

# DUNA BOR

MAGAZIN

6. SZÁM

## LEGYÜNK BÜSZKÉK ADOTTSÁGAINKRA INTERJÚ FRITTMANN JÁNOSSEL



KÖVIDINKA



ARANY  
HÁROMSZÖG



KADARKA  
VOL. 2.



AZ ÍZEK  
KIRÁLYNŐJE

ÖN HOGYAN SZERETNÉ KISZOLGÁLNÍ  
ÜGYFELEIT?



# World Wine Web?



Megújult a BORIGO ONLINE!  
[www.borigo.hu](http://www.borigo.hu)

## INDULÓ



Tisztelt Olvasó!

Legutóbb, 2012-ben, a DunaBor Magazin 5. száma előszavának utolsó mondata így hangzott: *Folytatása következik?* Nos, nem lehettünk biztosak abban, hogy lesz 6. szám is, a nemzeti bormarketing ügye ezt nem tette lehetővé. Így aztán különösen szerencsésnek érezzük magunkat, hogy most mégis előállhattunk ezzel a magazinnal.

Az utóbbi évben komoly változások álltak be a magyar bor körül. Elkészültek a termékleírások, és a Duna Borrégió borvidékei kitétek magukért. Különösen a Kunság dolgozott sokat, a borvidéki szabályozás mellett elkészült az Izsáki Arany Sárfehér és Monor termékleírása is, sőt, ezekben a hónapokban készül el és tárgyalja az Eredetvédelmi Bizottság a Soltvadkerti Ezerjő szabályozását is, amellyel egy újabb zászlóshorhoz jut a borvidék.

Már a DunaBor Magazin első számának szerkesztése közben felfigyeltünk arra, hogy micsoda hagyománytisztelőt találtunk a régióban. A hagyományos, helyi fajták felkarolásának igénye elementárisnak látszott, és mi megpróbáltunk ennek eleget tenni. Kadarka, ezerjő, kékfrankos és most a kövidinka került tollunk végére, amely szőlőfajták egyre inkább bizonyítanak újra, a régió arcává válnak.

Hasonlóan feltűnő volt számunkra az évek során a modern gondolkodásmód és a fejlődésért vívott küzdelem. A borvidék hihetetlen mértékben újította meg szőlőterületeit, és ennek során a figyelem középpontjába a minőség, hatékonyság, jövedelmezőség szavak kerültek. Mert – vicces kiszólással élve – „minden látszat ellenére a borászat gazdasági tevékenység”, vagyis a minőség önmagában nem elegendő. Szükség van a hatékony termelésre és ezen keresztül a jövedelmezőségre, mert csak ez esetben ad munkát, kovácsol közösséget a borászat, és nem utolsósorban csak ez esetben élvezheti hosszú távon a fogyasztó a minőséget. És mindehhez a Duna Borrégióknak mindene megvan. Szőlőfajtái, ültetvényei, egyre több modern pincészete, és még az a szerencséje is, hogy a könnyű, fiatalos borok trendik és jól eladhatók – nem csak itthon, a világban is.

Mi, a BORIGO Magazin szerkesztői – a DunaBor Magazinok szerkesztése közben – az utóbbi öt évben közelről nézhettük végig a régió fejlődését, szerencsésnek érezzük magunkat emiatt. Egy fájdalmunk van csak, mégpedig, hogy az előző szám utolsó mondata most is érvényes: *Folytatása következik...*?

*Bányai Gábor Botond*



## AKTUÁLIS

### 10 A KÖVIDINKA

A DunaBor Magazin szokásához méltóan egy újabb, a régióban őshonos szőlőfajtát mutatunk be, mégpedig egy olyat, amelynek az utóbbi évtizedekben „nem volt jó a marketingje”. Éppen azért teszünk ezt, hogy bebizonyítsuk, mennyire nem volt jó ez így...

### 20 VÉLEMÉNYEK A KÖVIDINKÁRÓL

A régió hat szakembere mondja el gondolatait a fajtáról.

### 24 ARANYHÁROMSZÖG

Kecel, Kiskőrös és Soltvadkert neve egybeforrt a fenti kifejezéssel, és sajnos volt egy időszak, amikor ez nem volt pozitív. E rövid időszak előtt és után viszont igen, mi pedig most be is bizonyítjuk. Keresztes József és Kovács László írása kivételesen érdekes helytörténetet ad.

# TARTALOM

6. ÉVFOLYAM 1. SZÁM 2013. NYÁR-ŐSZ



### 36 BÜSZKÉNEK KELL LENNÜNK ADOTTSÁGAINKRA

Frittmann Jánossal készítettünk interjút, ezúttal abból az alkalomból, hogy ő lett a Kunsági borvidék elnöke. Ebben a minőségében termőhelyről, sikerről, összefogásról, feladatokról beszélgettünk vele.

### 42 ALFÖLDI VÉLEMÉNYEK

Alföldi Arcok rovatunk folytatásaként ezúttal konkrét kérdésekről faggattunk borregiói szakembereket.

### 48 KADARKA VOL. 2.

Még magazinunk első számában jártuk körül a régió talán legfontosabb fajtáját. Azóta annyi minden történt, hogy újra készítettünk egy összeállítást, megszólaltatva alföldi és szekszárdi borembereket is.

### 56 AZ ÍZEK KIRÁLYNŐJE

Csíki Sándortól már megszokhattuk e hasábkon, hogy kivételesen részletgazdag írásokkal kápráztat el bennünket egy-egy témában. Most a paraszti édes tésztákkal, süteményekkel foglalkozik kimerítő módon.



### 68 TOP 12

Mint minden évben, 2013-ban is megválasztotta a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa a borvidék TOP 12 borát. Ezúttal is a BORIGO magazin szakértői mutatják be a legjobb tucatot.

## ROVATOK

### 5 INDULÓ

### 8 HÍRSZÜRET



## DUNABOR Magazin

**Kiadja: Mounner és Pitman Kft. (BORIGO Magazin)**

**Terjesztés: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa**

**Főszerkesztő: Bányai Gábor Botond (BORIGO Magazin)**

**Szerkesztők: Tompa Imre, Takaró Rita,**

Rigler Zsolt (Bormarketing Műhely Kft.)

**Szerzők: Bányai Gábor Botond, Csíki Sándor,**

Ercsey Dániel, Dr. Hajdú Edit, Keresztes József,

Kovács László, Tompa Imre

**Fotók: Teszár Ákos, Ercsey Dániel, Pintér Árpád**

**Térkép: Molnár Ede András**

**Nyomdai előkészítés: Müszivill Kft.**

**Nyomdai munkák: Aduprint Kft.**

**ISSN 2060-6737**



A Magyar Turizmus Zrt. Agrármarketing Centrum  
Vezérgazgatóság támogatásával

## ÚJ TERMÉKLEÍRÁS: SOLTVADKERTI EZERJÓ

Rövidesen benyújtásra kerül a Soltvadkerti Ezerjő olta-  
alom alatt álló eredetmegjelölésű bor termékleírása,  
melyben az Ezerjő szőlőből készült bor és pezsgő olta-  
lom alá kerül.

A Kunsági borvidék legújabb zászlósora a Soltvad-  
kerti Ezerjő lehet, hiszen a borvidék elkészítette erre a  
speciális borra termékleírását. A termékleírás tartalmaz-  
za azokat a különleges szőlészeti és borászati előírás-  
okat, melyek alkalmazása a helyi termelők számára köte-  
lező előírás. Aminőség fokozása érdekében meghatáro-  
zásra került a hektáronkénti minimális tőkeszám, a ter-



méskorlátozás, a szüret idejének és a szüretelt szőlő mi-  
nimális cukortartalma is.

A Soltvadkerti Ezerjót termelők a termőhely megvá-  
lasztásánál azokat a dűlőket részesítik előnyben, melyek  
az évszázados tapasztalataik alapján leginkább alkal-  
masak az Ezerjő termesztésére. A termőterületénél há-  
rom dűlő került lehatárolásra. A borok címkéjén kisebb  
földrajzi egység megjelöléseként feltüntethető dűlőnevek  
a következők lehetnek: Csábor, Szarvaskút-dűlő, Kútá-  
gas-dűlő. Dűlő megjelölés csak abban az esetben alkal-  
mazható, ha a bor 100 %-ban a dűlőből származó szőlő-  
ből készült.

Az ökológiai környezet – elsősorban a homoktalajok  
különleges viszonyainak köszönhetően – jelentős ha-  
tással van az ezerjő szőlőből készült borok jellemzőire.  
A talaj mésztartalma a szőlő savösszetételét kedvezően  
befolyásolja. Az altalaj ásványossága a markáns jelleget  
kihangsúlyozza. A vegetációs időszakban mért hőössz-  
szeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlő-  
k beérését, a cukortartalom alakulására kedvezően hat.  
A szőlőtermesztés technológiája a terméskorlátozás vala-  
mint a szüret időpont meghatározása következtében a  
területre jellemző minőséget eredményez, melyet a helyi  
termelők a reduktív borkészítés és a hordós érlelés kom-  
binációival tovább növelnek. Ez a tipikusság elsősorban  
a különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, ha-  
tározott alkoholtartalmú borokat jelenti.

Az ezerjő – mint a termőhely legfontosabb szőlőfaj-  
tája – tradícióit a soltvadkerti gazdálkodók szakmai fel-  
készültségüknek, a szőlőfajta és a termőhely alapos ismeret-  
ének köszönhetik. A soltvadkerti borászati üze-  
mekben lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések le-  
hetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását. Afaj-  
ta jól illeszkedik a térség ökológiai adottságaihoz, ter-  
mőképességével és a termés minőségével alapját jelenti  
a helyi lakosok foglalkoztatásának és megélhetésének.

## ÚJ VEZETŐK A DUNA BORRÉGIÓBAN

2013-ban sok változás történt a borvidéki szervezetekben. A Parlament által elfogadott új Hegyközségi Törvény nyomán tisztújítások kezdődtek, ennek a kötelezettségnek a régió borvidékei is eleget tettek. AKunsági borvidék elnöke a korábban Év Bortermelőjévé választott Frittmann János lett a korábban mindkét tisztséget betöltő Oreskó Imre helyett. Ugyanakkor – a rotációs elvet követve – a Hajós-Bajai borvidék elnökét, Koch Csabát a régió elnökének választották.



## ÚJRA KUNSAGI BORÁSZ A LEGJOBB ÖT KÖZÖTT

Több mint két évezede választják meg az „Év Bortermelőjé”-t, és évezedes már a jelölési rendszer is. A Magyar Bor Akadémia öt borászt jelöltet a szakmai szervezetek által, ő közülük kerül majd ki a végső győztes 2013. decemberére. Az öt között találjuk Gálné Dignisz Évát is.

A Magyar Bor Akadémia idén 23. alkalommal adja át a legrégebbi és legrangosabb borszakmai elismerést. A tavalyi évhez hasonlóan számtalan borász, szakmabeli, étteremvezető, sommelier, chef küldte el javaslatát, valamint a borfogyasztók, borkedvelők egy jelentős része is jelölhetett.

Ebben az évben is bekövetkezett, ami oly sokszor: a tavalyi döntőbe jutottak közül négyen idén is ott szerepelnek a listán, és csak egy új arc jelöltetett a tavalyi győztes Áts Károly helyére.



A névsor:

Bolyki János – Egri borvidék

Borbély Tamás – Badacsonyi borvidék

Dúzi Tamás – Szekszárdi borvidék

Gálné Dignisz Éva – Kiskunsági borvidék

Heimann Zoltán – Szekszárdi borvidék

A jelölt borászok a már hagyományosnak számító Borest a Bor Akadémián rendezvényen mutatkoznak be boraikkal november 22-én a Magyar Mezőgazdasági Múzeumban. A boresten szabad borkóstolás, ízes, magyaros hideg falatok, sajtok várják az érdeklődőket A rendezvényre a Magyar Bor Akadémia honlapján lehet regisztrálni.

A megmérettetés második fordulójában a Magyar Bor Akadémia tagjai döntenek el szavazással, hogy az öt jelölt közül ki legyen 2013. Év Bortermelője. A sajtótájékoztatóval egybekötött eredményhirdetésre december 6-án kerül sor a Gerbeaud Házban.

Írta és fotózta: Dr. Hajdú Edit

# KÖVIDINKA

## Egy újabb magyar szőlőfajta

Mielőtt egy szőlőfajtát termesztetni kezdünk, érdemes azt termesztéstechnikai, borászati és piaci szempontok szerint alaposan megismernünk ahhoz, hogy az abban lévő genetikai kapacitást a lehető legjobban hasznosítani tudjuk. Ezért mindazokat az ismereteket, amelyeket szakirodalomból, nemesítési munkánkból és gyakorlati megfigyeléseinkből megismertünk, e helyen közreadjuk. Sok tapasztalatunk van már a kövidinkáról, hiszen már legalább egy évszázad óta termesztik, és ezalatt főként a homokos területű szőlőültetvények sok-sok évjárati hatást kibíró, még mindig talpon álló, megbecsült fajtája lett. Éppen ezért ez a fajta méltó arra, hogy a homokon továbbra is termesszük, korszerű és számára előnyös borászati technológiába részesítsük, ugyanakkor a fogyasztó közönségnek visszahozzuk méltó helyét üzleteink polcain.



SZŐLŐMAG

### SZÁRMAZÁSA

A fajta dél-vidékről a Bánáti borvidékről a 19. század közepén – a filoxeravész idején – került be a mai Magyarországra, s főként a Duna-Tisza közti homoktalajokon terjedt el. Versec mellett Fehértemplom környékén, a 100-140 m magasan, a még 1818-ban elzászi és württembergi németek által betelepített területen találták meg ezt a fehérbort adó szőlőfajtát. Nem bizonyított, de valószínűleg magyar eredetű fajta, a Kárpát-medence szülötte. Keleti Károly (1875) statisztikájában olvashatjuk a verseci borvidék fajtái között a *pankota* (kövidinka) és a *ruzsica* (steinschiller) fajtákat. Ma már tudjuk, hogy ez a négy fajtanév ugyanazt a fajtát, vagyis kövidinkát jelenti. Mód és Simon néprajzkutatók (2012) könyvében olvasható „Az új ültetvények mindinkább a fehéret szaporítják, főfajul a kövidinkát (Steinschillert) fogadóván el; de vannak rizling ültetvények is, bár itt csekély termést adnak.” Ez a hír különösen a filoxeravész idején volt fontos, amikor a homokterületeken elkezdődött a szőlőültetvények telepítése. Ekkor (1886-ban) Sauer-

wald János vezetésével több fehértemplomi gazda ellátogatott Kecskemét-Miklóstelepre, az állami szőlőtelepre azért, hogy ott tapasztalatokat szerezzenek a homoki szőlőtelepítésről és –művelésről. Minden bizonnyal ebből a kapcsolatból kerülhetett a kövidinka Kecskemét-Miklóstelep fajtagyűjteményébe, majd a város környékének ültetvényeibe.

Magyarországon mind a szőlőtermesztők, mind a borbarátok a kövidinka hallatán elismeréssel adóznak ennek a fajtának, mert tudják, hogy évszázadokon át megbízhatóan terem, borának könnyedsége, sajátos fajtajellege pedig ízben és illatban kellemes emlékeket idéz fel bennük. Az emberek szívesen fogyasztották és még ma is fogyasztják szőlőfürtjeit akár frissen, akár karácsonyra tárolva, és borát, ami a mindennapok borának egyik jeles képviselője (emlékezz a „Kiskunmajsai Kövidinka” borra). Főként a Bácska területén, a jellegzetes homoktalajok termesztett növénye, a gyalogművelésű szőlőültetvények kedvelt fajtája. Amikor az 1960-as években az alacsony művelésről áttértek a magas művelésre, ez a fajta akkor sem hagyta cserben a termelőket. A szárazságot jól bírja, rügvei ugyan fagyérzékenyek, de törzse a fagyok után jól regenerálódik, így a fagyok után életre kel, és nincs tökepusztulás, vagy csak nagyon kis mértékben. Talán ezért is egyöntetű állománya. Az Alföldön egyébként ideális szőlőfajta, a betegségekkel szemben ugyan nem rezisztens, de a gombabetegségek későn támadják meg. Növényvédelmére mindig van idő felkészülni. Rügvei későn fakadnak, ezért a késő tavaszi fagyoktól általában megmenekülnek. Fürtjei későn érnek, bogyói nem, vagy csak alig rothadnak. A fagyjárta síkvidéki területeken egyre gyakrabban képződnek rákos daganatok a szőlőfajták tökéin, ha szervezetük fertőzött az *Agrobacterium vitis* (Smith at Town. (Conn.)) kórokozó baktériummal. Érdekes, hogy a kövidinka tökéin gyakorlatilag golyvás tumorok nem jelennek meg. Ennek okát még nem ismerjük, de ez a jelenség is a fajta óriási értéke. Fitoteknikája egyszerű, lombszerkezete kedvezően szellős, mert hónaljajtások nem sűrítik. A tőke megjelenése szép, különös hangulata van a tökének szőlőérés idején, amikor hajtásai között megbújnak a húspiros bogyójú fürtök. Ragyogó napsütésben nagy élmény a gyönyörű és egészséges fürtjeit szüretelni. Mióta a borászatba bevezették a reduktív borkezelési technológiát, a borászok ebből a fajtából igen kellemes, üdítően könnyű és rendkívül fajtajelleges borokat tudnak készíteni. Előfordul, hogy a jeles és rangos borbírálatokon bora aranyérmes nyer a nagy világfajták társaságában.



TÉLI RÜGY

Ez a fajta a Kárpát-medencében elterjedt, igazi hungaricum. A világon sehol máshol, csak a Kárpátok által övezett térségben található, termesztik és fogyasztják, ilyenképpen ritkaság.

### HASONNEVEI

Egy szőlőfajta sokféle hasonneve a fajta elterjedtségéről és széleskörű, több nyelvterületen történt termesztéséről tanúskodik. A kövidinkát nagyon sok névvel ruházták fel termesztői: Bakar, Bakator, Bogdányi dinka (ez a Duna-bogdány helységnévvel magyarázható), Denka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa, Dinka rouge, Dinka szőlő, Dinkaszőlő, Dinka verde, Grosssteinschiller, Hajnalpiros, Huszár-dénka, Kamena dinka, Kamenka dinka, Kamenoružiaci červen, Kevidinka, Kövidinka, Kövidinka piros, Kövi-rózsadinka, Kubinyi, Küvidinka, Pankota, Piros dinka, Piros kövidinka, Rotefleischtraube, Rosentraube, Rusica, Rusitza, Ruzica, Ruzica crvena, Ruzsica, Ruzsitza, Ružike červena, Schiller, Steinschiller, Steinschiller roter, Török dinka, Tövedinka, Tulipiros, Vörös dinka, Werschetter, Werschätzer, Wirsätzer rot.

A magyar szőlőnév forrása a dinka (= dinnye ízű szőlőt jelent) szláv név, a dinja=dinnye szónak a változata. Németh Márton ampelográfus és Rácz János nyelvész sokat foglalkozott a kövidinka nevének eredetével és névváltozataival. A hasonló nevek gazdag gyűjteményének megismertetése nekik köszönhető.

### RENDSZERTANI BESOROLÁSA

*Vitis vinifera L.* convarietas pontica, subconvarietas balcanica, provarietas microcarpa, subprovarietas sirmica. Változata: Fehérkövidinka (kevésbé értékes) A kövidinka állami minősítésének éve: 1956. *Klónja*: a Kövidinka K.8, amely 1994-ben kapott állami minősítést.

### ELTERJEDÉSE

Az 1960-as években az olaszrizling után a legelterjedtebb fajta volt Magyarországon. Főként a Duna-Tisza közti borvidékeken található a termesztésben, de előfordul a Balaton környékén is, például Balatonederics egyik

fő fajtája. Legelterjedtebb a Bácska déli részén. 1960-ban 20 000 hektáron termesztették, így a Magyarországon termesztett szőlőfajták 10%-át tette ki. 1966-ban tiszta telepítése 7 654 hektár, vegyes ültetvényben 14 560 hektár a felülete. 1967-ben 24 900 hektár, 1970-től még pedig még 1 018 hektárt telepítettek belőle. A szocializmus alatt a 2-5. ötéves terv keretében összesen 7 380 hektárt telepítettek. Ezután területe állandóan csökkent, 2000-ben a nyilvántartott területe már csak 1 221, 2008-ban 1 267, 2011-ben 974 hektár. Jelenleg a legnagyobb felülete a Kunsági borvidéken terül el. A fajta az alföldi borvidékek öt körzetében telepíthető. Megtalálható még a Neszmélyi, a Soproni és a Zalai borvidékeken, de csak elenyésző felületen. Magyarországon kívül Bulgáriában, Romániában, a mai Szerbiában termesztik. Főként a Vajdaságban (Szerbiában), a Szabadka-horgosi szőlőtermesztési körzetben terjedt el.

### MORFOLÓGIÁJA

*Tőkeállománya* kiegyenlített. *Tőkéje* középerős növekedésű, közepes számú és felfelé álló vesszőzettel. Vesszője

közepesen vastag, egyenes, hengeres, rövid ízközű, feltűnően barázdált, érdes tapintású, fakóbarna a náduszain sötétebb és lilás árnyalatú, kissé hamvas. Az éledő vessző szőrzete pókhálós. *Rügye* közép-nagy, kúp alakú, hegyesedő, gyapjas hegyű, pikkelylevelei középbarna és pókhálósak. Rügyei néha a vessző felső részén kettősek.

*Hajtása fakadó rügy esetén* zöldesvörös, nemezesen gyapjas; a *10-15 cm-es hajtás* barnászöld, nemezesen gyapjas, benne a virágzat vöröseszöld és gyapjas; a *vitortla* bronzoszöld és fehéren nemezesen gyapjas; a *szártag* barnászöld, részben mintázott, pókhálós, feltűnően hamvas, rajta a rügycsokrok barnászöldek és pókhálósak; a *kacs* barnászöld, pókhálós és rövid 13,5 (7,0-18,0) cm

*Levelének* lemeze középnagy, kerek, majdnem teljesen ép, ritkán karéjos. Karéjainak száma nulla vagy 2-5. Vállöble sekély, nyílt és határozatlan alakú. Oldalöblei jellegtelenebbek, ha vannak, akkor keskenyek, nyíltak, alapjuk hegyben végződik. A levéllemez kiterített, vagy a színe felé összehajló, szürkészöld, szövete kemény, durva szövetű, merev, nehezen szakadó, alig fényes, tapintása nem zsíros, felülete erősen hólyagos, pókhálós, fonákja gyapjas. *Erezet* részben vörös. *Őszi lombszíne* sárga, s rajta az ereket vörös. *A levélszél* csipkés, sekélyen és sűrűn bemetszett.



VIRÁGKEZDEMÉNY A RÜGYBEN



LEVÉLLEMEZ SZŐRZETE



A VESSZŐ BARÁZDÁLTSA



KACS SZŐRZETE



A VESSZŐ FA-BÉL ARÁNYA



LEVÉLNYÉL ÉS SZŐRZETE





A VIRÁG GÖMBÖLYDED TERMŐJE

A *levélnyel* hengeres, kékesvörös, mintázatlan, pókhálós, a középső ér hosszához viszonyítva aránylag rövid: 7,8 (5,0–13,0) cm.

*Virága* himnős, termője kúp alakú. *Fürtje* középnagy vagy kicsi (150 gramm), vállas, nagyon tömött, a fürtkocsányzat szívós, a fürtnyél rövid (2,1 cm), egyenletesen vastag, a töve kissé fásodó. A fürt teste 10–18 cm hosszú és 7–12 cm széles, fürtönkénti bogyószáma 100.

*Bogyója*: kicsi (1,7 g), gömbölyű (15 mm × 14 mm), zöldespiros, a napos oldalán liláspiros, feltűnően hamvas, pontozott, *héja* vastag, közepesen tartós; *húsa* lédús, leve színtelen, íze közömbös. A *bogyókocsány* középhosszú, közép-vastag, közepesen szemölcsös, *kocsánykorongja* kúpos vagy határozatlan alakú. A *bogyóecset* színtelen és rövid. A bogyókban 3–4 mag fejlődik, a mag kicsi, törzse megnyúlt, tojásdad alakú, szürkésbarna és csőre rövid.

