

Tartalom

Összegzés.....	2
1. A Tokaji borvidék bemutatása.....	3
2. Ültetvények, szőlőskertek a Tokaji borvidéken	4
3. A Tokaji borvidéken élők társadalmi jellemzői.....	8
4. Turizmus és vendéglátás.....	10
Felhasznált irodalom, internetes hivatkozások.....	15
Elérhetőségek	

Összegzés

A Tokaji borvidék különleges helyet foglal el a magyar borvidékek között, Magyarországon a legismertebb. Az itt készült borok, köztük a tokaji aszú talán a leghíresebb magyar bor, több évszázados márka, magyar különlegesség, hungarikum. Az UNESCO Világörökség Bizottsága 2002-ben Budapesten tartott ülésén fogadta el azt a felterjesztést, ami a világörökség részévé tette a Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék kultúrtáját. A kiadvány célja, hogy bemutassuk e borvidék természeti adottságait, történelmét, társadalmi viszonyait, szőlő- és bortertermelését, illetve turisztikai adottságait.

A Tokaji borvidék a következő értékek alapján vált világörökségi helyszínné:

- a világ első zárt borvidéke (olyan termőhely, amelynek termékei megkülönböztetett védelemre érdemesek)
- a vitis tokaiensis – a miocén-kori ősszőlő lelőhelye
- a cladosporium cellare (nemes pincepenész) élőhelye
- a vidék erdői adják a hordó anyagához a kocsánytalan tölgy fáját
- itt található a kaukázusi és a római borkultúra, népek és vallások települési öröksége, sokrétű társadalmának építészeti emlékei, szüreti ünnepei, történelmi borpincéinek földalatti mennyországa, a hely, a táj és az ember évezredes összetartozása.

Európa hét országában (Ausztria, Franciaország, Németország, Magyarország, Olaszország, Portugália, Svájc) tizenegy olyan világörökségi terület található, ahol a kultúrtájnak a borvidék is része. Az európai helyszínek közös tulajdonsága a táj különleges és egyedi megformálása, amely tükrözi az ott élő emberek évezredes szőlőművelési tevékenységét. Az egyes borvidékek egyedi borait védelemben részesítik, biztosítva az állandóságot. A világörökségi borvidékek mindegyikén található egy vagy több kiváló világmárka.

A Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék kultúrtáj magterületét a Tokaji borvidék legkiemelkedőbb termőhelyeit magában foglaló 9 település közigazgatási területe alkotja (Tokaj, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Mád, Mezőzombor, Rátka, Szegi, Tarcál, Tállya), ezek védőövezetét pedig 18 település (Abaújszántó, Bekecs, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Monok, Olaszliszka, Sározsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegilong, Szerencs, Tolcsva, Vámosújfalú), ezek összességükben lefedik a Tokaji borvidék által érintett 27 település közigazgatási területét.

A teljes világörökségi helyszín jogi védelmet élvez mint történelmi táj. A védettség célja a történelmi épített környezet és a természeti környezet megóvása, a hagyományos földhasználati módok megőrzése és fenntartható hasznosítása.

A Tokaji borvidék világörökségi listára kerülése elsősorban a turizmusban hozott változást. 2001-hez képest gyarapodott azon települések száma, ahol található szálláshely. Az egyre nagyobb kapacitással összefüggésben a vendégek és a vendégéjszakák száma több mint duplájára nőtt, jelentősebben, mint országosan. Számos épített örökség, turisztikai attrakciót nyújtó épület felújítása történt meg, bővítve a látványosságok körét.

A vállalozási kedv élénkülése is jellemző a térségre, a regisztrált vállalkozások száma erőteljesebben bővült az országos átlagnál. Javult az általános infrastruktúra is, ami leginkább a csatornázottság terén szembetűnő.

*„Értünk Kunság mezein
Ért kalászt lengettél,
Tokaj szőlővesszein
Nektárt csepegtettél.”*
**Kölcsey Ferenc: Himnusz
(részlet)**

1. A Tokaji borvidék bemutatása



1.1. kép A Tokaji borvidék elhelyezkedése

A Tokaji borvidék Magyarország északkeleti részén, a Zempléni-hegység déli oldalán, a sátoraljaújhelyi Sátorhegy, az abaújszántói Sátorhegy és a tokaji Kopasz-hegy közötti háromszögben terül el. A névadó tokaji szőlő termesztése a Zempléni-hegységtől térben kissé elkülönül, a tokaji Kopasz-hegy vulkanikus, andezit alapkőzetére több méter vastagságban lerakódott löszön folyik. Tokaj-Hegyalja¹ más, déli, napsütötte lejtőin azonban nem löszön, hanem a jégkorszaki málladéktalajon, a nyi-

rokon termesztik a szőlőt. A terület gazdag ásványkincsekben, ezért a szőlőtermesztés mellett a bányászatnak is fontos szerepe van, ami tradicionálisan jelentős foglalkoztató gazdasági ág a térségben. A borvidék területén rendkívül kiegyenlített a hőmérséklet. A szőlőtermesztés mikroklimatikus feltételei kiválóak, az évi átlaghőmérséklet 10°C. A legmelegebb hónap a július, 21,6°C-os átlaghőmérséklettel. Az évi 590 mm csapadék kielégíti a szőlő csapadékgényét. A szőlő cukorfokának növekedéséhez kedvez az őszi hónapok száraz és napos időjárása. A területen folyik a Bodrog és a Tisza, víztükruk párolgása biztosítja a viszonylag állandó páratartalmat, amely a speciális tokaji gombaflóra meglétének biztosítéka. E gombák dülönként is eltérően befolyásolják az aszúsodási folyamatot. A vidék kiválóan alkalmas a borászati tevékenységhez elengedhetetlenül fontos, megfelelő minőségű pincék létesítésére, amelyekben viszonylag egyenletes a hőmérséklet. A tűzhányók kitörése során keletkezett vulkáni tufa nemcsak könnyen faragható, hanem megfelelő szilárdságú is, ezért a pince készítésekor nem kíván biztosítást, alátámasztást. A Tokaji borvidéken több kilométeres pincelabirintusokat véstek a tufába, anélkül, hogy akár egyetlen támasztócölöpre is szükség lett volna.

A Tokaji borhoz kapcsolódó fontosabb történelmi események

Valószínűleg már a honfoglalás előtt virágzó szőlőkultúra volt Hegyalján. Az Árpád-házi királyok idején is folyt a szőlőművelés e vidéken, ám ezt a szőlőkultúrát a tatárok teljesen tönkretették. IV. Béla király a szőlők újratelepítésére olasz és vallon szőlőműveseket hozatott az országba. A hegyaljai borok az 1490-es évek végétől indultak el hódító útjukra. Az aszúszőlőbor első írásos említése 1571-ből származik egy örökségről rendelkező okiratban.

A II. Rákóczi Ferenc által vezetett szabadságharcban a borért cserébe Lengyelországból iparcikk és hadfelszerelés érkezett. II. Rákóczi Ferenc támogatókat keresve a Napkirályhoz követeket küldött, akik a fejedelmi pincéből vittek ajándékot. XIV. Lajosnak annyira ízlett a bor, hogy a következő szavakkal illette: „A királyok bora és a borok királya”, amely mondat latinul vált közismertté: Vinum Regnum, Rex Vinorum.

1736-ban Lengyelországba 546 ezer liter bor került kivitelre. 1746–1751 között Oroszországba évente 56 ezer liter bort adtak el.²

A hegyaljai szőlőtermesztés fénykorát az 1750-es években érte el, utána általános hanyatlás következett be.

