

„Jó bor, jó egészség”

Közvéleménykutató segítségével sikerült kiderítenie ifjú munkatársunknak, Ughy Szabinának, hogy mostani különszámunk, a Bor és Irodalom szerzői milyen borból öntenek szívesen poharukba egy-egy jó vacsora után, s ha tehetik, melyik fajta borral koccintanak baráti társaságban egymás egészségére. Szerzőink írásban elküldött válaszait az alábbiakban olvashatják.

ÁGH ISTVÁN

Jó a somlai bor!

– ez az ajánló mondat volt olvasható családi üvegünk pocakján. S felragyogtak a betűk, ha a hegy leve átsütött rajtuk. A Somló közelében születünk, élünk. Nekem még most is a somlai bor a borok között a



mérték, ahogy a legelső tapasztalatok első jelentése megjelenik minden következőben. És somlait ejtünk, nem somlóit, hiába írják o-val mostanában címkéikre a pincészetek. Hamvas Béla is így használja, én Pais Dezső professzornál a név hangtani változásaival bizonyítottam vizsgámon. Márai Sándor már nem törődik az archaikus a-val. Mi tudva-tudatlanul a hagyományt örizzük, a nyelvtörténeti

szóvégi hangzók változás különösségét. Somlai, igenis somlai!

Első gyermeki találkozásom borral a vendégek pohara alján maradt néhány csepp. Amikor elhagyták a tisztaszobát, megkóstoltam azt az éppen csak nyelvem hegyére valót. Különös illat, különös íz töltötte be a számat, titokzatos öröm szállt meg ártatlan bűnöm elkövetése közben, s magányomat nyárdélutáni dicsfény emelte nem e világi ragyogásba, ahogy a kerti fák lombjain át besütött az álló cigarettafüstbe a nap. Aztán megint a rejtőzködő izlelgetés ministrálás után az ámpolna aljáról, a cseppek aromája, az a csekélység, amely kimaradt az úrfelmutatás misztériumból.

Tehát nálunk akkor még minden bor a somlai volt, hiszen ott magasodott a hegy, onnan kelt fel a nap a varázslatos magasság mögül, és szemben a pincék ablakait kigyújtották a délutáni fények. Nappal opálos tündérséggel homálylott, viharok után kiderültek apró részletei, mintha a kert alá közeledett volna, ősszel sokat pipált, télen szikrázott havas orma. Valaha somfaerdő fedte, somlott a táj nagy térségében, a mezők lélegzetében, mint egy „tér földi remete”. Vörösmarty nevezte így, ilyen pontosan. Én meg hatalmas kalaphoz hasonlítottam.

Öntök egy pohárral magamnak most, Budapesten, a rokoni ajándékból. Először zöldarany színével üzen a szülőföld, másodszor illatával, amely különös harmóniába vegyül az ízével, a kesernyés savanykás íz számóca- és mandulaillattá párolog a nyelvtől az orrba. A vulkanikus föld és a délszaki nap ereje, ahogy a térség kék és zöld verőfényében megszelídülve, csodás átváltozások után újjáéled a szellemben és a szívben. A bor színére, illatára és ízére mégiscsak hasonlatok akadnak.

Inkább a valóságával válaszol, mint egy nő, mint egy költemény. A hasonlatokkal a többi bortól különböztethető, határozható meg, s ebben az egészben mindig elkülönülő, magányos. S az ember is magánya legkegyelmesebb idejét éli meg akkor.

