VOJVOĐANSKI HRVATI REVITALIZIRALI STARU SORTU

Kadarka je očarala Liszta, "opila" Schuberta, a onda je gotovo posve iščezla. Sad osvaja Decanterove medalje i jedino je vino iz Srbije u kući vina u Bordeauxu, ali i u Vatikanu

Nikola Patković Emica Elvedi/ Hanza Media i Julio Frangen

Franz Liszt ju je obožavao, toliko da ju je godinama slao svome suvremeniku papi Piju IX. kako bi ga pe-častio, a Franza Schuberta toliko je "opila" da mu je navodno bila inspiracija za veliku skladbu "Trout Quintet". U 18. i 19. stoljeću ovo ljepo panonsko vino, a riječ je o kadarki, koje se proizvodilo u Mađarskoj, Rumunjskoj te na područjima Vojvodine, Slavonije i Baranje, bilo je iznimno popularno i traženo na prostorima srednje Europe. Kvalitetu njezina okusa nikada nitko nije dovodio u pitanje, no u drugoj polovici prošloga stoljeća presudila joj je krhka građa i iznimno velika podložnost bolestima, što je dovelo do njezina laganog, ali sigurnog odumiranja u tadašnjem jugoslavenskom dijelu panonske nizine. Mađari i Rumunji, s druge strane, nikada od nje nisu odustali, ali njihove manufakture ipak nisu uspijevale proizvesti vino vrhunske kvalitete.

No, kadarka je prije nešto više od deset godina ponovno oživjela, a da je riječ o kvalitetnoj sorti koja daje vrhunska vina potvrdile su i Decanterove nagrade koje su ubrzo počele dolaziti na njezinu adresu u pješčaru nadomak Subotice. Točnije, u Bačke Vinograde. Tako se, naime, zove mjesto nadomak Subotice, smješteno na samoj granici s Mađarskom na prostoru poznate Subotičko-horgoške pješčare koja se prostire na 25.000 kvadrata, gdje su ugledni hrvatski liječnici, neurolozi Miro Reljanović i njegova supruga Gordana Tonković-Reljanović početkom 2000-ih godina krenuli u tu zahtjevnu avanturu. A to doista i jest bila avantura, a i danas je, unatoč tome što su već postali ozbiljni proizvođači vina.

Netko će se zapitati otkud liječnici iz Hrvatske u vinarskom poslu na sjeveru Bačke. Odgovor leži u ljepšoj polovici bračnog para Reljanović. Gordana je, naime, rođena Subotičanka, kći tamošnjeg Hrvata, danas na žalost pokojnog Ignacija Tonkovića, najdugovječnijeg direktora Zoološkog vrta u Paliću kod Subotice, Ivanovrednog čovjeka koji je svojim avangardnim pristupom poslu i razvoju društva postao legenda vojvođanske javne scene.

VINOGRADI NA PJESKU

- Bio je to splet okolnosti koje u korijenu imaju tatin odlazak u mirovinu sredinom 2000-ih godina. On je bio čovjek s vizijom i ekstremnom energijom pa je umirovljenje jako teško podnio i pao je u depresiju, što moj suprug, inače također veliki kreativac poput moga oca, nije mogao gledati pa smo počeli razmišljati o tome čime ga vratiti u posao. Tu se nekako priča s vinima nametnula kao nešto dovoljno atraktivno, ali i izazovno, budući da nitko od nas o vinogradarstvu i vinima nije ništa znao, jer je tata bio veterinar po struci - govori nam u telefonskom razgovoru dr. Tonković-Reljanović. Njezina supruga i nju teško je zateći u vinariji. Njih dvoje, naime, žive u Opatiji. Neurologija, koju su oboje specijalizirali, odnosno istraživanje i razvoj lijekova, dalje su njihovo osnovni posao koji ih često odvodi izvan Hrvatske, u europske i svjetske metropole.

No, premda su oboje svjetski ljudi, supružnici Reljanović nisu u svoju vinsku priču htjeli krenuti s internacionalnim temeljima. Nije ih zanimala mainstream priča kakvih u današnjem vinarskom svijetu ima napretek. Oni su htjeli revitalizirati povijest. Kadarka se nametnula kao logično rješenje. Njezino se točno porijeklo ne zna. Pretpostavlja se da korijeni dolaze s područja Skadra (skadarka), a prema rijeci Tarje Šehovac, tehnologinje u Vinariji Tonković koja nam je s rukovoditeljem proizvodnje Kristijanom Juhasom bila domaćin tijekom posjeta, povijesni zapisi otkrivaju da su je na sjever Bačke u drugoj polovici 17. stoljeća donijeli Srbi predvođeni patrijarhom Arsenijem Čarnojevićem bježeći s balkanskog juga skupa s austrijskom vojskom nakon što su ovi poraženi od Turaka.

- Prvi pokušaji razgovora sa stručnjacima su nas poljuljali zbog sklonosti kadarke bolestima, zbog čega je konačno bila i nestala s našeg prostora. No, razgovor s jednim našim kolegom liječnikom iz Frankfurta sve je preokrenuo. On je, naime, s obzirom na to da mu je supruga Španjolka, u Andaluziji pokrenuo vinariju i rekao nam da, ako se želimo baviti vinima, onda svakako odaberemo autohtono crno vino, jer je to trend. Tada smo se odlučili za kadarku i prve savjete potražili smo u Mađarskoj, gdje se ta sorta svih ovih godina održala - kazala je dr. Tonković-Reljanović.

Prethodno je njezin otac kupovao manje čestice po Subotičko-horgoškoj pješčari u Bačkim Vinogradima dok ih nije zaokružio na 10 hektara. Kada danas dođete u njihov vinograd smješten točno između autoceste i željezničke pruge te bacite pogled s vrha umjetnog brdašca - ispod kojeg je betonski podrum gdje se proizvode i u bačvama mađarskog hrasta čuvaju Fantazija, Rapsodija i Rose - bacite pogled na salaš i kuću izgrađenu i uređenu u starom, autohtonom vojvođanskom stilu te čokote koji se prostiru na 7,5 hektara površine, teško je i zamisliti da je tamo do prije nešto više od 10 godina bila pustinja. Doslovno pustinja prekrivena pijeskom, što se jako dobro osjeti kada automobilom skrenete s asfaltiranog kolnika i na putu do vinarije vozite se kroz pijesak. U koji ipak ne možete zapasti, jer vlasnici i o tome brinu, pa je put dobro stabiliziran.

- Da, to je bio doslovno pijesak - potvrdila nam je dr. Tonković-Reljanović, dok nam je Šehovac u "ledari" njihova vinskog podruma objašnjavala da su ispod tog pijeska bogate količine podzemnih voda, koje očito pomažu grozdu, osobito jer sunčanih dana i nemaju previše. No, danas je očito da ih klimatski i geološki uvjeti nisu pokolebali.

- Prve savjete pokupili smo u Kečkemetu kod stručnjakinje koja je doktorirala na kadarki i koja je razbila naše strahove, a iz Mađarske je došao i naš prvi enolog. Tatu je tu već simptom vinarstva opasno "zarazio" i za njega na svijetu nije postojalo ništa drugo osim kadarke kojoj je dao sve svoje emocije.

IGNACIJE TONKOVIĆ, RENESANSNI ČOVJEK
Da ne potone u depresiju nakon umirovljenja, kći Gordana Tonković-Reljanović i zet Miro Reljanović nagovorili su veterinara Ignacija Tonkovića, i legendu vojvođanske javne scene, da se počne baviti vinogradarstvom i vinarstvom. Ostalo je povijest: zaboravljena kadarka vratila se u velikom stilu osvajajući prestižne nagrade

> **Motiv je s tim vinima vratiti duh nekih prošlih vremena, kada još nismo jurili po svijetu kao manijaci, nego živjeli nekim smirenijim životima**

NA MAĐARSKOJ GRANICI
Tanja Šehovac, tehnologinja u Vinariji Tonković, provela nas je kroz njihove vinograde u mjestu Bački Vinogradi, u Subotičko-horgoškoj pješčari, gdje je zasađena isključivo kadarka, što je vrlo rijetka vinogradarska praksa

No, on je jednostavno bio takav, jer da nije, sasvim sigurno ne bi pokrenuo zoo pedagogiju, što je bio prvi takav slučaj u Europi, ne bi došao na ideju da se u zoološkom vrtu skinu ograde u čemu sam i ja pomagala, pa smo onda po susjednim dvorištima lovili slonove (smijeh). Škole su dolazile jedanput tjedno u Školu u prirodi, a jednom mjesečno organizirao je odlaske učenika na operu u Segedin. Uvijek je bio pionir i kreirao nešto novo, a revitalizacija kadarke došla mu je kao naručena. Tu treba istaknuti da mi radimo samo s kadarkom, što je rariteta na ovim prostorima, jer svi ostali vinari proizvode nekoliko sorti. Čak je i Rumunjima i Mađarima koji proizvode kadarku ona svojevrstan back up, a ne osnovni proizvod kao nama, a što je puno teže i zahtjevnije - priča dr. Tonković-Reljanović, dodavši i kako nitko nema kadarku na tolikoj površini kao oni.

Na tu temu zanimljiv je odgovor dao i pokojni gospodin Ignacije Tonković, koji je Željku Garmazu, našem poznatom autoru "Vinskih priča" za njegov istoimeni blog i knjigu, kazao sljedeće: "Mislimo da je u jednom podrumu vrlo teško uzgajati i njegovati puno vrhunskih vina. Naši vinari obično računaju imati u jednom podrumu 4-5 vrsta vina, no naš koncept je vrlo rigidan i beskompromisan - kadarku želimo dovesti do savršenstva i njezin genetski potencijal iskoristiti do maksimuma", rekao je pokojni gospodin Ignacije.

VINO ZA PAPE

No, način na koji su to Mađari radili s kadarkom Ignacija i njegovi obitelj doveo je do zaključka da će to biti limitirano i nedovoljno kvalitetno, pa su se okrenuli prema Španjolcima i njihovoj pokrajini Rioji. nakon što je Ministarstvo poljoprivrede Srbije dovelo španjolske konzultante. Rioja im je bila logičan izbor, jer se i tamo sve bazira na jednoj, crnoj, sorti. Iz Rioje im je stigao enolog Ruben Jimenez, kojeg naša sugovornica naziva toreador "s obzirom na to kako šeta po vinogradu".

- On je vrhunski stručnjak, ali i za njega je to bio izazov jer se s tom sortom nikada nije susreo. Ušao je u to energično, temperamentno i s dušom, kakvi Španjolci već jesu, što je dalo i rezultate - kaže dr. Tonković-Reljanović.

- Bilo je teško u početku, jer je trebalo naučiti kako postupati s kadarkom, koja je jako osjetljiva sorta - kazao nam je Juhas koji svakodnevno skrbi o 138 redova vinograda.

Jimenezova prva berba 2011. donijela im je bronzu na Decanteru za Fantaziju. Poslije su stigli i Decanterovo srebro za Fantaziju 2012., bronca za Rapsodiju 2012. i preporuka za Rose 2014.

- Fantazija je klasična kadarka i nje smo prošle godine proizveli 30.000 butelja, dok za Rapsodiju imamo posebnu berbu i ona daje drugačiju kvalitetu. Biramo dio gdje su savršeni i zdravi grozdovi, pa je zato i ima manje - 2000 butelja, dok Rose radimo 1000 butelja. Ali, sve nam je na jednom mjestu i sve se radi ručno - istaknuo je Juhas, dodavši i kako za Rapsodiju uvijek idu nove bačve, dok Fantazija ide u stare.

- Imena vina zapravo su imena Lisztovih djela, što znači da u budućnosti slijedi i Simfonija. Franz Liszt je tu važan, jer je iz nekog svog razloga kadarku blagdanu sv. Urbana slao papi Piju IX. Pokojni gospodin Ignacije tako je 2009., posvećenu kadarku poslao tadašnjem papi Benediktu XVI., a sada to planiramo opet učiniti i je dogodine poslati papi Franji. Što se tiče plasmana, bazirali smo se na tržišta Hrvatske, Belgije, Francuske i Danske, a kadarka je i jedino vino iz Srbije koje se našlo u Bordeauxu, u tamošnjoj kući vina - ispričala nam je Šehovac.

> **Liszt je kadarku slao papi Piju IX. Pokojni Ignacije Tonković 2009. posvećenu kadarku poslao je papi Benediktu XVI., a dogodine ćemo je mi poslati papi Franji**

BAŠTINA GOSPODINA IGNACIJA

- Mi svi skupa zapravo još uvijek učinio, jer s prirodom nikada ne možeš biti siguran, no mislim da za kadarku nitko nije učinio toliko kao mi. Sada smo prisiljeni raditi vinograd do besvijesti da bismo spriječili bolest za što imamo čitav niz stručnjaka. Jedan od načina je i da u vrijeme cvjetanja skinemo sve lišće. To smo prvo radili eksperimentalno, a prošle godine smo prvi put to učinili u cijelome vinogradu koji je nakon toga izgledao brutalno, kao nekakav pokolj. No, pokazalo se dobrim za vino i sada ćemo to ponoviti. Iako svemu pristupamo sa znanstvene osnove, nikada ne možemo biti potpuno sigurni. Ovim načinom imamo veću kontrolu prinosa, ali nakon zelene berbe nemamo ni kilogram po čokotu, no zato imamo kvalitetu - kaže dr. Tonković-Reljanović, čiji otac od lani više nije među živima. No, oni nastavljaju njegovu priču.

- Motiv je s tim vinima vratiti duh nekih prošlih vremena, kada nismo, kao danas, jurili po svijetu kao manijaci, nego živjeli nekim smirenijim životima. To bi trebala biti spona povijesti i umjetnosti, koji još nismo do kraja realizirali. Glavna priča je staru autohtonu, dobru sortu interpretirati na moderan način, da to bude iznimno kvalitetno vino, čemu je naravno pridonijela tehnologija - zaključila je dr. Tonković-Reljanović, a mi smo za kraj izdvojili još jednu rečenicu njezina pokojnog oca izrečenu za "Vinske priče".

"Moja kći i zet su vlasnici ovoga vinograda, no ja sve vodim, jer - što bi djed radio nego brinuo o unucima?! Znate, kad sam otišao u mirovinu, njihova logika je bila da ću se vrlo brzo ugasiti ne budem li ništa radio. Zato su kupili vinograd i dali ga meni u ruke. I tako je djed počeo raditi za unuke! I živim u iluziji da će jednog dana oni uistinu uživati plodove ovoga rada." Danas je sigurno da pokojni Ignacije nije živio u iluziji. ✓