

EGGER

W KRAINIE BYCZEJ KRWI

Piątek | 22 PAŹDZIERNIKA 2010

Dodatek specjalny



Witamy w Egerze

Tak jak Paryż to nie cała Francja, tak Budapeszt to nie całe Węgry. 130 km od stolicy, między Górami Bukowymi i pasmem górskim Matra, leży miasto słynące ze swojej urody, wody i win

Zabudowę Egeru, bo o nim mowa, jego barokową Starówkę udało się ochronić po II wojnie światowej przed „nowoczesnym budownictwem socjalistycznym”. Rezultat może oglądać każdy, kto ma na to ochotę, gospodarze miasta gorąco do tego zachęcają. Eger jest dziś jednym z najpiękniejszych miast Węgier.

Badacze nie są jednomyślni co do genezy nazwy miasta. Jedni wywodzą ją od łacińskiego „ager” – ziemia, i łączą z osadnikami walońskimi przybyłymi w XI wieku, inni od węgierskiego „egerfa” – czarnego bzu.

Tak czy inaczej równo tysiąc lat temu, w roku 1009, król

Stefan ustanowił w Egerze biskupstwo. Tak rozpoczęła się droga Egeru do sławy. Na tej drodze bywały wyboje, między innymi mongolskie; w tym samym 1241 roku, gdy polskie rycerstwo zmagало się z Tatarami pod Legnicą, inny tatarski zagon spalił Eger i wymordował większość jego mieszkańców. Po tym strasznym doświadczeniu król Bela IV rozpoczął w Egerze budowę twierdzy, która trzy wieki później obroniła kraj przed Turkami i bez której nie byłoby Egri Bikavera, egerskiej Byczej Krwi.

Za panowania Beli IV Polacy nie byli w stanie pospieszyć Madziarom z odsieczą. Ale dziś są w stanie przybyć do Egeru, a gospodarze robią

wszystko, aby odsiecz była bezpieczna, komfortowa i przyjemna. Piwnice, winiarnie, restauracje, dobra baza hotelowa, wspaniałe zabytki i kąpieliska z ciepłą wodą to najlepsze wizytówki miasta, które od południowej granicy Polski dzieli zaledwie 150 km. Warto przebyć tę odległość, aby się przekonać, że podobnie jak przed wiekami Eger wciąż pełni rolę religijnego, oświatowego i kulturalnego centrum regionu północnych Węgier.

Podczas letnich miesięcy, restauracje i tarasy kawiarni na placu Kis Dobo i ulicy Szechenyi wyczarowują śródziemnomorski klimat. Górąjący nad miastem zamek, doskonałe wina węgierskie, ba-



rokowe zabytki, kąpieliska termalne, pagórkowaty krajobraz, festiwale kulturalne, festyny historyczne oraz gościnność słynna nawet za granicami kraju zapisują się na długo w pamięci gości odwiedzających to miasto.

Goście najmiej widziani

Każdego lata w lipcu Eger świętuje swoją Byczą Krew. Patronuje temu opiekun winiarzy św. Donat. Przez trzy dni przy dźwiękach skocznej muzyki turyści przybyli do miasta, spożywając smakowite potrawy w 30 restauracjach, mogą jednocześnie degustować różne gatunki Egri Bikavera oferowane przez 30 egerskich winiarzy. Najbliższe Święto Egri Bikavera odbędzie się od 8 do 11 lipca 2011 roku.

Co roku w bazylice egerskiej odbywa się malownicza, a zarazem podniosła uroczystość. 27 grudnia, w dniu św. Jana, na uroczystej mszy świętej arcybiskup Egeru pobłogosławi młode wino z tegorocznych zbiorów.

Na egerskim placu odbywa się niezwykła musztra, ale nie żołnierzy, lecz butelek. Jest to folklorystyczny festyn połączony z paradą win. Widzowie, go-

ście zapraszani są do degustacji 150 – 200 gatunków win najlepszych miejscowych winiarzy.

Wielu egerskich winiarzy zdobyło światową renomę. Uwieńczeniem tych ognistych, a zarazem harmonijnych win nagradzanych na krajowych i międzynarodowych festiwalach winiarskich jest to, że delectowanie się nimi powinno następować przy smacznej potrawie w przyjemnej atmosferze piwniczki lub egerskiej restauracji.