A Bach-rendszerben a vámhatárok eltörlése, a vasúthálózat kiépülése bár esélyt nyújtott a fellendülésre, de az 1886-ban kezdődő filoxeravész megghiúsította a reményeket. A tőkét gyökerestül elpusztító járvány végére a termelés mélypontra esett, csak a századforduló után indult meg számottevő fejlődés.

¹ A Tokaji borvidék és a Tokaj-Hegyalja megnevezéseket szinonimaként használjuk.

² Pap Miklós: A tokaji. Budapest, 1985.

A két világháború között az akkori kormányzat elsősorban a trianoni szerződés miatt elhanyagolta Tokaj-Hegyalját, a borexport jelentősen lecsökkent. A II. világháború után a mezőgazdaság háttérbe szorult, ezen belül a szőlészet-borászat is. A korszellemet kényszerűen tükröző mennyiségi szemlélet vált uralkodóvá, az értékesítés elsősorban a KGST-piacokra irányult. 1990-ben elkezdődött a tagi részarány-tulajdonok kiadása, a privatizáció, így több ezer kisgazdaság jött létre. 1993-ban megalakult a Tokaj Kereskedőház Rt., amely jogutódként foglalkozik szőlőtermesztéssel, borászattal és borkereskedelemmel egyaránt, és jelenleg is a legfőbb szőlőfelvásárló.

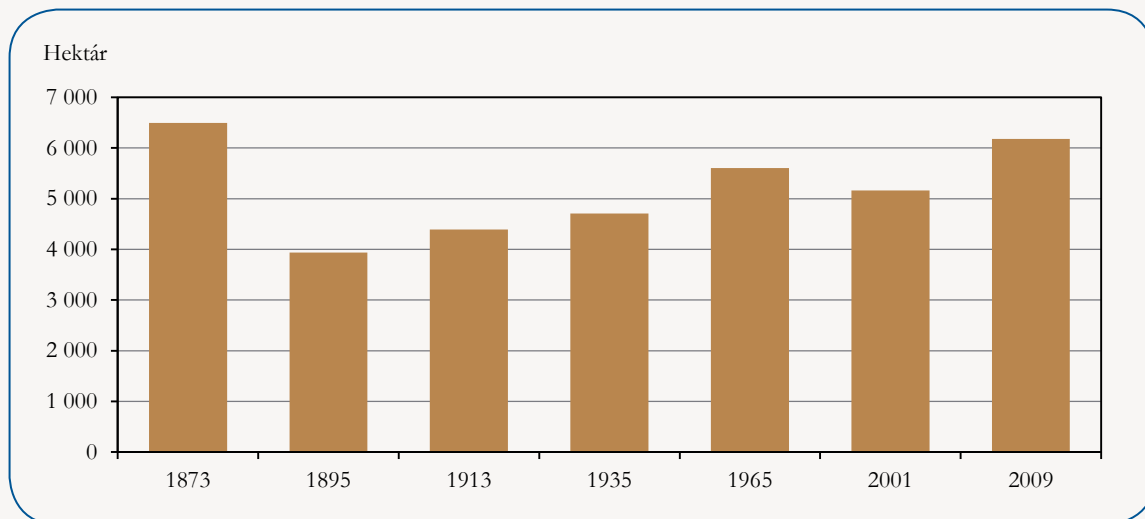
2. Ültetvények, szőlőskertek a Tokaji borvidéken

A Tokaji borvidék szőlőültetvényeinek területe változott az idők során. Az Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal 1873-as adatai alapján, a jelenlegi közigazgatási beosztás szerint a borvidékhez tartozó településeken 6500 hektár szőlőterületet jegyeztek. A legutóbbi szőlőültetvény-összeíráskor, 2009-ben a legalább 500 m² bruttó szőlőterület együttes mérete a borvidéken 6200 hektár volt. Természetesen a két adatfelvétel időpontja között több – szőlőterületre vonatkozó – megfigyelés is történt, ezek összehasonlíthatósága azonban erősen korlátozott, ugyanis az egyes évek községenként összesített adatai 1873-ban és 1913-ban közigazgatási határosak, 1895-ben gazdasághatárosak, míg az 1935. évi adatok földbirtokhatárosak voltak. Az 1965. évi adatok szintén közigazgatási határosak, bizonyos megkötésekkel.³

*„Hajh! régen, amikor Tokajnak
Nektárt adott a vesszeje,
Hányszor borult égi mámorba
Az ember gondterhelt feje.
A durranó, hangos mozsártól
Visszhangzottak a völgy- s
hegyek,
Jó bort ivott a magyar ember,
Nem holmi vinkót, rossz levét.”*
Ady Endre: Szüret
(részlet)

2.1. ábra

A szőlőterület alakulása a Tokaji borvidék településein



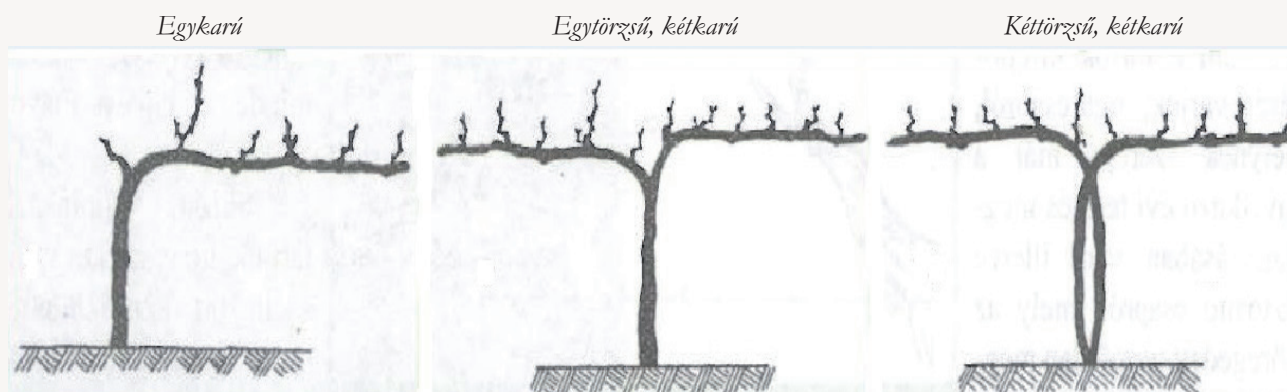
A szőlőültetvényekről a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT) a területre vonatkozó teljes körű, a Központi Statisztikai Hivatalnál részletesebb, de eltérő módszertanú adatokkal rendelkezik. Az általuk végzett felmérések alapján a Tokaji borvidék szőlőterülete 2013. októberben 5800 hektáron terült el. A borvidék települései közül közigazgatási területéhez képest legnagyobb arányú szőlőterület Tolcsván és Mádton (29–29%) volt.⁴

³ Történeti Statisztikai Kötetek Szőlőtermelés. Községsoros adatok, 1873–1965. KSH: Budapest, 1986.

⁴ Tokaj-Hegyalja Történelmi Borvidék – Megalapozó Dokumentáció, I. kötet.

Érdemes megemlíteni azonban, hogy a Tokaji borvidéken 2006 óta csökken a szőlőművelésű területek nagysága, és napjainkban a szőlőtermesztésre alkalmas, a szőlő termőhelyi kataszterben nyilvántartott területek mintegy felét használják a termelők. A borvidék hegyközségei a magas fekvésű történelmi dűlőkben 1300 hektár, jelenleg betelepítetlen, gazos, beerdősödött egykori szőlőterületet írtak össze, aminek több mint negyede Tállyán, közel tizede Mádon található. A szőlőművelésű területek növelésének eszközei a telepítéseken kívül a felhagyott ültetvények termelésbe vonása, valamint a szőlőterületek reorganizációja.

