



FEJEZETEK EGY REGÉNYES ÉLETBŐL

Liszkay pincészet és borhotel

Bordeaux-i típusú vörösborok Monoszlóról, a Káli-medence keleti kapujából. Azt tudtuk, hogy a filoxéra vész előtt a Balaton felvidéken a kékszőlő is őshonosnak számított, de arról fogalmunk sem volt, hogy a térségben a villányival vagy a szekszárdival vetekedő minőségben lehet vörösbort készíteni. Az eddig ismeretlen földrészt Liszkay Mihály fedezte fel számunkra. Róla szól a most következő történet.

1957. május harmadika. Liszkay Mihály tizenhat éves. Harmadmagával fekszik a magyar–jugoszláv határ között húzódó senki földjén. Balra tőle egy idős bányász, jobbra egy harminc év körüli fiatalember. Aznap látta mindkettőjüket először. Nem tud róluk semmit. A gáton határőrök járőröznek rövid pórázon fogott kutyákkal. A három embernek még aznap éjszaka át kell jutni a másik oldalra, különben a hajnal első fényeinél felfedezik és agyonlövik őket. Mindössze

nyolcszáz méter a táv, de csak centiméterenként araszolhatnak előre. A föld még őrzi a téli fagyot, fáj minden mozdulat. Az idő ellenük dolgozik. A bányász az utolsó kétszáz méternél felugrik, a két másik követi példáját. A kutyák felüvöltenek, géppuska kelepel. Az öreg élettelenül összerogy, a harmincéves feltartott kezekkel megadja magát. Liszkay Mihály fut tovább a golyózáporban. Még ötven méter, már csak húsz, tiz, és átszakítja a célszalagot.

Szöveg: **Kling József**

Fotó: **Gyugyi Péter**

Egy baba bájos pofikája

Liszky Mihály regényes élete Budapesten, a II. kerületben kezdődik. A Lövőház utcában cseperedik kamasszá, a Marczibányi téri iskola padjait koptatja. Állatorvosnak készül, és talán ez az egyetlen álma egész életében, ami nem válik valóra. Helyette Szécsényben mezőgazdasági technikumban tanul. Itt éli meg az '56-os forradalom kitörését.

Többedmagával átlépi az osztrák–magyar határt, de aztán utoléri a hír, hogy a salgótarjáni bányászok hazakergetik az orosz hadsereget. A többiekkel együtt ujjongva visszafordul, ám szabadság helyett a salgótarjáni börtön várja. A fogdában nem kímélik, összetörik minden csontját. Ha az orosz hadsereget nem is kergetik el, a börtönt valóban felszabadítják a salgótarjáni bányászok. Mihállyal csak úgy megtörténnek a dolgok. Ismeretlenek kimenekítik a



börtönből, Bajára viszik, ahol egy idős házaspár istápolja. A hosszas lábadozás után egy napon azt mondja neki a néni, hogy másnap el kell hagynia az országot. Jön egy nagydarab bányász meg egy harmincas férfi, ők majd átviszik a jugoszláv határon. A menekülttáborban Mihálynak sokszor eszébe jutnak az ismeretlen arcok, akik fölé hajolnak, gondozzák, gyógyítják, és számára ismeretlen életpályára állítják. Jugoszláviában táborról táborra hányódik. 1958-ban Tito kiadja az ukázt, aki megy, menjen, aki marad, telepedjen le. Liskay kivándorol Hollandiába. Miért éppen oda? Mert ott szépek a nők. Emlékszik, édesanyjának volt egy holland porcelánbabája. Annak a bájos pofikája lebeg a szemei előtt.

Ahol a zongora

Liskay úr élete legjobb döntéseként aposztrofálja, hogy a kritikus pillanatban Hollandiát választotta. A hollandok jók hozzá. Mint '56-os menekültet, befogadják, Montessori gimnáziumban járatják. Az alternatív iskola lényege,

hogy „olyan teljes és átfogó nevelési módszert alakított ki a test, az elme és a lélek fejlesztésére, mely minden kultúrában, minden időben alkalmazható, működtethető”. Amikor megkérdezik Liskay Mihályt, mi szeretne lenni, azonnal rávágja, ügyvéd. Csóválják fejüket a holland illetékesek, és azt mondják, válasszon inkább olyan pályát, ami jobban megfelel az alkatának. Liskay úr sose bánja meg, hogy megfogadta a tanácsukat. Így kerül egy neves felsőfokú intézménybe, a Maastrichti Hotel és Restaurant Management Főiskolába, ahol hotel managereket képeznek. Időközben elsajátítja a holland és a francia nyelvet. Tehetése van hozzá, hogy pár száz szóval olyan jól boldoguljon, mintha pár ezer volna a birtokában. Nem fél hibázni, együtt nevet azokkal, akik kinevetik. Ma már öt nyelven beszél folyékonyan és nem igen hibázik. Kielvezi az egyetemista élet minden szépségét. Itt ül ismét zongorához. Még sok mindenre emlékszik abból, amit odahaza tizenhárom évesen elsajátított. Isten, az élet vagy a sors, mindegy, hogy hívjuk, abszolút hallással ajándékozta meg. Bármilyen dallamot meghall, azt képes azonnal életre



