

Napa Valley Register

L.Pierce Carson

"Királyok bora, borok királya"

Betekintés a tokaji borkészítésbe

Szerkesztői jegyzet: Ez a cikk az első része egy betekintésnek a tokaji borkészítés jelenlegi helyzetébe. Hogy tisztán lássunk tudnunk kell: a régió nevét 'Tokaj'-nak hívjuk, de ha a régió boráról beszélünk akkor egy "i" betűt kell a szó után tenni - azaz tokaji borok.

TOKAJ, Magyarország- Senki sem tudja biztosra, hogy mióta termelnek szőlőt a vulkánikus talajban a Tisza és a Bodrog folyó találkozásánál. Bizonyára a magyar törzsek letelepedése előtt kezdték el.

Ha kicsit körbejárjuk a témát a barátságos kisvárosban, megtudhatjuk, hogy az első ASZÚ bor készítési folyamatát Szepsy Laczkó Máté jegyezte le, amikor a nemes italt 1630-ban az akkor uralkodó Rákóczi család számára készítették el. Azt is hallhatjuk, hogy az 1700-as évek elején egy erdélyi herceg arra használta a régió különleges borát, hogy ez által megnyerje XIV. Lajos támogatását a Habsburg hűbérurakkal szemben.

Több mint négy évszázada, legendásan, a Tokaj bor volt az első a világon az eredetkontrol bevezetésében, megelőzve több évtizeddel a Portói bort, és jóval több, mint egy évszázaddal a Bordeauxi bor klasszifikációját.

Valamint, minden kétséget kizárva, ez az egyetlen bor, amely szerepel egy nemzet himnuszában.

Magyarország arany, csábító, édes bora: a Tokaji, volt az első melyet botritiszes szőlőből készítettek, az összeaszott szőlőből, melyet az Anya Természet áldott meg a "nemes penésszel". A magyarok aszúszemnek hívják ezt a gyümölcsöt- és habár azt jelenti, hogy kiszáradt, mégis az aszú szót a megaszalódott botritiszes szőlőre használják.

A Rajna menti késői szüretelésű borok bevezetése előtt, több mint egy évszázaddal- és talán kettővel a Sautern előtt- a Tokaji Aszú borok államfőktől és vallási vezetőktől kaptak elismeréseket. Az évek során olyan híres zeneszerzők és írók, mint Haydn, Beethoven, Liszt, Schubert, Goethe, Heine, Schiller és Voltaire, ünnepeltek Tokaji borokkal. XIV. Lajos én Nagy Frigyes is azzal próbálták meg egymást felülmúlni, hogy vendégeiknek ezzel a nagyon különös borral kedveskedtek. A francia király volt az, aki a Tokaji Aszúról úgy nyilatkozott: " királyok bora, borok királya" .

A bort akkora örömmel fogadták a szomszédos Lengyelországban, hogy az évszázados lengyel - magyar barátság alapjául szolgál.

A Tokaji bort világszerte nagyra becsülték évszázadokon át. Viszont a II. Világháború után - amikor Magyarországot megszállta a Szovjetunió - a dolgok megváltoztak. A tokaji gyártás 6000 kistermelővel folytatódott, de a palackozást és terjesztést monopolizálta egy állami tulajdonú szervezet.

A helyiek panaszkodnak a kommunista iperátvételről. Például rámutatnak az értékes hegyoldali dűlőkre, melyeket akkoriban hagytak tönkremenni, és cserébe szőlőtőkét ültettek a sík területekre, melyeket könnyebb volt ugyan megművelni, de nem teremték azt a minőségi gyümölcsöt, amelyik a régmúlt dicső borát adta.

Az 1980-as évek vége és az 1990-es évek eleje óta, amikor összeomlott a kommunista rezsim, több független borkészítő társaság alakult ki a térségben. Sőt mi több, a kormány boros cége is levedlette a bolsevik köpönyegét és ma már aktívan vesz részt annak a célkitűzésnek a megvalósításában, hogy az értékes Tokajit visszaemeljék a jogos helyére a borok világában.

