

**Javaslat a
„[Cserépfalu pincéi, borkultúrája, borturizmus című érték]”
[települési/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:

Fila József (név)

.....(aláírás)
Cserépfalu, 2015 szept.(település, dátum)
(P.H.)

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: Fila József
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Fila József
Levelezési cím: 3413 Cserépfalu, Váraljai út 5
Telefonszám: 49/423-057
E-mail cím:

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Cserépfalu pincéi, borkultúrája, borturizmusa
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:
 - agrár- és élelmiszergazdaság egészség és életmód épített környezet
 - ipari és műszaki megoldások kulturális örökség sport
 - természeti környezet turizmus
3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése: Cserépfalui Települési Értéktár
4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

A pince és borkultúrára vonatkozó ismeretek inkább csak a filoxéra vész utáni időszakra vonatkoznak. Az azt megelőző időszakra teljes a bizonytalanság. Annyi tény ismert, hogy a Tatarjárás után a menedéklukakat bővítik, ajtóval lezárják és kezdik tárolásra használni. A terület bővülésével és a családok számának növekedésével nő a pincék száma is. A tárolási igények nem csak a borra, hanem más mezőgazdasági terményekre is vonatkoznak. Az biztosan tudott dolog, hogy a II. vh. alatt a pincék búvóhelyül is szolgáltak a faluban. A cserépi emberek barátságosságának az is az alapja, hogy sajátos szokások alakultak ki, amelyek az emberi kapcsolatokra is hatással voltak. Cserépfaluban több helyen is található pincesor. A legnagyobb méretű a riolittufába vájt három soros Berezdi-pincesor. Itt 137 db

