



Különös vonzalommal a szőlő iránt...

SZERZŐ: NAGY ZOLTÁN

A generációkon keresztül szőlővel foglalkozó Mészáros család családfája az 1600-as évekig visszamenőleg igazolja, hogy valóban tősgyökeres, ősi szekszárdiak.



A török idők után a város ún. felső-utcája – ahol ők is éltek – maradt viszonylagos ép-ségben és lakottan, mert az emberek a „pokol” előtt jobban elrejtőztek a közeli erdőkben. Később, a történelmi viharok után, Szekszárd felsővárosi részében az őslakók éltek, újbárosi részébe magyarok települtek, az alsó városrészt pedig az idegen ajkú betelepültek – főleg svábok – foglalták el. Ez a tagozódás rányomta bélyegét a város életére és jövőjének alakulására.

A felső-szekszárdi szőlőművelő családok leszármazottjaként alapított családot és teremtett országos szakmai hírnevet **Mészáros Pál** (67) borász, a Mészáros Borház

ügyvezetője. Néhány mondat után kitűnik a szőlő és a bor iránti elkötelezettsége, a termőhely iránti alázata és tisztelete, amivel családi hagyományt ápol. Teszi ezt úgy, hogy egyáltalán nem esik nehezére, sőt kifejezetten élvezzi a szakmai munkát. Nemesít, házassít, épít, megőriz, alkot és feltáratlan, kiaknázatlan tartalékok, értékek után kutat, miközben figyeli a piacot, és üzleteket köt. Erős a kézfogása – ami a szeretet jele –, tenyerén fogatkozó, érdesnek már nem mondható kéreggel, ami azért még évtizedek kétkezi, nehéz munkájának nyomát is őrzi. Ő alapította a pincét, az ő neve adja a garanciát, az egyediséget. A borvidék életében is komoly szerepet játszik, hiszen hosszú ideig ő volt a hegyközség elnöke, és az egyik legelismertebb szakember a borvidéken ma is...

Mészáros Pál
Az év magyarországi pincésze 2012 díjjal
(a szobor Farkas Pál alkotása)

Tovább a tradicionális ösvényen

Mészáros Pál tehát olyan családba született, ahol a szőlőről és a borkészítésről szólt minden. Nagyanyja anyakönyvezése – Sós Julianna, a hegybíró lánya – is igazolja, hogy a jeles családoknál a mesterséget is feltűntették a keresztlevélen, ahogyan a más fontos mesterséget is. A család tekintélyes szőlőültetvénnel rendelkezett, ami azt jelentette, hogy az állandó elfoglaltságot adott minden tagja számára.

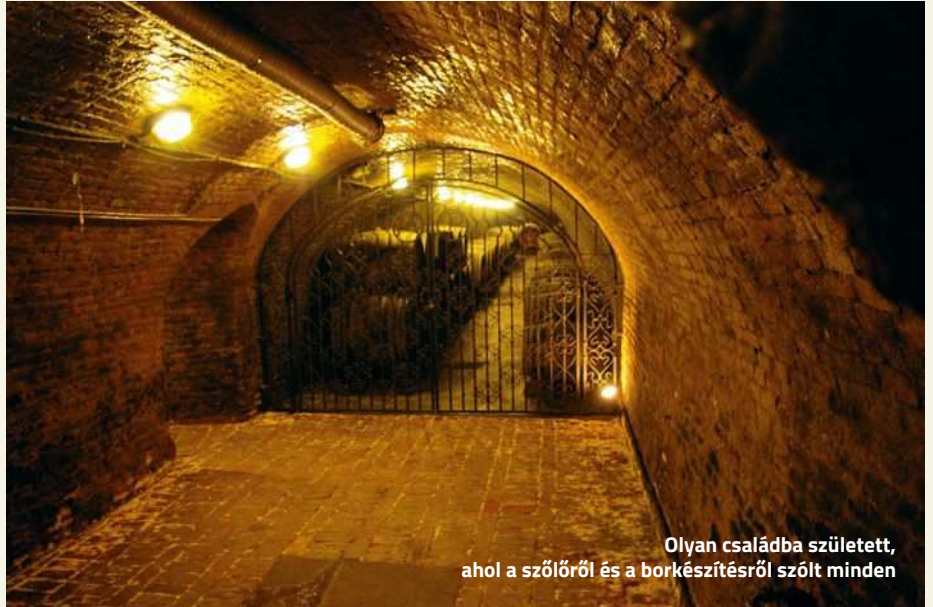
A Mészáros családba születni a szőlő iránti kötelezettséget is jelentett, ahogyan ezt Mészáros Pál már gyerekként is megtapasztalta. A művelés és borkészítés alapjait könnyedén megtanulta, jóllehet akkoriban alakultak a tsz-ek, és Szekszárdon a szőlőket is beadták a közösbe. Hamar kiderült azonban, hogy azok művelése a kezdetleges nagyüzemi szemlélet szerint nem valósítható meg. Ekkor kitalálták az ún. zártkerti művelést, vagyis ki-ki visszakapja a saját korábbi területét háztáji művelésre.

