

Kovács Ágnes
A SZŐLŐ AZ SZENTEBB NÖVÉNY

Délre hosszú, hosszú rónaság le egészen a Tiszáig; keletre az egykori tűzokádó, a tokaji hegy, mely magában áll, mint a hadsereg előtt a vezér. Ott áll magas fejével, kék köpönyegben, komoly méltósággal; tövében Tarcal városa. Éjszakra a többi hegyaljai hegyek, hosszú sorban; alattok Talya és Mád. E városokban laknak, e hegyeken, az öröm istenei, innen küldik szét a világba apostolaikat, a palackba-zárt aranyszínű lángokat.
(Petőfi Sándor)

A borkóstoló a tokajitól valami különlegeset vár, ami feldobja akárcsak annak idején az isteneket. De a kóstolást bizony meghatározza, hogy kinek-kinek milyen az „érzelmi intelligenciája”.
(Demeter Zoltán)

Ha az embernek odaszokik a szíve Hegyaljára, egyre gyakrabban tekereg a hegyek között, egyre élesebb szemmel figyeli az ott élőket, kutatja azt a szívósságot, ahogy évszázadok óta gondozzák a tőkéket. A szőlő az szentebb növény volt itt a Hegyalján minden más növénynél. A szőlővel való foglalatosság a magasabb minőségű újjászületés misztériuma.

A Duna és a Tisza tájkán évezredek óta megbecsült növény a bortermelő szőlő. A Kárpátok védő ölelésében már időszámításunk kezdete előtt természetették a kelták, akik a Balkánon és görög területeken ismerték meg a borkészítést. A Dunától nyugatra pedig, a római provinciában időszámításunk első évszázadaiban virágzóan folyt a szőlőművelés. A hazai borkultúra nagytáji differenciáltsága e két pólusból eredeztethető.

A XI. századtól a szőlő a magyarság egyik legkedveltebb növénye lett. Okiratok, alapítólevelek, adománylevelek egyik központi témája a szőlőskertek birtoklása, a szőlőművesek számának meghatározása. Különösen a városok környékén és az egyházi birtokokon terjedt gyorsan a szőlőtermesztés és a borkészítés. A Szerémség, a középkori magyar királyság legjelentősebb borvidéke török fennhatóság alá kerülését követően, a XVI. század közepétől a magyarországi szőlőtermesztés meghatározó területévé – a tolnai dombvidék mellett – Tokaj-Hegyalja lépett elő. A tokaji bor virágkorát a török hódoltság hozta. Ettől az időtől vezették be az évente háromszori kapálást, a rendszeres trágyázást, és kezdték meg a napjainkig



uralkodó szőlőfajták termesztését, illetve a híressé vált borfélések előállítását. Ekkorra alakult ki az aszú és a szamorodni készítésének többé-kevésbé egységes gyakorlata. A hagyomány szerint Szepsi-Lackó Máté, Lórántffy Zsuzsanna udvari lelkésze ajándékozott először maga készítette aszút úrnőjének 1630 húsvétján, a sátoraljaújhelyi Oremus-dűlő szőlőjéből. A tokaji bor hírnevének növekedésében nagy szerepe volt Rákóczi Ferenc fejedelem borajándékainak; szabadságharcához támogatókat keresve a remélt szövetségeseinek kedveskedett vele. A francia, a porosz és az orosz uralkodói udvarokba rendszeresen küldte a tokaji hegy borait.

A nagy filoxéria-vész (a szőlő gyökerét megtámadó kártevő, tetű) 1875-től 20 év alatt végigpusztította összes szőlőterületünk 2/3-át, kötött talajon szinte a szőlőállomány egészét. Míg a lankás lejtők az ellenálló amerikai alanyfajták meghonosításával újra be nem népesültek, Hegyalja bortermelése pangott.

Jelenleg az európai piacokra leginkább a nagyobb gazdaságokból jutnak ki a nemes borok; a hegyaljai borvidéken élen állnak az elmúlt évtizedben megjelent új, külföldi tulajdonú borházak, összefüggő nagy (száz hektár körüli) földterületeket felvásárolva: *Disznókő* és *Degenfeld* Tarcalon, *Hétszőlő* Tokajban, *Oremus* Tolcsván. Nyugati minták alapján *chateau*-kat alakítottak ki, a termőterületekkel összekapcsolt feldolgozó-kiszolgáló egységgel. A versenyben igen határozott arculattal kell kiállni; ennek része (magán a bor-címkén is) a jó nevű építészekkel tervezetett borház, az a hangulat, amit ezek a hegyoldalba komponált házak sugároznak.