Egyedüli a Somló a Balaton feletti vulkánok között. Itt maradt szelíd dombokkal övezve a Bakonyalján, míg tanúhegytársai messze, mégis a tetőről látható távolságban sátoroznak. A Badacsony és a Szent György-hegy az ikertestvérei, csak a Ság üzenhet át szerencsétlen, megcsonkított látványával a Marcal-medence túlfeléről. Megrendítően csodálatos társtalansága bora egyéniségében szublimálódott. Házásítani nem lehet tönkretétele nélkül. Zagyva itallá becstelenítenék. Ezért olyan becses a borok világában, nem csak azért mert savtartalma miatt tengeri szállítás közben sem törik meg. Ritkasággá rangosodott az évi húsz-huszonötezer hektoliteres termésével. De még magában is változatos, ahogy a talaj és a nap járása más-más jellegűvé alakítja a déli Vásárhelyi, a nyugati Szöllősi, a keleti, északi Dobai oldalon. A déli adja azt, amelyet somlaiként szolgálnak fel szerte a világon, a nyugati savanykásabb, keményebb, bőven illatozó, a keleti oldalé meg vastartalmában erősebb. Ha gyógyborként fogyasztjuk, segít a savhiányban szenvedőnek, de az aszú vagy az óbor enyhíti a savas gyomor baját. Vasában rejlik a „nászéjszakák bora” értelme: növeli a férfiúi potenciált, segíti a fiúnemzést. Első tulajdonsága abból ered, hogy rendszeres, mértékletes fogyasztása erősíti a testet, a második nyomán a sok vasat kívánó fiúmagzat fejlődése biztonságosabb a somlaival erősített anyában, pótolja a megfogyatkozott vörösvérsejteket. Bár ismerek én öt leánygyermekes szőlősgazdát is. A hegyoldalak különbözősége megmutatkozik az érési időben. És más az elkészítés módja a tulajdonos szerint, nemcsak személyiségük miatt, hanem hogy a parasztszőlők kiskertjéből való-e a bor, vagy a nagy táblákról, a klasszicista, urasági villapincék tájkáráról. Amott a fürtök zúzása, préselése közben összekevernek minden fajtát, emiatt tüzetesen szétválogatják a furmintot, juhfarkot, rizlinget és hárslevelűt. Egészében mégis megmarad az, ami összetéveszthetetlen, ami a somlait jelenti.

Legyek mértékletes, ha a bort orvossággá avatta a tapasztalat! Elragadó hatását ifjúkoromban megismerhettem; itatja magát, a vigalmi időt hosszúra nyújtja, s hirtelen ledönt, bár fejfájás nélkül talált a másnap, este még a korlátlan szabadság veszélyes útjára tántorított. Így tette egykor télen a falubeli legényekkel, megfagytak hazafelé a hóban. Most inkább az egészséges bölcsesség áldását kívánom kortyonként izlelgetve. „az ivás, éneklés, beszélgetés nem önmagában szép, hanem a cselekvés során válik olyanná, ahogyan csináljuk, ha szépen és helyesen csináljuk, szép lesz, ha pedig helytelenül, rút” – írja Platón a Lakomában.

SZAKONYI KÁROLY *Boraim*



Sokáig úgy hittem a szekszárdi vörösbort, mint hajdan a királyok a tokaji aszúban, mert nekem azt gyermekkoromban orvos ajánlotta. Vérszegény voltam, s ha kaptam is májinjekciókat, házi orvosunk biztatására napi fél pohárka vöröset ihattam, amelyhez könnyen hozzájuthattam, hiszen vendéglőnkben apám a nemesebb italok közé sorolta. Nem tartottunk belőle nagy