pince található. A falu Fidóci területén 65 db pince van. A kácsi úti pincesor a Szállásaljával együtt 59 db-t tartalmaz. Csecslápnán 35 db pince számolható össze, ezek állapota nagyon elhanyagolt. A pincevölgy 34 pincét foglal magába. A pásti-pincesoron 30 db pince, a Suragödrében 15 db pince található. A Berezdalja utcában lakóingatlanoknál is 5 db pince található. A főutcán két portán ismeretes borospince. Ez összeségében 394 db pincét jelent, ebből azonban 27 db pince romos állapotban van, teljesen használhatatlan állapotban. Ezeknek a pincéknek agyagos-löszös bázisa van, nem riolittufa. A fenntartási munkák elhanyagolása miatt dőltek össze. A pincéket a téli időkben maguk a tulajdonosok vájták családi, baráti összefogással. A kapcsolódó vas és fa kiegészítőket a falu iparosai, ezermesterei gyártották le. A pince kialakítása a gazda anyagi helyzetétől függően alakult. Az egyszerű pince a bejárati gádor után kiszélesedő 2-3 terem egymásba nyíló sorozata. A módosabbak a gádor elé pinceházat is építettek, ahol a szőlőfeldolgozás munkáit ill. a szórakozás lehetőségét teremtették meg. A beépített ajtók keményfatokkal vagy vágott kötőkkel voltak kialakítva. Az ajtókat az évszak szerint nyitották- zárták. A pince tartozéka még a saját anyagból kialakított alacsony falú tároló terület, a zöldségeknek, ill. az ászoktérben a hordók alatti „gantárfát” tartó két párhuzamos vagy egy tömbben lévő tartórész. A pince oldalfalában kis vakablakokat alakítottak ki különböző anyagok, felszerelési tárgyak tárolására. A pincék klímája szinte ideálisnak mondható. A hőmérséklet maximum 10-15 °C körül alakul. A hőingadozás 2-5°C. Az alacsonyabb értékek a tufapincékben jellemzőek. A páratartalom 70% feletti. Az ilyen klímában a bor lassan fejlődik, alacsony az oxidációs folyamat. Ezekben a pincékben gyakori a nemespenész (*Racodium Cellare*), bizonyítva a jó klímát is. A pince berendezését a gyakorlati igényekhez alakították ki. Az ászoktérbe a gantárfákon 50-200 liter űrtartalmú hordók sorakoznak egy vagy két sorban. A 2000-es évektől a műanyagtartályok és fémtartályok nagy mértékben elszaporodtak. Ezek űrtartalma 80-1000 liter. Űszófedeles típusok is megtalálhatók, ezek a borok tárolásának a minőségét javítják. Az ászoktér előtti területen a zöldségeket, burgonyát, virágokat, marharépat tároltak. De itt vannak azok az edények is, amibe a söprút, törkölyt tárolják a pálinkafőzés idejéig. A használaton kívüli kádak, egyéb felszerelések is itt nyernek elhelyezést. A gádor oldalában lévő vakablakok palackos italok és esetenként savanyúságok tárolását biztosítják. A pinceházban asztal, szék, lóca található, a fából készült lopó és pohártartók mellett. Itt vannak a prések is. Különböző dekoráció borítja a falakat. Napjainkban több pincében az elektromos áram is bevezetésre került, ami a világításon kívül az elektromos eszközök működtetését is lehetővé teszi. Még hőszugárzókat is működtetnek a rendezvényeik során. A hordókat régebben csapra verve ürítették. A butykosokba hazavitt bort gumicsővel szívták le. Napjainkban inkább lopót használtak. A pincék előtti területen gyakori a tűzrakó hely, a földbe ásott asztal és pad. Főleg a Berezdi soron megjelentek a szilárdpadozatú favázás fedett előterek, ahova tavasztól ősziig ki lehet települni a pince hűvöséből. Megemlíthetjük a pincék világításának módjait. Mivel a településre 1959-ben érkezett a villany, a pincékbe természetesen később. Az azt megelőző időszak a téma. A világításra a munkavégzésnél és szórakozásnál is igény volt. A faggyúgyertya, mécs, petróleumlámpák terjedtek el, de a fél diós világítás is előfordult. Külön történetük van a cserépi pincezáraknak. Mivel előfordult régen is az illetéktelen behatolás, így sok gazda furfangos zárat csinált ill. csináltatott a pincére. Nem csak a fordított irányú kulcsolás, hanem a mindkét irányba való térben eltolt kulcsmegoldás, a különböző reteszek alkalmazása is előfordult a más-más méretű lakatok mellett. Tekintélyt adott a nagyméretű kulcs vagy kulcsesomó. Az összejöveteleken a társalgás volt az elsődleges szórakozás, megvitták az eseményeket, véleményt mondtak. Sok történetet is elmondtak egymásnak. Gyakori volt a kártyázás, főleg durákot játszottak. A hangulat emelkedésével a nótázás is fellendült. Szép tenor hangok voltak a jellemzők. A nyári időszakban csurdítás, bográcsolás gyakori volt még családi eseményeknél is. A 1980-as évek második felében jelentős pincefejlesztési folyamat indult el. A pincéket nem csak átfaragták,

hanem bővítették és díszítették is. A Berezdi-pincesoron a Fidóci és a Pásti-pincesoron volt ez érzékelhető. Több pincébe került relief szerű faragás különböző témákkal. Fogadótermek készültek, polcok, tárolók. Kiemelhető a Gacsó és a Derda pince. Ezek a folyamatok a családias jellegű rontottak, de a növekvő idegenforgalom szükségessé tette ezeket a változásokat.

A Berezdi-pincesor tagja az Országos Pincefalu szervezetnek. Sajnos két éve nem történt konkrétum ezek gyakorlati alkalmazására. Idegenforgalmi előnyök, fejlesztési lehetőségeket biztosítana. Talán a régi pincék világát is visszahozná a falu életébe.

Lépések történtek a borászat idegenforgalomba való bekapcsolására. Az önkormányzat, de civil egyesületek is szerveznek évente visszatérően a borhoz kapcsolódó rendezvényeket. Az Ivó napi borverseny és pálinka mustra, a falunapi Bor és Nótatúra, a Szüreti mulatság és a szilveszteri forralt borozás adja ezeket az eseményeket.