A dunántúli szőlőhegyekkel ellentétben a hagyományos észak-magyarországi gyakorlat szerint a szőlőfeldolgozás és a bortárolás bent történik a településeken, és a szőlőhegyen csak néhány ideiglenes kunyhó áll. Van valami tiszteletadás abban, ahogy a földeket *csendességben hagyva* maga a gazdaság épülete a házak közt talál helyet. Évszázadok óta teszi ezt a *Királyudvar*: régtől beékelődve, helyt foglalva áll Tarcal közepén.

A települések itt erős karokkal kapaszkodnak a hegyek lábába, ősi szerkezetben összezsomósodtak az utcák, a szőlőhegy öröködi legfelül.

Eredetileg a Nagy hegyet nevezték Tarcal hegyének (Turcol, a honfoglalók egyik vezére nyerte el ezt a vidéket, ahogy versenyt vágatott a hegyre lovával), később átvonódott e név a hegy nyugati lábánál kiépült ősrégi településre.

Tarcal az Árpád-kor kezdetén és az államszervezőskor teljes területével királyi várföld volt. Az 1400-as évek legvégén elnyerte a mezővárosi rangot, Tokajt is megelőzve Tarcal volt





A helyreállított Királyudvar alaprajza: az előző oldalon a helyreállítás előtti, ezen az oldalpáron és a következő oldalon a helyreállítás utáni állapot.

e vidéken a legnagyobb kiterjedésű és legnépesebb település. A szőlőművelés és borkereskedelem, a nagymérvű és speciális szakértelmet kívánó munkával a várossá fejlődés alapjává lett. A Rákóczi-szabadságharc bukása után a város ismét a Királyi Kamara fennhatósága alá került. A lázadók javainak elkobzása a kamarát tette a vidék legnagyobb birtokosává. Az 1848-ig tartó nyugalmas időszak a város gazdaságának fellendülését, népességének növekedését eredményezte. Virágkorát élte a szőlő- és bortermelés, ami anyagi jólétet biztosított a városnak. Boráról 1786-ban Kazinczy Ferenc így írt: sokkal jobb a Tokajnál. Tarcal jó fekvésű szőlőterületei



és kiváló bora miatt a honfoglalástól kezdve mindig kapcsolatban volt az ország mindenkori uralkodójával és főembereivel, a különleges minőségű tarcali borokra mindig igényt tartottak.

A koronauradalom építészeti emlékei kifejezéssel illették a királyi, ill. a Királyi Kamara tulajdonában lévő birtokokat. A Királyudvar az első, alapjaiban és zömmel falaiban is a legrégebb ilyen épület Tarcalon (a másik kettő a Rákóczi-borház és Andrassy-kúria). A koronauradalom központja volt, nevezték Nagy Curiának, meg Rákóczi-háznak is. Az épületegyüttes zárt udvarával tipikus, középkori értelemben vett főúri udvarházat képvisel.

Ahol a templomtornyok kijelölik Tarcal közepét a hegy lábánál kanyargó ősi kereskedő útvonalon, ott találjuk a borászatot. Széles utcafrontjával rangos helyet hasít ki a *Nagy utcán*, a hangulatos, bazaltkockákkal kirakott teresedés mögött feltárul az udvar. Tagozatos, erős téglapillérek között a felújított, áttört, kovácsoltvas kapu fogadja a betérőt. Mellette egy kis építmény rejtja a gázfogadót, és a szeméttárolót – tömör téglából szépen kirakott vízvető kalappal, s széles vaspántokból font új rácsozattal. A meglévő kerítés szerkesztését folytatva újlag épült, ötletessége és alapossága jellemző az egész udvarház rendbetételére.

A nagy, nyílt területeken aszúsodó szőlőfürtök betakarítása után a bor előkészítésének ad keretet a különleges klímájú, belső zárt udvar (24x56 méter). Az épületszárnyak mentén körbefut egy bazaltkockás út, illő módon nagy teret hagyva a középső, ligetes zöldfelületnek.

