

A TOKAJI BOROK ÉS A „VINUM REGUM, REX VINORUM”

THE WINES OF TOKAJ, AND THE „VINUM REGUM, REX VINORUM”

ÁDER TÍMEA – URBÁNNÉ MALOMSOKI MÓNICA

Szent István egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar, Gödöllő,
Magyarország

ader.timi@gmail.com, urbanne.monika@gtk.szie.hu

Absztrakt

Hazánk első borvidéke Magyarország észak-keleti részén, Borsod-Abaúj-Zemplén megyében található. A mintegy 5860 hektár 87 km hosszúságban és 28 település határában helyezkedik el. Az UNESCO Világörökség Bizottsága 2002-ben részben az elmúlt 1000 év alatt kialakult szőlőművelési hagyományok érintetlen és eredeti formában való megőrzése, részben a *vitis tokajensis* (*miocénkori ősszőlő*) lelőhelye végett felvette világörökségi listájára. A cím elnyerésével lehetőség nyílt Tokaj nemzetközi szinten való bemutatására, mely az infrastrukturális fejlesztésekkel és a térségi marketing erősítésével képzelhető el.

Kulcsszavak: *trachyt-rhyolit, Bothytis cinerea, borkülönlegességek, szamorodni, aszú, vitis tokajensis*

JEL besorolás: O13

Bevezetés

Tokaj-hegyalja kétségtelenül az egyik legfontosabb borvidékünk. Történelmi gazdagságával, vendégcsalogató rendezvényeivel, különleges borpalettájával és atmoszférájával azonnal megragadja az idelátogató vendégeket.

A kutatás célját Tokaj „időtállóságára” vonatkozva kezdtük meg, hiszen 2002 óta a Világörökség részét képezi, mely számtalan előnnyel jár, mégis ez fejlesztési tevékenységében és idegenforgalmában eddig kevésbé mutatkozott meg. Vajon mi az alacsony látogatottság oka? Miért részesítik előnyben a külföldi turisták egyéb borvidégeinket? Mit kellene tenni, hogy vonzóbbá tegyük hazánk ezen részét? A probléma felvetése nemcsak gazdasági, hanem vidékfejlesztési szempontból is lényeges. A bor előállításán kívül a turizmusra is hangsúlyt kell fektetni, ugyanis a

turizmus jótékony hatással bír a társadalom identitás tudatának megerősítésében és a társadalmi tőke (*Social Capital*) megerősítésében. Fő-, vagy mellékállásként jövedelemhez juttatja az itt élő lakosságot, így csökken a szakképzett középkorú munkaerő elvándorlása, melynek eredményeként a településeken jellemző elöregedő korszerkezet megállítható. Kedvezően hat az épített örökségek megőrzése és védelme szempontjából. A helyi lakosság látásmódját szélesíti, hiszen az idelátogató vendégek révén új ismeretek megszerzésére nyílik lehetőség. Ez az elképzelés azonban csak akkor valósítható meg, ha a környezet fő elemeit, funkciót és egész működési mechanizmusát rendszerként felfogva határozzuk meg és kezdünk bele a fejlesztésekbe.

Módszertan

Az információszerzésben elsődleges helyet kaptak a primer kutatások, ezen belül is a személyes interjúk és látogatások a Barát és Vaskó pincészetben, ahol a borok megkóstolásán kívül lehetőség nyílt az első-, és másod éves *Cladosporium cellare* megtekintésére is. Az út során nemcsak a pincészetek működésébe nyílt lehetőség betekinteni, hanem pl. a városban zajló Tokaji Harcsapartin is részt tudtunk venni.

A szekunder kutatásokon belül a történelmi háttér megismeréséhez szakirodalmi és internetes adatok álltak rendelkezésre. A Tokajban rejlő lehetőségek elemzésénél segítségül szolgált Hitesy – Bartucz – Hollai Összefogással Tokaj Világörökségéért projekt bemutatása című értekezése, amelyben a tokaji borvidék bemutatásán kívül, a turisztikai kereslet és a borvidék erősségeinek és gyengeségeinek feltárása is helyet kapott.

A számszerűsített adatok felkutatásában a KSH – STADAT bázisa képezte a kiindulópontot, mely kellő információt biztosított a tokaji borvidék és Magyarország számadatainak összevetéséhez és a későbbi konklúzióra jutáshoz.

Eredmények

A borvidék földrajzi elhelyezkedése

A Tokaj-hegylajai borvidék a Kárpát-medence észak-nyugati, Magyarország észak-keleti északkeleti részén, Borsod-Abaúj-Zemplén megyében, a Zempléni-hegység déli, délkeleti lábainál található. Hazánk első borvidéke 87 km hosszúságú és 28 település határában helyezkedik el. Három jellegzetes hegy határolja, az abaúj-

szántói és a sátorlajújhelyi Sátor-hegy, valamint a tokaji Kopasz-hegy. Területe: 5860 hektár. (Borászportál.hu)

Elnevezésének eredete

A hely elnevezése Tokaj városáról és az eredetileg csak Hegyalja nevű környező vidékről kapta a nevét. A XVI.-XVII. században a külföldi borkereskedők a „tokaji bort” keresték az egész Hegyalján, így a vidék Európa-szerte, mint „Tokaj hegyvidéke” (latinul *Montium vitiferorum Tokaiensis*) került a köztudatba. Az idő múltával a magyarországi szóhasználatban is helyet kapott, a XVIII. században már Tokaj Hegyaljának nevezték, mígnem a XX. század elején hivatalosan is felváltotta a Hegyalja elnevezést.

