



HB 9010/X

VINUM REGUM, REX VINORUM

TOKAJI BOR

IDŐSZAKOS SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI SZAKLAP

Harmadik évfolyam - Első szám

1994. JÚNIUS

**KIT ÉRDEKEL A
GYÓGYÍTÓ ASZÚ ?**

**A lapban található fotók a szerencsi
Zemplén Múzeum
Képeslap-gyűjteményéből származnak.**

**MEGYEI
BORVERSENY**

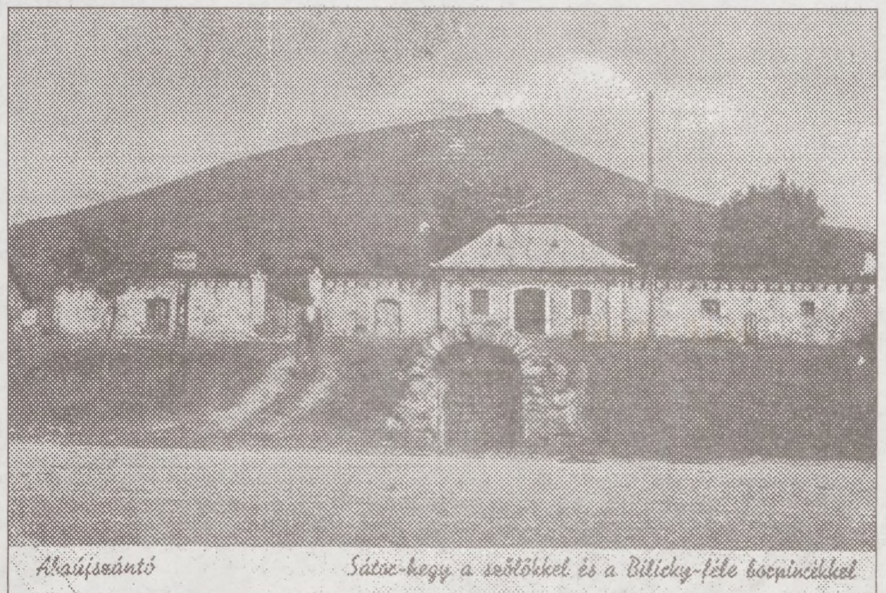
**MÁDI SZÜRETI
SZOKÁSOK**

**KÉSZÜLŐDÉS AZ
1996-OS
VILÁGKIÁLLÍTÁSRA
TOKAJHEGYALJÁN**

**ISMÉT A
MINŐSÉG- ÉS
EREDETVÉDELEMRŐL**



SÁTORALJAUJHELY
Tanítók üdülő otthona



Alakúszántó

Sátor-hegy a szőlőkkel és a Biliczky-féle kőpincékkel

TOKAJI BOR

TOKAJI BOR

IDŐSZAKOS SZŐLÉSZETI
ÉS BORÁSZATI SZAKLAP

Kiadja:

A TOKAJHEGYALJAI
SZÖVETSÉG

Felelős kiadó:

LESKÓ ISTVÁN

**A Szerkesztőség
és a kiadó címe:**

3900 SZERENCSE,
RÁKÓCZI - VÁR
Telefon: 47/362 - 290
Telefax: 47/362 - 121

Főszerkesztő:

MATTA ÁRPÁD GÁBOR

Tördelés:

MATTA ÁRPÁD GÁBOR
GÉCZY ANDREA

Nyomdai előkészítés:

COM❖PRESS Bt.
3980 SÁTORALJAÚJHELY,
KOSSUTH TÉR 14.
Telefon/Fax: 47/322 - 301

Nyomdai munkák:

ÉLES GYÖRGYNÉ
NYOMDAÜZEME
3980 SÁTORALJAÚJHELY,
KAZINCZY ÚT 25.

Felelős vezető:

ÉLES GYÖRGYNÉ

MEGJELENT 5000
PÉLDÁNYBAN

ISSN 1218 - 3083



Bevezető



zöldvirágok finom illata járja át június közepén a Zempléni tájat. A természet - törvényei szerint - megállíthatatlanul járja körforgását ismét lehetőséget és reményt nyújt a benne küzdőknek. Újból reménykedik Tokajhegyalja népe.

A Tokajhegyaljai Szövetség immáron megújulva egységes, egy szervezetben negyedszer koordinálja a Hegyaljai Gazdanapokat.

Szerencsen - a borvidék kapujában - randevúzik egymással hazai és külföldi kiállító, érdeklődő látogató, információra éhes szakember. Az összefogás példáját bizonyító rendezvénysorozat bemutatja ennek a páratlanul szép vidéknek az értékes kincseit, a gazdálkodás anyagait és technikai eszközeit. Sok-sok látványos elemet is tartalmaz, ezáltal kikapcsolódási programmal is szolgál az idelátogatóknak.

Tokajhegyalja termelő közössége előtt a térség strukturális átalakulásának folyamatában újabb lehetőség körvonalazódott. A derékhadat tömörítő pinceszövetkezetek adhatnak esélyt tagjainknak és hosszútávra szólóan dönthetnek jövőjük felett. Csak olyan megoldás állíthatja meg a szőlők parlagosodását és lendítheti fel a termelési kedvet, amely a termelőt helyezi a középpontba. Biztonságot jelentő, megélhetést biztosító árak kellenek. A törvények mielőbbi megszületése mellett (hegyközségi, bor) szakmai megújulására, hozzáértő szakmai vezetésre van most szükségünk.

Minden hegyalja sorsáért aggódó és tenniakaró polgár bizakodik, hogy a hosszútávra szóló, céltudatos szakértő munka hozzásegít majd mindannyiunkat a modern világhoz való mielőbbi csatlakozáshoz.

Szabó György

Makoldi Sándorné: Kit érdekel a gyógyító aszú

Pap Miklós: A tokaji című munkáját már nem kell bemutatni a hegyaljaiaknak, hiszen 1985-ben, megjelenésekor azonnal elkapkodták. Az érdeklődés nem annak hatásaként jelentkezett, hogy 1986-ban megkapta a francia központú Bor Világszövetség díját a borászati kiadványok történeti-irodalmi-művészeti kategóriájában. A Világszövetség lehetővé tette volna, hogy ezt a kitüntető eredményt a könyv újrainyomásakor szerepeltesse rajta a kiadó - de milyen a magyar - ezidáig nem élt a felkínált előnyökkel a Gondolat Kiadó, nem törődik senki a piaci igénnyel, hogy egy sikeres könyvet utánn nyomjanak.

Tokaj városa is készül a világkiállításra, borversenyt, kiállítást is akar rendezni Egerrel közösen, s az egyetlen mű, amely Tokajt, a tokaji boron keresztül reklámozhatná, s amely már hiánycikk, nem érdekl. (A Balassa könyv ugyanis ott hever még a polcokon.) Egy német honfitársunk tett csak valamit az érdekében, megjelentette németül, a német adatokat kiegészítve, a saját neve alatt.

Talán jobb sorsra jut az optimista szerző következő borról szóló munkája, amit 4-5 éve megírt az Araráttól a gyógyító aszúig címmel. Ez már nem regionális érdekeltségű, nemcsak Hegyaljáról szól, mégis a tokaji benne a főszereplő, a bor, az aszú gyógyító hatása. A bor térhódítását a történelem során ugyanis nagyban elősegítette, hogy természetes, vitamindús nedű, különösen az aszú,

ami Hegyalját is kiemelte a világ híres borvidékei elé. Az aszú nem csak kuriózum, mint az így vagy úgy kezelt specialitások, hanem anyagában más, minőségi többlet, természetes gyógyszer is, ha kell.

Az Araráttól a gyógyító aszúig című könyv a szőlőnövény elterjedésének kalandos útját, vitatott őshazáját, a borfeldolgozás módjait követi végig a világ szőlőtermelő országaiban. Elemzi a bort, bemutatja négy arcát: mint tápanyagot, élvezeti szert, gyógyszert és mérget, súlyponti része a bornak az egészségre és a szellemi frissességre gyakorolt hatása. Vallanak filozófusok a témáról, de orvosok és kutatóintézetek is a világ minden tájáról. Hiszen a tudomány újra

felfedezte a gyógyászatban, kozmetikában azt a titkot, amit mi a gyakorlatból régen tudunk, hogy mint régen, árulni kellene az aszút a patikákban is.

És inkább a patikákban, mint a csapszékekben - a könyv felhívja a figyelmet a világméretű alkoholelleses küzdelemre is azzal, hogy inkább bor, mint a tömény szesz! És ez európai étkezési és borivási kultúránk kialakításától is függ. A tokaji borereje megkívánja, hogy csak mértékkel, illendően fogyasszák, visszatérve azokhoz a bormelletti bölcs beszélgetésekhez, vígnótázásokhoz a pincék fenekén, amik nem zavarták a többiek nyugalma, s barátságok, közösségek összekovacsolói is voltak, s lehetnének újra!



Mádi szüreti szokások

Nagyot változott a világ. Elmúltak az egykori országos hírvé újhelyi, tolcsvai és mádi szüretetek, amelyeket rendszeresen a híres "Mádi bál" rekesztett be.

Erre a mádi bálra összesereglett nemcsak a szomszéd, hanem a távolfekvő, sőt azt lehet mondani az egész ország számottevő ifjúsága. Mindenki értette akkor annak a mondásnak jelentőségét: pócsi búcsú, mádi bál, debreceni nagyvásár. Többet nem mondtak, a folytatást mindenki tudta, hogy tudni illik, amelyik leány ezen a három világra szóló helyen nem tud magának férjet szerezni, az ugyan örökre pártában marad.

A XIX. század első felében Mádton nemcsak egy bált tartottak, hanem egy héten három alkalommal a szállóban (bákház) vígan táncoltak, melynek az egész szüretre szóló hirdetménye magyar és német nyelven jelent meg. Ez így szól: "az itten, és a közel lévő vidéki Nemességnek nem különben az érdemes Idegen Uraknak is tudtára adni, hogy az említett Szállóban, az egész Szüreten keresztül viasz gyertyák fénye mellett, Vasárnap, Kedden és Tsütörtökön közönséges

Bálok fognak tartani." Miután a muzsikáról, ételről, italról való gondoskodást a szálló bérlője biztosítani ígérte a "Hír-adást" így fejezte be: "Az Inasságnak a bemenetel megtiltatik. És kérettetik mindennek, hogy Tánczolás akadályoztatása miatt a kutyákat magokkal ne hozzanak."

Mádton volt báli vendége Szemere Miklós költőnek Arany János, Tompa Mihály, Lévai József és a kor magyar irodalmának sok jeles képviselője.

Ez idő tájt Mádton a felvonulást farsangkor rendezték mégpedig vasárnap délután, amikor reformátusoknál és a katolikusoknál egyaránt véget ért a délutáni istentisztelet: vagyis kéttemplom után.

A fáklyások a katolikusok és a kapások a reformátusok külön vonultak fel, mint ahogy a bált is külön tartották.

A bálók főrendezői a táncmesterek voltak. A táncok közül a leggyakoribbnak a csárdás, a körmagyar, a palotás számított. Jellegzetes tánc volt az osztó, mely első sorban arra szolgált, hogy a lányok ne áruljanak petrezselymet,

hanem mindenki megfelelő párt kapjon. Itt mutatkozott meg legjobban a mádi "népek" vendégszerető és vendégtisztelő hajlama.

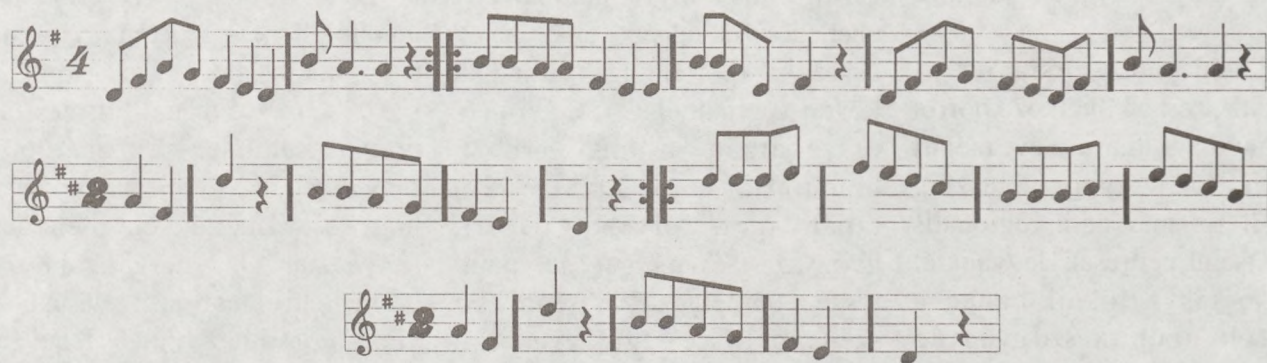
"Osztás következik! A nők jobb, a férfiak a bal oldalra szíveskedjenek felállni!" - hallatszott harsányan.

Az elnöki asztalnál megjelentek a vőfélyek, feltették a csákót (a hivatalos ténykedés miatt).

Fontoskodtak a sáfárok "csinálták a tágasságot", felcsendült az osztó tánc dallama, s sasszéroztak a vőfélyek a szép lányokhoz, míg a lányok a kedvükre való táncost meg nem találták. Kedves változata volt az a hölgyválasznak, addig együtt sasszéroztak, vagyis sasszé lépéssel táncoltak. S ha a szép és módos lányok elkeltek, sor került a többire is, majd amikor a Menyecskest is beosztották, s mindenkit aki táncolni óhajtott, felcsendült a csengő hangja. Perdült a lány, cifrázta a legény igazi magyar virtussal.

Fokozódott a jókedv míg itt is, ott is ki nem kívánczolt egy pár kacskaringós kurjantás, s élték a felejthetetlen emlékké váló est gondtalan, boldog óráit.

A mádi bál másik jellegzetessége a



A kis mádi híd alatt, híd alatt,
Réz sarkantyúm lemaradt, lemaradt.
Gyere babám keresd meg,
Sej haj keresd meg,
Ha megleled, betyárosan pengesd meg.

Víz, víz, víz, de jó ez a mádi víz!
Víz, víz, víz, de jó ez a mádi víz!
Aranyhalak úsznak benne,
Barna kislány fürdik benni.
Víz, víz, víz, de jó ez a mádi víz!

Bor, bor, bor, de jó ez a mádi bor!
Bor, bor, bor, de jó ez a mádi bor!
Ha az asszony húz belőle,
Félre áll a kontya tőle,
Bor, bor, bor, de jó ez a mádi bor!



SZÜRETI JELENET A TOKAJHEGYSÉGEN

magyar keringő.

Szelíd zenére sima sasszé lépéssel fordult és inkább csak riszált a táncos pár kétszer, majd elváltak, a legény a kör belseje felé dobbantással megfordult, bokázott illetve riszálta magát, majd visszatért táncosához. Mindezt addig ismételték, míg fel nem hangzott: Szabad a lopás! Ekkor a leány szólója alatt a férfiak jobb felé léptek, s a visszaforduló leány más-más táncossal járta a következő szőlőig. Kevésbé régi, de szintén nagyon szép tánc volt a "japán csárdás" valamint a "kuruc csárdás". Mindkettő igazi magyaros tánc, az előbbi érthetetlenül lett elkeresztelve.

A kapások bálja előtt voltak a különböző céhek báljai, amelyek közül a bodnárok báljai voltak a leghíresebbek. Míg a fiatalok ropták

a táncot, az idősebbek borozgatás közben csendes nótaszóval mulattak. Elővették a régi dalokat. Sajnos a filoxéra nemcsak a mádi szőlőket söpörte el, hanem a szürethez kapcsolódó népszokások jelentős részét is.

A szándék és a tett egyesült, amikor 1993. október 2-án megrendezték a mádiak a felújított, de a hagyományokat szigorúan őrző szüreti felvonulást. A szüreti felvonulás résztvevői a református téren gyülekeztek kimaszkírozva. A felvonulás élén a dobos, a kisbíró ment, aki időnként megállt, - vele együtt a menet is - és rövid dobolás után hírül adta, hogy hol és hány órákor lesz a szüreti bál. A dobost követték a törökök. Szakállas török haladt elöl magyar menyecskejével. Időnként ittak kulacsaikból, majd nagy meglepetésre és mulatságra a "törökök" csokolóztak párjaikkal. Két ifjú legény nőnek öltözött. Ők voltak a magyar "menyecskek". A törökök után magyar ruhás legények lovagoltak. Őket követték gyalogvőfélyek, majd a tőkés sáfárok jöttek, nagy fürtökkel pompásan díszített szőlővesszőket vittek. A boros sáfárok kancsókból megkínálták a nézőket. A menetben ún. magyar ruhába öltözött táncospárok következtek, akiket a zenekar kísért, amikor is táncal szórakoztatták az utcákra kitódult, kapukban álló, ablakokból figyelő lakosságot. Méltóságosan vonult a menetben a bíró és bíróné hintója.

Szekér hozta a szőlőcsősz hatalmas kunyhóját. Venyigével, szőlőlevéllel betakarták a kunyhót. Az ajtajában állt a hatalmas kereplőt forgató szőlőcsősz, majd ezután limlommal teleaggatott sátoros is, fűrés, tők, villanygő volt a foltos sátorra ráerősítve. A mesternét alakító legény női ruhába öltözött, nagy melleket készített magának folyton pipázott - igen jól derültek a nézők.

Hasonlóan jól mulattak a kereken forgó bábokon. Egy földre lefektetett szekérkerékre egymás kezét fogó férfi és női bábút erősítettek. A kereket összekapcsolták egy eketaligával, mely elé lovat fogtak. Menetközben a szekérkerék forgott. A táncoló bábuk rendkívül komikus hatást keltettek.

A humoros jelenetekhez nagymértékben hozzájárult a "tollas zsidó", aki rongyos ruhában táncoló bábukhoz ment, humorizált, tollat szórt a nők hajára stb.

A szüreti felvonulást tánc-csoportok bemutatója, népi hangszeres játékok, mádi dalok éneklése és igazi "hagyományos bál" zárta.

A résztvevők még sokáig mondták a ritmust: "Adassék hírül szerte a világban, szüreti vígságok leendenek Mádon. Lesz nagy multság, zene, bor, menyecske, aki nem jön el, döfje fel a kecske."

Koppány László
Mád



SZÜRETI JELENET TÁLLYÁN (TOKAJHEGYSÉG), 1990

Bemutatkozik a Bodrog -Várhegy Kft

A Bodrog-Várhegy Kft., a francia CANA csoport leányvállalata. A társaságnak 200 magyar tagja van, akiktől a szüreti termését felvásároljuk.

Ezen együttműködés megőrzéséhez ragaszkodunk, mindazon nehézségek ellenére is, amelyet emiatt számunkra okoztak.

100 ha szőlőterület termését vásároljuk fel. 1993-ban elkészültek azok a beruházások, amelyek a minőségi borfeldolgozáshoz szükségesek, ebben az évben folytatjuk ezeket, hogy a piac igényeinek megfelelő minőségű terméket készíthessünk.

A kiváló 1993-as évjáratnak köszönhetően, jelentős mennyiségű, jó minőségű Aszú készletet sikerült elkészítenünk és betárolnunk.

A Tokajhegyalja elismerten nagy borvidék, ennek megfelelően 1994-től alkalmazni kívánjuk azt a politikát, amelynek megfelelően mind a területeket, mind a szüreti minőségeket szigorúan különválasztjuk, ezáltal kialakítva egy olyan termékskálát, amely a legjobbak között található majd.

Társaságunk sikeres működése a franciák és magyarok együttműködésére épül, annak köszönhetően, hogy a vállalat beilleszkedése megtörtént a helyi körülményeknek megfelelően.

BODROG-VÁRHEGY SARL se présente

La Bodrog-Várhegy Kft. est filiale du groupe français CANA. Elle a 200 adhérents hongrois desquels nous achetons les vendanges. Nous tenons absolument à garder cette implantation locale malgré toutes les difficultés que l'on a pu nous faire.

Nous avons récolté les vendanges sur 100 ha en 1993, nous avons fait les investissements nécessaires à une vinification de qualité, nous poursuivons en 1994. pour obtenir le produit demandé par le marché.

Grace à l'excellent millésime 1993. nous avons pu constituer un important stock d'aszú de bonne qualité.

Le vignoble de Tokaj est un grand vignoble. Nous ferons dès 1994 une politique de terroir et de tri rigoureux des vendanges pour pouvoir avoir à notre gamme des produits de tout premier plan.

La réussite de notre entreprise se batira sur la synergie entre français et hongrois et grâce à une bonne implantation locale.

Jacques Carroet

Gondolatok a Megyei Borversenyről

Május 18-án Bodrogkeresztúr impozáns Faluházában rendezték meg az idei Megyei Borversenyt. A Tokajhegyaljai Szövetség és a Földművelésügyi Hivatal által szervezett, kiválóan bonyolított, kultúrműsorral, borkirálynő-választással tarkított program méltó keretet biztosított az ország első borvidéke 221 db benevezett borának nemes versengéséhez.

A felkészült szakemberekből álló bíráló bizottságok tárgyyszerű, objektivitásra törekvő értékítésetükkel 61 db (28%) bort jutalmaztak aranyéremmel, melyek között jelentős számban szerepeltek a borvidék magántermelői. Örvendetes a technológiai, technikai színvonal emelkedésére jellemző, hogy mindössze egy bor került kizárára.

A tradíciók ápolását, fenntartását tanúsító szamorodnik, aszúk mellett szép számban szerepeltek a piaci igényeknek megfelelően előállított borok is, mind a minőségi, mind a különleges minőségi

kategóriában. Figyelmet érdemlő tényező ez, hiszen Tokaj-hegyalja nem mondhat le annak a legalább 100 e hl. minőségi bornak a piaci hasznáról, melyet a különleges minőségű borok mellett évente termel. A területen nem hagyományos technológiával előállított borokra - Furmint, Hárslevelű - ugyanis kifejezett piaci igény van.

Nem kerülhető meg az ún. "fiatal vagy reduktív aszúk" készítésének kérdése sem. Itt is a piaci igény a mérvadó, annak határozott előírásával, hogy ezek a termékek nem viselhetik a "tokaji aszú" megnevezést. Az ilyen típusú borok forgalmazását aszú néven jelenleg a törvény sem engedélyezi. Megfontolandó azonban egy más megnevezés a piaci pozíció érdekében.

Összességében, az elmúlt évhez képest általános minőségemelkedés volt tapasztalható, mely méltó a borvidék hagyományaihoz.

Dr. Kállay Mikló /tanszékvezető/ a Zsúri Elnöke



Tokaj-hegyaljai



készülődés az 1996-os világkiállításra

A világkiállítás körül zajló egyéb gazdasági és politikai viták mellett a vidéki helyszínek - köztük Tokaj - Hegyalja - a kezdettől fogva élénken érdeklődtek és készülődtek a rendezvényre.

Hasonlóan más vidéki elképzelésekhez úgy tűnik Tokaj-Hegyalja is az eseményekbe történt bekapcsolódás révén két dologgal rögtön gyarapszik:

- az egyik: a figyelmet sikerül térségünkre irányítani, ami várhatóan előmozdítja az ideirányuló idegenforgalmat, és így konkrét gazdasági eredményt hoz, - másrészt: a programok révén olyan létesítmények jönnek létre, események kerülnek megszerve-

zésre, amelyek a későbbiekben, vagyis utóhasznosítás időszakában már önállóan élnek a maguk életét. Egyszerűen valamennyi Tokaj-hegyalján élő és működő a szőlő és borhoz kötődő és az idegenforgalmi munkában részt vállaló számára hasznos és jövőépítő lehet az 1996-os világkiállításba történő Tokaj-hegyaljai bekapcsolódás. Ennek révén elsősorban az önkormányzatok szervezésében tudomásunk szerint több pályázat került már beadásra és túljutva az első fordulón már elfogadásra is. Elsődlegesen szükséges kiemelni az egész magyar borszakma szempontjából hangsúlyos kezdeményezést, amely Tokaj és Eger városok önkormányzati szerveinek összefogásával Tokaj-Eger

VINEXPO néven került elfogadásra, és a helyi rendezvényeket kiszélesítve egy teljeskörű nemzetközi szakmai fókuszba helyezi Tokaj-Hegyalja szőlészeti borászatát, borkereskedelmét. Nagyon fontos kezdeményezés a Tarcfal Önkormányzat által elkészített világkiállítási program, valamint a Tállya, Mád, Rátka, Abaújszántó Önkormányzatok által közösen kidolgozott és szintén jóváhagyásra került programok egysége. Mindezek együttesen eredményezhetik - egy jól összehangolt - közös munka révén Tokaj-Hegyalja századvégi megújulását szakmai és gazdasági szempontból egyaránt valamennyiünk javára.



Ismét a minőség- és eredetvédelemről

Az utóbbi időkben a Tokajhegyalján termelt termés nagyon változatos utakon jutott el a fogyasztóhoz. A piackeresés kényszerű időszakában a termés jelentős része méltatlanul alacsony áron és igénytelen fogyasztó közösséghez került. Akkor, amikor el kell fogadnunk a termés levezetésének ezt a módját is, talán sokan kételkedve fogadják azokat az erőfeszítéseket, amelyeket a tokaji bor rangja, hírnevének növelése, a minőségi szemlélet erősítése és a magasabb piaci árak elérése érdekében tennünk kell.

Számos statisztikai adat bizonyítja, hogy a világon az általában csökkenő borfogyasztás

mellett a különleges minőségű borok értékesítési volumene növekszik. A tokaji borkülönlegességeknek is ebben a kategóriában kell helyet találniuk. El kell jutniuk azokhoz a vevőkhöz, akik hajlandók rangjuknak megfelelő vételárat fizetni értük. Ehhez azonban számos tényezőtől kívül három alapvető dolog mindenképpen szükséges.

1. Meg kell ismertetni a világgal, hogy itt a sajátos természeti adottságok és az évszázadok alatt kialakult speciális borkészítési technológia miatt egy egyedi, másokhoz nem készített különlegességről van szó.

2. A jó minőség biztosítása

érdekében be kell határolni és ellenőrizhetővé kell tenni a termesztési technológiát, a borkészítési és érlelési eljárásokat. Mindezek mellett regisztrálhatóvá, nyomon követhetővé kell tenni a terméket a szőlőtáblától az értékesítésig.

3. Ezek alapján készíthetők el azok a minőségi tanúsítványok (garancia jegyek), amelyek nélkül igényes fogyasztót ma már nem igen lehet meggyőzni a termék különleges és egyedi jellegéről.

Mivel ezen szigorításoknak ma még nem tud és nem is hajlandó minden termelő megfelelni, ezért a borvidéki minőség és eredetvédelmi rendszer alapjainak lerakását

eredetvédelem legközvetlenebb megjelenési formája a piacon, amely közvetlen kapcsolatot teremt az eredetvédelmi rendszer és a fogyasztó között. A származáshely elnevezése a bor földrajzi eredetére utal és sokszor, de nem szükségszerűen összekapcsolódik a bor elnevezésének másik két nagyon fontos elemével a fajta elnevezéssel (ha van) illetve a márkával.

Védett eredetű bor:

Azt a bort nevezzük védett eredetű bornak (közös piaci elnevezéssel DOC vagy AOC), amelynek földrajzi eredete, illetve technológiai eredete a termőhelykataszter, az ültetvénykataszter és a pincekataszteren keresztül bizonyított és ellenőrzött, valamint megfelel a bor leírásakor megjelölt jellemzőknek és minőségi követelményeknek. A védett eredetű bort egy körülhatárolt körzeten belül termelik. Azon termelők, akik nem készítének védett eredetű bort, változatlanul termelhetnek bort más kategóriában, így egy vállalkozáson (üzemen) belül is van tehát lehetőség védett eredetű és egyéb kategóriájú bort készíteni a megfelelő szabályozás mellett.

Eredetvédelmi körzet:

Az eredetvédelmi körzet a borvidéknek azon része, amelyre egy vagy több védett eredetű bor termőhelyei kiterjednek. Az eredetvédelmi körzet egyik esetben maximálisan a borvidékkel lehet egyenlő, míg minimálisan egy kisebb parcellának is megfelelhet. Az eredetvédelmi körzet nemcsak termőhelyi adottságaiban, hanem az azon termelt védett eredetű borok jellegzetességeivel is megkülönböztetésre érdemes módon eltér

a borvidéken belül más eredetvédelmi körzettől.

Az eredetvédelem piaci szerepe:

Az eredetvédelem gazdasági és piaci szabályozórendszer is, ezért a védett eredetű borok sokszor külön piaci szegmentet (kategóriát) képviselnek. A jobb piaci pozíció azonban nem automatikus, nem a védett eredetű bort termelők közösségi marketing munkájától függ. Az eredetvédelem a nagyobb garanciával, a körülhatárolt és kiszámítható termeléssel csupán a jobb piaci pozíció elnyeréséhez ad kiindulási alapot.

A védett eredetű borok kialakulása:

Ez a szakmai jellegű különbség

kialakítása során játszhat szerepet, de a piac a két kategóriát nem választja el egymástól.

A. "Hagyományos" védett eredetű bor, amikor évtizedes sőt évszázados termesztési és kereskedelmi múltra visszatekintő közismert és egyedi borok viselik az eredetvédelem megkülönböztető jelét.

B. "Új" védett eredetű bor, amely termék a közelmúlt fejlesztési eredménye, sikeres piaci bevezetése nemrég történt meg és elsősorban a termelés technológia színvonala biztosítja a magas minőséget.

Marcinkó Ferenc

Term. és kut. ig.

Témafelelős

táblázat: Tokajhegyalja ültetvénykataszterének jellemzői

| Ültetvények megoszlása | | | | | |
|------------------------|--------------------------|----|------------------------|--------------------------|----|
| Szempont | Tényezők | % | Szempont | Tényezők | % |
| Termőhelyi besorolás | Kiválóan alkalmas | 77 | Telepítés utolsó éve | 1960-ig | 27 |
| | Alkalmas | 7 | | 1961-70 | 26 |
| | Kataszteren kívüli | 16 | | 1971-85 | 31 |
| 1986-91 | | | | 16 | |
| Tulajdoni forma | Magánszemély | 67 | Művelésmód | Bakművelés | 25 |
| | Szakszövetkezet | 3 | | Alacsony- és közép magas | 44 |
| | TSZ | 7 | | Kordon, emyő | 24 |
| | Állami Gazdaság | 21 | | Egyesfüggöny, GDC | 1 |
| | Egyéb | 2 | | Egyéb | 6 |
| Termelő | Magánszemély | 85 | Tőkehiány | 5 % alatt | 42 |
| | Szakszövetkezet | 1 | | 5-20 % | 43 |
| | TSZ | 1 | | 21-50 % | 14 |
| | Állami Gazdaság | 5 | | 50 % felett | 1 |
| | Egyéb | 8 | | | |
| Telepítés jellemzői | Síkvidéki | 3 | Kezeltségi állapot | Szakszerűen kezelt | 26 |
| | Lejtősoros | 61 | | Megfelelően kezelt | 65 |
| | Lejtő irányára merőleges | 23 | | Kifogásolható | 8 |
| | Rétegvonalas | 11 | | Elhanyagolt | 1 |
| | Makroteraszos | 1 | | | |
| | Mikroteraszos | 1 | | | |
| Fajta | Furmint | 58 | Produktivitás | Kifogástalan | 23 |
| | Hárslevelű | 28 | | Teljes értékű egyenletes | 63 |
| | Muscat Lunel | 2 | | Változó | 10 |
| | Egyéb | 12 | | Gyenge | 3 |
| | | | Elhanyagolt, leromlott | 1 | |

A Hegyaljai Gazdanapok keretén belül 1994. 05. 18-án Bodrogkeresztúron megrendezett Megyei Borverseny eredménye

| | db | % |
|---------|-----|-----|
| Arany | 61 | 28 |
| Ezüst | 65 | 29 |
| Bronz | 62 | 28 |
| Oklevél | 33 | 15 |
| Ex | 1 | - |
| | 222 | 100 |

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| I. Bizottság (56 db) | Furmint-Bükkaljai borok |
| II. Bizottság (43 db) | Furmint borok |
| III. Bizottság (40 db) | Szamorodnik és Muskotály borok |
| IV. Bizottság (37+11 db) | Aszú borok |
| V. Bizottság (35 db) | Forgalmi borok és esszencia |

Aranyérem

| | | | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|-----------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| 1. Tokaji Furmint | 93. Páll János | Tarcal | 31. 4 puttonyos Aszú | 88. Ifj. Hollókői István | Tálya |
| 2. Tokaji Furmint | 93. Tokajhegyaljai Pincészövetség | Tarcal | 32. 4 puttonyos Aszú | 89. Disznókő Rt. | |
| 3. Tokaji Furmint | 93. Vojtonovszky István | Tálya | 33. 5 puttonyos Aszú | 88. Árvay János | Rátka |
| 4. Tokaji Furmint | 93. Németh József | Tálya | 34. 5 puttonyos Aszú | 88. Várhelyi Gyula | Tokaj |
| 5. Hárslevelű | 93. Szabó Gyula | Bodrogsgizi | 35. 5 puttonyos Aszú | 88. Béke Pincészövetkezet | Bodrogkeresztúr |
| 6. Hárslevelű | 93. Ráski László | Miskolc | 36. 5 puttonyos Aszú | 83. Béke Pincészövetkezet | Bodrogkeresztúr |
| 7. Hárslevelű | 93. Monyók József | Mád | 37. 5 puttonyos Aszú | 87. Hollókői József | Tálya |
| 8. Cseresznye fűszeres | 93. Boldizsár Antal | Kisgyőr | 38. 5 puttonyos Aszú | 86. Hollókői Sándor | Tálya |
| 9. Zengő, jégbor | 92. Farkas Péter | Miskolc | 39. 5 puttonyos Aszú | 83. Hollókői Mihály | Tálya |
| 10. Zweigelt | 93. Cseri József | Bécs | 40. 6 puttonyos Aszú | 85. Dudovics István | Tálya |
| 11. Zweigelt | 93. Demkó István | Miskolc | 41. 6 puttonyos Aszú | 83. Hollókői Mihály | Tálya |
| 12. Zweigelt | 93. Gadó György | Miskolc | 42. 6 puttonyos Aszú | 87. Rác Zoltán | Mád |
| 13. Zweigelt | 93. Hárjút Roland | Miskolc | 43. 6 puttonyos Aszú | 88. Hollókői Mihály | Tálya |
| 14. Furmint | 92. Árvai János | Rátka | 44. Orémusz | 92. Disznókő Rt. | |
| 15. Furmint | 92. Mezőgazdasági Szövetkezet | Herceggút | 45. Furmint | 92. Disznókő Rt. | |
| 16. Furmint | 92. Szabó Gyula | Szerencs | 46. Édes Furmint | 92. Bátorfi László | Mád |
| 17. Furmint | 92. Orosz István | Tarcal | 47. Édes Furmint | 92. Szabó Sándor | Bodrogkeresztúr |
| 18. Furmint | 92. Németh József | Tálya | 48. Tokaji Sárga Muskotály | 92. Tokaj Kereskedőház Rt. | |
| 19. Furmint | 92. Dr. Mester Sándor | Tarcal | 49. Tokaji Szamorodni száraz | 89. Megyer Rt. | |
| 20. Furmint | 91. Dr. Mester Sándor | Tarcal | 50. Tokaji Szamorodni száraz | 88. Hungarovin Rt. | |
| 21. Furmint | 91. Ulimayer József | Herceggút | 51. Édes Szamorodni | 88. Hungarovin Rt. | |
| 22. Furmint | 90. Dudovics István | Tálya | 52. 4 puttonyos Aszú | 84. Hungarovin Rt. | |
| 23. Furmint | 89. Stumpf Gábor | Herceggút | 53. 5 puttonyos Aszú | 88. Imri és Társai Investorg Kft. | |
| 24. Édes Szamorodni | 88. Béke Pincészövetkezet | Bodrogkeresztúr | 54. 5 puttonyos Aszú | 88. Disznókő Rt. | |
| 25. Tokaji Szamorodni száraz | 90. Páll János | Tarcal | 55. 5 puttonyos Aszú | 88. Megyer Rt. | |
| 26. Tokaji Szamorodni száraz | 88. Kiss István | Tolesva | 56. 5 puttonyos Aszú | 86. Hungarovin Rt. | |
| 27. Édes Szamorodni | 88. Mezőgazdasági Szövetkezet | Herceggút | 57. 5 puttonyos Aszú | 83. Tokaj Kereskedőház Rt. | |
| 28. Sárga Muskotály | 93. Hétszőlő Rt. | | 58. 6 puttonyos Aszú | 88. Orémus Bodegas Kft. | |
| 29. Sárga Muskotály | 91. Lénárt László | Szerencs | 59. 6 puttonyos Aszú | 81. Tokaj Kereskedőház Rt. | |
| 30. 3 puttonyos Aszú | 85. Rózsa Györgyné | Tálya | 60. Aszú Esszencia | 75. Tokaj Kereskedőház Rt. | |
| | | | 61. Aszú Esszencia | 90. Hungarovin Rt. | |

Ezüstérem

| | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|-----------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------|
| 1. Tokaji Furmint | 93. Investorg Kft. | Tarcal | 33. Tokaji Szamorodni száraz | 91. Dálnoki Kovács Attila | Tokaj |
| 2. Tokaji Furmint | 93. Ósvay Károly | Tálya | 34. Tokaji Szamorodni száraz | 91. Béke Pincészövetkezet | Bodrogkeresztúr |
| 3. Tokaji Furmint | 93. Hollókői László | Tálya | 35. Édes Szamorodni | 89. Dudovics István | Tálya |
| 4. Tokaji Furmint | 93. Monyók József | Mád | 36. Sárga Muskotály | 93. Hollókői Sándor | Tálya |
| 5. Tokaji Furmint | 93. Kiss József | Szerencs | 37. Sárga Muskotály | 93. Orosz István | Tarcal |
| 6. Tokaji Furmint | 93. Orosz István | Tarcal | 38. Sárga Muskotály | 93. Várhelyi Péter | Tokaj |
| 7. Tokaji Furmint | 93. Varkoly István | Szerencs | 39. Sárga Muskotály | 92. Lénárt László | Szerencs |
| 8. Hárslevelű | 93. Pataki Sándor | Tarcal | 40. Sárga Muskotály | 92. Tokajhegyaljai Pincészöv. | Tarcal |
| 9. Hárslevelű | 93. Kiss István | Tolesva | 41. Sárga Muskotály | 92. Tóth Pál | Tálya |
| 10. Hárslevelű | 93. Béke Pincészövetkezet | Bodrogkeresztúr | 42. 3 puttonyos Aszú | 89. Bátorfi László | Mád |
| 11. Zenit | 92. Boldizsár Antal | Kisgyőr | 43. 3 puttonyos Aszú | 91. Tóth Pál | Tálya |
| 12. Olaszrizling | 93. Nagy László | Edelény | 44. 3 puttonyos Aszú | 78. id. Hollókői István | Tálya |
| 13. Pirostramini | 93. Dr. Kovács Miklós | | 45. 4 puttonyos Aszú | 88. Monyók József | Mád |
| 14. Pirostramini | 92. Dr. Kovács Miklós | | 46. 4 puttonyos Aszú | 86. Ráski László | Miskolc |
| 15. Ezerfürtű | 92. Boldizsár Antal | Kisgyőr | 47. 5 puttonyos Aszú | 88. Rozgonyi Sándor | Sátoraljaújhely |
| 16. Kékfrankos | 93. Rejtő László | Miskolc | 48. 5 puttonyos Aszú | 88. Dudovics Attila | Tálya |
| 17. Zweigelt | 92. Németh László | Miskolc | 49. 5 puttonyos Aszú | 88. Monyók József | Mád |
| 18. Zweigelt | 90. Dr. Farkas Tamás | Miskolc | 50. 5 puttonyos Aszú | 88. Herceggút Mezőg. Term.zöv. | Tarcal |
| 19. Furmint | 92. Disznókő Rt. | | 51. 6 puttonyos Aszú | 88. Páll János | Tálya |
| 20. Furmint | 92. Zahuczky István | Bodrogkeresztúr | 52. 4 puttonyos Aszú | 92. Hollókői Péter | Tálya |
| 21. Furmint | 92. Gaál András | Szerencs | 53. 5 puttonyos Aszú | 93. Gergely Vince | Mád |
| 22. Furmint | 92. Szabó Gyula | Szerencs | 54. 5 puttonyos Aszú | 92. Disznókő Rt. | |
| 23. Furmint | 92. Kovács Imre | Gesztely | 55. 6 puttonyos Aszú | 93. Disznókő Rt. | |
| 24. Furmint | 92. Ahavin Pincészövetkezet | Abatújszántó | 56. Orémusz | 93. Disznókő Rt. | |
| 25. Furmint | 92. Németh László | Miskolc | 57. Furmint | 91. Lángasztrónómia Kft. | |
| 26. Furmint | 91. Slezák László | Tálya | 58. Hárslevelű | 91. Lángasztrónómia Kft. | |
| 27. Furmint | 91. Dudovics István | Tálya | 59. Édes Furmint | 92. Hollókői László | Tálya |
| 28. Furmint | 91. Orosz István | Tarcal | 60. Tokaji Szamorodni száraz | 88. Kereskedőház Rt. | |
| 29. Furmint | 91. Kiss György | Tálya | 61. Tokaji Szamorodni száraz | 86. Orémus Bodegas Kft. | |
| 30. Furmint | 90. Stumpf Gábor | Herceggút | 62. Édes Szamorodni | 83. Disznókő Rt. | |
| 31. Furmint | 90. Id. Hollókői István | Tálya | 63. Fordítás | 83. Orémus Bodegas Kft. | |
| 32. Furmint | 89. Rozgonyi Sándor | Sátoraljaújhely | 64. 3 puttonyos Aszú | 88. Hungarovin Rt. | |
| | | | 65. Aszú Esszencia | 90. Rác Zoltán | Mád |

Bronzérem

| | | | | | |
|-------------------|--------------------------|----------|----------------|-------------------------------|-----------------|
| 1. Tokaji Furmint | 93. Disznókő Rt. | | 18. Zweigelt | 93. Lipták András György | Edelény |
| 2. Tokaji Furmint | 93. Hétszőlő Rt. | | 19. Zweigelt | 92. Gadó György | Miskolc |
| 3. Tokaji Furmint | 93. Kiss István | Tokaj | 20. Kékfrankos | 93. Rejtő László | Miskolc |
| 4. Tokaji Furmint | 93. Nagy Nándor | Mád | 21. Kékfrankos | 92. Rejtő László | Miskolc |
| 5. Tokaji Furmint | 93. Tóth Tibor | Tarcal | 22. Furmint | 93. Tapody Németh Sándor | Tarcal |
| 6. Tokaji Furmint | 93. Pataki Sándor | Tarcal | 23. Furmint | 93. Kovács Imre | Bodrogkeresztúr |
| 7. Tokaji Furmint | 93. Szabó Gyula | Szerencs | 24. Furmint | 92. Simonics Gyula | Sátoraljaújhely |
| 8. Tokaji Furmint | 93. Trebstyánszky István | Tálya | 25. Furmint | 92. Bók István | Abatújszántó |
| 9. Hárslevelű | 93. Fazekas János | Szerencs | 26. Furmint | 92. Tokajhegyaljai Pincészöv. | Tarcal |
| 10. Hárslevelű | 93. Szabó András | Tarcal | 27. Furmint | 92. Dálnoki Kovács Attila | Tokaj |
| 11. Hárslevelű | 93. Dr. Kovács Miklós | Miskolc | 28. Furmint | 91. Dudovics István | Tálya |
| 12. Hárslevelű | 93. Hollókői József | Tálya | 29. Furmint | 91. Szabó Gyula | Szerencs |
| 13. Hárslevelű | 93. Nyeste Géza | Debrecen | 30. Furmint | 91. Gaál András | Szerencs |

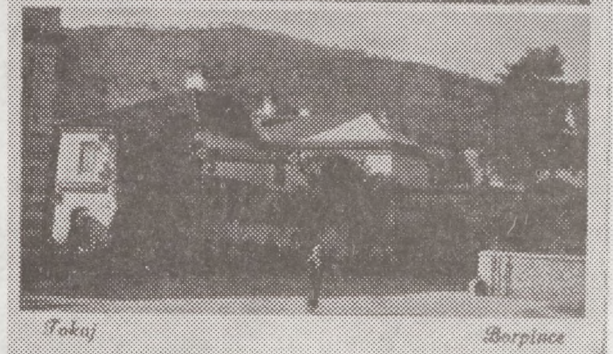
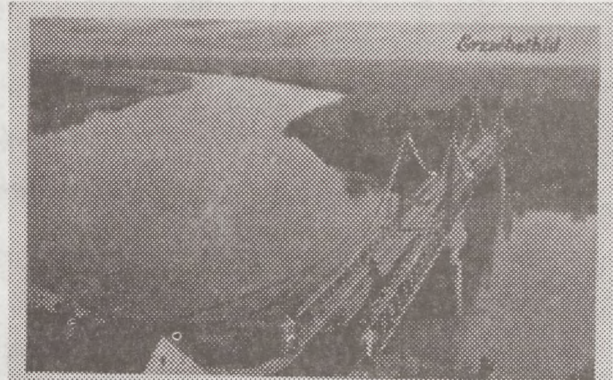
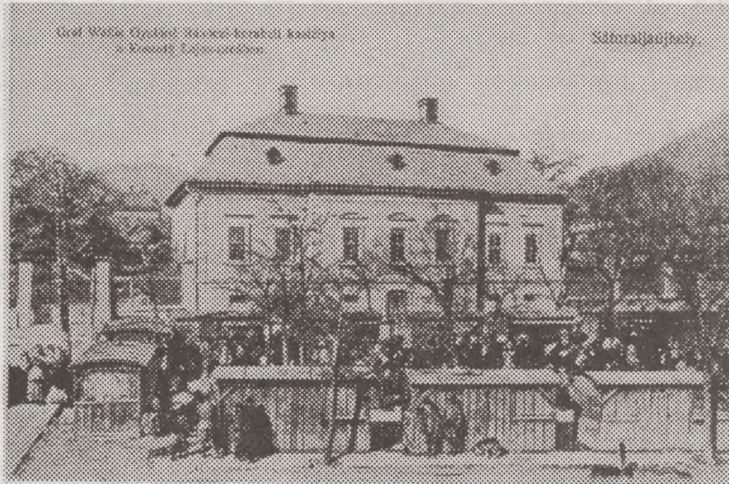
| | | | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-----------------|----------------------|-------------------------|-----------------|
| 14. Hárslevelű | 93. Varkoly István | Tarcal | 31. Furmint | 91. Páll János | Tarcal |
| 15. Furmint | 93. Hajdú Norbert | Miskolc | 32. Furmint | 90. Rozgonyi Sándor | Sátoraljaújhely |
| 16. Zweigelt | 93. Farkas Péter | Miskolc | 33. Furmint | 90. Fazekas János | Szerencs |
| 17. Kékfrankos | 93. Rejtő László | Miskolc | 34. Furmint | 89. Kiss György | Tálya |
| 35. Tokaji Szamorodni száraz | 92. Rozgonyi Sándor | Sátoraljaújhely | 49. 3 puttonyos Aszú | 90. Disznókő Rt. | Tolcsva |
| 36. Tokaji Szamorodni száraz | 91. Disznókő Rt. | | 50. 4 puttonyos Aszú | 88. Kiss István | Tálya |
| 37. Tokaji Szamorodni száraz | 89. Tapodi Németh Sándor | Tarcal | 51. 4 puttonyos Aszú | 84. Hollókői József | Mád |
| 38. Tokaji Szamorodni száraz | 86. Kiss István | Tolcsva | 52. 4 puttonyos Aszú | 87. Hollókői Sándor | Tálya |
| 39. Tokaji Szamorodni száraz | 87. Mezőgazdasági Szövetkezet | Herceggút | 53. 5 puttonyos Aszú | 90. Monyók József | Mád |
| 40. Édes Szamorodni | 92. Zahuczky István | Bodrogkeresztúr | 54. 5 puttonyos Aszú | 83. Kiss György | Tálya |
| 41. Édes Szamorodni | 91. Kiss György | Tálya | 55. 5 puttonyos Aszú | 93. Tretyánszky István | Miskolc |
| 42. Édes Szamorodni | 90. Márkus László | Mád | 56. Édes Szamorodni | 93. Tretyánszky István | Tálya |
| 43. Sárga Muskotály | 93. Leskó István | Mád | 57. 3 puttonyos Aszú | 93. Hollókői László | Tálya |
| 44. Sárga Muskotály | 93. Ráskó László | Miskolc | 58. 4 puttonyos Aszú | 93. Tretyánszky István | Tálya |
| 45. Sárga Muskotály | 93. Hollókői László | Tálya | 59. 3 puttonyos Aszú | 92. Lángsztrónómia Kft. | Tálya |
| 46. Sárga Muskotály | 93. Kiss István | Tolcsva | 60. Muskotályos Aszú | 88. Orénus Bodegas Kft. | Tálya |
| 47. Tokaji Szamorodni száraz | 89. Béke Pincészövetkezet | Bodrogkeresztúr | 61. Tokaji Furmint | | |
| 48. 3 puttonyos Aszú | 87. Tapodi Németh Sándor | Tarcal | 62. 5 puttonyos Aszú | | |

Oklevél

| | | | | | |
|------------------------------|--------------------------|-----------------|------------------------------|-------------------------|-------------|
| 1. Tokaji Furmint | 93. Hudák Pál | Szerencs | 17. Sárga Muskotály | 93. Hollókői László | Tálya |
| 2. Tokaji Furmint | 93. Beliczky Miklós | Miskolc | 18. Sárga Muskotály | 93. Monyók József | Mád |
| 3. Tokaji Furmint | 93. Simonics Gyula | Sátoraljaújhely | 19. Sárga Muskotály | 93. Gaál András | Szerencs |
| 4. Furmint | 92. Szabó Sándor | Bodrogkeresztúr | 20. Sárga Muskotály | 92. Tretyánszky István | Tálya |
| 5. Furmint | 92. Zahuczky István | Bodrogkeresztúr | 21. Sárga Muskotály | 90. Dudovics Attila | Tálya |
| 6. Furmint | 92. Dr. Kovács János | Sátoraljaújhely | 22. Tokaji Szamorodni száraz | 89. Hollókői József | Tálya |
| 7. Furmint | 92. Nyeste Géza | Debrecen | 23. 4 puttonyos Aszú | 88. Németh József | Tálya |
| 8. Furmint | 92. Várhelyi Péter | Tokaj | 24. 4 puttonyos Aszú | 87. Tóth Pál | Tálya |
| 9. Furmint | 91. ifj. Hollókői István | Tálya | 25. 4 puttonyos Aszú | 83. id. Hollókői István | Tálya |
| 10. Furmint | 91. Ósvay Károly | Bodrogkeresztúr | 26. 4 puttonyos Aszú | 91. Tóth Tibor | Tarcal |
| 11. Tokaji Szamorodni száraz | 92. Zahuczky István | Bodrogkeresztúr | 27. Édes Szamorodni | 93. Disznókő Rt. | |
| 12. Tokaji Szamorodni száraz | 92. Szabó Sándor | Bodrogkeresztúr | 28. Édes Szamorodni | 93. Pásztor András | Timár |
| 13. Tokaji Szamorodni száraz | 90. Szabó Sándor | Bodrogkeresztúr | 29. Tokaji Furmint | 93. Megyer Rt. | |
| 14. Tokaji Szamorodni száraz | 89. Ósvay Károly | Tálya | 30. Édes Furmint | 93. Fazekas János | Szerencs |
| 15. Tokaji Szamorodni száraz | 88. Hollókői Mihály | Tálya | 31. Édes Furmint | 93. Lenárt József | Abaujszántó |
| 16. Édes Szamorodni | 89. Hollókői István | Tálya | 32. Édes Furmint | 93. Németh József | |
| | | | 33. Aszú Esszencia | 88. Monyók József | Mád |

Bodrogkeresztúr, 1994. május 18.

Dr. Kállay Miklós sk.
Bírói Bizottság Elnöke



Fajtaérték kutatás a tarcali Kutató Állomáson

A tarcali Kutató Állomás szőlőnemesítési és fajtakutató feladatait mindig a borvidék sajátos érdekei motiválták. Valamennyi ezzel kapcsolatos tevékenység arra irányult és irányul ma is, hogy a termőtáj gazdasági és természettechnikai problémáit enyhítsük, bővítsük a szűk fajtakört, a hagyományos fajták permanens szelekciójával biztosítsuk a legjobb biológiai értékű egyedek tovább-szorítását.

E cikkben két témában vázoljuk fel az eddigi kutatási eredményeket.

I. Szelekciós nemesítés

A filoxéra vést követő hegyaljai szőlőrekonstrukcióban a korábbi széles fajtaválasztékból csak a legkiválóbbakat vitték tovább. Így a borvidék döntő részén (90 %) a nagyobb termelésbiztonságot adó, bő termő és jól aszúsodó Furmint, Hárslevelű fajta került oltványszőlőként eltelepítésre. A nagymértékű felszorítás igénye kényszerhelyzetet teremtett és így tudatos szelekció nélkül az alfajták, biotípusok széles körben elterjedtek. Mivel a nagymértékű heterogenitás következtében a fajták termőképessége nem elégítette ki a termesztők igényeit, ezért előtérbe került a tudatos kiválogatás - szelekció - szükségessége.

Az köztudott, hogy a hosszú ideje termesztésben lévő fajták "leromlanak", veszítenek biológiai értékükből.

Tokajhegyalján az úgynevezett klónszelekciót alkalmazták elődeink a nemesítési munka során. A klón - egyetlen egyed - vegetatív úton elszaporított származéka.

Az első anyatókéket 1947-1949-ben választották ki a tarcali Terézia, a tokaji Hétszőlő, majd a

tarcali Deák és Szarvas dűlő bakművelésű tábláiban, Lengyel Béla, Dr. Kriszten György, Brezovcsik László, Szalmás Miklós és munkatársai.

II. Keresztezéses nemesítés

A két nagy területen termesztett késői érésű fajta számtalan problémát vet fel a borvidéken, ami sürgette a klónszelekcióval ki nem elégíthető igények hibridizáció útján való megoldását.

E célok a következőkben fogalmazhatók meg:

- korai érés, jó cukorfelhalmozó képesség
- nagyobb termelési biztonság
- tokajhegyaljai borjelleg megőrzése
- ellenállóság fokozása

A hibridizációs munka 1958-ban indult meg a Kutató Állomásunkon.

Értékesebb fajták, hibridek főbb jellemzői:

Oremus:

(Badacsony 3, Bouvier x Furmint) 1951-ben állította elő Király Ferenc

Pécsen, a Badacsonyi Kísérleti Állomásról került hozzánk, 1990-ben állami minősítést kapott, a Bortörvény kiegészítő fajtaként engedélyezi telepítését borvidékünkön.

Középerős növekedésű, szellős lombzatú, közepes érésű fajta. Fürt és bogyónagysága közepes, rothadásra kissé érzékeny, kedvező évjáratban jól aszúsodik.

Jó cukorgyűjtő, testes, finom

savösszetételű, Furmintjellegű bora van. Kedvezőtlenebb fekvésben is biztosan beérő fajta.

Kövérszőlő:

Eredete nem tisztázott. Erős növekedésű, közepes termőképességű, nagyon töppedő minőségű fajta. Fürtje középnagy, ágas, laza, bogyója gömbölyű, középnagy. Furminttól korábban érik, aránylag több aszút termel, kiváló minőségben. Termesztése csak szellős száraz fekvésben indokolt.

Bora enyhén illatos, fajtajelleges, finom savösszetételű.

A fajta állami minősítettségét megindítottuk.

Tarcal 28:

(Furmint T 92 x Kövérszőlő 28) 1965-ben Brezovcsik László és Szokolczai Gáborné állította elő Tarcalon. Erős növekedésű, közép érésű, közepes termőképességű hibrid. Jó cukorgyűjtő képességű. Fürtje kicsi vagy középnagy, bogyója középnagy, jól aszúsodik. Bora harmónikus, zamatos Furmint jellegű.



Tarcal 26:

(Gohér x Furmint 261) 1958-ban dr. Kriszten György állította elő. Tőkéje középerős, közepes termőképességű. Fürtje kicsi vagy közepes. Bogyója közép nagyságú

hegyesedő. Jól aszúsodik, magas a cukorhozama. Bora illatos, fajtajelleges.

Tarcal 10:

(Bouvier x Hárslevelű 1007-62) 1967-ben Brezovcsik László és Szokolczai Gáborné állította elő Tarcalon. Tőkéje, hajtásnövekedése középérésű. Fürtje közepes vagy nagy tömött. Bogyói középnagyok. A legkorábban érő hibridünk, kiváló cukorgyűjtőképességgel és megfelelő savtartalommal rendelkezik. Kissé rothad, kedvező évjáratban kiváló aszút ad.

Bora finom savösszetételű, harmónikus, testes.

A hibrid állami minősítettését megkezdtük.

Tarcal 24:

(Bouvier x Furmint T 92-14) Tarcalon állította elő Brezovcsik László és Szokolczai Gáborné 1964-ben. Tőkéje növekedése, hajtásrendszere, levele a Furminthoz hasonló. Fürtje tömött közepes vagy nagy, bogyói rothadásra kissé

érzékenyek, de kiváló aszút képesek érlelni megfelelő időjárás esetén.

Kb. egy héttel a Furmint előtt érik. Bora hasonló karakterű mint a Furmint.

Tarcal 7:

(Bouvier x Hárslevelű 1007-4) Brezovcsik László és Szokolczai Gáborné állította elő 1967-ben Tarcalon. Tőkéje erős növekedésű, jó termőképességű, közepes érésű fajta. Kiváló cukorgyűjtő, nem rothad. Fürtje közepes, kissé laza, bogyója kicsi.

Bora kellemes, lágyabb mint a Hárslevelűé.

Tarcal 3:

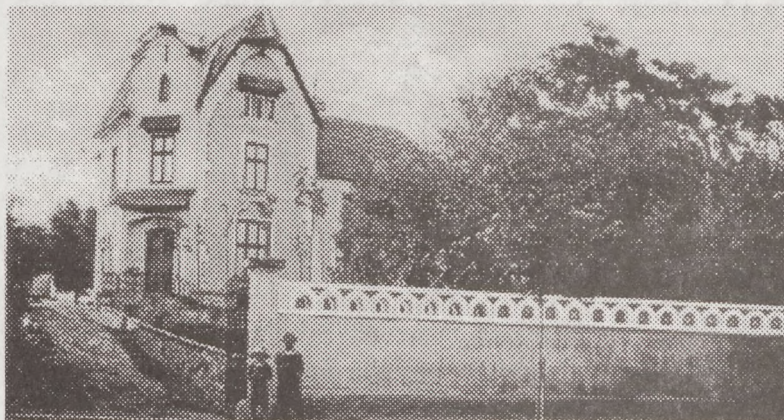
(Hárslevelű 311 x Bouvier 93)

1965-ben állította elő Brezovcsik László és Szokolczai Gáborné Tarcalon. Tőkéje erős, dús hajtásfejlesztésű. Középérésű, jó termőképességű. Fürtje középnagy vagy nagy, bogyói középnagyok. Bora testes, zamatos, harmónikus. Kissé rothad, kevés aszút ad.

Tarcal 1:

(Tuscat Bouschet x Hárslevelű 114-15) 1963-ban Tarcalon állította elő Brezovcsik László és Szokolczai Gáborné. Tőkéje középérésű, sűrű lombú, középkesei érésű. Fürtje ágas, közepes vagy nagy laza, bogyója közepes nagyságú, nem rothad.

Bora muskotályos, markáns savakkal rendelkezik.



Tarcal 11:

(Gohér x Sárgamuskotály 27) 1959-ben dr. Kriszten György állította elő Tarcalon. Tőkéje középérésű, hajtásfejlesztése szintén középérésű. Fürtje közepes vagy nagy laza. A bogyók kicsik vagy középnagyok, sárgák. Cukorgyűjtőképessége a Sárgamuskotályhoz hasonló, de kevésbé rothad. Bora jellegzetes, reduktív borkészítés esetén finom muskotályos, illatát megőrzi.

A hibridek vizsgálatára csak úgy mint a Furmint és Hárslevelű klónokéra közép magas művelésű kísérleti táblát létesítettünk Tarcalon a Bakonyi dűlőben, de mivel csak három éves az ültetvény, így még

értékelhető adatunk nincs.

Végezetül néhány gondolat a hibridizáció szükségességéről.

Mint tudjuk Tokajhegyalja szőlőfajtáinak összetétele nem mondható örök időtől fogva létezőnek s így változhatatlannak sem. E század évjáratait megvizsgálva, 17 %-át gyengének, 32 %-át közepesnek, 30 %-át kevés aszút adónak, 21 %-át pedig sok aszút adónak találjuk. A borvidéki évjáratok erős ingadozásait csak korábban érő fajtaival csökkenthetjük, illetve a jó évjáratok számát megkétszerezhetnénk.

A tokaji oxidatív típusú borok szűk piacon adhatók el.

Tokajhegyalja kedvezőtlenebb fekvéseiben nem terem olyan bor, amely méltó a borvidék hírnevéhez.

A hagyományos fajtaikat - klónjaikat - továbbra is csak a legjobb fekvésekbe kellene telepíteni.

Az új fajta bevezetését megkönnyíti, hogy a tokajhegyaljai, borkülönlegességeket (szamorodni, aszú) fajtamegjelölés nélkül nozzuk forgalomba. A hagyományos techno-

lógia és termékeinek maximális védelme mellett el kellene gondolkodni azon, hogy a borvidék szőlőterületén megtermett áruszőlő egy részéből reduktív, üde, elsődleges szőlő illattal, zamattal rendelkező friss bort készítsünk, mert a piacon jól eladható.

Azt hiszem, igazuk van azon bortermelő országoknak, amelyek a tradíciók megtartása mellett azt vallják: ne csak azt termeljük, amit mi szeretünk, hanem amit el tudunk adni.

Tarcal, 1994. június

Baracska László
témafelelős
Kutató Állomás

A kiváló tokaji borok

Az előző számban a téma szőlészeti vonatkozásait ismertettem. Ezen számban: **A SZŐLŐ ÉRÉSÉNEK DINAMIKÁJÁVAL KÍVÁNOK FOGLALKOZNI:**

cukorképződés megfelelő talajvíz háztartás és meleg esetén hetente, a kezdeti időszakban 2 mustfokot is növekedhet. A cukorbevándorlással egyidőben megindul a bogyók titrálható savtartalmának a lebontása, csökkenése.

a borkősav:almasav arány 50:50 %, ez az ideális állapot. Amennyiben az almasav van nagyobb arányban, akkor zöld ízű lesz az abból készült bor, ez a rossz évjáratokra és a korai szüretelésből származó borokra jellemző. Ízében, illatában a Furmint-Hárslevelűre jellemző finomságok, harmóniak ekkorra kifejlődnek.

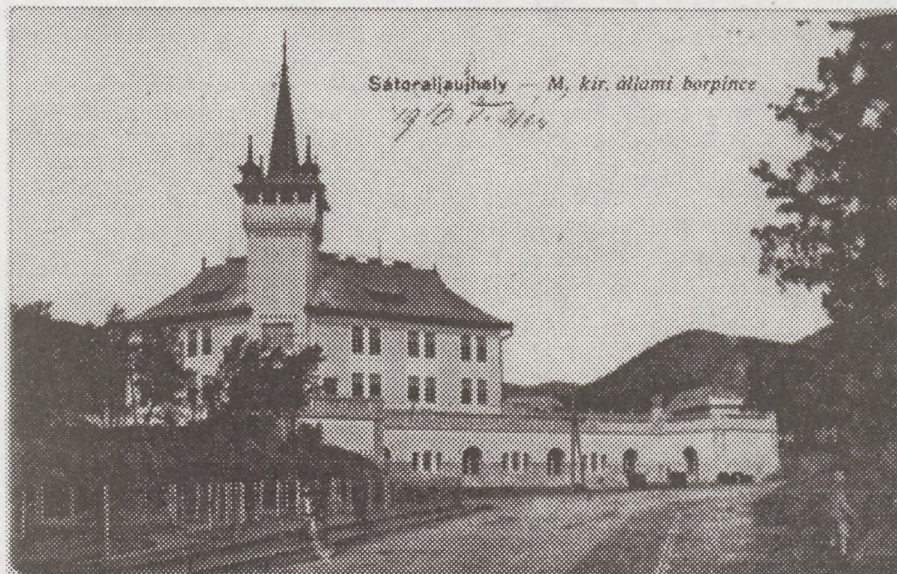
A következő fázis a túlérés, amikor a bogyókba a cukor beáramlás leáll, bekövetkezik a bogyók töppedése és a relatív cukortartalom növekedés és a velejáró mennyiség csökkenése. Nagy évjáratokban ezt követi az aszúsodás folyamata, amiről a következő számban kívánok írni.

Megkülönböztetünk még technológiai érettséget, ez a bogyóérés során azt a pontot jelenti, amely a készítendő bor minőségéhez a legmegfelelőbb.

Az érés dinamikáját a heti próbaszüretekkel tudjuk nyomon követni. A próbaszüreteknel kellő reprezentatív mintavételhelyről kell szedni a megfelelő mennyiségű mintát, s itt mérni kell a bogyósúlyt, a cukor és titrálható savtartalmat, a pH értéket, almasav, borkősav mennyiséget.

Sátoraljaújhely, 1994. május 30.

Dr. Bodnár Sándor
bor. vezérigazgató h.



A szőlő érése, annak dinamikája eldönti a bor minőségét, így rendkívül fontos tényező. Az érés során a bogyókban kifejlődnek mindazok az anyagok, alkotórészek, amelyek a fajtára, borvidékre jellemző íz, illat, aroma anyagok összességét, nemességét, azaz az élvezeti értékét adják.

Tokajhegyalján régi megállapítás, hogyha a Furmint-Hárslevelű június 5-10 között elvirágozik, akkor remélni lehet ősszel nagy minőséget. Ha a virágzás áthúzódik július hónapra, akkor kiemelkedő minőség már nem várható abban az évben. Tokajhegyalján a szeptember-október időjárása dönti el a minőséget.

A Furmint-Hárslevelű fajta esetén a virágzást követő 80-90. napra (augusztus vége) következik a zsendülés, mint az érés első fázisa. A bogyók ekkorra kifejlődnek, elkezdnek viaszosan áttetszővé válni, a bogyók keménysége puhulni kezd, megindul a bogyókban a cukorképződés. A bogyókban a

A zsendüléstől számított 40-50. napra (október hónap közepe) elérkezik a szőlő a második fázisba, a teljes érés időszakába. Ebben a szakaszban a Furmint-Hárslevelű bogyók zöld színe teljesen eltűnik, aranyos napsugár színűek lesznek, a cukortartalom növekedése lecsökken, eléri a fajtára jellemző értéket. A termés mennyisége ekkor van a csúcson. A sav összetételében



MEGYER Rt. - PAJZOS Rt.



A T-Á-G Borkombinát privatizációja során alakult meg a francia többségi tulajdonú PAJZOS Rt. (64 ha) 1991-ben és a MEGYER Rt. (80 ha) 1992-ben, sárospataki központtal.

A két társaság mára már teljesen összefonódott a kívülállók számára. Az összefonódás oka, hogy mindkét társaságot egy szakmai vezetés irányítja.

Ezen rövid idő alatt a két társaság folyamatosan alakította és alakítja ki arculatát, építette, gyarapította vagyonát a legkorszerűbb szőlészeti, borászati eszközökkel.

Ismertté váltak a környezetében élő kistermelők, valamint a világ számos borászattal, borkereskedelemmel foglalkozó szakemberei számára.

A legelső fázistól-metszéstől kezdődően a legfontosabb cél számunkra a minél magasabb minőségű termék előállítás, ehhez már a metszési technológián is jelentős változtatást végeztünk. Szőlőterületeinket alkalmi dolgozókkal műveltetjük, így kb. 80-100 családnak tudunk munkalehetőséget biztosítani. A Pajzos

és Megyer szőlőterületekhez szorosan kapcsolódó területről a kistermelők által termelt jó minőségű terméket 1993-ban felvásároltuk, amit a későbbiekben is szeretnénk folytatni. Természetesen ez csak akkor lehetséges, ha borainkat el tudjuk helyezni a világpiacra, amihez segítséget nyújtanak tulajdonosaink is.

A borászati technológiában is komoly változtatást eszközöltünk: a tulajdonosaink által végzett piackutatási tapasztalatok alapján a világpiacra jelenleg az üde, friss, gyümölcsízű reduktív technológiájú borok helyezhetők el. Ezért 1992-ben és 1993-ban reduktív Tokaji Furmint bort készítettünk el a

rendelkezésre álló magas színvonalú technológia segítségével. Sok vita, kétely merült fel a Tokaji reduktív furmint bor jogosultságát illetően. A kételyek mára megoldódtak, az 1992. évi reduktív furmint boraink nagy része elment a piacokon. Itt kívánjuk megjegyezni, hogy Tokaj-hegyalja bortermelésének nagyobb részét a minőségi furmint borok teszik ki, tehát mindenképpen megoldást kell találni ezen kategóriájú borok elhelyezésére. Úgy tűnik, a reduktív technológia nem rossz megoldás ebben az esetben.

A különleges minőségű Szamorodni és Aszú borok készítésénél a társaságok szigorúan meghatározott célja az évszázadok során kialakult borkészítési hagyomány megőrzése, a TOKAJI borhírnevének emelése.

Borvidékünkön a szőlőtermeléssel foglalkozók számára biztos jövőt a stabil borértékesítés jelent. Ezen probléma megoldásában szeretnénk mi is részt vállalni és a vidéken tevékenykedő többi vállalattal együttesen kiutat találni.

Sárospatak 1994. május 31.

MEGYER Rt.





A LÁNGASZTRONÓMIA KFT SZŐLŐ- BORGAZDÁLKODÁSA TOKAJHEGYALJÁN ÉS AZ EGERI BORVIDÉKEN

PINCÉSZET

A társaság cégneve: Lángasztronómia Éttermi, Borászati Termelő Üzemeltető és Kereskedelmi Korlátolt Felelősségű Társaság.

A cégnyilvántartásba 1991. január 18-án jegyezték be.

Tevékenységi körébe tartozik: Boripar, Mezőgazdasági termelés, ezen belül a szőlőtermesztés és borgazdálkodás.

A szőlő-borgazdálkodás már a cégbejegyzés évében beindult azzal, hogy 25,3 ha szőlőültetvény lett megvásárolva Tokajhegyalján: Mádori.

Ugyanebben az évben Egerben a Verőszalai pincésoron egy 3000 hl bor tárolására alkalmas pince.

MÁD BOMBOLY DŰLŐ ÉS PINCÉSZET

A községtől északnyugatra elterülő fennsíkon, amelyet széles völgyszerűen vesznek körül a Zempléni-hegység hírneves 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 birtokpercek okán. Eszázad utolsó évtizedeiben a Rákóczi Mezőgazdasági Szakszövetkezet Mád birtoka volt, míg 1991-ben R. Lauder - neves üzletember - és Láng György - hírneves gasztronómus, étterem tulajdonos - megvásárolták. A mai tulajdonosok 1992-ben - jó érzéssel - 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 gyors szőlőfeldolgozás, az irányított erjesztés és reduktív borkezelés által finom, elsődleges szőlőillatú és ízű, de tokaji jelleggel bíró kiváló minőségű borokat állítanak elő.

EGER-VERŐSZALAI

Eger nagymúltú, híres "borvárosában" a Verőszalában levő Lauder-Láng pincészet mintegy 3000 hl bor tárolására alkalmas, kiváló klímájú és vörösbor érlelésére alkalmas pincészet. A tulajdonosok szőlője (2 ha) a K-Ny-i lejtőjű Galagonyás dűlőben terül el, amely reggeltől estig napfényben fürdik. Ezek a tények a garanciái annak, hogy a pincészetből csak kiváló minőségű vörösbor forgalmaznak, amelyek a legrangosabb események mellé felszolgálhatók, s nagy élvezetet nyújtó borok.

PIAC, MARKETING

A borok forgalmazása 1993-ban kezdődött el és ma a GUNDEL ÉTTEREM, a CSEMEGE JULIUS MEINL és az ország legkülönbözőbb rangos üzleteiben megtalálhatók a Lauder-Láng pincészet borai.

A két pincészet évente 1800-2000 hl bor, illetve az ebből származó palackos áru előállítására képes. Alapvető szempont: kiváló és

különleges minőségű borok előállítására, forgalmazására megbízható módon bel- és külföldön.

A LÁNGASZTRONÓMIA KFT a szőlőültetvényein: a termés 50 %-ért bérleti szerződés jogviszony alapján termelteti a szőlőt. Ezen túl a cég üzletpolitikájában alapvető kérdésként fogalmazódott meg a térséggel, a szőlő-borgazdálkodással foglalkozó emberekkel, szervezetekkel való együttélés.

A két borvidék tradíciójának továbbfejlesztése és a világ borízléséhez történő igazodás.

A LÁNGASZTRONÓMIA KFT termelő és kereskedelmi munkájával: a tokaj-hegyaljai borvidék különleges minőségű borainak, az egri borvidék vörös borainak, azok hírének növelése, elismertségének fokozása és a jövedelmező gazdálkodás stabilitásának megteremtése a cél. E cél érdekében fejti ki tevékenységét a jól felkészült szakember gárda.

A LÁNGASZTRONÓMIA KFT önálló arculattal jelentette meg termékeit, amelyekkel szeretnénk elérni, elnyerni a fogyasztók bizalmát.

Erre a természeti adottságokon kívül garancia a tulajdonosok megbízhatósága, a kiváló és különleges minőségű borok, a jól kiépítésre kerülő piac és marketing munka, az ország nyugodt, békés és fejlődő társadalmi gazdasági helyzete.

A LAUDER-LÁNG PINCÉSZET BORAI

- Tokaji borok:

Tokaji Furmint (száraz)
Tokaji Hárslevelű (félédes)
Gundel Tokaji Frumint (száraz)
Gundel Tokaji Hárslevelű (félédes)
Tokaji aszú 5 puttonyos 1988
Tokaji aszú 6 puttonyos 1988
Gundel Tokaji Nektár

Asszúszencia 1991

-Egri borok:

Bull's Blood of Eger (száraz)
Cabernet Sauvignon of Eger
(száraz)
Merlot of Eger (lágy száraz)

Meggyőződésünk, hogy Tokaj-hegyalja és az Egri Borvidék privatizációjának, szőlő-borgazdálkodásának egy gazdag színfoltja a Lauder-Láng pincészetek megvalósítása. A tulajdonosok hatalmas kockázatot vállaltak, amelyért mindenelismerést megérdemelnek. Úgy gondoljuk, hogy ez a kockázatvállalás és nagy tőkebefektetés (közel 100 millió Ft) kötelezi a LÁNGASZTRONÓMIA KFT szőlő-borgazdálkodással foglalkozó valamennyi dolgozóját a minél jobberedmények elérésére. Nem feledkezve meg arról, hogy ez a tevékenység munkahelyet teremtett számunkra, szakmai munkánkat elismerte, végső soron az ország szőlő-borgazdálkodását színesíti, gazdagítja!

Dr. Oláh László
főborász

Dr. Visóczki Lajos
mádi pincészet vezetője

Közlemény

Az illetékes minisztérium által bejegyzett Tokaji Bor c. időszakosan megjelenő lap felelős kiadója: Bacsó András, főszerkesztője Ducsai Attila. Elindulása és létrejötte kettőjük szellemi terméke. Ez a lap mind nevében, mind felhasznált tipográfiájában megsérti a szerzői jogokat, így mostani megjelenése peres eljárást is vonhat maga után. De fent jelzett két személy e lap eszmei hasznát a Tokajhegyaljai borvidéken elismerve visszalép a lehe-tőségtől. Sajnálják, hogy a kiadó nem tudta kötelességét és egyben jelzik, hogy a kiadványhoz semmilyen kötődésük nincs.

A tokajhegyalján működő szőlészettel - borászattal foglalkozó jelentősebb társaságok, szövetkezetek névsora

1. Tokaj Kereskedőház Rt.
3980 Sátoraljaújhely,
Mártírok u. 17.
Tel: 47/322-133
Fax: 47/321-603
2. Tokaj Hétszőlő Rt.
3910 Tokaj, Kossuth tér 15.
Tel: 47/352-141
3. Tokajhegyaljai Rt.
3933 Olaszliszka,
Szent István 25.
Tel: 47/323-327
4. Disznókő Rt.
3900 Szerencs Pf. 14.
Tel: 47/361-371
5. Megyer Rt.
3950 Sárospatak,
Nagy Lajos u. 12.
Tel: 47/324-310
6. Pajzos Rt
3950 Sárospatak,
Nagy Lajos u. 12.
Tel: 47/324-310
7. Bodegas-Oremus Kft
3950 Sárospatak,
Damjanich 7.
Tel: 47/324-124
8. Bodrog-Várhegy Kft
1023 Budapest, Harcsa 2.
Tel: 47/361-453
9. Bodvin Kft
3525 Miskolc, Kassai 66.
Tel: 46/325-032
10. Eddavin Kft
3934 Tolcsva,
Szent Imre u. 29.

- | | | |
|---|--|---|
| 11. INVESTORG Kft 4400 Nyíregyháza, Epreskert u. 8/1. Tel: 42/312-696 | 21. Kertészeti és Borászati Szövetkezet 3934 Tolcsva, Kossuth u. 27. Tel: 47/324-524 | 32. Tokajhegyaljai Pincészövetkezet 3915 Tarcál, Fő u. 94. Tel: Tarcál 17. |
| 12. LANGASTRONOMIAI Kft 1146 Budapest, Állatkerti u. 2. Tel: 1/121-3550 | 22. Királyhegy Pincészövetkezet 3950 Sárospatak, Wesselényi 34. Tel: 47/324-006 | 33. Tokaji Bortermelő és Értékesítő Pincészövetkezet 3980 Sátoraljaújhely, Seregély u. 4. Tel: 47/322-857 |
| 13. ROYAL TOKAJ WINE COMPANY 3909 Mád, Rákóczi 35. Tel: 47/361-858 | 23. Mádi Szőlőtermelők Pincészövetkezte 3909 Mád, Rákóczi 15. Tel: Mád 22. | 34. Tokaji Bortermelők Pincészövetkezte 3910 Tokaj, Táncsics u. 14/1. Tel: 47/352-019 |
| PINCESZÖVETKEZETEK | | |
| 14. Abavin Pincészövetkezet 3881 Abaújszántó, Béke u. 62. Tel: Abaújszántó 66. | 24. Mátyás Pincészövetkezet 3906 Golop, Fő u. 6. Tel: Monok 88. | SZÖVETKEZETEK |
| 15. Aranyfurmint Pincészövetkezet 3918 Szegi, Alkotmány 16. Tel: Szegi 5. | 25. Nektár 92 3908 Rátka, Kossuth 44. Tel: Rátka 53. | 35. Dr. Bártfai Szövetkezet 3907 Tállya, Bocskai 18. Tel: 47/361-840 |
| 16. Aszú-Vin Pincészövetkezet 3980 Sátoraljaújhely, Pacsirta u. 14. | 26. Olaszliszkai szőlőtermelők 3933 Olaszliszka, Kossuth u. 19. Tel: Olaszliszka 22. | 36. Búzakalász Szövetkezet 3908 Rátka, Széchenyi 20. Tel: Rátka 13. |
| 17. Béke Pincészövetkezet 3916 Bodrogkeresztúr, Felső u. 50. Tel: Bodrogkeresztúr 17. | 27. Paritás Pincészövetkezet 3980 Sátoraljaújhely, Balassi u. 37. Tel: 47/322-133 | 37. Gazdász Szövetkezet 3933 Olaszliszka, Szent István 25. Tel: 47/323-327 |
| 18. Bodrogkeresztúri Pincészövetkezet 3916 Bodrogkeresztúr, Vasút 22. Tel: 47/361-852 | 28. Rex-Vin Pincészövetkezet 3934 Tolcsva, Arany J. u. 27. Tel: Tolcsva 217. | 38. Hercegkúti Mezőgazdasági Szövetkezet 3958 Hercegkút, Petőfi u. 200. Tel: 47/323-236 |
| 19. Erdőbényei Pincészövetkezet 3932 Erdőbénye, Kossuth u. 31. Tel: Erdőbénye 25. | 29. Sárospataki Pincészövetkezet 3950 Sárospatak, József A. 26. Tel: 47/323-247 | 39. Kossuth Szőlőtermesztő Szövetkezet 3932 Erdőbénye, Vörösmarty u. 2. Tel: Erdőbénye 21. |
| 20. Keller-Vin Pincészövetkezet 3900 Szerencs, Határőr u. 12. | 30. Szegi Szőlőtermelők Pincészövetkezte 3918 Szegi, Alkotmány 2. Tel: Szegi 2. | 40. Kossuth Szövetkezeti Holding 3950 Sárospatak, Arany J. u. 26. Tel: 47/324-311 |
| | 31. Tállya Kistermelői Pincészövetkezet 3907 Tállya, Csokonai tér 2. Tel: 47/361-840 | 41. Rákóczi Szövetkezet 3909 Mád, Kossuth 35. Tel: 47/361-855 |

A Tokaj Kereskedőház borainak sikersorozata tovább folytatódik a nemzetközi borversenyeken

Vállalatunk az átalakulás és a privatizáció bizonytalan időszakában is mindig fontosnak tartotta, hogy a jövő érdekében borait fontosabb borversenyekre benevezze, és az ott elért eredményeket marketing munkájában felhasználja.

Természetesen tudjuk, hogy a bor minőségéről a legfontosabb döntést a fogyasztó mondja ki azzal, hogy megveszi és újra megveszi a jónak talált bort.

Azzal, hogy új piacokon kell megjeleníteni, ahol a konkurencia-harc is erősödik, fontos, hogy a vállalat saját megjelenése (címke, név) minél több helyen beazonosíthatóan a potenciális vevőkhöz eljusson.

Természetesen ha más hegyaljai termelő bora nyer, azért sem irigykedünk, mert fölkelte az érdeklődést a borvidék, a bortípus iránt.

Az elmúlt másfél év sikerei közül igen büszkék vagyunk a Spanyol Kereskedelmi Kamara által kiadott INTERNATIONAL

AWARD FOR THE BEST TRADE NAME, azaz legjobb cégmegjelenés díjára. Az ezt igazoló díj kiegészítő címke formájában megjelenik palackjainkon.

Hasonlóan a Krakofood'93 vásár Nagydíját nyertük el, mint hagyományos szállítók. A díj hatásának volt köszönhető, hogy Krakow legelegánsabb helyén, a mi Tokajink jelenik meg egy újonnan nyitott borozóban.

A hagyományosnak tartott borkiállításokon rendezett díjakból az 1984-es évjáratú 4 puttonyos Tokaji Aszúnk Londonban az International WINE challenge versenyen és Brüsszelben a CONCOURS MONDIAL-on egyaránt bronzérmert nyert.

Brüsszelben a standunk megjelenése és a kiállítás rendezőinek elismerő oklevelét nyerte el.

Ugyancsak elismerő oklevelet nyertünk Veronában 1988-as 3 puttonyos Tokaji Aszú borunkkal. A szakmai presztizs szempontjából leg-

jelentősebb az angol INSTITUTE OF MASTERS OF WINE (az angol Borakadémia) CERTIFICATE OF EXCELLENCE díja, melyet 1983-as 5 puttonyos Aszúnk nyert el. Ez a díj azért emelkedik ki a többi közül, mert kereskedelmi érdektől független, nagytekintélyű szakemberekből álló zsűri a fölkért termelők boraiból is csak rendkívül kis hányadnak adja meg az egy fokozattal rendelkező "kitűnőségi bizonyítványt". Természetesen nevezési díjat sem kérnek, tehát ilyen érdek sem befolyásolja a minősítés

szigorát. Ezt az elismerést is megjelenítjük egy öntapadó címke formájában a palackon, mely jelzi egy csillaggal jogosultságát a bornak ezen elismerésre.

Ennek a díjnak nemcsak az angol, de a japán piacon is nagy tekintélye van, és miután importőrünk tudomást szerzett róla, soronkívül légi postával rendelt az ily módon kitüntetett tételből.

A borversenyeken való részvételünket tovább

kívánjuk folytatni, hogy aktív kereskedelmi tevékenységünk számára újabb hatékony eszközöket sorakoztassunk fel.

Sátoraljaújhely, 1994. június 3.

Müller István
export manager





T O K A J

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 (Kőrén) 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 being 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 attractiveness. 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.

