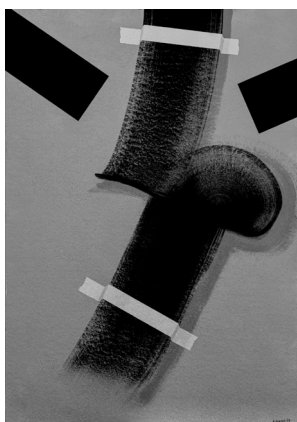


MÉSZÁROS GABRIELLA

TOKAJ

*„Erő sarjad ki az aranyból: régi dal, –
magyar föld osztja az arany legremekebbjét;
a hegy tele arannyal, hát a nemes ital
ily erőssé, mint itt, másutt hol nevelkednék?”*



**„...az aszszút, ki-nem
szoktam szedetni,
úgy mint a mellynek
nedvességét, a taposó,
minthogy lágy szokott
lenni, az ordinarium
musttal, együtt kita-
podja, vagy ha abban
még ekkor, valami talál
is maradni, az a jó
sajtó által, egészen
ki nyomódik.”**

Gottfried Benjamin Hancke *A magyar bor dicsérete* című, Tokajról szóló versét körülbelül akkor vetette papírra, amikor III. Károly magyar király, német-római császár rendelete Tokaj-Hegyalját zárt borvidékké minősítette, Bél Mátyás pedig nem sokkal korábban a helyi termelői tapasztalatokat összegezve dűlőbesorolást jegyzett le és adott közre. A 18. század első felében járunk tehát, amikor már „a hegy tele arannyal...”, és mindez már nemcsak a helyiek fejében, de ország-világ előtt is világossá vált. Sokáig azután mintha csak szenet, követ, murvát és ki tudja, még mit bányásztak volna Hegyalján.

Tokaj Magyarországon és a nagyvilágon is egyedülállónak számító borvidék, amit történelmi múltja, természeti adottságai, a termesztett szőlőfajták, az alkalmazott borászati eljárások és borkülönlegességei egyaránt egyedivé tesznek. Egyetlen zárt borvidékünk Magyarország északkeleti szegletében található a Zemplén-hegység délkeleti és délnyugati lejtőin. Napjainkban 27 település 4500 hektárnyi szőlőültetvénye alkotja a borvidéket. Ha viszont Tokaj összes első és másodosztályú fekvését betelepítenék, Hegyalja szőlőterülete meghaladná a hétezer hektárt.

Tokaj – vagy, ahogy annak idején a leggyakrabban emlegettük: Tokaj-Hegyalja múltjáról könyvtárnyi irodalom áll rendelkezésünkre, ezek zöme megalapozott ismeretekkel és tényekkel lát el bennünket a borvidék elmúlt 400 évére vonatkozóan. Ha kizárólag a bor oldaláról közelítünk, egy dolgot feltétlen le kell szögeznünk: Tokaj egészen a 2000-es évek elejéig az édes borokról szólt. Az elfogadottság, ismertség és a tokaji édes borok magas piaci értéke nem kérdőjelezhető meg. A ma ismert és rendelkezésre álló kóstolási jegyzetek (Michael Broadbent: *Michael Broadbent's Vintage Wine: 50 Years of Tasting the World's Finest Wines*) egyértelműen bizonyítják, hogy a tokaji édes borok érlelhetősége egyedülálló, ezt évszázadokon keresztül nem is kellett bizonygatni. Az, hogy a II. világháború utáni évek milyen pusztítást vittek végbe magán a borvidéken és a borvidék megítélésében, az már más kérdés.

Debreczeni János híres tokaji boroskönyvében a 18. század végén már azt írta: „...az aszszút, ki-nem szoktam szedetni, úgymint a mellynek nedvességét, a taposó, minthogy lágy szokott lenni, az ordinarium mustal, együtt kitapodja, vagy ha abban még ekkor, valami talál is maradni, az a jó sajtó által, egészen ki nyomódik.” A legismertebb borfajta, az aszúbor akkor jelent meg a 16. század közepétől Tokaj-Hegyalján, amikor egy nagyfokú minőségi munkaváltás mellett újabb, könnyebben aszúsodó fajták is elterjedtek. Az aszúszemek mennyiségének, felismerve a különleges természeti értéküket az 1655. évi törvény is dézsmamentességet biztosított. A fürtökből kicsípett és kiválogatott aszúszemek, illetve az aszúszemekből készített aszúborok jóval nagyobb jövedelmet biztosítottak, mint a korábbi borfélések. Az aszúbor készítése a 16. század közepétől az extra magas ár és a dézsmamentesség miatt alakult ki. Az aszúborok és a tokaji esszencia vagy nektár a királyi udvarok nagyhírű és kedvelt társasági, desszertitalai voltak, különösen az udvartartások női társaságának. A tokaji bor igazi hírnevét ezek a desszertitalok adták meg, számos világhíresség mondása, aforizmája és dicsérő himnusza foglalta szavakba ezt a nedűt. Az aszúborok minőségét a hegyaljai rendszerben a puttonyszámmal mért aszúszem mennyiségével különíthették el (3, 4, 5, 6 puttonyos). Egy három tagolású helyi rendszer alakult ki történetileg: két puttony adott egy átalagot, két átalag adott egy gönci hordót. Egy gönci hordónyi musthoz vagy borhoz hozzáadott puttonyszámú (3-6) aszúszemek mennyiségét jelentette ez a ma is élő arányszám, ami a tokaji aszúborok alapját képezte. A korábbi évszázadokban átalagokban,

