

Ihlet és munka a dűlőn

IFJABB FIGULA MIHÁLY SZERINT A TEHETSÉG AZ EMBERBŐL, A JÓ BOR A SZŐLŐBŐL NEM FOLYIK KI CSAK ÚGY

Szerző: dr. Szász Adrián

Fotók: dr. Szász Adrián

FILOZÓFIA

„Az emberek kétfélét vásárolnak: végtelent és végest. Végtelenből irgalmatlan mennyiség van, teljesen sztenderd, az én olvasatomban egyformán rossz. Mert ha tesznek azért, hogy egyforma legyen, az olyan beavatkozás borászati oldalról, amit nem fogadok el. Mi a természetes borkészítés hívei vagyunk, annak minden nehézségével. Nem gyártunk, hanem készítünk:

„Élményt árulni felelősség. Óriási bizalom, ha valaki megveszi a borodat, hazamegy és várja a pillanatot, hogy kibontsa. Az élménynek tökéletesnek kell lennie” – vallja ifjabb Figula Mihály, aki szerint a bor tágítja az elmét, egészen más típusú beszélgetések zajlanak mellette, mint bármely más ital mellett.

A Figula Pincészet tulajdonosa épp ezért azt szokta javasolni: üljünk le – ne inni, borozni. Majd örül, ha kap visszajelzést, például, hogy „hú, Misi, kibontottuk azt az üveg olaszrizlinget, és micsoda este lett belőle!”. Ez valahol többet jelent neki még annál is, hogy tavaly a Figula Köves 2016 a londoni Decanter World Wine Awards-on – első magyar száraz bor-ként – 100-ból 97 ponttal Platinum érmet lett. A kollégái által idén a Borászok borászájának is megválasztott szakember hazai pályán, Balatonfüreden mesélt nekünk mesterségről, művészetről és sok másról. Jegyzeteltünk.



termőhelyit, azaz végest, amely pont attól különleges, hogy az egyes domboldalak természetét külön kezeljük. És az emberekben ott a vágy, hogy valami kivételest szeretnének, amiből nem jut mindenkinek.”

KEZDET

„A '93-as évjáráttal indultunk, azt is mondják ránk: rendszerváltó borászat. Anyai nagymamám szép hosszú életet élt, rengeteg információval látott el minket a környék területi adottságairól. A család fő tevékenysége régen is a szőlőtermesztés, bortermelés volt, majd jött az államosítás, mindent elvettek. Az átadható tudás egy része azonban megmaradt, megkaptuk a nagymamától, aki úgy ismerte a borvidéket, mint a tenyerét. Nem vakon vásároltuk vissza a területeket, hanem aszerint alakítottuk a birtokot, hogy hol készültek korábban a legjobb borok. Amíg egy francia vagy német borászat öt-hat generáció óta ugyanazon a domboldalon teszi a dolgát, nálunk ez az idő történelmi okból lerövidült, ám így is lehet olyan minőséget készíteni, amely megállja a helyét a világ legjobb asztalain. Más kérdés, hogy ismertségben sehol sem vagyunk.”



FEJLŐDÉS

„Édesanyám és édesapám a kertészeti egyetemen találkoztak. Mindketten szakemberek voltak, így a nagymamám által elejtett mondatok náluk értő fülekre találtak. Apa Szabolcsból származott, ahol nincs túl sok szőlőtőke, s mikor meglátta a Balaton-felvidéket, nem mozdult. Hárman elkezdtek felépíteni valamit, ami relatíve hamar sikeres lett, de a sikert sosem díjakban mértük. A minőség szerintem végtelen, nincs olyan, hogy elkészült „a” jó bor, mert biztosan voltak lépések, amelyeket lehetett volna még jobbra tenni. Feil József kollégám – vele az egyetem óta együtt dolgozunk – mondta, miután Londonban megkaptuk a platinum minősítést 100-ból 97 ponttal: „akkor most el kell gondolkodnunk, hol veszítettünk három pontot”. Ez a jobbra való törekvés visz előre egy ilyen kicsi, manufaktúrális borászatot. Van a bor elkészítése során 196 ezer lépés, ezekből meg kell találnod azt az egyet, amit lehetne még egy icipicit jobban csinálni. Akik más országokban 150 éve háborítatlanul dolgoznak, ezeket a hibákat már többször megkereshették magukban.”

