

Egerben mindig is hangsúlyozták: a szőlőtermesztés és a borgazdálkodás kiemelten fontos ágazat. De Eger iskolaváros is, ezért külön is okkal hangsúlyozom: a borkultúrában a kultúra is fontos! Hamvas Béla *A bor filozófiája* című könyvének híres mottója: „Végül is ketten maradnak: Isten és a bor”. A bort nem a vízzel, hanem az olajjal rokonítja: „*A bor spirituális olajtartalmú ital*”. (A szamaritánus is olajat és bort öntött az útszélén talált súlyos sebesült sebeire, bekötözte, majd pedig elvitte egy vendégfogadóba és gondoskodott róla.) Hamvas szerint: „*Az ivás a szerelem legközelebbi rokona. A bor olyan volt, mint a cseppfolyós csók.*” „*Az EGRI-ről, főképp a vörösről most csak annyit, hogy az is minden alkalomra, ünnepre, ebédre, kettesben, egyedül, egyaránt tökéletes. Számomra az EGRI mindig kapcsolódott a hősiessé szenvedélyekkel. Ha EGRI-t iszom, azonnal nagy és heroikus tettekről kezdek álmodozni.*” Szerinte „*az evés a testi aktus, a fundamentum; az ivás a lelki aktus*”. A borfogyasztás mértékéről így vélekedik: „*Az ivásnak egy törvénye van: bármikor, bárhol, bárhogyan. Komoly idő, komoly ember és komoly nép számára ennyi elég. Ma, sajnos, ezzel a törvénnyel a legnagyobb visszaélések történnek.*” Éppen ezért Hamvas konklúziója: „*A borivásnak ugyan nincs műsája, de ha nincs is, helyesen bort csak az tud inni, aki műzsai nevelésben részesült: – költőket olvas, – muzsikát legalább hallgat, ha maga nem is csinál, – és képekben gyönyörködik.*”

Márai szerint: „*...a bornak nemcsak íze, illata és szesztartalma van, hanem mindenekelőtt szelleme is. Mintha a nép, amely termeli és issza, átadna lelke titkos tartalmából valamit a hazai bornak.*” „*A borhoz nemcsak vulkanikus hegyvidék kell, a talaj sajátos ásványi összetétele, a gondosan válogatott és megmunkált szőlővenyigék: a borhoz kegyelem is kell. A nagy borvidék olyan, mintha áldás lenne rajta. Ez a profán kegyelem árad az Eger környéki tájból*” (Márai Sándor: *Az egri bor*). Márai borról szóló vallomását érdemes folytatnunk: „*Ha megöregszem, pincét akarok, ezt már szilárdan elhatároztam. [...] Húszt hordó sorakozik majd bolthajtásos mélyén, a hordók dongáira krétával írom fel az évjáratot és a bor nevét. Lesz három hordó rizlingem, ez már bizonyos. [...] Lesz bikavér is, de nem sok, s nem hordóban, csak szalmafonatos üvegekben. A bikavérrel úgy vagyok, hogy tisztelem, de csak óvatosan és messziről. A sűrű szenvedély él ebben a borban, melynek két féle fajtáját ismerem, egy engeszteltebb édeskés válfaját, s egy másikat, tömört és fanyart, az igazit. [...] Bölcssek leszünk, mint a bor, melyet it-tunk, s vállvonogatva beszélünk az utókor ítéletéről. Mert minden bölcsesség alja, melyet a magyar hazai borból és a műveltségéből tanult, ennyi: szeretni kell az életet, s nem kell törődni a világ ítéletével. Minden más hiúság.*”

Weöres Sándor a *Psyché*-ben archaizáló leleményességgel intelmeként írja: „*A bor aromája csak az első néhány kortyban existál. Aki vedeli, tsupán Alcoholt iszik, akkor már zamata indifferens: a bővségessen ivott bornak lelke nintsen.*” A tanulság: *méden agan, ne quid nimis*, semmit se túlzásba, mert: „*Ki bort iszik, imádkozik, aki vedel, elkárhozik.*”

Cs. Varga István

## Az egyházak és a bor

### A bor Krisztus vére

Mivel nem egyszerű a keresztény egyházak és a bor kétezer éves történetét röviden végigkísérni, ezért a kereszténység és a bor kapcsolatáról tett néhány általános, történeti megállapítás után írásom egy katolikus intézmény, egy szerzetesközösség, a Pannonhalmi Főapátság szőlő- és borkultúráját mutatja be.

