

AZ ASZÚ

A tokaji aszú múltja és jelene

AZ ASZÚ

A tokaji aszú múltja és jelene

Szerkesztette
EMBER SÁNDOR

Társszerkesztő
DOMIÁN EMESE

KAS KIADÓ
2026

Szerzők

dr. Bihari Zoltán
Domján Emese
Ember Sándor
dr. Fejérdy Tamás
dr. Fiáth Attila
Harmath Csaba
dr. Hegyi Ádám
dr. Hegyi-Kaló Júlia
Nemesné dr. Kis Tímea
dr. Kovács Tibor
Mészáros László
dr. Molnár Péter
Müller István
dr. prof. Müller Veronika
dr. prof. Szabó Attila
Szabó Edit
dr. Szabó László
Pintér Katalin
Ripka Gergely
dr. Tardy János
dr. Ungváry Krisztián

Szakmai lektor

Domján Emese, Ember Sándor, Mészáros László, dr. Pál-Molnár Elemér,
dr. Molnár Péter, dr. Ungváry Krisztián, dr. Bihari Zoltán, Müller István, dr. Fiáth Attila,
Nemesné dr. Kis Tímea, dr. Bene Zsuzsanna

Fotók

Dékány Tibor, dr. Bihari Zoltán, Ember Sándor, Ripka Gergely, dr. Ungváry Krisztián,
Müller István, dr. Kovács Tibor, Mészáros László, Michael Sailer, Oláh Petra

AI-szakértő

dr. Szabó László

Borító és grafikák

Veizer Erika

ISBN 978-615-6915-96-2

© Szerzők, 2026

© Kas Kiadó, 2026

*Értünk Kunság mezein
Ért kalászt lengettél,
Tokaj szőlővesszein
Nektárt csepegtettél*

KÖLCSEY FERENC: Himnusz (részlet)

A tokaji aszú az egyik legkülönlegesebb és ugyanakkor az egyik legkiválóbb bor, amelynek nagyszerűsége a termőhely különleges adottságainak és az egyedi készítési technológiájának köszönhető, de mindenekelőtt annak a tudásnak és szorgalomnak, amivel a Tokaji borvidék borászai a múltban és a jelenben is végzik az aszúkészítést. A könyv 21 ismert és elismert szakember 17 tanulmányán keresztül tárgyalja az aszúval kapcsolatos történelmi, természetismereti, borászati és gasztronómiai ismereteket. Minden fejezet a tokaji aszúhoz kapcsolódó egy-egy önálló témakört dolgoz fel, a legújabb kutatási eredmények ismertetésével.

Az *aszú* című könyv a Tokaji borvidék példáján bemutatja azt a nagyívű fejlődést, ami a magyar borászatban a XX. század '90-es éveiben indult el, ahogy az aszú készítése megújult, megtartva a múlt értékes örökségét, de a bevezetve a tudományos ismereteket a mindennapi munkába. Az eredmény a *modern aszú* megszületése, amely gyümölcsös illatával, különleges ízével, egyedülálló egyensúlyával és harmóniájával kiemelkedik a többi bor közül.

A borkedvelő számára nem azok az emléket hagyó pincészetek, ahol tucatnyi bort mutatnak be, amelyek más-más szőlőfajtából, más-más borászati technológiával készültek, hanem azok, ahol a kiváló technológiával készített bor több évjáratát is meg lehet kóstolni, amelyek lehetőleg igen hasonló stílusban készültek. Aztán, ha nagyon régi évjáratok is előkerülnek, amelyek idős koruk ellenére is magas élvezeti értéket mutatnak, akkor bizonyosodik be mindez igazán. Mert hosszú ideig csak akkor tartja meg egy bor a kóstolási értékeit, ha a termőhely kiemelkedő adottságú, ahol a termesztett szőlő jól érzi magát, és a borászgenerációk szorgalmas munkája révén már kialakult a *termőhely-szőlőfajta-készítésmód* harmonikus egysége. A Tokaji borvidék ilyen termőhely, és a tokaji aszú mindenképpen ilyen bor! Nagyon kevés olyan bortermő hely van, ahol sok száz évre visszamenően a lényegét tekintve egyedi technológiával készítenek a jelenkorban is bort, mint Tokaj-Hegyalján. A régebbi korokban a tokaji aszút is egyedisége tette híressé, hiszen gazdag ízeinek és sav-cukor-alkohol egyensúlyának nincs párja.

Sajátos történelmi okokból a XX. század második felében megingott az aszú minősége, sajnos éppen akkor, amikor a világban a borok hihetetlen nagyívű minőségi változáson mentek keresztül, kialakult egy nagyon igényes fogyasztói réteg, a különleges boroknak magas értékük lett. Ebből a folyamatból a tokaji aszú kimaradt, hírneve megkopott. Innen kellett a XX. század utolsó évtizedétől ismét megtalálni a modern tokaji aszú helyét a világban. Ez a hozzáértő munka nagyszerű eredményeket tud felmutatni, biztonsággal kimondható, hogy XXI. században már olyan tokaji aszúk készülnek, mint az előző korokban soha.

A szerzők bemutatása



Dr. Bihari Zoltán PhD
agrármérnök, biológus-ökológus, vadgazda. Országgyűlési képviselő. 2011 és 2019 között a Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet igazgatója volt. Számos magyar és angol nyelvű tudományos közlemény szerzője, kutatói és oktatói munkásságát több szakmai elismeréssel jutalmazták.



Domián Emese
közgazdász, WSET Diploma végzettségű nemzetközi borakadémikus, a Tokaji Borlovagrend elnökségi tagja. Az MTA elnöki tanácsadója, a Borkönyv 2021 társszerzője. Az MTA Bora és az Országgház Bora borversenyek szervezője, szaktanácsadója, hazai és nemzetközi versenyek bírója.



Ember Sándor
gépészmérnök, szőlész-borász szakmérnök, csokoládé-, kávé-, tea-szakmérnök. A sommelier-képzés egyik hazai kezdeményezője és oktatója, a hazai borkultúra ismert személye. Az Év Borásza díj egyik alapítója, a Pántlika pincészet egykori tulajdonosa, több, borral foglalkozó könyv szerzője, a Borkönyv 2021 társszerzője. Munkásságát 2022-ben Par Excellence díjjal ismerték el oktatói kategóriában.



Dr. Fejérdy Tamás László
DLA okleveles építészmérnök, okleveles műemlékvédelmi szakmérnök, címzetes egyetemi docens (BME) és címzetes egyetemi tanár (Pannon Egyetem). A magyar örökségvédelmi és világörökségi gondolkodás meghatározó alakja, számos szakmai jegyzet, könyv és tudományos közlemény szerzője. Munkásságát hazai (Magyar Köztársasági Érdemrend Lovagi Fokozata és Magyar Érdemrend Tisztikeresztje) és nemzetközi kitüntetésekkel ismerték el, 2023-ban megkapta a Piero Gazzola díjat (ICOMOS).



Dr. Fiáth Attila
közgazdász, WSET Diploma végzettségű nemzetközi borakadémikus, a Pázmány Péter Katolikus Egyetem Gazdálkodástudományi és Menedzsment Tanszékének tanszékvezetője, a Tokaji Borlovagrend tagja. Korábban a Borakadémikusok Magyarországi Egyesületének elnöke volt. Tudományos és borszakmai munkássága egyaránt a bor nemzetközi, gazdasági és kulturális értelmezéséhez kapcsolódik.



Harmath Csaba
gasztronómiai szakértő, tanácsadó, WSET Level 4 és Certified Sherry Educator végzettséggel és széles körű nemzetközi gasztronómiai tapasztalattal. Számos gasztronómiai könyv (Volume One - Yext cookbook, Volume Two - Yext Cookbook) és előadás írója, szerkesztője, fordítója, televíziós (TV Paprika, Netflix, MTVA) gasztronómiai sorozatok szerkesztője.



Hegyi-Kaló Júlia PhD
élelmiszer-mérnök, kutató, 2025-ig az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem tudományos munkatársa, 2025-től a Diversey Solenis Company higiéniai szakértője. Számos borászati témájú tudományos közlemény szerzője, saját pincészetet vezet Szomolyán.



Hegyi Ádám István PhD
fizikus, kutató, 2025-től a Bay Zoltán Kutatóközpont igazgatója. Korábban az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem tudományos munkatársa volt. Számos tudományos közlemény szerzője, családi pincészetet vezet Szomolyán, az Egri borvidéken.



Dr. Kovács Tibor
okleveles kertészmérnök, a Tokaji Kutatóintézet ügyvezető igazgatója, a Tokaj-Hegyalja Egyetem Szőlészeti és Borászati Tanszékének tanszékvezető-helyettese, a Tokaji Borlovagrend tagja. 1992 és 2016 között a Tokaj-Hétszőlő birtokigazgatója volt. Szakmai pályáját nemzetközi tapasztalat és rangos francia állami kitüntetések is jelzik: École Nationale Supérieure d'Agriculture Montpellier, Francia Nemzeti Érdemrend lovagi fokozat, Francia Mezőgazdasági Érdemrend tisztí fokozat.



Mészáros László
agrárkémikus, agrármérnök, 2000-től a Disznókő Szőlőbirtok birtokigazgatója, 2019-től egyben az AXA Millésimes birtokok termelési koordinátora, a Tokaji Borlovagrend tagja. A tokaji aszúkészítés egyik legfontosabb gyakorlati szakértője, az Académie International du Vin tagja, munkáját a Francia Köztársaság Mezőgazdasági Érdemrendjével is elismerték.



Dr. Molnár Péter PhD
okleveles kertészmérnök, a Patricius Borház vezérigazgatója, a Tokaji Borlovagrend tagja, a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsának elnöke, a Tokaj-Hegyalja Egyetem intézetigazgatója, egyetemi docens. Korábban a Vindependent és a Tokaj Reneszánsz egyesületek szervezetében is vezető szerepet töltött be. Az eredetvédelem és a tokaji borszabályozás egyik legfontosabb szakmai alakja, számos szakmai tanulmány és könyv szerzője. Megkapta a Magyar Borért díjat.

**Müller István**

okleveles kertész-mérnök, a Tokaj-Hegyalja Egyetem tiszteletbeli docense, a Tokaji Borlovagrend tagja.

A Tokaj-hegyaljai Borkombinát egykori kereskedelmi igazgatója, később az agrárigazgatásban, a Tokaj-Hegyaljai Kutatóintézetben és a világörökségi gondnokság munkájában is szerepet vállalt. A hegyaljai pincék világáról szóló könyv szerzője.

