



Néhány évvel ezelőtt már rácsodálkoztunk a Merfelsz Pincére és tulajdonosára. Akkor úgy aposztrofáltuk őt, mint a topborászok és a szárnyait bontogató új generáció között hidat verő lelkes amatőrt. Merfelsz Gábor ma már nem egyszerű műkedvelő. Sokkal több annál.

vonzalmát feltehetőleg anyai nagypjától örökölte, aki egy hold szőlőt művelt a környéken. „Pedáns pali volt az öreg”, emlékszik vissza, „Fülig Jimmys pofonokat osztogatott, ha valaki, mondjuk, zsíros kenyérral indult a pinceajtó felé.”

Az elmúlt néhány évben Merfelsz úr kinötte a saját árnyékát. Borászata a profik csapatát erősíti. Nemcsak azért, mert a különböző megmérettetéseken borai sorra elhadják a díjakat a nagy nevek előtt.

A profizmusért neki is meg kellett küzdenie. Pár év alatt elfogyasztott néhány borászt, ő maga sem volt rest egyre mélyebbre ásni a szőlő lélektanában. Ma már gond nélkül metsz, zöldmunkázik, és akkor takarja ki a napfénynek a fűtöket, amikor neki tetszik. Mert dönteni jó, a döntés az ember maga, aki dönt, az szabad lény. Ő pedig egy szabadságmániás vízöntő. Még mindig.

Tóth Péterben emberére akadt. A borász olyan fiatal, hogy diplomáján még meg se száradt a pecsét. Budán végzett, a kertészeti egyetemen. Szerette a Villányi utat, az egyetemet az arborétummal és a környező, szőlőmélékkel terhes utcákat. A Gellért-hegy szerinte még ma is a város zöld szívcsakrája. Elmélázunk azon, hogy a szomszédos Sas-hegyen termelték a legjobb hírű vörösborokat, mindenekelőtt kadarkát és csókaszőlőt. Erről eszébe jut, hogy épp másnap mennek Gáborral Szentesi Józsefhez, aki a szőlőhungarikumok messiásaként történetesen a csókaszőlőt is feltámasztotta halottaiból. (Ennek majd mi is utánanézőnk).

Még mindig

Merfelsz úr ma is kettős életet él. Egyik élete továbbra is a bank, másik a bor. Babits városában született, a nagyszülőknél gyerekeskedett a szomszédos Faddon, innen származnak első íz- és illatélményei. A faddi halászlének nincs párja a világon, erre leteszi a nagyesküt. Gyerekkora színhelyén most is van egy kis háza szőlővel, gyümölcsösrel, saját, harapósra nevelt paprikával. A bor iránti

MERFELSZ PINCE



A birtok

A borászat központja egy 1832-ben épült módosparaszt-pince a palánki hegyen. Inkább dombon. Szekszárdon a legtöbb dűlő arról a faluról kapta a nevét, amely anno birtokolta. Innen fentről jól látszanak a palánki házak. A legérdekesebb dűlő egyébként Szőlőhegy névre hallgat. Szőlő nevű falu azonban nincs. A magyarázat? Itt szekszárdi polgárok csatogtatták a metszőöllőt. Szóval nagy fogás ez az épület, amit 2005-re sikerült visszafogozni az eredetközeli állapotba. A paraszthouse körül csak egy nyúlfarknyi saját ültetvény akad, a birtok nagyobbik fele délebbre fekszik. Várdomb, Decs, Alsónána háromszögében 12 hektár osztozik lankán és dombtetőn. Mondanom se kell, mind saját, újratelepítve, újratöltve. 2000 és 2003 közötti telepítések. Olyan parcellák ezek, ahol korábban vagy nem volt szőlő, vagy ha mégis, annyira szétrágtá az idő, hogy megérett a váltásra. Nagy talajkülönbségekről Szekszárd esetében nem beszélhetünk. Sokkal inkább lejtőszögek, mikroklímák, kitettség, benapozottság és hasonló szinonimák mentén evezünk előre. Na, meg a szél járása után tájékozódunk.

