint Ilyefalvi Emesének.

Keszeg Vilmos

PETŐFI-VÁLTOZATOK, AVAGY HÁNY ÉNJE VAN PETŐFI SÁNDORNAK?

Mercs István (szerk.): *Kétféle én(ek):
Petőfi Sándor életei*

■ Az irodalomtörténész hányféle énjét ismerheti egy olyan nagy hatású reformkori költőnek, mint Petőfi Sándor? Milyen eszközei vannak ezen „életek” feltérképezésére és bemutatására? Hogyan válik láthatóvá az a többsíkú életút, amelyet Petőfi Sándor karaktere testesít meg? Egyáltalán van-e lehetőségünk szakemberekként a fentebb felsorolt kérdések megválaszolására?

Amint a *Modus Hodiernus* könyvsorozat neve is sejteti, a sorozatban megjelenő tanulmányok a korábbi korszakok mai szemléletű értelmezését, valamint a modern kutatási irányok feltérképezését tűzik ki célul. A *Kétféle én(ek): Petőfi Sándor életei* című tanulmánykötet szervesen illeszkedik a könyvsorozat programjába: egy olyan Petőfivel találkozik az olvasó, akit mozaikszerű történetekből, mondákból, levelekből, múzeumi élményekből, szakirodalomból és sajtóanyagokból építenek fel – vagy éppen bontanak le. Az így kirajzolódó Petőfi, mint kiderül, nem csupán a forradalmár, és nem csupán a szerelmes költő, hanem különböző személyiségrétegeivel és „életeivel” szembesül az olvasó. A kötet szerkesztője, Mercs István gondosan és tudatosan alakította ki a tanulmányok sorrendjét: egy olyan narratív ív rajzolódik ki, amely Petőfi életét multiperspektívakusan láttatja. Külön kiemelendő a kötet végén található képtár, amely vizuálisan is megeleveníti a tanulmányokban szereplő tárgyakat, helyszíneket és személyeket. A kötet egy 2023. szeptember 14–16. között megrendezett konferencia anyagából született,

ennek köszönhetően több- és különféle Petőfi-képpel ismerkedhet meg az olvasó.

Jogosan merül fel a kérdés, hogy a jelentős terjedelmű Petőfi-szakirodalom mellett miben tud újat nyújtani ez a kötet. Megítélésem szerint a kötet jelentősége abban rejlik, hogy – ahogy a könyvsorozat neve is jelzi – mai módon és mai szemmel közelít Petőfi alakjához. Olyan tanulmányokat tartalmaz, amelyek nem csupán magára Petőfire összpontosítanak, hanem Szendrey Júliára, a terekre, a szakirodalom hiányosságaira, valamint magára a Petőfi-kutatás kihívásaira is. Ennek köszönhetően nem az archetipikus Petőfi-képet kapjuk, amely mintegy megmerevült a szakirodalomban, hanem az embert, az identitást és az általa kifejtett hatást. A tanulmányok különböző szempontokból közelítenek ugyanahhoz az emberhez, így minden esetben más arculatát láthatjuk a költőnek. A Petőfi-jelenség különböző korszakokon, ideológiákon és értelmezéseken átívelő változatait figyelhetjük, amelyek mind a Petőfi-jelenség sokszínűségét hivatottak bemutatni. A következőkben minden tanulmány esetén egy központi kérdéssel kezdem annak bemutatását. A kérdések csupán előrevetítik azt, hogy milyen kérdésre kaphat választ az olvasó a tanulmány alapján – avagy milyen megközelítésmódból ismerhetjük meg Petőfit.

(*Milyen vagy volt-e Petőfinek viszonya a régiséggel?*) Csörsz Rumen István tanulmánya elsődlegesen azt tűzi ki célul, hogy rávilágítson: a régi magyar irodalom kutatása megmutathat és

megmutat valamit a 19. századi költészetéről. Tanulmányában Petőfinek a régiséghez való viszonyát járja körül, olyan szerzők által demonstrálva, mint például Gyöngyösi István, Gvadányi József vagy Zrínyi, de rávilágítva arra is, hogy milyen módon ismerhette vagy egyáltalán ismerte-e Petőfi a régiség irodalmát. A tanulmány szerzője arra a következtetésre jut, hogy Petőfi költészetének alapanyagát a spontán fölszedett közköltészeti szövegmorzsák alkották.

(Nagykároly mint a teljes életét meghatározó kirándulás?) Végh Balázs Béla értekezése Petőfi Sándor 1846 szeptemberében eltöltött nagykarolyi napjairól számol be, illetve az akkor írt *Nagykárolyban* című vers elő- és utóéletéről. A tanulmány szerzője felvázolja, hogy a háromnapos kirándulásnak melyek voltak a fontosabb momentumai, miközben az akkor írt verset Petőfi tapasztalatai felől értelmezi: mi és ki hatott rá, milyen nyilvános eseményeken vett részt, kikkel ismerkedett meg ez idő alatt.

