

А КАДАРКА



Line Design



TARTALOM

Kadarka – Tradíció és minőség	3
Kadarka borok leírása	4
Amiről az öreg kadarka...	6
Kadarka és hagyomány	13
Dr. Balla Géza	18
Bodor István	20
Csengődi István	22
Drabant Katalin	24
Filus János	26
Frittmann János	28
Giliánné, Gál Tímea	30
Jekl Béla	32
Boranal Kft.	33
Maurer Oszkár	34
Mészáros Pál	36
Dr. Sümegi József	38
Szűcs Gyula	40
Tonkovics Ignác	41
Tóth Ferenc	42
Thummerer Vilmos	44
Vida Péter	45
Román nyelvű összegzés	46
Szerb nyelvű összegzés	47

A kiadvány a Nemzeti Bormarketing Program
és az Agrármarketing Centrum támogatásával valósult meg.

© Line Design, 2009
Felelős kiadó: Gyenis Ildikó
Felelős szerkesztő: Nagy Gyula István
Készült a Line Design Kft. gondozásában

ISBN 978-963-88181-1-9



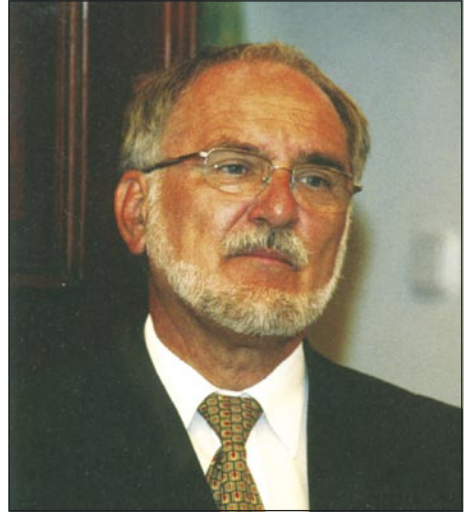
KADARKA TRADÍCIÓ ÉS MINŐSÉG

A minőség nem a pillanat terméke, hanem folyamat. Ember, közösség, természet együtt hozza létre. A kiválóság nem jellemző, hanem inkább szokás, illetve egy fejlődés, akár egész történelmi szintű eredménye. Minőség úgy jöhet létre, hogy a tapasztalat és a tudás hosszú időn át hagyományozódnak, felhalmozódnak és élő folyamatként működnek tovább.

A kadarka valódi eredete szinte a hagyomány homályába vész. Oly régóta van jelen a térségben ez a szőlőfajta a maga balkáni középkori művelési módszerével, vörösbor készítési kultúrájával, hogy generációk és vidékek sokaságának adott karaktert, továbbhagyományozható minőséget és nem utolsó sorban megélhetést. A külföldről származó különleges fajta már régen egészen a sajátunk, igazi hungarikum lett.

A magyar tudósok is nagyban hozzájárultak a fajta biológiájának mély megismeréséhez. Egy időre ennek ellenére a kadarka a megváltozott termelési és társadalmi viszonyok között négy-öt évtizeddel ezelőtt elvesztette organikus eredményességét, ezért kiszorult a természetben előnyt élvező fajták közül. A Kékfrankos fajta foglalta el a helyét új tradíciók építésével.

A minőség ugyanakkor nagyszámú szereplő és tényező együttműködése is. A művelés, a termelés, a kereskedelem minden résztvevőjének magas szintű hozzájárulást kell nyújtania a végső eredményhez. A versenyképesség keresésében az egyes térségek arcu- lati, tradicionális értékeinek előtérbe



kerülése más régi fajtákkal együtt a Kadarkát is kiemelték a mellőzöttség helyzetéből.

Izgalmas lesz figyelni, hogy azzal a töréssel, ami a tradícióban történt, vajon hogy folytatható, illetve újra létrehozható-e és társadalmilag a magas szinten értékelt és elfogadott, sőt keresett minőséggé válhat-e újra a kadarka. A különböző elemek újonnan, a megváltozott környezetben helyükre tudnak-e kerülni és létrehozhatnak-e egy új dinamikát? Érdemes erre a kadarka, és sok tényező jelen van a sikerhez. A termelők, kutatók és kereskedők közösségének együttes erőfeszítései az elképzeléseket valósággá, működő folyamattá tehetik megint.

Dr. Kozma Pál igazgató
Pécsi Tudomány Egyetem Szőlészeti
és Borászati Kutatóintézet, Pécs

A KADARKA BOROK LEÍRÁSA

A palicsi MR. Vinogradi cég vezetőjének kezdeményezésére, valamint Nagy Ferenc úrnak, a szabadkai Magyar Főkonzulátus főkonzuljának különleges támogatásával 2007-ben megalakult egy szakosztály, amely azal foglalkozik, hogy a kadarka szőlőfajtát az európai DKMT Régió borává nevezze ki. A vajdasági (Szerbia) MR. Vinogradi mellett a szakosztály tagja még a romániai SC Wine Princess SRL, a magyarországi Kunsági borvidék, valamint a Kecskeméti Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet. A DKMT 2007-es évi találkozóján elfogadta ezt a kezdeményezést, és a kadarka szőlőfajtát ezen régió borává választották.

Az Európai DKMT Régió (Duna–Körös–Maros–Tisza) Magyarország, Románia és Vajdaság hármasság határán terül el. Ez a régió Romániában az ország nyugati területén, Arad környékén, Magyarországon délen, a Vajdaságnak pedig az északi részén fekszik.

A Kadarka-egyttműködés célul tűzte

ki, hogy az európai DKMT Régió területét, mint a földrajzi területet az eredet megjelölésére általában részesítse. Ennek érdekében az elkövetkezőkben

- közösen, a három ország egyttműködésében elkészíti a „Kadarka régió” szabályozását;
- regisztrálja a termelőket;
- kialakítja a borok megkülönböztető jegyeit.

Ezek után jogosan merül fel a kérdés, milyen is a kadarkabor?

A kadarkaborok minősége nagyban függ az évjáratától és a bor készítményi módjától. Megkülönböztethetünk klasszikus, vörös kadarkát, siller, rozét és fehér kadarkát.

- A klasszikus kadarka színében visszafogottabb rubinpiros, esetenként narancsos tónussal, túléretten érett meggy felé hajló színű.

A fűszeres, izgalmas, zamatgazdag bort szokatlan, más borfajtára nem emlékeztető, speciális kadarkailatok jellemzik.

Az elegáns, nem robusztus, mondhatni könnyed, jó ivású test, hangsúlyos savgerinc, sokrétű, rafinált és elkápráztató savvilág jellemzi.

Mérsékelt tannintartalma selymes ízt ad a bornak, mely a tüzes karaktert tovább erősíti.

Össze nem téveszthető aromái vaníliás árnyalattal egészülnek ki, és bár nem igazán gyümölcsös, a zamata leginkább még a cseresznyére emlékeztet.

A bor utóíze hosszan megmarad, és ismételt kóstolásra készlet.

- A kadarka fajtából készíthető sillerbor.

A kadarka sillerbor színe pipacspiros. Illatát friss fűszeresség, ízét könnyed gyümölcsösség jellemzi.



Savkarakteres, mérsékelt tannintartalmú bor.

- A kadarka fajtából készíthető rozé bor.

A kadarka rozé borok színe világospiros, narancsos árnyalattal.

Illatát a fajta fűszeressége jellemzi, mely leginkább a szegfűborsra emlékeztet.

Ízében a sokszínű savak mellett a fűszeresség és a fajtára jellemző, összetéveszthetetlenül egyedi savstruktúra jellemzi.

- A kadarka fajtából, ha a frissen szüretelt termést gyorsan feldolgozzák, készíthető fehérbor.

A fehér kadarka színe sárgászöld árnyalatú, melyet halvány pirkadság egészíthet ki.

Illatát a fajta fűszeressége jellemzi, mely leginkább a szegfűborsra emlékeztet.

Ízében a sokszínű, más fajtáknál nem tapasztalható sajátos, játékos savak mellett a fűszeresség a jellemző.

- Különleges évjáratokban a szőlő töpped, aszúsodik.

A túlrejt kadarkából készült bor színe meggypiros, illata érett gyümölcsökre jellemző, meggyes karakterű, amit botritiszes tónus is kiegészíthet.

Ízében a cukortartalom és a savtartalom összhangja, a telt, testes karakter, selymes tannin ízek és tüzesség jellemzi.

Hosszas érlelés után az aszúborok jellegzetes érlelési ízei teszik még gazdagabbá.

A kadarkaborok palackozásához bordói típusú palackot választottunk. A palack színe a fehér, rozé és siller boroknál vízfehér, a vörös borok esetében olívszöld.

A palackokon az első címkét kell a főcímkének tekinteni, és a borral kapcsolatos összes információt ezen kell szerepeltetni.

A borok hátcímkéje a bor eredetigazolására szolgál. Ez a címke a kadarka



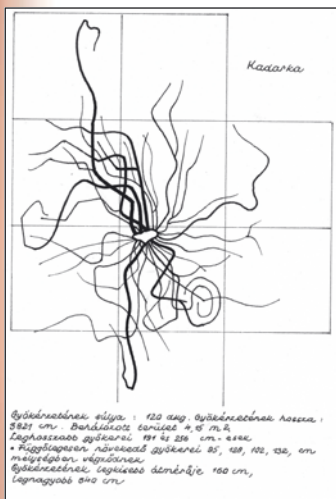
fajtajelzést, a kadarkabor leírását angol nyelven, a DKMT Eurégió logóját, az eredetiséget igazoló hologramot, és a palack sorszámát tartalmazza. A hátcímke színe a bor minőségétől függően az alábbiak szerint változik.

- fehér kadarka zöld
 - rozé kadarka rózsaszín
 - siller kadarka narancssárga
 - rubin kadarka meggypiros
 - desszert kadarka barna
- alap színű címkét kap.
- A kadarka borok kapszuláján, a hátcímke színével egyezően, egy minőségtanúsító jegyet (bélyeg) alkalmazunk.

Keresztes József



AMIRŐL AZ ÖREG KADARKATŐKÉK MESÉLNEK



Amiről az öreg kadarkatőkék mesélnek

A Kárpátok koszorúza Magyarhonban sok híres borvidékhez kötődik a kadarka borszőlőfajta. Pedig nem őshonos itt, mégis a hungarikum csoport tagja lett, mivel több száz éve meghonosodott, ismert és elterjedt hazánkban. Versek szólnak, nóták zengenek róla.

A kadarka a Földközi-tenger vidékéről, a Skodari-tó mellől indult, s hosszú utat járt be, amíg a Balkánról egészen Magyarország északi borvidékéig elterjedt. A várnai csata (1444) után a törökök elől menekülő rácok hozták magukkal és szaporították, terjesztették sajátos termesztési és borkészítési módjával együtt.

A fej- vagy bakművelésre kialakított, sűrű állományú ültetvényekben szépen tenyésztett saját gyökéren vagy oltványon, homokon vagy löszön egyaránt. Rendkívül adaptív adottságaival évszázadokat élt

túl a szárazföldi éghajlatunkra jellemző száraz és csapadékos, forró és fagyos periódusokon át.

Elterjedésének és múltjának tanúi a több száz éves ültetvények a Vajdaság területén, a Ménesi, a Csongrádi, a Kunsági, a Szekszárdi és a Villányi borvidéken, ahol nagy becsben tartották és tartják ma is.

A fajta sokféle hasznosítású. A gyümölcse finom, friss fogyasztásra kellemes. Bora akár rozé, siller- vagy vörösborként fűszeres, különleges, egyedi, a magyar ember ízlésvilágához illő. Bora iránt külföldről is hallatlanul nagy az érdeklődés. Nagy szerepet játszott, szőlőtermesztésünkben, borászatunkban és borkultúránkban, a magyar borvidékek hírének öregbítésében.

A kadarka rendszertani besorolása

A természetes rendszer szerint a kadarka a *Vitis vinifera* L. fajon belül a *convarietas pontica* (földközi-tengeri csoport) *subconvarietas balcanica* (a Balkán területén keletkezett) *provarietas mesocarpa* (a Kárpát-medencében elterjedt) és a *subprovarietas dalmatica* rendszertani csoportokhoz tartozik (Németh, 1970).

Alfajtai csak a két kadarkának ismertek, melyek a következők: csillagvirágú kadarka, fügelevelű kadarka, kereszteslevelű kadarka, kordoványos kadarka, kupakos kadarka, lúdtalpú kadarka, teltvirágú kadarka, terméketlen kadarka. A népryelv beszél him-, nőstény- és bolondkadarkáról is. Klónjai az államilag minősített Kadarka Kf. 4 (1958) és a Kadarka P.9 (1969). Az alapfajta helyett a minősített klónok szaporíthatók.





A kadarka elterjedése

A kadarka a XV. században két úton került hazánkba. Az egyik útja a Szerémségen, Villányon, Pécssett, Szekszárdon, Budán, Szentendrén, Gyöngyösön át Egerbe vezetett. Igen híres kadarkakultúra alakult ki a budai Tabánban, ahol Buda visszafoglalása után (1686) betelepedett rácok természetfűrészték igen nagy területen. Finom fűszeres borával híressé tette a Szekszárdi borvidéket, ahol még ma is komoly becsülete van a fajtának. A másik útja a Ménesi borvidék felé vitt, és annak leágazásában terjedt el Csongrád és Kiskőrös felé.

A szakirodalomból tudjuk, hogy az 1800-as évek elején a magyar borvidékek szőlőültetvényeiben a terület 75%-ának volt a fajtája, majd ez a terület a filoxeravésznek, a külföldi szőlőfajták behozatalának és a művelésmód váltásának köszönhetően rohamosan lecsökkent. Az 1. táblázat adatai erőteljes területcsökkenését mutatják a fajtának, különösen a XX. században. Magyarországon kívül jelentős felületen termesztik a

Balkán államaiban, közöttük Bulgáriában, Szerbiában, Románia déli részein és Albániában.

1. táblázat. A kadarka területe Magyarországon

Év	Területe (ha)	Aránya (%)
1955	55 249	27,5
1960	47 000	23,4
1970	28 000	18,1
2002	993	1,1
2009	666	0,9

(Csepregi-Zilai, 1988; Hajdu, 2003; HNT, 2009)

A kadarka névsokasága

A nyelvészek és az ampelográfusok sokat foglalkoztak a szőlőnevekkel. A kolozsvári Péntek János szerint a szőlőismeret elemei a nevek, mert népi tudást és bölcsességet is takarnak. A név szellemi kincs, és része a népi kultúrának ugyanúgy, mint a népköltészetnek vagy a népművészetnek, s figyelmet érdemel (Kiss, 1991). Az „elnevezés-rengeteg” a fajtánál néha zűrzavart okoz, ugyanakkor nyelvjárást tükröz, és arról is tanúskodik, hogy sokféle ismerik és terjesztik.

A kadarka a szőlő egyik genotípusának, azaz a fajtának a tulajdonneve, az egyedi azonosítás nyelvi eszköze. Ezért nagybetűvel illenék írni, még ha a jelenlegi magyar helyesírási szabályzat nem is ezt írja elő. A tulajdonnévnek a jelentése mellett hangulata is van, ezért szép, kedves, hangulatos (Bárzsi et al., 1967).

A kadarka helynévi származású szőlőnév, mert a Skáder (albániai Shkodër – Szkutár) városnév származékszava (Rácz, 1997). Németh Márton (1970) ampelográfusunk is Albániából származó fajtának tartja. Csepregi-Zilai (1988) szerint több szakíró a



Skutaritól, Isztambul város kis-ázsiai felétől származtatja, melynek törökül Üszküdar, délszlávuul Skaderi a neve.

