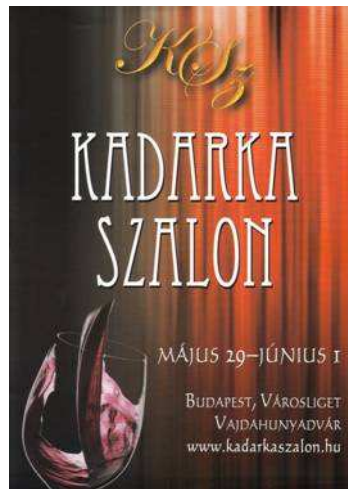


## Különleges borok, különleges épületben (2009-06-03)



Reprezentatív bemutatót tartottak Budapesten a Kadarkát termelő pincészetek. Így kívánták felhívni a figyelmet erre a rendkívül sokarcú, igazi magyar borra.



Valóban patinás helyen, a Vajdahunyad vára Jáki kápolnájának kerengőjében nyílt meg - a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendezésében - az első Kadarka Szalon. Tizenöt pincészet, köztük két külföldi jelent meg és nagy figyelmet keltve bemutatkozott a Duna – Körös – Maros – Tisza Kadarka Európai Régió. A meghívott szakemberek előbb színvonalas szakmai előadásokat hallgattak meg, majd kedvük szerint válogattak, kóstolgatták a pincészetek igazán kitűnő borait. Rendkívül érdekes volt megtapasztalni, hogy egyetlen fajta: a Kadarka, hányféle ízzel, zamattal képes megjelenni, annak függvényében, hogy milyen tájon termett, melyik borász pincéjében készült.



A Magyar Bor Akadémia elnöke, dr. Sümegi József, személyes visszaemlékezéssel nyitotta meg az előadások sorát. Ő a Kadarkával együtt nőtt fel, már a szülei is termelték ezt a szőlőt. A technológia azóta sokat változott. A fajta – bár nem magyar nemesítő kezéből került ki – mégis hungaricum. A magyarországi termelés révén vált világhírűvé. A török elől menekülő rácok hozták magukkal és itt igazi otthonra talált. A két világháború között egész Európa ismerte, csak Svájcba évente két vonatkománnyra valót szállítottak ki. Akarattal, szorgalommal ez a hírnév ismét visszaszerezhető.



A házigazda nevében Estók János, a Mezőgazdasági Múzeum főigazgató helyettese köszöntötte a vendégeket. Ebben a borban lélek van – mondta – csakúgy, mint abban a száz évnél is idősebb épület együttesben, amit Alpár Ignác az 1896-os millenniumi ünnepségek tiszteletére azért hozott létre, hogy egyetlen helyszínen mutassa be a magyar építészet ezeréves történetét. Értéket, történelmi hagyományt őriz, mint ahogyan a Kadarka őrzi a Kárpát – medence borkultúráját.



Dr. Hajdú Edit, a Corvinus Egyetem tudományos főmunkatársa, szőlőnemesítő, maga is bevallotta: nagy barátja a Kadarkának. A fajta Albániából a Scutari tó vidékéről származik, mely tavat ma Skadarské néven ismerik. A Kadarka fokozatosan terjedt el a Kárpát – medencében, egy időben Magyarország fő fajtája volt, az ország szőlőterületének hatvan százalékán termelték. Fagyérzékenysége miatt nem bírja a magas művelési módot, így a terület rohamosan csökkent. A hatvanas években 47 ezer, ma már csak 666 hektáron művelik. Romániában 50, a Vajdaságban 30 hektár területe van. Napjainkban új reneszánsza kezdődik. Bőven termő, szárazságtűrő, megfelelő időjárási viszonyok között aszúsodásra is képes. Bármennyire is meglepő, vannak fehérbort adó fajtái is. A Kadarka ma a Duna – Körös – Maros – Tisza Európai Régió jellemző fajtája lett. A termelők most azon igyekeznek, hogy 2011-re eredetvédelem alá kerüljön és hologramos védjeggyel DKMT jelzéssel hozzák forgalomba. Mivel a fajtából készülhet fehér-, rosé-, siller- és vörösbor, javaslatot dolgoznak ki arra, hogy ezt már a címkék színével is jelezzék.



