



SZŐKE MÁTYÁS, A MÁTRAI MESTER

Szőke Mátvás, a mátrai bortermelők doyenje idén ismét az Év Bortermelője címre jelöltek között szerepelt – aligha tévedünk, ha azt gondoljuk, hogy igen komoly várományosa a díjnak. Matyi bácsi megadja az időt a boroknak, ha nem muszáj, nem avatkozik be az életükbe, nem sürgeti őket. Boraival nem is találkoztunk novemberben, az Országos Újborversenyen. Ezért meglátogattuk Gyöngyöstarjában, ahol 17 különböző palackos bort számoltunk meg a vintékájában, de még ennél is többet kóstoltunk meg a pincéjében, köztük igazi muzeális tételeket.

SZERZŐ: P.A.

– Gratulálunk hozzá, hogy idén ismét bekerült a bortermelők Kossuth díjának várományosai közé!

– Az Év Bortermelője címmel járó dicsőség egy élet munkájának az elismerése: a szakma elismeri azt, amit az asztalra tett a borász, és azt, ahogyan ezt elérte. Két dologért szeretném megkapni a díjat. Az egyik a Szőke név erősítése, hogy a következő generációnak könnyebb legyen, a másik a borvidék elfogadtatása a piacon, mert a Mátva ma amolyan „mostohagyerek” szerepét tölti be, nincs a megfelelő helyen pozicionálva.

– Hogy látja a Mátrai borvidék helyzetét?

– Magyarországon nem szabad nagy mennyiségben gondolkodni, hiszen mindenből sok kicsi van, borvidékből és pincéből is. De amilyen kis mennyiségben termelünk, olyan nagy minőséget érünk el. Sok fiatal borász akar elindulni a piac meghódítására, nekik összefogásra lenne szükségük, kialakítani egy érdekvédelmi szervezetet, hogy ki tudjanak állni véleményük mellett az őket érintő ügyekben. Ehhez a hegyközségek támogatására is nagyobb szükség lenne. Nem egyszerű feladat, komoly szervezést igényel, de szerintem nem lehetetlen megvalósítani.

A Mátrában sok kis pince van, de kevés a meghatározó borász. Nálunk is hódít a kézműves borászkodás. Az is nagy baj, ha nagyon kicsi valaki, mert nehéz bekerülni kis mennyiséggel a kereskedelembé. Ha meg átbillen a tömegtermelésre, akkor átesik a ló túlföldalára. Mindenkinek a saját helyzetéhez kell igazítania a termelését és a feldolgozását.

– Hogyan lehetne a turizmust fellendíteni a Mátrában? Olyan közel van Budapesthez, számtalan lehetőség lenne benne.

– A Mátva lehetőségei még mindig nincsenek teljesen kihasználva, de az utóbbi években

nagy fejlődés mutatkozik. Szórakozási lehetőségeket kell biztosítani minden korosztály számára, amelyek télen-nyáron csábítóak az emberek számára. Hozzánk Budapestről rendszeresen érkeznek vendégek, de az ország más részeiből is ellátogatnak hozzánk a borbarátok. Szívesen látjuk pincelátogatásra és borkóstolóra a tanulócsoportokat, ezzel is támogatva az ifjúságot és a borvidék hírnevét. Annakidején Gál Tibor ingyen vonatot indított Budapestről Egerbe. Ezt kellene csinálni nálunk is. Össze kellene állni Gyöngyöstarjában, szakújságírókat, tévéstábot idehívni, vendégül látni őket, de ehhez a kicsik és a nagyok is kellene. A nagyok húzóerőnek, a kicsik pedig bemutatkozásra, az újdonság erejét kihasználva. Ha azt akarjuk, hogy Gyöngyöstarjánt felfedezzék, akkor ki kell emelni a borvidékből, így tudnánk előremenni.

– Hogy indult, Matyi bácsi?