### AGROBIOLÓGIAI JELLEMZŐI

*Fenológija*: rügyei későn fakadnak, virágai későn nyílnak, bogyói későn zsendülnek és érnek. Vontatottan érő fajta.

Vesszői is későn érnek be. Lombja közepes időben színeződik és hull le. Későn érő, hosszú tenyészidejű fajta.

*A vegetációs fázisainak átlagos időpontja:*

- a rügyfakadás kezdete: 106. napon (április 16.)
- a virágzás zöme: 166. napon (június 15.)
- a zsendülés kezdete: 233. napon (augusztus 21.)
- a fogyaszthatóság kezdete: 273. napon (október 30.)
- a lombzíneződés kezdete: 298. napon (november 6.)
- a lombhullás vége: 323. napon (november 11.)

*A vegetáció időtartama:*

- rügyfakadástól éréssig 167 nap
- rügyfakadástól lombhullásig 217 nap

*Biológiai sajátosságai*: gyenge vagy közepes növekedésű, korán termőre forduló, közepes termőszakaszú és élettartamú, rendszeresen és megbízhatóan termő fajta. Termékeny rügyű (ATE = abszolút termékenységi együtthatója: 1,72), rejtett rügyei is termékenyek. Virágai jól termékenyülnek, nagy termőképességű (fürttermése: 10–23 t/ha). Másodtermés képzésére alig hajlamos. Bogyói száraz időjárásban sem peregnek, de nem is töppednek. Beérési cukorfoka kevés: 11–17 Mm°, mégis sok a hektáronkénti cukortermése (1675 kg/ha) a nagy termőképessége miatt. Bogyóiban kevés savat (7–12 g/l) képez.

*Ellenállása*: Rügyei fagyérzékenyek, de törzse a fagyok után jól regenerálódik. A kora őszi fagyok a leveleit és olykor fürtjeit is károsíthatják kedvezőtlen évjáratban. A szárazságot jól tűri, mert a felvett vízzel jól gazdálkodik. Száraz időjárásban a bogyók cukortartalmukat koncentrálnak, ekkor jó minőségű bor készíthető belőle. Bogyói nem vagy csak alig rothadnak, ami a vastag héjszerkezetnek és a bogyóhéj viszonylag magas kalcium tartalmának köszönhető. A többi gombabetegségekkel (szőlőperonoszpóra, a szőlőlisztharmat, a szőlőorbánc) szemben mérsékelten fogékony. Ritkán a tőkék túlterhelése és kiegyenlítetlen víz- és tápanyag-ellátása miatt a fürtökön előfordulhat a fürtkocsánybénulás, de kimonodottan ez az élettani betegség nem jellemzője.

*Környezeti igénye*: Homokra adaptálódott fajta. A terület fekvésére és a talajra kevésbé igényes. Edzett fajta, a száraz és meleg homokon is megél, ekkor azonban gyenge tőkét nevel és keveset, kis fürtöket terem. Barna homoktalajon vagy kötött talajokon eredményesen termeszthető. Magas a fény- és hőigénye, mint általában a hosszú

tenyészidejű szőlőfajtáknak, ezért az ország déli részein vagy napsütéses fekvésű területeken érdemes termeszteni.

*Termesztéstechnikai igénye*: közepes tenyészterületen, alacsony és magas művelésmódokon egyaránt jól termeszthető, de gyalgművelésre is alkalmas. Magas művelésen és szálvesszős metszéssel igen nagy termésre (20 t/ha) képes. Metszése kis tőkeformákon rövidcsap. Megbízhatóan és kiegyenlítetten terem, cukorhozama és savtartalma alacsony. Maximum 17 Mm°-ot és 7,0 g/l titrálható savtartalmat ér el október első felében. Fitotechnikája egyszerű, vesszőt viszonylag könnyű metszeni. Rügyterhelésre kevésbé érzékeny, szálvesszőn többet, rövidcsapon nagyobb fürtöket terem. Zöldmunka igénye kevés, mert hajtásrendszere rendezett, szellős, hónaljajtásokat alig hoz. Tápanyaggal szemben mérsékelt igényű és a tápanyagokat jól hasznosítja. Káliumra igényes fajta. A magasabb cukorhozamok és magasabb savtartalom elérése érdekében érdemes lenne a fürtökérését majd töppedését segítő metszési módszert (pl. DMR) vagy fűrtrtkitást alkalmazni termesztése során.

*Technológiai jellemzői*: kedvező a kézi és a gépi szüretelése. Kézi szüretelésnél kocsánya könnyen levágható a vesszőről. Október első dekádjától szüretelhető. Mivel nem rothadékonny fajta, ezért a fürtök sokáig a tőkén hagyhatóak. Szüret utáni feldolgozását a bogyó kedvezőtlen felépítése nehezíti, habár ma már több borászati technológia (pl. enzimes kezelés) segítségével szolgál a bogyók feltáráshoz. Kevés levet adó fajta.

*Felhasználása*: Főként bornak termesztjük, azonban sokáig étkezési szőlőnek is használták, és még napjainkban is használják. Fürtjei gyümölcsként is élvezetesek. Mivel későn ér, és nem rothadnak bogyói, ezért fürtjei egyszerű körülmények között is (aggratással, szalmára helyezéssel) téli eltáráshoz alkalmasak egészen januárig.

### BORÁNAK JELLEMZŐI

Tömegebort adó fajta. Színe sárgászöld, elegáns megjelenésű, színe ezüstösen csillogó. A bor szerény összetételű, egyszerű, könnyű, vékony, kissé rövid, mert rendszerint lágy, de összességében fajtajelleges, kellemes bor, a mindennapok bora. A fajtát főként a hagyományos borászati technológiával készített borral jellemezzük. Számos esetben azonban beigazolódott, hogy a reduktív borászati technológia alkalmazásá-

val a kövidinka bogyóiban rejlő értékek felszínre hozhatóak, s akár aranyérmes borok is készíthetők terméséből.

### A KÖVIDINKA NEMESÍTÉSE

A szőlőnemesítők felfigyeltek a fajta értékeire, melyek megtartása mellett a minőségét (cukor- és savtartalmát) kívánták magasabb szintre emelni a *Vitis vinifera* L. *convarietas occidentalis* fajtákkal, mint pl. a chardonnay, a piros tramini és a szürkebarát minőségi fehérbort adókkal. Munkájukkal, a keresztezéses és klónszelekciós nemesítéssel, jelentős genetikai haladást értek el.

### KERESZTEZÉSES NEMESÍTÉSE

Mathiász János világhírű szőlőnemesítő jól ismerte a kövidinkát, amikor Szőlőskérő (Kassa melletti hely) a filoxeravész elől menekülve Kecskemétre költözött. Ezt a fajtát keresztezéseihez használta fel, ismerve annak edzetségét, a homokon mutatott adaptív jellegét. 1904-ben készítette a kövidinka x Chasselas Tokay angevine kombinációt. A kövidinka edzetségét és a Chasselas finomságát akarta egyesíteni hibridjeiben. Ebből a kombinációból származik



A TERMÉKENYÜLŐ VIRÁG

## SZAKIRODALMI FORRÁSOK

A földművelésügyi m.kir. miniszter kiadványa(1899):  
Útmutatás a szőlőművelésre  
A Phylloxera által elpusztított szőlők felhijításának  
előmozdításáról szóló 1896.V.T.-CZ. Végrehajtására  
Pallas RTV. Budapest. (314) 32.

Bényei Ferenc – Lőrincz András (2005): Borszőlőfajták,  
csemegeszőlő-fajták és alanyok  
Mezőgazda Kiadó. Budapest. (314) 126–128.

Bognár Károly (1989): Szőlő a homokon  
Mezőgazdasági Kiadó. Budapest.(294) 85.

Cindrić, Petar – Korač, Nada – Kovács, Vladimír (2000):  
SORTE vinove loze  
PROMETEJ. Novi Sad. (440) 189–191.

Csepregi Pál (1982): A szőlő metszése, fitotechnikai műveletei  
Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. (355) 195–271.

Csepregi Pál – Zilai János (1955): Szőlőfajtáink. Ampelográfia  
Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. (386) 189–190.

Csepregi Pál – Zilai János (1989): Szőlőfajta-ismeret és  
használat  
Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. (508) 137.

Füri József (1977): Kocsis Pál szőlőfajtáinak és hibridjeinek  
rövid leírása  
In: Illés Sándor (1977): A homok óriása  
Mezőgazdasági Könyvkiadó. Budapest. (186) 153–185.

Hajdu Edit szerk. (2011): Szőlőfajták, szaporítóanyaguk és  
betegségeik  
Agroinform Kiadó és Nyomda Kft. Budapest.(247) 32–33.

Hajdu Edit (2012): Magyar szőlőfajták  
Mezőgazda Kiadó. Budapest. (464) 82–85.

Keleti Károly (1875): Magyarország szőlészeti statisztikája  
1860–73. Budapest

Mód László – Simon András (2012): Vörös aszúk, ürmösök,  
sillerek  
Történeti borvidékeink zsebkalauza (1875–1920)  
Geolart Kiadó. Szeged (158)

Németh Márton (1966): Borszőlőfajták  
In Hegedüs Ábel – Kozma Pál – Németh Márton (1966): A szőlő  
Akadémiai Kiadó. Budapest. (325) 250.

Pettenkoffer Sándor (1930): Szőlőművelés  
Patria Irod.Váll. és Nyomdai RTV. (431) 85.

Rácz János (1997): Kétszáz magyar szőlőnév  
Magyar Nyelvtudományi Társaság. Budapest. (143) 50–51.

Váry István (1940): Mathiasz János  
Kecskeméti Hírlapkiadó és Nyomda Rt.v.(240) 72.

a Kecskemét virága fajtajelöltje, amit az 1900-as évek elejétől kezdődően kisebb felületen termesztettek. Minősége nem elégíti ki a mai borpiac követelményeit, ezért a termesztésben már évtizedek óta nem szaporítják.

Erről a fajtáról Kada Elek, Kecskemét város akkori polgármestere lelkesedésből írta az alábbi verset, róna virágaként elismerve a kövidinkát, mint a Kecskemét virága anyafajtájának értékeit:

„Kecskemét virága

Róna virága volt az én kedves anyám,  
A suttogó szellő volt az én jó dajkám.  
Őzöm anyám kincsét: illatot és mézet,  
Dalban adom tovább a dajkameséket.”

(Dr. Váry István, 1940)

Egy másik vers, amely egy névtelen, akkori országgyűlési képviselő tollából íródott a Kecskemét virága nevű fajtáról:

„A legszebb virágnak illata, hímpora  
Nem olyan mézédés, mint Mathiasz bora.  
Vörös fürtjeitől meghajol az ága,  
Azért lett a neve Kecskemét virága.”

Később, a 20. század elején Kocsis Pál szőlőnemesítő is foglalkozott keresztezéses szőlőnemesítéssel. Az egyik nemesítési célkitűzése homokon jól tenyésző csemege- és borszőlőfajták előállítására volt. A keresztezéseihez fontos génforrást alkalmazta a pozsonyi fehér és a kövidinka adó fajtákat. Ő 1917-ben a kövidinka fajtát keresztezte a Mathiasz Jánosné muskotály (Muscat ottonel × Chasselas rouge de foncé) fajtával. Ebből a kombinációból kapott magoncpopulációt értékelte, és belőle ígéretes hibrideket emelt ki. Fajtajelölteit sajátos nevekkkel látta el: Ez is jó, Én Kövidinkám, Faddy Zsiga dinka, Kincsem, Lesz még hazám, Mekkensen, Zsitvay dinka. Ezeket a hibrideket dr. Füri József írta le Illés Sándor (1977): A homok óriása című könyv második fejezetében, ahol teljes jellemzésük megismerhető. Közülük egyik sem kapott állami elismerést. Jelenleg Kecskemét-Katonatelepen a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet fajtagyűjteményének tagjai, ott őrzik őket, és tartják fenn értékes génforrásként.

Jóval később, az 1960-as évek elején, Kecskemét-Miklóstelepen Kurucz András és Kwaysser István borszőlőfajtákat nemesítettek a kövidinka fajtából. Egyik kiemelkedő értékű, minőségi fehérbort adó, államilag már minősített fajtájuk a karát (Kövidinka × Szürkebarát). A karát magába egyesíti a kövidinka edzettségét és a szürkebarát minőségét. Emellett a fajta



szárazságtűrő és közepesen fagyűrő, érési időben két héttel megelőzi a kövidinkát. Érdemtelenül marad ki a telepítésekből ott, ahol a vidék jellemző fajtája a Kövidinka. Ezen kívül egy ígéretes fehérbort adó és viszonylag jó téltűrő fajtajelölt a Kecskemét 7 (K.7), amely kövidinka × piros tramini hibrid.

A határainkon túl, Dél-Bácskában (Szerbiában/Újvidéken) nemesítettek a kövidinka és chardonnay fajták keresztezéséből a sila fehérbort adó és rendkívül bőtermő szőlőfajtát, amelyet 1988-ban államilag minősítettek az akkori Jugoszláviában.

## KLONSZELEKCIÓS NEMESÍTÉSE

A Kövidinka kiegyenlített állományú, mégis az öreg ültetvényei mozaikossá váltak. A Szőlészeti és Borászati

Kutató Intézetben, Kecskemét-Miklóstelepen a kutatók Kurucz András később dr. Hajdu Edit vezetésével foglalkoztak a kövidinka szelekciójával. Egy öreg, régi állományból több klont emeltek ki négylépcsős klonszelekciós módszerrel. A genetikai szelekció mellett párhuzamosan vizuális növényegészségügyi szelekciót is végeztek. Közülük a legértékesebb és államilag már minősített klón a Kövidinka K. 8, aminek egészséges (patogénmentes) anyatókéit állítottuk elő és belőlük törzsültetvényt is létesítettek. Ma már erről az ültetvényről történik a klónfajta elszaporítása. A Kövidinka K. 8 klón kipróbálásra került az Újvidék melletti Karlócai Kísérleti Állomáson, ahol nagyon elégedettek a klón teljesítményével. ☞

# VÉLEMÉNYEK A KÖVIDINKÁRÓL

Írta Ercsey Dániel, fotózta Bányai Gábor Botond és Ercsey Dániel



## DLUSZTUS IMRE

A kövidinkáról a borkedvelőknek az alföldi pincegazdaság koronázás, literes bora jut általában az eszébe, még hozzá nem a legjobb kontextusban. Akkoriban a pince kisöprése után talált maradványokat – fajtától függetlenül – palackozták le kövidinka néven, és az valóban borasztó volt. Ugyanakkor már létezett akkoriban is néhány kisebb pincészet, ahol igen jó kövidinka készült. Mórahalmon például, Somodi Sándor vezetésével a 70-es években már nagyon korrekt, tiszta és szép kövidinkák születtek.

Nekünk Mórahalmon – ahol a szüleim pedagógusként dolgoztak – szintén volt kövidinka szőlőnk. Apám még az ún. pedagógus földjét cserélte el – két hold kukoricát négyszáz négyszögöl, jó fekvésű szőlőre –, Mórahalom belterületén. A nagy meleg idején megállt a levegő a szőlőben, de miután a fajta nem érzékeny a rothadásra, ez nem okozott problémát. Mi több, rendszeresen kint hagytuk a szőlőt sokkal tovább, mint a falusi gazdák, akik az egyéb mezőgazdasági munkáik közé, mintegy szabadidőben iktatták be a szüretet. Apám Károly nap előtt nem szüretelt (ez november negyedike), bár néha Erzsébet napig is kitolta a szüretet, így a helyi gazdák tízennégy mustfokos szőlőjével szemben az övé minimum huszonegy fokos volt, de előfordult a huszonnégy mustfok is! A fokoláskor a környékbeli parasztok rendszerint ott tolongtak édesapám körül, és látván az eredményt, gyakran repültek a fejedők dühödten a földre, szerencsét és csalást emlegetve, újrafokolást kérve, mondván: a tanár úr ért a fizikához, biztosan kitalált valamit. Persze a saját borunk gyorsan elfogyott, utána jött el minden évben az a nap, amikor beültünk a Zsiguliba, és kimentünk a falu szélére a pincegazdasághoz, ahol Somodi Sándor már várt minket, előre tudván, hogy melyik kövidinkájára van szüksége a tanár úrnak. Számomra egy jól elkészített kövidinka Mórahalmot jelenti, és legfőképp a szüleimet, ők jutnak az eszembe, valahányszor egy a régi kövidinkánkhoz hasonló tétellel találkozom.

## VARGA ÁRPÁD

A kövidinka hosszú tenyészidejű fajta, és bár figyelni kell a savait, de október előtt nem nagyon lehet le-

szedni. Mi nem a cukorfokot figyeljük, sokkal inkább a savat, de az tény, hogy a teljes érettség később következik be. Izsák környékén a sárfehér a feszes savgerinccel tökéletesen kiegészítette a kövidinkát. Miután végeztem az iskolában, arra viszonylag gyorsan rájöttem, hogy a világfajtákkal labdába sem rúghatunk. Nekünk olyat kell termelni, amit más nem tud, ami csak itt van. Így fordult a figyelmem a sárfehér és a kövidinka felé az ezredforduló táján. Mi ezeket a szőlőket kizárólag hagyományos módon műveljük, részben hagyománytiszteletből, részben azért, mert a korai fagyokat kizárólag az őseink által már régen kitalált takarással lehet megszünteni. Szerencsére a piac is nagyon pozitívan reagált ezekre a fajtákra, hiszen a fiatal borfogyasztóknak már nincsenek borzalmas emlékeik a koronázás kövidinkáról, így számukra sokkal inkább újdonság, és



egyben valami ősi és hazai dolgot jelent, nincsenek előítéleteik. Sokat jelentett az is, hogy 2008-ban és 2009-ben a régióban teljesen elsőként egy nagynevű tervezővel címketervet készítettünk, másfelől pedig csavarzárral kezdtük el lezárni a borainkat. Ezután már „csak” egy jó képviselőre volt szükségünk, és viszonylag hamar a legkomolyabb éttermekben is megjelent a kövidinkánk és a sárfehérünk. Persze a sznob közönség szeme rögtön kipattant, hogy mit keresnek ezek a borok egy ilyen elit helyen, de a kövidinkánk és a sárfehérünk még ma is ott van ezekben az éttermekben, ez pedig jó visszaigazolás.



## FILUS JÁNOS

A kövidinka feltehetőleg magyar fajta, Versecről származtatjuk, ez a terület ma Szerbiában található. A 60-as évek végéig Magyarország fő fehér borszőlő fajtája volt, de a 70-es évek eleji szőlőrekonstrukció alatt jelentősen csökkent a mennyisége, annak ellenére, hogy a nagyüzemi terhelést is jól bírja. Sajnos a minőség romlásával jelentősen degradálódott a kövidinka név. Később, a századforduló környékén újra felértékelődött a fajta, köszönhetően annak a tulajdonságának, hogy jól bírja a szárazságot. Az utóbbi öt-tíz évben az is kiderült, hogy a modern borászati technológiáknak köszönhetően a kövidinka bora megfelel a modern fogyasztói elvárásoknak. A fajta megítélése ma is eléggé vegyes, de véleményem szerint az eddig negatívnak gondolt tulajdonságai a későbbiekben inkább pozitívba billennek majd át. Borkezelési szempontból a kései szüret mindenképpen jót tesz neki, az erős szívógyökere már bizonyított az aszályos években, ráadásul hungaricum, ami jelentősen felértékelődött az elmúlt időszakban. Véleményem szerint, ha nem túlérett állapotban szüreteljük, akkor a savai pont megadják neki azt a kerekéget, amit a piac elvár. Ráadásul növényegészségügyi szempontból is szerencsés fajta, mert az agrobaktériumok gyakorlatilag nem fertőzik meg.

## ZEISEL LÁSZLÓ

Amikor a szegedi központú dél-alföldi pincegazdaságnak Tiszaföldváron volt egy pincészete, akkor ők

palackozva forgalomba hoztak tiszakürti kövidinkát, ezen a néven. Sajnos a fajta később jelentősen degradálódott, köszönhetően az idősebb generációban a mai napig rémképként élő koronazáras kövidinkának. Itt a környéken 1979-ben a szőlőrekonstrukció miatt a helyi szövetkezetek ezerkétszáz hektár új telepítésű, magas művelésű, széles soros ültetvényt hoztak létre állami támogatással. Az egész tájat átformálták, és bár a lakosság ennek nem örült túlzottan, mégis évekig munkát biztosított számukra a szőlő. Ennek a keretében a Tiszazug Mgtsz. a tiszakürti szőlőhegyen százhusz hektár kövidinkát telepített, ezzel az Alföldön ez volt a legnagyobb egybefüggő kövidinka ültetvény. Ebből 110 hektár volt Tiszakürtön, további 12 hektár pedig Nagyréven, ez utóbbi csodálatos termőhely, egy lefolyásos,



dombos terület kiváló öntéstalajjal, ahol hagyományos művelésű, magas tőkeshámú ültetvény volt. Ezt később átalakítottuk GDC-re, Magyarországon egyedül ott volt kövidinka GDC művelésmódban. Napjainkra inkább a tiszakürti területeken maradt meg a fajta, mi pedig a rendszerváltozás után éltünk a lehetőséggel, és a részaránytulajdonunkat a tsz-ből szinte kizárólag szőlőben kértük ki. Az egyik fő fajtánk ma is a kövidinka, három éve 3200 mázsa kövidinkát értékesítettünk. Mi úgy tapasztaljuk, hogy a savai nem lágyulnak le, inkább a mustfokkal van probléma, nehezen haladja meg a 16-os értéket. A fajta iránti szeretetünk ezzel együtt töretlen, nem véletlen, hogy a baráti társaságunk alkotja a Kövidinka Őrsöt, évente kétszer összzejövünk, és egy-

más borait kóstolgatjuk. Bennünket a kövidinka fogott össze, és tart is együtt, amíg élünk.



## BÉLA ZOLTÁN

Kicsi rá az esély, hogy a kövidinkából világszám legyen, de a viszonylagos ismeretlensége és rejtettsége az előnye is egyben. Ez biztos nem chardonnay, nem szürkebarát, nem sauvignon blanc. Csupán a fajták sokszínűsége miatt is érdemes lenne figyelni rá, de az is tény, hogy a könnyed, jól iható borok között még egy egyedi ízvilágot is fel tud mutatni. Erre gondolhattak régen is, amikor a fajták kisselektálódásakor azok maradtak meg, amelyek ennek a vidéknek a sajátosságait jól tolerálták, nevezetesen a talaj menti fagyot, azt, hogy esetleg ez későn jött, május eleji időszakban, a homokot, vagyis azt, hogy a vizet a növénynek keresni kell. Azt is fontos hozzátenni, hogy bár a külső szemlélő számára az alföldi termőtáj teljesen egységes, ez így nem teljesen igaz. Egyes helyeken magasabb a lösztartalom a talajban, de a homok minősége is változó. Van, ahol a régi lecsapolt mocsarak több eső esetén ma is életre kelnek, onnan a szőlő és a gyümölcs ma is kipusztul. Persze az Alföldön a gazda, a borász személye kicsit nagyobb súllyal esik latba, mint más vidékeken. Ilyen megközelítésben a kövidinka minősége a borvidéken majdhogynem kizárólag elhatározás kérdése, hiszen szőlészetiileg tökéletesen ideillik, a régió legjobb borásza pedig már bebizonyították, hogy a borát is nyugodtan ki lehet tenni a polcra, vagy egy étterembe, és nem vallunk szégyent vele.

# SIDEWAYZ

BOROK KÖZEL HOZZÁD...