Egerskie wino zainspirowało także jednego z najwybitniejszych węgierskich poetów Sandora Petofiego, który podczas pobytu w Egerze w jednym ze swoich wierszy uwiecznił to miasto, zachwalając jego wina:

„Zajdą wszędzie tam,
gdzie dobre wino,
jak więc do Egeru zejść
nie miałbym?
Skarabym mnie Bóg,
gdybym był miasto to pominął!”.

W daleki świat

Wina egerskie przez stulecia, od średniowiecza, pracowały na swą reputację. I dopięły swego. Najlepiej świadczą o tym relacje ludzi bawiących w mieście przejazdem, Węgrów i cudzoziemców. Ich opinie są spontaniczne:

Andras Valyi zauważył w 1756 roku: „Na zboczach widać wiele winnic słynących ze swojej produkcji. W tym regionie wytwarzają najlepsze wino czerwone”.

Sir Rober Townson przejeździł przez miasto w 1795. W książce „Podróż po Węgrzech” zanotował: „Wino z Eger w pełni zasługuje na swoją wielką renomę. Jest naprawdę wysmienite, przypomina wina Burgundii, choć być może jest nieco słabsze”.

Demeter Gorog napisał w 1829: „Czerwone wino z Eger ma na ogół wspaniały bukiet, jest lekkie, zdrowe, nie obciąża żołądka, jego w szczególności dobre cechy są na tyle znakomite, że niełatwo znaleźć podobne w jakimkolwiek winie zagranicznym. Czerwone wino z Eger jest tak dominujące, że przyciemnia tamtejsze białe”.

Toteż nic dziwnego, że w 1847 Elek Fenyés zaobserwował, że ludność Egeru żyje głównie z winiarstwa. Czerwone wino z Egeru „wytrzymuje porównanie z winami Budy, jeśli chodzi o bukiet i dojrzewanie”.

Dlatego nie dziwi, że zebrana 18 stycznia 1817 roku Rada Miejska Egeru tak oceniła handel miejscowym dionizjakiem:

„Wina z Eger, zdaniem Rady Miejskiej, są bardzo znane w całym kraju i w ogólności cenione, ponieważ w całej okolicy można znaleźć wiele odpowiednich win, które bez siarkowania mogą być przewożone drogą wodną, w zmiennych warunkach atmosferycznych, do miejsc bardzo odległych, bez obawy, że się zepsują lub stracą kolor. Jest wystarczająco dużo zboczy wokół Eger, a ich plony wystarczająco obfite, aby zaspokajać potrzeby własne, co stanowi dziesiątą część produkcji, i dostarczać wina kupcom wywozającym je za granicę. Według dzisiejszego stanu rzeczy wina z Eger są wysyłane do regionu Jaszag i Kunsag departamentów pogranicznych, a zwłaszcza do regionu Gomor, tak samo jak do Dukli, Krakowa, Lwowa, Warszawy, Wiednia, a też często do Królestwa Saksonii. Jeśli chodzi o północną część państwa, najłatwiejszy jest przewóz wina do Koszyc, ponieważ drogi są tam najlepsze”.



MATERIAŁY PRASOWE

Dzieje zapisane w beczkach

WXI wieku Eger stał się siedzibą biskupstwa i od tego momentu rozpoczynają się dzieje tutejszego winiarstwa. Wino było niezbędne do celów liturgicznych, bez wina nie można było odprawiać mszy, a szlaki handlowe ówczesnej Europy do bezpiecznych nie należały, regularne dostawy wina z Burgundii czy Italii były po prostu niemożliwe. Dlatego trzeba było mieć wino własne.

Do siedziby biskupiej ciągnęli przybysze z całej Europy, w tym także ludzie znający rzemiosło Dionizosa. Diecezja egerska ciągnęła się aż do granicy z Polską. Do egerskich biskupów i do klasztorów w diecezji należały wielkie obszary ziemi, było gdzie zakładać winnice. I zakładano je.

Kolejne, XII stulecie, było nie mniej ważne dla egerskiego winiarstwa. Miały miejsce wydarzenia szczęśliwe i tragiczne. Region spustoszyli Tatarzy, ale król Bela IV sprowadził osadników, przybywali Walonowie, Francuzi, Włosi, wnosząc swoiste wiano: rozwiniętą kulturę winiar-

ską. Nastąpił okres prosperity. W XV wieku wina z Egeru pijano już na Śląsku i w Polsce. Ale nie były to wina czerwone, zdecydowana większość ówczesnych węgierskich win była biała.

„Kolorowy” przełom nastąpił w XVI stuleciu, w dramatycznych okolicznościach; przyczyniły się do tego podboje tureckie na Węgrzech. Po zajęciu przez Turków regionów winiarskich na południu kraju Eger i Tokaj, leżące na północy, wzmożyły produkcję. A największym odbiorcą tego, co tam tłoczono, była wówczas Polska.