**Dr. Müller Veronika Judit**

orvos, tüdőgyógyász, klinikai onkológus és infektológus, a Semmelweis Egyetem egyetemi tanára, tanszékvezetője és a Pulmonológiai Klinika igazgatója, dékánhelyettesként is szolgálta az egyetemet. Az MTA doktora. Több tudományos könyv és tanulmány szerzője, munkásságát rangos egyetemi és állami díjakkal ismerték el: Semmelweis Egyetem Pro Universitate életműdíj, Magyar Érdemrend Tisztikereszt kitüntetés, mestertanár.

**Nemesné Dr. Kis Tímea PhD,**

irodalomtörténész és művészettörténész, tudományos főmunkatárs, a Tokaj-Hegyalja Egyetem Kulturális Örökség Tudományok Tanszékének vezetője, a Speculum Kutatócsoport tagja. számos történeti kötet és tanulmány szerzője, a Címkeről címke! közösségi tudományos projekt szakmai vezetője.

**Pintér Katalin**

közgazdász, gasztronómiai szakértő, a Gerbeaud Gasztronómia Kft. (Gerbeaud, Onyx, Emile) alapító-tulajdonosa, a Chaîne des Rotisseurs Magyarország elnöke, a Tokaji Borlovagrend tagja. A magyar vendéglátás és gasztronómiai kultúra egyik meghatározó alakja, munkáját számos szakmai kitüntetéssel, köztük a Magyar Érdemrend Lovagkeresztjével ismerték el.

**Ripka Gergely**

okleveles borszakíró, a Tokaji Borlovagrend tagja. A magyar-angol nyelvű Tokaj Kalauz szerkesztője, 2025-től a Vinelovers Top 100 magazin főszerkesztője. Borkönyvei nemzetközi elismerésben is részesültek, 2023-ban Borászok Barátja díjat kapott; nevéhez fűződik az AszúGlass aszúpohár tervezése is.

**Dr. Szabó Attila József**

orvos, gyermekgyógyász, nefrológus, habilitált egyetemi tanár, az MTA doktora, a Semmelweis Egyetem rektor-helyettese és a Gyermekgyógyászati Klinika igazgatója. Munkásságát több tudományos és állami kitüntetéssel ismerték el (Magyar Érdemrend Tisztikereszt polgári tagozat). Számos szakkönyv szerzője, a bor és az egészség kapcsolatának hiteles tolmácsolója.

**Szabó Edit**

író, újságíró, televíziós és rádiós szerkesztő, a hazaiborgasztrónómiai sajtó meghatározó szereplője. A TV Paprika tévécsatorna alapító főszerkesztője, majd a TOP 100 Magyar Bor magazin főszerkesztője volt, jelenleg a borsmenta.hu borgasztrónómiai magazin tulajdonosa és főszerkesztője. Munkáját többek között a Bussay László-émlékdíjjal és a Borászok Barátja díjjal ismerték el.

**dr. Szabó László**

orvos, diplomata, gyógyszeripari és orvostechnológiai innovációs szakember, minden kontinensre kiterjedő nemzetközi felsővezetői tapasztalattal. Magyarország korábbi washingtoni nagykövete. A Hungarian Innovációs Hub alapítója és vezetője. A Tokaji Borlovagrend elnöke. Szakmai munkájában a tokaji borkultúra örökségének megőrzése és nemzetközi megismertetése kiemelt szerepet tölt be.

**Dr. Tardy János PhD**

okleveles geográfus, címzetes egyetemi tanár, 1990 és 2002 között a természetvédelemért felelős helyettes államtitkár. A Tokaji Világörökség kezdeményezője és főtárgyalója, a természetvédelem egyik meghatározó hazai szakembere, számos szakkönyv és tanulmány szerzője. Munkásságát több rangos kitüntetéssel ismerték el, köztük a MATÚR (Magyar Turizmusért)-díjjal, Tokaj városért Pro Urbe Tokaj díjjal, Magyar Örökség-díjjal, Pro Natura-díjjal, a Magyar Érdemrend tisztikeresztjével, az Orániai Nassau Lovagrend tisztikeresztjével.

**Dr. Ungváry Krisztián**

történész, az MTA doktora, a Miskolci Egyetem kutatóprofesszora, a Tokaji Borlovagrend tagja. Kutatási területe a 20. századi had- és politikatörténet, valamint a kommunista időszak titkosszolgálati és az állambiztonság. Több, nagy visszhangot kiváltó könyv és tanulmány szerzője; a Tokaji borvidéken saját pincészetet is vezet. Megkapta a Német Szövetségi Köztársaság Érdemkeresztjét és az Akadémiai Díjat is.

Köszönetnyilvánítás

Az **Aszú** című könyv sokak közös munkájának, tudásának és támogatásának eredménye. Mindenekelőtt köszönettel tartozunk a szerzőknek és mindazoknak, akik szakmai segítségükkel, kutatási eredményeikkel, dokumentumokkal, fényképekkel, adatokkal vagy személyes tapasztalataikkal járultak hozzá ahhoz, hogy a tokaji aszú múltját és jelenét a lehető legtöbb oldalról mutathassuk be.

A könyv megjelenéséhez **kiemelkedő támogatást nyújtott a Kisfaludy Turisztikai Támogató Nonprofit Zrt.**

Adományaikkal segítették a kötet létrejöttét: **Bagyinszki Gábor; Bognár Árpád; Derczó István; Gellért Balázs; Gulyás Péter**, a Quadron Analitika és Kibervédelmi Zrt. vezérigazgatója; **Grabarics Gábor**, a Grabarics Építőipari Kft. tulajdonos ügyvezetője; **dr. Horváth Ákos** ügyvéd; **dr. Ináncsy Ernő**, az Angyal Borászat és Szőlőbirtok tulajdonosa; **Szabó Ferenc**, a Transit-Speed Kft. tulajdonosa; valamint **dr. Szabó László**, a Tokaji Borlovagrend elnöke.

Külön köszönjük mindazok önzetlen szakmai segítségét, akik tudásukkal és tanácsaikkal támogatták a könyv elkészítését. Köszönet illeti **prof. dr. Monok Istvánt**, a Magyar Tudományos Akadémia Könyvtár, Levéltár és Információs Központ főigazgatóját; **Bacsó András** borászt, az Oremus Szőlőbirtok és Pincészet korábbi vezetőjét; valamint **dr. Szabó Lászlót**, a Tokaji Borlovagrend elnökét.

A könyvhöz kapcsolódó **rendkívüli aszúkóstoló** megvalósítása különösen széles körű összefogást igényelt. A kóstoló támogatásáért köszönet illeti az **Agrár- és Élelmiszergazdaságért Felelős Minisztériumot**, a **Tokaj-Hegyalja Egyetemet**, a **Budapesti Gazdaságtudományi Egyetemet**, valamint a **Tokaji Kutatóintézet Szőlészeti és Borászati Nonprofit Kutató Kft-t**. Külön köszönjük **Gál Péter** főosztályvezető és **Kielmayer Kristian** borszakértő személyes támogatását és szakmai segítségét.

A kóstoló tudományos háttérét és a borok műszeres vizsgálatát jelentősen segítette a Tokaj-Hegyalja Egyetem közelmúltban beszerzett WineScan borelemző műszere, és a Budapesti Gazdaságtudományi Egyetem elektronikus orr berendezése. Ez utóbbi műszer eredményeiért köszönet **dr. Geréné dr. Radványi Dalmának**.

Külön köszönjük azoknak a pincészeteknek, amelyek muzeális és különleges tételeik felajánlásával lehetővé tették a kóstoló létrejöttét: **Grand Tokaj, Tokaj-Hétszőlő, Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet, Demeter Zoltán Pincészet és Erzsébet Pince**.

Végül köszönettel tartozunk mindazoknak a borászoknak, kutatóknak, szakembereknek, gyűjtőknek és barátoknak, akik az elmúlt években megosztották velünk tudásukat, történeteiket és boraikat. Nélkülük ez a könyv nem jöhetett volna létre.

Tartalom

Előszó	5
A szerzők bemutatása	6
Köszönetnyilvánítás	8
1. EMBER SÁNDOR: A modern aszú születése	11
2. SZABÓ EDIT: Az aszú mesterei	35
3. RIPKA GERGELY: A modern tokaji aszú nemzetközi sikerei	51
4. BIHARI ZOLTÁN: A szőlőművelés kezdetei a Tokaji borvidéken	61
5. UNGVÁRY KRISZTIÁN: A tokaji aszú története	67
6. BIHARI ZOLTÁN: Tokaj-Hegyalja geológiája és kialakulása	91
7. MÉSZÁROS LÁSZLÓ: A tokaji aszú készítése	105
8. KOVÁCS TIBOR: A Tokaji borvidék szőlőfajtái	133
9. N. KIS TÍMEA–MOLNÁR PÉTER: A tokaji borok eredetvédelme	141
10. HEGYI-KALÓ JÚLIA–HEGYI ÁDÁM: Az aszúsodás biológiája és kémiája	159
11. EMBER SÁNDOR: Az aszú kóstolása	181
12. DOMIÁN EMESE–FIÁTH ATTILA: Botritiszes borok a világban	217
13. BIHARI ZOLTÁN–DOMIÁN EMESE: Híres aszúgyűjtemények	233
14. MÜLLER ISTVÁN: A tokaji pincék világa	247
15. MÜLLER VERONIKA–SZABÓ ATTILA: A tokaji aszú gyógyászati hatásai	259
16. PINTÉR KATALIN–HARMATH CSABA: Aszú a gasztronómiában	269
17. TARDY JÁNOS–FEJÉRDY TAMÁS: Tokaj a világörökség része	283
Tokaji aszú évjáratai, 1801–2025	294
Irodalomjegyzék	296



EMBER SÁNDOR

A modern aszú születése

Hagyományoktól a megújulásig

Tokaj-Hegyalján már legalább 400 éve készítenek az aszúsodott bogyókból nemes édes bort, ami kimagasló minőségének és különleges ízeinek köszönhetően nemcsak a szűkebb környezetében, hanem világszerte híressé vált a borivók körében. Tokaj nevét ma is szinte minden borkedvelő ismeri, ha a tokaji aszú szóba kerül, mindenki elismerően bólogat. Később aztán gyakran kiderül, hogy valójában nagyon kevesen kóstolták, saját emléküket, élményüket is erről a borról.

A furcsa világhír nyilván annak a különlegességnek, exkluzivitásnak köszönhető, ami az aszút jellemzi, de egyben jelzi az aszú viszontagságos történetét is. Nem véletlen az a keserű helyi mondás, hogy „A mi aszúnk csak Tokajban világhírű.”

