

# Egy szürke szerdán kinyitni egy szép

Felkapaszzkodok a Balatonfüred fölé magasodó Meleghegyre a Figula Pincészethez, ahol gyönyörű a panoráma, a távolban megcsillan a Balaton víztükre, szemlélődés közben itt hajlamos az ember kicsit filozofikus hangulatba kerülni. Ezután nem lepődöm meg, hogy Figula Mihály a borászatot és a borhoz kapcsolódó életérzést különleges nézőpontból szemléli.

## Generációk a szőlőhegyen

Arra gondolok, hogy nehéz lehetett fiatalként beállni a szőlősorok közé nyáron a Balaton mellett, ami megannyi lehetőséget kínál a kalandra. *Mihály* azt mondja, ezzel sosem volt gond. Amikor a kertészeti egyetemen tanult, közben már dolgozott a családi vállalkozásban.

Itt egy kicsit érdemes megállni és visszatekinteni a családi gyökerekhez. A dédapa, *Tolnay István* a 19. században Balatonfüred legtekintélyesebb borosgazdája közé tartozott, és ezt a családi hagyományt csak a szocialista rendszer törte meg.

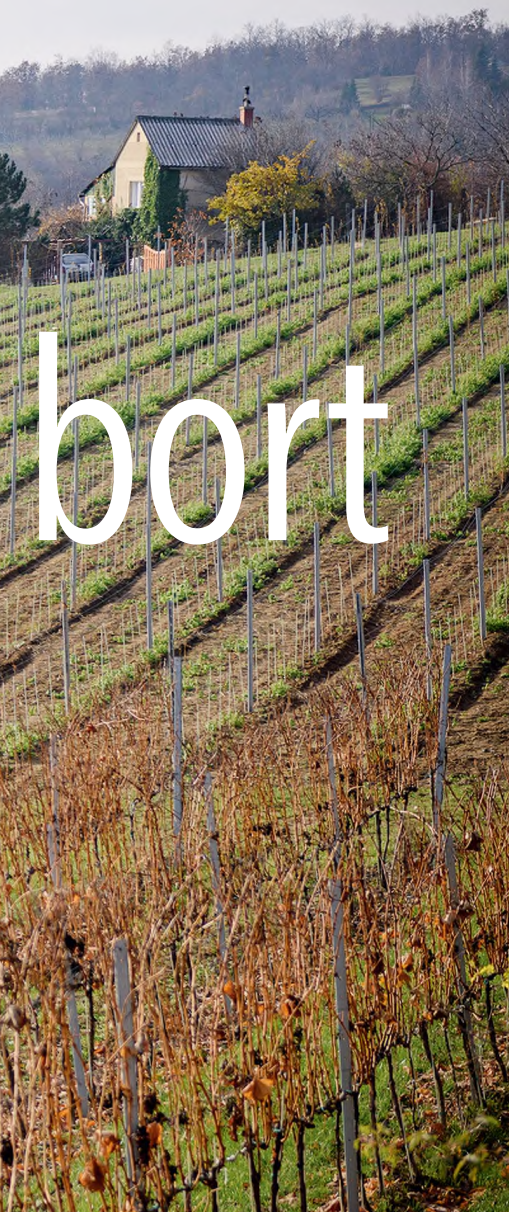
Mihály szülei, akik szintén a kertészeti egyetemen végeztek, a rendszer-váltás után alig várták, hogy visszatérhessenek a gyökerekhez és családi pincészetet indíthassanak, amelyre 1993-ban került sor.

Amikor az ifjabb Mihály, kezében a diplomával kilépett a nagybetűs életbe, akkor sem volt gond, mert ott voltak a szülei, két kiváló szakember mellett biztonságban érezhette magát a borászatban. Ezután következett az az élethelyzet, ami pillanatok alatt felnőtté teszi az embert.

– Amikor apa 2009-ben váratlanul meghalt, csak két lehetőség állt előttünk, folytatjuk tovább, vagy eladjuk a céget. Az utóbbi opciót lelkileg nem tudtam megelégni. Semmiképpen nem szerettem volna megszakítani a többgenerációs tradíciót, és az elődök rengeteg befektetett munkáját. Emellett édesanya nagyon komoly háttérrel biztosít, mikrobiológus és még most is a fél országnak ad szaktanácsot, így bármi gond adódik a pincében, biztonságban érezhetem magam.