– A szülők emlékére '90-ben három hektáron elkezdtem borászkodni. Korábban gépészettel foglalkoztam. Ha nem jön a kulákság, ha a családomat nem teszi tönkre, akkor a Szőke Borászat nem ekkora lenne, hanem a mai többszöröse. A szüleim meghatározó termelők voltak annakidején. Apám egészségesen jött haza a fogságból, és akkor az akkori politikai helyzetben egy aláírással mindent elvettek tőlünk, lenulláztak minket. Amikor elúszott a vagyon,

apám teljesen összeomlott, egyik betegsége követte a másikat. '90-ben úgy gondoltam, hogy a szülők emlékét vissza kell hoznom. Én akkor egy fórumon elmondtam, hogy így nem lehet gépesíteni, csináljunk egy pinceszövetkezetet, egy komoly borászatot, ahol mindenki feldolgozza a szőlőt, közös értékesítéssel. Engem akkor kinevettek, azt hitték, hogy vissza akarom hozni a TSz-t. Elég sokat jártam azelőtt is külföldre, láttam, hogy mi a jövő útja. A végén úgy döntöttem, hogy megcsinálom magam a borászatot. A nulláról építettük fel ezt az üzemet. Most már szép, komplett a birtok, azt mondom, hogy készen vagyunk.

– Mikor került kapcsolatba a szülővel?

– Egy kicsit már '56 előtt benne voltam a szőlőművelésben. Akkor azt mondta apám, hogy nem kell elvégezni a nyolc osztályt, ehelyett elkezdünk szőlőt telepíteni. Nyolcvan napot hiányoztam az iskolából. Kint voltam az emberekkel a telepítésnél. És amikor rendeződött decemberben a helyzet, akkor apámat behivat-

AZ ÉV BORTERMELŐJE CÍMMEL JÁRÓ DICSŐSÉG EGY ÉLET MUNKÁJÁNAK AZ ELISMERÉSE: A SZAKMA ELISMERI AZT, AMIT AZ ASZTALRA TETT A BORÁSZ, ÉS AZT, AHOGYAN EZT ELÉRTE

ták, hogy a gyerekek az iskolában a helye. Én mindig azt mondom, hogy az anyám mellől szívtam magamba a szőlő iránti szeretetet. Attól eltekintve, hogy az a rendszer elterelt egy másik világba, mindig ragaszkodtam a szőlőhöz, mindig foglalkoztam vele. Gépipariban kezdtem először Salgótarjában, és gépeket terveztem az üzemekbe. Abban az időben József fiam egyetemista volt, vegyészmérnökként végzett, az ő nevére vettem 3000

A MÁTRÁBAN SOK KIS PINCE VAN, DE KEVÉS A MEGHATÁROZÓ BORÁSZ. MINDENKINEK A SAJÁT HELYZETÉHEZ KELL IGAZÍTANIA A TERMELÉSÉT ÉS A FELDOLGOZÁSÁT





négyszeméret, hogy kötődjünk a gyökerekhez. Később szaktanácsadóként jártam a TSz-ekbe.

– Miből finanszírozta a beruházásait?

– A rendszerváltás után körülbelül harminc helyről kaptunk vissza földet. Sikeresen megvenni még néhány területet itt a környéken. Elkezdtünk építkezni. Az első évek nagyon kemények voltak, mindennapi gondokkal küszködünk. A kétezres évek elején elindultak a nagy beruházásaink, elkészült a két pince, az egyik a reduktív technológiának, a másik a fahordós érlelésnek. 2010 újabb mérföldkő, amikor két ütemben indult meg a fejlesztés, felépült az új palackozó, és újabb pince a palackos boroknak. A vinotékát 2011-ben fejeztük be. Én mindig annyi beruházást vállaltam, amennyit az üzem biztonságos működése mellett meg tudunk valósítani.

– Matyi bácsi nagyon sok figyelmet szentel a szőlőnek.

– Imádom a szőlőt. A nyári időszakban sokat vagyok kint a természetben, figyelemmel kísérem a szőlő növekedését, érését és nagyon szeretem a szüreti időszakot is. Hisszük, hogy mindaz a szorgalmas, szeretettel végzett munka, amellyel a szőlőt gondozzuk, majd annak levét borrá nemesítjük, visszatükröződik boraink minőségében.

A kiváló minőség érdekében sokat olvastam a szőlészettel és borászattal kapcsolatos szakkönyveket. Gyönyörű ültetvényeink vannak. Ha valaki végigmegy a határon, mindenütt ki lehet válogatni, hogy melyik a Szőke család birtoka. Nem tudom eltűnni, hogy az ültetvényünk gazos legyen.