A szőlőskerttől a puttonyosig

A Tokaji Borvidék Magyarország északkeleti részén helyezkedik el, Szlovákiától a Zempléni hegység határolja el, és Ukrajnával is határos. Ez a termővidék ideális növekedési feltételeket biztosít a hat fajta szőlőnek, melyeket a Tokaji Aszú készítéséhez használnak. A térség szerencsés, mert az alföldi meleg nyári szelek itt fűtülnek át délre, itt ad menedéket a Zempléni Hegység, és elég fontos, hogy a folyók a korai őszi ködfátylat is kamatoztatják, hiszen ez járul hozzá a botritiszhez, ami hasznos a nemes penész kialakulásánál. A késő nyári eső általában megelőzi a forróságot, ami után lehet szüretelni.

Déli lejtők a sziklás hegyeken, tömör agyagon, agyagos löszön, vulkanikus kőzet alapokon: ezek a híres Tokaji édes bor alapjai.

Fél tucat fajta szőlőből engedik meg a Tokaji Aszú készítését. Ezek a következők, a készítő rangsorának megfelelően: furmint, hárslevelű, sárga muskotály, zéta, kövérszőlő és kabar. Minden szándékot és célt figyelembe véve a legtöbb szőlő furmint (két harmada a szőlőnek) hárslevelű és sárga muskotály. Mind a három fajtából nagyon vonzó száraz borokat készítenek, minthogy Tokaj sokkal több szárazat készít, mint édes desszert bort, amire a hírneve épült.

Míg a furmint pontos eredete nem ismert, azt megállapították, hogy a szőlőt a középkorban vezették be az Osztrák-Magyar régióban. A furmint név a 'forment' szóból származik utalva ezzel a szalma aranyszínű borra, amit ad. Ez egy olyan fajta, amely mind száraz, mind édes bort ad. Természetéből adódóan magas a savtartalma és egy olyan egységet ad, amely fenolos összetevőkből és a kéreggel való érintkezésből ered az erjedés során.

Amikor botritiszes borokhoz használják, a furmintnak hihetetlen érlelési ereje van. A jól elkészített borok, melyek kiváló szőlőtermésből valók, képesek egy évszázadot vagy többet is érlelődni. Ez, a savasság egyensúlya és a magas cukortartalom miatt lehetséges a borokban. Amikor a furmintot száraz bornak erjesztik és érlelik, intenzív parfümös és ásványi tartalmú minőséget mutat meg, füstös, fűszeres aromát és körte és hárs ízeket sugallva.

Ami a hárslevelűt illeti, maga a név a hárs levelére utal, amely fa a Kárpát medencében honos. Gyakran használják a furminttal kombinálva, mivel mindkét fajta jól érzi magát a pincében, ha már találkozott a nemes penésszel. Ha egyszerű száraz bort készítenek belőle, a hárslevelű testes, világos-arany színű bor, intenzív fűszeres, virág- és hárs illatú aromával.

Míg néhány független borász mind száraz, mind félszáraz borokat készít a sárgamuskotályból, elsődlegesen azért használják, mert egy kis fűszert és parfümöt ad a Tokaji Aszú borokhoz. Ez ugyanaz a fajta szőlő, amit szívesen ültetnek Olaszországban, ahol moscato bianconak ismerik.

A Tokaji borokat két eltérő lépcsőfokon készítik. A prézelés késő októberben kezdődik az összeaszott aszúszemekkel és a botritisz nélküliekkel szintén, melyeket egyszerre szüretelnek. Azt a szőlőt, amit nem fertőz meg a nemes penész, kipréselik és erjesztik, hogy különböző száraz és félszáraz borokat készítsenek, az erőteljes alapborral együtt.

Az aszúszemeket bizonyos méretű kupacokban halmozzák fel. Az erjesztőkád, amibe rakják, lyukacsos aljú, így lehetővé téve, hogy az Eszencia nevű nektár szabadon csepeghessen, és különleges palackokba kerüljön.

Technikailag ezt a nektárt nem hívhatjuk bornak, mert az óriási cukorkoncentrációja miatt, az alkoholszint ritkán emelkedik 5 vagy 6 fok felé. Az Eszencia cukorkoncentrációja tipikusan 500-700 gramm literenként, habár a 2000-es különleges szüretkor az Eszencia meghaladta a 900 gramm per litert. Az Eszenciát hagyományosan hozzáadják az aszúhoz, de hagyhatják erjedni is - amely folyamat legalább négy évig tart - és ez esetben tisztán teszik palackba. A létrejött bornak olyan koncentrációja és intenzitása van, ami nem lehetséges semmilyen desszertbor esetében. Annyira édes, hogy csak kis mennyiségben fogyasztható. És ahogy gyaníthatják, az ára sokakat eltántorít attól, hogy felfedezzék az egyedülálló tulajdonságait.

