

Buda és Eger vörösbora

Vörösborkultúra a 18. században

A vörösbór-termeléssel sajátos fajtaösszetétel, művelési mód, borkészítési eljárás és eszközanyag járt együtt. Ez az ismeret a múlt század folyamán lépésről lépésre visszaszorult, és helyet adott a fehérbor-készítés eljárásainak, eszközanyagának és végül új, fehérbort adó szőlőfajtáknak és művelési módnak. A budai vörösbórtermelés emlékét és eszközanyagát Óbudán és az egész Buda-vidéken (nagyjából a Tétény, Zsámbék, Tinnye és Szentendre közötti területen) találtam meg.

A 19. századból több, igen szép leírással rendelkezünk, amelyek tájanként és összefoglalólag is bemutatják Magyarország akkori bórtermelését. E leíró munkák meggyőztek arról, hogy a vörösbórtermelés nemcsak a Buda-vidéken szorult vissza a 19. században, hanem országszerte is, a fehér- és a fél- vörös-, ún. sillerborokkal szemben. A visszaszorulás fő okai:

1. A vörösborkészítés körülményesebb, mint a fehér, több munkát igényel, és nagyobb a kockázata annak, hogy végül minősége nem lesz megfelelő.

2. A kadarka keveset terem, csak hosszú, meleg őszön ad kielégítő mustfokot, színezőanyaga aránylag gyenge.

3. Megváltozott a fogyasztás ízlése a fehérborok javára.

Itt kell azonban mindjárt megjegyezni, hogy csak a fejlettebb igényre, piacra termelő vörösbór-készítési eljárás igényel nagyobb gondot és odavigyázást. Az eredeti, egyszerű, főként házi fogyasztásra szánt vörösborkészítés sokkal egyszerűbb a fehérbor készítésénél, és nem igényel olyan felszerelést sem, mint az.

Vörös vagy félvörös

Keleti Károly: Magyarország szőlészeti statisztikája, 1860-1872 című munkája 1875-ben jelent meg, és szemléletes térképpel mutatja be a bortermelést színe szerint. E kitűnő térkép és bő, részletes statisztikai adatsora azonban értelmezésre szorul. Egyrészt nem különíti el a paraszti és az úri-polgári szőlők termését, másrészt a félvörös- vagy sillerborokat egyszerűen az egybeszűrt vörös- és fehérborszőlő keverékének tartja.

Az úri-polgári szőlők fajtaösszetétele gyorsabban változik, mint a paraszti, hagyományos szőlőké. Egy-egy úr, polgár hamarabb meghonosítja a divatos, kelendőbb fajtákat, bár a szakírók igen változatos paraszti szőlőfajta-összetételről adnak hírt.

Keleti a bor szín szerinti kimutatásáról ezt írja: „Érdekes adatokat szolgáltat szőlészeti statisztikám a bor nemére nézve, tudniillik vörös- vagy fehérbort termel-e az illető vidék. Az e tekintetben eszközölt felvételeknél szükségesnek látszott kék és fehér szőlők vegyülékéből eredő félvörös vagy úgynevezett siller, néhol kastélyosnak nevezett bort külön kitüntetni, melynek gyakoribb és tömegesebb készítése nem enged mindenütt a legkorszerűbb szőlő- és pincekezelésre következtetni. És e tekintetben szereztünk is nem éppen kellemes tapasztalatokat. Az egész magyar irodalomban ugyanis negyedrésze, vagyis 24,8%-a az évenként termelt bornak így félvörös, csak 16,8% tiszta vörös s 58,4% tiszta fehér.” A félvörös – Keleti szerint – tehát a kék és fehér szőlő válogatás nélkül való egybeszüretelésének, vagyis hanyagságnak az eredménye.

A félvörösbor azonban nem csak így készül. Tisztán vörösbort termelő vidékeken a kék szőlőből is készítettek sillert, amikor a vörösbort iránt elveszett az érdeklődés. Ez csak a szüretelés és mustkezelés módján múlik, s nem hanyagság az oka, hanem határozott törekvés eredménye. Természetesen nemcsak a színről van szó, hanem más az íz, a savtartalom stb. is. A viszonylag gyengébb festékanyag-tartalmú kadarkából gyors préseléssel, illetőleg szűréssel fehérbort is lehet nyerni. Ha a vörösbort iránt tovább csökken a kereslet, a termelő fajtaállományát is átalakítja, átoltja fokozatosan, és a fehérbort adó fajtákat szaporítja. Így aztán tényleg keverés útján jut el a sillerborig, s végül csak fehérbort termel. Mártonffy Eger bortermelésével foglalkozó tanulmányában 1854-ben ezt írja: „Hideg, esős esztendőekben a jobb bort termő hegyekben is, alábbvaló bort termőkben azonban már általában véve divatozik a vörös szőlő mustjából a fehérborok szűrése, azaz a kitaposott szőlőlé a szőlő hajától a legkevesebb színt is kapná, tüstént hordókba szüretik. Az ily időben szűrt must tökéletes fehérbort ad, a törkölyből, valamint színt nem, így fanyarságot sem kaphatván, kellemes ízű ital válik belőle, mely is korcsmára s asztali szükségre, ez utolsó évtizedben, veres közönséges bornál sokkal keresettebb volt. Vannak gazdák, akik egész termésüket fejérnek szűrik le.” Hihetőleg nem nedves, hideg esztendőben, nem oly gyors kezeléssel nem egész fehér-, hanem csak siller-, ill. kastélyos bort nyertek.

Hol termelték?

A Felvidéken alig találunk megyénként egy-két százalék vörösbort. A szőlőtermelő megyék közt csak a legdélibb, Heves termel vörösbort, éspedig elég nagy százalékban. Itt az összes termelt bornak 26%-a vörös, 58% siller és csak 16% fehér. Ez az egri borvidék, és valószínű a siller nagyobb része vörösbortermő szőlőből való.

Erdélyben csak Nagysinken van kevés vörösbort és Hunyad megyében. Hunyad már a Maros völgyén a déli, Krassó megyei, temesi, szerémségi szőlővidékhez, a balkáni szőlőkultúrához csatlakozik a délre nyíló termékeny völgyekkel. A szőlőtermelés egész Erdélyben, a Küküllők mentét és a Mezőség déli részét kivéve, jelentéktelen.

A Dunánál a Komáromtól s a Tiszánál a Szolnoktól délre eső terület képezi a magvát a magyarországi vörösborkultúrának. A Dunától nyugatra, a Tiszától keletre csökken a vörösbort aránya. A keleti, északi és nyugati megyékben egyaránt hiányzik a vörösbortermelés, kivéve északnyugaton, Sopron és Pozsony városok mellett, és a Vág mentén néhány helyen találunk vörösbort. Ezek területileg is elválnak a központi résztől, és közelebbi vizsgálatuk során azt is észrevevesszük, hogy ezeken a helyeken más vidékről származó fajta adja a vörösbort, más a művelési mód is, és a termelők maguk is nagyrészt németek. A másik, nagy vörösborkultúra területe szerb, magyar, német, horvát és román népcsoportokat foglal magába.

A vörösbort előfordulása Horvát- Szlavónországban, az egykori határőrvideken is csak a délkeleti megyékben sűrű, illetve itt alkot nagyobb, összefüggő tömböt, amely csatlakozik a délkelet- és kelet-dunántúli, dél-alföldi, bácskai, bánáti, szerémségi vörösbortvidékhez. A magyarországi vörösbort területe tehát a Duna-medencébe délről benyúló félszigethez hasonlítható. Önmagában az a tény is, hogy a Duna-medencének csak egy részén, és ezen a területen is a fehérborkultúra elemeivel keveredve lelhető fel a vörösborkultúra, azt bizonyítja, hogy ez a vörösborkultúra itt másodlagos. Északi határa csaknem teljesen egybeesik a Török Birodalom 1606. évi, a bécsi békében megrajzolt északi határával.

Budai szőlőskertek

A vörösbort 1701-ben jelenik meg Budán, és ettől az időtől válik a budai szőlőskertek híres terményévé. Bél Mátyás 1737-ben a budai vörösbort dicséri, „mely a leghíresebb vörösbortokkal

vetekszik”. A budai bort ugyan már 1211-ben említik, és utána még többször is, de ezekből az említések közül a bor színét nem sikerült megállapítani. Valószínű, ezek mind fehérborról szólnak, mert a későbbi források is csak fehérbort említenek. Wenzel Gusztáv Magyarország mezőgazdaságának történetéről írt munkájában (1887) így emlékezik meg a budai borról: „Azt bizonyítani, hogy a budai bor világhírét már eredetileg mint vörösbort nyerte volna, felette nehéz feladat lenne, mert egyrészt Budán jelenleg igen jó fehérbor is terem, másrészt, Bertrand de la Broquiére, a burgundi herceg lovásza, keleti útja alkalmával 1432-ben Budán keresztül utazván éppen az ott termelt fehérbort dicséri.” A 17-18. század fordulóján azonban a szegény Rácvárosban, a Tabánban lakó kapások nagy szőlőtelepítő igyekezettel meghódítják a hosszú háborúk alatt megkopaszodott budai hegyoldalakat – a kadarkával.

Eger vörösbora

A 18-19. században Eger már a vörösboráról híres, pedig Evlia Cselebi a 17. században még egy szóval sem említi itt a vörösbort. Miután túlzóan ecseteli az egri szőlők óriási kiterjedését, csak annyit jegyez meg: „szőlőjük savanykás és nem nagyon ízletes”. 1845-ben Mártonffy azt írja: „minő fajszoők lehettek Egerben az első, fejekek-e vagy feketék, azt bizonyosan nem tudhatjuk, csak gyanítjuk. Hogy valamint minden régi szőlőhegy fehér fajokból áll, eleinte az egri szőlők is fehér fajokból állhattak: mikor cseréltettek fel a fejekek fekete fajokkal, mely most is e vidéken kizárólag uralg, azt ismét nem tudjuk, csak gyanítjuk, hogy ez a törökök által közvetlen, vagy legalábbis általok hozott vesszőkkel... mert hagyományból és régi iratokból tudjuk, hogy a magyarországi törökök is a bort kedvelték... Egy fekete faj szőlőt, mely régebbi időben igen elterjedt volt, ma is török góhérnak nevezik... sőt Gyöngyösön, a fekete fajokkal beültetett szőlőt általában török szőlőnek nevezik, megkülönböztetésül azon szőlőktől, melyek fehér fajokból állnak.”

Ha elfogadjuk Evlia Cselebi híradását, úgy a Buda-Eger vonalat a 17. század közepére sem érte még el a vörösborkultúra, de bizonyosra vehető, hogy még a török uralom alatt elérkezett a Magyar-középhegység déli lejtőire. E mellett szól az a tény, hogy a kadarkát végig megtaláljuk Esztergom, Pilis, Nógrád, Heves megye déli részén, és itt legtöbbször török szőlőnek, török feketének is hívják. Bél Mátyás Budán azzal a hagyománnyal találkozik, mely a töröknek tulajdonítja a vörösbortermelés megindítását. Ezt a nézetet ő nem fogadja el, de művének más részén mégis azt írja, hogy a vörösbort adó szőlőt a törökök, ill. a törökök által leigázott balkáni népek hozták Magyarországra. A 16-17. századi írásokban említett „török bor” azt jelentette, hogy azt a török hódoltság területéről hozták, feltehetően később már a vörösbort jelenthette.

1865-ben Robert Druit azt írja, hogy a magyar fehérborokat igen szépen meg lehet különböztetni egymástól vidékek szerint, de nem úgy a vörösborokat. Az egri és a szekszárdi

Buda és Eger vörösbora

Írta: Andrásfalvy Bertalan

2021. február 25. csütörtök, 00:00 - Módosítás: 2021. április 07. szerda, 18:32

vörösborok közt különösen nehéz különbséget tenni – de mindenek közt a legjobb a budai.

Forrás: História 1998. 5-6. szám. 48-49.