vagyis a gönci hordók fele nagyságú dongás edényekben tartották az aszúborokat. A 18. század elejére már vármegyei rendeletre kialakult a gönci hordó (180 itce), ami két átalaggal (90 + 90 itce), ami pedig négy puttonnyal (4 x 45 itce) volt azonos. Tokaj-Hegyalján az aszúból készült esszencia nem a bor kategóriájához tartozik, mert a magas cukortartalma miatt az nem tudott kierjedni, így alkoholtartalma az itálnak nincs. A magas cukortartalom egyben konzerválja is a szirupszerű italt. Maga az esszencia, a nektár, már 1823-ban született nemzeti himnuszunkban is szerepelt. Kölcsey Ferenc költeménye, amely valóban a magyar nemzet nemzeti önbecsülését hirdető himnuszává is vált, az országot kánaáni bőven termő, édeni állapotban mutatta be, többek közt a tokaji édes szőlők aszújából készült esszencia.

A történelem azt meséli, hogy a botritizált szőlőből készült tokaji aszút először – nem véletlenül, hanem módszeresen – a Rákóczi család káplánja készítette el az Oremus nevű szőlőbirtokukon (a káplán neve Szepesi Lackó Máté volt, az évszám 1630). Ma már tudjuk, hogy ez csupán legenda. Egyértelmű bizonyítéka annak, hogy pontosan mikor, milyen tapasztalat alapján készítették az első aszúborokat errefelé – nincsen. Viszont a borvidék adottságai még a világ valamennyi botritiszes borokat adó termőterületet egybevetve is ritka együttállását mutatják geológianak, klímának, domborzati viszonyoknak.

Kis magyar bortörténet

■ Az ország területén az első szőlőre, borra utaló régészeti leletek a keltákhoz vezetnek. A rómaiak a Balaton-felvidéken és a Szerémségben különösen kedvező feltételeket találtak szőlőkultúrájuk fejlesztéséhez. Mindez az időszámításunk előtti I. századra tehető. Domitianus császár ugyan megtiltotta Pannónia területén a bortermelést, elrendelte a szőlők kiirtását, de néhány száz évvel később (Kr. u. 282) Probus Valerius császár pont a szőlők újratelepítését rendelte el, és azt is, hogy a szerémségi Mons Almus (a magyar nevén Tarcal és Olaszhegy, mai horvát nevén Fruska Gora) lejtőit szőlővesszőkkel ültessék be. Ugyanebben az időben a Balaton-felvidéken a szőlő- és bortermelést bizonyító régészeti leletek folyamatossága napjainkig nyomon követhető. Kr. u. 800–900 körül a magyar honfoglalással, majd a kereszténység felvételével jelentősen nőtt a bortermelés területe és fontossága. A Kárpát-medence borászatát a magyarság magával hozott ősi, belső-ázsiai és Kaukázus-vidéki hagyományai, valamint a Pannóniában fennmaradt és átvett, római gyökerű gyakorlat befolyásolta. Mindezekre nagy hatással voltak a térítő bencés, majd a később megtelepedő tanító rendek. Ugyanígy a bevándorló telepések Itáliából, Burgundiából, Anjouból, és a Rajna-völgyéből hozott tudása, ízlésvilága. 1006-ban egyik Szent István által aláírt oklevél már megemlékezett az italmérési jogról. Ugyanennek a századnak a végén, az

esztergomi zsinat megtiltotta a papoknak a kocsmák üzemeltetését (kocsmárolást).

Az 1244-ig visszavezethető budai városi borjoggyakorlatról tanúskodó periratok, s főként az a *Jogkönyv*, ami a borok származásához kapcsolódó, kiforrott szőlőhegyi rendről tartalmazott szabályokat foglalta egybe.

A 13. század elejétől már megjelentek a szőlőhegyi önkormányzatok, a *promontoriumok* első említése ekkorra tehető. Ősi hagyománynak számított, hogy a szőlőhegyen: „legyen egy törvénye a szőlők dolgában minden szőlőbirtokosnak, akár nemes, akár vitézlő, akár jobbágyi renden lévők lennének”. Az Árpád-kornak a leghíresebb, legnagyobb becsben álló borvidékei a következők voltak: Szerémség, Balaton-vidék, Szekszárd, Somló, Ruszt-Sopron, Buda, Arad.

Nagyjából ebből az időszakból származó valamennyi szőlőmag keleti, illetőleg magyar (pontusi) fajtákra utalnak. A furmint, a lisztes, a bala-fánt, típusú magok, de a bakator, a csomorika, gohér, a kéknyelű, a mézes fehér olyan szőlőfajtákat jelölnek, amelyek a filoxéravészig az egész országban nagyon népszerűek voltak. Kék szőlőre utaló magot ebben a korban nem találtak. Ezeknek a fajtáknak a jelentős része Tokajban is jelen volt.

Az 1250-es években IV. Béla telepítéseinek hatására a francia szőlőművelésmódok és a francia hordóméreték széleskörűen terjedtek el. Kr. u. 1387-ig az Árpádok és az Anjouk alatt virágzott, zavartalanul fejlődött a bortermelés. A 14. században az Anjouk idején váltak híressé a baranyai, a pozsonyi, a Mátra-vidéki, az érmelléki, a ménesi és a Küküllő menti borok. Az ezt követő időszak, 1458–1490-ig Mátyás király uralkodásának 32 éve volt az, amikor jellemzően a Kárpát-medencébe a borászati aranykor beköszöntött. A király új fajtákat hozatott Burgundiából és Campaniából (Champagne-ként ismerjük ezt a francia borvidéket). Ekkor vált gyakorlattá a vörösborok készítése is, elsősorban Budán, majd Egerben, de Tokajban is számos kékszőlő-fajta díszlett.

