

Szakdolgozat

Kaj István

Szőlész-borász felsőoktatási szakképzés

Keszthely

2023



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Georgikon Campus

Szőlész-borász felsőoktatási szakképzés szak

A ZÁRTKERTEK MÚLTJA, JELENE, JÖVŐJE

Belső konzulens: Dr. Lukács Gábor

Egyetemi docens

Készítette: Kaj István

EUP32A

levelező tagozat

Intézet/Tanszék: Agrár- és Élelmiszergazdasági

Intézet, Agrárgazdaságtani és Agrárpolitikai Tanszék

Készthely

2023

Tartalom

1. Bevezetés, célkitűzés.....	4
2. Irodalmi áttekintés	6
2.1. A szőlő étkezési jelentősége.....	6
2.2. A bor szerepe a táplálkozásban.....	6
2.3. A szőlőterületek gazdasági jelentősége.....	7
2.4. A hagyományos és újszerű szőlőművelési módok	7
2.4.1. Hagományos szőlőtermesztés Pusztaszentlászlón és térségében.....	7
2.4.2. Térségünkben alkalmazott újszerű művelési módok	9
2.5. Vidékünkön leginkább elterjedt szőlőfajták bemutatása	13
2.6. Vidékünkön a filoxeravész után elterjedt szőlőfajták bemutatása	17
2.7. Népi építészet a zártkertekben	22
2.8. Napjaink zártkerti épületei	25
2.9. Pusztaszentlászló község bemutatása	27
3. Anyag és módszer	30
4. Vizsgálati eredmények és értékelésük	32
4.1. A személyes megkérdezés eredményei.....	32
4.2. A zártkertek jövője - a jövő zártkertjei, saját vizsgálatom alapján.....	35
4.3. SWOT elemzés	43
5. Következtetések, javaslatok.....	44
6. Összefoglalás.....	45
7. Irodalomjegyzék	47

1. Bevezetés, célkitűzés

Az elmúlt évtizedekben a zártkertek fontos szerepet játszottak Magyarország vidéki gazdaságában. Ezek a kis területek a falvak és városok közelében helyezkedtek el. Művelői legtöbbször saját fogyasztásra termeltek szőlőt, gyümölcsöt, zöldséget és fűszernövényeket. A zártkertekben történő munka és termelés szerves részét képezte a falvakban élők életének és hozzájárult a vidéken élő ember életminőségének javításához.

A közösségi élet szempontjából is nagy jelentősége volt: a gazdák közösséget alkotva segítettek a nehezebb, több embert igénylő munkák elvégzésében egymásnak. Ilyen munkálatok voltak: a szőlőterületek telepítés előtti kiforgatása, a tőkék ültetése, boronapincék, karóköz tömés hajlékok elkészítése, vagy éppen a betakarítás elvégzése, ami nagy ünnep volt minden család életében. A falusi ember a hétvégék többségét a szőlőhegyen töltötte.

A hagyományos feldolgozást követően bor készült a szőlőből, amely a család éves szükségletét elégítette ki. Az uradalmi birtokokon árutermelés céljából is készítettek bort. Szülőfalumban Pusztaszentlászló településen három uradalmi birtok volt: Nagy András, Pörnczy István és Oszterhueber-Tarányi József birtoka.

A zártkertek száma és mérete az elmúlt évtizedekben folyamatosan csökkent. Ennek egyik oka az urbanizáció és a városi életmód elterjedése, ami miatt egyre kevesebb ember él vidéken és foglalkozik szőlő- zöldség- és gyümölcstermesztéssel.

A másik ok a mezőgazdasági ágazatban bekövetkezett átalakulás. A nagyüzemi termelés, az ipari méretekben történő feldolgozás és az importált élelmiszertermékek versenyképesebbé tették a mezőgazdaságot, a kiskertekben történő termelés sokszor már nem éri meg gazdaságilag.

Harmadik ok pedig a generációváltás sikertelensége. A fiatalok távoli nagyvárosokban tanulnak tovább, idő és érdeklődés hiányában nem folytatják szüleik, nagyszüleik falusi életmódját. A mai fiatalság kényelmes, nehezen mozdítható ki a komfortzónájából. A szőlők, gyümölcsösök helyett egyre inkább tuják és díszcserjék vannak, a gazdasági épületek helyén pedig nyaralók magasodnak a dombháton.

Illés Péter *Parashti Szőlőhegyek A Délnyugat-Dunántúlon* című könyvének előszavában olvashatók a következő sorok, melyek nagyban befolyásolták szakdolgozatom témaválasztását:

„A szőlőhegy különlegesen csengő, sokféle jelentést hordozó kifejezése a magyar nyelvnek. Egyszerre konkrét „hely” (locus) – de több is ennél. Merthogy közel sem egymás mellé ültetett szőlők sokaságát vagy halmazát értjük a ’szőlőhegy’ alatt, és az sem biztos, hogy a szőlőhegy

földrajzi alakzata minden esetben „hegy” volna – az Alföldön is gyakran ugyanígy hívják a szőlőskerteket. Meghatározó funkciója természetesen a szőlőtermelés – jelentése viszont több. Először is: termőtáj („terroir”). Természeti környezet. Biológiai-botanikai adottság. Talaj, éghajlat, napfény, növényélettan együttese. Művelési mód. Gazdálkodási forma és építészettörténeti dokumentum. Szellemtörténet, vallástörténet és életforma is. A szőlőhegyen lenni és munkát végezni – a természet részének lenni, a Földdel, élővilággal, és az Istennel társalogni. Több az egyszerűbb mezei munkáknál – a nemes munkának és az ünnep méltóságának különleges színtere.” (Illés, 2020)

Szakdolgozatomban összehasonlítom a XIX. és XX. században alkalmazott hagyományos szőlészeti művelésmódokat a napjainkban alkalmazott módszerekkel. Bemutatom a régi időkben és napjainkban alkalmazott szőlőművelési módokat és szőlőfajtákat. Röviden bemutatom a népi zártkerti épületeket, valamint a mai szőlőhegyi-zártkerti ingatlanokat és szőlőfeldolgozó helyiségeket. Dolgozatomat a Pusztaszentlászlói Újhegyen szerzett tapasztalataim alapján készítem el.

Javaslatokat fogalmazok meg, valamint személyes tapasztalatokat és akcióterveket osztok meg a zártkertek hosszú távú fennmaradása érdekében. Ezeket három részre bontom: zártkerteket támogató helyi önkormányzati rendeletek, civil szervezeti akciótervek és kormányzati intézkedések, támogatások.

A dolgozatomban interjút készítek Gergály Sándor pusztaszentlászlói születésű szőlőtermesztő és oltványkészítő szőlősgazdával. A zártkerti szőlővel kapcsolatos tevékenységét a pusztadericsi dombháton kezdte, később a Pusztaszentlászlói Újhegyen folytatta és a mai napig műveli. Példamutató szőlőműveléséért és közösségi munkájáért az Újhegyi Borbarátok Egyesülete elismerő díszoklevelet adományozott számára a 2022-es esztendőben. Ötven éves szakmai tapasztalata és helyismerete segítséget nyújt számomra a fent leírt összehasonlítások elvégzéséhez és a zártkertek átalakulásának megértéséhez.

A témaválasztást teljes mértékben a sajátomnak érzem, hiszen szabadidőmben többek közt szőlőműveléssel és őshonos gyümölcsfák szaporításával foglalkozom a Pusztaszentlászlói Újhegyen. Pusztaszentlászló települést polgármesterként, az Újhegyi Borbarátok Egyesületét pedig elnökként vezetem. Polgári foglalkozásomat tekintve a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat Zala Vármegyei területi felelőse vagyok.

2. Irodalmi áttekintés

2.1. A szőlő étkezési jelentősége

Hazánkban, akárcsak a kontinentális Európa más bortermő tájain, a szőlőművelés elsődleges célja a borkészítés volt. Emellett azonban népünk táplálkozásában évszázadok óta nagy jelentősége volt a gyümölcsként fogyasztott szőlőnek. A dinnyén kívül szinte ez volt az egyetlen, amit felnőtt férfiak is mindig szívesen elfogyasztottak. A falusi lakosság szegényebb rétegeinél a frissen szedett szőlő kenyérrel még a 20. század első felében is helyettesíthette a déli főétkezést. A szőlőnemesítés és ezzel kapcsolatban a kimondott csemege-szőlő-termesztés csak az utóbbi száz évben kapott nagyobb lendületet. Régebben nem tettek olyan éles különbséget csemege-szőlők és borszőlők között, mint a 20. században. Magyarországon – szerencsés földrajzi fekvésének köszönhetően – nemcsak jó bort adó szőlők teremtek, hanem mindenkor számon tarthattak korán érő, ízletes étkezési fajtákat is. Elsőként a kecskecsöcsű szőlő nevét ismerjük a 15. századból (Berrár J.–Károly S. 1984: 664). Nem sokkal később jegyezték fel a bajor vagy másként gohér szőlő nevét és a romonyát (Szikszai F. B. 1906: 48; Rapaics R. 1940b: 117). A filoxéravész után már kifejezetten étkezési célra szánt szőlőket is telepítettek. Az új külföldi fajták közül főként az oportó, a chasselas-félék és több jeles magyar fajta, mint például a csabagyöngye, szőlőskertek királynéja, muskotály vált kedveltté. A jobbágyfelszabadítás előtt a földesurak és más adóztató hatóságok szigorúan tiltották a szőlősgazdáknak, hogy szüret előtt kosárszámra, netán eladásra elhordják a szőlőt, hiszen ez a dézsmabor mennyiségét csökkentette volna. Csupán a család saját szükségletére volt szabad naponta 4–5 fürtöt, vagy hetente egy-két kosárra valót hazavinni. Ezeket a tilalmakat a 18–19. századi hegytörvényekbe is belefoglalták (Égető M. 1985) (INTERNET 1).

2.2. A bor szerepe a táplálkozásban

A népi borfogyasztás mértékének kérdése történeti szempontból meglehetősen tisztázatlan. Annyi bizonyos, hogy a korábbi évszázadokban a bortermő tájakon társadalmi rétegre, korra és talán nemre való tekintet nélkül is általánosabb volt a napi (déli és esti) étkezések alkalmával történő borivás, mint ma. A feudalizmus évszázadai során minden rendű és rangú fizetett alkalmazott természetbeni bérének fontos része volt a borjárandóság. A papok és tanítók díjleveleiben csakúgy benne foglaltatott, mint az uradalmi alkalmazásban álló tisztviselők és cselédek évi bérében. Régi hagyományai vannak annak is, hogy különösen a szőlőben dolgozó napszámosoknak – akár tartással, akár a maguk kenyerén dolgoztak is – a gazdától kijárt a kapásbor. Ez napi 0,5–1 liter bor volt. A történeti, művelődéstörténeti szakirodalom a széles körű borfogyasztás egyik alapvető okát a hazánkat a középkor végétől jellemző borbőség mellett a jó

ivóvíz hiányában látta. A felszíni talajrétegek vizéből táplálkozó kutak nyáron gyakran kiszáradtak, vagy a nagy melegben megromlott a vizük. Ha ehhez még hozzávesszük azt, hogy a 16–17. század során jelentős területeket érintő hadjáratok nyomán a kutak vize többnyire fertőzött volt, nem csodálkozhatunk azon, hogy a bor néptáplálkozásunk szerves részévé vált. A rendszeres, hétköznapi fogyasztásra szánt bor nem tartozott a tüzes, erős italok közé. Többnyire ún. másodborok (csiger, lőre) vagy igen gyenge színborok voltak ezek. Az alacsony alkoholtartalmú, savanykás ízű ital, különösen nyári nagy melegben jó szomjoltó volt; kedvezően befolyásolta az emésztést, de a fej több pohár elfogyasztása után sem nehezedett el tőle. Ezért is nevezik több vidékünkön az ilyen bort kapásbornak (INTERNET 2).

2.3. A szőlőterületek gazdasági jelentősége

A néhány kapás (pár száz négyszögöles) nagyságú szőlő megmunkálását nem bér munkásokkal végeztették, hanem a családi gazdaság kézi munkaerő-feleslegét hasznosították benne. Akár bér munkában, akár családi munkaerővel művelték vagy műveltették is meg a szőlőt, a 18–19. században magának a birtoklásnak mindenütt rangjelző szerepe volt. Híres bortermelő városokban a máshonnan beköltöző iparosok, értelmiségiek akkor váltak a város társadalmilag befogadott, megbecsült polgárává, ha nemcsak házat, hanem szőlőbirtokot is szereztek. Az apróparcellás paraszti borvidékeken pedig igen elesett embernek számított az, akinek még egy kis darab szőleje sem volt. A szőlő- és borkultúra a társadalom életének más szféráiban is jelentős szerepet játszott. Az a tény, hogy egy-egy szőlőhegyen a nemesi, polgári és paraszti jogállású személyek azonos feltételek mellett birtokolták szőlejükét, figyelemre méltó következményekkel járt a helyi közösség életére nézve is. A bortermelő vidékek egy részén – így elsősorban a Dunántúlon – a szőlőbirtokosoknak olyan autonóm szervezeteik (hegyközségek) jöttek létre, melyek nemcsak védelmezték a szőlőhegyet, illetve a birtokosokat megillető különleges jogokat, hanem a közösség ügyeit illetően döntési joggal is bírtak. Ez az intézmény az idők folyamán a paraszti önrendelkezés egyik megjelenési formája lett. Hatást gyakorolt a paraszti életformára, magatartásra, mentalitásra, formálta az egyéni és közösségi ügyek iránt érzett felelősségtudatot (INTERNET 3).

