

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor X.



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

(Jackfall Portugieser) Négyen ülünk nagyszobánkban az ebédlőasztal körül 2021. október 12-én: a villányi Jackfall Bormanufaktúra tulajdonosa, Jandrasics Gábor és kedvese, Ottília, az asztal másik oldalán feleségem és én. Naplemente: négy Portugiesert készülünk megkóstolni. Spanyol pezsgővel, olasz grissinivel melegítünk, hangolunk.

Borászok számára Villányban a Portugieser (otthon, hétköznap, még mindig: *Kékoportó*) a borvidék kedvelt *házi bora*. Bock József: „Bársonyos, lágy, kedves, hízelgő. A feleségem kedvence.” Gere Attila: „A kékoportó azt jelenti: gyümölcs, harmónia és könnyedség.” Mayer Márton: „A kékoportómnak éppen olyan íze van, mint annak, amit a szüleim, nagyszüleim készítettek. Ha valami a múltban jó volt, azt érdemes megőrizni, továbbvinni.” Tiffán Ede: „Minden este portugiesert iszom.”

Négy borospalack, tizenhat borospohár az asztalon. *Ősszekóstolunk*: egy lendülettel bontom mind a négy palackot. Négy Portugieser, négy évjárat: bort töltök a tizenhat pohárba.

Gesztenyés, 2018: „A Jackfall különleges minőségű, tiszta Portugieser bora. Öreg, dűlőszelektált tőkék legjobb terméséből készült. A fajtajelleget a spontán erjedés, a derítés- és szűrésmentesség hangsúlyozza. Egy évig tölgyfa hordóban érlelődött a végső karakterét így elnyerő szép borunk” – olvasom a palackot díszítő, hajdan mélybordó, ma már – Jandrasics Gábor: *Rábeszéltek!* – hófehér címkén.

Végső karakterét? A palackba zárt bor, amíg ki nem nyitja, szülőatyjának sem árulja el, hogy fejlődésében mikor fog a csúcsra érni. A terített asztal körül ülve négyünk közül ketten gondolják úgy: ez a hároméves a legjobb, legizgalmasabb bor a kóstolt négy Portugieser közül. Feleségem szerint (nem borszakértő, csak borszerető) messze a csúcs, ennek a bornak még néhány évig palackban, pincében érnie kellene. Egyetértünk.

Az asztalon négyszer négy pohárban négy évjárat villányi Portugieser. Kóstolunk.

Ottília szerint a 2016-os bornak jó „szekrényillata” van. *Jó* szekrényillat, ha márkás szappanok rejtőznek a gondosan vasalt lepedők alatt, ha a szekrényben függő női ruhák őrzik a parfóm illatát, ha frissen mosott, vasalatlan ingek sokasodnak a keresztrúdon... amikor kinyitom otthonomban a ruhásszekrény ajtaját. *Jó* szekrényillata van múltörz

kúriákban, polgári lakásokban a polcokon sorakozó százévesnél idősebb, bőrkötésű könyveknek, hegyoldalon szőlőtőkék, gyümölcsfák között megbújó présházakban stelázi tetején tavaszt váró kancsók, lopók, poharak mögé eldugott, ráncosodó, fonnyadó almáknak, öreg falusi házakban komódokban, nagyládákban őrzött, ólevendula illatú menyasszonyi ruháknak, fátylaknak, koszorúknak, elhervadt fehér virágoknak.

Nem tudom, Ottília milyen szekrény *jó* illatára gondolt. Ezt az öt éves bort kortyolva nekem Krúdy Gyula–Szindbád–Márai Sándor elismerő, tömör mondata jutott eszembe: *Iható*.

Ízlések és pofonok különbözőek – vallották, hirdették a régiek. Ottília szerint a 2017-es Portugieser illata a gyerekkorában kedvelt, ánizsillatú medvecukrot juttatja eszébe, de a bor íze sokkal jobb, mint amit az illatától várt. Számomra nyoma nincs ánizsillatnak, a bort kortyolva (már a harmadik pohárnál tartok) színhúsból készült vörösboros szarvaspörköltre gondolok, finoman pirított krumplikrokkal, sok-sok vörös áfonyával. Feleségem szerint illat és íz között ebben a borban igazán teljes a harmónia. Egyetértünk.

