

# Tükék és szőlőtőkék, avagy a pécsi bor nyomában

A tanulmány a GINOP-1.3.4-17-2019-00009  
azonosító számú „Pécs-Villány turisztikai  
térség fejlesztése és pozicionálása” projekt  
keretében készült.

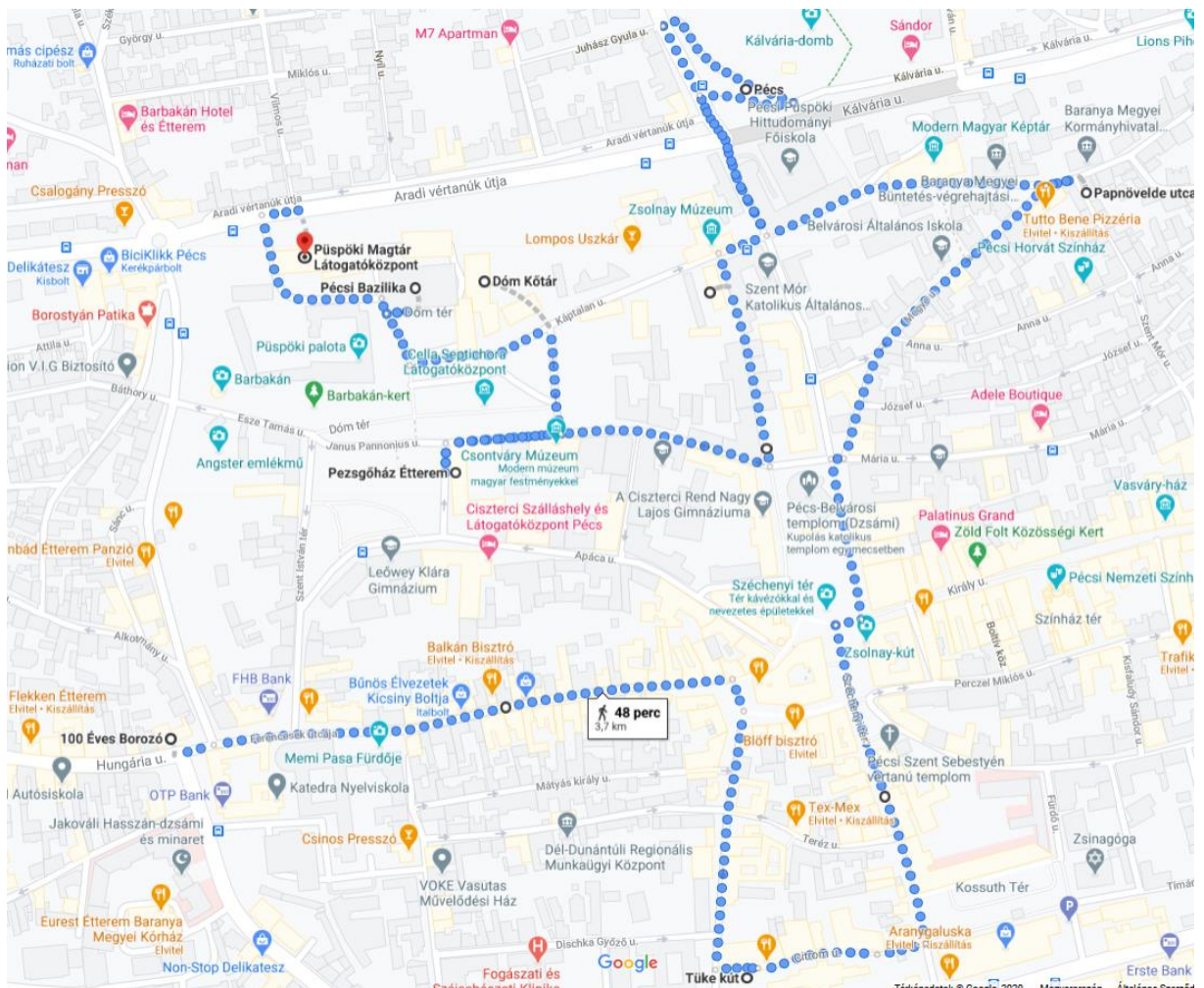
# Tükék és szőlőtőkék, avagy a pécsi bor nyomában

## TEMATIKUS SÉTA

**Távolság:** 3,7 km

**Időtartam:** 3 óra

**Útvonal:** 100 éves Borozó, (Ferencesek és Jókai utcán keresztül) Tüke kút, Lóránt palota; Széchenyi-tér Bortársaság, (Megye utcán keresztül) Papnövelde u. 6., Kálvária domb kezdete, Vörös-kút, Bacchanália szobor, Klimó könyvtár, Pezsgőház, Dóm Kötár, Székesegyház, Püspöki Pince (Borkóstolási lehetőség)



Régen így jellemezték a várost: Pécs mediterrán, szőlőművelő, katolikus város. A szőlőkultusz már a középkorban olyan mély gyökereket eresztett városunkban, hogy a szigorúan kötött katolikus liturgiában is benne volt.

### *100 éves borozó*

---

A sétát az egykori városfalon kívül kezdjük. Itt áll a Kórház téren a pécsi vendéglátás történetének egyik legrégebbi emléke, az 1750 körül épült Magyar Korona Fogadó, mai nevén *100 éves borozó*. Régen a városfalon kívüli vendégfogadó postakocsi-állomásként szolgált, udvarán istállóval és kocsiszínnel. A sarkon földszintes kis kovácsműhely működött. Itt pihenhettek meg azok az utazók, akik a városkapu esti bezárása után érkeztek meg. A legenda szerint Petőfi Sándor is eltöltött itt egy vendégéjszakát. A második világháború után az államosítás során külön borozó, fogadó és étterem lett az épületegyüttesből. 1940 körül kapta a *100 éves borozó* nevet. Napjainkban is népszerű, de már sokkal csendesebb hely, mint korábban – meséli tulajdonosa, Laci bácsi. De ne siessünk annyira. Tekintsünk vissza, milyen volt a pécsi szőlő, bor helyezte 100-200 évvel ezelőtt, amikor a 100 éves borozó is épült.

1780. január 21. Pécs püspöki város ekkor nyerte el a szabad királyi városi rangot. Az ünnepekkel kapcsolatos leírást a belvárosi plébániatemplom kupolájában helyezték el. Az évszám bortermelés tekintetében is jelentős, mivel az ekkoriban működő – korábban egyházi tulajdonú – kocsmák is mind a város tulajdonába került. A kocszmák működése ebben az időszakban jelentősen meghatározta a város gazdasági helyzetét. A kocszmákat a város nyílt árverésen adta bérbe meghatározott időre, általában - három esztendőre.

A területileg nagy és minőségileg fejlődő bortermelés volt még a XIX. században is a város gazdasági életének alapja. A szőlők területe ekkora már 1680 katasztrális holdat tett ki. Egy hold szőlőben átlagosan 40 akó bor termett, Pécs város tehát évenként kb. 67,200 akó bor fölött rendelkezett. A rossz közlekedési viszonyok miatt azonban ezt csak féláron tudta értékesíteni. A szabadságharc után tovább gyűlt a tőke. Azok a polgárok, akik a legjobban boldogultak, borárutermelést és a borkereskedést többnyire marha- és sertéskereskedéssel, textil-, fűszer- és vasáru importkereskedéssel kombinálták. A híres Zsolnay családnak is kezdetben a szőlőből származott a tőkéje. Zsolnay Miklós vagyonának nagy része is szőlőbirtokban állt. Két hatalmas szőleje volt, az egyik 2055 négyszögöl, a másik 2967 négyszögöl. Pécsi kisiparból, a fehér-timárságból fejlődött bőripari üzemmé a Hamerli-féle kesztyűgyár, mely 1861- ben indult meg. A kesztyűgyár alapító Hamerli Jánosnak hat katasztrális hold szőleje volt, emellett borkereskedést is folytatott, így tehát ezt az üzemet is a szőlő és a bor hívta életre, illetve biztosította megerősödéséhez szükséges tőkebefektetést. Engel Adolf parkettagyáros, üzemét 1882-ben alapította, 10 katasztrális hold szőlővel rendelkezett, mellette borkereskedelemmel is foglalkozott. A gyáralapítások alaptőkéjét az üzem rentabilitásáig a szőlő és a bor fedezte, hogy csak a legnagyobbakat említsük. Közepes esztendőt számítva 20%-os tőkekamatot hozott a bor. Ahogy erősödött ipari vállalkozásuk, úgy csökkent számukra a bortermelés jelentősége, de azért a szőlőtől nem váltak meg, legfeljebb a borkereskedői tevékenységgel hagytak fel. A malmok, téglagyárak, stb. tulajdonosai és alapítói közül kivétel nélkül mindegyik rendelkezett 3-10 katasztrális hold kitűnő pécsi szőlővel.

Pécsett olyannyira volt jelentősége a szőlőtermesztésnek, hogy külön szót használnak, - Magyarországon egyedülként - a régi bennszülött, pécsi családok megnevezésére: tüke

## Tüke díszkút

---

A tüke elnevezéssel eredetileg a szőlőtőkét nevezték, s később gazdagodott a jelentése. Ahogy a szőlő nem szívleli az átültetést, a tősgyökeres pécsiek sem szakadtak el a várostól. Egy tükének három nemzedékiig helyi lakosnak, iparosnak kellett lennie, aki saját szőlőjét is művelte. Jelentése mára átalakult: az lehet tüke, aki pécsi kötődéssel rendelkezik és önszántából dolgozik a városért. A tüke ma már brand: létezik Tüke-díj, Tüke kártya és Tüke kút is. Most itt állunk a Tüke díszkút előtt.

A kút kettős Zsolnay évfordulóra állították fel 1998-ban. Pécsi polgárok hozták létre a Tüke Alapítványt, melynek célja a polgárság öntudatának és összetartozás érzésének erősítése, a város hagyományainak ápolása. A Citrom utcai kút a pécsi Zsolnay gyárban készült, anyaga pirogránit, ezinmázás betétekkel. Szőlőfürtjei és rügyei a bő termést és az örök fiatalságot jelképezik.

Régi szüreti szokásaink a közösségi életnek legkiemelkedőbb ünnepei voltak. Ilyenkor az egész évi munka sikerén, a betakarításon érzett öröm is kifejezésre jutott. Valamikor a szüret időszakára az egész magyar közélet megállt: a vitézek hazasiettek, a törvénykezés szünetelt, a diákok vakációt kaptak. A gazdát a szüret végén díszes szőlőkoszorú, vagy szüreti fa átnyújtásával felköszöntötték, amire természetesen lakoma következett. Volt olyan hely, ahol borkirályt választottak és szüreti körmenetet tartottak. A szüret időpontját a jobbágy-földesúri időkben mindig az az uradalom határozta meg, amelyiknek a kilenced járt. Pécsen ez, amint tudjuk - püspök- földesúri város lévén, az egyház hatáskörébe tartozott. Azonban a földesúr és a város polgársága között dúló ellenségeskedés miatt a püspök ezt a jogát bármennyire akarta is, nemigen érvényesíthette. Rendszerint a szőlő teljes megérése előtt már a város tanácsa a szüret kezdetének engedélyét a szőlőbirtokosoknak megadta. A kilenced és a dézsmaszedés miatt az engedélyezett időben nemcsak meg lehetett, de meg is kellett tartani a szüretet. A jobbágyok azonban sokszor nem sokat törődtek vele, akár érettek voltak a fürtök, akár nem, leszedték. Korholták is őket ezért eleget, de a jobbágyok szőlejükét már a hivatalos szüret megkezdése előtt részben leszedték, s a mustot elrejtették a tizedszedők elől, mert amikor a szüret megkezdődött, akkor nyomban megjelentek a dézsmások. Ha már a termésének egy részét oda kellett adnia, legalább azon igyekeztek, hogy a javát maguknak megtarthassák. Ilyen jobbágyi fortély volt az is, hogy az törköly közé eleven szőlőt raktak és csak otthon préselték ki. Mások meg a szőlőben csak kevés szinbort szűrtek, s a törkölyt jó levesen vitték haza. Így született meg a *törkölylátók* és a *kádszúrók* nem éppen népszerű foglalkozása.

*Sétáljunk közben a városközponti tere felé.*

Pécs nyugati szőlővidékein nagyon erős és színes piros levű gulyás volt a hagyományos szüreti ebéd, ritkábban pörkölt. A Pécs környéki magyar faluk szüreti ebédje birkapaprikás, gulyás, vagy húsos káposzta volt, vagy annak hiányában baromfit vágta. A szüret a pécsi szőlőhegyekben rendszeren tovább szokott tartani egy napnál. A szüret befejezésekor, napnyugta után áldomást ittak a gazda egészségére. Az előző évi borból ittak, ki mennyit akart. Éjfél előtt illett eltávozni a szüretéről. A szüreti multságokon nem maradhatott el az ún. heving. Baranyában különös szokásban volt és nagy értéknek tartották, olyannyira, hogy az még Baranya megye címerébe is belekerült. A heving a szótár szerint szőlőfürtökkel telefont ágas-bogas vessző, amely egy hosszú szőlőfürtözhöz hasonlít. A pécsi szőlősgazdák mind ismerik a szót és jelentését. A heving a Pécs-Budai külvárosban lakó bosnyákok különlegessége volt a háború előtt. A pécsi bosnyákok jó hírű szőlőtermelők voltak, ősszel erős kökényágakra sűrű kecskecsöcsü és jól eltartható más fajta csemegeszőlőfürtöket kötöztek fel. A kétlábnyi hosszú ágról a tömérdek szőlőfürt úgy csüngött lefelé, hogy messziről az egész egyetlenegy szőlőfürtnek látszott. Régen, még negyven-ötven évvel ezelőtt házról házra járva hangos szóval kínálták a hevenget téli tárolásra. A címer magyarázója így szól róla: "A nagy hevenget hordó emberek a nagy bortermelést jelképezik, melyről Baranya vármegye már Zrínyi téli hadjárata óta híres. A venyigére kötözött hatalmas szőlőfürtnek nézhető hevinghez hasonló nagy fürtöt bibliai szőlőfürtnek is nevezik."

A városnak minden megmozdulása borozással fejeződött be. A múlt századbeli újságok tele vannak a bálók és táncmultságok propagálásával, vigalmak eseményeivel. Pécs minden társadalmi rétege megtalálta a szórakozását, amit a háttérből végeredményben a szőlő, a bor mozgatott. Az előkelő úri osztályoké volt a Hattyú épület, míg a polgárságnak a "Böhmisches Dörfli", - vagy ahogy Pécssett nevezték, a derfli-ház volt száz év előtt a látogatott népmultságainak színhelye. Ugyanilyen jellegű népünnepélyek színhelye volt a Tettye is.

*Itt állunk a Széchenyi tér sarkán, ahonnan látjuk a megyeházát, jobbkéz felől mellettünk pedig az ún. Lóránt palotát.*

## Lóránt palota

---

A Munkácsy és a Perczel utca sarkán álló impozáns épület, a Lóránt palota, melyet a pécsi zsidóság kiemelkedő alakja, Engel Adolf építtetett. Engel Adolf 1820-ban született Pécssett. Édesapja 4 éves korában meghalt, így hamar nehézségek elé nézett, tizenegy évesen batyus vándorkereskedő lett, apróságok (például: ceruzák, maga készítette gyűjtőeszközök) árusításából tartotta el magát. A német anyanyelvű fiúcska, önerőből tanult meg magyarul, franciául és héberül. Összegyűjtött pénzéből különböző vállalkozásokba kezdett, 16 évesen dohánnyal kereskedett, 18 évesen használt ruha- és bútorboltot nyitott Pécssett. 1844-ben megnősült és házasságát bőséges gyermekáldás kísérte: 9 gyermeke született. Az üzleti életben egyre sikeresebb lett. 1886. március 29-én I. Ferenc József a közgazdasági élet terén szerzett érdemeiért "jánosi" predikátummal magyar nemességet és címet adományozott Engel Adolfnak. Ő volt az egyik kezdeményezője az impozáns, 1869-ben felavatott pécsi nagyzsinaogóának. Adolf kilenc gyermeke közül József szintén vállalkozóként kereste a kenyérre valót, hozzá köthető az Engel József és Fiai cég, mely sajnálatos módon tett szert hírnévre.

Az 1898-as magyar borhamisítási botrány során a korábban virágzó pécsi borkereskedelem - Budaörs után abban az időben a legjelentősebb az országban - akkora károkat szenvedett el, amelyekből soha nem tudott felépülni. A borhamisítási botrány kezdetben az Engel József és Fiai céget érintette, amely az ország egyik legnagyobb borkereskedő vállalkozása volt, és ezáltal sok irigyet és ellenséget szerzett (köztük az akkori földművelési minisztert, Darányi Ignácot). A megítélés áterjedt számos más pécsi cégre is, a pécsi borok híre megromlott, piacuk összeomlott. Ártott a magyar bor nemzetközi hírének és a magyar borexportnak is. A pécsi kereskedők borai korábban messzi földre eljutottak a vasúton. A város a második legnagyobb magyar borkereskedelmi központ volt, a bortermelés és borkereskedelem pedig a város gazdasági életének alappillére. Ezt a helyi borok sok évszázados múltra visszatekintő jó hírneve alapozta meg. A szőlőket 1874-1914 között végigpusztító filoxéra járványt követően ugyanakkor ide érkeztek nagy mennyiségben az olcsó olasz borok, amelyeket vagy tisztán, vagy magyar borokkal keverve hoztak forgalomba, feszültséget okozva a borpiacon. Szintén ebben a korszakban, a borhiány miatt terjedt el a borok manipulációja és a mesterséges borok előállítása. Engel József az 1860-as évek elejétől kezdett termény- és borkereskedelembe Pécssett, és később fiait, Adolfot és Mihályt is bevonta a kereskedelembe. Több megyére terjesztették ki a felvásárlási körüket, és a másik nagy borkereskedelmi központban, Budafokon is megvetették a lábukat, kivívva a konkurencia haragját. Saját telepítésű amerikai szőlőültetvényük is volt Hidoron. A sokak által gyűlölt Engeleket már a nagy botrány előtt is többször a törvénysértés gyanújába keverték. 1873-ban borcsempészet miatt emeltek ellenük vádat Pécssett. 1898. őszén egy razzia során hamis borokat találtak több budapesti kocsmában, és néhány kocsmáros az Engel céget nevezte meg szállítóként. Engeléket hiába ajánlották fel saját maguk már az új eljárás előtt, hogy vizsgálják meg a boraikat, az ügyük ekkor már rosszul festett. Elszabadult a pokol: aki csak pécsi bort vásárolt, mindenki rohant bevizsgáltatni, és a budapesti és kolozsvári vizsgáló központokban alig győzték a munkát. A borhamisítók ellen hajsza indult, ami nem a bizalom helyreállításához, hanem összeomlásához vezetett, különösen az üzletág pécsi képviselői kárára. A Pécsi Kereskedelmi és Iparkamarára, vagy a Pécsi Naplóra, mint érintettek, senki se akart hallgatni, hiába állt ki az Engelek mellett a pécsi

polgármester is, és mikor az országos sajtóban megjelentek a józanságra intő hangok, már késő volt, a kárt már nem lehetett jóvátenni. A budapesti vizsgálat 1899 januárjában zárult. A cég tulajdonosait, Engel Mihályt és Ifj. Engel Adolfot egy-egy hónapi elzárásra és a kiszabható legmagasabb pénzbüntetésre, vagyis 300 forintra ítélte a bíróság, plusz meg kellett volna fizetniük a jelentős eljárási költségeket is. Az Engelek és az ügyész is fellebbeztek, és a január 16-án megszületett másodfokú ítélet ismét elmarasztalta vádlottakat mesterséges borok készítése, forgalmazása, valamint törkölyborok tartása és raktározása körül elkövetett visszaélések miatt. A borhamisítással szemben elharapódzott ellenérzések és a nagy általános bizalmatlanság miatt egyetlen pécsi cég elleni eljárás néhány hét alatt a pécsi borpiac teljes megbénulásához és a pécsi bortermelés hitelének összeomlásához vezetett.

*Néhány lépéssel feljebb nézzünk be a Bortársaság mai üzletébe.*

## Széchenyi tér – Bortársaság

---

1940-től Mecsek borvidéket, majd Mecsekaljai borvidéket tartották számon. 2009-től hivatalosan Pécsi borvidéknek nevezzük. Az ország déli részén fekszik, ezért a Villányi mellett ez hazánk egyik legmelegebb bortermelő vidéke, s az egyik legkisebb magyar borvidékünk. Szigetvártól a Mecsek déli lejtőin át Mohácsig tart. Méretei ellenére olyan gazdag, egyedülálló értékekkel bír, annyi különleges bor hazája, hogy ez a legfontosabb bortermelő vidékeink közé emeli. Az egykori egyházi szőlőbirtokok helyett ma főleg családi borászatok készítenek borokat, köztük a nemzetközi szinten is kivételes cirfandlit. Különlegessége, hogy a világon egyedül itt Pécsen, valamint Ausztria nagyon kis területén található meg, így Pécs város zászlós borának is választották. A ritkasága azzal magyarázható, hogy nagyon kényes fajta, nehéz vele bánni, ám megéri a fáradságokat. A filoxerajárvány után ma is jellemző fajták: furmint, chardonnay, cirfandli, rizlingszilváni, hárslevelű, ottonel muskotály, királyleányka, tramini, rajnai rizling, zengő, zenit, zöld veltelini. A borvidéken sok szőlész-borász foglalkozik már-már kihalt fajtákkal a PTE TTK Szőlészeti és Borászati Intézet génbankjának segítségével. A Pécssett működő, jelenleg az egyetemhez tartozó szőlészeti és borászati kutatóintézet őrzi a világ hatodik legnagyobb szőlő-génbankját, de folynak itt világszerte elismert kutatások a rezisztens, betegségekkel szemben ellenálló új szőlőfajták kinemesítésére is.

*A régi szőlőfajták mentén van egy különlegessége a városnak. Még mindig él egy valószínűsíthetően 500 éves szőlőtőke. A következő állomásunk ennek megtekintése.*

## 500 éves szőlőtőke (Papnövelde utca) és a Török kút (Vörös kút)

---

A mohácsi csatavesztést követő évtizedekben szinte állandósult a háború Magyarországon. A város egy része fölperzselt állapotban volt, a lakosság egyre fogyott a török betörései következtében. A pécsi polgárság java része elmenekült, csak a nincstelen szegény nép maradt a város falai között, akinek nem volt félteni valója. Ha Pécs törökkori gazdasági életről akarunk képet alkotni, akkor ismernünk kell azt aényt, hogy olyan mezőváros volt Pécs már a hódoltság előtt, melynek gazdasága iparon, kereskedelmen és főleg a szőlőtermelésen, továbbá a borértékesítésen alapult.

Pécs gazdasági alapjait, a szervezetéből adódó városiasabb jellegét a török alatt is megőrizte. Lakói a hódoltság korában is iparból, kereskedelemből és szőlőművelésből éltek. Török időkben a pécsiek ajkán ma is élő Basamalom dűlőben állott valóban a "Basamalom", amelyet Tirjáki Haszán pasa építtetett a török helyőrség használatára. A város keleti aljában vizes, ingoványos, mocsaras területek terpeszkedtek. Erre utal a Balokány név is, ami sáros helyet jelent. A pécsi szőlő és a pécsi borok a török világ alatt sem veszítettek jó hírnevükből. Evlia Cselebi török világotutató

elragadtatással ír a pécsi szőlőhegyek mézédés borairól. Pécssett jártakor úgy értesült, hogy itt 6160 szőlőskertet vettek jegyzékbe. A törököket a mohamedán vallás eltiltotta ugyan a bor élvezetétől, de az ő szemükben is nagy volt a jó pécsi bor becsülete. "A török előkelők titokban otthon, a közkatonák és a martalócok nyíltan, kocsmákban hódoltak neki." Ibrahim Pecsevi, a Pécssett született híres török történetíró munkájában maga meséli, hogy egy magyar vitézzel utazott a portára, s útközben jóformán iddogáltak. A bortól felhevült magyar áldomás-ivásra szólította fel, de nem tudtak sehogyan sem megegyezni, hogy kinek az egészségére igyák ki a teli poharat.

Ghazi Girai tatár kán 1603 - 1604 telén itt állomásozott hadaival és itt írta mag *A kávé és a bor* című költeményét, melyben a pécsi bor nagyszerű minőségét kénytelen elismerni. A mű nem maradt fenn. Nemcsak törökös nevű, eltörökösödött magyarok szerepelnek pécsi szőlőbirtokosokként, hanem igazhitű törökök is. A magyarok ebben az időben a pécsi szőlővidék keleti részére szorultak, mert a legjobb szőlők török kézben voltak. Több vörösbort adó szőlőfajta is a török révén került ebben az időben hazánkba. Ekkor honosodott meg a pécsi szőlőskertekben és terjedt innen tovább a kadarka, amely nevének egyik magyarázata szerint, elferdítve őrzi származási helyét: Istambul kisázsiai városrészét, Üszküdart, horvátul Skadart. Ugyancsak ekkor került hozzánk a gohér, a neve is elárulja, hogy szintén török földről vándorolt be. A török uralom új szőlőfajtákat éppúgy, mint különféle gyümölcsfajtákat is behozott az országba. A töröknek köszönhetjük például a fügefa, török- vagy rácpardicsom (padlizsán), a kukorica, a dohány, és a szömörce elterjedését. A tulipánbimbóval díszített kapufélfák (Budai külvárosban), melyekből a háború előtt még akadtak Pécssett, a tulipán kultuszával együtt a török időkben tűntek fel.

Még létezik egy 500 éves szőlőtőke, Pécs belvárosának egy kis udvarában van elrejtve, melyet valószínűleg a török korban ültettek. Évente nagyjából száz kilogramm termést hoz, tőke kerülete csaknem egy méter.

*Kicsit feljebb sétálva külön szobrot találunk a vidámság istenének: Bacchusnak. Sétánk következő állomása.*

## Bacchanália szobor

---

A csoport fő alakja Bacchus, a bor és vidámság istene, hét bacchánszó veszi körül, hűen tükrözve, hogy Pécs évezredek óta a szőlő és a bor városa. Rétfalvi Sándor szobrászművész alkotása. Ki is volt valójában Bacchus, vagy, ahogy még gyakran nevezik, Dionüszosz?

