

**Tokaj-Hegyalja
fajtaszortimentjének változásai az
elmúlt 200 évben**

**Készítette:
Bakó Krisztián**

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés.....	3
2. Tokaj-hegyaljai borvidék bemutatása.....	4
<i>2.1. Földrajzi elhelyezkedés és természeti adottságok.....</i>	<i>6</i>
3. Anyag és módszertan.....	8
4. Kutatási eredményeim.....	9
4.1 Történelmi háttérű összefoglalás.....	9
4.2 Felkutatott fajták.....	24
5. Összefoglalás.....	54
6. Irodalomjegyzék.....	57
7. Mellékletek.....	61

1. Bevezetés

Szakedolgozatom kutatómunka jellegű, amely a jelenlegi tapasztalatokat köti össze a régmúlt ismereteivel. Célom, hogy megvizsgáljam milyen fajtákat alkalmaztak borvidékünkön, ezeknek milyen termesztési értékeik voltak akkor, és mai szemmel, hogy látjuk ezt. Munkámmal azokra a kérdésekre szeretnék választ találni, hogy az elmúlt nagyjából 200 évben hogyan változtak az igények, ezáltal hogyan rendeződött át egyes fajták értékelése, és hogy a különböző hatások hogyan befolyásolták a fajtaösszetételt Tokaj-Hegyalján (filoxéra vész, szocializmus alatti iparosítás). Ahhoz, hogy megértsük annak az okát miért ezeket a fajtákat használjuk, ismernünk kell a múltat. Át kell látnunk hogyan változott évszázadokon át a szőlőtermesztés gyakorlata, hogyan kerültek be új fajták a termesztésbe, és hogyan, miért hagytak el egyeseket. Természetesen számtalan tényező befolyásolta a változást, átalakult a művelésmód, a filoxéra után oltványokat kezdtek használni, valamint a kis jégkorszak is véget ért. Fontos megjegyezni, hogy 200 évvel ezelőtt nem ugyanazok a borfogyasztási és készítési szokások, eljárások voltak divatban, mint napjainkban. Kutatásom során próbálok arra a kérdésre fényt deríteni, hogy milyen behatások vezettek a mai Tokaji borvidéken hegyalján elismert 6 fajta (4 őshonos és 2 új, nemesített) szelektálódásához. Ennek függvényében a témám: Tokaj-Hegyalja fajtaszortimentjének változásai az elmúlt 200 évben, illetve korábban használt fajták megítélése a múltban és a közelmúltban.

2. Tokaj-Hegyalja bemutatása

Tokaj-Hegyalja Magyarország, ha nem a világ leghíresebb borvidéke. Itt terem a méltán híres Tokaji aszú, és páratlan ízvilággal rendelkező száraz borok, borkülönlegességek. Egy borász kezében a legnagyobb kincs, hogy borait olyan különleges tulajdonságokkal tudja felruházni, amely sehol máshol kerek e világon nem jön létre. Az egyik legértékesebb ilyen tulajdonság már kinn a szőlőültetvényeken létrejön, köszönhetően a földrajzi adottságoknak, mikro, és makroklimának, és természetesen a hajlamosságot mutató fajtáknak. Vannak más helyek is, ahol időnként felbukkan a ***Botrytis cinerea*** nevű csodálatos képződmény, de ez csak alkalom adtán. Szerető hazája mégis csak Tokaj-Hegyalja. Itt a Kárpátok csodás hegyvonulatának ölelésében, ősi vulkánok tűzében kovácsolódott csodálatos termőhelyen. A szőlő, amelynek gyökerei megállíthatatlanul hatolnak a talaj mélyére. Ha nincs előtte akadály addig küzd, míg vizet nem talál és ha kell akár 10 méter mélységbe is hatol közben értékes tápanyagokat kigyűjtve a talajból. Gondoljunk bele 10 méter mélység. Elsőre nem tűnik soknak, de ha realizáljuk magunkban azt a gondolatot, hogy azt a talajréteget, amelyből ez a növény táplálkozik és felszínre hoz tápanyagokat nem csak hogy mi nem látjuk, de lehet, hogy a dédapáink sem látták, de még a dédunokáink sem fogják. Ha lehetőségem van rá, mikor kimegyek a családi ültetvényünkre viszem a nagyobbik fiamat is. Rajongója a csodálatos kőzeteknek, amik a sárospataki Király hegyen találhatók. Én metszettem, ő köveket gyűjtött. Egyszer csak odahozott egy kettétört vulkáni kőzetet, amiben egy kagyló fosszíliát vélt felfedezni (1. ábra). Akkor gondoltam bele, milyen korokat láthatott ez a vidék, mennyi minden mentek keresztül ezek a hegyek, völgyek, és hány fürt szőlő teremhetett itt azóta, hogy megjelent az első szőlőtőke. Egy emberi életben aligha mérhető intervallum ez, és ezeknek a szándékos, vagy véletlen történéseknek a gyümölcsét élvezhetjük ma itt Tokaj-Hegyalján. Meg kell hát becsülnünk és gondosan odaadón folytatni és továbbfejleszteni azt, amit őseink már évszázadokon át kialakítottak

2.1 Földrajzi elhelyezkedés és természeti adottságok

Tokaj-Hegyalja Borsod Abaúj Zemplén Vármegyén belül található, 27 települést foglal magában. Földrajzilag tekintve a Zempléni hegység lábánál terül el, az alföld felől pedig a Bodrog folyó határolja. A borvidék 87km hosszan, és 3-4 km szélességben fekszik. Területe 88.124 hektár, ebből 5060 hektár szőlő terület. 2002-től az UNESCO világörökség része. Fajtáit tekintve első helyen a *Furmint* található kb. 65%-os arányban, ezután a *Hárslevelű* 20%, végül a *Sárgamuskotály* 10% és csak kb. 5% egyéb fajták aránya. Három nagy hegy határolja: Északkeleten A Sátoraljaújhelyi Sátor-hegy, keletről az Abaújszántói Sátor-hegy, délről a Tokaji Nagy-Kopasz hegy közötti háromszögben helyezkedik el. Fekvésének köszönhetően a hegyvidéken nagy mennyiségű déli fekvésű lejtő található. Éghajlatát tekintve kontinentális, bár a klíma változás és felmelegedés nálunk is tapasztalható, valamint az utóbbi időben az éves csapadék mennyiség is kevesebbszer hullik, de nagyobb mennyiségben, ami elősegíti a talaj nagymértékű erózióját. Mikro- és makroklímája rendkívül kedvező a *Botrytis cinerea* nevű gomba kialakulásához, mely az aszúsodás elsőszámú feltétele, a Tokaji borvidék legnagyobb kincse. A hegyek lábánál folyók folynak, A Bodrog és a Tisza, melyek a párát biztosítják. A vulkanikus köves talaj pedig nagyon jó hőtároló, az éjszakai órákban alulról ad meleget a szőlőnek.

A Tokaji borvidék jelenleg elismert 27 települése: Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkislalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Legyesbénye, Mád, Makkoshotyka, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sározsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tállya, Tarcal, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalud (2. ábra).

Rendkívül gazdag, a szőlőnövény számára kedvező talaj jellemzi a térséget. Vulkanikus kőzetekből álló altalajon agyagos, vagy löszös termőréteg.



1. ábra Tokaj-Hegyalja határai és a benne foglalt települések (Internet1)

3. Anyag és módszertan

Kutatásaimat Sárospataki Református Kollégium Tudományos Gyűjteményeiben fellelhető levéltárban kezdtem el. Majd ezt követően a Borsod-Abaúj-Zemplén vármegyei levéltár Sátorajaujhelyi Fióklevéltárában folytattam. A kutatómunka keresésekor a szőlészethez köthető szavakat próbáltam felderíteni és az ilyen tartalmú dokumentumokat átnézni kimásolni és lejegyezni a releváns részeket. Emellett a vármegye több könyvtárban hasonló módszerrel kerestem könyveket. Valamint a Tokaji Kutatóintézet Nonprofit Kft. saját, belső könyvtárlományát is átnéztem.

A kutatómunkámat kiterjesztettem internetes forrásokra is főként a Google Scholar és a Google Books felületeken folytattam le kereséseket. Több latin és német nyelvű és persze magyar forrást sikerült fellelnem, amelynek a szintézisére törekedtem a szakdolgozat elkészítésekor.

A jelenkori adatokat a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának statisztikáit felhasználva kutattam és dolgoztam ki. Valamint Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal szőlészeti szabályozásait vizsgáltam meg, amelynek részét képezte a Nemzeti Fajtajegyzék is. A rendeleteket is megismertem a kutatás során, amely ugyancsak befolyással bír a fajtahasználatra.

Számos szakirodalom átolvasása után párhuzamba állítottam a régi és az új fajta leírásokat. A fajtaikat összehasonlítottam termesztési értékeik szerint. Megvizsgáltam, hogy milyen lehetőségek vannak a jelenlegi fajtasortiment javítására, bővítésére.

A szöveg létrehozására a Microsoft Word szoftverét, az ábrákhoz pedig az Excel termékét használtam. Emellett saját, illetve a Kutatóintézetből származó képeket használtam fel az anyag elkészítéséhez.

4. Kutatási eredményeim

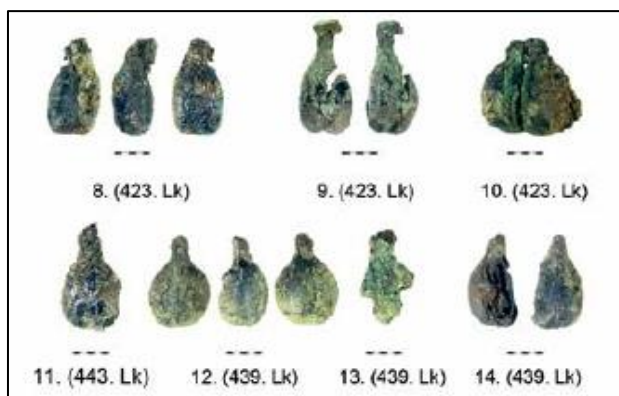
4.1 Történelmi háttérű összefoglalás

A Kárpát medencében már évezredek óta folyik szőlőművelés, de a római kor emlékei Hegyalja területeiről nem tesznek említést, és tárgyi emlékek sem maradtak fenn. Hegyalján már a honfoglalás előttről is vannak említések, bár írásos emlékek annál kevésbé. Minden esetre a szőlőművelésnek találták nyomait, még ha a kereskedelem nem is volt kiépülve. Valószínűleg ekkor még egyszerű, ligetes művelést folytattak az itt élő népek. A szőlő, mint növény őshonos volt ezen a területen, ezt mutatja a harmadkori szőlőlevél lenyomat (*Vitis tokayensis*) Erdőbényéről. A növény tehát adott volt és az itt élő népcsoportok valószínűleg használták is bor készítésre, étkezésre. Ekkor még a Szerémség volt működő és fejlett bortermelő vidék, a rómaiaknak köszönhetően. Mivel a szőlőművelés és bor készítés legrégebbi emlékei keletről származnak, így a magyarok vándorlásuk során minden bizonnyal találkoztak szőlőművelő népekkel és annak folyamatával, innen eredhet néhány borral kapcsolatos ősi szavunk is (bor, szűr, seprű, csiger) ezért valószínűsíthető, hogy ők már ezzel a fajta tudással érkeztek ide, egyes kutatások szerint (Vincze 1971) még vesszőket is hozhattak magukkal, bár fejlettebb szőlőművelést még nem alkalmazhattak. Ugyanakkor a kárpát medencébe érkező magyar törzsek minden bizonnyal találkoztak a római szőlőművelés nyomaival, melynek mentén új szőlőtermő területeket hozhattak létre a Márta, Bükk, Hegyalja vonulaton. Ezeken a területeken később megjelenő vallon telepések viszont már korszerű szőlőművelési tudásukkal elkezdtek fejleszteni az itteni ültetvényeket, majd letelepedtek, elvegyültek az itt élő népekkel. Ez a népcsoport Eger, Székesfehérvár és

Zemplén területein telepedett le, melynek több helységnév mai napig őrzi emlékét: Olaszliszka, Bodrogolaszi.

Ebből a korszakból már maradtak fenn írásos emlékek, nagyrészüket az ide érkező szerzeteseknek köszönhető. Az első említések között található korabeli szőlőhegyi önkormányzatok írásos említése (1271). Ezek tartalmaztak borok származásához kapcsolódó periratokat, korabeli borjog leírásokat, és szőlő ültetvényi rendtartásokat is. Ebből a korból már jócskán találhatunk írásos említéseket Hegyaljáról, mint a Szentkereszt dűlő első említése (1187), vagy az Abaújszántói szőlőhegyek írásos emléke (1275). Ezeknek az eseményeknek köszönhetően rohamos fejlődésnek indult Magyarország szőlő és bor termelése, ami új borvidékek kialakulását eredményezte. A Szerémség ismét nagy bortermelő vidékké erősödött a 14-16. század között, ekkor indultak fejlődésnek a mai soproni, somlói, szekszárdi, budai, balatoni, és Arad-hegyaljai területek, melyekből önálló borvidékek alakultak. Az Anjouk uralkodása alatt híressé váltak a Mátra vidéki, valamint ménesi, érmelléki (mai Románia) és Küküllő menti (mai Románia) borok. Azonban a tatárjárás (1241-1242) jelentősen befolyásolta ezt az időszakot, melynek nyomán az előre nyomuló mongol seregek elfoglalták a Szerémséget is. Így Magyarország akkori legnagyobb hírű és múltú bortermelő vidéke a mongolok kezére került, ennek köszönhetően tudott megerősödni Tokaj Hegyalja. Majd ennek folytán indult világhódító útjára a Tokaji Aszú. Régészeti leleteknek köszönhetően nagyjából tudni lehet melyik területen milyen fajtákat termesztettek és használtak, ezeket morfológiai jegyek alapján legtöbbször a magokról lehet megállapítani.

