

ja az olvasót abba a világba, amelyet bebarangol, s amelyet a maga kéméletlen valóságában mutat be. Kéméletlen ez a valóság a külső szemlélő számára, aki nem hunyhat szemet mindezek felett, de még inkább kéméletlen annak, aki ezt kénytelen nap mint nap megélni – sugallja a szerző néhány odavetett megjegyzése.

A meglepő mélységeket bevilágító riportok arra is felhívják a figyelmet, hogy bár a napi politikában újra és újra felbukkan a határainkon kívül élő magyarsághoz való viszony kérdésköre, de jobbra megragad a hatásvadász vagy éppen semmitmondó szónoklatok szintjén, s csak a legkritikább esetben születik értelmes felelet, amelyből konkrét cselekedetek is származhatnak. Pedig éppen ezt, a valós hiányokra valós megoldást hozó tetteket sürgeti a kötet minden sora.

PALÓJTAY KINGA

(*Nemzet Lap- és Könyvkiadó, Győr, 2006, 272 oldal, 2670 Ft*)

**TAMÁS JENŐ –
TAMÁS ERVIN:**

***A tőkétől a pohárig
Amit a szőlőről, borról
tudni érdemes***

Már többször leírtam, hogy ma, amikor egyre erősödik a borkultúra,

amikor a televízióban a somelier-képzés szükségességéről tartanak szakmai beszélgetéseket, mert úgy látják, hogy kellene olyan éttermi szakemberek, akik a művelődni vágyó úri közönségnek részletesen taglalják, mitől is jó egy bor, és hogy milyen ízelet kellene éreznük, s hogy meddig és hogyan is kell *dekantálni* egy nemes vörös nedűt, szóval miközben azzal szembesülünk, hogy a bor, a borfogyasztás divattá, társasági témává vált, addig a bor alapját jelentő szőlőtermesztésről semmit sem tudnak a belőle készült italhoz valóban egyre jobban értő fogyasztók. A pincének varázsa, a bornak elbűvölő illata, a palacknak eleganciája van, a jó bor fogyasztásához nem feltétlenül kell elhagynunk a város, a társasház, a lakás vagy éppen az étterem, presszó, kávéház határait, így a szőlő- és borkultúra rendszerváltozás utáni fejlődése helyett inkább a borkultúra fejlődéséről, egyes témáknak már-már sznobériába hajló szajkózásáról beszélhetünk. Ezért a bor mögött nem látszik a szőlő, a borász mögött – vagy éppen előtt – nem látszik a szőlész, pedig mai legjobb szakembereink, legfelkapottabb borászaink is kiváló szőlészek, pontosabban szőlész-borász mérnökök. A jó bor készítése a gondos szőlőműveléssel kezdődik, s ha a talaj művelése, a telepítendő fajta megválasztása, a tőkék ápolása, metszése, alakítása, a növényvédelem nem megfelelő, akkor azt a legkiválóbb, kor-

szerű borászati technológiával sem lehet rendbe tenni.

A szak- és tankönyvek mellett egyre több a széles közönséget megszólítani igyekvő boros könyv, de kivételesen ritka az olyan munka, amely a szőlő telepítésétől a bor, a pezsgő elfogyasztásáig végigkövetné ennek a csodálatos nedűnek a létrejöttét, a kultúrában, valamint a gasztronómiában és az egészséges életvitelben betöltött szerepét. Éppen ezért ajánlom a bort szerető olvasóinknak Tamás Jenő és Tamás Ervin közös kötetét, *A tőkétől a pohárig* című remek albumot, amely még a szőlész-borász-mezőgazdász szak-



ma számára is hasznos olvasmány lehet, annak ellenére, hogy elsősorban az olvasni is szerető, igényes, nem szakmabeli borfogyasztóknak nyújt fontos ismereteket, fogyasztható formában, élvezetes nyelvezettel lejegyezve, csodálatos képekkel kísérve. A szerzőpáros, apa és fia Csopakon gazdálkodnak, így személyes tapasztalataik, a témához való igazi közelségük átszövi a könyv egészét. Ennek köszönhető, hogy a több nemzedék óta szőlészkedő család eredetileg bölcsész végzettségű feje, Tamás Jenő ilyen megkapóan, őszintén tud írni nemcsak a szőlészet, borászat kultúrtörténetéről, hanem a technikai, technológiai fogásokról, a szőlő telepítéséről, betegségeiről,

fajtáiról is; míg fia, a több kötetet is fotóival illusztráló Tamás Ervin rendkívüli tematikai és fotótechnikai gazdagságot mutató képei kiválóan egészítik ki a szövegeket: hol illusztrálják, hol magyarázzák, hol pedig önálló alkotásként továbbértelmezik az édes-apa szép ívet megrajzoló írását.

A könyv bemutatja a szőlőnővény származását, a világon való elterjedtségét, szakmailag is izgalmas alaktani leírást nyújt (ezeket a részeket szép sorozatfotók egészítik ki, például a rügyfakadás és a zöldellés folyamatairól, a szőlőfűrt, a szőlőszem fejlődéséről, a szőlőaszúsodásának szakaszairól), megismerhetjük

a szőlőtelepítés munkáit, a művelés elterjedt módjait, a szőlő betegségeit, a fontosabb fajtaikat. A szüret leírása után a szerzők a prészázba, a pincébe kalauzolnak bennünket, bemutatva a borkészítés módjait, a bor kezelését; végre megtudhatja az át-

lagolvasó is, mi a siller és mi a rosébor, hogyan készülnek a hordók, s mire való a kén. A különlegességek is kapnak egy-egy rövid részt: az aszú, a jégbor, a pezsgő stb. A kész, megfelelően erjesztett és érlelt bor kulturált fogyasztásának, a borbírálatnak a szabályaiba is bepillantást nyerhetünk, a kötet végén pedig a világ híres termőhelyeivel ismerkedhetünk meg. Ennek az átfogó munkának csupán egy hiá-

nyossága van: nagyon sokszor joggal hiányolja az olvasó a számára ismeretlen tájakat, embereket, pincéket és eszközöket bemutató képek alól a magyarázó aláírásokat. Ettől függetlenül olvasóinknak azt ajánljuk, hogy lapozzanak bele ebbe a szép kötetbe, s olvasása közben igyanak egy jó pohár bort is, mert ivásra mindig van ok és alkalom. Erről a könyv *Töprengő*nek nevezett előszavában egy, a szerző által idézett híres francia hölgy is meggyőző bennünket, mikor ezt mondja:

„Akkor iszom, ha boldog vagyok, de akkor is, ha szomorú vagyok. Néha akkor iszom, ha egyedül vagyok, de társaságban mindenképpen. Ha nincs étvágyam, szívesen fogyasztok el egy-egy pohárával, de ha van étvágyam, akkor semmiképpen sem maradhat el. Különben nem nyúlok hozzá – kivéve, ha szomjas vagyok.”

L. SIMON LÁSZLÓ

(*Alexandra Kiadó, Pécs, 2006,*
290 oldal, árnyjelölés nélkül)



Művészet

SZŐNYI ISTVÁN:

Kép *Megjegyzések* *a művészetről*

A következőkben bemutatásra kerülő kötet újdonság és mégsem az. Több mint fél évszázada jelent meg, de ez a kiadás más, mint az eredeti. Amellett, hogy fontos művészeti írás, amely kora ellenére máig érvényes megállapításokat tartalmaz, fontos, hogy milyen külalakban lá-

tott napvilágot. Ahogy kezébe veszi az olvasó, észreveheti, hogy olyan emberek készítették, akik szeretik a könyvet.

Kiadója, a zebegényi Borda Antikvárium olyan úton indult el, amelyen neves elődök, briliáns tehetségű könyvkiadók jártak ugyan, de sokáig úgy tűnt, az általuk kitaposott ösvényt benövi a gaz. A profitorientáció nevű betegség a közelmúlt könyvkiadását is megfertőzte, ennek eredményeként születtek, születnek tonnaszámra a szép színes, de való-