

BEREKHÁTI OLASZRIZLING

Szikkázó holdfényben, bámulva az augusztusi csillaghullást, Ranolder püspök úr hajdani csopaki vincellérházának ámbitusán üldögélünk, és olyan bort kortyolgatunk, ami – ha kiürül ez az utolsó palack – nincs többé.

Amikor a domboldalon először ballagtam fölfelé a Berekháti utcán, nem tudtam, hogy ezen a domboldalon, a Berekháti dűlőben termett valamikor a legjobb csopaki bor, a régi, gyalogművelésű tőkéről szüretelt berekháti rizling, amelynek messze földön híre volt. Aztán amikor jó hatvan éve hazánkra megint rászakadt az átok, és átvették a hatalmat az „ideológiai mindentudás megszállottjai” – ahogy a száz éve született Bibó István nevezte az országrontásban eltökélt élenjárókat, akik a múltat végképp eltörölni embertelen jelszavától feltűzelve kezdték országépítés címén tönkretenni hazánkat –, teljhatalmú helyi képviselők felparcellázták, beépítették Csupak legjobb dűlőjét. Eltűnt a Berekháti dűlő, maradt a Berekháti utca.

A rozsdavörös földből kimeredő szőlőtőkék helyén nyaralók épültek, ilyen-olyanok, a domboldalt kerítésekkel szabdalják apró birtokokra, vadszőlővel futtatták be a sivár házfalakat.

A múlt, a híres Berekháti olaszrizling nem volt többé.

És a múltat majdnem sikerült eltörölni. Tizenöt éve Ranolder püspök úr hajdani vincellérháza is már dűledező rom volt.

Ám a ház újjáépült, 2000-ben a Balaton-felvidék legszebb pincéje címet nyerte el. Jásdi István és felesége hisznek a feltámadásban: megmentették az épületet. És mert nincs általános jó bor, néhány év elteltével szépen gyarapodó szőlőbirtokukon megtermett és a pincében hordókban várta a bölcs borbarátokat a Nagykúti Chardonnay, a Lőcedombi Szürkebarát, a Siralomvágó Olaszrizling. A szőlő élete tavasztól őszig dűlönként más és más, és minden komoly bornak saját, másra nem hasonlító egyénisége van.

A Berekháti dűlő földjében rejlő kincstől volt különleges hajdan az ott termett bor, mindaddig, amíg a szellőjárta, napsütötte, tágas Berekháti dűlőt el nem csúfították váratlan ötletszerűséggel egymás mellé nyomorított házacskákkal.

Egy napon Jásdi István az újonnan épült nyaralók között fölfedezett egy otffejtett régi házat, amelynek kertjét még nem sikerült a tulajdonosnak parcellaként, nyaralótelekként értékesíteni. A méteres gazban észrevette a megnyomorítottan, de élni akaróan megbújó öreg szőlőtőkék csonkjait. A valamikori Berekháti rizling élő emlékeit. A kertet bérbbe vette, megtisztította, gondozta, ápolta az öreg tőkét, amelyek még génjeikben őrizték a hajdani Berekháti rizling csodás aromáit. És néhány év múlva, 2003-ban megszületett a régi-új bor, a Berekháti Olaszrizling. A parányi területen egy hordónyi bor termett, háromszáz palack nemes ital. A következő évben is sikeres volt a szüret, s ha varázslatos hatású fehérbort akartam inni szeretteim körében valamely nagy ünnepen, felbontottam egyet féltve őrzött palackjaim közül.

Aztán a civilizált környezet megfojtotta a parányi termőterületet: nyaralók, villák és vityillók, kőkerítések és díszcserjék dzsungelében csodák ritkán születnek. Az öreg tőkék a maguk módján tiltakoztak az értékes múlt ostoba pusztítása ellen: belesimultak, beleszürkültek a tájba. A Berekháti rizlingből Csupaki rizling lett – a csodából tisztességes innivaló.

Asztalunkon az utolsó palack. Már elmúlt éjfél. Kortyolgom az ércillatú, fájdalomzöld italt. A bor elringat. Óperenciás tengerré oldja bennem a keserűséget. Képzletben átsétálok a túlsó partra. Aztán visszajövök.

Az utolsó korty Berekháti Olaszrizling.

Magunkra maradunk egy pohár borban.

Feltámadunk egy pohár borban.

2011. augusztus