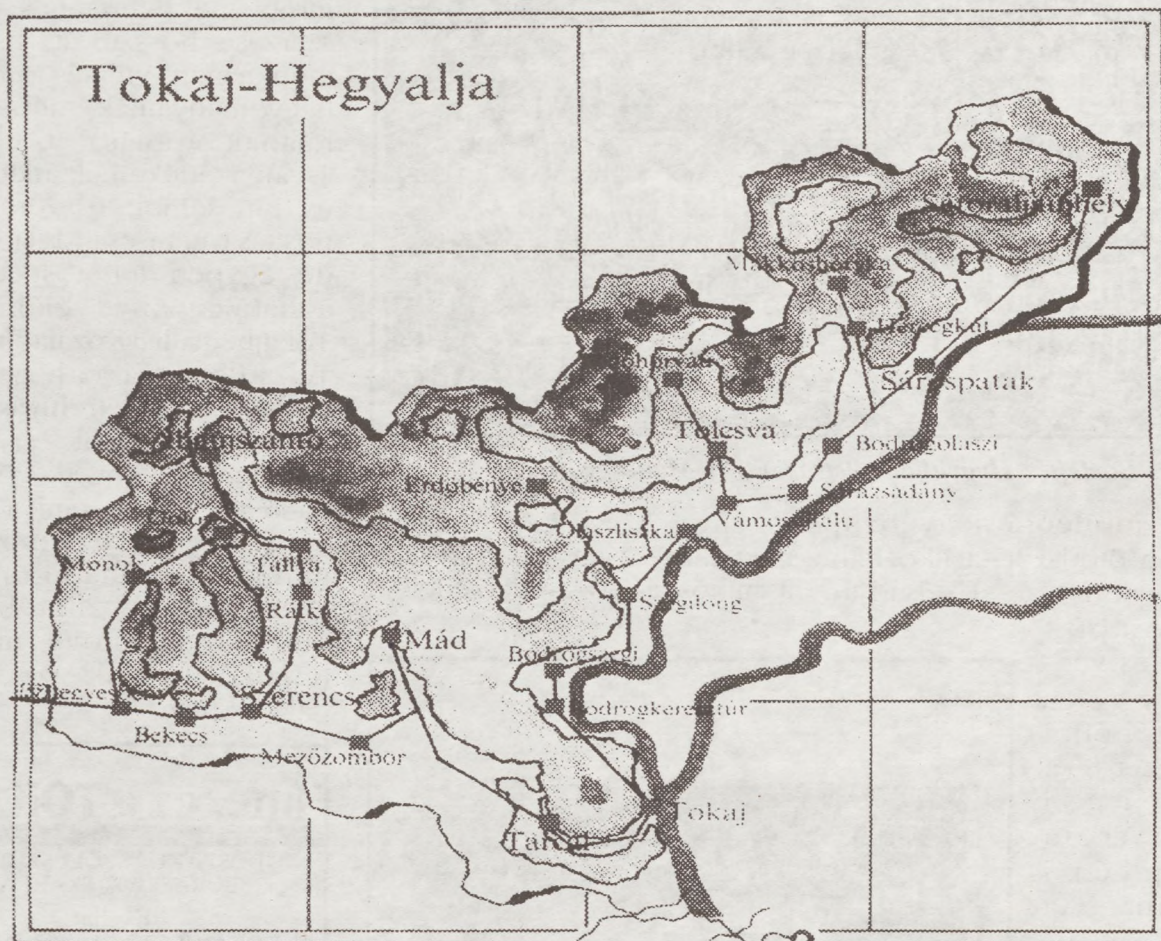




ECCE VINUM TOKAJINUM!



Íme, ez a TOKAJI!

IDŐSZAKOS SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI SZAKLAP

BEVEZETŐ GONDOLATOK

A képek Pap Miklós A Tokaji c. könyvéből származnak.



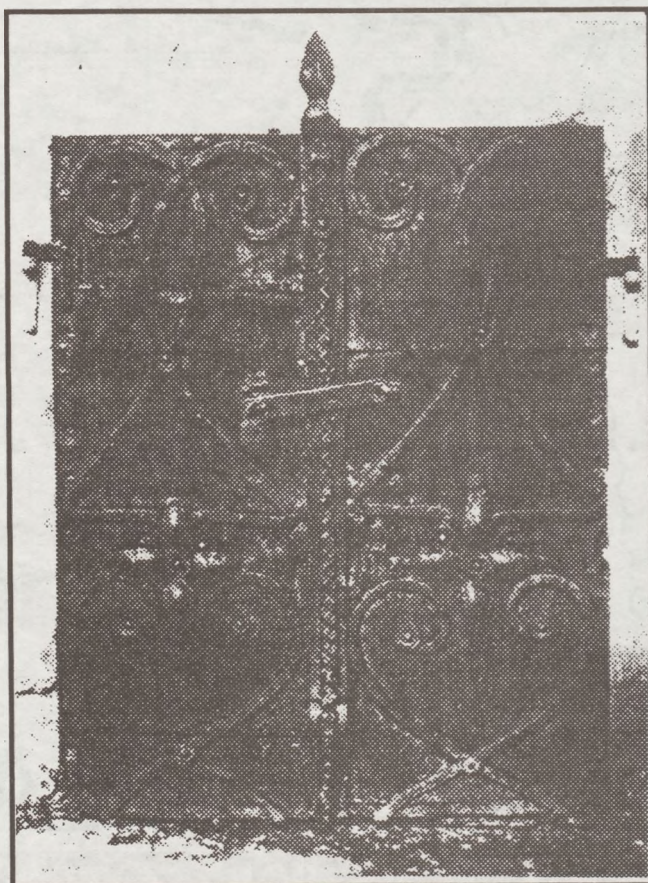
Borfejtés Hegyalján. Petrasovszky Manó grafikája

A jubileum jegyében, immáron ötödször találkozunk Szerencsen a Hegyaljai Gazdanapok kiállítói és vendégei.

A történelmi környezet - a Szerencsi Rákóczi Vár és a Zempléni Múzeum - a kerek évfordulónak tisztelegve az ünneplésre, a szórakozásra is alkalmas helyet nyújt az ideérkezőknek.

Újra eltelt egy esztendő. Ma már mutatkoznak a régió településein az infrastruktúra kiépítésének első kézzelfogható eredményei.

A hegyközségi törvény megszületésével megteremtődött a minőség- és eredetvédelem



Pinceajtó Bodrogkeresztúrbán

alapfeltétele. A csalódott, magukra maradt és közülük sokan kilátástalan helyzetbe került termelők számára ismét csak a közös összefogás és az egységes fellépés adhat reményt és indíthatja el az annyira áhított kilábalást.

A regionális érdek összeköt bennünket. A tokaji bor hírnevének, fényének visszaszerzése hosszú út, hatalmas munka még. A térség történelmi hagyományainak, népi kultúrájának ápolása, botanikai-ásványi értékeinek megőrzése és kincseinek ésszerű hasznosítása nem csak feladatokat, de egyben lehetőségeket is adhatnak az itt élőknek. A Tokajhegyaljai Közalapítvány, a Tokaji Borok Háza, a hegyközségi szervezetek életrehívása csak keretet biztosítanak.