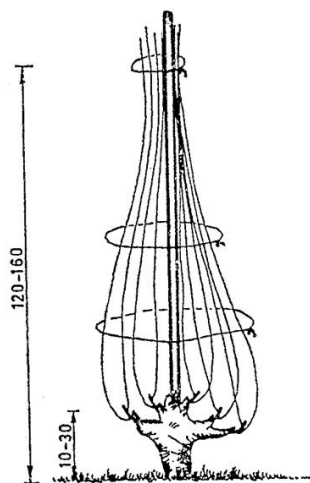
2.4. A hagyományos és újszerű szőlőművelési módok

2.4.1. Hagományos szőlőtermesztés Pusztaszentlászlón és térségében

Pusztaszentlászlón és a környező dombháton a helyiek által csak „hagyományos”-nak emlegetett művelésmódú szőlőültetvények voltak, amely nem volt más, mint a bakművelés. Telepítés előtt a szőlőterületet kézi erővel kiforgatták, megtörtént az alaptrágyázás és következett

az ültetés. A filoxéravész következményeképp vidékünkön általában direkttermő (magántermő) fajtákat telepítettek. Direkttermő fajták: Othello, piros- és fehér Delaware, Kormin, Mirkovec, sárga- és zöld Noah, Izabella. A szaporítóanyag legtöbbször dugvány, vagy bujtással gyökereztetett vessző volt. A megtámasztást bakművelés esetében hasított akác karó biztosította.

„A bakművelés hasonlít a fejműveléshez, annyiban tér el tőle, hogy a tőkén szabályosan elhelyezkedő 2 évnél idősebb elágazásokat, bakokat, szarvakat találunk. A bakok, vagy szarvak az évenkénti rendszeres és szabályos metszés eredményei. Egy-egy tőkén 3-4-5 vagy idősebb korban ennél is több elágazás alakulhat ki.



1.ábra: Bakművelésű tőke karós támasszal (Prohászka, 1986)

A hagyományos termesztésben legszebb formáját a Balaton környéki, elsősorban a Badacsonyi és Somlói borvidéken érte el. Ezek azért alakulhattak ki, mert az Észak-Dunántúl néhány borvidékén nagyon szabályos metszést (badacsonyi két „világos szemes”) végeztek. A bakok vagy szarvak ennek hatására egyre szélesebb kehely alakú formát öltöttek, és egy-egy bakon a metszési sebek mindig egy oldalon (a belsőn) egymás felett (és nem egymás mellett, mint a fejművelésnél) helyezkedtek el. Nálunk a bakművelésű tőkének nincs, vagy csak nagyon rövid törzse van és szinte kivétel nélkül mindig karós támasz mellett művelik. Ilyen körülmények között a bakművelésű tőkék lombozata minden oldalról megvilágítható hengerpalást, vagy donga formában rendezhető el és rögzíthető kötözéssel. Jellemző tenyészterülete, az 1-1,2 x 1-1,2 m-es sor- és tőtávolság. Az egyre szélesedő kehely alakú tőkék a kis tenyészterület biztosította teret jelentős mértékben kitöltik. A bakok vagy szarvak végén általában csapos (rövid és hosszú, elvétele szálvesszős) metszést folytatnak.” (Lőrincz, Sz. Nagy, Zanathy 2015)

Napjainkban a Pusztaszentlászlói Újhegyen már csak három szőlősgazdánál találkozhatunk bakműveléssel összesen 2771 négyzetméteren. Ennek több oka is van: egyrészt az ily módon kialakított ültetvény művelése nehézkes, mert a tőke alacsony elhelyezkedése nehezebb fizikai igénybevételt eredményezett, másrészt a viszonylag szűk sortávolság csak a kapálással történő gyomirtást tett lehetővé, az ültetvény sorközét kaszálni – az előbb említett tulajdonságok miatt nem lehetett. Másrészt a támrendszer kialakításához szükséges anyagok könnyebben elérhetővé váltak: a TSZ-ekben bognárműhelyek működtek, így beszerezhetővé váltak a fűrészelt akác oszlopok, míg a településünkön az ötvenes években reneszánszát élő olajbányászat kapcsán fűrészárak váltak elérhetővé.



2. ábra: Bakművelés a Pusztaszentlászlói Újhegyen (fényképezte: Kiss Tivadar)

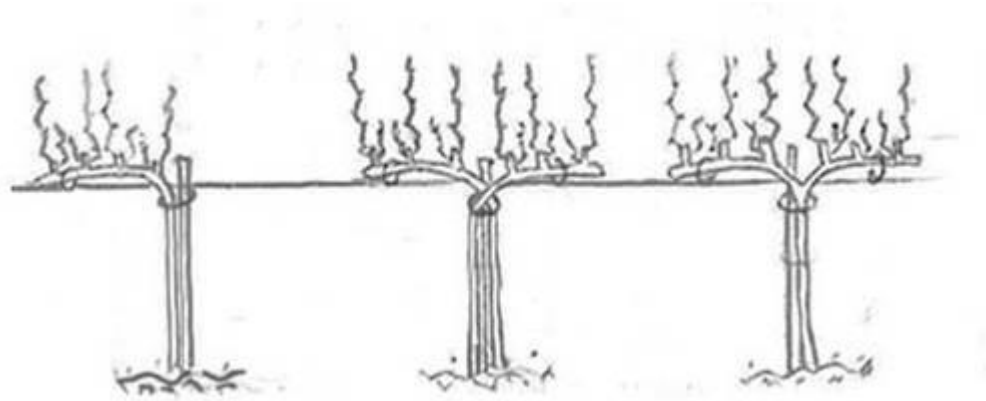
2.4.2. Térségünkben alkalmazott újszerű művelési módok

Kordonművelések. A kordonműveléseknek az a közös jellemzőjük, hogy mindegyiknek van többé-kevésbé függőleges törzse és vízszintes karja. A függőleges törzsek és vízszintes karok száma és magassága szerint a kordonművelésnek számos változata ismert. Leggyakoribbak az egy tőketörzsből és egy kordonkarból álló tőkeformák.

A tőkétörzs magassága szerint alacsony (60 cm alatt), középmagas (60-120cm) és magasművelésről (120 cm felett) beszélhetünk. Ezek a magassági kategória határok persze nem szigorúan merevek, amikhez minden áron ragaszkodni kell.

Az éves metszéseket a kordonkaron végzik. A kordonműveléseken többféle metszésmód alkalmazható. Lehet nagyon szabályosan metszeni (pl. csercsapos váltómetszés), melynek eredménye a karon egymástól 25-30 cm-re kialakuló termőalapok, és lehet a metszés kevésbé szabályos (cseralapos metszés), melyből nem alakulnak ki termőalapok. Ez utóbbi esetben a metszési elemek közvetlenül a kordonkaron és nem a termőalapokon helyezkednek el.

A kordonművelések nem számítanak régi művelésmódnak. A filoxéravész előtt nálunk nem, és utána is hosszú ideig csak elvétve alkalmazták. Az elmúlt negyven évben terjedtek el, elsősorban a hegy- és dombvidéki szőlőtermő vidékeinken, ahol takarás nélkül folytatható a szőlőművelés. A nagyszámú kordonművelési forma közül elsősorban azokkal foglalkozunk, amelyek elterjedtek nálunk, vagy külföldön igen ismertek és várható a hazai elterjedésük. (Lőrincz, Sz. Nagy, Zanathy 2015).



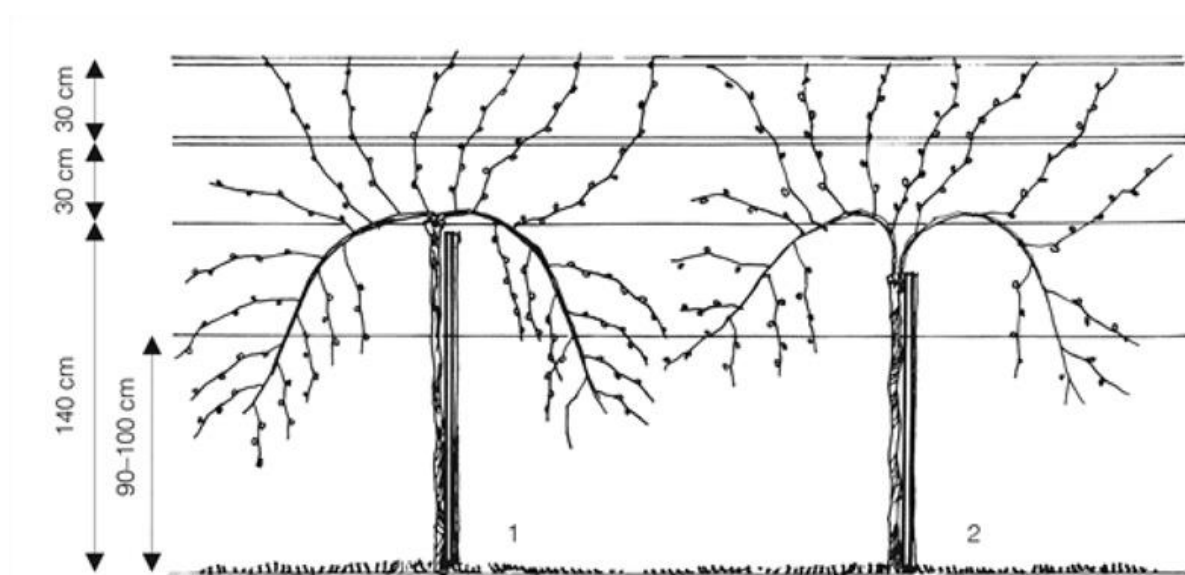
3. ábra: Különböző kordonos művelésmódok (INTERNET)

Ez a művelésmód véleményem szerint a tőkék gyorsabb előregedését és felkopaszodását eredményezi. A csapok között az idő múlásával 30 cm távolság is kialakul, ahol termőrészek nem alakíthatók ki. Hátránya még, hogy az előregedett termőkarok kérge alatt könnyebben áttelelnek a szőlő kártevői. Előnye viszont az, hogy metszése kevesebb szakértelmet kíván, így a kevésbé szakavatott gazdák is meg tudják metszeni.

Ernyőművelés: Az ernyőművelés elnevezés a törzsének és leívelt szálvesszőinek alakjára utal, mely valóban egy nyitott ernyőre emlékeztet. A név egyébként az olasz „ombrello”, illetve az

angol „umbrella” fordításból származik. Az ernyőművelés nálunk elterjedt változatánál a tőketörzs végén általában két szálvesszőt hagynak meg, melyeket jobbra és balra ívelnek le mintegy 45 fokos szögben, sorirányba. Ugarcsapra a törzs végén általában nincs szükség, mert az ívelés hatására ott, leívelésre alkalmas vessző fejlődik. Ezek közül lehetőleg a törzshöz legközelebb állót célszerű választani. Ebből adódóan az ernyőművelés nagy előnye, hogy metszése viszonylag egyszerű.

A leívelhető méretű szálvesszőket csak úgy nyerhetünk, ha a támberendezés és a lombfal kellően magas. Tenyészterülete ültetvényeinkben általában $3,0 \times 1,0-1,2$ m. Minthogy a szálvesszők egy síkban helyezkednek el, és a fakadó hajtások huzalpárok közé rendezhetők, a kialakult lombfal vékony, szellős, jól megvilágított. Az ernyőművelés támrendszerének sajátossága, hogy a szálvesszők rögzítésére segédhuzalt feszítenek ki és a kordonműveléseknél kartartóként ismert vastag huzal szerepe is módosul, mert ebben az esetben az ívelt szálvesszők alátámasztását szolgálja (Lőrincz, Sz. Nagy, Zanathy 2015).



4. ábra: Ernyőművelésű tőkék (Csepregi 1982, kiegészítve)

A combművelés (vagy ahogy inkább mostanában ismert Guyot-művelés) nevét arról kapta, hogy a törzsének az alsó része vastagabb, mint a felső, így kvázi egy fordított combra hasonló formát mutat. A törzs ennél a művelésmódnál nem ágazik el. A törzs végén csapos vagy szálvesszős metszést folytatnak. A meghagyott szálvesszőt (10-12 rügyes) erősen ívelik, és esetleg alatta ugarcsapot hagynak meg.

Guyot-művelésnél a törzs egyenletes vastagságú, rajta a csercsapos váltómetszés szabályai szerint a hosszú metszési elem alatt mindig hagynak ugarcsapot, és a szálvesszőt vízszintesen kötözik le. Többféle változatai alakultak ki: az egyszerű Guyot mellett létezik kettős Guyot-művelés (pl. Portóban ezt a formát előszeretettel használják), amikor két jobbra és balra álló rövid elágazáson nevelt szálvesszőt kötnek le. A törzsmagasság szerint lehet alacsony (kb. 30 cm magas törzsű), közép magas (50-60 cm) és magas (80 cm feletti) Guyot. A szálvessző lekötési módja szerint pedig pl. Erdélyben előfordul egy merőben más formát alkalmaznak, amikor nem vízszintesen kötik le a vesszőt, hanem egy kör alakban a tőkéhez rögzítik. Ez az erdélyi karikás combművelés. A Guyot művelésnél a szálvesszőt egy segédhuzalhoz rögzítik, a rajta kialakuló hajtásokat pedig páros huzalok közé rendezik. A művelésmódra jellemző sor- és tőtáv: 1,5-2 m x 1-1,2 m körül alakul.

A Guyot-művelés kialakítása során az első évben a szaporító anyagot két rügyre metszik vissza és két hajtást nevelnek rajta. A következő évben az egyik vesszőt hosszú csapra, a másikat két rügyre vágják vissza. A harmadik évben ismét egy függőleges helyzetű hosszúcsapot és egy biztosító csapot hagynak. (Ha már az előző évben a törzsmagasságnak megfelelő hosszúságú és jól fejlett a vessző, akkor abból egy menetben is kialakítható a törzs). A negyedik évben egy szálvesszőt és egy ugarcsapot hagynak meg.

E művelésmód előnyei, hogy vékony, szellős lomb alakítható ki és a metszése nem bonyolult. A zöldmunkák jól, könnyen elvégezhetők. Hátrányának épp a vékony lombfal miatt a fűrtök napperzselés veszélyét tartják. Azokon a területeken fejlődik a legszebben az ilyen művelésű tőke, ahol a fagyveszély kisebb, tápanyagban gazdag (a kevés idős fás rész miatt kevesebb tartaléktápanyagot tud raktározni és stresszhatás esetén a zöld részeknek szolgáltatni), jó vízellátottságú. A fajták közül pedig leginkább a hosszú metszést igénylők számára javasolandó. (Kozma 1993), (Lőrincz, Ulcz, Bodor 2009)

A felsorolt művelési módok közül térségünkben a legelterjedtebb művelési mód manapság a Guyot-művelés. A metszés egyszerűsége és a szőlőtőke hosszú távú „fiatalon tartása” tette népszerűvé. Több ültetvényen váltotta le a rövidcsapos kordonos művelést. A kordonkarok eltávolítását követően a vezérhuzal alatt kipattanó rügyekből vesszővé érett hajtások szolgáltak a Guyot művelés alapját képező szálvessző(k)nek. Terméskorlátozással magas minőségű alapanyagot tudunk előállítani. Gazdáink legtöbbször elkövetik azt a hibát, hogy a kelleténél több rügyből nevelnek vesszőt, így a termés kevésbé érik be, boraik beltartalma alacsony, savai pedig magasak lesznek.



5. ábra: Guyot művelés (saját fénykép, saját ültetvényen)

2.5. Vidékünkön leginkább elterjedt szőlőfajták bemutatása

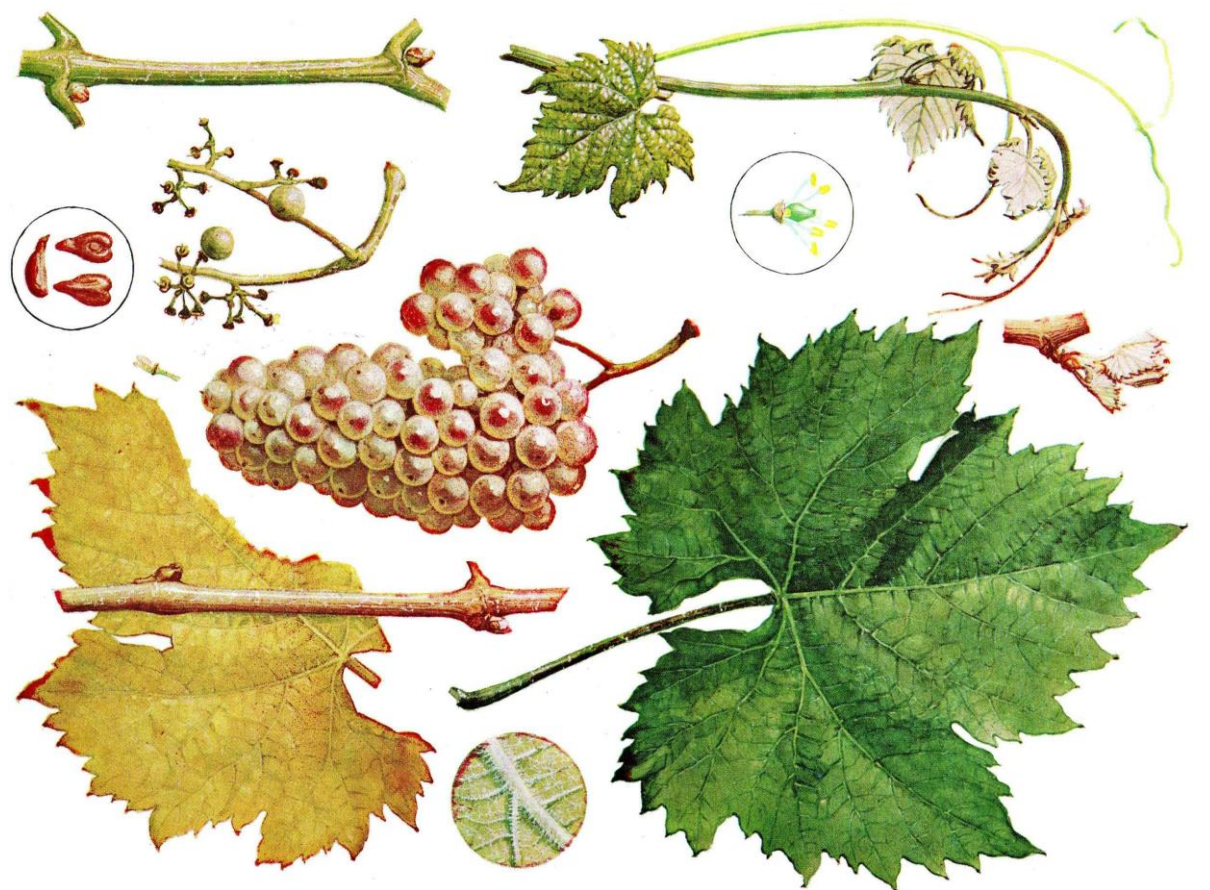
Olasz Rizling

Hasonnevei: Rizling, Welschriesling, Rizling Vlassky, Riesling Italien, Grasevina. Származása ismeretlen, valószínűleg francia eredetű fajta. A természetes rendszer szerint *convar occidentalis*. Története: Turkovic szerint valószínűleg Franciaországból került Németországba, Heidelbergbe.

Elterjedése annak ellenére, hogy csak 100 éve ismerjük egyike a legjobban elterjedt fehérbor szőlőfajtáknak. Tokajhegyalja kivételével az ország minden borvidékén termesztik. Nagyobb mértékben a filoxéra-vész után terjedt el, de ma is tovább terjed. A szőlőtermesztő országok közül nálunk a legelterjedtebb tiszta telepítésben. 19700 hektáron termesztjük, vagyis az összes szőlőterület 8%-án. Elterjedését tekintve a fehér borszőlők között a második helyen áll a Kövidinka mögött. Külföldön főleg Ausztriában, az egykori Csehszlovákiában, Romániában, Svájcban termesztik.

Leírása: tőkéje középérős dús, félmerev önálló vesszőkkel. Vesszője: a szártag pókhálós, sárgásbarna, részben mintázott, nem hamvas, enyhén barázdált, sima, hosszú, inkább vékony, hengeres. A csomó a szártagnál sötétebb színű. A rügy pókhálós, közép-barna, hegyesedő, közép-nagy. Virága: himnős, kúp alakú, közép-nagy termővel kb. 45 fokos szögben álló, s a termővel egyező hosszú porzósálakkal.

Borának jellemzése: bora jellegzetesen enyhe rezeda illatú, zamatos, tüzes és kissé lágy asztali, vagy pecsenyebor, néha csemegebor. Rendszerint kiváló minőségű. Balatonfüredi, badacsonyi és csopaki bora világhírű. Bora a Kárpát-medencében a legkiválóbb. (Németh 1967)



6. ábra: Olasz Rizling (Németh 1967)

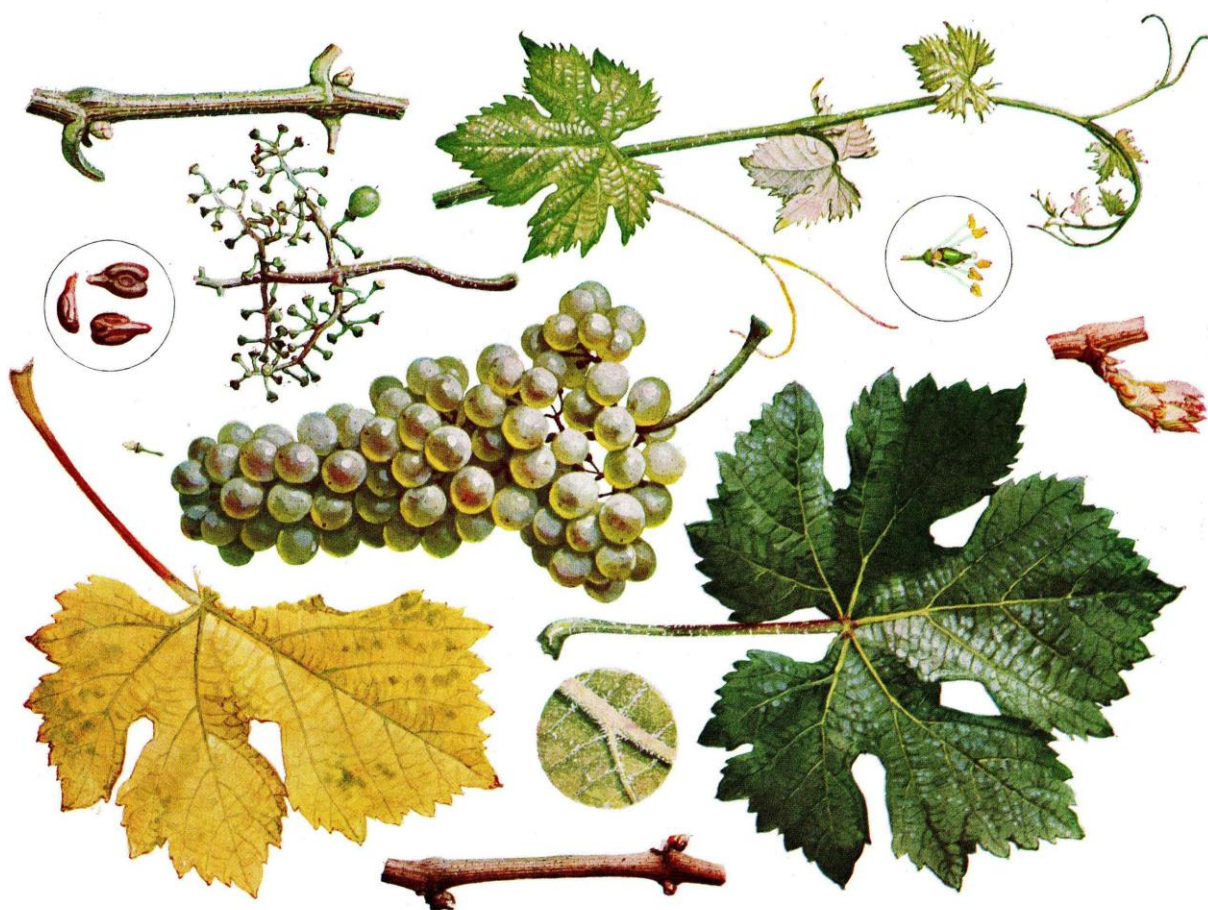
Zöld Veltelini

Hasonnevei: Fehérhegyű, Zöld muskotály. Ausztriában: Grüner Veltliner, Weissgipfler, Veltelinské zelené, Valtelin blanc. Származása osztrák. A természetes rendszer szerint *convvar occidentalis*. A Piros veltelini fajtának távolabbi rokona. Története: hazánkba feltehetően Ausztriából került.

Elterjedése: Az ország nyugati részén, főképpen a Soproni borvidéken termesztik. Tiszta telepítésben területe mintegy 20 hektárra becsülhető. Külföldön főképpen Ausztriában elterjedt, egyik legfontosabb fajta. Kisebb mértékben Csehszlovákiában (Pozsony környékén) termesztik.

Leírása: tőkéje középérős, közepes számú, félmereven álló vesszőkkel. Vesszője: a szártag pókhálós, barna, pontozott és csíkos, alig hamvas, feltűnően barázdált, érdes, rövid, vékony, hengeres. A csomó a szártagnál sötétebb színű. A rügy pókhálós, középbarna, hegyesedő, kicsi. Virága: himnős körte alakú, középnagy termővel kb. 45 fokos szögben álló, s a termővel egyező hosszú porzósálakkal.

Borának jellemzése: kellemes illatú, sokszor fűszeres zamatú, tüzes, eléggé testes és harmonikus, néha kissé kemény, jellegzetes pecsenyebor. Ismert a Soproni borvidéken termelt bora. Borának minősége az évjáráttól nagyon függ. Egyes években egyszerűbb bort ad, más években jó minőségűt. (Németh 1967)



7.ábra: Zöld Veltelini (Németh 1967)

Királyleányka

Hasonnevei: Dánosi, Dánosi leányka, Erdélyi sárga, Königsast, Danesdörfer, Danesana. Származása: Erdélyi eredetű. Feltehetően a kövérszőlő és a Leányka természetes kereszteződéséből keletkezett még az első világháborút megelőző időben, a Segesvár környéki Dános községben. (A hajtás közép szintjén lévő levelek a Kövérszőlőhöz hasonlítanak, míg a feljebb lévő levelek vállöble erősen nyílt, mint a Leánykái.) A természetes rendszer szerint convar pontica subconvar georgica. Története: fajtagyűjtő útján Németh Márton és Kriszten György együttesen találta 1961 őszén Barabás község szőlőhegyén 1 hektárnyi alacsony kordonművelésű tiszta telepítésben. A fajta beazonosítása nem okozott problémát Németh Mártonnak, hisz a fajtát Erdélyből jól ismerte.

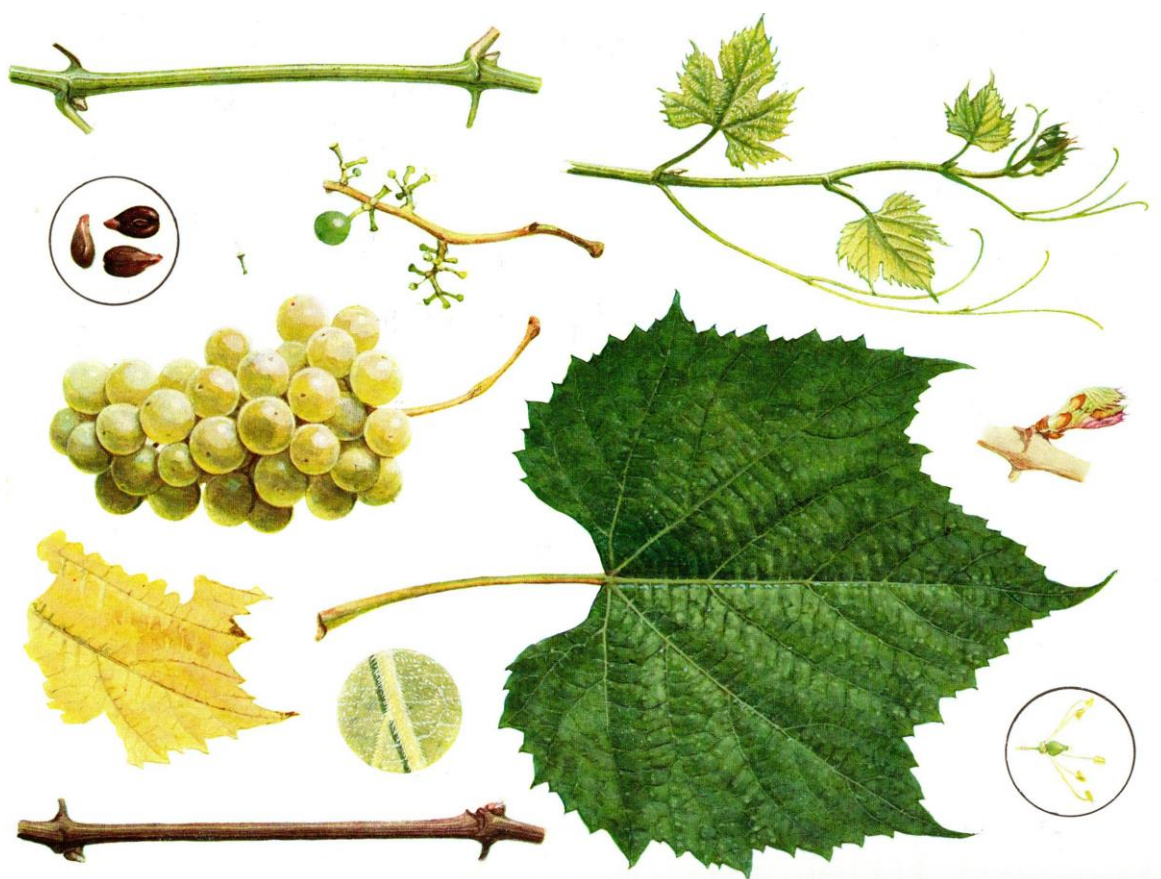
Elterjedése: hazánkban - a valamikor Beregszászi borvidékhez tartozó - Barabás község szőlőhegyén található az első telepítése. Értékes tulajdonságai következtében újabban területe, mintegy 10 hektárnyi, erősen terjedőben van. Szükséges a gyorsított szaporítása. Ma már megtalálható a Balatoni Állami Gazdaságban és a Duna-Tisza közén. Külföldön Romániában termesztik nagyobb területen.

Leírása: tőkéje közép erőss, közepesszájú elterülő, henye vesszőkkel. Vesszője: a szártag pókhálós, sárgásbarna, részben mintázott, alig hamvas, enyhén barázdált, sima, középhosszú, közép vastag, hengeres. A csomó a szártagnál sötétebb színű. A rügy pókhálós, közép barna, hegyesedő közép nagy. Virága: himnős, körte alakú, közép nagy termővel, kb. 45 fokos szögállású s a termőnél hosszabb porzósálakkal.

Biológiai sajátosságai: közép erőss növekedésű, korán termőre forduló, jól termékenyülő, közepes termőképességű feltehetően közepes termőszakaszú és élettartamú, kicsit töppedő minőségi fajta. Beérési cukorfoka közepes, közepes mennyiségű cukrot termel.

Borának jellemzése: illatban gazdag, eléggé zamatos, finom savú, zöldesfehér bora legtöbbször harmonikus, néha azonban kissé vékony és kemény. Illatgazdagsága, finom savai divatos, elegáns borrá avatják. Az erdélyi Küküllő-menti bora híres. (Németh 1967)

Borának jellemzése: intenzív labruszkás illatú, ízű és zamatú, zöldesfehér silány, értéktelen bor.
(Németh 1975)



9. ábra: Noah (Németh 1975)

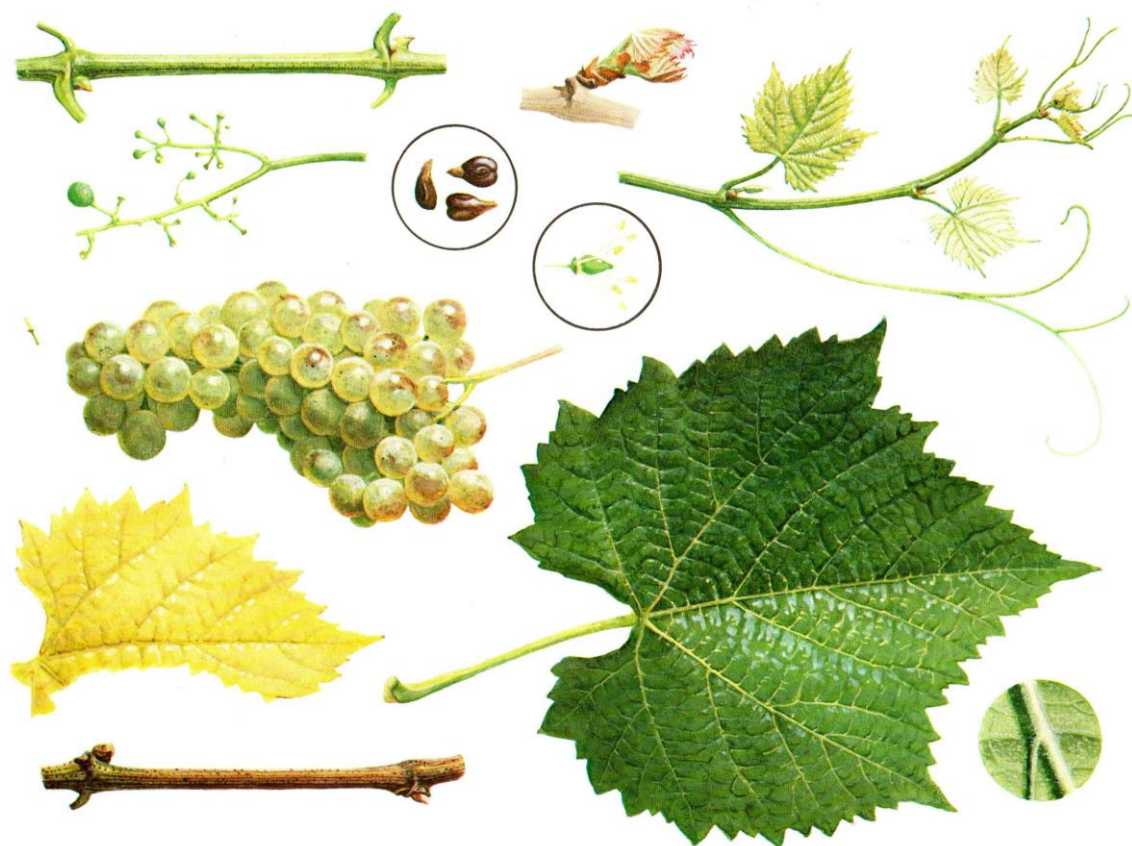
Fehér Delaware

Hasonnevei: Delovári, Delavár, Pettyes szőlő. Származása: Amerikai eredetű. Története: A filoxéravészt követően Franciaországból került hazánkba.

Elterjedése: Az országban szétszórtan mindenütt, tiszta telepítésben főleg a Dunántúlon terjedt el. Területe tiszta ültetésben mintegy 700 hektár, vagyis az összes szőlőtermő terület 0,3%-a. Külföldön főleg a volt jugoszláv területeken, a Dráva mentén termesztik.

Leírása: tőkéje középérős, közepes számú, félmereven álló vesszőkkel. Vesszője: a szártag pókhálós, barna, pontozott és csíkos, nem hamvas, feltűnően barázdált és érdes, középhosszú, érdes, hengeres. A csomó a szártagnál sötétebb színű. A rügy pókhálós, csokoládébarna, hegyes, kicsi. Virága: körte alakú, himnős, kis termővel, 45 foknál kisebb szögállású, a termőnél hosszabb porzósálakkal.

Biológiai sajátosságai: Közepesen gyökeresedő, középérősen növekedő, korán termőre forduló, jól termékenyülő, közepes termőképességű. Nincs leromolva, bogyója nem pereg. Közepes termőszakaszú és élettartamú, enyhén labruszkás jellegű bort adó fajta. Beérési cukorfoka megfelelő. Fürtje télire jól eltartható. Borának jellemzése: enyhén labruszkás illatú, ízű és zamatú, zöldesfehér, vékony, silány bor. (Németh 1975)



10. ábra: Fehér Delaware (Németh 1975)

Othello

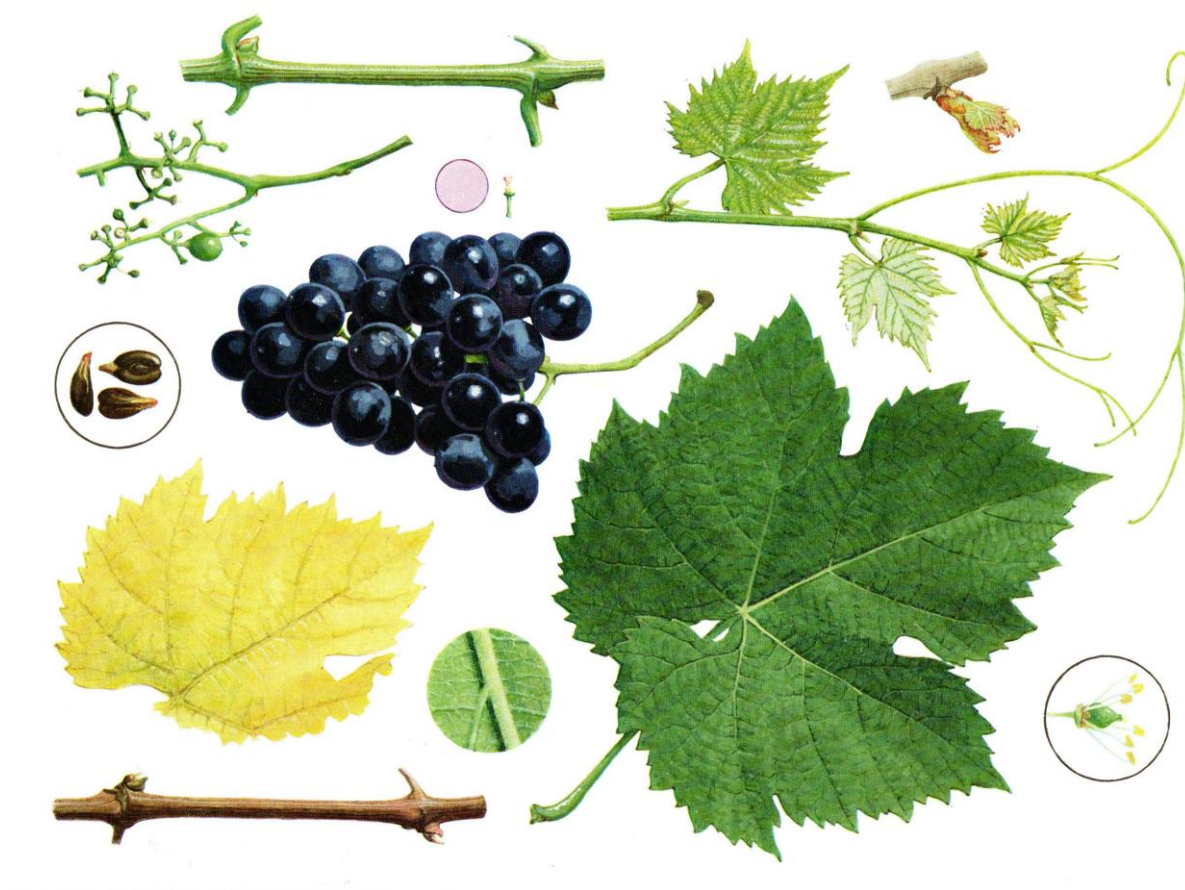
Hasonneve csak a Kék Othellonak ismert: Arnold hibrid, Fekete Othello, Canadian Hamburg. Származása: A Kék Othello amerikai eredetű. ARNOLD állította elő Clinton x Black Hamburg (Frankenthal, Kék trollingi) fajták keresztezésével. (A Clinton a *V. labrusca* x *V. riparia* keresztezése). A Szürke Othello lehetséges, hogy rügymutáció eredménye. Története: A filoxéravész idején került Franciaországba és onnét hazánkba. Ma egyike az ország általánosan ismert direktermő fajtájának.

Elterjedése: Az egész országban mindenütt fellelhető. A legnagyobb mértékben elterjedő direktermő fajta; tiszta telepítése mintegy 9200 hektár, vagyis az összes szőlőterület 4%-a. A nem szőlőtermő vidékeink kedvelt házak melletti lugasszőlője. Külföldön a korábbi Csehszlovákiában, Jugoszláviában, Romániában, Bulgáriában és a volt Szovjetunió moldvai részén egyaránt termesztésben van.

Leírása: Tőkéje középérős, dús számú, félmereven álló vesszőkkel. Vesszője: a szártag pókhálós, alig hamvas, enyhén barázdált, sima, hosszú, vékony, lapított. A csomó a szártagnál sötétebb színű. A rügy középbarna, pókhálós, hegyesedő, kicsi. Virága: himnős, körte alakú, kis termővel, kb. 45 fokos szögállású, a termőnél hosszabb porzószalakkal.

Biológiai sajátosságai: jól gyökeresedő, középérősen növekedő, korán termőre forduló, jól termékenyülő, nagy termőképességű. Nincs leromolva, bogyója nem pereg. Közepes termőszakaszú és élettartamú, enyhén labruszkás jellegű bort adó fajta. Beérési cukorfoka megfelelő. Fürtje télire eltartható.

Borának jellemzése: a Kék Othello bora rubinpiros, vagy gránátvörös színű enyhén labruszkás illatú, ízű és zamatú, eléggé harmonikus cstersavban gazdag asztali bor. Hazánkban a mátraaljai és somogyi (Marcali) otellóborok jól ismertek. A szürke Othello bora pirkadtan fehéres, enyhén labruszkás illatú, ízű és zamatú, vékonyabb, savasabb silányabb bor. (Németh 1975)



11. ábra: Othello (Németh 1975)

A fentiekben bemutatott szőlőfajtákat gyermekkoromban szívesen szemezttem, ízvilága a mai napig emlékezetes és egyben ismert számomra. Annál is inkább, hiszen két fajtából a mai napig bort készítenek Újhegyen. Az Othelloból friss, gyümölcsös – beaujolais-ra emlékeztető könnyed vörösborot készítenek, míg a felügyeletem alatt Noah bor is készül. A mai innovatív borászati technológia, a korszerű kezelőanyagok és az integrált növényvédelem lehetővé teszi, hogy a szakirodalomban a hatvanas években leírtakhoz képest, ha nem is nagy, de korrekt borok készülhessenek. Magyarország bortörvénye értelmében ezek a borok forgalomba nem hozhatók, de az úgynevezett „garázsborászatok” által elkészített tételek nagy népszerűségnek örvendenek. A Magyar Borok Mustrája rendezvényen míg egyéb fajták tételeiből fél, addig az Othello és Noah tételeinkből 2-3 palacknyit kóstoltak a rendezvény látogatói. Fontos megemlíteni, hogy ezek a szőlőfajták valóban kevesebb permetezéssel is beérik, ezáltal nem terheljük oly mértékben a környezetünket, mint egy átlagos növényvédelmi igényű fajta esetében. A növényvédelem káros környezeti és egészségügyi hatásai mellett meg kell említeni a direkttermő borok metilalkohol szintjét is, amely valóban magasabb a világfajták értékeinél, de ha összehasonlítjuk Tokaj - hegyalja botritiszes borkülönlegességeivel, akkor beláthatjuk, hogy mértékkel fogyasztva nagyobb bajt nem okoz fogyasztója számára.

Nagyszámú hazai vizsgálat alapján a borok metil-alkohol tartalma 21–293 mg/l között volt. Fehérborokban 21–117, siller- és vörösborokban 40–160, direkttermő (Noah, Elvira, Seibel-hidbridek) borokban 40–293 mg/l metil-alkohol található (Kállay, 2010). A Botrytis cinerea nemesrothadáson átment szőlőből készült borok (késői szüretelésű borok, mint pl. Sauternes vagy Tokaj) szintén magasabb metanolszinttel rendelkeznek, mint a szokásos szőlőből készült borok (akár 350-400 mg/l is lehet) (Zoecklein, 1995).

2.7. Népi építészet a zártkertekben

„A szőlőterület fogalma annyira összeforrott a hegyével, hogy a Zala megyei ember a szőlőterületeket egyszerűen „hegynek” mondja. „Menek a hegyre”, annyit jelent, hogy a szőlőbe indul, a szőlőhegyi pinczébe szándékozik menni.” – írta 1910-ben Gönczi Ferenc, de így volt ez a Közép- és Délnyugat-Dunántúl-szerte. A falvak belső telkeitől távolabb fekvő szőlőhegyeken a hegygazdák a hegybéli utak mentén elterülő kaszálókra a helyi erdők fájából épületeket, régi magyar nevén „hajlék”-ot, pincét is emeltek.

Csoma Zsigmond összefoglalása szerint Nyugat-Dunántúlon a táji adottságoknak megfelelően a 18–19. század eleji szőlőhegyi épületek elsősorban ácsolt fagerendákból („borona”) a földfelszínen összeállított, keresztvéges vagy zsilipelt és csapolt gerendafalú, földes padozatú, ollólábas-szelemenés tetőszerkezetű, rozsszalmával fedett pincekamrák voltak. Minden oldaluk

fehérre meszelt, keskeny, sötétszürke, lábazati sávval. Az épületek faanyagát a szőlőműveléshez kiirtott területek tölgyesei, gesztenyései, magasabb helyeken fenyvesei adták.

A tömés-, borona- vagy sövényfalú pincék többnyire két helyiségből álltak: egy nagyobb prэшáz és a bortárolást szolgáló „belső pince” alkotta őket. A gerenda-falazatoknál keresztvéges és zsilipelt megoldást, az ajtókereteknél zsilipelést alkalmaztak. A fedést kötött rozsszalma zsupp szolgáltatta, sátortetős, „kakaspántos” alakban. Gyanó Szilvia a dél-balatoni Nagyberék vidékén fekvő Táska (Somogy m.) szőlőhegyéről készített ismertetése szerint a 19. századi, régmúltbeli hagyományos pincesorokat rakott sárfallal, tömással, illetve vályoggal, esetleg ezek vegyes, vagy téglával vegyített használatával épült pincék alkották. Ezek a felszíni prэшázpincék főként kétosztatú épületek voltak, amelyek itt is a szőlőfeldolgozásnak kialakított „külső pince” és a bortárolását szolgáló „belső pince” részekből álltak, de igény szerint szobát is építhettek hozzájuk. A táji környezetbe simuló, azzal harmonizáló szőlőhegyi paraszti épületek külső bejáratát rendszerint a déli, délkeleti hosszanti oldalra tették. Ezen az oldalon a prэшáz és a bortároló pincehelyiség levegőzését szolgáló kis kerek szellőző lyukat is hagytak, és ha volt szoba, azon ablakot is. A hosszanti oldalon, a bejáratú ajtó mellett lehetett még a többsztatú pincék istállójának ajtaja is. Ha egy vagy két szobaablakot a rövid oldalra is tettek, egészen kisebb földszintes házforma épületek benyomását keltették a szőlőhegyi épületek.

A prэшázból nyíló belső bortároló rész ajtaja a pincetörők ellen gyakorta még erősebb, robusztusabb faszerkezet volt. Az ajtókat vastag és erős, két-három tölgyfadeszkából, alul és felül vízszintes fahevederekkel és sűrű faszegekkel állították össze. Az ajtókeret belső, jobb vagy baloldalán lévő archaikus faszerkezetű zár, a „makkos” vagy „kölykes” fazár védte a szőlősgazdák épületét, és ezt a külső és a belső pinceajtókon is alkalmazták. Az ajtón nem volt kulcslyuk, a fazár egész szerkezete az ajtó belső oldalán volt, ezért kívülről belőle semmi nem volt látható. Csupán az ajtó mellett, méter magasan, balra vagy jobbra lévő reteszlyuk árulkodott a fazár meglétéről, amit avatatlan szem esetleg szellőzőlyuknak nézett (Illés 2020).



12. ábra: Karóköz tömés- és boronapincék a Pusztaszentlászlói Újhegyen. (fényképezte: Loszmann Ágnes)

A borona- és töméspincéket napjainkban már felváltották a téglacépítésű gazdasági épületek. A Pusztaszentlászlói Újhegyen már csak 9 borona és 6 karóköz töméspince őrzi a régmúlt népi építészettét. Az épületek elé – ahogy a képen is látszik nyugat dél-nyugat irányban magasra növegyümölcsfákat ültettek (tűskéskörte, sózókörte, dió, szelídgesztenye stb.), melynek célja a pincék kedvező hőmérsékletének megőrzése volt. A pincék sárral borított külső falazatát évente, de kétfévente mindenképp szükséges volt javítani. Mind az építéshez, mind a javításhoz zalai agyag keveréket használtak, melynek összetevői következőképp alakultak: lótrágya, szalmatörök, agyag, víz. A sározást követően a falakat meszelték, melynek esztétikai, vízlepergető és hővisszaverő szerepe volt.

A pusztadericsi szőlőbirtokok és pincék 70 százalékban pusztaszentlászlói emberek tulajdonában voltak. A hét kilométeres távolság miatt, illetve a szezonális munkák idején (szántás, trágyázás és egyéb talajmunkák) a gazdák lovasszekérrel mentek a hegyre, ezért számos pince rövidebbik oldala mellé kisebb istállókat is építettek. Szükség is volt rá, hiszen a hegyi emberek a jószágot is beleértve nem ritkán egész hétvégén a hegyen tartózkodtak.

A fent említett boronapincék közül egy a pusztaedericsi hegyhátról származik. Az Újhegyi Borbarátok Egyesülete önkéntesei két esztendő leforgása alatt bontották le, majd építették újra véglegesnek szánt helyére a Pusztaszentlászlói Újhegyen. Az épület újjáépítését nagymértékben segítette a 2021-es évben megjelent zártkerti pályázat. A pályázatból az épület sároozása, konzerválása, belső burkolatainak kialakítása és a nyílászárók cseréje valósult meg. A fent említett pályázatról és pusztaszentlászlói vonatkozásáról a későbbi fejezetben teszünk említést.

2.8. Napjaink zártkerti épületei

Az ötvenes évek végétől kezdve napjainkig téglából épülnek a zártkerti gazdasági épületek és emellett sajnos a hétvégi házak is. Kezdetben kisméretű, majd Rába téglát, napjainkban pedig falazóblokk téglát használnak az építéshez. A helyi rendelet szerint a zártkertek beépíthetősége talajszint felett és alatt egyaránt 3 százalék, így egy 2000 négyzetméteres szőlőterületre 66 négyzetméteres gazdasági épület létesíthető, melynek kialakítása nem lehet alkalmas a tartós tartózkodásra, maximális gerincmagassága 4,5 m.

A 4,5 méteres maximális épületmagasságra vonatkozó korlátozás nem terjed ki a Pusztaszentlászló 579 és 589 hrsz-ú területekre, ezen telkeken kilátó építése 12,00 m építménymagasságig megengedett, a vonatkozó egyéb rendeletek követelményeinek betartásával (tűzvédelem, környezetvédelem, közlekedés). A 3%-os megengedett legnagyobb beépítettségre vonatkozó korlátozás nem terjed ki a Pusztaszentlászló 579, 589 és 592 hrsz-ú területekre, ezen telkeken 6% a megengedett legnagyobb beépítettség. (INTERNET⁴)

Pusztaszentlászló község építési szabályzatáról és szabályozási tervéről szóló 5/2009.(V.04.) önkormányzati rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 18. § (7) bekezdés helyébe a következő rendelkezés lép: „ (7) Az Mk-sz jelű övezetben elhelyezhető építmények: a) A szőlő és gyümölcs termesztéshez, kertműveléshez szükséges építmények (pl: pince, prэшáz, gyümölcs- és szerszámtárolók, egyéb terménytárolók). b) Turisztikai célra építhető „kilátó, esőbeálló” c) Az övezetben lakóépület és állattartó épület nem helyezhető el. d) Telekösszevonás a szomszédos telkek esetén legfeljebb 50 m kialakuló közterületi telekszélességig engedélyezhető. (INTERNET⁵)

A korábbi rendeletek nem tették lehetővé a 30 négyzetméter feletti pincék építését, függetlenül attól, hogy mekkora terület tartozott hozzá. Az épületek tetőszerkezete sátor, vagy nyeregtető volt, nyílászárói fekvéstől függően keleti, nyugati, vagy déli tájolásúak voltak. A tető héjazata változó; kerámia cserép, hullámpala, a későbbiekben pedig trapéz, illetve cserepes lemez.

Manapság rendszerileg szabályozott az anyaghasználat, ennek értelmében Pusztaszentlászló településen csak az égetett kerámia tetőcserép héjazat engedélyezett.

Anyag- és színhasználat tekintetében új épület építésénél vagy meglévő felújításánál a helyi építészeti hagyományokat szükséges preferálni. Az ezzel ellentétes megjelenés nem illeszkedik Pusztaszentlászló arculatába. Az épületeket igényesen, a Zala-menti építészeti hagyományokat követő módon, természetes építőanyagokat alkalmazva javasolt kialakítani. Új épület esetén a tetőfedés anyaga elsősorban égetett kerámiacserép legyen: lehetőség szerint piros vagy natúr színben. Tetőhéjazatként kerülendő a bitumenzsindely, a mesterséges pala, hullámpala használata, műanyag és fém hullámlemez pedig nem alkalmazható. Ne alkalmazzunk kék, zöld színű tetőfedést. A lakófunkciót kiegészítő épület fedése színében illeszkedjen a főépület fedéséhez. Az épületek részleges homlokzati felújítása csak teljes utcai homlokzatonként történjen. Az épületek színezése a hagyományos színválasztás (fehér vagy pasztellszín) szerinti legyen. A lakóépületek a helyi építészeti hagyományoknak megfelelően vakolt megjelenéssel alakíthatók ki. A szín kiválasztásánál figyelembe kell venni a környezethez és az épület többi eleméhez való harmonikus illeszkedést. A rikító színezés kerülendő. Nem javasolt a ragasztott kőfelületek alkalmazása. (Arculati Kézikönyv Pusztaszentlászló)



13. ábra: Téglá építésű pincék az Újhegyen (saját fénykép)

2.9. Pusztaszentlászló község bemutatása

A falu első írásos említése egy 1270-es birtokadományról szóló oklevélben olvasható. V. István ekkor adományozta a hűtlenségben bűnösnek talált Arnold fia, Miklós birtokát Ponych zalai ispánnak. Régészeti ásatások bizonyítják, hogy a mai településtől északnyugatra már a kora Árpád-korban létezett egy határvédelmet ellátó település. Az Árpád-kori temető sírleletei a zalaegerszegi Göcseji Múzeum állandó kiállításán láthatók. (...)

