

# A kadarka és a kékfrankos

*A kadarka túlélte a filoxéravészt, de erősen megtépázta a szocreál korszak.*

*A Keleti Károly által kiadott első Borstatisztikai évkönyv szerint 1875-ben még a kékszőlő-területek több mint kétharmadát a kadarka adta. Ez az arány mára 1% alá süllyedt.*

*A kadarka vagy szép lassan eltűnik a történelem útvesztőiben, vagy újra fel kell építenünk.*

## A KADARKA

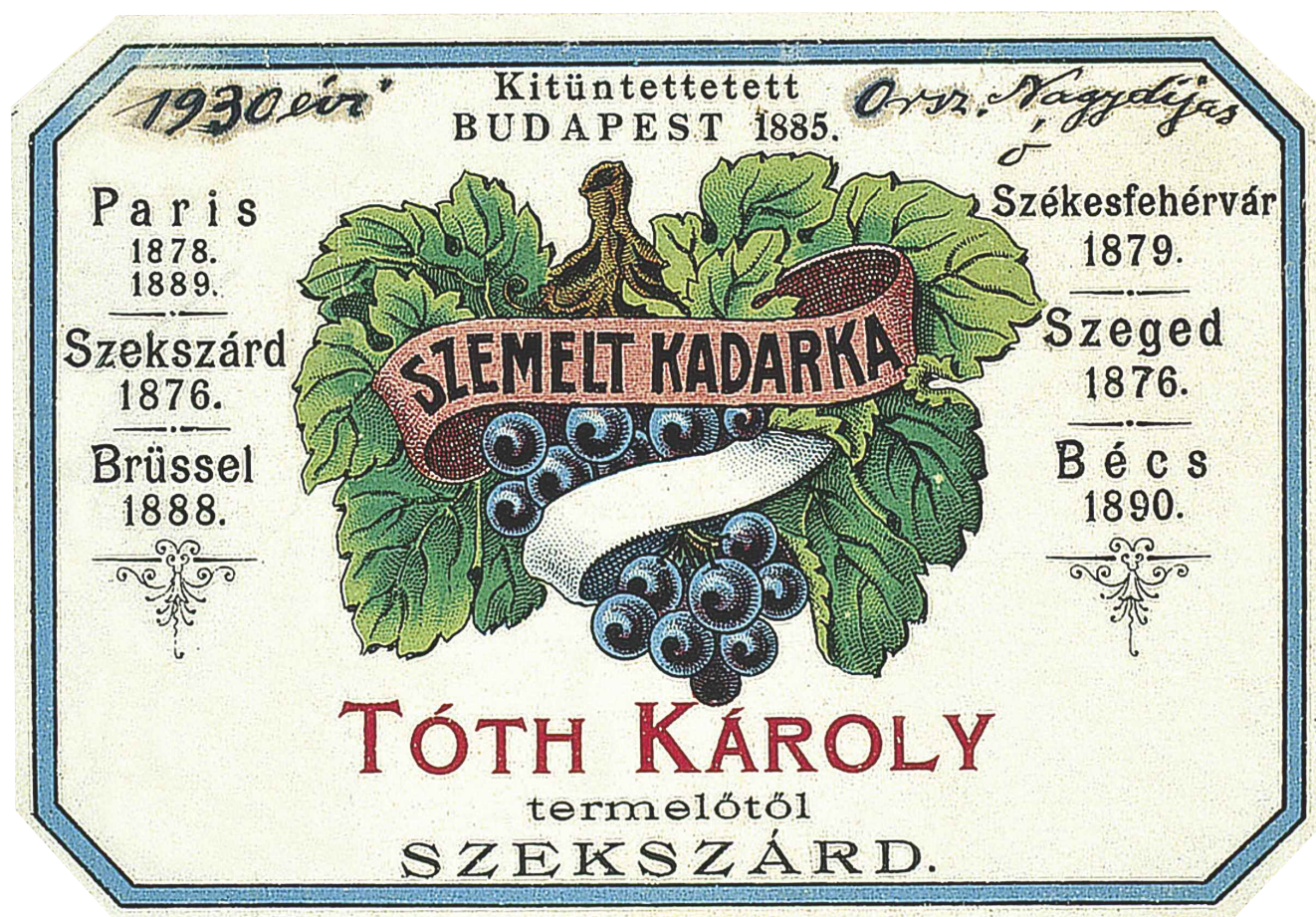
A kadarka eredetéről több ország szakemberei vitáznak, maguknak vindikálva az ősiség jogát. Az egyik a Balkánra, a jelenlegi albániai Shkodra-tó környékére teszi a fajta kialakulását, de Bulgária is őshonos fajtaként tekint rá. A másik népszerű teória Törökország ázsiai részére teszi a kialakulását. A Jancis Robinson szerkesztette *Wine Grapes* című kötet szerint (Penguin Books, 2012) a DNS-vizsgálatok nem