A kadarka szinonim nevei *Németh (1970)* és *Rácz (1997)* szerint: gadarka, cadarca, kadar, kádárka, kádárka, skadárka, kadarka nera, kadarka noir, cadarca neagra, kadarka crna, szkutariner noir, tokay búnero dei scutari, blaue ungarische, kadarka bleu de Hongrie, fekete budai, fekete cigány, fekete linka, jenei fekete, kadar, kádárka, törökszló, csefereska, negru moale.

A fajta leírása

Tőkéje középerős növekedésű, kevés vesszőt nevel, és azok egyenesen, mereven nőnek. A vesszői vastagok, rövid ízközűek, érdesek, barázdáltak. Színük barnásszlürke, a nádusznál sötét, alig hamvas, csíkos.

Rügyei középnagyok, középbarnák, hegyesedők, hegyük gyapjas. A fakadó rügy vörösesbarnás-zöld, nemezesen gyapjas. Vitorlája bronzos-sárgás zöld, gyapjas, levélkéi homorúak-kiterítettek.

Levelének lemeze középnagy, osztott karéjos. Karéjainak száma 2–5. Vállöble középmeley, O alakú, alapját a levéllemez határolja. A levél felső oldalöb-lei mélyek vagy középmeleyek, az alsók sekélyek és nyitottak. A felülete haragos sötétzöld, hullámos, szövete kemény és merev, fényes, zsíros tapintású, ráncos és hólyagos, pókhálós. A levéllemez fonákja bársonyos és gyapjas. Erezete zöld és részben vörös. A levél ősszel pirosra színeződik, zöldes foltokkal. A levél széle csipkés-fűrészes, ritkán és mélyen bemetszett. A levél éle pillás. A levélnyel barnásszlürke, pókhálós és rövid.



Öreg kadarkaültetvény fejműveléssel

Virágzata fűrt, szárcsomókból fejlődik, és háromszoros elágazású. Virága himnős, termője gömb alakú. *Kozma (1954)* kutatásai szerint több virágtípusa ismert.

Az érett fűrt középnagy (150 g), vállas, néha hengeres és tömött. A fűrtkocsány rövid, törékeny, középvastag, vastagodása egyenletes. Bogyói középnagyok (2,1 g), gömbölyűek. A bogyóhéj kékesfekete, pontozott, feltűnően hamvas, vékony. Húsa puha, lédús, fűszeres. A bogyókocsány középhosszú, középvastag, kúp alakú és paraszemölcsös. A bogyóecset középhosszú és rózsaszín.

A magja középnagy, megnyúlt, szürkésbarna, törzse tojásdad vagy szív alakú, csőre rövid.

Termesztési értékei

Hosszú tenyészidejű, rügyei későn fakadnak, fűrtjei igen későn (október közepén) érnek. Téli és rejtett rügyei is termékenyek, de fagyérzékenyek. Virágai olykor rosszul termékenyülnek. Közepes termőképességű (11–15 t/ha). Az átlagos években kevés cukrot (13,1–17,6 Mm^o) gyűjt (*Hajdu, 2003*). A szárazságot nagy és mélyen növegyökérrendszerének köszönhetően jól tűri.

Levelei és fűrtjei a gombás betegségekre (peronoszpóra, lisztharmat, orbánc, szürkerothadás) érzékenyek. A levélatkák a levelét szivogatják.



Fakadó rügy

Közepes nagyságú tenyész-területet kíván. Termesztéséhez az alacsony vagy közép magas tőkeforma kedvező, mert így fürtjei közel a talajfelszínhez jól érnek és cukrosodnak. Rendkívüli fagyérzékenysége miatt magasművelésre nem alkalmas sem a síkvidéki, sem a hegyvidéki területeken. Bár fagyvédett és meleg helyen magasművelésen kielégítően terem, de bogyói a nagy lombátorban rothadékonnyabbak, később és kevesebb színanyaggal érnek, mint az alacsony művelésű tőkéken. Rövidcsapos metszést igényel. Zöldmunkája könnyű, mert tőkén kevés hajtást nevel, és hónaljhajítás alig fejlődik rajtuk. Rügyterhelésre érzékeny. A nagy termésmennyiség minőségi

romlással jár. Mérsékelten tápanyagigényes. Káliumtúladagolás esetén levelei magnéziumhiányosak.

A kadarka nemesítése

A hatvanas években az ország legnagyobb felületen termesztett fajtájaként a nemesítők érdeklődésének körébe került. Maga a fajta öreg, ezért sokféle változatban él. Közvetlenül a II. világháború után még nagy felületen termesztették (1. táblázat), de tőállománya mozaikossá vált. Részben megbetegedtek, részben pedig mutációk hatására változtak a tőkék. A kadarka feljavítása kétféle nemesítési módszerrel kezdődött. A fajta jellegének megtartása mellett a pozitív tulajdonságú tőkét szelektálással emelték ki. A másik módszer a hibridizáció, mellyel génállományát pozitív tulajdonságokat örökítő fajtákkal gyarapították, kombinálták.

2. táblázat. A kadarka származékai

A fajta neve	Keresztezési kombináció	Fajtatulajdonos
Államilag minősített fajták		
fehérbort adók		
Sziren	(kadarka x Muscat ottonei) x Irsai Olivér	BCE SZBKI – Kecskemét
vörösbort adók		
Bíbor kadarka	(kadarka x Muscat Bouschet)	BCE Budai Kar – Budapest (Kertészeti Egyetem)
Kármin	(Petit Bouschet x kadarka)	BCE SZBKI – Kecskemét
Rubintos	(kékfrankos x kadarka)	BCE Budai Kar – Budapest (Kertészeti Egyetem)
Turán	(Teinturier x kadarka) x (Medoc noir x Csaba gyöngye)	Károly Róbert Főiskola – Gyöngyös (SZBKI – Eger)
Fajtajelöltek		
Echo	(kadarka x sauvignon blanc)	BCE SZBKI – Kecskemét
K.9	(kadarka x Muscat ottonei)	BCE SZBKI – Kecskemét
K.13	(kadarka x Muscat ottonei)	BCE SZBKI – Kecskemét

A szelekciós nemesítés

A módszerrel az öreg ültetvény tőkeállományát tanulmányozva a pozitív anyatókéket emeljük (szelektáljuk) ki és szaporítjuk tovább ivartalan úton, vegetatív növényi részekkel. Így a tulajdonságok nem hasadnak és fenntarthatók. A szelekció célja olyan változatok kiválasztása, amelyek biztonságosan teremnek, fürtjeiket beérlelik, jó színanyagot hoznak, kevésbé rothadnak. A kisebb bogyók és a laza fürtfelépítésű fürtök jobban színeződnek, kevésbé rothadnak, a lé mennyiségéhez viszonyítva a fűszeres ízekben gazdag héj aránya jobb. Az Országos Szőlő- és Gyümölcsfajta Szelekciós Felügyelőség 1958-tól dr. Kozma Pál vezetésével a klóntípus-szelekcióval javította a szőlőfajtákat. A tőkekiemelés előtt tanulmányozták a virágtípusokat, s a szerint csoportosítva a fajta típusait, azok csoportjait együtt szaporították a fajtán belül. A módszert Kozma a furmintra és a kadarkára dolgozta ki. Ennek virágbiológiai elméletét és magyarázatát 1948-ban Kecskeméten (Miklóstelepen) a kadarka fajtánál alapozta meg.

Az 1950-es évektől a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet kutatóállomásain dr. Németh Márton irányításával egyedi vagy klónszelekciót végeztek sok fajtánál, köztük a kadarkánál is. Pécsett és Kecskeméten születtek a legértékesebb kadarkaklónok.

Az 1960-as években bevezetett nagyüzemi szőlőtermesztés kiszelektálta a termesztett fajták közül a kadarkát. Területe visszaszorult és a világfajták (cabernet sp., merlot, pinot noir stb.) terjedtek el az új telepítésekben. A kadarkát már kezdtük elfelejteni. Szerencsére igen öreg ültetvényekben az országban még sok helyen fennmaradt. Ezek az ültetvények igen alkalmasak a szelekcióra.

A Széchenyi-terv kutatási programjának keretében 2001-től a szőlőnemesítők (Hajdu Edit, Kozma Pál) Kecskeméten és Pécsett újraindították a kadarka régi ültetvényeinek felderítését, szelekcióját, nagy teljesítményű klónok kiemelését. Ma már a termesztési értékeket vizsgáló kísérletekben sorakoznak a kadarka klónjai, klónjelöltjei. Ezek a klónok levéltípusban, fürttípusokban, bogyó- és fürtméretekben, ízük intenzitásában variálnak. Ennek genetikai hátterének vizsgálatára és igazolására DNS-markerekkel végzünk vizsgálatokat.

A szelekcióval fenntartjuk az évszázadok alatt kialakult pluszvariánsokat, s minél többet, hogy ezek együttes termesztésével ízekben igen gazdag, a fajtára jellemző borokat állítsunk elő. Eddig államilag minősített klónok: Kadarka P.9 (1969), Kadarka Kt.4 (1958) és a Kadarka Kt.3 (2007).

A keresztezéses nemesítés

Ez a nemesítési mód alkalmas a tulajdonságok kombinálására. Nemesítőink (Kozma, Kurucz, Csizmazia) sok hibridet állítottak elő. A kadarka fajtát színanyagának fokozásához festőlevű fajtákkal keresztezték (Muscat Bouschet, Petit Bouschet, Teinturier). A szárazságtűrését a sauvignon blanc-nal fokozták. A Csaba gyöngye és a Medoc noir fajták génanyaga a termésérés koraiságát biztosította. Fagyűrését a Muscat ottonel és a kékfrankos emelte magasabb szintre.

A hibridek között van fehérbort és vörösbort adó, ez utóbbiak sorában festőlevűek is találhatóak.

Fehérbort adó hibridek: Szirén, Echo, K.9, K.13.

Vörösbort adó hibridek: Bíbor kadarka, Kármin (festő), Rubintos, Turán (festő).



Hímzős virág

A művelés- és metszés mód

A kadarkatőkét évszázadokon át alacsony formára alakították. A homokos területeken fejművelésre, a kötött talajokon (löszön) bakművelésre nevelték, és 1–2 rügyes csapokra metszették vissza. A hajtásokat átkaroló kötessel (gyalogművelés) vagy karóhoz kötözve rögzítették. Ezt az egyenes, magukat jól tartó hajtásai miatt alkalmazták.

A talajt a tőke körül kitanyérozták, a homokos területen a talajt a sorközbe kupacolták, így mélyítve a homokot a tőkék körül. A talajnak ez a kiképzése egyrészt segítette, hogy a csapadék közvetlenül a tőkéhez kerüljön, másrészt meleget és fényt vert vissza alulról a fürtökhöz. A meleg és a fény segítette a fürtök beérését és a bogyók színanyagának képzését. Később több ültetvénybe támbereendezést építettek, ahol a fejművelés megmaradt, és a metszésnél egy rövidcsapot és egy szálvesszőt hagytak. A szálvesszőt a huzalra (a talajtól 50–60 cm-re) lekötve rögzítették. A fürtök a lombsátorból kilógva, közel a talaj felszínéhez tudtak beérni.

A magasművelés elterjedésével a kadarka tőkét is erre a művelésmódra állították át. Ha nincs komoly téli fagy (-15°C alatt), akkor a magasművelés is alkalmas. Az a tőkeialakítás és metszés mód kedvez a kadarkának, ahol a fürtöket szabadon lehet nevelni, mert egyébként rothad, és bogyói nem színeződnek. Ebből a megfontolásból ajánlatos a magas kordonművelés rövidcsapos metszéssel, vagy az ernyőművelés (magas törzs 1 vagy 2 szálvesszővel). A magasművelésnél mindenképpen érdemes egy biztosító csapot hagyni a törzsön a talajszint közelében, amely télire betakarva biztosít az elfagyástól.

Egyéb hasznosítási értékek

Mint minden szőlőfajta, a kadarka is alkalmas arra, hogy növényi részeit különféle-képpen hasznosítsuk.

A terméséből (szőlőfürtjeiből) kiperéselt must a borkészítés alapja. A cefréből finom pálinka főzhető. A magok olaj nyerésére alkalmasak, sőt az őrölt magliszt az emberi szervezet tápanyagforrása. A friss levelek hússal töltve különleges csemegét jelentenek étrendünkben. Az egészséges fürtök és bogyók friss fogyasztásra is alkalmasak. Szőlője finom ízű gyümölcs.

A metszés utáni nyesedék egyenes vesszőkből áll, ami kemencék kifűtéséhez igen alkalmas tüzelőanyag, tehát energiahordozó, ültetéskor pedig a tőkék helyének megelőlésére is használható.

Az „egyeses és tiszta” bor

Talán a magyar nemzet emberének tartását és értékét lehetne a kadarka borához hasonlítani, amelyek minden valószínűséggel nem is függetlenek egymástól.

A bor jellege, fantasztikus gazdagsága, finomsága a következőként írható le.

Megjelenése elegáns, tükrös, olykor lassan, lustán mozgó.

Színe áttetsző, rubin, cseresznyés, sötét, világos, málnapiros, piros.

Illata gyümölcsös (cseresznyés-meggyes, epres, málnás, almás), gyógynövényes (koriander), virágos, kávé, füstös; meggyerő, lehengerlő, nagy és sűrű, tiszta, friss, sokoldalú és finom, intenzív.



Levél bársonyos szőrzete

12 Kadarka

Íze cseresznyés, piros bogyós, epres, marcipános, körtés, vaníliás, almás, portóis, pirítós, zöldes, pinot noirs, meggyes, fekete ribizlis, borókás, bodzás, hecseclis; sokoldalú, finom, krémes, tömör, az egész száját beöltő.

Sava hepciás, finom, elegáns, kiegyensúlyozott, játékos, zöldes, harapós, bársnyos, élénk, könnyű, nem tanninokra épülő.

Szerkezete tömör, egynemű, egyszerű, ritka szövetű, öblösen telt, jól felépült, sima felszínű, vitális.

Harmóniája elegáns, finoman játékos, tüzes, egységes, kellemes, sokoldalú, nem nehéz és kiegyensúlyozott. Különleges bor a „kadarka aszú” akár Ménesen, akár Szekszárdon vagy Villányban. Ritka, kedvező évjáratban a bogyók rothadása nemes rothadásra vált, s akkor a beaszúsodott, ízekben, fűszerekben rendkívül gazdag bogyókból készíthető a finom aszú. Ez aztán valóban nagyon értékes és ünnepi bor.

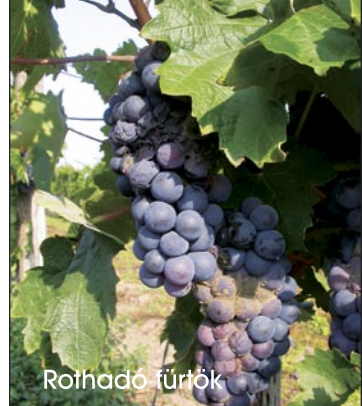
Eurorégiós fajta

Európa szőlőtermesztő államaiban ma egy új irányzat él: a világfajták mellett újra termesztik az autochton fajtákat. Miként Szlovéniában a Rebula, a Refoska vagy a Zelen régi fajtákat már újra termesztik, úgy a Kárpát-medencében a szőlészek és borászok figyelmé a régi fajták között (ezerjő, juhfark, fehér gohér, Budai stb.) a kadarkára irányult. Egy egyszerű kezdeményezésre 2007-ben három ország lelkes szakemberei (Magyarország, Románia, Szerbia) a Duna-Körös-Maros-Tisza (DKMT) régió határain belül a kadarkát választották régiós boruknak. E régióban újra megkezdődött a kadarka szervezett klónozása, szaporítása és termesztése. Az itt termelt szőlőből készült kadarkaborok egységes kiszerelésben fognak megjelenni, reprezentálva a régiót.

