



Iz knjige Peščani vinski put, Dragutina Miljkovića

Sinonimi: Skadarka, Braničanka, Gamza (bug.), Kadárka, Török Szőlő (mađ.), Kadarka noir (fr.), Kadarka nera (it.).

Po prevlađujućem mišljenju, Kadarka je poreklom sa Balkana, iz okoline Skadra. U Panonsku niziju su je doneli Srbi prilikom velikih seoba pred nadiranjem turiskih osvajača. Po drugoj verziji, poreklo kadarke se vezuj za Tursku - toponim Üsküdar, deo Istanbula. Kao i Kevidinka, prema prirodnoj klasifikaciji pripada Convarietas pontica, subconvarietas balcanica.

Vrlo je robustna sorta skromnih zahteva. Odlikuje se velikom otpornošću na sušu i zato se smatra jednom od najprilagodljivijih sorti pesku. U takvim uslovima je dugovečna. U jednom hajdukovačkom vinogradu se nalaze primerci Kadarke zasađene još davne 1880. godine.

Kadarke razvija jak koren i snažan čokot sa uspravnim laticama. Vrh mladog lastara je vunasto maljav, kao i naličje lista. Grozd je srednje veličine, zbijen, valjkast. Bobice su srednje veličine, okrugle, plavkastocrvene boje. Imaju tanku pokožicu, sočne su, prijatnog ukusa.

Kadarke je osetljiva na niske zimske temperature. Na jakim mrazevima okca velikim delom izmrzavaju. Srećom, Kadarka se odlikuje dobrom rodnošću suočica, koje su znatno otpornije, tako da čokot postiže izvesnu rodnost i u ekstremno hladnim godinama. Uz to se i dobro regeneriše jer ima dobro razvijen sistem spavajućih okaca.

Zbog ovih osobina Kadarka se u Panoniji veoma proširila i postala jedna od vodećih sorti - do 1900.godine je imala aposlutni primat u vinogradima Subotičko-horgoške peščare. Pri umerenom opterećenju i u dobroj godini nakupi 18-19% šećera, a obično oko 16%. Udeo kiselina u širi iznosi oko 7,50g/l.

Kadarke je stara sorta s brojnim varijetetima. U Mađarskoj je klonsko-tipskom selekcijom izdvojena Plemenita Kadarka (Nemes Kadárka) koja daje 30-40% veći prinos od neselekcionisanih zasada. Poznata je i klonska selekcija koja se zove aromatična Kadarka (Fűszeres Kadárka). Dobre karakteristike Kadarke su korištene za dobijanje novih sorti. Tako su nastali potomci kadarke: Rubintos, Biberkadarka, Kurnover i Szirén (Mađ.) i Probus (Kadarke i Cabernet Sauvignon) i Rumenka nastaća Ukrštanjem kadarke i Terana, oba u Institutu za vinogradarstvo u Sremskim Karlovcima.

Najveći nedostaci Kadarke su velika osjetljivost na sivu plesan i niske temperature. U kišnu jesen, kad grožđa sazревa, zbog tanke pokožice bobica jako truli, te se od njih ne može dobiti kvalitetno vino.

Kadarka je zrenja pozna (sazreva u III epohi), ali i veoma rodna sorta. Vino je od nje kvalitetno, veoma pitko, harmonično, sa specifičnim sortnim ukusom. Zavisno od toga kakva je godina (vremenske prilike), od Kadarke se proizvode vina: klasična Crna Kadarka, Šiler, Rose, Bela i Desertna kadarka.

Koliko je Kadarka bila važna i popularna pokazuju i ovi detalji. Na Zagrbačkom sajmu vina i grožđa 1934. godine Kadarka iz podruma braće Vaš iz Horgoša, osvojila je zlatnu medalju.

Bela Hamvaš (1897-1069), u svom kulnom delu „Filozofija vina“, primetio je: "...slatkasta kadarka-sok od malina...“. A poznati pisac Šandor Marai u jednom tekstu piše: "Pitomi pupoljak mađarskog peska, večiti drug tokom vedrih letnjih večeri, razmažena Kadarka...blago i zabavno piće..."

