

Nyugat-magyarországi Egyetem
Geoinformatikai Kar

Tokaj a történelmi borvidék, a hungaricum, és mint világörökség

SZAKDOLGOZAT

Konzulens:

Dr. Kovács Miklós
mestertanár

Készítette:

Ember Dóra
Nappali tagozat
Igazgatásszervező szak

Székesfehérvár
2014



**NYUGAT-MAGYARORSZÁGI EGYETEM
GEOINFORMATIKAI KAR**

8000 Székesfehérvár, Pirosalma u. 1-3. ☒ 8002 Székesfehérvár, Pf. 52.

Email: dh@geo.info.hu

☎ +36 22 945 200 Fax: +36 22 945 201 <http://www.geo.info.hu>

ÁLTALÁNOS JOGI INTÉZETI TANSZÉK

Nappali tagozat

Igazgatásszervező Szak

Szaktervezési száma: Ig-225/2013.

EMBER DÓRA
szakdolgozati feladata

A szakdolgozat címe:

Tokaj a történelmi borvidék, a hungaricum, és mint világörökség

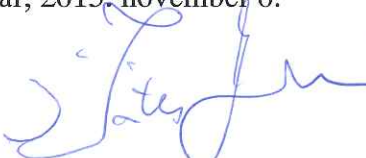
A feladat leírása:

- 1.) Tekintse át Tokaj és a hozzá kapcsolódó borvidék történetét!
- 2.) Mutassa be és jellemezze a tokaji borvidék földrajzi fekvését, az egyedi bortermeléshez elengedhetetlen sajátos természeti adottságait!
- 3.) Ismertesse a tokaji borászati termékekre vonatkozó jogszabályi előírásokat!
- 4.) Foglalja össze milyen jogokkal és kötelezettségekkel (előnyökkel és hátrányokkal) jár a hungaricum, illetve a világörökségi helyszín megjelölés az ott élők számára!

Tanszéki konzulens: Dr. Kovács Miklós mestertanár

Beadási határidő: 2014. május 26.

Székesfehérvár, 2013. november 6.


Dr. Tóth Zoltán József
tanszékvezető




Dr. Melykúti Gábor
dékán

NYILATKOZAT

Alulírott **Ember Dóra** (neptun kód: XXXXXXXXXX) jelen nyilatkozat aláírásával kijelentem, hogy a **Tokaj a történelmi borvidék, a hungaricum, és mint világörökség** című

szakdolgozat

(a továbbiakban: dolgozat) önálló munkám, a dolgozat készítése során betartottam a szerzői jogról szóló 1999. évi LXXVI. tv. szabályait, valamint az egyetem által előírt, a dolgozat készítésére vonatkozó szabályokat, különösen a hivatkozások és idézések tekintetében¹.

Kijelentem továbbá, hogy a dolgozat készítése során az önálló munka kitétel tekintetében a konzulenszt illetve a feladatot kiadó oktatót nem tévesztettem meg.

Jelen nyilatkozat aláírásával tudomásul veszem, hogy amennyiben bizonyítható, hogy a dolgozatot nem magam készítettem, vagy a dolgozattal kapcsolatban szerzői jogsértés ténye merül fel, a Nyugat-Magyarországi Egyetem **megtagadja a dolgozat befogadását és ellenem fegyelmi eljárást indíthat**.

A dolgozat befogadásának megtagadása és a fegyelmi eljárás indítása nem érinti a szerzői jogsértés miatti egyéb (polgári jogi, szabálysértési jogi, büntetőjogi) jogkövetkezményeket.

Székesfehérvár, 2014.05.18.

.....
Ember Dóra

Hallgató

¹ 1999. évi LXXVI. tv. 34. § (1) A mű részletét - az átvevő mű jellege és célja által indokolt terjedelemben és az eredetihez híven - a forrás, valamint az ott megjelölt szerző megnevezésével bárki idézheti.

36. § (1) Nyilvánosan tartott előadások és más hasonló művek részletei, valamint politikai beszédek tájékoztatás céljára - a cél által indokolt terjedelemben - szabadon felhasználhatók. Ilyen felhasználás esetén a forrást - a szerző nevével együtt - fel kell tüntetni, hacsak ez lehetetlennek nem bizonyul.

Tartalomjegyzék

1	Bevezetés, előszó	3
2	Anyag és módszer-kérdőíves anyaggyűjtés.....	5
3	Tokaj-Hegyalja Történelme	7
3.1	Honfoglalás idején, a felfedezés időszaka.....	7
3.2	A középkori események hozta változások Tokaj-Hegyalján.....	8
3.3	Tokaj-Hegyalja virágkora.....	10
3.4	Hanyatlás időszaka, sötét évtizedek.	12
3.4.1	Filoxéra vész, és rehabilitáció Tokaj-Hegyaljám.....	12
3.4.2	A háborúk idején	14
3.5	Rendszerváltás előtt és után.	15
4	Tokaj-Hegyalja földrajzi kialakulása.	17
4.1	Tokaj-Hegyalja titkai.....	17
4.2	Éghajlati jellemzők.....	18
4.3	A vulkáni működés jótékony hatása, a kőzetekre, talajra.....	19
4.4	Flóra és Fauna	20
5	A Tokaji szőlők és borkülönlegességek	23
5.1	Telepíthető szőlőfajták.....	23
5.1.1	Furmint:	23
5.1.2	Hárslevelű:.....	24
5.1.3	Sárgamuskotály:	24
5.1.4	Kövérshőlő:	25
5.1.5	Gohér:.....	25
5.1.6	Zéta:.....	26
5.1.7	Kabar:	26
5.2	Az aszú kialakulása, jellege, szüretelése.	27
5.2.1	Kialakulásának rejtelmek.	27
5.2.2	Az aszúsodás.....	29
5.2.3	A szüreti folyamatok	29
5.3	Borkülönlegességek és ismérveik.....	30
5.3.1	Tokaji aszú	31
5.3.2	Tokaji szamorodni	32
5.3.3	Tokaji Másolás.....	33

5.3.4	Tokaji Fordítás	34
6	Hungarikum	36
6.1	A törvényi szabályozásról	36
6.2	Hegyalja mint hungarikum	38
7	Világörökség	41
7.1	Mint világörökség	42
7.2	Célok, tervek	46
8	Közvetlen válaszok Tokaj-hegyaljai borászoktól	49
9	Tokaj és az aszú a világban	54
9.1	Ausztria	54
9.2	Franciaország	54
9.3	Olaszország	54
9.4	Kína	55
9.5	Dél-Afrika	55
9.6	Ausztrália	55
9.7	Szlovákia	55
10	Záró Gondolatok	57
11	Irodalomjegyzék	59
12	Mellékletek listája	62

1 Bevezetés, előszó

Szakdolgozatom témájaként jelölöm meg Tokaj-Hegyalja történelmi és földrajzi kialakulását, a szőlőfajták, borok ismertetését. A dolgozatom témakörei még a Világörökségi létet körbeölelő kérdésekre, illetve a borvidéket, a Tokaji aszút jelentő hungaricum címre is kiterjed.

Választásomban az a tény segített, hogy családom generációk óta hobbi borásként tevékenykedik, így a családnévvel együtt örököltem a bor és a szőlő szeretetét. Több borvidékre kiterjedő személyes tapasztalatokkal rendelkezem, mint például Eger és környéke, Badacsony, Somló, Sopron, valamint lakóhelyemből kiindulva a Móri és az Etyek-Budai vidék.

2013 nyarán sikerült Tokaj-hegyalját megismernem egy nyaralás alkalmával. Ennek kapcsán kezdett el érlelődni bennem a gondolat, hogy erről a borvidékekről szeretnék írni. Ami az elhatározásomban segített, az egy borkóstoltatás folyamán merült fel bennem. Az Erzsébet pince fiatal tulajdonosának köszönhető, aki hatalmas szenvedéllyel beszélt a térség történelméről, adottságairól, amely így elindított ebben a témában, továbbá a nagyon ízletes borok, melyeket kóstolhattam.

Csalódottan tapasztaltam, hogy sokan nem ismerik, miben rejlik az aszú és a többi tokaji bor valódi értéke, egyedisége, miben különböznek a többi bortól. Ugyancsak sokan nem tudják, hogy ez a nagyhírű vidék már évszázados múltú és hírnévre tekint vissza, ami valamint Magyarország első zárt borvidéke, mely hatalmas elismerésnek örvendett, és kell, hogy örvendjen ma is.

Dolgozatomban a fentiekén túl, fontosnak tartom bemutatni azt is, miként részesül ez a térség védelmekben, miként igyekeznek megőrizni a térség szellemét, örökségét, illetve azt, hogy a hamisításokat milyen úton, hogyan is kívánják megakadályozni. Fontos az is, hogy a Világörökség jellegéből fakadó jogokat és kötelezettségeket is ismertessem, és ezen keresztül szándékozom szemléltetni a védelem rendszerét is. Nem csupán Világörökség, hanem duplán hungaricum is, ennek tartalma is kutatásom részét képezi.

Személyes véleményem szerint a rendszerváltás előtti idők miatt, a folyamatosan változó elvárású piac végett most különösen fontos, hogy a térség és az ehhez hasonló sorssal bíró értékeink kiemelt védelemben részesüljenek. Úgy gondolom, megelőző tudással, kultúrával és természeti értékekkel rendelkezik a magyar nép, amire büszkének kell

lennünk. Támogatni kell azt, hogy ezek az értékek ne tűnjenek el, illetve az ehhez kapcsolódó tudás, hazánk hírnevét gyarapítsa.

Kevés újkori szakirodalom foglalkozik Tokaj-hegyalja témájával a világörökségi értékkel nyilvánítás óta, sokkal több információ gyűjthető internetről és személyes beszélgetésekből.

Ezen belül nagy segítségemre volt a teljesség igénye nélkül, Zelenák István A tokaji aszú titkai című könyve és Papp Miklós A tokaji gondolta című műve, melyben csodálatosan megismerhettem a történelmet, az aszúkészítés eredetét hagyományait. További ilyen hasznos könyv volt számomra Alkonyi László Tokaj című könyve, melyben kimerítő pontossággal ír a szőlők és a borok fajta jellemzőiről, analitikájáról, illetve a földrajzi adottságok is teljes mértékben megismerhetők települési szintre lebontva.

Felhasználtam még Dr. Bene Zsuzsanna könyvét mely Tokaj hegyaljai borászok és tradíciók címmel jelent meg. Rengeteg segítséget nyújtott az aszú készítés technológiájának megismerésében, a hagyományok feltérképezésében. Továbbá a borok egészségre gyakorolt hatását is innen ismertem meg.

Dékány Tibor a Tokaji borvidék világörökség című könyve pedig a címéből fakadóan a világörökségi kérdések megfejtésében nyújtott nagy segítséget.

Dr. Papp Miklós Tokaj névhasználata a nagyvilágban című műve pedig a névhasználaton felül, megismertetett a különböző országok kontinensek tokaji vonatkozásával.

Számos más irodalom létezik, melyet ebben a témában elolvastam, de ezen „újkori” művek voltak a legnagyobb segítségemre a szakdolgozat készítése során. Remélem dolgozatommal sikerült szemléltetnem azt a valóságos csodát, ami Tokaj-hegyalja, melyben mindenkinek hinni kell. Az elmúlt 23 éve volt a legforrongóbb negyed évszázada, ami a hosszú történelme során még nem volt tapasztalható. Hinni kell a magyar föld csodájában és a tokaji misztériumában is.

Fogadják, kérem úgy szakdolgozatomat, mint egy ízletes pohár tokaji bort, melyben a borvidék minden értéke megtalálható. Tekintsék egy utazásnak, mely során megismerheti ezt a csodálatos vidéket.

2 Anyag és módszer-kérdőíves anyaggyűjtés

Dolgozatom elkészítésében segített egy kérdőív által készült felmérés, mely alap információkra szorítkozott a tekintetben, hogy összességében mit tudnak az emberek Hegyaljáról, illetve az általános borfogyasztási szokásainkat, ezzel kapcsolatos tapasztalatainkat mértem fel.

Nagyon színes a köre azoknak, akik kitöltötték a kérdőívet. Elsősorban egyetemi hallgatók, illetve a megosztás által nem csak a fejér megyei lakosság, hanem más környékbeli emberek is szívesen állást foglaltak kérdéseim kapcsán.

Mellékletben megtalálható lesz a teljes kérdéssor, melyekre kapott válaszokból az alább olvasható adatokat, tényeket szűrtem le:

[Lásd 1. számú Melléklet: **Kérdőív**]

Az életkort tekintve a válaszadók 61%-a 18 és 40 év közötti, 27%-a 40 év feletti, 12% pedig 18 év alatti, nemek szerinti megosztásban 61% férfi és 39% nő, összesítve a kitöltők száma 76 fő.

Nagyobb része a kitöltőknek, pontosabban 87% szokott borokat fogyasztani, jellemzően édes borokat, ez meglepő volt számomra ugyanis a férfiak többségéből kiindulva inkább a száraz kategóriájú borokra vártam volna több voksot.

74%-a kitöltőknek valaha vagy legalább egyszer fogyasztott már borkülönlegességet, leginkább tokajit, illetve jégbort. 86%-uk pozitívan vélekedik a tokajiról, csupán kis százalék mondja azt, hogy csalódott és nem fogyasztaná többször.

Igen ritkán vásárolják ezeket a különlegességeket körülbelül a kitöltők 25%-a az, aki évi egynél többször választja őket. Kifejezetten valami jeles alkalomból, leginkább születésnapra, névnapi, karácsonyra vásárolják.

Kíváncsi voltam, hogy mennyire vannak tisztában az emberek Hegyalja jelentőségeivel.

A kitöltők 96%-a ismeri a vidéket, de azonban majdnem fele-fele arányban vannak azok akik nem tudták, hogy ez nem csak 1-2 település, hanem bizony 27 települést magába foglaló térség.

Mindösszesen 4% az, aki az aszúszemtől kezdve a technológiáig azt válaszolta, hogy tisztában van ezeknek a jelentésével, mivoltával. Ez nagyon meglepett. Amit a leginkább ismertek az aszúbogyó kifejezés, szám szerint 72%. A feltett kérdések alapján, többségben van a 40 év feletti korosztály, a térségről származó tudásuk vonatkozásában, ezzel szemben sajnos a fiatalságnak csupán az 1%-a az, aki a teljes ismeret birtokában van. Sokan tudják 85%, hogy mit jelent a Himnuszban az esszenciára utaló kifejezés. Ezzel szemben töredéknyi százalék ismeri csupán a Fordítás és a Másolás jelentését, ez százalékban kifejezve a kitöltők 72%-a.

Az esetek 90%-ban, leginkább a 18-40 és 40 év felettiiek ismerik a készítés folyamatát, a hordozott értékeket, a jelentőségét a vidéknek. Ezzel szemben a kitöltők kimagasló többsége - mind a 3 korosztály vonatkozásában- hallott már arról hogy tokaji névvel külföldi borokat is illethetnek.

A hungarikum és világörökség védelmének tekintetében elmondható, hogy a válaszadók 93%-a fontosnak tartja őket és védelmüket, illetve ugyan ekkora százalék az, aki tudja, hogy miről is van szó ebben a vonatkozásban.

82%-a a kitöltőknek szívesen venné, ha gyakrabban értesülnének ezekről az értékekről, a velük kapcsolatos ügyek változásáról, sorsuk alakulásáról..

Kérdéseim során azzal kapcsolatban, hogy fogyasztott-e már tokaji borkülönlegességet, „igenlő” válaszokat kaptam, viszont a kitöltők többsége szinte semmit nem tud arról, hogy miben rejlik a különlegessége, illetve egyáltalán különleges-e amit iszik.

Ezen eredmények tükrében alakítottam ki a dolgozatomat, tudva, hogy mikre kell nagyobb hangsúlyt fektetnem.

3 Tokaj-Hegyalja Történelme

3.1 Honfoglalás idején, a felfedezés időszaka.

„A magyarok által a legmagyarabbnak tartott borvidék, melyet a Himnusz is megénekel.”¹

Már a rómaiak idején meghonosodott ezen a területen a szőlőművelés, mely a magyarok letelepedéséig szakadatlan maradt. Honfoglaló őseinket jelentős borkedvelő és fogyasztó népként ismerték már akkoriban is, ez mellett remek szőlőműves hírében is álltak. Ezt Csoma Zsigmond Bortörténeti Breviárium című könyvének részlete is bizonyítja. „A kazár kultúrájú, etelközi vezérek tenger melléki állandó téli szállásaik mellett krími, vagy kaukázusi eredetű szőlőműveseket dolgoztattak.”²

Elődeink szókincse már tartalmazta a szőlő és a bor és az ezekhez fűződő kifejezéseket, megnevezték már a munkafolyamatokat is.

A történelem szerint itt, ezen a környéken kabarok települtek le a „fekete magyarok”³. Tudatosan választották ezt a vidéket, ők rendelkeztek akkoriban a legnagyobb szaktudással a borkészítés terén. Meghonosították a „ligeti szőlőművelést”, mely során az erdők, folyók menti ligetek, fás területek szélein lévő szőlőket, ezekre a fákra futtatták fel. Tokajról Anonymus a Gesta Hungarorum-ban is ír, rövid történettel utal a terület megszerzésére. „Honfoglaló Árpád vezér hadának előőrsei miután az erdőn áthaladtak, a Bodrog folyó mellett lovagoltak, majd mintha pályadíjért futottak volna, sebes vágatba nyargaltak fel egy jó magas hegynek a csúcsára. A másik kettőt maga mögött hagyva, Tarcal, a serény vitéz ért fel elsőnek a hegyromra... A három úr a hegy csúcsáról, ameddig csak a szem ellát, körös-körül megszemlélte a vidéket, kimondhatatlanul meg is szerette azt és mindjárt azon a helyen, pogány szokás szerint, egy kövér lovat ölte le, nagy áldomást csapott.” „A fent említett Tarcal pedig Árpád kegyelméből annak a hegynek a lábánál kapott földet, ahol a Bodrog a Tiszába ömlik; egyszersmind ugyanazon a helyen földvárat emelt, amely most a jelenben a Hímes udvar nevet viseli.”⁴ - Ezen a kis emléken kívül más jelentősebb írás nem említi a területet. Kutatók kiderítették, hogy

¹ László Alkonyi Tokaj 8. oldal, 2009. Borbarát-Lap KFT.

² Csoma Zsigmond Bortörténeti Breviárium, 22o., Agroinform Kiadó 2011.

³ István Zelenák A tokaji aszú titkai Agroinform Kiadó 2011

⁴ Anonymus: Gesta Hungarorum. Ford. Paizs Dezső 1934; István Zelenák A tokaji aszú titkai; 2011 Agroinform Kiadó

azokban az időkben rév állt a torkolatnál, mely nagy forgalmat bonyolított. A 13-14. századból származik csak írásos emlék, melyben az itteni révet és várat Kőrév váraként említik, pl. IV. László és III. András királyunk korából származó leletekben.

„A honfoglalástól kezdődően a „tokaj” szó, mint „folyó menti erdő” értelemben volt használatos, ami a hely jellegére utalt. Vajon hogyan is köthető össze Tokaj és a szőlőművelés fogalma? Terpó András, aki kutatása során, Törökország örmények lakta vidékén tapasztalhatta meg a ligeti szőlőművelést, melyet „tokaj üzjüm”-nek neveztek, azaz folyó menti fákra futtatott szőlőligeteknek. Itt a tokaj szó-folyó menti fák, az üzjüm a szőlőtövet jelenti. Sűrűn előforduló szó a „tokaj” az eurázsiai sztyeppés vidékeken, amit mindig valamiféle víz, folyó menti helyekre használnak, pl.: torkolat, sziklás, erdős part, átkelőhely, bokros, magas fűvű út. Ezért nem kizárható, hogy az akkori népek itthon összekapcsolták a jelentést a tevékenységgel. Akkoriban az időjárás a Tokaj környéki területeken melegebb volt, valószínű így történhetett, hogy megjelentek az aszúszemek a termésben. „⁵

3.2 A középkori események hozta változások Tokaj-Hegyalján

„A bor a vérszerződés itala volt, maga az áldomás, így ez is bizonyítja, hogy az akkori emberek szerették a bort illetve ismerték művelésének fortélyait is. Az áldomás az új haza ünneplését szolgálta és a bódult állapotukban a kapcsolatteremtést isteneikkel.”⁶

Anonymustól ismerhetjük meg csupán a kezdeteket, ha ő nem lett volna, még ennyire sem ismerhettük volna meg. Annyi bizonyos, hogy a magyar uralkodók, előkelők rendszeres borfogyasztók voltak. Ennél fogva borszolgáltató falvakat hoztak létre a nemesi birtokok közvetlen közelében.

Az első olyan írásos emlék, mely azt bizonyítja, hogy-e terület fontos volt bortermelés szempontjából az 1100-as évből származik, amikor Könyves Kálmán királyunk zsinatot tartott Tarcalon. E törvényhozás során a 17. cikk megerősíti a királyok által adományozott itteni szőlők, termőhelyek jelentőségét értékállóságát, fontosságát.

Az 1200-as években elkezdődtek különböző betelepítések erre a területre. Olasz, latin, vallon, és más régi francia termőterületekről vinccelérek, vinitorok érkeztek ide. A betelepítéseket IV. Béla király bőszen folytatta, mivel a tatárjárás megtizedelte a hazai lakosságot. Elődei példáját követve előszeretettel telepítette ide a borkészítéshez értő

⁵ István Zelenák A tokaji aszú titkai 9. oldal, 2011 Agroinform Kiadó

⁶ István Zelenák A tokaji aszú titkai 9.o.; 2011 Agroinform Kiadó

embereket különböző nemzetségekből. Sok birtok egyházi tulajdonba került, illetve a dézsma megfizetése esetén jelentős bormennyiség került az egyházi hordókba, ez is tükrözi, azt, hogy már az akkori kor számára is jelentőséggel bírt a térség.

