

Egy felettébb alapos kóstolás dokumentálása

Szekszárdi kadarkakörkép

A kadarka régóta izgatja a **FANTÁZIÁMAT**. Mindig is többet akartam tudni erről az idegen származású, de őshonosnak tekintett fajtáról, melyben ott lapul a potenciál arra, hogy **BURGUNDIA** magyar alternatívájává nője ki magát, természetesen egy olyan sajátos közép-európai fűszerességgel, amit senki sem tud **UTÁNOZNI**. Vajon minőség tekintetében a kadarka tényleg képes magas színvonalú teljesítményre?



Szerző:
Csizmadia-
Honigh Péter
Fotó:
Omar Honigh

A BEVEZETŐBEN FELTETT KÉRDÉSRE próbáltam választ keresni, de céloom volt még a stilisztikai változatoság feltérképezése is. Utam Szekszárd felé vitt, így az egri, villányi, csongrádi, bajai vagy ménesi kadarkákról nem fog szó esni itt. Az olvasó joggal kérdezheti: miért? A válasz egyszerű. Egyrészt a praktikus megfontolás, hogy elegendő egy borvidék összes kadarkáját szemlére venni egy cikk keretén belül. Másrészt azért, mert Szekszárd az ország első számú vörösborként számon tartott Villányhoz közel található, és noha a bikavér eredetét az irodalmi források idekötik, mégis Eger használta fel inkább hírnevének öregbítésére, így Szekszárdon a régió egyéniségét képviselő zászlóshajó-bor iránti igény még mindig kielégítetlen. Alkalmas és képes erre a szerepre a kadarka, vagy csak én vagyok elfogult? Szerencsémre a szekszárdi borá-

szok körében is él a kadarka iránti szenvedély, így szívesen láttak, pedig szeptember legvégén kerestem fel őket, amikor még bőven a préselés, erjesztés és csömöszölés zajlott a pincében.

Importált hungarikum

Amikor magyar szőlőfajtákról vagy egyéb hungarikumokról van szó, gyakran említik a kadarkát. A dolog iróniája, hogy noha Magyarországon évszázadok óta termelik, mégsem őshonos fajta, a kadarkát ugyanis a XV. században a törökök elől menekülő rácok hozták a mai Magyarország területére. Származási helye a montenegrói-albán határon fekvő Shkodrai-tó környéke, mások szerint Iszkudarból, a mai Isztambul kis-ázsiai részén található külvárosi területről került hozzánk.

SZEKSZÁRD

Szelíd vonulatok,
kedves borok

A lényeg nem is az, hogy pontosan honnan került ide, inkább az, hogy nagy hasonlóságot mutat a kárpát-medencei fajtákkal – leginkább a magyarokkal – abban a tekintetben, hogy az évszázados együttélés formálta mai képére. Ilyen értelemben nyugodtan kijelenthetjük, hogy a kadarka igazi terroirbor: a fajta, a termőterület és az ott honos kultúra szülötte, személyiségében egyedülálló.

Parányi mennyiség annál nagyobb lelkesedéssel

A szekszárdi borvidéken 1855 hektárnyi kékszőlő található, s ennek több mint egyharmada a kékfrankos, amit a merlot, a cabernet sauvignon és a cabernet franc követnek. A kadarka 92 hektárt, vagyis 5%-ot tesz csak ki – a számok tehát azt mutatják, hogy gazdaságilag nem meghatározó a jelenlegi fajtaszerkezetben. Azonban a szőlő és bor esetében a számokat és a gazdasági racionalitást néha félre kell tennünk, hogy a szívünkre hallgathassunk, így bontakozhat ki az igazi történet a Duna szomszédságában megbúvó Szekszárdi-dombság pincéiben is. A vincerétek jó része ugyanis termel kadarkát, és büszkéek az abból készített borokra, legyen akár milyen kis mennyiség is. Véleményem szerint jogosan, mivel a szekszárdi kadarka lenyűgöző pontossággal fejezi ki a táj és az ott élő emberek által teremtett életérzést: szelíd vonulatok, markáns irányvonal, határozott, kedélyes és sokszínű egyéniségek.