Régészeti ásatásokon találtak már azonosítható növénymaradványokat, melyekről megállapításra kerültek a következő fajták: *Furmint*, *Balafánt*, *Gohér*, *Magyarka*, *Dinka*, *Fehérszlanka* fajták, valamint *Lisztes*, *Mézes*, *Rózsaszőlő* néven is azonosítottak magokat. Ezek közül a Lisztes, Mézes, a Balafánt, a Furmint és a Rózsaszőlő hegyaljai említésekben is sokszor szerepel. A Tokaji borvidékről is került elő értékes lelet, még hozzá Sárospatakon a vár kertjében felfedezett ágyúöntő műhelyből (Gyulai 2015). A mérések és beazonosítás alapján egy Gohér fajta magjai kerültek elő a feltárás során I. Rákóczi Ferenc ágyúöntő műhelyéből.



2. ábra Sárospatakon talált szőlőmag leletek (forrás: Pető et al. 2018)

Ebből az időszakból származik első komolyabb írásos emlékünknél, amely hegyalján keletkezett, egy Sárospatakon tanító professzor tollából, és részletesen taglal több szőlőfajtanevet, szőlészettel és borászattal kapcsolatos szakszavakat, kifejezéseket. Ez a mű Szikszai Fabricius Balázs professzor műve: *Nomenclatura seu dictionarium latino-ungaricum* címmel. (Szikszai 1590). Ő már több hegyaljai később említett szőlőfajtát is leír, bár egyes nevek félrevezetőek lehetnek és egyes művekben is ellentmondás van egy-egy fajta mai megfelelőjére (Fehér szőlő Furmint, Hárslevelű, vagy *Kövérszőlő* is lehet). A műben megemlíti pl. olyan fajtákat, mint a Malosa (Malozsaszőlő v. Mazsolaszőlő), Feier (Fehér szőlő), Kecze szemő (*Kecskeszemű*), Muskotal (Muskotály), Romonia (Romonya), Goher (Gohér), Rosaszemő vagy bakator (valószínűleg a Piros bakator) Vad fekete (*Csókaszőlő*), Gersely (Gersét), Bolgar (Bógár).

	47.	
Alba	Feier	
Nigra	Fekete	
Arbustina	Fara folio	
lucida Magna	karora boozatot.	Szőlő veseő.
Petersona	Agg	
Constrata pro-	Leült	
Pedata (strata)	Kirzot	
Ordinaria	Rendelültettöt	
Brachiat	Gaczal	
Infana	Szőlő néerlelő	
Vinea novella	Vyonan plantalt fől.	
Vinea veterana	Regi ag. főlő.	(18
(strata, cibata)	Enni valo	
Pergulana	Lugalon termőr	
Vinea	Allo	Szőlő
promia	Nagy szemő	
Maluaria	Muloia	
Aggiti spinaria	Feier	
Bunastis	Kecze szemő	
Apiana apiaria	Muskotal	
Romana durancina	Romonio	
praeoqua, pracia	Præcocina, Go-	
Prefa	Nyomót. (her	
Helula	Rofa szemő, vigbakator	főlő.
inerticulata	Ligiboru	
Heluata	Gerfely	
Acida	Poshat	
Seminata, semi-	Hullő	
Pensilis (caduca)	Fal köztöt	
Dactylina	Bolgur	
	Fatiata	

3. ábra Szikszai 1590-es listája

Ezek alapján már van egy támpontunk az akkori jelentősebb fajtákból, melyeket a későbbiekben fogunk vizsgálni. A leírás tartalmaz még más fajtákat is (ritka levelű, nagy szemű) bár ezek nem kifejezetten konkrét fajták, csak hasonlítani lehet őket nevük alapján. Így például a ritka levelű valószínűleg a *Petrezselyem levelű* a Nagy szemű pedig vélhetően csak egy morfológiai tulajdonság megjelölése. A Romonya korabeli elnevezése az *Afuz alinak*, a Mazsolaszőlő pedig értelemszerűen valami jó töppedő képességgel rendelkező tárolásra jól hasznosítható fajta. Ezeket valószínűleg keletről hozták be őseink.

Fontos még itt említést tennünk a Rákócziak hatásáról Tokaj Hegyalján, ugyanis ők már nagy méretű birtokot (közel 2 millió hold) műveltek, mely hatalmas méretű szőlőbirtokot foglalt magában, és nagy mértékű borkereskedelmet folytattak. Ők kezdték el meghonosítani az üveg palackokat, melyek előállítására II. Rákóczi Ferenc (1676-1735) szakembereket hozatott a térségbe, és üveghutákat hozott létre, hogy a bor minőségének megőrzése érdekében üvegpalackokat gyártsanak. A palackok által már hosszabb szállítás esetén is megmaradt a bor aromavilága, minősége. A palackokon kívül még gyártottak ballonokat is. A fejedelem külpolitikai kapcsolatainak köszönhetően Hegyalja virágzik, és egyre több bor megtermelését szorgalmazza a növekvő kereslet. Nagy fogyasztó az Orosz

cári udvar is, valamint a fejedelem lengyel kapcsolatai által is sok bort adnak el. A borvidéket közel 150 év török uralom után felszabadítják, de a harcokban sok ültetvény elpusztul, és a munkaerő is csökken a katonai igények miatt. Ennek ellenére a harcok után rohamos fejlődésnek indul a vidék, de nemsokára kezdetét veszi a Rákóczi szabadságharc, (1704) melyben a katonaság ellátása miatt is fontos volt a bor, valamint a harcok anyagi fedezésére az annak eladásából befolyó pénz. A szabadságharc elbukott, de Magyarország részlegesen független maradt a Habsburg fennhatóság alól. Megjegyzendő ugyanakkor, hogy a szabadságharc után itt letelepedett idegen népek magukkal hozták szőlőművelési szokásaikat egyes fajtákat és alkalmazták ezeket a helyi ültetvényeken. Dr. Feyér Piroska írja le, hogy a bukás után, amikor a Rákóczi és a kuruc nagyurak birtokai idegen kézre kerültek csökkentek az oroszországi bor szállítások. A cári udvarban és az orosz nemességben azonban az igény továbbra is fenn állt a tokaji borok iránt, ezért a cár megszervezi a rendszeres bor szállítást, kevesellve a néhány hordó alkalomadtán küldött ajándék bort. 1733-ban Anna Ivanovna cárnő létrehozza a Magyar Borvásárló Bizottságot. Azzal a céllal, hogy bort és aszút vásároljanak felső Magyarország területéről, de Hegyalján törvény szerint birtokkal nem rendelkező személyeknek tilos aszút vásárolni, és a kereskedők hiányos borkezelése a minőséget negatívan befolyásolja. (Feyér 1970) A felvilágosodás korszakának beköszöntével fejlődésnek indul a tudomány, aminek következményeképpen elkezdtek megfigyelni, leírni tapasztalataikat, okkal figyeltek meg egyes növényeket, azok viselkedését, ezáltal egyre több mű született a témában, és a kutatásoknak, szakmai leírásoknak köszönhetően fejlődésnek indul a szőlőtermesztés modernizálása.

Kéler Pál 1726-os munkájában sok Tokaj Hegyaljai szőlőfajtát megnevez, de munkájának legfontosabb momentuma, hogy az ő nevéhez köthető a Hárslevelű fajta első írásos említése, és többek között megemlíti még olyan fajtákat mint: Gerset, Góhér, külön említi a Budai Góhért, Bogárt, Kecsecsecsüt, *Kadarkát*, *Purcsint*, Rózsást (ennek elnevezése több fajtát is takarhat), Királyédest. Külön említi még a sokat vitatott Fehér szőlőt, de mivel itt külön említi a Furmintot és a Hárslevelűt is (3. ábra), így nagy valószínűséggel ez az elnevezés a Kövérszőlőt takarja. (Kéler 1726)



4. ábra Hárslevelű (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Matolai János tanítójával, Bél Mátyással ebben az időben komoly munkát adnak ki. Kiegészítik a fajták körét, leírását, és szőlészeti, valamint borászati tulajdonságaikat is lejegyzik. Matolai széleskörűen, és szakszerűen leírja a fajtákat. 1744-es művében, melynek címe: *Disquisitio physicomédica de vini Tokajensis cultura, indole, praestantia et qualitatibus* arról ír, hogy bár nagy számú szőlőfajta található Hegyalján, leggyakoribb a Furmint és a Fehér szőlő. Ennek okát is részletezi, és annak tuja be, hogy ez a két fajta igen jól aszúsodási hajlammal rendelkezik. (Matolai 1744) Ezáltal, mivel a Hárslevelűt is külön említi, ő is megerősíti azt a gondolatot, miszerint a Fehér szőlő nagy valószínűséggel a Kövérszőlőt jelöli. Ezeken kívül megemlíti még a *Polyhos*, *Boros bial*, *Gyöngyfehér*, *Juhfark*, *Purcsin*, *Gerset*, *Rózsaszőlő*, és a *Bakatort* is, mint Hegyaljai fajtákat. Fontos azonban megjegyezni, hogy bár ismert volt a Juhfark, mint szőlőfajta Hegyalján, de a Hárslevelű szinonimájaként is alkalmazták (Balling 2015). Ebből tisztán lesűrhető, hogy 300 évvel ezelőtt már vezető hegyaljai fajta volt a Furmint, Hárslevelű és a Kövérszőlő. A XVIII. század elején több neves szőlészetben nagy tekintélyű kutató munkássága mentén (Kéler, Matolay, Dercsényi, Szirmay, Kitaibel) megjelent egy lista, melyben 7 települést kértek fel, írják össze milyen fajták találhatók a szőlőkben, és azok közül melyeket javasolják további termesztésre. Egyre több helyen jelennek meg fajtagyűjtemények. 1796-ban jelenik meg Dercsényi János műve, mely teljes egészében Hegyaljáról szól: *A tokaji bornak termesztéséről, szűréséről és forrásáról* című műve, amely részletesen taglalja a Hegyaljai fajtákat, azok leírását, és rangsorolja őket az aszúsodási hajlamuk alapján. Első helyen említi a Gohért, majd sorban következik a Furmint, harmadik helyen a Fehér szőlő,

majd a Hárslevelű, a Rózsás, a Fekete szőlő, a Muskotály és a Szegfű. Érdekesség a témában, hogy itt már rangsorolja az író a szőlőfajtákat termesztési értékük alapján. Ez a sorrend kisebb nagyobb eltérésekkel, kihagyásokkal, és a Fehér szőlő háttérbe szorulásától eltekintve mai napig megállja a helyét. (Dercsényi 1796) Ezzel egyidőben Szirmay Antal Zemplén vármegye követe, helytörténész a 18. század végén A *Notitia historica, politica, oeconomica montium et locorum viniferorum comitatus Zempléniensis* című művében megemlíttette a Hegyalján termesztésben lévő szőlőfajtákat is. Említést tesz a Balafánt, Bátay, Bógár, Bakator, Budai góhér, Török góhér, Góhér, Gacsai, Gersett, Fejér boros, *Görbe szőlő*, Hárslevelű, Hólyagos és Madárkás Furmint (4. ábra), Kecske csöcsű, *Király édes*, Muskotály, Purcsin, Polyhos, Rózsás, Rumonya, Zöld vagy *Lelt szőlő* fajtákról, rövid jellemzésükkel együtt. (Szirmay 1798) Több megnevezés ezen fajták közül már korábban is felbukkant, de mint pl. a Gacsalt használták a lugas művelésű szőlőkre a kertekben, ebből kifolyólag elképzelhető, hogy a név inkább csak a művelésmódból származik és nem egy konkrét fajtát jelöl. A görbeszőlő elnevezés mai megfelelője a *Halhólyag*.



