



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor XXII.

(Minek nevezzetek?) Régi mondás, régi tévedés: *Jó bornak nem kell cégér.*

Valóban nem kell: ha már ittam, ízleltem, szerettem azt a bort, és emlékszem rá – akkor nem kell reklámszagú csinnadratta; keresem, megtalálom, újra boldogan kortyolom.

De ha még soha nem ittam?

A borász tudja: el kell adni a bort. A vásárló a borkereskedésben nem a borással, csak a borospalackkal, a palack küllemével, és nem tartalmával találkozik. Nem a bort kóstolja, csak a palack formáját vizsgálja, nézegeti a színes ábrákat a címkén, silabizálja a számára néha érthetetlen ajánló szöveget.

Elgondolkodik, ha a palack oldalán azt olvassa: *Billikom*. Vajon mi fán terem a billikom? Aki tudja, mit jelent a német nyelvből magyarrá lett régi szó jelentése – *ünnepi serleg* –, kíváncsi lesz. A *Billikom* tehát ünnepi bor? Reménykedik. Vásárol. Ám akinek nézelődés közben eszébe jut Hamlet királyfi, Arany János fordítása, a Shakespeare-tragédia utolsó jelenete, amikor Claudius hangosan felkiált – *Bort billikomba!* –, és felidéződik emlékeiben a színházi pillanat, amikor a király mérgezett gyöngyöt dob a borral telt billikomba, megmondolja magát, és óvatosan visszahelyezi a polcra a *Billikom* nevű bort.

Minek nevezzetek? – bolyongott szerelmes álmaiban Petőfi Sándor.

*Minek nevezzetek,
Ha a merengés alkonyában
Szép szemeidnek esti-csillagát
Bámulva nézik szemeim,
Miként ha most látnák először...*

Minek nevezzetek? – újszülött borát *először* ízelve minden bölcs borász ezen töpreng, mert tudja: a jó bornak is kell a cégér.

2022. április 6-án Egerszalókon, borkóstoltatás közben ajándékozott meg Kőrösi Gyula egy szabálytalan méretű palack száraz vörösborral: *Egri cuvée, Estók Pincészet, 2004*. Többet a borról a címke nem árult el, csak a bor nevét: *Herz Dr.* Vajh' miért lesz egy egri bornak német neve? Ráadásul *doktor*?

Napokkal később, már otthon nyitom a palackot: a dugó gyönyörű, a tizennyolc éves bor színe

sötétlila, illata meglepően vonzó. Telefonon hívom, hallgatom Kőrösi Gyulát: *Német turistacsoportnak tartottunk borkóstolót. Ezt a bort kínáltuk, nem volt még neve a bornak. Mi általában Bikavért készítünk, de abban az évben a Kékfrankost elverte a jég, anélkül nincs Bikavér. Viszont gyönyörű volt a Biborkadarka, amely szőlőt sokan kevésre becsülnék. Ebben a cuvée-ben a Biborkadarka volt az alapbor, és mosolyogva magyaráltam jókedvűen iszogató német vendégeinknek, hogy a Biborkadarka nagyon egészséges bor, szívbetegeknek hatásos gyógyszer, egészségeseknek örömforrás, szíverősítő. A borkóstoló végén megkérdeztem a német hölgyeket, urakat: melyik borunk ízlett a legjobban? Többen mondták, hogy az utolsó, az a „szívdoktor”. Nem mi, hanem a borkóstolók nevezték ezt a bort így: Herz Dr.*

Gyorsan ürül a palack, a tizennyolc éves asztali vörösbor ma is kellemesen iható, jóízű itóka – volt. Tudatosítom magamban: bornak álcázott panacea, szíverősítő patikaszert ittam.

(Generosa) Számomra tökéletesen ismeretlen, korábban még a nevét sem hallottam bort ittam 2016. április 26-án. Népes társaságunknak a soltvadkerti borász, Frittmann János mutatta be a nemesített, új magyar fajtát: *Generosa, 2015*.

