



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor XX.

(Vylyan Kékfrankos) Debreczeni Mónikát, a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet tulajdonosát és férjét, Rázga Miklós színművészt baráti *borkóstoló* találkozásra várjuk feleségemmel 2022. június 2-án, napsütéses nyár eleji délutánon. Egy éve pihennek már pincénkben az ajándékba kapott borok, de nehezen találtunk mind a négyünknek megfelelő időpontot, én meg fejembe vettem, hogy szeretnék hangsúlyozottan *irodalomérzékenyen* bort kóstolni egy szakember szőlőbirtok- és pincetulajdonossal.

Sok-sok éve, 2003 kora nyarán, a budai Mágánaskert étteremben, egy munkavacsorán ittam először Vylyan bort: *Villányi Montenuovo cuvée, 2001*. Harcsát ettünk *Krúdy módra Ráczosan*. Jó volt a harcsa, jobb volt a bor. A Nők Lapjában olvastam (2003. május 7.) Debreczeni Mónika nyilatkozatát: „Azt szoktam mondani, hogy azért lettem borász, mert régi alkoholista családból származom – ez persze marhaság, csak jól hangzik.” Színes fotó: boldog mosolyú, szemüveges, csinos ifjú hölgy, kezében vörösboros pohár, háta mögött két sorban hordók. Eszembe jutott, hogy hasonló marhaságot akkoriban én is mondtam a vérnyomásomat mérő doktor-nőnek: *Sajnos, alkoholista vagyok!* Ez is jól hangzott, ám a főorvos asszony szigorúan rám nézett: *Ilyen bőrrel! Ne beszéljen bolondokat!* – és fölírt valami enyhe vérnyomáscsökkentőt. Azóta is szedem. Karban tart. Azóta is esténként vörösborot kortyolgotok. Karban tart.

Húsz év múltán készülök a baráti találkozóra Debreczeni Mónikával. Olvasom a borász vallomását. „A nap süt, az ég kék, a fű zöld. A szőlő terem. A bor erjed és érik. Az ember dolgozik és remél, aggodík és örül. Élvezi munkája gyümölcsét, és örömmel mutatja azt meg másoknak. Az idők kezdete óta így megy ez, így van ez most is. Aki belekavarodik a szőlő és a bor világába, azt e világ nem engedi soha. Boraink erről a szenvedélyről és az alkotás örömről mesélnek...”

Még nem tudom, milyenek lesznek a ma este kóstolt Vylyan borok (Villány a középkorban: Vylyan), még izgatottan várom a boldog találkozást, barátkozást a Vylyan kékfrankosokkal, de két szó szoros kapocs kettőnk, *szenvedelmes* borász és író között. Majdnem három évtizede én is *belekavarodtam* a szőlő és bor világába, és engem is fogva tart az *alkotás öröme*.

Mónika javasolja, hogy először a friss bort igyuk, és haladjunk időben visszafelé. Meggondolja magát, arra kér, mind az öt Kékfrankost töltsen ki a poharakba: kóstoljuk egymás mellett a borokat, ne egymás után.

A *tudományos* borkóstolásnak megvannak a szigorú szabályai: palacknyitás, töltés, szín, illat, egy korty, ízlelés, köpés... mindenki véleményét mond, jegyzetel, aztán jöhet a következő bor: palacknyitás, töltés, szín, illat, egy korty, ízlelés, köpés...

Régi történet, házi borkóstoló Villányban, Mónika mesél. A pincészet akkori főborásza, Ipacs Szabó István a sokadik palack után egy fóliába csavart, „rejtett” butéliából töltött bort a poharakba. Egy korty, ízlelés, már-már mindenki... Ipacs Szabó harsányan felkiáltott: *Egy köpés száz euró!* Ijedtében mindenki lenyelte a bort. A titok-bor csodás világhíresség volt, egy *Petrus* – halandó ilyen aranyárban mért italt ritkán kortyolhat. Vagy soha.

Vylyan kékfrankosokat kóstolunk. Mónika évtizede még úgy gondolta: „Villányban zászlósfajta-ként egyre inkább a Cabernet Franc kezd kiemelkedni...” Aztán kezdett „kacérkodni” a Kékfrankossal: „A Pinot Noir az állandó szerelem, bár mostanában megcsalom a Kékfrankossal” (Magyar Nemzet, 2014. október 25.).

Kortyolunk, kóstolunk. Öt palack sorakozik az asztalon: 2012, 2013, 2015, 2016, 2018.