## MEGÚJULT VÁLASZTÉKKAL

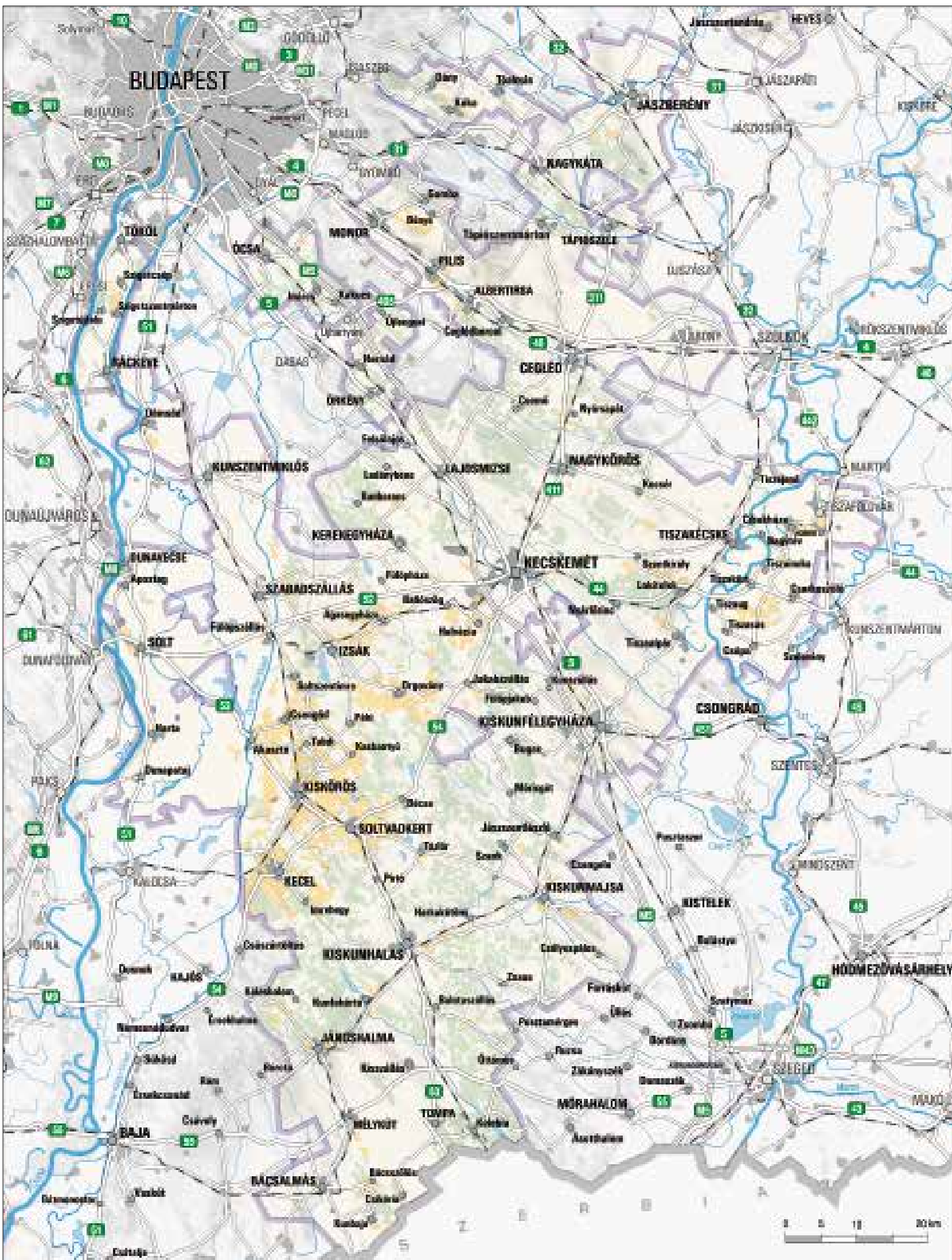
[www.sidewayz.hu](http://www.sidewayz.hu)



1081 Budapest, Kenyérmező u. 6.

Nyitva: H-P 11.00-18.00 – T.: +36 1 2990199, +36 20 9471834 – [office@mpitman.com](mailto:office@mpitman.com)

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



# ARANYHÁROMSZÖG

Írta: Kovács László és Keresztes József Fotózta: Ercsey Dániel

## A KEZDET

A Duna-Tisza között, benne ezt a térséget borító homokot évezredekkel, 10-12 ezer évvel ezelőtt a Duna hordalékából hozta a szél. Az ember az újkorban, főleg állattartó népek a régészeti leletek szerint már az idősámításunk előtti VI. évezredben megjelent ezen a tájon. Csapadékosabb éghajlat nyomán a táj erdősült, majd idősámításunk előtt 800 körül sztyepesedés kezdődött. Szaporodó leletek bizonyítják a római kor, a szarmata népesség, az avarok jelenlétét a népvándorlás korából, majd a honfoglalás idejéből.

A honfoglalást követően állattenyésztő besenyők telepedtek meg. 1198-ból származik Kecel első írásos, okleveles említése, az örjegi rév védelmére vonatkozó. A tatárjárás Kecel vidékét teljesen elpusztította, fölégette. A kunok betelepítése után a halasi székhez tartozik Kecel, ottani gazdák bérlik a pusztákat. Kecel azonban nevét ekkor is megtartja.

A betelepült Kun népesség vezető családja felvette a Keceli nevet. Erről egy 1421. évi oklevél tanúskodik, mely szerint Keceli László fia András és Keceli János

fia Imre Zsigmond Király oldalán lovas csapatával vett részt a husziták elleni hadjáratban. Ez a Keceli család 1651-ben halt ki Keceli Taby Mihály elhunytával. Egy 1493-ban kelt okiratban tanúként a vadkerti Sulyok László és Keceli Baddi Péter van említve. Ennyit a törökök előtti időkről. Itt még szőlőről nem találunk írásos említést, ami nem zárja ki annak a helyi fogyasztásra történő jelenlétét.

Mohács után nehéz idők jártak erre a tájra. 1529-ban Szapolyai János, valamint a török hadak feldúlták, felégették Kecelt, Vadkertet, és környékét, de Kecel mindvégig lakott hely maradt, erről a törökök adóösszeírásai tanúskodnak. Bár lakosainak időről időre el kellett menekülniük, de hat-nyolc család köztük a Keceli nevű az adóösszeírásokban folyamatosan jelen van. Vadkert és Körös több okiratban is pusztaként van említve. A török kiűzése utáni zűrzavaros világ, a kuruc szabadságharc csatái következtében állandó lakosságot az 1700-as évek elején nem találunk. Ez a körülmény, valamint a török hódoltság után a terület régi, vagy új gazdáinak megjelenése indikálta a térség újratelepítését.

1734-ben Csáki Imre kalocsai érsek dönt Kecel pusztára falu telepítéséről. Magát a telepítő levelet már Patacich Gábor kalocsai érsek köti meg Dudás András és társa miskei gazdákkal.

A benépesítés során szinte az egész ország területről érkeztek folyamatosan telepések. Pest megyéből Sári, Nyáregyháza, Dunaharaszti, Miske, Akasztó, Duanapataj, Géderlak, Galgamácsa, Kakucs, Nyitra

megyéből Újlak, Érsekújvár, Nógrádból, Kövesd, Tolnából Madocsa, Fejérből Magyaralmás a betelepülők származási helye, de érkeztek még Bács-Bodrog, Pozsony, Veszprém, Heves, Esztergom, Hont, Liptó, Trencsén megyékből és a Kiskunságból is betelepülők.

Az eredeti 1734-ben kelt telepítő levél és az azt megerősítő és részben módosító 1745. április 14-én kelt kontraktus teljes szövegét itt közöljük.

### „Telepítőlevél”

(Fordítás a kalocsai érseki levéltárban őrzött egykorú másolatról) régi német nyelvről magyar nyelvre

Mi Istennek könyörületességéből Regula szerint egyben foglalt Anya –városbeli Kalocsay szent széknek és Báchy Szent Egyháznak Érsejke, verbovezcnak és Rákovecznek eörökös Ura, Bách Vármegyének eörökös Feő Ispánya, Felséges Rómái Császár és Koronás Király Urunk eő Felséghe Tanácsossa és Felséges septem Viralis Táblájának Birája és Fő Assessora, Baro Zajezday Patacich Gabor agyuk tutttára mindeneknek az kiknek illik ez levelünk által. Mint hogy Miskey Helységünk lakosa Dudás András más egy társával Érsekségünkhöz tartozandó Keczelj Pusztánkat fogadással szerint jó Emberekkel és Gazdaságokat helyesebben üzhessék s subsistalhasanak agyuk és engedgyük.

Pro Primó. A Megnevezett Keczelj Pusztá mellé más egyéb Kalocsay Érsekségbeli Pusztánkat, úgymint: Bánegyházat, Csöngedet és Dömötört mindennemű élő Földeivel és Határaival, úgy erdejével és Örjegével, azokat hogy usuálhassák és fruktudlhassák annak rendi s. módgya szerint, ha az Helység meg szaporodik, azon puszták szántó Földeit s. Rétyeit helyessen és igazán ház számra, valamint a censust Cassánkhöz praestálni fogják, leg kisebb indítandó pör-patvart vagy veszeke-dés nélkül el osztják.

Secundó. Engedetnek nékiek mind azon puszták határain lévő Erdők és Rekeytyések, azok lágy fájval hogy tüzelhessenek, az Tölgy vagy is mak termő fát ágasoknak, épületeinek hogy vágassák, ha pedig gerenda és szelemenyeknek valóra szükségek léssen, más Erdőnkül fog nekik Tisztük assigalni, és azután azért az Erdőnek vágással képpen hogy bánnyanak, pusztítani ne engedgyék, vigyázzák és más Falu bélinek kemény büntetés alatt se ajándékon se pénzen leg kisebb vesszöt vagy fát adni ne praesummallyanak.

Tertió. Noha a Korcsoma másképen Törvény szerint az Jobbágyot csak két holnapig illetné, a mézsárszék pedig egész esztendeig magunkat úgymint Földesurat concernálna, hogy jobban subsistalhasanak, tehát engedjük az Helységbelieknek mind az Bor s mind Pálinka árultatást, úgy az mézsárszékét hat holnapig az az fél esztendeig, vagy ha aszt vélünk tartani akarják, hogy az egész esztendőbéli haszonbul kétfelét osztassék a jövedelem.

Qvartó. Lészen kinek a ki azon pusztánkra száll egy esztendeig való szabadsága, úgy hogy semminemű Dézmát ne adgyon és az Érsej Cassánkhöz semmit ne contribuaéyon, s ha Szőlőket építeni igyekenek, Tisztartoknál jelensék be magokat, a ki az helyett nékik bé mutattya, s. minden Botrankozasnak el távoztatásáért az Urbariumban fel jegyezti, azokrul pedig négy Esztendeig való szavadtságot adunk és az Eötödikben fogják ingrediálni a Dézmát.

Qvintó. Hagyuk szabadon mindennemű Robotátul, fa vágás és számunkra széna takarítástul, nem kívánván egyebet, hanem az nálok ell kelendő B-or és P-álinkár innét Kalocsáruul hogy ki vigyék és noha a Kilenczed az egész országban és pedig országunk élő Törvénye szerint a Földes Urat, a Tized pedig az Egyházat illeti, kívánván gyarapodásukat, abban is meg hallgatván a meg szállítóknak alázatos Könyörgéseket, relaxállyuk azt is, és ajánlyuk magunkat mihelyest a Szabad Esztendejek el foly, még az Eökördj Pusztát is usussukra hogy azonnal cedallyuk és

adgyuk az egész határával nem különben az Örieget egészen a CSalay vagy Császártöltés határáig. De ellenben

Sextó. Tartozanak eők is Censussul nec nini n Redemptionem Nonae, (laborum Gratujtorum) , et Cessionem Qvatuor Mensium Educilli et Macelli, in duobus Terminis, úgy mint: Szent György és Szent Mihály napkor szabad Esztendeje kell folyása után le tenni a Kalocsay Casánkban minden ekétül az az mindenik hat Eökrü Gazda kilencz, idest 9 f., az fél ekéjü hat, idest 6f., az Fertály ekéjü vagy három lovú három, idest 3 f. és a Sellér két sen 2 f. accurate. Nem különben a Kalocsay Érsekségben bé vett mód és szokás szerint mindennemű veteményből a Dézmát igazán és azt halasztás nélkül a Kalocsay Granasiumokban bé hozni. És mivel

Septimó. Az Baromfibul (:noha más Dominiumokban szokás és practicaban vetetődött:) a Kilenczedet és Dézmát nem praetendállyunk, azért fognak Konyhánkra Esztendőüül Esztendőre satoros ünnepekre administralni és bé hozni Kalocsára három szopós Borjút, hat szopós malacztot, tizenkét jó Pokát, tizennyolc Ludat, 24 Kacsát, Kapanok helyet 60 Kakaskát, 50 Tyúkot és 1400 fris tojást. Nem különben dőbéli Proventusbul osztozni nem akarnának, tehát az magok csapja alatt kelendő Pálinkát töllünk hogy vegyék és nem máshonnan, melynek akója semel pro semper 6 f. 50 kr. Fog nekik adatni. És hogy Keresztyén és ne barom módra neveltesenek, szorgalmatoskodni fognak Lötki Attyok sustentatiojárul és annak böcsületes Plebaniája erestiojarul, mely a mesterrül is értetik.

Decimo. Az Bíró választás Tisztünk hírével essék, és a Bíró Esküttyeivel olly szorgalmatosak lesznek, rosz tekergő, tolvaj vagy egyéb Istentelen életű embereket az Helységben ne szenvedgyenek, hanem ha észre veszik vagy meg tudgyák kicsoda ollyas, azonnal nyakon ragadván külgyék ide Kalocsára Törvényünk alá, a mint akármely vért bocsátott Paráznát, gyilkost, vagy más rosz tévöt ell titkolni ne merészlyenek, hanem Tisztünknek bé jelensék, sőt magok között egymást akármi állapotért húzni, vonni, bírságolni ne merészlyék, hanem az Keresztyényi szeretetben élve egymást meg böcsüllyék, segicsék, és kinek kinek jó példát adjanak.

Undecimó. Adstrinigáltatnak kezek alá bizott Pustáinknak határajaira úgy vigyázni, hogy azokból némely szomszédgyaink el ne szípjenek, s. magokénak ne appropriállyák, hanem inkább az igaz határajok fel keresésben úgy iparkodni, hogy az el tulajdonított is rehabealhasák. A bírák pedig magok sáfárságáruul esztendőüül esztendőre Tisztünknek számot adjanak. Nem különben Duodecimo. Tudják azt magok, a Földes Urokat minémű tisztességgel kell venerálni és így Tiszteinkhez is illendő Böcsülettel lesznek és azoknak szavokat fogadni tartoznak, valamint hogy ha Parancsolatunkbul valamelyiknek szolgálaink közül is hozzájuk esik úttya, azt erdeme szerint excipialni és tovább promoveálni fogják, egy szóval úgy alkalmaztasák magokat, a mint igaz, hív Jobbágy és emberséges Emberekhez illik. Ellenben Eökis Atyay inkább, mint sem Földes úri Kegyelmességünket tapasztalni fogjak. Actum Colocae in Erchi = Episcopali Residentis Nostra, Die 22-o Mensis Aprilis Anno Domini Millesimo Septingentesimo Trigesimo Qvarto.

Patacsics Gábor, Kalocsai Érsek





Mi Zajezdai Groff Patachich Gábor Istennek Könyörületességéből a Regula szerént edgyben foglalt Kalocsai mint Anya=Városi Szent=Székek, és Bácsi Szent-edhyháznak Érseke, Verbovecznek és Rakovetznek örökség szerént való Ura, Tekéntetes Bács Vermegyének Örökös Fő-Ispánnya, Koronás és mostan diadalmassan uralkodó Magyar Országí Királyné Asszonyunk ö Felsége Belső és valóságos Tanácsosa, s Felsőes Septem – Virális Táb-lájának Bírja és Fő Assessora etc. etc. Adgyuk tudtára mindenkinek a kiknek illik ezen Levelünk erejével: Hogy jóllehet Miskei Helységünk lakosságának Dudás Andrásnak és maga mellé vett szomszéd Társának a végre, hogy Ketzeli ezen Nemes Pest Vármegyében lévő most már Falunkat, akkor pedig még csak Pusztának jó Emberekkel és becsületes Gazdákkal meg szállícsák, saját kezünk írásas Pöcsétünk alatt költ Contractuális levelünket az 1734-ik Esztendőben, és akor esett Szent-György havának 22-dik napján Ki adtuk és azon Levelnek értelmé szerént nevezett Pusztánkra szállott Jobbágyinkat mind ez mai napiglan meg tartottuk; De mivel említett Ketzeli Jobbágyink nekik adott Levelünknek minden Czikkelyeit csak Kedve szerént magyarázni s bennünket az ajándékon adandó Munkásoktól, sótt még a Törvény és szokás szerént járandó más afféle adományoktól is megfosztani és csaknem erő-szakkal Ki zárni kívántak: Ezen fejekedések miatt azért és önnön Uraságokkal való tusakodásokért, melyekért meg érdemelték volna ugyan, hogy az előbbeni Contractus tőlük tellyességgel el vetetvén, a Törvényes adózásra és mint más Jobbágyaink az Robotolásra hajtattak, s nem a Kegyelem útjánban tartattak volna meg, de mégis vélek Atyai módon bánni akarván, csak a fönt jelentett Contractus valóságos értelmé szerént meg magyarázni s annyival is inkább, mivel említett Helységünknek Lakosi és Jobbágyink akarataunkat s levelünket magyarázattyát ezen holnapnak 9-dik napján ugyan Ketelen írásban foglalt magok meg határozásával bé vették és magokat ugyan írásban eleikben adott akarataim tellyesítésére ajánlottak ezen alább írt Czikkelyeinkben foglalni kívántuk. Úgymint:

1-o. Nevezett Keczei Jobbágyainknak engedgyük továbbis a Ketzeli Helység határában kívül más egyéb Kalocsai Érsekségbeli Pusztáinkatis, úgymint? Bán-edgyházat, Csöngédet és Dömötört, mindennemű elő földiekkel, határaival úgy Erdeivel és Örjegeivel edgyütt, hogy azokat szabadon bírassák és terméseknek gyümölcsét vehessék annak rendi és módgya szerént, de úgy hogy mivel az Helység már Isten Kegyelmeiből meg szaporodott, azon Pusztáknak szántó földjeit s réttyeit is helyesen és igazán ház számra valamint tudni illik a Censust Cassánkhöz fizetik és fizetni fogják, leg kisebb indítandó pör patvar vagy veszekedés nélkül fel osszák megok között.

2-o. Az jelentett Pzsták határaiban lévő Erdőkben a tűzre való faizolást az alább való és lágyabb fákkal ingyen meg engedjük, de az épületnek való hasznos fákkal és szálas Erdőkbe vágni éppen semmit sem engedünk, hanem ha azon épületnek való fáknak le vágások és l hordások végett Tisztúntól magoknak assignatiokat hozandanak és még akkoris csak a melly Erdőkben igazítottak és assignáltatnak, csak azokban és nem másokban vágni fognak. Az illetén épületnek s nem tűznek való fákért pedig tartozni fognak az uraságnak tűrhető és képesint való taxát fizetni. Arra való nézve az erdővel való vissza-élés vagy azokból a Fákknak el adása negyven forént büntetés alatt mái naptul fogva tiltatik és az ellen járókon mindegy Kegyelem nélkül mégis vetettetik: Mellyhez képest, hogy az Uraság Erdei annális jobban meg tartassanak és gyarapíttassanak, ha szintén a fa vágás az Uraság számára kívántatikis, ne másutt, hanem az Örjeben vágattassék.

3-o. Jóllehet a Kocsmá Törvény szerént a Jobbágyokatm kiknek tudni illik Szőlő-Hegyek nincsen, csak két holnapokig, a Mészárszék pedig egész Esztendőn által egyedül az Uraságot, vagyis Földes – Urat illetné, még is ugyan csak, hogy Jobbágyink azok által is jobban gyarapodhassanak, mind a Bor és Pálinka árultatást, mind pedig a Mészár Széket Esztendőn által hat holnapokig, vagyis fél esztendeig, az az Szent Mihály havának első napjátul fogva Szent György havának ugyan első napjáig nekik engedjük.

4-o. Ambár pedig az előbbeni Contractus erejével Ketzelen újjonnan szólott minden jövevényeknek edgy esztendeig való szabadság engedtetett, de mivel azon engedelem csak míg a Hely Pusztá volt azon esetre adattottatott, azért az ennek után jövök már ollyas szabadsággal bírni nem fognak, hanem valamint a több lakosok facultassok és tehetségek szerént adózni és a Dézmátis az Uraság számára fizetni tartoznak. Ha pedig szőlőket építtetni igyekének tehát Tisztartóknál magokat jelentsék be, ki osztán a helyet nekik ki mutattya és minden botránkozásnak el távoztatására magánális fel jegyzi. Azokról pedig négy esztendeig való szabadságot adunk és osztán az ötödikben fogjuk a belőlök járandó Kilentzetet és Désmát ki venni. Ezek pedig úgy értetnek, hogy a Szőlők építéséhez két Esztendő alatt hozzá kezdgyenek mert egyéb éránt ha azoknak építését halasztanák, kocsmájuk csak két holnapokra fog reducáltatni.

5-o. Mindennemű Robotokrul tudni illik számunkra való Szántástul, Vetéstül, aratástul, Tűzre való fa vágástul annak öszre hordástul és Robotban való Széna Kaszálástul vagy öszre hordástul, szabadokban és mentesekké hagyjuk, kivén ezeket tudni illik: Hogy a Ketzelen teendő Épületeinkhez Hazánk bé vett Törvényei és Szokásai szerént valamint más Uraságok Jobbágyi, úgy Ketzeli is ajándék Munkásokat adgyanak és csupán a Keczei Helységben teendő épületeinkhez a szükséges fáknak és Eszközöknek onné az honné nekik parancsolatni fog el és öszre-hordására szekereket, és ahoz való Embereket rendellyenek és midőn nálok az Uraság Korcmája fog folyjni Pincczénkből a nálok Számunkra ki áruolandó Bort és Pálinkát magok szekereiken Falujokban minden késedelem vagy hátra vonás nélkül ki horgyák. Mint hogy pedig mostanában Helységekben az Uraság juhainak számokra akol építtetik, azoknak pedig a nyári legelő mezőn kívül téli szénatartásis kívántatik; Ezeknek ki teletetésekre azért az Uraság Hajduja jelen létében tartoznak minden Esztendőn Száz Baglya szénát emberül kaszálni, és az akolhoz öszre hordani. Nem külföldben pedig a Juhásznakis szükségére tűzre való tizenkét ölfát vágni és ugyan aztis a juhász házhoz vitetni. Továbbá az Uraság Szőlője mellett Császár töltésén rövédt nap alatt építtendő Prés, vagyis Vinczellér házhoz esztendőre esztendőre harmincznyolc öl öszre vágott fát magok szekereken vinni: Úgy hasonlóképpen az akolnak tisztogatására segítséget adni, midőn nádbul való födele el romlodozik, ahoz szükséges nádot szerezni, és azt meg fogni, s ezekre mind szorgalmatos gondot tartoznak viselni. Kötelezettenk mégis továbbá az Uraság számára Ketzelen égetendő Téglát fizetésért csinálni és ugyan fizetésért más Kézi Munkásokat is adni: Hanem már a Téglá égetni való ölfát meg vágni ingyen tartoznak és azt a Téglá házhoz, s úgy a Téglátis a Ketzelen teendő épülethez öszre hordani. Azonban noha a Kilentzed Országunk Törvényei és a bé vett szokás szerént a Földes Urakat a Tized pedig vagyis Dézma egyedül az edgyházat illetné de kívánván gyarapodásokat a Kilentzetet ugyan nekik el engedgyük, henm a Dézmát mind a Ketzeli határul mind pedig egyéb birásokban lévő Pusztákrul járandót, sótt még a Kis- Dézmátis az Érseki Dominiumban bé vett szokás szerént meg kívánnyuk: Hapedig velünk ellenkezők, és engedetlenek lennének, a Censuson és Déznán folyül tőlünk még a Kilentzetis meg vesszük.

