

Borászat a Márton-hegy szívében

A hármashalmot, a híres tricollist, ahogy egykor Szent Márton hegyét emlegették, három oldalról vették körül szőlőültetvények, a termést a Szent Márton-domb oldalába vajt pincerendszerben dolgozták fel évszázadokon keresztül.

A főapátság a második világháborút követő politikai döntés nyomán veszítette el azt a lehetőséget, hogy tovább folytassa az évszázadok során magas színvonalra emelt szőlő- és bortermelést.

Tizenöt éve újra elkezdődött a borkészítés a Pannonhalmi Főapátság pincészetében, amelyhez ezt megelőzően újra szőlőket telepítettek az egykori területeken.

A bencések és a bor

Az apátságban, mint minden, a borkészítés is gazdag történelmi múltra és több mint 1000 évre nyúlik vissza, *Liptai Zsolt*, a borász és a pincészet igazgatója azt mondja, erről legalább három órát tudna mesélni, de megállapodunk egy tömör összefoglalóban.

A keresztény, ezen belül a szerzetesi kultúra elképzelhetetlen bor nélkül. A szentmisében ugyanis a kenyér Krisztus testévé, a bor pedig Krisztus vérévé változik. A bencés monostorok az istentisztelet helyei, ezért a monostorok környékén, azok birtokain kezdtektől megtaláljuk a földművelő közösségek két legfontosabb terményét, a gabonát és a szőlőt. A bencés Regula szerint élő szerzetesek alapítójuk szellemét követve mindig is megpróbálták saját munkájukból előteremteni a szükséges javakat. Így volt ez a borral is Európa azon területein, ahol a szőlő megtermett. *Szent Benedek* iránymutatásai mellett ez azért is fontos volt, mert a kora középkorban a szállítási lehetőségek drágák és bizonytalanok voltak, ezért az egyházi intézmények, hogy szükségüket biztosítsák, igyekeztek saját szőlőkre szert tenni és azokat művelni. Így válhattak a középkori apátságok a szőlő- és bortermelés révén az európai borkultúra meghatározó színtereivé.

A 17-18. századtól gazdasági elszámolások, pincékönyvek állnak rendelkezésre, amelyekből tudjuk, hogy milyen szőlőfajtákat telepítettek, milyen művelési módokat al-

Tudjuk, hogy már a rómaiak is szőlőt telepítettek a Dunántúlon, de frásos emlékekkel alátámasztva ez Pannonhalma környékén a bencésekhez köthető. Már az 1200-as évek második felétől volt egy olyan központi pincéje a monostornak, ahová begyűjtötték a szőlő termését.

FOTÓ: KISS GERGELY, ZSOLDOS ALEXANDRA



kalmaztak, mennyi volt a termés, és milyen borok készültek. Így ment ez évszázadokon keresztül egészen az 1950-es évekig, amikor államosították az apátsági birtokot, benne a szőlőterületeket és az egykori pincét is.

A 2000-es évek elején gondolta úgy a főapátság, hogy szükség lesz olyan gazdasági tevékenységekre, amelyek bevételt biztosítanak. A Világörökség részét képező apátságban elsősorban idegenforgalmi ér-

deket szolgáló fejlesztések kezdődtek, méghozzá azokon a területeken, amelyeknek itt múltja s hagyománya van, ezek pedig a szőlő, a bor, a kertészkedés, a gyógy- és fűszernövények termesztése és feldolgozása, valamint a gasztronómia.

Borászat a nulláról

Amikor megszületett a szőlészet-borászat újraindításának gondolata, azt a célt tűzték ki, hogy a főapátság szellemiségéhez, minőség iránti elkötelezettségéhez méltó borokat készítsenek úgy, hogy az egyben gazdaságilag is működőképes vállalkozás legyen.

Olyan pincészet valósuljon meg, amely méltó a több száz éves tradícióhoz fajtahasználatban és a borok minőségében egyaránt, másrészt legyen motorja a borvidék szőlőtermesztésének, hiszen a borvidék alapjait az egykori apátsági pincészet fektette le. Ehhez az ezredfordulón semmi nem állt rendelkezésre, a nulláról kellett indulni, a főapátság mégis úgy döntött, belevág a projektbe. Az új birtok kialakításakor több tényezővel kellett számolni, például azzal, hogy a főapátság az egykori birtokait nem kapta vissza. Hiányzott továbbá az a szakember, aki meg tudta volna határozni, hogy a 21. század fordulóján milyen paraméterek szerint kell elkezdeni a birtok felépítését. Erre a munkára akkor *Gál Tibor* egri borászt kérték fel, az ő útmutatásait fogadták meg az 50 hektáros birtokméret vonatkozásában, ami még kezelhető nagyságrend, de már termel annyi palack bort, ami érdemi bevételt hozhat az főapátság számára. A projekthez komoly tőke is kellett, az anyagokban pedig egy bank segített, amely ma is résztulajdonosa a borászatnak.

A Rajnai rizling és a Pinot noir az élen

Bár az egykori ültetvények és a történelmi pinceépület együttese nem kerülhetett vissza korábbi tulajdonosához, Zsolt szerint minden rosszban van valami jó, hiszen a szőlőfajták kiválasztását, a pincészet épületét és technológiai berendezését a saját igényeikhez tudták igazítani. Így 2001 és 2004 között megtörténtek a telepítések, fajtahasználat tekintetében pedig részben azok mellett döntöttek, amelyek levéltári adatokban évszázadok óta szerepelnek, ilyenek többek között az Olasz rizling, a Rajnai rizling és a Fűszeres tramini, amelyek most is természetben vannak. „Mellette hungarikumokkal is próbálkoztunk, Ezerjót és Sárfehért is telepítettünk, de ezek nem váltották be a hozzájuk fűzött reményeket. Viszont nem akartunk csak archaizálni, szerettünk volna olyan fajtákat is használni, amelyek manapság is divatosak, így került ide Gál Tibor révén a Pinot noir és a Sauvignon blanc is. És hogy ne legyen egyszerű a képlet, még a borásznak is volt elképzelése arról, hogy mivel szeretne dolgozni, ezért megtalálható néhány kuriózum is, például a Viognier” – válaszolja a telepítés logikáját Zsolt. Tapasztalatokat bőven adott az eddigi 17 szüret, így kiderült, talán a Rajnai rizling és a Pinot noir azok a szőlőfajták, amelyek leginkább képesek bemutatni a borvidék egyedi sajátosságait. Jelenleg mintegy 380 ezer palack készül évente, amely közelít a pince maximális ka-



pacitáshoz. Ami a jövőt illeti, nem terveznek további mennyiségi növekedést, helyette az adottságok még jobb kihasználására, a borok tökéletesítésére törekszenek. A korban előrehaladó ültetvények nagyobb potenciált hordoznak magukban. Emellett

folyamatosan fejlesztik a feldolgozási technológiát, és törekszenek szakmai tudásuk gyarapítására is. Reményeik szerint mindezek együttesen megjelennek a fogyasztó borospoharában is.

Számos borversenyen értek el kimagasló eredményt, a főapátsági főborász szerint ez nagyon fontos, hiszen a díjak a munkájuk értékmérői. Ugyanakkor azt gondolja, a borversenyek eredményei csak „pillanatfelvételek”, amelyek azt mutatják meg, hogy abban a pillanatban s borsorban, az értékelő kedélyállapotában éppen hogyan

KÉT PIRAMIS

Bő egy éve új köntöst kaptak a borok, az arculat letisztultabb lett, amelyben azért ott van a történelmi apátság üzenete. A megújulás viszont nemcsak külsőségeiben jelentkezik, hanem a filozófiát is tükrözi. Kialakítottak egy tiszta, jól átlátható termékpalettát, amelyet két piramisra – házastításokra és fajtaborokra – osztottak, mindkettőben alap- és prémiumszintet elkülönítve. A házastítások bázisát a Tricollis fehér, rozé és vörös triója, valamint az év újbora, a St. Martinus alkotják, e piramis prémium szintjén a Hemina fehér és vörös párosa díszel. A fajtaborok csoportjának alapszegmensében a Sauvignon blanc, a Rajnai rizling és a Pinot noir borok sorakoznak, ugyanezen piramis tetején az utóbbi kettő fajtaból készített válogatások, a Prior fehér és vörös csúcsborok keretezik a szortimentet.



HEMINA

„Kinek-kinek saját ajándéka van Istentől, az egyiknek így, a másikat meg amúgy. Éppen ezért némi töprengéssel rendelkezünk mások táplálkozásának mértékéről. Mégis, ha tekintetbe vesszük az erőtlének gyöngeségét, azt tartjuk, hogy minden egyesnek elég lesz napjában egy hemina bor.”

(Szent Benedek Regulája)



szerepelt a versenytétel. Mivel nincs két egyforma ízlésű ember, ezért mégsem ez az igazi megmérettetése a bornak. Sokkal fontosabb, hogy a fogyasztónak hogy ízlik, és jólesik-e vagy sem. Ezért az a lényeges, hogy minél többen kóstolják meg, és döntések el, szerethetők-e az apátsági borok.

Hol találjuk?

Liturgikus célra az egyház viszonylag kevés bort igényel. Régen a pincékből sokkal több ital került az asztalra, mint az oltárra.

A tiszta ivóvíz hiánya miatt bort vagy vizezett bort ittak, a járványok idején pedig különösen sokat, hiszen a bornak gyógyító, erősítő hatása is van. A középkorban azonban viszonylag gyenge borokat ittak. Ezeknek nagy része újbor volt, amelyet a szüret utáni évben el is fogyasztottak, mivel a fahordókban egy-két év alatt megecetesedett volna.

Manapság is értékesítésre kerül a borok nagy része, amelynek háromnegyede beföldön kel el. El tudnák adni itt a teljes mennyiséget is, de szeretnék, ha külföldön

is jelen lennének az apátsági borok, egyfajta visszacsatolásként. Sokan gondolják azt, hogy könnyű ezzel a névvel eladni a borokat, *Várszegi Asztrik* emeritus főapát véleménye szerint egyszer egészen biztosan, de csak addig, amíg nem csalódnak benne, vagyis a névhasználat komoly felelősséggel is jár. Izgalmas az is, hogy mit szólnak hozzá Hollandiában, Belgiumban, az USA-ban, Japánban vagy Hongkongban, azaz olyan helyeken, ahol Pannonhalma neve önmagában nem tudná eladni a bort. Fontos igazodási pont, hogy például Antwerpenben egy két Michelin-csillagos étteremben a degusztációs menühöz a pannonhalmi Pinot noirt kínálják, miközben oda Burgundia földrajzilag és az ízlésvilágot tekintve is közelebb van.

Kicsit másképpen

A borok tekintetében sem akarják a világot kifordítani a sarkából, hiszen a fogyasztó többnyire átlagember, mégis minden bor kicsit más, mint a megszokott fősodor, cél ugyanis nemcsak követni a bortrendeket, hanem formálni is azokat.

A Tricollis rozé például alkoholtartalmát tekintve 13 fok, mélyebb, gazdagabb tónusú, mint az általában megszokott Magyarországon. Tisztában vannak vele, hogy a nagyon könnyű, vibráló gyümölcsbomba-ként hódító, tutti-fruttis rozék a divatosak, de ők nagyobb kihívást látnak egy rétegzettebb, tartalmasabb rozébor készítésében.

A Sauvignon blanc tekintetében ma a reduktív, nagyon alacsony alkoholtartalmú, élénk savú, zöldtónusú ízjegyeket felvonultató tételek a divatosak, de ők ezen a téren is inkább egy sajátos iskolát igyekeznek kialakítani és konzekvensen követni.

Zászlóshajó és közönségkedvencek

A zászlóshajó szakmai szempontból kétségkívül a Rajnai rizling és a Pinot noir. A közönségkedvenc a Tricollis fehér és rozé házasítás, a nyár elején verhetetlen a Sauvignon blanc, a krémes-olajos textúrájú, testesebb Hemina fehérbor már inkább ősszel, az erdei gombák szezonjában a favorit, amikor hűvösebbre fordul az idő, és melegebb tónusú borra vágyunk. Vörösborok közül pedig talán a Merlot és Cabernet franc bordeaux-i házasításából született Infusio csúcsbor az a tétel, amely osztatlan rajongást vált ki mindenikből, aki megkóstolja.



Sárközi Judit