Nem mindegy, honnan fúj a szél. Az ültetvények kivétel nélkül délre néznek. Merfelszék 2006-ban takaríthatták be először a teljes termést. Tóth Péter a 2006-os borokat ászokhordókban, dűlő- és fajtaszelektáltan örökölte. Szobrászkodott velük kicsit: csiszolgotott, küvésített rajtuk például.

A 2007-es évjárat viszont már teljes egészében az övé. Van egy helyes kis trakeszük, azzal művelik a szőlőt, szállítják be a termést. A feldolgozó funkcionálisan és esztétikailag is szőlő- és borbarát. Onnan támadunk, ahol a gyümölcs érkezik a feldolgozóba. Az erjesztőtér a saválló acéltartályokkal a pincészet lelke és epicentruma. Komplettnapra kész technológia, a tartályok hűthetőek-fűthetőek, mikor melyikre van szükség. 300 hektoliter körüli kapacitás áll Tóth Péter rendelkezésére, amely kiegészül kézzel csömöszölhető erjesztőkádakkal. Az edényarzenál éppen azért nincs túlméretezve, hogy minden tételt külön tudjanak erjeszteni, kezelni, babusgatni. Itt készül a rozé, itt végzik a palackozást megelőző borkezelési műveleteket, illetve a vörös cuvée-k összeállítását is ezekben a tartályokban zajlik. Műanyag tartályt csak átmeneti tárolás végett tartanak, egyszerűen azért, mert nincs öt hektoliteres acél-





tartály. Viszont akadhat ilyen kicsi, válogatott alapanyag, valahol annak is el kell lakni, míg kiderül, mi lesz a sorsa. Egy birtok akkor az igazi, ha mindenben a maga ura. Nem szorul arra, hogy bérben palackoztasson. Merfelszék maguk palackoznak, ami ilyen kis, kézműves méretben nagy szó. A szerkentyűvel egy nap alatt három-négyezer üveget tudnak le-, illetve feltölteni. A tervezett éves palackszám 40000 körül mozog. Ebből már könnyen kiokumlálhatjuk, hogy Merfelszék hektáronként nem egészen 40 mázsa terheléssel dolgoznak. A terméskorlátozás számukra a magától értetődő dolgok kategóriájába tartozik. Nem hit és nem vita tárgya. A 2007-es évben a teljes területre kivetített termés átlaga 85 kg tőkénként. (És ez tényleg ennyi? – kérdezem egy kezdő magándetektív naiv szemöldökrántásával). Tényleg.

Szőlő- és borfilozófia

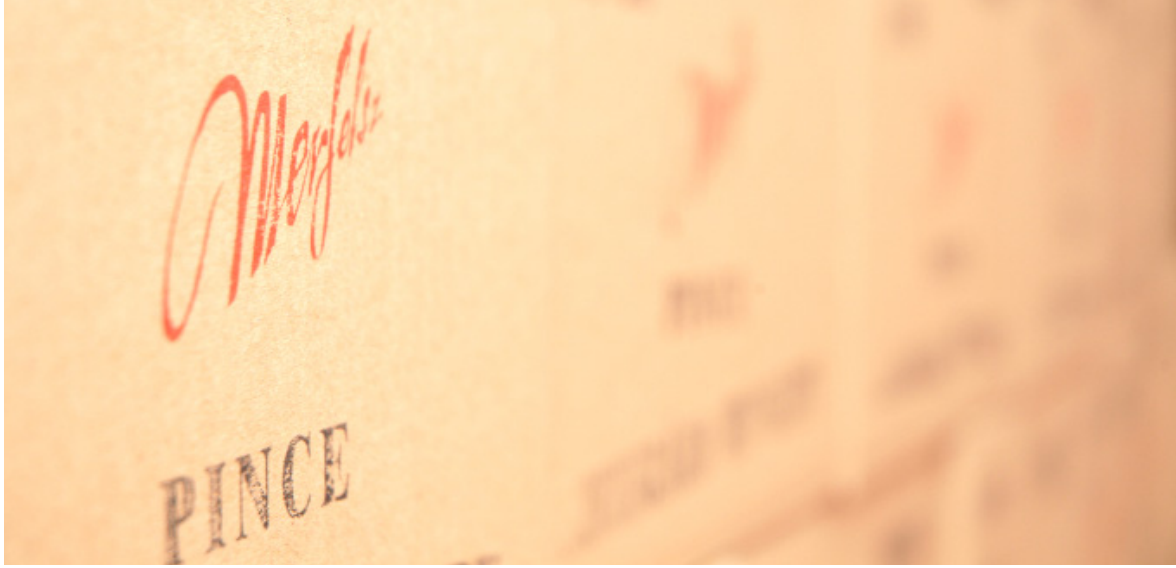
A fajtaösszetétel tekintetében a hangsúly a kékfrankoson és a kadarkán van, fontossági sorrendben következik aztán a merlot, a cabernet franc, a cabernet sauvignon. A kadarkát (1/3 hektár) komolyan szelektálják, a jobb klónokat szaporítják. Ott van még a zweigelt, a 2007-es már palackba is került. A zweigeltet olyan durván hozamkorlátozzák, hogy a termés nyolcvan százaléka sem marad a tőkén. Csak így lehet belőle kikényszeríteni a minőséget. Aztán ott van a nero, ebből a fajtából mindenképp területet növelnek, mert izgalmas színfoltja lehet egy-egy

