

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor XIII.



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

(Áts Cuvée) Lehet-e édes egy tokaji borász? Áts Károly barátom édes és gömbölyű, ám kérdés: egy édesen gömbölyű borász tud-e gömbölyűen édes bort készíteni?

2003 júniusában ittam először Áts Cuvée-t, mesébe illő körülmények között. Gellért Szálló, hajbókoló igazgatók társaságában vonultunk föl az emeleti étterembe Udvaros Dorottyával, az érett szépségű, búbajosan tehetséges színésznővel.

Pompadúsan megterített asztal várt ránk: Borok-Ízek Gálaestre készült a hivatásos vendéglátás krémje. A legkiválóbbnak tartott tizennégy étterem választott magának egy színművet és egy színészt. Feleségemmel szervíroztuk a színészt, az étterem a művészeknek pompanapi vendéglátással kedveskedett.

A Gellért Szálló által választott színmű Vörösmarty Mihály drámai költeménye, a *Csongor és Tünde*. Az ebéd témája: bor- és ételcsodák, amelyekről a szerelmes Tünde álmodik. A Nemzeti Színház színpadán Tünde: Udvaros Dorottya. Rá várakozunk fél tizenkettőkor a szálloda bejárata előtt.

Tünde késik. Telefonsikoly.

– Araszolok az Erzsébet hídon, nem tudom, mit csináljak, úgysem fogok enni egy falatot sem, igyekszem odaérni, bocsánat, jövők...

Félóra múlva – már elmúlt dél – autója begördül a szálloda elé, kipattan.

– Hol kell itt bemenni?

– Parancsoljon, művésznő, a bejáraton – szolgálatkész portás, ünnepélyes igazgatók, udvarias bemutatkozás, hatalmas virágcsokor.

– Bocsánat, egy falatot sem fogok enni, nem iszom, legfeljebb egy félóráig tudok maradni, éjszaka jöttem haza, és a közlekedés...

A háttérben álldogáló Áts Károly – kezében egy palack Áts Cuvée, az új bora, amit még senki nem ismer, amit még senkinek nem kínált, amit most szeretne ünnepélyesen a művésznőnek bemutatni – arcára fagy az édesen gömbölyű mosoly.

Némán helyet foglalunk.

Parányi előétel: két hatalmas tálon rengeteg libamáj. Udvaros Dorottya két apró falatot unottan elmajszol, aztán ezüsttálcákon, pincérek sorfala között érkezik a hideg borleves.

– Borleves? Azt én is szoktam főzni – szólal meg hosszú hallgatás után a színésznő. Dermedt

csend. Kanalazzuk a levest. A harmadik kanál után a színésznő nagyon halkán sóhajt.

– Hát... nem ilyen...

Az Áts Cuvée-ben érlelt gyümölcsökkel készült házi füstölésű csirkemellfilének már csak fele marad árván a tálon.

Udvaros Dorottya két jóízű falat között mesél.

– Soha nem tudtam sokat enni. Vidéken voltam rokonoknál. Reggel korán bőséges reggeli, délben nagy tányér leves, utána valami hús... csak turkáltam a villával a tálban. Közben kedvesen nógattak: „Egyen erővel is, ha ízlik...”

– Egy falatot se, drága művésznő, ha nem kívánja! – nyugtatja riadt udvariasan a színésznőt az étterem vezetője.

Tünde előtt már üresen ragyog a tányér. Észre sem vette, amíg mesélt, az *illatos füvekkel és egri bikavérrel pácolt szürkemarha hátszínselet* az utolsó falatig eltűnt. És jóízűen kortyolgatja hozzá Gál Lajos dűlőszelektált, díjakat nyert Egri Bikavérért.

– Ez ízlik, ez egészen jó...

