Gere Attila borászata Villányban

Gere Attila borászata Villányban – egy közel négy évig tartó együttműködés borászati és építészeti tapasztalatai

„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 bennem 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 tök-hülyén bámulnak), hogy az utolsó pillanatig nem vesztél el. Nem vagy kívülről kárhozatra ítélve. Te magad tartod magad a kárhozatban. Minden tőled függ. Minden lélek egésznek 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

Tárai Mária, a Bramac Harsona főszerkesztőjének felkérésére fogtam hozzá a villányi borászatról szóló íráshoz, melynek gondolatait a bevezető köré próbáltam rendezni.

Szeretetről, vallásról – avagy hogyan lendüljünk túl a kezdeti nehézségeken. A Megrendelővel való találkozáshoz (is) a muzsika segített hozzá: a tervezésre egy kórustársam, Borka Gyula ajánlása alapján kaptam felkérést, aki Gere Attilát Freund Tamás Bolyai-díjas agykutató barátja révén ismerte. Ebből is látszik, hogy jó bor és a zene szeretete – szerencsés csillagállás mellett – akár kivételes találkozásokhoz is vezethet.

Mással ne igyál, csupán a bölcsekkel, bort.
S ifjakkal, az is jó; s csoda szépekkel, bort.
Próféta ne légy e jelben, ép ésszel igyál,
gyakran, keveset. S ha néha rejtekkel, bort!

Tandori Dezső

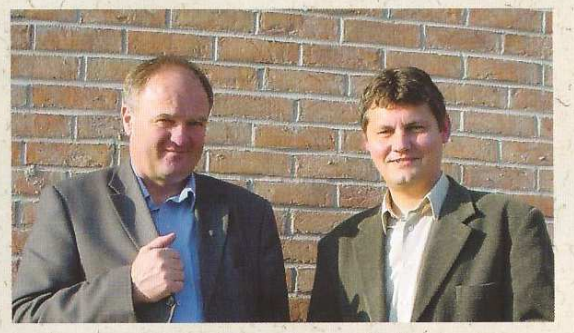
A tervezéshez kevés minta állt rendelkezésre, azok is inkább fehérboros technológiájúak voltak, és többségében gazdag külföldi tulajdonosok, vagy a hazai banktőke gazdag mecénási támogatásával jöttek létre. Rá kellett jönnöm, hogy nem elég, ha egyre jobban megismerkedem a borkészítés rejtelmeivel, jó lenne a pontos feltételrendszert egy technológiai tervdokumentációban is összefoglalni. Ennek híján a tervezési program – a jó borhoz hasonlóan – lassan érlelődött, csiszolódott, többször változott, a terv végső formája a kaliforniai Napa-völgyben tett kirándulás után született meg.

„A bor rubintkő, hordóból veszik; kaviccsá válik, ha sutra teszik. Minden cseppje, bár gyöngyözőn kacag, egy könnycsepp, melyben vércsepp rejtezik."

Omar Khajjám:
A múlandóság mámora
ford.: Sziklay Andor

Az épület egymástól eltérő karakterei az alábbiak szerint foglalhatók össze: a pincetér derengős, altemplomot idéző hangulata a barrique hordókkal, a borkészítési technológia ipari környezete a csillogó saválló tartályokkal, a kóstolótér pincék előterét idéző, de mai hangvételű megjelenése, mely a külföldi példák alapján bemutató hordótérrel egészült ki, a vendégek megünneplése villányi előképű, barokkos, kovácsoltvas kapuval, tágas, a gazdasági udvartól elkülönített parkolóval, érkezés templomkertszerű, mediterrán növényekkel díszített átriumon keresztül, az irodai blokk praktikus elrendezése, mely a tárgyalások és üzletvitel helyiségeit tartalmazza és egy kisebb lakás, mely önálló bejáratával külön is megközelíthető.
Kezdetben a szomszédos telken lévő meglévő borászati épületegyüttes téralakításának befejezéseként egy U alakú, kerengőudvaros beépítéssel próbálkoztam. Végül egy E alaprajzú épület mellett döntöttünk, így külön udvart kapott a vendégek érkezésének belső udvara és a borászati épületszárny által körbezárt gazdasági udvar. Az épület formálásában nagy szerepet szántam a villányi régió borkészítési és mezőgazdasági építészeti hagyományainak átörökítésének, amit az engedélyezés során a pécsi tervtanácsi zsűri is dicséretesnek ítélt. A próbálkozások összerendezésében nemcsak munkatársam, Molnár Angéla építészmérnök segített, de a Laczkovics László Ybl-díjas építésszel folytatott beszélgetések is sok tanulsággal szolgáltak. A majd hároméves, 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 tradíciókhoz illeszkedő anyaghasználatát, melyek közül lényeges szerep jutott a Bramac-termékek közül az antik színű cserépnek – itt cca. 1500 m² került felhasználásra – és az antik színű betonpadló burkolatnak.
Az épület egyik legfontosabb eleme, koronája a tető, melynek megoldásához régóta bevált márka számomra a Bramac.
A hullámos délvidéki hatású Római betoncserép, vagy esetenként a hódfarkú megjelenés a legváltozatosabb igényeket képes korszerű módon kiszolgálni. Az alkalmazásban



nemcsak az osztrák–magyar minőség és folyamatos termékfejlesztés legújabb eredményei biztosítják számomra a Bramac első helyét, de nagy segítséget jelent a tervezésnél a megbízható tervezési információk mellett a cég területi képviselőinek segítőkészsége is.
A formai összhangot a kézi vetésű Athina TERCA téglaburkolat és a Semmelrock Appia Antica térköve egészítette ki. A megjelenést helyenként boltíves téglával lezárt nyílások és – Laczkovics László szerint tömzsi alkatú fejkendős néniket idéző, kint és bent is lépten-nyomon fel-felbukkanó oszlopfejezetes téglapillérek egészítik ki.
Azt tudom, hogy kanócomat ebbe az olajba dugtam – avagy ha már idáig eljutottunk, akkor ezután jön a neheze
A tervek átadásával fordulóponthoz elérkeztünk. Megbízóm felkért, hogy tervezőként segítsük tovább a kivitelezés sikeres megvalósítását. Bár építész ismerőseim óva intettek a beruházás lebonyolítói szerepkörétől, alkalmasabb személy híján mégis engedtem a csábításnak. A döntések megbízói felelőssége mellett előkészítettük a versenyeztetést és a fővállalkozói szerződést, kivitelezőket kértünk fel ajánlattételre, vállalkoztunk a műszaki ellenőrzésre és a tervezői művezetésre.
A pályáztatás feltételrendszerét a közbeszerzési szabályokhoz igazítottuk. A beérkezett ajánlatok alapján néhány kisebb költségcsökkentő módosításra került sor a tervekben, emiatt két fordulót is bonyolítottunk a módosított tervek alapján.
A verseny győztese a szekszárdi székhelyű Sugár Kft. lett, aki 2002. februárban kezdett hozzá a munkálatokhoz.
A csapatunkhoz időközben csatlakozott műszaki ellenőrként Hajós Péter pécsi építész-mérnök, 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 négyzetméteráron, tavaly 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
Az idén, 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