

AZ ELLENSÉG TÁBORÁBAN

Friuli, Olaszország

Tokajt megnyertük. Természetesen a magyarok számára sosem volt kérdés, hogy milyen is a tokaji bor, Olaszország egy északi - amúgy meglehetősen nagy - szegletében azonban mást értenek a név alatt: egy helyi szőlőfajtából készített fehérbort, sőt A Fehérbort. Az igazság csillagos kék ruhába öltözött istennője lesújtott, a friuli olaszok többé nem hívhatják tocainak mindennapi betevőjüket, mert a név hivatalosan a miénk.

NÉMETH ÁGNES járt Friuliban.



FRIULI VENEZIA GIULIA

HIEDELMEK ÉS TÉVHITEK

- Olaszországba csak a vörösbor miatt érdemes utazni;
- a tocai nevet viselő borok hitvány levek;
- a reduktív fehérborok csak pár évig ihatók;
- az olaszok sok zöldséget esznek;
- Lignanónál irány a tengerpart, a szárazföldön nincs semmi érdekes.

Nos, legutóbbi utazásom során ezek ellenkezőjére is találtam bizonyítékokat.

A verdikt szerint a tocai friulano szőlőfajta borát a 2007-es évjárártól kezdődően máshogyan kell nevezni, a címkén többé nem szerepelhet a tocai szó, mivelhogy az megteveszti az Európai Unió polgárát. A magyar Tokaj szó az északolasz bornévvel ellentétben területet,

termőhelyet jelöl, így a pallos egyértelműen az itáliaiakra csapott le. Persze az Unió minden gyermekét egyformán szereti, szegény Friuli kapott is egy jelentős összeget, hogy kiheverje a sokkot, és hogy legyen miből finanszírozni a vidéket népszerűsítő marketingkampányt. Van annak valami sajátos bája, hogy a magyar bor és borlobbi miatt született, számukra negatív döntés kompenzációjaként kapott alaphól a néhány kiválasztott között egy magyar újságíróra is költenek. Először nem szerepeltem a tíz nemzetközi szakértő között, azonban valaki lemondta az utat, így a turnét szervező – és a Decanter nemzetközi kiadásának is dolgozó – borszakíró utolsó pillanatban tett fel a meghívottak listájára. Tehát mentem, ha akarták, ha nem.

FIFIKÁS NÉP A FRIULI

Azt gondolnánk, hogy a mi furmányos gondolkodásunkat nehéz túlszárnyalni, különösen ha a szabályok megkerüléséről, parányi kikapuk megtalálásáról van szó. Nos azért Friuli Venezia Giulia borvidékének termelői is iparkodnak: a tocai friulano a 2007-es évjárártól friulanónak neveztetik, de fantáziánévként előfordul például az elmés ToFri (Puiatti pincészet) vagy az egyenesen szemtelen What's in the name? (Villa Rubini). És minden termelő elmondja, hogy a beszélt nyelvben a fehérbor ezen a vidéken nem más, mint a tocai friulano, és hiába nem írhatják le, akkor is úgy hívják, merthogy az a neve. Van egy Toccai nevű folyó a vidéken, talán onnan ered a név, de ha nem, hát akkor is úgy hívják.

Azért lassan, úgy egy nap után megszólalt az empatikus énem, hiszen ezek az emberek Julius Caesar kora óta termelnek szőlőt a vidéken, s most az egyesült Európa, meg az őket korábban többször tépázó kalandozó magyarok utódai miatt nem nevezhetik nevén a legnépszerűbb fajtát. Képzelnék csak el, hogy Törökország csatlakozik az Unióhoz, s röviddel a tűzijátékok kihunyása után jelzik, hogy van egy Bikka Vere nevű vidékük, ahol egy maroknyi nem mohamedán termelő évszázadok óta készít desszertbort szárított szőlőből, és exportesélyeiket rontja a mi bikavér nevű lőrénk. Törökország még jó ideig nem fog csatlakozni, nincs ilyen nevű vidék, desszertbor sem akad sok, a mi bikavérünk pedig dehogy lőre, de ha mégis lenne, a precedens tocai-ügy után talán elúszna a bikavér név. A villányi oportótermelők tudják, hogy miről beszélnek...

ÍZEK A HATÁROK MENTÉN

A vidék Szlovéniával és Ausztriával határos, történelmét és kultúráját még számtalan átvonuló nép is gazdagította. Éltek itt kelták, majd a Római Birodalom egyik fontos területe lett, jöttek lombardok, és hosszasan uralkodtak a Habsburgok. Isonzóról rögvest az I. világháború jut eszünkbe, láthatunk itt hősi halottaknak állított emlékművet, amelyet a II. világháborúban romboltak szét. Gorizia városa szétdúlva hagyta a monumentumot alkotó köveket, hogy távotl tartsa a pusztító erőket. Ugyanitt áll a berlini falhoz hasonló kerítés, amely a jugoszláv kommunista érásban a várost szelte ketté, ellehetetlenítve számos gazdálkodó életét. A kastélyból még látható az egyik szemközti szlovén dombtetőn a Tito felirat helye, ami egykor úgy díszlett ott, mint az ismert Hollywood felirat...



