

Nem ígérem, hogy
objektív kritikát írok
Czigány Tamásék
házáról. Nemcsak
azért, mert nem is
tudok, hanem mert
nem is akarok.
Semmi kedvem sincs
érzelmeim
elhallgatásához,
örülök,
hogy egyáltalán
vannak,
ezzel a házzal
kapcsolatban
márpedig vannak.



A szép bor jele

Pannonhalmi apátsági borászat

Gettó Tamás

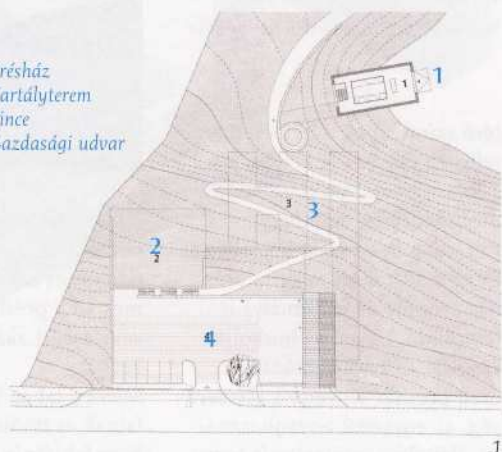
Pannonhalmra felé autózva megkerültem a Balatont, közben emlékeim között kotorászok. Nagypám pincéje Villány legszebb helyén volt. Az ő préházába csak lábujjhegyen szabadott belépni. A préház szépsége abban rejlett, hogy nem volt dolga, egész évben üresen állt, várva, hogy szeptemberben egy napra munkába álljon. Következzen a bor misztériumjátéka: a szép szőlő csúf, bú-

zös, habos, fortyogó lötytyé alakuljon át. Néhány nap múlva gyertyákkal ereszkedünk a pince mélyébe, hogy fülünket a hordóra tapasztva hallgassuk, hogy muszikál. A szőlő átalakulása áldozatokat is követel, sokan saját pincéjükben hálnak meg mustgázmérgezésben. Vannak ilyen átalakulások, mint a szörös hernyók reinkarnációja, gyönyörű színes, selymes lepkévé (Janáky lepkéháza – ami a magyar nép újjászületésének allegóriája lehetett volna) vagy a liszt átalakulása illatos szent kenyérré.

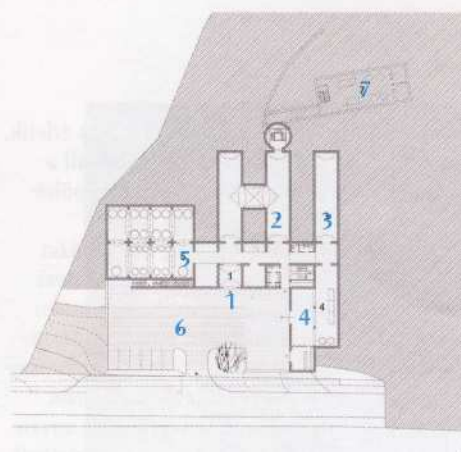
Közben feltűnik a Balaton tükörcsége: ez érdek nélkül szép – gondolom. Vajon szép lesz-e a pannonhalmi borászat, érdek nélkül tetszik-e? Jó-e egyáltalán a kanti meghatározás, hogy érdek nélkül tetszik? Vagy vegyük inkább a stendhali meghatározást: „A szépség a boldogság ígérete”. A két definíciót Füst Milán így hasonlítja össze: „Kant azt állítja, hogy a tiszta szépség nem ígér önzésünk számára semmi egye-

bet, csakis a szépség érdektől mentes tiszta öröme. Stendhal ezzel szemben, akinek meghatározását a Kantéval szemben szubjektívnek szokás nevezni, ő éppen fordítva, önzésünk legfénylőbb kiteljesedését, a boldogságot ígérteti vele.” Innen elég messziről, zöld rétről nézve a Szent Márton-hegyet a kép mindenestre a boldogság ígérete. A dombot a Pannonhalmi Apátság koronázza. Nem mondható éppen szerény épületnek, sziluettje az égre rajzolód-

1. Présház
2. Tartályterem
3. Pince
4. Gazdasági udvar



1



2

1. Főbejárat
2. Hordós pince
3. Palackos érlelő
4. Palackozó
5. Tartályterem
6. Gazdasági udvar
7. Présház

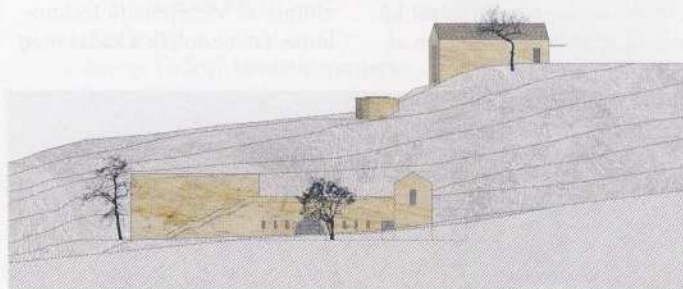
dik. Szemem továbbfut a lombok szelíd kontúráján és házcsoporton állapodik meg. A Millenniumi és a Boldogasszony-kápolna a fák takarásában, alatta jel. A présház jele. Lejjebb ugyanolyan anyagból, mint a jel, még két épület van. Az egyik támfal vagy ház, vagy támfalház, a másik csak ház, olyan házszerű ház ablakokkal. Ez hasonlít a síkságon álló házszerű házakhoz.

A jel erős, olyan erős, hogy szinte maga köré rendezi a csoport tagjait. Olyan, mintha mindig ott állt volna. De mi az a jel?

Présház vagy templom? A távlati kép tehát hibátlan. Nem zavarja semmi, se adótorony, se rikító szín, se villanyvezeték. A kompozíció elemei, apátság, borászat összetartozónak tűnnek, pedig formáik eltérőek. Tehát a kapcsolat közöttük lényegi.

„A monostort, ha lehetséges, úgy kell építeni, hogy minden szükséges dolog, mint a víz, malom, kert és különféle műhelyek a monostoron belül legyenek, hogy a szerzeteseknek ne kelljen kint csatangolniuk, ami lelüknek éppen nem válik üdvére.” (Benedek Regulája 66.7 – 7) A második világháború után államosított szőlőbirtok egy részét az apátság visszavásárolta, és Gál Tibor borász irányításával szőlőtelepítésbe kezdett. Ezzel az ezeréves hagyomány új életre kelt. Menjünk közelebb a borászathoz, de úgy, hogy közben nézzük meg az új üdezőld szőlőket.

A szőlőtelepítésnél a pannonhalmi hagyományok mellett a termőhelyi adottságokat is megvizsgálták, amelyek a Loire-völgyre és Elzászra hasonlítanak.



3

1. Helyszínrajz
2. A „hegylábi” épületrészek alaprajza
3. Homlokzat
4. Az alsó együttes – rálátás a gazdasági udvarra, jobbra a palackozó



4

1. A présház monolitja
2. Kőfal az alsó együttesben
3. A térrendszer axonometrikus rajza
4. High-tech részlet: a tartályterem
5. A boltozott pince időtlen harmóniája

A hagyományokat az ezerjő, a sárfehér, a bakator, a Loire mentét és Elzászt a rajnai rizling, a sauvignon blanc és a fűszeres tramini képviseli.

Itt a présház előtt álljunk meg egy szóra, fújjuk ki magunkat. Meg kell ismernünk röviden a borászat technológiáját, mert a szőlő átalakulása borrá itt egyben a ház filozófiája is. Van a présház – ide megy be a szőlő, ahol préselik. Van a kút – ahol a must lefolyik.

