



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor VIII.

(Remete Bor) Vesztergombi József huszonkét éve szüretelte Szekszárdon a szőlőt, húsz éve zárta palackba a bort, pincéjében pihent két évtizedig: *Kékfrankos, 2000*. Hajdan minden palacknak ára volt, ma nincs; pince mélyéről barátomtól kaptam ajándékba. „Ha ihatatlan, öntsd ki!”

Kíváncsiságból néhány fővárosi borkereskedésben rövidebb-hosszabb ideig bóklásztam, tízévesnél idősebb bort sehol nem árultak. Nincs. Elfogyott. Öreg bor: nagy a kockázat.

Krúdy Gyula évszázada mesélt százéves *pókhálós palackokról*, gyémántáron számon tartott, öreg borokról. De azt már akkor sem tudta senki, „hogymilyen volt annak a bornak az íze, amit gyémántként elrejtettek, mert abból nem ivott soha senki. Azahogy ivott, hogynem ivott volna, de hát azok nem beszéltek soha arról a borról”.

A legenda szerint – Krúdy Gyula így meséli – a Dénesffy gróf pincéjében elrejtett pókhálós palackok ezer békebeli forintot értek másfélszáz évvel ezelőtt, de csak a galád bortolvajt kötelezte a bíróság az eltűnt sok száz palackért nagyon sok ezer forint kártérítés megfizetésére.

Remete Bor *Kékfrankos, 2000*: nem pókhálós, nem százéves... Eljátszom a gondolattal: megvásárolnék több ezer forintért egy borkereskedés polcán, szobahőmérsékleten évek óta álldogáló huszonkét éves palack bort?

Újságban olvasom: borárverésen Amerikában egy hatvanéves spanyol vörösbor több ezer dollárért cserélt gazdát. Valaki valamikor tíz dollárért vásárolta ezt a palackot. Őrizgette. S ahogy telmúlt az idő, újságban olvasta, hogy árverésen száz dollárt is adnak egy ilyen avittas borért. Okos ember volt, unokájának ajándékozta, vigyázzon rá: érték, talált kincs, mert ahogy múlnak az évek, egyre többet fog érni ez a palack a piacon. Nézegette az évek óta pincében porosodó üveget az unoka, gyakorta gondolt arra: ezzel a nemes, nagykorú nedűvel fogja megünnepelni közelgő születésnapját. Szerette a bort.

A pénzt is szerette. Újságban olvasta: borárverésen ezer dollárt is adnak egy ilyen palack borért. Várt, figyelt, s egy szép napon több ezer dollárért adta tovább. Aki megvette, feltehetően úgy gondolta: tíz év múlva majd busás haszonnal adja el az akkor már hetvenéves spanyol vörösbor.

Sok éve történt. Borász barátom pincéjéből az ajándékba kapott három üveg borral tartottam hazafelé. Színházi ismerősöm az autóbusszon érdeklődve nézegette a táskámból kikandikáló palackokat.

– Te is gyűjtöd a bort? Nekem már 312 palackom van.

Fejbe vágott a kérdés.

– Nem, nem gyűjtöm, én megiszom...

Pincémben 2021. július 25-én tizenhárom éves a legidősebb bor: *Vida Szekszárdi Cabernet Franc, 2008*. Nem szándékozom unokáimra hagyni. Tíz éve ittam már ezt az akkor hároméves bort, csodás élmény volt. Nézegetem a palackot: vajon ma mi van benne? Évekig épült-szépült ez a bor a palackban, volt egy pillanat, amikor a csúcsra ért... Még ott van? Vagy már hanyatlak, öregszik? Réges-régen meg kellett volna innom? Várjak még?

Ha valaki húszezer forintot kínálna ezért a tizenhárom éves *Vida Cabernet Franc*-ért – eladnám? Vagy inkább boldogan elkortyolgatnám: gazdag ember csak remek óbort iszik. Pontosabban: aki remek óbort iszik, okkal-joggal hiheti magát gazdag embernek.

