



SZÖVEG ÉS KÉP –
PÁCZAI TAMÁS

A cikk a Magyar Turisztikai Ügynökség
szakmai támogatásával készült.



KADARKÁN INNEN ÉS TÚL

„Hanem ami most következik, az külön fejezetet érdemel a tudományos vizsgálódás anyagában: küllemre egyszerű kardaraga...karkaradara...radarkaka! Piros a színe, csucsos a zize és testes bor. ... Nóta van bene...”

◆ Így emlékezett meg Kazal László Tudományos borkóstolás c. kabaréjelenetében a kadarkáról. A kadarkát ugyanis évszázadokig jelentős területeken természetették a magyar borvidékeken, a szocializmusban azonban mellőzték, mert nem felelt meg a tömegtermelés által támasztott igényeknek. Érzékeny a betegségekre, fagyra, csak a jó évjáratokban bontja ki könnyed, gyümölcsös ízeit, magas alkoholtartalmú bort nem ad. Hajlamos a mutálódásra, azaz a tulajdonságait nem őrzi szigorúan. Ezért állandó kérdés, vajon milyen is az igazi kadarka? A választ Szekszárdon fogalmazzák.

TÉNYLEG TUDOMÁNYOSAN

A Heimann Családi Birtok a pécsi kutatóintézetrel közös projektben éveken át figyelte a 80–100 éves kadarkatókák termését, ennek eredményeként hét különböző kadarkát telepítettek, majd ezek klónjait megosztották kollégáikkal is. Ma ott tart az évtizedes munka, hogy Heimann Zoltán fiával a világ legjobb kadarkájának elkészítését tűzték ki célul. Kilencedik generációs svábként erősen kötődik a vidékhez, igaz, fiatalabb korában a fővárosban dolgozott felsővezető beosztásban. Hagyományörzéseként kezdte építgetni a családi borászatot 1990-ben, majd szép lassan akkorára hízott a birtok, hogy már nem lehetett játékból csinálni. A terület fél hektárról 25-re nőtt, a 10 méteres pincéből 100 méteres lett, az első év 2000 palackjától eljutottak a 150-200 ezres termelésig. Heimann úr azonban

világosan látta, hogy örökös nélkül megreked a birtok fejlődése, eladni pedig felesleges, mert gyakorlatilag nincs értéke. „Zoltán fiamat próbáltuk ebbe az irányba terelni, de nem akartuk, hogy a döntést a szülői kényszer miatt hozza meg. A legnagyobb lökést egy 2005-ös borkóstolás adta Szepsy Istvánnál, ahol az egri Gál Tiborral is találkozott.” Az ő személyes varázsuja hatására ifj. Heimann Zoltán hat éven át a világ legjobb iskoláiban (Geisenheim, Montpellier, Bordeaux) tanulta a szakmát és a legmodernebb tudással és nemzetközi kapcsolatrendszerrel tért haza. Ma az édesanya, Ágnes feladata a számvitel, a pályázatok figyelése, Zoltáné a szőlészet, a beruházások, a vásárlások felügyelete és a stratégiaépítés, a borászatban pedig egyre inkább az ifjabb Zoli szava érvényesül, ő egyben a marketingkommunikáció és a brandépítés felelőse is. Valószínűleg a profi munkamegosztásnak is köszönhető, hogy a Heimann Családi Birtok az év borászata lett a Gault&Millau 2016-os kiadásában.

Persze Szekszárd nem csak a kadarkáról szól, az elmúlt 10 évben szép sikerpályát írt le: példátlan összefogással közös irányba indultak a kadarkakékfrankos-bikavér trióval, meg kell említeni a kiemelkedő rozékat, a nagy pincészetek mellett erősödnek a családi és a bioszemlélettel gazdálkodó borászatok. A Posta testvérek (Pósta Borház) a kétezres évek elején kezdték. Péter egy szerencsés véletlennek köszönhetően tudott vásárolni egy 38 hektáros



Dűlők Szekszárd felett



Heimann Zoltán

egybefüggő területet, amelyen 15 hektár szőlő van, erdővel körbevéve. Mint mondja, „akkoriban jól prosperáltak a dolgaink és divatos is volt szőlőt venni”. Mindent az elejéről kezdték, Gergő elvégezte a kertészeti egyetemen a borászatot, eközben tíz év alatt megteremtették a háttérét. A borkészítésben a legmodernebb technológiákat használják, a szőlőt viszont a természetre bízzák, műtrágyát, adalékanyagokat nem használnak. „Annyi az őzünk és a szarvasunk, hogy gyakorlatilag bent élnek a szőlőben. Elég komolyan segítenek a hajtásválogatásban és a fürtszelekcióban



Kékül a szőlő a Takler-birtokon

is...” - mondja nevetve Gergő. Postáék fő filozófiája, hogy a lehető legkevesebb mesterséges hatást gyakorolják boraikra, ennek természetes velejárói a változatos minőségű és mennyiségű évjáratok. Az évi mintegy 40 ezer palackos termés jó részét a gasztronómia szippantja fel, hazai éttermek mellett skandináv, belga, angol és kanadai Michelin-csillagos éttermek évek óta visszatérő vásárlóik. Péter szerint kizárólag a helyi fajtákat viszik. Ez is mutatja, hogy Szekszárd jól határozta meg a maga karakterét, a következő évjáratok hírnévben is egyre ígéretesebb jövővel kecsegtetnek. ➤



