

## A Szép Magyar Bor Az alföldi és más borok

írta: Kaiser Ottó, Dlusztus Imre

... Ma a törvény alapján asztali, táj-, minőségi, különleges minőségű és muzeális bor az erősrend. Másfajta megközelítésben, tokaji nézőpontból közönséges bor (ordinarium), főbor (szamorodni), aszú (aszúbor), eszencia (nektár) a sorrend. A borcsoportok úgy épülnek egymásra, mint a piramis építőkövei. Az egymáshoz való viszonyukat jól fejezi ki, hogy a tömegbort javarészt folyóborként hozzák forgalomba, s képzetünkben e borfolyó szélesen hömpölyög, míg a borok csúcsán, Tokaj szőlővesszein csupán csepeg a nektár. A viszonyítási alapot veszíti el, aki lenézi a közönséges bort.

Meggyőződésem, hogy ez a sztereotíp megközelítés éppolyan nagy kárt okoz az Alföldnek, mint a borhamisítás. Nem menti a felelősség alól azokat a borászokat, szakírókat, sommelier-et akik az alföldi bor sommás leminősítése után azonnal a bizonytalan eredetről, az új célokra kihasznált olajsavazó tartályokról, a kiskőrösi cukor-nagykereskedő pénzügyi sikereiről beszélnek, mert épp nekik kellene tudniuk, hogy több száz tisztességes kisbirtok több ezer becsületes munkása küzd az előítéletek ellen.

Magam tapasztaltam, hogy az ásothalmi Somodi Sándor szép 1999-es rajnai rizlingjét vagy a soltvadkerti Frittmann testvérek ropogós 2000-es rozéját borértő vendégeim már a kitöltés előtt egy kézlegyintéssel intézik el. Közel tíz éve minden borlap mellé odaillesztem a kérdéseimet, és az ország legkülönbözőbb éttermeiben a borászati ügyekben egyébként változó felkészültségű felszolgálók egy dologban teljesen egybehangzó véleményt fogalmaznak meg: azért nem tartanak alföldit, mert csak magas minőséggel foglalkoznak. A gyöngyöstarjáni Szőke Mátyás, a villányi Wunderlich Alajos, valamint két év borásza, a szintén villányi Gere Attila és a neszmélyi Komocsay Ákos biztosan más véleményen van. Velük kóstolgatva, tapasztalataikat, tanácsaikat hallgatva, és a homoki kollégákkal folytatott eszmecserebe belefülledve a helyükre kerülnek a dolgok. Egyértelmű, hogy a literenként 160 forintos, lédig kiszerezésű homoki rizling és a 400 forintos villányi oportó már induláskor jelentős árkülönbséget mutat. De ez a természetes.

Szintén egyértelmű, hogy a hegyvidéki kékfrankos vagy oportó sokféle út között választhat. Lehet folyóbor, lehet friss, beaujolais típusú palackos újbor, fejlődhet új hordóban, hogy azután palackba kerüljön, és lehet egy cucée része. Egy pusztamérgesi rizling viszont a legjobban teszi, ha a leggyorsabb piacra jutás útját választja. Vagy ha ez már unalmas, akkor legföljebb házasságra lép

egy kis kövidinkával, és ez a maximum. Ez természetes. Valamint az is egyértelmű, hogy a homoki nem akar többnek látszani, mint ami. A legszebb csongrádi cabernet sem álmodhat arról, hogy egy gazdag cucée része lesz, vagy hogy nagy tömegben friss tölgyfa hordóban érik fél-háromnegyed évig a palackozás előtt. Azért van ez így, mert a csongrádinak nem ez a sorsa. Egy könnyed homoki chardonnay a legtudatosabb iskolázottság mellett sem lehet olyan, mint egy jó hegyvidéki borász kezében formálódó fajtársa. Különösen jó évjáratban. De igenis kaphat aranyérmet egy keceli rozé (rozéborverseny, Kecskemét-Miklóstelep, 2001. december). egy sóshalmi cserszegi fűszeres vagy egy soltvadkertei ezerjő (Magyar Millenniumi Borok Versenye, Sopron, 2001. november 21.).

Mint az élet minden más területén, ha valamit meg is akarunk érteni az ítéletalkotás előtt, ebben a témában is a méltányos megközelítés kéretik. Az Alföld, amely az 1970-es bortörvényig egyetlen egységes borvidéknek adott széles otthont, már a honfoglalás korában szőlőtermelőhelye volt a betelepülő magyaroknak. A homoki szőlőkről szóló első forrás 1075-ből származik, amikor I. Géza a Felsőalpár vidékén lévő szőlőket a garamszentbenedeki apátságnak adományozta.

A Tisza kanyarulataiban magasodó homokpadok és dimbes-dombos, akácos lösz fogadta be a venyigéket. A növényi kultúrák nagy elosztási rendjében a vadon termő szőlő évszázadokon át nem is kívánt magának többet. Két komoly veszély viszont a homokos síkra terelte a szőlőt. A 17-18. századi homokfűvásokkal szemben a mezővédő erdősávok helyett akkoriban a szőlő kötötte, védte meg a talajt. Majd a 19. század második felében pusztító filoxeravész idején, amikor a dombvidéki szőlőskertek egymásután rokkantak le, tovább nőtt az alföldi szőlőbirtokok területe. Szekszárd birtokosai is a vész idején a dombok homokos lankáira költöztették le az ültetvényeiket, vagy a szintén homokos talajú Paks környékén alapítottak szőlőskerteket.

Trianon utána belső fogyasztás csak egyre szűkülő területeket tudott eltartani, és a második világháborút követő kollektivizálás itt sem hozott túl sok jót. A nagy, egybefüggő területek, a gépi művelés, a szőlő lelkét is kisajtoló technológia, az igénytelen keleti piac együtt húzták le az ágazatot. Holott a bornak a borásznak szárnyalnia kell. Ez volt az a korszak, amikor ugyanabból az alapanyagból a szőregi palackozóban előbb rövidnyakú kövidinka, majd hosszúnyakú pusztamérgesi rizling, végül badacsonyi szürkebarát készült. Az állami szintre emelt hamisítást olyan borászokkal végeztették el, akik világszínvonalú tudást hoztak magukkal a Kertészeti Egyetemről és annak főiskolai karairól, kutatóintézeteiből. Ugyanezek a borászok mentettek maguknak és főnökeiknek a kevéske jobb présből, hogy legalább a saját asztalukat ne szentségtelenítsék meg.

A magyar borászat negyven éven át lefelé tartó ívében az alföldi borvidék volt a neheze. Itt készült a tömegbornak sem nevezhető „prolibor”, itt vált csaknem véglegessé az igénytelenség, itt honosodott meg a lélek nélküli borászkodás. Vagy inkább pancsolás.

A rendszerváltás után a szinte lehetetlent tűzte ki célul néhány borász: értéket és rendet teremteni a szakmai és morális romokon. Korrekt bort készíteni ott, ahol még fölfedezhető néhány szép ültetvény, jól karbantartott kert. ...