

## MÉSZÁROS GABRIELLA: EGYRE KÖZELEBB...



Ha az ember Velencében jár, bárhonnan jöjjön is, bárhová tartson is – a város elvarázsolja. Hiába a rengeteg távol-keleti turista, hiába akadunk el csomagunkkal egyik-másik kis rio fölött átívelő híd tövében vagy éppen tetején, hiába próbáljuk akkurátusan elkerülni a vaporetto nyitott fedélzetén a vacogó kutyákat, Velence utánozhatatlan bája és mindenkihez szóló, mégis személyes kisugárzása még nem tűnt el. Talán mert Vivaldi zenéje olyan közel áll hozzám – reménykedem, hogy egyszer csak előbukkan egy gondola mélyéről, vörös haját lebegtetve a szélben, vagy éppen Casanova alakja tűnik fel egy repkedő fekete köpenyből. De Velence jelenti egy számomra már letűnt szakma emlékét is. A Szent Márk téren nem tudok úgy keresztülvágni, hogy ne idézzem fel egyetemi éveim egyik legrosszabb emlékü előadását. Polgári perrendtartás professzorunk ugyanis a velencei pékinas történetét – akit ártatlanul végeztek ki – jogtechnikai bravúrként mutatta be és állította a szakma képzeletbeli csúcsára. Valahogy nem esett jól akkor, hogy ott ültem. Egyszóval Velencét imádom minden furcsaságával együtt – akárcsak az időtlen értékeket, amikkel nem lehet visszaélni.

Amilyen például egy remek bor kikezdetetlen és minden vitán fölül álló nagylelkűsége. Miért is nevezek egy bort nagylelkűnek? Szerintem indokolt ez a szóhasználat, hiszen a bor, ami megszületett, ha születésének körülményeit a Teremtő alakította, bizony nagylelkűen adja magát kóstolójának. Bárki megszerezheti azt az örömet, hogy a bort kóstolva olyan illat és íz rejtekei tá-

ruljanak föl előtte, amit csak egy nagyon szép, jó időben fogyasztott bor tud adni. S hogy mi tehet egy bort ilyen adakozóvá? Elsősorban a termőhely. A bor és szőlő nem választható el egymástól, akárcsak a szőlő sem attól a darabka földtől, ahová a tőke gyökerei kapaszkodnak, amire támaszkodnak, ami az életet jelenti a számára.

Mi, magyarok több okból is igen szerencsésnek mondhatjuk magunkat, de ezek közül talán az egyik legfontosabb az, hogy ide keveredtünk több mint ezer éve. A Kárpát-medence adottságai ugyanis egyedülállóan változatosak, a szőlő nagyon jól érzi magát errefelé, akárcsak sok, itt új hazára talált gyümölcsünk. Persze a szőlő azért kiténik mind közül, hiszen ez az egyetlen olyan termés, ami átalakulása során és után a legszélesebb skáláját tudja adni illatoknak, ízeknek, tapintásoknak. Egy bor minőségét ugyanis ezek határozzák meg. Ugyan gusztatórikus érzékszerveink képességeit hajlamosak vagyunk kissé alulbecsülni, ha az ember kellő bölcseséggel közelít a borokhoz, bizony a mennyiséget előbb-utóbb fölvaltja a minőség kérdése. Ez pedig részben korfüggő. Ahhoz ugyanis, hogy egy bornak a legfinomabb rétegeit is ki tudjuk bontakoztatni, amint a hagymafej lepelleveleit egymás után le tudjuk szedegetni, ahhoz elsősorban sok bor kóstolása és persze idő kell. Az idő adja meg a lehetőséget arra, hogy tapasztalatainkat mintegy saját kartotékrendszerrel felállítva, borainkat a megfelelő helyre tegyük, ahonnan kellő időben elő is tudjuk őket szedni. Itt tartjuk majd szépen rendben a savakról, alkoholoról, egyensúlyról, cserzőanyagokról, koncentrációról

és komplexitásról szerzett ismereteinket és tapasztalatainkat, amit hozzárendelünk megannyi szőlőfajta, termőhelyhez, talajokhoz, klímához, évszámokhoz, szüreti időpontokhoz, dűlőkhöz és termelőkhöz.

S hogy miért nem elégszünk meg az ízlik-nem ízlik kérdésre adott válasszal? Tapasztalatom szerint azért, mert az ember kíváncsi lény. Születésétől fogva kíváncsi, és szépen lassan megtanulja, hogy amit ismerünk, aminek vagy éppen akinek a tulajdonságaival tisztában vagyunk, azt sokkal jobban tudjuk szeretni. Ócsának tűnő hasonlat, de miért szeretünk barátaink körében lenni? Biztonságban érezzük magunkat velük, fél szavakból is értjük egymást és így tovább. Ez a borokkal is épp így van vagy akár egy zeneművel. Visszatérve Velencéhez és Vivaldihoz, a mester műveit másként fogjuk értékelni, ha tisztában vagyunk vele, hány kötelező darabot kellett komponálnia havi rendszerességgel a velencei egyházközség számára. Ha valaki a kvázi kötelező napi penzumát ilyen szinten teljesíti, abból levonhatunk magunknak egyet és más.

Épp így közelíthetünk a borok világához is. Egészen más elő- és „utóélet” vár egy olyan borra, amiből a termelő készítenek kétmillió üveget, mint egy olyanra, amiből a gazda dédelget 800 palackot egy évszám alatt. A gondosság és egyediség minden bornál érezhető, még ha hivatalos borleírások szerint a tankönyvi adatok nem is egyeznek mindenütt.

A szép bornak, nagy bornak ugyanis egyénisége van. Lehet, hogy szeplős kicsit, lehet, hogy nem tökéletesen egyforma a két arcfél, amit hordoz, de olyan pont akkor, pont úgy csak annak az egy tételnek van. Amivel vagy jó viszonyba keveredünk, vagy nem. Az ismerkedés mélysége csak rajtunk múlik.

Amikor egy kezdő csoporttal elindul a foglalkozás az iskolában, azt szoktuk mondani, hogy ez a három nap arra elegendő, hogy mindenki megtudja: miért éppen azt a bort szereti. Lehet, hogy ez nem tűnik soknak, de a harmadik nap végén mindenki megérti, miről is szól a borkóstolás. Helyére kerülnek fogalmak, amelyeken keresztül felépülnek bennünk a borvidékek, szőlőfajták, szerkezetek, borstílusok. Ha rájövünk arra, hogy miért

nem szeretjük, ha a tannin egy fiatal, sok cserzőanyagot gyűjtő fajtából készülő vörösborban túlzottan összehúzó, máris jó úton járunk ahhoz, hogy a saját legszebbjeinket kiválasszuk. Ez pedig jó esetben jóval túlmutat afféle „igyunkegykortyortazebédhez” érzésen.

A borok minőségét nem az árak határozza meg. Jó esetben ez pont fordítva működik. A nagy minőség jóval drágább, mint a hitvány vagy éppen unalmas, jellegtelen tömegáru. Valójában mindkettőre szükségünk lehet némelykor, de jó, ha a dolgokat

el tudjuk választani egymástól. A nagy borok kóstolására fel kell magunkat készíteni, akárcsak egy jó színházi előadásra. A ráhangolódás, a felvezetés elengedhetetlen. De mondhatjuk azt is: ez nem más, mint tanulás, a legjavából.

Mert illatok, ízek, érzetek, textúrák, esztétika, társaság, kapcsolat, odaadás és szeretet. Végül soron ez mind benne lehet egy pohár borban, csak tudjuk mindezt felfedezni. Akárcsak egy Székely Mihály szintű basszista hangját hallani reggel 8 körül az ablak alatt, amint japán turistáknak énekel. Jó esetben megismételhetetlen és a miénk. Ott, akkor és nem melleleg örökre. ■

(A SZERZŐ A BORKOLLEGIUM IGAZGATÓJA)