A 14-15. században Tokaj és környékén megnövekedett a szőlő, szőlős területek értéke, rengeteg adásvétel történt ekkor e területen. Mivel az országos kereskedelmi utak találkozásánál feküdt, Pest-Eger-Miskolc-Kassa városokat összekötő út mentén, így mindenkinek, akinek erre vezetett az útja, értesülhetett kiváló minőségű nedűiről, és így neve összeforrt a borral a borkészítéssel. „A 15. században egy örökösödési per kapcsán került napvilágra egy statisztikai adat, mely szerint kiemelkedő termése volt Tokajnak, a többi hazai szőlő termőhelyhez képest. Érdeemes megemlíteni, hogy a területen fekvő szőlők birtoklása esetében előnyt élvezett a helyi lakosok tábora. Erre is az előbbi, és a hasonló jogviták kapcsán jöttek rá a jogtörténések.”⁷.

Előszeretettel vitték a tokajit a kereskedők amerre az útjuk vezetett, nagyfokú ismertségre tett szert a borvidék ennek kapcsán. A 15. században csak Sopron, Ruszt, Pozsony, Kassa szállított magyar borokat, illetve Lőcse, Késmárk, Eperjes, a szepességi városok voltak még a piac ellátói leginkább lengyel irányban.

„Az 1500-as években még a krétai malvázia néven ismert csemegebor volt az élvonalbeli, melyhez gyakran hasonlították a szerémit is. A szerémi borra jellemző volt a gyöngyaszú, ez képezte leginkább a külföldi exportot. E bor jellegzetessége az, hogy egyszerre édes és erős. Ennek a kettős jellegzetességnek köszönhetően Hegyaljának ez a bor szolgált példaként előljáró gyanánt. Ebben az időben itt még csak 3 féle bort készítettek: az első taposással „tisza bort”, „préselt bort” második sajtolással és a megmaradt törkölyre öntött víz erjesztésével „lőrét”⁸. Azt szokták mondani a kutatók, hogy a Szerémség elvesztése után lett csak igazán híres a tokaji.

Ez a mostani időszakban megdőlni látszik ugyan is Paracellus már a könyvében is említi jó tulajdonságait, az aranyvessző legendáját, mely így szól röviden; „*A vegetáliák a mineráliákkal társulva folyékony arannyá változnak*” illetve „*amit én saját szememmel láttam, amikor Felső-Magyarországon vándoroltam és útba ejtettem Tokajt az ő vidékével Mada, Tarcal, Tália ahol a házigazda kettévágott szőlővesszőt mutatott, amelynek hosszában oly könnyű aranyszálak voltak mint aminővel fonnak.*”⁹.

⁷ István Zelenák A tokaji aszú titkai 2011. agroinform kiadó.

⁸ István Zelenák A tokaji aszú titkai 19-20.o 2011 Agroinform kiadó.

⁹ Trócsányi Zoltán Paracelus.Kéve, 1941.A venyigében lévő aranyszálakról kimutatták,hogy a venyigetetű aranyos csillogású lerakatai.

3.3 Tokaj-Hegyalja virágkora

A 16. században egyre nagyobb számban kezdett felbukkanni a tokaji bor a lengyel, orosz és a környező piacokon. A borkereskedők borszakértőt alkalmaztak, ennek oka pedig az volt, hogy vele hordóként végigkóstolták a pince borait, és amely hordóra azt mondta a szakértő „cos”, azt gondolkodás nélkül azon melegében megvették. A kiváló minőséget ugyanis ebbe a mondatba sűrítették: „*ut vinum habeat colorem, odorem et saporem*”¹⁰, azaz bornak legyen színe, ezen felül ragyogása (color), illata (odor) és természetesen zamata (sapor), így jött ki a „cos” kifejezés.

Mivel így ismeretet szerzett a bor, volt, aki ezért kifejezetten igényelte is a piacon való meglétét, a szepesi városok elkezdtek birtokokat vásárolni Hegyalján. „Többek között Kassa, Eperjes, Bártfa város magasabb rangú polgára és a szepeshelyi Szent Márton egyház vezetői tettek szert jelentősebb értékű ingatlanokra. Egyre több dűlő, hegyoldal, hegyláb kapott nevet tulajdonosa után, illetve a jellegzetessége okán, pl: Mézesmál, Hasznos, Fekete Jakab, Hosszúhegy, Megyer hegy.

Kismennyiségben szállították külföldre, csak a kiváló minőséget, a többit inkább saját felhasználásra, a belső piacokon kívánták értékesíteni, ezzel ellentétben a városi kereskedők pedig, egyre inkább az export irányába értékesítették boraikat, kihasználva a városaik és a lengyel városokkal kötött egyezségeket. Például ilyen egyezés volt, amennyiben Bártfa városa közvetlenül a lengyel fővárosba szállított, adókedvezményben részesült.”¹¹

Egyre erősödött a tokaji hírneve, az előbb említett igények és lehetőségek révén, így komoly vetélytársa lett a szerémségi boroknak. Mind a közelség, mind pedig a minőség miatt megnőtt az iránta való érdeklődés. Ennél fogva, hogy még többet tudjanak termelni, modernizálni kellett a termelés technológiát.

Az anyaváros a borgazdaság irányítását tanácsnokra bízta, akinek éves beszámolási kötelezettsége volt a kiadásokról, bevételekről, termés mennyiségéről, minőségéről. „A konkrét termelést a vincellérek irányították, akik a környékbeli lakosok, esetleg a birtok szomszédos tulajdonosai, illetve előző tulajdonosai voltak, így biztosítva a szakmai hozzáértést. Bevezették a harmadik kapálását is, melyet bér munkásokkal végeztek el, a kiadásokra, napszám díjára az anyaváros nyújtotta az anyagi fedezetet. Nagyobb figyelmet kapott és több szakértelmet igényelt a karózás, trágyázás, gyomlálás

¹⁰ Dr. Botos Ernő Péter – Marcinkó Ferenc: Tokaj. 10-11.o Bor-Kép, 2005.

¹¹ István Zelenák A tokaji aszú titkai 16-17.o. 2011 Agroinform kiadó

is, illetve évente kétszer kötözték fel a szőlőt és évente pótolták a hiányzó tőkét is. Vincellér javaslatára a tanács határozott a szüret időpontjáról is, melyben a régi római elveket vallották, mi szerint töppedten kell leszedni a szőlőt és utolsóként, így egyre inkább kitolódott a szüret időpontja, de még csak szeptember végéig. A feldolgozást és elszállítást is összehangolták. Napszámban dolgoztatták a helyi lakosokat, valamint helyben a terület közelében pincét vásároltak, ahol a feldolgozás helyét biztosították. Szedés után kádakban csömösölték, majd taposták és az akkoriban elterjedő fapréseken préselték a szőlőt. A mustot forrás után egyszerre szállították helyi, úgynevezett furverkekkel az anyavárosba.”¹² Ennél a technikai újdonságnál fogva még magasabb minőségű borokat tudtak készíteni.

1500-1523 között a szerémi bor ára a duplája volt a tokajinak, ennek oka, hogy az oszmánterjeszkedés túl nyúlt a Mediterráneumon, ahol már sikerrel leigázták a krétai és az olasz borterületeket is, így az addigi piacukat a pusztulás fenyegette. Az oszmán oroszlán Szerémséget is elérte, melynek először csak drasztikusan lecsökkent, végül elapadt a piaca. Ennek a sajnálatos dolognak a hatására megnőtt a lengyel piacokon a jó bor iránti kereslet, ebből adódóan emelkedett az ár is, ez pedig magával hozta azt a tényt, hogy elkezdett terjedni a tokaji hírneve és jó minősége szélesebb körben is. Ez akkortájt már nem volt ismeretlen a lengyelek számára, így szinte azonnal ehhez a borfajtaához fordultak. 1460-1526 között nagy volt e terület borexportja, ebben az időszakban született meg az aszú, amely alapjaiban átrendezte külkereskedelmét e területnek.

A 16. században egyre fokozottabban nőtt az igény az édes borok iránt külföldön és belföldön egyaránt, melyet a hegyaljai borok kielégítésétől vártak. Sajnos azonban nem termelt annyi amennyi az igényeket ki tudta volna elégíteni, így ez primőr terméké vált. Ez az árak felemelkedését hozta magával, minek kapcsán a termelő és a termőhelyi városok több pénzhez jutottak, és a virágkorukat élték. Felvásárolták a városi polgárok a helybéli parasztok szőlőin termelt aszúszemeket, hogy saját javukra fordítsák. A királyi udvar számára kizárólag aszú szemekből készítettek csak bort. Ebben az időszakban virágzott a bortermelés és a kereskedelem is. A század vége felé arra is kezdtek rájönni, római kori példákból tanulva, hogy nem szabad csak aszúszemből bort készíteni, szükséges hozzá nem töppedt szőlőt is adni, ugyanis ha ezt a lépést nem teszik meg, újraerjed újraforrja magát a bor. Ebből adódóan elkezdtek különböző arányban keverni az aszú és a szőlőmustot a jó eredmény elérése érdekében.

¹² István Zelenák A tokaji aszú titkai 29-30.o 2011 Agroinform Kiadó

Az első írásos emlék egy 1644-es levél volt, mely tartalmazta, hogyan osztályozták puttonyszám szerint az aszúkat. E levelet egy Krakkóban élő magyar nő írta a hegyaljai rokonainak, akiktől 4 puttonyos tokaji aszút kért.

A Rákócziak idején vette fel a mai napig őrzött arculatát a borvidék, ekkor élte virágkorát, a család számos pincét tartott fenn a kiváló borok tárolására. Ebben az időszakban alapítja a fejedelem Alsóhutát, Háromhutát és Óhutát, a későbbi üvegkészítő falvakat, amelyek 1916-ig működtek. „1561-ben 13 bortermelő település-Tokaj, Abaujszántó, Bodrogheresztúr, Erdőbénye, Mád, Mezőzombor, Olaszliszka, Ond, Rátka, Szerencs, Tarcal, Tállya, Tolcsva lépett szövetségre, hogy tokajiként csak az ő boruk legyen értékesíthető- ez volt a *Culturae Vinearum Regulamenti*.”¹³ 1707-ben a Rákóczi-szabadságharc államapparátusa elrendeli, hogy a magyar borvidéketeket minősítsék. Öt csoportba sorolták a területeket, első osztályú terület csak Tokaj-Hegyalja volt.

Az 1737.évi III Károly-féle titkos leiratban rendelik el Hegyalja zárt borvidékként való elkülönítését, a Tokaji név használatát, és a gönci hordó mértéket, mely mértékegységként szolgált szállításkor. Ennek a rendeletnek volt megalapozója a 13 egyesült település megállapodása a „*Culturae Vinearum Regulamenti*”.

Folyamatos virágzását élte a vidék, 1733-tól 1739-ig, Orosz borvásárló bizottságot tartott fenn a cári udvar a térségben, melynek feladata volt, hogy a cári udvar számára termeltetéssel, kész bor vásárlásával, katonai kísérettel Szentpétervárra történő szállításával biztosítsa, a tokaji borral való ellátást. 1759-ben említik először a másolást, majd 1826-ban pedig a fordítást.

3.4 Hanyatlás időszaka, sötét évtizedek.

3.4.1 Filoxéra vész, és rehabilitáció Tokaj-Hegyaljám

A 19. században sötét fellegek gyülekeztek Hegyalja egén. Egyre nagyobb számban települtek be sziléziai és galíciai zsidók, akik néhány tíz év alatt a kereskedelem irányítóivá váltak. Elterjedt a tokaji hamisítása, az osztrák szőlőművelők mivel féltették pozíciójukat, akadályozták a tokaji szőlő és bortermelést. Megnőtt az idegenek birtoklása, egyre több borvidéken kívüli nemes vásárolt itt birtokot. A polgárosodás korszakában a dézsma emelésén túl, a filoxéra vész is egyre inkább kezdte halványítani hegyalja fényes csillagát.

¹³ Tibor Dékány A tokaji borvidék világörökség 16.o 2010. Corvina Kiadó

„*Phylloxera vastatrix*-levélszárító pusztító hazánkban a szárnyatlan alakja telepedett meg.”¹⁴ Ez a kórokozó Amerikában őshonos, és valószínűleg az onnan Franciaországba szállított tökével együtt érkezett Európába. Szőlőgyökereken telepszik meg és ezen keresztül szívja el a növénytől a tápanyagot, melynek következtében a levelek idő előtt megsárgulnak, lehullnak és a növény kiszáradva elpusztul.”¹⁵

1874-ben hívta fel az akkori kormányzat a figyelmet erre a pusztítóra, de Hegyalja 1880-ig nem jelezte a kórokozó ottlétét. Sokáig el sem akarta hinni az itteni lakosság a valós fenyegetést, melyet a nagyurak „agyszüleményének” tartottak. Ennél fogva elég felkészületlenül érte őket az első gócpont megjelenése, szinte sokkolta a helybélieket. 1885-ben a kormány számára szóló beszámolóból kiderült, hogy a hitetlenség, struccpolitika, makacsság megbosszulta önmagát, ennél fogva hegyalját és a környező vidéket a teljes pusztulás, megsemmisülés fenyegette. Az első dokumentált fertőzött terület Erdőhorváti dűlői voltak. A kormányzat már ezt megelőzően is próbált tenni az elhárítás érdekében ezért felmérték a szőlőket, több nyelven kiadták a filoxéra ottlétére utaló tünetek dokumentációját, és a legtöbb információt, illetve az elhárítás lehetséges módjait. „1895-re 10 év alatt elpusztította a borvidék háromnegyedét, valamint az 500 kinemesített szőlőfajta közül 150 megtalálható volt e területen például a budai zöld, a bátai, a mádi, a tokaji leányka, de ezeknek is java része megsemmisült.”¹⁶

Horváth Géza orvos és rovarkutató, a Filoxéra Intézet igazgatója kapott megbízást a kormánytól, hogy itthon kísérletezze ki a hazai szőlők megmentésének ellenszerét. Az ő utasítása alapján oltották át a helyi jelentőségű szőlőket az Amerikából származó túlélő immunis vadszőlő tökébe. „*Miután a legerősebb méregtől a szentelt vízig, a dinamittól a huszársírig mindent kipróbáltak*”¹⁷ már. Hazánkban *Vitis* ripariát oltottak át a legnagyobb számban. Mind a korábbi megelőzési kísérletek és mind a megoldás is Franciaországból erednek, ahol már korábban kezdődött a fertőzés. Effajta megelőzés volt többek között a kiirtás, kiégetés, az elárasztás, a homokos talajban való termesztés, a gyérítés-szénkénegezés. Az átoltás végre meghozta sikerét, 1904-1906 között kirajzolódott a rekonstrukció tervezete is.

„Az állam igyekezett az áttelepítést gazdasági ösztönzőkkel is érvényesíteni, preferálni. Ilyen preferálási eszközök voltak például, hogy 6 évi adómentesség járt az

¹⁴ Péter Takács Tállya 45-50.o Száz Magyar falu könyvesháza 2001.

¹⁵ ua. 51.o

¹⁶ ua. 52.o

¹⁷ Dékány Tibor A tokaji borvidék világörökség Corvina Kiadó 2010.

áttelepítéssel, valamint a gazdálkodók számára igyekeztek a legtöbb információt biztosítani az újratelepítés, művelés terén. Ezekre azért is volt szükség, hiszen sokan vonakodtak a hatásosságától, ragaszkodtak a régi bevált fajtákhoz, és féltek a minőségi romlástól is. Muszáj volt lépniük, mivel a területek elpusztulásával az elszegényedés és az éhenhalás veszélyeztette az ezzel foglalkozókat és családjaikat is. A rekonstrukció eredménye, 1911-re egy olyan szőlőterület lett, mely már sorban telepített szőlőkből állt, 8628 katasztrális hold, az évi musttermés pedig 12600 hektoliter volt. Leginkább Tállya, Tolcsva, Mád területén történt az újratelepítés és elterjedt a Greiner-féle metszési mód is.”¹⁸ Az utakkal behálózott szakszerűen telepített szőlők képzeletet felülmúló mennyiséget kezdtek el termelni, ennél fogva úgy tűnt, minden visszaáll a régi kerékvágásba.

3.4.2 A háborúk idején

Gyülekeztek ismét a felhők, jött az I. világháború, majd vele párhuzamosan pusztítani kezdett a peronoszpóra, amely ismét fejtörést okozott. Volt, aki permetezett ellene, volt, aki nem, illetve az időjárás és a rendelkezésre álló lehetőségektől függően hol jobb, hol pedig rosszabb termést produkált Hegyalja. A háború ideje alatt felértékelődött a bor, nem feltétlen a minőség volt a mérvadó, de rendkívüli igény volt rá ezekben a „szomorú időkben”, ezért mindenki, aki tehette, borral kereskedett. Tetézte a gondokat az állam azzal is, hogy folyamatosan emelte a boradót, így nem volt pénz a kereskedők zsebében, sokszor a készlet a termelőnél maradt, aki szintén pénztelenséggel küzdött.

Az 1920 tavaszán aláírt Trianoni béke megkötésével teljesen ellehetetlenítették a magyar borpiacot. A fő felvásárlókat új határok választották el egymástól, megszűnt a gazdasági egység, ami egykoron összefogta őket. Hegyalja vidékét is kettészelte a határ, és kicsi lett az országon belüli felvásárlói terület. Lázár Miklós képviselő 1932-ben ezt nyilatkozta: „*A csonka ország legelhanyagoltabb, legárvább, legszegényebb vidéke a Hegyalja. A trianoni béke fenyeget és pusztít minket.*”¹⁹ Ez után ismét hanyatlásnak indult hegyalja. Deficitessé vált a szőlőtermesztés, megnöttek a napszámbérek. Sajnos azonban a természeti erők is negatívan sújtották a vidéket. Rengeteg milliméter eső hullott, áradtak a folyók, rohadott a termés, télen és kora tavasszal hatalmas fagyokkal küzdöttek (-25 C° fok), illetve még mindig veszélyeztette a peronoszpóra a termést.

¹⁸ István Zelenák A tokaji aszú titkai 119-120.o 2011 Agroinform Kiadó

¹⁹ Péter Takács Tállya 56.o Száz Magyar falu könyvesháza 2001.

Hosszú éveken keresztül nem volt hegyalján jó termésű év. Ez magával hozta azt a tényt, miszerint a borfogyasztás visszaesett, miután általános szegénység volt a jellemző. Beszűkül a piac, a bor ára a kis mennyiség miatt pedig magas volt. Ezen túl forgalmi és fogyasztási adó is terhelte a bor árát, valamint az aszút is, és ezeken felül még a fényűzési adó és kimérési adó is sújtotta ebben az időszakban. Sajnos a nagy fagyok következtében a filoxéra vész után telepített szőlők java része kifagyott, amiket így újra kellett telepíteni. Az 1935-ös év jó termése után kezdtek rendeződni a viszonyok, de csak nagyon lassú tempóban. 1936-ban törvényi szinten szabályozzák az aszúborkészítés technológiájának pontosságát.

3.5 Rendszerváltás előtt és után.

1945-ben a szovjet megszállással a válságból való kilábalás, a fejlődés elég hamar megtört. Szinte el sem indultak, máris ismét falakba ütköztek. Ekkor az igénytelen szovjet piacra a mennyiségi termelés, nem pedig a minőségi termelés volt a jellemző. Az államosítás, termelői szövetkezetbe való sorolás következtében, a mennyiségi termelés dominanciája miatt a történelmi dűlők művelése többé már nem volt gazdaságos, így ezek a remek területek parlagosodtak, gazosodtak, jobb esetben beerdősödtek.

„A nagyüzemi termelés következtében a művelés, termelés a hegy szoknya részére szorult ki, aminek köszönhetően ez a terület lecsúszott, ezzel együtt a tokaji minősége is egyre alább süllyedt. Ennek az elnyomásnak és a minőségi romlásnak köszönhetően eltűntek a tokaji borok a világ piacairól. 1950-ben több állami gazdaság és pincegazdaság egyesítésével megalakul a Tokaj-hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát, a Tokaj Kereskedőház jogelődje. A szovjet uralom alatt jó esetben csak egy teljes generáció maradt ki, de ez így is behozhatatlan hátrány a borvidék számára, mivel szinte teljesen elfelejtődött és a történelem ezúton meg is bélyegezte a hírnevét. az 1990-es rendszerváltás után, Tokaj-Hegyalja ismét ugyan ott volt, mint a filoxéra vész után, talán annyival jobb helyzetben, hogy a szőlő az még megvolt.”²⁰

Szintén megváltozott a borfogyasztási trend, és már nem volt elég csak az, hogy jó termőhelyi adottságokkal rendelkezzen a terület, valami konkrét dolgot is le kellett tenni az asztalra az újbóli érvényesüléshez. Fel kellett ébredni, átgondolni minden lehetőséget, követelményt, és sokkal nyitottabbá kellett a gazdáknak válni. Hegyalja már nem volt elhatárolva Európától az oroszok által, sokkal több impulzus érte, sokkal nagyobb követelményeknek is meg kellett felelni. Első lépés a szőlők visszatelepítése volt, ezt

²⁰ Tibor Dékány A tokaji borvidék világörökség 18-19. o.2010. Corvina Kiadó

követően bele kellett törődni a reduktív technológia által történő borkészítés lehetőségébe is, illetve az ellenőrzött erjesztési technológiai eljárást is el kellett fogadni. A visszatelepítés a legszebb dűlőkön indult útjára, ilyen dűlő például Disznó-kő, Terézia, Hétszőlő, Mandulás, és a Király-dűlő.

Az utóbbi időben egyre inkább kezdi jellemezni a vidéket a családi vállalkozások és a megnövekedett külföldi befektetők ittléte, mely hozzájárult a térség legújabb kori dinamikus fejlődéséhez. Túl azon, hogy a külföldiek megoldották a pénzügyi gondokat, megszállottan indultak el a tokaji felvirágoztatásának rögzös útján. Az új impulzusok hozták magukkal a legkorszerűbb technológiákat, eszközöket, vívmányokat, melyekkel a minőségi munka és a szőlő védelme még hatékonyabban volt elérhető. A száraz borok ismét kezdenek elterjedni Hegyalján és jó minőségű szereplői a terroirnak, valamint elismerik a reduktív technológiájú borokban rejlő lehetőségeket is.

1993-ban köttetik egy kétoldalú EU-Magyarország közötti szerződés, mely a származáshely megnevezések kölcsönös védelméről szól. *„A magyar Tokaj név az franciaországi Elzászban és a Venezia-Friuli-Gulia tartományokban használt Tocai és Tokay írásmódú fajtanévvel szemben védettséget élvez, 2007-ig tartó moratóriummal.”*²¹ Tárgyalások folynak továbbá Amerikával, Ausztráliával, és Olaszországgal is a névhasználat tekintetében.

2002-ben a Hercegkút, a Kőporosi és a Gomboshegyi pincesor, az Ungvári pincesor, a Tolcsvai Oremus és Bormúzeum-pincék „kultúrtáj” kategóriában az UNESCO világörökségi listájának tagjává váltak, ezáltal Tokaj-Hegyalja a világörökség része lett. A tokaji borvidékre elkészült a szőlőültetvények felmérése, a szőlőültetvények katasztere. 2004-ben a bortörvény az aszúbor kizárólagosan a Tokaji borvidék számára engedélyezi, mint névhasználat, mint előállított termék. A borvidék neve „Tokaj-hegyaljai borvidék”-ről „Tokaji borvidék”-re változott.

²¹ Alkonyi László Tokaj 2009.Borbarát-Lap KFT.2009.

4 Tokaj-Hegyalja földrajzi kialakulása.

Magyarország északkeleti részén található a Zempléni-hegység ölelésében a 87 km hosszúságú, 3-4 km széles 550 hektárnyi területű borvidék, mely a sátoraljaújhelyi Sátor-hegy, az abaújszántói Sátor-hegy és a tokaji Kopasz-hegy által határolt 28 települést magába foglaló térséget jelenti, azaz „Incipit in Sator, desinit in Sator” a régi latin idézet szerint.

4.1 Tokaj-Hegyalja titkai

Számos kiemelkedő adottsága a kialakulásának, a természet munkájának, valamint ezek sikeres és áldásos együttműködésének köszönhető. *„Tokaj-Hegyalján az éghajlati és földtani viszonyok összjátéka kellett ahhoz, hogy a tokaji bor csodája létrejöjjön.”*²² A csoda létrehozói pedig nem mások, mint a vulkanikus altalaj, a Tisza és a Bodrog folyók által megjelenő mikroklima, és a napsütötte déli lejtők. Nem véletlen szokták a helybeliek mondani, hogy „az időjárás az igazi mester”. Ezek teszik a világon egyedülállóvá a tokajit.

„A pannon vagy mediterrán típusú tájon élők”²³, titkoknak, csodáknak hívják ezeket az adottságokat. Mégpedig öt titkot, csodát kell ismerni és elismerni a jó tokaji elkészítéséhez. Ezek pedig:

1. „Vénasszonyok nyara, a hely szelleme a „genius loci”. A sok tényező együttes együtt létezése”²⁴, de amitől a tokaji különbözik a többitől az a különösen fontos napsütésben, jó időben gazdag hosszú vénasszonyok nyara.

2. „A második csoda az első következménye: a nektár keletkezése. A botrythis és a szőlőszem legteljesebb kapcsolata, vagyis a nemes rothadás. Az aszúszem az utóérés különleges terméke, a szőlőbogyó beltartalmának koncentrált megjelenése.”²⁵

3. csoda a” Szőlő és a bor”: A szőlőnövény az élet és a gazdagság jelképe, s terméke a bor, az átváltozás és a megújulás szimbóluma. A szőlő és a bor az emberiség közös kincse.”²⁶ Néhány itt meghonosodott fajtának a különleges együttműködése az időjárással az aszúsodás, ami a világhírt szerezte meg a térségnek.

²² Dékány Tibor A tokaji borvidék világörökség 6.o Corvina Kiadó 2010

²³ Zelenák István A tokaji aszú titkai 133.o 2011. Agroinform Kiadó

²⁴ Uo. 133.o

²⁵ Uo. 133.o

²⁶ Uo. 134.o

4. csoda a vulkáni eredetű termőtalaj különleges adottsága.

5. „Ötödik csodának tartjuk az emberi teljesítményt, vagyis a tokaji borvidék termelőinek és tudós fejlesztőinek ezer éves tapasztalatát, mely a magyar honfoglalás óta felhalmozódott.”²⁷

Ezen a szálon tovább haladva, így kedvez tehát minden tényező a botrythis cinerea (nemes penész) kialakulásának és az ezt követő aszúsodási folyamatnak. Mindehhez hozzájárul még az is, hogy a borokat a hegy sziklájába vájt pincékben érlelik, ahol az állandó hőmérséklet 12⁰C. és ehhez társul még a magas páratartalom, ami 95%-os, ez a kialakult közeg pedig igazán kedvez a minőségi borok készítésnek.

Geológiai különlegessége a tájnak abból fakad, hogy az itt találkozó-érintkező tájak genetikája és gazdasága nagyon eltérő. Itt található az Alföld a tökéletes síkság, és a vulkanikus eredetű Zempléni-hegység, pontosabban az Eperjes- Tokaji-hegység, mely az Északi- Középhegységhez tartozik. Itt említeném meg a Nagy Kopasz-t, azaz a tokaji Kopasz hegy sajátos tulajdonságait, mellyel leginkább-e környéket azonosítják. 514 méteres magasságával igazán óriásnak mondható, mivel a becsatlakozó sík tájak, mint a Taktaköz, Bodrogek, Nyírség tengerszint feletti magassága csupán 100 méter.

A mai felszín nagymértékben tagolt, völgyekkel, vízfolyásokkal szabdalva, alacsony, középhegységi terület. A felszíne hosszú évmilliók alatt alakult ki vulkáni működés által, azonban ezek a tipikus vulkáni formák már eltűntek vagy pedig megváltoztak az időjárásnak, természetnek köszönhetően, de a tipikus vulkanikus jegyek ma is szembetűnőek.

4.2 Éghajlati jellemzők

Éghajlata a környező alföldi tájakkal mutat rokonságot, kontinentális. Erre vonatkozóan néhány jellemző adat:

„A térség éves csapadék mennyisége 90 éves mérésekre alapozva 591 mm. Évi középhőmérséklete 10 °C, melyet a hegy lábánál mértek, mely eloszlásban +21 °C-os júniusi és -3 °C-os januári átlagos középhőmérséklet. A lejtőkön rendszerint fél fokkal melegebb van, télen pedig néhány tized fokkal hidegebb, mint a síksági területeken.

A napsütéses órák száma: 1900, itt a legoptimálisabb az eloszlása a napfénynek, a hőségnapok száma 40 nap. Az évi átlagos hőmérséklet-ingadozás 13 °C, ami általában

²⁷ István Zelenák A tokaji aszú titkai 133-134. o. Agroinform Kiadó 2011.

hosszú, napfényes nyárral és száraz napos ősszel, kellemes vénasszonyok nyarával párosul, ami lehetővé teszi a szőlő megbízható, optimális beérését.”²⁸

A hegyen rendkívül sokat fúj a szél, illetve a hőmérséklet napi ingadozása ősszel nagyon jelentős mértékű. Szeptember végén - október elején sokszor derések a hajnalok, nyáron nem ritka a nappalihoz hasonlóan magas hőmérséklet a korai órákban.

Botrythis cinerea számos helyen megtalálható, többek között Móron az Aradi-hegyen, viszont kizárólag a helyi kialakult mikroklimatikus viszonyoknak köszönhetően, csak itt tud végbe menni tökéletesen az aszúsodás. Bővizű folyók és patakok tarkítják a térséget, melynek köszönhető az állandó magas páratartalom, melynek révén tudja csak a spóra megtámadni a szőlőt, a nappali száradás során elszívni belőle a folyadékot, megőrizve viszont értékes nedűjét, cukortartalmát. A Tisza a Bodrog, a Hernád és számos más vízfolyásnak köszönhető egyfelől a mézédessé nedű, másrészt a talaj adottságainak, illetve a hosszú vénasszonyok nyarának is.

4.3 A vulkáni működés jótékony hatása, a kőzetekre, talajra.

Talaját a vulkanikus kőzetek andezit, riolit és ezek tufái alkotják. Mivel a talaj rendkívül gazdag ásványokban ezért eredendően savas gerincű és mineráliákban gazdag borokat lehet itt készíteni. A könnyen málló tufa rétegnek köszönhető, hogy a szőlő gyökerei könnyedén mélyre tudnak hatolni a talajban, és az értékes ásványokat felszívva a boron hagyja ujjenyomatát a talaj adottsága.

A vulkáni kitörés következtében rétegesen megszilárdulva alakult ki a mai táj alapja, melyen formáltak még a jégkorszakok, a Pannon-tenger, a szél a víz erózió, ami manapság is alakítja. Ezen tevékenységeknek és a történelemnek köszönhetően vált ma Európában egyedülálló változatos kőzetű, természeti adottságú tájává. A legjellemzőbb ásványi anyagai a bór, bárium, kalcium.

Mozaikszerű táj jellemzi a vidéket, mivel nagyon kis távolságokon belül rendkívül eltérőek a talaj és a mikro klimatikus viszonyok is, melyek nagymértékben képesek befolyásolni a bor milyenségét.

„A tokaji térség talaja jellemzően az agyagbemosódásos és a Ramann-féle barna erdőtalaj, aminek változatai között a vályogos lösztalaj, a nyirok, a kőpor és a vályog található meg. Legjellemzőbb a vulkáni kőzetek málladékából alakult agyagos nyiroktalaj, melyben igen gyakori a kőzettörmelék, kőzetzárvány. A vizet nehezen szívja

²⁸ Tokaji Borvidék Kultúrtáj Világörökségi Kezelési terv 10. 0 2003 Budapest

be, riolitból keletkezett, vöröses színét pedig a vas-hidroxid adja, hiszen minél magasabb a talaj humusztartalma annál sötétebb színnel bír.

Második jellemző talaja a löszből képződött sárgaföld. Leginkább a déli oldalakon jellemző a Hernád nyugati területein, az alföldhöz közeleső területeken. Alacsony mésztartalmú, jó vízgazdálkodású, vízáteresztő talaj. Fő talajtípusként említhető még a kőpor, ami átkovárodott kőzetekből, jelen esetben fehér riolitból, perlitből, és úgynevezett horzsakövekből keletkezett szemcsés törmelék. Váztalajjá alakult egy mechanikai mállás következtében. Kevésbé kötött, ugyanakkor vizet nem tároló, nem képlékeny talaj.”²⁹

Elmondható még az is kiemelkedő természeti adottság gyanánt, hogy a borvidék kőzeteinek és talajának nagyszerű a hőtároló képessége, ezzel is hozzájárulva ahhoz, hogy a szüret időpontja minél későbbre tolódjon. Így teremtve lehetőséget az aszúsodás folyamatának tökéletes végbemeneteléséhez, hiszen a meleg talaj adja meg a bor tüzét és zamatát. „Fontos megemlíteni, hogy a Kopasz-hegyet riolit és dacit láva, alapját pedig lösz fedi, mely alacsonyabb savtartalmú, lágyabb borokat tud létrehozni, illetve kiválóan hozzájárul az illatosabb fajták illatanyagának erősítéséhez is.”³⁰

4.4 Flóra és Fauna

Tokaj és környéke nemcsak a borok végett rendkívüli, hanem élővilága így flórája és faunája is egyedi. Itt keveredik ugyanis két vidék, a hegyvidék és az Alföld, e területet a két vidék „ütközőzónája”. Jellegéből fakadóan meg kell különböztetni még a folyók által élesen leválasztott Bodrogzug, és Taktaköz térségét is, így rengeteg nedves élőhely is rendelkezésre áll Hegyalján.

A területen például 17 féle orchidea él, valamint mind a 4 féle korpafű faj itt található meg egyszerre hazánkban. A nagyjából 300 faj több mint kétharmada védett, fokozottan védett kategóriába sorolandó.

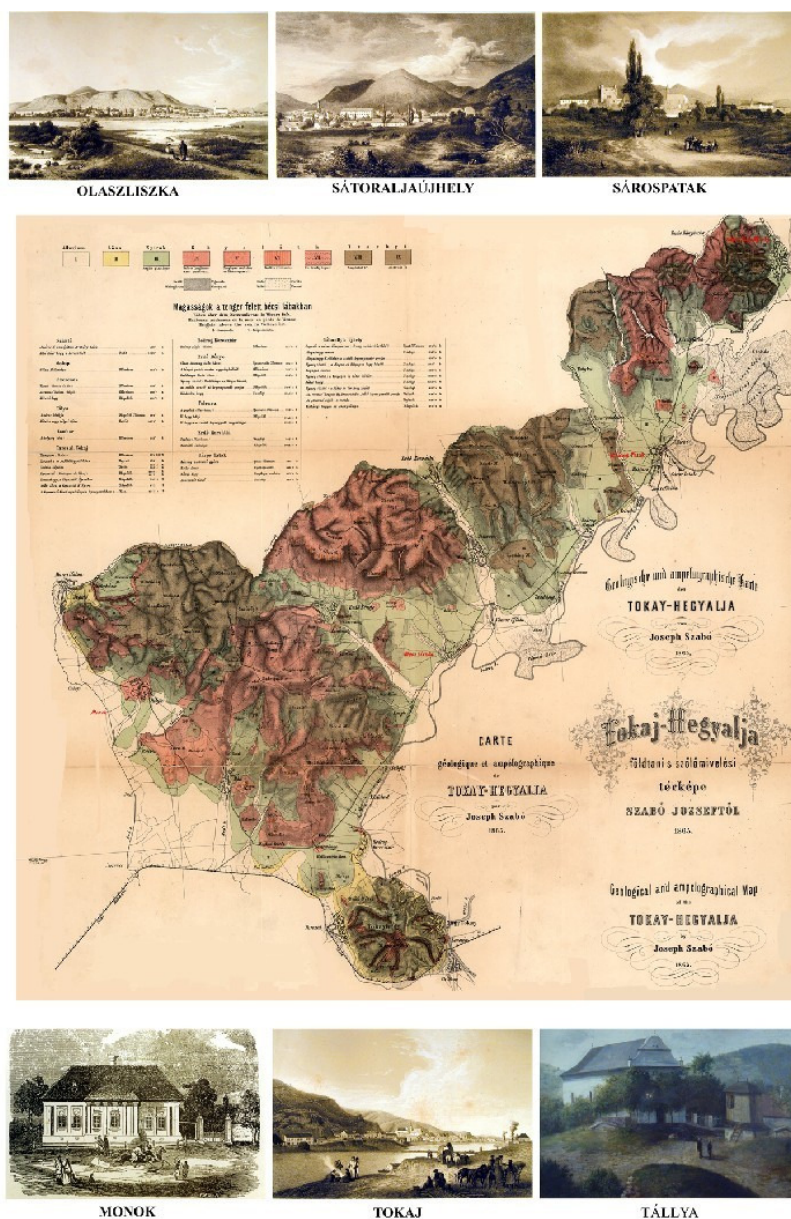
A Zempléni-hegységben találhatók az ország legnagyobb egybefüggő erdei, melyekben honosak többek között a farkas, róka, hiúz, a honi uhu, szirti sas, uráli bagoly, fekete gólya, haris is.

Természeti értékei sok esetben csak szakemberek gárdája előtt válik ismertté, ami egyrészt sajnálatos is, másrészt örömdetes, hiszen szakértelemmel „nyúlnak” ezekhez az értékekhez.

²⁹ <http://www.tokaj.hu/varosunk/tajegyseg/index.html>

³⁰ István Zelenák A tokaji aszú titkai 139.o 2011. Agroinform kiadó

A térségben a Tokaj-Bodrogszegi Tájvédelmi Körzet őrködik az 1986 augusztusában védetté nyilvánított 4 941 hektáros terület értékei felett, melynek magas százaléka még mindig érintetlen területnek minősül.



1. ábra. Tokaj történelmi borvidék térképe a 19. században

³¹ <http://users.atw.hu/kossuthnagrarium/ietrajz.htm>

5 A Tokaji szőlők és borkülönlegességek

„A kenyér és a bor az élet jelképe, és ha a bort hazánkban kötni karjuk egy tájhoz, akkor az nem lehet más, mint Tokaj-Hegyalja, mert ezt minden ember ismeri, és tudja akkor is, ha sohasem volt alkalma ízlelni azt... Ritka eset, hogy egy meghatározott táj meghatározott bora egy nemzet Himnuszában is helyet kaphasson, és ez ilyen teljes formában csak a Tokaj-hegyaljai nektárral történhetett meg. Ez többet jelent minden világhírnévnél.”³²

A három meghonosodott, a tokaji szőlősgazdák által “nagy bor”-nak nevezett, aszúsodásra kiválóan alkalmas fajta, a furmint, a hárslevelű, és a sárga muskotály.

5.1 Telepíthető szőlőfajták

5.1.1 Furmint:³³

Ez a legfontosabb fajta mely fehérbor készítésére alkalmas. Eredete pontosan nem ismert. Nevének jelentése: furmentum, francia jövevényszóból származik, ami gabonát jelent. A borvidék területének körülbelül 2/3-át teszi ki 4060 ha területen. Magyarországon a 8. elterjedtebb szőlőfajta. „Visszafogott, elegáns illatú tömör szerkezetű bor készül belőle.

Komplikáltfajta, jól aszúsodik, de ennél fogva könnyen is rothad, emiatt finom száraz bort csak magasan lévő köves talajú, jó széljárású dűlőn ad, viszont ezen adottságok jótékony hatását kiválóan tükrözi. Jó savmegtartó képességgel rendelkező fajta.”³⁴ Első írásos említése a fajtának Tokaj-hegyalján az 1611-es erdőbényei jegyzőkönyvben történt. Dús hajtású vörös kérgű vesszeje, tőkéje, életerős növekedésű, kevés zöld munkát igénylő jó szárazság tűrő fajta. A fürtök nem tömörtek, a ritka szemek duzzadtak, átlag súlya 10 dkg. Megkülönböztetünk fehér, piros, és változó furmintot.

Levele 3 ágú, alul pelyhes. Szerémséget érintve került hazánkba, természetben elterjedt, a T-85, T-92, P-26 nevű



2. ábra. Furmint szőlő

klónja. Az aszú borokhoz leginkább a fajta mustját új borát használják alap borként.

³² Iván Balassa Tokaj-Hegyalja szőleje és bora. 656.o Tokaj-hegyaljai ÁG. Borkombinát, 1991.

³³ <http://hu.wikipedia.org/wiki/Furmint>

³⁴ László Alkonyi Tokaj 15.o 2009. Borbarát Kiadó

Régen a cukortartalom növeléséhez szalmán aszalták. Későn, október második felében érik Hegyalján, szürete hagyományosan október 28-án Simon és Júda napján kezdődik.

5.1.2 Hárslevelű:³⁵



3. ábra. Hárslevelű szőlő

Magyarországon a 9. leggyakoribb szőlőfajta. Hegyaljának régi fajtája, de a furmint után csak a második helyet tudja elfoglalni. Nevét levele jellegzetes formája után kapta. „A furminthoz képest hosszabb fürtű, kevésbé tömör szerkezetű, erősebb növésű a tőkéje, kevesebb hajtást nevel azonban illatosabbak és apróbbak a bogyói, amik nem rothadnak annyira. Csapadékosabb nedvességet jobban megtartó területen érzi jól magát, ezért jellemzőbb inkább a hegyaljai alacsonyabb területeken. Érzékeny a szárazságra, lisztharmatra, atkákra.”³⁶ Tokaj hegyalja területének kb. 30%-n, 1050 ha területen termesztik. Töppedésre,

5.1.3 Sárgamuskotály:³⁷

Eredeti nevén Muscant Lunel, egyetlen nemzetközi fajtája Tokaj Hegyaljának. Dél-Franciaországból származik, nagyon ősi fajta. Illatos, ízes, jellegzetes bort ad, ami miatt igen kedvelt, de ennek eléréséhez 17-18 mustfoknál le kell szüretelni. Tokaj Hegyalján 460 hektárnyi területen termesztik. „Kiegészítő szerepe, hogy fűszert és játékosságot ad a bornak. Azt szokták mondani, hogy a sárgamuskotály a flört a furmint pedig a szerelem.”³⁸ Középérésű, rendkívül igényes



4. ábra. Sárga muskotály

³⁵ <http://hu.wikipedia.org/wiki/H%C3%A1rslevel%C5%B1>

³⁶ László Alkonyi Tokaj 15.o Borbarát-Lap kft.2009.

³⁷ http://www.csemegeszolo.hu/sarga_musk.html

³⁸ Uo. 16.o

és kényes fajta. Érzékeny fagyra, lisztharmatra, peronoszpórára. Puha héja miatt igen rothadékonny, bogyói sárgászöldek, kicsik, gömbölyűek, a nap érlelte oldalukon rozsdásodnak. Levelei fűrészes szélűek. Mustja közepes cukor és savtartalmú. Fialat borként érdemes leginkább fogyasztani, ízében, illatában bodza és szőlővirág jegyek érvényesülnek. Édes és félédes borokat készítenek belőle.

5.1.4 Kövérszőlő:³⁹

Régi magyarfajta, Mátyás Király idejében is ismerték már. Kihalás is fenyegette egykor Tokaj Hegyalján. Kései érésű, Furmintnál 2-3 héttel korábbi. Nagyon érzékeny a termőterületre, hosszú ideig tartó párás időben termése hamar tönkremegy. Rothadásra igen érzékeny, botrythis cinerrán kívül más gomba is gyorsan megtelepszik



5. ábra. Kövérszőlő

rajta. Telepítése ezért szellős helyekre ajánlott. Jó a fagy és szárazságtűrő képessége. Jól aszúsodik, leginkább az édes íz elérése érdekében használják. Könnyen szedhető, mert fürtjei, bogyói hosszúkásak. Ráadásul aszúsodott bogyóinak súlya háromszorosa az aszúsodott furmintbogyóknak. Tokaj Hegyalja területén 40 ha-on termesztik ez nem túl széles kör, a filoxéra vész után szorult ki ennyire. Házasítva valamilyen másfajta szőlővel ad igazán finom bort.

5.1.5 Gohér:⁴⁰

Régi bevált fajta, IV. Béla által behívott telepések hozták be a furminttal együtt, de sajnos alacsony termeszhozamú, nőivarú, azaz számára porzó fajtáról gondoskodni kell. Miután rosszul termékenyül, azért



6. ábra. Gohér

szinte eltűnt a vidékről. Az utóbbi időben azonban felkarolták a szőlőt és Tokaj Hegyalján elkezdték visszatelepíteni. Két változata ismert a Gohér fajtának: a Budai és Török. Fehér és kék fajtáját különböztetjük meg. A kevés zöld munkát igénylő ,kevés zöld hajtást nevelő fajta. Jól tűri a szárazságot, a fagyot viszont egyáltalán nem, hosszú metszést

³⁹ http://www.boraszportal.hu/nyomtat/szolo-borfajta_leirasok/2764

⁴⁰ <http://vinopedia.hu/goher>

igényel. Jól aszúsodik, korai érésű bor, picit illatos, lágy, kedvező évben aszúsodott bogyóiból extraaktban bővelkedő testes bort ad.

5.1.6 Zéta:⁴¹

Igazi neve Oremus amit 1999-ben változtattak át Zétára mivel Hegyalján található egy Oremus nevű dűlő amihez az aszú köthető nem pedig a Zéta. „A Bouvier és a furmint házasításából született Király Ferenc által 1951-ben. 1990-ben minősítették és bejegyezték a telepíthető fajták közé. „⁴²A fejlesztés célja, az volt, hogy minél több aszúszemet legyen képes szolgáltatni. Ez sikerült, hiszen jól aszúsodik, szeptember második felében érik. Fürtje közepes méretű, közép vastag vesszejű levele karéjos, fűrészszélű.” A peronoszpórára, lisztharmatra nagyon érzékeny. Édességtartalékként szokták



7 ábra. Zéta szőlő

nevezni, csapadékos nyár esetén citrusos jegyeket tükröz a bora. Tokaj Hegyalja területének 120ha-nyi területén termesztik.

5.1.7 Kabar:

A hárslevelű és a Bouvier házasítása a vidék legfiatalabb szőlőfajtája. Kevés hajtást nevelő haragoszöld levelű fajta. Szeptember második felében érő jól aszúsodó fajta. Tokaj Hegyalja területének 8 ha-os területén termesztik egyszerű száraz borokat adó fajta.

⁴¹ <http://bor.hu/zeta>

⁴² László Alkonyi Tokaj 16.o Borbarát-lap kiadó 2009

5.2 Az aszú kialakulása, jellege, szürtelése.

„A bor egy gyógyszer. Azt mondanám, hogy lelki és fizikai gyógyszer. A bor egy nagy tanítómester. Ha megértjük a bor tanítását, ahogy Hippokratész is a bort tanítómesternek tekintette, akkor emberségesebbé válunk és a bor emellett nem csak emberségességre, életbölcseletre tanít és nagyon fontos: istenszeretetre tanít. És ha ezt megértjük, akkor meg tudjuk valósítani magunknak azt a lelki, érzelmi, szellemi egyensúlyt, amely aztán segít megvalósítani a fizikai egyensúlyt, és akkor valóban a bor javunkra válik, és szerintem ez a bor nagy üzenete.” Dr. Ceybert Róbert

5.2.1 Kialakulásának rejtelsei.

Elég korán rájöttek az akkori népek a véletlenek egybeesésének megfigyelésével, hogy az aszú borhoz különleges tényezők kelljenek. Elsőként ez volt az úgynevezett harmadik kapálás- az érés alá kapálás-, aminek célja, hogy elősegítse a bogyók vízfelhasználását, így kedvezve az érésnek. A következő, amit megfigyeltek, hogy a késő szüreti alkalmakkor nagyon jó minőségű borok készíthetők. Ennek megismerése a háborús időszakra tehető, amikor is a török elvonulása csak késő ősszel történt meg, ezután adódott csak lehetőség a szüretre.

Az aszú első említése a Garay család Évi osztálylevelében történik melyben „Hetven Hordó és ötven két áttalag⁴³ Aszú Szőlő Bor⁴⁴”-ról szól az említés. Ekkorra tehető az aszú szándékos készítésének időpontja is és elterjedésének valószínűsége is. Ezt alátámasztja Szikszai Fabricius Balázs pataki kollégiumi tanár, akinek latin-és magyar szószeretében nem csak az aszú, hanem a szőlőművelés és a borkészítés valamint a különlegességek készítésének szavai is megtalálhatók. Ilyen például:

„vinum passum mint aszú szőlő bor, vi-nem primae notace mint fő bor, ordinarum, harmadlás, lőre.”⁴⁵

Ezen felül már elkülöníti az aszú és a mazsola fogalmát is, feljegyzett szőlőfajtákat, és folyamat kifejezéseket is pl.: egres, aszús, is.

⁴³ Kb. 70 literes tokaji boroshordó. Nevezték félhordónak is. A régi rendszer szerint 1 l akósnak mondták.
<http://www.kislexikon.hu/atalag.html#ixzz2x6KY84NJ>

⁴⁴ István Zelenák A tokaji aszú titkai 41.o 2011 Agroinform kiadó

⁴⁵ Uo .41.o

Természetesen, mint manapság sem, anno sem voltak egymást követő jó aszús évek, ez bizony fejfájást okozott számukra, nem tudták mire vélni a dolgokat, ezért is tartották áldásnak a jó aszú borokat.

1641-ben a Culturae vinearum Regulamenti már megtiltotta és büntette azt, aki dézsmát kért, illetve lopott az aszúszemekből. Ugyanis a földesurak dézsmaként aszú szolgáltatására is kötelezték már napszámosaikat. A borhamisítások elterjedésének megfékezése, az eredetvédelem érdekében fontos intézkedés volt, hogy Hegyalját 1737-ben zárt borvidékké nyilvánították.

Matolai János 1732-ben szüret idején, Hegyalján járt, és könyvében leírta a látottakat. Ebből ismerjük meg az akkori aszú és társai készítésének fő folyamatát.

„Az aszúszemeket leszedik szárukról és puttonyokba töltik. Egy-egy 90 iccés átalagba ki, ki 2, ki 3, sőt aki töményebben kedveli, több puttonyra való aszútörköly levét szánja. A puttonyok tartalmát kádba borítják, s ami ott az aszúszemekből magától kiszivárog, annak neve eszencia. A többit összenyomják és kitapossák, amíg összezúzva péppé nem áll össze. Azután a legjobb szőlőkből csomoszolt mustot öntenek rá derekasán összekeveredik, s fedővel letakarva hagyják, amíg együtt megerjedve a törköly felszáll és leszedhetik. Ekkor a levét szűrőn engedik át, a törkölyt pedig kézzel kinyomkodják. Majd újból kitapossák.”⁴⁶

„1796-ban Dercsényi János főorvos „A Tokaji Borok termesztéséről, szűréséről, forrásáról” című könyve, kifejti, hogy a bornak szüksége van céltudatos emberi kezelésre is. E könyv alapján írta meg Szirmay Antal is művét, melyben már konkrétabban fogalmaz, miszerint az aszú bor készítésekor az aszúszemekhez 2/3-ad részben frissen préselt, 1/3-ad részben pedig már forrásnak indult mustot ajánlott önteni. A 19. században egyéb észrevételeket is rögzítettek már, mely szerint nem szabad friss fából készült hordóban tárolni, illetve ekkorra már a konkrét jó aszútermő szőlőket is sorrendben határozták meg. Ez volt a furmint, fehérszőlő, hárslevelű és a gohér.”⁴⁷

Az 1977. évi bortörvény véget vetett két vitának is, mely szerint érdemes -e alkohollal javítani az aszú eltarthatóságán, illetve édes bornak vagy likőrbornak minősülnek az aszú és a hozzá hasonló különlegességek. Eme rendelkezés megtiltotta az alkohollal való dúsítást, illetve édesbor-különlegességnek minősítette a Hegyaljai aszút és a belőle készült borokat.

⁴⁶ Bél Mátyás Magyarország népeinek élete 1730 táján. Gondolat. Bp 1984.

⁴⁷ István Zelenák A tokaji aszú titkai Agroinform kiadó 2011.

5.2.2 Az aszúsodás

Az aszúsodás egy egyedülálló jelenség, mely csodát hoz létre. Ez egy soktényezős folyamat, melyben valamely tényező hiánya következtében a rossz oldalra hajlik a mérleg nyelve. „A folyamat maga rendkívül összetett, először a spóra mely rákerült a szőlőbogyóra, a mikro repedéseken/gázcsere nyílásokon keresztül jut a bogyó belsejébe a vízhez , tápanyaghoz. Elkezd ebből táplálkozni és a növekedése következtében kerül ismét a felszínre és válik szemmel láthatóvá. Ekkor már a bogyó nem képes többé nedvességet felvenni és a színe ennél fogva csokoládé, barnás, kékes árnyalatúvá válik. Itt van fontos szerepe a száraz időjárásnak, mert ha kellően hosszú ideig van szárazság, akkor a maradék víz is eltávozik a szőlőből. Így jótékony rothadás következik be, ha pedig nem akkor csak megrohad a szem és oda a jó termés. Ekkor már a tőke és a bogyó között sincsen tápanyagáramlás, már csak a jótékony rothadás és a víz elpárologtatás megy végbe a bogyóban. Ez a folyamat a bogyószemenként megy végbe, és az összesnek mindössze csak 5-20% az, ami megaszúsodik. Ez egy nagyfokú súlyvesztést von magával, mely során 1 kg aszúszem kialakulásához több mint 5kg ép szőlőbogyó kell minimum „⁴⁸ „⁴⁹.



8. ábra. Aszúsodott bogyók a szőlőfürtön

5.2.3 A szüreti folyamatok

Ezeket az aszúszemeket háromféleképpen nagy gondossággal szüretelik. Elsőként a fütről leszemezzetik az aszú szemeket, többször is átjárva a tőkét. A másik változatban fürtöstül leszedik őket és még ott a szüreten külön edénybe leszemzik az aszút. A harmadik megoldás, hogy válogató asztalon a már leszedett fürtökről

⁴⁸ Zsuzsanna Bene Tokaj hegyaljai Borászok és tradíciók 19.o Tokajvinum Hungarikum Egyesület 2004

⁴⁹ <http://www.deluxe.hu/cikk/20091028/szuret-a-disznoko-pinceszetben-a-tokeletes-aszuszem-jellemzoi-feldolgozas-tokaji-aszu-es-eszencia-keszites>

lecsipegetik az aszúbogyókat. Ezek tárolására faedényeket használtak. Fontos lépés volt a szemek feltárása, mivel héjuk kemény, ezért, hogy felvegye az áztatáskor hozzáadott folyadékot, a magok összetörése nélkül fel kellett tární a szemeket. Ezt taposókádakban végezték. Mezítlábas, olykor csizmás férfiember 2-3 maroknyi szemet taposott a kellő mértékig, majd ha megfelelő módon végeztek velük, a kád másik végébe tolták, mindezt az összes mennyiségre elvégezve. Ez manapság már gépesített technológiával működik. Ezt követte az áztatás, miután az előbbi szemekből már kinyerték az eszenciát. Ezekre a feltárt szemekre bort, mustot, vagy pedig forrásnak indult mustot öntenek 24-48 órára, melyet gyakran felkeverve állni hagynak. Ekkor történik az értékes anyagok kioldása a bogyókból, valamint a felszínre kerülnek a magok és héjdarabok, amit egyszerű szűréssel eltávolítanak. A levét leválasztják, ami forrásnak indul, ezt állítólag jobb még így megvárni és utána tenni hordóba. Az érlelés a következő fontos lépés, mely kezdetekor kénezzéssel megvédik a bort a kórokozók ellen. Ennek a fázisnak az időtartamát a jogszabály állapítja meg.

A tokaji borkülönlegességek készítésének és beltartalmának szabályait törvényi rendelkezés írja elő. A 2004. évi XVIII. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról, melynek végrehajtási rendelete a 99/2004. (VI.3.) FVM rendelet. A továbbiakban e két rendelkezésre alapozom írásomat.

5.3 Borkülönlegességek és ismérveik

„27. § Tokaji borkülönlegességek a tokaji szamorodni, a tokaji mászlás, a tokaji fordítás, a tokaji aszú és aszúeszencia és a tokaji eszencia.”⁵⁰

Földrajzi eredetvédelmű borok, melyek nem termelhetők másutt, megismételhetetlenek. Nincsen teljes nemzetközi márkavédelme, mert nem egy valakihez, hanem hosszú fejlődésnek köszönhetően jöttek létre, valamint sokkal régebbiek, mint maga ez a szabályozás. Jogszabály alapján: Tilos a készítése során az alkoholtartalom növelése, a bor édesítése, a savtartalom növelése-csökkentése, illetve a termőhelyen kívüli palackozás.

Szőlőből készült termékek kategóriái:

1. Eszencia
2. Aszúeszencia
3. Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos
4. Szamorodni (száraz és édes)

⁵⁰ 99/2004. (VI.3.) FVM rendelet a borok előállításáról 27§

5. Fordítás (száraz és édes)

6. Másolás (száraz és édes)

[Az analitikai előírásokat lásd. 2. számú melléklet: **melléklet. Tokaji Borkülönlegességek**]

5.3.1 Tokaji aszú

„Tokaji aszú: a Tokaji borvidék területén termett borszőlő Botrytis cinerea hatására nemesen rothadt, tőkén aszúsodott, szüretkor kézzel külön szedett, feldolgozott szőlőbogyóinak az ugyanott termett szőlőből készült mustban, részben erjedt szőlőmustban, még erjedésben lévő újbortban vagy azonos évjáratú bortban történő áztatását követő alkoholos erjedés útján nyert, és a forgalomba hozatal előtt fahordóban érlelt tokaji borkülönlegesség.”⁵¹

Október második felében a furmint és hárslevelű aszúszekeit kádban aszútésztává dolgozzák, melyre bort öntenek, és áztatás után kiperéselik. Ennek azért van fontos szerepe, hogy minimum 25 cukorfokos legyen a must, mert csak ebből nyerhető aszúbor. Préselése után pincébe kerül, ahol 3 évet tölt: ebből 2 évet kisméretű tölgyfahordóban, 1 évet pedig palackban. Beltartalmuk leírására a puttonyszámot használják, mely lehet 3,4,5,6. Ennek eredete a készítésében rejlik. Régen ugyanis csak a gönci hordó, mely 180 iccés volt, illetve ennek 1/5-öd részét képező puttony szolgált mértékül. A puttonyszámot az döntötte el, hogy hány puttony aszúszemet áztattak meg 1 gönci hordónyi méretű mustban. Színe a világos aranyárgától a borostyán sárgáig terjed, ízét és zamatát a mézes, aszalt gyümölcsös jegyek teszik különlegessé, melyek a botrytisnek köszönhetően alakultak ki. Jellegzetes íze a puttonyszám emelkedésével olajosabbá, harsányabbá válik. Az aszúesszencia nem keverendő össze az essenciával (nektárral), aszúesszenciának a kiemelkedően jó évjáratú és magas puttonyszámú aszúbort nevezik melynek beltartalma jogszabályban szabályozott.

[Lásd 3. számú Melléklet: **melléklet. Tokaji aszú jogszabályi előírásai**]

⁵¹ 2004. évi XVIII. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról 36§(5).



9. ábra. 1958-as aszúborok Erzsébet pince

Tokaji esszencia

„ Tokaji esszencia: a Tokaji borvidék területén termelt, a *Botrytis cinerea* hatására nemesen rothadt, tőkén aszúsodott és szüretkor kézzel külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül kiszivárgó, szőlőmustból minimális alkoholos erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség.”⁵³

Saját súlyánál fogva kicsepegett must, mely szinte nem is erjed. Alkoholtartalma nagyon csekély, állaga mézhez hasonlítható. Rendkívül tömény íz jellemzi, fogyasztásra nem, inkább csak kóstolásra alkalmas, ennél fogva kevés készül , palackozódik belőle. Ezt a nedűt hozzáadhatják az érlelés során az aszúborhoz is, illetve önállóan forgalomba is hozhatják.

[Lásd: 4. számú Melléklet: **melléklet. Tokaji esszencia jogszabály szerinti előírásai**]

5.3.2 Tokaji szamorodni

Nem csak magában, készítésében is hungarikum, ugyanis nincs még egy ilyen eljárással készült bor, ahol az ép és aszú szemeket együtt használják fel.

⁵² Saját kép

⁵³ 2004. évi XVIII. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról 36§(6)

Fiatal borkategória, a XIX. századbeli lengyelek voltak első készítői és legfőbb fogyasztói, a Főbort váltotta fel. Nevének jelentése is innen ered mely szerint *samorodny*, annyit tesz „magán termett, magától termett”.

„*Tokaji samorodni: a Tokaji borvidék területén termett, a Botrytis cinerea hatására nemesen rothadt, tőkén aszúsodott szőlőbogyókat is tartalmazó, válogatás nélkül szedett szőlőfürtök feldolgozásával előállított mustból alkoholos erjedés útján nyert tokaji borkülönlegesség, melyet legalább egy évig fahordóban érlelnek.*”⁵⁴

Töről metszett hungaricum, mivel a késői szüret alkalmával, a már rendkívül megérett fürtöket, amik aszúszemeket is tartalmaznak, egyszerre szedik mindennemű válogatás nélkül, és így préselik ki. „2 puttonyos aszúként is szokták” csúfolni, de ez természetesen félreértés, hiszen az aszúhoz hasonló jellemzőkkel rendelkező borkülönlegesség, ugyanakkor cukortartalma messze távol van az aszútól.

Megkülönböztetünk cukortartalma szerint száraz és édes samorodnit, 10g/l alatt száraz a felett pedig édes a fajtája. Ez annyit jelent tehát, hogy a milyensége a ki nem erjedt cukortartalomtól függ. Alkohol tartalma 12%-os.

[Lásd: 5. számú Melléklet: **melléklet. Samorodni jogszabály szerinti előírásai**]

5.3.3 Tokaji Másolás

„*Tokaji másolás: a samorodni vagy az aszú seprőjére felöntött mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjedés útján készült tokaji borkülönlegesség, amely jellegzetes érlelési illattal és zamattal rendelkezik, és fahordóban érlelték.*”⁵⁵

A cukortartalomtól függően megkülönböztetünk 10g/l alatt száraz, a fölött pedig édes tokaji másolást. Nem más ez a bor, mint az, hogy az aszú bor vagy más kiváló borseprőre mustot töltünk, ezt jó alaposan összekeverjük, és érni hagyjuk. Ennek létrejötte úgy történhet meg, hogy hiába van préselve az aszú, abban még marad értékes must alapanyag. Amennyiben erre jó minőségű mustot öntünk, ez felázik, és kiadja megmaradt értékeit, ami így a ráöntött mustba belekerül. Fontos azonban a készítése során arra figyelni, hogy kizárólag friss seprőre szabad önteni, mert ha nem, hamar megecetesedik és tönkreteszi a jó mustot is.

[Lásd: 6. számú Melléklet: **melléklet. Tokaji Másolás jogszabályi előírásai**]

⁵⁴ 2004. évi XVIII. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról 36§(4)

⁵⁵ 2004. évi XVIII. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról 36§(2).

5.3.4 Tokaji Fordítás

„Tokaji fordítás: a kipréselt aszútésztára felöntött meghatározott termőhelyről származó mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjedés útján készült, fahordóban érlelt tokaji borkülönlegesség, amely jellegzetes érlelési illattal és zamattal rendelkezik.”⁵⁶

Ez a különlegesség annyit tesz, hogy aszútésztára vagy a Szamorodni törkölyére öntik a mustot, bort, így átvándorolnak bele az értékes anyagok. Ezt pár óráig ázni hagyják, és ismét egy préselés következik. Itt is fontos, hogy friss legyen az alapanyag. Magas cserzőanyag tartalom, a mézes jegyek, a sárgás szín az, ami jellegzetessége a bornak. Szintén cukortartalom alapján elkülönítjük az édes és száraz fajtáit, rendkívül hasonlít a másásra. Viszonylag kevés kerül belőle a piacra. Előírás szerint 2 év érlelés szükséges hozzá, melyet 1 évig fahordóban tölt. Elnevezése onnan ered, hogy régen zsákokból a sajtolás után kifordították az aszútörkölyt, melyre öntötték rá a mustot, bort. Kis aszúnak is hívják, mivel nagy a hasonlóság és a származása is eredeztethető, illetve azok preferálják akiknek túl édes az aszúbor. Természetesen beltartalma elmarad az aszúéhoz képest, de rendkívül zamatos bor, mely csak jó évjáratokban arat sikert, mivel jó minőségű alapanyag szükséges hozzá.

[Lásd:7. számú Melléklet: **Tokaji Fordítás jogszabályi előírásai**]

További jogszabályi előírások szerint csak Hegyaljai szőlőben termett szőlő mustját és borát szabad az itteni seprőre, törkölyre önteni. Minden itt készült bort és borkülönlegességet tételesen, kategóriánként köteles annak készítője bejelenteni a borpiaci év végéig az illetékes hegyközségnek. Ízesített italok készítése tilos e területen. Csak és kizárólag az azonos borkülönlegességek házasíthatók, illetve a helyi borok egymással, ekkor viselhető csak a cuvée elnevezés.

A szüret lehet gépi eljárású is, de az aszúszemeket kizárólag kézzel szabad szedni, válogatni. A szüret kezdő időpontját a hegyközség választmánya határozza meg és köteles azt kihirdetni.

Eredet megjelölés helyett a „védett eredetű bor” kifejezés is használható, illetve aszúeszencia esetén a „Vinum Tokajense Passum „kifejezéssel is élhetnek. Kötelezően fel kell tüntetni az évjáratot, az évjárat azonosságot, és a cukortartalmat is. Feltüntethetők a települések és a dűlők nevei, de kizárólag azok, melyek a jogszabály végrehajtási rendeletének mellékletében szerepelnek.

⁵⁶ 2004. évi XVIII. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról 36§(3).

Az eredetvédelmet és a fogyaszthatóságot szolgálja az is, hogy szigorú szabály vonatkozik a palackozásra Tokaj-Hegyalja térségében. Ugyanis ezek a különlegességek érlelése állandó, így a helyben palackozás és a szakértelem megléte nagyon fontos mozzanat. Kizárólag tehát helyben szabad palackozni olyan pincékben, ahol a hőmérséklet 10-12 C⁰ –os, és pincepenésszel borított. Nagyon kényes folyamat ez, mivel a borok sokáig történő eltarthatósága forog kockán. Szigorú az előírás a palack tekintetében is, e szerint színtelen, hosszú nyakú hengeres alakú palackba tölthető csak tokaji. Ezek űrmértéke literben kifejezve attól is függ, mi kerül bele. Tokaji aszú és számorodni esetén 0,5 l-es palack, száraz borok esetén 0,75 l-es palack, míg kései szüretelésű borok esetén 0,375l-es palack a kötelező. Ezek a szigorú szabályok a fogyaszthatóságot, az élvezetet és az eredetvédelmet szolgálják.

Mindazon túl, hogy a természet és az ember gondos munkája szakértelme ilyen kincset alkotott, ezen felül rengeteg egészségre gyakorolt jó hatása van a tokajinak. Nem véletlen hogy a „Vinum Tokajense Passum „, gyógyszeres üvegpalackban és porcelán palackban is forgalomba hozható, illetve a gyógyszerkönyvben is, mint gyógyhatású készítmény szerepel. „11-féle ásványi anyag van a különlegességekben, amelyek jó hatással vannak az emberi szervezetre. Ehhez kiindulási alapként szolgál a magas természetes cukor és savtartalom. Ezen felül penicillin tartalma, kiemelkedő hatása a rákos betegségben szenvedők számára is ismeretes. Csökkenti a koleszterin szintet, így az érelmeszesedést, vérhígító hatással bír a rezervatol anyagnak köszönhetően. Csontritkulásban szenvedőknek is ajánlott a magas foszfor és kalcium tartalma miatt, ezen felül nagyon magas a vitamin koncentrációja ezeknek a boroknak. Megtalálható benne az A, B₁, B₂, B₆, C és E vitamin is. „⁵⁷

"Egyébként ezekről, különösen az asszúszőlőből készült borokról az a csodálatos, hogy különös gyógyító erővel bírnak. A lélek hibáiban igen hasznos. Eredmény tekintetében edző, erősítő, igazán az öregek teje, mérséketesen, különösen este bevéve, sokat használ a szaporaságra. Ivása előzi az álomkórságot, meggyógyítja a forró negyednapos lázt, csillapítja a több órai főfájást, az embert helyreállítja, ki már a haldoklóhoz hasonlított." hasonlított... „⁵⁸

⁵⁷ Zsuzsanna Bene Dr. Tokaj hegyaljai borászok és tradíciók 59-65. Tokajvinum Hungarikum egyesület

⁵⁸ Szirmay Antal: *Topographica in clyti Comitatus Zempleniensis*, 1803. 20. p.

6 Hungarikum

„A legmagyarabb hungarikum a tokaji aszú”⁵⁹

Magyarországon jelenleg nagy hangsúlyt fektetnek a nemzeti értékek védelmére. Ennek következtében törvényi szintre emelték és kiterjesztették a védelmüket a 2012. évi XXX. törvénnyel, mely a nemzeti értékekről, hungarikumokról szól. Korábban két megközelítésből lehetett valami hungarikum, mely így nem volt egy szigorúan szabályozott terület. Az egyik nézőpont szerint, hogy a külföldiek mit tekintenek a magyarokhoz köthetőnek, illetve a magyarok mit tartanak a magukénak, ilyen pl.: a gulyás és a betyár is. Minden nemzet gyűjti a saját magára jellemző értékeket, ennél fogva beszélhetünk pl. germanikumról, italikumokról összefoglaló néven patriotikumokról. Magyarországon hungarikum minősítést kaphat például magyar feltaláló, művész műve, az őshonos magyar állat és növényfajok, irodalmi művek, gasztronómiai termékek.

6.1 A törvényi szabályozásról

Tokaj-Hegyalja méltán jelentős címekkel büszkélkedhet. 2002 óta a világörökség részét képezi, kétszeresen is hungarikum, egyszer a világörökségi léténél fogva mint, kultúrtáj, másodszer a Tokaji aszú, mint agrár-és élelmiszergazdasági termék. A 2013. szeptember 24-i Székesfehérvárra kihelyezett Hungarikum bizottsági ülés nyilvánította különlegességé. Mit is nevezünk ugyanakkor hungarikumnak? Meghatározását a törvény tartalmazza:

„hungarikum: gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye,

ga) amelyet belföldön és külföldön egyaránt a magyarság eredményeként, kiemelt értékeként tartanak számon, vagy

gb) amely védett természeti értékek, vagy

gc) amely kiváló nemzeti termék, vagy

⁵⁹ 2012 Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter Parlament 2012 tavasza.

gd) amelyet az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint végzett egyedi értékelés eredményeként a Hungarikum Bizottság hungarikummá minősít, vagy amely e törvény erejénél fogva hungarikumnak minősül;”⁶⁰

A Hungarikum Bizottság egy olyan független értékelő testület, melyben a legmagasabb szakmai színvonal, illetve az egyes tudományterületek is szerepet kapnak. A Bizottság delegált főkből áll, melyet a

- a) „a nemzetpolitikáért felelős miniszter által delegált 1,
- b) a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalának elnöke által delegált 1,
- c) az igazságügyért felelős miniszter által delegált 1,
- d) a helyi önkormányzatokért felelős miniszter által delegált 1,
- e) a kultúráért és az oktatásért felelős miniszter által együttesen delegált 1,
- f) az agrár-vidékfejlesztésért felelős miniszter és a természetvédelemért felelős miniszter által együttesen delegált 1,
- g) a turizmusért felelős miniszter által delegált 1,
- h) a Kormány európai uniós források felhasználásáért felelős tagja által delegált 1,
- i) a Magyar Tudományos Akadémia (a továbbiakban: MTA) elnöke által delegált 1,
- j) a Magyar Művészeti Akadémia (a továbbiakban: MMA) elnöke által delegált 1,
- k) a MÁÉRT által delegált 3, és
- l) az Országgyűlés által delegált 2 tagból áll.”⁶¹

Maga az eljárás rendkívül egyszerű. Javaslatot kell tenni egy formanyomtatványon, mely a törvény mellékletét képezi. Ezt a javaslattevő benyújtja, fénykép, videó, és digitális mellékletek kíséretében, melyet a Hungarikum Bizottság egy titkára alakilag megvizsgál. A kérelmet az illetékes ágazati szakbizottságnak továbbítja. Az ágazati szakbizottság tesz javaslatot a Bizottságnak, a kérelem érdemi elbírálására. Ezt a Bizottság a következő ülésnapjától számított 90 napon belül megteszi, és amennyiben helytállónak találták ők is a javaslatot, úgy felkerül a Hungarikum Gyűjteménybe, melyet minden évben a Magyar Közlönyben kihirdetnek.

⁶⁰ 2012. évi XXX. törvény a nemzeti értékekről, hungarikumokról 1. § (1) bekezdés

⁶¹ 2012. évi XXX. törvény a nemzeti értékekről, hungarikumokról. 14. § (1) bekezdés.

A törvényben egy azonos megjelölést is előírtak a hungarikumoknak, melyre egy pályázatot írtak ki. A nyertes pályázat szerint piros-fehér-zöld színekben a magyar korona látható alatta a hungarikum felirattal. Hatályba lépését követően minden forgalomba hozott hungarikumot ezzel a logóval kell



ellátni.⁶²

10. ábra. Hungarikum védjegy

6.2 Hegyalja mint hungarikum

Dolgozatom előbbi részében nagy hangsúlyt fektettem a történelemre, a földrajzi adottságokra, a termesztés és a feldolgozás sajátosságaira is. Mindezt azért tettem, mert úgy gondoltam, ez a jelentősége annak, hogy mint bor és mint kultúrtáj szerepel ebben a gyűjteményben, illetve az UNESCO Világörökségi listáján is. Röviden összefoglalva a

- különleges földrajzi adottságok,
- a kontinentális éghajlat,
- a vulkanikus talaj,
- a hosszú indiánnyár és az azt követő esős időszak,
- a botrythis cinerra,
- s az emberi kéz alkotta tufába vájt pincék,
- állandó a 10-12 °C-os hőmérséklet és a páratartalom,
- a nemes penésszel borított falak,

⁶² <http://www.elitbor.hu/hirek/Hungarikum-vedjegy>

- 1867-ben a Tokaj-Hegyaljai Bormívelő Egyesület Tokaj-Hegyaljai Albumában meghatározott előírások és elvek miatt válnak egyedivé az itt előállított borok.

Ezen felül rengeteg elismerésben részesült már maga az aszú, illetve a tokaji borok is. Világversenyeken számos dekadens díjat zsebelt be a borvidék, mint például a Bene-pincészet Tokaji 5 puttonyos aszúja 1988-ból, ami a London Wine Fair Trade-n 1998-ban volt az első olyan magyar bor, amely Champion-díjat nyert, továbbá az Erzsébet Pince 2003-as aszúessenciája amit 2009-ben Decanter aranydíjjal jutalmaztak. Itt említeném meg Áts Károly a Tokaj Kereskedőház főborászának 1999-es aszúessenciáját mely maximális 100 pontot kapott (soha nem kapott még bor ennyit) a Wine & Spirits magazintól.

A terület kultúrtáj kategóriában, illetve az UNESCO listán is többek között azért szerepelhet, mert a szőlőtermesztés, a borászat, a hozzá kapcsolódó mesterségek (mint például a kádár és az üveg készítés mestersége) megléte nagyban befolyásolta és hozzájárult ahhoz, hogy a táj és az épített környezet a mai formájában tündökölhessen.

Közben létrejött Hegyalján egy védelmi testület a Tokaj Vinum Hungarikum Egyesület, mely nagymértékben hozzájárul a minőségi javuláshoz, a megőrzéssel járó feladatok ellátásához. Az egyesület az összefogás végett alakult meg 2004. március 18-án 9 pincészettel, akiknek filozófiája módszereik századokra visszanyúló hagyományokból eredeztethetők. Céljuk a védelem, az ismeretterjesztés, és minél több helyen történő elismertetése a térségnek. Fontos megemlíteni a logóját, melyben a magyarok totemállata szerepel csőrében egy szőlőfürtöt tartva, így kívánják ezzel jelképezni a védelmet, illetve a legegységibb hungarikumi létet is. Leginkább különböző világversenyeken, rendezvényeken kívánják népszerűsíteni és megismertetni a tokajit, melyet borkóstoltatással kötnek egybe. Rengeteg ilyen rendezvényen, ha csak 1-2 pincével is, de rendszerint fellelhetők.

Kiemelkedő érdekvédelmi szerv a Tokaji Borvidék hegyközségi tanácsa. Ez a szervezet 1995-ben jött létre mint egy koordinációs, felülvizsgáló, integráló szervezet. Ők intézik a borvidék származási, minőségvédelmi eljárásokkal, előírásokkal kapcsolatos ügyeket, illetve folyamatosan a jogszabályi keretek között történő termelés érdekében is ők járnak el. A vidék összesen 27 települést foglal magában ami szám szerint 8 hegyközségbe tömörül.

Ezek pedig:

- Bodrogkeresztúr- Bodrogkiszfalud-Szegi,
- Mád,
- Olaszliszka,
- Rátka,
- Sárospatak,
- Tarcál,
- Tállya-Golop,
- Tolcsva-Erdőhorváti

Minden térségnek 2-2 képviselője tevékenykedik a borvidék hegyközségi tanácsánál.

Számos kisebb szervezet működik még a térségben, melyek ugyan kiemelkedő munkát tudhatnak maguk mögött, érdekeik mégis ezen a két szervén keresztül érvényesülnek.

Ilyen szervezet például a Mádi kör, és a Tokaj Renaissance is.

7 Világörökség

1972-ben jött létre a ma már 180 aláíró országot magába foglaló UNESCO Világörökségi Egyezménye. Ez az egyesülés játssza a legfontosabb szerepet a világ kulturális, illetve természeti értékeinek védelmében, megőrzésében. Az általuk létrehozott listára kizárólag olyan érték kerülhet fel, ami kiemelkedő, egyetemleges jelentőséggel bíró épített kulturális, természeti érték. 3 kategóriába oszthatók fel:

- vegyes,
- kulturális,
- természeti.

Szakedolgozatom témája kapcsán a kulturális kategóriát ismertetném pár szóban. Ebben az osztályban vannak az úgynevezett „kültúrtájak”-ként felvett értékek nyilvántartva.

Fogalmát tekintve

„A kulturális kategóriába tartoznak, (site) „az ember és természet közös alkotása”, az Egyezmény 1. cikkelye szerint. Az emberi társadalom és település fejlődéséről tanúskodik a természeti környezet nyújtotta fizikai adottságok / lehetőségek közepette és az egymást követő külső és belső társadalmi, gazdasági és kulturális tényezők hatására.

Kiválasztásuk alapja

- *kiemelkedő egyetemes értékük*
- *egy világosan meghatározott földrajzi-kulturális régióra jellemzőek*
- *egy ilyen régión megkülönböztető lényegi jegyeit illusztrálják.*

A kultúrtáj kifejezés az emberiség és természeti környezete közötti sokféle egymásra hatás manifesztációját jelenti.

A kultúrtájakra jellemzőek a fenntartható földhasználati technikák, azon természeti környezet adta sajátosságok és korlátok között, melyben kialakulnak; valamint egy meghatározott spirituális viszony a természethez. A kultúrtájak megőrzése elősegíti a fenntartható földhasználatot és a táj természeti értékeinek megőrzését. A hagyományos földhasználati formák fennmaradása és a kultúrtájak megőrzése a világ számos részén a biológiai sokféleséget támogatja.”⁶³

⁶³ A Világörökség egyezmény (1972) kultúrtáj fogalma Soós Gábor Forster Központ Világörökség és Nemzetközi Főosztály, A történeti táj védelme és az Európai tájegyezmény műhelykonferencia - Budapest, 2013. nov. 12. pdf.

A Magyarországon található 8 világörökségi terület egyike a Tokaj-hegyaljai Borvidék is, mely 2002 óta tagja a listának, Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék, kultúrtáj néven. A Világörökség jegyzékben pedig a C 1063 számmal szerepel. Napjainkban a Froster Gyula Nemzeti Örökséggazdálkodási és Szolgáltatási Központ látja el az ezzel kapcsolatos feladatokat.

7.1 Mint világörökség

Tokaj-hegyalja kistájjegységekből vált kultúrfogalommá, mely Magyarország szíve – lelke, egyben a bortermelés, a kultúra összefonódása és formálódása kapcsán lett világörökségi helyszínné.

2002-ben még nem volt a világörökségek kezelésére vonatkozó külön jogszabály, csak az 1/1998. (I.23) KTM-MKM rendelet és az építészeti műszaki terv tanácsokról szóló 40/1999. (IV.23) FVM rendelet. Jelenleg a 2001. évi LXXVII törvény az, amely részletesen szól az érintett területekről. Ezeket a korábbi jogszabályokat azért tartom fontosnak megemlíteni, mivel a cím elnyerésének kritériuma volt egy kezelési terv készítése, amit az UNESCO világörökségi bizottsága fogadott el, mely az említett jogszabályok alapján készült.

A kezelési tervvel harmonizálják az érintettek érdekeit, illetve egy keretet ad, melyre a feladataik során támaszkodniuk lehet, illetve kell is. Feladata és célja ennek a tervnek: az értékek fenntartható védelme, fejlesztése, terjesztése, megismerése, vagyis mindezek hatékonyan valósuljanak meg. További tervezés és mind a szakértői, mind a laikus által történt ellenőrzés, mely arra irányul, hogy érdemes volt, és továbbra is érdemes erre a címre, ez alapján, a terv alapján készül.. Ez egy keret, ami a fő irányt rögzíti. A területrendezési tervek és a településenkénti településrendezési tervek magukba foglalják a már lekonkretizált célokat, elvárásokat, kihívásokat.

A pályázatban kijelöltek egy magterületet és egy védőzónát. A magterület, védőzóna, az 1997. évi CXXI törvény szerinti terület a világörökség melybe beletartozik, az UNESCO által kiemelten kezelt a tolcsvai és a hercegkúti történelmi pincesor is. A pontos megjelölés végett a magterület a 9 legjobban termő terület, mely köré a védőzóna kijelölésével hasonló kvalitású területekkel együtt képezik a világörökségi vidéket. A magterületi településeken található műemlékek, műemléki jelentőségi épületek is. A területek java része már a középkorban is mezővárosi rangot viselt, nem utolsósorban pedig a legjobb dűlők is ebben a térségben vannak.

Ezt a területet nyilvánították először 1773. évben zárt borvidékké III. Károly által. Tanúskodik egy több ezer évre visszanyúló múlttal rendelkező egyedi kultúrájú és földhasználójú civilizációról. Ezt bizonyítják például a Henye-domb területén egy teljes bronzkori falu feltárt leletei, mely a nyüzsgő élet jelenlétéről adnak számot. A színes kultúra és pezsgő élet biztos, hogy századok óta jellemezte ezt a területet, aminek alátámasztásaként számos műemlék és lelet például: miocén kori, bronzkori, római kori leletek kerültek elő. Illetve zsinagóga, görög katolikus templomok, úri kúriák, kastélyok tarkítják a hegyes völgyes vidéket.

Az itt élők pedig őseiktől nyert tapasztalatot, tudást, a mai napig használják ötvözve a térség adottságaival, a modern eszközökkel, és öröközik leszármazottaiknak. A területen élő népek egy élő szimbiózist alkotnak a térséggel. Alkalmazkodva és kihasználva a terület adottságait, a kedvező megélhetési feltételeket. Kölcsönös tiszteletet tanúsítanak egymás személye és a munkája iránt is. Az itt letelepedettek életmódja mindig alkalmazkodott a területi adottságokhoz, kihasználva a szőlőtermesztés és a borkészítés hagyományait.

A népi irodalmi hagyományok, a Bachus kultusz, az aranytermő szőlő, és számos népi monda, illetve Csokonai, Petőfi, Vörösmarty műveiben is a térséget magasztalják. S

Színes népszokásokat őriz és tart fenn Hegyalja. Ilyen a szüret, ami a Hegyalja Fesztivál elmaradhatatlan programja, ugyanúgy ahogy mindig is, hisz a szüret igazi sátoros ünnep, nem csak itt, hanem az egész borvidéken. Ha nem is másért, csupán csak annyiért, hogy itt szembesül a szőlész a munkájának kiteljesedésével. Innen már, ha ez az időpont elérkezik, sok mindent elrontani nem lehet, a hasznot félig ugyan, de a magáénak tudhatja a gazda.

Nagypapámból, és édesapámból kiindulva nálunk komoly logisztikai tervezéssel és számolgatással, meteorológiafigyeléssel jár a szüret időpontjának kiválasztása, a menü eltervezése, és az előkészületek. Mindent szépen lemosni, kimosni, kitakarítani, hogy mire a szőlő szedés ideje elérkezik, semmi ne akadályozza a feldolgozást.

Visszakanyarodva a népszokáshoz, a szüreti felvonulás, az úgynevezett „baksus ünnep” az, ami az igazi hangulatot megadja. Érdekesség képen röviden szeretném ennek eredetét és módját is szemléltetni. „Ez az egész multság dolog a görögöktől ered akik Dionüszosz isten imádatára-, aki a bor és a multság istene volt-, tartottak ilyen ünnepélyeket. Ezt később a rómaiak a Bachus kultusz kapcsán tartották december közepén ekkor megvendégelve, megajándékozva szeretteiket. Később ez egyre inkább a kereszténység idején a mediterránium térségében a farsangi időszakra csúszott, melyet „Carne Vale” azaz elbúcsúzás a hústól, szellemben tartottak. Hazánkba is a mediterrán kötődésű lakosság

hozta be, a kezdetekben itt is tél végén tartották, amikor már volt újbor is. Majd ez egyre inkább tolódt és jobbnak látták a szüret kezdetekor, október 28-a, Simon-Júda - a szőlők védőszentje- neve napja környékén megülni. Ezt hívják tehát baksis ünnepnek, mégpedig azért, mert e vidéken Bachust nem istenséggként ábrázolják, hanem egy nemzetiszínű hordón ülő huszár alakjában, aki kezében lopótököt és koccintásra kész boros poharat tart, akit Baksus pajtásnak⁶⁴ hívnak. Számos módon megformázták már e figurát ezen ünnepek alkalmával, amelynek fontos ikonikus figurája. Szüreti felvonulás adja az alapot minden térségben melyet különböző falubeli szokások tarkítanak még. Baksus alakját két rúdra rögzítve a vállukon viszi 2 ún. baksusvivő legény, előttük rendszerint 2 hófehérbe öltözött szűz lány kísérté az ifjúk által vitt kapáscímert, azaz egy szőlőágot, a sereg végén pedig 2 úgynevezett sáfár haladt. Társult még ezekhez az ünnepekhez az évek előrehaladtával például a hordókészítés központjában Erdőbényén a híres kádártánc, Mádon a török időkben a török menyecskék elrablása, illetve a mádi zsidó történetének felelevenítése, Rátkán lakodalommal egészült ki a felvonulás, Tokajban, Tarcalon pedig kishírói játékok



11. ábra Bacchus szobor Erdőbényén

⁶⁴ <http://www.tokaj-turizmus.hu/bacchus-erdobenye-p-282.html>

és szüreti bál tarkította a felvonulást.”⁶⁵ A mai napig nagyon pontosan tartják e népszokást, ami kiemelt idegenforgalmi látványosságnak számít a vidéken, illetve fokozzák a tokaji misztériumát.

