Hajós Dániel–Hajós György
■ Royal Tokaji ■ MTA KK

A tokaji bor

A Szent Tamás dűlő Mádon a Royal Tokaji szőlőbirtokán

A tokaji bor fogalma hosszú idők óta szorosan kapcsolódik Magyarország nevéhez. Számos más, kitűnő borvidékünk mellett Tokaj-Hegyalja borai nem csupán kitűnő minőséget, hanem különleges, a világ minden más borától eltérő borászati stílust képviselnek. A honfoglalás után több száz évnek kellett eltelnie, mire fokozatosan kialakult a tokaji borstílus, melyet mindenekelőtt az aszú és a szamorodni fémjelez. Számos anekdota ismert, mely adott évszámokhoz köti az aszú megjelenését, azonban szinte bizonyos, hogy e kitűnő és különleges bor készítésének kialakításához hosszú évek tapasztalatára volt szükség.

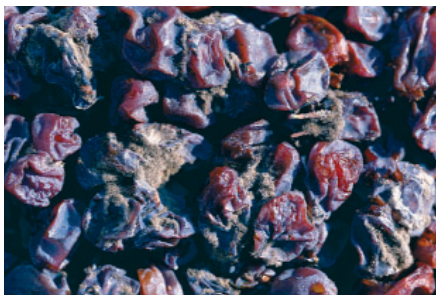
Tokaji bor szerepelt már a tridenti zsinat étkezési asztalán 1562-ben, ahol – Bocatius János korabeli humanista feljegyzései alapján – IV. Pius pápa a tállyai italt „Summum pontificem talia vina decent!" (szabad fordításban: tállyai bor illik a pápai asztalra) szavakkal illette. Az aszú kialakulásában alapvető szerepet játszó nemespenész *(botrytis)* azonosítása több feljegyzés szerint 1632-ra tekint vissza, amikor Sepsy-Laczkó Máté erdőbényei–sárospataki református prédikátor a Rákóczi-uradalomban a novemberig halogatott szüret során összeaszalódott, rendkívül édes fürtöket gyűjtött kosárba. Az ebből készült aszú eljutott Lorántffy Zsuzsanna fejedelemasszonyhoz, I. Rákóczi György feleségéhez is.

Jól ismert anekdota továbbá II. Rákóczi Ferenc szerepe a tokaji bor nemzetközi megismertetésében: amikor követeket küldött XIV. Lajoshoz, a „Napkirályhoz", pincéje legnemesebb aszúborait is eljuttatta a francia udvarba. Ekkor adományozta a francia uralkodó a „Vinum Regnum – Rex Vinorum" (a királyok bora – a borok királya) kitüntető címet a tokaji bornak.

Az emberi tényezőn, azaz a kísérletező, tehetséges és szorgalmas borász munkáján kívül vajon milyen feltételek kellettek ahhoz, hogy ez a világon egyedülálló borféleség létrejöjjön? Ha csupán három fontos szempontot megemlítünk, akkor már minden bizonnyal megadtuk a kérdésre a választ lényegét. E három szempont a talaj, a klíma és a szőlőfajta.

A *talaj* szerepe a bor minőségében általában meghatározó. Tokajban a talaj vulkanikus jellegét kell kiemelni. A laikus borkóstoló is jól ismerheti a legjellegzetesebb hazai vulkanikus borvidékeinket (Tokaj, Somló, a Balaton-felvidéken Badacsony, Szent György-hegy), és tisztában van e borvidékekről származó italok különlegességével. A vulkanikus jelleghez további értéket kölcsönözhet a kőzet mállása, a kőzettörmelékek és zárványok megjelenése. Mindez Tokaj-Hegyalján a szőlőtermesztés szempontjából nagyon szerencsésen párosult.