Sokat költök a szőlőkre, nagyon fontos számomra a szőlő minősége, hiszen meghálálja, ha foglalkozunk vele. Meg kellett tanulnunk, hogy melyik fajtával hogyan foglalkozunk.

– Mi a borászati filozófiája?

– Minden egyes borkezelés egy gyilkolás. Őseink kétszer lefejtették a bort, majd Hűsvétra kristálytiszta lett. A bor az a termék, ami minden felesleget kidob magából. Nem avatkozunk bele a bor életébe, hagyjuk őket, hogy saját maguktól szépen kifejlődjenek.

A BOR AZ A TERMÉK, AMI MINDEN FELESLEGET KIDOB MAGÁBÓL. NEM AVATKOZUNK BELE A BOR ÉLETÉBE, HAGYJUK ŐKET, HOGY SAJÁT MAGUKTÓL SZÉPEN KIFEJLŐDJENEK

Annak idején a kilencvenes években az elsők között kezdtem, és elsőként szállítottam palackos borokat a Duna Intercontinentalnak. Ma már többnyire nagykereskedőknek szállítunk, de jelen vagyunk a borainkkal az országos szállodaláncok palettáján, illetve a vinotékákban is kaphatóak a boraink. Mintegy harminc százalékot termelünk exportra. A legtöbbet Kaliforniába és Svédországba szállítunk. Mi, magyarok a lengyel piacot ma sem tudjuk kihasználni, pedig óriási lehetőség lenne. De felsőbb szinten komolyabb marketingmunkát kellene végezni.

– Szállítanak Kaliforniába is. Milyen az ottani piac?

– Nagyon jó kapcsolataim vannak Kaliforniában. Elsősorban fehér borokat szállítunk, Szürkebarátot, Zöld Veltelint, Irsai Olivért, Királylánykát. 2012-ben kint voltam a Haraszthy Ágoston születésének kétszázadik évfordulója alkalmából rendezett ünnepeken. Ő vitte ki az első szőlőtőkét Amerikába, emléket nagy tisztelet övezi a mai napig. Egy életre szóló

HA VALAKI VÉGIGMEGY A HATÁRON, MINDENÜTT KI LEHET VÁLOGATNI, HOGY MELYIK A SZŐKE CSALÁD BIRTOKA. NEM TUDOM ELTŰNNI, HOGY AZ ÜLTETVÉNYÜNK GAZOS LEGYEN

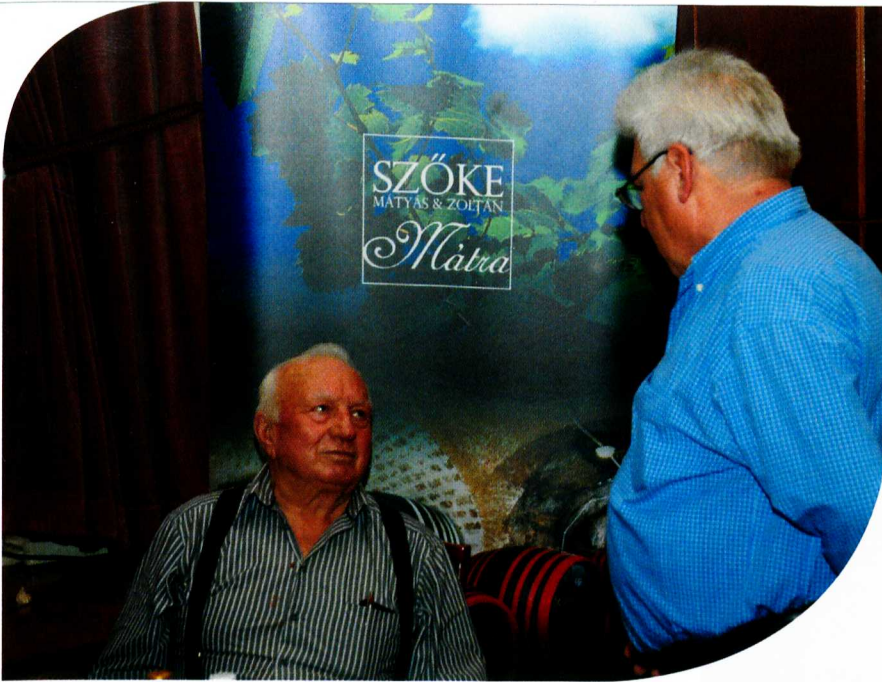
Nem siettetem a bort. Végig jártam a világ nagyobb részét, és sok helyen ezt láttam. '92 óta szállítunk külföldre, három hét hajóút után sem érkezett még soha egyetlen reklamáció sem. Stabillá teszi magát a bor, ha hagyjuk megpihenni.