6-7-o. Tartoznak Censusul a fél Esztendeig birásokban eresztett Korcmázolás és Mészár szék tartásáért két Terminusban úgy mint Szent György és Sz-Mihály napkor azon Cassánkban, mellyben nekik Esztendőnként le tenni, és fogyatkozás nélkül fizetni ekétül az az minden hat jármos ökrű Gazda Kilentz id est 9 foréntokat. A fél ekéjül hat id est 6, a fertály ekéjül vagy három lovú három, id est 3. És a Sellér két id est 2. Nem külföldben a Kalocsai Érsekségben bé vett mód és szokás szerént mindennemű Veteménybul A Dézmát igazány ki adni, és azt halasztás nélkül a Kalocsai Granariumunkban bé hozni, a vagy ezeketis oda csak, hová nekik parancsolatni fog be szolgáltatni. És mivel

7-o. A Baromfiakbul (jöllehet ez más Uraságoknak Jóságiban szokásban vetetődött:) a Kilentzetés Dézmát nem kívánnyuk annakokáért

fognak konyhánkra esztendőriül esztendőre és a Sátoros innepek alkalmazásával s doa az hová nekik fog parancsolatni minden hallogatás nélkül bé-hozni, Szopos-Borjut hármat, hat Szopos Malatzot, Tizenkét jó Polykát, Tizen nyöltz Ludat, huszon négy Kacsát, Kappanok helyett hatvan kaskát, ötven Tyukot, és ezer négy Száz friss tyuk-tojást. Tartoznak pedig még ezeken kívül az Uraságot midőn Ketzelle maga mulatására ki fordul, vagy pedig ott lévő gazdaságának látására megen szükséges Embereivel és Lovaival együtt ingyen ki tartani. Úgy mindazonáltal hogy az illeten Keczele leendő menetele az Uraságnak Esztendőn által csak négy ízben és ne többször essék, és akkoron is maga mulatsága ottan harmad napnál tovább ne legyen.

8-o. Mivel hogy mind a Bornak, mind a Pálinkának kormároltatása Szent-György havának vagyis Áprilisnek első napjátul fogva egész Sz. Mihály Arkangyal napjáig az Uraságot illeti. Szent Mihály naptul fogva pedig Martius, vagyis Bőjt máshavának utolsó napjáig bé rekesztve nevezett Bor, és Pálinka árultatása az Helységnek engedtetett, Szabad léssen azért nékik ezen hat holnap, vagyis fél-esztendő alatt kiárulando Borokat ott az hol nékik tettik meg vásárolni és kocsmájokon ki árulnatni. De a Pálinkát kötelezetnek az Uraságtul vásárolni, és a Téli Kocsmá folytatás alatt akóját tiz, id est 10 forintokon fizetni; Nyári holnapokon pedig, és az Uraságnak kormároltatása alatt a Pálinkának akóját azon áron valamelyel az Uraságtul nékik adatni fog el venni ki korcsmárolni, annak árrát öszve szedni, és az Uraság Cassájához hordani tartoznak. És hogy

9-o. Lelkeke idvességében fogatkozást ne szenvedgenek de mind magok mind pedig Gyermekük ne barom hanem keresztény modra neveltessenek, szorgalmatoskodni fognak Lalki Attyoknak el tartásáru és annak házának gondgya viseléséről, melly gondviselés a Mester, vagy Oskola házakias hasonlóképpen értetik.

10-o. A bíró Választás Tisztünk hírével essék, és a Bíró Esküttyeivel olly szorgalmatosak legyenek, hogy a rossz, tekerő, Tolvaj vagy egyéb Istentelen életű Embereket az Helységben ne szenvedgyék, sőt a jövény Lakosokatis Tiszteinknek hírek nélkül magok közzé ne fogdgyák. A kit pedig Vétékben, vagy más Törvény ellen való feslettségben tapasztalnak, azt azonnal meg fogván Kalocsai fogságunkra küldgyék. Nem különben semmi Vér-Bocsátot, Paráznát, gyilkost, vagy más gonosztévőt is el titkolni merészellyének, hanem Tiztünknek az ollyatenokat bé jelencsék, magok Között pedig az huzást, vonást és bírságolást ne gyakorolják, hanem Keresztényi szeretetben élvén edgmást meg becsülyék, segítsék és kinek kinek jó példát adgyanak.

11-o. Kötelezetnek hasznokra, s bírsókra adott Pusztánkra és azoknak mindennémű határaitra úgy vigyázni, hogy azokbul némelly szomszédunk valamint el ne csipjenek és magukéba ne tulajdonítsanak; És ugyan

azért midőn valami idegen szomszédok bíráskban lévő Pusztáinkra bé csusznának vagy erőszakkal bé mennének, vagy pedig azoknak határai eránt kérdést tennének s azok miatt háborgatnák, tartoznak Jobbágyaink ezen állapottokat Tiszteinknek minden hallogatás nélkül meg jelenteni, és ha lehetséges léssen még a nevekatis azoknak, kik az hatalmasságot követendik fel irni és Tiszteinknek bé adni. Tilalmaztatnak pedig kemény büntetés alatt Ketzeli Jobbágyaink még az Agarakkal való nyulászatulis, és más akár minémű vadászattul. Az Uraság Vadászatának pedig vagyis Jágerjének midőn ott vadászni fog segítségére embereket, és ha tőlők jönni, vagy menni szándékozik alkalmazosságokat adni hasonló büntetés alatt tartoznak. Hogy pedig az igazság nálók helyessen folyhassék, a Birák minden Esztendőriül Esztendőre Tiszteinknek magok sáfárságáru számot adni kötelezetnek.

12-o. Magok is jól tgyák a Földes Urokat miképpen kellesen tisztelniük, ezt azért mindenkor szemek előtt tartván nemcsak hozzánk földes Urokhöz minden tisztelettel legyenek hanem meg Tiszteinknekis, akár ezek Udvari, akár pedig Jóságink gondviselő Tisztei legyenek, minden becsületet adni, szavokat fogadni: Hogy ha Parancsolatunkbul valamelyikének Szolgáink Közül hozzájuk uttya esnék, azokat érdemek szerént venni, és becsülni. Magunk akarattýbul azoknak írását ha veszik, írásoknak hitelt adni, és szükséges Forspontokat mindazoknak, mind pedig a gyakori ár-vizek miatt hogy ha az Uraságnak Pesten dolgai léssen, és az árvizek nagy voltára nézve más uton Embereinek, dolgainknak végben vitelére Pestre nem mhetnek, annyiszor a mennyiszer kívántatni fog alkalmazosságokat Lovakat tudniillik és szekereket adni kötelesek léssen: Egy szóval mind ezen föllyebb irt Czikkelyekben, mind pedig más dolgainkban Méltóságos Uraságokat és Jobbágyi hiv Kötelességeket elöttök forgassák, s magokat ugy visellyék ételekkel és cselekedetekkel, hogy Istent áldását s Uroknak Kegyelmet tapasztalhassák. Melly föllyebb Czikkelyeket és Punctumokat a mennyiben az 1734-dik Esztendőben Ketzeli Jobbágyaiknak kiadott Contractusnál írásban foglalt meg edgyezésével, melly ekképen következik. Ezen föllyebb irt magokban Kegyelmet foglaló Punctumokra mellyek Méltóságos Érsek Kegyelmes Urunk ő Excellentiájátul Kegyelmissen proponáltattak, Közönségesen reá állunk, annak helyt adunk és el-tökélett szándékkal azokhoz ragaszkodunk, nem a Törvény hanem a Kegyelmet kicsinytül fogva nagyig óhajtván.

Ketzel die 9-a Április 1745. Ezen alább irt Lakosoknak jelen létében és az egész Helység neve alatt tett ajánlásokbul, ugy mint a Tanácsbéliékbul: Rosa Pál Törvény Bíró, Baláj Gergely, Horváth Ádám, Kovács Mihály, Visz meg Mihály és Újvári Ádám; A Kösségbul pedig Raffay András Tóth Péter, és Tóth János... meg edgyezésből – cselekedtük. Költ Kalocsán Szent György havának Tizen negyedik napján 1745-dik esztendőben.

család kezdeményezésére, akik hosszú pereskedéssel szereztek vissza a tulajdonjogot. 1745-ben elsőnek hét sváb család telepedett meg, majd őket további sváb és tót családok követték. 1752-ben már 54 családot találunk itt, melyből kettő magyar, a többi sváb és tót. 1787-ben már kétszázötvenkét házat, háromszáznegyvenhét családot, 1798 személyt írtak össze. A szőlő a betelepüléskor része volt a vadkerti telepések gazdaságának, a földesúr elő is írta a szőlőtelepítést.

1784-ben már 85 hold szőlőt írtak össze, ami 1873-ra, tehát még a filoxéra vész előtt, de már a homokveszede-

lem után 1050 holdra nőtt. Ennyi szőlőt írtak össze, 828 birtokossal, 20 020 akó fehérbor terméssel. Ugyanekkor Kecelen 780 termelő 848 hold szőlőt művelt.

Kiskörös pusztát Wattay Pál 1691-ben kapta meg Lipót császártól. 1701-ben birtokmegosztás folytán Wattay János és István birtokába került, lakossága a pusztákon szétszórta igen kis számú volt. A hatalmas terület művelésére Wattay János 1717-19-ben mintegy 700 fő telepest

## TELEPÍTÉSI SZERZŐDÉS

(Fordítás a kalocsai érseki levéltárban őrzött egykorú másolatról) régi német nyelvről magyar nyelvre

Mi alább subcribált Vattay János és Vattay István adjuk tudtára mindenkinek kiket illet, hogy megtekintve nemes Solt vármegyében Kiskörösi örökös pusztánkra szállott jobbágságnak állapotját szegény voltokat, minthogy régtől fogvást az időnek mostoha volta miatt azon pusztá mind ez ideig meg nem szállattatott, hanem mostanság engedelmlünkéből bizonyos parasztság szállott reá, azért hogy inkább – inkább gyarapodások naponként lehessen, egyeztetnek meg velünk ily formában. Hogy három esztendeig szokásszerint szabadság földesuraknak leendő jövedelmecskéje iránt endgedtetnek meg nekik általunk, mindazonáltal azon szabadság három esztendeje alatt egy esztendőben tartoznak az kiskörösi erdőért 20 rhen forintokat adni, és konyhára általuk szükségre valót, eltelvén pedig a három esztendő szabadságnak ideje anuatim fizessenek száz ötven rhen forintokat, úgy két veres karmazsin bőrt, a melyekből is négy pár csizmak kitelhessenek, és mindazonáltal a dologhoz hozzájárulván, hogy Halasi Txes János uramnak a kiskörösi mezőért általok leteendő pénznek summája ki nem telik, defalcatis adig minékünk adót ne adjanak, eltelvén pedig azon pénznek summája minden Sz. György napján tartoznak megadni a specificált summát. Azért nékik engedünk más minket mint földesurakat illető korcsmát, mézsárszéket, malombéli vámot és serfözöházat is erigálhassák a falu számára, és gabonabéli kilenczedet is nékik engedvén mindaddig míg földesúri dispitióknak fog tetszeni. Az erdőt is magok szükségére tűznek okáért élhessenek ugyan szabadosan, de másnak akár kinek sem épületre, sem pedig tűzre való fát száz forint büntetés senki közülök ne merészljen eladni, sőt inkább az erdőre oly vigyázzattal legyenek, hogy akár melyik közülök tapasztaland valakit, a ki az erdőt rontaná, hordaná, tartozik azonnal minékünk avagy emberünknek hirt adni és az jövendőben szabadságoknak idejük letelik, valamelyik közülök újabb szabadság kérésének okáért máshová transferálná magát, maga épületeit el akarná majd adni, minékünk mindörökös földes uraknak tartozzanak praevie hirt adni, úgy hogy else adhassék semminémű épületeket mindaddig, miglen hírünkre nem adatik azon dolog. Az szabadságnak ideje pedig kezdődik a dáto praesentium három esztendeig, mely szabadságban és kiadott contrastusunknak tenorában is sem mi, sem pedig maradéink őket avagy amardékit nem háborgatjuk, melynek nagyobb bizonyosságára ezen levelünket kezünk aláírásával és pecsétünkkel megerősítettünk.

Signot. Pestini 19. Mens. Majf 1713. Wattay János s. k. (P.H.) Waattay István s.k. (P.H.)

hozott a felvidékről Árva és Liptó megyéből. A telepítési szerződést, mely 1713 május 19-én kelt, az alábbiakban közöljük. Az alapítólevélben szőlőről nem esik szó, sokkal inkább a térséget borító erőkről.

Szőlőről és az utána fizetett dézsmáról az 1727-től vezetett, a bírók nevét és bíróságuk alatt főbb eseményeket tartalmazó feljegyzésben találunk említést.

1797-ben Gyalog János bíráskodása alatt van feljegyzés szőlők utáni dézsmáról, mely szőlőket 1791-ben ültették. A jobbágytelkek számának növeléséről 1813-ban megkötött egyezségben pedig Szücsi pusztá nagy részének szőlővel történő beültetésének engedélyezése volt az egyezség tárgya.

## A SZŐLŐTERMELÉS SÚLYÁNAK VÁLTOZÁSA A 19. SZÁZADBAN

Mint láttuk az újratelepüléssel egy időben, vagy a közvetlenül azt követő időszakban a szőlőtermelés helyet kapott, és az 1700-as évek második felében fokozatosan növekvő, de még nem meghatározó szerepet kapott az itteni lakosság gazdálkodásában. Elsősorban saját fogyasztást és helyi igények kielégítését szolgálta, valamint a gyümölcsössel és erdővel együtt a megindult futóhomok megkötésében, megszelídítésében volt jelentős szerepe.

Az első hivatalos statisztikai adataink 1873-ból származnak. Ekkor Kecelen 488 ha, Kiskörösön 328 ha, Soltvadkerten 604 ha szőlőültetvényt találunk, ami már mai szemmel sem elhanyagolható méret, a jelenlegi Bács-Kiskun megye területére vetítve az itteni szőlőültetvények bő 8%-át adja. Ez a terület az 1890-es évekig lényegében változatlan maradt. A filoxeravész következtében viszont két évtized alatt megháromszorozódott a szőlőültetvények területe. Legnagyobb mértékben Kiskörös területén, ahol a növekedés négyeszeres. Ebben az időben tehát ugrásszerűen nőtt az immunis homokon telepített szőlők területe.

A két világháború között alig változott a szőlőterület. Ugrásszerű, közel 50%-os területnövekedést az 1960-as évek első felében végrehajtott, a háború és az 50-es évek pusztításait pótolandó nagy telepítési-rekonstrukciós kampány hozott, és az ekkor kialakult ültetvény méret napjainkig megmaradt. Ez a területi stabilitás Bács-Kiskun megye más területein lezajlott ültetvény felület csökkenés eredményeként oda vezetett, hogy mára a három város adja a megye szőlőültetvényeinek közel egyharmadát. A hegyközségi nyilvántartás szerint Kecel, Kiskörös és Soltvadkert adta a Kunsági borvidék szőlőültetvényeinek



32%-át. Miközben a terület csökkenése volt a jellemző Bács-Kiskun megye és a Kunsági borvidék más körzeteiben, a három városban lényegében az 1965-ös szinten maradt a szőlőterület. Fontos szerepet játszott ebben az uniós csatlakozás után a támogatással megvalósuló szerkezetátalakítás, ami az ültetvényvagyona harmadának megújulását hozta. A szőlőterület változását az alábbi táblázat mutatja be.

amiből az említetteken túl a termékek feldolgozásának, közös értékesítésének feltételeit valósították meg.

A 70-es évek végére, 80-as évek elejére akkori fogalmaink szerint korszerű, nagy kapacitású borászatot hozott létre Kiskőrösön a Kossuth-, Kecelen a Szőlőfürdő-, Soltvadkerten a Jóreménység- és a Szőlőskert Szakszövetkezet. A 70-es 80-as évek fajta és művelési módváltást hozó szőlőrekonstrukció keretében megszervezték a hagyomá-

Évek	Kecel (ha)	Kiskőrös (ha)	Soltvadkert (ha)	Három város összesen (ha)	Részesedés Bács-Kiskun megye szőlőterületéből (%)
1873	488	218	604	1 310	8,00
1895	566	451	549	1 566	7,30
1913	1 213	1 671	1 516	4 400	9,80
1935	1 659	1 889	1 656	5 204	11,30
1965	2 319	2 604	2 811	7 734	17,20
1971	2 721	2 688	2 918	8 327	13,40
1984	2 912	3 323	3 283	9 518	20,30
2001	2 518	1 915	2 794	7 227	31,40
2005	2 685	2 856	3 036	8 577	24,30
2012	2 025	2 231	3 061	7 317	32,20

Forrás: Történeti statisztikai kötetek Földterület községsoros adatok KSH Budapest, 1988.; Történeti statisztikai kötetek Szőlőtermelés községsoros adatok 1873-1965. KSH Budapest, 1988; Szőlőültvények Magyarországon 2001. Településsoros adatok. KSH Budapest, 2002; BORIR hegyközségi adatszolgáltatás (2005-2012)

Annak, hogy a három város – és tegyük hozzá, hogy a Kiskőrösi Járás települései – meg tudták őrizni a szőlőtermelési potenciáljukat, vitathatatlanul óriási szerepe volt és van, hogy a 60-as évek elején az ország akkori politikai vezetése Bács-Kiskun megye vezetőinek határozott szorgalmazására és a politika számára is elfogadható megoldási javaslatokra belátta, hogy a szőlő-gyümölcsös ültetvény akkori szerkezetében nem viseli el a kolhoz típusú szövetkezeti formát. Ez a józan belátás tette lehetővé, hogy ezen a területen a nyugati típusú szövetkezeti formához hasonló szakszövetkezetek alakuljanak és működjenek. A három városban így 1960-61-ben szőlő-gyümölcsstermelő szövetkezeti forma lett a meghatározó, az évek folyamán többszörös egyesülést követően Kecelen és Kiskőrösön egy-egy, Soltvadkerten pedig két szakszövetkezetet hoztak létre. A szakszövetkezetekben a gazdák a belépést követően is sajátjukként művelték földjeiket, ültetvényeiket, a szövetkezet pedig közös beszerzéssel, szolgáltatásokkal igyekezett segíteni munkájukat. A közös fejlesztések céljára a bevételeik 10%-át fizették be a tagok,

nyos, kézimunka-igényes tagi szőlőültvények rekonstrukcióját, továbbra is biztosítva a résztvevő tagok tulajdonviszonyát. A tagok által megtermelt szőlő felvásárlók részére szervezett értékesítése, illetve egyre nagyobb hányadának közös feldolgozása és borként történő értékesítése céljából számos saját termésű bormérést üzemeltettek a fővárosban és szerte az országba. A térség szakszövetkezeteivel közösen létrehozták közös értékesítő szervezetüket és a minőség javítását segítő közös laboratóriumot.

A szakszövetkezeti forma ezzel együtt lehetővé tette a tagok önálló borászkodását is, ami megalapozta számos, napjainkban szép sikereket elérő családi szőlő-borgazdaság indulását.

A rendszerváltás jelentősen átalakította a struktúrát. A privatizáció során új szereplők léptek be, a nagy volumenű forgalmazó borászatok mellett egyre több család vállalja fel a borainak közvetlen értékesítését. Ebben a térségben termelt, zömében régi és új magyar szőlőfajták borászati újraforgalmazásával az ezerjóból, kövidinkából, cserszegi fűszeresből és a kadarkából vagy éppen kékfran-



kosból kiváló borokat állítanak elő és hoznak forgalomba. A fenti fajtákat több fórumon is életben tartják, Kiskőrösön kerül megrendezésre már több, mint egy évtizede a Nemzetközi Kadarka Grand Prix, de például Dr. Bakonyi Károly (a cserszegi fűszeres fajta előállítója) Frittmann Jánosra és Soltvadkertre hagyományozta az Országos Cserszegi Fűszeres Borversenyt is, mely napjainkra kibővült a fajta egyik szülője, az Irsai Olivér fajttal, és ezekből készült párlatokkal is. És Soltvadkert a házigazdája – váltakozva Mórral – az Ezerjő Borversenynek is. 2007 átütő sikert hozott a három város, különösen Soltvadkert termelőinek. A Magyar Bor Akadémia Frittmann Jánost az *Év bortermelőjének* választotta ezzel is elismerve azokat az erőfeszítéseket, melyeket az itt dolgozók tesznek a minőségi bortermelés területén.

### FAJTAHASZNÁLAT

Az 1965-ös statisztikai adatok jól tükrözik és jellemzik a megelőző évtizedek fajtaszerkezetét. Egyértelmű a kadarka túlsúlya, de arányai településenként lényeges eltérést mutatnak. Kiskőrösön szinte egyeduralkodó, Kecelen közel kétharmad az aránya, Soltvadkerten viszont nem éri el a 60%-ot sem. A többi fajta

is zömében pontusi eredetű. Ezen belül fehér szőlőből az ezerjő főként Soltvadkerten van jelen. Az arany sárfő, a kövidinka, piros szlanka, pozsonyi fehér található még számottevő felületen, mellettük csak mutatóban van egy kevés olaszrizling és oportó. Ez azt is mutatja, hogy a 60-as évek első felének nagy telepítései még a régi, hagyományos fajtákat preferálták, a régi térállás és művelési mód némileg módosult változatát alkalmazva.

A nagy változás a 70-es, 80-as évek rekonstrukciójával ment végbe mind a fajtahasználat, mind a művelési módok tekintetében. Ekkor vált általánossá a középma-





gas és magas kordon. Hagyományos fajtáink közül legszembetűnőbb a kadarka trónfosztása. Területe tizedére csökkent, de harmadára csökkent az arany sárfehér is, és teljesen elveszett a piros szlanka, közel kétszeresére nőtt viszont az ezerjő területe. Megjelent számos új magyar nemesítés, mint a cserszegi fűszeres, a zalagyöngye, Bianca, Irsai Olivér, és a kékfrankos.

Az Európai Unióhoz történt csatlakozás óta eltelt nyolc év ismét nagy változást hozott a fajtahasználatban. A támogatott szőlő kivágás lehetőségével élve a hagyományos, fagyérzékenységük miatt biztonsággal csak takarásos művelés mellett termelhető fajták ültetvényeitől szabadultak meg a szőlőtermelők, a szerkezetátalakítás keretében létesülő ültetvényeknél pedig előnyben részesítették a kisebb kockázattal (tél-tűrés) kevesebb ráfordítással (gombabetegségekkel szembeni tolerancia) nagy hozammal termelhető fajtákat. Ennek megfelelően tovább csökkent a hagyományos magyar fajták, így az arany sárfehér, a kövidinka, kadarka és most már az ezerjő területe is. Ugyanakkor részben a kieső zalagyöngye területeket elfoglalva ugrásszerűen nőtt a Bianca, és az Aletta, valamint tovább nőtt a cserszegi fűszeres területe. ✦

### Aranyháromszög

*Soltvadkert, Kecel, Kiskőrös és környezetük először az 1970-es években jelent meg aranyháromszöggént a hazai médiában, mint az egy főre eső, az állampolgárok által befizetett adó tekintetében országosan élenjáró körzet. Akkor dicséretre méltó volt az „aranyháromszög”. Mindez pedig köszönhető volt annak, hogy az itt élő emberek saját birtokuként művelték a sok ezer hektár szőlőültetvényt és gyümölcsösöt.*

*Az aranyháromszög kifejezés a világsajtóban a Burma- Thaiföld- Laosz határvidékein dívó, a világ heroin termelésnek alapjául szolgáló ópium termő táj meghatározására terjedt el az 1900-as években. A rendszerváltás után az egész ország borászataiban kisebb nagyobb mértékben megjelenő, az érvényes borjogtól eltérő módon előállított és borként forgalomba hozott termékekkel kapcsolatos tevékenység megjelent Kecel-Kiskőrös-Soltvadkert térségében is. Ebben az időben, a Bács-Kiskun megyében létrehozott „borkommandó” működésének eredményeként jónéhány borhamisító lelepleződött, és nagy sajtóvilvárosságot is kapott. Ennek nyomán került rá ismét az aranyháromszög név a térségre, de már más értelemben. Ez a stigma a köztudatban, de még az államigazgatás vezetői körében is a mai napig megmaradt, figyelmen kívül hagyva, hogy a három városban közel nyolcezer hektáron, a Kunsági borvidéken több mint húszezer hektáron folyik szőlőtermelés, melynek terméséből tisztességes, jó bort készítenek az itteni borászatok.*





## BÜSZKÉNEK KELL LENNÜNK AZ ADOTTSÁGAINKRA!

**Frittmann Jánost választották meg a Kunsági borvidék elnökévé, így a 2007-es Év Bortermelője, a Magyar Bor Akadémia alelnöke és a vadkerti hegyközség elnöke újabb terhet vett a vállára. Mielőtt még valaki felkapná a fejét a sok tennivalóra és állásra, jelezzük, János fizetség nélkül vállalta a feladatot, a szűkös költségvetésre tekintettel. Ahogy ő fogalmazott, ezt szolgálatnak kell tekinteni.**

Írta és fotózta: Ercsey Dániel

**Az Alföldre ma is sokan úgy tekintenek, mint egy homokos puszta, ahol csak asztali bor készíthető. Te mit gondolsz erről?**

**Frittmann János:** Egy kollégád írta le, hogy a kishitőség az alföldi terroir jelleg, de én ebben nem hiszek, vagy ha mégis így van, hát küzdök ellene. Az itteni földekről azt kijelenteni, hogy tisztán homok, pont olyan mint Hegyaljára azt mondani, hogy tiszta lösz, holott tudjuk, hogy az csak egy kis részét képezi az egésznek. Nálunk is van sárga homok, barna homok, különböző erdő- és öntéstalajok, ezek mind másra kínálnak lehetőséget.

**Ezek szerint bár a régió termelői nem kommunikálják a dűlőket, a megkülönböztetésnek mégis lenne értelme?**

**FJ:** Olyan értelemben mint mondjuk Tokajban, semmiképp. De az biztos, hogy már kezdünk rájönni, hogy a különböző területek milyen szőlőfajtáknak alkalmasak. A magasabb humusztartalmú, 32-36 aranykorona értékű földek például teljesen alkalmatlanok az illatos fajták számára, azonban igen szép rajnai rizling, vagy sauvignon blanc terem rajtuk.

**Van néhány legendás terület a környéken is. A Csábori kétsorról mit lehet tudni?**

**FJ:** A magasabb, partosabb részek, ahol általában öntéstalajokat találni, magas minőségű borokat is adnak. Persze a magasabb aranykorona érték azt is jelzi, hogy itt nyugodtan lehet gabonát is termelni.

**A fentiek alapján talán mégis lenne értelme a dűlőknek, nem?**

**FJ:** Nem feltétlenül. Egyrészt ennek soha nem volt hagyománya erre felé. Az emberek nem olyan borokat készítettek, amelyek éveken át eltarthatóak, inkább azokat preferálták, amelyeket 1-2 éven belül – inkább egy – meg kellett inni. Ez pedig nem baj. Igaz, hogy nálunk is van eltéve a fahordós ezerjóból 7 éves palack, ami tökéletes állapotban van, de a régió erőssége inkább a jól fogyasztható, gyümölcsös, néha illatos borokban rejlik, illetve a harmonikus de nem túlzó savszerkezetben. Másfelől az 1800-as években már megszülettek a helyi lehatárolások, hiszen azt már akkor is érezték a kereskedők és talán a fogyasztók is, hogy még a kiskőrösi és soltvadkerti borok sem hasonlítanak egymásra. Igaz, nem dűlőket, inkább nagyobb egységeket határoltak le, különböző szempontok alapján.

**Akkor egy azonos évjáratú és fajtájú tételnél ma is megvan ez a különbség a két település között?**

**FJ:** Igen, de ez nem elég fajsúlyos különbség, így a dülő rögtön értelmét is veszíti. Ha a különbség nem egyértelmű, akkor a dülőbesorolás nem más, csak marketing. Itt sokkal több múlik a borászatok saját, egyedi stílusán, a borokat inkább az határozza meg, nem a terület, ahonnan a szőlő származik.

#### Lehet, hogy csak marketing, de elég jól működik.

**FJ:** Nem szeretnék más borvidékek lehetőségeiről beszélni, de az meggyőződés, hogy sokszor tévúton járunk a borok kommunikációját illetően. A jó bor legfőbb ismérve, hogy szívesen megisszuk. Óriási energiákat feccölünk a múltba, de nem lehet azt gondolni, hogy a fogyasztó állandó és nem változó. Amit 150 éve jó bornak tartottak, ma nem biztos hogy megfelel a vásárlóknak. Ha a borászok mindig csak a múltat tartják szem előtt, az könnyen tévútra vezet. Ez nem azt jelenti, hogy ne legyenek büszkék a múltjukra – főként ha van mire –, de vegyék azt is észre, hogy a világ megváltozott, és folyamatosan változik is. Nálam a „történelmi borvidék” kifejezés a vörös posztó, hiszen az Alföldet rendszerint nem tekintik annak, így a fenti eszmefuttatásomra is csak legyintenek, mondván nincs mit kommunikálnom, azért nem teszem. Az első hivatalos szőlőtelepítési engedélyt Magyarországon Tiszakürtön adták ki, több száz évvel más borvidékek említése előtt. De ettől még nem mondom azt, hogy a Kunsági borvidék a legrégebbi borvidék az országban. Túl sok energiát fordítunk erre, holott az emberek is változnak, az igényeik is, és ha nem annak megfelelő borokat készí-

tünk, legyen az bármilyen kevés, túltermelés következik be. Egyszerűen azért, mert nincs rá igény.

#### Ha viszont nem ez az út az Alföld számára, akkor mi lesz az?

**FJ:** Ez egy fontos kérdés! A Kunsági borvidék frissen megválasztott elnökeként a munkám fontos része a borvidéki arculat kialakítása, a termelés és a marketing összehangolása. Nem is olyan régen felmerült, hogy itt a Duna borrhíóban ne kaphassunk többé szerkezetátalakítási támogatást, mondván, hogy egy-két éven belül úgylis elfagy a szőlő, ráadásul igazi minőséget sem tudunk előállítani. Első lépésként összefésültük az elmúlt öt év hazai és nemzetközi borverseny eredményeit, és minden bizonnyal egy kis kiadványban, egyéb adatokkal és érdekességekkel együtt meg is jelentjük majd. Egyelőre csak annyit mondhatok, hogy sok borvidék meg fog lepődni. Nagyon meg fognak lepődni!

#### Ez csak a Kunsági borvidékre vonatkozik, hiszen annak az elnöke lettél nemrég. Hogyan változnak majd a dolgok a borrhíós szinten?

**FJ:** A Duna borrhíó, bár eddig is jól funkcionált, véleményem szerint sokkal többre képes. Gyakran kérdezik, hogyan lehet három borvidéket összehangoltan egy irányba terelgetni, de ha figyelembe vesszük a szövetségek megkötésének főbb szabályait, rögtön értelmet is veszíti a kérdés. Politikailag gyakran már 1-2 közös pont is vezethet koalícióhoz, nálunk pedig a három



174

# FRITMAN SÁMUEL

BORNAGYKERESKEDŐ ÉS BORTERMELŐ  
SOLTVADKERT

Soltvadkert, 194...

Tek. Rosenberg Anna  
Debrecen

Kérem további b. megrendeléseit és ajánlom magamat  
Kiváló tisztelettel  
FRITMAN SÁMUEL

## SZÁMLA

Hordónként liter	Összesen liter	Liter ár	Pengő
515			
603			
538			
613			
654			
505		310	
585			
588			
4604	4604		14292.40
			számlabélyeg 45
			amiár
			14312.40
			melvőségöt
			lesz belőttel
			Frisson Sámuel

Küldtem b. számlájára és veszélyére

Saját érdekemben kérem az érkező árukat megvizsgálni, az esetleges kárt vagy hiányt a szállító levélben feltüntetni és ennek alapján az érkező állományon törvényszerűen jogszabályt felvéve, hogy kártérítési igényét a vasúttal szemben érvényesíthesse.

Kérem a hordókat kiürítés után azonnal kénezní, dugóval lezárni — mert ha az eső beleszik, a hordó penészes lesz — és címre Soltvadkert állomásra bérmentve, jó állapotban visszaküldeni.

borvidék célkitűzései több mint 80%-ban megegyeznek. A Kunsági borvidék elnökeként hamarosan leülök tárgyalni a Hajós-Bajai és a Csongrádi borvidéki elnökökkel, hogy közösen határozzuk meg a továbbiakat.

#### Vannak már ötleteid?

**FJ:** A legfontosabbnak azt tartom, hogy az önállóan, szigetszerűen kiemelkedő Duna borrégiós borászatok közösen kezdjék el kommunikálni, hogy ők bizony az Alföldön dolgoznak! Két éve történt meg, hogy Kecskemétről érkezett hozzám egy színészekből álló csoport. Amikor kiszálltak a buszból, az egyik művésznő igencsak meglepődött, hogy nem Villányban van. Kiderült, hogy évek óta issza a boraimat, de még soha nem olvasta el a címkén, hol is található a borászat, így ő azt gondolta, hogy villányi bort iszik. Ez így nem mehet tovább, lehet, hogy ennek egy ideig örültünk, de ma már ezen túl kell lépni, büszkének kell lennünk az adottságainkra, arra amit itt elértünk és amit még itt el lehet érni!

#### Ez közös arculatot is jelentene?

**FJ:** A Kunság esetében mindenképp, a Duna borrégióról még nem tudok nyilatkozni. De annak mindenképpen hatalmas jelentősége lenne, ha az 5-6 vezető kunsági pince egy nagyobb kiállításon vagy borfesztiválon egy pavilonban, vagy legalább egymás mellett, közös arculattal és kommunikációval bukkanna fel.

#### Ez nem csak annak az 5-6 pincének lenne igazán jó?

**FJ:** Lehet, hogy így tűnik, de nem erről van szó. Ez a néhány termelő már letett valamit az asztalra, de azt látni kell, hogy a hátszág nélkül ők – vagyis mi – sem lennénk itt. A presztízből meg lehet élni néhányunknak, de ez édeskevés. Itt el kell tartani az embereket, munkát és jövőképet kell nekik adni, el kell érni, hogy ne vándoroljanak el, mert akkor nem lesz aki művelje a szőlőt. Fordítsuk meg egy kicsit a dolgot. Mi nem ezt az 5-6 pincét akarjuk bemutatni, hanem ezeken a pincészeteken keresztül akarjuk megmutatni, hogy a Kunság mire képes. Így akarjuk nagyobbra nyitni az amúgy már nyitott ajtót a piac felé, a fogyasztók felé.

#### A munkád az elnöki szerepben csak a marketingre koncentrálódik majd?



**FJ:** Természetesen nem, hiszen egyszerre több feladatot is ellátok a borvidéken, és ezek mind összefüggnek egymással. Lényeges, hogyan tudjuk magunkat képviselni a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának a munkájában, hiszen ettől függ a jövőbeli támogatások mértéke. Úgy gondolom, hogy elnökként a feladatom nem az, hogy mint sikeres borász, basáskodjak az emberek fölött, ismétlegessem a saját eredményeimet és igyekezzem rájuk erőltetni az általam már kipróbált dolgokat. A célom az, hogy az eredményeimre támaszkodva megnyissam előttük a lehetőséget arra, hogy a saját útjukat végigjárva legyenek sikeresek. Van akinek már ennyi is elég, míg mások a lehetőségeikkel sincsenek tisztában, ott inkább arra kell koncentrálni, hogy elhiggyék, a Kunsági borvidéken igenis van lehetőség, mind termőhelyi, mind növénybiológiai, mind gazdasági értelemben egy jól prosperáló borászat, szőlőbirtok felépítésére és működtetésére, mind ezt pedig nem csupán az alsó polcon lehet elképzelni, hanem sokkal inkább a középsőn, vagyis az is cél, hogy az eddig alacsony árszinten dolgozó, ám minőségi terméket előállító borászatok merjenek egy árkatagóriával feljebb lépni, hiszen ott is megállják a helyüket.

# MEGJELENT

a Bortankönyv I- a világ borai című tankönyvünk újabb kötete  
A Kárpát-medence, Magyarország átfogó, naprakész borismertető  
A bor tudomány: geológia, biológia, kémia, fizika, filozófia, történelem

## BORTANKÖNYV II. a Kárpát-medence borai



Borkollégium



információ, online megrendelés, vásárlás:  
1026 Budapest, Pasaréti út 14., +361 2022 896  
info@borkollegium.hu, www.borkollegium.hu

Borkollégium és Borkollegium Kft.  
1026 Budapest, Pasaréti út 14.  
1026 Budapest, Pasaréti út 14.  
Borkollégium Kft. Budapest, 2021



# ALFÖLDI VÉLEMÉNYEK

**A** DunaBor Magazin korábbi számaiban olvasóink megszokhatták *Alföldi arcok* rovatunkat, amelyben a régió kulcsszereplőivel készítettünk kisinterjúkat életükről, munkásságukról. E rovatunk most nem került terítékre, de mostani számunkban is megszólaltatunk féltucat szakembert, akiket most konkrét témákról kérdeztünk, olyanokról, amelyek aktuálisak és érdekesek. (BGB)



**GÁLNÉ DIGNISZ ÉVA**  
(A termőhely és a minőség összefüggései kapcsán)

Számos szőlész és borász professzor könyvfejezeteket szentel ennek a témának, így nagyon nehéz néhány mondatban kifejteni ezt a kérdéskört. A minőségre véleményem szerint leginkább az évjárat van hatással, de ezenkívül a termőhely szerepe is megkérdőjelezhetetlen. Hálás vitatéma szakmai berkekben, hisz minden nézőpont jól alátámasztható. Már telepítéskor úgy választjuk ki a szőlőfajtát, hogy a termőhelyen, ahol gazdálkodunk a legtöbbet tudjuk kihozni az adott fajtaból. Ezért is alakult ki egy vagy néhány termőhelyre jellemző szőlőfajta, mint például Kunság, Mór: Ezerjő; Somló: Juhfark; Balaton-felvidék: Olaszrizling stb. De említhetném a Kékfrankost, amelyet az egyik legmegbízhatóbb fajtának tartok, rozé és vörösbarnak is kiváló alapanyagot biztosít, ha hozzáértően műveljük. Talán ezért is a legelterjedtebb szőlőfajta ma hazánkban. Nálunk a Kunsági borvidéken az ültetvények síkvidéken helyezkednek el. Ez leginkább a téli és tavaszi fagyoknál a szembetűnő, ugyanis a termelés biztonságát befolyásolja hátrányosan. Minden borvidéknek, így a termőhelynek megvan a maga szerepe. Úgy gondolom a Kunsági borvidék talajtípusai valamint éghajlati adottságai leginkább az üde, könnyed fehér- és rozéboroknak valamint a gyümölcsös, „jól iható” vörösborkoknak kedvez-

nek. Más borvidékeken a borokban az ásványosság jegyeit sokkal inkább felismerheti az ember, mint a mi borvidékünkön. Ez természetesen sem előnyként sem hátrányként nem értelmezhető, hisz a borfogyasztó ízlése dönti el, hogy mikor melyik bortípust részesíti előnyben. Egész egyszerűen más karakterű borokról van szó ebben az esetben. Úgy gondolom, hogy Magyarországon minden borvidéken lehet kimagasló minőségű borokat termelni, mert az ökológiai adottságaink ezt lehetővé teszik, csak fontos, hogy az ember felismerje, hogyan tudja leginkább megtalálni a közös nevezőt a termőhely a szőlőfajta az évjárat és a borászati technológia között.

**ÁDÁM GYULA**  
(A szőlőfelvásárlás és az integráció kérdésköréről)

Saját szőlővel egyértelműen érdekesebb dolgozni, mint a felvásárolt alapanyaggal, hiszen egyáltalán nem mindegy, hogyan van karbantartva egy ültetvény, hol helyezkedik el, milyen rajta a növényvédelem. Egy konténerben behozott szőlő esetében nagyon nehéz megállapítani a minőséget, kiszelektálni a nem megfelelő termést. A leghelyesebb az volna, ha a felvásárló ismerné a termelőt, tudná, hogy hol található a szőlő, mi több, szüret előtt legalább egyszer ellenőrizhetné az ültetvényt, de a viszonylag sok kistermelő esetében ez kivitelezhetetlen. A felvásárlók szerencséjére, vagy részben éppen miattuk az utóbbi

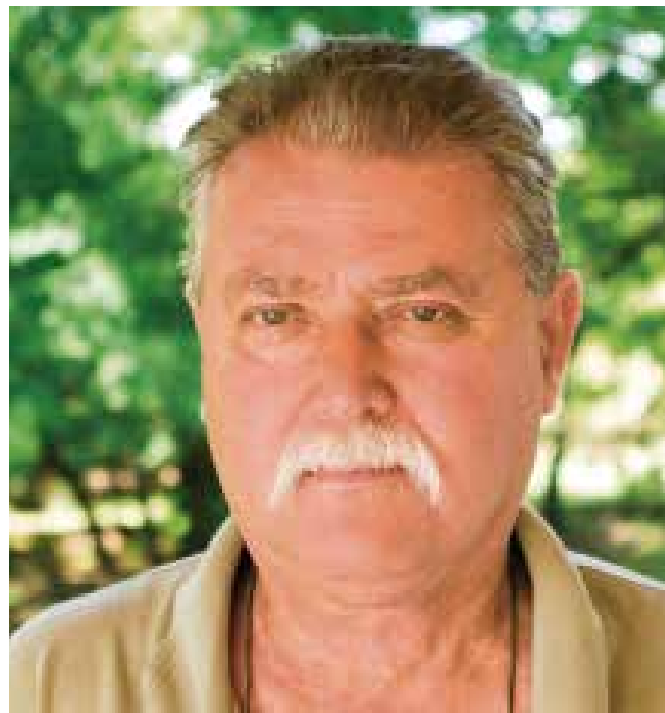


években a területek elég jól koncentráálódtak, hiszen a kicsiknek már nem érte meg művelni, vagy műveltetni a szőlőt. Ebből következik, hogy azokon a területeken, ahol belátható távolságon belül nincs borászati üzem, vagyis egy felvásárló aki ki is fizeti az árut, ott általában elhalt a szőlőtermesztés. A szőlő szállítása nem olyan egyszerű mint a gabonáé, mára pedig a távolabbról behozott termés szinte eltűnt a piacról. Kijelenthető, hogy az életképes borászati üzemek meglehetősen feltétele a szőlőművelésnek, másrészt erősen koncentrálja a szőlőterületeket a régióban. Aki szőlőtermesztéssel foglalkozik néhány hektáros területen, az előbb-utóbb beintegrálódik egy borászat mögé, mert gazdaságilag csak így éri meg ezzel foglalkozni. Persze vannak kistermelők, akik ezzel ellentétesen gondolkodnak és próbálják kihasználni a piacban rejlő lehetőségeket, de az ő helyzetük a változó felvásárlási árak és a lekötött mennyiségek miatt egyre nehezebbé válik.

**KORNÓCZI JÁNOS**  
(A szőlőtermelés megújításáról)

A Keceli Hegyközség elnökeként elég jó rálátásom van a környék szőlőültetvényeire, így a nehézségeket és a pozitív történéseket egyaránt észrevehetem. A kivágási támogatások miatt sajnos nagyon sok szőlő eltűnt a környékről, de az is igaz, hogy az új támogatási rendszereknek

köszönhetően sok az új telepítés is, így bár még mindig mínuszban van a dolog, de örömdetes, hogy sok helyen visszatelepítésre kerültek a területek. Az uniós kereteken belül tisztességes telepítési támogatások vehetőek igénybe, és úgy tűnik, hogy a környékbeli termelők igyekeznek élni is a lehetőségeikkel. Ez együtt járt a szőlőültetvények korszerűsítésével is, másrészt azonban főként olyan szőlőfajták kerültek eltelepítésre, amelyek eddig nem voltak jellemzőek a vidékre, és sajnos nem is a minőségi borkészítés felé tendálnak. Ez persze nem a támogatások hibája. A termelői oldalon igyekeznek olyan szőlőfajtákkal foglalkozni, amelyek a fagykára és a betegségekre kevésbé érzékenyek és megbízhatóan közepes termést hoznak. A minőségi borszőlőt termő fajták előretörése leginkább akkor várható, ha az innen felvásárló borászatoknak lesz szüksége rájuk. A hosszú távú szerződésekkel a termelők is vállalnák a többletmunkát a minőségi borszőlőfajtákkal, főként abban az esetben, ha ez a ráfordítás a felvásárlási árakban is megmutatkozna. Ha ezek a feltételek összeállnak, meggyőződésem, hogy a termelők is elkezdik az általam hiányolt fajta telepítését is. A palackos borok piacán szükség van a szőlőfajta nevére a címkén, a büfelejtő és hasonló nevű borok nem eladhatóak. A fajtanévhez viszont felületre is szükség van, hiába van egy borászatnak piaca 1000 hektó rizlingszilvánira, ha csak a felét tudja beszerezni, így abban bízom, hogy a hatás-kölcsönhatás elvén ha lassan is, de helyrebillennek a dolgok.



**TÓTH LÁSZLÓ**  
(A monori termékleírás fontosságáról)

Ha távolról kezdem a dolgot, az első csapást az mérte rá, hogy a rendszerváltás után nem volt szükség arra a 2-2,5 millió hektoliter borra, amit korábban a Szovjetunióba szállítottunk. Nehéz volt megérteni, hogy a tömegtermelésnek vége, az egyetlen esélyünk a magas minőségben, a hozamkorlátozásban rejlik. Miután ez sikerült, jöttünk csak rá, hogy nem elég megtanulni termelni, fel kell építeni mellé a piacot is, ami egy mezőgazdasági szakembernek sokszor nem egyszerű feladat. A fogyasztók nem maguk keresik a termékeket, nekünk kell elérnünk őket valahogy, így került a képbe a marketing, mint a kereskedelem felendítője és a vásárlás ösztönzője. Csakhogy jó minőségű termékből igen sok van a piacon, valahogyan meg is kell különböztetni magunkat, ez hozta magával például a termőhelyi megkülönböztetést, vagyis a termékleírások megszületését is. Monor és környéke például egészen egyedülálló a Kunsági borvidéken belül, hiszen nem egy magas kvarctartalmú termőtalajon dolgozunk, hanem egy vastag löszös altalajra rakódott talajon, ami leginkább a szekszárdi termőtalajra emlékeztet. Ez azonban önmagában még mindig elég kevés, éppen ezért álltunk át több mint háromszáz hektáron a biogazdálkodásra (a minősítésünk még nincs meg), abban bízva, hogy ez így együtt már átlépi a fogyasztók ingerküszöbét, és ezáltal sikerül megkülönböztetni magunkat a többi piaci szereplőtől. A következő lépcső a borok ismer-

tebbé tétele a kül- és belpiacokon, valamint a minőség elismertetése. Komolyabb megmérettetésünk még nem volt, de egyértelműen arra készülünk, hogy ha eljön az ideje, akkor a monori eredetvédelemet már csak pozitív értelemben kelljen megmagyarázni az érdeklődőknek.

**KÁLLAI GYULA (Az arany sárfehérről)**

A fajtát eredetileg egy izsáki kadarka ültetvényből szelektálták az 1800-as évek második felében, és a mai elterjedése is Izsákra és környékére tehető. Tökéletesen alkalmazkodott a helyi földrajzi viszonyokhoz, jól tűri az aszályos éveket és a kései fakadása miatt a fagyok is kevesebb kárt tesznek benne, így mondhatjuk, hogy nagy a terméshibabiztonsága. A kései érése azonban veszélyeket is rejt magában. A pezsgőgyártás megindulásával a fajta elveszítette az igazi arcát, mivel a termelők még a teljes érés előtt leszedték a szőlőt, így alig maradt olyan terület, ahonnan megfelelő érettségben szüretelt sárfehér szőlőből egyáltalán bor készült. Másrészt – és ez az előző következménye – sokan kivágták a területeiket és más, korábban érő, a pezsgőkészítésnek jobban megfelelő fajtákat telepítettek a helyére. A sárfehér továbbélésének a lehetősége az eredetvédelemben csillant fel, hiszen a meghatározott termőhelyről származó sárfehér a piacnak is nagyobb értéket jelenthet. Igaz, a termésmennyiség maximalizálása még sokakat elriaszt, hiszen ebben az esetben az éves termésük akár felét is le kell válogatniuk, ez azonban a minőségi szőlőtermelés és borkészítés egyik sarokköve, enélkül a sárfehér



sem lenne több a palackban, mint bármi más, technológiailag jól elkészített fehérbor. Sajnos a fajta termőterületei egyelőre csökkennek a környéken, mivel az olcsó kategóriában nem tudja felvenni a versenyt más fajtákkal illetve a külföldről érkező termékekkel, de a magasabb kategóriát megcélzó eredetvédett sárfehéréknek biztosan lehet jövőjük és helyük a hazai piacon.