A szőlőnemesítés igényes, hosszadalmas, zsákutcákkal bonyolított folyamat. A *Generosa* – eleinte csak *K15* – Bíró Károly és dr. Hajdú Edit *teremtésnyelvére*: 1951-ben kezdték a nemesítést, Ezerjő és Piros Tramini volt a két alapfajta, Frittmann János 2011-ben palackozta először ezt a bort. Poharazás közben lelkesen méltatta társaságunknak az új magyar szőlőfajtát s a belőle készült pompás fehérbort: „A jövő egyik nagy fajtája, az egyik, ha nem a legnagyobb reménysége a magyar szőlőnemesítésnek.”

Új magyar szőlőfajta, nincs-neve-még bor: *Minek nevezzetek?*

Borbarátok körében sok éve már nagyon népszerű a Bakonyi Károly nemesítette szőlő és bor, a Cserszegi Fűszeres. A magyarul értők-beszélők körén kívül azonban nincs ember a földgolyón, aki ennek a bornak a nevét képes lenne érthetően-értelmesen kimondani.

K15: minek nevezzetek? – töprengtek a szőlőt nemesítők és a szőlőt termelő borászok.

Frittmann János szerint dr. Hajdú Editnek jutott eszébe a remek név: *Generosa*. A név nem hangzik magyarosan, de a világ minden táján érthető, ki mondható. Magyarul is muzsikál a latin gyökerű szó: *generosus* – nemes, jóféle; nagylelkű, lelkes. Értik az olaszok: *generoso* – nagylelkű, előkelő; ha szőlőről van szó: *vite generosa* – bőtermésű szőlőtő; ha borról: *vino generoso* – nemes bor. Mondják, ahogy mondják, nyelvük törvényei szerint, de értik az angolok, értik a franciák. A német borívó polgár számára – *Generosität* – ez a bor izgalmasan illatos nagylelkűség, nemesség.

Kortyolva a bort hívó embernek eszébe juthat *Szent Generosa*, annak a tizenhét vértanúnak egyike, akiket Karthágóban halálra ítélték, és Krisztus után 180. július 17-én lefejezték. Aki Rómában jár, kísérelhet *Generosa* katakombájához, az oda vezető *Via delle Catacombe di Generosán*. A dél-olaszországi, Palermo közeli falucska – *Polizzi Generosa* – lakója azt is hiheti: náluk termett ez a remek fehérbor.

Mindenkinek nagyon ízlett 2016. április 26-án a Budavári Önkormányzat dísztermében az új magyar bor. Mindenki egyetértett Frittmann Jánossal: „A bornak akkor kell jónak lenni, amikor isszuk. Az, hogy jó volt, vagy jó lesz, az senkit nem érdekel.” Aznap este mindenkit meghódított a *Generosa*, palackban még első születésnapját sem megélt új magyar bor.

2022. augusztus 2-án otthonunkban két palack *Generosa* arra vár, hogy feleségemmel kettesben megigyuk. Egy kétéves, tartályban gyermekeskedett és egy ötéves, hordóban felnőtté érett bor: *Kunsági Generosa, 2020. és 2017.*

Palackon címke, rajzos festmény: farkasszemet néz velünk egy titokzatos pillantású kislány. A borász szerint a kétéves bor *könnyed, mégis kerek, frissítő, citrusos aromák jellemzik* – így igaz, de számunkra a nem egy értelmű, de sokféle hangulatot őrző kifejezés jellemzi valójában ezt a remek italt: *igazán vidám bor.*

Kortyolgom feleségemmel a nedűt: nemcsak a bor vidám, mi is jókedvűek vagyunk.

Az ötéves, hordós *Generosa* – állítja Frittmann János – illatában trópusi sárgahúsú gyümölcsök sorakoznak. Feleségemmel egyszerre kiáltunk fel: *ananász!* Ananász nem terem a Duna és a Tisza közé szorított Kiskunságban, de ananász illatú szőlő és bor – igen.

