

## Borkultúra Yneven

# KULTÚRA

Igen fontos, ám méltánytalanul elhanyagolt témához nyúlnék Mervan atya megbízásából. Az készítette őt egy, Ynev borairól szóló cikk megírására való felkérésre, hogy nemrégiben betért egy forgalmas ivóba – amúgy nem szokása, de talán keresett valakit –, és fültanúja lett véletlenül két ifjú beszélgetésének, akik felháborodtak, hogy nincs predoci óbor a háznál. S neki erről eszébe jutott, hogy talán a mai fiatalok nem is ismerik rendesen a borok fajtáit.

Nos. Először is szeretném leszögezni, hogy a predoci valóban az egyik legjobb minőségű bor, ámde korántsem az egyetlen. Másrészt pedig ha egyszer felnyitották a butéliát, az óbor bizony nem áll el sokáig, így csak olyan helyeken érdemes tartani belőle, ahol el is fogy, vagy ahol meg tudják fizetni az egész üveggel.

De kezdjük az elején.

A borokat többféleképp lehet csoportosítani, különb-különbféle szempontok szerint. A laikus azt mondaná, kétféle bor van: fehér és vörös színű. A szakértő csóválja a fejét, és közli, hogy ennél sokkal több, attól függően, hogy milyen szőlőből készül. Ezt persze meghatározza, hogy mely vidéken készítik, hiszen bizonyos szőlőfajtáknak több vagy kevesebb napfény kell, esetleg az éghajlat sem mindegy, és persze rendkívül fontos, hogy mennyi vizet kap.

Aztán az is lehet szempont, hogy tisztán egyféle szőlőt használnak, vagy többfélét összekevernek. Általában a tiszta borok a jobbak, a kevertek viszont olcsóbbak – és kóstoltam már olyan bort (azt hiszem, ereni volt), amelyről nem mondtam volna meg, hogy többféle szőlőt kevertek hozzá.

Végül pedig az sem mindegy, mennyi cukorral erjesztik. Ezt a megkülönböztetést talán mindenki ismeri: akad száraz, félszáraz és édes bor. Az igazi ínyencek azt állítják, hogy csupán a száraz bor a jó bor, ám erre rácáfol a tény, hogy az óborok kivétel nélkül mind édesebbek.

Megjegyzendő, hogy eddig csupán a szőlőből készült borokról szóltam, ámde néhány helyen kitűnő borféléket lehetünk más gyümölcsökből is. Erről bővebben is szólok majd.

Nem is kívánom szaporítani a szót általánosságokkal, inkább említenék néhány borfajtát, amelyet nyugodt szívvel tudok ajánlani bárkinek.

Észak borai

Az Északi Szövetség szinte minden országából tudnék mondani jó példát (Gianag mindenféleképp kivétel, ott jobb szeretik a jóféle sört, így szőlőt szinte nem is termesztenek).

Erenben többnyire a száraz vörösborokat kedvelik. Nagy mennyiségben készül, és ezért sok



helyen lehet kapni a Katonabarát elnevezésű száraz vörösbort, amely ugyan kevert szőlőből készül, ám egészen kellemes, pörköltekhöz kitűnően illik, és még városunkban is csupán harminc rézpénz egy butélia. Ha azonban igazi ereni bort szeretnénk inni, nem szabad kihagynunk a Kék Herceget. Ez utóbbi is száraz vörösbort, ám különlegessége, hogy mivel kékszőlőből készül, ha fénybe tartjuk, kissé kékes árnyalatúnak láthatjuk. Kitűnő bor, ám meglehetősen ritka a Szövetségen kívül, mert előállítására költséges. Egy üveg ára északon is egy ezüst.

Haonwellben kevesebb a bortermelés, és inkább az édesebb borok dívnak. Amit a leginkább tudnék ajánlani, és amely ott készül, az a Ronse tüze, amely félszáraz vörösbort. Kifejezetten sültekhöz ajánlatos, állítólag szétomlik tőle az ember szájában a hús. A neve onnan ered, hogy Ronse városának lakosai legendásan mogorvák, ám a történetek szerint a borkereskedő, aki először vitte oda e bort, olyannyira beajánlotta, hogy egy bálon csak ezt fogyasztották. Mindenkinek úgy megjött a kedve, hogy hajnalig ropták, a menyecskék kitüzesedtek, és mindenki kacagott.

