

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor VI.



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

(Fenye leve) Pünkösdkor vásároltam két palack bort a Barátcsuha Borházban. Megtetszett a bor furcsa neve: *Fenye leve*. Valahol Balatonakali fölött – soha nem jártam arra –, a domboldalon terül el a szőlő borította Fenye dűlő. Ott szüretelték a szőlőt, amelyből megszületett a dűlő palackba zárt, csak arra járó vásárlóknak kínált *leve*.

Kérdezem halkán Nagy Imrét, a bölcs borászt: *Miféle fajta szőlőből készült ez a bor?* Tömör, egyszerű, pontos válasz: *Ami ott megterem.*

Régi magyarok nemzedékről nemzedékre hagyományozott tudománya: abból a szőlőből lesz jó borunk, amelyik a mi földünkön megterem. Miénk a föld, a föld mi vagyunk, nekünk terem a szőlő: ez a mi borunk.

Nagyaném fiatalkorában, száz éve, karácsonykor már *óság*nak mondták falun a múlt évi bort. Móricz Zsigmond följegyezte (*Borközi hangulat*) egy, a magyar borvidékeket tanulmányozó német kereskedő a községi bírót faggató kíváncsiskodó szavait.

- *Hát bor terem itt?*
- *Terem, kérem alássan.*
- *Jó bor terem?*
- *Jó bor, kérem alássan.*
- *Sok terem?*
- *Sok, kérem alássan.*
- *Eláll-e?*
- *Azt még nem próbáltuk, kérem alássan.*

Fenye leve: a két palackot májusban vásároltam, ez a bor nincs még egyéves. A címkén nem olvasható évszám. Fehérbor: idén karácsonyig meg kell inni. Nem tanácsos kipróbálni: iható-e még jövőre.

Lássuk a medvét! – mondták a rejtekező titkok feltárulására kíváncsi régi magyarok: nyitom a palackot. Ha sommelier, azaz hivatásos borszakértő lennék, most főne a fejem: „szakszerűen” szét kellene száraznom, megnevezve külön-külön a gyümölcsöket, a bor illatának összetevőit. Meg sem próbálom. Szerintem ennek a bornak ódon falusi kúriák mögött megbúvó kora nyári gyümölcsökert illata van: gyümölcsfák, alma, szilva, körte, alattuk veteményes, petrezselyem, szamóca, paradicsom, a kerítés mellett és a sorok között egész tavasszal, nyáron nyíló, illatozó virágok, rózsa, tulipán, dália...

A második korty *Fenye leve* emlékezetembe idézte azt a nyári pillanatot, amikor felnőtt fejjel újra eljutottam Zalaegerszegre, keresztanyámhoz. A szőlővel körbefuttatott verandán letettem kopott bőrdörmöt a kőre, átteletem „keresztet”, leültem az öreg padra – már ötévesen is üldögéltem itt – és kancsóból egy pohár pincehideg borral kínált meg édesanyám húga. *Verandabor*: megérkeztem.

Fenye leve: múltidéző, kedves ital. A címkén titkolja borának alkoholtartalmát a borász, de érzem: ez a bor nem fog fejembe szállni – *délelőtti* bor. Egy korty, még egy korty, mintha újra ott üldögélnék a faragott fakorlátú, százéves zalaegerszegi verandán, talán 1963-ban...

Múltidőbe sodró, könnyű ital a *Barátcsuha Fenye leve*: verandákon, tornácokon, lugasokban régi barátokkal délelőtt kortyolgatott borok, mosolygós pillanatok jutnak eszembe.

Virágh Sándor sárospataki tiszteletes – *eskető papunk* – otthona előtt a szőlőlugas: arra nem emlékszem, milyen bort ittunk, csak sokszor, érkezésünk pillanataiban a boldog koccintásokra.

Krámer Iván magas rangú nyugdíjas katonatiszt, megszállott Petőfi-kutató és ereklyegyűjtő kiskőrösi háza előtt a verandán várt barátságos „fogadó pohárral”.

Domonkos bencés szerzetes atya a Somló tövében, Orosziban, átmeneti remetetanyáján kínált meg egy (kettő, három) pohár könnyű fehérborral a ház előtti tornácon, amikor remetesége idején minden évben, Húsvét előtt megérkeztünk, és *bebocsátást* kértünk a falu parányi templomába, hogy együtt ünnepeljük a feltámadást.

