



Somlón lenni

A Somló: a „*térföldi remete*” vagy „*Isten itt felejtett kalapja*” – miként a nemzet borszerető költője, Vörösmarty Mihály nevezte. El is időzhetnénk itt: kevés olyan szőlőhegy van Magyarországon, melyhez ennyi költői-poétikus tájrajz, emlék, legenda, mese kötődne, mint Somló hegyéhez. Amelyhez költők a legszebb verseiket írták.

Tán azért, mert ha a Balaton vagy a Bakony, az Ajkarendek felőli úton közelítjük, a dombok, mint valami csodás, mesebeli abrosz, egyszerre kisimulnak – a sárgálló repcetáblák fölött a derűs napfény fehéren-vakítóan világítja be a meglepő látványt: az óriási hegyszízeként kiemelkedő bazalt haranghegyet.

Fény van, és mitológiai ragyogású légtér – a szelid délre néző lankákon, főleg a hegy „veséjén” sűrű, titokzatos szőlők. Ráadásul a tektonikus erők létrehozta vulkáni Somló valaha várhegy is volt, egy Anjouk alatt kiépülő várrendszer tagja – a híres Somlővár romjai a hegy északkeleti, Dobára tekintő meredek bazaltpereme fölötti sűrű vadonban porladoznak. A múlt század elején még rekonstruálni lehetett: csúcsíves építészeti jellegéből 14. századi keletkezésre következtettek – valamelyik hatalmas dunántúli család építette. A 15. században az egri püspök és esztergomi bíboros Bakócz Tamásé volt, tőle aztán az Erdődyek örökölték; a múlt század elején még Erdődy Sándor volt a tulajdonosa. Ugyan a vár hadi jelentősége a 18. századra elenyészik, ezután lakatlanul maradt, és csak hamar omladékká vált; mégis, a szerény hadi múltja ellenére közzsájon forgó legendák születtek róla – így a hegy költője, Kisfaludy Sándor az egyik legnépszerűbb regéjében, *A somlái vérszűretben* örökítette meg a vár mozgalmas emlékét.

Hímfy, az álmodozások, a tökéletes harmóniák utáni vágyakozások fáradt hangú poétája különben is sokat tett a hegy kultuszáért: a vásár-

helyi oldalon szép tizenöt holdas szőlje, négy szobából álló zsalugátes kiskastélya volt, és mind között a legkedvesebb jószágának tartotta. „Itt írámpompás kilátású ablakomból utolsó elmeműveimet” – búcsúzik birtokától, helytől és szellemtől; a teremtő mámortól, magától az élettől.

S valóban, ha a Somló csodás bazalt orgonasípjá alatt, mondjuk a taposókút környékén, a *Fellúton* teraszáról vagy egy szőlőben a díófa alatt üldögélve a hamisítatlan délutáni délre néző tájat figyeljük: pompás, nyugodt, kozmikus harmóniák érintenek meg. Még Rhóne menti francia barátaim is, akik pedig jól ismerik Burgundiát és még Provence aranyzemsés levegőjét is, ámulva csöndesedtek el az antikvítás finom, érzéki képei láttán. S noha végül is nem annyira „klasszikus” itáliai táj ez, nem Umbria, és nem Toscana, de valóban, ha finoman stilizálunk, a bazaltorgonák környékén, ahol kersecsensólyom fészkel, és hollók laknak, észrevehetjük „az istenek közellétének nyugodt tudatát”, miként azt Hamvas Béla írja *Az öt géniuszban*.

És éppen Hamvas az a szellemi ember, aki a legtöbb hasznot hozott az elmúlt évtizedekben a Somlónak; a Hamvas-renezánsz az értelmiségi érdeklődés középpontjába helyezte a Somlót: a hegyet is, a tájat is, borát is, az összetéveszthetetlen somlait, de különösen a Juhfark nevű szőlőjét, melynek nedűjét sokszor a „nászéjszakák bora” címke alatt menedzselik. (Az igazán szép Juhfark persze ritka tünemény, a fajta tíz évből jó, ha két-háromban ad igazán emlékezetes bort.) S ez a momentum a legendák, a mítosz-teremtések szerencsés emlékei közé tartozik: a Habsburg-házba nászajándékkul küldött somlai hatására fiú-utódok születnek – miként azt a somlai borvidék monográfusa, Csoma Zsigmond agrártörténész kimutatta és könyvének címével emelte. De Hamvas is megemlíti ugyanezt *A bor filozófiájában* – más összefüggésben, más szereplőkkel, de végül is anekdotaszerű csattanóval.