Történelmi főbb pillérek a világhírnév megalapozásában

Hegyalja történelmét vizsgálva máig homály övezi, hogy lejtőit kik ültették be először szőlővel. Annyi azonban biztosan állítható, hogy Honfoglalás (895) idején, már létezett itt szőlőművelés.

A tatárjárás (1241-1242) után IV. Béla király Olaszországból szőlőműveseket hívott be, akik a mai Sárospatak és Olaszliszka területén telepedtek le. Érkezésük jelentős hatást gyakorolt a területre, mivel az olasz *vincellérek*¹ magukkal hozták délebbre fekvő hazájuk jeles szőlőfajtáit és fejlettebb kultúrájukat egyaránt, ezzel megalapozva a borvidék világhírének alapjait. Tokaj-hegyalja a világ első zárt borvidékeként vonult be a történelembe. Ennek értelmében fokozott védelem alatt áll, azaz más területekről származó szőlőt és bort csak palackozott formában lehet behozni. A szabályozás alapját III. Károly magyar király (VI. Károly német-római császár) 1737-es rendelete képezi, melyben meghatározták azokat a településeket, melyek területén a tokaji bor előállításához alkalmas szőlő termelhető. Ezzel az intézkedéssel létrejött a terület értékeinek fennmaradásának és megőrzésének lehetősége. Ebben korban a védelmet erősítették többek közt a szőlőterületek klasszifikációi, továbbá a különböző bortörvények is.

¹ A *vincellér* a szőlők kezelésével és megőrzésével, illetve nagyobb szőlőknél az azokban előforduló munkák felügyelésével megbízott személy volt, aki az állandó cselédek sorába tartozott, és szabad lakáson kívül rendes éves fizetést kapott, amely vagy kizárólag készpénzből, vagy készpénzből és terménybeli járandóságokból állt.

Az 1997-es év folyamán bortörvényben határozták meg a Tokaj-Hegyaljai borvidék legkiemelkedőbb termőhelyeit, melyek összesen kilenc település – *Tokaj, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Mád, Mezőzombor, Rátka, Szegi, Tarcal, Tállya* – közigazgatási területének részét képezik. A felsoroltak mellett ide sorolták be többek közt Sátoraljaújhelyen az Ungvári Pincét, Sárospatakon a Rákóczi Pincét, Hercegkúton a Kőporosi és a Gomboshegyi Pincét, valamint Tolcsván az Oremus és a Tolcsva Bormúzeum Pincét.

Az UNESCO Világörökség Bizottsága 2002-ben részben az elmúlt 1000 év alatt kialakult szőlőművelési hagyományok érintetlen és eredeti formában való megőrzése, részben a *vitis tokajensis*² lelőhelye végett felvette világörökségi listájára, mint Tokaj-hegylajai történelmi borvidék kultúrtáj. Ennek értelmében Tokajon Világörökségi Gondokság működik, melynek feladata a Tokaj-hegylajai történelmi borvidék kultúrtáj épített örökségének és az értékvédelem szempontjainak a hegyaljaiak körében történő ismeretadás. Ezt segítik elő a térségben kihelyezett ismertető táblák is (1. ábra). (Világörökség.hu)



1. ábra: A történelmi borvidékről ismertető tábla

Forrás: Saját készítésű kép (2014)

² miocénkori ősszőlő

Jövőbeli várakozások területre való hatása

A Gróf Széchenyi István neve által fémjelzett fejlesztéspolitikai program a Széchenyi 2020 (mely Magyarország fejlődését és megújulást célozza meg) keretein belül a Tokaj-hegyaljai borvidék is felkerült a 2014 és 2020 között fejleszteni kívánt területek közé. Ennek értelmében jött létre a Tokaj-Hegyalja Világörökségi Térségfejlesztési Programiroda, melynek fő feladata a borvidékkel kapcsolatos fejlesztéspolitikai munkák szervezése, támogatása és koordinálása, figyelembe véve a Parlament által 2011. június 14-én elfogadásra került világörökségi törvényből fakadó állami feladatokra és lehetőségekre.

