

A hagyomány és az irodalom szerelmese

*Kis Pál István beszélgetése Dúzsi Tamással,
az Év Bortermelőjével*

Régi bútorok, prések, borászati eszközök, poharak, kupák, korsók vesznek körbe, hangulatidéző rekvizitumai a hagyománynak, a múltnak. Szekszárdon vagyunk, az egykor nevezetes pincesor egyik még megmaradt hírmondójában, a sokatmondó nevű Kadarka utcai borházban. A régi faajtó résein bekandikál a napfény. Nagy kincs ez így télnek idején. Egyik sugara a poharamon időz, a csorgó bor gyöngyeivel játszik. Jólesik a nézelődés gyönyörűsége. No, ezt kóstold meg – biztat a házigazda, mielőtt mellém ülne beszélgetni. A Márton-napi rozé – emeli büszkén mustráló szeme elé poharát, épp a kandi fény útjába. Megvallom, rendszeres vendége vagyok e kis bortanyának és gazdájának, Dúzsi Tamásnak. Látogatásom célja ezúttal is a pohár melletti beszélgetés, de most az alkalom szívmengetően ünnepi. Koccintunk, és én gratulálok neki az Év Bortermelője cím elnyeréséhez. Szeretném elkerülni az ilyenkor szokásos banalitásokat, merthogy most a másfél évtizedes barátság formálgatja a kérdéseimet. Egyszer egy számomra emlékezetes rendezvényen azt mondtad – fordulok vendéglátómhoz –, hármas meghatározottságban, illetve vonzásban éled az életed. Egyszerre hat rád a táj, a hagyomány és a folytonos megújulni vágy. Ezekről meg az Év Bortermelője címről szeretnék beszélgetni veled.

– Akkor beszéljessünk erről – emeli rám a szemét derűs félmosollyal –, bár ez nem olyan nagyon különös. A borban ott kell lennie a talaj, a domborzat, az éghajlat adottságainak ugyanúgy, mint a termelési kultúrában megtestesülő emberi tudásnak vagy a piac folyton változó követelményeihez való igazodás képességének. Ezt minden jó borász tudja. De nem akarok kitérni a felvetésed elől, mert van, akinél ez belátásos alapon működik, és van, akinél az ősökkel kódolt adottságként. Én ez utóbbiakhoz sorolom magam, de tudom becsülni a másik úton járó borásztársaimat is. Ha tisztességgel párosul, az eredmény végül ugyanaz.

– *Nálad például, honnan a meghatározó tájélmény, honnan a tradíció és honnan ez a folytonos megújulási készség? Ősöktől kódoltság ide vagy oda, nem hinném, hogy csak úgy születéstől van.*

– Pedig van, ami veled születik és persze van, amit meg kell ismerni, tanulni vagy épp csak ellesni az öregektől. Gondolj bele! Én 1949-ben Várdombon – már a nevében is benne van, hogy dombon – születtem. Mindössze egyéves voltam, amikor Őcsénybe, a sárközi lapályra költöztünk. Onnan hívogatóan szépnek látni a dombokat, onnan már tényleg hegyeknek látszanak. Talán innen van, hogy a

szőlővel borított dombok, a szőlőhegyek elementáris erővel vonzanak. Nem ki-
zárt, hogy ez a tér- és tájélmény ültetett sok-sok versenytársam közé a verseny-
kerékpár nyergébe is. A Sárközben mindig nagy becsülete volt a szőlőnek, az ott
élők maguk is művelték a dombokat, termelték a bort. A települések határába eső
hegyet úgy is nevezték, ahogy a falut. Van olyan, hogy a térképről eltűnt település
nevét már csak a szőlőhegy, mint szekszárdi helynevet őrzi. Jó példa erre *Csatár*
és *Ebes*. Így aztán nemcsak a tájba, a termelési tradícióba is beleszülettem. Az
előzmények persze térben és időben jóval messzebbre nyúlnak. Valahova a 17.
századi Rajna és a Fekete-erdő környékére. Az őseim onnan érkeztek e vidékre, és
az ott tanultak szerint kezdték el művelni a magyar földet. Anyai nagypáméknak
mintagazdasága, apai nagyszüleimnek meg borozója volt. Az édesapám egyébként
Dúzsos született. Innen a nevünk, amelyet édesapám 1931-ben Pech Heinrichről
magyarosított Dúzsi Imrére. Folytonosan megújítva az örökséget, alkalmazkodni
a környezethez; azért, ha ezt évszázadokon keresztül műveli egy náció, nos, az, ha
genetikailag nem is, de kulturálisan igencsak kódolódik.