(Milyen irodalomtörténeti adalékot árulhat el az erdődi vár annak lakóiról, az udvarlásról, Júliáról?) Gyimesi Emese Szendrey Júlia-kutató érdekfeszítő módon világít arra rá, hogy Szendrey Júlia milyen társadalmi közegből származik, illetve milyen közegben bontakozik ki a szerelmük. A szerelmi történetről és Júlia személyiségéről Sass Károly és Laurka Gusztáv feljegyzései alapján építi fel a történetet, illetve a két főszereplő írásai alapján. Tanulmánya rávilágít arra, hogy Petőfi és Júlia házassága hogyan változtatta meg és értelmezte újra a feleség és férj szerepkörét.

(Mit és mennyit árulhat el egy 6 soros vers egy szerzői oeuvréről?) Szilágyi Márton tanulmánya izgalmasan érvel amellest, hogy a [*Szabadság, szerelem!*] című hatsoros vers miként játszik funkcionális szerepet nem csupán az 1847-es Petőfi-kötet kompozíciójában, hanem Petőfi életrajzán belül is. A tanulmányíró szerint a vers egy értékrendet rögzít, amely csupán az egész lírai

oeuvre-ban nyeri el teljes értelmét. Az 1847-es kötet elején található vers tulajdonképpen a későbbi pálya megelőlegezett szemléletét követi, miközben a [*Szabadság, szerelem!*] folytonos párbeszédben van a kötet záródarabjával, az (*Egy gondolat bánt engemet...*) című verssel. Két transzcendens érték határozza meg Petőfi életét: a szerelem és a szabadság, melyek közül a szabadság tér vissza a kötet végén.

(Milyen közösség bárdköltője volt Petőfi?) Vaderna Gábor értekezésében Petőfi bárdköltői szerepkörét vizsgálja, egy olyan költőt, aki már első kötetével közösségi szerepet vállal. A kortársak számára Petőfi a közösségek szószólójaként jelenik meg, de azok reprezentálásához nem egy, hanem többfajta bárdköltői hangot alkalmaz a különböző közösségek képviselőéhez. Petőfi számára a mindennapi élet eseményei, a múlt képei, politikai szótár, vagy a hagyományos sémák nyersanyagként működnek, amelyeket nem fél felhasználni vagy kiforgatni, annak függvényében, hogy mire van szüksége a közösségnek.

(Mit mondott Petőfi, vagy mondott-e bármit?) Owaimer Oliver tanulmányában azt vizsgálja, hogy miként jelenik meg Petőfi alakja az 1850-es évek sajtójában. Ennek értelmezéséhez a sajtóban fellelhető Petőfi-mottók, -idézetek, -metaforák és -verstravesztiák elemzésére vállalkozik. A tanulmány érdekes módon bizonyítja be, hogy a költő emlékezete hogyan marad fenn a média három funkcióterületén: tájékoztatásban, szórakoztatásban és befolyásolásban.

(Milyen visszhangot keltettek az Akasszátok föl... és Dicsőséges nagyurak... című versek?) Mercs István tanulmánya feltárja az *Akasszátok föl* és *Dicsőséges nagyurak...* című versek visszhangját, terjedési módját, valamint fennmaradásukról szóló információkat. Meglepő, hogy a két vers különböző utakat jár be: míg az egyik kézirat formájában és levelekben terjedt, addig a másik a kiadatlan versek között volt elbújva. A tanulmány arra is kitér, hogy miért hiányoztak ezek a versek az

1874-es díszkiadásból, valamint azon szemléletekre és indítékokra, amelyek Petőfit ezen versek megírására ösztönözték, miközben a későbbi szerkesztők nem tudták, hogyan kerüljék ki azok publikálását.

(*Hogyan lett Szendrey Júlia a Petőfi-legenda áldozata?*) Karádi Zsolt Herczeg Ferenc 1930-as Szendrey Júlia című drámájából, illetve Schöpflin Aladárnak erről írt kritikájából indul ki. A tanulmány szerzője kiemeli, hogy Schöpflin Szendrey Júliáról szóló írásai egyik tudományos összefoglalóban sem kapnak helyet, így az értekezés ezt a hiányt szeretné pótolni. Az értekezésből kiderül, hogy Schöpflin Aladár nem csupán egy bíráló, hanem azon szerzők közé tartozik, aki megérteni is próbálja Júliát és ő állítja azt, hogy Szendrey a Petőfi-legenda áldozata lett, áldozat, amelyet maga a társadalom generált.

(*Milyen Petőfi-képet hagyott ránk Hatvany Lajos?*) Biró Annamária tanulmánya a Hatvany Lajos főművének tartott *Így élt Petőfi* című munkából indul ki. Az értekezés megvilágítja, hogy Hatvany hol és milyen módszerekkel avatkozik be a Petőfi-kép hagyományozódásába. Hatvany munkájára, akarva-akaratlanul, rávetítette a korszak nyugtalanságát, a társadalmi viszonyosságokat és alárendelte saját társadalmi és politikai nézeteinek. A szerző szerint az általa forradalmiként ábrázolt Petőfi kihat az életmű minden szegmensére, de így válik láthatóvá, hogy a Petőfi köré felépített forradalmár imázs milyen sokrétű és ellentmondásos volt.