Krisztus első csodája a kánai menyegzőn a víz borrá változtatása volt,<sup>1</sup> de gyakran élt olyan példabe-szédekkel is, amelyekben szőlő vagy bor szerepelt.<sup>2</sup> A zsidó vallásból kiszakadó kereszténység számára azért lett kiemelkedően fontos a bor, mert az utolsó vacsorán Jézus a kenyeret és a bort saját testévé és vérévé változtatta, az eukharisztia (hálaadás) megünneplését pedig tanítványaira bízta.<sup>3</sup> Ezért nincs még egy vallás a világon, amelyben a bor ennyire központi szerepet játszana, mint a kereszténységben. A krisztushívők számára a szentmisén a pap által átváltoztatott bor Krisztus vére. Később a bornak sem minőségét, sem színét nem szabályozták részletesen, csupán egy kikötés volt érvényben: a bornak szőlőbornak kell lennie. A bor kereszténységben betöltött fontos szerepe félreértésekhez és gúnyolódások-

<sup>1</sup> Jn 2, 1–12.

<sup>2</sup> Jn 15, 1–8; Mt 20, 1–16. Továbbá: Mt 9, 17; 21, 33–45 stb.

<sup>3</sup> Lk 22, 7–23.

hoz vezetett. A korai keresztényeket nem ismerő pogányok csak annyit tudtak, hogy kultuszukban központi helyet foglal el a bor. A bort a klasszikus görög nyelvben *oinos*nak hívták, ami egy betűben tért el a szamár jelentésű *onos*tól. A pogányok száján így született meg a keresztényekkel kapcsolatban a szamárimádat (*onolatria*) vádja.<sup>4</sup>

Az idők folyamán az eukharisztia értelmezésével kapcsolatban problémák merültek fel. A gnosztikusok egy csoportja például, az enkratiták, nem ittak bort, ezért az eukharisziát kenyérral és vízzel ülték meg.<sup>5</sup> A XIII. századtól kezdve többen vitatták Krisztus valóságos jelenlétét a kenyér és a bor színében. Valószínűleg ez is közrejátszott abban, hogy az oltáriszentség külön ünnepet kapott: IV. Orbán pápa 1264-ben elrendelte a Corpus Domini, azaz az Úr testének ünnepét, az Úrnapját. Ez azonban nem hallgattatta el a kétkedőket. John Wyclif, a XIV. században élt oxfordi teológus vitatta az eukharisztia lényegét, szerinte az csupán jelkép. A XVI. század elején a reformáció hitújítói újra aktuálissá tették a kérdést. Luther Márton és követői szerint az oltáriszentség vételének pillanatában Jézus valóságosan jelen van, de a kenyér és a bor nem változik át az ő testévé és vérévé. Ulrich Zwingli szerint a kenyér és a bor pusztá jelkép, Kálvin azonban úgy tartotta, hogy ez isteni természeténél fogva kegyelmet közvetíthet.