Barátcsuha Fenye leve: gyümölcsökert illatú, könnyűléptű, nyári bor. Pincehidegen, ilyen borral kancsóból kell megkínálni hozzánk betérő barátainkat, vendégeinket: emlékezzenek azokra a pillanatokra, amikor barátok várták őket kancsóból kínált, pincehideg *délelőtti* borral a nyárilatú verandán.

(Ezerjók) Már a bor dallamosan muzsikáló neve elbűvöl: *Ezerjók*. Magyar fehérbor: csak Magyarországon terem, a legtöbb Móron és a kunsági Soltvadkerten, ahol majdnem ezer hektáron szüretelnek Ezerjót. Egy angol vagy francia borimádó ki sem tudja mondani ezt a számára hihetetlen írásképző magyar szót. Mértékkel vagy mértéktelenül isszák

szerte Európában, de a Kárpát-medencében borozgatók tudják azt is, hogy ez a magyar bor: ezerszer jó, ezer bor között jó, ezerízű bor, ezer este iható bor, ezerféle embernek ízlik, ezer különb-különbféle tál étellel párosítható, s ha csak pohárkányit kóstolunk – rangos pince komoly borából! –, korábbi hangulatunknál ezerszer érezzük jobban, kellemesebben magunkat. Tudja ezt a világhírű angol bortudós, Hugh Johnson is, szerinte (2003-ban) az Ezerjő „igen elterjedt szőlőfajta, Móron készítik belőle Magyarország egyik legjobb száraz borát. Komoly lehetőségek: illatos bor, árnyalatnyi grapefruittal”.

Ezerjő: varázsszó.

A színek bővületében élő, alkotó barátommal, Kárpáti Tamás Munkácsy-díjas festőművésszel Ezerjőkat kóstolunk, móri, soltvadkerti borászatok üdítő nedűit.

Kárpáti Tamás nem borszakértő, csak szereti a jóféle magyar fehérbort. Vele kóstolni örömmel: nincsenek előítéletei, érintetlen a borreklámok olykor erőszakos sulykolásaitól, nem szédül meg, ha nagyon ismert borászok nevét hallja – élvezettel kortyolja a bort, az égiek ajándékát. Tehetséges művész, őszinte akkor is, ha bort iszik.

Augusztusi délután, tombol a nyár.

Magyar borokat népszerűsítő kiadványban olvasom: „*Ezerjő*: enyhén illatos, kemény savú, zöldesfehér, hosszú fehérbor. Bora általában tömegbor, de kedvező évjáratban minőségi bor.”

Az Ezerjő tömegbor...?

A Cabernet Sauvignon – mondják! – a borok egyik királynője. Másfél évtizeddel ezelőtt Csongrádon a művelődési ház alagsorába telepített Borházban (talán ez volt a neve) ittam olyan, sok pénzért mért Cabernet Sauvignont, hogy meg kellett fogynom az asztalt, le ne szédüljek a székről. A pultos lelkesen dicsérte: *Uram, ez barrique!* Kár volt mondania: a borban dübörgött a fa, kellemetlenül fanyar deszkaíze volt az italnak. Nem *tömegbor* volt, csak ihatatlan lőre: tehetségtelen borász kedvező évjáratban gyártotta silány Cabernet Sauvignon.

Silány bort minden szőlőfajtából lehet készíteni. A bölcs borász tudja: kedvezőtlen évjáratban egyetlen szőlőfajtából sem lehet csúcsport varázsolni, de igazi szőlőből tehetséges borász mindig tud jó bort készíteni.

Poharunkban az első bor: *Miklóscsabi Roger Ezerjő 2020*. Ajánló sorok a palackon: „Bájos... Őrült? Hangulata móriás, íze ezerjős.”

Bájosak a csinos leánykák, a férfiak szívét megperzselő ifjú hölgyek, de vajon milyen egy *bájos* bor? *Őrült?* – szerintem inkább józan. Ezt a jóízű Ezerjőt kora nyáron, hétköznap, ebéd előtt érdemes

inni, egy pincehideg étvágygerjesztő kortyot, aztán jöhet a friss petrezselyem illatú, hófehér porcelántálból kínált zöldborsóleves.