(*Hogyan látjuk Petőfit Ady Endre szemszögéből?*) Boka László Ady Endre szemszögéből közelíti a reformkori költő alakjához. Tanulmányában azt járja körül, hogy a 20. században miként vélekednek irodalomról, elődökről és ez hogyan csapódik le a *Nyugat* folyóiratban. Az értekezés szépen rámutat arra, hogy Ady tudatosan keresett és formált önmagának előképet Petőfiből, kinek neve legitimáló erővel bírt. Ady szemszögét a tanulmányíró összehasonlítja Babitséval is, így két különböző pers-

pektívát láthatunk ugyanazon elődről, illetve adalékokat ismerhetünk meg az „új” Petőfi funkcióért versenyző koncepciókról.

(*József Attila hogyan tűnik fel az új Petőfiként?*) A Petőfi-József Attila-vo-nalból kiindulva, Tverdota György tanulmányában azt vizsgálja, hogy milyen viszony fűzte József Attilát elődjéhez a szövegein, valamint a nyilvános költészettörténeten keresztül. A szerző szerint József Attila aktív szerepet játszott a Petőfi-renezánsz hullám megteremtésében. A szövegeken túl viszont számos olyan aspektus (élettörténeti és poétikatörténeti) egyezik a két költő életében, amelyek József Attilát a kor új Petőfijeként ünnepelhették. József Attila Petőfire már az önképének részeként tekintett, amelyet a kortársak is erősítettek.

(*A Petőfi-kultusz milyen módon befolyásolja a róla szóló tudományos diskurzust?*) Margócsy István értekezésében arra mutat rá, hogy a Petőfi-szakirodalom milyen módon és mennyire van kiszolgáltatva a róla szóló kultusz-nak. A szerző szerint a Petőfi-kultusz befolyásolja a kutatás témaválasztását, a Petőfi világirodalmiaságának megközelítését. Ehhez a szerző másfél száz év szakirodalmának az áttekintésére vállalkozik (pl. Pándi Pál, Sötér István, Wéber Antal összefoglalói), megvizsgálva, hogy ezen munkákra milyen hatással voltak a kultikus princípiumok, hogyan építkeznek egymásra és hogyan alakítják ki magának Petőfinek a kultikus képét. Ezek összehasonlításából mutatkozik meg a kultusz köré épített, jól bejáratott „koreográfia”.

(*Milyen interdiszciplináris hozzá-déka lehet a Petőfi-mondák Petőfijének vizsgálatában?*) Petőfi életének számtalan mozzanata él(t) tovább a folklórban. Nagy Balázs tanulmányában arra vállalkozik, hogy az összegyűjtött Petőfi-mondákat és az azokat tartalmazó monográfiákat értelmezze és összehasonlítsa. Értekezésében szépen rávilágít arra, hogy a Petőfi-mondák hogyan árulnak el valamit a költőről, de legfőképpen azok elmondóiról, hisz ezen

mondák a kor tapasztalatait reflektálják. A tanulmány a mondák értelmezése mellett, néhányat közöl is belőlük, így az olvasó maga tapasztalhatja meg a monda által létrehozott Petőfit.

(*Hogyan lett Petőfi múzeumi tárgy helyett élő, itt és most átélhető/megtapasztalható személy?*) Kalla Zsuzsa értekezésében a 2023-as *Költő lenni vagy nem lenni* című, a PIM új állandó kiállításának módszertani kísérleteiről számol be. Tárlatuk megvalósításában fontos cél volt, hogy Petőfit ne egy szoborrá merevedett alakként mutassa be, hanem inkább élő, megtapasztalható jelenlétté tegye őt életművén keresztül. Ennek megvalósításához legfontosabb szempontjuk a személyesség volt, miközben a tárlat multiszenzoriális jellege közvetlen módon hat a látogatóra. Kalla Zsuzsa azon ötleteket is felsorolja, amelyek nem valósulhattak meg, de ezen szempontok a Petőfi-életmű további és mélyrehatóbb kutatására sarkallják az embert.

A tizennégy tanulmány többféle Petőfi-ént ábrázol: hol a kortársak szemén keresztül, hol az alkotásain keresztül,

hol az utókor megfontolásai alapján, hol a múzeum kínálta tér által. A kötet jelentősen hozzájárul a Petőfi-kutatásokhoz, hisz izgalmas értekezések, modern és új szempontú megközelítési módok olvashatóak benne olyan szerzőktől, akik meghatározó szerepet játszanak a kortárs irodalomtörténeti kutatásokban. A kötet szerkezete egy belső ívet rajzol ki: a Petőfi-szövegekből kiindulva, magán Petőfi személyiségén át, egészen az utókor megközelítési módjáig vezet el a kötet. Újdonsága a kötetnek abban rejlik, hogy nem próbálja Petőfit egyetlen irodalomtörténeti kategóriába zárni és a régmúlt kutatásaival egyetértő módon elfogadni, hanem kortárs perspektívából, modern és invenciózus módon közelít a jelenlegi Petőfi-kutatáshoz. A recenzió címében feltett kérdésre viszont nem adható egzakt válasz: a kötet arról tesz bizonyosságot, hogy amíg az irodalomtörténeti kutatás folyik, addig kimeríthetetlen a Petőfi-évváltozatok sora, és az eddigi 200 év édeskevésnek bizonyult ezek teljes megismerésére.