**TAKÁCS LÁSZLÓ**  
(Kiskőrös szerepéről és helyzetéről, valamint lehetőségeiről)

Kiskőrös életében mindig is meghatározó volt a szőlőművelés, hiszen komoly hagyományai vannak, de a jelenben is fontos szerepet tölt be, mivel más munkalehetőség – a mezőgazdaságon kívül – nem nagyon van. A talaj- és éghajlattani adottságok csak olyan haszonnövények termesztését teszik lehetővé, melyeknek a gyökerei mélyre nyúlnak, és áttörve az általában száraz felső rétegeket, képesek felszívni a mélyebben található vizet is. Ez a kényszerpálya és a kialakult hagyomány együttesen eredményezte azt a termelői hozzáértést, ami ma is a legfőbb tudásbázisát adja a régió gazdáinak. A szőlőterületek erőteljes koncentrációja azt hozta magával, hogy a borvidéken Kecel és Soltvadkert mellett Kiskőrös rendelkezik a legnagyobb ültetvényekkel, ráadásul Kiskőrös lakosságának számbeli fölénye is gazdasági előnyöket rejt magában. Szerencsére a szőlőterületek csökkenése megállni látszik, a kisebb parcellákat felvásárolják, így a korábbi 3-5 hektáros birtokokkal szemben egyre inkább a 15-30 hektáros szőlőbirtokok a jellemzőek, ők a legfőbb beszállítói a borászatoknak, de sokszor maguk dolgozzák fel a szőlőt és állítják elő a végterméket is. A város szerepét tovább erősítik az itt tartott regionális, országos és nemzetközi borversenyek is, ezekkel a fogyasztók bizalmát is lehet erősíteni a régió termékeiben, valamint fent lehet tartani az érdeklődésüket, esetleg növelni is lehet azt. Egyértelmű, hogy ahol minőségi termelés folyik, ott a termékek értékesítése is könnyebbé válik, a borvidéken pedig a korábban piacra kerülő olcsóbb, gyengébb minőségű termékek eltűntek, így abban bízunk, hogy gazdaságilag is sikeresebbé válhatunk. ☘

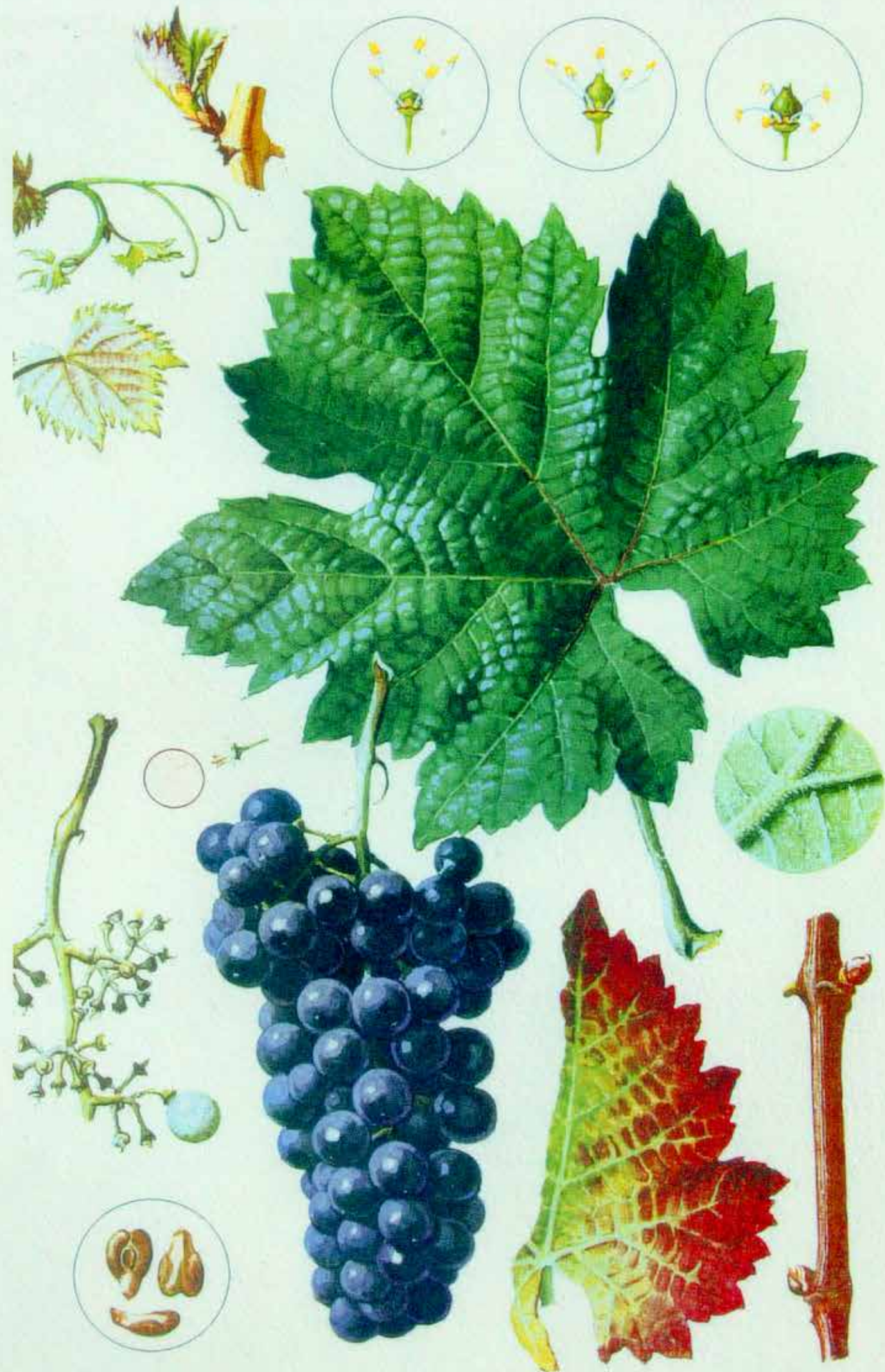
**Szigetközi Friss víz**

*A harmónia tiszta természeti kincsekben rejtőzik. A Friss Víz hazai értékünk, hozzáadott anyagoktól mentes, tiszta szomjoltó.*

*Közép-Európa egyik legtisztább vízkészletéből, mélyfúrású kutakból közvetlenül, visszaváltható üvegben palackozva kínáljuk.*

**A BORIGO Magazin hivatalos vízszállítója!**





*Kadarka*

Az összeállítást készítette: Bányai Gábor Botond

# Kadarka

## vol. 2.

2008-ban jelent meg az első DunaBor Magazin, amelynek címlapsztorija, legfontosabb témája a kadarka volt. Az utóbbi öt évben rengeteg dolog történt e témában, új kezdeményezések születtek, új eseményeken ismerheti meg a nagyközönség a fajtát, konferenciák, versenyek érik egymást a tárgyban. És nem utolsósorban, a termelők egyre több tapasztalatot szereznek, kezdik megérezni a régi és az új klónok adta valódi lehetőségeket, így a borminőség is egyre jobb és jobb. Erre a legkomolyabb bizonyíték az, hogy a 2009-es, majd a 2011-es évről olyan minőség került a poharakba országosan, amely a legnagyobb reményekre jogosít.

Öt év után tehát újra felvettük a kadarka fonalát a DunaBor Magazin oldalain is, hogy bemutassuk, hol is tartunk most. A következő oldalak kicsit talán eklektikusnak tűnnek majd, de reméljük, sok új információt tudunk így nyújtani.

# KADARKA ESEMÉNYEK MINDENHOL

**Néhány éve, mikor a DunaBor a kadarkával foglalkozott, alig találtunk olyan eseményt, ahol e fajta lett volna a főszereplő. Manapság viszont egyik követi a másikat, amely a termelők országos összefogásának, illetve néhány elkötelezett ember munkájának köszönhető. Az egyik ilyen ember Keresztes József, a Kunsági borvidék Hegyközségi Tanácsának titkára, őt kérdeztük arról, hogy miképpen is fejlődnek ezek az események.**

**DunaBor: Az utóbbi egy-két évben jelentősen fejlődött Magyarországon a kadarka-kultúra, és ezért az Alföld borvidékei nagyon sokat tettek. Ön hogy látja ezt?**

**Keresztes József:** A kadarka egy olyan alapfajtája az Alföldnek, amelyre hosszú távon is építenünk kell. Így van ez Szekszárdon is, de nyilván Arad-Hegyalján, a Délvidéken, Egerben, Villányban is, még akkor is, ha az utóbbiakon nincs annyi terület még, mint az első kettőn. Az kell, hogy legyen a célunk, hogy a kadarkában érdekelt összes felet valamilyen módon egy fedél alá hozzuk, de látjuk, hogy ez nem lesz gyors munka.

**DB: Milyen konkrét lépések történtek eddig?**

**KJ:** Már évek óta folyik bizonyos közös gondolkodás, mini konferenciák, közös kóstolók képében, és minden évben megrendezésre kerül a Kiskőrösi Kadarka Borverseny, amely nagy lépésekben fejlődik. Szintén évek óta folyik a Kadarka Szalonok szervezése Budapesten, szintén nagy sikerrel. De úgy látjuk, még tovább kell lépni.

**DB: Idén is újabb lépések történtek...**

**KJ:** Igen. Május 31-én Kiskőrös és Szekszárd képviselői együttműködési megállapodást írtak alá a kadarka rangjához méltó elismertségének elérése érdekében. Azt ezért látjuk, hogy stratégiai célok nem minden szereplő számára egyformán valósíthatók meg. Bizonyos esetekben egyes egyedi érdekek alárendelendők a közösség érdekében. Az együttműködés során a felek a konszenzus megteremtésére törekednek. Nagyon fontos, hogy a felek megállapodtak abban, hogy kölcsönösen tiszteletben tartják a kadarka érdekében eddig tett erőfeszítéseiket, valamint, hogy a hagyományteremtést szem előtt tartva támogatják egymás ez irányú te-

vékenységét, és segítik azok minél színvonalasabb megvalósítását. Vagyis nem erőltetünk rá semmit a másokra, inkább törekszünk a közös programok létrehozására, és támogatjuk borászainkat a minőségi kadarka termelésére, a kadarkához kötődő fogyasztói akciók létrehozására.

**DB: Beszéltünk már az eddig létrehozott programokról. Hogy fog ez bővülni?**

**KJ:** Létrehoztunk egy esemény naptárat, amelynek programjai a kiskőrösi Nemzetközi Kadarka Grand Prix-vel veszik kezdetüket minden év márciusában. Május végén szeretnénk majd tartani Kadarka Kerekasztalt, melynek egyik évben Szekszárd, másik évben a Hajós-Bajai borvidék ad majd otthont. Június a Kadarka Szalon időpontja, amely szokás szerint Budapesten, a Vajdahunyadvárban lesz. Augusztus lesz a Kadarka Konferencia hónapja Kiskőrösön, míg október elején szeretnénk tartani a Kadarkák Kertje című programunkat, ugyancsak Budapesten, a Jókai Villában. De mindenki a maga területén kezdeményezheti, szervezheti, és támogathatja a kadarka hírnevét erősítő rendezvényeket, és egymást meghívhatják ezen eseményekre.

**DB: Új elem a Kadarka Körök megjelenése is...**

**KJ:** Az ötletet a budai vörös érdekében alakult Kadarka Kör-től vettük. Azt javasoljuk a kadarkával érdemben foglalkozni kívánó borvidékek, települések termelőinek és a kadarka iránt érdeklődőknek, hogy alakítsák meg a saját kadarka körüket. Mi Kiskőrösön alakítottuk meg, ahol Csengődi István vezetése mellett egy lelkes társaság fáradozik a kadarka érdekében. Ha majd lesznek kadarka körök, akkor értelme lenne egy Kadarka Szövetség létrehozásának, ami kibővíthetné a Kiskőrös-Szekszárd együttműködésének kereteit, és integrálhatná a határon áthúzódó DKMT-s együttműködést is.



**BUZA PÉTER (A KADARKA KÖRRŐL)**

A huszonöt főből álló Kadarka Kör egy civil kezdeményezés, zártkörű asztaltársaság, mely a hajdan híres *budai vörös* feltámasztását tűzte ki célul maga elé. Ennek a fűszeres vörösbornak a legfontosabb összetevője a kadarka volt, ez egészül ki némi csókaszőlővel és kékfrankossal: a fennmaradt leírások szerint ezek a fajták is alkotóelemei voltak Buda legismertebb borának. Persze a mai Etyek-budai borvidék nem fedti le az eredeti budai, pontosabban Buda-sashegyi borvidéket, ami Szentendrétől Budafokig húzódott. Ezek a területek ma jórészt be vannak építve, de például Üröm és Pilisborosjenő vagy Budakeszi határában még vannak olyan dűlők, amelyek eredetileg a Budai borvidékhez tartoztak és még nem parcellázták fel őket építési teleknek. Így tehát elmondható, hogy a *budai vörös* mellett a Buda-sashegyi borvidék újjáélesztése is a feladataink részét képezi, igaz nem ebben a formában, a cél inkább az lenne, hogy az Etyek-budai borvidék budai körzetéhez csatlakozva lehessen majd újra létrehozni a főváros hajdan legismertebb, országos, sőt nemzetközi hírű borát. Mi a Kadarka Körben rendszeresen találkozunk, kóstolunk és vacsorázunk együtt, azért, hogy a közös álmunkhoz támogatókat találjunk. Részt vettünk egy kultúrtáj rehabilitációban is, egy történelmi kertben, Jókai Mór régi szőlőskertjében telepítettünk az ország különböző borvidékei szőlészeinek oltványaiból mintegy nyolcszáz tő kadarkát és csókaszőlőt, de a jövőben ez kiegészül majd némi kékfrankossal is. *Kadarkáink kertje* a Duna-Ipoly Nemzeti Park támogatásával valósult meg, évente egyszer, október első péntekjén ide várjuk a Svábhegyi Szüretre a hagyományok iránt érdeklődő közönséget.

**GULYÁS FERENC (A KADARKÁRÓL)**

Sajnos a régi kadarka klónokból errefelé kevés maradt meg, ráadásul a tömegtermelés időszakában a kadarkát is felvitték magasművelésre, ahol értelemszerűen nem lehetett betakarni, így hát gyakran elfagytak a szőlők. Ha visszavinnénk bakművelésre, újra szépen teremne, de erre egyelőre kevés a hajlandóság. Anno a TSZ-ben 266 hold kadarka volt, azt mind felvitték magasművelésre, vagy kivágták, a termésátlagot pedig 80-90 mázsára emelték holdanként, így a végeredmény leginkább a szőlőtőként átréselt cukros vízre hasonlított. A kadarka klónok kérdése is nagyon érdekes, hiszen a Csongrád környéki régi kadarkák íz- és illatvilágát egy mai villányi

vagy szekszárdi kadarkában sem találom. Ezek a gyakran nagy testű, sötét kadarkák bár tökéletes borok, de számomra mégsem igazi kadarkák, mintha a folyamatos szelekció és nemesítés ennek a szőlőfajtának a lényegét szüntette volna meg. Szerencsére egyre többen gondolják így ahogy én, az előbb említett borvidékeken is, úgyhogy talán van rá esély, hogy ez a fajta újra az eredeti arcát mutassa a fogyasztóknak. Itt a vidéken is leginkább az idős, száz évesnél idősebb tőkék mutatják a legszebb arcukat. Sokan azt gondolják, hogy a népnyelvben fennmaradt névváltozatok (keselykadar, kudar, nemeskadar) egyben klónokat is jelöltek, én azonban azt látom, hogy az elnevezés inkább évszázadfüggő volt, ha esős és hűvös volt az ősz és nem érett be a szőlő, akkor volt a keselykadar, hosszú és meleg ősz esetén azonban csak kudar, különleges évszázadokban, magas cukorfoknál pedig nemeskadar termett a tőkéken. Kicsit olyan ez a fajta mint az ember, szívós, talpra áll a nagyobb vész után is – gyakran olyan helyeken is találni kadarka tőkét, ahol már ötven éve kipusztult a szőlő, nem gondolják, sőt katonai gyakorlótér volt évtizedeken át –, szeretni is úgy lehet ezt a bolond szőlőt, akár egy jó barátot.



# Kadarka

**H**osszú időn át a magyar szőlészeti és borászati kultúra meghatározó fajtája volt a kadarka. A budai (Tabán), csongrádi, kiskőrösi, soltvadkerti, szekszárdi, vaskúti és villányi kadarka is híres volt, és az Egri és a Szekszárdi Bikavér egyik alkotója a kadarka ma is. Az 1960-as évektől indult nagyüzemi tömegtermelés majdnem elfeledtette velünk ezt a fajtát, de szerencsére több borvidéken a szőlőt kedvelők megtartották ültetvényeikben, így megmenekült a kipusztulástól. A fajta nem magyar eredetű, mégis ma már mint *hungaricum* éli reneszánszát.

A kadarka a Földközi-tenger vidékéről indult hódító útjára és főként a Balkánon terjedt el. Nagy felületen termesztik ma is Albániában, különösen a a Shkodari tó környékén, Macedóniában, Bulgáriában, Szerbiában és Romániában is. Magyarországra is a Balkánon keresztül került, a várnai csata (1444) után a török uralom elől nagy tömegben menekülő és hazánkban letelepülő rácok hozták magukkal, de nem csak magát a szőlőfajtát, hanem annak termesztési és borkészítési módját is elterjesztették.

A kadarka két úton haladt északra. Az egyik útja a Szerémségen, Villányon, Pécsen, Szekszárdon, Budán, Szentendrén majd Gyöngyösön át Egerbe, a másik útja a jeles történelmi borvidékünkön, Ménesen (Arad) át vezetett. A rácok Buda visszafoglalása (1686) után a Tabán területét tették a kadarka termesztési kultúra központjává. A Trianon előtti Nagy-Magyarország területén a szőlőültetvények több mint 60%-a kadarka volt, és ez a terület a filoxeravészig fennmaradt, majd fokozatosan csökkent az 1960-as évekre.

A filoxeravész idején (1875-től) a hegyvidéki szőlőkben a kadarka kipusztult. Ekkor a homoki szőlők telepítése fejlődött, mert a homokban nem él meg filoxéra, ugyanakkor a kadarka gyökérzete hosszú és szerteágazó, így jó vízkereső és vízfelvevő, ezért a homokon jól fejlődik.

Ez a fajta rendkívül egyszerű körülmények között termesztethető akár homokon saját gyökerű ültetvényben, akár kötött talajon (lösszön) oltványokon. Edzett, a száraz termőhelyi körülményekhez rendkívül adaptív fajta, erőteljesen nő, tőkéi, egyenesen és vitálisan növekvő hajtásai alkalmasak a karós támasz nélküli gyalog-, fej- és bakművelésre. Nagy gyökérrendszerével átszövi a talajokat, ahonnan vizet és mindenféle tápanyagot vesz fel, talán ezzel is magyarázható

borának sokarcúsága, mivel a bogyók íz- és zamatanyagai, színanyaga és savai a talaj hatására változatosan és gazdagon alakulnak ki. Jól tűri a hosszabb száraz periódusokat, érdekes a növényi alkata: leveleinek fonákja gypjasan és bársonyosan szőrös, így e szőrzet pedig olyan mikroklimát alakít ki a légcserenyílások körül, amely vízhiány esetén kedvező vízháztartást eredményez. Fő- és melléktrügyei igen termékenyek, a fűrtterhelése szakszerű rügyterheléssel szabályozható.

Sajnos a kadarka termés- és minőségbiztonsága rendkívül ingatag a kontinentális éghajlaton, ugyanakkor a globális felmelegedés újra segítheti elterjedését. Rügyei és vesszői fagyérzékenyek, termése és vesszői későn, október végén érnek, nagy a hő- és fényigénye, ezért hosszú tenyészidejű. Bogyóinak fogyatékosága között kell felsorolni a héj vékonyságát, ebből adódó könnyű berepedését majd rothadását, a napfényben szegény és csapadékos vagy száraz évszázadban a héj kevés színanyagát. Fürtjei és bogyói többségükben nagyok, csemegeszőlőként is jól fogyasztható. Különlegesen kedvező évszázadban csodálatos ízű, színű és mennyiségű fűrtöket terem. Száraz és meleg őszön a kadarka bogyói aszúsodhatnak az aszúbogyókból pedig különleges aszúbor készíthető. Kevésbé jó évszázadban akár rozé, akár siller borként is különösen finom és sajátos bort ad.

Mivel a kadarka fontos és nagy felületen termesztett fajta volt a II. világháború után, a nemesítése is jelentős volt, mind a szelekciós, mind a keresztezéses eljárás. A kadarka igen variabilis, ezért szelektálható fajta. A szocializmusban a szelekciós cél a nagy fűrtöt és nagy bogyót adó tőkék kiemelése és felszaporítása volt, ma a minőségi tulajdonságokra (laza fűrt, kis bogyó, sok színanyagot és cukrot termelő fűrt) szelektálnak.

Szekszárdon a Heimann Családi Birtokon kezdődött kísérlet a 2000-es évek közepén, közel 30 kadarka klónnal. Ezekből 2007-ben lett először bor, külön szüretelve, külön, de ugyanúgy feldolgozva készültek el, majd ezek a tételek kerültek folyamatos kóstolásra. Az eredmények már látványosak, hiszen a 2009-es évszázadban – bár nem közvetlenül e kísérletek hatásaként – olyan kiegyenlített magas színvonalú kadarkák születtek Szekszárdon, amely tény bizonyítja, hogy hosszú távon e fajta lehet a borvidéket megkülönböztető fajta.



# SZEKSZÁRDI KADARKÁK

**DunaBor:** Szekszárd vezető fajtái és borai olyan hungarikumnak tekinthető Kárpát-medencei fajták, melyek egyediséget képesek biztosítani a borvidéknek, a kadarka, a kékfrankos és a bikavér afféle szekszárdikumok. Hogyan viszonyul a borvidék ehhez a kiváló adottsághoz és milyen keretet biztosít a fejlődéshez a termék-leírás, azaz az elkészült új eredetvédelmi rendszer?

**Posevitz Ilona (Schieber Pincészet):** A kadarkánál kezdeném, ahol rendre felmerül a kérdés, hogy lehet-e a kadarka nagy bor, amiről azt gondolom, hogy erre a kérdésre nem lehet válaszolni, sőt, szerintem nem is az az igazán fontos kérdés, hogy lehet-e a kadarka nagy bor. Fontosabb, hogy az identitásunk részévé kell tenni, mint mondjuk a sárközi mintás ruhát, amit nem fogok minden nap felvenni, de része az identitásomnak, a kultúrámnak, és senki nem tudja megkerülni, aki ide jön. A stílusbeli kérdések (például a fűszeresség, vagy a vastagság, avagy a klónok kérdése) csak azután jönnek, hogy a fajtát megkerülhetetlen alapértékként határoztuk meg. Úgy vélem, „filozófiai síkon” azt az egységes álláspontot kellene képviselni, hogy a kadarka magától értetődő értéke Szekszárdnak, amit az ideérkező gondolkodás nélkül meg fog venni, mint evidenciát.

**DB:** Amikor bő évtizede elkezdünk a borúságírással foglalkozni, a kadarka még mostohagyereknek számított: az akkoriban a piacon forgó kadarkák élvezeti és beltartalmi értéke olyan szerény volt, hogy nemigen lehetett-kellett számolni velük, mint komoly borok-

kal. Aztán amikor piacra kerültek a 2009-es szekszárdi kadarkák, afféle heuréka-élményt éltünk át, áttörés történt, a kadarkák nagy számban elképesztő színvonalat, színességet és komplexitást, ugyanakkor egységes képet mutattak. Mintha ekkorra érett volna be a munka, ami egy szerencsés évjáratban megmutatta, hogy a kadarkával számolni kell, és bizony képes a nagyon nagy borra. Ezt a '11-es évjárat csak megerősítette. Mintha ez még mindig vitatott kérdés lenne, pedig szerintünk eldőlt.