cuvée-nek. De készült már belőle rozé is, aki kóstolta, dobott is egy hátast.

Lássuk, mi van még? Van egy csöppnyi labor, a napi gyakorlatban legfontosabb paraméterek ergo azonnal csekkelhetők. A lehető legtermészetesebben bánnak a szőlővel, szüretlenül palackoznak. A biodinamikától még messze, de a terroir-hoz közel. Integrált növényvédelem, magától értetődik. De szőlő nélkül azért Tóth Péter sem tud csodát tenni. Tovább az ászoktérbe. Ezer és ötszáz literes ászokhordók, némi barrik, szinte csak mutatóban. Biztosra vehető, hogy önállóan újfás bor valószínűleg soha nem hagyja el a Merfelsz Pince kapuját. Ez jó hír. A közös borászati filozófia sarokköve, hogy ezzel az olcsó közhellyel éljünk. A barrik nem az út és erény könyve. Egy nagy cuvée-ben elfér valamennyi barrik, mint só az ételben, de semmi több. Fajbornak is csak egy egészen kicsi része lehet barrikolt tétel. Ráadásul a barrik szó a Merfelsz Pincében alapvetően soha nem vadiúj, hanem másodharmadtöltésű hordókat jelent. Tóth Péter szerint azokban szebben fejlődnek a borok. A gyümölcs zamatait és a szekszárdi fűszereket fel kell szabadítani a barrik diktatúrája alól. Hajrá!

2007-ben Merfelszék először készítettek Bikavért. A bikavér legyen könnyed és elegáns, extrakt édes, illatos, lágy, de nem feltétlenül lekváros, simára fésült tanninszerkezettel. A kadarka-kékfrankos hangsúlyt tartják fontosnak. Valahogy így hangzik a pince bikavérképlete, amely nem hiányozhat a repertoárból, hiszen a szekszárdi identitás





leginkább benne fogalmazható meg. A bikavérben (is) a borvidéken elérhető legnagyobb minőségre kell törekedni. Lehet virtuskodni világfajtákkal vagy egyedi technológiákkal, de számukra nem ez a királyi út. Ha Szekszárdon a kadarka és a kékfrankos őshonos, akkor ezekre a fajtákra kell bázírozni. Attól még a merlot adta lehetőségeket is meg lehet (sőt kell) lovagolni.