A szőlőtelepítés körültekintő, alapos tervezést és végrehajtást követel meg a termelőtől, hiszen a borvidék rendkívül változatos dűlőiben nincs univerzálisan alkalmazható módszer. A tőkék számos művelési módja közül a Tokaji borvidéken korábban a bakművelés volt az általános, 1–2 szemre metszették vissza a tőkét. A HNT 2013. évi adatai szerint a borvidék szőlőültetvény-területén döntően a kordonos művelést alkalmazzák a termelők, ennek sok fajtájával próbálkoznak. A Tokaji borvidéken az előbbieket az ültetvényterület 76%-án a középmagas kordonművelési mód az egykarú tőkeformával a legelterjedtebb.



2.1. kép A középmagas kordonművelésű tőke formái

Forrás: Szőlő-level. III. évfolyam, 3. szám.

Az utóbbi több mint egy évtizedben lényegesen megváltozott a birtokszerkezet a Tokaji borvidéken. A HNT adatai alapján az 1990-es években és a 2000-es évek elején a nagyszámú gazdaság, a rendkívül elaprózódott üzemméret volt a jellemző. 2011-re jelentősen csökkent a kisméretű telkek száma és aránya, ugyanakkor a legalább 0,5 hektár nagyságú vagy annál nagyobb birtokok részesedése nőtt. A változások következtében 2001 és 2011 között az átlagos gazdaságméret 0,5 hektárról 0,9 hektárra emelkedett, ami a gazdálkodás szempontjából kedvező irányú folyamat volt.

Szőlőfajták, szüret a Tokaji borvidéken

A borvidéken már a miocén korban is termett szőlő. Ezt bizonyítja az Erdőbényén talált vitis tokaiensis levelének lenyomata, amely minden mai szőlőfajta közös őseinek tekinthető. A vitis sylvestris ősszőlő ma is vadon él a Tokaji borvidéken.

A nagy múltú visszatekintő szőlőtermesztés során a termesztett szőlőfajták száma jelentősen csökkent. A jelenleg engedélyezett 6 fajta közül 4 hagyományos, 2 új nemesítésű, amelyek ültetvényeken való részesedése 2013-ban a következő volt:

- 66% furmint;
- 19% hárslevelű;
- 9% sárga muskotály;
- 6% kövérszőlő, valamint az új nemesítésű kabar és zéta fajták együtt.

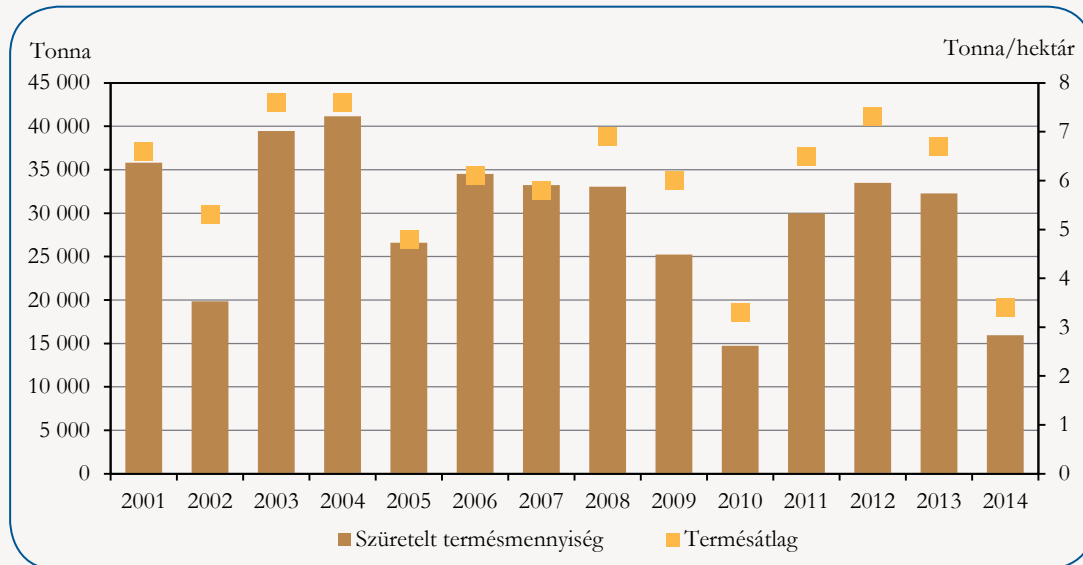
Tokaj-Hegyalján ma már nem a mennyiségi, hanem a minőségi szőlőtermesztés a cél. A szigorú szabályokhoz kötött szőlőtermelés és borkészítés alapelveit, a borvidékre jellemző termékleírásokat a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsának Rendtartása⁵ tartalmazza. A jelenleg 8 hegyközséget tömörítő szervezet egyik legfőbb tevékenysége az eredet- és minőségvédelmi szabályok betartatása.

⁵ <http://hnt.hu/wp-content/uploads/2015/07/Tokaji-borvidék-rendtartása.pdf>.

A HNT szüreti jelentése alapján 2001 és 2014 között évente átlagosan 30 ezer tonna szőlőt szüreteltek a borvidéken. A 2010-es év elsősorban a sok csapadék, a 2014-es az ecetes rothadás miatt volt emlékezetes, hatalmas termés kiesést okozva. Országosan kiugró évjárat volt 2013, ami minőségben és mennyiségben is felülmúlta az elmúlt évek átlagát. Magyarországon 390 ezer tonna szőlőt szüreteltek 2013-ban, ennek mintegy 8%-a termett a Tokaji borvidéken.

2.2. ábra

Szüreti eredmények a Tokaji borvidéken



Forrás: Hegyközségi Nemzeti Tanács.

Tokaj-Hegyalján a szőlő érési ideje kitolódik október végére, így ekkor kezdődik a betakarítás. Az októberi hideg éjszakák, a meleg nappalok, a folyók szolgáltatta párás idő hatására a szőlő töppedni, aszúsodni kezd, ekkor a szőlő vizet veszít, de cukor- és savtartalma megnő. Ha aszúszemet szednek, más-ként szüretelnek a többi borvidékekhez képest. A fürtökből szemenként szedik ki az aszúsodott szemeket, amiből az aszúbor készül. A bor minőségét jelentősen befolyásolja, hogy milyen érettségi fokot érnek el a bogyók, mielőtt a nemespenész megtelepszik rajtuk.

A borkészítésben a hordóknak is meghatározó a szerepük. Korábban Tokaj-Hegyalján kétféle hordó volt jellemző, a 136 literes gönci és a 220 literes szerednyei. Mindkét hordó hagyományosan zempléni tölgyfából készült. A gönci hordó kisebb mérete miatt a borszállításra is alkalmas hordó volt.

A borvidék borai

A Tokaji borvidékre különleges eljárások vonatkoznak a magyar bortörvényben. A térségben termelt borszőlőből származó törkölyös mustra, borseprőre vagy törkölyre csak az e borvidéken termelt borszőlőből származó mustot vagy bort szabad önteni.

A bor fajtáját és minőségét mindenhol ugyanazok a tényezők határozzák meg:

- a szőlőfajta és a termés;
- a termőhely (fekvése, éghajlata, talajminősége);
- a szőlősgazda és a borász szaktudása;
- az évjárat.

A Tokaji borvidéken viszonylag kevés szőlőfajtából a borfeleségek számtalan változata állítható elő, a szüret időpontjától, a nemesrothadás jellegétől és a feldolgozási technológiától függően. Minden egyes dülő más-más mikroklimával, talajadottságokkal rendelkezik, így rendkívül sokszínű és eltérő karakterű, savtartalmú borok készülnek ugyanabból a szőlőfajtából.

