EUROPICA VARIETAS TOKAJENSIS

DE VINEIS ET VINIS HUNGARIAE
MAGYAR BORÁSZATTÖRTÉNETI KÖNYVTÁR

Alexandre Pierre Odart két írása a Magyar Királyság szőlőiről és borairól 1839–1859

MONOK ISTVÁN
jegyzeteivel és tanulmányával

BALÁZS PÉTER
fordításában

L'Harmattan

TOKAJ-HEGYALJA EGYETEM

Ez a mű a Creative Commons Nevezd meg! - Ne add el! - Így add tovább! 4.0 Nemzetközi Licenc feltételeinek megfelelően felhasználható.
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

Alexandre Pierre Odart két írása a Magyar Királyság szőlőiről és borairól, 1839–1859

Two Writings by Alexandre Pierre Odart on the Grapes and Wines of the Kingdom of Hungary, 1839–1859

Szerkesztette Monok István

https://orcid.org/0000-0001-7165-0252

Filozófia, tudománytörténet és tudományfilozófia / Philosophy, History and philosophy of science and technology (13031), Specifikus irodalom / Specific Literatures (13023)

művelődéstörténet, tudománytörténet, utazási irodalom

history of civilisation, history of science, travel litterature

ISBN 978-963-646-492-9 (pdf)

DOI: https://doi.org/10.56037/978-963-646-492-9

https://openaccess.hu/

Alexandre Pierre Odart két írása a Magyar Királyság szőlőiről és borairól 1839–1859

Europica varietas Tokajensis

A Tokaj-Hegyalja Egyetem (Sárospatak)
Speculum Kutatócsoportjának sorozata

Főszerkesztő
Monok István

De vineis et vinis Hungariae – Magyar borászattörténeti könyvtár

IV.

Szerkesztőbizottság
Molnár Péter, Monok István, N. Kis Tímea

ISSN 3094-2829
ISBN 978-963-646-434-9
ISBN 978-963-646-492-9 (pdf)
DOI: https://doi.org/10.56037/978-963-646-492-9

Az első borítón
Le Gouais de Hongrie szőlőfajta Kerner ábrázolásában

A hátsó borítón:
Izbéghy Vörös István: *Gyümölcscsendélet szőlőt szemezgető madarakkal,*
18. sz. második fele. © Szépművészeti Múzeum - Magyar Nemzeti Galéria, 2025

Alexandre Pierre Odart két írása a Magyar Királyság szőlőiről és borairól 1839–1859

A Tours-ban 1839-ben és Párizsban 1859-ben
kiadott könyv hasonmása

Balázs Péter fordításában
Monok István jegyzeteivel és tanulmányával

Budapest – Sárospatak
L'Harmattan – Tokaj-Hegyalja Egyetem
2025

© L'Harmattan Kiadó, 2025
© Tokaj-Hegyalja Egyetem, 2025
© Szerzők, szerkesztők, 2025

A kiadásért felel a L'Harmattan Kiadó ügyvezetője
és a Tokaj-Hegyalja Egyetem rektora

Készült a Tokaj-Hegyalja Egyetem (Sárospatak)
Kulturális Örökség Tudományok,
a Szőlészeti és Borászati Tanszéke,
és az MTA Könyvtár és Információs Központ
együttműködésében

Lektorálta
N. Kis Tímea, Molnár Péter

A személy- és helynévmutató összeállításában közreműködött
Budai-Király Tímea

Tartalomjegyzék

Alexandre Pierre Odart

COMPTE RENDU D'UNE MISSION EN HONGRIE DANS L'INTÉRÊT DE L'INDUSTRIE VITICOLE ET ŒNOLOGIQUE TOURS, AMAND-AUGUSTIN-FERDINAND MAME, 1839 9

BESZÁMOLÓ EGY A SZŐLÉSZET ÉS BORÁSZAT ELŐMOZDÍTÁSA ÉRDEKÉBEN MAGYARORSZÁGON TETT TANULMÁNYÚTRÓL 39

Alexandre Pierre Odart

AMPÉLOGRAPHIE UNIVERSELLE, OU, TRAITÉ DES CÉPAGES LES PLUS ESTIMÉS DANS TOUS LES VIGNOBLES DE QUELQUE RENOM, 4E ÉDITION, PARIS LIBRAIRIE AGRICOLE DE LA MAISON RUSTIQUE, 1859 – ROYAUME DE HONGRIE (FOTO FACSIMILE) 59

EGYETEMES AMPELOGRÁFIA, AVAGY A LEGISMERTEBB SZŐLŐFAJTÁKRÓL SZÓLÓ ÉRTEKEZÉS MINDEN NEVES BORVIDÉKEN MAGYAR KIRÁLYSÁG 89

Monok István

ALEXANDRE PIERRE ODART (1778–1866), A MAGYAR BOR NAGYKÖVETE FRANCIAORSZÁGBAN 109

ALEXANDRE PIERRE ODART (1778–1866) HUNGARIAN WINE AMBASSADOR TO FRANCE..... 123

ALEXANDRE PIERRE ODART (1778–1866) ÁLTAL IDÉZETT SZAKMUNKÁK – WORKS CITED BY ALEXANDRE PIERRE ODART (1778–1866) 135

RÖVIDÍTVE IDÉZETT SZAKIRODALOM
– ABBREVIATED REFERENCES 139

SZŐLŐFAJTÁK MUTATÓJA
– GRAPE VARIETIES INDEX 149

SZEMÉLY- ÉS HELYNÉVMUTATÓ 157

Alexandre Pierre Odart de Rilly (1778–1866)

Alexandre Pierre Odart

Compte rendu d'une mission en Hongrie dans l'intérêt de l'industrie viticole et œnologique

Tours, Amand-Augustin-Ferdinand Mame, 1839

(foto-facsimile)

COMPTE RENDU

D'UNE MISSION EN HONGRIE,

DANS L'INTÉRÊT DE

L'INDUSTRIE VITICOLE

ET OENOLOGIQUE.

TOURS,

IMPRIMERIE DE A.D MAME ET C.IE

1839.

Sp.

1766

BIBLIOTHÈQUE ROYALE

A Messieurs les membres de la Société Agricole et Linnéenne et du comice agricole de Bordeaux, de l'Académie royale de Metz, et de la Société Académique d'Indre et Loire.

MESSIEURS,

L'accueil si encourageant que vous avez fait à la proposition que je voulais adresser à M. le ministre de l'agriculture, les recommandations si nombreuses et si chaleureuses dont vous l'avez appuyée, me font un devoir qui s'accorde, du reste, parfaitement avec mes sentiments, de vous rendre compte des observations que j'ai pu faire durant le cours de la mission que vos témoignages d'estime et de confiance m'ont fait obtenir de M. le ministre.

Il me paraît convenable de rapporter succinctement le programme des motifs de cette mission, que quelques es-

prits chagrins et mécontents de tout, pourraient ne pas regarder comme rigoureusement indispensable. Ce n'est point une simple promenade que M. le ministre a entendu payer à son missionnaire ; c'est le sentiment du devoir d'un ministre éclairé de céder aux vœux de quatre sociétés des plus recommandables du royaume ; du préfet de la Gironde; de deux membres de la députation du même département, MM. Galos et Wustemberg ; enfin, d'un membre de celle d'Indre et Loire, M. Alex. Goüin, que j'ai toujours trouvé disposé à me seconder dans mes vues de dévouement à cette partie de l'agriculture à laquelle je me suis livré spécialement. Je terminerai cet exposé par une observation :

En acceptant la condition d'utilité, trouverait-on en France beaucoup d'hommes de mon âge (61 ans, et cette mission ne pouvait être bien remplie que par un homme d'une longue expérience) qui eussent consenti à faire une promenade de neuf cents lieues, y compris le retour, dans la saison convenable, qui commençait à devenir rigoureuse même pour les indigènes, dans le seul but de l'avancement de l'industrie viticole, la plus importante, et si on le conteste, du moins la plus rapportante à l'Etat? Cette mission me paraît donc tout aussi honorable pour le ministre qui l'a autorisée, et pour les sociétés agricoles qui l'ont recommandée, que celle qui aurait eu pour objet de visiter les ruines des villes et des monuments antiques, ou tout autre but utile aux progrès des arts et de l'industrie nationale. Je conviendrai que ce que j'avais regardé comme un acte de dévouement, est devenu pour moi une source de plaisirs, par la bienveillance inattendue que j'ai trouvée en Hongrie, par cette obligeance encore plus vive en actions qu'en paroles, dont j'ai ressenti l'effet incessant, et que cet accueil si touchant a donné à l'accomplissement d'un devoir tout le charme d'un voyage d'agrément.

Me saura-t-on mauvais gré d'avoir assez de franchise

pour ne pas me présenter comme une victime de mon dévouement, surtout quand j'en rapporte uniquement l'honneur à ma qualité de Français?

Je reviens à l'exposé des motifs de ma mission, mission de la sincérité de laquelle les sergens autrichiens et les agens de la police de Vienne n'ont pas acquis une entière conviction, et que quelques esprits frivoles ont également mise en doute; ceux-ci, ne comprenant pas que la gaieté du caractère français pût s'accommoder d'un genre d'occupation aussi sérieux; les autres, que l'esprit français, que l'on croit exclusivement dominé par la politique, pût se livrer à une occupation aussi innocente. Je dois ajouter qu'il n'en a pas été de même en Hongrie, où je ne me suis pas aperçu qu'il y eût de police, et dont les habitants sont très-bienveillants pour notre nation. M. le duc D. avait fait un rapport verbal au mois de janvier 1839 à la société royale et centrale d'agriculture, qui avait été inséré dans son bulletin; il avait pour objet la présentation à cette société d'un traité sur les vignes et la fabrication des vins d'Allemagne et de Hongrie adressé par son auteur M. Schams, et en outre, un mémoire du même, relatif à l'établissement vicole qu'il dirigeait et qu'il avait créé avec l'aide de quelques souscripteurs; enfin, la proposition qu'il faisait à cette société d'user de toute la puissance de considération dont elle jouissait pour en créer de semblables en France. Il paraissait donc important de connaître cet établissement pour ne pas nous laisser trop devancer dans la voie du perfectionnement; car M. Soulange Bodin a judicieusement observé dans un de ses intéressants rapports, qu'on faisait partout les plus grands efforts pour introduire la culture de la vigne, et que c'était une raison de plus pour les viticoles français de redoubler de soins pour maintenir et même accroître la qualité de leurs vins; et déjà, au commencement de ce siècle, un ministre qui a laissé un

nom honorable, François de Neufchâteau, avait exprimé dans une note du chapitre de la vigne du théâtre d'agriculture, les vœux qu'il formait pour qu'on accordât des encouragements publics à celui qui chercherait à naturaliser en France les bonnes espèces de vigne étrangère.

Tous les grands pays viticoles possèdent des ouvrages sur leurs meilleurs cépages, et même sur ceux qui peuplent les premiers vignobles de l'Europe. Aucun d'eux n'a été traduit, et presque tous ne font bien connaître que les plants cultivés dans les localités habitées par leurs auteurs ; il était donc important d'apprécier le mérite de ces ouvrages pour décider si une simple traduction suffisait, où s'il ne conviendrait pas davantage de travailler sur de nouvelles bases. Je m'en suis occupé autant que mon ignorance de la langue allemande me l'a permis en recherchant la conversation de plusieurs savants agronomes : le conseiller Burger, qui m'a procuré la connaissance des deux ouvrages les plus nouveaux et les plus importants sur cette matière, le censeur impérial Rupprecht à Vienne, le docteur Offner à Bude, et enfin le conseiller Von-Gok à Stuttgardt, auteur de l'un de ces ouvrages.

Enfin, j'avais offert de me charger des commissions, et de suivre les instructions des sociétés agricoles qui m'honoraient de leur confiance et de leur appui ; et je crois avoir rempli cet engagement avec conscience.

Pendant mon séjour à Paris, je n'avais pas manqué de visiter la belle collection du Luxembourg, si bien dirigée par M. Hardy, sous les auspices de M. le duc D., auquel les ampélophiles auront de si grandes obligations. J'y remarquai, non sans quelque inquiétude pour le succès de cette école, l'effet bien marqué du climat ou du terrain ; de belles grappes de chasselas musqué, auquel j'ai rendu

dans ma collection son vrai nom de *mescat de jésus,* avaient tous les grains crevassés et serrés sans avoir encore atteint leur maturité. A la Dorée, les grains y sont écartés, et mûrissent presque aussitôt que les chasselas et aussi complétement.

Dans mon voyage de Paris à Strasbourg, je n'ai pas traversé le vignoble d'Épernay sans un vif regret de ne pouvoir m'y arrêter quelques heures; car ces vignes, où les ceps sont si rapprochés (environ 4 décimètres les uns des autres, et réduits à une hauteur à peu près égale), furent un sujet de nombreuses réflexions pour un ampélonome qui a souvent entendu dire qu'on plantait toujours trop serré, même quand les rangées sont espacées de trois pieds. Je passai un jour à Strasbourg pour visiter son jardin botanique, dans l'espoir d'y faire quelque connaissance nouvelle; la seule qui mérite mon souvenir, est celle de M. Gény son directeur, homme plein de zèle, et qui m'a paru désirer vivement former une collection de vignes, et obtenir à cet effet un terrain plus vaste que celui si borné sur lequel il opère. Il me montra et me fit goûter un fort bon raisin dont il ignorait le nom, et je fus charmé de reconnaître mon *corsico,* nom que je lui ai donné provisoirement, n'ayant pu l'obtenir de M. le préfet de la Corse, qui m'en avait envoyé une centaine sur ma demande d'autant de crossettes de *sciacarello,* l'erreur était évidente, car je possédais déjà avec certitude la sciacarello qui est violet, et le corsico est blanc doré, les grains assez ressemblants à ceux du *vermantino,* mais beaucoup plus serrés sur la grappe. Depuis Strasbourg jusqu'à Munich exclusivement, on ne servait sur la table que du *frankenthaler,* gros raisin noir, assez doux, mais dont la peau est molle et la chair insipide. A Munich, où je m'arrêtai un jour, j'eus le regret de ne pas trouver le directeur du jardin botanique qui passait ses vacances à Vienne.

Je fu s obligé de faire dans cette capitale de l'Autriche presque une neuvaine à mon grand déplaisir, et cela par la négligence du soldat du poste à Lintz, qui avait égaré mon passe-port; ce qui me valut à mon arrivée à Vienne le désagrément de passer près de deux heures dans divers corps-de-garde, en attendant l'arrivée des commis du bureau de police.

Je profitai de mon séjour forcé dans cette ville pour faire des connaissances utiles au succès de ma mission; en première ligne je placerai celle du censeur impérial, M. Rupprecht, possesseur de la plus riche collection, non-seulement de vignes*, mais aussi de chrisanthèmes et de dahlias, qui soit dans les états autrichiens. Cette collection, particulièrement sous le rapport des vignes, avait acquis pour moi la plus grande importance depuis la mort de M. Görög, ancien gouverneur de l'empereur actuel, qui s'était donné tous les soins imaginables pour en former une à Grinzing, probablement alors la plus riche du monde entier, mais qui a survécu peu de temps à son fondateur; perte déplorable, qui se renouvellera en France comme elle a déjà eu lieu près de Vienne et près de Pesth, car j'eus le chagrin d'apprendre de M. Rupprecht que Schams, cet homme si dévoué aux progrès de l'industrie viticole, dont j'allais visiter l'établissement, et auprès duquel j'espérais trouver de nouvelles lumières, était mort depuis quatre mois.

Quelque affligeante que fût pour moi cette nouvelle, je n'en poursuivis pas moins le désir de remplir mes engagements en visitant cet établissement; mais avant de quitter Vienne, étendant mes vues au-delà du programme d'inves-

* J'en ai un catalogue qui va jusqu'au n° 1273, mais ce n'est qu'un supplément.

tigations tracé dans ma lettre à M. le ministre de l'agriculture, je me décidai à aller voir faire les vendanges de Tokai. Dès lors je sentis le besoin d'avoir quelques lettres de recommandation pour le pays dit *Hegy-Allia,* ou *Pied des Montagnes,* où sont situés les célèbres vignobles de Tokai, Mada, Tarczal, etc.; malheureusement pour moi, notre ambassadeur ne connaissait personne dans cette partie de la Hongrie.

Mais ce que je n'avais pu trouver à Vienne, le bateau à vapeur me le procura. Une dame du plus haut rang, que ma reconnaissance me fait un devoir de nommer, Mme la comtesse Festetish *, avec laquelle je liai conversation, voulut bien prendre intérêt à la position un peu embarrassante où je me trouvais par l'absence de toute recommandation, et quelques moments après l'avoir quittée, je reçus d'un de ses parents la proposition de faire ensemble le voyage à l'Hegy-Allia, en me prévenant que les affaires de son père, qui était resté à la diète, le retiendraient quelques jours à une campagne près de Pesth. J'en profitai pour visiter l'établissement du pauvre Schams, avec un membre de l'académie de Pesth, qui voulut bien me servir d'interprète, tant pour y parvenir que pour me faire comprendre de l'ouvrier qui en avait soin. Cette collection est certainement une des plus riches de l'Europe, tout est classé par provenance de pays; c'est le seul ordre qu'un fondateur de collection puisse adopter; les plants sont beaux et tous échalassés, le terrain est gras et humide, et sa position dans un vallon au pied de monts peu élevés; ces monts m'auraient semblé bien plus propres aux expériences de

* Cousine du comte Festetisch, bien connu de l'Europe agricole par son établissement normal, appelé *Georgicon*, et dont le nom a été défiguré par les auteurs français qui en ont fait le nom bizarre de forestetier.

l'appropriation des cépages étrangers au climat du pays. Il y a un quarré tout entier de vignes provenues de semis, voie de perfectionnement louable, sans doute, mais que je ne conseillerai à personne de suivre, à moins que ce ne soit dans des établissements dont l'existence ne tient pas à celle de leurs fondateurs; car en cette circonstance-ci, par exemple, qui se représentera souvent, le fondateur est mort tout entier sans avoir laissé à personne les idées qui l'avaient dirigé dans ses expériences et qui auraient servi à en éclairer les résultats. La Société économique de Pesth désirerait bien conserver cette collection, mais on lui fait des conditions très-dures, et quand même le propriétaire en ferait de plus modérées, où trouvera-t-elle un homme aussi instruit, aussi habile et surtout aussi dévoué? car il est naturel de l'être beaucoup plus à ses propres œuvres qu'à celle des autres. Le vigneron qui répondit à mes questions, par l'intermédiaire de mon compagnon de voyage, était un homme de peu d'intelligence, et il est déplorable que Schams n'ait légué à personne le fruit de ses observations et le plan de ses expériences, tant celles déjà commencées que celles projetées. J'en ai cependant rapporté quelques espèces qui, au dire du vigneron, étaient des miracles de bonté. Je souhaite vivement que les propositions que Schams avait faites pour la fondation d'établissements destinés au perfectionnement de l'industrie viticole, soit en France soit dans plusieurs états de l'Allemagne, aient pour résultat une entreprise mieux conçue et surtout plus durable. Le grand duché de Bade est jusqu'ici le seul qui ait accueilli cette proposition avec faveur, et où il y ait eu un commencement d'exécution à Heidelberg.

Quand mon jeune compagnon de voyage vint me prendre, nous étions à la fin de la seconde journée de mauvais temps; jusqu'alors je n'avais vu que de beaux jours, le moment de l'expiation était arrivé. Si nous avons fait ce

voyage sans accident, c'est bien le cas de dire qu'il y a un Dieu pour les imprudents, de même qu'on le dit pour les ivrognes, car nous voyagions autant la nuit que le jour.

Depuis Hatvan jusqu'à Tokai, c'est-à-dire l'espace de près de vingt lieues, règne une plaine immense qui ne se termine pas à Tokai, mais qui est accidentée par la montagne de ce nom; c'est le commencement de la chaîne des Karpathes. Sur cette route vous voyez de nombreuses plantations de Soleils (helianthus annuus), dont on fait de l'huile excellente à manger, et de tabac, qui n'est pas chargé d'impôts indirects comme nos vins. A ce sujet, je me permettrai d'exprimer une seule des réflexions que le spectacle de cette culture a fait naître en mon esprit. N'est-il pas déplorable qu'en France, où la tendance des esprits est si démocratique, où l'on a une si juste sollicitude pour les classes inférieures de la société, le sel et le vin, les denrées les plus indispensables au peuple, soient chargés de droits indirects, tandis qu'en Hongrie dont, à la vérité, les habitants ont la noble et légitime fierté de ne se croire soumis qu'à leurs propres lois, le tabac en soit exempt? Du moins je dois le croire, au bas prix où il est : quelques kreutzers la livre, c'est-à-dire deux à trois sous. Avec un impôt modéré sur cet objet de consommation plus générale que celle du vin en France, ils ne donneraient plus lieu à la plaisanterie des Allemands, qu'ils aiment mieux leur liberté que les beaux chemins, et ils leur prouveraient ainsi que ces deux goûts ne sont pas incompatibles.

Du reste, je dois ajouter que les Hongrois ne sont pas en reste avec les plaisants de l'Autriche, et qu'ils y joignent une profonde répugnance à passer pour Allemands dans l'esprit d'un étranger. Le caractère de ces deux peuples, quoique gouvernés par le même souverain et que l'un soit comme enveloppé par l'autre, est fort différent : l'Allemand

est patient, docile, facile à conduire, fort occupé du positif de la vie et aussi de ses plaisirs ; la musique, la danse et le tabac font ses délices.

A juger de l'autre d'après ceux avec lesquels j'ai eu des relations, et même d'après l'histoire, au souvenir de son entraînement à la cause de Marie-Thérèse *, le Hongrois est d'une imagination prompte à exalter ; peut-être a-t-elle besoin d'être légèrement assoupie et comprimée par la fumée de la pipe ; son choix est fait depuis longtemps, comme chez ses voisins de la Pologne, entre les agitations de la liberté et les douceurs d'un despotisme même paternel ; plein de cœur, de dévouement dans ses affections, la prudence ne dirige pas toujours ses actions, son intérêt même bien entendu le porte difficilement à un sacrifice. Le pont sur le Danube, entre Pesth et Bude, est voté cependant ; sera-t-il exécuté ? J'ai entendu faire cette question.

Le lendemain de notre arrivée, nous nous rendîmes à une vigne qui appartenait au père de mon jeune hôte, où nous trouvâmes, outre quelques hotteurs en manteaux tombant jusqu'au talon, une trentaine de vendangeuses et douze à quatorze égraineuses, c'est-à-dire de femmes occupées à trier les *trokenbeers*, ou grains à demi-secs fournis par quelques espèces de raisins, et particulièrement du *furmint* et du *harslevelü*. Elles étaient rangées le long d'une grande table à rebords de trois à quatre pouces de haut, sur laquelle les hotteurs vidaient leur hotte. Ces grains à demi-secs, de la couleur des raisins cuits du commerce, sont en très-petite quantité ; les meilleures grappes n'en ont que cinq à six, quelques-unes pas du tout. Quand chaque égraineuse en a un petit monceau, on les ramasse tous pour les

* Moriamur pro rege nostro Mariâ Theresâ.

mettre dans une espèce de grande tinette ou petite cuve, où un homme les foule à pieds nus jusqu'au point de les réduire en bouillie, après quoi on les mouille de deux à quatre fois leur volume, c'est-à-dire que pour une hottée de trokenbeers (toutes les hottes sont en sapin) on ajoute deux à quatre hottées de moût ou jus des raisins qui ont passé sur la table, et qu'on a foulés dans un sac clair tissu de ficelle, et puis on remue bien ce mélange, qu'on soutire au bout de vingt-quatre à trente-six heures, selon que la fermentation a plus ou moins tardé à se décider. On m'a assuré que jamais on ne les clarifiait et même on ne les soutirait; aussi en ai-je vu quelquefois de louche, et comme on mêle souvent des grains gâtés à ceux demi-secs, il arrive que l'*ausbruch*, nom qu'on donne au vin fait de cette manière, rappelle quelquefois ce défaut de soin par le goût de pourri. Je n'entrerai dans aucun autre détail sur la fabrication de ce vin, parce qu'elle a été parfaitement décrite dans un excellent article de M. Théodore Fix, inséré dans le Bulletin de la Société œnologique, et reproduite avec peu de changement dans mon ouvrage. Quelque désir que j'aie eu d'en goûter d'aussi bon que sa réputation est grande, je n'ai réussi qu'une seule fois, et c'est dans une cave du bourg de Mada, qui rivalise Tokai; à la vérité il était de 1820, c'est-à-dire qu'il avait près de vingt ans. Partout ailleurs je n'ai trouvé, sous le nom de *vin de Tokai*, qu'une liqueur d'une douceur sirupeuse, sans vinosité; je dirai plus : je suis bien porté à croire que le vin fait par l'habile et judicieux docteur Dejean, depuis plus de vingt-cinq ans, dans le département de l'Hérault, avec le plant le plus estimé de l'Hegy-Allia, le *furmint*, introduit en France par un émigré il y a une quarantaine d'années, est comparable aux premières qualités du vin de Tokai dont le commerce peut disposer, et bien supérieur à tous ceux que j'ai goûtés, à l'exception de celui de la cave de Mada dont j'ai parlé, et que l'on voulait vendre 250 florins (625 fr.) le baril de cent li-

tres environ. Du reste je sais qu'il l'expédie en Allemagne, où il le vend un bon prix, sous le nom même de vin de Tokai. Toutefois, je n'entends pas dire par là que le vin de Tokai soit au-dessous de sa vieille réputation, mais seulement qu'il est très-difficile et très-rare d'en trouver qui la justifie.

En disant vin de Tokai, c'est pour me conformer à l'usage; on devrait dire vin de l'Hegy-Allia, car le mont Tokai n'a que l'avantage d'être le plus remarquable par sa grosseur et son élévation de tous les monts qui le suivent, et de former le premier anneau de la chaîne des Karpathes; le mont Mada, le mont Tarczal, où est situé le vignoble de l'empereur, le priment pour la qualité de leurs vins; d'autres le rivalisent.

Du reste les vignes sont bien cultivées, les ceps tous échalassés et bien accollés, le terrain bien net de mauvaises herbes; je dirai seulement que la taille, qui est la même pour toutes les sortes de plants, soit aux environs de Bude, où l'on fait des vins rouges, soit dans l'Hegy-Allia, où l'on n'en fait que de blancs, n'annonce pas autant d'intelligence de la culture de la vigne qu'en montrent nos vignerons en taillant chaque cep selon ses dispositions naturelles, le Côt, le Breton, les trois variétés de Sûrins, etc., dans notre pays en leur laissant des verges, et pour d'autres moins vigoureux en les taillant à court bois. En Hongrie ils les taillent tous sur deux têtes à très-court bois, et ces deux têtes sont généralement et avec raison à cinq ou six pouces de terre. Ils n'ébourgeonnent ni n'épamprent point, et je crois cependant que ces deux opérations leur conviendraient très-bien, car, même dans les premiers jours de novembre, les raisins étaient tellement couverts de feuilles, qu'on ne les apercevait pas plus qu'au mois de juillet; peut-être feraient-ils bien aussi de rapprocher un peu les rangées, qui sont à près d'un mètre de dis-

tance. En France, sous la même latitude ou à peu près (et ici je dois relever une erreur de Julien, qui place Tokai sous le 43e degré de latitude, tandis qu'il est au-delà du 48e), en Champagne, bien digne de servir d'exemple, les ceps sont de douze à quinze pouces les uns des autres, et l'ébourgeonnement les réduit à la même hauteur. J'ai bien considéré les raisins, et je me suis convaincu de l'identité du *furmint* de l'Hegy-Allia avec le tokai du département de l'Hérault et de nos collections, du moins de celui fourni généreusement par M. Cazalis-Allut à la collection de la société linnéenne de Bordeaux et à la mienne, et par conséquent l'erreur de dénomination donnée au furmint des frères Baumann; le feuillage du moins en est fort différent, à moins que le leur ne soit le *madarkars furmint* ou furmint à petits grains, que je n'ai pas aussi bien considéré. J'ai reconnu aussi celle des frères Audibert pour leur prétendu Tokai-musqué, qui n'est autre que le muscat de Jésus de nos anciens auteurs.

J'ai retrouvé le sylvaner du Haut-Rhin dans le Rothezirifand de Pesth, mais ma surprise la plus agréable a été la similitude parfaite de la Panse des Bouches-du-Rhône avec le ketsketsetsü des vignes de l'Hegy-Allia, ainsi que celle de notre malvoisie de Touraine, du grauer tokayer de l'Alsace avec le barat ou raisin de moine du même vignoble où il est du reste très-rare et peu estimé. Cette dernière était d'une reconnaissance facile à cause de la couleur, et quant à celle de la Panse avec le ketsketsetsü, c'était bien la même forme de grains, le même écartement, la même consistance; la couleur seule différait un peu, mais cette différence était facilement explicable; la couleur devait être, comme elle l'était, plus dorée dans la Panse qui croît dans un département bien plus méridional, plus verte dans la vigne que je visitais, qui poussait vivement et qui était chargée d'un large et épais feuillage. J'ai quelque lieu

de croire aussi que l'Orléans, qui accompagne le Riesling dans la composition des vignes de Johannisberg n'est autre que notre *Arnoison* à petits grains. J'ai reconnu le muscat rouge onze fois dans ce catalogue, le furmint dix fois et le frankental neuf fois. Aussi de cette similitude et de ces diverses dénominations pour la même espèce ai-je conclu comme j'en étais déjà persuadé que les 2,500 numéros des deux catalogues de M. Rupprecht se réduiraient sous des yeux bons observateurs au quart ou au cinquième d'espèces véritablement distinctes; et cependant j'ai cherché en vain dans ce catalogue quelques espèces précieuses telles que le *kakour*, le plus estimé de tous les anciens cépages de la Crimée ; les six espèces que j'ai indiquées à M. le duc D..... comme les plus désirables de Sirmie dont le vin passait avant la réputation de celui de Tokai, pour le meilleur vin du monde au dire de Szirmai de Szirma. Je n'y ai trouvé non plus presqu'aucun des cépages de l'Espagne et du Portugal.

Vous vous attendez sans doute, Messieurs, qu'avec mon actif dévouement au progrès de l'industrie viticole, je n'ai pas manqué cette occasion d'augmenter ma collection des espèces les plus estimées dans ces vignobles ; j'étais guidé dans mon choix par l'ouvrage de Szirmai de Szirma que j'avais trouvé dans la bibliothèque de l'université de Pesth et dont le bibliothécaire avait bien voulu me faire le prêt, par l'article si instructif de M. Théod. Fix sur les vignes de Tokai inséré dans le bulletin de la Société œnologique, et par un volume de l'ouvrage de Schams que je m'étais fait traduire; j'ai eu soin aussi de recueillir l'opinion des vignerons, et c'est à sa considération que j'ai pris quelques sarments de Purscin dont Szirmai dit peu de bien. Le ballot qui a voyagé avec moi et qui trempait de deux à trois pouces dans l'eau partout où je séjournais, est arrivé aussi frais que si les sarments qui le composaient avaient été cou-

pés le jour même. Le sol de ces montagnes est très-variable, mais généralement un sable noir et chargé d'humus ou plutôt une poussière noire comme l'a vue l'Anglais Townson, mais que j'ai trouvée convertie en pâte très-prenante. Les vignes où se trouvent à la surface des pierres blanches très-légères donnent le meilleur vin, c'est un indice aussi d'anciennes éruptions volcaniques, et le sous-sol de ces meilleures vignes est ordinairement une argile jaune, quelquefois des pierres basaltiques à faces unies et régulières; selon Schams le porphyre serait très-commun et ce serait à sa présence que serait due la qualité du vin, quoiqu'il soit un indice de stérilité en Andalousie d'après D. Simon.

Cette courte campagne si active dans la Haute-Hongrie m'offrit d'autant plus d'intérêt que tout y était nouveau pour moi; toutes les races de bétail sont différentes des nôtres; les bœufs qui sont de la race à grandes cornes et d'un poil blanc souvent grisâtre à l'encolure, y ont une allure bien plus vive que les nôtres; leur chair m'en a paru aussi bonne à Pesth et à Vienne que celle des bœufs qu'on tue à Paris; les moutons qui sont à tête noire et chargés d'une laine grossière ont été remplacés chez les grands propriétaires par les mérinos qui y sont d'une grande beauté; les porcs sont remarquables par leur poil rouge un peu laineux au moins à la vue; une variété appelée mangalitza y est fort estimée pour sa bonne conformation et sa facilité d'engraissement, et je regarderais comme une œuvre patriotique de la part d'un ministre de l'agriculture d'en faire venir deux ou trois couples en France, qu'on placerait à l'école d'Alfort. Et ces chevaux si pleins de feu, d'intelligence et de docilité, pourquoi ne ferait-on pas des efforts pour en introduire la race en France? Dans une montée rapide que nous eussions eu de la peine à gravir, quand elle eût été macadamisée, mais où il y avait comme sur la grande route un pied d'une boue grasse et tenace, notre cabriolet, attelé

de quatre vigoureux chevaux, fut lancé par le cocher et bientôt enterré avant d'être parvenu à la moitié de cette rude montée encaissée de droite et de gauche par un talus de sept à huit pieds de haut. A chaque coup de fouet les chevaux s'éreintaient à arracher le cabriolet et puis restaient tranquilles ; bien certainement nos chevaux français n'auraient pas tardé à ruer et à tout briser ; du reste, je n'ai trouvé nulle part ces formes ignobles de nos chevaux de paysan.

Ce serait une omission reprochable à la suite de tout ce que j'ai dit du vin de Tokai, de ne pas parler aussi d'un vin de liqueur *rouge* bien digne d'être son rival et même que je lui préfèrerais, s'il était mieux fait ou présenté à un âge plus avancé ; car il a au plus haut degré tous les éléments qui constituent les meilleurs vins de cette espèce. C'est le vin de *Menesch*, je l'écris comme on le prononce ; il m'a rappelé un délicieux vin de *Pontac* que j'ai bu chez un ancien intendant de l'Ile-Bourbon, devenu mon voisin. Le *Menesch* dont je parle était moins fin, parce qu'il était livré trop tôt à la consommation et qu'il n'avait pas voyagé ; il avait trop de douceur et peu de transparence ; mais il avait un goût parfait. Ce n'est pas une des gloires du comtat de Zemplen comme le Tokai, mais du comtat d'Arad. J'en ai rapporté du plant.

De retour à Pesth, j'eus une conférence, par le moyen d'un intermédiaire, avec le docteur Offner, très-amateur de viticulture et qui est chargé ou doit l'être de la direction de la belle collection de feu Schams. La question qu'il me fit sur la manière dont je préservais mes cuves de l'acidité me surprit, et probablement que ma réponse produisit sur lui le même effet : il impreigne fortement sa cuve remplie, de vapeur de souffre ; « mais, lui dis-je, chez nous on cherche à hâter le plus possible la fermentation, et il paraît que vous faites le contraire. Quant aux moyens que j'emploie, ajou-

tai-je, c'est moins pour préserver ma cuve d'un accident qui ne m'est jamais arrivé, que pour obtenir une forte coloration et une marche plus rapide de la fermentation, que j'ai adopté depuis plus de trente ans le double couvercle, au moyen duquel on pourrait garder son vin trois mois en cuve, et je lui en donnai la description. »

Plus tard un autre Hongrois qu'on m'avait signalé comme un homme fort versé dans les pratiques perfectionnées de l'agriculture qu'il avait étudiées dans ses voyages, me parut en avoir rapporté une idée bien erronée des causes de la bonne qualité des vins français ; il est reconnu, me dit-il, d'un air profondément convaincu, que ce n'est pas la nature du sol qui en est la source, ni les soins du propriétaire, mais l'*industrie du commerçant*.

De retour à Vienne, je m'occupai incessamment d'une commission qui m'avait été donnée par la Société agricole et linnéenne de Bordeaux, du moins par son interprète M. Bouchereau, celle de choisir et d'envoyer les plants de vigne que je jugerais être les plus précieux parmi ceux qui manquaient à sa collection ; j'avais le même intérêt pour compléter la mienne, aussi mes visites à M. Rupprecht furent-elles journalières ; mais il était de ces hommes qui prennent toujours deux fois plus de charge qu'ils ne peuvent en supporter. Il avait à faire ranger en amphithéâtre ses dix-huit mille pots de chrysanthèmes de deux cents espèces différentes, à rentrer et mettre en ordre ses trois à quatre mille dahlias, à lire avant d'y mettre son visa tous les journaux, toutes les revues, toutes les chansons et même la musique qui lui parvenaient tous les jours ; j'y comprends la musique, car il m'a dit lui-même qu'un cahier de walses, dans lequel Strauss s'était avisé d'insérer la Marseillaise, avait été mis au rebut. Je désirais prendre les espèces que je lui demandais, en simples sarments, parce que je comptais les faire tremper partout où je m'arrêterais ; ce mode de

THÈQUE R

livraison ne paraissait pas lui convenir beaucoup. Enfin, après lui avoir remis toutes mes notes et fixé le jour, il chercha à me persuader que ce retranchement de sarments en cette saison (nous étions au 18 novembre) ferait le plus grand tort aux ceps; tous mes raisonnements contraires furent sans succès, et il me remit à faire ces deux envois au mois de mars. Je n'ai pas manqué de lui exprimer mon refus d'aucun plant d'un an; car la Société sait aussi bien que moi que c'est la plus mauvaise nature de plant dont on puisse se servir; en conséquence, ils seront de deux ou trois ans.

La Société agricole et linnéenne de Bordeaux m'avait chargé d'une commission également importante sous le rapport commercial et agricole : elle consistait à rechercher les causes de la diminution de la consommation des vins de Bordeaux dans les pays que j'allais parcourir, et par quels autres vins ils avaient été remplacés. D'après toutes les informations que j'ai prises, ce ne serait pas à l'extension de la culture de la vigne dans ces même pays qu'il faudrait en attribuer la cause, et d'autant moins que, vu la difficulté que les propriétaires trouvent aussi à en vendre les produits, il est douteux que cette extension de culture soit réelle. Mais le peuple a pris le goût de l'eau-de-vie, les bourgeois celui de la bière, parce que le goût de cette boisson est moins altéré que celui du vin par l'infection communiquée à la bouche, résultant de l'usage général de fumer; or, les fumeurs sont plus nombreux de l'autre côté du Rhin qu'ils ne l'ont jamais été; aussi estime-t-on que la consommation de la bière a plus que sextuplé depuis une dixaine d'années. On ne peut guère contester non plus que cette diminution de consommation, non-seulement de nos vins, mais aussi de ceux de l'Allemagne et de la Hongrie, n'ait une de ses sources dans le succès du système homœopathique. Il y a entre autres médecins entrés dans cette

conjuration contre le vin un docteur du nom de Priesnitz à Graeffenberg en Silésie, fort en réputation en Allemagne; il guérit ses malades avec de l'eau qu'il administre en bains, en douches et en boisson. On ne peut assigner avec précision le degré d'influence de cette cause, mais il est certain que les Allemands boivent beaucoup moins de vin qu'autrefois et que le proverbe a cessé d'être vrai. On se plaint également en Hongrie de la diminution de consommation; mais pour ce pays les causes déjà énoncées s'accroissent de quelques autres : les vins communs sont généralement d'une très-faible qualité; ceux de l'Hegy-Allia sont pendant longtemps des vins de liqueur d'une douceur qui ne plaît guère à un gosier français et pas davantage à beaucoup d'autres, et dont on ne peut du reste boire plus d'un petit verre. Les meilleurs vins d'ordinaire, soit blancs comme le Schomlau et le Neszmely, soit rouges comme ceux d'Erlau, de Bude, et surtout son Turkenblutt (sang des Turcs), sont très-échauffants, comme j'en ai fait l'expérience, et ont une sorte d'astriction qui n'excite pas à y revenir souvent, à la différence de nos coulants vins de Bourgogne devant lesquels la raison est sans cesse en débat avec l'entraînement; et cela est si vrai qu'à l'hôtel où je prenais mes repas la moitié des convives ne buvait que de l'eau, et moi-même dans mon voyage à l'Hegy-Allia je me suis mis à ce régime après avoir vidé la bouteille d'excellent vin de Schomlau que mon aimable compagnon de voyage avait apportée à mon intention.

Quelquefois cependant, aux tables de l'hôtel à Pesth, j'entendais sauter un bouchon; mais ce n'était sans doute que pour l'agrément du bruit et de la mousse, car pour ce double agrément on l'appelait *Champagne du pays;* il était fabriqué selon toutes les règles de la chimie : sucre, sel de tartre, rien n'y manquait que toutes les qualités qui font rechercher notre vrai champagne du monde en-

tier. Pour le dégoût qu'il m'a fait éprouver aux deux ou trois fois que j'ai été forcé d'en boire, puissent les œnologues chimistes être forcés d'en consommer chaque jour une bouteille de pareil, pendant seulement une semaine! Si l'on me demande pourquoi l'on en boit, je répondrai: C'est qu'il coûte un florin de moins que le véritable. Les vins de Hongrie ont des débouchés superbes : la Gallicie, la Pologne, la Russie, et cependant la plus grande partie restait invendue; il a fallu cette désastreuse année présente pour vider les celliers. S'il est besoin de nouvelles preuves de ce défaut de vente, bien décourageant, j'ajouterais que je n'ai pas trouvé de propriétaire qui ne se plaignît de cette nature de bien, et je garantirais qu'on aurait beaucoup de vignes de Tokai à la moitié de leur valeur primitive. Si je disais que le fils d'un propriétaire m'a assuré que son père me donnerait volontiers sa vigne pour rien, on ne me croirait pas; moi-même je ne crois pas que le père eût ratifié la promesse de son fils.

Je reviens aux causes du refroidissement des étrangers pour les vins de Bordeaux : disons d'abord que les premières qualités sont exclusivement réservées aux Anglais, les secondes aux gens les plus riches de la France et de l'étranger; il ne reste donc que les troisièmes et dernières qualités dans le commerce, et les propriétaires ne veulent pas moins les vendre un très-haut prix. A Paris, par exemple, nous ne pouvons avoir une bouteille de vin passable à moins de quatre à cinq francs, et vous vous abreuvez de charmants vins de Bourgogne à trente sous, chez les bons restaurateurs du moins. Enfin, si le bon vin de Bordeaux convient à tout le monde, même aux convalescents, il faut convenir aussi que ce ne sont pas ces derniers qui sont de grands consommateurs, mais bien ce qu'on appelle vulgairement les bons vivants, qui sont charmés que chaque verre leur apporte une nouvelle dose de gaieté,

et leurs vrais compagnons sont le Bourgogne, et surtout le Champagne ; aussi ce dernier est-il le seul qu'on cherche partout à imiter. Je terminerai par une considération fâcheuse pour l'amour-propre national, mais à laquelle je ne fais en ce moment que donner de l'extension : c'est qu'ainsi que pour la plupart des produits de notre industrie, les étrangers ont été souvent abusés par des commissionnaires de marchands déloyaux ; les prix étaient excessifs et les qualités très-médiocres. Alors, dans la crainte d'être trompés, on n'achète plus rien.

Maintenant que notre forme de gouvernement ne permet pas le rétablissement d'une institution qui avait maintenu, jusqu'à la révolution, la réputation des vins l'Alsace, celle des jurés-goûteurs, sans la permission desquels aucune pièce de vin ne pouvait être exportée; les moyens que je pourrais proposer pour réparer le tort que les mauvais vins font au commerce des bons, seront plus facilement imaginés par les intéressés, qui sont généralement des gens éclairés, que par moi-même, et je supprime des conseils dont je pense qu'ils n'auront pas besoin.

Du reste, il m'a paru que les propriétaires de la Champagne, loin d'avoir à se plaindre du délaissement de leurs vins, ont à se féliciter de l'accroissement de leurs exportations ; car j'ai vu bien des gens s'étonner que la Champagne pût fournir tous les vins qui se boivent partout sous son nom. Ainsi, ce ne serait qu'un déplacement de préférence, qui aurait eu lieu en faveur d e ces derniers, au préjudice de ceux de Bordeaux.

En recherchant avec ardeur tous les moyens de compléter ma collection, c'était et c'est toujours dans le but de profiter de toutes les connaissances qu'elle me fournira pour composer l'ouvrage que je prépare sur tous les plants de vignes des vignobles les plus renommés de l'Europe,

et pour lequel j'ai depuis plusieurs années réuni de nombreux matériaux, en outre des cinquante pages de considérations que j'ai déjà rédigées. J'avais donc un grand intérêt à connaître les ouvrages les plus modernes et les plus étendus sur le même sujet; cette dernière qualité manque rarement aux ouvrages allemands. M. le conseiller Burger, auteur estimé d'un cours complet d'agriculture, traduit en français par M. Noirot, voulut bien me mener à la bibliothèque de la Société impériale d'Agriculture, à Vienne; et mettre à ma disposition le grand ouvrage de Metzger et Babo, avec figures coloriées, du prix de 180 f., et celui du conseiller du roi de Wurtemberg, M. Vongok, de même avec figures coloriées, et seulement du prix de 80. J'ai trouvé les figures de ce dernier bien plus exactes pour la forme et la grosseur des grappes et des grains; mais, dans les unes comme dans les autres, le coloris manque de vérité. Leur système de classification ne m'a paru assis sur aucune base solide; il ne m'a pas paru non plus fondé sur des caractères bien saisissables et même toujours bien réels. Je me suis arrêté à Stuttgardt pour converser avec M. Vongok, chez lequel j'ai reconnu promptement la timidité d'un honnête homme embarrassé, et toute la modestie d'un homme d'un vrai mérite. J'étais fort curieux de savoir sur quel fondement, sur quel passage d'ancien auteur il avait été entraîné à appliquer la dénomination d'aminées à nos chasselas. *Les vers de Virgile* *, me dit-il; *il me paraît*, lui répondis-je en riant, *que c'est*

* Voici ces vers de Virgile :

Sunt et amineæ vites firmissima vina,
Tmolus et assurgit quibus et rex ipse Phanæus.

Or, dans quelques lieux le chasselas est vert, mou et insipide, et nulle part il ne donne de bon vin.

un oracle sybillin, dont le sens caché, qui vous a été révélé, est tout à fait contraire au sens vulgaire et apparent. Une note d'un savant, à la marge de ces vers, ajouta-t-il; *ne vous êtes-vous jamais aperçu que les savants étaient souvent en contradiction avec le bon sens?* répliquai-je, *et celui-là ignorait-il donc que Pline a dit positivement que partout où les aminées avaient été introduites, elles avaient réussi et avaient donné de meilleur vin qu'on n'en cueillait auparavant.* J'ai cité cette conversation pour montrer que les savants d'Allemagne ne sont pas aussi effrayants qu'ils nous le paraissent de loin. Du reste, je n'en ai pas moins conservé un vif désir de connaître plus à fond son bel ouvrage; et, si M. le duc D., qui se pare d'une couronne de pampres en acceptant le patronage des viticoles du royaume, n'avait pas annoncé l'intention d'en faire l'acquisition, j'aurais proposé au conseil municipal de la ville de Tours, d'en enrichir la bibliothèque de la ville, en y contribuant moi-même. Il a bien voulu prendre note, aussi sur mon indication, d'un ouvrage du comte Gallesio, également recommandable par le texte et les figures coloriées, mais dont le prix très-élevé avait éloigné jusqu'ici les amateurs, plus que la langue dans laquelle il a été composé, l'italien, qui est plus facile à comprendre pour nous que pour les Allemands.

Voilà, Messieurs, le récit fidèle des observations que j'ai pu faire pendant mon voyage; si la manière dont j'ai rempli cette mission vous laisse quelque chose à désirer, vous voudrez bien considérer que c'est le premier voyage de cette nature que j'exécutais, que je faisais véritablement mon noviciat; mais, sous le rapport du zèle et du dévouement, j'aurai mérité, je l'espère du moins, de conserver votre bienveillance. J'apprendrai avec reconnaissance que je ne me suis pas trompé. Je fais des vœux aussi pour que M. le Ministre qui m'a honoré de cette mission, d'après

cette même confiance en moi que vos recommandations lui ont inspirée, ne regrette pas de l'avoir placée comme il l'a fait.

Comte ODART.

BIBLIOTHÈQUE ROYALE

TOURS. — IMP. DE MAME.

Beszámoló egy a szőlészet és borászat előmozdítása érdekében Magyarországon tett tanulmányútról

A bordeaux-i Comice agricole,[1] a Société Agricole,[2] a Société Linnéenne,[3] a metzi Királyi Akadémia[4] és az Indre-et-Loire megyei Akadémiai Társaság[5] tagjainak figyelmébe

Uraim,
mivel voltak szívesek biztató fogadtatásban részesíteni a mezőgazdasági miniszter úrnak[6] szánt javaslatomat, mi több, még támogató hangvételű ajánlásaikkal sem fukarkodtak, saját szándékaimmal egybehangzó kötelességemnek érzem, hogy beszámoljak Önöknek azon megfigyeléseimről, melyeket az Önök és a miniszter úr bizalmából végrehajtott kiküldetésem során halmoztam fel.

Illendőnek tűnik mindenekelőtt röviden beszámolnom utazásom előzetes célkitűzéseiről, hiszen néhány kákán is csomót kereső szellem könnyen megkérdőjelezhetné annak hasznosságát. Miniszter úr nyilvánvalóan nem kíván indokolatlan kirándulgatásokat finanszírozni: inkább arról van szó, hogy e felvilágosult államférfi eleget tett az ország négy legjelentősebb társasága, Gironde megye prefektusa, ugyanazon megyei két parlamenti képviselője (Galos[7] és Wustemberg[8] urak), s végül Indre et Loire megye egy küldötte (Alexandre Goüin[9] úr) által megfogalmazott kérésnek – ők voltak azok, akik mindig támogatásukról biztosították a mezőgazdaság bizonyos területének felzárkóztatását célzó erőfeszítéseimet. Gondolatmenetemet az alábbi megjegyzéssel kívánom lezárni:

1 *Comice agricole de Bordeaux.* A *comice* az agrártulajdonosok szervezete, gyűlése, ahol számos gyakorlati, de tudományos kérdést is megvitattak. A francia forradalom előtt számos (gyakran megyénkénti) *Société d'agriculture, des sciences, des arts et belles lettres* (Agrár-, tudományos, művészeti és szépirodalmi társaság) alapult, de ezeket a forradalom alatt, 1793-ban feloszlatták. A restauráció korában alakultak újra. Vö. Cahuzac–Séronie-Vivien 2008.

2 *Société agricole de Bordeaux.*

3 *Société Linnéenne de Bordeaux,* 1818. június 25-én alapították Jean-François Laterrade (1784–1858), botanikus, matematikus javaslatára, közhasznúságát *(utilité publique)* egy 1828. június 15-i királyi rendelet ismerte el.

4 1757-ben alapították a *Société royale des sciences et des arts de la ville de Metz* néven, 1793-ban megszüntették, majd újjászervezték 1819-ben *Société des amis des lettres, sciences et arts* elnevezéssel. 1828. szeptember 5-én királyi rendeletben ismerték el közhasznúságát *(utilité publique),* immáron *Académie royale de Metz* névvel (ma *Académie nationale de Metz* a neve).

5 *Société académique d'Indre et Loire.*

6 Laurent Cunin-Gridaine (1778–1859), földművelésügyi és kereskedelmi miniszter (1839–1840).

7 Joseph Henri Galos (1804–1873), Gironde megye konzervatív országgyűlési képviselője (1837–1848), bordeaux-i borkereskedő.

8 Jacques-Henri Wustenberg (1790–1865), Gironde megye konzervatív országgyűlési képviselője (1837–1845), borkereskedő, Bordeaux-ban a *Maison de vins* igazgatója (az apja alapította ezt az utóbbit 1779-ben).

9 Alexandre Goüin (1792–1872), Indre et Loire megye konzervatív parlamenti képviselője, tours-i bankár, tagja volt a *Société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres du département d'Indre-et-Loire*-nak.

Ha már utazásom hasznos volta elismertetett, azt kérdezem Önöktől, vajon sok olyan korombéli (61 éves vagyok, s nehéz volna vitatni, hogy efféle küldetést csak tapasztalt férfiúra érdemes bízni) polgára van hazánknak, aki szívesen vállalkozna egy efféle 900 mérföldes kirándulásra, ráadásul a megfelelő évszakban, amikor az időjárási viszonyok még az ottani lakosokat is némiképp megviselik, azzal a kizárólagos céllal, hogy fellendítse hazánk talán legfontosabb, mindenesetre biztosan legjelentősebb iparágát, a borászatot. Úgy vélem tehát, hogy mind a miniszter (aki engedélyezte), mind a mezőgazdasági társaságok (akik támogatták) helyesen jártak el: misszióm azokhoz az ókori városromokhoz szervezett tanulmányi célzatú utazásokhoz hasonlítanám, melyeknek célja a művészetek fejlesztése és a nemzet iparának előmozdítása. Szívesen elismerem, hogy az az utazás, amelyet kezdetben inkább csak feladatnak tekintettem, végül nagy örömömre szolgált, köszönhetően annak a váratlan jóindulatnak és annak a szavakban és cselekedetekben egyaránt megnyilvánuló szüntelen szolgálatkészségnek, amellyel Magyarországon találkoztam. A magyarok irántam tanúsított megejtő kedvessége a kötelességtudatból elvállalt feladatot a vártnál jóval kellemesebb utazássá tette. Az alábbiakban nem fogom tehát magamat a kötelességteljesítés mártírjaként ünnepelni, még akkor sem, ha utazásom egyértelműen hazafias indíttatású volt.

Az alábbiakban visszatérek utazásom céljára, amelynek megalapozottságát az osztrák határőrök és a bécsi rendőrség ügynökei hajlamosak voltak megkérdőjelezni, hasonlóan egyébként néhány frivol gondolkodású magánszemélyhez. Utóbbiak abból a meggyőződésből kiindulva fejezték ki kételyeiket, hogy a könnyed és vidám francia jellem aligha kapható ilyen komoly tevékenységre. Előbbiek viszont a francia szellem eredendően politikus voltával látták összeegyeztethetetlennek a borokkal és a szőlészettel való ártatlan foglalatoskodást. Hozzá kell ehhez tennem, hogy Magyarországon egyáltalán nem szembesültem efféle okvetetlenkedéssel: mintha ott nem is működne rendőrség, az ország lakói pedig a legnagyobb jóindulattal viseltetnek nemzetünk iránt. 1839 januárjában D. herceg úr[10] szóbeli beszámolót tett a királyi mezőgazdasági társaság tagjainak színe előtt: e beszámolóról híradás jelent meg a társaság lapjának hasábjain is.[11] A beszámoló célja az volt, hogy a társaság tagjait megismertesse egy olyan értekezés megállapításaival, amelynek fő tárgya a német és magyarországi szőlészet és bortermelés volt. Az értekezés szerzőjének, Schams úrnak[12] egy másik emlékirata is ismeretes, ebben bemutatja az általa irányított és néhány befektető segítségével létrehozott venyigeiskola működését, majd javaslatot tesz a társaságnak, hogy

[10] Élie Louis Decazes (1780–1860), ismert politikus, többször miniszter.

[11] *Annales de l'agriculture française,* 3e série, 23(1839), 382., majd hosszabban: 488. E bemutatással kapcsolatban lásd a kötetünk utószavát.

[12] Franz Schams (1780–1839), a magyar szőlő- és borkultúra modernizálásának meghatározó alakja. Életének legteljesebb bemutatása: Gálffy Zsuzsanna, *A cseh patikától a magyar pincékig – Schams Ferenc élete és művei* (kézirat).

az vesse latba minden tekintélyét annak érdekében, hogy hasonló szőlőiskolák sora jöjjön létre Franciaországban is. Nagyon fontos, hogy alaposan megismerjük e birtok működését, s hogy ne maradjunk le mások mögött; Soulange Bodin[13] úr ugyanis teljes joggal húzta alá érdekfeszítő jelentéseinek egyikében,[14] hogy a világban mindenhol komoly erőfeszítéseket tesznek a bortermelés meghonosítása érdekében, ami arra kell ösztönözze a francia borászokat, hogy megőrizzék vagy esetleg javítsák is az általuk termelt borok minőségét. Egy szép emlékezetű államférfi és miniszter, François de Neufchâteau,[15] már századunk hajnalán arra hívta fel a figyelmet agrártudományi értekezésének egy jegyzetében,[16] hogy nagyon fontos volna minden lehetséges módon támogatni és bátorítani azokat, akik francia hazánkban jó minőségű borok előállítására alkalmas külföldi szőlőfajták meghonosításán fáradoznak.

A nagy bortermelő országok mindegyike rendelkezik legjobb szőlőfajtáikat tárgyaló, sőt, az Európa legjobb bortermelő vidékein honos fajtákat bemutató munkákkal. Ezen munkák azonban nincsenek lefordítva franciára, talán azért, mert szerzőik leginkább csak saját szűkebb pátriájukban termelt fajtákat ismertetik. Valóban üdvös tehát kétszer is meggondolnunk, hogy érdemes-e lefordíttatni ezeket vagy esetleg más irányba kellene elindulni. Az ügyet magam is megpróbáltam a kezembe venni, annak ellenére is, hogy sajnálatos módon nem olvasok németül. Kapcsolatba léptem néhány jeles szakértővel, például Burger tanácsos úrral,[17] aki a témában írott két friss és fontos munka kiadásáról számolt be, a bécsi illetőségű császári cenzorral, Rupprecht úrral,[18] a budai Offner doktorral,[19] s végül a stuttgarti Von-Gok tanácsossal,[20] az egyik fent említett munka[21] tudós szerzőjével.

Végül azt is felajánlottam, hogy teljesítem mindazokat az esetleges feladatokat, amelyekkel a mezőgazdasági társaságok megbíznak, s mindenféle tőlük

[13] Étienne Soulange-Bodin (1774–1846), ekkor a *Société royale et centrale d'agriculture* titkárhelyettese.

[14] *Annales de l'agriculture française,* 3e série, 24(1839), 145–149.: *Bulletin de séances, compte rendu mensuel,* rédigé par M. Soulange Bodin, vice-secrétaire (lényegében Franz Schams műveinek ismertetése, lásd a kötetünk utószavát).

[15] Nicolas François de Neufchâteau (1750–1828) belügyminiszter volt 1797-ben, majd 1798-ban és 1799-ben is.

[16] Nem találtam meg ezt a jegyzetet. A szerző (miniszter) sok agrártudományi értekezése és számos tervezete megjelent nyomtatásban a francia mezőgazdaság felemelése tárgyában, ilyen, és hasonló címekkel: *Mémoire sur le plan que l'on pourroit suivre pour parvenir à tracer le tableau des besoins et des ressources de l'agriculture française.*

[17] Friedrich Moritz von Burger (1804–1873), a későbbi kormányzó Stájerországban, majd Lombardiában és az osztrák Adria-parton (Trieste, Istria, Gorizia). A császári udvar valóságos titkos tanácsosa *(wirklicher geheimer Hofrat)* volt, nem tudunk borászati ismereteiről. Az apja, Johann Burger (1773–1842), neves agrárszakértőként ismert. Nem tudjuk Odart melyikükkel találkozott. Később az apa könyvére hivatkozik.

[18] Johann Baptist Rupprecht (1776–1846), író, cenzor.

[19] Oeffner József (1778–1841), orvosdoktor (Bevilaqua Borsodi 1930. – az irodalmat Tóth-Barbalics Veronikának köszönöm). Pesten orvosi diplomát szerzett (1802), majd Festetics György költségén Bécsben tanult, Zala megye főorvosa lett. Pontos életrajzi adatait Gálffy Zsuzsannának köszönöm.

[20] Carl Christoph Friedrich von Gok (1776–1849), történész, borszakíró.

[21] Gok 1836.

érkező felkéréseknek is eleget teszek. Azt gondolom, hogy vállalásaimat lelkiismeretesen teljesítettem.

Párizsi tartózkodásom alatt nem mulasztottam el meglátogatni a Luxembourg-gyűjteményt,[22] amelyet (D. herceg[23] megbízásából) Hardy úr[24] oly kitűnően igazgat, s amely minden borkedvelő figyelmére joggal tarthat számot. Ott megfigyelhettem – s ez komoly aggályokat váltott ki belőlem ezen iskola sikerét illetően – a klíma és a talaj fontos szerepét: a muskotályos saszla (*chasselas musqué*), amelyet saját gyűjteményemben én valódi nevén (*moscat de jésus*) könyveltem el, szemei berepedeztek és összeasztak még mielőtt teljességgel megérhettek volna. A *La Dorée*-ban[25] a szemeket eltávolították, és a *saszlá*val majdnem egy időben és majdnem ugyanolyan tökéletesen érnek meg.

Párizsból Strasbourgba vezető utamon nagyon sajnáltam, hogy nem állhattam meg legalább néhány órára Épernayben, mert ez a birtok,[26] ahol a tövek egymáshoz nagyon közel helyezkednek el (mintegy 4 deciméteres távolságra és egyenletes magasságra szorítva), nagyban elgondolkodtatott egy neves borászt, aki folytonosan azzal a bírálattal szembesült, hogy nem szabad a töveket túlzottan sűrűre ültetni (még ott is, ahol a sorokat 3 lábnyi távolság választotta el egymástól). Strasbourgban látogatást tettem a város füvészkertjében, abban a reményben, hogy hasznos új ismeretekre tehetek ott szert és új barátságokat köthetek. Nagy örömömre szolgált megismerkednem Gény úrral, a füvészkert vezetőjével,[27] e lelkes és tettre kész férfiúval, aki nagyon szeretne ott létrehozni egy szőlőgyűjteményt, amelyhez természetesen nagyobb kiterjedésű területre volna szüksége, mint amekkorán a füvészkert jelenleg működik. Megmutatott és megízleltetett velem egy igen finom szőlőt, melynek nevét azonban nem tudta. Én azonban nagy örömmel azonosítottam a kóstolmányt az én *corsico*mként – ezt az ideiglenes nevet én magam adtam a szóban forgó szőlőnek, ugyanis Korzika prefektusa,[28] akitől én *sciacarello* dugványokat kértem, ezeket küldte nekem. A prefektus úr tévedése nyilvánvaló volt, hiszen *sciacarello* szőlőm már volt, s tudtam, hogy lilás színű, míg a *corsico* aranyfehér (*blanc doré*), s szemei kissé hasonlítanak a *vermantin*óra, csak kissé sűrűbben sorakoznak fel a fürtön. Strasbourg és München között mindenhol kizárólag *frankenthaler*t szolgálnak fel, ezt a nagy fekete szemű, lágy héjú, ám kissé

[22] La collection de vignes de la pépinière du Luxembourg à Paris. A gyűjteményt Jean Antoine Chaptal (1756–1832) belügyminiszterként alapította 1803-ban.

[23] Élie Louis Decazes (1780–1860)

[24] Jules Alexandre Hardy (1787-1876)

[25] A szerző, Alexandre Pierre Odart szőlőbirtokának *(terroir)* a neve az Indre folyó partján lévő Esvres-ben (Indre-et-Loire megye).

[26] Nem részletezte, hogy melyik birtokról van szó.

[27] Odart utazása idején a *Jardin botanique de l'Université de Strasbourg* vezetője (*directeur*, 1833–1870) Antoine Laurent Apollinaire Fée (1789–1874) volt. Frédéric Tournay szíves közlése szerint Étienne Gény főkertész *(jardinier chef)* volt ebben az időben.

[28] Odart „le préfet de la Corse"-ként említi, vagyis a szőlővesszők kérése 1811 után történt. 1811 és 1839 között azonban 14 személy viselte ezt a tisztséget, vagyis nem tudjuk, kiről is van szó.

ízetlen húsú szőlőből készült viszonylag édes bort. Münchenben, ahol egy napot töltöttem, sajnálatos módon nem tudtam találkozni a füvészkert igazgatójával,[29] aki éppen Bécsben töltötte szabadságát.

Ausztria fővárosában legnagyobb sajnálatomra több tétlen napot kellett eltöltenem, köszönhetően egy linzi határőr gondatlanságának, akinek kezén szőrén-szálán eltűnt az útlevelem. Bécsi érkezésemkor ennek köszönhetően órákat várakoztam különféle kapitányságokon, míg a rendőrtisztviselők végre foglalkozni méltóztattak ügyemmel.

Ha már a tervezettnél hosszabb időt voltam kénytelen Bécsben tölteni, megpróbáltam hasznos ismeretségekre szert tenni. Első helyen Rupprecht császári cenzor urat[30] kell megemlítenem, aki nemcsak Ausztria legnagyobb szőlőtő-gyűjteményével, hanem leggazdagabb krizantém- és dáliakollekciójával is rendelkezik. [*Odart lábjegyzete ehhez:* Van ezekről egy jegyzékem, amely az 1273-as tételig halad, de ez csupán a kiegészítése a teljes katalógusnak.[31]] E szőlőtő-gyűjtemény az én szememben roppant fontossággal bír, különösen Görög úrnak,[32] a ma trónon ülő uralkodó volt nevelőjének sajnálatos halála okán. E jeles férfiú kemény munkával csodálatos gyűjteményt – talán a világon a leggazdagabbat – hívott életre grinzingi birtokán.[33] Ám e csodálatos intézmény csak kevéssel élte túl alapítóját, s e szempontból Franciaországban hasonló a helyzet, mint Bécsben vagy éppen Pest környékén, mert Rupprecht úrtól azt a szomorú hírt hallottam, hogy a fentebb már emlegetett, a borászat fejlődését oly nagy mértékben szívén viselő Schams,[34] akitől pedig sok új ismeretet reméltem, négy hónappal ezelőtt elhalálozott.

Akármennyire is elszomorított e hír, kitűzött feladataim teljesítésétől nem tántorított el, így meglátogattam a szóban forgó intézményt. Ám mielőtt Bécset elhagytam volna, úgy döntöttem, hogy kibővítem a mezőgazdasági miniszter úrnak írott levelemben felvázolt eredeti útitervemet és részt veszek egy tokaji szüreten. Tisztában voltam vele, hogy szükségem van néhány ajánlólevélre, megkönnyítendő fogadtatásomat Hegyalja vidékén, Tokaj, Mád és Tarczal híres szőlőiben. Hazánk nagykövete[35] sajnálatos módon senkit nem ismert Magyarország ezen vidékéről.

[29] Odart nem mondja, hogy a bajor állami füvészkertet, vagy az egyetem botanikuskertjét szerette volna meglátogatni. Vélhetően az előbbi lehetett fontos számára. Ennek igazgatója ekkor Carl Friedrich Philipp von Martius (1794–1868) volt.

[30] Johann Baptist Rupprecht (1776–1846)

[31] A katalógus egyetlen példánya sem ismert. A címe *Verzeichniss der Rebesorten des Herrn Johann Baptist Rupprecht, gesammelt aus allen Ländern und Welttheilen* volt (idézi: Hellenthal-Wiese 1838, 346.). Matthias Svojtka, a Bécsi Egyetemi Könyvtár könyvtárosa információi szerint Rupprecht 1811-ben szerezte meg a Wien, Gumpendorf 54. (ma: Gumpendorfstrasse 91.) szám alatti telket, ahol létrehozta ültetvényét, főleg virágokból és haszonnövényekből (Rupprecht 1833). A kertet már 1855-ben beépítették.

[32] Görög Demeter (1760–1833)

[33] A gyűjteményt maga a tulajdonos mutatta be: Görög D. 1829. Jegyzetelt, mutatókkal ellátott kiadása: Görög D.–Zvara 2022.

[34] Franz Schams (1780–1839)

[35] Louis-Clair de Beaupoil de Saint-Aulaire (1778–1854)

Amit Bécsben nélkülözni kényszerültem, a gőzhajón megtaláltam. Egy igen előkelő hölggyel – akit hálám jeléül itt nagy örömmel meg is nevezek – volt szerencsém szóba elegyedni. Festetish(!) grófnő,[36] mert róla van szó [*Odart* lábjegyzete: Annak a Festetisch(!) grófnak[37] kuzinja, aki az európai mezőgazdász világban jól ismert a *Georgicon*nak nevezett agrár-felsőoktatási intézménye révén, és akinek a nevét egyes francia szerzők kifigurázták annak bizarr jellege miatt], átérezte helyzetem visszásságát, s megértette, hogy ajánlások nélkül milyen nehéz volna végrehajtani küldetésem. Így elválásunk után szinte azonnal felkeresett a grófnő egy rokona,[38] s felajánlotta, hogy együtt utazzunk Hegyaljára, azzal a kitétellel, hogy mielőtt útra kelnénk, neki még el kell intéznie országgyűlésen elfoglalt atyjának bizonyos ügyeit egy Pest környéki birtokon. Ezt a néhány napos várakozást arra használtam fel, hogy meglátogassam szegény Schams intézményét. A pesti akadémia egy jeles tagja[39] kísért el, s ő tolmácsolt a birtokot működtető munkással való beszélgetésem során is. Schams gyűjteménye[40] valóban egész Európa egyik leggazdagabbja: a kollekció darabjai eredetük szerint osztályoztatnak benne, márpedig véleményem szerint ez az egyetlen értelmes módja a rendszerezésnek. A növények szépek és fel vannak karózva, a föld zsíros és nedvdús. A birtok egy nem túl magas dombok között húzódó völgyben helyezkedik el.[41] E dombok egyébként sokkal alkalmasabbnak tűnnek arra, hogy külföldi szőlőfajták itteni meghonosításával való kísérletezésnek adjanak helyet. Találunk egy különválasztott négyszög alakú területet, ahol magról nevelt szőlőtőkék *(vignes provenus de semis)* találhatók. Ez igen dicséretes módja a nemesítésnek, ám olyan intézményeknek semmiképpen sem ajánlanám, amelyeknek létezése és működése nagyban függ alapítójától, hiszen, ahogy ennek a birtoknak a példája is mutatja, előfordulhat, hogy az alapító elhalálozik, s azok a vezéreszmék, amelyek a kísérletezést irányították és az eredmények értékelését lehetővé tennék, vele együtt örökre elvesznek. Ez a nemkívánatos helyzet gyakran előállhat. A pesti Gazdasági Társaság[42] szívesen megtartaná a gyűjteményt, ám nagyon szigorú feltételeket szabnak nekik. S ha a tulajdonos kissé meg is enyhülne, hol találna vajon a társaság olyan ügyes, tanult és odaadó embert, aki a birtokot működtetné? A szőlőmunkás, akivel útitársam közreműködésével szóba

[36] A francia *cousine* kifejezés többféle rokoni szintre vonatkozhat. Kurucz György szíves tanácsa szerint ez a hölgy Festetics György öccsének, Festetics Imrének a lánya, Festetics Borbála (1792–1857). De akár lehet Festetics Adél (1794–1880) is, aki ekkor Friedrich Montbach (1764–1824) özvegye volt.

[37] Festetics György (1755–1819)

[38] Nem sikerült azonosítani.

[39] Nem tudjuk, ki volt.

[40] Schams szőlőiskolák létrehozásának szükségességéről, a felhívás eredményeiről, illetve Schams ültetvényéről a legteljesebb összefoglalás: Gálffy Zsuzsanna, *A cseh patikától a magyar pincékig – Schams Ferenc élete és művei* (kézirat).

[41] A budai Sas-hegy.

[42] Magyar Gazdasági Egyesület. A Széchenyi István által lapított egyesületnek 1835-től volt ez a neve, ekkor Károlyi Lajos lett az elnök. Az Egyesület adta ki a *Gazdasági Tudósítások* (később: *Magyar gazda*) című szakfolyóiratot.

elegyedhettem, meglehetősen gyenge szellemi képességekkel rendelkezett – igen sajnálatos, hogy Schams szemlátomást senkire nem hagyományozta rá megfigyeléseit és kísérleti tervét. Néhány terményt magammal hozhattam a birtokról: a szőlőmunkás szerint a jóság csodájának eredményei ezek.[43] Forrón remélem, hogy Schamsnak a szőlőtermelés tökéletesítését szolgáló intézmények előmozdítását célzó javaslatai[44] mind Franciaországban, mind a különböző német államokban meghallgatásra találnak, s tartós eredményekhez vezetnek majd. Egyelőre kizárólag a Badeni Hercegség látszik nyitottnak a javaslatokra: Heidelbergben mintha belevágtak volna valami ígéretesbe.

Amikor ifjú útitársam eljött értem, már második napja tartott a rossz idő. Eddig nem panaszkodhattam az időjárásra, most azonban véget ért a jó szerencsém. Azt, hogy baj nélkül megtettük az utat, annak tulajdonítom, hogy – miként a részegekre, úgy – az elővigyázatlanokra is különös gondot visel az Isten, hiszen többet voltunk úton éjjel, mint nappal.

A Hatvan és Tokaj között húzódó húsz mérföldet egy nagy kiterjedésű síkság uralja, amely Tokajnál még nem is ér véget, bár lassan kiemelkedik a várossal egynevű hegy, amely a Kárpátok hegyláncának első nyúlványa. Az úton rengeteg napraforgót láthatunk *(helianthus annuus)*, amelyből kitűnő étolajat sajtolnak, és dohányültetvényeket, amelyek itt nincsenek alávetve közvetett adóknak, mint a mi boraink. Mindössze egyetlen gondolatot vetek itt papírra azok közül, amelyeket a látvány ihletett elmémben. Nem nevezhetjük-e sajnálatosnak, hogy Franciaországban – ahol a közszellem oly demokratikus, s ahol a politikai elit feladatának érzi az alsóbb néposztályokról való gondoskodást – a só és a bor, ezek a nép táplálkozásában központi szerepet játszó élelmiszerek, fogyasztási adóval vannak terhelve, míg Magyarországon, melynek lakosai nemes és jogos büszkeséggel vallják, hogy kizárólag saját törvényeiknek vannak alávetve, a dohány teljességgel adómentes? Legalábbis ezt kell hinnem, nevetségesen alacsony árát látva: fontja néhány krajcár, azaz egy-két *sous*. Ha a magyarok kivetnének egy kisebb adót erre a fogyasztási cikkre, amely népszerűbb itt, mint a bor Franciaországban, nem adnának többé alkalmat a németeknek arra, hogy azon tréfálkozzanak: „jobban szeretitek az adómentesség szabadságát a szép és gondozott utaknál", s bizonyítanák, hogy a két törekvés nem is feltétlenül összeegyeztethetetlen egymással.

Ki kell emelnem ugyanakkor, hogy a magyarok persze nem maradnak adósai az Ausztriából érkező bírálatoknak, továbbá semmi nem dühíti őket jobban, mint az, ha egy külföldi egyszerűen csak osztráknak bélyegzi őket. Noha egy és ugyanazon

[43] Odart összesen 25 féle szőlővesszőt vitt magával Schams gyűjteményéből. Erről hazatérve számolt be az általa is támogatott szaklapban: Odart 1840, 180–181. Nem csak Kárpát-medencei fajtákat vitt el, hanem ritka, főleg német országokbélieket is.

[44] Franz Schams ezeket a javaslatokat Élie Louis Decazes herceg, belügyminiszternek juttatta el 1838-ban saját könyveivel együtt. Erről a Soulenge Bodin, a *Société royale et centrale d'agriculture* titkárhelyettes számolt be a Társaság folyóiratában (*Annales de l'agriculture française,* 3e série, 23(1839), 382, 488.). Lásd még kötetünk utószavát.

uralkodó kormányozza őket, s bár az egyik szinte magában foglalja a másikat, a két nép karaktere nagyban eltér egymástól: a német türelmes, engedelmes, könnyen irányítható, komoly érzéke van az élet gyakorlati dolgaihoz és örömeihez; élvezi a zenét, a táncot és a jó dohányt.

Személyes tapasztalataimra és a történelemre (gondoljunk csak Mária Terézia iránti lelkesült odaadásukra) [*Odart* lábjegyzete: Moriamur pro rege Maria Theresia][45] támaszkodva azt mondhatom, hogy mivel a magyarok képzelőereje igen élénk; talán nem is árt, ha azt kissé tompítja pipájuk illatos füstje. Lengyel szomszédaikhoz hasonlóan ők is régóta eldöntötték már, hogy a szabadság izgalmai és az atyai zsarnokság nyugalma közül melyik mellett teszik le a voksot. A magyar a szív embere, könnyen lelkesedik, az óvatos előrelátás viszont nem tartozik az erősségei közé, s még saját jól felfogott érdekét előmozdítandó sem mindig hajlandó áldozatot hozni. Megszavazták a Pest és Buda között felépítendő hidat – vajon elkészül-e valaha? Sokan felteszik ezt a kérdést.[46]

Megérkezésünk másnapján ellátogattunk házigazdánk atyjának szőlőbirtokára, ahol néhány földig érő köpenyt viselő puttonyozót, mintegy harminc szüretelő asszonyt és mintegy tucatnyi aszúzót[47] találtunk – ez utóbbi asszonyok feladata nem más, mint a *trokenbeer*, azaz néhány félszáraz szőlőfajta (például a *furmint* vagy a *hárslevelű*) szemeinek kiválogatása. Az asszonyok egy három-négy hüvelyk magas peremmel ellátott asztalt ültek körül, amely asztalra a puttonyozók kiürítették a hátukon lévő tárolók tartalmát. E félszáraz szemekből – melyeknek színe a kereskedelmi forgalomban kapható mazsoláé – nem sok van: a legszebb fürtökön is legfeljebb csak öt vagy hat (néhány fürtön egyáltalán nincsen). Amikor minden aszúzó összegyűjtött egy kis kupacot, az összeset beledobálják egy nagyobb kádba, ahol egy mezítlábas ember péppé tapossa. Beletömik egy vászonzsákba, majd[48] ezt követően felöntik, hogy kétszeresére vagy négyszeresére növekedjék a térfogata, ami azt jelenti, hogy egy puttonnyi (minden puttony fenyőfából készül) *trokenbeer*hez hozzátesznek kettő-négy puttonnyi mustot, azaz a fent említett asztalt korábban már megjárt szőlő levét. Aztán ezt az egyveleget jól megkavarják, 24 vagy 36 órán keresztül – attól függ, hogy milyen gyorsan indul be az erjedés – állni hagyják, majd lefejtik. Nekem ugyan azt mondták, hogy a bort nem derítik és nem is fejtik le; láttam is zavarosat eleget, s mivel a félszáraz szemek mellé néha kevésbé tökéletes vagy romlott szemek is kerülnek, előfordul, hogy az *ausbruch* (aszú) – ez a neve az így készült bornak – némi rothadásízt hordoz e gondatlanság okán. E borfajta készítésének mikéntjébe nem kívánok belemenni, mert

[45] Odart itt az 1741-es pozsonyi országgyűlésre utal, amikor a magyar rendek Mária Terézia mellé álltak, feladva addigi ellenállásukat. Vitam et sanguinem, moriamur pro rege nostro Maria Theresia! – volt a lelkes urak kiáltása.

[46] A Lánchíd azért csak felépült.

[47] Odart itt a „bogyózó" *(é*graineur*)* kifejezést használja.

[48] kicsepegtetés után – MI.

a folyamatot tökéletesen leírta egy remek cikkében (megjelent a *Bulletin de la Société Oenologique* hasábjain) Théodore Fix úr.[49] Az írást kisebb változtatásokkal magam is reprodukáltam munkámban. Akármilyen heves vágyat is éreztem arra, hogy megkóstoljam ezt a nagy hírnévnek örvendő és minden bizonnyal ennek megfelelően remek ízű italt, csak egyetlenegyszer nyílt rá alkalmam: egy mádi (ez egy Tokajjal rivalizáló kisváros) pincében kaptam kóstolót egy 1820-as évjáratú, tehát majdnem 20 éves borból. *Tokaji* név alatt mindenhol máshol egy sziruposan édeskés, mindenféle borjelleget vagy borzamatot nélkülöző likőrt kínálnak. Ennél többet is mondhatok: hajlamos vagyok azt gondolni, hogy az a bor, amit az ügyes és jó ítélőképességű Dejean doktor már mintegy 25 éve előállít Hérault megyei birtokán,[50] méghozzá Hegyalja legbecsesebb szőlőjéből, a furmintból, amelyet egy emigráns honosított meg hazánkban vagy negyven évvel ezelőtt.[51] Szóval az a bor egyértelműen felveszi a versenyt a kereskedelmi forgalomban kapható legjobb tokajikkal is, sőt, jobb is, mint azok, amelyeket alkalmam volt megkóstolni, kivéve a mádi pincében megízleltet, amelyet egyébként (százliteres) hordónként 250 forintért, azaz minegy 625 frankért árulnak. Azt is tudom egyébként, hogy Dejean Németországba is szállít belőle, s jó áron értékesíti is *tokaji* néven. Összességében nem merném tehát azt állítani, hogy a tokaji bor nem méltó már régi hírnevéhez, de az bizonyos, hogy nagyon nehéz olyat találni belőle, amely indokolná ezt a hírnevet.

Valójában csak a szokás kedvvért beszélek tokaji borról, hiszen valójában hegyaljai borról kellene beszélnem, tudván tudva, hogy a Tokaji-hegy csak a legmagasabb és a leginkább figyelemreméltó a többi közül: azt is mondhatnánk, hogy a Kárpátok első előretolt nyúlványát képezi. A mádi hegyen és a tarcali hegyen (ahol a császárnak is szőlője van) jobb bort állítanak elő, mint a tokaji, amellyel még további helyek rivalizálnak.

A szőlőt egyébként viszonylag szépen művelik itt: a tőkék mind fel vannak karózva, a venyigék pedig egymáshoz kötözve. A talajt is megtisztították a gyomnövényektől. Azt azért meg kívánom jegyezni, hogy a szőlőt Buda környékén (ahol vörösborokat készítenek) és Hegyalján (ahol fehéreket) mindenhol egyformán metszik. Ez arról árulkodik, hogy nem értik annyira a borászat művészetét, mint a mi termelőink, akik minden tőkét a természeti adottságoknak megfelelően kezelnek, példa erre

[49] Fix 1825. Újra közölte azonban Fix 1840. Ennek egy rövid szakaszát idézi: Figeac-Monthus 2023, 29–30.

[50] Dejean de Montagnac, a *Comice agricole de Pézenas* (Occitanie, Hérault) elnöke volt. Lásd Hérault-anonim 1840, 150. A birtok Pézenas-ban volt.

[51] Poiteau 1835, 381. leírja ezt a történetet, de nem említi a borász nevét. A Hérault megyei agrárfolyóiratban Louis César Cazalis-Allut (1785–1863), a *Société centrale d'agriculture de l'Hérault* elnöke azonnal reagált a kérdésre (Cazalis-Allut 1835). Odart 1839 megjelente után ugyanez a folyóirat hosszú – anonim – írásban fejti ki a véleményét a Hérault megyei „tokaji" és a hegyaljai tokaji egyenrangúsítása ellen, az előbbi javára (Hérault-anonim 1840). Hasonló szellemben folyt a szóbeli vita is erről a kérdésről: Hérault-procès-verbal 1840.

a *Côt,* a *Breton* és a kétféle *Surins*. Nálunk gyakran meghagyják a vesszőket, a kevésbé erős tőkéket pedig rövidre metszik. Magyarországon viszont mindenhol rövidcsapra, azaz két szemre metszik a szőlőt, oly módon, hogy a két rügyet – bölcsen és indokoltan – öt-hat hüvelykre helyezik a földtől. Nem végeznek tavaszi metszést, s nem is fattyaznak (azaz nem végeznek zöldválogatást sem), pedig azt hiszem, mindkét művelet hasznára válna az itteni szőlőknek, mert a tőkéket még november első napjaiban is annyira belepik a levelek, hogy a szőlőfejek nem látszanak ki jobban, mint júliusban. Talán az is üdvös volna, ha kicsit közelítenék egymáshoz a sorokat, mert az egyméteres távolság soknak tűnik. Franciaországban ugyanezen a szélességi körön (s itt javítani vagyok kénytelen Julient,[52] aki a 43. szélességi kör mellé helyezi Tokajt, pedig valójában a 48.-on is túl van), például a megfelelő összehasonlítási alapul szolgáló Champagne-ban a tőkék egymástól 12–15 hüvelyk távolságban helyezkednek el, s a tavaszi metszésnek köszönhetően megközelítőleg egyforma magasak. Alaposan megnéztem a szőlőtőkéket, s meggyőződéssel vallom, hogy a hegyaljai *furmint* azonosítható a Hérault-ban termelt és a gyűjteményeinkben megtalálható *tokaji*val – elsősorban a saját gyűjteményemre[53] és a Cazalis-Allut[54] úr által a *Société Linnéenne de Bordeaux*[55] rendelkezésére bocsátott tőkékre építve mondom, amit mondok. Ez azt is jelenti, hogy a Baumann-fivérek[56] előállította bort tévesen nevezik *furmint*nak, annak tőkéin ugyanis egészen más a levélszerkezet (hacsak nem *madarkas furmint*ról, vagyis a kis szemű furmintról van szó, amelyet nem volt alkalmam alaposabban megvizsgálni). Azonosítottam továbbá az Audibert-fivérek[57] állítólagos „tokaji muskotályát" is, ami valójában nem más, mint a régi szerzők által emlegetett *muscat de Jésus*.

A felső-rajnai *Sylvaner*t sikerült azonosítanom a pesti *Rothezirifand*dal, s kellemes meglepetésemre sikerült felismernem a tökéletes hasonlóságot a *Panse des Bouches du Rhone* és a hegyaljai *ketsketsetsü,* valamint a Touraine-ben termelt *malvoisie*, az elzászi *grauer tokayer* és a hegyaljai *barát bora* között (ez utóbbi ott elég ritka, és nem is tartják valami sokra). Ez utóbbit igen könnyű volt azonosítani a színe alapján.

Ami a *Panse* és a *kecskecsöcsű* azonosítását illeti, ezt az alapozta meg, hogy a szemek egyforma alakúak és állagúak, talán csak a színük különbözött egy kissé, de ez magyarázható azzal, hogy a *Panse* azért aranyszínűbb/sötétebb (*plus doré*), mert délebbre fekvő és zöldebb tájékon terem, továbbá kiterjedtebb és vastagabb levélréteg

[52] Talán Roch-Joseph Julien (†1788?) térképkiadó és kereskedő. Nem tudjuk, melyik térképére utalhat.

[53] La Dorée – lásd Odart 1840.

[54] Louis César Cazalis-Allut (1785–1863), neves borász Héralt megyében. Több könyvet írt a szőlők betegségeiről.

[55] 1818. június 25-én alapították.

[56] Baumann Weingut évszázadok óta ismert, több német országban. Nem tudtam megállapítani, hogy Odart pontosan melyikre gondol.

[57] Az Audibert-testvérek gyömölcsökkel foglalkoztak elsődlegesen (lásd: *Catalogue des arbres, arbrisseaux, arbustes et plantes, cultivés dans le pépinières et serres des Frères Audibert, …* à *Tonelle, près Tarascon, département des Bouches-du-Rhône,* Avignon, Seguin, 1831). 1835-ben Charles Audibert és Philippe Delas hozta létre Thournon-sur-Rhône-ban az első nagy borászatukat, amely ma is létezik.

borítja. Okom van azt gondolni továbbá, hogy az *Orléans*, amely a *rizling*et kíséri Johannisberg[58] szőleinek összetételében, nem más, mint a mi apró szemű *Arnoison*unk. A *vörös muskotály*t tizenegyszer, a *furmint*ot tízszer, a *frankental*t pedig kilencszer ismertem fel a katalógusban. Ezek a hasonlóságok és az a tény, hogy egy és ugyanazon fajta különböző neveken is szerepel, arra a felismerésre vezetett, hogy Rupprecht úr[59] két katalógusának összesen 2500 szereplőjét egy jó szemű megfigyelő könnyen le tudná egyszerűsíteni a negyedére vagy az ötödére. Pedig van néhány olyan értékes fajta, amelyet még így is hiába keres az ember a katalógusban, ilyen például a *kakour,* a Krím legbecsesebb hagyományos szőlőfajtája, vagy éppen az a hat igen figyelemreméltó (és a tokajinál nagyobb hírű) borfajta, amely a szerémi borvidékről származik – Szirmai de Szirma[60] szerint ezek a világ legjobb borai. Végül: a katalógusban csak mutatóban találunk spanyol és portugál borokat.

Önök jól tudják, tisztelt uraim, hogy szívemen viselem a bortermelés előmozdításának ügyét, így aligha lepi meg Önöket, hogy nem mulasztottam el gyűjteményemet kibővíteni az itteni szőlészetekben fellelhető példányokkal. Tájékozódásom alapjául Szirmai de Szirma munkája[61] (amelyet a pesti egyetemi könyvtárban leltem fel, s amelyet az ottani könyvtáros kikölcsönzött számomra), Théodore Fix úr tanulságos cikke a tokaji szőlőkről (amely a *Bulletin de la Société Oenologique* hasábjain jelent meg),[62] s végül Schams munkájának egy kötete[63] (melyet lefordíttattam a magam számára) szolgált. Természetesen kikértem a helyi borászok véleményét is: rájuk hallgatva hoztam haza néhány vesszőnyi *purcsin*t, amiről pedig Szirmai nem sok jót mond.[64] A kis csomagocskát egész úton két-három hüvelyknyi vízbe áztatva hoztam haza, így a venyigék olyan frissek voltak, mintha aznap vágtam volna le őket. A hegyekben a talaj egyébként igen változatos, ám a leggyakrabban egy humuszban gazdag fekete homok borítja (ahogyan az angol utazó Townson írja),[65] amely azonban meglátásom szerint kissé ragadós masszába megy át. Azokból a szőlőkből kerülnek ki a legjobb borok, ahol a talajt apró fehér kavicsok borítják, ez ugyanis korábbi vulkáni kitörések jele. Az altalaj itt az esetek többségében sárga agyag, néhol viszont egyenletes és szabályos bazaltréteget találunk. Schams szerint igen gyakori itt a porfír, melynek jelenléte

[58] Johannisberg, Rheingau, Mainztól nyugatra a Rajna jobb partján.
[59] Johann Baptist Rupprecht (1776–1846)
[60] Szirmay A. 1798, 26.; Szirmay A.–Pető G.–Orbán Á. 2022, 32 (latinul), 228 (magyarul).
[61] Szirmay A. 1798.
[62] Fix 1835. Újra közölte azonban Fix 1840. Ennek egy rövid szakaszát idézi: Figeac-Monthus 2023, 29–30.
[63] Schams 1832.
[64] Szirmay A. 1798, 33.; Szirmay A.–Pető G.–Orbán Á. 2022, 37 (latinul), 231 (magyarul).
[65] Townson 1798, 150–152., Townson–Rózsa P. 2023, 24–25 (angolul), 66–67 (magyarul), 110–112 (franciául).

hozzájárul a borok jó minőségéhez, ami csak azért érdekes, mert Andalúziáról írva D. Simon[66] épp a talaj terméketlenségét fogja a porfírra.

Rövid felső-magyarországi utazásomat azért is találtam különösen érdekesnek, mert szinte minden új volt itt nekem. Az állatok is különböznek a nálunk megszokottól. A marhák például hosszú szarvúak, s fehér szőrük a nyakuknál szürke árnyalatot ölt. Elmondható róluk, hogy kissé élénkebb mozgásúak a mieinknél, a Pesten és Bécsben kapható marhahús viszont legalább olyan ízletes, mint a Párizsban leölteké. A fekete fejű és kissé durva gyapjút adó juhokat a nagybirtokosok lassacskán lecserélik a gyönyörű merinókra; a disznók itt érdekes módon vöröses, első látásra kissé gyapjas szőrrel rendelkeznek; egy mangalica néven ismert típust nagy becsben tartanak kitűnő hizlalhatóságáért és alkatáért – azt gondolom, hogy igazi hazafiúi cselekedet volna Franciaországba hozni és az alfort-i iskolába[67] elhelyezni két-három párt belőle. És persze azok a tüzes, okos és engedelmes lovak: vajon miért ne honosíthatnánk meg őket nálunk? Egy meredek lejtőn, amelyet akkor is nehéz lett volna megmászni, ha az út ki lett volna kövezve, ám ehelyett egylábnyi vastag makacs sár borított, négy erős ló húzta kocsink már félúton megfeneklett. A kocsis ostorcsapásainak ösztönzésére a lovak minden erejüket megfeszítve próbálták kirángatni a kocsit a sárból, s végig feltűnően nyugodtak maradtak. A mi francia lovaink hasonló esetben bizony kirúgtak volna a hámból és mindent összetörtek volna. Továbbá: itt Magyarországon sehol sem találkoztam a mi szörnyű alkatú parasztlovainkhoz hasonlókkal.

Mindazok után, amit eddig elmondtam a tokaji bor kapcsán, vétkes hanyagság volna, ha nem tennék említést egy *vörös* likőrborról, amely méltó versenytársa, sőt, én magam biztosan a tokaji elé sorolnám, ha gondosabban készítenék, vagy ha több időt hagynának neki az érésre, minden megvan benne ugyanis abból, ami az igazán jó borokat teszi. A *Ménes* nevű[68] borról van szó, amely azt a *Pontac* nevű remek bort idézi fel bennem, amelyet az Île-Bourbon volt királyi intendánsánál[69] ittam (e jeles férfiú azóta a szomszédomba költözött). Ez a *Ménes* azonban kevésbé volt kifinomult, mert nem hagytak neki elég időt az érésre, és nem utazott. Túl édes volt és nem elég

[66] Simón de Rojas Clemente y Rubio (1777–1827) műve eredetileg latinul született, majd spanyolul (Madrid, Villalpando, 1807) jelent meg, francia kiadása: Rojas 1814. Ezt egy német fordítás követte (Graz, Festl, 1821).

[67] Az 1766-ban alapított *Jardin botanique de l'École nationale vétérinaire d'Alfort* (Maisons-Alfort, Val-de-Marne, Île-de-France).

[68] Nem a bor neve „ménes", hiszen „ménesi", vagyis az Arad megyei Ménes (Miniş) környékén termett.

[69] Az Île-Bourbon hivatali vezetői közül több is szóba kerülhet. Odart 1778-ban született, 1815-ben telepedett le La Dorée-ban, ezek után lett a szomszédja a volt intendáns (Desbond 2013). Így három személy nevét említjük: Augustin-François Motais de Narbonne (1747–1827), de ő Saint-Denis-de-le-Réunion szigeten halt meg; André Julien Dupuy (1753–1832) Párizsban hunyt el; a legvalószínűbb Jean-Baptiste Charles Laurent Thibault de Chanvalon (1751–1830 körül), aki éppen 1815-ben tért vissza Franciaországba, nyugdíjazták, de javadalom nélkül. Lehet, hogy anyagi lehetőségei miatt vidékre költözött.

áttetsző, de az íze mégis tökéletes. E bor nem Zemplén, hanem Arad vármegyéből származik. Hoztam mintát a szőlőjéből.

Pestre visszatérve egy közvetítő segítségével kapcsolatba kerültem Offner doktorral,[70] a szőlészet-borászat jeles szakértőjével, aki minden valószínűség szerint átveszi majd az elhunyt Schams gyűjteményének irányítását. Feltett nekem egy meglepő kérdést arról, hogy én miképpen óvom meg kádjaimat a savasodástól, válaszom pedig valószínűleg őt lepte meg. Ő a teli kádakat kéngőzzel impregnálja. Így válaszoltam neki: „Minálunk siettetni próbálják az erjedést, márpedig úgy látom, hogy Önök épp az ellenkezőjére törekszenek. Ami a módszereimet illeti, tettem hozzá, nem is elsősorban azért, hogy elkerüljem a baleseteket, mert ilyesmi még nem történt velem, hanem inkább azért, hogy jó színe legyen a bornak, és hogy felgyorsítsam az erjedést, mindenesetre én már mintegy harminc éve dupla fedőt használok, aminek köszönhetően a bort három hónapig is kádban lehet tartani." Meg is adtam neki az eljárás részletes leírását.

Volt szerencsém találkozni egy másik magyarral is, akiről az a hír járta, hogy külföldi utazásai során alapos ismereteket szerzett a mezőgazdaság különféle területein honos gyakorlatokról. E férfiú igen téves okra vezette vissza a francia borok magas minőségét. Szerinte, mondta a legnagyobb magabiztossággal, nem a talaj minősége és nem is a termelő odaadó figyelme teszi a jó bort, hanem a kereskedő serénysége.

Bécsbe visszatérve azonnal nekiláttam teljesíteni azt a megbízást, amelyet a *Société Agricole et Linnéenne de Bordeaux* adott nekem megbízottja, Bouchereau[71] úr útján, aki arra kért tehát, hogy vigyek neki olyan növényeket, amelyeket érdekesnek ítélek, s amelyek hiányoznak a gyűjteményéből. Természetesen a saját gyűjteményem gyarapításában is érdekelt voltam, így napi rendszerességgel látogattam Rupprecht urat,[72] aki azonban azon embertípusba tartozik, akik hajlamosak kétszer annyi feladatot magukra vállalni, mint amennyit el tudnak végezni. Amfiteátrumszerűen el kell rendeznie 200 különböző típusba tartozó 18 ezer cserépnyi krizantémját, rendet kell tennie 3-4 ezernyi dáliája között, láttamoznia kell rengeteg újságot, folyóiratot, dalt és zeneszámot, amelyek íróasztalára kerülnek. Igen, zenéről is szó van, mert azt tudtam meg tőle, hogy egy füzetnyi keringőt – melyek közé Strauss[73] még a Marseillaise-t is be akarta szerkeszteni – kiselejteztek. Azt kértem tőle, hogy az engem érdeklő növényeket egyszerű venyige formában vihessem haza, hogy útközben beáztathassam őket. Végül, miután átadtam neki a jegyzeteimet és rögzítettem az indulás napját, arról akart meggyőzni, hogy ha az év azon szakában (november 18-át írtuk)[74] vesszőket

[70] Oeffner József (1780 k.–1841) orvosdoktor, mezőgazdász. Pesti orvosi tanulmányai után (1802-től) Festetics György taníttatta Bécsben.
[71] Gustav Bouchereau (?)
[72] Johann Baptist Rupprecht (1776–1846), író, cenzor.
[73] Johann Baptist Strauss Vater (1804–1949)
[74] 1838. november 18.

vágunk a szőlőkről, azzal nagyban megkárosítjuk a tőkéket. Minden ellenvetésemet és könyörgésemet elutasítva végül azt ígérte, hogy majd márciusban elküldi a kért növényi mintákat. Nem mulasztottam el jelezni neki, hogy semmiképpen sem egyéves példányokat kérek (hiszen a Társaság tagjaihoz hasonlóan én is tudom, hogy azok szinte semmire sem alkalmasak), így ígérete szerint két- vagy hároméves növényeket küld majd.

A *Société Agricole et Linnéenne de Bordeaux* egy további, kereskedelmi és mezőgazdasági szempontból igen fontos feladattal is megbízott: annak okait kellett vizsgálnom, hogy az általam meglátogatott országokban miért esik vissza a bordeaux-i fogyasztása, illetve, hogy milyen borokkal helyettesítik a francia borászat e fontos termékét. A hozzám eljutott információk alapján biztosan állíthatom, hogy az okok között nem szerepel, hogy a szóban forgó országokban fejlődésnek indult volna a bortermelés – a szőlőtulajdonosok értékesítési nehézségei azt mutatják, hogy nincsen szó semmiféle fejlődésről vagy bővülésről. Inkább arról van szó, hogy a köznép rákapott a pálinkára, a polgári rétegek pedig a sörre. Ez utóbbi ital ízét ugyanis a borénál kevésbé rontja le az az állandónak mondható szájfertőzés, amelyet a dohányzás szokásának elterjedése vált ki. Ma a Rajnán túl minden eddiginél többen élnek a dohánnyal, s becslések szerint hatszorosára nőtt a sörfogyasztás is. Azt sem lehet vitatni, hogy a borfogyasztás általánosnak mondható visszaesése (amely nemcsak a mi borainkat, hanem a német és magyar borokat is sújtja) a homeopátia rendszerének előretörésével is magyarázható. Ennek a bor elleni összeesküvésnek egy híres képviselője egy Sziléziában, Graeffenberg városában[75] praktizáló doktor, név szerint Priesnitz,[76] aki egész Németországban nagy hírnévre tett szert, s minden betegét vízkúrával gyógyítja (fürdetéssel, tusolással, ivással).[77] Nehéz pontosan megmondani, milyen szerepet játszik a bor visszaesésében e tényező, de az biztos, hogy a németek sokkal kevesebb bort isznak, mint korábban, a közmondás tehát érvényét vesztette.[78] Magyarországon is panaszkodnak a borfogyasztás visszaeséséről, ám itt nyilván más okok is közrejátszanak. A könnyen elérhető borok általában igen rossz minőségűek; a hegyaljai likőrborok annyira édesek, hogy az a franciáknak már alig elfogadható, de mások is csak legfeljebb egy gyűszűnyit képesek inni belőlük. A legjobb asztali fehérek (mint a somlói és a neszmélyi) vagy vörösek (mint az Erlau,[79] a budai vagy a *Törökvér*) nagyon felizgatják az embert, ahogy ezt magam is megtapasztaltam, s fogyasztásuk kisebb görcsökhöz vezethet, kevésbé „jól csúsznak" tehát ezek, mint a mi burgundi boraink. Olyannyira így van ez, hogy a fogadóban, ahol megszálltam, a vendégek fele csak vizet ivott, s megvallom,

[75] Gryfów Śląski (Greiffenberg), Dolnośląskie Województwo, ma Lengyelországban.
[76] Vinzenz Priessnitz (1799–1851)
[77] Eredetileg egy komplex vízgyógyászati kúra, fürdőkúra volt, ma a lázas beteg borogatása.
[78] Nem tudjuk, melyik közmondás.
[79] Eger (Heves megye).

hogy hegyaljai utazásom során, miután elfogyott a kísérőm által nekem szánt somlói, magam is a vízre tértem át.

Pesti szállásom étkezőjének asztalainál azért persze hallottam dugók pukkanását, de igazi örömet csak a zaj és a hab jelenthet a résztvevők számára, hiszen amit helyi *pezsgőnek* neveznek, más élvezettel aligha szolgál. Igazi kémiai vegyületről van szó: cukorból és borkőből készítik, s semmi nincs meg benne abból, ami a világ minden táján oly népszerűvé teszi a mi híres pezsgőnket. Két vagy három alkalommal kénytelen voltam fogyasztani ezen italt, de mindig komoly undort váltott ki belőlem. Azt kívánom, hogy a vegyi úton borokat készíteni kívánók büntetésből minden nap kényszerüljenek inni belőle csak egy héten át! Ha azt kérdezik tőlem, hogy akkor miért isszák az emberek, azt felelem: mert egy forinttal olcsóbb, mint az igazi. A magyar boroknak elvben kitűnő piacai vannak: Galícia, Lengyelország, Oroszország. Készleteik nagy része mégis rajtuk marad általában. Az idei rettenetes év kellett ahhoz, hogy legalább egyszer kiürüljenek a pincéik. Ha további bizonyítékokkal kell alátámasztanom az értékesítési nehézségekkel kapcsolatos állításaimat, azt mondanám: nem találkoztam egy szőlőbirtokossal sem, aki ne panaszkodott volna folyamatosan. Szent meggyőződésem, hogy a tokaji szőlők túlnyomó részét féláron meg lehetne vásárolni gazdáiktól. Senki nem hinné el nekem (pedig valóban így volt), hogy egy jeles szőlőbirtokos fia azt mondta nekem: atyja akár ingyen is nekem adná szőlőjét, ha kérem. Abban persze nem vagyok biztos, hogy az atya valóban be is tartaná fia ígéretét.

Térjünk vissza annak tárgyalásához, miért is hidegültek el a külföldi vásárlók a bordeaux-i boroktól. Emeljük ki, hogy a legjobb bordeaux-i borok az angol vevőknek jutnak, a másodlagos minőségűek a jómódú francia és külföldi vevők piacára kerülnek, a harmadrangú és még ennél is gyengébb változat jut mindenki másnak, s a kereskedők még ez utóbbiakat is aranyáron kínálják. Párizsban például nem lehet négy-öt franknál olcsóbban jutni egy üveg elfogadható minőségű borhoz, Önök viszont 30 *sous*-ért akár fürödhetnek is jó minőségű burgundiakban. Végül, bár kijelenthetjük, hogy a jó bordeaux-i mindenkinek ajánlható, még a betegségből lábadozóknak is, azért nyilvánvaló, hogy mégsem ők a bor elsődleges fogyasztói, sokkal inkább a *bonvivánok*, akik nagy örömmel észlelik, hogy minden pohár fokozza lelkük derűs vidámságát. Márpedig az italban a boldogságot keresők legkézenfekvőbb kísérői a burgundi és a pezsgő, nem véletlen hát, hogy ez utóbbit próbálják utánozni és hamisítani mindenhol. Gondolatmenetemet hadd zárjam egy nemzeti önérzetünket kissé bizonnyal sértő megállapítással: nem én vagyok az első, akinek feltűnik, hogy iparunk és mezőgazdaságunk legtöbb termékét csalárd kereskedők és ügynökök gyakran drágán és túlárazva értékesítik. A vevő, akit egyszer becsaptak, nem fog többé termékeinkből vásárolni, ez megkérdőjelezhetetlen igazság.

Jelen helyzetben Franciaország kormányformája nem teszi lehetővé, hogy újra életre hívjuk azt az intézményt, amely a forradalom időszakáig fenntartotta az elzászi borok

hírnevét – természetesen a kóstoló-ülnökök (*jurés-gouteurs*) testületére gondolok, amelynek engedélye nélkül egy üveg bort sem lehetett exportálni. Milyen módszerrel lehetne ma mérsékelni azt a kárt, amelyet a rossz borok forgalmazói okoznak a jó borok előállítóinak? Volnának ugyan ötleteim és tanácsaim, de elhallgatom őket, mert úgy vélem, hogy igazi megoldást csak a borkereskedelemben érdekelt és felvilágosult gondolkodású férfiak találhatnak a problémára.

Ami pedig a Champagne vidéki birtokosokat illeti, nekik aligha van okuk panaszra: nemhogy visszaesést tapasztalnának forgalmukban, inkább fellendülésnek örvendhetnek. Sok külföldi csodálkozik azon, hogy Champagne annyi bort képes előállítani, amennyit a világban *champagne*, azaz pezsgő néven isznak. Úgy tűnik tehát, hogy az erőviszonyok némileg átrendeződtek az utóbbi időben: a folyamatnak Bordeaux környéke a vesztese, Champagne pedig az egyértelmű nyertese.

Ahogyan látták, erőimet nem kímélve próbálom bővíteni gyűjteményemet, s végső célom nem más, mint olyan ismeretekre szert tenni, amelyek lehetővé teszik számomra, hogy megírjam nagyszabásúnak szánt összefoglaló munkámat Európa legnevesebb szőlőiről és borvidékeiről. Az elmúlt években már rengeteg anyagot gyűjtöttem össze e tárgyban, s mintegy 50 oldalnyi szöveggel már el is készültem. Nagyon fontos tehát számomra, hogy megismerkedhessem a témában írott korszerű és nagy terjedelmű munkákkal, amelyek közül a német szerzők által szerkesztettek tűnnek a legalaposabbnak. Burger tanácsos úr például – akinek átfogó mezőgazdasági tárgyú kézikönyvét[80] Noirot úr fordította franciára[81] – elvitt a Császári Mezőgazdasági Társaság[82] bécsi könyvtárába, ahol rendelkezésemre bocsátotta Metzger és Babo színes illusztrációkkal ellátott, 180 frankba kerülő munkáját,[83] valamint Württenberg királyi tanácsosának, Vongok[84] úrnak szintén illusztrált, ám csak 80 frankba kerülő könyvét.[85] Ami a szőlőfürtök és szőlőszemek alakját és nagyságát illeti, ez utóbbi munka pontosabbnak és alaposabbnak tűnik nekem, ami viszont a színek pontosságát illeti, egyik munka sem látszik kielégítőnek. A szerzők által használt osztályozási rendszerről is úgy látom, hogy egyáltalán nem nyugszik szilárd és megkérdőjelezhetetlen alapokon. Stuttgartban megálltam, s felvettem a kapcsolatot Vongok úrral, aki egy könnyen zavarba jövő és félénk ember, ám szerény fellépése ellenére egy igazi tudóst ismertem meg benne. Arra voltam a leginkább kíváncsi, melyik ókori szerző autoritására hivatkozva bátorkodott *aminaeus*ként *(aminée)* besorolni a mi *saszlá*nkat (*chasselas*). Vergiliusra hivatkozott, méghozzá az alábbi sorokra: *Sunt et aminaeae vites,*

[80] Burger 1819–1821.
[81] Burger–Noirot 1836.
[82] 1807-ben alapították *Kaiserlich-Königliche Landwirthschafts-Gesellschaft* néven.
[83] Babo–Metzger 1836.
[84] Carl Christoph Friedrich von Gok (1776–1849)
[85] Gok 1836.

firmissima vina, / Tmolis et assurgit quibus, et rex ipse Phaeneus.[86] Nevetve feleltem:[87] *Ez igencsak szibillai orákulumnak tűnik nekem, amelynek az Ön által javasolt rejtett értelme ellentmondani látszik az általánosan elfogadott vélekedésnek.* Mire így felelt: *Igen, de egy tudós kommentár is erre utalt.* Válaszom: Ön is biztosan tudja, hogy a tudósok gyakran a józan ésszel ellentétes dolgokat állítanak. Aki Önt félrevezette, ezek szerint nem tudta, hogy Plinius[88] *szerint az aminaeai* tőkékről mindig csak a legkitűnőbb borok kerültek ki, akárhol is honosították meg őket. E kis epizódot csak azért idéztem fel, hogy bizonyítsam: a német tudósok sem olyan félelmetesen tévedhetetlenek, mint azt gondolnánk. Persze mindez nem vette el kedvemet arról, hogy alaposabban megismerkedjem e szerző figyelemre méltó munkájával, s ha D. herceg úr[89] – akinek homlokát szőlőlevelekből készült koszorúnak kellene öveznie azért, mert elfogadta a királyság szőlészeinek és borászainak patrónusi címét – nem ígérte volna meg, hogy megvásárolja e könyvet, azt javasoltam volna, hogy a tours-i városi könyvtár szerezze be a művet (akár személyes anyagi hozzájárulásommal). Felhívtam herceg úr figyelmét egy másik műre is, melynek szerzője Gallesio gróf:[90] Mind az értekezés szövege, mind a színes illusztrációk igen használhatónak tűnnek, csak borsos ára tartja távol tőle az érdeklődőket.[91] Olasz nyelven íródott egyébként, amellyel mi franciák könnyebben boldogulunk, mint a némettel.

Íme, bevégeztem, tisztelt uraim, az utazásom során szerzett tapasztalataim összefoglalóját. Ha eljárásomat egyik vagy másik pontján bírálhatónak ítélik, kérem, vegyék figyelembe, hogy ez volt az első külföldre tett tanulmányutam, kezdőnek számítok tehát e téren. Odaadásommal és szorgalmammal azonban remélhetőleg sikerült kivívnom az Önök jóindulatát. Nagyon hálás lennék, ha e jóindulatnak a közeljövőben jelét is adnák. Azt is remélem, hogy miniszter úr – aki az Önök támogatásának köszönhetően – méltóztatott belém helyezni bizalmát, nem bánta meg e rám nézve hízelgő döntését.

Odart gróf

[86] És a nedűk legerősebbjét, aminaeai tőkén, / melyhez a tmólusi, sőt a Phanae Fejedelme kocsisbor. (Vergilius, Georgica, II, 91. – Lakatos István fordítása).

[87] Odart jegyzete: A saszla ezzel ellentétben zöld, puha és ízetlen – soha nem ad jó bort.

[88] Plinius, Historia naturalis, lib. XIV, 21.: „Principatus datur Aminaeis firmitatem propter senioque proficientem vini eius utique vitam." – „Borának ereje miatt az Aminea szőlőt illeti az elsőség, amely az idővel éppen úgy fokozódik, mint a kora." (Hoffmann Zsuzsanna fordítása).

[89] Élie Louis Decazes (1780–1860)

[90] Giorgio Gallesio (1772–1839)

[91] Feltehetően Giorgio Gallesio monumentális, 41 kötetes sorozatáról van szó: Gallesio 1817–1839.

Alexandre Pierre Odart

Ampélographie universelle, ou, Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom, 4e édition, Paris

Librairie Agricole de la Maison Rustique, 1859 – Royaume de Hongrie

(foto-facsimile)

Guggio

AMPÉLOGRAPHIE
UNIVERSELLE
OU

TRAITÉ DES CÉPAGES
LES PLUS ESTIMÉS
DANS TOUS LES VIGNOBLES DE QUELQUE RENOM

PAR LE Cte ODART

Auteur du Manuel du Vigneron

MEMBRE
DES SOCIÉTÉS IMPÉRIALES D'AGRICULTURE DE PARIS ET DE VIENNE,
DE LA SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE DE TURIN, DE CELLES DE BORDEAUX,
DE DIJON, DE METZ, ETC.;
PRÉSIDENT HONORAIRE DES CONGRÈS VITICOLES TENUS A ANGERS EN 1842,
A BORDEAUX EN 1843, A DIJON EN 1845.

> Si la plus importante amélioration à porter dans la culture de la vigne est la réforme des mauvais cépages, une synonymie raisonnée serait un immense bienfait : l'amélioration de nos vins serait un résultat infaillible de la connaissance des cépages et de leurs propriétés.
>
> LENOIR.

QUATRIÈME ÉDITION

LYON
CHEZ Mcl SAVY, LIBRAIRE PLACE BELLECOUR, 14.

TOURS
CHEZ LES PRINCIPAUX LIBRAIRES

MDCCCLIX

Gg IX a

les petits propriétaires sur les deux rives du Rhin, je me suis décidé à lui donner une place ici. Son produit est abondant sans doute; mais ce n'est pas le seul avantage qu'on recherche; et ses grappes à grains ronds, étant d'une douceur plate et sans vinosité, ne donnent qu'un vin très-médiocre; au total, ce sont des cépages qu'il faut laisser à nos voisins; car j'aurais pu en faire une tribu, vu qu'il y en a plusieurs variétés, notamment une rouge que je possède.

ROYAUME DE HONGRIE (1).

VIGNOBLES DE L'HEGY-ALLYA.

Nous allons commencer par les cépages les plus estimés dans l'*Hegy-Allya*, mots qui signifient *pied des montagnes*, dont tous les vins sont vendus sous la dénomination de vin de Tokay, quoique ce dernier des monts, le plus remarquable par sa position, ne produise qu'une faible

(1) C'est ici l'instant d'épancher ma reconnaissance envers cette généreuse nation, dont j'ai reçu tant de témoignages de bienveillance lors de mon excursion agronomique en 1839. Je n'oublie pas, toutefois, que je suis membre de la Société impériale d'Agriculture de Vienne; mais il doit être permis à un Français de ne pas se mêler des affaires de famille entre des États si étroitement liés, de celles de l'Autriche avec un royaume qui s'était placé de plein gré sous sa protection, et qui l'a si puissamment soutenue dans les circonstances critiques où le sort des armes l'a quelquefois exposée. Sans doute, je n'y ai pas trouvé de savants comme en Allemagne; mais, en revanche, je n'ai eu à faire qu'à de braves gens, pleins de cœur et d'une obligeance indicible pour quelqu'un qui ne se recommandait à eux que par son désir de s'instruire, et aussi par son envie de leur plaire.

partie de ces vins, et qu'il y en ait d'autres qui non-seulement le rivalisent, mais qui en produisent même de supérieurs, tels que les monts Mada, Tarczal, où sont situés les deux meilleurs vignobles de l'empereur. Ainsi c'est une grande erreur, et que j'ai vu soutenir avec fermeté, de croire que le vin de Tokay ne doive son prix très-élevé qu'à sa rareté, et que le vignoble auquel sont dus les vins connus sous le nom de Tokay ne soit guère plus grand que le clos Vougeot, ou le petit vignoble de Constance. Le pays qui le produit a sept à huit lieues carrées de surface, et environ le tiers de la superficie des trente-quatre monts situés dans le comitat de Zemplén, dont Tokay fait le premier chaînon.

Mais il y a beaucoup de choix à faire, même sur le mont Tokay, où la vigne appartenant en propre à l'empereur, qui en a également sur d'autres monts, ne doit sa supériorité qu'à sa bonne exposition et à sa situation intermédiaire sur le flanc du mont, de même que la vigne impériale sur le mont Tarczal, dont la qualité des produits est si parfaite, qu'elle a reçu le nom de *Mezes-Male* (rayon de Miel), ne doit cette distinction qu'aux mêmes circonstances de position, et aussi à la proportion bien combinée des plants qui la composent. Je crois à propos de rappeler que le mont Tokay est situé sous le quarante-huitième degré dix minutes de latitude, et non sous le quarante-troisième, comme on le dit dans la *Topographie de tous les vignobles*, sans doute par erreur ypographique.

Quoique l'auteur hongrois Szirmai de Zirma dénomme une trentaine de ces cépages, et qu'il dise en connaître une soixantaine, cultivés dans le comitat de Zemplén, je

ne parlerai que de ceux qui m'ont paru les plus dignes d'être introduits et propagés en France, par l'influence qu'ils ont sur la qualité des vins de cette partie des montagnes appelée Hegy-Allya.

Le FURMINT, dont on fait quelquefois précéder le nom des mots *nagy-szemü* (à gros grains), mérite à tous égards d'être nommé le premier : c'est le nom sous lequel il est le plus connu dans l'Hegy-Allya. Il porte celui de

SZIGETHY-SZOELLO dans le comitat de Weszprin ; de ZAPFNER dans les vignobles de Rust et d'Œdenburg ; de MOSLER-TRAUBE en Styrie. Cette variété de noms fait qu'il est mentionné dix à douze fois dans le catalogue de M. Rupprecht, de Vienne.

Le nom de Furmint, dit l'auteur hongrois déjà cité, vient de *foro Minucii*, des Latins, et du mot *formi*, des Italiens ; la société académique de Debreczin le fait aussi dériver de la région Formienne, appuyée sans doute de ce passage d'Horace : « Mea nec Falernæ temperant vites, neque *Formiani* pocula colles. » Malgré ces autorités, cette étymologie ne me paraît pas bien certaine ; et d'autant moins que la seconde lettre n'est pas un *o*, comme il plaît aux Allemands de l'écrire, mais un *u*.

Voyons d'abord ce que Szirmai en a dit (1) : « Il produit des raisins doux, succulents, aromatiques, plus disposés qu'aucun autre à laisser opérer sans altération le desséchement d'une partie des grains de la grappe (changement d'état que nos compatriotes appellent passe-

(1) *Notitia topographica, politica, etc., inclyti comitatûs zemplinensis.*

riller); nul cépage ne convient mieux au sol de l'Hegy-Allya. » C'est une traduction libre, car son ouvrage est en latin ; et, comme on pourrait avec raison douter de mon habileté dans la langue latine, voici ses propres mots : « *Et ideò solis ardore maximè torreri solitas, soloque Hegy-Allya optimè congruentes proferens.* » Ce cépage précieux avait été importé au commencement de ce siècle par un Français rentré dans sa patrie , M. de Villerase, dans les vignobles de Béziers, où il a très-bien réussi ; contemporainement, ou peu de temps après, il fut envoyé dans le département de l'Hérault par le général Maureilhan. Il s'est répandu assez promptement dans plusieurs localités du Midi, et depuis 1835 en Touraine, où j'en ai possédé plus de trois cents souches, qui se sont réduites à quelques échantillons, parce que mes soins pour ce plant ont été sans retour, et qu'à mon âge un espoir incertain a dû faire place à la réalité. Non-seulement son rapport est minime ; mais encore ses raisins, loin de se passeriller, atteignent rarement une maturité complète.

Quoique ce cépage ait été fort bien décrit, il y a au moins vingt-cinq ans, par le docteur D***, dont je ne veux pas rompre l'anonyme, puisqu'il lui a plu de le garder, j'ai préféré suivre la description qu'a bien voulu m'en donner épistolairement M. Baumes, du département du Gard, qui a su en obtenir une liqueur, je veux dire un vin de dessert qui approche beaucoup de celui de l'Hegy-Allya. J'aurai soin, toutefois, de modifier quelques traits d'après mes propres observations.

Sarments assez gros, noués court et généralement érigés, de couleur grise dans la partie inférieure, et sur

le reste, de jaune-fauve rayé de brun ; ces remarques sont faites lorsque le bois est mûr, comme pendant tout l'hiver. L'écorce était jaune lisse, et presque lustrée sur les sarments qui me sont venus de l'Hérault ; elle était plus pâle sur ceux que j'ai apportés de l'Hegy-Allya et sur ceux des souches de l'Hérault, que j'ai cultivés il y a une quinzaine d'années. Feuilles le plus souvent entières, quelquefois légèrement trilobées, plus larges que longues, bien étoffées, d'un vert foncé à la face supérieure, très-cotonneuses à l'inférieure, avec les nervures très-saillantes. Je n'ai point remarqué qu'elles fussent recourbées vers leur pétiole, comme l'a dit le baron Dumontet d'après un auteur allemand, mais bien qu'elles se contournaient en dessus après les premières gelées, trait d'autant plus facile à remarquer, qu'elles sont des dernières à tomber. Les raisins sont d'une longueur moyenne, plutôt cylindriques que coniques, grains peu serrés et très-inégaux, beaucoup étant avortés, et les plus gros étantde seize à dix-huit millimètres. A leur maturité, ils sont pleins d'un suc très-doux, mais d'une saveur peu digne de valoir les honneurs de la table, et je n'en ai vu nulle part en Hongrie avec cette destination. Sur ce point, je diffère de M. Baumes, qui les a trouvés d'un goût fin et agréable, de M. le docteur D***, qui les dit excellents ; et même de M. C***, qui s'est contenté de l'expression *assez bons*. Quelques grains sont mûrs vers la fin d'août, dans l'Hérault et le Gard, et la totalité de la grappe dans les premiers jours d'octobre ; cependant, au pied des montagnes hongroises, on ne fait la récolte que vers la fin d'octobre et les premiers jours de novembre. La queue ou le pédoncule est frêle et fragile ; et sur ce point je n'ai pas bien compris

l'expression *durabili* de Szirmai, ou bien il s'est trompé, car, par cet état de fragilité du pédoncule, opposé au mot *durabili*, la grappe est fort exposée à être détachée du cep, même dans le Gard et l'Hérault, où la chaleur devrait durcir davantage cette partie et la rendre ligneuse. Il a le grand défaut d'être très-avare de ses fruits ; on ne peut pas compter sur plus de six à sept hectolitres, dix au plus, à l'hectare ; et cependant chaque année il promet, durant le mois qui précède l'époque de la floraison, une récolte abondante ; mais nul cépage n'est plus sujet à la coulure.

M. Baumes attribue la faculté qu'ont les grains de se passeriller à la piqûre des guêpes et des abeilles, pour lesquelles cette espèce de raisin a un grand attrait. La proportion des grains demi-desséchés ou *trokenbeer* des Allemands, est du quart au tiers dans le canton de Saint-Gilles (Gard) ; elle était bien moindre aux vendanges où j'ai assisté dans l'Hegy-Allya. Le même M. Baumes, aussi habile docteur en œnotechnie qu'en médecine, assigne pour limite à la densité du moût le dix-neuvième degré au gleucomètre de Chevalier ; mais je crois que la limite inférieure peut descendre jusqu'à seize ; c'est encore deux degrés de plus que ne portait le moût avec lequel j'ai fait, en 1834, un vin de dessert exquis avec d'autres raisins. Comme c'est avec la vendange de ce seul plant que plusieurs propriétaires viticoles, dans le Midi, produisent un vin de liqueur plus ou moins semblable au vrai vin de Tokai, dont ils lui donnent le nom, je ne dois pas terminer cet article sans un avertissement que je me permets de leur donner en vue de leur propre intérêt. J'ai reçu de ce vin de Furmint de plusieurs d'entre eux,

et j'ai remarqué que la plupart laissent acquérir un trop haut degré de maturité à leurs raisins; peut-être même quelques-uns d'eux font-ils cuire le moût. Toujours est-il que leur vin a un goût sirupeux et une couleur brune, qui les confond avec les autres vins cuits obtenus d'autres raisins. Cette espèce de vin n'atteindra la perfection qu'on peut espérer de la nature du plant et de celle du sol, qu'en ayant soin de vendanger à l'époque où leur moût ne peut marquer au gleucomètre de Chevalier que de quinze à dix-huit degrés; alors ce vin sera d'une jolie couleur ambrée, et acquerra par l'âge une délicatesse et un bouquet propres à ce vin, qualités distinctives du véritable vin de Tokay, dans les bonnes années.

Mais il faut, pour atteindre cette perfection, qu'il soit fait exactement à la manière des Hongrois, qui laissent leurs *trokenbeers*, après les avoir déchirés et foulés, puis humectés de moût d'autres raisins, dans un vaisseau ou petite cuve pendant vingt-cinq ou trente heures (voyez la description du procédé dans mon *Manuel du Vigneron*). C'est à ce soin que j'attribue la supériorité du vin hongrois sur celui fait en France avec leur meilleur plant, le Furmint. Ce dernier pèche un peu, par l'absence de corps, de cette plénitude de saveur sans laquelle l'arome ne se développe jamais complétement, qualité qui se manifeste par la prolongation de la sensation dans la bouche et dans l'estomac. — Et à ce sujet je ferai une remarque qui méritera d'autant plus d'attention, qu'elle contredira une idée généralement reçue, qui a sa source dans les instructions données par Chaptal, lequel, à défaut d'expérience, l'avait reçue de Pline; c'est la prétendue supériorité du vin de Goutte ou Lacryma. J'ai fait, en 1834, au moyen

du procédé hongrois et avec la Malvoisie de Touraine, un vin de liqueur délicieux. J'avais eu soin de mettre à part et de garder une bouteille de vin du moût écoulé sans pression et avant l'encuvage : ce vin a donc vingt-quatre ans, et doit être à son point pour être bien jugé ; eh bien ! il est, malgré sa blancheur, de quelque infériorité à l'égard des cent autres bouteilles, qui sont à la vérité de la plus haute perfection, perfection telle qu'elle mériterait à l'auteur une couronne de pampres de la part d'un congrès de propriétaires viticoles, si ces congrès, au lieu d'applaudir les beaux diseurs, récompensaient les bonnes œuvres, celles qui signalent un progrès évident.

Le Furmint a une variété moins estimée, seulement parce qu'elle ne donne pas de grains secs,... c'est le

MADARKAS-FURMINT ou FURMINT DES OISEAUX.

Il est aussi connu sous le nom de

HOLY-AGOS.

Son premier nom annonce le goût très-vif des oiseaux et surtout des grives pour cette variété ; et elle est bien justifiée par la douceur mielleuse de ses grains, plus petits que ceux de l'espèce dont nous venons de parler. On en fait beaucoup plus de cas dans d'autres vignobles qui ne produisent que des vins secs.

FEHÉR-GOHÉR ou FEJÉR-GOJÉR.

L'un et l'autre se prononcent *faïr-goïr* et signifient blanc précoce.

Il donne des raisins très-doux qui tournent promptement en passerilles *nobilissimas*, dit Szirmai, c'est-à-dire de la plus haute qualité, et d'autant plus promptement que la maturité est hâtive ; cependant son bourgeonne-

ment est tardif. Cette propriété d'une maturité hâtive est un défaut de sa position, puisqu'il est presque toujours allié à des plants tardifs, et qu'alors il ne reste que peu de chose de ses raisins, que les guêpes et les abeilles sucent avec avidité. Aussi quelques propriétaires qui ont apprécié la qualité de sa vendange le cultivent-ils à part pour le vendanger avant les autres, quoiqu'ils aient reconnu qu'il était peu fertile ; son bois, en hiver, est gris-clair rayé de violet, et sa végétation est d'autant plus vigoureuse qu'il ne s'épuise pas en fruit, aussi est-il à propos de lui laisser une verge ou du moins une viette. Toutefois cette précocité n'est que relative à celle du Furmint ; car elle est tout au plus contemporaine de celle de notre Arnoison blanc ou Pinot de Bourgogne. Ses grappes sont allongées et clair-semées de beaux grains olivoïdes, bien meilleurs à manger que ceux du Furmint.

HARS LEVELU et non pas HACHAT LOVELIN, comme l'ont écrit bien à tort Springer et même Kerner, dans l'ouvrage duquel il est, du reste, très-bien représenté. Ce nom composé veut dire *à feuilles de tilleul*, comme on peut le voir dans l'ouvrage déjà cité de Szirmai de Szirma, et il est certain que ses feuilles ressemblent assez à celles de cet arbre. On serait complétement induit en erreur, si l'on croyait, d'après l'auteur de l'*Ampélographie Rhénane*, que ce cépage est une variété du *Thal Burger* ou *Putscheer ;* ces deux cépages n'ont rien de commun entre eux. Il est possible que ce dernier, qu'on nomme aussi en Allemagne *Grand Tokai*, soit cultivé en Hongrie, mais je ne l'ai pas trouvé dans les vignes nobles que j'ai explorées. Dans notre Touraine, les rai-

sins du *Hàrs Levelü* atteignent rarement une maturité suffisante, et par conséquent ne produisent pas de grains passerillés, comme cela arrive dans l'Hegy-Allya, qui n'est point un mont, comme le disent les ampélographes allemands, mais bien une contrée qui se compose du pied de trente-quatre monts. C'est une petite chaîne qui va se rattacher à la grande chaîne des Karpathes. Les grappes du Hars Levelü sont très-longues et plus cylindriques qu'aucune autre; cette forme très-allongée leur donne un aspect caractéristique qui a déterminé plusieurs dénominations par lesquelles elle est assez bien désignée, en voici quelques-unes.

LŒMMER SCHWANZ (queue de mouton).

FISCH TRAUBE (raisin poisson).

LANGER TOKAYER (Tokai long).

Le bois, en hiver, est facile à reconnaître à son épiderme rouge et lisse. Ce cépage est bien plus fertile que le Furmint.

BALAFANT est une espèce voisine de ce dernier, selon l'auteur Szirmai; je n'ai pu saisir l'analogie qu'il a trouvée entre eux, si ce n'est que leurs raisins sont également très-allongés; les raisins du Balafant ont les grains bien plus gros, ils sont de couleur jaune, très-ronds, assez écartés et si transparents à leur complète maturité qu'on peut en compter les pepins. Ce cépage vigoureux a les sarments très-gros, les feuilles entières, épaisses, très-amples et cotonneuses en dessous, de même que celles des cépages précédents, un peu moins cependant que celles du Furmint.

FEJÉR SZŒLLO (blanc raisin),

Est très-multiplié dans les vignes de l'Hegy-Allya,

peut-être trop, et cependant il ne donne pas de grains secs ; mais il est très-fertile, et le mélange de son suc verdâtre fait bien avec celui des autres, du moins on est très-porté à se le persuader. Il est très-facile à reconnaître, lors des vendanges, à la fleur ou pruine qui couvre ses grains et les fait paraître comme poudrés de blanc. Il est prudent d'en manger avec réserve, car ce raisin est fort relâchant ; du reste c'est une faible privation, étant médiocre comme raisin de table. Il a le dessous des feuilles aussi cotonneux que le Furmint, mais la feuille est moins étoffée. Ce qui me fait douter de sa qualité pour le vin, c'est que, à part les vins de liqueur dont la plupart sont excellents dans certaines années, le vin sec commun est généralement mauvais, et comme ce cépage est en plus grande quantité que tous les autres, son influence doit être plus marquée que la leur.

Il existe encore un cépage que je n'ai pu voir et qui fournit beaucoup de grains secs, c'est le

NARANKAS ; mais je possède les suivants, dont je suis peu satisfait :

LEANY-SZŒLLO NAGY-SZEMU, et KISSEB-SZEMU LEANY-SZŒLLO. Cela veut dire *raisin des filles à gros grains*, et (idem) *à petits grains*. Ils sont aussi assez communs dans les vignes de cette contrée. Le cépage est vigoureux et donne de belles grappes à grains allongés plus gros et moins jaunes que ceux de la variété à petits grains. L'un et l'autre fournissent peu de grains secs, que les Allemands appellent *trockenbereen ;* aussi sont-ils peu communs dans les vignes de cette région.

D'autres cépages d'une moindre valeur m'ont paru n'exister que dans les vignes dont les propriétaires ne

s'occupent pas avec soin et intelligence, et dont ils devraient être extirpés à cause de leur influence peu favorable, qui neutralise celle des bons cépages que j'ai mentionnés. Parmi ceux que j'ai aperçus, je citerai le

PEYTRES SELIMES SZŒLLO,

PETER SILIEN TRAUBE des Allemands, ou raisin à feuilles de persil, qui est notre méprisable *Ciotat* ou *Raisin d'Autriche*; le

FÉJER-GERSET, le

KIRALY EDES ou DOUX ROYAL, le

SAR DOVANY, le

DEMJENY, le

ROSAS-SZŒLLO ou raisin rose.

C'est bien à tort que les voyageurs allemands Harkenfield et Diebl les ont rangés parmi les espèces les plus estimées dans la contrée dite l'Hegy-Allya; mais j'en ai retrouvé un dans la collection du Luxembourg et dans celle de M. Demermety, fort intéressant, et dont ils ne parlent pas, quoiqu'il mérite bien qu'on y fasse attention; c'est le

BARAT-TZIN SZŒLLO, mots qui veulent dire

RAISIN COULEUR DE ROBE DE MOINE;

Je m'étais trompé dans ma première édition, en le disant identique avec le Pinot gris, dont le raisin mûrit un mois plus tôt; sa couleur est entre celle du Pinot gris et celle du Tramin; la forme du grain est ronde et non oblongue comme celle de ce dernier; malgré son nom de Tokai rouge, je le crois peu cultivé dans les vignobles de cette montagne; mais il est plus répandu dans ceux de Rust, au comitat d'Œdenburg. Ce raisin est très-dif-

férent d'un autre avec lequel je l'avais confondu, et dont je vais parler un peu plus loin, le Sàr-Fejér.

Un autre raisin que j'ai considéré avec attention est celui du

MUSCATALY, ou en d'autres comitats

FEJÉR-DENKA. Le blanc seul est cultivé dans les vignobles du comitat de Zemplén, où il est assez commun pour que quelques propriétaires en fassent du vin à part. Voici les différences que j'ai eu le temps de remarquer depuis que les crossettes que j'ai rapportées de Tokai m'ont donné des raisins : il est moins vigoureux et moindre dans toutes ses parties que notre Muscat blanc de France ; ses grains sont moins gros et moins serrés à la grappe ; il y a aussi quelque différence de goût pour un fin dégustateur ; aussi les vins muscats de l'Hegy-Allya sont-ils très-différents de ceux de nos départements du Midi. Il est certain, du moins, que dans aucun lieu, soit dans la cave de Mada que j'ai visitée, soit à celle de la société des propriétaires à Pesth, je n'en ai bu qui rappelât le velouté, le moelleux de nos bons vins muscats du midi de la France. Dans l'un et l'autre lieu ce vin était, à la vérité, très-parfumé, très-spiritueux, mais d'une sécheresse, d'une aridité désappétente, au point que dans la cave de la société, à Pesth, je laissai la moitié du petit verre qu'on m'offrit, et que j'en fis la remarque au propriétaire dans la cave de Mada, où je venais de goûter le seul vin de Tokai qui fût digne de sa réputation. Aussi le meilleur emploi qu'on puisse faire des raisins Muskataly, est d'en mettre une petite quantité avec la vendange des autres plants, au vin desquels il communique un bouquet agréable ; mais alors il faut le garder quelque

temps sur des claies, parce qu'il serait sujet à pourrir avant la complète maturité du Furmint, qui n'arrive que vers la Toussaint; du reste le parfum propre au vin du Furmint me paraît préférable.

Il y a une variété rouge de Muscat, très-commune dans les vignobles du Magyarath, sous le nom de

VOROS DENKA. Elle y produit des vins estimés; mais, ne l'ayant pas rapportée de Hongrie, j'ignore si elle est exactement la même que celle que nous cultivons en France avec la désignation de cette couleur. (*Voros* veut dire *rouge.*)

D'autres vignobles que ceux de l'Hegy-Allya jouissent de quelque réputation, du moins en Hongrie même et en Allemagne, et il ne nous paraît pas sans intérêt de connaître les cépages qui y sont préférés; par exemple, dans le comitat de Bihar, on fait un vin blanc qu'on trouve sur les meilleures tables de Pesth et de Vienne, sous le nom de vin Bakator, du nom du cépage

BAKATOR, appelé aussi

ALFOLDY dans le pays d'au delà de la Theiss (Tissa), d'où il a été tiré. Les grains du raisin sont ovales ou plutôt elliptiques ou simplement oblongs, d'un blanc jaunâtre, très-charnus et cependant assez juteux. Je ne suis pas sûr qu'il existe dans nos collections; mais j'ai reçu des frères Baumann sa variété

GRANAT TZIN BAKATOR, qui est d'un rouge de grenat comme l'indique son nom. Les feuilles sont très-découpées, cotonneuses à leur envers, même sur les nervures, quoique sur celles-ci ne soit qu'un poil épais et fin qui ressemble à du coton; le pétiole est violet, et cette couleur se prolonge sur le commencement des ner-

vures. La grappe n'est pas grosse ; les grains sont ronds et écartés ; leur couleur rougeâtre devient violette à la complète maturité, qui est trop tardive pour notre climat ; cette couleur est ternie par une fleur ou pruine abondante. Il y en a aussi une variété noire, d'après le catalogue de la collection de Schams.

Le comitat de Komorn, où est situé le vignoble remarquable de Neszmély, à peu de distance de la rive droite du Danube, nous offre quelques espèces précieuses, en tête desquelles on doit placer celui que j'avais nommé témérairement

SAR-FEJÉR SZŒLLO, mots qui veulent dire : *Raisin blanc de Boue ;* pour se faire entendre d'un Hongrois, il faudrait prononcer ainsi *char feir*. Il n'existe probablement pas dans le vignoble de Tokai, parce que ses raisins mûrissent plus d'un mois avant ceux qui sont le plus répandus ; mais il est très-commun et cultivé même avec prédilection dans les vignobles situés près du lac Balaton, dans ceux de Schomlau, de Gyon-Gyos et surtout de Neszmély au comitat de Komorn. Ses feuilles n'ont rien de caractéristique, mais ses raisins suffisent bien pour le faire reconnaître : ils sont encore moins gros que ceux de notre Malvoisie de Touraine ou Fromenteau des Champenois, Pinot des Bourguignons, avec lesquels ils ont tant de ressemblance que je les ai confondus ensemble à deux récoltes successives ; le raisin du Sar-Fejér a les grains plus petits, légèrement oblongs, et non pas ronds comme les a le raisin français, la peau plus fine, bien plus chargée de cette fleur ou pruine qui la rend couleur indécise ; cette couleur est difficile à désigner exactement, c'est un gris plutôt bleuâtre que rougeâtre, et cendré par

cette fleur dont je viens de parler ; aussi nomme-t-on ce raisin à Neszmély

HAMVAS SZŒLLO, ce qui se traduit par *raisin gris de cendre ;* c'est aussi le

GRAU-TOKAYER des bords du Rhin, où l'on n'en fait pas le cas qu'il mérite. Je suis très-porté à le regarder comme un vrai Pinot, avec lequel il s'associe très-bien, par sa précocité, toutes ses bonnes qualités, par tous les caractères qui distinguent cette famille, notamment par ses sarments minces et allongés ; aussi, comme nous n'adopterons probablement pas les noms hongrois, je proposerais de lui donner celui de

PINOT CENDRÉ DE HONGRIE. Son bois, en hiver, est plus mince et d'un gris moins brun, plus clair que celui du Pinot gris.

Je sais que plusieurs amateurs le confondent avec le Pinot gris ou Malvoisie de Touraine ; mais déjà Bosc, dans le *Cours complet d'Agriculture*, avait bien remarqué un caractère particulier ; les frères Baumann, célèbres pépiniéristes dans le Haut-Rhin, en avaient encore mieux fait ressortir les différences dans une lettre qu'ils m'ont écrite en 1838 ; et enfin mon observation annuelle depuis dix ans ne peut me laisser aucun doute que le Grauer Tokayer et le Pinot gris sont bien deux vignes avec des caractères particuliers à chacune.

Peut-être ai-je eu tort d'appliquer le nom de *Sar-Fejér* au *Grauer Tokayer ;* du reste, les deux autres noms suffisent bien. Je crois avoir commis cette erreur ; car, depuis, j'ai fait connaissance avec un

SAR-FEGÉR DE WESZPRIM, qui s'est introduit dans nos collections par des envois que nous a faits feu

M. Rupprecht, de Vienne, possesseur alors d'une riche collection de vignes. Les grappes de celui-ci sont bien plus fortes et les grains bien plus gros, et blancs au lieu d'être d'un gris-bleu ardoisé; ils jaunissent un peu à leur parfaite maturité, qui arrive facilement. La souche est forte, les feuilles sont épaisses et cotonneuses au point de former un trait caractéristique. Au total, il est très-différent du raisin bien plus délicat que j'avais pris pour le *Sar-Fegér*, et, oserai-je le dire, que je crois encore être le véritable

BUDAI FEJÉR (à Neszmély).

WEISS HONIGLER TRAUBE (vignoble de Bude).

BELA OKRUGLA RANKA (blanc, rond, précoce, — duché de Sirmie).

FRUH WEISS MAGDALENEN (dans plusieurs vignobles de l'Allemagne).

Il jouit d'autant d'estime que le précédent. Ses grains sont plutôt jaunes que blancs, presque transparents, d'une saveur mielleuse et d'une maturité hâtive. Le vin qu'il donne dans un sol convenable peut le disputer au vin Muscat par son bouquet et son goût aromatique. C'est ce que je trouve dans mes notes; car je n'ai jamais goûté de ce vin. Il est fort répandu dans les vignobles des environs de Bude; mais peu dans les vignobles de l'Hegy-Allya, où les plants sont généralement plus tardifs, et ne se vendangent qu'à la Toussaint. Comme je ne possède ce plant que depuis quelques années et en petit nombre, mon appréciation ne s'est formée que sur celle des auteurs allemands.

SZOLD SZŒLLO (vert raisin).

SZEMENDRIANER MAGYARKA (dans le Banat).

WELIKA SZELENA ou SZELENIKA (en Sirmie).

Ses grains sont assez gros, olivoïdes, de couleur verte, qui s'éclaircit à la maturité, serrés à la grappe ; le suc est doux et abondant, et d'un goût médiocre. Ce raisin mûrit tard ; mais on en fait cas, parce qu'il résiste aux pluies de l'automne.

Il faut joindre à ceux-ci quelques-uns des cépages déjà mentionnés, notamment le *Fejér Szœllo* et le *Fejér Gohér ;* et quand nous aurons nommé le

BELA SLAKAMENKA, le

BELA KADARKAS, le

MODU ou JUH FARKA, qui est le

LANGSTAENGLER des Allemands, nous pensons que les meilleurs cépages à vin blanc auront été passés en revue.

CÉPAGES A VIN ROUGE ET A RAISINS NOIRS.

Quand j'ai été sur les lieux, en Hongrie, où j'ai passé au moins quinze jours, je me suis trouvé de l'avis de ceux qui avaient fourni des renseignements à l'auteur de la *Topographie de tous les vignobles*, ouvrage qui sera longtemps ce que nous avons de plus exact et de plus instructif sur ce sujet, et j'ai préféré les vins rouges aux vins blancs, soit comme vins d'ordinaire, soit comme vins de liqueur.

Quant à leur salubrité, et même à leur agrément, j'ai trouvé une grande supériorité dans nos meilleurs vins de France ; leurs vins d'ordinaire sont fort échauffants, ils vous infiltrent la lassitude plutôt que la gaieté et l'appé-

tence qui excite à la consommation ; aussi, dans une salle à manger, les buveurs d'eau sont-ils toujours en majorité. — Il n'y a du reste aucun rapport entre les vins de la Hongrie et nos vins de Bourgogne, quoique Julien, l'auteur dont je viens de parler, ait répété que ce rapport existait. Cette erreur, d'un auteur habituellement si digne de confiance, n'a sûrement pas été commise par lui sur dégustation préalable, mais sur le dire de ses correspondants. — Quant aux vins de liqueur, on en boit si peu, que leur effet sur l'économie animale est inaperçu, et que les propriétaires sont dégoûtés d'en faire par le défaut de vente.

Je ne parlerai, en vin de liqueur rouge, que d'un seul, le plus distingué de tous, quoique inconnu en France ; c'est le vin produit dans les vignobles voisins d'une petite ville du nom de Menès (prononcez Menesch). Il est moins spiritueux que le Tokai vieux, mais plus riche en bouquet et en séve ; on en fait aussi en Szirmie et dans les vignobles d'Erlaw et de Gyorok. Comme ce sont d'autres cépages qui servent à la fabrication des vins de liqueur et des vins d'ordinaire, je m'en tiendrai aux trois ou quatre le plus généralement estimés.

Le KADARKAS, dont on fait souvent précéder le nom de

CZERNA ou FEKETE, qui l'un et l'autre se traduisent par *noir*, le premier dans la langue slave, et le second dans la hongroise, est, sans contredit, le premier de tous ; aussi les Allemands le nomment-ils

EDEL HUNGAR TRAUBE (raisin noble de Hongrie). Il porte aussi, selon Schams, auteur d'un ouvrage sur les vignes et les vins de Hongrie, le nom de

RAISIN NOIR DE SCUTARI. C'est le seul de cette couleur qui donne des baies sèches, ou *trokenbeers* en allemand. A cette précieuse propriété se joignent d'autres qualités qui concourent à le placer au premier rang, la belle couleur qu'il communique au vin qui en provient et son arome agréable. Le plant croît rapidement et produit dès la troisième année; et cette fécondité naturelle se soutient longtemps. Enfin si le cep est, par la précocité de sa végétation, un peu sensible aux dernières gelées du printemps, sa fleur ne l'est pas autant aux variations de la température, car il ne manque guère de rapporter.

Ses raisins, de forme cylindrique allongée, assez volumineux, sont garnis de grains peu serrés, de moyenne grosseur, qui mûrissent de bonne heure en Hongrie; mais dans ma vigne leur maturité est à une époque un peu tardive, une quinzaine au moins après celle de notre Côt, et je n'en ai pas encore vu se passeriller, avoir des grains secs sur le cep; peut-être cela viendra-t-il. Ses feuilles sont d'un vert foncé à la face supérieure, bien étoffées, entières pour la plupart; car quelques-unes ont les lobes bien marqués, cotonneuses en dessous, mais moins que celles du suivant. La vendange du Kadarkas entre pour les trois quarts dans la composition du vin de Menès. Ce vignoble est situé sur la partie inférieure du promontoire d'une branche de la chaîne des Carpathes au comitat d'Arad; le sol est de l'argile de couleur rouge-brun mêlée de gravier; quelquefois cette couleur de l'argile est jaunâtre, et alors elle contient moins de gravier.

Un Allemand, du nom de Schams, auteur de plusieurs ouvrages, avait créé une très-belle collection de vignes

près de Bude, et il avait eu l'idée judicieuse de semer beaucoup de pepins de Kadarkas et avec succès; car j'en ai vu près d'une centaine issus de ce semis. Malheureusement pour l'industrie viticole, cet homme si dévoué nous a été enlevé au commencement de 1839. Il serait digne d'une société d'agriculture de quelque département viticole de faire venir une centaine de crossettes de Kadarkas et une couple de celles de chacun des ceps du semis dont je viens de parler. La première partie de cette demande serait d'autant plus utile, qu'il y a plusieurs variétés de cette espèce, ainsi qu'il arrive à tous les plants communs cultivés dans un pays; c'est ainsi que j'en possède un de semis, blanc et fort singulier par la couleur brune du pétiole des feuilles, du pédoncule et des pédicelles de la grappe; enfin par la couleur légèrement rouge-violet de ses raisins, qui deviennent blancs à leur maturité, et, selon M. Demermety (de la Côte-d'Or), qui sont alors très-parfumés.

TOROK GOHER.

NAGY SZEMU FEKETE.

FRUH TURKISCH.

Le premier nom, qui est hongrois, est traduit par le dernier, qui est allemand, et veut dire *Turc précoce*. Les mots qui forment le second nom signifient *Noir à gros grains*. Il est, après le Kadarkas, le plus estimé dans les vignobles à vin rouge les plus renommés de la Hongrie, notamment dans celui de Gyon-Gyos. Ses feuilles sont plus amples, plus arrondies dans leur limbe ou périmètre, dessinées aussi par des dents plus obtuses, et leur étoffe est aussi plus moelleuse que celle du Kadarkas; ses jeunes pousses, dans les premiers mois,

ont une teinte rouge-brun qui suffit pour faire reconnaître cette espèce ; la vigueur de leur végétation peut y contribuer aussi. La grappe est conique, rameuse et lâche, moins allongée que celle du Kadarkas, mais les grains, de forme ronde, sont bien plus gros. La chair, assez succulente, ne m'a pas paru très-fine. La grappe peinte dans l'ouvrage de Kerner est un peu trop petite, quoique ce ne soit pas son habitude de réduire les proportions. La production de ce vigoureux cépage a toujours été abondante depuis qu'il a commencé à fructifier. Toutefois la maturité tardive de ce raisin me laisse quelque doute sur son identité avec le vrai Torok Gohér.

PURSCIN (Haute-Hongrie).

FEKETE VILAGOS (comitat de Szalader).

KLEIN SCHWARTZ D'OFEN (Ofen est, pour les Allemands, le nom qu'ils ont donné à Bude) ; mais à Bude il porte celui de

SCHLEHEN TRAUBE.

Les feuilles sont presque entières, c'est-à-dire que les lobes sont peu marqués ; elles sont cotonneuses en dessous, et leur pétiole est vert. La grappe est ordinairement composée de grappillons cylindriques à la partie supérieure, ce qui lui donne une forme conique : elle est garnie de petits grains bien ronds, d'un franc noir ; le suc est vineux et colore bien quand le raisin est bien mûr ; ce qui arrive chaque année, quoique un peu tard. Ce cépage est fort estimé dans tous les vignobles à vin rouge de ce pays, et je crois que c'est avec raison.

CZERNA OKRUGLA RANKA (noir-rond-précoce).

NOIR DE VERSÉCS (dans le Banat de Temeswar, — prononcez Verchitch).

NOIR DE FRANCONIE.

Il est surtout cultivé dans les vignobles de Sirmie et dans le Banat. Les vins rouges du duché de Sirmie ont passé pour les meilleurs de la Hongrie jusqu'à la moitié du XIIe siècle, époque où leur réputation a cédé peu à peu à celle du vin de Tokai. — On expliquera facilement leur haute qualité, quand on saura que le plant dont il est ici question n'est autre que le Pinot de Bourgogne. Je peux l'attester, car, en ayant apporté des crossettes de la Hongrie, et en ayant vu le fruit, mes vignerons et moi sommes tombés d'accord que c'était ce que nous appelons ici du *plant-noble*, du petit *Auvernat noir* (Pinot ou Noirien des Bourguignons).

Il y a encore, en cépages à vin rouge qui méritent d'être cultivés, le

BLAUER-AUGSTER, qui a la grappe lâche, c'est-à-dire à grains très-écartés, de la forme d'une petite olive, d'un bleu noir, et dont les pédicelles sont longs, minces et rouge-vineux.

Il y a aussi un WEISS-AUGSTER, assez agréable à manger, et plus hâtif encore que le précédent; mais on aurait tort de l'admettre dans les vignes; car il est très-avare de ses fruits, et il n'en resterait plus rien, lors de la vendange, à cause de la précocité de leur maturité.

Je réserve quelques autres cépages pour le chapitre des raisins de table; mais j'en possède quelques autres sur lesquels je ne peux faire d'article qui offre quelque intérêt, parce que j'ignore leur influence sur la qualité des vins de ce pays. Je n'en mentionnerai que deux, dont je connais le nom, et qui sont depuis sept à huit ans dans ma vigne; l'un et l'autre poussent avec vigueur. Le

FEKETE KIRCSOSA a de beaux grains oblongs, peu serrés à la grappe, d'un goût agréable ; ses feuilles sont amples, bien étoffées et cotonneuses en dessous comme celles du Furmint blanc de l'Hegy-Allya. L'autre raisin, également noir, est le

OKOR SZEMU SZŒLLO, ce qui veut dire raisin à grains ressemblants à des yeux de bœuf ; effectivement, ils sont très-gros, mais un peu âpres, et ils mûrissent moins bien que les raisins du précédent.

QUELQUES MOTS SUR LA TAILLE DES CÉPAGES HONGROIS.

Je n'ai pas mentionné les cépages avec les raisins desquels quelques propriétaires composent une détestable imitation de notre vin de Champagne, et dont le seul point de ressemblance est une mousse de courte durée, parce que cette liqueur, dont on m'a fait boire à Pesth ainsi qu'à Vienne, a une saveur affreuse, et que dès lors la connaissance de ces cépages est sans importance. L'un et l'autre de ces deux vins étaient certainement fabriqués d'après les procédés de la chimie ; et cette composition me fournirait une nouvelle preuve de l'impuissance de cette science à suppléer, par l'addition de prétendus éléments du vin, à la qualité du sol, au choix des cépages et aux soins judicieux indiqués et amenés à leur perfection par une longue expérience.

Et puisque nous parlons des cépages de la Hongrie, dont la plupart sont communs à la Bohême et à la région viticole de l'Allemagne, il ne me paraît pas déplacé de rappeler que, dans un temps déjà bien loin de notre

époque, le roi de Bohême et empereur d'Allemagne, Venceslas VI, célèbre par son goût pour la bonne chère, se rendant à Paris au mois de mai 1398 pour y traiter d'affaires de religion avec le roi de France, se délecta si fort du vin qu'on lui servit à Reims, qu'il refusa d'aller plus loin, et qu'il consentit à tout ce que le roi désira de lui. Certainement on n'y mettait pas de glucose alors, ni d'alcool, ni de tartre, ni d'aucune autre drogue prescrite par les chimistes. Dans un temps plus rapproché de nous, qu'on veuille bien consulter un officier de bouche de Louis XV, Bidet, propriétaire de vignes à Reims, et auteur d'un ouvrage sur la vigne et la vinification, on verra si les vins de Champagne dont s'abreuvaient le roi et ses courtisans étaient mixtionnés de sucre.

« Quelques-uns, dit-il, pour couvrir la mauvaise qualité de leurs vins, y ajoutent du sucre, de l'esprit-de-vin, de l'alun, des crottes de pigeon et d'autres drogues aussi pernicieuses. »

Ainsi donc, si les Hongrois veulent faire des vins mousseux dignes d'entrer en comparaison avec ceux de Champagne, qu'ils renoncent aux procédés de la chimie; qu'ils plantent des Morillons noirs ou Pinots, non pas tout à fait au pied de leurs montagnes (quoique le mot d'Hegy-Allya, dont fait partie le vignoble de Tokai, indique cette position), mais au moins dans la partie inférieure de leurs montagnes; et je ne doute pas qu'en n'y admettant aucun raisin blanc, comme le prescrit Bidet, et avec les soins donnés par un tonnelier venu de Reims, ils ne parviennent à leur but avec un succès incomparablement plus grand que celui presque ridicule qu'ils ont obtenu jusqu'ici.

Je n'ai pas parlé, à l'article de chacun de ces plants, de la taille qui lui convient, parce que les vignerons hongrois ont une taille uniforme pour tous, du moins dans les vignobles à vin rouge que j'ai visités près de Bude, et dans ceux de l'Hegy-Allya, qui sont tous à vin blanc. — Cette méthode est très-simple; elle consiste à laisser au cep deux têtes près de terre, et à tailler le sarment que l'on garde sur chacune, très-court, à deux yeux. L'application qu'on en fait à toutes les sortes de cépages remplit parfaitement les conditions que demandait un savant (1) que je respecte trop pour le nommer en cette occasion, et qui, de même que bien d'autres, aurait voulu tout apprendre dans son fauteuil. Je dois ajouter cependant que dans les vignobles de Rusth et d'Œdenburg, les vignerons font preuve de plus d'intelligence et de raisonnement, comme on peut le voir à l'article *Taille* de mon ouvrage sur la culture de la vigne et sur la vinification. J'ai donné depuis, pour la seconde édition de cet ouvrage, sinon des règles précises et invariables, comme en demandait ce savant, du moins des indications suffisantes pour approprier la taille à chaque sorte de cépage selon ses dispositions naturelles; et l'on verra alors que les motifs qui nous décident à appliquer à chaque cep la taille que nous croyons lui convenir, ne sont point de la part des vignerons une imitation servile de l'usage, comme on les en accuse, mais bien le résultat du raisonnement d'hommes éclairés et d'un sens droit.

(1) Dictionnaire d'Histoire naturelle, article *Vigne;* édition de Déterville.

Egyetemes ampelográfia, avagy a legismertebb szőlőfajtákról szóló értekezés minden neves borvidéken

Negyedik kiadás

Paris, Librairie Agricole
de la Maison Rustique, 1859

[Kapható Lyonban, François Savy lányánál, a Place Bellecour 14. szám alatt; Tours-ban, a nagyobb könyvkereskedésekben.]

Magyar Királyság

A hegyaljai szőlők[1]

Kezdjük a Hegyalján legnagyobb becsben tartott szőlőfajtákkal. A hegyaljai borokat kivétel nélkül tokaji néven szokták forgalmazni, pedig ez utóbbi hegyen csak elenyésző részét állítják elő a szóban forgó boroknak, ráadásul nem is feltétlenül a legjobbakat: a tarcali (itt található a császár legjobb szőlője) és mádi borok legalábbis egyenrangúak, de gyakran jobb minőségűek a Tokajban készülteknél. Teljességgel téves tehát az a sokak által osztott vélekedés, amely szerint a tokaji borok drágaságát ritkaságuk magyarázza, s hogy az a termőterület, ahonnan a tokaji borok származnak nem nagyobb a vougeot-i[2] vagy éppen a constance-i[3] birtoknál. A tokaji termőterület kitesz 7 vagy 8 négyzetmérföldet, hiszen nagyjából az egyharmadáról van szó annak a 34 hegynek, amelyek Zemplén vármegyében találhatók, s amelyek láncolata Tokajnál kezdődik. Lássunk tisztán e kérdésben: Tokaj hegyen a császár birtokában lévő szőlő (vannak persze birtokai további hegyeken is) csak és kizárólag annak köszönheti kiváló minőségét, hogy mivel a lejtő középső részén található, rengeteg napsütésben részesül. Hasonlókat mondhatunk el a Tarcal-hegyen található császári szőlőkről – amelyeknek termése olyan tökéletes minőségű, hogy kiérdemelték a Mézesmál[4] nevet – is: ezek egyfelől előnyös fekvésükre, másfelől pedig az odaültetett szőlőfajták szerencsés kombinációjára visszavezethetően ilyen kitűnőek. E ponton szükségesnek látszik rögzíteni, hogy a Tokaj hegy a 48. szélesség 10. percén helyezkedik el, s nem a 43. szélességi fokon, ahogyan az a szőlőfajtákról szóló topográfiai összefoglalóban szerepel (az minden bizonnyal csak nyomdahiba).

Bár a jeles magyar szerző, Szirmai de Szirma[5] harmincnál is több Zemplén vármegyében termesztett szőlőfajtát sorol fel, s azt állítja, hogy hatvan ilyet is ismer, én az

[1] Ezen alkalommal kell kifejeznem hálámat ezen nagylelkű nemzet irányában, amely oly nagy jóindulatban részesített 1839-ben lebonyolított agronómiai célú utazásom során. Nem feledem persze, hogy a tagja vagyok a bécsi székhelyű Császári Mezőgazdasági Társaságnak. Bocsáttassék meg egy franciának, hogy nem kíván belekeveredni a két egymással oly szoros kapcsolatot ápoló állam családi ügyeibe, Ausztria viszonyába egy olyan királysággal, amely szabad akaratából rendelte magát osztrák védelem alá, s amely oly bátran támogatta szövetségesét minden olyan alkalommal, amikor annak katonai segítségre volt szüksége. Igaz, hogy Magyarországon nem találkoztam a Németországban fellelhetőkhöz hasonló tudósokkal, ám derék, jólelkű emberekkel igen, akik lekötelező kedvességgel bántak az ismereteket és barátokat szerezni kívánó utazóval – velem.

[2] Burgundia (Bourgogne, Côte-d'Or).

[3] Okcitánia (Occitanie, Chein-Dessus).

[4] Odart: „Mezes-male (rayon de miel)", vagyis ő maga fordítja franciára: mézes rész/terület.

[5] Szirmay A. 1798.

alábbiakban csak azokról szólok, amelyek figyelemre méltó minőségük okán méltónak tűnnek arra, hogy meghonosítsuk és népszerűsítsük őket Franciaországban.

Elsőként mindenképpen a *furmint*ot (amelyet néha a *nagy szemű* jelzővel látnak el) kell említenünk. Azt a kitűnő szőlőt, amelyet a Hegyalján ezen a néven emlegetnek, Veszprém vármegyében *szigethy szoelloe* néven, Sopron és Ruszt környékén *Zapfner,* Stájerországban pedig *Mosler-Traube* néven ismerik. Az elnevezések e változatossága magyarázza, hogy a bécsi Rupprecht[6] úr katalógusában 10-12 formában is említtetik.

A *furmint* név – mondja a korábban már idézett magyar szerző – a latin nyelv *foro Minucii* kifejezéséből, vagy az olasz *formi* szóból származik. A debreceni akadémiai társaság[7] az itáliai Formignana régióra vezeti vissza az elnevezést, hivatkozva Horatius alábbi passzusára: „mea nec Falernae temperant vites, neque formiani pocula colles."[8] Megvallom, hogy a tekintélyekre való hivatkozás ellenére ezt az etimológiát nem látom különösebben meggyőzőnek, annál is kevésbé, mert a szó második betűje nem *o* (ahogyan a németek szeretik írni), hanem inkább *u*.[9]

Lássuk elsőként, mit is ír Szirmai [Odart jegyzete. Notitia topographica, politica, etc., inclyti comitatus Zempliniensis[10]]: „[A furmint] édes, lédús és zamatos szőlő, amely minden más fajtánál jobban tűri, hogy a fürtön lévő szemek egy része elszáradjon (ezt az állagváltozást a francia nyelv a *passeriller*[11] kifejezéssel adja vissza), talán ezért is van, hogy minden más fajtánál inkább Hegyalja talajához való." Ez itt szabad fordítás, mert az idézett munka eredetileg latinul íródott. Latin tudásom nyilvánvalóan hagy kívánnivalót maga után, így közlöm az eredetit: „*et ideo solis ardore maximé torreri solitas, soloque Hegy-Allia optimé congruentes proferens*".[12] – E nagybecsű szőlőfajtát századunk elején Franciaországban is sikeresen meghonosította szűkebb

[6] Johann Baptist Rupprecht (1776–1846), író, cenzor. A katalógus egyetlen példánya sem ismert. A címe *Verzeichniss der Rebesorten des Herrn Johann Baptist Rupprecht, gesammelt aus allen Ländern und Welttheilen* volt (idézi: Hellenthal–Wiese 1838, 346.). Matthias Svojtka, a Bécsi Egyetemi Könyvtár könyvtárosa információi szerint Rupprecht 1811-ben szerezte meg a Wien, Gumpendorf 54. (ma: Gumpendorfstrasse 91.) szám alatti telket, ahol létrehozta ültetvényét, főleg virágokból és haszonnövényekből (Rupprecht 1833). A kertet már 1855-ben beépítették.

[7] Domokos L.–Benedek M. szerk., *Magyar grammatika,* 1795, 338. „Furmiana uva. Formiae erat regio amoenissima Italiae. Ita *Bógár szőlő* ex Bulgaria, *Runinnya, Szeremi* etc."

[8] „De lásd, az én serlegembe' nem gyöngyözik falernumi termés, nem Formia drága nedve", Horatius, Od, 1, 20. (Csengery János fordítása).

[9] A kérdésről összefoglalóan lásd: Burcheri–Cosma 2001.

[10] Szirmay A. 1798.

[11] Latinban: *uva passa*

[12] Szirmay A. 1798, 31.; Szirmay A.–Pető G.–Orbán Á. 2022, 230 (magyarul).

pátriájában, Béziers környékén, egy jeles honfitársunk, Villerase úr.[13] Ezzel egy időben vagy talán néhány évvel később Maureilhan tábornok[14] küldött a furmint szőlőből Hérault megyébe, ahonnan kiindulva számos dél-franciaországi birtokon elterjedt, majd 1835-ben eljutott hozzánk, Touraine régióba, s én magam is rendelkeztem vagy 300 tőkével belőle. Ezekből ma már csak mutatóban maradt, hiszen a szóban forgó fajtával való fáradozásaim a legkevésbé sem voltak eredményesek. Az én koromban bizonytalan reményekre már nem építek légvárakat. E fajta hozama elenyésző volt, s a szőlőszemek nemhogy nem voltak aszalhatók (*passeriller*), de a teljes érettség állapotát is csak igen ritkán érték el.

Bár e szőlőfajtát remekül leírta mintegy 15 évvel ezelőtt D*** doktor (nevét nem kívánom felfedni, hiszen ragaszkodik az anonimitáshoz),[15] aki azonban sajnálatos módon nem igazította helyre Bosc[16] és más nagy párizsi mezőgazdászok tévelygéseit, így inkább a Gard megyében élő Baumes úr[17] leírására hagyatkozom. E jeles szőlősgazda, aki levélben közölte velem megfigyeléseit, tökéletes likőrt, azaz desszertbort készített a *furmint*ból. Tapasztalatait saját megfigyeléseimmel fogom kiegészíteni.

Elég vastag, ám rövid, általában függőleges szőlővesszők, amelyek alsó részükön inkább szürkék, a felső rész bizonyos szakaszain sárgák barna csíkozással – ez a leírás arra a fejlődési szakaszra érvényes, amikor a fásult rész már érett, mint például télen. Az Hérault megyéből hozzám eljutó szőlővesszőkön a kéreg aranysárga, majdhogynem fényes volt, a Hegyaljáról hozottak és a birtokomon nevelt tőkéken a kéreg sápadtabb színű. Levelei általában épek, ritkán enyhén háromkaréjúak, széltükben nagyobb kiterjedésűek, mint hosszukban, teltek, felső részükön sötétzöldek, alsó részükön igen bolyhosak, erősen kiugró erezettel. Én nem vettem észre, hogy a levelek visszahajlanának nyelük irányába, ahogyan Dumontet[18] báró állítja egy német szerzőre hivatkozva.

[13] Feltehetően Armand Joseph Gabriel Adrien Villeraze (1747–1824). A Villeraze / Villerase család a XVI. század óta Béziers egyik legjelesebbje. Cazalis-Allut 1835, 210. szerint „*M. de Villeraze, officier de cavalerie*" vitte Hérault megyébe a furmintot Tokajból, talán ugyanő az, vagy az ő apja, akinek megjelentek emlékiratai is (Villeraze 1776), minden esetre az emlékíró is „*captaine de cavalerie*". Ugyancsak az 1772-ben már nyugdíjazott *(pensionné)* Philippe de Villeraze, *captaine au régiment de Guyenne,* akinek fia, Adrien megölte a városban rivális De Franc család egy tagját (Bergasse 1979). A fiút halálra ítélték, de kegyelmet kapott, Poroszországban és Szászországban katonáskodott, 1785-ben tért vissza, Pauban élt a forradalom alatt. Talán ő hozta a furmintot Tokajból.

[14] Jean Étienne Casimir Poitevin de Maureilhan (1772–1829), montpellier-i születésű (Hérault megye) volt.

[15] A Hérault-anonim 1840 szerzője egy bizonyos „D". Talán azonos a rejtélyes „D" úrral. Úgy vélem, nem azonos Dejean de Montagnac-kal, a *Comice agricole de Pézenas* (Occitanie, Hérault) elnöke volt, mert az említett „D" őrá egyes szám harmadik személyben hivatkozik.

[16] Louis-Augustin-Guillaume Bosc (1758–1832), mezőgazdász szakíró, nem tudjuk, milyen tévelygésére gondolt Odart. 1801 és 1805 közt megjelent az Antoine Augustin Parmentier (1737–1813), Jean-Antoine-Claude Chaptal (1756–1832) és mások szerkesztette „*Cours complet d'agriculture*" című 12 kötetes sorozat Párizsban, számos szerzővel, köztük Bosc-kal. 1821 és 1823 között kiegészítve megjelent ugyanez 16 kötetben „*Nouveau cours complet d'agriculture*" címen ugyanott az Institut de France gondozásában. Bosc ez utóbbi kiadásnak is munkatársa volt.

[17] Jean Baptiste Thimothée Baumès (1756–1828), orvos, szőlészeti munkája nem ismert.

[18] Nem sikerült azonosítani.

Azt viszont igen, hogy az első fagyok után felfelé tekerednek, amit annál is könnyebb észlelni, mert ezek a levelek hullanak le utoljára. A fürtök maguk átlagos hosszúságúak, inkább henger alakúak, mint kúpszerűek, a szemek nem túl szorosan helyezkednek el és igen változó nagyságúak: sok köztük a satnya, a legnagyobbak viszont 16-18 milliméteresek. Érett állapotukban nagyon édes levet tartalmaznak, amelyet azonban íze nem tesz méltóvá arra, hogy e formában asztalra kerüljön, s nem is láttam, hogy ily módon élnének vele. E kérdésben nem értek tehát egyet Baumes úrral, aki nagyon kellemes ízűnek nevezi ezt a levet, sem D*** doktorral, aki szerint kitűnő, sőt, még C*** úrral vitatkoznom kell, aki szerint csak elég jó. Hérault és Gard megyékben néhány szem már augusztus végére megérik, a fürtök nagyját azonban csak október elején érdemes leszüretelni. Magyarországon, a hegyek alján, csak október végén, sőt november első napjaiban szüretelik. A kocsány igen vékony és törékeny, s megvallom, hogy e ponton nem értem a Szirmai által használt *durabili* kifejezést,[19] vagy az is lehet, hogy egyszerűen tévedett, hiszen a kocsány e törékenységének (aligha nevezhető *durabilis*nek) okán a fürt könnyen elválik a tőkétől, még Gard-ban és Hérault-ban is, ahol pedig a nagy meleg jobban megkeményíti, akár el is fásítja ezt a részt. Az is nagyban ronthat a fajta megítélésén, hogy nem kecsegtet túl bőséges terméshozammal: hektáronként csak hat vagy hét (legjobb esetben tíz) hektolitert ad. A virágzás időszakát megelőző hónapban mintha mindig nagy termést ígérne, ám egy szőlőfajta sem fogékonyabb, mint ez arra, hogy a szemek ne fejlődjenek ki.

Baumes úr a szőlőszemeknek aszalódásra való hajlamát a méhek és a darazsak csípéseinek tulajdonítja, s annyiban biztosan igaza van, hogy e szőlőfajta nagyban vonzza ezeket a rovarokat. A félig kiszáradt/megaszalódott szemek – a németek *trokenbeer*nek nevezik ezeket – aránya Saint-Gilles kantonban (Gard megye) az összes szem mintegy egyharmadát-egynegyedét teszi ki. Azokon a hegyaljai szüreteken, amelyeken részt vettem, ez az arány jóval alacsonyabb. A fentebb már hivatkozott Baumes úr, aki nemcsak jeles borász, hanem orvosdoktor is, úgy véli, hogy a must sűrűségének alsó határa a Chevalier-féle[20] glükométer 19. fokánál húzódik, én azonban úgy vélem, hogy ez az alsó határ akár 16-os is lehet, ez legalábbis a legalacsonyabb fok, amely mellett én magam 1834-ben kitűnő desszertbort készítettem, igaz, más típusú szőlőből. Mivel Dél-Franciaországban ennek a fajtának a szüretelésével állít elő számos bortermelő egy olyan desszertbort, amely többé-kevésbé hasonlatos az igaz tokajihoz (s ennek okán terméküket tokajinak is nevezik), feltétlenül szükségesnek tartom, hogy az ő érdekükben előálljak az alábbi figyelmeztetéssel. Sokuk küldött nekem az

[19] Valóban nem érti Szirmayt, hiszen ő a szőlő hosszú eltarthatóságára *(durabilitas)* érti (Szirmay A. 1798, 32.).

[20] François Fulgis Chevallier (1796–1840), botanikus, orvos több művében foglalkozott a növények cukortartalmával, a szőlőrothadással és a nemes penésszel is. 1806-ban Chevallier közzétett egy kis füzetet *Essai sur la matière colorantes des vins naturels* (Paris, 1806) címmel, ebben említi a cukorfok mérését is. Egy korabeli reakció ezzel kapcsolatban: *Examen critique du glucomètre … par un vigneron mâconnais à la société d'agriculture de la Haute-Garonne,* Toulouse, 1806.

általuk előállított furmintból, s úgy látom, hogy a legtöbb termelő túl sokáig hagyja érni a szőlőt, sőt egyesek még mustot sem átallanak készíteni belőle. Ez azzal a következménnyel fog járni, hogy boruk szirupos állagú és barnás színű lesz, s túlságosan hasonlatossá válik másféle szőlőkből előállítható borokhoz. Ez a borfajta akkor éri el a szőlőtől és a talajtól remélhető tökéletességet, ha a termést már akkor leszüreteljük, amikor a belőle előállítható must a Chevalier-féle glükométer szerint még csak 15-18 fokos. A bor így szép, gyantás színű lesz, s idővel a megfelelő, a fajtájára jellemző bukéra is szert tesz majd, hasonlatossá válva a legjobb évjáratú tokajikhoz.

Ennek a tökéletes állapotnak az eléréséhez azonban feltétlenül szükséges, hogy pontosan úgy járjunk el, mint a magyarok, akik, miután leszüretelik és lábbal megtapossák a *trokenbeer*t, más szőlők mustjával vegyítik, 25-30 órán keresztül egy nagy edényben vagy egy kisebb kádban tárolják (az eljárás részletes leírását lásd a *Borász kézikönyve (Manuel du vigneron)* című munkámban[21]). Véleményem szerint csakis ennek tulajdonítható, hogy ugyanabból a furmintszőlőből Magyarországon jobb minőségű bort állítanak elő, mint Franciaországban. A nálunk készült borok nem elég testesek, hiányzik belőlük az íznek azon teljessége, amely nélkül az aroma sosem fejlődik ki teljességgel, szájban és a gyomorban nem tart ki kellőképpen hosszú ideig a kellemes ízérzékelés. E kérdésben egy további észrevételt kívánok tenni, amely remélhetőleg annál is érdekesebb, mert felszámol egy olyan előítéletet, amely Chaptal instrukciójában gyökeredzik.[22] Ez utóbbi, személyes tapasztalat híján, Pliniustól veszi át azt a téves meggyőződést, mely szerint az első must (*vin de Goutte* vagy *Lacryma*) különös értékkel bír.[23] Jómagam 1834-ben a magyaroktól eltanult eljárásra építve touraine-i *malváziá*ból remek desszertbort állítottam elő. Elkülönítettem és gondosan félretettem egy üvegnyi bort, amely sohasem látott kádat: ez a bor ma 24 esztendős, így bátran alapjául szolgálhat az összehasonlításnak. Hát bizony a színe ellenére nyilvánvalóan nem éri el a magyarok javasolta eljáráson átesett több száz üvegnyi bor minőségét, amelyek olyan tökéletes ízvilágúak, hogy bizony megérdemelnék a borász-kongresszusok szőlőágakból font díszkoszorúját (persze ez csak akkor következhetne be, ha a kongresszusok nem a nagyszájú semmitmondókat díjaznák, hanem a valódi eredményeket felmutatni képes újítókat).

A *furmint*nak van egy olyan változata, amelyet kevésbé szokás értékelni, mert nem aszalható, ez pedig a *madárkás furmint*. A *madarkas furmint (furmint des oiseaux)*, amely *Holy-Agos* (hólyagos) néven is ismert.[24] Az első elnevezés arra vezethető vissza, hogy a madarak – és különösen a darvak – igencsak szeretik ezt a szőlőfajtát. Ez nem is

[21] Odart 1845a, 340–342.

[22] Jean Antoine Chaptal (1756–1832) számtalan szőlészeti és borászati mű szerzője, sok-sok kiadásban. Nem találtam meg, hogy melyik szöveghelyre gondol Odart.

[23] Plinius, Historia naturalis, lib. XIV, 85. „must sponte defluens ante quam calcetur uvae", vagyis az első, spontán módon csepegő must, vagyis a *protopum*.

[24] Odart ebben téved, a madárkás és a hólyagos furmint két különböző szőlő.

csoda, hiszen az előbb tárgyalt fajtánál jóval kisebb szőlőszemek íze édes, mint a méz. Ezt a fajtát igen nagyra becsülik azokon a birtokokon, ahol csak és kizárólag száraz borokat állítanak elő.

A *fehér,* vagy *fejér gohér* – mindkét formát *feïr-goïr*-nak ejtjük, és azt jelenti *korai fehér (blanc précose)* – is nagyon édes szőlőt ad, amely aztán *nobilissimas* (azaz kitűnő minőségű) aszúszőlővé alakul Szirmai szerint,[25] méghozzá annál is gyorsabban, mert igen korai szüretelésű termésről van szó. A neve is korai fehéret jelent, pedig bimbózása igenis kései. Ennek szemeit is igen kedvelik a méhek és a darazsak. A termelők gyakran a többi tőkétől külön ültetik, hogy hamar leszüretelhető legyen. Nagy hátránya, hogy rossz a termékenyülése. Tőkéje télen világosszürke, esetenként rózsaszín csíkokkal tarkítva. Sarjadzása annál is intenzívebb, hogy gyümölcsöt nem ad, így érdemes adott esetben vesszőre futtatni. Persze csak a furminthoz képest nevezhető korai érésűnek: körülbelül egy időben szüretelhető a mi fehér a*rnoise*-unkkal vagy a p*inot de Bourgogne*-nyal. Fürtjei hosszúkásak és szép, olívabogyóhoz hasonlatos szemekkel terhesek: megenni sokkal jobb ízűek a furmintnál.

Hárslevelű – és nem *Hachat Lovelin,*[26] ahogyan azt Springer,[27] sőt Kerner[28] is írják szőlőket tárgyaló munkájukban (amelyben egyébként jól írják le a fajtát). Nevét onnan kapta, hogy levelei hasonlítanak a hársfa leveleihez, ahogyan arról Szirmai de Szirma is szól már idézett munkájában.[29] Óriásit tévednénk, ha hitelt adnánk az *Ampéliographie Rhénane* szerzőjének,[30] aki szerint e szőlőfajta a *Thal Burger* vagy a *Putscheer* változata: ezeknek az égvilágon semmi közük nincs egymáshoz. Lehetséges, hogy ez utóbbit, amelyet Németországban *Nagy Tokaji*nak neveznek, Magyarországon is termesztik, de én nem találkoztam vele az általam meglátogatott nemesi birtokokon. Nálunk, Touraine-ben a *Hárslevelű* szőlő ritkán éri el a kívánt érettségi fokot, így nem igazán adnak aszúsítható szemeket, ellentétben Hegyaljával. Ez utóbbi egyébként nem egy hegy, ahogyan azt német borászok állítják, hanem egy 34 hegyből álló tájegység. Egy kis hegylánc, amely a Kárpátok nagyobb láncolatához kapcsolódik

A *Hárslevelű* fürtjei hosszúkásak és minden más fajtánál inkább henger alakúak. Ez a jellegzetes forma magyarázza, hogy az alábbi neveken is ismerik:

Loemner Schwanz – juhfark (queue de mouton)
Fisch Traube – hal szőlő (raisin poisson)
Langer Tokayer – hosszú tokaji (Tokai long)

[25] Szirmay A. 1798, 32.; Szirmay A.–Pető G.–Orbán Á. 2022, 36 (latinul), 230 (magyarul).
[26] Odart 1861, 286.: Hachat Lovelin.
[27] Johann Christoph Erich Springer (1727–1798), jogász, ökológus: Springer 1769.
[28] Johann Simon Kerner (1755–1830), a mű pedig: Kerner 1803–1815, az ábrák nem számozottak, de az aláírás: *Le raisin de hongrie haschat Lövőlin*.
[29] Szirmay A. 1798, 32.; Szirmay A.–Pető G.–Orbán Á. 2022, 36 (latinul), 231 (magyarul).
[30] Jean-Louis Stoltz (1777–1869), elzászi ampelográfus, agrárszakember: Stoltz 1852.

Tőkéjét télen könnyű felismerni vöröses és sima kérgéről. Ez a szőlőfajta jóval bővebb terméssel kecsegtet, mint a furmint.

A *balafánt* egy az utóbbihoz hasonlatos szőlőfajta, legalábbis Szirmai szerint,[31] én ugyanis semmiféle hasonlatosságot nem fedeztem fel közöttük a hegyaljai szőlőkben tett látogatásom során. A *balafánt* szemei nagyobbak, sárga színűek, gömbölydedek, egymástól távol helyezkednek el a fürtön. Érett állapotukban a szőlőszemek olyannyira áttetszők, hogy látszik bennük a mag. Ezen szőlőfajták leveleinek alsó fele bolyhos, de talán nem annyira, mint a furmintéi.

A *fejér szőlő (raisin blanc)* nagyon elterjedt a Hegyalján, talán túlzottan is, mert nem könnyen aszúsodó. Nagyon termékeny. Zöldes leve jól vegyíthető más szőlők leveivel, legalábbis sokan vannak, akik meg vannak győződve ezen állítás igazságáról. A szüretelés során könnyen felismerhető, egyrészt a virágáról, másrészt pedig a szemeit borító hamvasságról: olyan. mintha fehér porral lenne beszórva. Érdemes óvatosan enni belőle, mert könnyen meghajtja az embert. Nem nagy áldozat egyébként a róla való lemondás, mert vannak finomabb étkezési szőlők is. Leveleinek alsó része legalább annyira bolyhos, mint a furminté. Ami kételyeket ébreszt bennem a belőle készíthető borok minőségének kérdésében, az az alábbi meggyőződésem: a néhány valóban kitűnő likőrbor mellett a száraz asztali borok általában nem túl jók, márpedig mivel ebből a fehér szőlőből nagyobb mennyiséget találunk, mint a többiből, hatásuk nyilván nagyobb, mint a desszertboroké.

Létezik egy másik szőlőfajta, amellyel közvetlenül nem találkoztam, a neve *narankas,* amely állítólag jól szárítható. Az alábbiakból viszont magam is rendelkezem mintákkal, s nem vagyok különösebben elégedett velük.

A *nagy szemű leány (raisin des filles à gros grains)* és változata az *apró szemű leány (raisin des filles à petits grains)* – érett állapotában mindkettő szép, aranysárga színű szőlő, ám csak kevés száraz szemet adnak. A leány szóhoz gyakran a szőlő szót is hozzákapcsolják, így teljes neve *nagy szemű leány szőlő.* Meglehetősen elterjedt Hegyalja vidékén. A nagy szemű változat igen szívós, szép, hosszú (és a kis szeműnél kevésbé sárga) szemekből álló fürtök alkotják. Viszonylag kevés kiszárítható magot adnak (amelyet a németek *trockenbeer*nek neveznek), ezzel magyarázható, hogy nem sokat találunk belőle a Hegyalja vidékén.

Az alábbi, kevésbé értékes szőlőfajtákat csak azokon a birtokokon termesztik, amelyeknek tulajdonosaiból hiányzik a gondosság és a hozzáértés. Ezeket a szőlőket felszámolni vagy kiirtani is érdemes volna, mert puszta jelenlétükkel káros hatást fejtenek ki a fentebb már bemutatott jó fajtákra. Azok közül, melyekről személyes tapasztalatot is szereztem, az alábbiakat említeném: *Peitres selimes szoelloe,* amit a németek *Peter*

[31] Szirmay A. 1798, 32.; Szirmay A.–Pető G.–Orbán Á. 2022, 36 (latinul), 231 (magyarul).

Silien Traube néven ismernek, a *petrezselyemlevelű szőlő* ez nálunk a megvetésre méltó *Ciotat* vagy *Ausztriai szőlő.*

Fejer gerset, Királyi édes (doux Royal), Sar dovany, Demjeny, Rozsas szoelloe

Nagyot tévednek Harkenfield[32] és Diebl[33] német utazók, amikor fentebbieket a hegyaljai borvidék leginkább megbecsült borai közé sorolják. Ugyanakkor találtam Luxembourg[34] és Demermety úr[35] gyűjteményében egy igen érdekes szőlőt, amelyről a németek nem beszélnek, pedig megérdemelné a hozzáértők figyelmét, s ez pedig nem más, mint a *Barat-tzin*[36] *szoelloe (raisin couleur de moine),* amely a szerzetesek csuhájának színére utal.[37] Munkám első kiadásában tévesen írtam,[38] hogy ez voltaképpen az egy hónappal korábban érő *Pinot gris.* Ennek a színe valahol a *Pinot* gris-é és a *Traminié* között helyezkedik el. A szemek alakja inkább gömbölyded és nem hosszúkás, mint utóbbi esetében. Bár hívják *Vörös Tokaji*nak is, nem hinném, hogy sokat termesztenének belőle Tokajban, sokkal elterjedtebb Ruszt környékén, Sopron vármegyében. Ez a szőlő nagyban különbözik egy másiktól, amellyel összekevertem, s amelyről a későbbiekben még fogok szólni, s ez a *Sár-Fejér.*

Muskataly, más vármegyékben *Fejér-Denka.*[39] A fehéret csak a Zemplén vármegyében található birtokokon termelik: ott annyira elterjedt, hogy némely borászok külön is előállítanak belőle. Az alábbi eltéréseket volt alkalmam észlelni, köszönhetően annak, hogy a Tokajból hazahozott dugványok végül szőlőt hoztak: kevésbé szívós és minden részében kisebb, mint a franciaországi *fehér muskotály (muscat blanc)*, a szemek kisebbek és kevésbé tömötten helyezkednek el a fürtökön. A hozzáértő borkóstoló ízbéli különbségeket is könnyen felfedezhet, így azt mondhatjuk, hogy a hegyaljai *muskotály*ok nagyban különböznek a dél-franciaországi megyékben termettektől. Az bizonyos, hogy sem az általam meglátogatott mádi pincében, sem a pesti szőlőtulajdonosok társaságának pincéjében[40] megkóstolt bor nem érte el a mi dél-francia boraink bársonyosságát és zamatosságát. Az a bor pedig magas alkoholtartalmú és igen illatos volt, ám olyan borzalmasan száraz, hogy amikor a pesti szőlőtulajdonosok társaságának pincéjében megkínáltak vele, a kis pohárnyi adag nagyobb felét

[32] Johann Sedlaczek von Harkenfeld (Jan Sedlaček z Harkenfeldu, 1759–1827), mezőgazdász, zenész. Szőlészeti munkáját nem találtam.

[33] Franz Diebl (1770–1859) morvaországi természetkutató, botanikus. Az idézett írást nem találtam, tematikailag Diebl 1835 közel áll a szőlészethez, de ebben nem szerepel Tokaj.

[34] A párizsi Luxembourg-kerti szőlőiskoláról van szó; lásd Hardy 1848.

[35] François Marie Demerméty (de Merméty) (1778–?), szőlész, Couchey (Côte d'Or) polgármestere volt. Lásd Kerlouegan 1992.

[36] Bizonyosan „szin".

[37] Talán azonos ezzel: Görög D. 1829, 4, *Barátszőlő* (másutt: *Nagyváti szőlő*).

[38] Odart 1841, 84.

[39] Görög D. 1829-ben ez önálló fajta.

[40] Odart 1841, 83. azt is megmondja, hogy itt a kísérője Szemere Pál (1785–1861) költő, az MTA tagja volt.

otthagytam, annyira kellemetlen benyomást tett rám. Ha kis mennyiségben összekeverik a korábban emlegetett szőlőtípusokból készített borokkal, akkor képes a keveréknek kellemes bukét kölcsönözni – ez esetben azonban egy ideig a szárakon kell hagyni, mert bizony előfordulhat, hogy a *furmint* teljes megérése (ez csak Mindenszentekkor esedékes) előtt a *muskotály* megromlik. A furmint ízét és illatát egyébként is többre becsülöm a muskotályénál.

A *muskotály*nak létezik egy *vörös* változata, amely Magyarath[41] szőlőbirtokain látszik igen elterjedtnek, a neve *Vörös denka.* Ebből igen nagy becsben tartott bor készül, ám mivel nem hoztam belőle mintát Magyarországról, nem tudom biztonsággal megállapítani, hogy ugyanarról a szőlőről van-e szó, amelyet Franciaországban is ismerünk ezen a néven.

Más borvidékek is kivívták az értők megbecsülését, legalábbis a magyar és a németországi közönségét, s azt gondolom, nem haszontalan megismerkedni az ott termesztett fajtákkal is. Bihar vármegyében például készítenek egy olyan fehérbort, amellyel Pest és Bécs legjobb asztalain is találkozhatunk, a neve *Bakator,* ugyanaz, mint az alapjául szolgáló szőlőé.

A *Bakator*t a Tiszántúlon, ahonnan származik, *Alföld*nek is hívják. Ennek a szőlőnek a szemei ovális alakúak, sárgásfehérek, igen húsosak, mégis bő levűek. Nem tudom, hogy a mi gyűjteményeinkben megtalálható-e, de a Baumann-fivéreknek köszönhetően[42] szert tettem vörös szőlős változatára, a *Granat-Tzin*-re[43], amely, ahogyan neve is utal rá, gránátvörös színű. Levelei nagyon csipkézettek, hátoldalukon bolyhosak, még az erezet mentén is, bár az ereken inkább csak egy vastag, pamutszerű szőrzetet találunk. A levél nyelezete lila, s ez a színezet átterjed az erek kezdetére is. Fürtjei nem túl nagyok, a szemek kerekdedek és egymástól távol *ülők. Vöröses színük a teljes érettség állapotában (amelyet a mi éghajlatunkon túl későn ér el) lilába hajlik. Ezt a színt azonban elhalványítj*a a bőségesen jelentkező hamvasság. A Schams-katalógus[44] szerint létezik egy *fekete [bakator]* változata is.

Komárom vármegyében – itt fekszik, a Duna partjától nem messze, a figyelemre méltó neszmélyi borvidék – is találhatunk néhány értékes szőlőfajtát, amelyek közül a legrangosabb minden kétséget kizáróan az, amelyet merészen *Sar-Fehér*nek *(blanc*

[41] Magyarád (Măderat, Arad megye, RO)

[42] A szőlőiskolát 1740 körül alapították az elzászi Bollwiller-ben. Odart életében Joseph-Bernard Baumann (1775–1859) tevékenysége volt ismert.

[43] gránátszínű

[44] Franz Schams (1780–1839), a magyar szőlő- és borkultúra modernizálásának meghatározó alakja. A budai Sas-hegy oldalában volt szőlőültetvényének nem ismerek nyomtatott katalógusát.

de boue) neveztem.[45] A tokaji borvidéken valószínűleg nem találunk belőle, mert termése legalább egy hónappal korábban beérik, mint a Tokajban honos fajtáké, ám igen népszerű és elterjedt a Balaton körül található birtokokon, például Somlón, vagy éppen Gyöngyös környékén, vagy a Komárom vármegyében található Neszmélyen. Leveleiben nincsen semmi különleges, ám a szőlőszemek jól felismerhetővé teszik: még kisebbek, mint a mi touraine-i *malvázia*nké, a champenois-i *Fromentau*-é vagy éppen a bourguignon-i *Pinot*-é – ezekhez annyira hasonlít, hogy a két egymást követő szüret alkalmával is összetévesztettem velük. A sárfehér szőlő szemei kisebbek, némiképp hosszúkásak (s nem gömbölydedek, mint francia vetélytársaié), héja vékonyabb, megtalálhatjuk rajta azt a hamvasságot, amely nehezen meghatározhatóvá teszi a színét: inkább kékes-, mint vörösesszürke, s ahogy mondtam, igen hamvas, azért is nevezik Neszmélyben *hamvas szőlő*nek, a Rajna partján pedig – ahol nem becsülik értékének megfelelően *Grau-Tokayer* a neve. Én magam is hajlamos vagyok úgy tekinteni rá, mint egy igazi *Pinot*-ra, hiszen ezzel a fajtával oly sok minden összekapcsolja, korai érése, jó tulajdonságai, jellegzetes családi vonásai, különösen a vékony és hosszúkás venyigéi. Mivel aligha elképzelhető, hogy minálunk a magyar elnevezéseket használjuk, azt javaslom, hívjuk *Magyarországi hamvas pinot*-nak *(Pinot cendré de Hongrie)*. Tőkéje télen vékonyabb és kevésbé barnás, inkább szürkés, világosabb árnyalatú, mint a szürke *Pinot-gris*-é.

Tisztában vagyok vele, hogy sok borszerető ember összekeveri a szürke *Pinot gris*-vel vagy a touraine-i *malvázia*val, de már Bosc is, *Cours complet d'Agriculture* című munkájában[46] felhívta a figyelmet sajátos jellegére. A Baumann-fivérek, akiknek híres csemetekertjük van Bas-Rhin megyében,[47] még nyilvánvalóbbá tették az eltéréseket egy 1838-ban nekem írott levelükben. Végül, az elmúlt 10 esztendőben folytatott éves rendszerességű megfigyeléseim is megerősítenek abban a meggyőződésemben, hogy a *Grauer Tokayer* és a *Pinot gris* két elkülönítendő szőlőfajta, saját, jól látható jellemvonásokkal.

Talán helytelenül aggattam tehát a *Sar-Fejér* nevet a *Grauer Tokayer*re; akárhogy is legyen, a két másik név bőven elég lesz az azonosításhoz. Azt hiszem, hogy tényleg elkövettem ezt a hibát, mert közben megismerkedtem a *Veszprémi (Wesprim)*

[45] Odart 1841, 86. említi, hogy a „Nouveau Duhamel" ezt is „tokaji"-nak nevezi. Henri Louis Duhamel du Monceau (1700–1782), 1747-tól számos „*Traité des bois…*" tárgyú könyvet adott ki a fafajtákról, azok ültetési és az erdőgazdálkodás, gyümölcstermesztés módjairól. Több párizsi kiadó összefogásával 1804–1819 között rendszerezve kiadták az életművet hét kötetben, az 5., 6. és 7. kötet már a Duhamel du Monceau 1812–1819, vagyis a „Nouveau Duhamel".

[46] Louis-Augustin-Guillaume Bosc (1758–1832) mezőgazdász szakíró, nem tudjuk milyen tévelygésére gondolt Odart. 1801 és 1805 közt megjelent az Antoine Augustin Parmentier (1737–1813), Jean-Antoine-Claude Chaptal (1756–1832) és mások szerkesztette „*Cours complet d'agriculture*" című 12 kötetes sorozat Párizsban, számos szerzővel, köztük Bosc-kal. 1821 és 1823 között kiegészítve megjelent ugyanez 16 kötetben „*Nouveau cours complet d'agriculture*" címen ugyanott az Institut de France gondozásában. Bosc ez utóbbi kiadásnak is munkatársa volt. Nem találtam a konkrét szöveghelyet.

[47] Bollwiller-ben, Elzászban. Odart életében Joseph-Bernard Baumann (1775–1859) tevékenysége volt ismert.

Sar-Fegér(!)-rel, amely a franciaországi gyűjteményekbe a néhai bécsi Rupprecht úr[48] küldeményeinek révén került be. Ő egy nagy gyűjteményt birtokolt annak idején. E szőlőfajta fürtjei igen testesek, rajtuk a szemek is nagyok, színükre nézvést pedig inkább fehérek, mintsem szürkéskékek. Amikor teljesen beérik, a szemek kissé megsárgulnak. Ez elég gyakran bekövetkezik. A tőke igen erős, a levelei pedig annyira bolyhosak, hogy ezt nevezhetjük a fajta első számú jellegzetességének.

Összességében nagyban különbözik a jóval érzékenyebb *Sár-Fehér*től, és vagyok bátor úgy vélni, hogy ezt a szőlőt *Budai-féjér* néven ismerik Neszmélyben, w*eiss Hoenigler* néven a budai szőlőbirtokokon, *Bela okrugla ranka* (azaz korai fehér) néven a Szerémségben azt a szőlőt, amely Németországban *früh weiss Magdalenen* néven elterjedt. Legalább olyan nagy becsben tartják a borok ismerői, mint az előzőt. A szemei inkább sárgák, mint fehérek, mézes ízűek, majdnem áttetszők és igen korán érők. Megfelelő talajba ültetve olyan bor készíthető belőle, amely ízvilágában felveszi a versenyt a muskotállyal. Ezt jegyzetek alapján állítom, mert soha nem kóstoltam ezt a bort. Nagyon elterjedt a Buda környéki birtokokon, a Hegyalján viszont igen ritka, ott ugyanis későbbi szüretelésű szőlőket termesztenek: a szüret Mindenszentek környékén zajlik. Mivel csak néhány éve rendelkezem ezzel a szőlővel és csak igen kis mennyiségben, fentebbi állításaimat leginkább a német szerzők munkáira alapítom.

Szold szoelo vagy *Szemendrianer magyarka* a Bánátban,[49] *velika szelena* vagy *szelenika* a Szerémségben – a szőlőszemek alakja olajbogyóra emlékeztet. Nagy, zöld, a fürthöz sűrűn tapadó szemei vannak, amelyeknek leve dús és édes, bár az íze meglehetősen közepes. Későn érő fajta, mégis nagyra tartják, mert jól bírja az őszi esőket.[50]

Az előzőekhez tegyük még hozzá a korábban már tárgyalt *fejér szoello*t és *féjér gohér*t, illetve még a két alábbi fajtát:

Bela slakamenka és *bela kadarkas* – fontos alkotóelemei a legjobb magyarországi fehérbor-összetételeknek, úgymint a *Modu*, avagy *Juh farka* (ez utóbbit a németek *Langstaengler* néven ismerik).

[48] Johann Baptist Rupprecht (1776–1846), író, cenzor.

[49] Odart 1841, 85. még hozzátette: „a verseci borvidéken".

[50] Odart 1841, 87. Odart még ezt írta akkor: „Álláspontom szerint azonosítható a Rheingauban termelt *Orleaner*rel vagy nagy *rizling*gel." Úgy tűnik, később ezt nem látta valószínűnek.

Vörösbor-szőlők és fekete szőlők[51]

Magyarországi látogatásom során, amely legalább kéthetesre nyúlott, én is igazat adtam azoknak, akik adatokat szolgáltattak a *Szőlők és borok topográfiája (Topographie de tous les vignobles)*[52] szerzőjének (olyan munka ez, amely még sokáig a legfontosabb és legmegbízhatóbb információforrásunk lesz a borral kapcsolatos kérdésekben): ezt azt jelenti, hogy magam is előnyben részesítettem a vörösborokat a fehérek rovására, legyen szó akár likőrborokról, akár asztali borokról. Ha viszont az egészségre gyakorolt hatásuk vagy akár csak ízletességük szempontjából vizsgáljuk a kérdést, arra jutunk, hogy legjobb francia boraink messze magasabb minőséget képviselnek a magyar vörösboroknál. Ez utóbbiak ugyanis túlzottan felhevítik az embert, és nem ébresztenek vágyat a további fogyasztásra. Inkább eltompítják a belőlük fogyasztókat, mintsem jókedvre derítenék. Nem véletlen, hogy egy étteremben vagy egy ebédlőben a vendégek többsége vizet iszik, és nem bort fogyaszt.

A magyar asztali boroknak és a mi burgundi borainknak egyébként nincsen semmi közük egymáshoz. Tévesen állít ilyesmit Jullien úr,[53] aki bizonnyal nem személyes borkóstolások tapasztalatára, hanem inkább levelezőpartnereinek megállapításaira alapozva állított ilyesmit.

Ami a likőrborokat illeti, abból olyan keveset fogyasztanak, hogy a szőlősgazdák és birtokosok inkább nem is állítanak elő belőle, nehogy a nyakukon maradjon. Már sokat emlegettem a tokajit, amelyik ugyebár fehérbor, most azonban egy olyan vörös desszertborról kívánok szólni, amely bár igen finom, minálunk mégsem örvend semmiféle ismertségnek. Arról a borról van szó, amelyet egy Menes[54] nevű kisváros mellett fekvő birtokon állítanak elő. Alacsonyabb az alkoholtartalma, mint az öreg tokajinak, ám bukéban és zamatban jóval gazdagabb annál. Készítenek belőle a Szerémségben éppúgy, mint Erlauban[55] vagy éppen Gyorokon.[56] Mivel ugyanazok a szőlőfajták szolgálnak az asztali borok és a likőrborok előállításának alapjául, csak azt a három-négy fajtát fogom megemlíteni, amelyeknek minőségét mindenki elismeri.

A *Kadarkas*t, amelynek nevét gyakran megelőzi a *Czerna* vagy *Fekete* kifejezés (előbbi szláv nyelven feketét jelent) illeti az első hely. Nem véletlen, hogy a németek *Edel-Hungar-Traube,* azaz nemes magyar szőlő néven ismerik. Schams, a magyarországi

[51] Ezt a fejezetet Odart 1841, 88. így kezdte (ez a mondat már nem szerepel a későbbi kiadásokban): Eddig kizárólag a fehérbort adó szőlőfajtákról beszéltem, mert bár igaz, hogy a *Sar Féjér* színe vöröses, azért már a neve is indokolja, hogy mégis a fehérek közé soroljuk.

[52] André Jullien (1766–1832) szőlész szakíró. Jullien 1816.

[53] Jullien 1816, 447.

[54] Ménes (Miniş, Arad megy, RO)

[55] Egerben

[56] Gyorok (Ghioroc, Arad megye, RO) – Odart 1841, 89. *Gyorok*ot ír (Odart 1854, 296. *Gyoruk*-ot), előbb említette Magyarádot is, vagyis a XIX. század elején a Ménes szomszédságában található falvakban is kiváló borok készültek.

szőlőkről és borokról írott könyv[57] szerzője szerint, *Szkutari fekete szőlő (raisin noir de Scutari)* néven is ismeretes egyébként.

Ebben a színben kizárólag ez a szőlő ad száraz/aszúsodott bogyókat (*trokenbeer*). Ezen értékes tulajdonsága mellett más olyan előnyei is vannak, amelyek magyarázzák előkelő besorolását: szép színe, amely a belőle készült bort is jellemzi, továbbá kitűnő aromája. Gyorsan növekszik és már a harmadik évben termést hoz, s e természet adta termékenységét sokáig megőrzi. Bár a szőlőtő kissé érzékeny a hidegre, virága jól bírja a hőmérséklet változásait, amint ez hozamán látszik. Fürtjei hosszúkás kúp alakúak, nem túlzottan tömöttek vagy sűrűek, közepesen nagyok. Magyarországon korán érnek, ám az én szőlőmben jóval később, legalább két héttel a *Côt*[58] után, s még nem tapasztaltam, hogy kiszáradt/aszúsodott volna a tőkén, ez persze még bekövetkezhet. Levelei a felső oldalukon sötétzöldek, teltek; néhány levele erősen karéjos és alsó részén bolyhos (bár kevésbé, mint a következő bemutatandó fajta esetében). A ménesi borokban háromnegyed részt ezt a *fekete kadarká*t találjuk. Ez a szőlészet Arad vármegyében található, egy a Kárpátok részét képező hegyfok alsóbb fekvésű részén. A talaj vörösbarna agyagos, kissé kavicsos. Van, ahol az agyag sárgásabb színezetet ölt, ott kavicsból is keveset találunk. Egy Schams nevű németnek,[59] számos borászati szakmunka szerzőjének, egyszer az az ötlete támadt, hogy Budától fél mérföldnyi távolságra létrehoz egy szép szőlőtőke-gyűjteményt.[60] Sok kadarkamagot is elültetett és sikerrel is járt, mert én magam is láttam vagy ötven tőkét, amely ebből a veteményből származik. Nagy csapás a borászatra nézvést, hogy ez a kitűnő férfiú 1839 elején elhalálozott. Üdvös volna, ha valamelyik borvidékünk mezőgazdasági társasága beszerezne néhány száz kadarkadugványt, s néhány tőkét abból a veteményből, amelyet az előbb említettem.

Torok goher, nagy szemu fekete,[61] *Fekete goher, Fruh Turkisch* a másik figyelemre méltó és megbecsült szőlőfajta. Sok birtokon, például Gyöngyös *(Gyon-Gyos)* környékén, az összes vörösbor-szőlő közül ebből termesztik a legtöbbet. Levelei szélesebbek, kerületükön kerekebbek, gömbölydedebbek, fogazatuk tompább, anyaguk pedig velősebb, mint a *kadarká*é. Fiatal hajtásaik az első hónapokban vörösesbarna színezetűek, erről lehet megismerni a fajtát. Fürtjei kúp alakúak, sokágúak és lazák, a *kadarká*énál kevésbé hosszúkásak. A szőlőszemek kerekdedek és jóval nagyobbak. A szőlő húsa lágy, puha és nedvdús, ám nekem nem tűnik nagyon ízletesnek. Jeles munkájában Kerner[62] túl kicsinek ábrázolja a fürtjeit, pedig általában nem szokása kicsinyíteni

[57] Schams 1835, 286–290.
[58] Cahors környékén a *Malbec* névvariánsa, Auxerre-ben a *Malbec*et *Côt noir*-nak írják le.
[59] Franz Schams (1779–1839) csehországi német származású borász, a magyar borászat modernizálója. Vö. Schams 1832–1835.
[60] A Sas-hegy oldalán.
[61] Odart 1841, 90. ezt *fekete goher*-nak mondja.
[62] Kerner 1803–1815, az ábrák nem számozottak.

a méreteket. E szívós szőlőfajta mindig is a nagy hozamáról volt ismert. Kései érése azonban kételyeket ébreszt bennem azt illetőleg, hogy ez valóban ugyanaz volna, mint az igazi *Torok gohér.*

Purcsin, Fekete világos (Szalader[63] vármegye), *Klein Schwarz von Ofen* (Ofen Buda német neve) – Budán viszont *Schlehen-Traube* néven ismerik. Levelei csak kis mértékben karéjosak. Alsó lapjuk bolyhos, száruk zöld. A fürtöt fölső részén henger alakú fürtöcskék alkotják, amitől az egész kúpszerű formát ölt. Kicsi, fekete színű szemekből áll. Leve mélyvörös és jól színez, ha a szőlő már érett, ami minden évben be is következik, bár kissé későn. Ezt a fajtát joggal nagyra tartják az ország vörösborra szakosodott termelői.

Czerna-okrugla-ranka (korai kerekded fekete), *Verseci fekete* (*noir de Versécs,* a temesvári bánságból), *Frankóniai fekete (noir de Franconie).*

Leginkább a Szerémségben és a Bánátban termesztik. A Szerémségben terjesztett borokról egészen a XII. század közepéig az a hír járta, hogy az ország legjobb borai, ám ekkor Tokaj vette át tőlük az első helyet.[64] Nem meglepő, hogy olyan jó minőségű ez a szőlő, hiszen voltaképpen a *Pinot de Bourgogne*-ról van szó. Ezt magam is alá tudom támasztani, hiszen hoztam belőle mintákat Magyarországról, s termését látva borásztársaimmal egyetértésre jutottunk abban, hogy ez nem más, mint amit mi *nemes szőlő*nek *(plant noble)*, kis *Auvernat noir*-nak nevezünk (*Pinot* vagy *Noirier des Bourguignons*).

Vannak további vörösbor-szőlők is, amelyekkel érdemes foglalatoskodni, ilyen például a *Blauer-Augster.* Ennek fürtjei igen lazák, a szemei kisebb olívabogyókra hasonlítanak, sötétkék színűek. A szemek kocsánya hosszú, vékony és vörös színű.

Létezik egyébként egy *Weiss-Augster* is, amely ízletes csemegeszőlőnek számít, s még gyorsabban beérik, mint fekete társa. Hiba volna azonban termesztésébe fogni, mert nagyon alacsony a hozama, s mivel nagyon korán érik, semmi sem maradna belőle a szüretre.

Néhány fajtáról még szólni fogok az asztali szőlőknek szentelt fejezetben, de vannak további fajták is, amelyek tárgyalást érdemelnének ugyan, de nem tudom, milyen minőségűek és milyen szerepet töltenek be az ország bortermelésében. Csak kettőt említek, amelyeknek ismerem a nevét, hét vagy nyolc éve az én birtokomon is megteremnek, igen szívósnak látszanak.

[63] Zala megye.

[64] Vagyis Odart is olyan információkat kapott, hogy nem a török előrenyomulás után lett kiváló a hegyaljai bor. Odart 1841, 91. azt mondja Szerémségről, hogy „Ezen régió vörösborait a 17. század közepéig Magyarország legjobbjainak tartották, ám ezt követően Tokaj hírnevének erősödésével párhuzamosan a szerémségi borok elvesztették korábbi jó hírnevüket."

Fekete kircsosa – szép, hosszúkás szemei vannak, amelyek csak lazán kapcsolódnak a fürthöz. Széles, testes és alsó lapján bolyhos levelei vannak, hasonlatos e téren a hegyaljai fehér furminthoz.

A másik, szintén fekete szőlő az *okor szemu szoello*. Valóban, ökörszemnyi méretű nagy szemei vannak, azonban kissé savanykásak és kevésbé jól érnek, mint az előbbiek.

[Odart ampelográfiája első kiadásában[65] *még ezzel zárta a fejezetet:]* Ezt a kis felsorolást nálunk ismeretlen, ám mindenképpen figyelemre méltó étkezési szőlők bemutatásával zárom.

Itt van például a *Szirifandl* vagy *Zierfandl,* a vörös és a zöld, különösen az utóbbi, amelynek részletes leírását a második részben adom majd. Nagyon koraérők és nagyon édesek.

A *fehér Ketsketsetsu* (Szirmai *Kecsesecsu*nek írja[66]). Leginkább az asztalokon találkozunk ezzel a szőlőfajtával, ám fekete színű változata jóval gyengébb minőségű, mert általában nem éri el a teljes érettség állapotát. E szőlők szemei nagyok és olívabogyóalakúak. – Pesten (ez Magyarország legnagyobb városa) jártamban egyáltalán nem találkoztam a mi jó *saszla (chasselas)* szőlőnkkel sem az asztalokon, sem a gyümölcsárusok kínálatában.

Néhány szó a szőlőmetszésről[67]

Nem tettem említést azokról a szőlőfajtákról, amelyeknek termésével némely borászok a mi champagne-i borunk (azaz a pezsgő) utálatos utánzatát hívják életre. Az egyetlen hasonlóság pedig legfeljebb egy rövid életű habzás. Ez a nedű, amelyet Bécsben és Pesten is kénytelen voltam megkóstolni, igazán szörnyű ízű, így feleslegesnek tartom azt elemezgetni, milyen szőlőkből készül. Teljes bizonyossággal állítható, hogy mindkettőt kémiai eljárásokkal élve állítják elő. Az én szememben e kotyvalékok minősége csak újabb bizonyítéka annak, hogy a kémia tudománya nem képes különböző adalékanyagok hozzátételével orvosolni a termőtalaj minőségének, a szőlőfajták kiválasztásának, a hozzáértő gondosságnak és a borászi tapasztalatnak a hiányát.

S ha már a magyarországi szőlőfajtákról beszélünk (amelyek egyébként többségében közösek a Csehországban és német borvidéken honosakkal), indokoltnak tartom olvasóim emlékezetébe idézni, hogy egy meglehetősen távoli múltban VI. Vencel[68]

[65] Odart 1841, 92.

[66] Egészen pontosan *Kecske-Csecsű*-nek (Szirmay A. 1798, 33–34.; Szirmay A.–Pető G.–Orbán Á. 2022, 37–38 (latinul), 230–231 (magyarul).) De ne kárhoztassuk a derék franciát!

[67] A fejezetcím ellenére csak a szöveg fele foglalkozik a metszéssel, ami nem bővebb, mint Odart 1841, 93–94.

[68] Helyesen Luxemburgi IV. Vencel (1361–1419)

cseh király és német császár – aki igen fogékony volt a gasztronómiai élvezetekre – 1398-ban vallási ügyek megtárgyalására indult Párizsba, s olyannyira beleszerelmesedett a neki Reimsben felszolgált borba, hogy a francia király minden kérésébe beleegyezett. Persze akkoriban még nem tettek glükózt, alkoholt, borkövet vagy éppen más vegytani összetevőket a borokba. Hozzánk jóval közelebb az időben: egy bizonyos Bidet,[69] XV. Lajos étekfogója, maga is reimsi szőlőbirtokos és egy szőlészeti/borászati munka szerzője,[70] azzal a kérdéssel szembesült, hogy vajon a király és az udvar által fogyasztott champagne-i borok tartalmaznak-e hozzáadott cukrot.

„Némelyek, hogy elfedjék boruk rossz minőségét, cukrot, borszeszt, timsót, galambürüléket és további hasonlóan veszélyes adalékokat kevernek az általuk készített italokba."

Ha tehát a magyarok olyan habzóborokat (*vins mousseux*) kívánnak készíteni, amelyek kiállják az összehasonlítást a Champagne-ban készültekkel, akkor jobban teszik, ha lemondanak a kémiai eljárásokról. Inkább telepítsenek *fekete Morillon*okat vagy *Pinot*-kat, méghozzá ne is teljesen hegyeik lábához (noha a Hegyalja név nyilván erre az elhelyezkedésre utal), hanem inkább a hegyek lankáinak alsó részére. Nem kétséges, hogy amennyiben megfogadják Bidet tanácsát és nem telepítenek fehér szőlőt, továbbá igénybe veszik egy reimsi kádár szolgálatait, akkor minden bizonnyal jobb eredményeket érnek el, mint eddigi nevetséges erőfeszítéseikkel.

Az egyes szőlők leírásakor azért nem tárgyaltam azt a kérdést, hogy melyik szőlőt miképpen kellene metszeni, mert a magyarok hajlamosak mindenhol egyformán eljárni, legalábbis azokon a Buda környéki és hegyaljai vörös- és fehérbort termelő vidékeken, amelyeket személyesen is meglátogattam. Módszerük lényege: meghagyják a szőlők tövét kétkarúnak a földhöz nagyon közel,[71] a szőlővesszőt pedig nagyon rövidre metszve őrzik meg.

Ez az uniform eljárás tökéletesen kielégíteni látszik egy nagy tudóst,[72] akit túlzottan is tisztelek ahhoz, hogy megnevezzem, s aki, sok más kollégájához hasonlóan, leginkább csak kényelmes fotelében ülve okoskodik. Hozzá kell tennem azonban, hogy a Sopron és Ruszt környéki borászok ennél azért értelmesebbnek mutatkoznak, ahogyan azt szőlészeti és borászati munkám *Metszés* című fejezetében magam is részletesen kifejtem. E munka második kiadásában, ha pontos és állandó szabályokat nem

[69] Nicolas Bidet (1702–1782)

[70] Bidet 1752; Bidet–Duhamel 1759.

[71] Azt nem teszi hozzá, hogy a bak művelésű helyeken.

[72] Odart jegyzete: „Dictionnaire d'Histoire naturelle, article *Vigne;* édition de Déterville." Biztosan a Julien Joseph Virey (1775–1846) tudományos szerkesztése mellett Jean-François Pierre Déterville (1766–1842) könyvkiadó által két sorozatban is kiadott *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle*-re, a 35. kötetre hivatkozik Odart, amelyben a *Vigne* (szőlő) címszót „D" írta (545–567. oldalak, ezen belül a szőlőmetszés *(taille de la vigne)* az 557–559. oldalakon). A kötet szerzőinek felsorolásakor D-vel négy szerző neve kezdődik, közülük csak egy botanikus, mezőgazdász, „Du Tour", akit magam Augustin Amable Dutour de Salverttel (1781–1838) vélek azonosnak: D 1819.

állítok is fel, azért azt próbálom meghatározni, hogy a szőlőtőkék különböző fajtáinak természetes adottságai milyen típusú metszést tesznek szükségessé.[73] Abból majd mindenki számára világosan kiderül, hogy a helyes metszési forma és technika meghatározása nem a különböző régiók borászai által követett gyakorlat szolgai utánzására, hanem a bölcs és felvilágosult szakemberek megfontolt döntésére kell, hogy épüljön.

[73] Odart 1837 második kiadása 1845-ben jelent meg. Ebben és a harmadik kiadásban külön kis fejezetben tárgyalja a magyarországi szőlőmetszést: Odart 1854, 301–303.

Alexandre Pierre Odart (1778–1866), a magyar bor nagykövete Franciaországban

Monok István

A XIX. század elejére a magyar borokról nagyon kevés információ jutott el a francia borkedvelőkhöz dacára annak, hogy a tokaji borról minden ünnepi beszédben elhangzó *„vinum regum, rex vinorum"* állítás állítólag Bourbon XIV. Lajos királytól származik, és annak, hogy nem kisebb személyiség, mint Voltaire is írt barátjának az aszú kiválóságáról 1765-ben, amelyet neki Fekete János (1741–1803) ajándékozott.[1] A tokaji jó híre eredményezte azt is, hogy mindenféle műfajban megjelent könyvekben felbukkan. A felnőtteknek szóló „kishölgyek iskolájában" az élvezetek fokozására

[1] A levelet idézi, és a tokaji bor francia ismertségéről ír Marguerite Figeac-Monthus (Figeac-Monthus 2023, Voltaire levélének részlete itt: 13.). Fekete János és Voltaire kapcsolatáról lásd Vörös I., ed., *Lettres à Mr. de Voltaire,* 1987.

ittak belőle,[2] ahogy a megviselt idegrendszerű király, XVI. Bourbon Lajos nyugtató hatása miatt.[3] A megsokszorozódó útleírások, ismeretterjesztő könyvek említéseit a hetilapok, illetve havi rendszerességű folyóiratok is átvették, információikat beillesztve az irodalmi, vagy éppen politikai mondandóba, terjesztve ezzel az ismereteket. Csak példaként említve, Conrad Malte-Brun nagy sikerű sorozatát (*Annales des voyages de la géographie et de l'histoire,* 1807–1814), amelyből rögtön az 1808. év után kisebb részt közölt a mannheimi *Nouvelles litteraires et politiques,*[4] a párizsi *Journal des débats politiques et littéraires* pedig, ismertetve Anakreón ódáinak egy friss kiadását[5] kitér a luxusként értékelt typográfiai kivitelre, dicsérve a fordítást is. Azt mondja, hogy Alexandre-Frédéric-Jacques Masson de Pezay (1741–1777) szerint Anakreónt, Tibullust, vagy Catullust jól fordítani „kicsit ismerni kell a tokaji bortól való berúgás érzését".[6]

A franciaországi ismeretek elmélyítésében furcsa mód két skótnak lett nagyobb szerepe. Sylvester Douglas, Glenbervie első bárójáról (1743–1823) nem tudjuk, honnan szerezte ismereteit az olvasmányain kívül. Leidenben is tanult, ott találkozhatott magyarokkal, alkalmasint még ihatott is velük akár tokajit is. Orvosi diplomájának átvétele után, 1766-ban egy európai körúton vett részt, Bécsben is járt, és Magyarországra is ellátogatott. Nem tudjuk, csak Pozsonyig jutott – mint sokan a kortársak közül –, vagy egészen Tokajig, Sárospatakig. Leírása, *An Account of the Tokay and other Wines of Hungary* címmel 1773-ban jelent meg angolul,[7] és 1790-ben franciául Jacques Gibelin (1744–1828) fordításában.[8]

A másik skót, az 1793-ban a Magyar Királyságba látogató Robert Townson (1762–1827) leírása a tokaj-hegyaljai talajokról és a borkészítésről jelentős visszhangot váltott ki Európában, művének három francia nyelvű kiadása is ismert.[9]

A francia forradalom alatt értek be egy nagy agrárszakértői generáció munkái. Ők adták ki 1801-ben azt a borászati és szőlészeti szakmonográfiát, amely aztán számos nyelven megjelent Európában. Jean François Rozier (1734–1793), Antoine Augustin Parmentier (1737–1813), Louis Dussieux (1744–1805) és Jean-Antoine-Claude Chaptal (1756–1832) munkájáról van szó, amelynek közös kiadását számos kisebb, az összefoglaló egyes részeire koncentráló mű jelent meg (párlatokról, ecetekről

2 Constance 1753, 38–40, 62–63.
3 Louis XVI, 1790, 50–51, 55–56, 62.
4 Malte-Brun 1809.
5 Anacréon–Brunck–Saint-Victor 1818.
6 *Journal des débats politiques et littéraires,* novembre 1818, 3.
7 Douglas 1773.
8 Douglas–Gibelin 1790. Idézi Figeac-Monthus 2023, 17.
9 Townson 1798; Townson 1800; Townson 1803; a magyar vonatkozású fejezetek kiadása eredeti nyelven és fordításban: Townson–Rózsa P., ford., *Robert Townson…,* 2023.

stb.). Az 1801-es két párizsi kiadást[10] követte a latin,[11] az olasz,[12] majd a magyar[13] fordítás is, és a kétkötetes mű egy kicsi, a gyakorlati teendőkre koncentráló változata is elkészült.[14] Chaptal még 1801-ben a szőlőművelésről adott ki egy kis kötetet,[15] ezt fordította szinte azonnal Fábián József először magyarra.[16]

Ebben az alapműben azonban a magyar borokról csak néhány említés olvasható, például az időjárás szélsőségeiről, vagy éppen megemlítik, hogy Tokajban is jeles borokat készítenek.[17]

A napóleoni háborúk utáni restauráció a francia társadalom és a gazdaság újjászervezését is jelentette. A mezőgazdaság a mai napig meghatározója ennek a gazdaságnak, ám a szőlészet és a borászat még ennél is több, a nemzeti presztízs alapvető eleme. 1816-ban jelent meg először André Jullien (1766–1832) öt kiadást megélt kézikönyve az európai szőlőfajták topográfiai bemutatásával, illetve a borok klasszifikációjával.[18] Az első osztályú fehér szőlőkről szóló fejezetben szerepelnek a Hegyalja fajtái, de kiemeli a Gyöngyös környéki, a ruszti, a pozsonyszentgyörgyi, a somlyói, a neszmélyi, a budai borvidéki szőlőket. A vörösborokat adók kapcsán Eger, Sopron és Ménes kerül szóba nála, ahogy Erdélyből a Medgyes és Berethalom melletti szőlőkről tesz említést.[19] A likőrborok között a hegyaljai aszú a borok minősítésekor első osztályú besorolást kapott.[20] Jullien a *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle* számára írt „bor" *(vin)* terjedelmes szócikkében azonban már csak a tokajit említi.[21]

Röviddel Jullien művének első kiadása után utazott a geológus François Sulpice Beudant (1787–1850) Magyarországra (1818), bár Townsontól ő is nyert inspirációt, a Kárpát-medence föld- és talajtani viszonyaira koncentrálva egy máig csak részleteiben meghaladott négykötetes opuszt jelentetett meg 1822-ben *Voyage minéralogique et géologique en Hongrie* címmel.[22] A szaktudományok képviselői által tehát a szőlők talajviszonyai, a fajták és a borok elemi szinten már ismertek voltak.

10 Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux 1801.
11 Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Voltiggi (trad.)–Mitterpacher (ed.) 1808.
12 Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Young 1812–1813. Ebben függelékben Arthur Young (1741–1820) munkája olvasható a francia és az angol borokról.
13 Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Fábián (trad.) 1813–1814.
14 Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Marcolini (trad., comp.) 1808; Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Mitterpacher (trad., comp.) 1813; Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Mitterpacher (comp.)–Pósfai (trad.) 1815.
15 Chaptal 1801.
16 Chaptal–Fábián (trad., comp.) 1805.
17 Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux 1801, I, 34, 205.
18 Jullien 1816.
19 Jullien 1816, 447–450.
20 Jullien 1816, 522–523.
21 Jullien 1819, 2, illetve 44.
22 Beudant 1822.

Ennek ellenére a francia borászok sokáig használt, és első rendszerező kézikönyve 1824-ben – Arsenne Thiébaut de Berneaud (1777–1850) munkája[23] – még csupán néhány említésre méltatta a magyar szaktársak munkakörülményeit és tudását.[24]

Igaz, említi a Magyar Királyságot és Erdélyt mint borban gazdag vidékeket,[25] de ezenkívül csak a köves területeken való szőlőművelés kapcsán állít párhuzamot a Pireneusok északi lejtői (Ariège) és Tokaj-Hegyalja közt.[26]

> „La vigne s'accomode de toute espèce de terrain, pourvu qu'il ne soit pas abreuvé par des eaux stagnantes ou corrumpues. Celui qu'elle préfère est sec et léger. Les vignerons du département de l'Ariège, la cultivent jusqu'au milieu de leurs plus hautes montagnes, dans des endroits tous couverts de grosses pierres roulées, et s'il étaient moins indifférens sur la manière de faire le vin, sur la qualité des ceps qu'ils plantent, et sur les soins de culture que réclame la vigne, ils pourraient obtenir un vin très-estimé, un vin semblable à celuy de Tokay, qui fait la richesse de la Hongrie, et qui vient également au milieu de gros cailloux de nature calcaire, sur les mamelons les plus élévés d'une montagne exposé aux nord et à l'ouest, au confluent du Bodrog avec le Thibisque.[27]"

Egy helyen említi a szőlő trágyázása szükségességének, illetve mértékének tárgyalásakor, hogy néha a túlzott alkalmazás okozza a termés szegénységét Franciaországban, de ahogy a levelezőpartnere mondja, Magyarországon is.[28] Emellett, nem meglepő módon az édes boroknál emeli ki a tokaji minőségét.

> „Vins de liqueur… le vin blanc dit Maccabeo,[29] qui se fait à Salcer,[30] même département *(sc. Pyrenée orientale – MI),* et qui a quelques ressemblance avec le vin de Tokay."[31]

23 Thiébaut de Berneaud 1824.

24 Hét kiadása ismert, folyton bővített ismeretekkel: Thiébaut de Berneaud 1824, 1826, 1827, 1836, 1850, 1873, 1904.

25 Thiébaut de Berneaud 1824, 33.

26 Thiébaut de Berneaud 1824, 34–35.

27 Tisza folyó.

28 Thiébaut de Berneaud 1824, 79. „Du fumage de la vigne. Doit-on fumer les vignes? … notre correspondance nou sprouve qu'on peut citer de plus nombreux *[faits]* encore dans la Hongrie."

29 Macabeo, maccabeu, szőlőfajta Franciaország délkeleti részén.

30 Nem sikerült azonosítani ezt a helynevet. Talán Le Soler, ami ma már Perpignan külvárosa.

31 Thiébaut de Berneaud 1824, 307.

Arsenne Thiébaut de Berneaud borászati kézikönyve sokáig népszerű maradt, a szerző halála után is. Ötödik és hatodik kiadását már François Malepeyre (1794–1877) rendezte sajtó alá, egészítette ki, és a mű hetedik kiadásban is megjelent 1904-ben, Raymond Brunet (1870–19??) tudományos jegyzeteivel, kiegészítéseivel.[32] Számunkra érdekes kérdés lenne, hogy milyen források alapján bővítette a magyarországi szőlőkre és borokra vonatkozó ismereteit, azonban a szerző általában nem jelzi információi forrását. Kiadásról kiadásra bővül a magyar borászatra vonatkozó ismeretanyag is. Először a harmadik kiadásban (1827) egy apróséggal, miszerint egy pesti tulajdonos márványkádat is használ.

> „Depuis quelques moi on parle de tonneaux en marbres employés par un propriétaire de Pesth, en Hongrie, et selon l'usage, on les place déjà au-dessus de nos tonneaux en bois.[33]

A negyedik kiadásban (1836) a kiadó, Roret egy függelékként *(Appendice)* közli Pierre Marie Sébastien Bigot de Morogues (1776–1840) megfigyeléseit az Orléans környéki szőlők talajviszonyairól, széles körű összehasonlító kitekintésekkel.[34] Második függelékként egy anonim írást a fermentációról, amely a kiadó jegyzete szerint 1824-ben már két szakfolyóiratban is napvilágot látott.[35] Az ismeretlen szerző egy bizonyos „Juncker"-re hivatkozik aki *„au milieu du siècle"* írt a fermentációról,[36] és említi, hogy német területen és Magyarországon a hordó nyílását egy dugó ráhelyezésével eltakarják, amitől a fermentáció háborítatlan *(paisible)* lesz, ami befolyásolja a bor minőségét.[37]

De a kézikönyv szerzője, Arsenne Thiébaut de Berneaud is tájékozódott, vélhetően Robert Townson valamelyik kiadásából, mert egy jegyzettel egészítette ki[38] a fentiekben idézett, Tokajra vonatkozó ismereteket.

> „On donne à ces vins le nom de Tokay, quoique les vignobles qui les fournissent soient situées à Tallya, Mada, Toleswa, Liszka[39] et autres lieux, de la petite chaîne de mountagnes

[32] Az 1904-es kiadás jelent meg hasonmásban: Legare Street Press, 2018, majd 2022.

[33] Thiébaut de Berneaud 1827, 204. Vagyis egy pesti tulajdonos márványhordókat használt a fahordók helyett. Ugyanez Thiébaut de Berneaud 1836, 154.

[34] Thiébaut de Berneaud 1836, 277–298.: Bigot de Morogues 1836.

[35] Thiébaut de Berneaud 1836, 299–348.: *La meilleure méthode pour operer economiquement la fermentation vineuse.*

[36] Vélhetően Johann Juncker (1679–1759) hallei orvos-tanárról van szó: Juncker–Schlaaff 1737, ám az említett fermentációszabályozást nem találom ebben. Ugyancsak hiába kerestem a szerző egyik népszerű, német nyelvű (de latin című) alapművében: *Conspectus chemiae theoretico-practicae,* vol. 1–3., Halle, Waysenhaus, 1749–1753.

[37] Thiébaut de Berneaud 1836, 319.

[38] Thiébaut de Berneaud 1836, 29.

[39] Tálya, Mád, Tolcsva, Olaszliszka.

que les Hongrois appellent Hegy-Allya. Cette petite chaîne est volcanique, et l'ancien cratère parait être à Magosbogy.[40] Les vins de Tallya et Tarczal sont préférés même à ceux de Tokay. Le produit de ce district est d'environ 136,000 hectolitres, année commune. Pour obtenir du vin de Tallya, on fait un choix des raisins, dont on mèle le jus avec du vin ordinaire. Il y en a de deux qualités, la première appelée *Essence,* la seconde *Ausbruck* et la troisième *Masslasch.* Celle si contient la moitié moins d'esprit que l'autre. Toutes trois étaient déja célébres dès 1562."

Az ismereteket mondhatnánk *locus communis*nek is, elmondja, hogy Hegyalja egy régió, nem csak Tokaj város jelenti a „tokaji bort", sőt, a tállyait és a tarcalit jobbnak mondja a kifejezetten Tokajból származónál. Elmondja az aszúszemek különválogatását, az *essentium,* az *aszú* és *máslás* közti különbséget. Az utolsó mondat azonban arra utal, hogy ismerte Szirmay Antal (1747–1812) latin könyvét Tokaj-Hegyaljáról, hiszen ebben szerepel 1562-es dátummal az, hogy Draskovich György kalocsai érsek vitt magával a tridenti zsinatra belőle, és a pápa is elismerően nyilatkozott annak kiválóságáról.[41]

Townson könyve vitathatatlan népszerűsége mellett szakmai körökben ismertté vált Szirmay Antal (1747–1812) latin nyelvű, pontos ismereteket közlő kis könyve is *(Notitia historica, politica, oeconomica montium et locorum viniferorum comitatus Zempleniensis).*[42] Ismertségét segítette, hogy két szakmai lapban is megjelent ismertetés róla. Egy rövid a *Journal des connaissances usuelles et pratiques* lapjain,[43] egy komoly terjedelmű részletes pedig az *Annales de la Société d'agriculture, de sciences, d'arts et de belles-lettres du département Indre-et-Loire*-ban.[44] Utóbbi szerintem Alexandre Pierre Odart (1778–1866) írása, bár anonim jelent meg.

Az 1820-as, 1830-as évektől Franciaország legtöbb megyéjében jelentek meg olyan folyóiratok, amelyek a virágzó egyesületi élet melléktermékei voltak. Jegyzőkönyvszerűen közölték az összejöveteleken elhangzottakat, illetve felkértek mezőgazdasági szakértőket, hogy írjanak a legkülönfélébb témákról. Egymástól is sok cikket vettek át, és a világ különböző tájainak termelési szokásait is nyomon követték.[45] 1835-ben megjelent egy nagy hatású rövid tanulmány a magyar borokról, Théodore Fix

[40] Talán a Sátoraljaújhely melletti Magas-hegy.

[41] Szirmay A. 1798, 15.; Szirmay A.–Pető G.–Orbán Á. 2022, 21 (latinul), 219 (magyarul).

[42] Szirmay A. 1798.

[43] Connaissances usuelles 1830.

[44] Tours, anonime 1833 (talán Odart gróf írta).

[45] A hasonló nevű folyóiratok (*annales, bulletin,* stb.) és társasági formák (*société, comice,* stb.) között nehéz eligazodni. Példaként a bordeaux-i helyzetre, az ottani szaklapokra nézve lásd Cahuzac–Séronie-Vivien 2018.

(1800–1846) svájci közgazdász tollából (*De la culture des vignes, et préparation du vin en Hongrie)*.[46] Ezt kiegészítendő, a tokaji fajtákat és a borokat dicsérve jelent meg Pierre Antoine Poiteau (1766–1854) írása a legjelentősebb kertészeti szaklapban *Sur le raisin dont on fait le vin de Tokai* címmel.[47] Louis César Cazalis-Allut (1785–1863), a béziers-i agrárszövetség egyik jeles tagja azonnal reagált,[48] később Odart gróf – akinek életrajzát részletesen megírta, szőlészeti munkásságát értékelte Pierre Desbons[49] – is hivatkozott erre az írásra, amit 1840-ben újra kiadtak,[50] és amelynek hatására komoly vita kerekedett a Hérault megyei borászok körében.[51] Utóbbihoz persze az időközben Magyarországot megjárt Odart írásai is hozzájárultak.[52] No és az a tény, hogy Magyar Királyságból, illetve a Habsburg Birodalomból, Franz Schams (1779–1839) kezdeményezésére megkeresés érkezett a francia szakmai közösséghez, ajánlva az együttműködést, illetve a szőlőfajták kölcsönös megismerését, cseréjét.

Ennek a kezdeményezésnek komoly visszhangja volt. Az *Annales de l'agriculture française* két évfolyamában folyamatosan foglalkoztak vele. Étienne Soulange-Bodin (1774–1846) hosszan foglalta össze az agrárszövetségi találkozókon tárgyalt témákat *(Compte rendu des travaux de la Société depuis sa séance publique de 1838)*.[53] Schams javaslata ezek szerint kevéssel halála előtt formálódott tetté, felvették a kapcsolatot a párizsiakkal.[54] Ami érdekes, hogy a Császári és Királyi Mezőgazdasági Társaság *(Kaiserlich-Königliche Landwirthschaftsgesellschaft in Wien)* 1839 áprilisában tárgyalta Schams kezdeményezését (vagyis később, mint a franciák), és örültek a felvetésnek.[55] Schams elküldte megjelent könyveit,[56] amelyeket Élie Louis Decazes (1780–1860) belügyminiszter szóban mutatott be 1839. március 6-án,[57] majd újabb ismertetés jelent meg róluk röviden[58] és hosszabban.[59]

Alexandre Pierre Odart külön írt ampelográfiai kézikönyvet *(ampélographie)*, majd külön gyakorlati kézikönyvet a borászoknak, illetve a szőlőműveléssel foglalkozóknak *(manuel du vigneron)*. Gyakorlati kézikönyve kéziratát 1836-ban mutatta be a párizsi

46 Fix 1835.
47 Poiteau 1835.
48 Cazalis-Allut 1835.
49 Desbons 2013.
50 Fix 1840.
51 Hérault, anonim 1840; Hérault-procès-verbal 1840. Hérault egyike volt azoknak a francia megyéknek, ahol „tokaji" bort termeltek.
52 Odart 1838. Ehhez megjegyzést fűzött az *Annales de l'agriculture française* szerkesztősége is (4e série, 4(1841), 62–63.), utalva a Hérault-ban termelt édes borra, amellyel „tokaji" néven kereskednek német területeken.
53 *Annales de l'agriculture française, 3e série,* 23(1839), 356–386.
54 Uo. 283.
55 *Allgemeine Österreichische Zeitschrift für den Landwirt, Forstmann und Gärtner,* 11(1839), nro. 21, 243–244. (Gálffy Zsuzsanna hívta fel erre a figyelmemet).
56 Schams 1832–1835.
57 *Annales de l'agriculture française, 3e série,* 23(1839), 488.
58 *Annales de l'agriculture française, 3e série,* 24(1839), 111–112.
59 *Annales de l'agriculture française, 3e série,* 24(1839), 145–149.

központi agrárszövetségnél *(Société royale et centrale d'agriculture de Paris),* és 1837-ben jelent meg első kiadásban, meglehetősen szerény terjedelemben, Tours-ban.[60] Ebben ő sem szentel külön figyelmet a Magyar Királyság szőlőinek, borainak (ez nem is célja egy ilyen kézikönyvnek), de a mű második (1845) és harmadik (1861) kiadásában[61] már jelentős terjedelemben és többfajta módon kitér, utal rájuk. Mi történt a két kiadás közt eltelt időben (1837–1845), hogy került látókörébe Magyarország?

Odart gróf a gyakorlati kézikönyv vázlatának említett közlése mellett egy ampelográfiai alapmű megírását is ambicionálta. Ennek első kiadása már magyarországi útja után, a magyar szőlőfajtákról külön fejezetet tartalmazva jelent meg,[62] ám utazása előtt közzétett egy rövid gondolatmenetet bemutató írást *(Essai d'ampélographie, ou considérations sur l'importances d'une collection de cépages, et de sa description au moine sommaire).*[63] Ugyan – ahogy látni fogjuk – kevés ismeretet közöl magyar fajtákról, de a hozzáállását, érdeklődését jól jelzi, hogy írásának egy madridi könyvtáros-botanikustól, a spanyol ampelográfia megalapítójától, Simón de Roxas Cosme Damián Clemente y Rubiótól (1777–1827) vett idézetet választott mottóként:[64]

> „Ne serait-il pas plus utile de savoir quelles sont les espèces de raisins qui donnent les vins exquis du Cap et du Tokai, que connaître tous les lichens d'Epping-Forêst et tout les mousses de l'Île de Wight?[65] –,

vagyis ahelyett, hogy a La Manche csatorna kis szigetének moháira, vagy éppen Essex ősi erdőségeinek zuzmóira figyelnénk, tekintsünk akár Fokföld vagy Tokaj kiváló bort adó szőlőfajtáira. A tanulmány egyetlen magyar vonatkozása a *„muscataly de la Hongrie"*,[66] említése, összességében Simón Rojas/Roxas 1814-ben franciául megjelent ampelográfiája gondolatmenetét követi, a spanyol fajtákhoz főként francia hasonlókat rendel.

Odart gróf szőlőművelési tapasztalatát, illetve a francia szőlészet és borászat megújítására irányuló törekvéseit ismerte el Laurent Cunin-Gridaine (1778–1859), földművelésügyi és kereskedelmi miniszter (1839–1840), illetve a bordeaux-i, a tours-i és a metzi szakmai szövetségek azzal, hogy őt küldték feltérképezni a Habsburg Birodalom Bécs

60 Odart 1837.
61 Odart 1845a, 1861.
62 Odart 1841, 75–94.: Royaume de Hongrie.
63 Odart 1838.
64 Odart 1838, 129.
65 Rojas 1814.
66 Odart 1838, 133.

környéki, illetve magyar királyságbeli borvidékeinek szőlőfajtáit, művelési sajátosságait, borászati eljárásait. Jelentését hazaérte után azonnal kiadták.[67]

Bécsben tájékoztatták, hogy Görög Demeter (1760–1833) grinzingi szőlőültetvénye már az enyészeté lett, ennek kiadott katalógusát[68] – vélhetően magyar címe miatt – nem ismerte. Megismerkedett viszont Johann Baptist Rupprecht (1776–1846) tanácsossal, jeles hobbibotanikussal, akinek ugyancsak jelentős szőlőfajta-gyűjteménye volt (Magyarországról visszatértében ebből is választott magának). Odart említi Rupprecht kollekciójának jegyzékét,[69] de sajnos ennek nem akadtunk nyomára. Ahogy a budai Sas-hegy oldalában lévő kertnek is említi Franz Schamsnak (1780–1839) – egy senki által nem talált – katalógusát. Schams, aki a magyar borászat megújításáért nagyon sokat tett,[70] pár hónapja halott volt akkor, amikor Odart Pestre érkezett. Így a még jó állapotban lévő szőlőskertjében Oeffner József (1778–1841) orvosdoktor kalauzolta. Amikor Tokajból haza, Franciaországba tartott, innen is vitt szőlőket magával.

Nem sikerült azonosítani azt a személyt, aki Odart grófot a Hegyaljáig kalauzolta. A grófnak az úton tett megfigyeléseit akár a XXI. század elején is megfontolhatjuk. Barátsággal beszél a magyarokról, jól érezte magát a körükben, de nem volt kritika nélkül jellemüket, szokásaikat, szalmaláng-lelkesedésüket, fejjel a falnak menő természetüket illetően. A hegyaljai borokról jó véleménnyel volt, noha nem rajongással beszél róluk. Bizony, rossz borral, és szerinte rossz gazdálkodási móddal is találkozott.

Nem üres kézzel tért haza, az Esvres melletti birtokán *(La Dorée)* korának egyik legjelesebb szőlőfajta-gyűjteményét, kísérleti gazdaságát hozta létre. Jeles borászként itt látta vendégül korának népszerű íróit, Honoré de Balzacot (1799–1850), Alfred de Vigny-t (1793–1863), és a híres orvost, Pierre Fidèle Bretonneau-t (1778–1862). Szőlőiskolája fajtakatalógusát 1840-ben kétszer is megjelentette *(Collection de cépages de La Dorée (Indre et Loire))*.[71]

A magyarországi fajtanevek kutatói örülhetnek, hiszen a több néven is ismert szőlők megismeréséhez Odart katalógusa is hozzájárul.[72]

[67] Odart 1839.
[68] Görög D. 1829; Görög D.–Zvara 2022.
[69] A címe *Verzeichniss der Rebesorten des Herrn Johann Baptist Rupprecht, gesammelt aus allen Ländern und Welttheilen* volt (idézi: Hellenthal-Wiese 1838, 346.).
[70] Gálffy Zsuzsanna, *A cseh patikától a magyar pincékig – Schams Ferenc élete és művei* (kézirat).
[71] Odart 1840; Odart 1840a.
[72] Odart 1840, 180–181.: Hongrie.

„Hongrie
Comitat de Zemplén où est situé l'Hegyallia:

Madarkas,
Furmint,
Furmint à gros grains ou Zapfner ou Szigetyszoelloe ou Mosler
Harslevelu,
Fejér-Gohér,
Fehér-Szollo,
Balafant,
Leany à gros grains,
id[em] à petits grains,
Muskataly,
Ketskesetsü blanc,
Kiraly edés ou doux royale,
Szold-Szollo,
Demjeny,
Kover-szoelloe,
Gerset;
tous blancs et rapportés presque tout de Mada et Tokai.
Narankas.

Comitat de Bihar

Bakator (douteux),
Bakator.

Comitat de Comorn où est situé Neszmely
Sár-Fejér ou Weisser hoenigler de Bude ou en Allemagne Frühe Weiss-Magdalenen,
Bjela Mirkovacsa (Syrmie) ou klein Weiss de Bude ou Cziak.

Comitat d'Arad où est situé Menés
Kadarkas,
Purcsin ou Klein Schwartz ou Schlehen-Traübe des vignobles sde Bude,
Toeroek-Szoelloe,
Fekete-Gohér,
plant de semis de Kadarkas (collection de Schams).

D'autres parties de la Hongrie

Noir de Versec,
P[ino]t de Tolnau,
P[ino]t d'Erlau,
P[ino]t de Servie,
Jakowitz,
Klitzer bl[anc],
Schelesinger, Blanc sans pépins, Bl[anc] parfumé,
tous de la collection de Schams, ainsi que le
pl[ante] de semis de Kadarkas,
Innominata de Transilvanie,
Pougayen,
Roubranne,
Geisler rouge,
Schabash,
Sarka lab,
Gandscha rouge,
Asma,
Rouge de Gimrah,
Hulabi rouge,
Ovala,
Pinot de Nikita,
Frankenthal d'Allemagne,
Malvoisie pourpre de Berlin,
id[em] jaune,
Bos-Kakour.

A demander

Voros dinka du Magyarath,
Blauer augster,
Fekete Kircsosa,
Czena okrugla ranaka ou Noir de Franconie,
le Grün Zierfahnl ou Szirifandl,
Prosecco rosa,
le Lompo ou en allemand Doppel-Beer,
Velika szelena ou Magyarká,
Juh farka ou Weiss Lansgstaengler.

A borászszakmai szervezetek is várták tőle, de Odart is tervezte az ampelográfiai vázlatának kiegészítését, így 1841-re ezt a munkát is befejezte.[73] Ebben már a magyar szőlőfajták bemutatásának külön fejezetet szentelt.[74] Ezt a művét egyetemes áttekintéssé bővítette *(Ampélographie universelle, ou, Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom)*, olyan kézkönyvvé, amelyet életében ötször adtak ki,[75] de halála után is megjelent.[76]

A részben elméleti művet gyakorlati kézikönyvként is megírta, így a borász kézikönyv műfajában is jelentős alkotást tett az asztalra *(Manuel du vigneron, Exposé de divers procédés de culture de la vigne et de vignification dans les vignobles les plus renommés d'u l'on a déduit, à l'aide d'une longue pratique la méthode rationelle)*.[77] E művének első változata már 1837-ben, magyarországi felfedezőútja előtt napvilágot látott (ahogy a fentiekben már említettük is).[78]

A második és a harmadik kiadásban a magyar szőlőkről és a magyar borászatról szerzett ismereteit szervesen beépítette a művébe, vagyis ha a talaj-, vagy az időjárási viszonyokat taglalja egy-egy francia borvidék kapcsán, ahol odaillik, ott említi a magyarországi viszonyokat is. Például Hérault megye kapcsán szinte mindig (hiszen, ahogy említettük, itt is állítottak elő „tokaji" bort).[79] Módszerét egy példán mutatjuk be. A nagy fejezetcím: *Revue et nomenclature des cépages les plus cultivés dans les vignobles de quelque renom – Nomenclature des divers cépages les plus cultivés, ou qui méritent de l'être* (vagyis leginkább jelentős, és említésre méltó szőlőfajták rangsora). Itt a Moselle–Rajna- vidéknél említi a *Grau Tokayer*t, ami Magyarországon a *sárfejér* nevet viseli.[80]

> „On y trouvent encore assez fréquemment le Grau Tokayer, que l'on rencontre en Hongrie, sous le nom de Sarfejer, nom sous lequel il est beacuop plus estimé que sous celui port aux bords du Thin;[81] quant à moi, j'en fais grand cas."

Ezt követi külön a magyarországi jeles fajták bemutatása,[82] ahogy külön fejezet szól a hegyaljai szőlőmetszési módról,[83] az itteni borkészítésről,[84] illetve a likőrborok tárgyalásakor oldalakat szán a tokaji aszúnak.[85]

73 Odart 1941.
74 Odart 1841, 75–94.
75 Odart 1845, 1849, 1854, 1859, 1862.
76 Odart 1874, 2010.
77 Odart 1845a; Odart 1861,
78 Odart 1873.
79 Odart 1845, 72–74.
80 Odart 1845, 81.
81 Több vízfolyás neve német nyelvterületen; lehet az Ardennek hegységben lévő ilyen nevű folyó is.
82 Odart 1845, 82–83.
83 Odart 1845, 128–129.
84 Odart 1845, 157.
85 Odart 1845, 287–291.

Alexandre Pierre Odart jelentős életművében a magyarországi szőlőfajták és a magyar borok komoly helyet kapnak.[86] Nem elfogultan írt ezekről, de jelentőségükhöz és a termelés arányihoz mérten kiemelten foglalkozott velük. Hozzájárult ahhoz, hogy Európában megismerjék ezeket. Feltűnő azonban, hogy a tokaji furmint elterjedéséről csak a szőlőiskolákban, illetve néhány, általa jobban ismert franciaországi borvidéken tájékozódott. Sokszor kitér Hérault megyére, elmondva, hogy oda először „Villerase úr" vitte a tokaji szőlővesszőt. Őt én magam Armand Joseph Gabriel Adrien Villeraze-zal (1747–1824) azonosítottam.[87] Villeraze urat követően Odart említi Jean Étienne Casimir Poitevin de Maureilhan (1772–1829) tábornokot, aki ugyancsak szerzett a hegyaljai szőlőkből és Montpellier környéki birtokán elültette. Odart azonban nem foglalkozik Elzásszal. Teszi ezt annak ellenére, hogy Strasbourgban megállt, meglátogatta a botanikuskertet, beszélt a főkertésszel.[88] Nehezen elképzelhető, hogy nem említették neki Lazarus von Schwendi (1522–1583) nevét,[89] aki az 1565-ben elfoglalta Tokaj várát a császárnak.[90] Colmarban szobrot állítottak neki, kezében a *furmint* vesszőkkel,[91] amelyeket a Hegyaljáról Elzászba vitt. „Tokay" néven 2007-ig forgalmazták az ottani bort. Ampelográfiai alapművében ír az 1740-ben alapított bollwiller-i csemetekertről,[92] talán személyesen is ismerte Joseph-Bernard Baumannt (1775–1859), az alapító család örökösét. Ennek ellenére nem említi az elzászi „Tokay" bort (ami sokak szerint igazából nem *furmint,* hanem *pinot gris,* de ennek most nincsen jelentősége).

A *furmint* szőlőnév etimológiájának *friuli (Formignana)* értelmezéséről Szirmay Antal könyvére hivatkozva értekezett,[93] de ugyancsak szó nélkül hagyta azt a tényt, hogy ott is 2007-ig kereskedtek a „Tokaj" nevű – kiváló – borral. A magyar történeti szakirodalom azzal ért egyet, hogy Batthyány I. Ádám (1610–1659) gróf ajándékozott 300 tokaji *furmint* csemetét a Formentini családnak,[94] amikor feleségül vette Catarina Aurora Formentinit (1609–1653). Odart gróf azonban ezekről a történetekről nem tesz említést, talán valóban nem is hallott róluk.

86 Ezt már az életmű első értékelője Mourain de Sourdeval 1867 is kiemelte.
87 Odart 1859, 306–308. Vö. Bergasse 1979.
88 Odart 1839, 5.
89 Pálffy G. 2011.
90 A városrom ábrázolása és a története bemutatása. Szalai B.–N. Kis–Orbán Á.–Monok, *Tokaj 1565. évi…*, 2023.
91 Lásd például Figeac–Monok, sous la dir. de, *Tokaj et Sauternes,* 2023, 53.
92 Odart 1859, 316, 318.
93 Szirmay A. 1798, 31.; Szirmay A.–Pető G.–Orbán Á. 2022, 230 (magyarul). Odart 1859, 305–306.
94 A forrás kiadásával, a kapcsolódó szakirodalom összefoglalásával lásd Burcheri–Cosma 2001.

Alexandre Pierre Odart (1778–1866) Hungarian wine ambassador to France

Monok István

By the beginning of the 19th century, very little information about Hungarian wines had reached French wine lovers, despite the fact that the statement *"vinum regum, rex vinorum"* in every festive speech, allegedly originating from King Louis XIV of Bourbon, and that none other than Voltaire wrote to his friend in 1765 about the excellence of aszú, which was given to him as a gift by János Fekete (1741–1803). The good reputation of Tokaj wine also resulted in it appearing in books of all genres. In the *"school for young ladies"* for adults, it was drunk to enhance pleasure, as well as by the frail King Louis XVI of Bourbon for its calming effect. The references in the multiplying travelogues and educational books were also taken up by weekly newspapers and monthly magazines, which included their information. The references in the

proliferating travelogues and educational books were also taken up by weekly newspapers and monthly magazines, which incorporated the information into their literary or political commentary, thus spreading the knowledge. Just to mention one example, Conrad Malte-Brun's highly successful series *(Annales des voyages de la géographie et de l'histoire, 1807–1814),* from which a small section was published immediately after 1808 by the Mannheim *Nouvelles litteraires et politiques,* while the Paris *Journal des débats politiques et littéraires,* reviewing a recent edition of Anacreon's odes, commented on the luxurious typographical design and praised the translation. It says that, according to Alexandre-Frédéric-Jacques Masson de Pezay (1741–1777), to translate Anacreon, Tibullus, or Catullus well, *"one must be somewhat familiar with the feeling of getting drunk on Tokaj wine."*

Strangely enough, two Scots played a major role in deepening knowledge of France. We do not know where Sylvester Douglas, 1st Baron Glenbervie (1743–1823), acquired his knowledge other than from his reading. He studied in Leiden, where he may have met Hungarians and even drunk Tokaj wine with them. After receiving his medical degree, he took part in a tour of Europe in 1766, visiting Vienna and Hungary. We do not know whether he only got as far as Pozsony (Bratislava), like many of his contemporaries, or whether he went all the way to Tokaj and Sárospatak. His description, entitled *An Account of the Tokay and other Wines of Hungary,* was published in English in 1773 and in French in 1790, translated by Jacques Gibelin (1744–1828).

The description of the soils and winemaking in the Tokaj-Hegyalja region by another Scotsman, Robert Townson (1762–1827), who visited the Kingdom of Hungary in 1793, caused a significant stir in Europe, and three French editions of his work are known to exist.

The French Revolution saw the culmination of the work of a great generation of agricultural experts. In 1801, they published a monograph on viticulture and winemaking, which was then published in several languages across Europe. Jean François Rozier (1734–1793), Antoine Augustin Parmentier (1737–1813), Louis Dussieux (1744–1805) and Jean-Antoine-Claude Chaptal (1756–1832), whose joint publication was followed by a number of smaller works focusing on individual parts of the summary (on distillates, vinegars, etc.). The two Parisian editions of 1801 were followed by Latin, Italian and Hungarian translations, and a small version of the two-volume work focusing on practical tasks was also produced. In 1801, Chaptal published a small volume on viticulture, which was translated almost immediately into Hungarian by József Fábián.

However, this fundamental work contains only a few references to Hungarian wines, such as the extremes of weather, or the mention that excellent wines are also produced in Tokaj.

The restoration following the Napoleonic Wars also meant the reorganization of French society and economy. Agriculture remains a key factor in the economy to this

day, but viticulture and winemaking are even more important, as they are fundamental elements of national prestige. In 1816, André Jullien (1766–1832) published his handbook, which went through five editions, with a topographical presentation of European grape varieties and a classification of wines. The chapter on first-class white grapes includes the varieties of Hegyalja, but highlights the grapes of the Gyöngyös region, Ruszt, Pozsonyszentgyörgy, Somlyó, Neszmély, and the Buda wine region. When it comes to red wines, he mentions Eger, Sopron, and Ménes, as well as the vineyards near Medgyes and Berethalom in Transylvania. Among the liqueur wines, Hegyalja aszú received a first-class rating in the wine classification. However, in his extensive entry on "wine" *(vin)* written for the *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle,* Jullien only mentions Tokaj.

Shortly after the first edition of Jullien's work, geologist François Sulpice Beudant (1787–1850) travelled to Hungary (1818). Although he was also inspired by Townson, he focused on the geological and soil conditions of the Carpathian Basin and published a four-volume opus in 1822 entitled *Voyage minéralogique et géologique en Hongrie,* which has only been surpassed in detail to this day. Thus, the soil conditions of vineyards, grape varieties, and wines were already known at a basic level by representatives of the relevant scientific disciplines. Despite this, the first systematic manual used by French winemakers in 1824 – the work of Arsenne Thiébaut de Berneaud (1777–1850) – only made a few mentions of the working conditions and knowledge of Hungarian colleagues.

It is true that he mentions the Kingdom of Hungary and Transylvania as regions rich in wine, but apart from that, he only draws parallels between the northern slopes of the Pyrenees (Ariège) and Tokaj-Hegyalja in relation to viticulture in stony areas.

> „La vigne s'accomode de toute espèce de terrain, pourvu qu'il ne soit pas abreuvé par des eaux stagnantes ou corrumpues. Celui qu'elle préfère est sec et léger. Les vignerons du département de l'Ariège, la cultivent jusqu'au milieu de leurs plus hautes montagnes, dans des endroits tous couverts de grosses pierres roulées, et s'il étaient moins indifférens sur la manière de faire le vin, sur la qualité des ceps qu'ils plantent, et sur les soins de culture que réclame la vigne, ils pourraient obtenir un vin très-estimé, un vin semblable à celuy de Tokay, qui fait la richesse de la Hongrie, et qui vient également au milieu de gros cailloux de nature calcaire, sur les mamelons les plus élévés d'une montagne exposé aux nord et à l'ouest, au confluent du Bodrog avec le Thibisque."

When discussing the necessity and extent of fertilizing grapes, he mentions that excessive use sometimes causes poor yields in France, but also in Hungary, as his correspondent points out. In addition, unsurprisingly, he highlights the quality of Tokaj wines among sweet wines.

„Vins de liqueur… le vin blanc dit Maccabeo, qui se fait à Salcer, même département *(sc. Pyrenée orientale – MI),* et qui a quelques ressemblance avec le vin de Tokay."

Arsenne Thiébaut de Berneaud's wine manual remained popular long after the author's death. The fifth and sixth editions were edited and supplemented by François Malepeyre (1794–1877), and the seventh edition was published in 1904 with scientific notes and additions by Raymond Brunet (1870–19??). It would be interesting to know what sources he used to expand his knowledge of Hungarian grapes and wines, but the author generally does not indicate the sources of his information. From edition to edition, the knowledge base on Hungarian winemaking also expands. First, in the third edition (1827), there is a small detail that a Pest owner also uses a marble tub.

> „Depuis quelques moi on parle de tonneaux en marbres employés par un propriétaire de Pesth, en Hongrie, et selon l'usage, on les place déjà au-dessus de nos tonneaux en bois.

In the fourth edition (1836), the publisher, Roret, included an appendix containing Pierre Marie Sébastien Bigot de Morogues' (1776–1840) observations on the soil conditions of the vineyards around Orléans, with extensive comparative overviews. The second appendix is an anonymous article on fermentation, which, according to the publisher's note, had already been published in two professional journals in 1824. The unknown author refers to a certain *"Juncker"* who wrote about fermentation *"au milieu du siècle"* and mentions that in Germany and Hungary, the opening of the barrel is covered with a stopper, which makes fermentation peaceful (paisible), which affects the quality of the wine.

However, the author of the handbook, Arsenne Thiébaut de Berneaud, also obtained information, presumably from one of Robert Townson's publications, because he supplemented the above-quoted information on Tokaj with a note.

> „On donne à ces vins le nom de Tokay, quoique les vignobles qui les fournissent soient situées à Tallya, Mada, Toleswa, Liszka et autres lieux, de la petite chaîne de mountagnes que les Hongrois appellent Hegy-Allya. Cette petite chaîne est volcanique, et l'ancien cratère parait être à Magosbogy. Les vins de Tallya et Tarczal sont préférés même à ceux de Tokay. Le produit de ce district est d'environ 136,000 hectolitres, année commune. Pour obtenir du vin de Tallya, on fait un

> choix des raisins, dont on mèle le jus avec du vin ordinaire. Il y en a de deux qualités, la première appelée *Essence,* la seconde *Ausbruck* et la troisième *Masslasch.* Celle si contient la moitié moins d'esprit que l'autre. Toutes trois étaient déja célébres dès 1562."

This knowledge could also be described as *locus communis*. He explains that Hegyalja is a region, not just the town of Tokaj, that produces *"Tokaj wine,"* and even says that the wines from Tállya and Tarcal are better than those from Tokaj itself. He describes the separate selection of aszú berries, the difference between *essentium, aszú,* and *máslás*. However, the last sentence suggests that he was familiar with Antal Szirmay (1747–1812) about Tokaj-Hegyalja, as it states, dated 1562, that György Draskovich, Archbishop of Kalocsa, took it with him to the Council of Trent, and the Pope also praised its excellence.

In addition to the undisputed popularity of Townson's book, Antal Szirmay's (1747–1812) small book in Latin, which provided accurate information *(Notitia historica, politica, oeconomica montium et locorum viniferorum comitatus Zempleniensis),* also became well known in professional circles. Its popularity was helped by the fact that it was reviewed in two professional journals. One was a short review in the *Journal des connaissances usuelles et pratiques*, and the other was a lengthy and detailed review in the *Annales de la Société d'agriculture, de sciences, d'arts et de belles-lettres du département Indre-et-Loire*. I believe the latter was written by Alexandre Pierre Odart (1778–1866), although it was published anonymously.

From the 1820s and 1830s onwards, journals appeared in most French departments, which were by-products of the flourishing association life. They published minutes of the meetings and invited agricultural experts to write on a wide variety of topics. They also reprinted many articles from each other and followed production practices in different parts of the world. In 1835, a highly influential short study on Hungarian wines was published by Swiss economist Théodore Fix (1800–1846*) (De la culture des vignes, et préparation du vin en Hongrie).* To complement this, Pierre Antoine Poiteau (1766–1854) published an article praising Tokaj varieties and wines in the most important horticultural journal, entitled *Sur le raisin dont on fait le vin de Tokai.* Louis César Cazalis-Allut (1785–1863), a prominent member of the Béziers agricultural association, reacted immediately, and later Count Odart – whose biography was written in detail by Pierre Desbond, who also evaluated his work in viticulture – also referred to this article, which was republished in 1840 and sparked a serious debate among winemakers in the Hérault department. Of course, Odart's writings, which had been published in Hungary in the meantime, also contributed to the debate. And then there was the fact that, on the initiative of Franz Schams (1779–1839), a request was sent from the Kingdom of Hungary and the Habsburg

Empire to the French professional community, offering cooperation and the mutual exchange of knowledge about grape varieties.

This initiative had a significant impact. It was discussed continuously in two volumes of *Annales de l'agriculture française.* Étienne Soulange-Bodin (1774–1846) summarized at length the topics discussed at the agricultural association *meetings (Compte rendu des travaux de la Société depuis sa séance publique de 1838).* According to these reports, Schams' proposal took shape shortly before his death, and contact was made with the Parisians. Interestingly, the Imperial and Royal Agricultural Society *(Kaiserlich-Königliche Landwirthschaftsgesellschaft in Wien)* discussed Schams' initiative in April 1839 (i.e., later than the French) and welcomed the proposal. Schams sent his published books, which were presented verbally by Élie Louis Decazes (1780–1860), Minister of the Interior, on March 6, 1839, followed by a brief and a longer review of them.

Alexandre Pierre Odart wrote a separate ampelographic handbook *(ampélographie),* followed by a separate practical handbook for winemakers and viticulturists *(manuel du vigneron).* He presented the manuscript of his practical handbook to the Paris Central Agricultural Society *(Société royale et centrale d'agriculture de Paris)* in 1836, and it was published in its first edition, in a rather modest format, in Tours in 1837. In it, he does not devote any special attention to the grapes and wines of the Kingdom of Hungary (which is not the purpose of such a handbook), but in the second (1845) and third (1861) editions of the work, he refers to them in considerable detail and in various ways. What happened between the two editions (1837–1845) that brought Hungary to his attention?

In addition to publishing the outline of his practical handbook, Count Odart also aspired to write a fundamental work on ampelography. The first edition of this work was published after his trip to Hungary and included a separate chapter on Hungarian grape varieties, but before his trip he published a short essay presenting his thoughts *(Essai d'ampélographie, ou considérations sur l'importances d'une collection de cépages, et de sa description au moine sommaire).* Although, as we shall see, he had little knowledge of Hungarian varieties, his attitude and interest are well illustrated by the fact that he chose a quote from Simón de Roxas Cosme Damián Clemente y Rubió (1777–1827), a Madrid librarian and botanist and founder of Spanish ampelography, as the motto for his writing: Simón de Roxas Cosme Damián Clemente y Rubió (1777–1827), as his motto:

> „Ne serait-il pas plus utile de savoir quelles sont les espèces de raisins qui donnent les vins exquis du Cap et du Tokai, que connaître tous les lichens d'Epping-Forêst et tout les mousses de l'Île de Wight? –,

In other words, instead of focusing on the mosses of a small island in the English Channel or the lichens of the ancient forests of Essex, let us consider the excellent wine grape varieties of Cape Town or Tokaj. The only Hungarian reference in the study is the mention of *"muscataly de la Hongrie."* Overall, it follows the ideas of Simón Rojas/ Roxas's ampelography, published in French in 1814, which mainly assigns French varieties to Spanish varieties.

Count Odart's experience in viticulture and his efforts to renew French viticulture and winemaking were recognized by Laurent Cunin-Gridaine (1778–1859), Minister of Agriculture and Trade (1839–1840), and the professional associations of Bordeaux, Tours, and Metz, who sent him to survey the grape varieties, cultivation characteristics, and winemaking processes of the wine regions around Vienna and in the Kingdom of Hungary in the Habsburg Empire. His report was published immediately upon his return home.

In Vienna, he was informed that Demeter Görög's (1760–1833) vineyard in Grinzing had fallen into disrepair, and he was unaware of the published catalog, presumably because of its Hungarian title. However, he became acquainted with Johann Baptist Rupprecht (1776–1846), a councilor and distinguished amateur botanist, who also had a significant collection of grape varieties (from which he chose some for himself upon his return from Hungary). Odart mentions the list of Rupprecht's collection, but unfortunately we have not been able to find it. He also mentions the catalog of Franz Schams (1780–1839), located on the side of Sas Hill in Buda, which no one has been able to find. Schams, who did a great deal to revive Hungarian winemaking, had been dead for a few months when Odart arrived in Pest. Thus, József Oeffner (1778–1841), a medical doctor, guided him through his vineyard, which was still in good condition. When he returned home to France from Tokaj, he took grapes with him from here as well..

The person who guided Count Odart to Hegyalja has not been identified. The observations made by the count on the road can be considered even at the beginning of the 21st century. He speaks of the Hungarians with friendship, he felt comfortable in their company, but he was not without criticism regarding their character, customs, their enthusiasm for straw, and their head-on nature. He had a good opinion of the wines of Hegyalja, although he does not speak of them with enthusiasm. Of course, he also encountered bad wine and, in his opinion, bad farming methods.

He did not return home empty-handed, on his estate near Esvres (La Dorée), he created one of the most remarkable grape varieties of his time, an experimental farm. As a distinguished winemaker, he hosted popular writers of his time, Honoré de Balzac (1799–1850), Alfred de Vigny (1793–1863), and the famous physician Pierre Fidèle Bretonneau (1778–1862). He published the catalogue of varieties of his vineyard twice in 1840 *(Collection de cépages de La Dorée (Indre et Loire)).*

Researchers of Hungarian variety names can rejoice, as Odart's catalogue also contributes to the knowledge of grapes known by several names.

„Hongrie
Comitat de Zemplén où est situé l'Hegyallia:

Madarkas,
Furmint,
Furmint à gros grains ou Zapfner ou Szigetyszoelloe ou Mosler
Harslevelu,
Fejér-Gohér,
Fehér-Szollo,
Balafant,
Leany à gros grains,
id[em] à petits grains,
Muskataly,
Ketskesetsü blanc,
Kiraly edés ou doux royale,
Szold-Szollo,
Demjeny,
Kover-szoelloe,
Gerset;
tous blancs et rapportés presque tout de Mada et Tokai.
Narankas.

Comitat de Bihar

Bakator (douteux),
Bakator.

Comitat de Comorn où est situé Neszmely
Sár-Fejér ou Weisser hoenigler de Bude ou en Allemagne Frühe Weiss-Magdalenen,
Bjela Mirkovacsa (Syrmie) ou klein Weiss de Bude ou Cziak.

Comitat d'Arad où est situé Menés
Kadarkas,
Purcsin ou Klein Schwartz ou Schlehen-Traübe des vignobles sde Bude,

Toeroek-Szoelloe,
Fekete-Gohér,
plant de semis de Kadarkas (collection de Schams).

D'autres parties de la Hongrie

Noir de Versec,
P[ino]t de Tolnau,
P[ino]t d'Erlau,
P[ino]t de Servie,
Jakowitz,
Klitzer bl[anc],
Schelesinger, Blanc sans pépins, Bl[anc] parfumé,
tous de la collection de Schams, ainsi que le
pl[ante] de semis de Kadarkas,
Innominata de Transilvanie,
Pougayen,
Roubranne,
Geisler rouge,
Schabash,
Sarka lab,
Gandscha rouge,
Asma,
Rouge de Gimrah,
Hulabi rouge,
Ovala,
Pinot de Nikita,
Frankenthal d'Allemagne,
Malvoisie pourpre de Berlin,
id[em] jaune,
Bos-Kakour.

A demander

Voros dinka du Magyarath,
Blauer augster,
Fekete Kircsosa,
Czena okrugla ranaka ou Noir de Franconie,
le Grün Zierfahnl ou Szirifandl,
Prosecco rosa,

le Lompo ou en allemand Doppel-Beer,
Velika szelena ou Magyarká,
Juh farka ou Weiss Lansgstaengler.

The professional winemaking organizations also expected him to complete his ampelographic sketch, but Odart also planned to complete it, so he completed this work by 1841. In it, he devoted a separate chapter to the presentation of Hungarian grape varieties. He expanded this work into a universal overview *(Ampélographie universelle, ou, Traité des cépages les plus esttimes dans tous les vignobles de quelque renom),* a handbook that was published five times during his lifetime, but also after his death.

He also wrote the partly theoretical work as a practical handbook, so he also produced a significant work in the genre of the winemaker's handbook *(Manuel du vigneron, Exposé de divers procédés de culture de la vigne et de vignification dans les vignobles les plus renommés d'u l'on a déduit, à l'aide d'une longue pratique la méthode rationelle).* The first version of this work was published in 1837, before his exploration trip to Hungary (as we have already mentioned above).

In the second and third editions, he organically incorporated his knowledge of Hungarian grapes and Hungarian winemaking into his work, meaning that when he discusses soil or weather conditions in relation to a French wine region, where appropriate, he also mentions Hungarian conditions. For example, almost always in relation to the Hérault department (since, as we mentioned, *"Tokaji"* wine was also produced here). His method is illustrated with an example. The main chapter title is: *Revue et nomenclature des cépages les plus cultivés dans les vignobles de quelque renom – Nomenclature des divers cépages les plus cultivés, ou qui méritent de l'être* (i.e. a ranking of the most significant and noteworthy grape varieties). Here, in the Moselle–Rhine region, he mentions Grau Tokayer, which in Hungary is called Sárfejér.

„On y trouvent encore assez fréquemment le Grau Tokayer, que l'on rencontre en Hongrie, sous le nom de Sarfejer, nom sous lequel il est beacuop plus estimé que sous celui port aux bords du Thin; quant à moi, j'en fais grand cas."

This is followed by a separate presentation of the famous Hungarian varieties, as a separate chapter is devoted to the Hegyalja grape pruning method, the local winemaking, and when discussing liqueur wines, pages are devoted to Tokaj Aszú.

In Alexandre Pierre Odart's significant oeuvre, Hungarian grape varieties and Hungarian wines are given a serious place. He did not write about them in a biased manner, but he dealt with them in a special way, according to their importance and the proportion of production. He contributed to their being known in Europe. It is striking, however, that he only learned about the spread of Tokaj Furmint in vineyards and in a few French wine regions with which he was more familiar. He often refers to the Hérault department, saying that it was "Mr. Villerase" who first brought Tokaj vine

cuttings there. I myself identified him as Armand Joseph Gabriel Adrien Villeraze (1747–1824). After Mr. Villeraze, Odart mentions General Jean Étienne Casimir Poitevin de Maureilhan (1772–1829), who also obtained vines from the Hegyalja region and planted them on his estate near Montpellier. However, Odart does not mention Alsace. He does so despite the fact that he stopped in Strasbourg, visited the botanical garden, and spoke with the head gardener. It is difficult to imagine that they did not mention the name of Lazarus von Schwendi (1522–1583), who captured Tokaj Castle for the emperor in 1565. A statue was erected in his honor in Colmar, holding the Furmint cuttings he brought from the Hegyalja region to Alsace. The wine produced there was marketed under the name "Tokay" until 2007. In his seminal work on ampelography, he writes about the Bollweiler nursery, founded in 1740, and may have personally known Joseph-Bernard Baumann (1775–1859), the heir to the founding family. Nevertheless, he does not mention the Alsatian "Tokay" wine (which many believe is not actually Furmint, but Pinot Gris, but this is not important now).

He discussed the Friulian (Formignana) interpretation of the etymology of the grape name Furmint, referring to Antal Szirmay's book, but he also left out the fact that the excellent wine called "Tokaj" was sold there until 2007. Hungarian historical literature agrees that Count Ádám Batthyány I (1610–1659) gave 300 Tokaj Furmint saplings to the Formentini family when he married Catarina Aurora Formentini (1609–1653). However, Count Odart makes no mention of these stories, perhaps because he had never heard of them.

Alexandre Pierre Odart (1778–1866) által idézett szakmunkák
Works cited by Alexandre Pierre Odart (1778–1866)

Babo–Metzger 1836. Lambert Josef Leopold Freiherr von Babo–Johann Metzger, *Die Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten,* Mannheim, Heinrich Hoff, 1836.

Beudant 1822. François Sulpice Beudant, *Voyage minéralogique et géologique en Hongrie, pendant l'année 1818, tom. I–IV.,* Paris, Verdière, 1822.

Bidet 1752. Nicolas Bidet, *Traité sur la culture des vignes, sur la façon du vin, et sur la manière de le gouverner,* Paris, Étienne-François Savoye, 1752.

Burger 1819–1821. Johann Burger, *Lehrbuch der Landwirthschaft,* Bd. 1–2., Wien, Carl Gerold, 1819–1821.

Burger–Noirot 1836. Johann Burger, C*ours complet d'agriculture pratique…,* traduit de l'allemande par Louis Noirot…, Dijon, Jean Nicolas Alexandre Douillier, 1836.

Cazalis-Allut 1835. Louis César Cazalis-Allut, *Quelques observations sur un article des Annales de la Société d'Horticulture de Paris, de juin 1835, intitulé: Sur le raisin dont on fait le vin de Tokai,* Bulletin de la Société d'agriculture du département de l'Hérault, 22(1835), 210–212.

Chaptal 1801. Jean-Antoine-Claude Chaptal, *L'art de faire, gouverner et perfectionner les vins,* Paris, Jacques Nicolas Delalain, 1801.

Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux 1801. Jean-Antoine-Claude Chaptal–Jean François Rozier–Antoine Augustin Parmentier–Louis Dussieux, *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie esprit-devin,vinaigre simples et composés, Tome 1–2,* Paris, Jacques Nicolas Delalain, 1801; *2e édition,* Paris, Jacques Nicolas Delalain, 1801.

Diebl 1835. Franz Diebl, *Abhandlungen aus der Landwirthschaftskunde für Landwirthe, besonders aber für diejenigen, welche sich der Erlernung dieser Wissenschaft widmen… 2: Von dem Pflanzenbau,* Brünn, Rudolph Rohrer, 1835.

Duhamel du Monceau 1812–1819. Henri Louis Duhamel du Monceau, *Nouveau Duhamel, ou Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en France, vol. 5–7.,* Paris, Didot, Michel, Lamy, 1812–1819.

Fix 1835. Théodore Fix, *De la culture des vignes, et préparation du vin en Hongrie,* Bulletin de la société d'oenologie française et étrangère, 1(1835), 16–23.

Gallesio 1817–1839. Giorgio Gallesio, *Pomona italiana ossia trattato degli alberi fruttiferi contenente la descrizione della migliori varietà dei frutti coltivati in Italia, Dispensa 1–41.,* Pisa, Niccolò Capurro, 1817–1839.

Gok 1836. Karl Christoph Friedrich Gok, *Die Wein-Rebe und ihre Früchte, oder Beschreibung der für den Weinbau wichtigen Wein-Reben-Arten nach einem naturgemässen Classifikationssyste: ein Beitrag zur Naturkunde des Weinstockes,* Stuttgart, Georg Ebner, 1836.

Hardy 1848. Julien Alexandre Hardy, *Catalogue de l'école des vignes de la pépinière du Luxembourg, 1er février 1848,* Paris, 1848.

Hérault-anonim 1840. Anonim, *Du vin de Tokai,* Bulletin de la Société d'agriculture du département de l'Hérault, 27(1840), 148–152.

Jullien 1816. André Jullien, *Topographie de tous les vignoble connus…. suivie d'une classification générale des vins,* Paris, Marie Rosalie Huzard, Louis Colas, 1816.

Kerner 1803–1815. Johann Simon Kerner, *Le raisin, ses espèces et variétés, dessinées et colorées d'après nature,* Stuttgart, Kerner, 1803–1815.

Poiteau 1835. Pierre Antoine Poiteau, *Sur le raisin dont on fait le vin de Tokai,* Annales de la Société d'horticulture de Paris, et Journal spécial de l'état et des progrès du jardinage, 16(1935), 377–381.

Rojas 1814. Rojas Clemente y Rubio, Simón de, *Essai sur les variétés de la vigne qui végètent en Andalousie,* Paris, Poulet, 1814.

Schams 1832–1835. Franz Schams, *Der Weinbau des* Österreichischen *Kaiser-Staates ... : Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange, oder Vollständige Beschreibung sämmtlicher berühmten Weingebirge des ungarischen Reichs in statistisch-topographisch-naturhistorischer und* ökonomischer *Hinsicht, 1–2. Bände,* Pesth, Wigand, 1832–1833; Neue Auflage: Pesth, Gustav Heckenast, 1835.

Springer 1769. Johann Christoph Erich Springer, *Physikalisch-praktisch-dogmatische Abhandlung von dem deutschen Weinbau,* Lemgo, Meyersche Buchhandlung, 1769.

Stoltz 1852. Jean-Louis Stoltz, *Ampélographie Rhénane ou description caractéristique, historique, synonymique, agronomique et écnomique des cépages les plus éstimé et les plus cultivés dans la vallée du Rhin, depuis Bâle jusqu'à Coblence, et dans plusieurs contrées viticoles de l'Allemagne méridionale,* Paris, Mulhouse, 1852.

Szirmay A. 1798. Antonius Szirmay, *Notitia historica, politica, oeconomica montium et locorum viniferorum comitatus Zempléniensis,* Cassoviae, Johann Jopseph Ellinger, 1798.

Townson 1798. Robert Townson, *Voyage en Hongrie, précédé d'une description de la ville de Vienne et des jardins impériaux de Schoenbrun,* Paris, Poignée, An VII. [1798]

Virey–Déterville (red., ed.), *Dictionnaire, 35.,* 1819. *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliqué aux arts, à l'agriculture, à l'économie rurale et domestique, à la médicine, etc.,* rédigé par Julien Joseph Virey, Tome XXXV., Paris, Jean-François Pierre Déterville, 1819.

Rövidítve idézett szakirodalom – Abbreviated references

Anacréon–Brunck–Saint-Victor 1818. *Odes d'Anacréon traduites en vers sur le texte* de [Richard François Philippe] Brunck par J[acques-Maximilien] B[enjamin Bins de] Saint Victor, troisième édition revue et corrigé, Paris, Gabriel-Henri Nicolle, 1818.

Babo–Metzger 1836. Lambert Josef Leopold Freiherr von Babo–Johann Metzger, *Die Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten,* Mannheim, Heinrich Hoff, 1836.

Bergasse 1979. Jean-Denis Bergasse, *Un scandale mondain à Béziers en 1772: L'assasinat de Monsieur De Franc par le baron de Villeraze-Castelnau,* Études Héraultaises, X(1979), nr. 2, 19–32.

Beudant 1822. François Sulpice Beudant, *Voyage minéralogique et géologique en Hongrie, pendant l'année 1818, tom. I–IV.,* Paris, Verdière, 1822.

Bevilaqua Borsodi 1930. Bevilaqva Borsodi Béla, *Budai familiák: Az Oeffner-család, 1775–1930,* Budai Napló, XXVII(1930), május 1., nro. 995, 1–2.

Bidet 1752. Nicolas Bidet, *Traité sur la culture des vignes, sur la façon du vin, et sur la manière de le gouverner,* Paris, Étienne-François Savoye, 1752 (Facsimile: Paris, Bibliothèque des introuvables, 1999 (Collection oenologie).

Bidet–Duhamel 1759. Nicolas Bidet–Henri-Louis Duhamel Du Monseau, *Traité sur la culture des vignes, sur la façon du vin, et sur la manière de le gouverner,* Paris, Étienne-François Savoye, 1759. (Facsimile: Farmington Hill, Michigan, Thomson Gale, 2005).

Bigot de Morogues 1836. Pierre Marie Sébastien Bigot de Morogues, *Observations générales sur l'influence de la latitude, de l'élévation, de l'exposition et de la nature du sol des vignobles, avec quelques explications particulières à ceux de l'Arondissement d'Orléans, et à la répartition de l'impôt sur les vignes,* in Thiébaut de Berneaud 1836, Appendice: 277–298.

Burcheri–Cosma 2001. Cristina Burcheri–Stefano Cosma, *„Vitti di Toccai… 300", Una dote seicentesca come documento probatorio nel terzo millennio,* Mariano del Friuli, Edizioni della Laguna, 2001.

Burger 1819–1821. Johann Burger, *Lehrbuch der Landwirthschaft,* Bd. 1–2., Wien, Carl Gerold, 1819–1821.

Burger–Noirot 1836. Johann Burger, C*ours complet d'agriculture pratique…,* traduit de l'allemande par Louis Noirot…, Dijon, Jean Nicolas Alexandre Douillier, 1836.

Cahuzac–Séronie-Vivien 2008. Bruno Cahuzac–Micheline Séronie-Vivien, *Les débuts de la Socitété Linnéenne de Bordeaux, à travers les périodiques présentant ses travaux,* Bulletin de la Société Linnéenne de Bordeaux, 143(2008), nro. 36, 125–154.

Cazalis-Allut 1835. Louis César Cazalis-Allut, *Quelques observations sur un article des Annales de la Société d'Horticulture de Paris, de juin 1835, intitulé: Sur le raisin dont on fait le vin de Tokai,* Bulletin de la Société d'agriculture du département de l'Hérault, 22(1835), 210–212.

Chaptal 1801. Jean-Antoine-Claude Chaptal, *L'art de faire, gouverner et perfectionner les vins,* Paris, Jacques Nicolas Delalain, 1801.

Chaptal–Fábián (trad., comp.) 1805. Jean-Antoine-Claude Chaptal, *A boroknak termesztésekről, készítéeskről és eltartásokról való értekezés…*

magyarra fordított N Fábián Jósef … *Egy tóldalékkal a Nagy Somlyó hegyéről és boráról,* Veszprém, Számmer Mihály, 1805.

Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux 1801. Jean-Antoine-Claude Chaptal–Jean François Rozier–Antoine Augustin Parmentier–Louis Dussieux, *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie esprit-devin,vinaigre simples et composés, Tome 1–2,* Paris, Jacques Nicolas Delalain, 1801; *2e édition,* Paris, Jacques Nicolas Delalain, 1801.

Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Fábián (trad.) 1813–1814. Jean-Antoine-Claude Chaptal–Jean François Rozier–Antoine Augustin Parmentier–Louis Dussieux, *Visgálódó és oktató értekezés a szőlő-mivelésről. A bor, égettbor, közönséges és fűszeres etzetek készítésének mesterségével együtt …,*Frantzia nyelvből fordította … Nemes Fábián Jósef …, *első–második kötet,* Veszprém, Számmer Klára, 1813–1814 (hasonmás: Budapest, Kossuth, 2004 (Amor librorum)).

Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Marcolini (trad., comp.) 1808. Jean-Antoine-Claude Chaptal–Jean François Rozier–Antoine Augustin Parmentier–Louis Dussieux, *Compendio del trattato teorico e pratico sopra la coltivazione della vite, coll'arte di fare i vini, le acque-vite, lo spirito di vino, gli aceti semplici, e composti …,* tradotto in italiano da Francesco Marcolini… Milano, Francesco Sonzogno, 1808.

Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Mitterpacher (comp.)–Pósfai (trad.) 1815. Jean-Antoine-Claude Chaptal–Jean François Rozier–Antoine Augustin Parmentier–Louis Dussieux, *Rövid oktatás a szőlő miveléséről és bor, pálinka és etzet készittetéséről, … frantzia irók utmutatása szerént készitett Mitterpacher Lajos …, magyarra forditott Pósfai János,* Buda, Universitás betűivel, 1815.

Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Mitterpacher (trad., comp.) 1813. Jean-Antoine-Claude Chaptal–Jean François Rozier–Antoine Augustin Parmentier–Louis Dussieux, *Summarium tractatus de vitis cultura arte parandi vinum, crematum et acetum …* confectum ab abbate Ludovico Mitterpacher, Budae, typis Universitatis, 1813.

Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Voltiggi (trad.)–Mitterpacher (ed.) 1808. Jean-Antoine-Claude Chaptal–Jean François Rozier–Antoine Augustin Parmentier–Louis Dussieux, *Tractatus de vitis cultura arteque parandi vinum, crematum, spiritum vini, acetum simplex et compositum … opera Josephi Voltiggi, revidit opus adjectisque notis illustravit Ludovicus Mitterpacher, Vol. I–II.,* Viennae, Joseph Vincenz Degen, 1808.

Chaptal–Rozier–Parmentier–Dussieux–Young 1812–1813. Jean-Antoine-Claude Chaptal–Jean François Rozier–Antoine Augustin Parmentier–Louis Dussieux, *Trattato teorico-pratico sulla cultura della vite con l'arte di fare il vino, l'acqua-vite, lo spirito di vino e gli aceti semplici e composti …, Appendice, Calcolo politico sulla cultura delle viti in Francia* del Arthur Young…, *Vol. I–III.,* Firenze, Guglielmo Piatti, 1812–1813.

Chevreul 1846. Michel E. Chevreul, *Rapport de M. Chevreul sur l'ouvrage intitulé Ampelographie, ou traité des cepages les estimés dans tout les vignobles de quelque renom, par M. Le Comte Odart …, suivi de considérations générales sur les variations des individus qui composent les groupes appelés, en botanique et en zoologie, variétés, races, sous-espèces et espèces,* Paris, Veuve de Bouchard-Huzard, 1846.

Connaissances usuelles 1830. *Variétés… Vignobles de Tokai,* Journal des connaissances usuelles et pratiques, 6(1830), Tome 11, nro. 58, 43–44. [Szirmay A.1798 ismertetése].

Constance 1753. *L'ecole des filles, ou les memoires de Constance, Tome second,* Londres [= Paris, Jean-Baptiste-Claude Bauche, Laurent-Charles d'Houry], 1753.

Coutau-Bégarie–Tóth F., eds., *Pensée militaire,* 2011. *La pensée militaire hongroise à travers les siècles,* sous la dir de Hervé Coutau-Bégarie, Ferenc Tóth, Paris, Economica, 2011.

D 1819. D [=? Augustin Amable Dutour de Salvert], *Vigne,* in *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliqué aux arts, à l'agriculture, à l'économie rurale et domestique, à la médicine, etc.,* rédigé par Julien Joseph Virey, Tome XXXV., Paris, Jean-François Pierre Déterville, 1819, 545–567.

Desbons 2013. Pierre Desbons, *Le comte Odart, ampélographe Tourangeau,* Mémoire de l'Académie des Sciences, Arts ez Belles-Lettres de Touraine, 26(2013), 1–15.

Diebl 1835. Franz Diebl, *Abhandlungen aus der Landwirthschaftskunde für Landwirthe, besonders aber für diejenigen, welche sich der Erlernung dieser Wissenschaft widmen… 2: Von dem Pflanzenbau,* Brünn, Rudolph Rohrer, 1835.

Domokos L.–Benedek M. szerk., *Magyar grammatika,* 1795. *Magyar grammatika mellyet készített Debreczenbenn egy Magyar Társaság,* szerk. Domokos Lajos, Benedek Mihály, közrem. Hunyady Ferenc, Gál András, Szikszay György, Bétsbenn, Ignaz Alberti, 1795.

Douglas 1773. *An Account of the Tokay and other Wines of Hungary,* by Sylvester Douglass, Communicated by Edward Poore, Esquire, Philosophical Transactions of the Royal Society, London, 63(1773)

292–302. [Franciául: Douglas–Gibelin 1790] – https://doi.org/10.1098/rstl.1773.0032

Douglas–Gibelin 1790. *Détail sur le vin de Tokay, et sur les autres vins d'Hongrie,* par M. Sylvester Douglas, *Lu le 10 Juin 1773* [trad. par Jacques Gibelin], Abrégés des transactions philosophiques de la Société Roayale de Londres, Botanique, Tome second, Paris, François Buisson, 1790, 336–348. [Angolul: Douglas 1773].

Duhamel du Monceau 1804–1811. Henri Louis Duhamel du Monceau, *Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en France, vol. 1–4.,* Paris, Didot, Michel, Lamy, 1804–1811.

Duhamel du Monceau 1812–1819. Henri Louis Duhamel du Monceau, *Nouveau Duhamel, ou Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en France, vol. 5–7.,* Paris, Didot, Michel, Lamy, 1812–1819.

Figeac–Monok, sous la dir. de, *Tokaj et Sauternes,* 2023. *Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes. Actes du Colloque international franco-hongrois les 2–6 novembre 2022, Sárospatak (Hongrie),* sous la direction de Michel Figeac, István Monok. Budapest–Sárospatak, L'Harmattan, Tokaj-Hegyalja Egyetem, 2023 (Europica varietas Tokajensis, Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini – Patrimonium culturale – Δωρον, I.) – https://doi.org/10.56037/978-963-414-976-7

Figeac-Monthus 2023. Marguerite Figeac-Monthus, *Le vin de Tokay vu par les Français ou l'affirmation d'une réputation dans un pays de vignoble,* in Figeac–Monok, sous la dir. de *Tokaj et Sauternes,* 2023, 13–34.

Fix 1835. Théodore Fix, *De la culture des vignes, et préparation du vin en Hongrie,* Bulletin de la société d'oenologie française et étrangère, 1(1835), 16–23.

Fix 1840. Théodore Fix, *De la culture des vignes, et préparation du vin en Hongrie,* Le cultivateur, Journal des progrès agricoles et Bulletin du cercle agricole de Paris, 12(1840), 517–524.

Gallesio 1817–1839. Giorgio Gallesio, *Pomona italiana ossia trattato degli alberi fruttiferi contenente la descrizione della migliori varietà dei frutti coltivati in Italia, Dispensa 1–41.,* Pisa, Niccolò Capurro, 1817–1839.

Gok 1836. Karl Christoph Friedrich Gok, *Die Wein-Rebe und ihre Früchte, oder Beschreibung der für den Weinbau wichtigen Wein-Reben-Arten nach einem naturgemässen Classifikationssystem: ein Beitrag zur Naturkunde des Weinstockes,* Stuttgart, Georg Ebner, 1836.

Görög D. 1829. Görög Demeter, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma, amelyeket egy érdemes Hazánkfia Európának majd minden nevezetesebb Szőlő-hegyeiről s kertjeiből meghozatott, és a Grintzingi Szőleiben, Bétshez egy órányira, a Cecius hegynek (Kahlenberg) meleg oldalán, 1819 s a*

következő esztendőkben elültetett, A Bécsi Magyar Újság mellé toldalékul, Bécsben, 1829.

Görög D.–Zvara 2022. *Görög Demeter (1760–1833) grinzingi birtokán ültetett szőlőfajták, 1829 – A Bécsben 1829-ben kiadott könyv hasonmása* Zvara Edina tanulmányával és Balling Péter, Kneip Antal László és Monok István szőlészeti mutatóival, Budapest–Sárospatak, L'Harmattan, THE 2022 (Europica varietas Tokajensis, Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini, Patrimonium culturale, Fontes, I.) – https://doi.org/10.56037/978-963-414-907-1

Hardy 1848. Julien Alexandre Hardy, *Catalogue de l'école des vignes de la pépinière du Luxembourg, 1er février 1848,* Paris, 1848.

Hellenthal–Wiese 1838. Karl August Hellenthal–Heinrich Wiese, *Hülfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler, oder Vollkommen Weinkellermeister…* 6. neu bearbaitete und vermehrte Auflage, Pesth, Conrad Adolf Hartleben, 1838.

Hérault-anonim 1840. Anonim, *Du vin de Tokai,* Bulletin de la Société d'agriculture du département de l'Hérault, 27(1840), 148–152.

Hérault-procès-verbal 1840. Procès-verbal *sur le vin de Tokai,* Bulletin de la Société d'agriculture du département de l'Hérault, 27(1840), 198–201.

Jullien 1816. André Jullien, *Topographie de tous les vignoble connus…. suivie d'une classification générale des vins,* Paris, Marie Rosalie Huzard, Louis Colas, 1816; *2e* édition, Paris, Huzard, Colas, 1822; *3e* édition, Paris, Huzard, Colas, 1832; *4e* édition, Paris, Veuve de Louis Bouchard-Huzard, 1848; *5e* édition, Paris, Veuve de Louis Bouchard-Huzard, 1866 (*facsimile* de ce dernier: Paris–Genève, Champion, Slatkine, 1985).

Jullien 1819. André Jullien, *Vin,* in *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliqué aux arts, à l'agriculture, à l'économie rurale et domestique, à la médicine, etc.,* rédigé par Julien Joseph Virey, Tome XXXVI., Paris, Jean-François Pierre Déterville, 1819, 1–55.

Juncker–Schlaaff 1737. Johann Juncker (praes.)–Henning Nicolaus Johannes Schlaaff, *Dissertatio… De fermentatione putredinosa seu putrefactione,* Halae Magdeburgicae, Johann Christian Hilliger, 1737.

Kelouegan 1992. François Kerlouegan, *François-Marie Demerméty, un propriétaire écléré à Couchey (Côte d'Or),* Bulletin municipal Couchey, 1992, nr. 72, 3–4.; nr. 73, 3–5.; nr. 74, 3–4.

Kerner 1803–1815. Johann Simon Kerner, *Le raisin, ses espèces et variétés, dessinées et colorées d'après nature,* Stuttgart, Kerner, 1803–1815.

Legrády 1844. Legrády László, *Lajtroma és rövid leírása azon honi 's külföldi szőlőfajoknak, mellyek a' m[agyar] gazd[asági] egyesület országos*

szőlőiskolájában Budán folyó 1844ik évi tavaszszal, vagy ha az idő nem engedné, legközelebb érkező ősszel, részint mint gyökeres, részint mint sima vesszők eladatni fognak, Pest, Landerer, Heckenast Gusztáv, 1844.

Louis XVI, 1790. *Vie du roi Louis XVI,* Paris, chez les libraires du Palais Royal, 1790.

Malte-Brun 1809. Conrad Malte-Brun, *Notice sur la Hongrie, la Transylvanie, la Croatie et l'Esclavonie (Extrait des Annales des Voyages par M. Brun),* Nouvelles litteraires et politiques, Mannheim, le 26. Juillet 1809, nro. 136, 1–2.

Malte-Brun, publ. par, *Annales,* 1807–1814. *Annales des voyages de la géographie et de l'histoire, ou Collection des voyages nouveaux les plus estimés, traduits de toutes les langues européennes ; des relations originales, inédites, communiquées par des voyageurs française et étrangers ; et des mémoires historiques sur l'origine, la langue, les moeurs et les arts des peuples, ainsi que sur le climat, les productions et le commerce des pays jusqu'ici peu ou mal connus : accompagnée d'un bulletin où l'on annonce toutes les découvertes, recherches et entreprises qui tendent à accélérer les progrès des sciences historiques, spécialement de la géographie, et où l'on donne des nouvelles des voyageurs et des extraits de leur correspondance,* publ. par Conrad Malte-Brun, Paris, François Buisson, 1807–1814.

Mourain de Sourdeval 1867. Charles Mourain de Sourdeval, *Le comte Odart,* Tours, Ladevèze, 1867 [Tirée à part de/Különnyomat: Annales de la Société d'agriculture, de sciences, d'arts et de belles-lettres du département Indre-et-Loire, Tours, 47(1867), 334–337.]

Odart 1837. Alexandre Pierre Odart, *Exposé de divers procédés de culture de la vigne et de vignification dans les vignobles…*, Tours, Armand Mame, 1837 (La Hongrie: 89–90.; 193–194.) *(2e et 3e* éditions*: 1845, 1861).*

Odart 1838. Alexandre-Pierre Odart, *Essai d'ampélographie, ou considérations sur l'importances d'une collection de cépages, et de sa description au moine sommaire,* Annales de l'agriculture française, 3e série, 22(1838), 129–141.

Odart 1839. Alexandre-Pierre Odart, *Compte rendu d'une mission en Hongrie dans l'intérêt de l'industrie viticole et* œnologique, Tours, Amand-Augustin-Ferdinand Mame, 1839.

Odart 1840a. Alexandre-Pierre Odart, *Collection de cépages de la Dorée (Indre et Loire),* Tours, Amand-Augustin-Ferdinand Mame, 1840.

Odart 1840. Alexandre-Pierre Odart, *Collection de cépages de la Dorée (Indre et Loire),* Annales de l'agriculture française, 20(1840), 173–184.

Odart 1841. Alexandre Pierre Odart, *Essai d'ampélographie, ou, Déscription des cépages les plus estimés dans les vignobles de l'Europe de quelque renom,* Tours, par l'auteur, 1841. (75–94.: Royaume de Hongrie).

Odart 1845, 1849, 1854, 1859, 1862, 1874, 2010. Alexandre Pierre Odart, *Ampélographie universelle, ou, Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom,* Paris, Alexandre Bixio, 1845; *2e* édition, Paris, Dusacq, 1849; *3e* édition, Paris–Tours, Veuve de Louis Bouchard-Huzard, Dusacq, Cousturier, 1854; *4e* édition, Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, 1859; *5e* édition, Paris, Dusacq, Cousturier, 1862; *6e* édition, Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, 1874, *reprint:* Kessinger Publishing, 2010. (278–303.: Royaume de Hongrie).

Odart 1845a, 1861. Alexandre Pierre Odart, *Manuel du vigneron, Exposé de divers procédés de culture de la vigne et de vignification dans les vignobles les plus renommés d'u l'on a déduit, à l'aide d'une longue pratique la méthode rationelle,* 2e édition, Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, 1845 (La Hongrie: 83–83, 129, 157, 289–291.); 3e édition, Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, 1861 (La Hongrie: 294–301.) *(1e* édition*: 1837).*

Pálffy G. 2011. Géza Pálffy, *Un penseur militaire alsacien dans la Hongrie au XVIe siècle: Lazare baron von Schwendi (1522–1583),* in Coutau-Bégarie–Tóth F., eds., *Pensée militaire,* 2011, 41–59.

Poiteau 1835. Pierre Antoine Poiteau, *Sur le raisin dont on fait le vin de Tokai,* Annales de la Société d'horticulture de Paris, et Journal spécial de l'état et des progrès du jardinage, 16(1935), 377–381.

Rojas 1814. Rojas Clemente y Rubio, Simón de, *Essai sur les variétés de la vigne qui végètent en Andalousie,* Paris, Poulet, 1814. – https://doi.org/10.5962/bhl.title.83591

Rupprecht 1833. Johann Baptist Rupprecht, *Ueber das Chrysanthenum Indicum, seine Geschichte, Bestimmung und Pflege, Ein botanisch-pratischer Versuch,* Wien, Anton Strauss's Witwe, 1833.

Schams 1832–1835. Franz Schams, *Der Weinbau des* Österreichischen *Kaiser-Staates ... : Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange, oder Vollständige Beschreibung sämmtlicher berühmten Weingebirge des ungarischen Reichs in statistisch-topographisch-naturhistorischer und* ökonomischer *Hinsicht, 1–2. Bände,* Pesth, Wigand, 1832–1833; Neue Auflage: Pesth, Gustav Heckenast, 1835.

Springer 1769. Johann Christoph Erich Springer, *Physikalisch-praktisch-dogmatische Abhandlung von dem deutschen Weinbau,* Lemgo, Meyersche Buchhandlung, 1769.

Stoltz 1852. Jean-Louis Stoltz, *Ampélographie Rhénane ou description caractéristique, historique, synonymique, agronomique et écnomique des cépages les plus éstimé et les plus cultivés dans la vallée du Rhin, depuis Bâle jusqu'à Coblence, et dans plusieurs contrées viticoles de l'Allemagne méridionale,* Paris, Mulhouse, 1852.

Szalai B.–N. Kis–Orbán Á.–Monok, *Tokaj 1565. évi…*, 2023. *Tokaj 1565. évi ostromának híre és ábrázolása,* Szalai Béla, N. Kis Tímea és Orbán Áron tanulmányával, szerk. Monok István, Budapest–Sárospatak, L'Harmattan, Tokaj-Hegyalja Egyetem, 2023 (Europica varietas Tokajensis, Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini – Patrimonium culturale – Fontes VI.)

Szirmay A. 1798. Antonius Szirmay, *Notitia historica, politica, oeconomica montium et locorum viniferorum comitatus Zempléniensis,* Cassoviae, Johann Jopseph Ellinger, 1798.

Szirmay A.–Pető G.–Orbán Á. 2022. Szirmay Antal, *Notitia montium et locorum viniferorum Zempleniensis, 1798 – A tokaji, vagy is hegyallyai szőllőknek ültetéséről, 1810, A Kassán 1798-ban és a Pesten 1810-ben kiadott könyvek hasonmása,* Pető Gábor fordításában, Orbán Áron jegyzeteivel és tanulmányával, Budapest–Sárospatak, L'Harmattan, THE (Europica varietas Tokajensis, Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini, Patrimonium culturale, Fontes, IV.) – https://doi.org/10.56037/978-963-414-939-2

Thiébaut de Berneaud 1824, 1826, 1827, 1836, 1850, 1873, 1904. Arsenne Thiébaut de Berneaud, *Manuel théorique et pratique du vigneron français, ou l'art de cultiver la vigne, de faire les vins, les eaux-de-vie et vinaigres,* Paris, Nicolas-Edme Roret, 1824; 2e édition, Paris, Nicolas-Edme Roret, 1826; 3e édition, Paris, Nicolas-Edme Roret, 1827; 4e édition revue, augmentée, Paris, Nicolas-Edme Roret, 1836; 5e édition, collab. François Malepeyre, Paris, Nicolas-Edme Roret, 1850; 6e édition revue et augmenté par François Malepeyre, Paris, Librairie encyclopédique de Roret, 1873 (Manuels Roret); 7e édition, par Raymond Brunet, Paris, L. Mulo, 1904 (Manuels Roret).

Tours, anonime 1833. Anonime [Alexandre-Pierre Odart?], *Notice sur le vin de Tokai et la possibilité de l'obtenir en France,* Annales d'agriculture – Annales de la Société d'agriculture, de sciences, d'arts et de belles-lettres du département Indre-et-Loire, Tours, 13(1833), nro. 1, 188–194. [Szirmay A. 1798 bő ismertetése a Connaissances usuelles 1830-ra hivatkozva].

Townson 1798. Robert Townson, *Voyage en Hongrie, précédé d'une description de la ville de Vienne et des jardins impériaux de Schoenbrun,* Paris, Poignée, An VII. [1798]

Townson 1800. Robert Townson, *Voyage en Hongrie, précédé d'une description de la ville de Vienne et des jardins impériaux de Schoenbrun, tome 1–3,* Leipzig, Robert, 1800.

Townson 1803. Robert Townson, *Voyage en Hongrie, précédé d'une description de la ville de Vienne et des jardins impériaux de Schoenbrun, tome 1–3,* Paris, Dentu, An XII. [1803]

Townson–Rózsa P. ford., *Robert Townson…*, 2023. Robert Townson, *Tokaj, its Vineyards and Wine, Tokaj szőlőskertjei és bora, A Londonban 1797-ben, Párizsban 1798-ban és a Hágában 1800-ban kiadott könyvek Tokaj-Hegyalja fejezeteinek hasonmása, Rózsa Péter fordításában és tanulmányával,* Budapest–Sárospatak, L'Harmattan, THE 2023 (Europica varietas Tokajensis, Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini, Patrimonium culturale, Fontes, VII.) – https://doi.org/10.56037/978-963-646-006-8

Villeraze 1776. Villeraze de Castelnau, *Mémoires,* Toulouse, Jean Rayet, 1776.

Virey–Déterville (red., ed.), *Dictionnaire, 35.,* 1819. *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliqué aux arts, à l'agriculture, à l'économie rurale et domestique, à la médicine, etc.,* rédigé par Julien Joseph Virey, Tome XXXV., Paris, Jean-François Pierre Déterville, 1819.

Virey–Déterville (red., ed.), *Dictionnaire, 36.,* 1819. *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliqué aux arts, à l'agriculture, à l'économie rurale et domestique, à la médicine, etc.,* rédigé par Julien Joseph Virey, Tome XXXVI., Paris, Jean-François Pierre Déterville, 1819.

Vörös I., ed., *Lettres à Mr. de Voltaire,* 1987. *Lettre à Mr. de Voltaire ou Plainte d'un Hongrois, 1764, document inédit attribué à János Fekete et Lőricz Orczy,* texte publ. par Imre Vörös, Budapest, Akadémiai Kiadó, 1987 (Új történelmi tár, 1.)

Szőlőfajták mutatója – Grape varieties index

alanttermő
    bela kadarkas 80, 101
alföldi (alföldy) *vide* bakator, fehér
aminaeus 56, 57
apró szemű leány *vide* lányszőlő
arnoise 26, 51, 71, 96
ausztriai szőlő *vide* petrezselyemlevelű szőlő
auvernat noir *vide* pinot noir
bakator, fehér
    bakator 76, 99, 118, 130
    alföldi (alföldy) 76, 99
bakator, fekete [= kék bakator] 99,
bakator, vörös
    gránátszín (granat tzin) bakator 76, 99,
balafánt 72, 97, 118, 130
barátszőlő 50, 74, 98
    Barat-tzin szoello 50, 74, 98
    raisin couleur de robe de moine 74, 98
    vörös tokaji (Tokai rouge) 74, 98

Barat-tzin szoelloe *vide* barátszőlő
bela kadarkas *vide* alanttermő
Bela okrugla ranka *vide* Ezerjó (Odart szerint)
bela slakamenka *vide* slakamenka bela
blanc de bloue *vide* sárfehér
blanc précoce *vide* gohér (fehér)
Blauer-Augster *vide* török gohér
bos-kakour *vide* kakour
breton 50
budai-fejér *vide* Ezerjó
chasselas *vide* saszla
ciotat *vide* petrezselyemlevelű szőlő
cirfandli, vörös
szerifandl, szirifandl 105, 119, 131
Zierfandl 105, 119, 131
corsico 17, 44
côt, côt noir 50, 103
czerna-okrugla-ranka *vide* pinor noir
czerna kadarka *vide* kadarka
demjén (Demjeny – Görög D. 1829 ez furmint) 74, 98, 118, 130
doux Royal *vide* Kiralyi édes
Edel-Hungar-Traube *vide* kadarka
ezerjó
Bela okrugla ranka 79, 101
budai-fejér 79, 101
früh weiss Magdalenen 79, 101
weiss Hoenigler 79, 101
fehér (fejér) gohér *vide* gohér (fehér)
fehérmuskotály *vide* sárgamuskotály
fejér denka (Görög D. 1829 önálló fajtának tartja) *vide* sárgamuskotály
Fejér gerset (Fejer gerset) 74, 98, 118, 130
fejér szőlő (fejér szoello) 72, 80, 97, 101
raisin blanc 72, 97
fekete frankóniai *vide* pinot noir
fekete gohér *vide* török gohér
fekete kadarka *vide* kadarka
fekete kircsosa 86, 105, 119, 131
fekete szőlő, szkutari *vide* kadarka
fekete verseci *vide* pinot noir
fekete világos *vide* purcsin, fekete

Fisch Traube *vide* Hárslevelű (Odart szerint)
frankenthaler 17, 26, 44, 51, 119, 131
frankóniai fekete *vide* pinot noir
fromenteau 77, 100, 151
fruh Turkisch *vide* török gohér
früh weiss Magdalenen *vide* Ezerjó (Odart szerint)
furmint 22, 23, 25, 26, 48, 49, 50, 51, 65, 68–73, 76, 92, 93, 95–97, 99, 105, 118, 130, 132, 133
    hólyagos (Holy-Agos) 70, 95
    madarkas furmint (furmint des oiseaux) 25, 50, 70, 95, 118, 130
    Mosler-Traube 65, 92, 118, 121, 130
    nagyszemű (nagy-szemű) furmint 92
    Zapfner 65, 92
    szigethy szőllő 65, 92
gohér (fehér, fejér) 70, 80, 85, 96, 101, 118, 130
    korai fehér (blanc précoce) 96
    Weiss-Augster 85, 104
gohér török *vide* török gohér
gránátszín (granat tzin) bakator *vide* bakator, vörös
Grand Tokai *vide* hárslevelű
Grau-Tokayer *vide* sárfehér (Odart szerint)
hal szőlő *vide* Hárslevelű (Odart szerint)
hamvas-pinot *vide* pinot, hamvas
hamvas-szőlő *vide* sárfehér
hárslevelű (Hars Levelü) 22, 48, 96, 118, 130
    Fisch Traube (Odart szerint) 96
    Grand Tokai (Nagy Tokaji) 71, 96
    hal szőlő (Odart szerint) 96
    Haschat Lovelin 96
    hosszú tokaji (Odart szerint) 96
    juhfark (Odart szerint) 96
    Langer Tokayer (Odart szerint) 96
    Loemmer Schwanz (Odart szerint) 96
    Putscheer (Odart szerint nem hárslevelű) 71, 96
    queue de mouton (Odart szerint) 96
    raisin poisson (Odart szerint) 96
    Thal-Burger (Odart szerint nem hárslevelű) 71, 96
Haschat Lovelin *vide* Hárslevelű
hólyagos *vide* furmint
hosszú tokaji *vide* Hárslevelű (Odart szerint)

juhfark (juh farka ; egy helyen Odart hárslevelűnek tartja : 96) 80
Langstaengler 80,101
modu 80, 101
kadarka 81–84, 102, 103
czerna kadarka 81, 102
Edel-Hungar-Traube 81, 102
fekete kadarka 81, 102
kadarkas 81–84, 102, 118, 119, 130, 131
raisin noir de Scutari 82, 103
szkutari fekete szőlő 82, 103
kadarkas bela *vide* alanttermő
kakour (Bos-Kakour) 26, 51, 119, 131
kecskecsöcsű 25, 50, 105
Kecsesecsu 105
Kecske-Csöcsü 105
Ketsketsetsu, fehér 105, 118, 130
Ketsketsötsü 25, 50
panse de bouche du Rhône 25, 50
Ketsketsötsü *vide* Kecskecsöcsü
Királyi édes 74, 98
doux Royal 74, 98
kircsosa *vide* fekete kircsosa
klein schwarz von Ofen *vide* purcsin, fekete
Langer Tokayer *vide* Hárslevelű (Odart szerint)
Langstaengler *vide* juhfark
lányszőlő
apró szemű leány 73, 97
nagy szemű leány 73, 97
raisin des filles à gros grains 73, 97
raisin des filles à petits grains 73, 97
leányszőlő *vide* lányszőlő
Loemmer Schwanz *vide* Hárslevelű (Odart szerint)
madarkas furmint (furmint des oiseaux) *vide* furmint
Magdalenen, früh Weiss *vide* Ezerjó (Odart szerint)
malbec 103
malvázia (malvoisie) 25, 70, 77, 78, 95, 119, 131
modu *vide* juhfark
Mosler-Traube *vide* furmint
muscat blanc *vide* sárgamuskotály
muscat de Jesus *vide* sárgamuskotály

muscat rouge *vide* vörösmuskotály
muskotály (vörös) *vide* vörösmuskotály
muskotályos saszla *vide* saszla
nagy szemű leány *vide* lányszőlő
nagyszemű (nagy-szemű) furmint *vide* furmint
narankas 73, 97
nemes szőlő (plant noble) *vide* pinot noir
noir de Franconie *vide* pinot noir
noir de Versécs *vide* pinot noir
noirier des Bourgignons *vide* pinot noir
ökörszemű, fekete (okor szemu szoello) 86, 105
orléans 51
panse de bouche du Rhône *vide* kecskecsöcsű (Odart szerint)
Peitres selimes szoelloe *vide* petrezselyemlevelű szőlő
Peter Silien Traube *vide* petrezselyemlevelű szőlő
petrezselyemlevelű szőlő 74, 98
    Ausztriai szőlő 74, 98
    Ciotat 74, 98
    Peitres (Peytres) selimes szoelloe 74, 97
    Peter Silien Traube 74, 97, 98
    raisin d'Autriche 74, 98
pinot cendré de Hongrie *vide* pinot, hamvas
pinot de Bourgogne (pinot bourguignon) *vide* pinot noir
pinot gris (Pinot-gris) 74, 78, 98, 100, 121, 133
pinot noir 77, 78, 84, 85, 87, 106, 119, 131
    auvernat noir 85, 104
    czerna-okrugla-ranka 84, 104, 119, 131
    frankóniai fekete 85, 104
    morillon noir 87
    nemes szőlő (plant noble) 85, 104
    noir de Franconie 85, 119, 131
    pinor de Nikita 119, 131
    noir de Versécs 84, 104
    pinot de Bourgogne (pinot bourguignon) 71, 77, 85, 96, 104
    verseci fekete 84, 104
pinot, hamvas (pinot cendré de Hongrie) 100
plant noble *vide* pinot noir
prosecco rosa 119
purcsin, fehér 51
purcsin (purscin), fekete 26, 84, 104, 118, 130

fekete világos 84, 104, 118, 130
klein schwarz von Ofen 84, 104, 118, 130
Schlehen-Traube 84, 104, 118, 130
Putscheer (Odart szerint nem hárslevelű) 71, 96
raisin blanc *vide* fejér szőlő
raisin blanc de bloue *vide* sárfehér
raisin couleur de robe de moine *vide* barátszőlő
raisin d'Autriche *vide* petrezselyemlevelű szőlő
raisin des filles à gros grains *vide* lányszőlő
raisin des filles à petits grains *vide* lányszőlő
raisin noir de Scutari *vide* kadarka
raisin poisson *vide* Hárslevelű (Odart szerint)
raisin rose *vide* rózsaszőlő, fehér
rizling (Riesling) 26, 51, 101
Rothezirifandl *vide* szilványi (Odar szerint)
rózsaszőlő, fehér (Rosas-szoello) 74, 98
raisin rose 74, 98
sárdovány (Sar dovany) 74, 98
sárfehér (Sár-Fehér, Sár-fejér) 75, 77, 79, 99, 100, 101, 120, 132
blanc de boue 77, 99, 100
Grau-Tokayer 25, 50, 78
hamvas-szőlő 78, 100
Veszprémi (Wesprim) sárfehér 78, 100
sárgamuskotály 50, 75, 79, 98, 99, 101
fehérmuskotály 98
fejér denka 75, 98
muscat blanc 75, 79, 98
muscat de Jesus 17, 44
muscataly 75, 98, 118, 130
muskotály 75, 99, 101
saszla (chasselas) 44, 56, 57, 105
muskotályos saszla (chasselas musqué) 44
Schlehen-Traube *vide* purcsin, fekete
schwarz von Ofen, klien *vide* purcsin, fekete
sciacarello 17, 44
slakamenka bela 80, 101
surins 50
sylvaner *vide* szilványi
szelenika *vide* szerémi zöld
Szemendrianer magyarka *vide* szerémi szöld

szerémi zöld 79, 92
szelenika 80, 101
szold szoello 79, 101, 118, 130
Szemendrianer magyarka 79, 101
velika szelena 80, 101, 119, 132
szigethy szőllő *vide* furmint
szilványi
Rothezirifandl 50
sylvaner 25, 50
szirifandl *vide* cirfandli, vörös
szkutari fekete szőlő *vide* kadarka
szold szoello *vide* szerémi zöld
Thal-Burger (Odart szerint nem hárslevelű) 71, 96
török gohér (torok goher) 83, 84, 85, 103, 104
Blauer-Augster 85, 104
fekete gohér 85, 104
fruh Turkisch 83, 104
nagy szemű fekete 83, 104
tramini 74, 98
Turkisch, fruh *vide* török gohér
velika szelena *vide* szerémi zöld
vermantino 17, 44
Veszprémi sárfehér *vide* sárfehér
vörös denka *vide* vörösmuskotály
vörös tokaji *vide* barátszőlő
vörösmuskotály 26, 51, 76, 99
muscat rouge 26, 76
muskotály (vörös) 76, 99
vörös denka 76, 99
weiss Hoenigler *vide* Ezerjó
weiss Magdalenen, früh *vide* Ezerjó (Odart szerint)
Weiss-Augster *vide* gohér, fehér
Zapfner *vide* furmint
Zierfandl *vide* cirfandli, vörös
zöld szőlő (szold szoello) *vide* szerémi zöld

Személy- és helynévmutató

A

Anakreón 110
Audibert, Charles 25, 50

B

Babo, Lambert Josef Leopold Freiherr von 34, 56, 135, 139
Balázs Péter 39, 89
Balling Péter 144
Balzac, Honoré de 117, 129
Baumann, Joseph-Bernard 25, 50, 76, 78, 99, 100, 121, 133
Baumès, Jean Baptiste Thimothée 66, 67, 68, 93, 94
Beaupoil de Saint-Aulaire, Louis-Clair de 19, 45
Bécs (Vienne, Wien, A) 15, 16, 17, 18, 19, 27, 29, 34, 42, 43, 45, 46, 52, 53, 56, 61, 63, 65, 76, 79, 86, 91, 92, 99, 101, 105, 110, 116, 117, 124, 129, 137, 141, 144, 148
Benedek Mihály 92, 142
Berethalom (Biertan, RO) 111, 125
Bergasse, Jean-Denis 93, 121, 139
Berneaud, Arsenne Thiébaut de 112, 113, 125, , 126, 140, 147
Beudant, François Sulpice 111, 125, 135, 140
Bevilaqva Borsodi Béla 43, 140

Béziers (Hérault, F) 66, 93, 115, 127, 139
Bidet, Nicolas 87, 106, 135, 140
Bigot de Morogues, Pierre Marie Sébastien 113, 126, 140
Bins de Saint Victor, Jacques-Maximilien Benjamin 139
Bodin, Étienne Soulenge 43, 47, 115, 128
Bollwiller (Haut-Rhin, F) 99, 100, 121, 133
Bordeaux (Gironde, F) 13, 33, 41, 50, 53, 54, 55, 56, 61, 114, 116, 129, 140
Bosc, Louis-Augustin-Guillaume 66, 78, 93, 100
Bouchereau, Gustav 29, 53
Bourbon, Lajos, XIV. 109, 123
Bourbon, Lajos, XV. 87, 106
Bourbon, Lajos, XVI. 110, 123, 145
Bretonneau, Pierre Fidèle 117, 129
Brunck, Richard François Philippe 110, 139
Brunet, Raymond 113, 126, 147
Buda (Ofen, Budapest, HU) 16, 22, 24, 31, 43, 46, 48, 49, 54, 79, 83, 84, 88, 99, 101, 104, 106, 111, 117, 125, 129, 140, 141, 152, 153, 154
Burcheri, Cristina 92, 121, 140
Burger, Friedrich Moritz von 16, 34, 43
Burger, Johann 43, 56, 135, 136, 140

C

Cahors (*Lot, F)* 82, 103
Cahuzac, Bruno 41, 114, 140
Catullus, Caius Valerius 110, 124
Cazalis-Allut, Louis César 25, 49, 50, 93, 115, 127, 136, 140
Chanvalon, Jean-Baptiste Charles Laurent Thibault de 52
Chaptal, Jean Antoine-Claude 44, 69, 93, 95, 100, 110, 111, 124, 136, 140, 141, 142
Chevallier, François Fulgis 68, 94, 95
Chevreul, Michel E. 142
Colmar (Haut-Rhin, F) 121, 133
Cosma, Stefano 92, 121, 140
Couchey (Côte d'Or, F) 98, 144
Coutau-Bégarie, Hervé 142, 146
Cunin-Gridaine, Laurent 41, 116, 129

D

De Franc család 93, 139
Debrecen (Debreczin, Hajdú-Bihar, HU) 65, 92, 142

Decazes, Élie Louis 15, 16, 35, 42, 44, 47, 57, 115, 128
Dejean de Montagnac 23, 49, 93
Delalain, Jacques Nicolas 136, 140, 141
Delas, Philippe 50
Demerméty (de Merméty), François Marie 74, 98, 144
Desbons, Pierre 115, 142
Déterville, Jean-François Pierre 88, 106, 137, 142, 144, 148
Diebl, Franz 98, 136, 142
Dijon (Côte-d'Or, F) 61, 136, 140
Domokos Lajos 92, 142
Douglas, Sylvester 110, 124, 142, 143
Draskovich György 114, 127
Duhamel du Monceau, Henri Louis 100, 106, 136, 140, 143
Dumontet báró 67, 93
Dupuy, André Julien 52
Dussieux, Louis 110, 111, 124, 136, 141, 142

E

Edenburg lásd *Sopron*
Eger (Erlau, Heves, HU) 31, 54, 81, 111, 102, 125
Épernay *(Marne, F)* 17, 44
Erlau lásd *Eger*
Esvres (Indre-et-Loire, F) 44, 117, 129

F

Fábián József 111, 124, 140, 141
Fée, Antoine Laurent Apollinaire 44
Fekete János 109, 123, 148
Festetics Adél 19, 46
Festetics Borbála 19, 46
Festetics György 43, 46, 53
Festetics Imre 46
Figeac, Michel 143
Figeac-Monthus, Marguerite 49, 51, 109, 110, 121, 143
Fix, Théodore 23, 26, 49, 51, 114, 115, 127, 136, 143
Formentini család 121, 133
Formentini, Catarina Aurora 133

G

Gál András 142
Gálffy Zsuzsanna 42, 43, 46, 115, 117
Gallesio, Giorgio 35, 57, 136, 143
Galos, Joseph Henri 14, 41
Geisenheim (Johannisberg, Hessen, D) 26, 51
Gény, Étienne 17, 44
Gibelin, Jacques 110, 124, 143
Glenbervie (NZ) 110, 124
Gok, Carl Christoph Friedrich von 16, 34, 43, 56, 136, 143
Gorizia (Gorizia, I) 43
Goüin, Alexandre 14, 41
Görög Demeter 18, 45, 98, 117, 143, 144, 150
Graffenberg lásd *Gryfów* Śląski
Graz (Steiermark, A) 52
Greiffenberg lásd *Gryfów* Śląski
Grinzing (Bécs, Wien, A) 18, 45, 117, 129, 144
Gryfów Śląski *(Greiffenberg, Graffenberg, Lwówek* Śląski*, PL)* 31, 54

GY

Gyorok (Ghioroc, Arad megye, RO) 81, 102
Gyöngyös (Gyon-Gyos, Heves, HU) 77, 83, 100, 103, 111, 125

H

Habsburg, Mária Terézia 22, 48
Halle an der Saale (Sachsen-Anhalt, D) 113
Hardy, Jules Alexandre 16, 44, 98, 136, 144
Harkenfeld, Johann Sedlaczek von (Harkenfeldu, Jan Sedlaček) 98
Hatvan (Heves, HU) 21, 47
Heidelberg (Baden-Württemberg, D) 20, 47
Hellenthal, Karl August 45, 92, 117, 144
Hoffmann Zsuzsanna 57
Horatius, Quintus Flaccus 65, 92
Hunyady Ferenc 142

J

Johannisberg lásd *Geisenheim*
Julien, Roch-Joseph 25, 50
Jullien, André 80, 81, 102, 111, 125, 136, 144
Juncker, Johann 113, 126, 144

K

Kalocsa (Bács-Kiskun, HU) 114, 127
Károlyi Lajos 46
Kerlouegan, François 98, 144
Kerner, Johann Simon 84, 96, 103, 137, 144
Kis Tímea, N. 121, 147
Kneip Antal László 144
Kurucz György 46

L

La Dorée (Esvres, Indre-et-Loire, F) 44, 50, 52, 117, 129, 145
Lajos, XIV. lásd Bourbon, Lajos, XIV.
Lajos, XV. lásd Bourbon, Lajos, XV.
Lajos, XVI. lásd Bourbon, Lajos, XVI.
Lakatos István 57
Laterrade, Jean-François 41
Le Soler (Pyrénées-Orientales, F) 112
Legrády László 144
Leiden (NL) 110, 124
Linz (Lintz, Oberösterreich, A) 18, 45
Liszka lásd *Olaszliszka*
Luxemburgi, Vencel, IV. (Odartnál: Vencel, VI.) 87, 105
Lyon (Rhône, F) 61, 89

M

Mád (Mada, Borsod-Abaúj-Zemplén, HU) 19, 23, 24, 45, 49, 64, 75, 91, 98, 113, 118, 126, 130
Madrid (ES) 52, 116, 128
Magyarád (Măderat, Magyarath, Arad megye, RO) 76, 99
Mainz (Rheinland-Pfalz, D) 51
Maisons-Alfort, (Val-de -Marne, F) 27, 52
Malepeyre, François 113, 126, 147
Malte-Brun, Conrad 110, 124, 145
Mame, Amand-Augustin-Ferdinand 9, 11, 145
Mannheim (Baden-Württemberg, D) 110, 124, 135, 139, 145
Marcolini, Francesco 111, 141
Mária Terézia lásd Habsburg, Mária Terézia
Martius, Carl Friedrich Philipp von 45
Masson de Pezay, Alexandre-Frédéric-Jacques 110, 124
Maureilhan, Jean Étienne Casimir Poitevin de 66, 93, 121, 133

Medgyes (Mediaş, RO) 111, 125
Ménes (Miniş, RO) 28, 52, 81, 82, 102, 111, 118, 125, 130
Metz (Moselle, F) 13, 41, 116, 129
Metzger, Johann 34, 56, 135, 139
Mittelpacher, Ludovicus 111, 141
Monok István 109, 121, 123, 143, 144, 147
Montbach, Friedrich 46
Montpellier (Hérault, F) 93, 121, 133
Motais de Narbonne, Augustin-François 52
Mourain de Sourdeval, Charles 121, 145
München (Munich, Bayern, D) 17, 44, 45

N

Napoleon, Bonaparte 111
Neszmély (Komárom-Esztergom, HU) 31, 54, 77, 78, 79, 99, 100, 101, 111, 118, 125, 130
Neufchâteau, Nicolas François de 16, 43
Noirot, Louis 34, 56, 136, 140

O

Odart, Alexandre Pierre 7, 9, 43, 44-50, 52, 57, 59, 91, 92, 93, 95, 96, 98-107, 109, 114-117, 120, 121, 123, 127-130, 132, 133, 135, 142, 145, 146, 147, 150-155
Oeffner család 140
Oeffner (Offner) József 16, 28, 43, 53, 117, 129
Ofen lásd *Buda*
Offner lásd Oeffner József
Olaszliszka (Liszka, Borsod-Abaúj-Zemplén, HU) 113, 126
Orbán Áron 51, 92, 96, 97, 105, 114, 121, 147

P

Pálffy Géza 121, 146
Párizs (Paris, F) 16, 17, 27, 44, 52, 55, 59, 61, 87, 89, 93, 94, 98, 100, 106, 110, 111, 115, 116, 124, 128, 148
Parmentier, Antoine Augustin 100, 110, 111, 124, 136, 141, 142
Pau (Pyrénées-Atlantiques, F) 93
Perpignan (Pyrénées-Orientales, F) 112
Pest (Budapest, HU) 18, 19, 22, 25, 27, 28, 45, 46, 48, 50, 51, 53, 55, 75, 76, 86, 98, 99, 113, 126, 129, 145
Pető Gábor 51, 92, 96, 97, 105, 114, 121, 147

Pézenas (Hérault, F) 49, 93
Plinius, Caius Secundus 35, 57, 69, 95
Poiteau, Pierre Antoine 49, 115, 127, 137, 146
Poitevin de Maureilhan, Jean Étienne Casimir 93, 121, 133
Poore, Edward 142
Pósfai János 111, 141
Pozsony (Bratislava, SK) 48, 110, 124
Pozsonyszentgyörgy (Svätý Jur, SK) 111, 125
Priessnitz, Vinzenz 31, 54

R

Reims (Marne, F) 87, 106
Rojas (Roxas) Clemente y Rubió, Simón Cosme Damián de 27, 52, 116, 128, 129, 137, 146
Roret, Nicolas-Edme 113, 126, 147
Rozier, Jean François 110, 111, 124, 136, 141, 142
Rózsa Péter 51, 110, 148
Rupprecht, Johann Baptist 16, 18, 26, 29, 43, 45, 51, 53, 65, 79, 92, 101, 117, 129, 146
Ruszt (Rust, Burgenland, A) 65, 74, 88, 92, 98, 106, 111, 125

S

Saint-Gilles (Gard, F) 68, 94
Salcer lásd *Le Soler (Pyrénées-Orientales, F)*
Salvert, Augustin Amable Dutour de 106, 142
Sárospatak (Borsod-Abaúj-Zemplén, HU) 110, 124
Sátoraljaújhely (Borsod-Abaúj-Zemplén, HU) 114
Savy, François 61, 89
Schams, Franz (Ferenc) 15, 18, 19, 20, 26, 27, 28, 42-47, 51, 53, 77, 81, 82, 99, 102, 103, 115, 117, 118, 119, 127, 128, 129, 131, 137, 146
Schlaaf, Henning Nicolaus Johannes 113, 144
Schwendi, Lazarus von 121, 133, 146
Séronie-Vivien, Micheline 41, 114, 140
Sopron (Edenburg, Győr-Moson-Sopron, HU) 65, 74, 88, 92, 98, 106, 111, 125
Soulange-Bodin, Étienne 15, 43, 115, 128
Springer, Johann Christoph Erich 96, 137, 146
Stoltz, Jean-Louis 71, 96, 137, 147
Strasbourg (Bas-Rhin, F) 17, 44, 121, 133
Strauss Vater, Johann Baptist 29, 53
Stuttgart (Baden-Württemberg, D) 16, 34, 43, 56
Svojtka, Matthias 45, 92

SZ

Szalai Béla 121, 147
Széchenyi István 46
Szemere Pál 98
Szikszay György 142
Szirmay Antal 26, 51, 64, 65, 68, 70, 71, 72, 91, 92, 94, 96, 97, 105, 114, 121, 127, 137, 142, 147

T

Tállya (Borsod-Abaúj-Zemplén, HU) 113, 114, 126, 127
Tarcal (Tarczal, Borsod-Abaúj-Zemplén, HU) 19, 24, 45, 49, 64, 91, 114, 126, 127
Temesvár (Timișoara, RO) 84, 104
Tibullus, Albius 110, 124
Tokaj (Tokai, Borsod-Abaúj-Zemplén, HU) 18, 21, 23, 24, 25, 26, 28, 32, 45, 47, 49, 50, 51, 52, 55, 63, 64, 69, 74, 75, 77, 85, 87, 91, 93-96, 98, 100, 102, 104, 109, 110-117, 120, 121, 123-127, 129, 132, 133, 143, 144, 147, 148, 149, 151, 155
Tóth Ferenc 142, 146
Tóth-Barbalics Veronika 43
Toulouse (Haute-Garonne, F) 94
Tournay, Frédéric 44
Tours (Indre et Loire, F) 9, 11, 35, 41, 57, 61, 89, 114, 116, 128, 129, 145, 146, 147
Townson, Robert 27, 51, 110, 113, 114, 124, 125, 126, 127, 137, 148
Trieszt (Trieste, Friuli-Venezia Giulia, I) 43

V

Vencel, IV. (Odartnál: VI.) lásd Luxemburgi, Vencel, IV.
Vergilius, Publius Maro 34, 56, 57
Versécs (Versec, SRB) 84, 104, 152, 153
Veszprém (Weszprim, HU) 65, 78, 92, 100, 154, 155
Vienne lásd Bécs
Vigny, Alfred de 117, 129
Villalpando (Zamora, ES) 52
Villeraze de Castelnau 139, 148
Villeraze, Armand Joseph Gabriel Adrien 66, 93, 121, 132, 133
Villeraze, Philippe de 93
Villeraze/Villerase család 93
Virey, Julien Joseph 106, 137, 142, 144, 148

Voltaire 109, 123, 148
Voltiggi, Joseph 111, 141
Vongok lásd Gok, Carl Christoph Friedrich von
Vörös Imre 109, 148

W

Weszprim lásd *Veszprém*
Wiese, Heinrich 45, 92, 117, 144
Wustenberg, Jacques-Henri 14, 41

Y

Young, Arthur 111, 142

Z

Zvara Edina 45, 117, 144

A kiadó kötetei megrendelhetők
illetve kedvezménnyel megvásárolhatók:
L'Harmattan Könyvesbolt
1053 Budapest, Kossuth Lajos utca 14–16.
Telefon: +(36-70) 554-3177
www.harmattan.hu

Tördelés és borítóterv: Kára László
Nyomdai kivitelezés: Prime Rate Zrt.
Felelős vezető: Tomcsányi Péter