Ebben a térségben a szőlőnek, és a bornak népesség összetartó szerepe is van. Olyan hagyományokat, ismereteket tudnak magukénak a helyiek, az előbb említetteken túlmenően, hogyha bárki az év java részét nem is szőlőműveléssel tölti, hanem egészen mással, akkor is befoghatóak bármely munkafázisban, mivel részletekbe menően ismerik a művelet minden csínját-bínját. Elvándorlást mérséklő szereppel is bír a szőlő és a bor, hiszen hiába szegényebb régiója ez az országnak, mégsem keresnek messze máshol munkát az itt élők, pontosan abból az okból kifolyólag, mivel alternatív lehetőséget nyújt az idegenforgalom fellendítésével együtt a megélhetésre.



12. ábra. Hercegkúti pincesor

Nagyon fontos építményei a területnek a pincék, pincelabirintusok. Ezeket már 1110-ben is részletesen említették. Az itteni pincéknek két típusa volt: az egyik az ásott, a másik a lyukpince. Az ásott pince rendszerint a lakóház alatt volt, míg a lyukpincének jellemzően a föld színe felett kizárólag csak a bejárata volt, a többi részét pedig a tufába vájták. Ezeket a fajta pincéket nem kellett boltozni, hiszen maguktól is megálltak. A pincék falát borító pincepenész révén kiváló közeg jött létre a tölgyfahordóban történő érlelés megvalósulásához. A Tokaj hegyaljai pincék 80-85%-a lyuk pince technológiával készült. Manapság a legértékesebbnek azok bizonyulnak, melyek egymás közelében összeépültek, így adva egy pincerendszert, egy labirintust. „Ilyen például a Sátoraljaújhelyen lévő Ungvári pince mely 27 pince vízszintes és függőleges összeköttetésével jött létre, így 4 szintjén 13000 gönci hordó és szerednyei

⁶⁵ Zsuzsanna Bene Dr. Tokaj Hegyaljai borászok és tradíciók 69-72.o Tokajvinum Hungarikum Egyesület 2004.

⁶⁶ <http://www.panoramio.com/photo/49603428>

hordótárolására alkalmas.”⁶⁷ Pazar létesítmény s még inkább fokozza ezt az a tudat, hogy nem modern gépi technológiával, hanem dolgos emberi kéz munkája által készült el.

Ilyen jelentőségű pince még a Sárospatakon lévő Rákóczi pince, aminek járatai 1km-t adnak ki összesen, így 900 Szerednyei hordó tokaji befogadására képesek. Itt említeném meg a kiemelten kezelt Herceggúton található pincsort, amihez hasonló sehol másutt nem található a világban. Jelentősége abban áll, hogy a település lakóinak házanként egytől egyig volt pincéjük, amelyek a falu mellett húzódó domboldalba soronként jöttek létre. A házakkal együtt cseréltek a pincék is gazdát. Egységes kinézetű emeletes pincesorok ezek, melyek a mai napig kiváló állapotban lévő gyöngyszemei a településnek. „Pontosan meghatározott két pincesor ez az egyik északon a négyszintes 80 pincét érintő kőporosi pincesor a másik pedig délkeleten a gomboshelyi pincesor mely szintén 4 szintes és 80 pincét tesz ki.”⁶⁸

„Számos értékéről szóltam már e területnek, azonban nem esett még szó a Vitis Tokaiensis-ről. Ez pedig nem más, mint az Erdőbényén előkerült miocén kori összölő lelet. Ennek a levélnek a lenyomata melyet megtaláltak, ékes bizonyítéka annak, hogy ősidők óta szőlőtermő terület Tokaj-Hegyalja. A mai napig vadon élő faj e területen, a Vitis Sylvestris összölő mely védett növény is.”⁶⁹

Az 1000 év távlatában kialakult szőlőművelés, az ehhez kapcsolódó termékek, és a hagyományok érintetlenségének megőrzése, továbbélése, a sokéves egység fennmaradásának védelme adta az indokot arra, hogy felkerülhetett a Világörökségi listára a borvidék.

Szándékom szerint így már tisztán látható mekkora értéket képvisel a Tokaj-hegylajai Borvidék az ország számára.

7.2 Céllok, tervek

A kezelési terv, számos célkitűzést helyezett kilátásba 2002-ben a védelem, a fejlesztés, a megőrzés nevében. „Ilyen közép- rövid-hosszútávú célok voltak a teljesség igénye nélkül, modellrégióvá válás, mely által kívánták elérni a térségben az itteniek értékőrző tevékenységének megsokszorozódását. Meg kívánják akadályozni azt, hogy a kiemelt értékekre a gazdaság a kezét rátegye. El kívánják érni, hogy kellő súlyú legyen a területrendezési tervekben a világörökségi címmel járó feladatok megvalósítása.

⁶⁷ Tokaj Borvidék Világörökség Kezelési terve 12-13.o 2003.

⁶⁸ Tokaji Borvidék Világörökségi Kezelési Terv 13-14.o 2003

⁶⁹ Tibor Dékány A tokaji borvidék világörökség 5.o 2010 Corvina Kiadó

Szeretnék még inkább visszaszorítani az elvándorlást az apró falvak, tanyák elnéptelenedését. Számos erózió és emisszió védelmi intézkedést kívánnak megvalósítani. Az elhagyott bányák rekultivációjának mihamarabbi megvalósulása középtávú cél. Ezen felül megfogalmazták azt is, hogy át kívánnak állni egy környezetbarát energiaellátási rendszerre, a támogatási rendszer kidolgozásának megvalósulása ugyan akkor középtávon történik. Létre kívánnak hozni egy pince illetve egy részletes I-II osztályú dűlőkre specializálódott katasztert is. Ezen felül a marketing-PR tevékenységre is nagy hangsúlyt fektetnek, a térségben ismeretterjesztő szórólapok cikkek, előadások, illetve egy saját térségi honlap, címke létrehozását is célul tűzték ki. Ezen felül a műemlékek felújítása, falukapu program, reklámok elhelyezésének tilalma a védett területeken ami szintén a céljaik közé tartozik. Nagyon hangsúlyos a táj- természetvédelem-turizmus összehangolása, ennek vonatkozásában a történelmi borút feltárása, védelme, alternatív közlekedési lehetőségek meglétének megvalósítása(ló, kerékpár, csónak), az éves állandó rendezvények összekapcsolása a világörökségi léttel. A negatívan ható fejlesztések ellen keményen fel kívánnak lépni. Nem utolsó sorban pedig egységesnek tekintik a turisztikai célok elérése érdekében a magterületet és a védőzónát, illetve a településfejlesztést össze kívánják hangolni a tájszerkezettel.”⁷⁰

A konfliktusokat leginkább a településfejlesztési és természet gazdasági folyamatokban látták, mivel ezen a két területen a legszigorúbbak az előírások, mint például az erózióvédelem, és a rekultiváció sürgetése tekintetében.

Napjainkra számos új jogszabály nyújt már védelmet a térségnek. Amióta a hungarikum címet is birtokolja, még hangsúlyosabb a hagyományok és az értékek védelme, ennek kapcsán lett maga az aszú is hungarikum.

Rengeteg új út készült már el. Kiemelten kezelték a környezetvédelem területén meghatározott célokat is. Elkészült a közös weboldal, a táblák, a falukapuk, és az együttműködés a gazdák között is nagyobb gyakorisággal fellelhető.

Kiemelt figyelmet kap a turizmus a térségben, mindeközben úgy, hogy nem megy a vidékben rejlő értékek rovására. Azon sajnálatos oknál fogva, hogy néhány évvel ezelőtt a tokaji hírneve csorbát szenvedett, így a térség a régi fény visszaállítását tűzte ki egyik fő céljául. A siker kulcsát a minőségben látják, ez pedig szigorítással jár egészen a szőlő gondozásától a forgalomba hozatalig. Ennél fogva kizárólag prémium kategóriás borokat kívánnak létrehozni.

⁷⁰ Tokaj Borvidék Kezelési Terv 30-46.o 2003.

Személyes véleményem és tapasztalatom szerint a térség kellően eleget tett az elvárásoknak. Ugyanakkor a modern technológia jól megfér a tradíció mellett. Gondolok itt a reduktív technológiával készült borokra, illetve az újra egyre népszerűbb szárazborokra.

Ott jártamkor azt tapasztaltam, hogy nincs irigység más sikere iránt, rivalizálás viszont van, de ugyanekkora tisztelet van a másik irányába is. Turista szemmel nagyon kellemes, kiemelten színvonalas térségnek találom. Számos látnivalója kellőképpen megközelíthető, ehhez kapcsolódóan kiemelt hangsúlyt fektetnek a kerékpárral való közlekedésre, melyhez minden lehetőség adott. Tapasztalataim alapján állíthatom, hogy a prémium termékek előállításának is eleget tesznek, mivel rendkívül ízletes és egyedi borokat kóstolhattam. Nem volt 2 egyforma bor.

Tokaj névadó szerepe csupán az elhelyezkedéséből fakad, mivel e térség minden pontján egyforma minőségű borok készülnek, ikonikus jelkép a város és a tokaji Kopasz-hegy, melyet hazánkkal azonosítanak.

8 Közvetlen válaszok Tokaj-hegyaljai borászoktól

Szakdolgozatom helytállóságához felkerestem pár olyan borászatot, ahol szerencsém volt megfordulni borkóstoló alkalmával.

A személyes beszélgetésekből már akkor sokat tanultam, de egy rövid interjú kapcsán szerettem volna megtudni, hogy az elmúlt 23 évben a rendszerváltás óta hogyan élték meg a változásokat, a fejlődést, és melyek azok a tennivalók, amiket mindenképpen szeretnének megvalósítani a közeljövőben.

Kérdésenként szeretném értékelni a kapott válaszokat, melyekből a végén - méltán remélem -, hogy egy hasznos konklúziót tudok levonni.

Három pincészetet kerestem fel a Gróf Degenfeld Szőlő Birtokot, a Bene Pincészetet és az Erzsébet Pincét. A három említett pincészet mindegyike külön kategóriát képvisel. Az egyik egy primőr, luxus borászat hatalmas területekkel, gazdasággal. A másik egy nagy tradícióval rendelkező pincészet, melyet a rendszerváltás környékén vásárolt meg egy család és átmenetet képez a nagy és a családi vállalkozású pincék között. Végül pedig a harmadik egy igazi családi pincészet, melyet már a második generáció ural.

1.Ön/Önök szerint miben is rejlik a tokaji igazi varázsa ?

A 3 pincészet válasza szinte egybehangzó volt, mindenki a termőhelyi és klimatikus adottságokat, a természet változatosságát, a pincelabirintusok rejtelseit, türelmet, a hozzáadott munkát tartja a legmeghatározóbbnak.

2.Mely borukra a legbüszkébbek és miért?

Ezúttal is egybehangzóak a válaszok... az aszú. De ide tartozik még a muskotályos jellegű bor, melyek a fogyasztók visszajelzései szerint a legkelendőbbek. Számos boruk van melyeket igen magas díjakkal jutalmaztak már, méltán elismerve ezzel a szakértelmüket a borkészítés terén.

3.Hogyan vélekednek önök arról, hogy egyre inkább kezd teret nyerni magának és ismeretet szerezni a száraz bor hegyalján (ismét)?

E kérdésemnél 2:1 arányban megosztódtak a vélemények. A Bene pincészet tagjai szerint kizárólag az édes borokat kellene promotálni, ugyanis ez a védjegye Tokajnak. Ezzel szemben a Degenfeld és az Erzsébet pince véleménye áll, ők azok, akik mindketten nagyon üdvözlrik ezt az irányvonalat, hiszen szélesebb így a repertoár, és nem csak az aszúval

azonosítják Hegyalját. Továbbá ezzel kívánják növelni a térség népszerűségét, és bebizonyítani azt, hogy e területen mindenféle ízletes bor készíthető. Ugyanakkor ez számukra többletmunkával jár, mivel egy száraz kategóriájú bor elkészítése teljesen más technológiát, módszereket követel.

4.Készítenek-e reduktív technológiával borokat? Miért fogtak bele ebbe és hogyan vélekednek róla?

Mind a három pincészet készít ezzel az úgynevezett tartályos technológiával borokat, mivel a piaci igények változnak, és egyre inkább ezeket a friss aromákkal teli borokat keresik a vásárlók. Szintén 2:1-es arányban és ugyanabban a felosztásban egyeznek a vélemények. Bene pincészet véleménye szerint ez ütközik a tradícióval, de miután igény van rá, készítik, ugyanakkor elismerik a gazdag aromavilágát és ízletességét. A másik 2 pincészet pedig pont ezt üdvözli benne, hogy sokkal frissebb gyümölcsösebb borok készíthetők belőlük, így a paletta ismét színesebb és már elképzelni sem tudnák kínálatukat ilyen borok nélkül. Leginkább az illatos szőlőfajtáknál vált be ez a módszer például a muskotálnál, kövérszőlőnél.

5.Rendszerváltás előtt mennyire volt tapasztalható, hogy nem volt akkora értéke a tokajinak, illetve minősége sem, hogyan élték ezt meg, tudva hogy jobb is lehetne?

A válaszok, amelyeket kaptam nagyon konszolidáltan fogalmazták meg az akkori összetételt. Egybehangzó az a vélemény mely szerint anno más elvek érvényesültek nem nagyon lehetett a rendszer és annak elvárásai ellen mit tenni. A Borkombinátban készülhettek csak borok, elterjed a sűrítmenyezés és számos első osztályú dűlőt kivágtak a költségesség miatt, amit sajnos el kellett viselni, mert nem lehetett mit tenni. Az elmondásuk alapján a mai napig kell még küzdeniük az akkoriban elterjedt hagyományok ellen.

6.Hol tart most ez a fejlődés a régióban, mennyire tud újra ragyogni, mennyire elismert ismét a tokaji? (Hazánk,, Európa, Világ szempontból?)

Itt is egybehangzó válaszok születtek. Mind a három pincészet szerint nagyon lassan indult be az igazi fejlődés. Az első pár évben csak a külföldi befektetők, majd a világörökség révén már egyre több hazai pályázat is segítette őket. Ugyanakkor mindhárman nagyon fontosnak tartják a marketing tevékenységet azért, hogy ismét egyre többen visszatérjenek a már jó minőségű tokaji borokhoz. Az a lépés mely szerint szigorítják az aszú beltartalmi értékére vonatkozó szabályokat azért van, hogy a

minőséget még inkább javítani tudják. Pozitívan tapasztalták, hogy egyre kevésbé fellelhető a vidéken a perpalackos értékesítés, és ismét egyre többen belevágnak a borkészítés művészetébe.

7. Milyen előnyökkel és hátrányokkal járt önök mint borászok számára az EU-s csatlakozás?

Tapasztalataik szerint a vámmentesség megvalósításával, a megnyílt piacok révén könnyebben boldogulnak, egyszerűbben megtalálja a fogyasztó a termelőt, illetve a piac is sokkal nagyobb. Több a pályázati és támogatási lehetőség melyet igénybe tudnak venni, ugyanakkor hátránynak tekintik az alárendeltséget a lassú átfutású jogszabály változásokat, amiknek viszont sokkal szigorúbban kell megfelelniük, illetve túlzottan bürokratikusnak találják az eljárásrendet.

8. Milyen erőfeszítéseket kellett e cél érdekében megtenniük?

Leginkább a nyelvtudás megszerzése az amit mindenképpen meg kellett tenniük, továbbá a nemzetközi weboldalak készítése hiszen ezek mind olyan tevékenységek, melyekre szükség van a piac megnyitásához. Meg kellett ismerni a vonatkozó jogszabályokat, hogy fel tudjanak készülni és teljesíteni tudják azokat a megadott határidőig.

9. Duplán is hungaricum Tokaj-Hegyalja, illetve most már több mint 10 éve világörökség is. Miket kellett e címekért cserében megtenni, illetve milyen előnyöket pozitívumokat, sajnálatos hátrányokat tapasztalnak?

Mindkettő címet kitüntetésként élik meg a vidéken. A hungaricum törvénynek csak előnyei vannak mindkét szempontból, mert egyszerre a vidékkel együtt óvja a termékeket is. A világörökségi lét is egy kitüntetés, talán turisztikai szempontból hasznosabb inkább, illetve ez a cím a táj irányából történő megközelítésben nyújt védelmet Hegyalja természeti és klimatikus adottságai illetve hagyományai, kultúrája számára.

10. Nagyon komoly előírásoknak kell megfelelniük, mennyire nehéz ennek eleget tenni. Esetleg van e bármi, amit önök szerint jogszabályi szintre kellene még emelni?

Egybehangzó volt a válaszuk, nehéz de mindenképpen fontos megfelelni, hiszen javarészt a minőségi védelmet szolgálják. A beltartalmi változások tekintetében a minőség fellendítés végett lenne szükség még szigorításra. Ugyanakkor aki eddig is

lelkiismeretesen a játékszabályokat betartva készítette a borokat az most sem lesz nehezebb helyzetben.

11. Miként volt érzékelhető a világválság Hegyalján, illetve önök, hogyan élték ezt meg?

E térségben is látszott és még most is látszik a hatása. Sokkal drágábbak lettek az alapanyagok, az árfolyam is emelkedett, de a felmerült költségeket hiába is próbálták, nem tudták a borárakban megjeleníteni., e nélkül viszont visszaesést tapasztaltak. Kevesebb lett a turista és a vásárló is, rengeteg pince, borbolt, és étterem bezárt. Leginkább azokat érintette ez negatívan, akiknek kiforrott vásárlói körük volt, mivel mindenki a luxustermékek mellőzésével próbált spórolni. Azt pedig, hogy ez mind a mai napig tart, abból veszik észre, hogy még mindig alacsony a turisták száma , egyre kevésbé mernek a hétköznapi emberek megengedi maguknak nagyobb kiadásokat, befektetéseket mert még mindig félnek attól, hogy ez a válság visszagyűrűzhet az országba.

12. Milyen célkitűzéseik vannak amiket szeretnének elérni akár rövid- közép-hosszú távon?

Mindegyik pincészet a fennmaradást és a fejlesztést jelölte meg legfőbb céljaként. Szeretnének minőségi javulást elérni, valamint a pluszköltségeiket valamelyest a borok árába integrálni. A térség mindenképpen az mellett van, hogy tűnjenek el a polcokról az 5-600 forintos aszúk, melyeket a termelő nem is meri a nevével illetni. Úgy gondolják, ez egy primőr termék, amit nem kell minden nap fogyasztani, de már egy 2-3000 forintos árkategóriájú aszú sokkal magasabb minőségi értéket képvisel. Arról úgy fog nyilatkozni a vásárló, hogy újra megveszi mert a minőségét tekintve megéri az árát.

A következtetés amit ezek alapján a válaszok alapján le tudtam vonni, hogy mindenki egyfajta véleményen van a minőségi javítást illetően, és minden tevékenységük ebben az irányban koncentrálódik. Furcsának találom ugyan, de érthető is egyben, hiszen a magasabb puttonyszámú boroknál magasabb a hozzáadott aszúszem, mely során már magasabb aroma és beltartalmi értékekkel rendelkezik a bor. Ez már helyből minőségibb kategóriát jelent, és ezek velejárója ekkora puttonyszámú borok készítése során, a nagyon nagy precizitás és szakértelem. Ugyanakkor én mégis attól tartok, hogy ezzel csak azt fogják elérni, hogy a Másolás vagy a Fordítás is eltűnik a piacról. Bár tradicionális, de az sem képvisel olyan nagy beltartalmi értéket, hiába nagyon ízletes aromás borok, melyek beletartoznak szintén a tokaji misztériumba. Úgy gondolom, ár- érték arányban egyforma

a két kategória. Akadnak olyan borkedvelők, akiknek már a 3 puttonyos aszú is túl édes, mégis kellemesnek finomnak érzik, és ezt az íz világot a fordítással vagy a máslassal kívánják belecsempészni napjaikba, mely mint korábban említettem aszúra emlékeztetőt bor, viszont mégsem olyan jelentősen édes.

Érdekesnek találtam azt is, mennyire megosztó a száraz és reduktív borok forgalmazásának kérdésköre. Én üdvözlöm ezt a kezdeményezést, hiszen nagyon kellemes borok, tényleg csak a palettát színesítik, ezzel párhuzamosan mégsem kell, hogy tompítsák eme borkülönlegességek fényét. Szerintem kitűnően megférnek egymás mellett a piacon ezek a termékek a hordóban érlelt társaikkal együtt.

Szintén örülök annak, hogy mind a 3 borászat a fejlődést jelöli meg magának célul, és elismerik azt, hogy van még mit javítani azon, hogy a tokaji a régi fényében ragyogjon.

[kérdések-válaszok lásd: 8. számú melléklet:**melléklet. Interjú**]

Törölt:

9 Tokaj és az aszú a világban

9.1 Ausztria

A szomszédos ország is híres ilyesfajta aszú borokról, mint a tokaji aszú. Ez az úgynevezett ruszti aszú, amely a burgenlandi vidék gyöngyszeme vörösborai mellett. Az Ausbruch szintén nemes rothadással fertőzött szőlőből készül, melyet szintén fahordóban érlelnek. A vidék összes szőlőfajtájából, például Sauvignon-blanc, Chardonnay, Pinot Grisc vagy Blanc, készül házasításuk is. Beltartalmát tekintve a cukor a borban 80-150g /L mennyiségű lehet, 12v / v% alkoholtartalom a megengedett. A rendelkezések szerint 5% túlérett bogyó, 40 % mazsolásodott bogyó és 55% nemes penésszel fertőzött bogyó szükséges arányaiban az Ausbruchhoz. Neve kitörést jelent, mégpedig azért, mert az aszúszemeket kitörték a szőlőfürtökből.

9.2 Franciaország

Bordeauxban és Elzászban: ugyan hol másutt készítenének nemes édes nedűket. Kiváló vidék mind kettő a borkészítés szempontjából, az óceáni éghajlat nagyon kedvező, hiszen igen hamar látszik a botrytis jótékony fertőzésének eredménye a szemeken. Leginkább a Semillon szőlőfajtából készítik ezeket a borokat, melyeket Tokay d'Alsace névvel illetnek. Nem kifejezetten édes ízük a meghatározó, hanem a sav, cukor, illetve az alkohol szintek egymással való harmonizálása miatt különlegesség. 1926 óta tart itt a vita az elnevezésről, melyet az 1993-as bormegállapodás berkein belül kívántak rendezni. Magyarország lemond a „Medoc” és a „Cognac” névhasználatról, ők pedig elfelejtik a Tokay jelzőt a d'Alsace elől. Az egyezés pedig 2007. április 1-je óta hatályos.

9.3 Olaszország

„A betelepített mediterrán lakosság hazaadva az itt megszerzett tudást próbáltak valami hasonlót alkotni a térség földjén is. Az Isonzó, Piáve, Tagliamento folyókat körbeölelő Friulli tartomány lakosai, akik készítik a „friuli Tocai”, „Tocai Friukano” borokat.”⁷¹ Az 1993-as bormegállapodás itt is fordulatot alkalmazott. Szintén 2007. április 1-jétől nem használhatják a „Tocai” nevet, melybe a mai napig nem tudnak beletörődni, így folyamatosan ostromolják az Európai Bíróságot különböző beadványaikkal.

⁷¹ Miklós Papp Tokaj névhasználat a nagyvilágban 2005. Oskar Kiadó

9.4 Kína

Bármily hihetetlennek is tűnik, bizony a rizs földje is kapcsolódik Tokajhoz. Ebben az országban van egy Tokaj vidék nevezetű kistérség a Trufáni-medencében,, melynek különlegessége, hogy egy hatalmas sivatagi éghajlatú, óriási hegyek által körbevett vidék, ez a 2. legmélyebben fekvő területe a világnak. „A termesztés egy öntözőrendszer által valósul meg, ez a kazér, mely egy földalatti gyűjtő csatorna, melyet a lejtőn folyamatosan megfúrva vizet tudnak elvezetni az oázisokhoz amelyekből öntözni tudnak.”⁷² Kiváló mézédés szőlő terem ezen a vidéken, melyet gyakran tovább hagyva a tőkén a nagyon magas hőmérséklet következtében aszalnak, így még édesebb borok készíthetők belőle.

9.5 Dél-Afrika

Fokvárostól 140 km-re északra egy természetvédelmi terület centruma Tokai. Ráadás képpen a terület mely körbeveszi, kiemelten szőlőtermesztéssel foglalkozik. A 19. században a Habsburg császár magyar husárokat küldött a helyiek megsegítésére a háborúban, melyet aztán Anglia ellen elvesztettek ugyan, de a magyarok ott maradtak és letelepedtek. Őtőlük származik a Tokai elnevezés. A legendák szerint még szőlőt is vittek magukkal Tokajból, de én sokak vélekedése szerint, ez csak mende-monda.

9.6 Ausztrália

Ezen a kontinensen a „Tokay” név egy sok éve használt márkanév, melyet sajnos mi a névhasználati per kapcsán elvettünk tőlük. Ugyan 10 évig még forgalmazhatnak ilyen névre keresztelt borokat, azonban csak azokban az országokban, amelyekkel az Európai Uniónak nincsen bormegállapodása, így nem csak az EU, de az USA, Kína, Japán is kiesik a köreikből. Érdekessége ennek a persorozatnak az volt, hogy a szomszéd tehene elvre asszociálva, mindazok az országok amelyek velünk szemben pert vesztettek a névhasználatban kapcsolatban, rendkívüli támogatásukról tettek tanúbizonyságot az ügy kapcsán.

9.7 Szlovákia

Északi szomszédunkkal közel 40 éve megy a vita arról, hogy mit is nevezhetnek tokajinak. A kiindulási pont az volt, hogy szerintük 3 község Újhely, Kistoronya, Szőlöske képezi a Tokaj-vidék részét, ami összesen 178 ha nagyságú területet foglal

⁷² Miklós Papp Tokaj névhasználat a nagyvilágban 2005 Oskar Kiadó.

magába. Ezzel szemben Szlovákia 7 községet gondol a Tokajhoz tartozónak ezek: Kistoronya, Nagytoronya, Csörgő, Szlovákújhely, Szőlőske, Nagybári, Csarnahó, melyek együttesen 698,1 hektárnyi területet jelentenek. Mi ragaszkodtunk eredeti álláspontunkhoz, de 2004-ben mégis megállapodtunk, hogy tokaji termőtajként 565 hektárnyi területet ismerünk el. Kritérium, egy egységes szabályozás legyen a 2 területen, ez a jogharmonizációt jelenti, ez azonban sajnos nem igazán úgy sikerült, ahogy az az eredeti elképzelésekben szerepelt. Ezt követően 2009-ben létrejött egy rendszer az E-bacchus, ami az eredetvédett és földrajzi jelzésű boroknak volt a nyilvántartása, rá egy nappal Szlovákia jelezte, hogy új jegyzéket tettek közzé, és hogy a korábbi „Tokajská/Tokajské/Tokajský vinohradnícka oblast” megjelölést a „Vinohradnícka oblast Tokaj”, mert a másik sajnos téves volt. Az Európai Bizottság megbizonyosodott a szlovákok igazáról és kérelmüknek eleget téve ezt a megjelölést alkalmazták. Ezt Magyarország megfellebbezte, mivel országunkat erről nem tájékoztatták. Ezt akkor is és most is elutasította az Európai Unió Bírósága. Így Szlovákia jogosult ezeket a megnevezéseket használni, ami azonban nem egyenlő azzal, hogy a Tokaj mint eredetvédelmi fogalmat használhatja.

Ezzel a perrel összefüggésben Tokaj Hegyközség Tanácsa szigorú rendtartásbeli változásokat kíván alkalmazni. Ezt leginkább a marketing, nem pedig a pénzhány indokolta. Szeretnék, ha az aszú is ugyanolyan elismerésű lenne a világon, mint a jégbor, a francia, osztrák, német aszúhoz hasonló édes nemes borok. Ennél fogva meghozták azt a döntést, hogy 1 kilogramm aszúszemből maximum 2,2 liter aszúbor lesz majd készíthető, aminek cukortartalma 120 grammnál nem lehet kisebb, alkoholtartalma pedig maximum 19% lehet. Ez annyiban fog változást előidézni, hogy az 5 puttonyos aszúnál nem lehet gyengébb aszút készíteni. Pontosabban már nem is lehet, hiszen ez már a 2013-as szüretre is vonatkozott, bár ott kisebb nagyobb sikerrel tudták csak betartatni. Ez sajnos azt a tényt hozza magával, hogy drágábbak lesznek az aszúk, és idővel a puttonyszámos jelölés is aktualitását veszti, mivel a beltartalmi érték így csak csekély különbözetet fog mutatni.

10 Záró Gondolatok

Szakdolgozatomban arra kívántam rámutatni, hogy miért is fontos hazánk számára Tokaj-hegyalja térsége. Kiemelkedő címeket tudhat már magáénak, ugyanakkor mégsem passzív, a mai napig is egyre inkább fejleszti magát, mind minőségibb értékeket kíván létrehozni. Öröndetes tény, hogy azon pályázatok köre is bővült, melyet igénybe tudnak venni céljaik eléréséhez. Nyaralásom során bejártam a vidéket, és tapasztaltam, hogy az összes eddig általam megismert borvidéktől különbözik. Sokkal csendesebb, inkább mediterrán jellegű, kevésbé reklám és eladásközpontú a terület. Szívélyesebben fogadják itt a magyar és a külföldi turistát is, mint egyéb más magyar borvidékeken. Példaértékű az összetartozás az emberek és a boros gazdák között, akiknél a kölcsönös tiszteletet véltem felfedezni, mind egymás munkái és mind egymás borai iránt.

Dolgozatom készítése során a teljesség igénye nélkül a kiemelt értékekre kívántam a figyelmet felhívni, melyekről úgy gondolom, nagyon fontos szempont hogy ismerjük ezeket és meg tudjunk őrizni az utókor számára. A szőlőn, borokon, kultúrán túl ismételten arra szerettem volna felhívni a figyelmet, hogy mindezekhez mekkora szakértelem, hozzáadott munka, dolgos kéz kellett, hogy ismét virágkorát tudja élni Hegyalja.

Színes történelmével és az utódok által gondosan megőrzött kultúrájával nem csak számunkra érték, hanem a világ számára is. Világszerte a gulyás mellett a tokajival azonosítanak minket, magyarokat. Mindamellet, hogy számos harcot megnyertünk a névhasználattal kapcsolatban, még mindig résen kell lennünk, hogy ne essen a becsületén csorba a névhasználatot illetően. A minőségi javítást is ezért kell megejteni, mert számos olyan tevékenység megmaradt a rendszerváltás előttről, amely csak rontja a bor hírnevét.

A védelmet, fenntartást, fejlődést tűzte ki a térség céljául az elkövetkező ciklusban, melyhez már erős támogatók is akadtak hazánkon kívül is.

Részemről is a védelmet és a fenntartást tartom a legfontosabbnak, ugyanakkor nem szabad arról sem elfeledkezni, hogy sajnálatos módon nem olyan ország vagyunk, ahol az emberek luxustermékeket gyakran tudnak vásárolni. Nem gondolnám, hogy a bordeauxi kategóriát kellene árban elérnünk, ugyanakkor ezt viszont minőségben képesek lennénk lekörözni az aszúk miatt. Teljes egészében a többletköltségeket nem lehet beintegrálni a bor árába, hiszen itthon biztos, de még külföldi viszonylatban is 90%, hogy

nem fogják a Tokajit megvásárolni. Véleményem szerint óvatosan kell „bánni” a fejlesztéssel a piacon, hiszen ha magasra tesszük a mércét, ez kisebb vevőkört hozhat magával. Ugyanakkor üdvözlöm ezt a kezdeményezést, hiszen ráfért már a „korral való haladás” hegyaljára, ugyanis az idő múltával változnak az ízlések, szélesedik a piac, újra és újra bizonyítani kell.

Remélem minél többen meg tudják tapasztalni az ottani életet egy rövid kirándulás alkalmával. Úgy gondolom, amennyiben mód és lehetőség van erre, egyszer tényleg mindenkinek érdemes elmennie és körbenéznie ebben a térségben, kóstolni a finom borokat, ezután bizonyára átértékelődik egy-két gondolat a minőségi borokkal szemben, mindazzal az összetartozással, ahogyan a boros gazdák összetartanak, figyelve a minőségre, hírnévre. Nagyon meghitt, kedves, igen víg terület, nem csoda, ennyi bor mellett, hogyan is lehetne szomorú itt az élet. Már-már tényleg a mediterrán országokra hasonlít, dimbes-dombos vidékeivel és eldugott településeivel.

Minden borvidéknek megvan a csodája, de nekem leginkább Tokaj-hegyalja jelentette a tökéletes élményt.

„A Hegyaljait is nőnek tartom, de királynőnek. Az egész világ tudja, hogy a Hegyaljainak sehol másutt nem található díszei vannak. A borok általában ott élvezhetők, ahol termettek. Ez egészen természetes; a gyümölcs is fáról tökéletes, mert a szállítás alatt éppen a legnemesebb és legüdítőbb olajok belőle eltűnnek. De nagy díszeitől, mint mondják, a tengeri szállítás sem tudja megfosztani. A legméltóbb ivási mód: a nagy ebédek és vacsorák után kis pohárral. Lakodalomkor, mielőtt a vendégsereg elszéled, útra, Szent János áldásként. Ki melyet szeret, aszút, vagy szamorodnit, édeset, vagy szárazat. Ez a nagy nyilvánosság bora. Hangversenyek szüneteiben, operában felvonás közt pompás, már csak azért is, mert egyike a legmuzikálisabb boroknak. Akinek rejtélyes betegsége van, igyon Hegyaljait. Az asszony, ha azt akarja, hogy méhében lévő gyermeke büszke és királyi lény legyen, igyon Hegyaljait. A művész, ha művét befejezte, és sikerült, ünnepelje meg, és igyon Hegyaljait.”⁷³

⁷³Hamvas Béla: *A bor filozófiája*. Edition M. Kiadó Kft, 2000.

11 Irodalomjegyzék

Alkonyi László: *Tokaj*, Borbarát-Lap Kft, Budapest, 2009.

Balassa Iván: *Tokaj hegyalja szőleje és bora*, Tokaj-Hegyaljai ÁG. Borkombinát, Tokaj, 1991.

Bél Mátyás: *Magyarország népeinek élete 1730 táján*, Gondolat Kiadó, Budapest, 1984.

Cey-Bert Róbert : *Tokaji borgasztronómia.*, Paginarum Kiadó, Budapest, 2001.

Csoma Zsigmond: *Bortörténeti Brevárium*, Agroinform Kiadó ,Budapest, 2003.

Dékány Tibor: *A tokaji borvidék világörökség*, Corvina Kiadó, Budapest, 2010.

Dr. Ambróczy Ágoston: *Tokaj-Hegyalja és néhány szellemi történeti vonatkozása*. Tokaj-hegyaljai ÁG.Borkombinát, Tokaj, 1993.

Dr. Bene Zsuzsanna- Dr. Kállay Miklós: *Tokaj-hegyaljai borászok és tradíciók*, Tokajvinum Hungaricum Egyesület, Tokaj, 2004.

Dr. Boros László: *Az arany színű szőlővesszők és borok földjén*, Nyíregyházi Főiskola Turizmus és Földrajztudományi Intézet, Nyíregyháza-Tokaj, 2007.

Dr. Botos Ernő Péter- Marcinkó Ferenc: *Tokaj*. Bor-Kép, Budapest, 2005.

Hamvas Béla: *A bor filozófiája*. Edition M. Kiadó Kft, Szentendre, 2000.

Papp Miklós: *Tokaj*, Gondolat Kiadó , Budapest, 1985.

Papp Miklós: *Tokaj névhasználata a nagyvilágban*, Oskar Kiadó, Budapest, 2005.

Taar Ferenc: *Tokaj szőlővesszein....* Kossuth Könyvkiadó, Budapest, 1988.

Takács Péter: *Tállya*, Száz Magyar falu könyvesháza, Budapest 2001.

Tokaji Borvidék Kultúrtáj Világörökségi Kezelési terv, Budapest, 2003.

Szabolcs Márton, Zsolyomi Tamás: *Tájak találkozása*, Tokaj Természetvédelmi Egyesület, Tokaj, 2011.

Zelenák István: *A tokaji aszú titkai*, Agroinform Kiadó, Budapest, 2011.

Soós Gábor A Világörökség egyezmény kultúrtáj fogalma, Forster Központ Világörökség és Nemzetközi Főosztály, „A történeti táj védelme és az Európai tájegyezmény műhelykonferencia, - Budapest, 2013. nov.

Jogszabályok, rendelkezések

99/2004. (VI.3.) FVM rendelet a borok előállításáról

5/2012. (II. 7.) NEFMI rendelet a tokaj-hegyaljai történelmi borvidék történeti tájja nyilvánításáról

2004. évi XVIII. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról

2012. évi XXX. törvény a nemzeti értékekről, hungarikumokról

Internetes hivatkozások

Magyar Turizmus ZRt. Agrármarketing Centrum vezérigazgatóság: Zeta (2012)

<http://bor.hu/zeta>

Borfajta leírások (2010)

http://www.boraszportal.hu/nyomtat/szolo-borfajta_leirasok/2764

Veress Csaba: Sárgamuskotály (2005)

http://www.csemegeszo.hu/sarga_musk.html

Chilembu Krisztina: A tökéletes aszúszem nyomában (2009)

<http://www.deluxe.hu/cikk/20091028/szuret-a-disznoko-pincszetben-a-tokeletes-aszuszem-jellemzoi-feldolgozas-tokaji-aszu-es-eszencia-keszites>

Török Katalin: Hungarikum védjegy (2013)

<http://www.elitbor.hu/hirek/Hungarikum-vedjegy>

Ifj. Práczser Miklós Erzsébet pince

<http://www.erzsebetpince.hu>

Dr. Máté Zsolt A tokaji borvidék kultúrtáj előterjesztése (2001)

<http://epiteszforum.hu/dr-mate-zsolt-a-tokaji-borvidek-kulturtaj-vilagoroksegi-eloterjesztese>

Újvári Vivien borász Gróf Degenfeld pincészet

<http://grofdegenfeld.com/hu/>

Kőporosi pincesor, Hercegkút

www.panoramio.com/photo/49603428

Szép Magyarország magazin (2004 évi 3. lapszám)

http://www.szepmagyarorszag.hu/magyar/oldal/tokaj_tokaji_vilagorokseg_borturizmus/

Tokaji régió honlapja

<http://www.tokaj.hu>

Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

<http://www.tokajiborvidek.hu/?id=fooldal>

Tokaj Turisztikai honlapja

<http://www.tokaj-turizmus.hu>

Tokaj Mikrorégióért Alapítvány

<http://www.tokajvilagorokseg.hu/index.php>

Tokajvinum Hungarikum Egyesület

<http://www.tokajvinum.hu>

Tokaji borvidék szőlőfajták

<http://tokaji-borok.info/tokaji-borvidek>

Világörökség értékek

<http://www.vilagorokseg.hu>

Furmint szőlőfajta

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Furmint>

Hárslevelű szőlőfajta

<http://hu.wikipedia.org/wiki/H%C3%A1rslevel%C5%B1>

Tokaji borvidék

http://hu.wikipedia.org/wiki/Tokaji_borvid%C3%A9k

12 Mellékletek listája

1. melléklet.

Kérdőív

2014.4.17.

Általános riport - Tokaj Hegyalja, Világörökség, Hungarikum

Mi az ön életkora?

76 emberből 75 válaszolta meg ezt a kérdést

1	18 és 40 év közötti	48 / 64%
2	40 év feletti	19 / 25%
3	18 év alatti	8 / 11%

Mi az ön neme??

76 emberből 75 válaszolta meg ezt a kérdést

1	férfi	44 / 59%
2	nő	31 / 41%

Szokott-e fogyasztani borokat?

76 emberből 76 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen	65 / 86%
2	nem	11 / 14%

Milyen típusú borokat szokott fogyasztani

76 emberből 72 válaszolta meg ezt a kérdést

1	édes	37 / 51%
2	félédes	21 / 29%
3	száraz	14 / 19%

Fogyasztott-e már valaha illetve többször borkülönlegességeket?

76 emberből 76 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen	56 / 74%
2	nem	20 / 26%

Amennyiben fogyasztott milyen különlegességek voltak azok?

76 emberből 66 válaszolta meg ezt a kérdést

1	Tokaj-Hegyaljai borkülönlegességek	30 / 45%
2	Jégbor	15 / 23%
3	Külföldi országok különlegességeit	15 / 23%
4	borpárlat, brandy, sherry	4 / 6%

<https://pinkdorcika.typeform.com/report/EIwBs/mf6u?typeform-print=1&typeform-cache=0>

1/5

5	Malaga bor	1 / 2%
6	Portói bor	1 / 2%

Ismeri-e a Tokaj-Hegyaljai borvidéket, borokat?

76 emberből 76 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen ismerem	72 / 95%
2	nem nem is hallottam róla	4 / 5%

Ismeri-e a tokaji borkülönlegességeket? Tudja mik tartoznak ezen körbe?

76 emberből 74 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen tudom miről van szó	50 / 68%
2	nem sajnos nem ismerem	24 / 32%

Tudja-e ön azt, hogy a Tokaj-Hegyaljai borvidék 29 települést foglal magában?

76 emberből 41 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen hallottam már róla	16 / 39%
2	nem nem tudtam	16 / 39%
3	azt hittem ez csak 1-2 település nagyságú	9 / 22%

Amennyiben fogyasztott már a tokaji borkülönlegességek közül bármit, hogyan vélekedik róla???

76 emberből 61 válaszolta meg ezt a kérdést

1	nagyon finomnak találtam, szívesen fogyasztanám gyakrabban	52 / 85%
2	megkóstolni volt érdemes többször nem fogyasztanám	7 / 11%
3	nekem csalódás volt többre számítottam.	2 / 3%
4	egyáltalán nem ízlett.	0 / 0%

Szokott vásárolni tokaji borkülönlegességeket?

76 emberből 75 válaszolta meg ezt a kérdést

1	nem	31 / 41%
2	egyszer vásároltam	24 / 32%
3	igen gyakran	20 / 27%

Milyen alkalmából vásárolta a tokaji borkülönlegességeket?

76 emberből 61 válaszolta meg ezt a kérdést

1	születésnap/ névnap	26 / 26%
2	Egyéb jeles alkalomból	19 / 19%
3	csak úgy	18 / 18%
4	Karácsony	15 / 15%
5	Évforduló	11 / 11%
6	Szilveszter/ Új év	6 / 6%
7	Érettségi/ Diploma/ Doktori vizsga	3 / 3%
8	Húsvét/ Pünkösd	2 / 2%

Tudja-e mit jelent az aszúszem/bogyó kifejezés

76 emberből 76 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen tisztában vagyok a szó jelentésével	52 / 68%
2	nem sajnós nem tudom	24 / 32%

Tudja-e mit jelent a Himnuszban a

"Tokaj szőlővesszein

Nektárt csepegtetél." kifejezés ???

76 emberből 41 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen pontosan tudom	33 / 80%
2	nem tudom	8 / 20%

Hallott-e már arról, mit jelent a Tokaji Másolás és a Tokaji Fordítás kifejezés?

76 emberből 40 válaszolta meg ezt a kérdést

1	nem hallottam róla	30 / 75%
2	igen hallottam róla, tudom is mit jelent	10 / 25%

Ismeri esetleg a különlegességek készítésének főbb lényegesebb mozzanatait?

76 emberből 76 válaszolta meg ezt a kérdést

1	nem sajnós nem ismerem	48 / 63%
2	igen ismerem	28 / 37%

Tisztában van Tokaj-hegyalja hordozta értékkel a magyarság, a Nagyvilág számára??

76 emberből 76 válaszolta meg ezt a kérdést

1	Igen	57 / 75%
2	Nem	19 / 25%

Hallott-e már arról, hogy külföldi borokat is illetnek a Tokaji névvel???

76 emberből 41 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen hallottam róla	34 / 83%
2	nem még soha nem hallottam ilyenről	7 / 17%

Ismeri-e a magyar hungarikumokat??