5. ábra Hólyagos furmint (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Ahogy átlépünk a századfordulón a szőlészettel kapcsolatos művek ugrásszerű fejlődésnek indulnak Tokaj-Hegyalján. Ekkor íródott egy lista (Lichtneckert 2007), mely a borvidék fajta leírásait, azok termesztési értékét mutatja be a termelők, városok, gazdálkodók véleményezésének bevonása segítségével. Ez a lista nagyon átfogóan egy igen diverz fajtaválasztékot mutat be a borvidéken. Ez egy olyan átfogó munka, amire eddig még nem volt példa. A Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Levéltár Sátoraljaújhelyi levéltárában a Zemplén Vármegye Nemesi Közgyűlésének irata között megtalálható *Hegyaljai mezővárosok jelentései a termesztésre javasolt szőlőfajtákról 1803-1804* címet viselő dokumentumban 7 települést kértek meg arra, írják össze milyen fajták találhatóak a szőlőterületeiken, és hogy ezek közül melyeket javasolják tovább termesztésre, esetleg kiirtásra. Ezek a települések a borvidék akkor vezető bortermelő községei voltak. Név szerint: Tarcál, Tokaj, Mád, Tolcsva, Tállya, Sárospatak, Olaszliszka. Ezek szerint Tolcsván 39, Tállyán 33, Mádon 32, Olaszliszkán 28, Tarcalon 27, Sárospatakon 21, Tokajban 16 fajtát írtak le jó és rossz megítélésűeket egyaránt. Ezek az említésre méltó, nagyobb mennyiségben termesztett fajták voltak. A nagy számok azt mutatják, milyen gazdag fajtaösszetétele volt ekkor a borvidéknek. Összesen 30 további termesztésre javasolt fajta került be az összeírásba, bár ezek száma a szinonim nevek és átfedések miatt valamivel kevesebb lehet. A további termesztésre valamilyen indokkal nem javasolt fajtákból 35-öt gyűjtöttek össze a települések. A lista leggyakoribb elemei minden bizonnyal a Hegyalján bevált és elterjedt fajták, ezek között a Furmint, Hárslevelű, Muskotály, Fehér szőlő, Balafánt, Király édes, *Gyöngyfehér*, Purcsin, valamint a Gohérok egyes fajtái Török, Fehér és Mazsola. Ugyan más-más helyen, de vegyes megítéléssel illeték a Bakatort, *Demjént*, Fekete gohért, Romonyát, Kecsecsecsűt, Purcsint, Lisztest, Lelt szőlőt, Tök szőlőt. A kifejezetten rosszak között felsorolják az *Ondi*, *Keresztúri szőlőt*, *Pansotánt*, a Purcsin zöld változatát. Ebből levonható az a következtetés, hogy ekkor Hegyalján jóval több fajtával dolgoztak, egyaránt vörös, és fehér szőlőkkel is.

Fajta	Hektár	Fajta	Hektár
Furmint	3509,57	Pintes	1,9239
Olaszrizling	3234,8	Piros Bakator	1,2674
Hárslevelű	1467	Zöld Szagos	1,1835
Királyleányka	879,33	Bánáti rizling	1,1652
Leányka	521,84	Laska	0,9096
Kövidinka	474,35	Gohér	0,7846
Ezerjő	343,59	Járdovány	0,6058
Juhfark	160,64	Csomorika	0,6044
Kéknyelű	46,367	Mézes	0,4606
Kövér szőlő	44,008	Hajnos kék	0,4057
Pozsonyi Fehér	8,1275	Purcsin	0,3011
Budai	6,0175	Fekete Járdovány	0,2592
Fekete leányka	2,9749	Barátcsuha	0,2273
Csókaszőlő	2,9234	Tihanyi kék	0,1352
Sárfehér	2,803	Szerémi zöld	0,135
Kék Bakator	2,3841	Tarcali kék	0,048
Összesen: 10717,14 hektár			

1. táblázat 2022-ben a HNT ültetvény statisztikájában szereplő autochton szőlőfajták területe (forrás: HNT, saját szerkesztés)

Az ezt követő időszakban is jelennek meg komolyabb munkák a témában, ilyen pl. Magda Pál 1819-es geográfiája, amely már fajtánként is eltérő változatokat elkülönít, mint a Hólyagos, Madárkás furmint, Török, Budai Gohér, Muskotály, Hárslevelű. Ezeket vezető fajtákként tünteti fel. Kassai József munkássága is fontos ebben az időben 1833-ban kiadott művében csoportosítja a szinonim nevek alatt futó fajtákat, ezáltal átláthatóbbá téve azokat. A Furmint és Kéknyelű, Fejér szőlőnél a Tóth gohér, Rózsa szőlőnél a Pankota, Polyhosnál a Makra, Fejér bakatornál az Alföldi, Batainál a Tökös szőlő elnevezéseket azonosította egymással.

Az 1848-as forradalom és szabadságharcot követően a Tokaji borvidék újra fejlődésnek indult, amit nagyban támogatott az ország vezetése, és a helyebéliek. Ennek tükrében a „Hegyaljai Mozgalmak” Sátoraljaúj helyben szőlészeti és borászati kiállítást szerveztek 1855-ben. Majd 1856-ban Tokajban ismét megrendezték a kiállítást, amelyről már lényegesen több írásos anyag maradt fenn az akkori szakmai kiadványokban. A szőlő bírálat alapján egy lajstromot készítettek, melyben külalak, hasznosítás, és termesztési érték alapján 4 csoportba foglalták a fajtákat. A 3. és 4. csoportot tovább osztották színes, és fehér szőlőkre, ahol szinonim név merült fel 2 szőlő között azt jelezték. Sajnos a lajstromban már direktermő fajták is megjelentek, amelyek egyenes utat adtak a és előhírnökei voltak a

filoxéra megjelenésének. Az 1856 október 7-én rendezett bor kiállításon bor bírálatot is tartottak, melynek során 97 tételt kóstoltak meg, és ezek értékelését Szabó József 1856-os munkájában írja le. Édesborként kiemeli a *Zsadányi rizlingből*, Fehér szőlőből, Leányszőlőből készült borokat, de ezek közül mégis a Furmintot emeli ki testessége, zamatossága, komplexitása miatt. 14 fajtanévem említ meg a bírált tételek közül, ezek a Muskotály, Purcsin, Bakator, Hólyagos és Madárkás furmint, hárslevelű, Fehér szőlő, Balafánt, Rizling, Polyhos, *Leányszőlő*, Petrezselyem szőlő (Aszúként), Gerset, *Egri veres*.

Egyes tételeknél nem nevezték meg a konkrét fajtát, és mint minden bornál a borásztól és a feldolgozás, bor készítés módjától is függ annak minősége. Furminttal kapcsolatban megemlíti erősebb, gyengébb minőséget és édes kategóriát is, amit az író a szamorodnival jellemez. A madárkás furmintot magas alkoholtartalommal (szeszességgel) írja le, ami valószínűleg a magas cukortartalommal szüretelt, de szárazra erjedt bornak köszönhető. A Fehér szőlőt édes, szép megjelenésű kellemes bornak írja le, a Balafántot jó megjelenésű kellemes bornak, a Polyhost tisztá, jó ízűnek, a Muskotályt tüzesnek, zamatosnak, de a többi bort is kellemes megjelenésűnek, jó ízűnek ítélte. Az Egri veresnél kiemelte szép, sillerszerű színét, és Hegyaljára jellemző ízvilágát. A bírálataból kiderül, hogy a fent említett vörösborok is megállják a helyüket, tehát Hegyalján igazán jó vörösborokat lehetett termelni az elmúlt 2 évszázadban, ennek viszont sajnos vége. A Gerset itt is rossz minősítéssel zárta versenyt, ugyancsak a szőlő megítélésénél, minden bizonnyal ezért is hagytak fel a termesztésével. Mindazonáltal a mai technológiákkal újra lehetne vizsgálni ezeknek a fajtáknak a létjogosultságát Hegyalján (Balling 2015).



6. ábra Tokaj-Hegyaljai fajták bogyószín szerinti aránya az 1856-os lajstrom szerint (saját szerkesztés)

I. Osztály Asszusok	II. Osztály Borosok Sztintelenek	II. Osztály Borosok Színesek	III. Osztály Csemegék Színesek	IV. Osztály Csemegék Sztintelenek	V. Osztály Hitványak
Furmint	Juhfark	Bial boros	Kecskecsü fekete	Chasselas blanc musque	Polyhos
Balafánt (Nagyvölgyű)	Demjén (vállas)	Furmint veres	Kecskecsü veres	Spanyol muskatal	Köbéli (Kőporos)
Leányszőlő (Alföldi leányszőlő, Detki)	Erdélyi	Furmint fekete	Bogár fekete	Tükör v. Kristályszőlő	Demjén rongyos
Fehérszőlő	Bátai	Rózsás	Bogár veres	Rumonya	Gersét fekete és fehér
Király édes	Pataki	Purcsin fekete		Petrezselyem	Farkasszőlő fekete és fehér
Gyöngyszőlő	Bakator (fehér)	Bakator veres		Görbeszőlő	Vadlisztes
Szultánszőlő	Betyárszőlő (Chasselas blanc)	Gohér fekete		Kecskecsü	Zóldsőlő
Fehér gohér (Budai, Változó)	Boros	Fehérszőlő fekete			
Leťszőlő (Fehér Gibala)	Járdovány	Belcsér veres			
Hárslevelű	Risling	Kadarka			
Aranyka	Szerémi zöld (Zöld szelemen)	Gacsál fekete			
Kutyafüű balafánt	Égszinű fehér	Egri fekete			
Muskatal	Szendrei	Muskatal fekete			
	Tökszőlő (Vajaslevelű)	Muskatal veres			
		Isabella fekete			
		Isabella veres			
		Chasselas rouge			
		Ökörszemű			

2. táblázat Az 1856-os tokaji szőlészeti-borászati kiállításának szőlőbírálati eredménye [forrás: Szabó 1856]

Asa Fitch jegyezte fel először a filoxérát 1854-ben Észak Amerikában, amely a szőlőgyökértetű nyomaival jelentkezik a gyökerek károsításával, kórokozók bejutásával a növény keringésébe, végül a növény teljes pusztulásával jár. Alig 10 év múlva megjelent Írországon is, majd Európában, ahová a külföldről behozott csábitó termesztési értékű, kis növényvédelmi igényű direkttermő fajták gyökeres vesszőin hurcolták be a peronoszpóra gombabetegséggel együtt (Beck 2005). Sajnos utóbbi betegség a direkttermőkre nem nagyon, de az itthoni őshonos autochton fajták annál inkább fogékonyak rá, ahogy más növénykultúrák is (paradicsom). Majd Írország után Olaszországban, Franciaországban, Portugáliában, Németországban és Spanyolországban is pusztítani kezdett, kettős hullámban. Rövid távon a peronoszpóra, hosszú távon pedig a filoxéra. 1875-ben fedezték fel itthon is a betegséget, majd gyorsan elterjedt az egész országban. 1880-ra ért el hozzánk Hegyaljára, ahol hatalmas pusztítást végzett, de addigra már elkezdődött az ellene való védekezés is. 1885-re, tehát 10 év alatt már 29.000 hektáron volt jelen a kártevő, és az ültetvényeknek nagyjából a fele kipusztult, vagy a kártevő által, vagy megelőzési céllal kivágták. Különösen sújtotta ez a zempléni térséget, ahol szinte csak szőlőtermesztésből éltek az emberek, és a növénykultúrát tekintve is végig tudott söpörni a kártevő a térségben, ugyanis szinte csak szőlőültetvények borítják a hegyoldalakat, így monokultúráról beszélhetünk.

A Tokaji borvidéken szervezetter próbálták enyhíteni a károkat, és elkezdni a rekonstrukciót Kosinsky Viktornak köszönhetően. A filoxéra pusztítása nyomán teljesen megváltozott a tokaji borvidék fajtaösszetétele, sok kis területen elszigetelten termesztett fajta kipusztult. A kártételt próbálták enyhíteni szénkéneges talaj injektálással, ez egyfajta talaj fertőtlenítésként működött, de nem tudták mindenhová eljuttatni, így ez csak tűzoltás jellegű volt. A rekonstrukciót elő segítve elkezdtek direkttermő fajtákat telepíteni (*Noah, Otello, Izabella*), ezzel ellensúlyozva a kipusztult területek kiesését a termelésből. 1896-tól a budapesti Magyar Agrár- és Járadékbank volt a hitelfolyósítással megbízva, hogy folyósítsa az újrakezdéshez szükséges hiteleket, saját szakhatósággal rendelkezett az ellenőrzéshez, talajvizsgálatok elvégzéséhez, művelési tervek végrehajtásához, amit a hegyközségeken keresztül érvényesítettek. A Tokaji borvidék újjáépítése ügyében fontos volt. Ugyanakkor hatással volt a későbbi szőlőművelésre, fajtaösszetételre is. Mindamelllett, hogy előírták a művelés módját, az 1893. évi XXIII. törvénycikk értelmében a Furmint, Muskotály, Hárslevelű fehér bort termők ajánlhatóak telepítésre, a vörös bort termők kizáratnak. Ez rátette bélyegét a későbbiekben az addig sokszínűnek mondható

fajtaösszetételre, az addig megmaradt fajták visszaszorultak a kertekbe, lugasokra, magángyűjteményekbe (Kollega et al. 1997). Ez volt az irányadó a 20. század közepéig, amely csak és kizárólag a 3 alap fajtát támogatta. Bár a direkttermő fajták ki voltak tiltva a bor készítésből, mégis egyre jobban terjedtek a borvidéken.



7. ábra Magyarország szőlőterületei a 20. század elején (forrás: HUNGARICANA, internet)

Ezen folyamatok sarkallták a vezetést arra, hogy kutatásokat végezzenek a lehetséges állomány javítás érdekében. Ennek okán jött létre a 2. világháború után a budapesti Szőlészeti Kutatóintézet 9 vidéki állomással. Ezek egyike Tarcalon létesült, és a nagyüzemi termelés, valamint a gépesítés előnyeit hivatott bemutatni, mindezek mellett kutatásokat is végeztek a jelenleg alkalmazott fajták termesztési értékének javítása céljából. Ennek nyomán indult el a Hárslevelű és a Furmint klónszelekciója, aminek célja a régi fajták tulajdonságainak feljavítása volt. 1958-ban indult útjára a fajtakísérlet Dr. Kriszten György munkássága után, majd ezt folytatva Brezovcsik László és Szakolczai Gáborné keresztezéses nemesítés útján létrehozták a Tarcal sorozatot. Munkájuk során létrehoztak 22 új fajtajelöltet, a Furmint, a Hárslevelű, a *Bouvier*, Gohér, Kövérszőlő, és Muskotályok keresztezésével. Ezek közül került be később az állami elismerésbe a *Kabar*, mint fehérbor szőlő, korábbi nevén Tarcal 10. A szocializmus hatására az 50-es évektől ismét megújulni kezdett a borvidék. A tőkés vagy karós ültetvényeket elkezdtek felváltani a kordonos, tám rendszeres ültetvények, a kis parcellákat kezdte felváltani a táblásítás. Az ültetvények modernizálásával a még megmaradt régi fajták is egyre inkább kiszorultak, ezeket a Tarcali Kutatóintézet erre a célra létrehozott fajtagyűjteményekbe igyekezett átmenteni. Az ültetvények modernizálása mellett megindult a gépesítés az ültetvényekben, talajművelést, permetezést traktorokkal végezték. A fajtagyűjtemények mellett létrehoztak kísérleti célú ültetvényeket, melyekben a Tarcal sorozaton kívül világfajtákat is vizsgáltak. Több tíz hektár területen a Tarcal sorozat mellett megjelentek a Badacsonyi kutatóintézet fajtái: *Zengő*,

Zenit, Zéta, és világfajták is, mint a *Chardonnay, Ottonel Muskotály, Csertszegi fűszeres, Tramini, Sauvignon blanc, Pinot noir, Zweigelt*, És egy régi megbecsült Tokaji fajta a Kövérszőlő.

A rendszerváltás után az állami területeket felosztották, az egyéni telepítési tervek nyomán átalakulni látszott az eddig egységes rendszer. Az új telepítési igények következtében felkapott lett egy 1990-ben állami elismerést kapott fajta a Zéta (régiben Oremus). Közel egy évtized után ismét egy újabb fajtával bővült az államilag elismert, természetű fajták száma, mégpedig a jó öreg Kövérszőlővel. Ezt rendkívül jó aszúsodási hajlama miatt helyezték vissza a fajtaszortimentbe. Az utolsó, 6. fajta az 1967-ben Bouvier és Hárslevelű Keresztezésével létrehozott, 2005-ben állami elismerést kapott Kabar. Ezzel elérkeztünk Tokaj hegyalja ma engedélyezett OEM kategóriába sorolható 6 fajtájához. Ez nem azt jelenti, hogy más fajtákat nem lehet telepíteni, viszont OEM Tokaji bort csak ezekből a Tokaji borvidék szőlőterületéről szüretelt fajtákból lehet készíteni. A későbbiekben felsorolom, még milyen fajták vannak engedélyezve, de ezek már más eredetmegjelölési kategóriába tartoznak.

1. OEM Tokaji (Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor): Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Kövérszőlő, Kabar, Zéta
2. OFJ Zempléni (Oltalom alatt álló földrajzi jelzésű bor): Fehér Chardonnay, Csertszegi fűszeres, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Kabar, Kövérszőlő, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta
3. FN Felső magyarországi (Földrajzi jelzés nélküli kategória):

Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
Muskotály	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
Siller	Biborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,
Rozé	Biborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
Vörös	Alibernet, Biborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

3. táblázat A Felső-magyarországi borok készítéséhez engedélyezett szőlőfajták (HNT, saját szerkesztés)

Elenyésző területnagyságban ugyan, de vannak ezen felsorolásokon kívüli fajták is, melyeket vagy engedélyezés nélkül telepítettek, vagy kísérleti célú ültetvény jogcímen.

4.2 Felkutatott fajták

Sajnos nagyon kevés írásos emlék maradt fenn az elmúlt évezredből Magyarország, azon belül is a Tokaji borvidék szőlőtermesztési szokásairól. Az első komolyabb említés Szikszai Fabricius Balázs nevéhez kötődik, aki magyar és latin nyelven írt szótárában közel 8 oldalon keresztül jegyzi a szőlőkről, azok fajtáiról, termesztéssel, feldolgozással és bor készítéssel kapcsolatos szavakat. Ezen kívül még levéltári iratokban, öröklevelekben lehet találni utalásokat, de ezek sajnos nem rendelkeznek átfogó információkkal a borvidék akkori berendezkedéséről. Amit biztosan megállapíthatunk, hogy Hegyalján voltak vörösborszőlők is ezekben az időkben, de ezek mára teljesen eltűntek. Szerencsére a Tarcali Kutatóintézet még őriz néhány tőkét az akkori fajtákról a tarcali Szarvas dűlőben található fajtagyűjteményében. Sajnos az írásos emlékekből sem mindig egyértelmű, hogy bizonyos megnevezése alatt két külön, vagy egy ugyanazon fajtáról van szó. 100-200 évvel ezelőtt sokkal több fajta volt jelen a térségben, igaz szétszórta, és még városonként is eltérő megnevezéssel egy adott fajtánál. Mára 6 fajta maradt, ami engedélyezve van a Tokaji borvidéken. Ez a nagy mértékű diverzitás hatással volt a korabeli borokra is, ugyanis nem fajtaborokat készítettek, hanem inkább cuvé jellegű borok voltak a mérvadóak. Az 1800-as évektől egyre több műben foglalkoznak Hegyalja szőlészeteivel és borászatával. Megjelennek ampelográfiai gyűjtemények, kézikönyvek, műfordítások más idegen nyelvű szakmai művekből. Fejlődnek a szőlészettel kapcsolatos technológiák, a növekvő kereslet egyre inkább sarkallja a tudás megszerzését, a borvidék egyesítését. Az országban egyre több helyen jönnek létre fajtagyűjtemények, 1957-ben kutatóintézetek, ahol a szőlészettel, borászattal egyaránt foglalkoznak, kísérleteznek. Nagy és átfogó tudást leíró művek keletkeznek, Németh Márton féle Ampelográfiai Album sorozat, de olyan nagy szaktekintélyek műveit is idesorolhatjuk, akik nevéhez sok kutatás és eredmény fűződik, és akik megalapozták a mai Magyarország szőlészetének történetét. Ilyen pl.: Kéler Pál, Matolai János, Dercsényi János, Szirmay Antal, Hajdú Edit, Kitaibel Pál, Rapaics Raymund, Bél Mátyás, Molnár István, Németh Márton, Magda Pál és még lehetne tovább sorolni.

A következő részben összegyűjtöttem a jellegzetesebb, korai időkben, többször említett fajtákat, és össze hasonlítás készítek ampelográfiai szempontból, valamint jelenkori és nagyjából 100 évvel ezelőtti megítéléséről. Ezért a fajtaneveket Régi és Új jelzővel különítettem el a leírások szerint. A régi leírásokhoz Molnár István 1897-es művét vettem

alapul, aki akkor királyi tanácsos, országos gyümölcészeti miniszteri biztos volt, és rendkívüli pontossággal készített ampelográfiai leírást a fajtákról. (Molnár 1897) Az újkori leíráshoz pedig Bihari Zoltán Tokaj terroir című nagyszerűen megszerkesztett könyve szolgáltatja az információkat. (Bihari 2019)

Korai forrásaim: Ezek alapján, és még néhány fontosabb fajtával kiegészítve készítettem el az összehasonlításokat.

Szikszai Fabricius Balázs által leírt fajták 1570 körül:

Lisztes fehér, Kecsekecső, Muskotály, Romonya (Bogár vagy Cukorszőlő), Gohér, Rózsaszemű (Rózsaszőlő), Bakator, Vadfekete (Csókaszőlő),

Matolai János által leírt szőlőfajták:

Purcsin, Furmint, Fehér szőlő(Erdei), Juhfark, Gyöngyfehér (Bátai), Porcsén, Gerset, Rózsaszőlő (Piros bakator), Bakator, Polyhos, Boros bial (Bihari)

Étkezési szőlők: Tömjén szőlő, Muskotály, Kecsekecső, Gohér

Régi Vadfekete (Csókaszőlő): Magyarország területén nagyjából mindenhol termesztett szőlőfajta volt. Nagy növekedési potenciállal bíró, bőtermő fajta. A vegetációs időszak után a vesszők színe fehéresszürke. Nagyméretű, kerek levelei 5 karéjúak, hegyes fogazású, durva szövetűek. A vegetáció vége felé antocianinos elszíneződés hatására vörössé válnak. Közepes méretű, hengeres alakú hosszú fürttel rendelkeznek. Bogyói közepes méretűek, gömbölyű formájúak. (Szekszárd környékén hosszúkás bogyókról szóló leírások készültek). Későn, alacsony cukorfokkal beérő fajta, ezáltal bora savanykás, magas savtartalmú, de mélyvörös színe és hosszú eltarthatósága miatt maradt fenn ez a fajta. Rövid metszéssel, kevés termőalappal jól termesztethető és bőtermő szőlő, valószínű ezért fordult elő sok helyen. Szívós, jól alkalmazkodó fajta.

Új Vadfekete (Csókaszőlő): Ősi Tokaji fajta. Eredete ismeretlen, de minden bizonnyal a kárpát medencében alakult ki (5. ábra). Első hegyaljai említése 1819-ben történt „Csókaszínű szőlő” néven (Görög 1829). Tőkéje erős, vesszők erősek. Hajtásnövekedése nem túl erős. Barna színű, hamvas, hamuszürke az árnyalatuk. Levelei közepes méretűek, sötétzöld színűek, fényesek. fonákjukon gyapjasok. A fürtök közepesek, laza szerkezetűek,

alakjuk kúpos. Kocsánya törékeny. Bogyói kis méretűek, gömbölyűek, sötétkék színűek. lédúsak, hamvas felületűek. a Bogyóhús zöld színű. Kései érésű, jó ízű fajta, de termőképessége nem túl erős. Levelei érés vége felé vörösek lesznek. Bora optimális körülmények között kellemes ízű, visszafogott illatú. Testes, élvezhető, minőségi vörös, akár peccsenyebor is készülhet belőle. államilag elismert klónja a P1 (2018).



8. ábra Vadfekete (Csókaszőlő) (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Piros bakator (Rózsaszőlő): Írásos emlékek szerint Érmellékből származik, ami ma már Románia Magyarország keleti határánál fekvő területe, majd onnan került Erdélybe, és a Dunántúl borvidékeire, majd az egész országba. Tőkéje közepes növekedési erénnyel bír, vesszői erősek, hosszú Ízközüek, oldalról kissé lapítottak. Alulról felfelé barnászörösek, majd szürkébe átmenőek. Közepes méretű levelei durva szövetűek, hosszúkásak, 5 karéjúak szép kerek öblökkel. A karéjok lefelé hajlóak. A levele gyapjas, erezete vöröses. Fürtje nagy méretű, hengeres vagy gúla alakú laza szerkezetű. Bogyói gömbölyűek, kötött talajon kissé hosszúkásak, kékesvörös színűek. Vastag héjú bogyója húsos, lédús. Épp ezért eltartható volt és csemegeszőlőként is felhasználták. Középerésű, hosszú metszéssel érzi jól magát, kötött agyagos talajt nem kedveli, ellenben homokos laza talajon jól érzi magát. Korabeli leírások szerint kitűnő bort ad fanyarkás utóízzel. A budai kertészeti tanintézetben több faja is megtalálható volt: tüdőszínű, csúcsosveres, lisztesfehér, zöld és fekete. Ezek színben és érési időben is eltértek. Az aradi borvidéken Rózsaszőlő néven ismerik.

Új Piros bakator (Rózsaszőlő): (Bákor, Törökhárslevelő) Régi magyar fajta, származása nem tisztázott (6. ábra). Elterjedése az Érmellékről indult ki. Első hegyaljai említése Szikszaihoz köthető (1590) A filoxéra előtt az egész országban termesztették, de a járvány szinte teljesen kiirtotta. Manapság érmelléken, és Aradhegyalján, valamint kis mennyiségben a Balaton felvidéken termesztik. Erős növekedési erélyű, sok és erős hajtást hozó fajta. Vesszői félmerevek, vastagok. Színük vöröses- csokoládés barna színű, enyhén barázdáltak, hamvas felületük van. Levelei szürkészöldek, fonákjuk nemezes. Virágai gyakran nővirágúak, ezért rosszul termékenyülnek. Fürtje közepes méretű, elágazó és vállas. Szabálytalan formájú, lehet tömött, de laza is. Bogyói kis méretűek, hamvasok. puha húsu, leve, jó ízű. Csemege és borszőlőként is alkalmazták. Későn érő, fagyra érzékeny fajta. Nagyon rég óta jelen van borvidékünkön, így elődjaink sok tapasztalatra tettek szert a fajtaival kapcsolatban. Korabeli lajstromokban megtalálható az ajánlott és a kevésbé előnyös fajták között is, ami azért lehet, mert eltérő minőségű borok készülhettek belőle. Jelenleg is termesztik piros fajtáját, de leginkább az Érmelléken.



9. ábra Piros bakator (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Balafánt: Származását Tokaj hegyaljára teszik. Itt a leírás szerint jól is érzi magát. Erős növekedési erővel bír. Vesszői erősek, rövid ízközűek, sárgásbarnák. Rügyei nagyok, előre állók. Levelei 5 karéjúak, nagy öblökkel, fonákjuk nemezes. Fürtje nagy méretű, vállas, vagy hengeres, tömött. Nagyméretű bogyói hosszúkásak, héjuk vastag, húsa lédús. Késői érésű, bora tartós, jól érlelhető.

Új Balafánt: (Pataki Szőlő, Kutyafulú balafánt) Eredete ismeretlen, bár elnevezése és elterjedtsége alapján nem kizárt, hogy Sárospatak környékéről terjedt el (7. ábra). Első említése 1790-ből való (Nagyváthy 1791). A filoxéra előtt az ország Északkeleti részén volt elterjedt, Majd utána már jóformán csak a Hajós-Bajai borvidék környékén termesztették. Bár a korabeli lajstromokban minden település jó fajtának ítélte csak nagyon kis mennyiségben, kézműves borokként találkozhatunk vele. Közepes erősségű tőkéje félmerev vesszőket hoz. Ezek lapítottak, vörösesbarna színűek, kissé barázdáltak. Levelei jellegzetesek, közepes méretűek, szabályosan kerek. Selyemfényűek, hullámosak felületük zsíros, fonákjuk gyapjas. Érésben lévő fürtje vállas, hosszú és tömör. Bogyói gömbölyűek, közepes méretűek, pontozottak és hamvasak. Puha húsu, sok magot tartalmazó, lédús, közepesen vastag héjjal, íze nem túl jellegzetes. Október második felében érik, jól termékenyül, bőtermő fajta.



10. ábra Balafánt (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Furmint: Hazai eredetű szőlőfajta. Jelenleg Tokaj-Hegyalján első helyen álló szőlőfajta, borvidékünk fő fajtája, és a világhírű tokaji aszú fő alapanyaga. Nagyobb mennyiségben termesztik még Somlón és Erdélyben is, de gyakorlatilag bárhol előfordul. Tőkéje erős, vastag nagy növekedési erényű, durva kéreggel. Vesszője erős, vastag. Sárgásbarna, esetenként fekete foltokkal, hosszú ízközökkel. Rügyei előre állóak, az ízekenél sötétebbek. Nagy levelei bőrosek, fonákjukon nemezes, gyapjasak és 3 karéjúak. Fürtje nagyméretű, hosszú tömött. Hengeres, esetenként vállas. Bogyói nagy méretűek, hosszú

kocsánnyal. Héja vastag, húsa lédús. Érésben sárgás színárnyalatúak apró barna pontokkal. A fűrtkocsány az érés során vastag, elfásodik. Tömött fűrtjének köszönhetően kiválóan aszúsodik, ha az időjárás kedvező ehhez. Viszonylag magas savtartalmú testes borainak köszönhetően kiválóan érlelhető és elálló.

Új Furmint: (Formint, Furmin) Ősei az Alba imputotato és a Gouais blanc nevű fajták (Robinson et al. 2012). Hegyalján először 1623-ban írták le (Balassa 1961). Hazánkban a nyolcadik legnagyobb mennyiségben termesztett fajta, ez is 2 borvidéken. Tokajban és Somlón, előbbi borvidéken 3588 hektáron (7. ábra). Tőkéje erős növekedésű, minden talajon el van. Közepes, de inkább bőtermő fajta. Levele alig tagolt, szabályosan kerek, vastag, kissé hólyagos. Érése októberre tehető. Fűrtje közepes méretű, hengeres. Lehet lazább vagy tömött. Bogyói közepes méretűek, sárgászöldek, napos oldalon rozsdásak. Hosszú nyelűek, vastag héjúak, de lédúsak és jól aszúsodnak. Nagy mértékű cukrot tud felhalmozni, ezért száraz borban is képes magas potenciális alkoholt adni, valamint kiváló kései szüret, szamorodni és aszú is készíthető belőle. Jó évjáratokban nem ritka a 14-15% alkoholtartalom sem. Hazánk legismertebb, legjelentősebb fajtája. Világhírű borok készülnek belőle. Borai jellegzetesek, kis koncentrációban is jól felismerhető. Gyakori a birs, körte szegfűszeg, és a pirított magvas ízjegyek. Jó érési időben kiváló, nagy testű száraz, és édes bor egyaránt készíthető belőle. Savtartalma kissé magas, de tudatos szőlőmunkával jól kordában tatható, az eltarthatóság, érlelés elősegítése mellett nagyon elegáns is tud lenni. Tiszta fajtaborként is komplex, harmonikus, testes, kiváló minőségű bort ad, készülhet belőle pecsenyebor, aszúsodás esetén száraz vagy édes borkülönlegességek. A Tokaji aszú alapfajtája.



11.ábra A Furmint (szerzői felvétel)

Régi Gohér (fehér): Hazánkban az 1800-as években szinte mindenhol termesztették, de főként Baranyában. Korai érésű, csemege és borszőlőként is megállja a helyét. Erős növekedésű, erős vesszőket hozó fajta. Vesszője halványbarna, fekete csíkokkal. Rügyei és hajtásvégei gyapjasak, levelei 3 karéjúak, szélei behajlóak. Durva felületű széles hegyesen fogazott szélekkel, sötétzöld színű, alul nemezes. Erezetük sárgás, levél nyele hosszú és szintén sárgás színű. Fürtje közepes, laza. Hengeres, vagy vállas és laza szerkezetű. A bogyók hosszúkásak, halványsárgák, vékonyhéjúak, lédúsak, magas cukortartalmúak. Korai érésű, bora magas alkoholtartalmú, de kevésbé testes. Számos válfaja ismert, de ez a legelterjedtebb.

Új Gohér (fehér): (Cserszőlő, Bajor szőlő, Gahér) Genetika vizsgálatok alapján az Alba imputotato és a Lisztes fehér kereszteződéséből jött létre a 12-15. század környékén (Lacombe et al. 2012). A Gohért 1454-ben említik először „Cserszőlő néven” (Rapaics 1937), 1570-ben már Gohérként (Szikszai 1590). A kárpát medencében szinte mindenhol el volt terjedve, a Duna-Tisza közén, a Balatonon, Pécs és Tokaj környékén is megtalálható volt (8. ábra). Az Orosz cár vezényletével, az ottani termesztés érdekében az 1700-as években Asztrahánban is telepítették. Tőkéje közepes erősségű, közepes növekedési erélyű, félmerev vesszőket nevel. Utóbbiak színe barna, barázdált, árnyalatuk hamvas. Levelei közepes méretűek, szélesek, és szabálytalan alakúak, erezetük zöld. Virágai nőneműek, így az elrügást, madárkásodást elkerülendő érdemes porzóval együtt telepíteni. Fürtje közepes

méretű, hengeres, kissé laza szerkezetű, széles. Bogyói oválisak, kissé hamvasak, pontokkal borítottak. Bogyójának húsa lédús, színtelen sok maggal, íze közömbös, esetenként fűszeres. Korai fajta, bogyói töppedésre hajlamosak. Közepes cukorgyűjtő, szárazságtűrő, rothadásra kevésbé hajlamos. Bora visszafogott, zamatos szárazborként ajánlott. Korai érésű. Bogyóinak mérete miatt kedvelt fajta volt kötődési nehézségei ellenére. Az 1804-es lajstromban mindenhol az ajánlott fajták közé sorolták. Bor, és csemegeszőlőként is szerették. Bora diszkrét illatú és zamatú, lágy savszerkezetű, jó ízű, sárgás, vagy színtelen. Több változata ismert: Fehér, Török, Piros, Fekete, Vörös, Kék. Budai gohért is említene, de mint utólag kiderült ez külön fajta, ma Demjénként ismerjük (Varga 2009).



1. ábra Fehér gohér (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Hárslevelű: Hazánkban leginkább Tokaj Hegyalján és Debrőn termesztik nagyobb mennyiségben. Tőkéje és vesszője erős növekedési hajlamú a vessző világosbarna, rövid ízközökkel. Levelei közepes méretűek előrehajlóak, tompa fogazásúak. Felül ráncosak, fonákjuk gypjas. Fürtje rendkívül nagy, vállas, laza szerkezetű. Bogyói közepes méretűek, sárga színűek, vékony héjúak. A furminthoz hasonlóan megfelelő körülmények között jól aszúsodik. Bora igen kellemes, jó illatú, száraz és édes formában is rendkívül ízletes.

Új Hárslevelű: Ősi magyar fajta, egyik szülője a Furmint (Robinson *et al* 2012). Valószínűleg Tokaji származású fajta. Hegyalján első említése 1723-ban történt (Bél 1730). Magyarországon szinte mindenhol termesztik, de leginkább Tokaj-Hegyalján, Villány-Siklói borvidéken (9. ábra). Tokajban 1067 hektáron termesztik, az Egri borvidéken külön termék leírással rendelkezik lokálisan a Debrői körzetben. Tőkéje erős növekedési erélyű,

lombozata ritka, de rendkívül stabil, bő termést ad. Levele kerek, fürtje nagyon hosszú, laza szerkezetű. Bogyói közepesek, gömbölyűek, lédúsak és vékony a héjuk. Hatalmas fürtje nem ritkán 40 cm-re is megnő, hengeres, laza szerkezetű, néha a fürt vége elágazik. Napsütötte, száraz dűlőkben jól aszúsodik, jó cukorgyűjtő. Októberben érik, szárazságra, téli fagyokra, rothadásra érzékeny fajta. A furminthoz képest lágyabb savú, illatosabb fajta, elegáns savú. Lössös talajon kifejezetten lágy, kedves borokat ad, aszúsodása mellett, töppedt formájában is élvezhető édes borok készülhetnek belőle.



2. ábra Hárslevelű (forrás: Tarcali kutatóintézet)

Régi Alanttermő: Hazánkban az északkeleti régióban terjedt el. Erős, termékeny tőkéje van. Vesszője erős, egyenes, oldalról lapított. Színük barnászörös, ízközei rövidek. Levelei 2-3 karéjúak, durva szövetűek, fonákjuk gyapjas. Nagy méretű, széles fogazással rendelkezik. Fürtje nagy méretű, tömött, rohadásra nem igazán hajlamos. A bogyók közepes méretűek, formájuk gömbölyű. Már a második-harmadik rügynél fürtöt hoz, innen ered a neve. Közepes érés idejű. rövid metszéssel is nagyon jól terem. Borát nagyon jó minőségűnek ítélték.

Új Alanttermő: (Alagtermő, Alattermő, Alak-Urmó) Származása a Kárpát medencéhez köthető, Tokaj-Hegyalján régóta termesztésben van (10. ábra). Első említése a borvidéken 1803-ból származik Alak-Urmóként (Gombocz 1939). A Tokaji borvidéken,

Beregszász, Érmellék, Alföld, és Erdély környékén terjedt el leginkább. A filoxéravész után a fajtagyűjteményeket leszámítva teljesen eltűnt. Főbb tulajdonsága után kapta nevét is, miszerint nagyon lent, második, harmadik rügynél fürtöt hoz. Tökéje erős, merev vesszőket hoz. Színük világosbarna, hamvas, enyhén csíkos. Levélgyeje zöld. Érésében fürtje vállas, tömött. közepes méretű. Bogyói zöldek, gömbölyűek, vékony héjúak, húsosak és sok levet adnak. a fürt mérete nagy, laza, középérésű. Bora kellemes, zamatos, visszafogott illatú, de harmonikus. Minősége miatt inkább asztali bornak való.



3. ábra Alanttermő (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Járdovány: (Tökös fehér) Erdélyben és a pécsi területeken terjedt el. Nagy növekedési erélyű, termékeny fajta. Vesszői erősek, szürkésbarna színűek. Nagy méretű levelei 3 karéjúak, színük ráncos, fonákjuk gyapjas. Fürtje, és bogyói nagy méretűek, utóbbiak gömbölyűek, sötétebb sárga színűek, vékony héjúak. Középidéjű érése mellett hajlamos a rothadásra. Közepes minőségű bort terem, hosszú metszést kíván.

Új Járdovány: (Pataki, Járdán) Hegyalján először 1791-ben írták le „Pataki” néven (Nagyváthy 1791). Egész Magyarországon megtalálható volt, de leginkább a Balatonon és Baranyában (11. ábra). Tökéje erős növekedésű, vesszőiről ez nem mondható el, mert azok

közepes méretűek, félmerevek. bordós barna színűek, Rendkívül csíkozottak, kissé hamvasak. Levelei nagy méretűek, változatos formájúak, színük sötétzöld. Levélfonákja gyapjas, vastag szövetű, levélnyele bordó. Érésben lévő fürtje közepes méretű, néha nagy, vállas és tömött. Bogyói közepesek, kicsik, gömbölyűek sárgásfehér színűek, enyhén hamvasak. Húsa leveses, közömbös ízű. Középérésű, bőtermő fajta, rothadásra nem különösen érzékeny. Bár a régi lajstromokban nem ajánlott fajta volt, jó minőségű, zamatos és illatos bort ad. Harmonikus, halványsárga színű.



4. ábra Fehér Járdovány (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Juhfark: (Durbancs, Balaton környékén, Tarpai) Magyarországon sok helyen el van terjedve. Erős tőkéje nagyon termékeny. Vesszői közepesek, váltott irányú nóduszokkal. Szürkéssárga színűek, feketén és vörösen pontozottak. Sűrűn hoz kacsokat, ízközei rövidek. A rügyek nagy méretűek, fehér színűek. Hosszúak levelei nagy méretűek, 3-5 karéjúak. Finom szövetűek, Felső oldaluk tengerzöld, fonákjukon az erek mentén szőrözött. Levélnyele vöröses színű, gyapjas. Fürtje hosszú, hengeres alja a juh farkához hasonlóan kunkorodik. Közepes érés idejű, rövid metszéssel is bőtermő. Bora zöldes árnyalatú, ha a szőlő egészséges, kellemes, zamatos bort ad.

Új Juhfark: (Ifark, Júfark) Származása pontosan nem ismert, de valószínűleg magyar fajtáról van szó (12. ábra). Hegyalján első említése 1804-ben történt (S.L 1804). Korábban ugyan több néven, de szinte az egész országban jelen volt. A Balaton környékén

és Somlón a mai napig termesztik. Tokajban néha azonos névvel illették a Hárslevelűt. Tőkéje erős növekedésű, szerteágazó, vastag vesszőket hoz, ezek világos barna színűek, feketén pontozottak. Levelei kerek, nagy méretűek, változó formájúak. Felületük fényes, kissé hólyagos, fűzöld színű. Fonákjuk szőrös. Fürtje a juhok farkához hasonlóan kunkorodik, közepes méretű és tömött. Bogyói gömbölyűek, közepes-kicsi méretűek. Színe zöld, sárgászöld, az íze közömbös. Közepes érés idejű, bőtermő fajta, rothadásra hajlamos. Ingadozó termésminősége miatt a besorolása a nem kívánatos fajták közé került az 1804-es lajstromokban, de jó kezekben kiváló minőségű, illatokban és zamatokban gazdag, ugyanakkor tüzes borokat lehet belőle készíteni.



5. ábra Juhfark (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Királyszőlő: (Lampor, Lampartner) Erdélyben és a Király-hágó ezen oldalán, Pozsony környékén terjedt el. Tőkéji közepesek, vesszői gyengék, szürkéssárga színűek, sűrű barna pontokkal. Ízközei alulról felfelé haladva egyre hosszabbak. Levelei közepesek, előre hajlottak, 3-5 karéjúak, alul gyapjasak. Fürtje kicsi, ágas, laza szerkezetű, hosszúkás, igen mutatós. Bogyói közepesek, sárgák és korán érőek. Hosszú metszést kíván, de erős bort ad kevés íz és illatanyaggal.

Új Királyszőlő: (Királyédes) Legkorábbi említése Hegyalján Királyédes néven ismert (Keler 1726). A Trianon előtti Magyarország határain belül Erdély hegyalján termesztették leginkább (13. ábra). A ma ismert határokon belül szórványosan fordult csak

elő, de Hegyalján megbecsült, régóta termesztett fajta volt. Közepes növekedésű tőkéje, sok, merev vesszőt hajt, melyeknek színe barna, barázdált és hengeres metszetű. Levelei hullámosak, szabálytalanok. Színük fűzöld, fényes felületűek, pókhálósak. Levélfonákja gyapjas, erezete zöld. Levélnyele zöld, rózsás beütéssel. Fürtjei laza szerkezetűek, közepes méretűek. Bogyói nagyok, gömbölydedek, hamvasak, pontozottak, és fehér színűek. Bogyóhúsa puha, ízletes, lében gazdag. Középérésű, közepes termőképességű, de jól termékenyülő fajta. Előnyös megítélése volt már a múlt századokban is, bár bora visszafogott, jól aszúsodik,



6. ábra Királyszőlő (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Kövérszőlő: (Ressertraube) Az erdélyi borvidéken terjedt el és a híres Rozsamáli bort adja. Erős tőkájú, vesszőjű, utóbbi szürkéssárga, hosszú ízközökkel, feketén pontozott. Levelei 3-5 karéjúak, alul gyapjasak. Fürtje közepes, tömör. Bogyói nagy méretű, gömbölyűek, vékony héjúak. Korai érésű, hosszú metszésen jól terem és kiváló bort ad.

Új Kövérszőlő: A Furmint testvére, ugyanis őseik közösek. Valószínűleg Hegyaljáról származik, és minden bizonnyal 1550 előtt (14. ábra). Első írásos emléke Hegyaljáról Feier szőlő néven íródott (Szikszai 1590). Napjainkban 2 helyen termesztik nagyobb területen, Erdélyben a Cotnari borvidéken (kb. 400 hektár), és őshazájában hegyalján (kb. 50 hektár). A Szocializmus előtt hegyalja egyik fontos fajtája volt. Tőkéje közepes növekedési erélyű, szétterülő, vékony, hengeres vesszőket hoz, melyeknek színe barna, náduszoknál sötétbarna. Jellemzően barázdáltak, kis mértékben hamvasak. Levelei

nagyon változatosak, közepes, vagy kis méretűek, szabálytalanok. A fürtök közepes méretűek, ágasak, bogyói nagy méretűek, formájuk gömbölyű, és lédúsak. A Furmintnál kicsit korábban, kb. 2 héttel érik, de késeinek mondható az ideje, ami október eleje. Vékony héjú, könnyen reped. Előnye, hogy jó cukorgyűjtő képességgel rendelkezik, nagy hajlama van a töppedésre (kései szüret), és az aszúsodásra is. Talajra nem igényes, de a fekvés fontos neki. Közepes hozamú, fagyra és szárazságra nem érzékeny, de a peronoszpórára és lisztharmatra fogékony. Magyarországon 1998-ban kapott állami elismerést, Tokaj-Hegyalján engedélyezett a telepítése. Fajtabora visszafogottan illatos, jó zamatú, visszafogott, de kellemes savszerkezetű, harmonikus. Hegyalján kívül a romániai Cotnari borvidék fő fajtája. Mindenféle édességi típusú bort készítenek belőle. Nálunk száraz és édes borokban teljeseedik ki, mivel jól aszúsodik, készítenek belőle aszúbort és esszenciát is, házasításokban is előszeretettel használják.



7. ábra Kövérszőlő (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Lisztes fehér: (Fehér szőlő a Balaton mellékén és Tokajban) Főleg Balaton mellékén terjed el, igen bőtermő szőlő fajta. Erős tőkájú, termékeny. Erős vesszői sárgásbarnák, piszkos fehérbe átmenők, rövid ízközűek. Nagy méretű rügyei fehér gyapjasak. Levelei 5 karéjúak, kerek, felül sötétzöldek, alul nemezesek, hegyes fogazásúak. Levél válla nyílt, főér hosszabb, mint a levélnyél. Fürtje hosszú, hengeres, laza és vékony kocsányú. Bogyói közepesek, hosszúkásak, sárgák, fehéréresszürkén lisztesek. Bőlevű, későn érő, virágzásban igényes fajta. Rövid metszéssel jól terem, de rothadásra nagyon fogékony.

Új Lisztes fehér: (Lisztes szőlő, Vadlisztes) Tokajba a honfoglalást követően érkezhetett, elég korai első említése (1440) Hasártó szőlő néven keletkezett (Rapaics 1943). 1804-ben a már sokat említett lajstromban tűnik fel először a Lisztes elnevezése (S.L. 1804). Az Alba imputotatival közös szülője a Gohérnak (15. ábra). Magyarországon sok helyen előfordult, de főleg az Alföldön, Baranyában, a Balaton felvidéken, és Tokaj-Hegyalján. Jelenleg inkább csak a gyűjteményekben találkozhatunk vele, de pár helyen kis mennyiségben termesztik, és kísérleteznek borával. Tőkéje erős növekedési erélyű, közepes mennyiségű, vastag, félmerev vesszőket hoz. Ezek éppen csak hamvasak, hengerek, világosbarna színűek, lilás csíkokkal. Levele sötétzöld, közepes méretű, szabálytalan alakú. Hullámos, selyemfényű, enyhén hólyagos felületű. Levélfonákja gyapjas, az erek kezdete vöröses. Érés idején a fürt közepes méretű, laza szerkezetű, vállas. Bogyói kicsik, vagy közepesek, gömbölyűek, "liszttel" erősen borítottak, sárgásfehér színűek. Lédús bogyója puha, leve színtelen, jellegzetes ízű. Közepes érés idejű, ha a feltételek optimálisak jól kötődő, bőtermő fajta. Minősítése változó, szolid íz és illatanyagú, világos bor készíthető belőle., kellemes harmóniával.



8. ábra Lisztes fehér (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Mézes fehér: (Honigler, Sárgaszőlő, Mézédész.) Buda és Vác vidékén terjedt el, 1800-as évek végén hozták be Észak-Németországból. Termékeny, erős tőkével rendelkezik. Vesszői erősek. Sárgásbarna színűek, rövid ízközökkel. Kerek levelei 5 karéjúak, nagy, széles fogazással, fonákjuk nemezes. Levélnyele vastag, szőrös. Fürtje nagy méretű, elágazó, kocsánya rövid vastag. Bogyói nagy méretűek, gömbölyűek. Enyhén

lapítottak, napégésre hajlamosak. Vékony héjú, rothadásra hajlamos fajta. Rövid metszéssel hoz szép fürtöket, túlterhelést nehezen viseli, nem neveli ki rendesen bogyóit. Borának minősége bizonytalan, szegényes ízzel, és illattal. Ezáltal inkább csemegeszlőnek javallott.

Új Mézes fehér: (Mézes szőlő) Első említése Hegyalján 1723-ból származik (Bél 1730). Szinte minden borvidékünkön megtalálható napjainkban is, igaz csak elvétve, vegyes ültetvényekben (16. ábra). Korábban nagyobb mennyiségben volt megtalálható az Alföldön, lokálisan a Dunántúlon, Egerben és Gyöngyösön is. Kisebb, kézműves jellegű borászatok fajtaborként is használják, üde, gyümölcsös, reduktív borként. Tőkéje erős, gyors növekedésű, nagy mennyiségű vesszőt hoz. Utóbbiak vastagok, barnák, vagy piszkos sárgák, enyhén hamvasak. Gyengén barázdáltak, lapítottak. Levelei közepesek, vagy nagyok, kerek, füzöld színűek, hullámosak, simák, vagy hólyagosak. levélfonákja gypjas. Nagy mértékben tagolt levelei hasonlítanak a Petrezselyemszlőre. Fürtjei közepesek, vagy nagyok, vállasak, és tömöttek. Bogyói közepesek, vékony héjúak, hajlamosak a repedésre. Alakjuk gömbölyű, sárga színűek, kissé hamvasak, pontozottak. Tartalmuk lédús, puha, szintelen, kellemes ízű. Bőtermő, korai, közepes érési idejű, rossz fekvésnél rothadásra érzékeny. Bora inkább asztali bor, de annak egész jó minőségű. Csemegeszlőként is említették néhol, de kellemes, jó illatú zamatos bort ad, melynek savai kellemesek, simulékonyak.



9. ábra Mézes fehér (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Sárgamuskotály: (Muscat Lunel, Bárzsing, Weirer) Francia eredetű fajta, hazánkban igen elterjedt, főleg a Fertő és Balaton tájékán, Tokaj Hegyalján, és Erdélyben. Bor és csemegeszőlőként egyaránt használták. Tőkéje közepes növekedési erélyű. Vesszői vörösesbarnák, későn beérők, ezáltal fagyra érzékenyek. Hosszú ízközű vesszőket hoz. Levelei kerek, kissé hosszúkásak. Felületük tengerzöld színű, bőrs tapintású. Fonájuk világosabb, enyhén szőrös. Hegyes fogazású, a fogak végei sárgás pontokban végződnek. Fürtje közepes méretű, tömött. A fürtkocsány rövid, vastag, világoszöld. Bogyói nagy méretűek, sárgák vagy zöldek, napégésre hajlamos. Vastag héjúak, húsosak erős muskotály ízzel. Közepes érési idejű, bora kitűnő, gazdag. Hosszú metszés, jó pozicionálást kíván.

Új Sárgamuskotály: (Muskatal, Muscat lunel) Görögországból származó fajta, már az ókorban is ismerték (Robinson *et al.* 2012). Egyik legrégebbi Kárpát medencei fajta, hegyalján valószínűleg elsők között termesztették (17. ábra). Legkorábbi említése Hegyalján 1570-ben íródott (Szikszai 1590). Mátraalján, Balatonboglár környékén, Tokaj hegyalján termesztik nagyobb mennyiségben. Borvidékünkön 316 hektáron termesztik, de ez folyamatosan emelkedik. Tőkéje erős növekedésű, szerteágazó, de kevés vesszőt hoz, felső rügyeken termékeny, hosszú metszést kíván. Fürtje hengeres, tömör, és vállas. Talajra nem érzékeny, de gyenge homokos talajon túl lehet terhelni. Levele hegyes fogazású, közepesen tagolt. Vállöble zárt. Fürtje nagy méretű, vállas tömött. bogyói inkább kisebbek, Sárgászöldek, napégésre hajlamosak. Íze jellegzetes. muskotályos zamatú, kellemes. Vastag, ennek ellenére puha héjú, lében gazdag. Jó cukorgyűjtő, bár, ha illatos bort akarunk készíteni belőle érdemes korán szüretelni. Aszúsodásra hajlamos. Bora népszerű, könnyed, gyümölcsös, intenzív illatú. Bora gyorsan öregszik, aszúsodásra hajlamos, lehet találkozni tiszta muskotály aszúborral is. Házasításokban is előszeretettel használják. Számtalan fajta keresztezésénél használták már előnyös, jellegzetes tulajdonságai miatt.



10. ábra Sárgamuskotály (forrás: szerzői felvétel)

Régi Rózsaszőlő beregi: (Beregi Rózsás, Piros lányszőlő, Zöldpiros) Tokaj hegyalján, azzal szomszédos Bereg megyében van jobban elterjedve. Erős tőkájú. Erős vesszőkkel melyeknek színe szürkéssárga, rövid ízközökkel. Rügyek kicsik, levelei közepesek, kerek, 5 karéjúak, nagy fogazású, színén kissé ráncos, fonákja nemezes. Fürtkocsánya vöröses, levél válla zárt. Fürtje közepes, tömör. A bogyók közepesek, gömbölyűek, kékesvörös színűek. Közepes érésű, csapra metszést, jó talajt kíván.

Új Rózsaszőlő beregi: Hegyalján első említése 1570-ben Rósa szemő néven történt, de nem tisztázott, hogy nem e más fajtáról van szó (Szikszai 1590). Hazánkban több helyen is termesztették, de a filoxéra miatt drasztikusan csökkent a területe (18. ábra). Előtte az Alföldön, Erdélyben, és a borvidékünkön használták, ma már szinte csak gyűjteményekben található. Tőkéje közepes növekedésű, és ehhez hasonló mennyiségű vesszőt hoz. Ezek vastagok, rövid ízközökkel, színük pedig gesztenyebarna. Levelei közepes méretűek, hasítottak. Színük sötétzöld, hólyagosak. Fonákjuk zöld erezetű, gyapjas. Az érő fürtök kicsik, elágazóak, és laza szerkezetűek. A bogyók mérete nagy, formájukat tekintve gömbölyűek. Hamvasak, rózsaszínűek. Puha húsúak, lédúsak, színtelen létartalommal. Visszafogott, közömbös ízűek. Későn érő, közepes termőképességű. Tokajban jó fajtaként tartották számon, az 1856-os borversenyen fajtaborát is bíralták. Vékony testű, harmonikus bort ad, melynek színe zöldes fehér.



11. ábra Rózsaszőlő beregi (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Sárfehér: (Bihar megyében Alföldi szőlő, Borsodban Bárti). Eredeti magyar fajta, mely Neszmélyen a Bálinttal és Juhfarkkal, Somlón a Furminttal és Juhfarkkal adja a híres borokat. Erős tőkájú, nagy növekedési erélyű fajta. Erős vesszői sárgásbarnák, rövid ízközökkel. halvány vonalakkal. Levelei szabályosak, 5 karéjúak, a fogazása hegyes, sárga pontokban végződik. Levelei sárgászöld színűek, alul gyapjasok. Levélnyele hosszú, vastag és vöröses árnyalatú. A hajtásvégi levelek zöldessárgák, a vitorlák aranyssárgák, gyapjasok. Fürtje közepes méretű, laza szerkezetű. A fürtkocsánya rövid. Bogyói közepesek, kerek, fehérssárgák, pöttyösek, harmatosak. A bogyókocsány vékony, hosszúak. A bogyó héja vékony, átlátszó. húsa leveses, fűszeres. Korai érésű, rúgós virágzású rothadásra kevésbé hajlamos. Egyike hazánk egyik legjobb fehérbor fajtája, de csak laza talajon, kevert ültetés mellett hoz jó termést rövid metszéssel is.

Új Sárfehér: (Bárti, Alföldi) Ősei nem ismertek. de a Hamvas és a Sárfehér kereszteződéséből jött létre az Alba imputotato (Lacombe et al. 2012), így a nővirágú Sárfehér a Furmint Nagyanyja. Hegyalján először Bárti néven említették 1791-ben (Nagyváthy 1791). Lokálisan a Dunántúlon volt elterjedve. Baranyában és Somlón készültek borai (19. ábra). Mára már csak fajtagyűjteményekben lelhető fel. Tőkéje közepes növekedésű, közepes mennyiségű, félmev vesszőt hoz. Ezek világosbarna színűek, hengeres alakúak, enyhén barázdáltak. Levelei közepes méretűek, kerek alakúak, kevésbé fényesek, sárgászöldek, kevésbé fényesek. Fürtje laza szerkezetű, hengeres formájú, közepes méretű. Bogyói közepes méretűek, gömbölyűek, fehérssárga színűek. Közömbös ízűek,

lédúsak puha húsúak. Késői érésű, közepes termőképességű fajta. Az 1804-es lajstromokban „Alföldi” néven szerepel a rossz fajták listáján, de ez más fajtát is jelölhet. Bora vékony testű, zamatos, gazdag illatú. Kényes az évjáratra, de ha megfelelőek a körülmények, jó minőségű, harmonikus bort adhat.



12. ábra Sárfehér (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Szerémi zöld: Bihar megye déli, és Arad megye északi részén, valamint Buda környékén van elterjedve. Származása valószínűleg ez a környék. Tőkéje erős, vesszője közepes növekedési erélyű, néha gyenge, lapítottak, rövid ízközökkel. Színe sötétsárga, szürkés pöttyökkel. Levelei középnagyok, durva, bőrszerű felülettel. Kerekdedek, 5 karéjúak, hegyes hosszú fogazásúak. Színük sötétzöld, fonákjuk nemezes, szélükön gyapjas. Fürtje közepes méretű, vállas, tömör szerkezetű. Bogyói közepesek, kissé hosszúkasak, Zöld színűek fekete pontokkal. Vastag, leveses, fűszeres ízű. Kitűnő, zamatos bort ad. Molnár szerint, ha jobban ismernénk a fajtát bármelyik külföldi fűszeres fajtát kiszoríthatná.

Új Szerémi zöld: (Zöld szelemen) Ősei a Francusa és a Purcsin. Spontán jött létre. Hegyalján először 1819-ben írtak le (Görög 1829). Elterjedése Bihar, Arad megyére és az Alföldre tehető (20. ábra). Tőkéje közepes növekedési erélyű, közepes mennyiségű vesszőt hoz, melyek félmerevek. A vessző barázdált, barna színű. Levele szabálytalan, közepes méretű. Hullámos, színe fűzöld, fogazása hegyes. Levélfonákja gyapjas. Fürtje zsendüléstől rendkívül tömött, közepes méretű, kúpos. A bogyói gömbölyűek, közepes méretűek, kissé hamvasak, zöld színűek. Bogyója lédús, húsa színtelen, de jellegzetes ízű. Későn érő,

bőtermő fajta, rothadásra kissé hajlamos. A lajstromokban jó megítélésnek örvendett, bőtermő képessége miatt nagyon jó főbor alapanyag volt. Zamatos, visszafogott bort ad.



13. ábra Szerémi zöld (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Régi Kadarka kék: Ez a faj Skutariból, Albániából származik, a törökök hozták az országba. Több változata, fajtája ismert. A kék kadarka Budán, Szekszárdon, Ménesen, Villányban van nagy számban elterjedve. Van egy akkoriban hím kadarka néven ismert változata, ami jól virágzik, és jól is terem, és van egy másik változata, ami rosszul virágzik, fürtje ezáltal lazább lesz, de tökéletesen beérik és jó minőségű bort ad. Ezt a fajtát nőstény kadarkának nevezik. Tőkéje fiatal korában erős, idősebb korában gyengébb hajlamú, vesszője szürkésbarna, rügynél sötétebb, ízközei rövidek. Levelei nagy méretűek, karéjosok, durva felületűek, sötétzöldek, fonákjuk nemezes. Fürtje nagy méretű, gúla alakú, vagy hosszúkas, rövid kocsánnyal. Bogyói közepes méretűek, gömbölyűek és vékony héjúak, épp ezért hajlamos a rothadásra. Ha jól beérik, kitűnő bort ad, de rossz évjáratokban silány minőségű.

Új Kadarka kék: (Gadarka, Egri szőlő, Egri fekete). A Balkánról érkezett hozzánk, onnan betelepült szerbek hozták magukkal Tokajba is (21. ábra). Hegyalján először 1726-ban írták le Gadarka néven (Keler 1726). A Kárpát medence 10 legelterjedtebb fajtája közé tartozott. Legnagyobb területen az Alföldön termesztették gyalog művelésben, de alkalmazták Villányban, Szekszárdon, Egerben is. Jelenleg hazánkban 371 hektáron terem, ami visszaesést mutat a filoxéra vész előtti állapothoz képest, ami annak köszönhető, hogy sok helyen lecserélték más, szélesebb körben ismert világfajtára. Tőkéje erős növekedési

erélyű, kevés vesszőt hoz. Fejlődése lassú. Színük hamvas barna, néha vöröses, lapított. A levelei közepes méretűek, esetleg nagyok színük sötétzöld. Fényes, hólyagos felületű, vastag szövetű, ráncos. Fonákja gyapjas, erezte zöld. Az érésben lévő fürtök közepesek, vállasak, tömörek és hengeresek. A bogyók gömbölyűek, egyes változatoknál némi ovalitást mutatnak. Színük feketébe átmenő kék, hamvas. Vékony héjú, puha húsu, leveses és közömbös ízvilágú. Érése későre tehető, hosszú tenyészidővel. Rothadásra fogékony, de ha jól termékenyül igen bő termést ad. Fagyra érzékeny. Ménesen aszúbort készítenek belőle, melyet Balla Gézánál volt szerencsém kóstolni és elmondható róla, hogy igen különleges ízvilággal rendelkezik. Ez az aszúsodása a Tokaji borvidéken nem, vagy igen ritkán alakul ki. Bora szolid illatú, de annál fűszeresebb, talajfüggő minősége, de optimális esetben igen kiemelkedő bor készülhet belőle.



14. ábra Kadarka kék (forrás: Tarcali Kutatóintézet)

Összehasonlításuképpen elvégeztem a fenti fajták táblázatba rendezését is. Az 1. táblázatban a fajtanevekhez kiemeltem a lefontosabb tulajdonságokat, amely a bogyószín és az általános megítélése. Ezek alapján több megállapítás is tehető, összesen hét fajta esetében lehet rossz megítélést megfigyelni. Ugyancsak 7 szőlőfajtánál jónak lehet mondani azok megítélését. 4 esetben pedig kitűnőnek tartották az adott fajtát.

Régi leírás összesítése		
Fajta neve:	Bogyó színe:	Megítélése:
Alanttermő	Fehér	Rossz
Bakator piros	Piros	Jó
Balafánt	Fehér	Kitűnő
Csókaszőlő	Fekete/kék	Jó
Furmint	Fehér	Kitűnő
Gohér	Fehér	Jó
Hárslevelű	Fehér	Kitűnő
Járdovány	Fehér	Rossz
Juhfark	Fehér	Rossz
Kadarka kék	Kék	Rossz
Királyszőlő	Fehér	Jó
Kövérszőlő	Fehér	Kitűnő
Lisztes fehér	Fehér	Jó
Mézes fehér	Fehér	Rossz
Rózsaszőlő	Rózsaszín	Rossz
Sárfehér	Fehér	Rossz
Sárgamuskotály	Fehér	Jó
Szerémi zöld	Fehér	Jó

4. táblázat Régi leírás összesítése (saját szerkesztés)

Az újabb leírások alapján szerkesztett 2. táblázat némileg mást mutat, mint az előző összeállítás. Az újabb megítélés, már csak hat fajta esetében jelentett rossz kategóriát, amely változást későbbiekben mutatom be. Nyolc szőlőfajta megítélésé pedig jó volt. Emellett pedig kitűnőnek tartottak 4 fajtát is.

Új leírás összesítése		
Fajta neve:	Bogyó színe:	Megítélése:
Alanttermő	Fehér	Rossz
Bakator piros	Piros	Rossz
Balafánt	Fehér	Jó
Csókaszőlő	Fekete/kék	Rossz
Furmint	Fehér	Kitűnő
Gohér	Fehér	Rossz
Hárslevelű	Fehér	Kitűnő
Járdovány	Fehér	Jó
Juhfark	Fehér	Jó
Kadarka kék	Kék	Jó
Királyszőlő	Fehér	Jó
Kövér szőlő	Fehér	Kitűnő
Lisztes fehér	Fehér	Jó
Mézes fehér	Fehér	Jó
Rózsaszőlő	Rózsaszín	Rossz
Sárfehér	Fehér	Rossz
Sárgamuskotály	Fehér	Kitűnő
Szerémi zöld	Fehér	Jó

5. táblázat Az új leírás összesítése (saját szerkesztés)

A fenti két táblázatban található megítéléseket is összehasonlítottam és az adott fajtákra vonatkozó szemléletváltozást nyomon követtem. Ezt mutatja be a 3. táblázat összegzése. Kilenc szőlőfajta megítélése nem változott az idők során, legyen az kedvező vagy kedvezőtlen. Négy szőlőfajtnál romlott a kialakult általános vélemény. 5 szőlőnek pedig kedvezőbbé vált a megítélése az idők során.