A Tokaji Aszú bor készítése eléggé munkaerő igényes. Minden pincében, a szüret haladtával, a borász beáztatja az aszúszemeket friss mustba vagy részben, vagy egészében erjedt alapborba, egy vagy két napra - hagyományosan egy kiló aszúszemet egy liter borba - a prézelés előtt. Az édesség mértékét puttonyos szóval fejezik ki (borászshordó, ami hagyományos eszköze a mérésnek). Húsz kilónként teszik az aszúszemeket egy gönci hordónyi (136 literes) alapborhoz.

A Tokaji aszú tehát édesség fokozatukban változnak 3-tól 6 puttonyosig. A 6 puttonyosként eladott Aszúnak több mint 150 gramm cukrot kell tartalmaznia literenként. Összehasonlításként, a 3 puttonyos durván megfelel a néme auslese bornak - a 4-5 puttonyos a beerenauslese édesség és koncentrátum kategóriájának. A minimum érlelés az aszú boroknál három év - kettő a hordóban és egy a palackban.

A régió legluxusabb édesbora, az eszencia, valójában egy 7 puttonyos bor, a legédesebb, legsárgabarack szerűbb, és legintenzívebb az összes közül.

Jelenleg előkészületeket tesznek a minőség javítása érdekében, mégpedig az ipari vezetőkkel meg akarják szüntetni a 3 és 4 puttonyos besorolást. A cél, mint mondják, hogy végül az édességtartalmat a megmaradt cukortartalom grammjában mérhessék literenként.

Tokaj újjászületése

Nők segítik formázni a magyar borvidék jövőjét

TOKAJ, Magyarország - a magyar Tokaji borgyártás arculata változik. Egy első alkalommal ideérkező látogatónak sem kell sokáig vizsgálódnia, hogy megláthassa, ez az elmozdulás a gyengébbik nem alakját formázza.

Amint a különleges desszert boráról híres régió a több évtizedes kommunista uralom után gyógyulgat, a nők is színre lépnek; néhányan beszállnak a borkészítésbe, mások kisebb borászatokat hoznak létre, úgy remélik, hogy nemcsak versenybe tudnak szállni, hanem utol is érik a világpiacon.

A hölgyek életre hívtak egy női egyesületet - a **Tokaji Borbarátnők Társaságát** - és beszivárogtak azokba a kereskedelmi csoportokba, melyeket előzőleg csak férfiak számára tartottak fent.

Az összes erőfeszítésük nem arra szolgál, hogy kiszorítsák a férfiakat a szerepükből, melyet eddig betöltöttek Tokajban, hanem inkább, hogy kiegészítsék a törekvéseket és eljuttassák a fogyasztókhoz azokat az örömeket, melyeket a térség száraz borai nyújtanak. Röviden, a hölgyek Tokaj megújítására koncentrálnak.

Az UNESCO védett világörökségi része, a tokaji táj tisztán bemutatja a borkészítés ősi hagyományát ebben a régióban a lankás hegyeknél és folyóvölgyeknél. A szőlőskertek, tanyák, falvak és kisvárosok bonyolult szerkezete, a mély borospincék történelmi hálózata a híres tokaji bor készítésének minden oldalát elénk tárja, azét a minőségét és menedzsmét, amelyet már közel három évszázada szigorúan szabályoznak.

Statisztikák szerint a rengeteg pincét, amely található a térségben, több mint 2000 termelő látja el szőlővel.

Ha az ember belép az egyik ősi pincébe a Zempléni Hegység alatt, akkor döbben igazán rá, hogy hol is van Tokaj helye a bor történelemben.

Ez történt ugyanis, amikor Kulcsár Edit végigvezetett néhány látogatót a 14. századi családi pincéjükben a **Demetervin Borászatban**, Mád falvában. Rámutatott a gótikus plafonra mialatt azt magyarázta, hogy a család 8,5 hektáron gazdálkodik (1 hektár= 2,5 acre) belefoglalva a kitűnő dűlőt, az Úrágyát, melyet az Isten ágyának tudnánk fordítani angolra. A Demetervin évente 15.000 palackot tölt meg (1250 rekesz) az Edit fia, Endre irányítása alatt.