A 2013-as Kékfrankost mind a négyen utolsó helyre rangsoroljuk. Mónika az asztalon elegáns félretolja az évjárat számával megjelölt poharat, és ítélezik: *Felejtjük ell!*; egyetértően követjük. Mónika hivatalból gyakorta, nagy mennyiségben kóstol borokat, van olyan alkalom, mondja, amit a szakma „gyökérnapnak” nevez. Az ilyen napon minden bornak valami bántó mellékíze van, egyik bor sem ízlik senkinek. Ilyenkor a leghelyesebb befejezni a kóstolást. Előfordul, hogy a következő napon aztán, csodák csodája, a borok újra élnek.

Feleségemmel egymásra nézünk, egyszerre jut eszünkbe a híres színházi történet. Vígszínház, több mint ötven évvel ezelőtt, tíz órakor próba, Schisgal: *Szerelem, ó!* A színpadon három csodálatos színész, Ruttkai Éva, Darvas Iván, Bárdy György. A nézőtér a legendás rendező, Várkonyi Zoltán. Szürkén, kedvetlenül, lassacskán csordogál a próba, mindhárom színész kötelességtudóan „teljesít”.

Félóra múltán Várkonyi váratlanul felkiált: *A próbának vége! Ma tehetségtelenek vagyunk! Holnap találkozzunk.* Csak nagyon tehetséges embernek jut eszébe egy ilyen mondat, s van bátorsága azt kimondani. (A 2013-as palack másnap estig pihen a borhűtőben. Kísérletezem: hátha! Tudomásul veszem: tegnap nem *gyökérnap* volt, a tehetséges borász nem tévedett; az esti csendben erkélyünkön a maradék 2013-as Vylyan Kékfrankossal meglocsolom a virágokat.)

Kékfrankos, 2018. Hamvas Béla sziporkázó szellemét idézve nyilatkozom e borról. Szerintem ezt a Kékfrankost színházi előadások *első* szünetében érdemes inni: *simulékony* bor. Játsszanak bár a színészek tragédiát, komédiát, tragikomédiát, abszurd vagy posztmodern színjátékot – hangulatoldó, kedvcsináló, öröm-jóízű ital ez a négyéves vörösbor; a szünet végét jelző csengetésig ezt a bort kortyolgatva felszabadultan, *simulékonyan* beszélgethetünk bárkivel, bármiről. (A második szünetben bölcsebb indulattompító Unicumot fogyasztani.)

Kékfrankos, 2016. Mónika szerint ez az év *komor* évjárat volt, meggyőződése, hogy az évjáratoknak is van személyiségük. Kortyolom a bort, játszom a szavakkal: komor vagy komoly? A tudós nyelvész, hajdani tanárom, Bárczi Géza professzor úr szerint: „A *komoly* szó története nem választható el a *komor* szótól. Eredetük bizonytalan, legvalószínűbb, hogy két különböző eredetű szó keveredett itt össze...”

„Mint komor bikáé, olyan a járása...” – Arany János elbeszélő költeményében éjszaka vészjóslóan lépdél hazafelé a hadfiaktól vérig sértett, indulataitól gyötört Toldi Miklós.

„A piros orrú vendéglős ezalatt egy fémedény nyel tért vissza, amelynek fenekén még némi pörköltmaradványok látszottak, mégpedig komoly marhapörkölt maradványai” – készül délidei, aznap harmadik bőséges étkezésére Krúdy Gyula hőse, a nagy étvágyú Pátri.

Egy *komor bikával* eltökélten kerülöm a találkozást; egy *komoly marhapörkölttel* boldogan siettetem.

Mónika szerint *komor* bor a 2016-os Vylyan Kékfrankos, pohara alján csillog a maradék. Szerintem *komoly* bor, éjfélután már üres a palack.

Kékfrankos, 2012. Elbűvöl, amikor tömör, sűrű, sötét bíborszínű bort iszom, és nem látom a pohár mögött sejtelmesen lobogó sárga-fehér gyertyalángot. Félórát levegőzött ez a bor, lenyűgöz az első korty.

– Valami finom kesernyét érzek, de én ezt szeretem... – okosodom. Hallgatunk: ünnepi bort kóstolunk. Krúdy Gyula – aki rosszállóan nézett a pincérre, amikor a rajnai rizlinget nem rajnai pohárban szolgálta fel, s ha a Tabán girbe-gurba utcáin bo-

lyongott, pontosan tudta, melyik kiskocsmába kell betérnie, ha majoránás kakaspörköltet, s melyikbe, ha este kifogott halból készült harcsapörköltet akart pirkadatkor vacsorázni – bölcs, *bortudós* felismerése jut eszembe: „Most még egyforma a szőlőfürt mindenütt ezen a darab földön, ahol szőlő terem. De majd ha borrá érik a szőlő, majd ha pincébe zárva megismerkedik a fogság gyötrelmeivel és forrongó szenvedélyeivel, majd ha felolvadnak benne a könnyek és sóhajtások, amelyek a kapálgatásnál körülvették, akkor tudjuk meg, hogy mi a különbség bor és bor között.”

