

3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a
„Tokaji Aszú”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**



.....
Tokaj, 2013. augusztus 10.
(P. H.)



I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

„tokaji aszú„

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése:

A Magyar értéktár eleme

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

Tokaj a világon egyedülálló, egyedi mikroklímával rendelkezik, ami kimondottan kedvez az aszúképződésnek és ennek révén a XVI. századra visszanyúló hagyománya van az Aszú borok, a természetes nemes édes borok, valamint ezen túl a magas minőségű száraz fehérborok készítésének.

Tokajban az augusztus és szeptembereleje általában még száraz amikor a szőlő fokozatosan a teljes érettség fázisába jut, majd túlérés hatására a bogyók héja ráncosodni kezd. Ezt követően rendszerint beköszönt egy csapadékosabb időjárás, teret nyitva az aszú képződéshez szükséges Botrytis cinerea fertőzésnek. Tokaj-Hegyalja egyike a világ azon borvidékeinek, ahol a Botrytis cinerea gomba áldásos hatása érvényesül, amelyet elődeink nemes rothadásnak neveztek el.

A nemes rothadás során a Botrytis cinerea az érett szőlőn elszaporodva egy egészen különleges túlérési folyamatot indít be. A szőlőszem elvesztve víztartalmának jelentős részét, magas cukorkoncentrációt (55-60%) ér el, míg a savtartalom emelkedése alacsonyabb, hiszen a nemes penész természetes savcsökkenést okoz. A Botrytis aroma jellegben gazdagítja a bort, amelynek következtében mézes, friss vagy aszalt gyümölcs (akác, kajszi

és birs) illatösszetevők alakulnak ki a nemesen rothadt szőlőből készült Tokaji eredetmegnevezésű borokban.

A Tokaji Aszú 3-6 puttonyos, a Tokaji borvidék területén termelt, a Botrytis cinerea hatására nemesen rothadt, tőkén aszúsodott és szüretkor külön szedett aszú bogyók áztatása a Tokaji borvidékről származó, legalább 205 gr/l természetes cukortartalommal rendelkező musttal, erjedő musttal vagy azonos évjáratú borral. Alkoholos erjedés után kifahordós érlelés által előállított tokaji borkülönlegesség, 3, 4, 5, 6, puttonyszám szerint osztályozva.

A Tokaji aszúszemek a Tokaji borvidék szőlőfajtáinak Botrytis cinerea hatására nemesen aszúsodott szőlőbogyói, amelyek külsőleg hamvas, csokoládébarna, belsejükben sárgásbarna, barna színűek. Az aszúszemek töppedtek, felületük Botrytis cinerea-val különböző mértékben fedettek.

Az aszúbor készítésekor a „Puttony” elnevezés az aszúszemek mennyiségére utal. Hagyomány alapján 3, 4, 5, 6 „Puttony” mennyiségű aszúszem keverése, áztatása történik 136 liter musttal, erjedő musttal vagy azonos évjáratú borral, amely legalább 205 gr/l természetes cukortartalommal rendelkezik.

Az aszúborok hagyomány alapján, Tokaji pincékben kifahordós érleléssel finomodnak. Palackozásuk „Tokaji” formájú színtelen palackba történik.

Színe: A világos aranyárgától a mély borostyán sárgáig.

Illata: Egészséges, a primer szőlőaromák, friss virágok, mézes jegyek, a botrytiszes szőlő friss gyümölcsös illata, valamint az erjedés és érlelés során képződő szekunder, aszalt gyümölcs jegyek komplex keveréke jellemzi, az adott bor korának megfelelő arányban.

Íze, zamata: Egészséges komplex, melyben a primer szőlőre jellemző virágos és mézes jegyek, valamint a botrytiszes szőlő gyümölcsös ízei keverednek az erjedés és érlelés során képződő ízekkel. Finom savak jellemzik.

A borvidék történelme:

XIII. sz.

Tokaj szőlőtermesztési hagyományairól már a XIII. századtól rendelkezésre állnak írásos emlékek. A borvidéken ekkor kezdik el a sajátos földalatti pincék építését is, amelyekről szintén írásos emlékek maradtak fent, így az olaszliszkai és tolcsvai pincékről.

XIV. sz.

A XIV. században a földalatti pincék építése kiteljesedik, számuk jelentősen megnő, ekkor építik ki a Tokaji borvidékre jellemző többemeletes pincelabirintusokat.

