

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor XV.



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

(Hat palack bor, hat híres vendég) Volt egyszer egy kalandvágyó, mindenre kíváncsi, tehetséges magyar pincérfiú, aki a múlt század hatvanas éveiben nagy merészen, lelkes-naivan nekivágott a nagyvilágnak. Itáliából hosszú időre Ausztráliába röpítette sorsa, aztán vissza Európába, Angliába – 1996-ban tért haza a szülői házba, gyerekkori otthonába, Budapestre.

2022. február 28-án este tizenhét borospohár sorakozik nagyszobánk éttermi választékos-sággal megterített barokk ebédlőasztalán: feleséggel baráti borkóstolóra várjuk Meskál Tibort, aki tizenkilenc évig volt a Corinthia Hotel Budapest mindentudó mindenese: ügyeletes igazgató. (Szaknyelven: Senior Duty Manager.)

Poharunkban az első ital – hordóminta, nincs címke a palackon – szeretett közös barátunk, Áts Károly új bora: *Furmint, 2020*. Arra kértem Tibort: miután megkóstoltuk, arról meséljen, hogy számtalan világhírességű vendége közül kinek s miért kínálná a megízlelt pompás magyar borokat. Például ezt a különlegesen izgalmas, csikókorú Furmintot.

Megfontolt, komoly ember az ügyeletes igazgató úr, nem kapkodja el a választ.

– Mindig a bortól, színétől, illatától, zamatától függ, hogy milyen lesz a borral boldogan barátkozók aznap esti hangulata. Amikor ízlelgetik a bort, mi jut eszükbe, mire gondolnak: kocsmára, eleganciára, szerelemre...?

Egy korty másfél éves mádi Áts Furmint: számomra jövő illatú pillanat.

– Ebben a borban összesűrűsödik vígság és szomorúság – mondja Tibor. Bár fiatal, de talán épp ezért tavaszi hangulatot áraszt. A remény bora. Virágos, gyümölcsös, a nőiség megtestesítője. Szeretném vele megkínálni a csodás magyar színésznőt, Udvaros Dorottyt. Többször fellépett a Corinthiában, szanzonekat énekelt, úgy emlékszem, a könnyed fehérborokat szerette. Ez a Furmint tavaszi bor, mint a színésznő tavasz-mámorú egyénisége.

Húsz évvel ezelőtt a Gellért Szállóban Áts Károly *akkor* új borával, az Áts Cuvée-vel kínálta meg Udvaros Dorottyt. Ma Tibor barátommal az elbűvölően tehetséges színésznőre gondolunk, távollétében koccintunk az egészségére, és kortyoljuk tokaj-hegyaljai Károly barátom *most* új borát.

(Beszéltem Áts Károssal: rendeltem egy kartont ebből az ifjan csodás Furmintból. A következő hat évben minden születésnapomon kinyitok majd egy palackot. Lesz hat jó évem: együtt öregsünk ezzel a lélekmelengető borral.)

Nyitom a második palackot: *Borbély Tamás Kéknyelű Selection, 2015*. Hatvan évvel ezelőtt a Kéknyelű olcsó, *asztali* bor volt, Tibor úgy emlékszik, hogy a külföldieknek nagyon könnyen lehetett eladni. Minden felkínált palackot romantikus meseszóval körítették: Balaton, Badacsony, dimbes-dompos szőlőhegy, kilátás a magyar tengerre, a költő Kisfaludy Sándor, a szépasszony Szegedy Róza, ke-sergő szerelem, boldog szerelem...

A mai Kéknyelű már nem a régi Kéknyelű: hét hónapig nevelkedett új tölgyfa hordóban a badacsonyi borvidék ősi, *Hungaricum* fajtája. Borbély Tamás két dűlőben szüretelt szőlő terméséből válogatta ki az egészséges fürtöket, a termés „legjavát”.

Mint mindig, ha kóstolunk, most is pörög poharunkban a bor. Tibor úgy ítéli, hogy a színe szemkápráztatóan különleges, felszínén, peremén kékes árnyalat, mintha égkék glória koronázná a bort.

Egymásra nézünk, egy pillanatban, egyszerre jut eszünkbe: *A kék angyal*.

Réges-régen, valamikor a múlt század hatvanas éveiben Tibor a földgömb túlsó oldalán, Melbourne-ben, az ötcsillagos Dél Keresztje Hotelben volt fiatal szobapincér. Németül, olaszul jól beszélt, de az angol nyelvet még *törte*. A szobapincér fel-szolgálja a megrendelt, zsúrkocsira már feltálat reggelit, ebédet, nem szükséges hosszan társalognia a vendéggel. Mert jó szakember, ezért lehetett Tibor szerény angol nyelvtudással is Melbourne-ben, egy ötcsillagos hotelben szobapincér.

Az idő tájt a Dél Keresztje Hotel vendége volt a világhírű német-amerikai filmsztár, Marlene Dietrich. Reggel tíz órakor Tibor – erősen vert a szíve – kopogtatott a művésznő lakosztályának ajtaján. Barátságos, Tibor számára ma is felejthetetlen „búgó” hang válaszolt. Ám a szobában nem a művésznő fogadta, csak a karosszékében üldögélő komor titkár, aki aláírta a számlát. Tibor húzta az időt, rakosgattott a zsúrasztalon, remélte, hogy találkozhat a művésznővel. Nagyon szeretett volna autogramot kapni, minden bátorságát összeszedte, és elrebegette kérését a tisztelt titkár úrnak. A titkár angolul beki-

abált valamit a fürdőszobában pepecselő művésznőnek, aki nem válaszolt, de amikor Tibor elhaladt a fürdőszoba ajtaja mellett, kinyílt résnyire az ajtó, kinyúlt rajta Marlene Dietrich vállig meztelen karja, és aláírta a boldogan odanyújtott papírlapot.

Aznap délelőtt Tibor minden munkatársa helyett minden munkát átvállalt azon az emeleten. Amikor a portástól megtudta, hogy a művésznő kocsija a kapu elé érkezett, lesben állt a folyosón, és személyesen köszönte meg az autogramot az akkor már teljes pompájában – tökéletes *make-up*, friss hajkorona, késő délelőtti elegancia – felvonuló, levonuló művésznőnek.

Hétéves badacsonyi Kéknyelű sejtelmes kék peremfényel – Marlene Dietrichre, *a kék angyalra* emlékezve üritettük fenéig poharunkat.

Három a magyar igazság, mádi és badacsonyi után a harmadik magyar fehérbor Györgykovács Imre művészi alkotása: *Somlói Hárslevelű, 2014*.

A múlt század ötvenes éveiben „Debrői Hárslevelű” címkével árulták a boltokban a Kéknyelűhöz hasonlóan tömegborrá silányított magyar borcsodát.

Százhatvan évvel ezelőtt Gyürky Antal bortudós úgy ítélte, hogy a Hárslevelű „leve savanykás, valamint bora is, de erős”. A borral nincs, csak a szőlő nevével van a tudósnak gondja: „A levelei nem hasonlítanak a hársfa leveleihez, az elnevezés tehát elég hibás.” Szerencsére bort iszunk, nem szőlőlevelet eszünk. Hugh Johnson amerikai borszakíró szerint 2003-ban a Hárslevelű jellemző szőlőfajta „Debrőn, illetve ez a második számú tokaji fajta. Enyhe, zamatos borok ősziarack aromával.” 2004-ben Mészáros Gabriella nemzetközi borakadémikus a hársfavirág, a hársmez mellett szegfűszeg és gesztenye illatot említ, és hangsúlyozza: „A fahordós érlelést meghálálja. Kevés maradékukor kifejezetten széppé teheti, bár száraz iskolázásban is kitűnő. Erre kiváló példa a Somlón termelő Györgykovács Imre.”

Györgykovács Imre somlai pincéjében nincs is más, csak fahordó. Szomorú tény, de a borásznak ma már Hárslevelű szőleje sincs.

Ambrus Lajos író, szőlő- és borszerelmes 2005-ben elfogultan dicsérte „a szemnek is szép, méhviaszkos, mézízű, mezei virág illatú, száraz Hárslevelűt”. Elragadtatottan most ilyen *a szemnek is szép, méhviaszkos, mézízű, mezei virág illatú, száraz Hárslevelűt*, fahordóban érlelt, nyolcéves borcsodát kortyolunk.