W 1552 roku Eger bohatercko odparł turecką nawałę, a źródła podają, że obrońcy pokrzepiali się już winem czerwonym.

W 1596 roku Eger uległ Turkom na 90 lat. Mimo że pod rządami władców wyznających islam wino nie mogło mieć dobrej sławy, tłoczenie, choć mocno ograniczone, nie ustało. W XVII wieku w Egerze miał miejsce ewenement na skalę światową: miasto najeżone minaretami otaczały winnice! Pokazują to ówczesne ryciny.

W tym okresie większość rdzennie węgierskiej ludności

została wysiedlona z regionu Egeru. Jak wyjaśnia Jan Bosak, znakomity polski znawca dziejów winiarstwa, „na ich miejsce Turcy przesiedlali serbskich osadników, wraz z którymi przywędrowały nowe odmiany winorośli, w tym popularna później kadarka; przyczyniły się do tego podboje tureckie - od miasta Skadar w dzisiejszej Albanii. Odtąd ciemne odmiany do produkcji win czerwonych zaczęły wypierać dominujące wcześniej w Egerze białe szczepy”.

Po wyzwoleniu spod tureckiego panowania, co nastąpiło w 1687 roku, pięć lat po odsieczy wiedeńskiej, w egerskiej dolinie nastąpił wybuch winiarstwa, w ciągu dwóch dekad winnice pokryły wszystkie zbocza. Pojawił się także osadniczy z Niemiec, przynosząc ze sobą takie szczepy, jak portugieser, czyli kekoporto, i blaufankisch, czyli kekfrankos. Egerski region winiarski rósł w siłę, a zwłaszcza jego czerwone dionizjaki.

I ciągle Polska była ich największym odbiorcą, aż do smutnego dla niej 1772 roku...

XIX wiek to kolejny skok technologiczny w egerskim regionie. Dotarły tu nieznanne



MATERIAŁY PRASOWE

wcześniej w tej części Europy młynki do zgniatań gron wyręczające boscie stopy.

W produkcji wina, wzorem regionu Bordeaux, zaczęto również stosować długą macerację miazgi, moszczu. „W ten sposób wykształcił się najbardziej typowy rodzaj win węgierskich: ładnie wybarwiony, tani czerwony kupaż produkowany z dużym udziałem gron kadarki” (Jan Bosak).

Kłeska filoksery (pasożyt niszczący korzenie krzewów

winorośli), która zrujnowała winnice Europy, dotarła do Egeru w 1896 roku. Zagłada była prawie zupełna, filoksery unicestwiła 90 proc. winnic regionu. Winnice oczywiście odtworzono, ale dawnego charakteru Byczej Krwi już nie, ponieważ w odnawianych winnicach sadzono dużo szczepów francuskich.

Dzisiaj egerski region winiarski to 17 miejscowości, w których obszar winnic przekracza 5800 ha. Są to najdoskonalsze tereny do uprawy jakościowej winorośli. Tutejsze wina zawdzięczają swoją reputację szczęśliwemu współdziałaniu wielu czynników.

Gleby na tym obszarze, pochodzenia wulkanicznego, są dość urozmaicone. Powstały w procesie erozji skał ryolitowych i tufów. Na tych skałach rosną najlepsze winnice najlepszych winiarzy.

Zasługi czterech najlepszych winiarzy zostały uznane także przez Węgierską Akademię Wina, która przyznała im tytuły Winiarza Roku. Wśród odznaczonych są: Vilmos Thumme-rer (1995), Tibor Gal (1998) Bela Vincze (2005) i dr Gyorgy Lorincz (2009).

Brody czerwone od wina

WXVI wieku wojska tureckie obległy Eger. Ale Madziarowie - mimo że w porównaniu z turecką nawałą była ich zaledwie garstka - bohatercko bronili twierdzy. Tak bohatercko, że w napastnikach wywoływali przerażenie. Wtedy właśnie Turcy, tłumacząc, dlaczego nie mogą zdobyć zamku Eger, zaczęli rozpowiadać, że obrońcy mają nadludzkie siły i czerwone brody. A to z tego powodu, że piją byczą krew wzmagającą ich moc i waleczność. I tak już zostało, najlepsze czerwone wino z Eger to Egri Bikaver, egerska Bycza Krew. Co zaś do obrońców twierdzy Eger, jeśli już mamy wierzyć choć trochę legendzie (a wiadomo, że w każdej tkwi ziarno prawdy), to zgoda, mogli mieć czerwone brody, ale nie od byczej krwi, lecz od miejscowego wina.

