

Erdélyi ürmösök és aszúk

A régi erdélyi borok között igen megbecsültek voltak az inkább házi használatra készült aszú- és szalmaborok, valamint az ürmösborok. Már a 17. század második felében számos udvarházban készítették aszú- és ürmösborokat nagyobb tételben, amelyek azonban megmaradtak a tehetősebb, nemesi uradalmak és háztartások csemege-, desszertitalainak s a főúri, főnemesi udvartartás reprezentációs italainak.

Az aszú megszásodott és száradó bogyókból készült. Általában, a tokaji mintájára, a leszemelt bogyókat tésztávé taposták és közönséges mustot töltöttek rá. Készült fehér és vörös változatban is. Rosszabb években, amikor nem aszúsodott a szőlő eléggé, fűtött szobákba akasztották a gerezdeket, vagy a kenyérsütés

CSOMA ZSIGMOND

utáni meleg kemencében aszalták a fürtöket, és ezekből készítették például a híres celnai „liquorokat”. Hasonlót készítettek Erdély-szerte máshol is.

A 19. század első harmadában Schams Ferenc az érmelléki 1827-es, 1833-as, 1834-es fehér, vörös és siller, valamint az 1836-os vörös aszúbort ír-

ta le. Ítélete szerint az érmelléki aszúborok minden táji aszúborok felett elsőséget érdemelnek, mert a valódi borivó az édes nyalánkságot nem szereti. Az 1854-es kolozsvári terménytárlaton két szilágysági aszú szerepelt, 1830-as és 1846-os évjáratú, az utóbbi I. „rangozást” nyert. Az 1855. évi bortárlaton viszont leppendi (Küküllőmenti) 1841-es aszúbor szerepelt, mely a bírálók szerint a tokajival mérkőzhetett. A szilágysomlyói aszú 1873-ban a bécsi világiállításon érdemérmét nyert.

A ménesi vincellériskola és kápolnája





Az érmelléki bakator aszúkat sokan méltatták, ám a múlt század egyik legismertebb aszúbora az erdélyi borvidékeken az arad-hegyaljai, ménesi aszú volt. Ez kadarkából és ménesi rózsából (bakatorból) készült, de a csúcabor címet a ménesi vörös aszú érdemelte ki, a kor egyetlen neves vörös aszúja. Leszemelt fekete aszúszemekből készítették. Ezeket megtiporták és jó minőségű óborral együtt erjesztették. A *Borászati Lapok* (1858-ban) a bor aszútésztán tartását 6 héttől 8-10 hónapig terjedő időben jelöli meg, ez alatt a bor színén található szőlőmagokat pléhkanállal szedték, halászták le.

Az erdélyi hegyaljai aszút úgy készítették, hogy a leszemelt aszúsodott bogyókat csebrekben péppé gyúrták, kifenekelt hordóba rakták, két rész finom bort töltöttek rá, és április 10-éig hagyták erjedni, míg a szemek a fenékre leszálltak. Ez idő alatt naponta kétszer is jól felkavarták, tökéletes kierjedés után pedig lefejtették a bort, és a szemeket apró zsákokban kisajtolták. Arad-Hegyalján a szalmabort rózsásból (bakarból) készítették. A szalmán tartott vagy felakasztott fürtöket januárban sajtolták.

Az ürmös általános csemegének számított Erdélyben a 17. században. Nemcsak a főúri udvartartások nélkülözhetetlen csemegéje, hanem a nemesi kúriák és társas összejövetelek kedvelt szeszes itala volt. Széki Teleki Mihály erdélyi mintagazda fogarasi, szebeni, székelyföldi uradalmaiban is készítették már az 1680-as évek második felében, és rendszeresen beszámoltak a készítéséről, érleléséről, tárolásáról és szállításáról a földesúr és családja részére. Levéltári kutatásaim közben több olyan korai adatot találtam, amely például Széki Teleki Mihály (Apafi Mihály fejedelem belső bizalmas embere) és felesége, Vér Judit mintaszerű gazdálkodását mutatta. 1688-ban szebeni uradalmából és udvarházából 3 hordó aszúbort tüntettek fel. Később, ismét egy összeírásban, szintén ebből az évből aszúbor mellett citromos óbort, muskotályos bort említettek a források. 1690. január 11-én Kőhalom és Ebesfalva uradalmaiból 5 hordó major-sági ürmösborrt írtak össze, mintegy 20 akó mennyiségben.

A főtt ürmöst úgy készítették, hogy a mustot gyenge parázson vagy tűzön egyharmadára besűritették, a keletke-

zett habot eltávolították, a kihűlt mustot hordóba töltötték, és egy hosszúkás vászonzacskóban, az akonán át ürömvirágot, ezerjófűvet és más fűszereket lógattak bele. Ezt izelés után, az izlésnek megfelelően egy-két hét múlva eltávolították. Egy eredeti kéziratos recept szerint 56 liter, vagyis 1 akó borhoz 4 lat üröm (1 lat = 14,175 g), 2 lat ezerjófű, 1 lat narancshéj, 1/2 lat citromhéj, 1/2 lat kálmosgyökér, 1/3 lat szegfűszeg, 1/4 lat koriander, 1/8 lat csillagánizs kellett.

A másik ürmösféle a rácürmös volt, ami szintén elterjedt. Ezt főleg a vörösboros, kék szőlőfajtákból készítették. A rácürmös készítésénél a kifenekelt hordó aljára egy réteg szárított ürmöt, két tormát, édes és keserű mustárlisztet, birsalmaszeleteket tettek, erre a hordó feléig gyékényen aszalt, leszemelt kadarka szőlőbogyót töltöttek, fürtkocsány nélkül, hogy finomabb és kevésbé fanyar legyen. Ezután ismét egy réteg fűszert szórtak rá, és a visszafenekelt, ászokra állított hordóba jó minőségű óvörösborrt töltöttek. Hatnyolc hét után a hordót csapra ütötték, és a leeresztett bor helyébe friss vörösborrt töltöttek. ♦