

*peczételve pénzzel, melyeket Kiss Izsák uram Goldsmid uram obligatiójára küldette, kezemhez vettem, recognoscalom Bécsben, 16. Septembris 1768."*

A családalapítónak 1782-ben, a kamarai birtokok árverésén sikerült a maga és örökösei számára, viszonylag kedvező áron (643 750 forintért, 15 évi törlesztésre) megvásárolnia a csaknem 70 000 holdas ittebei és eleméri uradalmat. Ám a sors úgy hozta, hogy egyes családtagok elhalálozása folytán a birtokot 1793-ban fel kellett osztani. E felosztás után Kiss Izsák fia, Ágoston (Kiss Ernő édesapja) és annak felesége, Bogdánovits Anna (Kiss Ernő édesanyja) már csak 40 000 holdas birtokot tudtak biztosítani három gyermekük, Gergely (+1815), Ernő (+1849) és Mária (+1853) számára.

Kiss Ernő életrajza, főképpen Hegedűs János és Kalapis Zoltán kutatásai nyomán, ma már jobbra ismert, noha bizonyos családi vonatkozásaira mindmáig nem derült teljesen fény. Pusztán emlékeztetőül: Temesváron született 1799. június 13-án. Édesapja korán elhalt, és sorsát anyja mellett legfőképpen mostohaapja, *báró Ernst Loewen*, a későbbi tábornok egyengette. E "katonai vonal nyomán került a bécsi Teréz-akadémiára, s felfelé ívelő katonai pályafutása során viszonylag rövid idő alatt a hadnagyi rangtól eljutott az ezredesi rendfokozatig. Tisztársai bőkezű gavalléerként tartották számon. 1848 nyarán felajánlotta szolgálatát a magyar forradalmi kormánynak, s ennek nyomán nevezték ki 1848. október 12-én tábornokká és a bánáti sereg főparancsnokává. 1848 decemberében lett altábornagy, 1849 januárjában pedig országos főhadiparancsnok. Ő vívta ki csapataival 1848. szeptember 2-ára a szabadságharc első jelentősebb katonai győzelmét - a perlaszi csatában. Őt koszorúzták babérkoszorúval, neki rendeztek fáklásmenetet. Ám ugyancsak ő volt az, aki 1849 januárjában Pancsovánál csapataival meghátrált. Úgyszintén róla jegyezték fel azt is, hogy a temesvári ütközet során három lovat lőttek ki alóla! A többiekkel együtt, 1849. augusztus 13-án Világosnál tette le a fegyvert. 1849. augusztus 25-én már az aradi várbörtön lakója volt. Onnan írta utolsó leveleit otthon maradt lányainak." Kalapis Zoltán írja, hogy birtokait *Haynau* zár alá helyezte, ingó vagyonát, köztük a tizennégy mázsányi(!) asztali ezüstkészletet is lefoglalva.

Október 6-án végezték ki Aradon. Holttestét regényes körülmények között sikerült Katalinfalvára, majd évekkel később (1872-ben) Elemérre szállítani, a templomban levő családi sírboltba. Az a hely azóta is egyik fontos történelmi kegyhelyünk.

Hősünk családi életét kutatva Kalapis Zoltán megállapítja, hogy Kiss Ernő huszonevésen titokban oltárhoz vezetett egy tizenhét éves tarnapoli zsidó leányt, Rebekát, aki csakhamar gyanús körülmények között, állítólag kolerában elhunyt.

A továbbiakban, tudomásunk szerint, már nem nősült meg többé. Két, házasságon kívül született gyermekét, Rózát és Augustát törvényesítette, majd ki is házassította, vagyonnal is ellátta. Rózán és Augustán kívül azonban voltak még gyermekei: a mindössze 7 évesen elhunyt s az eleméri templom kriptájába eltemetett leánykája, Kiss Ernesztin, továbbá egy bizonyos Turáti Ernő nevű fia, meg egy állítólagos Kiss Mária Valéria nevű leánya.

*(Folytatjuk)*

(Megjelent a Családi Kör,  
1999. október 7-i szármában)

\*\*\*\*\*

*Zsiday-Galgóczy Krisztina*

## **Rendhagyó pincetesztl Örményországban, Hajastanban**

### **Borok és emberek a civilizáció bölcsőjéből**

4., befejező rész

#### **Mindenki egyért**

Saját termőterületük mindössze 7 hektár, de van 30 állandó gazda, akiktől szőlőt vesznek át. A környéken a többség szőlővel foglalkozik. A függetlenséget követően sok százan maradtak megélhetés nélkül. A családi vállalkozás arra az egyszerű alapgondolatra épült, hogy jó borhoz jó szőlő kell. Így a gazdáknak a többiekénél jobb árat adnak, benzinnel, tanáccsal és permetanyagokkal látják el őket. Valamint maguk is járják a földeket, és ha valami hibát észlelnek, akkor a terület tulajdonosával közösen keresnek megoldást.

Idő- és energiaigényes ez a hozzáállás, de a boraikat kóstolva egyértelmű, mindez megéri. Még megemlíti, hogy ő kétli, hogy erről a vidékről annyi arenit szüreteljenek, ami alátámasztaná a piacon kapható bormennyiséget. Szóval nem csak nálunk van olajszőkítés és bor-hamisítás. Búcsúzáskor gyorsan megmutatja, hogy épül a kóstolóterem, ahol majd a vendégeket fogadja. Mindez idehaza elég normálisan hangzik, de a helyi viszonyok közt a fantasztikummal határos.

**Esszencia:** Ha mást nem is, de ezt látni, pontosabban ízlelni kell!

Visszatérünk egy korábban zárva talált pincészethez, ahol ezúttal nyitott kapura lelünk. Kicsit nehezen indul a látogatás, mivel én, teljesen szakszerűtlenül, a korábbi élmények hatása alatt állok, vendéglátónk pedig érzékelhetően zavarban van. Ezen aztán mindenki túljut, amikor a borászat rendezett feldolgozóterébe lépünk. A technológiai eszközöket lízingelik, állami támogatások egyáltalán nincsenek, így a '99-ben két fiútestvér által létrehozott cég életében is kiemelten fontosak a külföldről jövő támogatások. A nagy, fekvő zománcozott tartályokon feltűnik valami. Közelebb lépve látom, hogy a Lampart termékei Budapestről! A múlt rendszerből maradtak itt, úgy vásárolta a tulajdonos használtan. Ők is csak arenit tartanak, illetve a fehér fajtából voskehatit. A borkészítés egész folyamatát elmondja és megmutatja. A másik épületben található 21 fokos pincében sorakoznak a fahordók. Míg otthon a borászok hangsúlyt fektetnek az állandó, hűvös hőmérsékletre, ezen itt látszólag nem is gondolkodik senki. Sőt olvastam, hogy van régi vágású gazda, aki az elkészült arenit 7 napra kiteszi a napra. Ebben a családi vállalkozásban tízen dolgoznak és évi 10-20 ezer palack boruk van.

### Paradicsomi környezet

Miközben a kertben található rusztikus hangulatú kóstolóter felé haladunk, a piacról beszélgetünk. A moszkvai export a legfontosabb, és immáron kifejezetten a száraz borokat keresik. Az örmény piacon, mint mindenhol máshol a világon, túlkínálat van, de félédes, félszáraz bort itt adják el. Első borunk *Gandzak* (2002), egy zömök, érett, cigánymeggy színű, különlegesen bársonyos tétel. Túlságosan meleg, ami nem meglepő a 37 fokos hőségben, de nem tesz jót az ízlelésnek. A címkéje nagyon hasonlít az Egervintől ismert Bikavérére. Ahogy a nap lassan megy lefele a hegyek mögött, a kabócák behúznak. A dombok körülölelnek, a közeli hídon helyiek pecáznak. Elég közel van a Paradicsom, valóban. A Getnatoun borászzal baráti a kapcsolatuk, tavaly is együtt mentek Görögországba tanulmányi útra. Majd csak azt látom, hogy telefonál, aztán segítők elmondja, hogy leszervezett nekünk még egy látogatást, mert azt a pincét is feltétlenül látnom kell. Szó szót követ és kinyit még egy bort. Fehérboruk a száraz *Gandzak* (1999) voskehat szőlőből. A színe szép tiszta, az íze hosszan kanyarog a számban. Nekem agresszív, túl erős és nincsen egyensúlyban. Általában a kóstolóterem és az ezen túli próbáim során az a kép alakult ki bennem, hogy az örmény borok leggyakoribb bajai a kiegyensúlyozatlanságból, a túlzott alkoholosságból adódnak. Ugyanakkor a fajta-választékból adódóan gyakran olyan különleges íz- és illatélményekben lehet részünk, ami mindent feledtet.

**Esszencia:** Friss lélekkel ajánlom.

A leszálló sötéttséggel együtt érkezünk a borászat portájára, ahol férfiak ülnek, beszélgetnek. Hamar előkerül a főnök és már indulunk is a pincébe. A zománcozott tartályokra már különösen kíváncsi vagyok, itt is magyar. Félédes borokat tárolnak benne, mondja vezetőnk. A pince alján sorakoznak a fahordók, amik ezúttal Romániából érkeztek. Ezek kisebb méretűek, a nagyok felújítottak. Ezt a borászatot is két fivér hozta létre 1994-ben. Kezdetben csak saját szőlőjüket dolgozták fel, de ma már a környező települések gazdáitól veszik át a szőlő 90 százalékát. Egy sarokban hordóra készítve várnak ránk a poharak, borok. Elsőként 2003-as Vajots Dzor érkezik, természetesen areniből. Sötét rubinszín, eleinte félédes ízzel, ami aztán valahogy erős száraz utóízt hagy maga után. Nem igazán értem, de lehet, hogy aznapi "sokatpróbáltságom" az oka. Nincs kecmec, már jön is a második. Vernashen Vayots Dzor. Elvileg ez félédes, de én édesnek érzem. Mindenesetre nagyon szép mély színe van, az illata is vonzó. Az itteni édes, félédes borokat azért nem úgy kell elképzelni, mint a hazaiakat. Én kifejezetten szárazbor kedvelő vagyok, de biztos vagyok benne, hogy itt találnék olyan félédest, amit bizonyosan élvezettel lehet fogyasztani.

### Még egy kötelező tétel! Areni of Vayots Dzor, 1998

A harmadik bor úgy csap le rám, mint a szerelem. Elsőként csak az tűnik fel, hogy ennek a címkéje modernebb, uralkodik rajta a pincészetben mindenhol jelenlévő lógó. A pohárban forgatva siklik, mint a selyem. Színének intenzív mélysége hatalmas rubinéra emlékeztet. Az illata csábítóbb, mint bármilyen agyonreklámozott parfümé. És az íz! Tökéletes arányok és harmónia. Minden egyes alkotóelem összeérett, hogy valami teljesen újat hozzon ki magából. Elegáns, nem túlzó, de kalandra csábító darab. Eszem ágában sincs kiönteni, pedig néhány pillanattal korábban már csak munkából ízleltem bármit is. Ezután ismét fehérborral kínálnak. Ez a fordított kóstolási sorrend, úgy tűnik, errefelé normális. Mskhali, fehér száraz bor. Érdekes módon ez a tétel emlékeztet leginkább a magyar borokra. Ugyanakkor a helyi talajiz itt érzékelhető leginkább, ami nagyon izgalmas. Én azért inkább visszatérek az előző borhoz. Felmegyünk az irodába még beszélgetni egy kicsit. 100-120 ezer palack boruk készül évente, aminek 35 százalékát ők is Moszkvába exportálják. Vendéglátónk szerint, bár eleinte nehéz volt teret nyerni termékeiknek, de most más stabil a helyük. Pláne miután az általam is favorizált borral halomra nyerték az aranyérmeket helyben és Oroszországban. Megemlíti, hogy 5 napja tért vissza olaszországi tanulmányútról. Leginkább az fogta meg ennek során, hogy a borászok összefogva, együttműködve dolgoznak, fejlesztenek. Itt az Areni faluban 5 éve negyvenen létrehozták a borászok regionális egyesületét, amire amerikai forrásból volt lehetőség.

**Esszencia:** Ha későre jár, akkor is térjünk be! Itt is vár mindenkire felfedeznivaló.

### Utóhang

Balzsamos az est, a kocsiban ringatózva száguldunk 120 kilométert vissza Jerevánba. Kinézve tudom, hogy a bal oldalon ott az Ararát, ami valahogy megnyugtató érzéssel tölt el. A nap eseményei pörögnek a fejemben, ide-oda csapongva. Segítöm felé fordulok, és elmondom neki, hogy hihetetlen szerencsésnek érzem magam, hogy itt lehetek. A fejlesztési lehetőségekről, a magyarországi helyzetről, megoldásokról beszélünk. Hatalmas potenciált látok itt. A szőlő halhatatlan, több száz évig teremhet egy tőke. Még ha le is vágod a tetejét, akkor is hoz új, oldalsó hajtásokat. A szőlő maga az örökkévalóság. Bár az éves borfogyasztás Örményországban 1 liter fejenként, de a sok ezer évvel ezelőtt elültetett tőkék gyökerei a mai napig behálózzák a helyiek szívét. Hiszen még a telefoncsatorna fedelét is szőlővel díszítik.

*“Mondhatjuk, hogy ez az ország mindig kevesebb, mint korábban volt. Hogy úgy zsugorodik, mint a száradó bőr. Hiszen Örményország kezdete az Édenkert volt.” (Vardan Jaloyan, író)*

Vége

\*\*\*\*\*

### Pénzügyi beszámoló 2006

**Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület - Kettős könyvvitelt vezető egyéb szervezet egyszerűsített beszámolójának eredmény kimutatása**

*Adatok e Ft-ban*

Sorsz.	Tétel megnevezése	Tárgyév	Tárgyév	Tárgyév
		Alaptevé.	Váll.tevé.	összesen
I.	Értékesítés nettó árbevétele			0
II.	Aktivált saját teljesítmények értéke			0
III.	Egyéb bevételek	4983		4983
	ebből: -támogatások	407		407
	ebből: -alapítói			0
	ebből: -központi költségvetési	1250		1250
	ebből: - helyi önkormányzati	2660		2660
	ebből: -SZJA 1 %	636		636
	ebből: egyéb	30		30
IV.	Pénzügyi műveletek bevételei	1		1
V.	Rendkívüli műveletek bevételei			0