



„EGY HEGY, AMIT ÉRDEMES MEGMÁSZNI”

Az építészet, a design és a gasztronómia mesterei találkozási Mád

A tokaji borvidéken mindenki Mádra figyel, állítják egybehangzóan azok a befektetők, borászok és kreatív szakemberek, akik az elmúlt években összefogtak, hogy egy modern, nemzetközi léptékű, a térség hagyományos értékeire építő gasztronómiai és turisztikai központot hozzanak létre a településen. Mád fejlődését az első lépésektől követi, illetve befektetéseivel aktívan formálja Kovács Károly, akinek elképzeléseit Ipacs Géza ülteti át a design nyelvére. A település legújabb beruházása, az exkluzív boutique hotel, a *Botrytis* kapcsán beszélgettünk velük.



Miért éppen Mád? Mi indított el titeket a település és a régió, Tokaj-Hegyalja alakításában?

Kovács Károly: Mád és környéke nagyon közel áll hozzám, a családom több generációra visszamenőleg kötődik ehhez a térséghez. Személyes ismeretségeim, helyi barátaim indítottak el azon az úton, hogy minden szempontból vonzó turisztikai célpontként gondoljak Mádra. A polgármesterrel, Tatárka Józseffel, a nemzetközi híru borász Szepsy Istvánnal és fiával, illetve az elismert grafikussal, Ipacs Gézával 2008-ban ültünk egy asztalhoz, hogy megálmodjuk Mád jövőjét.

Ipacs Géza: Az én mádi történetem ugyanezzel a baráti-szakmai megbeszéléssel kezdődött. Már akkor körvonalazódott, hogy a településben végtelen lehetőségek rejlenek, történelmi és gasztronómiai hagyományai, illetve földrajzi adottságai miatt.

Milyen fejlesztések kötődnek hozzátok a múltban a településen? Hogyan alakítottátok Mád „történetét”?

KK.: A Szepsy-borok minőségét szerettük volna kiterjeszteni minden szolgáltatásra, így jött létre a Mádi Udvarház, ahol egyszerre kapnak helyet a Szent Tamás szőlőbirtok és a Szepsy pincészet borai, a Gusteau Kulináris Élményműhely minőségi ételei. Nemrég adtunk át egy borászati üzemet is, mely Mád településszintű borának otthona. Hogy ezek a tervek ilyen minőségi formában valósultak meg, az annak köszönhető, hogy Ipacs Géza az első perctől határozott arculati döntéseket hozott. Ezek a szolgáltatások mára „beérték”, egymást erősítik – azt gondolom, most éljük Mád aranykorát.

IG.: Hozzám kötődik a tokaji üveg kitalálása és megtervezése, számos mádi borászat csomagolásának és a Mádi Körhöz kapcsolódó kiadványok elkészítése. Kiemelt helyen szerepel minden olyan projekt, mely a Szent Tamás Pincészethez köthető, ezekben a kérdésekben Károllyal és a Szepsy családdal szorosan együttműködünk. Jelenleg az exkluzív boutique hotel, Botrytis Hotel és a Percze Élményközpont arculatán dolgozom. A település történetének alakítása leginkább abban áll, hogy Mádról és Mádiban gondolkodunk, és arra törekszünk, hogy az eredmény mindig kézzelfogható legyen.

Mi volt a koncepció a Botrytis Hotel kialakítása során – a beruházó és az arculati szakember szemével?

KK.: Egyértelmű cél volt, hogy a hotel illeszkedjen Mád hagyományos értékeihez, megtartva a dülők és a természet közelségét, de egyben ki is emelkedjen azzal a minőséggel, amit egy boutique hotel tud nyújtani. Az épület visszafogott homlokzatot kapott, helyi, minőségi anyagok felhasználásával, megújuló energiaforrásokra alapozva a működést. A hotelben családias belső tereket, teraszt és kertet hoztak létre, ahonnan kilátás nyílik a szőlőhegyre.

IP.: Az arculat egy mára kiforrott koncepció mentén jött létre. Mivel a pincészet egyik büszkesége a MÁD névű, települést reprezentáló borunk, ennek arculata irányadó a fejlesztéseink grafikai stílusában is. Egy erős márka, a MÁD építésén dolgozunk, melybe egyaránt beletartoznak a borok, az étterem, a mádi rendezvények, és most már a Botrytis Hotel is.

Kiket szólíthat meg az exkluzív szálláshely?

KK.: Nem titkolt célunk, hogy a borkedvelők mellett az utazni vágyókat is megszólítsuk, akik egyszerre látogathatják Tokaj-Hegyalja turisztikai célpontjait, kóstolhatják a történelmi dülők borait és a borokhoz illeszkedő, nemzetközi színvonalú ételsorokat, helyi kézműves termékeket is.