A modern szőlőtermesztés és borászati technológia adta lehetőségek felhasználásával a régióban a szőlész-borász szakemberek arra töreksenek, hogy tízévente legalább nyolcszor (ne csak kétszer) adjon különleges szép és egyedi bort. Vigyázzuk a kadarkát, mert változatosságot ad a világfajták között, és megkülönböztet minket, magyarokat más bortermelő országoktól. Nem ésszerű nagy felületen újra elterjeszteni, mert akkor egyediségét, különlegességét veszítjük el. Ha pedig a globális felmelegedés folytatódik, az kedvez a hosszú tenyészidejű fajtáknak, köztük a kadarkának is.

Irodalom

- Bárczi, G. – Benkő, L. – Berrár, J. (1967): *A magyar nyelv története*. Tankönyvkiadó, Budapest, (599) 374–375.
- Csepregi, P. – Zilai, J. (1988): *Szőlőfajta-ismeret és -használat*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, (508) 273–276.
- Hajdu, E. (2003): *Magyar szőlőfajták*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, (258) 75–77.
- Kiss, J. (1991): *A magyar szőlészeti nevezéktan néhány kérdéséről*. Magyar Nyelvőr, (1-2) 59–68.
- Kozma, P. (1954): *A Kadarka szőlőfajta virágtípusai, virágtípusainak változékonysága és termékenysége*. Kert. Szől. Főiskola Évkönyve, Budapest, 1–11.
- Kozma, P. (1957): *Így szelektáljuk a kadarkát*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, (36).
- Rácz, J. (1997): *Kétszáz magyar szőlőnév*. Magyar Nyelvtudományi Társaság, Budapest. (143) 67–68.



Érett fűrt



Dr. Hajdú Edit
Budapesti Corvinus Egyetem
Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Kecskemét

HAGYOMÁNY ÉS KADARKA

Volt egy budai borkereskedő, aki fölfedezte a csátaljai kadarkát, és azután rendszeresen elszállították a bort. Csátalja és környékén jellemzően egy kataszteri hold szőlője volt mindenkinek. E szőlő termése részint a család fogyasztását, részint bevételét szolgálta, kocsmáknak adták el, borkereskedők szállították el. A környéken, Nagybaracskán és Dávodon is ugyanilyen adottságok mellett, ugyanezzel a szisztémával gazdálkodtak. Lotaringiából betelepített telepések hozták magukkal a szőlőkultúrát, és itt megtalálták a kadarkát, oportót, ezerjót meg még más hagyományos fajtákat. Kévs rizlinget termeltek, inkább kadarkát, ezerjót, mézesfehéret. A szlankát nem szerették, nagyon hígnak találták alacsony alkoholtartalma miatt. Ez a két háború között volt. A Csátalja környéki borok piaca elsősorban Svájc volt. Úgy is mondták, hogy Helvéciába szállították a borokat, ahova évente több szerelvény ment. A Csátaljai Kadarka, így lett világhírű. Egész oldalas cikkekben foglalkoztak a Csátaljai Kadarkával.

Azóta nagyot változott a világ. A szőlőterületek nagy része kipusztult, a tsz-szervezőkor sok szőlőt elhagytak, nem műveltek tovább. A háztájiban 200 négyszögöl lehetett a legtöbb, amit családonként fölállalhattak. Persze volt akkor is, aki másoknak a nevére vállalt föl és így nagyobb területe volt, de ezek a nagyobbak sem haladták meg a fél-egy holdat. Akkor visszaszorult az árutermelés, elsősorban a család ellátását szolgálta, illetve a térségben volt pincegazdaság, az vásárolta föl a szőlőt. Később, az 1970-es években ültettek egy ideig, művelték is, de a kézi munkaerő fogyásával ezek

is fölszámolódtak, no meg a nyolcvanas évek közepén a nagy fagyok is jelentős mértékben tönkre tették a szőlőterületeket.

Az utóbbi időben más fajtákat – tömeg fehér fajtákat, illetve a világfajtákat – kezdtek el telepíteni, a kadarka visszaszorult. Egy-két kertben akad még kadarka szőlő, és egy-két nagyobb vállalkozásnál található kadarkaültetvény. Szerencsére az utóbbi időben úgy tűnik, hogy aki szőlőtermesztéssel, borászattal foglalkozik, az kadarkából is ültet magának. Elsősorban nosztalgiaiából érzik annak szükségét, hogy a kadarkával foglalkozzanak. A fogyasztók is megismerték a világfajtákat, rengeteg bor között válogathatnak az emberek. Ez átfőrmálta az ízlést: a nehéz, testes vörösborok, a reduktív fehérborok, a rozé borok divatja jött el. Ezzel szemben áll a tradicionális kadarka, mint különlegesség, és nehezen tudják elhelyezni ezen a palettán. Ezelőtt ötven évvel a kadarka volt a tömegbor, a meghatározó, és voltak kuriózumok, mint például a bikavér. Most egyre inkább úgy tűnik, a világfajták képviselnek tömeget, és azzal szemben különlegességként, egyedülálló minőségként jelenik meg a kadarka vagy az ezerjő. A presztízs, meg a fajtaérték és a minőség keveredik. Az emberek emlékeznek a hatvanas-hetvenes évek tömegborára is. Sokat kell még dolgozni, hogy ennek a fajtának a presztízse fölülemelkedjen jelen. Elmondhatjuk, hogy a kadarka jelen állapotában nosztalgiaibor. Aki fiatalon találkozott vörösborral, az a kadarkával találkozott vagy a bikavérrel, ez van az emlékeiben. Ennek a várakozásnak kell, hogy megfeleljen a kadarka. Ma egy hatvan év körüli embernek

a kellemes emlékeiben él a kadarka. A fiatalok ízléskultúrájában nagy szerepe van a gasztronómiának meg a borkultúrában tapasztalható törekvéseknek. A fiatalok borízlésének formálásában nagyon komoly szerepe van egyrészt az örvendetesen fejlődő borkultúrának, másrészt a gasztronómiához kapcsolódó különféle ismereteknek. Ma a gasztronómia a világtrendekre épül, és igyekszik borkínálatában azokat a könnyebben értelmezhető, uniformizált borokat kínálni a fiataloknak, amik markánsan jellemezhetőek. Például a cserszegi fűszeres az illatával, egyedi karakterével, főleg ha ez a bor szépen van adjusztyálva, szépen van kitalálva, akkor könnyen értelmezhető a fogyasztónak. Az irsai olivér a fűszerességével, a muskotályos karakterével, látványával, hasonlóképpen a vörösborknál egy bordói típusú cabernet, merlot markáns megjelenésükkel jól értelmezhető borok. A kadarka más. Ez a hagyományos magyar konyhához illeszkedik, jellegében ahhoz kapcsolható leginkább. Addig, amíg egy gömbölyű típusú cabernet, egy merlot a látványával, a csersavasságából adódó bársonyosságával tűnik ki, addig a kadarka teljesen más, fűszeres, illatos zamattú, karakteres bor, és ez sokkal nehezebben értelmezhető. Nemrégiben hallottam egy borkedvelőtől, hogy a kadarka egy tiszta, egyenes bor, nincsenek benne olyan komplikációk, amit ne értenél meg, mégis összetettebb és eltérőbb a ma értelmezett vörösborknál. Emiatt nehezebben kommunikálható a kezdő borkóstoló részére. Ebből adódik, hogy sokan nem értik meg a kadarkát, különösen nehezen tudnak értelmezni vörösborként egy siller kadarkát. Nem tudnak különbséget tenni a rozé bor és a vörösbor között. Nem tudják a savas karaktert értelmezni. Legtöbb esetben egy borkóstolón, borbírálaton találkoznak a kadarkával, nem is igazán tud-



ják az értékeit feltárni, mert a kadarka az értékeit igazán a gasztronómiában mutatja meg, mégpedig a magyaros konyha ételei, főleg a paprikás ételek mellett. A halászlé, a pörkölt nagyon jó partnere a kadarkának, mely sokkal inkább illik hozzá, mint egy cabernet vagy merlot. A kékfrankos is nagyon jó partnere tud lenni ezeknek az ételeknek. Majd az ízlés fogja eldönteni, hogy valakinek a gyümölcsösebb kékfrankos, vagy a fűszeresebb kadarka lesz a kedveltebb bora.

A kadarka eredetével kapcsolatosan több teória létezik. Jelenleg a legismertebb elképzelés az, hogy Magyarországra a törökök elől menekülő rácok hozták magukkal. Azt mondják, hogy a Szkutari-tó térségéből származik ez a fajta, bár többek szerint Törökországból, Iszkudar környékéről terjedt el. A kadarka fellelhető Macedóniában, jelentősebb területen termelik Bulgáriában, a Vajdaságnak az északi részén, a bácskai részen, valamennyi található Arad mellett, Aradhegyalján, de a többség Magyarország területén van. Itt három fő terület – Kiskörös, Eger, Szekszárd – játszik fő szerepet a kadarka termesztésben. Hagyományosan Csongrád környékén termesztették kadarkát, de sajnos egyre kevesebbet. Fontos még megemlíteni Baja, Vaskút, Csátalja környékét. Ma-

gyarországon most nem éri el az 1000 hektárt a kadarka szőlő területe. Ez az összes szőlőterület nem egész 2%-a. Valamikor 60%-a volt és egyre inkább fogy, 700-800 hektár között lehet most. A hagyományos kadarkaültetvények sajnos áldozatává válnak annak az uniós intézkedésnek, hogy támogatottan lehet szőlőt kivágni. Elsősorban azért, mert a hagyományos művelésű kadarkaültetvényeken a kézi munka kevésbé biztosított, és a tulajdonosok elöregedtek, már nem bírnak a területtel, és úgy gondolják, így tudnak kivonulni a termelésből. Öt év múlva mennyi lehet a terület? Mit lehet tenni a műveléssel? Ha valaki kimegy egy hagyományos ültetvénybe, megnézi az ottani populációt, akkor látja, hogy nagyon színesek és rendkívül változékonyak a kadarkaegyedek, az ültetvényen belül kevésbé egységes a terület, rendkívül variábilis a fajta, tőkéről tőkére változik az egyedek a jellege, sajátossága és ennek megfelelően változik a termőképesség és a minőség. Magyarországnak egy bejegyzett és egy bejegyzés alatt álló klónja van. Volt valamikor egy harmadik, a Kt4-es, de a klón bejegyzése megszűnt és jelenleg a pécsi szelektálású P9-es klón a fűszeres kadarka a kecskeméti Kt3-as ami klón értékű, de nagyon sok szép szelekció van, amit magán szelektálással válogattak ki és ezek a klón ültetvények nem kaptak számot, de sajátos jellegűek. Van Szekszárdon Mészáros Pálnak egy Virághegyi kadarkája, ami egy egészen érdekes, különleges valami, és van egy egyedi szelekciója is, a mézsi kadarka, ami a hagyományos kadarkától eltér, de jellegében, karakterében a kadarka fajtacsoporthoz tartozik. Van még az öreg – azaz nagy szemű, nagy bogójú – kadarka, amit főleg Eger környékén termelnek, de ez sincs szelektálva. Aradról, illetve Ménesről két klónt tartanak számon, egyik a 123-as klón, amiből nagyobb felülete van

Balla Gézának, és van a 2000-es klón, amiből csak a kutatóintézetben van egy pár tőke. Ezen kívül Kecskeméten van 8–10 olyan szelektált kadarka, ami még kutatás alatt van, illetve Szekszárdon a pécsi kutatóintézet által szelektáltak mintegy harmincféle kadarka egyedet, amelyekből fajtakísérleti szinten ültetvény is áll rendelkezésre, folyamatosan a szőlő értékutatásra és a borászati kutatáshoz.

A változékonyság a kutatás területén már a szelekcióban is megmutatkozik, de igazából a mai kadarka-telepítéseknel az érték a fontos, aminek a végeredményét még nem látjuk. A P9-es vírusmentesített klón vagy a Kt3-as vírusmentesített klón kitelepítve, ha homogén állományba kerül, lényegesen magasabb potenciált jelent, mint az öreg ültetvények változékonysága. Magában hordozza az egysíkúságnak a problémáját, mert minden valószínűség szerint az egy klónból létrehozott kadarkaültetvényből egysíkú bort lehet készíteni, szemben az 50-60 különféle változatot tartalmazó ültetvényvel, ahol a variabilitás rendkívül nagy íz- és zamatgazdagságot eredményezhet. A Kt3-asnál egyértelműen a színanyag gazdagabb, a rothadásnak ellenálló képessége jobb, a P9-esnél a fűszeresség dominánsabb. Olyan biológiai értékek vannak ezekben a szelekciókban, amelyekből sokkal biztonságosabban lehet vele azonos karakterű vagy nagyobb termésbiztonságú ültetvényt létrehozni. Elképzelhető, hogy ezeknek a fajtáknak a művelésmódjánál nem feltétlenül kell a gyalog- vagy bakművelésnél maradnunk. Valószínűleg közepmagas kordonon is lehet klónokból olyan ültetvényeket létrehozni, ahol jó minőségű alapanyagot állíthatunk elő. A kadarka szőlőnél a minőség és a termés mennyiség szorosán összefügg. A terméskorlátozás szerepe ennél a fajtánál rendkívül nagy. A tápanyag-gazdálkodással és a növényvédelemmel a növényt arra

kell kényszeríteni, hogy koncentráltabb minőséget produkáljon, és ne egy nagy termésű, laza szövetű, hanem inkább egy mérsékeltbb termésű, de ízben, zamatban, cukorban gazdagabb anyag álljon a borászok rendelkezésére. A szín és a rothadás kérdése is rendkívül fontos. A kadarkánál a színeződés mértéke rendkívül mértékben összefügg azzal, hogy egy siller- vagy vörösbor kerül előállításra. Az egészen különleges színtónus, ami a kadarkára jellemző, a piros és a meggypiros közötti átmenet. Erre kell odafigyelni, hogy egy megfelelően éretten szüretelt szőlőnél lehet ezt a színanyagot elérni. Érdekes, hogy ha szüretnél nagyobb csapadék éri, akkor hajlamos kirepedni. A repedés után két folyamat indulhat el. Ha tartósan párás, hideg idő van, akkor elindul a botritisz, ha száraz meleg idő van, akkor beszár a repedés és elindul az apadás. Ha elindul a botritisz, akkor nincs mire várni, a minőség már nem fog növekedni. A botritisz az aszúsodás alapja, de a Kunságban erre illúzió várni, be fog szürkülni, és egészen ellepi a szürkerothadás a fűtöket, utána ebből már csak egy nagyon szerény minőségű bor készíthető. Ha száraz idő jön, akkor betöpped, jelentős mennyiségi veszteség éri a termelőt, nem igazán van mit várni ebben az esetben sem. Ilyenkor a termést kell menteni, viszont szembe kell nézni azzal, hogy nagy minőségű bor már ebből nem lesz, viszont jó technológiával még egy kellemes, könnyű kadarka előállítható belőle.