Gábor mosolyog és hallgat: ő a pince tulajdonosa, neki az akadémikusok értelmiségi borkedvelők okoskodásától függetlenül kell hinnie jól sikerült boraiban.

Négyen ülünk az asztal körül, tizenhat pohárban csillog ingerlően illatos villányi vörösbor az asztalon. Szó szót követ, régi beszélgetések, együtt kóstolt fehér- és vörösborok, jóízű közös vacsorák emléke... a Kisjakabfalván kandallóban szikrázva lángoló fahasábok jutnak eszünkbe... magyar költők Istent, hazát, családot elménkbe-szívünkbe véső verssorai... képzeletben hol erre, hol arra kalandozunk...

Figyelem a poharakat. Minden értékelő, minősítő, ítélkező szónál többet árul el: melyik pohár ürül ki leggyorsabban.

Üres a poharam: 2013. Feleségem pohara is üres: 2013. Ottília és Gábor a hároméves, 2018-as Portugiesert tüntették el leggyorsabban poharukból. Nem lep meg: a borosgazda okkal elfogult és büszke díjnyertes borára. A 2018-as Gesztenyés rangos borversenyen, a Vinagorán nyert aranyérmét 2021-ben. Valóban remek bor.

Mindent meggondolok, mindent megfontolok, döntök: a nyolcéves palackból – Jackfall Portugieser, Gesztenyés, 2013. – negyedszer is töltök magamnak és feleségemnek.

Üresek a palackok. Vége a borkóstolónak.

Vacsorára terítünk: sok tálon, sokféle pompás hideg falat. Az étkekhez kendőbe rejtett palackból, pincénkben évek óta őrzött hatéves, fajsúlyos bort kínálok. Ottília és Gábor *otthon* vannak: nem az ő boruk csillog a pohárban, de azonnal felismerik.

– Villány, a Kopár!

Kellemes este, jó borok, éjfél után bontunk asztalt.

Nyomatásban, megjelenés előtt akartam elküldeni írásomat Ottíliának és Gábornak – elkéstem. Telefonom őrizi utolsó üzenetüket: „2021. október 13. 22⁵ Köszönjük a sok-sok finomságot és a kellemes délutánestejjelt. Megittuk még a lecsengés-rozénkat. Jó éjt. És a mielőbbi viszontlátásig ölelünk benneteket. Ottília és Gábor.”

– *Csiszolom az írást, januárban küldöm a korrek-túrát – pár nappal karácsony előtt beszéltem Gáborral telefonon.*

2022. január 5. Dermedten bámulom a képernyőt: „A Jackfall Bormanufaktúra két borásza, Jandrasics Gábor és Burger Ottília a tegnap esti tragikus autóbaleset két áldozata...”

Egy korty szekrényillatú Portugieser: számomra most már örökké, örökre Gábor és Ottília.

(Bock Kadarka) Számptalan alkalommal, különb-különbféle helyeken, nagyon sokféle Bock bort ittam az elmúlt húsz évben. Kadarkát soha.

A Bock Pince – honlapja alapján – páratlanul gazdag borkínálata: Olaszrizling, Rajnai Rizling, Hárslevelű, Chardonnay, Portugieser, Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah; és *házasítások*: Cultus Cuvée, Bock Cuvée, Royal Cuvée, Capella Cuvée, Magnifico.

Olyan bor tehát a Bock Kadarka, ami van, de nincs. A pince színes, olvasmányos kiadványában olvasom 2020 őszén: „*Bock Kadarka*, 2018. Tüzes, szinte vibráló bor – egy igazi különlegesség, amelyből ráadásul nem sok kerülhet a borkedvelők asztalára... kevés készül belőle.”

Két évtizede ismerjük egymást Bock Józseffel. Baráti beszélgetéseink során számtalanszor kínált a legjobb boraival – Kadarkával soha.