Az utánunk következő generációért, gyermekeink jövőjéért kötelességünk e hosszú távú munkát felvállalni, majd a szervezeteket hatékonyan működtetni, hogy mielőbb felzárkózhassunk az előttünk haladókhöz.

Íme, ez a TOKAJI!

IDŐSZAKOS SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI SZAKLAP

Kiadja:

A TOKAJHEGYALJAI SZÖVETSÉG

Felelős kiadó:

LESKÓ ISTVÁN

A szerkesztőség és a kiadó címe:

3900 SZERENCS,

RAKÓCZI VÁR

Telefon: 47/362-290

Telefax: 47/362-121

Szerkesztés-tördelés:

GÉCZY ANDREA

Nyomdai előkészítés:

COM-Press Bt.

3980 SÁTORALJAUJHELY,

KOSSUTH TÉR 14.

TELEFON/FAX: 47/322-301

Nyomdai munkák:

ÉLES GYÖRGYNÉ

NYOMDAÜZEME

3980 SÁTORALJAUJHELY,

KAZINCZY U. 25.

Felelős vezető:

ÉLES GYÖRGYNÉ

MEGJELENT 5000 PÉLDÁNYBAN

Mádi Szolgáltató és Kereskedelmi Kft.

A Mádi Szolgáltató és Kereskedelmi Kft. 1990-ben alakult két régi jó barát összefogásával. Először szőlőt vásároltak, utána pincét, majd hordókat.

Az első pillanattól kezdve a régi hagyományos technológia, a hagyományos borízek megtartása volt a cél, de szigorúan biotermeléssel. Nem azért, mert ez a divat, hanem azért, mert ezzel is a jó minőségre törekednek. Csak természetes tápanyagot használnak, vegyszeres gyomirtás nincs csak kapálás, a permetezést

környezetbarát szerekkel - rézgalic, vasgalic, kén - végzik.

A szőlőterületek kiválasztásánál is már az volt a cél, hogy jó fekvésű,

illetve régi, elismert, jó termőhelyű dűlőkben

Egyenlőre száraz borokat (furmint, hárslevelű) termelnek, minimálisan három évig tölgyfahordókban érlelve.

Saját palackozó részlegükben töltött 1990-es évjáratú Furmint az O B I - t ó l (melynek össz. extratartalma: 31,8) az exportálási engedélyt megkapta, és több bemutatón is sikeresen szerepelt.

A véleményünk az, hogy nagyon sok és kitartó munka (na és pénz) szükséges a minőség folyamatos szinten tartásához, de szeretnének a tokaji bornak piacot és becsületet szerezni és azt folyamatosan fenntartani.

Szurovecz József
ügyvezető igazgató



gazdálkodjanak. A Szent-Tamás-, a Perce- és a Középhegyen lévő szőlők megfelelő metszési módszerrel már előre reményt adnak a jó minőségre.

piacot és becsületet szerezni és azt folyamatosan fenntartani.

A boroscimke a bor, a termelő, egy ország névjegye



Az 1700-as évek végén az üvegből készült borospalackok tömeges gyártásának megindulásának idején vált gyakorlattá, hogy a palackra "vinyettát" ragasszanak. A beszédes név, a bor és a címke nemzetközi (latin) nevének összevonásából származik és szükségességét az üvegpalack általános elterjedése tette szükségessé.

Míg korábban az üvegpalack ára vetekedett a beletöltött bor árával, a tömegtermelés révén egyre többen engedhették meg maguknak, hogy palackozott bort vásároljanak, és esetleg azt hosszabb ideig tárolhassák.

Míg korábban az egyedi gyártású palackokon a termelő jelképe a palack vállán egy címer formájában megjelent, addig a tömegessé váló gyártás során a különböző évjáratok, termelők megkülönböztetésére az olcsóbb papírból készült, eredetileg kézzel, tintával írott, majd később nyomdai úton előállított címke vált általánossá.

A múlt század közepére a megfelelő parafa dugó és a bor alapvető kezelési, eljárási gyakorlatának elterjedése ezt a tendenciát jelentősen felerősítette. Azóta is vita tárgya és törvény, szabvány által szabályozott az, mi kerüljön a címkére. A mai kor követelményei ezeket a lehe-

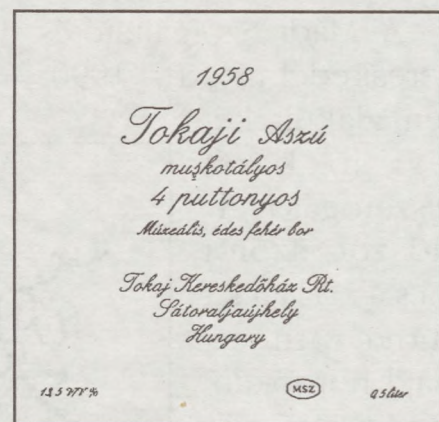
tőségeket egyrészt korlátozzák, hiszen a bortörvény, a szabvány, a hegyközségi törvény valamennyien befolyásolják a címke szövegét, ugyanakkor a kiegészítő (hátcímke) szövegében további borászati, gasztronómiai információk megadására teremtnek lehetőséget.

Manapság Tokaj-Hegyalján jelentős vita folyik arról, hogy a tokaji, mint alapvetően földrajzi eredetmegjelölésű bor hogyan jelenjen meg a címkén. Inkább a szeszesitalok forgalmazásában általános "brand name" márkanev felé mozduljon el a megjelenés, vagy törekedjünk minél inkább a termőhely pontos meghatározására, be- határolá- ra.



A Tokaj Kereskedőház egyoldalról felismerte, hogy ebben alkalmazkodni kell a világtendenciahoz, mely az eredetmegjelölés pontosítása révén fokozza a termékbe, az előállító borász szakemberbe vetett hitét a vásárlónak, mely árnövekedésben realizálható. Ugyanakkor az előző évjáratokból jelentős átmenő készletekkel rendelkezik, melyek az egész tokajhegyaljai borvidékre kiterjedő felvásárlási tevékenységének eredményét képezik.

Ezért címkehasználatunkban egyaránt megjelenik a "márkanevre" utaló arculat, a dűlőszelekció és a speciális muzeális borok forgalmazásában a letisztult



tényekre törekvő kalligrafikus megjelenítés.

Fontos kérdés az is, hogy szükséges-e a tokajhegyaljai borvidék termelőinek, valamely egységes, az egész borvidékre jellemző arculattal jelentkezni a belföldi és külföldi piacokon. Kétségtelen, hogy számukra előnyös a 0,5 literes klasszikus tokaji palackforma, mely a borvidék egészének legszebb hagyományait marketing előnyökké tudja változtatni.

A további arculatbeli elemek közös bormarketinget segítő megjelenítés továbbra is vita tárgya. Ezen kérdések megoldására megítélésünk szerint kedvező fórum lehet a Nagy Tokaji Borok Társasága. Amikor a tokaji bor címkéjéről egy borász-kereskedő dönt, mindig arra is kell gondolnia,

hogy a tokaji a világon a legismertebb magyar szó, a tokaji bor, a Rákócziak kora óta diplomáciai nagykövete volt mindig is Magyarországnak. Ezért különleges felelősség a tokaji palack öltöztetése, hiszen Magyarországnak ezen hírnöke jut el a világ legtöbb országába.