Fotó - MTV FVG ARCHIVE - Davide Marchesi

„A VIDÉK SZLOVÉNIÁVAL ÉS AUSZTRIÁVAL HATÁROS, TÖRTÉNELMÉT ÉS KULTÚRÁJÁT MÉG SZÁMTALAN ÁTVONULÓ NÉP IS GAZDAGÍTOTTA.”

Az itt lakók büszkék sokgyökerűségükre – csak két példa: az osztrák heurigerek (borkimérések) mintájára itt is leveles faággal jelzik, ha egy háznál van eladó bor, itt frasca a neve az ilyen intézményeknek. A magyar emlékeket pedig a Gorizia és Trieszt környékén fellelhető „dobos” és „rigojanci” nevű édességek őrzik.

A helyi ételek általánosságban is közel állnak a magyar ízléshez: hagyományos friuli ételként kínálják a törpörtüt, a sült oldalast, a disznókörmöt. A polentát más olasz vidékekhez hasonlóan itt is misztikus tisztelet övezi, többnyire a tipikus friuli sajttal, a montasióval fogyasztják. Ebből a sajtból és egy-két másiktól készül a „frico”, amelyhez a reszelt sajtokat serpenyőben megolvasztják, fűszerezik, majd a sajtréteget egy tálka aljára borítva kosárka alakúra formázzák, hogy aztán megtöltsék azzal, ami épp a kezük ügyébe kerül.

Egy másik alapétel friuliban a musetto, egy kolbászféle, amit törkölyben eltett fehérréppal eszegetnek (ez a brovada), ahogy azt a nagy Apicius római receptgyűjteményében megörökítette. Hasznos tudni, hogy a „salammi” szó az összes húskészítményre alkalmazható, míg a „salumi” megegyezik a magyar szalámi szó jelentésével. És persze Friuliban járva kihagyhatatlan a San Daniele sonka. Állítólag csupán a gondosan válogatott olasz sertéshús, a tengeri só és a helyi levegő hozzák létre az ismert sonkacsodát. Persze a levegő sem akármilyen: az Alpok lábainál fekvő városkában az északi hideg levegő találkozik az Adria felől érkező meleg levegővel, illetve a Tagliamento-folyó feletti párával, az így keletkező természetes „légkondicionáló” szárítja éppen tökéletesre a sonkát.

Olaszországban járva a kulináris kincsek sorából nem hagyhatjuk ki a grappát sem, ❖

FRIULI VENEZIA GIULIA BORVIDÉKE

- 1700 termelő művel 20 000 hektárt, összesen 24 000 emberrel, s így mintegy 100 millió palack friuli borral lehet gazdagabb a világ évente.
- 8 eredetvédett (DOC) borvidék van Friuliban, illetve 1 borvidék a garantáltan eredetvédett (DOCG) minősítést is megkapta.
Aquilaia DOC, Carso DOC, Collio DOC, Collio Orientale del Friuli DOC, Annia DOC, Grave DOC, Latisana DOC, Isonzo DOC, + Ramandolo DOCG

- A picolit nevű bor egész Friuliban DOCG státust élvez, így két garantált minőségű bort ad Friuli.
- Fehérszőlők: (tocai) friulano, pinot bianco, pinot grigio, chardonnay, rajnai rizling, sauvignon blanc, verduzzo, fűszeres tramini, malvasia, rizlingszilváni, ribola gialla, picolit.
- Kékszőlők: refosco, schioppettino, pignolo, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot nero (pinot noir).

amelynek egyik legnevesebb készítője Friuliban a Nonino nevű főzde. Minden helyi fajtából – így a (tocai) friulanóból is – készítenek grappát, de van például cuvée grappájuk a helyi vörös fajtákból (schioppettino, refosco és pignolo), és még mézes pálinkájuk is, ami persze nem pálinka (hiszen pálinkának csak a magyar ital neveztetik), és nem is úgy mézes, ahogy nálunk elterjedt, egyszerűen egy kiváló méz – méghozzá gesztenyeméz – lepárlásával keletkezett páratlan italt tisztelhetünk benne.

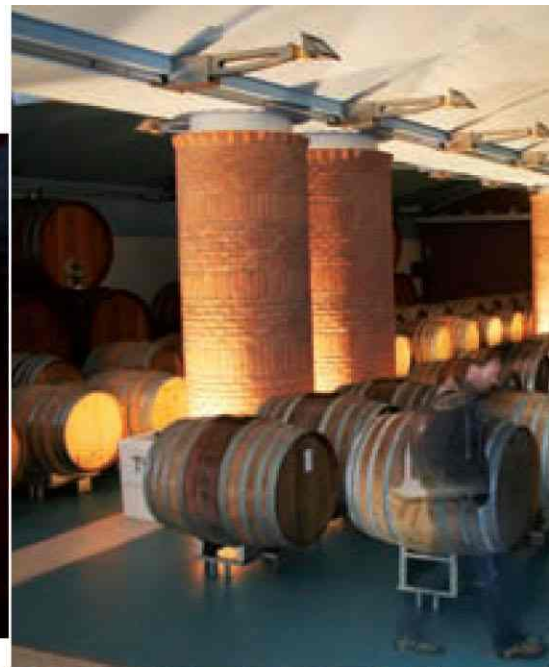
A NEVÉTŐL MEGFOSZTOTT ÉS A TÖBBIÉK

Aki szereti a fehérborokat – és főleg a fehérborokat –, annak Friuli ideális hely. Itt mindenfélét talál az üde ropogóstól a koncentrált, olajos folyó fehérboron át a desszertborig, sőt még botrytis is akad egyik-másikban. A borászok fejében határozott koncepció van, amelyet többnyire apjukon keresztül felmenőiktől örököltek. Míg egyik esküszik rá, hogy héjon kell áztatni a fehér fajtákat is, majd pedig finom seprőn érlelni, addig a másik azonnal leereszti a lét a héjról, és még csak hordót sem tart a pincéjében. Van, aki a helyi fajtákra esküszik, és akad, aki tudomásul veszi, hogy a világ pinot grigiót akar, hát termel is neki bőven. Általánosságban elmondható, hogy akadnak 3-4-5 éves fehérborok is, amelyek meghökkenően jó állapotban vannak. Kóstoltam 1993-as sauvignon blanc-t, ami sosem látott hordót, és remek formában volt (Puiatti).

A már csak friulanónak hívott fajta a helyiek kedvence, könnyű is beleszeretni. Közepesnél intenzívebb illata fehér húsú gyümölcsökkel, vadvirágokkal, jázminnal és kandírozott ananással bűvöli el az orrokat. A szájban is gyümölcsös, legszebb példái szépen koncentráltak, testesek, közepes savakkal és 12,5–13 százalékos alkohollal harmonikus, gyümölcsös, esetenként keserű mandulás utóízű bort adnak. A ribola gialla a másik karakteres helyi fehérbor, körte és alma illata mellett pikáns fűszerességet mutat, és ez a kettősség ízében is követi. A pinot grigio (szürkebarát) nagyjából harminc évvel ezelőtt szinte mindig rozészinű volt a héjon áztatás következtében. A héj és a rozészin aztán egy időre száműzött lett, manapság azonban újra készülnek ilyenek Friuliban – érdemes megkóstolni a kivételesen gazdag zamatú grigiókat. A sauvignon blanc-ok itt inkább füvesek, csalánosak, a trópusi gyümölcsök és a bodza kevésbé dominálnak. A verduzzo szőlőből szép, karakteres száraz borok készülnek almás, körtés, kajszis, diós jegyekkel, de édes



Szalonna, zsíros sajt és szalámi - ez a lokális diéta



A vidék kedvenc bora a tocai, és úgy tűnik, az is marad...

formában is előkerülnek.

A picolit szőlőt többnyire későn szüretelik és desszertbort készítenek belőle. A legtöbb savhiánnyal küszködik, de illatban és ízben egyaránt gazdag. A vörösek leghelyibbe a refosco. Először emberiség elleni büntettnek találtam e fajtát, majd csak egyszerűen környezetzennyezésnek (minek palackozni, amikor édesapám első és – szerencsére – utolsó borkészítési próbálkozására, a kerti otlónkra emlékeztet), aztán kitartó próbálkozással iható, jó, sőt nagyon jó refoscókat is találtam (La Tunella, Polzner). A schioppettino is izgalmas, néhányan szárítják a szőlőt, s csak aztán préselik. Szedret, málnát és áfo-

nyát idéző, magas tannintartalmú, fűszeres ízvilágú bort ad, később földes, pezsmás jegyekkel gazdagodik. A pignolo a helyi vörös reménység, úgy vélik, ez a fajta hozza az áttörést a vörösborok terén.

AKIKET ÉRDEMES FELKERESNI

■ BRESSAN

bressanwines@tin.it

A családfeje és a pincészet ura, azaz a nagyapa hihetetlen figura. Semmilyen „adalékanyagot és machinációt” nem alkalmaz a borainál, és ezt el is hihetjük neki. Ne dicsérjük – amúgy különleges, igazi egyéniséggel bíró, szépséges – borait, mert esetleg olyasmit válaszol, mint nekünk: 76 éves vagyok, nem hiszek senkinek, az emberek többnyire hazudnak, viszont tudom, hogy jók a boraim. Száraz verduzzója semmihez sem hasonlítható barack, alma és körte illatával, kiegyensúlyozottságával, vadvirágos és mandulás utóízzel, saját személyiséggel. Az eredetileg hentes családfeje vallja, hogy a hűskészítmények előállításánál figyelembe kell venni, hogy melyik oldalán szokott aludni a disznó...

FRIULI BOROK MAGYARORSZÁGON

L' Enoteca (www.lenoteca.hu)
Dionysos Borház (www.dionysosborhaz.hu)
Bortársaság (www.bortarsasag.hu)
Pomo d'Oro Étterem
(www.tavernapomodoro.com)
Tinto Fino (www.tintofino.hu)