Bacchus és Dionüszosz – a különbség csak annyi, hogy amíg Bacchus a római mitológia istene, addig Dionüszossal a görög hitvilág tanulmányozása során találkozhatunk. És hogy mi a közös bennük? Röviden: a bor. Mindkettőjüket a bor, a jókedv, vidámság isteneként tisztelték az ókorban.

A Bacchus (Bakkhosz) név eredetileg nem is római, hanem keleti eredetű. A régi Rómában a jókedv, a vigalom, a szüret, a szőlő és bor isteneként tisztelték. A legenda szerint ügyes borkereskedőből vált a bor istenévé. Gyakran találkozni a Liber Pater, illetve a Liber elnevezéssel is Bacchus emlegetésekor. Nevéről egy hordótípust is elneveztek. Bizonyára mindenki hallott már a Bacchus-hordóról. Régen a kétfüles kishordót illették ezzel a névvel. Az ókori Rómában és Görögországban is nagy becsben tartották a bort, s ezért istenüknek évente rendszeresen tartottak ünnepélyeket, úgynevezett bacchanáliákat. Ezeket a más néven szaturnáliáknak nevezett ünnepségeket minden év december 17-e és 23-a között ülték, s ilyenkor egymást is megajándékozták. A rómaiak és a görögök is úgy hitték, hogy a bor isteni eredetű, ezért is tartották nagy becsben istenüket. Dionüszosz (Dionysos) a szőlőtermesztés, a bor, és a mámor istene. Dionüszosz Zeusz és halandó szerelme, a Hold istennőjének Szemelének gyermeke. Ő volt az, aki elhozta az első szőlővenyigét az embereknek. Dionüszosz már fiatal korában megízlelte a bort, s

ekkor kezdte el terjeszteni kultuszát, amely így Egyiptom és India után görögföldön is elterjedt. Dionüszosz kultuszát kezdetben vidám, csendes ünnepségek keretei között éltették, később azonban ezek hangos tivornyákká váltak, mely jókedvnek az oka természetesen a bor fogyasztása volt. Amikor a világ meghódolt a bor kultusza előtt, Dionüszosz az Olümposz hegyére költözött, s az istenek között kapott helyet.

*Visszafelé sétálva a város római kori múltjához, útközben emlékezzünk meg Klimó püspökről, akinek nagyon jelentős szerepe volt a város fejlődésében, s közvetetten a város gazdasági alapját adó szőlő termesztésben.*

## Klimo Könyvtár

---

A város 143 éves török megszállás után szabadult fel, s nagyon megrongált állapotban lehetett. Az 1698-as összeírás 159 családról tudósít, akik már a felszabadításkor is Pécsen laktak, tehát körülbelül 480 ember. Pécs önellátásában és kultúrájában a XVI-XVII. században a szőlészet és borászat mellett nagy szerepet játszottak a mézédés gyümölcsöket és színpompás virágokat termő kertek is, amelyek a város falait koszorúként övezték. Eszterházy Pál 1664-ben azt írja, hogy itt alma- és vetemény-termő kertek vannak mindenfelé. A török uralom alatt álló országrészek kertjeiben ekkor a cseresznye, a kajszi- és őszibarack, a körte, a szilva addig sose látott fajtái honosodtak meg. Azonban az egyre fokozódó terhek, az élet bizonytalansága következtében Pécs lakossága egyre fogyott. A XVII. századvégi összeírások már romos török kertekről tudósítanak bennünket, amit a császári hadak pusztítottak el.

Az újjáéledő Pécs a XVII - XVIII. század fordulóján - mint kezdeti fokon a legtöbb város - önellátásra rendezkedett be. Kevésszámú lakossága ellátásának biztosítására szántóföldje, rétje, legelője, szőlője és erdeje kezdetben még elegendő volt, de fokozatos növekedésével, kénytelen volt áttérni az áruigazgatásra, s elsősorban borból tudott többet termelni saját szükségleténél. A bor tehát az iparcikkkel együtt piacot alakított ki lassan a városban, amibe a XVIII. század közepe tájától bevonta a szomszédos faluk népét is. Lipót császár 1701. április 9-én kelt diplomájával elrendelte, hogy a felszabadult egyházi javakat "a szent célok szolgálatára" vissza kell adni. A püspök és a város viszonya ezáltal is mind jobban romlott. A püspök ragaszkodott földesúri jogaihoz, a város pedig kitartó küzdelmet folytatott a szabad királyi városi címért. A küzdelemben komoly súllyal szólt bele a szőlő, a bor, a borkimérési jog a kocsmaszolgáltatás révén. Pécsen boreladási jogot gyakorolt a püspök, a káptalan, és a szerzetesrendek is. Pécs polgárainak, akik borárutermelésbe kezdtek, borukat eladni igyekeztek, elsőrendű érdekükben állott megszabadulni a vetélytársaktól. A harcban a szerzetesrendek húzták a rövidebbet, mert a borkimérési jogot megvonták tőlük. Így aztán a bor helyi piacáért folyó küzdelemben Pécs lakossága végül is csak a püspökkel, mint a város földesurával és a káptalannal, mint Pécs határában birtokos földesúrral állott szemben. A város kispolgárainak, gyenge keresetű mesterembereinek fő jövedelmi forrása a borból származott. Ebben az időben, máig általában a helytelen borkezelés miatt a pécsi borok nem voltak tartósak, de a bortermelésnek akkora jelentősége volt, hogy a legtöbb viszály alattvaló és földesúr között a borkérdés következtében keletkezett. A király a panaszok orvoslására több ízben resolútiót bocsátott ki, mely a borkérdést, főképpen a kocsmáltatást igyekezett szabályozni. Az első sikert a pécsi polgárok 1721-ben érték el. Ekkor ugyanis királyi döntés mondta ki, hogy nyáron a püspöki és a káptalani borkimérés mellett a város is gyakorolhatja a borkimérési jogot. A szabadkirályi jogi állapot azt jelentette, hogy Pécs város a maga egészében megkapja a nemesi személy kiváltságait. Ezen az alapon tehát a közigazgatás és bíraskodás terén bizonyos fokú önkormányzatot élveztek. Polgárai maguk választhatták tisztviselőiket, akik szabályozták gazdasági tevékenységüket, megállapították terheiket és szükség esetén eldönthették vitás ügyeiket. A szabad királyi városok polgára személyével, idejével, munkaerejével és birtokával szabadon rendelkezett. A pécsiek tehát úgy látták, hogy a klérus az 1736. esztendőben, a városiakat köröskörül határukából kiszorította, ezért a város vezetői a királyhoz fordultak panaszukkal. Tiltakoztak a város határainak összeszorítása ellen és kérték, hogy Pécs terjedelmes erdei, szántóföldjei, rétjei és



szőlőhegyei a város birtokába kerüljön vissza. Panaszával a város elérte, hogy 1747-ben a királyi bizottság felülvizsgálta a város határát, mire a püspök kiegyezett a várossal: a Daindol-dülőt a káptalantól elvette és teljes egészében a városhoz csatolta. Azonban a püspök a polgárok borainak eladását, annak lehetőségét erősen csökkentette. A város igyekezett védeni saját érdekeit és rendeletek és bírságok kilátásba helyezésével próbálta ellensúlyozni a kialakult helyzetet. Mivel a püspöknek már tizenöt kocsmája volt a városban, a városi tanács elhatározta, hogy ő is hasonló arányban nyit kocsmákat, így aztán a XVIII. században minden 14-15 házra egy-egy kocsmát jutott. A kocsmák jelentőségét különösen értékelni kell ebben az időben. A város számítása szerint egy kocsmát évi haszna - jó bortermés idején - ötezer forint volt. A felszabadult város a kocsmák birtokában akármekkora terhet képes elviselni, mondták akkor az előljárók. El is bírt ennél sokkal többet, mert 1780-ban, Pécs szabad királyi rangra emelése - kerekén kétszázezer forintjába került. A helyi termelés nem fedezte a szükségletet, bár a városiak a városon kívül fekvő szőlőben termelt boraikat is szabadon hozhatták be Pécsre.

Klimo György püspök (1751–1777) szerepét a kortársak és a szakirodalom sem vitatja: rendkívül nyomasztó helyzetet teremtett számára szeretett városával való „szembeállása”, így maga tett lépéseket a hosszú távon fenntarthatatlan állapot véget vetése érdekében. Noha Bécsben nem tartották fontosnak a szabad királyi városi rang megadásához a pápai beleegyezés megkérését, Klimó püspök ezt lelkiismereti és erkölcsi kötelességének tekintette. Egy 1774. március 18-án kelt levelében a következőket fogalmazta meg: *„Kijelentem, hogy amint a római pápa engem arra fölhatalmaz, Pécsnek a földesúri jog alól leendő fölszabadításába szívesen beleegyezem.”* Ennek folyamán 1775. október 26-án kérvényt fogalmazott meg VI. Pius pápának (1775–1799), melyben püspöki esküje alóli felmentését kérte, ám elutasító választ kapott. A város végül Klimó György püspök 1777. május 2-án bekövetkezett halálát követően, a püspöki székesedés (*sede vacante*) időszakában (1777–1780) tudta a jogi procedúrát véghezvinni. Az 1780-ban kelt oklevélben – mint az a fentiekben olvasható – maga az uralkodónő is megemlékezett az általa nagyra becsült pécsi egyházfő szerepéről.

A püspöki és káptalani borok minősége sokkal jobb volt a polgári borokénál. A nagyobb kiterjedésű és rendszerint egy tagban fekvő szülőföldre kevesebb költséget, több gondot tudtak fordítani, s egyenesen olyan embereket alkalmazni, akik a szőlőművelés és borkezelés terén jártasak voltak. Ezzel szemben a pécsi kispolgár ráérő idejében, maga művelte a szőlőt.

A bor szállítása nagyon költséges volt, s a bor minősége sem bírt ki hosszú utakat, valamint különböző vámok is terhelték a szállítást. Így a pécsi bor gazdasági fejlődésének nem voltak meg a feltételei, s a város kereskedelme a polgárság nagy tervei ellenére a felszabadulás után sem fejlődhetett rohamosan nagygyá az exportkereskedelem alapkövétől. Tervei csak jóval később, a vasutak építésével valósultak meg.

*Sétánk következő állomása egy újabb fontos pillére a pécsi bor fejlődésének.*

## **Pezsgőház**

---

A pécsi borkereskedelemről fejlődhetett és létesült Magyarország első pezsgőgyára, melyet Littke Lőrinc alapított 1859-ben. A Littke féle pezsgőgyárban a pezsgőt francia eljárással, természetes úton állították elő, tehát a borhoz adagolt cukor alakult át a pezsgősüvegekben szénsavvá. A pezsgőgyártással a gyártási technikát ez az üzem hozta be elsőnek Magyarországra. A pezsgőgyártáshoz egységes minőségű és nagy mennyiségű borra volt szükség, melyet főleg Villányból és Siklósról hoztak. A pezsgőgyár létesítéséhez nagyban hozzájárult a régi pécsi szőlőkultúra aranykorából származó, sőt a még korábban létesített sétatéri nagy pincerendszer. Az ötemeletes pincék befogadóképesség és a megfelelő állandó hőmérséklet biztosítása szempontjából mindenben

nagyszerűen megfeleltek és ma is még megfelelnek a követelményeknek és a keresletnek. A szőlőkultúrából kisarjadó pécsi Littke pezsgő utat talált a külföldi piacokra is, először az osztrák - magyar vámterületen kívül Svájcba, a századfordulóig pedig a Balkánra. A Pécs - Mohácsi vasút 1857-ben épült meg, mely a Duna segítségével, Budapesttel kapcsolta össze a várost. A vasúti hálózat folyamatos kiépülése meghozta a pécsi piac kiszélesítését.

1880-ban azonban megjelent a filoxéra, a szőlő esküdt ellensége, lesújtva az egész város lakosságát, melynek majdnem fele szőlőbirtokos és bortermelő volt. A városi elöljárók a szomszéd szőlők védelmére egyúttal 4 fegyveres rendőrt is kiküldetett a rendőrorrmester vezetése alatt, hogy megakadályozzák a terjedést. Ott megjelenni szigorúan tilos volt. A vész ellen azonban mindez mit se használt, mert a filoxéra újabb és újabb helyeken ütötte föl fejét. Sokféle gyári készítmény látott napvilágot a filoxéra elpusztítására, nagyon kevés sikerrel. Ekkor kezdték a pécsi bor helyett a vidéki borokat pécsi borként eladni, s a pécsi bor kezdett veszteni a jó híréből. Elkézdtek Amerikából töveket hozni, amik ellenállóbbnak bizonyultak. Drámai felhívás és összefogás hozta a megoldást, mert mindenki felismerte, hogyha a helyzet így marad, akkor 10 év múlva már nem lesz szüret Pécsen. A vasárnapi iskolában reggel 8-10-ig szőlőoltási előadásokat tartottak, elindul a vincellér képző, amely iskolát a Tettye utcában lévő Schmidt féle malomból alakították ki. Amikor megnyitotta kapuit két tantárgyat tanítottak: növénytan elmélet, szőlőművelést.

Nagy költséggel alapított és fenntartott városi szőlőtelep arra volt hivatott, hogy ellássa jó amerikai vesszőkkel a kipusztult szőlők tulajdonosait és első sorban a városi lakosságot. Sok kritika érte a vesszőket, s nagyon hosszú ideig is tartott, amíg a szőlővesszők megeredtek, ezért a földet egyéb termények számára kezdték megművelni. A kocsmák további működéséhez pedig a kormány szerződést kötött olasz piacokkal, s a kocsmákat elárasztotta a nagyon olcsó olasz bor. Pécsre hosszú időn keresztül havonta átlag tízezer hl olaszbor érkezett az 1890-es évek elején. Az olasz szerződés megakasztotta a magyar szőlők felújítását, s a szőlő mellett a pálinka és a sör előretörését is jelentette.

*A séta vége a város ősi múltjába visz vissza, ahol szakrális helyeink bizonyítják, hogy a legnemesebb kultúrnövény a szőlő, már közel két ezer esztendeje a város lakója.*

## **Dóm Kőtár (belülről)**

---

A pécsi székesegyház 1882-1891 közötti restaurálása a kor elvei és gyakorlata szerint inkább újjáépítés volt. Az újjáépítés jellegét legjobban a művészi részletek sorsa jellemzi: azokat a falakat is lebontották, melyeken román és gótikus freskók voltak, és az új épületet Székely Bertalan és Lotz Károly falképeivel díszítették. Az egyedülálló gazdagságú, főként román stílusú domborművek a 80-as években kerültek a Dóm Kőtárba. A Kőtár legjellemzőbb díszítőmotívumai az ornamentikás díszítések, inda- és szalagmotívumok, melyek között több helyen is megfigyelhető a szőlő motívuma is. A legnemesebb kultúrnövény, a szőlő már közel két ezrede meghitt lakója Baranyának, szőlőműveléssel foglalkoztak a rómaiak is. Bizonyítja ezt a megtalált szőlőfürtökkel ékesített római oltárkő a II. századból. A római Sopianae a mai Pécs, (közelebbről a mai belváros) helyét a már említett földrajzi adottságok szabták meg: építőanyaggal, vízzel bőven ellátott terület volt, melynek környéke, a Mecsek déli lejtője, gazdagon termő föld szőlőtelepítésre alkalmas volt. Délies klímájával a római települések szükségleteinek kiválóan megfelelt. Valószínűnek látszik, hogy a lankás domb- és hegyoldalakat a város környékén földbirtokosok, gazdag kereskedők és kiszolgált katonák villagazdaságai borították. Ezek körül terültek el a rabszolgák által művelt földparcellák, szőlők, gyümölcsösök stb. A rómaiak belterjes szőlőművelést teremtettek, az erdőséget a szőlő érdekében a magasabb szintekre tolták fel. A szőlő szeretetének látható jeleivel találkozunk Pécsen és Baranyában mindenütt: római kőfaragványok, egy nagyobb bachikus szobor töredéke, s áldozóoszlop került elő a város ásatásain. Az oltárkő egyik oldalán a győzelem istenasszonyát, másik oldalán egy római vitézt ábrázol sisakban, páncélban, amint egyik kezében lándzsát tart, másik kezével pajzsra támaszkodik és egy legyőzött barbár hátára tapos. A fogadalmi

oszlop hátoldala fűrtökkel megrakott szőlővesszőket ábrázol, alattuk nyúl rágódik egy szőlőfűrtön. Az istenasszony a győzelmet, a páncélos katona magát Lucius Olpist, a nyúl pedig a békét jelenti. A szőlőkultusszal kapcsolatos fogadalmi oltárkövek mellett említést érdemel a Pécselt lelt bronzlemez domborműves ékszerszekrény, a IV. század első feléből. A főmotívumot képező kép üres közeit szőlőindák és dús szőlőfűrtök töltik ki a ládikán. Pécselt már nemcsak a teljesen geometrikus szalagfonat jelenik meg, hanem annak a természethez közelebb álló változata is, az inda. A szalagfonat- inda dísz kísérelő dekorációt a Dóm Kótár kőfaragványain is megfigyelhetjük. Megjelennek olyan természeti formák, mint a szőlőfűrt és a toboz is.

### Székesegyház bronz kapu és belső

---

A népvándorlás nem kedvezett a földművelésnek s vele együtt természetesen a szőlőtermesztésnek sem, hisz az egész éven keresztül szakadatlan időigényes munkákat a bizonytalan háborús viszonyok között nem végezheték. A középkorban Pécs magas fallal megerősített város volt; falai között sok ember szívesen keresett menedéket, s hamar benépesedett. Kiténik ez Ditmar salzburgi érseknek Arnulf királytól kapott privilégiumából, "mellyel feljogosítatik, hogy Pécselt adót és vámot szedhet, minél több szőlőt ültethet, s e birtokában megerősítetik."

Magyar államalapítás korában az egyházi földesúr hatalma alá került a Püspökvár, mely az egész középkoron át Pécs legerősebb központja volt. A nyugalmasabb életkörülmények hatására a föld intenzívebb művelése állandó jelleget öltött és a szőlőműveléssel együtt a nép főfoglalkozásává lett. A korai középkorból kevés forrás maradt fenn, amelyek pécsi szőlőkről emlékeznek meg. Azonban a neoromán székesegyházi főoltár sátrán és a félkörívek homlokszalagján is a szőlőkultusszal kapcsolatos díszítményt találunk: galambok szállnak a szőlőtőkére. A főoltár fölötti kupolán is szőlőgerezd van, galambokkal, s a mai székesegyházi kápolnák tartóívein is szőlőgerezdet látunk, az altemplomban pedig szőlőgerezdet csipegető madarakat. Tudjuk, hogy a XIII. század végén már állt a pécsi városfal, négy kapujával, s ettől kezdve a 116 katasztrális holdnyi belső terület nagy változásokon ment keresztül. Az 1490-91 királyi kiadások és bevételek könyve szerint Baranya megye hatodrésze a pécsi püspök birtoka volt. A város híres volt jó boráról. Oláh Miklós pécsi prépost, később esztergomi érsek tanúsága szerint, az akkori idők legkitűnőbb borával, a szerémivel vetekedett. Híre messze földet megjárta, Szegedig és Debrecenig vittek belőle. Élénk szőlőművelésre utal az a körülmény is, hogy a királyi udvar borát Pécsről szerezte be a török előtti évtizedekben. Oláh Miklós rövid pécsi püspöksége alatt saját szemével látta, hogy egy-egy jobbtermésű szüret alkalmával nem volt elég hordó, így minden edényt fel kellett használni a célra. II. Lajos szegény asztalára - talán nem is egy ízben a pécsi püspök, Szatmáry György jóvoltából került bor, mégpedig pécsi termés. Sulyok György pécsi püspök pedig száz akó bort hagy végrendeletében János királynak, mint egyetlen értékes tulajdonát. A humanizmus és reneszánsz Mátyás udvarában kezdődik és összpontosul, de halála után átveddik attól független, egyes paraszti és polgári származású egyházi és világi főurak udvarába. Pécselt Szatmári püspök idejében virágzik a reneszánsz. A tudományokban és művészetekben jártas nagyműveltségű főpap, bőkezű mecénás hírében állt hazai és külföldi körökben egyaránt. Szatmári György reneszánsz életszemléletnek megfelelően a várostól távolabb fekvő magaslatra, festői kilátást nyújtó környezetbe, a Tettyére építteti fel nagyszabású nyári palotáját. Csodás lehetett a várkastély, melyet gondozott dús szőlőkertek, haragoszöld erdők, a fennsík mögött hirtelen emelkedő hegy és az örökké zúgó Tettye-patak öveztek. Amikor 1543-ban Pécs városát és várát bevette a török, a tettyei várkastélyba derviseket telepített. Innen ered a Tettye név (tettye, tekke, tekka) kolostort jelent. A török hódoltság korától a pécsi szőlővidék egyik dűlőjeként, ill. nagyobb szőlőterület összefoglaló neveként szerepel a Tettye.

2000-ben, a Millenniumra készülve, a Pécsi Egyházmegye Rétfalvi Sándort kérte fel, hogy a Székesegyház déli bejáratához, az előteret lezáró szoborkaput készítse el. Rétfalvi nem is választhatott volna méltóbb motívumot, mint a szőlőtőke, mely évezredek óta keresztény szimbólum („Én vagyok az igazi szőlőtő...” János 15,1-11) ugyanakkor ennyire Pécsi jelkép is.

## Székesegyház toronyból: Az aranyat érő pécsi szőlő temploma

---

A Donátusi kápolnának elég fontos kötődése van a város „aranyat érő” szőlőjéhez. A város szőlővidékeinek egyik leghíresebb és legjobb minőségű termőterülete, az Aranyhegy, ahol a XVIII. és a XIX. században országszerte híres, isteni, „aranyat érő” szőlő termett, köztük a „pécsi szőlő”, a cirfandli. Az Aranyhegy a Deindol, Bálics, Makár és Ürög határolta domboldali terület, azaz a Donátus központi része. A terület jelentőségét mutatja, hogy a város címerében is helyet kap: A címer közepén maga Pécs látható, a várost falak övezik minden sarkán bástyával. Háttérben az aranykoronás hegy, a Mecsek. Egyik oldal a Tettyét a másik oldal az Aranyhegyet ábrázolja. A jobb oldalon csörgedező víz pedig természetesen a Tettye patakat ábrázolja.

Régen ebben a városrészben hétvégi kertek és persze szőlőbirtokok voltak, ma viszont már leginkább családi házak uralják a városrészt, melyeket a '80-as és '90-es években kezdtek építeni. Szőlő már alig található az egyébként Pécsen belül is igencsak falu-jellegű, csendes, békés helyen. Érdekes, hogy a Donátus nevét csak a városrész kápolnájának felépítése után kapta. Az ott élők ugyanis annyira büszkék voltak a szőlőjük minőségére és hírnevére, hogy az Arany-hegyen 1736-ban egy kis római katolikus kápolnát emeltek az aranyat érő szőlőtőkék védőszentjének, Szent Donátnak. Ez volt az első donátusi kápolna, melyhez a Ferences templomtól minden év augusztus 7-ét (Szent Donát napját) követő vasárnapon körmenetet vezettek a szőlőhegy és a szőlő tiszteletére és védelmére.

Az egyszerű fatornyos kis kápolna helyén Hoffmann László pécsi építésmérnök tervezett 1936-ban egy modernebb, alacsonyabb tornyú kápolnát, melynek díszé a Zsolnay Porcelángyár által készített pirogránit szabadtéri szószek. A kápolna, a városrész és a pécsi szőlő tehát összefonódnak itt, Szent Donát vigyázó tekintete alatt. Donát pedig nem akármilyen szent volt. Egyes források szerint ókeresztény püspök, mások szerint katona volt, aki a közép-olaszországi Arezzóban halt mártírhalált. Mint minden szenthez, Donáthoz is kapcsolódik egy legenda: Történt egyszer ugyanis, hogy Donát kezéből egy mise alkalmával a pogányok kiütötték a szent kelyhet, ami a földre esett és darabokra tört. Donát összeszedte a kehely szilánkjait, szomorúan az oltárra helyezte azokat, majd imádkozni kezdett. Imája annyira erős volt, hogy kis idő múlva a kehelydarabok összeforrak és Donát kezében ismét egyé váltak. Amikor ennek a kehelynek az ereklyéit 1652-ben Rómából a Rajna-vidéki Münsterreifel városába vitték, a kelyhet kísérő papba a történet szerint belevágott egy villám, de nem történt semmi baja. Ezért imádkoztak a pécsi szőlészek és borászok Donáthoz, hogy szőlőjüket kímélje meg a villámcsapásoktól (valamint ehhez idővel hozzátoldották a jégesőt is). Mikor pedig tiszteletére körmenetet rendeznek, nem véletlenül kerül elő a pincékből, sufnikből az „aranyat érő” nedű.

*A sétát is egy ki aranyat érő nedűvel fejezzük be, nem máshol, mint a várost meghatározó Püspökség mai pincéjében.*

## Püspöki Pince

---

A "régi jó időkben" a magyar ember három dolgot tartott nagyra: a lányát, a lovát és a borát. Vigyázni pedig úgy lehetett, hogy alkalmas pincékben emberi szem és száj előtt rejtve tartották. Nálunk tehát a XVI.-XVII. században a pinceépítésnek alapelve az volt, hogy rá ne akadjanak. Mivel állandóan attól kellett tartani, hogy a pincéket feltörik, ezért veremépítéshez folyamodtak. A pinceásás egykor keresett foglalkozás volt. Meg kell említeni a pincevágó foglalkozást, akik a pincék feltörésével foglalkoztak. Különösen a háborúknak, ők a hadakkal együtt vonultak. A fallal kerített város földalatti útvesztője a XVI. században már kialakult, és nem sok változás esett rajta a XVIII. századig. Amikor megindult a nagyarányú bortermelés és borkereskedelem, a XVIII. század

vége felé építették ki a részben ma is használatos pincéket. Ennek a hatalmas, régi és újabb kori pince útvesztőnek minden részlete ma sincs mind feltárva. A pincerendszer északnyugati sarka öt emelet mélységben a sétatéri Kioszkig és a Littke-telek keleti végétől az alsó sétatér közepéig a múlt század dereka óta a Littke-cég bor-, majd pezsgőraktára lett. Az 1926-27-i városi csatornázás alkalmával - bár csak 4-5 m mélyre árkoztak - mégis 226 pincét kellett alátámasztani. Van ahol szilárd kőbe vájtak pincét, például a Havi-hegyi triász-mészköbe ágyazott hatalmas alagút. A szőlőhegyeken a régi pincék, ill. préházak közül igen keveset hagyott meg az idő eredeti formájukban. Ezek a XIX. század első felében még elsősorban gazdasági jellegű, kő- és fakombinációjú épületek a XIX. század második felétől többé-kevésbé a nyaralók vonásait öltötték magukra. A múlt századi polgári jólét és kultúra kifejezői százával sorakoznak az Aranyhegy, Daindol, Szókó, Bális völgyeiben; a mai belváros fölötti szőlőkben már kissé magasabban a lakás céljaira történt beépítések, s átépített formában az állandó lakás céljainak megfelelő rendeltetésben. A Pécsi Káptalan egykori emeletes, várszerű pincéje a Szent-Miklós-i dűlőben, vagy az apácák szőlőjében épített hatalmas tornyos palota is tanúskodik. Ez utóbbi ma a Szőlőgazdaság központja. A püspöki felsőkert, a régi várvéd bástya folyosója szőlővel volt beültetve.