Müller István
kereskedelmi igazgató

Tokaj Kereskedőház Rt
3980 Satoraljaiújhegy,
Mártírok u. 17.

MÁTYÁS KIRÁLY BORA

CORVINUM-GASZTROVIN KFT.

Szinte Tokajváros központjában, az Aranyosdűlőn találtunk rá az ország egyik legrégebb, századokkal ezelőtti időket idéző szőlőskertjére.

A meredek lejtőn elhelyezkedő, soratlan - vetett - szőlőültetvény összetétele napjainkban már rendkívüli, hiszen a Furmint változatain és a Hárslevelűn kívül ősi magyar fajtákat is szép számmal tartalmaz, mint a Fehér gohér, Balafánt, Mustos fehér, Kübeli. Az ültetvény átlagéletkora 60-80 év, de vannak benne 100 éves tőkék is. A szőlősgazda által megtartott hagyományos művelési mód kisebb mennyiséget, de igen magas minőséget eredményez, így az október 12-én szüretelt szőlő 23-24 mustfokot mutatott, méltó alapanyagot jelentve Mátyás Király Borához.

A szőlő feldolgozását a középkorhoz leginkább közelítő kíméletes - 50 %-os lékinyerést eredményező - technikával végeztük, kézi úton, a régi borok ma már nem használható rekvizitumai között.

A mustot egy hagyományos tokaji borpincében hordókban helyeztük el, ahol a természetének engedelmeskedve nemes borrá erjedt ki. Az egyetlen, a mai kornak tett engedményt a meghatározott alkalomra szőlő bemutatás érdekében a bor mechanikus leszűrése jelentette. A bor frissessége azonban éppen a korhűséget

fokozza: a XV. században az urak itták az új bort, a szolgák a régit, hiszen a kezdetleges technológia miatt a borok nem voltak jól eltarthatók.

A bor ízlelése mindig utazás időben és térben, így ezúttal a Tisztelt Látogató e friss, tartalmas, magas alkoholfokú, a visszamaradt cukortól édeskés bort kóstolva biztosan Mátyás Király udvarába képzelheti magát.



A Corvinum-Gasztrovin Kft. az ország legtöbb borvidékének, főként magántermelők és kis pincészetek kiváló minőségű borainak felkutatásával és azok értékesítésével foglalkozik

Vevőinek többsége a hazai szálloda és vendéglátóiparból kerül ki.

Kiemelt feladatként kezeli és ápolja a tokaji hagyományokat. Kizárólagos forgalmazója a 0,1 l-es tokaji boroknak, melyek az "Egy csepp Magyarország" jelmonddal váltak ismertté és keresetté. A forgalmazott prémium borok közül külön válogatással és "Magyarország Királyi Bora" márkajeggyel látja el azokat, amelyek az őshonos magyar fajtákból készültek.

Megalapítója a Magyar Szőlő- és Borkultúra Alapítvány.

Egyéb tevékenységei a szőlő-, borkultúrához kapcsolódó képzés, szaktanácsadás, kiállítás- és vásárszervezés, borturizmus.



B.-A.-Z. Megyei BORVERSENY ARANYÉRMES BORAI

1995. május 11.
TIBOLDDARÓC



Aranyérmes termelői borok (Tokajhegyalja)

1.	1994.	Furmint	Ráski László	Miskolc
2.	1994.	Furmint	Szabó Sándor	Szerencs
3.	1994.	Furmint	Trestyánszky István	Tálya
4.	1994.	Furmint	Hetzi János	Tálya
5.	1994.	Furmint	Hoffmann János	Herceggút
6.	1994.	Furmint	Szabó András	Tarcal
7.	1994.	Furmint	Petrovics István	Tálya
8.	1994.	Furmint	Slezsák László	Tálya
9.	1994.	Furmint	Petrovics Szaboles	Tálya
10.	1994.	Furmint	Kobza Imre	Abaújszántó
11.	1994.	Furmint	Vojtonovszki István	Tálya
12.	1993.	Furmint	Dálnoky Kováts Attila	Tokaj
13.	1993.	Furmint	Rózsa György	Tálya
14.	1993.	Furmint	Dudovics István	Tálya
15.	1993.	Furmint	Szabó Gyula	Szerencs
16.	1992.	Furmint	Orosz István	Tarcal
17.	1992.	Furmint	Ráski László	Miskolc
18.	1992.	Furmint	Kiss György	Tálya
19.	1991.	Furmint	Besenyődi János	Herceggút
20.	1991.	Furmint	Kiss György	Herceggút
21.	1994.	Hárslevelű	Hollmann János	Herceggút
22.	1994.	Hárslevelű	Dr. Visóczy Lajos	Mád
23.	1988.	Sz. Szamorodni	BÉKE Pincészövetkezet	Bodrogkeresztúr
24.	1983.	Sz. Szamorodni	MG-i Szövetkezet	Herceggút
25.	1990.	É. Szamorodni	Dudovics Attila	Tálya
26.	1993.	Muskotály	Trestyánszky István	Tálya
27.	1993.	Muskotály	Dálnoky Kováts Attila	Tokaj
28.	1988.	3 p. Aszú	Németh József	Tálya
29.	1990.	4 p. Aszú	Dudovics István	Tálya
30.	1988.	4 p. Aszú	Hollókői József	Tálya
31.	1990.	5 p. Aszú	Debreceni József	Tolcsva
32.	1989.	5 p. Aszú	Hollókői László	Tálya
33.	1988.	5 p. Aszú	új. Hollókői István	Tálya
34.	1988.	5 p. Aszú	MG-i Szövetkezet	Herceggút
35.	1988.	5 p. Aszú	BÉKE Pincészövetkezet	Bodrogkeresztúr
36.	1986.	5 p. Aszú	új. Hollókői István	Tálya
37.	1991.	Musk. Aszú	Sarkadi Antal	Sátoraljaiújhely
38.	1986.	6 p. Aszú	Sajgó András	Olaszliszka
39.	1985.	6 p. Aszú	Hollókői Zoltán	Tálya
40.	1983.	6 p. Aszú	Hollókői Mihály	Tálya
41.	1978.	6 p. Aszú	Kiss György	Tálya
42.	1993.	6 p. Musk. Aszú	Varkoly István	Szerencs
43.	1988.	5 p. Aszú	MEGYER Rt.	Sárosptak

Aranyérmes termelői borok (Bükkalja)

1.	1989.	Jégbor	Farkas Péter	Miskolc
2.	1994.	Semillon	Majnár Miklós	Kács
3.	1992.	Semillon	Majnár Miklós	Kács
4.	1994.	Semillon	Stampel József	Kács
5.	1994.	Ezerfürtű	Boldizsár Antal	Kisgyőr
6.	1994.	Cserszegi Fűszeres	Komár János	Miskolc
7.	1992.	Olaszrizling	Csészi Bertalan	Bükkaranyos
8.	1994.	Leányka	Fekete József	Kács
9.	1994.	Olaszrizling	Markó István	Tibolddaróc
10.	1994.	Semillon	Homonyik László	Tibolddaróc
11.	1994.	Chardonnay	Homonyik László	Tibolddaróc
12.	1994.	Leányka	Ketzer István	Kács
13.	1994.	Olaszrizling	Szepesi Gyula	Bükkábrány
14.	1994.	Furmint	Kaposvári Péter	Emőd
15.	1994.	Furmint-Hárslevelű	Gecső Gyula	Megyaszó
16.	1994.	Várhegyi fehér	Szerencsi Ottó	Bogács

Aranyérmes forgalmi borok (Tokajhegyalja)

1.	1994.	Hárslevelű	Monyók József	Mád
2.	1991.	Furmint	GUNDEL Rt.	Mád
3.	1988.	Sz. Szamorodni	Messzelátó. Bodrog-Várhegy Kft.	Bodrogkeresztúr
4.	1983.	Sz. Szamorodni	MWB Pince Kft.	Abaújszántó
5.	1989.	É. Szamorodni	Chateau Megyer Tokaji	Sárosptak
6.	1988.	4 p. Aszú	Oremus Kft.	Bodrogkeresztúr
7.	1988.	4 p. Aszú	Dr. Takács István	Szerencs
8.	1988.	5 p. Aszú	MWB Pince Kft.	Abaújszántó
9.	1988.	5 p. Aszú	Chateau Pajzos	Sárosptak
10.	1988.	5 p. Aszú	Tokaj Kereskedőház Rt.	Sátoraljaiújhely
11.	1989.	6 p. Aszú	MG. Szövetkezet	Herceggút
12.	1990.	Sz. Szamorodni	Hungarovin Rt.	Budapest
13.	1988.	3 p. Aszú	Hungarovin Rt.	Budapest
14.	1988.	3 p. Aszú	Monyók József	Mád
15.	1986.	4 p. Aszú	Hungarovin Rt.	Budapest
16.	1986.	5 p. Aszú	Hungarovin Rt.	Budapest
17.	1988.	5 p. Aszú	Monyók József	Mád
18.	1983.	5 p. Aszú	Monyók József	Mád
19.	1972.	6 p. Aszú	Monyók József	Mád

Aranyérmes forgalmi borok (Bükkalja)

1.	1992.	Olaszrizling	Egervin Rt.	Tibolddaróc
2.	1987.	Olaszrizling	Egervin Rt.	Tibolddaróc
3.	1993.	Leányka	Egervin Rt.	Mezőkövesd
4.	1992.	Leányka	Egervin Rt.	Mezőkövesd

Aranyérmes termelői vörösborok (Bükkalja)			
1.	1994.	Cabernet-Sauvignon	Siklósi János
2.	1994.	Zweigelt	Vályi Nagy Bertalan
3.	1994.	Medina	Gál István
4.	1994.	Zweigelt Rozé	Hajdu Ádám
5.	1994.	Zweigelt	Májner János

Aranyérmes forgalmi vörösborok (Bükkalja)			
1.	1993.	Kékfrankos	Egervin Rt.
2.	1991.	Oportó	Egervin Rt.
3.	1989.	Kékfrankos	Egervin Rt.
4.	1992.	Kékfrankos	Egervin Rt.

B.-A.-Z. Megyei Borverseny KÜLÖNDÍJAI

A fődíj felajánlója:

Tibolddaróc Polgármesteri Hivatal

Díjazott:

Homonyik László Tibolddaróc

Díjazottak	
1.	MÉSZ különdíja
2.	Agrár Kamara különdíja
3.	Tokajhegyaljai Szövetség különdíja
4.	Disznókő Rt. különdíja
5.	MAE különdíja
6.	Polgármesteri Hivatal Mezőkövesd különdíja
7.	FM. Hivatal különdíja
8.	Egervin Rt. különdíja
9.	Szőlő-Bor Szövetség különdíja
10.	B.-A.-Z. Megyei Közgyűlés különdíja
11.	Dr. Bártfai Gyula Szakszövetség különdíja
12.	Polgármesteri Hivatal Tibolddaróc különdíja
13.	Tokajhegyaljai Pincészövetség Tarcal különdíja
14.	Dél-Borsodi Vízmű Kft. különdíja
15.	Regionális Vállalkozásfejlesztési Alapítvány különdíja
16.	Polgármesteri Hivatal Tibolddaróc különdíja
17.	Mezőkeresztes és Vidéke Takarékszövetkezet különdíja
18.	Székudó Bt. különdíja
19.	Ruhaiari Szövetkezet Mezőkövesd különdíja
20.	Ruhaiari Szövetkezet Mezőkövesd különdíja
21.	Ruhaiari Szövetkezet Mezőkövesd különdíja
22.	Mezei Mihály vállalkozó különdíja
23.	Képviselőtestület Mezőkövesd különdíja
24.	Centrál Kft különdíja
25.	Matyó ÁFÉSZ Mezőkövesd különdíja
26.	Matyó ÁFÉSZ Mezőkövesd különdíja
27.	Tokajhegyaljai Szövetség különdíja
28.	Tokajhegyaljai Szövetség különdíja
29.	Tokajhegyaljai Szövetség különdíja



TOKAJ-HEGYALJAI BORVIDÉK

Magyarország észak-keleti részén húzódik 87 km hosszúságban, 3-4 km szélességben az arany-hegylánc: Tokaj-Hegyalja. Itt található egy kincs, a világhírű Tokaji Aszú, amely híressé tette e tájat.

Talaj:

Tokaj-Hegyalja a Bodrog és Hernád folyók közötti vulkánikus eredetű Zempléni-hegység déli, dél-keleti és dél-nyugati nyúlványain fekszik. A főként riolit, andezit és ezek tufáiból létrejött vulkáni takarón barna erdőtalajok alakultak ki. A borvidék talajának döntő része erősen kötött agyag, sok helyen köves, nehezen művelhető rétegekben nem száradnak ki, ezért a rajta lévő ültetvények az aszályt jól tűrik. Az ilyen talajon termett borok tüzesek, testesek, hosszú ideig jól tárolhatók fahordókban, majd hosszú ideig érlelhetők palackokban.

A borvidék kis részén a tokaji Kopasz-hegy nyúlványain lösztakaró található.

Ez könnyen felmelegedő, a nap melegét jól tároló, mészből gazdag, jól művelhető talajféleség. Az ilyen helyen termelt borok illatgazdagabbak, kevesebb savat tartalmaznak, előbb érnek.

Klíma:

A szőlőterületek égtáji fekvését illetően a legkiválóbbak a déli, dél-nyugati fekvésűek. Tokaj-Hegyalja makro- és mikroklímája az optimális fekvésben kedvező tenyészfeltételeket biztosít a szőlőnek. A különleges, mondhatni sajátos időjárás lehetővé teszi a jellegzetes aszúsodást. Az érési folyamat alatt beköszöntő csapadékos, illetve párásabb időt többnyire derűs, napfényes időszak váltja fel. Ez rendkívül kedvez a Botrytis fellépésével járó nemesrothadásnak, az aszúsodásnak.

