

Szőlő- és borfeldolgozó

Villány, Erkel F. u.

Az ember csak azt szidja, akit szeret. És hidd el, ateista barátom, a vallást nem hiába hívják vallásnak és hozzák kapcsolatba Istennel. Tényleg isteni dolog ez, amely nem tud mást, mint szeretni, még ellenségeit is. Nem mondom, hogy ebből az olajból benem valami túl sok van, de azt tudom, hogy kanócomat ebbe az olajba dugtam, s mialatt ezt... írtam, ennek az olajnak a fénye világított nekem. És jegyezd meg jól (képzelem a puritánok megrökönyödött ábrázatát, amint erre tökhülyén bámulnak), hogy az utolsó pillanatig nem vesztél el. Nem vagy kívülről kárhozatra ítélve. Te magad tartod magad a kárhozatban. Minden tőled függ. Minden lélek egészsznek születik és egészségét nem veszítheti el. Légy okos, szerezd vissza egészségedet. A gyógyszer bárhol kapható. Igyál! Amit kínálok, a tisztaság olaja, a mámor olaja. Igyál, a többit majd hozza a bor.

Hamvas Béla: A bor filozófiája c. könyvének utolsó mondatai talán jó kezdés, hogy az Olvasó számára felelevenítsem Gere Attila borászatának tervezéséről és építéséről szóló írást.

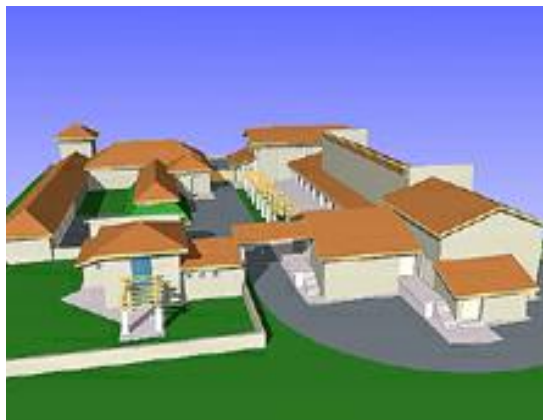
Szeretetről, vallásról – avagy hogyan lendülünk túl a kezdeti nehézségeken

Különös szerencse, hogy a Megrendelővel való találkozáshoz (is) a muzsika segített hozzá. Egy székesfehérvári kórustársam, Borka Gyula ajánlása alapján kaptam felkérést egy vázlat elkészítésére, aki Gere Attilát Freund Tamás Bolyai-díjas agykutató barátja révén ismerte meg. Hármunk teljesen különböző foglalkozása (Gyula, aki géplakatos egyéni vállalkozó, Tamás, aki agykutató-neurobiológus és én, mint építész) is azt igazolja, hogy a jó bor és a zene szeretete – megfelelő csillagállás mellett – olyan szerencsés találkozáshoz is vezethet, mint amilyen megbízómmal jött létre.

*Mással ne igyál, csupán a bölcsekkel, bort.
S ifjakkal, az is jó; s csoda szépekkal, bort.
Próféta ne légy e jelben, ép ésszel igyál,
gyakran, keveset. S ha néha rejtekkal, bort!*
Omar Khajjám: A múlandóság mámora,
ford. Tandori Dezső



Az első találkozáskor Villányban, fehér asztal mellett nemcsak a jó bor tiszteletéből és a szőlőművelés rejtelmeiből kaptam leckét, de azt is megtapasztaltam, hogy egy borász a sört sem veti meg ebéd közben, ha az esik kedvére. Később rájöttem, hogy e feladat megoldása is hasonló nyitottságot kíván, a borászat tervezési metódusa kevésbé kerek és zárt program, mint pl. egy lakás, vagy egy ipari üzem igényeinek kiszolgálása. A tervezéshez leginkább csak az a néhány új, fehérboros, aszúkészítési technológiájú borászat szolgálhatott mintaként, amik az utóbbi időszakban többségében gazdag külföldi tulajdonosok, vagy a hazai banktőke nem kevésbé pazar mecénási támogatásával jöttek létre. Ahogy próbáltam a szőlőtermesztés és borkészítés megannyi szabályával és szokásával megismerkedni, rá kellett jönnöm, hogy a borászati technológiai tervezéshez ez nem elegendő: ajánlatos lenne a pontos technológiai követelményeket egy technológiai tervdokumentációban is összefoglalni. Ennek híján a tervezési program a jó borhoz hasonlóan lassan érlelődött, folyamatosan változott, a terv végső formája a híres borrégió, a kaliforniai Napa-völgyben tett kirándulás után született meg.



