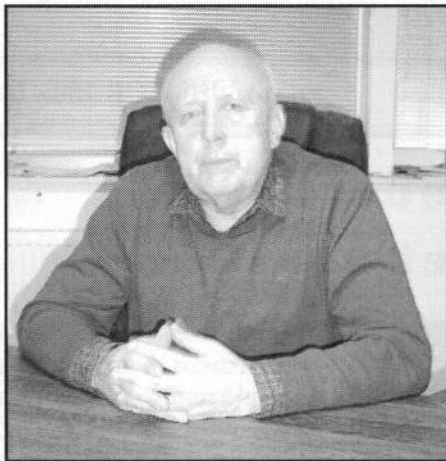


Az év borásza



Talán kevesen tudják, hogy a bor, a szőlő erjesztésével készült alkoholos ital Mezőptámiából indult el világhódító útjára Európába, Afrikába, majd a 16. században a spanyolok által Amerikába, majd végül Ausztráliába és Új-Zélandra. Magyarország területén már a honfoglalás előtt is természetek szőlőt, így a honfoglaló őseink fejlett szőlőtermesztő és borkultúrát találtak. Szűkebb pátriánkban is találni néhány híres borvidéket, ahol évszázados hagyományai vannak a szőlőművelésének és a borkészítésnek.

Az éves csapadékmennyiség határozza meg a szőlőtermés /és így a bor/ mennyiségét, a napsütéses órák száma pedig a cukorfokot. A minőségi borok meghatározott termőterületről, úgynevezett „borvidékről“ származó szőlőből készülnek. Ezek egyike a nagykürtösi székelyű MOVINO Kft. szőlészeti és borászati üzem. A szlovák mozaikszó magyar jelentése: kékkői borvidék. Itt találkozunk Celleng András mérnökkel, a cég ügyvezető igazgatójával, akit annak apropóján kerestünk fel, hogy a Szlovák Szőlőtermesztő és Borkészítő Szövetség 2016-ban az „ÉV BORÁSZÁ“ megtisztelő díjjal tüntette ki.

A csábi születésű és máig ott élő Celleng András találkozásunkkor elárulta, lassan ötvenöt éve, hogy otthon, gyerekként szülei, nagyszülei mellett a szőlőhegyen „belekóstolt“ a szőlőtermesztéssel és borkészítéssel járó munkába. Pozsonyban a Vegyészet és Élelmiszeripari Főiskola elvégzése után a fiatal szakember az egykori Lukanényei Egyesülés Földműves-szövetkezetben kezdett el dolgozni, ahol annak idején indult virágzásnak a szőlészeti és borászat.

- Elmondhatom, hogy a múlt század hetvenes éveinek végén a szövetkezet

csábi pincegazdasága a legprogresszívebb volt egész Csehszlovákiában - idézi a múltat Celleng mérnök. - Új technológiával, új módszerek, például mikrobiális szűrők alkalmazásával az egész országban mi készítettünk elsőként rozé, illetve száraz fajta tiszta borokat, ami nem volt jellemző annak idején. Még a rendszerváltás előtti időszakban, de még utána is egy ideig olyan országokba exportáltunk bort, mint Ecuador, Hollandia, Svédország, Norvégia, Svájc vagy a távoli Japán. Amikor beérni látszott igyekeztünk gyümölcse, a privatizáció során az akkor élenjáró szövetkezet több részre osztódott, és maradt is belőle valami, meg nem is. Bár a csábi pincegazdaság megmaradt, de idővel megvásárolta a MOVINO.

Tulajdonképpen így került a már akkor is jó hírű borász szakember a nagykürtösi borfeldolgozó üzembe.

- Amikor idejöttem, lédig bort gyártottak az üzemben, évente csak mintegy 100 ezer palackozott bort - emlékszik vissza Celleng András. - Egy évre rá már 150 ezer palackozott bort szállítottunk havonta hazai piacra és Csehországba. Az volt a célom, hogy erőteljesen foglalkozunk szőlészettel. Jelenleg 220 hektáryi szőlészettel rendelkezünk, amely területeket az idővel tönkrement szövetkezetektől vásároltuk fel három lokalitásból, mégpedig Csáb és Pribél, Lukanénye és Bussa. Éves bortermelésünk kb. 2,5 millió liter bor.

- Milyen volt a tavalyi szőlőtermés?

- Valamivel gyengébb volt, mint a 2015-ös, fagykárak is voltak, főleg Bussán. A minőség jó közepesnek mondható.

- Milyen fajta borokat készítenek?

- Fehér burgundi, olasz és rajnai rizling, kékfrankos, tramini, cabernet - ezek dominálnak. Egyébként Szlovákiában évente 65-70 millió liter bor fogy el, és ebből 35 millió a szlovák bor, holott 90 előtt az egész szükségletet fedezte, és még exportra is jutott belőle. Ennek oka pedig, hogy nagyon lecsökkent Szlovákiában a szőlőterület.

Celleng Andrásról megtudtuk, a MOVINO tulajdonképpen kilépett a járás kereteiből, és immár közép-szlovákai borvidéket jelent, amely Ipolyságtól Tornaljáig terül el, és ezekről a területekről, de magyarországi gazdaságokból is vásárolnak fel szőlőt.

A borüzem irodaházában a folyosók falait borversenyeken kapott oklevelek borítják. A sok-sok elismerés és díj közül melyikre legbüszkébb az ügyvezető igazgató?

- Valóban, számtalan versenyen és kiállításon mutatkoztunk be termékeinkkel, és nem is egy aranyérmét gyűjtöttünk be. Amire méltán büszkéek lehetünk, az a 2016-os nagy aranyérem, amelyet az olaszrizlinggel nyertünk Brüsszelben a világiállításon, Közép-Európából egyedülként. A 100 pontos skálán a bornak min. 92 pontot kell elérnie, hogy nagy aranyérmét szerezzen. Ez a díj annál is értékesebb, mert ennek kapcsán meghívtak Magyarországra, egy borversenyre, egy borbemutatóra, ahol csak olaszrizlingek mutatkoztak be a Corvinus Szállóban, s ahol a 120 olaszrizlingből egyedüli külföldiként az első helyet szereztük meg.

- Az elmúlt időszakban komoly beruházásokra került sor az üzemben. Ezzel kapcsolatban mit tart fontosnak elmondani?

- Valóban, számos felújítást sikerült megvalósítani a pincészetünkben, és a jövőben is folytatódik a rekonstrukció. Csupán csak érzékeltetésképp említem, hogy tíz év alatt 6-7 millió euró befektetésről van szó, amihez természetesen pályázunk uniós alapokból. Tervünkben szerepel a mostani szőlőterületet 300 hektárra növelni, ahol nem rentábilisak az ültetvények, azokat felújítani.

- Minek köszönhető az év borászta megtisztelő cím elnyerése?

- Mondjam azt, hogy eddigi borászati munkám, pályám elismeréseként kaptam ezt a kitüntetést, és ezen a területen ennél nagyobb elismerést nem lehet kapni.

- Van-e úgymond, ars poeticája a borásznak?

- A jó borásznak tulajdonképpen az a feladata, hogy minden jót, ami a szőlőben van, átmentse a borba. Sok minden múlik a technológián, a feldolgozáson, ezekre a borásznak oda kell figyelnie, optimális hőmérsékletnél erjedjen a bor, és minél kevesebb beavatkozással jó bort készítsen.

Bodzsár Gyula