Aki Haonwellben jár, és tehetősebb, érdemes próbát tennie a Leirrothel-lel, az ottani elfek híres, ámde meglehetősen borsos árú fehérborával. Készítésének titkát eddig egyetlen embernek sem sikerült megfejtene, de annyi bizonyos, hogy igen sokáig érlelik. Ára a szövetségben is fél arany, s ha városunkban is lehet nagyritkán kapni, ennek kétszeresét is elkérik üvegéért. Haonwellről szólva még azt is feltétlenül meg kell említeni, hogy itt készítik észak legjobb gyümölcsborait. Mind-mind másféle gyümölcsökből készül, s nagyszerű asztali borok, lakomák kedvencei (főleg asszonyok körében). Az egyik leghíresebb ezek között a Fiarini ribizlibor.

Erigowban mindenféle bort készítenek és fogyasztanak is, több híresség is kerül ki az országból. Az erigowi mézbor például híres arról, hogy az egyik legédesebb fehérbor: szintén asszonyok kedvenc itala, s bátran lehet belőle többet is venni, hiszen nem kerül többé fél ezüstmű darabja. Aztán ott van a Trónörökös, a Daibol-hegység északi részén készülő száraz vörösbort, amelyhez szinte csak az Északi Szövetség területén lehet hozzájutni. Ennek igen kellemes az ízvilága, igen testes, s fogadások alkalmával kínálják előszeretettel. Végezetül bizton mondhatom, hogy az erigowiak kedvenc bora a Farkasvér, félszáraz

vörös, amelyet nagy mennyiségben készítenek, ezért itt is kapni, s nem is drága, de nagy mennyiségben is fogyasztható, mert nem száll rögtön a fejbe, és állítólag nem okoz másnaposságot.

A Dwyll Unióban leginkább a száraz borokat kedvelik, akárcsak Erenben – talán nem is tudnák meginni az édesebbeket, amilyen savanyú képet néha tudnak vágni. Onnan egyetlen jobbfajtát kóstoltam eddig: az Elharsse-i leánykát. Száraz fehérbor, s nevét onnan kapta, hogy állítólag Elharsse-ben élnek a legszőkébb dwoonok. A bor színe is igen világos, s az íze is kiváló. Ennek óbor változata az Elharsse-i vénleány, de őszintén megmondom, hogy ennek élvezetéhez szerintem dwoonnak kell lenni... Egyiket sem igazán viszik más országokba, ezért csak az Unióba látogatva lehet kóstolót venni belőlük.

Tiadlanban és Ilanorban nem igazán jellemző a bortermelés. Most biztosan lenne a kedves Olvasók között, aki tudna ajánlani onnan származó bort, én magam azonban még nem kóstoltam egyet sem, így nem tudok példát mondani.

Annál inkább Toronból, bár innen aztán igazán drágán lehet csak venni a jobbféle borokat. Bizonyosan ott is készítenek mindenki számára fogyasztható borokat hordószámra, ám a nagyvilág, s köztük Erion inkább a különlegességekre kíváncsi, s így magam is csupán ilyet kóstoltam. Az egyik közkedvelt ital, amelyet magasabb körökben fogyasztanak, a Yanalori boszorka, mely egy románc nyomán kapta a nevét; állítólag ugyanolyan alattomosan és kedvesen hálózza be az ember elméjét, mint névadója, s ugyanolyan vörös, mint annak haja. Nekem csupán a borhoz volt szerencsém, de az elnyerte tetszésemet – az ára kevésbé, mert bizony hatvan rézpénzt fizettem egyetlen üvegért. De még ennél is drágább a Hyadín, amelyet egy csak a Szindvil-szigeteken megülő szőlőfajtából készítenek, s receptje állítólag már a Hatodkorban is ismert volt. Állítólag valamely más gyümölcsöt is kevernek bele, de szerény véleményem szerint ez szóbeszéd.