Festő mindig színesnek, mindig színekben látja a világot. Tamás szerint ez a bor *nápolyi sárga*. Nem a bor színe nápolyi sárga, csak kortyolva a bort, ez a szín jutott az eszébe: *visszafogott, tört, alig-sárga...* A harmadik korty után nem festők számára is érthetően fogalmaz: *olyan, mintha sovány alkatú költővel kellene beszélgetni...*

Magamban próbálom értelmezni Tamás szavait, miközben nyitom a következő palackot: *Frittmann Ezerjő 2020*. Egyetértünk: ez a bor az előbbinél sűrűbb, zamatosabb, tömörebb, illatai bódítóak, Tamás szerint a soltvadkerti bor pajzánabb, boldogabb a mórinnál. Munka közben, kéziratomat javítgatva, íróasztal mellett ülve szívesen iszogatnám. Tamás munka közben, ha fest, soha nem iszik: „Az embernek tudnia kell a saját mértékét.”

Most nem fest. Ürülnek a palackok.

Egy falvédőre pingált német mondást idézek: „Ha bort fogyasztasz, mindent igen hamar megtalálsz benne: a dalt, a jókedvet, a bátorságot, a szerelmet, a virtust. Egy van benne legjobban elrejtve – ezt keresd –, a mérték.”

A következő ital még mindig hordót nem látott bor: *Paulus Gold Ezerjő 2020*. Tamás szívesen harapna a bor mellé egy falat vilmoskörtét, én inkább diót majszolnék. Ezt a móri Ezerjőt alkonyatkor a kertben, az eget eltakaró diófa alatt üldögélve innánk szívesen, a soltvadkerti bort családi ebéden, vendéglői fehér asztal mellett, roston sült csirke-mell vagy balatoni fogasfilé kísérelőjeként.

Továbbblépünk: *Miklóscsabi Csoda Ezerjő 2020*. Ez már hordóban érettségizett bor. A borász így dicséri: „Békebeli gyalogtőkék. Vértes lábánál, Csókában. Fekvés csodás. Ezerjő fajta, rendkívüli lehetőség. Ízes, minerális. Szeretünk, sóhajtunk. Az apa meg én.”

Kortyolom a bort, már nem száraz, még nem édes, Tamás szerint a bor *Tiziano vörös* hangulatú. Hosszan, szenvedélyesen beszélgetünk Tiziano csodálatos festményeiről, a sejtelmesen rozsdavörös *La Pietà*ról a velencei Akadémiai Képtárban, a kék égig magasodó, gladiátor termetű Keresztelő Szent Jánosról, *A Szűz bemutatása a templomban* című képen a lépcsőfokra könyöklő fehér szakállú öregember szúrós tekintetéről...

Közben bontom az utolsó palackot: *Frittmann Ezerjő 2017*.

Megérkeztünk a másvilágba. Eddig jó borokat ittunk, most nagybor pörög a poharunkban. 2018. február 1-jén gyömbéres galuskával gazdagított tejszínes pulykaragu leves mellé kínálták a BorLabor

étteremben a hordós érlelésű Frittmann Ezerjót. Most ez a négyéves Ezerjő megint elkápráztat. Eszembe jut egy régen, pincében hallott soltszent-imrei versike.

*Bőven terem Ezerjő a határban,
Borainknak nincs párja az országban.
Mert a jó bort minden ember szereti,
Jókedvében a menyecskét öleli.*

Aggastyán vagyok a menyecskékhez, kortyolom a remek bort, átölelem imádott feleségemet, és hallgatom a régi hangfelvételt, a borász hitvallását: „A szőlővel úgy kell törődni, mint a gyermekkel. Dédelgetni kell, akkor meghálálja, gyönyörű termést ad és szeretetet a gondban.” Kortyolom a bort, őszintén, elszántan egyetértek Frittmann Jánossal: „Mindig az a bor jó, ami ízlik.” Engem ez a 2017-es Frittmann Ezerjő lebilincsel, nekem nagyon ízlik. Kárpáti Tamásnak a 2020-ban szüretelt szőlőből készült Frittmann Ezerjő a borszerelme. *Kinek a pap, kinek a papné.*

Ürülnek a palackok. Eszembe jut Vida Péter borász barátom örökéletű mondása: *A bor isteni csoda.*

Mai esténk égiek által minősített varázsszava: *Ezerjő.*

Magyar bor, magyar kincs.