A dombok lágyan emelkednek, és a Dunántúl utolsó emlékeiként állnak ott, mielőtt a szelíd lejtők a Duna folyásán túl elterülő, végtelennek tűnő Alföldnek adnak teret. Az egykori Pannon-tenger által épített mészkő altalajra vastag rétegben lösz telepedett, amibe az eső szurdokokat váj, és ezeket a helyiek utakként kezdték használni. Ezek a vajatok kiválóan alkalmasak a talajmetszet tanulmányozására is, ahol a lösz, az agyag és a mészkő rétegei szépen megfigyelhetők.

Ne sirassuk a tőkét!

Azt gondolhatnánk, hogy ha egy szőlőfajta több mint 500 éve terem egy helyen, ahol apáról fiúra szállt a szőlészkezdés és borászkodás hagyománya, akkor arról már mindent tudni lehet. Nem egészen ez a helyzet ezzel a hermafrodita virágzású növényvel! Az elmúlt fél évszázad során jelentősen csökkent a kadarka termőterülete hazánkban. 1955-ben 55 249 hektárt tartottak számon, amiből már csak 28 000 hektár volt meg 1970-ben, ma pedig mintegy 660 hektárnyit jegyez a Hegekörzések Nemzeti Tanácsa. Vagyis a teljes nemzeti szőlőültetvény kevesebb mint 2%-át teszi ki a kadarka. Ennek egyik oka, hogy az EU-támogatások ösztönözte nemzeti fajtaszerkezet-átalakítás egyik áldozata ez a fajta lett. Azért nem elszomorító a történet, mert a nagyüzemi körülmények közt termesztett kadarka hajlamos volt a túltermésre, és ennek köszönhetően az alacsony minőségre. A drasztikus ültetvénycsökkenés sarkalhatta az érdeklődést és a kutatási vágyat is. Az egyik fő kutatási terület a különböző klónok megértésére tett kísérlet, ugyanis nagy genetikai változatossággal rendelkező fajtáról van szó, amit ezért inkább gyakran fajtacsoportként említenek. Három hivatalosan bejegyzett klónt tartanak számon jelenleg: a KT4-est (1958), a fűszeres P9-est (1969) és a jó színanyaggal rendelkező, a rothadásnak jobban ellenálló KT3-ast (2007). Ezenkívül Szekszárdon megtalálhatók még a Mészáros Pálhoz kapcsolható virághegyi és mészi klónok



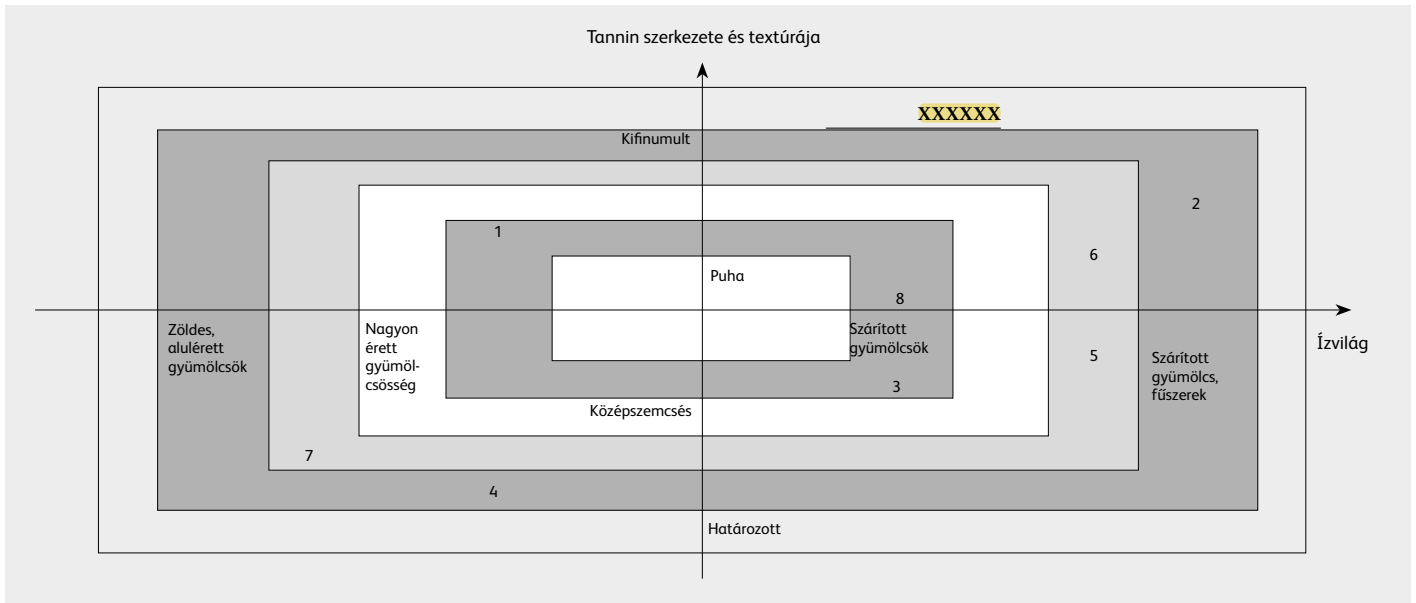
is. Ha más régiókba is kitekintenénk, akkor további klónokat sorolhatnánk fel.

A klónok jótékony támadása

A kutatás, amibe én is – szó szerint is! – belekóstolhattam, azt igyekszik feltérképezni, hogy miként viselkednek a különböző klónok. A mintákat Markó Ildikó, a Sauska borász hozta magával Szekszárdra. Kontrollként a legelterjedtebb P9-essel kezdtük a sort, ami halvány rubinszínű és könnyedebb testű volt egy kis zöldes és mentás ízzel spekelve. A másik hat klón három fő csoportba volt osztható ízek alapján. A halványabb színű 124-es és 147-es közül az első igen gyümölcsös és puha tanninszerkezetű volt, a második valamivel testesebb, határozott tanninokkal, de még mindig bőven gyümölcsös. A 122-es és 123-as mélyebb színezetű volt, az előbbi gyümölcsöktől feszült, jól koncentrált és határozott, de puha tanninszerkezetű bornak mutatta magát, utóbbi pedig visszafogottabb, de nagyon apró szemcsésű tanninokkal tűnt ki. A 167-es és 173-as klónokból készült borok igen mély bíborszínűek voltak, sűrűn szótt és érdes tanninokkal. Gondolom, hogy a kísérlet tanulságát a szőlészek fogják levonni maguknak, viszont azt megállapíthatom, hogy a genetikai változatosság fenntartása igen fontos lesz a jövőben. Hogy ezt kertészetből vásárolt válogatott klónok keverékével vagy selection massale-lal valósítják meg, az a pincészetek és kutatók döntése lesz. (Selection massale: amikor a klónok szelektálásához a saját szőlőültetvényből válogatják ki az erős, jó példányokat.)

Egy kutatás a kadarka lombozatának kezelését vizsgálta. A fajtára jellemző a késői rügyfakadás, illetve a hosszú termésidő, ami miatt lehetőség szerint hosszú ideig kint kell

„Azért nem elszomorító a történet, mert a nagyüzemi körülmények közt termesztett kadarka hajlamos volt a túltermésre, és ennek köszönhetően az alacsony minőségre. A drasztikus ültetvénycsökkenés sarkalhatta az érdeklődést és a kutatási vágyat is.”



hagyni, ha el akarjuk kerülni a zöldes, kocsányos jegyeket a borban. A jó forró nyár és száraz ősz esetében ez nem gond, mivel jól tűri a hőséget és a szárazságot, azonban rothadásra is hajlamos a fajta, és egy-egy csapadékosabb év kihívást szolgált jelenteni. A kísérlet ezért arra keresi a választ, hogy milyen hatással van rá, ha a levélzet ritkítását a vegetatív növekedés különböző szakaszaiban végzik.

Stilisztikai variációk

A kadarkával ültetett területek jelentős csökkentése, és az ezzel párhuzamosan folyó kutatások is biztosan hozzájárultak a minőségi változáshoz, és a fajta iránti érdeklődés növekedéséhez. Látogatásom során 3 pincészetet kerestem fel, 5 borással volt alkalmam beszélgetni, és közel 40 kadarkát kóstoltam végig. A különböző borászati filozófiák szembeütőek, ennek megfelelően a stilisztikai változatosság is könnyedén felfedezhető. A kóstolt tételek négy évjáratból kerültek ki: 2007, 2008, 2009 és 2011, illetve egy frissen kiejert kadarkát is kóstoltam saválló tartályból. A stílusok széles skálán helyezkednek el, amit az alábbi koordináta-rendszer szemléltet. A x tengely mentén az ízvilág skálája található zöldes, enyhén éretlentől a nagyon gyümölcsös és szárított gyümölcsökön át a fűszeres irányba. Az y tengelyen a tanninszerkezet terjedelme található meg a határozott szerkesztéstől kezdve a középszemcsésen és puhán át egészen a kifinomultig. A koncentrikus négyzetek pedig az ízek komplexitását fejezik ki.