XV. sz.

1494. Az első írásos említés a tokaji borokról (Istvánffy M.: Regni Ung. Historia, Köln, 1724)

XVI. sz.

A tokaji borok népszerűsége megnő. Ekkortájt kétféle bort készítenek. Az elsőt: „tisza bor,, taposással, a másodikat: „préselt bor” sajtolással.. A szőlősgazdák a mezővárosokban lakva növelik birtokaikat, közülük több úri birtokká fejlődött. A Tokaji borvidéknek ez az időszak az egyik legvirágzóbb periódusa.

1571-ben történt az aszúbor első írásos említése a Garay család május 15-én kelt leltárában.

1589-ben Főbornak nevezik a válogatás nélkül készült, jó minőségű tokaji édes borokat.

Szikszay Babricius Balázs Nomenklatura című művében 1590-ben a „Vinum passum-aszu szeőleő bor” kifejezés szerepel.

XVII. sz.

A Rákóczi-korszakban /1616-1660/ vette fel a tokaji szőlőtermesztés máig jellemző arculatát és ekkor élte legvirágzóbb korszakát. Rákóczi fejedelem számos pincét tartott fenn, több kastélyt is építtetett a borvidék területén.

A régi feljegyzések szerint 1631-ben az aszúbor készítését a Szepsi Laczkó Máté, Lorántffy Zsuzsanna udvari papja, majd később bényei (Erdőbénye) prédikátor írta le először, aki a fejedelemszony újhelyi (Sátoraljaújhely) Oremus szőlőjének terméséből készítette az első nektárt, s azzal mint húsvéti borral, lepte meg úrnőjét. E történelmi adat hitelességét Kazinczy Ferenc följegyzése erősíti meg, aki Kazinczy Pétert, a fejedelemszony jószágigazgatóját nevezte meg az említett följegyzésben a történelmi adat forrásául.

1641-ben elkészült a Tokaj-hegyalja rendtartásának kézikönyve

1655-ben az országgyűlésben rendelet születik az aszúválogatással elvégzett szüretre vonatkozóan.

XVIII. sz.

XIV. Lajos francia király a II. Rákóczi Ferenctől kapott aszúbort dicsérte híressé vált mondásával: „C'est le roi des vins, et le vin des rois” „Ez a borok királya és a királyok bora”. Ekkor kezdik el Tokaj-hegyaljának nevezni a területet, a bort pedig a könnyebb érthetőség kedvéért tokaji bornak.

I. Péter 1714-ben egy görög származású kapitányát, Paraszkevicset küldte Tokajba, hogy bort vásároljon . A siker teljes volt, aminek eredményeképpen később megalakult a közismert orosz tokaji borvásárló bizottság, amely 1732-1798 között működött és akadt olyan év, amikor a termés kétharmadát is felvásárolta.

1723-ban törvényi szabályozás született a tokaji szőlő- és bortermelésre.

1729-ben újabb törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.

1737-ben Tokaj szabályozása során kialakul a borvidék lehatárolása valamint az eredetvédelem alapja. Ezek a világon először kerültek meghatározásra. Ezzel elkészül Európa és a világ első eredetmegjelölésre vonatkozó szabályozása.

1741-ben újabb törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.

A muzsikuskok között Mozartról hírelett, hogy kedvelt italai közé tartozott a Tokaji, sőt szövegírója, da Conté abbé is a hódolói közé tartozott. Feljegyezték, hogy 1786-ban, amikor a Don Juan szövegekönyvét írta, munka közben állandóan ott volt az asztalán egy palack jó tokaji.

A nagy német költő Goethe még a Faustba is beleszötte Tokaj borának hírét. A Faust első részében, Auerbach pincéjében szerepelteti a Tokajit. Brandler, a dőzsölő alakok egyike ezt mondja:

Brandler:

Megvallom én

A savanyút nem kedvelem

Adj nékem

Egy pohár igazi édes bort.

Mefiszto:

Azonnal kap kegyed

Egy pohár tokajit...

