

Vác földrajzi adottságai mindig is kiválóak voltak a szőlőtermesztés és a borászat számára: adott a temperáló, fényt visszaverő nagy víz, a Duna, a 150–250 méter magas dombok, a háttérben a hidegtől védelmező nagy hegy, a Naszály, mely a maga 652 méterével kimagaslik a dombok közül és pompás talajt biztosít a szőlőnek (a mészkő- és dolomithegy alján márgás-lössös üledékek, öntéstalajok, a dombokon pompás barna erdőtalajok a jellemzőek). A barna erdőtalaj és a szőlő szertetik egymást, ilyen humusz borítja szinte az összes Vác körüli, a Naszályhoz dél-délnyugat felől kapcsolódó dombot. A csapadék fél évszázada 550-600 mm volt, ez a magyar átlag, ma a messziről látható, durva tájsebet okozó bányászat miatt mérhetően kevesebb, 450-500 mm, mert a póre mészkő több hőt sugároz ki, mint az erdős hegy, és gátolja a pára kicsapódását. A váci föld kevésbé alkalmas a gabonatermesztésre, a szőlő igénytelenebb. Egy táj sokszor azért lesz bortáj, mert másra nem jó.

Az első biztos és közvetlen adat a váci borkészítésről 15. századi, de már fejlett borkultúráról tanúskodik, amely nyilvánvalóan hosszas genezis eredménye. (Egy korábbi közvetett adat is erre utal: Márki Sándor szerint 1216-ban a váci püspököt alkoholizmusa miatt bepanaszolták a pápánál.) Az első közvetlen adat szerint 1457-ben Dékán Péter váci bürger pincevölgyi szőlőjét a pilisi pálos kolostornak adományozta. Galeotto Marmzio szerint „Vác jó bortermő hegyvidékét Minerva és a műzsák lakják és látogatják”. Talán ezért is telepített sok szőlőt Galeotto tanítványa, Báthori Miklós váci püspök, aki valóságos reneszánsz udvart épített ki Vácot. Báthori azelőtt szerémi püspök volt, márpedig Tokaj előtt a Szerémség volt a legjelentősebb, nemzetközileg is ismert borvidék a Magyar Királyságban.

Sokatmondó Johannes Cuspinianus (Johan Spießhaymer, 1473–1529) megjegyzése, a bécsi humanista ugyanis 1491-ben I. Miksa követeként II. Ulászló udvarában járva így emlékezett meg a váci borról: „A könnyű asztali bort, melynek olyan világos a színe, mint a víznek, váci bornak hívják.” A „borleírás” azt sejteti, hogy nem agyonoxidált, mert nem sárga, hanem vízszerű volt a bor, ami leginkább a mai modern, friss, reaktív borok színére emlékeztet, feltehetőleg jó savú, üde ital lehetett.

A filoxéra előtt a váci borok alapanyagát nem occidentalis világfajták (rajnai rizling, chardonnay, sauvignon blanc

TOMPA IMRE

VOLT EGYSZER EGY BORVIDÉK

A VÁCI BORKULTÚRA ELTŰNÉSE

vagy pinot noir, cabernet-k, merlot stb.), hanem pontusi, ma „hungarikumnak” nevezett fajták képezték, így a sárfehér, mely eszményi asztalbor-szőlő, a raskszőlő, a vörös dinka, a gohér, a mézes fehér, a kadarka és a rózsaszőlő. A filoxéra előtti, középkori szőlőfajtákat ma övező mítosz ellenére ezek a pontusi fajták egy-két szőlőt leszámítva (furmint, ezerjő, kadarka) többnyire nem túl nagy tehetségű, sokszor előnytelen termesztési tulajdonságú, nem illatos, jellemzően asztali bort adó fajták voltak.

