



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor XIX.

(Vendégségben Béreséknél) Már a budai hegyekben rejtőző otthonuk „helyrajza” elbűvölt: *Napsugár utca*. Életem során jeles magyarokról – Fadrusz János, Hajnóczy József, Buday László, Bertalan Lajos – elnevezett utcákban laktam, de a *napsugár*, az valami más: napsugárról a bor, borról a napsugár jut eszembe.

Napfényes délután, 2022. május 22-én érkezünk feleségemmel szeretett barátainkhoz, Béres Klárához és Józsefhez, vendégségbe, izgatottan várt izgalmas borkóstolásra.

Lépcsőn ballagunk lefelé, a fogadótérben (19. században született nagymamám, ha élne, úgy mondaná: *a kisszalomban*) uzsonnára terített, finoman egyszerű asztal vár, frissen sült pogácsa, hagyományörző, sokféle rágsálnivaló. Poharunkban barátokat köszöntő ital: *holdezüst habzóbor brut, 2019*. Hárslevelűből készült, érezni benne pici, kellemesen csábító maradékcukrot, Jóska szerint ez a szőlő igen sokoldalúan használható: must, cuvée, pezsgő...

Tucat éve Erdőbényén – *Vitis Tokajensis Ünnepe, 2010. november 10–11.* – ittam először egyéves *Béres Holdezüst Cuvée-t*, a menükártya szerint Hárslevelű alapú házasítást, „melyet a főfajta gyümölcsössége, illata és könnyedsége mellett a Furmint egyensúlyt adó teste tesz teljessé, és a Sárgamuskotály játékos illata fűszerez”. Elbűvölt a palack oldalán olvasható szellemes „minősítés”: *tokaji bukébor*.

A *holdezüst habzóbor*, amit most iszunk, valódi habzóbor, a borosgazda szerint: „Nem csak holdfényes estéken kötelező.” *Holdezüst*: a délutáni napsütésben számunkra borkóstoló ünnepre felkészítő, pezsgő-pezsdtítő inycsiklandozás. Ám a szabadtéri levegőzésre még várunk kell: a kerti séta és a vacsora előtt három remek bor fűszerezi szertindázó, gondolathullámzó csevegésünket a *kisszalomban*.

Vendéglátóink szeretnek (tudnak!) énekelni, mi (környezetünket kímélendő) hallgatni szeretjük a lelkünkben csendet teremtő énekszót. A Béres József által összeállított kétkötetes énekeskönyvből – *Szép magyar ének* – ismerős a nóta: *Ezt a pohárt kiiszom, éljen a barátság, Mind egy cseppig megiszom, éljen a barátság... Kicsiny a hordócska, jó bor terem benne, dil, dúl, dalala...*

(Majd otthon újra kézbe veszem a két vaskos kötetet: a kottás oldalakat nézegetve *magamban* tudok énekelni.)

Poharunkban 2018-ban szüretelt, száraz, bódítóan hársillatú bor: *Diókút Hárslevelű*. A bort a termőhelyről, a dűlőt az ott nagyra nőtt diófákról neveztek el, a kút is a fáktól kapta nevét: *Diókút*.

Diófát ültetni – régi magyar bölcsesség. Aki diófát ültet, tudja: gyermekei, unokái fogják majd élvezni a diófa termését, lombkoronájának árnyékát, múltidejének varázsát. Aki diófát ültet: jövőt épít. Aki diófát ültet: kultúrát teremt. Erdőbényén, az építkezés idején hatalmas, évszázados diófa állt a Béres szőlőbirtok középpontjában – idő múltán kiszáradt; ma míves faragványokban él a fa. A néhai öreg diófa helyén már kamaszodik a fiatal.

Újabb bor kerül poharunkba: *Lőcse Furmint, 2017*. Béreséknek három dűlőben van szőlője: Diókút, Omlás – a bor, amit kortyolunk, a Lőcse dűlőben termelt szőlőből készült.