Tyle legenda. Prawda historyczna wygląda nieco inaczej. Do XV wieku w regionie Eger tłoczono wyłącznie wino białe, ponieważ uprawiano tam białe winogrona. Szczep Kadarka, z czerwonymi gronami, pojawił się w regionie Eger wraz z ludnością pochodzenia bałkańskiego, byli to uchodźcy, którzy opuścili swoje macierzyste ziemie popychani przez turecką ekspansję.

Poza tym średniowieczny świat był otwarty, księża z regionu Eger, studiujący w Italii, przywozili stam-

tał sadzonki z czerwonymi gronami. Przynosili je ze sobą także mnisi - cystersi przybywający z Burgundii. Dziś nikt już tego dokładnie nie ustali, ale pod koniec XV wieku w regionie Eger tłoczono sporo czerwonego wina. Madziarowie broniący Egeru przed Turkami we wrześniu 1552 roku mieli już w czym maczać i czym barwić (oczywiście, nie chcąc) na czerwono.

Dzisiejszy Bikaver to klasyk wśród dionizjaków. Jest to wytrawne, czerwone wino o chronionym pochodzeniu (Appellation d' Origine Controlee, AOC), w kolorze rubinowej czerwieni. Ma w sobie bukiet smaków owocowych oraz męską dojrzałość, a jednocześnie aksamitną harmonię. Zgodnie z kodeksem Egri Bikaver obowiązującym jego producentów w procesie powstawania tego wina wymagane jest użycie mieszanki składającej się z co najmniej trzech różnych szczepów winorośli autoryzowanych przez Egerską wspólnotę gminną. Dzięki temu Egri Bikaver powstające z kupażu czerwonych winogron stał się jednym z najbardziej znanych w Europie czerwonych win.

W dokumentach pisanych handlowa nazwa Bikaver pojawiła się pierwszy raz w 1851 roku. Natomiast winiarzem, który pierwszy przygotował szlachetny dionizjak Bikaver, był Jenő Grober. Pod koniec XIX wieku szczególną troską otoczył krzewy na wydzielonych

plantacjach. Formował je w specjalny sposób, przycinał inaczej, w taki sposób, aby rodziły mniej owoców, ale lepszej jakości. Wino tłoczone z tej plantacji przechowywał osobno. Jego zasługą jest wprowadzenie do Byczej Krwi szczepu medoc noir, dojrzewającego bardzo wcześnie, wonnego; gronami tego szczepu bardzo poprawił kompozycję Byczej Krwi. Dziś w regionie Eger uprawiane są takie szczepy, jak kekfrankos, kekoporto, kadarka, blauburger, zweigelt, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, menoire, turan, biborkadarka, syrah. Z nich czerpią twórcy Byczej krwi, a mają do tego prawo, jeśli grona pochodzą z następujących miejscowości, oprócz Egeru: Andornaktalya, Demjen, Egerbakta, Egerszalok, Egerszalot, Felsotarkany, Kerecsend, Maklar, Nagytalya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Verpelet.

Ale nie w dowolny sposób. Regulacje to rozporządzenie węgierskiego Ministerstwa Rolnictwa i Gospodarki Wodnej. To pouczające lektura. Kto ciekaw, dowie się z niego, że w winnicy w regionie winiarskim Eger powinno rosnąć 4000 krzewów na powierzchni hektara, a krzewy muszą być sadzone w odległości 80 cm jeden od drugiego. W przypadku najlepszych win (superior) produkcja z hektara nie może przekraczać 60 hektolitrow (6000 litrów).

Certyfikat pochodzenia wino-rodzaj wykorzystanych do produkcji

każdego wina o chronionym pochodzeniu regionu winiarskiego Eger może być wystawiony tylko po określonym terminie rozpoczęcia zbiorów i po kontroli przeprowadzonej na miejscu. Grona powinny być nieuszkodzone, zdrowe i noszące charakter gatunku. Termin rozpoczęcia winobrania na podstawie położenia winnicy ustala gmina winiarska właściwa dla winnicy.

Kontrolę degustacyjną win o chronionym pochodzeniu regionu winiarskiego Eger przeprowadza Komisja Zatwierdzania Jakości Win Regionu Winiarskiego Eger.

Wina o chronionym pochodzeniu klasy superior, a więc praktycznie każdy Bikaver, mogą być sprzedawane tylko w szklanych butelkach. Butelkowanie może się odbywać wyłącznie w zakładach posiadających zezwolenie od władz oraz będące w rejestrze sporządzonym przez radę Gmin Winiarskich Regionu Eger - EBHT.

Każda butelka zawierająca Bikaver powinna być opatrzona znakiem towarowym wydrukowanym przez EBHT z napisem VEDETT EREDETU BOR, wino o chronionym pochodzeniu.

Bikaver może trafić do sklepów najwcześniej po 1 listopada roku następującego po zbiorach, a jeśli jest to wino superior - najwcześniej po 1 maja drugiego roku następującego po zbiorach.

Egeszsegedre, na zdrowie

Egerski region winiarski oprócz Byczej Krwi szczyli się jeszcze innymi znakomitymi dionizjakami. Do najbardziej znanych należą:

EGRI LEANYKA - Egerska Panienska, białe wino o nadzwyczajnym, przyjemnym, trochę delikatnym, a jednocześnie ognistym smaku, o bogatym aromacie i bukietie woni kwiatów winnych. Istnieją różne odmiany tego wina: wytrawne, półwytrawne i półsłodkie.

EGRI MUSKOTALY - półsłodkie białe wino z bukieciem aromatów świeżych winogron muszkatowych.

EGRI KEKFRANKOS - wytrawne wino o intensywnej czerwonej barwie i smaku owocowym. W starszych rocznikach świeży charakter tego wina przeobraża się w subtelną harmonię smakową.

EGRI CABARNET SAUVIGNON - wytrawne czerwone wino o rubinowym odcieniu z intensywnym bukietem owocowym, o długotrwałym smaku i z bogatym aromatem. W przypadku win dojrzewających w dębowych beczkach daje o sobie znać nuta czekolady.

DEBRO HARSLEVELU - wino w kolorze złotego złota, w smaku dominują charakterystyczne dla tej odmiany nutki kwiatów lipy i lipowego miodu. Sekret tego wina kryje się w bogactwie aromatu i harmonii jego składników.

EGRI OLASZ RIZLING - białe, świeże, aromatyczne, wytrawne wino o lekko cierpkiej nucie.

Przysłowia o winie

- ” Jeden kieliszek wina sprawia więcej przyjemności niż dwa befsztyki
- ” Wino i spowiedź wyjawiają wszystko
- ” Kto wino połyka, temu rozum znika
- ” Winnice i piękne kobiety są trudne do pilnowania
- ” Łatwiej wypić kieliszek niż zobowiązania podjęte przy kieliszku
- ” Po dobrym winie potrzebny dobry koń
- ” Wino jest mlekiem dla starców
- ” Dobry kielich wina - niepotrzebna medycyna
- ” Wino to dobry kompan, lecz zły przewodnik
- ” Wino do picia, a woda do mycia
- ” Złoto, przyjaciel i wino - im starsze, tym lepsze
- ” Kto siwiec zaczyna, nie do kobiet czas, ale do wina
- ” Gdzie gospodyni piękna, tam wino smakuje
- ” Kto pije wino, dobrze śpi; kto śpi, ten nie grzeszy; kto nie grzeszy, jest święty; kto jest święty, będzie zbawiony; a więc - kto pije wino, będzie zbawiony
- ” Wino sprawia największą przyjemność kobietom wtedy, gdy piją je mężczyźni
- ” Uroda bez dobroci jest jak zwierzczale wino
- ” Od kiedy słońce i księżyc lśnią na niebie, nikt nie wymyślił niczego lepszego od wina
- ” Dobre wino i piękna kobieta to dwie cudowne trucizny
- ” Widok pijanicy jest najlepszą lekcją trzeźwości
- ” Wino usypia, miłość rozbudza
- ” Wino wzmaga pożądanie, lecz odbiera siły



Węgierska Częstochowa

W dziejach państwa węgierskiego Eger zajmuje miejsce zupełnie wyjątkowe, Polacy mogą to zrozumieć łatwiej niż inne narody.

Wojska imperium osmańskiego najechały Królestwo Węgier. We wrześniu 1552 roku stanęły pod twierdzą Eger. Armia turecka w sile 150 000 ludzi, w tym 80 000 dobo-

rowego wojska wraz z artylerią, obległa zamek broniony przez około 2100 ludzi, zawodowych żołnierzy i ochotników wywodzących się z miejscowej, a więc rolniczej, winiarskiej ludności. Wśród tej garstki były także kobiety oraz 250-osobowy oddział austriackich muszkieterów. Obroną dowodził kapitan Istvan Dobo. Obleżenie trwało 39 dni. Turcy nie zdobyli twierdzy.