Sürgölnödek körülöttünk a pincérek, záróakord, most jön az igazi ínycsiklandozó íz- és illatorgia: *Borjúmiriggyel töltött hizlalt libamell Tokajhegy aszú esszenciájában áztatott almával.*

Elfogynak a szavak. Hallgatunk. Szívünkbe költözik a nyár. A színésznő szeme ragyog, szőkeségét körül duruzsolja a kávéillatú, álmofüstös béke. Lassan fél három. Tünde, kezében egy pohárka aranyragyogású napfényűrítmény, egy pohárka Áts Cuvée, bele-belekortyol, és boldogan belesimul a napfényes délutánba. Ilyenkor szoktak szívünkben termőre fordulni az aranyalmafák.

Áts Cuvée, 2002... 2003... 2010... 2020...

Ez a bor mosolyog. Húsz éve mosolyog. Nem csoda, szülőatyjától tanulta minden évben derűs reménykedéssel szemlélni a világot. Ők hárman a hordóban – Furmint úr, Sárgamuskotály asszony és Hárslevelű kisasszony – ismerik a titkot, miként kevergeti a gazda, Áts Károly az arányokat, hogy a külön-külön is remek borokból egyszer csak Áts Cuvée legyen.

Ez a bor gömbölyű. A minket körülvevő világ olyan, amilyen, de ha Áts Cuvée-t iszunk, boldogan belegömbölyödünk a szögletes mindennapokba.

Ez a bor boldog. Boldog, mert sokat tud. Sokat tud, mint a gazdája. Tudja, hogy számolhatatlanul

sok oka lenne boldogtalannak lenni, mert a hordón túli mindennapok gyakran boldogtalank, vannak gonosz borok és gonosz emberek, nem beszélve a haszonleső, gonosz borkereskedőkről... És néha az égiek is összevissza keverik a kártyát, hol esik, hol nem, néha ömlik az égből a felesleges áldás, néha hiába bámul az égre esőért imádkozva a gazda... És nem kevesen még a borgyárban gyártott aszúnak hazudott cukorszirupot sem tudják megkülönböztetni a mézillatú, titokzamatú Áts Cuvée-tól. Az Áts Cuvée panacea és balzsam: aki ezt a bort issza, boldog lesz, mosolyog és gömbölyödik.

És amikor mosolyogva gömbölyűek és boldogok vagyunk: gömbölyűbb és boldogabb lesz körülöttünk a világ!

(Édes este) Rosszkedvűen kesergő tokaji borász barátaim panaszszava: *Az a baj, hogy az emberek nem isszák, csak vásárolják és ajándékozzák a tokaji aszút.*

Tiszta a lelkiismeretem: vásároltam aszút, ajándékoztam aszút, iszom aszút. Bontom a palackot: *Áts Pince Tokaji Aszú, 2016. 6. puttonyos.* Ennek az aszúnak a szülőfaluja, Mád már kétszáz éve, 1833-ban arról volt híres, hogy „nevezetesek nagy szőlőhegyei, víg szüretje és jó bora”. Fényes Elek 1851-ben följegyezte: „Szőlőhegye igen híres aszú fejér bort terem... A hegyaljai szüret alkalmával tartani szokott táncvigalma országszerte híres.”

Szobámban ma nincs *táncvigalom*, csak asztalomon egy palack hatputtonyos tokaji aszú s mellette Európa másik, Tokajhoz hasonlóan világhírű csücskből egy palack francia *likőrbor*.

Tokaj és Sauternes: világhírű édesborok.

A mindentudó angol bortudós, Hugh Johnson szerint Sauternes 18. századi történetéről keveset tudunk, és sokáig úgy tartották a bortörténészek, hogy ezen a vidéken a *nemes rothadáson átesett szőlőből* csak a 19. század közepe óta készítenek édesbort. A tokaji édesbor már a 17. század vége óta ismert s kedvelt volt Európában – azok számára, akik meg tudták fizetni: az osztrák császár itta Bécsben, az orosz cár Szentpéterváron...

Hugh Johnson megfajtásra váró, izgalmas kérdése, hogy Sauternes-ben „mikortól kezdve vált jövedelmezővé, hogy csak a rothadt szőlőt használják fel, s abból tokajiszerű bort készítsenek”.