Gudor Noémi



A TÁJBA ÍRT MÚLT

Templomok és kápolnák a föld alatt, avagy a középkori és kora újkori szakrális terek újralfedezése Udvarhelyszéken

*„Készíts nekem szentélyt, hogy közöttük lakjam.
Annak a hajléknak a mintájára,
és azoknak a felszereléseknek a mintájára készítsd el,
amelyeket mutatok neked.”*
(Kivonulás 25, 8–9)

■ A kötet műfaját tekintve monográfia, amely a régészet, történelemtudomány, kartográfia és helytörténet alkalmazásával részletes és alapos vizsgálatot kínál, tudományos igényességgel és átfogó elemzéssel. A kötetben a szerző másfél évtizedes munkáját foglalta össze a vizsgált székkel kapcsolatban.

Nyárádi Zsolt kötete hiánypótlónak tekinthető az udvarhelyszéki történelem vonatkozásában, hiszen eddig ilyen alapos, pontos, részletgazdag munka még nem született a térség kapcsán. E kötet megszületésére legalább annyira szükség volt már, mint Botár Istvánnak a Csiki-medencével kapcsolatos monográfiájára.¹ A munka céljáról az első oldalakon olvashatunk: „kutatásommal arra vállalkoztam, hogy a legújabb régészeti ásatások eredményeinek felhasználásával, azokat kartográfiai és levéltári adatokkal kiegészítve összegyűjtsem, azonosítsam és felmérjem mindazokat a templomokat és kápolnákat, amelyek a századok folyamán elbontásra kerültek. Ezek helyére nem kerültek új épületek, történetük pedig feledésbe merült.”²

A kötet nagyfokú alaposággal vezet a számba az udvarhelyszéki templomokat és kápolnákat a vizsgált időszakból. A könyv egészének logikája egy nagyívű, több tudományágat összekapcsoló rekonstrukcióra épül, amely Udvarhelyszék középkori és kora újko-

ri szakrális építészetét próbálja újraértelmezni. A szerző először megteremti a kutatás elméleti és módszertani alapját: bemutatja a témához kapcsolódó kutatástörténetet, majd részletesen ismerteti azokat a (több lépcsőből össze tevődő) módszereket, amelyekkel a templomok és kápolnák eltűnt hálózata feltárható. A hangsúly a multidiszciplinaritáson van: írott források, régészeti feltárások, helynévkutatás, kartográfia, 3D-modellezés, légi és geofizikai vizsgálatok együttese adja a kutatás gerincét. A bevezető végén a kötet szerzője tisztázza a templom és kápolna történeti fogalmait (és különbségeit), mivel a korabeli források gyakran összekeverik ezeket.

A kötet következő nagy egysége a forrásbázis rendszerezése. Nyárádi Zsolt külön csoportokba rendezi az egyházi és világi írott dokumentumokat, a térképeket, a helyneveket, a műemléki irodalmat, a klenódiumokat és a régészeti adatokat. Minden forrást kritikai vizsgálatnak vet alá, és megmutatja, hogyan lehet ezekből megbízható információkat kinyerni az eltűnt épületek azonosításához.

A történeti narratíva a középkori és kora újkori Udvarhelyszék egyházi berendezkedésének bemutatásával indul: a munka készítője feltérképezi a székelt alkotó településeket, elemzi nevük eredetét és korát, majd rekonstruálja a kö-

zékori templomhálózatot. Ezt követi a reformáció és a kora újkor vallási sokszínűségének bemutatása, ahol világossá válik, hogy a térség felekezeti képe hosszú folyamat eredményeként stabilizálódott a 18–19. századra. A vallási változások közvetlenül hatottak a templomok sorsára, funkciójára és átalakulására.

A régészeti adatok szempontjából különösen fontos szerepet kapnak a templom körüli temetők vizsgálata. A szerző bemutatja a temetők szerkezetét, a temetkezési szokások változásait, a sírmellékletek típusait és azok értelmezési lehetőségeit. Ezen túlmenően Nyárádi Zsolt a temetőkben talált rendhagyó tárgyak eredetére is magyarázatot keres, és a temetkezési szabályozások történeti áttekintésével szélesebb kontextusba helyezi a jelenséget.

A könyv egyik legmodernebb és leglátványosabb rétege a kartográfiai és térinformatikai anyag használata. A monográfia szerzője a katonai felmérések térképeit, GPS-koordinátákat, műholdfelvételeket és 3D-terepmodelleket alkalmaz a lelőhelyek azonosítására. Ezek az eszközök nemcsak tudományos pontosságot adnak, hanem lehetővé teszik, hogy az olvasó a terepen is megtalálja az egykori templomok helyét.