Bár a borászat vezetése nem az egyetlen kihívás Edit asszony számára. Évente egyszer az Ő feladata a Tokaji Borbarátnők Társaságának, báljának, gála borvacsorájának megszervezése - ez egy különleges vacsora, borral és kultúrával, ahol mindenki részt vesz, aki valaki a régióban. Állami hivatalnokok, üzleti vezetők az ipar mozgatórugói, bor ínyencek és szakértők. A menüt egy tucat magyarországi top séf készíti el, a régió kedvenc kiváló konyháiból is érkezve.

Edit asszony és a társaság - ahova Májer Otilia, a tokaji polgármester felesége, az egyetlen nem borász tag is beletartozik - nemcsak kitűnő borokat sorakoztat, fel a párosít ételekkel, mint a csuka, malac, bárány, őz és mások, hanem bajnok felszolgáló és sommelier csapatot hív az esemény létrehozásához.

Az est során Kulcsár Edit, Májer Otilia és a társaság többi tagja elkötelezetten foglalkoznak a vendégekkel - különös tekintettel néhány külföldi újságíróra - hogy biztosak legyenek afelől, hogy mindenki kap választ a kérdéseire, akinek kell, azoknak tolmácsolnak és a legfontosabb, hogy a borokat gondatlanul élvezhesse minden vendég.

Valójában a megosztani, átadni akarás szellemisége, mely Kulcsár Editből sugárzik, végigkísért a négynapos tokaji tartózkodásom alatt.

Budapestről a könnyed háromórás vonatozást egy ízletes ebéd követte egy folyóparti étteremben. A kényelmes Toldi Fogadónál, ahol megszálltam, Hudák Linda vett fel, hogy elsétáljunk a **Paulay Borházba**, amely egy 18. század béli épület, egykoron Paulay Ede színdarabíró, színigazgató otthona volt. Linda és férje Hudák Péter, aki a környék legjobb borászataiban dolgozott és tanult, évente 3500 palackot termelnek. A nagy gondossággal újraalakított épületben vendégszobák is vannak, tehát a Paulay Borház megfelelő helyszín megszállni azoknak, akik többet akarnak tudni a környék borairól. Megkóstolván pár borukat, különösen lenyűgözött:

- 2013-as Paulay Sárgamuskotály (9 dollár) - egy szép bor, nagyszerű savakkal, virágyomokkal, szép gyümölcsös ízérzet. 8 gramm visszamaradt cukrot tartalmaz, ami erősíti a gyümölcsösségét. Egy olyan bor, amit frissen, a palackozást követően javasolnak fogyasztani.
- 2012-es Paulay Furmint (9 dollár) - tíz hónapig tölgyfa hordóban erjesztik, Tokaj zászlóshajó borát lösz talajban nevelik, amelynek köszönhető a talaj jelei és a kiadós savassága. Ez egy fűszeres bor, különleges virágillattal, melyben a lonc és a Havaii maile levél kevereg. Ízében a birs és a körte íz érezhető.
- 2012-es Paulay Fehér Lisztes (14 dollár) - egy ritkafajta a régióból, amelyik túlélte a filoxerát, a szőlőszemek felülete viaszos. A bornak föld illata van, mint a kertnek a kora reggeli eső után. Intenzív alma és fehérbarack íze van ennek a hordóban erjedt kincseknek.

Bárdos Sarolta a **Tokaj Nobilistól** és férje Molnár Péter a Patriciustól, a hárslevelű legrendíthetlenebb rajongói. Mindketten kivételes borászatot működtetnek aránylag kevés száraz és desszert borokkal. A hárslevelű a második legfontosabb szőlőfajta a borvidéken.

A Nobilist, Sarolta nagyapja alapította. Ma hat hektár szőlőt művelnek, ami 15.000 palack bort hoz.

- Nobilis 2012-es Hárs Hárslevelű (15 dollár) -Bárdos Sarolta 2012-es hárslevelűje nemcsak a szőlő ízletes oldalát kapta el a szép gazdagságával és édes hárs alátámasztással, hanem visszaadja a különleges földes aromát és üdítő savasságot. A

szőlő egy ideális hegytetőről származik, melyet találóan Hársnak neveztek el. Az ebből származó, tölgyfa hordóban erjedt bor jól beválik, ha az amerikaiak megtanulják, hogy kell kiejteni a fajta nevét (így próbáljuk HARSH - level -loo) a bor egy csodálatos aperitif, melyet a Blue Danube Bortásaság importál Kaliforniába és online is elérhető.

A testvérpár, Prácser Hajnalka és Miklós működtetik az **Erzsébet Pincét**, melyet szülei alapítottak 1989-ben. A bor a család ereiben folyik, mivel mindkét szülő rutinos borász. Miklós megjegyzi, hogy édesapja máig is aktívan részt vesz az üzletben, miután nyugdíjba ment a Dégenfeld Borászat birtokigazgatói posztjából. Mindkét hölgy családtagnak van beleszólása a borászatba, mutat rá Miklós, miközben boraikat kóstoljuk az új kóstoló helységben, melyet a Tokaj városban lévő 18. századi ódon pincéhez csatoltak a 2006-os felújítás alkalmával.

A szőlőjük 7,5 hektáron terül el, amiből évente 10.000-15.000 palack bort készítenek.

- Erzsébet Pince 2012-es Lunée Sárgamuskotály (12 dollár) Az idősebb Prácser Miklós volt az első a borvidéken, aki száraz muskotályost készített az 1990-es években. A lunée borászat legfrissebbje, mondja az ifjú Miklós, amiből 4000 palackot készítenek évente. Tartájban érelik, 8 gramm visszamaradt cukrot tartalmaz. Ez a sárgamuskotály aromás, könnyed savassága van és könnyű fogyasztani. Az Erzsébet Pince borai - köztük a Lunée - elérhetőek a Carpathian Wine Imports-on keresztül, San Diegoban, aki az Erzsébet Pince nemzeti importőre.
- Erzsébet Pince 2012-es Király Furmint (22 dollár) Olyan szőlőtőkén termett, amelyben évszázados klónok vannak. Ez a jól kiegyensúlyozott furmintot hat hónapig érlelték hordóban, savassága és gyümölcsössége kiegészítik egymást. Senki sem gyanítaná, hogy 14,5 az alkoholtartalma. A citromhéj érzete a hosszantartó ízhez már 'csak' ráadás.
- Erzsébet Pince 2003-as Tokaji Aszú Esszencia (125 + dollár, ha egyáltalán lehet ilyen találni) Hagyományos keveréke a furmintnak (80 százalék) és hárslevelűnek (20 százalék) . Ezt a nektárt két évig tartották tölgyfahordóban, mielőtt palackozták volna. 200 gramm visszamaradt cukortartalma van, és hiszik vagy nem, 10,5 alkoholt tartalmaz. Őszibarack és füge illata van és egy ici-pici csodálatos sárgabarack lekvár íz bontakozik ki. Szeretnivaló a savassága és az a tény, hogy még jobb lesz, ha öregebb lesz.

Várhelyi Kata és testvére Péter 6 hektáron természetnek szőlőt és 10.000 palacot készítenek a **Hímesudvar** nevű borászatukban, Tokaj városban. Három évtizeddel ezelőtt az édesapjuk vette meg ezt az 500 éves épületet, ahol ma laknak és borászkodnak.

Nemcsak kiváló bort készítenek, hanem a testvérek sok információval látnak el a borvidékről. Például, örök befogadtak egy csinos madárkát, ami a borászat kabalája. Megjelenik a borászat címkéin és kitűzött is készítettek tiszteletére. A neve gyurgyalag és olyan színes, mint a régió ízei. Meleg időben jelenik meg és szó szerint felfalja a méheket, ezért a neve méh-evő madár. Jelenléte jól jön a szőlőskertekben.

Az egyik bor, amit készítenek, a késői szüretelésű sárgamuskotály, tisztán bemutatja, hogy miért kedvence a muskotályos a fogyasztóknak - csodás virágos jegyek és frissítő édesség.