Kóstolgom a bort, vitatkozom Hamvas Bélával: „A soltvadkerti [a csengődinél] duhajabb és hangosabb. Egyszólamú bor, korcsmabor, a hideg ételeket szereti, a kolbászt, a hagymát. Ivási ideje főként a késő ősz, amikor kint köd van, esik az eső és a sár feneketlen.” Az ötéves *Kunsági Generosa* nem duhaj,

nem hangos, nem egyszólamú és nem korcsmabor. Nem hideg ételekhez, sokkal inkább frissen sült baltoni halakhoz, fogashoz-süllőhöz kínálná a borász. Ma este nincs köd, nincs sár, barátságosan süt be ablakunkon a nyáresti telihold: borkóstolásra elképzelni sem tudok kellemesebb időt.

Nemcsak Frittmann Jánostól hallottam 2016-ban, más bortudósok is sokszor elmagyarázták: különböző poharakban más és más a bor illata, íze. Nem hittem el, úgy gondoltam: *borász-bölcsélet*. Ma este eljött a nagy pillanat, úgy döntöttünk: pohárpróbát tartunk. Sorakoznak az asztalon a kiválasztott ivóeszközök: tokaji, fehérboros, pezsgős, bordeaux-i, nagyöblű bordeaux-i, burgundi, tulipános. Mindegyikben néhány kortynyi ötéves *Generosa*.

A tokaji pohárból mintha egy hordót nem látott fiatal bort innánk.

Fehérboros: feleségem csak az elmajszolt sárgabarack ízét érzi.

Pezsgős: alig érezhető a bor illata; talán nincs is?

Bordeaux-i: illata hosszan tartó, újra íze van a bornak, mint félórával ezelőtt, amikor először kóstoltuk.

Nagyöblű bordeaux-i: itt a fejbevágó meglepetés – hosszan érezni a *Generosa* aromáit, és ebben a pohárban egy illatár zúdul ránk.

Burgundi pohárban alig érezni a bor illatát, a tulipánosban végleg eltűnik.

Lehet, hogy igaza van a bor tudományához értő borászoknak: ötéves *Generosát* ezentúl csak nagyöblű bordeaux-i pohárból fogok inni. Abban tökéletes a Frittmann *Generosa*.

Az utolsó korty ötéves, hordós Frittmann *Generosa*, Hamvas Béla bölcsességével búcsúztatom: „Azzal, hogy korcsmabor, nincs szándékomban lebecsülni. Sőt. A korcsma civilizációnknak egyik legfontosabb intézménye, sokkal fontosabb, mint például a parlament. Az egyik helyen a sebeket osztják, a másik helyen gyógyítják.”

(Vizsolyi Kelyhesek) Vizsolyban – ahogy hajdan írták-mondták: Visolyban – a református templom tágas árudájában (kegytárgy, Biblia, könyv, bor, souvenir) vásároltam 2021 nyarán egy palack négyéves tokaji száraz Furmintot. Izgalmasan titokzatos, számomra értelmezhetetlen volt a bor neve. Nem a bort vásároltam meg, hanem a palackon díszelgő rajzos címkét: *Vizsolyi Kelyhesek, 2017.*

Vizsoly a református Károli Biblia (1590) szülőfaluja, de – Fényes Elek óbor illatú geográfiai szótárában olvasom – a kicsinyke helységben 1851-ben múltját feledtetve négyszer annyi katolikus élt, mint református.

A kelyhesek a huszita mozgalom mérsékelt irányzata 1430 és 1450 között. Képviselői nem akartak kiszakadni a katolikus egyházból, de a papok nemzetük nyelvén akartak prédikálni és az Úrvacsorát két szín alatt – *kenyér és bor* – kiszolgálni a hívőknek.

Kik lehettek azok a vizsolyi kelyhesek? S miért ez a neve ennek a bornak?

Olvasom a címkén: *Vizsolyi Református Pincészet. Termelte és palackozta Kiss István Pincészete, Tolcsva*. Kortyolom a bort: mára kellemesen íható itallá simultak benne a hajdani hitéleti háborgások. Eszembe jut evangélikus édesapámtól örökölt Károli Bibliám, a lapjai között őrzött, hajdan könyvelzőként szolgált, kézzel írott öreg cédula. Valamilyen ősem nagyon szerette, lemásolta az ismeretlen, 17. századi poéta jó borért lelkesedő rigmusát.

