

A BORAINK NEM TUDNAK FUTNI

SZÖVEG: VINCZE BARBARA | FÉNYKÉP: TUBA ZOLTÁN



KIÜTKERESÉS

Ne legyünk naivak: tudomásul kell vennünk, hogy annyi szőlőterületre, mint ami még napjainkban jogilag annak minősül, valószínűleg már nincs szükség! Ezeket a főleg dél-dunántúli területeket részben másképp kell hasznosítani. Ám sok esetben nem világos, hogy kié az ingatlan, vagy épp senki sem jelentkezik érte. Ráadásul nincsenek átfogó hasznosítási tervek, így összességében a jelenlegi állapot a lehető legrosszabb!

Sokat segítene a helyzeten, ha e területek valamilyen módon felértékelődnének, és forgalomképesé válnának, így valós gazdájuk és művelőjük is lenne, és ekkor akár – összefogva – az egymás mellett álló telkeket egy tagban be lehetne erdősíteni a szomszédos erdőgazdálkodóval, és az abból keletkező haszon egy része a tulajdonost illelné meg. Ráadásul, ha erdőnek minősülnének, akkor vadászati jog is keletkezne, ami hasznosítható lenne adható. Ugyanezt a működési modellt lehetne alkalmazni, ha az elhagyatott telkeken egy tagban művelt gyümölcsösök lennének. Meg lehet határozni olyan művelési ágakat – például kiveszőfélben lévő gyümölcsfajták, zöldségfélék, ritka vagy hasznos fajok termesztése –, amelyek támogatásokat és kecsgetető hasznot hozhatnak.

A Balaton-felvidék térségében azonban a fő cél az eredeti szőlőhegyi kultúrtáj megőrzése. Annak legyen itt ingatlana, aki mindezt tiszteletben tartja! Ezért is ellentmondásos, hogy az érvényben lévő tiltás miatt a szőlőhegyeken ma nem lehet lakóház. Pedig, aki kifejezetten egy szőlőhegyen – és hangszílyosan szőlőben – szeretne élni, az vigyáz is a kultúrtáji elemekre. Könnyen belátható, ha valaki egy helyet az otthonának tekint, lényegesen nagyobb az esélye annak, hogy azt méltó módon fogja kezelni.

De miért célszerű fenntartani a szőlőhegyi állapotokat? Hiszen a jelenlegi méretekből mindez szinte csak dísz, már nem a valós igények miatt létezik a szőlőhegyek! Ám tartsuk szem előtt: ha nem marad fenn a művelésmód, akkor e táj típusa a Balaton-felvidéken egyszerűen összeomlik! Örömteli lenne, ha harminc-negyven év múlva nem csupán digitális képeslapokat nézegetve emlékezhetnénk a hegyoldalakra felfutó, gondozott szőlősorokra, a népi építészet emlékeire és a szőlőhegyi kultúra egyediségeire!...

HELYENKÉNT REMÉNYKEDHETNEK SOMOGYBAN ÉS ZALÁBAN MEGPECSÉTELŐDÖTT A SZŐLŐK SORSA, VÉGLEG AZ ENYÉSZETÉ LESZNEK. AZ ÉSZAKI, BALATON MENTI, FELKAPOTTABB ÉS MÉG JAVARÉSzt MŰVELT VIDÉKEKEN A HELYI SZABÁLYOZÁS HOZHAT EREDMÉNYT

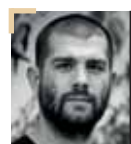
Sokat segítene a helyzeten, ha e területek valamilyen módon felértékelődnének, és forgalomképesé válnának, így valós gazdájuk és művelőjük is lenne.



