



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

## SZIGETHY GÁBOR

### Egy korty magyar bor XVI.

**(ihatóbor)** Amikor este elcsendesedett a ház, anyai nagymamám könyvkötő mester édesapja szeretett verseket olvasni. Kamasz lány nagymamám 1915-ben, tizenhat évesen *felíró* volt egy Mester utcai borkereskedésben, munka után naponta félliteres csatos üvegben vitte haza – ahogy apja nevezte – az *ihatóbort*.

Dédapám asztalhoz ült, mindig csak félig töltötte borral vizespoharát – így mesélte hatvan évvel ezelőtt nagymamám –, elővette öreg Petőfi-kötetét, azt szerette olvasgatni. Ha megtetszett neki egy verssor, ivott egy kortyot. Addig olvasott, amíg elfogyott a bor.

Próbálok elképzelni fényképről sem ismert dédapámat, ahogy este a napi munka után, fáradtan, az asztal mellett elálmosodva Petőfi-verseket olvas, és időről időre felhörpint egy korty *ihatóbort*.

Vajon a Petőfi-vers hányadik sora után érezte úgy már deresedő hajú dédapám, hogy megérett az idő egy jóízű kortyra? *Jaj, pedig de ihatnám!*... amikor ezt olvasta, biztosan szájához emelte a poharat. *Száraz kút a gégém csapja...* szomorú vers, dédapám lapozott. *Ivás közben:* a nagyvilágban háború van, *nagyháború*, de a Mester utcai kétszoba-konyhás lakásban asszonya és a sok gyerek már alszik, béke, rend, csend van.

Száz év nem nagy idő: Petőfi-verseket olvasok, *ihatóbort* kortyolok dédapámmal. Nem számoljuk: *Hányadik a pohár?*

Az *ihatóbor* sokféleképpen jellemezhető, sokféle italféleség; borászok, bortudósok számára értelmezhetetlen kifejezés.

Például *ihatóbor* az otthonunkba néha demizonban vagy címke nélküli palackban barátainktól érkező bor. Nincs szükség dugóhúzóra, ha szeretnénk megkóstolni. Két ujjal megfogjuk az üveg nyaka fölött a dugót, egy ügyes mozdulat, és már tölthetjük is poharunkba az italt. Ami a poharunkban van, akkor *ihatóbor*, ha az első korty után a maradékkal nem virágainkat locsoljuk meg a kertben.

Nyáron *ihatóbor* a verandán, kancsóban asztalra került fehérbor, amelyet a borász maga hozott fel a pincéből, vagy télen, pincében, a lopóval számunkra kiszippantott, hordóban idősödő vörösbor. Ha bölcs a borász, tudja, mikor milyen borral kell vendégét megkínálnia.

Déliidőben, tavasszal a Nivegy-völgyben egy pohár ősszel szüretelt Dobosi Sauvignon Blanc

*ihatóbor*. Január végén, otthon, sajtvacsorához *ihatóbor* az ősszel csavaros palackba zárt Vida Rozé. Nyári este Balatoncsicsón *ihatóbor* Kiss Csaba polgármester és borász szőlőjében a frissen sült hússokhoz kortyolt, *Terápia* névre keresztelt egyéves Olaszrizling. Borászként nem számon tartott, párányi szőlőjét maga művelő tanár barátom falusi tanyáján a vacsorához – felesége által főzött tányos pulykaragu leves sok hússal, vastag tejföllel, utána otthon gyúrt tésztaból készült túrós csusza – kancsóból kínált pinchehideg kadarkasiller az *ihatóbor*.

A legnemesebb *ihatóbor* a pincében, kamrában évekig kallódó hordóminta. Amikor a borász maga sem tudja teljes bizonyossággal, mi csorog alá poharunkba, ha kinyitja a címke nélküli – egyéves?, tízéves? – palackot.

Sok-sok éve látóhegyi kertünkbe, Budán, barátokat vártunk vacsorára. Polc alatt rejtőzködött évekig egy címke nélküli palack, csak sejtettem, kitől és mikor kaptam ajándékba. Aranyszámok a palackon: 1981... húszéves fehérbor...

Feleségem javasolta: ki tudja, mit rejt a palack, legyen ma ez a fogadóbor! Erre a borra is érvényes az aranyszabály: ha az első korty ízlik, akkor *ihatóbor*.