„Somlóhegyén hallottam beszélni: egy magyar gróf Indiába utazott vadászni. A rádza vendége volt, és amikor elbúcsúzott, házigazdáját meghívta Magyarországra. Még ugyanabban az évben a rádza csakugyan



meglátogatta, s akkor egy téli este, baráti poharazgatás közben elbeszélte szívének bánatát. A lighogy megnősült, szép fiatal nőt vett el, de ő, bár harmincöt éves sem volt, férfiaságát elvesztette. Hiába ment szanatóriumba. Hiába hivatott világhírű orvost. Hiába pasztilla, kúra, injekció, az elveszett férfiaság nem tért vissza. Szegény asszony már a búskomorság, szegény rádza, már az örület szélén állt. A magyar gróf nem szolt egy szót sem, csak hívatta a kulcsárt, és somlai bort hozatott. Aztán parancsot adott, hogy a rádza szobájában mindig legyen somlai, s mikor indiai vendége elurazott, egy láda bort ajándékozott neki. Néhány hét múlt csak el, s a posta Indiából sürgőnyt hozott. Ez volt az egész: »Köszönöm, barátom. Kérek még tíz láda somlait«.

De a Somlót mégsem Kisfaludyval (Himfy) és Hamvassal lehet leginkább karakterizálni, és nem is Vörösmartyval, akitől a hegy a térföldi remete titulását kapta, vagy Máraival, aki a *Szindbád hazamegy* című regényében az „örök dolgok” közé emelte a somlait, melynek „illatában, olajos sűrűségű ízében el valami a régi olasz venyigék hagyományából” – hanem a titáni költő Berzsenyivel.

Ugyanis Berzsenyi tája ez a növénytakarójában is idilli vidék: itt, a legnyugatibb tanúhegyek közt, a Somló–Ság–Kis-Somlyó Bermuda-háromszögében született és vált költővé *Berzsenyi Dániel* (1776–1836), hogy aztán majd egész életében ide vágyjon vissza.

Költészete is az itteni vulkáni erők intenzív működését idézi: szávaival süvit és röpít, lávaömlésszerű, eget-földet-mitológiákat átölelő képeinek zuhogása és ereje ebből a tájból táplálkozik. S bár szinte egész költői életében hideg, zeuszi magányban élt, művészi világának teremtő mélységei, filozofikus távlatai a legmagasabb rendű tudásról beszélnek – ahogy teszük a legjobb, legszebb somlai borok is; mondjuk Györgykovács Imre emlékezetes tételei. Ezek ugyanis a legfontosabbat tudják: azt, hogy az emberi élet legnagyobb adománya a bölcsesség derűje. A somlai bor, ezt írja Hamvas is, mint komoly hegyi bor, egyenesen az aggastyánok bora. Ezen a tájon a pirosposztság gazdák kevésbé poétikus fordulattal úgy hívták: az öregek

teje. S bizonyára „a legközelebb áll ahhoz a teremő mámorhoz és kiérlelt derűhöz, amely ezt a világot megalkotta”.

A somlai pedig tüzes, testes, harmonikus savú és eperillatú, zöldesbe hajló csillogású bor – amelyet főként az ősi somlói szőlőfajták, elsősorban a Szigeti (Furmint), Juhfarkú, Sárfehér, de a Budai zöld és az Olaszrizling adják. Bár kiváló bort szűrnek Hárslevelűből és Traminiből is. Mégis tudni kell, hogy „a” somlai nem fajtabor volt valaha, hanem több fajta keveréke. Legáltalánosabban a Furmint–Juhfark–Sárfehér háziasításával készült: a bor eleganciáját, harmonikus intenzitását a Furmint adta, sav-gerincét a Juhfark, illatanyagának gazdagságát pedig a Szagos Sárfehér. Kissé zöldesbe hajló, de azért sárga tónusú bora viszont igen jól szállítható; a somlóit ezért fuvarozták zötykölődő társzekereken a török elleni háborúkba, még a zentai csatamezőre is. A régiek azt tartották saját „empirikus” hagyományaik révén, hogy a somlai az egyetlen bor az országban, amely nem a fejet, hanem a lábakat ingatja meg, s minden káros következmény nélkül.

Ugyanezt tudják a távolabbi, kisebb vulkáni eredetű hegyek odaát a Marcalon, a tájrajzban és vulkanológiában hozzá teljesen hasonló Ság és Kis-Somlyó is: a Sághegy kemény, savas, „vesemosónak” is tartott fehérborát valaha patikában gyógyszerként árulták; innét szállított a „vaskancelár” Bismarck, és Vilmos császár is. A Kis-Somlyó egészen kiváló mikroklímatis adottságai a szerényebb méretek, a kis dűlők ellenére is kitűnő szellemű, kerek és tömör szerkezetű, őszinte borokat adott és ad ma is.