ANCSIN GERGELY
TERÜLET- ÉS TELEPÜLÉS-
FEJLESZTŐ GEOGRÁFUS.
DIPLOMÁJÁT AZ ELTE-N
SZERZTE



ADRIÁN ZOLTÁN
A VS.HU, MAJD AZ ORIGO
FOTÓRIPORTERE, JELEN-
LEG A KÉPSZERKESZTŐ-
SÉG CSAPATÁNAK TAGJA



TUBA ZOLTÁN
SAJTÓFOTÓ-DÍJAS
FOTÓRIPORTER, HAT ÉVIG
AZ ORIGO FOTÓSA,
A KÉPSZERKESZTŐSÉG
ALAPÍTÓ FOTÓRIPORTERE

„Boraink nem tudnak úszni, futni vagy ugrani, így nem versenyeztetjük őket. Nem divatborok, így nem kívánjuk a fogyasztói trendeket sem követni. Bennük elsősorban a Somlót, a fajtát, a mikrokörnyezetet és magunkat próbáljuk bemutatni. Munkánkat nem az anyagi haszonszerzés motiválja, a célunk egyszerűen nem más, mint elvonatkoztatva minden tiszta, őszinte és szeretet vezérelte emberi tevékenység: az alkotás, vagyis az ég felé emelése annak, ami a sárból gyúratott!” – áll a Somló Kincse pincészet bemutatkozó leírásában. A Somló-hegy felé tartva azon töprengnek, vajon a helyszínen visszaköszön-e majd a leírás egyszerre vicces és magasztos hangulata? Visszaköszön...

Hetekkel a szüret után érkezőnk, így szőlőt már nem találunk a tőkéken, csak elképzelnünk tudjuk az ország szerte ritkaságnak számító gohért és a Somlón talán csak itt termő kékenyelűt. A szőlők távolmaradásáért kárpótol bennünket a borászat egyszemélyes mindenese, András László.

BIOSZEMLELET

A rendezett tőkesorokat szegélyező fákon etető, mindegyik tele fekete napraforgómaggal. Ez – és mint később kiderül, még sok minden más – tudatos szemlélet eredménye: „Rendeteg a seregély és a szécinege; évente 20-30 zsáknyit is kiteszünk nekik, cserébe itt nincs rovarkártétel” – magyarázza László, aki borászatát jobbra hagyományos bakművelésben, azaz nehezen gépesíthető módszerrel és bioszemlélettel vezeti. „A borok nálunk teljesen természetesek, kézi művelésben gondozzuk őket, nem használunk semmilyen segédanyagot. Csak

tiszta ként és tiszta rezet, ezenkívül például csalánlevelet és narancsolajat a kártevők ellen” – mutat végig egy ritkaságnak számító, régi magyar szőlőfajta, a piros bakator tőkesorán, és ha már itt járunk, felidéz egy régi rigmust: „bakar – akkor terem, ha akar”. Ez a bakator kényességére utal, ennek a szőlőfajtának a termékenyüléséhez ugyanis porzóra van szükség, és emiatt kevésbé kiszámíthatóan termeszthető, mint sok más fajta.

László hétfőtől péntekig egy biztosító biztonságát védi; péntektől vasárnap estig vagy hétfő hajnalig pedig a hétvégéit a Somlón tölti.



„ELKAPOTT A HÉV”

Bő tíz évvel ezelőtt, harminchat évesen megvásárolt egy pár száz négyzetméternyi területet, amin elkezdett magának, a rokonoknak és a barátoknak termelni. „Rossz állapotú, lepusztult terület volt, ledőlt támfal, magas gaz” – kísérel meg egy időutaztatást a szépen gondozott tőkék között. „Lassan rendbe tettünk mindent, aztán elkaptott a hév, miután elkezdtek sikerülgetni a borok.” A szomszéd eladta a telkét, ő megvásárolta, és hozzácsatolta a sajátjához. „Szép lassan cél lett, hogy valamennyi jöjjön is vissza a befektetett pénzből.” Ez a folyamat azóta is tart: jelenleg másfél hek-

tárnyi, nem egybefüggő területen gazdálkodik, ahol régi paraszti pince mentése, régi szőlő kiirtása, új telepítése, a telken álló használhatatlan épületek bontása, pár száz éves szemöldökfa megmentése – ilyen és hasonló tennivalók vannak napirenden.

A 2012-es évjárat volt az első, amit kereskedelmi forgalomba hozott. A hóna alatt vitt be két palackot egyik barátja

KÍMÉLŐ ÜZEMMÓD

RENDSZERESEN ETETI A MADARAKAT, ÉS MEGŐRIZTE AZ EREDETI NÖVÉNYTAKARÓT – UTÓBBI FŐLEG GYÓGYNÖVÉNYEK ÉS „GAZ” KEVERÉKE.

AZ EREDMÉNY: NINCSEK ROVARKÁRTÉTEL, PEDIG NEM HASZNÁL VEGYSZEREKET

– Kovács Antal – budapesti borkereskedésbe, aki ma már éttermeknek is szállít a boraiból, és közben szájról szájra is terjed a híre – mindezek miatt egyre többen keresik meg, így most egy vendégház helyiség kialakításán munkálkodik. Amúgy pedig hosszú távra tervez, a nyugdíjas éveit is itt szeretné tölteni madarakat etetve, Krúdyt olvasva.