ÖRÖKSÉG

„Édesapám hirtelen ment el, s abban a tragikus pillanatban úgy döntöttünk: folytatjuk a munkát. Reméljük, a gyermekeinkre is tovább örökíthető lesz majd a vállalkozás, ami akkor ér sokat, ha nem csak egy értékesíthető ingatlanvagyron, hanem generációkon átívelő életforma. Mi nem egy munkahelyre járunk be, hanem megfertőztünk valamivel, amivel talán a gyerekeink is meg fognak. Addig a mi dolgunk tartani vagy emelni a színvonalat. Nekem ez a legfontosabb, és nem hiúságból, hanem mert túl jók ezek a dűlők ahhoz, hogy a feledés homályába vesszenek. Semmivel sem rosszabbak a világ legdrágább területeinél! Hogy az adottságait kiaknázzuk-e, az mindig az adott generáció felelőssége.”

KIHÍVÁS

„Volt egy szilárd elképzelésünk, hogy milyen bort szeretnénk – és hogyan – elkészíteni. Nem követtünk trendeket, mentünk előre, elvégeztük ezt a munkát. Szerencse, hogy a piac egy része közben pont az iránt kezdett el érdeklődni, amit csinálunk. Úgymond divatossá váltunk, ez azért jó, mert nekünk nincs más, ezt kell úgy



üzemeltetnünk, hogy egyrészt önazonosak maradjunk, másrészt gazdaságilag is rentábilisan működjünk. Édesapámnak a cégvezetésben komoly rutinja volt: amit ő néhány perc alatt megoldott, azon én sokszor hetekig morfondírozom. Rádásul nehezen alkalmazhatók közgazdasági sablonok erre a fajta vállalkozásra, ahol rengeteg kényszerhelyzet adódik, és ezekre egyedi megoldást kell találni – mind gazdasági, mind szakmai szempontból. Ha kimarad egy év, mert elveri a jég a termést, nem értékesítheted az előző évit dupla áron.”





CSAPATMUNKA

„A 18 állandó kollégánk inspiráló közeget teremt. Ha tulajdonosként úgy jövök be, hogy nincs jó napom, ezt három perc alatt le kell vetköznöm, mert ők teszik a dolgukat, nem lóghatok ki. Bizonyos szintig ebben az ágazatban is lehet gépesíteni, de a finomságoknál ott kell lenni. Nálunk kertészeti egyetemet végzett fiatalok metszenek a szőlőben, ők válogatnak hajtást meg fürtöt, pontosan tudják, melyiket kell levenni. A végső minőség 90 százalékból szőlészet, csak 10-ből borászat. Ha megvan a tökéletes szőlő, amit le tudunk szüretelni a tökéletes pillanatban, a pincében csak elrontani lehet. Ott egy természetes folyamatot próbálunk ideális körülmények között tartani, ma már nem kérdés, hogy megfelelő hőmérsékleten történjen az erjedés. Eljutni a jó szőlőig viszont összetett feladat. Az pedig, hogy Csopaktól Dörgicséig több mint 15 dűlőnk van, szakmailag izgalmas. Nagyok az eltérések: más a benapozottság, más a talaj. Mindenhova oda kell érni a megfelelő pillanatban. Ha egy tagban lenne a szőlőnk, és a közepén a borászat, könnyebb volna, így viszont egy évjáratban hat dűlőből hatféle olaszrizlinget készíthetünk.”

CÉLOK

„Nincs exportmennységünk, de a világ legjobb szaküzleteiben, éttermeiben meg kell tudnunk jelenni, hogy idevonzzuk a gasztroturistákat, akik hajlandók elutazni egy



országba azért, hogy jó éttermekben egyenek, jó borokat igyanak. Így generálhatunk minőségi turizmust, amelyből mindenki részesül. A magyar országimázs egyik nagy fegyvere lehetne a bor. Persze, máshogy kell eladni egy mobiltelefont, egy doboz cigarettát, egy üveg bort meg egy autót, és mi borászok nem vagyunk marketingesek. Minden energia, amit a szakmai munkán kívül másra fordítunk, elvesz a lehetőségből, hogy a bor minőségét emeljük. Mi nem célozzuk az üzletláncokat, mert ha ott elérhető vagy, az extra piacoknak nem leszel érdekes. De ha tudsz adni évi 240 palackot egy skandináv topétteremnek, aki gazdálkodik veled, emeled a márka rangját. Majd a skandináv vendég, aki odakint kóstolta a borod, a térségben járva felkeres. De helyben is kell értékesíteni, mert ha az ember utazik, azt szeretné enni-inni, ami helyi. És ami jó, annak hírért viszi.”