(...)Az 1800-as évekből származó nemesi összeírások szerint a Nagy és Oszterhueber nemesi családok tagjai voltak a földbirtokosok. 1848-ban a forradalomban a falu lakosai közül többen is részt vettek. A szabadságharc honvédeinek névtárában tíz pusztaszentlászlói hős is szerepel. Az 1848-as Pusztaszentlászlói honvédek közül kiemelkedik Püspöky Grácián, aki Buda várának visszavételekor zászlóvivőként szerzett elévülhetetlen érdemeket. Sírja a településhez tartozó Válicka-pusztá temetőjében található.

A község akkori földbirtokosának, Tarányi-Oszterhuber Józsefnek volt a felesége Deák Klára. A szabadságharc idején Deák Ferenc folyamatosan tájékoztatta sógorát a legfontosabb eseményekről és a hozzájuk fűzött véleményéről. Leveleiben sohasem feledkezett meg nővéréről. Eötvös Károly életrajzi műve szerint a haza bölcse 1855 és 1870 között a legtöbb nyarat – ha csak tehetett – nővérénél Pusztaszentlászlón töltötte. Innen levelezett ismerőseivel és hivatalos ügyekben is. A levelezésen kívül, személyesen is itt találkozott több országos jelentőségű államférfival (Tisza Kálmán, Nyáry Pál, Kemény Zsigmond), itt készítették elő és szövegezték meg az 1867-es kiegyezés dokumentumát. (INTERNET6)

Pusztaszentlászló a Zalai-dombság festőien szép vidékének egyik gyöngyszeme. Göcsej peremén, Nagykanizsa és Zalaegerszeg között, domboktól övezett völgyben fekszik. Hegynek nevezett dombjain gondosan művelt szőlőültetvények és gazdagon termő gyümölcsösök terülnek el. Határában – természeti ritkaságként, egymás közelében – két patak ered. A Felső-Válicka északi irányba veszi útját és méltóságteljesen haladva Zalaegerszegen, a Zala folyónak adja át vizét. Az Alsó-Válicka a déli irányt választva, kissé fickándozva jut el a Cserta-patakba Pákánál. Egyik völgyét halastó nemesíti. A földjének mélye a múlt század közepén kőolajával tette ismertté, napjainkban termálvizével teszi vonzóvá a takaros települést. (INTERNET7)



14. ábra: Magyarország borvidékei (inyt.pte.hu)

A község összes területe 1033,7 hektár, melyből 24,39 hektár zártkerti besorolású. A művelés alá vont területek száma évről évre csökkenő tendenciát mutat. A település egyetlen még gondozott szőlőhegye az Újhegy. Válickapusztán és a Söjtöri-hegy pusztaszentlászlói hegyvégén már nincsenek művelés alá vont területek. A kétezres évek elejére egytől egyig mindenki felhagyott a szőlőműveléssel, elhagyott gazdasági épületek és magányos gyümölcsfa óriások őrzik az egykoron virágzó hegyhátak emlékét.



15. ábra: Elhagyott töméspince a Söjtöri-hegy pusztaszentlászlói végén (saját fénykép)

3. Anyag és módszer

Az interjú, mint kutatási módszer egy olyan beszélgetés, amelynek struktúrája és célja van. Az interjú a társadalomtudományokban alkalmazott olyan jól kidolgozott módszer, amelyet a piackutatásban adatok nyerésére használnak. Az interjú mások megismerésének egyik legalapvetőbb eszköze: kérdéseket teszünk fel az interjúalanynak, aki ezekre válaszol. A legtöbb interjú ilyen: rövid pillanatkép csupán, amely az interjúalany konkrét helyzetére, munkájára, tárgyismeretére, tapasztalataira stb. vonatkozik. De nem minden interjú jelenik meg kérdés-válasz formájában: néha cikk készül belőlük, ilyenkor az újságírónak csak a megkérdezett által nyújtott információra van szüksége. Más esetekben a riporter magát az interjúalanyt akarja bemutatni az olvasóknak (portréinterjú), kifejezetten az interjúalany személyes véleményére kíváncsi. Továbbá vannak interjúk, amelyek eléggé teljesek és sokoldalúak ahhoz, hogy kiállják az életrajzi formában való megjelentetés próbáját. Ezeknek az interjúknak van kezdetük, kifejtésük, lezárásuk; a konfliktusok sorát és azok valamilyen megoldását tartalmazzák.

A szakszerű interjúkészítés elsajátításához a fejlesztő tréningeken és a terepgyakorlatokon szerzett képességek és tapasztalatok mellett néhány, e témával kapcsolatos alapismeret is szükséges.

Spontán interjú: A spontán interjút az különbözteti meg a hétköznapi beszélgetéstől, hogy az interjúer tudja, hogy interjúhelyzetben van, fejében a kutatási céllal. Ezt az interjút tájékozódásra használjuk, a viszonyok feltérképezésére, illetve olyan esetekben, amikor nem lehet rögzíteni a beszélgetést.

Interjút többféle megközelítésből készíthetünk. Egyik megközelítésben az interjú magas mértékben strukturált (formailag szerkesztett), másokban a strukturátlanság (a szerkesztés hiánya) jellemző. A kettő között elhelyezkedő interjúkat félig-strukturáltnak nevezzük.

A strukturált interjú a legformalizáltabb pólusát képviseli az interjúkészítés lehetséges megközelítéseinek. Az ilyen interjúkat úgy szerkesztik, hogy egységes és ismételt alkalmazásuk lehetővé tegye az adatok összehasonlítását. Gyakorlatilag előre feltett, meghatározott sorrendű kérdések követik egymást, amely struktúrától az interjúkészítő (a strukturált interjú esetében nevezhetjük kérdezőbiztosnak) nem térhet el. A kérdéseket is ugyanazon szavakkal teszik fel, a kérdés jelentése, értelme nem járható körül, s ez érvényes a későbbiekben bemutatandó zárt és a nyitott kérdésekre egyaránt. A strukturált interjú célja a magas standardizáltság biztosítása az interjúkészítés folyamatában. A kérdések sorrendjének és tartalmának standardizálásával kivédhető a válaszok befolyásoltsága. Az ilyen befolyás veszélyeztetheti a begyűjtött adatok összehasonlíthatóságát.

A strukturált interjú jellemzői: Nagyon sok információhoz jut a kérdező a vizsgálat során, és ezekre a beszélgetés közben vissza is térhet. Ugyanakkor a válaszok nehezebben operacionalizálhatók (hátrány a kérdőívvel szemben) és kevésbé van mód egyes válaszok mélyebb kifejtésére (mint például a mélyinterjú során). Strukturált interjú esetében nem vagy csak minimális mértékben van mód eltérni az interjúvázlattól, az abban szereplő kérdéseket (lehetőleg szó szerint) kell feltenni. Éppen emiatt tudjuk a különböző interjúalanyok válaszait összehasonlítani. A kérdező személye (neme, pozíciója, társadalmi státusza, életkora, öltözködése stb.) befolyásolja az interjú menetét még strukturált interjú esetében is. (INTERNET9)

A SWOT elemzés egy könnyen áttekinthető stratégiai elemző és tervező eszköz, melyet a hagyományos menedzsment módszertanok leginkább a döntési folyamatok elején, akár már a döntés-előkészítés során is használnak. Célja azonosítani és tudatosítani azokat a külső és belső tényezőket, amelyek támogat(hat)ják vagy gátol(hat)ják a szervezetet egy adott (konkrét) cél elérésében, legyen az projektcél, magasabb szintű üzleti cél, vagy akár egyéb, nem üzleti jellegű cél (pl.: nonprofit/kormányzati cél, krízismegelőzés, stb.). (INTERNET10)

4. Vizsgálati eredmények és értékelésük

Interjúm témájaként nem a jelen kor zártkertjeit választottam. Gergály Sándor 78 éves pusztaszentlászlói lakostól/szőlőművelőtől azokról a múltbéli dolgokról beszélgettem, amik segítenek megérteni azt a fokozódó érdektelenséget, melyek sok esetben a zártkerti ingatlanok elhagyásához vezetnek.

4.1. A személyes megkérdezés eredményei

Első ízben kérem mutatkozzon be!

Gergály Sándor vagyok, tősgyökeres pusztaszentlászlói lakos és szőlőművelő. Szőlővel mondhatnám, hogy gyermekkorom óta foglalkozok, hiszen szüleim, nagyszüleim szintén szőlőbirtokosok voltak. Korán – nem azt mondom, hogy megszerettették velem a szőlőmunkát, de csinálni kellett, vagyis szerettem, mert a szülők nem bírták egyedül csinálni és a gyerekeket is bevonták a szőlőművelésbe.



16. ábra: Gergály Sándor, tőtikével a kezében (saját fénykép)

Hol helyezkedett el és mekkora területű volt a birtok?

Hát végeredménybe a mi birtokunk Pusztadericsi-hegyen volt, nem tudom ez lényeges -e? Az edericsei szőlőbirtokok 70%-a, mondjuk 60, inkább pusztaszentlászlóiaké volt. Volt 8 szőlősor 80 tő hosszan és mellette ugyanakkora gyümölcsös. Régen 16 sor volt, de az a nagyapámé és annak testvéréé volt. Apám a 8 sort örökölte és továbbra mi azt műveltük.

Ha jól számolom körülbelül 640 tő szőlő lehetett a birtokon. Általában nagyobbak voltak a birtokok, avagy kisebbek?

Általában nagyobbak. Tagoltan voltak a birtokok, mert voltak olyanok, akiknek több helyen volt. Tehát egy helyen volt ekkora a másik helyen kisebb. Nekünk is három helyen volt. A másik helyen négy sor ugyanilyen hosszan és akkor egy másik helyen ott anyám öröksége után ott, meg 120 tő hosszú volt ugyancsak négy sorban.

A szőlőn kívül mit termeltek a zártkertekben?

Általában almát...alma, körte, meg cseresznye. Meg a hosszúszilva is jellemző volt föltétlen, ugye pálinka alapanyagnak – azért csak, meg gyakorlatilag lekvárnak – az asszonyok. Általában olyan almát termesztettek, amelyek télire hosszan eltartható volt. Pogácsa alma volt, volt ez a bőralma, Batul, Mosánszki Húsvéti Rozmaring. Aztán akkor a Jonathán is bejött akkor abban a 40-es években. Azon kívül mást semmit, mert ugye nagyon messze volt teszem föl ugye Pusztaederics, viszont ha az Újhegyre korlátozódunk itt volt három birtok, amin nem volt soha szőlő, hanem szántó volt mindig. Ott termeltek többnyire káposztát, répát meg konyhakerti növényeket. 1958-ban, amikor általános TSZ-esítés lett a szőlők ekkor alakultak át, ekkor lett az, hogy sok birtokot elhagytak, mert meg volt az szabva, hogy kinek mekkora háztáji földje lehet. A szőlőhegyek ekkor alakultak át, ekkor volt az, hogy a kvóta miatt sok szőlőterületet elhagytak.

Hogy védték meg a területet a vadaktól?

Abban az időben vad nem volt. Ahogy hallottam, az első világháború után, vagy inkább még előtte voltak csak vadak. A két világháború után a vadakat szinte kiirtották a rapsicok és vadat egyáltalán nem lehetett látni. Fácánt 21 éves koromban láttam először, csak nyúl volt, semmi más.

Milyen fajtákat termeltek és milyen módon? (szaporítás, telepítés, művelésmód, gondozás)

Kezdem azzal, hogy ez a hegy (Újhegy) másodlagos hegy volt, négy olyan gazda volt itt, akinek nem volt Edericsi-hegyen, vagy Söjtöri-hegyen szőlőterülete. Noah volt, Othello, Elvira, Delaware...egy-kettő volt, aki a negyvenes években telepített oltvány szőlőt. A szőlőt kapahajtással vagy dugványozással szaporították, a birtokok bakművelésűek voltak. Az első támrendszerek az ötvenes években jelentek meg, de akkoriban nem terjedt el. Az újabb hullám a hetvenes évekre tehető. A birtokokat ősszel kézi erővel kiforgatták, trágya, utána ülepedett és a következő tavasszal vagy ősszel telepítették. Abban az időben csak kapálás volt, aki nem kapálta a szőlőjét, azt megszólták. Permetezés az első időkben csak rézgálic volt, meg kén. A ként porzással szórták a szőlőre.

Milyen típusú bort készítették, milyen technológiával és milyen célra?

Nem eladásra szánták a bort, hanem étkezési célra. Akkoriban azért nem úgy volt, hogy beülünk az autóba és akkor nem ihatunk, hanem a parasztember kiment a mezőre megtöltötte a demizsonját és megitta a napi 1-2 liter borát. Az aratás a cséplés az nem múlhatott el bor nélkül.

Régen leszüretelték a szőlőt, beletették a présmelencébe és megtaposták, nem volt zúzó, nem volt daráló. Abban állt aztán egy napot, vagy másfél napot és akkor szépen lassan kipréselték. A szüret nem úgy ment mint most, hogy reggel leszedted a szőlőt, aztán este meg iszod belőle a bort jóformán. Akkor az úgy ment, hogy hetekig csak azt csinálták, egy hétig legalább. A bort karácsonykor megfejtették, utána tavasszal meg még egyszer. Fejtéskor csak kénlapot használtunk mást nem.