Nyitom a két palackot, a poharakban aranyfényel csillognak a borok. A ragyogástól elvárásoltan nem érdekel a bortörténelem. De a tárgyilagos kifejezésen megakad a szemem: *tokajiszerű*. Ezek szerint ma este egy *tokaji* és egy *tokajiszerű* édesbort fogok kortyolgatni. Gondolatban körbejárom a szót: *tokajiszerű* – világhírű angol bortudós

fogalmazott így. Írhatta volna ezt is: *a sauternes-i édesborhoz hasonló tokaji aszú*. De nem ezt írta!

Még mindig csak bámulom a két poharat: két világcsoda édesbor.

A stadionban hangosan lelkesedünk – *Ki a jobb? Magyarok!* – akkor is, ha vesztésre áll csapatunk: érzelmeink foglyai vagyunk.

Emlékezetem őrzi Áts Károly barátom vallo-mását: „Ha valaki itt, Tokaj-hegyalján nő fel, és belekóstol egy kicsit, akkor nem akar innen elmenni.” Régi filmet nézek, ragyog barátom poharában a tokaji aszúesszencia: „Ami maga Tokaj, azt érezni borainkban.” Sorolja lelkesen, mire gondol: a látóhatárig fodrozódó hegyek-völgyek szabdalta táj, a föld, a napfényben töppedő szőlőszemek, a szőlőből élő, a szőlőben élő emberek mosolya, sóhaja, a hordókban dohogó borok, a bársonyimaságú-finomosságú nemespenész az évszázados pincék falán, a naplementék, a hajnalok...

Nem jártam Sauternes-ben, barátkozom a palackkal: *Barsac, Chateau Coutet, Premier Cru Classe, 2014.* A dugón azt olvasom: *Grand Cru Classe* – igen-csak magas besorolás.

Szertepillantva a mádi Szent Tamás-dűlő tetején Áts Karcsi barátom mesél: *Védett, magas hely, innen messzire látni, nincsen ártó szélcsatorna, amelyen át a szőlőre zúdulhatna a hideg légáramlat, és rettentően sok a napsütés, hajnali pára... vörös nyirok-talaj... csodás szőlő termőhely...*

Sauternes – olvasom a szakkönyvben – háromszögletű terület, Barsac az északi csücske, nyugatról, távolról az Atlanti-óceán, keletről a Garonne folyó, délről sűrű erdő határolja, amelyet átszel a Ciron folyó, ebből szakad fel hajnalonta a sűrű pára... csodás szőlő termőhely...

Bámulom a két pohár bort. A Tokaji Aszú színe: tavaszi virágméz. A Barsacból asztalomra tévedt Grand Cru Classe színe: nyári virágméz.

Egyik korty, másik korty, összehasonlíthatatlan a két nemes ital: aszú és likőrbor. *Ki a jobb?* Amelyiket éppen kóstolom. A magyar aszú alkoholtartalma 9,5%, a francia likőrboré 14% – óvatosabban töltögetek a „francia” pohárba. Az aszúban érzem a furmint ízét, illatát, a francia borban tudomásul veszem, hogy ez Semillon. Az aszú édeskeserű, a francia keserédes.

Hol itt vagyok, hol ott vagyok.

Jártam New Yorkban: kábultan órákig csodáltam az égre meredő üveg-vasbeton felhőkarcolókat, amelyek a költőóriás Pilinszky János szerint „tulajdonképpen kicsik”.

Otthonom Budapest: szeretem a másfél-száz éve nagyvárossá épült fővárosunk hat-nyolc emeletes, sokcirádás, tornyos, kupolás épületeit.

Órákig bolyongtunk 2011-ben feleségemmel New Yorkban, a Central Parkban. Lenyűgözött sokszínűsége: szüntelen dobolással tündető zenészek, majmát táncoltató, kalapozó, kopott ruhás artista, majdnem meztelenül a fűben elterülve napozó fiúk, lányok, sztrájkoló hölgyek, urak hangos nagygyűlése, csoportos sétalovaglás, hatalmas fák között a fűben szaladgáló szelíd mókuskok...