„A 2012. január 1-én életbe lépő világörökségi törvény Tokaj-Hegyalja esetében, amely 2002-ben a kultúrtáj kategóriában kapta meg a világörökségi címet, alapja és kiindulása lehet a Tokaj-Hegyalja Világörökségi Kezelési Terv és Térségfejlesztési Program megvalósításának, három fő szakmai pillérre építve azt: világörökségi értékvédelem, értékalapú térségi fejlesztéspolitika, illetve kutatás, oktatás, szakmai háttér. Ezek a tervezési irányok összességében és egyszerre biztosíthatják majd az 1972. évi UNESCO Világörökség Egyezményben foglalt nemzetközi kötelezettségvállalások teljesítését, valamint a térség munkahelyteremtő, jövedelemtermelő és lakosságmegtartó erejének növelését, összhangban az adott kormányzati törekvésekkel.” (Nemzeti Programok: Tokaj-Hegyalja Programiroda)

A fejlesztések az infrastruktúra kialakítására, a megfelelő minőségű úthálózat, kerékpárútvonalak, túraútvonalak kiépítésére fektetik a hangsúlyt. (Kassai–Ritter, 2011) A térségi marketing erősítése hozzájárulhat Tokaj nemzetközi szinten való megismertetésére, a turizmus népszerűsítésére, mely lehetővé tenné, hogy a fizetőképes kereslet, ezáltal a vendégéjszakák száma növekedjen a térségben. A program figyelmet fordít a helyi értelmiség megerősítésére, azzal a céllal, hogy kellő számú és minőségi tudással bíró szakember tudja támogatni a térség munkáját, feladatait. A program eredményeként erősödhet a vidéki Magyarország egyik jelentős szelete is, mivel Tokaj-Hegyalja sikere hatással bírhat a borvidék tágabb környezetére, többek közt a Bodroghözre, a Szerencsi-dombságra, a Taktaközre, a Hernád-völgyre, illetve a Zempléni-hegység térségére is.

A terület talaj- és klimatikus viszonyai és ezek gazdasági hatásai

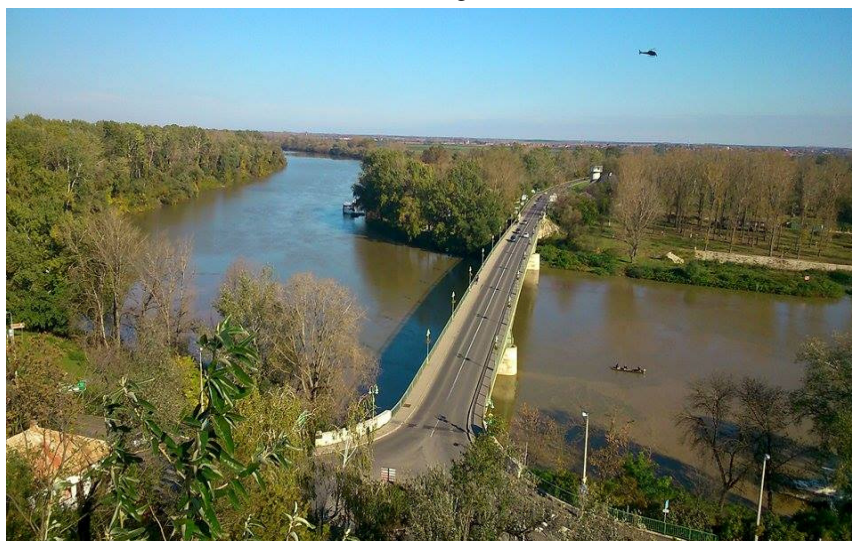
A Tokaj-hegyaljai talajok vulkanikus közeten kialakult talajok, melyek kiválóan alkalmasak szőlőművelésre és a testes, erős savgerinccel bíró borok készítésére. A Tokaj mellett található Kopasz-hegy szintén vulkanikus közeten fekszik (miocén

korból származó dáciton és rioliton), de körben egy változó vastagságú löszréteg borítja, mely alacsonyabb savtartalommal rendelkezik, így a lágyabb borok készítéséhez kiváló hely.

A terület kontinentális éghajlatú, védett az északi szélről. A nyár száraz és meleg, az őszi csapadékos. Éves átlag csapadékmennyiség: 525 mm, éves napfényes órák száma: 2009 óra/év.

A tokaji borok kiválósága és magas minősége a talajok sokféleségével és a vidék sajátos klímájával magyarázható. A Hegyalja talaja úgynevezett trachyt-rhyolit málladék talaj, mely a növényi tápanyagokon kívül más előnyös fizikai tulajdonságokkal is szolgálja a szőlőkultúrát. A talaj nagyfokú hőelnyelő- és megtartó képessége, valamint a Tisza és a Bodrog találkozási pontja által létrejövő klíma kedvezően hat a *Bothytis cinerea* kialakulására. Ez a nemes penészgomba elvonja a bogyó víztartalmát és koncentráltabbá teszi annak cukortartalmát melynek eredményeképp beindul a szőlőszemek aszúsodási folyamata.

Ezen információk tudatában megállapítható, hogy a területen olyan borok készíthetők el, amelyek az egész világ borpiacán méltón megállják a helyüket. A turizmus aspektusából megközelítve a borkedvelő turisták a kiváló borokra és borászatokra alapozott lehetőségekre ráépített a borutak és borkorcsolyák végett érkeznek a borrégióba. A jövőbeli fejlesztési terveket pedig az ideérkező vendégek élmény-maximalizálásának kielégítésére kell alapozni (Széchenyi 2020 területfejlesztési program) kihasználva a terület adta lehetőségeket (2. ábra).



1. ábra: A Tisza és a Bodrog találkozási pontja Tokajnál a Finánc-dombi kilátóból

Forrás: Saját készítésű kép (2014)

A Tokaji borok

Tokaj - hegyalján négy alapbor található, ezek a következők:

- Furmint
- Hárslevelű
- Sárga Muskotály
- Orémus

Az alapborokon kívül borkülönlegességek is találhatóak a vidéken:

- Tokaji szamorodni (száraz és édes)
- aszú (3, 4, 5 és 6 puttonyos)
- aszúeszencia
- natúr eszencia
- fordítás
- másolás.

A felsorolt kategóriákat a magyar bortörvény (1997. évi CXXI. törvény) rögzíti.

A Tokaji szamorodni

A szamorodni nem minősül régi borkategóriának, ismertté a XIX. század első felében vált. Első készítői és fogyasztói a lengyel kereskedők voltak. Elnevezése is erre utal, ugyanis a „*samorodny*” „magától termett” jelent, azaz úgy ahogy termett a tőkén a szem, úgy aszúsodott meg. Színe a világos sárgától egészen az aranysárgáig terjed. Tisztaságát tekintve az idő múlásával finom porszerű kiválások jelennek meg benne.

Cukortartalmát tekintve:

- száraz tokaji szamorodni: 10 g/l cukortartalom
- édes tokaji szamorodni: min. 30 g/l cukortartalom

A Tokaji szamorodni cukortartalmát tekintve jóval elmarad az aszúborok cukortartalmától.

Az aszúborok osztályozása

Az osztályozás a természetes cukor-, és cukormentes extrakt g/l arányától függ.

Eszerint:

3 puttonyos aszú	60 g/l természetes cukor és 25 g/l cukormentes extrakt
4 puttonyos aszú	90 g/l természetes cukor és 30 g/l cukormentes extrakt
5 puttonyos aszú	120 g/l természetes cukor és 35 g/l cukormentes extrakt

6 puttonyos aszú	150 g/l természetes cukor és 40 g/l cukormentes extrakt
aszúeszencia	180g/l – 450g/l természetes cukor és 45 g/l cukormentes extrakt
natúr eszencia	450g/l – 850g/l természetes cukor és 45 g/l cukormentes extrakt

A Tokaji aszú

Létrejöttek többek közt azzal magyarázták, hogy Lorántffy Zsuzsanna (I. Rákóczi György felesége) udvari papja a fejedelemsasszony sátoraljaújhelyi Oremus szőlőjének terméséből készítette. Zelenák István Tokaj történetének állítása szerint azonban már előtte is ismerték a bort (*Garai Máté 1571 – Örökösödési levél „Aszú Szőlő bor”*).

A XVIII. században vált világhírűvé, amikor 1703-ban II. Rákóczi Ferenc XIV. Lajost aszúval ajándékozta. Ekkor hangzott el a máig híres mondat, miszerint a Tokaji aszú „a borok királya, a királyok bora”

Az aszúbor készítésének hagyományos mértékegysége a gönci hordó (136-140l) és a Tokaj-hegyaljai puttony (25-27 kg). A Tokaji aszú 3, 4, 5, illetve 6 puttonyos lehet. Az aszú puttony számát az határozza meg, hogy hány puttony aszút áztatnak egy gönci hordó borban. Ma a klasszikus mértékegységek helyett a hektolitert és puttonyegységenként 20 kg-ot számítanak.