XIX. sz.

1815-ben, Bécsben az ifjú Schubert kezébe került Gabrielle Baumberg bécsi költőnek (Bacsányi János későbbi feleségének) 1800-ban megjelent verseskötete. Közötte szerepelt az 1795 táján írodott „Lob des Tokayer” (Tokaji bor dicsérete) című bordala, amely annyira megragadta fiatal zeneköltő fantáziáját, hogy néhány nappal később el is készítette zenei kompozícióját, a Tokaji bordal zenéjét. Schubert zenéjére, Gabrielle Baumberg költeménye, korabeli fordításban így hangzik:

„Ó Tokaj, drága nedve

Királyi asztalon

Megnő lantomnak kedve,

Ha csepped ihatom,

Ha vágyom új gyönyörre,

Ha ismét szenvedek,

Te napként fölhevíted,

*Félig holt szívemet
„Ó Tokaj, drága nedve
Te felséges barát,
Tőled velőm s a csontom
Erő, tűz járja át.
Új élet kél erebben
Ha iszom cseppjeid,
Nektárod italából
Engem új láng hevít.
„Ó Tokaj, drága nedve
Te királyi ital,
Legyen, mint gondúzóé
A tied ez a dal..
Ha mélyen sújt a bánat,
Deríted kedvemet,
Bátorrá lesz a gyáva,
Ha issza nedvedet...*

1823-ban Kölcsey megírja a *Hymnus, a magyar nép zivataros századaiból* című költeményét, mely Erkel Ferenc 1844-ben írt zenéjével Magyarország Nemzeti Himnusza. A Himnus harmadik versszaka említi a tokaji aszút:

„Tokaj szőlővesszein
Nektárt csepegtettél..

1853-ban Mádon megalakul a „hegyaljai részvénytársaság”, a tokaji borok piaci érdekképviselőjére, majd 1857-ben a testület „Tokaj-hegyaljai Bormívelő Egyesülés” névvel átalakul, elsősorban a szőlőtermesztés és a borkészítés szervezeteként, érdekképviselőként.

1873-ban Tarcalon megalakul az „Állami Felső Népiskola és Vincellérképezde,,

Erre az időszakra esik az első nemzetközi per, ahol a tokaji termelők a Tokaj név védelmét érték el a bíróságon.

1893-ban az Első magyar bortörvényben a tokaji eredetmegjelölés szabályozása külön fejezetet képez.

XX. sz.

1920-ban a trianoni békeszerződés az országhatárok módosításával a borvidéktől elszakítja Szőlöske és Kistoronya településeit, valamint Sátorajújhely egy részét és szőlőskertjeit.

1920-1950 közötti időszakban jelenik meg először a gyógyszerkönyvekben a tokaji aszúbor mint gyógyszer

1928-ban a Tokaj-hegyaljai Hegyközségi Tanács megalakulása.

1936-ban az aszúbor-készítés technológiájának pontosítása törvényi úton.

1949-ben megalakul a borvidéki kutató bázis Tarcalon.

1950-1990 közötti időszakban borvidéken több állami gazdaság és állami pincegazdaság egyesülésével létrejön a Tokaj-hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát, a Tokaj Kereskedőház jogelődje. Az állami borászat felvásárolja a kistermelők szőlőit, szervezi a termelést és a borkereskedelmet.

1982-ben a szőlő termőhelyi minősítésének, a termőhelyi kataszter rendszerének elkészítése országosan és a Tokaji borvidékre.

1990-ben megkezdődött a privatizáció Tokaji borvidéken.

1993-ban az Európai Közösség és a Magyar Köztársaság között a bormegnevezések kölcsönös védelméről és ellenőrzéséről szóló megállapodás megkötése (1993. november 23-i tanácsi határozat) többek között az eredetmegjelölések kölcsönös védelméről, benne a „Tokaj” név és származtatott formáinak Magyarország részére szőlő kizárólagos névhasználatáról valamint a „Tokaj” név védelméről az Elzászban és a Venezia-Friuli-Gulia tartományokban használt Tocai és Tokay írásmódú fajtanévvel elnevezett borok ellenében, 2007. március 31-ig tartó moratóriummal.

XXI. sz.

2002-ben a Tokaji borvidéket az UNESCO Világörökség Bizottsága, mint kultúrtájat felvette a Világörökségek Listájára.

2004-ben a bortörvény az aszú elnevezés használatát kizárólagosan a Tokaji borvidék számára engedélyezi. A borvidék neve „Tokaj-hegyaljai borvidék”-ről „Tokaji borvidék”-re változott.

2004-ben a Tokaji Borbíráló Bizottság megalakul, így a helyi termelők döntenek arról, hogy a híres tokaji borok megfelelnek-e minden évszázados hagyománynak készítésében, ízvilágában.

