

„Ez a világ mi volna, ha egy kis bor nem volna?”

A fenti kérdést egy költői hajlamú népdalunk teszi föl. Azt hiszem, aki szeret bort inni, mélységesen egyet ért e kérdés igazságával. Hogy mi volna a világ bor nélkül, szerencsére nem tudjuk meg. Hála az olyan szakmájuk iránt elkötelezett kitűnő borászoknak, mint Somlai Ferenc, a Budakeszi hegyközség elnöke.

– *Hogyan éli meg a szőlővel és a borral való foglalkozást?*

– Nagyon szép, ugyanakkor gyötrelmes dolog. Szép, ahogy egy növény, amelyet évekig ápolnak, gondoznak, meghálálja a gondoskodást. Aztán leszedik a gyümölcsöt, és gondos munkával bort készítenek belőle. Ez egy nagy türelmet, odafigyelést igénylő, ugyanakkor élményt adó hálás munka. Gyötrelmes dolog, hiszen a gazdasági háttér kritikán aluli. Itt nem csak árról van szó, hanem mindarról, ami a magyar borászatot körülveszi. Nagyon nagy és hosszú út áll még előttünk.

– *Hogyan lett borász és hogyan lett szőlősgazda?*

– A családom Tolna megyéből származik, édesanyám kisszékelyi, ahol nagyapámnak mindig volt szőlője és bora. Édesapám szekszárdi volt. Tizennyolc éves koromig Kiskunfélegyházán éltem, és innen kerültem a Kertészeti Egyetemre ahol diplomát, később szakdiplomát szereztem. A szőlőtermesztéssel és borászattal első munkahelyemen, az Ócsa környékén lévő állami gazdaságban ismerkedtem meg a gyakorlatban, ahol 1976-tól dolgoztam.

Budakeszire 1980-ban kerültem, az akkori Kertészeti Egyetemi

Tangazdaság helyi vezetőjeként. Az ágazat - dacára annak, hogy külföldi piac is volt és belföldre 50-60 kocsmába szállították az itteni szőlőből Szigetcsépen készült bort - már akkor is forráshiányos volt. Ezért 1983-ban az állam engedélyezte szakcsoporthoz formában magánszemélyek számára is - fejenként 3200 m²/fő területen - a szőlőtelepítést. Az így megtermelt szőlőt aztán a tangazdaság felvásárolta a termelőkötől. Az állami gazdaság föld területének nagy része bekerült a kárpótlási földalapa és a gazdasági háttére teljesen szétesett. A rendszerváltozás után magam is magánvállalkozásban folytattam a szőlészkedést. Ez persze egészen más műfaj: itt például nincs munkaidő, ami lejáratna, mindent akkor kell megtenni, amikor az idő megköveteli. A borászati tevékenységet feleségemmel, aki szintén kertészmérnök, és fiammal, aki szőlész-borász szakmérnök közösen végezzük családi gazdasági formában.

– *Milyen hagyományai vannak a borászatnak Budakeszin?*

– A török kiűzése óta - amióta vannak róla adataink - Budakeszin mindig is volt szőlő és mindig is volt bor. Ez persze sohasem vetekedhetett az olyan nagy borvidékek boraival, mint Tokaj, de a filoxéra járványig és a főváros kiépüléseig a Budai borvidék borai is kiválóak voltak. 1997-óta Budakeszi ismét borvidéki besorolást kapott. Jelenleg az Etyek-Budai borvidék Budai körzetéhez tartozunk, amely két hegyközségből áll: a Nyakashegyiből és a Budakesziből. A Budakeszi hegyközséget 1995-ben alakítottuk meg 250 taggal, melyhez Üröm és Pilisborosjenő szőlőterületei is hozzátartoznak.



– *Mi a hegyközség feladata?*

– Definíciószerűen azt mondanám: „A szőlő- és bortermelettel foglalkozók érdekeinek előmozdítása, az előállított termékek színvonalának emelése, piacképességének javítása, valamint korszerű származás- és minőségvédelem meghonosítása és érvényesítése a törvény által biztosított köztisztviselői feladatok keretein belül. A gazdálkodást szaktanácsadással segíti. Gondoskodik a működési területéhez tartozó szőlők őrzéséről. Közreműködik a hegytáj közjóléti szerepének növelésében, a táj szépségeinek, értékeinek propagálásában. Figyelemmel kíséri és véleményezi a szőlőterületeken folyó építkezéseket.” Egyszerűen azt mondanám: mi, Budakeszi környékének borászaival összedolgozunk a magunk és a köz érdekeinek a védelmére és gyarapítására.

– *Milyen borok teremnek városunk határában? Mit ajánlana, mondjunk egy külföldi vendég fogadásához?*

– Családi borpincénk e jeles alkalomra Budakeszi Szürkebarátot és

Budakeszi Cserszegi Fűszerest tudna ajánlani. De büszkék vagyunk a biotermékként előállított Biancánkra is.

– *Mit jelent esetünkben a biotermék?*

– Ez egy elég bonyolult és a Biokultúra Kht. által szigorúan ellenőrzött, hitelesített termelési eljárás. Leegyszerűsítve azt mondanám, hogy korlátozott mennyiségben csak meghatározott vegyszereket használunk, és mindent a lehető legtermészetesebb módon intézünk a szőlő körül.

– *Végezetül még egy kérdés a borrajongók számára. Mi a véleménye a barique eljárásról?*

– A barique kérdés kényes kérdés, és persze nagy divat maga az eljárás. A magam részéről úgy gondolom, hogy akkor érdemes barique-olni, ha attól a bor minősége nő. Ezt elsősorban testes, nagy minőségű vörösboroknál tudom elképzelni. Fehér borok esetében különösen nagy szakértelem és jó érzék szükséges. Ízlés kérdése az egész. Nem kedvelem különösebben, de ittam már nagyon finomat is.

– *szjm* –

