

## SZIGETHY GÁBOR

### Egy korty magyar bor IV.



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

**(Borkóstoló)** „Az ivásnak egy törvénye van: bármikor, bárhol, bárhogyan” – állítja tömören, szelleme- sen, tévesen Hamvas Béla.

*Bármikor, bárhol, bárhogyan?*

Ezt Hamvas Béla sem gondolta komolyan. Le- csős kolbászhoz ó-pannonhalmit ivott egy falusi jegyző – Hamvas szerint a nótárius úr vagy gyenge- elméjű volt, vagy ateista. Szerinte érzéketlenségre vall, ha valaki családi ebéden *drámai* bort iszik, és ugyanilyen ízléstelenség hivatalos lakomán *paráz- na* bort fogyasztani.

„Mindennek megvan a maga órája, és minden dolog az ég alatt elmúlik a maga idejében” – olva- som a *Prédikátor Könyvében*.

Reggelihez öt éves Tiffán *Cuvée Carissimae*-t inni: fejesugrás üres úszómedencébe – és a közelben nincs orvos, mentőautó. Füstölt hússal fűszerezett lencseleveshez ebédidőben Szepsy-aszút kortyolni istentagadás, hazaárulás. Vörösboros szarvas- bélszín mellé ünnepi vacsorán Cserszegi Fűszerest kínálni riasztó faragatlanság, dühítő ostobaság.

És az ivás nem azonos a borkóstolással.

A borkóstolás ünnep, szertartás, újjászületés!

Mindent eldöntően fontos az időpont (*bármir- kor?*), a helyszín (*bárho!*?), a lelkiállapot (*bárhogyan?*).

A borkóstoló-szertartás megkezdéséhez a kö- zeledő napnyugta alkonyati órája a legmegfelelőbb: napsütésben kortyoljuk az első bort, világít a hold az égen, amikor kiürül az utolsó palack. A tökéletes hely a borospince előtti, fűvel borított, virágillatú tá- gas tér, ahonnan kilátunk a szőlőre, a hegyre, a ma- gyar tengerre... kertünkben az öreg diófára... ötödik emeleti lakásunk erkélyén az égre...

Ha barátságos, régi korok hangulatát, kultúrá- ját idéző téres szobában töltögetünk bort poharunkba, nyáron tárjuk szélesre az ablakot, télen hallgassunk halk zenét: nagyidős klasszikust – Corellit, Vivaldit, ha fehér-, Mozartot, Beethovent, ha vörösborot kortyolunk.

2021. május 10. Késő délután, naplemente. Az asztalon hadrendben borospalackok: Vida Péter, Szekszárd, Hidaspetre Kékfrankos 2012, 2013, 2015, 2016, 2018. Az erkélyünk előtti hatalmas gesztenye- fa árnyékán hol itt, hol ott tör át a napfény. Mozdulnak a levelek, a palackokon ide-oda sétál a fény.

Rangos vörösborok kóstolására, élvezettel kor- tyolgatására készülődöm. Jó bort inni ünnep, szer-

tartás, újjászületés. Magunkra maradunk egy pohár borban, újjászületünk egy pohár borban. A *Kis her- cegtől* megtanultam: erre az órára „öltöztessenem díszbe a szívemet”.

Az asztalon hadrendben borospalackok: okos haditervet farigcsálok a borkóstolóhoz, készülök Kékfrankosból. Örömrzsdás emlék: másfél év- tizede a tolnai „pincefaluban”, Györkönyön ittam olyan Kékfrankost Sarok Róbert pincéjében, amelynek határozottan ínycsiklandozó pörköltkávé- illata volt. Nagyon szeretem a kávé: nagyon ízlett a bor.

Olvasom a szakértő borkóstolók véleményét, értékelését: kávéillatot egyikük sem említ. Szakem- berek szerint borban a kávéillat vagy a fa perzselő- dése, vagy édes anyagok jelenléte esetén észlelhe- tő. De én csak kellemesen izgalmas, vonzóan keserű pörköltkávé-illatot éreztem – se cukor, se füst.

Segítségül hívom Arany Jánost.