IG.: A Botrytis része a mádi történetnek. Azok számára, akik ezt a történetet személyesen is megismernék, ez a hotel magas színvonalon kínál pihenési, kikapcsolódási lehetőségeket.

Milyen fejlesztések várhatóak a jövőben a településen?

Hogyan látjátok Mád jövőjét?

KK.: A jövőben olyan infrastrukturális beruházások várhatóak, melyek a turizmus fejlesztését célozzák – ilyen a hamarosan megépülő Aszúház. Emellett létrehozunk egy olyan oktatási központot is, mely segít megérteni a felhalmozott borászati tudást, és a környékbeli fiatalokat is itt tarthatja. Terveink szerint minden alapanyagot 30 km-es körzetből szereznénk be, ezzel is támogatva a tokaji régió szimbolikusan is erős településeit. Minél szélesebb körben ismertetnénk meg azt a világszínvonalú termőterületet, amit Mád és Tokaj a magáénak tudhat. **IG.:** Mád szerintem olyan, mint a Himalája, a mi mádi jövőnk pedig az, hogy megpróbáljuk megmászni, mert szerintünk nagyon érdemes.



KONTEXTUÁLIS ÉRZÉKENYSÉG

Interjú Dankházi András építésszel



A Holcim Awards fenntartható építészeti világversenyén a fiatal alkotók számára létrehozott „Next Generation” kategóriában díjat nyertél a közelmúltban, ahol a „Szimbiotikus vízszolgáltatás és tájregeneráció” címmel beadott munkád valós problémára kínált megoldást. Mi is ez konkrétan?

A projekt egyben a diplomamunkám is, amelyet a University College Dublin építész karán készítettem, eredeti címe pedig: „Fa, Só, Víz”. A helyszín az írországi Poolbeg városrész ipari területe, ahol sétauton és környezetvédelmi területen keresztül lehet kijutni a tengerbe érő 18. századi Great South Wallra. Ez a rendkívüli építőmérnöki létesítmény 4 km hosszan nyúlik a tengerbe, annak idején a világ legnagyobb, mára pedig Európa leghosszabb tengeri falrendszerévé tartják számon. Különlegességének köszönhetően a funkcionális igények mellett népszerű látogató hellyé vált az idők során. Tulajdonképpen innen jött az ötlet egy vegyes használatú infrastruktúrális épület megvalósításához, amely az ipari szolgáltatásokon túl, publikus helyként is működik. Dublinban az egyik legszembetűnőbb ellátási probléma az akadozó vízszolgáltatás. A jelenlegi rendszerben nincsenek többletek, így évente többször is, főleg télen, vízkorlátozókat kell hozni. Elképzelésemben a helyszíni hőerőművekből kieresztett sós víz segít a sótalanítási program megválasztásában. Tehát az épület a környező hőerőművekből kibocsátott hűtővizet használja újra sótalanítási eljárással úgy, hogy az ivóvíz-előállítás után fennmaradó magasabb sókoncentrációjú vizet a fa struktúra megőrzésére és a környező sós mocsárkert táplálására fordítja. A tetőre tervezett, hőcserével üzemeltetett publikus medencék pedig tovább csökkentik az erőművekből kifolyó víz környezeti hatását.

Milyen főbb szempontoknak kellett, hogy megfeleljen a pályázat?

A Holcim pályázatán alapvetően öt kritérium volt a meghatározó: környezeti, szociális és gazdasági teljesítmény, építészeti kiválóság, valamint átvihetőség. Ezek a vezérelvek mind arra mutatnak rá, hogy mennyire sokrétű lehet egy épület vagy építési folyamat hatása.

A zsűri értékelése alapján a javasolt sótalanító rendszer „költői művé” alakul a tájban, és funkciója mellett az érzékszerveinkre is hatást gyakorol. Milyen építészeti elemekben, anyagokban gondolkodtál?

Az építészetben a változás, és a valamivé válás folyamatát nagyon izgalmas témának tartom, ezért választottam a projekt alapvető komponense közé a természetes fát. Ez egy rendkívül reakcióképes anyag, így elkezdtem szisztematikusan olyan tradicionális fa épületek és tárgyak után kutatni, amelyek egyaránt érintkeznek vízzel és sóval. Ennek kapcsán sikerült megismernem különböző víztoleráns fajtákat, és a gyakorlatban is alkalmazható működőképes építészeti csomópontokat.

Miért fontos számodra a fenntartható fejlődés?

Nekem maga a kifejezés átgondoltságot, és egyfajta kontextuális érzékenységet jelent. A beadott pályamunkám pedig alapvetően erre az eszmerendszerre épít.