– Hogyan alakul az értékesítése?

élmény maradt az utazás, ami egyébként szakmailag is hasznos volt. Nyitottak vagyunk távoli országok borászati technológiájával kapcsolatban. Tapasztalatszerzés céljából többször jártam külföldön, igyekszem az ott hallottakat nálunk hasznosítani.

– Mi a titka, hogy független tud maradni a kereskedőtől?





→ SZŐKE MÁTYÁS PINCÉSZETE MÁR JÓL ISMERT A BORKEDVELŐK KÖRÉBEN. DE A NAGYOBB RENDEZVÉNYEKRE MA IS KITELEPÜLNEK, HISZEN A MÁRKAÉPÍTÉS FOLYAMATA SOHA NEM ÁLLHAT MEG

– A beruházásokkal mindig óvatosan bántam, nem szabad többet költeni annál, amit kézben tudunk tartani a napi működés megzavarása nélkül. A kereskedő sokszor belekényszeríti az embert bizonyos dolgokba. Néha azért én is engedek nekik. A svájci kereskedőnk kérésére például most töltöttem le a 2014-es Kékfrankost, pedig fél évet adtam volna még neki. Legnagyobb szívfájdalmam, hogy nem minden hazai kereskedő elkötelezett a magyar kistermelők borai iránt. Hiába adnak el évről évre egyre több bort tőlem, néhányan a kikötőkben alacsony áron szerzik be a külföldi bor legalját. Bizonyos fogyasztói réteg, ha látja, hogy chilei a bor, nem törődik vele, hogy jó vagy rossz, megveszi csak azért, mert chilei.

– Mi a legaggasztóbb problémájuk?

– Komoly gond lesz, hogy nem lesz munkaerő. Vannak olyan munkafázisok, amelyeket nem lehet gépesíteni. A szőlészetben kritikus a zöldmunka, ott látni kell, mit dobunk le. A lombot gép is tudja csonkázni, a kapálást is meg lehet oldani géppel. De vannak munkafázisok, amelyek nem tűnnek halasztást, és olyankor kell a munkaerő. A zöldmunkát például akkor kell elvégezni, amikor itt van az ideje. A metszést már most el lehet kezdeni, és március végéig lehet folytatni.

– Találnak megfelelően képzett munkaerőt?

– Most még találunk, de főleg az idősek körében. Ezért bele kell kalkulálnunk, hogy ők kiesnek 4-5 év múlva. Kapcsolatban vagyunk a Károly Róbert Főiskolával, tapasztalatszerzés céljából gyakorlati munkahelyet

biztosítunk a végzős diákoknak. Van itt egy borász legény Csongrád megyéből, nálunk írta a szakdolgozatát, itt töltötte el a gyakorló idejét. Nagyon szorgalmas gyerek, decemberig itt dolgozik nálunk, hogy megtanulja a szakma alapjait.

– Mi a véleménye arról, hogy a Mátrai borvidéken számtalan fajtát engedélyeznek?

– Nagyon sokat tettem a fajtákért, sokat harcoltam, de nem tudtam keresztülvinni az elképzeléseimet. Boraszto sok fajta van Magyarországon. Nézzétek meg Franciaországot, egy-egy borvidéken csak két-három fajtát természetnek. Magyarországon 22 borvidék van és ezerfajta szőlő. Semmilyen fórumon nem tudtam érvényesíteni azt az elképzelésemet, hogy le kellene faragni a fajtákból. El kellene indulnunk egy olyan úton, ahol jól definiáljuk önmagunkat. Mi itt a Mátrában az illatos borral tudnánk nagyot alakítani.

– Például Irsaival?