A tokaji aszú minden időben az adott kornak megfelelő, egyedi technológiával készült, gazdag ízeivel és hosszú eltarthatóságával mindig kiemelkedett a többi bor közül. Készítésének eljárása több évszázados evolúciós folyamat eredménye. Az egymást követő generációk az ismeretet és a tapasztalatot mindig egyre magasabb szintről fejlesztették tovább, a borászok is évről évre csiszolták tudásukat. Az új tudományos ismeretek fokozatosan beépültek a mindennapok borászati gyakorlatába és ez a minőség javításának új lehetőségeit nyitotta meg.

A Tokaji-hegység különleges adottságokkal rendelkezik. Többnyire vulkáni eredetű a talaj, helyenként ásványi anyagokban gazdag lösz, viszonylag hűvös a klíma, a szőlőnek éppen elégséges a csapadék. Délfelé lefutó lankás domboldalain kicsit mindig fúj a szél, a hegység keleti oldalán a völgyek a Bodrog folyó árterére nyílnak, ahol a nyár végén, ősz elején a vízjárta, mocsaras legelőről felszálló hajnali köd akadálytalanul elterül a völgyek oldalában fekvő szőlőkön. A jó aszús évek száraz őszi időjárása ellenére ez éppen kellően megnedvesíti a fürtöket ahhoz, hogy a *Botrytis cinerea* gomba a már teljes érésben lévő bogyók aszúsodását okozza.

A kétarcú gomba más borvidéken a szőlő egyik rettegett betegségét, a szürkerothadást okozza, ami ellen csak erős permetezéssel lehet védekezni. A fertőzés hatására a bogyók héja meghasad, és a kifolyó muston elszaporodik a szürke penész és betakarja a fürtöket. A természet nagy csodája, hogy a Tokaji-hegység lankáin termő szőlőkön ez a gomba teljesen más lefolyású fertőzést, nemesrothadást, vagyis aszúsodást okoz. Ekkor a fertőzött bogyók héja nem szakad fel, hanem az egész bogyó betöpped, a víz elpárolog belőle, a benne lévő anyagok koncentrálnak, és a gomba hatására különleges savak és ízanyagok fejlődnek ki. Ez olykor más borvidéken is előfordul, de olyan tömegesen és szinte minden évben, ahogy ez Tokajban történik, sehol máshol nem következik be. Ez az, ami Tokajt olyan egyedivé és különlegessé teszi: a fertőzött és aszúsodott bogyókból készül a világ ízben leggazdagabb bora, a tokaji aszú.

Régi idők aszúi

A XIX. század végéig Hegyalján még vörösbort is termeltek. 1875-ben összeírták Tokaj legfontosabb szőlőfajtáit, melyek között több kékszőlő (kadarka, purcsin, csókaszőlő, cigányszőlő) is szerepelt. A filoxeravész utáni telepítési szabályozás 1896-ban Hegyaljára már csak három fehérszőlőt engedélyezett, vagyis ettől az időtől lettek a borvidék meghatározó fajtái a furmint, a hárslevelű és a sárgamuskotály. Pontosan nem ismert, hogy korábban a kiváló aszúk milyen fajtákból készültek, de ez nem is volt igazán fontos, a szőlőültetvények ugyanis általában vegyes állományból álltak.

Az, aki a régi időkben aszút készített, valakitől eltanulta a módját, aztán a tudást titokként kezelte. Valószínűleg minden pincészet egy kicsit másként készítette az aszúját, volt, akinek sikerült, volt, akinek nem. Az elmúlt korok gyakorlata két dologban mutat állandóságot: az aszúszemeket, vagyis a *Botrytis cinerea* gomba által megtámadott és ettől betöppedt bogyókat mindig külön szedték le, amelyből meghatározott mennyiséget többnyire borban vagy erjedő mustban áztattak, 24–48 óra hosszan. Mivel a leszüretelt aszúszemek szárazak voltak, a hagyományos préselés helyett beáztatták, majd zsákban szűrték, illetve kitaposták („feltárták”, préselték). Az így nyert, nagyon édes mustot fahordóban tovább erjesztették és érlelték.

Ennyi csupán az aszú készítés hagyománya és technológiája. De a röviden elmondható folyamatban számos finomítási lehetőség rejlik, amitől a készülő aszú fejlődése más irányt vesz. Nem beszélve az alapanyagok közötti jelentős különbsé-



Hagyományos faputtony teli aszúszemmel

Puttonyok és a számok

Az aszú minősége, ízgazdagsága nagyban függött az alapbor és az aszúszemek arányától. Kialakult az a gyakorlat, hogy az aszú minőségét puttonyszámmal jellemezték. A puttony a szőlő szüretelésekor használt, háti-zsákként vihető, régebben fából készített edény, aminek a térfogata 22-34 liter között változott, de a hagyomány általában 27 literesnek tekintette. A puttony nagyságát régebben iccében határozták meg, de más volt magyar icce és bécsi icce, és még ezen kívül is többféle méret létezett*. Metrikus mértékegységben elsőnek a 2004 évi 99. számú földművelési miniszteri rendelet szabályozta úgy, hogy egy puttony 36 icce, azaz 27 liter (magyar iccével számolva 30,528 liter lenne). Ugyanez a rendelet a puttonyszám alapegységének 100 liter alapborba áztatott 20 kilogramm aszúszemet tekint, ez körülbelül 27 liter aszúszemnek felel meg. *(Bihari Zoltán kutatásai alapján).*

Az alapbor mennyiségét a gönci hordó 134-136 literes űrtartalmával adták meg, ami pontosan 250 bécsi icce, vagyis 135,7 liter volt. Sok irodalmi forrás a gönci hordó űrtartalmát 180 magyar iccében határozta meg, ez átszámolva 152 litert jelent ($180 \times 0,848 = 152,64$ liter). Tehát ebben is nagy a bizonytalanság.

Az aszú puttonyszáma azt jelentette, hogy 136 liternyi aszúborban hány puttony mennyiségű aszúszemet áztattak. Régebben nem volt ismert a 6 puttonyos aszú, és sokáig készült akár 1 és 2 puttonyos aszú is. A jogszabályok egyre szűkítették a szerényebb minőségek készítésének lehetőségét, a XX. század elejétől már csak a 3, 4, 5, 6 puttonyos aszúra adtak engedélyt. Az aszú minőségének osztályozására a puttonyszámot az 1936. évi bortörvény vezette be. A korábbi jogszabályokban ugyan szerepelt a puttony és a gönci hordó, de az aszúszemek arányának megadása nem történt meg. A modern aszúk esetében a puttonyszám – mivel nem kellően pontos a definíciója – már nem volt elegendő a minőség jelzésére, ezért a modern szabályozás a puttonyszám helyett az aszú analitikai adatait rögzíti (cukor-, extrakt és savtartalom, alkoholfok, stb.). Tehát az nevezhető aszúnak, amelynek a cukortartalma legalább 120 g/l. Mivel a puttonyszám a fogyasztók számára ma is megszokott minőségi kategória, változatlanul felírható a címkére.

* Különböző változatai voltak: a budai icce (8,4848 dl), a nagy magyar icce (12,72612 dl) a pozsonyi icce (6,796 dl), vagy a magyar icce (8,3398 dl).

gekről. Ahhoz, hogy igazán kiemelkedő minőségű aszú szülessen, nagyon sok tapasztalat és tudás szükséges. Az aszú esetében fokozottan érvényesül a termőhelyi hatás, azaz a talaj és a mikroklíma, valamint a telepített klón tulajdonságai és a mikrobiológiai környezet, de leginkább a borász tudása

Legenda és valóság

A XX. században elterjedt legenda, hogy az első aszút Szepsi Laczkó Máté (1576–1633. január 20.), Erdőbénye prédikátora készítette és húsvéti ajándékként vitte el Lorántffy Zsuzsannának. A legenda alapja az, hogy 1895-ben induló *Adalékok Zemplén vármegye történetéhez* című időszakos kiadványban Dongó Gyárfás Géza főszerkesztő említést tesz a Sátoraljaújhely városi évkönyvekben talált feljegyzésről, amely Szepsi Laczkó Máté tevékenységéről és az első aszúról szól. A forrás pontos megjelölése és közlése sem akkor, sem azóta nem történt meg (!), sőt az 1960-as években a városi évkönyveknek is nyoma veszett.

Ezt a legendát soha egyetlen történelmi munka sem vette komolyan, a borászok sem hittek az aszú egyszeri feltalálásának történetében. A szocializmus éveiben marketingokokból hangsúlyosan terjesztették, és sajnos még manapság is időnként hivatkoznak a hiteltelen történetre. *(Zelenák István kutatásai alapján)*

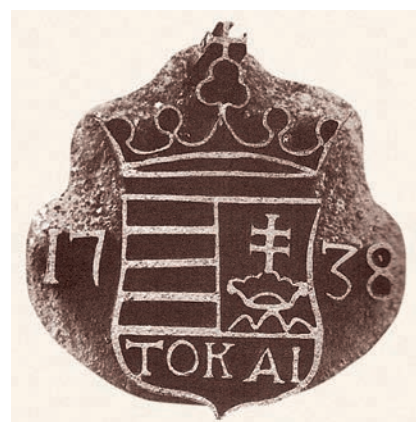
Az aszúszemek és az alapbor arányának változása az elmúlt 200 évben a dokumentált történelmi iratok alapján. A változó arányok abból is adódnak, hogy régebben 1 liter aszúszemet 1 kg súlyúnak feltételeztek, amely a valóságban csak mintegy 0,7 kg (Bihari és Balling 2013).

	Áztató bor/must mennyisége	Szükséges aszúszem mennyisége egyputtonyos borhoz
1810 (Szirmay)	gönci hordó = 176 icce = = 147,664 liter	44 pozsonyi icce = 36,916 liter 100 liter áztató mustra vetítve 25 liter = 17,5 kg
1821 (Nagyváthy)	192 icce = 162,8928 liter	1 puttony = 30,5424 liter 100 liter áztató mustra vetítve 18,75 liter = 13,125 kg
1855 (Szabó)	180 icce = 152,712 liter	36 icce = 30,5424 liter 100 liter áztató mustra vetítve 20 liter = 14 kg
1867 (Tokaj-Hegyaljai Album)	180 icce = 152,712 liter	36 icce = 30,5424 liter 100 liter áztató mustra vetítve 20 liter = 14 kg
1997 (Bortörvény)	100 liter	20 kg
2004 (FVM-rendelet)	100 liter	20 kg
2009 (Termékleírás)	100 liter	20–25 kg (minőségtől függően)

számít. Ő az, aki átlátja a folyamatokat és a minőség érdekében olyan döntéseket hoz, amelyek nagyban befolyásolják az aszú aromatikáját.

A tokaji bor már a kora újkorban ismert és keresett árucikk volt. A fennmaradt források szerint sokan akarták utánozni és sokan hamisították (mézzel, mazsola szemekkel, máshonnan származó borral), ezért a legtöbb korabeli jogszabály többnyire a tokaji hamisításának tilalmával foglalkozik. Ezek közül a legjelentősebb az 1637. évi titkos királyi rendelet a tokaji borok hamisításának elhárításáról, amely pontosan meghatározta a tokaji borvidék területét, felsorolta az oda tartozó településeket, és megtiltotta, hogy más vidékről származó szőlőt, mustot vagy bort beszállítsanak és az ott termettekhez keverjék vagy tokaji néven forgalmazzák. A rendelet előírta azt is, hogy tokaji bort csak olyan hordóban szabad szállítani, amelyekbe a helyi hites megbízott beégette az évszámmal ellátott címet, a hordósütővasak rajzai fennmaradtak.

A királyi rendelet lényegében megteremtette a világ első zárt borvidékét. Egyértelműen szabályozta, hogy „tokajinak” csak a megjelölt települések területén termett szőlő borát lehet nevezni, kizárta a területről a máshonnan származó szőlőből készült borokat. Továbbá a tokaji bor eredetét, valódiságát királyi hites személynek kellett igazolnia.



A hordósütővasak a szállítmány hitelességét igazolták: a Tokaj városa által használt hordósütővas

A bortörvény változásai

A XX. század bortörvényei sokat elárulnak arról, hogy a különböző korszakokban hogyan gondolkodtak az aszú stabilitásáról, minőségéről és piacképességéről. Hosszú időn át az volt a legfontosabb kérdés, miként lehet a nagy cukortartalmú bort a maiaknál jóval bizonytalanabb technológiai és higiéniai körülmények között biztonságosan elkészíteni és forgalomba hozni. Az első modern, borral foglalkozó jogszabály, az 1893. évi törvény *A mesterséges borok készítéséről és azok forgalomba hozatalának tilalmazásáról* címmel foglalkozott a borok előállításának szabályozásával. Az aszúborról még nem tesz említést, azonban borpárlattal engedélyez minden bor – így az aszú – alkoholfokának szükség szerinti emelését. A borpárlat alkalmazásának több oka is volt. Egyrészt növelte a bor stabilitását és eltarthatóságát, másrészt lehetővé tette, hogy a kívánt alkoholtartalom egy részét ne kizárólag az erjedésben állítsák elő. Ez bizonyos gazdasági előnyt jelenthetett, mert gyengébb alapanyagból is könnyebben készíthetett piacképes aszú. A magasabb alkoholfok emellett ellensúlyozta a hosszú hordós érlelés alatt bekövetkező párolgási veszteségeket is. A korábbi korszakok borászai tehát nem önkényesen éltek ezekkel az eszközökkel, hanem a maguk technológiai feltételei között próbálták biztosítani az aszú eltarthatóságát és egyensúlyát.

Az aszú készítésének egyes folyamatait átgondoltan az 1908 évi 47. sz. törvény szabályozta. Ettől kezdve a borok előállítására vonatkozó jogszabály – amit általában bortörvénynek szoktak nevezni, akkor is, ha csak miniszteri rendelet volt – minden változása módosított az aszúra vonatkozó egyes előírásokon. Különösen sokszor változott az aszúnak cukorral történő édesítési lehetősége és az alkoholfok törvényes emelése, borpárlattal vagy finomszesz hozzáadásával. Ezeket időnként engedték vagy betiltották. A korlátozott higiéniai körülmények miatt ugyanis a magas cukortartalmú aszú stabilizálása mindig problémás volt. Korábbi korokban akár főzéssel is besűrítették, hogy a még magasabb cukortartalom jobb eltarthatóságot adjon, később a borpárlattal történő feljavítás és stabilizálás terjedt el.

A '90-es évek közepén lezárult egy korszak, mivel az avinálás (szeszpótlás) végleg kikerült az aszúkészítés gyakorlatából. A modern aszú egyik legfontosabb ismérve éppen az lett, hogy már nincs szüksége „megtámasztásra” sem cukorral, sem szesszel. Volt időszak, amikor az aszú engedélyezett alkoholfoka akár 16,5 V/v százalék, sőt akár 18,5 V/v százalék lehetett (1936-tól 1970-ig). Ezt nyilván csak avinálással lehetett elérni, aminek felső határa egyre csökkent, egészen a végleges betiltásáig.

Fontos hangsúlyozni, hogy a régi korok aszúi is nagyon jók, finomak és különlegesek voltak. Érezhetően a kornak megfelelő technológiával készültek. A korábbi időkben is felkészült borászok igyekeztek megtalálni azt a módszert, amivel az aszú stabilitását biztosítani tudták. A mai technológiai és higiéniai lehetőségek már nem teszik indokolttá sem a cukor, sem a borpárlat használatát.

Stabilitás, utóerjedés, érlelés

Az aszú érlelése hagyományosan fahordóban történt, többnyire gönci (134–145 liter) vagy szerednyei (250 liter) hordóban. Cukortartalma miatt az elkészült édes aszú mindig hajlamos volt az utóerjedés beindulására. Ez örök problémát jelentett a nem palackozott, hanem szekéren, majd később vonaton hordóban szállított borok esetében. A magas alkohol- és cukortartalom miatt az újbóli zajos erjedés veszélye nem állt fenn, de lassú, elhúzódó erjedés bármikor újra elindulhatott.



*A borok oxidatív érlelésekor a hordó nyílását csak egy üveg dugóval fedték le
(fotó Ripka Gergely)*

*Hagyományos tokaji érlelő hordók
(fotó Dékány Tibor)*

Az aszúborok stabilitását javítja, ha oxidatív érlelésen esik át. A hegyaljai borok esetében ezért alakult ki a hosszú oxidatív érlelés gyakorlata. A tároló és érlelő hordókat a hagyomány szerint sosem töltötték fel teljesen, az akonanyílást¹ sem zárták el jól illeszkedő dugóval, hanem csak éppen letakar-

¹ Az akonanyílás a hordó hasán lévő töltőnyílás, amit egy jól illeszkedő dugóval szokás lezárni. Ha a hordóban beindul egy utóerjedés, akkor a keletkező gáz okozta térfogat-növekedés kinyomja a dugót, és sok értékes bor is elfolyik a hordóból. Ennek elkerülése is oka lehetett a nem teljesen teletöltött hordóhasználat elterjedésének.

ták. Erre a célra sokszor üveg dugót használtak, amely csak éppen befedte a hordó akonanyílását. A hordóban hagyott légtér felszínén a bor állandóan érintkezett a levegővel, és ettől lassú, folyamatos oxidáció ment végbe. Az így érlelt aszúk veszítettek a friss, gyümölcsös aromáikból, és az oxidatív karakterük dominált.

Az érlelési időt törvényi előírás nem szabályozta, dokumentált források szerint az aszúk akár egy-éves korukban is forgalomba kerülhettek, de szokásos volt az is, hogy akár a puttonyszámmal azonos ideig vagy még hosszabb oxidatív érlelésnek vetik alá. Ezek a borok nyilván elvesztették minden friss, gyümölcsös aromájukat, sötét sárga vagy akár barnás színük lett, és ízeiket a harmadlagos aromák, vagyis az oxidatív és a hordó dongáiból feltárult anyagok jellegzetességei határozták meg. Ezek a borok a maguk korában teljesen természetesnek számítottak, és többnyire kiváló minőséget képviseltek. Egy-szerűen más technológiai szemlélet szerint készültek, mint a mai modern aszúk.

A palackozás

A korábbi évszázadokban a borok palackozása nem terjedt el, hiszen az üvegpalackok tömeges gyártása csak a XX. században indult meg, és a parafadugók sem voltak egykönnyen elérhetőek. Fennmaradt néhány palack tokaji aszú a XVI–XVII. századból, ezek ma féltve őrzött múzeumi ereklyék². Az aszú palackozását először az 1936. évi bortörvényben szabályozták, eszerint csak 0,5 literes, vagy attól kisebb átlátszó üvegpalackba tölthető.

Az üvegpalackos kiszere-lés esetében is nagy problémát jelentett a később meginduló utóerjedés, ami nyilván a korabeli technológia tisztátalanságára vezethető vissza. Ha a palackban az utóerjedés megindulása miatt megnövekedett a belső nyomás, a pa-



Régi tokaji palackok egy gyűjteményben (fotó Franz Strzyzewski)

² Az első, hitelesen fennmaradt palackozott tokaji aszú 1683-ból származik, vannak írásos bizonyítékok arról, hogy a XIX. század végén felbontottak egy 1606-ból származó palackot, és a benne lévő tokaji bor magas élvezeti értékű volt.

lackban lévő aszú egy részét kinyomta. Ezért vált hagyománnyá, hogy az aszús palackot állva tárolják, fekvő palackból ugyanis több aszú folyt ki.

A szocialista aszú

A II. világháborúban és az utána következő években a hegyaljai szőlő- és bortermelés rendszere teljesen összeomlott. Ez összefüggött azzal, hogy a zsidó lakosság aránya országosan Hegyalján volt a legmagasabb. Főként borkereskedelmet folytattak, de sokan közülük termeléssel is foglalkoztak. Az 1944-es magyarországi holokauszt Hegyalján kezdődött, és a zsidó lakosság szinte teljes megsemmisítését jelentette. Az évszázados kereskedelmi kapcsolatok megszűntek. A negyvenes évek végén, az ötvenes évek elején a kommunista politikai és gazdasági rendszer kiépülésekor az államosítás átrendezte a tulajdonviszonyokat, eltűnt a nagy tapasztalattal rendelkező termelési háttér. Elenyészett a sok évszázados bor- és aszúkészítési tudás, felszámolták a hegyközségi rendszert (1950), megszakadt a folytonosság.

