



Nagyné Szentpéteri Angéla: Prána

DEMETER Zoltán

A tokaji pezsgő nyomában



Ami megkülönböztet minket a világegyetemben a többi létező és nem létező dologtól, az az öntudatunk. Az öntudat ad koordinátarendszert az életnek, az életünknek, a döntéseinknek, annak, hogy el tudjuk magunkat helyezni térben és időben. Az öntudat látni enged, illetve láthatóvá tesz a világegyetemben, akár az idő feloldására is képessé tesz. Az öntudat körberajzolja az egyszeri utazás tényét, megismételhetetlenségét, amely megértésére a földön az élőlények közül kizárólag az ember képes. Kialakítja a múlttal, jelennel és a jövővel szemben az egyén felelőségének képességét.

Persze mindig vannak bökkenők. Az időgép üzemanyaga különleges anyag. Az óvónők, tanító nénik és a szülők „bányásszák” és töltik fel vele a gyerekek üzemanyagcelláit. Olyan felkészültséget hoznak, hozhatnak létre, amely felnőtt korban megteremti ennek az utazásnak a képességét. A legfontosabb összetevők nem mások, mint a fantázia, a beleélés képessége, az érzékenység, az empátia, a megérteni és tudni akarás, a türelem, a másik ember tisztelete és szeretete. Ha ezek a jellemvonások kialakulnak akkor az utazáshoz meg is teremthetők a feltételek, a gép működtethető. A fiatal könnyedén utazhat múltban és jelenben és a múltból küldött üzenetek érthetők lesznek, a jelen pedig értelmezhető és megélhető lesz számára. Különleges emberi tulajdonság ez. Meggyőződésem, hogy egy társadalom lehetőségeit, erejét és jövőjének sikerességét az ilyen emberek megléte és mennyisége határozza meg.

Azt javasolom utazzunk egyet közösen a múltba. Repüljünk vissza az időben és próbáljuk meg a filmet megrendezni ki-ki azzal az eszközzel, amellyel nevelői „feltankolták”.

„Azon sokféle szőlő-fajoknak lajstroma

... Golop azonban, Tokajhoz majd 3 mérföldnyire, Tályához pedig közel fekvő Jóságos Méltóságos Báró Vay Miklós Első Vítze-Ispány Úrnak, megérdemli valóban, borainknak jobb és jobb karba való hozásában, s nemesítésében fáradozó Hazánkfiak szemeiket reá függeszszék, a' Magyar Habzó vagy Pezsgő bornak készítésére nézve. Ebben a' Méltóságos Báró magát a'hoz a' Frantzia szokáshoz és módhoz tartja, mellyet tapasztalt és megtanult Campaniában (Champagne) egy jól elkészült tudós Hazánkfia, kit szüntelen a' Haza Jovának előmozdítására törekedő Néhai Nagyságos Édes Attya útaztatott a' maga költségén Frantzia, s más külső országokba. A'melly szőlő fajokból szűrik Golopon a' Sámpanyi



bort, ime ezek: Furmint, Fejér szőlő, Fejér Purtsin. Ez a három a leg jobb. Azután Király édes, s Júfark szőlő.



Nagy bizalommal lehetünk a fáradszató Báro Úrnak a még hátra lévő próbatételeire nézve is, hogy t.i. megkaphatja Campania tartományjának Ay, Marenil, és Disy, mind a három közel Epernay-hez: azután Sillery igen híres szőlőiből ezeket a pezsgő Sámpanyi bornak való legjobb fejér fajokat, u.m. Plants d'orés, főképpen Plants d'orés d'Ay, Epinette; a feketékből pedig: Pineau, kiváltképpen a Franc Pineau, Morillon, Meunier, Formenté szőlőket. Ha majd a Hegyallyán egynehány ezer Sámpanyi fiatal tövek, vagy vesszők el fognak ültetődni, könnyű lesz idővel azokat ezerre meg ezerre szaporítani, s a megtett próbák által világosságra hozni, ha lesz é azután szükséges a Frantzia fiatal szőlőtöveket és az eredeti pezsgő borokat olly meszsze földről, s annyi sok költséggel megkhozatni? ...”
(1829)

Nem ennek az előadásnak a témája, hogy taglalja azt, milyen teljesítményeket mutatott fel a Vay család Tokaj és az ország érdekében, de egy pillanatképet azért kifestenek a múlt üzenetének megértéséhez. Mindenki előtt megjelent, gondolom, a kép, miszerint az idősebbik báró Vay Miklós ül a golopi kastélyuk teraszán és álmodozik arról, hogy ezeken a tokaji bor szempontjából akkor nem sokra tartott lankákon próbáljanak meg a kampániai buborékos borhoz hasonlót készíteni. Akár az itt lévő fajtákkal (Furmint, Fejér szőlő, Fejér Purtsin), de akár az onnan a távolból idehozott fajtákkal.