(Tsokolata Sexardique) Két évtizede, 2003. június 17-én a Budavári Fortuna étteremben, díszvacsora (számomra munkavacsora) Meláth Andrea operaénekesnő tiszteletére. A magyar vendéglátás rangos mesterei készülődtek az őszi, XII. Budapesti Nemzetközi Bor- és Pesztgőfesztyiválra; ezen a júniusi estén ismerkedtem a „menüvel”, amelyről irodalmi ihletésű, ínycsiklandozó ismertetőt kell majd írnom a vendégeket elkápráztató műsorfüzetbe.

Naplemente, alkonyi derű.

Böngésem a menükártyát: *Fácán-fogoly antik mázban.* Két madár egy tányéron: izgalmas. *Antik:* abban biztos vagyok, hogy nem az étel tegnapelőtti, hanem a recept valódi *óság.* Talán a magyar barokk konyha, talán a régi rómaiak főztjének különleges ízeit varázsolja asztalunkra ma este a séf. De mi lehet az a *máz?* Kerámiában üvegszerű, süteményen cukorból, csokoládéból készült bevonat. Egy tányéron két madáron a *máz* vajon micsoda?

Érkeznek a pincérek, kezükben csillogó fémkupalák alá rejtett titkok. A derű fokozódik.

A kupolák ünnepélyesen megemelkednek: a tányérok látványosan egymásra boruló, vaslapon sült madármellfilék, s fölöttük szemet gyönyörködtető csokoládékehely. Feszült csend. A fehérkesztyűs pincérek egyszerre mozdulva porcelánkancsó-

ból töltik óvatosan a forró vörösboros mártást a csokoládékehelybe, amely lassan elolvad, és lecsorogva „antik mázzal” vonja be tányérainkon a maradakat. Illatfelhő. Néma áhítat. Aztán taps.

2021. június 23-án jutott eszembe ez a múlt idejű vacsora-mámor, amikor jó barátom, Lajos Mary csokoládémester és férje társaságában a szekszárdi Merfelsz Pince három borát készültünk megkóstolni.

2019. januárban, egy hangulatos borvacsorán ittam először a furcsa nevű bort: *Nectar Sexardique Petite Tsokolata* 2015. Bazsalikomos paradicsommal körített borjúhúshoz kínálták – különleges volt, ízlett. Barátkoztam a borral, barátkoztam a borászzsal. Merfelsz Gábor mesélt, bemutatta borászatát és a poharamban rendre megpörgetett sűrű vörösborait. Tizenkét hektáron gazdálkodik, ekkora területen haszontalanságnak gondolja *szétszórni* a borok minőségét. Nincsenek alap- és csúcsborai. A pincészet minden dőlőjén szüretelt szőlőből egyfajta bort készít – szándéka szerint mindig a legjobbat. Önérzetes mosollyal meséli: hallotta, hogy az egyik környékbeli vendéglőben a betérők csak egy palack *Petite Tsokolatát* akartak vásárolni. A tulaj – üzlet az üzlet! – alkudozott: *Kapnak bort, de egyenek legalább egy előételt!*

Talán ettek, talán nem. Talán kaptak bort, talán nem.

Itt és most ma nincs előétel, csak borkóstoló: asztalunkon három palack Merfelsz *Tsokolata*. Olvasom a címkén: „Liszt Ferenc nagy kedvelője volt a szekszárdi vörösbornak, s ha leveleiben említést tett róla, akkor egyszerűen Nectar Sexardique névvel illette. Ez nem legenda, a Szekszárdi Levéltárban őrzött Liszt Ferenc és Augusz Antal báró levelei mesélnek erről. Talán ilyen borok ihlették a Nectar Sexardique nevet. Augusz Antal báró pincéjében ma a Merfelsz Pince borai érlelődnek.”

Régi történet: filmet forgattam Szekszárdon a múzeumban, s addig mosolyogtam az igazgatóra, míg megengedte, hogy néhány akkordot, futamot játsszam a zongorán. Rettentően hamis az öreg hangszer, az egyik billentyű kopog, a másik ragad, a harmadik néma, de őrzöm emlékezetemben az életre szóló élményt: érintették ujjaim azokat a *sexardique* billentyűket, amelyek Liszt Ferenc ujjai- val is találkoztak, lassan két évszázaddal ezelőtt.