1951-ig az addigi magánbirtokok jó részét államosították, az egykori nagybirtokokból alakultak meg az állami gazdaságok, a borkereskedők felvásárló pincéiből³ Állami Pincegazdaság lett. Később a megmaradt kisbirtokokból szerveződött meg a borvidéken 14 termelőszövetkezet. A magánszemélyeknek engedélyezett volt 800 négyszögöl (2880 négyzetméter) saját szőlőültetvény tulajdonlása, művelése és a termés eladása akár szőlő, akár bor formájában. Az államosítás ellenére a hegyaljai szőlőterületek több mint fele magántulajdonban maradt, vagyis a kisparcellás szőlőművelés volt a meghatározó. Így az 50-es évek elején Hegyalján teljesen átrendeződtek a tulajdonviszonyok, megváltozott a szőlőtermesztés és borkészítés, valamint a borkereskedelem évszázadok alatt kialakult természetes rendszere.

Az önálló állami gazdaságokat (Tárcal, Abaújszántó, Tolcsva) 1971-ben összevonták és megalakult a Tokaj-hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát, amely 1993-ban nevet váltva Tokaj Kereskedőház Rt. néven működött tovább, majd 2013-ben felvette a Grand Tokaj Zrt. nevet.

Az átalakult rendszer az 50-es években újraszerveződött, hiszen a szőlőt művelni kell, és a szüretelt termést fel kell dolgozni. A bor iránt nagy volt a kereslet, igazodva az ország politikai és gazdasági berendezkedéséhez az új cégek (a borkombinát és a pincegazdaság) jól működtek, mindvégig felkészült szakemberek vezették, a borvidék termékeit a kor politikai elvárásai szerinti alacsonyabb minőségben, de mégis gazdaságosan, stabil piacokon értékesítették. A borkombinát saját termelési rendszerébe több ezer (!) termelőt integrált. Szerződést kötött velük, és a termékeket – szőlőt, mustot vagy bort – az akkori

³ A háború előtt a hegyaljai borkereskedelemben meghatározó szerepe volt a zsidó tulajdonú felvásárló pincészeteknek, a borok exportját is nagy részben irányították.

idők árviszonyai szerint jó áron vette át és fizette ki. A magántermelők részére is kedvező feltételekkel szolgáltatta a gépi munkákat és a növényvédelmet, vagyis lényegében az egész borvidék bortermelését szervezte. A borkombinát évente 22–27 millió palack bort állított elő és értékesített. A szőlőkben nem volt termés-korlátozás, sőt, mindennel ösztönözték a magasabb termésátlagot. Az aszúszemeknél is a mennyiség növelésére törekedtek. De fontos kiemelni, hogy az aszúszemek egyedi, kézi szedésének és az aszúszemek erjedő borban történő áztatásának hagyománya a szocialista tömegtermelés időszakában is mindvégig megmaradt.

A nem prémium minőségre törekvő tömegtermelés miatt sokszor már az aszúszemek is viszonylag alacsony beltartalmi értékkel bírtak, a könnyebb feldolgozás érdekében a szemből először – gumihengerek között összenyomva – aszútésztát készítettek, amit viszonylag alacsony minőségű alapborban áztattak, majd kipréseltek. Az aszú érlelésére nem volt jogszabályi előírás, de a hagyományok szerint többnyire idős hordókban, hosszan és oxidatív módon történt. Az alkohol-vesztésért borpárlattal vagy tiszta szesszel pótolták, tehát ezek általában avinált⁴ aszúk voltak. A palackozáskor használt melegsteril⁵ eljárásban többnyire a cukor karamellizálása is elindult, és ez a karamelles íz beépült az aszú aromatikájába. Sőt, az aszú ízeit sokszor karamellel „gazdagították”.

A tokaji aszú palackozása a XX. században terjedt el. Az 1950-es évektől jelentkezett rá jelentősebb igény, amikor a KGST-piacra⁶ bevezették a szabványosított, tipizált tokaji aszú borokat. A tokaji borok fele-kétharmada szovjet piacra került. Az NDK-s és a lengyel vásárlók körében különösen népszerű volt a 3, 4, 5 puttonyosnak nevezett tokaji aszú. Az évtizedekig gyártott úgynevezett „KGST-aszúk” egészen más ízvilágot képviseltek, bár borkedvelők egész generációja nőtt fel ezeken az ízeken, és hitte azt, hogy ilyen a tokaji aszú.

A Tokaji borvidék szőlőültetvényeinek birtokszerkezete 1990-ben

Szektor	Tulajdonviszony szerint		Művelés szerint	
	Összes	Termő	Összes	Termő
Mg. tsz. közös	860	658	191	128
Szakszöv. közös	603	281	150	64
Mg. tsz.-tagság	1030	954	1699	1484
Szakszöv.-tagság	1334	1098	1787	1315
Egyéni	862	834	862	834
Borkombinát	1246	1134	230	213
Bork. bérl., ill. szakcsop.	–	–	1016	921
Hungarovin	52	52	52	52
Összesen:	5987	5011	5987	5011

Tulajdonforma	Tulajdonviszony szerint		Művelés szerint	
	ha	Arány, %	ha	Arány, %
Szöv. és állami tul.	2761	46	623	10
Személyi tulajdon	3226	54	5364	90
Összesen:	5987	100	5987	100

Forrás: Tokaji Bor. Időszakos szőlészeti és borászati szaklap

4 Avinálás: a bor feljavítása tiszta etilalkohollal (élelmiszer minőségű szesz) vagy magas alkoholfokú borpárlattal.

5 A melegsteril palackozási eljárásban a bor palackba töltése előtt egy kémleletes pasztörizálásban biztosítják a mikrobiológiai tisztaságot. Ugyan a bor átlagosan csak 55–60 °C-ra melegszik, de a hőcserélő falánál magasabb a hőmérséklet, és ez a borban már ízváltozást okoz.

6 KGST: Kölcsönös Gazdasági Segítség Tanácsa, vagyis az úgynevezett szovjet blokk országainak gazdasági együttműködési rendszere. Alapítva 1949-ben, megszűnt 1991-ben.

A szocializmus éveiben készült tokaji aszúk a kereskedelmi választékból. A palackokon kötelezően ott volt a címeres nyakszalag, ami jelezte, hogy a bor átesett egy szakértői bírálaton is

Az 1989-es politikai rendszerváltáskor a tokaji aszúk oxidatívák, enyhén karamelles ízűek, magas alkoholtartalmúak, botritiszes jellegűek, de mindenekelőtt édesek voltak. Hangsúlyozni kell, hogy ezek az úgynevezett szocialista aszúk is nagyon különlegesek és finomak voltak, megfeleltek a kor ízlésének. Az ízeiket azonban nem feltétlenül a természetes folyamatok, hanem inkább az engedélyezett hozzáadott anyagok és eljárások biztosították. A tokaji aszút innét kellett ismét felépíteni, vagyis újra fogalmazni a következő években. Az 1990-es rendszerváltás előtti aszú a mai ízlés szerinti hibái ellenére – sokak elmondása szerint –, a hetvenes–nyolcvanas években Hegyalján a szőlőtermesztésből, az akkori hazai viszonyokhoz képest, jól meg lehetett élni⁷. Ez a stabil rendszer omlott össze



A borvidék átlagos felvásárlási árai és a gázolaj árának összehasonlítása 1982–2025 között. Az adatokból látszik, hogy a borterelés jövedelmezősége folyamatosan romlott.

Év	Szőlő ára Ft/kg	Gázolaj ára Ft/l	Mennyi gázolajat lehetett venni egy kg szőlő árából?	Hány kg szőlőt kellett eladni egy liter gázolajért?
1980	7,83	6	1,3	0,76
1985	13,35			
1990	13,80	26	0,53	1,88
1995	28,40	89	0,32	3,12
2000	58,50	228	0,256	3,90
2005	47,30	300	0,157	6,36
2010	73,00	373	0,195	5,12
2015	98,00	348	0,281	3,55
2020	86,00	379	0,227	4,40
2023	134,00	545–700	0,245–0,191	4,08–5,23
2024		545–713		
2025	145,00	596	0,243	4,11

⁷ A szőlő felvásárlási árak változásai: 1992-ben átlagosan 2,5 liter gázolajat lehetett 1 kilogramm szőlő eladási árából vásárolni, 2010-en már két kiló szőlőt kellett ehhez eladni, 2024-ben már 3,5 kilogramm szőlő árából jött ki egy liter gázolaj ára!

A forradalmi aszú

A '90-es években tévériport készült Hegyalján az 1956-os hegyaljai forradalmi eseményekről. A riporter egy helyi borászt faggatott.

– Meséljen arról, hogy maguk borászok miként élték meg a dicső forradalmi eseményeket, amikor az egész ország lázban égett és egy új világot akart megteremteni. Mi történt itt Tokajban 1956 október végén, milyen események voltak, mit csináltak?

– Hát... szüreteltünk – hangzott a szűkszavú válasz.

Hegyalján akkoriban még valóban október végén kezdődött a szüret, 1956-ban éppen október 22-én. Kiemelkedő aszúévjárat volt, nagyon sok kiváló minőségű aszúszemet szüreteltek, és abból valóban az évszázad egyik legjobb évjárat aszúi készültek.

A forradalom után a politikai vezetés azonban az '56-os évszámot még aszú palackokon sem akarta hirdetni, ezért számottevő mennyiséget raktároztak el az úgynevezett export pincében. Az 1990-es rendszerváltás után aztán előkerült és a nagy aszú kóstolókon gyakran a befejező tételként mutatták be az 1956-os évjáratú 6 puttonyos aszút. Sokan megismerték, és ma is emlékeznek rá. Az évjárat ugyan avinált volt, mélybarnás színe ellenére megtartotta eredeti ízeinek jó részét, amelyek kiegészültek az érett aszú jellegzetes csokoládés, aszalt gyümölcsös, fűgés mély aromáival. A '90-es években valóban nagy élményt jelentett egy aszúsor végén ezt megismerni.



Az évszázad aszúja, az 1972-es 6 puttonyos aszú

1972-ben nagyon jó aszús évjárat volt Tokajban, az időjárás kegyeiből sok aszúszem keletkezett, és a minőség is rendkívül jól alakult. A borkombinát alig győzte feldolgozni a nagy mennyiségű kiváló aszú boglyót. Az elkészült aszúk is kiemelkedő minőségűek voltak, sok nemzetközi borversenyen szép eredményeket értek el ezzel az évjáratral. 1972-t elnevezték az évszázad évjáratának. A számos nemzetközi siker közül is kiemelkednek a következők:

- 1995: **Bordeaux-i Borvilágkiállítás – Nagy Aranyérem** – itt kapta a bor az egyik legmagasabb rangú elismerést, amit fehérbornak adnak;
- 1996: **Világ legjobb bora** cím, az USA-ban egy neves nemzetközi rendezvényen adományozták;
- 1994: **Poznan nagydíj** – a bor nemzetközi karrierjének egyik korai, fontos állomása.

Az évszázad aszújának tartott, az 1972-es évjáratból egy ötputtonyos. A bort a Grand Tokaj palackozta, de a bort még a jogelődje készítette.

a rendszerváltással, amikor a Szovjetunióban a gorbacsov-i peresztrojka szellemében hirtelen beszüntették a tokaji borok vásárlását is. Ezt a kieső stabil piacot azóta sem sikerült új kapcsolatokkal helyettesíteni, a hatalmas minőségi javulás ellenére az aszú értékesítése egyre nagyobb nehézségekkel küzd.

A modern aszú

A privatizáció

A gazdasági átrendeződés, ami a szocialista tervgazdálkodás megszűnését és a rendszerváltást követte, Tokaj-Hegyalját is alapjaiban érintette. A borkombinát addig biztosnak hitt exportpiaca rövid idő alatt gyakorlatilag összeomlott. Míg 1984-ben 105 ezer hektoliter bort szállítottak a Szovjetunióba – ez a teljes export 83 százalékát jelentette –, Lengyelországba pedig további 6100 hektoliter került, rövid időn belül ezek az értékesítési csatornák megszűntek. A változás gyorsaságát jól érzékelteti, hogy az 1991. évi rubel elszámolású értékesítés az 1989-es szint alig két százalékára esett vissza! A politikai fordulat és a gazdasági kényszerhelyzet szükségszerűen vezetett a borkombinát privatizációjához.

Elkezdődött a borkombinát részletekben történő privatizációja. 1991-ben próbaként kiírták az első privatizációs pályázatot, a meghirdetett csomagban volt a Kincsem-kastély (romos állapotban), a tolcsvai Rákóczi-kastély nagy pincével és borkészlettel, a tolcsvai feldolgozóüzem, a sárospataki Rákóczi pince egy része, valamint jelentős szőlőterület és a budapesti Andrásy úton az Opera mellett lévő Tokaji Borozó, mindez 40 millió forintos minimális vételáron. A vételi pályázat beadási határideje egyik héten kedd 12 óra volt. Az egyetlen pályázó három magyar magánszemély volt, akik a keddi napra eső határidőt nem vették túl komolyan, és csütörtökön akarták beadni a vételi ajánlatot, így lecsúsztak az üzletről. Soha többet ilyen csomag nem került kiírásra.

A privatizációs szervezet kezdetben elsősorban külföldi befektetőket keresett. A meghirdetett egységek iránt számottevő nemzetközi érdeklődés mutatkozott, komoly ajánlat azonban viszonylag kevés érkezett. Az első, külföldi tőke bevonásával létrejövő új pincészet a mádi Royal Tokaji volt, amelynek tulajdonosi szerkezetében a külföldi befektetők mellett helyi szőlő- és bortermelők is szerepet kaptak. A vállalkozás megszervezésében meghatározó szerepet játszottak a korszak kiemelkedő tokaji borászai, köztük id. Szepsy István és a francia gyökerekkel rendelkező Samuel Tinon⁸.

⁸ Samuel Tinon fiatal francia borászként érkezett Tokajba, és úgy megszerette a vidéket, hogy Olaszliszván telepedett le, ahol saját pincészetet épített fel, és azóta is értékes szereplője a borvidéknek.

Az állami privatizáció során a Tokaj-hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát több történeti birtokegységét leválasztották, és külön értékesítették. 1991 és 1993 között sorra jöttek létre a borvidék újjászületésében meghatározó szerepet játszó, külföldi tőkével működő nagybirtokok. Tokajban 1991-ben a Tokaj Hétszőlő Rt. a francia Grands Millésimes de France befektetésével kezdte meg működését, 1992-ben az AXA Millésimes megszerezte a Disznókő birtokot, a francia GAN biztosítótársaság pedig a sárospataki Megyert. Ugyanebben az évben a Jean-Louis Laborde vezette, tizenkét francia befektetőt tömörítő CFGVT tulajdonába került a Pajzos birtok. Tolcsván 1993-ban az Álvarez család, a spanyol Vega Sicilia tulajdonosi köre hozta létre a Tokaj-Oremust. A privatizációs hullámban a Dereszla is francia kézbe, a CANA mezőgazdasági szövetkezeti csoporthoz került. A külföldi és hazatérő magántőke megjelenése a következő években folytatódott: a Degenfeld család 1994-ben alapozta meg új tokaji birtokát, Anthony Hwang pedig 1997-ben indította el a Királyudvar újjászületését. Ezek a vállalkozások jelentős történeti pincevagyonhoz és szőlőterületekhez, illetve azok használati jogához jutottak, majd számottevő tőkét fordítottak az ültetvények, a pincészetek és a borászati technológia megújítására.

Ez a lehetőség azonban nem maradt hosszú távon nyitva. Az 1994. évi földtörvény ugyanis megszüntette annak lehetőségét, hogy termőföldet társas vállalkozások vásároljanak meg, ettől kezdve kizárólag magyar állampolgárságú magánszemély tulajdonába kerülhetett. Ezzel lényegében meg is torpant a külföldi tőke további beáramlása Tokaj-Hegyaljára, hiszen saját ültetvények nélkül prémium kategóriás borászatot csak korlátozottan lehet működtetni. Az első privatizációs hullám eredményeként a borvidék termőterületének mintegy nyolc százaléka került külföldi érdekeltségű társaságok kezébe.

A privatizáció második szakaszában már csak magyar tulajdonú új birtokok alakultak. A sok nehézség árán, de idővel megerősödött pincészetek kezdettől bekapcsolódtak az aszúkészítés megújításába. Ebbe a körbe tartozik többek között a Béres, a Holdvölgy, a Madwine, a Patricius, a Dobogó, a Füleky, a Pannon, a Demetervin, a Barta, a Pannon Tokaj, a Tokajicum és a Zsirai birtok. Velük párhuzamosan számos helyi borász is megerősítette saját családi gazdaságát, új területeket vásárolt, és fokozatosan korszerű, önálló pincebirtokot épített ki. E folyamat meghatározó szereplői között említhető Szepsy István, Áts Károly, Szilágyi László, Demeter Zoltán, Hudácskó Katalin, Babits László, Orosz Gábor, Majoros László, Berecz Stephanie, Bodó Judit, Bárdos Sarolta és Simkó Sándor (*a felsorolás nem teljes*).

A privatizáció tehát nem pusztán tulajdonosváltást jelentett, hanem szerkezeti és szemléleti fordulatot is. A nagy állami borkombinát világát fokozatosan sokszereplős, birtokközpontú rendszer váltotta fel, amelyben eltérő méretű, háttérű, de egyaránt minőségre törekvő pincészetek jelentek meg. Ezzel született meg annak a modern tokaji borvilágnak az alapja, amelyben az aszú újrafogalmazása már nem egyetlen központi szereplő feladata, hanem több, egymással szakmai párbeszédben lévő birtok közös teljesítménye lett.



Modern aszú érlelőpincében az érlelés teletöltött és jól lezárt új vagy fiatal hordókban történik. A gondosan karbantartott pince higiénikus környezetet biztosít. Az Oremus birtok érlelőpincéje. (fotó Dékány Tibor)

Az aszúkészítés megváltozása

Az új, külföldi tulajdonú pincészetek megjelenésével Tokaj-Hegyalján nemcsak tulajdonosi, hanem szakmai fordulat is bekövetkezett. Ezek a birtokok többnyire rangos európai egyetemeken végzett, fiatal borászokat küldtek a hegyaljai pincéikbe. A frissen érkező, jórészt francia szakemberek komoly elméleti tudással és korszerű borászati szemlélettel rendelkeztek, ugyanakkor hamar szembesültek azzal, hogy a tokaji aszú készítése nem egyetlen, világosan rögzített technológia szerint történik. Amikor a tapasztaltabb helyi borászokat arról kérdezték, hogyan kell aszút készíteni, ahány embert megkérdeztek, szinte annyiféle választ kaptak. Természetesen a Tokaj Kereskedőházban volt aszútechnológia, de ez sem volt egységes, és a korábbi évtizedekben többször változott is. A hatályos bortörvény szerint az aszúszemeket téstaszzerűvé feldolgozva lehet erjedő mustban vagy újbortban vagy óborban megáz-

tatni. Ugyanakkor a hagyományokban szerepelt olyan lehetőség is, hogy az aszúszemeket csak kíméletesen roppantják meg, vagy egészben teszik bele az áztató alapborba. Vagyis az aszúszemek feltárá-
nak és feldolgozásának többféle (elvileg kilenc lehetőség volt), egymás mellett élő módja létezett, anél-
kül, hogy ezek különbségeit valaha is módszeresen vizsgálták, kutatták vagy pontosan dokumentálták
volna. Az áztatás és az érlelés ideje sem volt borászatiilag tisztázva. Ha hosszú ideig érlelték, akkor
a hordó dongáin át elpárolgó alkohol⁹ jelentős alkoholtartalom-csökkenést okozott. Ilyenkor joggal
merült fel a kérdés, hogy a palackokon feltüntetett 13–15,5 térfogatszázalékos alkoholtartalom vajon
hogyan állhatott elő. A borpárlattal vagy finomszesszel történő alkoholfok-emelés törvényileg megen-
gedett volt, bár minisztériumi engedély kellett hozzá. A szakmán belül tudtak róla, a nyilvánosság felé
azonban ezt diszkrétebben kezelték.

Az új pincészetekben komoly szakmai munka indult annak érdekében, hogy kialakítsák a saját,
tudatosan felépített aszúkészítési gyakorlatukat. Az első, igazán átgondolt, kísérleti jellegű modern
aszúkészítési munkák a Royal Tokajinál és a Disznókő Szőlőbirtokon indultak meg az 1992-es és
1993-as szüret idején. Itt már nem egyszerűen a hagyomány ismétléséről volt szó, hanem arról, hogy
a tokaji aszú miként készíthető el úgy, hogy közben természetesebb, pontosabban irányított, tisztább
és érzékszervileg meggyőzőbb bor szülessen.

Az első természetes aszú

A Royal Tokaji Rt. 1989-ben alakult Mádon. A sikeres vállal-
kozást id. Szepsy István szakmai vezetésével 62 helyi termelő
– 50 százalékos tulajdoni hányaddal – és több külföldi befek-
tető hozta létre. A külföldi alapítók között volt Hugh Johnson
angol borszakíró, a *The World Atlas of Wine*, a *Wine Companion*
és a minden évben megjelenő *Pocket wine book* könyvek
szerzője. Borászati munkában és az aszúkísérletekben fon-
tos munkát végzett Samuel Tinon francia borász, aki 1991-től
csatlakozott az új pincészethez (azóta is a Tokaji borvidéken
él és saját pincészetét vezeti).