A tokaj-hegyaljai pincék:

A borvidéken több évszázad termésének befogadásához elegendő, riolit tufába vájt, különösen kedvező klímájú pincerendszer található. Ennek jelzője a Cladosporium cellare nevű nemes pincepenész. A közel állandó hőmérsékletű, optimális páratartalmú pincékben bársonyos, vastag gomba szövetek borítja a falakat.

Szőlőfajták:

Tokaj-Hegyalján mondhatni három szőlőfajtát termesztnek: Furmintot, Hárslevelűt és a Muscat Lunel. E három fajta ma a következő területi arányt képviseli: Furmint 75 %, Hárslevelű 20 %, Muscat Lunel és egyéb (elsősorban kísérleti) fajták 5 %.

Bormárkák:

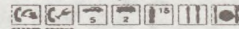
Tokaji Furmint, Tokaji Szamorodni, Tokaji Aszú.

Borpincék, Borházak Wine Cellars, Wine Houses

INVESTORG Kft pincézete
3881 Abonyjárándó, Béke u. 39.

☎: 06-60356-601

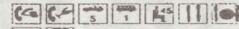
Kontakt: Inri Gyula



Hollókői Mihály pincézete

3907 Tállya, Csokonai tér 3.

☎: Tállya 160

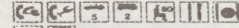


Dr. Takács István pincézete

T és T Kft.

3900 Szerencs, Arpdai köz 1-3.

☎: 06-47362-693

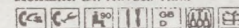


Tokaj Hétszöri Rt. - Rákóczi Pince

3910 Tokaj, Kossuth tér 15.

☎: 06-47352-009, 06-47352-141

Kontakt: Dr. Kawács Tibor

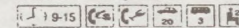


Hímesusdvar borpince és présház

3910 Tokaj, Bem J. u. 2.

☎: 06-47352-416

Kontakt: Várhelyi Péter

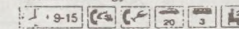


Disznókő Rt

3910 Tokaj, Pf. 10.

☎: 06-47361-371

Kontakt: Palágyi Krisztina



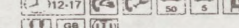
Megyer Rt

3930 Sárospatak, Szent Erzsébet u. 30.

☎: 06-47323-902

Kontakt: Tepliczky Gábor,

☎: 112-17

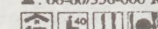


Szálláshelyek Accommodation

Tállya Borház panzió

3907 Tállya, Bocskai út

☎: 06-60356-600 Kontakt: Sági Zoltán



Zemplén Hotel

3980 Sátoraljaújhegy, Széchenyi u. 5-7.

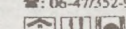
☎: 06-47322-522, 06-47322-255



Novák panzió

3910 Tokaj, Tarcali út 62.

☎: 06-47352-961



Állandó Permanent

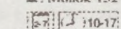
Kossuth Emélie Múzeum

Kossuth Memorial Museum

Kossuth Gedenkmuuseum

3905 Monok, Kossuth u. 10.

☎: Monok 152



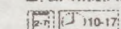
II. Rákóczi Ferenc Vármúzeum

Rákóczi Ferenc II. Castle Museum

Ferenc Rákóczi II.-Burgmuuseum

3950 Sárospatak, Kádár K. u. 21.

☎: 06-47323-4083



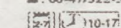
Kazinczy Ferenc Múzeum

Ferenc Kazinczy Museum

Ferenc Kazinczy Museum

3980 Sátoraljaújhegy, Dózsa Gy. u. 11.

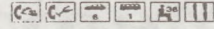
☎: 06-47322-351



Fuskás Jánosné Pincéje

3900 Szerencs, alsópincesor

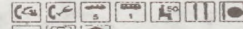
☎: 06-47362-573.



Pataky Borbálya pincéje

3915 Tarcalt, Szondi lakótelep 3/1

☎: Tarcalt 116

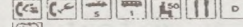


Barát Pince

3910 Tokaj, Dózsa Gy. u. 1.

☎: 06-47352-790

Kontakt: Porkoláb János

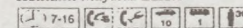


Tokaj Kereskedőház Rt pincéi

1. Tarcalt Kutató Intézet pincéje

3915 Tarcalt, Kinyves K. u. 54.

Kontakt: Mayoros László

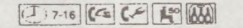


2. SZEGI Pincészet

3910 Tokaj, Petőfi S. u.

☎: 06-47361-852

Kontakt: Kubus László



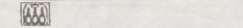
3. TOLCSVA 1.sz. Pincészet

3934 Tolcsva, Palackozóüzem

Petőfi u. 40.

☎: 06-47322-133, Tolcsva 258

Kontakt: Csibrik Lajos,

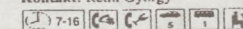


4. UNGVÁR Pince

3980 Sátoraljaújhegy, Hősök tere 3.

☎: 06-47321-160

Kontakt: Réthy György



The "golden range of hills", as Tokaj-Hegyalja is sometimes referred to, is an area of 87 kilometres by 3 kilometres in the north-eastern part of Hungary. This is the land of the Tokaji Aszú, a treasure that has made this region world famous.

Soil:

Tokaj-Hegyalja is located between the Bodrog and Hernád rivers on the southern, south-eastern and south-western slopes of the volcanic Zempléni Hills. The volcanic rhyolite and andesite is covered by brown forest soil. Most of the soil is packed clay, which is hard to cultivate because in many places there are stony patches. The advantage is that this kind of soil does not dry up to greater depths during the summertime, therefore the vegetation is protected against drought (Wine produced on such soil is always fiery with a strong body, and it) can be stored for long periods in wooden barrels, which is usually followed by ageing in bottles.

There is yellow soil on the slopes of the Kopasz-hegy.

That soil is rich in limestone, it warms up easily and stores heat rather well. It is also easy to cultivate. Wine produced on such soils are richer in aroma, contain less acid and become ripe earlier.

The best grapes are located on slopes looking south - south-west.

Climate:

Micro and macro climate are both optimal for wine growing. It is the special climate which makes the special ripening process possible. The rainy or mostly humid weather is usually replaced by sunny periods, providing excellent conditions for the special kind of Botrytis which produces the "aszú", a kind of mould on the grapes.

Cellars at Tokaj-Hegyalja:

The cellars which have been carved into the rhyolite tuff have an excellent climate, and they have enough space to accommodate the products from several vintage years.

The suitability of the climate is indicated by the presence of Cladosporium Cellare, a mould which grows in the cellars, covering the walls with a velvety coating. Temperature and humidity levels are quite optimal and their values hardly change.

Grapes:

Furmint, Hárslevelű and Muscat Lunel. They represent the following percentages of the total area: Furmint 75 %, Hárslevelű 20 %, Muscat Lunel and other (mainly experimental) species: 5 %.

Wines:

Tokaji Furmint, Tokaji Szamorodni, Tokaji Aszú.

A KÖNYVTÁR, A SZŐLŐ MEG A BOR...?



Ilyen a SZŐLŐ ÉS BOR különgyűjteményünk is. Mint Hegyalja kapuja, szeretnénk felvállalni a mindenfajta formában megjelenő dokumentum, információ gyűjtését, feltárását és közvetítését, ami a szőlővel és borral kapcsolatos.