*Igaz kántor torka az bortul megzendül
Úgy, hogy az híveknek fülök is megcsendül:
Kántorral poéta mind egy húron pendül.
Tapsolnak mindketten, mikor szőlő zendül.
Minap egy patrónus szegény voltom szánta,
Borral megitata – elmém azt nem bánta –,
Mert az sok szép verset csak úgy szórta-hányta:
Akkor én poémám ugrott s nem volt sánta.*

Verset nem írunk, szeretjük a bort, feleséggel napi gondokról csevegve ízlelgetjük az öt éves száraz tokaji Furmintot. Jó illatú, hibátlan dugó, a bor színe nem mélysárga, de átlátszó és tiszta. Az ital süreje szép nagy cseppekben folydogál lefelé pörgetés után a pohár belső falán. Ez a Furmint nagy bor soha nem volt, de az elmúlt öt évben nem öregedett, maradt, ami születésekor volt: délutáni beszélgetős bor. Iszogatás közben feleséggel egyeztetjük heti naptárunkat, nézeteltérünk, egy korty bor, nézetazonosulunk, mindkettőnknek minden pohár bor egyre jobban ízlik.

A kelyhesek ragaszkodtak a két szín alatti áldozáshoz. Az első magyar nyelvű Biblia-fordítók,

Újlaki Bálint és Pécsi Tamás (*Huszita Biblia*, 1450) így fordították *Máté evangéliumát*: „És vevé az kelyhet, és hálátat tőn, és adá azoknak, mondván: Igyatok ebből mend. Mert ez én vérem új törvénynek, ki sokakért elönttik bűnöknek bocsánatjára.” Pontos fordítás, Pápai Páriz Ferenc szerint: *Calix – pohár, kehely* (1708), Finály Henrik szerint: *pohár, kehely, serleg* (1884).

A katolikus Jézus Krisztus magyarul évszázadok óta kehelyből issza a bort az utolsó vacsorán: „Fölajánljuk neked Urunk! az üdvösség kelyhét, kérvén kegyelmedet...” (Pázmány Péter, 1606); „És vevén a kelyhet, hálát ada és nekik adá, mondván...” (Káldi György, 1626); „Azután vette a kelyhet, hálát adván odaadta nekik...” (Simon Tamás László o.s.b., 2017).

A *református* Jézus Krisztus magyarul évszázadok óta Nagycsütörtökön pohárban kínálja apostolainak a bort: „És vevén a poharat és hálákat adván...” (Károli Gáspár, 1590); „És mikor az pohárt vötte volna, és hálákat adott volna...” (Szenci Molnár Albert, 1612); „Azután vette a poharat és hálát adott...” (Magyar Bibliatársulat Bibliafordító Szakbizottsága, 2003).

Vizsolyi Kelyhesek – Tolcsván termett száraz Furmintot, szakrális múltat idéző bort iszunk: kehelyből vagy pohárból? Amit kezemben tartok, amibe a bort öntöttem, nevezhetem pohárnak, kehelynek, serlegnek... Amit pörgetek benne, a Vizsolyi Kelyhesek nevű száraz Furmint a lényeg: egy pohár borban – ma este bennünk! – kibékülnek, elsimulnak, emlékezésé oлдódnak évszázados hitviták.

Füst Milán bölcs szőlőművesére emlékezem, aki...

*leballag a hegyről s hol borpincék nehéz szaga terjed,
Puttonyát s számos szerszámaid hűs kamarába teszi
vissza...*

*S míg felenged a tél s a hordók kotyogó bora erjed,
Vidáman heverész és derűs kedvvel borocskáit issza
S tiszta bölcsességnek örül, amíg kívül hull a hó.*



Idén is nyilatkozhat adója 1+1 százalékáról

Személyi jövedelemadója egy plusz egy százalékkal idén is támogathat egy Ön által választott hazai civil szervezetet, vallási közösséget vagy a Nemzeti Tehetség Programot. A háború és az energiaválság a civil szervezeteket és az egyházakat sem kímélte, ezért most minden eddiginél nagyobb jelentősége van a felajánlásoknak. A nyilatkozat legegyszerűbben az eSZJA online felületén nyújtható be 2023. május 22-ig.