Tibor úgy érzi: ez a Hárslevelű „kedélyes bor”, jókedvre hangoló ital. A bor szülőatyja, Györgykovács Imre érzékeny, teremtő, alkotó művész, ezért ezt a Hárslevelűt szívesen ajánlaná a borászhoz hasonlóan érzékeny, finom lelkű művésznek.

A Corinthia Hotel vendégei közül rövid töprengés után a világhírű José Carreras neve jut eszébe. A tenorista többször koncertezett Budapesten, s mindig a Corinthia – és Tibor – vendége volt. A múlt század kilencvenes éveiben, amikor a hajdani szobapincér már hazatért harminc évig tartó világtárlásából, mint nagyrangú főnök ellenőrizte, irányította a szállodaszemélyzet napi munkáját. A híres vendégek érkezését mindig megelőzi az aprólékosan összeállított, részletes kívánságlista, Tibor felügyelte, hogy a hírességek lakosztályukban mindig mindent hiánytalanul megtaláljanak, amire szükségük van.

– José Carreras kedves, finom, halk szavú művész – mesél kortyolgatás közben –, nem voltak sztáralűrjei, idegesítően különködő szokásai, követelésesei. De koncert előtt nagyon szigorúan megszabta az étkezések milyenségét, mennyiségét, időpontját. És *fordított* életrendet alakított ki magának. Különleges sötétítőfüggönyöket szereltünk be, hogy reggeltől estig éjszakai sötétség legyen a szobákban. Carreras nappal aludt, alkonyatkor ébredt fel. Amikor közeledett az esti koncert időpontja, számára akkor volt napfelkelte. Ez a Hárslevelű az esti órában *fényhozó*, reggelillatú bor, boldogan kínálnám meg vele a nappali alvás után este felébredő Carrerast, a borművész borával az énekművészt. Szerintem a tenorista az első korty után jókedvűen csettintene.

Még nem tudom, ki lesz ma este a Tibor által megidézett negyedik híres vendégünk. Nyitom a következő, immár vörösboros palackot: *Jekl Villányi Kadarka, 2017*.

Három éve, napfényes, őszi délelőttön sétáltunk a villányi fő utcán és betértünk a Jekl Borbárba. Felfedeztük a villányi *Kadarka Rozét*.

Megkóstoltuk. Feleségem szerint ha ilyen jó a Kadarka Rozé, még jobb lehet az igazi Kadarka. Megkóstoltuk azt is. Néma vallomás: vásároltunk két palackot. Nagy évjárat a 2017-es, a szakértők szerint szinte minden magyar borvidéken a szőlő számára *tökéletes* volt abban az évben az időjárás.

Palackon a borász üzenete: „Ez a speciálisan korlátozott terméshozamú fűszeres Kadarka különlegesen szép tulajdonságait mutatja meg a virtuozításra érzékeny fogyasztónak.” Elbűvölt mindkettőnket a bor, boldogan vettük tudomásul: *virtuozításra érzékeny fogyasztók* vagyunk.

Jekl Bélát is elbűvölte a *fűszeres* Kadarka, birtokán 1999-ben kezdte visszatelepíteni ezt a fajtát: „a magyar gasztronómia legfontosabb képviselője, a paprikás ételek kiváló kísérője... nagy évjáratokban prémium vörösbor tudunk készíteni belőle...”

Prémium minőségű bort töltök Tibor poharába, aki – hanglejtése alapján érzem így – nem rajong

a Kadarkáért. Az első, pillanatnyi csendre készítő korty után megállapítja: igaz, hogy a rácsok hozták be hazánkba ezt a szőlőfajtát, de a Kadarka ma már „magyar állampolgár”. Egyetértünk. Úgy gondolja, hogy a villányi Kadarka „dallamosabb” bor a szekszárdinál. Nem értünk egyet: számomra a szekszárdi Kadarka *hazai* muzsikaszó.

A minden cafrangos feleslegtől megtisztított, színhúsból készült, tejfölben megforgatott nokedlivel körített marhapörköltözhöz (felejtjük el az uborkasalátát!) a villányi és a szekszárdi Kadarka is remek kíséret, ez a 2017-es Jekl fűszeres Kadarka különösen.

