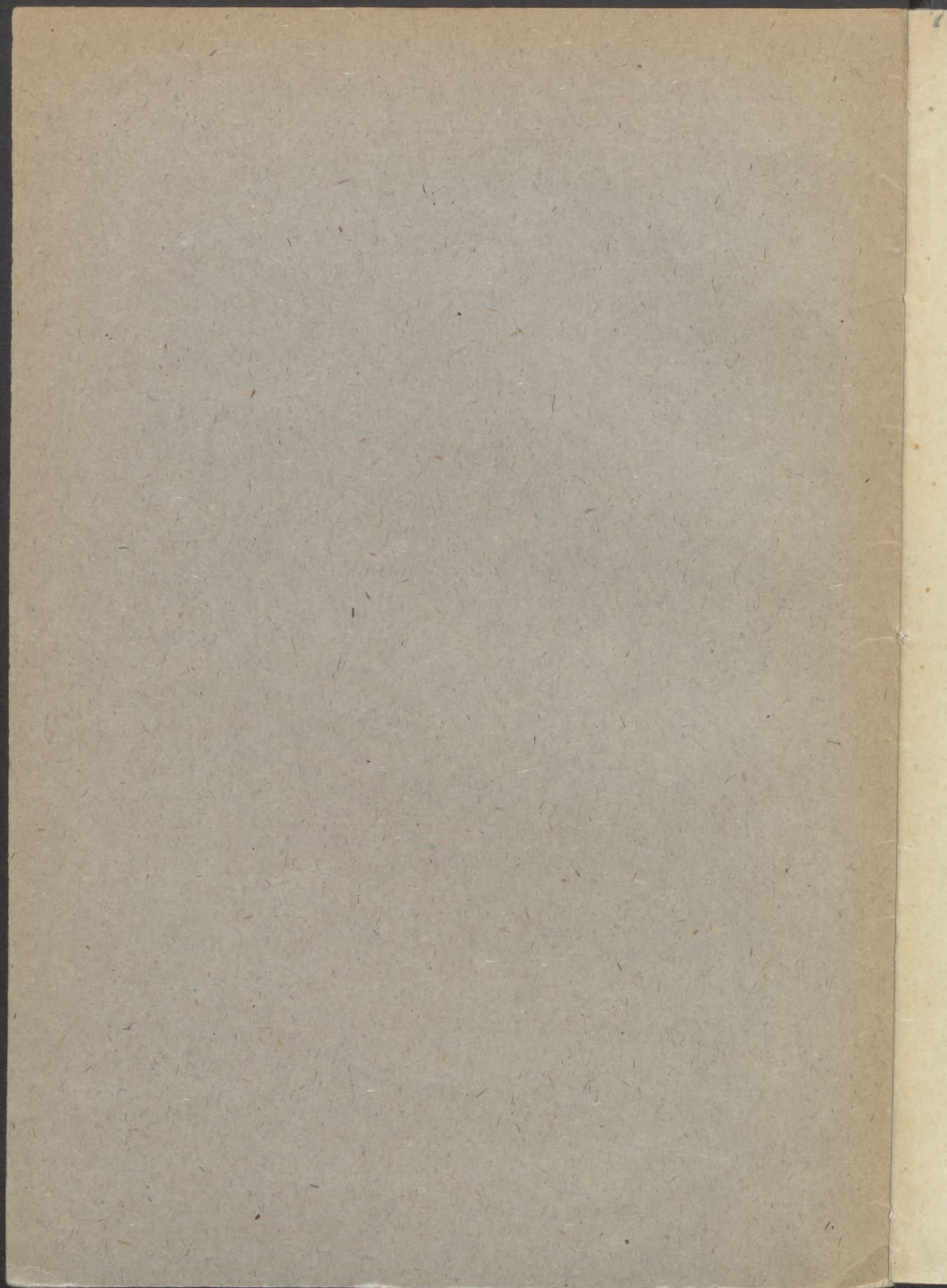


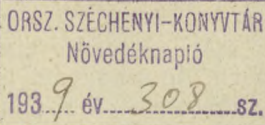
79.433







79433



## A kadarkaszőlő és vörösboraink.

Sok magyar ember szívesen enyhíti szomját egy kadarka-fröccsel, vagy ha vizesebb italra vágyik, egy kadarka-hosszúlépéssel. Azt hiszem, nincs az országnak olyan vidéke, ahol ne ismernék ezt a kellemes, savanykás üdítő italt, ha nem is éppen mindenütt becsülik egyképen. S aki nem gondol a mult történeti változásaival, aki könnyedén szereti hinni, hogy hajdan is minden mindig úgy volt, mint ahogyan most van, biztosra veszi, hogy magyar eleink is mindig egy-egy kadarkafröccsel vagy hosszúlépéssel enyhítették szomjúságukat.