*A bor rubintkő, hordóból veszik;
kaviccsá válik, ha sutra teszik.
Minden cseppje, bár gyöngyözön kacag,
egy könnycsepp, melyben vércsepp rejtezik.*
Omar Khajjám: A múlandóság mómora,
ford. Sziklay Andor



Az épület fő karakterei egymástól jelentősen eltérnek, melyek közül az alábbiak voltak számomra hangsúlyosak:

- a pincetér derengős altemplomot idéző, barrique hordók és telefűgázott téglafelületek uralta tere,
- a borkészítés technológiai helyiségeinek ipari környezete, saválló acélanyagú vezetékekkel és csillógó tartályokkal, automata szabályozó rendszerekkel,
- a kóstolótér hagyományos pincéket idéző, de a mai építészeti környezethez kötödni kívánó megjelenése, mely a külföldi példák szerint bemutató hordótérrel is kiegészült,
- a borászatba vendégként érkezők megünneplése villányi előképű, barokk hatású kovácsoltvas kapuzattal, tágas, a gazdasági udvartól elkülönített parkolóval,



majd érkezés templomkerthez hasonló, mediterrán növényekkel díszített átriumos kerengőudvaron keresztül tett sétával,
– az irodai blokk praktikus elrendezése, mely az üzleti tárgyalások és üzletvitel helyiségeit tartalmazza és egy kisebb lakás, mely önálló bejáratával külön is megközelíthető.

Kezdetben többféle próbálkozásunk is volt a feladat megoldására, melynek lényege egy U alakú, kerengőudvaros beépítés volt. Ha már nekem tetszett volna az épület, akkorra kiderült, hogy a technológia kíván mást, ha pedig technológiailag közeledtünk az épülettömeghez, akkor az épület megjelenése kezdett túl idegenné válni a helyhez. Végül egy E alaprajzú épület mellett döntöttünk, aminek eredményeképpen 2 külön udvart kapott a vendégek érkezésének belső udvara és a bortechnológiai épületszárny által körbezárt gazdasági udvar. A telekadottságok is furcsák voltak, hiszen kezdetben a tervezési program nagyságához képest túl szűkös volt a telek, és mi is túlzottan törekedtünk a szomszédos telken lévő meglévő borászati épületegyüttes téralakításának befejezésére. A tervezés közben aztán rájöttünk, hogy az épület kötődéseit nemcsak a szomszédos épülethez kell megkeresnünk, de az új épületnek egy önálló, terméretei miatt amúgy is domináns karakterre van szüksége, melyhez a villányi régió borkészítési és mezőgazdasági építészeti kultúrájának hagyományait kell leginkább átörökíteni. A többszöri próbálkozások összerendezésében nemcsak munkatársam, Molnár Angéla építész mérnök volt segítségemre, de Laczkovics László Ybl-díjas építésszel folytatott beszélgetések is nagyon hasznosak voltak.

A hagyománytisztelést az engedélyezés időszakában a pécsi tervtanács zsűri ajánlásai is kiemelték, emellett előírták a környező telkekkel való összevonást, mely a telekadottságokat kedvezően változtatta meg. A majd három éves, hol intenzívebb, hol kevésbé szoros együttműködésünknek köszönhetően 2001. nyarán nyújtottuk be a végleges engedélyezési terveket, majd hozzáláttunk a kivitelezési terveknek, melynek végső kialakításában kiemelkedő érdemeket szerzett megbízóm időközben



szerződő új francia főborásza, Alain Rousse, aki a terv borászati technológus tervezője lett.