A templomok építészeti fejlődésének bemutatása a könyv egyik legérdekesebb része: a szerző elemzi az alapozási technikákat, a szentély és a hajó kialakítását, a templomkerítő falakat, valamint a templomok „elköltöztetésének” okait. A jelenség mögött gyakran természeti katasztrófák, háborús pusztítások, demográfiai növekedés vagy egyházi átszervezések álltak. A 18–19. században a közösségi összefogásból épült új templomok és a mesterségek (például téglavetés, cserépkészítés) megjelenése is fontos szerepet kap.

A mű legerjedelmesebb része az elpusztult templomokról szól. Ebben a részben Nyárádi Zsolt kilenc szempont alapján mutatja be az egyes lelőhelyeket, a településnévtől kezdve a középkori forrásokon és egyháztörténeti adatokon át a kartográfiai és régészeti in-

formációkig. E rendszer megléte – a kötet további fejezeteiben is nyomkövethető – rendszerben foglalja a meglévő adatokat, és egyben megkönnyíti az egyes épületekkel kapcsolatos részinformációk keresését. A szerző minden templom esetében részletes, gazdag adatanyagot közöl, és ahol lehet, vizuális dokumentációval – fotókkal, 3D-modellekkel, térképekkel – egészíti ki ezeket.

A kötet végéhez közeledve külön egység foglalkozik a fatemplomokkal és az eltűnt kápolnákkal. A fatemplomok esetében a Nyárádi Zsolt a levéltári adatok alapján rekonstruálja a térség egykori faépítményeit, és bemutatja, hogyan váltották fel őket később a kőtemplomok. A kápolnákról kevesebb adat maradt fenn, de a szerző funkcionális kategóriákba rendezi őket, így mégis áttekinthető képet ad a térség kisebb szakrális építményeiről.

A kötet végén egy részletes adattár olvasható, amelyben a kötetben szereplő épületekkel kapcsolatos adatok szerepelnek.

A régészeti-történeti monográfia cérnafűzött, keménytáblás borítású. terjedelmét tekintve 512 oldal, a törzsszöveg tördelése igényes, alapos, pontos és precíz. A mű nyelvezete akadémiai és egyben objektív, és nem utolsósorban lényegre törő. A kötetben lévő lábjegyzetek informatívak és pontosak, melyek nem zavarják az olvasási élményt. Az irodalomjegyzék gazdag, terjedelmes és sokrétű. A könyv végén szereplő leletkatalógus ötletesen, igényesen és nagy alaposággal összeállított.

Nyárádi Zsolt: *Elpusztult templomok és kápolnák a középkori és kora újkorú Udvarhelyszéken* című kötetét nemcsak a szakma figyelmébe ajánlom, hanem mindazoknak az érdeklődő olvasóknak, akik mélyebb betekintést szeretnének nyerni Udvarhelyszék múltjába, régészetébe. E gondolatmenetet bővít(het) ki a szerzője meglátása a szóban forgó kötet létjogosultságának tárgykörében, miszerint: „E munka nemcsak tudományos szempontból fontos, hanem adott esetben turishti-

kai, örökségvédelmi és oktatási (főként helytörténeti jellegű, de akár identitás-erősítő) vonzata is lehet.”³

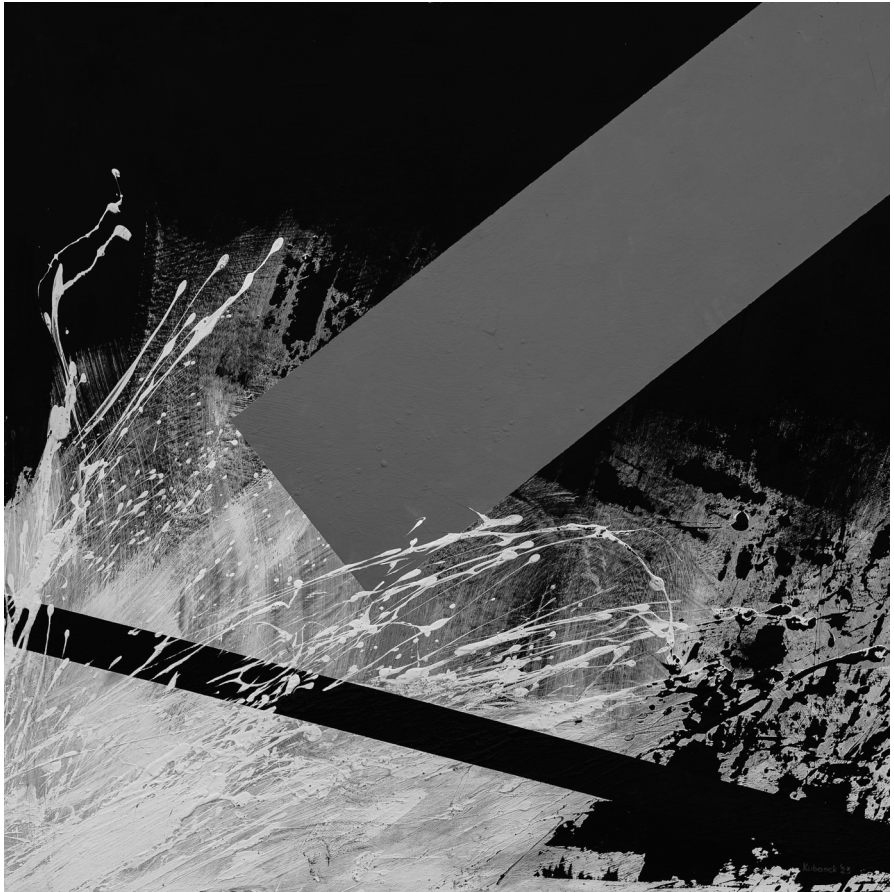
Összességében elmondható, hogy munka elérte a célját, miszerint a különböző tudományágak eredményeit összehangolva képes átfogó képet adni Udvarhelyszék eltűnt templomairól és