Fűszeres Kadarka! Itália paprikás paradicsom illata, Kalifornia napfényes fűszerzei jutnak Tibor eszébe, és világhíres amerikai–olasz vendége, akit ötven éve Sydneyben, a Boulevard Hotelben szolgált ki egy héten át minden nap reggeltől estig.

Frank Sinatra a szálloda legfelső emeletén lakott – egyedül. Csapata az alatta lévő emeletet is teljes egészében lefoglalta, az egyik liftet csak az énekes használhatta, akire számtalan testőr (*body guard*) vigyázott. Okkal: a maffiózók élete soha nincs biztonságban.

Tucat szobapincér közül választották ki a testőrök Tibort, a személyzetből rajta kívül nem volt másnak bejárása a világsztár lakosztályába. Tibor elmerül a múltba, ürül előtte a pohár: sajnos a Frank Sinatra dedikálta hanglemez elkallódott az évtizedek forgatagában, talán Ausztráliában, talán Angliában – magyar földre már nem érkezett meg.

A félig olasz, félig amerikai (*vagy tán egészen az?*) énekesnek Tibor szerint biztosan nagyon ízlett volna Sydneyben ez a fűszeres Kadarka: sok napfény, paprika-, paradicsomillat – Itália, Villány, Kalifornia.

Évtizedekkel később Paul Anka Budapesten ünnepelte ötvenéves énekesi jubileumát. Tibor kíséerte föl az elnöki lakosztályba, s az ajtóból már fordult volna vissza, de az énekes maga mellé ültette, s arról faggatta: melyek a legnépszerűbb dalai Magyarországon. Tibor sorolta: *Diana, You are my destiny...* (Nekem 1964-ben Erzsébet volt a *végzetem...*) Másnap egy magnókazettával ajándékozta meg Tibor a világsztárt, rajta az énekes hajdan híres, régi nótái. Paul Anka két tiszteletjeggyel hálálta meg a becses ajándékot, és bizalmasan elárulta, ő írta Frank Sinatra számára az *I did it my way* című dalt. Tibor úgy emlékszik: nagyon boldogan feszített a koncerten az énekes libanoni származású, Kanadában élő felesége és gyermekei mellett. Most így utólag – *post festum!* – arra gondol: Paul Ankának is ízlene ez a villányi fűszeres Kadarka.

Felsőhajt, szívesen kínálna ma is világhírű énekeseknek „dallamos” magyar Kadarkát.

A sorban következő vörösbor szekszárdi: *Heimann és Fia Bati Kereszt Kékfrankos, 2019.*

Mielőtt megkóstolná a bort, a borászról mesél Tibor. Magyarországon utoljára 1999-ben volt teljes napfogyatkozás. A kalandos életű badacsonyi borász, Szeremley Huba meghívta barátait „napfogyatkozás-bámulásra”. Hegyoldalban hömpölygő tárogatómuzsika, tábortűz, sámántánc, étel-ital bőven, de fedett szálláshely csak a szerencséseeknek. Tibor és felesége elárvultan, tanácstalanul álldogáltak az éjszakában, Heimann Zoltán mentette meg őket: befogadta Tibort kétszemélyes hálószájába és feleségének is kiügyeskedtek a nagy autóban elviselhető hálólhelyet. Az asszony fáradtan hamar elaludt, a két férfi hajnalig nem tudta abbahagyni a gondülő fecségetést és a gondtalanul boldog borkortyolgatást. Kékfrankost ittak akkor is, Tibor még őrzi a Zoltán aláírásával hitelesített palackot.

A szekszárdi költő, Kis Pál István szerint a Kékfrankos „Bársonyos illatú ármány, nyelven az íze szívárvány”. Jellemző a szívárványra, hogy fonatában a színek szétválaszthatatlanok: ebben a borban keveregnek-kavarognak, egymásba olvadnak az ízek, illatok. A bársonyos illatú ármánytól a bölcs ember távol tartja magát, a bársonyos illatával kábító borral barátkozik.

Bati Kereszt Kékfrankos, 2019 – nevében szakrális ital, bársonyos illata messze űzi az ármányos indulatokat. Tibor az évjáratot dicséri; nem a borét, hanem a magáét. Ebben az évben, élete csúcán kapta meg a Gundel-díjat és Máltán a szállodalánc tulajdonosától az életműdíjat: *Corinthian of the Year Award*.

Borban csúcs a Bati Kereszt Kékfrankos: fanyar, veretes ital, rejt magában parányi ármányt is: nehezen kiismerhető, sokarcú, minden korty meglepítés.

Hasonlít hozzá a népszerű amerikai színész, a világhíresség Donald Sutherland: nehezen kiismerhető, sokarcú, minden szerepében meglepetés. Amikor – hosszas egyeztetés után – megérkezett a Corinthiába, Tibor kíséerte fel az alelnöki lakosztályba. (Nem egyedül: az amerikai színészért rajongó főrendészt nem tudta lebeszélni arról, hogy vele tartson.)

Megérkeztek az alelnöki lakosztályba, a színész nézelődött, csóválta a fejét, aztán megszólalt.

– Ebben a szobában valaki dohányzott. Tudna olyan szobát adni, amelyeknek jó a levegője?

A Senior Duty Manager feladata, kötelessége a magas rangú vendég kéréseit (olykor követeléseit) haladéktalanul teljesíteni. Tibor átvezette a

színészt a kétszáznegyven négyzetméter alapterületű pompás elnöki lakosztályba. (A főrendész szaladt a szobakulcsért?) Sutherland elégedetten körbepillantott.

– Jó a levegő, itt már fogok tudni aludni.

(Feleségem nem mondja, de arra gondol: Sutherland esetleg tudta, hogy van az alelnöki lakosztálynál előkelőbb lakhatási lehetőség a hotelben?)

Kellemesen teltek a színész napjai Budapesten, elutazás előtt a különleges (*exkluzív!*) vendégek számára fenntartott szalonban olvasgatótt. Ott kereste fel a szálloda igazgatójának társaságában Tibor a színészt. Megkérte, írjon néhány sort a vendégkönyvbe. Az asztal alacsony volt, a vendégkönyv hatalmas, Donald Sutherland hórihorgas. Feltalálta magát a színész, az asztal elé térdelt és úgy írta be a könyvbe a szálloda történetének legszebb bejegyzését: „Letérdelek ez előtt a könyv előtt úgy, mint amint letérdelek a szálloda remek szolgáltatásai előtt.”

A Bati Kereszt Kékfrankosról Tibornak Donald Sutherland jutott eszébe, nekem a színésztől halhatatlan alakítása, Giacomo Casanova. Tibor a színészt szekszárdi Kékfrankossal kínálná, én Casanovát szekszárdi Kadarkával: Heimann és Fia, Porkoláb-völgy, 2020.

Casanova neve, élete, története a köztudatban tévedésekből összetakolt, silány közhelygyűjtemény. Fellini filmjében Casanova az életélvezet magányos lángelméje. Nem ért meg senkit, senki nem érti meg őt. Kalandok zűrzavara az élete: nyersanyag halhatatlan írói életművéhez.

Porkoláb-völgy Kadarka, 2020 – ez nem Donald Sutherland, a színész, ez Giacomo Casanova, a világhíressé lett velencei kalandor itala: nőhódító ital, indulatok dübörögnek benne. Szerellem: fűszeresen kábít – ráérünk holnap reggel kijózanodni.

Miközben kortyolom a Kadarkát – szalad az idő, már március 8. van –, magamban mormolom a szót: *porkoláb*. Szép, régi magyar szó, ma úgy mondjuk: börtönőr. A velencei Ólombörtönben, a 18. században még porkolábok őrizték a fogoly Casanovát. Álmodom-múltidő: Szekszárdon 2020-ban szüretelt Kadarkát iszom 1756-ban Casanova és a gyáva Asquino gróf társaságában, aki „jobban szerette az életet, mint a szabadságot”, és nem követte Casanovát, aki nem kívánt haláláig börtönben raboskodni, ezért elhatározta: megszökik az éjszaka dermesztően hideg, nappal tűzforró Ólombörtönből.

Casanova tudta: a porkolábok árulására, megvesztegethetőségére mindig lehet számítani. Múltba röpítő, szívderítő gondolat: Casanova szekszárdi

Porkoláb-völgy Kadarkával ámitotta-kábította a velencei börtönőrököt, ezért sikerült megszöknie.

Porkoláb-völgy Kadarka, 2020 – a szabadulást bora. Amíg ma este kortyolom, elfelejtem Vörösmarty Mihály régen írt, ma lélekbe markoló sikoltását:

*Háború van most a nagyvilágban
Isten sírja reszket a szent honban.*

Üres a palack. Filmet nézek: az álommá varázsolt Casanova Federico Fellini álomból varázsolt filmjében...

2022. február 28-án közeledik az éjféli, itt az ideje kibontani a hatodik bort: *St. Andrea Merengő, Egri Bikavér Superior, 2017*. Tiborral a Bikavérről beszélgetünk, még nem a poharunkban csillogó borról. Egri és szekszárdi borászok lassan már kétszáz éve azon vitáznak: kié az elsőség, melyik városban ittak a borkedvelők először Bikavért?

A Corinthiában évek óta rendeznek „Bikavérpárbajt”. Egymással szemben fölállított asztalok mögött sorakoznak az egri és a szekszárdi borászok: borukat kínálják a Bikavérré kíváncsi borbarátoknak. *Döntsön a nép!* Döntött: remek bor az egri, remek bor a szekszárdi Bikavér – bűn lenne bármelyikről lemondani. Egerben egri, Szekszárdon szekszárdi Bikavért érdemes inni.

Az első korty: merengünk, merülünk. Tibor nagy aranyéremmel díjazza Lőrincz György 2017-es Bikavérére, szerinte a legjobb francia borokkal szemben versenyképes, nem egy híres Château vörösboránál különb. Francia művésznek kínálna szívesen, lássa a *francia*, hogy mi, magyarok Zrínyi Miklóssal hisszük, valljuk, hogy *egy nemzetnél sem vagyunk alábbvalók*. Borban sem! Nem gond, ha a Merengő Bikavérral megkínált francia művész nem tudja, ki volt Zrínyi Miklós, a nemzete nagyságára büszke magyar költő, az a fontos, hogy essen le az álla: *Ilyen bort is tudnak csinálni a magyarok?!*

Tibor mesél. Figyelek: egy pillanatig sem üresek a poharak.

– A francia filmszínész, Gérard Dépardieu az elmúlt évtizedben gyakran járt hazánkban: kedveli a magyar borokat, filmet forgatott, színpadon lépett fel, előfordult, hogy csak fogorvosát kereste fel Budapesten. Mindig a Corinthiában szállt meg. Laza ember, a külsőségek nem érdeklik. Trikóban, lógós gatyában járt, nem vették körül testőrök, aki megszólította, azzal barátságosan elbeszélgetett. Egy dologban nem ismert tréfát! Étélére, italára nagyon figyelt, roppant igényes volt. Amikor munka után hazatért, bekísértem a konyhába. Dépardieu részletekbe bonyolódva megbeszélte aznap esti vacsorá-

ját a séffel, a hűtőkamrában kiválasztotta a megfelelő húst, és elmagyarázta, hogyan vágják ki, szeleteljék fel, készítsék elő. Maga sütötte meg – „szája ízének megfelelően” – a hatalmas steaket. Esténként eltűnt benne két-három palack bor. Borszertő, borhoz értő ember, de véleményt soha nem mondott a felszolgált borokról. Másik palackot akkor kért, ha elégedetlen volt a bor hőmérsékletével.

Dépardieu a hotelben, de nem a hotelhez tartozó Bock Bisztróban fejezte be az estét: ott nagyobb volt a választék a kiváló magyar borokból. Lőrincz

György csodálatos, öt éves egri Bikavérét ma is boldogan ajánlaná Tibor a francia filmsztárnak: ilyen vörösbor Franciaországban is csak a kiváltságosok ihatnak.

Éjfél utáni óra. Két évtizede kaptam ajándékba a ma este utoljára terítékre kerülő palackot: *Royal Tokaji Aszúesszencia, 1995.*

Ezt a keserédes, édeskeserű, életelixír tokaji aszúesszenciát nem ajánljuk fel senkinek: némán, áhítattal magunk kóstoljuk.

Elfogynak a szavak.



SIPÓS SÁNDOR, *Diszkrét ösztön*, 2000, komputergrafika, giclé nyomat, 40x40 cm