



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor III.

(Györgykovács Furmint) Régen, talán 2006-ban, szellőjárta nyári este, tűz mellett üldögélek a kertben. Az asztalon üresedő borospalack, kezemben ezeréves könyv: Epiktétosz *Kézikönyvecske*. Újra és újra elmorzsolok, ízekre szedek magamban egy mondatot: „Ha meggyőződted róla, hogy valamit meg kell tenned, tedd meg, és ne félj, hogy közben meglátnak, még akkor sem, ha a tömeg egészen más véleményt alkot majd az ügyről. Ha ugyanis nem helyesen cselekednél, magát a tettet kerüld el; de ha helyesen teszel, mit félsz az igazságtalan támadásoktól?”

Fahasábokat dobok a tűzre, a váratlan szikraesőben eltűnik néhány éjszakai lepke, bogár. Egy hosszú korty somlai Furmint... Betűfaló bölcsész-ként oda-vissza megrágom Epiktétosz gondolatát: „Ha valaki egy helyesen megszerkesztett összetett mondatot hibásnak tart, ez nem az összetett mondatnak árt, hanem annak, aki tévedett.”

Megszólal halkan a telefon. Elmúlt kilenc óra, nem társalgási időzőna.

– Szervusz, tanár úr, kérek, ne haragudj, zavarhatlak?

Frissen végzett, immár diplomás tanítványom, önféjú, tehetséges színész, hóbortos, ifjú művész.

– Szervusz, János! Ülök a kertben, fújdogál a szél, borozgatok, Epiktétosz *Kézikönyvecskéjét* olvasom, mondd...

– Tanár úr, az a helyzet, filmeztem két napig, pénzt kerestem, és most kedvesemmel egy kerthelyiségben ülünk Siófokon. Jó hely. Halat szeretnék rendelni, itt van süllő, de nem tudom, milyen bor illik hozzá... és...

Egy korty Furmint. *Átélem* a helyzetet: segítenem kell ifjú tanítványom, hogy ne nézze őt le a pincér, és felnézzen rá a leányka.

– A legfontosabb: legyél nagyon laza! Érezze a pincér, hogy te jobbnál jobb éttermekben szoktál vacsorázni, igazi ínycenc vagy, a nagy borok kifinomult ízlésű rajongója. Remek szerep, kedvesedet is elbűvölheted. Hosszan, ráérősen böngészd az itallapot, aztán – mint Latinovits–Szindbád, amikor a felvidéki fogadóban fácánt rendel (*olasz vagy magyar?*) gesztenyével – fordulj lassan a pincér felé, ne nézz rá, halkan, töprengve szólalj meg, mint aki tudja, hogy kérése teljesíthetetlen: *Ehhez a pompás halhoz legszívesebben* – itt tarts egy lélegzetvételnyi

szünetet – *Györgykovács Furmintot innék...* Az évjáratot nem kell megemlítened. A pincér sajnálkozva fogja közölni veled, hogy nincs Györgykovács boruk. Akkor te, mint aki pontosan tudja, hogy Györgykovács Imre csodálatos somlai borát csak kiváltságosok ihatják, sóhajts mélyet, s annyit mondj: *Hát akkor valami somlai Furmintot innék, süllőhöz az a...* Ne fejezd be a mondatot! Vigyázz: *somlai* – nem somlói!

– Köszönöm, tanár úr! – kattant a telefon.

Parázsolt a tűz. Éjfél felé elbélődtem még néhány pohár somlai Furminttal, néhány Epiktétosz-mondattal. „Ha valaki sok bort iszik, ne mondd, hogy rosszul cselekszik, hanem csak azt, hogy sokat iszik.”

Másnap reggel, dél felé cseng a telefon.

– Képzeld, tanár úr, minden úgy történt tegnap este, ahogy mondtad. A pincér közölte, hogy Györgykovács boruk sajnos nincs, nem is volt, és megdicsért: a vajon pirított süllőhöz a somlai Furmint – így mondta – *kiváló* rendelés. Köszönöm szépen, tanár úr!

Évtizedig tanítottam színészpallástakat dráma- és színháztörténetre. Amiben ma biztos lehetek: néhányan tőlem tanulták meg becsülni, szeretni a magyar borokat, érteni Vida Péter hitvallását: *A bor isteni csoda*.

Annak is már jó ideje, hogy 2014. december 11-én öt palack Györgykovács Furmintot vásároltam. A doboz tetején – őrzöm a kivágott kartondarabot – Györgykovács Imre kézírása: *Furmint, 2012. Pannon karácsony*. A Pannon Bormíves Céh baráti találkozásán vettem boldogan birtokba a Györgykovács Furmintokat és a borász múltörző üzenetét: *Furmint 2007 évj.: „Áldott bor”; 2009: Meleg évjárat; 2010: Esős, hűvös évjárat; 2011: 1-1 db. Borkő a palackban; 2012: Együtt kóstoltuk 2014. 12. hó 11-én. Üdvözlettel Györgykovács Imre*.