## id. HEIMANN ZOLTÁN

adnak egyértelmű választ, de inkább az albán eredet valószínűsíthető. A török hódoltság idején a rácok (mai néven szerbek) hozták Magyarországra a fajtát. A középkor magyar embere fehérbort ivott, így bizalmatlanul tekintett a kadarkára. Thököly Imréről

jegyezte fel egy nem túl jóindulatú krónikás: „*olyan aljas ember volt, hogy még a vörösbort is megitta.*”

Andrásfalvy 1952–53-ban a Tolna megyei Sárközben gyűjtött néprajzi anyagot, és voltak közlői, akik szerint a szegények körében gyakran előfordult, hogy a kadarka szőlőt egy sárral tapasztott, máglyával „kiégetett” gödörbe szüretelték, taposták, majd a kiérjedt bort nádszállal szívták ki a törköly alól. Mindenesetre tény, hogy 1875-re a kadarka már meghatározó a



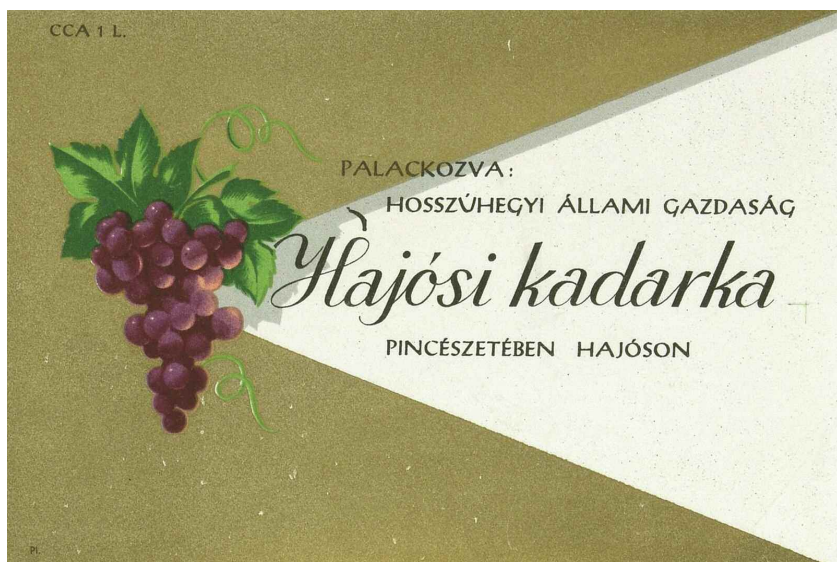
magyar vörösborkultúrában. Liszt Ferenc kadarkát ajándékozott a pápának, s a hagyomány úgy tartja, hogy Schubert ennek mámorában vetette papírra a *Pisztráng ötös* hangjegyeit.