A belső árka-dos-boltozatos nyitott folyosók, a visszaállított kútház (1644-ben az udvar közepén álló, négyoszlopos, fedett, láncos kútként említik), s az udvar közepén koruknál fogva is tekintélyesen álló óriásfák megidézik az egykori reneszánsz udvarházat, életörömből és a szellemi tudatosságból eredő nyugodtságot.

Itt egy régi műemlék házat kellett felújítva megmenteni, és eredeti funkcióján belül új technológiával összebékíteni.

Salamin Ferencnek, a helyreállítási és átalakítási munkák tervezőjének (szerencsi főépítésként nagyon következetesen figyeli a régi házakat ezen a vidéken, ismeri sajátjait, anyaghasználatukat, részletképzésüket, a már eltűntetett vakolatarchitektúrát) Gulybán Ede, Márton László Attila és Salamin Miklós voltak segítségére.

Az ő érdemének tartom, hogy a megújult udvarháznak nincsenek ipari részletei, sem középület jellegű, attraktív elemei. Az öreg, testes falak, az álló ablakok, az elszeggett, keretezett nyílások igen erősen sugározzák a hajdan volt, ma is követhető



értékrendet. A tervező az anyag iránti alázattal, ötletesen oldotta meg az új igényeket. Építészként kézbe tartotta az udvarházhoz illő világítótestek kiválasztását (a homlokzatokon elhelyezett, egyszerű vonalú, mívés formájú fém falikarok példázák), a gépészeti szerelvények, műanyag elektromos dobozok (vagy akár egy gázfelállítás) elrejtését, és a megfelelő színek anyagokhoz párosítását. A felújítás során minden tető bontott cseréppel készült, a kültéri padlóburkolatok természetes kőlapok lettek, a beltéri burkolatok mennysége a minimális, egyszerű, vakolt felületek dominálnak (a szükséges falszakaszokra szárító vakolat került). A nyílászárók többségét újragyártották, a technológiai helyiségeket a megörzött, régi vasrácsok védik.

A mádi kő talán az egyetlen új anyag, amit Salamin Ferenc betervezett a felújítás során. Elegáns megoldás a bejárati hatalmas kötömb: fűrészelt lapján a borászat nevét fém betűk hirdetik. A karakteres, puha terméskő használata a nagy udvarban (mellvéd, fedkövek) kellően visszafogott. Egyedül az új lakóudvar kialakításánál használta szabadabban az építész ezt a követ, de csak az anyag szerkezetében is benne rejlik a játékosság erejéig.

Körbejárva az épületszárnyakat igen sok tér dicséri a ház egykori és jelen építőit. A déli, irodai szárny az újkori befalazások megszüntetésével végigjárható lett, 50 méter hosszan tereméből terembe nyit az ember. A jóarányú irodahelyiségek minkét oldalról kapnak megvilágítást. Áttört fények ezek, hisz a (rendbent, kikövezett) szárazárok felől ligetszerű fiatalabb fák zöldjét látni, a belső udvar felől pedig a vakolt, falazott mellvédű fatornác tompítja az árka felől visszatükröző déli fényeket.

Még a felújítások folytak, mikor az első szüret (az 1999-es év) próbára tette az először átadott feldolgozó épületrészt. Ennek ma is látható szerkezete, tömegképzése 1800 századfordulóján alakult ki. A nagy csarnoktér öntöttvas oszlopait meg lehetett menteni a gépek átgondolt elrendezésével. Új borászatokban a technológia köré tervezik a házat, itt a házba igazították be a technológiát. A falak kerámia csempe burkolását szerencsésen csak az észszerű magasságig végezték (nincsenek mennyezeti csempézett termek).

A Királyudvar Nagy utcára néző legrégebbi, L-alakú szárnya rangos, főúri lakóház (boltozatos terek, pórfödémek, parkettás szobák). Funkcióját megtartották, szépséges részleteit feltárták: a befalazott boltozatok kibontásával újra használható lett a beforduló árka sor, láthatóak a reneszánsz, tagozatos kökeretek, s a lakosztály nagy fogadóterét gazdagítja a nyerstégla felülettel megörzött, nyitott tűzhely bűvőtere. Sajnos, az apróbb kiszolgáló terek (vízes helyiségek) kényszerűen megosztanak néhány utcai termet, s a régi ablakokon bejutó fény csak kiegészítő megvilágítással elegendő. Az utcai ostorfák megritkítása segített az így átláthatóbb külső homlokzatnak.