A XIII. században a latin egyházban egyre inkább elterjedt az egy szín alatti áldozás. Ennek több oka is volt: némely országban nem termelt meg vagy kevés volt a bor, sokan vonakodtak attól, hogy másokkal közös kehelyből igyanak, némelyek a járványok terjedésétől félték. Ez végül írott törvény nélküli általános gyakorlattá vált. A hívek azonban ezt a gyakorlatot kezdték úgy értelmezni, mint a papság és a laikusok között húzódó válaszfalat. Már a husziták követelték a két szín alatti áldozás visszaállítását, majd később Luther és Kálvin is csatlakozott ehhez a gondolathoz. A reformált egyházak úrvacsoráján kenyérben és borban is részesül a gyülekezet. Úrvacsorára azonban csak ritkán kerül sor, ellentétben a katolikus és ortodox egyházzal, ahol a nagypéntek kivételével mindennap mutatnak be szentmisét. A Tridenti Zsinat a pápa hatáskörébe utalta, hogy a két szín alatti áldozásról döntsön. A zsinatot követő évtizedekben a protestánsokkal leginkább érintkező német, cseh és magyar területeken megengedték a két szín alatti áldozást, de a várt hatást, az áttért hívek visszatérését nem érték el, ezért visszavonták az időleges engedélyt (Magyarországra vonatkozóan 1604-ben). A katolikus hívekben ennek ellenére megmaradt a két szín alatti áldozás igénye. Az egyház néhol ezt úgy elégítette ki, hogy az ostya vétele után profán kehelyből profán bort adtak az áldozóknak.<sup>6</sup> A II. Vatikáni Zsinat utáni szabályozás a püspökökre bízta a két szín alatti áldozás engedélyezését.<sup>7</sup> A keleti egyházakban a kehelyben való részese-dés mindvégig megmaradt. Ez ma majdnem mindenütt úgy történik, hogy az átváltoztatott partikulát bemártják a szent vérbe, így nyújtják az áldozónak, néha egy kiskanál segítségével.<sup>8</sup>

A keresztény egyház(ak)ban tehát az eukharisztia bemutatásához szükség van kenyérré és borra, azaz minden olyan helyen, ahol miséznek, kell lennie bormak is. A kereszténység ily módon teljesen összefonódott a szőlő- és borkultúrával. Ebből a szempontból az új vallás igen kedvező térben és időben jött létre, hiszen a hatalmas csúcspontján lévő Római Birodalomban virágzott a szőlő- és borkultúra. A római mezőgazdasági írók (Cato, Varro, Columella) szerint a legkifizetődőbb gazdasági tevékenység a szőlőművelés és a borkészítés volt.<sup>9</sup> A kései antikvitásban és a kora középkorban a kereszténység terjedésével a bor liturgikus felhasználása is terjedt, így azokon a helyeken, ahol esetleg nem ismerték a borkészítés technikáját, meg kellett honosítani azt. A szőlőtermesztésnek természetesen vannak klimatikus határai. A középkor első felében kedvező folyamatokat figyelhetünk meg, hiszen a felmelegedéssel párhuzamosan a szőlőtermesztés határa egyre északabbra húzódtott. A termelés mellett a bor beszerzésének másik útja a kereskedelem volt, amely a Római Birodalom széteséséig és kevéssel az után is a birodalom kereskedelmi csatornáin még jól működött. A kora-középkorban tehát a szőlőt egyre nagyobb területen termesztették, ahol pedig ez nem volt lehetséges, oda a bor kereskedelem útján jutott el.<sup>10</sup>

<sup>4</sup> Sággy Marianne: Krisztus vére. Rubicon 2007/6-7. 126–129.

<sup>5</sup> Josef A. Jungmann: A szentmise. Eisenstadt, 1977. 32–33.

<sup>6</sup> Klaus Ganzer: Laikus kehely. In: Egyháztörténeti lexikon. Bp., 2009. 550–551. Fazekas István: Adalékok a fraknoi uradalom és a kismartoni grófság rekatolizációjához. In: A Ráday Gyűjtemény Évkönyve VII. (1994) 126–145., 130.

<sup>7</sup> Magyar Katolikus lexikon VI. Bp., 2001. 719.

<sup>8</sup> Jungmann i. m. 206–207.

<sup>9</sup> Maróti Egon: Borfogyasztás, borhamisítás az ókori Rómában. In: Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe. Szerk. Benyák Zoltán és Benyák Ferenc. Bp., 1999. 52–53.

<sup>10</sup> Nagy Balázs: Monasztikus szőlőtermesztés és borfogyasztás a középkori Nyugaton. In: „ad vinum disert...” Monostori szőlő- és borgazdálkodás. Szerk. Dénesi Tamás – Csoma Zsigmond. Bp., 2009. 41–42.

## Bencés szerzetesség és borkultúra

A későbbi századok folyamán a kereskedelem bizonytalanabbá vált, ez pedig azt eredményezte, hogy azok az egyházi intézmények (püspökségek, apátságok, plébániák), ahol erre lehetőség nyílt, próbálták maguk előállítani a liturgiához szükséges bort. Éves viszonylatban a mise mindennapos végzéséhez azonban nem volt nagy mennyiségű borra szükség. A bor italként legalább ennyire fontos volt, hiszen a középkorban és a korai újkorban gyakran fertőzött volt az ivóvíz. Ezért fogyasztási szempontból is megnőtt a bor szerepe.

A borszükséglet és a kereskedelem visszaszorulása miatt tehát az egyházi intézmények megpróbálták maguk előállítani a szükséges italt. Ez néhol követelmény is volt, hiszen Szent Benedek Regulája szerint a szerzeteseknek, hogy a lehető legkevesebb időt töltsék monostoruk falain kívül, amit csak lehetett, saját munkájukkal kellett előállítaniuk. Ezt a felfogást jól illusztrálja a St. Galleni monostoralaprajz. A 820 körül készült alaprajz egy ideális bencés apátság elrendezését mutatja, amely így valószínűleg sohasem készült el, de a Szent Benedeki elgondolást tükrözi, hiszen a rajzon az önálló élethez szükséges minden létesítmény megtalálható. A templomot és a központi épületeket jól átgondolt struktúrában vette körül a novíciusok háza, az iskola, a könyvtár, de mellettük megtalálható volt a kórház és a fürdő, az ezekhez kapcsolódó gyógynövénykertek, a különböző gyümölcsös- és zöldségeskertek, az istállók és az ólak, a malom, a magtár, a pékség, a sörfőző, a konyha, az élesztár stb. A központi épületben helyezték el a borospincét.<sup>11</sup> A bencés monostorokat alapítóik jelentős ingatlanokkal és szolgálónépekkel látták el, így a saját gazdálkodásnak nem lehettek akadályai. A legtöbb monostor elszórt birtok-együttessel rendelkezett, hogy birtokain a lehető legtöbb mindent előállíthassa. A monostorok többsége igyekezett saját birtokot szerezni szőlőtermesztésről ismert vidékeken, hogy borellátását biztosítani tudja.

A szerzetesközösségben a bor előállítása mellett annak fogyasztását is szabályozni kellett. A bencés Regulában ez áll: „Bár azt olvassuk, hogy a bor egyáltalán nem való szerzeteseknek, de mivel korunkban lehetetlen a szerzeteseket erről meggyőzni, legalább abban egyezünk meg, hogy ne igyunk a telítettségig, hanem mértéketesebben, hiszen 'a bor elszakítja Istentől még a bölcseket is'.” Benedek a kora középkori Itáliában élt, ahol nem ragaszkodhatott a keleti szerzetesek borivással kapcsolatos nézeteihez, de vigyázni kellett a józanságra is, ezért „némi töprengéssel rendelkezett” a borról. Napjában egy hemina (kb. 3 dl) bort engedélyezett, és külön érdemnek tekintette, ha egy szerzetes egyáltalán nem ivott bort.<sup>12</sup>



A Pannonhalmi Főapátság látképe dél felől szőlőskertekkel. G. Kohlmann metszete, 1824. (Főapátsági Gyűjtemények, Pannonhalma)

<sup>11</sup> Nagy Balázs i. m. 47–49.

<sup>12</sup> Szent Benedek Regulája. Pannonhalma, 1995. 40. fejezet: Az ital mértéke.

A szőlő és a belőle előállított bor az első magyarországi bencés apátság történetében is fontos szerepet játszott. Szent István király kiváltságleveléből tudjuk, hogy a monostor építésével egy időben jelentek meg az első szőlőültetvények a Pannonhalmi környéki dombokon. A tatárjárás előtt készült összeírólévlé szerint az apátság szőlőművesei a szórt birtokállomány folytán három vidéken laktak, legtöbben a monostor körüli sokorói dombokon éltek. (Különösen sokan foglalkoztak szőlőműveléssel a monostor alatt lévő településen, Alsokon. Az itteni 68 szolgálcsaládból 57 volt szőlőműves.) Az apátság zalai és somogyi területein is jelentős azoknak a száma, akiket erre a munkára köteleztek.<sup>13</sup>

A török hódoltság a főapátság környékén is megnehezítette a szőlőművelést. A domboldalokon, az erdők alatt húzódó szőlők nagyobb biztonságot nyújtottak, mint a völgyekben fekvő falvak, és itt adót is nehezebben tudtak beszédni a gazdáktól, ezért a XVII. század második felében megindult a kitelepülés a szőlőhegyekre. Sokan a töröktől való félelmükben mégis eladták vagy elhagyták szőlőiket. A főapátok kedvezményekkel igyekeztek feléleszteni a telepítési és szőlőművelési kedvet. Az apátsági szőlők egy részét, méghozzá a jobb minőségű szőlőt termő ültetvényeket az apátság saját kezelésében tartotta és kezdetben robotmunkával, később napszámban műveltette. A szőlők nagyobb részéből dézsmát adtak az azt birtoklók. A megtermelt bort az urasági kocsmákban mérték ki. Az év egyik részében az apátság értékesítette dézsmaborát, a többi hónapban a település mérette ki a termést.

A XVIII. században a saját kezelésű allodiális szőlőkből származó jobb minőségű termést az apátság négy pincéjében tárolták. A bencés pincemester irányította a szüretet, ő ügyelt a pince tisztaságára és a borok érésére, különböző növényekkel és egyéb praktikákkal ő javította a hibás borokat. Szintén a pincemester feladata volt, hogy a sekrestyébe és a refektóriumba mindig eljusson a megfelelő mennyiségű bor. Egy hétköznapi misén 2 icce fogyott. Más szerzetesközösségekhez hasonlóan Pannonhalmán is több kategóriába sorolták az elfogyasztott italt. A legjobb bort *konventbor*nak mondták, nevéből adódóan ez került a szerzetesközösség asztalára. Vasár- és ünnepnapokon a konventborok közül is a legjobbat szolgálták fel. Az ünnepnap borfogyasztást *infusion*nak, a hétköznapiakon előforduló ebéd utáni poharzagatást pedig *haustus*nak nevezték. A következő borkategória az *officialisok bora*, a harmadik pedig a *családi bor* volt. Időnként ürmöst is készítettek. A szerzetesek fejkenként napi két icce (1,7 liter) bort kaptak. A több mint másfél literes fejadag soknak tűnhet (nem csak a heminához képest), de a korabeli feljegyzések szerint a rossz minőségű víz miatt bort ittak, vagy a bort forralt vízzel keverték (mixtum). Nem véletlen, hogy az apátságban szigorúan büntették a részegséget.<sup>14</sup>

Az újbort természetesen Szent Márton hegyén is megáldották. A XVIII. század elejétől vannak feljegyzéseink arról, hogy a plébániatemplomban Szent János evangélista napján az alperjel végezte a szertartást. A szokás azonban korábbra nyúlik vissza, ugyanis az 1697-ben Pannonhalmán összeállított szertartáskönyvben, a *Sacra Arca Benedictionum*ban már szerepel a boráldás szövege.<sup>15</sup>



Szedes Fábian kertészeti naplója  
(Főapátsági Könyvtár, Pannonhalma)

Magyarországon a XVIII–XIX. század fordulóján fogalmazódott meg először, hogy a minőségi szőlőtermesztés egyik legfontosabb tényezője a jó szőlőfajta. Az első hazai fajtagyűjtemények mintájára Szedes Fábian bencés kertfelügyelő tudományos elmélyültséggel vizsgálta a szőlőfajtákat. 1837-ben Pannonhalmán, a Szedres dűlőben megfigyelés céljából 22 Bécsben vásárolt francia és német szőlőfajtát telepített. Kertészeti naplója szerint 1837–1841 között, mintegy öt éven át vizsgálta ezek tulajdonságait, elsősorban a termőképességüket. Az elültetett szőlők kettő kivételével megeredtek és 1838-ra szépen fejlődtek, sőt három közülük termést is hozott. A következő évben már 36 töke fürtjének örülhetett. 1840-

<sup>13</sup> Dénesi Tamás – Csoma Zsigmond: Pannónia szőlőkertje. Monostori szőlő- és borkultúra Pannonhalmán. / The Vineyard of Pannonia. Monastic Viticulture in Pannonhalma. Pannonhalma, 2004. 5–7.