Azt mondja, cégvezetésben soha nem tudja felvenni a versenyt az édesapjával, aki a

# bor



FOTÓ: KISS GERGELY

kisujjából rázta ki, hiszen előtte nagy cégeket is vezetett. Viszont szerencsére a testvére ebben nagyon jó, annak ellenére, hogy teljesen más területen mozog, profi zenész. *Figula Jánosról* van szó, aki a grazi zeneakadémián végzett, most is sokat van úton, de ő foglalkozik a borok értékesítésével és marketingjével, sőt, általában ő fogja össze a vállalkozást. Így Mihálynak van ideje és energiája kizárólag a szakmai teendőkre koncentrálni. Természetesen a 30 hektáros szőlőültetvényt, a borászatot és a vendéglátást nem lehet egyedül abszolválni. Mihály meggyőződése, hogy a magas minőség érdekében profi csapatot kell építeni. Például a főborász, *Feil József* vele együtt végzett a kertészeti egyetemen, és lassan húsz éve itt dolgozik, és többen is hosszú évek óta elkötelezettek a pincészet iránt. – Ezért van arra lehetőség, hogy a szakma szépségeit is meg tudjuk élni. Nem kötünk kompromisszumokat, nem elsősorban a pi-

aci trendeket figyeljük, főleg szakmai szempontok szerint működünk, és ha a piac ezt értékeli, akkor annak nagyon örülünk.

## Logikus választékkal kell a nagyérdemű elé állni

A szakmai rész elsősorban a termőhelyről szól. A fajta sem olyan fontos, még ha sokat is beszélnek az Olasz rizlingről, mint a borvidék meghatározó fajtájáról. Figulák olyan kínálatra törekzenek, amit a fogyasztó könnyen átlát, és nem kell nehéz döntés előtt állnia. Ezért három jól elkülöníthető kategóriában készülnek a borok: van a „falubor”, ami több dűlő terméséből készül. A dűlőszelektált borok esetében egyetlen dűlőnek a bora kerül a palackba, és az egésznek a csúcsa a parcellaszint, amikor a dűlőn belül van egy kicsi egység, ami valamiért másként viselkedik, mint a többi. Ott általában a talajban van különbség.

Ez rengeteg bor elkészítését teszi szükségessé, ami mind nem jelenhet meg, mert akkor 30-40 termék lenne egy évben, ami kezelhetetlenné tenné a kínálatot és piaci oldalról nem működik. Itt kell megkötni azt a kompromisszumot, hogy a felvázolt rendszer alapján alakulhasson ki a végső választék.

– Minden évben el kell készíteni ezeket a borokat, hogy a tanulási fázis elvezessen egyszer oda, hogy ezeket a dűlőket úgy ismerjük, mint a tenyerünket. Ezt sajnos a történelem elvette tőlünk, ez a tudás minden borászcsaládban megvolt a borvidékével kapcsolatosan, de az elmúlt rendszer alatt elveszett, és újra kell építeni, vélekedik. Minden szüretkor azokat az egyedi karaktereket keresik, amire a jövőben szükségük lesz. Ezért a falubor is ugyanolyan magas minőségben készül, mint a dűlős, vagy parcellaszintű, a hozzáállásban nincs különbség,

de Figuláék elképzelése szerint minél egyedibb egy tétel, annál értékesebb.

A végén egy átlátható, logikus választékkal kell a nagyrészt elé állni. Ennek érdekében fájdalmas döntéseket kell hozni, de el lehet jutni olyan igazságokig, amelyek hosszú évtizedekre meghatározzák a szakmai arculatukat. Burgundiához hasonlítja a

borvidék adottságait. A hasonlóságot pedig a talaj hihetetlen szintű változatossága adja. Ezt ott maximálisan kihasználják, egészen kicsi extrém területeket szüretelnek külön, és a borszerető világ már fel van készítve arra, hogy ismerje ezeket a dűlőket. Ő is a felső polcos gondolkodást tartja járható útnak.