8



A táj

BULLA BÉLA (1962): „Marcal-medence a Kemenesaljánál. Pleisztocén peremsüllyedék, a Marcal teraszvidéke; glaciális szoliflukcióval és interglaciális erőziónal kitakarított medence bazalttakarós tanúhegyekkel. Keleti lejtője a Bakonyalja hegyláb felszínére támaszkodik. Mezőségi és réti talajokkal fedett kultúrmezőség.”

PÉCSI MÁRTON (1962): „A táj képét sajátosan színező formák, tanúhegyek kialakulását segítette elő a Marcal-medencében lezajlott bazaltvulkánosság. A Somló és a Ság-hegy bazalttakaróját, a Kis-Somlyó, a sickei domb, a kemenesmagasi és maracaltői tufadombok tufáit régóta fejtik, építő és útburkoló kőnek.”

BORBÁS VINCE (1892): A bánatos érzelmek kifejezőjét, az árvalányhajat (*Stipa pennata*), írja, „hazánk nyugati részében a kis-czelli Sághegy egyáltalában ismeretes, mint ahol egyetlen helyén a nagyobb kiterjedésű vármegyének, az árva leány haj terem, azért búcsújárók ezt a helyet, ezért a fűrt gyakran látogatják”.

FÉNYES ELEK: *Magyarország geographiai szótára*. I–II. Pest, 1851. „Somlyó, igen nevezetes magán álló hegy Veszprém vmegyében, Pápához délre 3 mfdnyire. Kevés kivétellel az egész hegy szőlőkkel van beültetve, s itt terem a híres somlyai bor, melly Magyarországon a fehér borok közt alkalmasint első helyen áll. A hegyet több helységek bírják, mint Somlyó-Vásárhely, Doba, Nagyszőlős, stb. A hegy tetejéről felséges kilátás van a körülvevő vidékekre, s egyik ormán most is látható a régi Somlyóvára omladékbán. E várat Zsigmond király a Garáknak adta, aztán a Zápolyáké volt, később Bakacs Tamás érseké, kiről maradt mostani örökösére.”

9

„**Somló-Vásárhely**, magyar m.v. Veszprém vmegyében, a híres somlói hegy déli tövében, út. pot. Devescer, 1728 kath., 20 ref., 10 zsidó lak., kath. paroch. templommal. Szántóföldje, rétje kevés, de jó. Jövedelmes malmok a Torna vizén. A somlói hegy déli oldalának legnagyobb része ide tartozik, s itt terem az egész hegyen a legjobb bor; kivált közepe táján; azonban mivel 4–5 év alatt fejlődik ki, drága szokott lenni. IV. Béla Vásárhelyt a hozzá tartozó uradalommal együtt a Nyul szigetében levő apácáknak ajándékozta. Mostani birtokos a kegyes alapítvány.”

„**Doba**, magyar falu, Veszprém vmegyében, Somlóhegy északi tövében, regényes vidéken, út. p. Devescer. Lakja 613 kath., 25 evang., 14 zsidó. Díszére szolgál gróf Erdődy Kajetán földesúr pompás kastélya s felséges angolkerkje, mely az elsők közé tartozik az egész birodalomban. A Somlóhegyen kemény és savanyu bort terem, de ha több évig állhat, egy lesz a legzamatosabb csemege-borok közül. A Somló ormán hever omladékaiban a hajdani híres Somlóvár.”

„**Kis-Jenő**, magyar papnemesi falu, Veszprém vmegyében, a somlói hegy alatt, 672 kath., 18 zsidó lak. Szűk fővnyes határ. Malmok a Tornán. Erdő. A somló hegy nyugoti része ide tartozik, s édesb és lágyabb bort terem itt, mint a többi oldalakon. A győri püspök papnemesi bírják, kik a Vecse székhöz tartoznak.

„**Nagy-Szőlős**, magyar m. v. a somlyói hegy alatt, 318 kath., 768 evang., paroch. szentegyházakkal. A somlyói hegy északnyugoti része ide tartozik, mely kemény állandó bort terem, s különösen zamatos. Nevezetes e helység felette kies és egészséges levegőjéről. F. u. gr Zichy István. Út. p. Devescer.”

Bor-Szőrcsök, magyar falu Veszprém vmegyében, Vásárhelyhez ½ óra, 863 kath., 10 zsidó lak. A somlyói hegyen bort termeszt. F. u. többen.”