**Heimann Zoltán:** Három konkrét kijelentést is lehet tenni a kadarkáról az elmúlt évtized tapasztalatai alapján. Az egyik, hogy a P 9-es klón nem véletlenül válogatódott ki anno, bizony az egy jó fajta, kijelenthető, hogy szükségünk van rá. A második információ: minél öregebb egy (kadarka)-tőke, annál izgalmasabb és komplexebb bort ad. A harmadik: már látszik néhány újonnan szelektált klónnál, hogy kiváló képességei vannak. Ez a munka most is folyamatosan zajlik, a válogatásnak még messze nem értünk a végére. Megjegyzendő, hogy van egy-két olyan szőlőfajta, ami 5-10-15 %-ban hozzáadva a kadarkát rendkívül előnyösen egészíti ki, ilyen például a csókaszőlő vagy az olasz kadarka. Ez a mozzanat egészen friss, kevés tapasztalatunk van, még keressük a határt és az egyensúlyt, hogy mikor fokozzák a kadarka kedves eleganciáját (ami szerintem alapvetően borkósav-gerincű), és mikor fordítják túlzott cserességsbe-sötétségbe-testességbe, egy kvázi-bordói irányba. Itt az egyensúly és a konszenzus megtalálása szerintem még több évet igényel.

**Takler András:** Egyetértek azzal, hogy nagyon fontos a kadarka, nekünk ez a gyökerünk és mindenképpen az egyik olyan fajta, amely képes bemutatni a borvidék adottságait. Szerintem annak a szakmai útnak még nagyon az elején vagyunk, amin azt vizsgáljuk: milyen fekvés, milyen talaj és milyen klón illik egymáshoz leginkább. Mégis úgy vélem, a kadarka mindig inkább egy kiegészítő fajta lesz! Volumenben és értékben soha nem fogja tudni betölteni azt a szerepet, amit a kékfrankos és a bikavér. Teljesen egyetértek a kadarkának azzal a szimbolikus jelentőségével, amiről itt több kijelentés elhangzott, de ha például a saját pincénk export-tevékenységét nézem, azt látom, hogy a kínai piacon a bikavér és a kékfrankos gyönyörűen halad előre, a kadarkáról pedig ezt nem lehet elmondani.

**DB:** A kadarka egyedivé és színessé vált az utóbbi években, már lekörözte a magyar pinókat, meglegőzik vajon a mellékszereplő státuszával?

**Heimann:** Tényleg kimondhatjuk ma már, hogy a pinot noir nem ide való, de a kadarka mennyiségben, volumenben mindenhol 10-15 % között mozog, és nem is akar sokkal több lenni. Fontos megjegyezni, hogy nagyon az elején vagyunk

a kadarka új történetének, még mindig keressük az utat, kísérletezünk, hogy melyik klónt használjuk, hogy ászkolás után beletegyük-e acéltartályba, vagy netán fordítva, hogy meddig maceráljuk a törkölyön, satöbbi. Tíz éves csoda-kadarkák vannak, noha minden ellentmond ennek, mert a fajta se testben, se tanninban, se alkoholban, se savban nincs arra predesztinálva, hogy sokáig éljen.

**Vida Péter:** Szeretjük a kadarkát, de ez is komplex kérdés, amiben a gazdasági tényező is benne van. Nem lehet egy ültetvényt az érzékeny, kényes és kiegyensúlyozatlan kadarkára alapítani, mert akkor egy rossz év romba döntené a pincészetet. Bizonyos évjáratokban könnyed, mély, színes, fűszeres világcsoda, bizonyos évjáratokban meg semmivé válik, és valahogy meg kell élni! A legtöbb embernek a kadarka szóra az ugrik be elsősorban, hogy sörös kupak, literes üveg, táncoló házaspár... Ettől távolodunk, ma már kiváló kadarkákat tudunk mutatni, de a piacot is meg kell győzni arról, hogy valami megváltozott.

**Takler András:** Ide tartozik, hogy lehet egy kadarka a leg szebb bor a világon, sohasem fogják úgy értékelni árban, mint egy kékfrankost vagy bikavért.





Írta: Csíki Sándor, Fotózta: Teszár Ákos

# AZ ÍZEK KIRÁLYNŐJE

## Paraszti édes tészták, sütemények, torták

*„Mindenütt azt tapasztaltam, hogy a gazdasszonyok a tészták készítését tartják legnehezebbnek, és arra legbüszkébbek, ha jó és díszes süteményt tudnak készíteni. E rovatban egy halmaz olyan tészta leírásával szolgálok, a melyeket leírás nyomán egytől-egyig könnyen meg lehet készíteni.” (Zilahy Ágnes, 1892)*

A „sütőcukrászati termék” elnevezéssel jelölt élelmiszerek általános jellemzője, hogy valamiféle liszt felhasználásával készülnek, meghatározó alkotórészük a cukor (vagy más édesítő anyag) és elkészítésük lényeges mozzanata a tésztakészítés és a sütés. Bár ez süteményeink nagyobb részére igaz, szép számmal akadnak kivételek is, hiszen a sós teasüteményekben, pogácsákban nincs cukor, a habcsókokban nincs liszt, legfeljebb mandulaliszt (macaron), vagy keményítő (Pavlova), és az ostyák, palacsinták folyós anyaga is csak tágabb értelemben nevezhető tésztának, bárhol is süssék, a cukrászüzemben, vagy a háztartásban.

### A FÜSZERTŐL A NASSOLÁSIG

Ételválasztásunkra a természeti adottságok, a gazdaság, a vallás, a hagyomány, az életkor, a divat is hatással van. Az édes ételek esetében mindehhez az energiagazdag élelmiszerek iránti olthatatlan vágyunk is társul, különösen az európai népesség körében. Az édes íz élvezetének lehetősége mindig is szoros kapcsolatban állt a vagyoni helyzettel, a gazdag társadalmi rétegek több édes ételt ehtettek, és ettek, többet ingyenckedhettek, mint a szegényebbek. Az édes ízű élelmi-

szerek fogyasztásának gyakorisága és népességen belüli elterjedtsége együtt nőtt a nád-, majd a répacukor hozzáférhetőségével, olcsóbbá válásával, az életszínvonal emelkedésével.

A cukor a középkorban leginkább csak fűszerként, a kora újkorban gyógyszerként volt használatban, majd a nemességet és a polgárságot követve, de végül a parasztság körében is az élvezeti termékek (tea, kávé, csokoládé, édes tészták) hozzávalójává vált. Az évszázados lemaradás miatt az édes tészták, sütemények, torták „a legújabb réteget jelentik a magyar parasztság étkezésében, és rendszerint valami alkalomhoz, ünnephez kötődnek.” (Balassa-Ortutay) Az elmúlt kétszáz esztendő változásait a statisztika is érzékelteti. *Kisbán* adatai szerint az éves cukorfogyasztás 1830-1850 között évi 0,5 kg, a „boldog békeidők” (1867-1914) kezdetén 1,0 kg, majd a korszak végén már ennek nyolcszorosa (8,0 kg), az 1930-as évek végén pedig 11 kg feletti (napjainkban > 40 kg).

### A KEZDETEK

A hazai parasztság süteményeiről az 1300-as évektől kezdődően akadnak ismereteink. A jobbágyokat terhelő föl-

desúri szolgáltatások korabeli leírásaiban (urbárium) ekkortól találkozhatunk először a szláv eredetű kalács szóval, amellyel a kenyér ünnepi, finomított kivitelű, formázott rokonát jelölték. Hasonlóan régi, már a középkorban is készített süteményfajtáink a pogácsa, a lepény, a béles, a laska, és a fánk is, ami azonban az értékes zsír (olaj) használata miatt, ekkoriban még leginkább csak a gazdagok asztalán fordult elő. A fánk rokona, a csöröge (forgácsfánk), ugyancsak a kalács elterjedté válásának idején, a 16. század második felében jelent meg, ahogy az ősmagyarnak tartott rétes ősei is valójában csak a török hódítókkal, a Mohácsi vész után (1526) bukkannak fel a Kárpát-medencében.

A 19. század előtti paraszti süteményekről legtöbb-  
ször csak akkor tudunk, ha az urbáriumokban szerepel-  
tek. A 19-20. század ünnepi és köznapi édes tésztáiról,  
süteményeiről azonban már jóval több adat áll rendelkezésünkre. Ezekből jól kirajzolódik, hogy az elmúlt két  
évszázad már nem csupán a magyar konyha paraszti inno-  
vációjú, gulyás/pörkölt/paprikás szimbolizálta világával,  
de az édes ízek, tészták köznépi elterjedésével is szemléle-  
tesen jellemezhető. A 19. század elejének töltött réteseitől,  
fedett béleseitől, a húszas-harmincas évek erősen cukro-  
zott reggeli tejeskávéján át, így jutunk el egészen napjaink  
ország-tortájáig. S, miközben a földből élők száma drasz-  
tikusan csökkent, a polgári konyhával gazdagodott és  
finomodott paraszti konyha öröksége tovább él.

### A LEVELEN-SÜLT

A 19. század végén az Erdélyben élő Zilahy Ágnes *Valódi magyar szakácskönyvében* (1892) „A tészták” fejezetben az ünnepnek számító disznóvágások időszakához kötődő farsangi fánk az első a sorban. Ezt a kalácsok, majd az aranygaluska, s több tucat más, összességében csak az „urizáló” polgári konyhákra jellegzetesnek tartható tészta-recept, sőt fagylaltok, pudingok leírása követi a 19. század végéről.

Zilahy „a legrégebb magyar tészta” alcímmel *A levelen-sült* receptjét közli. Ma is ismerősen csengően írja, hogy „Most a mikor az idő és a munka mindenkinél pénz, még a gazdag vidéki földbirtokosok házaiban sem igen teszik, hogy a levelen-sült kedvéért két nő cselédet fél napig e tészta készítésével kizárólag foglalkoztassanak. Pedig a levelen-sült kiváló, sajátosság jó íze miatt, minden magyar uri háznál a legelső sütemény volt.”

A levelen-sülthöz sűrű palacsintatésztát öntöttek megvajazott káposztalevekre, majd a kenyérvető lapátot a kemencében égő tűzhöz közelítve, a tésztát percek alatt kisütötték. A káposztaleveleken sütés a paraszti konyhá-



ban jól ismert, egyes vidékeken ma is fennmaradt szokás, miközben azt is tapasztalhatjuk, hogy jellegzetesnek tartott süteményeink az évszázadok során mily' sokat változtak, finomodtak. Ebben a technológiai változások

(új tűzhelyek, malomipar), az új összetevők, a sütőporok, a préselt élesztő, az olcsó cukor, az új lisztek a divat és az életszínvonal emelkedése is szerepet játszott. A kalács, béles, rétes, a lepények, a palacsinta, perec, ostya, fánk,

pogácsa, az öntött tészta, a hájas tészta, a cukros sütemények és torták csupán egy szeletét képezik a ma már leginkább csak érzeink kielégítését szolgáló, mindennapjainkat megédesítő élelmiszereinknek.



## RÉTESEK

A rétes a parasztkonyha ünnepi étele, a klasszikus magyar éttermi ételsor, a „magyaros menü” desszertje. Nem a legősibb édes tésztánk, ám a készítését övező becsület mégis a lista élére helyezi. Zilahy Ágnes szerint (1892): *„A gazdasszonyok ezt az igazi magyar süteményt sehol a világon, rajtunk kívül, nem tudják készíteni. Ehhez a legfrissebb és legfinomabb lisztet kell használni; ha a liszt valahol nedves kamarában, vagy pinczében sokáig állott, ne is kísérsünk meg belőle rétest gyúrni. Ennél a tésztánál ugyanis fő és első kellék a jó minőségű liszt.”* A hazai búza kiválóságába vetett hit az elmúlt évtizedekben erősen megkopott, ám a rétes továbbra is a háziasszony büszkesége maradt. A házi, húzott rétes tésztája ma leginkább rétesliszt, sertészsír, tojás, só, víz (néhány csepp ecet) felhasználásával készül, azonban a korai, még töltelék nélkül változatokban lisztből, írósvajból, tejből és vízből készítették a tésztaréteget, amiből a „rétes” összeállt.

A rétes-töltésben az áttörés a 18. század második felében következhetett be, amit az is alátámaszt, hogy a 19. század elejére már a maihoz nagyon hasonló módon, asztalon nyújtva, töltve, terítővel feltekerve készült a rétes. A töltelék az évszaktól és a vagyoni helyzettől függően változott és káposzta, tarlórépa, kásafélék (köles, rizs, hajdina), de még bab is kerülhetett a vékony tésztarétegek közé. A túró és a mák is ekkor terjedtek el.

A kerek sütevények miatt a rétest kezdetben leginkább csigaalakban feltekerve sütötték, mint az a Balkánon, Görögországban (spanakopita) is elterjedt. Később, a szögletes sütevények megjelenésével a rúd alak vált elterjedtté, ahogy ma is. A 20. századi olcsó cukorral az ízlés is rohamosan változott. Ezzel kölcsönhatásban az édes töltelékek is tovább gazdagodtak és gyakoribb lett a gyümölcs (alma, cseresznye, meggy, szilva), az aszalt gyümölcs (szilva, mazsola) és a lekvárok használata. S, hogy a parasztrétes mégse legyen száraz, hanem inkább lédús, a töltelék, tésztát tejfellel is meglocsolták.

## KALÁCSOK

A kalács a kenyér úri rokonsága, a gazdag testvér. Említése a 14. századtól fordul elő. A 19. században sokfelé már a kenyértől külön kemencében sütötték, ugyanott, ahol a kacsát, libát, kisebb húsokat. Kezdetben még töltelék nélküli volt és a kenyér tésztájából szaggatták ki. Alakja kerek, vagy kerekre formázott, fonott volt. A legjobb, a lehető legfehérebb (búza) lisztből, később,

a malomipar fejlődésével, pedig már külön „kalácslisztből” készült, akárcsak a 19. század elejének rétesei. A módoságtól függően tojással, vajjal, tejjel is gazdagodhatott, amivel a kenyértől való elkülönültsége még határozottabbá vált. A rétesekhez hasonlóan, a 19. század fordulójától terjednek el a töltött változatai. Sűthetjük kemencében, sütőben, de parázs felett is (kürtöskalács). Formái szerfelett változatosak, dekoratívak, és a kerektől a hosszúkás felé alakulva változtak. A kalács, és süteménysütésben a gyári, sajtolt élesztő megjelenése, majd a boldog békeidők időszakára eső, 1870-es évektől kezdődő elterjedése is számottevő változásokat hozott.

A kalácsokat leginkább mákkal, dióval, lekvárral töltötték. Gróf Gvadányi József Egy falusi nótáriusnak budai utazása (Rontó Pál) című művében (1788) a kalács nyolc helyen fordul elő. Köztük akad, ahol a sódarral együtt: *„Hogy útra kalácsot süssön, parancsolta,/ Ehhez egy pár sódarral főzessen, mondotta;”* Gvadányi műve kalácsot, lángost, cipót, káposztás rétest, kapros túróval töltött bélest is felsorol, majd a sort így folytatja: *„Tekenők töltek meg mákos kalácsokkal,/ Rántott csöregékkal és lelkes fánkokkal.”* Az idézet megerősíti, hogy a töltött („lelkes”) fánkok, kalácsok és rétesek, az elterjedt vélekedéssel ellentétben nem a 19. század elején jelentek meg, hanem már azt megelőzően is előfordult a nemesi udvarokban, bár az is kétségtelen, hogy az új ételek paraszti konyhában való meghonosodásával többnyire csak jelentős késleltetéssel számolhatunk. Az ünnepi kalácssütés mindemellett az Alföldön volt a leggyakoribb. Szombaton délutánonként rendszeresen kalácskészítést dagasztottak, amelyből kalács, lepény, vagy béles is készíthetett.

## BÉLESEK

A bélesek olyan sütemények voltak, amelyeknek alsó és felső tésztája közé töltelékot tettek. Misztótfalusi Kis Miklós *Szakátsmesterségnek könyvetkéje* című (1695), középrétegeknek szóló, a magyar nyelvű szakácsirodalmat bő egy évszázadig uraló művében alma, dió, egres, káposzta, körtvély, ostya, szilvás, túros és „veres” (ribizlis) béles fordul elő. A bélesekot sütötték kemencében és serpenyőben, vajon is. Kedveltségüket (és a korabeli ízlést) jelzi az is, hogy az édes töltelékű bélesek még a sütökhöz sem voltak szokatlannak. Bár a bélest a 17. század elején már az erdélyi piacokon is árulták, Erdély paraszti konyhájának mégsem lett olyan hangsúlyos része, mint az ország más részein.

A béles tésztája kezdetben egyszerű, kelesztetlen, sokfelé csak só, víz, (búza)liszt az összetevői. A tész-

tát vékonyra (3-4 mm) nyújtották, töltötték, hajtogatták, kemencében, esetenként még káposztalevélen is sütötték. A forró bélest aztán ruhával takarták, hogy a gőzben megpuhulhasson. Helyenként tejföllel, tejfölös zsírral is megöntözték, mint a rétest. A béles, akárcsak a többi tészta, lehet ünnepi és köznapi is. Gazdagabb változataiban, mint az valamennyi tésztaétnél általános, már megjelenik a tojás, a tej és a zsír (vaj, disznózsír) is. A béles evolúciójának része, hogy ahol a készítése hagyomány maradt, ott a kelesztetlen változatokból a 20. századra már a komplexebb és rangosabb kelt tészták lettek, mint a Tiszántúlon és a Felvidéken is.

### LEPÉNYEK

A bélessel lelki rokon, ízesítőkkal gazdagon megrakott lapos lepények leginkább már csak kelt tésztából készültek. Kerek, töltött lepényeket az Alföldön és a Felvidéken is sütöttek, kemencébe vetve. A töltelékek közül a káposzta, sós, borsos túró a legnépszerűbb, de a káposzta, mák és a kásafélék is elterjedtek. A 19. század végétől a túrót krumplival is dúsították és a dunai svábok körében különösen népszerű szilva (szilvaslepény), majd a lekvár is előfordult és megjelent minden lehetséges süteményben. A lepény tölteléke lehet tésztával nem fedett (ünnepi lepények Erdélyben és Felvidéken) és lehet tésztával fedett is.

A lepény népszerűségét mutatja, hogy a 18. századi debreceni lepénysütők már céhbe is tömörültek. A gyomor és a szerelem összefüggésében a lepénysütés és a legényfogás is hamar egybeforrott, amit a következő debreceni versrészlet is mutat: „*Tepsibe sütik a lepényt, / Úgy csalogatják a legényt.*” A szombat délután gyúrt kalácstésztából sült lepény a 20. század elején is népszerű az Alföldön.

A lepények között, egészen a múlt század elejéig megbecsültnek számítottak az önédésítő kukoricalepények is, köztük a ma már különlegességnek számító málé. Ennél, a kukoricalisztet forró vízzel keverték, melegen tartották, egy éjszakán át pihentették, majd reggelire megsütötték, amivel az Alföldre jellemző, hétköznapi is süthető, olcsó, tápláló és édeskés lepényt kaptak. A Kárpát-medence különféle tájain zsír, tej, aludttej, savanyú tej, cukor és tók is kerülhetett bele.

A Duna-Tisza közén a tápláló, zsíros, édeskés prósza a jellemző. A kukoricamasszát számos alakban, káposztán, tésztán (laska) is sütötték, de – ha sűrűbbre készítették – akár még pogácsát is formázhattak belőle – édes-sós átmenetként az újkori parasztkonyha leggyakoribb köz-

napi süteménye, a búzalisztből készített és változatos sós pogácsák felé, amelyekről ezúttal nem esik szó.

### PALACSINTÁK

A palacsinta szó először az 1577 körül íródott, „*Kolozsvári glosszák*” néven közismert kéziratos nyelvemlékben fordul elő, ami már csak azért sem véletlen, mert a magyar nyelv palacsinta szava a latin placenta szóból, a román nyelv (plăcintă) közvetítésével eredeztethető jövevényszó. A palacsinta készítésének első leírása szintén erdélyi, és az „*Erdélyi fejedelmi udvar főszakácsa*” nevéhez kötött, a 16. sz. végén írt kéziratos szakácskönyvben (Szakáts-Tudomány) olvasható.

Bő egy évszázaddal később, Misztótfalusi Kis Miklós (1695) „Palacsinta” receptje szerint: „*Végy vagy hét nyöltz tyukmonyat [tojást], vagy vizet, hogy jobb lehessen, azt egy fazékba verd belé, és törd-meg egy kalánnal, sózd meg, azután tölts édes tejet belé, azt-is jól megsodorván, szép tiszta lisztet tégy belé, és tsinálly olyan Pástétomot mint az Ostyának való, csak egy-kitsinnyel keményebben: azonban légyen porsolóban meleg vaj; és egy kalán [kanál] benne, a serpenyőt megmelegítvén, tölts egy kalán vajat belé, forgasd-el benne, hogy a' feneke megsirosüllyon, és mindigárt tölts vissza a' vajat, és mind a' Pástétommal együtt töltsd egy kalánnal a' serpenyőbe, azt hajtogasd-el, hogy a serpenyő alján mind elfolyon, és süsd-meg a szénen, és mindenkor egy-egy kitsíny vajat tölts a Palacsintára, sírosabb légyen; midőn megpirul, ha szükség leszsz, forgasd-még, és jó melegen add-fel.*”

A felső és középrétegek számára a palacsinta már ebben a korban is a ma elterjedt, híg tésztából, serpenyőben, (vajjal) mindkét oldalán sült, vékony tésztát jelentette. A paraszti konyhában a palacsinta eredetileg csorgatott (búza, árpa, kukorica, hajdina) tésztából készülő vastag lepényt jelentett. A polgári konyha vékony, úriás palacsintája az anyaországi parasztkonyhákban csak később, a 20. század fordulóján honosodott meg. A kezdetben töltelék nélküli, zsíros tésztát a 18. század végén kezdődő divat szerint – akárcsak a rétest, kalácsot, bélest – már rendszeresen meg is töltötték.

### ÖNTÖTT TÉSZTÁK

Vannak olyan tészták is, melyeket azért sütünk, hogy aztán folyadékkal megöntözve puhítsuk meg. Ezek gyúrt és kelt tészták (kenyér, kalács) egyaránt lehetnek. Főként túróval, dióval, mákkal, mézzel, később cukorral is ízesítve ették. Öntött tészták a ma is népszerű gubák is. A Misztótfalusi Kis Miklós könyvében (1695) szereplő





„lőnye” jól felismerhetően, mákos guba. Eszerint: *„Tsinálj peretzet, és azt eltördelvén áztasd mézes vízben, onnan kivé-  
vén, rakd tálba, és a' mézes vízben-is tölts reá, és törött mák-  
kal fellyül és közben hintsd-meg, és vidd az asztalra: Ha pedig  
ezt változtatni akarod, a Peretz helyében csinálj golyóbisokát  
kenyérnek való tésztából, és a' kementzében megsütvén, hason-  
lóképen mézes vízbé áztasd meg, és mákoz-d-meg: jó étek.”*

A mai mákos gubát a víz helyett tejjel készítjük, porcukrozzuk, mézet csorgatunk rá, esetenként lekvárt is, de tojáshabot, tejszínhabot, kandírozott citrusfélét, és a fantáziánktól és ízlésünktől függően számos más édes ízű hozzávalót is adhatunk hozzá, amivel a változatok száma nagymértékben megnő.

### HÁJAS TÉSztÁK

A hájas tészta a hajtogatott, dúsított leveles tészták nagy családjába tartozik, azzal, hogy a vaj, zsír (margarin) helyett nyers sertéshajat (esetenként libahajat) használunk. Sokfelé a sertés zsigereit fedő, laza szerkezetű hájat a disznóvágáskor összegöngyölték, hártájára bevarrták, sózták és a legtöbb helyen, mint az Alföldön is, füstöletlenül tették el. Ezt a későbbiekben sokoldalúan használták, pirított kenyérral is fogyasztották, és sütöttek is vele, azonban a sózott hajt a hájas készítésére meg sem közelíti a friss hájat.

A zsirolvasztáshoz, töpörtyűkészítéshez kevésbé alkalmas (lehetőleg nem sózott) fodorhájjal készített sütemények a hazai paraszti konyhákban a 20. században terjedtek el. Készítésük a téli disznóvágások időszakához kötődött, ezért a tél második felében, karácsony táján, legkésőbb kora tavasszal fordultak elő, már csak azért is, mert a hájas tészta készítése is hideget igényel, különben nyújthatatlanná válik. Ez a sütemény frissen sütvé, melegen a legízletesebb, ezért maradt meg azon háztartások süteményének, ahol disznót vágtak. Édes változataiban szilva-, ribizli-, vagy baracklekvárral töltve, porcukorral megszórva a legfinomabb. Emlékezetes ízét a finom hajt határozza meg.

