



TOKAJ-HEGYALJA BORVIDÉK

A Kárpát-medence északi szőlőtermő sávjában már a 16. században kiemelkedő jelentőségű szőlőtermesztés folyt, ám a korabeli források szerint Tokaj-Hegyalját ekkor még minőségben és mennyiségben is megelőzték a Mátraalja, a Bükkalja és a Zemplén borvidékei.

Mai ismereteink szerint a tokaji borok világkarrierjét megalapozó **aszúszőlőbor neve írásos forrásokban 1570 körül** bukkant fel először. Készítése az ezt megelőző évtizedekben már meghatározó jelentőségű lehetett a borvidék arculatában. Ebben az időszakban Magyarország más szőlőtermesztő tájain, így Sopronban, Szekszárdon, Badacsonyan és másutt is kísérleteztek aszú borok készítésével. Különleges minősége miatt azonban hamarosan vezető szerepre tett szert a tokaji bor: a hegyaljai Rákóczi-birtok a **17. század első felében** pedig már dokumentáltan a **hazai aszú bor-készítés központja** volt.

Az ország vezető borvidékévé válva, az **1737**-ben egy királyi leiratban már **pontosan körülhatárolt Tokaj-Hegyalja** népességeltartó ereje látványosan megnövekedett. A 18. század második felében már az ország legsűrűbben lakott tájegysége volt, a szőlőművelés munkaerőigényét azonban így sem tudták a helyiek kielégíteni. Nagyobb munkák idején azonban messzi tájakról jöttek kapások, szüretelők. Tokaj-hegyalja **vonzáskörzete** ebben az időszakban **80-100 településre is kiterjedt**: e vidék népe a hegyaljai városok piacain szerezte be szükségleteit, és a hegyaljai szőlőkben vállalt munkát.

A 18-19. században 20-22, ma 27 települést magába foglaló Tokaj-Hegyalja napjainkban **három fajtára alapuló fehérborvidék**. A három szőlőfajta közül a legrégebbi az ókortól ismert – de nálunk német közvetítéssel ismertté vált – **sárgamuskotály**, amelyet az elmúlt kétszáz évben a **furmint**, illetve a **hárslevelű** szorított fokozatosan háttérbe.

Tokaji Múzeum
3910 Tokaj, Bethlen G. u. 7.
☎ +36 47 352 636
✉ info@tokajimuzeum.hu

Világörökségi Bormúzeum
3910 Tokaj, Serház út 55.
☎ +36 47 552 050
✉ info@bormuzeum.eu

Ma a borvidék 70%-án termesztett furmint nagy valószínűséggel olasz-francia eredetű, Tokaj-Hegyaljára a híres délvidéki bortermő területről, a Szerémségből került. A hárslevelű szintén délről származik, feltehetően szlavóniai eredetű. Bár egy időszakban – a hazai ízlésnek nem mindenben megfelelő – hárslevelű termesztését rendeletben próbálták tiltani, a 19. század közepén már a második legelterjedtebb szőlőfajta volt Tokaj-Hegyalján.

A világhírű aszú készítésére a legalkalmasabb fajta a furmint, amelyet mindenkor lágyabb bort adó fajtákkal, például fejr-szölővel és purcsinnal igyekeztek házasítani. A fő fajtákon túli régi szőlőfajták, köztük vörös bort adó szőlők sokáig makacsul tartották magukat. Az egységesülés a **19. századi filoxéravésztől** kezdve fokozatosan ment végbe.

A tokaji borok minőségi sorrendje évszázadokon keresztül változatlan volt: a közönséges asztali bort követte a főbor, amelyet később szamorodninak neveztek, majd következett az aszú és végül az eszencia.