2011. decemberében elkészült a Tokaji Borvidék „Tokaji Termékleírása”, mellyel világszinten elismerésre került, hogy tokaji igazából csak egy van. Teljes védelmet és biztonságot kap a tokaji bor.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

A tokaji aszú a világon egyedül álló, amely köszönhető a borvidék különleges földrajzi jellemzőinek:

A borvidék kontinentális éghajlatú. A legtöbb helyen vulkanikus alapkőzet (andezit, riolit, s ezek tufái), illetve az ezen kialakult nyiroktalaj található. Az ásványi anyagokban gazdag vulkáni kőzeten testes, erős savgerinccel bíró karakteresebb jegyekkel rendelkező borok készíthetők. A löszös talajú részek (pl. Kopasz-hegy), az alacsonyabb savtartalom miatt, a lágyabb karakterű boroknak kedvez, ezen dűlők alkalmasabbak illatosabb fajták termesztésére.

Az augusztus és szeptember eleje még általában szárazabb, amikor is a szőlő fokozatosan a teljes érettség fázisába jut majd túlérés hatására a bogyók héja ráncosodni kezd.

Ezt követően rendszerint beköszönt egy csapadékosabb időjárás, teret nyitva az aszúképződéshez szükséges Botrytis cinerea fertőzésének.

A Tokaji borvidék a természeti adottságokon túl rendelkezik még egy különlegességgel, amelyet már az emberi kéz formált és alkotott meg, és amelynek szintén egyedi szerepe van a borkészítésben, ezek a bor érlelésében nélkülözhetetlen szerepet játszó pincék.

A nagyrészt tufába vájt pincék hőmérséklete évszaktól függetlenül közel állandó, 8-12 °C körül ingadozik. A jó klímájú pincék fala nemes, pincepenésszel vastagon fedett, amelyek a pincelevegő páratartalmának fontos szabályozói is.

1867-ben a Tokaj-hegyaljai Bormivelő Egyesület által kiadott „Tokaj-Hegyaljai Album„ 72. oldalán olvasható az Aszúbor készítésének leírása. Az aszúborok a mai napig azt itt leírtak szerint készülnek, csak az előállítás során használt eszközök változtak.

A hagyományok betartására garanciát jelent a jelenlegi hatályos jogszabályi háttér, melyek szigorú szabályokat határoznak meg a tokaji aszú borok készítéséről, érleléséről, tárolásáról, palackozásáról, azok ellenőrzéséről. Az említett jogszabályok a következők: a 2004. évi XVIII. törvény /Bortörvény/ 36. – 39 §-a, a Borvidéki Rendtartás és a Tokaj-OEM – 2012 évi szürettől hatályos – Termékleírása. A korábbi évjáratok előállítását a 99/2004. /VI. 03./ FVM rendelet szabályozza.

A Tokaji szőlőtermesztés, a borászat és a hozzá tartozó mesterségek az évszázadok során olyan mértékben hozzájárultak a természeti környezet átalakításához, valamint befolyásolták az épített környezetet, hogy az UNESCO Világörökség Bizottsága 2002 évben „Kultúrtáj„ kategóriában felvette a Világörökségek listájára.

A tokaji aszú borok nemzetközi elismerését és hírnevét a borversenyeken elért sikerek bizonyítják:

Borászataink az alábbi eredményeket érték el melyből néhányat említünk:

A 2012. évi Decanter World Wine Awards Nemzetközi Borversenyen „regionális„ díjban részesült: 2008. évi 5 puttonyos aszú bor.

Ugyanezen a versenyen Aranyérmes borok között szerepeltek:

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2000
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2002
Tokaji Aszú 6 puttonyos 2007
Tokaji Aszú 6 puttonyos Betsek 2007
Tokaji Aszú Essencia 2003

Decanter World Wine Awards 2013.Champion díjat kapott: 2002. évjáratú 6 puttonyos aszú.

A 2012 évi Vin Agora Nemzetközi Borversenyen 2000. évjáratú 6 puttonyos aszú nagy arany díjat kapott.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája
(bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

- Bél Mátyás: Magyarország Népének Élete 1730 Táján (Tokaji Monográfia)
- Tokaj-Hegyaljai Album (magyar, német, francia, angol nyelven) 1867.
- Zelenák István: A tokaji aszú titkai 2012.
- Papp Miklós: A tokaji

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

www.tokaji.hu

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat