

# KADARKA KAO POJAM NASLJEĐA

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK



Kadarka sa Subotičko-horgoške pješčare

## IGNACIJE TONKOVIĆ UPORNOŠĆU i TRUDOM PRIČU o JEDNOM STAROM i NEKAD u PODUNAVLJU i BAČKOJ VRLO RAŠIRENOM KULTIVARU DOVEO JE DO STUPNJA s KOJEGA NE BI SMJELO BITI POVRATKA NI ODUSTANKA...

Oni - Gordana Tonković i njen suprug Miro Reljanović - stvar su (kupnjom terena za vinograd) na neki način zakuhali, a on - Ignacije Tonković, Gordanin otac i Mirov tast (na žalost od prije nekoliko mjeseci više ga nema), koji je s pozicije direktora zoološkog vrta u Subotici pošao u mirovinu i prešao u redove vinogradara i vinara, koji je prevrtio svu moguću literaturu o tradicijskim sortama u vinogradima Bačke i opredijelio se za kadarku, koji se konzultirao s domaćim te mađarskim i rumunjskim stručnjacima i potom, od 2011., stvarnu pomoć dobio u španjolskom enologu Rubenu - stvar je doveo do stupnja s kojega, jednostavno, ne bi smjelo biti povratka i odustanka. Vinarija Tonković iz Bačkih Vinograda danas izlazi s ozbiljnim vinom od kdarke, k tome, koliko je kadarka za Ignaca Tonkovića predstavljala bitan pojam nasljeđa, toliko tog upornog i fokusiranog Tonkovića s vrlo uspjelom kadarkom sada vidim kao pojam nasljeđa za Gordanu i Mira. Na njima je da priču ne prekinu nego da je Ignacijevom strašću nastave razvijati. Bitno je, dakako, novčano i na druge načine izdržati, ali ako nešto ima dublju vrijednost a k tome i obećava, vrijedi se potruditi...

### Gordana Tonković i Miro Reljanović

U ovoj priči, koja nadilazi puku proizvodnju vina jer valorizira određene tradicijske i kulturološke elemente i može biti i te kako korisna za uspješnu međunarodnu promociju i daljnji turistički razvoj kraja, Gordana Tonković i Miro Reljanović praktički su u Vojvodini, u Subotičko-horgoškoj pješčari, barem zasad - sami.

Ono što je vidio pokojni Ignacije, a to je afirmacija jedne stare sorte i kroz nju i vlastitog teritorija, čini se da još ne vide u dovoljnoj mjeri drugi Tonkovićevima susjedni vinari, naime nitko se od njih, mada ih dosta ima kadarku u svom sortimentu, nije toj sorti kao lokalnom adutu - bez obzira na to što u najnovije vrijeme sve više zahtjevnijih i platežno jačih potrošača u čaši traži baš domaće sorte igrače u visokoj klasi - posvetio ni približno poput Tonkovića. A to znači na način da se na vidjelo izvuče sve ono najbolje od takvog lokalnog i u svjetskim razmjerima slabije ili slabo znanog ali ORIGINALNOG igrača. Kad je ambicioznijih i široko gledajućih proizvođača vina u jednome kraju više, može se, poslovno udruženo, učinkovitije razvijati kakvoća vina i



Tanja Šehovac



kroz to i image i sorte i kapljice te dobro organiziranim snažnim marketingom zajedničkim troškom i sredstvima iz raznih fondova uspješno i na internacionalnom planu podizati reputacija i, za turiste, atraktivnost teritorija.

Nalazim se u vojvođanskoj Bačkoj u mjestu Bački Vinogradi, oko pet kilometara udaljenom od granice Srbije i Mađarske (na mađarskoj strani je Ásothalom) i na oko 30 kilometara od srpske državne granice s Rumunjskom. Subotičko-horgoška pješčara je najjužniji dio velike pješčane površine što se prostire na oko 25.000 hektara između Dunava na zapadu i Tise na istoku, te sjeverno prema Budimpešti. Tu je vinograd obitelji Tonković. Nekih 7,5 hektara u rodu, jedan hektar tek zasadjen i još jedan hektar koji čeka. Sortiment je gotovo potpuno u znaku kdarke, tek neki mizerni postotak, i to u najnovijem nasadu, čine frankovka, cabernet franc i merlot.

Izvršna upraviteljica imanja Tonković je tehnologinja **Tanja Šehovac**, a vinogradar i podrumar je **Krisztian Juhász**. Tanja goste prima, dakako, odmah s pričom o kdarci:

- Sorta kdarke donesena je u Panonsku nizinu u drugoj polovici 17. stoljeća s balkanskog juga. Ubrzo je tu zauzela gotovo 60



posto vinogradarske površine, međutim ne baš jako dugo nakon što se toliko proširila počeo je i pad njene prisutnosti, naime vinogradari su je počeli napuštati jer je pokazala osobito veliku osjetljivost na sivu trulež. Vjerno joj je ostajalo tek nešto Mađara i vojvođanskih Nijemaca. Njena vina obožavali su Franz Schubert i Franz Liszt. Liszt je znao svake godine kadarku slati Papi u Vatikan. Neka vrsta sortnog oživljavanja stiže u 19. stoljeću. Za kadarku se u većoj mjeri ponovno počinju interesirati Mađari, Rumunji i Vojvođani. Osobito aktivan na trilateralnom povezivanju bio je upravo Ignacije Tonković, koji je prvi vinograd zasadio 2006. godine, gustoćom od 6200 trsova po hektaru, te koji je svoju prvu berbu i prvo vino imao 2008. On se naročito zauzeo za to da vinogradari iz Mađarske, Vojvodine i Rumunjske osnuju Sekciju kadarka, s glavnim ciljem da se praksa u vinogradu i podrumu spoji sa znanostu, kako bi se stalno unaprjeđivala kakvoća vina. Godine 2009. kadarka, koja je prethodno blagoslovljena na jednom značajnom vjerskome skupu, poslana je ponovno na dar Papi u Rim, Tonković su odlučili obnoviti Lisztov običaj. Nažalost, Sekcija kadarka nije imala neki duži vijek. Tonković je međutim dobro iskoristio uspostavljene kontakte s mađarskim ekspertima za vinovu lozu i vino i došao je do mnogih korisnih saznanja o kadarki, a onda je, igrom slučaja, za svojedobnog boravka španjolskih stručnjaka za vinogradarstvo i vinarstvo koji su došli u Srbiju u posjet u okviru projekta međunarodne suradnje, uspio uspostaviti strukovnu suradnju s jednim španjolskim enologom iz Rioje, koji mu je i danas glavni savjetnik glede loze i kapljice.



**Vinogradar i podrumar Krisztian Juhász**

Trsje Tonković na nadmorskoj je visini od 120 do 135 metara. Tlo je pješčano s površinskim slojem od, kažu mi domaćini, nekih dva metra, ali mada je oborina tu malo nije riječ i o pustinjском obliku jer dolje je, čujem, pomiješana s pijeskom, šljunkom i ilovačom, podzemna voda, zasigurno vezana uz obližnje Paličko jezero. Klima? Zime su vrlo hladne, temperatura se zna spustiti i na -10 Celzijevih stupnjeva tako da se zbog opasnosti od pozebe loza drži na višem uzgoju. Ljeti je pak vrlo vruće.

Vinogradar i podrumar Krisztian Juhász priča mi da po trsu ostavljaju tek po četiri pupa i da je rod obično bivao kilogram po lozi, ali da u najnovije vrijeme otkako su se na svoj način, po uputama eno-savjetnika, počeli boriti protiv sive plijesni, beru tek nešto više od 0,20 kg po panju. A kako se to oni bore protiv botritisa?

- Grozd kadarke oveći je, ima i veće bobice, koje su dosta zgusnute, upravo ta zgusnutost pogoduje razvoju plijesni, pogotovu kad u vinogradu izostane vjetrić. Mi imamo zasađena dva klona, jedan je P9, taj je doista vrlo osjetljiv i njega je najviše, a drugi je klon Virag, koji je manje osjetljiv, pa sad pomalo širimo njega. Kako ne želimo previše prskati lozu domišljali smo se što napraviti da onemogućimo loš botrytis, kao logično i moguće učinkovito rješenje učinilo nam se to da skinemo dosta lisne mase s trsa i da tako reguliramo tj. reduciramo ishranu te smanjimo i veličinu grozda i veličinu bobica tako da grozd ne bude više jako nabijen...