*Bort vett magának a tudós;*

*Van hozzá tudománya,*

*Van eszköze: felbontja és*

*Ízenként latra hánnya:*

Nem vagyok bortudós, csak bort szerető ma- gyar ember. Egész életemben, ha tehettem, kerül- tem a laboratóriumokat. Soha nem jutott eszembe a bort *ízekre szedni*. A jó bor minden kortyát élvezem, az alkotóelemek összetétele, aránya, fontos- ságuk, jelentőségük sem külön-külön, sem együtt nem érdekel. Bort iszom, nem vegyületet.

*Mi benne a szesztartalom,*

*Mi a cukor, mézga?*

*Festőanyag, csersav, víz, lég*

*Mi finom zagyvaléka?*

Kávéillat – csak azt éreztem hajdan, a györkönyi pincében. Ma már *a többi néma csend*. Nem vagyok „vén kupec”, de lehet, hogy tudtomon kívül lettem Arany János versének „főszereplője”.

*Bor-szedni jár a vén kupec;*

*Van néki „borpróbája”*

*Nem oly tudákos eszköz az,*

*Csak nyelve, ínye, szája.*

Újjászületik az ember egy pohár borban: eltelt másfél évtized, és még mindig emlékszem és emlékezem arra a pompás pörköltkávé-illatra. Arany Jánosnak van igaza.

*A nyelvnek is törvényeit  
Széppé, jóvá mi tészí:  
Nyelvész urak jobban „tudják”,  
A költő jobban „érzi”.*

**(Kékfrankos)** Öreg igazság: nehezen születik a jó, a rossz lassan múlik el. Amikor a 20. század kilencvenes éveiben félhalott állapotából újra életre támadt a magyar borászat, a borászok felejteni akarták a rossz múltat, a palackba zárt rémálmokat: a ki tudja, miből gyártott *Szekszárdi vöröset*, a Budafokon évről évre „termelt” sok millió palack *Abasári Rizlinget*, a tizenöt forint ötven fillérért árult, lőrének sem nevezhető, literes *Asztali fehér*...

Szocialista realizmus: a Rizling mindig csopak, a Szürkebarát mindig badacsonyi, a vörösbor mindig szekszárdi, a Kékfrankos mindig soproni, a Bikavér mindig egri, a Hárslevelű mindig tolcsvai... Éljen a színtelen, szagtalan egyenlőség!

Három évtizede kútmélyéről kapaszkodtak fölfelé a tehetséges magyar borászok. A Kárpát-medencében otthonos, az itteni éghajlatot kedvelő, *termésbiztonságos* (magyarul: minden évben megbízható mennyiségű és minőségű szőlőfürt terem a tőkén), de kocsmaborrá züllesztett Kékfrankos helyett a francia fajtákban bíztak: nagy francia borok születtek magyar földön – Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc, Sauvignon... francia borokkal hódították meg és vissza a magyar borkedvelőket a magyar borászok.

Ideig-óráig.

A kis- és nagyvilágot, hazánk és a határon túli országok komoly, igényes borkedvelőit magyar borászok csak magyar borral tudják – nem csupán pillanatokra – elbűvölni, meghódítani.

Például a Kékfrankossal! Hétezer hektáron terem ma hazánkban Kékfrankos szőlő. Sok? Kevés? A miénk! Akkor is, ha hazánk nyugati határának túloldalán a „sógorok” már Blaufränkisch-nek ismerik, nevezik. Nagy hiba volt átengedni az osztrákoknak a Kékfrankost. A hűvös Alpok-alján, Sopron környékén ez a szőlő éppúgy megterem, mint Villány mediterrán éghajlatú hegyoldalain, otthon van Szekszárd lankás dombjain, széljárta, napsütötte völgyekben, Eger magaslatain...

A Kékfrankos magyar vörösbor. Több megbecsülést érdemelne – mint lelkes borbarát és magyar ember gondolom így... Álmodozás helyett az asztalon hadrendbe (időrendbe) állítom a palackokat.

