

MIT ÉR AZ EREDETVÉDELEM A PIACON?



Dr. Molnár Péter
elnök

Tokaji Borvidék
Hegyközségi Tanácsa



Tokaj – Hegyalja történelme

- A Tokaji borvidék optimális klimatikus adottságait bizonyította az 1867-ben egy kőlenyomatban talált *Vitis tokaiensis* szőlőlevél lenyomat, melyet Erdőbénye határában fedeztek fel (13 millió éves lelet).
- Mádon egy *Cissitis* lenyomatot találtak a harmadkorból (10,5 millió éves lelet).



Cisitis levél-fossilia

Fénykép az egykori cisitis levél-fossilitőről, mely a *Vitis vinifera* őse.
A lelet, melyet a mádi Király-dűlőben találtak, a harmadidőszakból származik,
kb. 10,5 millió éves. Eredeti nagysága kb. 4x4 cm.
A legelőny ilyen szőlőlevél Erdőbényén került elő 1867-ben,
mely jelenleg Bécsben található.

Fotó: Mészáros István, Budapest

Cisitis leaf fossil

The photograph is of a fossilised monococious *Cissitis* leaf, the predecessor of *Vitis vinifera*.
The specimen found in the Király-dűlő of Mád, dates from the Tertiary,
some 10.5 million years ago. Original size around 4x4 cm.
The first such vine leaf found in Erdőbénye in 1867
is currently in Vienna.

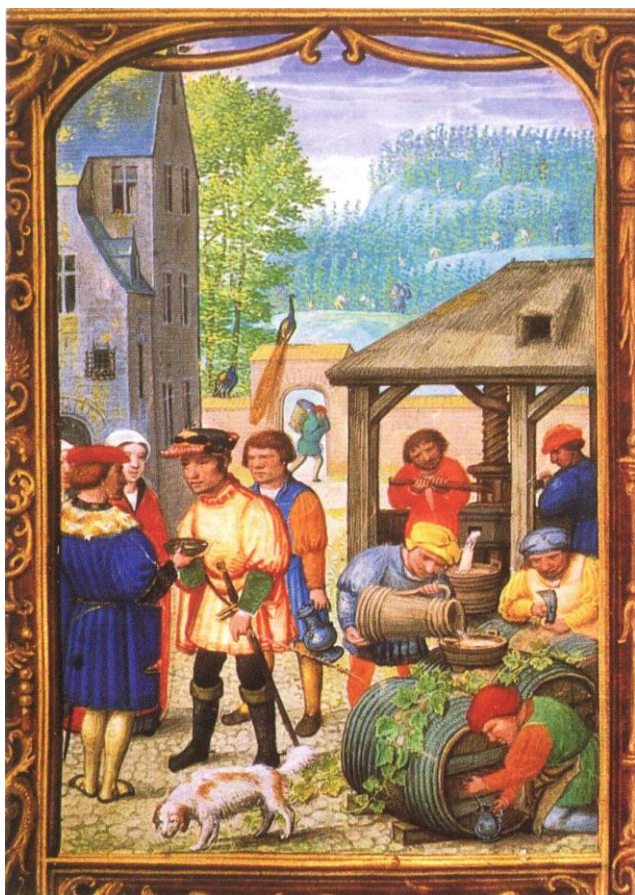
Szöveg: Dancsics Tamás, Fotó: Tarró Zoltán