kápolnáiról. Nyárádi Zsolt nem csupán adatokat gyűjtött, hanem megmutatta, hogyan alakult a térség vallási, társadalmi és építészeti arculata az évszázadok során, és hogyan lehet a múlt nyomait a jelen topográfiájában újra felismerni.

Tankó Nándor

■ **JEGYZETEK**

1. Lásd továbbá Botár István: *Havasok keblében rejlő szép Csík. A Csíki-medence középkori településtörténete*. Martin Opitz Kiadó, Bp, 2019.
2. Nyárádi 2026. 11.
3. Nyárádi 2026. 12.



ABSTRACTS

Katalin Lakatos-Fleisz

■ ***He Who Believed Too Much in Concepts: On the Prose of Szentkuthy***

Keywords: *wonder, life, writing, form, stylisation, the concept of life's variability*

In numerous interviews, Szentkuthy identifies wonder as the essence of his life. Since, in wonder, everything is of equal value, this places an enormous burden on the formal discipline of writing. Yet the reader may justifiably doubt whether someone who continually communicates this attitude of wonder is truly capable of sustaining it. Once wonder enters the text, does it not itself become a stylising gesture, a pose akin to a mask? Should we not interpret Szentkuthy's intention – namely, that he wishes to write life in its variability, and therefore cannot and does not wish to subordinate himself to the discipline of form – in precisely the opposite way? Is it not rather the case that he believes so strongly in the concept of life's variability that, for this very reason, he comes to think that he cannot write life at all?

János Majdán

■ ***Wine Regions under the Spell of Lake Balaton***

Keywords: *Balaton, wine regions, past-present-future*

Maps of Hungary's vineyards reveal extensive viticultural areas surrounding Lake Balaton. Of the country's twenty-four wine regions, four are located around the lake: Balatonfüred-Csopak, Balatonfelvidék (Balaton Uplands), Badacsony, and Balatonboglár. While these regions share broadly similar climatic conditions, they differ markedly in other environmental characteristics. Their geological substrates include red sandstone, limestone, basalt, and sandy formations, upon which diverse soil types – such as red and brown forest soils, basalt tuff, and sand – have developed. This geological diversity has long supported a wide

range of grape varieties, selected and refined through centuries of viticultural practice. The study surveys the evolution of grape cultivation and wine culture from the Roman period to the present, examining each of the four wine regions individually.

Andrea Máté – Mária Mohos

■ ***The Sopron Wine Region Charting Its Own Path: Terroir, Tradition, and Geographical Indication Protection***

Keywords: *terroir, tradition, geographical indication protection, Blaufränkisch (Kékfrankos)*

The Sopron Wine Region is one of Hungary's four major red wine-producing areas, distinguished by a terroir that sets it markedly apart from the others. This complex interplay of natural and social factors shapes the distinctive identity and local character of Sopron wines. Owing to the region's cooler climate, these wines are typically characterised by pronounced acidity and freshness.

The history of Sopron, together with its system of designation-of-origin protection, clearly reflects the region's capacity to adapt to changing conditions. The prominent role of Blaufränkisch (Kékfrankos) and Grüner Veltliner in the varietal structure underscores the close historical and professional ties between the region and Austria.

Although the Sopron Wine Region produces red wines of considerable quality, its recognition and market reputation still lag behind those of other Hungarian red wine regions. Owing to its distinctive natural endowments and social environment, wine production in Sopron has historically diverged, and continues to diverge, from the dominant trends of Hungarian red winemaking, giving the region a unique place within Hungary's wine geography.

Gabriella Mészáros

■ ***Tokaj***

Keywords: *Tokaj, Tokaj-Hegyalja, Tokaj wines, Tokaji Aszú*

The history and significance of Tokaj-Hegyalja are closely intertwined with Hungarian wine culture as a whole. The wine region had already attained distinction in the Middle Ages, but its true renown was established by Tokaji Aszú, produced from the 16th and 17th centuries onwards, as the result of exceptional natural conditions, botrytised grapes, and distinctive winemaking techniques. Tokaj was the world's first demarcated wine region, where origin protection, vineyard classification, and the legal regulation of quality appeared at an early date. Aszú and Eszencia became favoured drinks at royal courts; their prestige was unrivalled in Europe and is reflected even in the Hungarian national anthem.