Sok évvel ezelőtt, 2006. október 31-én nagy társaság előtt beszélgettünk a budavári Márai Szalonban az 1956-os forradalomról.

– Én csak 1956 után tudtam meg – idézi a múltat Bock József –, hogy mi történt a családommal,

hogy a nagyszüleimet mindenüktől megfosztva kitelepítették 1945-ben. Apám 1956-ban kubikos volt. Munkaidő után társaival a kocsmába mentek, és az ajtóba betették az ásókat, csákányokat. Oda nem mentek be az ávosok, tudták, hogy nekik oda nem érdemes bemenni...

Remek bort, fahordóban érlelt kétéves Merlot-t kortyolgatva emlékeztünk az 1956-os forradalomra és arra a szocialista kormányfő által elrendelt gyá-lázatra, ami néhány nappal korábban a pesti utcákon történt.

Máskor arról faggattam, merthogy erről egyetlen újságban megjelent interjúban sem olvastam, hogy műszaki emberként miként kanyarodott vissza, komoly kockázatokat vállalva ősei foglalkozásához. Mint pecsétes diploma nélküli borász miképpen alapozta meg virágzó borbirodalmát?

– 1987 óta palackoztam, láttam kiutat, a palackos borértékesítés valószínűleg jó dolog lesz. Vállaltam a nevünket, és 1987-ben a palackon lévő név és telefonszám alapján megkerestek a fogyasztók, magyarok és külföldiek is. Eljöttek hozzám, és vásároltak egy vagy két karton bort. Egy müncheni illető mind a mai napig minden évben megjelenik, és minden évben tíz kartont vásárol. Annak alapján jött el a pincénkbe 1988 márciusában, hogy olvasta a nevemet és a telefonszámomat a címkén. Akkor szólt így hozzám: *Bock úr, el kell mondjam magának, aki Magyarországon meri vállalni, hogy ráírja a nevét egy palackra, az bátor ember és igaz ember.*

2020 szeptemberében feleségemmel néhány napot Villányban töltöttünk. 26-án, csütörtökön bejelentés nélkül indultunk bort kóstolni a Bock Pincébe.

Elterelő, megtévesztő hadművelet a pultnál: a kedves hölgytől kérek egy pohár Royal Cuvée-t. Nincs meglepetés: csodás bor.

– Akkor most Bock Kadarkát innék, illetve, tulajdonképpen vásárolni szeretnék egy palackot.

A hölgy mosolyog, udvariasan tájékoztat, hogy Kadarka, az sajnos nincs. Tízféle másfajta pompás bort kínál.

Kóstolgatunk. Váratlanul hazaérkezik Bock József.

– Hát ti?

– Hát mi Bock Kadarkát szeretnénk inni, de – finom hangsúllyal jelzem: nem hittem el – azt mondta ez a kedves hölgy, hogy az sajnos nincs.

Bock József, nekünk már két évtizede *Boksz*i, szélesen mosolyogva leül mellénk, közben int a pincérnek, mire felocsúdunk, már egy palack Syrah álldogál kibontva asztalunkon. Sokszor skandáltuk baráti körben, boros estéken: *Legjobb Syrah a Bock Syrah, lgyunk hát a Bokszira.*

Itt és most is jó bor a Syrah, iszunk Bokszi.

– Kadarkát szeretnék vásárolni, inni szeretném, írni szeretnék róla – próbálkozom halkán, szerényen.

– Hát az már nincs – mosolyog Bokszi –, de majd szólok, nézzenek utána, talán a lenti raktárban még akad.

Mint komoly vadász, akinek időt és testét-lelét nem kímélve sikerült becserkésznie és leterítenie a nagyvadat, olyan örömmel ölelem magamhoz az idő múltán a lenti raktárból megérkező palackot: Bock Kadarka, 2018. Megköszönöm, táskámba rejtem.

Vártam, amíg elérkezik a megfelelő pillanat: 2021. október 26-án mesterek dolgoznak lakásunk egyik felében. Számomra szobafogság: csodálatos alkalom egy hároméves, *tüzes, szinte vibráló igazi különlegességet* megköstolni.

Minden borász elfogult, amikor a boráról van szó. Elfogult Bock József is: „A Bock borokat egy korty után soha többé nem lehet elfelejteni.” Fiatal embernek a *soha többé* valószínűtlenül nagy idő; aggastyánnak... még egy pohár bor. Nekem már nincs időm kivárni a *soha többét*.

Ez a Kadarka gyerekkori emlék, nagyanyám kertjének végében megbújó nyári konyhából áradó, ebédre hívogató fűszeres füst illata.

Ürül a palack. Igaza van a Bock Pince éttermében Bock Kadarkát iszogató vendégnek: „Igazán figyelemre méltó bor: filigrán, jó savakkal. Ha szeretnénk megfejteti a titkát, érdemes megköstolni egy tányér ízletes csirkepörkölt mellé (esetleg helyette), és máris közelebb kerülünk a bor lényegéhez.”

Ez a palack 2018-as Bock Kadarka már soha nem lesz paprikás illatokban gőzölgő, kézzel szagotott nokedlivel, vastag falusi tejföllel tálalt, tanyasi csirkéből készült csirkepörkölt mellé kínált nemes villányi ital.

Elfogyott.

Próbálkozni fogok a következő évjáratokkal. Talán a lenti raktárban még akad számomra megint egy utolsó palack.

(Gere Fekete Járdovány) 2013 tavaszán közeledett feleségem kerek születésnapja. Meglepetés és ajándék: javasoltam, utazzunk el egy hétre Rómába, nézzük meg, mennyit változott az *örök város* harminc év alatt, amióta 1981-ben együtt először és utoljára utcáin, terein, templomaiban bolyongtunk.

– Te már voltál, én még soha: ünnepelni inkább utazzunk Villányba!

Érvelése meggyőzőtt, májusban utaztunk Banyába. A Gere Crocus Hotel felé autózva terveztem magamban a vacsorát kísérő nagy ívű szü-

letésnap borsort: Billecart-Salmon Rosé pezsgő, Gere Rizling, Gere Cabernet Sauvignon, Gere Solus, Gere Kopár...

A Budai Várban 2009. február 24-én az I. kerületi Önkormányzat dísztermében hároméves, csodás Gere Cabernet Sauvignont kóstoltunk, s hozzá a Budavári Fortuna étterem boszorkánykonyháján készült remekmű-falatot: rozmaringgal, zsályával, kakukkfűvel ízesített gabonapolenta pogácsa, rajta pácolt, érlelt, sült bélszínszelet, betakarva szederből, meggyből, szilvából, csokoládéból készített, sajtforráccsal díszített vörösborzselével.

Kortyolgatás, falatozás közben ajándékozott meg Gere Attila egy új világra ablakot nyitó mondatot: *Akkor elkezdtem hinni a borban.*

„Akkor”: a múlt század nyolcvanas éveiben az addig jobbára csak sörözgető ifjú férjet megkínálta apósa saját vörösborával – és Gere Attila elkezdett *hinni a borban.*

Régi emlék: 1981 nyarán Egerben, a Szépasszonyvölgyben a taláalomra kiválasztott, pincének álcázott borkimérés pultjánál állva Bikavért rendeltem. Törött szélű műanyag tálcán, vizespohárban „tálalták” a bort. Megköstöltem: százszor jobb volt, mint a fővárosban vásárolható Egri Bikavér.

Időközben odaért feleségem és az édesanyja. A boráros – *Kezét csókolom, megtisztel, drága művésznő!* – erővel kiragadta kezemből a poharat, tértült, fordult, eltűnt, visszajött, kezében alpakka tálca, vörösboros poharak, a poharakban egy másik hordóból lopózott Bikavér.