– Ez a terület háromszáz évvel ezelőtt – avat be a dűlő nevének eredettörténetébe Jóska – Lőcse város tulajdona volt. Kerestük a kapcsolatot a hajdan magyar város hivatalosságával, vittünk Lőcsére hordót, bort, küldöttségünket ünnepélyesen fogadta a polgármester... Kerestük a *Lőcsei fehér aszszony* nyomait, de a Jókai regényében említett pincékbe már nem lehet bejutni: beomlottak, veszélyesek, romosak... Próbáltuk a város vezetőivel tartani a kapcsolatot, nem sikerült – legyint Jóska lemondóan –, az ottaniak szlovákok... sem Jókai Mór regénye, sem az erdőbényei Lőcse dűlőben szüretelt szőlő nem érdeklí őket...

(Utánanézttem: Lőcsén – ma: Levoča – 1880-ban hatszázhuszonhét magyar élt, 1910-ben kétezer-négyszázötven, 1921-ben négyszázhatvanhat, 2011-ben tizennégy.)

Szomorodás ellen legjobb orvosság egy-két-három korty 2017-es *Lőcse Furmint*. Jóska szerint „a Furmintot nem szabad feláldozni a gyors nyereség érdekében, ezért a bornak hordós érleléssel kell készülnie”. Egyetértünk. A birtok elsősorú száraz borához a borász lassan főzött ragukat, vadételeket, gombás mártásokat ajánl. Boldogan kortyolgom a remek bort, feleségem megbabonázva (nem titkoltan Furmint-rajongó), már aromalabirintus ételsorban gondolkodik.

– A palackon ajánlatként vörös húsok is szerepelnek. Elképzeltető, de kizárólag akkor, ha zöldséges-tejfölös mártással, vagyis vadasan vannak elkészítve. Pirospaprikás pörkölt mellé elképzeltetlen. Ki kellene próbálni téliszálammal...

(Kóstolás újra néhány héttel később otthon: az öt éves Lőcse Furminthoz a rúzsos sajt remekül illik, a sajt és a bor íze is megváltozik, az ember szájában élvezetes harmadik ízzé bonyolódik. Sárgabarack lekváros, vajjas fehérkenyérrel pompás vendégváró fogadófalat. Vacsorazáró falatnak a bor mellé tökéletes a mandulás, pisztáciás sütemény – piskóta, nem torta!)

Kerti séta előtt az utolsó bor: *Naparany Cuvée, 2016.*

– Húsz éve, a kezdetekkor Bárdos Sarolta volt a birtok főborásza, tőle kérdeztem – meséli múltukra emlékezve lelkesen Jóska –, hogy van-e értelme két bort összeönteni. Saci azt válaszolta: *Van, de csak akkor, ha a két régi helyett új személyiség, valóban új bor születik.* Azért lett *Naparany* a bor neve, mert az atyámnak, a Béres csepp megálmodójának, megalkotójának ajánlott versben – Nagy László: *Elhullt boldok nyomán* – szerepelt ez a varázslatos kifejezés.

*főlzokog a vers feketében
kidadogja ki van veszélyben
ha naparanyból annyi karát
vész el a fények vesztőhelyén*

Kortyoljuk a bort, a költő előadásában hallgatjuk a verset. A poéta síron túli üzenete teremteni vágyó életérzés örök időkre: *gyöngy még bennem az elrendelés.*

Kortyolom a bort, kertbe, napfénybe csalogató ital. Kezünkben borospohárral sétálunk a növekedésükben gondosan terelgetett ágú fák, színes virágok, szellő borzolta bokrok, zöldellő veteményes-ágyások között a kertben.

– Ezt itt holnap reggel fogom megkapálni – mutat Jóska egy számomra titkokat rejtő földdarabra.

Kerti sétánk közben Klára elmeséli, hogy miképpen kezdődött máig tartó *naparany* kalandjuk a borászattal. A kilencvenes években barangoltak a magyar borvidékeken, mindkettejüket vonzották a bokrok, a megismert borászok. Árvay János, akkor a Disznókő borásza önállósnak akart, megkérdezte Klárát és Jóskát, nem társulnának-e vele? A házaspár úgy érezte, hogy Budapesttől, Szolnoktól nagyon messze van Tokaj-hegyalja, és nemet mondott.