Kedves Látogató! Kedves Olvasó! ÖNT, aki éppen a Hegyaljai Gazdanapok Íme, ez a TOKAJI! című időszakos szőlészeti és borászati szaklapját olvassa, arra kérnénk, ha van otthon a szőlő és borral kapcsolatos nélkülözhető könyve, vagy bármiféle kiadványa, prospektusa, küldje el, vagy hozza el nekünk. (Városi Kulturális Központ Könyvtára 3900 Szerencs, Rákóczi-vár Tel: 47/362-254). Mesélje el kérésünket ismerőseinek is. Ha az ország más vidékein vagy a világ bármely táján megfordul, esetleg szőlő

és bor konferencián, tudományos ülésen vagy a gazdanapokhoz hasonló kiállításon vesz részt, kérjük gondoljon ránk, s ha talál, a számunkra sokat jelentő kiadványokat juttassa el hozzánk!

Talán az Ön segítségével a most még szerény gyűjteményünk mondjuk a 10. gazdanapokra jelentős lehet.

Köszönjük azt a néhány percet, amit cikkünk elolvasására szánt. Mivel borral nem koccinthatunk a szőlő- és borkultúra jövőjére és a majdani jelentős SZŐLŐ ÉS BOR különgyűjteményünkre, ajánljuk figyelmébe Batsányi Jánosné Bamberg Gabriella e kedves néhány sorát:

EGÉSZSÉGÉRE!

a szerencsi könyvtárosok nevében:
Tarnóczy Katalin

A Hegyaljai Gazdanapok 5. jubileumi rendezvénysorozata kicsit rendhagyó módon a szerencsi Rákóczi-várban kapott helyet.

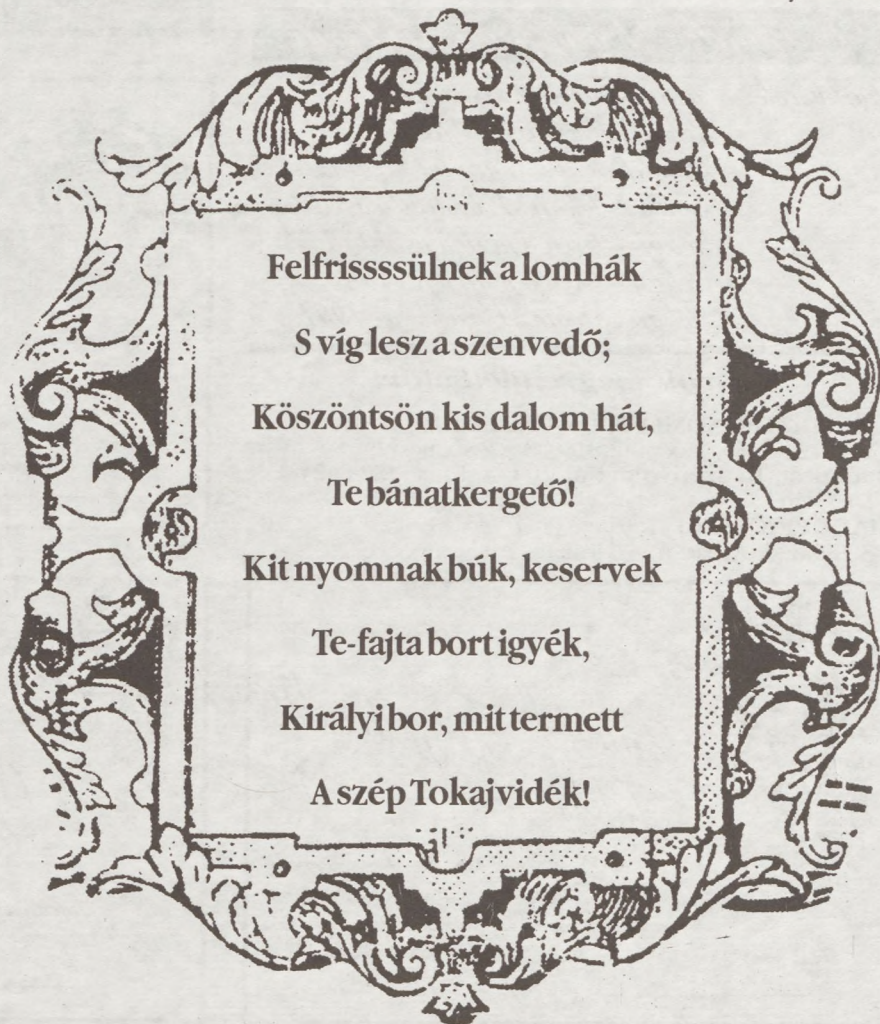
A későreneszánsz stílusúvá formált vár rekonstrukcióját 1991-ben fejezték be Erdei Ferenc tervei alapján.

A reneszánsz szellem az embert igyekezett a középpontba állítani. Reméljük, többek között az épületben működő Városi Kulturális Központ és Könyvtár nemcsak a reneszánsz szellem kísértete lesz kultúrára egyre kevesebb pénzt áldozó világunkban.

Igaz ugyan, hogy kultúrával, egy jó könyvvel, egy szép verssel vagy koncerttel, előadással nem lehet jóllakni, bevásárolni sem lehet belőle, de egyre nehezedő, egyre küzdelmesebb életünket kicsit elviselhetőbbé teszi. Némi felüdülést nyújt, s rájövünk, pénz nélkül is örömet szerezhetünk magunknak, szép élményekben lehet részünk.

Könyvtárunk gyönyörű környezetben kb. 80 ezer dokumentummal, könyvekkel, folyóiratokkal, hanglemezekkel, CD-kkel, dia- és videofilmekkel várja látogatóit.

Igyekszünk különgyűjtemények kialakításával is olvasóink kedvében jámi.





MÁD, BOMBOLY DŰLŐ ÉS PINCÉSZET

A községtől északnyugatra elterülő fennsíkon, - amelyet széles völgyszerűen vesznek körül a Zempléni-hegység hímeves hegyei - fekszik a Bomboly dűlő. Az Alaghy család által birtokolt terület évszázadokon át jól termő, kiváló minőségű bort adott, annak ellenére, hogy a birtok többször cserélt gazdát, különböző birtokperек okán. E század utolsó évtizedeiben a Mádi Szakszövetkezet birtoka volt, míg 1991-ben R. Lauder - neves üzletember - és Láng György - hírneves gasztronómus, étteremtulajdonos - megvásárolták. A mai tulajdonosok - jó érzékkel - vásároltak hozzá két mádi pincét, melyek valaha József főhercegé, később a Piarista Rendházé volt. Ezt az aszúérlelő pincészetet - amely 4500 hl bor tárolására alkalmas - a tulajdonosok tovább építették, s ma egy korszerű, de szigorúan a hagyományokra épülő borászatot alakítottak ki saját kis palackozóval. A kíméletes borkezelés által finom, elsődleges szőlőillatú és -ízű, de tokaji jelleggel bíró kiváló minőségű borokat állítanak itt elő.

