

SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor VII.

(Vesztergombi Kadarka) A remek borra jellemző-e, vagy az emberre, aki azt issza, hogy a jóízű kortyolgatás közben időben, térben gondolatai merre kalandoznak? Izgalmasabb, tartalmasabb élmény okosan gondolkodni a poharunkban csábítóan csillogó borról, vagy a remek borral lelünk, szellemünket melegítve, izzítva izgalmasabb, tartalmasabb töprengeni a világ dolgairól, életről, halálról? Felejtést vagy megvilágosodást várunk a bortól? Menekülünk, amikor a pohár fenekére nézünk, vagy feltüzeltlen harcra készülődünk?

Borkóstoló társam ma este – 2021. augusztus 16-án – Csák János: sikeres üzletember, fordító, címzetes egyetemi tanár, hol itt, hol ott vezérigazgató, igazgatósági tag, elnök, 2011 és 2014 között hazánk londoni nagykövete. Negyedszázaddal ezelőtt baráti társaságban ivócimborám volt, ma *messziről* a barátom. A Vesztergombi Pincészet három Kadarkájának – 2017, 2018, 2019 – jó hangulatú beszélgetéssel fűszerezett élvezetes kortyoltására készülődünk.

A világhírű angol bortudós, Hugh Johnson szerint a Kadarka: „Egészséges, megbízható, elfogadható vörösborok készülnek belőle Magyarországon.” Miközben nyitom a 2019-es csaváros palackot, elgondolkodom a kifejezés elegánsan goromba tartalmán: *elfogadható*. Hazánkban ivott Kadarkát a nagy tudású angol úr, vagy csak olvasott róla? Ha ivott: kinek a borát itta? Hol itta? Vásárolta? Ajándékba kapta? Egy Kadarka nem Kadarka. Ittam olyan Chiantit, amely nem volt *elfogadható*, de csak az a palack bor volt pocsék, nem a remek olasz Chianti.

Poharunkban ez a kétéves szekszárdi Kadarka igazi, kellemesen könnyed (12% alkohol) asztali bor; ízében parányi keserűség – szeretem. Csák János – másodszor töltök – mesél: éveken keresztül esténként mindig Kadarkát ivott, mindig olyan borász borát, akit ismert, mindig olyan bort, amelynek már járt a termőhelyén. Igen, ez a kétéves Kadarka igazi jóízű, jól iható asztali bor, mindennap boldogan innánk ebédidőben, egy pohárral a leves után, kettővel a főétel közben.

A harmadik pohár Kadarkánál tartunk.

Nagykövet korában tapasztalta barátom, hogy az angolok népszerű, mindennapi asztali bora a Clairette. Francia bor, Dél-Franciaországban valaha

sokféle termelték, leginkább vermouthez készítettek belőle – aztán hosszú időre elfelejtették. 2003-ban Hugh Johnson szerint „újjaéledőben van”. Nem tévedett: 2013-ban Angliában már közkedvelt, sokak által fogyasztott asztali bor.

Változik a világ. Hugh Johnson idő múltán beleszeretett a magyar borokba, legfőképpen a tokaji Furmintba. Diplomata barátom segítségével magyar állampolgárságot kapott. Befogadott magyar-ként hirdette immár a magyar borok nagyszerűségét.

Dugóhúzó, nyitom a második palackot: Kadarka, 2018. Selymesebb, mint az egy évvel fiatalabb, de János szerint abban volt valami füledt érzékiség (nem részletezi, mire gondol), én úgy érzem: az könnyedebben, csábítóbban, fűszerebben volt *kadarkás*. Ez... A fiatalabb bort (Vesztergombi Csaba barátom jóvoltából hűtőben a másik palack) szívesen iszom majd holnap délidőben, feleségem főzte, füstölt sonkával ízesített fejtettbab-leves után, a hároméves Kadarkát uzsonnára, friss-ropogós töpörtűt rágcsgálva.

János visszakanyarodik az első borhoz. Nekem a hároméves borról a barátaimtól kapott („tegnap reggel még röfögött ez a disznó”), szájban olvadó töpörtű jutott eszembe, Jánosnak a kétéves bort kortyolva – negyedik pohár – az Obama elnök tiszteletére 2011 tavaszán Erzsébet királynő által adott pompadús londoni fogadáson történtek.