A Heimann-birtok homlokzata



A Sió torkolata Gemencnél

PROGRAMOK A BOROZGATÁS MELLÉ

Heimannék és Postáék borászata egy-egy szelet a szekszárdi borvidék színes életéből. Hozzájuk hasonlóan a legtöbb helyi borász kitűnő fogadtatással és vendégszeretettel várja a látogatókat! A kadarka.net szekszárdi információs portálon tájékozódhatunk a pincészetekről, rendezvényekről és árakról is. Általában borkóstolásra csak előzetes bejelentkezés és időpontfoglalás után van lehetőség.

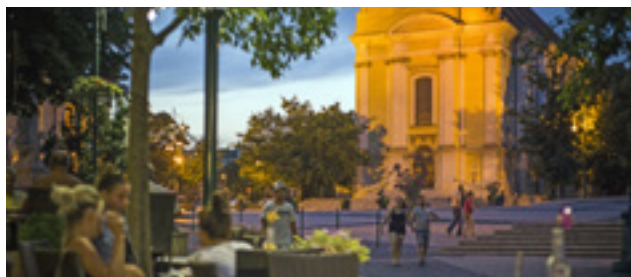
Rendszeresek a szervezett bortúrák: a reggeltől estig tartó programon több száz vendég sétál pincéről pincére, ahol kóstolóval, hidegtálakkal vagy meleg étellel, koncertekkel készülnek a borászok. Ilyen például a Bikavér Borongoló, az Iván-völgyi kadarka túra, a Búcsúi Borjárás.

A Szekszárdi Szüreti Napok (szept. 14–17.) igazi fesztivállá nőtte ki magát: Halász Judit, Tóth Vera, Intim Torna Illegál, The Biebers lesz a borkorcsolya estéknént, hogy csak a legnagyobb fellépőket említsük. A Bátaszéki Bornapokon (szept. 8–11.) a bor mellett főleg a nosztalgia kap szerepet népráncegyüttesekkel, koronázási ceremóniával, Deák Bill Gyulával, Kordáékkal a színpadon.

Szállásfoglaláshoz a visitszekszard.hu vagy a kadarka.net jó kiindulópont. Ha tehetjük, válasszunk a borhotelek (pl. Takler-kúria, Merops Hotel Mészáros, Fritz panzió) közül, vagy keressünk családbarát panziókat (Fogadó a Patkolókovácshoz, Panzió a Fehér Tehénhez). Titkos tipp az Ég és Föld vendégház, amely a város feletti dombtetőn található. Modern, két fő plusz két gyermek részére ideális, saját borospincével és bioszőlővel a kertben!



Vendégváro Pósta Borház látványpincéjénél



Szekszárd, Béla király tér

Gasztronómiában Szekszárd még keresi útját, de egyre több az előremutató kezdeményezés. A Kávé Háza az elmúlt években kultikus helyé vált és sikeresen olvadt be a mai minőségi gasztronómiába, a Takler-kúria étterme is minőséggel vár, csakúgy, mint a medinai, díjnyertes Apponyi Kiskastély konyhája. Érdekes a Duna túlszárnyára, Érsekcsanádra ellátogatni egy ebédre: a Rév Csárdában főzik az ország legjobb halászléjét, mindig friss halból, bográcsban, szabad tűzön, frissen vágott fűszerekkel ízesítve. ♦

NEMCSAK BORTÚRA

Szekszárd Babits Mihály szülővárosa, keressük fel a szülői házban kialakított múzeumot

(Babits u. 13.) és a költő szobrát a Sétakertben.

Szeptember a szarvasbögés fő időszaka, Közép-Európa legnagyobb ártéri erdője ilyenkor mutatja legszebb arcát. Hétfégenként a Gemenc Zrt. erdei vasutazással egybekötött szarvasbögés hallgató túrákat indít, a részletekről a www.gemenczrt.hu oldalon tájékozódjunk. Saját szervezésben kerékpárral (ez csendes) érdemes körbejárni a töltéseken, de 500 forintért gépkocsira is válthatunk napijegyet a Sió torkolatánál, a keselyüsi zsilip irodájában. A Keselyüs és Pörböly közötti töltés mellett van a Lankóczi vízügyi kiállítóhely. A gépház és benne a hatalmas szivattyúk szabadon látogathatók, a kapu nyitva, kulcs a lakatban.

**CASTLE GARDEN
GUARDS' PALACE**

THE COLLECTED WORKS OF
**BORSOS
MIKLÓS**

SZOBRÁSZMŰVÉS / SCULPTOR
GYŰJTEMÉNYES KIÁLLÍTÁSA

**VÁRKERT BAZÁR
TESTŐRPALOTA
2017.07.14.-09.24.**

www.kogart.hu



RÖMER FLÓRIS
Művészeti és Történelmi
Múzeum, Győr
nyitott színes eleven



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA