

TÖRTÉNET ÉG ÉS FÖLD

Nagy meglepetést okozott év elején Ipacs Szabó István, amikor váratlanul bejelentette, hogy elhagyja a Vylyan Pincészet főborászi pozícióját, amelyben 22 évet töltött el, hogy ezentúl saját birtokára koncentráljon. Ami mindössze két hektár szőlőültetvényt jelent, igaz, egyre híresebb Cabernet franc terem rajta.

Asiklói Tenkes-hegy Máriagyűd felőli oldalán, a Kövesföld-dűlőben vagyunk, ahol vígan megél a füge, a gránátalma, a citrom és a leander a hegy tején telet, ahol megmarad a paratölgy és valószínűleg a most elültetett pisztácia is. Hubert Kálmán klímakutató – aki a közelben kis arborétumban kísérletezik a déli fajtákkal – kutatásai szerint ez Magyarország legkiegyenlítettebb része. A domborzati viszonyokból fakadóan itt lényegesen eltér az időjárás Baranya más területeihez képest. Magyarország legdélebbi hegyvonulata itt emelkedik ki a Dráva menti síkságból, így az északi szelek hűtő hatása nem érvényesül. Ezért az országban itt a legenyhébb a tél, így a mediterrán növények is megélnék. És csodás a szőlőnek, ami korábban fakad, és korábban érke be.

Nászút helyett pince, nyaralás helyett lift

Egy évtizeddel ezelőtt járt először ezen a helyen *Ipacs Szabó István*, meglátni és megszeretni egy pillanat műve volt számára. Ott azonnal elhatározta, hogy neki itt szőlő kell. A tulajdonos hamarosan megvételre kínálta a területet, épp jókor, mert a zsebében volt a nászútra szánt pénz, így ki tudta fizetni a területet, ezzel a nászút sorsa meg is pecsételődött. Saját szőlőt telepített, természetesen Cabernet franc-t, de évekig hobbiként tekintett a kis birtokra. Ami nem tűnik pihentető elfoglaltságnak, hiszen munka előtt hajnalban, és munka után este tudott csak időt szakítani szenvedélyére. Felmerül a kérdés, miért volt erre szüksége, hiszen a munkahelyén egész nap ugyanazzal foglalkozott. Emellett szakmai sikerekben sem szűkölködött, mint főborász sok díjnyertes bort jegyez, három alkalommal volt a Borászok Borásza döntőse, tavaly pedig a Magyar

Bor Akadémia által odaítélt Az Év Bortermelője díj aspiránsa. Továbbá számos tisztséget tölt be, többek között elnöke a Tenkes Hegyközségnek.

Erről azt mondja, szüksége volt arra, hogy a saját két kezével végezzen el minden munkafolyamatot, a telepítéstől a borkészítésig. Érezte, hogy nagyon nagy kihívás lesz, de nem lenne teljes az élete, ha nem vállalná fel. Nagyon élvezi, ahogy minden tőkét, a föld minden göröngyét ismeri, tudja, hogy a nagy diófa mellett másként kell metszeni, trágyázni, sőt, a kicsit érzékenyebb tőkéket külön is szüreteli. A teljes terület gondozása az ökológiai gazdálkodás szabályai szerint zajlik, ami magában foglalja például a lófogatós kultiválást és a hagyományos fa támaszrendszert is.

Közben felépült a pince, ami a hagyományos szőlőműveléssel ellentétben a legmodernebb technológiára épül, bogozók, tartályok, kis laboratórium és új fahordók sorakoznak benne. Még egy komoly teherliftet is rejt az épület, így abban az évben ugrott a családi nyaralás is. De ami kell, az kell... A hobbit komolyan kell venni. Szivattyúból viszont egyet sem vett, mert szerinte az megtöri a bor lelkét, a fejtések kizárólag a gravitáció segítségével történnek.