Diplomáciai protokoll: az ebédre az USA nyolcvantagú küldöttségén kívül a meghívó és a meghívott ország közvetlen szomszédainak nagykövetei hivatalosak. Mexikó londoni nagykövete és a kanadai főmegbízott Amerikából, Európából az Európai Unió soros elnökségét betöltő Magyarország nagykövete. A Buckingham-palota díszterméből az ebéd után a társaság egyik fele jobbra, a másik fele balra indult el, hogy a hatalmas épületben a körfolyosón idő múltán mindenki mindenkivel szembetalálkozzon és kezet fogjon.

A királynő férje, Fülöp herceg, amikor megpillantotta a szembejövő Csák Jánost, elismerően „nyilatkozott”: *Gyönyörű a bajusza!* Barátom udvariasan bemutatkozott: *Magyarország nagykövete*. A herceg barátságosan mosolygott: *I love Hungary!* Nem meglepő: többször járt hazánkban, fogathajtóként versenyzett Kecskeméten, Szilvásváradon.

(Nemzetközi fogathajtó versenyeken nem minősül előnynek az arisztokrata származás.) Fülöp herceg, miután megtudta, kinek dicsérte meg a bajuszát, félrevonta a magyar nagykövetet, bizalmasan vallatóra fogta.

– Mondja, igaz az, hogy Magyarországon a reggelt pálinkaivással kezdik az emberek?

– Felség, ez nem szóbeszéd, ez kőkemény valóság – választott udvariasan a nagykövet –, Pannóniában valóban sokak számára kezdődik pohárka pálinkával a nap.

Fülöp herceget nem elégítette ki a válasz, kíváncsi, újabb kérdés.

– Jó, jó, de hány pohárkával?

Mit választott, arra már nem emlékszik a hajdani londoni magyar nagykövet. (Létezik pontos válasz erre a kérdésre?)

Dugóhúzó, nyitom a harmadik Vesztergombi Kadarkát. A 2017-es az előzőeknél súlyosabb bor (12,5% alkohol); mélylila csillogás a pohárban, orromban finoman távoli paprikaillat, árnyalatnyi fűszeres keserűség a szájban. Ez olyan *kedvelem* bor – minősítem a négyéves Kadarkát. A bort iszogatva János legszívesebben kolozsvári szalonnát falatozna, frissen sült fehérkenyérrel. Kamránkban akad kolozsvári szalonna, sült, füstölt, erdélyi császárhús, tegnapi fehérkenyér. Falatozunk, iszunk, beszélgetünk.

– Amikor kikerültem Londonba, a nagykövetségre – idézi barátom a múltat –, a fogadásokon a külföldi diplomatáknak borász barátaimtól „begyűjtött” borokat kínáltam, magyar borokat: Kéknyelűt, Furmintot, Kadarkát, Kékfrankost. Aztán amikor – végre! – a Külügyminisztérium Gál Helga borszakértő által rangos, fajsúlyos borokat küldött a külképviseletre a korábban megszokott alsó polcos italok helyett, már könnyű dolgom volt. Jó magyar borokkal itattam, bővöltem el a diplomatákat. Például Vesztergombi Kadarkával. A magyar bor személyes titkokat csalt ki a diplomata urakból. Megtudtam, hogy a brazil nagykövetnek magyar barátnője van. Kiderült: a japán nagykövet megszállott Puskás-rájongó, még azt a lábtartást is meg tudta mutatni – nem az első pohár Kadarka után –, ahogy Puskás Öcsi futott a pályán, maga előtt terelve a labdát...

Két palack és a tányérok már üresek. Négyéves Vesztergombi Kadarkát kortyolunk. Kíváncsiskodom.

– János, ha már magadban, késő esti órán barátkozol ezzel a borral, milyen könyvet veszel le a polcról, mit olvasol?

Nem késik a válasz.

– Homéroszt! A borászok hasonlítanak Odüsszeuszra; mint az antik hős és világgjáró, a magyar

borászok is sok mindenhez értő emberek: földművesek, pincemesterek, fogadósok, adószakértők, kereskedők, s a borászokban is, mint a kalandor Odüsszeuszban, van valami jófajta, büszke önértet, harcias rátartóság. Minden borász „tudja”, hogy az ő bora a legjobb bor a világon!

Éjfélre jár, töltöm a bort, harmadik palack, az utolsó pohár.

Már nem a borról – a bor által hangoltan beszélgetünk. Barátom Szent Ágostont idézi: emberi létünkben roppant fontos a *vita activa* és a *vita contemplativa*, a cselekvő és a gondolkodó életvitel egyensúlya. Ideje van a töprengésnek, ideje van a cselekvésnek... Boldog az az ember, aki tudja, mikor kell töprengeni, gondolkodni, mérlegelni, s mikor cselekedni, harcolni, teremteni. Élete olyan, mint ez a bor: kiegyensúlyozott, harmonikus, boldogságos.

Már éjszaka van. Apámtól örökölt, születésem évében, 1942-ben nyomtatott régi könyvet emelek le a polcról: *Szent Ágoston vallomásai*.

„Nem üres az idő, nem gördül át tétlenül érzéseinken; csodálatos dolgokat művel lelkünkben. Íme, napról napra jött és tovatűnt, és amint jött meg távozott, új képeket s új emlékeket oltott belém. Így lassanként bekapcsolt a régi örömeimbe...”

Még éjszaka van. Hajnalig olvasok.

(Tokaji Furmint) Magyar borok múltjában, jelenében jártas író barátom, Ambrus Lajos szerint: „A Furmint végül is olyan, mint egy Beethoven-zongoraszonáta: minden megvan benne. Mélység, koncentráció és az idő emlékezete. S különösen a szenvedélyes szólamvezetés képessége. Én a jó Furmintban még meditációs titkokat is érzékelek...”

Az első, már ószillatú nyári este 2021. augusztus 23-án. Keményné Koncz Ildikó, a Pannónia Női Borrend tiszteletbeli nagymestere, a Magyar Bor Akadémia főtitkára társaságában tokaji Furmintok kóstolására készülünk. Pontosabban: furmint-mámorú baráti beszélgetésre.

(Beethoven: *Sonata pathétique*, c-moll, 1. tétel: *Grave, Allegro di molto e con brio*. Súlyosan, nagyon vidáman, élénken.)

Elsőként Áts Károly ötvenéves tőkékről szüretelt szőlőből készült bora – Szent Tamás Furmint, 2018 – csillog rótsárgán a poharunkban. Ez a bor súlyos, vidám, élénk, nagyon koncentrált, összefogott. Hasonlít a barátomra: súlyos, vidám, élénk. Nem hasonlít a barátomra: nagyon koncentrált, összefogott. Órák múltán úgy ítéljük meg, hogy az öt kóstolt bor közül ez a Furmint a legharmonikusabb. Belegömbölyödöm a hároméves Áts Furmintba: békét teremt bennem.

(2. tétel: *Adagio cantabile*. Lassan, énekelve.)

Nyitom a következő palackot: Ferdinánd Pincészet Padihegy Furmint, 2016. Igazi meglepetés: sűrűbb, sötétebb, mint az előző bor, idősebb két évvel, már nem fiatal, még nem merengően nagykorú. Arra gondolok: húszéves vagyok, állok egy szakadék szélén, vonz és szédít a mélység, de át akarok jutni a túlsó partra.

(3. tétel: *Rondo, Allegro*. Tánclépésben, vidáman.)

Bihari Ákos Ferdinánd kamaszkorában régész akart lenni, de mint örvény ragadta magával a családi hagyomány: 1563 óta él Mádon a Bihari család, minden férfi tagjának második neve Ferdinánd, évszázadok óta művelnek szőlőt, készítenek bort. Amit most kortyolunk, a szakértő szerint – aki még 2017-ben hordóból kóstolta – „citrusos és grapefruitos karakterű bor”. Ildikó úgy gondolja: kicsit sok a sava, ezért nem igazán harmonikus. Arra gondolok, hogy ez a bor 1563-tól 2021-ig ívelő, képzeletben létező, szakadékokat átívelő híd, összeköti azt, ami volt, azzal, ami van. El kellene utazni Mádra, a fiatal gazdával borozgatás közben cserélni eszmét múlttól, jelenről, jövőről, álmokról, borokról...