Ezernyi példát sorolhatnék még, a Császárné könnyétől a Kígyóméregig, a Tharr szentélyeiben használatos imaborig, sőt állítólag olyan bor is létezik, amely méreg az

emberek számára, s csupán a kyrek leszármazottai ihatják (bár szerintem ez csupán mese), de akkor nem jutnánk tovább, s még szót szeretnék ejteni egy-két jobb borféléőről.

Itt van mindjárt Abaszisz, ahol szintén igen sok jóféle bort készítenek. Az egyik legismertebb, melyet városunkban is lehet kapni szinte minden jobb fogadóban, a Toraniki hárslevelű. Egy üveg mindössze húsz rézpénz, de a félszáraz fehérbor bőségesen megéri ezt az árat. Magam is szívesen fogyasztom hétköznapiokon, de ünnepekre is megteszi. Aztán ott készül a híres daqlamari fakóbor is, a Salastos déli lejtőin, bár ezt elsősorban nemesek asztalára szánják, hiszen üvegje Ifinben is egy ezüst. Végül, hogy még egy példát említsek, Abaszisz is híres óborairól, példának okáért ott van a Nagykirály vizitora, amely állítólag a legmakacsabbul szótlán embereknek is megoldja a nyelvét. Más kérdés, hogy ára meglehetősen borsos, így kihallgatásra nem alkalmas (udvarlásra annál inkább).

Északföldről szólva nem szabad elfeledkeznünk Riegoy lankáiról, ahol szintén kitűnő borokat termelnek. Sajnos keveset sikerült eddig kóstolnom belőlük, pedig hajók szép számmal érkeznek onnan. Az egyiket azonban nyugodt szívvel tudom ajánlani: a Jem-Irre melletti dombvidéken készülő Napnyugatot. E félszáraz vörösbor arról híres, hogy az egyik legerősebb. Egy-két kupa is már az ember fejébe száll, aztán másnap foghatja a fejét, hogy másik fajtaból pedig hármát-négyet, vagy annál is többet meg tud inni... Nem drága különben, s ha kiadós a vacsora, s egy fél kupányit fogyaszt az ember, nem kell álmatlanul forgolódnia fájó gyomorral.

Ezer és ezerféle bort készítenek még a Sheral északi részén, s az egész újság terjedelme nem volna elég, ha mindet fel akarnám sorolni. A többségét egyébként nem is kóstoltam még, s így nem tudok véleményt mondani róla. Egyet azonban még nem hagyhatok ki: az Alidax Úrnőjét, amely nevével ellentétben nem Alidaxban készül, hanem a szomszédos

városállamban, Laquersh-ben. Állítólag valóban Alidax úrnője számára készítették az első hordóval, hogy ezzel is biztosítsák a városok közti jó kapcsolatot, s a hölgynek annyira megtetszett, hogy azóta sem iszik másfélét – bár mindez nyilván legenda, hiszen apáink is megkóstolhatták már ezen édes vörösbort.

\*\*\*

Az előző részben a Sheral északi oldalának országait jártam végig képzeletben, megkísérelvén felsorolni az említésre méltó borfajtákat. Most ugyanerre vállalkozom a Délvidékkel kapcsolatban is.

Ha népes városunk valamely jómódúbb polgárát kérjük meg, mondjon neves délvidéki borfajtát, minden bizonnyal a predocit említi majd. Eszem ágában sincs vitatkozni – sőt, magam is szívesen fogyasztok onnan származó italt –, ám mint ahogy azt az északi borok elé szánt bevezetőmben is említettem, két nagyon fontos dolgot az emberek többsége bizony elfelejt: az egyik, hogy Predocban is több híres pincészet palackoz, tehát az igazi szakértőnek nem elég azt mondania, hogy predocit iszik. A másik pedig, hogy még a Délvidékről szólva is találhatunk legalább a predociéval megegyező minőségű borokat.

De nem is cséplem tovább a szót. Következzenek délvidék borai.

