

A magyar bor (Eötvös károly: Balatoni utazás részlet)

Az ebéd egyszerű magyar tulajdonai ételekből állott. Erdélyi ember hadd ismerje meg ezeket is. S hadd ismerje el, hogy nem csak Erdélyben van híres sültjefőttje a magyarnak. Ital dolgában csakhamar általános meggyőződésévé vált, hogy a badacsonyi és somlai bornál nem jobb a rózsamáli; hogy a badacsonyi ürmöst erdélyi ember nem ismeri, mert ilyen bor se Erdélyben, se Spanyolországban nincs s végül, hogy a badacsonyi kéknyelű borhoz hasonló értékű és finomsága bor nincs a kerek földön. Még a tokaji aszú se éri el.

Végig bíráltuk úgy elméletben a leghíresebb erdélyi borokat. Különösen az erdélyi püspöknek rózsamáli borát, Kemény István bárónak csombordi borait s a jó Sámi Lászlónak híres borgyűjteményét. Nem fukarkodtunk az elismerésben. De hát a badacsonyi mégis csak más.

Ma már Magyarország a bortermő országok közt a huszonötödik. Huszonnégy ország áll előttünk. Megelőzött már bennünket a nyavalyás Ausztria s a még nyavalyásabb Görögország is. Nálunk huszonöt év alatt terem annyi bor, mint Olaszországban egy év alatt s ötven esztendei termésünket mell összegyűjtenünk, hogy Franciaország egy esztendei termését egy csomóba összehozzuk.

Így vagyunk boraink értékével is.

A rajnai borok s finomabb francia borok tízszer érékesebbek, mint a mi jobbfajta boraink. Leáldozott a tokaji aszúbor napja is. Egész Hegyalján nincs már háromszáz igazi szőlős gazdánk. Rossz idő, rossz féreg, rossz tudomány tönkre tett bennünket.

Kiváltképen a rossz tudomány.

Azt az embert, a ki először hozott be hozzánk francia szőlővesszőt, elevenen kellett volna feldarabolni s egy darabját minden szőlővidéken ijesztő példaul karóra használni. S ezt cselekedni mindenkivel, a ki példáját követte.

Volt nekünk negyven-ötven fajta kisünő magyar szőlőnk. Magyar talajban, magyar napfényben, magyar levegőben valami különössé, valami istenáldotta zamatoszá fejlődött fajták ezek. A hogy búzánknak, cseresznyénknak, sárga és őszbarackunknak, sőt még Gesztenyénknak sincs párja a világon, úgy nincs szőlőnknek se. A magyar gyümölcs sok fajtája fölötté áll a földkerekség minden gyümölcseinek. Az erdélyi som és hegyaljai furmint, az érmelléki bakator, az egri kadarka, a budai mézes, a somlyai rakszőlő, a balatonmelléki juh farku, bajor és tulipiros föl nem található sehol. Illatos szőlőinkről nem is beszélek. Hol van ezek párja?

Miért kellett ezeket a vizenyős ízű. francia, spanyol, olasz és rajnai fajtákkal fölcserélni?

Azért, hogy behozzák a szőlőférget, a szőlőpenészt a szőlőnek minden fehér és fekete, minden földalatti és földfeletti betegségét.

Ebéd alatt e kérdésről elméltünk.

Badacsony, Szentgyörgy és Somlyó a szőlőheggel mintája. Isten, mielőtt ezeket megalkotta, előbb a szobrászati tanfolyamokat elvégezte. Isteni lángelméje volt hozzá. S mikor ezt a hosszú gyakorlattal megedzette akkor készíté e hegyeket. Mindegyik tökéletes szobormű. És egyúttal élő lény. Szerelmes, büszke és barátságos. Büszkeségét természetben, barátságát déli melegélten szerelmét borában érezi és nyújtja.

Azt mondják: ki kell zsákmányolni a talajt, sok bort kell természeteni, a mennyiségre kell törekedni. Azt mondják: sok francia szőlőnek holdja négy-ötszáz akót, sőt többet is terem évenként.

Nem ellenzem. Elfogadom.

De nem mindenütt. A tűzhányó hegyek bazalt oldalain a bérezek sziklás meredekjein sohase teremhet sok bor. S míg lesz ur és gazdag ember ez országban: kelien lenni sehol másutt nem utánozható magyar bornak is. Egérben hajdan az volt a közpéldabeszéd: mihelyt szőlőm holdanként öt akó bornál többet terem, mindjárt nem egri bort terem. Jó bor, jó bor, ha húsz akó is, de nem egri bor.