Életemben először édesanyámmal bandukoltam föl 1952-ben a Gellért-hegy csúcsára. Ma is gyakran körbesétálok fővárosunk sziklaékszerűségét, meghatottan bámulom az egymásra nem hasonlító hidakat, az óriáscsipke Országházat, a történelmi ereklye Budai Várat, a hajdan kék Dunát...

Egy korty édeskeserű Tokaji Aszú. Egy korty Sauternes-i keserű Grand Cru Classe.

Jó elutazni, világot látni.

Jó hazatérni, otthon lenni.

Csodálatos édesbort ittam ma este, egy már 1855-ben kiemelt helyen jegyzett évszázados francia pince, a Chateau Coutet nyolcéves likőrborát.

Jánosáldás, az utolsó édeskeserű korty: Áts Karcsi barátom otthon illatú-ízű pompás hatéves Tokaji Aszúja.

Szeretek elutazni. Boldogság hazaérkezni.

(Szent Tamás Furmint) Baráti beszélgetésre, borozgatásra otthonomban láttam vendégül 2021. november 12-én tanítványaimat, a Szent Tamás Akadémia tíz hallgatóját. Nagy szobánkban, fotelben, széken, zsámolyon ülve még meg sem melegedtek a fiatalok, már *feladatot* kaptak. A Szent Tamás Akadémia hallgatói a mádi Szent Tamás-dűlőben termelt szőlőből készült bort kóstoltak: *Áts Károly Szent Tamás Furmint, 2019.*

Mádon az elnevezés már a 17. században létezett, de annak nem sikerült nyomára bukkannom: Jézus tanítványáról, Hitetlen Tamás apostolról, a hittudós Aquinói Szent Tamásról vagy egy réges-régi tulajdonosról nevezték-e el a híres-neves dűlőt. (A helyi legenda szerint a Szent Tamásban lakik az egyik legnyüzsgőbb, legtáncosabb tündérnép Tokaj-hegyalján!)

Csokonai Vitéz Mihály négy verssorával buzdítom ifjú vendégeimet alkotásra.

Igyunk, barátim! a komor

Bú lángja nem csatázik,

Ha mádi borral a gyomor,

A kis pokol, megázik.

Töltöm a bort, mindenkit arra kérek, írja le, ami az első korty után eszébe jut. Csuda dolog az igazi nemes bor: ki tudja, kiből mi bucskázik elő, amikor az

első korty lecsúszik a torkán. Begyűjtöm a cédulákat, nincs ítélethirdetés, csak másnap, már magányomban böngészem a hirtelen kiszakadt, tömör vallomásokat.

„Mondhatnám valaki után, az én lelkem illatokon utazik, később az őszi levelek hullanak. A szavak erősek, de mint néha a szavak... a következő pohár után folytatom...” Aki ezt írta, talán rejtőzködő poéta, vagy csak abban reménykedik, hogy a palack aljáról jut még neki egy pohárka?

„Palackozott szeretet. Illatos kérdés. Passz.” Ez az ifjú hölgy vagy fiatalúr nem szokott bort inni, igazi nagy bort még soha nem ivott, de szeret *érdekes* lenni. Ennyi.

„Édes illatú aranyló nedű. Mint a hús óceánparton talált tiszta gyöngy gördül le a torkomon.” A *tiszta gyöngy* akkor sem gördül le könnyen a torkomon, ha óceánparton találták, de egy korty Szent Tamás Furmint illata, íze képzeletben a végtelenben eltűnő óceánpartra sodorhat bárkit.

„Friss, gyümölcsös illat. Kellemes színek. Egészen tiszta, átlátszó – üvegszerű.” *Kellemes* egyéniség, néhányszor megfordult már borkóstolón, tudja, hogy melyek a divatos szakkifejezések, illedelmesen teljesíti a tanár úr feladta feladatot. Nem jut eszébe *barátkozni* a borral.