(Beethoven: *Mondschein szonáta*, cisz-moll, 1. tétel: *Adagio sostenuto*. Igen lassan, kimerően.)

Árvey Tokaji Birtok Furmint, 2016 – az álmodozások bora. Igaza van az angol bortudós Hugh Johnsonnak, a „Furmint nagyszerű karakterrel rendelkező fajta, Magyarország védjegye a tokaji aszú fő szőlőfajtájaként, illetve ragyogó, erőteljes, almás ízű asztali borként egyaránt. Nagyszerű ízek, savak és tűz.” Ildikónak már az első kortynál fehér húsú, ezerízű halételek jutnak eszébe. Olvasom a palackon a borász üzenetét: „Az igazi titok a kövekben rejlik. Boraink a dűlőinkben található kövektől kaphatnak egyedi karaktert, arcot, egyéniséget.” Négy éve ittam Árvey János lánya, Angelika társaságában 2015-ös Istenhegy-dűlő Furmintot; úgy emlékszem, kovakő illata volt.

Egy korty Árvey Birtok Furmint, 2016: ha értenék az ásványokhoz, meg tudnám mondani, de nem értek az ásványokhoz, ezért nem tudom megmondani, hogy ennek a bornak milyen kövekből, kőzetekből, ásványokból, földben rejtőző fémekből származik az illata. Bölcselkedés nélkül, jóízűen iszogatom a bort: testemben-lelkemben *áldás, áldomás*.

(2. tétel: *Allegretto*. Gyorsacskán.)

Ildikó mesél: Árvey János ma alig rendelkezik modern szőlőfeldolgozó berendezésekkel, a semmiből hozta létre a csodát. Egyetértek dunántúli íróbarátommal, pompás ez a Furmint: *minden megvan benne*.

A borász vallomása 2001-ben: „Célunk, hogy visszatérjünk a történelemhez és a hegyaljai hagyományokhoz. Így alakult ki a hétfürtösségünk.

Visszaszámoltam, hogy régen mennyi bor termett egy hektáron, és az mennyi szőlőnek felel meg. Eszerint egy mostani kordonos szőlőtőkén hét fűrtöt kell meghagyni ahhoz, hogy koncentrált, jó bort adjon. Rendkívül koncentrált bort szeretnénk, minél egészségesebb és a lehető legzamatosabb szőlőből.”

Az Árvey birtok 2000-ben 25 hektár, 2003-ban már 80 hektár, ma 14 hektár.

(3. tétel: *Presto agitato*. Gyorsan, izgatottan.)

Fájdalmasan elégikus zongorafutamok egymásra tornyosuló, újra és újra a végtelenbe induló hulláma: a borász kalandos életútján töprengnek; szakértők úgy mondják: meditációs titkok labirintusában bolyongok. Egyszer fent, aztán lent, aztán fölfelé... A semmiből is lehet – hit, tehetség, szakértelem – csodát teremteni: „A dogmákkal nincs mit kezdeni. A bor élőlény.” Kortyolom a csodát: Árvey Tokaji Birtok Furmint, 2016.

(Beethoven: *Appassionata*, f-moll, 1. tétel: *Allegro assai*. Nagyon gyorsan.)

Negyedik palack, a 2002-ben alapított Kikelet Pincészet bora: Tokaji Furmint, 2014. Miközben nyitom a palackot, Ildikóval lelkesedünk: Berecz Stephanie – „Kikelet lett a pince neve, mert számunkra ez jelenti a *tavaszi robbanását, az újjászületést*” – remek borász, meggyerő személyiség, hajdan francia, ma már tokaji magyar.

1994-ben jött Berecz Stephanie munkavállalóként Magyarországra, 2002-ben már *itthon* volt hazánkban. „Akkor dőlt el, hogy letelepszem itt, amikor megismerkedtünk és egymásba szerettünk a leendő férjemmel. Gyerekünk is született már, és én szeretek itt élni. Olykor előbb mondom azt, hogy tokaji vagyok, mint hogy francia. Hiába: ha valahol letelepszünk, egy ideig nehéz, de utána megszokjuk, és gyökeret eresztünk.”

Ez a Furmint valóban *kikelet*: szenvedélyes varakozás, izgalmas lüktetés, bennünk születő napfelkelte. Mélyből a magasba, magasból a mélybe: mint Beethoven világromboló, világépítő, szenvedélyesen száguldó futamai, úgy hullámszik bennem ez a bor. Kicsit sok benne az alkohol? Igen. Elbűvöl az illata? Igen. Ittam már ennél izgalmasabb bort? Igen. Boldogan kortyolom most ezt a Furmintot? Igen. *Carpe diem!* – írta kétezer éve Horatius, álmodta magyarul kétszáz éve Berzsenyi Dániel: *Légy víg, légy te okos, míg lehet, élj s örülj*.

Ürülnek a palackok, szalad az idő.

(2. tétel: *Andante con moto*. Lendületesen lépegetve.)

Ma este az utolsó bor: Szepsy Úrágya Furmint, 2017. Súlyos ital (14% alkohol), az Úrágya-dűlőt illik tisztelettel emlegetni. Úrágya: az idő emlékezete.

Mindkettőnk nyelvét megoldja a sokadik pohár Furmint.

Ildikó évtizede mint a Magyar Bor Akadémia új főtitkára tájékozódni akart a tokaji borvidék „személyi” titkairól. Találkozót kért Szepsy Istvántól.

– Mádón, kilenc órára várom, fél tizenegykor sajnos indulnom kell Budapestre – hívta baráti beszélgetésre Szepsy István a főtitkár asszonyt.

Ildikó egy órán át hallgatta a nagy rangú borász lebilincselő elbeszélését a különleges tokaji talajokról, a földben rejtőző ásványdús kőzetekről, az itteni napfény erejéről, a domboldalak fénygyűjtő dőlésszögéről... Tíz órakor a főtitkár asszony figyelmeztette a borászt, hogy hivatalos ügyeit intézni indulnia kellene a fővárosba. Szepsy István javasolta: nézzenek szét a különböző dűlőkben. Szétnéztek: Úrágya, Betsek, Király... Délután 4 órakor Ildikó emlékeztette a szenvedélyesen mesélő kedvű borászt, hogy nagyon éhes, ideje lenne megebédelni. Megébédelték.

(3. tétel: *Allegro ma non troppo*. Vidáman, nem elsietve.)

Mesélek én is. 2003 tavaszán hivatali szobájában találkoztunk Szepsy Istvánnal. Napsütötte délután volt. Kölsönösen tartózkodó, udvarias üdvözlés, bemutatkozás után, mielőtt leült volna, könyvespolcához lépett a borász, leemelt egy akkoriban megjelent vaskos könyvet – *Tokaj. A szabadság bora* –, és nekünk ajándékozta.

– Ez a könyv jó kalauz – mondta –, ha valóban meg akarják ismerni a világ legcsodálatosabb adottságú borvidékét.

Lenyűgözött az a természetes őszinteség és megfellebbezhetetlen felsőfokhasználat, ahogy Tokajt a világ legcsodálatosabb adottságú borvidékének nevezte. Négy órakor kopogtattunk az iroda ajtaján, négy óra tíz perckor kezdett el mesélni a borról, szőlőről, talajfajtákról, kőzetekről, Tokaj történetéről.

– A csupa kő hegyoldalban terem a legjobb szőlő, mert ott a tőkének meg kell harcolni az életben maradásért, nagyon mélyre kell ásnia magát a talajban, küzdenie kell az életben tartó vízért, ásványokért...

Elbűvölten hallgattuk. Hat órakor hirtelen eltörte a mondatot, ránk nézett.

– Elnézést, gondolom, valamit kóstolni is szeretnének. Elszaladt az idő... akkor most talán menjünk le a pincébe. Mentünk, kóstoltunk – sötét este indultunk álmodozva hazafelé.

Az utolsó korty négyéves Úrágya Furmint.

