



„A nagy pusztításhoz nagyobb tőkebefektetés kellett, vagy akkora világhatalom, amilyen a rómaiaké volt, akik például a Kis-Somlyót lefejezték a hadi utakért.” (Tatay Sándor: A szezon vége)

Én magam szinte otthonosan mozgok a mottóban felidézett pusztulásban. Leginkább, midőn a közel ötmillió éves vulkán (Hegyes Kis-Somlyó) elhagyott tetején saját telepítésű szőlőmben keresem az említett tájpusztítás sebeit. Mert igaz: hová tűntek a tanúhegyekről jól ismert bazaltorgonák?

Nem találni semmi ráutaló jelzést, mint Badacsonynál, a Szent György-hegynél, vagy a Nagy-Somlónál. A kissomlai hegyen, ahogyan Tatay Sándor magyar író feltételezi, Pannonia provincia római helytartói a bazaltorgonákat rabszolgáikkal lebányászták. Kellott a faragható kő a nem messze nyúló Borostyán-út építéséhez. A logisztikai feltételezés helytálló – a szomszédos Ság hegy bazaltsípjai magasabbak, így a tájpusztítás anno jobban kézre esett, mint a szomszéd hegyen. A Sági hegy végzete majd nyolcszáz év múlva teljesedik be – külszíni fejtéssel a huszadik században totálisan lebányásszák koronáját és a kézzel fejtett bazaltból macskakövet faragnak.

Vagy tán a Kissomlónak nem is voltak lávaorgonái? Az egyik legutolsó magyar tanúhegy lávaömléseinek története alapján magmakitörései többször beindultak és szakaszosan folytak egymásra, ahogy ezt a tudomány állítja? A vulkanológusok mondják így. Mindenesetre a bazaltorgonák lefejezése nélkül is mindenfelé elhagyott szőlőültvények nyomait, dzsungelt és cserjékkel benőtt kőfejtőket, elvadult növényzetet találni – egy kiemelkedő képességű terroiron, egy első osztályú szőlőhegyen alig művelnek már szőlőt.

Tatay kiváló poszthumusz könyve e pusztulások újra értelmezésében és végig gondolásában segít: azt veti fel, hogy a táj, mint létezésünk terepe, hogyan és mikor ér “véget”? Véget ér-e egyáltalán – egyszer s mindenkorra? Egy archaikus kultúrtáj tűnik el végleg a szemünk elől? Vagy csak átalakul – és más lesz a “funkciója”? Hogy aztán a táj képe megismételhetetlen teljességében már soha ne lehessen értelmezhető?

Tatay életművében nagy erudícióval festi újra és újra e pusztulások melletti életet; persze a Badacsonyt, a nyájas Balaton-felvidék napfényes, pásztori génuszát, ahol házat és pincét épített, élt és dolgozott – s amelyről mindent tudott. Múltat és jelent, égiket és földieket; romlásokat, históriát és jelent, jövődöléseket és palackpostákat az emberi lélek bugyraiból. Közben küzdött az elemekkel és szőlőt művelt. S hogy ennél maradjunk: egészen kiváló rizlingjei teremték a Badacsony tetején; utolsó, eltett palackjaiból Ágota leányától kaptam egy flaskával és mély figyelemmel vontam vizsgálat alá. Olaszrizling – öregkorára sem gyengült el, meglepő élénkségét és bölcsességét tartotta, s persze az a bazalton nevelődött fajta mindent tud, ha olyan ag-

godalommal és szeretettel készítik, mint Tatay Sándor bátyánk tette a Badacsony tejein. (A badacsonyi különben is olyan, mint a világhírű művész, mondja Hamvas; s nem véletlen, hogy maga Beethoven is ezt szerette a legjobban, teszem hozzá.) Pláne a Badacsony magas ormairól, ahonnét különben is mindent látni. De ebben a könyvében (*A szezon vége*) mégis a Kéknyelű szőlőről és boráról beszél a legtöbbet. És nem véletlenül – ez a páratlanul értékes szőlőfajta egészen szolisztikus hangon képes megjelenni, mindeközben olyan növény ő, mint a kényes szerető, érzékeny, állandóan foglalkozni kell vele, és keveset ad vissza a belé helyezett bizalomból. Nővirágú, mint a régi magyar(pontusi) szőlők; szikár porzók kellene melléje.