Az időközben felcseperedett, és a mezőgazdasági technikumot befejező gyereket kertészmérnöknek szánta a család, amit ő kissé fanyalagva fogadott. Túl sok volt a szőlőben eltöltött idő, túlságosan megismerte az ott folyó nehéz, fegyelmezett munkát, amiért inkább az agrár-főiskolát választotta. Mosonmagyaróvári kapcsolatokkal rendelkező ajánlói is voltak, és sikeresen irányították Mészáros Pált, aki sikerrel vette a felvételi akadályt, és megkezdhette tanulmányait az Akadémián, az akkori Agrártudományi Főiskolán.

Meghatározó óvári évek

1966-ban kezdte meg Mészáros Pál a tanulmányait a főiskolán, ahol kiváló tanárok és remek évfolyamtársak társaságában – és meglehetősen gyorsan telt az idő. Nagyon jó volt az oktatási rendszer, a délelőtti elméleti alapokat délutánonként kimerítő kiscsoportos gyakorlatok követték. Valóban hatékony és minden fontos részletre kiterjedő „tudásátadás” történt, ami a hallgatókat is összehozta.

Akkoriban volt olyan tanárunk – jelsül a legendává nemesedett kémia tanszékvezető, Hídvégi professzor –, aki a hallgatók köszönését kalapja megemelésével vizionozta.



Olyan családba született, ahol a szőlőről és a borkészítésről szólt minden

Ugyanakkor a vizsgákon elképesztő szigorral, következetességgel követelte meg a tényleges tudást, nem tűrte a pontatlanságot, ami a jegyekben is érvényre jutott.

Valódi eredményei voltak az akkori oktatásnak, amiből mindegyik tanszék tanárai kivették a részüket, hiszen a gyakorlatban egyetlen kikerülő végzősnek sem kellett szégyenkeznie. Igaz volt ez a szőlészet-borászat terén is, mert olyan szintű borkóstolási és -minősítési gyakorlatot adott a kertészeti tanszék, amely vetekedett a kertészeti egyetemi színvonallal.

Ezt a tényleges gyakorlat igazolta vissza Mészáros Pál számára, hiszen mindennek később a tsz bortermelési protokolljában és a borversenyeken is nagy hasznát vette. De essék szó az akkori gazdaszéletről is, amelynek biztonságát a 800 Ft-os ösztöndíj adta, amiből mindössze 100-200 Ft-ot kellett a kollégiumi komfortért fizetni. Maradt tehát tisztességes apánás, amiből lehetett egy kicsit sörözni, borozgatni, szórakozni, igazi gazdasz-diákéletet élni. A derű belengte a szabadidős programokat, és például a nehezen megjegyezhető latin növény- és állatnevek is bekerültek kocszmázások alkalmával időnként a dalszövegekbe, fokozva a hangulatot és egyszerűsítve a tanulást...

Növénytermesztésben kezdett

Mészáros Pál 1970-ben általános agrármérnöki diplomát szerzett, és mivel tanulmányi ösztöndíjas volt, a szekszárdi „Jóreménység” tsz-ben kezdett dolgozni. Nem azért mert

kerülte volna a szőlészetet, de a szántóföldi növénytermesztés is érdekelt.

Saját megoldásait valósíthatta meg toleráns főnöke mellett, ami mindaddig jó volt így, amíg rendben és eredményesen mentek a dolgok. Természetesen részt kellett vállalnia az akkor induló szőlőrekonstrukciós munkában is. Akkoriban összefogott a város térségének három szövetkezete annak érdekében, hogy a történelmi borvidék veszteségeit együtt számolják fel, közösen telepítették a kipusztult öreg szőlők után parlagon maradt területeket.