A történelem azonban másra tanít. Először is arra, hogy Magyarország a középkortól kezdve főként fehér borokat termelt és fogyasztott. Ezelőtt négy évszázaddal, a mohácsi vészt követő nehéz időkben írta OLÁH MIKLÓS Magyarországot ismertető humanista munkáját, s ebben ezt olvassuk: „Boroknak annyira bővében vagyunk, hogy — eltekintve a Tisza középső vidékétől, a Bácskától és néhány más helytől — majdnem minden magyar vidék kitűnő, édes, fanyar és e kétféle közé illő, — eős, könnyű és középerős borokat termel, de sokkal több fehéret, mint vöröset.” S ha most, 400 év multán, beletekintünk bortermelési kimutatásunkba, szinte szóról-szóra elismételhetjük OLÁH érsek szavait, mert a legutóbbi évek nagy és lekerekített átlagában az országban termelt boroknak 65%-a volt fehérbor, 25%-a kevert, vagyis sillerbor, és csak 10%-a vörösbor.

Ezt folytatólag azzal kell kiegészítenünk, hogy a régi híres magyar borok mind fehérek voltak, s olyan vidékeken is, ahol most legjobb vörösborainkat termelik, néhány századévvvel ezelőtt még fehérbort termeltek, mint hajdan a középkorban. Még a XVIII. században is, mikor első szőlész-íróink, mint KOMÁROMY JÁNOS és MATOLAI JÁNOS, megkülönböztetni kezdik a régi magyar szőlőfajtákat, előbbi a soproniakat, utóbbi a tokajiakat, a fehérbort termő fajták hosszú sorát nevezik meg, vörösbort termő fajtát azonban csak egyetlen egyet, de borát nem dicsérik.

S ha arra gondolunk, hogy eredeti magyar fehérborainkat termő szőlőfajtáink közt olyanokat ismerünk, amelyen a furmint, hárslevelű, ezerjő, kéknyelű és ugyanekkor néven nevezzük régi és sokáig egyetlen vörösbortermő szőlőfajtánkat, a vadfeketét, — ime, máris bizonyára megtaláltuk a magyarozatát, miért nem terjedhetett el régebben az országban a vörösbort. Néhány évtizeddel OLÁH MIKLÓS földrajzi munkája után írta SZIKSZAI FABRICIUS BALÁZS tanár Sárospatakon szójegyzékét, amelyben az általa ismert magyarországi szőlőfajtákat is felsorolta. Már ebben a XVI. században készült szójegyzékben vadfekete néven szerepel annak a kornak egyetlen vörösbort termő szőlőfajtája. Későbbi időkben több más helyi nevét is feljegyezték, néhol cigányszőlőnek, másutt csókaszőlőnek nevezik s már



ezek a nevei is mutatják, hogy régi időktől fogva hitvány fajtának tartották.

Ahol még vannak régi szőlők, a vadfekete szórványosan most is megtalálható szinte az országban, de sehol sem becsülik. Levelei már a kora ősszel pirosra színeződnek, s messziről feltűnnek. Fürtje középnagy, bogyói gömbölyűek, későnérők. Bora savanyú, fanyar, sötétszínű és tartós. Bizonyosan már a középkorban elterjedt az országban, s ide valahonnan a Balkánról jutott, mint általában régi szőlő- és gyümölcsfajtáink. Mikor régi századokban magyar vörösbort emleget a történelem, mindig ennek a szőlőfajtának „vad” borára kell gondolnunk. Ma már sehol sem készül belőle bor, legfeljebb más fekete szőlőkkel együtt szüretelik.

A vadfekete szőlőt a XVIII. században a délről előnyomuló *kadarka* kezdte visszaszorítani, amely mai napig legkiválóbb vörösbort termő szőlőfajtánk. Nevében Skutarinak, Konstantinápoly kisázsiai városrészeének nevét őrzi,<sup>1</sup> amelynek török neve Üszküdar, szerb és horvát neve pedig Skadar, innen ezekben a nyelvekben e törökországi szőlő skadarka neve, amelyből a magyar ajkon a kadarka alakult. Mikor terjedt el a Balkánon, s hogy kapta ezt a nevét, nem tudjuk, az azonban kétségtelen, hogy csak a török kiverése után tűnt fel Magyarországon területén, s itt az elnéptelenedett vidékekre költözködő rácok hozták magukkal és terjesztették. Nem ez az egyetlen balkáni közvetítésű újabb szőlőfajtánk, ekkor és szintén a betelepülő rácokkal jutott az országba az a sokféle fehérbort termő szőlőfajta is, amely a dinka nevet hordja, a kadarkával együtt pedig a kék vagy fekete góhér, de legértékesebb és legfontosabb mindezek közt a kadarka (XXXIV. tábla), amely magas színvonalra emelte a magyarországi vörösbort minőségét, s hamarosan olyan hírnevet szerzett, hogy vörösbortunk kivitelét is fellendítette.

A kadarkaszőlő levelei nagyok, hosszúkásak, fonákuk nemezes, fürtje középnagy, tömött, bogyói középnagyok, gömbölyűek, sötétkékek, vékonyhéjúak. Bora a vidék fekvése és az év időjárása szerint nagyon különböző. Az Alföldön, és rossz évben hegyvidéken is, gyengébb minőségű, savanykás, ellenben jó években és ahol déli fekvésben kellő meleget kap, kitűnő, nemes vörösbort, amely a legjobb francia vörösbortokkal is versenyez. Hogy milyen különféle lehet a kadarka-szőlő bora, annak megítéléséhez elég tudni, hogy nemcsak a könnyű kadarka-fröccsöt termi, hanem a zamatos, sűrű, nehéz egri bikavért is. Hogy pedig ma milyen fontos a szerepe a kadarkának a magyar bortermelésben, abból láthatjuk, hogy vörösbort termő szőlőállományunknak jóval több mint kétharmada kadarka.

Magyarország felé az északnak nyomuló kadarka első központja a Szerémség volt, az a borvidék, amely a középkorban vezető szerepet vitt a magyar bortermelésben. Nem tekintve az Alföldet, amelynek bora csak a szőlőtetű pusztításai után kezdett kereskedelmi jelentőségre szert tenni, a kadarka útja Villányon, Szekszárdon (1. kép), Tétényen, Budán, Szentendrén, Gyöngyösön át Egerbe vezet az ország nyugati felében, keleten pedig Ménesre. A kadarkavidékeken mindenütt nyomban a török kiverése után, már a XVII. század végén, főként azonban a XVIII. század elején telepítették a rácok a kadarkát, előbb a felszabadító háborúban kipusztult szőlők helyén, később újonnan irtott területeken is.

<sup>2</sup> SCHANS FERENC: Ungarns Weinbau. 1832, I. kötet, 135. old.



Budapesten például egy 1701-ben kelt városi jegyzőkönyv említi először a hajdan híres budai vörösbort,<sup>1</sup> s ebből következtethetjük, hogy már nyomban Buda felszabadítása után kadarkával ültették be a később híres budai vörösbort termő hegyeket, a Gellérthegyet, Sashegyet stb. Tudjuk, hogy Buda visszafoglalása után telepítették a nemrégiben lebon-



1. kép. Szekszárdi kadarka-szőlő. (M. F. I. felvétele.)

<sup>1</sup> DVIHALLY ANNA MÁRIA: A budai szőlőművelés története. 1932.



tott Tabán területén a rácokat. A tabáni rácok hozták magukkal kadarkájukat, s mint az újabb budai szőlőművelés megindítóit a mult század második felének közepéig, vagyis a szőlőtetű megjelenéséig, egyre nagyobb és nagyobb területen ültették. Az elpusztult szőlőket megszerezték, a vagyonosabb városi polgárok szőlőiben pedig ők voltak az első szőlőmunkások. Hogy munkájuk milyen fontos volt, bizonyítja a városi tanács pártolása, több kamarai feliratban olvassuk, hogy Buda tanácsa mennyire hangsúlyozta a rácok megtelepedésének hasznát, s mikor a kamara 1689-ben adót akart a rácokra kivetni, védelmébe vette őket.