1523-ban a törökök által elfoglalt Szerémség szerepét Tokaj vidéke vette át az aszúbortermelésben a középkori virágzást követően a török hódoltság másfél évszázada alatt, amikor is a magyar bortermelés is komolyan károsodott. Az 1550-es évektől lehet találkozni a tokaj-hegyaljai aszúborok első írásos nyomaival. A sok évszázados hagyomány szellemében helységenként szigorúan ügyeltek a borok eredetiségére. Az 1655. évi XXXI. törvényben első alkalommal – ezt írásba is foglalták.

Az aszúborok kedveltségét mutatja, hogy az 1665. évi Országgyűlés LXXIX. törvénycikke, kötelezően elrendelte az aszúszemek külön szüretelését és az aszúszemek dézsmamentességét az egész ország területén. Kezdetben a tokaj-hegyaljai aszúborokat még főleg tállyaiként, majd II. Rákóczi Ferenc (18. század eleje) idejétől a tokaji jelzővel hozták forgalomba. Sajnálatos módon 1565-től az osztrák tartományok átjárhatatlan vámkorlátokat emeltek a magyar borok elé, beleértve ezzel Tokajt és

a tokaji bort is. Kivételt egyedül a Sopron, Ruszt és Pozsony városok érdekeltségébe tartozó szőlőkön termelt bor élvezett.

Az 1730-as években a tokaj-hegyaljai dűlők első ismert és ránk maradt osztályozását még Bél Mátyás készítette el, pontosan 1737-ben III. Károly király Tokajt a világon elsőként zárt borvidékké nyilvánította.

1780-tól a tokaji aszúnak komoly versenytársa akadt: a kadarkából készített ménesi aszú. A múlt század első felében így ír Schams Ferenc: „A tokaji és a ménesi aszú versenyében dönteni ízlés dolga, a magyar Bacchus koronájának mindkettő gyönyörű drágaköve, s olyan helyet foglalhat el egymás mellett, mint a gyémánt és a rubint!”

1795-ben Szirmay Antal elkészítette a második (Bél Mátyás utáni) tokaji dűlőklasszifikációs munkát. 1836-ban Schams Ferenc közreműködésével megjelent az első borászati folyóirat. 1836 június 18-án – Széchenyi István kezdeményezésére – megalakul az Országos Magyar Gazdasági Egyesület (OMGE) amelynek két leghangsúlyosabb területe a lótenyészítés és a bortermelés volt.

Később az Osztrák–Magyar Monarchia idején (1867–1918) vett új lendületet a bortermelés, ekkor komoly szakmai munka kezdődött szőlészeti, borászati, szabályozási és kereskedelmi téren egyaránt. A magyar borok előtt új piacok nyíltak.

A borvidéki, városi „bormívelő” egyletek mellett egyre több pince- vagy bortermelő szövetség (mai szóhasználattal pinceszövetkezet) alakult. Az 1867. évi kiegyezés – az Osztrák–Magyar Monarchia létrejötte – hatalmas távlatokat nyitott a magyar bortermelés, bor-külkereskedelem elé is. A magyar királyság szőlőterülete ismét meghaladta a 400 000 hektárt.

Az 1870-es évektől az Európa ültetvényeit tizedelő filoxéravész (amerikai gyökértetű) a Kárpát-medencét sem kerülte el.

1901-től indították Budafokon a Magyar Királyi Állami Pincemesteri Tanfolyamot, amelynek legjobb eredményű hallgatói közül szervezték meg az 1927-ig működő Vándor Pincemesteri Kart. Ezek a szakemberek hívásra teljes felszereléssel a helyszínre utaztak, és segítettek a borok kezelésében – tekinthetjük őket a *flying winemakerek* elődjének is. A költségek részben az igénybe vevőt terhelték.

1901-től – rövid időn belül – Londonban, Münchenben, Stockholmban, Bécsben, Krakkóban Magyar Állami Borházat létesítettek azzal a feladattal, hogy komoly eszközökkel népszerűsítsék a magyar bort. 1902-ben nyílt meg a Budafoki Magyar Királyi Bormúzeum. Célja nem egyedül a nagy értékű muzeális borok bemutatása, hanem szakszerű kezelése és alapos megfigyelése is volt. 1920-ban újra vámkorlátok közé zárták a megcsonkított Magyarországot. Amíg a borpiacoknak többsége, addig a szőlőterületeknek egyharmada veszett el.

Az 1938–48. években a megszállás, a háború okozta károk ellenére is a magyar bortermelésnek gyorsan fejlődő szakasza következett. Elkészült – Európában elsőként – a szőlőterületek országos katasztere. A hihetle-

nül gyors ütemű fejlődést, újjáépítést szakította meg 1949-ben a szovjet megszállók által az országra kényszerített diktatúra.