Cserépfaluban a családi borászkodás volt mindig is a jellemző. A kis szőlőterületek nem indokoltak komoly üzemeket. A saját felhasználásra előállított bor sajátos borászati kultúrát alakított ki évszázadok során.

A II. vh. előtti időszakban 10-15 család értékesítette a borának egy részét. Ez kiegészítő jövedelmet jelenthetett a családnak, beruházásokat senki sem tett a növekedés irányába.

A borok ebben az időben alacsony alkoholtartalmúak és magas savfokúak voltak. A borászati technológia nagyon lassan fejlődött és tapasztalati úton terjedt. Mivel a borászat alapja a higiénia, így a szüret előtt alapos tisztogatásra került az összes pincei és présházi felszerelés. A hordókat, kádakat, cserpákokat, lopót, tömlőket alaposan letisztították. De a prések és a darálók is átestek ezen a munkán.

Kezdetben a szőlőfürtöket a taposókádakban lábbal taposták és nyerték ki a mustot. 30-40% lényereséget értek el. Későbbiekben ún. bálványpréseket használtak, amit a kövek súlya működtetett.

Az 1875-ös évekre tehető a vasorsós prések megjelenése. Az egyszerű préseles után kiürítik a kosarat, a törkölyt fellazítják és újra a présbe helyezik. A térfogat csökkentést a már előpréselt anyaggal pótolják. Ezt kétszer is megismételhetik.

A későbbiekben vasvázat alkalmaznak és csak a kosár anyagában marad a fa. A kosarak űrtartalma 50-300 liter közötti. A vasorsós prések megjelenésével együtt jelentkezik a darálók alkalmazása. A kézi hajtású vashengerek összezúzzák a fürtöket, javítva a lé feltárását és a préseles hatékonyságát. Napjainkban a 1980-as évektől a kis pincékben is megjelenik a zúzó-bogyozó, amely annyiban tér el a darálótól, hogy a szőlőszemeket leválasztja a szőlőkocsányról, így a must ízhatása jelentősen javul. A mechanikus préseket felváltja a nagyüzemben a folyamatos csigaprés, majd a bogácsi feldolgozóba a horizontális mechanikus prés. Jelenleg egy elektromos vezérlésű kis horizontális prés is működik. Az 1960-70-es években a fa kádakat felcseréli a vasbeton két fakkos bazinok. Ezeket sok helyen csempével is burkolják. Ezekben darálják le a szőlőt, ebből szívják le a mustot és töltik meg a préseket a törkölyvel. Az 1990-es években a műanyag kádakat kezdik használatba venni. Ezek könnyen tisztíthatók, kis súlyuk miatt a mozgatásuk sem nehézkes.

A kipréselt must a hordóba kerül. Kezdetben ezek faabroncsosak voltak és csak a 19. század elejétől kerül rájuk a vasabroncs. Ez nagymértékben javítja a tárolás biztonságát, de a szállíthatóság lehetőségét is. A mosás után a hordókat kikénezték ún. „áslofot” égettek el benne, ami a hordó belsejét megvédte a gomba, kártevőktől a musttal való felöltésig. A hordókban a must forrásnak indult 1-2 hónap alatt borrá alakult. Ez a lassú hideg erjedés a bor íz és zamatanyagait, valamint a savakat nem égette ki így azok ízvilága eredeti állapotban maradt.

A bogácsi borászati üzemben a hűtés nélküli felszíni tartályokban a 30°C feletti forrásban a zamatok kiégnek. A borok kezelésére nem fordítottak különös gondot. Még a fejtési

munkákat sem végezte el mindenki. A magas savtartalom és a hideg pince tükrössé tette a bort.

Jelenleg terjedőben van a fajlesztős irányított erjesztés. A fejtés általános, szükség esetén derítenek és kéneznnek is. Évjárattól függően szűrik és palackozzák is a bort. A folyadék mozgatása elektromos szivattyúval történik.

A meglévő tároló eszközök egy része lehetővé teszi a reduktív borok előállítását is.

