

01. Tokaji Aszú (hungarikum)



Kategória: agrár és élelmiszergazdaság

Az érték helyszínének leírása, rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

Az aszúsodást, más néven a nemesrothadást, a *Botrytis cinerea* penészgomba idézi elő az egyéb tényezők (klíma, szőlőfajták stb.) kedvező együttállása esetén (ami a borvidéken évről évre bekövetkezik). Az aszúszemeket szemenként válogatják, ezzel kezdődik a szüret (szemenként kézzel kicsipegetik az aszúsodott szemeket a fürtből). Régen faputtonyokba gyűjtötték, összezúrták, majd egy kádban elegyítették 136,6 liter azonos évjáratú musttal vagy borral, 1-1,5 napig áztatták (hogy kioldódjon az aszúszem cukor, sav- és íztartalma) majd az úgynevezett aszútésztát kipréselték, és a mustot hordókba töltötték, hogy kierjedjen. Régebben az aszúbor puttonyszám szerinti minősítése annak volt függvénye, hogy hány puttony (27 liter) aszúszemet áztattak egy gönci hordónak megfelelő (136,6 liter) borban (3,4,5,6 puttonyos). A bortörvény előtt az aszú borokat minimum addig kellett érlelni ahány puttonyos volt, így azok 3-6 év késéssel kerültek forgalomba. Manapság nem puttonnyal és gönci hordóval mérik, de az eljárás ugyanaz. A jelenlegi előírás az elkészített aszúbor minimális maradék cukortartalmát 120 g/l-ben határozza meg, ami lényegében a korábbi 5 puttonyos aszú értékének felel meg. Forgalomba hozatal előtt legalább 3 évig kell érlelni, ebből minimum 18 hónapig fahordóban. Egyedülálló, csakis Tokaj-Hegyaljára jellemző borfajta, illetve bortermelési technológia. Bejegyzett hungarikum.

A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája:

<https://hu.pinterest.com/pin/572520171362073672/>

https://hu.wikipedia.org/wiki/Tokaji_asz%C3%BA

http://www.tokaj.hu/bormagazin/a_tokaji_bor/index.html

Demján Szabolcs-Makoldi Miklós-Mankovits Tamás: Tokaj és környéke értékei. Magyar a Magyarért Alapítvány, Tokaji Pap Miklós Népfőiskola, Budapest, 2018.