



Gráf László

■ ELTE Biokémiai Tanszék

# A borozás öröme: San Francisco és Dörgicse

Néhezen ellenállni a kísértésnek, hogy baráti körben, borozás közben ne meséljünk különböző borkóstolással kapcsolatos élményeinkről. Ezúttal Hajós György igazgató úr, szép emlékű Hajós Gyöngyi biokémikus kollegám férje kért fel arra, hogy a Magyar Kémikusok Lapja különszámába írjak a borról. Bevezetéképpen nosztalgiával és szeretettel emlékezem arra a derűs napra, amelyen, talán 25 évvel ezelőtt, Hajós Gyuri családja és az enyém, egy Szent-György-hegyi kiránduláson, a csodálatos bazaltorgonák alatt összetalálkoztunk. A borvidék varázslatos szépségéről beszélgettünk. Hadd adózzak ezzel a kis írással Hajós Gyöngyi emlékének is.

Két történetet szeretnék elmesélni. Az egyik 1973 tavaszán, San Franciscóban, pontosabban Berkeley-ben történt. Egyéves tanulmányutamat töltöttem a nagy hírű Choh Hao Li professzor laboratóriumában, a San Franciscó-i UCSF Hormonkutató Laboratóriumában. Li professzor szokása volt, hogy fiatal munkatársai sikeres kísérleteit azonnali vacsorameghívásokkal vagy egyéb programokkal honorálta.

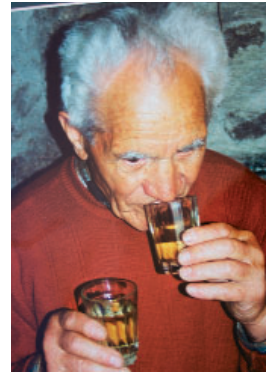
Emlékszem pontosan, hogy a humán növekedési hormon sikeres plazminos hasítása és a hasított helyek azonosítása után ajánlotta, hogy helyettesítsem őt a Berkeley-i Egyetem Professzori Klubjában évről évre megrendezett borkóstolási versenyen. Felvetette, hogy egy olasz származású posztdokkal, Paolo Tarlival menjünk kettesben. Azt mondta: „Ti, egy magyar és egy olasz szakember, jobban képviselitek a borok világát, mint én.” Való igaz, kora gyermekkoromtól a Balaton-felvidéken töltöttem a nyaraimat, Paolónak meg szőlőbirtoka volt Siena környékén. Szóval nagy mellénnyel indultunk Berkley-be. A borkóstolók népes társaságában, ahogy erre számítani is lehetett, több volt az éltes professzor, mint a fiatal kutató. Ez azonban cseppet sem zavart bennünket. Biztosak voltunk a sikerünkben. Négyfajta anonim vörösbort és ugyancsak négyfajta, betűjelekkel megkülönböztetett fehér bort kellett



**Choh Hao Li professzor dolgozószobájának ajtaja előtt, az ebédjével és egy pohár fehér borral. San Francisco, 1973**

pontoznunk. A borok között friss kaliforniai sajtokat kínáltak. Minden aromát megvitattunk és a minőség megítélésében nagyjából közös véleményt alakítottunk ki.

A kódok feltárása és az eredményhirdetés azonban lesújtó volt. Kiderült, hogy a vörösbor kategóriában mindketten az olcsó és akkor még nem különösen jó minőségű kaliforniai Gallo Burgundyt helyeztük az első helyre csakúgy, mint a kóstoló közönség 75 százaléka. A második helyen is kaliforniai borra tippeltünk. Kiderült ugyanakkor, hogy a résztvevők túlnyomó többsége által utolsó helyekre sorolt vörösborok különleges, limitált példányszámban palackozott francia chateau borok voltak. Egy-egy üveg ára 20–25 dollár kóstált. Ez akkor óriási összeg volt. A fehér borok versenyéről nem is írok. Magunk alatt voltunk Paolóval. A kóstolást és az eredményhirdetést ízletes vacsora követte, amelyhez a versenyben álló nyolc bor bármelyikéből fogyaszthattunk. Mondanom sem kell, hogy Paolóval, némi büntudattal ugyan, csak a 25 dolláros francia chateau bort ittuk. A nevére már nem emlékszem. Kiderült viszont, hogy az összejevetelt, nagy titokban, a Sonomai Gallo Pincészet rendezte és finanszírozta. A cég azóta, nyilván nem véletlenül, óriási karriert futott be.



**Ede bácsi kétfajta rizling bor tesztelése közben. Dörgicse, 1999**

A másik történet a múlt század kilencvenes éveire tehető. Magyarországon, Dörgicsén történt. Nem annyira a bor híre, mint inkább a táj szépsége befolyásolt, amikor megvettünk egy öreg parasztházat. Felújítottuk és boldog nyarakat töltöttünk itt a családommal. Persze a helyi borok kóstolásában is kivettük a részünket. Én módosra látogattam a környékbeli termelők pincéit és kritikusan ízleltem a borukat. Főleg az olaszrizlinget. Ez Dörgicse leghíresebb bora, magam is ezt kedvelem. Hosszú éveken keresztül, amíg fel nem hagyott a bortermeléssel, Horváth Ede bácsitól vettem az olaszrizlinget.

Más gazdáktól eltérően maga is kritikusan elemezte a saját borait. A pincéjében folyó kóstolgatásaink már-már kultikus események voltak. Egy ízben, finoman gargarizálva a kesernyés nedűt, hirtelen rádöbentem a jó dörgicsei olaszrizling igazi karakterére. „Ede bácsi, ez a fülemben csilingel!” Az öreg először meglepődött, aztán ő is elkezdett figyelni a belső hangokra. Végre egy nagyot nyelt és megszólalt: „Igaza van, tényleg csilingel!” Nos, megtaláltuk a minősítés módját. Éveken keresztül nem annyira a csilingelés erőssége, mint inkább a dallama alapján osztályoztuk a rizling borokat.

Isten éltesse, Ede bácsi!

