

Kincses birodalom a föld alatt

Cím:



Somló várának udvarában van egy hetven méter mély kút, annak az alján a kövek alatt lakik egy öreg manó. Ennek a kútnak a vize minden hetedik évben kiszárad, akkor lehet lemenni a mélyére. Odalenn a kincseskamra kapuját hétévente a hetedik hónap hetedik napján nyitja ki a szigorú, fehérszakállú apó. Belépni azonban még akkor is veszéllyel jár, különösen, ha öklét mutatgatja az öregúr: a látogató akkor bizony menthetetlenül a kövek és a víz alatt végzi. Csak ha jó kedve van, és a pipájával int, akkor juthatunk a kincsek közelébe.

Nem ismerünk ma senkit, akinek intett volna. Vagy talán mégis? Az évszázados kincses történet ugyanis új fejezettel gyarapodott 2013-ban.

Nem hetven, csak négy-öt méter mélyen. Nem a hegy gyomrában, hanem a hegy lábánál nőtt halom alatt.

Ez a kincs a legendás somlai bor mellett mostantól a somlai pálinka lehet, amelyet szinte a látogatók szeme láttára készítenek a frissen épült főzdeben. Kár volna azon vitatkozni, hogy a juhfark, a rizling, a furmint

vagy éppen a hárslevelű-e a Somló itala, az biztos, hogy a ropogós fűrtökből nyert pálinka mindegyikből a legjobb zamatot őrzi meg. Aki kóstolgatásra vágyik, annak a 8-as főútról Somlóságárhelynél az egykori Hegykapu irányába kell térnie, a bazalthegegy felé. Itt jobbról találja a Somló Spirit földalatti birodalmát.

A pohárka fölötti illatfelhőbe hajolva eltöprenghetünk, hogy térföldi remete-e a magányos bazalthegegy, aminek Vörösmarty látta, vagy talán inkább Szent István ittmaradt koronája, mint a szőlőkarókkal kivert hegy Csoóri Sándor vallomásában. Helyi szóhasználat szerint Isten itt felejtett kalapja. Történelmi levegő ül a vulkánkúpon, és tényleg hű szeretőként folyja körül a nap, hogy „illat és fény olvadjon belé”. Ahogy az itteni szőlőkbe és gyümölcsökbe is. A pátlatbirodalom alkotói, Fehér Péter és bátyja, Ernő, aligha találkoztak a mesebeli manóval, de reményeik szerint kiérdemelhetik a zord öreg jóindulatát.

A két műszaki ember 2010-ben határozott úgy, hogy az évtizedekig fejlesztett ajkai székhelyű távközlési cégük eladásából származó összeget pálinkafőzdebe költik. Bár a bevételből jó sokáig süttethették volna

hasukat a nappal, ők mégis úgy döntöttek, hogy inkább megvalósítják egy régi álmukat és alkotnak valami maradandót, öregbítve ezzel a hegy hírnevét és munkát adva jó néhány embernek a környéken. A cégeladásból származó bevételből uniós kiegészítéssel milliárdos beruházásba fogtak. Sokan gondolják 2010 óta azt az országban, hogy kereskedelmi főzdekkal és a termékeikkel már telített a piac, nagy merészség újabbat építeni. Fehér Péter ezt másként látja. Meggyőződése, hogy a magyar pálinka a világ legnemesebb itala, és az előállításuk sikerre van ítélve.

– Régi bogaram volt, hogy egyszer, amikor már csak unaloműzésből dolgozom, építetek egy kis pálinkafőzdet, ahol ha másért nem, a magam kedvére készítek saját pálinkát. Akkoriban a baráti társaságunkban talán csak ketten voltunk elkötelezett hívei ennek az italnak, aztán lassan a többiek is rászoktak, sőt rajongóivá váltak. Úgy látszik, ehhez is meg kell érnie az embernek. Ahogy édesapám is – aki a tapasztalata, meg tán a kora miatt is – mindig elutasította a külföldről hozott whiskyket, konyakokat, köszönte, de inkább a saját pálinkáját itta.

Kellő tőke birtokában Fehérék adtak maguknak időt a terv végig gondolására és arra, hogy mindenből a legjobbat választhassák vagy még annál is jobbat tervezethessenek. Szakmai tanácsokat dr. Panyik Gábornétól kértek, aki a Corvinus Egyetem Pálinka- és Szesz Tanszékének szaktekintélye. Az épület tervezésére Ekler Dezső DLA okleveles



építészmérnököt, az egyik legismertebb építészt kérték fel. A főzdei berendezések gyártásával a külföldön is ismert Hagyó Kft-t bízták meg. A helyszín kiválasztása sem ment egyik napról a másikra. Számos szempontot kellett figyelembe venni az ideális környezet megtalálásához. Egy ideig kacérkodtak a Balatonhoz közeli megoldásokkal. Arra jutottak: a keszeghez inkább a bor illik. Keresgélés közben kiderült, hogy a Somlón hatalmas borászati és pezsgőüzem épül, és az is, hogy a környéken nincs olyan cég, amelyik a helyi szőlőből és törkölyből pálinkát készítene. Péter felesége hosszas keresgélés után rábukkant egy eladó szántóra a hegy lábánál, ráadásul a borászati beruházás társaságában. Ezt már lehetett jelnek is tekinteni. Talán itt figyelhető meg a földalatti agg jóindulata? Fehérék bejárták fél Európát, Amsterdamtól Dél-Tirolig, hogy a leg-

jobb párlatok előállítóival megismerkedjenek. Tramin vidékén olyan olasz főzdet tanulmányoztak, amely egymaga több gyümölcsöt dolgoz fel, mint az összes magyar kereskedelmi főzde együtt. Az ottani tapasztalatok alapján döntöttek el, hogy milyen léptékű és felszereltségű üzemet hozzanak létre a hegy lábánál. Kapóra jött az uniós pályázat, és az, hogy a beruházás szívügyévé vált nemcsak a két testvérnek, hanem szinte az összes somlói gazda, polgármester, szervezet támogatásával találkozott. Innentől már csak egy lépés volt megtalálni a megfelelő szakembereket, akik szintén lelkesen vettek részt a munkában, részben mert fantáziát láttak benne, részben a hegy iránti elkötelezettségéből, aztán később barátságából és szakmai önértékelésből.

–Valóban meglepetéstartó, amit Ekler Dezső megtervezett – büszkélkedik a tulajdonos. – Nem sokat bajlódott

a derékszögekkel, meg az egyenes vonalakkal. Kétezer-ötszáz köbméter betont építettünk be, és itt minden tekeredik, hajlik, dől. A helyiek eleinte furcsán néztek az épülő üzemre. Volt, akinek tetszett, volt, akinek kevésbé, aztán mikor elkészült a szerkezet, olyan impozánssá sikeredett, hogy többen azt mondták, kár betakarni földdel. Az út túloldalán lévő borászatot is az Ekler Építész Iroda tervezte. Ott is hasonló építészeti elgondolásokat alkalmazott, így aki ma Somlót meglátogatja, elsőként e két modern épület meghatározó szerepére figyel majd fel, amelyek újszerűségük mellett mégsem toladóak, igyekeznek belesimulni a tájba.

A pálinkaüzem csaknem teljes területe nyitott a vendégek számára. Ahova bemenni nem lehet, ott üvegfalon át láthatják a munkafolyamatokat, a gyümölcs fogadásától



a főzésen át egészen a palackozásig. A látogatótér bejárata ugyanolyan, mint a gyümölcsfogadóé, és persze mindkettő, ahogy az egész ezeregszáz négyzetméteres birodalom, földhalomba burkolózik. Gyakran jönnek építészhallgatók is, tanulmányozni a térhasználat logikáját, ahogy azt Ekler mester megálmodta. Az ő építész leleménye, hogy a hosszú érlelő pincére helyezte a hangsúlyt. Ezzel tágasságot, végtelenséget kölcsönöz az ipari üzem látványának. A körbejárható részben az üveg mögé telepített helyiségekben a párlatkészítés folyamatán is végigfuthat a szemünk. A hatalmas térben szinte lebeg a fával borított kóstolóház, mintha benyúlna a hordók előtti csarnok fölé. A kupola alatti toronyban csu-

pa fényben fürdik a lepárló, ahol a főzőmester dolgozik. Bár minden modern eszköz: számítógép, laboratórium, vezérlő egység a rendelkezésére áll, a munkájából mégsem hiányozhat az a bizonyos emberi tényező, a tanulható szakértelem és a veleszületett érzék. A fiatal szakember, Simon Miklós egy másik neves főzdéből jött át Somlóra, hogy megfeleljen egy új kihívásnak: egy minőségi márka semiből történő felépítésének. Számítógépes irodában vezérelheti a teljes folyamatot, mellé mini laboratóriumot kapott, hogy kedvére kísérletezhessen bármikor. A belső térben néhány dologban eltértek az eredeti elgondolástól. Ezek közt említi Fehér Péter, hogy lemondtak az összes fal gletteléséről,

