

Mesélnek a szurdikok

„NAGYAPÁMTÓL HALLOTTAM A RÉGI BÖLCSESSÉGET: FIAM, A SZŐLŐ MEGTERMI A TANYÁT, DE A TANYA NEM TERMI MEG A SZŐLŐT” - UTALT MÉSZÁROS PÁL ARRA, HOGY RÉGÓTA KÜLÖNÖS VONZALOM ÉL BENNE A SZŐLŐ IRÁNT.

VINICZAI SÁNDOR

Az Év bortermelőjének választott szekszárdi gazda ősei sajnálták eladni a szőlőt, mert tudták: csak abból lehet jó bort készíteni, s ma is a saját termék feldolgozását tartja legfontosabbnak.

Több évszázados ugrást tehetünk meg Szekszárd belvárosában alig 100 méteren belül. Pincéjük az 1700-as években épült, ahol az érdeklődőket elvarázsolja a 18. századi hangulat, s a szomszédságban, az új Merops Hotel éttermében a 21. századnak megfelelő körülmények között lehet bort kóstolni, étkezni és megszállni.

„Agrármémökként végeztem, de ahogy idősdöm, rájöttem, működik a karma. Az egyetemen nemesítés tantárgyból a szőlőt húztam, a kertészet tantárgynál pedig a szőlő metszését”- fűzte tovább a szakember. 1971-ben a szekszárdi Jó reménység TSZ-hez került, mint növénytermesztő, ahol ekkor indult a szőlőrekonstrukció, amelyből aktívan kivette részét. Saját szőlőt 1974-ben, majd 1984-ben telepített, megállíthatatlanul sodródott a szőlészet, a borászat felé. Az első tíz hektár szőlő megvásárlása véglegesen megpecsételte sorsát, családjával ma már csak ebből él.

Ma több mint 120 hektáron – évi 8000-10000 hl mennyiséggel – gazdálkodnak, széles a fajtaválaszték, több mint 20 féle palackos borral, 2-3 évjáráttal tudnak megjelenni a hazai és külföldi piacokon.

Szekszárdot igazi kuriózumnak tartja a hazai borvidékek között. Sokszínűségének alapját a különleges mezo- és mikroklímájú területek, a mélyen szántó, tagolt völgyek, a dűlők adják. A



vállalkozás igazi arcát viszont azok a családtagok, munkatársak jelentik, akik kiváló szakmai felkészültséggel végzik munkájukat. Borászatukban a tradíció és a modern eszközrendszer harmonikusan egészíti ki egymást.

„Alapvetően az érett, de nem túlérlett szőlőt szeretjük leszedni, és a gyümölcsösségre koncentrálnunk” – jegyezte meg, hogy tiszta ízű, egyenes vonalú, szélsőségektől mentes borok születnek náluk még akkor is, ha egy kicsi fahordós érlelést is szükségesnek tartanak.

Az Év bortermelőjeként már az ötödik a sorban Szekszárdon, s ezzel lekörözték más borvidékeket. Divatba jött Szekszárd, ami jól lemérhető a látogatók számán és a boreladáson. „A villányi palackárakat ugyan nem értük el, de nem is biztos, hogy ez cél” – hangsúlyozta. Jó kell bort készíteni, de aki nem akar sokat fizetni érte, az is megtalálhatja a maga palackját. Mészárosék az egész borfogyasztó társadalmat célozták meg, úgy tartják, hibátlan borokat lehet csak a vendég poharába tölteni.