2

Van a pince – ahol a bort érlelik. Ebből a három elemből áll a pannonhalmi borászat épület-együttese. Mindhárom ház, magyarázat nélkül is, messziről is kifejezi tartalmát. A présház-jel innen föntől is erős, egyszerű és ünnepélyes, majdnem templomszerű. Nagy előtető csatlakozik hozzá, ami jelszerűségét ugyan zavarja, de elvesz egy csipetnyit a jel pátoszából, és a ház rendeltetésére utal. Az egész házat kő borítja, a tetőt is. A finoman el-

térő színű lapok a felületet akvarreliesen élővé teszik. Több új borászatot láttam az utóbbi időben, mindegyiknek van valamilyen szakrális jellege. Ez nem baj, mert az öreg présház csöndje és félhomálya is templomi. De miért burkolják kővel az új borászatokat? Az öreg présház lényege a célszerűség, az egyszerű anyaghasználat. Vakoltan, meszelve is templomszerű. Az öreg présházban eltűnik az idényjellegű technológia, falhoz tolják a kádat meg



a prést, helyükre asztal kerül. A bor új templomai belülről rozsdamentes acélból vannak. A nemes kő a présház-szentély elvesztéséért akar kárpótolni minket?

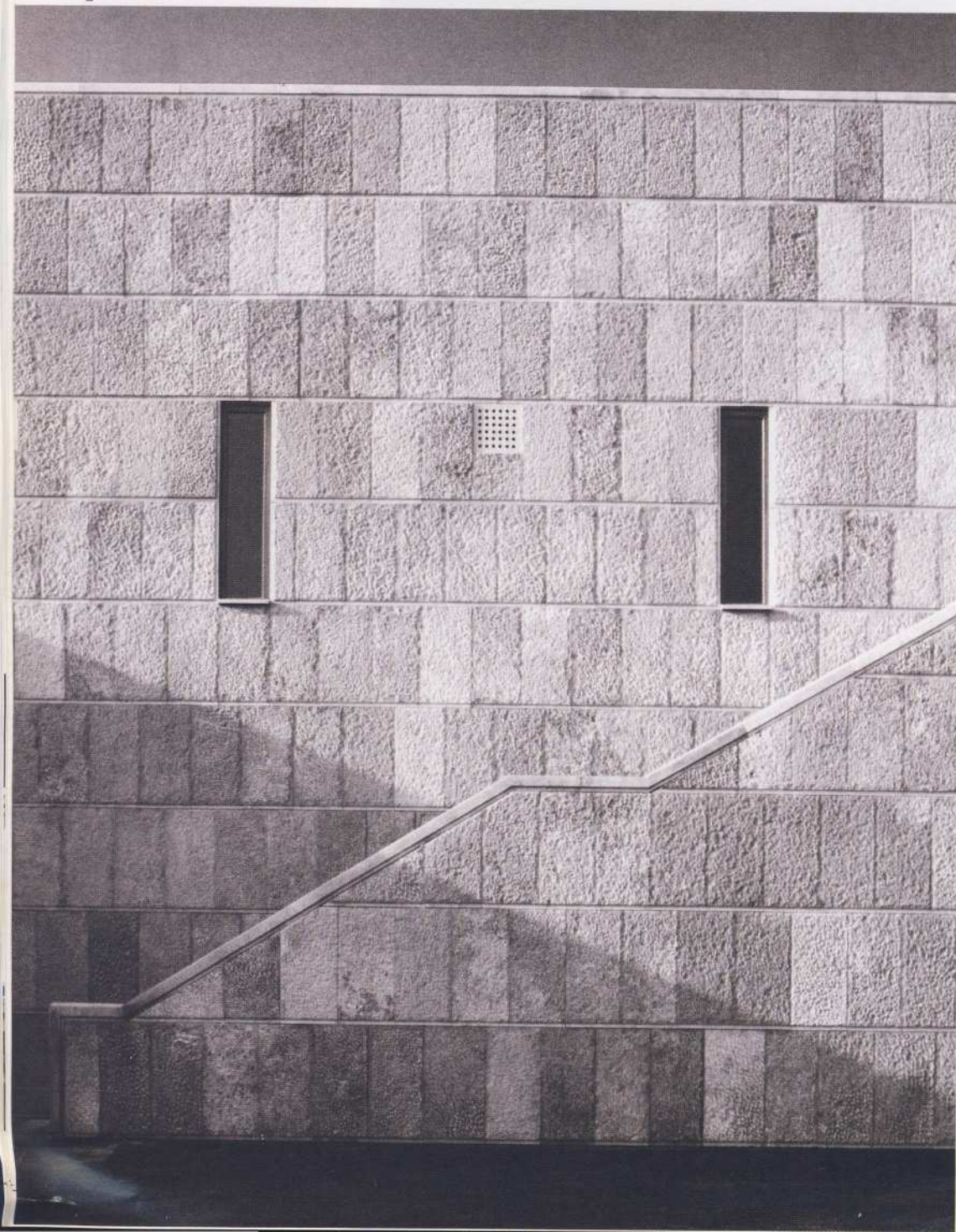
Mivel a fal és tető is kő, eltűnik falnak és tetőnek beidegződött hierarchiája, a ház szoborszerűvé válik. Mindent egy anyagból megcsinálni (monolitikus minimalizmus) – nem ismeretlen a kortárs építészet vágyálmái között – itt a téma és a hely ismeretében jól megválasztott eszköz a cél érdekében: jelet létrehozni a domb tetején.