Ha már Predockal kezdtem, lássuk elsőként a Pyarroni Szövetséget és annak államait. A Larmaron, a Salumion és a Perdenion hegység lankáin is természetesen szőlőt, így Pyarron igencsak bővelkedik a kitűnő borokban. Természetesen nem mehetünk el a tény mellett, hogy a borok és pincészetek mennyisége meg sem közelíti a harminc esztendővel korábbiakat, de mint tudjuk, a Dúlás sok mindent tönkretett. Az államok legtöbb részén még csak most kezdenek ismét hinni az emberek abban, hogy élhetik tovább megszokott életüket, s csak most kezdik ismét gondozni az elvadult szőlőtökéket. Ma már igazi kincs például egy húszesztendős Zenardai Esszencia, amely az Államszövetség területén belül az óborok egyik királynőjének számított még egy tucat éve is – ám a termelőjét, miként magát a települést is, elérte a végzet, s ma már nem palackoznak ilyen névvel óbort. Természetesen nem kóstoltam soha e nedűt, de állítólag akadnak még elhagyatott raktárak, ahol feliratozatlan butéliákban Zenardai Esszenciát találhat a szerencsés kincsvadász, de jómagam csak

a kereskedőnegyedben láttam egyszer, Drent Italmérésében, ahol tudvalévőleg a világ minden tájáról akadnak különlegességek – s ott is kisebb falvak áráért vesztegették azt az egyetlen palacknyit. De tucatjával sorolhatnám a ma már nem létező borneveket, s napestig sem végeznék. Inkább hozok tehát példát néhány olyanra, amelyik túlélte a háborút, s később olyanokat is megemlítek, amelyek újonnan kapták nevüket, s már kivívtak nevet maguknak a szakértők körében. Példának okáért ott van mindjárt a Kerekhegy kincse, mely századévek óta töretlen bizalmat élvez a pyarok körében. Napjainkban is tucatjával lehet venni hordóját, s bizonytalán el is fogy, hiszen népszerű az Államszövetség egész területén. Félédes fehérborról van szó, s az idősebbek esküsznek, hogy valamely különleges, apáról fiúra hagyományozódó eljárással készítik, mert változatlan az íze emberöltők óta. Én megelégszem azzal, hogy a most kapható változat megfelel az ízlésemnek, árához képest – magam harminc rézpénzért veszek egy palackkal – az egyik legjobb délvidéki választás. Másik, a századelő óta létező és széles körben keresett bor a Della vére. A száraz vörösbort Sempyerben termesztik, s arról hírlik, hogy igen erős, s úgy fejbekölintja az embert, hogy észre sem veszi, s már alig áll a lábán. Állítólag a művészi tehetséggel megáldott emberekre egészen másképp hat: ők az alkoholt fogyasztva felszabadulnak e világ kötöttségei alól, hogy lelkük fennen szárnyaljon a múzsák kertjében – majd mind egy szálig ennek elvesztését örökítik meg egy-egy mámorból való kijózanodás után. Én ezt nem tudhatom, magam csak jókedvre derültem tőle, még hozzá igen hamar. Új név, ám már most meglehetősen jól cseng az enysmoni Nerkiria mosolya, egy félédes vörösbőr, amelyet már többször volt alkalmam kóstolni jónevű tavernákban – s ez már önmagában ajánlás. Már mint elsősorban nem az, hogy én kóstoltam (bár meg kell vallanom, ízlett is), hanem hogy városunkban több helyen is fel lehet lelni. A finom nedű nevét egy ballada adta: ez egy szegény fiúról szól, aki beleszeretett egy Nerkiria nevű lányba, annak egyetlen mosolyától. Ám e hölgyet elrabolták, s bár már nem emlékszem a részletekre, a szegény legény mindenféle viszontagságokon keresztül próbálja megmenteni az imádott nőt, s még akkor sem adja fel, mikor már érzi, hogy az esztelen, biztos halálba rohan. A ballada mondandója az, hogy az asszonyi mosoly teljesen megőrjíti a férfiúi elmét, s nem is

kedvelem túlságosan, hiszen a végén a szegény legény meg is hal, ám a bor ízletes és könnyed, szinte csábítja az embert, hogy igyon még egy pohárral...