készletet, a törzs- meg futóvendégek a csengődi rizlinget szerették, tisztán vagy fröccsnek, némely betérők inkább a kadarkát itták, különösen nyáridőben, hosszúlépésnek vagy házmesternek. Az én vörösbortom nem bikavér volt, s noha az is testes, de emlékezetemben úgy él, mint ma egy Bock-pincészetből kikerült, mondjuk harmincezer forintos *Kopár*, valóban elég volt belőle néhány korty, hogy érezsem az ereimben. Mert később, már felnőttként, nagyon csalódtam a szekszárdiban. Pedig a hatvanas években azt vettük, ittuk, ha jobb fajtájúra szomjaztunk, de semmiben sem hasonlított ama régihez. Amikor már erszényem engedte, le is tettem róla. Nem mondom, hogy mindig nemes borok fogyasztásával telt az ifjúságunk. Megittunk mindent, finnyás közülünk csak Bertha Bulcsu volt. Különösen azután, hogy szőleje lett Szepezden, maga gondozta, szüretelte, érlelte fehérborát, amely nem volt éppen palackozásra érdemes, de a maga bora volt. Hanem a vendéglőkben alapos szigorral vizsgálta, izlelte azt, amit rendeltünk. Belekóstolt, vagy csak beleszagolt a pohárba, aztán intett a pincérnek: – Ez a bor pimpós! – A főúr enyhe meghajlás közben finoman megemlítette, hogy az teljesen kizárt, ez a legjobb pincészetből... De Bulcsu nem engedett az igazából. – Vigye innen, kérem, s hozzon valami rendeset! – Tartottak tőle a pincérek, s aggódalmasan, hogy majd megfelel-e, újabb palackot bontottak. Lázár nem volt válogatós, velem együtt a vörösbort szerette, fogyasztottunk belőle rendesen. A francia irodalom hatására sznobsgból megkóstoltam a beaujolais-t, de Párizsban az olcsó vörösek is kellemes zamatúak voltak. Róma után rafia fonatú chiantit vettünk, a palackból asztali lámpát eszkábáltunk. Ma már a könnyű fehéret iszom, amelyet hajdan Frascatiban kóstolhattam meg egy borgazdaságban, de olykor megkívánom azt az egykori szekszárdit, s ha hozzá hasonlóval találkozom, szívesen poharazgatók belőle.

CZIGÁNY GYÖRGY *Alisca lánya*



Szekszárd régi lángborát Babits verséből ismertem csak, de tőle tudom, miként „ébred a must a csömögén. / Ó pinceszáj, illatos kripta! / Így leng e bús présház felett / a Feltámadás drága titka.” A bor férfidolog, csendesesen kell beszélni róla – mondja Márai Sándor. Leghelyesebben egy pohár bor mellett. Tudtam a szekszárdi borról és ihletről: Babits élt e városban és Dienes Valéria,

a filozófus. Micsoda barátság! Liszt Ferenc érkezett néhányszor hajón Pestről Paksra, onnan hintón utazott a baráti család vendégeként Szekszárdra, Augusz bárók házába, amelynek egyik szárnya régen Fekete Elefánt Szállóként volt ismert. Vendégeskedett ott II. József is. Liszt több remeke készült e helyszínen, többek közt a híres, Bach-motívumot



és „névjegyet” orgonadarabból zongorára átköltött B-A-C-H fantázia és fűga is. Liszt innen, Szekszárdról vitt bort ajándékba annak idején a pápának.

A szekszárdi borról azonban legtöbbet Alisca lányától tudtam meg, aki ott született, ismerte jól a „szurdik” szakadékos kanyarait, borászokat, borfajtákat, a szőlők hegyoldalait, amelyeket arra hajózva Széchenyi István a „legszebb fekvésű tájnak” nevezett. Szekszárd szőlői felől nem látjuk a Dunát, mégis itt csobognak a folyó fényei. Ahol a lánnyal is találkoztam.

*Nem bánom, ha az ördög elvisz,
épp nyolcvanöt nyár hord oda,
hol fodrozódik mindenek víz
s körülünk csapdos mosolya.
Lehet a pillantás ott hársmez
szikrázás és friss szín az égen.
Szalmakalapban lenge lány néz:
nem tudtam, hogy a feleségem!*

KŐ PÁL *Bor, mámor, Heves*

Ahogy vénül az ember, úgy lesz egyre igényesebb. Most, amikor odáig jutottam, hogy nem iszom alkoholt ide s tova két éve, most kaptam a biztatást Ughy Szabinától, hogy ajánljam a bort olvasóinknak. Jankovics Marcival okoskodtunk erről, Ő így gondolja: „A mi korunkban, Lujoskám, már csak igen finom borokat igyunk és keveset.” Kaló Imre barátom azt állítja, hogy a bor nem alkohol. Én igazat adok neki.