Az 1949–1959. évekre a magántulajdonnak a szőlőművelésben a részleges, az árbor forgalomban a teljes visszaszorítása, a szőlőtermesztés és borászat éles kettéválasztása volt jellemző, mely leplezetlenül és durva hatalmi eszközökkel történt. 1952–65. években állandósult a borhiány, a hagyományosan szigorú és jól záródó borjog fellazítása. Egy sajátos borforgalmazó szervezet uralta a borok begyűjtését és elosztását. Elindult a rendszerszerű kollektivizálás a borászat terén is. Egyre-másra telepítettek be olyan területeket, amelyek minőségi szőlőtermesztésre egyáltalán nem voltak alkalmasok, ellenben évtizedeken keresztül szolgáltatták az igénytelen szocialista piacra szánt borok – sajnos tokaji is – alapanyagát.

1985–89. években a keleti kiszállítások szűkülésével fokozatosan borbőség alakult ki, amely a minőség növelése irányába hatott ugyan, de a szőlőtermelők nehéz helyzetbe kerültek.

Az 1990-es évek elejétől a privatizáció révén kialakultak a családi szőlőbirtokok és néhány nem állami kézben lévő nagyüzem. Viszont épp úgy nem születtek meg a hazai adottságainkhoz igazodó, a családi bortermelés hatékonyá tételét segítő valódi pinceszövetkezetek alapjai. Ennek ellenére a magyar bor egy részének minősége meglepő mértékben javult. Ismét megteremtődtek a magyar borjog törvényi alapjai. Az 1990-es évek elejét követő változások és az európai uniós tagsággal (2004) járó jogi és gazdasági szabályozás a termelőket is folyamatos fejlesztésre sarkallta. 2002-ben az UNESCO világörökségi bizottsága Tokajt mint kultúrtájat felvette a világörökségi listára tokaj-hegyaljai történelmi borvidék kultúrtáj néven.

A 2011. év új szabályozást hozott a minőség és az eredetvédelem terén. Az egységes európai rendszernek ma már Magyarország is részese. A világ egyik legelismertebb szakírója, Hugh Johnson számos művében említi Franciaország és Németország mellett Magyarországot mint az európai borkészítési hagyományok letéteményesét. Ez jórészt annak volt köszönhető, hogy szemben Európa déli országaival, ahol a szőlőtermesztés szinte minden család életének részét képezte, a fenti három államban – köztük Magyarországon is – kiemelt szerepet kaptak a gazdaságban a szőlőművelésre alkalmas területek, ahol mást nem is igen termesztettek.

2021 – ismét bortörvény-módosítást hozott – beemelve néhány minőségjavítást ösztönző és a piaci viszonyokat rugalmasabban követő szabályt.

Tokaj-Hegyalja története

■ Tokaj-Hegyalja területén valószínűsíthetően már a honfoglalás előtt is létezett szőlőkultúra. A táj mítoszának gyökerei azonban valahol a 16. századra nyúlnak vissza, amikor a török terjeszkedés miatt Magyarország – Baranyától kezdve Somogyig – elveszítette addig legfontosabb bortermő vidékeit. A veszteségek közül a legfájdalmasabb Szerémség volt,

amely addigra nemzetközi hírnevet szerzett magának. A déli vidékek elvesztésével egy időben felértékelődött az északi borvidékek, köztük Tokaj-Hegyalja jelentősége. Több adat arra utal, hogy a Szerémségben elvesztett birtokaiért cserében az arisztokrácia egy része Hegyalján kárpótolta magát. Az érdeklődés középpontjába került borvidék fő terméke már ezekben az időkben is a sok maradék cukrot tartalmazó, különlegesen gazdag aromájú édes borok lehettek.

Nincsen a világon még egy olyan élelmiszer, amelynek akkora presztízse volna, mint a tokaji aszú: ez az egyetlen ital, amely egy nemzeti himnuszban is szerepel, a vele kapcsolatos legendák, és az általa inspirált dalok, valamint zeneművek is köteteket töltenek meg.

Tokaj szőlőtermesztési hagyományairól már a 13. századtól rendelkezésre állnak írásos emlékek. A borvidéken ekkor kezdték el a sajátos földalatti pincék építését is, amelyekről szintén írásos emlékek maradtak fent, így az olaszliszka és tolcsvai pincékről is. Ezeknek a borok érlelésében és eltarthatóságuk alakulásában a későbbiek során is nagy szerepe volt. Az első írásos említés a tokaji borokról (Istvánffy M.: *Regni Ung. Historia*. Köln, 1724) 1494. évre tehető.

A tokaji borok népszerűsége ekkoriban Európa-szerte megnőtt. Ekkortájt kétféle bort készítettek.

Az elsőt: „tisza bor”, taposással, a másodikat: „préselt bor” sajtolással. A szőlősgazdák a mezővárosokban lakva növelték birtokaikat, közülük több úri birtokká fejlődött. A Tokaji borvidéknek ez az időszak az egyik legvirágzóbb periódusa volt. Az arisztokrácia szerepe egyre nagyobb lett – különösképpen az édes borok készítésében – hiszen ez a fajta borkészítés komoly és biztos pénzügyi háttérrel követelt meg.