Vylyan Kékfrankos, 2012. – átéljük, *meztudjuk*, hogy mi a különbség bor és bor között. Ez a tízéves Kékfrankos érett korú, tehetséges, érzékeny művészemberre emlékeztet, aki visszapillant és előre lát, akinek múltja van és van jövője, aki sokat tud, és tudja, hogy nem tud semmit... Boldog vagyok, mert *ma* isszuk ezt a bort: ez a Kékfrankos *már* fönt és *még* fönt van a csúcson. Ha lenne pincémben még néhány palack (eldöntöm: lesz!), nem várnék jövő idejű ünnepnapokra ezzel a borral. Szeretteim, barátaim számára ezzel a borral teremtenék még ebben az évben nem felejthető ünnepnapokat.

Miklós szerint – nála az első helyen – ez a 2012-es Kékfrankos „udvarló” bor, ifjú hölgynek kínálná első randevún. A 2016-os palackot akkor nyitná ki, amikor fiával – „férfi a férfival” – sorsdöntő (komor vagy komoly?) beszélgetésre készül.

Feleségem borban a fiatalabb évjáratokat kedveli, én az idősebbeket, de a 2015-ös mindhármunk kedvence. Mónika elárulja, hogy egy korábbi, otthoni kóstolás alapján ő úgy gondolta, a 2012-es boré az első hely, azt követi 2018, 2015, 2016. Egyetértünk: ma este a 2015-ös Kékfrankos a legizgalmasabb, legtüzesebb, legtöbb titkot rejtő bor asztalunkon, a poharakban. *Ma este!* Élőlény a bor, palackban is változik, fejlődik, hanyatlik. Változunk, fejlődünk, hanyatlunk mi is. Ha majd évek múltán Villányban újra kóstoljuk ezt az öt bort, más lesz a sorrend.

Hamvas Béla szerint a villányi kékfrankosokhoz kiváló kísérő az aprósütemény és a kaviáros szendvics. Mi – folyamatosan apasztva mind a négy palackból a bort – ma este inkább a szalámis, sajtos, kolbászos, körözöttes, hússalátás, libamájás szendvicsfalatkákat fogyasztottuk jóízűen.

Szép este volt.

Másnap megpróbálom magamnak megmagyarázni, miért volt izgalmasan gyönyörű a Vylyan Kékfrankos borkóstoló este. Kinyitok egy 2018-as Vylyan Montenuovo cuvée-t. Felidézem a pillanatot, amikor tizenkilenc évvel ezelőtt ezt, a birtok 20. század eleji birtokosáról, Montenuovo hercegről elnevezett bort kortyolgatva még nem tudtam: nem

a francia Cabernet Franc és Pinot Noir lesz a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet zászlósora és tulajdonosának szerelme, hanem a magyar Kékfrankos.

Magamban elteszem emlékebe Mónika tegnapi esti utolsó mondatát: „Bízunk abban, hogy aki borainkat (mértékkel) fogyasztja, ezáltal valahol jobb emberré válik.”

Hiszek a borásznak: ma este jobb emberként kóstoltam (mértékkel) a négyéves Vylyan Montenuovo cuvée-t.

(Dűlőtúra) Borász barátom, Gere Attila vezeti a terepjárót, indulunk a villányi „hegyekbe”. Megkerüljük a Kopárt, nehezen hihető a látvány: a hegy felét ma is bányagépek, robbantások, emberi ostobaság pusztítja. A Fekete-hegy tövében szüretelnek. Feleségem kilép az autóból, „csen” magának néhány szem szőlőt, boldogan mosolyog, *Jaj, de finom!* Fölérünk a domb tetejére, a kilátótoronyként magányos Telekiházba: lenyűgöző a látvány és a csend. Néhány bárányfelhő szaladgál az égen. Pohár rozé – egy korty bor, amelynek emléke a fontos és felejthetetlen, nem az íze. Eldübörög a ház előtt egy traktor, üres műanyag ládák tornyai csúszkálnak ide-oda az utánfutóban. Október van, süt a nap. Itt, Dél-Baranyában a legmagasabb a napsütéses órák száma hazánkban. Ezt nemcsak az emberek, a szőlőtőkék is tudják.