To kako mi je o jačem skidanju lišća s trsa pričao Juhász ostavilo je na mene dojam kao da je riječ nekako o intuitivnom pristupu. Tko zna što bi na postupak rekli mladi inovativni stručnjaci za rad u vinogradu a poglavito vezano uz orezivanje i defolijaciju – **Marko Simonit** i **Pierpaolo Sirch** s talijanskog Collija, koji već dugo rade kao konzultanti po Italiji a od prije nekog vremena i u bordoškome kraju, gdje su postali prave zvijezde...

**Podrum je uređen u umjetno stvorenome malenom brežuljku, a i on i kušaonica odnosno zgrada za prihvata gostiju smješteni su uz vinograd**

Očito je da je rad oko kadarke španjolskom enologu i savjetniku bio ne samo stvar poslovnog karaktera nego i veliki izazov.

**Posjed Tonković: kušaonica i, kad dođu gosti, uz kadaraku, odličan glazbeni duo**

Neka iskustva iz tehnologije koja se primjenjuje u proizvodnji vina u Rioji – između ostaloga i dozrijevanje vina u bačvicama i to u različitim vremenskim trajanjima ovisno u željenim razinama kakvoće, primijenio je ovdje, na kadaraki, i to se pokazalo jako dobrim rješenjem. S obzirom pak da, kako je već spomenuto, vino od kadarke prati glas da su ga obožavali glasoviti skladatelji Franz Schubert i Franz Liszt,

Tonković je odlučio svojim crnim vinima dati nazive, uzlazno po nivoima kakvoće - Fantazija, Simfonija, Rapsodija... Fantazija je bazna, Simfonija je s obzirom na izbor boljega grožđa i dužinu dozrijevanja razina iznad, a obilježje Rapsodije su selekcija najboljeg grožđa i obvezno dvije godine dozrijevanja vina u hrastovim bačvama zapremnine od 300 do 500 litara. Postoji doduše – još je na dozrijevanju - i crno vino nazvano Icon (ikona), berba je 2015, ono bi trebalo nastajati samo u ponajboljim godištim a od dijela posebno izabranooga najboljega grožđa iz selekcije za Rapsodiju. Inače, vinarija Tonković od kadarke proizvodi i ružičasto vino, a upustila se i u pjenušac. Što se tiče plasmana, Kadaraka Tonković se prodaje u Srbiji, nešto se izvozi u Belgiju, Dansku, Francusku, a i u Hrvatsku. ♡



**SUBOTICA i PALIĆ** – Posjet imanju Tonković u Bačkim Vinogradima bio je prigoda i za obilazak Subotice i Palića te njegovog jezera. Subotica je grad sa stotinjak tisuća stanovnika, prilaz središtu djeluje malo neuredno, zapušteno, ali centar ima krasne monumentalne povijesne građevine i doista ga vrijedi obići. Impresivni su zgrada Gradske skupštine, trg s fontanom ispred nje, te, u neposrednom susjedstvu, Narodno kazalište i Gradska knjižnica.



**Gastronomija uz kadarku: čvarci od šarana, fiš-paprikaš, doboš-torta**

Palić je gradić oko osam kilometara udaljen od Subotice. Tamo smo noćili, u simpatičnom malom hotelu Villa Milord okruženom zelenilom.. S obzirom na jezero površine oko 380 hektara i sa 17 kilometara dugačkom obalom (prosječna dubina mu je oko dva metra) to je turističko područje. Parkovi uz jezero vrlo su lijepo održavani Na paličkome jezeru, koje je 1995. kanalom spojeno s rijekom Tisom, čak je 450 gostinjskih kuća za turiste, dobar dio od njih krasne su ville. U zadnje vrijeme, čujem, turizam je malo jenjao jer kupanje se ne preporučuje s obzirom da je, navodno, došlo do nekih bioloških poremećaja pa dosta riba ugiba, ali sad se u suradnji s inozemnim partnerima intenzivno pokušava naći rješenje da se stvari vrate u normalu i da kupanja opet bude. ■



**Subotica. Gradska vijećnica (lijevo). Grad također ima i fontane**



**U samome središtu. Poziv koji se ne odbija. Ništa bez Cece**







Subotica – gradsko kazalište. Dolje: Gradska biblioteka







**Palić - ville, dobar dio njih u službi turizma**





**Jezero Palić. Parkovi su lijepo uređeni i održavani. Zgrada na najdonjoj slici: glasovita kartašnica, u kojoj su kuće – svakodnevno mijenjale vlasnike...**