Tokaj – Hegyalja történelme



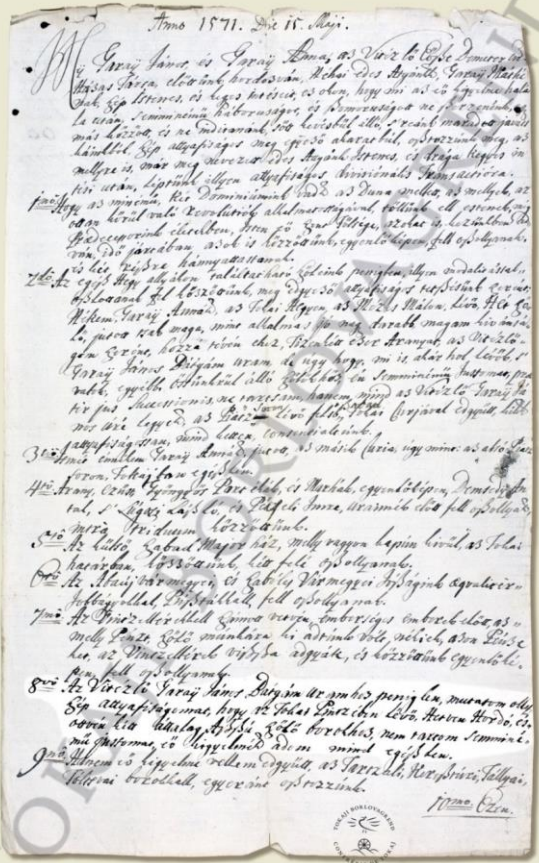
- A környéken letelepedő honfoglaló törzsek elkezdtek a szőlőtermesztést a IX. század végén.
- 1110: Tarcal település első említése a forrásokban, ahol Könyves Kálmán király országgyűlést tart a településen. A források már akkor uralkodói tulajdonban álló pincét említenek. Az első közvetett utalás a szőlő és borkultúra létezésére.
- 1241: IV. Béla a tatárjárást követően újraterelíti a lakosságot külföldi vinitörök betelepítésével.

Tokaj – Hegyalja történelme



- Az oszmán-török seregek délvidéki betörése nyomán a Szerémség már 1462-től kezdve hanyatlásnak indul és Tokaj-Hegyalja fokozatosan veszi át vezető szerepet a borkészítésben.
- 1467–1525: A felvidéki Bártfa, Eperjes, Kassa és Lőcse szabad királyi városok a szerémségi borok kereskedéséről átállnak a hegyaljai borokkal történő kereskedelemre. Vagyonos kereskedő patricius polgári réteg alakul ki, akik ez idő tájt nemcsak kereskednek, hanem intenzív szőlőbirtok vásárlásokba kezdenek. Már akkor a hegyaljai bor legnagyobb felvevő piaca a késő középkori Lengyel-Litván Állam volt.

Tokaj - Hegyalja történelme



A tokaji aszúbor első említése, 1571. május 15.

A tokaji Garayok családja. Garay Mária halála után gyermekei, Anna (Ősz Demeter) és János, arányosan kettőre osztották a vagyonát. A gyűjtői magyar nyelvű iratokban külön is kiemelt 8. pontja szerint Anna a tokaji pincérek találatát, hetven borsó és ötvenkét italig ártó szőlő borsó Jánosra hagyta. Ez az az a borsóval több szőlővel kevert borsó.

A pince ma is megvan, Bethlen G. út 4. sz., a Sauska pincérek tulajdonában.

R.Á.É. Magyar L. S.Á. Felvilágosít. 2008. 8. évfolyam 4. szám 10. oldal.

Regio: Tokaj pince utca. (Magyar L. S.Á. 41. 20. 7. oldal)

First mention of Tokaji Aszú, 15th May 1571

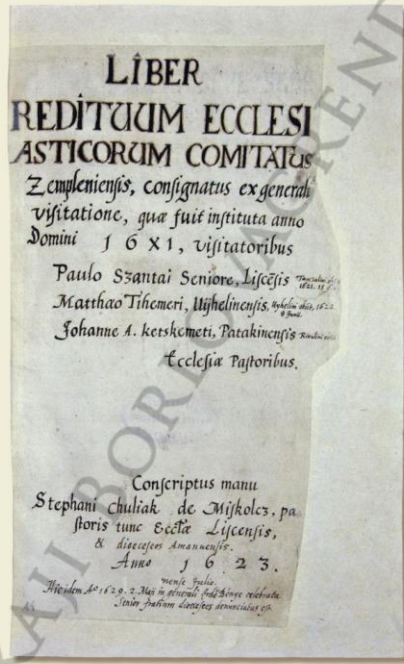
The will of the Tokaj Garay family. After the death of Mária Garay, his children Anna (Ősz Demeter) and János split the inheritance amicably. In point 8 of the document (written in delightful Hungarian), Anna leaves János the wine made in several places in the wine region laid down in the Tokaj cellar, including seventy barrels of fifty-one 'italig' barrels (70 l) of Aszú wine.

