

15. Tokaji Fordítás



Kategória: agrár- és élelmiszergazdaság

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

Az aszúkészítés során hátramaradt kiperéselt aszútészta még mindig rendkívül gazdag alapanyag, amit érdemes akár másodszor is felhasználni. Ezért ismételten musttal vagy borral öntjük fel, így másodaszút kapunk. Ezt az eljárást fordításnak nevezzük. (A "fordítás" kifejezést eredete magyarázza: a préselést hajdan zsákok segítségével végezték, majd ezekből a zsákokból "kifordították" a kiperéselt aszútészta.) Az így kapott fordítás nem olyan édes, mint az aszú, de jellegzetes, nagyon kellemes ászkolási ízeket és zamatokat érezhetünk a borban. Kizárólag Tokaj-Hegyaljára jellemző termék.

A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája:

<https://www.tisacoop.rs/hu/termekeink/alkoholna-pica/pannon-tokaj-forditas-edes-borkulonlegesseg>

http://www.tokaj.hu/bormagazin/a_tokaji_bor/index.html

Demján Szabolcs-Makoldi Miklós-Mankovits Tamás: Tokaj és környéke értékei. Magyar a Magyarért Alapítvány, Tokaji Pap Miklós Népfőiskola, Budapest, 2018