– Mi Irsaival indultunk, az első években ezt kaptuk vissza kárpótlásba. Ezt a bort az is megissza az illata miatt, aki egyébként nem szereti a bort. Nagyon divatos, a környező szállodákban is jól fogy. Nehéz utánozni azt, amit mi produkálunk Irsaiban. Amikor mások befejezik az Irsai-szüretet, mi rá három hétre kezdjük el szedni. Mindennek akkor van íze, meg teste, amikor megéri. Egy 12 cukorfokos szőlőből nem lehet bort csinálni. Szőlőnél is ez van, nem lehet sietni vele. Az Irsait 18,5 cukorfokkal szüreteltük, és 12 százalék alkohollal van benne. Az intenzív illat mögött test is van a borban, gazdag az ízvilága.

SZŐKE MÁTYÁS BORAI ÉLBER TARTÁLYOKBAN KEZDIK MEG ÉLETÜKET

„Amikor én kezdtem a borászatot, akkor mindjárt az volt az elképzelésem, hogy két pincerendszer kell. Kell egy nagyon modern, ahol acéltartályos irányított erjesztést tudunk végezni, és kell egy másik nagypince, mert a nagy magyar borokat, a fehérborokat is meg kell érlelni nagyhordóban. 1990-ben így építettem ki a borászatot, megépült a két pincerendszer. Nálunk a Chardonnay, az Olaszrizling, a Szürkebarát, a Királyleányka mind nagyhordóban van minimum 12 hónapig, utána kerülnek palackba. Egy évnél kevesebb érleléssel bort mi nem dobunk piacra, kivéve az Irsai Olivért, amit frissen hozunk forgalomba. A vörösborokat pedig barrique hordóban és nagyhordóban érleljük, azokat általában három évig. A világ borizlése persze változik. Most három hete ment ki Kaliforniába egy konténerünk, mert itt járt nálam az amerikai kereskedőm. Megkóstolta a 2014-es Cabernet Franc-omat, és bár én állítottam neki, hogy az nagyon fiatal még, ő azt mondta: ezt most palackozd le nekem, annyit adok érte, amennyit egy év múlva adnék. Én még hagytam volna, ő viszont ragaszkodott hozzá. A mátrai fehérborok egyik különlegessége, hogy rendkívül illatosak, amit viszont a tartály tud igazán kihozni belőlük. Az első tartálysorunk 1991-ben érkezett, az még Németországban készült, mert akkor Magyarországon illet még nem gyártottak. A többi tartályt aztán az ÉLBER készítette, három darab 160 hektoliterest. Ők tudták nyújtani azt a színvonalat, amit a német gyártmányú tartályoknál megszoktunk és elvártunk. Ezekben sokkal illatosabb borok készülnek. Például ha most megkóstoljuk a 2016-os Olaszrizlingemet, ami már egyszer le van fejtve, és most finom seprűn tarjuk, már most lehet érezni, milyen óriási test lesz benne, egy hónap múlva így kerül majd be a hordóba fél évre, egy évre. Így lesz belőle komplex nagybor. Én öreg vagyok, így szeretem. A fiatalok hadd csinálják úgy, ahogy épp a divat rángatja őket, de engem már csak a valódi minőség érdekel.” (x)



– Mikor hozzák forgalomba az újborukat?

– Nyolc éve ősszel kint voltunk Bordeaux-ban, akkor került forgalomba a Beaujolais, úgy jöttem haza, hogy tudtam, mi nem ilyen bort szeretnék készíteni. Nagyon ellene vagyok annak, hogy ennyire korán kihozzuk a bort. A bor szeret megpihenni, kialakulni, és utána lehet vele foglalkozni.

Már most meg lehet kóstolni az idei Olaszrizlingünket, szép az, nincs vele baj, de ha majd pihen pár hónapot, akkor fog kinyílni. Tudom, hogy vannak borászatok, akik belekényszerülnek, hogy idő előtt piacra dobják a borukat. Így sajnos nem adjuk meg a lehetőséget a bornak, hogy megmutassa, mire lenne képes. Van a pincében még vagy kétszáz palack 2006-os Kékfrankosunk. Ez úgy maradt itt, hogy nem fért bele a kereskedő konténerébe. Nemrég felbontottunk belőle egy palackot: csodálatos bor, igen szép illatvilága van.

– Milyen vörösborokat szeret Matyi bácsi?