Az érettség persze csak hatalmas hőösszegekkel érhető el. Ha nem süt eleget a nap, az ember ne álmodozzon nagy testű vörös ördögörről. A talaj lösztartalma sem elhanyagolható, amely viszonylag alacsony ásványi anyagainál fogva légysággal ruhazza fel a borokat. Szekszárdon azonban – éppen hatalmas hőkapacitása miatt – nehéz nem átesni a ló másik oldalára. A teljes, sőt túlérlett szőlőből nagyon gyakran nagymamalekváros borok születnek. A lekvárosság viszont épp a nűánszokat takarja el. Túlérésben csökken minden lényeges összetevő. Márpedig a sav, a tannin és a textúra harmonikus elrendeződéséből születhet csak nagy élmény. Az persze nem baj, ha egy vörösbor kérdéseket vet föl. Attól csak izgalmasabb. Az sem baj, ha a bor mindig más, az érés során többféle arcát is megmutatja. Megosztja a kóstolókat? Hát ossza. Ki látott már olyan bort, amely mindenkinek egyformán ízlett? Tóth Péter nem látott. Merfelds Gábor sem. Én sem. Nagy egyetértésben bandukolunk az úton. Míg a kóstolósobáig elérünk, Tóth Péterből nagy nehezen kihúzzom, hogy a szekszárdi borászok közül ki áll hozzá a legközelebb. Vida Péterben véli felismerni a rokonelket.

Kóstolási jegyzetek

Ez a világ legbarátságosabb, leginkább testre szabott kóstolóhelyisége. Egy dolgozószoba: enteriőr, szentély, műhely, méhes. Én se építettem volna másképp. Könyvek lennének benne még. Sok. Mindenesetre, aki ezt megálmodta, annak van érzéke az idillhez. A falak plafonig képekkel teliaggatva, a kisdobos oklevéltől a legborosabb

emlékig. Egyik oldalán fehér apácarács, állig polcozva borospalackokkal. Van ott minden, Penfoldstól Montalcinóig. Üresek persze, illatok és ízek kitinvázai. Apropos, Penfolds! Már rég meg akartam kérdezni, hogy a Merfelds címke a Penfoldsra játszik-e rá? És ha igen, mi az üzenet benne? Nem, hangzik a válasz, nincs üzenet. Merfelds úr egyszerűen ugyanúgy írja alá a nevét. A fehér és vörös szín meg a tisztaságot jelenti számára. Ennyi. A címke egyébként épp átalakulóban, árulja el. Így a kérdés már akkor idejét múlta, amikor föl tettem.

Sorra vesszük a borokat. Végre nem a pincében fagyoskodva próbáljuk felmelegíteni a pohár tartalmát. Itt van előtünk minden, fehér abrosz, piros bor. Hordóminták és palackozott tételek. Két borcsaládból áll a szortiment. Az egyik a hagyományos, mérsékeltebb áru borok familiája, mint amilyen a rozé, vagy a Vízöntő névre keresztelt vörös. A másik a csúcsboroknak van fenntartva. Nectar Szexardique a sorozat neve. Liszt Ferenc használta ezt a kifejezést ama levelében, amelyben megköszöni August Antalnak a neki küldött szekszárdi bort. Merfelds úr rögtön lecsapott rá, a levédetése azonban nem egyszerű történet. A szexardique szóban az x-et meg kell változtatni, mert ebben a formában a belőle kiolvasható „szex” szó miatt nem jegyzik be. Így a hivatal. De hát Liszt így írta, latinul így írják, íme a múzeumtól beszerzett hiteles másolat! Így Merfelds. Itt tartunk. Most sírjunk vagy nevéssünk? Magyar ugar, hivatalnak packázásai.

A borok kibiztosított ízbombák. Idő kérdése csak, mikor robbannak. Tóth Péter a 2006-osakat szépen kicsinosította. A 2007-esek meg még szélesebbre nyitják a horizontot (lásd Gusto selectio).

Emlékszem, annak idején megkérdeztem Merfelds Gábort, valójában milyen borkép lebeg a szemei előtt? „Kérem szépen, én egy nagy testű, robusztus, ám cseppet sem barrikolt, relatíve friss, nagyon-nagyon gyümölcsös vörösborot keresek, aminek szőlőillata van. Hiszen nem vanília meg csokoládét akarok a poharamba, hanem bort.” Kedves Gábor, sikerült!