Poharamban a bor: már a színétől káprázott a szemem. Barátom emlékezett a palack eredetére: húszéves somlói *Inhauser Furmint*. Miközben töltöttem barátaim poharába, szemlesütve szabadkozott: *Ennél jobb bort ma már nem iszunk!*

A bor valóban isteni csoda: húsz évvel ezelőtt egy húszéves *ihatóbor* elkápráztatta barátaimat. Az *ihatóbor* után azon az estén évjáratos nagyborokat ittunk, de az akkor kinyitott palackok közül ma már csak erre a hordómintára emlékszem: *Inhauser Furmint, 1981*.

Megtanultam: a hordóminta mindig titkokat rejt. Néha káprázatos ünnepi bor, néha az évekig őrzött palack tartalmával csak virágokat locsolni érdemes.

Amivel meglocsoltuk a kertet: ihatatlan lőre.

*Ihatóbor*: amit már megittunk.

**(Barátombora)** Minden komoly borásznak barátja az, aki betér hozzá egy pohár borra. Bártfay László, derék, írogató, Pest-Budán élő nemesember 1838.

július 24-én, kedden Tihany felé haladva jegyezte fel naplójába az útszéli pince kapujára vésett feliratot.

*Térj be hozzám barátom  
Szomjas vagy a' mint látom  
Jó bort szűrök pénzedre  
Váljék egészségedre.*

Ez idő tájt még jobbára gazduramnak mondták a vendéget pincéjében borral kínáló szőlősgazdát, bort készítő falusi embert. Nyelvújító írók ötlötték ki a *borász* elnevezést. *Borászat*: ez a kifejezés először csak 1862-ben Czuczor Gergely és Fogarasi János *A magyar nyelv szótára* első kötetében volt olvasható.

Ha szólni akarok a barátom boráról – írj és mondd: *Barátombora* –, a veszélyeket rejtő ösvényen Madách Imre igazít útba: „Csak hódolat illet meg, nem bíralat.”

*Borász-barátom*, az országosan ismert, rangos borász, Vida Péter műveli százéves, parányi szőlőnket. Ha a barátom *borász*, azért a barátom, mert a borát is szeretem. Vida Péter a barátom: ő tanított meg beszélgetni a borral. Szerettem a *Kékfrakkos* névre keresztelt kékfrankos borát: friss, könnyű-könnyed, már ebéd előtt is jókedvűen iható bor volt. Tavasz bor, tudtam: nem érdemes őszig, szüretig tartogatni. Nem tartogattam. A borász sem: ma már csak emlékeimben él a játékosan vidám *Kékfrakkos* címke. Téli estéken legkedveltebb *Barátombora* az *Estve*: már a neve elbűvölt. Iszogatás közben Csokonai Vitéz Mihály szavait morzsolom magamban: *Késsél még setét éj, komor óráiddal...* Ha vendégeimnek kínáltam, örömmel hallgattam, ha *estve* dicsérték barátom borát. Legszeretettebb *Barátombora* a *La Vida*: valóban az élet bora, vasárnapi vörösbor, ha hétköznap nyitok ki egy palackot, akkor hétköznap élem át a feltámadást.

*Borosgazda-barátom* Jásdi Mária és István. Amikor évtizede barátságos otthonuk, Ranolder püspök úr hajdani csopaki házának teraszáról a Balaton víztükrének esti csillogását csodálva a Jásdi Pince 2008-as évjáratú *Ranolder Fehér* borát kóstoltam – mint kétezer éve a hívó szóra megtért pogányok –, *elragadtatásba* estem. Ahogy Ranolder püspök úr lelkében a labanc hithűség és a magyar lelkeség, úgy kovácsolódott tökéletes és harmonikus egységgé ebben a borban a lelkünket bársonyosan simogató Olaszrizling az érzelmeket, álmokat faszasztó Furminttal.

Királyhű volt, aulikus főpap – és a szíve Magyarországért dobogott. A püspök úr titka: ellentétes erőket, egymásnak feszülő indulatokat, érzelmeket hogyan kell, hogyan lehet okos-hasznos egyensúlyban tartani. Talán ismerte Ranolder püs-

pök úr a legnagyobb magyar, gróf Széchenyi István mondását: a *dinamikus közép* azt jelenti, hogy a szélsőségekből mindazt, ami bennük jó, ami a nemzet, az ország, a haza számára hasznosítható, beemeljük a harmóniát teremtő középbbe. A Ranolder Fehér: *dinamikus közép*, Olaszrizling és Furmint csodás kevercse. Kortyoltam borosgazda-barátom borát: gondolatokba merülve Ranolder püspök úrral sétáltam a boldog Magyarországon.