Én azonban pusztuló kispannoniai hegyem tetejére Furmintot ültettem. Jó másfél hektárt – ma már olyan kiegyensúlyozott pászmákat látni belőle, hogy öröm azt nézni. Vagy tízezer válogatott Furmintot, amelyről minél többet beszélek, annál kevesebbet tudok. Ez a Furmint a Somló zászlósborát adja; házastáskor, egybeszűrészor a boralkotó komponenseknek mindig elsője volt. Maga a szőlő vitatott származása ellenére a legszebb borokat a Kárpát-medencében adja; – magam a szerémségi eredet mellett volnék, melyet Rapaics Rajmund írt le, megállapítva, hogy a Furmint-szőlő jellegzetes középdunai fajta, melynek természetsi területe északra Tokajig, keletre Erdélyig, délre Szerémségig és Horvátországig, nyugatra Luttenbergig (Ljutomer) terjed; Erdélyben Somszőlő a neve. Eredete a szerémségi Moslavina falu nevéből és hegytől származtatható. A régi, „klasszikus” borászati hőskor szakfőfiai, őket szeretem leginkább, Entz Ferenc (1805–1877), Rudinai Molnár István (1851–1920) és főleg Pettenkoffer Sándor (1868–1946) több „változványát” ismertették és ajánlották a Furmint igényesebb telepítésre. Legjobbnak a *Hólyagos* és *Ligetes* Furmintot tartották. A Hólyagos Furmintról írja reformkori, 1844-es lajstromában Légrády László (1785–1847) egykori szőlőigazgató, hogy „fürtje közepszerű, szeme jókora ’s ritkás... Hegyalján minden szőlők között ez adja a’ legszebb, ’s legjobb aszúszemeket, és ott igen erős természetű, mert midőn más fejr szőlők bőrének színe ’s húsának íze csak 2-3 vizes dér által is megromlik, a’ hólyagos formint bőre, mellyben az aszú íze ’s illatja rejtekezik, a’ fagyos dereket is épen kiállja, ’s ugyanezért Tokaj vidékén, hol a’ formint divatozik, annak elfagyása félelméből a’ szürettel nem sietnek”.

A Furmint Tokaj mellett a Somlón is *konstans domináns*. Azért is, mert egyéb markánsan kedvező természetsi tulajdonságai, boralkotó képessége mellett a régi magyar szőlőfajták közül hímnős virágú, tehát porzófajta is (igaz, ebben is leginkább a nagy bogyójú Hólyagos klóntípusa; én viszont legtöbbet a kislefűtű változatokból telepítettem az összes, általam plántált 38-féle Furmint-klón közül. Szépsége, erőteljes energiája csudás – le is rajzoltattam; Kesselyák Rita festőművész egész tablónyi képet festett a Furmint szépségéről, virágzásáról, vitorláiról, leveleiről, bogyóinak színváltozásairól és aszúsodás folyamatáról. Ma már kevéssé ismert, de a régi Somlón szinte kötelező agrobotanikai gyakorlat volt, hogy a Furmintot a virágelrűgásra hajlamos nővirágú Sárfehér (Szagos Sárfehér) fajta porzójául is szolgált, s azzal vegyesen ültették.

Ez is ismeretlenné vált tudás mára; de bolygassuk tovább a titkokat: hogyan képes mindössze alig egy-két méter mély, olykor alig harminc centis földrétegben e nemes növény a felforrósodott bazalttömbökön megélni? Sőt, virágot hozni és dacosan virulni a lényegében csapadék nélküli szerény altalajon. A nyári kánikulákban és sivatagi klímában aggódom is érte eleget; ráadásul környezetében a hegy egészen eldzsungelesedett; mindenfelé csádé és bozót nő, amely támadja a “megyét”, a művelt földdarabot. A mai legrémítőbb veszély miatt külön izgalmat érzek: nehogy megjelenjen mi hegyünkön is a szőlő legpusztítóbb fitoplazmás betegsége, az aranysárgaság. E fertőzés következtében a szőlőtőkék termés hozama előbb 20-50%-kal csökkenhet, a beteg növények száma viszont évenként megtízszereződhet – a legfrissebb hírek szerint a fertőzés idén már elérte a szomszédos Szent György-hegyet is, ahol több tíz hektár minőségi szőlőt kellett kivágni. Védekezni ellene nem lehet – új területekre és ültetvényekre elsősorban a fertőzött szaporítóanyaggal kerülhet. Tovább terjedésében döntő szerepet játszik fő felelős terjesztője, az amerikai szőlőkabóca – a rovar testében felszaporodó kórokozó a vektor szívogatásával kerül át az egészséges növényekbe. A kabóca szereti az elhanyagolt ültetvényeket, bozotos, gazos területeket, ezért mindenhol azt tanácsolják, ezeket a legsürgősebben fel kell számolni.

A pusztítás tehát nem csupán kőorgonák hiányáról szól – magáról a szőlőről is. A nagy természet végpusztulásának esélyeiről. Az ember elhatalmasodó hanyagságáról, a fertőzés démonának pusztításáról. Ebből a szerény, miniatűr világból is így tűnik semmivé a több ezer éves szerves kultúra – finito, így ér véget a “szezon”?