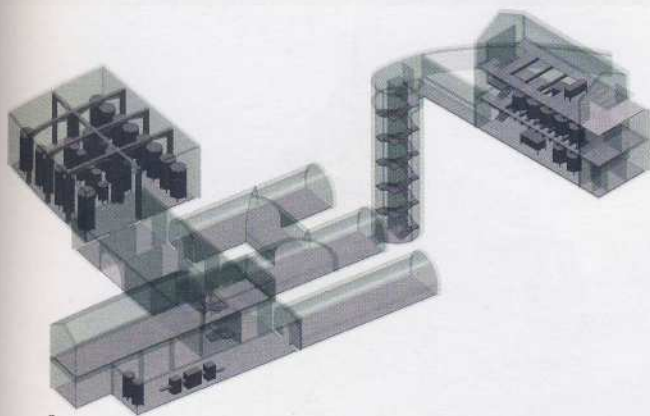
Tető és fal csatlakozásánál szemtelenül ráakasztott ereszcatorna. Olyan ez, mint az előtető: könnyed fricska, mielőtt a ház önmagát túl komolyan venné. A présházba lépve félhomályban tartályok, gépek csillognak, lepillantva feltárla a tér négyszintes mélysége. A technológia is gyönyörködtet. Daru cipeli a tartályokat le-föl, ide-oda. A pincébe a kúton keresztül csorgunk le, akár a friss must. A téglával boltozott pincékben új hordók sora. Egy keresztboltozat alatt padok és terített asztalok. A tölgyfa bútorok szerkesztése olyan, mint a házé: monolitikus, de részleteivel folyamatosan szórakoztat, táplálékot ad a szemnek.

Kilépünk a gazdasági udvarra, visszanézünk a házra. Most látjuk, hogy a támfalház a támfalpincék archetípusa: zárt kőfalban egy lyuk, boltozott nyílás. Újabb részletek: durva és sima kőfelület egymás mellett, trükkös farácszatok, bútorszerűen kitalált kapuk.

Sikerült az apátság továbbépítése más anyagból, más formákkal, de annak ezeréves hagyományából táplálkozva.

Menjünk vissza a pincébe, a terített asztalokhoz. Halk nyisszéréssel jön ki a dugó a palackból, csillog a bor a pohárban. A bor szép. Érdék nélkül tetszik, vagy a boldogság ígérete?





3

**Építész: Czigány Tamás,
Tóth Györgyi, Papp Róbert
(Czita Építésziroda Kft.)**

Gépész tervező:
Gyurkovics Zoltán
(KondiCAD Mérnökiroda Kft.)

Elektromos tervező:
Hornung Pál
(KondiVILL Mérnökiroda Kft.)

Szerkezettervezők:
Börzsei Tamás, Tilai János
(BS Tekton Kkt.)

Kert- és környezettervezés:
Hencz Helga, Gróf András

Szigetelési szakértő:
Zádor Oszkár (Iso-Média
Mérnökiroda Kft.)

Kovácsoltvas kilincsek:
Seregi György kovácsiparművész

Kovácsoltvas vasalatok:
Ifj. Papp Pál kovácmester

Beruházó:
Pannonhalmi Bencés Főapátság
Pannonhalmi Borház Kft.

Generálkivitelező:
Integrál-H Rt.

Fotók: Czigány Tamás



4



5