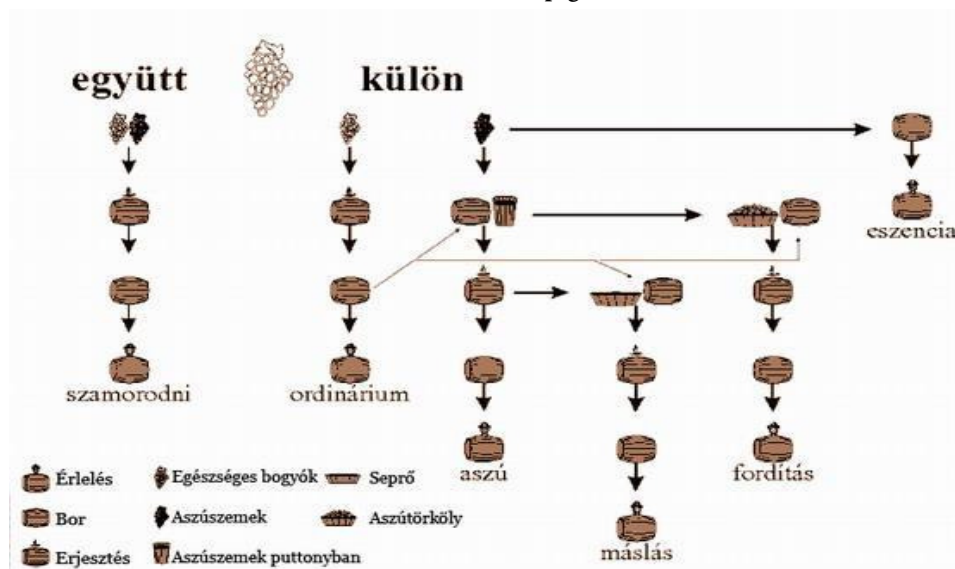
Az aszúeszencia és natúr eszencia

Kiemelkedő minőségű, kiválóan alkalmas területről és évszázadból származó aszúbor (Magyar Borkönyv tervezet, 2002). Többnyire nem kerül forgalomba, a borkészítők megtartják és aszúboraikhoz házasítják. Az aszúeszencia 3% alatti alkoholtartalommal rendelkezik, speciális fajtája a natúr eszencia, amely 0% alkoholt tartalmaz.

A Tokaji borok készítése menete

A különböző borfajták készítése eljárási között eltérések mutatkoznak meg. Az aszúkészítés az aszúbogyók feltárással kezdődik, amelyhez az aszúszemeket külön gyűjtik hagyományosan csappal ellátott, álfenekes kádakba. Az összegyűjtött szemek egymásra nyomódása következtében nagy cukor- és extrakt tartalmú lé préselődik ki. Ez nevezzük natúr eszenciának. Az aszúbogyó feltárása az egyik legfontosabb mozzanat az aszúkészítés folyamatában. Hagyományos módja az aszútészta készítés volt, amelyet hajdanán taposással, később elektromos meghajtású géppel végeztek. Fontos szempont, hogy a fizikai feltárással a szőlőmagvak ne sérüljenek. Az aszútészta készítését és borral történő összekeverését jelenleg Mohno csigaszivattyús

feltárással végzik, amely készítési menete, hogy a saválló acél garatba öntött aszú-bogyókat folyamatosan ráöntött borral mossák a szivattyúházba. További munkafolyamat az aszútészta és a bor többszöri keveréséből, 24-36 órás áztatásból és préselésből áll. Ezután következik az erjesztés, amely a nagy puttonyszámú aszúboroknál nehezen indul be, általában több hónapig elhúzódik.



2. ábra: Tokaji borfajták

Forrás: www.magyarvagyok.com/kultura/konyha/italok/bor/2843-A-Tokaji-borfajtak.html

A jelenleg hatályban lévő előírás szerint a forgalomba hozatal előtt legalább 3 évig kell érlelni, ebből azonban legalább 2 évig fahordóban (4. ábra).





3. ábra: 200 literes fahordók a tokaji Vaskó és Barát pincében

Forrás: Saját készítésű kép (2014)

Az aszút a sokszor több száz méteres, riolittufába vájt pincelabirintusokban elhelyezett fahordókban érlelik. A pincék falát vastagon borító (a vidékre egyedülálló módon jellemző, csak itt és a Rajna menti pincékben található) nemes pincepenész, a *Cladosporium cellare* biztosítja éréskor az aszú különleges minőségét. a bor 8-10 éves korában éri el palackképességét. (5. ábra)



4. ábra:

Első-, és másod éves *Cladosporium cellare* a tokaji Barát pince falán és hordóján

Forrás: Saját készítésű képek (2014)

A tokaji szőlők felvásárlása és területre való hatása

A tokaji szőlők legnagyobb felvásárlója a Tokaji Kereskedőház Zrt.. A 2014-es felvásárlási adatokból jól kiszűrhető, hogy 1000 hektár területről, a tokaji borvidék 300 ezer mázsa szőlőterméséből 90 ezer mázsa szőlőt, ebből pedig 2000 mázsa aszúszemet vásárolt fel a Tokaji Kereskedőház. Ez az összes szőlőtermés 30%-át jelentette, így igazodott a 2013-as mennyiséghez.

A vételárak kategóriánként eltérőek, úgynevezett differenciált árstruktúrát követnek, ezzel motiválva a termelőket a minél jobb minőségű szőlők előállítására. Cél, hogy a felvásárolni kívánt szőlőmennyiség egy jelentős része teljesen egészségesen, botritisztól³ mentes állapotban érkezzen be a feldolgozó üzembe. A folyamat további része, hogy meghatározzák, hogy a szőlő hány százalékát használják fel friss, könnyű, illetve a prémium száraz borok alapanyagaként, és hány százalékát kívánják magas mustfokú, aszúsodott szőlőként átvenni, a késői szüretelésű borok és tokaji borkülönlegességek alapanyagaként.

1. táblázat: A Tokaji Kereskedőház szőlő felvásárlási árai (2014)

Bruttó árak: Ft/kg	17-18,9 mustfok	19-22,9 mustfok	23-23,9 mustfok	24-25,9 mustfok	26 must- fok felett
Teljesen egészséges szőlő (botritisztól mentes)	80	120	-	-	-
Botritiszes szőlő	60	70	150	200	250
Prémium Termelői Program	-	168	-	280	350
Sárgamuskotály szőlő	egységesen 110 Ft/kg		150	200	250
Aszúszem 1. osztály	2400 Ft/kg				
Aszúszem 2. osztály	2000 Ft/kg				

Forrás: <http://bor.mandiner.hu> adatai alapján saját szerkesztés, 2014

Az 1. táblázatot elemezve észrevehető, hogy a teljesen egészséges szőlők bruttó ára 80 és 120 Ft/kg között mozog mustfoktól függően (ez nem mutat nagy eltérést a 2013-as adatokhoz képest). Az alacsony mustfokú botritisszel fertőzött szőlők árát 60 és 70 Ft/kg felvásárlási ár jellemzi. Ezeket olcsó fajtájú félédes vagy sűrítménnyel édesített borok készítésére alkalmazzák. Betegséggel fertőzött szőlőt nem vesznek át.

³ Botrytis Cinerea: szürkerothadást okozó gomba

Az őszi időjárás jelentősen befolyásolja a termés minőségét ezzel pedig az egyes kategóriákban felvásárolható szőlő mennyiségét. A magas minőségű borok előállítására alkalmas szőlő megtermelése a termelőknek nagyobb kockázattal és mintegy 10-15 százalékkal magasabb művelési költséggel jár. Az ezzel járó veszélyeket a Tokaji Kereskedőház Zrt. is szem előtt tartja, így magasabb vételezési árat kínál a 23 mustfok feletti szőlőkért. (www.szolo.blog.hu)

Az elemzés szempontjából fontos említést tenni a harmadik sorban található Prémium Termelői Programról. A Kereskedőház által tavasz folyamán meghirdetett programhoz csatlakozott területekről felvásárolt szőlők tartoznak ebbe a kategóriába. Innen 19-22,9 és 24-25,9 közötti, illetve 26 mustfok feletti szőlők kerülnek beszerzésre. Ezekkel a területekkel a Zrt. szigorú szabályokhoz kötött szerződést hozott létre. Ennek értelmében ellenőrzött körülmények között, hektáronként legfeljebb 100 mázsa tőketerhelés mellett megtermelt egészséges alapanyagot veszek át. Ezeket a szőlőszemeket a későbbiekben prémium száraz furmint borok előállításához használják fel azzal az elképzeléssel, miszerint valódi presztízs borokként a nemzetközi piacokon is képesek lesznek helyt állni. A késői szüretelésű prémium program keretein belül hektáronkénti maximum 80 mázsás terméskorlátozás lépett életbe. A szigorú szabályokhoz kötött termelési feltételek betartását a Kereskedőház magas átvételi árakkal honorálja, mindamelllett, hogy igény esetén szüretelő edényeket biztosít és a beszállításban is segíti a termelők munkáját. A mellékelt ábra alapján jól kiszűrhető, hogy a legmagasabb összeget az első osztályú, (2400Ft/kg), illetve a második osztályú aszúszemek (200Ft/kg) vételi ára jelenti, melyből a 3,4,5 és 6 puttonyos aszúborok készülnek és kerülnek később eladásra.

A térség legnagyobb borászati vállalatának alapkonceptiója a „tokaji minőségi forradalom” amelynek célkitűzése tokaji borvidék új fejlődési pályára állítása és a minőségi termelés középpontba helyezése. Látható a 2. táblázatban, hogy Tokaj a teljes Magyarország termőterületének 9,18%-át adja, termés mennyisége a teljes termés 8,55%-át.

2. táblázat: A tokaji borvidék és Magyarország számadatainak összevetése, a tokaji import jellemzői

2013.		
	Magyarország	Tokaj
terület (ha)	63 830	5860
termés (mázsa)	3 860 000	330 000
bor (egyszer fejtetett) hl	2 966 158	nincs adat

Forrás: KSH – STADAT adatai alapján saját szerkesztés, 2014

A tokaji borok külkereskedelmi piacai közül kiemelkedő Lengyelország. Itt inkább a tokaji aszút és szamorodnit fogyasztják előszeretettel. Rendkívül nagy hátrány, hogy a lengyel kereskedők maguk jönnek be az országba bevásárolni, míg a mi kereskedőink Lengyelországgal alig foglalkoznak. Németországban a magyar borok nagy ismertségnek örvendenek, azonban sok helyen nem a maguk eredetiségében, mert sok helyen keverik a különböző borokat. A tokaji aszút Németországban a gyógyszertárakban is 7/10 l-es üvegekben 2 márkáért (1 frt 20 kr) lehet megvásárolni. A jövőre nézve Tokaj külkereskedelmi szempontjából igen jelentős piacot képviselne a testesebb borokat kedvelő Oroszország a moszkvai borkereskedők bevonásával. (<http://dis.gau.hu>)

Aszúfogyasztási szokások Magyarországon

Hazai viszonylatban a fogyasztók 61%-a vásárol ajándékba tokaji aszút, és csupán 39 % veszi meg saját célra azt. Az esetek többségében a vásárlás időpontja gyakran esik egybe az ünnepekkel, ezt mi sem bizonyítja jobban, mint hogy a karácsonyi ünnepekkor fogy legjobban az aszú. A családi ünnepek sem elhanyagolhatók, ilyenkor a vásárlók 23% dönt a borkülönlegesség vásárlása mellett. 12 % azoknak aránya, akik húsvétkor, illetve szilveszterkor döntenek az aszú mellett, elenyésző viszont azok száma akik pünkösdkor fogyasztják a Tokaji nedűt (4%).