vakolásáról, inkább meghagyták az ipari terekben kifejezetten szépnek számító beton színeit és felületét. Ellensúlyozásként néhány helyen nemes faburkolatot, szőnyeget alkalmaztak. A látogatók ezzel modern ötvözetét kapják a ridegnek számító építészeti elemeknek és az otthonosan meleg belsőépítészeti megoldásoknak. A szinte felhőként lebegő világító elemek pedig légiessé varázsolják a rideg betonfelületeket. A főzde tervezésekor fontos szempont volt a környezetvédelem, olyannyira, hogy akár zöldtechnológiai bemutatóhely is lehetne a Somló Spirit. Felsorolni sem lehet az energiatakarékos megoldásokat. Ízelítőül néhány, hogy tudjuk, mennyi megfontolás rejlik egy-egy birs- vagy barackpálinka születése

mögött. Napkollektorok melegítik fel a mosdókba – ahová természetesen mozgássérültek is eljuthatnak – és a tisztításhoz, takarításhoz szükséges vizet. Az egész épület fűtését és hűtését hat fűrt kút geotermikus energiája garantálja. Ezek szász méter mélyek, mélyebbek a mondabeli kútnál. A cefre moslékot keresztülnyomják egy csigaprésen, minimálisra csökkentve benne a nedvességet, majd a pellet-üzemrészben fűtőanyagként alakítják, és ebből a pelletkázán állítja elő a technológiai gőzt a pálinkafőzéshez. Az elkülönített folyadék gyűjtőtartályba kerül, amelyet a mezőgazdaságban lehet felhasználni. Hőszivattyús modullal dolgozik a gyümölcsaszaló, ez is kíméli a környezetet, a szőlőmagolajprés pedig



még egy melléktermék hasznosítását szolgálja.

A mérnöki pontosság mindenben meglátszik, de az informatikai rendszer különösen magán viseli a tulajdonos szakmai előéletét. Bárhol járhat a világban, Fehér Péter a laptopján mindent lát. Ellenőrizheti például, hogy miből hány litert tárolnak, csomagolnak, hogy hány fokos a cefre a tartályokban. IP-alapú az egész rendszer, számítógép szabályozza az erjesztést. A főzőmester, ha hazalátogat Fótra, onnan ebéd közben is ugyanúgy képes a folyamatok irányítására, a közbeavatkozásra.

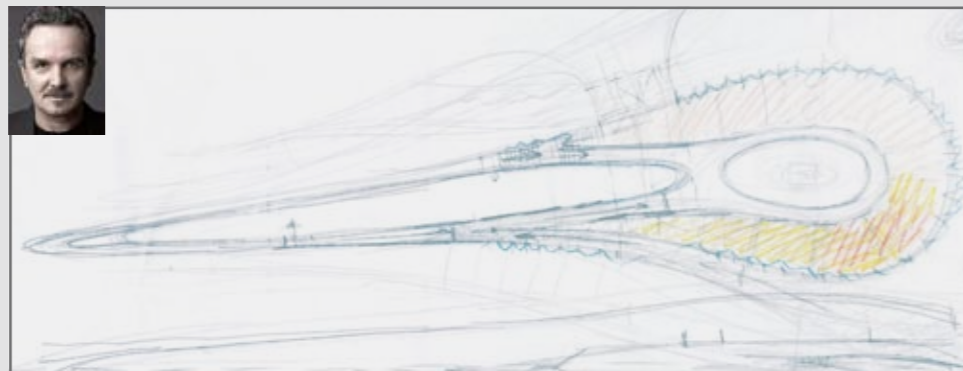
Elsőként az előkészítő és erjesztő egységeket rendezték be. Gázdugó alatt plusz tíz fokon tárolták a feldolgozott gyümölcsök cefrét. Évente ötszázezer kilogramm alapanyag párlatát szűrik üvegekbe. Mindenütt a legjobb minőségű gyümölcsöt keresik. Nagyjából sikerült már felmérni a környékbeli termelők kínálatát, de azért vannak még felderítetlen, kihasználatlan területek. Fehér Péter a délvidéki Bóni László csodálatos birspálinkájának sikerén felbuzdulva például helyi birstermelők után kutat. Egy almatermelővel már tárgyal is a telepítésről, és lehet, hogy a saját telkükön is lesz ebből az igénytelen, ám annál finomabb pálinka alapanyagból.

