

BORVÁROS

Budapesten találjuk az ország egyik legnagyobb borpincerendszerét. Valóságos bornyüzem ez: naponta mintegy százezer palackot töltenek meg benne. A pince labirintusaiban több mint kétezer ember dolgozik.

— *Mindegy, hogy hol építik fel a pincéket?*

— Dehogyan! Nemcsak az a fontos, hogy hová telepítsük a borpincét, hanem az is, hogy milyen kőzetanyagok alkotják a falait — magyarázza Farkas Gábor, a Budafoki Pincegazdaság igazgatója.

Az 1700-as években Mária Terézia és később II. József ide, Budafokra telepített sok ezer sváb családot. A fővárostól alig tíz kilométerre levő helység azóta egybeolvadt Budapettel. Az őslakók a házépítéshez a hegyből termelték ki a kockaköveket; így hatoltak egyre beljebb és beljebb a hegy gyomrába. Lassan azután kialakultak a hosszú földalatti folyosók. A bortermelők és a borkereskedők felelősek ezekre, és 1900-ban végképp birtokukba vették a hegy beljébe.

Különleges előnyei vannak a hegy gyomrában érlelt boroknak. Mivel a tufa rendkívül rossz hővezető anyag, jól szigetel, s így biztosítja, hogy a leghidegebb tél és a legmelegebb nyár közötti hőingadozás maximum 4 fok, természetesen minden mesterséges hőmérséklettemperálás nélkül. Optimálisan 12—16 fok között „érik” a bor, és ez a hőmérséklet itt adva van — mondja az igazgató.

— *Elmondhatjuk, hogy ettől jók a borok?*

— Nem ilyen egyszerű a válasz. Ezernyi tényező befolyásolhatja. Mi, borászok úgy mondjuk, hogy nincs két egyforma szüret. A jó évszámot az időjárás függvénye. Döntő a napfényes órák száma, a csapadék mennyisége: különösen a



MINDEN EMBERNEK EGY FÉL LITER MAGYAR BOR

szüret időszakának időjárása. A talaj, a levegő különleges összetétele a magyar szőlőtermelő vidékeken kitűnő. Egy hosszú, meleg „vénszszonyok nyara” elnyújtja az érést és sűríti az aromákat.

— *Tehát a szüreten dől el a bor sorsa?*

— A szüret csak az első lépés. Számos borkezelési művelet ezután következik.

Ahogy beljebb haladunk a folyosón, egy idős pincemester ezt így magyarázza:

— A bor élő szervezet: megszületik, fejlődik s elöregszik, mint az emberek. Szeretetet igényel, gondos nevelőmunkát. Derítés, fejtés, állandó ellenőrzés. Lényeges, hogy mikor kerül az ital a palackokba. Minden bornak van optimális érési ideje. A magyar homoki fehér borok például átlagosan három év alatt érik el ezt a „kort”, a nehéz aszúboroknak viszont nyolc év szükséges. Ha ebben az optimális érési időszakban kerülnek a palackokba, akkor hosszú esztendőig megtartják ízüket, zamatukat. Ha pedig túlérlelik: elfárad, elöregszik a bor. Szaknyelven úgy mondják: „Iskolát járt bor lehet csak igazi.”

Az üveglóban aranyszínben csillog a Balaton vidéki bor. Az íze is kitűnő, koccintunk a borászok egészségére. Budafokon egyébként a sok száz kisebb pincét a hegy mélyén folyosókkal kötötték össze: va-

lóságos kis föld alatti város alakult így ki. Az üzemszerek közti széles utak, útjelző táblákkal. És mindeközül hordók, hordók, hordók.

— A budafoki borpincék a Duna mellett 10 kilométer hosszúságú szakaszon nyúlnak el. Bent a hegy alatt 30 kilométer hosszúságban futnak a föld alatti utak; félmillió hektoliter bort lehet egyidőben tárolni itt — mondja az igazgató.

Az egyik kanyar után „óriással” találkoztunk.

— Ez az ország egyik legnagyobb hordója. „A Szent István”, 53 500 liter bor fér bele. De itt állt 1896-ban a millenniumi ünnepségek idején a csodahordó is, a százezer literes, amelynek mélyén 12 tagú cigányzenekar játszott. A legkisebb hordó egyliteres; próbaérlelésekre használják.

A magyar borokat világszerte az ismert márkák tették híressé. A borok királynője, minden nemzetközi borverseny sokszoros helyezetteje a tokaji aszú. Íze mint a méz, aromája utolérhetetlen.

Tíz év alatt a magyar borexport megduplázódott. Másfél milliárd literrel jutott külföldre is, még Dél-Amerikában is kedvelt csemege. A második világháború óta exportált boraink mennyisége azt mutatja, hogy külföldön minden embernek átlagosan egy fél liter magyar bor jutott.

Regős István