

# Elhunyt Szőke Mátyás

Szőke Mátyás gépészből, ipari főágazatvezetőből lett olyan elismert szőlész-borász, aki 2017-ben Az Év Bortermelője címet is elnyerte. Az ő nevéhez fűződik a Mátrai borvidék presztízsének fölemelkedése. A 90 éves korában elhunyt borászra az akkori portré néhány részletével emlékezünk.

A rendszerváltáskor igényelte vissza szülei egykor elvett földjeit, s nekiállt borászkodni, miután már a nagyszülők és a szülők is meghatározó szereplői voltak a helyi szőlőtermesztésnek. Amikor 1990-ben osztották a földeket, ötven helyen kapták vissza a területeiket. Néha többet voltak úton, mint amit tényleges munkával töltöttek, amíg cserékkel, a szomszédos telkek megvásárlásával 27 év alatt sikerült a 60 hektáros gazdaságot kialakítani.



A legszebb fekvésekben található az ültetvények, az *Olasz rizling* például a Cserepesi oldalban. A Mátrai borvidék jó adottságú, déli fekvésű ültetvényekkel, kiváló talajösszetétellel rendelkezik, s a Máttra vonulata védi az északi hidegtől. Más borvidékeken is elismerik, hogy a legszebb fehérborok itt teremnek, ezt az illatot sehol máshol nem lehet megtalálni. Sokan azt gondolják, a vulkanikus talajú Mátrai borvidék kizárólag a könnyű, illatos borok hazája, ám ez óriási tévedés, az érlelt fehéreknek és a nagy vöröseknek ugyanúgy szülőhelye. *Szőke Mátyás* azt is célul tűzte ki, hogy ha már nagy fehérborokat lehet készíteni, miért ne tegye meg ez a vörösekkel is.

A családi vállalkozás 60 hektárján zömmel fehér fajták a meghatározók: *Chardonnay*, *Sárga muskotály*, *Szürkebarát*, *Olasz rizling*. Utóbbiból természetkorlátozással nagy, „harapnivaló” bort

lehet készíteni, de legalább egy évet hordóban tartva, hogy kialakuljon. A *Szürkebarátnak*, a *Királyleánykának* is jól áll a hordós érlelés. Nagy fehérborokat legalább egy évig, a vöröseket pedig 3-5 évig nagyhordóban érlelik. Ha rajta múlna, nem engedné meg, hogy a szeptemberben szüretelt szőlő októberben már a palackban, a polcokon legyen. Az őseink nem rendelkeztek a maihoz hasonló korszerű technológiával, húsvétig kétszer lefejtették, s tiszta volt a bor. Olyan termék ez, aminek időt kell adni ahhoz, hogy meg tudja mutatni magát, vallotta Szőke Mátyás.

A vörösborkészítéshez pedig még több idő és figyelem kell. A Mátrában csodákra képes a *Cabernet sauvignon* is, ha be tud érni, mint például 2017-ben, különben zöld íz jelenik meg benne. Ha a magja befeketedett, akkor érett a szőlő.

Sokfelé járt a világban tapasztalatot szerezni, és Új-Zélandon, Ausztráliában értette meg, hogy a nem túl tanninos borok jelentik a jövőt. Hagyni kell a szőlőt megérni, hogy amikor a bort lenyeli a fogyasztó, krémes, hosszú ízvilág maradjon utána. A következő kiugrási lehetőség szerinte a *Kékfrankos*: az a típusú bor, amely társaságban fogy.

Szőke Mátyás véleménye szerint nagy borokat az idős ültetvények terméséből lehet készíteni. Ezeknél kifejtett a gyökérszóna, így a tőkék nemcsak sokkal jobban átvészelik a viszontagságokat, de az ízek is mélyebb rétegekből érkeznek. Ezért is vásárolt másfél hektárnyi negyvenéves, ám gondosan karbantartott *Kékfrankos*-ültetvényt, amiről 2017-ben november elején, 23 cukorfokkal szüreteltek. A mátrai vörösbort jobban eltartható, mint a villányi, ami elsősorban az egyedi savösszetételének köszönhető.

A Szőke család több tagja is a vállalkozásban dolgozik, lesz, aki továbbviszi az 1990-es évek elején elkezdett munkát. *Zoltán* fia borászként végzett, és *Mátyás* unokája is ezt a szakmát választotta.

**Viniczai Sándor**