

asztalfiókunknak készülnek, hanem azért, hogy az egész magyar borászat profitáljon belőle.

A borvidéken egyébként nagy kérdőjel a kadarka még mindig. Összesen 70 hektáron termeljük a kétezerből, ugyanakkor világ számon kéri rajtunk, tehát mindent meg kell tennünk az érdekében. Hogy a végén mi lesz a válaszuk, azt még senki nem tudja, hogy siller, nagybor, házasítási alapanyag (bikavér) lesz-e belőle? Ezt ugyanúgy meg kell találnunk, mint Szekszárd igazi arcát.

VESZTERGOMBI JÓZSEF:

Tulajdonképpen az az elképesztő, hogy csak most kezdtünk foglalkozni a kadarka tudományos hátterével. A Pécsi Kutató elkezdte, de előtte 50 évig senki foglalkozott ezzel. Erre óriási szükség van, mert a termelők a hétköznapi nyugók között ugyan csinálják, de egy genetikai kutatás azért – lássuk be – teljesen más. És még így is évtizedekbe kerül majd, hogy valamit lássunk.

Mert a régi ültetvények olyanok voltak, mint a régi termelési viszonyok. Vagyis az öregek – kis túlzással – összevissza telepítettek mindent, ami a kezük ügyébe került, így a végtermék egy hallatlan sokszínű valami lett. Erre az ízléményre emlékszünk, ezt nevezzük kadarkának, pedig magam is vágtam ki olyan területet, amiben a kadarka mellett az oportótól a szlankáig minden volt még otelló is. Ez utóbbi volt – vastag héja miatt – az eltehető, szárítható gyümölcs, és így a téli édesség. Viszont nyilvánvalóan belekerült a borba is, ha már ott volt. A szlanka meg az illatot, a csábosságot vitte a borba, ugyanakkor csak rózsaszínre érik be, tehát rontotta a színt. Bőtermő, de az öregek nem is a koncentrátságot keresték, hanem a jól ihatóságot. Munkabor, ugye, más volt a célcsoport!

Van egy fél hektár régi, nagyüzemi merlot-m a hegytetőn, oda fogok még kadarkát telepíteni a maiak mellé. Széljárta, száraz, meleg terület, tökéletes lesz, a Heimann Zoli által kutatott klónok közül fogom válogatni, és magam is figyelni fogom őket hozzájárulva az adatgyűjtéshez. Van még két kisebb, bakművelésű, hagyományos területem is (az egyiket Főglein Istvántól, egy hallatlanul lelkes

gazdától bérlem) a mai, igazán jó kadarkák mind ilyen tőkéről származnak Vesztergombi Feritől Vida Péterig.

VIDA PÉTER:

Kozma Pálék ebből a százéves, korábban Ladics Károly által tulajdonolt területéről válogatták azokat az egyedeket, amelyeket aztán szaporítani kezdtek kutatásuk alapjaként. Ezeket a tőkét megjelölték, és kilenc éve, évente többször, a növekedési szezon megfelelő időszakában felméri őket, hogy milyen állapotban vannak. Ilyen módon egy óriási adatbázishoz

jutottak egyrészt, másrészt pedig az általuk kiválasztott, legjobb minőséget adó egyedeket szaporítani kezdtek, ezek egy része került aztán Heimann Zoliékhoz is. A szelekció szempontja természetesen a lazább fürtszerkezet és a kisebb bogyók voltak. Most már eljutottunk oda, hogy egyes klónokat már vissza is pótolunk ugyan ebbe az ültetvénybe. Ez a mi dűlőnk egy nagyon különleges valami. Tökéletes déli kitétsége és magas lejtésszöge van, ezért az érés nagyon biztos. A sokféleség, ami az egyedekben megnyilvánul, és ami a kadarka igazi ereje, az szintén megvan. Bakművelés az egész, a fürtök közel vannak a talajhoz, a tőkék kora egészen magas, olyan ez mint egy régi kert. A művelése nagyon sok munkát igényel, csak kézi erővel lehetséges. A kadarkára nem elsősorban azért kell vigyáznunk,



Vesztergombi József

mert annyira jók a tulajdonságai, hanem azért, mert az ilyen fajták jelentik számunkra a változatosságot, az ilyen fajták különböztetnek meg minket magyarokat más bortermelő országoktól. A kadarkának - nehéz és bizonytalan termelési viszonyai miatt – drágábbnak kell, kellene lennie a többi fajtánál, de ezt a fogyasztó nem fizeti meg. Pedig az igazán jó kadarkát érdemes megfizetni, ezt kell megtanítanunk mindenkinek. ■