A Püspöki Magtár az uradalom főpincéjeként volt ismert, mint a püspöki rezidencia része. A misékhez szükséges bort tárolták itt. A meglevő épület alatti pince korábbi, mint a fölé épített magtár. A pincealagút nyugati szárnya a múltban nem csupán bor tárolására szolgált. Érdekessége a helynek, hogy a püspöki palota kertjét a magtárral összekötő alagutat biztonságos ösvényként használták azokban az időkben, amikor a kommunista államhatalom emberei lehallgató készülékeket telepítettek a püspöki lakrészbe.

Kóstoló a püspöki borokból.

## Tüke a vinná réva, aneb po stopách vína v Pécsi



### TEMATICKÁ PROCHÁZKA

**Délka:** 3,7 km

**Doba trvání:** 3 hodiny

**Trasa:** 100 éves Borozó (100letá vinárna) (přes ulice Ferencesek a Jókai) Tüke kút (studna Tüke), Lóránt palota (palác Lórántú); Széchenyi-tér Bortársaság (náměstí Széchenyiho Vinařská společnost) (přes ulici Megye) ulice Papnövelde č. 6., úpatí kopce Kalvárie, Katedrála, Biskupský vinný sklep (s možností ochutnávky vína).

Kdysi město charakterizovali takto: Pécs je mediteránské, vinařské, katolické město. Kult vinné révy už ve středověku zapustil v našem městě tak hluboké kořeny, že se stal i součástí přísně stanovené katolické liturgie.

### 100 letá vinárna

Procházku začínáme před někdejší městskou hradbou. Zde, na Nemocničním náměstí (Kórház tér) stojí jedna z nejstarších památek dějin pohostinství v Pécsi, hostinec Magyar Korona Fogadó,

postavený kolem roku 1750, dnes nazývaný *100letá vinárna*. Kdysi dávno sloužil jako hostinec zastávka poštovních vozů před městskou hradbou, na dvoře stály stáje a stodola pro kočáry. Na rohu na přízemí fungovala malá kovářská dílna. Zde si mohli odpočinout cestující, přicházející večer, po zavření městských bran. Podle legendy zde strávil jednu noc i Sándor Petőfi. Po druhé světové válce během zestátnování se z komplexu budov se stala vinárna, hostinec a restaurace. Kolem roku 1940 dostala jméno *100letá vinárna*. Dodnes je to velmi oblíbené místo, ale už mnohem tišší než kdysi bývalo - vypráví majitel, strýc Laci.

Ale nespěchejme tolik. Ohlídněme se zpět, jaká byla situace péčského vína před 100 - 2000 lety, kdy byla 100letá vinárna postavena.

21. leden 1780. Biskupské město Pécs získalo statut svobodného královského města. Tento rok byl významný také z hlediska výroby vína, protože také všechny hospody ve městě - které byly do té doby ve vlastnictví církve - přešly do vlastnictví města. Provoz hospod v tomto období výrazně ovlivňoval hospodářskou situaci města. Výroba vína, probíhající na velkém území a kvalitativně se rozvíjející, tvořila ještě i v XIX. století základ hospodářského života města. Nejlépe prosperující obyvatelé zpravidla kombinovali výrobu a prodej vína s obchodem se skotem a s prasaty, s importem textilu, koření a železářského zboží. Kapitál známé rodiny Zsolnay zpočátku také pocházel z hroznů. I velkou část majetku Miklóse Zsolnay tvořily vinice. Zakladatel rukavičkářny János Hamerli byl majitelem šesti katastrálních jiter vinice, kromě toho také obchodoval s vínem, a tak i tato továrna vděčila hroznům a vínu za svou existenci a za kapitálové investice potřebné k jejímu posílení. Adolf Engel, který svůj závod na výrobu parket založil v roce 1882, vlastnil 10 katastrálních jiter vinice, vedle toho také obchodoval s vínem. Základní kapitál pro založení závodu až do dosažení rentability pocházel z hroznů a vína, abychom zmínit jen ty největší. Za průměrný rok přineslo víno úrok z kapitálu 20 %. Jak jejich průmyslové podniky rostly, tak klesal pro ně význam výroby vína, s hrozny se ale nerozloučili, nanejvýš už přestali s vínem obchodovat.

V Pécsi bylo pěstování vína tak významné, že - jako v jediném městě v Maďarsku - používali pro rodiny, jejichž alespoň tři předchozí generace žili v Pécsi, speciální název: *tüke*.

## Kašna Tüke

---

Slovem *tüke* se původně označovala vinná réva, později byl jeho význam obohacen. Tak jako vinná réva nemá ráda přesazování, ani původní občané Péce město neopustili. Pravý *tüke* musel být po tři generace místním obyvatelem, živnostníkem, obdělávajícím i vlastní vinici. Význam slova se postupem času změnil a dnes může být *tüke* ten, kdo se váže k městu a dobrovolně pro město pracuje. Z *tüke* se dnes už stal brand: existuje cena *Tüke*, karta *Tüke* a také kašna *Tüke*. Teď stojíme před kašnou *Tüke*.

Kašna byla postavena v roce 1998 na dvojnásobné jubileum Zsolnay. Občané města založili nadaci *Tüke*, jejíž cílem je posilování občanského sebeuvědomění a pocitu sounáležitosti, zachovávání tradic města. Kašna na ulici Citrom utca byla vyrobena v továrně Zsolnay ze speciálního materiálu pyrogranit s vložkami s eosinovou glazurou. Štrápece hroznů a pupeny symbolizují bohatou úrodu a věčné mládí.

Dávné zvyky, vážící se k vinobraní, byly nejvýznamnějšími svátky komunitního života. Vyjadřovali radost nad úspěchem celoroční práce, nad vinobraním. Kdysi se během období vinobraní v Maďarsku zastavil veřejný život: vojáci spěchali domů, práce zákonodárců byla pozastavena, studenti dostali prázdniny.

*Pojďme dále směrem k náměstí v centru města.*

V západní části vinařské oblasti Pécs je obvykle na vinobraní k obědu guláš s velmi silnou a červeně zbarvenou šťávou, zřídka perkelt. V maďarských vesnicích v okolí Péce bývá k objedu paprikáš z beraního masa, nebo zelí s masem, pokud scházelo, zařizli slepici. Vinobraní ve vinicích

v Pécsi obvykle trvá déle, než jeden den. Na konci vinobraní si po západu slunce připili na zdraví hospodáře. Pili víno z předchozího roku, každý kolik chtěl. Z vinobraní se slušelo odejít před půlnocí. Na taneční zábavě po vinobraní nesměl chybět tzv. heveng. V župě Baranya byl osobitou tradicí a představoval tak velkou hodnotu, že byl vložen dokonce i do erbu župy Baranya. Heveng je rozvětvený výhon vinné révy, opletený hrozny vína a vypadá jakou dlouhý hrozen vína. Všichni vinaři v Pécsi znají význam tohoto slova. Heveng byl před válkou osobitou tradicí Bosňáků, žijících v předměstí města Pécs - Budai. Z dvě stopy dlouhého výhonu visela spousta střípců hroznů tak, že z dálky připomínal jediný veliký hrozen vína. V minulosti, ještě před čtyřiceti - padesáti lety chodili z domu do domu a hlasitě nabízeli heveng k zimnímu uskladnění. Ve vysvětlení erbu se o něm píše „Lidé, nosící velký heveng, symbolizují bohatou výrobu vína, kterou je župa Baranya známá už od zimní výpravy Zrínyiho. Podobný velký střípec, jako hevengem nazývané střípace přivázané k prutu vinné révy, nazývají také biblický střípace hroznů.“

*Ted' stojíme na rohu náměstí Széchenyi, odkud vidíme župní dům a vedle nás na pravé straně tzv. palác Lóránt.*

## Palác Lóránt

---

Impozantní budova na rohu ulic Munkácsy a Perczel je palác Lóránt, kterou dal postavit Adolf Engel, klíčová postava židovství v Pécsi. Adolf Engel se narodil v roce 1820 v Pécsi. Jeho otec zemřel, když mu byli čtyři roky, a tak se musel brzy potýkat s nesnáze, jako jedenáctiletý se stal vandrovním obchodníkem, živil se prodejem maličností (například tužek, vlastnoručně vyrobených nástrojů k zapalování). Chlapeček, jehož mateřským jazykem byla němčina, se sám naučil maďarsky, francouzsky a hebrejsky. Za nastřávané peníze se pustil do různého podnikání, jako 16letý prodával tabák, jako 18letý si otevřel v Pécsi obchod s použitým nábytkem a šatstvem. V roce 1844 se oženil, narodilo se mu 9 dětí. V obchodním životě byl stále úspěšnější. 29. března 1886 daroval František Jozef I. Adolfovi Engelovi za jeho zásluhy v oblasti ekonomického života titul maďarského šlechtice s predikátem „jánosi“ a erb. Byl jedním z iniciátorů výstavby impozantní velké synagogy v Pécsi, která byla vysvěcena v roce 1869. Z Adolfova devíti dětí se József také stal podnikatelem, s ním souvisí firma József Engel a synové, která se proslavila smutným způsobem.

Skandál s paděláním vína v roce 1898 způsobil do té doby prosperujícímu obchodu s vínem v Pécsi - v té době po Budaörsi nejvýznamnějšímu v krajině - takové škody, ze kterých se nikdy nedokázal vzpamatovat. Skandál s paděláním vína se zpočátku týkal pouze firmy József Engel a synové, která byla v té době jednou z největších obchodních společností s vínem v zemi, čímž si získala mnoho závistivců a nepřátel. Špatná pověst se rozšířila i na jiné firmy v Pécsi, pécsská vína ztratili svou dobrou pověst, trh s vínem se zhroutil. Skandál poškodil i mezinárodní pověst maďarského vína a maďarského exportu vína. Vína obchodníků z Pécsu do té doby po železnici putovala do vzdálených zemí. Během razie na podzim 1898 našli padělaná vína v několika budapeštských hospodách a někteří hospodští za dodavatele označilo firmu Engel. Engelovci marně nabídli ještě před novým procesem svá vína ke kontrole, už to s nimi vypadalo špatně. Začal se hon na padělatele vína, což už nevedlo k navrácení důvěry, ale naopak k úplnému zhroutení, zvláště na škodu pécsských zástupců obchodního odvětví. Averze vůči padělatelům vína a obecná nedůvěra způsobila, že řízení vůči jediné pécsské firmě vedlo k úplnému ochromení celého trhu s vínem a k zhroutení důvěryhodnosti výroby vína v Pécsi.

*Pojďme se o pár kroků výš podívat do dnešní prodejny Vinářské společnosti.*

## Náměstí Széchényiho - Vinařská společnost

---

Od roku 1940 se vinařská oblast uvádí pod jménem Mecsek, později pod jménem Mecsekalja (Předhůří Mecsek). Od roku 2009 je její oficiální název Vinařská oblast Pécs. Leží na jihu krajiny, a tak je vedle vinařské oblasti Villány jedním z nejteplejších území, kde se vinná réva pěstuje, současně je to jedna z nejmenších maďarských vinařských oblastí. Rozprostírá se od Szigetváru přes jižní svahy pohoří Mecsek, až po Mohács. Navzdory své velikosti má tak bohaté a jedinečné hodnoty, je domovem tolika jedinečných vín, že se pozvedla mezi jednu z nejdůležitějších vinařských oblastí Maďarska. Namísto někdejších církevních vinic dnes vína - mezi nimi i v mezinárodním měřítku výjimečné víno z odrůdy zirfalander - vyrábějí hlavně rodinná vinařství. Specialitou této odrůdy je, že ji pěstují pouze tady v Pécsi a na malém území v Rakousku, a tak bylo víno z ní vyrobené zvoleno za vlajkovou loď vín města Pécs. Zřídka pěstování této odrůdy lze vysvětlit tím, že je velmi citlivá, náročná ale stojí za námahu. Další odrůdy, typické po epidemii mšičky révokaze: Chardonnay, Zirfalander, Rizlink vlašský, Müller-Thurgau, Lipovina, Muškát ottonel, Feteasca regala, Tramín, Ryzlink rýnský, Zengő, Zenit, Veltlínské zelené. Ve vinařské oblasti se mnoho vinařů a vinohradníků s pomocí genetické banky Institutu vinohradnictví a vinařství Přírodovědecké fakulty Univerzity v Pécsi, zabývá téměř vyhynulými odrůdami. Výzkumní ústav vinohradnictví a vinařství v Pécsi, v současnosti patřící k univerzitě, uchovává šestou největší genovou banku na světě, ale probíhají zde také celosvětově uznávané výzkumy a šlechtění rezistentních, nemocím odolávajících nových odrůd vinné révy.

*V souvislosti se starými odrůdami vinné révy má město jednu raritu. Ještě stále žije 500letý kořen vinné révy. Na následující zastávce se na něj podíváme.*

### **500letý kořen vinné révy (ulice Papnövelde) a Török kút (Turecká studna) (Vörös kút - Červená studna)**

---

V desetiletích po porážce u Moháče byla v Maďarsku téměř neustále vojna. Část města zničila vojna, obyvatelů v důsledku tureckých útoků neustále ubývalo. Převážná část občanů Péce uprchla, mezi hradbami města zůstal pouze nemajetný chudý lid, který neměl co ztratit. Pokud si chceme vytvořit obraz o hospodářském životě v Pécsi během turecké nadvlády musím být známo, že město Pécs bylo ještě před obdobím nadvlády malým městem, základem jeho hospodářství byl průmysl, obchod a především pěstování vinné révy a prodej vína.

Pécs si základy svého hospodářství, více městskou povahu vyplývající z jeho struktury, zachoval i během turecké nadvlády. Jeho obyvatelé se i během turecké nadvlády živili průmyslem, obchodem a vinařstvím. Hrozny a víno z Péce ani během této doby neztratili svoji dobrou pověst. Turecký cestovatel Evlia Cselebi s nadšením píše o a medově sladkém víně z pécských vinic. Během svého pobytu v Pécsi se dověděl, že tady evidovali 6160 vinic. Turkům sice mohamedánská víra zakazuje užívat si vína, ale i tak si pécské víno nesmírně vážili. „Turecká šlechta si ho užívala tajně ve svých domovech, vojáci a loupežníci otevřeně v hospodách.“ Maďaři byli v té době vytlačeni do východní části vinařské oblasti Pécs, protože nejlepší vinohrady byli v rukou Turků. Několik odrůd vinné révy dávající červené víno se do Maďarska dostalo právě v této době. V té době v pécských vinohradech zdomácněla a rozšířila se do dalších oblastí Kadarka, jejíž jméno podle některých vysvětlení zachovává zkomolený název místa jejího původu: maloasijské městské čtvrti Istanbulu - Skadar. Turecká nadvláda přinesla nové odrůdy vinné révy stejně jako kukuřici, nazývanou turecká pšenice, baklažán a různé druhy ovoce. Turkům vděčíme dále za rozšíření fíků, tureckého rajčete /baklažánu/, kukuřice, tabáku a ruje. Rámy brán zdobené tulipánovým pupenem /v předměstí města Pécs - Budai/, ze kterých se před válkou ještě našlo několik v Pécsi, se spolu s kultem tulipánu objevili v období turecké nadvlády. Ještě existuje 500 let starý kořen vinné révy, je ukrytý v malém



dvorku v centru Pécsu a zasazen byl pravděpodobně v dobách turecké nadvlády. Ročně přináší úrodu kolem sto kilogramů a obvod jejího kmene je téměř jeden metr.

*O několik kroků dál se nachází socha boha veselí Bakchuse. Naše následující zastávka.*

## Socha Bakchanálií

---

Hlavní postavou sousoší, věrně odrážejícího, že Pécs je tisíciletí městem hroznů a vína, je Bakchus, bůh vína a veselí, obklopený sedmi bakchantkami, dílo sochaře Sándora Rétfalviho.

Kdo vlastně byl Bakchus, často také nazýván Dionýsos?

Bakchus a Dionýsos - rozdíl je pouze v tom, že zatím co Bakchus je bohem římské mytologie, s Dionýsem se můžeme setkat v mytologii řecké. A co mají společného? Stručně: víno. Oba byli v starověku uctíváni jako bohové vína, veselí a dobré nálady.

Bakchuse (Bacchuse) si ve starověkém Římě uctívali jako boha dobré nálady, veselí, vinobraní, hroznů a vína. Legenda praví, že se ze šikovného obchodníka s vínem stal bohem vína. Byl po něm pojmenován i jeden druh sudů. Jistě už každý slyšel o Bakchusově sudu. Kdysi se takto nazýval malý soudek se dvěma držadly. Ve starověkém Římě a Řecku si víno vysoce vážili, proto pravidelně ročně pořádali na počest svého boha slavnosti, takzvané bakchanálie. Tyto slavnosti, jinak nazývané saturnálie, na kterých se vzájemně obdarovávali, pořádali každý rok v období od 17. do 23. prosince. Římané i Řekové věřili, že víno je božského původu a proto si velmi vážili Dionýsa, boha vinohradnictví, vín a opojení. Dionýsos byl dítětem boha Zea a jeho smrtelné milenky, bohyně Měsíce Semelé. Byl to právě on, kdo přinesl lidem první prut vinné révy. Dionýsův kult zpočátku provázely veselé a tiché slavnosti, které se však postupem času změnily v bouřlivé hýření, jehož důvodem byla samozřejmě konzumace vína. Když svět zložil hold kultu vína, Dionýsos usedl vedle ostatní bohy na Olympu.

*Na procházce zpět do římské minulosti města si připomeňme biskupa Klimó, který sehrál velmi významnou roli v rozvoji města a nepřímo v pěstování vinné révy, tvořící ekonomický základ města.*

## Knihovna Klimó

---

Město muselo být po osvobození ze 143leté turecké nadvlády ve velmi schátralém stavu. Sčítání lidu v roce 1698 zjistilo 159 rodin, které už v době osvobození bydlely v Pécsi, což znamenalo kolem 480 lidí. Ožívající město Pécs na prolomu XVII. - XVIII. století - jako zpočátku všechna města - se zaměřilo na soběstačnost. Orná půda, louky, pastviny, vinice a lesy zpočátku postačovali k zásobování malého počtu obyvatel, ale s jejich postupným růstem byli nuceni přejít na zbožní hospodářství a především vína byli schopni vyprodukovat více, než kolik potřebovali. Víno si tedy spolu s jinými průmyslovými produkty pomalu vytvořilo ve městě trh, do kterého od poloviny XVIII. století zahrnovalo také obyvatele sousedních vesnic. Císař Leopold dne 9. dubna 1701 diplomem nařídil vrácení uvolněných církevních majetků „k službě svatých cílů“. To dále prohloubilo rozpor mezi městem a biskupem. Biskup trval na svých právech zeměpána a město vytrvale bojovalo za titul svobodného královského města. V tomto boji hrála významnou roli vinná réva, víno a právo jeho prodeje v hospodách. V boji o místní trh vína stáli obyvatelé Pécsu proti biskupovi, jakožto zeměpánovi, a proti kapitule, jakožto zeměpánovi na hranici Pécsu. Hlavním zdrojem příjmů obyvatelů Pécsu, řemeslníků s nízkým výdělkem, bylo víno. V tomto období zpravidla z důvodu nesprávného ošetřování vína pécská vína nebyla trvanlivá, ale výroba vína byla tak důležitá, že většina rozporů mezi poddanými a zeměpány vznikla v důsledku prodeje vína. Král v zájmu řešení sporů vydal resolutio, ve kterém se pokusil upravit otázku vína, především otázku

jeho prodeje v hospodách. První úspěch obyvatelů Pécse dosáhli v roce 1721. Tehdy totiž podle královského rozhodnutí mělo právo prodeje vína vedle hospod, patřících biskupovi a kapitule, také město. Titul svobodného královského města znamenal, že město Pécs dostane výsady šlechtické osoby. Tyto výsady ho opravňovaly v této oblasti k určitému stupni samosprávy. Obyvatelé si sami volili své rychtáře, kteří řídili hospodářskou činnost, stanovili břemena a v případě potřeby rozhodovali v sporných záležitostech. Obyvatel svobodného královského města sám rozhodoval o své osobě, o svém čase, pracovní síle a majetku. Město se snažilo chránit svoje zájmy a připravovanými nařízeními a pokutami se pokoušelo kompenzovat vzniklou situaci. Protože biskup už měl ve městě patnáct hospod, městská rada rozhodla, že otevře hospody v podobném množství, a tak v XVIII. století připadala na každých 14 - 15 domů jedna hospoda. Význam hospod si v té době zvláště cenili. Podle výpočtů města je roční zisk jedné hospody - v případě dobré úrody - pět tisíc forintů. Osvobozené město, vlastníci hospody dokáže unést jakákoliv břemena. A uneslo toho mnohem víc, protože v roce 1780 stálo udělení titulu svobodného královského města Pécs přesně dvě stě tisíc forintů. Místní výroba vína nepokrývala pohledávku, navzdory tomu, že obyvatelé města mohli do Pécsu přivést i víno, vyrobené z úrody vinic mimo města.

Úlohu biskupa Györge Klíma (1751–1777) nepopírají současníci ani odborná literatura: to, že se „postavil proti“ svému milovanému městu, bylo pro něho mimořádně deprimující, a tak sám podnikl kroky pro ukončení neudržitelného stavu. Ačkoliv ve Vídni nepokládali za důležité požádat papeže o povolení k udělení titulu svobodného královského města, biskup Klíma to pokládal za svoj morální povinnost a povinnost svého svědomí. V dopise z 18. března 1774 píše následující: „*Prohlašuji, že jakmile mi k tomu dá papež římský oprávnění, rád dám souhlas k osvobození města Pécs od práva zeměpána.*“ V rámci této snahy dne 26. října 1775 požádal papeže Pia VI. (1775–1799) o zproštění přísahy, žádost však byla zamítnuta. Městu se nakonec po smrti biskupa Györge Klíma 2. května 1777, v období, během něhož není obsazen církevní úřad (*sede vacante*) (1777–1780) povedlo ukončit právní proceduru. V listině z roku 1780 - jak jsme psali výše - i královna zdůraznila význam hlavy církve v Pécsi, osobnosti, kterou si sama velmi vážila.

Kvalita vína z biskupských a kapitulských vinic byla mnohem lepší, než víno obyvatelů. Vinice s větší rozlohou, ležící zpravidla na jednom místě, bylo možné za menší náklady lépe obdělávat a zaměstnávat na nich lidi se zkušenostmi v oblasti vinohradnictví a výroby vína. Naproti tomu obyvatel Pécsu vinici obráběl sám, jen ve svém volném čase.

Přeprava vína byla velmi nákladná a jeho kvalita nebyla vhodná na dlouhé cesty, na přepravu byla uvalena různá cla. Pro hospodářský vývoj pécsského vína tak nebyli vhodné podmínky a obchod ve městě navzdory velkým plánům obyvatelů se ani po osvobození nevydal na cestu rychlého rozvoje. Jejich plány se splnili až mnohem později, výstavbou železnice.

*Následující zastávkou naší procházky je další důležitý pilíř rozvoje vína v Pécsi.*

## **Dům šampaňského**

---

Z obchodu s vínem v Pécsi se vyvinula a vznikla první továrna na šampaňské, v roce 1859 ji založil Lőrinc Littke. Littke ve své továrně vyráběl šampaňské podle francouzského postupu, což znamená, že cukr, přidaný k vínu se v lahvích změnil na oxid uhličitý. Výrobou šampaňského tato továrna jako první přivezla výrobní techniku do Maďarska. Na výrobu šampaňského potřebovali velké množství vína jednotné kvality, které dováželi především z vinařské oblasti Villány a Siklós. Ke vzniku továrny na šampaňské ve velké míře přispěl rozsáhlý systém sklepů, založených během zlaté doby kultury vinohradnictví v Pécsi, nebo snad ještě dřív. Pětipatrové sklepy z hlediska kapacity a zajištění stále přiměřené teploty skvěle splňovali a stále splňují požadavky a poptávku.

Šampaňské Littke z Pécs, které vzešlo z vinařské kultury, si našlo cestu i na zahraniční trhy, nejprve mimo rakousko - uherskou celní oblast, ve Švýcarsku a do přelomu století na Balkáně. Železniční trasa Pécs - Mohács, postavená v roce 1857, s pomocí Dunaje spájela město s Budapeští. Postupný rozvoj železnic přinesl rozšíření trhu v Pécsi.

V roce 1880 se objevila epidemie mšičky révokaze, zapříčiněného nepřítele vinné révy, byla to zdrcující zpráva pro všechny obyvatele města, protože téměř polovina z nich vlastnila vinici a vyráběla víno. Představení města poslali na obranu sousedních vinic 4 ozbrojené četníky pod vedením rotmistra, aby zabránili šíření nákazy. Chodit do vinic bylo přísně zakázané. Proti epidemii to však nebylo nic platné, protože mšička révokaz se objevila na dalších a dalších místech. Na zničení mšičky révokazu bylo vyvinuto množství přípravků, jejich úspěch ale byl minimální. Tehdy začali prodávat vína z jiných oblastí a pécské víno tím začalo ztrácet svoji dobrou pověst. Později dovezli z Ameriky odolnější sazenice. Dramatická soudržnost nakonec přinesla výsledek, protože každý zjistil, že pokud se situace nezmění, o 10 let už v Pécsi nebude vinobraní.

Účelem nákladně pořízené a udržované městské vinice bylo zásobovat americkými sazenicemi majitele epidemii zničených vinic a především obyvatele města. Sazenice byly hodně kritizovány a trvalo velmi dlouhou dobu, než zakořenily, proti začali půdu obdělávat raději pro jiné plodiny. Pro další provoz hospod vláda uzavřela smlouvu s italskými trhy a hospody zaplavilo velmi levné italské víno. Italská smlouva zabránila obnově maďarských vinic a způsobila také nárůst obchodu s pálenkou a pivem.

*Konec procházky nás zavede do pravěké minulosti města, kde jsou sakrální místa důkazem toho, že nejušlechtilější užitková rostlina, vinná réva, je obyvatelem města už téměř dva tisíce let.*

### **Katedrála Kőtár (interiér)**

---

Restaurování katedrály v Pécsi v letech 1882 - 1891 podle zásad a praxe té doby lze pokládat spíše za přestavbu. Povahu renovace nejlépe charakterizuje osud uměleckých detailů: byly zbourány i zdi s románskými a gotickými freskami, novou budovu zdobili nástěnnými malbami Bertalana Székelye a Károly Lotza. Reliéfy jedinečného bohatství, převážně v románském stylu byli vytvořeny v osmdesátých letech. Nejtypičtějším ozdobným motivem katedrály Kőtár jsou ornamentální motivy úponků a stuh, mezi nimiž se na více místech objevuje i motiv révy. Nejušlechtilější užitková rostlina, vinná réva, je obyvatelem kraje Baranya už téměř dvě tisíciletí, obděláváním vinic se zabývali už Římané. Důkazem toho je hrozný zdobený římský oltářní kámen z II. století. Místo římské Sopiane, dnešního města Pécs /přesněji jeho dnešního centra/ určili už zmíněné geografické danosti: bylo to území bohatě zásobené stavebním materiálem a vodou, bohatá úrodná půda jižních svahů pohoří Mecsek v jeho okolí byla vhodná k založení vinic. Jižní podnebí výborně vyhovovalo potřebám římských osad. Římané vytvořili intenzivní obdělávání vinic, v jejich zájmu vytlačili lesy do větší výšky. Viditelné znamení lásky k hroznům potkáváme v Pécsi a v kraji Baranya na každém kroku: během vykopávek byli objeveny římské kamenické výrobky, fragment větší bakchantské sochy a obětní sloup. Vedle přísežných oltářních kamenů souvisejících s kultem hroznů musíme zmínit také reliéfem zdobenou šperkovicí z bronzové desky, z první poloviny IV. století. Na obraze, který je hlavním motivem šperkovnice, prázdné mezery vyplňují úponky révy a hrozny. V Pécsi se už vedle čistě geometrického prvku stuhy objevila také jeho přírodě bližší verze, úponek. Dekoraci stuhou a úponkem si můžeme všimnout i na kamenických dílech katedrály Kőtár. Objevují se tu i takové přírodní tvary jako je hrozný, nebo šiška.

## Bronzová brána a interiér katedrály

---

V době založení Maďarska se Püspökvár (Biskupský hrad) stal majetkem církevního zeměpána a po celý středověk zůstal nejsilnějším centrem Pécsu. Důsledkem klidnějších životních podmínek se intenzivní obdělávání půdy ustálilo a stalo se spolu s vinohradnictvím hlavním živobytím lidu. Z raného středověku se zachovalo málo zdrojů, vypovídajících o vinicích v Pécsi. Ale na hlavním oltáři novorománské katedrály, na čelní stěze půlkruhových oblouků najdeme také zdobení, související s kultem révy: na révu se slétají holubi. I na kupole nad hlavním oltářem je hrozen s holubi, na nosných obloucích dnešní katedrály si také můžeme všimnout hrozny a v hrobce zas holubi zobající hrozny. Víme, že na konci XIII. století městská hradba Pécsu se čtyřmi branami už stály, od té doby přešlo území o rozloze 116 katastrálních jiter velkými změnami. Podle královské knihy příjmů a výdajů v letech 1490 - 1491 byla třetina župy Baranya majetkem pécského biskupa. Město bylo známé svým dobrým vínem. Podle svědectví pécského probošta a pozdějšího ostrihomského arcibiskupa Miklóse Oláha, mohlo konkurovat nejlepšímu vínu té doby, vínu ze Seremské vinařské oblasti. Víno bylo široko daleko známé, vozili ho až do Szegedu a Debrecenu. Na pilné obdělávání vinic poukazuje i skutečnost, že královský dvůr během desetiletí před tureckou nadvládou kupoval víno v Pécsi. V Pécsi v období biskupa Szatmáriho vzkvétala renesance. Nesmírně vzdělaný velekněz, znalec věd a umění, měl doma i v zahraničí pověst velkorysého mecenáše. György Szatmári, v souladu s renesančním přístupem k životu, dal svůj grandiózní letní palác postavit v prostředí s malebným výhledem, v městské části Tettye. Hradní zámek musel být kouzelný uprostřed obdělávaných, úrodných vinic, zelených lesů, s prudce stoupajícím vrchem za náhorní plošinou a věčně zurčícím potokem Tettye.

V roce 2000, v rámci přípravy oslav milénia Pécská diecéze požádala Sándora Rétfalvyho, aby k jižnímu vchodu katedrály vytvořil sochu, uzavírající její přední část. Rétfalvy si ani nemohl vybrat vhodnější motiv, než vinnou révu, která je po tisíciletí symbolem křesťanství („Já jsem pravý vinný kmen...“ Jan 15,1-11) a současně i symbolem města Pécsu.

## Z věže katedrály: Kostel pécských hroznů, které mají cenu zlata

---

Kaple Donátus je velmi úzce spojena hrozny města, které mají „cenu zlata“. Jedním z nejznámějších a nejkvalitnějších úrodných území vinařské oblasti města je Arany-hegy (Zlatý vrch), kde se v XVIII. a XIX. století pěstovali hrozny „s cenou zlata“, mezi nimi „pécské hrozny“, odrůda zirfalander. Území Arany-hegy, Deindol, Bálics, Makár a Ūrög ohraničovali část svahu, tedy centrum městské části Donátus. Na význam tohoto území poukazuje i skutečnost, že je zobrazeno i v erbů města: Ve středu erbu je zobrazen Pécs. Město je obklopeno hradbami s baštou na každém rohu. V pozadí je hora se zlatou korunou, Mecsek. Na jedné straně je zobrazen Tettye, na druhé straně Aranyhegy. Potůček zobrazený na pravé straně je samozřejmě Tettye.

V minulosti byli v této části města zahrady a samozřejmě vinice, ale dnes tady stojí převážně rodinné domy, které začali stavět v 80. a 90. letech. Vinice už v této tiché, klidné části města Pécsu, která má výrazně vesnický charakter, najdeme jen stěží. Je zajímavé, že městská část dostala jméno Donátus až po vybudování kaple. Její obyvatelé byly totiž tak hrdí na kvalitu a dobrou pověst svých hroznů, že na kopci Aranyhegy v roce 1736 postavili malou katolickou kapli, zasvěcenou ochránci hroznů s cenou zlata, Svatému Donátovi. Toto je první kaple Svatého Donáta, ke které každý rok v neděli, následující po 7. srpnu (v den Svatého Donáta) projdou z Františkánského kostela s procesí na úctu a ochranu vinohradů a hroznů.

Donát byl podle některých zdrojů biskupem v období raného křesťanství, podle jiných zdrojů byl vojenským mučedníkem, který zemřel ve střední Itálii, ve městě Arezzo. Jako ke každému svatému i k Donátovi se váže legenda: podle ní pohané na mši vyrazili z rukou Donáta svatý kalich, který spadl na zem a rozbil se na kusy. Donát posbíral střepy kalichu, smutně je uložil na oltář a začal se modlit. Jeho modlitba byla tak silná, že střepy kalichu se po chvíli spojily a v Donátových rukou

byl kalich znovu neporušený. Když v roce 1652 relikvie kalichu převáželi z Říma do Münstereifelu v Porýní, od faráře doprovázejícího kalich udeřil blesk, ale nic se mu nestalo. Proto se vinohradníci a vinaři v Pécsi modlí ke Svatému Donátu, aby jejich vinohrad ochránil před úderem blesku (časem přidali i krupobití). A když je na jeho počest procesí, není to náhoda, že ze sklepů vynášejí nektar „hodný zlata“.

*Naši procházku také ukončíme nektarem hodným zlata, kde jinde, než v dnešním biskupském sklepě, charakterizujícím město.*

### **Biskupský sklep:**

---

V „starých dobrých časech“ byl Maďar pyšný na tři věci, na svoji dceru, na svého koně a na své víno. A pozor na víno mohl dávat tak, že ho měl ve vhodném sklepě, ukryté před lidským okem a ústy. U nás bylo tedy v XVI. - XVII. století základní zásadou stavby sklepu, aby se nedal neobjevit. Kopání sklepa bylo kdysi vyhledávaným zaměstnáním. Koncem XVIII. století, kdy nastal největší rozvoj výroby a prodeje vína, byly postaveny zčásti i dnes používané sklepy. Toto obrovské bludiště starých a novějších sklepů není dodnes do všech detailů prozkoumané. Sklepní systém sahající do hloubky pěti pater od severozápadního rohu po Kiosk na promenádním náměstí a od východního konce pozemku Littke po střed dolního promenádního náměstí, byl od poloviny minulého století skladem vína a šampaňského firmy Littke. Během výstavby městské kanalizace v letech 1926 - 1927 - byť kopali pouze do hloubky 4 - 5 metrů - museli podepřít 226 sklepů. Někde jsou sklepy vytesány do kamene, například obrovský tunel v triasovém vápenci na vrchu Havi. Někdejší patrový, hradu podobný sklep Pécské kapituly na honu Svatého Mikuláše, nebo obrovský palác s věžemi, postavený ve vinohradu jeptišek. Zde je dnes centrum Vinohradu. Vinná réva byla vysazena na biskupské horní zahradě, i na chodbě mezi baštami na starých hradbách. Biskupská sýpka byla známá jako hlavní sklep panství, jako součást biskupské rezidence. Skladovali tady víno, kterým se sloužili mše. Sklep pod stávající budovou je starší, než sýpka nad ním postavená. Západní křídlo sklepního tunelu v minulosti nesloužilo jen k uskladnění vína. Zajímavostí tohoto místa je, že tunel, spájající biskupskou zahradu se sýpkou, používali jako bezpečnou stezku v dobách, kdy komunistická státní moc dala do biskupské rezidence instalovat odposlechová zařízení.

Ochutnávka biskupského vína.

## „Tükék” (naziv za prastanovnike Pečuha) i vinove loze, Odnosno tragom pečuškog vina

---

TEMATSKA ŠETNJA

**Udaljenost:** 3,7 km

**Vrijeme:** 3 sata

**Ruta:** 100-godišnja Vinoteka / 100 éves Borozó, (preko Franjevačke i Jokaijeve ulice), Fontana Tüke/ Tüke kút, Palača Lóránt / Lóránt palota; Vinski klub na trgu Széchenyi / Széchenyi-tér



Bortársaság, (preko ulice Megye), ulica Papnövelde br. 6., početak Brda Kalvarija, Crveni zdenac / Vörös-kút, Kip Bakanalija / Bacchanália szobor, Knjižnica Klimo, Kuća šampanjca / Pezsgöház, Lapidarijska katedrala/ Dóm Kőtár, Katedrala, Biskupski podrum (Mogućnost kušanja vina)

Grad je davno karakteriziran ovako: Pečuh je mediteranski, vinogradarski, katolički grad. Kult vinove loze već je u srednjem vijeku bio toliko ukorijenjen u našem gradu, da je čak imao ulogu i u strogo vezanoj katoličkoj liturgiji.

## 100-godišnja Vinoteka

---

Šetnju započinjemo izvan nekadašnjih gradskih zidina. Ovdje na Bolničkom trgu (Kórház tér) stoji jedan od najstarijih spomenika povijesti pečuskog ugostiteljstva, gostionica Mađarska kruna građena oko 1750-te, današnjim imenom *100 éves borozó/ 100-godišnja Vinoteka*. Davno je služila kao ugostiteljski objekt i postaja za poštanske kočije izvan grada, sa štalom i remizom. Na uglu je radila jedna mala prizemna kovačnica. Ovdje su se mogli odmoriti putnici, koji su stigli nakon večernjeg zatvaranja gradskih vrata. Prema legendi i Sándor Petőfi (Petefi) je ovdje proveo jednu noć. Nakon drugog svjetskog rata, tijekom nacionalizacije od kompleksa zgrada nastala je posebno vinoteka, gostionica i restoran. Oko 1940-e dobila je ime *100 éves Borozó /100-godišnja Vinoteka*. I dan danas je popularna, ali je sada već puno tiše mjesto, nego što je prije bilo – priča nam njen vlasnik, Laci bácsi (čika Laci).

Ali ne žurimo toliko. Osvrnimo se malo unatrag, da vidimo kakva je bila situacija pečuske vinove loze i vina prije 100-200 godina, kada je i 100-godišnja vinoteka građena.

21. siječnja 1780.-e biskupski grad Pečuh postao je slobodni kraljevski grad. Ova godina značajna je i što se tiče proizvodnje vina, budući da je tada krčma – koja je bila u crkvenom vlasništvu – dospjela u gradsko vlasništvo. Funkcioniranje krčmi u ovome je razdoblju značajno utjecalo na gospodarsku situaciju grada., Prostorno velika proizvodnja vina u kvalitativnom razvoju bila je još i u XIX. stoljeću temelj gospodarskog života grada. Građani koji su bili najuspješniji, proizvodnju vinskih proizvoda i trgovinu istima kombinirali su uglavnom sa trgovinom govedinom i svinjetinom, te izvoznom trgovinom tekstila, začina i željezarije. Poznatoj obitelji Zsolnay u počecima je kapital također potjecao od vinove loze.. Veliki dio imovine Miklósa Zsolnayja bio je u vinogradskim posjedima. Osnivač tvornice rukavica János Hamerli imao je šest katastralnih jutara vinograda, a pored toga bavio se i trgovinom vina, tako da je i ovu trgovinu stvorilo grožđe i vino, odnosno osiguralo je potrebni kapital za ojačanje. Adolf Engel, utemeljitelj tvornice parketa, koju je osnovao 1882-e, posjedovao je 10 katastralnih jutara vinograda, a pored toga bavio se i trgovinom vina. Glavni kapital za osnivanje tvornice do rentabilnosti iste pokrivalo je grožđe i vino, da spomenemo samo najveće. Računajući sa prosječnom godinom, vino je donosilo 20 %-tnu kamatu na kapital. Kako im je jačalo industrijsko poduzeće, tako se smanjivao značaj proizvodnje vina, no ipak se nisu oprostili od grožđa, nego su se samo recimo prestali baviti trgovinom vina. U Pečuhu je uzgoj vinove loze u tolikoj mjeri bio značajan, da se – na jedinstven način u Mađarskoj - samo ovdje koristi posebna riječ za stare pečuske obitelji starosjedioce: tüke.

## Fontana Tüke

---

Naziv tüke prvotno se odnosio na vinovu lozu, te je kasnije obogaćeno značenje ove riječi. Kao što ni vinova loza ne podnosi ako ju se presadi na drugo mjesto, tako se ni pečuski starosjedioci nisu nikad otcijepili od grada. Tüke je morao biti unatrag tri generacije mjesni stanovnik, obrtnik, koji je obrađivao i vlastiti vinograd. Značenje riječi se promijenilo do danas: tüke može biti svatko tko ima neku poveznicu sa gradom i koji radi za dobrobit grada svojevrijedno. Tüke je danas već brand: postoji nagrada Tüke, kartica Tüke i fontana Tüke. Sad stojimo upravo ispred nje.

Fontana je postavljena povodom dvostruke obljetnice Zsolnay 1998-e. Građani Pečuha su utemeljili Zakladu Tüke, čiji je cilj jačanje osjećaja građanske samosvijesti i pripadnosti, te njegovanje tradicija grada. Fontana u ulici Citrom (Limun) izrađena je u pečuškoj tvornici Zsolnay, od pirogranita sa umetcima od eozinske glazure. Grozdovi i pupoljci od grožđa simboliziraju obilan urod i vječitu mladost.

Stari berbeni običaji bili su najistaknutiji blagdani društvenog života. Tada je dolazila do izražaja i radost poradi uspjeha u cijeloj godini i ubiranja plodova. Nekada je u berbeno vrijeme stao cijeli mađarski javni život: vitezovi su požurili svojim domovima, pravosuđe je pauziralo, učenici su imali raspust.

*Usput se šetamo prema trgu u centru grada.*

U zapadnom dijelu pečuškog vinogradskog područja berbeni ručak obično je bio jaki crveni gulaš, rjeđe perkelt. Berbeni ručak mađarskih sela u okolini Pečuha bio je ovčji paprikaš, gulaš ili kupus sa mesom, a ako nije bilo ništa od toga na raspolaganju, zaklali su neku perad. Berba je u pečuškim vinogradarskim planinama redovito trajala više od jednog dana. Nakon završetka berbe i zalaska sunca, pio se blagoslov za gazdino zdravlje. Pili su vino iz prethodne godine, tko je koliko htio. Sa berbe je priličilo otići prije ponoći. Na berbenim zabavama nije mogla izostati ni tzv.-a evenka (heving). U Baranji je ona bila poseban običaj i smatrana je velikom vrijednošću, čak toliko da je dospjela i u grb baranjske županije. Evenka je prema riječniku svežanj vinove loze, koji liči na dugačak grozd. Pečuški vinogradari svi poznaju ovu riječ i njeno značenje. Evenka je prije rata bila posebnost Bošnjaka koji su živjeli u Budimskom predgrađu Pečuha. Sa grane duge otprilike dva metra visio je ogroman broj grozdova, koji je izdaleka izgledao kao da je jedan jedini grozd. Davno, prije četrdeset-pedeset godina evenka se nudila za zimsko skladištenje od kuće do kuće glasnim povikivanjem. Objašnjenje grba glasi ovako: "Ljudi koje nose veliku evenku simboliziraju obilnu proizvodnju vina, po kojoj je županija Baranja od Zrinjijevog zimskog pohoda poznata." Veliki grozd sličan evenki povezan na čokot naziva se i biblijskim grozdom.

*Stojimo na uglu trga Széchenyi, odavdje se vidi gradska vijećnica, a s desne strane je tzv.-a palača Lóránt.*

## **Palača Lóránt**

---

Impozantnu zgradu na uglu ulice Munkácsy i Perczel, palaču Lóránt dao je izgraditi istaknuti lik pečuškog židovstva, Adolf Engel. Adolf Engel rođen je 1820-e u Pečuhu. Otac mu je preminuo kad je imao 4 godine, tako da se veoma rano suočio sa poteškoćama, sa jedanaest godina je postao putujući trgovac, izdržavao se prodajom sitnica (npr.: olovke, sredstva za paljenje koja je sam izrađivao). Dječak čiji je materinski jezik bio njemački, sam je naučio mađarski, francuski i hebrejski. Od skupljenog novca započeo je razna poslovanja, sa 16 godina trgovao je duhanom, a sa 18 godina otvorio je u Pečuhu trgovinu korištene robe i namještaja. 1844-e se oženio, a brak je popratio obimni blagoslov djecom: rodilo mu se 9 djece. U poslovnom životu postajao je sve uspješniji. 29. ožujka 1886.-e, Franjo Josip I. Adolfu Engelu dodijelio je titulu mađarskog plemića i grb, uz predikat "jánosi", za zasluge na području gospodarskog života. On je bio jedan od inicijatora stvaranja impozantne velike pečuške sinagoge, otvorene 1869-e. Od devetero djece Adolfa, József je također postao poduzetnik, uz njegovo ime se veže tvrtka Engel József és Fiai / József Engel i Sinovi, koja je nesretno stekla reputaciju.

Tijekom mađarskog skandala sa krivotvorenjem vina 1898-e, pečuška vinska trgovina – koja je ranije bila veoma prosperitetna i poslije Budaörs-a najznačajnija u zemlji – pretrpjela je toliko velike štete, da se iz njih nikada nije mogla oporaviti. Skandal sa krivotvorenjem vina u početku je pogodio tvrtku Engel József és Fiai / József Engel i Sinovi, koja je bila jedna od najvećih poduzeća trgovine vinom, pa je zbog toga imala i puno zavidnika i neprijatelja. Negativno mišljenje se

proširilo i na brojne druge pečuške tvrtke, reputacija pečuških vina se pogoršala, tržište se srušilo. Naštetilo je i međunarodnom glasu mađarskih vina, te mađarskom izvozu. Vina pečuških trgovaca ranije su željeznicom daleko dospjela. U jesen 1898-e tijekom jednog prepada u više budimpeštanskih krčmi pronađena su krivotvorena vina, nekolicina krčmara kao dobavljača imenovala je Engelovu tvrtku. Engelovi su uzalud ponudili još prije pokretanja postupka, da će provjeriti svoja vina, slučaj je tada već loše izgledao. Pokrenuta je potjera za krivotvoriteljima, koja nije dovela do povratka povjerenja, nego do potpunog gubitka istog, posebice u slučaju pečuških zastupnika ove poslovne grane. Zbog sve veće ozlojeđenosti prema krivotvorenju vina i općenito zbog velikog nepovjerenja, postupak pokrenut protiv jedne pečuške tvrtke doveo je za nekoliko tjedana do potpune paralize pečuškog tržišta vina i do urušavanja kredibiliteta pečuške proizvodnje vina.

*Nekoliko koraka višlje zavirimo u današnju radnju Vinskog kluba.*

## Széchenyijev trg – Vinski klub

---

Od 1940-e vinsko područje naziva se Meček, a nakon toga Podnožje Mečeka. Od 2009-e službeno se naziva Pečuško vinsko područje. Smješteno je u južnom dijelu zemlje, stoga je pored područja Villány, najtoplije vinogradarsko područje zemlje, te ujedno i jedno od najmanjih mađarskih vinskih područja. Proteže se od Sigetvara preko južnih obronaka Mečeka, do Mohača. Unatoč svojim dimenzijama, posjeduje takve jedinstvene vrednote, domovina je toliko posebnih vrsta vina, da ju ta obilježja svrstavaju među najvažnija vinska područja. Umjesto nekadašnjih crkvenih vinograda danas većinom obiteljske vinarije proizvode vina, među njima i sortu cirfandli, specifičnu i na međunarodnoj razini. Posebnost ove sorte je da se može pronaći na svijetu jedino ovdje, te još na jednom malom području Austrije, a izabrana je i za glavno vino grada Pečuha. Rijetkost ove sorte je objašnjiva time, što je veoma osjetljiva i teško ju je uzgajati, no isplati se svaki trud. Nakon završetka filoksere i danas postoje daljnje karakteristične sorte: furmint, chardonnay, cirfandli, rizling silvaner, lipovina (hárslevelű), muškati ottonel, királyleányka (princeza), traminac, rajnski rizling, zengő, zenit, zeleni veltlinac. Na ovome vinskom području puno se vinara bavi gotovo izumrlim sortama uz pomoć genske banke Instituta za vinogradarstvo i vinarstvo Pečuškog sveučilišta. Ovaj istraživački institut koji trenutno pripada sveučilištu čuva šestu najveću gensku banku u svijetu, a vrše se i svjetski priznata istraživanja vezana za oplemenjivanje novih sorti grožđa, rezistentnih prema bolestima.

*Glede starih sorti grožđa grad ima jednu posebnost. Još uvijek živi loza koja najvjerojatnije ima 500 godina. Ona je naša sljedeća postaja.*

## Loza stara 500 godina (ulica Papnövelde) i Turski zdenac (Crveni zdenac)

---

U desetljećima nakon gubitka bitke u Mohaču gotovo se ustalio rat u Mađarskoj. Jedan dio grada bio je u sprženom stanju, broj stanovnika je stalno opadao slijedom turskih upada. Većina pečuških građana je izbjegla, unutar gradskih zidina ostalo je samo siromašan narod, koji nije imao što izgubiti. Ako želimo dobiti pravu sliku o gospodarskom životu Pečuha u doba Turaka, moramo poznavati činjenicu da je Pečuh već i prije turskog osvajanja bio grad-trgovište čije se gospodarstvo temeljilo na industriji, trgovini, a osobito na uzgoju vinove loze i prodaji vina.

Pečuh je svoje gospodarske temelje i urbaniziraniji karakter koji proizlazi iz njegove organiziranosti, očuvao i za vrijeme Turaka. Stanovnici su i u to vrijeme živjeli od industrije, trgovine i uzgoja vinove loze. Pečuška vinova loza i pečuška vina nisu izgubila svoju reputaciju niti



u tursko doba. Turski svjetski putpisac Evlija Čelebi sa oduševljenjem piše o medenoslatkim vinima pečuških planinskih vinograda. Tijekom svog boravka u Pečuhu saznao je da su ovdje 6160 vinograda uvrštena u popis. Turcima je muslimanska vjera zabranjivala uživanje u vinskoj kapljici, ali i u njihovim očima je dobro pečuško vino imalo svoju čast. "Turski plemići uživali su u njemu u tajnosti kod kuće, a vojnici i razbojnici javno, u krčmama." Mađari su u ovo vrijeme bili potisnuti na istočni dio pečuskog vinogradskog područja, jer su najbolji vinogradi bili u turskim rukama. Više je sorti crnog grožđa u to vrijeme u Mađarsku pristiglo preko Turaka. Tada se u pečuškim vinogradima pojavila i prilagodila uvjetima sorta kadarka, kojoj je jedno od objašnjenja imena da u iskrivljenom obliku čuva ime svog mjesta podrijetla: maloazijski dio grada Istambula: Üszküdar, hrvatski Skadar. Turska je vladavina donijela osim novih sorti grožđa i kukuruz koji se naziva i turska pšenica (törökbúza), racka rajčica - patlidžan (rácparadicsom), te razne vrste voća. Turcima možemo zahvaliti proširenje smokve, patlidžana (koji se naziva i turski ili racki paradajz), kukuruza, duhana, mirisavog ruja. Dovratnici ukrašeni pupoljcima tulipana /u budimskom predgrađu/, kojih je prije rata još bilo u Pečuhu, zajedno sa kultom tulipana, pojavili su se u turskim vremenima. Još postoji jedna 500-godišnja vinska loza, najvjerojatnije zasađena u tursko doba, sakrivena u jednom malom dvorištu u centru grada. Godišnje rodi oko 100 kilograma ploda, a opseg loze iznosi skoro jedan metar.

