TÓTH BÉLA

Tiszajárás

70.

AZ UTOLSÓ POHÁR

Pap Miklós pincemúzeumában.

— Hányféle bor van?

— Minőségre kétféle. Rossz meg jó.

Színre fehér és vörös, az összes árnyalatával.

A rossz borok eleje a háromemberes. Azaz kettőnek fogni kell a harmadikat, hogy el ne szaladjon a rossztól. De van kerítésszaggató, bicskanyitogató, kerti, buckai, vízzel rontott, bornyús, nyúlós, ecetes, dohos, kénes, zavaros, és száz aláértékelő jelzőt érdemlő.

A franciák 1930 körül a borok „Gothai almanachjában" 3500-féle bort jegyeztek be. Azóta a szőlőfajok is, a borok is szaporodtak, ahogy mennyiségileg szintén. Az 1950-es évek elején 180 millió hektó volt a világ össztermelése. 1970-ben már 368 millió.

A Nemzetközi Borászati Hivatal 43 bortermelő országot ügyel. Ebből 17 ország a félmillió hektolitert is alig éri el. Évi 5—6 millió hektós termelésünkkel mi Görögországgal, Jugoszláviával a mennyiségi termelés listájának 8., 9., 10. helyén mozgunk. Tokaj a magyar szőlőtermő területek tekintetében jó helyen áll, illetve ingadozik. A magyar bortermelés elég változékony termés-hozamokat produkál. A világélvonalhoz képest kisebbek a hozamaik. Hektáronként legalább egy tonnával. Aminek sokféle magyarázata él a szakemberek tudatában.

Tokaj-hegyalja a borszőlőfajták tekintetében egységes. A területe kétharmadán furmint terem, 2000 hektáron hárslevelű, és egészen kicsi területen a sárga muskotály.

A tokaji borok teremtésének módját a MÉM egyik nemrégi rendelete szabályozza. Ennek értelmében tokaji borkülönlegességeket, szomorodni, máslás, fordítás, aszú, csak állami ellenőrző jeggyel szabad forgalmazni.

A fölsoroltak mind világmárkát jelentenek. Mondjuk ezt anélkül, hogy a mai magyar borokat az árokpartra akarnánk taszítani. Minden mai borvidéknek megvan a maga jogosan híressé vált bora. Azok tükrében csillanhat meg a tokaji mivolta.

Bács-Kiskunban terem a legtöbb alföldi ezerjó, de sok az olaszrizling, a kövidinka, a szlankamenka, a sárfehér, a muskotályos. Kedves, friss, fiatalos borok.

A nagy területen termelt kadarka színe szerint siller bornak is beillik.

A bajaiak 16 000 hektáron szűrik a kékfrankost, a nagyburgundit, a medoc noirt. Eredményeik, sikereik lassan utolérik a történelmi borvidékek produktumait. A halasiak is hírre vergődtek a veltelinijükkel, de a csongrádi kadarkáról, a cabernetről sem szabad elfeledkezni. Jóízű, kedves, fiatal bort piacol.

Régtől kezdve híres borokat termel a Balatonmellék. Olaszrizlingje száraz, lágy, tüzes italú, rezeda illatú. Termő területe leszalad Pécsig a furmint, fehér burgundi, cirfandli fajtákkal. Közben Balatonakali bora muskotályos, a csopaki, badacsonyi savakban gazdagon fiatal, elegáns bort ad. A füredi lágy, sima italú. A zöldszilváni is legényes bor. Illata, zamattartalma gazdag, ettől testes, tüzes. Egyetlen kortyintásában sok illat sűrűsödik össze. Szegfűszeg, ánizs. Színére sárga, összízére száraz, tehát nem édes, lágy italú, de gömbölyű, azaz egységes hatású, nehéz bor.

A szürkebarát a legmárkásabb mégis. Mintha a balatoni napfény áradna belőle, amikor ízlelés közben lágyságát, megnyerő édességét ínyünkre köszönti. A sok fajta tovább tarkul ezen a vidéken. Szinte pincénként, szőlőhegyenként más aromákat kínál ugyanaz a szőlőbor. De ettől nem kevésbé közkedvelt a badacsonyi kéknyelű! Nagynevű ital a dörgicsei.

Mór, amennyivel később kezdett szőlészkedni, annyival hamarébb hírre kapott a bora. A külföldiek ízlésdivatját messzemenően kielégíti markáns, kemény, testes, gerinces férfias jellegével.

Somlón Mátyás királynak is volt szőlőföldje, s itatta fekete seregeivel. De nem attól híres a somlói, hanem Mátyás is azért birtokolt ott pincét, mert tudta mi a jó. Európában ma is gyógybornak tartják. Kimondottan óbornak való. 4—6 év alatt éri el legjobb tulajdonságainak virágkorát.