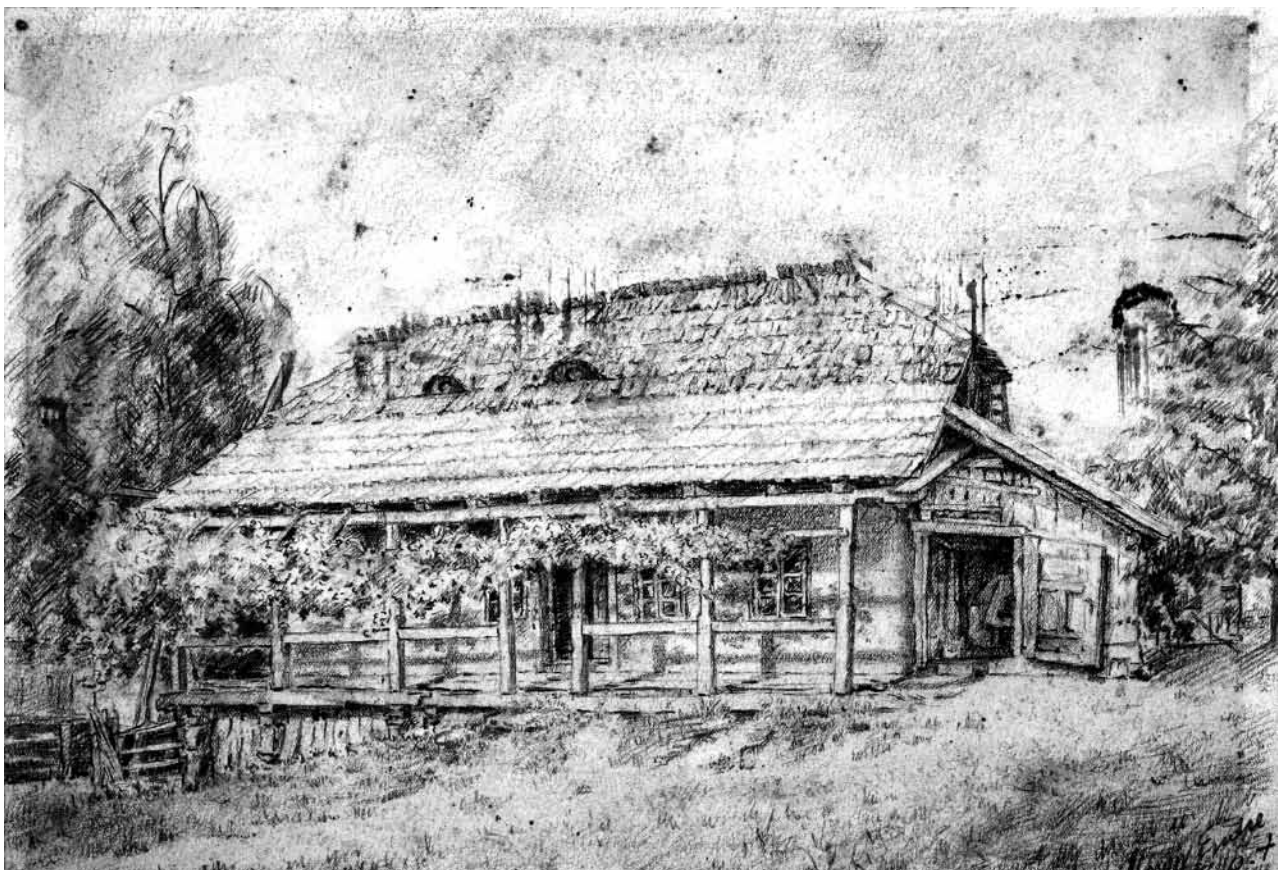
Az *Appassionata* utolsó futamai.

A zenetudós Szabolcsi Bence bölcs gondolata: „Beethoven zenéje részt követel az életből, fellázít, megráz, megríkat és megkacagtat, magadba térít és harcba küld: állást foglal, cselekszik, harcol minden pillanatban.”

A Furmint végül is olyan, mint egy Beethoven-zongoraszonáta. Szenvédeyesen kényszerít töprengésre, mélységekbe ránt, múltunkat idéző titkokat tár fel bennünk, és szembesít földi időnk múlásával, elmúlásával.

Muzsika. Bor. Furmint. Beethoven.

Néhány perc örökélet.



SIMON ENDRE, Nagypám háza, 1951, ceruza, papír, 21 x 30 cm