W dziejach Węgier bitwa ta miała znaczenie nie tylko militarne, ale także, i przede wszystkim, symboliczne, podobnie jak w Polsce obrona Częstochowy przed wojskami szwedzkimi. Zwycęstwo pod Egerem było momentem przełomowym, Madziarowie przekonali się, że turecka potęga nie jest niezwyciężona. Skuteczna obrona twierdzy Eger stała się na-

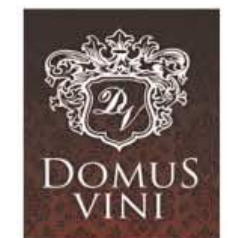
rodowym symbolem, a Istvan Dobo wielkim bohaterem narodowym.

46 lat później Turcy zdobyli Eger i zdominowali węgierskie państwo. Na zdobytych ziemiach panowali półtora stulecia. Ale sam Eger był okupowany najkrócej na węgierskiej ziemi, tylko 80 lat. Po odsieczy wiedeńskiej skończyła się turecka hegemonia na Węgrzech.

REKLAMA

0641309/A

Partnerzy dodatku:



Wino czerpie swoje walory z jakości gron, dobrego klimatu, gleby, metod uprawy, a także ze sposobu, w jaki jest przechowywane. Najlepiej przechowuje się i dojrzewa w piwnicy. A najlepsze piwnice ma Eger.

Większość piwnic Europy mieści się pod zabudowaniami mieszkalnymi, pałacami, zamkami, restauracjami. Wiele z nich budowano i drążono w skale na potrzeby ludzi i zwierząt, ale z czasem okazały się przydatne do leżakowania wina. Ale nie wszystkie winiarskie piwnice pochodzą „z odzysku”. W północnej części Karpatów są piwnice przeznaczone od początku na wino. Ta tradycja odnosi się także do Eger.

Wino w piwnicy ma pełen komfort. Panuje tam stała temperatura, od 10 do 15 st. C, latem i zimą. W piwnicy żyją specjalne szczepy mchów, bakterii i pleśni, nadając jej charakterystyczną atmosferę, zapach, który przenika do wina, tworząc jego bukiet.

Wino pod fortecą

W Egerze jest kilkaset piwnic. Część z nich znajduje się w obrębie starego, średniowiecznego miasta, wewnątrz murów obronnych, inne – poza nimi. Piwnice różnią się między sobą tak jak ci, którzy je drążyli: jedni byli zamożniejsi, inni lepiej wykształceni, jeszcze inni obcy w świecie. Inaczej wyglądają piwnice wielkich właścicieli ziemskich, a inaczej skromnych winiarzy. Różnią się rozmiarami, konstrukcją, wystrojem.

Najstarszych piwnic trzeba szukać w miejscach związanych z Kościołem za panowania dynastii Arpadów. Od XI do XIII wieku twierdza Eger mieściła rezydencję biskupią. Znajdowała się tam piwnica tak wielka,



MATERIAŁY PRASOWE

Dzieje widziane z piwnicy

aby pomieścić wino pochodzące z dziesięciny oraz z winnic biskupich, a te były rozległe. Zakamarki i komory łączyły się, tworząc sieć, do której wiodło jedno wejście. Ta rola zamkowej piwnicy skończyła się pod koniec XVI wieku, gdy miasto zagarnęli Turcy. Pod rządami władców wyznających islam wino musiało zejść na drugi plan.

W XVIII wieku, gdy Turcy odeszli do historii, a prasy znowu zaczęły tłoczyć dużo moszczu, piwnice na dziesięcinę przeniesiono z twierdzy pod pałac biskupim.

Ale nie tylko diecezja miała swoje winnice, posiadały je także poszczególne kościoły i instytucje kościelne, one też potrzebowały piwnic do magazynowania własnego wina. Dobrym miejscem okazała się sie-

dziba królewska (Kiralyszek). Stare dokumenty mówią, że były tam 22 piwnice, których użytkownicy mieli coś wspólnego z kapitułą. Już nie były połączone w sieć, do każdej wiodło osobne wejście. I rozmaicie były skonstruowane. Piwnice pod twierdzą zostały wydrążone w tufie wulkanicznym, piwnice pod pałacem biskupim w wapieniu.

Opisując architekturę egerskich piwnic, zużyto morze atramentu. Inaczej wyglądały piwnice pod klasztorem Jezuitów, inaczej pod seminarium, jeszcze inaczej pod ortodoksyjnym kościołem greckim. XVIII wiek to złoty okres w piwniczym budownictwie Egerze. Dziś w obrębie Starego Miasta nie składuje się już wina.

W XVI wieku, w czasie panowania Turków, małe osady w pobliżu Egeru przestały istnieć, ich mieszkańcy wyginęli, wymarli, wyemigrowali, a ich siedziby wchłonęło miasto. Wyjątkiem była wioska Felment na północ od Egeru. Niszczona wiele razy i wiele razy odbudowywana w pewnym sensie przetrwała do dziś. Przetrwały wydrążone pod wzgórzem kościelnym; wprawdzie Turcy je zasypali, ale po oswojeniu kraju znowu zostały opróżnione. I napelnione. Teraz jest tam wiele restauracji, z których schody wiodą do bardzo starych piwnic.

Dolina Pięknej Pani

Począwszy od XVIII wieku, a konkretnie od 1770 roku, sława egerskich win wiąże się ściśle z Szepasszony-volgy, Doliną Pięknej Pani. Dziś znajduje się tam blisko 150 piwniczek. Najstarszy rząd piwniczek – Oregosor – rozpoczęto pod czujnym okiem biskupa Barkoczy'ego, któremu bardzo zależało na rozwoju gospodarczym. Rozumiał, że nie będzie on możliwy w tym regionie bez tłoczenia dionizjaku, handlu winem i bez rozwoju rynku winiarskiego. Dlatego niezbędna stała się budowa nowych, odpowiednich pomieszczeń do składowania wina. Tak się zaczęły dzieje Doliny Pięknej Pani. Za domami, po północno-zachodniej stronie miasta, w jednym rzędzie ciągną się piwniczki wykute w wulkanicznym tufie. Teraz są tam uliczki Veroszala i Arnyekszala. Piwniczki rozciągają się w kierunku Osytoros, obok szpazistej drogi asfaltowej, i te nazwano Koporos, a nazwa wywodzi się z pyłu kamiennego eksploatowanego niegdyś na tych terenach i używanego do czyszczenia garnków.

W XIX i XX wieku powstały piwniczki przy drodze w stro-

nę Andornaktalya, noszącej obecnie nazwę Kistalya, prowadzącej do wylotu trzech dolin. Obszar, na którym znajdują się piwniczki, nosi nazwę jednej z wioski zniszczonych za panowania Turków. Przy wyjeździe w kierunku Budapesztu, w stronę Kerecsend, znajdują się piwnice Kolyuk. Większość tutejszych piwnic powstała w latach 30. XX wieku, są to tak zwane awanturmicze piwnice dla turystów żegnających Eger.

Naczynia Dionizosa

Z piwnicznego mroku, rozproszonego światłem latarki, a najczęściej zwykłą żarówką, wyłaniają się przedmioty i urządzenia, których w Polsce ze świecą szukać: prasy i kadzie. Ale są też znajome, obłe kształty – to beczki. Nam w Polsce kojarzą się przeważnie ze śledziami, ogórkami i kapustą. Ale nie w Egerze. Tam beczki stoją, a raczej leżą w isticie wojskowym porządku. Ten widok robi wrażenie na przybyszach znad Wisły czy Bugu. Małe z przodu, większe za nimi. Wszystkie beczki spoczywają na dwóch równoległych belkach drewnianych albo na kamiennych, wykutych w tufie.

W toku dziejów zmieniały się nieco kształt beczek, rozmiary i sposób wykonania. Klepki najstarszych beczek nie były ścisłskane żelaznymi obręczami, ale powrozami. Dlatego bednarzy nazywano także zaplataczami wina.

Chlubą Egeru są trzy beczki ozdobione postaciami ludzkimi. To dzieło miejscowego artysty ludowego, który stworzył je 100 lat temu, a postacie to bohaterowie powieści, jakie napisał Geza Gardonyi.

Z kolei najokazalsza prasa egerska została wykonana w Kistalya w 1842 roku. Można je oglądać w Muzeum Istvan Dobo.

Ciepła woda zdrowia doda

Nie samym winem Eger stoi. Najprawdziwszym naturalnym skarbem tego miasta są wypływające z wnętrza ziemi lecznicze ciepłe źródła.