Összegzésként már a jövőt említi Fehér Péter.

–Rajtunk múlik, mi lesz velünk. Sopánkodni teljesen fölösleges. Már építkezés közben többen felajánlották a törkölyüket, szőlőjüket. Örülnek a pálinka Somló menti meghonosításának a környék polgármesterei és a borászok is. A csúcscategóriát célozzuk meg, kommerszet nem akarunk gyártani. Ha jól tesszük a dolgunkat,

AZ UTOLSÓ LÁVACSEPP

Ekler Dezső Szombathelyen született, de a pálinkával először Énlakán találkozott. Egyetemistaként gyalogoltak fel a gyönyörű kis székely faluba, ahol a lelkipásztor szilvapálinkával köszöntötte őket. Éhgyomorra hörpintették fel. Másfél óra múlva aztán erősen kapaszkodva jutottak fel barátjával a templom karzatára orgonálni. Utána másfél napi filmszakadás következett. És most a Somló alján újra meg kellett birkóznia a pálinka világával. Ezúttal már Ybl- és Piranesi-díjas építészként, aki mesterének Makovecz Imrét tartja. A világ legfontosabb építészeti fórumain elemzik a Somlón megvalósult épületeit.



Tapasztalatairól kérdeztük:

–A tokaji és a neszemlyi borászati központ tervezése előtt volt alkalmam végigjárni a bordeaux-i chateau-kat, a legnevezetesebb kastélyokat, és azt tapasztaltam, ahány ház, annyi szokás. Még azonos régióon belül is egészen eltérőek a filozófiájukban, a technológiai elképzeléseiket illetően. Azt nem gondolom, hogy feltétlenül szofisztikáltabb lenne a pálinkafőzés technológiája, de valahogy mégis változatosabb. Jóval kisebb helyen sokkal többféle dolog történik egy főzdében, mint a borászatoknál, és ezért látványban is másként kell megragadni. Nyilván a főzdek között is nagyok a különbségek, bár pálinkászatot korábban nem terveztem. Somlón összetett világot kellett egy épületbe sűrítmem, és ez részletezett megoldásokat kívánt. Egy szigorú technológiával megszerkesztett üzemet, egy hagyományos pincéhez hasonló érlelő-tároló teret, egy vendégfogadó-kóstoló-turistaellátó részt, egy vállalatirányításhoz kötődő irodát, és mindehhez fűtő-energiaellátó blokkot is terveznünk kellett.

–Az épület az utolsó lávacsépp idézi, amely a Somló oldaláról ilyen messzire eljutott. Korábban a borászatok hegyhez közelebb épületeit is lávafolyást idézve formáltam meg: mint egy mesterséges dombot. A főzde alakja az éppen elnyújtózó pálinkacsépphez is hasonlítható, de ha az ember lerajzolja, akkor hasonlítani kezd a lopótökre is. Ez az épület, ahogy a borászatok is, nagy volumenű, méreteiben egy Cora vagy Spar áruházzal vetekszik. Ha valaki egy ilyen belerakna a gyönyörű somlói tájba, elszomorodna az ember. A legeredményesebben és illendően úgy lehet elhelyezni, ha nem épületként fogjuk fel, hanem domborzati elemként próbáljuk illeszteni az adott tájhoz. Ezt tettem én is. A belső térben viszont pár dolgot másként alakítottam, mint rajzoltam és gondoltam, erről ki is fejtettem a véleményemet a tulajdonosoknak.

–Aki ismeri a grappa kultúráját vagy a bordeaux-i borász kollégák konyakkultúráját, az tudja, megfelelő színvonalal, marketinggel és kifinomultsággal évszázadokig meg lehet ebből élni. Van jövője a pálinkának, én bízom benne...

megtaláljuk a piacunkat. Abban bízom, lesz még idő, amikor a Somló Spirit évjáratait is jegyezni fogják a pálinkabarátok, még ha nem is olyan biztos fogódzókkal, mint a borászok. Húsz évvel ezelőtt még azt gondolta volna az ember a somlói látványfőzdebe lépve: ez tiszta nyugat. Most 2013-ban legalább itt megkockáztat-

hatjuk, hangsúllyal mindkét szón: ez tiszta magyar. Ahogyan a pálinka is. Néhány falat helyi kolbász és pár korty somlói párlat elfogyasztása után távozva, arra gondol az ember: lehet, hogy pálinkakincsek sorakoztak a mondabeli kamrában, amelyet egy szakállas öregúr őrzött?