Van fehér, szürke és kék kadarka. Borkészítés szempontjából nekünk értékeesebb a kék kadarka. Nagyon izgalmas a fehér és szürke kadarka mint fehérbor alapanyag, de ezzel még nem nagyon foglalkoztunk, még nincs olyan ültetvény, mely indokoltá tenné, hogy foglalkozzunk vele. A kék kadarkából is lehet fehér bort készíteni. A frissen feldolgozott kadarkának a

mustja zöldesfehér színű. Ha kierjesztjük, egy gyönyörű zöld színű fehérbort lehet belőle készíteni a fűszerességével és az egyedi, semmihez sem hasonlítható, nagyon kellemes savstruktúrájával. Amikor áztatjuk a héjjal, picit esetleg meg is pezsgül, akkor egy érdekes rozé bort tudunk előállítani, ami a mai divattól némiképpen eltér. A ma divatos rozék gyümölcsösek, könnyedek. Ezzel szemben a kadarka nem gyümölcsös, hanem fűszeres és a színe sem az a kellemes selyem rozé szín, hanem egy nagyon szép narancsos tónus. A különleges színhez nagyon finom illat, érdekes zamat társul, de mindenképpen eltér attól a ma közkedvelt rozétól, amit a meszes homokon termett kékfrankosból, vagy a könnyű talajokon termett kékfrankosból vagy kékszőlőkből lehet készíteni. A következő a siller, amit nagyon nehezen tudunk megfogalmazni, mert sokak szerint a siller az a vörösbor, ami nem elég mély színű, de kell, hogy legyenek más ismertető jegyei is, amelyek elkülönítik a rosszul sikerült vörösbortól. A siller elsődlegesen egy friss, fiatalos bor, ami beltartalmában már hordoz vörösbor jegyeket, s elsősorban a szőlőből származó ízek, zamatok uralják. Mindenképpen primőr bor kell legyen, színében pedig a világoska rubin árnyalat uralja. A kadarka jellegzetes narancs árnyalatával együtt egy gyönyörű, szép vérpiros tónust mutat az a siller, ami a kadarka borból készíthető.

A vörösborok kategóriája.

Két irány van, az egyik, amikor a vörösborokból készítenek egy olyan rubin színű bort, ami redukív körülmények között készül, és lehetőség szerint úgy is érlelnek tovább, esetleg nagyfahordós tárolással valami kis mikrooxidációval vezetik át. A másik pedig, hogy jobban beérett, magasabb cukortartalmú boroknál olyan bort készítenek, amit kis fahordókban érlelnek tovább. Részint a mikrooxidáció, részint a barik

hordó hatására egy különleges kadarka bor születik, ami frissen a hordóból kivéve elsősorban a hordóban érlelés jegyeit, a barik érlelés jegyeit hordozza magában, de 1-3 éves, palackban történő érlelés után egy egészen különleges értékű vörösbort ad, ami igazából semmihez nem hasonlítható. Az édes kadarkaboroknak a kategóriája még föllelhető, amikor a késői szüretelésű tőkén töppedt kadarkával magas alkoholtartalmú, jelentős mennyiségű maradék cukorral rendelkező édesnemes bort készítenek, ami koncentrált íz zamatanyagaival, jellegzetes savaival, a cukortartalmával és a megkapó színével egy nagyon kellemes, természetes csemegebor. Villányban tapasztalunk törekvéseket ilyen borok előállítására, és Ménesen is igyekeznek a valamikori ménesi aszú nyomdokain ilyen borokat előállítani.

A kadarkaborok fajtái

Alapvetően a fehér, a rozé, a siller, a rubinkadarka vagy friss kadarka, barikolt kadarka és a késői szüretelésű édes kadarkaborok különíthetők el. Fontos lenne, hogy a kadarkatermelők vegyék figyelembe a stílusokat, és annak megfelelően próbálják a borokat készíteni. Az a szőlő, amiből nem lehet vörösbort készíteni, abból nem akarjanak vörösbort készíteni. Abból inkább készítsenek sillerbort, mert a kadarka önmagában értékesebb annál, minthogy különböző, a borászatban egyébként engedélyezett eljárásokkal (15%-ban lehet idegen fajtát használni még a kadarka borokhoz, ha az arról a termőhelyről származik), alakítsák, de nem lenne célszerű, hogy ezzel a megoldással „megtámaszszák” azokat a kadarkákat, amelyek esetleg színükben nem képviselnek vörösbort értéket, de ha a készítéskor látjuk, hogy ebből a szőlőből úgy sem lesz más, csak siller, úgy a legtöbbet kellene kihozni belőle sillerként. Nem kellene többet várni tőle, mint amenny-

nyi az alapanyagban benne van. Ha viszont az alapanyagban benne van a lehetőség, akkor ki kell aknázni. Nem kell mindenáron barikolt kadarkát készíteni, azt akkor kell, ha olyan az alapanyag. Nem kell mindenáron rozét készíteni, mert lehet, hogy az adott évben a kadarkából készült rozé nem fog akkora értéket képviselni, mintha egy siller vagy egy vörösbort készült volna. Itt megvan az a lehetőség is, hogy a technológiát kihatásulva ugyanabból a termésből egy időben kihozzuk a rozé bort, a siller és a vörösbort is. Ha ugyanis egy adott tételből az összes mustnak a 15-20%-át elveszjük, és abból készítünk egy rozé bort, akkor a maradék mindenképpen színben, tanninban egy koncentráltabb termék lesz, és teljesen más karakterű bor készül, mintha a teljes mustmennyiséget együtt erjesztenék.

Fontos még a szüret idejének és módjának a megválasztása, mert számos helyen tapasztaljuk, hogy a kadarkát két-három ütemben szüretelik. Első ütemben leválogatják a kadarkáról azokat a fürtöket, amelyeknek a minősége bizonytalan, mert a fürt rossz állású, színeződése nem megfelelő. Ezekből készítenek valamiféle bort, fehérét, rozét. A tőkén kevesebb szőlő marad, egy magasabb értékű alapanyag, amit teljes érettségben leszüretelnek, amiből egy szép kadarkabor lesz. Azokat a legszebb, egészséges, szépen elhelyezkedő fürtöket egészen későig a tőkén hagyják, esetleg lehálózák: ebből pedig egy édes, nemes bort készítenek.

Tehát számos lehetőség van arra, hogy egy éven belül többféle minőségű és értékű bor készüljön. Ezzel foglalkozni kell, előre kell gondolkodni. Ha valaki mindig csak akkor akarja eldönteni a dolgokat, amikor szembesül a problémával, akkor nem biztos, hogy a kadarkánál kiemelkedő eredményeket fog elérni.

Keresztes József



DR. BALLA GÉZA

a különbség-, hogy nem lehet meghatározni a standard kadarka jellemzőit. Nincs még egy olyan mindenki által elfogadott konszenzuális „szuperklón”, amely stilisztikailag tiszta és egységes képét és meghatározását adná e fajtának. Én a vörösbortól elvárom a testet, a tannint és a bársonyosságot, a (132-es klónból származó, 50 centis alacsonykordonon 50 q/ha hozammal készülő) kadarkáim is mindig mélyebb színűek és 13 fok feletti, de azt vallom, hogy a kadarkának olyannak kell lennie, mint a kadarkának... Azaz

A kadarka kérdése nagyon bonyolult, mert a szőlő több ponton is különleges nehézségeket támaszt a szőlésszel-borással szemben. Ismert, hogy nagyon érzékeny a lisztharmatra, a szürkerothadásra, hogy nem bírja a magas kordont, hogy tavasztól őszig árgus szemekkel kell figyelni rá, kivált az ilyen őszön, mint az idei. Az sem egyszerűsíti a borász életét, hogy még a jó klón is (laza fürt, sötétebb szín, kisebb bogók) ugyan 3-4 évig jól viselkedik, de úgy az ötödik-hatodik évben elkezd visszaesni és azokat a negatív tulajdonságokat mutatni, amelyek ellen szelektáltuk, madárkás fürtök jönnek, zöld fürtök tünedeznek fel, ergo folyamatosan szelektálni kell. Ha végül szép lesz a borod, és netán ki akarod vinni a piacra, óriási energiát igényel a megismertetése, hiszen a külföld előtt teljesen ismeretlen. De ha feltesszük magunknak a kérdést, hogy mi is, és milyen is az igazi kadarka, akkor ma még mi magunk sem fogjuk tudni megválaszolni. Mert (részben a klónok nagy szórása miatt is) az egyes borvidékek-régiók kadarkái annyira elütnek egymástól – és Szekszárdon az egyes borászok kadarkái közt is akkora



mindig könnyed struktúrájú, fűszeres és zamatos bornak, melyet a saját súlycsoportjában kell versenyeztetni, nem a cabernet-k és merlot-k között. És az a célom, hogy minél nagyobb hangsúly helyeződjön rá a jövőben, mert a kadarka olyan kék hungaricum, amely a nemzetközi siker lehetőségét is magában rejt.

Arad, Str. O. Goga nr. 26 Romania,
Cod: 310028
Tel: 0257-251 000, 0742-071 520
Office in Păuliș:
Păuliș, nr. 583, jud. Arad
Tel/Fax: 0257-388 045
office@wineprincess.ro
www.wineprincess.ro





A Csongrádi borvidék egyik fő fajtája, a kövidinka mellett a kadarka az 1900-as években jelent meg. A nagyüzemi gazdálkodásban az 1960-as években próbálták fölvenni magas művelésbe, és ez okozta a fajta lecsökkenését, mert 1985–1986-ban teljesen kifagyott, és csak a hagyományos fejművelésű szőlő maradt meg Csongrád térségében. A nagyüzem miatt a kadarkát leváltotta a kékfrankos és a cabernet: nagyüzemi termesztése megszűnt, csak a hagyományos fejművelésben maradt meg. Szeretnénk újra felkarolni: különleges minőségi adottságai miatt a kadarka igazi hungarikum. Mivel igazán fejművelésben termesztendő, melynek nagy a kézimunkaigénye, találni kellett olyan munkásokat, akik hajlandók ezt a nehéz fizikai munkát elvégezni. A jövedelmezőséget kell legfőképpen figyelembe venni, és a fejművelésnél termő kis mennyiség miatt nem nagyon akadnak olyanok, akik foglaloznak vele. Ennek következtében a fajta és termesztése kicsit visszaszorult a nagyon magas kézi munkaerőigény miatt. A szőlőterületek csökkenése

BODOR ISTVÁN

miatt Csongrád megyében a kadarkából is elég kevés terület áll rendelkezésre. Megfigyelhető egy nagy generációváltás is, néhány idős ember 1000–3000 négyzetméteres területet kis jövedelmezőséggel művel. Ezért további piacokat keresünk az értékesítéshez.

Mint hungarikumot el lehet adni, a borkedvelő emberek közül azok választják, akik kedvelik ezt a fűszeres illat- és ízvilágot. Éppen emiatt a vinotékákban nagyobb sikerre számíthat, mint a multi áruházláncok polcain. Bízunk benne, hogy a gasztronómia is jobban felfedezi a kadarkát, megtalálva azokat az ételeket, melyekhez a legjobban párosítható.

A mennyisége miatt sem lehet tömegbor, különleges kategóriába tartozó borként lehet értékesíteni. A fiatalokat érdekli ez a fajta, szívesen megkóstolják. Sajnos, az idősebb generáció



számára tömegborként hozták forgalomba, ezért asztali kategóriaként emlékeznek rá. A kadarkából szép minőséget tudunk hozni fejművelésben, keveset termelünk rajta, a nagyüzemi magas művelésű termelésben azonban nagyon sokat termeltek,



ezért veszett a minőségéből, és az olcsóbb kategóriában értékesítették. Szeretnénk új telepítéseket létesíteni, csak fejművelésre, s a termelőkkel előre megegyezni a szőlő felvásárlásában, biztos felvásárlást biztosítani részükre, kedvet csinálni, hogy termeljék ezt a fajtát. Különleges, magasabb minőségű borokat, s nem asztali minőséget kell készíteni belőle. Régen 22–24 mustcukorfokkal szüreteltük a kadarkákat, csodálatos szőlő termett, sűrű soros fejművelésben. Nagyon szép, különleges minőségű bort lehet készíteni, ha meghatározzuk a termés

menntiséget. A magas művelést el kell felejteni, mert azzal nem lehet igazi minőséget produkálni. Most az a lényeg, hogy próbálunk olyan termelőket kiválasztani, akik vállalják az ilyen termesztést. Szeretnénk Csongrád térségében visszaállítani a fajta népszerűségét, hiszen ez volt régen is a fő fajta ezen a tájon. Csongrád vörösborsos vidék, ahol mindig vörös bort termeltek a legnagyobb mennyiségben. A terület éghajlata, mikroklímája nagyon kedvez a minőségi borok termelésének. Annak idején a csongrádi kadarka nagyon híres volt, de a nagyüzemi termelés jelentősen rontott a hírnevén, aminek egyik következménye, hogy a köztudatban szinte "elfelejtődött" a fajta. Jelenleg 14,4 hektárt tartanak nyilván a Csongrádi borvidéken, 5 hektár van fejművelésen. 1000–1500 négyzetméter egy-egy tulajdonos területe. Nem gazdaságos 40-50 forintos szőlőár mellett kadarkát termelni, tehát a kadarka borok árát is ennek megfelelően kell kialakítani.

Bokrosi Borászati Kft.
6648 Csongrád-Bokros Tanya 1521
TEL.: 36 63-579-010
Fax : 36 63-579-011
Mobil: 36 30 515 3783
boraszbokros@freemail.hu





Gyerekkoromat a szőlőben töltöttem a szüleimmel. Gyakran segítettem, a szőlő hozzánőtt a szívemhez, lelkemhez. Kezdetben más szakmát választottam, de végül mégis a borászatnál kötöttem ki. Már 18 éves koromban elültettem az első szőlőültetvényemet. Sajnos, az nem kadarka volt, de most újra kadarkát fogok telepíteni, mivel a szüleim és más termelők kivágták az ültetvényüket, mert az elmúlt időszakban nem volt gazdaságos termelni. A kadarka érzékeny, nagyon sok munkát, törődést igényel. Van nálunk egy mondás: a kadarka a görbe hátú embert szereti. Minden egyes munkához le kell hajolni, mivel fejművelésben termelünk. Legyen bár nyitás, takarás, kötözés, szüret, mindig le kell hajolni. Nehezen gépesíthető. Néhányan kísérleteztek ugyan a magas műveléssel, de mi nem, mert hosszú távon nem lehet rá számítani, hiszen a fajta fagyérzékeny. Be kell takarni a vesszőket, hogy a termés biztosan meglegyen. Ha felvisszük magasra, ha túl sokat terem, kicsi lesz a cukorfoka, nem lesz belőle nagy bor. Fontos, hogy a mi vidékünkön a kadarka termésátlaga 70-80