Aki több ezer dollárért megvásárol egy palack bort, ki meri nyitni? Amíg a palackban nem mozdul a dugó, sokat ér a borom, muzeális kincs. A pohárba kitöltve aztán az öreg bor vagy csodás elixír, vagy a lefolyóba önthető zavaros folyadék.

Ételben-italban szakértő barátom története: pompába burkolt, Michelin-csillagokkal ékesített párizsi étteremben a tulajdonos vendége volt. A vacsorának álcázott ízorgia végén áhítatos *borünnep*. Az étterem elsötétedik, gyertyafény, méltóságteles bevonulás. Elöl a teremigazgató, mögötte a főpincér, kezében ezüsttálcán egy palack *Romanée-Conti*. Mögötte fehér kesztyűben a bortudós, őt követi a pincér, tálcán két gyönyörű pohár, s aztán a borfiú, ő hozza a dugóhúzó s a tányérkát a dugónak. Halk zene.

Higgy, s a csoda eljő ide!

Dugót kiránts, aztán ivás!

(Goethe: *Faust*)

A főpincér elegáns mozdulattal orrához emeli a dugót. A tulajdonosra néz, tekintete árulkodik: *Baj van!* Feszült pillanat, aztán alig hallhatóan ítélethirdetés: *Dugós!* Elvonulás. Tíz perc múlva ünnepélyes ismét-

lés: gyertyafény, halk zene, bevonulás. Tragédia: a második palack is dugós, és ebből a méregdrága borból nincs több a raktáron. Ételen-italban szakértő barátomnak nem sikerült életében legalább egyszer Romanée-Conti bort innia.

Egy palack Romanée-Conti átlagos ára (átszámítva) napjainkban 3 930 000 forint, azaz hárommillió-kilencszázharmincezer forint. A legdrágább évjárat az 1990-es, egy palackért 5 230 000 forintot kell a vásárlónak leperkálnia. A 2018. július 18-án tartott árverésen elkelt Romanée-Conti Grand Cru 17 900 euróért talált új gazdára. A korábbi tulajdonos őszintén reménykedett, hogy a bor nem csupán „porosodni és drágulni” fog az új tulajdonos pincéjében; hangsúlyozta: „ezeket a palackokat mindenekeelőtt azért készítették, hogy megigyák és élvezzék őket”.

Bölcs gondolat! Szeretnék találkozni azzal az emberrel, aki gond és gondolkodás nélkül egy ültő helyében megiszik hat és fél millió forintot! Amíg nem nyitjuk ki, vagyont ér és csodákat rejt egy *pók-hálós* palack: az ajándékba kapott huszonkét éves Remete Bor Kékfrankos éppen úgy, mint a több ezer dollárért vásárolt spanyol vörösbor, az árverésen 17 900 euróért új gazdára talált, vagy a méregdrága, de dugós Romanée-Conti.

Isten nevében! – mondták hajdan a harcba induló magyarok. *Isten nevében* – kinyitom a Szekszárdon húsz éve lezárt palackot. A dugó hibátlan, oldalai világítanak, kerek, mély, vonzó vörös folt az alján. Pohárban a bor: illata lebilincselő. Beleszédülünk. Egy korty bor: hát... – majd meglátjuk. A bor két órán át levegőzik a nagy, öblös üvegben (szakszerűen: *dekanter*), aztán majd eldől a sorsa.

Levegőzött, aztán huszonnégy óráig hűtőben pihent a bor. Másnap este pörgetem a pohárban: illata vonzó, színe gyönyörű. Óvatosan kortyolgom: mintha fáradt, elegáns, idős hölgygel találkoznék. A bor iható, de már nem akar beszélgetni velem. Ady Andre szomorú, bölcs mondata jut eszembe: „Én már kifelé megyek.”