A kevesebb több

De most kezdődik igazán a birtoképítés. Gondolom, majd bővül a terület, a borpaletta, a szolgáltatások, minden nagyobb lépésben történik majd. De tévedek.

MIÉRT A DARÁZSÖLYV?

Egy ritka madár, a darázsölyv is kering időnként a szőlő fölött. A madár természetes élőhelyei a tűlevelű és mérsékelt övi erdők, szubtrópusi és trópusi száraz erdők és szavannák, néha pedig a villányi Tenkes-hegy. Ipacs Szabó István ezt választotta védjegyül, így borainak címkéin is ez jelenik meg. Amikor nézte a repülésüket, arra gondolt, a jó bor is képes a magasba repíteni az embert, de aztán le kell szállni a földre, ahol két lábbal kell állni a szőlősorok között. Ég és föld között lebegünk...



KÖZÖTT



Saját igényre átalakított évszázados prés

FOTÓ: CSATLÓS NORBERT

Szőlőfajtából kettő van és marad is. A meghatározó a Cabernet franc, a Villányi borvidék ikonikus fajtája, amitől hiba lenne eltérni, hiszen itt ez a legjobb, és hisz abban, hogy a világban is van helyünk ezzel a fajtával. Ezt jól mutatja, hogy tavaly a Master of Wine-vizsgán már vizsgakérdés volt a Vylyan Villányi Franc-ja. Ez jelzi azt, hogy már felkerült a bortérképre.

– Eredetileg én is csak ezt akartam, aztán mégis lett Kékfrankos. Ezt a fajtát régen nem szerettem, valószínűleg nem találkoztam jó Kékfrankosokkal, de megkedveltem, mert nagyon vitális, jó savval rendelkező, olyan, mint egy tál meggy, ami tele van lével és hússal, lehet inni és harapni is, nagyon jó bort tud adni. Olyan, mint az ember, a hitványtól a legjobbig mindenre képes, és ahogyan bánnak vele, úgy fog ő is viselkedni, tudtuk meg döntése hátterét.

Borból két vörös van és egy fehér volt, az utóbbit épp most készül elengedni. A koncepciót egy hasonlattal szemlélteti, miszerint olyan ez, mint egy halászcsárda, ahol

mindennap ugyanazt a pár halélt főzik, ott tudunk ebből a legjobbat enni. Lehet, hogy más étteremben is jól főzik a halászlét, de szinte biztos, hogy nem lesz olyan jó, mint ahol nap mint nap csak ezzel foglalkoznak. A borral is így van ez.

Két vörösbor, de ezekkel sok helyre be lehet kerülni, mert van arculatuk és egyértelműek. Nem ritka, hogy, több mint negyvenféle bort is készítenek egy-egy pincészetben, szerinte ott néha még a dolgozók sem tudják követni a borokat és az évjáratokat. Ez rossz magyar beidegződés, Bordeaux-ban 100-200 hektáros birtokokon is csak két-három bor van. De ez természetes is, negyvenféle borra nem lehet úgy fókuszálni, mint kettőre. Akkor lesz határozott arculata egy pincészetnek, ha azokat a fajtákat, borokat tartja meg, amiben sikeres. És nem mellesleg, a fogyasztó könnyen be tudja azonosítani.

– Korábban gondoltam, hogy elkelné egy fehérbor is, végiggondoltam a szőlőfajtákat, de mindet elvettem, aztán beugrott, hogy a kékszőlőből is lehet fehérbort készíteni. Ez jó játéknak tűnt. Végül kiderült, nagy kihívás, mert a legerősebb színnel rendelkező



A harmincéves citromfa és a növekvő paratölgy is kint teleltek

fajtából kell megoldani, hogy fehérbor legyen. A Fehér Franc-hoz – ez lett a neve – hideg hajnalban szedik a szőlőt, amit azonnal és gyorsan leengednek. A tökéletes végeredmény érdekében mellette kellett éjszakázni, óránként vizsgálni a folyamatokat. Kevés készült belőle, de annyira népszerű, hogy nem tudja az igényeket kielégíteni. Most mégis úgy gondolja, egyelőre a játék véget ér. Továbbra is azt tervezi, egyedül csinál mindent, kiszámolta, maximum 3 hektár lehet az ültetvény. A pincét is tudatosan

úgy építette, hogy ne lehessen bővíteni. Mint mondja, ez egy életforma, amiben megtalálja magát.

