

A tokaji történelmi borvidék



Mi tanúskodhatna jobban a közel ezeréves tokaji szőlő- és borkultúra világhíréről és rangjáról, mint az a tény, hogy sehol a világon nem képzelhető el egy magára valamit is adó borkereskedés kínálata néhány palack Tokaji nélkül. Magyarországon már gyermekként megtanulja az ember a Himnusz soraival: "Tokaj szőlővesszein nektárt csepegtetél...", valamint hallja a Napkirálynak, XIV. Lajosnak tulajdonított mondatot, miszerint a Tokaji "a királyok bora és a borok királya" ("Vinum regum - rex vinorum"). A Tokaji Aszú néven elterjedt borspecialitást az évszázadok során világszerte mindenütt megismerték.



Tokaj természetesen elsősorban névadója az e borvidéken iskolázott bornak, a szőlőtermelés nemcsak e város határának dűlőiben történik. Az 1997-es bortörvényben meghatározott Tokaj-Hegyaljai borvidék területe magába foglalja a legkiemelkedőbb termőhelyeket, melyek összesen kilenc település - Tokaj, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Mád, Mezőzombor, Rátka, Szegi, Tarcal, Tállya - közigazgatási területének részét képezik, továbbá ide tartozik Sátoraljaújhelyen az Ungvári Pince, Sárospatakon a Rákóczi Pince, Hercegkúton a Kőporosi és a Gomboshegyi Pincék, valamint Tolcsván az Oremus és a Tolcsva Bormúzeum Pincék. A borvidék 1561 óta dokumentált története bizonyítja, hogy a szőlőtermelés mindig a "három sátorhegy" (Tokaji-hegy, az abaújszántói Sátor-hegy és a sátoraljaújhelyi Sátor-hegy) által meghatározott háromszögön belül zajlott.

A Tokaji borvidék 1737 óta élvez védeltséget, amikor is egy királyi rendelet - a világon elsőként - zárt borvidékké nyilvánította. Ez azonban kötelezettségekkel is járt: a bortermelés ezen a vidéken közel 3 évszázada szigorúan szabályozott törvényi keretek között zajlik. A kultúrtáj híven mutatja be az ebben a régióban meghonosodott bortermelés, egy borspecialitás készítésének történelmi hagyományait - hiszen ezek a speciális igények formálták a pincék és pincészetek formai megjelenését, mely eltér Magyarország más tájaitól. A jellegzetes szőlőbirtokok, farmok, falvak és kisvárosok mélyen fekvő, ősi borpincéiben nyomon követhető a tokaji bor termelésének minden mozzanata. Az elmúlt ezer év alatt kialakult szőlőművelési hagyományok érintetlen, eredeti formában való továbbélése és a borvidék évezrede tartó egysége indokolta, hogy

az UNESCO Világörökség Bizottsága a Tokaji borvidéket 2002-ben mint kultúrtájat felvette a Világörökségi Listára. A világörökségi helyszín összesen 132,555 négyzetkilométernyi (13.245 ha) magterülete megegyezik a magyar bortörvényben meghatározott Tokaj-Hegyaljai borvidékkel, az ütközőzónába pedig 27 további település közigazgatási területe tartozik.

A szőlőművelés Tokajban ősidok óta van jelen, hiszen a leletek tanúsága szerint e tájon endemikus (őshonos) növényfajta: különös szerencse, hogy itt került elő a mai szőlőfajták közös őseinek tekinthető miocén kori ősszőlő (*Vitis tokaiensis*) levelének lenyomata. A *Vitis sylvestris* ősszőlő mind a mai napig vadon él Tokaj-Hegyalján.

A magyarság borkultúrája kettős eredetű: egyesíti a keleti, kaukázusi és a nyugati, római szőlőművelési hagyományokat. Ezek tükröződnek Tokaj-Hegyalja szőlőtermesztésében és pinceépítési szokásaiban. A szőlőművelés és borkészítés meglétét itt már a honfoglalás korában valószínűsítik, bár erre vonatkozó tárgyi bizonyítékok nincsenek. A XII. század második felétől, a vallon telepések megérkezésétől kezdve viszont már adatokkal bizonyítható a szőlőművelés elterjedése Hegyalján.



A terület mind földtörténetileg, mind földrajzilag egyedülálló adottságokkal rendelkezik. A mállékony, vulkanikus és posztvulkanikus tevékenységgel keletkezett kőzetek sokféle talajtípus kialakulását eredményezték - ez kihatással van a talaj termő erejére, ásványi anyag tartalmára, hőelnyelő, hőtároló és visszasugárzó képességére. A kedvező fekvésű lejtők, a nagy besugárzás, a Bodrog és a Tisza közelsége, valamint a hosszú ősz nagyon kedvező klimatikus viszonyokat eredményez: a Botrytis cinerea penészgomba itt nem szürkerothadást, hanem nemesrothadást, vagyis a szőlőszemek aszúsodását váltja ki. Az aszúsodással töményedett szőlőszemek mustja literenként akár 850 gramm cukrot is tartalmazhat, ezzel együtt magas savtartalom és aromaanyag is koncentrállódik benne. Az aszúszemek kiválogatása a fűrtből már az 1600-as évek elejére gyakorlattá vált Hegyalján. A sajátos mikroklímának köszönhetően a pincék falán különleges pincepenész, a Gladosporium cellare telepedik meg, mely a bor érési folyamatára van jótékony hatással.

További különleges értéket jelent, hogy a közeli hegyek magasabb övezeteiben megtelepült kocsánytalan tölgy a hordókészítés kiváló alapanyaga. A hordó fája

jelentősen befolyásolja a bor érési folyamatát (oxidatív érlelés) és kedvező hatással van aromájára és színére is. A "zempléni tölgy" régóta ismert a nemzetközi borvilágban, hiszen erdeinek fája közepesen kemény, kopásálló, és csersavtartama révén kimondottan tartós.

Tokaj-Hegyalja természetes fehér édesbora, az aszú kiemelkedő minősége a felsorolt kedvező tényezők - úgymint természeti adottságok, termesztett szőlőfajták és az emberi tényezők, azaz a borászati kultúra - egyedülálló és különösen szerencsés találkozásának köszönhető. A borvidék méltán érdemli meg, hogy világörökségként tartsák számon.