CSENGŐDI ISTVÁN

mázsánál ne legyen több, mert akkor lesz meg az a szép, fűszeres illata, íze. Homokon termeljük, s így teljesen más ízvilága van, mint a hegyvidéki kadarkaboroknak. Jól érezhető ez a nemzetközi kadarkaversenyen: a bemutatott szerbiai, romániai kadarkának teljesen más az ízvilága. A mi kadarkáink könnyedebbek, világosabb színtónusúak, "fukszos", többségében siller színárnyalatuk van. Nagyon ritka az olyan kadarkaklón, amelyiknél mélyebb színárnyalattal találkozunk. Ez általában nagyon alacsony termésátlagú, fekete kadarszőlőből készül. A kadarkának rengeteg klónja van. Lehet, hogy annak idején azért voltak olyan jók a kadarkák, mert a sok klón összekeveredett. Akár egy ültetvényen belül is. Szüretkor megjelöltek bizonyos tőkét, és azokból szaporítottak tovább. A szőlőről tudni kell, hogy néha „viszsaüthet” az előző klón, és nem biztos, hogy olyan lesz, mint amilyen tőkéről vettük. A kadarkára ez érvényes. A pécsi kutatóintézetben végeztek ilyen szelekciókat. Volt szerencsém ezeket a borokat megkóstolni. Érdekes, hogy a bírálók többsége arra jutott, hogy a kadarkának a színvilága olyan, mint a siller, ebben találták meg azt az ízvilágot, amire mindenki gondolt. A



mélyebb színű kadarkában már nem az az ízvilág jelenik meg. Ez a fajta a betegségekre is nagyon érzékeny. Van jövője ennek a fajtának. Bízom benne, hogy Európában ezzel a fajtával meg tudunk maradni a piacon. Tőlünk északra nem termelnek kadarkát, de délebbre igen: Szerbiából, Romániából, Bulgáriából, Albániából is jön kadarka. Ha kitartunk mellette, hosszú távon érdemes gondolkodni, mert a piacon meg lehet maradni. Természetesen ezt nem úgy kell eladni, mint a tömegborokat. Meg kell találni azt a réteget, amelynek ezt a minőségi bort magasabb áron el tudjuk adni. Egyre többen kedvelik és keresik a minőségi kadarkát. Érdekes, hogy Lengyelországban a félédes kadarkát keresik, pedig a kadarka inkább száraz bor. A mi egyéb vörösboraink a kékfrankos, a zweigelt, a cabernet sauvignon, illetve van egy vörösbor cuvée-nk, melyet háromfajta borból, kékfrankosból, zweigeltből és kadarkából állítottuk össze. Kakasvérenek hívjuk,

ez a fantázianeve. Az egri bikavér és a szekszárdi bikavér alapja is a kadarka volt, de megjelentek a világfajták, mint a cabernet és a merlot, melyek egy teljesen új ízvilágot létrehozva kiszorították a kadarkát. Sokan már megszokták, de a termelők rájöttek, hogy ha valami újat szeretnének, akkor érdemes visszatérni a régi jó kadarkához. Ezért napjainkban egyre többen telepítik újra. A Ménesi borvidéken még aszúborot is készítettek belőle. A fehér kadarka úgy készül, hogy azonnal feldolgozzák, s így nem kerülnek bele a héjából a vörösborok színét adó antocianidok. De van egy olyan, kesekadarkanak nevezett szőlő, amelyiknek nem pirosodik be a bogyója, világos marad, azonnal préselve szintén fehér kadarkabor készíthető belőle. A fajta aszusodása nálunk ritka, kivétel csak néhány évjárat, nagyon száraz ősz kell hozzá. Kísérletezni mindenképpen szabad. Kiskőrösön az a borász, aki tartja magát valamire, termel kadarkát.

István Borház
6200 Kiskőrös, Izsáki u. 10.
TEL./FAX :36 78/511-070,
mobil: 36 30 9530 928
istvanborhaz@emitelnet.hu
www.istvanborhaz.hu





Nagyon kedvelem a kadarkát, mint egy nagyon szép, fűszeres bort adó szőlőfajtát. Borászatunknak félhektárnyi területen van



DRABANT KATALIN

kadarkaültetvénye, magas művelésű, mert mi ezt úgy örököltük. Sikerül a fajta termesztése magas műveléssel is, mivel ez magát leszabályozza. Igyekszünk másfajta szellemben, modern szellemben gondolkodni, így próbáljuk megteremteni az alföldi régió borainak azt az elismerést, melyre igazán méltók. A mi boraink se nem jobbak, se nem szebbek, mint más borvidékéi, csak mások. Termést korlátozunk, nem a szó szoros értelmében, hanem a józan ész határain belül. Mi azt valljuk, hogy a természettel összhangban kell folytatni a gazdálkodást. Ahogyan a régi mondás utal rá: „a paraszt elől is kitér a tőke”.

Azt gondolom, hogy a szőlővel való foglalkozás biokultúra, a szónak abban az értelmében, hogy az igazán jó megoldások megtalálásához vissza kell menni a természethez. A természettel együtt kell élnünk, a növény is élő anyag, tehát alázattal, tisztelettel kell bánni vele. Egyre több borászat készít szebbnél szebb kadarkákat, mindenkinek fontossá vált, hogy minőséget tegyen az asztalra. Remélem, hogy minél több fogyasztó számára lesz érezhető ez a szellem, és nem az egyes borvidékeket fogják előnyben részesíteni, hanem az adott bort. A kadarkát az éttermekben és a vinotékákban egyaránt kereshetjük a jövőben. Reméljük, hogy a kereskedelemben is egyre többen lesznek, akik nemcsak az extraprofit megszerzésére fognak koncentrálni, hanem ezeknek a borászatoknak a törekvéseit is fölkarolják és segítik majd azzal, hogy kirakják a polcra a kis borászatok borait, azokat a fajtákat, melyekből csak néhány száz vagy esetleg ezer palack készül. A kadarkából készített, kései szüretelésű borok nagyon szépek, megjelenik bennük a kadarka

hihetetlen fűszeressége, gyümölcsössége, az aszalt szilvás jegyekről kezdve gyönyörű illatú zamatig. Ha mindezt felfedezzük, megállapíthatjuk, hogy minden alkalomra kiváló. A borok külföldi értékesítése soha nem a borászokon múlik. Még mindig nincs egy kézben a szőlőművelés, a borkészítés

és a kereskedelem, s ezért nehéz külföldön összehangoltan megjelenni. Nekünk olyan örökölt fajtáink vannak, mint a cabernet franc, a kövidinka, de igyekszünk más hagyományos fajtákat – furmintot, hárslevelűt, kadarkát – is fölkarolni.

Dimenzió Borászat
6400 Kecskemét, Szarkás dűlő 99/a
Telefon: 06 20/310-8599, 06 30/649-0604
dimenzioboraszat@freemail.hu



Az ősi szellemiségre alapozva érlelte a Dimenzió Borászat Kecskemét hivatalos borát



FILUS JÁNOS

Sokat beszéltem gépészmérnök kollégákkal, hogy hogyan tudnánk művelésmódot váltani, de nem tudtak olyan magasságot mondani, ahonnan a szárvesszőt a kombájn még be tudná takarítani. Az a probléma vele ugyanis, hogy hagyományos módon természeteni munkaerő híján már nagyon nehéz. Nem gazdaságos, mert tíz évből három-négy esztendő a megfelelő termésminőségű, a többi pedig egy gyengébb átlagot ad. Azokban az években, amikor a termés minősége átlagos, azt az előző évek jó minőségű termésének kellene árban kompenzálnia. Ez sajnos nem reális. Nagyon szép volt a 2003-as évjárat. Nagy területen ezt a fajtát sajnos nem tudjuk visszahozni a termelésbe az élőmunka-igénye, a fejművelés nehézsége miatt. A piac csak a nagyon szép, jó kadarkákat ismeri el.

Még jobban el kellene kezdeni a klónok kialakítását, folytatni a szelektálást a kutatóintézetekben, főleg itt nálunk, az Alföldön, ahol óriási szerepe lehetne ennek, hiszen az itteni kadarkaklónokat kellene kiválogatni. Tudom azt, hogy más borvidékeken is próbálkoznak, de nekünk itt a Kunsági borvidéken a saját klónjainkat kellene telepíteni, ezeket kellene elővenni. Talán nem vagyok egyedül azzal a véleményemmel, hogy Magyarországnak nem a cabernet-vel, a chardonnay-val kellene Európába betörnie, hanem a kadarkával, az igazi hungarikummal. A kadarka divatfajta, mert az a szép, tüzes, testes rozé vagy siller, ami ebből a fajtából készül, az nagyon piacos. De egy komoly vállalkozás csak egy picit szegmenset tud a magyar piacon megragadni, mert a kadarkából mennyiségben sok még nem kel el. Mi ezer szállal kötődünk hozzá, de azon már túl vagyunk, hogy

*K*iskőrös mellett egy ezerlelkes településen élek, ahol a régi kékszőlőfajták közül a kadarka az uralkodó. Kiskőrös mint térség is meghatározó a kadarkatermesztés szempontjából. Az országban a mai napig itt vannak a legnagyobb telepítések. Nagyszüleim, szüleim régóta foglalkoznak kadarkával. Sajnos, a fajtát degradáltuk az 1980-as években, pedig ezt az íz-, illat- és zamatvilágot semmilyen más fajta nem tudja hozni. Mint hungarikum, a magyar palettáról nagyon hiányzik. A bikavérhez nem kötődünk egyáltalán, de Szekszárdon és Egerben is panaszkodnak arra, hogy a bikavér nem az igazi, mert nincsen benne kadarka, ezért ott is telepítik. Azt látom, hogy előtérbe kerül a kadarka, mert a globális felmelegedés időszakában ennek az intenzív gyökerű, technikailag legegyszerűbben termesztendő, bár a művelést tekintve sok gonddal járó, nagyon fagyérzékeny fajtának lesz jövője. Ha nem önálló fajtaként, akkor nemesítés-alapanyagként mindenféleképpen. A környékünkön három év óta előtérbe került a gépi betakarítás.

a nosztalgiára építve gazdálkodjunk. Ezért kellene elővenni azokat a klónokat, amelyek többet tudnak, mert a kadarkának nagyon sok változata van az Alföldön, de csak nagyon kevés ad közülük minőséget. A legjobban a népiesen egyenes kadárnak nevezett fűszeres nemes kadarka terjedt el, s ez az, ami a legjobban terem. Jellemzője, hogy óriási tömeget adott, de minőséget nem. Nekünk pedig nem a gyenge minőség kell. Ha minőséget akarunk, akkor a kadarkából csak keveset szabad termelni, a legjobb évjáratokat külön csemegézve, s így nagyon magas áron lehetne eladni. 1997 óta vagyok gazdálkodó. A Kunsági borvidéken az elsők között léptem be ebbe gazdálkodási formába. Végzettségem kertészmérnök, jelenleg egy középiskolában tanítok, de tizenegy éves nagyüzemi múlttal rendelkezem, főagronómusként jöttem el a rendszerváltáskor a termelőszövetkezetből. A biogazdálkodás életforma, melynek megértéséhez, alkalmazásához először a fejekben kell tisztába tenni a dolgokat, mert az a Biokontroll Hungária Kht., amely minket ellenőriz, minden pillanatban minden lépésünket nem tudja ellenőrizni.

Ha egyszer elhatároztam, hogy ökológiai gazdálkodó leszek, akkor ennek megfelelően kell élnem, dolgoznom. 22–23 hektár az összes területünk, ebből 6 hektár a szántó, 6 hektár a szőlő, 2 hektár a mostani új telepítés. Elég jelentős mennyiségben állítunk elő szőlőszaporítványt a Kunsági borvidékre, Csongrádra és más borvidékekre is, elsősorban európai gyökereként, de szaktanácsadással és egyebekkel is foglalkozunk. Az ökológiai gazdálkodásban nemcsak az erre alkalmas fajtákat, hanem a hungarikumként ismert aranyárfehéret és kövidinkát is ezzel a módszerrel termeszttem. Nagyon nehéz, de én vallom, mert tapasztalom tizenegy éve, hogy ezen a tájon is kialakul az a természetes ellenállósága a növénynek, melynek köszönhetően nem kell atkaölő szert, rovarölő szert és műtrágyát alkalmaznom. Szerves trágyával trágyázom az ültetvényeket, s a sorközöket fűvesítem.

Filus János
6211 Kaskantyú, Bercsényi u. 14.
Telefon: 78/446-157, 06-20/9 325-801





Gyerekkorom óta kötődöm a kadarkához, ami Soltvadkerten az ezerjő mellett a fő fajta volt. Rendkívül egyedi bor a kadarka, melyet sajnos sokan megpróbálnak „elvinni” kiscabernet, kismerlot, kiskékfrankos irányába. Ki kell venni a kadarkát ebből a szegmensből, mert ez egy fűszeres, egyedi bor. Ennek az a veszélye, hogy nem minden vörösborfogyasztónak – a burgundi, bordói vörösborfogyasztónak – fog tetszeni, de van egy előnye: kialakíthat magának egy stabil fogyasztói réteget, amely a kadarkát kedveli. Nem kell meggyőzni minden fogyasztót arról, hogy ez más, mint a többi – például burgundi – vörösbor. A kadarka inkább fűszeres, mint gyümölcsös, de van benne gyümölcsösség is. A fűszeres jelleg a gyümölcsösséget egy öreg ültetvényen született kadarkánál hát-

FRIITMANN JÁNOS

térbe tudja szorítani, mert annyira sok fűszer van benne, hogy teljesen más jellegű lesz, mint a többi vörösbor. De éppen ez a szépsége, ezzel a barnás, pikáns, rubinos árnyalatával, amiről sokan úgy gondolják, hogy ez a bor már kezd fáradni. Teljesen más stílusú bor, mint a cabernet vagy merlot. Ha egyedi bort készítünk belőle, hírvivője tud lenni egy régióknak, egy pincészetnek. Ha nem tesszük egyedivé, minőségivé, akkor egy ötödrangú bor lesz, amiről azt mondják majd, hogy jó bor, de senki nem mondja, hogy nagyon jó bor. A borkóstolókon is visszaköszön ez a gondolat. Én azt gondolom, hogy csak az a kadarka adható el, amelyik egyedi.

Egyértelműen az ingyencek és a gasztronómia bora. Kiváló azok számára, akik keresik az izkülönlegességeket, a gasztronómiában pedig a paprikás ételek mellé verhetetlen.

Régen egy könnyű ivású bor volt. Nem erjesztették hosszú ideig héján a kadarkát, így egy siller típusú bort adott. A siller típusú borokat kadarkából készítjük, de úgy látom, hogy még a kékfrankosból érdemes talán sillert készíteni. A kadarkából olyan szép vörösborot lehet készíteni, ami kevesebb tanninnal rendelkezik, talán kevesebb alkohollal is, mint a cabernet. S talán éppen ez a nagyon nagy előnye, s nem lesz az a durva tannintartalmú bor egy alacsonyabb alkoholtartalom mellett. Ebben az irányban kellene keresni a kadarka jövőjét, ami nem arról szólna, hogy át





kellene térni a borászatomnak arra, hogy az ültetvények zöme kadarka legyen. Mert inyenceknek kell készíteni, s ha lecsökkent is a mennyisége, ha valaki jó bort tud belőle készíteni, akkor lehet belőle nagyon egyedi bor. Mondják, hogy rothadékony a kadarka, de nálunk a legkevésbé rothadékony. Soha nem lesz például olyan kadarkabor Magyarországon az északibb tájakon, ahol ősszel több csapadék esik, mint nálunk. Itt a legjobb ugyanis a kadarkának, nem a kötött földeken. A barnás, sárgás homokon szeret lenni, ott virul. A mi ül-



tetvényünk, amiből a kadarkabor készül, egy öreg ültetvény és, hihetetlen, mennyi fűszer van benne. Éppen ezért van az, hogy tíz vörösbortfogyasztóból öt azt mondja, hogy neki nem ízlik, de a másik öt már kadarkavásárló. Csak tőkefej formában érdemes művelni. Azon el lehet gondolkodni, hogy valaki 40 centire hagy egy vesszőt és azon hagy meg egy kis termést, hogy még a rothadékonyságát kiküszöbölje. Az ezerjónál így sikerrel jártunk. Kordonművelésben szerintem nem lehet igazán jól termeszteni. A kadarkánál már letettük a voksot, hogy milyen kadarkát akarunk készíteni, s nem is nagyon

akarunk eltérni ettől. Teljesen mindegy, hogy egy versenyen mit mondanak a borászok a kadarkára, amikor egy nem kadarka stílusú kadarkát többre értékelnek. Ezért már nem is vagyok hajlandó kadarkát benevezni borversenyre. Kadarka borversenyen a jövőben csak akkor veszek majd részt, ha kadarkákat külön zsűrizik, és olyanok, akik ismerik. Nem mondom azt, hogy a többi borász nem ért hozzá, de aki nem készített még kadarkát, aki nem tudja, hogy mit keressen a kadarkában, az hajlandó a kadarkának benevezett bordói stílusú vörösbort többre pontozni, mint egy kadarkát. Semmi gondom ezzel, mi évek óta a hagyományos stílusban akarjuk készíteni a kadarkaborunkat. Tettünk mi is vargabetűt vele, de 2001 óta csak ebben a stílusban akarjuk készíteni. Ennek megvan egy stabil piaca, nem ebből áll a pincénk, s nem ez lesz a legnagyobb volumenben készített vörösborunk, de az biztos, hogy a legegységesebb vörösborunk lesz.

Frittmann István, Frittmann János
6230 Soltvadkert, Eötvös u 5.
TEL/FAX.: 36 78 482 690
Mobil: 36 30 9255 701
info@frittmann.hu • www.frittmann.hu





A birtokainkon négy és fél hektár 1998-as telepítésű kadarka van. Az utóbbi időben itt, Csátalján már többen megkerestek, hogy szeretnék kadarkát telepíteni, s csináljunk belőle iskolát. A kadarkaültetvényeink nagy részén a kutatóintézetből származó Kt. 3-as klónt telepítettük. Tapasztalataink szerint öt százalék bíborkadarka erősebb színt ad a bornak. A kadarkára nem az a jellemző, hogy mély a színe. A Szekszárdi borvidékről származó kadarka boroknál találkoztam olyan erős kadarkaszínnel, melyekről feltételezhető, hogy biztosan nem egyféle kadarkaszőlőből készültek. A nálunk készülő kadarka teljes egészében az említett kadarkából származik. Nemrégiben jégbort szerettem volna készíteni, de nem volt sikerélményem, mert még november 2-án sem akart a középhőmérséklet mínusz öt fok alá menni, márpedig jégbort csak akkor lehet szüretelni. Így egy késői szüretelésű kadarka akár 26–28 cukorfokos is lehet. Elkezdődött a töppedés, teljesen egészségesek voltak a szemek, de nem ment végbe a rothadási folyamat. Arra törekszünk, hogy legyenek

GILIÁNNÉ, GÁL TÍMEA

piacképes boraink. Ezért készítettünk egy teljesen új, elegáns csomagolást a kadarkánknak. Egyszerű a megjelenése és mégis minőséget sugall. Érdekessége még, hogy egy konkrét ételhez nem ajánljuk, hiszen szinte mindenhez kínálható.

A piaccal kapcsolatban vegyesek az érzelmeim, de remélem, előbbutóbb az én kadarkáim is ott lesznek a polcokon. Úgy látom, hogy az érdeklődés egyre fokozódik a minőségi jellegű kadarkák iránt. Ebben az évben más borral is próbálkoztunk. Ezek közül az egyik büszkeségem a Bianka. Itt az Alföldön már elég sok Bianka-ültetvény van.

Fontos számomra, hogy aktívan részt vegyek a kulturált borfogyasztás népszerűsítésében. Ezen a területen fontos, hogy legyen összehasonlítási alapja az embereknek, ezért olyan borkóstolást rendeztem, amelyen csak egyfajta bor szerepelt, de az 10–15 mintával, az ország különböző borvidégeiről. Így lehet igazán összevetni a különböző borvidégekről származó fajtákat, s lehet kielemezni, hogy milyen egy alföldi, egy szekszárdi, egy fehér, egy róze kadarka. Az egyik kóstolás alkalmával tizenöt kadarkamintát kóstoltunk egy társasággal, és sikerült a kapcsolatot fölvenni két borklubbal is. Ez is mutatja, hogy a minőségi borok kedvelőit, az



ínyenceket keressük. Megpróbáljuk ezt a koncepciót megvalósítani: egyféle bor, különböző borvidék és évjárat. Az eddigi visszajelzések nagyon kedvezőek. Úgy tűnik, hogy ezek az események egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek. Fontos eredménynek tartom a tavalyi és az idei kadarka borversenyen elnyert ezüstérmekeket. Nagy híve vagyok a kadarkának, s bízom benne, hogy a csátaljai kadarkának a patinás múltját, gazdag történelmét sikeresen tudjuk folytatni a jövőben is.

6523 Csátalja, Gilián Kastély
Tel.:06 79/361-222, fax: 06 79/361-455
Mobil: 06 30/9985-371
gilianzrt@emitelnet.hu
www.gilianzrt.hu





A kadarkának nemcsak a fűszeressége és a savgyűjtő képessége különleges, hanem fantasztikus a hasznosíthatósága is. Jó évben és erősen korlátozva sötét és nagy bort ad, a remek savszerkezet okán kiváló rozé és siller készíthető belőle, 30 mustfokon szedve természetesen édes bor, sőt még aszú is készíthető belőle. Egyszóval nagyon komoly értékei vannak, és frappáns válasz lehet arra a kérdésre, hogy melyik is legyen az igazi (kék) hungaricum. Mindazonáltal én választékbővítő fajtaként tartom, mert nagy a rizikója és roppant macerás, ezért sem kell tartani attól, hogy több ezer hektárt fog fedni a jövőben. Az itt Villányban nem áll, hogy tízévenként kétszer ad nagy bort. Nekem a 2008-2007-2006 és a 2003-2002-2000 is remek kadarkás év volt, ez nyolcból hat. Ha igaz a globális felmelegedés, az jó a kadarkának és a magyar kékszőlőnek általában, de a jó évjáratok nagy borainak is meg kell őriznie a kadarka könnyed karakterét. Régen, amikor az ország kétharmadát kadarka borította, az alap-kadarka, az asztali bor vélhetően világos, könnyed, a honi gaszt-

JEKL BÉLA

ronómiai hagyományhoz szorosan kapcsolódó bor volt. Egy paprikáshoz nem lehet barrított cabernet-t inni! Ezért is bánnék csínján a más klónok keresésével, mert minél inkább elmegyünk egy más érési idejű, apró szemű, vastag héjú, sötét és tanninosabb irányba, annál jobban eltávolodunk a hagyományos könnyed és magyaros kadarkától. Addig szelektáljuk, amíg eltűnik maga a kadarka, aminek a könnyed fűszeresség a lényege.

Jekl Pincészet
Vinoland Plusz Kft.
7773 Villány, Petőfi S. utca 46.
Tel.: +36 72 492-729



A Boranal Kft. neve a legtöbb ember számára ismeretlen Magyarországon, pedig 1989-ben az első magántulajdonban lévő borászati vállalkozásként került bejegyzésre. A magyarázat igen egyszerű: a tulajdonosok kezdetektől az exportra helyezték a hangsúlyt az értékesítésben, így ami a magyar fogyasztóknak ismeretlen, az az USA-tól Kínáig 15 ország borkedvelőinek ma már a tradíciót és a megbízható minőséget jelenti. A világfajták mellett a hagyományos magyar szőlőfajták is nagy népszerűségnek örvendenek fogyasztóink körében: vörösboraink közül a kadarka a legkeresettebb. Büszkéek vagyunk örökségünkre, a kiskőrösi kadarkára, és igyekszünk megfelelni több évszázados hírnevének.

Az utóbbi években egy igen kedvezőtlen tendencia figyelhető meg: a régi kadarkaültetvények elöregedtek, az újratelepítések során pedig ritkán választják ezt a szőlőfajtát, így fokozatosan csökken területeinek nagysága. Egyik célkitűzésünk, hogy ezt a folyamatot megállítsuk, ezért 2006 óta közép- és hosszú távú termékértékesítési szerződést kötünk a helyi kistermelőkkel. Ez a megállapodás kölcsönösen előnyös mindkét fél számára, hiszen minőségi kategóriánként meghatározott minimumárral és ingyenes növényvédelmi tanácsadással segítjük a termelőket, számunkra pedig biztosítva van a szőlő ellenőrzött minősége.

Kilencvenhektáros területen gazdálkodunk, ebből négy hektár a kadarka, melyet fejművelési módban termesztünk. Az évek során sikerült felépítenünk egy „Kadarka-brandet” a piacainkon, így nagyon fontos, hogy a szőlőutánpótlásról gondoskodjunk, ezért további telepítéseket tervezünk.

Saját területeink és hosszú távú kooperációs kapcsolataink révén összesen közel 500 hektár terület termése érkezik hozzánk minden ősszel, melynek

BORANAL KFT.

fele fehér, másik fele kékszőlőfajta. Az állandó kiváló minőség biztosítása érdekében bort nem, csak szőlőt vásárolunk fel, így a borkészítés minden pillanatát ellenőrizni tudjuk. Fontosnak tartjuk, hogy gondos "szülő" módjára figyelemmel tudjuk kísérni a bor fejlődését és ismerjük a történetét, mert ez segít a megfelelő borkezelések kiválasztásában is. Folyamatos technikai fejlesztések segítségével igyekszünk a gazdasági kihívások közepette is megfelelni, és biztosítani a feltételeket a kiváló minőség előállításához. Mindezekkel együtt cégünk egyik fő célkitűzése a bor természetességének megőrzése, ezért a kémiai anyagok használatát mellőzzük, helyette a fizikai borkezelést részesítjük előnyben. Boraink nagy része Alföldön termesztett szőlőkből készül redukív eljárással, így a legfőbb jellemzőjük a gyümölcsösség, a frissesség és a könnyedség. Bár a belföldi piacon a részvételeink igen csekély, küldetésünknek tekintjük, hogy Magyarországon is mind több fogyasztó és termelő fedezze fel újra a kadarkát.

Boranal Kft.
6200 Kiskőrös, Közép-Cebe 1.
Tel: +36 78 512 792
Fax: +36 78 512 793
boranal@boranal.hu





Olyan régi őshonos fajtákkal foglalkozunk, mint a kadarka, a szerémi zöld, a bakator, a mézesfehér, a kövidinka, az ezerjő és az olaszrizling. A kékfrankos, a cabernet, a merlot, és a rajnai rizling csak kiegészítő fajták nálunk. Tizenkét hektár szőlőnk van. Nyolc hektár a Szerémségben, négy Bácskában. A művelési mód minden parcellában hagyományos. A bácskai fej-, a szerémségi bakművelésű. A termelés nagysága 10 000 palack, és 10 000 liter folyóbor. Mindez folyamatosan bővül, olyannyira, hogy szeretnénk három-négy múlva 40 000 palackig és 30 000 liter folyóborig növelni a mennyiséget. Termékeink kilencven százalékát a helyi (vajdasági) piacon értékesítjük, a fennmaradó tíz százalékot pedig Magyarországon. Budapesten van egy értékesítőnk, ő forgalmazza a borainkat. Az itteni mennyiség üzletekben, éttermekben, borkóstoláson, pincei eladáson kerül értékesítésre. Művelésében van még egy százéves kadarkaültetvény, Október 1-jén szüreteltük Szerémségben teljes érésben a kadarkát, egyenletesen barnára beszinesedett kocsánnyal, ma-

MAURER OSZKÁR

gokkal, már túlérésben volt, azért is vannak benne kis édeskés felhangok. Nagy boroknál elvárás nálam, hogy legyen jól iható, s a minősége ne a laboratóriumi paraméterekben nyilvánuljon meg. A kövidinka jól iható bor, pedig 44,9 gr/liter extraktot és 13% alkoholt tartalmaz. Döntően keleti fekvésűek az ültetvényeink. Van egy 3/4 hektár sárga muskotály északkeleti, és van délnyugati, délkeleti fekvésű ültetvényünk is. A legnagyobb a délkeleti, 2,6 hektár területű Krisztus-dűlő, melybe most telepítünk úgy, hogy a fele kadarka, a többi pedig mézesfehér és merlot. Nem akarok aszút csinálni a kadarkából. Szeretem szépen beérett, egészséges, de nem túlrett szőlőből készíteni a borokat. A töppedés végbemegy attól függően, hol helyezkedik el a fűrt, a levelek mennyire árnyékolnak, tehát a fűrt külső fele be van szépen színesedve, belül meg még zöldes vagy hamvas, tehát mire belül is kialakul a dolog, addigra kívül már elkezd töppedni. A bothritist kihagynám, inkább legyen egy kadarka aszú, vagy szamorodni az eredménye a dolognak, de semmi esetre se vigyen egy uniformizáló bájta a kadarkába, mert attól éppen a lényegét veszti el.

Azt tapasztaltam, hogy inkább olyan



középérésű fajta a kadarka. Itt a Szerémségben, ha olyan klimatikus viszonyok közé kerül, hamar töppedésnek indul. Főleg, ha száraz éghajlaton van valahol, és magas a napsütéses órák száma, ott jó aszalt szőlőket lehet készíteni a kadarkából. Érdekel a téma, ezért sokat kutakodtam a kadarka származását illetően. Török, bolgár, valamint szerb eredetről egyaránt olvastam példákat, de abban biztos vagyok, hogy ennek tisztázására még további kutatásokra van szükség. A legdélebbi magyar borvidék a Szerémség. Tavaly ide telepítettünk kadarkát. A legrégebbi ültetvénynek a vesszejét telepítettük vissza arra a pontra, ami az első találkozása volt a fajtának itt a Kárpát-medencei borvidékekkel. Ez az első borvidék, ahol már az 1500-as években vörösborokat készítettek. Sőt, már az 1300-as évekből vannak feljegyzések, hogy



mily csodálatos édes borokat terem a Szerémség. Akkor volt a kereslet a szerémi borokra, hogy egy feljegyzés szerint a többi borhoz képest két-háromszoros áron értékesítették őket.

Maurer pincészet,
Hajdújárás, Szarajevói utca 5–16.
Délvidék
Tel.: +38 1 65 9622229 ,
06-30 289-8538



MÉSZÁROS PÁL

A Szekszárdi borvidékre jellemző vörösborok minden fajtája megtalálható Mészáros Pál pincészetében. A szőlőtermesztés és borkészítés hagyománya évszázadok óta apáról fiúra száll a Mészáros családban. Negyven hektár szőlőültetvényen gazdálkodnak, széles a fajtaválasztékuk, így több mint tízféle palackos borral, három-négy évjáráttal tudnak megjelenni a hazai és a külföldi piacokon. A borkészítés zárt rendszerű technológiával acéltartályokban, automata vezérelte vörösborerjesztő tartályokban, folyamatos laboratóriumi ellenőrzés mellett folyik, az érlelés barrique-, és ászokhordókban történik. A lőszbe vájt pincékben optimális hőmérsékleten és körülmények között érlelt borok kerülnek a palackokba.

Szekszárd belvárosában, a Kossuth Lajos utca 26. alatt található a Mészáros Borház és Pince. Ez a több mint 250 éves pince négy évvel ezelőtt került a család birtokába, és ők újították fel a régi korok szelleméhez híven. Ma egy igazán szép, impozáns pincébe léphetnek be az odalátogatók, a főbejárat is eredeti minta alapján készült. A feldolgozás ugyan nem itt történik, de a piac igényli, hogy fahordókban érlelt borokat tudjanak kínálni. Ehhez méltó a környezet, ahol borbemutatókat, rendezvényeket szerveznek, és



melegkonyhás igényeket is ki tudnak szolgálni. Szintén a Kossuth utcában alakították ki a borszaküzletet is, ahol a Mészáros Pince teljes kínálata megvásárolható, több szekszárdi termelő boraival együtt. A borszaküzlet hétfőtől péntekig 9–17, szombaton 9–12 óra között tart nyitva.

Tel., fax: 318–749,
Tel.: 0630/596–79–70
E-mail: info@meszivin.hu
www.meszivin.hu





Baján, ahol mi vagyunk, az ugyanúgy felfogható a kadarka őshazájának, mint Szekszárd, a Kunsági borvidék, vagy akár Csongrád. Sokan megpróbálják maguknak kisajátítani a kadarkát, ezt az egész Dél-Magyarországon meghatározó fajtát. Észak-Bácskában a kadarka volt szinte az egyetlen fajta, amelyből bort készítettek. Volt valamennyi olaszrizling, de a kékszőlők közül én nem is emlékszem gyerekkoromból másra, csak a kadarkára. Az én szüleim is kadarka szőlőt termesztettek, mégpedig elsősorban világos, száraz, homokos területeken. A szőlőt ezen a vidéken főleg kisebb-nagyobb dombokon, homokos területeken telepítették. Ez volt a leggazdaságosabb növény, ez adta a legtöbbet a parasztsaládoknak: végül is kihasználták azt a területet, ami másval nem volt művelhető. Emlékszem a kadarka ízére, csodálatos ízű szőlő volt. Annak idején, az 1940–1950-es években, még a téészesítés előtt, 20–22 cukorfok alatt ritkán szüreteltünk. Nem is nem szerettük a kadarkát szüretelni, mert annyira cukros volt az ember keze, aztán meg ráragadt a homok. Szóval nem volt a kedvenc tevékenységem, akkor is már inkább a puttonyozást, vagy bent a must préselését,

SÜMEGI JÓZSEF

meg a darálást szerettem jobban. Így vagy úgy, számunkra a szőlőt és a bort a kadarka jelentette, s ha később szélesedett is a választék, gyerekkorom élménye a kadarka szőlő és az édes kadarka must volt.

Életem legjobb kadarkaborát Baján kóstoltam. Talán második lehettem a borászati technikumban, és a tavaszi szünetre hazajövet egy bajai termelőnél találkoztam édesapámmal, és ott kóstoltam egy bajai kadarkát. Annak a fűszerességét, az ízét azóta is érzem, és azóta sem sikerült ezt máshol megtalálnom. Sajnálom, hogy azóta sem sikerült olyan bort készíteni. Nyilván közrejátszott sok minden. Az a fűszeres kadarka szerintem utánozhatatlan. Ha olyan bort ma lehetne készíteni, akkor nem tudnának annyi pénzt kérni érte, ami megérné az árát. Azután következett egy olyan negyven év, amikor a kadarkaültetvények ezer hektárszám pusztultak ki. Többek között a hosszúhegyi gazdaságnál is, ahol én dolgoztam, legalább 500 hektár kipusztult. Egyszerűen nem tudtunk vele mit kezdeni. Gyalogművelésben nem tudtuk művelni, nem volt hozzá kellő létszámú munkaerő, kordonművelésben meg állandóan elrohadt. Megpróbáltuk felhúzni magas kordonra, de a botritisz teljesen kikészítette. Elég három-négy ilyen évjárat, és a gazdasági vezető úgy dönt, hogy a további-





akban ezzel nem foglalkozunk, telepítünk olyan szőlőt, ami gazdaságosan művelhető. Most van az az idő, amikor megfordult ez a tendencia. Ősszel kilenc hektár szőlőt telepítettem, amiből két hektár a kadarka. Tehát az összes telepített szőlő 22 százaléka, és valószínűleg még fogok telepíteni. Most is megvan vele a gondunk az alacsony kordonnal, mert legjobb lenne gyalogműveléssel, de nem találni hozzá embert. Hiányoznak azok, akik lelkiismeretesen, szorgalmasan, a növényre figyelve akár két hektár kadarkát is úgy tudnak megművelni, hogy abból a legjobbat lehessen kihozni.

A kadarkatermelésben vannak hullámvölgyek. A filoxéravész idején a kadarka nagy része ugyancsak kipusztult és újratelepítették. Az elmúlt negyven év újra kipusztította a kadarka nagy részét, és most újra telepítenek. Nem tudjuk, hogy 2100-ban vagy 2200-ban mi lesz a kadarka sorsa, de szerintem a fajta annyira életerős, és olyan önregenerációs képességű, hogy nem lehet kipusztítani. Szekszárdon, a hajós-Bajai vidéken, Egerben, Csongrádon, a Kunságban, Villányban újratelepítik. Én azt hiszem, hogy ha nem is akkorában, mint a háború előtt, de egy gazdaságos nagyságrendben helye van a kadarkának. Ötven-hatvan hektár szőlőben gondolkodunk. Ebből lehet, hogy a gazdaságos nagyságrend a kétfő-négy hektár kadarka lesz. Esetleg hat, de az összes szőlőn belül 10–15 százalék. Sokat változott a világ. A cabernet sauvignon, a kékfrankos, a zweigelt, a chardonnay – ezek világfajták. Egy ilyen nagyságrendű szőlő-

birtoknál a tíz százalék körüli kadarkát valószínűleg olyan áron értékesíthetjük, hogy az megérje. Ha győzzük munkaerővel. A kadarka már most is egy magasabb árkategóriába tartozik. A jó kadarkának meg kell az árát kérni, és meg is fogják azt adni. Az élvezeti értéke sokkal nagyobb, mint az előbb említett fajtáké, mert fűszerebb és könnyedebb is. Meg közelebb áll a magyarok lelkéhez, hiszen az őseink ezen nőttek fel. Fő étkeink a levesek, a pörkölt, a töltött káposzta. Ezekhez oda lehet tenni a kadarkát, a kövidinkát, amiről nem tudom, hogy lesz-e újra népszerű, vagy netán a szintén újra népszerűbbé váló ezerjót. Ötven évvel ezelőtti élményeim, gyerekkorom élményei most születnek majd újjá a fiamnál, akinek szintén lesznek a személyes élményei, amikor a két hektáron szüreteljük majd az első termést, a szűzkadarkát, ami majd a piacon kerül megmérettetésre, bár azt gondolom, hogy ezeket a borokat gazdaságosan nem lehet értékesíteni. Nemesnádudvaron, Hajóson, sőt talán Baján is, Vaskúton is találni még olyan kadarkaültetvényeket, amelyekben százéves tőkék vannak. Vajon élnek még azok az emberek, akik térden állva képesek végigmenni és megtisztítani a sorokat? Ezeket az ültetvényeket meg kellene menteni. Emlékszem, édesapámmal kimentünk a szőlőbe, és megjelöltük különböző rongyokkal azokat a tőkéket, amik nagyon jók voltak, nagyon szép termést hoztak, és azokat is, amelyek „rugósok” voltak. Én nem tudtam akkor, hogy szelektálunk, most már tudom, hogy klónszelektációt végeztünk. Ezt kellene megcsinálni, ezeket a százéves tőkéket valahogy leoltani az utókor részére. Ezek olyan értékek, mint egy biedermeier vitrin.

6500 Baja Pf. 250

Tel./fax: 36 79 325 766,

Mobil: 36 30 9211 152

info@sumegi.hu • www.sumegi.hu



Az alföldi borvidékre kimon-
dottan a kadarka volt a jellemző. Az
1970-es években kizárólag fejműve-
léssel termesztették. Volt egy rossz idő-
szak a nyolcvanas években, amikor a
rozé borok nem voltak ismertek, nem
terjedtek el a fogyasztók körében, Az
úgynevezett "fukszos" bort alacsony
áron vásárolták meg a tagoktól. Több
alkalommal le kellett színteleníteni a
bort, és így jóval kevesebbet adtak
érte. A nyolcvanas években sok ültet-
vényt kivágtak. Elkezdtek az egyenes
kadarkát termesztetni, bár ez nem az
igazi nemes kadarka, ezzel vagy meny-
nyiséget, vagy minőséget lehet elérni.
A kettő együtt nem lehetséges. Most

mérjük fel, hogy jelenleg a tag-
jaink körében mekkora kadarka
termőterületek vannak. A kiküldött
kérdőívek alapján vélhetően pon-
tosan meg tudjuk majd határozni
az ültetvények nagyságát. Előze-
tes becsléseim szerint a területek
összes nagysága száz és kétszáz
hektár között lehet. Azt elmond-
hatjuk, hogy ennek a szőlőnek
a feldolgozása igen nagy szak-
értelmet igényel. Tagjaink ősszel



SZŰCS GYULA

behozzák a szőlőt, amit mi itt korszerű
körülmények között dolgozunk fel. Mi a
minőséget kedvelő fogyasztók számá-
ra készítünk kadarkát. Csak minőségi
bort készítésével foglalkozunk, és el-
mondhatjuk, hogy egyre nagyobb az
igény ezekre a borokra. A kadarkát a
könnyedség, fűszeresség, fűszeres illat
és íz jellemzi. A kadarkánál a legfőbb
dilemmát a művelési mód jelenti. Ha
a melegedés tendencia lesz, és nem
lesz mínusz 15 foknál hidegebb télen,
akkor meg lehet próbálni a klasszikus
Lenz-Moser művelésű kadarkát. Va-
lamikor próbálkozott a termelősövet-
kezet a kadarka nagyüzemi, magas
művelésével is, de akkor nem váltotta
be a hozzá fűzött reményeket. Szövet-
kezetünk nem foglalkozik szőlőtermesz-
téssel. Tagjaink is inkább az intenzív
művelésre törekednek. A fejművelés
óriási munkát igényel. Arra már nincs
elég munkaerő. A kadarkát lehet a
legkönnyebben értékesíteni, folyóbor-
ként és palackozva egyaránt keresett.

Kossuth Pincészet
6200 Kiskőrös, Dózsa Gy. u. 80.
Tel.: 78-311-911, fax: 78-311-747





TONKOVICS IGNÁC

lehet létrehozni, amelyből minőségi bort lehet készíteni.

A kutatásoknak célja, hogy visszatelepítsük erre a területre a kadarkát. Egy külföldi befektetőnek köszönhetően a palicsi MR Vinogradi kapta meg a feladatot, hogy szakemberek bevonásával ezt megvalósítsa. Az első, legfontosabb lépés az volt, hogy megállapítsák, a kadarka milyen helyet foglal el a vörösborok körében, vagyis érdemes-e a termesztésével foglalkozni. Mint kiderült, érdemes vele foglalkozni, hiszen előkelő helyen áll. Így a palicsi MR Vinogradi kezdeményezésére és Nagy Ferencnek, a Magyar Köztársaság szabadkai főkonzuljának támogatásával létrehoztuk a kadarka szakcsoportot, amelynek köszönhetően 2007. novemberében a kadarkát kiáltották ki a Duna – Körös – Maros – Tisza (DKMT) eurorégió borának.

Célunk az, hogy a kadarka nevét újraélesszük, és visszaszerezzük hírnevét. Érdekes kísérlet ez azért is, mert olyan még nem fordult elő eddig, hogy három ország közösen lépjen fel egy szőlőfajta megőrzéséért.

Itt, a Vajdaságban még nagyon az elején tartunk a kadarka termesztésének. Eddig 6 hektárt ültettünk, és az idén még egy hektárt tervezünk beültetni szőlőtőkével. Ezen a vidéken a kadarkanak nincs konkurense, így a termesztésében és értékesítésében sikerre számíthatunk. Nemrégiben elkészítettük azokat a Kadarka-hátcímkéket, melyeken a palackozott boron a termelők a saját címkéjük mellett az eurorégió jelét is feltüntették, amivel jeleznék: a kadarka ennek a régiónak a bora. Ennél a szőlőfajtánál nem a mennyiség, hanem a minőség számít.

MR. VINOGRADI Doo.
24413 Palics, Krfska u. 5/a, Szerbia
Telefon: 381 24 753 232

A Pallas Nagy Lexikon a Duna–Körös–Maros–Tisza eurorégióban, vagyis Romániában Arad környékén, Magyarország déli tájain és Vajdaság északi részén a kadarka szőlőfaját 1895 óta jegyzi, mint honos fajt. Akkor a szőlőskertek összterületének 60 százalékát borította a kadarka.

Ebben az időszakban, amikor Liszt Ferenc is ezen a vidéken élt, minden évben küldött a pápának, illetve a holland és a dán királynak is kadarka bort. Mi éppen a napokban küldtünk kadarka bort XVI. Benedek pápának, melyet Szent Orbán ünnepén a Szeged-csanádi püspök szentelt meg a Szabadkai, Nagybecskereki és Temesvári püspökök társaságában.

A kadarka a 19. század végén és a 20. század elején nagy hatással volt az idegenforgalom és a gazdaság fejlődésére. A 19. században a kadarka domináns szőlőfajta volt ezen a területen, a 20. század második felében más világfajták kerültek a helyére, és szinte eltűnt. Jelentős munkát végeztek a szakemberek, hogy a kadarka eltűnésének okait kiküszöböljék. Dr. Hajdú Edit és munkatársai több kadarkaklont szelektáltak, amelyek mindegyike saját jellemzőkkel rendelkezik. Egyiknek erősebb a bukéja, a másiknak magasabb a cukortartalma, a harmadiknak a savtartalma, vagyis ezeknek a klónoknak a kombinációjával egy olyan kadarkafajt



Van egy öreg szőlőm ott Egerben. Ez az ültetvény még valahonnan az 1800-as évekről származik. Lehet, hogy bolgár, vagy valami keverékfajta, melynek az egyharmad része kadarka volt. Hat-tíz évig haragudtam rá, mert amikor kimentünk szüretelni, akkor mindig nagyon le volt rothadva. Aztán egy barátom mondta, hogy ez a kadarka. Azóta karoltam fel olyan nagyon. Sokáig keresgélünk, hogy milyen kadarkát telepítsünk, míg végül ezt az Arad környéki találtuk a legjobbnak, mely még aszúsodik is.

Nagyfürtű és apró szemű, de van benne nagyon sok nagy szemű is. Van nekem olyan hosszúkás, mint a juh fark, külön szoktam szedni, szelektálom, de nagyon nehéz. Van vagy négyezer darab oltványom, ha lesz benne pár idegen tőke, akkor majd átoltjuk. A kadarkát csapos műveléssel, alacsony kordonnal természetem, s még egyszer sem fagyott el.

Foglalkoztat a gondolat, hogy készíték kadarka aszút, de eddig nem jutottam el a megvalósításig, mert most még csak két termésem van, a 2007-es, és a 2008-as. Tervezem, hogy majd jobban odafigyelek, s biztosan sikerülni fog.

TÓTH FERENC

Több mint 0,7 hektáron termelem a kadarkát, és most ültettem majdnem egy hektárt, amire többen azt mondták, hogy ez kész öngyilkosság. Ezt a siller jellegű bort most nagyon kedvelik. Amikor megjelentünk vele a majálison, ez volt a legszebb, legkedveltebb, legjobban fogyó bor, igazán jó ívású. Azért készítem szívesen, mert amit várnak tőle, azt biztosan tudja teljesíteni. Ez a kadarka be volt színesedve már augusztusban, de ez hosszabb fűrtű és lazább, olyan, mint az ezerjő. Amikor megtöpped a szőlő, majdnem olyan, mint a hárslevelű. Csináltam én kékrankosból aszút, ilyen istenál-dása nem tudom, hogy mikor van: negyven ember szedett nekem négy mázsa aszút. Isteni. Ez kellene a kadarkából is. A sillerrel 2000-ben kezdtem, az első vissza lett öntve a vöröshöz. A 2001-es eredmény már elfogadható volt. Az első borversenyen csak azért nem zárták ki, mert szóltak, hogy kadarka, siller. Ebédhez elvittem, mondták is, de gyönyörű! Na, mondtam, ez az a bor, amit ki akartatok zárni. Ez első éves termés, vékony is volt, nem is akarok én sokat termelni: a csapos metszés azért is jó, mert így nagyon jól behatárolja magát a tőke. Az összes 22 hektár, nem egészen 10 százalék a kadarka.

A másik nagy szerelmem a pinot noir. A 2008-as már szépen le van kere-





kedve. Ez az illat annyira tetszik, hogy szinte semmihez nem hasonlítható. Van kékfrankosból 80 mázsás szüreteléselem, de ez jobb annál. A Bogácsi kékfrankos, meg az enyém nagyon hasonlítanak egymásra. Ez az ültetvényem klimatikus viszonyainak is köszönhető. Jön az észak-déli áramlat a völgyön, augusztus elejére megérik, és nem tud elégni, kedvez neki a délkeleti fekvés. Onnan a Bükkből jövő északi hűvös áramlat nagyszerű klima-

tikus viszonyokat teremt augusztusban, szeptemberben. Gyönyörű, párás idő van, ami kedvez az aszúsodásnak. A kadarka termesztéséhez a klónokat Balla Gézától ültetvényéről hoztam.

Egri Borvár
Tóth Ferenc Szőlő és Borgazdasága
3300. Eger, Kistályai út 40.
Tel/fax: 06 36/314-972,
Pince telefon: 06 30/519-1088



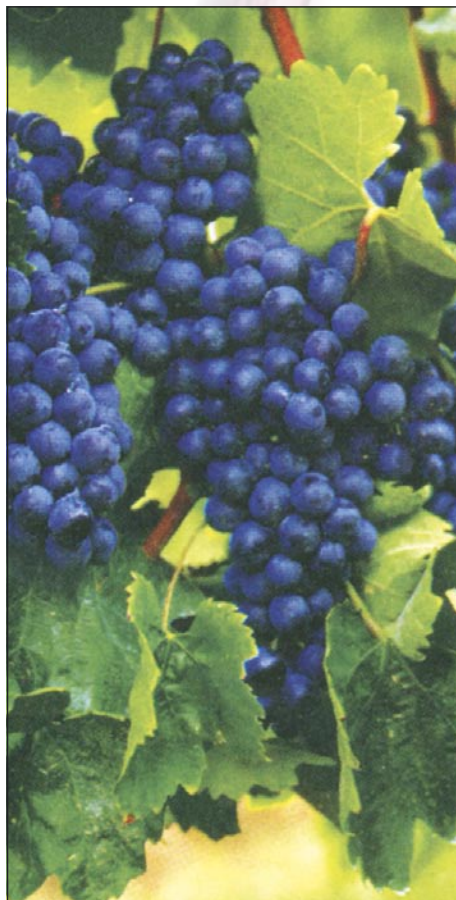


*K*ét hektárom van három különböző helyen a P9-esből, és vannak problémáim a fajtával. Egerben augusztus végén-szeptember elején mindig megérkezik az eső, ekkor egyik napról a másikra egy milliméteres repedés támad a kadarka-szemek 70%-án. Ha fennhagyod, kiszárad vagy lefolyik, tehát le kell szedni, de ekkor még alacsony a cukra és nem ad szép bort, azaz versenyképes terméket. Nem véletlen, hogy a szakma feladta, hogy ez a típusú kadarka eltűnt a magyar ültetvényekről. Tízévente kétszer esik meg, hogy megfelelő érésben tudjuk szüretelni, ekkor viszont tény, hogy különleges zamataadottságú, semmi máshoz nem hasonlító, remek bort ad, ezért is nem akarok még lemondani róla. A Heimann-féle fajtakísérletekből én is kapok úgy két tucat klónt azok közül, melyek már szemre is mások: ritkább fürtűek, apró szeműek, vastagabb héjúak és jobb a beérésük, mint a P9-é. Az a cél, hogy tízévente nyolcszor adjon különlegesen szép bort, ne csak szőkőéven-

THUMMERER VILMOS

ként. De ennek a kadarkának is könnyű szerkezetűnek kell lennie, ahogy feltehetően a régi kadarka is könnyű ivású bort volt, bár ezt sohasem fogjuk pontosan megtudni. Szóval még nem adtam fel, futok vele még pár kört, és ha találok egy jó klónt, átoltom vele az összes kadarka-ültetvényemet.

THUMMERER PINCE
3325 Noszvaj, Szomolyai út
Tel./fax: 36/463-269
thummerer-pince@t-online.hu
www.thummerer.hu





VIDA PÉTER

egyek klónokat már vissza is pótolunk ugyanebbe az ültetvénybe. Ez a mi dűlőnk egy nagyon különleges valami. Tökéletes déli kitettsége és magas lejtésszöge van, ezért az érés nagyon biztos. A sokféleség, ami az egyedekben megnyilvánul, és ami a kadarka igazi ereje, az szintén megvan. Bakművelés az egész, a fürtök közel vannak a talajhoz, a tőkék kora egészen magas, olyan ez mint egy régi kert. A művelése nagyon sok munkát igényel, csak kézi erővel lehetséges. A kadarkára nem elsősorban azért kell vigyáznunk, mert annyira jók a tulajdonságai, hanem azért, mert az ilyen fajták jelentik számunkra a változatosságot, az ilyen fajták különböztetnek meg minket magyarokat más bortermelő országoktól. A kadarkának – nehéz és bizonytalan termelési viszonyai miatt – drágábbnak kell, kellene lennie a többi fajtánál, de ezt a fogyasztó nem fizeti meg. Pedig az igazán jó kadarkát érdemes megfizetni, ezt kell megtanítanunk mindenkinek.

*K*ozma Pálék ebből a szekszárdi százéves, korábban Ladics Károly által tulajdonolt területéről válogatták azokat az egyedeket, amelyeket aztán szaporítani kezdtek kutatásuk alapjaként. Ezeket a tőkét megjelölték, és kilenc éve, évente többször, a növekedési szezon megfelelő időszakában felméri őket, hogy milyen állapotban vannak. Ilyen módon egy óriási adatbázishoz jutottak egyrészt, másrészt pedig az általuk kiválasztott, legjobb minőséget adó egyedeket szaporítani kezdték, ezek egy része került aztán Heimann Zoliékhoz is. A selekció szempontja természetesen a lazább fürtszerkezet és a kisebb bogyók voltak. Most már eljutottunk oda, hogy

7100 Szekszárd, Napfény utca 27/A
tel:+36 74 317-753; +36 20 911 7239,
e-mail: info@vidaborok.hu
www.vidaborok.hu



CADARCA

Tradiție și calitate peste granițe – preocupările producătorilor de Cadarcă.

Concluzii

Despre Cadarcă au apărut până acum multe articole și publicații – fie științifice, sau de popularizare. Ediția de față s-a conceput pentru a prezenta soiul de struguri cât mai multor amatori de vinuri și pentru a schița portretul acelor enologi, cine s-au consacrat cultivării cadarcăi cu valori multiple și producerii de vinuri din ea. Veți găsi pe aceste pagini, pe lângă istoricul cadarcăi, prezentarea originii, a sensibilității sale, dar și evocarea zile în care, prin eforturi repetate și muncă manuală se creează calitate inedită. Grija pentru calitate este trăsătura comună pe care o regăsiți în toate portretele prezentate aici.

În 2007, Ferenc Nagy, șeful întreprinderii MR. Vinogradi din Palici, a creat o secție specializată cu sprijinul consulului general din Subotića, pentru a populariza Cadarca, ca un vin specific al euroregiunii DCMT (Dunăre, Mureș, Criș, Tisa). La această secție, pe lângă MR. Vinogradi din Voievodina (Serbia) au aderat ca parteneri SC Wine Princess SRL din România, zona viticolă Kunsági Borvidék din Ungaria și Institutul de Viticultură și Enologie din Kecskemét. DCMT a adoptat inițiativa la întâlnirea sa anuală din 2007 și astfel, Cadarca a devenit vinul specific al euroregiunii.

Euroregiunea DCMT (Dunăre – Criș – Mureș – Tisa) se întinde la granița a trei țări, România, Ungaria și Voievodina.

Grupul de cooperare Cadarca a decis să declare teritoriu protejat zona de baștină a soiului de Cadarcă, zona geografică a euroregiunii DCMT.

Membrii grupului își propun:

Să reglementeze producția de Cadarcă în regiune prin cooperare

– să înregistreze producătorii de Cadarcă,

– Să adopte simboluri speciale de diferențiere a vinurilor de Cadarcă .

Astfel, au ajuns să-și pună întrebarea: cum este de fapt vinul de cadarcă ?

Calitatea vinurilor de Cadarcă depinde în mare măsură de milesim și de procedura de vinificație. Vinul de Cadarcă poate fi roșu, siller, rosé sau alb.

– Vinul clasic de Cadarcă este de un rubiniu estompat, cu tonalități portocalii câteodată și cu note de vișină răsoaptă. Buchetul condimentat, tulburător este în special bogat în arome de fructe, cu o notă specifică de Cadarcă, de negăsit la alte vinuri.

Sunt vinuri elegante, fără să fie voluminoase, dimpotrivă, ușoare, plăcute la băut, cu savoare pronunțată și acidități multiple, ceea ce le conferă un rafinament impresionant.

Conținutul moderat de tanin scoate în evidență caracterul înflăcărat al acestor vinuri mătăsoase.

Aromele inedite se completează aici cu nuanțe clare de vanilie și buchetul, fără să fie de fructe, ne amintește cel mai mult de gustul cireșelor.

Buchetul vinurilor de Cadarcă se păstrează timp îndelungat în gură și îndeamnă la degustări repetate.

– Din Cadarcă se face vin de siller.

Culoarea roșie a Sillerului de Cadarcă amintește florile de mac.

Buchetul prezintă note condimentate, pronunțat proaspete, cu un ușor iz de fructe.

Este un vin cu caracter acidulat, cu un conținut moderat de tanin. – Din Cadarcă se face și vin rosé.

Vinurile rosé de Cadarcă sunt de un roșu deschis, cu nuanțe portocalii.

Buchetul se caracterizează prin nota condimentată specifică soiului, ce amintește în special de aroma de enibahar.

Pe lângă gustul bogat acidulat, structura specifică a vinului prezintă o notă tipică de condimente, cu componență neasemuită de acizi.

- Din Cadarcă se face și vin alb, dacă strugurii culeși sunt imediat prelucrați. Cadarca albă are o culoare galben-verzuie, eventual, cu o ușoară notă roșiatică. Buchetul condimentat amintește în special de enibahar.

Pe lângă multiplele acidități jucăușe, de negăsit la alte vinuri, Cadarca albă se caracterizează prin gustul său condimentat.

- Sunt milesame speciale, când boabele de struguri se pipernicesc, se stafidizează. Din Cadarca răscoptă se face un vin de culoare vișinie, cu un buchet plin de fructe, eventual cu notă complementară de botritis.

Armonia de dulce și acidulat caracterizează gustul vinului din a cărei voluminozitate mătăsoasă și savoare de tanin rezultă un caracter înflăcărat. După o prelungă învechire, vinul de Cadarcă câștigă un buchet și mai bogat, cu o notă stafidie specifică.

Iar acum, deschidem salonul Cadarcăi. Acum este rândul vinului să-și demonstreze valorile câștigate din tradiții conjugate cu calitate. Comesenii, mari cunoscători ai vinurilor de calitate, sunt invitați acum să deguste și să se pronunțe despre vinul de Cadarcă.

КАДАРКА

Традиција и квалитет без граница - ко се бави кадарком
Резиме

Мноштво чланака и издања је објављено до сада о «Кадарки» - са научном или научно популарном намером. Ово издање је написано да би «Кадарку» представило што већем броју љубитеља вина, као и да скицира портрет произвођача вина који се професионално баве овом разноликом, многостраном врстом грожђа и винима која се добијају од ње. На овим страницама оживљава историја, порекло, сензибилност «Кадарке» и свакодневница током које се огромним трудом и физичким напором ствара један нови квалитет. То је настојање које даје заједнички оквир свим портретима.

2007. године на иницијативу руководиоца фирме МР. «Виногради» са Палића, уз подршку мађарског конзула у Суботици, Ференца Нађа формирана је једна секција која је врсту винове лозе «Кадарка» декларисала као сорту Еврорегије ДКМТ (Дунав-Криш-Мориш-Тиса). Поред МР. «Виногради» из Војводине (Србија) члан секције постала је и SC «Wine Princess» SRL из Румуније, винско подручје «Куншаг» из Мађарске, као и Институт за виноградарство и винарство из Кечкемета.

ДКМТ је на сусрету 2007. године прихватио иницијативу, на основу чега је «Кадарка» декларисана за винову лозу ове регије.

Еурорегија ДКМТ (Дунав-Криш-Мориш-Тиса) налази се на тремеђи Мађарске, Румуније и Војводине.

Сарадња везана за «Кадарку» истакла је себи циљ да заштити географско подручје Еврорегије ДКМТ као ознаку порекла.

У том интересу учесници желе остварити следеће циљеве:— регистрација произвођача,— формирање посебних карактеристика вина.

После свега се са правом поставља питање какво је вино «Кадарке»?

Квалитет вина «Кадарке» у многоме зависи од бербе и начина припреме. Разликујемо вина класичну, црвену кадарку, шилер, розе и белу кадарку.— Класична кадарка је загасито црвене боје, као рубин, повремено са наранџастим тоновима, а у презрелом стању боје зреле вишње.

Вино карактерише зачињен, узбудљив, посебно богат укус воћа, као и необично специфичан мирис кадарке, атипичан за друге врсте вина. Елегантно, не робуствено, могло би се рећи питко вино, са наглашеном, вишеслојном киселином, рафинираном и запањујућом.

Умерен садржај танина обезбеђује баршунаст укус који појачава ватрени карактер вина. Неупоредива арома носи у себи обележје ваниле, а и поред тога што не доминира укус воћа, има арому која подсећа на трешњу.

Укус вина дуго се осећа и подстиче на поновну дегустацију.— Шилер који се припрема од «Кадарке».

Боја шилера од «Кадарке» је црвена као булка.

Мирише на свеже зачине, са примесом укуса воћа.

Карактерна киселина са ограниченим садржајем танина.— Розе вино од «Кадарке».

Розе вина од «Кадарке» су црвене боје са примесом наранџасте. Миришу на зачине што је карактеристично за ову врсту, највише подсећа на пимент.

Поред разнобојних киселина карактерише га ароматичност и неупоредива, јединствена структура киселине.

— Од «Кадарке» се припрема бело вино, ако се свеже обрани плод брзо обради.

Боја свеже «Кадарке» је жуто—зеленкасте нијансе, са примесом руменила. Има карактеристичан, ароматичан мирис своје врсте који највише подсећа на пимент.

Поред својственог киселкастог укуса, који се не може наћи код других вина, карактерише га и ароматичност.

— У изузетним годинама долази до стварања суварка.

Вино од презреле «Кадарке» има боју вишње, типичан мирис зрелог воћа, са карактером вишње, надопуњен нијансама бортритиса.

Укусом доминира склад између садржаја шећера и киселине, пуног је карактера, са баршунастом примесом танина, ватрено вино.

После дугог зрења обогаћује се укусом типичним за слатка вина.

А сада отварамо салон, јер је време да вина од «Кадарке» напусте крчме како би прошла испит традиције и квалитета, како би прошла испит друштва љубитеља квалитетних вина у Салону «Кадарка».