*Šetajući se malo prema gore, nailazimo na kip boga veselja Bakusa. Sljedeća postaja naše šetnje.*

## Kip Bakanalija

---

Glavni lik grupe je Bakus, bog vina i veselja, okružuje ga sedam Bakantica, vjerno iskazujući kako je Pečuh stoljećima grad vina. Djelo je kipara Sándora Rétfalvija.

Tko je zapravo bio Bakus, ili kako ga još često zovu, Dionis?

Bakus i Dionis –razlika je samo u tome, da je Bakus bog rimske mitologije, a sa Dionisom se srećemo tijekom proučavanja grčkog sustava vjerovanja. A što im je zajedničko? Ukratko: vino. Obojica su u starom vijeku štovana kao bogovi vina, dobrog raspoloženja, veselja.

Bakus (Bacchus, Bakkhosz) je u drevnom Rimu štovan kao bog dobrog raspoloženja, veselja, berbe, grožđa i vina. Prema legendi bogom vina postao je iz uspješnog trgovca vinom. Njegovo ime nosi i jedan tip bačve. Sigurno ste svi čuli već o Bacchus bačvi. Davno su tako nazivali male bačve sa dva uha. U starom Rimu i Grčkoj vino je također bilo vrlo cijenjeno, pa su zato svake godine svom bogu redovito održavali svečanosti, takozvane bakanalije. Ove svečanosti, koje su se drugim imenom zvale i saturnalije, održavane su između 17. i 23. prosinca, kada su se darivali i pokloni. I Rimljani i Grci su vjerovali da je vino božjeg podrijetla, stoga su svoga boga veoma cijenili. Dionis je bog uzgoja vinove loze, vina i opijenosti. Dijete je Zeusa i njegove ljubavi smrtnice, božice Mjeseca, Semele. On je donio prvu lozu ljudima. Dionisov kult isprva je slavljen u veselje, ali mirnim okvirima, no kasnije se to pretvorilo u bučne pijanke, čiji je glavni razlog naravno bio konzumiranje vina. Kada se svijet predao kultu vina, Dionis se preselio na Olimp, te dobio mjesto među bogovima.

*Šetajući se natrag prema rimskom dobu grada, sjetimo se usput biskupa Klimo, koji je imao jako značajnu ulogu u razvoju grada, te posredno i u uzgoju vinove loze, gospodarskog temelja grada.*

## Knjižnica Klimo

---

Grad se od turske okupacije oslobodio nakon 143 godine, te je najvjerojatnije bio u dosta oštećenom stanju. Popis stanovništva iz 1698-e izvješćuje o 159 obitelji, koje su već pri oslobađanju živjele u Pečuhu, dakle oko 480 ljudi. Ponovno oživjeli Pečuh na prekretnici XVII-XVIII. stoljeća – kao na početku i svi ostali gradovi – uredio se na samodostatnost. Za osiguravanje

opskrbe malobrojnog stanovništva u početku su bile dovoljne oranice, livade, vinogradi i šume, ali postupnim rastom grada, bili su primorani prijeći na gospodarenje robom, te su u prvome redu od vina mogli proizvoditi više nego što im je trebalo. Vino je, dakle, zajedno sa industrijskim proizvodima polako stvorilo tržište u gradu, u koje su se od sredine XVIII. stoljeća uključila i okolna sela. Car Leopold svojom je diplomom datiranom 9. travnja odredio, da se oslobođena crkvena dobra moraju vratiti „za službu svetih ciljeva”. Odnos između biskupa i grada i time se sve više pogoršavao. Biskup je inzistirao na svojim vlastelinskim pravima, a grad je vodio ustrajnu borbu za naslov slobodnog kraljevskog grada. U sukobu je ozbiljnu težinu imala vinova loza, vino, pravo na mjerenje vina putem krčmarskih usluga. U borbi za mjesno vinsko tržište stanovništvo Pečuha je stajalo nasuprot biskupa, kao vlastelina grada i nasuprot kaptola, kao vlastelina posjeda na granicama Pečuha. Malograđanima i obrtnicima sa niskim zaradama, glavni izvor prihoda potjecao je od vina. U ona vremena uglavnom zbog neispravne obrade, pečuska vina nisu bila trajna, ali je proizvodnja vina imala toliko veliki značaj, da su gotovo svi sporovi između podanika i vlastelina nastajali oko pitanja trgovine vinom. Kralj je u više navrata za rješavanje pritužbi izdavao rezolucije, koje su nastojale regulirati vinsko pitanje, posebice vezano za usluge krčmi. Prvi uspjeh pečuški su građani postigli 1721-e. Tada je naime kraljevska odluka izrekla, da preko ljeta pored biskupskog i kaptolskog mjerenja vina i grad može imati pravo na to. Slobodnokraljevski pravni status značio je da grad Pečuh u cjelini dobiva plemićke povlastice. U tome smislu su na području javne uprave i suđenja imali samoupravu određenog stupnja. Građani su sami mogli izabrati svoje dužnosnike, koji su regulirali gospodarsku djelatnost, određivali namete i u slučaju potrebe odlučivali u spornim pitanjima. Građanin slobodnog kraljevskog grada slobodno je raspolagao samim sobom, svojim vremenom, radnom snagom i svojim posjedom. Grad je pokušavao štititi svoje interese, te je nagovještavajući uredbe i kazne pokušavao kompenzirati nastalu situaciju. Budući da je biskup već imao petnaest krčmi u gradu, gradsko vijeće je odlučilo da će u sličnom omjeru otvarati krčme, tako da je u XVIII. stoljeću na svaku 14-15.-u kuću bila po jedna krčma. Značaj krčmi posebno se mora ocijeniti u tom vremenu. Prema računici grada godišnji prihod jedne krčme – u vrijeme dobrog uroda – iznosio je pet tisuća forinti. Oslobođeni grad sa krčmama u svojem vlasništvu spreman je podnijeti bilo kakav teret, govorili su tada predstojnici grada. A mogao je podnijeti i više od toga, jer je 1780-e, podizanje Pečuha na rang slobodnog kraljevskog grada – iznosilo dvjesto tisuća forinti. Lokalna proizvodnja nije pokrivala sve potrebe, premda su građani mogli donositi u Pečuh i svoja vina proizvedena u vinogradima izvan grada.

Ulogu biskupa Györgya/Juraja Klimo (1751–1777) nisu osporavali ni suvremenici ni stručna literatura: njegovo „sučeljavanje” sa voljenim gradom izazvalo je jako nesnosnu situaciju, stoga je sam učinio korake za okončavanje iste. Premda u Beču nisu smatrali bitnim zatraživanje papine suglasnosti za dodjelu ranga slobodnog kraljevskog grada, biskup Klimo je ipak to smatrao savjesnom i moralnom dužnošću. U jednome pismu datiranom 18. ožujka 1774.-e sastavio je svoje misli kako slijedi. „*Izjavljujem da ću se, čim me rimski papa za to ovlasti, rado složiti sa oslobađanjem Pečuha od vlastelinskog prava.*”. Posljedično tomu, 26. listopada 1775-e sastavio je zamolbu papi Piu VI. (1775–1799), u kojoj je molio odrješenje od svoje biskupske prisege, međutim ista je odbijena. Grad je na koncu nakon biskupove smrti 2. svibnja 1777-e, u vrijeme ispražnjene stolice (*sede vacante*) 1777–1780) mogao provesti pravni postupak. U povelji iz 1780-e – kao što je to prethodno napisano – i sama kraljica se prisjetila uloge pečuskog crkvenog dostojanstvenika, kojeg je veoma cijenila.

Kvaliteta biskupskih i kaptolskih vina bila je puno bolja od građanskih. Na rasprostranjenijim i obično ne rascjepkanim vinskim područjima mogli su posvetiti više pažnje sa manje izdataka, te zaposliti ljude koji su se razumjeli u posao vinogradarenja i proizvodnje vina. Nasuprot tomu, pečuški malograđanin sam je u svom slobodnom vremenu uzgajao vinovu lozu.

Transport vina je bio izuzetno skup, kvaliteta vina nije izdržala dugačke puteve, a još uz to su se na prijevoz plaćale i različite carine. Tako da Pečuh nije imao uvjete za gospodarski razvoj vina, te se trgovina grada, unatoč velikim planovima građanstva, ni nakon oslobađanja nije mogla brzo

razvijati od kamena temeljca izvozne trgovine. Planovi su se ostvarili tek puno kasnije, izgradnjom željeznica.

*Sljedeća postaja naše šetnje je noviji bitni stup razvoja pečuške trgovine vinom.*

## **Kuća šampanjca/Pezsgóház**

---

Iz pečuške trgovine vinom razvila se i stvorila prva tvornica šampanjca u Mađarskoj, koju je utemeljio Lőrinc Littke 1859-e. U Littke-ovoj tvornici šampanjac se proizvodio francuskim postupkom, na prirodan način, dakle vinu dodavan šećer se u bocama pretvarao u ugljičnu kiselinu. Ovu proizvodnu tehniku ova je tvornica prva uvela u Mađarsku. Za proizvodnju šampanjca potrebno je bilo vino jedinstvene kvalitete u velikim količinama, koje su donosili uglavnom iz Villánya i Siklósa/Šikloša. Osnivanju tvornice šampanjca uveliko je doprinijeo veliki sustav podruma na šetalištu, koji sustav potječe iz vremena čak i prije zlatnog doba stare pečuške kulture vinove loze. Petokatni podrumi su, što se tiče kapaciteta i osiguravanja stalne odgovarajuće temperature, u svemu potpuno odgovarali zahtjevima i potražnji, a tako je to i danas. Pečuški Littke šampanjac, iznikao iz kulture vinove loze pronašao je put i na strana tržišta, prvo izvan austrijsko-mađarskog carinskog područja u Švicarsku, a do prekretnice stoljeća i na Balkan.

1857-e izgrađena je željeznica Pečuh-Mohač, pomoću Dunava grad je povezala sa Budimpeštom. Stalna izgradnja željezničke mreže donijela je sa sobom proširenje pečuškog tržišta.

Međutim, 1880-e se pojavila filoksera, zakleti neprijatelj grožđa. Potresna vijest dotukla je stanovništvo cijeloga grada, skoro polovina njih bila je vlasnik vinograda i proizvođač vina. Gradski poglavari su s ciljem zaštite susjednih vinograda zadužili 4 naoružana policajca pod vodstvom policijskog narednika, kako bi se spriječilo širenje zaraze. Tamo se bilo strogo zabranjeno pojaviti. No protiv pošasti ništa to nije vrijedilo, jer se filoksera pojavljivala stalno na novim mjestima. Puno se tvorničkih proizvoda pojavilo za uništavanje filoksere, ali sa malo uspjeha. Tada su se umjesto pečuških vina počela prodavati vina iz provincije, te je pečuško vino počelo gubiti svoju reputaciju. Počele su se dovoziti stabljike iz Amerike, koje su bile otpornije. Rješenje je donijelo dramatični proglas i ujedinjenje, jer su svi shvatili, ako situacija ostane ovakva, za 10 godina neće biti berbe u Pečuhu.

Gradski vinograd utemeljen i održavan uz velike troškove imao je zadaću da vlasnike izumrlih vinograda i u prvome redu gradsko stanovništvo, opskrbljava dobrim američkim sadnicama. Sadnice su dobile oštre kritike i puno je vremena trebalo dok su počele nicati, stoga su zemlju počeli obrađivati za neke druge plodove. Za daljnji rad krčmi pak vlada je sklopila ugovor sa talijanskim tržištima, tako da su krčme preplavljene izrazito jeftinim talijanskim vinima. Talijanski ugovor zaustavio je obnovu mađarske vinove loze, te je pored grožđa, značila i proboj rakije i piva.

*Kraj šetnje vodi nas unatrag u drevnu prošlost grada, gdje su naša sakralna mjesta dokazi da je najplemenitija kultivirana biljka, grožđe, već blizu dvije tisuće godina stanovnik grada.*

## **Lapidarijska katedrala (iznutra)**

---

Restauracija pečuške katedrale između 1882-1891, u skladu sa načelima i praksom u to doba, više je bila ponovno građenje. Karakter nove gradnje najbolje obilježava sudbina umjetničkih detalja: srušeni su i oni zidovi, na kojima su bile romaničke i gotičke freske, a nova je zgrada ukrašena zidnim slikama Bertalana Székelya i Károlya Lotza. Reljefi jedinstvenog bogatstva, uglavnom romaničkog stila u Lapidarijsku katedralu dospjeli su u 80-im godinama. Najkarakterističniji ukrasni motivi Lapidarija su ornamentalni ukrasi, motivi vitica i traka, u kojima se na više mjesta

može vidjeti i motiv grožđa. Najplemenitija kultivirana biljka, grožđe, već je blizu dva tisućljeća prislan stanovnik Baranje, već su se i Rimljani bavili njenim uzgojem. To potvrđuje i rimski oltarski kamen iz II. stoljeća ukrašen grozdovima. Mjesto rimskog grada Sopianae, današnjeg Pečuha /poblizje današnji centar/ odredili su već spomenuti zemljopisni uvjeti: bilo je to područje bogato opskrbljeno građevinskim materijalom i vodom, a okolina, južna padina planine Meček, bila je veoma plodna zemlja pogodna za sadnju vinove loze. Sa svojom južnom klimom izvrsno je odgovarala potrebama rimskih naselja. Rimljani su stvorili ekstenzivno vinogradarstvo, šumarstvo su u interesu vinove loze pomaknuli na više razine. Sa vidljivim znacima ljubavi prema grožđu susrećemo se u Pečuhu i diljem Baranje: na iskopavanjima u gradu pronađene su rimske kamene rezbarije, dio jednog većeg kipa Bakusa, te žrtveni stup. Pored zavjetnog oltarskog kamena vezanog za kult grožđa spomena je vrijedna reljefna kutijica za nakit od brončane ploče, iz prve polovice IV. stoljeća. Prazan prostor slike sa glavnim motivom na kutiji ispunjavaju izdanci vinove loze i bujni grozdovi. U Pečuhu se već pojavljuje ne samo potpuno geometrijska pletena traka, nego i varijanta puno bliža prirodi, izdanak. Ovu dekoraciju zapažamo i na kamenim rezbarijama Lapidarijske katedrale. Pojavljuju se i prirodni oblici poput grozda i šišarke.

### **Brončana kapija katedrale i unutrašnjost**

---

Za vrijeme utemeljenja mađarske države pod vlast crkvenog posjednika dospjela je Biskupska tvrđava (Püspökvár), koja je tijekom cijelog srednjeg vijeka bila najjače središte Pečuha. Pod utjecajem mirnijih životnih okolnosti, intenzivnija obrada zemlje postala je stalna, te je zajedno sa uzgojem vinove loze postala glavno zanimanje naroda. Iz ranog srednjeg vijeka ostalo je malo izvora o pečuškim vinovim lozama. Međutim u šatoru glavnog oltara neoromaničke katedrale, na čelnim trakama polukrugova nalazimo ukrase vezane za kult grožđa: golubovi slijeću na vinovu lozu. Na kupoli iznad glavnog oltara je isto grozd sa golubovima, na nosačima lukova današnjih kapela katedrale također vidimo grozd, dok su u kripi ispod crkve motivi ptica koje ključaju grozdove. Znamo da je krajem XIII. stoljeća već stajao pečuški gradski zid sa svoje četiri kapije, te je od toga vremena unutarnje područje od 116 katastralnih jutara prošlo kroz velike promjene. Prema knjizi izdataka i prihoda iz 1490-91 šestina županije Baranje pripadala je pečuškom biskupu. Grad je bio poznat po dobrom vinu. Po svjedočenju pečuškog župnika, kasnije estergomskog nadbiskupa Miklósa Oláha, vino se natjecalo sa vrhunskim vinom tadašnjeg vremena iz Srijema. Dobar glas mu se proćuo nadaleko, dospio je do Segedina i Debrecina. Na intenzivni uzgoj vinove loze upućuje i činjenica da je kraljevski dvor u desetljećima prije Turaka, vino nabavljao iz Pečuha. U Pečuhu za vrijeme biskupa Szatmárijia cvjeta renesansa. Visokoobrazovani predstojnik crkve, dobar poznavatelj znanosti i umjetnosti, bio je na glasu velikodušnog mecene u domaćim i stranim krugovima podjednako. U skladu sa svojim renesansnim svjetonazorom, György Szatmári svoju je ljetnu palaću izgradio na jednu uzvisinu podalje od grada, u okolinu koja pruža krasan pogled na slikovit krajolik, na Tettye. Dvorac je zasigurno bio prekrasan, sa održanim bujnim vinogradima, žarko zelenim šumama, iza visoravni sa naglo uzdizajućom planinom i sa vječito šumećim potokom Tettye.

2000-e, pripremajući se za Milenij, Pečuška biskupija zamolila je Sándora Rétfalvyja za izradu skulpturalne kapije koja zatvara pročelje južnog ulaza. Rétfalvy nije ni mogao izabrati prikladniji motiv od vinove loze, koja je tisućljećima kršćanski simbol („Ja sam pravi čokot...” Ivan 15,1-11), a i u tolikoj mjeri je i simbol Pečuha.

### **Katedrala od tornja: crkva zlata vrijednog pečuškog grožđa**

---

Kapela svetog Donata ima dosta važnu poveznicu sa „zlata vrijednim” pečuškim grožđem. Jedno od najpoznatijih i najkvalitetnijih plodnih područja grada je Zlatna planina, gdje je u XVIII. i XIX. stoljeću rodilo božanstveno, „zlata vrijedno” grožđe, poznato diljem zemlje, među ostalim i

„pečuško grožđe”, sorta cirfandli. Zlatna planina je brdsko područje ograničeno dijelovima grada Deindol, Bálics, Makár i Ürög, odnosno središnji dio Donátus-a (Donata). Na značaj ovog područja ukazuje i činjenica, da je dobilo svoje mjesto u grbu grada: Na sredini grba vidi se sam Pečuh. Na svakom uglu omeđen je bedemima. U pozadini planina sa zlatnom krunom je Meček. Jedna strana prikazuje Tettye, a druga Zlatnu planinu. Voda koja teče na desnoj strani je naravno potok Tettye.

U ovome dijelu grada nekoć su bili vikend vrtovi i naravno vinogradi, a danas uglavnom dominiraju obiteljske kuće, koje su se počele graditi u '80-im i '90-im godinama. Grožđe se jedva nađe tu i tamo na ovome inače tihom, mirnom mjestu, koje, iako se nalazi unutar Pečuha ima dosta jako seosko obilježje. Zanimljivost je da je ime Donat (Donátus) ovaj dio grada dobio tek nakon izgradnje kapele. Naime, žitelji tog dijela grada bili su toliko ponosni na kvalitetu i prestiž svoje vinove loze, da su 1736-e podigli jednu malu rimokatoličku kapelu u čast sveca zaštitnika zlata vrijedne vinove loze, svetog Donata. To je bila prva donatska kapela, do koje se svake godine u nedjelju poslije 7. kolovoza (Dan sv. Donata) dolazilo procesijom od Franjevačke crkve, u čast i za zaštitu vinogradske planine i vinove loze.

Donat je prema nekim izvorima bio starokršćanski biskup, prema drugima je pak bio vojnik, koji je poginuo kao martir u Arezzu, gradu u središnjoj Italiji. Kao što je to kod svakog sveca,, i uz Donata se veže jedna legenda: Jednom se dogodilo da su tijelom mise pogani izbili iz Donatove ruke sveti kalež, koji je pao na zemlju i razbio se u sitne komade. Donat je pokupio djeliće kaleža, tužan ih postavio na oltar, te se počeo moliti. Njegova molitva bila je toliko jaka, da su se nakon nekog vremena djelići spojili i u Donatovoj ruci ponovo postali cjeloviti kalež. Kada su se relikvije ovog kaleža 1652-e prenijele iz Rima u porajnski grad Münstereifel, u svećenika koji je pratio kalež prema predaji, udario je grom, ali mu se nije ništa dogodilo. Zato su se pečuški vinogradari i vinari molili svetom Donatu, da zaštiti loze od udara gromova (vremenom su tome dodali i zaštitu od tuča). A kada se u njegovu čast organizira procesija, nije slučajno, da se iz podruma i šupa iznosi „zlata vrijedni” nektar.

*Šetnju završavamo sa malo zlata vrijednom kapljicom, gdje drugdje, nego u današnjem podrumu biskupije koja određuje grad.*

## **Biskupski podrum:**

---

U „stara dobra vremena” Mađar je tri stvari cijenio u životu: svoju kćer, konja i vino. A na vino se moglo paziti na način da se skriveno čuvalo u odgovarajućim podrumima. Dakle, kod nas je u XVI.-XVII. stoljeću glavno načelo izgradnje podruma bilo da ga se ne pronade. Kopanje podruma je nekada bilo vrlo traženo zanimanje. Kada je krenula velika proizvodnja i trgovina vinom, koncem XVIII. stoljeća izgrađeni su podrumi koji su dijelom i danas u uporabi. Ovome ogromnom labirintu starijeg i novijeg doba još uvijek nisu otkriveni svi dijelovi. Sjeverozapadni ugao sustava podruma u dubini od pet katova, od Kioszka na šetalištu i od istočnog kraja Littke-evog zemljišta do sredine donjeg šetališnog trga, od sredine je prošlog stoljeća postalo skladište vina tvrtke Littke, te poslije i skladište šampanjca. Prilikom radova na gradskoj kanalizaciji 1926-27. – premda je iskopan jarak od samo 5-4 m – ipak je trebalo poduprijeti 226 podruma. Negdje je podrum isklesan u čvrsti kamen, na primjer ogroman tunel ugrađen u trijaski vapnenac planine Havi-hegy. Nekadašnji podrum na kat Pečuškog kaptola nalik dvorcu, nalazi se na putu Szent-Miklós (Sveti Nikola), a ogromna palača sa tornjevima u vinogradu opatica. Ova potonja je sada centar Vinogradskog gospodarstva. Biskupski gornji vrt i hodnik bedema stare tvrđave bio je zasađen grožđem.

Biskupska žitnica bila je poznata kao glavni podrum, kao dio biskupske rezidencije. Ovdje se skladištilo vino potrebno za mise. Podrum ispod postojeće zgrade stariji je od žitnice izgrađene iznad njega. Zapadni dio podrumskog tunela u prošlosti nije služio samo za skladištenje vina. Zanimljivost je mjesta, da je tunel koji povezuje vrt biskupske palače sa žitnicom, korišten kao

sigurna prečica u razdoblju, kada su dužnosnici komunističke državne vlasti instalirali prislušne uređaje u biskupske odaje.

Kušanje biskupskih vina.

# Die Einheimischen „tükék“ und die Weinstöcke „szőlőtőkék“, auf den Spuren des Pécs-er Weines



## THEMATISCHER SPAZIERGANG

**Distanz:** 3,7 km

**Dauer:** 3 Stunden

**Route:** 100-jährige Weinstube, (über die Ferencesek Straße und Jókai Straße) Tüke-Brunnen, Lóránt Palast; Széchenyi-Platz Weingesellschaft, (über die Megye Straße) Papnövelde Str. 6, Anfang des Kalvarien-Hügels, Roter-Brunnen (Vörös-kút), Bacchanalien-Statue, Klimobibliothek, Sekthaus, Dom-Lapidarium, Kathedrale, Bischöflicher Keller (mit optionaler Weinverkostung)

Einst wurde die Stadt wie folgt beschrieben: Pécs ist eine mediterrane, von Weinbau geprägte, katholische Stadt. In der Stadt hat der Traubenkult bereits im Mittelalter so tiefe Wurzeln geschlagen, dass er sogar in die streng gehütete katholische Liturgie aufgenommen wurde.

### 100-jährige Weinstube

Unser Spaziergang beginnt außerhalb der einstigen Stadtmauern. Hier auf dem Kórház Platz befindet sich eines der ältesten Denkmäler der Gastronomieggeschichte von Pécs, der um 1750 gebaute Gasthof Ungarische Krone (Magyar Korona Fogadó), der heute 100-jährige Weinstube genannt wird. Früher diente der Gasthof als Postkutschenstation außerhalb der Stadtmauern und hatte einen Stall und eine Remise in seinem Hof. An der Ecke wurde eine kleine Schmiedewerkstatt betrieben. Hier erholten sich die Reisenden, die erst nach dem Verschluss der Stadttore ankamen. Berichten zufolge soll hier auch der Dichter Sándor Petőfi eine Nacht als Gast verbracht haben. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde der Gebäudekomplex im Zuge der Verstaatlichung in eine Weinstube, einen Gasthof und ein Restaurant aufgeteilt. Gegen 1940 erhielt er den Namen 100-jährige Weinstube (ung. *100 éves Borozó*). Heutzutage ist der Lokal immer noch sehr beliebt, aber es sei viel stiller, als früher - so Onkel Laci, der Besitzer.

Wir sollen aber nichts überstürzen. Lass uns auf die Lage des Pécs-er Weins und Weinbaus vor 100-200 Jahren zurückblicken, als die 100-jährige Weinstube gebaut wurde.

Am 21. Januar 1780 erlangte die Bischofsstadt Pécs den Rang königliche Freistadt. Diese Jahreszahl ist auch hinsichtlich des Weinbaus von großer Bedeutung, weil die damals schon bestehende - früher in kirchlichem Besitz befindliche - Kneipe in den Besitz der Stadt übergang.

Die Kneipen bestimmten damals entscheidend die wirtschaftliche Situation der Stadt. Der großflächige und hochwertige Weinbau sicherte sogar bis zum 19. Jahrhundert die wirtschaftliche Grundlage der Stadt. Die wohlhabenden Bürger kombinierten den Weinbau und Weinhandel mit dem Rind- und Schweinhandel bzw. dem Textil-, Gewürz- und Eisenwarenimporthandel. Selbst die berühmte Zsolnay-Familie erwarb ihr Startkapital durch den Weinbau. Ein Teil des Vermögens von Miklós Zsolnay war in seinem Weingut angelegt. Der Gründer der Handschuhfabrik, János Hamerli besaß ein sechs Katastraljoch großes Weingut. Er beschäftigte sich auch mit Weinhandel, so war auch die Handschuhfabrik der Weintraube und dem Wein zu verdanken bzw. diese sicherten das zur Etablierung erforderliche Kapital. Der Parketthersteller Adolf Engel, der seine Fabrik im Jahre 1882 gründete, verfügte über ein 10 Katastraljoch großes Weingut. Neben dem Weinbau beschäftigte er sich auch mit Weinhandel. Diese Familien, um nur die berühmtesten zu erwähnen, erwarben ihr Grundkapital für die Gründung ihrer Fabriken bzw. bis diese rentabel wurden, durch die Erlöse aus dem Trauben- und Weinhandel. In einem Jahr mit durchschnittlicher Weinernte brachte der Wein etwa 20% Ertrag. Mit der Stärkung ihrer industriellen Unternehmen verlor der Weinbau an Bedeutung. Trotzdem verkauften sie ihre Weingüter nicht, sondern sie stellten höchstens ihre Tätigkeit als Weinhändler ein.

In Pécs hatte der Weinbau so große Bedeutung, dass man als einziger in Ungarn ein eigenes Wort für die einheimischen Pécs-Familien einführte: tüke.

## Tüke-Zierbrunnen

---

Mit dem Begriff „tüke“ bezeichnete man ursprünglich den Weinstock, später erweiterte sich das Bedeutungsfeld des Wortes. Ähnlich der Weintraube, die das Umpflanzen nicht mag, verließen auch die waschechten Pécs-Familien ihre Stadt nicht. Ein „tüke“ musste drei Generationen lang in der Stadt leben, Handwerk betreiben und sein eigenes Weingut bewirtschaften. Die Bedeutung des Wortes hat sich seitdem geändert: Ein „tüke“ muss mit Pécs verbunden sein und sich freiwillig für das Wohl der Stadt engagieren. Der Begriff „tüke“ hat sich zu einer Marke entwickelt: es gibt einen Tüke-Preis, eine Tüke-Karte und einen Tüke-Brunnen. Wir stehen gerade vor dem Tüke-Zierbrunnen.

Der Brunnen wurde anlässlich des doppelten Zsolnay-Jubiläums im Jahre 1998 errichtet. Bürger von Pécs haben die Tüke-Stiftung ins Leben gerufen. Sie verfolgt das Ziel, das Selbstbewusstsein und das Zusammengehörigkeitsgefühl der Bürger zu stärken und die Traditionen der Stadt zu pflegen. Der Zierbrunnen in der Citrom-Straße wurde in der Zsolnay-Fabrik aus Pyrogranit erstellt und mit Eosin-Glasur überzogen. Die Traubenrispen und Knospen stehen für die reiche Ernte und die ewige Jugend als Symbol.

Früher galten die Weinlesefeste als herausragende Ereignisse des öffentlichen Lebens. Bei diesen Anlässen kam die Freude über den Erfolg der ganzjährigen Arbeit und die Ernte zum Ausdruck. Es gab Zeiten, wo zur Zeit der Weinlese das gesamte ungarische öffentliche Leben zum Stillstand kam: Die Soldaten eilten nach Hause, die Rechtsprechung wurde eingestellt und die Studenten erhielten Semesterferien.

### *Begeben wir uns in Richtung des Hauptplatzes der Stadt*

In den westlichen Weinbaugebieten von Pécs aß man zur Weinlesezeit sehr scharfe und rote Gulaschsuppe zu Mittagessen, seltener Gulasch-Eintopf. Als typisches Mittagessen der umliegenden Dörfer bei der Weinlese galt das Schafgulasch, der Gulasch-Eintopf oder das Krautfleisch. Konnte man sich diese nicht leisten, schlachtete man oft Geflügel. Die Weinlese dauerte auf den Weinbergen von Pécs meistens länger als einen Tag. Nach dem Ende der Weinlese stieß man auf das Wohl des Weingutbesitzers an. Man konnte vom Vorjahreswein so viel trinken, wie man wollte. Es gehörte sich aber noch vor Mitternacht das Weingut zu verlassen. Von den Weinlesefesten war das sog. „hevang“ nicht wegzudenken. In Baranya hielt man das „hevang“ für

so wertvoll, dass es sogar in das Wappen des Komitats Baranya aufgenommen wurde. Das Wort „hevang“ bedeutet laut Wörterbuch einen Ast, an den Weintrauben gehängt werden und das Ganze einer langen Rispe ähnelt. Alle Weinbauer von Pécs kennen das Wort und seine Bedeutung. „Hevang“ war die Spezialität der bosnischen Einwohner der Pécs-Budaer Außenstadt vor dem Krieg. An dem zwei Fuß langen Ast hingen so viele Weintrauben, dass das Ganze aus der Ferne wie eine einzige Rispe aussah. Vor 40 - 50 Jahren ging man von Haus zu Haus und bot lautstark „hevang“ für den Winter an. Die Erklärung für die Aufnahme in das Wappen lautet: „Die Leute, die große „hevang“ tragen, stehen für großen Weinbau, für den Baranya seit dem Winterfeldzug von Zrínyi berühmt ist.“ Ähnliche an Rebholz gehängte riesige Traubenrispen, die wie „hevang“ aussehen, werden auch als biblische Weintrauben genannt.

*Wir stehen gerade an der Ecke des Széchenyi Platzes. Von hier sehen wir das Komitatshaus und auf der rechten Seite den sog. Lóránt Palast.*

### Lóránt Palast

---

Das imposante Gebäude an der Ecke der Munkácsy Straße und der Perczel Straße, der Lóránt Palast wurde von Adolf Engel, einer herausragenden Persönlichkeit des Pécs-er Judentums erbaut. Adolf Engel wurde 1820 in Pécs geboren. Sein Vater starb, als er 4 Jahre alt war, so war der Junge bald mit Schwierigkeiten konfrontiert. Mit 11 Jahren wurde er Wanderhändler und hielt sich mit dem Verkauf von Kleinigkeiten (z.B.: Bleistifte, selbstgemachte Feuerzeuge) über Wasser. Der deutschsprachige kleine Junge erlernte aus eigener Kraft die ungarische, französische und hebräische Sprache. Mit seinem gesammelten Geld startete er unterschiedliche Unternehmungen. Mit 16 Jahren handelte er mit Tabak, mit 18 Jahren eröffnete er sein Gebrauchtkleider- und Möbelgeschäft in Pécs. 1844 heiratete er und die Ehe bescherte ihm einen reichen Kindersegen: Er hatte insgesamt 9 Kinder. Im Geschäftsleben konnte er sich immer mehr Erfolge verzeichnen. Für seine Verdienste im öffentlichen Leben verlieh ihm Kaiser Franz Josef I. am 29. März 1886 den ungarischen Adelstitel mit dem Prädikat „jánosi“ und das Wappen. Er war einer, der die Initiative für den Bau der imposanten, 1869 fertiggestellten Pécs-er Großsynagoge ergriff. Von den neun Kindern Adolfs verdiente sich auch József seinen Lebensunterhalt als Unternehmer. Mit seinem Namen ist die Firma Engel József und Söhne verbunden, die später durch tragische Ereignisse in Verruf kam.

Durch den ungarischen Weinfälschungsskandal des Jahres 1898 erlitt der früher florierende Pécs-er Weinhandel (er belegte den zweiten Platz hinter dem Weinbaugebiet Budaörs) große Schäden, von denen er sich nie mehr erholen konnte. Von dem Weinfälschungsskandal war anfangs nur die Firma Engel József und Söhne betroffen, die zu den größten Weinhandelsunternehmen des Landes zählte und daher viele Neider und Feinde hatte. Doch die negative Beurteilung übertrug sich auf die anderen Firmen von Pécs. Dies hatte zur Folge, dass der Ruf der Pécs-er Weine ruiniert wurde und ihr Markt zusammenbrach. Der Skandal hat auch dem internationalen Ruf des ungarischen Weines folglich auch dem ungarischen Weinexport geschadet. Früher wurden die Weine der Pécs-er Händler mit der Eisenbahn in entfernte Regionen geliefert. Im Rahmen einer Razzia fand man im Herbst 1898 in mehreren Budapester Kneipen gefälschte Weine. Als Lieferanten gaben die Kneipenbesitzer die Firma Engel an. Vergeblich boten die Engels schon vor dem neuen Verfahren an, ihre Weine prüfen zu lassen, ihr Fall nahm eine schlechte Wende. Auf die Weinfälscher wurde eine Hetzjagd gestartet, was nicht zur Wiederherstellung des Vertrauens führte, sondern den Zusammenbruch des Vertrauens herbeiführte. Die Leidtragenden waren insbesondere die Vertreter der Pécs-er Branche. Wegen der Abneigung gegen die Weinfälschung und dem allgemeinen Vertrauensverlust führte das gegen eine einzige Pécs-er Firma eingeleitete Verfahren zum Erliegen des gesamten Pécs-er Weinmarktes und zur Erschütterung der Glaubwürdigkeit der Pécs-er Weinproduktion.



*Nach ein Paar Schritten können wir einen Blick in den heutigen Laden der Weingesellschaft werfen.*

## **Széchenyi Platz - Weingesellschaft**

---

Ab 1940 hieß das Weinbaugebiet Mecsek Weinregion, später Weinregion Mecsekalja. Ab 2009 wird es offiziell als Pécsér Weinregion bezeichnet. Sie liegt im Süden des Landes, deshalb ist sie neben dem Villányer eines der wärmsten Weinbaugebiete Ungarns und zugleich eine der kleinsten ungarischen Weinregionen. Sie erstreckt sich von Szigetvár über die Berghänge des Mecsek bis nach Mohács. Abgesehen von ihrer Größe besitzt sie so viele Werte und beherbergt so besondere Weinsorten, dass dies sie in den Rang unserer wichtigsten Weinregion erhebt. Anstatt der einstigen kirchlichen Weingüter stellen heutzutage Familienbetriebe die Weine her, darunter auch den auch international berühmten besonderen „Cirfandli“ (Zierfandler). Seine Besonderheit besteht darin, dass er abgesehen von einem kleinen Gebiet in Österreich nur hier in Pécs gedeiht. Deshalb wurde er zum Flaggenwein von Pécs gewählt. Die Rarität der Sorte erklärt sich damit, dass es sich um eine sehr empfindliche Sorte handelt, mit der es schwer ist umzugehen, aber die Mühe lohnt sich allenfalls. Weitere typische Weinsorten nach der Reblausseuche: Furmint, Chardonnay, Zierfandler, Müller-Thurgau, Lindenblättriger, Muskat Ottonel, Königsast, Gewürztraminer, Rheinischer Riesling, Zengő, Zenit und Grüner Veltliner. In der Weinregion beschäftigen sich viele Rebsortenkundler und Önologen mit Hilfe der Gendatenbank des Ampelographischen und Önologischen Instituts der Pécsér Universität PTE TTK mit ausgestorbenen Weinsorten. Das in Pécs befindliche und aktuell zur Universität gehörende Ampelographische und Önologische Instituts verwaltet die sechstgrößte Tauben-Genbank der Welt. Hier werden weltweit anerkannte Forschungen geführt, um widerstandsfähige, krankheitsresistente Traubensorten zu züchten.

*Angesichts der alten Weinsorten hat die Stadt eine Besonderheit zu bieten. Es gibt einen wahrscheinlich 500-jährigen Weinstock in der Stadt. An der nächsten Station unseres Spaziergangs werden wir diesen besichtigen.*

## **500-jähriger Weinstock (Papnövelde Straße) und der Türkische Brunnen (Roter Brunnen)**

---

Nach der verlorenen Schlacht von Mohács waren in den folgenden Jahrzehnten Kriege an der Tagesordnung. Ein Teil der Stadt war in aufgebranntem Zustand, die Bevölkerungszahl nahm infolge der Angriffe der Türken immer mehr ab. Der Großteil der Pécsér Bürger flüchteten sich aus der Stadt. Nur das besitzlose arme Volk, das nichts mehr zu verlieren hatte, blieb zwischen den Stadtmauern. Wenn man sich ein Bild über die Wirtschaft von Pécs unter der Türkenherrschaft machen möchte, muss man sich über die Tatsache im Klaren sein, dass Pécs vor der türkischen Herrschaft ein Marktflecken war, dessen Wirtschaft auf dem Gewerbe, Handel und vor allem auf dem Weinbau und -handel beruhte.

Seine wirtschaftlichen Fundamente und seinen städtischen Charakter bewahrte Pécs auch unter der türkischen Herrschaft. Seine Einwohner lebten auch unter der Besatzung vom Gewerbe, Handel und Weinbau. Die Weintraube und die Weine von Pécs haben ihren guten Ruf sogar während der Türkenherrschaft bewahrt. Der türkische Weltreisende Evlia Cselebi berichtete begeistert von den honigsüßen Weinen der Pécsér Weinberge. Als er sich in Pécs aufhielt, erfuhr er, dass damals 6160 Weingärten registriert waren. Den Türken hat die moslemische Religion den Weingenuss verboten, aber sie schätzten den guten Pécsér Wein sehr hoch. „Vornehme Herrschaften der Türken frönten diesem Genuss heimlich zu Hause, die Soldaten und Marodeure offen in den Kneipen.“ In dieser

Zeit wurden die Ungarn an den östlichen Rand der Weinregion Pécs verdrängt, weil die besten Weingüter in türkischem Besitz waren. Mehrere Weinsorten, aus denen Rotwein bereitet wurde, sind in dieser Zeit über die Türken nach Ungarn gelangt. Damals wurde die Weinsorte „kadarka“ in den Weingärten von Pécs heimisch und verbreitete sich von hier weiter. Ihr Name soll einer Erklärung nach ihren Herkunftsort verdreht enthalten: Es handelt sich um den kleinasiatischen Stadtteil Istanbuls, Üsküdar oder auf kroatisch Skadar. Die türkische Herrschaft hat uns neben den neuen Traubensorten, auch das türkischen Weizen genannte Mais, Aubergine und verschiedene Obstsorten beschert. Ebenfalls den Türken haben wir die Verbreitung der Feige, des Maises, des Tabaks und der Sumachgewächse zu verdanken. Vor dem Krieg konnte man in Pécs (Budaer Stadtteil) mit Tulpenknospen geschmückte Tore bewundern. Diese erschienen mit dem Kult der Tulpen in den türkischen Zeiten. Es gibt einen 500-jährigen Weinstock, verborgen in einem kleinen Hof der Pécser Innenstadt. Er wurde wahrscheinlich von den Türken gepflanzt. Er bringt jährlich etwa 100 Kilogramm Früchte hervor. Der Umfang der Weinrebe beträgt etwa 1 Meter.

*Ein Paar Schritte weiter finden wir die Statue, die dem Gott der Freude Bacchus gewidmet ist. Die nächste Station unseres Spaziergangs ist die*

### **Bacchanalien-Statue**

---

Die Hauptfigur der Gruppe ist Bacchus, der Gott des Weines und der Freude, umgeben von sieben Bacchantinnen. Die Darstellung zeigt, dass Pécs seit Jahrtausenden die Stadt von Weintraube und Wein ist. Das Kunstwerk wurde von Bildhauer Sándor Rétfalvi erstellt. Wer war eigentlich Bacchus oder anders genannt Dionysos?

Bacchus und Dionysos - der Unterschied besteht lediglich darin, dass während Bacchus ein Gott der römischen Mythologie ist, begegnen wir Dionysos in der griechischen Mythenwelt. Was ist ihnen gemeinsam? Kurzgefasst, der Wein. Beide verehrte man im Altertum als Gott des Weines, der Freude und der Fröhlichkeit.

In dem alten Rom wurde Bacchus als Gott der Freude, Ausgelassenheit, Weinlese, Trauben und des Weines verehrt. Der Legende nach wurde er aus einem geschickten Weinhändler zum Gott des Weines. Nach ihm wurde sogar ein Fasstyp benannt. Es gibt wohl niemanden, der noch nicht vom Bacchusfass gehört hätte. Früher wurden die kleinen Fässer mit Doppelgriff als Bacchusfass bezeichnet. In Rom und Griechenland des Altertums hielt man den Wein in großen Ehren, deshalb widmete man ihrem Gott regelmäßig Feierlichkeiten, sog. Bacchanalien. Diese auch Saturnalien genannten Feierlichkeiten wurden jährlich zwischen dem 17. und 23. Dezember begangen. Im Rahmen des Festes bescherte man sich gegenseitig. Die Römer und Griechen glaubten, dass der Wein göttliche Herkunft hatte, deshalb verehrten sie ihren Gott. Dionysos ist der Gott des Weinbaus, des Weines und der Ekstase. Dionysos ist der Sohn des Zeus und seiner sterblichen Geliebten Semele, der Göttin des Mondes. Er war es, der der Menschheit die erste Weinrebe schenkte. Der Kult von Dionysos wurde anfangs im Rahmen von fröhlichen, stillen Feierlichkeiten zelebriert, die sich später zu wilden Saufereien ausufernten. Schuld daran war natürlich der Weingenuss. Als sich die Welt dem Weinkult beugte, zog Dionysos auf den Olymp und wurde den Göttern gleichgesetzt.

*Rückblickend auf die römische Vergangenheit der Stadt sollen wir uns an Bischof Klimo erinnern, der eine entscheidende Rolle in der Entwicklung der Stadt und somit auch des Weinbaus spielte, der der Stadt die wirtschaftliche Grundlage sicherstellte.*

Als die Stadt nach 143-jähriger türkischen Besatzung befreit wurde, musste sie ein ziemlich verwüstetes Bild geboten haben. Die Volkszählung 1698 berichtete von etwa 159 Familien, die auch zur Zeit der Befreiung in Pécs lebten. Es handelte sich um ungefähr 480 Menschen. An der Wende vom 17. zum 18. Jahrhundert stellte sich der zum neuen Leben erwachende Pécs - wie zu dieser Zeit alle Städte - auf Selbstversorgung ein. Zur Versorgung der Einwohner reichten anfangs die Ackerländer, die Wiesen, Weiden und Weingüter aus, aber mit der Zunahme der Bevölkerung musste man zur Warenwirtschaft übergehen. In erster Linie konnte man von Wein mehr erzeugen als sein Bedarf. Nach und nach entstand ein Markt für Wein und Industriewaren, in den ab Mitte des 18. Jahrhunderts auch die Bewohner der benachbarten Dörfer mit einbezogen wurden. Kaiser Leopold verordnete in einem Diplom vom 9. April 1701, dass die befreiten kirchlichen Güter in den Dienst der heiligen Zwecke zurückgegeben werden müssen. Die Beziehung zwischen dem Bischof und der Stadt hat sich dadurch immer mehr verschlechtert. Der Bischof bestand auf seinen Rechten als Grundbesitzer. Die Stadt führte indes einen verbitterten Kampf um den Rang königliche Freistadt. Im Kampf spielten Weintraube, Wein, Ausschankrecht und Kneipendienstleistung eine wichtige Rolle. Im Kampf um den lokalen Markt des Weines standen sich die Bürger von Pécs und der Bischof, als Großgrundbesitzer der Stadt sowie das Domkapitel, als Großgrundbesitzer in der Umgebung von Pécs gegenüber. Die wichtigste Einnahmequelle der Kleinbürger und einkommensschwachen Gewerbetreibenden der Stadt stammte vom Wein. Wegen der falschen Weinbehandlungsmethoden waren die Pécser Weine nicht haltbar, aber der Weinbau hatte so große Bedeutung, dass die meisten Zwisten zwischen Untertanen und Feldherren von den Fragen rund um den Wein herrührten. Der König erließ zur Beseitigung der Konflikte mehrere Resolutionen, um die Streitfragen um den Wein und Kneipenbetrieb zu regeln. Den ersten Erfolg konnten sich die Bürger von Pécs 1721 verbuchen. Ein königlicher Beschluss besagte, dass im Sommer neben dem Bistum und dem Domkapitel auch die Stadt von dem Ausschankrecht Gebrauch machen durfte. Der Status königliche Freistadt bedeutete, dass die Stadt Pécs die gleichen Privilegien erhielt wie Adelige. Auf dieser Grundlage genoss sie auf dem Gebiet der Verwaltung und der Rechtsprechung ein gewisses Selbstbestimmungsrecht. Ihre Bürger hatten das Recht, ihre Amtsträger, die ihre Wirtschaftstätigkeit regelten und ihre Steuern festlegten sowie bei Bedarf die Streitfragen entscheiden konnten, selbst zu wählen. Der Bürger von königlichen Freistädten konnte über seine Person, Zeit, Arbeitskraft und Besitz frei verfügen. Die Stadt versuchte ihre Interessen durch Verordnungen und Verhängung von Bußgeldern zu verteidigen, um die entstandene Situation in den Griff zu bekommen. Da der Bischof 15 Kneipen in der Stadt hatte, beschloss der Stadtrat auch so viele Kneipen zu eröffnen. Im 18. Jahrhundert entfiel somit auf alle 14-15 Häuser eine Kneipe. Den Kneipen kam in der damaligen Zeit eine besondere Bedeutung zu. Aufgrund der Berechnungen der Stadt hatte eine Kneipe - bei guter Ernte - jährlich einen Profit von 5000 Forint erwirtschaftet. Laut der Stadträte konnte die Stadt mit den Kneipen große finanzielle Lasten tragen. Dies war auch von Nöten, weil die Stadt 1780 rund 200000 Forint für die Erlangung des Ranges königliche Freistadt aufbringen musste. Der örtliche Weinbau konnte den Bedarf nicht mehr decken, obwohl die Einwohner auch den Wein frei nach Pécs einführen durften, den sie auf ihren Weinbauanlagen außerhalb der Stadt produzierten.

Die Rolle von Bischof György Klimó (1751–1777) wird weder von seinen Zeitgenossen noch von der Fachliteratur bestritten: Der Konflikt mit seiner geliebten Stadt hat für ihn eine äußerst bedrückende Situation geschaffen, so unternahm er Schritte zur Beseitigung der langfristig unhaltbaren Situation. Obwohl Wien es nicht für zwingend notwendig hielt, die päpstliche Einwilligung in die Erteilung des Ranges Königliche Freistadt einzuholen, erachtete dies Bischof Klimó als seine Gewissens- und moralische Pflicht. In einem Brief vom 18. März 1774 formuliert er folgenderweise: *„Ich erkläre hiermit, dass ich der Befreiung der Stadt Pécs vom Feldherrnrecht meine Zustimmung erteile, sobald mich der römische Papst dazu ermächtigt hat“*. In diesem Sinne formulierte er am 26. Oktober 1775 ein Gesuch an Papst Pius VI. (1775–1799), in dem er um seine Entbindung von dem bischöflichen Treueeid bat. Sein Gesuch wurde vom Papst abgelehnt. Das rechtliche Prozedere konnte die Stadt erst nach dem Tod von Bischof György Klimó (2. Mai 1777)

in der Zeit des leeren Bischofsstuhls (*sede vacante*) abschließen. Wie es oben zu lesen ist, gedachte auch die Herrscherin in einer Urkunde vom 1780 der Rolle des von ihr besonders hochgeschätzten hohen kirchlichen Amtsträgers von Pécs.

Die Weine des Bistums und des Domkapitels hatten eine höhere Qualität als die der bürgerlichen Weine. Ihre großflächigen, in der Regel nicht zerstückelten Weinbauanlagen konnten sie mit niedrigeren Kosten fachkundiger bewirtschaften, indem sie Weinbauern einstellten, die im Weinbau und in der Weinproduktion bewandert waren. Der Kleinbürger von Pécs bewirtschaftete seinen Weingarten selbst in seiner Freizeit.

Der Transport von Wein war sehr kostspielig und längere Transportwege beeinträchtigten die Qualität des Weines. Dazu kamen noch die Zölle, mit denen die Weintransporte belegt waren. Damit waren die Voraussetzungen für die wirtschaftliche Entwicklung des Weinbaus von Pécs nicht gegeben. Trotz der großen Pläne des Bürgertums konnte sich der Handel der Stadt auch nach der Befreiung nicht rasant entwickeln. Erst nach der Errichtung der Bahnlinien konnten diese Pläne umgesetzt werden.

*Die nächste Station unseres Spaziergangs ist eine weitere wichtige Säule der Entwicklung des Pécser Weinbaus.*

## Sekthaus

---

Aus dem Pécser Weinhandel entwickelte sich Ungarns erste Sektfabrik, die 1859 von Lőrinc Littke gegründet wurde. In der von Littke gegründeten Sektfabrik wurde der Sekt nach französischem Verfahren auf natürliche Weise hergestellt, d.h. der dem Wein hinzugefügte Zucker wandelte sich in den Sektflaschen in Kohlensäure um. Diese Fabrik brachte mit der Sektherstellung die Produktionstechnologie als erste nach Ungarn. Die Sektherstellung erforderte große Mengen von Wein einheitlicher Qualität, die hauptsächlich aus Villány und Siklós beschafft werden konnten. Zur Errichtung der Sektfabrik trug auch das große Kellersystem unter dem Platz Sétatér bei, der aus dem goldenen Zeitalter der einstigen Weinkultur von Pécs stammt. Hinsichtlich der Lagerkapazität und der gleichmäßigen Dauertemperatur waren die 5 Ebenen umfassenden Keller bestens geeignet und sie genügen bis heute den höchsten Anforderungen. Der der Pécser Weinkultur entsprungene Sekt fand seinen Weg zu den ausländischen Märkten. Zuerst außerhalb der österreichisch-ungarischen Zollunion in der Schweiz, nach der Jahrhundertwende auf dem Balkan.

Die Bahnlinie Pécs-Mohács wurde 1857 fertiggestellt. Mit Hilfe der Donau verband sie die Stadt mit Budapest. Durch die stetige Entwicklung des Eisenbahnnetzwerkes erweiterte sich der Pécser Markt.