Az égiek döntöttek, nem ők. Szolnokon, a Béres Gyógyszergyárban 2002-ben megkereste őket valaki, s hírül hozta, hogy Erdőbényén van egy szőlőbirtok, sürgősen eladó, mert képtelen egymással

megegyezni a két tulajdonos. Vesztenivalónk nincs, gondolták, tartunk egy kihelyezett igazgatósági ülést, s aztán közöljük: *Sajnáljuk, nem vásároljuk meg a birtokot.*

Az égiek döntöttek, nem ők. Klára és Jóska álltak a hatalmas diófa lombkaszorúja alatt, elbűvölte őket a táj, a sok mindent látott öreg diófa, a romok... úgy érezték: ezt a darab magyar földet nem veheti meg egy spanyol pénzember.

Szalad az idő. Húszéves születésnapját ünnepelte 2022-ben a Béres szőlőbirtok.

Egy pohár négyéves Hárslevelű pezsgő, kedvcsináló a Klára által tálalt vacsorához. Tányérunkban illatosan párolgó céklaleves, amelyet Jóska által termesztett (kapált!) céklából főzött Klára. Az első kanál leves után hitvesemmel egyszerre kiáltunk fel: *Csodás!* Klára bevallja: nagyon izgult, hogy sikerüljön mihamarabb mindnyájunknak megfelelő vacsoraidőpontot találni, mert erre a levesre tartogatta a kertben idén termett cékla utolsó szép darbjait.

Jóska bort tölt, Hárslevelűt, de ez már korosabb, mint a kerti séta előtti: *Diókút Hárslevelű, 2011.* A szépkorú nedűben ma már a savak uralkodnak, de levegőzés után sokáig érezni torkunkban a füstös-krémes, gyümölcsillatú aromákat. Igazi „egypoharas” bor, leves után, főétel előtt *függőhíd*: a könnyű-kellemesből átvezet a kellemesen fajsúlyosba.

(Utóbb otthon kipróbáltuk: pirított tökmag vagy olasz parmezánsajt és falusi fehérkenyér pompás társaság ennek a bornak.)

Tányérunkon a főétel: dámszarvas steak chutney-val, finoman pirított sültkrumpli, párolt zöldborsó. Jóska bontja a következő palackot: *Omlás Furmint, 2009.* Tucát éve ittam már ezt az akkor egyéves fiatal bort, de csak arra emlékszem (őrzöm a menükártyát), hogy Erdőbényén szegfűszeges hússzirmokat kínáltak mellé. A most kábitószer illatú borhoz ízeiben, aromáiban remekül simul a fűszerekben pácolt-érlelt nemes vadhús.

Omlás Furmint, 2009. Fejet hajtok a lelkünket melengető ünnepi bor előtt. Rimay János négyszáz éves asztali áldását mormolom magamban. Ha majd Klára és József otthonunkban ülnek vacsorára terített asztalhoz, hangosan fogom régi költőnk fohászatát idézni.

Ez az étel-ital, melyet itt feltálatnak nekünk, Isten kegyelméből tagjainkat fogja táplálni. Távoll legyenek a bajok, a hazug beszédek, szűnjék meg a nyelv ocsmányosága, s a szennyes becstelenség ne lépjen itt jogaiba. A részegeskedés fusson innen, és a torkosság se terpassze elő hasát, s a gyermekek között se legyen itt viszálykodás. Ámen.

*Ez asztalhoz mostan kik letelepedünk,
Szükség az Úr Istent öszvességgel kérnünk
Hogy mind ételt, italt, kikkel részeltetünk,
Szent áldomásával adja elkeltetnünk.*

Omlás Furmint, 2009. – csendet teremtő bor, némán sóhajtunk, hang nélkül mosolygunk. Az áhítat bora: nem kell beszélni róla.

Falatozunk. Merengünk. Feleségemet lenyűgözte az ötéves Lőcse Furmint, úgy érezte, azt a bort mindennap boldogan inná. A tizenhárom éves Omlás Furmintot csak különleges alkalmakkor. Szeretteink, barátaink között van, akivel mindennap, van, akivel néhanapján *igazi* öröm a találkozás.

Két borospohárban két Béres Furmint: az egyik ötéves, a másik tizenhárom. Bortudósok dolga okosakat mondani egyik és másik borról, én élvezettel kortyolom a két nemes italt. Egy korty ebből a pohárból, egy korty a másikkól. Számomra az egyik lelkesen jövőt tervező, fiatal, tehetséges művész itala, a másik visszanezítő aggastyáné, aki már nem tervez, hanem szüretel.