*Háztájiborász-barátom* volt a régen halott kiskőrösi Pista bácsi. Tavasszal kihurcolkodott a határba, őszig a szőlőben élt, amit kellett, birtokán mindent maga csinált: metszett, kapált, hordót mosott, elűzte a seregélyeket, szüretelt, takarított. A borát maga itta meg szürettől a következő szüretig.

Indultam egy alkalommal Kiskőrösről hazafelé, felesége szaladt utánam: *Gáborkám! Egy flaska, a repiborunk!* Megköszöntem. Otthon megkóstoltam. Nem sikerült kiderítenem, mi fán termett az az egy korty bor, amit kényszeredetten lenyeltem. Bortudós barátomat kértem meg: derítse ki, mi ez a bornak látszó ital. Rövid korty, hosszú töprengés.

– Egy kevés Kadarka, talán a fele, aztán fehér szőlő, több fajta, és a kert végében földre hullott őszibarack, szilva, egres... Valami mosószer, nem mosták ki rendesen a hordót...

Pista bácsi végtelenül rendes ember volt, nem házalt a borával, maga itta meg, és néha barátainak ajándékozott egy-egy palackot, úgy mondta: *flaskát*. Nem a borát dicsérem (kiöntöttem!), csak őt: derék, becsületes magyar ember volt, szerette a bort, szerette az embereket. Ihatatlan borára emlékezve jut eszembe a naphosszat pincéjében szöszmötölő *háztájiborász-barátom*.

Vannak *örömborász-barátaim*. Amikor állatorvos *örömborász-barátom* lelkesen készített savanykás vinkójával kínál meg, szó nélkül lenyelem és őt is, feleségét is átölelem: a barátság fontosabb, mint a bor.

*Örömborász-barátom* a remek színész: Trokán Péter. Sok évvel ezelőtt jegyeztem föl vallomását: „A szőlő! Szerelem! Tanultam, csináltam. A szomszédok segítettek. A »birtokom« kétszázötven négyzetméter, tizenhárom sor Fűszeres Tramini. Ma már hatvan százaléka új telepítés. Minden évben van vagy százhetven-száznyolcvan liter borom. Ősztől őszig elfogy. De barátaim is csak akkor ihatnak *Trokán Tramini*t, ha idejönnek. Akkor aztán halat sütök, borozgatunk, falatozunk. Molnár Szabolcs, a közeli Jásdi Pince vincellére segít, ha a szőlőben vagy a pincében elakadok. De 2014-ben már megdicsérte a boromat. Szerintem is olyan, amilyennek elképzeltem... sőt jobb. Szeptemberben – ha borozgatni akarok – vásárolnom kell valamit valakitől,

mert az én *Fűszeres Traminimből* már csak néhány liter kotyog a hordó alján. Nyáron munkát nem vállalok, Paloznakon vagyok itthon, otthon. Itt nincs átmenő forgalom, csend van, nyugalom. Itt még a kocsmában is törzsvendégek vannak.”

Ültünk a kertben, csodásan elkészített, izgalmasan fűszerezett süllőt vacsoráztunk, *Trokán Fűszeres Traminivel* áldoztunk az éjszakának: ez a *Barátombora* a remek ital és az őszinte barátság tökéletes harmóniája.

**(Borcsoda)** Ez még az *ihatóbornál* is személyre szabottabb, borászok, bortudósok számára végképp értelmetlen, értelmezhetetlen fogalom.

Alapfok: *meglepetésbor* – amikor a váratlan csodálkozás avat egy bort borcsodává: az itt és most bódult mámore, a hirtelen támadt érzés, hogy ilyen bort még nem ittál, és talán nem is fogsz inni soha. Megtéveszt a bor, de boldog vagy, hogy eltévedtél.

Baráti borvacsorán, 2016-ban sok kóstolt bor után töltötte a pincér poharamba a Gilvesy Pincészet fehérborát: *Próba-üzem, 2015*. Izgalmasan jóízű, egyéves badacsonyi Furmint. Asztalomon marasztaltam a palackot, iszogatva azon gondolkodtam: a Gilvesy Pincészet borászának miért jutott eszébe ezt a nevet adni a bornak: *Próba-üzem*?