És ma barátaimmal olyan hatéves bort kóstolunk, amelyet Liszt Ferenc keresztelt meg: *Tsokolata Sexardique* 2016. A Dél-Amerikát többször megjárt csokoládémester, a rendkívüli mértékben csokoládé-érzékeny Mary szerint ebben a borban van valami régimódi „csokoládéság”: nem rusztikus, nem robusztus, hanem a finomítástól selyemsima. Emlé-

kezteti őt a Monarchia híres fürdőhelyének, Bad Ischlnek nem kevésbé híres cukrásza, Zaunner találmányára, az Ischlerre: két tézstalap között fanyar lekvár, leöntve – máz! – szemcsefinom csokoládéval.

Merfelsz Gábor mesélte: hozzájutott francia ol-tóanyaghoz, és olvasta a szakirodalomban, hogy ha egy-egy tőkéről ennél a fajta Merlot-nál egy kilónál kevesebb szőlőt szüretelnek, akkor a borban csokoládéillatok, -ízük jelennek meg. Megfogadta a tanácsot, s mert valaha a német *tschokolade* szót a 17. században mi úgy magyarítottuk: *tsokolata*, hát a Merfelsz Pince csokoládé illatú, ízű borának is ez lett a neve. Egy kis Cabernet Franc-t (tejcokoládé!) kevert hozzá, így lett ez a francia Merlot magyar bor.

Bontom a második palackot: *Petite Tsokolata* 2018. Elbűvöl mindenkit az illata... csokoládé... mandula... Mary szakértő férje halkán megjegyzi: *A dominikai csokoládé illatára emlékeztet.*

Számomra ez már követhetetlen mélység: nem venezuelai, nem kolumbiai, nem bolíviai – számukra ez a bor *dominikai* csokoládé illatú. (Háttér: Attila Dominika fővárosában, Santo Domingóban kérte meg Mary kezét. Életükben felejthetetlen pillanatot: felejthetetlen csokoládéillat.)

Mary sütötte csokoládétortát kóstolunk a borokhoz; ehhez a borhoz én csak kiskanállal, a szelet közepéből óvatosan kikanyarított keserű csokoládékrém. Egy korty bor: ezt a nedűt szívesen iszogatóm Santo Domingóban – és napestig dominikai csokoládét majszolnék...

Amikor 2019. január 31-én a borvacsora végén elbúcsúztunk, Merfelsz Gábor megajándékozott egy

palack borral: *Nectar Sexardique Tsokolata Selection* 2017.

Hosszabb érlelés után került palackba – mondta a borász –, gyümölcsös, de alacsony a sava, testes, de nem a fa tolakszik elő, hanem az édesség, és persze a csokoládé. Nagyon alacsony számú tétel, ezért megérdemelte a robusztus palackot és az ónkapszulát. Szóban átadott, léleksimogató kísérelő a borhoz egy ismeretlen költő néhány verssora: útravaló a Nectar Sexardique boldog kortyolgatásához.

*A bor nyomában ott az igazság,
Az igazságban a lényeg.
Abban felsejlik a teremtés,
A teremtésből megérted,
Miként megy a világ sora.
És ha a világot megérted,
Akkor lesz csak szükséged a borra.*

Maradjunk józanok, nyitom a harmadik palackot: *Tsokolata Selection* 2017. Az első korty: nagyon mélyet sóhajtunk. Mary szerint: *Ez a bor gömbölyű, mint egy bonbon. Visszaérkeztünk a csokoládé eredetéhez, amikor az indiánok borssal és csilipaprikával ízesítették. Mexikóban ma is férfias ital a csokoládé, ők járnak a „csokoládézóba”, ahol a sok fűszerrel kevert forró italt kortyolgatják.*

Szerintem ebben a borban ősi titkait őrizve rejtőzködik a csokoládé. Kortyolom a remek italt, álmodozom. Ha egy szarvasbéliszín steak fölé helyezett dominikai csokoládékehelybe ebből a borból készült forró mártást öntenének...