Sára Sándor kitűnő filmrendező operatőr, borkészítő és még jószívű, jólelkű, igaz magyar ember vörösbora fogalom. Alkalmassint hoz is jó szívvel a Kecse utcába, születésnapra, névnapra, könyv- és filmbemutatóra, vagy csupán jó kedvűből, két-három üveggel, az viszont igen hamar elfogy. Csak a derű bújik elő, s óhatatlanul egy szép dal, vagy ének a borából:

„Felsütött a napsugára
Az én rózsám ablakára.
Ihajja, de csuhajja,
Én nem tudom, mi az oka,
Az enyémmre nem süt soha

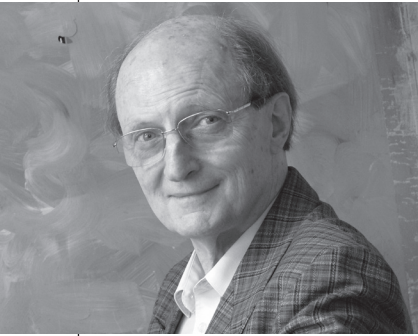
Irigyeim irigyelték
Ösvénykéim eltéríték
Ihajja, de csuhajja,
Nem deszkával, nem karóval,
Hanem rágalmozó szóval,
Ihajja, de csuhajja.



De ehhez a csillagok együttállása is felettebb fontos. Istené a dicsőség! Szeretettel Kő Pál, Lujos, Heves, Maczky-Ház, 2016. augusztus 12.

ALFÖLDY JENŐ

Egy borfajta, amelynek nem kellett céger, mégis ellopták



Tokaj szőlővesszein
Nektárt csepegtetél
(Kölcsey)

Nem szeretnék legkedvesebb boromnak nagyívója lenni, mert túlságosan sokba kerülne. Nem is szabad sokat inni belőle, nemcsak nagy szesztartalma miatt, hanem mert barbárság volna, mint ahogy valaki szarvasgombával töltött csalogánysüttel

akarna bőfőgésig jóllakni. Az igazi borivók (nem az olyanok, mint én, aki egykor nem átalottam felhajtani akár féltucat korsónyi sört a jó nyári melegben) lenézik az édes borok kedvelőit. Írói bátorságáért tisztelettel gondolok Galambos Lajosra, aki egykor megvallotta Bertha Bulcsuval készült közös „délutáni beszélgetésükben”, hogy ő az édes borokat szereti. Ezt követően szinte érezni lehetett a megütközést az interjúvoló Bertha Bulcsu témaváltásában. (Ő igazi borivó volt.) Avatott borivók szerint férfiember csakis száraz bort isznak. Egyszer a nálam vendégeskedő író-, ivó- és filozófusbarátom leküldött a szomszédos kisbaltba száraz borért, amikor félédesdel kínáltam. Mit nem tesz a régi szövetség: le is szaladtam érte, de nem nagy sikerrel, mert csak felszárzat kaptam, az pedig még mindig nem az igazi.

Egész Dél-Európára, olasz, spanyol és görög honra meg a Rajna- és Mosel-vidékre kiterjedő borismeretem nincsen, mégis, összehasonlítás nélkül is ki merem jelteni: a világ legeslegjobb bora a tokaji aszú, abból is a legédesebb. Ha van ebben egy adag nemzeti elfogultság, akkor *Kölcsey Szent Ferenc*cel együtt (Benjámín László nevezte így a költőt) vállalom annak minden ódiáját. Ő nektárnak, istenek italának nevezte Tokaj nedűjét. Elég belőle egyetlen pohárka (és még egy) ahhoz, hogy a világ és benne a haza megszépüljön tőle. Földön túli egyvelege a méhecskének aranyzínű termékének, a méznek, s valami szavakkal ki nem fejezhető, keserűmandulára emlékeztető, de annál százszorta választékosabb és összetettebb íznek, amely a fokozhatatlan édességgel együtt a selymes édesség ellenkezőjét is megszólaltatja. Azt a bársonyos basszbaritont, amelyet az akácmézszerű zamat túlénkel csengő szoprán koloratúrájával. A lágy csellószólámhoz is hasonlítható kesernyés aroma állítólag a töppedt aszúszemek héjából és magjaiból ered, no meg a Vulcanus lávaköveiről visszasugárzó napfényből, de az összhatás szételemezése maradjon a beavatott őstermelők dolga. A hungarikum márkanévének védelmezése pedig mindnyájunké.

