

MADARAK KÖZÖTT

Pánczél Andrea a Szászi Pincében

A tévés műsorvezető és híradós újságíró PÁNCZÉL ANDREA hamarosan egy boros műsorral jelentkezik, és hogy ilyet tegyen, ahhoz minden joga megvan: évek óta járja a borvidékeket itthon és külföldön, kóstolgatja a borokat, sőt még saját szőlője is van. SZÁSZI ENDRE pincéjében otthon van, nem is mi vittük őt oda, hanem ő vitt el minket kedvenc bioborászatába. NAGY SEBESTYÉN tudósítása a seregélyek és egyéb csicsergő szárnyasok hazájából.

HA NEM IS CSICSERGÉS, de mindenképpen valami madárhang fogad minket a hegytetőn, Hegymagason. Elég idegesítő, de a gazda szerint hozzá lehet szokni.

– *Mi már szinte meg sem halljuk* – mondja Szászi Endre. – *Amikor fogy ki belőle az elem, akkor a legszórakoztatóbb a hangja.*

És tényleg, eltelik tíz perc, eltelik egy pohár 2006-os Szentgyörgy-hegyi Olaszrizling, és már én sem képzelem percenként, hogy rossz gyerek vagyok, csúzlival.

– *A képzetebb vendégek azt is meghallják, hogy ez két madár. Egy hím és egy tojó, ők felelgetnek egymásnak.*

Ez az olaszrizling majd' hároméves, és mégis még csikó. Minden irányba dobálja magát az ember szájában, hol kidolgozott savait, hol nagyobbacska testét, hol az ásványait mutogatja. Pattogóan sós, ha nem figyelek és elkalandozom, azt gondolom, hogy tengervizet nyeltem.

A szőlőben seregélyből is többféle van. Vannak a házi seregélyek, akik a domboldalban raknak fészket, és elférnek. Meg vannak, akik

északról jönnek, nagy hordában, nem férnek el, és semmi nem marad utánuk. Na, ellenük védekezik Szászi Endre a műsúlyomhanggal, vagy ha helyzet van, minden lehetséges hangkeltő eszközzel. Ha jól csinálja, a borász képes becsapni az összes vendéget, hívott és hívatlant, embert és seregélyeket.

LILIOFI IS BELESZERETETT

Elsőként mindenki a tájba szeret bele. Aztán a borba. Illetve nem. Legeslegesőként mindenki abba, hogy egyedül van: a táj „szépsége” csak az övé (vagyis valamennyire saját magába); mert itt még házak is alig: először is Szásziék lakóháza, mögötte a Szásziék vendégháza, arrébb a műemlékvédelmiek nem privatizált nyaralója, feljebb Nyári Ödön birodalma, na de alattunk meg már tényleg csak a zöld tenger: szőlők, aztán a hegy, tetején a szigligeti várral, mögötte pedig a Balaton.

– *A Liliomfi az egyik kedvencünk.*

Mármint filmben, bár... ki tudja, végül is a poharunkban is az van.

„NAGYON JÓ FRÖCCSBOR ÉN EGYÁLTALÁN
NEM SÉRTŐDÖM MEG, HA AZ EMBEREK
FRÖCCSNEK ISSZÁK. INKÁBB AZT SZOKTAM
MONDANI ILYENKOR, HOGY AZ ILYEN
KÓSTOLÓ TUDJA, MI A JÓ.”



– Ajánlottak egy húszéves, hagyományos módon ültetett, egyszer egyes olaszrizlinget. Nem tudtam, mit tegyek vele, aztán kimentem, megláttam a gyönyörű, erdőktől körülvett területet, és tudtam, hogy végem van. Tisztára, mint a Liliomfiban, ami részben itt játszódik Szigligeten, és néhány jelenetben látni ezeket a régi módon művelt szőlőket, meg a benne dolgozó embereket...

A Liliomfi tehát bor is lett, a többi olaszrizlingnél kicsit jobban meghordóztatott, súlyos különcc, 2007-ben szépen érett alapanyagból, nagy testtel és alkohollal, illatában a botrytis diójával, a fa krémjével és egy kis mezei virággal, hosszú-hosszú ízében citrussal, vajassággal és az olaszrizling beskatulyázhatatlan egyediségével és dacos keserűségével.

A bor – ja, nem, a film rendezője, Makk Károly is szívesen nézelődik itt. Aztán ha kinézte magát, kér egy Szászi-bort, becsukja a szemét, elképzeli pont ugyanazt, amit látna, ha kinyitná, majd elmondja, hogy éppen az a jó erről a pontról a Balatonban, hogy mint az okos lány: mutogatja is magát, meg nem is. Szemben a panoráma nagy részét a hegy foglalja el, de két oldalán megvillan a tó, és a rendező tudja, hogy ez a sejtetés még egy geológiai képződmény részéről is... értékelendően erotikus.

A BIO FÜGGŐVÉ TESZ

Pánczél Andrea ökonagykövet sok évvel ezelőtt gyönyörködött itt először. Egy nagy társasággal akkoriban több éven át járták az országot, hogy láthassák a legjobb magyar ökotudományokat. Az ilyen biotúrák, még ha autóval teljesítik is őket, szükségszerűen függővé teszik az embert: a TV2 egykori szerkesztő-műsorvezetője, majd hírigazgatója vásárolt a közeli Ábrahámhegyen egy földdarabot, rajta szőlővel, igen, főleg olaszrizlinggel, amiből férjével ma már bort is készítenek. Na jó, ehhez Szászi Endrének is van néhány szava.

– Egyre divatosabb ez a dolog. Az emberek megveszik a szép területeket, rajta a szőlőt, és jó esetben művelik is. Aztán az értelmesebbek rájönnek, hogy ha bort szeretnének belőle, nem árt a segítség. Többen is behozzák így a szőlőjüket, amiből nálunk készül bor – lassan már nem is bírjuk ezt kapacitással. Pedig ez a legbiztonságosabb

„...A TV2 EGYKORI SZERKESZTŐ-MŰSORVEZETŐJE, MAJD HÍRIGAZGATÓJA VÁSÁROLT A KÖZELI ÁBRAHÁMHEGYEN EGY FÖLDDARABOT, RAJTA SZŐLŐVEL, IGEN, FŐLEG OLASZRIZLINGGEL, AMIBŐL FÉRJÉVEL MA MÁR BORT IS KÉSZÍTENEK. NA JÓ, EHHEZ SZÁSZI ENDRÉNEK IS VAN NÉHÁNY SZAVA.”

módja a bor értékesítésének: a tulajdonos alig várja, hogy fizethessen érte... De hát ha csak ezzel foglalkoznánk, és nem maradna például a mi kis Kabócásunk szépségeire idő, az egésznek semmi értelme nem lenne.

A Szászi-birtokon már tíz éve biogazdálkodás folyik. Endre felesége agrármérnök, és anno abban férj-feleség egyetértett, hogy ebben a tájban szeretne élni. Szászi Endre ősei is szőlővel, gyümölcscsel foglalkoztak – nagypapa például a barackosából éldegélt –, egyértelmű volt, hogy ő is folytatni szeretné a hagyományt.

– Rendben, foglalkozzunk szőlővel – mondta Szászi Endre felesége tíz évvel ezelőtt. – De akkor ne úgy csináljuk, mint mindenki más.



Szászi Endre borász és Pánczél Andrea majdnem borász - egy tőről eszegetnek





„PÖPEC KOMBÓ – ÍROM A JEGYZETEMBE, AMI NEM EGY MOST FELFEDEZETT, ÚJ BALATONI HALFAJTA NEVE, HANEM ANNAK BEISMERÉSE, HOGY TÉNYLEG A KESZEG A LEGJOBB BALATONI HAL (ÉS NEM A FOGAS), ÉS TÉNYLEG A KÉKNYELŰVEL ALKOTJA A LEGJOBB PÁROST.”

És a Szásziék birtoka már akkor „bio” lett, amikor más, sokkal nagyobb nevű borászok még csak nem is ismerkedtek a fogalommal.

Pánczél Andrea és férje pedig megfogadják a badacsonyi mentor tanácsait: szőlőjüket többek között Szászi Endre segítő szavával és két lányuk közreműködésével művelik, sőt ma már néhány száz palack saját bor is készül a négyszáz négyszögölön.

– *Van szőlőnk, amit a lányok taposnak* – mondja büszkén Andrea férje.
– *Tényleg, hol van a kádunk? Olyan régen láttam...*

A KÉKNYELŰT A KESZEG IS SZERETI

Valami egészen ezüstösen csillog a poharunkban. A 2006-os Badacsonyi Kéknyelű lesz az. Szászi Endre vásárolja ezt a szőlőt a Badacsonyi Kutatóintézetből, aminek vagy két hektárja van a közelben belőle.

– *Az idén rosszul virágzott* – mondja Endre. – *Ez a nagy veszély ennél a szőlőfajtánál: ha esik az eső virágzáskor, nagyon rosszul kötődik.*

A bor viszont már az előző évben is szép volt, és Endre kötődik öhozá: az idén már kétszer annyit szeretett volna vásárolni belőle.

– *Kétszer annyit?* – kérdezték a kutatóintézetben. – *Lehet, hogy az idén semmit sem tudunk adni...*


STAND BISTRO



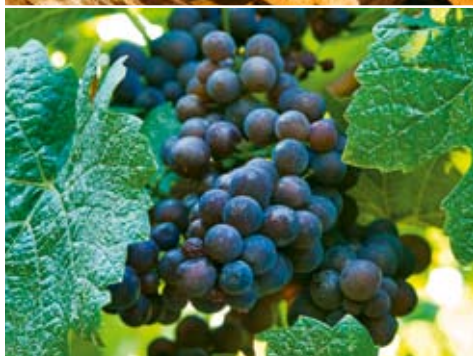
A STAND BISTRO

nevét a piaci standok után kapta. Hagyományos és modern értékeket ötvöző, barátságos környezetben kínálunk egyszerű, egytál ételeket jó minőségű és friss alapanyagokból, ahogy egy piacon is jó minőségű, friss, házas alap élelmiszereket lehet találni.

**BISTRO KONYHA
SEGAL VIKTOR
KREATÍV CHEF-TŐL**

Hétfő-Péntek / 08:00 - 23:00
Szombat / 11:00 - 23:00
Vasárnap / Zárva

H-1051 Budapest, V. Sas utca 3.
Telefon: +36 1 411 0909
Fax: +36 1 411 0910
www.standbistro.hu



„SZEMBEN A PANORÁMA NAGY RÉSZÉT A HEGY FOGLALJA EL, DE KÉT OLDALÁN MEGVILLAN A TÓ, ÉS A RENDEZŐ TUDJA, HOGY EZ A SEJTETÉS MÉG EGY GEOLÓGIAI KÉPZŐDMÉNY RÉSZÉRŐL IS... ÉRTÉKELENDŐEN EROTIKUS.”

A bor illata megtévesztő. Van benne egy fuvallatnyi a sauvignon blanc-ok egreséből, mellette pedig egy csokor fehér szirmú virág. Az ízben ugyanazokkal mesterkedik, mint a legtöbb Szászi-bor: érett citrusokkal, markáns, de nem mellőngető savakkal, lendületes, de nem hőmpölygő ásványokkal és hosszú emlékekkel. Tömör, komplex, hosszú – ezek a borszakértők nyomorult szavai, ha az ilyen borról locsogni kénytelenek.

– *Annyiban nekem is eszembe jut a sauvignon blanc, hogy halhoz vagy azt választanék, vagy egy ilyen kéknyelűt!* – mondja Andrea.

– *Igen, imádják is a vendéglátósok. Tényleg jól párosítható ételekhez, és kedvező az ára. Ideális lenne, ha itt, a Balaton környékén is*

kialakulna, mint minden rendes nagy borvidéken, hogy a helyi ételeket párosítják a környék boraival. Ehhez a borhoz a legjobb a balatoni keszeg...

– *Csak éppen már halpiac sem igazán van a környéken.*

– *Meg hal sem, hacsak a rapsicoktól nem szerez az ember – mondja Endre, olyan mosollyal, hogy azt mi azonnal meghívásnak vesszük.*

NEM TEREM MINDEN ÉVBEN KABÓCÁS

Pöpec kombó – írom a jegyzetembe, ami nem egy most felfedezett, új balatoni halfajta neve, hanem annak beismerése, hogy tényleg a keszeg a legjobb balatoni hal (és nem a fogas), és tényleg a kéknyelűvel alkotja a legjobb párost. A bor szinte vízszerűen áttetsző, könnyű teste hagyja érvényesülni ennek a finom kis halnak az ízét, de élénkítő savai és ásványai meg is fűszerezik egy picit.

Próbálkozzunk persze másokkal is, például a 2008-as Szigligeti Olaszrizlinggel, de kiderül: az önmagában a legjobb, mert nagy odafi-



gyelést igényel, nem tűri, hogy az ember szájában szállák után kotorászva kóstolgassa.

– Csak ha megvan az a bizonyos kis plusz a borban, akkor jövünk ki a Kabócással – mondja Szászi Endre. – 2003 ilyen év volt, aztán a következő a 2006, ami csodálatos évjárat lett, a hosszú, meleg, napos ősznek köszönhetően, majd 2007-ben állítottuk össze utoljára a

Kabócast – ez pedig olyan év volt, amikor mindkét évszak, a tavasz és a nyár is egy kicsit előrejött, és augusztusban már szinte féltünk kellett a szőlőt... 2008-ban nem lett Kabócás, ilyenkor az arról a két hektárról származó olaszrizlinget összeházasítjuk a másik területről származóval. Így ha nem is lesz Kabócásunk, az olaszrizlingünk minőségét emelni tudjuk vele.

A nyolcas olasz illata enyhén barackos és virágos, illik a nyári délutánhoz. Szerkezete egyszerű, a nem csak a halban szállák keresők szerint nyilván nem elég fás, nem elég vastag, nem elég testes, de optimista, déli típusú kóstoló úgy jellemeznék, hogy „frissítő” és „jól iható”.

– Nagyon jó fröccsbor. Én egyáltalán nem sértődöm meg, ha az emberek fröccsnek isszák. Inkább azt szoktam mondani ilyenkor, hogy az ilyen kóstoló tudja, mi a jó. Egyébként nemrég mondták itt lent, a szigligeti kikötőben, hogy vitorlások érkeztek Keszthelyről, és ebből a borból kértek fröccsöt – mert hogy kifejezetten ezért jöttek...

A Mekk Elek zenéje szakítja félbe a beszélgetést. A hang egy kívül-belül kidekorált busz orrából érkezik, a buszból pedig emberek özönlenek csoportokban a Szászi Pince felé. A badacsonyi borkörjárat az év legnagyobb helyi találománya: a busz reggeltől éjfélig járja – csúc szezonban mindennap – a környék borászatait, megmutatva az érdeklődőbb nyaralóknak, hogy érdemes a parton mért lőrék mögé is nézni, mert ott van az igazi élet.

– Hát ez meg milyen madár lehet? – kérdezik egymástól ragyogó arccal a badacsonyi látképet lassan már seregélyként elborító, újonnan érkező látogatók. És Szászi Endre elégedetten mosolyog.

Hát persze: vendégei összes érzékszervét megbolondította. **D**