S ezt a rácok meg is érdemelték, mert új szőlőjükkal, a kadarkával, olyan hírnevet szereztek a budai szőlőknek, amilyennel a multban, a fehérborok korában sohasem dicsekedhetett. Igaz ugyan, hogy ültettek a budai hegyvidéken más fekete szőlőfajtát is, sőt a maradiság ragaszkodott az ősi vadfeketéhez is, de mindez csak annál inkább kiemelte a kadarka értékét. Még a mult század első felében is, amikor SCHAMS FERENC, GR. SZÉCHENYI ISTVÁN követője a magyar bortermelés hibáinak kutatásában és a magyar szőlővidékek legalaposabb leírója, ismerteti a budai borvidéket, azt olvassuk SCHAMS munkájában, hogy egyesek előnyben akarták részesíteni a vadfekete szőlőt a kadarkával szemben, mert bora sötétebb színű és tartósabb, azonban ugyanakkor SCHAMS megállapítja, hogy a budai szőlővidék kétharmad részénél nagyobb terület hirdeti a kadarka fölényét a többi kék szőlővel szemben. S valóban, míg a belső budai szőlővidékről a szőlőtetű ki nem pusztította a szőlőt és helyét el nem foglalta a gyümölcsfa, főként az őszibarack, a budai bort a leghíresebb magyar vörösborokkal emlegették együtt.

Jól ismerjük a szentendrei kadarka eredetét is. Tudjuk, hogy Szentendrére a XVII. század végén ARSENIUS pátriarka vezetésével telepedtek szerbek, előbb az izbégi völgyben, ahonnan később a Dunára néző hegyoldalakra rajzottak ki. A szentendrei szerbek hozták magukkal a kadarkát, s a bortermelés volt sokáig legfőbb jövedelmi forrásuk. Csakhamar megismerték, mely hegyen milyen minőségű bort terem a kadarka, a szikladarabok elhordásával javították a talajt, s már a mult század elején a pesti piacon is megjelentek vörösborukkal, majd Bécsbe és Lengyelországba is eljutott a szentendrei kadarka nemes bora. Átlagban 60—100 forintot kaptak kadarka-aszújukért, jó évben 150-et is, vedrenkint. Mint vagyonos emberek mindig megkérték és kapták boruk árát, sohasem vesztegették el s ükségből áron alul. Így azután érthető, hogy büszkéek voltak kadarkájukra, s verses szállóige hirdette a szentendrei kadarka kiválóságát, amely magyarul így hangzik:

*Minden fajtát dicsérünk,  
De kadarkát ültetünk.*

A szőlőtetű pusztítása után sok szentendrei szőlősgazda is áttért a gyümölcstermesztésre, s ma már Szentendrén inkább csak tömegbort termelnek. A trianoni békekötés után pedig a szentendrei el nem magyarosodott szerbek visszatértek Délszlávországba, régi hazájukba. A kadarka azonban sok szőlőben ott maradt, s őrzi a szentendrei bortermelés emlékeit.

Mint ezekből látjuk, a tágabb határvonallal kerített budai hegyvidékeken sok emlék maradt a kadarka behozataláról és borának dicsőségéről. Ma már azonban más borvidékeket kell felkeresnünk, ha a kadarka borászati szerepének fontosságát meg akarjuk ismerni. Korunkban törvény





Egy kosár kadarkaszőlő. (M. F. I. felvétele.)





Szűret Szekszárd környékén. (M. F. I. felvétele.)



vonja meg borvidékeink határát, s törvény védi a nemes bort termő vidékek különleges borait. A törvényesen védett vörösborok száma természetesen sokkal kisebb, mint fehérborainké, de a villányi, szekszárdi, gyöngyösi és egri kadarka, valamint az egri bikavér már nevében is mutatja, hogy vörösbortermelésünknek alapja és magyar különlegessége a kadarka-szőlő. S ha áttekintünk a trianoni határon, és ellátogatunk a Szerémségbe, azután pedig a régi magyar Aradmegyében Ménésre, további fontos részleteit ismerjük meg a kadarka jelentőségének, amott a rác ürmöst, emitt a ménési aszút.

Bele fogunk most tekinteni — csak futólag és röviden — a kadarkából készülő nemesebb borok készítésének titkaiba, hogy megismerkedhessünk a kiválóbb magyar vörösborok jelentőségével.