Fontos kiemelni az épület villányi építészeti tradíciókhoz illeszkedő anyaghasználatát, melyek közül lényeges szerep jutott az antik színű Bramac-cserépnek – itt cca. 1500 m² került felhasználásra – és az antik színű Bramac betonpadló burkolatnak. A formai összhangot a kézi vetésű téglaburkolat és antik hatású térkő egészíti ki. A megjelenést helyenként boltíves téglával lezárt nyílások és – Laczkovics László szerint tömzsi alkatú fejkendős néniket idéző – kint és bent is lépten-nyomon felbukkanó oszlopféjezetes téglapillérek egészítik ki.

azt tudom, hogy kanócomat ebbe az olajba dugtam – avagy ha már idáig eljutottunk, akkor ezután jön a neheze

A tervek átadásával elérkeztünk Gere Attilával való együttműködésünk fordulópontjához, hiszen tervezési megbízásunkat teljesítettük. Miután megbízóm felkért, hogy tervezőként segítsük tovább a kivitelezés sikeres megvalósítását, több építész ismerősöm tanácsát kikértem, akik negatív tapasztalataik alapján óva intettek a beruházás lebonyolítói szerepkörétől. Aztán – jobb személy híján – mégis engedtem a csábításnak, azzal a kitételrel, hogy a döntések megbízói felelőssége mellett tervezői szaktanácsadói szerepkörben segítjük a versenyeztetést, javaslatot teszünk a kivitelező személyére és a fővállalkozói szerződés végleges formájára, elvégezzük a műszaki ellenőrzést, valamint rendszeresen biztosítjuk a tervezői művezetést. A fővállalkozói versenyhez helyi tervező kollégák javaslatai alapján 4 céget kértem fel ajánlattételre, másik 3 cég megrendelőmnél jelentkezett a versenypályázatra. A pályáztatást ahol lehetett, a közbeszerzési szabályokhoz igazítottuk, bár ez nem volt feltétel a kivitelező kiválasztására. A beérkezett ajánlatok alapján néhány kisebb költségcsökkentő módosításra került sor a tervekben, (pl. a monolit pincefal zsaluköves kialakítása, a pincészigetelés típusának módosítása, a pincetér belső falának felületképzése, a kóstolótér melletti bemutató hordótér végső formája...), amik az



épület műszaki tartalmára nem voltak lényeges hatással. A verseny győztese a szekszárdi székhelyű Sugár Kft. lett, aki 2002. februárban kezdett hozzá a munkálatokhoz. A csapatunkhoz sikerült időközben megnyernünk műszaki ellenőrként Hajós Péter pécsi építészmérnököt, akinek ezúton is köszönettel tartozunk munkájáért. A heti rendszeres helyszíni egyeztetések során a kivitelezői együttműködés a kezdettől a végéig korrekt volt, amihez létesítményfelelősként nemcsak Lengyel Károly, a Sugár Kft. vezetője, de Kiss Géza és Rajczi Csaba építésvezetők lelkiismeretes munkája is nagyban hozzájárult. A kölcsönösen előnyös együttműködésnek köszönhetően a létesítmény a tervezett 10 hónap helyett 9 hónap alatt, az épület bekerülési költségeit tekintve cca. 100.000 Ft + ÁFA négyzetméter áron 2002 év végén készült el, és azóta az összes szakhatósági működési engedély birtokában mindenki megelégedésére működik.



amit kínálok, a tisztaság olaja, a mámor olaja. Igyál, a többit majd hozza a bor – avagy próbatétel az első szüreten is túl

2003. június 11-én tartott ünnepélyes megnyitón Mádl Ferenc köztársasági elnök úr Szent István korától eredeztette a jó bor készítésének villányi régióhoz fűződő igényét, mely gondolatban újra összekapcsolta Villányt a tervezők székhelyével, Székesfehérvárral, Szent István városával. Bár akkor a jó villányi gazdák hozták portékáikat Fehérvárra, most pedig éppen fordítva történt, bízom benne, hogy sem akkor, sem pedig most nem jártak rosszul a megrendelők.



Lőrincz Attila

Az eredeti írás megjelent a Bramac Harsona 2003. szeptemberi lapszámában.

1. emeleti alaprajz