„**Ságh**, magyar m.v. Vas vgyében, a Ságh hegye alatt, 654 kath., 714 evang., 8 zsidó lak. Van kath. par. szentegyháza, ágostai fiók imádságháza és oskolája, termékeny határa. A híres magánálló Ságh hegy oldalán jó bort termeszt. Itt volt plébánus sok ideig azon fáradságtalan s nagy



érdemű magyar literátor Kresznerics Ferencz, akinek szótára a magyar academia által 200 arannyal jutalmaztatott meg. F.u. gr. Erdődy Kajetán. Út. posta Kis-Czel.”

„**Hegyes-Kis-Somlyó**, magyar falu, Vas vmegyében, 231kath., 323 evang., 28 zsidó lak. Ágostai paroch. szentegyház. Szőlőhegy. Fu. közbirtokosok. Út. p. Pápa.”

„**Borgátha**, magyar falu, Vas vgyében, a kis Somlóhegy tövében, 176 kath., 151 evang. lak. jó bortermesztéssel. F.u. h. Barthiáni Fülöp. Út. p. Szalabér.”

A Magyar Földtani és Geofizikai Intézet meghatározása szerint mindhárom hegy Tapolcai Bazalt Formáció bazaltláva. És LITOLOGIA bazalt.

Tapolcai Bazalt Formáció: A vulkáni tanúhegyek (pl. Badacsony, Somlyó, Szentgyörgy-hegy), valamint tufagyűrű szerkezetek Na-alkáli kemizmusú bazalt és bazaltufa anyagú, esetenként több ciklusú előfordulásai tartoznak ide. A szillek és djákok ritkák. Vastagsága elérheti az 50-100 m-t is. Radiometrikus koradatai 3-7,3 millió év közöttiek. A formáció képződményeihez soroljuk a bazalt bomlásából származó vörös anyagot is (Kabhegyi Vörössagyag Tagozat). Részben megfelel a Salgóvári F.-nak. *Dunántúl (Déli Bakony, Balaton környéke, Kisalföld).*

(Földtani térképek jelkulcsa és a rétegtani egységek rövid leírása. Bp. 1996. JÁMBOR Áron).

A somlairul

Már az ezerkilencszáznyolcvanas évek legelején is úgy éreztem, hogy a Somló szent hegyén lenni: mintha a Tempé völgyében lennék. Egyszerűen: istenek lakóhelyén, ahová magának az Olympusnak a lejtői néznek.

Mikor legelőször jártam a szőlőhegyen, és segédkezhettem az Ilona-kápolna körüli Jenev László örökösöknek birtokán, a két haború közötti szőlészeti fénykorokat idéző, igen meredek, gyalogtrókéés ültetvényben, és élveztem a romlatlanságban meghagyott pincét is – a körülöttünk lévő elhanyagoltság ellenére fölcillant valami a szőlőhegy időtlen szépségéből.

A Somló hegye még a sok elvadult, parlagon heverő részlete ellenére is egy derűs antik táj geometriáját mutatta.

Valóban?

Eszembe juthat ez is, persze; vesszen a hőlderlini homály! – bár nagyon is jól tudom, hogy az idilli Tempé, a régi, klasszikus mitológiai „termőhely” mára szerény formátumú táj-alakzattá szűkült valahol Thessáliában (Likosztomo, ’farkastorok’ a neve), ahol viszont örökké dús tölgyek, babérfák, ciprusok, fenyők és platánok és vöröses sziklák „tenyésznek”. De én még hófúvásos teleken is, ha a Somlót dokumentálom, merthogy többször is jártam nehéz téli útjait, mikor főleg Szabó Pista bátyánkat látogattam, minő képtelenség, a Somló környékét mégis ezekkel a meleg, mediterrán képekkel asszociálom.

Hogy ó volna mégis a *magyar Tempé*.

Holott a „magyar Tempé” Jókai leírásaiban a Balaton-felvidék – viszont előtte Berzsenyi még a Somlót és a Marcal menti szittyókat értette alatta. A kihült és szétszórt, apró, ötmillió éves tűzhányóval, előtte a Marcal menti híres karakói síkkal, ahol Napóleonnal csatáztak a magyar inszurgensek és szerény létszámú horvát lövészek; odébb eróziós tanúheggyekkel, a Sággal és a Kis-Somlyóval. Hogy aztán a kacagányos költő,



Himfy (Kisfaludy Sándor) nemsokára be is népesítse azokat mindenféle mitikus figurákkal.