A bemutatóra felvonult összes pincészet borait természetesen nem kóstoltuk végig, de – gondolom – érthető, ha a sort „az év bortermelője” címet viselő Frittmann János borával kezdtük. A Kadarkából olyan bort készít, amiben kevesebb a tannin, még az alkohol is, mint a Cabernetben, de éppen ez a nagy előnye. Íze inkább fűszeres, mint gyümölcsös – vannak, akik pont ezért nem kedvelik – másoknak pedig ezért a kedvence. Képes kialakítani magának egy hűséges fogyasztói csoportot. Ez az ínycsemegek bora. Azoké, akik keresik a különlegességeket. Az asztalnál a paprikás ételek mellé verhetetlen.



Giliánné Gál Tímea birtokán, négy és fél hektáron már tíz éve terem a Kadarka és most újat is telepítenek. A 2004-es Kadarka nála könnyű, a halételekhez kiváló, de aperitifnek is jó. Készítettek viszont olyan – késői szüretelésből származó – Kadarkát, mely szinte ürmösszerű, tartalmaz. November elején a fürtökön elkezdődött ugyanis a töppedés, a szemek rothadása nélkül, a cukortartalom megnőtt- rendkívül ízgazdag bor került belőle. A gazdaság Kadarkáival a borversenyeken már többször nyert ezüstérmet, a céljuk, hogy a csátaljai Kadarka hű maradjon patinás múltjához, hírnevéhez.



A kiskőrösi Kossuth Pincészövetkezetről sem ma kezdtek a munkát. A vidéken a szőlőtermesztésnek, borászkodásnak több, mint kétszáz éves hagyománya van. Sokáig az ország egyik legnagyobb szövetkezete volt, ezerhektáros szőlőterülettel. A sok napsütés kedvez a termelésnek, a kiváló illat-, íz-, zamatanyagok kialakulásának. Kadarkájuk szép, vörös színű, finom cserzőanyag- és savtartalmú, telt ízű, harmonikus. Húsételekhez, vadhoz és halhoz is ajánlják.



A Birkás Pincészetnél elsődleges szempont a tradíció tisztelete. Boraikkal saját stílust, egyedi ízvilágot képviselnek. Különlegességeket, ínycségeket szeretnek készíteni. A „Secretum” válogatás sorozatba bekerült 2006-os száraz Kadarka a pincéjük egyik büszkesége. A kiemelkedő évjárat önmagában indokolja, hogy ez a hungaricum rubinvörös színével, fűszeres zamatával páratlan finomságként legyen említendő. Ez a bor izgalmas és egyben elgondolkodtató. Titokzatosságát málnás ízei, gazdag tanninok teszik még érdekesebbé.



Balla Géza Aradról érkezett. A Ménesi Borvidék kétszáz éve híres a Kadarkájáról és ez így lesz a jövőben is. „Magyar bor” létére népszerű a románok körében, érdekesnek tartják. A Ménesi Kadarka valamivel másabb, mint a magyarországi. Ez ugyanis egy régi, eredeti klón. A birtokon erős terméskorlátozással szüretelik, 40 – 50 mázsa hektáronkénti termésnél sokkal teltebb, mélyvörös színű, zamatosabb bort kapnak. Még a fürtöket is válogatják és fontos a feldolgozás módja. Három lépésben szüretelnek: először a rosénak valót, utána a „sima”, végül pedig – november elején – a késői szüret kerül sorra.



Ez utóbbiból már vagy aszú vagy „természetes édes” bor lesz. Érdekességként a késői szüretelésű szőlőből – kierjesztéssel – száraz bort is készítenek, amit második töltésű kis fahordókban hat – nyolc hónapig érlelnek. Testes, nehéz vörösbor lesz belőle. Ha az évjárat

megengedi és aszúsodnak a szemek, akkor szamorodni eljárással édes bor születik, ami kétéves fahordós érlelés után kerül csak piacra. Kóstolása után nyugodt lelkiismerettel jelenthetjük ki erről a borról: ez egy „vörös tokaji”!



A címkén olvasva, első pillanatban a név kicsit megtévesztő – ám a bor csöppet sem csalafinta. Az Eszterbauer borászat nem egy hölgy német helyesírással írt nevét viseli. Eszterbauer János családja 1746 óta műveli a szekszárdi dombokat. A „Nagyapám” Szekszárdi Kadarka 2008 valójában egy emlékmű. A valamikor tekintélyes szekszárdi szőlősgazdára, a bor címkéjén is látható kedvenc nagypapára emlékezve készítették ezt az öreg tőkékről származó, fűszeres, gyümölcsös bort. Igazán kellemes betetőzése volt a Szalonban kóstolt Kadarkák sorának.

[www.kadarkaszalon.hu](http://www.kadarkaszalon.hu)