Üresek a tányérok, kiürültek a poharak. Emeletnyi szinttel lejjebb vonulunk, a nem nagyméretű, de lelket körülölelő tágasságú borospincébe, bortitkok rejtekhelyébe. Ámulunk, bámulunk. Szépen felcímkézve, rendszerezve régebbi és még régebbi évjáratú fehér- és vörösboros palackok sorakoznak a polcokon, itthoni és külhoni borászok különleges remeklései. Sokéves Tiffán Cuvée Carissimae – megilletődötten bevalljuk, hogy évtizedek óta ez kettőnk szerelmes karácsonyi bora. Jóska gondolkodás nélkül emeli le a polcra az egyetlen palackot: boldogan kortyolunk.

Lenyelem a könnyeimet.

A vacsoraasztalnál ülünk, parányi tokaji palackból (0,375 l) tölt Jóska poharunkba újabb csodát: *Béres Tokaji Magita Cuvée, 2016* – kései szüretelésű édes fehérbor.

Erdőbénye határában 1851-ben létezett egy Magita nevű „kisdud tó” (Fényes Elek), nevét a török hódoltság idején élt hős erdőbényei leány nevére kapta, hasonlóképpen századunkban Béresék pompás fehérbora. A bor *jellemét* Furmint, *játékos illatát* a Sárgamuskotály, *krémességét* a Kövérszőlő adja – olvasom a pincészet „borleírását”. Minden kortyot

élvezve nem bontjuk fejben alkotórészeire a bort – Csokonai Vitéz Mihálynak jutott eszébe a hangulatosan pontos szó, amikor tokaji bort ivott –, a *harmóniás* italt szó nélkül eltüntetjük: lenyeljük.

2006. november 8-án ittam először 2004-es évjáratú Béres édesbort, akkor még Tokaji Édes Cuvée-nek nevezték, *mézes mandulakrémmel töltött őszibarack* volt kísérője, társa az ünnepi vacsorán. (Úgy emlékszem, a borból is, az őszibarackból is kértem, kaptam *repetát*.) 2010 novemberében már *Béres Magita Cuvée* volt az akkor egyéves bor neve, amit finom falatként kínáltak mellé: *csöröge batyu kajszibarack lekváros-szójás húscsikokkal* töltve. (A menükártya emlékszik, nem én.)

A hatéves Magita Cuvée-t ma este a Klára által sültt mákos-sárgabarackos kockához kortyoljuk. Ízlik a bor, ízlik a mákos-sárgabarackos kocka – gyorsan ürül pohár, palack, tányér. Őszibarack, kajszibarack, sárgabarack: a Magita Cuvée barack-barát.

Feleségem szerint már a dugó illatától elkábul az ember, én úgy érzem, lenyűgöző a bor illata, mint a sokéves aszúesszenciáé. Feleségem állítja: az édes illat félrevezető, mert a Magita Cuvée nem édes. Az aszúk, amikor kortyoljuk, édesek, amikor lenyeljük, már kicsiny kesernyés ízt is érzünk. A Magita Cuvée nem aszú, ennek az édes bornak *folyamatos* az íze: Furmintba áztatott hatalmas gyümölcskosár...

Elmúlt éjfél. Új poharunkban az este koronája, a Lőcse dűlőben szüretelt szőlőből készült tizenkilenc éves *Aszúesszencia*.

– Ez volt az első aszúesszencia – meséli büszkén Jóska –, ami saját termésből készült, mindössze 360 palack... kereskedelmi forgalomba soha nem került.

– Kiváltságosok itala – köszönöm meg a nem mindennapi, baráti vendéglátást –, színe alapján először azt hittük: sok-sok éves, hordóban érlelt diópálinkát fogunk inni. Kóstoltuk, megcsodáltuk: *Tokaj szőlővesszeinek nektárját csepegtettük* szánkba. Édes világválság ez a bor, Petőfi-álom: „Ilyen közel van hát a föld az éghez?”

Csendes énekszóval búcsúzunk az éjszaka közepén vendégszerető borbarát barátainktól. (Kósza gondolat: aligha fog Jóska kora reggel kapálni a kertben!) Magamban dúdolom a régi magyar nótát.

