

## RÖVIDEN

## ÉRV-program a városban

**Szombathely** (van) – Magyarországon az észküület összesen mintegy 400 ezer embert érint. A megyeszékhelyen is működik már ÉRV pont rendelő. Az ÉRV program a Markusovszky kórház hipertóniai szakambulanciáján szünetel, a telephelye: Hübner János utca 1–3. A Rumi úti rendelőben a szűrővizsgálat elvégzéséhez előjegyzés szükséges, időpontot kérni hétfőn délután kettő és hat óra, szerdán déli és négy óra, kedden, csütörtökön és pénteken pedig reggel nyolc és déli között a 94/320-326-os telefonszámon lehet.

## Szerszámokat, mobilt vittek

**Szombathely** (fe) – Hétfőn nyitáskor fedezték fel, hogy az egyik szerzősüzletbe az éjjel betörték. A tettesek a bejárati ajtó rácásáról levágták a lakatot, majd az ajtót befeszítették. A tolvajok gépeket, pénzt, mobiltelefont és autós cikket vittek el körülbelül 330 ezer forint értékben.

## Trükkös tolvaj ékszer lopott

**Szombathely** (fe) – Trükkös módszerrel jutott be egy ismeretlen hétfőn délután egy lakásba. A tolvaj elterelte a házigazda figyelmét, és ékszereket vitt el az otthonából, körülbelül 350 ezer forint értékben.

## Biciklist ütött el a vétkes autós

**Sárvár** (fe) – A Nádasy és a Tinódi utcák kereszteződésében történt baleset hétfőn délután. Egy helybeli autós haladt a Tinódi utcában, amikor a védett útra kanyarodva összeütközött egy kerékpárossal. A biciklis könnyebben megsérült.

## Felforgatták az egész lakást

**Csepreg** (fe) – Ismeretlenek betörték egy lakásba hétfőn este, és teljesen felforgatták. A tolvajok az ajtót fesztették be, és arany ékszereket, négy karórát, valamint egy motoros láncfűrészt vittek el.

## Tűzoltók törték fel a lakásajtót

**Szombathely** (fe) – Tegnap a tűzoltók segítségét kérte egy hozzátartozó, mert nem tudott bejutni rokona lakásába. A lakás tulajdonosát holtan találták.

**ÚJBOR** A Márton-napi kóstolás után kiderül, hogy milyen lesz az idei bor – Dr. Árva Pálék pincészetében a pinot noir rozé kerül elsőként a palackba

# Az „élvezkedő izgalom” ideje



NAGY ILDIKÓ

nagy.ildiko@vasnepe.hu

**Felcsótár** – Márton az újbor bírása, tartja a mondat, így a hagyomány szerint a szőlősgazdák november 11-én kóstolják meg az újborot. Mi dr. Árva Pál pincéjében jártunk.

Rozmaring utca egy: már a cím is illatos, kóstolgatni való, illik egy pincészetbe. A Vashegy lábánál járunk, Major Éva és dr. Árva Pál pincészeté felé ballagunk. A szívélyes fogadtatás után aztán rögtön kiderül: a Rozmaring utca egy alatt nem csak a szüretelő újborért izgulnak a napokban, hiszen a családba bármelyik nap bármelyik órájában megérkezhet a negyedik gyermek.

A házigazda öt éve telepítette első szőlőültetvényeit a Vashegy lankáira. A szőlőtermesztő szakmérnöki, mérnök-tanári és marketing szakmérnöki diplomával rendelkező, egykori kosárlabdázó családfele „gyütméntként”, Tatáról került a megyébe. Ráadásul hajmeresztő mutatókra vállalkozott: a hagyományosan kézfrankos vidék-

**A jó bor születése az előjátékkal kezdődik, odakinn, a dűlőben. Már ott eldől minden...**

re új, Magyarországon addig teljesen ismeretlen szőlőfajtákat telepített.

– Dornfelder, acolon, regent, cabernet dorsa – sorolja az újító és kísérletező szellemű áruklodó vállalkozása gyümölcseit. Persze a hagyományos fajtákat sem mellőzte: kézfrankost, merlot-t, zweigeltet, cserszegi fűszere, chardonnay-t, sauvignon blanc-t, muskotályt is telepített ötvenhektáros birtokára.

## Olvasóink véleménye



**Horváth József**  
A csepregi pincékben mediterrán jellegű borok születnek az idén. Ez elsősorban annak köszönhető, hogy nem hűlt ki a pince szüret idejére, a kedvezőbb hőmérsékleten pedig könnyebben elbomlott az almasav, így kerekesebb, testesebbek lesznek a borok.



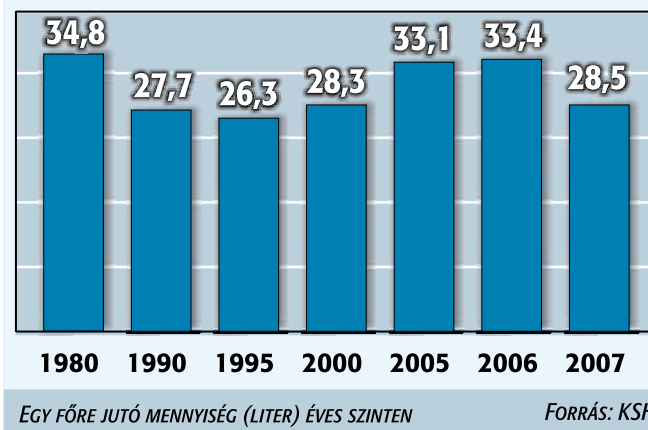
FOTÓ: SZENDI PÉTER

És hogy mi a helyzet az újborral? Dr. Árva Pálék pincészetében egy pinot noir rozé lesz az első idei bor, ha minden jól alakul, jövő héten már palackozhatják.