A CSALÁDRÓL

Idősebb Figula Mihály – legendás fehér hajkoronájával – ikonikus jelenség volt Balatonfüreden. 2008-as halálakor Esterházy Péter Semmi Mátyás (2) című írásával emlékezett meg barátjáról. Ifjabb Figula Mihály két gyermek – a 12 éves Fülöp és a 3 éves Bella Róza – édesapja. Öccse, János a grazi zeneakadémián végzett, ütős szakon. Profi zenész, és a borászat operatív, cégvezetési teendőit végzi. A harmadik testvér, Rozália tragikusan fiatalon elhunyt. Az édesanyja, Edit igazi „mamma”, aki a családot minden nehézségben összetartja.



OLASZRIZLING

„Ha termőhelyet mutatnánk be szőlőfajtával, olyan kell, amely nem hordoz direkt illatokat. Egy sárgamuskotály „kimászik” a pohárból, de a rizling visszafogott karakter, megmutatja a dűlő és dűlő közti különbséget. Fermentatív aromái vannak, a bor karaktere az erjedés során alakul ki. Ráadásul a jó szőlőfajta eltartja a gazdáját.

A rizlingnek jó a termőbiztonsága, egy tisztességes alapbort még a legpocsékabb évjáratban is ad, vagyis gazdasági szempontból is értékelhető. Ha tíz évből csak kétszer adna jó bort, tönkre mennénk vele. Az olaszrizling reneszánszát is éli: a rendszerváltozás környékén savanyú fehér borból indult újra a karrierje, ma pedig várják az új dűlőszelektált kollekciókat. A magyar kultúrában Hamvástól Máraiig sokan rizlingmániások voltak: „Mikor a rizlinggel is baj lesz Magyarországon, én már nem akarok élni” – írta Márai.”

MŰVÉSZET

„Inspiráló, hogy a hazai művészvilág a borkészítés egy bizonyos szintjét ugyanolyan művészi tevékenységnek tekinti, mint a sajátját. Jönnek beszelgetni, talán kölcsönösen inspiráljuk egymást.





Örök hála nekik és mindenkinek, aki a rendszer-váltás után a semmiből kinőtt – még nevesincs – magyar borászatok borait elkezdte fogyasztani! Esterházy Péter is szerelmese volt a kulturált bor-fogyasztásnak. Ő egy hihetetlenül precíz, áldozatos munkásságot tett le az asztalra, mert ha valami jó, abban irgalmatlan mennyiségű munka van. Az nem folyik ki csak úgy az emberből. Sokszor halljuk: „könnyű neki, milyen tehetséges!”. De meg kellene kérdezni, mennyi munka van a tehetségben, mert az önmagában csak adottság. Mint a dűlőé: lehet tökéletes, de a kívánt minőség megtermeléséhez rengeteg izzadságcseppnek kell hullania. Édesapám és Péter barátok voltak, gyakran cseréltek eszmét a világról, a két család a mai napig tartja a kapcsolatot. Szébb lenne,



persze, ha az élet nem produkálna olyan fordulatokat, mint ami apával és Péterrel történt. Hiányzik az a tapasztalat meg derű, amely a saját hivatásukban mindkettőjüket jellemezte...”

UTÁNPÓTLÁS

„Ezek a cégek általában családi alapon szerveződnek, mert a családban van meg az az összetartó erő, amely hagyja őket működni. Tegnap mélyforgatás volt, a lányomat egy órán át lefoglalta, milyen nagy a traktor, mekkora hantokat fordít át. Ez ugyanúgy értékes együttlét volt, mintha elvittem volna a strandra. Fontos, hogy legyen közös idő, ami a munkához is köthető, de fel se tűnjön nekik, hogy ez munka, legyen az életük része. Ki jobban, ki kevésbé érti a mai világot – én vagyok a kevésbé, még a telefonom is nyomógombos –, ám ha teljes tagadással lépek fel a digitális kor ellen, csak a gyerekek ellenszenvét váltom ki. Pedig a valóság az, amikor hanyatt esnek a szőlőben és fáj nekik. Érezniük kell, hogy a semmiből hozunk létre valamit. Vannak területek, rajta az ültetvény, amit telepítettünk, leszüreteljük a szőlőt, lesz belőle bor. Elküldjük a világ leghíresebb borversenyére, ahol azt mondják rá: milyen jó! Ennek azért csak lesz hatása rájuk is, mert ha mégis egy irodában akarnak majd ücsörögni, az baj.”