

Egy pohár ünnepi pezsgő

Minden év első perceit az emberek többsége egy pohár pezsgővel a kezében ünnepli. Idén azonban nemcsak egy évet zárunk, hanem egy egész évezredet, s ezért talán még azok is a pezsgőspohár után nyúlnak, akik máskor ezt nem szokták megtenni. S talán néhányan egy pillanatra elgondolkoznak azon, hogy hogyan is keletkezett ez a csodás ital.

Dom Perignon titka

A történet jó háromszáz évvel ezelőtt kezdődött Franciaországban. Champagne vidékén, egy kis faluban állt ebben az időben egy bencés kolostor, melynek a pincemestere több mint ötven éven át Dom Perignon volt. A derék szerzetes népszerű ember lehetett, jámbor módon élt, s ahogy az illik egy szent életű baráthoz, szegényen halt meg. Sírja, mely ma is látható a kolostor kriptájában, szép felirattal emlékezik róla: „Itt nyugszik egy szent ember, akit a szegények atyai szeretete életelt”. Valószínűleg Dom Perignon sose gondolt arra, hogy őt az utókor világhíres emberként, feltalálóként fogja tisztelni.

Történt ugyanis, hogy Dom Perignon egy alkalommal nagyon édes bort töltött a palackokba, majd – spanyol rendtársaitól kapott parafa dugóval – jó alaposan lezárta, s elrejtette a pince mélyére. A pincemesternek nyilván sok dolga adódott ebben az időben, mert e palackokról megfeledkezett, s csak néhány év múlva bukant rájuk. Természetesen, mint vérbeli borász, rögtön meg akarta kóstolni a rég nem látott italt, s ezért hozzáfogott az egyik palackból a dugó eltávolításához. Ám óriási meglepetés érte, mert miközben óvatosan, lassan húzta volna, egyszer csak óriási durranást hallott, s a dugó, mint egy puskagolyó röpködött ki a palackból. Csóválhatta a fejét a pince jeles mestere ekkora csoda láttán, pedig a java még hátra volt. Megkóstolta a titokzatos italt, s háttartalan élményben lett része, a bor szinte elolvadt a szájában s addig sohasem tapasztalt kellemes ízeket érzett. Nem is állta meg szó nélkül mindezt Dom Perignon, egyik poharat kóstolgatta a másik után, s mikor a palack kiürült, elragadtatva felkiáltott: „Milyen csodálatos érzés, a csillagokat iszom!”

Ettől kezdve tudatosan is készített pezsgőt, mely szénsavtartalmát a bor zárt térben való újraerjesztésével nyerte. Valójában a forradalmi újítást a parafa dugó alkalmazása jelentette, mely lehetővé tette a keletkező nyomás megőrzését.

Ha pezsgő, akkor Törley

Száz évig a franciák féltve őrzött titka volt a pezsgőgyártás, s Champagne vidéke ennek köszönhetően felvirágozott. A titok aztán lassan kiszivárgott, s a múlt század elején már Magyarországon is megpróbálkoztak a pezsgőkészítéssel. Az első pezsgőgyár még a reformkor idején Pozsonyban alakult, nem véletlenül, hiszen az új luxustermék piacát az itt tartott országgyűléseknek köszönhetően remélték megtalálni. A ma-

gyar arisztokrácia azonban nehezen hitte el, hogy a „champagne”-t hazai szőlőből, hazai mesterek segítségével ugyanolyan kitűnően elő lehet állítani, mint Franciaországban.

Néhány évtizeddel később, a Kiegyezés után az ország módosabb polgárai már a vadonatúj fővárosban, Budapesten éltek. Ekkoriban lett Magyarország borászati központja Budafok. Innen látták el a születő világváros csaknem egymillió lakosának borigényét. A budafoki pincék egyre nagyobbak, hosszabbak lettek. Így Budafok alatt egy új, földalatti város született, ezernyi pincével. A labirintus hossza egyes becslések szerint még ma is csaknem harminc kilométer, pedig a háborúk alatt sok pinceág megszánt, feledésbe merült. E pincék legérdekesebb részei ma is várják a borkedvelő turistákat.

Budafok a pezsgőgyártásáról is híressé vált. Magyarország legnagyobb pezsgőgyára, a Törley is itt található, mely közel százhusz évvel ezelőtt alakult. A gyárat 1882-ben Törley József alapította. A Törley család ősei Lotharingiai Károly oldalán érkeztek Magyarországra a török ellenes felszabadító háborúk során. Ekkor még Schmierl volt a családnév, melyből az 1848-49-es szabadságharc idején lett Törley. A magyarosítás Törley Bálint nevéhez fűződik, aki a szabadságharc végén vadászhadnagyi rangban elkísérte Kossuth Lajost a törökországi emigrációba is. A Törley család generációkon keresztül Szabadkán gazdálkodott, mígnem Törley József franciaországi tapasztalatai alapján Budafokon megalapította nevezetes pezsgőgyárát. A monarchia idejében már évi két millió palackot állítottak elő, s a belföldi siker mellett jelentős exportot is bonyolítottak.

Éjfélt üt az óra...

A Törley pezsgő ma is él, s számos helyen nyilván az új évezred köszöntését is a Törley pezsgő segíti majd. Az ünnepi percekben a Himnusz eléneklése után a jókívánások elhangzását az elmaradhatatlan koccintás követi, majd adott a feladat: kihörpíteni a pohár tartalmát. Persze pórul jár az, aki egyszerűen csak felhajtja a pezsgőt, nem is nagyon érdekli, hogy milyen fajta, melyik évjárat, hiszen az ilyen ember egy óriási élménytől fosztja meg magát. Az cselekszik bölcsen, aki igyekszik minden csepp gyönyörűségét élvezni, az ilyen ember számára az újévi pezsgő fogyasztása egy rég várt gyönyörű pillanat beteljesedését jelenti. Ez akkor válhat valóra, ha valamennyi érzékszervünk részt vesz a pezsgő kóstolásában. A tapintás többnyire a házigazdák feladata: kibontani a palackot. A cél egy-

értelmű: egy csepp se menjen veszendőbe! Abban a pillanatban, mikor a dugó elhagyja a palackot, következik második érzékszervünk szerepe, a *hallásé*, mely szorosan összefügg a szakszerű bontással: egy halk, reményt keltő szusszanás jelzi, hogy a bontást végző feladata magaslatán áll. A poharakba *kétharmad* részig célszerű tölteni a pezsgőt. Ekkor a két szemünk kerül sorra, *megnézzük*, mi került a poharunkba. Fehér háttér elé tartva kell megvizsgálni a pezsgő tisztaságát, színét, s a szénsav gyöngyözését! A tartályos erjesztéssel készült pezsgő színe egészen világos, ezüstfehér vagy zöld-fehér, az ennél idősebbek egy árnyalattal sötétebbek. A finom eloszlású szénsav, mely az apró buborékok féktelen táncát hozza létre, valódi esztétikai élmény! Bárki kipróbálhatja, ha legalább egy percig ebben gyönyörködik, sokkal finomabb lesz a pezsgője.

Közeledve a kóstoláshoz, még egy akadályon kell túljutni. Ehhez a következő érzékszervünk, az *orrunk* igénybevétele szükséges. Az illatok már árulkodnak: a száraz pezsgők közül a fiatalabbak esetében az elsődleges, szőlőre emlékeztető illatok a hangsúlyosabbak, a pincei érleléssel készült több éves italokban viszont az érlelés következtében kialakult fajsúlyosabb íz- illat- és aromaanyagok érzékelhetőek. Külön kategória

az édes pezsgő, ebben a cukortartalom és a fajtára jellemző egyedi aroma harmóniája ötvöződik.

S végre elérkezik a várva-várt pillanat: meggyőződhetünk róla, megfelel-e pezsgőnk várakozásainknak. Mielőtt azonban lenyelni, alaposan forgassuk meg a szánkban: minden pezsgő alaptulajdonsága a frissesség, ha jól belegondolunk, a pezsgő a legkellemebb üdítőital! A száraz pezsgők közül a tankpezsgők fő értéke a gyümölcsös íz, a fiatalos lendület, a klasszikus eljárással készült italok a középkorúak erejét képviselik, s a hagyományos technológiával érlelt pezsgők az agastyánok bölcsességét sugározzák. Más értékeket jelképeznek az édes pezsgők: a férfias tulajdonságok helyett itt a női simulékonyság, huncutság kerül előtérbe, de az életkorok megkülönböztetése szóba sem jöhet, hiszen ez hölgyek esetében nem lehet vitatéma!

1930-ban a budafoki Törley pezsgőgyár egy termékismertetőt adott ki. A technológia leírása után egy szép mondat röviden összefoglalja e különleges ital valódi szerepét: „A pezsgők szépen fölöltöztetve, kacér kupakkal ellátva elindulnak a nagyvilágba jókedvet teremteni.”

Ma sincs ez másképp!

Kopcsay László

A PÉCSI LENAU HÁZ RENDEZVÉNYEI 1999 DECEMBER

Pécs, Mukácsy u. 8. ● Tel./Fax: 72/332-515 ● E-mail:
lenauhaus@mail.datanet.hu

A Nikolaus Lenau Közművelődési Egyesület és a Pécsi Német Önkormányzat tisztelettel meghívja Önt *Umenhoffer* Pál festőművész kiállítására. A tárlat 2000. február 29-ig látogatható. Nyitva: hétfő-csütörtök 8-16h, péntek 8-14h.

dec. 16. 18h Német Klub: Karácsonyi ünnepség.
Közreműködik a Dugonics utcai német nemzetiségi óvoda.

dec. 17. 18h A Leövey Táncsoport karácsonyi rendezvénye.

dec. 20. 17h „Két kultúra határán: Dél-Tirol”. Tillai Gábor diavetítéses előadása
A Tájak, Korok, Múzeumok Egyesület rendezvénye.

dec. 22. 15h Kézimunka szakkör – Vezető: Nagy Józsefné

Kedves Barátunk!

Köszönjük, hogy a Filantróp Társaságnak, mely a **Barátság** című folyóirat kiadója, juttatta személyi jövedelemadója 1 százalékát, ami összességében 55 705 forintot tett ki. A pénzt a lap kiadására fordítottuk.

Kérjük, gondoljon ránk ismét, amikor 1999. évi személyi jövedelemadójának 1 százalékáról rendelkezhet. Nagy megtiszteltetésnek vennénk, ha azt megint a folyóirat megjelentetésére szánná.

Kérjük ezért, kedvezményezettként a Filantróp Társaság adószámát:

18037511-2-43

tüntesse fel és zárt borítékban juttassa el adóbevallásával együtt az Adóhivatalnak. Fontos, hogy Ön a borítékon megadja a nevét, lakcímét és adóazonosító jelét is.

**Köszönettel és tisztelettel
a szerkesztőség**