A Lauder-Láng pincészet borai

- Tokaji borok:
- Tokaji Furmint (száraz)
 - Tokaji Hárslevelű (féldes)
 - Gundel Tokaji Furmint (száraz)
 - Gundel Tokaji Hárslevelű (féldes)
 - Tokaji Aszú 5 puttonyos 1988
 - Tokaji Aszú 6 puttonyos 1988
 - Tokaji Nectar Aszuessence 1991

A borok megrendelhetők:

- LÁNGGASZTRONÓMIA Kft. GUNDEL Étterem, Budapest
Tel: 121-3550, Fax: 142-8188 Borsos Lajosné
- Budapest, II. Szépvölgyi út 204. Tel/fax: 188-8424
Dr. Oláh László
- MÁDI PINCÉSZET Tel/fax: 06-47/361-859
3909 Mád, Árpád u. 37. Takács Attila pincevezető

Gundel
Tokaji Hárslevelű
1992

Quality semi-sweet white wine / Féldes minőségi fehér bor
Produced by Lauder-Láng Tokaji-Mád vineyards
Lauder-Láng pincészetéből, Tokaji-Mád
Bottled by Tolosa / Palackozva Tolosán

€ 750 ml Alc. 12 % (v/v) MSZ

A régmúlt időkben is híres pincészetből kikerülő borok címkéiből mutatunk be néhányat.

A GEORGE LANG SELECTION

Tokaji
Hárslevelű
1991
Vin Blanc

White Wine

Domain Lauder-Lang Vineyards
Mád-Tokaj
Produit de Hongrie
Product of Hungary

12% alc. / vol. 750 ml.

SOLE AGENT: DIVINE GRAPES, TORONTO-MONTREAL-VANCOUVER

Gundel
Tokaji Furmint
1991

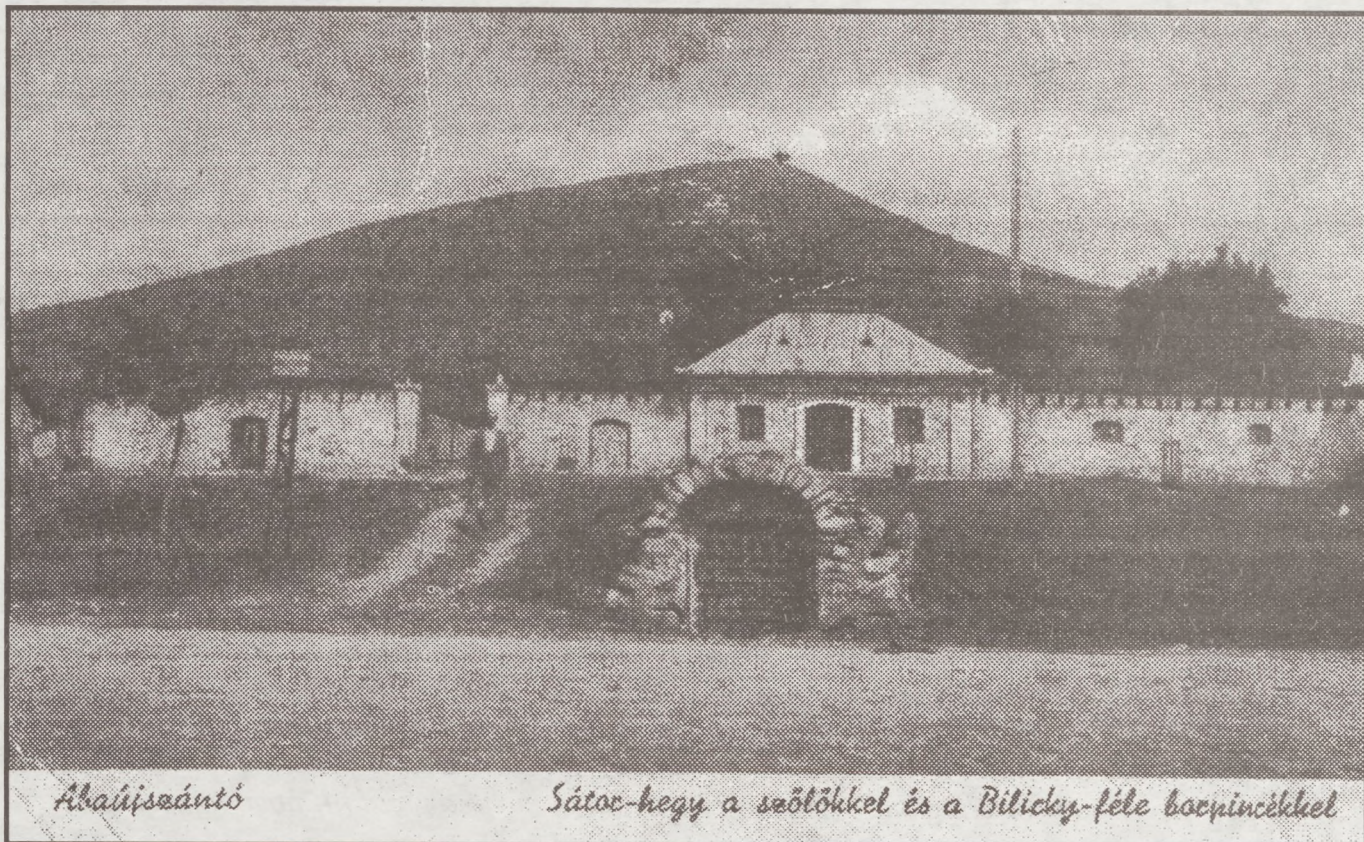
Quality dry white wine / Száraz minőségi fehér bor
Produced by Lauder-Láng Tokaji-Mád vineyards
Lauder-Láng pincészetéből, Tokaji-Mád
Bottled by Tolosa / Palackozva Tolosán

€ 750 ml Alc. 12 % (v/v) MSZ

Gundel
Tokaji Aszú
1988
5 puttonyos

Termelle és palackozta a Lauder-Láng pincészet a Mádon
Produced by Lauder-Láng vineyards - Mád

€ 500 ml Alc. 13 % (v/v) MSZ



Abaújszántó

Sátor-hegy a szőlőkkel és a Biliczky-féle borpincékkel

A fotó a szerencsi Zempléni Múzeum képeslap-gyűjteményéből származik és az M.W.-B. Pince Kft (3881 Abaújszántó, Béke u. 111.) pincészetét ábrázolja.