Ma már csak szavakban élő emlék az „Áldott bor”. Akkor *áldás* volt lelkünknek, testünknek az *áldott* bor. Akkor – de az az öt palack Györgykovács Furmint ma már továtűnt múltidő. Az utolsó, 2012-es palackot Imre barátommal együtt kóstoltuk 2014 decemberében; mi igen, a bor nem élte túl az estét.

2021. május 31. Feleségem születésnapja, családi pompanap. Az ünnepre terített ebédlőasztalon díszörséget áll két palack Györgykovács Furmint: 2015 és 2016. Kinyitom mindkettőt: egyik palack,

másik palack, első pohár, második pohár, ebből egy korty, abból egy korty.

A Pesten 1834-ben megjelent *Közhasznú Esméretetek Tára* tizenegyedik kötetében azt olvasom, hogy Somlyó (így!) „híres igen jó és kellemes asztali boráról”. Nem tudom, mire gondolt, mit nevezett 1834-ben a szócikk szerzője *asztali* bornak. Ez a bor, amelyet most kóstolok (sőt, lelkesen kortyolgatok), már Ferenc József korában sem asztali bor volt. Az asztali bornak a nagy vacsorák ételsorában pontos-fontos helye volt. Fejedelmi étkezéseken minden vendég terítéke előtt kis kancsóban az asztali bor arra várt, hogy a fajsúlyos húsételek és a hozzájuk kínált testes fehér- és vörösborok fogyasztása közben a vendég kedvére egy-egy korty zamatos, könnyű fehérborral pihentesse gyomrát. Györgykovács Imre Furmintja – sem a 2015-ös, sem a 2016-os – Ferenc József kori értelemben nem asztali bor. S különösen a huszadik század második felében általánossá vált minősítés szerint nem *asztalibor*, azaz vinkó.

Egy korty Györgykovács Furmint 2015: ez a bor 2018. január 4-én elnyerte a Magyar Borszakírók Körének Magyar Bor Nagydíját. Van, aki nagydíjat iszik, én borcsodát.

Az ünnepi asztalon gasztronómus szakember, Cey-Bert Róbert Gyula által ajánlott étel illatozik: *Bakonyi süllőszület*. Fejedelmi vacsora, bár nem nagyurak, csak két boldog ember ül az asztalnál. Egy korty Furmint – borboldogok vagyunk.

Remekmű a tányéron! „Hozzávalók: süllőszület, halfej, -farok, -csont, füstölt szalonna, vöröshagyma, többfajta gomba, burgonya, fűszerpaprika, tejföl, só, liszt, fehérbor (Somlói Furmint), petrezselyem. A halcsontokat sós vízben egy fej vöröshagymával főzzük, majd leszűrjük. A füstölt szalonna zsírjában megpirított, apróra vágott hagymát piros paprikával elkeverjük, hozzáadjuk a gombát, sózzuk, a halléval és a fehérborral felengedve néhány percig főzzük. Kevés liszttel elkevert tejföllel sűrítjük. Belerakjuk a süllőszületeket, és egy kicsit átpároljuk. A halat mártásával leöntve, petrezselymes burgonyával tálaljuk.”

Néma csend: ürülnek a tányérok, ürülnek a poharak. A poharak fölött (2015) virágillat, a poharakban (2016) tengermélység. Üres a poharam. Töltök. Üres a poharam. Töltök. Egyik palack, másik palack, első pohár, második pohár, ebből egy korty, abból egy korty.

Mindkét palackban folyamatosan apad a bor.

Györgykovács Imre csodás Somlói Furmintját csak kiváltságosok ihatják – magyaráztam tanítványomnak másfél évtizede.

Telefon, Györgykovács Imrének megköszönöm...

– A 2016-os az utolsó Furmintom – vág szavamba Imre –, minősítéskor a szakértők találtak benne 5-6 gramm maradékcukrot, de száraz bornak ítélték...

Most én szakítom félbe.

– A feleségem az első korty után lelkesen felkiáltott: *Ez nem a tizenötös, ehhez a Furminthoz soha nem jutna eszembe halat készíteni! Karácsonyi bor! Mennyből az angyal, áhítat és diós beigli...*

– A 2016-os Furmintból talán van még hús palack...

– Imre, nagyon szépen kérek, egyet tegyél nekem félre...

– Jó, neked őrzök a pincében... két palackot.

– Köszönöm szépen, barátom – kattant a telefon.

Egyik pohár, másik pohár... Már éjszaka van. Az utolsó korty, úgy érzem: tenyerükön tartanak az égiek.

(Györgykovács Olaszrizling) Somlói vagy somlai? „Már a neve körül is sok a fogalomzavar: ejtik »somlai«-nak, aztán »somlyói«-nak, de mindez csak suta beszédhiba. Becsületes neve »somlói«, s mint a nagynevű, kihalt családok, ez a bor is megköveteli, hogy nevét helyesen és tisztességesen ejtsük. Ez a magyar borok fejedelme.” Márai Sándor utolsó mondatával egyetérték: a magyar borok fejedelme a *somlai*. Somlai: mert az itt élők így mondják.

„Somlai. Magyarország legjobb bora. Tisztelegjünk őfelsége előtt” – hajtott fejet száz éve Krúdy Gyula, kalapot emelve a somlai bor előtt.

2021. június 13., szombat, derűs napnyugta. Ma esti barátaim: két palack Györgykovács Olaszrizling, 2016 és 2017.

Töprengök: az egyik embernek miért igen, a másiknak miért nem ízlik ugyanazt a bor? Egy bor miért csodálatos élmény az egyik ember számára, s amikor issza, miért fanyalog a másik?

A magyarázat valójában nagyon egyszerű: minden jó bor és minden igaz ember egyéniség, a pillanat áhítatában ki mit s mint iszik – úgy ítélt.

A *pillanat áhítata*: egy korty négyéves somlói olaszrizling. Feleségem felkiált: *mennyei bor!* Gondolom, bortudoroknak minden hajszála égnek áll, mert tudományos szakszerűséggel aligha értelmezhető a lelkes örömkítőzés – *mennyei bor!* – pontos tartalma. *Mennyei bor*: ateisták elismerően csettintenek, hívő emberek az első korty után közel érzik magukat az éghez.

Kóstolom a másik bort. Imre barátom elmesélte, hogy 2016-ban ronda nagy jég verte a szőlőt, kilyukadtak a levelek. A sérülteket egyenként távolította el, hagyta megnőni a fedőleveleket, hogy a napfényben ne égjen el a fejlődő fürt. „A borászati

munkánk terén semmilyen forradalmi újítás nem szerepel a titkaink között. A családi hagyományokat megőrizve, nagy alapossággal és maximális elvárásokkal gondozzuk a szőlőt és készítjük rendkívül tiszta körülmények között borainkat. Alapfilozófiánk, hogy nem avatkozunk be a bor fejlődésébe, de biztosítjuk a megfelelő körülményeket. Hagyom és elősegítem a bor természetes kialakulását.”

Többször jártam a somlói öreg pincében. Ahogy száz évvel ezelőtt, ebben a pincében most is úgy készül a bor: kétkezi munkával. Dézsában, káciban, fakádban, hordóban...

Kölcsey Ferenc írta hajdan: „Egy ember jobb könyvet ír, mint negyven.” Átélem 2021-ben – újabb korty négyéves Györgykovács Olaszrizling – e mondat *értelmét*: Györgykovács Imre kettesben feleségével – a fürtöket külön-külön ápolgatva – kézzel szüretelt szőlőből külön bort készít, mint a kisegítő-, segéd- és szakmunkások tucatjait foglalkoztató nagy borászatok. (A borgyárakról ne esék szó!)

Györgykovács Olaszrizling, 2017: nem akarnak eltűnni a pohár falához tapadt sűrű cseppek. *Ezt a bort nem inni, ezt enni kell* – mondja feleségem. Régi magyarok is így mondták, ha nagy bort ittak: *Ezt harapni kell!* Harapom! Ez az Olaszrizling nem „az a régi, ős-öregapánktól véletlenül itt maradt, apró fürtű fajtaváltozat... S amelyet a régi Somlón nagyon dicséretesen a »szegény ember borának« tartottak” (Ambrus Lajos). Ez a bor soha nem volt, soha nem lesz a szegény emberek bora. (*Olaszrizling* – volt idő, amikor a „szakemberek” is úgy emlegették: *fröccsbor*. Akadt, aki hivatalos helyen alázta az Olaszrizlinget kocsmabornak!)

Gyertyát gyújtok. Egyik pohár, másik pohár. Györgykovács Olaszrizling, 2017: ünnepi bor, csak emelkedett szívvel szabad közeledni hozzá! Ha ezt a bort issza az ember, tisztában kell lennie azzal: ez most ritka pillanat, nem biztos, hogy lesz még módunk életünkben újra 2017-es Györgykovács Olaszrizlinget inni.

Becsüljük meg a pillanat áhítatát!

„Somlai borod igen hatalmas kezd lenni, s ha ihatósága veszedelmére nem lesz, csak egy év múlva is, dicső ital kerül belőle” – írta Vörösmarty Mihály barátjának, Stetter Györgynek 1836. december 8-án. Györgykovács Imre négyéves somlai bora már ma *dicső ital*. *Ihatósága veszedelmére* van: egy csepp sem marad belőle holnapra.