kelteni a zongora billentyűin, aztán addig variálja, amíg bele nem fárad. De nem fárad bele sosem. Az iskolai gyakorlatok alkalmával sok helyen megfordul. Elküldik Belgiumba a tengerpartra szakácsnak. Délben érkezik, este már egy bárban zongorázik, felszolgál, főz, majd ott látjuk egy elegáns hallban, ujjai szorgalmasan szaladgálnak a klaviatúrán. Bárzongoristaként bejárja az egész világot. Rotterdam, Amsterdam, New York, London, luxushajó fedélzete. Ahol zongora van, ott otthon érzi magát. Huszonhárom évesen nyitja meg első éttermét a hollandiai Masstrichtban. Mire a hidegháborús olajkrízis eléri csúcspontját, neki már három vendéglátóegysége van. Egy személyben tulajdonos, szakács és bárzongorista. Minden körülötte forog. Ezt akarta.

Gyökeret eresztteni

Liszkay Mihály ma 71 éves, noha ebből tízet nyugodt szívvel letagadhatna. Annak ellenére, hogy az elmúlt évtizedben vívott hazai szélmalomharcai hagytak pár barázdát a

homlokán. Na, de ne rohanjunk ennyire előre. Amikor a baloldal megerősödik Hollandiában, Liszkay úr felszámolja éttermeit, és kivándorol Kanadába, a világ legélhetőbb városába, Vancouverbe. Brit Columbiában jól érzi magát, sokat zenél, majd az Earls étteremlánc kötelékében dolgozik. A tulajdonosokat rábeszéli, jöjjenek Magyarországra és nyissanak itt is éttermeket. A projekt beindul, három étterem is megnyitja kapuit, de egy idő után a kanadai managerek megelégedik a magyar üzleti élet korrump világát és inkább kivonulnak. Soha többet nem akarnak hallani Magyarországról. Amikor holland barátainak az itthoni lehetetlen viszonyokról mesél, nem akarnak hinni neki. Azt gondolják, erősen túloz, ez biztos valami magyar virtus. És nagyokat mosolyognak. Liszkay úr a Balaton-felvidéken kirándulgat. Beleszeret a tájba. Csopakon nagyszabású projektbe fog, de a terv hamvába hull. Túl sok borítékot kellene dugdosni túl sok zsebbe. Aztán egyszer csak betéved a zsákfaluba, Monoszlóra. A táj érintetlen, szűz, mint a Pangyér-dűlő első termése, de ekkor még Liszkay úr azt se tudja, mit jelent az a szüztermés. Kanadában a





Reichmann Brothers tulajdonában lévő 36 000 hektáros Cariboo Country ranch-et igazgatta, két gyereke lóháton járt iskolába, szenvedélyesen vadászott a természeti szépségben gazdag vidéken. Azt gondolnám, az ilyen sokat látott embernek egy ilyen szelíd lankákkal körbeölelt, tagadhatatlanul varázslatos táj már nem dobogtatja meg úgy a szívét. És mégis. Először csak egy nyaralót akar itt építenni az unokáinak. Aztán felfedezi, micsoda lehetőségek rejtőznek szőlőben, borban. A régi kedves présház áldozatul esik ennek a szerelemnek, a pince azonban megmarad. Fölé impozáns luxus borhotelt álmodik, amin mostanság végzik az utolsó simításokat.

Az új történet a 2001-es évvel kezdődik, megvásárolja az első hektárokat. Hatvanhárom éves, amikor megpályázza az állami támogatást a szőlőtelepítésre. Közben kiderül, hogy a Pangyér-dűlő a kecskeméti szőlőkataszteri besorolás szerint (400-ból 385 ponttal) Magyarország egyik legértékesebb szőlőterülete. Mire a pályázati pénzhez hozzájut, a történet rémálommá válik, ráadásul a helyiek sem igen örülnek Kanadából hazatért honfitársuk ügyködésének. Hegybiró, önkormányzat ott tesz keresztbe, ahol tud. Liskay úr nagyokat nyel és kitartóan küzd. Érti a hely mediterrán kisugárzását, elképzelhetetlennek tartja, hogy fehérborral, történetesen olaszrizlinggel vacakoljon itt. Nagy nehezen kijárja, hogy kísérleti jelleggel engedélyezzék kékszőlők telepítését. A régi szőlőket kivágja, mindent újraterelít. Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot noir öleli körbe a neobarokk homlokzatú, arisztokratikus, kastélyfeelinget árasztó épület-együttest. Hetven évesen vág bele az építkezésbe. Tele van energiával, láthatóan élvezi a gyűródést, de azért voltak pillanatok, amikor fejben már földadta. Azt mondja, határtalan idealizmussal jött haza, halvány gőze nem volt a hazai viszonyokról. Ötven évig büszke magyarként élt a nagyvilágban. De nagyon nem könnyű ismét gyökeret eresztetni. Liskay úr továbbra is világpolgár, Kanada, Hollandia, Magyarország háromszögben éli az életét.

A Pangyéri szűz

A borhotel idén nyáron nyitja meg kapuit. Kilenc izlése-sen berendezett szoba, wellness, meditációs szauna, feszített víztükrű medence, levendula tenger és Bordeaux-t idéző nagy testű vörös borok. Belsőépítész nincs, Liskay úr mindent a fiával együtt talál ki. Van érzékük a harmóniához, az már egyszer biztos. Órákig, napokig képesek vitatkozni azon, milyen színű legyen a fal, milyen bútor,



apró tárgy felel meg legjobban annak az életérzésnek, amit az adott szoba, meghitt sarok vagy éppen fürdőhelyiség ki akar fejezni. Pezsgő zenei élet lesz, jazz és klasszikus koncertek, pazar borvacsorák, amikor Liszkay úr ismét elkápráztathatja vendégeit regényes életének anekdotáival, zongorajátékával és nem mindennapi boraival. Csúcsgasztrós éttermet egyelőre nem tervez, a luxushotel bad Et breakfast üzemmódban működik. A vendégek a környező falvak gasztronómiai kínálatát vehetik majd igénybe. Aki nem a borhotel lakója, az is jöhet bort kóstolni, a neobarokk kastély aljában hamarosan színvonalas vinotéka üzemel. Liszkay úr úgy tekint borászatára,

mint egy több száz éves projektre. Olyan komplexum alapjait rakta le, vallja, amit generációk hosszú sora fog majd élvezni. Szerinte ajándékot hozott a térségbe, amely hozzájárul majd ahhoz, hogy a Káli-medencét és értékeit jobban megismerjék az emberek. Nem kizsákmányolásról van szó, hanem értékteremtésről, hangsúlyozza. Le kéne már számolni a gonosz nagytőkés elavult sztereotípiájával. A nyugat-európai kapitalizmus szerinte már rég nem a munkaerő kihasználásáról szól. Sokkal inkább a munkaadó társadalmi felelősségéről és szerepvállalásáról. Ennek szellemében működteti gazdaságát. A csapat mostanra összeállt. Megbízható gárda a szőlőben, borászatban.

Barna János borász óriási felfedezés Liszkay úr számára, szakmailag és emberileg egyaránt. Barátokként tudnak együtt dolgozni és ez a bor minőségében tapinthatóvá válik. A Liszkay-borok még csak most kezdik meghódítani a piacot. A 2006-os szüzettermés két szempontból nagy jelentőségű. Egyrészt mert azonnal érmekeket nyert nemzetközi borversenyeken, másrészt mert névadója lett magának a dűlőnek. Minden Liszkay palackon ott olvasható a Pangyéri szűz felirat, amely készítője reményei szerint egyfajta márkavédjegyként fog működni a jövőben. Akkor is, ha már rég nem a konkrét első, vagyis szűz terméstről beszélünk.

Elismerésben továbbra sincs hiány. A 2008-as Cabernet Franc és a Cuvée a 2012-es Pannon Bormustrán a Vörös Csúcsborok között szerepelt. Ugyanez a Cabernet Franc a londoni Decanter World Wine Awards borversenyen ezüst-, a Cabernet Sauvignon pedig bronzérmert szerzett. Liszkay úr nagy becsben tartja azt a tényt, hogy Piero Antinori kaplapot emelt a pinot noirja előtt. Egyébként borait a terroir lenyomataként aposztrofálja. Barna Jánossal a 2011-es tételeket kóstoljuk. Közben kiderül, hogy náluk a borászkodás nem vegykonyha, nem avatkoznak bele a bor életébe. Használják fajélesztőt, de ennyi és nem több. A hozamkorlátozást komolyan veszik, egy töke egy palack bor

filozófiájuk alapja. A birtoktest 15 hektár, ebből egyelőre 10 hektárról szüzetelnek. Inox kádokban hagyományos nyitott erjesztést alkalmaznak. Barna János nem beszél stílusról, csak szerényen megjegyzi, még az út elején tartanak, még ki kell ismerni, mit tud a Pangyér-dűlő. Talajban és mikroklímában óriási lehetőségek mutatkoznak, a borok már eddig is bizonyítottak.

Ülünk a teraszon, előttünk olyan panoráma, amit a rómaiak óta minden kultúremler értékelt. Liszkay úr vehemensen meséli élete fordulatatos regényének egyes fejezeteit. Foglalkoztatja-e a halál gondolata? Nemigen. Irigylí azokat, akik mosollyal az arcukon tudnak meghalni, mert azt gondolják, a határátlépéssel kezdődik valami új, talán az igazi élet. Szerinte abban a pillanatban megszűnik minden. Most vagyunk itt, és valószínűleg soha többet, úgy-hogy ha ez a kávé, gyömbéres sütemény vagy bor ízlik, most kell élvezni. Carpe diem! Él a mának!

Liszkay Pincészet és Borhotel

Telefon: +36 87 555 010, +36 +30 972 7456

E-mail: michael@liszkay.com

www.liszkay.com