Kisfaludyval mondom: míg él Tokaj, áll Buda még! Egészségünkre!

SEREGÉLYESI JÁNOS

Borivóknak való

Számomra a történelmi borvidékeken való legszebb barangolás a villányi ültetvények táján esik. Mediterrán, vörösboros vidék. Pécsi diákkoromban volt legtöbb alkalmam elemezni a villányi oportó üzenetét. Egyik, kedves orvostanhallgató barátunk villányi fiú volt, s hetente hozta édesapja háztájijából a lilásan bársonyos oportót. Elképesztően jó bor volt (jogvédelmi okokból manapság portugiesernek nevezzük). A kor sajátosságai közé tartozott – azok a 70-es évek –, hogy ennek a varázsos italnak egy részét be kellett szolgáltatni a Villányi Állami Gazdaságba, ahol túl jónak találták, gyengébb borokkal keverték, s így került a palackokba.

A villányi Hamvas Béla szerint olyan elegáns bor, hogy illene szépen felöltözni hozzá, Krúdy szerint pedig: „bornál is borabb bor.” Tragiko-

mikus számvetés eldönteni, hogy melyik okozta a villányi szőlőkben a nagyobb pusztítást: a törökűdülés, a filoxéra vagy a nagyüzemi tervgazdálkodás. A legjobb adottságú dűlőben, a Kopár dűlőben borsótermesztést erőtettek, s a kadarkáról megállapították, hogy nagyüzemi termelésre alkalmatlan. A kisüzemi tevékenység pedig társadalmilag retrográd.

A rendszerváltozás korában felszárnyalt gazdaságpolitikai szirénhangok mellett, amelyek szerint a magánosítás valószínűleg az élet értelme, néha akadtak üdítő és lelkesítő bizonyítékok. Ilyen a villányi, családi szőlőbirtokok megjelenése. Boraik sikere. A borkultúra divatba kerülése. A borokhoz való értés kedélyes elvárása. És nem mellékesen, az év legjobb bortermelőinek régebben elképzelhetetlen ismertségű sztárrá emelkedése. A villányiak nyitották a sort: Tiffán, Bock, Gere, Polgár...

És így tovább? Sokan szeretnék saját műfajukban ilyenné válni.

AMBRUS LAJOS

A Furmint, Somló zászlósbor



Évek óta foglalkozom a *Furminttal* – „írásban és képben”. Írtam is róla olykor, mint a Somló zászlósboráról, Erdélyi Jani barátommal filmeztük is a Kárpát-medence különböző pontjain, így Tokajban, de Ruszton és Erdély-Hegyalján is. És kóstoltam szerémi változatát (ahonnét származik), de még a Küküllő mentit is (itt eredetileg Som-szőlőnek hívták). Nyolc éve telepítettük a Kis-Somlóra; az első években próbaaszúkat készítettünk: univerzális szerkezetének kristályszilárdságáról és termőhelyi potenciáljáról magam is meggyőződhettem. Az idén másfél hektáros táblát szeretnék telepíteni – de már kis fürtű, egyáltalán nem aszúsodó klónjából.

Persze, mondjuk messziről így, a Furmint fölséges és sokféle összefüggések bemutatására képes, növényországi ajándék. Jelképszerűen köt össze termőhelyet és savakat és harmonikus aromákat egy végső, nehezen mondható, saját szólamú előadásban. Számomra sosem volt kérdés, hogy a Furmint a magyar borkultúra alapkérdései közé tartozik. Ha ugyan nem maga az „alapkérdés” volna. És nem is a tokaji, száraz Furmintok pár éve tartó, nagyszerű előretörése miatt gondolom így, hanem mert mindenfelé, ahol jól terem, egyéni hangon megszólaló és spirituális bölcsességeket előhívó, sőt, identitásképző alkotás születet belőle.

