

Ötven év a szőlészetben

–"Egyszerűen csak tisztességesen végzem a munkámat 50 éve. Nem igazán tudom, hogy miért éppen én kaptam a kitüntetést..." Ezekkel a szavakkal vette át a XXI. Egri Bikavér Ünnep színpadán a 2016. Év Szőlésze vándordíjat **File János** andornaktályai kistermelő. Hagyományosan ilyenkor adják át az év legjobb szőlőtermelőjének, borkészítőjének és borgasztromómusának adható elismeréseket. A díjakat mindig az Egri Hegyközség kilenc tagú választmányának szavazatai alapján ítélik oda. Az Év Szőlőtermelője címet 1998-ban alapította a hegyközség, melyet az a termelő kaphat, aki kiváló minőségű szőlőt termel, példamutatóan végzi a soraon lévő munkákat és rendben tartja az ültetvénye környezetét. Fontos, hogy becsülje mások munkáját, és miközben új szőlőt telepít, hozzájárul az egri bor sikereihez.

A hetvenes éveiben járó File János szerény ember. Vallja, hogy az értőn, eredménnyel végzett munka a világon a legtermészetesebb. Kitüntetés helyett elegendőnek tartaná a megbecsülést, amit a hegyközségbeliektől eddig is megkapott. „A hegybíró irodája mindenki előtt nyitva áll. Ha összefutunk, annyit mondok csak Tarsoly Józsefnek, hogy szívesen segíték a fiatal gazdáknak. Szóljának bátran!” – említi mosolyogva.

Tiszacsegén gazdálkodó családban született. A pályaválasztásnál a gyermekkori élmények voltak a meghatározók. „Volt nekünk otthon mindenünk. Gyümölcs-termesztésből és a szőlőből éltünk, nagymamámmal magam is jártam a piacra. A rokonságom, a nagybátyám és később az apósom is szerették a földet. Laktunk tanyán is, a Hortobágy szélén. Akkor úgy láttam, hogy tudok már annyi mindent a mezőgazdaságról, hogy még többet tanulhassak...”

File János kezébe vette azt a bizonyos vándorbotot. Jó fejű gyerek volt, az agrárium „titkai” érdekelték a legjobban. Ta-

nulmányait a Kunhegyesi Mezőgazdasági Technikumban, a Gyöngyösi Felsőfokú Mezőgazdasági Technikumban végezte, majd a Keszthelyi Agrártudományi Egyetem növényvédelmi üzemmérnöki szakán fejezte be. „Gyöngyösön sajtótítottam el a kertészeti tudomány alapjait. Apám büszke volt rám, a tudását mindig sokra tartottam. Szinte mindenhez értett, fáradhatatlanul dolgozott” – fűzte hozzá, hogy a tőle tanult személyes tapasztalatszerzést semmi sem pótolja.

Gyakorokként érkezett a Heves megyei Aldebrőre, hogy magába szívja a szakma alapvető fortélyait. Ezt követően pedig hosszú ideig az Egri borvidék központjában, az Eger-vinnél tevékenykedett szakelődői beosztásban. „A szőlőben éreztem igazán jól magam, szerettem foglalkozni a borokkal is. Annak idején szőlészetből ötosre, borászatból négyesre államvizsgáztam” – állítja. Az Egervinnél különösen nagy hasznát vette nö-



File János 2016. Év Egri Szőlőtermelője

vényvédelmi tudásának, mint a felvásárlás vállalati vezetője. Ismereteit a bikavér programban is kamatoztatta.

Meséli, hogy a 70-es, 80-as években nem volt elegendő vörösboruk, a kádárkát Szerbiából szállították Egerbe. Kékfrankos volt ugyan, ám a házasításhoz más fajta borok is kellettek. Akkoriban itthon hűvös évjáratok követték egymást, nem volt könnyű beszerezni azt a vörösbor mennyiséget, amelyet például az NDK-ba kellett exportálniuk. „Olyan idők voltak ezek, amikor a tokaji aszúnak és a Hevesben előállított ezerjónak azonos volt az ára...”-jegyzí meg.

Az Egervin jóvoltából megismerte a szomszédos országokat, tanulmányozta a szőlőfajtákat és azoknak a nemesítőknek az eredményeit, akik előtt ma is kalapot emel. „Jó útlevel volt szőlésznek lenni, így jutottam el Ausztriába, Olaszországba és Németországba is.” 1994-től mezőgazdasági vállalkozóként legfőképp szőlőtermesztéssel és szaktanácsadással foglalkozik.

Jelenleg 9 hektáron gazdálkodik; felesége elhunyt, két fia és öt unokája van.

– Hogy bírja? – kérdezem tőle.

– Nem panaszkodom, de néha már fárasztó a munka – mondja csendesen. – Beleszülettem a gazdálkodásba, az életemet tettem fel a szakmára. A rendszerváltás előtt más volt. Amikor üzemi módszerekkel a TSZ-ben vagy vállalatnál dolgoztam, megoszlott a felelősség. Viszont a 90-es évektől kezdve, amikor már a sajátomban dolgozhatok, egészségileg egyre nehezebb. Azért is döntöttem úgy, hogy eladom a szőlőt, amely volt már 32 hektár is.

Ami az egészségből megmaradt, az a 9 hektár Cabernet Franc, Merlot, Zenit, Ottonel Muskotály, Tramini. Augusztus második felében a megszokottnál korábban a Gyöngyözling szedésével kezdtek a szüretet. „Ez a fajta a borászok körében is kuriózumnak számít. Nemesített, a Rajnai Rizling és a Csabagyöngye kereszteződéséből született” – érzékeltette, hogy elkötelezett a nemesítés megújító erejében.

Kastélynak is beillő, izléseesen berendezett hajlékában találkoztunk. Egyszer csak ez a barátságos, szófukarnak mondott ember – számomra hosszúra nyúlt csend után – megállíthatatlanul beszélni kezdett.

– A rendszerváltás éveiben nekem sem volt könnyű magamra találni. Amikor az Egervin tönkrement, megpróbáltam a szakmabeliekkal összefogni, kevés eredménnyel. 300 hektár szőlőültetvényünk volt, azt kellett volna megművelni kifogástalanul. Ez azonban nem ment, emiatt kiváltam a betéti társaságból. Azóta családi gazdálkodóként egy ideig jobbra fordult a sorsom. Más lett a gondolkodásom is. A saját tulajdon nálam megnövelte az akaratot, a belső erőt, tudatosabbá tett. A birtok nagysága és haszna azonban hiába növekedett, a fiaim bejelentették: nem választják élethivatásul a szőlészetet, borászatot. Becsületükre legyen mondván, mindketten tanult emberek lettek, megtalálták helyüket az életben. Ahogy öregszem, úgy lesz egyre kisebb a szőlőnk, most ott tartok, hogy teljes egészében eladom azoknak, akik azt tartják: finom nedű csak jó alapanyagból készülhet.

Mika István