A fajta az időjárásra és a betegségekre különösen érzékeny. Tömött fürtje, vékony héja, könnyed teste és világosabb színe megnehezíti a termelők munkáját. A kadarka kimagaslóan finom zamatokot, egyéniséget, kiváló minőséget tud produkálni, de ehhez jó évjárat, nagyon szigorú és odaadó szóleszeti munka, minőségi elkötelezettség kell. Csak így lehet a kadarka könnyed eleganciája tiszta, jól strukturált különlegesség, amely ragyogóan közvetíti az évjárat és a termőtáj jellegzetességeit. Nem összevethető a csersavban gazdag francia cabernet vagy merlot borokkal, de egyedisége éppen ezért sikerre ítéltetett. Gál Tibor (az Év Bortermelője – 1998) tragikusan korán eltávozott borász barátom fogalmazta meg szellemesen: *„A kadarka még nem döntötte el, hogy fiú legyen-e, vagy lány.”* Ezt a kérdést megválaszolni mi sem tudjuk, de kezünkben van egy fajta, amely nagyon nehéz munkával, de újra feltehető a borkultúra világtérképére. Megpróbáljuk.

## A KÉKFRANKOS

A Fränkisch (frank) név a kora középkor óta használt kifejezés, de nem egy szőlőfajtát, inkább fajtacsaládot jelentett, melynek népszerű legendája magát Nagy Károlyt említi, mint aki személyesen telepíti és kedvtelve fogyasztja azt, illetve akinek közvetlen utasításai alapján elterjed. Bingeni Szent Hildegard írja a 12. században, hogy a Fränkisch erőteljesebb, míg a másik szőlőcsalád, a Heunisch (hun, ami ebben a korban magyart jelent) inkább hígabb bort ad. E két fajtacsalád genomja adja együtt ma is a legtöbb régi európai fajta genetikai alapját.

A legelső leírt, Fränkisch névvel meghatározott fajta a 14–15. századból maradt fenn, így jó ötszáz év homálya fedi a Nagy Károlyhoz köthető legenda igazolhatóságát. Itt kell megjegyeznünk, hogy a 15. században majd a kén mint bortartósító megjelenése és elterjedése a borászatban hozza meg a lehetőséget a primer gyümölcsösség megőrzésére és így a fajták árnyaltabb megkülönböztetésére s ennek révén az eltérő fajták definiálására, rögzítésére és elterjedésére is.





zethető vissza. A Neipperg őrgrofok ősei a svábföldi Württembergből származtak, s katonaként a Habsburgokat szolgálták. A családi archívumból származó dokumentumok és a hagyomány szerint (Schlumberger-számla, 1865-körül) tőlük eredeztethető a kékfrankos fajta Lemberger elnevezése. A jelenlegi őrgrof ötödik felmenője szolgált a Monarchia idején Lembergben (ma: Lvov, Ukrajna) mint a császár helytartója, miatta hívják leberginek az általa telepített kékfrankost.

Egy másik teória szerint a harmincéves háború (1618–48) után sokan telepedtek át Karintiából, Voralbergből és a mai Burgenland területéről a részben kiürült sváb Württemberg provinciába. Ők is vihettek magukkal kékfrankos-identikus szőlővesszőket.

Amikor Mária Lujza császárné, I. Ferenc Habsburg császár lánya nem követte férjét, Napóleont az Elba-szigeti száműzetésbe, hanem inkább a bécsi udvarban maradt, Adam Albert Reinhard von Neipperg őrgrofot, császári és királyi tábornokot kérték fel a császárné őrzésére. Napoleon halála után összeházasodtak. I. Ferenc József 1864-ben megengedte utódaiknak, hogy Parma hercegeiként felvehessék a Montenuovo nevet. Az ő fiuk, Wilhelm házasodott Batthyány Júliával, és hozományként átvették a Batthyányak dél-baranyai birtokait. Később unokájuk, Montenuovo Nándor herceg, az I. világháború hős huszártisztje vette át a birtokok irányítását. Elektromos áramot vezetett be a majorságokba és az iskolába, vasutat épített, és Zsolnay Vilmos mellett ő lett a Baranya Megyei Kereskedelmi és Iparkamara alelnöke, Európai hírű kéksajtüzemet fejlesztett, s még hosszan sorolhatnánk vállalkozói munkája gyümölcseit. Később zárása ennek a szép történetnek, hogy 1954-ben az ÁVO márianosztrai börtönében halt meg, családja pedig emigrált az országból.

Szerencsések vagyunk, hogy rendelkezünk egy olyan kékfrankoslegendával, mely keresztülvezet Közép-Európa zegzugos történelmében. Senkinek sincs esélye kizárólagosan magáénak tudni a fajta eredetét, hiszen közös múltja ott van Ausztriában, Magyarországon, Németországban éppúgy, mint Horvátországban, Szlovákiában, Szlovéniában vagy Romániában. A kékfrankos/Blaufränkisch/Lemberger/Frankovka modra... egy igazi Lingua franca, közös nyelv lehet a közép-európai borászok között az együttműködés útján. ♦

Az egyes érzékszervekkel kapcsolatos megnevező-nyelvi anyag rendkívül változatos eloszlású, s ez önmagában is jelzi, hogy mennyire tudunk, akarunk beszélni erről a kommunikációs közegről, jelrendszerről. Értelemszerűen a kevésbé társadalmiasult jelrendszereket „érezzük”, spontán módon „vesszük” és nem verbalizáljuk. Ez természetesen így van jól, hiszen a nyelv kutatói nem győzik hangsúlyozni: a nyelv nem alkalmas a teljes értékű kifejezésre, a nyelvi közlés korlátozott. Az alábbiakból kiderül, hogy a magyar ember „ötérzékesen” tud beszélni a számára olyannyira fontos borról – külön műfaj is kialakult a borral kapcsolatban: a bordal –, bár az egyes érzékszervek között különbség mutatkozik.

Meglátni és megszeretni. Nyilván így van ez a borral is. Vannak helyek, amelyek magukért beszélnek. Borház vagy pince. Hordó, üveg, palackozott bor fadobozban. Vizuális élmény a bor állaga is: tiszta-e vagy zavaros. *Beleköpi a koldus a pohárba* (ha november elején a tiszta bor felületén vékony hab mutatkozik), *fölföldul a bor* (üledékes), *megtörök a bor* (a színe zavarossá válik). És a borhatás is vizuális élményt (látványt) vált ki: *borvirág nőtt az orrán, kiverte a borhimlő*. A borhatásban is van látvány: *Igyunk, hogy pirosodjunk!*

A meglátás után következik a megszeretés, azaz az ízlelés. Persze szemlélgetni, nézegetni, méregetni azért soká illik; gyertyafényben és talpas pohárban. De csak meg kell ízlelni, kóstolni, fel kell hörpinteni, hajtani, le kell húzni. *„Azt mondta az öreg Kis, ne csak együnk, igyunk is”, no meg „azt mondta a kabai asszony, igyunk egyet, komámasszony”*. Kabán kikutatták a szőlés eredetét: a vitatkozókat az asszony ivászatra buzdítással állítja le.

*Bort sajt után* – tartja az egyik mondás, tehát ügyelni kell, hogy mit mire. Az italok közötti átjárást egész bonyolult szőlésrend uralja: *Aki leves után bort iszik, attól nem kérek tanácsot. Aki vizet tesz a borba, a guta üsse orrba. Sörre bor mindenkor. Az ízlelés lényege: a bor reumája – bocsánat a nyelvbtlásért, de ez is folklór adat: a bor aromája. S hogy a tréfánál maradjunk: A budai (piros) bor nyelvű (nyelhető, itatja magát)*. Sokan nem állják meg, hogy megszólják a rossz bort: *Ennek a bornak is*