Indulunk lefelé az Ördög-árokba: meredeken emelkedő szőlősorok az egyik oldalon, sűrű erdő a másikon. Az őszi napfényben *füstölögnek* a fák.

Csillagvölgy – vajon miért nevezték el ezt a lankás lejtőt valakik valamikor Csillagvölgynek? Kinek a csillaga állt meg hajdan szerencsét hozva itt, a völgy fölött? Gere Attilaé biztosan ott ragadt az égbolton. A pincészet udvarán megcsodáljuk a működő gépsort: *bogyózó*. Futószalagra öntik ládákból a szőlőt, szorgos asszonykezek rendezgetik, terelgetik a fürtöket, aztán dolgozik a gép, látjuk a szőlőszemeket aláhullani a rostán.

Hosszú rámpán ballagunk lefelé. Régi magyar bölcsesség: „A pince ott kezdődik, hogy bor van benne. Ha nincs, akkor az csak egy gödör.” Homályba vesző hordósorok között ballagunk: jobbra-balra hordóerdő. Néhányon felirat: Ü. K. Érdeklődünk: *Üres, kénezett* – világosít fel a borász.

Illetlenül kopogtatunk: a hordó ridegen kong. Haladunk, a másik oldalon barátságos kondulással válaszolnak az új borral teli hordók: *Kopár Merlot 2022.10.06.* – olvasom a hordók falán a krétafirkát.

– Tegnap töltöttük le, egynapos bor – mondja Attila –, másfél évig tartjuk hordóban, most régiben, aztán kerül majd újba.

Ámulok, bámulok: soha nem ittam még *egynapos* bort; Istenem, milyen csoda lesz másfél év múlva ez a Solus? Hallgatok, nekem már most is...

A hordósor végén – Kopár-hegy, de másik dűlő – új korty: egy tonna tannin (csersav), nem tudom kinyitni a számat. Attila megnyugtat: *Ebből lesz az igazi nagy Solus! A Kopár Nagyharsány felőli oldaláról, a Szarkás-dűlőből származik, érthető: ott alkonyatkor minden nap két órával tovább süt a nap, mint a Villány felőli oldalon.*

Johann Sebastian Bach szerint egyszerű megszólaltatni az orgonát, csak a megfelelő időben kell a megfelelő billentyűket lenyomni. Nagy bort készíteni sem ördögösség: a megfelelő hordókból, a megfelelő arányban, a megfelelő időben, a megfelelő ideig kell...

Tehetséges varázslás a borkészítés: a borásznak a *megfelelő* időben kell engedelmessé válnia a bor akaratainak.

Búcsúzva a pincétől egy korty (pontosabban két pohár) egyéves Kékfrankos. A borász még vár a bor palackba zárásával, én már ma boldogan kortyolom... nincs időm várni még egy évig.

Amíg a dűlőtúráról s a Gere-pincéből a Mandula étterem felé robog velünk a terepjáró, van időm azon gondolkodni, milyen bort fogunk inni feleségemmel a mai estebédhez.

Krúdy Gyula szerint vacsoraidőben a leves nélkülözhetetlen. Döntünk: *Kappanleves, sültpaprika, gyömbér*. A kezdet tökéletes, jöhet a bor: egy palack *Járdovány, 2020*. Tudom, már csak itt iható, és már itt sem sokáig. A jó bor legrosszabb tulajdonsága, hogy hamar elfogy. Örömteli ráadás a *Borjúbécsi barna vajjal, burgonyapürével*, feleségemnek a *Gombapaprikás nudlival, zöldségekkel*. Dicsérem a bort, feleségem a gombapaprikást... Mindketten a boldog sétakocsizást a Kopár körül Gere Attilával.

– Kérek még egy pohár Járdoványt!

Kedves Olvasóink!

A Kortárs folyóirat aktuális számát az **Írók Boltjában**, valamint az alábbi helyeken biztosan megtalálja:

Budapest: Árkád (Relay és Inmedio), Blaha Lujza tér (Relay), Boráros tér (Relay), MOM Park (Inmedio), Nyugati téri aluljáró (Relay), Széll Kálmán tér (Relay)

Debrecen: Árkád Fórum (Inmedio), **Eger:** Széchenyi út (Inmedio), **Győr:** MÁV váróterem (Relay), **Miskolc:** Szinvapark (Inmedio), **Solymár:** Auchan (Inmedio), **Sopron:** Széchenyi tér (Inmedio), **Szeged:** Dugonics tér (Inmedio)