Magam nem kóstoltam, de állítólag a régi Pyarron falai között lakó szerzetesek is természetesen bort, persze nagyon keveset, és azt sem bocsátják áruba, ám egy kedves ismerősömnek volt alkalmam megkóstolni a Fehércsuhást, s igen elismerően nyilatkozott e száraz fehérborról – én pedig bízom az ő értékítéletében.

Annyit példálóztam Predockal, hogy nem odázhatom tovább legalább egy-két onnan származó bor megemlítését. Mindjárt egy széles körben ismert és kedvelt fajtavál kezdem, a Treinnoni hárslevelűvel. Hárslevelűt sok vidéken természetesen, de biztos állíthatom, hogy ez mind közül a legfinomabb. Természetesen félédes fehérborról van szó, s bár arra nem mernék mérget venni, hogy a Sheraltól északra is ismerik, Erionban rengeteg rajongója akad. Ezt nemcsak kitűnő ízének, de predocihoz mérten viszonylagos olcsóságának is köszönheti. Drágább ugyan, de még mindig nem az óbor kategóriája a Meggyleve – higgyék el nekem, a név teljességgel megtévesztő, ugyanis semmi köze a meggyhez, annál inkább a meggyzölőhöz, e mélyvörös, csak a Gályák tengerének déli partvidékén termő szőlőfajta. A bor egyébként száraz, és egészen sötétvörös a színe. Nem igazán száll a fejbe, így ebédhez is kiváló. Leginkább marhából készült ételekhez ajánlom – már azoknak, akik hajlandóak megfizetni a néhol egy ezüstnyi árat egy palackért...

És akkor rátérek ezen íromány leginkább várt témájára, az óborokra. Bizony, többféle van belőlük, s többféleképpen is csoportosíthatóak. A predociak például fűrtökben mérik a minőségét: az egyfűrtös óbor még viszonylag olcsó, s szinte minden olyan tavernában lehet kapni, ahol számítanak tehetősebb vendégre. A két- és háromfűrtös óborok egyre jobb minőségűek, egyre régebbi érlelésűek és egyre letisztultabb az ízük. Ez még a megfizethető kategória. Akad azonban négy-, sőt, ötfűrtös is, melyeknek egyetlen butéliájáért is csengő arannyal kell fizetni. Bevallom, legyek akármilyen ingyenc, ily nedű

fogyasztására még nem nyílt alkalmam soha. Ezeket nem is lehet akárhol kapni, s főleg nem holmi tavernákban – bár ki tudja, Torozon nyilván tart a pincéjében néhány palackkal. Ám nagyon oda kell figyelnie annak, aki efféle italt szeretne fogyasztani, mert bizony előfordulhat, hogy csupán silány másolatért fizet vagyonokat. Két dolgról ismerszik meg egy valódi predoci óborral töltött butélia: egyrészt üvegpalackban tárolják, s magába az üvegbe nyomták bele Predoc pegazusát, másrészt pedig három fürtől felfelé mágiával megerősített pecsét védi.

Két példát említek a predoci óborra, mindkettő igen híres pincészetből származik. Egyik a Rubintos leányka, melyből volt szerencsém háromfürtös változatot kóstolni, s el kell ismernem, életem egyik meghatározó élményeként emlékszem vissza arra a pillanatra. A másik pedig a Graligan aranya, a leghíresebb predoci óborfajta, és természetesen a legdrágább is. Nem is tudom, akad-e olyan bor, amely többbe kerülne, mint ebből egy palack.

Dél azonban nem csak predocról szól, még borban sem, így fájdalom, de búcsút kell intenem írásomban e országnak, s folytatnom kell képzeletbeli utamat. Predoc testvérállamában, Edoriban nagyságrendekkel kevésbé jelentős a bortermelés, s hirtelen nem is jut eszembe onnan származó bor – lehet, nem véletlenül. Ám annál inkább Yllinorból, Shadonból és Gorvikból, úgyhogy e három ország boraival folytatom beszámolómat.

