

## A Kadarka az egyetlen magyar szőlőfaj

Ma egyetlen Kadarkás rendezvény nem múlik el, egyetlen, Kadarkáról szóló valamirevaló írás nem születik meg anélkül, hogy ne történne említés a fajta méltatlan visszaszorulásáról. Természetesen nem maradhat ki ilyenkor a nagyüzemi rendszer ostromozása, a „tszesítés” káros hatásának említése.

Az Entz Ferenc által szerkesztett, 1869-ben elindított Borászati Lapok már első, januári számában foglalkozik a Kadarkával (jelzem, akkor még kis betűvel írták a fajták nevét és fajnak nevezték, mint azt az idézetek tanúsítják) és a Furminttal, mint két, a magyarországi szőlőtermesztést és borkészítést meghatározó fajtával. Ebben a rövid előadásban természetesen csak a Kadarkáról szólok, bár kétségtelen, hogy a Furmintról írottak is megérnek egy misét. Úgy gondolom, hogy nem kell külön felhívnom a figyelmet arra, hogy az azóta eltelt időben sokkal jobban megismertük a fajta hátterét, számos tanulmány készült értékéről, hibáiról, felhasználhatóságáról. Azonban hiszem, hogy érdekes lehet belenézni a múltba, érdekes lehet találkozni a XIX. század szakembereinek véleményével.

A szerző, aki nem jegyzi névvel írását – bár egyes szám első személyben fogalmaz, azaz saját gondolatait osztja meg olvasóival – érzésem szerint maga a szerkesztő, Entz Ferenc. A Kadarkát elemző rész indítása nem csupán a fajtát érinti, hanem a kor szakmai színvonalát is jellemzi.

„Nem ismerek bortermő országot, mely eddig valamennyi jobb hírű vörös borát nagyobb lelkiismeretességgel ugyanazon egy fajtából szűrné, mint Magyarország, t.i. a kadarkából, de azért annak elnevezése az ország különböző borvidékein mégis különböző, holott a szőlőfaj ugyanaz marad. Az ország déli részeiben OGRULITZA vagy skadarka, keleti részeiben (Biharban) Jenei feketének, az ország belsejében Ludtalpunak (Eger), budai feketének – a Balaton mentében nevezik, sőt a buda-vidéki németajkú kapások is használnak még holmi jellemzőbb kifejezéseket kadarkájuk elnevezésére: Mandl kadarkának nevezvén el e becses faj tökéletesebb s jellemzőbb kifejlődésű példányait, s kicsinylőleg Weibl kadarka nevet adván azoknak, melyek a talaj s egyéb külbefolyás miatt silányabbak.”

Szerzőnk kifejezi meggyőződését, hogy Magyarország valamennyi borvidékén „a fekete fajoknak sokaságát színleli, s bár nem tagadható, hogy hegyeinkben más fekete fajok is előfordulnak, azok jobbra alárendelt szerepet viselnek.” Mindezeket mintegy összefoglalva, megállapítja: „azon meggyőződésre kellett jutnunk, hogy Magyarországon eredetileg csak két szőlőfaj műveltetett: feketében a nemes kadarka, mely valószínűleg, sőt, történelmi adatokból igen is Probus alatt Syrmiumba jutott (ez a közlés nyilván nagyon kedves szerémségi barátainknak - hiszen Syrmium a Szerémséget jelenti -, mert cáfolná a Kadarka rác terjesztésének elméletét), ahonnan Ménes, Szegzárd, Buda, Eger vidékére került, mely külbefolyások miatt módosított, de mégis fő jellemében a régi jó kadarka maradt.” A teljesség kedvéért jegyzem meg, hogy a másik eredeti fajta a Furmint, ami szintén számos név alatt rejtőzik: „Németújváron és Gossdorfbán az osztrák gazdák gemeiner vagy allgemeiner néven művelik, Kőszeg-Sopron tájékán Zapfner, Beregben görény, Ugocsában bihar a neve, Somló és a Balatonmellék termelői szigetinek ismerik, a baranyaiak kéknyelűnek hívják.” (Ez utóbbi igencsak meglepő állítás!)