A kadarka is azok közé a kék szőlők közé tartozik, amelyeknek bogyójuk héjában van jellegzetes színüket kialakító festékük. A legtöbb kék vagy fekete szőlő ilyen. Bogyójuk húsa nem piros, hanem csak héjukban van piros festék. Csak a festőszőlő bogyójának húzában van piros festék, ez franciaországi szőlő és főként későbbi, keresztezéssel nyert, tenyészei csak újabb időben jutott el hozzánk. A szőlőbogyó héjának kárpintpiros festéke a sejtmedvében oldott növényi festékek közé tartozik, amelynek gyűjtőneve antocián. A levelek, virágok, gyümölcsök vörös, kék és ibolya színe antociánoktól ered. Többféle antocián van, a kék szőlők bogyójának héjában képződő festék azonos azzal az antociánnal, amelyet például a földiszeder bogyóiban találunk. Az antociánok mind nagyon kényes festékek, mert savak és lúgok hatására megváltoztatják színüket, savban megveresednek, lúgos oldatban kék, majd pedig zöldeskék színt öltenek.

A kadarkát másképp erjesztik, mint a fehérborokat. A fehérborok törkölyös mustjából hamarosan kisajtolják a törkölyt, s a tiszta mustot külön erjesztik borrá, ellenben a kadarkát közvetlenül a törkölyös mustból erjesztik. A törkölyben van ugyanis a bogyók héja, s ebben az a festék, amely a kadarkabor jellegzetes színét megadja. Az évjáráttól és az erjesztési módszertől függ tehát, hogy milyen lesz a színe a kadarkának, például az egri bikavér szinte feketevörös színe onnan ered, hogy mustja nagyon sokáig és lassan erjed borrá a törkölyön, s így nagyon sok festéket old ki a bogyóhéjakból.

A világosabb vörösbort sillernek nevezik, a német schillern, csillámlik szó nyomán. Korunkban úgy készül a sillerbor, hogy vegyesen szedik a kadarkát valamely fehér borszőlővel, s néhány napon át erjesztik a törkölyön. Főleg sík vidéken, kivált tehát az Alföldön készítik, ahol a kadarka nem színesedik olyan erősen, mint a hegyvidéken. Noha a sillerbor neve német szóból ered, jellegzetes magyar bor, amelynek származása szorosan összefügg a kadarkával. SCHANS munkájából tudjuk, hogy még a múlt század első felében tisztán kadarkából készült a siller.<sup>1</sup> A neve is, készítése módja is, a Szerémségből ered, ahol a kadarka törkölyös mustjából néhány napi erjedés után tiszta mustot mertek ki, s azt külön erjesztették borrá. Ez a bor természetesen világospiros lett, mert csak kevés festéket oldhatott ki a bogyóhéjakból az alatt a rövid idő alatt, amíg a törkölyön erjedt. Csak később vitte át a nyelvhasználat erről az eredeti sillerről a nevet a keverten szüretelt szőlők világospiros borára.

<sup>1</sup> SCHANS F.: Ungarns Weinbau. 1832, I. 115.



A kadarkaszőlő másik nevezetes tulajdonsága, hogy meleg fekvésű hegyoldalban eléggé megasznak a bogyói, s így belőle aszúbor is készíthető. E tekintetben szinte páratlan a kék szőlők közt, s hegyvidéki kiváló vörösboraink éppen a kadarka aszúsodásának köszönhetik legértékesebb tulajdonságaikat. Manapság ugyan többnyire azt a tömegkadarkabort nevezik nemes kadarkának, amelynek gyenge, többnyire síksági származású, mustját sűrített musttal javították meg. Ilyen a kocsmákban kimért úgynevezett nemes kadarka. Az igazi nemes kadarka azonban az a kadarkabor, amelyet hegyvidéken szüretelt szőlőből erjesztettek, ahol a kadarka bogyói bizonyos részben már a rendes érési időre, tehát szeptember végére megasznak.