Árvey Angelika egy fiatal hölgy, aki befurakodott a tisztán férfi Tokajis csapatba. Ő a szővivője a család 25.000 palackos **Árvey Borászatnak**, ahol a felelősségben testvérével és édesapjával osztozik. Édesanyja nagyszerű szakács, mondja, tetemes időt tölt a látogatók számára elkészített ételekkel. Édesapja a kommunista felügyeletű cégnél dolgozott, amíg piacra nem bocsájtotta a család saját márkáját. Angelika rajong a furmintért szőlőért:

- Árvey 2011-es Szabi Furmint (14 dollár) - bátyjáról-Szabolcsról nevezte el ezt a száraz fehéret, amely rozsdamentes acéltartályban érlelték. Sok gyümölcsöt sugall - körte és MyIntosh alma ízzel.
- Árvey 2011-es Késői Szüret Furmint (20 dollár) Árvey János nyitott az újdonságra, tehát ezt a különösen félszáraz bort keverték harminc százalék összetevővel, amely tölgyben érlelődött mielőtt csavaros kupakkal bepalackozták. Kicsit füstös az illata és ízérzete is, az elvárt ásványokkal, hárssal és körtével.

Újvári Vivien izgatottan várja az első bortermést a **Dégenfeld Borászatnál**. Azt mondja, hogy a 2013-as szüret tankönyv szerinti volt a botritisz számára, tehát csak egy kis százalék lesz szárazbor az ez évi 80.000 palackból. Vivien a szüretet a Napa völgyben töltötte a Laird Családi Birtokon. A Dégenfeld család borkészítési erőfeszítései a 19. századra nyúlnak vissza. Manapság az örökösök újították fel a borászatot és pincészetet 1994-ben.

Újvári Vivien, mint más fiatal borász hölgyek, nagy rajongója a furmintnak és hársslevelűnek. Mind száraz boraik, mind a pince aszúi a környék legjobb eladottjai.

A **Patrícus Borház** Kéessy Dezső és lánya Katinka tulajdona, melyet anyai és apai elődök, jól ismert szőlő tulajdonosok alapítottak a 18. században. A borászat egy felújított présház, előzőleg a Jezsuiták és különböző arisztokraták tulajdonában állt. 1867 óta vesz részt a borkészítésben a borvidéken.

A Patrícus 85 hektár szőlőt művel, így az egyik legnagyobb borászat a környéken, évi 150.000-200.000 palackjával a könnyű, frissítő pezsgőbortól kezdve, (Pezsgő néven) a Tokaji Aszú borokig. Az új pincét és látogató központot a hegyoldalba vájták, ami nagyszerű hely egy informális borkóstolásra.

Az általános igazgató Molnár Péter szerint a termelés megoszlik a híres édes Tokaji Aszú és modern száraz egyszerű borok között. A szőlőt csak kiváló dűlőkről szedik, melyeket szinte soronként vásároltak meg 1997 óta.

Patrícus borok néhány amerikai államban elérhetőek. Néhány azok közül, amelyet kóstoltam:

- Patrícus 2012-es Furmint (15 dollár) - négy különböző terroir keveréke, szép citrus és alma jegyei vannak, amiről ez a fajta híres. Hosszú, hívogató utóíze van, üdítő savassággal.
- Patrícus 2000-es Eszencia (nincs piacon) - egyike a három nektárnak, melyet megkóstolhattam a látogatásom alatt, adta azt a várakozást, amely trópusi gyümölcs és édes sárgabarack ízzel tör fel, amely a szájpadrásra tapad. Az ember pár korttyal is megelégszik. Ezt a kincset Molnár Péter ekképpen kommentálta: "Isten is jókedvében teremtette ezt a borvidéket."

Lenyűgöző pince és kóstoló terem áll Tokaj város központjában 1502-től. A **Tokaj Hétszőlő** édes és száraz borokat is termel a hét szőlőskertjéből, melyből néhány múltja az 1700-as évekre nyúlik vissza. Az évszázadok során a pince királyok, uralkodók, hercegek és hadvezérek tulajdona volt. Szapolyai Jánost 1526-ban ebben a tiszteletet parancsoló lovagteremben választották királlyá.