Villányban Skutariból, azaz Skodrából származó kadarkát termesztenek a törökök óta. Mellette megemberesedett a kékfrankos, az oportó. Amíg a kadarka rubintvörös, illatos, bársonyos italú nedű, az előbbi sötétvörös, savakban gazdag kemény bornak minősül. Ezek sorában virul a pinot noir, amely szép rubintos, tüzes testű bort csurrant. Ide kucorodott a franciáktól a cabernet franc, amely sokaknak kedves bora itthon és idegenben. A szekszárdi kadarka mesélésre fakasztotta Háry Jánost. De fehér borait is számon tartjuk.

Sopron a legrégibb borvidék, a kékfrankos hazája. Ugyan kellemes a fehér tramini, de Európa a mélyvörös színű boráért becsüli leginkább. A mátrai borok hazája, mint szomszéd kalapol át a tokaji hegyeknek. Gyöngyös, Abasár, Domoszló, Verpelét, Feldebrő világos zöldessárga hárslevelű borában füszeres illatok, fölséges zamatok tanyáznak. Az egri bikavér, egri leányka nagy hírnevet szerzett a városnak.

Végül Tokaj minden borok fölött. De azért tévhit lenne azt tartani, hogy itt csak szedni kell a termést, vidám szüreten kitaposni, hordókba rakni, s inni. Először is reszketve telepíteni, azt dajkálni, talaját jó előkészíteni, metszeni, kötözni, permetezni, kaccsazni. Reszketni jó időkért, esőért, melegért, jó piaci kelendőségért, békességes évekért. S ha mindez valahány évben összejön, akkor sem csak szedjed, babám, szedjed! Rontják, lemossák a termőtalajt a kívántnál nagyobb esők. Háti puttonyokban cipelik vissza a termelők a tetthelyre. Rontják borulatok, szőlőbetegségek. Valamikor a filoxéra. Rontották hadak, háborúk, rablások, rossz törvények, földesúri kapzsiságok, örökösödési jogtalanságok, jobbágynyomorítások, gazdasági válságok.

Tokaj is egyszer hopp, máskor kopp.

Régi följegyzések tanúsítják, milyen jó évjáratok sarkát hogyan taposták egész sor rossz évtizedek. Híres bortermő esztendők voltak: 1608, 1768, 1788, 1811, 1821, 1834, 1864, 1889, 1924, 1934. Volt idébb is, de közben háborús el-

árvulások, átszervezések következtek, s azok ájulatából most ocsúdik a borvidék.

A számsorból kiolvasható, hogy olykor 20—30 év is elszalad jelesebb mennyiségi, minőségi hozam nélkül. Az aranysugárzatú tokaji bor mibenléte elsősorban a földrajzi termőhelyében gyökeredzik. Nyugaton a Szerencspatak, Keleten a Bodrog, Délen a Tisza víztükre veri vissza a vulkáni eredetű talajon viruló szőlőnövényre, a november végéig kint alvó termésre a nap lecsurgó sugarait. A hosszú érési idő alatt a töppedésre hajlamos furmint és hárslevelűben megjelenik a nemes rothadás, amely a túlérett szőlő héját megrepeszti, a víz elpárolgását elősegíti, fokozza a cukor- és savtartalom sűrűsödését. Miközben utolérhetetlenül finom, nemes zamatanyagok gyűlnek benne. Ettől nektárteremtő a tokaji hegy.

A leszedett fürtökből különválasztják a töppedt szemeket, s a csapos dézsából, minden beavatkozás nélkül, a bogyók önsúlyától kicsordul a must. Ezt nevezik esszenciának. Literenként 250 gramm természetes cukor csillog benne.

Egy puttony 28—30 liter aszúszemet tartalmaz, amiből másfél liter esszencia gyűlik össze. Ez a lelke az aszúborkészítésnek. A nemes rothadáson átesett szemeket addig zúzzák, tapossák, míg a szőlőmag megsértése nélkül, a héj is elpépesedik, tésztaszerűvé válik. A tésztára egy gönci hordó, 136 liter mustot öntenek. Az aszúbor minősítése ebből következik. Létezik két-, három-, négy-, ötputtonyos aszú. Kivételesen készítenek hatputtonyost is. Leggyakoribb a 3, 4, 5 puttonyos.

Tehát, ha egy gönci hordónyi must alá egy puttony aszúszemből készült tésztát tesznek, az egyputtonyos bort jelent. A betöltött hordót az erjedésnek adják. Többszöri, kellő idejű átfejtéssel, ászkolással, szellőztetéssel kormányozzák gyakorlott pincemesterek az öntörvényei szerint mozgó, százféle összetevő révén is elevenen élő istenek ajándékát.

A hűvös tokaji pincékben a magas cukorfokú bor lassan, 4, 8 év alatt adja elő összes, rá jellemző tulajdonságait, amiben az is benne lakik, hogy akár évszázadon át is bor tud lenni! A borászat szakirodalma magas korú borokat ismer. A varsói Fukier nagykereskedő pincéjében a II. világháborút megelőző években több mint 300 üveg 1606-os tokaji aszút őriztek. Esterházy herceg kismartoni pincéjében a millennium idején még 1680-as évjáratú asszúval koccintgattak. Frigyes Ágost bajor király 1822-ben 120 éves tokaji aszúval kínálgatta koronás vendégeit. A budafoki állami pincészet 1938-ban, más óborokkal együtt 1875-ös évjáratú tokaji aszút is dobra ütött, félliteres üvegenként 38 aranypengős áron.

Az ínyencek, akik foguk sörényére, ínyük utcáiba ereszthették ezeket a borokat, úgy nyilatkoztak, hogy a nagykorú nagyborok állandóan változva ugyan, de megőrizték vanília, eper, kakaó, fűszerszagú illataikat, tüzük alig lohadt. A túlkorosodott borok hanyatlásának előjönnek az ismert tünetei. Az elöregedett borok jellege eltorzul, cukorfoka átalakul, kellemetlen gyógyszerízek uralkodnak benne. Színe megtörik, bebarnul, élvezeti értéke elsilányul.

Hamis legendák is keletkeznek, hogy létezik olyan aszú, amit csak késsel lehet falatokra, kortyokra vágni. Ilyen bor nincs. Olyan óbor, amit késsel falatokra vágva lehet fogyasztani, nem létezik csak a mesékben.

1811-ben megközelítette földünket a máig nevesincs üstökös, amely 500-nál több napon keresztül, a világ vége feszültségével mutatta magát Magyarországon is. Bőven termő esztendőként tartja számon a gazdaságtörténet. Az akkor készített aszúbort Üstökös aszú néven hozták forgalomba. 1977-ben,

amikor a bor 160 éves is elmúlt, az egyik londoni árverésen üvegenként 220 angol fontért kelt el.

De hát az itt felsoroltak fölfoghatók kuriózumoknak is. Ám mi a mibenlétének jellemzéséül emlegetjük. A mindenki számára elérhető tokaji tömegesebb mennyiségben csordul, s annak megteremtése csak annyiban különbözik akármely bor világra hozásától, hogy értékének megfelelően lassabban érik meg, miközben a bormesterek művészi szinten dajkálják, hogy a maga méltóságát adja minden pohárban. A tömegesen előállítható másik nagy különlegessége Tokajnak a szamorodni. Készítése során a fürtökből a töppedt szemeket nem szedik ki, hanem a nemes rothadás nélküliekkel együtt tapossák, sutulják. A must cukorfokán múlik, hogy száraz vagy édes szamorodni születik belőle. Szépséges sárgásbarna színe, finom, hosszú illata, melegítő tüze teszik kívánatossá, keresetté. Az „örökállandóságú" tokaji borok állandó ázsióját a kiállításokon értékelik.

1857-ben az első Általános Mezőgazdasági Kiállításon 1927 magyar bort osztályoztak a szakemberek. Hat év múlva a hamburgi kiállításon a tokaji aszú világelsőségét elismerték. Napjainkban 2—3 ezer bort minősítenek a kóstolók. Munkájuk már-már tudomány. A minősítés kifejezései szótárat alkotnak. A leggyakoribbak:

Avas, bársonyos, brodig (kenyérízű), diszharmonikus, elegáns, fanyar, fáradt, fátyolos, friss, gazdag, gömbölyű, hosszú, húzós, kemény, könnyű, kövér, nyújtott, olajos, opálos, poros, rövid, sima, szúrós, testes, törött, tükrös, üres, vékony.

Bornemissza létemre addig öntögetem a borról szóló bort, tán magam is megkívánom, ahogy gondolom a sorok közé tévedő olvasó. S a tokajiak vendégszeretete révén magam is borral mosdom, kolbásszal törülközöm. De azért nem a bor beszél belőlem, nem az mondatja velem, hogy az az aranyat teremtő Tokaj falu, na, jó, nagyközség, valamiképpen miért nem részesedik jobban a megtermelt értékekből. Csak nem ráfizetéses talán? Ahogy futó felhőként átsuhantunk történelme fölött, mintha az tűnne szemembe, hogy egyre jobban elkaparódik alóla a juss, a megtermettből neki járó részesedés! Nemcsak világhírnevünket szidolozó borát becsülnénk benne, hanem a drága kicsi haza önbecsülése is benne csillogna borában. S böcsülnénk örökösen megújulni tudó munkakedvét, teremtő erejét. A prózában költögető író könnyen foglalja szavai aranyába őket, de ennél sokkal több kellene nekik, de hamar, de mindjárt, mintha tegnap is későn lett volna, ahogy átokházi Galiba sógorom áhítozza a hamar-hamart. Nehogy legközelebbi vendégeskedésemkor társközségi mivoltában netán Tállyán találjam Tokajt!