2. táblázat: SWOT analízis a Tokaj-hegyaljai borvidékre

Erősségek • kedvező és egyedülálló mikroklíma • trachyt-rhyolit málladék talaj • Bothytis cinerea nemespenész • Cladosporium cellare pincepenész • borturizmus • borutak és fesztiválok • díjak és elismerések • külföldi felvevőpiacok • UNESCO Világörökség (2002) • Összefogás és helyi identitás tudat a helyi lakosokban	Gyengeségek • erős szezonális és területi koncentráltság • sok egy napos turista • kevés vendégéjszaka • gyenge területi marketing tevékenység • gyenge infrastruktúra • (úthálózatok, kerékpárutak, túrautak hiánya)
Lehetőségek • Széchenyi 2020 területfejlesztés • Európai Unió pályázatok • helyi lakosok bevonása a területi fejlesztésekbe	Veszélyek • Szlovákiával való márkanév használati botrány • „pancs” botrány • helyettesítő termékek kedvező ára

Forrás: Saját szerkesztés (2014)

Következtetések

A Tokaj-hegyaljai borvidék kedvező és egyedülálló mikroklímája és trachyt-rhyolit málladék talaja kiválóan alkalmas a magas minőségű borok készítésére. A borvidék kiemelkedőségét mutatja a borászatok által elért eredmények és díjak. Ezt azt állítást támasztja alá a Royal Tokaji borászati Zrt., melyet a világ 50 legrangosabb bormárkája közé választott a Drinks International (világviszonylatban 25. hely, európai szinten 15. hely). Ezen a listán eddig magyar borászat még nem szerepelt sem a tokaji, sem Magyarország más borrégióiból! (www.royal-tolaji.com)

A turizmus jelentősnek mondható a területen, azonban gyenge pontját képezi az erős szezonális, illetve a területi koncentráltág. A turisták nagy része az esetek többségében a nyári és az őszi időszakokban érkezik Tokajt és Sárospatakat megcélözva. Gyakoriak az úgynevezett „egy napos turisták”, akik nevükből adódóan egy napra érkeznek csupán, bizonyos fesztiválok megtekintésére (pl.: *Tokaji Harcsaparti*, *Tokaj fesztivál*) vagy pincelátogatásokra. Ebből következtethető, hogy a vendégéjszakák száma turisztikai szempontból igen alacsonynak mondható. (www.tokajfesztival.hu, www.crownstates-tokaji.com)

A jövőre biztatónak mondható, hogy a vidék építészeti örökségei és hagyományai a magasabb költségi vággal rendelkező borkedvelő turistákat csábítják a borrhígyba. Azonban az ideérkezők magas szintű igényeit az élmények maximalizálásával és a területi marketing erősítésével lehet csak megfelelően kielégíteni. Ennek eredményeképp a Széchenyi 2020 területfejlesztési politika 2014 és 2020 közötti 7 éves fejlesztési ciklusába felvette Tokajt is a fejleszteni kívánt területei közé. A megoldást a gyenge infrastruktúra javításában látják, mivel a területen kevés és/vagy hiányos kerékpárutakat, túrautakat találunk.

Munkahelyteremtés szempontjából a turizmus és a borászat kéz a kézben jár, mivel állandó-, és mellék állást, ezáltal megélhetést biztosít az itt élők számára. A turizmus fejlesztésének alapját a helyi lakosok identitástudatának erősítésében látják. Fontos, hogy az összefogás következtében, a lakosok képesek legyenek a különböző pályázatok adta lehetőségekkel élni és a megszerzett tudást kamatoztatni. Ehhez azonban az itt élők szakmai továbbképzésére van szükség.