Bár nem is a félisten Arisztaios kapott itt lábra, mint a régi, virágilatos, paradicsomi, pillangós Tempé-völgyben, aki a sziklába vágott utak környékén élte víg-felhőtlen pástortéletét, vagy maga a nagy Apollón, aki Tempé babérjaival tért vissza istentársai közé – nem; inkább egy véres, valódi magyar szerelemföltéti rege romantikus szereplői éledtek itt újjá. Lóra, Kálmán mester és Bakacs Elek. És persze Somló hegyének a zordnál is zordonabb, romantikus vára.

„A'hol baglyok huhognak,
S a Hold' halvány világában
Tünetmények villognak”

Így hívja elő a régi költő az éjféli sötétet – rég leomlott lőportornyok alatt, beroskadt lépcsőkkel, megtört boltívvel és kápolnafedéllel. Egy hajdani lovagkori pompa lerobbant, mohos-puspángos díszleteivel.

Vizont ugyanakkor derűs szőlőhegyével is. Magával a hajdani tűzokádó csodával: a Nagy-Somló hegyével, ahol az éjféli költő Himfy-Kisfaludy a bazaltorgonák alatt szép borházat is épített – ez a pince, kevesen tudják, ma is áll, noha a régi, tizenöt holdas szőlőhöz tartozó prészáz épületekőveit széthordták a háború után, én visszajáróként mégis hűségesen látogatom, mert a vásárhelyi származék Varga Sanyi bátyám gazdálkodik benne Ajkáról. S ahonnét egy hajdani költő, egy öreg, végső életösszegző műre készülő poéta egy eszményi szőlőhegy tarka életét tanulmányozhatta. És izlelte felejthetetlenül szép borait.

A régi, Berzsenyi-Kisfaludy-féle somlai bort – nevezhetjük így is, mert hajdani magyar poéták nemes nedűje volt, Vörösmarttyé, később Máraié és Hamvasé, amely bizonyosan jeles történeti kategória, legalábbis az emlékekben. Egy költői homályba burkolózó színes karakter – de talán mégsem egészen befejezett múlt. Mert ezek a borok, írhatjuk a régi, éji

költők felidézése után, bizonyára sajátos stílusú vegyes somlai borok voltak – amelyek hosszú és organikus folyamatok révén jöttek létre.

Számomra ez a *mi somlaink*, mint bármely remekműve a szellemnek, meglepően egyszerű természetességgel született. Terroir és fajta (sokféle szőlőfajta) és a hozzá leginkább illő karakter csudás egymásra-találásával. Lehet ugyan régészeti leletként is felfogni, de inkább újra előállításra váró, különleges „piaci terméként” is.

A *mi somlaink*: ki kell őt emelni a felejtés sötét verméből és apró, csillogó mozaik-darabként összeillesztetni.

A *mi somlaink*: minden elemét újra kell fényezni, új funkciót keresni neki és lehetőleg minden összefüggését újragondolni. Egy remélt új Egészlet rekonstruálni – jámbor szándékaink szerint úgy, hogy aki majd ehhez a régi-újhoz hozzáfér, lényeges tudásokat szerezhesen a létezés valódi örömről.

A fényes, *klasszikus* somlai borról beszéltek, amelyről – léket kapott hellén hajó az Égei-tenger hullámögdrében – egyszerre tudunk sokat és keveset. Amely egyszerre őriz tudást és tapasztalatot és izlést és szilajságot és nyugodt derűt. És a legvégén, mint igazi anakreóni dal, képes összekapcsolni a létezés tegnapi és mai titkait.

A helyi szőlőművelési és borászati tradíció „a somlairúl” először is azt tartja: a Somló hegyén dolgozó elődök száz-kétszáz-ötszáz éveken át az ültetvényeikre telepített „vegyes fajtaszerkezetű” szőlőket tétovázás nélkül egybeszüretelték.

Legfeljebb, mivel a bazalthegyen tartottak koraérő fajtákat is, ezeket a szüret hivatalos megkezdése előtt leszedték és kierjesztették. (És a nagyobb mennyiséget adó kései fajták mustjával házasították össze.)

A somlai bor *status absolutusa*, talppontja tehát az „egybeszüretelés” tényén nyugszik. Ezért a *mi somlaink*, a klasszikus somlai több-

féle gyümölcsből készített, együttesen erjesztett bort jelentett. Amit a régi, kék-körtéyes somlai gazdák, a mindentudó vincellérek egyszerűen „kevert” típusú borként, vagyis birtokborként (château-borként) hoztak létre. Anélkül persze, hogy a ma is létező „château-jellegről” tudtak volna. A Somló hegyen és a borvidékhez tartozó Ságon és Kis-Somlyón készített borokban mindig többféle földi teremtmények, nagyszerű és nemes növényi életek randevúztak egymással.

Azt persze korántsem feltételezzük az elődökről, s a tradíció sem beszél erről, hogy ez a somlai ad hoc egymás mellé keveredett fajták ötlet-szerű halmazából épült volna fel. Föld és ég, talaj és klíma és a növényi élet legpompásabb képviselőinek kellett itt összecsiszolódnia egymással.

A régi somlai bor tehát a markáns karakterek kiérlelt kompozícióját jelenti. Amelyben a bor minősége, miként egy műalkotásban, hajszálvékony, finom és érzékeny *stiláris harmónián* nyugszik – a Nagy Egész alkotóelemeinek egymáshoz való viszonyában. Önálló géniuszok egészítik ki egymást: összecsiszúznak, átcsapnak egymásba; kiemelik, fölerősítik, s ha kell, meg is kérdőjelezzik egymást. Hogy aztán a csúcsteljesítményekben, kozmikus-éteri egyensúlyban megnyugodva érjenek össze.

Így tud létrejönni ennek a somlai bornak, a *mi somlainknak* vágyott „harmonia mundi”-ja – amely összetéveszthetetlen szépségűvé teszi őt.

Ellenben ilyen hagyományos, elfelejtett vagy lebecsült régi, olykor óshonosnak mondott fajták értékein nyugvó somlai kevert (házasított vagy *cuvée*) bort lényegében már nem készít senki. A sztoikus művet, vagyis ezt „a” somlait legalább ötven év óta nem szűrük – komolyabban értékelhető kutatómunkát, főleg a keverési-házasítási arányok meghatározására, nem is nagyon végeztek. Nyomaival sem a gyakorlatban, az egyes ültetvényeken, de még a palackozott anyagokban, sőt az újabb elméleti irodalomban sem nagyon találkoztam. Hozzá kell azonban tenni, hogy sikeres kutatómunkát végezni e régi mű rekonstrukcióját illetően nehéz is – a borvidék borleírásai nemcsak hiányosak, de hallgaragok is.

De nem egyedül és nem csupán a Somlón vagy egyéb magyar szőlő-hegyen – a nagy francia borvidékeken is. Például Sauternes-ben is, ahol azt ugyan tudjuk, hogy az istenek nektárjának kikialtott világhírű nedűt Sémillon, Sauvignon blanc és a Muscadelle fajtákból keverik-házasítják ugyan, ám semmi részletesebbet. Vagy mondjuk a Lafite Rothschild birtokon sem szokás közölni a csúcsmínőségben gyártott, szinte megfizethetetlen bordeaux-i állandó keverési arányait: annyi persze ismert, hogy cabernet alapú; Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc és egy kis Verdot-ból áll.

Nálunk viszont, szaporítva a példákat, a Somlóval szomszédos Balaton melléki borvidéken nemhogy a keverési arányokat, a természetett szőlőfajták végelegesnek tekinthető jegyzékét is mindössze 1854-ben rakta össze egy Oláh János nevezetű péceselyi református lelkész. De sajnos e lajstrom-neveket egy mai értelmezéshez nélkülözhetetlen, részletesebb leírások nélkül tette közzé. Ahogyan hasonló módszerrel jártak el elődei is – 1813-ban például, amikor a Görög Demeter-féle nevezetes grinzingi gyűjteménybe a keszthelyi fajtagyűjteményből a Georgikon akkori igazgatója, Asbóth János prefektus (egy mára sikeresen elfelejtett, ám annál jelesebb író-politikus, az országgyűlés egykori „angoljának” tartott Asbóth Jánosnak a nagyapja) az általa küldött negyven szőlőfajtát csak igen szűkszavú toldalékkal látta el. Ez a régi gazdasági intendáns, aki persze nagyon is komolyan vette saját munkáját, mindössze egy nyúl-farknyi információt tartott szükségesnek odaírni a Bécsbe postázott sokféle szőlőnövény mellé. Annyit, hogy „Keszthelyen többnyire a Fejér Tök szőlőt termesztik, és hogy ez a” következő hét fajtákkal jó szőlők az odaváló fejér bornak tsinálására. Ú.m. a’ Sárfejér (Szagos Sárfejérnek ’s zöld Sárfejérnek is nevezik), Kéknyelű, Hárslevelű, Hulló Bajor, Som-szőlő (Tokajban fejér Sombajom a neve), Cserszőlő, Bátor vagy Turi piros (Tokajban Rózsa szőlő).”

És a sor a végtelenségig folytatható – a 19. század első felének házasítási arányait magyar borvidékeken nem csak a múlt homályos ösköde takarja, hanem forráshiány is. Talán elég egy mai, közismert példát emlí-

teni: az egri és szekszárdi birtokok Bikavér-vitait az elsőség, de mindinkább a fajtaösszetétel dolgában.

Vagy kuriózumként és rövid séta gyanánt fölhozhatjuk a kevésbé ismert erdélyi *Plebános*, vagy a valaha igen neves *Rózsamáli* borok esetét. Ráadásul az utóbbiak esetében nemcsak a keresett arányok, de még a birtok-, a márka- és dülönevek vagy egyéb fantázianevek is eltűnni látszanak – pedig mindegyikhez applikálhatnánk egy kereskedelmileg fontos és figyelemre méltó legendát-mitoszt. Amelyen keresztül a bor karaktere is autonóm módon érvényesülhetne. A mára szinte teljesen ismeretlen, egykor viszont nagynevű és „nagy tudású” püspöki misebort, a Gyulafehérváron termelt *Rózsamálit* a múlt ködében oly szívesen bolyongó Krúdy egyik novellahőse az emberi létezés igen fontos elemének tartotta. És valóságos élet-attribútumként beszélt róla (*Az úriember, akinek szőlővirágszága volt*). Azzal a nemes dikcióval, ahogyan egy remek borról beszélni kell: a szerzőhöz méltó mélabúval, kitartóan füstölögve élet és halál legfontosabb dolgai felől.

„Meg kell adni a gyulafehérvári püspök borának” – summázza az élhető élet esszenciális létudását a *Rózsamáli* bor lárványa fölött merengve Krúdy novellahőse, egy nyugdíjas borellenőr –, „hogy remekül tudja az égi szivárvány színeit, amelyet csak olyan szent férfi ismerhet meg a földi halandók közül, mint egy püspök vagy olyan úriember, akinek ugyancsak »Rózsamáli« bora terem. A valóságos mennyországot látni a »Rózsamáli« színeiben, amelyekben percekig lehet gyönyörködni, amíg az ember megérinteni meri ajkával is az égből földre szállott szivárványt. Itt lila, ott sárga, amott meg rózsaszínű ez a »Rózsamáli«, amely oldalról nézzük a poharat. Talán még a vak is visszanyerné látását, ha egy pohár Rózsamálit adnának a kezébe. Ha életem bealkonyul, ilyen borral teli pohárban szeretnék nézegetni naplementekor. Minden évszaktól látni e borban az életnek. Tavasz haloványságai az őszi hold sárga arany színeivel keverednek.”

„Ha életem bealkonyul”, „ha megöregszem” – ismerjük az elmúlás rezonanciáit más szellemi emberektől is. A Rózsamáli bor citromsavany-



kás, fanyar és testes, és az „érett férfiak” bora – gyönyörű szép bor. Egyes bírálói szerint Erdély legszebb, legtöbbet tudó bora még ma is, amelynek alapfajtái a finom savakat adó Kővérszőlő és a Járdovány. De hozzáteszik Erdély ősi gyümölcsét, a Királyszőlőt is, amely a bor zamat- és ízterképén végez finom pontosításokat.

Tehát mindenütt és szinte minden borvegyítésnél közös elem az írásbeli forráshiány a fajtaösszetételre és a házasítási arányokra nézve – ugyanakkor jó esetben a mai napig is individuális és szubjektív a cuvée-készítés gyakorlata. Részben ezért is, de egységes, egy-egy borvidékre markánsan jellemző piacképes termék, reprezentáns birtokbor nem is igen jöhetett létre; pedig az említett márkanevek csábítóan ingerlőek, és mai követésekre buzdítanak. A példánknál maradva: a Plébános szinte eltűnt, a tüzes Rózsamálit a régi 27 hold helyett mindösszesen 7 hektáron ha termelik Gyulafehérvár mellett. A Bikavért viszont, szerencsére, legszenvedelmesebb kortársaink, a legesillogóbb tehetségű egrí és szekszárdi borászok igyekeznek minél korszerűbben rekonstruálni, visszaállítva egy valaha híres bor és borvidék mára alaposan megrépzátott tekintélyét.

A somlói borvidéken az ismert, de még a kevésbé kutató forrásokra alapozva is lényegében *kétféle* klasszikus cuvée-ről beszélhetünk. „Klasszikus cuvée-n” a vegyes ültetvényekről kikerülő, egyben a borvidék sajátos stílusú és borászati jellegének leginkább megfelelő, főként tradicionális-paraszti termékét értem. Elsősorban fajélesztő nélküli, hagyományos fahordós erjesztéssel és érleléssel készítve. (Amelyet mára természetesen újra kell értelmezni: irányított erjesztéssel, fahordós érlelés és acéltartályos tárolás mellett stb.)

Egy filoxéravész *előtti* és egy filoxéria *utáni* somlói borra gondolok – nyilván „organikus” szinkronban azzal az összeurópai drámai exoziccióval, ahogyan a gyökértetűvész a magyar szőlészet-borászatban is tragikus, de mégis tisztító viharok és jelentős mérföldkönek számított. És az ültetett fajták szempontjából is új, szinte mindent eldöntő-átrendező időszakításnak.

Grand Somlai – a sokkomponensű somlai

Ha a filoxéravész előtti (1880 körül) somlai borról akad is némi bizonyos gondolt tudásunk, az inkább a fajtákra, a természetés körülményeire és a borkarakterre vonatkozik – közel sem a bor *pontos(abb)* meghatározására.

Annyi bizonyos, hogy az elérhető forrásokból rekonstruálható a borvidék kb. 37–38 jellegadó szőlőfajtája – s ezzel, bár hétmérföldes csizmával lépünk előre az időben, célnkhoz mégsem kerültünk közel. (Az ország szinte minden valamire való borvidékén igen magas volt a természetett szőlők fajtaszáma.) Mondhatnám úgy is, hogy egy még oly részletes, korrekt, sőt összetett lajstrom alapján sem tudnánk előállítani a keresett és hönáhitott *klasszikus* stílusú somlai bort. Azt a stabil állapotú, minden történeti időn átívelő-átvezető karakteres bort, amelyről az egyik legfontosabb forrás, Cserenyés Sándor tiszti főorvos 1848-ban kiadott munkája beszél (*A' Nagy Somló hegyről, váráról, Somló-Vásárhelyről, helyzeti, történeti, természeti, gazdasági, s' költészeti tekintetben*). S amelyet e hagyományos fajták meg- és bemutatásával és lényegi ismereteinek megtartásával kellene újra előállítanunk.

Merthogy az igazi somlai örök bélyege – írja szaktudása összegzéséül a hajdani Veszprém megyei borász-doktor – „a' sok vas, kellemetes savanyúság, kesernyés íz, eperszag, zöldes sárga szín, 's inkább gyomorra, mint főre dolgozó erő.”

Egy másik, az 1856-ban megjelent népszerű kis könyvecske volt, egy képes kalendárium, az *István bácsi naptárának* Somlói szüreti tintarajzok című darabja. Itt Szabó Imre – a későbbi szombathelyi püspök, az akkori Balaton-Egylet elnöke – egy somlai parasztagda szájába adva regéli el a somlai bort népszerűsítő gyógyító hatásait. Hogy mitől egészséges ital



Tartalom

Somlón lenni.....	5
A táj.....	9
A somláiról	12
Grand Somlai – a sokkomponensű somlai	21
Grand Somlai – „hátkomponensű somlai” (a gyökértettű előtti bor)	29
1. Furmint.....	29
2. Fehérszőlő	31
3. Kéknyelű	33
4. Bajor	35
5. „Szilifán”	37
6. Piros Bátor	39
Petit Somlai – a háromkomponensű somlai (a gyökértettű utáni bor)	45
1. Furmint.....	49
2. Sárféher.....	49
3. Juhfark	51
Somlói Furmint.....	56
Somlói Juhfark	60
Somlói Sárféher.....	64
Procope és a kontinuitás	68
Az Őreg somlói olaszrizling.....	72
Az idő és a somlai.....	76
Szőlőt ültetni	80
Mekkora birtokod legyen?.....	86
A szüretről.....	91
Kisbetű, nagybetű.....	95
A szív pumpája.....	99
Lajos bácsi	104



Borissza szótár.....	108
Három futam a Ság hegyről.....	113
Röpirat a Kis-Somlyó hegy ügyében.....	120
I. Történet és minőség.....	121
II. A valóság csupasz képe.....	125
III. Létezik-e megújulás a Kis-Somlyón?.....	128
Kész a vers.....	132
Kis somlai olvasókönyv Somló–Ság–Kis-Somlyóról.....	135
Gombás János: <i>Jegyzékek</i>	135
Körmendy Daniel: <i>Level Somlóról</i>	143
Marton Dénes: <i>Somlai szüretetek</i>	145
Jecny László okl. gazda: <i>Néhány adat a „Somló” szőlőkultúrájáról</i>	150
Entz Ferenc: <i>A sági hegy</i>	157
Tóth János dr.: <i>A Sághegy pincéi</i>	158
[hegyközségi adatok és névsor].....	162