– *Értem. Bizony ez nem kevés, de még így is maradt megtanulnivaló bőven, hogy
ez az örökölt képesség, készség működhessen. Honnan hát a szerzett tudás?*

– Az általános iskola után a Garay Gimnáziumba mentem. Ma nem nagyon
emlegetik, de akkor ott indult egy szőlész-borász osztály, oda iratkoztam be.
Aztán ezt a képzést áthelyezték a Rózsa Ferenc Szakközépiskolába – ma I. Béla
Gimnáziumnak hívják –, ott végeztünk. Közben én versenyszerűen kerékpároz-
tam. Érettségi után a Gyöngyösi Mezőgazdasági Főiskola szőlész-borász szakán
folytattam a tanulást. Ekkor már a borászat volt a célterület, itt köteleztem el ma-
gam a szakmának. Azért a főiskola után is maradt tanulnivaló. Első munkahelyem
a Szekszárdi Mezőgazdasági Kombinát volt, ahol a pincében és a palackozóban
borászkodtam. Aztán új lehetőségként meghívtak szőlészetet és borászatot ta-
nítani Lengyelbe, a Mezőgazdasági Szakiskolába, és mivel tornatanárunk se volt,
mint országúti kerékpárversenyzőt beiskoláztak a Pécsi Tanárképző Főiskolára,
ahol a testnevelő tanári képesítést is megszereztem.

– *Csak úgy mellékesen? Vagy ennek is volt valami célja, merthogy a borászathoz
ez nem vitt közelebb. Ha maradtál volna tornatanár vagy sportvezető, az más, de
így, most visszatekintve, nem volt ez kárba vesztett idő, energia?*

– Tudod, én elkötelezett voltam mindig, de soha sem voltam monomániás. Há-
rom fontos dolog volt és van az életemben: a borászat, a kerékpározás és a család.
Nem kell, hogy kapcsolódjanak egymáshoz, elég, ha kerekké teszik számomra a
világot. A sport a test öröme, ha megtanulod uralni, a tudatoddal vezérelni a tes-
ted, szabadabbá válik a lelked. A keleti bölcsek igen hamar rájöttek erre. A sportot
tanulni soha nem elfecsérelt idő. Javítja teljesítőképességedet, és ami nem mellé-
kes, önfegyelemre tanít. A szakmai ambícióktól egyébként a családot is érdemes

elválasztani. Egyik gyerekeket se erőltettem a borászat felé, legfeljebb terelgettem azzal, hogy a nagyvilágban –ahova csak lehetett – elvittem, a borszakma szépségeibe – persze mindig csak a kedvük szerint – beavattam őket, bízva abban, hogy a nagy számok törvénye alapján, hétből csak lesz egy, aki majd folytatja, amit elkezdtem. A családi gazdaság közgazdasági kategória, nem valamiféle családforma! Az egyéni vagy családi gazdálkodás az én életem első felében legfeljebb szép álom lehetett. A nagybani termelés dívott, ahol a legjobb szakember is csak jól, rosszul megfizetett alkalmazott, bérmunkásként a célja leginkább csak a család-fenntartás lehetett.

– *Igaz is, a család. Hét gyerekről beszéltél? Azért ez sem mindennapos, nem lehet egyszerű kihívás.*

– Én soha nem tekintettem úgy a családra, mint valamiféle kihívásra. Természetes szükséglet számomra és kifogyhatatlan felhajtóerő. Két gyerek – Réka és Laci – még az első házasságomból való, Tomi, Évi, Bence, Vince és Lőrinc a második fészekalj. A legkisebb is már középiskolás. Rékától bizony már két gyönyörű unokám is van: Emma és Hanga. Tamás fiam, körbepásztázva Európát borásznak tanult, a maga nemzedékében már komoly eredményeket tudhat maga mögött. Éva művészettörténész lett, ami szívemnek igazán kedves foglalkozás. A sorban következő Bence, az érettségi után két év Budafokon a borász technikusképzőn, majd irány Gyöngyös, ahol a főiskolán szőlész-borásznak tanul. Vincét az autók és motorok érdekelték, így gépésztechnikusnak tanul, Lőrinc, aki az I. Béla Gimnáziumba jár, még több szakirány választását mérlelgetti. A családi borászat sokfelé nyit lehetőséget, amelyikük ebben akarja megkeresni, könnyen megtalálhatja a helyét.