De talán mégsem. Hogy újra a miniatűr Furmint-táblámra kell gondolnom, egy “véletlen” miatt hozakodok elő. Szerény személyes történet – literátorként kaptam egy oklevelet, egy díj-félet, a Borászok barátja címet; néhány szőlő és bor melletti könyvemért és írásaimért. Mint aki a “legtöbbet tette a magyar borok népszerűsítéséért és a magyar borászok hírnevének növeléséért”. Az “esemény” s a díj, legalább lehetőséget kínált, hogy ennek apropóján néhány szóval a honi irodalmi kultúra és magyar szellem tágasságáról beszéljek, egy valóban magas “szakmai közönség” előtt.

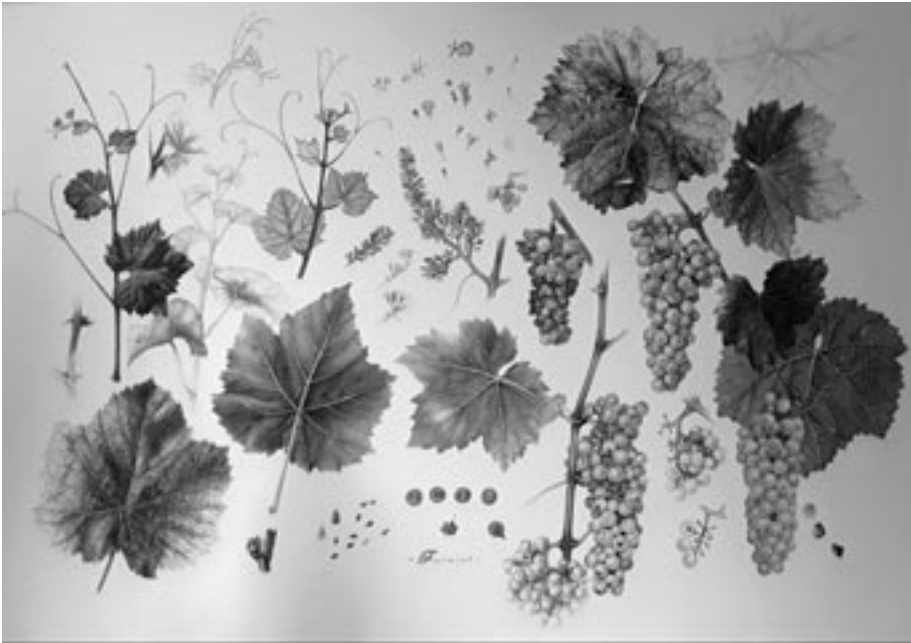
“Köszönöm, hogy az *irodalomnak* is jutott hely. Ha *Márai* soraira gondolunk, nem járunk messze ettől a páratlan világtól: *Ha megöregszem, pincét akarok...* Vagy gondoljatok mesterünkre, *Hamvas Bélára*, aki azt mondta, hogy a Jóisten maga is *szőlőműves* volt – mert a szőlőműves a legmagasabb rendű emberi munkát végzi!

De mindenekelőtt gondoljunk a magyar szellemi emberek örök vándorára, *Szindbád-Krúdyra*. Aki régi szüreteken mélézött és merült el boraink csodálatos világában. Színekben és ízekben és hangulatokban. Aki bejárta a szőlőhegyeket Badacsonytól Tokajig, Egertől Ménesig és az Érmellékig. S aki amellet, hogy ismerte a borok titokzatos szépségét, szerelmünket, a szőlőt és a bort beemelte a nemzet közös emlékezetébe. A magyar borkultúra ezerszínű volt 100-150 éve is – és ezt a sokféle szépségét felmutatja ma is.

Ne is hagyjuk a Föld e csodálatos ajándékát – ti, a legjobb magyar borászok ebben a nagy leletmentésben élen jártok. Közétek tartozni a legméltóbb elismerés és a legnagyobb öröm.”

*

Köszönétként írtam az összegyűlt legjobb magyar borászoknak, a már korábban megválasztott Borászok Borászainak és az ötven friss jelöltnek. Közben mindvégig saját szőlőhegyemre gondoltam, a hegy tetejére (platójára), ahol a Furmint érik. Ó, az igazi Furmint! – amely valódi művészi alkotásként kapcsol össze mindent, ami fontos. Nyers erőt, szívós energiákat és gracióz eleganciát. Minden végítélet nélkül egy remélhetően felvirágzó vidéket és termőtájat: Somlót és Hegyes-Kis-Somlyót. Az egész Kemenesalját. Berzsenyi géniuszát és poézisét – saját meditációs hajlamunkat, s a bennünk porladó energiákat. Mert borának belső harmóniái ellenére sem csupán palackba zárt titkok különös lenyomata ő, hanem pusztulásmentes univerzum.



Keselyák Rita rajza