The cellar on Bethlen G. út 4. in Tokaj exists to this day. It belongs to Sauska Winery.

Image: Ethnographia, Fotó: Tóth Zoltán

A tokaji aszú első írásos említése 1571. május 15-éről származik, a Garay család iratai között fedezte fel Zelenák István.

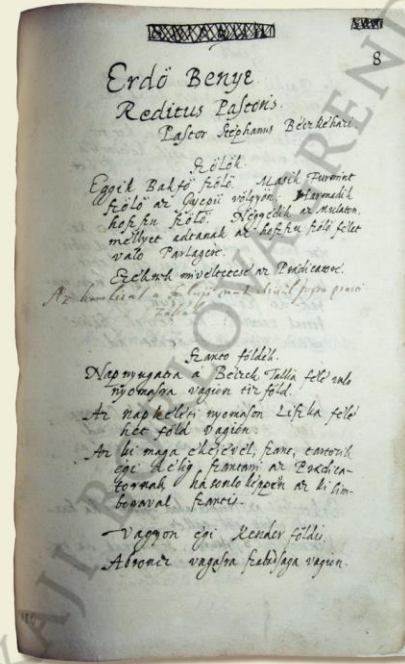
Tokaj – Hegyalja történelme



A Furmint első említése, 1611

A Furmint Tokaj-hegyláti alkalmattott ki egy jellegzetesen savas bort adó helyi és egy jól aszúsodó másik fajtából. Elsőként Szantai Pál említette Erdőbenye 1611. évi egyházi látogatási jegyzékében: "A prédikátorához vagyon itt három szőlő. Az első a Bakfy szőlő, második a Furmint szőlő a Giopia völgyön, harmadik a Hosszú szőlő. Ezek név az prédikátoré." Szikszai Fabriczius Balázs szőlőjegyzékében (1567) még nem szerepel. Szantai Pál viszont már önálló fajtaként említi. Talán névadója is ő lehetett, miután könyvtárában Horatius Formia vöröset emlegető verse is megtalálható volt.

Lempéthy Elemér: Nagykönyvek



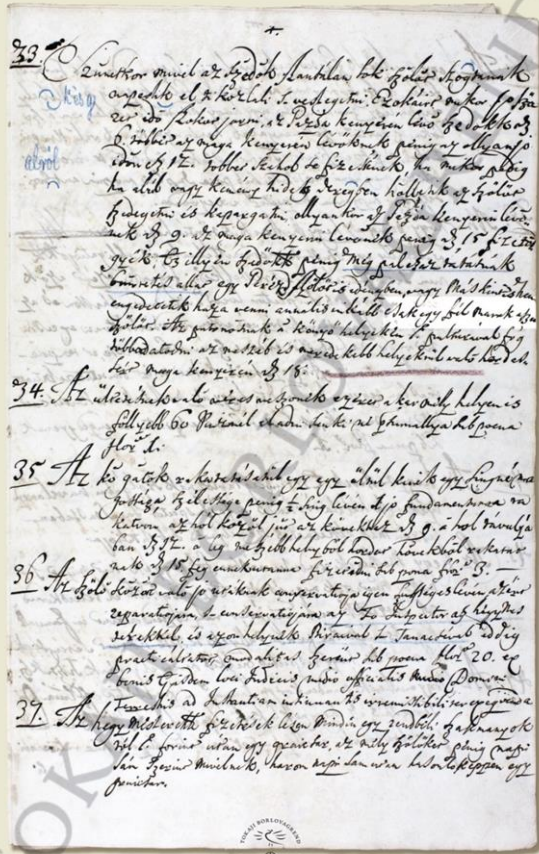
The first known reference to Furmint, 1611

Furmint may have developed from another local grape variety in the Tokaj Wine Region which gave wines with distinctive acid structure and had a propensity to become botrytised and shrivelled aszy berry. The first known reference to Furmint is in 1611 church records by Pál Szantai. "The church owns three vineyards here. The first is the Bakfy vineyard, the second is the Furmint vineyard in Giopia Valley, the third Hosszú vineyard. These belong to the minister." There did not yet appear in Balázs Szikszai Fabriczius (1576) vineyard records. However, Pál Szantai already referred to it as a separate variety. He may have named them since the Horatius verse naming the town of Formia was also found in his library.

