

Tokaj a Világörökség része- -A tokaji borról röviden

Mint azt bizonyára tudják, **a Tokaji Borvidék 2002-ben a világörökség része lett.** Ezt a megtisztelő címet csak olyan esetekben adományozzák, ha valami érdemes az egész világ elismerésére. Nos, a tokaji bor ilyen, mivel egyedülálló, sehol a világon nem tudnak hozzá még hasonlót sem készíteni. Nem másolható és nem hamisítható, évezredes hagyomány van mögötte, igazi világkuriózum. Ember és természet csodálatos közös alkotása. Csupán e vidékén a világnak van meg minden ahhoz, hogy ez a világkülönlegesség - a **tokaji aszú** - megszülessen. Vegyük sorra, mi mindennek kell együtt lenni és egyszerre hatni ahhoz, hogy aszúnk lehessen.

Első helyen kétségtelenül a **termőhelyet** kell említünk. Ez **Tokaj-Hegyalja (Tokaji Borvidék)**, kb. 6000 hektár nagyságú szőlőterület, az Eperjes- Tokaji-hegység délnyugati, déli és délkeleti peremén. A szőlőtermesztés számára ideális a talaj. Az egyik a miocén korszakban (mintegy 13 millió évvel ezelőtt) lejátszódott andezites-riolitos vulkanizmus során felhalmozódott vulkáni kőzeteken (riolit, riolittufa, andezit) és ezek málladékán kialakult nyirok talaj. A vulkáni utóműködés során képződött agyagásványos felszíneken is ez a leggyakoribb talaj. A másik a jégkorszakban keletkezett lösz talaj. Mindkettő magas tápértékű. Nagy mennyiségben tartalmaznak bioelemeket (N, O₂, C, H, S, P), járulékos bioelemeket (Fe, Mg, Ca, Na, K) és bionyomelemeket (Li, B, CE, F, Al, Si, Ti, Mu, Co, Cu, Zu, Se, Br, Mo, J, Bi, Rb, V). Ezek az élethez szükséges elemek a szőlőnek szinte korlátlanul rendelkezésre állnak. Nem véletlen, hogy nálunk a szőlő évente képes 4-6 méteres hajtást növesztetni.

Második helyen kell említeni a **szőlőfajtákat**, amelyek a bor alapjául szolgálnak. Fő fajtánk a **furmint**, az ültetvények 65-70%-án ezt termesztik. Eredete ismeretlen, ősi magyarfajta. Igazi minőséget csak a Kárpát-medencében képes produkálni. Világhírnévre csak a tokaji furmint tett szert. Későn érő fajta, bogyója nagy szemű, magas a cukortartalma. Nagyon jól aszúsodik, savai kemények, karakteresek, egyedülálló - semmivel össze nem téveszthető - íz- és zamatanyaggal rendelkezik. Október végén, november elején szüreteljük. Másik fő fajtánk a **hárslevelű**. Szintén ősi magyarfajta, a furminttól illatosabb, korábban is érik. Hosszú fűrtjei 40-60 cm-re is megnőnek. Savai lágyabbak, erős virágillata (rezeda, bodza, akác) szépen visszaköszön a borban is. A furminttal jól házasítható, igen jellegzetes testes, illatos borkülönlegességet ad (tokaji cuveé). Az ültetvények 20-25%-án termesztik. Harmadik fajtánk a **sárga muskotály** (Muscat lunel). Ismert világfajta, különleges illatával és zamatával, elegáns savjaival varázslatos italt produkál. Mindkét tokaji fajtaival jól házasítható, de önállóan is csodálatos. Az ültetvények 5%-án termesztik. A három fő fajta mellett termesztünk még **kövérszőlőt** és **zéta és kabar** névre keresztelt új fajtát. Ezek magas cukor tartalmú és jól aszúsodó fajták. A furminttal és a hárslevelűvel házasítva különlegesen magas cukor fokot és nagy testet biztosítanak a bornak.

Harmadik helyen kell említenünk a **klímát**, mivel ez is egyedülálló. A Tokaji Borvidék a minőségi bortermelés legészakibb és legkeletibb határán található. (Északabbra a hideg miatt, keletebbre a szárazság miatt nem lehet minőségi szőlőt termesztetni.) A Tokaji - hegység megvédi az ültetvényeket az északi hideg szelektől, a meredek domboldalak bőven kapnak napsugárzást. A közeli Tisza és Bodrog és a közöttük elterülő, árvízjárta Bodrogtörzs elegendő párát biztosít a **Botrytis cinerea** nevű gomba megtelepedéséhez, ami feltétlen szükséges az **aszúsodáshoz**.

Negyedik helyen említjük a **hagyományokat**, az évezredes szőlő- és borkultúrát, amit őseink ránk hagyományoztak. Csak néhány dolgot említek, hiszen képtelenség lenne mindent felsorolni. Itt van rögtön a bor szavunk. Minden kultúrnemzet, aki borkultúrával rendelkezik a rómaiaktól vette át a bor latin nevét: vino (Wein, wein, vine, vino). Mi önálló magyar szóval rendelkezünk, ami igazolja, hogy Pannóniába érkezésünk előtt már volt borkultúránk. Ezt minden bizonnyal a Kaukázus vidékről hoztuk magunkkal és ősi pogány hitünkkel függ össze (Ős- Tengri = isten, Kők Tengri, Bor Tengri a három istenség, az Éj, a Fény és a Szürkület és Hajnal istenei.)

A kaukázusi borkultúrára utal a ligeti szőlő elnevezésünk is. Ez a szőlő az a vadszőlő (*Vitis silvestris*), amiből az összes ma termő szőlőfajtát (*Vitis vinifera*) kitenyésztették. Ezt a genetika tudománya már bizonyította. Ez a vadszőlő azonban Tokaj környékén ma is él mind a hegyen, mind a Bodrog és Tisza menti galéria erdőkben. A ligeti szőlő elnevezés arra a kaukázusi művelési módra utal, hogy a szőlőt fára felfuttatva termesztették. Ennek maradványa nálunk a szőlőlugas, a szőlőskert elnevezés. Anonymus említi híres Gestájában, hogy a Tiszán átúsztatva a hegyre elsőként Turzul vezér nyargalt fel és ő kapta ezt birtokul. Az ő nevéből eredeztetni Tarcal a nevét, Tarcal Tokajjal szomszédos település. Az esemény után "nagy áldomást tőnek" - olvashatjuk ugyanitt. Árpád-házi királyaink közül Könyves Kálmánnak már volt itt pincéje, ezt oklevelek igazolják. Tarcalon kelt az a híres törvénye is, amelyik tiltja a boszorkányüldözést ("boszorkányok pedig nincsenek"). A Tokaji Borvidéken a leghíresebb történelmi családok mindig rendelkeztek birtokkal (Hunyadiak, Szapolyaiak, Rákócziak). Fénykorát kétségtelenül II. Rákóczi Ferenc idején élte, aki ennek jövedelméből fedezte részben a szabadságharc költségeit. Ő küldte diplomáciai ajándékként Európa akkori jeles uralkodóihoz (XIV. Lajos francia király, I. Péter orosz cár). Ekkor ismerték meg olyan hírességek, mint Voltaire, Rousseau. Ekkor mondta XIV. Lajos, hogy a „királyok bora, a borok királya”. Növelte ismeretségét J. W. Goethe, aki Faust című munkájában így említi:

„Gebt mir ein Glas von echten süssen!

Euch soll sogar Tokajer fließen!"

(Jékely Zoltán fordításában:

„Adj egy pohárka edesebbet!

Neked hát Tokajit eresztek".)

Habsburg III. Károly - Mária Terézia édesapja - osztrák császár és magyar király már 1737-ben zárt borvidékké nyilvánította. Ezzel **a világ első zárt borvidéke** lett.

Újjáéledt a hírhedt filoxéra pusztítás után is a XIX. század végén. Megszenvedte a két világháború pusztítását és a szovjet korszakot, de a rendszerváltás óta reneszánszát éli és egyre jobb minőségével tűnik ki a világban.

Feltétlen szólnunk kell a **borkészítés technikájáról** is, mivel ez is eltér a világon jelenleg szokásostól. Ez pedig az **oxidatív eljárás**. Egyszerűen fogalmazva ez azt jelenti, hogy a mustot fahordóban, pincében erjesztik oxigén jelenlétében. Tokaj nagy borait (szamorodni, aszú) feltétlen ezzel az eljárással kell készíteni. Az aszú érleléséhez minimum 24 hónapos fahordós tartás szükséges. Ezt követően pedig 6-12 hónap palackos érlelés. A pincék riolittufába vájt labirintust alkotnak, állandó bennük a hőmérséklet (10-12 Celsius fok) és itt él *Cladosporium cellare* nevű nemes penész a borral szimbiózisban. A jellegzetes íz- és zamatanyagok kialakításához, az egészséges pinceklímához feltétlen hozzájárul.

Röviden a borról is kell szólni. Minden szőlőfajtából készül önállóan bor, tokaji furmint, tokaji hárslevelű, tokaji muskotály néven kerül forgalomba. A bennük lévő cukortartalomtól függően lehet száraz, félszáraz, félédes vagy édes. A házasított borokat tokaji cuvee néven lehet megvásárolni, újabban fantázia nevekkel is ellátják (Andante Cuvee, Édes Élet Cuvee). Sok esetben a borász a saját nevét adja borához: Áts Cuvee, Takács Cuvee. Mivel előtérbe került a minőség és nagy a verseny a piacon egyre több a dűlőszelektált bor: Szt. Tamás furmint, Mandolás furmint, Úrágya furmint, 6 puttonyos Becsek aszú, stb.

Tokajt valójában a **szamorodni** és az **aszú** tette világhírűvé. A szamorodni elnevezés a szláv szamo rodnij ("ahogy született") szóból származik. (Ez utal a tokaji borok korábbi fő fogyasztóira, a lengyelekre és az oroszokra. I. Péter és II. Katalin kozák kísérettel biztosította az importált tokaji borok transzportját a cári udvarba. A XIX. századig orosz cári felvásárló bizottság működött Tokajban.)

Szamorodni azokban az évjáratokban készül, amikor aszúsodás van, de nem olyan nagy mennyiségben, hogy érdemes legyen a töppedt szemeket külön leszedni és aszút készíteni. Ilyenkor az érett fürtöket és aszús fürtöket együtt dolgozzák fel és az aszú szemekben lévő magas cukortartalomnak köszönhetően nagyon édes mustot nyernek (23-28 cukorfok) (A cukorfok a Neuburgi Kolostorban használt mértékegységet jelenti, Öxle- fokban ez 115-140 fokot jelent.). Az így nyert édes mustot tölgyfából készült hordókba töltik, és a pincében kierjesztik. Attól függően, hogy van-e benne visszamarad cukor édes szamorodni vagy száraz szamorodni keletkezik. Izén érezhető a fahordós ászkolás íz- és zamat anyaga, de fel lehet ismerni az aszúsodást előidéző Botritys semmivel össze nem téveszthető ízét is.

Az aszús évjárat ritka, valójában minden 10 évben csak egyszer vagy kétszer van olyan időjárás, hogy aszút lehet készíteni. Ezért az aszúból nincs sok, elkészítése nagy szakértelmet és kitartást igényel. Az eljárás szerencsére pontosan rögzített hagyományokon alapszik, több mint ötszáz éve változatlan módon.

A lényege az, hogy szeptember elején, közepén - mikor a szőlő már túl van a félig érett állapotban - essen egy kiadós eső. Ettől a bogyók héja elvékonyodik a megnövekedett folyadéknyomástól. Ezen a vékony héjon tud támadni a Botritys cinerea nevű gomba. Ez lényegében egy betegsége a szőlőnek, de ha az időjárás kedvező, akkor beindul a nemes rothadás és aszú szemek képződnek. A kedvező időjárás azt jelenti, hogy beköszönt a "vénesszonyok nyara", a napsütéses, verőfényes meleg ősz. Ez a meleg biztosítja a gomba számára az optimális hőmérsékletet, a hűvös őszi éjszakák és hajnalok a Tisza és a Bodrog közelségének köszönhetően a ködöt és a magas páratartalmat. Ebben a közegben a gomba feldolgozza a bogyók víztartalmát, a szőlőszem töppedni kezd. Az elhasznált víz miatt a cukortartalom koncentrálódik. Az aszú szem a mazsolára emlékeztető, barna szemű, magas cukortartalmú gyümölcs. Ezeket a szemeket külön szüreteljük. Szemenként szedjük le a fütről és külön kerül feldolgozásra. A leszedett aszú szemeket fakádakban gyűjtjük. A kád alján van egy kis lyuk vagy egy kis csap. Saját súlyánál fogva ebből préselődik ki az esszencia vagy régi nevén nektár. 100 kg aszú szemből legfeljebb 1 dl tud kicsepegni. Ezt énekli meg nemzeti Himnuszunkban Kölcsey Ferenc: "Tokaj szőlővesszein nektárt csepegtetél".

Az esszencia ital különlegesség, egy literben akár 800 gr cukor is lehetséges. Ez már nem tud kierjedni, alkohol tartalma legfeljebb 3-5 térfogatszázalék. Gyógyhatását már Paracelsus kimutatta az 1500-as évek elején.

Az aszú bor hagyományos készítése úgy történik, hogy egy gönci hordónyi (136 liter) fiatal borba vagy erjedésben lévő mustba 3, 4, 5 vagy puttony aszúszemet áztatunk. (1 puttonyba kb. 20-24 kg aszúszem fér bele.) 24 - 48 órás áztatás után kiperéselik, fahordóba töltik, majd a pincében kierjesztik. A magas cukortartalom miatt az erjedés lassú és hosszú folyamat. Minimum 24 hónap, de a

hagyomány szerint az 5 vagy 6 puttonyos aszúnál 36 vagy 42 hónap. Az így elkészült bor magas alkohol - (13-15 térfogatszázalék) és cukortartalmú (90-260 g cukor / liter) **természetes csemegebor**. Ezt a világon sehol nem tudják elkészíteni, mert ilyen cukorkoncentráció sehol máshol nem képződik. Csak tájékoztatásként közlöm, hogy 1 térfogat alkohol 17-18 g cukorból képződik. Tehát egy 13 maligánfokos 6 puttonyos aszúban, amelyikben vagy 260 g visszamaradt cukor eredetileg 494 g/l természetes szőlőcukor volt.

Az aszú borokat jellemző, fél literes tokaji palackban hozzák forgalomba, a címkén feltüntetik hány puttonyos (3, 4, 5, 6). A legújabb bortörvény szerint csak az 5 és 6 puttonyos aszúkat hozzák tokaji aszú néven forgalomba. Különlegessége még, hogy évszázadokig eltartható, élvezeti értékéből alig veszít. A pápa étrendjében nyolc olyan ételféleség van, amihez tokaji aszút szolgálnak fel. Általában desszertekhez fogyasztják, de igen gyakran használják libamájjal aperitifként is.

. Kívánom, ismerjék meg Önök is, és ha tehetik, koccintsanak valamennyiünk egészségére, boldogságára ezzel az igazi magyar termékkel!

Dr. Dankó József 2017.03.22. előadása lapján összeállította: Dr. Dankó József, Dr. Dankó Józsefné és Dr. Rácz László