Mert ugye a vasárnapi kertben felöltöztetett asztal, amelyet a család a templomból hazajövet birtokba vett, semmiképp nem hiányolhatta már a 19. század elején a kampániai típusú bort sem a tokajiak mellett. A sokat látott nagytekintélyű papa, feleségével Johanna von Adelstein bárónővel, a nevelőkkel és oktatókkal együtt munkálkodva megadták fiúknak azt a képességet, amivel értelmezni és megérteni tudta a körülötte zajló világot. Megismerte Európát, a távoli vidékek borkészítési tapasztalatait és a helyszínen begyűjtött tudással útnak indította a tokaji pezsgőkészítés történetét.

A krónikás ekkor 1829-ből üzent.

Az időkoordinátába való elhelyezés megkönnyítése érdekében felsorolás szerűen segítségül néhány adat: 1816-ban alkalmaznak először rázóállványt Champagne-ban; 1825-ben alapítják Magyarország első pezsgőüzemét Pozsonyban; 1834-ben Pesten alapítanak pezsgőgyárat; az 1800-as évek közepétől időzítik Champagne aranykorának kezdetét; 1882-ben Budafokon alapít pezsgőüzemet Törley József; 1886-ban Louise and Cezar Francois megalapítja üzemét. Látható az évszámokból, hogy bár kontroll alatt, de Európa valós részeként tartottuk a lépést a fejlettebb országokkal.

Persze, akkor a báró nem tudta, hogy történelmet ír Tokajban. Ennek jelentősége, fontossága, újra élettel és jelentéssel való megtöltődése épp most zajlik itt a hallgatóság soraiban.

A történelmi filmnek ezzel vége. Jöhetnek a tanulságok, a hétköznapokba illeszthető és illesztendő értelmezések, azonosulások. Következhet a közelebbi történelem bekapcsolása a folyamatba.

Az 1990-es évek a gyökértelenség érzésével és a folytonosság biztonságérzetének megszűnésével érkeztek az akkori kor emberét az új világba Magyarországon és a környező volt kommunista országokban. A múlt, a jelen értelmezési képességének teljes hiányával, a jövő megfogalmazásának képtelenségével. A zavarodottság hatásai ma is tapinthatók, sőt életünk részévé váltak, függetlenül attól, amely elvek szerint irányítják az országot. Tokaj a gyökereihez való visszatalálásban sok segítséget kapott a külföldi befektetésektől, attól függetlenül, hogy láthatóan anyagi érdekeik mentén igazították mozdulataikat. A nagy semmiből azért csak megszületett valami, amire már rá lehetett nézni és értelmezni. Persze a potenciál, amit Tokaj rejt, ha csak kicsit is helyzetbe hozzuk a tiszta, őszinte mozdulatokkal, azonnal elkápráztatja és elhalmozza az embert, ahogy évszázadok alatt tette. Az ország és Tokaj számára az elvégzett munka hozadéka az volt a változást követő első évtized után, hogy észrevétlenül megtaláltuk a közel száz éve elejtett szakmai szálát, és az évtized végére újra évszázadokkal ezelőtti idők fényében ragyogott Tokaj a világ szakmai közönsége előtt. Azonban a piac nem értékelte a ragyogást és kétségbe esve kezdtük keresni a működő modellt, amelyet a kétezres évben a szárazbor véletlenszerű „feltalálásával” átmenetileg meg is leltünk. Utaztunk az időben, az időgép kormányánál olyan emberrel, aki megmutatta nekünk a területi klasszifikáció fontosságát, amely 300 év távolságából próbálta értelmezni és üzenni a kor igényéhez igazodva a szárazboros lehetőségeinket is. Sajnos sikertelenül, Bél Mátyás üzenete nem érintette meg a kor termelő emberét. A szárazbor rövidtávú egyéni célokat kezdett szolgálni, amely elkezdte erodálni az addig elért sikereket. Ez mind a mai napig tart, sőt erősödik. A bor minősége javul, az ára azonban csökken.

A dekád végére, majd kétszáz év eltelté után megjelent a pezsgő készítés igénye. A felfedezés vágya és öröme 2009-től először a kiskapuk megtalálásával mutatta meg a lehetőségeket, majd 2013-tól általános lett és mindenki számára elérhetővé vált a teljes készítés folyamat irányítási lehetősége és felügyelete a „methode traditionnelle” kategóriában. Köszönet érte.

Harminc év társadalmi és szakmai nyugalom után rá tudunk csatlakozni báró Vay Miklós álmára és egy 200 éve megszületett közösségi igényre. Szakmailag biztató eredményeket lehet látni, amelyek igazolják a báró elképzelését, miszerint helyes a helyi fajtákat felhasználni. De még hosszú az út, amelyet alapos körültekintés és megfontoltság kellene, hogy vezéreljen.

Azt is megkérdezte a kislányom, hogy „apa ezzel az időgéppel tudunk a jövőbe is utazni?” Azt feleltem, igen. Beülünk az autónkba, öt órát utazunk Tokajból és máris a jövőben vagyunk. Húsz évet ugrottunk az időben.

Menet közben szereztem meg gyorsalpalón az időutazó képesítést, mert ott-honról a nevelésem idejére eső korszak szabályai szerint nem lehetett a gyereket feltölteni időutazó üzemanyaggal, időutazni sem lehetett. Azért a szüleim valamit csak belém rejtettek, mert sikerült valamilyen szinten jogosítványt szerezni a gép irányításához. Megjegyzem, hogy szörnyű körülményes és vérverejtőes folyamat volt a nézésből átprogramozni az agyamat a látásra. A tisztánlátás képességéről már





nem álmodozom. Amiket én láttam a jövőben a teljesség igénye nélkül a következők voltak:



- valós piaci környezet, valós piaci szereplők, kiszámítható piacgazdasági szabályrendszer,
- egyetértésben működő és működtetett történelmi területi klasszifikációs rendszer,
- termelői klasszifikációs rendszer, a maguk pozicionálására és a tájékoztatására,
- működő eredet-, márká- és érdekvédelem,
- a partnerek egymásnak tett ígéreteinek megtartása,
- a soha egymással nem találkozott emberek egymásnak tett ígéreteinek megtartása,
- életszerűség, amerre csak néztem.



Láttam még:

- egyszerű blokkot, amelyet a könyvelés befogad, mint költségszámlát,
- mosolyt a hotel recepcióján,
- kizárólag felügyelettel mozgó kutyákat,
- irányjelzőt használó autósokat a körforgalomban,
- megóvott épített történelmi örökséget és hozzá simuló újat,
- egységesen finom rántott csirkét,
- kifogástalan alapborokat,
- precízen behűtött és szervírozott pezsgőt,
- borhoz értő átlagembert.

És láttam gépjárművezetőt, aki tudott CSAK egy pohár pezsgőt inni, és így tovább és így tovább.

Van azonban egy előnyünk, mégpedig, hogy ők nem tudnak a jövőbe utazni. Javaslom, hogy ezt az előnyt kezdjük el lassan használni és kihasználni a felzárkózáshoz.

Hatékony utazóképzést és sikeres utazást mindannyiunknak! Ne feledjék, utazáskor is az egyik legjobb dolog pezsgőzni!

(Elhangzott a II. Pezsgőkonferencián, Etyeken 2020. szeptember 3-án.)

SÜTŐ Dávid – KAPUSI Felícia –
HELTAI Miklós – PATKÓ László

Zempléni fantom: az eurázsiai hiúz

Az utóbbi évtizedekben Európa-szerte növekednek a nagyragadozó fajok állományai. Nincs ez másképp hazánkban sem. Idehaza, amikor a nagyragadozókról esik szó legtöbbször a szürke farkas (*Canis lupus*) és a barna medve (*Ursus arctos*) jut eszébe először. A Kárpát-medence harmadik őshonos nagyragadozójáról, az eurázsiai hiúzról (*Lynx lynx*) viszonylag keveset tudunk. Nem véletlen, hogy a hiúz az a faj, amelyről olykor-olykor meglepedkezhetünk, hiszen a medvéhez és a farkashoz képest igen rejtőzködő életmódot folytat. Sok helyen mellettünk, de nem a szemünk előtt él. Lássuk tehát az eurázsiai hiúz ökológiáját!

Elterjedés, populációméret, jellemzők

Más nagyragadozókhöz hasonlóan a 20. század közepére a hiúz állományai is jelentősen csökkentek, visszaszorultak a kontinensen. Sőt, hazánkban az 1920-as évektől kezdve egészen az 1980-as évekig gyakorlatilag teljesen eltűnt. Kétségtelen, hogy tudatosan nem is kereste senki, célzott, a faj jelenlétével, vagy ökológiai szerepével, esetleg táplálkozásával foglalkozó vizsgálat pedig nem volt. Az eltűnés elsősorban a tájhasználatban történő változásnak, az egyre intenzívebb mezőgazdasági tevékenység élőhely-átalakító hatásának, az élőhelyek feldarabolódásának, valamint a ragadozók évszázadokon át folyó üldözésének köszönhető. Az évszázad második felére azonban a hiúz állományok is növekedésnek indultak. Ennek oka egyrészt az akkorra megerősödő természetvédelmi erőfeszítésekben, másrészt az ökológiai és újabb szocio-ökonómiai változásokban keresendő. A 20. század közepétől a 21. század kezdetére ugyanis a vidéki lakosság aránya jellemzően csökkent, az állattartás egyre intenzívebbé vált és a rendszerváltást követően az extenzíven tartott legelő állatállomány különösen visszaesett Magyarországon. Ezen túl az erdőszült területek jelentősen növekedtek, illetve a városi lakosság is másképp kezdte megítélni a nagyragadozókat, mint az korábban jellemző volt. Mindezek mellett pedig az utóbbi 40 évben a nagyragadozók táplálékbázisául szolgáló csülkös vadfajok (hazánkban: gím- és dámszarvas, őz, vaddisznó) létszáma is jelentős növekedést mutatott és mutat még most is egész Európában.

A faj Európában néhány helyen tudott fennmaradni kisebb-nagyobb létszámban, amely részek még ma is magterületként szolgálnak. Ezek közül legnagyobb számban