Lejting Zsolt: Tokaj, Pál: Tavas Zsolt

A Furmint első ismert írásos említése 1611-ből, Szantai Pál által.

Tokaj - Hegyalja történelme



A borvidék szőlőrendtartása
(Regulamentum Culturae Vinearum) 1641

Aszúgyűrtök kiöszelődnek első ismeret dokumentumának, egyben bizonyítéka a Pecséi Regulamentum Culturae Vinearum 33. pontján. A szőlőművelésről írt első példét a török időkben, vagy „amint is inkább egy fél markat anói szőlő” hazra mert vinni, annak példáját helyezett kiállítás. Az aszúsgyűrtök kiöszelődnek ma nem ismeret ennél régebbi bizonyítéka. Az ország törvények között az 1655. évi 79. cikkben előírta, hogy a földművelésben a polgárok, parasztok szőlőből kiöszelődnek az aszúsgyűrtök. Az aszúsgyűrtök díjazásának voltak.

Wine region rules for vineyard maintenance
(Regulamentum Culturae Vinearum) 1641

The first known document about and also the earliest proof of picking aszú berries, is the Pecséi Regulamentum Culturae Vinearum point 33. It writes about harvesters: whoever dares to take home a bunch of grapes or even worse half a handful of aszú berries' will face a whipping. This is the oldest known evidence referring to aszú berry picking. Article 79 of the national law of 1655 forbids officials of landowners from taking aszú berries belonging to citizens and peasants. Aszú berries were not subject to tithes.

B.A.Z. Hegy 1. sz. Földművelés 77. 2018. Zrínyi utcai könyvtár. Pécséi Regulamentum Culturae Vinearum. 1641. L. 105. 30. 407.

Székely Zoltán, 1998. Tokaj. Tóth Kiadó.

- A XVII. század első felében, a Rákócziak alatt a borvidék virágzott. A hegyaljai mezővárosok először 1570-ben, majd 1613-ban egyeztették szőlőművelési úzusaikat. 1641-ben elfogadtak egy szigorú, 48 pontból álló rendtartást, szabályzatot (Regulamentum Culturae Vinearum).
- Ez az első írásos bizonyítéka az aszúszemek szemenkénti szüretének, egyesével történő kiválogatásának (33.pont).

Tokaj - Hegyalja történelme



Bél Mátyás: az arany vesszeje rajza, 1723

Mátyás király uralkodása idejében elterjedt a hír: a Szentmargitán és Tokaj vidékén aranyat termő szőlőféléket, vesszőket és siveket találtak. Paracelsus, a gyógyászat megújítója, egyes alkémista ennek híve volt, s 1519-1524 között bejárta a nevességek belsejét. Jött Tokajban, Tardoson és Tállyán, meztartak néki ezektől a szőlőmagokból s grőlőkből. Tervein, hogy aranyt a 18. században kizárta: kértől pásztorra a szőlőt. Meghívta a borsókát. Mivel könyveiben (1527, 1541) beszámolt tapasztalatairól, s arról is: Tokaj vidékén terem a borsok királya. Német nyelvterületen ezután német Tokaj névből.

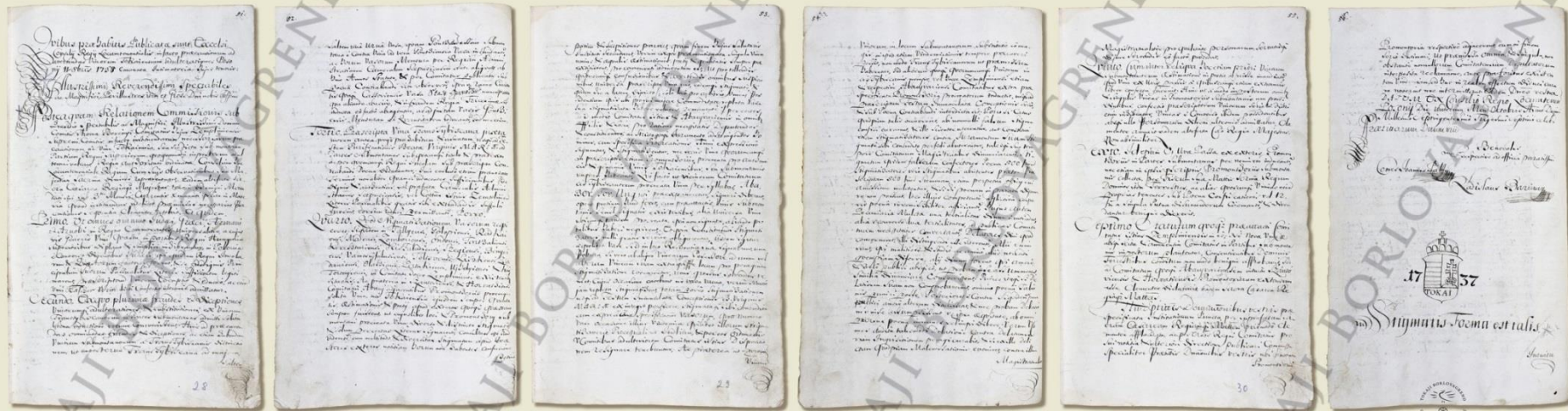
Szentmargitán Raj. Hegyalja: Bél Mátyás: Arany vesszeje és szőlő birtokai. Párizs, 1723. 111. lap.

Mátyás Béli: picture of the golden cane, 1723

During the reign of King Matthias (15th century) news spread that gold-bearing bunches of grapes, shoots and vinestocks had been discovered in Szentmargitán (today Szentmargitán) and Tokaj. Paracelsus, a physician, alchemist, and philosopher, explored the area between 1519 and 1524. He visited Tokaj, Tardos and Tállyas, where he was shown the grape seeds and roots. (As was shown in the 18th century it was not gold, a pest devastated the vines.) He tasted the wines. In his books (1527, 1541) he described his experiences, also writing: the king of wines grows in the Tokaj region. After this the renown of Tokaj grew in German-speaking areas.

Engraving: Béli Mátyás: Arany vesszeje és szőlő birtokai. Párizs, 1723. 111. lap.

- 1670–1674: Uralkodói parancsra Halápi Ferenc kamarai biztos összeírja és osztályozza a Wesselényi összeesküvés során elkobzott hegyaljai szőlőbirtokokat.
- 1699–1707: II. Rákóczi Ferenc összeírattja és klasszifikáltatja a hegyaljai szőlőket fekvésük és termésük szerint.
- 1730–1733: Bél Mátyás kiadta Magyarország részletes leírását. Ehhez kapcsolódóan kollégája, Matolay János leírta Tokaj-Hegyalja termőhelyeit három osztályba sorolva, mely a világ első termőhelyi osztályozása, klasszifikációja lett.



III. Károly 1737. október 3-i titkos királyi utasítása és annak végrehajtása

A Tokaji borvidék borok előállításának megújításáról a Borvidék Bizottság által benyújtott 1736-ban készített emlékirat.
 Javaslatai közül az utolsó jelent meg, az évkönyvben a M. Kir. Helytartótestület Palotájában, október 11-én lelt rendeltetűs ülésén a király bevédi.
 Elkészítés a szőlőtelepek elválasztásáról, illetve a gyöngyösi, szőlő, hegyes, kőkereseti és a lakosok munkái.
 Szőlőtelepek a föld és a poroszok közötti elválasztás, illetve az új szőlőtelepek felmérése.
 Zárunk emlékiratban a 22 településről állítunk bejelentést, először a király bevédi a határozatokat, majd az évkönyvben.
 Más négy évvel későbbi évkönyvben állítunk bejelentést az új szőlőtelepek felmérése és a vállalkozásokról, illetve a borsóteremtésről.

B.É.É. 1737. 10. 11. Budapesti H. 200. Székely György által engedélyezett 1736. 100. 2000.
 az 1737. é. 20. cikkében megjelölt jogszabályok.

Charles VI, Holy Roman Emperor, secret royal mandate of 3rd October 1737 and its implementation

The committee led by Lord Lieutenant Borovitsky had solutions to the problems of the Tokaji Wine Region underwritten long period in 1736. On 10th recommendation the royal mandate regulating the production of Tokaji wine was released at the Royal Hungarian Registry Council in Pozsony (today Bratislava) on 11th October. It forbade foreign residents from trading in wine, with the exception of the Polish Jewish community, including their production of kosher wine and factoring. It regulated the making of Tokaji Aszú according to the system of puttonyos, prohibiting the use of glass bottles marked with the vinegar. It decided the wine region of 22 towns and villages in present-day region, explained conditions for the use of the name Tokaji wine, and banned and regulated wines produced abroad and the trading of Aszú berries. Wines from other places had to be marked with a letter. The mandate set up the means for the enforcement of rules and taxes. Below the link along the content of postulations.
 Source: Charles VI., Act 1737. 10. 11.

- 1737. október 3-án III. Károly király egy titkos királyi rendeletben a világ első zárt borvidékévé tette Tokajt. 22 településen lehetett Tokaji bort készíteni, meghatározta a szőlészet, borászat és kereskedelem részletes szabályait. A szőlőtelepítés csak engedéllyel történhetett, az aszúbor készítést a „puttonyos” rendszerben írta le.
- 1798-ban a termőhelyi klasszifikációt Szirmay Antal tovább pontosította, Dercsényi János munkája alapján.



Általános termelési adatok

- 27 település, összesen mintegy 5100 ha szőlőterülettel jogosult a tokaji név használatára
- 4800 hegyközségi tag
- több, mint 200 borászat hoz forgalomba palackozott bort

A borvidék egyedisége



- egyedülálló termőhelyi karakter
- egyedi klimatikus adottságok
- speciális szőlőtermesztési és borászati hagyományok és technológia
- 2002-ben Tokaj-Hegyalja történelmi borvidék világörökségi címet kapott kultúrtáj kategóriában



Egyesült Nemzetek
Nevelésügyi, Tudományos és
Kulturális Szervezete



Tokaj-hegyaljai történelmi
borvidék kultúrtáj
A Világörökség listára
felvétel éve: 2002

A termőhely jelentősége



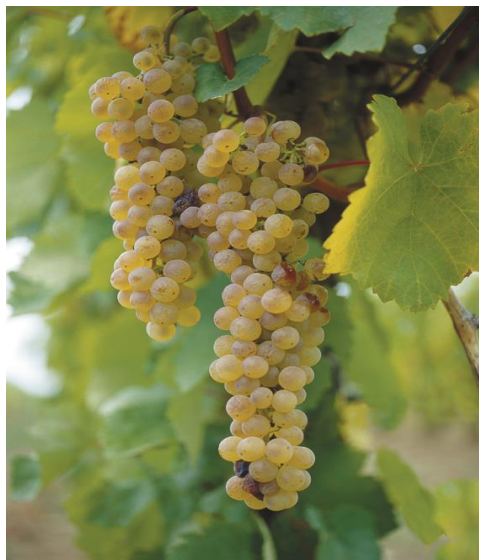
Klimatikus adottságok



Szőlőfajtáink



Furmint



Hárslevelű



Sárga muskotály

Szőlőművelés



A tokaji borok









Wine Origins Alliance



Sweet Tokaj Lunch

20 October, 2021

Snack

Mangalitsa Ham, heritage wheat
sourdough bread, pickled chillies
Juliet Victor Szamorodni 2017
Patricius Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017

First course

Lobster in a spicy nage
Barta Öreg Király dűlő Aszú 2016
Royal Tokaji gold label 2016

Second Course

Crispy veal sweetbreads, wild herb
and confit kombu salad
Tokaj-Hétszőlő Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017
Zsirai Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Main Course

Pigeon and Persimmon
Sauska Tokaj Aszú 6 puttonyos 2003
Fülek Tokaji Aszú 6 puttonyos 2007

Cheese

Roquefort, Colston Basset Stilton,
Époisses
Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 puttonyos 2017
Megyer Tokaji Dry Szamorodni 2011
(dry cheese)

Dessert

Yoghurt gelato
Patricius Tokaji Eszencia 2000

Notes:





Mangalitza ham and pickled chillies



Lobster in a spicy nage

Köszönöm figyelmüket!