**(Hidaspetre Kékfrankos)** Minden borkóstoló élménye más-más hangulat szülte, más-más ízű mámor. Tévedés azt hinni: csak a bor dönti el, hogy mi jut eszünkbe és mit érzünk, ízlelgetve az egymást követő kortyokat. A borról beszélgetni kell, a borral barátkozni kell, ámde nem egyenrangúak a szemben álló felek. *S hogy mily álmok jönek az első korty után...?*

Másfél évtizede feleségemmel Vida Péter pin-céjében még palackozás előtt, hordóból kóstoltuk a Hidaspetre-völgyben szüretelt szőlőből készült Kékfrankost. Beleszerettünk. Újra és újra a lopó alá tartottam poharamat. Háromszor, négyszer...

– Ez lesz a nagy durranás! – mondta lelkesen a remek borára okkal-joggal büszke borász. Nem tévedett. 2015. március 31-én honi újságban olvastam az örömhírt: Vida Péter három borát díjazták a New York államban rendezett nemzetközi borversenyen, magyaranyat nyert a Hidaspetre Kékfrankos 2011.

Rég volt. *Hol van már a tavalyi hó...*

2021. május 10. Dr. Kosárka József nemzetközi borszakértő, borbíró és feleségem társaságában készülök öt évjárat Hidaspetre Kékfrankos házi kóstolására. Előírás szerint: fehér terítő az asztalon, tányéron kenyérkockák, kiöntő, szénsavmentes ásványvíz, az öt bor már egy órája „levegőzik”. Kínálom az elsőt: *Kékfrankos Selection*, 2012. A szakértő visszafogott értékelése: „Szép, érett bor, még nincs túl a csúcson, a magyar Kékfrankosokhoz képest összetett ízvilág és aromák: kerti vörösgyümölcsök, szeder-, áfonyaillat; hosszan tartó korty, de érezhető valami *kesernye*, ez a bírálókat és a borivókat megoszthatja.”

Suszter maradjon a kaptafánál; miközben élvezettel kortyolom a bort, a 16. századi szekszárdi költő, Tolnai Fabricius Bálint néhány verssorát idézem:

*Semmi ízi lakásnak, az hol jó bor nincsen,  
Sem jó kedve vendégnek az lőréttől nincsen,  
Vízzel elegy az bornak mert ereje nincsen,  
Vinkót ki ad vendégnek, esze annak nincsen.*

A 2013-as évjárat már kicsit fáradt, de a szakértő szerint egy-két évig még étellel párosítva fogyasztható. (Szót fogadok: a maradékot másnap, ebéd közben elkortyolom.)

Töltöm a harmadik bort: *Hidaspetre*, 2015. Lelkesedünk: klasszikus Kékfrankos, izgalmas ünnepi ital. Lehet, hogy ilyennel kínálták Hamvas Bélát nyolcvan évvel ezelőtt? „A SZEKSZÁRDI a lakodalom bora.” Kötekedem: sokféle szekszárdi bor van, sokféle lakodalom van, és minden lakodalomban sokféle bort isznak. (Az esküvőmön – ma már szá-

nom-bánom – nem volt szekszárdi bor.) A szekszárdi rigmusfaragó 1824-ben bölcsen ítélkezett:

*Lásd meg Uram én ügyemet,  
Hozz bort innom, töltsd kedvemet,  
Ez jó borból bátran igyunk,  
Ha nem lesz majd, elhallgassunk.*

A következő évjárat 2016. Mindhárman úgy gondoljuk, hogy ebben a borban *billeg* az egyensúly. De azért eszembe jut a falvédőszöveg, amit valahol, egy pincében, valamikor följegyeztem:

*Hagyjátok hát meglocsolnom  
Kékfrankossal most a torkom.*

A szőlőföldjét szenvedélyesen szerető Vida Péter szerint: „Hidaspetre völgyét erdő veszi körül, ahol hajnalban a madarak énekétől hangos a vidék.” Mintha tágas szobánkban hallanánk a távoli mádár-csicsergést: *Hidaspetre, 2018*. A szakértő elmosolyodik: „Nemzetközi klasszis! Nagyon hosszú, selymes korty, sok érett gyümölcsillat. Bárhol a világon ez a Kékfrankos elismerésre méltó nagy bor.” Egyetértően bólogatunk, boldogan kortyolgatunk.