17. ábra: Gergály Sándor borospincéje (saját fénykép)

Hogy jellemezné a régi birtokviszonyokat, miben különböztek, vagy hasonlítottak a maihoz? (régi gazdálkodók, kontra mai tulajdonosok)

Nem nagyon szép dolog, ahogyan most van. Valamikor senki az égvilágon nem szólt azért, hogyha átment az ember a másik birtokán. Hát itt a gyalogutak mind a szőlő végében mentek el, na most nem mehetsz rá, mert mindjárt megszólnak, hogy mit keresel a birtokán. Régen nem lehetett elmenni úgy egy pince előtt sem, hogy meg nem kínáltak volna, de most már nem kínálnak meg. Akkor az emberek nem voltak irigyek egyik a másikára, meg nem volt az, hogy nekem több van, mint neked és akkor lenézlek meg satöbbi-satöbbi. Meg akkor az emberek

összementek még. Tudom még az én időmben is má', mikor jöttünk haza gyalog Edericsi-hegyről, volt amikor tízen, tizenketten jöttünk...mert mindig...na nézzük meg a Jóska bácsi itt van e még, menjünk be hozzá...megkérdeztük jön e haza...várjatok isztok egyet, összepakolok aztán mehetünk. Az ember mire kiért a hegyből addigra épp eleget ivott. Jó volt az emberek között a kapcsolat, akkor még jobb volt a hegyi élet.

4.2. A zártkertek jövője - a jövő zártkertjei, saját vizsgálatom alapján

A témaválasztásom egyik apropója az volt, hogy átfogó képet kapjak és tudjak megosztani a régi idők jól működő zártkertjeiről. A másik pedig az, hogy munkásságomból kifolyólag olyan javaslatokat fogalmazzak meg, ami előremutató és hasznos lehet több település vezetősége és az ott élő, még zártkerti birtokokat művelő emberek számára. Emellett szükségesnek érzem bemutatni azt a verziót is amikor a dolgok nem alakulnak kedvezően és a zártkertek nem az értékes jövő felé veszik az irányt.

Kedvezőtlen jövőkép: Infrastrukturális fejlesztések hiányában a zártkertek megközelítése nehézkessé válik, egy kiadós eső után nem vagy csak nagyon nehezen közelíthetők meg a birtokok. Manapság gyalogszerrel nem mennek az emberek a hegyre, autóba ülnek, úgy közelítik meg ingatlanjaikat. Út hiányában esős, sáros időben autóval sem érhető el a telek. Ebből az okból kifolyólag dönthetnek úgy a tulajdonosok, hogy szakítanak a zártkerti műveléssel.

Elektromos áram megléte alapfeltétele a szőlő feldolgozásának és a borkészítésnek. A zúzó-bogyózó gépek többsége elektromos árammal működik, nagyobb mennyiség esetén a kézi hajtású bogyózók működtetése fárasztó, és lassú feldolgozást eredményez, ami kedvezőtlen hatással van a bor minőségére. A cefre és az erjedő must hűtéséhez szintén szükség van áramra. A hűtés célja az illatanyagok megőrzése, polifenolok túlzott mennyiségének elkerülése, amely szintén negatívan befolyásolja a végeredményt. Áram hiányában a gazda két dolgot tehet: hagyományos módon dolgozza fel a szőlőt és silány minőségű bort készít, vagy hazaviszi a szőlőt és otthon dolgozza fel a jobb minőség érdekében. Sok esetben az utóbbi megoldás nehézkes, ez esetben szintén dönthet úgy, hogy felhagy a szőlőtermeléssel és borászkodással. (Az első esetben szintén nem vár fényes jövő gazduramra, hiszen a rossz minőségű bor nem lesz sem népszerű, sem kelendő.)

A vezetékes víz kérdésköre: Jó vagy nem jó dolog, hogy rendelkezik a hegyhát vezetékes ivóvízzel? Az csupán nézőpont kérdése. A pincehigiénia alapvető feltétele a borkészítésnek. Esővízzel nem ajánlatos a szőlőfeldolgozás gépeit takarítani, hordót vagy éppen tartályt mosni. A mikrobiológiai részre bővebben nem térnek ki. Ugyancsak nem ajánlatos a must és borkezelő anyagokat ciszternavízzel hígítani. Víz hiányában az ember vagy visz fel magával a hegyre vizet,

vagy bevállalja az esetleges higiéniai anomáliákat. Az első verzió bonyolult, a második veszélyes, de a végeredmény adott esetben ugyanaz lehet: a gazda felhagy a szőlőtermesztéssel, borkészítéssel.

A vezetékes ivóvíz, az elektromos áram és a jó minőségű út hírére előbb-utóbb megjelennek a Dunán innen vagy túlról érkező vidéki újrakezdő vagy csendes környezetet kereső emberek, akik elsősorban nem a művelés lehetőségét látják a hegyi ingatlanokban. Kedvezőbb esetben ideig-óráig művelik a területet, aztán szépen lassan fűnyírás és sövényápolás lép a szőlőművelés és kiskerti növénytermesztés helyébe. Rosszabb esetben még házi kedvencüket is magukkal hozzák és felváltja a madárcsicsergést a kutyaugatás, a metszőolló csattogó hangját pedig lassan átveszi a délutáni kerti partik harsány zsisibongása.

Sikeres generációváltás és a fiatalok eredményes bevonása nélkül a zártkerti közösség elöregszik. A szép korú emberek munkabírása csökken, segítség hiányában először a szőlőültetvény harmadát, aztán annak a felét majd az egészet kivágják. Ez esetben két lehetőség áll fenn: ha van az ingatlanon épület, akkor az előző bekezdésben leírtak bekövetkezése a legvalószínűbb, ha nincs épület, akkor pedig lassan önerdősült területté válhat az ingatlan. Az utóbbi zavaró tényező lehet a szomszédok számára, majd kezdetét veszi az akác ellen vívott szélmalomharc mindaddig, amíg a szomszéd fel nem hagy zártkerti birtokának művelésével, gondozásával.



18. ábra: Az utolsó gondozott pince a Söjtöri-hegy pusztaszentlászlói hegyvégen, ma már sajnos szőlő nélkül (saját fénykép)

Az optimista jövőkép: Ha a település vezetősége (kiváltképp a polgármester) a falu komplex fejlesztését tűzi ki céljául, akkor abba beletartozik a zártkerti területek fejlesztése is. Fontossá válik számára a hegy infrastrukturális fejlesztése, a pályázatok sikeres lehívása és megvalósítása valamint az elnéptelenedés megakadályozása. Ideális esetben magánemberként is jelen van a hegyen, jó példát mutatva műveli a szőlőjét, gondozza a zártkerti birtokát vagy birtokait. Az infrastruktúrán kívül (abban az esetben, ha a hegyháton egyéb civil szervezet nem működik) nagy hangsúlyt fektet a szoft projektek megvalósítására, a hegyi közösség összetartására. Előadásokat szervez a közösség szakmai ismereteinek bővítésére, tanulmányi kirándulásokat invitálja a szőlősgazdákat. Koordinálja a szaporítóanyag és egyéb anyagok beszerzését, a hatóságokkal együttműködve felhívja a közösség figyelmét a kötelezően megvalósítandó tevékenységekre (pl. amerikai szőlőkabóca elleni kötelező permetezés). A jegyzővel és a képviselőtestülettel közösen olyan helyi rendeleteket alkot, amivel elejét veheti a területek elburjánzásának, helyi építési szabályzattal befolyásolhatja a zártkerti épületek jellegét és funkcióját (Pusztaszentlászlón a gazdasági épületeket tartós tartózkodásra kialakítani tilos), ezáltal próbáljuk ellehetetleníteni a hétvégi házak kialakítását.

Hegyhátunkon az ivóvíz hálózat önkormányzati tulajdonban van, a csatlakozási kérelmet minden esetben az önkormányzat bírálja el (indoklásban adott esetben megjelölhető a jelenlegi rendszer maximális kihasználtsága). Szabályozás hatálya alá vontuk az ültethető növényeket, melynek értelmében a hegyen csak gyümölcsfa és gyümölcstermő cserje vagy szőlő ültethető.

Turisztikai attrakciókkal és fejlesztésekkel is fel lehet hívni a figyelmet a zártkertekre. Kisebb az esélye az elnéptelenedésnek, ha van miért ellátogatni a hegyre. Komplex turisztikai fejlesztésünk egyik építménye a szőlőhegy legmagasabb pontján elhelyezkedő Újhegyi Kilátó. Másik büszkeségünk a Pusztadericsi-hegyen elbontott, majd a Pusztaszentlászlói Újhegyen felépített és felújított boronapince. Két esztendő önkéntes munkájának és a zártkerti pályázatnak köszönhetően nyerte el végleges formáját. Ha sok látogató érkezik a hegyre, akkor nagyobb az esély rá, hogy olyan ember vásárol birtokot nálunk, aki beleszeret a környezetbe és hajlandó is dolgozni, -tenni érte, hogy hosszú ideig ilyen maradjon.



19. ábra: Az Újhegyi Kilátó és Boronapince (saját fotó)

Kimondottan szerencsés, ha működik egy civil szervezet is a településen, amely a zártkertekre jellemző szőlőtermesztéssel és borkészítéssel foglalkozik. Lelkesítő és összetartó ereje is van. Különösen előnyös, ha vezetője szőlész-borász végzettségű vagy éppen szőlész-borász hallgató.

Az Újhegyi Borbarátok Egyesülete hét éve alakult Pusztaszentlászlón azzal a szándékkal, hogy a településen és környező falvakban élő szőlő és bortermelő gazdák körében emelje a szőlészeti és borászati munka szakmai színvonalát és megőrizze a falusi élethez tartozó háztáji szőlőtermesztést az utókor számára. Hagyományőrző, értékmentő tevékenységet is folytat. Gyűjti a szőlőtermesztéshez használatos régi eszközöket, dokumentáljuk a régi szőlőfajtákat. 2020-ban áttelepítettünk egy boronapincét a szomszédos hegyhátról, ezzel bemutatva az összefogás erejét és az értékmentő tevékenységünket. Küldetésünknek érezzük, hogy visszafordítsuk a hegyhát elnéptelenedését, ami a környező településeken sajnos már visszafordíthatatlan méreteket öltött. Az egyesület alapítói, tagjai háztáji szőlőtermesztéssel foglalkozó nagyrészt fiatal emberek.

Civil szervezetünk sikeres pályázatainak köszönhetően rendelkezünk minden eszközzel, ami a korszerű borkészítés elengedhetetlen kelléke (mérőműszerek, cefreszivattyús bogyzó, víznyomásos prés, lapszűrő, palacktöltő és csavarzáró berendezés, címkézőgép). Ezeket a gépeket nemcsak az egyesület tagsága, hanem az egész hegyhát gazdái használhatják, így megkíméljük őket a költséges beszerzésektől.



20. ábra: Kaj Gergő és az egyesület tulajdonában lévő csúszógaratos zúzó-bogyozó (saját fénykép)

Az Újhegyi Borbarátok Egyesülete éves szinten 3 rendezvénnyel színesíti a hegyi életet. Megalakulásunk óta 7 alkalommal rendeztük meg szakmai napunkat az „Újhegyi Szőlőmustrát”, amelyen alkalmanként 5 partner egyesületünket és 100 környékbeli gazdát értünk el. A rendezvényen 2022-ben elismerő okleveleket adtunk át 3 szőlősgazdának az Újhegyért végzett áldozatos munkájának elismeréseként. A program során összefoglaltuk az aktuális év szőlészeti történéseit, sajátosságait és felkészítettük a gazdákat a szüretre. Bejártuk az Újhegy szőlőbirtokait és élő példákkal támasztottuk alá az összegzésen elhangzottakat.

Az 5. Újhegyi Kézműves Napunkon népi mesterségek felvonultatásával szerveztünk egész napos családi programot. Célunk a hagyományos népi mesterségek, a háztáji szőlőtermesztés és a helyi termékek bemutatása és népszerűsítése volt. A rendezvényen étellel teltek meg a hegyi pincék és a rendezvénytér. A változatos programelemek mellett az idelátogatók ámulattal fedezték fel a csodálatos zalai panorámát is. „Lelki Fröccs Sátor” programunkkal népszerűsítettük a helyben elkészített termékeinket, a bort, a szőlőmustot, az őshonos gyümölcsfa oltványainkat és a helyben megtermelt gyümölcsfélét. A rendezvényre ellátogató embereket egy tál étellel láttuk vendégül.



21 ábra: V. Újhegyi Kézműves nap, kádárbemutató (saját fénykép)

Sétáló Kóstoló programunk is nagy népszerűségnek örvend. December hónapban kinyitnak Újhegy fűtött pincéi, a gazdák az adott évjárat friss borait és borkorcsolyákat kínálnak az érdeklődők számára. Négy állomáson összesen 13-14 fajta, ropogós, gyümölcsös, reduktív eljárással elkészített borokat kóstolhat a nagyérdemű.

A Magyar Falu Programnak köszönhetően rendelkezünk egy szépen felújított pincével, amely az egyesület tudásközpontjaként üzemel. A 2023-ban elnyert NEA pályázatunkból szőlészeti-borászati tanösvényt létesítünk, ami még egyedibbé teszi a hegyhátunkat. Távlati tervünk, hogy egyesületünk ernyőszervezetté nője ki magát, felkarolva és segítve a dombháton működő hasonló érdeklődésű civil szervezeteket.



22. ábra: Az Újhegyi Borbarátok Egyesületének pincéje, belső nézet (saját fénykép)

Civil szervezetünk mintaprojektet fogalmazott meg a zártkerti közösségünk összetartása, a szőlőfeldolgozás egységesítése és megkönnyebbítése céljából. Osztrák mintára egy közösségi szőlőfeldolgozó megépítését tervezzük, melyhez az eszközeink már rendelkezésre állnak. Szüret idején a gazda beszállítja a szőlőt, megtörténik a feldolgozás és elviszi a kész leülepitett mustot. A pincéje magányában elkészíti szakmai mentorálásunk mellett, valamint legjobb tudása szerint a bort. Az elkészült bort derítés után visszaszállítja a feldolgozóba, majd szűrés és palackozás után ismét a saját pincéjébe kerül az áru. Az üzem padlásterében kap helyet az oktatóközpont, ahol gazdáink tudását és ismereteit gazdagítjuk. Ugyanitt pályorientációs tevékenységünkkel pedig segítséget kívánunk nyújtani a fiataloknak és a legkisebbeknek.