Összehasonlítás		
Fajta neve:	Bogyó színe	Megítélése:
Alanttermő	Fehér	Nem változott
Bakator piros	Piros	Romlott
Balafánt	Fehér	Romlott
Csókaszőlő	Fekete/kék	Romlott
Furmint	Fehér	Nem változott
Gohér	Fehér	Romlott
Hárslevelű	Fehér	Nem változott
Járdovány	Fehér	Javult
Juhfark	Fehér	Javult
Kadarka kék	Kék	Javult
Királyszőlő	Fehér	Nem változott
Kövér szőlő	Fehér	Nem változott
Lisztés fehér	Fehér	Nem változott
Mézes fehér	Fehér	Javult
Rózsaszőlő	Rózsaszín	Nem változott
Sárfehér	Fehér	Nem változott
Sárgamuskotály	Fehér	Javult
Szerémi zöld	Fehér	Nem változott

6. táblázat Régi és új leírás összehasonlítása (saját szerkesztés)

5. Összefoglalás

Tokaj neve megkérdőjelezhetetlenül összeforrt az aszúval, és ezzel együtt a Furminttal. Ez teljesen rendben is van, ez tett minket naggyá, és ez vitte hírét a világban, a borvidékünknek, és számos háborúban és csatában értékes zsákmányként tekintettek az aranyló nedűre. Egyes elbeszélések szerint Tokajban arany terem a szőlőtőkéken. Valóban ebben a hatalmas világban nem sokan mondhatják el magukról a borász szakmában, hogy olyan ütőkártya van a kezükben, amelyből a hatalmas pakliban csak egy található. De ez már a mienk és itt van velünk, és ha az anyatermészet kedves arcát mutatja felénk, meg is ajándékoz minket. De véleményem szerint nem támaszkodhatunk csak erre.

Mint azt láthatjuk korabeli leírásokból nagyon sok fajta volt még Hegyalján, melyek itt ezen a termőhelyen mondhatni egyedülálló minőségű bort adtak a termelők kezébe. Ezen fajtákat, de legalább a legjobb megítélésűeket érdemes lenne kipróbálni mai technológiával, bevonva borvidékünk legnagyobb borászait, hogy tudásukkal tapasztalatukkal a legjobbat

tudják kihozni az évszázadokig Tokaj-Hegyalján honos fajtákból. Ez valamelyest megtörtént, ugyanis a Kövérszőlő, mely a sokat emlegetett Furmint édes testvére visszakerült a telepíthető fajták közé, és egyre többen kezdik felfedezni igazi arcát. Bár volna még fajta, amivel sokat lehetne lendíteni a borvidék marketingjén, így sem állunk rosszul a felhozattal. Itt van rögtön a zászlóshajónk a Furmint, amiből szinte bármilyen bor készíthető, persze ha savait meg tudjuk szelídíteni. Lehet belőle könnyed, ropogós reduktív száraz bor, lehet féledes asztali, lehet hatalmas testű hordóérlelt dűlőszelekció, jó ivású kényeztető kései szüret, valamint a folyékony arany az Aszú, és az Eszencia. Technológia, tudás, és tapasztalat kérdése, ki mit tud belőle kihozni, de szerencsére nem csak szőlő és termőhely tekintetében állunk jól, de kiváló borászok tekintetében is el vagyunk ereszelve rendesen. Bár voltak idők nem is olyan régen amikor inkább a mennyiség, mintsem a minőség volt a lényeg, (ebben az időszakban én nem éltem, de sokat hallottam róla) de azért azóta megmutattuk, hogy mi is fel tudjuk venni a versenyt a világ bármely borvidékével.

Van még mit tanulnunk, vannak, akik kutatásban, technológiában előrébb járnak, mint mi. De ez nem tart örökké. És habár van egy csodálatos fajtánk, az még nem elég, de szerencsére nem csak egy van. Itt van még nekünk a Hárslevelű, ami olyan csodálatos illatos, kedves, harmonikus bort tud adni, ha jó kezekben van, ami bármelyik világfajtával vetekszik. Csak meg kell ismernie az embereknek. Ottvan még nekünk a Sárgamuskotály, amely íz és illat potenciállal rendelkezik, ami szintén nem gyakori a borok világában. És bár a borfogyasztási szokások folyamatosan változnak, mint ahogy minden más a világban, nekünk még mindig sikerül tartani a versenyt 3-4 fajtával. Mindent összevetve mi már kialakultunk, lehetne még gazdagítani a fajtasortimentet, lehetne más vonalak felé tekinteni, de felesleges.

Ha több fajtára lenne szükségünk van mihez nyúlni a régi fajtáink közül, és a jelenlegi fajtáinkban is rengeteg lehetőség rejtőzik még. Meg kell tanulnunk, hogy amivel még fokozni lehetne ezt az egyébként is erős pozíciót az a minőség. Minduntalan törekedni arra, hogy ha valaki a kezébe vesz egy Tokajit és belekortyol, az első gondolata az legyen, hogy miért csak egy palackkal vett. Az évszázadok során a Tokaji a kimagasló minőségével nyerte el a királyok, cárok, nemesek tetszését. Ebből most sem engedhetünk. Mert ha egy palackra ráírjuk, hogy Tokaji azt mindannyiunk nevében írjuk rá és ha valaki levesz a polcra egy palackot abban benne kell lennie Tokajnak. Azt a minőséget kell képviselnie, ami naggyá tette a borvidéket is. És bár változtak a borfogyasztási szokások, de a borászok is. Újabb és újabb generációk jöttek és készítették a borokat. De ahogy változik a világ úgy kell

fejlődnünk nekünk is. Nem elég hátra dőlnünk, és azt mondanunk akármit csinálunk mi Tokajit fogunk termelni. Minduntalan törekedni kell a legjobb minőségre, ahogy ezt az elődeink megalapozták nekünk. Ugyanis ma már tudjuk, hogy a szüret nem augusztusban kezdődik a pince takarítással, hanem januárban a metszéssel a szőlőben. Tudatosan arra kell törekednünk, hogy amilyen típusú bort szeretnénk készíteni, ahhoz termeljünk kiváló alapanyagot.

Be kell látnunk, hogy már nem azokat az időket éljük, amikor versenyeztek a termelők, hogy kinek termett több szőlője, mert a vagon úgyis elviszi keletre bármilyen a minőség. Tudatosan kell termelnünk, és a prémium alapanyagból prémium bort készítenünk. Át kell látnunk, hogy mi miért történik és mi mivel van összefüggésben, mert ha azonnal nem is látjuk meg, biztos, hogy az összefüggés ott van. Összegezve tehát eddigi gondolataimat lehet kísérleteket tenni az ősi fajtákból a legjobbak felélesztésére és használatára, de ezt közösen egy emberként egyetértésben kell megtennie a borvidéknek. Ha csak a mostani hatos marad, azokban is nagyon sok potenciál van, törekednünk kell a legjobbra, és ezek a csodálatos gyümölcsök meg fogják hálálni a befektetett munkát. Elmondható, hogy 200 évvel ezelőtt sokkal diverzebb volt a fajtaösszetétel, viszont sok olyan fajta volt termesztésben, amely csak fennmaradt a régi időkből, de a termelők számára sem volt kíváncs, és sok olyan is helyet foglalt a szortimentben, amit szinte az egész országban termesztettek. Mára ez lekorlátozódott a jelenlegi hat fajtára. A Furmintra, a Hárslevelűre, a Sárgamuskotályra, a Kövérszőlőre, a Kabarra, és a Zétára. Szerencsére ezeket is folyamatosan vizsgálják, megfigyelik, és keresnek új klónokat, melyek bár beletartoznak a jelenlegi fajták körébe, de értékmérő tulajdonságaik jobbak lehetnek a maiakénál.

6. Irodalomjegyzék

1. BALASSA I. (1991): Tokaj-Hegyalja szőleje és bora 'Tokaj-Hegyaljai ÁG.
Borkombinát Tokaj 1991 750pp
2. BALLING P. (2013): Szőlőterületek rekonstrukciója II. rész. Szőlő Levél, 3/1: 12.
3. BALLING P. (2015): A régi Tokaj-Hegyaljai szőlőfajtákról. Szőlő-levél. 5(2): pp. 6-11.
4. BECK T. (2005): A filoxéravész Magyarországon. (Mezőgazdaságtörténeti tanulmányok 10. Magyar Mezőgazdasági Múzeum, Budapest, 2005) 178 pp.
(https://library.hungaricana.hu/hu/view/ORSZ_MEZO_Mt_10_Beck/?pg=0&layout=s) Letöltés ideje: 2024.04.27.
5. BÉL M. (1730): Magyarország népének élete 1730 táján ' pp. 1-517
6. BIHARI Z. (2019): Tokaj terroir. Agroinform kiadó Budapest 2019.
7. DERCZENI J. (1799): A tokaji bornak termesztéséről, szűréséről és forrásáról. Kassa. pp.1-106.
8. Internet 1: <https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20> Letöltés ideje: 2024.04.27.
9. FEYÉR P. (1981): A szőlő- és bortermelés Magyarországon (1848-ig) Akadémiai Kiadó, Budapest 1981 385pp
10. FEYÉR P. (1970): Szőlő és borgazdaságunk történetének alapjai Akadémiai Kiadó, Budapest 1970 407 pp
11. GOMBOCZ E. (1939): Botanikai Közlemények, 36. kötet (1939). 1939 / 1-2. szám. LIV-LOU XXXVI. KÖTET, 1938. 1—2. FÜZET.
12. GÖRÖG D. (1829): Azon sokféle Szőlő-fajoknak lajstroma... Bécs: Haykul Antal. pp. 1-110.
13. GYULAI F. (2015): Az első szőlőmagleletek Tokaj-Hegyalja környékéről. Szőlő-levél. 5(8): pp. 6-11.
14. KÉLER P. (1726): Beschreibung des vornehmsten Weingebürges in Ungarn. In: Jaenichius: Meletemata. pp. 256-278.
15. KOLLEGA TARSOLY I., BEKÉNY I., DÁNYI D. (1997): Magyarország a XX. században. Természeti környezet, népesség és társadalom, egyházak és felekezetek, gazdaság. II. kötet. LACOMBE T., BOURSICQUOT J. M., LAUCOU V., DI VECCHI-STARAZ M., PÉROS J. P., THIS P. (2013): Large-scale parentage

- analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.) Theor Appl. Genet. 126, pp. 401-14
16. LICHTNECKERT A. (2007): Borászok titkai – titkok gazdái. Források és szemelvények szőlészetünk és borászatunk múltjából 1700-1871. Balatonfüred, LA Könyvtár, pp. 1-224.
 17. RAPAICS R (1943): A magyar gyümölcs. Királyi Magyar Természettudományi Társulat Természettudományi Könyvkiadóvállalata. Budapest. pp. 182-183.
 18. SAILER M. (2002): A bor élvezetéről egykor és ma, Edinfo kiadó 2002
 19. S.L. (1804): SÁTORALJAÚJHELYI LEVÉLTÁR. Hegyaljai települések levelei. pp. 1-10.
 20. SZABÓ J. (1856): D melléklet: Borbírálati jegyzőkönyv. Szőlészeti és borászati Közlemények. Budapest. III. füzet/VIII fejezet. pp. 239-244.
 21. SZIKSZAI F. B. (1590): Nomenclatura seu dictionarium Latino Ungaricum per clarissimum virum d. Basilium Fabricium Szikszavianum. Debrecini [Debrecen]. pp. 40-43.
 22. SZIRMAY A. (1798): Notitia Historica, Politica, Oeconornlca Montium, et Locorum Viniferorum Comitatus Zempléniensis. Anno 1798. 57 f. Fol. Lat. 32.
 23. MAGDA P. (1819): Magyar Országnek és a határörző katonaság vidékének legújabb statistikai és geográfiai leírása pp. 1-412.
 24. MATOLAI J. (1744): Disquisitio physico-medica de vini Tokaiensis cultura, indole, praestantia, et qualitatibus. pp.
 25. MOLNÁR I. (1897): A szőlőművelés és borászat kézikönyve, Athenaeum R. Társulat 1897 1-513 pp.
 26. NAGYVÁTHY J. (1835): Magyar praktikus termesztő. Pest. pp. 183-225.
 27. Robinson et al. 2012
 28. VARGA ZS. (2009): Régi Tokaj-Hegyaljai fajták termesztési értékének és rokonsági viszonyainak vizsgálata. Budapesti Corvinus Egyetem. 176.
 29. VINCZE I. (1971): Történeti–néprajzi összehasonlító vizsgálatok a kelet–európai szőlőkultúra körében. Népi kultúra –Népi társadalom V–VI. Budapest. pp. 310–314.