KICSIBEN NAGY

Körbejártuk a területet. A család hétvégi lakóhelyeül szolgáló, apró présházba hív, ahol megterített asztal vár. Kinyit egy üveg bakatort, elmondja, hogy 20-30 év érlelés, mire az igazi zamatát kiadja, majd elkezd melegíteni a környékbeli vadhúsból és gombából álló ebédet.

Évi átlag 3000–5000 palack körüli mennyiséggel kispince az övé (két-háromszáz palack a ritkaságokból). „Azt szoktam mondani, hogy nálunk akkora a megtermelt mennyiség, mint egy valamirevaló borászat technológiai vesztesége, ami lecsurog a csatornába” – nevet. Nem is gondolkodik nagy méreteken. „Így még minden tőkét ismerek: úgy kapják meg a törődést a tőkék, mint a gyerekeink.”

Tizenegyfajta szőlőt termeszt, az összes somlói főfajta (a juh-fark, az olaszrizling, a hárslevelű és a furmint) mellett kifejezetten a régi Kárpát-medencei fajok érdeklők. Terem nála somlai sárféher, a szinte teljesen eltűnt gohér, a korábban említett bakator, kéknyelű, budai zöld, zöldszilváni és királyleányka. Idővel még több ritka, ősi szőlőfajtaival szeretné bővíteni a palettát, pár tucat tőkén most teszteli például a szeredit, a szerémi zöldet, a királyszőlőt és a balafántot. Néha házasít is fajtákat, mint a kéknyelűt és a budait. Hogy miért? „Elegáns borokat akarunk készíteni” – hangzik az egyszerű magyarázat.



VÉGÜL A SOMLÓN KÖTÖTT KI RÉGÓTA ÉRDEKLI A BOR ÉS ANNAK NÉPRAJZA, BEJÁRTA AZ ORSZÁG BORVIDÉKEIT, ÉS ELVÉGZETT EGY-KÉT SOMMELIER-TANFOLYAMOT



BIOSZEMLELET

ANDRÁSI LÁSZLÓ SZERINT BŐVEN ELÉG, HA A BORBAN KIZÁRÓLAG SZŐLŐ VAN – EZT FŐLEG A KÉZMŰVES-PINCÉSZETEK TUDJÁK NYÚJTANI. SZERINTE ANNÁL JOBB EGY TECHNOLÓGIA, MINÉL EGYSZERŰBB

A GOHÉR ITT ÉRZI MAGÁT A LEGJOBBAN

A gohér – ami az egyik legősibb magyar szőlőfajta – nála érzi magát a legjobban. A 16. században már bizonyíthatóan termesztették nálunk, és sokáig az egyik legtehetségesebb fehér szőlőnek tartották a Kárpát-medencében. Manapság alig ismerik, csak apró szigeteken termesztik. Általában kevés termést hoz, mivel a bakatorhoz hasonlóan ez a fajta is nehezen termékenyül. László szerint ennek ellenére megéri a vesződséget. „A látványa gyönyörű, vitális, nagy levelei vannak, és csemegeszőlőnek is jó, nagyon édes, és különleges bor készíthető belőle.”

Majdnem elkészült az ebéd, egy utolsót kavart az őzpörköltön, miközben kislánya parádés akcióban cselezi ki édesapját, és csenki egy csokit a fiókból. Kollégákkal nem áruljuk el, inkább a felé

tereljük a szót, hogy a márkanévben egyértelműen van egy kis romantika: Somló Kincse. A borok címkéiben is a múlt tisztelete érzhető tetten: egy 1901-es szüreti bál meghívó ihlette a logót.

Andrási László érzelmesen közelít a borászathoz. „Ezért nem is számolgotok, kalkulálgatok a borral. Egyetlen dolog fontos csak: hogy ne fizessenek rá. Minden más anyagi jellegű kérdést igyekszem magamtól távol tartani” – mondja, és mintha csak aláhúzná az eddigieket, óvatosan megfog és kivisz az ajtón egy betévedt katicabogarat.



VINCZE BARBARA
ÚJSÁGÍRÓ, BLOGGER. SZERET
KILÉPNI A KOMFORT-
ZÓNÁJÁBÓL, PÉLDÁUL
AZ AZORI-SZIGETEKEN