1880 brach die Reblausseuche, der Erzfeind der Traube, erneut aus. Es war eine niederschmetternde Nachricht für die ganze Stadt, da etwa die Hälfte der Einwohner Weinbesitzer oder Weinbauer war. Die Stadtvorsteher schickten 4 bewaffnete Polizisten unter der Führung eines Polizeiwachtmeisters zum Schutz der benachbarten Weingüter, um eine Verbreitung der Seuche zu verhindern. Es war strengstens untersagt, die Weingüter zu betreten. Gegen die Seuche nützte es aber nichts, weil die Reblausseuche immer an neuen Orten ausbrach. Viele Bekämpfungsmittel wurden gegen die Reblaus entwickelt, aber sie hatten nur mäßigen Erfolg. Damals fing man an, statt der echten Pécser Weine Weine aus der Provinz als Pécser Wein zu verkaufen, was den guten Ruf des Pécser Weines beeinträchtigte. Man begann, Weinreben aus Amerika zu importieren, die sich als widerstandsfähiger erwiesen. Schließlich brachten ein dramatischer Aufruf und der anschließende Zusammenschluss die Lösung. Alle erkannten, dass es in 10 Jahren keine Weinlese mehr in Pécs geben werde, wenn sich die Lage nicht ändere.

Der mit großem Aufwand gegründete und betriebene städtische Weinrebenversorgungsstätte hatte die Aufgabe, die Besitzer der ausgestorbenen Weingüter und die städtische Bevölkerung mit hochwertigen amerikanischen Weinreben zu versorgen. Die neuen Reben stießen auf Kritik, da sie lange brauchten, bis die Weinreben sprossen. Deshalb wurden die Felder eher für den Anbau anderer Pflanzen benutzt. Für den weiteren Betrieb der Kneipen schloss die Regierung einen Vertrag mit italienischen Weinproduzenten ab. Der billige italienische Wein überflutete anschließend die Kneipen. Der Vertrag mit den Italienern verhinderte auch die Erneuerung der ungarischen Weinbauanlagen. Dies begünstigte den Vormarsch von Schnaps und Bier.

*Das Ende unseres Spaziergangs führt uns in die Uhrzeiten der Stadtgeschichte zurück, wo unsere sakralen Stätten der Beleg sind, dass unsere edelste Kulturpflanze, die Traube seit etwa 2000 Jahren in der Stadt ansässig ist.*

### **Dom-Lapidarium (von innen)**

---

Die Restaurierung der Pécs Kathedrale zwischen 1882 und 1891 war nach der Auffassung und Praxis der damaligen Zeit eher ein Neubau. Das Schicksal der künstlerischen Details zeigt den Charakter des Neubaus: Mauer wurden abgerissen, auf denen sich romanische und gotische Fresken befanden. Das neue Gebäude wurde mit den Wandgemälden von Bertalan Székely und Károly Lotz dekoriert. Die einmaligen, hauptsächlich romanischen Reliefs wurden in den 80er Jahren im Dom-Lapidarium untergebracht. Die charakteristischen Dekorationsmotive des Lapidariums sind die ornamentalen Verzierungen, Ranken- und Bandmotive, bei denen an mehreren Stellen das Traubenmotiv vorkommt. Die edelste Kulturpflanze, die Traube ist seit etwa zwei Jahrtausenden heimisch in Baranya. Bereits die Römer betrieben Weinbau. Ein Beleg dafür ist auch der römische Altarstein aus dem 2. Jahrhundert, der mit Weintraubenmotiven geschmückt ist. Den Standort des römischen Sopianae, des heutigen Pécs (Innenstadtbereich) bestimmten die schon erwähnten geografischen Gegebenheiten: Es handelt sich um ein an Baustoffen und Wasser reiches Gebiet, dessen Umgebung, die südlichen Ausläufer des Mecseks für den Weinbau besonders gut geeignet waren. Mit seinem südländischen Klima befriedigte es die Bedürfnisse der römischen Siedlungen. Die Römer betrieben intensiven Weinbau, deshalb verschoben sie die Waldgebiete zugunsten der Traube höher. In Pécs und Baranya treffen wir überall Zeichen, die auf die Liebe der Traube hindeuten: Bei den Ausgrabungen stieß man auf Werke der Steinmetzkunst aus der Römerzeit, Bruchstücke einer größeren Bacchus-Skulptur und eine Opfersäule. Neben den sich an den Traubenkult knüpfenden Altarsteinen ist auch der Schmuckschrank mit Relief aus Bronzeplatten aus der ersten Hälfte des 4. Jahrhunderts zu erwähnen. Die leeren Zwischenräume des Hauptmotivs des Kästchens werden von Traubenranken und dichten Weintrauben ausgefüllt. In Pécs erscheint nicht nur das vollkommen geometrische Bandgeflecht, sondern auch dessen naturnähere Variante, die Ranke. Die die Bandgeflecht-Ranke-Verzierung begleitende Dekoration ist auch im Dom-Lapidarium zu beobachten. Es treten solche Naturformen in Erscheinung, wie die Weintraube und der Zapfen.

### **Das bronzene Tor und der Innenraum der Kathedrale**

---

In der Zeit der ungarischen Staatsgründung wurde die Bischofsburg, die im Mittelalter das Machtzentrum von Pécs war, dem kirchlichen Grundherrn unterstellt. Durch die ruhigeren Lebensumstände nahm der intensive Ackerbau immer konkretere Formen an und wurde mit dem Weinbau zur Hauptbeschäftigung der Bevölkerung. Aus dem frühen Mittelalter sind nur wenige Quellen überliefert, in denen es um den Weinbau geht. An den Halbbögen des Zeltdachs, das den Hauptaltar der neuromanischen Kathedrale überwölbt, sind Dekorationselemente zu finden, die mit dem Traubenkult zusammenhängen: Tauben fliegen auf den Weinstock. Auf der Kuppel über dem Hauptaltar finden sich ebenfalls Weinbeeren mit Tauben und auch an den Tragbögen der Kapellen

der heutigen Kathedrale sind Weinbeeren zu sehen. In der Krypta sind Weinbeeren pickende Vögel dargestellt. Es ist bekannt, dass die Stadtmauern mit den vier Toren bereits am Ende des 13. Jahrhunderts bestanden. Von da an unterlag das 116 Katasterjoch großes Gebiet tiefgreifenden Veränderungen. Gemäß dem Buch der Ausgaben und Einnahmen 1490-91 machte der Grundbesitz des Bischofs von Pécs etwa ein Sechstel des Komitats Baranya aus. Die Stadt war für ihren guten Wein berühmt. Nach der Aussage vom Pécs-Propst Miklós Oláh, dem späteren Erzbischof von Esztergom konnte der Pécs-Wein dem hervorragendsten Wein der damaligen Zeit Paroli bieten. Sein guter Ruf ging weit über die Stadtgrenzen hinaus, man verkaufte ihn sogar nach Szeged und Debrecen. Von einem lebhaften Weinbau zeugt auch der Fakt, dass der Königshof seinen Wein in den Jahrzehnten vor der Türkenherrschaft aus Pécs beschaffte. Zur Zeit von Bischof Szatmáry blühte die Renaissance in Pécs. Der in den Wissenschaften und Kunst bewanderte Oberpriester galt ungarischen und ausländischen Quellen zufolge als großzügiger Mäzen. György Szatmáry ließ seine imposante Sommerresidenz seiner Renaissance-Weltauffassung entsprechend auf einer von der Stadt abgelegenen, malerischen Panorama bietenden Anhöhe, auf dem Tettye erbauen. Das Burgschloss, das von gepflegten Weingärten, dunkelgrünen Wäldern, dem sich hinter dem Plateau in die Höhe ragenden Berg und dem immer rauschendem Tettye-Bach umgeben war, musste wunderschön gewesen sein.

Im Rahmen der Vorbereitungen auf das Millennium beauftragte die Diözese Pécs 2000 Sándor Rétfalvy, das den Vorraum abschließende Statuentor am Südportal der Kathedrale zu errichten. Ein würdigeres Motiv, als den Weinstock, hätte Rétfalvy gar nicht wählen können, da dieser seit Jahrtausenden ein christliches Symbol ("Ich bin der wahre Weinstock ..." Joh. 15,1-11) und gleichzeitig das Wahrzeichen von Pécs war.

### **Vom Turm der Kathedrale aus: Kirche der goldwerten Pécs-er Trauben**

---

Die Donatuskapelle knüpft sich stark an die „goldwerte“ Traube der Stadt. Eines der besten Weinanlagen der Weinbaugebiete der Stadt ist der Arany-hegy (Goldener Berg), wo im 18-19. Jahrhundert im ganzen Land bekannte, herrliche, „goldwerte“ Trauben gediehen, darunter auch die Traubensorte von Pécs, der Zierfandler. Das Gebiet Arany-hegy erstreckt sich auf der von den Stadtteilen Deindol, Bálics, Makár und Ürög umfassten Hügellandschaft, d.h. im Zentrum von Donátus. Von der Bedeutung des Gebietes zeugt die Tatsache, dass es auch im Wappen der Stadt seinen Platz erhielt: In der Mitte des Wappens ist die Stadt Pécs mit der die Stadt umgebenden Mauer und den Basteien an den Ecken zu sehen. Im Hintergrund erhebt sich der Berg Mecsek mit einer goldenen Krone. Auf der einen Seite ist Tettye, auf der anderen Arany-hegy dargestellt. Das sich auf der rechten Seite schlängelnde Rinnsal stellt den Tettye-Bach dar.

Einst gab es hier Hausgärten und Weingüter. Heute prägen Einfamilienhäuser die Gegend, die erst in den 80er und 90er Jahren gebaut wurden. Weingüter findet man kaum mehr in diesem selbst für Pécs-Verhältnisse provinziellen, stillen Ort. Es ist interessant, dass der Stadtteil erst nach der Errichtung der Kapelle den Namen Donatus erhielt. Die dort Lebenden waren so stolz auf die Qualität und den guten Ruf ihrer Weine, dass sie 1736 dem Schutzpatron der Weinrebe, dem Heiligen Donatus eine römisch-katholische Kapelle auf dem Berg Arany-hegy errichteten. Diese war die erste Donatuskapelle, zu der von der Franziskanerkirche jedes Jahr am Sonntag nach dem 7. August (Tag des Heiligen Donatus) eine Prozession zu Ehren und Schutz des Weinberges und der Traube führte.

Donatus war einzelnen Quellen nach ein altchristlicher Bischof. Andere Quellen erwähnen ihn als Soldaten, der im mittel-italienischen Arezzo den Märtyrertod starb. Wie jeder Heilige, ist auch Donatus von Legenden umwoben. Eines Tages schlugen Heiden Donatus während einer Messe den Kelch aus der Hand, der auf den Boden fiel und zerbrach. Donatus sammelte die Scherben und legte sie traurig auf den Altar. Anschließend begann er zu beten. Er betete so intensiv, dass die Scherben nach einiger Zeit wundersam wieder zusammengefügt wurden. Als die Relikte des

Kelches 1652 von Rom nach Münstereifel im Rheingebiet übergeführt wurden, soll der Blitz einen Priester getroffen haben, der den Blitzschlag unversehrt überstand. Deshalb beteten die Pécs-er Winzer zu Donatus, damit dieser ihre Weingüter vor Blitzschlägen und Eisregen schützt. Wenn zu seinen Ehren eine Prozession abgehalten wurde, war es kein Zufall, dass man den „goldwerten“ Edeltropfen aus den Kellern holte.

*Unseren Spaziergang schließen wir auch mit einem Gold wertem edlen Tropfen ab, und zwar in der heutigen Kellerei des die Stadt prägenden Bistums.*

## Bischöflicher Keller

---

In den guten alten Zeiten hielt der Ungar drei Sachen besonders in Ehren: seine Tochter, sein Pferd und seinen Wein. Den Wein konnte man am besten hüten, indem man diesen in einem geeigneten Keller vor den Leuten verbarg. Ein Grundprinzip bei dem Bau von Kellern war im 16-17. Jahrhundert, dass man den Keller nicht finden konnte. Der Beruf Kellerbauer war damals sehr gefragt. Als der industrielle Weinbau und -handel begann, wurden gegen Ende des 18. Jahrhunderts die ersten bis heute benutzten Keller gebaut. Bis heute sind nicht alle Abschnitte des Labyrinths dieses riesengroßen Kellersystems freigelegt. Die nordwestliche Ecke des Kellersystems, die sich in fünf Etagen Tiefe bis zum Kiosk auf dem Platz Sétatér und vom östlichen Ende des Littke-Grundstückes bis zur Mitte des unteren Sétatér erstreckte, diente seit Mitte des vergangenen Jahrhunderts als Wein- und Sektlagererraum der Firma Littke. Im Rahmen der Kanalisationsarbeiten (1926-27) musste man etwa 226 Keller abstützen, obwohl es nur bis zu einer Tiefe von 4-5 Metern gegraben wurde. Es gibt Orte, wo man die Keller im harten Stein errichtete, so z. B. der mächtige Tunnel in dem Trias-Kalkstein auf dem Havi-Berg. Erwähnenswert sind außerdem der einstige zweistöckige, burgähnliche Keller des Pécs-er Domkapitels, sowie das riesige Turmschloss, das im Weingut der Nonnen gebaut wurde. Letzteres ist heute die Zentrale der Weinbauanlage. Im bischöflichen Obergarten war in dem Basteikorridor der alten Wehranlage Traube angebaut. Der bischöfliche Kornspeicher war als Hauptkeller der Gutswirtschaft als Teil der bischöflichen Residenz bekannt. Hier wurde der für die heiligen Messen notwendige Wein gelagert. Der Keller unter dem bestehenden Gebäude wurde früher errichtet als der Kornspeicher. Der westliche Flügel des Kellertunnels diente aber nicht nur der Lagerung von Wein. Eine Besonderheit des Ortes stellt der Tunnelgang dar, der den Garten des Bischofspalast mit dem Kornspeicher verbindet. In den Zeiten, als die Leute der kommunistischen Staatsmacht Abhörgeräte im bischöflichen Wohnbereich versteckten, benutzte man den Gang als sicheren Pfad.

Eine Kostprobe der bischöflichen Weine.

# “Tüke” Pécs citizens and grapevines – in the wake of the wine of Pécs

---



## THEMED WALK

**Distance:** 3.7 kilometres

**Duration:** 3 hours

**Route:** 100 éves Borozó (100-year-old Wine Pub), (via Ferencsek and Jókai Streets) Tüke Fountain, Lóránt Palace; Széchenyi Square Wine Society, (via Megye Street) 6 Papnövelde Street,

bottom of Kálvária hill, Vörös-kút (Red Fountain), Bacchanália Statue, Klimo Library, Pezsgőház (Champagne House), Dóm Kőtár (Dome Lapidarium), Cathedral, Episcopal Cellar (wine tasting possibility)

The way Pécs used to be described is as follows: Pécs is a Mediterranean, viticulturist Catholic city. The cult of viticulture was so deeply rooted in Pécs already in the Middle Ages that it was even in the strict Catholic liturgy.

### 100 éves borozó (100-year-old Wine Pub)

---

We will start the walk outside the former city wall. Here, on Kórház (Hospital) Square we find one of the oldest memories of catering in Pécs, the inn built around 1750, formerly called Magyar Korona Fogadó (Inn to the Hungarian Crown), in its present name *100 éves borozó (100-year-old Wine Pub)*. The inn outside the city wall used to serve as a stagecoach station, with a stable and coach-shed in the yard. On the corner there was a small, single-storey smith's workshop. This was the place where travellers arriving after the closing of the city gates at night could have a rest. Legend says that Sándor Petőfi, the most famous poet of Hungary spent a night here. After World War II the building was nationalised, converted into a separate wine pub, an inn and a restaurant. The name *100-year-old Wine Pub* was given at around 1940. It is popular to date, but it is a place much more quiet than it used to be – says its owner, uncle Laci.

But let us not hurry. Let us look back to the situation of the vines and wines of Pécs some 100-200 years ago, at the time when the 100-year-old Wine Pub was built.

21 January 1780: the episcopal city Pécs was awarded the rank “free royal town”. The description of the celebrations was placed in the dome of the inner city parish church. The date is also significant for wine production, as the pub operating at that time – formerly owned by the church – was taken over by the city, as well. The operation of pubs had a significant impact on the economic situation of the city at the time. Pubs were leased by the city in an open auction, for a definite time that usually was three years.

Even in the 19<sup>th</sup> century the foundation of the economic life of the city was wine production, a progressing activity involving a large geographical area. The total territory of vineyards reached 2,390 acres. A vineyard of one “hold” (i.e. 1.4 acres) yielded approximately 2,150 litres of wine on the average, so Pécs produced approximately 3.61 million litres of wine every year. Due to the bad transport conditions, however, this could only be sold at half price. After the war of independence in 1849-49, even more capital was accumulated. The citizens who were the most affluent usually combined wine production and wine sales with the sales of cattle and pigs, textile, or importing condiments or iron goods. The capital of the famous Zsolnay family also originated from viticulture. The largest part of the fortune of Miklós Zsolnay was in vineyards. He had two huge estates; one being 1.8 acres, the other one was 2.63 acres. Hamerli's gloves factory, starting in 1861, evolved from a small leather industry facility, a tannery. The founder of the gloves factory, János Hamerli had 8.5 acres of vineyards, also, he was active in wine sales, so the birth and strengthening of his leather industry facility was also allowed by his capital from wine production. Adolf Engel, a manufacturer of parquet flooring founded his factory in 1882 – he also had 14 acres of vineyard and was engaged in wine sales as well. The original capital for founding the factory, until the facility became profitable, was covered by grapes and wine. And these are just the renowned names. In an average year the return on capital from wine was 20%. As their industrial ventures got stronger and stronger, the significance of wine production for the entrepreneurs lessened, but they did not sell their vineyards, perhaps they stopped their wine sales activities. Each and every owner and founder of mills, brickyards etc. possessed 4-14 acres of excellent Pécs vineyards.



Viticulture was so important in Pécs that a special word is used – as a unique feature in Hungary – to specify the old, indigenous Pécs families: “tüke”.

## Tüke fountain

---

The name “tüke” originally denoted “tőke” (i.e. grapevine), and its meaning was enriched later. Like vine does not like being transplanted, autochthonous Pécs citizens do not break away from their city, either. A “tüke” citizen had to be a local citizen or craftsman from the third generation, also cultivating an own vineyard. The meaning has transformed by now: now a person is “tüke” if they have Pécs links and work for the city on their own will. “Tüke” has become a brand by now: there is Tüke Award, Tüke Card and Tüke Fountain. Now we are standing in front of the Tüke Fountain.

The fountain was erected for a double Zsolnay anniversary in 1998. Citizens of Pécs established the Tüke Foundation, the objective of which is the strengthening of the identity and the belonging of the citizens, and the cherishing of the traditions of the city. The fountain in Citrom Street was made in the Zsolnay Factory of Pécs, of pyrogranite, with eosin glaze inlays. The bunches of grapes and the buds represent a good harvest and eternal youth.

The old vintage traditions of Pécs were the most significant feasts of community life. The feasts expressed joy over the success of the whole year’s work, the joy of the harvest. In the past, the whole public life of Hungary stopped for the time of the grape harvest: soldiers hurried home, jurisdiction was suspended, and students were given a vacation. The farmer was greeted at the end of the harvest with a decorative wreath of grapes or a vintage tree, which greeting of course was followed by a feast. In some cases the king of wine was elected and a vintage procession was held. The time of the grape harvest was always appointed by that landlord in the feudal times who was entitled to tithe from the harvest. Pécs, being – as we know – an Episcopal and feudal city, was subordinate to the Church. The bishop, however, could not really assert this right of his, however hard he tried, due to the hostility between the feudal lord and the citizens of Pécs. The permission for the start of the grape harvest was usually given to the viticulturists by the City Council before grapes were fully ripe. In the permitted time harvest not only could be but also had to be made, to meet the obligation of the tenth and the tithe. The serfs, however, often did not care much whether grapes were ripe or not, they picked them anyway. They were berated for this quite often, but serfs harvested a part of their grapes before the start of the official vintage and hid the must from the tax collectors, because as soon as the grape harvest started, the collectors showed up. Once they were forced to give away a part of their yield, at least they tried to keep the best part of it for themselves. Another trick of the serfs was to mix the pomace with live grapes that were only pressed in their home. Others sieved just a little wine in the vineyard and took home pomace full of grape juice. This gave birth to the not very popular professions of *pomace watches* and *tub controllers*.

*Let us continue our walk towards the square of the city centre.*

In the western part of the Pécs wine producing area, typical vintage lunch is a very spicy beautiful goulash soup, more rarely it is stew. The typical lunch in the Hungarian inhabited villages around Pécs was mutton goulash, goulash soup or cabbage with meat – in the absence of these it is poultry. In the Pécs terroirs vintage lasts more than a day, typically. Having finished the grape harvest, after dusk a toast was drunk for the health of the farmer. Wine from the pervious year was consumed, as much as they wanted. Participants were supposed to leave the vintage before midnight. A must-have in all vintage parties was the so-called “heveng” that was a special Baranya habit, so highly appreciated that it was in the coat of arms of Baranya county. A heveng, as dictionaries say, is a bunch of twigs intertwined with bunches of grapes, resembling a long bunch of grapes. All Pécs wine makers know this word and what it means. The heveng was the speciality of the Bosniaks who lived in a Pécs-Buda suburb before the war. The Bosniaks living in Pécs were renowned

viticulturists who in the autumn tied dense bunches of grapes with good storage stability on strong branches of blackthorn. The mass of bunches of grapes was hanging from the two-foot branch, making the whole thing look like a single bunch from a distance. A long time, at least forty or fifty years ago, heveneg was loudly offered, walking door to door, for winter storage. The explainer of the coat of arms says this: "People carrying the large heveneg represent a large-scale wine production for which Baranya county has been famous for since the winter military campaign of Zrínyi." The large bunch similar to the heveneg resembling a huge bunch of grapes tied to a twig is also called Biblical grape bunch.

Every event of the city was finished by drinking wine. Newspapers of the last century were full of the propaganda of balls and dances, and reports on feasts. Each social layer of Pécs found their entertainment that was motivated in the background by grapes and wines. The nobility, upper classes had the Hattyú (Swan) House, the bourgeois class the "Böhmisches Dörfli", or as it is said in Pécs, the Derfli House as the venue of folk festivals a hundred years ago. Such festivals were also held in the Tettye part of the city.

*Here we are on the corner of Széchenyi Square from where we can see the County Hall, and to the right the so-called Lóránt Palace.*

## Lóránt Palace

---

The impressive building on the corner of Munkácsy Street and Perczel Street, the Lóránt Palace was built by the eminent person of the Jewish community of Pécs, Adolf Engel. He was born in Pécs in 1820. His father died when he was four years old, so he had to face difficulties in his early life. At the age of eleven he became an itinerant tradesman who sustained himself by selling small items (e.g. pencils, self-made lighters). The German-speaking little boy learned Hungarian, French and Hebrew by himself. He invested his collected money in different enterprises. He traded with tobacco at the age of 16 and opened a second hand clothes and furniture shop in Pécs when he was 18. He got married in 1844 and his marriage was blessed with a large family: he had 9 children. In business life he became more and more successful. On 29 March 1886 Franz Joseph I awarded Adolf Engel Hungarian nobility title and coat of arms for his merits in economy. He was one of the initiators of the impressive Pécs synagogue inaugurated in 1869. One of his nine children, József was an entrepreneur like his father, he is known for the company Engel József and Sons, the fame of which was gained in a very unfortunate way.

In the Hungarian wine forging scandal of 1898, the formerly flourishing wine trading sector of Pécs – the second largest one at that time in the country, after Budaörs – suffered so huge damages that it could never recover. The wine forging scandal concerned in the beginning the company Engel József and Sons that was one of the biggest wine trading companies of the country, and so had many jealous enemies (including the minister of agriculture of the time, Ignác Darányi). The judgement was generalised to the other Pécs companies, the fame of the Pécs wines deteriorated and their market collapsed. The scandal did harm to the international fame of Hungarian wines and also to the wine export of Hungary. The wines of the Pécs wine traders had been exported to faraway countries by rail. Pécs was the second biggest centre of wine trade in Hungary, wine production and sales was the foundation of the economy of the city. This was grounded by the good reputation of the wines for centuries. After the phylloxera epidemics devastating the vineyards in 1874-1914, however, also to this region cheap Italian wines were imported that were sold in themselves or blended with Hungarian wines, creating a tension on the wine market. This was also the time when, due to the scarcity of wines, manipulation of wines and the production of artificial wines were commonly done. József Engel started trading with crops and wines in the early 1860s in Pécs, and later he involved his sons, Adolf and Mihály into the business. They purchased wines from several counties and became active in the other large wine trade centre, Budafok, drawing upon themselves the wrath of the competition. They had an own plantation of American grapes in a village called Hidor. The Engels, hated by many, had been accused of violating the law several

times before the great scandal, already. In 1873 they were charged in Pécs with wine smuggling. In the autumn of 1898, in a raid, fake wines were found in several pubs of Budapest, and a few innkeepers specified the Engel Company as the supplier. The Engels offered in vain before the new procedure to have their wines examined, their case was quite hopeless already. Hell broke loose: everyone who had bought Pécs wine rushed to have it examined; the wine auditing centres in Budapest and Kolozsvár were overloaded with work. A campaign was started against the wine forgers, the result of which was not the restoration but the collapse of trust, especially to the detriment of the Pécs representatives of the business. The voices of the Pécs Chamber of Commerce and Industry or the newspaper Pécsi Napló (Pécs Diary) as involved parties were unheard, and the support of the mayor of Pécs for the Engels was also in vain; by the time voices calling for objectivity appeared in the national press it was too late, the damage could not be compensated. The audit in Budapest was finished in January 1899. Owners of the company, Mihályt Engel and Adolf Engel Jr. were sentenced by the court for one month imprisonment and the highest possible amount of fine, 300 Forints; also, they were obliged to pay the significant costs of the procedures. Both the Engels and the prosecutor appealed and the second instance decision on 16 January too condemned the accused Engels for making and selling artificial wines, and also for impositions in storing pomace wines. Due to revulsions against wine forging and the general lack of trust, a procedure against one single Pécs company completely paralysed the Pécs wine market in a few weeks and led to the collapse of the credibility of the wine production of Pécs.