Mészáros Pál ez idő tájt nőszült, és a helyi szokás szerint a lánynak „stafírung” – konyha-, meg szobabútor –, a fiúnak szőlő volt a hozománya. Valóban így is volt, mert 800 n-öl szőlőt kapott, amelynek műveléséről gondoskodnia kellett.

Eleinte bizony a költségek és a hozamok összevetésében csekélyke plusz volt, de aztán a nagyüzemivel együtt a saját szőlőben is elvégezte a rekonstrukciós munkát, új és némi meglepetésre fehér – rizlingszilváni, tramini – szőlőtelepítést hozott létre 1974-ben. Ennek oka volt, hiszen gazdaságosabban lehetett termelni, dupla annyi bevételt hozott, mint a kékszőlők. A 80-as évek elején nagyon jól ment a szőlőpiac, nagy bevételeket ért el az akkor hivatalosan 800 n-ölt művelő termelők, akik javarészen nagyüzemek, feldolgozók felé értékesítették a szőlőt.

A tsz-időszak 1974-ig tartott Mészáros Pál számára, mert akkor váltott, és a Tolna megyei ÁG-ok Szakszolgálati Állomásához szerződött.

Szaktanácsadói feladatokat kapott, talajvizsgálatokat, növényvizsgálatokat végzett, aminek alapján műtrágyázási és levéltrágyázási javaslatokat adott szántóföldi növényekre és szőlőre vonatkozóan a termelőknek. Az akkoriban lendületben lévő szakember megszerezte a talajvédelmi szakmérnöki diplomáját is, ami további segítséget jelentett a munkájához.

Ez a szolgálat később a Dalmandi ÁG gesztorágával működött, és 1991-ig prosperált, amikor Mészáros Pál már igazgatóhelyettesi státuszt töltött be. A személyes hozadéka volt ennek a munkának az, hogy látta, hogyan kell jól gazdálkodni, szőlészkedni, és azt is, hogy hogyan lehet ugyanezt rosszul...

Rendszerváltozás után

Amíg a 80'-as években Mészáros Pál a saját fehérszőlőiből bort is készített, addig később a vörösre jelentkezett nagyobb igény, és akkor megpróbált kékszőlőt felvásárolva azt is készíteni. A minőséggel nem volt mindig megelégedve, ezért – amikor enyhült a területkorlátozás szigorja – vásárolt és telepített még 800 n-öl kékszőlőt. A családi pincében ezek után már módszeres fehér- és vörösborkészítés folyt. A rendszerváltozás feloldotta a szőlőtulajdonlás határait, és ekkor 10 ha-t vásárolt éppen akkor, amikor a piac alaposan meggyengült.

Saját tapasztalataira alapozva mert vásárolni akkor, amikor mások inkább szántót vettek. Jól jöttek ekkor a korábbi szakmai kapcsolatok, mert

segítették a szőlő eladását, és rentábilis volt a szőlőtermesztés. Kellett ehhez a magas szintű szakmai hozzáértés, a tapasztalat és a kapcsolatok, amelyek aztán megalapozták egy nagyobb – a kárpótlásból származó – földterület megvásárlását is, ahol a szőlőfeldolgozó üzem megépülhetett, illetve további szőlőültetvények megvásárlása vált elérhetővé. Persze a szakma sűrűje sem szenvedhetett kárt, mert a szőlőkben korábban tapasztalt sárgulásos szimptomákra Mészáros Pál kifejlesztette a zöldítő komplex levéltrágya-kombinációt, amelyet nagy siker övezett. Ezen felbuzdulva – miután visszavásárolta a szabadalmat a korábbi gyártótól és forgalmazótól – 1995-től a mai napig előállítja és forgalmazza közmegelegedésre ezt a levéltrágyát, amelynek hatására 20-25%-kal több klorofill termelődik a szőlő leveleiben, így több szénhidrátot képes gyűjteni.

Új eredmények az új évezredben

Mészáros Pál számára nyilvánvalóvá vált, hogy a szekszárdi vörösborkorban van fantázia, sőt óriási üzlet is akkor, ha azt módszeresen és jól előkészítve állítja elő az ember. Miután szőlőültetvényeket is sikerült folyamatosan vásárolnia, és hiányzó fajták telepítésével termelésbe vonnia, így bátrabban vásárolt ingatlant, pincét, és valósította meg elképzeléseit.