## A TÖLGYFA ÁRNYÉKÁBAN

Amint beköszönt a jó idő, a kötetlen borozgatás és a balatoni panoráma mellett gasztronómiai élvezetekben is részesülhetnek a látogatók az öreg tölgyfa árnyékában.

A tálakon füstölt sonka, padlizsánkrém, körözött, házi aszalt paradicsom, sült kápiakrém, helyben készült kovászos uborka, mangalicamájas, kovászos kenyér, olíva-bogyó, érlelt sajtok, kacsarilette, házi tepertőkrém.

### Kacsarilette

A kacsacombokat megtisztítjuk, fűszerezük durva sóval, borssal, majd lábosba rakjuk, annyi zsírt adunk hozzá, hogy ellepje. Tegyük bele friss kakukkfűvet, rozsmaringot, felezett hagymát, pár fej fokhagymát, és sütőben vagy tűzhelyen

lassan konfitáljuk, kb. 85 °C-on 12 óra hosszat. Ezután a combokat kivesszük a zsírból, hűlni hagyjuk, és még langyosan kicsontozzuk. A húst szálirányra merőlegesen vágjuk vékony csíkokra. Keverőtálba tesszük, ízlés szerint fűszerezük még sóval, borssal, hozzákeverjük a zsírt és kihűtjük. Pirítóssal vagy friss házi kenyérral fogyasztjuk.



### Kápiakrém

6-8 db kápiapaprikát meglocsolunk olívaolajjal, 220 °C-os sütőben sütjük 15-20 percig, utána szorosan lefóliázzuk és megvárjuk, míg kihűl, a kicsapódott gőz segít abban, hogy héja könnyen lejöjjön. A paprikákat megtisztítjuk, a magházat és a

szárat eltávolítjuk. A tepsiben a paprikákból felgyülemlett levet ne dobjuk ki! Két fej apróra vágott vöröshagymát olívaolajon üvegesre párolunk, majd a hagymát, a megtisztított paprikákat és a levet turmixgépben krémesre keverjük. Ízlés szerint adjunk hozzá sót, borsot, pár csepp fehérborecetet, esetleg balzsamecetet.

## Az elérhető luxus

Azt mondja, Magyarországon ma nincs jelen olyan mértékben a bor, mint ahogyan egy bortermelő országtól ez elvárható lenne, de ezt az állapotot meg lehet változtatni, ha a fiatal generációra fókuszálunk.

– Jó kiindulópont, ha azzal kezdjük, hogy megnézzük, mit tehet az ember saját jólétéért napi szinten. A magyar bor például a megfizethető napi luxus. Pár ezer forintért egészen elképesztő minőségű borokat lehet kapni. Ha megengedjük magunknak azt a napi luxust, hogy egy szürke szerdán kibontunk egy szép bort, ehhez szép poharakat veszünk elő, és még az asztalt is megtérítjük, akkor mi saját magunknak teremtünk olyan pillanatokot, amiktől élvezhetővé válik az életünk. A bort én ilyen oldalról közelíttem meg. Az élet élvezetére hívnám fel a figyelmet. A bor kulturált fogyasztása egészen más folyamat, mint a rövidített inni. A pillanatról van szó, amit valaki vagy megtalál, vagy segítünk neki megtalálni, és onnantól fogva boros ember lesz. Egy szép asztal, egy szép bor, egy szép étel minden egyes hétköznapot ünneppé tehet, foglalja össze borfilozófiáját.

## Megérkezik a vendég, és mi békén hagyjuk

Szerinte, ha a bor helyett a fiatalok koktélok vagy bármi mást isznak, és a borászoknak nem sikerül megmutatni ezt a világot számukra, akkor lehet, hogy egy generáció úgy fog felnőni, hogy kimarad az életéből az, ami a minőségi fogyasztást támogatná. Ezért a borkóstolók alkalmával a fiataloknak inkább arról beszélnek, hogyan kapcsolódhat az ő életükhöz, hogy milyen pillanatokhoz és élettérzésekhez milyen borok tartoznak.

A klasszikus borkóstolók mellett pedig egy újfajta gondolkodásból fakadó vendéglátást próbáltak ki tavaly nyáron. A hegyoldalban, ahonnan látni a naplementét és a Balatont – lehet, hogy ez önmagában is elég lenne – borozóvá alakították a Tölgyfa Csárda régi épületét.