<sup>14</sup> Dénesi Tamás: Egyház- és művelődéstörténeti adatok egy pannohalmi pincemester számadáskönyvében. In: Helytörténeti tanulmányok (Válogatás a Pápai Levéltári Napok előadásából). Szerk. Petrik Iván. Pápa, 2011. 60–72.

<sup>15</sup> Dénesi – Csoma i. m. 15.

ben újabb 50, főleg olasz fajtát rendelt, a korábbi, már négyéves tőkéről pedig száz darab bujtást („porhajtást”) készítet. Minden bizonnyal neki köszönhető, hogy az apátság szőlőiben megtörtént a fajtaváltás.<sup>16</sup>

A XIX. század végén hatalmas csapás érte a magyar szőlő- és borkultúrát. A filoxéra tíz év alatt kipusztította a kötött talajú szőlők nagy részét. A bencés rend ültetvényeit nem egyszerre érte a szőlőgyökértetű támadása. A sokorói dombokon 1887 októberében jelentkezett. Vaszary Kolos (1885–1891) főapát a szőlészeti irányítására azonnal szakképzett szőlészeti inspektort szerződtetett. Háromféle módon próbáltak védekezni. 1890-ben elkezdték az állam által támogatott szénkénegezést, majd az amerikai vad fajtákból álló anyatelepek létrehozását. A főapátság a tényői és a talliáni anyatelep létesítésével a környék szaporítóanyag-ellátó központjává vált. Ezeket a fajtákat használták fel az oltványszőlő készítésénél a gyökérrész kialakítására, mert ellenállt a filoxérának. A harmadik sikeres védekezési-megelőzési módszer a nagy kvarctartalmú (75%-os), laza, úgynevezett immunis homokterületekre történő szőlőtelepítés volt. A főapátság már az országos kampány előtt megkezdte a homoki szőlőtelepítést. Fehér Ipoly főapát (1892–1909) országos ismertségét és kapcsolatrendszerét példásan használta ki. A földművelésügyi miniszter segítségét kérte a védekezési munkálatok megszervezéséhez, a szénkénege megszerzéséhez, mind az amerikai alanyfajták, mind az immunis homokterületek vizsgálatában, kerestetésében. A főapát a kultuszminiszter kérésére egyházmegyéje plébánosait és tanítóit szakkönyvekkel látta el, és körlevélben szólította fel őket, hogy hirdessék a filoxéra elleni szakszerű védekezést. Ezzel egyben hitet és reményt öntöttek a szőlősgazdába, akik legyőzhetetlennek hitték a filoxérát. A küzdelem folyamatos volt, és lassan eredményt hozott. 1901. december 23-án a pannonthalmi főapát elégedetten állapíthatta meg: „A Rend szőlőinek rekonstruálásával bortermésünk és ezzel pannonthalmi Központi pinczénk borkészlete is jelentékenyen emelkedett annyira, hogy gazdasági fontos érdekünkkel lesz fölös mennyiségű borainknak akár árusítás utján való értékesítése.”<sup>17</sup>

A filoxéra a szőlőtermesztésben és a borászatban felgyorsította azt a folyamatot, amely a jobbágyfelzabarádítással és a szőlődézsma megváltásával kezdődött el. Az átalakuló, egyre több tudományos szakismeretet kívánó szőlőtermesztés és borászati technológia az évszázados módszerek újragondolását tette szükségessé. A főapátság a XIX. század utolsó harmadában áttért a nagyüzemi gazdálkodásra, amelyet ekkor bencés kormányzók ellenőrzése alatt már civil szakemberek végeztek. A tudományos szakismeret és a tervszerű gazdálkodás egyre jobban tért hódított a szőlőtermesztésben és a borászati technológiában egyaránt. Az ültetvényekben ekkor már permeteztek és műtrágyáztak, alkalmazták a fogatos



Bencés diákok a pannonthalmi szüreten, 1940. (Főapátsági Fotótár, Pannonthalma)

<sup>16</sup> Dénesi – Csoma i. m. 17–18.