A *klíma* sokoldalúan befolyásolja a szőlő beltartalmi értékének kialakulását. A déli lejtőkön nagyon kedvező a napsugár beesési szöge és a Hegyalja szélárnyékos vonása, ugyanakkor a kedvező tájolás folytán még gyors légcsere is létrejön. Mindehhez hozzájárul az általában napos, száraz ősz, mely párosul a Bodrog és Tisza okozta párás levegővel. Mindezek együttes megjelenése teremti meg az aszúbor készítéséhez szükséges szőlőszem-aszúsodást. Ennek lényege az, hogy a nemespenész *(botrytis cinerea)* különleges módon támadja meg a szőlőt: körbefonja annak héját, ezáltal féligáteresztő hártya jön létre, melyen a nedvesség kifelé eltávozik, a szőlőbogyó pedig megtöpped. Ilyenkor a bogyókból nyert must rendkívül nagy cukortartalmú, melyhez még hozzáadódik a nemespenészből származó különleges mazsolás-citrusos ízvilág (szakkifejezéssel: a botritisz jelleg) is. Az aszúsodás sikeréhez lényegesen hozzájárul továbbá a szőlő magas borkősav-tartalma (a furmintban ez kimagasló), mely a botrytisnek tápanyagul szolgál. Érdekes megjegyezni, hogy ugyanez a penészgomba megtelepedhet a szőlőn úgy is, hogy felrepeszti azt. Ilyenkor szürkerothadásról beszélünk, melynek során a szőlőszem fogyaszthatatlanná válik, végül elszárad. Kizárólag a fent vázolt egyedi klímának köszönhető az aszúsodás, ami alapját képezi a különleges tokaji bornak.



Töppedt aszúszemek

Nem minden évben azonos az aszúsodás sikere. Vannak évek, amikor az előnytelen időben lehullott csapadék vagy korai

Pincepenész (Cladosporium cellare) a tokaji pincében

Ászkolásra alkalmas zempléni tölgyfahordók

fagy jelentősen csökkenti az aszúsodást. Van ugyanakkor olyan szerencsés évjárat is, ami nagyon kedvez az aszúsodásnak. Az elmúlt 50 év alatt az 1972-es, az 1993-as és az 1999-es esztendő kiemelendő e tekintetben.

A harmadik és nem kevésbé fontos szempont a jó minőségű aszú kialakulásában a felhasznált *szőlőfajta.* Két alapvetően meghatározó szőlőfajta a furmint és a hárslevelű. Mindkettő fürtjei készségesen vesznek részt aszúsodásban, emellett savtartalmaik is kimagaslóak. E két szőlőfajtának a szüreti időpontja kissé eltérhet, de ez nem befolyásolja a feldolgozást. Sok esetben a szőlőtábla vegyesen tartalmaz furmintot és hárslevelűt, és már a préselésnél is elegyedik a két must.

Tokaj-Hegyalját már III. Károly császár törvénye 1737-ben zárt borvidéknek szabta meg, és napjaink érvényes törvényei is szigorúan rendelkeznek erről. Más borvidékről származó szőlőt, cefrét vagy mustot csak engedéllyel lehet ide behozni, és hasonlóképpen írásos nyomon követéssel folyik a kiszállítás is. A szigorú előírások pontosan megnevezik azokat a szőlőfajtákat, melyeket „tokaji bor” előállításához fel lehet használni. A furminton és hárslevelűn kívül ilyen szőlő még a „sárgamuskotály”, a korábban Oremusnak nevezett, 1951-ben nemesített „zéta”, az egyik legrégebbi, Tokajban honos, a filoxéravészben majdnem teljesen kipusztult „kövérszőlő”, valamint a szintén eredeti magyar fajta, a XVI. században is már ismert „gohér”.

A Tokajban honos – és engedélyezett – szőlőfajták beltartalmi adottsága teszi lehetővé, hogy e borok kisebb-nagyobb mértékben oxidációs folyamatokban vegyenek részt, és ezáltal különleges élvezeti értékkel rendelkezhetnek. Míg általában a spontán oxidáció a borok legtöbbjében minőségromlást, elsősorban borbetegséget indíthat meg, a nagy cukor- és savtartalmú tokaji boroknál ezek a romlási folyamatok elmaradhatnak, és az oxidáció eredményeképpen jellegzetes ízvilág (aldehidek és származékaik, oxokarbonsav-származékok képződése) jön létre. E különleges körülmények között az oxidációs folyamat – bármilyen ellentmondásosnak is hangzik – tartósítja a bort. Akár több száz éves, kitűnő élvezeti értékkel rendelkező aszúk is léteznek. Jelen szerzők több feljegyzést olvastak 2–300 éves aszúborok kóstolásáról és értékeléséről. Jellegzetes velejárója az oxidációnak továbbá a borostyánig mélyülő szín kialakulása.