Tokaj rendkívül kiemelkedő lehetőségeit kétség kívül veszélyeztetik az utóbbi évek botrányai. A Szlovákiával való névhasználati botrány során, a gyengébb minőségű szlovákiai borok is teret hódítottak a piacon, amelyek gyakran megtévesztően hatnak a vásárlókra. A magyar fellebbezést azonban a Európai Bíróság elutasította (2014 február) és továbbra is engedélyezi a szlovákiai "Vinohradnicka oblast' Tokaj" eredetmegjelöléssel ellátott borok forgalmazását. A döntés egyben azt is jelenti, hogy a szlovákiai termelők továbbra is a piacra vihetik a magyarnál gyengébb minőségű boraikat a Magyarországon oltalom alatt álló elnevezéshez kísértetiesen hasonló márkanév mellett, mely egyértelműen piacszavaró hatást gyakorol a Tokaj-hegyaljai borvidékre. A magyar célkitűzések közt szerepel az 5 és 6 puttonyos borok előtérbe helyezése, melynek értelmében a jövőben csak ezeknek az aszúboroknak a készítésére fókuszálnának a magyar borvidéken. Azonban a fogyasztók nem minden esetben engedhetik meg maguknak az 5, illetve 6 puttonyos borok megvásárlását, így

gyakran választják az olcsóbb 3, és 4 puttonyos borokat. Eredményeképp a külföldi piacokon könnyen megeshet, hogy a fizetőképes kereslet a gyengébb minőségű Szlovákiában készített tokaji elnevezésű bor megvásárlásával a magyar borvidékre asszociál, másfelől pedig a magyar intézkedések következtében a szlovákiai bor-export ezáltal növekedésnek indulhat. (<http://nol.hu>)

„Tokajt még az ág is húzza.” – állította a Wine flow 2014 májusában, amikor nagy port kavart a Tokaji Kereskedőház Zrt. „pancs” botránya. Ennek alapját az olcsó aszúborok képezték, melyek palackban lévő tartalmát tekintve nem egyeztek meg a címkén feltüntetett összetétellel. Eredményeképp a Kereskedőház hárommilliárd forint értékű borkészletét kényszerült zárolni. (www.wineflow.hu)

Az analízis alapján leszűrt következtetések egyértelműen rávilágítanak a Tokajban rejlő lehetőségekre, melyeket egyértelműen beárnyékolnak a területen zajló negatív történések, melyeken változtatni szükséges!

Tokaj, a vidéket körbeövező különleges atmoszférájában, mind bortermelő hagyományainak tekintetében kiemelkedő fontosságú hazánk számára. Ezt mi sem bizonyítja jobban, mint, hogy hazánk Himnuszában is helyt kapott. Mind a magyar államnak, mind a helyi lakosságnak kötelessége és felelőssége óvni és védeni, sértetlenül megőrizni a kultúrtájának e térségében felhalmozódott értékeit utódaink számára!

Felhasznált források és szakirodalmak

Hitesy - Bartucz –Hollai: Összefogással Tokaj Világörökségéért projekt

www.tokaj.hu/dl/media/group_47ce7dc01a102/group_47ce7defdd4c2/item_168.pdf
(letöltés 2015. április 08.)

Kassai Zs. – Ritter, K. (2011): Helyi vidékfejlesztési programok a hátrányos helyzetű vidéki térségekben. *Gazdálkodás* 55 (4), pp. 337-346. ISSN 0046

1997. évi CXXI. törvény

www.tokaj.hu/dl/media/group_47ce7dc01a102/group.../item_240.pdf

<http://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek>

<http://www.vilagorokseg.hu/portal/helyszin.php?idt=20070131184242>

Nemzeti Programok: Tokaj-Hegyalja Programiroda: http://www.szpi.hu/index.php?action=recordView&type=places&category_id=3868&id=33177

http://bor.mandiner.hu/cikk/20140801_itt_vannak_a_tokaj_kereskedohaz_idei_felvasarlasai_arai

http://www.royal-tokaji.com/news_hungarian.php

<http://www.crownstates-tokaji.com/index.php?lang=hu>

http://szolo.blog.hu/2007/12/14/a_furt_megbetegedesei_botritisz

A magyar borok exportja http://dis.gau.hu/sites/default/files/mgszemle/1886/1886_11008.pdf

https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_eves/i_omn005.html

A Tokaji borvidék borkülönlegességeinek marketing szempontú elemzése
(http://www.tokaj.hu/dl/media/group_47ce7dc01a102/group_47ce7e0898e58/group_491410677d2fa/item_2508.pdf letöltés: 2015. 10.12.)

<http://www.tokajfestival.hu/fellepok>

http://nol.hu/belfold/20121109-a_szlovak_tokaj_is_tokaj-1344913

http://nol.hu/gazdasag/20100403-tokaj__szlovak_ellencsapas-610551

<http://wineflow.hu/2014/05/15/pancsbotrany-tokaj-kereskedohaznal/>

Abstract

The leading wine region of Hungary is located in the north-eastern part of the country, in Borsod-Abaúj-Zemplén county. The area of about 14474 square acres settles down in a length of 54,38 miles and touches 28 townships. In 2002, the UNESCO World Heritage Committee took up on the heritage list because of the developed and preserved viticultural traditions for the last 1000 years and the *vitis tokajensis* (an ancestor grape from miocen age). With this won title Tokaj got the chance to introduce itself internationally, which may be imaginable by the infrastructural developement and strenghtening of rural marketing.

Keywords: *trachyt-rhyolit, Bothytis cinerea, wine speciality, szamorodni, aszú, vitis tokajensi*