Szepsy és Tinon borászok az aszúkészítésben úttörő kí-
sérleteket végeztek az aszúszemek feltárása és áztatása te-
rén. Ők készítették el az első kiváló minőségű természetes
aszút, amely a gondosan művelt, kellő érettségben szüretelt
szőlőből, cukor, alkohol vagy karamell hozzáadása nélkül
készült. Ez az 5 puttonyos aszú – gyümölcsös karakterével –
új irányt jelölt ki az aszúkészítésben. (Samuel Tinon közlése
alapján)



Samuel Tinon (fotó Ripka Gergely)

9 A hordódongákon átszivárgó és elpárolgó alkohol évenként átlagosan 0,4–0,8%.



Árvay János (fotó Dékány Tibor)

Az első átfogó kísérlet

Az újonnan alapított, tisztán külföldi tulajdonú pincészet, Mád és Mezőzombor határán, a Sárgaborház központtal a Disznókő Szőlőbirtok* volt. A borászati munkák vezetését Árvay Jánosra bízták, akinek már akkor is nagy tapasztalata és helyismerete volt, az előző években a Borkombinát I. számú mádi pincéjében volt vezető-helyettes. Az új cégnek még nem volt saját pincészete, egy időre a Disznókő dűlő alján lévő vasbeton terménytárolóban rendezték be a saját borászataikat. Itt folytak a hiteles aszúkészítési kísérletek, amelyeket Jean Michael Cazes (AXA Millesimes, igazgató), Daniel Llose (AXA Millesimes, borászati igazgató), Serge Sauvet (tanácsadó, Bordeaux-i Egyetem Borászati tanszék) és Arrangoits Dominique (borász gyakornok) terveztek és irányították, a borászati munkákat Árvay János végezte.

1992-ben indították az aszúkészítési kísérletet, elsőre csak ötliteres edényekben. A kilenc lehetséges feldolgozási módozatból hatot választottak ki, és összehasonlították az eredményeket. De 1992-ben nagyon esős volt az ősz, ezért az aszúszemek nem voltak igazán első osztályúak. A kísérleteket 1993-ban, a már kiváló aszús évben folytatták, esetenként nagyobb koracél tartályokban.

A kóstolási eredmények egyértelműen bizonyították, hogy az aszútésztává feldolgozott aszúszemekből túl sok polifenol tárodik fel, kissé fanyar ízt és mélyebb színt adva az aszúnak. A legjobb eredményt akkor a sértetlen aszúszemek erjedő mustban történt áztatása adta, ezek az aszúk frissek, halvány színűek maradtak, gyümölcsösek, ízgazdagok és elegánsak voltak. Később ez a technológia elterjedt a borvidéken, a legtöbb pincészet ezt választotta. Már a XIX. századi borászati leírások is kiemelték: az aszú készítésénél fontos, hogy az alapbor az áztatáskor erjedésben legyen, mert ekkor tárodnak fel nagyobb mennyiségben az igazán nemes ízek. Hangsúlyozni kell, hogy jelenleg is több nagynevű pincészetben csak mustban vagy évjárat azonos kész borból áztatják az aszúszemeket. Ezek a lényeges feldolgozási különbségek jelentősen befolyásolják a kész aszú karakterét.

A kísérletezési munkának kimagasló jelentősége volt a modern aszú fejlődésének folyamatában, hiszen először adódott lehetőség arra, hogy a kóstolásokon lehessen összehasonlítani az eltérő módon készített aszúkat. (Árvay János közlése alapján)

* A tulajdonos a francia AXA biztosítótársasághoz tartozó AXA Millésimes.

A Disznókő és a Royal Tokaji pincészetben folytatott unikális kísérletekre minden hegyaljai borász felfigyelt, rendszeresen összejöttek, kóstoltak és sokat tanultak egymástól. Ezt követően többen önálló kísérletekbe fogtak saját stílusuk kialakítása érdekében.

Jogszabályok változása a '90-es években

A modern aszú megszületéséhez a bor és az aszú készítésére vonatkozó jogszabályok megváltoztatására is szükség volt. Ez a '90-es években több lépésben meg is történt.

A jogszabályok nagyon szemérmesen, szinte félve foglalkoztak az aszút érintő fontos kérdésekkel. Mindenki tudta, hogy az avinálás gyakorlata nem tartható fenn, mert ellenkezik a természetes borokra vonatkozó nemzetközi előírásokkal. Betiltása viszont komoly gazdasági érdekeket érintett, hiszen az előző évtizedekben nagy mennyiségben eladott KGST-aszúk általában így készültek, és titkon még sokan bíztak a szovjet piaci lehetőségek visszatérésében. A 7/1990. FM rendelet a szeszfok emelését csak olyan borokban engedte meg, amelyek természetes alkoholtartalma 12 V/v százalék alatti. Az aszúról nem tett említést, talán abban bízva, hogy természetes alkoholtartalma magasabb, bár ez sosem volt így. Sőt, a modern aszúk már legtöbbször 10-11,5 V/v százalék körüli alkoholtartalommal rendelkeznek. Ennek ellenére sokak véleménye szerint ez jelenti a modern aszú megszületésének egyik jogszabályi hátterét. Pedig véglegesen csak a 23/1992. FM rendelet értelmezhető úgy, hogy tilos az aszú szeszfokának emelése¹⁰. Ugyan megint nagyon áttételesen, nehezen érthető módon van megfogalmazva, az aszút nem említve vették ki a borok szeszfokának emelését az engedélyezett borászati eljárások közül. A rendelet minden különleges minőségű borra vonatkoztatva előírja, hogy az csak természetes eredetű mustból készíthető, tehát az aszú szeszfokának emelése sem lehetséges. Borpárlat és finomszesz használatát csak a fűszerezett és a likőrborok készítéséhez engedélyezi.

Az 1997-ben megjelenő módosított bortörvény egységes szerkezetbe foglalta az aszúkészítés szabályait, egyértelműen betiltotta a szeszfok emelését, valamint új szabályként bevezette, hogy az alapbornak és az aszúszemeknek azonos évjáratból kell származniuk, a kötelező érlelés ideje pedig három év (ebből kettő hordóban).

1997. évi CXXI. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról

„Tokaji aszú: az a 3–6 puttonyos, a tokaj-hegyaljai borvidék zárt területén termett, a Botrytis cinerea hatására nemesen rothadt, tőkén aszúsodott, töppedt, szüretkor külön szedett szőlőbogyóknak és a feldolgozott anyagára öntött meghatározott termőhelyről származó musttal vagy azonos évjáratú borral áztatott szeszes erjedés útján nyert tokaji borkülönlegesség, mely a puttonyszámtól függően meghatározott mennyiségű cukormentes extraktot, valamint cukrot tartalmaz, és amelyet a forgalomba hozatal előtt legalább három évig, ebből legalább két évig fahordóban érlelnek.”

Így megszületett a természetes aszú készítésének jogszabályi feltétele, és egy nehéz, sok vitával kísért folyamatban kialakult a hozzáadott segédanyagok nélkül készített, kíméletesen feldolgozott, nem oxidatív érlelésű, gyümölcsös ízekben gazdag természetes modern tokaji aszú. A fejlődési folyamatnak minden hegyaljai borász részese volt, és az új szellemiség jegyében kialakította új, saját aszútechnológiáját.

¹⁰ A 23/199 M rendelet 10. (1) d. pontja: „Különleges minőségű bor : ...termőhelyre meghatározott szőlőfajta érett vagy tőkén túlérlett, esetleg töppedt vagy aszúsodott termésének legalább 19 tömegszázaléknyi természetes eredetű mustot (sic!) tartalmazó mustjából készült bor.”

Az aszú készítésére vonatkozó jogszabályok változásai (1896-tól 1997-ig), kiemelve a szeszfok emelésére és a cukor hozzáadására vonatkozó előírásokat

Jogszabály	Alkoholfok emelése aszúban	Cukorfok emelése aszúban	Érlelés
1893 XXIII. törvény-czikk: „A mesterséges borok készítésének és azok forgalomba hozatalának tilalmáról.” (Első bortörvény)	Engedi minden bor alkoholfokának emelését borpárlattal, vagy tiszta szesszel.		
1908. évi XLVII. törvény-czikk „A borhamisításnak és hamisított bor forgalomba hozatalának tilalmazásáról.”	Először szabályozza a tokaji borok készítését. Nem engedi az alkoholfok emelését.	Tiltja az aszú esetében a cukorfok emelését mustban és borban egyaránt.	
1924. évi IX. törvénycikk: „A bor előállításának, kezelésének és forgalmának szabályozásáról és a bor hamisítás tilalmazásáról.”	Alkoholfok emelése max 4%-kal, 18 V/v %-ig.		
1936. évi V. törvénycikk: „A bor előállításának, kezelésének és forgalmának szabályozásáról és a borhamisítás tilalmazásáról.”	Alkoholfok emelése max 4 %-kal, 18,5 V/v %-ig.		
25/1970 MÉM rendelet „a szőlő- és gyümölcstermesztésről, valamint a bor-gazdálkodásról szóló 1970. évi 36. számú törvényerejű rendelet végrehajtásáról.”	Alkoholfok emelése max. 3%-kal, 16,5 V/v %-ig minden borra alkalmazható.		
40/1977 MÉM rendelet „a szőlő- és gyümölcstermesztésről, valamint a bor-gazdálkodásról szóló 1970. évi 36. törvényerejű rendelet végrehajtásáról.”	Alkoholfok emelése max. 2 %-kal, 12,5 V/v %-ig. Előzetes engedély köteles.	Max. 3 magyar mustfokkal, cukorral és sűrített musttal.	
7/1990.(XII. 25) FM rendelet „a szőlő- és gyümölcstermesztésről, valamint a bor-gazdálkodásról szóló 1970. évi 36. törvényerejű rendelet végrehajtásáról rendelkező 40/1977. (XI. 29.) MÉM rendelet módosításáról.”	A alkoholfok emelése max 2 %-kal, 12,5 V/v %-ig minden 12 V/v% -nál alacsonyabb alkohol tartalmú borban.		
1991 EU társulási szerződés.	Az EU-ban a borok alkoholfokának emelése nem engedélyezett (de ez akkor Magyarországon még nem volt joghatályos).		
23/1992.(XII:17.) FM rendelet 13. §.	A borpárlat és az alkohol nem alkalmazható borkészítésnél. Vagyis az avinálás áttételes betiltása!.		
1997 évi CXXI. törvény „a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról.”	Tiltás megerősítése.	Emelhető minden mustban, de az alkoholfok max. 2%-kal emelkedhet, legfeljebb 12,5 V/v %-ig.	3 év, ebből 2 év fahordóban.