A 40 bort 8 nagyobb csoportba osztottam (lásd a lenti táblát 1-től – 8-ig), s ezeket a koordináta-rendszerben jelöltem (lásd fent). Mint jól látható, nem egyértelmű a borok

megoszlása a nehéz vasalású tanninokkal és gyümölcsökkel bőségesen ellátott tételek vagy a finomabb szerkesztésű tanninokat és kifinomult száraz gyümölcsöket, illetve fűszereket mutató borok közt.

Azt viszont megállapíthatjuk, hogy a koordináta második, harmadik és negyedik negyedében található a borok többsége, és ezek a negyedek három fő stílusirányzatot fednek le, amik az alábbiak szerint írhatók le:

1. markánsabb szerkezetű, gyümölcsös borok (2-es, 6-os és 8-as csoportok a táblázatban);
2. közepesen határozott struktúrájú, szárított gyümölcsös jegyekben gazdag borok (a 3-mas és 5-ös csoportok a táblázatban);
3. kifinomult tanninszerkezetű, szárított gyümölcsös és fűszeres jegyekben, illetve fűszernövényekben gazdag borok (7-es és 4-es csoportok a táblázatban).

SZURDOKOK

Eső vájta járatok a helyiek szolgálatában



1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
Bodri 11 Tüske 11 Tüske 09 Heimann 11 Fekete 07 Illyés Kúria 11	Vesztergombi 07 Vesztergombi 09 Márkvárt 08 Sauska 11 Márkvárt 11	Heimann 07 Heimann 09	Mészáros 11 Sebestyén 11 Vida 09 Göndös 12 Sauska 09 Nagy 11	Eszterbauer 11 Hetényi 09 Márkvárt 09	Fritz 09 Pósta 09 Mészáros Pál 09 Szt Gál 09	Schieber 08	Takler 09 Bósz A. 11

Az biztos, hogy a szekszárdi borászokat nem érheti olyan vád, hogy a kisebb területen termelt kadarkát stílus tekintetében egységesítették volna, hiszen bőven felfedezhetők az egyéni hitvallások és filozófiák közti különbségek.

Ugyanakkor felmerül a kérdés, hogy mennyire lehet könnyen kommunikálni ezt a piac és a fogyasztók felé, hogy segítsék is az eligazodást a stílusok között. Remélem, olyan megoldással fog előállni a borvidék,

ami egyszerre segíti elő a borok hatékony promócióját és büszkén vállalja a sokszínűséget. Elvégre ez az, ami emberi léptékűvé és kívánatosá teszi a Szekszárdi borvidéket. Biztosan állíthatom, Szekszárd jó úton jár a magas színvonalú, változatos és sokak által keresett kadarka borok megalkotásában! Hogy ez lesz-e a magyar válasz Burgundiára? Reméljük, hogy a megfizethetetlen árak kivételével minden tekintetben igen a válasz. Az út azonban még hosszú.

Szekszárdi Kadarka Top 10

Az alábbi válogatás a pontozás alapján összeállított top 10-es lista (sajnos 6 hibás tétel volt, amit nem tudtunk pótolni, így ezek nem is jöhettek szóba ehhez a listához, illetve a Sauska kadarkát nem tettem be, hiszen az villányi).

1. Vesztergombi József, Kadarka, 2007 (19,2 pont)

Középmély rubinvörös szín, vékony gránátos szél. Nagyon élénk illatok, szárított gyümölcsökben gazdag: főleg málna és eper. Szépen érett és puha a gyümölcsössége, amihez cédrus, cseresznye, fahéj és egy kis csalán társul. Száraz, friss savak, bársonyosan puha tannin, közepesen magas alkohol, amit szárított gyümölcsök fognak körbe. Kimondottan elegáns, ugyanakkor megközelíthető. Egy kevés gomba és faháncs érezhető a vége felé. Igazán kiváló a koncentrációja, hosszú lecsengésű, a kifinomultság hosszan érezhető.

2. Heimann Családi Birtok, Kadarka, 2007 (18,9 pont)

Középmély rubinvörös, amit a gránát kezd erőteljesen áthatni. Nagyon élénk illatok. Rendkívül komplex: cserzett bőr, kakukkfű, rozmaring, majd kis zöldes és muskátlis illat, amit vadakra jellemző jegyek zárnak. Száraz, élénk savak és határozott szerkesztésű tanninok keretezik. Ragyogó a hangsúly, és újabb rétegek nyílnak meg a hosszú lecsengés során.

3. Vesztergombi József, Kadarka, 2009 (18,8 pont)

Középmély rubinvörös, nagyon vékony gránátos csík. Közepesen élénk illat, nagyon jól koncentrált, intenzív gyümölcsök érezhetőek: málna és szárított málna. Rozmaring, fahéj és egy kis cédrus, illetve szárított dohánylevél. Száraz, friss savak, közepesen magas alkohol, lehetőleg finom egyensúly. Kis szemcsésű, sűrűn szőtt, de kifinomult tanninszerkezet. A korty közepén agyagpala érezhető, hosszú lecsengés.

4. Márkvárt János, Kadarka, 2008 (18,1 pont)

Középmély rubinvörös, szép narancsszín perem. Nagyon élénken illatozik, főleg szárított málna és cseresznye érződik benne. Fahéj, cédrus és erdőalj keveréke érezhető. Nagyon puha szerkezetű tanninok, magas alkohol, de szépen rétegzett, összetett tétel.

5. Heimann Családi Birtok, Kadarka, 2009 (16,9 pont)

Rubinvörös szín, vékony gránátos karika, elég halvány. Meglehetősen visszafogott illat, szárított málna és cseresznye dominálja, amit egy kis szegfűszeg egészít ki. Száraz, frissek a savak, és szinte életre keltik a bort, ami málnás, leveles és erdei illatokat áraszt. Középfinom szemcsésű tanninok. Rozmaringos, középhosszú lecsengés.

6. Mészáros Pál, Kadarka, 2011 (16,9 pont)

Mély rubinvörös szín egy kis bíbor beütéssel. Nagyon élénken illatos, rebarbarában gazdag, amit zöldes levelek, málna és rozmaring követnek. Száraz, élénk savak, mentalevél és málna keveréke. Szép, összetett tétel. Határozott tanninok, hosszú lecsengés.



7. Sebestyén Csaba, Iván-völgyi Kadarka, 2011 (16,9 pont)

Kimondottan mély rubinvörös egy kis cseresznyés árnyalattal. Közepesen élénk illat, amit vadhúсок, cseresznye és málna keveréke jellemez. Tölgyes és húsos jegyek érezhetőek. Száraz, élénk savak, szinte rágósan nagy bor. Határozott tanninok, közepes lecsengés.

8. Bodri Pince, Kadarka, 2011 (16,70 pont)

Közepesen mély rubinvörös bíbor árnyalattal. Közepesen élénk illatok, a málna és a rozmaring csodásan koncentrált parfümjé csap meg. Száraz, friss savak, magas alkohol, nagyon puha tanninok, amit bőséges gyümölcs egészít ki. Nem túl összetett tétel, de igazi testes kadarka.

9. Eszterbauer János, Nagyapám Kadarkája, 2011 (16,70 pont)

Közepesen mély rubinvörös egy kis bíbor beütéssel. Közepesen élénk zamatos málna és meggy tölti be az orunkat. A tanninok közepes szemcsésűek, de nagyon kifinomult szőtték egybe őket, a húsos gyümölcsökkel harmonikus egységet alkotnak. Hosszú lecsengés, egy kis zöld levél érezhető. Nagyon komoly szerkezet.

10. Hetényi Pincészet, Indivinum Kadarka, 2009 (16,70 pont)

Halvány rubinvörös, vékony gránátos szél. Visszafogott illatában zöltségek jelennek meg, főleg petrezselyemgyökér, mielőtt a málna és a cédrus átveszik a teret. Egy lehetetnyi kakukkfű és gomba is érezhető. Nagyon szép, élénk savak jellemzik, közepes szemcsésű, de finom szerkesztésű tanninok. Hosszú lecsengés.