



HITTEL, SZERETETTEL ÉS HOLISZTIKUS SZEMLÉLETTEL KÉSZÜLŐ KÉZMŰVES BOROK

A híres badacsonyi borvidéken, a Kisapáti-Szent György-hegyen, a bazalt orgonák szomszédságában, található a NAPSÁRKÁN Pince. Vezetője Szabó Tünde, aki szenvedéllyel, holisztikus szemlélettel, készít magas minőségű kézműves borokat.

Tünde a szőlő szeretetével és a hagyomány tisztetével tűnik ki a többi kézműves borásztól, hogy hisz a szőlő és a bor természetességében, a spirituális, mindent átható erejében, az életre gyakorolt pozitív hatásában. Hiszi vallja, hogy nemcsak fizikai, hanem szellemi és lelki szinten is sokkal többet tud hozzáadni az általa készített borokhoz, amik készítéséhez, energetizálásához szimbólumokat és ásványokat is alkalmaz. Jómagam szinte gyerekkoromtól kedvelem az ásványokat, és a féldrágaköveket, amelyeket - mint a legtöbben - csupán ékszerként hordok. Saját tapasztalatom szerint is az ásványok hatása nem kézzelfogható, de érzékelhető és érezhető...

– Milyen tanulmányokat folytatott?

– A középiskola elvégzése után Kecskeméten kertészmérnökként végeztem, 2 főiskolán tanultam egyszerre, és így is köztársasági ösztöndíjas lettem. Egyszerre diplomáztam mindkét intézményben. Ezt követően végeztem el a Corvinus Egyetem szőlész-borász szakmérnöki szakot. Magamat spirituális embernek tartom (számos iskolát, tanfolyamot végeztem közben), hiszek a természetfeletti szabad szemmel nem látható erőiben, hiszem, hogy van olyan energia, aki/ami segít támogat minden embert itt a Föld nevű játszótéren.

– **Hogyan került kapcsolatba a borokkal és a bortermeléssel?**

– Ebbe nőttem bele. Gyerekkoromtól fogva – két testvéremmel – a Szent György-hegyen töltöttük minden szabadidőnket. Apai dédnagyapám, Bajnóczy István vásárolta még 1928-ban ezeket a területeket, ma is őrzöm az eredeti adás-vételi szerződéseket. Ez mellékes jövedelmet jelentett a családnak, mivel dédapám úgy vélte, hogy egy parasztembernek legyen saját szőlője, saját bora. Mindegyik gyermekének vett egy tábla szőlőt, így került a családhoz nagyanyám révén és édesapám útján ez a terület, melyet az évek során bővítettem.

– **Mekkora területen gazdálkodik?**
Ki segít Önnek?

– Jelenleg 3,5 hektáron gazdálkodikunk a Szent György-hegy északi, keleti, illetve a déli oldalán, melyben van magántulajdon és bérlemény is.

Fantasztikus családom van, mindenkire számíthatok. Édesapám, édesanyám, testvéreim és legfőképpen a sógorom, akik mind részesei ennek az egésznek. Összességében én viszem a szőlészetet és a borászatot, de a háttérben mindenki ott van. A nővérem, Mirtill csinálja a marketinget, és az adminisztratív dolgokat, habár neki is van saját cége, de maximálisan segít. Én még csak most kezdem felvenni a fonalat... A sógorommal együtt végeztünk az egyetemen, nagyon jó szakembernek tartom őt, objektív, maximálisan mögöttem áll, segít a borok véglegesítésében, és a borászati folyamatokban, szakmailag ellát tanácsokkal, támogat. Amikor van egy kis szabadideje akkor a ház körüli teendőkhöz is segít. Édesanyámat sokszor megkérem, hogy süssön vagy főzön valamit. Édesapám élezi a kapáimat, cseréli ki az ásóban a nyelet, ha eltört. Alkalmanként kihozom őket a hegyre egy pici szüretre, kötözésre, lényegében nekik köszönhetem, hogy itt vagyok és ezt csinálok. Borkóstolókat nagyon korlátozottan tartok, mivel jelenleg még nincs kész az a terület ami erre alkalmas lesz. Akinek a sors nálam rendelt borkóstolót, az úgyis ott lesz.

– **Milyen szőlőfajtákat termelnek?**

– Rizlingszilváni, Pinot Noir, Rajnai Rizling, Olaszrizling, Hárslevelű, kevés Chardonnay és Tramini.