23. ábra: Látványterv az Újhegyi Feldolgozóról (tervek: Tamás Gábor)

Kormányzati támogatások: A Magyar Falu Program, az Agrárminisztérium civil szervezeteket támogató pályázata, a Nemzeti Együttműködési Alap, a Zártkerti Program mind olyan 100%-os támogatási intenzitású pályázatok, melyek nagyban hozzájárulnak a zártkertek életben maradásához.

A Zártkerti Program fejlesztési céljai a következők:

- 1) külterületen elhelyezkedő zártkertek, kiskertek megközelítését szolgáló, kapcsolódó út, földút, valamint az útszakaszhoz kapcsolódó csapadékvíz elvezetését biztosító (nyílt, felszíni) csatornahálózat karbantartásához kapcsolódó fejlesztések (kivéve erőgépek és eszközbeszerzés),
- 2) vízvételi hely kialakítása, kút létesítése, mezőgazdasági célú vízvezeték kiépítése, illetve víz-visszatartáshoz kapcsolódó kisléptékű víztároló kapacitás kiépítése (esővízgyűjtő rendszer kiépítése),
- 3) villamosenergia-ellátáshoz kapcsolódó fejlesztések (hagyományos, vagy alternatív energiaforrásokkal táplált kifesztültségű villamosenergia-hálózat elsősorban felszín alatti kiépítése),
- 4) vadkerítés létesítése, vadgazdálkodási/vadvédelmi elemek építése,

5) területrendezés, borona-és/vagy tömésépületek, szakrális kisémlékek felújítása, gyümölcsfa-és/vagy szőlőtelepítés. (INTERNET8)

Az 5. célterületet (borona-és/vagy tömésépületek, szakrális emlékek felújítása) Kaj István a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat Zala megyei területi felelőse ajánlotta Dr. Nagy István Agrárminiszter figyelmébe. A javaslatot a minisztérium jóváhagyta, majd felkérte az ötletgazdát az alcél kidolgozására. A programnak köszönhetően országszerte újulhattak meg régi zártkerti pincék, fa- és kőkeresztek.

A kormányzat által kiírt pályázatok, a hegyi szakmai rendezvények, a jó önkormányzati hozzáállás, a civil szervezetek munkássága és az egyén tenni akarása elengedhetetlen ahhoz, hogy egy zártkert jól működjön. A fejlesztések és a különböző programok erőt adnak a szőlőiket és kertjüket művelő embereknek. Motiváltak lesznek, hisz a felsoroltaknak köszönhetően a megtermelt portékáik eladhatóvá válnak, birtokaik pedig értékállóak lesznek.

4.3. SWOT elemzés

SWOT elemzés a zártkertek fejlesztéséhez. (Pusztaszentlászlói példa bemutatásával)		
Belső tényezők	Erősségek	Gyengeségek
	+Jó közösség, összetartás +Teljes infrastrukturális kiépítettség +Pályázatok írása, megvalósulása +Fiatalok jelenléte a hegyen +Kulturális, családi és szakmai programok	–Kóstolásra alkalmas terek hiánya –Vendéglátói jogi forma hiánya –Amerikai szőlőkabóca elleni védekezés összehangolásának hiánya –Kis alapterületű hegyi hajlékok
Külső tényezők	Lehetőségek	Veszélyek
	+Közösségi feldolgozó létrehozása +Önkormányzati rendeletek kibővítése +Túraútvonal kialakítása +Borvidéki besorolás megszerzése	–Nyaraló turizmus megjelenése a zártkertekben –Zártkertek támogatásának felfüggesztése –Generációváltás nehézségei –Falvak lakosságának csökkenése

24. ábra: SWOT elemzés a zártkertek fejlesztéséhez

A település vezetése arra törekszik, hogy a lehető legnagyobb mértékben kihasználja a lehetőségeket, az erősségekből előnyt kovácsoljon, a veszélyeket fokozatosan elhárítsa, a gyengeségeket pedig kiküszöbölje. A feltárt gyengeségek kiküszöbölése azonban az egyén ráutaló magatartás nélkül nem lehetséges. A veszélyek között az első helyen áll a nyaraló turizmus megjelenése, ami országos viszonylatban problémát jelent. Az ilyen típusú veszély kezelése és a szükséges önkormányzati rendeletek megalkotása kiemelten fontos kell, hogy legyen, minden település számára. A SWOT elemzés kiértékelését követően kiderült számomra, hogy mi a Pusztaszentlászlói Újhegy erőssége, gyengesége, illetve megerősítendő területei. A gyengeségeket kezelni szükséges, hogy a Pusztaszentlászlói Újhegy megítélése még jobb legyen.

5. Következtetések, javaslatok

Napjainkban a zártkertek segítségért kiáltanak. A régen még önműködő folyamatok, ma külső beavatkozást igényelnek. Hiányoznak az alulról induló kezdeményezések, a társadalmi munkák és az egyéni javaslatok.

Az önkormányzatoknak nagy felelőssége van a zártkertek fennmaradásában. A legtöbb infrastruktúrát érintő pályázat csak általuk érhető el, és ha a helyi vezetés részéről nincs ráutaló magatartás a fejlesztésekre, akkor a művelt területek mérete és a szőlőműveléssel foglalkozó gazdák száma lassan, de biztosan csökkentő tendenciát mutat. Komplex turisztikai fejlesztésekkel vonzóbbá tehető egy település, ha a fejlesztés részeként a zártkerteket is érintjük; ezáltal sokkal forgalmasabb, látogatottabb lesz a hegyhát. Ha egy hegyhát nincs magára hagyva, hanem ellenkezőleg: egyre látogatottabb lesz, akkor javul a gazdák morálja, látják értelmét a saját munkájuknak, és bíznak abban, hogy ingatlanjaik nem értéktelenednek el.

A civil szervezetek jelenléte meghatározó az említett témakörben. Rengeteg pályázattal, szoft elemmel tudják ellátni a zártkerti közösséget: előadásokat, rendezvényeket, szakmai programokat szerveznek, kisebb léptékű turisztikai attrakciókat valósítanak meg. Ezek a programok, akciók erősítik az emberekben a közösséghez tartozás érzését, szakmailag pedig olyan tudásanyagot sajátítanak el, aminek köszönhetően a megtermelt áru vonzóbbá, piacossá, ezáltal eladhatóvá válik. Szakmai és pályaaorientációs előadások megszervezésével, a fiatalok megszólításával segítséget nyújtanak a generációváltás sikeres megvalósításában.

Végül, de nem utolsó sorban a kormányzati támogatások és a Zártkerti Program folytatására hívnám fel a figyelmet. Legtöbb esetben a falvaknak nincs egyéb forrása a zártkerti területek

fejlesztésére. A 2023-as Zártkerti Program tervezési fázisába fontosnak tartom bevonni a szakmaközi szervezeteket és néhány civil szervezetet, akik helyi szinten, napi munkájuknak köszönhetően ismeri a fejlesztésre szoruló céletterületeket és a zártkertek további fennmaradásához szükséges fejlesztési igényeket.

6. Összefoglalás

Szakedolgozatom megírása közben igyekeztem megérteni a zártkertek kialakulásának jelentőségét, feltérképezni a régi birtokviszonyokat és építészetet, a régen termesztett gyümölcs- és szőlőfajtákat. Megértettem a bor, mint élelmiszer pozíciójának átalakulását, kiderült számomra, hogy ez a tényező is nagy hatással van a mai negatív zártkerti folyamatok kialakulására. A régi világban a bort élelmiszerként tartották számon, a szőlő és gyümölcs pedig sok esetben fő táplálékként is szolgált. Megváltozott világunkban zéró tolerancia van az alkoholfogyasztás tekintetében, így a borfogyasztás egyre inkább kiszorul a mindennapokból és gasztronómiai, valamint élvezeti cikké alakul át. Az interjú utáni kötetlen beszélgetésből arra is fény derült, hogy a zártkertekben megtermelt bor egyre inkább elveszti a régi pozícióját, hiszen régen nagyon sok esetben/helyzetben fizetőeszközként szolgált. Azt is fontos megjegyezni, hogy vidékünkön régen a bor és ritkábban a pálinka volt az elérhető szeszesital. Manapság bárhol elérhető a bor, nem szükséges egy esztendőn át vesződni az alapanyag megtermelésével és az elkészítéssel.

A parasztgazdaság mindennapjait a háztáji állattartás és a saját birtokaik – beleértve a szőlőhegyeket, később zártkerteket - megművelése tette ki, így természetes volt, hogy majdnem minden háztartáshoz tartozott szőlőterület. A kilencvenes évek közepéig az emberek nagyrészt a saját településükön dolgoztak (varroda, TSZ, kertészet, fűrés, egyéb kisebb üzemek), ezáltal több idejük maradt a háztáji termőterületek és a zártkerti ingatlanok megművelésére.

Napjainkban nagyon kevesen dolgoznak helyben, nem ritka, hogy 30 km-t utaznak a munkahelyükre. Az utazással töltött idő, a gyermekek iskolába juttatása sok időt vesz el a mindennapokból és ez az egyik oka annak, hogy az emberek nem foglalkoznak a zártkerti szőlőműveléssel. Az emberek és főleg a fiatalok elkényelmesedtek, nehezen mozdíthatók ki a komfortzónájukból – és valljuk be a szőlőművelés sok esetben kívül esik azon.

A környező települések szőlőhegyein járva, az elhagyott birtokok dokumentálása közben nyilvánvalóvá vált számomra az is, hogy az infrastruktúra hiánya hatványozottan felgyorsítja a zártkertek sorvadását. Jó minőségű út, villamosenergia-hálózat és ivóvízellátás nélkül nem tudnak jól működni a zártkertek.

Köszönetnyilvánítás

Köszönetet mondok konzulensemnek, Dr. Lukács Gábornak, aki intelmeivel segítette szakdolgozatom elkészülését.

Köszönöm Gergály Sándornak a régi történeteket és azt, hogy a mai napig példamutatóan műveli a zártkerti birtokát Újhegyen.

Szeretném hálámat kifejezni családomnak, akik mindenben támogattak tanulmányaim és törekvéseim során.

Külön köszönetet szeretnék mondani minden embernek, aki műveli birtokát a Pusztaszentlászlói Újhegyen és köszönet jár azoknak is, akik munkával, jó tanáccsal és intelmekkel segítenek bennünket.

Szakdolgozatomat a falusi életmódhoz tartozó háztáji/zártkerti szőlőműveléssel foglalkozó embereknek ajánlom fel!

7. Irodalomjegyzék

Illés P. (2020): Paraszti szőlőhegyek a Délnyugat-Dunántúlon. Vasi Múzeumbarát Egylet, Szombathely.

Kozma P. (1993): A szőlő és termesztése II. Akadémiai Kiadó, Budapest.

Lőrincz A. - Ulcz A. - Bodor P. (2009): Borvidékeink. Kézirat.

Lőrincz A. - Sz. Nagy L. - Zánthy G. (2015): Szőlőtermesztés. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Németh M. (1967): Ampelográfiai Album. Termesztett szőlőfajták. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Németh M. (1975): Ampelográfiai Album. Alany-, direkt termő és csemegeszőlő -fajták. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Virág A. (2017): Arculati Kézikönyv. Pusztaszentlászló.

INTERNET1: <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/MagyarNeprajz-magyar-neprajz-2/ii-gazdalkodas-4/paraszti-gazdalkodas-378/szolomuvel-es-boraszat-985/a-szolo-es-a-bor-szerepe-a-nepeletben-A38/a-szolo-es-must-szerepe-a-taplalkozasban-A3E/>

INTERNET2: <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/MagyarNeprajz-magyar-neprajz-2/ii-gazdalkodas-4/paraszti-gazdalkodas-378/szolomuvel-es-boraszat-985/a-szolo-es-a-bor-szerepe-a-nepeletben-A38/a-bor-szerepe-a-taplalkozasban-A39/>

INTERNET3: <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/MagyarNeprajz-magyar-neprajz-2/ii-gazdalkodas-4/paraszti-gazdalkodas-378/szolomuvel-es-boraszat-985/a-szolibirtoklas-rangja-es-jelentosege-A4D/>

INTERNET4: <https://or.njt.hu/eli/v01/437309/r/2009/5>

INTERNET5: <https://or.njt.hu/eli/v01/437309/r/2015/6>

INTERNET6: <https://pusztaszentlaszlo.hu/telepulestortenet-fekvese>

INTERNET7: <http://gellenhazai-megallo.blogspot.com/2017/09/dr-jani-janos-evangelikusok-gocsej.html>

INTERNET8: https://tanya.hoi.hu/index_main1.php?id=&valid=&id2=&valid2=

INTERNET9: http://media.ektf.hu/levelezo/orai_anyagok/interju.pdf

INTERNET10: <https://www.sprintconsulting.hu/sprint-blog/swot-elemzes-fogalma-lenyege-keszítése/>

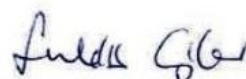
NYILATKOZAT

A dolgozat készítőjének konzulense nyilatkozom arról, hogy a Záródolgozatot/Szakdolgozatot/Diplomadolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A Szakdolgozatot/Diplomadolgozatot záróvizsgán történő védelemre javaslom / nem javaslom.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem

Kelt: Keszthely, 2023. év április hó 30. nap



(dr. Lukács Gábor)

Belső konzulens

NYILATKOZAT

szakdolgozat¹ nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Ka István
A Hallgató Neptun kódja: EUP32A
A dolgozat címe: A zártkertek múltja, jelene jövője
A megjelenés éve: 2023
A konzulens tanszék neve: Agrár- és Élelmiszergazdasági Intézet, Agrárgazdaságtani és Agrárpolitikai Tanszék.

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, s az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a Záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe.

Kelt: Pusztaszentlászló, 2023.05.09.



Hallgató aláírása

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.