<sup>17</sup> Dénesi – Csoma i. m. 21–23.

művelést, a pincében palackozót használtak, a legtöbb bort pedig házasítással készítették. A XIX–XX. század fordulóján az országonál jobb termésátlagok és növekedő kereslet jellemezte az apátsági szőlőgazdálkodást. A palackozott pannonhalmi borok több elismerést is begyűjtöttek: 1896-ban az ezredévi kiállításra is eljutottak, ahol millenniumi nagy érermel tüntették ki a pincészetet, 1922-ben pedig az Országos Szőlő- és Borgazdasági kiállításon a pince aranyérmét kapott. Az európai piacon, főleg Ausztriában, Németországban és Svájcban is megjelentek az apátsági borok, de Svédországból, Hollandiából és Angliából is érkeztek megrendelések. A borok belföldi terjesztését a Budapesten és Győrött működő apátsági borüzlet segítette.<sup>18</sup>

A második világháborút követő politikai és társadalmi átrendeződés egy időre megakasztotta a több évszázados hagyomány folytatását. A Pannonhalmán élő szerzetesek azonban nem mondtak le a hagyományok újjáélesztéséről. 2003-ban felépült a Pannonhalmi Apátsági Pincészet, amely 2010-ben már az Év Pincészete lett.

Dénesi Tamás

## Maddalena di Canossa – egy olasz szent magyar ősei



Maddalena di Canossa (Olasz nyelven megjelent emlékiratainak borítóján)

Maddalena Gabriella di Canossa apáca, a Canossianus rend alapítója<sup>1</sup> (Verona, 1774. III. 1.–Verona, 1835. IV. 10).<sup>2</sup> Már 17 éves korában elhatározza, hogy Isten szolgálatának szenteli életét és – családja tiltakozása ellenére – belép a sarutlan karmeliták rendjébe. Nem találva azonban megfelelőnek a légkört, kilép a rendből és saját pénzén kezd Verona szegényeivel jótékonykodni. Hamarosan követőkre talál, akikkel megalapítja a Canossianus Rendet, melyet 1812-ben regulában szabályoznak és 1816. XI. 20-i dekrétumával VII. Piusz pápa jóváhagy.<sup>3</sup> 1941. XII. 7-én XII. Piusz pápa boldoggá, 1988. X. 2-án pedig II. János Pál pápa szentté avatta. Az általa alapított Canossianus rend ma is működik.<sup>4</sup>

Maddalena ősi olasz család leszármazottja. Guido, Rolandino és Albertino testvérek, Guido bolognai podesta fiai 1185-ben I. Frigyes császártól adományt kapnak Canossa várára.<sup>5</sup> A család okleveles leszármazása azonban csak Simone di Canossával kezdődik, aki 1414-ben „Nobilis Vir” (nemes úr) megjelöléssel Veronába költözik.<sup>6</sup> Matilde di Canossa (†1118) Tuscia (Toszkána) hercegnője, Reggio grófnője,<sup>7</sup> annak a világtörténelmi jelentőségű eseménynek szervezője és háziasszonya volt, mely a pápaság és a német-római császár között zajló hosszú hatalmi harcot a pápaság javára döntötte el. VI. Henrik császár 1077-ben három napig vára-

<sup>18</sup> Dénesi – Csoma i. m. 24–34.

<sup>1</sup> Először Nicola Gregoretti Triesztben élő kedves barátom hívta fel a figyelmemet a Szentre, amiért ezúton is köszönetemet fejezem ki.

<sup>2</sup> Köszönettel tartozom dr. Pályi Gyula modenai vegyészprofesszor barátomnak, aki az adatok megszerzésében fáradszónakul segített.

<sup>3</sup> Biblioteca Maddalena di Canossa, <http://www.bncs.metavista/icme/opencms/poloco-senza/sitopolo cosenza, htm?id=454> pag 55.

<sup>4</sup> Biblioteca Maddalena di Canossa, <http://www.bncs.benculturali/icme/opencms/poloco-senza/sitopolo cosenza, htm?id=454> pag 82.

<sup>5</sup> Libro d’Oro della Nobiltà Italiana, Roma 1910.

<sup>6</sup> Schröder, Francisco: Repertorio Genealogico della Famiglia Nobili nelle Provincia Veneto. Venezia, 1930.

<sup>7</sup> Schwennicke, Detlev: Europäische Stammtafeln. Marburg, 1985. 591. tábla