Rokon szavak: próbaszedés, próbajárat, próbatanítás, próbaterem, próbatétel – valakik, valahol, valamivel próbálkoznak, hátha egyszer majd sikerül.

Ó, *Rómeó, mért vagy te Rómeó?* – kérdezte veronai házuk erkélyén állva a fénylő holdvilágtól Júlia.

Ó, *Próba-üzem*, miért vagy te próbaüzem? – morfondíroztam magamban. Kortyoltam a bort: jó – nagyon jó. Szűretlen Furmint a javából: badacsonyi földíze, -illata van. Ilyen talajt földgolyónkon csak még egy helyen teremtett az Isten: a Kanári-szigeteken.

Kortyoltam a bort. Íze, zamata Badacsonyi csalogatott: ott a pincében lenne jó kóstolni, inni ezt a Furmintot.

Egy *furmintfan* véleménye a neten 2016. augusztus 25-én reggel hat órakor; a szövegből az nem derül ki: lefekvés előtt vagy felébredés után róttá írójá e lelkendező sorokat: „A furmint lassan a Balatont is meghódítja, itt is egyre több borász kísérletezik a fajtával. A Szent György-hegy sem kivétel, a Gilvesy Pincészet 2015-ben készített először bort a fajtából – a furmintültetvény termése most került először palackba.”

Megvilágosodtam: tehát azért lett *Próba-üzem* ennek a pompás bornak a neve, mert ez a pincészet első, palackba töltött fiatal Furmintja. Kérdés 2016-ban: ha ez a kezdet, ha ez a próba, milyen bor születik majd az elkövetkező években?

A *Próba-üzem* hat évvel ezelőtt *meglepetés* borcsoda volt. 2022. április 20-án már nincs Gilvesy *Próba-üzem*, asztalomon két bontatlan palack Gilvesy Furmint – ma úgy nevezik: *Várad Furmint*. A 2018-ban kézzel szüretelt szőlőből készült bor kerül először poharamba: kovakő illata mámorító. Azt nem tudom eldönteni – nincs a közelben segítőtárs, tudós borszakértő –, hogy a nagyon ficánkoló savak jövőre belesimulnak-e a borba, és év múltán is ropogósra sült szárnyasokhoz innám szívesen, vagy inkább magában kortyolnám a bort, őszi kertben, tűz mellett, halk zenét hallgatva, holdtöltekor.

Nyitom a másik, egy évvel idősebb palackot: *Gilvesy Várad Furmint, 2017*.

Ez a bor elbűvölően gömbölyű. Őszi kertben, tűz mellett, halk zenét hallgatva, holdtöltekor érdemes beszélgetni vele. Ma este nincs őszi kert, nincs tűz, zenét hallgatok, néhány szem diót,ogyorót vacsorázom – „Minden esetben előbb egyél, legalább néhány szem diót,ogyorót vagy mandulát. Erre az olajos magra a bor íze kibontakozik” (Hamvas Béla) –, és minden korty *Várad Furmint* arra emlékeztet: 2016-ban ittam a Gilvesy Pincészet *Próba-üzem* nevű borát. Az akkor számomra borcsoda volt: *meglepetésbor*.

Ma nincs *meglepetés*.

Egy remek, elbűvölően gömbölyű borral tementem az áprilisi estét.

Középfok: *fölfedezésbor* – nem 2021. november 21-én ittam először a Pannonhalmi Apátsági Pincészet *Vörös Prior* nevű borát. De akkor este, a Pesti Vigadóban, a Magyar Bor Akadémia ünnepi estjén, *Az Év Bortermelője* cím elnyerésében reménykedő borászok bemutatkozásakor pompás boraikat kóstoltuk, és ez a *Vörös Prior* elvarázsolta: *fölfedeztem*.

*Az év bora!* – áradoztam és minden rendű-rangú barátomat, ismerősömet – újságíró, elnököt, nagykövetet – karonfogva vonszoltam a borász, Liptai Zsolt asztalához kóstolásra, hangosan bevaltott elragadtatásra. Hallgatva túlhabzóan lelkendező szavaimat, író barátom Petőfit idézte: *Hányadik már a pohár?* Petőfivel válaszoltam: *...csak ötödik?*

Nem mondtam igazat: a sokadik volt.