Viták a stílusról

A bortörvény előírta, hogy a tokaji aszút forgalomba hozni a szokásos és minden borra kötelező hatósági vizsgálaton túlmenően, csak az Országos Borszakértői Bizottság (OBB) engedélyével lehet¹¹. A neves borászokból és minisztériumi szakemberekből álló testület az analitikai vizsgálatok mellett érzékszervi bírálatot is végzett, ezek alapján minősítette a beküldött mintákat és vagy megadta a forgalomba-hozatali engedélyt, vagy nem. Az OBB által engedélyezett aszú a palack nyakán nemzeti színű szalagot viselhetett, közepén a magyar címerrel.

A kilencvenes évek közepén komoly szakmai viták bontakoztak ki, mert a bizottság több esetben nem adott forgalmazási engedélyt a mai értelemben vett modern, gyümölcsösebb karakterű aszúknak. A kifogás lényege az volt, hogy ezekből a borokból hiányoztak azok az oxidatív jegyek, amelyeket az előző évtizedek gyakorlata szinte magától értetődően az aszú stílusához kapcsolt. A viták valójában arról szóltak, hogy mi tekinthető hagyományos tokaji aszúnak. A modern szemléletet képviselő borászok álláspontja szerint az oxidatív, sokszor karamelles, diós, nehézkesebb ízvilág nem az aszú lényegéhez tartozik, hanem nagyrészt a hosszú oxidatív érlelés, az esetenkénti avinálás és a melegsteril palackozás következménye. Ezzel szemben ők arra törekedtek, hogy a bor minél többet megőrizzen a szőlőből és a botritiszes bogyókból származó aromákból, vagyis frissebb, gyümölcsösebb, tisztább és elegánsabb karaktert mutasson. A modern irányzatot képviselő borászok célja az volt, hogy minél több íz és zamat maradjon meg abból, amelyek a szőlőből és a botritiszes bogyókból származnak, ne legyenek oxidáltak, hanem az aszú őrizze meg frissességét, gyümölcsösségét és mindenekelőtt eleganciáját.

Egy tanulságos borverseny

Bécsben 1992. június 11–15. között zajlott a Vinova Weinmesse című, kétévenként megrendezett borkiállítás, amelyen a világ több száz borászata vett részt. Ebben az évben hirdették meg a Nemesédes Borok Világversenyét, amelyre 150 bort neveztek be, sok botritiszes édes bort is. Magyarországot az 1972-es 6 puttányos Tokaji aszú képviselte. A 30 tagú nemzetközi zsűriben részt vett Müller István*, a Tokaj-hegyaljai Borkombinát kereskedelmi igazgatója is. A végeredmény megrázó volt: az első helyeken az alig fél éve szüretelt rusti, moseli, rheingau-i Trockenbeerenauslese borok végeztek, majd egy-két Eiswein (jégbor) és Ausbruch következett. Egy kiváló évjáratú sauternes-i Chateau d'Yquem a 9. helyen végzett, az 1972-es nagy tokaji aszú pedig csak a 12. lett!

Nagy felismerés volt ez: a világ borízlése megváltozott! Az új technológiai és tudományos eredmények bekerültek a borászatok mindennapi gyakorlatába és a borízlés ezt az irányzatot vette át. Már a botritiszes édes borokban is az elegancia és az egyensúly mellett a frissesség, a gyümölcsösség a fontos, a fáradtnak mondott érlelési ízek elvesztették korábbi jelentőségüket.

* Müller István e könyv 14. fejezetének szerzője

11 Ez a rendszer azóta megváltozott, és ezt a jogosítványt átvette a Borvidéki Borvizsgáló Bizottság.



Palackba töltött aszú pihentetése és érlelése (fotó Ripka Gergely)

Az elhúzódó vita végül a modern irányzat elfogadásával végződött. Ebben nagy szerepe volt annak, hogy a modern aszúk egymás után kapták a nemzetközi elismeréseket, miközben a hagyományosan készített aszúk ilyen sikereket nem tudtak felmutatni. Ezen kívül a hagyományosnak mondott aszúk mellett semmilyen dokumentált tradíciót nem lehetett érvként felmutatni, hiszen a „hagyományosnak” nevezett stílus részben a szocialista tervgazdálkodás alatt alakult ki és erősödött meg.

Így a '90-es évek szakmai vitáinak eredményeként megszületett a modern tokaji aszú. Olykor helytelenül, reduktív aszúnak is nevezik, noha ez a megjelölés félrevezető, mert a modern aszú is kap kötelezően hordós érlelést, korábban két évet, ma tizennyolc hónapot, csak hogy az érlelés már nem a hagyományos, levegővel tartósan érintkező, oxidatív módon történik. A hordók teljesen fel vannak töltve, a bor felszíne nem érintkezik az érlelés idejében a levegővel, az érlelés célja nem az oxidatív jegyek kialakítása, hanem a bor egyensúlyának és rétegzettségének kifejlesztése.

Mindenképpen ki kell emelni az újonnan alakult külföldi és magyar tulajdonú nagy pincészeteknél dolgozó borászok maradandó szakmai munkáját és eredményeit: az Oremus pincészetnél Bacsó András, a Disznókő borászatnál Kovács Zoltán és Mészáros László, a Hétszőlőnél Kovács Tibor, Royal Tokajnál Ács Károly, a Királyudvarnál Szepsy István és Demeter Zoltán, a Patricius birtokon Molnár Péter, a Holdvölgyénél Gincsei Tamás, a Fülekinél Brezovcsik György, a Dobogó pincénél Domokos Attila, a Béres Szőlőbirtok, és a Degenfeld birtok borásza, a Sauska borászatban Rakaczki Gábor, a Három Grácia néven emlegetett hölgy borászok (Berecz Stefani, Bárdos Sarolta, Bott Judit), a Hangavári pincészetnél Hudácskó Katalin, a Tokajicumnál Butella László, a saját pincéjében Barta Károly, Orosz Gábor, Simkó Sándor, Lenkey Géza, Majoros László, akiknek a neve összeforrt a modern aszú stílusának kialakításával (*a felsorolás nem teljes*). A sorra alakult hazai tulajdonú kisebb gazdaságok is elindultak ezen az úton, az aszúk ezeknél a pincészeteknél is az új elvek szerint kezdtek készülni. Szepsy István nevét kell külön kiemelni, aki ugyan saját önálló gazdaságát csak 2000-ben alapította, de már ezt megelőzően is az otthoni kis pincéjében elkezdte a magas minőségű borok, kiváltképp aszú készítését. Emlékezetes volt 1996-os évjáratú Szepsy-aszú, amely jelentős nemzetközi sikereket is elért.

A modern aszú elismerését elsődlegesen azok a tokaji borászok harcolták ki, akik felismerték, hogy a kíméletes áztatás és a nem oxidatív érlelési eljárás, valamint a korszerű palackozás¹² olyan borstílust ered-

12 Hidegsteril palackozáskor a palackba töltés előtt a bor olyan finomságú (1,0 µm) steril szűrést kap, amely gyakorlatilag minden élesztősejtet eltávolít a borból. Az ettől finomabb (0,45 µm) szűrés már a baktériumokat sem engedi át.

ményez, amely jobban érvényesíti a szőlőből származó primer aromákat. Ezzel a tokaji aszú nem elszádkadt a hagyománytól, hanem új, tisztább és hitelesebb formában kapcsolódott vissza saját múltjához.

A modern aszú stílusa

.....

A hordós érlelés változása

A modern tokaji aszú stílusának kialakulásában meghatározó szerepe volt a hordóhasználat megváltozásának. Régebben az aszúk érlelése többnyire öreg 134 literes gönci típusú vagy 250 literes szerednyei hordókban történt, amelyeket több generáción át használtak a pincékben. Ezek a hordók csak szárított, de nem érlelt dongákból készültek, és belső felületük sem kapott jelentősebb hőkezelést. Az új hordók nyers, gyakran kellemetlen fa ízt adtak a bornak, ezért az új hordókat gyengébb borokkal bejáratták, a kiváló aszú csak ezután került bele. Mivel a hordó nagy értéknek számított, használatuk akár évtizedeken át tartott.

A pincék sokszor elég nedvesek voltak ahhoz, hogy a különféle gombák megtelepedjenek a pince falán és a hordókon is. Néhány gomba alakította ki a feketés színű selymes tapintású gombagyepet a pince falán és a hordókon, amit egyenesen kíváncsiak tartottak, mert különleges hangulatot adott a pincéknek. Nem volt kellemetlen szaga, nem ez a gomba okozta a borokban olykor megjelenő penészes ízeket, de a vele együtt élő számos penészgomba biztosan okozója lehetett azoknak, amelyek sokszor érezhetőek voltak az aszúban is. A kissé dohos, kissé kesernyés ízek nagyon rontották a bor összehatását. Különösen kellemetlen, erős dohos, gombás ízek jelentek meg a borokban az olyan pincékben, amelyek beáztak, helyenként folyt a víz a falakon, a relatív páratartalom akár 100 százalék volt, és megjelent a fehér-, illetve a szürke penész is. A gombák megtelepültek a falakon, az aljzaton, a hordókon is, rontották a pince levegőjét, a szabad borfelszínen és a hordó dongáin keresztül pedig lassan bekerültek az oxidatív érlelődő aszúba, és maradandó ízhibát okoztak.

A fordulat az 1990-es évek közepétől következett be, amikor Tokajban is megjelent az igényesebb, tudatosabb hordóhasználat. Számos pincészet áttért a 225 literes, illetve nagyobb, akár 300 vagy 500 literes korszerűbb hordótípusokra (*barrique* típusú hordók), amelyek gondosan érlelt dongákból készültek, és belső felületük szabályozott hőkezelést kapott. Ezek a hordók már nem nyers fás ízekkel, hanem finom, árnyalt fűszeres jegyekkel gazdagítják a bort. A modern aszúérlelő hordók többnyire a Tokaji-hegység erdeiből származó tölgyfából készülnek. Számos nemzetközi összehasonlító vizsgálat igazolta, hogy a tokaji tölgy az egyik legértékesebb hordóalapanyag. A hűvös klíma következtében a tölgyesek állománya magas arányban a *Quercus petraea* (kocsánytalan tölgy) fajtából áll, amely a hű-