Elsőként Yllinort említeném meg, Chei országát, ahonnan sok ízletes bor származik – olcsóbbak is, drágábbak is. Az egyik legkedveltebb azon a vidéken a Búfelejtő, e zamatos, száraz vörösbor, melyet ott szinte minden italmérésben kapni lehet, s több kupával is ihat az ember anélkül, hogy elfogyna a pénze. Ugyan a történet szerint először katonák számára készítették, még hozzá állítólag íjászoknak, de mostanra nem csupán harcosok kedvelt itala. Tény, hogy egy kupa elfogyasztása még nem száll a fejbe, sőt, éppenséggel

kiélesíti az ember érzékeit, csak hát nehéz megállni, hogy igyunk még egy pohárral az ízletes italból...

Azután feltétlenül meg kell említenem a Sólyomasszonyt, ezt a kiváló, édes fehérbort, melyet az arrafelé igen népszerű istennőnek, Arelnek ajánlottak a borászok. Ez már valamivel drágább ital, de azt kell mondanom, megéri, főleg, ha hölgy számára ajánlja az ember: egészen megtüzesedik, aki issza, kicsattan az élettől, táncra perdül, ha teheti... tapasztalatból mondom, bizony elragadja az embert olyankor a hév. Csak ne kellene felkelni másnap reggel!

Bizonytal rengeteg más bort készítenek még Yllinorban, de mielőtt továbbmennék, feltétlenül meg kell említenem, hogy itt szintén népszerűek a más gyümölcsökből készült borok. Ilyen például a Jermadui almabor, melyet én magam kissé savanykásnak érzek, de sokan kedvelik.

Shadon hatalmas országában minden bizonytal száz és száz borfajtát tudhat egy helyi nemesen született, magam sajnos meglehetősen műveletlen vagyok: csupán néhány tucatnak a nevét ismerem, s még ennél is kevesebbet kóstoltam. De mert túl sok helyet venne igénybe felsorolni őket, s nem is mindet érdemes, inkább kiválogatom közülük azokat, amelyeket nem szabad kihagynom. Mindjárt elsőként ott a Gályák tengerének partvidékén, de még a Cormasai öbölben is leginkább kedvelt bor, a Matrózbor, melynek két legnagyobb előnye, hogy sok van belőle, és igen olcsó. Nem mondom, hogy a kedvencem lenne e száraz fehérbor, de árához képest nem egy löre, és az egyetlen olyan bor, amelyről biztosan tudom, hogy nem változik meg az íze, ha nem pincehidegen tárolják. Mulatságos adalék lehet, hogy neve ellenére elsősorban nem hajósok fogyasztják: egyrészt mert az erősebb italokat kedvelik, másrészt pedig mert ahhoz képest mégiscsak drága, hogy minden nap ezt fogyasszák – elvégre akár húsz rézpénzt is elkérnek egy kancsóért.

Kiváló szőlőt terem azonban Shadlek földje, s abból nagyszerű borokat is készítenek. Ilyen például az Otunde, egy száraz vörösbor, melynek névadója a pompás lovairól is híres város volt. Ezt már inkább jómódú polgárok pincéiben és asztalán látni, de étkezés mellé, különösen sültetekhez kitűnő. Talán még itt, Erionban is lehet kapni néhol.

A legdrágább bor Shadonban természetesen az azonos nevű tartományból származik, s óbor ez is: a Kristályharmat igencsak ritkaság, akár csak a jobb

(négy- és ötfürtös) óborok, ám azokkal ellentétben ezt volt alkalmam kóstolni egyszer. Az én ízlésemnek túlságosan édes volt, és utólag hálát adtam az égnek, hogy nem nekem kellett kifizetnem, de azért felismerném bármikor, ha újra elém kerülne, és nem utasítanék vissza egy újabb pohárnyit. Egyébként állítólag a királyné kedvenc itala, úgyhogy olyan rossz azért nem lehet.