A bürger kifejezés a váci városlakóra nem alkalmazható ugyanúgy, mint mondjuk egy szabad királyi város lakójára. Vác ugyanis ilyen értelemben kicsit „virtuális” polgárváros. A középkori Vác ugyanis nem civitas, hanem oppidum volt, melynek földesura a váci püspök, lakói de jure jobbágyok, de facto felemás polgárfélék, akik a járadékok lerovása után szabadon adhatták-vehették szőlőbirtokaikat, melyek nem is tartoztak a jobbágytelki állományhoz. Rajtuk kívül extraneusok, bebírók, külső tulajdonosok is rendelkeztek itt szőlővel, és élénk kereskedelmi élet zajlott, mely már ekkor hírért vitte a jó italú váci fehérboroknak.

Vác – és a váci bor – első virágzásának a török érkezése vetett véget. A dunai átkelő hadszíntérré tette a várost és környékét, a vár több mint negyvenszer cserélt gazdát, s a török kiverése után a térség romokban hevert. A borkészítés mindazonáltal a török uralom alatt sem szűnt meg teljesen: a 16. században a borárak duplázódása okán a Naszály falu körüli szőlőhegyeken átlago-

san 2550 hektó bor termett bő 200 magyar holdon (1 magyar hold = 1200 négyszögöl, azaz 0,4320 hektár). 1622-ben két váci esküdt polgár azzal dicsekszik Dallos Miklós püspöknek, hogy „kiváló szőlőhegyeik és boritaluk van a Naszály szőlőhegyen”. 1653-ban pedig Tarnóczy Mátyás püspök új urbáriumában is szó esik arról, hogy a hegy lábánál, Naszályon (Nasal) és Gyadán terjedelmes szőlők vannak. Az országot 1663-ban végigivó Evlia Cselebi is megemlíti, hogy a városnak sok szőlője van. A püspöki birtokok 1671-es összeírása szerint ez azt jelenti, hogy 140 családból 102 rendelkezett szőlővel. 1699-ben 168 magyar hold körül volt a váci szőlők nagysága.

Miután 1731-ben óriási tűzvész pusztított – a 229 házból 198 leégett –, a püspökség hozta rendbe a várost, kialakítva máig fennmaradt barokk arculatát. Ez a korszak, a 18. század hozta meg a váci bor második, igazi virágkorát, 1715-ben már 260 holdról szüreteltek, 1743-ban 2500 holdról, 1827-re pedig 6 ezer holdról. A fejlődésnek az adott dinamikát, hogy az új telepítések után hat évig nem kellett földesúri és egyházi adót fizetni. A borok, melyeket öt évig érleltek hordóban, meglehetősen hosszú életűek, 5–15 évig ihatóak s egyben jól szállíthatóak voltak, ami akkoriban nem volt evidens, Széchenyi a Világban 1831-ben panaszkolta, hogy a magyar bor szállítás közben rendszeresen kifolyik vagy megecetesedik.

A váci bor hosszú élete és jó szállíthatósága azt sejteti, hogy a csontszáraz bornak szép volt a savtérképe, mert a magas sav őrzi a legjobban és a legto-

vább a bort. A 19. század végén a szőlőterületek nagysága 5897 kat. hold (1 kataszteri hold 0,575466 hektár), azaz az egész 3400 hektárt tett ki. A családok csaknem fele rendelkezett szőlővel, egy családra a 17. század végén bő nyolc hektó, a 19. század első harmadában 27 hektó bor jutott, és mivel egy család átlagosan 5 hektót fogyasztott évente, a többi áruba bocsátották. A fő értékesítési csatornát itt is a helyi eladás jelentette, ami jelentős bevételi forrást biztosított a városnak, nemcsak a kocsmákban, hanem az országos vásárokon is, melyek hatósugara Mohácstól Székesfehérváron és Selmecezen át Tokajig tartott.

A váci szekeresek Tragor Ignác szerint Közép-Európán kívül Erdélytől Varsóig, illetve Konstantinápolyig szállították a jó ivású váci bort, noha egy erdélyi mondás szerint járművük „nyikorgott, mint a váci szekér”. Az osztrák kiviteli vámokat csak úgy tudták elkerülni, ha maguk szállították a bort, ezért adták a fejüket a borkészítés mellett borkereskedésre és fuvarozásra is. A 19. század első felében a város és vidékének fő kiviteli cikke a bor volt. Ez az aranykor a dualizmusban is tartott, ekkor a lakosság több mint kétharmada kizárólag mezőgazdaságból – azon belül is főként szőlőművelésből – élt. S ekkor lecsapott a filoxéra.

