



S CSAK A MALAGAIHOZ HASONLÍTHATÓ

Úgy látszik nem újkeletű, hogy mindent egy ismert márkához mérünk. Eger a magyar burgundia, Villány a pannon Bordeaux, Erdély-Hegyalja, legfőképpen a csombordi Kemény-hegy pedig már-már jobb mint a Rajna mente, már ha rizlingről van szó. Ménes pedig, köszönhetően Fényes Eleknek (1807-1876), ha csak egy orrhossznyival is, de veri Malagát. „Ugyanis itt szüretik azon aszúszőlő bor, melylő setét vörös színe, édessége, tüze, 's más boroktól különböző felette kedves szamatja által, melylő a' szegfűhöz hasonlít, annyira elhíresedett, hogy sokan még az ő tokajinak is eleibe teszik; mi egyébiránt csupán ízléstől és szokástól függ. Fő szőlőfaj, melylő legtöbb aszút ad: az úgy nevezett kadarka (fekete szőlőfaj), mellynek van egyszer'smind azon kedves szamatja is, mi által a'ménesi, minden más aszúboroktól jelesen különbözik, 's csak a' malagaihoz hasonlítható, kivéven azt, hogy a'ménesiben olly szurokszag nem uralkodik, mint az ó malagaiban.” A kor borízlését és a magyar statisztikusokat dicséri, hogy tudjuk, Arad-hegyalja 1776-ban Belgiumba, Hollandiába és Svájcba, később Lengyelországba, Oroszországba, Németországba, Olaszországba, 1879-ben Franciaországba szállított bort, de kisebb tételek eljutottak Brazíliába, az Egyesült Államokba, Indiába, Ausztráliába és Egyiptomba is. Ennek a virágzásnak, vagy talán csak fellendülésnek tett keresztbe a filoxéra, hogy aztán a rekonstrukció is itt valósuljon meg a leggyorsabban. Az is tudható, hogy akkortájt a borvidék fő szőlőfajtái a magyarói körzetben a piros bakator (melyet itt ménesi rózsának neveztek), a mustos fehér, az apró fehér (melyet egyesek a sárféherrel, mások a budai zölddel azonosítanak) és talán a juh fark, míg a ménesi körzetben a kadarka, a nagyburgundi (kékfrankos) és az oportó (portugieser) domináltak. Ezek

egészültek ki az 1893-as bortörvény hatására az olaszrizling, sauvignon blanc, semillon, cabernet sauvignon, merlot, malbec és cinsau (cinsault) szőlőfajtákkal.

Nem szabad elfeledkezni a közeli nagyvárosnak, Aradnak a szőlőhegyekre gyakorolt hatásáról sem. 1906-ban már helyi érdekű vasút közlekedett Aradról Gyorokra, ahol a pálya kétfelé ágazott, Radna és Pankota irányába, és nem tekintették aradi polgárnak azt, akinek nem volt néhány sor szőlője az aradi Hegyalján. A soknemzetiségű Arad akkortájt még magyar többségű város, de a borvidéken csupán ott kerültek ideig-óráig túlsúlyba vagy legalábbis komolyan vehető relatív többségbe a magyarok, ahová csángókat telepítettek, mint például Gyorokra 1884-ben. Ez a kettősség, valamint a szőlő komoly fejlődéséhez és a gyakran liberális nagybirtokosság együttesen eredményezte

VAJON MILYEN LEHETETT A MÉNESI VÖRÖS ASZÚ?

A már emlegetett Balla Géza féle Kadarisszima még a borász bevalása szerint sem aszúbor, így máshonnan kell kiindulnunk. Tudjuk a leírásokból, hogy bár készültek szalmaborok is, és néha azokat is aszúnak nevezték, a Maroshoz közelebb eső Ménes és Ópálos, illetve Baracka, Radna és Gyorok szőlőiben jó években nemesrothadás indult meg, legfőképp a kadarka ültetvényekben. Az is tudható, hogy a ménesi aszútészttát leginkább óborral, sőt, ha lehetett édes óborral öntötték fel. Az 1897-es Ezredéves Kiállítás borai között számtalan ménesit találunk, köztük aszúborokat is. Gróf Nádasdy Ferencz aszúborának alkoholtartalma 16,3%, Domány József 1837-es aszúja 14,9%, szintén az ő 1868-as aszúja 15,8%, Gróf Zselénszky barackzai aszúja 14,5% alkoholtartalommal bírt. Ezek alapján, illetve a híres ménesi vörös aszút méltató leírásokból megállapíthatjuk, hogy egy sűrű szövésű, telt és tüzes, feketébe hajlóan sötét színű, természetes édes vörösborról volt szó, amiből a botrytis a szegfűszegre emlékeztető fűszeres aromákat csalt elő. Kerek savai mellett a cukortartalom és a magas alkohol biztosította eltartósságát.