A tokaji aszú készítésének története mintegy 500 évre tekinthet vissza. Az aszú szó első említése jelenlegi ismereteink szerint 1571-re datálható: ebben az évben a Garai család osztálylevelében feltüntettek hat hordó aszúszőlő bort. Szikszai Fabricius Balázs 1590-ben kiadott, de évtizedekkel korábban írt *Nomenclaturájában* is szerepelt az aszú és a főbor kifejezés – utóbbi vélhetően a ma is ismert és a tokaji kínálatban szereplő szamorodnit takarta. Bár a korszakból igen kevés hiteles dokumentum áll rendelkezésünkre, de biztosra vehetjük azt, hogy a 16. század utolsó harmadában rendszeresen készítettek aszúbort. Az aszúkészítés technológiája az elmúlt évszázadokban sokat változott, ma már egészen más borokat kóstolhatunk, mint annak idején. A ma leginkább elterjedt furmint szőlőfajta első említése 1600-ból származik. Jelentősége már akkor is egyértelmű volt, ennek ellenére több mint negyven szőlőfajtát termesztettek a borvidéken, köztük számos kék szőlőt. A kezdeti aszúborok nagy valószínűséggel az igen jól aszúsodó purcsinból készültek, vagy legalábbis a purcsin szőlő felhasználásával. A furmint eredete – akárcsak a hárslevelűé – a tokaji borvidék területére tehető, ennek ellenére stabil jelenléte a fajtáknak csak a filoxéra vést követő időkre alakult ki.

Ekkoriban már a Tokaj név egyre jobban terjedt a borpiacon. A bortermés csaknem egyharmada került exportpiacra. A lengyel és az orosz export fokozatosan nőtt, lassan meghatározóvá vált a borvidék számára.

A Rákóczi-korszak hozott újabb fordulatot a borvidék életébe. Ebben az időben 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.

Tokaj-hegyalja rendtartásának kézikönyve, a *Culturae Vinearum Reglamentum* is elkészült.

Az országgyűlésben rendelet született az aszúválogatással elvégzett szüretre vonatkozóan.

XIV. Lajos francia király II. Rákóczi Ferenctől kapott aszúbort dicsérte elhíresült mondásával: „C'est le roi des vins, et le vin des rois” (Ez a borok királya és a királyok bora). Igaz ugyan, hogy ezt a mondást azóta számos borvidék átvette és saját borai kezdte alkalmazni, de talán Tokajjal kapcsolatban emlegetik a leggyakrabban. Ekkor kezdték el Tokaj-hegyaljának nevezni a területet, a bort pedig a könnyebb érthetőség kedvéért tokaji bornak.

A Rákóczi-szabadságharc államapparátusa a magyar borvidékek részére országos minősítést rendelt el. Öt csoportba sorolva a területeket első osztályú besorolást csak Tokaj-hegyalja kapott. A dülő szerepe ekkor kezdett tudatosodni a minőség és a kereskedelem területén.

Az újabb klasszifikációk alapján három osztályba sorolták az ország területeit, Tokaj-hegyalja nagyobbik része ekkor is az első osztályba került.

A borvidéket híressé tevő bor, a tokaji aszú készítése a 16. századnak a derekán már bizonyosan bevett gyakorlat volt. Aligha lehetett másként, hiszen az „aszúszőlő-bor” – később „aszúbor”, végül egyszerűen csak aszú – 1571-ből ismert első írott említése egy örökségről rendelkező okiratban található. Ez írásos emlékből írója, már nem tartotta szükségesnek megmagyarázni az „aszúszőlő-bor” fogalmát, holott komoly értékről rendelkeztek benne. Vagyis akkor már közismert, teljes egészében bevett lehetett a szó és ezért maga a borfélése is közismert termék volt.

A 17. században – amikor az aszúkészítés módszere lassan kikristályosodhatott, és neve elterjedt a világban – Tokaj-Hegyalja különleges helyzetbe került. A három részre szakadt országban a Királyi Magyarország az Erdélyi Fejedelemség és a török hódoltság határai majdnem a borvidéknél találkoztak egymással. Hegyalja ugyan a Habsburgok ország-részéhez tartozott, de kulturálisan inkább Erdélyhez kötődött. A Rákóczi vezette szabadságharcokban a tokaji bor komoly szerephez jutott: hol bevételt hozott, hol pedig diplomáciai ajándékként egyengette az utat az orosz cárok palotáitól kezdve a francia királyi udvarig. Mondhatni, hogy a Tokaji aszú igazi világhíró volt ebben az időben, hiszen mindenhová eljutott és mindent elért. A különleges bor ragyogása még a 17. század első felében is tartott, amikor a szabadságharcok már végleg elültek.

A 18. század elején az újabb szőlőterületi minősítés alapján három osztályba sorolták az ország területeit, Tokaj-hegyalja nagyobbik része az első osztályba került. A dűlőcsoportosítás alapját a termőhelyi szempontok mellett az akkori termések és azok minősége jelentette. Ugyanennek a századnak a derekán komoly gazdasági fellendülést hozott a borvidékre az orosz borvásárló bizottság megalakulása. A bizottság volt hivatott gondoskodni a cári udvar tokaji borral való ellátásáról. 1737-ben újabb komoly lépés irányította a borvidék életét: Tokaj szabályozása, kialakult a borvidék lehatárolása, valamint az eredetvédelem alapja a világon először került meghatározásra. Ezzel elkészült Európa és a világ első eredetmegjelölésre vonatkozó szabályozása. A század második felében azonban a legfőbb piacnak számító Lengyelország felosztása, az orosz cárok tokaji borfelvásárló bizottságának megszűnése, de mindenekelőtt a Habsburgok vámtörvényei gúzsba kötötték a tokaji bor kereskedelmét. Pedig az olasz telepések érkezése, a Rákócziak ideje (kb. 1600–1660, majd az 1700-as évek eleje), a ruszin és főleg a német betelepülés, a görög és rác kereskedőknek a 18. századtól lengyel zsidó kereskedőkkel történt térnyerése virágzó kereskedelmet jelentettek a borvidék számára.

A helyiek közül is csak kevesen tudták, hogy Szent Orbán földi maradványainak egy része 1771 óta a Tokaji borvidéken, Kossuth Lajos szülővárosában, Monokon találhatóak, a Sarlós Boldogasszonyról elnevezett templomban. Ekkor adományozta ugyanis az ereklyét XIV. Kelemen pápa gróf Andrássy Istvánnak, hogy biztosítsa a bőséges aszútermést a borvidék számára. Szent Orbán a szőlő, a bor, a szőlészek, borászok, kádárok védőszentje. A vértanúhalált szenvedett pápa a III. században élt, életéről keveset tudunk. A középkori hagyomány szerint ő rendelte el, hogy a mise áldozati kelyhét és tányérkáját aranyból vagy ezüstből készítsék el, ezért jellegzetesen szőlőfürttel vagy kehellyel szokták őt ábrázolni. Az évszázadok alatt így vált belőle a szőlő és a bor patrónusa. Szent Orbánt sokan tisztelik, több helyütt áll szobra, temploma. Szent Orbánhoz számos népi hagyomány is kapcsolódik, de nemcsak itt, nálunk a Kárpát-medencében, de Európa más bortermelő vidékén is.

A következő századok már nem voltak ennyire egyértelműek – már ha a pozitívumokat keressük Tokajban. Ugyan a század elején megalakult a „hegyaljai részvénytársaság”, a tokaji borok piaci érdekképviselőre, ami egyértelműen előremutató lépés volt, de a tokaji borok iránti kereslet egyértelműen csökkenőben volt. Ekkoriban nevesítettek két, mai is ismert kategóriát, a mászlást és a fordítást. Mindkettő az aszúkészítés „melléktermékének” tekinthető, ami természetesen így is komoly értéket képviselhet.

A 19. század a filoxéra megjelenéséig hozott ugyan szakmai lépéseket a borvidéken, de a korábbi lendület megbicsaklott Tokaj-szerte. A Tokaj-hegyaljai Bormívelő Egyesülés névvel alakult testület, majd az Állami Felső Népiskola és Vincellérképezde megalakulása, elsősorban a szőlőtermesztés és a borkészítés szervezeteként, érdekképviselőként pozitív

lépések voltak. Viszont 1886-ban megjelent a borvidéken a rettegett kór, a filoxéra, ami az ültetvények 90%-át tíz év alatt elpusztította. A század egy – akkori léptékkal mérve – európai szintű bortörvény megalkotásával zárult, külön kiemelve a tokaji eredetvédelmet.

Már a 20. században a trianoni békediktátum rombolta tovább Tokaj – ezúttal hazai – piacát. A második világháború után His ugyanabban a sorsban részesült, mint a többi borvidékünk: az árutermelő magánbirtokok felszámolása és az igényes piacok leépítése gyors iramban kezdte felémészteni a vidék bortermelési kultúráját.

A trianoni békeszerződés az országhatárok módosításával a borvidéktől elszakítja Szőlőske és Kistoronya településeit, valamint Sátoraljaúj hely egy részét és szőlőskertjeit.

A két háború közötti időszak hozott némi fellendülést a kereskedelemben, de 1948 szinte végzetesnek tekinthető Tokaj történetében is. Az ország az igénytelen tömegbortermelést folytatta. Az évszázadok során kialakított, a minőséget, eredetet minden vonatkozásban keményen védő magyar borjog az 1970. évi 36. törvényerejű rendelet életbe léptetésével elveszítette törvényi jellegét. Az ekkor alakuló szövetkezeti és állami gazdaságok számára ugyan lehetővé vált a borászati tevékenység és kereskedelem addig tiltott fejlesztése, de a létesített pincészetek mintegy 2/3-a nem felelt meg a nemzetközi versenyképesség feltételeinek és indokolatlan területi aránytalanságok alakultak ki. Ezáltal több, egykor nagy hírű borvidék végzetes kárt szenvedett, természetesen Tokaj-Hegyalja is. A monopol helyzetű, állami felvásárlási és forgalmazási szervezet működése a szőlőtermelők súlyos elégedetlenségét váltotta ki.

A minőség folyamatos romlását az állandósult borhiány, a döntő többségükben kispénzű, igénytelen fogyasztók, ezért a rendkívül nyomott árak és az előállítók kollektív személytelensége együttesen idézték elő. A hetvenes évek közepétől ugyanis a magyar árubornak közel 60%-át a szovjet birodalom országaiba szállították, és csak 15%-a került a viszonylag igényesebb nyugati importőrökhöz. Önmagában nem a kényeszerű irányváltással volt a baj – hiszen az egykori orosz birodalom hagyományosan jó piaca volt a magyar bornak – hanem az arányokkal, az igénytelenséggel és az ezzel járó (sőt preferált) megalkuvással: a szovjet birodalom tartományaiban ugyanis csupán a folyadék mennyisége, szesz- és cukortartalma volt a mérce, némi borjelleg mellett. Ezt a magyar borászok egy része még az elhibázott gazdaságpolitika és a hihetetlenül alacsony elszámolóárak ellenére is túteljesítette. Az árubornak csupán negyede maradt a magyar vásárlóknak, mivel azonban az ár hivatal szabályozása miatt a kiváló borok sem voltak értékesíthetők az átlagosnál értéküknek megfelelő magasabb áron, ezért ezeket a kitűnő borokat az üzemek kényszerűségből a gyengébb minőségűek javítására pazarolták el.

A nyolcvanas években kereken 50 ezer hektár szőlő telepítése mellett 150 ezer hektár szőlőt vágta ki. Ezekben az években is folytatódott a történelmi dűlők elparlagosodása mintegy 20 ezer hektár területen. 1982-ben

megalapozatlanul, átgondolatlanul, kicsinyes érdekek érvényesítésére, a tudományos munka feltételeiben végzetes károkat okozva átszervezték az addig (1896 óta) nagy nemzetközi elismertséggel működő Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetet. Állomásait működtetésükre képtelen állami vállalatokhoz csatolták. 1985–89. években a keleti kiszállítások szükségülésével fokozatosan borbőség alakult ki, amely a minőség növelése irányába hatott ugyan, de a szőlőtermelők nehéz helyzetbe kerültek.

A nagy változást az 1990-es évek hozták, amikor a borvidék állami borkombinátjának privatizációja megkezdődött, aminek vezérgondolata az volt, hogy az állami vállalat földterületeit és pincéit ne egyetlen nagy befektetőnek adják el, hanem egy-egy nagyobb dűlőre alapozva több, nagyobb méretű pincészetet hozzanak létre. Ezek a pincészetek aztán az eltérő adottságú területeken egyedi, a piacon egymással is versengő termékekkel jelenjenek meg a piacon, illetve tulajdonosaik elosztási hálózatait felhasználva külön-külön is visszajussanak a tokaji aszúval a világpiacra. A kísérlet sikeresnek bizonyult, hiszen az addigi uniformizált aszúképet az új pincészetek nyolc év alatt gyökeresen átalakították, és utat nyitottak újabb befektetők, illetve a hazai tulajdonban lévő családi pincészetek piacra jutása előtt is. A tokaji aszúk egyre többször tűntek fel a külföldi bormagazinok hasábjain, mind több cikk jelent meg Hegyaljáról a világsajtóban. Ugyanakkor a hazai boréletet megosztották a gyors változások. A hegyaljai birtokszerkezet átalakulása egy hosszú, vitáktól sem mentes vajúdási folyamatot eredményezett. Ennek a vitának egyértelmű nyertese a fogyasztó lett, akinek a tokaji aszúról kialakított borképe újabb és újabb ismeretekkel gyarapodott.

Ahhoz, hogy a tokaji mítosza az 1990-es években ismét életre keljen, több tényező szerencsés egybeesésére volt szükség. Nélkülözhetetlen volt például néhány különleges személyiség, aki szembe tudott fordulni a fennálló szakmai gyakorlattal, és mind anyagilag, mind szellemileg, mind pedig erkölcsileg alkalmas volt arra, hogy nagy borokat készítsen ezen a borvidéken. És szükség volt azokra a külföldi befektetőkre is, akik komolyan vették a fennálló szabályokat, és őszintén tisztelték a fogalmat, amit úgy ismertek szerte a világban: tokaji.

Tíz év alatt Hegyalja borászatába közel harmincmilliárd forint értékű tőke áramlott (a befektetési kedv ma sem lankad), s így napjainkban a hazai viszonylatban egyedülállóan fejlett technikával és tiszta filozófiával készülnek a borok Tokaj-Hegyalján. Magyarországon ezen a tájon találhatóak a legszebb szőlőültetvények és a legigényesebb borászatok. Mindez azért alakulhatott így, mert Tokaj-Hegyaljának mítosza van: olyan mítosza, aminek köszönhetően a legnehezebb helyzetek és történelmi fordulópontok után is talpra tudtak állni a hegyaljai termelők, és mindig új erőre kapott itt borászokdás.

■ Napjainkban 27 település 4500 hektárnyi szőlőültetvénye alkotja a borvidéket. Ha viszont Tokaj-Hegyalja összes első és másodosztályú fekvését betelepítenék, Hegyalja szőlőterülete meghaladná a hétezer hektárt. A borvidék legfontosabb terméke a tokaji aszú, évszázadok óta a világon az egyik legismertebb nemes édes bor. Bár mindig készítettek Tokaj-Hegyalján száraz bort, sőt mindig is ez adta a termés nagyobb részét, a fő arculatformáló minden időben a késői szüretelésű szőlőből készülő, az aszúszemek feldolgozásán alapuló édes bor volt. A mai Tokaj három szőlőfajtájából mintegy 70% a későn érő, éles ízű, vékony héjú furmint, amely nagyon érzékeny a botritiszfertőzésre. A szőlőültetvények további 20–25%-át a kevésbé fogékony, de szintén sav-, cukor- és aromagazdag hárslevelű szőlőfajták teszik ki. Mivel a szőlőültetvények többsége vegyes beültetésű volt, hagyományosan a furmintot és a hárslevelűt gyakran együtt szüretelték, préselték és erjesztették. A szőlőültetvények 5–10%-át a Muscat Blanc à Petits Grains, helyben sárga muskotály néven ismert fajta teszi ki, amelyet fűszerként használnak, mint a Muscadelle-t Sauternes-ben (Bordeaux), vagy önmagában, mint igazi különlegességet, manapság pedig akár könnyű, száraz borként is megjelenik.

A tokaji klasszifikáció jelenkori helyzete függetlenül a jelentős történelmi háttértől nem nevezhető idillinek. Nem sikerült ugyanis még olyan rendszert kialakítani, ami mögé a minőségi termelők zöme felsorakozott volna. Tokaj-Hegyalja a maga 27 településével és potenciális 7-8000 hektár I. osztályú szőlőterületével viszonylag nagynak számít. (Magyar viszonyok között mindenképpen, összehasonlításként egy adat: Bordeaux területe 117 000 hektár.) Mindennek alapja csak maga a bor lehet, ami tükrözi a dűlő tulajdonságait, képességét és egyben hiteles is.