„Miután idén ősszel, életemben most először, Tokaj környékén jártam furmint szőlőt vásárolni, elsősorban a furmintról a tokaji szőlőhegyek és az egész vidék szépsége, varázsa jut eszembe. Azonkívül egy pohár jó borról ilyen jó társaságban az őszinteség jut eszembe.” Fiatal borász, őszinte, okos: számára jó bor a Szent Tamás Furmint 2019. – csak *jó bor!* A társaság remek, örül, hogy itt lehet, és nem minősíti a bort, noha a társaságban ő az egyetlen, aki hivatásszerűen ért a borhoz. Lehet, hogy sokra fogja vinni életében mint borkereskedő?

„A jó bor olyan, mint a jó vendég. Nem hivalkodik, nem tolakszik, de jelenlétét élvezed, s örülsz, mikor viszontlátod.” Ha tudnám, hogy tanítványaim közül ki írta ezt, őt visszahívnám. Jó vendég, szereti a jó bort, és boldog lennék, ha viszontlátnám. Elszalasztott közös jövőnket eltemettük egy pohár borban.

„Beérett az idő, már jelen vagyok az életemben.” Ismeretlenül újtára bocsátom tanítványomat: járj szerencsével, ifjú ember! Ne felejtse a múltat, figyelj a jövőre, légy minden órában jelen az életedben – és mindig legyen idő, vágyad, módod meginni egy pohár igazi bort.

Töltöttem volna magamnak is akkor, novemberben egy korty bort, de már üres volt a palack.

Hónapok múltán, 2022. február 18-án olvasom el újra volt tanítványaim Áts Károly barátom boráról

írott széljegyzeteit. Ma este feleségemmel öt Szent Tamás Furmintot kóstolunk. Szótlanul kortyoljuk a borokat, néma csendben jegyzetelünk.

Ittam már – tíz éve! – mádi Furmintot 2012 karácsonyán. Ünnepe előtt közös barátunk borbárjában, nekünk terített asztal mellett ülve Áts Karcsival, a 2011-es Furminthoz borjúragu levest kanalaztunk. Örömkupolás este volt, de a bor zamatára, a leves ízére nem emlékszem, csak a megőrzött menükártya alapján tudom, hogy akkor este mit ettünk, mit ittunk.

A társaságnak egy régi újságból kiszakított lapról olvastam fel egy százhusz éves, 1893-ban papírra vetett sirámot: „A hegyaljai szőlők a haldoklás utolsó stádiumába jutottak. Egy-két helyen, például az újhelyi, toronyai, sárospataki, tokaji, tarczali hegyeken itt-ott még az idén is volt termés, de az a bor, mit a phyloxera és a peronospora által ellepített tőkéről szűrnek, nem érdemi meg többé a hegyaljai nevet. Úgy, hogy ma már elmondhatjuk, miképp a hegyaljai bor nincs többé.”

Hangosan neveltünk, boldogan kortyoltuk a remek mádi Furmintot. Közeledett a karácsony!

Ma este az első bor: *Áts Pince Furmint, 2020*. Könnyű, jóízű bor, már délelőtt iható, télen, nyáron, jövet-menet lehörpíntethető belőle egy pohárka; legfeljebb kettő, nem több – maradjon meg a többi az otthoni jóízű ebédhez. Feleségem szerint ez a bor: „Jöhet mindennap.”

Nyitom a következő palackot: *Szent Tamás Furmint, 2020*. Illata a vele egykorú, előző bornál sokkal visszafogottabb, lassan nyílik, íze viszont sokkal izgalmasabb. *De jó, hogy vagy* – sóhajt feleségem. Ez már nem délelőtti bor, késő délután, otthon érdemes kibontani a palackot, és ostobaság egyedül izogatni. Ez *beszélgető* bor, szerelmemmel, barátokkal, társaságban inni valódi öröm.