Mindezt egy nemrégiben felröppent „nemzetstratégiai” kérdés hívta elő („*A furmint legyen velünk...*”, szerzője Horkay András nemzetközi borszakértő), amely arra keresi a választ: melyik fehérborból születet világszínvonalú magyar „brand”? Melyik az a fehér szőlőfajta, amelynek nedűje az ország „zászlóshajója” lehet?

Két név is felmerül hazai, identitásképző elemként: az Olaszrizling és a Furminté. Mindkét fajta nagyszerű – de a végső válasz elé rögtön annyit tennék, hogy a jelenleginél jóval több Furmint-ültetvényre, vagyis jóval több elemezhető, felépítésre és megértésre váró Furmint-tételre volna szükség. A nevével összefüggésbe került Tokaj-Hegyalján is, de máshol, szerte az országban (különösen a Somlón) és a határokon túli, Kárpát-medencei borvidékeken is.

A Furmintról *Rapaics Raymund* is azt állítja (*Magyar gyümölcs*, 1940), hogy története a Kadarkáéval együtt mintegy *vezérfonala* a régi, magyar szőlők eredetének és történetének. Mert végül is a Furminton keresztül mutatható be a magyar szőlészet és borászat első felvirágzása. (Az utólétele már nem annyira fényes: a szőlőrekonstrukciók után szép lassan zsugorodik a Furmint-ültetvények száma, s a rendszerváltásig a szocialista tömegtermesztés a Furmint presztízsét is sikeresen és tökéletesen lezüllesztette.)

Rapaics az általa elsőnek ismert magyar, borászati munka, Komáromy



János Péter 1715-ös *Dissertatio physico-medica inaugurális de vino hungarico sempronienſi* című művétől összegzi, mit is tudhatunk a Furmintról. Vagyis Komáromtól, Matolaytól és Görög Demetertől Szirmayn át Enztig és másokig, egészen saját, 1940-es könyvéig. (Ám ha már a legelsőnek tartott magyar, borászati könyvnél tartunk: Rapaics még nem ismerhette a sokáig lappangó, de 1680-as keltezésű Bornemissza Anna-féle szakácskönyvet, amelyhez egy Keszei János nevű szerző még Komáromy előtt megírta a maga *Kulcsármesterségét*, mégpedig nem latinul, hanem anyanyelvén.)

Rapaics kutatásait úgy összegzi, hogy a *Furmint* középdunai szőlőfajta, amely végül is egy szerémségi falunak és hegynek, a *Moslavinának* köszönheti őshazáját – oda valahonnét a „történelem előtti” időkben jutott, balkáni úton, s onnét terjedt szét mai, nemes alakjában a Középduna kiváló, borteremő hegyvidékeire. Tehát nem nyugatról, nem idegenből hozták ide, hanem fordítva – nagyszerű borával innét hódította meg a nyugatot. A német Mosler megnevezéssel (egyenlő *Furmint*) az ampelográfusok és a nyelvészek egyaránt az említett szerémségi *Moslavina* néveredetre utalnak.

Horkay András egyetlen, mai ellenérve a *Furmint* jelképpé válásának (egyáltalán nem lebecsülve a szinte hazainak számító és igen elterjedt *Olaszrizlinget*), hogy „nem országosan elterjedt” fajta. Ez igaz, s könnyen ki is olvasható a *mai Furmint-ültetvények* számából – csak hogy nem mindig állt így.