Kortyolom az idős bort, utazás múltidőben. Nagymamám barátnője, családjában *A Stella* – a „szépnéni”, ahogy kiskamasz koromban én szólítottam –, hatvanéves korában, Rákosi Mátyás országpusztító regnálása idején is állig gombolt, mindig frissen vasalt blúzokat hordott, a világháború előtt készült kosztümöket, sötét harisnyát, télen-nyáron fehér csipkekesztyűt. *Fonnyadt öreg-asszony vagyok, kisfiam* – válaszolta okvetetlenkedésekre –, *de jó ízlésem van, amit nem kell, azt nem mutogatom*. Az egyedül élő „szépnéinek” rajongó férfi ismerősei 1952-ben kezét csókolták még az utcán is. Az emberek tisztelték, szerették. Ma is emlékszem rá.

Lassan visszaöntöm a nagykorú bort a palackba. Gyönyörű temetést rendezek ennek a huszonkét éves Remete Bor Kékfrankosnak: sötétzöld Apponyi-mintás herendi levesestálban illatos, fűszeres borlevesként fog kimúlni e földi világból.

(*Epilógus*: legidősebb boromat, a 2008-ban palackozott szekszárdi Vida Cabernet Franc-t holnap halálra ítélem. Megiszom.)

•

2021. május 5-én találok egy bizalmatlan, morcos, mogorva, hajdan híres-neves öregúrral. Haragosan mordult rám, szúrt a tekintete: mély álmából riasztottam fel, nem akart találkozni velem. Illedelmesen, türelmesen hallgattam, zsörtölődéseit szó nélkül tűrtem, tudomásul vettem: itt és most vitatkozás, hangoskodás helyett bölcsőbb, ha csendben maradok, érdeklődve, kíváncsian várakozom. Morgolódtott a tisztos öreg, de óra múltán – levegőre vittem, kényeztettem – megenyhült, már nem háborgott, nem szurkált, de még nem mosolygott. Hallgattam, figyeltem; kíváncsi voltam aggastyánkorának titkaira. Elhatároztam, másnap újra találkozunk.

Huszonnégy óra múlva – mindketten vártuk a találkozást – már mosolygott, vonásai kisimultak, szóba elegyedett velem, közeledtünk egymáshoz. Megbarátkoztunk.

Mesélni kezdett.

Szekszárdi borász barátom, Vesztergombi József ajándékozott meg három palack másfél évtizede díjnyertes, nagykorú borral: Remete Bor Kadarca, 2003. Bölcs aggastyán ez a tizennyolc éves bor. A hajdani tüze már elillant; nem fáradt, csak sok időt élt. Őrzi a bor a múlt idők fűszeres illatait, az emlékké kristályosodott történeket, baráti borozgatások, beszélgetések boldog pillanatait.

Ez a bor hajdan tüzelt, ma melegít. Akkor röpített, ma boldogít.

Sajnos most már csak percekig, mert lassan kiürül a palack. Boldog-szomorú felismerés: soha többé nem fogok tizennyolc éves Remete Bor Kadarckát inni. Ma este elfogyott.

Felejthetetlen pillanat: találok egy nagyidős, bölcs Kadarckával.

•

Érdeklődőkkel zsúfolt, hangulatos, ódivatú kávéház, borkóstolóval fűszerezett irodalmi est 2009. március 19-én: Krúdy-álmok és szekszárdi ízek, illatok, Vesztergombi József remek borai.

A zsúfolt kávéházból a sikeres est után feleséggel, borász barátommal és a nagyvállalat iro-

dalombarát igazgatójával átsétálunk a fényűzően megterített asztalokkal zsúfolt étterembe. Egyedül vagyunk.

– A téli hónapokban zárva tart az étterem, csak az önök kedvéért nyitották ma ki. Foglaljanak helyet!

Nehéz választani: minden asztalon minden teríték más-más stílusú porceláncsoda, az evőeszközök és poharak száma alapján sokfogásos vacsorára számíthatunk.

Mosolytalan pincér áll meg asztalunk mellett.

– Fehér vagy piros bort kérnek?

Még nem tudom, mi vár ránk, a kérdést nem értelmezem, nem csodálkozom, hasonlóan *tréfásan* válaszolok.

– Feleségemnek fehér-, nekem vörösbort, az uraknak mindkettőt. Pirosat nem kérünk.

– Rendben – válaszol unottan a pincér, és csoszogva eltűnik a lengőajtó mögött.

Arra gondolok: ezt a fehér kabátos figurát Gundel Károly hajdan be sem engedte volna városligeti patinás éttermébe. Néhány perccig zavarunkat leplezve *mellébeszélünk*, aztán érkezik a bor. Vizeskancsóban fehérbor és vörösbort. A pincér feleségemnek és nekem tölt, a két kancsót leteszi az asztalra a borász és az igazgató úr elé.

– Hozom a levest.

Elcsoszog.

Még mindig nem tudom, mi vár ránk, próbálom kedélyesre hangolni a helyzetet. Krúdy Gyuláról kezdek fecsegni, *pókhálós* palackokról, sok évig pincében pihenő, nemes borokról, elárulom, hogy a kávéházban kóstolt borok közül nekem a 2005-ös Remete Bor Kadarka ízlett legjobban.

Asztalon, poharamban langyos *piros* bor: sílány. Nem kell véleményt mondanom, mert érkezik az első fogás: márkás porcelán mélytányérban közüzemi májgombóclevés. Némán kanalazzuk. Az ajtó mellett unottan álldogáló pincérnek feleségem halankan megemlíti, hogy nagybőjt van, ő húst nem kér.

– Rendben – mondja a pincér.

Lehet, hogy a pincérnek álcázott figura csak ezt az egyetlen magyar szót ismeri?

Idő múltán érkezik a második fogás: párizsi szelet, sült krumpli, rizs. Kicsi szelet hús, sok krumpli, nagy kupac rizs. Feleségem tányérján csak krumpli és rizs. A borospoharak érintetlenek, mindenki késsel, villával némán maszatol a tányérján. Az igazgató úr – reszket a hangja, de próbálja menteni a menthetetlent, hiszen nagy tisztelettel baráti vacsorára hívott meg minket, nem az üzemi konyha déli maradékára –, mintha Újházy tyúklevés és Wellington bélszín után lennének, olyan emelkedett hangsúllyal kérdezi a pincért.

– És a desszert?

Életem étteremben átélt legszebb, legemlékezetesebb, legfelejthetlenebb pillanata a pincér egykedvű válasza.

– Ennyire gondoltunk.

Szó bennszakad, hang fennakad 2009. március 9-én a magyar kisváros nagypolgári kultúrárt mímelő éttermében.

Vigaszdij: a kóstolóval fűszerezett irodalmi esten fellépésünkért kézbe kapott busás tiszteletdíj és a hazaérkezésünk után, késő este, Budapesten egy igazi olasz étteremben élvezett ízletes vacsora.

Sokáig emlékeztem az ínycsiklandozóan fűszerillatú italra – Remete Bor Kadarka, 2005 –, amelyet azon a Krúdy-estén ittam. Tizenöt év múltán ajándékozott meg Vesztergombi József két nagykorú, 2005-ös palackkal. 2021. szeptember 20-án másfél órát levegőzött a bor, aztán visszakerült a borhűtőbe. Másnap, 21-én kóstoltam a bort tíz évvel fiatalabb testvére – Remete Bor Kadarka, 2015 – társaságában.

Szürrealista álom: mintha egy időben, ugyanabban a pillanatban csókolnék meghatottan kezét a most megismert fiatal szépasszonynak és ősz asszony korában az elbűvölő dámának: Remete Bor Kadarka, 2005 és 2015. A 2005-ös Kadarka ma már *ősz dáma*, bölcs múltidő, jó vele emlékezni, beszélgetni az idő múlásáról. A tíz évvel fiatalabb Kadarka *kacér hölgy*: hódítóan néz farkasszemet velem, nem szabad mélyen a szemébe (a pohár fenekére) nézni.

Beszélgetek az egyik borral, gyönyörködöm a másikban. Múlik az idő.