Wiadomo, że znane były co najmniej tysiąc lat temu, ale praktycznie nie wiadomo, w jakim stopniu wtedy z nich korzystano. Ale i tak pierwsze wzmianki o leczniczych ciepłych wodach Egeru są bardzo dawne. Już w XV wieku miasto cieszyło się z posiadania własnej łaźni zasilanej termalnymi wodami. Zakon kartuzów zbudował ją na miejscu jednego z odkrytych wówczas termalnych źródeł. Łaźnie parowe oraz kąpiele w drewnianych baliach cieszyły się wówczas w Eger wielką popularnością.

Również tureccy najeźdźcy niezwykle cenili łaźnie termiczne: ilidzse i kaplidzse, w których odżywało nie tylko ciało, ale również duch. Według zachowanych dokumentów z XVII wieku Turcy doskonale zdawali sobie sprawę ze znaczenia wód termalnych. Słynny turecki podróżnik Evlia Celebi, który objechał całe imperium tureckie, przez dłuższy czas

przebywał w Egerze, polubił niezmierznie lecznicze ciepłe źródła, a miastu nadał przydomek Czerwone Jabłko. Cóż za wspaniałe było życie, gdy razem z paszą zażywali kąpiele w marmurowej łaźni królowej matki (Valide sultan), gdzie zgrabne odaliski masowały ich ciała, a później, przysiadłszy na marmurowej ławie, z wielkim upodobaniem traktowali o ponętnych Turczynkach...

Jedna z tureckich łaźni, zbudowana około 1610 roku, czynna jest do dziś.

W zasadzie niewiele zmieniło się w egerskich termach od tamtej pory, wyjąwszy Turków i odaliski. Wody termalne wciąż są wykorzystywane przez mieszkańców miasta i tysiące turystów przyjeżdżających z zagranicy. Wszyscy znajdują w nich rozrywkę, a wielu ulgę w cierpieniu, zwłaszcza ci, którym dokuczają bóle reumatyczne. Termalne egerskie wody są lekko radioaktywne, zawierają wapń, magnez, dwutlenek węgla. Powinni z nich korzystać ludzie po zabiegach ortopedycznych, cierpiący na rozmaite schorzenia układu ruchu. Ale – uwaga! Woda może mieć temperaturę od 27 do 38 st. C. Tanaj-

cieplejsza nie jest wskazana dla osób cierpiących na nadciśnienie.

Dzisiaj, w samym sercu miasta, znajduje się kąpielisko Termal, a w nim sześć basenów wypełnionych ciepłą, leczniczą wodą. Są one odkryte, czynne nawet zimą. Na przybyszach nieprzywykłych do tego rodzaju miejsc robi wrażenie widok – na przykład – starszych panów tkwiących w wodzie po szyję, w welnianych czapach na głowach, grających w szachy na planszy umieszczonej na styropianowej płycie, w styczniu, przy temperaturze powietrza minus 10 st. C.

Na terenie kąpieliska Termal rośnie wiele drzew, także egzotycznych. W tym kojącym, leczniczym otoczeniu znajduje się również jedna z najpiękniejszych w kraju pływalni, zaprojektowana przez słynnego architekta Imrego Makovecza: jest to pływalnia im. Aladara Bitkeyego.

Poczesne miejsce w turystyce miasta zaczyna ostatnio zajmować także turystyka konferencyjna, której doskonale warunki – nie wyłączając wód termalnych – mogą zapewnić hotele Egeru.

Lista importerów win Egri:

VISFERA

Kontakt: Tomasz Wlazło
Adres: ul. Topolowa 17 B, 05-083 Wiktorów

CENTER CRACOW sp. j.

Kontakt: Bogdan Koszałka
Adres: ul. Makuszyńskiego 4, 31-752 Kraków

NASZE WINA

Kontakt: Bistro Zuzu
Adres: Kazimierzowska 43, 02-572 Warszawa

TIM S.A.

Kontakt: Rafał Fijak
Adres: ul. Regera 111, 43-382 Bielsko-Biała

SKŁAD WINA

Kontakt: Rafał Sokolowski
Adres: ul. Warszawska 25, 05-830 Nadarzyn

VINORAMA

Kontakt: Konrad Działak
Adres: ul. Sienkiewicza 68, 95-082 Dobroń

VINPOL

Kontakt: Dariusz Polak
Adres: ul. Mazowiecka 48, 87-100 Toruń

DOMUS VINI

Kontakt: Ákos Ganew
Adres: ul. Wygrana 913, 30-311 Kraków

BWS POLSKA Sp. z o.o.

Adres: 36-062 Zaczernie 791

BARTEX

Adres: Paproc 111, 64-300 Nowy Tomyśl