Régebben szokás volt a kadarka fürtjeiből az aszúbogyókat külön is megszedni, ma ez kevés helyen látható. Villányban, Székszárdon (XXXV. tábla), Gyöngyös vidékén és Egerben együtt szüretelik a fürtöt, mint Tokajban a furmint fürtjét a szamorodnihoz. Ménesen azonban már a XVIII. században a tokaji aszú mintájára kezdtek vörös aszúborot készíteni. Ezzel hágott a kadarka a borok közt a legmagasabb lépcsőfokra. A XVIII. század közepén és második felében volt szőlőbirtokos Ménes környékén EDELSBACHER GYÖRGY. Ekkor már elterjedt ott a szőlőkben a kadarkaszőlő, s mint másutt is, jó években egyes szőlőbirtokosok megmetszedték a kadarkatövekről az aszúszemeket. Különösebb jelentősége azonban ennek nem volt, mert nagyban senki sem foglalkozott vele.

EDELSBACHER arra a gondolatra jutott, hogy a tojkai aszú módjára megalapítja a vörös ménesi aszúbor nagyarányú készítését. Aránylag hamar megoldotta a feladatot, s már 1760-ban 12—20 dukáttal fizették a ménesi vörös aszúbor, különösen nagy lett a híre azonban az 1780 és 1790 közt viselt török háború idején. A legjobb borokkal, a tokajival és a malagával kezdett versenyezni. SCHAMS a múlt század első felében ezt írta róla: „A tokaji és a ménesi aszú versenyében dönteni ízlés dolga; a magyar BACCHUS koronájának mindkettő gyönyörű drágaköve, s olyan helyet foglalnak el egymás mellett, mint a gyémánt és a rubin.”

EDELSBACHER megoldotta azt a nehézséget, amely a vörös aszú készítésében mutatkozik a fehér tokaji aszúval szemben. A vörösborhoz a mustnak a törkölyön kell megerjednie, s így az aszúbogyókra csak a harmadik vagy negyedik héten kerül sor. Ezért a kadarka aszúbogyóit szüretkor külön kádba rakják, amelyben több-kevesebb szirupsűrűségű esszenciát ereszt. Ezt naponta lecsapolják, de nem kerül forgalomba, hanem felhasználják az aszúborhoz. Közben a szüretelt kadarkából a szokásos módon elkészül az új vörösbor. Ekkor nagy kádban ugyanannyi aszútésztát öntenek össze, mint amennyi új vörösbor, s mindennap jól felkavarják, hogy az aszútészta széteszlő anyaga mentől jobban elkeveredjen az újbórral, amely ilyenkor felveszi a zamatanyagokat és annyi festéket, hogy végül az aszúbor színe sötétvörös lesz. Három- vagy négyheti erjedés után kimerik a kádból a folyadék tiszta részét, a törkölyt zsákba eresztik és kisajtoltják, s ezzel kész a friss ménesi kadarka-aszúbor. A hordóban és a pincében azonban még legalább egy évig kell érnie, hogy kereskedelembe és fogyasztásra kerülhessen. Ilyenkor a legzamatosabb, SCHAMS a fahéj és a szekfűszeg keverékéhez hasonlította az illatát. A színe is a legsötétebb. Később barnászörös árnyalatot ölt a színe, majd egyre jobban világosodik a festék lerakódása következtében, s a 3—4 évtizedes vöröaszú egészen megvilágosodik.



A kadarka nedvéből füves borokat is szoktak készíteni. Régi időkben a füves borok közkedveltek voltak, korunkban már csak egyet ismer a közönség, az ürmösöket. Ürmöst készítenek fehérborból is, vörösborból is. A nálunk készülő legkedveltebb ürmös a rác ürmös, amelynek a Szerémség a hazája, s borát a kadarkaszőlő termi. Készítik másutt is, de többnyire egyszerűsítve. Az eredeti rác ürmös készítési módját SCHAMS jegyezte fel. A Szerémségben ennek a vörös ürmösnek pelunia a helyi neve. Sok és ma már nem közhasználatú fűszer kell hozzá, vedrenként 8 gr fahéj, 8 gr koriander, 8 gr csillagos ánizs, 4 gr szekfűszeg, 4 gr szerecsendióvirág, egy szerecsendió, 45 gr narancshéj, 30 gr citromhéj, 8 gr kálmosgyökér, 8 gr violagyökér, 90 gr ürömfű, 30 gr ezerjófű, 90 gr édes és 90 gr keserű mustárliszt. A füveket egészben hagyjuk, a narancs- és citromhéjat, valamint a kálmosgyökeret apró darabokra vágjuk, a fűszereket pedig mozsárban megtörjük.