Tokaji borfajták a készítés módja szerint⁶

Az egészséges szőlőből készült borok (édes, száraz) ha alapvetően egy fajtából készülnek, fajtajelöléssel ellátottak. Ezek a fajtaborok. Gyakori a furmint és a hárslevelű, ritkább a sárga muskotály, míg a zéta és a kövérszőlő önálló borfajtaként kevésbé jellemző.

Ha a szőlőtökérről válogatás nélkül, egyszerre egészséges és nemesen rothadt, azaz a *Botrytis cinerea* gomba által megtámadott fürtöket és bogyókat szüretelnek, majd azokat együtt dolgozzák fel, szamorodni bor készül. Ha a cukortartalom kevesebb, és az teljesen kiejred, akkor száraz szamorodnit kapnak. Amikor magasabb a cukortartalom, és erjedés után is marad a borban, édes szamorodni készül.

Az aszúbor – a Tokaji borvidék természetes fehér édes bora – egy nagyon különleges terméke nemcsak Magyarországnak, hanem a borvilág egészének is. Igazi nemes ital, amely a hordós, majd a palackos érlelés közben is sokat fejlődik.

Az aszúkészítést évszázadok óta két mértékegységként a puttony és a gönci hordó határozza meg. Ezzel szabályozták az aszútészta (péppé feldolgozott aszúsodott szőlő) musttal vagy borral történő felöntését. Az aszúkészítéskor a mustot vagy az alpbort ráöntik az aszútésztaára. Ezután a pépet ázni hagyják, majd zsákokban préseléssel és szűréssel választják el a mustot az aszútészttól. Az aszú erjedése hetekig, hónapokig is eltart. Az aszúbor ízét meghatározza a keverési arány is, azaz hogy egy gönci hordó mustot hány puttony (25 kg) aszútésztaára öntenek rá. Ennek megfelelően nevezik a tokaji aszút 3, 4, 5 vagy 6 puttonyosnak. Ma már analitikai módszerekkel határozzák meg a tokaji aszú puttonyszámát, de a hagyomány fennmaradt a bor minőségét mutató jelzőkben. Az aszúborok hagyomány alapján, Tokaj-hegyaljai pincében, fahordós érleléssel finomodnak. Az érlelési idő legalább 18 hónap. A borok palackozása jellegzetes „Tokaji” formájú palackba történik.

Az aszúbor készítés oldalágai közé tartozik a fordítás és a másolás, melyek nagyon egyedi, a Tokaji borvidékhez kötött készítési módok. Ha az aszútészttát ismét musttal vagy borral öntik fel, másodaszút kapnak, ezt a folyamatot fordításnak nevezik. Ez nem olyan édes, mint az aszú, de jellegzetes, nagyon kellemes ízek és zamatok érezhetők a borban. Ha az aszú lefejtése után visszamaradt seprőre felöntött bort ázni hagyják, a kiazott anyagok jelentősen feljavítják a bort. Ez a másolás. Ugyan mindkét eljárás különleges, de az így készült borok a piacon önállóan csak ritkán találhatók meg.

Külön kategória az eszencia (nektár), ami nem keverendő az aszúeszenciával. Ez az aszúszemek saját súlya alatt lecsöpögő, mézédés nektár a világon egyedülálló ritkaság, igazából nem ital, mert rendkívül tömény. Technológiai szerepe, hogy az aszúborokhoz erjedés után adagolják. Az eszencia szerepe a cukortartalom megőrzésében rejlik.

A HNT szüreti jelentései szerint hazánkban 2010 és 2014 között évente átlagosan 2,4 millió hektoliter volt a bortermelés, ebből a Tokaji borvidéken átlagosan 191 ezer hektoliter.

A legfontosabb potenciális célpiacok közé sorolt Németországban, Franciaországban, Kínában még a felső kategóriás éttermeknek is csak egészen kis hányada (legfeljebb 5%-a) tart tokaji bort az italválasztékában. Ezzel szemben az Amerikai Egyesült Államokban az éttermek 20, az Egyesült Királyságban 29%-ában rendelhetünk valamilyen tokaji bort.⁷

A minőségi borok iránt az utóbbi években tapasztalt hazai keresletnövekedés kedvező hatással van a Tokaji borvidéken termelt borok ismertségére, kereskedelmére is. Több kutatás, köztük az Agrárgazdasági Kutató Intézet nyilvánosságra hozott, borismeretre és fogyasztási szokásokra vonatkozó kutatásának⁸ eredményei igazolták, hogy az ország 22 borvidéke közül a Tokajit, illetve annak borait ismerik legtöbben.

⁶ A Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa honlapja alapján.

⁷ A Claessens International tíz ország Michelin-csillagos éttermei bevonásával végzett nemzetközi piacutatótást, felmérést a tokaji borokról a Tokaj Kereskedőház Zrt. felkérésére.

⁸ Az Európai Unió és a nemzeti élelmiszer-minőségrendszerek és védjegyek helyzete Magyarországon c. kiadvány alapján.

Az arra érdemes borokat évente több alkalommal is nevezhetik a termelők belföldi és külföldi versenyekre. A magyar borászok által elnyerhető legrangosabb hazai kitüntetés (az Év Bortermelője) 1991-ben adták át először hazánkban, elismerve egy hazai borász kimagasló szakmai teljesítményét, többéves munkáját. Ezt a címet eddig három alkalommal – 2001-ben, 2003-ban és 2012-ben – kapta meg a Tokaji borvidéken tevékenykedő borász. A pincészeteket és a borokat is évente minősíti a Gault&Millau Magyarország étterem- és borkalauz. A 2016-os kiadványban a pincészetek közül kettő kapta a maximálisan adható 5 pontot Magyarországon, mindkettő a Tokaji borvidéken található. A boroknál adható legmagasabb pontszámot (17/20 pont) kizárólag a Tokaji borvidék borai – többnyire 6 puttonyos aszúk – érdemelték ki. A nemzetközi versenyek díjazott édes borai között is rendre megtalálhatók az aszúborok.

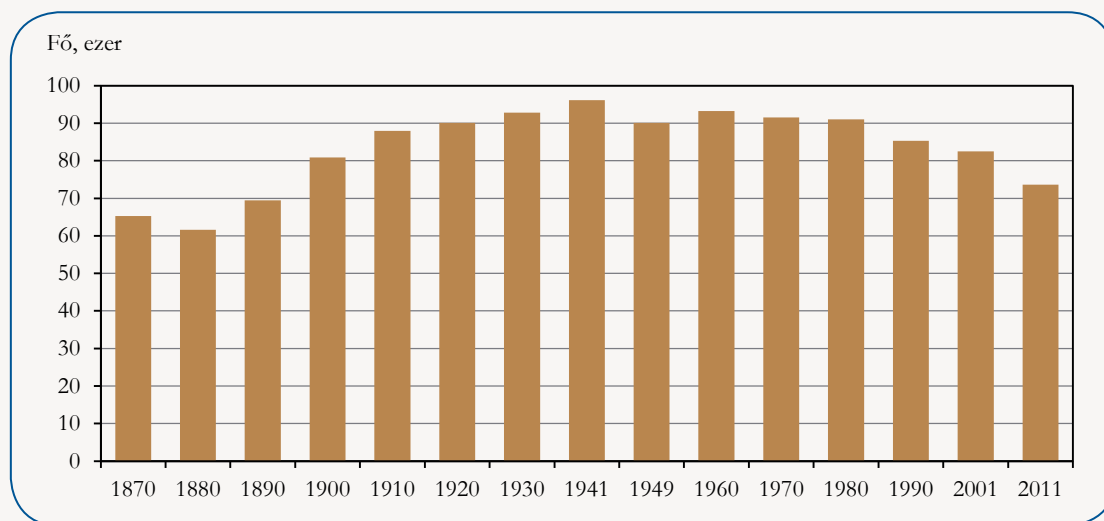
A Tokaji borvidéken a borkészítés során keletkező törkölyt sem hagyják kárba veszni. Az egyik leghíresebb „tájpálinka” az aszútörköly, amely az aszúborok készítésekor képződő aszútörkölyből, hagyományos pálinkafőzéssel és tölgyfahordós érleléssel készül. A térségben törkölyből, szőlőből, sőt a vidéken előforduló egyéb gyümölcsből is főznek pálinkát. A borvidéki és környékbeli pálinkák elismertségét mutatja, hogy ezek közül való a Külgazdasági és Külügyminisztérium 2015-ös válogatásába bekerült 2 pálinkakiválóság, amely külföldön képviseli a magyar pálinkát.