*Let us make a few steps and get inside the shop of the Wine Company.*

## Széchenyi Square – Wine Company

---

After 1940 the area was called Mecsek wine producing area, then Lower Mecsek area. Its official name has been Pécs wine producing area since 2009. It is located in the southern part of Hungary, besides the Villány wine producing area. This is the one of the warmest areas in Hungary, also, one of the smallest ones. It stretches from Szigetvár across the south slopes of the Mecsek Mountains to Mohács. Despite its limited size it has so rich and unique values and is home to so many special wines that it among the most important wine producing areas of the country. In the stead of the former episcopal vineyards now it is mainly family wineries that produce wines, including the Cirfandy which is unique at international level. Its speciality is that it can only be found here and in a very small area of Austria, and so it was elected as the flagship wine of Pécs. What makes it rare is that it is very sensitive, hard to handle, but it is worth the labour. Further typical sorts after the phylloxera epidemics are Furmint, Chardonnay, Rizlingszilváni, Hárslevelű (Linden Leaf), Ottonel Muscatel, Királyleányka (Queenie), Tramini, Rhine Riesling, Zengő, Zenit, Green Veltelini. Several wine farmers deal with sorts almost extinct by now, with the assistance of the gene bank of the Research Institute of Viticulture and Enology, Faculty of Science, University of Pécs. The research institute operating in Pécs, now part of the University, keeps the sixth largest gene bank of grapes in the world, but it also carries out worldwide recognised researches in the improvement of sorts that are resistant to diseases.

*Another speciality of Pécs about old grape sorts is a grapevine still alive, probably 500 years old. The next station of our walk is a visit to this plant.*

## 500-year-old grapevine (Papnövelde Street) and the Turkish Fountain (Red Fountain)

---

In the decades after the lost battle of Mohács, war was almost constant in Hungary. A part of the city was burnt down; the population kept on decreasing after the raids of the Turks. The larger part of the civil society of Pécs fled, it was only the poorest layers that remained among the city walls, the ones who had nothing to worry about. If we want to get a picture of the economy of Pécs in the Turkish era, we must be aware of the fact that Pécs was a country town before the Ottoman rule already whose wealth relied upon industry, commerce – and mainly on viticulture and wine sales.

The economic foundations of Pécs and its relatively urbanised character, coming from its organisation, were preserved even in the time of the Turkish rule. The citizens lived also in the time of the occupation from industry, trade and viticulture. In the Turkish times, in the Basamalom (Pasha's Mill) Alley, still in the conscience of the citizens of Pécs, there was actually a Pasha's Mill: Pasha Tiryaki Hasan had it built for the Turkish garrison. In the eastern part of the city wetlands, marshes were located, as implied by the name Balokány that means a muddy place. The grapes and wines of Pécs did not lose their reputation even in the Turkish era. The Turkish traveller Evliya Çelebi was delighted by the honey-sweet wines of the vineyards of Pécs. When visiting Pécs he was informed that 6,160 vineyards were registered here. Although Muslim religion banned the drinking of wine for the Turks, they still highly esteemed the good wines of Pécs. "The nobility of the Turks enjoyed the drinking of wine at home, in secret, soldiers and mercenaries openly in pubs." Ibrahim Peçevi, the famous Turkish historian who was born in Pécs tells a story in a work of his about travelling with a Hungarian soldier to Constantinople, and the journey was made memorable by drinking. The Hungarian soldier, fired by the wine, asked him to drink a toast, but they were unable to agree to whose health the whole glass should be emptied. The Tatar Khan Ghazi Giray stationed here with his troops in the winter of 1603–1604 and wrote here his poem called *The coffee and the wine*, in which he had to admit the excellent quality of the Pécs wines. His work did not survive. Not only Hungarians with Turkish name, taking over Turkish habits were among the viticulturists of Pécs but so were faithful Turk believers. Hungarians were pushed to the eastern part of the Pécs wine producing area at this time, as the best vineyards belonged to the Turks. Several sorts of grapes giving red wine were imported to Hungary by the Turks in this period. This is the time when Kadarka was planted in the vineyards of Pécs and started to spread farther. One of the explanations for the name of this grape sort is that it is a distorted version of its place of origin: the Asian part of Istanbul, Üsküdar, in Croatian: Skadar. This is also the time when the gohér (an ancient Hungarian sort) was brought to Pécs. Its very name is an indication of its origin from Turkish land. The Turkish rule brought new grape sorts as well as new plants: maize (called "Turkish wheat"), "Rác" (i.e. Serb) tomato and different fruits. It is the Turks to whom we owe figs, Turkish or Rác tomato, i.e. aubergine, maize, tobacco and poison ivy. Gateposts decorated with tulip buds /in the Buda Suburb/, some of which could still be seen in Pécs before the War, appeared in the Turkish times with the cult of tulips.

A 500-year-old grapevine is still alive, hidden in a small court in the inner city of Pécs; it was probably planted in the Turkish times. It yields almost one hundred kilograms of grapes every year; the diameter of its stem is almost one metre.

*Walking on, we find a special statue dedicated to the god of joy and festivity: Bacchus. It is the next station of our walk.*

### Bacchanalia statue

---

The main figure of the group is Bacchus, the god of wine and joy; he is surrounded by seven bacchantes, reflecting the fact that Pécs has been the city of grapes and wines for thousands of year. The statue was created by sculptor Sándor Rétfalvi.

Who was actually Bacchus, or, in his other frequently mentioned name, Dionysus?

Bacchus and Dionysos – the only difference is that Bacchus is a god in Roman mythology, whereas we can read about Dionysos when studying the Greek myths. And what is common in them? Briefly: it is the wine. Both were respected in the Ancient Times as the god of wine, joy and festivity.

The name Bacchus (Bacchos) is not Roman originally: it is oriental. In the ancient Rome he was respected as the god of joy, festivity, vintage, grapes and wine. Legend says that he became the god of wine from a talented wine salesman. When mentioning the name Bacchus we often come across the names Liber Pater or simply Liber. A type of barrel was also named after him. All should have heard about the Bacchus barrel that used to specify the double-ear small barrel. Both in the ancient Rome and Greece wine was highly appreciated, and so regular annual festivals were dedicated to its god; these were the so-called Bacchanalias. These festivals, also called Saturnalias, were organised from 17 to 23 December every year, and participants gave presents to each other. Both the Romans and the Greeks believed that wine had divine origin, and so they highly respected its god. Dionysos is the god of viticulture, wine and intoxication. Dionysos is the child of the love of Zeus and his mortal lover, Semele, the goddess of the Moon. He was the first to bring vine shoots to the people. Dionysos tasted wine in his early years, and started to promote its cult, which spread also in Greece, after Egypt and India. The cult of Dionysos may have been kept alive by joyful, quiet festivals, but later they turned into loud revelries where the excuse was of course the consumption of wine. When the world was conquered by the cult of wine, Dionysos moved to the Olympus Mountain and took his place among the gods.

*Walking back towards the Roman past of the city, let us remember Bishop Klimó who had a very important role in the development of Pécs, and indirectly in viticulture that provided the economic foundation of the city.*

## Klimo Library

---

Pécs was liberated after a 143-year Ottoman rule, and must have been in a badly damaged condition. A census of 1698 registered 159 families who lived in Pécs at the time of the liberation, which meant approximately 480 persons. In the self-sufficiency and civilisation of the 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> century Pécs, besides viticulture and wine production orchards yielding honey-sweet fruits and gardens of beautiful flowers also played a role, surrounding the city walls like a wreath. Pál Eszterházy wrote in 1664 that Pécs was full of gardens growing apples and vegetables. In the gardens of the Hungarian regions under a Turkish reign sorts of cherry, apricot, peach, pear and plum, never seen before, were grown. However, the population of Pécs kept on decreasing, due to the ever growing burdens and the uncertainties of living. Registers in the late 17<sup>th</sup> century already report on derelict Turkish gardens, destroyed by the armies of the Austrian emperor.

On the turn of the 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> century, the resurrecting city of Pécs – as most towns and cities in their early stages of life – was self-sufficient. For the supply of its limited number of inhabitants, it plough lands, meadows, pastures, vineyards and forests were sufficient in the beginning, but the gradual increase in the population forced the city to shift to goods production, and it was primarily wine the production of which exceeded the needs of the city. Wine and industrial goods slowly created their markets in Pécs, in which the population of the neighbouring villages was also included from around the mid-18<sup>th</sup> century. Emperor Leopold with his degree issued on 9 April 1701 ordered that the liberated church properties should be given back for the “service of holy purposes”. The relationship between the Bishop and the citizens of Pécs got worse and worse. The Bishop insisted of his feudal rights, and the city had a persistent fight for the free royal town status. A significant factor in this battle was grapes, due to wines, wine sales and pubs. The right to wine sales was also enjoyed in Pécs by the bishop, the chapter and the orders of monks. The citizens of

Pécs who were involved in wine production and wine sales had a vested interest in getting rid of their competitors. The losers of this fight were the orders; they were deprived of their right to sell wines. At the end, enemies to the citizens of Pécs in the struggle for the local wine market were the bishop as the feudal lord of the city and the chapter as a landlord of property around Pécs. The main source of income of the petit bourgeois and the badly paid craftsmen of Pécs was wine. At that time, usually due to inappropriate handling, the wines of Pécs could not be stored long, but the significance of wine was so great that most of the disagreements between the subordinates and the feudal lord originated in issues concerning wine. The king issued resolutions several times to remedy the problems, trying to regulate the issue of wine, especially of the rights to operate pubs. The first success of the citizens of Pécs came in 1721, with the royal resolution saying that in summer the city was entitled to sell wines, in addition to the bishop and the chapter. The status of free royal town meant that Pécs as an entity on its own was given all the privileges that a nobleman had; on this ground Pécs had some self-governance competencies in the field of public administration and jurisdiction. The citizens could elect their own officers who had the right to regulate their economic activities, defined taxes and duties and, if necessary, could also decide in disputed affairs. Citizens of the free royal towns freely disposed of their persons, time, labour force and properties. The citizens of Pécs saw that the Church pushed them out from their own surroundings of Pécs in 1736, and so the leaders of the city turned to the king with their grievance. They protested against the compression of the city boundaries and asked the king to give Pécs back its extended forests, arable lands, meadows, pastures and vineyards. The grievance made a royal committee supervise the property structure of the city in 1747, after which the bishop made a compromise with the city: he deprived the chapter of the Daindol area and attached it in its entirety to the city. The bishop, however, significantly limited the possibilities of the Pécs citizens to sell their own wines. The city tried to defend their own interests and made efforts to counterbalance the new situation by promising decrees and fines. As the bishop had fifteen pubs in Pécs already, the city council decided to open pubs in the same number, and so in the 18<sup>th</sup> century there was a pub for every 14<sup>th</sup> or 15<sup>th</sup> house. The significance of pubs was especially great at those times. According to the calculations of the city, the annual profit from a pub – in years of good harvest – was five thousand Forints. The liberated city would take any financial burden by the possession of the pubs, said the city superiors. And indeed, it could afford much more, as the elevation of Pécs to the free royal city rank in 1780 cost no less than two hundred thousand Forints. The local production did not satisfy the needs, although the citizens of Pécs had the right to import their wines grown in vineyards outside the city.

The role of Bishop György Klimo (1751–1777) is not disputed by either his contemporaries or literature: an extremely stressful situation was created for him by his “opposition” to his loved city, and so he initiated measures on his own to remedy the situation not sustainable in the long run. Although in Vienna it was not considered as important to have the Pope’s consent for the award of the free royal town rank, Bishop Klimo saw it as an obligation of conscience and moral. In his letter dated 18 March 1774 he wrote following “*I declare that I do approve of the liberation of the city of Pécs from the feudal rights, as soon as the Pope of Rome authorises me.*” As an implication of this, on 26 October 1775 he wrote a request to Pope Pius VI (1775–1799) in which he requested his absolution from his bishop’s vow, but he was rejected. Finally Pécs was able to implement the legal procedure after the death of Bishops György Klimo (on 2 May 1777), in the time of the vacancy of the bishop’s seat (*sede vacante*), in 1777–1780. In the degree dated in 1780 – as it can be read from the above – the queen herself commemorated the role of the Pécs bishop whom she highly appreciated.

The quality of the wines of the bishop and the chapter was much better than that of the civil wines. The larger and usually contiguous vineyards could be cultivated more easily and with less cost, and they could afford to employ people who were experts of viticulture and wine management – as opposed to the petit bourgeois of Pécs who cultivated their vineyards in their leisure time.

The transportation of wine was very expensive and the quality of wine did not allow long haul transportation; also, duties were also levied on transporting wine. Thus, the conditions of economic development based on wine were missing in Pécs, and despite the trading activity and the ambitious plans of the citizens, export could not expand dynamically even after the liberation. The plans were realised much later, with the construction of railways.

*The next station of our walk is another important pillar in the development of the Pécs wines.*

### **Pezsgőház (Champagne House)**

---

The first champagne factory of Hungary, founded by Lőrinc Littke in 1859, was born from the wine trade of Pécs. In Littke's champagne factory the beverage was made by French method, in a natural way, i.e. sugar added to the wine transformed into carbonic acid. This technology was first brought to Hungary through champagne manufacturing by this company. For manufacturing champagne, a large amount of wine of homogenous quality was needed, which was brought from Villány and Siklós in the first place. A significant contribution to the establishment of the champagne factory was the large cellar system underneath the square from the heyday of the Pécs viticulture, in fact, from even earlier. The capacity of the five-storey cellars and the adequate stable temperature were and still are perfect for the requirements. The Littke champagne of Pécs, born from the viticulturist traditions of the city, found its way to the international markets, outside the Austro-Hungarian duty area to Switzerland first, then to the Balkans.

The Pécs–Mohács railway was constructed in 1857, connecting Pécs to Budapest via the Danube. The continuous extension of the railway network enlarged the market of Pécs.

In 1880, however, a sworn enemy of grapes, phylloxera appeared, which was devastating news to the population of the whole city, almost half of whom were viticulturists and wine producers. City superiors sent out 4 armed policemen led by a sergeant for the protection of the neighbouring vineyards, in order to prevent phylloxera from spreading. It was strictly forbidden to be present there. This was in vain against the disease, however; phylloxera was observed in more and more places. Many different chemicals were tried for destroying phylloxera, with very little success. This was the time when countryside wines were sold as Pécs wines, which led to the worsening reputation of the wines of Pécs. Grapevines were imported from America, which proved to be more resistant. A dramatic warning and cooperation brought the solution, as everyone recognised there would be no grape harvest in Pécs in 10 years, if nothing changed. In Sunday schools lectures were held from 8:00 to 10:00 AM on grafting grapes, and training of winegrowers was launched in a school made from Schmidt's mill in Tettye Street. When it opened, two subjects were taught: theory of botany, and grape cultivation.

The city vine farm established and maintained at a large cost was meant to supply good quality American shoots to the owners of destroyed vineyards, and especially the citizens of Pécs. The shoots received a lot of criticism and it took them a long time to grow, so the owners started to cultivate their plots with other crops. For the further operation of pubs the government made a contract with Italian markets and the pubs were flooded with very cheap Italian wine. For a long time, Pécs imported 1 million litres of wine every month on the average in the early 1890s. The Italian contract withheld the renewal of the Hungarian vineyards, and resulted in the growing popularity of pálinka and beer in addition to wine.

*The end of the walk takes us back to the ancient past of the city where sacral places prove that grapes, one of the noblest cultivated plants has been in the city for almost two thousand years.*

## Dome Lapidarium (inside)

---

The restoration of the Cathedral of Pécs in 1882-1891 was actually more of a reconstruction, by the principles and practice of the time. The character of reconstruction is best described by the fate of some pieces of art: even those walls were dismantled that had Romanesque and Gothic frescos on them, and the new building was decorated with the wall paintings of Bertalan Székely and Károly Lotz. The uniquely rich reliefs, especially in Romanesque style, were placed in the Lapidarium of the Dome in the 1980s. The most typical decorative motives of the Lapidarium are ornaments of vine tendrils and ribbons, with grapes interspersed in several places. The noblest cultivated plant, grape has been the resident of Baranya County for almost two thousand years; the Romans were engaged with viticulture, already. A proof for this is the altar stone found, from the Roman times, the 2<sup>nd</sup> century A.D., decorated with grapes. The place of the Roman city Sopiana, today's Pécs /more exactly: the inner city of Pécs / was determined by the already mentioned geographical endowments: it was an area abundant in construction materials and water, the environs of which, on the southern slopes of the Mecsek Mountains, were suitable with their fertile soils for the plantation of vineyards. Its quasi Mediterranean climate perfectly matched the needs of the Roman settlements. The mild slopes of the hills and mountains around the city are likely to have been covered with villa farms of landlords, rich merchants and retired soldiers. Around these were land plots, vineyards and orchards etc. cultivated by slaves. The Romans created an intensive viticulture, pushing the forests uphill in order to gain space for the vines. The love of grapes is shown in several places in Pécs and Baranya by visible signs: Roman stone carvings, a fragment of a larger Bacchus statue, and a sacrificial column were found at excavations in the city. On one side of the altar stone there is the goddess of victory; on the other side we can see a Roman soldier in helmet and armour, with a lance in one of his hand and leaning on a shield with the other, while treading on the back of a defeated Barbarian. The backside of the sacrificial column is decorated with vine branches loaded with bunches of grapes, beneath them a rabbit is chewing a bunch of grapes. The goddess means victory, the soldier in armour is Lucius Olpis himself, whereas the rabbit is the symbol of peace. Besides the sacrificial altar stones related to the cult of vine, another artefact found in Pécs, worth mentioning is a jewellery box with bronze plates relief from the first half of the 4<sup>th</sup> century. The empty spaces in the picture making the main motif of the box are filled out with vine tendrils and rich bunches of grapes. In Pécs not only fully geometrical ribbon braids can be seen but so can their more natural version, the tendril. The decoration accompanying the ribbon braids and tendrils can be observed on the carved stones of the Dome Lapidarium. They also feature natural forms like bunch of grapes and cones.

## Bronze gate of the Cathedral and interior

---

The Migration Period did not favour the cultivation of land, including of course viticulture, as these works, very labour intensive all through the year, could not be done in war times. In the Middle Ages Pécs was a city fortified by high walls; it was a shelter for many people and was quickly populated. This can be seen from the privilege of Ditmar, archbishop of Salzburg given by King Arnulf, "authorising you to collect taxes and customs in Pécs, plant grapes as necessary, and your property shall be consolidated."

At the time of the Hungarian Conquest the Püspökvár (Bishop's Castle), the strongest centre of Pécs all through the medieval times, was under the power of the feudal church lord. Due to the more peaceful living conditions, the cultivation of land was done permanently and this became the main occupation of the people, together with viticulture. A few sources from the early Middle Ages mention vineyards in Pécs. However, on the tent of the main altar of the Neo-Romanesque Cathedral, on the frontlet of the semi-circles, we find decorations related to the cult of grapes: doves are descending on a grapevine. On the cupola above the main altar we can see a



bunch of grapes again, with doves; also, the support vaults of the chapels in the contemporary Cathedral feature bunches of grapes, whereas in the crypt there are birds pecking a bunch of grapes. We know that in the late 13<sup>th</sup> century the Pécs city walls were standing, together with their four gateways, and from that time on the inner area, with its territory of 165 acres, underwent considerable transformations. By the book of royal expenses and incomes of 1490-91, one-sixth of the territory of Pécs was the property of the bishop of Pécs. The city was famous for its good wine. Miklós Oláh, provost of Pécs and later archbishop of Esztergom said that it competed at that time with the most excellent wine of those times, the Szerém wine. It was famous in faraway lands; it was transported as far as to Szeged and Debrecen. A developed viticulture is also indicated by the fact that the royal court procured their wine from Pécs in the decades before the Turkish occupation. During his brief service as a bishop of Pécs, Miklós Oláh saw with his own eyes that at the times of good grape harvest one barrel was not enough and so all available pots had to be used for this purpose. The table of Louis II had wine – maybe not once – by the courtesy of the Bishop of Pécs, György Szatmári; it was Pécs wine of course. György Sulyok, Bishop of Pécs left almost 5.5 thousand litres of wine, as his only valuable property, in his last will and testament to King John. Humanism and Renaissance started and centred in the court of King Matthias, but were also exported after his death to the courts of other sovereign ecclesiastical and profane high lords of peasant or bourgeois origin. The heyday of Renaissance in Pécs was the time of Bishop Szatmári. The very erudite high priest, proficient in sciences and arts, was known both in Hungary and abroad to be a generous patron. György Szatmári, in accordance with his renaissance attitude, had his impressive summer palace built on a plateau farther from the city centre, offering a picturesque view, in the Tettye quarter. This citadel must have been beautiful, surrounded by rich vineyards, dark green forests, the mountain elevating right behind the plateau and the always singing Tettye stream. When the city and castle of Pécs were occupied by the Turks in 1543, Dervishes were settled into the citadel of Tettye. This is where the name Tettye comes from: the words tettye, tekke, tekka mean cloister. From the time of the Turkish rule, a street in the vineyards of Pécs was called Tettye, and it was also a collective name for a larger wine growing area.

In 2000, preparing for the Millennium, the Pécs Diocese asked Sándor Rétfalvi to create the statue gate, closing the forefront, to the southern entrance of the Cathedral. Rétfalvi could not have chosen a more appropriate motif than grapevine, a Christian symbol for millenniums (“I am the true vine”, John 15.1-11) that is just as much the symbol of Pécs at the same time.

### **From the tower of the Cathedral: a temple of the golden grapes of Pécs**

---

The Donátus chapel has an important linkage to the “golden” grapes of the city. One of the most famous and best quality wine growing areas of Pécs is Arany-hegy (i.e. “Golden Hill”) where the divine “golden” grapes, famous all over the country, were grown in the 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> centuries – including the “Pécs grapes”, Cirfandli. Arany-hegy is an area bordered by Deindol, Bálics, Makár and Ürög quarters, i.e. the central part of the quarter called Donátus. The significance of the area is shown by its presence in the coat of arms of the city: in the centre we can see Pécs itself, with bastions at each corner of the city surrounded by walls. In the background the mountain with golden crown is the Mecsek Mountains. One side depicts Tettye, the other one Aranyhegy. The stream flowing in the right side is of course the Tettye stream.

This city quarter used to have weekend gardens and of course vineyards in it, now it is much more dominated by detached houses, construction of which started in the 1980s and 1990s. Vine is practically no longer grown in this quiet and peaceful place that has a rural character within the city. It is interesting that the name Donátus was only given after the construction of the chapel of this city quarter. The local residents were so proud of the quality and fame of their grapes that they erected a small Roman Catholic chapel on Arany-hegy in 1736, consecrated to the patron saint of the golden grapevines, Saint Donat. This was the first Donátus chapel to which processions were

held every year, on the Sunday after 7 of August (the day of Saint Donat) from the Franciscan Church, for the honour and protection of the grapes.

In the stead of the simple wooden tower chapel, a more up-to-date chapel with lower tower was designed in 1936 by a Pécs architect, László Hoffmann, the ornament of which is the open-air pulpit made of pyrogranite manufactured in the Zsolnay Porcelain Factory. The chapel, the city quarter and the Pécs grapes are thus integrated here, under the protective eyes of Saint Donat – who was not just an ordinary saint, anyway. Some sources say he was an ancient Christian bishop, in other sources he was a soldier who died as a martyr in the Central Italian Arezzo. There is a legend about Donat, as about each saint: it happened once that during a holy mess the pagans knocked the holy grail out of Donat's hands, which fell to the ground and broke into pieces. Donat collected the splinters of the broken grail, placed them onto the altar and started to pray. His prayer was so strong that soon the pieces of the grail were melted into one again in Donat's hand. When the relics of this grail were taken in 1652 from Rome to Münstereifel in the Rhine Area, the priest escorting the grail is said to have been struck by a lightning, which did not do any harm to him. This is why the viticulturists and wine farmers of Pécs prayed to Saint Donat to save their vineyards from lightning (to which hail was also added after some time). And when a procession was held in honour of him, the "golden" liquid was brought out from the cellars and the sheds.

*Let us finish the walk with some golden liquid, wine in a special place, the present cellar of the episcopacy, so dominant in the life of Pécs.*

## Episcopal Cellar

---

In the "good old days" there were three things that a real Hungarian esteemed high: his daughter, horse and wine. The way to take care of wine was to keep it in suitable cellars, hidden from the eyes and mouths of humans. Accordingly, the basic principle of cellar constructions in Pécs in the 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> century was that it should not be found. As there was a constant danger of burglaries in cellars, they chose to build pits. Digging cellars used to be an occupation in demand. There is another occupation that we must mention: there were cellar-cutters whose job was to burgle cellars – especially in wars, they were moving together with the troops. The underground labyrinth of the city surrounded by walls was created by the 16<sup>th</sup> century already, and it was not changed much until the 18<sup>th</sup> century, the time of the start of large-scale wine production and export. The cellars, still used to some extent, were built in the late 18<sup>th</sup> century. There are some details of this huge, old and not so old cellar labyrinth that are still not fully explored. The north-western corner of the cellar system, to a depth of five storeys, from the Kioszk at Séta Square and the eastern edge of the plot of the Littke Company right to the middle of the lower pedestrian square served as the wine and champagne storage facility of the Littke Factory since the middle of last century. During the construction of the sewage canal system of Pécs in 1926-27, although they did not dig deeper than 4-5 metres, 226 cellars had to be supported. In some places cellars were carved in solid rock, like the enormous tunnel in the Triassic limestone block of Havi-hegy. In the vineyards not many of the old cellars and pressing houses remained in their original form. The buildings made of stone and wood, usually used for agricultural purposes in the early 19<sup>th</sup> century were gradually converted into holiday homes from the second half of the 19<sup>th</sup> century. Hundreds of these expressions of bourgeois well-being and culture of the last century could be found in the valleys of Aranyhegy, Daindol, Szkókó and Bálics; in the vineyard just above today's inner city they were somewhat higher, due to constructions for residential purposes, and more or less converted, used as permanent homes. The chapter of Pécs used to have a two-storey, castle-like cellar in Szent-Miklós Alley, and the nuns also had a huge palace with tower in their vineyard. The latter is now the centre of the Grape Farm. The upper garden of the episcopacy, the corridor of the bastion of the old defence wall was also planted with vine.

The Episcopal Granary was known as the main cellar of the manor, as part of the bishop's residence. Wine necessary for the holy masses was stored here. The cellar underneath the building is older than the granary built above it. The western wing of the cellar tunnel was not only used for wine storage in the past. It is an interesting fact about the place that the tunnel linking the garden of the episcopal palace to the granary was used as a safe path at the time when the agents of the communist state power settled covert listening devices in the residence of the bishop.

A tasting of the Bishop's wines.