– A szekszárdi borok nagyon tetszenek, bársonyosak. Szerintem csak annyi tannin kell a borokba, amennyit a napfény belevisz. Ha egy bor összehúzza az ember száját, annak túl magas a tannintartalma. Ha 2-3-4 évet érleljük azt a vörösborot, elég szépen lesimul, lekerekedik. Azt láttam Ausztráliában, Új-Zélandon, Dél-Afrikában, hogy a nagy borok szép hosszú ízűek, bársonyosak. Tudni kell azt is, hogy meddig tartsa az ember barrique hordóban. Mi kísérletezünk a hordóval, például a 2013. évből is, van bor, amit 50 hektoliteres hordóban tartunk majd meglátjuk, hogy az évek alatt hogy fejlődik. Jó lesz majd a gyerekeknek

valamikor. A magyar borászok a régi időkben mindig királyi családoknak voltak beszállítói és mindig fahordóban érlelték a borukat.

– Elég jó hírék a mátrai vörösborok is, Matyi bácsi is készít jó párat.

Ez az én fantáziám műve, nem akartam kima-radni a kékszőlő telepítésből. Meg is lett az eredménye: 2003-ban, amikor először bíralták a száz legszebb magyar bort, akkor mienk lett a második hely, megelőzve Szekszárdot és Villányt. Ugyanaz az illat, ugyanaz a bársonyosság átjön a vörösborokban is. Csak a vörösboroknál nagyon oda kell figyelni a terhelésre. Amikor először kimentem az asszonyokhoz és elmondtam nekik, mennyi szőlő maradhat egy-egy tőkén, hogy a felesleget le kell szórni, nagyon csodálkoztak. Nagyon szép nálunk a Cabernet, a Merlot és a Kékfrankos is. Részt vettem egy egész napos Kékfrankos-bírálaton Szekszárdon. Amikor a végére értük a kóstolásnak, szóltam, hogy a Mátraalján is van Kékfrankos, megkös-

→ **A PINCELÁTOGATÁS VÉGÉN ELŐKERÜLT NÉHÁNY MUZEÁLIS TÉTEL, A TÍZ ÉVNÉL ÖREGEBB FEHÉREK, A HÚSZÉVES VÖRÖS CUVÉE MA IS NAGYON SZÉP ARCUKAT MUTATJÁK**

toltuk és nagy tetszést aratott. Elég sok díjat is nyert a 2012-es Kékfrankosunk.

– Meddig szeretnék bővíteni a birtokot?

– A gyerekeknek is mindig azt mondom, hogy nem kell nagyobbra nőnünk, mint amekkorák most vagyunk. Akkor vagyok nyugodt, ha szeptemberben, miután elindult a szüret, ezer hektó felett van a készletünk. Ezt kézben lehet tartani, tudjuk a szőlőt felügyelni és az értékesítése is megoldott. Ha most elkezdennék bővíteni, ha fölvennénk a mennyiséget egy-kétezer hektóval, akkor átesnénk a ló túloldalára. Lehet, hogy a kevesebb mennyiségből nagyobb profitot tudunk csinálni, mint a nagyobb tömegeből.

– Van utánpótlás, szívesen dolgoznak itt a gyerekek is?

– Két fiam van. József vegyészmérnök, ő más területen dolgozik, Zoltán borászként végzett és a családi pincénél hasznosítja tudását. Itt van Matyi, az unokám, ő végzett borász, Andris a gépészetet választotta, annak is nagyon örülök, én is ott kezdtem. Van két szép lány unokám. Kata, a nagyobbik Debrecenben már végzett gyógytornászként, most másodéves a Szent István Egyetemen, ahol borászatot tanul. Zsófi másodéves Debrecenben, gyógytornásznak tanul.

– Mik a tervei Matyi bácsinak?

– Szeretném átadni az unokáknak a birtokot. Matyi februárban kimegy szüretelni Dél-Afrikába, ahol én is jártam. Látni kell a világot, az kevés, amit itthon lát. Szeretnék komoly embert nevelni belőle. Nagyon kemény voltam vele. Minden kezdet nehéz. Nemrég a Lifestyle Hotelben tartottam borbemutatót, a 23 éves Matyit megkértem, mutassa be ő az egyik bort. Anyanyelvi szinten beszél angolul. Később a pincénél egy holland csoportnak már egész estés bemutatót tartott angolul. Meg kell szokni, hogy ugyanolyan természetesen tudjon előadást tartani, mintha egyvalakivel beszélgetne.