3. A Tokaji borvidéken élők társadalmi jellemzői

A 2015. év eleji adatok alapján a Tokaji borvidék területén található 5 városban és 22 községben 71 ezren élnek. Az itt élő népesség száma 1870-től 1941-ig szinte folyamatosan emelkedett, ezt követően fokozatosan csökkent. Az ezredforduló óta eltelt időszakban a népességfogyás mértéke jelentősen meghaladta az országos átlagot. A borvidék népességének 13%-a gyermek-, 69%-a aktív-, 18%-a időskorú. Az országosnál alacsonyabb a gyermek-, magasabb az aktív korúak aránya, az időskorúaké a hazai átlaggal azonos.

3.1. ábra

A Tokaji borvidék népességének száma*



* Népszámlálási adatok. 1900-ig polgári, 1960-ig jelenlévő, 1970-től lakónépesség.

A borvidék települései közül Sárospatak a legnagyobb területű, Sátoraljaújhely a legnépesebb, Szegilong pedig a legkisebb lélekszámú. A lakónépesség száma ez utóbbi mellett még 2 településen kisebb, mint 300 fő. A népsűrűség Szerencsen a legmagasabb, Erdőhorvátiban a legalacsonyabb. A 2001 óta

eltelt időszakban a Tokaji borvidék minden településén csökkent a lakónépesség, leginkább Erdőbényén, ahol magas az időskorúak aránya, jelentős a természetes fogyás és az elvándorlás.

3.1. tábla

A Tokaji borvidék településeinek lakónépessége*

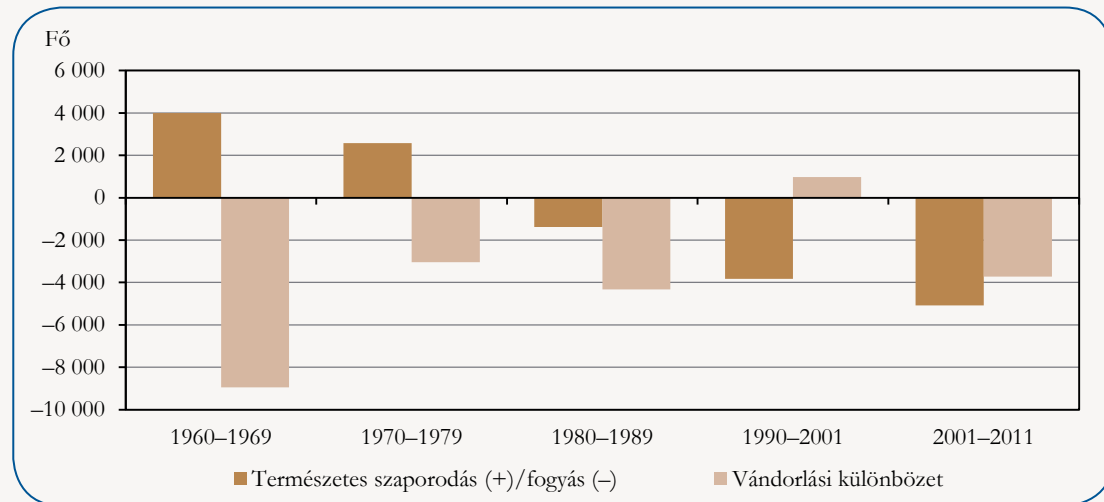
Település	1970	1980	1990	2001	2012	2015
	január 1.					
Abaujszántó	4 265	3 784	3 565	3 432	3 142	3 062
Sárospatak	14 540	15 320	15 062	14 809	13 099	12 256
Sátoraljaújhely	19 336	20 928	19 105	18 340	15 617	14 956
Szerencs	9 240	10 094	10 247	10 302	9 370	9 013
Tokaj	5 301	5 477	5 358	5 135	4 559	4 419
Bekecs	2 014	2 041	2 180	2 499	2 535	2 485
Bodrogkeresztúr	1 880	1 754	1 506	1 352	1 180	1 109
Bodrogkisfalud	1 219	1 121	1 014	992	894	840
Bodrogolaszi	1 296	1 125	869	950	929	917
Erdőbénye	2 338	1 928	1 588	1 351	1 152	1 081
Erdőhorváti	1 041	861	778	676	634	618
Golop	936	821	703	670	563	544
Hercegkút	1 026	972	873	736	657	655
Legyesbénye	1 788	1 698	1 647	1 659	1 575	1 504
Mád	3 715	3 197	2 816	2 696	2 322	2 217
Makkoshotyka	1 110	1 052	964	1 016	899	861
Mezőzombor	2 640	2 526	2 526	2 585	2 427	2 447
Monok	2 418	2 215	1 863	1 818	1 739	1 631
Olaszliszka	2 345	2 148	1 928	1 834	1 732	1 684
Rátka	1 263	1 180	1 095	1 086	970	957
Sárazsadány	548	444	322	290	252	240
Szegi	506	423	338	329	294	265
Szegilong	424	328	284	243	213	210
Tállya	3 188	2 819	2 375	2 239	1 979	1 892
Tarcal	3 997	3 723	3 392	3 374	2 939	2 866
Tolcsva	2 273	2 171	2 034	2 000	1 883	1 818
Vámosújfalú	867	890	895	920	830	743
Összesen	91 514	91 040	85 327	85 334	74 385	71 290

* 2001-ig népszámlálási adatok, 2012-től a 2011. évi népszámlálás bázisán számított adatok.

A népességfogyás oka a halálozások számának a születéseket (természetes fogyás), valamint a terület-ről elvándorlóknak az idevándorlókat (vándorlási veszteség) meghaladó száma. Az elmúlt öt évtizedben az elvándorlás nagyobb mértékben csökkentette a népességet, mint a természetes fogyás. Az 1970-es években még a természetes szaporodás, az 1980-as évektől kezdve a természetes fogyás jellemezte a borvidéket. A II. világháború után bekövetkezett gazdasági szerkezetváltás hatására számos, korábban faluban élő és mezőgazdaságban dolgozó helyi lakos vándorolt a városokba, és helyezkedett el az iparban. 1960 és 1969 között 8950 fővel többen vándoroltak el, mint amennyien a térségbe költöztek; az elvándorlás a borvidék településeinek többségét hátrányosan érintette. A migrációs veszteség – az 1990–2001 közötti időszak vándorlási nyereségének kivételével – a térség meghatározó demográfiai tényezőjévé vált. A világorökségi helyszínné válás óta a természetes fogyás nagysága meghaladta a vándorlási veszteséget.

3.2. ábra

Főbb népmozgalmi folyamatok alakulása a Tokaji borvidéken



A Tokaji borvidék népességét vallási sokszínűség jellemzi. A legutóbbi, 2011. évi népszámláláskor a népesség 39%-a római katolikusnak, 20%-a reformátusnak, 9%-a görög katolikusnak vallotta magát, de evangélikus, ortodox keresztény, izraelita és más felekezethez tartozók is élnek ezen a vidéken.

A 2011. évi népszámlálás adatai alapján a Tokaji borvidék 74 ezer fős népességének 36%-a foglalkoztatott, 32%-a inaktív kereső, 26%-a eltartott, 6,8%-a munkanélküli volt, ami kedvezőtlenebb az országos átlagnál. A mezőgazdaságban foglalkoztatottak aránya 2011-ben 5,7% volt (magasabb, mint országosan), ami kismértékben emelkedett 2001-hez képest. A kedvezőtlen foglalkoztatási szerkezet ellenére a személyi jövedelemadó fizetők száma,⁹ valamint az adózás alapjául szolgáló jövedelem is növekedett az ezredfordulót követően: 2014-ben egy adófizető átlagosan 1,7 millió forint adóköteles jövedelemmel rendelkezett. Az egy adófizetőre jutó személyijövedelemadó-alapot képező jövedelem a városok közül Sárospatakon volt a legmagasabb, de Szerencsen és Sátoraljaújhelyen is meghaladta az 1,9 millió forintot.

A Tokaji borvidéken a regisztrált vállalkozások száma fokozatosan bővült, és 2014-ben meghaladta a 12 ezret, ami 2,3-szer volt több, mint 2001-ben. A népességszám csökkenése és a vállalkozások számának emelkedése következtében ezer lakosra 2001-ben 64, 2014-ben 174 vállalkozás jutott. (A megyében és országosan is nőtt ez idő alatt ez az arányszám, de nem olyan dinamikus, mint ebben a térségben.) Az önálló vállalkozók és a társas vállalkozások száma is gyarapodott, így az előbbinél 10 ezret, az utóbbinál 2,3 ezret regisztráltak 2014-ben.

4. Turizmus és vendéglátás

A Tokaji borvidék érintett településeinek épített örökségei, természeti kincsei, a táj szépsége lenyűgözi a látogatókat. 2001-hez képest másfélszeresére bővült a muzeális intézmények száma, ezáltal a kiállítások tárháza is jelentősen gyarapodott. A borvidék településein 2014-ben 15 muzeális intézmény 102 kiállítása 175 ezer látogatót vonzott. A Tokaji borvidéken megrendezett 1,5 ezer kulturális rendezvényen 342 ezren vettek részt 2014-ben.

A térség olyan borral és a borkultúrával kapcsolatos turisztikai attrakciókkal várja a vendégeket, mint Tokajban a Szerelmi pincesor vagy a 2500 fős szabadtéri rendezvényközpont, a Fesztiválfatlan. Tokajban kultúrnegyedeket alakítottak ki, melynek részei az egykori zsinagógából lett Kulturális és Konferenciaközpont, a Paulay Ede Színház és a Világörökségi Bormúzeum, amely egyedülálló az országban. Ez utóbbi a Tokaji borvidéket interaktív módon mutatja be, illetve a tíz európai világörökségi borvidéket is megis-

⁹ A Nemzeti Adó- és Vámhivatal adatai alapján.

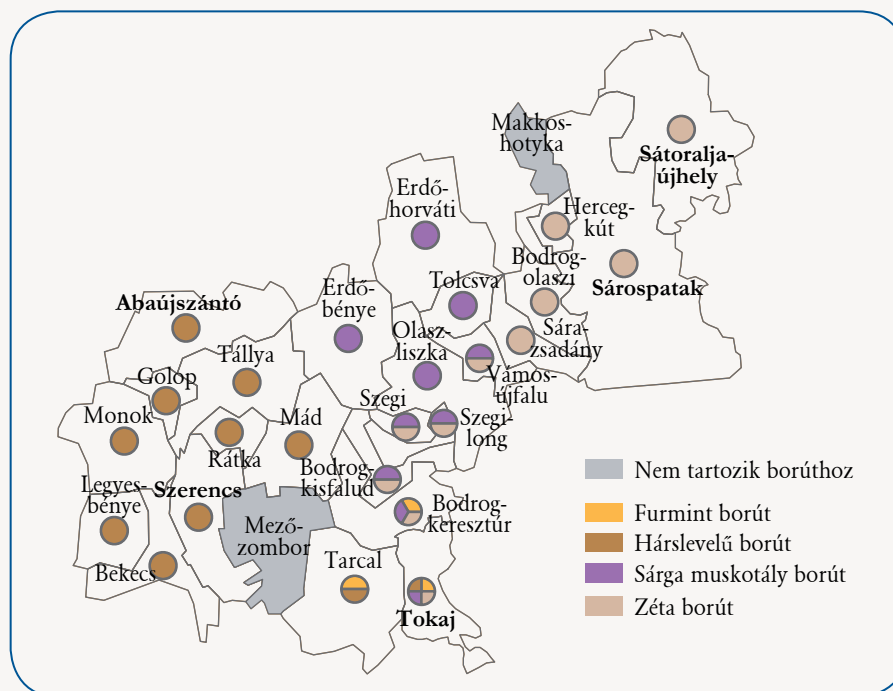
merhetik az idelátogatók. Tolcsván a Bormúzeum és Borászati Kultúra Háza rendezvények helyszínéként és kulturális közösségi színtérként is funkcionál. A kőből épített jellegzetes háromszög alakú pincebejáratok már messziről hirdetik Hercegkút pincéit. Az építményegyüttes (Gombos-hegyi és Kőporosi pince-sor) is a világörökség része.

A Tokaji borvidék számos települése szüreti vigasság, szüreti felvonulás, szüreti napok vagy borfesztivál névvel tart rendezvényeket. Ezek közül kiemelhető a Bor, mámor... Bénye, ami egy különleges, sok helyszínen zajló, gasztró- és kulturális fesztivál. 2015-ben először hirdették meg a Tokaj Grand programsorozatot, aminek keretében országsszerte tartott tematikus borkóstolók, borvacsorák mellett központi esemény a Nagy Tokaji Kóstoló, ahol hetven tokaji pincészet mutatja be aktuális kínálatának legizgalmasabb darabjait. A Nagy Tokaji Borárverés olyan ritka és egyedi tételekből áll, amelyek méltán kelthetik fel a világ legelkötelezettebb borrajongóinak gyelmét.

Speciális turisztikai szolgáltatás a térségi bortúra, ezen belül is a Tokaji borvidék egyik, viszonylag új szolgáltatása a Borbusz. A Borbuszra jelentkezők 4–5 óra alatt 3 pincészetet látogathatnak meg, amik között van kis családi és nagybirtok is, ahol 2–3 féle bort kóstolhatnak meg minden pincészetben. A Tokaji borvidéken számos bortúrán vehetnek részt, legismertebbek a táj jellegzetes szőlőfajtái mentén haladók: a Furmint, a Hárslevelű, a Sárga muskotály és a Zéta borút. Mind a négy borút kiindulópontja Tokaj.

4.1. ábra

Borutak a Tokaji borvidéken



A Tokaji borvidék turisztikai vonzerejét növelik a termelői borkimérések. 2014 végén 327 termelői borkimérés működött, a megyei 80, az országos borkimérések 13%-a. Számuk 2002 óta fokozatosan bővült. (A kivétel 2010 volt, amikor mind a Tokaji borvidéken, mind országosan visszaesett a számuk.) 2014-ben a borvidék termelői borkiméréseinek valamivel több mint héttizedét önálló vállalkozók üzemeltették. Ezer lakosra a megyei átlagnál 7,5-szer, az országosnál 18-szor több termelői borkimérés jutott.

A Tokaji borvidéken 2014 végén 471 vendéglátóhely működött, számuk 4,4%-kal magasabb az ezredfordulóhoz képest.

A népességszámhoz viszonyítva a legtöbb vendéglátóhely Tokajban volt, de Bodrogkeresztúron, Szegin, Erdőbényén, Tarcalon, Mádon, Tolcsván, Tállyán, Hercegkúton és Bodrogkisfaludon is magasabb ez az érték a Tokaji borvidék átlagánál.

Kereskedelmi és egyéb szálláshelyek

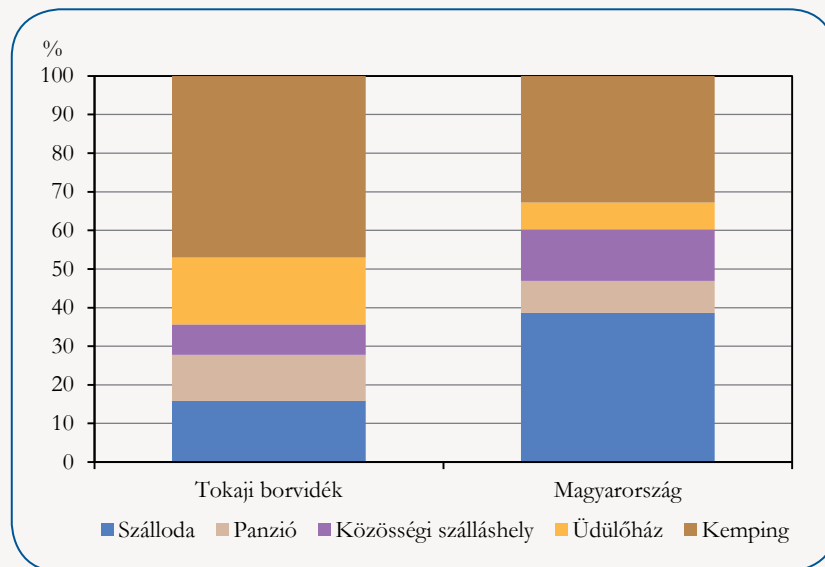
A térségre nem volt jellemző a nagymértékű iparosítás, így a táj megőrizte természeti értékeit, népi hagyományait, ami a bor mellett turisztikai értéket képvisel.

A Tokaji borvidék 27 települése közül 2001-ben 18-ban, 2014-ben 22-ben állt rendelkezésre kereskedelmi vagy egyéb szálláshely. 2014-ben az egyéb szálláshelyeken 262 szállásadó, a kereskedelmi szálláshelyeken 58 egység fogadta a vendégeket. A szállásférőhelyek 71%-a kereskedelmi, 29%-a egyéb szálláshely volt.

Míg Borsod-Abaúj-Zemplén településeinek mindössze 7,5%-a található a Tokaji borvidéken, addig a megye kereskedelmi szálláshelyeinek 24, férőhelyeinek 27%-a. Az országos átlaghoz képest a Tokaji borvidéken magasabb volt a panziók, az üdülőházak és a kempingek férőhely-részesedése.

4.2. ábra

A férőhelyek megoszlása a kereskedelmi szálláshelyeken, 2014



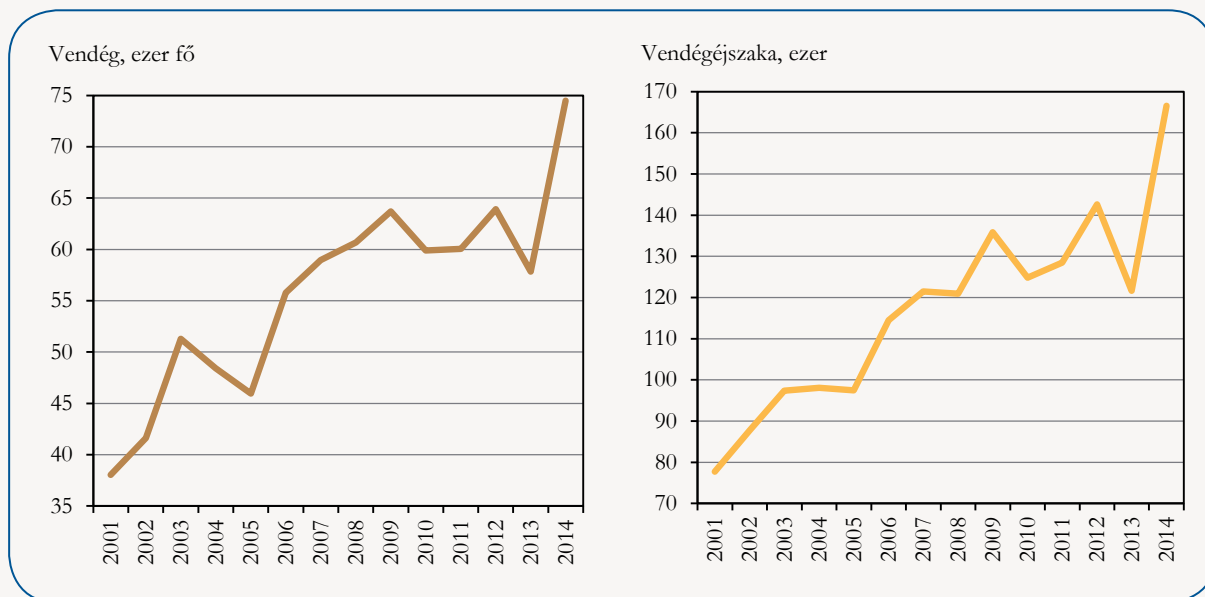
A világörökségi helyszínné válás előtti évhez (2001) képest a borvidék településein 2014-ben 45%-kal (országosan 4,6%-kal) több kereskedelmi szálláshely állt rendelkezésre. Minden szállástípusban nőtt az egységek száma, különösen a minőségi szállásoké, a szállodáké majdnem megháromszorozódott, például Erdőbényén, Tarcalon és Tállyán 2001-ben még nem volt szálloda, azóta már ezeken a településeken is működnek.

A kereskedelmi szállásférőhelyek száma 2001-óta 1,8-szeresére bővült (országosan 17%-kal), ebből a kempingeké és az üdülőházaké több mint háromszorosára, a szállodáké 2,5-szeresére gyarapodott.

A Tokaji borvidék kereskedelmi szálláshelyein 2014-ben közel 75 ezer vendég 167 ezer vendégéjszakát töltött. 2001-hez képest mind a vendégek, mind a vendégéjszakák száma duplájára emelkedett. Országosan is növekedett a vendégek és a vendégéjszakák száma, de közel sem ilyen mértékben. A borvidékre 2014-ben a vendégek 26%-a (2001-ben még kevesebb mint ötödük) érkezett külföldről, döntő többségük Európából, jellemzően a közeli országokból. A vendégek több mint fele Lengyelországból és Szlovákiából jött, de számos európai országból megfordultak a térség kereskedelmi szálláshelyein. Európán kívülről is sokan felkeresték a térséget, így Amerikából és Ázsiából is, vélhetően más magyarországi turisztikai látványosság megtekintése mellett. A vendégéjszakák számát tekintve a lengyel vendégek töltötték itt a legtöbb időt, őket a németek követték. A leghosszabb ideig átlagosan a koreai vendégek tartózkodtak itt, ezután a hollandok és a dánok. A Tokaji borvidéken a legtöbb vendéget a szállodák fogadták. A külföldről érkezők többsége azonban a kempingekben szállt meg. A szállástípusok közül a legtöbb szálloda Tokajban, üdülőház Sárospatakon és Sátoraljaújhelyen, panzió Tokajban, Sárospatakon, Abaújszántón és Szerencsen várta a vendégeket.

4.3. ábra

A vendégek és a vendégéjszakák számának alakulása a Tokaji borvidék kereskedelmi szálláshelyein

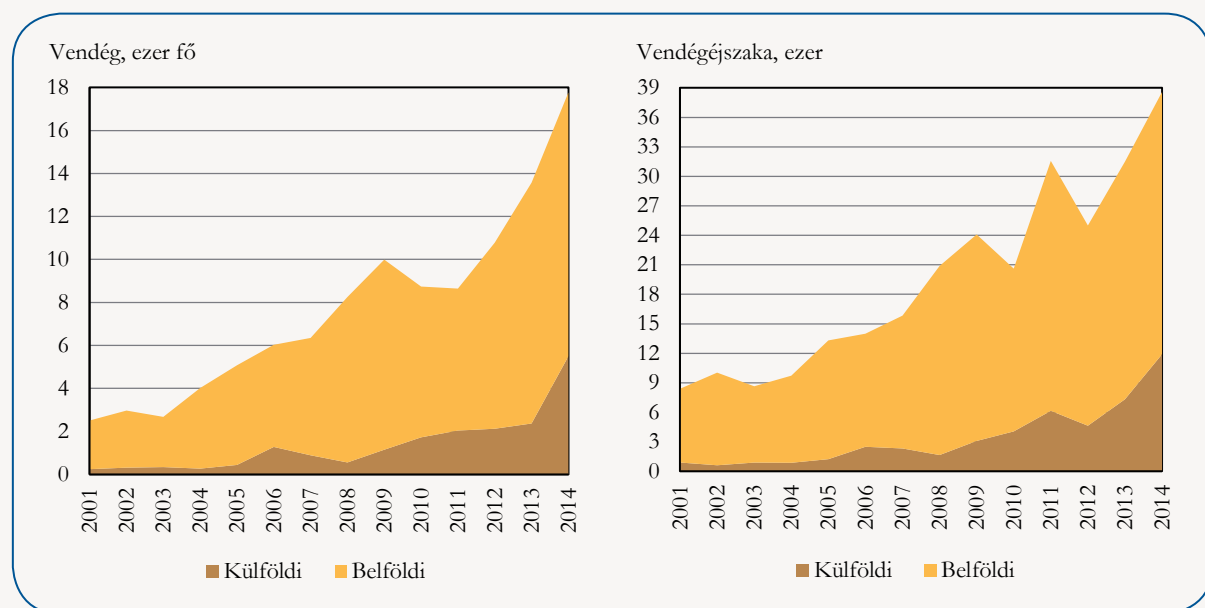


A Tokaji borvidék kereskedelmi szálláshelyeinek forgalmát erős szezonáltság jellemzi. A vendégek 42%-a a főszezonban szállt itt meg 2014-ben (országosan ez az arány jóval alacsonyabb). Ennek oka, hogy a nagy érdeklődésre számot tartó kulturális rendezvényeket, borhoz kapcsolódó fesztiválokat július, augusztus hónapokban tartják meg.

2001-hez képest a vendégek és a vendégéjszakák számának növekedésével összefüggésben ötszörösére (országosan kétszeresére) emelkedett a szállásdíjból származó árbevétel is a térségben.

4.4. ábra

A vendégek és a vendégéjszakák számának alakulása a Tokaji borvidék egyéb szálláshelyein



A világörökségi helyszínné válás előtti évhez képest a Tokaji borvidék egyéb szálláshelyek egységeinek száma közel négyszeresére, férőhelyeinek száma ötszörösére nőtt. Jelentősen emelkedett a vendégek és az általuk eltöltött éjszakák száma is. A 2332 férőhelyre 18 ezer vendég, 39 ezer vendégéjszakára érkezett 2014-ben. Átlagosan 2,2 vendégéjszakát tartózkodtak az egyéb szálláshelyeken a vendégek, 31%-uk külföldi volt.

A megye egyéb szállásférőhelyeinek 20%-a található a borvidéken. A Borsod-Abaúj-Zemplén megyébe látogató vendégek 26%-át, ezen belül a külföldiek 33%-át a borvidék fogadta. Sárospatakon volt a legmagasabb a szállásadók, a férőhelyek, valamint a vendégéjszakák száma. A legtöbb, 5,3 ezer vendég Tokaj egyéb szálláshelyeire érkezett, akik 9 ezer vendégéjszakát maradtak. A községek közül – vendégforgalmi adataik alapján – Rátkát, Tállyát és Tolcsvát említhetjük meg.

Felhasznált irodalom

- A telepítési jogok értékesítésének tapasztalatai. Bodnár Péter előadása. Eger, Hegyközségek Nemzeti Tanácsa Szakmaközi Szervezet, 2015.
- A Tokaj-Hegyaljai Történelmi Borvidék Kultúrtáj épített örökségének és az érdekvédelem szempontjainak a hegyaljaiak körében történő megismertetését célzó ismeretátadás. Projekt füzet. Tarcal, 2014.
- A Tokaj-Hegyaljai Történelmi Borvidék Kultúrtáj világörökségi helyszínre és védőövezetére vonatkozó Világörökségi Kezelési Terv szakmai előkészítésére szolgáló Megalapozó Dokumentáció és Világörökségi Kezelési Terv, I–II. kötet, 2014.
- A Tokaji Borvidék Kultúrtáj Világörökség Kezelési Terve. Budapest, VÁTI Kht., 2003.
- Alkonyi László: Tokaj. A szabadság bora. Spread Bt., 2000.
- Alkonyi László: Tokaj. Dűlőmitológia. Spread Bt., 2004.
- Az Európai Unió és a nemzeti élelmiszer-minőségrendszerek és védjegyek helyzete Magyarországon. Budapest, Agrárgazdasági Kutató Intézet, 2014.
- Balassa Iván: Tokaj-Hegyalja szőleje és bora. Tokaj, Tokaj-Hegyaljai ÁG, 1991.
- Bede Béla: Magyar borvidékek. Budapest, Corvina, 2013.
- Borsod-Abaúj-Zemplén megye kézikönyve. 1–2 kötet. Budapest, CEBA Kiadó, 1998.
- Dékányi Tibor – Técsi Zoltán: A Tokaji Borvidék. Világörökség. Budapest, Corvina Kiadó, 2010.
- Haraszi Gyula: Tokaji borok. Budapest, Kossuth Kiadó, 2002.
- Juhász Árpád: Évmilliók emlékei. Magyarország földtörténete és ásványkincsei. Budapest, Gondolat Kiadó, 1987.
- Pap Miklós: A tokaji. Budapest, Gondolat Kiadó, 1985.
- Dr. Szakál Zoltán: Borkultúra tananyag. 2011.
- Szőlő-levél. A Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet elektronikus folyóirata. Tarcal, Tokaj Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet Nonprofit Kft.
- Történeti Statisztikai Kötetek. Szőlőtermelés: községsoros adatok, 1873–1965. Budapest, KSH, 1986.
- Zelenák István: A tokaji aszú titkai. Budapest, Agroinform Kiadó, 2012.

Internetes hivatkozások

- Hegyalja kapuja: Tokaj-hegyaljai Borvidék bemutatása.
http://www.hegyaljakapuja.hu/magyar/oldalak/tokaj_hegyalja_bor_borvidek
- International Organisation of Vine and Wine (OIV). <http://www.oiv.int/>
- Tokaj-Hegyalja a világörökség része. <http://www.zrva.hu/tokajhegyalja.html>
- Tokaj-Hegyalja, Taktaköz, Hernád-völgye.
<http://www.tokaj-turizmus.hu/tokaji-tortenelmi-borvidek-vilagorokseg-gyongyszeme-p-790.html>
- Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa Rendtartása.
<http://hnt.hu/wp-content/uploads/2015/07/Tokaji-borvidék-rendtartása.pdf>
- Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa. <http://www.tokajiborvidek.hu/>
- Tokaji Borvidék Világörökség. <http://www.tokajvilagorokseg.hu/>

Elérhetőségek:

kommunikacio@ksh.hu

info@ksh.hu

Telefon: (+36-1) 345-6789