

# Jó bornak is kell cégér

## Önerőből próbálnak felzárkózni a Kis-Küküllő menti borászok

• Ilyenkor, ünnepek táján sok kistermelő marosszéki borásztól vásárolnak bort a környékbeli fogyasztók. A Kis-Küküllő menti bornak régi hírneve van, a kisgazdák azonban nehezen tudnak megbirkózni a bürokratikus hatósági elvárásokkal. Egy egrestői borpincében jártunk.

MAKKAY JÓZSEF

A Kis-Küküllő menti szőlőtermesztő és borász gazdák éves seregszemléje, a Balavásári Nemzetközi Borverseny márciusban jutott el 26. kiadásához. Az Erdély legismertebb borászati szakemberének, szakírójának, dr. Csávossy Györgynek a szakmai támogatásával tető alá hozott borászati fórumon a rendszerváltás utáni évtizedekben sok környékbeli borász – köztük az egrestői Farkas Károly – kapott értékes díjakat. A nagy múltú magyar és szász falvakból álló borvidék a rendszerváltás után nehezen állt talpra, azonban egyre több kistermelő fedezte fel a borászatban rejlő lehetőségeket. Legtöbb esetben a gazdálkodás megrekedt kistermelői szinten: a nehéz engedélyeztetési eljárás miatt a Kis-Küküllő menti bortermelő gazdák nem váltottak ki palackozási és borforgalmazási engedélyt, így őstermelőként ömlesztve árulják boraikat a hozzájuk betérő vásárlóknak. Közép-Erdély egyik leghíresebb borversenyének felhozatala viszont arról tanúskodik, hogy a vidéken sok a remek nedű, amely az éttermekben és a boltokban for-



Józsa Eszter falugazdász és Farkas Károly borász

FOTÓK: MAKKAY JÓZSEF

galmazott, magasabb árkategóriájú borok minőségével vetekszik, a közönség azonban nem ismeri ezeket. Ahhoz, hogy egy jó minőségű borról a borfogyasztók szélesebb tábora is tudomást szerezzen, palackozni és forgalmazni kell. A kistermelők számára ez nehéz történet Romániában, mert az engedélyeztetési eljárás nem tesz különbséget kis- és nagytermelő között, az egyhektáros szőlőssel rendelkező gazdának nem éri meg a befektetés.

### Istállóból borspince

A Balavásár községhez tartozó Egrestő közel egy hektárnyi területen gazdálkodó borásza, Farkas Károly is emiatt maradt kistermelő. Főállásban a környékbeli gázkitermelő szondáknál dolgozik, és munka után szőlész-borász. Ahogyan leg-

többen munkahelyen dolgoznak, és keresetkiegészítésként foglalkoznak borászattal Marosszéken.

„Legalább három hektár szőlőre volna szükség ahhoz, hogy a család megéljen belőle, amihez segítség kell. Túl nagy munka ekkora befektetést vállalni. A mi borászatunk az a határ, ahol a bor elfogy a pincéből, elviszik ömlesztve rendezvényekre, családi eseményekre. Ebből a keretből fiaim fognak továbblépni, ha valamelyik később kedvet kap hozzá, hogy továbbfejlessze a gazdaságot” – magyarázza a borsgazda.

A borok zöme tölgyfahordókban érik egy olyan teremben, amely húsz évvel ezelőtt marhaistálló volt. A nagyszülők tejelő teheneket tartottak, és amikor a család megunta a banikért értékesített tej termelését, abbahagyták. Farkasék már korábban is készítettek házi bort. A községbeli borversenyen elnyert első aranyérem meggyőzte őket arról, hogy a borászat jobban jövedelmez, mint a tejtermelés. Az egykori istállót átalakították, átépítették, így a ház pincéjében elkezdett borászat az új épületrésszel jobb lehetőséghez jutott. A gazda egy vendéglátásra alkalmasabb borkóstoló terem építésében gondolkodik. Baráti társaságok, ismerősök részéről nő az igény a borosgazdánál rendezett borkóstolókra, ami a legjobb mód a bor értékesítésére.

### A régi szőlősdomb nyomában

Józsa Eszter falugazdász-növényorvossal és Farkas Károllyal megyünk ki a családi szőlészetbe. A többségében magyar és cigány lakosságú

település utcáin áthaladva eljutunk a falu egykori szőlősdombjára, ahol a kényszerszövetkezetesítésig a legtöbb gazdának saját szőlőbirtoka volt. Ez a hatvanas évek derekára kipusztult, amit a nyolcvanas években száz hektárnyi intenzív telepítéssel váltottak fel. A rendszerváltás után ugyanez a sorsa lett a szocialista szőlőültetvénynek is: a soronként kiosztott parcellákat az emberek nem tudták háti permetezővel és kapával művelni. A betonoszlopokból készült támrendszert kiszécskészték, és a szőlő helyére kukorica került. Ezekből a lepusztult parcellákból vásárolt Farkas Károly, és egy barátjával betelepítette és körbekerítette. Szőlészetének ma ez az alapja: szürkebarát, királyleánka, olaszrizling, muskotály és Zalaegerszegről az elmúlt években

beszerzett cserszegi fűszeres adja a fajtaválasztékot. A fajtajellegét őrző, illetve házasított fehérborai mellett vendéglátónk megpróbálkozott kékrankossal is, de nem akar újabb fajtákkal kísérletezni. Azt tartja, ekkora birtokon bőven elég a néhány közkedvelt fehérbor, amire van kereslet.

### Vendégmarasztaló muskotály

A Romániai Magyar Gazdák Egyesületének Maros megyei szervezete (RMGE Maros) keretében tevékenkedő falugazdász a környékbeli borászokkal is tartja a kapcsolatot. Józsa Eszter elmondja, hogy van, amikor vitázik a gazdákkal, de végül meghallgatják a tanácsait. Fontosnak tartja a költséghatékony és környezetbarát vegyszerhasználatot, hogy a gazdák csak akkor permetezzenek, amikor ez valóban szükséges. Arra is felhívja figyelmüket, hogy szüret előtt két hónappal ne használjanak olyan vegyszereket, amelyek a gyümölcsbe felszívódva bekerülhetnek a mustba. Nagyon fontos a szaktanácsadás, mert legtöbbször autodidakta módon tanulták meg a szőlészetet is.

„Amikor elkezdtem metszeni, féltem, hogy nem sikerül. Egy agrármérnökhöz fordultam tanácsért, aki azt mondta: ha tövestől nem vágom ki, bárhogy is metszem, a szőlő teremni fog, és idővel megtapasztalom, mennyit kell és érdemes levágni a szőlő fájából. Így is történt. Azóta én metszem a szőlőt, és minden évben szép termés lett” – mutatja a gazda szépen gondozott szőlőfáit.

Visszatérve a portára betérünk a pincébe. Mivel kocsit vezetek, nem tudok bort kóstolni, de otthon megízlelem az ajándékba kapott palack nedűt. A novemberben lefejtett muskotály remek színe és íze a bizonyosság rá, hogy Farkasék magas szintet léptek a borkészítésben. Boraiknak nemcsak borversenyeken a helyük, hanem borszaküzletben is lenne rájuk kereslet.



Farkas Károly az egykori istállóból átalakított borspincében