A technikai igazgató Makai Gergely vezette a kóstolást, amely tartalmazta a legfrissebb furmintot és eszenciát a 2013-as szüretről. A bortársaság számos kivételes bort kínál, a késői szüretelésű hárslevelűtől kezdve a könnyen fogyasztható muskotályosig. Minden egyes megkóstolt aszú híven hozta a pedigret. Különösen kedvencem volt:

- Tokaj Hétszőlő 1999-es Tokaji Aszú 6 puttonyos (500 ml 48 dollár) - ez a fejedelmi desszert bor egy mesés szőlőtermés eredménye, egyetlen fajtából a hárslevelűből készült. Visszaadja a szőlő érlelődési erejét. Ez a selymes szövetű, elegáns bor 170 gramm visszamaradt cukrot tartalmaz. Ez maga a gyűjtők gyöngyszeme. Online is hozzá lehet jutni. Én magam a Brown Derby.com-on találtam meg.

A tiszteletben tartott vezető

Szepsy István, lenyűgöző, 16. századig visszanyúló családi háttérrel rendelkezik. A kommunista diktatúrát úgy élte túl, hogy technikai vezetője volt az állam által vezetett borkombinát mádi részlegének a 80-as évek végéig. A rendszerváltás után alig várta, hogy saját neve alatt készítsen és dobjon piacra borokat a **Szepsy Borászattal**.

Amint a szőlővel teli hegyoldalon cammogunk felfelé – a magasra ültetett Úrágya szőlőskerthez – a tiszteletben tartott tokaji borász elmesélte, hogy „ha a szőlő magasabb hegyoldalon, köves talajban van, akkor küzdenie kell”, így jobb minőségű borokat ad. Itt az Úrágyában a szőlőtőkék 245 méter magasan nőnek. Most egy új telepítést nevel a közelben 280 méter magasan.

A szerény borász arról ismert, hogy hajnal négykor kel, hogy olyan korán kint legyen a szőlőben, ahogy csak lehet. A top Szent Tamásdűlő termel nemes aszút és száraz fehér borokat is.

Ő az első magyar, akit Le Seigneur du Vin-né avattak – ami egy presztízs kitüntetés Laliqve trófea formájában. Szepsy úr jól megfontolt áldozatokat hoz a szőlő ritkítása és nyesése

során az egyes tőkéknél annak érdekében, hogy megtöltse a borait azokkal a lényeges karakterekkel, melyek a bizonyos dűlőkre jellemzőek. Habár az ő édes borai a mércé a régióban, az a célja, hogy megértse a pontos, de különböző karakterét a különböző dűlőknek és azt kifejezze a száraz boraiban – nemcsak a zászlóshajó furminttal, hanem a hárslevelűvel is.

Ma a Szepsy borokat harminc országba exportálják, így az U.S.A.-ba is. Az éves termés 50.000 palack, aminek az egy ötöde aszú.

- Szepsy 2011-es Furmint (35 dollár) – évszázadokon át a családi tulajdonban volt a birtok, kis megszakítás után Szepsy úrnak vissza kellett vásárolnia 1997-ben. Kitalálva a határvonalakat, ez a bor kihozza a szőlő legjavát. A borász úgy készítette el ezt a furmintot, hogy többrétegű zamata van és könnyed savassága, majd pontosan kivehető keserű mandula ízzel ér véget.
- Szepsy 2011-es Liliom (30 dollár) – Édesapja kedvenc területéről származik ez a bor, mely szőlőjének a nedűjét csak a család fogyasztotta egykoron. Szepsy úr elmondta, hogy édesapja csak a legjobb és leggondosabb munkáit engedte be ebbe a szőlőskertbe. Nevét a hely a lilium virágról kapta, mert számára ez jelképezte a tisztaságot és szépséget. A mély löszös talaj miatt a bor üdítően savas, és nincs benne annyi ásványi jég, mint a többi dűlőből származó borokban. Ez egy elegáns bor, melyben egyensúlyban van a citrom és körte zamata egy picit visszamaradt cukorral.
- Szepsy 2007-es Tokaji Aszú 6 puttonyos (500 ml 154 dollár) - a borász két erjesztésen viszi keresztül a szőlőt. A második egy lassú folyamat, amely hat hónapig tart. A bor négy évet tölt hordóban és több mint 30 hónapot palackban és nemsokára piacra dobják. Egy találó jellemzése: „a hegyen alvó Isten bora.”

Perspektivikus jövőkép

A Tokaji Borvidék legnagyobb borgazdaságaként jegyzett **Tokaj Kereskedőház Zrt.** a korábbi kommunista éra egykori Tokaj Hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinátjának jogutódja, amely évtizedeken át meghatározta a borvidék életét. A Tokaji Borvidéken ma is kulcsszerepet játszó, több mint 2000 kistermelőt integráló társaság vezetését tavaly Goreczky Gergely vette át. A társaság megújítása és a bortermelés új alapokra helyezése jegyében pedig az új vezérigazgató sikeresen nyerte meg a megújulás ügyének Áts Károlyt, a Royal Tokaji korábbi főborászát, aki szintén 2013-ban csatlakozott a Tokaj Kereskedőház csapatához.

A Kereskedőház egyedülálló pincerendszerében Áts Károlyt hallgatva a látogatók maguk is megtapasztalhatják, hogy a 2012-ben az „Év Borásza” címet elnyert szakember milyen eltökélt abban, hogy a magyar borok, - mind az édes, mind a száraz borok – ismét valódi elismertséget vívjanak ki maguknak világszerte. Ennek elérését segíti, hogy a tervek szerint az elkövetkező három év során a Kereskedőház összesen 32 millió dollárt költöthet

el új beruházásokra. Ebből az összegből a társaság új palackozó sorokat, valamint hűthető erjesztő tartályokat helyez üzembe, emellett új tárolókapacitásokat is létesítenek, a teljes termék előállítását korszerűsítve.

Mintegy 60 százalékos részesedésével meghatározó szerepet betöltve a tokaji borok piacán a Tokaj Kereskedőháznál felismerték: amennyiben Magyarország szeretné visszaszerezni pozícióit a nemzetközi borvilágban, a társaságnak kell ezeknek a törekvéseknek az élére állnia. Goreczky Gergely elmondásából az is kiderült: a Tokaji Bor ismertségének és elismertségének növelése érdekében az állami tulajdonú vállalat a külföldi piacon is erőteljes kampányra készül, amelynek előkészítésébe olyan Egyesült Királyság-beli szakemberek segítségét is igénybe veszi, akik komoly tapasztalatokkal rendelkeznek arról, miként lehet egy bor brandjét felépíteni a nemzetközi piacon. A termékpalettájában pedig a társaság a Tokaji Aszú mellett fontos szerepet szán az olyan kiváló száraz boroknak is, mint a furmint.

Igazi különlegesség, hogy - meglévő tekintélyes szőlőterülete mellett - a Tokaj Kereskedőházé a világ egyik legnagyobb pincerendszere. A Szegi Pince 5,3 kilométer hosszú és három szinten kigyózik a föld alatt. Emellett egy lenyűgöző bormúzeumnak és bortrezornak is helyet ad, amelynek legrégebb borkülönlegessége egy 1868-as palackozású 5 puttonyos Tokaji Aszú. Szintén egyedülálló a társaság tolcsvai pincéje, amelynek kialakítását a borvidék egykori szőlőművesei még a 12-13. század során kezdték meg.

A pince új borait kóstolva pedig arra is gyorsan ráébredünk, hogy a furmint adja a borok gerincét, míg a hárslevelűnek olyan játékos savassága van, mely egyedülálló illatot és zamatot sugall utóízként.

- A Tokaj Kereskedőház 2012-es Furmintját kis tölgyfahordóban erjesztették, így a tölgy és az ásványok illata is érezhető, élénk savasságot és ásványokat kölcsönözve, komplex gyümölcsös bort adva, egyúttal citrom és citromhéj lecsengést biztosítva.
- A Tokaj Kereskedőház 2003-as Eszenciájában pedig minden benne van, amit egy tokaji desszertbor adhat – savasság, cukor, botritisz, sárgabarack, testesség. Ez az a borkülönlegesség, amit még az égiek is megáldottak – a borászok mondása szerint.

A társaság 1999-es 6 puttonyos Tokaji Aszú készletének egy részét az Egyesült Államok-beli Buena Vista Borászatba szállították, még akkor, amikor Sonoma és Tokaj testvérváros lett. Ebből a borból azóta is lehet vásárolni a kaliforniai pincészetnek a kóstoló termében, amelyet Jean-Charles Boisset tulajdonos varázsolt hihetetlenül széppé az elmúlt években végzett rekonstrukciós munkálatok során.

(magyar fordítás: Májer Jánosné Arday Otilia , 2014.05.10.)