A hájas tészta készítésének technológiai leírása szerint a hájat éjszakára hideg vízben áztatják, a hártjáról a hájat reggel lekaparják, vagy a hártázott hájat ledarálják. A rétesliszt negyedét a hájjal összedolgozzák, pihentetik. A többi lisztből, a tojásból, ecetes, sós vízből kemény tésztát gyúrnak, egy órán át pihentetik, vékonyra nyújtják, megkenik a lisztes hájjal, majd a hivatalos levélhez hasonlóan összehajtogatják. A nyújtást, hajtogatást, pihentetést még kétszer megismélik. A tésztát is nyújtják, négyzetekre vágják, szilvalekvárt helyeznek rá, és a tésztát ráhajtják. Pihentetés után tepsibe teszik, tetejét tojásfehérjével

megkenik, és 220°C-on kisütik. Sütéskor a vékonyra nyújtott tésztarétegek között elhelyezkedő hideg zsír megolvad, a tésztában és zsírban lévő víz gőzzé alakul, s miközben a zsír megakadályozza a rétegek összetapadását, a gőz fel is lazítja őket, amivel már ki is alakulhat a hájas tészta jellemző leveles szerkezet.

### FÁNKOK

A fánk zsiradékban sült tészta. Az elnevezés a szász eredetű fankox, fankoch elődökből vezethető le. Erdélyi neve a tájnyelvi pánkó, de Baranyában huppancs, Borsodban, Bodroghözben krepli, a Felvidéken siska, a palócnál pampuska néven is előfordul. A felénk készült jó fánk a háziasszony büszkesége. Sikere az élesztőtől, kidolgozástól és sütéstől, vagyis mindentől függ, mint azt számosan megtapasztalhatták, akik fánk készítéséhez fogtak.

A kerekre szaggatott kelt tészta sütése éppúgy a téli disznóvágásokhoz kapcsolódott, akárcsak a hájas tészta készítése, hiszen fánkot sokfelé és hagyományosan farsangra sütöttek, amikor a sütésre félretett, féltett zsírral is megengedőbben bántak.

Erdélyben, ahol az olajhasználat általánosabb volt, egész évben ünnepi sütemény maradhatott. A kelt, zsírban sültt és a zsírban magától megforduló szalagos fánk mellett elterjedt a tojásos gyúrt tésztából vágott, zsírban sültt, porcukrozott forgácsfánk (csöröge, herőce, száraz pánkó) is. Ide sorolhatjuk a faszénparázsban sült kürtöskalács forgácsfánkkal rokon változatát, a zsiradékba merítve sültt kürtősfánkot is.

### TORTÁK

A vajkrémes süteményekkel, tortákkal jellemezhető cukrászati stílusváltás külföldi szakmai tapasztalatok és receptek alapján olyan cukrászok nevéhez kötődik, mint a soproni születésű Kugler Henrik (1830-1904), aki külföldi tanulmányútja után, 1852-ben vette át atyja pesti, József téri cukrászüzemét, amiből aztán a Gerbeaud is lett.

A paraszti torták a 1800-as évek elején még nem többek, mint a kalács gazdagabb, lekvárral és gyümölcscsel ízesített változatai. A néprajzi irodalomból ismert első paraszti tortakísérletek az 1840-es években lehettek. Egy keceli háztartás eszközeinek leírásában ebből az időből ismert a tortasütő bádoggal említése. Réső Ensel Sándor az arisztokráciának szánt *Honderű* című lap 1845. évi számában *„Dunatáji (felső) német pórok lakomái”* címmel tudósít egy „német pór” esküvőről, melyen *„Ritka eset, hogy torta és egyéb drága sütemények hiányoznak”*, majd rosszállóan még hozzáteszi, hogy a *„borleves-*



*ben betálat, rozmarin és piros szalagokkal fölczifrázott borjúfejnek is meg kell lennie.”*

A torták megjelenése a parasztság kiegyezés (1867) utáni felgyorsult polgárosodásának is látványos jele. A polgári ételek, sütemények a városokban nagy számban szolgáló cselédek közvetítésével is falura eljutva, mintául szolgálhattak. Ennek eredményeként az I. világháborúig terjedő időszakban, több hullámban számos étel és sütemény kezdett a paraszti étrendbe

beépülni. A korai tortakészítési próbálkozásokat követően a valódi áttörés csak a 20. század fordulójától kezdődően, még inkább a század második felében, a születésnapokhoz, lakodalmakhoz kötődően következett be. A torták megjelenése a paraszti portákon a polgári konyha hatásának szép példája, akárcsak az I. világháború után terjedő, divatosabbá vált cukros sütemények „szalalkális tészták, piskóták, linzerek”, amelyek azonban az ünnepi torta rangját már megközelíteni sem tudták.



# TOP 12

**A** TOP12 borokkal, pontosabban „elődeikkel” már találkozhattak magazinunk korábbi számaiban, hiszen 2009-ben döntött úgy a Kunsági borvidék, hogy évről évre kiválasztja azokat a borvidéki tételeket, amelyek abban az évben a leginkább képviselik a borvidék minőségét. A Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa ezért hozta létre a PartyBor márkán belül működő Kunsági TOP12-t, amit egyedi minőséget képviselő borkollekciónak szántak. A borok jelölése az évenként megrendezésre kerülő Kunsági Borversenyen forgalmi kategóriába nevezett borok közül, az ott elért eredmény alapján történik, a borokat a Kunsági Borvidék Borvizsgáló Bizottsága minősíti, értékelve a bor minőségét, kiserelését, és a termelőüzem ellenőrzésének tapasztalatait, rangsort állít fel, és ez alapján történik a PartyBor válogatás 12 tagjának kiválasztása. A kiválasztott borok jogosultak a PartyBor Társaság védjegyének használatára.

Az alábbiakban bemutatjuk a 2013-as TOP12-t. A borokat a nemzetközi 100 pontos rendszerben értékelték a BORIGO Magazin szerkesztői, azért azok pontszámai a BORIGO értékítéletét hordozzák a magazin 8 éve fennálló koordináta rendszerében. (BGB)

## 85 ROYALSEKT ARANY SÁRFEHÉR SZÁRAZ PEZSGŐ

Nagyon érdekes és eredeti illat, benne citrusok, főleg citrom és narancs, csipetnyi méz, lassan nyíló enyhe petrolosság és a háttérben élesztős aromák. Kóstolva moderált, de szép felhabzás, közepes test, szájbetöltő szerkezet. A savak kicsit talán lágyak, de az egyedi ízkep kárpótol minket ezért, a citrusok és a zöldalma mellett az illatban megismert mézes, petrolos aromák jelennek meg benne. A korty végén egy érdekes és izgalmas virágos jegy is megjelenik, és mintha kevés maradékucor is kerekítené a kortyot. A lecsengése közepes. Önállóan fogyasztva is tökéletes lehet, de ha ételt akarunk párosítani mellé, akkor egy izletes szusi, vagy algasaláta lehet a legjobb választás. Egyedi savtérképű pezsgő, aminek külön pikantériát biztosít a szőlőfajta, amiből az alapbor készült. Jó lenne, ha átkerülne a köztudatba is, hogy a sárfehér fajta bizony igen jó pezsgő alapanyag! (ED)



## 86 GÁL SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET CSERSZEGI FÜSZERES 2012

Intenzív illat, benne azonnal fellép a fajta utánozhatatlan karaktere, valamint egyfajta éppen érett, roppanós gyümölcsösség: grapefruit, zöldalma, egres, de barack és körte is. Elegáns, nem tolakodó, nagyon kulturált illat. Megkóstolva csábító, kerek, krémes szerkezetet kapunk a korty elején, amely később feszessé válik a fellépő intenzív, de nem tolakodó, finom savszerkezet miatt. Egyensúlya remek, és ugyan kis hiány keletkezik a korty közepén, de ezt bánja a kánya... Ragyogóan iható, intenzív, az illatban is érzett gyümölcsöktől gazdag fehérbor, amelyet leginkább fehérhúsú tengeri halak mellett tudnánk elképzelni, de ragyogó kísérője lehet egy sárgadinnyére öntött vaníliafagyinak is. (BGB)



## 84 ESZEVIN BORÁSZAT KUNSÁGI KÖVIDINKA 2012

Csillogó, világos szalmasárga színvilággal mutatkozik be, valamint élénk, lendületes, egyedi illatvilággal. Ez minden bizonnyal a fajta sajátja, amely érett citrusokat (elsősorban grapefruitot), olasz zöldfűszereket és egy kevés réti virágot tartalmaz. Kóstolva selymes savkészlete tűnik fel elsőre, valamint jó egyensúlya, arányos alkoholja. Teste közepes, a bor szinte teljesen betölti a száját. A „szinte” miatt egy kis hiányérzetünk marad a korty végén, de ezzel együtt egy tökéletesen elkészített, jól iható, üdítő, finom gyümölcsösséget mutató borral van dolgunk, amelyet lecsóval tálalt natúr csirkemellhez éppúgy el tudunk képzelni, mint mondjuk egy gyümölcs sorbet-hez. (BGB)



**86 FRITTMANN TESTVÉREK KUNSÁGI EZERJÓ 2012**

Tiszta, rendkívül csábító, gyümölcsös illat, zöldalma, egres, érett citrusok, zöldfűszerek, az egésznek egyszerre van egy franciás és egy osztrákos stichje is. Érdekes, nem áradó, de detektálható sós ásványosság. Kóstolva tökéletes egyensúlyt kapunk, a savak selymesek és vannak elegen, alkoholja moderált, teste közepesnél komolyabb. Krémes szerkezete van, benne az illatban érzett mindenfélék, de leginkább zöldfűszer és barackos-ananászos gyümölcsösség. Egy egész kis cersav is feltűnik az egyébként hosszú lecsengésben. Összességében egy vagány, nagyon jól iható, csábító, telt borral van dolgunk. Minden bizonnyal egy jól felszerelt lazac sztékkel lenne a legemlékezetesebb. (BGB)

**87 SZENTPÉTERI BORPINCÉ RAJNAI RIZLING 2012**

Kései szüretelésű bor, és ez már a színben is mutatkozik: aranysárga, csillogó bor kerül a poharunkba. Illata sem tagadhatja le, töppedt, nyomokban botritiszes illatot kapunk, tele mézzel, sárgabarack lekvárral, déli-gyümölcsös, foltokban csonthéjasokkal. A várt édesség helyett száraz bort kapunk, melyben azért némi extrakt- vagy maradékcukros édesség azért felfedezhető. Mindezek ellenére elsöre savai tartják a lépést az érezhetően magas alkohollal, teste teljesen betölti a száját, és egy érintésnyi cersav is feltűnik. Összességében még így is desszertbornak mondanánk, melynek lecsengése hosszú, benne az illatban érzett összes gyümölcs, kiegészítésként keleti fűszerek. Torokban visszaló a magas alkohol kis melegség formájában. (BGB)

**84 POLYÁK BORÁSZAT KUNSZÁLLÁSI KÉKFRANKOS ROZÉ 2012**

Gyönyörű, málnás-pirosas színvilágot nézegethetünk a palackban és pohárban is. Illata túláradó gyümölcsös, benne érett málna elsősorban, de van itt meggy, egy kis meglepő húsleveses fűszerkészlet is. Kóstolva a málna tör a legelső sorba, ugyanakkor a bor egyensúlya jó, savai kifejezetten selymesek, alkoholja arányos. Egy kis édességérzet is kerekíti a kortyot (ezt igazolja később a felszárak felirat...), a bor teljesen betölti a száját, így különösen csábos darabnak tűnik. A maradékcukor okán nehéz ételt találni hozzá, leginkább egy gyümölcsös teli fagyaltkehely jut róla eszünkbe. (BGB)

**87 KÖKÉNY ÉS FIA CSALÁDI BORÁSZAT FISCHER-PARTI ROZÉ 2012**

Ragyogó rózsaszín-pirosas színnel mutatkozik be, illata pedig határtalanul gyümölcsös: friss, piros eper, roppanós cseresznye, ribizli. Érintésnyi tutti-fruttis érzés, valamint egy kis sós hatás. Kóstoláskor elsőként az tűnik fel, hogy mennyire krémes a bor, hogy mennyire betölti a száját. Savai szinte tökéletesek, lendületesek, mégsem élesek, alkoholja visszafogott. A bor nagyon szépen egyensúlyoz a lendület és tartalom határára, ez egy rozénál a legnagyobb erény. Díszítőelemei azonosak az illatban érzettekkel, annyi kiegészítéssel, hogy egy adag rózsás virágosság is megjelenik. Hosszú, kivételesen szép rozé, amely egy rozsmaringos kacsamellel például biztosan tökéletes párost alkotna. (BGB)

**84 ISTVÁN BORHÁZ KISKÖRÖSI KADARKA (SZABADSÁG, SZERELEM)**

Igazán kadarkás, könnyű, ám szép rubin színvilág, élénk, húsos, gyümölcsös, meleg hatású illatvilág szintén élénk keleti- és zöldfűszer készlettel, egy egész kicsit avaros-gombás háttérrel. Kóstolva is a laza, könnyű szerkezet az első, savkészlete selymes, érintésnyi tannin érzése csiszolt, de így is ad egy szép kis feszességet. Alkoholja moderált, hossza közepes, tele az illatban is érzett szép gyümölcsösséggel. Összességében egy nagyon szép kunsági kadarka, amely élvezetes, jól iható, főleg étel mellé ajánlható. Ez az étel például egy harcsa- vagy csirkepaprikás lehet. Érdemes hűvösebben, 13-14 fokon fogyasztani. (BGB)

**86 SZŐKE PINCÉSZET KISKUNHALASI KÉKFRANKOS**

Mély, rubin színvilág. Élénk, nagyon szép melegséggel, érett piros- és fekete-bogyósokkal bemutatkozó illat, amelyben a fajta is azonnal detektálható. Szájban telt, mégsem túlzó, savszerkezete egyszerre élénk és selymes, a bor ragyogó struktúrával rendelkezik: úgy tölti be a száját, hogy meg sem érinti a nehézkesség. Tanninja különösen puha és csiszolt, és ez hozzájárul ahhoz, hogy a bort elegánsnak érezzük. Gyümölcsössége szájban is határtalan, a meggy és a szeder az elsődleges, a kékfrankos kis zöldfűszerkészlete és bors is megjelenik. Fűszeres kacsacombhoz éppúgy jól mehet, mint egy malacpaprikához. Érdemes hűvösebben, 13-14 fokon fogyasztani. BGB





### 86 TÁPIÓ-VIN KUNSÁGI CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE 2009

Sűrű szövetségű, kifejezetten mély, tüzes megjelenés, leginkább rubin színű. Illata eltéveszthetetlenül cabernet-s és ugyanúgy a termőhelyet is megmutatja. Élénk feketebogyós lekvár megbolondítva egy kis borssal és édeskes balzsameccettel. Szájban tökéletesen egyensúlyos szerkezetet kapunk, a struktúra betölti a szájat, az arányok nagyon jók. Gyümölcseit élénk fűszerkészlet keretezi, amelyben a zöldfűszerek viszik a prímét, de alig maradnak le az édesfűszerek. Tanninszerkezete csiszolt, annak ellenére, hogy bele is tud kapaszkodni a száj. Lecsengése kifejezetten kitarató, benne leginkább a fajta íze, és annak bors. Legjobb fogyasztási hőmérséklete 15 fok körül van, és talán egy szarvashoz menne a leginkább, és vélhetően egy édesmártáshoz, mondjuk szedreshez. (BGB)

### 86 BÉLA BORÁSZAT IMREHEGYI NEKTÁR 2011

Élénk, szalmasárga megjelenés, már-már aranyba hajló. Lendületes, rendkívül érdekes, egyedi, áradó illatában egy egész kosár réti és kerti virág, de mindenféle kandírozott déligyümölcs is. Egyértelmű olajos, ámbrás, zöldfűszeres vonulat, az édesség ígéretével. Ezt az édes ízt meg is kapjuk szájban, tény, hogy arányosabbat, mint vártuk... Savai nagyon szépen egyensúlyozzák ezt, a struktúra telt és krémes, betölti a szájat teljesen. Ízében sokkal erőteljesebb a fűszeres (rozsmaring, levendula, kapor...) vonulat, mint illatban, így a bor a lecsengésig fent tudja tartani az izgalmat. 10-12 fokon a legjobb. Ha kóstolgatva ételre gondolunk, azonnal egy túrós rétes jut eszünkbe... (BGB)



### 89 KUNVIN BORÁSZAT SILENOS RAJNAI RIZLING JÉGBOR 2005

Mély arany, vagy ha úgy tetszik borostyánsárga színvilág, a bor pedig vastag, széles textúrájú, templomablakot húzó. Illatában egyszerre jelenik meg a határtalan kandírozott déligyümölcs és a már tercier aromák: dohány, karamell, toast. Érdekes kis zöldfűszeres háttér. Szájban a közepesen élédesebb világot kapunk, ragyogó savkészletet, amely remek arányokat hoz létre és megmutatja a részleteket. Ez utóbbiak az édes gyümölcsök mellett a mazsola, egy maréknyi olajos magdió, mogoró, mandula), valamint a dohányylevél. Kivételes, érett, még mindig fejlődő bor, amelyet leginkább magában fogyasztanánk, de egy feketecsokis vagy szivaros kíséret is jól keretezné az estét. (BGB)

# PARTYBOR



## A Te világod a Te borod!

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



# NAGY MAGYAR BOR ATLASZ

Aki majd kézbe veszi ezt a vastag albumot, joggal kérdezheti azonnal, hogy miért is készült el, hiszen hasonló művek korábbi időszakokban már napvilágot láttak. Nos, ennek több oka is van, bevezetőnkben ezt is, és még további részleteket is megmagyarázunk.

Nos, az első ugye a könyv létrejöttének körülményei. Az nem titok, hogy nagy előképnek tartjuk már tíz éve Hugh Johnson és Jancis Robinson World Atlas of Wine munkáját, valami hasonlót szeretnénk volna megvalósítani a magyar termőhelyeket kifejtve.

További kérdés lehet, hogy miért éppen most került sor a könyv kiadására. A fejünkben már jópár évvel ez előtt megfogalmazódott a kiadvány terve, de azt láttuk, hogy a magyar termőhelyi nyilvántartás egyszerűen nincs abban az állapotban, hogy azt szakmai jóérzéssel meg lehessen válogatni. Mit is jelent ez? 2011 végéig a dűlőnevek, a dűlők határai egyszerűen nem voltak hivatalosan meghatározva, azokat csak a szokásjog alapján használta mindenki, a dűlőszelektált borok jogosultsága is bizonytalan volt. Ezen a helyzeten az

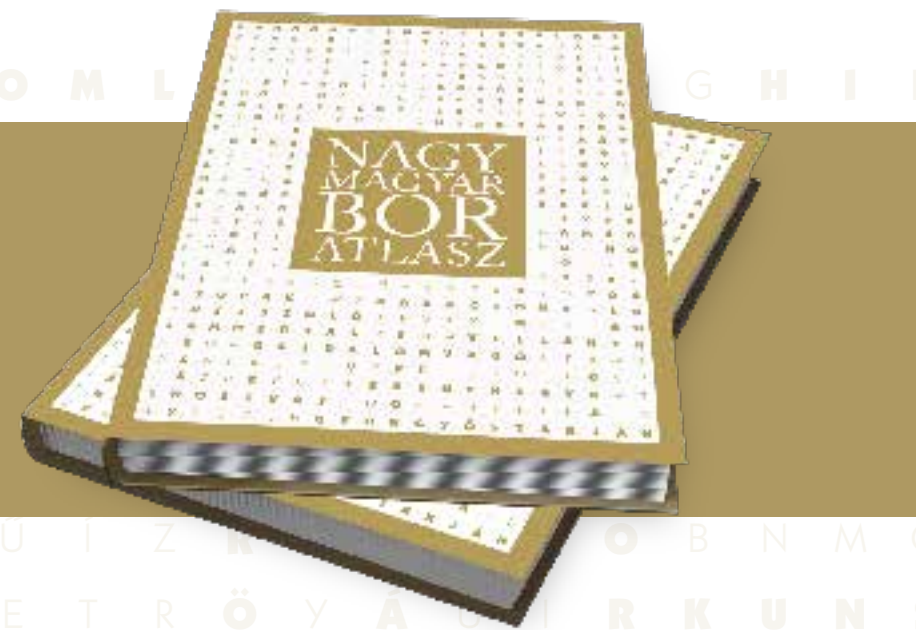
úgynevezett termékleírások változtattak, amelyeket uniós kötelezettségként készítették el a borvidékek 2011. év végéig. 2012-ben adott egy origo pont, az ország sok száz nevesített dűlője lehatárolásra került, így azokat nagy biztonsággal meg tudjuk jeleníteni térképen is.

Mert, hogy a kiadvány kulcsa nagyrészt a térképekben van, ez az egyik pont, ahol drasztikusan eltérünk a korábbi hasonló albumoktól. Könyvünkben negyvennél is több, többségében dűlő szintű térkép található, ezek segítségével a komolyan érdeklődő borbarát olyan információhoz juthat, amilyenekhez eddig még sohasem. A térképeket az ország legavatottabb szakembere jegyzi, ő Molnár Ede András, a FÖMI munkatársa. A FÖMI természetesen a kész térképek lektorálásában is részt vett, így azok helyessége szerencsére nem lehet vita tárgya.

Már a könyv szerkesztésének elején elhatároztuk azt is, hogy a térképekhez rendkívül részletes szöveges információt fogunk társítani mind történeti, mind földrajzi, mind termőhelyi szempontból. Úgy érezzük, hogy a kétéves kutatómunka egye-

dülálló eredményt hozott, kimondhatjuk, és ez minden borvidék esetében igaz, hogy ennyire részletes összefoglaló még nem született. Fontos itt kiemelni, hogy természetesen mutatkoznak hiányok például a dűlők ismertetése tekintetében, az ország összes nevesített dűlőjét komoly kifejtésnek alávetni lehetetlen, és valljuk be értelmetlen is. Éppen ezért fő vezérlő elvnek azt tettük, hogy döntően azokat a dűlőket mutassuk be részletesen szöveges alakban is, amelyekről 2012-ben már ismertünk dűlőszelektált bort a piacon, illetve azok élveznek előnyt, ahonnan már több ilyen is van. Összességében kimondhatjuk, hogy a dűlők bemutatása sem történt meg még ilyen részletességgel soha!

Szólni kell a képanyagról is. Azt gondoljuk, hogy ilyen attraktív képi világgal még nem jelent meg boros kiadvány Magyarországon. Külön ki kell emelni a légifotókat, amelyek nagy számban mutatják be a lényegget, vagyis magukat a dűlőket, a térképek, az ortofotók és a légifotók segítségével tökéletesen beazonosíthatók a dűlők határai, így akár (bor) turista atlaszként is funkcionálhat.



# NAGY MAGYAR BOR ATLASZ

## A LEGJOBB AJÁNDÉK! ITT A MAGYAR TERROIR KÓDEXE!

**Szerzők:** Bányai Gábor Botond, Ercsey Dániel, Mészáros Gabriella, Tompa Imre

### A 360 oldalas, egyedülállóan látványos album tartalmából:

- A magyar borászat történeti, klimatikus, geológiai összefoglalója, törvényi háttere
- A 22 borvidék részletes, sok esetben dűlő szintű elemzése
- Mintegy 40 darab, az összes borvidékre kiterjedő, sok helyen dűlő szintű térkép
- 200 nagy méretű, színes fotó
- Ortofotók, légifotók
- Borászat index

### Megrendelés:

Postacím: 1237 Budapest, Hrivnák Pál u. 154.

T.: +36 20 24 24 758

E-mail: info@borigo.hu

LEGYEN KALAUZ A BOROK ÚTVESZTŐJÉBEN!  
FIZESSEN ELŐ A BORIGO MAGAZINRA!

**BORIGO**

IDEÁLIS AJÁNDÉK BORKEDVELŐKNEK, NEM CSAK PROFIKNAK!  
6 db BORIGO 5 500 Ft

Ha megrendeli a BORIGO-t egy évre (6 lapszám), akkor egy számot ajándékba adunk.  
Küldje vissza a mellékelt megrendelőlapot vagy küldjön e-mailt az [info@borigo.hu](mailto:info@borigo.hu) címre!