Az amerikai tulajdonos lakosztályának külön utcai bejárata lett egy elkülönített kerten át. Az udvarház titkos kertje ez. A nagy ház léptékét visszacsendesíti a vaskos oszlopokon nyugvó fedett terasz, a kerítés falában megbújó új garázsépítmény, és az új kökerítés játékos fazonja.

A Királyudvar borászai, Szepsy István és Demeter Zoltán szerint a bor tulajdonsága nagy részben kint dől el a földeken. A bor kezelésekor a lehető legkevesebbszer kell aktívan beavatkoznia a borásznak (egész másképpen kell dolgozni), inkább csak őriznie kell, ami magától végbemegy a borban – a titok csak a természetben van. Érveik szerint csupán visszamenni a régi, eredeti mennységekhez, amit a tokaji aranykorban csináltak – eltalálva a gyökér, a lomb és a fűt arányát. Ez hasonlatosnak tűnik az építész viselkedéséhez, ahogy a házat hagyta a régi aranykor szerint életre kelni.

A napon érlelt szőlőszemek a föld alá bújtatott hordókban érnek össze isteni nedűvé. Az épületek alatti pincének három lejárata van, nyolc különböző méretű tere fogadja be a hordókat. Két legnagyobb terme – legszeleesebb leállással, gyönyörű boltövekkel – az öreg lakóház alatt van; testes méretekkel, légies szerkesztéssel. Az a konstrukció, ahogy a boltív egy negatív falhoronyból bújik elő a félköríves boltozat falában, igazi mestermű.

A házban folyó munkához meg kell teremteni a megfelelő keretet nyújtó méltóságot. A ház nem csak élet- és munkatér. Sokkal több. Szimbólum, biztonság, tartozás valahova. A ház közösség, filozófia, gyakorlat is egyben - *mondja Szepsy István.*

100 hektáron, öt község határában, első osztályú történelmi dűlőkben vannak a Királyudvar szőlőterületei. A hegy erős tagoltsága, hegykúpjai, mélyvölgyei s egyéb felszíni formái eredményezik, hogy szinte minden völgynek, dűlőnek más és más éghajlati jellegzetessége, sajátos mikroklímája van. Az ilyen területek megműveléséhez, a különböző talajtípusok megismeréséhez érzékenység kell, s nem nagyüzemi módszerek. A tőkék sokfélesége és a radikálisan visszafogott terhelés meghatározóak (rövidmetszés, kettős zöldszüret, a magasabb fűt lekerül a hajtásról). A Királyudvar borászai az ekképp válogatva leszedett termést külön hordókban kezelik, kísérletező kedvük szerint. Mindent kockáztatnak a legmagasabb minőségért: harmónia, komplexitás és hosszúság *mesterhármását* találjuk édes, fehér boraikban. Módszerük Tokajban is egyedi, magas minőségű aszút eredményez – szándékaik szerint közel áll a Tökéleteshez.

Szepsy István abból a családból való, mint az aszúbor első, ismert készítője, Szepsi-Lackó Máté (1576-1633). Kísérletező kedvük – egy új minőség felé – mindenképpen feismerhető.

Gratulálok az építésznek, hogy munkájával ezt segítette.



Varga Csaba
TESTVÉRHEGYI CSALÁDI HÁZ 1999-2001

Az épület az Óbudai hegyek egyikén épült, szép panorámával a környékre. A terület erős lejtése, ugyanakkor szűk volta miatt a ház támfalak közt (alatt-fölött) áll. A házat a hagyományos anyagok jellemzik: terméskő, nyerstégla, pácolt fa, cserép, vörösréz. Vastag (51-55cm) téglatermésű falakkal készült, ahol a nyerstégla a belső tér nagy részén is megjelenik. A kivitelezést nem egy kivitelező cég végezte, hanem egymástól független mesteremberek. Így az építési költségen jelentősen lehetett spórolni, viszont fokozott odafigyelést igényelt.

