

## 34. A Tokaji Aszú készítésének hagyományos technológiája



**Kategória:** agrár és élelmiszergazdaság, kulturális örökség

### **Az érték helyszínének leírása, rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:**

A Tokaji Aszú, a természet és az ember eme különleges terméke, egyedi nemzeti értékünk, melyről szerte a világban mindenkinek Magyarország jut az eszébe. Az ízletes tokaji borkülönlegesség elkészítésének hagyománya több évszázadra tekint vissza, mely ez idő alatt kisebb-nagyobb változásokon ment keresztül. Hegyalján az 1571-ben Tokajban kelt Garai-féle örökösödési levél tesz említést elsősorban az aszúszőlő borról.

A Hegyalján termelt első aszúborok, így a fentebb említett Garai Máté- féle is nagy valószínűség szerint válogatlan termésből készült, természetes úton keletkezett „aszúszőlőbor” volt. Az aszúsodott fürtök különválogatás nélküli feldolgozására a fürtökön végbemenő tömeges aszúsodás alkalmával volt lehetőség. Egészen más készítési módot kellett alkalmazni akkor, ha csak kevés szőlőszem aszúsodása történt meg. Az ép szemek közül való kiválogatás feltehetően régi szokás lehetett, az 1641-ben kiadott *Cultura vinearum Regulamentum*-ban (mádi reguláció) olvashatunk róla először. Még a 18. században is a „szemül szedett”, azaz a különválogatott, valamint a válogatlan szőlőfürtök felhasználása révén történő aszúkészítés egymás mellett élése volt jellemző.

A régi kor aszúja elkészítésének sajátossága az volt, hogy a kitaposott mustot a törkölyre öntötték, és néhány óráig áztatták, hogy a benne lévő cukor feloldódjon a mustban. A puttonyszám szerint való aszúkészítés jelenleg ismert első leírása Paul Keler thoruni borkereskedő 1726-ban megjelent könyvében lelhető fel. Matolai János, aki 1732-ben szüret idején járta be Hegyalját, az aszúkészítéssel kapcsolatos tapasztalairól eképpen ír: „Az aszúszemeket leszedik szárukról és puttonyokba töltik. Egy-egy 90 iccés átalagba ki 1, ki 2, ki 3, sőt aki a töményebbet kedveli, több puttonyra való aszútörköly levét szánja...”

A Szabó József és Török István szerkesztésében 1867-ben megjelent enciklopédikus mű, a Tokaj-Hegyaljai Album, amely a borvidék geológiai, földrajzi viszonyaival, történelmével, valamint a szőlészetével és a borászatával kapcsolatban foglalja össze a kor ismeretanyagát,

pontos képet nyújt az aszúbor készítésének akkoriban alkalmazott módjáról. Eszerint a leszedett és kiválogatott aszúszemeket kádakba rakták, és erős férfilábak, vagy zúzógépek segítségével teljesen pépé taposták. A pépet külön kádban összegyűjtötték, és 180 icce űrtartalmú, az aszúszemektől különválogatott szőlőszemekből préselt musttal elegyítették, majd melegebb időben 12, nagyobb hidegben pedig 48 órán keresztül áztatták, miközben néha megkavarták. Annak megfelelően, hogy egy 180 iccés hordó mustba milyen puttonyszámnak megfelelő aszúszem áztatása történt, beszélhetünk 1, 2, 3, 4, vagy 5 puttonyos aszú készítéséről. Végül az ilyen módon keletkezett aszútésztát zsákok segítségével leszűrték, és levét hordókban érlelték.

A gönci hordó elnevezés a 16. század végén tűnik fel a forrásokban. Már az 1737. évi királyi rendelet is 180 iccében határozza meg értékét, ez azonban a történelem folyamán nem mindig ugyanannyit jelentett, a mai értelmezés szerinti 136.6 literhez képest jelentősen eltért bizonyos korszakokban, hiszen 136 liter és 152. 64 liter közötti tartományban változott. Az aszúkészítéskor használatos űrmértékek pontosítását már 1801-ben fontosnak tartották. Ekkor rögzítették, hogy a must űrmértékéül a gönci hordó szolgál, amely 180 iccének felel meg, a puttonynak pedig 45 iccésnek kell lennie, mely a legáltalánosabban elfogadott gyakorlattá vált Hegyalján.

A puttonyszám alakulása is változáson ment keresztül a történelem folyamán. Mint a fentebbi leírásból is kitűnik, 1867-ben még ismerték a 3-4 és 5 puttonyos aszú mellett az 1 és 2 puttonyost is, ekkor még 6 puttonyost nem készítettek. Az 1936-os bortörvény vezette be a 6 puttonyos minőséget, de meghagyta a 2 puttonyost is, amelyet 1970-ig lehetett készíteni. Az 1936-os V. törvénycikk életbe lépését követően szükségessé vált a gönci hordó és a puttony metrikus számítási arányokra való leképezése, egyfelől azért, hogy az elkészítés módszere lépést tartson a technológiai fejlődéssel, másrészt hogy a borászok könnyebben be tudják tartani a törvényi előírásokat. Ez azt eredményezte, hogy a gönci hordó mértékét 100 liter űrmértékkel helyettesítették, így ezen mennyiségnek megfelelő musthoz, murcihoz (már erjedésben lévő must), vagy borhoz viszonyították a puttonyt, amely minimum 20 kg aszúszemet jelentett. Minden Tokaji Aszúbor egyedinek tekinthető, az aszúszemek cukortartalma mellett a hozzájuk öntött bor vagy must cukortartalma is nagymértékben befolyásolja az elkészített aszúbor minőségét.

A Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa által 2013-ban elfogadott termékleírás alapvetően változtatta meg az aszúkészítés követelményeit. Eszerint az elkészített aszúbornak legalább 120 g/l cukrot kell tartalmaznia. Ez a korábbi szabályozások szerinti 5 puttonyos aszúnak felel meg, így azóta 3 és 4 puttonyos aszú lényegében nem készíthető. A rendtartás meghatározza az aszúkészítés jelenleg hatályos szabályait. Az aszúszemeket a tőkéről kell leszedni és csak kézzel szüretelhető. Az aszúszemeket hatalmas kádakban gyűjtik össze, amelyekben a több mázsányi szem a saját súlyától fogva összenyomódik annyira, hogy egy lassan folyó, méz-szerű nedű csepeg ki belőle, ezt nevezzük esszenciának. Az esszencia egy 70-80%-os cukortartalmú nektár, amely csupán 2-3%-os alkoholtartalmat ér el a tárolás során, így magas cukortartalmából adódóan nem képes alkohollá erjedni. Minimum 450 g/liter cukrot kell tartalmaznia az esszenciának. A kádakban maradó aszúszemekre azonos évjáratú mustot, murcit, vagy bort öntenek. Két-három napig tartó áztatás után az aszútésztát kipréselik. A kifolyó aszú-must hordókban forr ki, és minimálisan 18 hónapig kell fahordókban érlelni. A Tokaji Aszú borkülönlegességnek minősül, és csak jellegzetes fehér, fél literes palackban hozható forgalomba.

A világszerte ismert és kedvelt Tokaji Aszú készítése több évszázadot átívelő múltra tekint vissza, és mint ilyen, szervesen illeszkedik a Tokaj-hegyaljai szőlőtermesztés és borkészítés évezredes hagyományaihoz. Egyedülálló, csakis Tokaj-Hegyaljára jellemző borfajta, illetve bortermelési technológia.

**A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája:**

<http://vinopedia.hu/tokaji-borvidek>

Bihari Zoltán (szerk.): Tokaj terroir. Agroinform Kiadó, Budapest, 2019.

Zelenák István: A tokaji aszú titkai. Agroinform Kiadó, Budapest, 2012.