Még egy különlegességre mindenképp rászánok pár sort, mielőtt áthajóznék a tenger túloldalára: ez pedig a Chadai méz, amely elkészítésének titkát csak a névadó szigeten ismerik, s ott is csupán néhány család. Zamatos – és meglehetősen borsos árú! – fehérborról van szó, amely nemcsak kevert szőlőből van, hanem még valamiféle fűszerörleményt is tartalmaz, mégis hihetetlenül jóízű. Sajnos itt nagyon ritkán lehet kapni, és akkor is általában visszajáró vevőknek van fenntartva, de nem egyszer arattam sikert vele, mikor ajándékot kellett vinnem tehetősebb ismerősöknek.

És akkor végül, de nem utolsó sorban lássuk Gorvikot, a szerelem és szenvedély hazáját, ahol nincs fontosabb a vérnél és a bornál. Ennek megfelelő hozzáértéssel is készítik az egyes borfajtákat, s mondhatom, kóstoltam már vagy tucatnyit az ország borai közül, egyet sem találtam köztük, amely ne lett volna kedvemre való. Az egyetlen ok, ami miatt nem vettem még fontolóra, hogy odaköltözöm, az volt, hogy jobb szeretem tisztán a borokat, mint méreggel vegyítve... De, visszatérve a borokra, valóban páratlan italok kerülnek ki abból az országból. Ilyen például az Olbarise-i selyem, mely valóban az egyik leglágyabb ízű bor, amelyet valaha kóstoltam. Egyébként félédes fehérborról van szó, nem is oly drága, s nyugodt szívvel ajánlhatom bárkinek. Vörösborból pedig leginkább a Vérraranyat javaslom legalább egy kóstolás erejéig. Nagyon erős és rendkívül nehéz, száraz borról van szó, úgyhogy aki nem bírja az italt, ne igyon belőle egy pohárnál többet, ám a kóstoló mindenképpen megéri a pénzt – főleg, hogy nevével ellentétben nem is kerül aranyakba. Azután ott a Warviki Karmazsin, egy széles körben elterjedt, s legalább ennyire kedvelt félédes vörösbőr, melynek egy palackjáért már elkérnek akár egy ezüstpénzt is, de ha valaki egyszer kóstolta, és szereti a mindig szegfűszeggel tálalandó, lassan és fokozatosan mámorító italokat, az nem fog tudni ellenállni neki.

Hadd fejezzem be egy igazi különlegességgel, amit egyszer szintén volt szerencsém megízlelni: a Vérbosszú elnevezésű italból minden tehetősebb család tart legalább egy hordóval. Ezt kizárólag olyankor isszák, amikor egy családtag nem természetes halállal távozik az élők közül (valljuk be, ez Gorvikban azért annyira nem ritka), s ekkor a halott mellett virrasztva az összes rokonnak, még a legkisebb gyermekeknek is fogyasztaniuk kell ebből a különleges elkészítésű borból. A gorvikiak úgy tartják, hogy ilyenkor a halott szelleme még visszatér hozzájuk, s látja, ha valaki számára nem fontos az ő halála annyira, hogy megtisztelje egy gyászpohárral – s ha így történik, bizonyosan visszatér kísértetni, míg el nem teszi láb alól még élő, a családnak rosszat akaró rokonát.

Természetesen még számtalan ország és számtalanféle bor maradt ki a beszámolómból a délvidéket illetően, én mégsem folytatom. Aki többet szeretne tudni erről a témáról, az térjen be Drent Italmérésébe, el fog képedni nemcsak azon, hogy mennyi de mennyiféle italt talál majd, hanem azon is, hogy milyen hozzáértő ember is a kereskedő. Aki tehát csak átutazóban fordul meg városunkban, s hazai ízekre vágyik, bizton számíthat arra, hogy Drentnél megtalálja kedvencét. Ezzel be is fejezném hosszúra nyúlt irományomat. Természetesen el kell ismernem, hogy a válogatás ezúttal is önkényes és az én ízlésemnek megfelelő volt, de remélem, nem okoztam csalódást. Hódolattal vegyes meghajlásomat fogadják tisztelettel a kedves Olvasók.

Gilean Kadving

2006.01.10.

Szerző: Varga „Jones” János

Forrás: LFG.hu

Szerkesztette: Magyar Gergely

Megjelent az Erioni Harsona harmadik és negyedik számában.

A Cikk megjelent a MAGUS Site G-portál oldalon is.