– *Mikor, miért és hogyan váltottál át bérmunkásból önálló gazdálkodóvá? Mikortól láttál több fantáziát a családi méretű borgazdaságban?*

– Fiatalemberként még kóstolgathattam a régi gazdák hagyományos eljárással készült borait, még módomból volt ellesni mesterfogásaikat. Akkor élő hagyomány volt a szőlő- és bortermelés. Az ízlelőbimbókat nem lehet becsapni, az igazi finomságokat nem a nagyüzemi termelés produkálta. Valahogy soha nem hittem a hagyományoktól rohamosan eltávolodó iparszerű gazdálkodás mindenhatóságában. Bár a szakma vonzása nem nagyon engedett messzire, volt idő, amikor a rokon szakmákban kellett megkeresnem a betevőt. Voltam üdítő- és sörriparos a Pannóniánál, majd a palackozásban tovább bővült tapasztalataimat kamatoztatva az Aliscavin Rt. palackozójának vezetője lettem. Nyolc évet dolgoztam ott olyan kiváló borászokkal, mint Vesztergombi Feri vagy Módos Ernő, akikkel a cég szép eredményeket ért el az országos és nemzetközi borversenyeken. Ezek már a politikai rendszer- és a gazdasági szerkezetváltás évei voltak. A nagyüzemek átalakulásának-leépülésének nehéz időszaka. Aztán a nagyszülők munkája nyomán kár-

pótlásból sikerült 3,3 ha Kékfrankos ültetvényt vásárolni Sióagárd-Lányváron. E területtel indult el 1994-ben a magánvállalkozás. Az első borunk, emlékszem, egy Kékfrankos-Merlot Cuvée volt, amely már abban az évben aranyérmes lett az országos borversenyen, megalapozva a vállalkozás szakmai jó hírét és elismertségét. Aztán a terület is gyarapodott, a fajtaválaszték is. Eleinte arra törekedtünk, hogy a meglévő anyagokból hozzuk ki a maximumot. De már e cél eléréséhez is szükség volt a folyamatos technológiai fejlesztésre, az innovációra. Kékfrankossal és kékfrankos alapú cuvéekkel indultunk, de már ekkor is volt – még 1994 előttről – egy kísérleti területünk az új fajták kipróbálására. Ma már van területünk Szekszárd Görögszón, Szentgál Szőlőhegyen is, hogy csak a legfontosabbakat soroljam, de a Tolnai Borvidékhez tartozó Fácánkerten is vásároltunk egy szép Olaszrizling-ültetvényt. Ma összesen 40 hektáron gazdálkodunk. Ennek fele saját, fele bérelt terület, de néhány helyről termeltetünk is szőlőt, hogy a folyamatosan növekvő igényeket ki tudjuk elégíteni.

– *No, ekkorát azért még ne ugorjunk. Hogy lettél Te a rozékirály, mit jelentenek számodra a versenyeredmények, a külföldi elismerések, milyen érzés az Év Bortermelőjének lenni?*

– *A rozékirály* titulust egy fellelkesült újságíró ragasztotta rám, aztán valahogy így kerültem be a köztudatba. Örültem is neki, nem is. Az elismerés, ha laikustól jön, akkor is jólesik, aztán, ha a szakma elfogadja e minősítést, akkor különösen. Ugyanakkor egy kicsit beskatulyázza az embert. Mára már a vörösboraimmal legalább annyi, ha nem több érmet és elismerést szereztem, a köztudatban mégis a rozékirály vagyok, a nevem még mindig a rozéval kapcsolódik össze. Persze ez nem baj, de a szakmai ambíció meg a piaci siker nem mindig fedi egymást. A rozék meg a friss, gyümölcsös ízű Márton-napi újborok nemcsak szakmai, de üzleti szempontból is sikeresek. Egyre nagyobb irántuk az igény, évről évre növekszik az eladott mennyiség, a forgalmunk nagyobb felét ezek a borok adják. Pedig 1996-ban csak egy véletlen folytán fogtunk bele a rozékészítésbe. Kicsi volt az erjesztő tartály, le kellett engednünk a kékfrankosról a must egy részét. A hagyományt követtük, amikor ebből aztán a fehérboros eljárással rozét csináltunk. De mi nem tartottuk meg magunknak a nyári munka mellé, hanem kimentünk vele a piacra, ahol ez az eddig ismeretlen ízvilágú, könnyű bor hamar népszerű lett. Persze nincs új a nap alatt, már Babits is így kínálhatta az ilyen bort:

„Szerény borral kínállak íme
nem Szekszárd régi lángbora:
ennek világosabb a színe
és szelídebb a mámora
de mégsem altató, butító

s nem durva főleg, s nem hamis
s vélném, baráti körben itt jó
olykornap ily olcsóbb bor is.”
(*Vile Potabis*)

A szakma is jól fogadta, sorra nyertük vele a tesztek és borversenyeket. Aztán jött a már emlegetett innováció, kipróbáltuk az összes kékszőlőfajta rozékészségét, kialakítottuk mindegyikhez a megfelelő technológiát. Van év, hogy a cuvéekkel együtt akár tízfélét is piacra dobunk. Ezek a rozék a nemzetközi versenyeken is jól szerepelnek, és sorolnak a nemzetközi mezőnyben is a legjobbak közé. Hogy mit jelentenek az elismerések? Nem szeretem az álszerénységet. Fontosak, szakmai és piaci szempontból egyaránt, nélkülözhetetlenek a sikeres működéshez. Visszaigazolják a törekvéseimet, segítik a megújulást, az alkalmazkodást. Nekem szerencsére kijutott belőle sok – kevés lenne a noteszed, ha mind össze akarnád írni, és ezt, mi tagadás, mint minden más jeles bortermelő, büszkeséggel mondom. Közben persze tudom, hogy ezeken a babérokon sem vagy leginkább ezeken nem érdemes sokáig üldögdélni. Az évjárat, a tétel elfogy, a könnyű borok esetében igen hamar, a következőnek legalább olyannak – ha nem jobbnak – kell lennie, hogy a piaci érdeklődés megmaradjon. A testesebb vörösborok lassabban fogynak, de minden évben újak jönnek, az újabb és újabb tételekkel pedig ugyanez a helyzet. Én az elismerésekből a kivilágító trendeket tartom fontosnak, ezért sokfelé küldök, főleg persze Nyugat-Európába, de lehetőleg a versenyek jellegének és súlyának megfelelő borokat. Az Év Bortermelője cím merőben más, mint a borversenyeken aratott siker. Azzal hosszú évek áldozatos és magas színvonalú munkáját ismerik el vele. Már az is nagyszerű dolog, ha egy borászt jelölnek erre a címre. Nekem például az ötödik jelöléskor ítélték oda. Azt kérdezted, milyen érzés? Jó! Nagyon jó! Büszke vagyok rá, mint ahogy arra is, hogy egy olyan borvidék hírnevét öregbíthetem vele, amely az elmúlt negyed század alatt személyemben a negyedik díjazottját adta a magyar borszakmának!

– *Szakmai elismerésről beszélünk, de elnézve a jelölő szervezetek listáját, a piaci megfelelés igen komolyan nyomott a latban. Sokak szerint viszont a piaci igényekhez való alkalmazkodás kétélű dolog, merthogy a globalizáció, a borizű italokat produkáló iparszerű termelés a hagyományos termelés módokat komolyan veszélyezteti. Igaz ez? S ha igen, létezik ez ellen valamiféle stratégia?*

– Az, hogy a piacon egyszerre van jelen a drágább minőségi és az olcsóbb tömegtermék, nem új dolog. A fejlődő technika, a modern technológia képes egyiket is, másikat is „kiszolgálni”. Nem a technológiai fejlődésben van az igazi veszély, hanem az értékek válságában. Semmi nem tudja olyan hatékonyan segíteni a tradíciók fennmaradását, mint a jól és felelősséggel megújított technológia. Ha nem