Kitűnni a franc-ok közül

Mivel lehet kitűnni a sok Villányi Franc közül? Kiderül, a szőlő fekvése mindenképpen kardinális kérdés, és a szőlőben történő munka határozza meg a bort. – A 20. századra mondták, hogy a bor százada lesz, valóban mindent megtanultunk a borról, annak ké-



szítéséről, a 21. században pedig a szőlőről mondják ezt. A borkészítésben már nincsenek akkora dimenziók, a szőlőművelésre kell koncentrálni. Ebben az utóbbi évtizedekben sokkal kevésbé merültünk el, kevesebbet tudunk róla, mint a borkészítés technológiájáról.

Ez nála különösen érvényes, fontos volt, hogy saját telepítés legyen. – Együtt fejlődünk, tudom, melyiket kell visszafogni, melyiket kell biztatni. Olyan ez, mint a gyereknevelés. Utána a borász döntése, hogy milyen lesz a bor. Sokan ezt nem vállalják fel, de



VALLOMÁS A PALACKOKON

Nászút helyett – Villányi Franc

A család öröme a nászútra félretett összegből vettem ezt a szőlőt: „muszaj” volt, első látásra szerelem, ahol a világ számomra kitágul, és épp belefér ebbe a másfél hektárba. E kicsiny birtok számunkra azóta is az együttlét, a kihívás, a boldogság újra megújuló jelképe.

Inni jó – Cabernet franc, Kékfrankos házasítás

Édesapám borát, gyermekkorom első meghatározó borélményét idézem vissza ezzel a borral. Kisbirtokom öreg ültetvényéből készült ez a bor, mely hidat képez a generációk között. Kisebbik fiam, Vencel ezt kóstolva megjegyezte, hogy jó inni, majd a nagyobbik, Vince elmerengve válaszolta, „inni jó”. Hároméves fiam így ösztönösen megfogalmazta azt, amiért generációk óta dolgozunk.



A borász keresztje a szőlő

én azt gondolom, nem a Jóisten készíti azt el. Én még nem találkoztam a természetben sült csirkével, azt el kell készíteni, a bort is. Mindenki érett szőlőt szed, de mindenkinek mást jelent az érett szőlő. Fontos a hordóhasználat, és nekem az is, hogy nem gyötöröm meg szivattyúval. Teljesen más az általam készített bor, mint a szomszéd borászé, pedig az alapok nagyon hasonlóak. Azt, hogy jó úton halad, jelzi, hogy a borai megtalálhatók például Japánban, Németországban, Hollandiában, és egy belga üzlet-

ember is felkérte, hogy ő készítsen részére a belgiumi piacra átütő minőségű borokat a villányi szőlőből.

Tíz év múlva

Kíváncsi vagyok, mit gondol arról, hol fog tíz év múlva tartani. – Akár élek, akár nem, az biztos, hogy itt leszek, mondtam is, ha meghalok, itt szórjanak szét, akkor is a borivók között legyek. Nézzünk egy optimistább változatot, vetem föl. Ebben pedig a

munka mellett az életnek is van szerepe, és ez a magyarázat arra, miért adta fel eddigi állását. Szeretné, hogy kialakuljon a pince rendje, mellette tudjon olvasni, utazni és élvezni az életet. Főként pedig a családra koncentrálni. Rádöbbedt, a rengeteg munka hozadéka az lett, hogy szinte alig ismeri a négy gyermekét. – Az elmúlt két hét azt mutatja, hogy egészen jól haladok ebben, minden délben otthon ebédek.

Sárközi Judit