A korábbi évek gyakorlatával szemben, amikor az aszú készítése tisztán oxidatív úton, azaz a préselés után a levegő teljes hozzáférésével történt, napjainkban számos reduktív elem is bekerült az aszúkészítésbe. Ez azt jelenti, hogy a bor készítésének bizonyos fázisában (pl. erjesztésnél, vagy a bor életének további, koraibb szakaszában) reduktív technológiát, vagyis a levegő kizárását és a kénezést alkalmazzák. Mindemellett ezek az új típusú aszúk is az érlelésük során oxidációban vesznek részt, így például fahordóban kerülnek ászkolásra hosszabb ideig. A világ számos helyén készítenek természetes módon kései szüreteléssel édes bort. Egyik leghíresebb a szintén botritiszesedéssel létrejövő sauterni bor. Azonban egyrészt az ászkolás során végbemenő oxidáció és az általa kialakult egyedi ízvilág, valamint az eltérő szőlőfajta az (ott sémillon és sauvignon blanc, itt elsősorban furmint és hárslevelű), ami a tokaji bort alapvetően megkülönbözteti ezektől az egyéb édes boroktól.

Az alábbiakban összefoglaljuk a jellegzetes tokaji borfajtákat és elemezzük azok készítését.

Aszúbor

Az aszúbor alapját a botritiszes aszúsodás eredményeképpen létrejövő aszúszemek képezik, melyeket bogyózással választanak le a fürtről. Ezeket az aszúszemeket

Fordított üvegdugók a tokaji fahordók akonanyílásán

elegyítik aztán a közönséges szőlőszemekből készült musttal, vagy napjainkban inkább erjedés végén járó vagy kierjedt alapborral. Az elegyítés aránya lényegesen befolyásolja a készülő aszú cukortartalmát, ennek megfelelően készülnek 3, 4, 5 vagy 6 puttonyos aszúk.

Az elnevezés a régi szabályok alapján maradt fenn: a klasszikus tokaj-hegyaljai hordó az ún. „gönci hordó" 180 icce (136 liter) űrtartalmú. Ennyi musthoz, forrásban levő borhoz (murcihoz) vagy újborhoz adták az aszúszemeket puttonnyal, egy-két napig áztatták, majd kipréselték, és az így képződött mustot erjesztették. Egy puttony űrtartalma a hordóénak 1/5 része: 36 icce, ami 27,2 liternek felel meg. Ahány puttony aszúszem került a mustba, annyi puttonyos lett az elkészült aszú.

A mai modern feldolgozási technológia ismeretében már értelmetlenné válik a puttonyszámnak mint mértékegységnek a használata, ehelyett az aszúbort cukortartalma (60, 90, 120 ill. 150 g/l) alapján sorolják be 3, 4, 5 illetve 6 puttonyos kategóriákba.

Fontos mozzanat az aszú készítésekor az, hogy míg az erjedés történhet acéltartályban vagy fahordóban, a szoros értelemben vett aszúknál az ászkolást mindenképpen fahordóban végzik, puttonyszámtól függően 2–6 éven keresztül. Ilyenkor lényeges szerep jut az oxidációnak, melyet fentebb tárgyaltunk. Régi hagyománya az oxidáció elősegítésének az, ha a fahordó felső (akona-) nyílását nem zárják be feszesen, hanem lazán tesznek rá dugót fordítva úgy, hogy a levegő szabadon beáramolhat. A nagy cukortartalom miatt az édes must lassan erjed. Szemben az egyéb borok 2–3 hetes erjedési időtartamával, az aszú erjedése sok esetben hónapokig, akár egy évet meghaladóan is elhúzódhat.

Az aszúszemek áztatása után visszanyert préselési maradék (az aszútészta) még mindig nagy mennyiségű értékes ízanyagot és cukormennyiséget tartalmaz. Ennek felhasználására hozták létre a „fordítást". Ez úgy készül, hogy az aszútésztát felöntik musttal vagy újborral, és ismételt erjesztést hajtanak végre. Ilyenkor sok esetben már aszú kategóriájú bor kapható, melynek ízvilága is az aszúra emlékeztet.

Ugyancsak az értékes anyagok teljesebb feldolgozásának igénye hozta létre a „máslást". Ezt a borféleséget úgy készítik, hogy az aszúból visszamaradt seprőt öntik fel musttal, és ekkor hajtanak végre újabb erjesztést. A máslás eredménye általában száraz bor.

Esszencia

Az esszencia a hazai létező legnagyobb természetes cukortartalmú borféleség. Oly módon készítik, hogy a válogatott aszúszemeket rozsdamentes tárolóedényekben gyűjtik össze. Ebből természetes úton, az aszúszemekből a saját súlyuknál fogva kiáramló nedű az esszencia. Cukortartalma literenként 4500 g felett van, az ilyen bor cukormentes extrakt-tartalma 45 g/liter koncentrációt is meghaladhat. A cukorban rendkívül gazdag must nemcsak lassan erjed, hanem erjedése általában nem is éri el az alkoholos erjedésnél szokásos max. 18%-ot. Sok esetben az esszencia-borok alkoholtartalma 2–3%.

Jellegzetes borostyánszínű aszúpalackok

Szamorodni

A tokaji borféleségek között sajátos helyet foglal el a szamorodni. Ez olyan mustból készül, mely csak részben készült aszúszemekből. Szamorodni készítéséhez válogatás nélkül gyűjtik a szőlőszemeket, így a mustba a töppedt szemeken kívül a közönséges szőlőszemek is bekerülnek. A szamorodni neve is innen ered. Hajdanában Tokaj-Hegyalján lengyel munkásokat foglalkoztattak, akik az „ahogy saját maga terem" kifejezést „samorodny"-ra fordították.

A szamorodni erjesztésénél egy különleges biológiai jelenség, a hártya alatti erjedés valósulhat meg. Ilyenkor az erjesztőgomba vékony hártyát képezve védi a cefrét a levegő oxigénjétől, ugyanakkor a gomba anyagcseréje a must alkotóanyagainak részvételével különleges termékeket, legfőbbképpen aldehidszármazékokat eredményezhet. Európai összehasonlításban a szamorodni rendkívüli hasonlóságot mutat a kelet-francia, Jura-vidékről származó „vin janue"-nal (sárga bor), mely szintén hártya alatti erjedéssel készül. Hasonlóképpen a szamorodnival rokon vonásokat fedezhetünk fel a spanyol sherryben, melyet mesterséges oxidációval állítanak elő, bár ezt „avinálással" magasabb alkoholszintre állítják be. A szamorodni étrendbeli szerepe is hasonló lehet a sherryéhez: kitűnően szerepelhet apperitív italként. A szamorodni változatossága megnyilvánulhat cukortartalmában is, így számos kitűnő száraz vagy édes szamorodnit ismerünk. A szamorodni előállítása több tekintetben hasonló az aszúéhoz, így például seprőjét éppen úgy felhasználhatják máslásához, és ászkolása is fahordóban történik, általában csak 1 évig.

Száraz tokaji borok

Bár Tokaj-Hegyalján a kései szüretelésű, általában botritiszes és édes boroknak van a legnagyobb hagyománya, készítenek friss, üde jellegű száraz borokat is. Ez a típusú borkészítés leginkább az utóbbi 15–20 évben terjedt el. Az ilyen borok készülhetnek acéltartályban és frissen kerülhetnek forgalomba, de néhány esetben fahordós ászkolás is követheti az erjesztést. A kitűnő szőlőfajtáknak köszönhetően az ilyen borok sok esetben hosszú évekig romlás nélkül tárolhatók palackban, népszerűségük egyre nő.