A kadarkafürtök közül szüretkor kiválogatjuk a legszembeket, leg-egészségesebbeket, s gyékényen két hétig szárítjuk, hogy a bogyók kissé megtöppedjenek. Ekkor elővesszük az ürmöshöz való ajtós hordót, s ajtaján át az aljára előbb egy réteg szőlőt rakunk, majd ezt nagyon vékonyan meghintjük ürömmel és ezerjófűvel, azután a fűszerekkel, narancs- és citromhéjjal, kálmosgyökérrel, végül mustárliszttel. Most ismét berakunk a hordóba egy réteg szőlőt, s ismét meghintjük a füvekkel és fűszerekkel. A szőlő és a fűszerek rétegezését addig folytatjuk, amíg a hordó végül megtelik. Ha nincs ajtós hordónk, egyszerűen kiemeljük a hordó egyik fenekét, s a megtöltés után ismét befenekeljük. A szőlővel és fűszerrel megtöltött hordót végül a pincében helyére állítjuk, s színültig öntünk bele érett vörösbort, majd dugóval elzárjuk. Két hét múlva elkészült az ürmös, és leszívható. Azután újra megtöltjük a hordót vörösborral, s ezt addig ismét-  
teljük, míg a leszívott bor többé nem mutatja a jellegzetes ürmösízt.

A ménesi aszú és a rác ürmös hazáját a trianoni béke elszakította tőlünk, s így szükséges lenne vörös aszút és vörös ürmöst valamely kadarka-termő borvidékünkön készíteni. Szekszárdon máris megkezdődött az ürmös készítése, s a szekszárdi ürmös már forgalomba is kerül. A Balaton vidékén pedig kadarkaaszút készítenek, s rózsabor néven kezdik terjeszteni.

A kadarkával, mint az elmondottakból meggyőződhetünk, a magyar bortermelés nagyon értékes és jellegzetes szőlőfajtához jutott, amely igen magas fokra emelte vörösbortermelésünket úgyszólván a semmiből. Mikor azonban a nyugati szőlőfajták kezdtek hódítani az országban, franciaországi kék szőlőket kezdtek terjeszteni, s azok fölényét kezdték nálunk is hirdetni. Előbb a XVIII. században még inkább csak az arisztokrácia zárt szőlőiben telepítettek francia kék szőlőket, de a múlt században már egyre szélesebb körökben. A múlt század közepe óta Franciaországot követjük a szőlészet és borászat terén, s a vörösborokhoz onnan vesszük a mintát. Így terjedt el nálunk a szőlőkben több franciaországi kék szőlő, főként a kék nagyburgundi, amelynek bora kitűnő zamatú és színű. Sok helyen művelik már az országban, de többnyire még mindig csak szét-szórta egyes tőkéit találjuk a magyar szőlőkben. Ahol azonban vörösbort termelnek az országban, ott ma már sehol sem hiányzik.

Mondjuk-e, hogy korunkban a *kék nagyburgundi* versenyre kelt a kadarkával, amelynek két és fél századon át annyi kiváló eredményt és



maig tartó dicsőséget köszönhet a magyar bortermelés? Ha a magyar mezőgazdaságokban és kertészetekben szétnézünk, azt látjuk, hogy a nyugati állat- és növényfajták bizonyos helyet tudtak maguknak biztosítani, de nem szoríthatták ki az országból a régi magyar keleti és balkáni fajtákat. Sőt sok esetben keresztezésükkel új, eredeti magyar fajtákat sikerült előállítani, mint a magyar búza korszerű megújításának példája mutatja, vagy az új magyar csemegeaszőlők példázzák. Legújabbán KOC SIS PÁL Kecskeméten a kadarkát is bevonta keresztezésekkel a szőlőfajták nemesítésébe. A jövő tehát még új szerepben is bemutathatja ezt a szőlőfajtánkat. Mi lesz hát a magyar kadarka jövője, ma nem mondhatjuk meg, de bizonyos, hogy a változó viszonyok, a magyar szőlőtermelés további fejlődése során is fontos szerep vár rá, vörösbortermelésünknek biztosítani a különleges magyar jelleget, amely nélkül nem versenyezhetünk a világpiacon.

*Dr. Rapaics Raymund.*



Kiadásért felelős: Dr. Rapaics Rajmund.

29.186. — K. M. Egyetemi Nyomda, Múzeum-körút 6. (F.: Thiering Richárd.)