Nem vagyunk egyformák. Feleségem előtt a poharak nem ürülnek, mindig csak parányit kortyol, egyik pohár, másik pohár, egyik pohár, másik pohár...

Poharaim üresek. Töltök magamnak: első pohár, második pohár, harmadik pohár...

Szent Tamás Furmint, 2017. Amint poharamba kerül, körülkering az ifjabb bornál gyümölcsösebb illata, hajdani, látóhegyi kertünk egyik szögletében vadon termett, aprószemű földi szamóca illatával kábít. Harminc évvel ezelőtt ültem a földön, hajtogattam a leveleket, óvatosan csíptem le az apró szamócaszemeket. A föld fölé hajolva elbódított a gyümölcs illata. Ez a szamócaillatú bor számomra itt és most a *kibékülés* itala: baráttal, feleséggel, önmagammal – egy korty bor, és elsimulnak lelkemben az indulatok. „*Furmintom, te drága*” – lelkesedik feleségem.

Az én poharam már üres, az övé még nem – ilyen a borban született boldog házastársi egyensúly.

Továbbblépünk: *Szent Tamás Furmint, 2016*. Már az illata fejbe vág. Nem akarok hinni az orromnak: rajnai rizlingekre emlékeztető ásványos illat? Biztos tévedek, szakemberek legyintenek. Kortyolom a bort, marhahúst falatoznék mellé legszívesebben. *Káposztába fojtott marhahúst*, mint másfél évtizede a győri La Mareda étteremben, amikor a pincér a bor – *Szepsy Furmint, Tokaj 2006* – mellé Suga Péter séf klasszikus recept alapján újjáálmódott ételcsodáját ajánlotta. „Íze kellemes voltát egy pohár közibe vegyített bor is felette neveli” – írta a recept szülőatyja, Cziffraj István könyvének hatodik, megbővített kiadásában, Pesten, 1840-ben. Gondolatban azonnal ellentmondok magamnak: ez a hatéves Szent Tamás Furmint a magány bora, akkor kell inni – egyedül! –, amikor fontos döntés előtt áll az ember, és csak fekete vagy fehér, *igen* vagy *nem* létezik.

Feleségemet ez a bor hosszan tartó „szipózásra” készíteti. Vár a kóstolással, sokáig élvezi a nemes nedű illatát.

– Olyan illat ez – mondja –, amellyel bárkit meg lehet győzni arról, hogy a bor isteni csoda. Ahogy haladunk visszafelé az időben, úgy érzem, minden bor jobb, mint az előző: *Tamás, hiszek neked!*

Igaza van, mélyül lelkünkben a múlt.

Már csak egy bontatlan palack árváldok az asztalon: *Szent Tamás Furmint, 2014*. Nyolcéves bor, szellőztetni kell: van időnk csillámló színében, varázslatos illatában elmerülni. Szerelmi előjáték: hosszan gyönyörködünk kedvesünkben, nem siettetjük a beteljesülést. Feleségem halk szava: *erotikus bor*. Boldogság lenne minden évszakban ilyen bort inni, néha délbén, néha este, néha éjjel...

Poharamban nyolcéves mádi Szent Tamás Furmint: pohár falán csorog alá a bor – de ezek nem a szokásos ólomüveg hatású cseppek. Hullámzó, emelkedő, süllyedő, végtelenül körbeforgó vonalban csorog alá a bor – mint amikor a morajló tenger húzódik vissza méltóságteljes lassúsággal apály idején az elárasztott partról. Sok bort ittam életemben, jobbnál jobb borokat porgettem poharamban: ilyen csodát még soha nem láttam.

Szakrális élmény ez az ital, az utolsó korty mindenképpen: *könny* – suttoja hitvesem.

Alvó tenger a múlt – mormolom magamban Petőfi Sándor látomását.

Bibliai szó: *Ki vagy te? Szent Tamás Furmint, 2014* – szakrális élmény a bor: megvilágosodás.

Üresek a poharak. A borszertartás véget ért: ma este valamennyi Szent Tamás boldog vendégei voltunk.