A feldolgozóüzemben csak kórácél tartályos tárolásra rendezkedett be, de jól tudta, hogy a patinás vörösborkokhoz már a pincében történő hordós

tárolás a követelmény. Ennek érdekében vásárolta meg a Kossuth utcában található hatalmas pincét – amely az 1700-as évek második felében épült, és a II. világhéig egy Svájcba szállító borkereskedés tulajdonában volt –, és lassan a mellette fekvő telkeket is. Időközben – 2007 táján – árveréseken újabb ültetvényeket sikerült vásárolnia, így mára mintegy 120 ha, keresett fajtákkal telepített szőlő áll a vállalkozás rendelkezésére. Emellett 20-25 ha-ról szabad felvásárlás is folyik, az igényeknek megfelelően.

Az ültetvényeken számos kedvelt fajta megtalálható, amelyek közül a válogatás szőlőket kordonos műveléssel, csapon termelik, a terméskorlátozás miatt, a „klasszikokat” és a rozénak valót pedig ernyőműveléssel.

A szakmai munka persze ezen jóval túlmutat, hiszen a Pécsi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézettel szoros a kapcsolat, és egy 2013-as EU-s pályázati lehetőséget kihasználva négy rezisztens – permetezést nem igénylő – szőlőfajtát termelnek, amelyek a jövő évben már bio minősítésre alkalmasak lesznek. De van egy EU-s védettséget élvező saját felfedezett fajta, a Mészi Kadarka, aminek nem akármilyen története van, ráadásul 50%-ban a Kárpát-medencében őshonos – sajnos azóta teljesen eltűnt – Csókaszőlő az őse!

A felmenők szőlője volt ez a kadarkaültetvény a Benedek-völgyben, meredek domboldalon, amelyben mindenféle szőlő volt, de kadarkának szedték. A hetvenes években tűntek el ezek az ültetvények, és amikor Mészáros Pál 1975-ben az első szőlőt telepítette, ezekről a területekről is válogatott vesszőt. Évtizedekig folyt a kísérletezés a szőlővel és a sokszor csak dunsztosüvegnyi külön-külön erjesztett „borocskákkal”. A Pécsi Kutató Intézetbe is küldött belőle, ők is megkezdtek vele kísérleteket, genetikailag is megvizsgálták, majd megadták rá a telepítési engedélyt. Akkor újra telepítettek, így végre 2007-ben leszedhették róla az első „igazi” termést, amiből most már a piacon van a Szent Grál nevű bor. Ez a komoly fegyvertény talán egyedülálló a magyar pincészetek körében, hiszen nincs más, akinek saját szőlőfajtája lenne, ráadásul olyan, amelynek beltartalmi értékei is szenzációsak – ahogy maga a bor is...



Mészáros Pál saját szőlőfajtával is rendelkezik



A feldolgozóüzemben kórácél tartályos tárolásra rendezkedett be

FOLYTATÁS A 106. OLDALON ►

▶ FOLYTATÁS A 104. OLDALRÓL

Továblépés a vendégek érdekében

A vállalkozás egyre sikeresebb és népszerűbb termékei vonzották a borbarátokat, akik már nem érték be a vásárlással és a futó kóstolással. Rendezvények, programok keretében szerették volna élvezni a borokat és a mellé dukáló vendéglátást, amihez a pincénél 2003-ban készült is egy 100 személy befogadására alkalmas kóstoltató helyiség. Ez azonban egy idő után már kevésnek bizonyult, és Mészáros Pál szükségesnek látta egy korszerű, minden igényt kielégítő szálloda/étterem megépítését, amelyben wellness szolgáltatás is rendelkezésre áll.

2014-ben készült el a komplexum, amely a térség löszfalának madaráról, a gyurgyalagról – a madár latin nevééről (Merops apiaster) – neveztek el. Természetesen a pályázatok nagy segítséget nyújtottak a meglehetősen komoly méretű beruházásokhoz, amelyhez rendszeres és alapos pályázatfigyelésre és jó pályázatokra volt szükség, mint ahogyan hitelintézeti kapcsolatokra és segítségre is. Mára lehetővé vált tehát a kisebb-nagyobb csoportok, családok fogadása, meleg étellel való kiszolgálása, vagyis a szolgáltatás, a vendéglátás a magas minőségű szekszárdi borok mellett méltóképpen történik.

Háti permetezőtől a Merops Hotelig

Mészáros Pál aligha gondolta, amikor annak idején a háti permetezőtől – később a motorostól – bedagadt vállakkal fáradtan hazatért a szőlőművelésből, hogy egyszer egy 120 ha-os, feldolgozóüzemmel, pincével, hotellel rendelkező vállalkozás alapjait tette le. Olyan magától értetődő módon, logikus egymásutánban ment minden – mondja –, hogy ezt a szinte természetes fejlődési folyamatot kár lett volna megállítani.

Soha nem ábrándozott, csak a következő fejlesztésre és feladatra koncentrált, ahhoz szedte össze az erőt úgy fizikai, mint anyagi értelemben. Ha nem szerette volna a szőlőt, akkor nyilván nem lett volna mozgatórugó, de mellette figyelte az igényeket és a piacot. A lehetőségek mellett pedig nem ment el, nem hagyta veszni a



Ha változik a piac, változnak az igények, akkor megint alkalmazkodni, vagy éppen fejleszteni kell

felkínált pályázati pénzeket és a szekszárdi tradicionális értékeket. Jól ismerte fel a fajtaváltások idejét, hiszen a fogyasztói szokásokhoz és a divathoz való együttes alkalmazkodás vitte előre a borászatot.

Mára letisztultak a viszonyok, szépen beállt szőlők, szakszerű borászat jelzi, hogy jó mederben folyik a munka. Ugyanakkor Mészáros Pál ma is tartja magát korábbi álláspontjához, miszerint ha változik a piac, változnak az igények, akkor megint alkalmazkodni, vagy éppen fejleszteni kell. Persze tudni kell megállni is, ha a helyzet, vagy a közgazdasági környezet úgy kívánja. Ez a fajta okos mérsékletesség jellemzi ma a borászat tevékenységét, amely mögött nagyon komoly családi kohézió jelenti a biztonságot.

Családi szerepvállalás, egyetértés

Talán a jó Isten rendezi nagy biztonsággal az ember sorsát, ezért hagyni kell a dolgok szabad folyását – mondja Mészáros Pál –, mert amit nagyon akartak, az általában nem valósult meg, a véletlenek pedig nagyon jól sikerültek, a sors akaratából. A türelem nagy erény, és mindennek meg kell érni, és mindent ki kell várni. Péter fia a vállalkozás borásza, Zsanett lánya a hotel igazgatója, felesége – Erzsébet asszony – a rendezvényszervezés felelőse és a vállalkozás „belső ellenőre”. Nagy összhangban dolgoznak mindnyájan együtt, hiszen ahogyan minden mást, az élet hozta össze a feladatok leosztását és a közös munkát.

A jövőképet is a felismerés, az eddig kialakult vállalkozás arányainak felülvizsgálata határozza meg. Jó az irány,

kialakult a profil, így minden bizonynyal a nagyon sikeres szálloda-éttermi tevékenység bővítése adja a következő időszak feladatát, hiszen sokszor van teltház, és a szomszéd telek már rendelkezésre áll. A borászat fejlesztése pedig soha nem kerülhet le a napirendről, hiszen csak a jó bort lehet biztonsággal és megfelelő áron eladni.

Meg kell becsülni az állandó partnereket, amihez a minőségen át vezet az út. Szerencsére szabad jelzés „van érvényben” az áruházláncok felé, ahol állandó jó minőséggel és jó kondíciókkal lehet bent maradni, és elkerülni a „kilstázást”. Ugyancsak fontos kapcsolátapolást igényel az export, amely jelenleg Kínába, Szlovákiába, Németországba, Romániába megy.

Mészáros Pál igazi szaktekintély a borász szakmában, de hétköznapi emberként is példaértékű lehet az élete mások számára. Két unokája van – egy fiú és egy lány –, akikkel a törődést felcserélte korábbi hobbi-jával, a vadászattal. Mindig szót fogad az unokáinak – mondja derűsen –, így nincs konfliktushelyzet, és jól kijönnek egymással. Szabadidejében szívesen megy ki a szőlőbe, és nézegeti, vizsgálhatja a tőkét – persze nem úgy, ahogyan a laikus ember –, és ez okoz végtelen örömet, kikapcsolódást számára.

Elégedett, nyugodt ember, aki megtalálta választott és örökölt hivatásában a szépséget, az alkotás örömét. Olyan tradicionális munkát folytat végtelen szerénységgel, hozzáértéssel, alázattal, amellyel családja, valamint a borvidék hírnevét öregbíti, és megtalálta a módját annak is, hogy tapasztalatait továbbadja, a folytonosságot garantáltan fenntartsa...