(Györgykovács Sárgamuskotály) Nyári naplemente, alkonyodik. Telefonon hívom Györgykovács Imrét. Nem enged szóhoz jutni.

– Most jöttem meg a szőlőből, Györgyi meg befejezte itt a ház mögött a kapálást, gyönyörű a cukorborsó... Reggel óta leveleztem, Györgyi süttött cicegét, emlékszel, amit a múltkor, amikor itt jártatok, ti is ettetek...

Emlékszem; gyerekkoromban mi úgy hívtuk: *tócsni*; étteremben ma, ha van: *lapcsánka*; feleségem családjában *kremzlinek* nevezték. A Somló-vidéken: *cicege*. Remek étel apróra vágott, illatos somlói fokhagymával.

Imre – lelkében gyermektisztaságú ember – boldog, ha dicsérik a borát. Nem esik nehezemre egekig magasztalni a tegnap este örökre eltűnt (megittuk!) 2016-os pompás olaszrizlinget...

Leveleztem – nemrég még minden hazánkfia számára érthető magyar szó volt: mindenki számtalanszor írt élete során levelet – levélpapír, boríték, bélyeg, posta. Hajdan kézzel írták, aztán írógépen, manapság már többnyire számítógépen e-mailt, az ifjúság csak levéltörmeléket: SMS-t.

Györgykovács Imre a napsütötte nyári napon reggeltől alkonyatig a szőlőben *levelezett*. Láttam a ház körüli szőlőben két éve a lélegzetelállító eredményt, a kisollóval méretre körbevágott leveleket, hogy pont annyit és pont olyan szögben takarjon a levél a fürt fölött a napfény elől, ami a fürt fejlődésének leginkább megfelel.

Hamvas Béla szerint „a somlai az aggastyán bora”, a bölcsek bora, ha öregkorára az ember megtanulta a legnagyobb tudást, a derűt. Györgykovács Imre az aggastyánkor küszöbén birtokában van a legnagyobb tudásnak: derűs ember. Harmóniában él földdel, asszonnyal, Istennel.

Ma esti barátaim: két palack Györgykovács Sárgamuskotály, 2017 és 2019. Családi borünnep! Az idősebb bort kóstoljuk először: mindannyiunkat elbűvöl az illata. Összevissza beszélünk: bodzavirág, tokaji kenyérillat, láva...

Somlai bort iszunk.

Borboldogság: vitakozhatunk.

Barátom szerint a 2017-es Györgykovács Sárgamuskotály remek *gasztrobor*, fantasztikus ételeket lehet hozzá (mellé?) készíteni. Szerintem e bor ízlelésének élményét kár elrontani gyomorzsibasztó falatozással. Ezt a sárgamuskotályt legszívesebben szellő nem járta esti csendben, a kertben iszogatóm, talán Berzsenyi Dániel-verseket olvasnék (*Már elestvéledtem*), talán csak nézném csodálkozva az eget, mint gyerekkoromban: miért van olyan nagyon-nagyon messze?

A fiatal Sárgamuskotály mindannyiunk szerint kamaszbor, nehezen barátkozik, rejtekező. Soha nem tudni, hogy egy pattanásos, nagyhangú, bájosan öntelt kamaszból mi lesz öt év múlva, tíz év

múlva... Barátom szerint ez a 2019-es Sárgamuskotály „kész van”, meg kell inni, remek beszélgetős bor. Arra gondolok: holnap felhívom Imrét, megkérem, tegyen a vásárló ládikámba egy palack 2019-es Sárgamuskotályt, szeretném tudni, vajon 2023-ban még mindig csak beszélgető bor, vagy ahogy minket most (2021. június 16-án) elbűvöl a 2017-es, két év múlva majd az akkor négyéves bort ítéljük aznapi életünket megkoronázó itálnak?

Két palack Györgykovács Sárgamuskotály temeti a mai boldog napot. Hajnalig. Reggelig. Holnapig.

„Mert a bornak nemcsak íze, illata és szesztartalma van, hanem mindennekfölött szelleme is. Mintha a nép, mely termeli és issza, átadna lelke titkos tartalmából valamit a hazai bornak. A somlói borban a magyar legnemesebb tulajdonságai élnek: keleti bölcsesség, nyugati műveltség. Van benne valami Ázsia nyugalmaiból és Európa kíváncsiságából. Ez a legszerencsésebb keverék, borban és emberben.”

Honnan tudta ezt Márai Sándor, hiszen soha nem ivott Györgykovács Imre bort: Sárgamuskotályt, Olaszrizlinget, Furmintot...