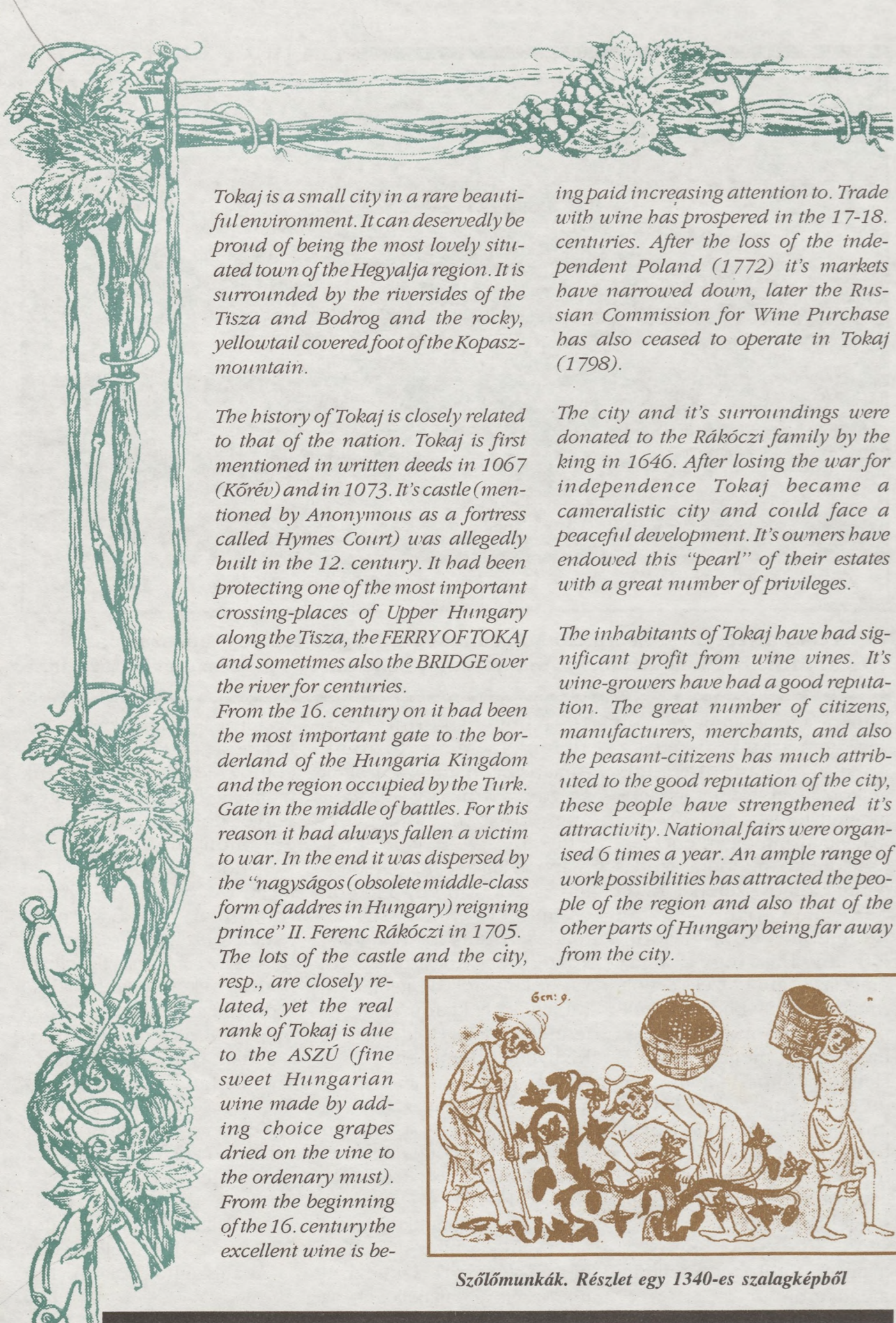
Budapesten nőttem fel, ott végeztem a Külkereskedelmi Főiskolán angol-francia szakon. Észak-Németországba mentem férjhez, ahol 1976 óta magyar állampolgárként élek. Családunkban a borászkodás mindig fontos szerepet töltött be: nagyapám háztáji szőlejében borászkodott, édesanyám egy nagy pincészet laborvezetője volt. Amikor 1989-ben a borexport állami monopóliuma megszűnt, megalakítottam Handelskontor céget kis mennyiségű, de kiváló minőségű magyar borok forgalmazására. A nagy honleányi lelkesedéssel elkezdett üzlet sok nehézséggel indult, de sikerült egy szűk, igényes vevőkört magyar borok fogyasztására megnyerni.

1991-ben sikerült régi álmunkat megvalósítani: Abaújszántón megvásároltuk az ún. Biliczky pincét, augusztusban bejegyeztettük az M.W.-B. Pince Kft-t. Alapos felújítás és technológiai felszerelés után egy 1500 hl-es modern pincészet áll rendelkezésünkre. Borainkat kezdetben kistermelőktől vásároltuk fel, de jelenleg a Kft már 2 hektáron szőlőt is termel a mádi Holdvölgy és Királyhegy dűlőkben.

A borászkodásnál a súlypontot az aszúkra helyezzük, de a tokajhegyaljai tradíciót követve jelentős tételű száraz szamorodnit is érlelünk. Hosszútávon szeretnénk elérni, hogy boraink - mint a világ minden híres, jó bora - három tényező szintézisét tükrözzék: a fajtajelleget, az

évjárat és a dűlő karakterét. Hogy a magasan kitűzött célhoz jó úton haladunk mutatják nemcsak a magyar borversenyeken elért kiváló eredményeink, hanem a Németországban nemrég ért megtiszteltetés is. Az 1994-es frankfurti Interwein-on (Németország legrangosabb borvására) 250 botrytis-jellegű borból 16 kerülhetett a végső reprezentatív bemutatóra: a mi 1988-as 5 puttonyos aszúnkat is kiválasztották. Tudjuk, hogy még hosszú az út, amíg a Tokaji régi hírnevét visszaszerzi, de mi örömmel vállaljuk ezt a kihívást ezen a gyönyörű borvidéken!

Wille-Baumkauff Márta
M.W.-B. Pince Kft.
Abaújszántó, Béke u. 111.



Tokaj is a small city in a rare beautiful environment. It can deservedly be proud of being the most lovely situated town of the Hegyalja region. It is surrounded by the riversides of the Tisza and Bodrog and the rocky, yellowtail covered foot of the Kopasz-mountain.

The history of Tokaj is closely related to that of the nation. Tokaj is first mentioned in written deeds in 1067 (Kőrév) and in 1073. It's castle (mentioned by Anonymous as a fortress called Hymes Court) was allegedly built in the 12. century. It had been protecting one of the most important crossing-places of Upper Hungary along the Tisza, the FERRY OF TOKAJ and sometimes also the BRIDGE over the river for centuries.

From the 16. century on it had been the most important gate to the borderland of the Hungaria Kingdom and the region occupied by the Turk. Gate in the middle of battles. For this reason it had always fallen a victim to war. In the end it was dispersed by the "nagyságos (obsolete middle-class form of address in Hungary) reigning prince" II. Ferenc Rákóczi in 1705. The lots of the castle and the city, resp., are closely related, yet the real rank of Tokaj is due to the ASZÚ (fine sweet Hungarian wine made by adding choice grapes dried on the vine to the ordinary must). From the beginning of the 16. century the excellent wine is be-

ing paid increasing attention to. Trade with wine has prospered in the 17-18. centuries. After the loss of the independent Poland (1772) it's markets have narrowed down, later the Russian Commission for Wine Purchase has also ceased to operate in Tokaj (1798).

The city and it's surroundings were donated to the Rákóczi family by the king in 1646. After losing the war for independence Tokaj became a cameralistic city and could face a peaceful development. It's owners have endowed this "pearl" of their estates with a great number of privileges.

The inhabitants of Tokaj have had significant profit from wine vines. It's wine-growers have had a good reputation. The great number of citizens, manufacturers, merchants, and also the peasant-citizens has much attributed to the good reputation of the city, these people have strengthened it's attractivity. National fairs were organised 6 times a year. An ample range of work possibilities has attracted the people of the region and also that of the other parts of Hungary being far away from the city.



Szőlőmunkák. Részlet egy 1340-es szalagképből