

# Szőlő és bor a Délkelet-Dunántúlon

*Az a terület, amelynek szőlő- és borkultúráját bemutatom, valamivel nagyobb, mint amit általában Délkelet-Dunántúlon értünk. Lényegében arról a területről van szó, amely tartósan török hódoltság alá került a 16. század végén: az 1606-os bécsi béke vonalától délre eső vidékről, ahol a török elől elmenekült magyarok helyére telepedő rác népesség meghonosította a kadarkakultúráját.*

Sokszor idézett közhely, hogy Pannoniában a rómaiak honosították meg a szőlőművelést, mégpedig Probus császár uralkodása idején. Azonban a szőlőművelés és borkészítés valószínűleg már sokkal korábban megkezdődött területünkön. Kelet-Közép-Európában a kelták, tőlünk délre, a Balkánon a thrákok műveltek szőlőt. Kétségtelen, hogy a rómaiak korában már nagy jelentőségű termelési ágat jelentett a karózott, alacsonyan művelt szőlő. Marcus Tullius Cicero (Kr. e. 106–43) felszólalt az Alpokon túli szőlőtelepítések ellen az itáliai borok védelmében. Domitianus császár ugyanezen okból a provinciák szőlőültetvényeinek mintegy felét kiirtatta, és Itáliában is megtiltotta a szőlőterületek további növelését, mert ez már veszélyeztette Róma kenyérellátását. Probus császár 200 évvel később feloldotta ezt a tilalmat, és állítólag veterán katonáit is befogta a szőlőművelésbe.

A pannoniai szőlőművelés nem szűnt meg a római uralom után sem, legfeljebb kissé visszaesett a népvándorlással járó háborús években. Amikor Krum bolgár kán a 800-as évek elején legyőzte az avar ellenállást, maga elé hívatta az avarok vezetőit, és megkérdezte tőlük, hogy minek tulajdonítják ennek az egykor erős és hatalmas birodalomnak a gyors bukását. Azok egybehangozóan így vallottak: a legderekabakat igaztalanul megvádolták, a gonosztevők összejátszottak a bírakkal, mindenki megvesztegethetővé vált és mértéktelenül részegeskedett.

## ANDRÁSFALVY BERTALAN



Krum ezt hallván kiirtatta az összes bortermő szőlőt.

Történezeink sokáig vitatkoztak azon, hogy a magyarok műveltek-e szőlőt és készítettek-e bort, vagy csak fogyasztották. A nyelvészeti bizonyítékok cáfolhatatlanok: a szőlő, bor, csige, seprő, dug, homlit, ültet, metsz és nyit szavaink szőlőművelésre és borkészítésre utalnak. E szavak a honfoglalás előtt kerültek nyelvünkbe, tehát nem itt ismerték meg őseink a rómaiaktól örökölt szőlőművelést. Történeti és régészeti adatokon kívül a honfoglalók szőlőkultúrája mellett szólhat az is, hogy híres, bortermő szőlőfajtáink közt nem egy a borszőlő keleti fajtaváltozatai közül való (*Vitis vinifera convarietas orientalis*, illetve *pontica*), s ezek alaktanilag is jól elkülöníthetők a feltevezett itáliai vagy nyugat-európai fajtaváltozatoktól, melyeket itt találhattak őseink, vagy amelyeket nyugat-

európai telepések, szerzetesek, franciák, vallonok, olaszok hozhattak be hazánkba a középkorban.

Égető Melinda meggyőzően bizonyította be helynevek és az élő emlékezet lejegyzésének segítségével azt, hogy folyóink közelében, ligetekben fára futtatva is természetek szőlőt őseink a honfoglalást követő századoktól szinte máig. Legelső okleveleink, a tihanyi és a pécsváradi alapító oklevél egyaránt említ borral adózó, félszabad szőlőműveseket még a nyugati telepések nagyobb mértékű beáramlása előtti időből.

A magyar államalapítással viszonylag békésebb korszak kezdődött el a Kárpát-medencében, így területünkön is felvirágozott és kiterjedt a szőlőművelés. Oláh Miklós 1536-ban írt könyvében már azt olvassuk, hogy „*bor olyan bőséggben van, hogy Magyarország majdnem valamennyi tája [...] nemes, édes, savanyú, e két előbbi közű eső, könnyű és közepes erejű borokat terem, de sokkal több fehéret, mint vöröset. [...] a bor akkora mennyiségben árasztja el, hogy alig akad a bor eltevéséhez elég hordó, amint azt magam saját szememmel láttam Baranya vármegyében, míg Pécsett voltam [...] arra kényyszerültek, hogy másféle házi használatra készült hordókat bortöltés céljaira fordítsák és az üres hordókért egy másik, borral töltött hordót adjanak ellenszolgáltatásul. A borok közül jobb és nemesebb elsősorban, amelyik a Szerémségben, másodsorban, amelyik Somogy, Baranya, Sopron, Eger, Borsod,*

*Ujvár, Veszprém és Zala megyében, végül Erdélyben és Szlavóniában terem.”*

Oláh Miklós arról is ír, hogy sok szőlő vadon terem, s ezek nagyobb fürtöket és nagyobb szemeket hoznak a legtöbb vidéken, főként a Szerémségben. A püspök arról is tudósít, hogy a szerémi bort forgalmazó pesti kereskedők Baranyában és Somogyban is igyekeztek szert tenni szőlőbirtokokra, mert a szerémi bor kiesése – Nándorfehérvár eleste, 1521 – után a baranyai bor vált a legkeresettebbé. Kisebb-nagyobb megtorpanásokkal a töröknek meghódolt Délkelet-Dunántúlon tovább növekedett a bortermelés, mert a bort legnagyobb mértékben fogyasztó katonaság és hajdúság, illetve a török oldalon harcoló rác martalócok és haramiák száma is egyre emelkedett. A török nem tiltotta vagy akadályozta a szőlőművelést és bortermelést, sőt, a határon átnyúló borkereskedelmet sem, hiszen annak adójából és vámjából bőségesen jutott neki is.

Tinódi Lantos Sebestyén – miként közel 700 évvel korábban Krum bolgár kán – a részegséget a vitézkedés legfőbb akadályának tekintette. Tinódi a magyar hajdúk 1552 februárjában végrehajtott szegedi rajtaütésének kudarcát is annak tulajdonította, hogy a első sikereik után „*nagy vigan ők iszják Baranya, Somogy borát*”. Egy évszázaddal később, 1664-ben Zrínyi Miklós pécsi kudarcát is a várost lerohanó, győzelemittas katonák mértéktelen borfogyasztása okozta, akik a házak pincéjében rátaláltak a hordókra és lerészegedtek. A várba visszahúzódtott törökök ezt észrevették, rárontottak a részeg magyar vitézekre, és kiverték őket a városból.

A bortermelés súlypontja a 16–17. századra – minőségben és mennyiségben egyaránt – Baranyára (Baranyához sorolták e tekintetben Tolna megyét is) és Somogyra esett, pedig az akkor már török kézre került. A hithű muzulmán török katona nem ihatott bort, legalábbis nyilvánosan, annál többet vedelt éj-jel az úgynevezett gyertyás házakban. A törökök oldalán harcoló rácok szabadon ihatták, sőt a török ellen harcoló magyar katonák és zsoldosok is nemegyszer a török kezén lévő országrész borával, a „török borral” tüzelték föl magukat a csata előtt. Ezt a „török bort” Bátán és Mohácsot rakták hajókra és szállították nagy mennyiségben a királyi Magyarországra, miután a török megvámolta és megadóztatta azt. Ez a borkereskedés csak a tényleges harcok idején szünetelt.

A „török borból” – és más, a királyi Magyarországon termelt borból – jutott kivitelre is, északra, német földre, Sziléziába, a balti városokba, de nyugat felé, Stíriába és Tirolba is bőségesen. A török adóösszeírásokban majd minden hódolt falunál és városnál feljegyezték a bortizedből származó jövedelmet. Ezekből tudjuk, hogy egyes jobb bortermő szőlőhegyeken távoli falvak és városok lakóinak is voltak szőlőkertjeik, s mint bebirtoklók – extraneusok – műveltek szőlőt és adóztak a szőlőhegy urának. Sok embernek jelentett a szőlő megélhetést abban az időben is.

Hithű mohamedán nem ihatott bort, ám bornak csak a kiforrt, letisztult, kész bort tartották, az édes, kiforratlan bort vagy mustot viszont serbet címén fogyaszthatták. Evlia Cselebi 1660-ban, amikor Magyarországra ér-

kezett, kíséretének halálbüntetés terhe alatt tiltotta a bor fogyasztását, de mire befejezte útját 1664-ben, már számos kitűnő magyar bor ízéről és kiválóságáról áradozott – saját tapasztalata alapján. Többek közt Pécs mézédés borát is megemlítette.

A török uralom idején terjedt el vidékünkön a pekmez készítésének és fogyasztásának szokása. Erről a forrással mézszerűvé besűrített mustról ad hírt Mikés Kelemen egyik levelében, amikor beszámol egy vendégségről, melyen a fejedelemmel együtt vett részt Rodostóban. A vacsora végén szolgálták fel ezt az édességet, jeges hóval elkeverve – hűsítőként. A pekmez, pekmesz, pökméz iráni eredetű török szó a magyar nyelvben, melyet aztán átvettek a 18. században vidékünkre települt német telepesek, a svábok is. A sűrített mustba sütőtököt, birsalmát aprítottak és mint a lekvárt ették csemegeként. A szegényebb svábok, kiknek nem volt szőlőjük, a bodza bogójából készítettek ugyanígy főzéssel sűrített „attich-pekmeszt”, vagy „áttyot” (a német szó nyelvjárási hangzását magyar helyesírással próbálom visszaadni). Akiknek nem tellett kolbászra, szalonára, azok pekmeszes kenyeret tettek iskolába induló gyermekeik tarisznyájába.

Valószínűleg ugyancsak a török korban honosodhatott meg az ún. „hordós szőlő” is. Ép, zúzatlan szőlőfürtöket helyeztek a hordóba, befenekelték és feltöltötték musttal vagy borral, majd egy idő után csapról fogyasztották a mindig pezsgésben lévő bort. Amennyit leeresztettek belőle, annyi borral vagy vízzel pótolták a hiányzó mennyiséget. Az Alföldről is ismert ez, ott „gazdasszony borának” nevezték. Ennek talán a török serbethez van valami köze. Ezt az italt sem tekintették bornak, így nem esett tilalom alá.

Miközben folyamatosan vitték a bort a keresztény és török oldalon egyaránt mindig szomjas katonáknak, a bortermelésében lassú változás indult meg vidékünkön. E változás oka az volt, hogy a török által ellenőrzött területre egyre több szerb – korabeli szóhasználat: rác – települt be. A háborúk ugyanis szétzúzták a balkáni népek és tájak közt századok alatt kialakult együttműködést, gazdasági munkamegosztást, melyben a hegységek kisállattartása, a domboldalak és a tengerpart szőlő- és olajfakultúrája, a völgyek kertészkedése, a síkságok gabonatermesztése és a kisvárosok színvonalas kézművessége



kölcsönösen kiegészítették egymást termékeikkel.

A törökök csak a völgyeket, síkságokat, dombvidéket szállták meg, ellenőrizték, a hegyekbe visszahúzódott albánok, crnagorácok és más néptörödékek folyamatosan ellenálltak és visszaverték a török katonaságot, ha azok behatoltak a sziklás hegyek közé. Ennek a nehezen megvédett szabadságnak azonban nagy szegénység lett az ára. Ez nemcsak a hegyi törzseket, hanem a völgyekben élőkét is sújtotta. Az ínséggel küszködő falvak népét papjaik vezették az „ígéret földjére”, a „Kánaánba”, Baranya termékeny lankáira. A rácok tömegesen telepedtek be a háborúban megtizedelt magyar falvakba, elfoglalt városok köré, az úgynevezett Tabánba.

A török támogatta őket az őslakó, a királyi Magyarországgal mindig kapcsolatot tartó, a török ellen harcoló végvári vitézek és hajdúk állandó szövetségeseit jelentő magyarokkal szemben. Ha ezek a szerbek vállalták a zsold nélküli harcot háború idején a törökök oldalán, úgy kiváltságokat is kaptak martalócként vagy haramiaként. Amelyik feldúlt, kirabolt, megnyomorított magyar faluban megjelentek, onnan a maradék népesség elbujdosott Észak-Magyarországra vagy Baranyába, a Duna és a Dráva vízjárta területeire vagy később, a 17. században a Kiskunsági mezővárosokba.

A dél felől jött rác népesség számára a vízjárta árterületek letelepedésre alkalmatlanok voltak, de a magasabb szinteken, domboldalakon lévő szőlőművelést hozzáértően átvették és folytatták, saját eljárásaikkal és szőlőfajtájukkal, a kadarkával. Rövid idő alatt a bécsi béke vonalától délre eső területek fő fajtája a kadarka lett, beleértve a szőlőműveléséről és boráról híres Szerémséget is, mely a török háborúk előtt fehérborainak köszönhetette hírét.

Mi volt a kadarka és a hozzá kapcsolódó művelési mód, valamint a belőle készült vörösbor előnye, hogy ilyen gyorsan visszaszorította a fehérbortermelést?

A kadarka bőtermő, vesszei erősek, nem kell karózní, legfeljebb az erős vesszőket összekötözni. Metszése is egyszerű, fejre vagy kopaszra metszik. Szüretkor az összetört szőlőt – a csemeget vagy csömögét (szekszárd-sárközi szőlőhegyek szóhasználatára) – nem préselik ki, hanem nagy, felfelé szűkülő kádakba, kacákba öntik, deszkával lefedik és lesározzák a bor törkölyén va-



ló megerjedése után. E nagy kádakból fogyasztják úgy, hogy az edényt feneke felett néhány ujjnyira csapolják meg, a seprő üledék felett. A törköly felszáll, csak a bor kifogyása után éri el a csapolást. (A törkölyből a 17. századtól kezdve pálinkát égettek.) Nem kellett prés, hordó, fejtés, pince. Ez az egyszerűbb eszközkészlet és eljárás a nyugtalan, háborús időkhöz igazodott, az így készült tartalmas, savas vörösbor nyilván összhangban volt az akkori táplálkozási igényekkel. Valószínűleg a 17. század végére a „török boron” már ilyen kadarka vörösbort kell értenünk.

Nem véletlen, hogy későbbi felmérésekben, például Keleti Károly 1875-ben készült szőlészeti és borászati statisztikájában csak a bécsi béke vonalától délre találjuk meg a kadarkából készült vörösbort – ez egyértelműen igazolja, hogy elterjesztése a rácokhoz fűződik. Maguk a martalóc, haramia rácok, valamint békésebb telepeseik a vörösborkészítés és szőlőművelés szakembereinek számítottak a 19. század végéig még Romániában is. *Sadoveanu* híres regényében, a *Baltában* egy moldvai román népmesét idéz arról, hogy az Úristen a

világ teremtésekor milyen szerepet és sorsot szánt a különböző népeknek. A cigánynak hegedűt adott a kezébe, a németnek srófot, a szerbnek pedig a szőlőművelés jelképét, a kapát. 1686 után a Budán maradt szerbség a Tabánban lakott, a Rác-fürdő körül, és a budai német polgárok szőlőit művelte a főváros gyors kiterjeszkedéséig, a filoxeravész beköszöntéig. Hasonló szerb városrészeket találunk Esztergomban, Egerben, Miskolcon, Székesfehérvár alatt és Pécsen is.

Bár pontos szám adatok nem állnak rendelkezésünkre, nagy a valószínűsége annak, hogy a 17. század végére a Balatontól délre eső területeken a rác települések és falvak nagyobb, összefüggő foltokat alkottak, főleg Tolnában és Baranya északkeleti részén. Rác városként emlegették például Törökkoppányt és Döbröközt is. Mi lett velük? Buda visszavétele után a rácok vezetői felkeresték Lipót császárt, azzal az ajánlattal, hogy ha Bécs megadja azokat a kiváltságokat a rácoknak, amelyeket a töröktől kaptak eddig, akkor

→ Szőlőművelés,  
1955  
→

a vitéz rác katonanemzet kardjával a császárt fogja szolgálni. Lipót ezt 1690-es diplomájában elfogadta, és a török alól felszabadított magyar lakossággal állandó viszályban lévő rácok pártjára állt. A 17–18. század fordulóján Tolna megyében valóságos állóháború folyt a magyar jobbágyok és a rácok közt. Bécs többször is intette a megyét, hogy tartsa tiszteletben a rácok kiváltságait, adómentességét, de a megye leghatalmasabb földesura, Esterházy magyar jobbágyai mellé állt a hatalmaskodó rácokkal szemben.

Ebbe az állandósuló viszálykodásba robban bele Rákóczi Ferenc szabadságharca. A kurucokat a dunántúli parasztok felszabadítókként fogadták, így történhetett meg, hogy három hét alatt az egész Dunántúl – egészen a Dráváig – a felkelők kezére került. Közben azonban a rácság egy részében a kurucokkal való szövetség is felmerült, mert azokat a rácokat, akik nem fogtak fegyvert és nem szálltak táborba a török ellen, Bécs meg akarta adóztatni. E körülményben látott Rákóczi reményt arra, hogy megnyerje magának a „vitéz rác nemzetet” – így nevezte őket a szerbekhez küldött kiáltvány-

ban. Bécs mindent elkövetett, hogy a rácokat megnyerje magának Rákóczi ellen. Legékeőbb bizonyítéka ennek Kollareck hadbiztos jelentése, melyet 1704-es működéséről írt a császárnak. Ebben leírja, miként kereste fel az ingadozó szerb vezetőket Eszéken, Vukováron és még sok más helyen személyesen, és azzal biztatta őket a császárral való szövetségre a kurucok ellen, hogy ő biztos helyről tudja: a kurucok megesküdtek minden rác kiirtására Magyarországon. Végül, ha nehezen is – ezzel akarta érdemeit hangsúlyozni –, sikerült a rácokat megtartani császár hűségén, és a kurucok ellen vezetni a császári katonaság segítségével. Kegyetlen harcokkal, melyeknek igen sok asszony, gyermek és pap is áldozatul esett, sikerült a kurucokat kiszorítani a Dél-Dunántúlról és Pécsről. A kurucokhoz csatlakozott lakosságon véres bosszút álltak, de a magyarok bosszújától tartó rác lakosok is elmenekültek a Dráván túlra. Az egykori rác falvak elnéptelenedtek. Ezekbe telepítették aztán a császárhűségükért megjutalmazott földesurak a német telepeseket.

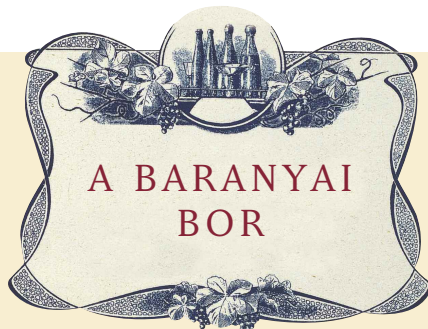
A császár az adománybirtokokat falvanként adta, nem tudta azonban megmondani senki a lakatlan faluban, meddig is tart a birtok határa. A német földesurak kénytelenek voltak megkeresni a Dráván túlra futott rác lakosok közül néhányat, akik a kuruc háborúk előtt az adott faluban laktak. Napidíjat fizettek nekik és elhozatták őket, hogy eskü alatt mutassák meg: meddig terjedt a falu határa akkor, amikor ők ott laktak. E tanúvallomásokat a Pécsi Levéltár őrzi. Ezekből azt is megtudhatjuk, hogy csaknem az összes német telepesfal, mely középkori magyar helynevet visel, a 16–17. században rác faluvá lett. Ezt bizonyítják a német telepesek által használt dűlőnevek: például Ráctemplom-dűlő, Régi rác szőlők, Ráctemető, Régifalu helye. E német falvak már az első összeírásokban is jelentős szőlőterületekkel rendelkeztek. A későbbi összeírásokból kitűnik, hogy kadarkából vörösbort készítettek, vagyis átvették, tovább művelték a rácok hátrahagyott kadarkatökeit.

A bor iránt ugyanis nem csökkent a kereslet. Igaz, változni látszott az ízlés, gondosabb borkezelést alkalmaztak, sok helyütt pedig a kadarka kék bo-

„A' földmivelés után leginkább bortermesztéssel foglalkodik a' baranyai nép. Már a mult században 50 ezer holdnál többre ment a' szőlő, azóta pedig igen megsaporodott, minthogy különösen a' németek, hol csak lehet, mindjárt szőlőt ültetnek és a' legszegényebb kisházás is minden igyekezetét arra fordítja, hogy minél előbb egy kis szőlőcskét szerezessen. [...] Soknemű mind erő, mind jó iz által kitűnő boraink' királya a' híres villányi. A' villányi és a' szomszéd vidék hazáknak valódi Burgundiája, mert bora, értők állításai után mondom, vetekedik a' legjobb burgundival.”

(Hölldbling Miksa: *Baranya vármegyének orvosi helyirata. Pécs. 1845. 104–106. o.*)

(A villányi bor) „Sötét gránátpiros, igazi szőlővér, jó évjáratokban különösen az óbora is édes és sajátos illatú, ami a számocáéra emlékeztet. Ehhez kell azonban egy kis képzelet is. Annyi bizonyos, hogy minden magyar nemes vörösbort idősödve egy finom kátrány-szagot kap, amint a malaga bor, s ez a mi nemes kadarkáknak a sajátja. A budai, a szekszárdi, a villányi és a szerémi vörösbort eltérő zamata az eltérő talajoknak köszönhető. A villányi a koronája minden baranyai



bornak, ezért a rómaiak hagyománya szerint ezeket a hegyeket Aranyhegynek nevezik. Az viszont baj, hogy aránylag kicsi ez a borvidék, alig terem évente 10 000 akót, de a szomszédos hegyek is jó bort teremnek és a villányi neve alatt kelnek el. Itt és a Siklósi-hegyen a tőkék már sorokban vannak. Karók nélkül nőnek egy-másfél láb magasra és egy szemre metszenek. A fehér fajták, különösen a Siklósi-hegyen, magasabbra vannak vágva. Itt nem gyomlálnak, nem törik ki a terméketlen vesszőket virágzás előtt. Az alacsonyabb tőkéket nem is kötözik. A kapa nem hegyes, hanem vágott, döntéssel és gyökérnyakba oltással fiatalítanak és nemesítenek itt is. A tizedet a püspök, a 11-ed részt a földbirtokos urak szedik borban. A kadarka elsöprő fölényben van, mint mindenhol, ahol a legjobb vörösbort termelik. Hasonló vörösbort terem Siklóson, Kövesden, Palkonyán,

Rác-Petrén. E borokat is villányi nevének adják el, de ezekből hiányozhat a villányi nektár íze, zamata. Egyes uradalmak óriási mennyiségű dézsmabort szednek. A pécsváradi 24 000 akót, a bellyei 20 000-et, a siklósi 12 000 akót. Baranyában összesen kb 800 000 akó bor terem, melyet messze földre szállítanak és nagyrészt Mohácson raknak hajókra. Vittek nagy mennyiségben Bécsbe, Triesztbe, Grázba, Prágába.”

(Schams, Franz: *Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange. Pest. 1832. 134. o.*)

„A fehér borok közt legjelesebbek a szilvási, pécsi, helyesfai [...] üszögi borok. [...] A helyesfai fehér borból így tudósít Tesla plébános úr: A helyesfai bor mind jóságga, mind ereje és kellemetes édessége által kitűnő. Ha ezen bor három év alatt teljesen kifejtett és erejéből a nyersséget elvesztette, különös finom és gyengéd zamata és illata van. Kitűnő édességével leginkább megkedvelteti magát és vidám életerőt ad. Egy kis mesterséggel e borból igazi nektárt lehetne készíteni. És ha van e világon bor, mely 'dámák borának' nevezhető, bizonyosan a helyesfai az.”

(Haas Mihály: *Baranya. 1845. 27–28. o.*)

győiből, ha azokat összetörve rögtön különválasztották a mustot a törkölytől, rózsaszín, siller vagy kástélyos bort, sőt fehérbort is lehetett készíteni. Schams Magyarország szőlőműveléséről írt összefoglaló munkájában is megemlíti, hogy a szerémségi németek a kadarkából fehérbort szűrnék a 19. század elején. Kadarka vörösboráról, a bikaverről híres Szekszárdon és Egerben is az eredeti rác – balkáni – borkészítést finomították a fehérborkészítéssel kapcsolatos eljárásokkal, például a törkölyén megerjedt bort néhány nap vagy egy hét múlva hordókba szűrték és pincében érlelték tovább.

A német telepések már régi hazájukban rákényszerültek a piacra termelésre, és új hazájukban is keresték az áruterelés lehetőségeit. Ezt a dohánytermesztésben, de még inkább a bortermelésben meg is találták, illetve itt folytatták azt, amit korábban a magyarok, majd a rácok csináltak. A bor iránti kereslet tovább nőtt a 19. században, a németek egyre nagyobb mértékben és egyre újabb területeken termeltek bort.

Egy délkelet-dunántúli kistáj, a baranyai Hegyhát falvainak összeírását részletesebben tanulmányozva meglepő megállapításokat tehettem. Az 1828-as országos összeírás (*Conscriptio Regnicolaris*), majd az első országos statisztikai összeírás (1868), valamint Keleti Károly 1870-es szőlészeti összeírása azt mutatja, hogy egyes falvak 40 év alatt szőlőterületük nagyságát megtízszerezték, egyes esetekben hússzorosára is növelték. Volt olyan zsellérfalu, mely minden művelhető területét szőlővel ültette be, nem hagyott magának sem legelőt, sem szántót. Ugyanakkor a Hegyháton megmaradt néhány magyar falu az 1828-ban rögzített szőlőterületét nem növelte 1868-ig. Az 1895-ös összeírás pedig szőlőterületeik fogyásáról ad hírt. Van olyan falu, mely már 1870-re – tehát még a filoxéra előtt – kivágta szőlőinek a felét.

A délkelet-dunántúli bor nagy részét a termelők saját maguk vagy fuvarosokat fogadva szállították nyugat felé. A véletlenek meglepő részletekre deríthetnek fényt. Az 1960-as években a baranyai Gödrén végeztem néprajzi adatgyűjtést. Az egyik német nemzetiségű gazda elmondta, amit apjától hallott a bor eladásáról. Édesapja az első világháborúban az olasz fronton szolgált, és egyszer egy dél-tiroli német házában szállásolták el. Házigazdája beszélgetés közben megkérdezte, hová valósi. A ka-

tona elmondta, hogy a baranyai Gödrére. Erre házigazdája elmesélte, hogy náluk régen – ezek talán az 1880-as évek lehetnek – többször megszálltak gödreiek, akik bort hoztak a helyi kocsmákba. Végül már nem vették át az összes bort, mire a gödreiek kimentek a piacokra, és a kocsin lévő hordókból poharaként árulták borukat: nem akarták az árut visszavinni Magyarországra.

A fenti eset arról árulkodik, hogy a 19. század végére – még a filoxeravész jelentkezése előtt – a borkivitel „bedugult”, a racionálisan gazdálkodó, áruterelő német parasztnak más, jobban eladható árut kellett keresniük. Ezt meg is találták a jól tejelő, svájci fajtákkal keresztezett magyar tarka vagy bonyhádi szarvasmarhafajtában, melyre az egész országban nagy volt a kereslet, mert ezzel akarták leváltani az elsősorban igavonásra és hústermelésre kialakított szürke magyar fajtát.

A kivágott szőlőhegyeken ezek a svábok kezdték meg a zöldtakarmány termesztését, a lucerna, lóhere, esperzet, baltacim vetését. Sok sváb gazdálkodó már egyáltalán nem hajtotta legelőre teheneit, inkább egész évben istállóban tartotta és takarmányozta. Ekkor – az 1880-as évek végén, 1890-es évek elején – jelentkezett hazánkban az óriási pusztítást végző szőlővész, a filoxéra. A jó bortermő szőlőhelyekben bámulatos gyorsasággal történt meg a rehabilitáció, az oltványszőlőkkel az első világháborúig szinte teljesen visszanyerték a szőlőterületeket, ám nagyon sok helyütt már direkt termő fajtákat alkalmaztak.

A termelőszövetkezetekbe kényszerítés ismét a szőlőterületek jelentős csökkenését hozta magával. Mára – a nagyarányú állami szőlőtelepítések ellenére – a 19. század közepén szőlővel beültetett területek tizedére zsugorodott a bortermelés. Falvainkban többnyire csak az idősebb nemzedék művel szőlőt, termel bort magának, s ha az öreg meghal, örökösei gyümölcsösé vagy hétvégi telekké alakítják át az egykori szőlőskertet.

Néhány nemes bortermő vidéken, szőlőhegyen töretlen csak a bortermelés, de itt is néhány tőkeerős szőlész kezébe kerülnek az egykor többségükben egy holdat sem elérő szőlőparcellák. Nagy kár ez, nagy veszteség. A sokszínű és egyedülálló minőségű borokban gazdag szőlőkultúra olyan magyar sajátosság, „hungarikum”, mely több figyelmet érdemelne a gazdaság- és művelődéspolitikai oldaláról. ♦

## Élvezetes élménytúra a villányi dűlők között Polgár Zoltánnal



Rendszeresen viszi túrázni vendégeit Polgár Zoltán. Az 1996-ban Év Bortermelője címmel kitüntetett borász a Villányi borvidék dűlőibe kalauzolja az érdeklődőket, és mutatja be úgy a borvidéket, a szőlőfajtákat, ahogy csak nagyon kevesen tudják.



A dűlők között túrázók minden igényt kielégítő ismeretekre tehetnek szert Villány klímájáról, a különböző területek mikroklimájáról, talajtani adottságairól, a talajszelvényekről és a tőkeművelés formáiról. Eközben megismerhetik a különféle dűlőket, mint a Jammertal, Remete, Csillagvölgy, Kopár, Ördögárok, Agancsos, Hunyadi, Bocor... Hallhatnak a hegy élővilágáról, a rómaiak szőlő- és borkultúrájáról, az 1687-es győztes nagyharsányi csatáról csakúgy, mint a szocialista korszak kezdetén épített déli határvédelmi bunkerekéről.



Akiket jobban érdekelnek a borkészítés rejteltelmei, azok számára a Polgár Pincészetben tett pincéséta lehet vonzó. Ezen megismerkedhetnek a technológiákkal, és megkóstolhatnak három hordós tételt is. Lehetőség van a bortezor meglátogatására is, ahol több évszázados, ódon falak között izlelhetnek meg egy muzeális tételt.



### POLGÁR PINCÉSZET ÉS PANZIO

+36 20 938 8702

panzio@polgar-pince.hu  
<http://polgar-pince.hu/szolgaltatasok/pincese-tak-es-duloturak/>