Emlékszem Vida Péter szavaira: „Szeretném, hogy az, aki kezébe veszi ezt a palackot, átérezné, hogy a Nap, a Föld, a Szőlő és az Ember a Mindenhatóval milyen csodákra képes.”

**(Kétvölgy Kékfrankos)** Éjszaka, hajnalban, kora reggel szakadt az eső, dézsából öntötték ránk az égiek az áldást. Napközben kicsit kiderült, késő délután újra elsötétült az ég. 2021. július 19., hétfő este hat óra. Időről időre esik, hűvös van, ilyenkor nemcsak a lelket, de a testet is melegíti a jó bor. Három nappal ezelőtt ebben az alkonyi órában harminchárom fok volt az erkélyen, most huszonkettő. Három nappal ezelőtt az erkélyen jég hideg Rizling hosszúlépést ittam, most íróasztalom előtt ülve – csak résznyire van nyitva az erkélyajtó, fúj a szél – szekszárdi Kékfrankost.

Az *ivásnak* valóban egy, de embert próbálóan bonyolult törvénye van: érteni kell az időt, érezni a helyet, és tudni bölcsen választani a pillanat hangulatába simuló fehér- vagy vörösbort. A mai esős, hűvös, zord időben százéves, örökölt „munkapa-

dom” fölé hajolva firkálgatok: Vesztergombi Ferenc és Csaba hároméves *Kétvölgy Kékfrankosa* remek választás.

Két völgy szülötte ez a derűsen kora esti bor, palackon az eligazító tájékoztatás. „*Porkoláb-völgy*. A régi családi birtok, déli fekvéssel, a völgy aljáról szaladnak a sorok a dombra. Szüret: október közepe. *Hidaspetre*. Szinte teljesen zárt, északi kijáráttal rendelkező, védett völgy, ahol a dűlő tetején, keleti fekvésben termelünk Kékfrankost. Szüret: október.”

Pörög poharamban a két völgyben szüretelt szőlőből született, bíborlila Kékfrankos: *...a völgy aljáról szaladnak a sorok a dombra*. Most itt szélcsend van, ablakom előtt az esőverte hatalmas gesztenyefa levelek takarta ágai mozdulatlanok. Amikor robogó gyorsvonat ablakából szemlélem a távolodó tájat, szemem előtt vízszintesen szaladnak a fák. A Porkoláb-völgyben a szőlőtőkék mindig fölfelé szaladnak...

2021. május 26-án, napfényes délelőtt Vesztergombi Csabával borászatuk teraszán csevegtünk. A borász őszinte: nem rajong a Kékfrankosért. Beszélgettünk. Eltűnt bennem egy palack Vesztergombi Bikavér.

– Az lenne jó – éreztem a hangsúlyon: nem először fogalmazza meg ezt a számára életprogramként fontos gondolatot az ifjú borász –, az lenne jó, ha lenne *Szekszárdi vörösbor*. Bor, amelyről a borkedvelők számára egy korty után fölismerhető az ital eredete, szőlőföldje, *szekszárdisága*.

Májusban Szekszárdon nem jutott eszembe, csak most, amikor a *Kétvölgy Kékfrankos, 2018*. palack lassan kiürül, hogy a Somlót imádó író barátom, a bortudós Ambrus Lajos sok pohár bor jóízű elfogyasztása után arról „értekezett”, hogy volt valaha *Somlai bor*, és talán majd egyszer valakinek sikerül hatféle szőlőből, az eredeti arányok szerint megszülni újra a régi, az igazi, az eleink által élvezettel kortyolt *Somlait*.

A maradék hároméves *Kétvölgy Kékfrankos* pörög a poharamban. Hiszek a borászok hitében: lesz még egyszer semmi máshoz nem hasonlítható *Somlai bor*, semmi más borral össze nem tévesztethető *Szekszárdi vörös*.

Reménykedem: a Kékfrankost sem felejtik ki a *Szekszárdi vörösből* a szekszárdi borászok.