– Vajon melyik a nagyobb izgalom? Amíg a tőkén van a szőlő, és aggódni kell a jég, a fagy és a többi veszedelem miatt, vagy amikor a pincében alakul az újbor? – faggatom a házigazdát.

– Az előző az aggodó, a mostani viszont már az élvezkedő izgalom – mondja dr. Árva Pál, aki vallja, hogy a jó bor születése az előjátékkal kezdődik, odakinn a dűlőben. A metszéssel, a növényvédelemmel, és az okos, körültekintő szürettel. Ő például komolyan veszi azt a szabályt, miszerint a fehér szőlőt a hajnali hűvösben, a kéket napközben, melegben kell leszedni a tőkére, hogy ne vesszen kárba se az iz-, se az

## Borfogyasztás Magyarországon



illatanyag. Fontos az is, hogy a próbaszüretkor ne csak a cukorfokot, hanem a savtartalmat is figyelje a gazda.

– A leszüretelt fürtök a zúzó-bogyózóba kerülnek, ahol a szemeket elválasztjuk a koscsánytól. A megroppantott szemeket aztán tartályba rak-

juk, és ként adunk hozzá, majd fajtaspecifikus borélesztőgombákkal beoltjuk – meséli a szőlő útját a gazda. A héjon erjedést követi a préselés, majd irány a tartály, ahol az utóerjedés után megnyugszik a bor. Azután következik a derítés, utána pe-

## Nem baj, ha spicces

**Szombathely** (ni) – Úgy tartják, Márton napjára lesz bor a mustból, illik hát megkóstolni. Az újborhoz pedig libát kell fogyasztani. Amúgy dologtöltő nap is a mai.

Számtalan hagyomány, népszokás kötődik Márton napjához. Ma kóstolják az újborot, és a gazdasági évet is ilyenkor kell lezárni, hiszen régen e napon hajtották be a jószágot, és e napon számoltak el a pásztorkor. Azt mondják, aki Márton éjszakáján almodik, boldog lesz. Aki pedig spicces lesz a kóstolt újborból, az a következő évben megmenekül a gyomor- és fejfájástól. A mai nap dologtöltő: a néphiedelem szerint tilos mosni és teregetni.

**Dr. Árva Pál, aki elkészítette Szent Márton borát. A merlot már csak a szőlő franciaországi származása révén is méltó arra, hogy Szent Márton nevét viselje. A felsőcsatári pincészetben amúgy egy pinot noir rozé lesz az idei első bor, dr. Árva Pál szerint ha minden jól megy, jövő héten már megkezdhetik a palackozását**

GRAFIKA: KELEMEN ÁTILLA

dig a fejtés, amikor a már megnyugodott levét elválasztják a boraljtól. A szürést egy természetes anyag, a kovaföld segíti. A kész bor végül tiszta tartályba vagy fahordóba kerül.

– Az a jó bor, amit úgy kóstolgatunk, hogy közben már a palackra kacsingatunk, mert innánk a következőt – jegyzi meg mosolyogva a borász, aki elkészítette Szent Márton borát. A díszes címkéjű, libasültekhez ajánlott merlot már csak a szőlő franciaországi származása révén is méltó arra, hogy Szent Márton nevét viselje. Amúgy a címke tanúsága szerint már a középkori jáki és pornói apátság misebora is a keresztes pincékből került ki.

Élvezkedő izgalom ide vagy oda, bizony dr. Árva Pál tekintete is elkomorod, amikor a magyar – azon belül is a vasi – borok mostoha sorsáról beszélgetünk.

– Talán csak egy dologban tévedtem. Elhittem, hogy ha a szakmai hozzáértés és a lelkesedés adott, akkor ez bőven elegendő lesz. Hogy akkor talán a környékbeli szállodákban és éttermekben is helyük lesz a jó vaskeresztes boroknak. De ez a mutvány egyelőre – isten tudja, hogy miért – nagyon döcögösen halad – mondja.

## Szerintem

Kényeskedő, rapszodikus, hisztis, de végül meghálálja a gondoskodást. Meglett borosgazdák beszélnek így, na nem az asszonyaikról, hanem a szőlőikről.

Ma este több helyen is összegyűlnek a borászok. Ki-kiviszi majd a saját borát, közösen kóstolgatják, bírálják, persze az utóbbit csak kíméletesen, és szigorúan segítő szándékkal.

Jó lenne belelátni ilyenkor a fejükbe. Vajon mi minden jut az eszükbe, amikor a kóstolt palackba töltik? Vajon emlékeznek-e arra a fázós délelőtre, amikor még csikorgott a hó a csizmatalp alatt, de ők már ott toporogtak a sorok között, és azon morfondiroztak, mikor fogjanak hozzá a metszéshez? Vagy amikor kesztyűben, metszőollóval a kezükben azon lamentáltak, hány rüget hagyjanak a tőkén? Zöldmunka, permetezés, meg az örökös aggodalom: csak a fagy, aztán meg a jég el ne verje a szőlőt! És jött a szüret: napsütéssel, jökedvel, vadpörkölttel, pogácsával. Aztán a magányos, csendes ügködés odalenn a pincében. Lesni, vágni, közben kóstolgatni, és ha kell, időben korrigálni. Hogy az egykori kényeskedő, rapszodikus és hisztis szőlőből végül gyönyörű, testes, kerek bor legyen. Szívet-lelket meletgető...