The development of the region was repeatedly disrupted by the upheavals of history – wars, customs restrictions, phylloxera, and later the nationalisation and mass production of the 20th century – which led to a serious decline in quality. After the political transition, however, a new era began: family estates emerged, foreign investors appeared, and quality once again came to the fore. Today, Tokaj extends across 27 settlements and approximately 4,500 hectares; its principal grape varieties are Furmint, Hárslevelű, and Sárga Muskotály. Although sweet wines remain central to the region's identity, dry wines are playing an increasingly important role. Tokaj's future lies in rigorous origin protection, the authentic presentation of its terroirs, and a consistently upheld commitment to quality.

Péter István Pap

■ *Crises, Challenges, New Beginnings, Opportunities: Main Frameworks and Tendencies in One Thousand Years of Viticulture and Winemaking in the Eger Region*

Keywords: *Eger Wine Region, winemaking traditions, Egri Bikavér*

The Eger Wine Region, homeland of Egri Bikavér, is one of Hungary's largest and oldest viticultural areas,

with a winemaking tradition spanning a thousand years. Owing to its difficult history, marked by recurrent crises and enforced changes of direction, the region still occupies an ambiguous position today. After surveying the relevant geographical, geological, and climatic factors, the study examines the history of the wine region in three parts. The first covers the period from the beginning of the Hungarian Middle Ages to the Ottoman conquest; the second extends from the 17th-century settlement of the Rác (Serbian) population to the phylloxera epidemic at the end of the 19th century; and the third traces developments from the post-phylloxera reconstruction to the present day.

Across these three periods, the discussion focuses primarily on patterns of landholding and income, the principal sites of production, the main grape varieties, and the quantity and character of the wines produced. Particular attention is devoted to the emergence and formation of Egri Bikavér. Following a concise account of the major transformations of the Soviet-type period and of the years after the transition of 1989–90, the article concludes with reflections that also consider the present-day situation.

Géza Szabó

■ *The Villány Wine Region, the Jewel of “Treasure-Rich Baranya”*

Keywords: *Villány Wine Region, wine tourism network, trademark system for local products*

Although the Villány Wine Region accounts for less than 4 per cent of Hungary's total vineyard area, it ranks among the country's best-known and most successful wine regions, not only because of its outstanding red wines but also, among other things, because of its wine tourism. The “Villány brand” is clearly one of the emblematic success stories of the post-socialist period, yet the long history of the Villány Wine Region also contains earlier phases of prosperity. Since the

Ottoman period, the interplay of German (Swabian), Serbian (Rác), and Hungarian traditions has strengthened the region's distinctive character.

Among the favourable conditions for viticulture, the natural setting must be mentioned first: the Villány Hills provide the southernmost, sun-drenched slopes in Hungary. Yet the region's unmistakable success stems equally from the expertise and cooperation of the generations of winegrowers and winemakers who have worked there. The wine region was the first in Hungary to introduce a system of designation-of-origin protection, and it has developed wine brands known both nationally and internationally. Alongside its wines, and in ways that further reinforce them, it also established the country's first wine tourism network, the Villány-Siklós Wine Route. Setting an example for other wine regions, it also operates a local product certification and trademark system. The study seeks to summarise these key factors behind the region's success.

József Szabó

■ ***An Outline of Winemaking in Partium and Transylvania: Past, Present, Future***

Keywords: *Transylvania, Partium, wine culture, wine marketing, conscious consumer base*

József Szabó's study surveys the post-socialist rebirth of viticulture and wine culture in Transylvania and Partium, while also paying tribute to the life's work of György Csávossy. After the low point that followed the political changes of 1989 – with the dismantling of large-scale state enterprises and a severe lack of capital – a period of striking development began in the 2000s, supported both by assistance from Hungary proper, such as the Ferenc Schams Plan, and by local forms of professional self-organisation, including EMBE.

The author analyses the situation region by region. In Szatmár, successful county wine competitions were

launched, drawing on the legacy of the Károlyi family. In Érmellék, the revival of connections with Debrecen and the reintroduction of the historic flagship wine, Bakator, proved decisive; through the work of the Bakator Association, the variety has once again become a recognised *Hungarikum*. In Arad-Hegyalja, particular emphasis is placed on the work of Géza Balla, who, through his commitment to the traditional Kadarka grape and a modern winemaking outlook, has brought the Ménes wine region international renown. In Szilágyság, the production of sparkling wines at Kárásztelke and Somlyó has marked a major renewal, while along the Küküllő and in Erdély-Hegyalja the archiepiscopal tradition of altar wine continues alongside modern family wineries, such as Villa Vinèa.