– **Milyen boraik vannak?**
Melyekre a legbüszkébb?

– Túlnyomórészt fehér bort készítek. A legkönnyebb a rizlingszilváni, amiből egy reduktív gyümölcsös bor készül, de természetesen készítek olaszrizlinget reduktív technológiával és fahordós érleléssel is. A Pinot Noirból rozé és vörösborok készülnek.

A legtradicionálisabban készülő hordós érlelésű tételek a Sárkánytangó (korábban Sárkánylelke) fantázianevet kapták. A névválasztással a Szent György-hegyhez kötődő Sárkány legendát szerettem volna a borokban megjeleníteni, ami a tradíció, az ősök és a természet iránti tisztelet összessége. Ezek minden évben kizárólag a hegyen termő szőlőből, limitált palackozással kerülnek letöltésre. (A borokról bővebb információ: a napsarkan.hu oldalon olvashatnak)

– **Mit tart az eddigi legnagyobb eredményének?**

– Talán azt, hogy a választásom követően nem törtem össze és tovább tudom egyedül vinni a gazdaságot. A területet lecsökkentettem 3,5 ha-ra, továbbá tartottam és tartom magam elveimhez, hitemhez, ami maximális együttműködést jelent a szőlővel, a borokkal, a természettel. Holisztikus szemléletem megingathatatlan.

– **Hogy érzi, nőként nehezebb elismerést szerezni a borászat világában?**

– A mindennapokban nőként nehezebb elismerést szerezni, mert igazából ezt egy férfias szakmának tekintik. Mi nők sokkal érzékenyebbek vagyunk, és jobban tudunk megoldani helyzeteket. Egyre több női bortársaság is van. A bor önmagáért beszél. Itt a hegyen is sikerült kivívnom az emberek tiszteletét, elértem, hogy ne a személyt nézzék, hanem a bort, amit készítek.

– **Mi az, amit szeretne a közeljövőben elérni?**

– Szeretném, hogy minél többen megismerjenek. Olyan vagyok, mint egy bébi sárkány a barlangomban. Jó minőségű borokat teremtek, hatalmas szeretettel, szenvedéllyel, a termékek megismertetésében, pedig sutáskodom. Muszáj kijönnöm a barlangomból és megmutatni a világnak, hogy milyen folyékony kincsek vannak a pincém mélyében.

– **Hazai viszonylatban is egyre népszerűbbek a bioborok. Ön a borait ezen felül holisztikus, spirituális szemlélettel készíti, a hazai kézműves borászok között ez mennyire jellemző?**

– Egyáltalán nem jellemző!



– **Az Ön által alkalmazott holisztikus szemlélet miben tér el az általános szőlészeti-borászati munkáktól?**

– A Rudolf Steiner-féle biodinamikus gazdálkodási elveket vallom, amennyire lehet követem, de egyszemélyben nem lehet teljes egészében betartani. Ennek a lényege, hogy vegyszerek helyett a növények immunrendszerét erősítsük. Egyáltalán nem használok gyomirtószert, műtrágyát, felszívódó növényvédő szereket. Csalánnal, zsúrlóval, narancsolajjal és kontakt növényvédő szerekkel permezezem a szőlőimet. A szőlőművelés során a Mária Thun féle vetési naptárt használom, így rengeteg időt és energiát takarítok meg.

Zenére erjesztem a boraimat, az alkímiai folyamathoz pedig az 528 Hertz rezgését használom. Sungittal és borostyánkővel energetizálom a borokat, valamint különböző szimbólumokat rajzolok a hordókra, tartályokra.

A legjobb tudásomat teszem bele a borkészítésbe és valamennyi munkafolyamatba. Tudatosan vallom, hogy a gondolataink és tetteink mind visszahatnak a szőlőre és a borra.

– **A munka mellett jut ideje, barátokra és kikapcsolódásra?**

– Rengeteget dolgozom, a családom mellett a barátok is nagyon fontosak, igyekszem időt szentelni rájuk is. Azt gondolom, nagyon tudatosnak kell lenni, muszáj kikapcsolódni, mert a sok munka be tudja darálni az embert.

– **Mi a kedvenc időtöltése? Mivel tölti szabadidejét?**

– Olvasok, szeretek kötni, horgolni, rajzolni, főzni, befőzni, eltenni. De van hogy csak kiülök a teraszra egy palack borral és csendben gyönyörködöm a tájban.

Kiss Zsuzsanna

Fotós: Héring Attila