Tokaj és Somló mellett manapság az erdélyi *Furmint* is nagy bort ad(ott), ahogyan az újra készített Plébános nevű birtokbor mutatja Csombordról és Alsógáldról: döntően *Furmint*-alapú ital sok savval, gazdag és üdítő ízzel – a régi Plébános palackban nyolc-tíz év után is, mondja Csávossy György, az erdélyi borok múltjának nagy ismerője, összetett zamattal és a téli almák fűszerességéhez hasonló, diszkrét, de igazán vonzó, szép illattal. Ha a bor jelképének valamelyik fajta borát kellene választani, a *Furmint* lehetne az – ezt állítja Csávossy Gyurka bátyánk is.

De tovább, mélyebben araszolva az időben: Görög Demeter hazánkfa 1821-ben azt írja hosszú című opuszában, *Azon sokféle szőlő-fajknak* lajstroma, amelyeket érdemes Hazánkfa Európának majd minden nevezetesebb Szőlő-hegyeiről s kertjeiből meghozatott és a *Grintzingi Szőleiben*, Bétshéz egy órányira a *Cécus hegynek* (Kahlenberg) meleg

oldalán 1819 és a következő esztendőkhben elültetett, hogy ez a derék szőlőfaj mindenfelé elterjedt az országban, s nem csoda, hogy annyi elváltozott neve és annyi szinonimája van. Így közismerten Szigeti a Somlón és a Badacsonyan (a Szigeti elnevezése a Szerémséget jelenti), míg *Somszőlő* Erdélyben.

De az 1831-ben kiadott *Mezei Gazdák* Barátjában még Sopron fő fehérszőlő fajtája is a „*Fejér Formint*”, amelyet Csaposnak, Zapfnernek is hívnak, amelyet itt még *Fagyosnak* is mondanak. És *Furmint*ból készül a ruszti aszú is, amelyről azt írja Drucker Jenő 1905-ben, hogy „ugyan édesség tekintetében a tokaji aszúval csak ritkán vetekedhetett, mint kiváló csemegebor mégis a legelőkelőbb házak asztalán az ingyenczek kedvelt itálául szolgált”. A Balaton-melléki szőlők leírása mindig is a szőlők királyával, a Szigetivel kezdődik; a *Somszőlőt* Erdélyben, például Szászcáváson a magyarok *simigernek*, *simirinkának* hívják, a szászok *Schmigernek*, a muraköziek „*pasipelnek*”, míg a többiek szigetinek mondják. És Kéknyelűnek Pécs környékén (tévesen), Görénynek Beregszász vidékén, Ugocsában Dömjenynek, Nagyszöllősön Biharnak vagy Borteremőnek, Gemeinernek Kőszeg vidékén, Szalának Győr és Nyúl környékén, míg az én Kis-Somlóm melletti Ság-hegyen még *Szegszőlőnek* is. De termelték a régi Villány–pécsi borvidéken is, aztán a Miskolc–abaúji borvidéken, a Szerednye–ungvári borvidéken és a Beregszász–nagyszöllősön – az utóbbi helyeken már, sajnos, nem élnek, pedig sokféle világgéniusz szólalhatna belőlük.

A régen tehát sokféle és sok néven előfordult *Furmint* végül is olyan, mint egy zongoraszonáta: minden megvan benne. Mélység, koncentráció és az idő emlékezete. S különösen a szenvedélyes szőlőművelés képessége. Sokkal több futamot játszik, mint a nem kevésbé csodálatos és honi viszonyainkhoz (értsd: Kárpát-medence) kiválóan alkalmazkodott és nemes borászok kezén hasonlóan nagyszerűen teljesítő *Olaszrizling*. Alkalmas rá, hogy valódi világfajta váljék belőle. Én a jó *Furmint*ban még meditációs titkokat is érzékelek – a kifinomult, nyugati ízlésvilághoz nyugodtan kapcsolható ázsiai gravitást.

Amikor e sorokat írom, éppen szőlővirágzás után járunk. Amikor ez a nemes növény a legérzékenyebb és legnagyobb életszakaszához érve a virágkötődéshez koncentráln minden erőt és energiát. Ilyenkor a hegy szőlővirágillatban úszik. Elegáns, kellemes, ám sosem toladó illatpára ez – olyan, akár bodor felhők járása az égen. Az élet ígérete. ♡