5. Indoklás a Települési Értéktárba történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték jelentőségének bemutatására:

Cserépfalu borászata, pincéi és borkultúrája egyedi így helyi értéket képvisel. A megtermelt borok a borversenyeken szép eredményeket érnek el. Pincéi a térségben kiemelkedően nagy számban vannak, az azokhoz kapcsolódó szokások jellemzőek a falura. Ezek a szokások élők, napjainkban is gyakorolják.

A fentiek alapján települési értékke nyilvánítása indokolt.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Kósik István: Cserépfalu szőlőtermesztése és borászata 1999

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.cserepfalu.hu/ertektar

III.

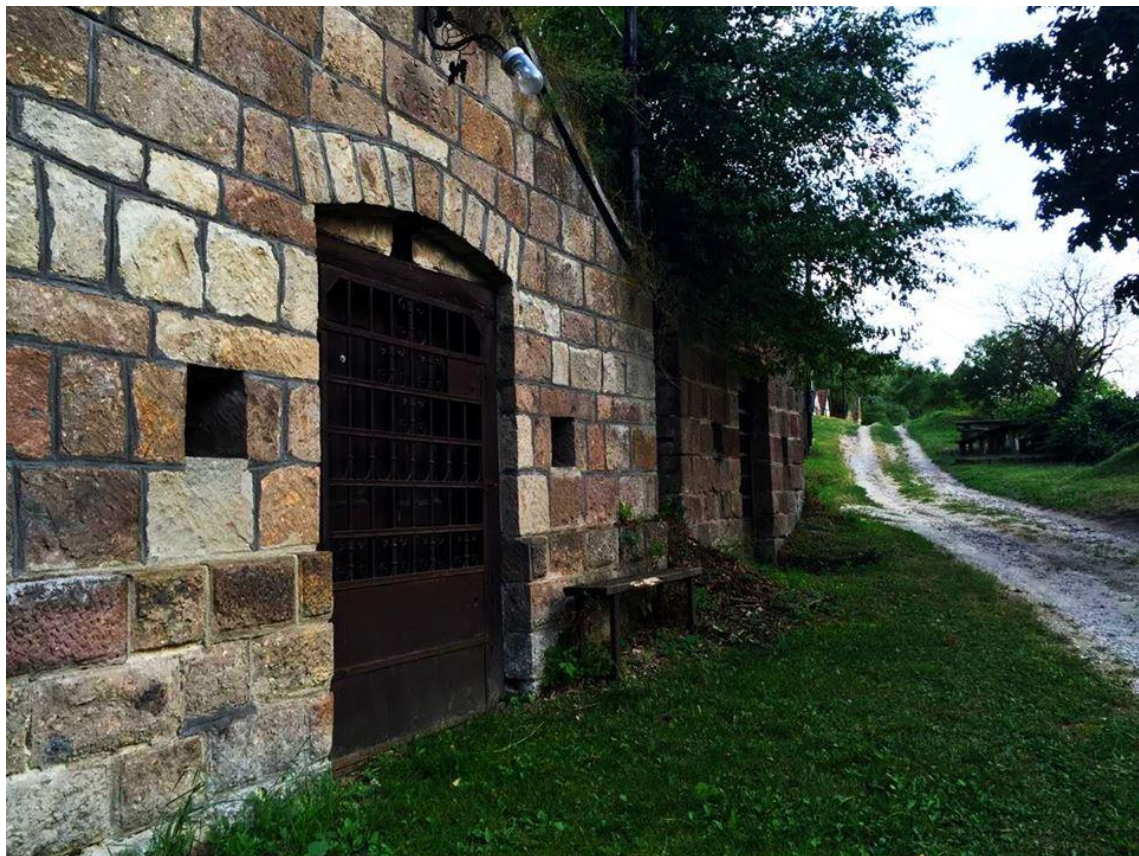
MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja.
4 db fénykép
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek.
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat.

Cserépfalu pincéi, borkultúrája, borturizmus



1. Cserépfalu – Berezdi pincesor



2. Pince

Cserépfalu pincéi, borkultúrája, borturizmus



3. Kőkatonák



4. Tóth Rudolf pincéje