A *fölfedezésbor* jellemzője, hogy akkor és ott, a fölfedezés pillanatában igazi borcsoda. Másnap már csak emlék, és az igazi borbarát az újra találkozást várja a fölfedezett borcsodával.

Öt hónap múltán – már napsugaras tavasz van – magamban, magamnak nyitom a palackot: *Vörös Prior, 2020*. „A pinot noirt termő három dűlőnk leg szebb tételeinek hordóválogatása.” A címkén Szent István királyunk felnagyított, gyönyörű monogramja. A Pannonhalmi Bencés Főapátság alapító oklevelének királyi hitelesítő záradéka ez a monogram:

Stephanus Rex. Kortyolom a „királyi” bort: nem okoskodom, nem elemzem, nem magyarázom – boldogan iszom. Bort, nőt, földrészt fölfedezni csak egyszer lehet – csodálni örökké.

Felsőfok: *megrendülésbor* – a pillanat, amikor az első korty után elakad az ember lélegzete. Pontosabban: már abban a pillanatban nem kaptam levegőt, amikor megbillent kezemben a palack, és a bor vékony sugárban alácsorgott a pohárba. Ösztönösen rántottam függőlegesre a palackot: *Ilyen bor nincs!*

Tavaszi délelőtt volt, konyhaablakunkban már harsányan zöldelltek a fűszernövények. Ebédlőasztalunkon ropogásra sült rakottkrumpli illatozott a tűzálló tálban. Okkal-joggal jutott eszembe: illene hozzá egy pohár jól iható vörösbor. Nézelődtem a borhűtőben, kezembe akadt egy címke és felirat nélküli hordóminta palack. Kitől kaptam, mikor kaptam? – bárhogy törtem a fejemet, semmi nem jutott eszembe. Gondoltam: hétköznap, délidőben, rakottkrumpli mellé ez az ismeretlen eredetű palackban rejtőző ital tökéletes *ihatóbor*.

Megállt az idő: szótlánul bámultam a pohár alján szikrázó, átláthatatlanul sűrű, mámorillatú vörösbor.

Magyar *borcsoda*: ezt nem lehet délidőben, rakottkrumplit falatozva elszürcsölni.

Visszazártam a palackot; majd este, az erkélyen, gyertyafényben, beburkolódzva az éjszakába, feleségemnek verssorokat suttogva – *Felkelő haj-*

*nal, lámpa mely nem csal, nap dús sugarakkal: / tőled az éj fut, s kigyullad a nappal* – fogunk *borünnepet* tartani.

*Megrendülésbor*: tíz évvel ezelőtt hajnalig kortyolgattuk a borcsodát. A dugón olvasható nevekből megtudtam, hogy mit iszom, hogy honnan származik a palack, s pirkadatkor már azt is tudtam: soha többé nem fogok ilyen borcsodával *beszélgetni*.

Két évtizede avatta fel Villányban új pincéjét Gere Attila. Sokan voltunk, remek borokat kóstoltunk, akkor kaptam borász barátomtól a címke és felirat nélküli hordóminta palackot. Szaladtak az évek, elfelejtettem, hogy milyen kincset őrizgetek.

*Millenniumi Quartett Cuvée, 1997* – olyan bor, amilyenhez fogható sem azelőtt, sem azóta nem ittam. Gere Attila, Gere Tamás, Bock József, Tiffán Ede legjobb boraikból készítették ezt a varázscuvée-t az Ezeréves Magyarország tiszteletére, emlékére.

Botor az ember: ezt a bort akartam iszogatni hétköznap, ebéd közben, kísérő ihatóborként az amúgy remek rakottkrumpli mellé!

Nagy bort, nagyon nagy bort – remélem – fogok még inni életemben. Olyat, mint a négy villányi borász álmodta *Millenniumi Quartett Cuvée, 1997*, már soha.

Hétköznapi boldogságmondás: *Boldog az az ember... akit életében egyszer megajándékoznak az égiek egy palack Millenniumi Quartett Cuvée, 1997 borcsodával.*

Egyszer volt... Volt!

**UTA HEINECKE, Látok valamit, amit te nem, 2020-22, fametszet-dúc, 85x125 cm;  
Én is itt vagyok, 2020-22, fametszet-dúc, 85x125 cm**