– Megérkezik a vendég, és mi békén hagyjuk. Próbáljuk azt a fajta környezetet megteremteni, ahol a fogyasztó és a bor egymásra talál. Lehet hozni a gyereket, a kutyát, béke és nyugalom van. Traktamentes környezet, senkire nem akarunk rátukmálni semmit. Mindenki érezze jól magát, és fedezze fel a bor világát, kényszer nélkül. Ha bármi kérdése van, ott vagyunk, segítünk. Ha jó lesz a benyomása, máskor is vissza fog jönni, sőt, elmegy más borászatokba is, egyre nyitottabb lesz, és mé-



2012-ben  
Az Év Fiatal Borá-  
sza, 2015-ben Az Év  
Gasztró Borásza, 2016-ban a  
megyei Év Vállalkozója, 2018-  
ban a legnagyobb presztízsű borá-  
szatnak odaítélt Prestige Award  
díjjal tüntették ki. 2019-ben  
pedig a Borászok Borászá-  
nak választották.



lyebben is meg akarja ismerni a borokat. A fiatalokra gondoltunk, és azt láttam a nyáron, hogy működik.

## A közeli múlt és a jövő

A kóstoló falát oklevelek, díjak, elismerések borítják, közülük a legfigyelemreméltóbb a világ legnagyobb borversenyének, a londoni Decanternek a díja, amit a parcellaszelektált Olaszrizling és Szürkebarát Köves 2016 hozott el. A tétel 97 pontot ért el, megjegyzem, ez már majdnem tökéletes.

– Magyar száraz bor még nem kapott ilyen értékelést. És jellemző a kollégáimra, amikor ezt bejelentettem, a pincemester válasza az volt, hogy akkor most gondolkodjunk el azon, hol veszítettünk három pontot. Igaz, a cél a mindig följebb. Itt jön a kompromisszum, hiszen ha valaki nagyon nagy bort szeretne készíteni, ott a gazdaságosságot el kell felejtetni. Mégis meg kell mutatni, hogy mi lehet a csúcs, hiszen a figyelmet a világban úgy tudjuk felkelteni, ha kiugró eredményeket érünk el. A stabil magas minőség nagyon-nagyon fontos, de mellette mindig kell olyan vezérhír, ami megbolygatja az állóvizet. És igen, ez az ország ezekkel a kicsi lokalizációkkal tökéletesen alkalmas arra, hogy nagyon magas minőséget és egyedi karaktert adjon. Ilyen a parcellaszint, és ez nincs minden évben.

Filozófiája szerint azokkal a lehetőségekkel gazdálkodnak, amit a Jóisten ad. Ha nem adja, akkor ha megfeszülnek sem lesz belőle jó évjárat. Ők csak tökéletes körülményeket próbálnak teremteni egy teljesen természetes folyamathoz. A szőlőtermesztés és borkészítés arról szól, hogy van egy tőlük teljesen független tökéletes rendszer, amiben fenntartják a jó körülményeket, az igényes szőlőtermesztést, a tiszta pincét, de a mustból menthetetlenül bor lesz, és az a borász felelőssége, hogy milyen. Ezért a koronavírus-járvány sem bolygatta fel túlságosan az életüket. Viszont rengeteg tanulóssal és tanulsággal járt. Például, hogy most tisztult le a piac, most szinte csak magyar fogyasztók vásárolnak. Vagy, hogy a gasztronómia milyen színpompássá tette a magyar borpiacot, és nélküle mennyire nem az.

– Viszont a mi életünkön sokat nem változtatott, hiszen olyan mesterséget űzünk, aminek a rendjét a természet határozza meg. Történhet bármi, a szőlő nő, a bor fejlődik. Ha a bort nem kellene eladni, akkor a világon ennél szebb életforma nem is létezne.

Mit szeretne az új évben? Kíváncsi tekinteteket, ez lenne az a változás, ami jó irányba viszi a fiataloságot. A fiataloknak a borhoz való első kötődést ugyanis nekik kell megadni.

Sárközi Judit