az a cél, hogy minél több „borízú italt” dobjunk a piacra, hanem hogy garantált minőségi borral szolgáljunk, elhárul a veszély. Mondok egy példát. A borvidékünkön ismert kácis eljárás alapja a vastag falú, lehetőleg nádfedeles borház, amely a készülő borhoz se nem túl hideg, se nem túl meleg, pont jó. A csömöszöléssel, a lé megforgatásával a must is a megfelelő hőmérsékleten tartható. A törkölykalap lesározása évszázadokon át megfelelő eljárás volt az oxigén kizárására. A rácok meg a régi magyarok még a kádrol itták le a bort, a precíz németek a megfelelő erjesztés után fahordóba tették, és gondosan kezelték. Ez volt a hagyomány. Ma könnyen megoldható technológiai kérdés a kádak helyett használt tartályok megfelelő hőmérsékleten tartása, a csömöszölés gépesítése, az oxigéntől való elzárás, hogy csak a legfontosabb elemeket emlegessem fel. Felelős gondolkodás mellett a mennyiség is növelhető, de csak addig, hogy ne essenek áldozatul a termőhelyenkénti különbségek, maradjon mód kézműves finomságok alkalmazására, a bor egyéni adottságainak kibontására. Én ezt gyakorlom nap mint nap, kézműves eljárással készíték középüzemi mennyiséget a technológia kínálta lehetőségek kihasználásával. És használom, igen, használom a fakádat is, mert bizonyos borkaraktereknél az az igazi. Így persze munkaigényesebb, nagyobb odafigyelést igényel a borkészítés, sokszor kell gyorsan és szakszerűen dönteni. A legnehezebb a termőterületek adottságaihoz igazodó szüret folyamatainak összehangolása a tároló- és gépkapacitásokkal. Ez persze többnyire azért van, mert eddig még mindig nagyobb volt a kereslet, mint a nyugodt munkatempóval működtethető kapacitás, szüretkor gyakran kényszerülünk 120-130 százalékos teljesítményre. Visszatérve a kérdésre, számomra ez a piaci alkalmazkodás, s hogy ez eredményes, igen, ez is kellett a jelöléshez, illetve az elismeréshez.

– *A borkészítés hagyományait követni és védelmezni egy borásztól, ha nem is általános, de nem túl meglepő dolog, ám a Te nevedet az irodalmi hagyományok ápolása körül is gyakorta hallani, ami viszont már kicsit szokatlannak hat.*

– Miért? Olyan nagy csoda ez? Az elmúlt évszázadok és évtizedek során olyan jeles költők és írók teremtettek itt tiszteletre méltó borirodalmi hagyományt, mint Garay János, Babits Mihály, Mészöly Miklós vagy Baka István, s vannak számosan ma is, akik ezen munkálkodnak. Nem szövetségeseink ők? A bortermelési és borirodalmi hagyomány szó szerint egy tőről fakad, és egy lélek építésén munkálkodik. Azzal, amit ez ügyben csinállok, csak helyére akarom tenni a dolgokat. Jó, rendben van, amíg el nem kezdtem, másnak ez nem jutott eszébe. De ők nem kerékpároznak heti 50-100 kilométert, pedig a fontos dolgok olyankor jutnak az ember eszébe. Nekem például az, hogy milyen jó volna szép kis borversidézeteket tenni a boraim hátsó címkéjére. Mint a verseket egyébként is szívesen forgató embernek, néhány idézet mindjárt kézenfekvő volt. Később már kerestem, kutattam az újabbakat, aztán volt élő szerző – nem akarok ujjal mutogatni –, aki

segítségemre volt azzal, hogy írt és rendszeresen ír ilyeneket, nemegyszer a borbemutatókra is elkísért. Ez akár egyszerű bormarketingfogásnak is tűnhet, noha én nem annak szántam. Meg aztán kipróbálhatja bárki, majd rájön, nem is olyan egyszerű. Az megint más kérdés, hogy a piac nagyon jól fogadta. Első próbálkozásként a borbemutatókon a borhoz felolvassam a rajta lévő idézetet. A gyengében kivilágított pincékben nem láttam jól a betűket, s hogy ne kelljen folyton az ókuláért kapkodnom, meg is tanultam őket. Azóta mondom tréfásan, ha kérdezik miért tanultam meg ennyi szöveget; azért, mert nem tudok elég jól olvasni. Valójában rájöttem, hogy a szívemhez közelálló szövegeket, verseket igen gyorsan meg tudom tanulni, mondhatni, ragadnak rám, mint kutyára a bolha. Na, de félre a tréfával, elkezdtem élvezni a magyar nyelvet, az irodalmat meg különösen. Ma már észreveszem a pénztárak fölötti feliratokon a hexametert is: „ÁFÁS számlaigényét, kérjük, előre jelezze!” Életem és mindennapjaim részévé vált az irodalom, és ma már nem csak a borirodalom. Babitsnál például minden élethelyzetemhez találok odaillő gondolatot. E beszélgetéshez is van egy:

„Léckatonáim sorban állnak már, pici földem a földből kikerítve, könnyű szál dzsidások módján állnak őrt, hatalmasan igazságukban; ők a törvény, ők a jog, erőm, munkám, nyugalmam és jutalmam ők, s jel hogy *vagyok*; sün-életem tüskéi e szakadt létben, kizárva minden idegent, de átbocsátva ami még közös maradt a testvérek közt: táj varázsát, távoli egek pirosát, és a tejnél édesebb levegőt; mostanában ugyan e szeles október hidegét is, aki április karmosabb öccse – ”

(*A gazda bekeríti a házát*)

– *Mi szekszárdiak, legutóbb a Németh Színház színpadán láthattunk, ahol többek között Babits remekét, a Jónás könyvét mondtad, csak úgy fejből, mindenki számára élvezhetően, színpadi manírok nélkül, mintha csak elmélkednél a kedvünkért.*

– Ez az alkalom a Magyarországi Szerb Színház vendégjátéka volt Szekszárdon. Az ő produkciójuk az a színházi borest – vagy inkább borszínházi est –, ahova rendszeresen meghívnak Mikó Pista színművész barátom mellé – ők úgy mondják – egyik főszereplőnek. A főszerep inkább a boroké, de azok is az enyémeek. A

lényeg az, hogy ennek a műsornak az egyik attrakciója a Jónás könyve, amelynek egyébként csak annyi köze van a borhoz, hogy én mondom. Különös viszony fűz e remekműhöz. Amikor nagyon beteg voltam, ez tartotta bennem a lelket, az élet-erőt, az élni akarást. Szükség is volt rá, mert nagy volt a baj. Szent Balázs nekem aztán segített. De annyiszor olvastam, idéztem, lassan már megtanultam. Ha a kép, a gondolat, a szó zenéje igazán szép, ragad rám, mint bibére a virágpor. A fajsúlyosabb borok hátlapcímkéjére is feltettem belőle számos részletet. Azokat aztán rendesen megtanultam, hogy a borbemutatókon is el tudjam mondani. Amikor egy színházi rendezvényre meghívtak a barátaim, már egy hosszabb részt is el tudtam belőle mondani. Ekkor mondta a Szerb Színház igazgatója, Ruzs Milán, ha az egészséget megtanulom, kerítenek köré egy színházi estet, mert ez nagyon jó. Én meg hogy szaván fogjam, megtanultam. Így született meg a Mikó Pista rendezte produkció. Nem készülök színésznek, nincsenek különösebb előadóművészi ambícióim, de ha már a bor ilyen közel a művészethez, művészekhez és saját szülőttéhez, a színházhoz, úgy gondoltam, kipróbálom magam abban is. Eddig tucatnyi előadást tartottunk, úgy látom, jól fogja a közönség. Számomra ez a forma megint csak nem marketingeszköz csupán. Nekem az a legkedvesebb benne, hogy együtt csinálhatom színész- és művészbarátaimmal, megmutathatom a borásztársaknak, a borbarátoknak, a piacnak, hogy amit kínálok, az nem egyszerű piaci termék, hanem része a nembeliségünk lényegét adó civilizációnak, az egyetemes, a nemzeti és a helyi kultúrának. Igen, és ezt teszi az ország borásztársadalmának legjava tudatosan vagy ösztönösen, s tőlük engem csak az különböztet meg, hogy én ezt nem csak fennhangon hirdetem, ha alkalmam nyílik rá, a bizonyosságát is adom! Különben is, az életkorom előre haladásával, egyre fontosabb számomra, hogy jó emberek legyenek körülöttem, s hogy minél több időt tölthessek velük.

– *Ez akár végszó is lehetne, de én tudom, a végére mindig tartogatsz valami csattanós idézetet, most például kitől és mit idéznél ide?*

– Nehéz, küzdelmes, de gyönyörű élet borásznak, vagy, ahogy én gondolom, az életöröm robotosának lenni. Legnagyobb jutalmunk látni, ha boldoggá tettük az arra érdemeseket. Akinek baja van a világgal, mindegy, mivel issza ki magát belőle! A jó bor annak kell, aki tud és akar örülni az életnek, az ajándékba kapott pillanatnak, aki arra vágyik, amire Babits Mihály:

„Betelni mindenféle borral,
letépni minden szép virágot
és szájjal, szemmel, füllel, orral
fölfalni az egész világot.”

(Éhszomj)