Ezerszer volt jobb, mint a vizespohárból kortyolt első. *Tanultam a bort.*

2013. május 31-én már régóta *hittem* a borban, okulásul a társaságnak felolvastam néhány sort Hamvas Béla sokak által a borivók bibliájaként tisztelt könyvéből. „A villányi az elegáns bor, a gavalléroké és a dámaké. A magam részéről bálra csak villányit adnék. Eljegyzésekre kitűnően alkalmas. Kedves, nem igényes humora van, amely persze távol áll a Csupaki bölcs derűjétől, de a villányi sohasem akar csupaki lenni, és a csupaki nem kívánkozik bálba. Minden előnye akkor bontakozik ki, ha az ember frissen fürdött, borotválkozott, tetőtől talpig átöltözött. Leginkább frakkban vagy szmokingban, hölgyek dekol-tázsban. Éppen csak annyi izgalmat kelt, amennyi a táncosok társalgásához kell. Mértéktartó, finom, jól nevelt. Aprósüteményhez és kaviáros szendvicshöz kitűnő.”

Nagyon szellemes, nagyon nem igaz.

Születésnapot ünneplünk, nem eljegyzést, és bálfi forgatag sem vesz bennünket körül. Harminc éve nem borotválkozom (fodrászom gondja rend-

ben tartani szakállamat), frakkom soha nem volt, feleségem sincs *dekoltázsban*.

De remek hangulatban remek *villányi* bort iszunk, most éppen egy Gere Cabernet Sauvignont. (Halkan megjegyzem: *villányi* bor a főtcai egyik borkimérés ajtájában az árus által hívogatóan kínált *édesvörösbor* is.)

– Ki jó bort készít, gondol a jövőre! – mondja a velünk ünneplő Gere Attila, és új, asztalkendő mögé rejtett palackot nyit ki.

Csodás ital, nem tudjuk, hogy mit iszunk. Attila megmutatja a palack egyik oldalát: „Készült családunk hét generációjának elhivatottságával, alázatával és büszkeségével. *Fekete Járdovány*...”

Eddig a pillanatig hírért sem hallottuk ennek a bornak. Megfordítom a palackot, olvasom az írást. „A Járdovány ősi Kárpát-medencei fajta, melyből 2004-ben kísérleti jelleggel csupán néhány sort telepítettünk. Ígéretesnek bizonyult, így az ültetvény már elérte a 0,8 hektárt. A bor mindössze 10 hónapot töltött barrique hordóban, ezáltal szépen megőrizte friss gyümölcsösségét. Igazi különlegesség. Limitált palackszámban készült.”

– A Járdovány – Attila mesél – hazánkban hajdan igen elterjedt szőlőfajta volt, minden magyar borvidéken másként nevezték: Kolontár, Rak-szőlő, Árdós, Korponai... A 18. században Bél Mátyás szerint errefelé pécsi Tökösnek hívták. Van fehér, van

öreg, van Fekete Járdovány... ez *fekete*... a Csillagvölgyben és az Ördögárok-dűlőben szüreteljük.

Üres a palack, ítélekem: ez a vörös ital ördögizzású, állócsillag ragyogású élmény.

Régi magyar bor a Járdovány: most feltámadását ünnepeljük. Nemcsak régi magyarok itták, valaha nagy rangja volt a magyar boroknak a nagyvilágban, aki nem ihatta, az is itta volna szívesen. Decsy Sámuel *Pannóniai Fénisz* című, 1790-ben Bécsben megjelent könyvében olvasom. „Az északi tartományoknak, úgymint Svéciának, Norvégiának és az Orosz Birodalomnak sem gabonája elegendő, sem bora, sem égetett bora nincsen, holott mindnyájoknak csorog a nyála a magyar nektárnak emlékezetére.”

Régi dicsőségünk...

Most éppen feltámadóban van: volt Fekete Járdovány, nem volt Fekete Járdovány, van Fekete Járdovány.

Utóirat. 2021. november 16-án este asztalomon csábítóan vonzó borospalack: Gere Fekete Járdovány, 2018. A pince honlapjának tájékoztatása szerint már a 2019-es évjárat is elfogyott, nem kapható, nincsen.

Rettenetesen gazdag vagyok: borhűtőmben megbújt két palack 2018-as évjáratú Gere Fekete Járdovány. Miközben papírt pusztítva emlékezem a múltra, elkortyolom az egyik palack bort.

Jobb napokra őrzöm a másikat.