A filoxéra tabula rasát csinált az európai borászatban, de a legtöbb borvidék és borkultúra képes volt újra lábba állni. A váci borvidék nem. A szőlőgyökértetű 1882-ben jelent meg Vácott. 1863-ban 1647 kat. hold szőlő volt a határban, 1895-ben már csak 239 kat. holdnyi beültetett szőlőről van adat. A szőlőműves lakosság elnyomorodott, proletarizálódott. (Országosan a kötött talajon ültetett – nem homoki – szőlők 90%-a kipusztult.)

A filoxéra következtében elszegényedett városi polgárok segélyezésére 1888 márciusában alakult Páli Szent Vince Egylet felhívása képet ad a kialakult állapotokról: „Egykoron jó módú mesteremberek, kik becsületes munka után egyszerű, de megelégedett életet éltek, egymás után tönkrementek, elzülленek, más foglalkozás után néznek, szővel nyomorognak. Csak még néhány évvel ezelőtt tisztességes megélhetésnek örvendő szőlőbirtokosok és kézimunkások, a mindinkább szükségtől kénytetve, tűzhelyeiket elhagyják, hogy vidéken, ismeretlen emberek között, mint szolgák, kötőrők, vasúti s más napszámosok keresessék meg valamiképpen kenyerő-



ket. A honn maradottak között pedig vajmi sokan vannak, kik minden keresetforrás nélkül a ruházatnak, élelmi szerek- és fűtőnek hiányát fájdalmasan érezni kénytelenek.”

Annak, hogy a váci bor nem volt képes újjáéledni, több oka is lehet. Egyrészt – paradox módon – az első vasút megnyitása után csökkent a váci vásárok súlya, a munkaerőt pedig a kiegyezést követően (a filoxérával egy időben) kibontakozó ipari forradalom szívta fel részben a városban, részben a fővárosban.

A filoxéra előtt a városnak és vidékének bő 60%-a élt a szőlőből-borból, 1910-ben szűk negyede, 1920-ban ötöde. Az őstermelők aránya 1920–30 között 20%-ról kb. 12%-ra csökkent, noha a két háború között az ágazat meglepő vitalitást mutatott Vácott, a város támogatta a fejlesztéseket, 536 kat. holdon termelt szőlő, új fajtákat telepítettek, dűlőutak épültek, nem volt direkt termő, volt viszont sok korszerűen megművelt ültetvény. E felendülés azonban folytatás nélkül maradt, a háborút követően a kollektivizálás (1948-ban jött létre a térség szőlőt feldolgozó Alagi Állami Tangazdaság és 1951-ben alakult Vácott egy szőlőtermelő szövetkezeti csoport), az iparosítás és a szőlőhegyek hétvégi telekként való kimérése pedig végleg kihúzta a talajt a szőlő alól.

A hatvanas évek rekonstrukciójában történtek telepítések, de ezek jelentős része csemegeszőlő volt, másik része sokszor a sík, fagyugos részekbe került, a helyi feldolgozók elsorvadtak, a termés kikerült a borvidékről, Alagon és Budafokon dolgozták fel. Még a rendszerváltást megelőző években is telepítettek 23 hektárnyi szőlőt a Közép-Törökhegyen, de a rendszerváltást követően a kárpótlással szőlőhöz jutó tulajdonosok az alacsony szőlőár és a vásárlóerő csökkenése miatt felhagytak a szőlőtermesztéssel. A szőlővel fedett terület nagysága jóval 200 hektár alá csökkent, az önálló hegyközség megszűnt, illetve beolvadt a mogoródiba.

A kilencvenes évektől Vác és vidéke végleg eltűnt a bortérképről. Ma egy-két nosztalgikus, néhány hektáros pincészet őrzi a lángot és készít minőségi borokat a régióban, de mára a feledés is utolérte a hajdan virágzó és eredeti váci borkultúrát: a maiak már nem is tudnak róla, hogy hajdan minden domboldalt szőlő borított és szinte mindenki a borból élt az eltűnt váci borvidéken. ♦