The study also underscores the importance of wine marketing and of sacred and communal events, including BORUM and various festivals. It concludes that the future of the region will be shaped by adaptation to climate change – above all the growing importance of red wines – and by the cultivation of a more conscious consumer base.

Gábor Töttös

■ ***The Phoenix Revived by Its Wines: The Szekszárd Wine Region***

Keywords: *Szekszárd, wine region, grape and wine culture*

The historic wine region of Szekszárd has cultivated and developed its viticultural and wine culture since Roman times, together with the customs, literary traditions, and artistic heritage associated with it. This legacy encompasses the early Christian sarcophagus, the wine-loving abbot of the chronicles, the drama of 1550, and the earliest surviving wedding song from 1580, no less than Garay János's verbal coinage in his Szekszárdi bordal: *bikavér*. It was this wine that inspired Schubert's Trout Quintet; it was drunk by Franz Liszt, Pope Pius IX, and by

those who successfully sought protection against cholera. Over the course of centuries marked by struggle, it was thanks to its far-famed wine that Szekszárd became a county seat, and it was here, in 1856, that Hungary's first wine-merchant's joint-stock company was founded. At the end of the 19th century, the region was among the first to overcome the phylloxera crisis successfully, and later

it also endured the hardships brought about by war and government policy. Today, the wine region, covering some 2,500 hectares, justly enjoys renown through its wines in international competitions, on export markets, and on the tables of Hungarian consumers. In all this, it faithfully reflects the fruitful relationship between landscape and human ingenuity that has been sustained here for millennia.



SZÁMUNK SZERZŐI

A lapszámot szerkesztette:

Kovács Kiss Gyöngy

Fellinger Károly (1963) – költő, Jóka, Szlovákia

Gudor Noémi (2001) – mesterképzés hallgató, BBTE, Kolozsvár

Keszeg Vilmos (1957) – néprajzkutató, professor emeritus, BBTE, Kolozsvár

Kubanek László (1967) – képzőművész, Székelyudvarhely

Lakatos-Fleisz Katalin (1978) – irodalomtörténész, PhD, egyetemi adjunktus, BBTE Pszichológia és Neveléstudományok Kara, Szatmárnémeti

Majdán János (1953) – történész, CSc, rektor emeritus, Baja-Pécs

Máté Andrea (1975) – történész-geográfus, PhD, tudományos munkatárs, PTE Kultúratudományi, Pedagógusképző és Vidékfejlesztési Kar, Vidékfejlesztési Intézet, Szekszárd

Mészáros Gabriella (1958) – jogász, nemzetközi borakadémikus (DipWSET), c. egyetemi docens, tulajdonos, AKÓ Gasztronómiai Tanácsadó és Kiadó Kft., Budapest

Mohos Mária (1954) – történész-geográfus, PhD, egyetemi docens, PTE Természettudományi Kar, Földrajzi Intézet, Pécs

Pap Péter István (1994) – történész, tudományos kutató, Állambiztonsági Szolgálatok Történelmi Levéltára, Budapest; doktorandus, Eszterházy Károly Katolikus Egyetem, Eger

Szabó Géza (1962) – geográfus, PhD, hab. egyetemi docens, PTE Természettudományi Kar Földrajzi és Földtudományi Intézet, tanszékvezető, Turizmus Tanszék; terroir-szakértő és okleveles borbíráló

Szabó József (1974) – újszülöttgyógyász főorvos, helytörténész, Margitta

Tankó Nándor (2000) – doktorandus, BBTE, Kolozsvár

Tóttós Gábor (1954) – történész, irodalomtörténész, író, bölcsészdoktor, ny. főiskolai docens, Szekszárd

TÁMOGATÓK



Nemzeti
Kulturális
Alap



iskola
alapítvány

„A *terroir* a francia szőlészet és borászat meghatározó alapfogalma, amelynek nincs teljesen pontos megfelelője a magyar nyelvben. Általában »termőhelyként« fordítjuk, azonban a két kifejezés nem szinonimája egymásnak. A *terroir* jelentése komplexebb a magyar értelemben vett termőhelynél. A termőhelyet a *terroir* szűkebb értelmezésének lehet tekinteni, amely a bor minőségét és jellegét meghatározó természeti tényezők összességét jelenti. Ebbe beletartozik a borvidék domborzati adottsága, a közzetani, talajtani szerkezete, a terület fekvése és az éghajlati viszonyok (klíma). A *terroir* sokkal inkább komplex földrajzi és kulturális fogalom, amely nemcsak a természeti adottságokat, hanem azok társadalmi, történelmi és emberi tényezőkkel való kölcsönhatását is magában foglalja. Ide tartoznak: a hagyományosan termesztett szőlőfajták, a helyi borászati és termelési módszerek, a borász (vincellér) személye és szerepe, a borkultúra és a történelmi hagyományok, valamint mindezek hatása a bor jellegére és identitására.”

(Máté Andrea – Mohos Mária)

ISSN 1222 8338



9 771222 128330 4 2 6 0 0 5

10 LEJ
950 FT

REGIUNI VITICOLE MAGHIARE
HUNGARIAN WINE REGIONS