76 emberből 76 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen ismerem	75 / 99%
2	nem nem ismerem	1 / 1%

Hogyan vélekedik Ön a hungarikumok fontosságáról, szükségességéről???

76 emberből 76 válaszolta meg ezt a kérdést

1	Fontosnak tartom, hogy a kiemelkedő magyar értékeket ezzel a kitüntető kifejezéssel, kategóriába sorolással illessük.	71 / 93%
2	Nem tartom fontosnak, de elismerem ezen értékeket.	4 / 5%
3	Felteslegesnek tartom és gondolom.	1 / 1%

Ismeri-e a Hazánk Világörökségi értékeit?

76 emberből 74 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen ismerem	72 / 97%
2	nem sajnos nem ismerem	2 / 3%

Hogyan vélekedik Ön a Világörökségi értékek és megőrzésük fontosságáról?

76 emberből 75 válaszolta meg ezt a kérdést

1	Fontosnak tartom és a védelmüket is és megőrzésüket az utókor számára, üdvözlöm ezt az intézkedést.	70 / 93%
2	Elismerem fontosságát, de számomra nem jelent semmit.	4 / 5%
3	Nem tartom fontosnak	1 / 1%

Szívesen venné-e ha többet tudna meg , értesülne hétköznapijai során akár hungarikum akár világörökségi értékek jelentőségéről, mivoltáról???

76 emberből 41 válaszolta meg ezt a kérdést

1	igen	34 / 83%
2	semleges	7 / 17%
3	nem	0 / 0%

2. melléklet. Tokaji Borkülönlegességek

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtar- talom [%vol]	Minimális összes savtartalo- m [g/l]	Tényleges alkoholtar- alom [%vol]	Összes cukortartal- om [g/l]	Minimális cukormen- tes extraktta- lom [g/l]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénessavta- rtalom [mg/l]
1.	Eszencia	27,75	8,0	1,2-8,0	min. 450	50	2,1	*
2.	Aszúeszencia	16,62	6,0	min. 6,0	min. 180	45	2,1	*
3.	Aszú							
	6 puttonyos	18,53	6,0	min. 9,0	min. 150	40	2,1	*
	5 puttonyos	16,11	6,0	min. 9,0	min. 120	35	2,1	*
	4 puttonyos	14,31	6,0	min. 9,0	min. 90	30	2,1	*
	3 puttonyos	12,54	6,0	min. 9,0	min. 60	25	2,1	*
4.	Szamorodni							
	száraz	13,6	5,5	min. 12,0	max. 9	23	1,5	*
	édes	15,12	5,5	min. 12,0	min. 45	23	1,5	*
5.	Fordítás							
	száraz	12,0	6,0	min. 9,0	max. 9	23	1,5	*
	édes	12,0	6,0	min. 9,0	min. 45	23	1,5	*
6.	Máslás							
	száraz	12,0	6,0	min. 9,0	max. 9	23	1,5	*
	édes	12,0	6,0	min. 9,0	min. 45	23	1,5	*
7.	Késői szüretelésű bor	12,8	3,5	min. 9,0	*	22	2,0	*
8.	Fehér	10,5	3,5	min. 9,5	*	19	1,08	*

* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

3. melléklet. Tokaji aszú jogszabályi előírásai

„31. § (1) A tokaji aszú puttonyszám szerint lehet:

- a) 3 puttonyos, amely legalább 60 g/l természetes cukrot és 25 g/l cukormentes extraktot,
- b) 4 puttonyos, amely legalább 90 g/l természetes cukrot és 30 g/l cukormentes extraktot,
- c) 5 puttonyos, amely legalább 120 g/l természetes cukrot és 35 g/l cukormentes extraktot,
- d) 6 puttonyos, amely legalább 150 g/l természetes cukrot és 40 g/l cukormentes extraktot tartalmaz;
- e) a tokaji aszúeszencia a kiemelkedő minőségű, kiválóan alkalmas területről és évszázadokból származó aszúbor, amely legalább 180 g/l természetes cukrot és 45 g/l cukormentes extraktot tartalmaz.

(2) A tokaji aszú érzékszervi jellemzői a következők:

- a) színe: a sárgától a mély borostyán sárgáig;

b) tisztasága: tiszta, a palackban érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;

c) illata: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző aszú és érlelési illat;

d) íze, zamata: egészséges, harmonikus, a tokaji borkülönlegességekre jellemző aszú és érlelési íz és zamat. „⁷⁴

4. melléklet. Tokaji eszencia jogszabály szerinti előírásai

„32. § A tokaji eszencia érzékszervi jellemzői a következők:

a) színe: a sárgától a mély borostyán sárgáig;

b) tisztasága: tiszta vagy természetesen zavaros; a palackban való érlelésből származó finom porszerű kiválás megengedett;

c) illata: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző eszenciaillat;

d) íze, zamata: egészséges, harmonikus, a tokaji borkülönlegességekre jellemző eszencia íz és zamat.”⁷⁵

5. melléklet. Szamorodni jogszabály szerinti előírásai

„28. § (1) Cukortartalom szerint a tokaji szamorodni típusai a következők:

a) száraz tokaji szamorodni: 10 g/l cukortartalomig,

*b) édes tokaji szamorodni: 10 g/l cukortartalom felett.*⁷⁶ *Érzékszervi jellemzői, sajátosságai.*

„Száraz szamorodni

Színe: világos aranysárgától a mély aranysárgáig.

Illata: a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel.

Íze, zamata: Komplex, melyben meghatározóak a botrytiszből származó ízek és zamatok. Élénk savtartalma ellenére sima struktúra, amit a hártyaélesztő alatti élési ízek kialakulása egészít ki (pl. diós jelleg).

⁷⁴ a 99/2004. (VI.3.) FVM rendelet 31 §.

⁷⁵ a 99/2004. (VI.3.) FVM rendelet 32 §.

⁷⁶ a 99/2004. (VI.3.) FVM rendelet 28 §. (1) bekezdés a-b pontja

Édes szamorodni

a) színe: a világossárgától az aranysárgáig;

b) tisztasága: tiszta, de a palackban az érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;

c) illata: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző szamorodni és érlelési illat;

d) íze, zamata: egészséges, harmonikus, a készítési módra, a tokaji borkülönlegességekre jellemző szamorodni és érlelési íz és zamat”⁷⁷ mely a botrythiszből származó mézes, gyümölcsös jegyek, valamint az érlelés során képződő aromák jellemzik.

6. melléklet. Tokaji Másolás jogszabályi előírásai

„29. § (1) Cukortartalom szerint a tokaji másolás típusai a következők:

a) száraz tokaji másolás: legfeljebb 10 g/l cukortartalomig,

b) édes tokaji másolás: 10 g/l cukortartalom felett.

(2) A tokaji másolás érzékszervi jellemzői:

a) színe: a világossárgától a borostyán sárgáig,

b) tisztasága: tiszta, a palackban való érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;

c) illata: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző másolás és érlelési illat;

d) íze, zamata: egészséges, harmonikus, a készítési módra, a tokaji borkülönlegességekre jellemző másolás és érlelési íz és zamat”⁷⁸

7. melléklet. Tokaji Fordítás jogszabályi előírásai

„30. § (1) Cukortartalom szerint a tokaji fordítás típusai a következők:

a) száraz tokaji fordítás: legfeljebb 10 g/l cukortartalomig,

b) édes tokaji fordítás: 10 g/l cukortartalom felett.

(2) A tokaji fordítás érzékszervi jellemzői a következők:

a) színe: a világossárgától az aranysárgáig;

⁷⁷ a 99/2004. (VI.3.) FVM rendelet 28 §. (2) bekezdés

⁷⁸ a 99/2004. (VI.3.) FVM rendelet 29 §.

b) tisztasága: tiszta, de a palackban érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;

c) illata: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző fordítás és érlelési illat;

d) íze, zamata: egészséges, harmonikus, a készítési módra, a tokaji borkülönlegességekre jellemző fordítás és érlelési íz és zamat.”⁷⁹

8. melléklet. Interjú

Bene pincészet válaszok:

1.Ön/Önök szerint miben is rejlik a tokaji igazi varázsa??A borvidék vagy a bor vonatkozásában? Az előbbinél a Tokaji hegy, Bodrog, Tisza és a Zemplén-hegység találkozása, sajátos madár- és növényvilág, pincerendszerek, labirintusok, bormúzeumok, utóbbinál a Botrytis cinerera áldásos tevékenysége révén az aszúsodás folyamata, nemes édes borok alapanyagát biztosítja a természet.

2.Mely borokra a legbüszkébbek és miért? Tokaji 5 puttányos aszú 1988, mert a London Wine Fair Trade-n 1998-ban ez volt az első magyar bor, amely Champion-díjat nyert.

3.Hogyan vélekednek önök arról, hogy egyre inkább kezd teret nyerni magának és ismeretet szerezni a száraz bor hegyalján? Száraz bort minden alapanyagból és bármelyik borvidéken lehet készíteni, a tokaji borvidéken a nemes édes borok kiemelkedő értéket képviselő borok, nem a száraz borok imázsát kell növelni és hangsúlyozni.

4.Készítenek-e reduktív technológiával borokat? Miért fogtak bele ebbe és hogyan vélekednek róla?Igen készítünk. Azért fogtunk bele, mert változik a fogyasztói ízlésvilág, a könnyedebb, frissebb, gyümölcsösebb ízek felé orientálódik, így aki nem akar lemaradni, annak nyitnia kell a technológia és a borkészítés terén is.

5.Rendszerváltás előtt mennyire volt tapasztalható, hogy nem volt akkora értéke a tokajinak, illetve minősége sem, hogyan élték ezt meg, tudva hogy jobb is lehetne???Ez szerintem így megfogalmazva bántó. A rendszerváltás előtt más bortörvény, más borkészítési szabályok léteztek, azoknak megfelelték a borok. Nem a minőség volt a kérdéses akkor sem, hanem az elvek. Pl. az üstökös aszú ma is egy fogalom, készítettünk-e a rendszerváltás óta olyan aszúbort, amit még a dédunokák is emlegetni fognak? Nem biztos.

⁷⁹ a 99/2004. (VI.3.) FVM rendelet 30 §.

6. Hol tart most ez a fejlődés a régióban, mennyire tud újra ragyogni, mennyire elismert ismét a tokaji? (Hazánk, Európa, Világ nézeti szempontból?) Vannak komoly tervek és törekvések a fejlődés, minőségjavítás tekintetében, de alapvetően nehezebb a gazdasági helyzet nemcsak az országon belül, hanem a világban is és így nehezebb elfogadtatni, hogy nincs kedvezőbb árujú 3 puttonyos aszú, vegyenek 5 puttonyost, mert annak a minősége is jobb...

7. Milyen előnyökkel és hátrányokkal járt önök, mint borászok számára az EU-s csatlakozás? Nyitottabbá vált a piac, a kereskedők szabadabban mozognak, könnyebben megtalálják egymást az EU-s piac és a kistermelő is.

8. Milyen erőfeszítéseket kellett e cél érdekében megtenniük? Nyelvtudás mindenekelőtt, jövedéki tanfolyamok elvégzése, angol nyelvű szóróanyag, weboldal készítése

9. Duplán is hungaricum Tokaj-Hegyalja, illetve most már több mint 10 éve világörökség is. Miket kellett e címekért cserében megtenni, illetve milyen előnyöket-pozitívumokat illetve a sajnálatos hátrányokat tapasztalnak? Rengeteg munka van ezekben a címekben. Előnye a támogatások körének növekedése, hátránya a szigorúbb előírásoknak, követelményeknek való megfelelés.

10. Nagyon komoly előírásoknak kell megfelelniük, mennyire nehéz ennek eleget tenni. Esetleg van e bármi, amit önök szerint jogszabályi szintre kellene még emelni? Rendkívül nehéz, de aki minőségi terméket készített ezelőtt is, azoknak sokkal egyszerűbb, mint aki nem helyes utakra is rátévedt.

11. Miként volt érzékelhető a világválság Hegyalján, illetve önök, hogyan élték ezt meg? Szerintem még mindig tart, önköltségi árak emelkednek, amit nem lehet a bor árában érvényesíteni, magasabb EU-árfolyam, drágább az üveg, dugó, címek pl. A tartalékból kell a hiányt kipótolni és szembe kell nézni, hogy a piac kevesebb terméket tud fogadni.

12. Milyen célkitűzéseik vannak amiket szeretnének elérni akár rövid- közép-hosszú távon?? Hosszú távon fennmaradni és létezni, középtávon fejleszteni a technológiát, rövidtávon kevesebbet termelni magasabb minőséggel és lépésről lépésre érvényesíteni az árban a plusz ráfordítást.

Degenfeld válaszok:

1/A leginkább a vidék nyújtotta lehetőségeket említeném, mint csodát, amit itt mi tényleg csodának tartunk. Ezen felül a hozzáadott munka is kiemelt csodának számít, a remek pincék amiket az elődök építettek és az a megszerzett szakértelem amit tőlük örököltünk.

2/ A Muscat Blanc borunk a legnépszerűbb, a fogyasztók nagyon kedvelik, de természetesen,mit tokajiak az aszúkra vagyunk a legbüszkébbek.

3/ Nagyon örülünk neki, így remélhetőleg nem csak az aszúval kötik össze Hegyalját, mivel fantasztikus száraz borok is készülnek itt. Ez is bizonyítja, hogy Tokaj-Hegyalja az egyik legnépszerűbb borvidék Magyarországon és száraz boraival is elismertséget szerez a fogyasztók körében.

4/ Igen készítünk. Furmintból, Hárslevelűből és Sárgamuskotályból is készítünk könnyed, reduktív borokat. A fogyasztók nagyon kedvelik őket, a mai modern borászati technológia mellett már könnyebb ezeket a borokat előállítani. Teljesen más karakterűek az így készült borok mint a hordós érlelésűek. Nélkülük már elképzelhetetlen a borpiac.

5/ Pincészetünk 1994-ben a rendszerváltás után alapult.

6/ A borok minősége a szabályozásoknak köszönhetően folyamatosan növekszik. Az aszúk világszerte ismertek. Marketing fejlesztésével ez még inkább igaz lesz, reméljük a jövőben erre nagyobb hangsúlyt tudunk fektetni.

7.Mindenképpen a piaci nyitottságot kell kiemelni, mivel vendéglátással is foglalkozunk így sokkal több külföldi vendég érkezik hozzánk, leginkább lengyelek. Az angol, német, francia nyelveket előtérbe kellett helyeznünk a kommunikáció végett. Megnyílt előttünk egyre több nemzetközi piac is.

8/ Idegen nyelven történő promotálás, nemzetközi kapcsolatok kiépítése. Weboldal korszerűsítés.

9/ Szívvel lélekkel dolgozni, munkálkodni, meggyőzni az embereket arról,hogy igenis Tokaj megérdemli az elismerést a hosszú történelmi múltja és a hányattatott sorsa miatt.

10/ Az előírások szigorítása szükségszerű volt. Úgy gondolom, aki eddig lelkiismeretesen, tisztességesen dolgozott és így készítette borait, annak ezután sem okoz nagyobb gondot a szabályok betartása.

11. Itt is mint mindenhol máshol visszaesett a kereslet a primer termékek irányában. Kevesebb turista látogatta a vidékünket.

12/Szeretnénk a pincészetet tovább fejleszteni, folyamatosan bővítjük, újítjuk, modernizáljuk. Reméljük ez a fejlődés a jövőben sem áll meg, illetve a minőség javítási mozgalomban is aktív tagok vagyunk.

Erzsébet pince:

1.Ön/Önök szerint miben is rejlik a tokaji igazi varázsa??

Tokaj varázsa igazából a termőhelyek változatosságában, szépségében és a borok sokoldalúságában rejlik igazán.

2.Mely borokra a legbüszkébbek és miért?

A 2003 –as Aszúszencsiára, amit 2009- ben Decanter arannyal jutalmazták. Szerintem még azóta is ez a pince legjobb bora.

3.Hogyan vélekednek önök arról, hogy egyre inkább kezd teret nyerni magának és ismeretet szerezni a száraz bor hegyalján (ismét)?

Én örülök annak, hogy egyre szélesebb a portfólió. Szerintem nagy potenciál van a száraz borokban, Tokajban és szerencsére ezt már egyre több hazai és nemzetközi borlap és borverseny is alátámasztja. Nekünk borászoknak ezzel természetesen bonyolultabb a dolgunk, hiszen a száraz borokhoz való alapanyagot teljesen máskor kell szednünk és másfajta borászati technológiát kell alkalmaznunk, mint a szamorodniknál vagy az aszúnál. Sajnos nem is minden éven lehet aszút készíteni, hiszen az utóbbi évek sokszor kizárólag a száraz borokról szóltak (2008-2012.)

4.Készítenek-e reduktív technológiával borokat? Miért fogtak bele ebbe és hogyan vélekednek róla?

Igen készítünk. 2001-től van reduktív borunk. A sárgamuskotály fajtánál kezdtük alkalmazni ezt a módszert. Mi a pincében nem használjuk a reduktív szót, hanem tartályost használunk helyette. Ezzel a technológiával, sokkal több primőr aromát lehet megőrizni, mint a hordós eljárásnál. Az illatos fajtáknál vált be igazából ez az eljárás. Késői Kövérszőlőnél is használjuk

5.Rendszerváltás előtt mennyire volt tapasztalható, hogy nem volt akkora értéke a tokajinak, illetve minősége sem, hogyan élték ezt meg, tudva hogy jobb is lehetne???

Szüleim a hetvenes években költöztek hegyaljára, és a Tokaji borkombinátban kezdtek dolgozni. Akkoriban ez volt az egyetlen lehetőség a tokaji borkészítésre, nem voltak családi borászatok. Természetesen látták, hogy a dolgok nem úgy mennek, ahogy kellene, de nem tudtak mit tenni a rendszer ellen. Gyakorlatilag ez volt az a meghatározó periódusa Tokajnak, amikor a borvidéket teljesen tönkretették. Hatalmas termés átlagokkal dolgoztak a legjobb dűlőkben, alig értek be a szőlők úgy megvoltak terhelve. Ebben az időben terjedt el a Tokaji borok sűrítményezése. Sok első osztályú dűlőben kivágták a szőlőt, mert nehéz és költséges volt a művelése.

Nehezen viselték ezeket az éveket. De sajnos még a mai napon is küzd a borvidék a akkoriban elterjedt hagyományokkal.

6.Hol tart most ez a fejlődés a régióban, mennyire tud újra ragyogni, mennyire elismert ismét a tokaji? (Hazánk,, Európa, Világ nézeti szempontból?)

A rendszerváltás után elindult egy fejlődési folyamat, az első 10 évben nagyon lassúnak bizonyult. Ezekben az években sajnos csak a külföldi befektetők által behozott tőke révén fejlődött a borvidék. Majd a 2000-es évek elején jelentek meg az első olyan kis pincészetek, akik rendelkeztek már szaktudással, de még nagyon kevés pénzük volt a fejlesztéshez. Tokajban szerencsére 2010 óta nagyon pozitív irányban haladnak a dolgok egyre több állami és uniós pályázati lehetőségek vannak. Egyre kevesebb a pet palackos értékesítés, és úgy tűnik, hogy megalakuló életpálya program végre a fiatal gazdálkodókat fogja támogatni. Végre a minőség felé orientálódik a borvidék.

7. Milyen előnyökkel és hátrányokkal járt önök, mint borászok számára az EU-s csatlakozás?

Előnyök között, talán a vámkezelés eltörlését, valamint a pályázati lehetőségeket említeném. Bár ezeket a forrásokat Magyarország elég rosszul hasznosította. Hátrány pedig kicsit az alárendeltség, valamint a borvidéken megfogalmazott törvények lassú átfutása és gyakori nem elfogadása. A bürokrácia.

8. Milyen erőfeszítéseket kellett e cél érdekében megtenniük?

9. Duplán is hungaricum Tokaj-Hegyalja, illetve most már több mint 10 éve világörökség is. Miket kellett e címekért cserében megtenni, illetve milyen előnyöket-pozitívumokat illetve a sajnálatos hátrányokat tapasztalnak?

Ezek a címek elismerések Tokaj szempontjából. A hungaricum törvénynek csak előnyei vannak, hiszen védi a borvidéken előállított terméket. A világörökséghez pedig 2002-ben csatlakoztunk, mint kultúrtáj. Tokaj és 27 település. Előnye az, hogy védi Tokaj-hegylátóját kulturális és természeti szempontból. A tokaj világörökségért projektben megvalósultak olyan fejlesztések, amelyek a helyi kultúrát próbálja reprezentálni. Hátránya talán csak annyi, hogy nem sok előnye volt

10. Nagyon komoly előírásoknak kell megfelelniük, mennyire nehéz ennek eleget tenni. Esetleg van e bármi amit önök szerint jogszabályi szintre kellene még emelni?

Úgy gondolom, hogy aki eddig is tisztességesen készítette borait, nem keresve a kiskapukat, azoknak a megfelelés nem okoz nagy nehézséget. Minőségjavítás tekintetében látok nehézségeket, mert sokan féltik az alacsonyabb beltartalmú boraikat majd nem tudják helytállóan a piacon tartani.

11. Miként volt érzékelhető a világválság Hegyalján, illetve önök, hogyan élték ezt meg?

Hegyalján is mint mindenhol másutt érzékelhető volt a válság. Minket nem viselt meg annyira, mert éppen egy arculatváltást indítottunk el. Talán annyiban csak, hogy visszaesett a helyi turizmus. Kevesebb vendégünk volt. A nagyobb cégeket, akiknek már kialakult piacaik voltak, jobban érzékelték a válságot, sokkal kevesebb bor tudtak értékesíteni. Nagyon sok étterem és borbolt bezárt abban az időben például Londonban és nagyon sok helyen Amerikában is.

12. Milyen célkitűzéseik vannak, amiket szeretnének elérni akár rövid- közép-hosszú távon??

Szeretnénk a szőlőfeldolgozóinkat fejleszteni, valamint azokat a területeinket, amik még parlagon vannak betelepíteni a közeljövőben.