Most térek vissza az előljáróban mondottakra, a Kadarka 70-es években történt visszaszorulásával kapcsolatos megjegyzésekre. Ugyanis már 1869-ben hasonló jelenség volt tapasztalható, erről ezt olvashatjuk a lapban: „Nemes kadarka ültetvényeink megszorítást

szenvedtek, mióta a magyar vörös bor külkereskedelme pangásnak indult.” A szerző több okát is felsorolja a „külkereskedelem pangásának”, első helyen említve a legnagyobb felvevő piacnak számító Lengyelország „bukását.” Két további fontos ok említésre méltó még: a francia borok előretörése, ami az ország jó földrajzi helyzetére, a kedvező kereskedelmi szerződésekre, valamint arra vezethető vissza, hogy a francia termelők „okszerű pincekezelésnél fogva a borfogyasztó közönség igényét megnyerték.” Végül saját házunk táján is kutakodik a névtelen cikkíró és a „magyar termelő indolenciáját” jelöli meg harmadik okként. A magyar termelő „nem tanul, nem fogadja el az újat”, ráadásul „mindenkinél pancsolást gyanít.” (Ez a vélemény alapos kifejtést igényelne, most csak utalok a gallozás, a petiotizálás gyakorlatára, a borhamisítás elleni küzdelemre.)

A külkereskedelmi visszaesés közvetlenül hat a Kadarka sorsára. Szemléletesek a következő sorok: „hol borainknak kelendősége nem igen van, egész régiségi múzeumot gyűjtenek a kadarka nemes borából, míg az egriek, kiknek a közlekedési eszközök jobban kedveznek, potom áron adnak túl boraikon.”

Az egriek ezek szerint – többé-kevésbé önsorsrontó módon – áron aluli boreladással >>oldják meg<< a problémát, más borvidékek más módokat választanak: „a szekszárdiaknál, kiknek kadarka bora rendesen magyar név alatt megyen addig, míg másod-vagy harmadkézben az újabb iskoláztatás útján burgundinak nem varázsoltatik át.” Megjegyzem, hogy biztosan nem minden szekszárdi Kadarkával történt meg ez a csoda, a lap egy másik számában írás jelent meg a szekszárdi szőlőről és borról, ebben kiemelik báró August Antal (Liszt Ferenc barátja) gyakorlatát, aki a Kadarka szüretet 3 szakaszban végezteti. Az első a „ronda szüret”, amikor a hibás fürtöket szedik ki, a második a „szép szüret”, ekkor a szőlő javát szedik le, a harmadik pedig a „bengézés”. Buda, a Budai borvidék pedig „vörös bor ültetvényeit fehérré változtatja át”, azaz a Kadarka helyébe fehér szőlőt ültetnek. (L. erről) A végső következtetés pedig: a Kadarka kiszorul, „nem termékenységi probléma miatt, hanem mert napjainkban nálunk nem kerestetik.”

Mit tesz ilyen helyzetben a gazda? „A kadarka gyengéit úgy védi ki, hogy tiszta ültetvényeit más fekete fajokkal árasztja el: nagy burgundi, oportó” kerül a Kadarka mellé, közé. Szerzőnk a külön ültetés mellett voksol, Villányt hozva fel példának, mondván, hogy köztudott: a kiváló villányi borok 9/10-e Kadarka, 1/10-e oportó. Van aki más fajtákkal próbálkozik, „cigányszőlő, rácfekete, aprófekete elszaporításával”, így biztosítva minden évben a kellő szesztartalmat, „azonban ez nem vezet eredményre, mert savanyúságot és fanyarságot ad.” A más fajtákkal való segítség mellett azonban a termelőnek tudnia kell: „a kadarkát mindig a legjobb pozícióba kell ültetni”, ezért lehetséges, hogy Eger-Síkhegy borai a világ legjobb vörös borai között szerepelhet.

Minden gond, nehézség, „megszorítás” ellenére is: „a kadarka megbecsülhetetlen boranyag, örökké apja fog maradni vörös boraink ama sajátos és a fizető közönség által kedvelt jellemének, mely más fajjal nem pótolható” – fejeződik be a cikk.

Budapest, 2013. augusztus

Dr. Tarján Balázs