Ez a hitelesség viszont csak úgy jöhet létre, ha a tokaji termőhely adta borok egyértelműen megkülönböztethetők és elkülöníthetők más területek boraitól.

A 2011 decemberéig kötelezően bevezetésre került európai uniós eredetvédelmi szabályozás, mint keret, akár jó is lehet hegyaljai boraink hazai és külföldi besorolása, azonosítása, identitásának kialakítása szempontjából. Az, hogy a kötelezően elkészült termékleírások ösztönzően használhatók lesznek-e a minőségi borok elkészítéséhez, már más kérdés. A keretek elég tágra sikerültek, holott Tokaj számára egyetlen lehetséges járható út van, ami nem más, mint a minőség. Más borvidékekhez hasonlóan Tokajban is kisebb termelői csoportosulásoknak kell saját maguk számára szigorúbb követelményrendszert kialakítani ahhoz, hogy eljussanak a nagyobb minőséghez. (pl. Mádi Kör Eredetvédelmi Egyesület).

A Tokajhoz hasonló különleges termőterületek szigorúbb szabályokat kell, hogy felállítsanak a termelők számára, mint más borvidékek. Az Európai Unió szabályozása kissé lazának is tekinthető, nem véletlen ezért, hogy sok borvidék a kötelező előírások mellett saját termelői – és nem

utolsósorban a termelői árak védelmében is – jóval szűkösebb kereteket szabnak saját maguk számára. Így például a legtöbb borvidéken elfogadott az, hogy a palackon feltüntetett szőlőfajtától 15%-ban eltérő alapanyag is lehessen a borban. Ugyanez az évjáratokra is vonatkozik, de a legjobb minőséget adó területeknél, az egyedi dűlőkből származó boroknál kötelező betartani a 100%-os eredetazonosság és 100%-os évjárat-azonosság szabályát. De legalább ilyen fontos szabály a helyben történő palackozás is. A boroknak a szállítása, mozgatása minőségromlást okozhat, így az nem kívánatos. Ezért is találkozunk külföldi palackok címkéjén is azzal a rövid szöveggel, hogy „palackozva a termőhelyen”. A legjobb minőségű, eredetvédelmi szempontból leginkább szűkített kategória borai Tokajban csak a speciális tokaji palackban hozhatók forgalomba.

Száraz és édes borokra egyaránt megvannak a kötelező szabályok. Tokaji név alatt ma pezsgőt (csak palackos erjesztésű), száraz borokat, szamorodnit, késői szüretelésű bort, másást, fordítást, aszút és esszenciát lehet palackozni.

A száraz borok készítése nem újdonság Tokaj-Hegyalja számára, de valójában ezek a borok csak mintegy tíz éve kerültek komolyabb minőségben palackba. A vulkáni talaj adta melegebb, egyben komoly ásványosságot felmutató karakter akár reduktív, akár hordós érlelést is magába foglaló technológiával átvihető a borokba. A furmintnak – már csak mennyiségét tekintve is – egyelőre komolyabbnak tűnnek az esélyei. Hárslevelűből csak a 2005-ös évjáratától találkozhattunk fajtatiszta száraz iskolázású borokkal, furmintból – ha kevés is – de van már néhány tétel a 2000-es évek elejéről. Ezek bármely komoly száraz fehér sorba beilleszthetők.

A száraz borok kötelezően követendő stílusát a tokaji termelők még nem tudták egyértelműen meghatározni. Ez nem az ő hiányosságaikban, sokkal inkább az eddig nem látott minőségi piac egyre magasabb követelményeinek köszönhető. A prémiumkategória borainál lényegesen jobb a helyzet, mint az alsóbb szinteken. Itt az elmúlt tíz évben számos olyan termelő mutatkozott be, akiknek a borai kétséget kizáróan a világ legjobbjaival említhetők egy szinten.

Hogy árban ezek a borok mikor érik majd el a megfelelő szintet, az megint más kérdés. A nagy gond valójában az alsó- és közepkategóriás borainkkal van, melyek minősége igencsak ingadozó. Újabb kihívás Tokaj számára a pezsgőkészítés. Néhány termelő már 2013 után megjelent komoly tételeivel a piacon, de a világszinten érezhető hanyatló borfogyasztás életre hívott egy erőltetett léptékű pezsgőkészítést. Nem árt óvatosnak lenni, Tokajnak nem érdeke egy újabb olyan kategória fellendítése, ahol csak a középszert tudjuk elérni. Tokaj nem erre hivatott.

Adottságait tekintve Tokaj-Hegyalja egyértelműen a legjobbak között van – lemaradását tekintve sajnos szintén. Határozott célok mentén kialakított konkrét lépésekre lenne szükség ahhoz, hogy a borvidék megmozduljon, és legalább töredékét ki tudja aknázni mindannak, amivel

rendelkezik. Talán a legszomorúbb Tokaj jelenkori történetében, hogy a borvidék lakosságának jó része nincs tisztában saját környezete rendkívüli adottságaival. A tudatosság morzsái is hiányoznak egy-egy település borfogyasztási vagy termesztési kultúráját szemlélve. Ha ezen rövid időn belül nem sikerül változtatni, félő, hogy nem előre, hanem ismét hátrafelé indul majd az a bizonyos mozdony, amely TOKAJ feliratot viselve kellene, hogy húzza a többi 21 borvidéket.

