



megjelölt magyar–német szakra iratkozik be. Így is történt: Király István a pataki főiskola támogatásával végezte el az egyetemet. Az özv. Pogány Istvánné Alapból 1939/40-ben évi 500 P, 1940/41-ben 750 P, 1941/42-ben 600 P, 1942/43-ban 700 P tanárjelölti ösztöndíjat kapott.

Királyt a „Sárospatak-élmény” egész életében elkísérte, a város és az iskola sorsának alakulását figyelemmel kísérte. Bár jelenléte nem volt állandó, fontos helyzetekben és ügyekben mindig a jó kezdeményezések mellé állt. Egykori iskolájára haláláig büszke maradt, s ennek számos publikációban és interjúban hangot adott.



UNGVÁRY Krisztián

Egy kutatás kérdőjelei –

mikori a legidősebb tokaji aszú címke?



A tokaji aszúk 1945 előtti termelőiről fájdalmasan kevés feldolgozás született.¹ Egyetlen bortermeléssel és borértékesítéssel foglalkozó hegyaljai cégről sem jelent még meg önálló monográfia vagy szaktanulmány. Hiába látott már napvilágot rengeteg tokajival foglalkozó mű, a téma iránt érdeklődő személy sokszor a legalapvetőbb kérdésekre sem kap választ. Nem tudjuk, hogy 1945 előtt egyáltalán hányfajta tokaji boroscímke létezett, nem tudjuk, hogy az egyes boroscímkék mögött mekkora mennyiségek és milyen árú borok álltak, és azt sem tudjuk, hogy ezekhez a borokhoz a szőlő honnan származott. A tokaji borospalackok történetével eddig Takács Béla², Veres László³ és Bihari Zoltán⁴ foglalkozott. Tóth Hajnalka pedig egy kisebb írást szentelt a tokaji címkék kérdésének.⁵

A kutatás kapcsán problémát jelent, hogy a borospalack és a boroscímke kérdése sokáig elvált egymástól. Míg a boroscímkék valamilyen egységes megjelenést feltételeznek, egyáltalán nem tudjuk azt, hogy a felhasznált palackok mennyire voltak egységesek. Vélelmezhető azonban, hogy a tokaji palackok zöme a 19. század első feléig helyben készülhetett. Pontos adatokat erről elsősorban azért nehéz találni, mert a magyar közgyűjteményekben 1945 előtti bontatlan borospalack alig akad. Jellemző, hogy a tokaji világörökségi Bormúzeumban egyetlen (!) ilyen üveg lelhető fel, az abaújszántói Zimmermann Lipót és fiai 1920-as 4 puttonyos aszúja.⁶ Egy másik palack sorsa tragikusan alakult. Az 1683-ból való bort sokáig a Berliini Császári Pincészetben őrizték, zöld, körte alakú palackban, a palackon a császári pincészet pecsétje volt látható. Az igen nagy értékű tokaji borritkaság 1978. december 13-án 678-as tételszám alatt került árverésre a londoni Sotheby's árverező cégnél. A bort Mr. C.S. Chadwich olajmágnás vásárolta meg 1300 £ áron, és a londoni magyar nagykövetségen keresztül – a tokaji borok iránti tiszteletéből – Tokaj-Hegyaljának adományozta. A bort 1979 júliusában hozta Magyarországra Mr. John Lipitch, a R+C Vintners cég képviselője, aki a tokaji borok forgalmazója volt Angliában, és Bodnár Sándor, a Tokaji Borkombinát vezetője vette át és helyezte el a Tolcsvai Bormúzeumban. Innen aztán a Magyar Mezőgazdasági Múzeumba került, ahol nyoma veszett, 2010-től már nem volt fellelhető.⁷ A Mezőgazdasági Múzeumban 1900 előtti és eredeti címkével is rendelkező palack egyáltalán nincsen, és a címke nélküli palackok száma is rendkívül csekély.

Az információhiány több mint sajnálatos, és nem magyarázható csak a rossz forráshelyzettel. Nyilvánvaló, hogy Bordeaux vagy Burgundia komoly helyzeti előnyben van, hiszen az itt tevékenykedő borászati vállalkozások jelentős részének több száz éves múltja van, máig a közép- vagy koraújkorai illetve 19. századi épületeikben működnek, és könyvelésük, valamint nyilvántartásaik is fennmaradtak. Mindez a hegyaljai termelők esetében nem adott. Nagyon kevés a 19. századnál régebbi építészeti emlék, a cégek jellemzően nem is építettek nagyobb



kastélyokat (nem úgy, mint Bordeaux-ban), iratanyaguk 1945-ben vagy azt követően nagyrészt megsemmisült. Ennek ellenére bőven lehetne és kellene ezen a téren mit kutatni. Az alábbi írás arra tesz kísérletet, hogy egy ilyen kutatás adalékául szolgáljon.



A második világháború előtt a tokaji aszúk viszonylag komoly árszínvonalon cseréltek gazdát. Egy palack 5 puttonyos aszú nem volt olcsóbb, mint a nevesebb bordeaux-i termelők vörösborai – miközben ma az árkülönség legalább tízszeres, esetenként ennél is jelentősen nagyobb. Az elképesztő árak jellegzetessége, hogy a vásárló nemcsak magát a tárgyat veszi meg, hanem a hozzá tartozó vagy vele összefonódó történetet is. A bordeaux-i chateau-k esetében ez adott: az egyes cégek borainak története minuciózus pontossággal rekonstruálható, kezdve azzal, hogy mikor milyen palackba hány litert töltöttek és a borokat kinek adták el. Ez az információ tette egyébként lehetővé azt is, hogy lelepleződjön a 20. század talán legnagyobb borhamisítója, a híres-hírhedt Harry Rodenstock, aki rendszeresen 18–19. századnak mondott francia borokból rendezett monumentális kóstolókat, illetve bocsátott piacra ilyenek nevezett tételeket.⁸ A tokaji muzeális borok árszínvonala a nagy londoni aukciósházaknál az elmúlt 20 év átlagárát számolva a következő képet mutatja: a 19. század második felének aszú átlag 1172 eurót, a 20. század első felének aszú 399 eurós átlagárát érte el.⁹ Természetesen nem egyszerű ezen árak összevetése a nagy francia borokkal, de az árkülönség itt is legalább tízszeres az utóbbiak javára. Úgy gondolom, hogy ez nem a borok minősége, hanem a divat mellett jelentős részben a hozzájuk köthető történetek hitelesíthetősége miatt alakult így. Ebből adódóan a tokaji birtokok történetének kutatása alapvető feltétele annak, hogy a világ egyik legjobb édes bora visszaszerezhesse méltó helyét a nemzetközi borpiacon.

A borospalack

Az első olyan palackok, amelyet tokaji bor huzamosabb ideig tartó tárolására szántak, az 1606-os évjáráthoz köthetőek – de ezek az üvegek 1939 óta nem lelhetőek fel. Ezek az 1606-os palackok a varsói Fukier borház¹⁰ 1938 körüli árlapján szerepeltek 450 zlotyis áron¹¹ és 1939-ben a rendelkezésre álló mennyiség ebből az évjáratból 326 palack volt. Hasonló matuzsálemi korú aszúk Magyarországon is léteztek ekkor még, az abaujszántói Teitelbaum-családnál például 1783-tól minden évből voltak félretett palackok. Ezekhez az üvegekhez azonban még nem társult (korabeli) címke. Jelen ismereteink szerint a legrégebbi aszúsüveg 1646-ban készült, ezt követően az 1650–1680 közötti időszakból is ismert egy szász királyi pecsétes tokaji palack, illetve több másik, formára igencsak eltérő üveg, amelyeken jó esetben valamilyen pergamenjelzés is társul.¹²

A 18. század végéig az üvegyártás termékei nem gyakran jelentek meg a mindennapi életben, csak a főúri háztartásokban fordulnak elő. Az üveg igencsak drága volt, a 18. század előtti birtokleltárakban nem említenek hosszú távú tárolás céljára készült borosüveget, más üvegtárgyakat azonban igen. Az ár érzékeltetésére megemlíteném, hogy egy arany forintért négy üveget készítettek¹³, ez a mai árszínvonalon legalább 5–10 ezer forintot palackárát jelent. A század második felében már a zempléni huták termékei között is megjelenik az úgynevezett pincetok-üveg. A pincetok egy rekeszes faláda volt, amelynek rekeszeiben szögletes üvegeket lehetett tartani. Jellemző, hogy a regéci uradalom leltáraiban csak 1842-ben bukkannak fel az első öblösüvegyártásra használt sablonok.¹⁴ Ettől azonban még könnyen lehetséges, hogy korábban is készültek itt borospalackok, azonban az ezzel kapcsolatos források még feltárára várnak. Az első olyan leltár, amelyek egy birtok esetében a palackozott borok mennyiségét is feltüntetik, 1827-hez köthető: ekkor a sárospataki királyi uradalmi pincében 1953 darab palack („butélia”) bort tároltak, 186 ezer liter egyéb bor mellett.¹⁵ Ugyanott 1842-ben

már 5675 palackról esik szó, miközben a betárolt teljes mennyiség 175 ezer liter körül volt. Ebből látható, hogy a korszakban a palackozott borok aránya nemigen haladhatta meg az 1%-ot, azonban a valós szám ennél jóval alacsonyabb lehet, mert az uradalmi pince igen jelentős mértékben értékesítésre termelt, az értékesítés ráadásul részben külföldre is történt, tehát itt átlagon felüli mértékben lehetett palackokkal találkozni. Jellemző módon elsősorban az Essenciákat töltötték palackokba, ami szintén arra utal, hogy a palackozás csak a legdrágább borok osztályrésze volt – és Essencia az egyszerű borászatokban általában nem is keletkezett, az aszúszemek nagy részét ugyanis már ekkor is felvásárolták.

Megemlíteném, hogy a palackos kiszerelés ugyan szinte nem létezett, azonban a „hordós bor” sem ugyanazt jelentette, mint amit ma jelent, amikor az édes borokat is jellemzően 2–3 hektoliteres hordókban érlelik. Az édes borokat ugyanis sokkal kisebb hordókban tárolták és forgalmazták, mint manapság. Valójában aszúk és essenciák esetében eladási szempontból nem is a 136 literes gönci hordó volt a jellemző, hanem az ennél is kisebb, egy átlagos: azaz 90 iccs (átszámítva kb. 70 literes). Ennek egyszerű oka volt: ezeket a hordókat lehetett a nehéz hegyi utakon Lengyelország felé a legkönnyebben szállítani, és két ember meg tudta emelni. Emellett az is fontos, hogy a 18. században, de később is alapvetően vadonatúj hordókat használtak¹⁶, mivel a vásárló abban vitte el a bort, és nem hozta a régi hordót vissza.

Derceni Derceni János 1796-ban megjelent nevezetes művében egy ponton említette a palackba töltést: „Ha valaki a borát a maga állapottában akarja megtartani, azt mindenkor magához hasonló borral töltsse, vagy még jobban fog tselekedni, ha minekutána a bor tökéletesen megtisztult, úgy hogy a világosan is semmit sem változik, buteliákra leszedi.”¹⁷ Az idézet kapcsán megemlíteném, hogy Dercsényi könyvének megszületése azzal függött össze, hogy a tarcali és bécsi császári pincében több száz átalag (!) aszú és essencia megecetesedett. Az óriási kár kapcsán érthető módon vizsgálat indult, és Dercsényi vállalkozott arra, hogy borral kapcsolatos, valamint kémiai tapasztalatait könyvbe foglalja. Ki kell emelni azt is, hogy Dercsényi egy szóval sem ír arról, hogy az érlelési idő meddig tartson. Számára ez értelem-szerű volt, és könyve kontextusából egyértelmű, hogy aszú esetén akár két-három év után is lehetségesnek tarthatta a palackozást.¹⁸ Essencia esetén a rendkívül lassú erjedés miatt nyilván ennél lényegesen több idő is szükséges lehetett.

Dercsényi javaslatát azonban nem fogadták meg. Azt, hogy a magyar borokat a 19. század első felében szinte alig töltötték palackba, Wesselényi Miklós is kárhóztatta: „A boroknak üvegre vétele mesterségéről, szinte mondhatni tudományáról, alig tud egy-egy ember nálunk valamit; becsinálásához nem értünk, ahhoz szükséges jó dugó egész országunkban egy sincs.”¹⁹ – írta 1831-ben *Balítéletekről* című, a korszakban nagy hatású művében. Ez a megjegyzés egyébként azt is mutatja, hogy hiába készítettek (volna) nagy tömegben palackokat, ha a paratölgéből kinyert dugó exportálása nem volt megoldott.²⁰ Wesselényi ekkor megoldásnak az avinálást javasolta, utalva arra, hogy a portói és francia borok erejét is „az azokban lévő égett bor elegyítés adja”.²¹

A Hegyaljai Bormivelő Egyesület igyekezett (főként) az aszú borok esetében egységesíteni a palackhasználatot. Ennek érdekében raktárkészletet tartott fenn, 1858–59-ben közel 15 ezer itzés (0,848 liter) és meszyles (0,42 liter) üveget halmozott fel a raktárában, ahonnan ezeket a vásárlók megvehették. Az 1858-ban tartott közgyűlés jegyzőkönyve szerint: „...a közgyűlés helyesli, ... hogy a midőn egyesületi pénzalapjának egy részét a hegyalján eddig használatban volt különféle idomu és mértékű törékeny buteliák helyett, a tokaji aszúbor becsének és értékének inkább megfelelő egyforma s erős alkatuknál fogva általános, elterjedésre méltó buteliák kiállítására és beszerzésére fordítatni rendelte.”²² Ez a mennyiség (amennyiben fele-fele arányban





feltételezzük a palackok számát, akkor 94 hektoliter lepalackozására lett volna elegendő) tehát még mindig eltörpült a forgalomba hozott borok mennyiségéhez képest.



1858 májusában az angliai emigrációban élő Szemere Bertalan arra az ötletre jutott, hogy tokaji borral kellene kereskednie. Tervei szerint hosszú távon akár évi 20-40 ezer palack eladását is elképzelhetőnek tartotta.²³ Ez a terve azonban épp a borok állandó újraerjedése miatt dugába dőlt. Szemere erről ezt írja naplójába: „A tokaji borral is meg vagyok akadva. Egyrészt nehéz eladni, megismertetni, de másrésztől nem ismerem áruba bocsátani, mert bár annyi lehúzás [fejtés, U. K.] után most télben nyugodt (jóllehet eredeti ízéből nagyon ki-vetkezett, s az édesből száraz és erős lőn), de ha valaki sokat venne belőle, s megtartaná, és rá jönne a nyár, hátha ismét forrásba jönne? Nem merem a bor becsületét kockáztatni, de mégkevésbé a magamét.”²⁴ Szemere végül más borvidékek boraival próbálkozott, és sok csalódása miatt hosszú távon csak a száraz szamorodnit látta Angliában eladhatónak, „hiszen csak ezen fajta tokajinak van Angliában jövődjője”.²⁵

Az érlelési idő és a puttonyszámok

A tokaji borkülönlegességek kapcsán a rendszerváltás után rendkívül heves viták övezték az érlelési idő kérdését. A szocialista „hagyomány” szerint ez puttonyszám+két év volt, egy hatputtonyos aszút tehát legalább nyolc éves korától lehetett forgalomba hozni. Pallagi Ferenc felhívta a figyelmet arra, hogy ez a szemlélet forrásokkal nem támasztható alá.²⁶ Az 1945 előtti árlisták tanulmányozása is teljesen más képet ad a forgalomba hozott borokról. A berlini Centrale für Weinvertrieb 1927-es árlistáján 1924-es 4 puttonyos aszú szerepel, a berlini Kempinski 1937-es árlistáján a legfiatalabb aszú 3 éves, a szintén berlini Louis Rex 1913-as árlistáján szerepeltetik a bodrogkeresztúri Várhegy dűlő 1906-os 5 puttonyos aszúját a Hohenlohe hercegi borászattól, a berlini Rollenhagen nagykereskedés 1938-as árlistán az eddig nem azonosítható „Hautos birtok” 1934-es 4 és 5 puttonyos aszú szerepelnek – természetesen jóval régebbi évjáratok mellett (ezen az árlistán a legrégebbi tétel Gödör Sándor 5 puttonyos aszúja volt, de a breslauer Kempinski 1907-ben tartott 50 éves borokat is az itallapon, a Hamburgi Zimmerborkereskedés 1914-ben pedig már árult 1811-es natúr essenciát is).

A címke

A címke és a bor kapcsolata apropóján két előzetes megjegyzés szükséges. Az egyik az, hogy a boroscímkék nemzetközileg is csak a 19. század elején, a litográfia térhódításával jelennek meg. Egyszínű nyomokat litográfia (azaz könyomatos) technikával 1796-tól készítettek, az első ilyen magyar nyomdaüzem léte 1799-től Budán bizonyított. 1824-től pedig már színes litográfiákat is tudtak gyártani. Német nyelvterületen az első ismert boroscímkék 1811-es évjáratú borhoz készültek.²⁷ A másik fontos megjegyzés az, hogy a boroscímkén szereplő évjárat nem feltétlenül kapcsolódik a címke gyártásának korához. Épp a tokaji borkülönlegességek esetén gyakori, hogy a címkézésre csak évtizedekkel később került sor. A három legrégebbi és általam ismert²⁸ tokaji borkülönlegesség címkéje 1811-es, 1815-ös és 1824-es. Ebből az 1811-est 29 évvel később töltötték, az 1815-ös 6 puttonyos aszú címkéjén csak annyi szerepel, hogy „üvegre fejtették Prágában” – vélelmezhetően legalább öt évvel a szüret után, az 1824-es esetében pedig semmilyen adat sincsen a palackozással kapcsolatban. Tóth Hajnalka említett tanulmányában egy Heyduk Ambrus nevű termelő címkéjét vélelmezi „legrégebbi” tokaji címkének, és készítés-i időként az 1844-et adja meg, azonban a bianco címkén az évjárat helyét kézzel kellett volna kitölteni, és az egyetlen fellelt példányon semmilyen évszám sem szerepel. Magán a címkén

számos elnyert érem látható, nagyjából az is kivehető rajta, hogy az egyik érem 1876-os, ami egyértelmű bizonyíték a téves datálásra. Heyduk életrajzát még senki sem írta meg, csak annyit tudni róla, hogy 1833. október 7-én született²⁹, hitelszövetkezeti titkár és az Országos Magyar Iparegyesület egyik vezetője volt, 1891. január 11-én hunyt el – így a címkétől eltekintve is eléggé valószínűtlen, hogy 11 évesen már aszút is palackozó vállalkozást vezetett volna.

Kifejezetten furcsa, hogy a tokaji borok esetében az egyes minőségi kategóriák jelölésére csak ilyen kevés címke maradt fenn. Bordeaux-ban az egyes borászatok három-négy fajtánál nem készítettek több bort. Ezzel szemben egy hegyaljai termelő készíthetett hatféle aszút, Essenciát, mászlást, fordítást és szamorodnit, ráadásul mindet tölthette ugyanabba a formájú palackba és a mászlás, fordítás, illetve szamorodni egyaránt lehetett száraz vagy édes. Még ha csak az édeseket számoljuk, ez akkor is tíz különféle termék. Tény, hogy sokáig a borkülönlegességek esetében is a hordós értékesítés dominált, azonban épp a magas ár és az összetéveszthetőség miatt a kereskedőknek valamilyen módon meg kellett tudniuk különböztetniük az egyes bortípusokat. Azt, hogy ezt a címke előtti korszakban hogyan tették, források hiányában nem tudjuk – majdnem biztos azonban, hogy a 19. század végéig a borok zöme hordóban és nem palackban kelt el. Sokatmondó, hogy mászlás, fordítás és szamorodni borcímke nem lelhető fel a 19. század vége előtt – nyilván azért nem, mert ezt a bort addig csak folyóborként értékesítették.

Érdemes megemlíteni, hogy a birtokon belüli palackozás nem csak Tokaj-Hegyalján nem volt elterjedt. A francia Medoc vezető termelői is csak 1924-ben egyeztek meg abban, hogy a hamisítások elkerülése érdekében boraikat kizárólagosan a birtokon belül töltsék le – de például a Chateau Margaux egészen 1950-ig hordós bort is értékesített. A nagy bordeaux-i chateau-k jelentős részére is igaz, hogy a palackozást és a címkézést eleinte nem maguk a termelők, hanem inkább a borkereskedők végezték. A hasonló kiindulási helyzetből azonban ezek a borászatok a 20. századra teljesen más piaci pozíciókba kerültek.

A tokaji borkülönlegességek palackozásának egyébként a 19. század második feléig több komoly gátja volt. Maradékcukor tartalmuk miatt ezek a borok hajlamosak voltak az utóerjedésre. Legkevésbé a legtöményebb Essencia kategóriában kellett ettől tartani, de itt is szükséges volt több éves érlelés, ami alatt legalább 2-5 v/v% alkohol képződhetett ezekben a borokban. Nem véletlen, hogy a legtöbb címkével fennmaradt palack a 19. század első feléből az Essencia kategóriába tartozik – miközben a Magyarországon palackozott borok tekintetében a 19. század második felében az Essencia címkék igencsak alulreprezentáltak.

1862. október 16-án a magyar Preysz Móric a Tokaj-Hegyaljai Bormivelők Egyesületének Közgyűlése előtt mutatta be azt a kísérletét, amely megoldotta a hegyaljai borok utóerjedésének kérdését. Az eljárást az utókor pasztörözés néven ismeri: Preysz ugyanis hiába fedezte fel az eljárást már 1861 folyamán, eredményeit csak 1865-ben és csak magyarul publikálta. Ezzel szemben Louis Pasteur – érdekes módon szintén borászati felkérésre – már 1862. április 20-án bemutatta nyilvánosság előtt a melegítéssel történő sterilizálást. A borok sterilre szűrése Georg és Theodor Seitz innovációjának köszönhető, de csak a 20. század elejétől kezdték alkalmazni. Ez a találmány más téren is hasznosult: 1916-ban ugyanis a német hadvezeték is megrendelte a steril vizet előállítani képes berendezést: ez a szűrő lett aztán az úgynevezett EK-szűrő, amely másodlagos borászati felhasználásra is bevezethető volt.

Mindenesetre az 1870-es évektől kezdve nem kellett sok időnek eltelnie ahhoz, hogy az édes borok palackozásában áttörés következzen be. Ennek ellenére a tokaji ezt követően sem lett átütő sikertörténet. A fennmaradt és eddig fellelhető boroscímkék tanulsága szerint ritka az a borászat, amely képes volt a kiegyezéstől egészen 1944-ig működni. Jelen ismereteim szerint ilyen kontinuitás a császári és királyi mintapincét leszámítva csak a Zimmermann-család és a Windischgraetz-Bretzenheim uradalom esetében mutatható ki, azonban itt is meg





kell jegyezni, hogy az 1930-as években mindkettő egyszer csődbe ment, és a vállalkozást új befektetőkkel lehetett csak folytatni. A legtöbb ismert boroscímke általában egy termelő személyéhez kötődött, és annak halála után a borászati vállalkozás is megszűnt. Külön kutatást érdemelne az a kérdés, hogy miért nem alakulhattak ki, illetve erősödtek meg Tokaj–Hegyalján olyan generációkon átívelő vállalkozások, amelyek borral kereskedtek.

A tanulságok biztos, hogy nem csak elméletiek. Sokat tehetne hozzá a tokaji termelésének tanulságaihoz egy olyan kutatás, amely az egyes borászatok sorsán keresztül világítana meg a borvidéket. Ehhez az alábbiakban három rendkívül eltérő sorsú cég példájával szeretnék szolgálni.

A legrégebbi cég – Berry Bros & Rudd

Az említett borkereskedő cég a legrégebbi brit borászati vállalkozás és a tíz legrégebbi családi vállalat egyike. 1698-ban alapították, ma is eredeti helyén, a St. James Street 3. alatt működik, és eredetileg elsősorban kávéimporttal foglalkozott. A 18. század végétől a brit királyi család szállítói címét is elnyerték. Georg Berry 1810-ben, 16 évesen vette át a cég vezetését, fiai pedig 1845-ben vették tőle át a stafétabotot. Az első ismert aszúvásárlások hozzájuk köthetők. Érdekes módon a cég elsősorban natúr essenciát vásárolt, különböző termelőktől. Komoly tudatosságra utal, hogy a boroscímkeken minden esetben feltüntették annak a nemesi családnak a címerét, akiktől a bort vásárolták. A Berry Bros közvetítésével kerültek a Beust, Bretzenheim, Dalwigk, Esterházy, Maillot bárók, grófok és hercegek, illetve a szepesváraljai püspökség borai a brit uralkodó asztalára. Az egyes szőlőbirtokokról sajnos még nem sokat tudni, de például a hesseni Dalwigk bárói család iratai, beleértve erdőbényei birtokának számláit, Németországban kutathatóak lennének.³⁰ Natúr essenciáikat a mai tokajitól kissé eltérő, hosszúkásabb 0,5 literes palackba töltötték, ismeretes azonban literes kiszérelés is. Az első fennmaradt palackok kivétel nélkül a Bretzenheim hercegi birtok terméséből származnak (ez később a Windischgraetz hercegek öröksége lett). Az 1811, 1834, 1852 évi essenciák címkéin az a megjegyzés szerepel, hogy „A bort elfalazták az 1848-as magyar forradalom alatt és 1925-ben fedezték fel újra és abban az évben importálták Angliába” – ez az elfalazás és újra-felfedezés aztán 1945 után is szerepet játszott több muzeális bor felbukkanásában. A többi Berry essencia-tétel esetén is megállapítható, hogy az évjárat és a palackozás között igen nagy időintervallumok is lehettek: az 1854-es essencia palackozása például 1926-ban, az 1889-es essenciáé 1910-ben történt. Ehhez képest viszont az 1906-os és 1914-esessenciát 1933-ban importálták, az 1888-ast 1938-ban. Mindez egyszerre több dologra is utal: egyrészt arra, hogy az essenciákból jelentős eladatlan készletek léteztek a borvidéken, másrészt viszont arra is, hogy e történelmi borok iránt létezett egy korlátozott, de azért nem elhanyagolható fogyasztói igény. Londonban rendelkezésre állnak a Berry Bros üzleti könyvei is, de ezeket még egy magyar történész sem kutatta. A Berry Bros legutolsó ismert címkéje, amit fel tudtam lelteni, 1914-es évjáratú, azonban okkal feltételezhető, hogy saját címkével egészen a második világháborúéleig forgalmaztak bort – tokaji borkülönlegességek ma is megtalálhatóak egyébként az árlistáikon.

Egy kérészetű vállalkozás – ifj. és id. Flandorffer Ignác

Flandorffer Ignác (1816–1891) soproni bornagykereskedőként írta be nevét Magyarország gazdaságtörténetébe. Borászati vállalkozását azonos nevű apjától örökölte, aki 1815-től foglalkozott borkereskedelemmel. Jövedelme alapján a város egyik leggazdagabb adófizetőjének

számított. Egy 1893-as leltár szerint a cégnél összesen 2433 hektoliter fehérbor 72231 forint értékben: 3552 hektoliter aszúbor (!) 147096 frt.; 4497 hektoliter vörösbor 116676 frt, valamint 46009 üveg bor 19867 frt értékben és 8276 tokaji 14029 ft-os árban.³¹

Anélkül hogy Flandorffer borászati hitelességét kétségbe vonnánk, utalni kell arra, hogy a korszakban virágzott a mazsolával készült édes borok piaca. Sőt, ezeket a borokat „aszú” néven forgalmazták. Emellett a soproni és ruszti borvidéken évszázadok óta készítettek aszúsodott szőlőből bort. Sajnos azt nem tudhatjuk, hogy az említett 3552 hektoliter „aszú” az utóbbi kategóriába tartozott, vagy mazsolából csinált bor volt. Az szinte teljesen kizárható, hogy ez a hatalmas mennyiség tokajit takart volna, annál is inkább, mert a palackoknál külön feltüntették, hogy melyik a tokaji. Míg a nem tokaji palackok átlagára 43 krajcár volt, addig a tokajiak ára 1,7 aranyforint – mindezt elég nehéz mai árszínvonalra átszámolni, de ha abból indulunk ki, hogy 1,7 aranyforint kb. 20 gramm színezüst árának felel meg, akkor egy palack ára ötezer forint körül mozgott.

Flandorffer 1880. augusztus 5-én császári és királyi borszállító címet kapott. Kérésére a minisztérium boroscímkein 1884-ben engedélyezte a magyar államcímer használatát. Borai-val számos díjat nyert. A cég azonban Flandorffer halála után átalakult, borászati profilja minden bizonnyal jelentősen szűkült, végül az első világháború után megszűnt.³² A cég története kicsiben igen sok hegyaljai vállalkozásra jellemző – minden jel arra mutat, hogy sok hegyaljai boroscímke szorosan összekötődött azzal a vállalkozóval, aki életre hívta, és az érintett halála után a vállalkozást az utódok nem vitték tovább.

A leghosszabb magyar múltú cég – Zimmermann Lipót és fiai

Zimmermann Manó 1856-ban kezdte működését Abaújszántón. A vállalkozás alapvetően borok termelésével és felvásárlásával foglalkozott, valamint jelentős volt exportáló tevékenysége is. A cég fénykora Zimmermann Lipóthoz köthető: a 19. század végén irodákkal rendelkeztek Budapesten, Berlinben, Londonban, New Yorkban és Kattowitzben (1918-tól Katowice). Ismeretlen időpontban, de mindenképp 1872 előtt a cég átvette a Hohenlohe hercegi család birtokait, erről tanúskodik legalábbis egy német nyelvű aszúcímke, amelyen ezzel az évjáratjelöléssel a „volt Hohenlohe birtok” kifejezés szerepel. 1898-ban Zimmermann Lipót, Jenő és Jakab, a cég akkori tulajdonosai a m. kir. minisztertanács döntése értelmében felvehették az „udvari szállítói cím” kifejezést üzleti papírjaikra.³³ Az árverési katalógusok egyik leggyakoribb szereplője a Zimmermann-féle aszú, ami arra utal, hogy a vállalkozás igen nagy palackszámában töltött aszúkat. A cég kb. 60 hektár saját területet birtokolt Tokajban, Erdőbényén, Tarcalon, Tállyán és Tolcsván.³⁴ Boraikat hatvan borospincében és öt raktárban tárolták. A szecessziós jellegű boroscímken szereplő rengeteg díj arra utal, hogy a cég különös hangsúlyt fektetett arra, hogy nemzetközi megmérettetésben is bizonyíthassa borai kiválóságát.

Ki kell emelni, hogy a Zimmermann-féle vállalkozás a maga 82 évével³⁵, illetve négy generációs történetével sokkal tovább állt fenn, mint a legtöbb hegyaljai borászat. A Waldbott-Bassenheim-, vagy a Windischgraetz Lajos-féle borászati vállalkozások fele annyi ideig sem működtek, a legtöbb ismert címke pedig csak egy generáción keresztül tartott ki. Emellett a Zimmermann cég országos szinten is a legnagyobbaknak számított.

1923 nyarán a cég egy kínos botrány áldozatává vált. Egy nagykereskedő partnerük a Zimmermann Lipót és fiai cégtől 10 ezer palack tokaji aszút rendelt, amelyet saját palackba és saját címkébe töltve forgalmazott. 1923. június 7-én a Zalai Közlönyben megjelent egy cikk, hogy a „Kindermachen”³⁶ fantázianévű gyógybor valójában egy alaposan felcukrozott aszú. Az ezt követő vizsgálat azonban tisztázta a céget a borhamisítás vádjá alól, mivel a hamisítást



a nagykereskedő partner csak a saját raktárában tárolt tétellel követte el. Az ügyben több országos napilapban is megjelent helyreigazítás.³⁷

1929-ben a világgazdasági válság a céget is súlyos válságba taszította. A Zimmermann-cég jelentős kölcsönöket vett fel korábban, amelyeket nem tudott visszafizetni. Zimmermann Jakab 1930-ban meghalt, a cég gyakorlati vezetését fia, Nándor vette át. Özvegy Zimmermann Jenőné egy harmadik személy közbeiktatásával 1929. március 22-én eladta a cég ingatlanjait Zimmermann Nándornak. Egy 1933-as újságcikk a cég tulajdonában összesen nem kevesebb mint 656 hold saját birtokot említ, mint amivel kapcsolatosan az Országos Hitelvédő Egyesületnek kényszerigeget kellett levezetnie.³⁸ A cég vagyontárgyait 1933-ban 600.000 pengőre becsülték, miközben egymillió pengős követelések álltak ezzel szemben. Emiatt 1933-ban a cég vagyonát elárverezték.³⁹ Nándor viszont 1933. szeptember 28-án a céget a Tokajhegyaljai Bortermelő és Borértékesítő Kft.-nek adta el. Ez volt a későbbi VINEA cég, amely megtartva a Zimmermann címkék formavilágát tovább forgalmazta a tokaji termékpalettát. Egy 1934-es hirdetés szerint ekkor 1920-as és 1908-as szamorodnit, valamint 1924-es, 1917-es, 1915-ös és 1910-es évjáratú aszú borokat árultak, a legdrágább, az 1910-es 6 puttonyos aszú ekkor 4,5 pengőbe került (feltételezhetően a jelentős mennyiségű „beragadt” borkészlet miatt történt ez a kiárusítás).⁴⁰ A cég kreativitására jellemző, hogy 1932-ben azzal reklámozta borait, hogy a kárpatalai (India) Maharadza Londonban 100 üveg aszút vásárolt egy árverésen, amiért 75.000 pengőt fizetett, de a cég Dorottya utcai lerakatában „ezeket a borokat” a szerényebb pénztárcájú nagyközönség számára is hozzáférhetővé teszi (a legdrágább bor az 1908-as Essencia volt 5 pengőért).⁴¹ 1937-ben a VINEA is eladta a Zimmermann-ingatlanokat és a borkészletet. 1942. június 30-tól a borkereskedelemről teljes mértékben kitiltották a zsidónak minősített személyeket, a Zimmermann-család ezzel elvesztette megélhetési forrását.⁴² Azt, hogy strómanokon keresztül maradhatott valami befolyásuk az üzletmenetre, nem tudjuk – a cégbírósi iratok szerint viszont még 1948-ban is létezett a cég, legalábbis papíron. A cég birtokaiból a volt főborász, Bilicki Flórián az 1930-as évektől saját címkével is forgalomba hozott bort.

A család több tagja a holokauszt áldozata lett. Ifj. Zimmermann Nándor azonban túlélte a munkaszolgálatot. Arról, hogy ezt követően a Zimmermann-család folytatott-e bármilyen borászati tevékenységet Magyarországon, nincs adat.⁴³ Bilicki Flórián borászati vállalkozására az 1947-ben kezdődő államosítási hullám tett pontot.⁴⁴ Ami biztos, az az, hogy a Zimmermann család jelentősebb mennyiségű bort rejtett el bizonyos pincékben, amelyek az 1960-as években kerültek elő.⁴⁵ Az összes ilyen bort a magyar állam tulajdonának tekintették, és az akkori Tokaj-Hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát készletébe vételezték be. Sajnálatos módon ezeket az eredeti üvegekből nagyrészt azóta áttöltötték az 1970-es években gyártott sajszentpéteri palackokba, a folyamatot viszont nem dokumentálták (vagy a dokumentációt selejteztek), így a Borkombinát azóta különböző helyekre szétszórta muzeális készletének palackjairól a kései utókor már nem tudhatja, hogy a Waldbott, a Zimmermann, a Windischgraetz vagy más termelő alkotása volt.

Jegyzetek

1 Ezúton is köszönöm Bihari Zoltán és Frank Stryzewski áldozatkész segítségét, amelyek nélkülözhetetlenek voltak a cikk elkészítéséhez.

2 Takács Béla: A Zempléni hegység üveghutái. Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 1966. Takács munkásságával kapcsolatosan lásd még Veres László: Gondolatok a sárospataki Rákóczi-múzeum üvegykiállításához = Zempléni Múzsza, 2017. 2. szám, 46–60. o.

3 Veres László: Adalékok a tokaji bor palackozásának történetéhez = Múzeumi Mozaik 3. Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Múzeumok Igazgatósága. Miskolc, 2003. Uő.: Üvegművéségünk a XVI–XIX. században. Hermann Ottó Múzeum, Miskolc, 2006.

4 Bihari Zoltán (szerk.): Tokaj terroire. Agroinform Kiadó, Budapest, 2019. 77–81. o.

5 Tóth Hajnalka: A borospalackok új ruhája. A tokaji múzeum boroscímkéinek vizuális elemzése. In: A Herman Ottó Múzeum Évkönyve 43. Miskolc, 2004. 742–780. o.

6 Szerzői megjegyzés a Tokaji Bormúzeumban végzett kutatás alapján. Ezzel szemben e sorok szerzője Bihari Zoltánnal közösen eddig több mint 800 különféle, 1945 előtti boroscímkét, illetve mintegy 400, magángyűjteményben, zömmel külföldön található 1945 előtti tokajis palackot azonosított be – mindez arról árulkodik, hogy aránytalanul kevés adat lelhető fel a közgyűjteményekben.

7 Bihari Zoltán: A tokaji muzeális borok gyűjteménye. In: Bihari Zoltán (szerk.): Kutatások a tokaji borvidéken. Tokaji Borvidék SZBKI, Tarcsl, 2014. 116. o.

8 Benjamin Wallace: Billionaire's Vinegar. The Mystery of the World's Most Expensive Bottle of Wine. Penguin-Random House, New York, 2008.

9 Ezúton köszönöm Frank Stryzewski segítségét, aki az ezzel kapcsolatos aukciós katalógusok eredményeit rendelkezésemre bocsátotta.

10 A Fukier család borkereskedelmére lásd Bihari Zoltán: A Fukier család borai. In: uő (szerk.): Legújabb kutatások a Tokaji Borvidéken. Tokaji Borvidék SZBKI, Tarcsl, 2016. 113–120. o. Bihari egyúttal közli az 1938-as árlap másolatát.

11 Akkori árszínvonalon ez kb. 286 pengőnek, mai árszínvonalon kb. 400.000 forintnak megfelelő összeg.

12 Bihari Zoltán (szerk.): Tokaj terroire, i. m. 79. o.

13 Uo. 77. o.

14 Takács Béla: A Zempléni hegység üveghutái, i. m. 42. o.

15 Oláh József: Föld- és szőlőművelés a sárospataki és regéci uradalmakban a XIX. század első felében. = Agrártörténeti Szemle, 1964. 216. o.

16 Lásd Derczeni Dercsényi János: A tokaji bornak termesztéséről, szűréséről és forrásáról. Landerer, Kassa, 1796. 70. o.

17 Uo. 66. o.

18 Hasonló véleményre jut Pallagi Ferenc is. Lásd uő: Tokaji keserű. Borokról és szabadságról. Vince Kiadó, Budapest, 2021. 115. o.

19 Wesselényi Miklós: Balítéletekről. Bukarest, 1833. 88. o. (A kötet a kézirat elkészülte után két évvel jelent csak meg).

20 Nehezen becsülhető fel az a kereskedelmi előny, amire az olasz, spanyol és francia bortermelők azáltal tettek szert, hogy számukra a parafadugó kezdettől fogva olcsó és jó minőségben kezdettől fogva rendelkezésre állt. Ezzel szemben dugó-exportálás szempontjából Magyarország a legdrágábban megközelíthető bortermelő vidékek közé tartozott.

21 Wesselényi Miklós: Balítéletekről, i. m. 88. o.

22 1859. A hegyaljai bormivelő egyesület őszi közgyűlésének jegyzőkönyvi kivonata. Az adatért Bihari Zoltánnak mondok köszönetet.

23 Szemere Bertalan összegyűjtött munkái. Második kötet. Ráth Mór, Budapest, 1869. 107. o.

24 Uo. 190. o.

25 Uo. 330. o.

26 Lásd Pallagi Ferenc: Tokaji keserű, i. m. 109–120. o.

27 A legrégebbi fennmaradt címke a Rüdeshheimer Berg Orleans Wein, P. F. F. Dilthey borászatából.

28 A Magyar Mezőgazdasági Múzeumban, illetve a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban egyáltalán nincs 1890 előtti tokaji boroscímke.

29 Mindez annál is inkább meglepő, mivel Heyduk szerepel a választói névjegyzékben, így a sátoraljaújhelyi levéltárban néhány perc alatt megállapíthatóak a vele kapcsolatos adatok. Lásd MNL Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Levéltár Sátoraljaújhelyi Levéltára, V.277. Tokaj nagyközönség iratai 1595–1950. 276. doboz. Választói névjegyzékek.

30 Monatliche Rechnungen des Weingutes hercegi in Erdőbénye nebst Begleitkorrespondenzen, Kreisarchiv des Märkischen Kreises A130–A136.

31 Horváth Zoltán: Ifj. Flandorffer Ignác élete és munkássága = Soproni Szemle, 1994. 4. szám, 346. o.

32 Horváth Zoltán: Flandorffer Ignác és fia borkereskedő cég csődje = Soproni Szemle, 1993. 4. szám, 360–367. o.

33 <https://adatbazisokonline.hu/adatbazis/minisztertanacsi-jegyzokonyvek-1867-1944/adatlap/57582> [Letöltve: 2022. 03. 08.]

34 Czuk Dorottya: Egy legendás tokaji zsidó borászcsalád emlékezete = Szombat, 2016. 06. 28., <https://www.szombat.org/tortenelem/egy-legendas-tokaji-magyar-zsido-boraszcslad-emlekezete> [Letöltés: 2022. 03. 08.]

35 Elvileg a Zimmermann-borászatot 1942-ben „árjástották”, gyakorlatilag más formában 1944-ig működött.



36 Azaz gyereket csinálni.

37 Magyarország, 1923. július 12. 8. o.; Az Est, 1923. július 13. 6. o.

38 Pesti Napló, 1932. november 26. 14. o.



39 Friss Ujság, 1933. július 15. 9. o.

40 A Reggel, 1934. március 19. 10. o = http://epa.niif.hu/04000/04004/00600/pdf/EPA04004_a_reggel_1934_12.pdf [Letöltés: 2022. 03. 08.]



41 Fővárosi Hírlap, 1932. február 10. 9. o.

42 Ugyanabban az évben „árjásították”, azaz szabadpiacon eladhatatlan fix kamatozású államkötvényekkel kártalanított módon elkobozták Zimmermann Lajos 126 holdas mádi birtokát – ő azonban nem volt rokona az abaujszántói Zimmermannoknak.

43 Vig Gyula tokaji borgyűjtő gyűjteményében létezik egy Zimmermann címkés és ötágú csillagos kapszulával lezárt 1934-es Zimmermann aszú. Vig véleménye szerint ez 1945 után államosított bort takar.

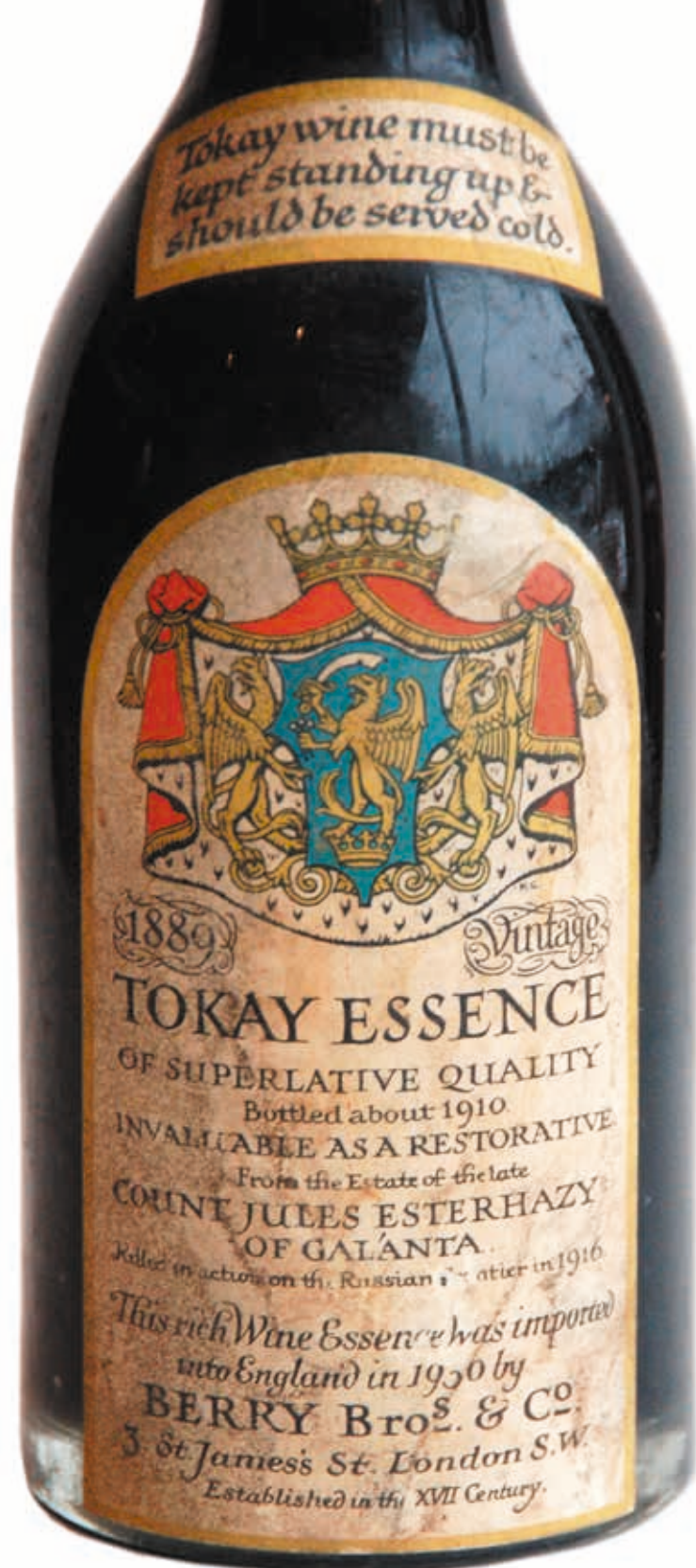
44 <https://vigbor.com/bilicki-florian-a-tokaji-aszu-papaja/> [Letöltés: 2022. 03. 08.]

45 <http://tokajiborkostolas.hu/pinceink/muzealis-borok-gyujtemeny-tolcsva/tortene> [Letöltés: 2022. 03. 08.]









BENE Zsuzsanna

Kulináris élményszerzés Hegyalján:

településborok és a helyi
gasztronómiai értékek találkozása



A bor- és gasztroturizmus az elmúlt években jelentős változásokon ment át. A pandémiás időszakot megelőzően megnőtt azon utazások száma, amelyeknek elsődleges motivációja egy adott élelmiszer előállítás helyének felkeresése volt, ahol részt vehettek egy gasztronómiai termék köré szerveződő fesztiválon vagy bekapcsolódhattak a helyi közösség mindennapjaiba. A covid világjárvány alatt az otthonlét digitális ismeretgyűjtése révén még jobban a helyi kulturális és természeti örökség értékeire terelődött a figyelem, a korlátozások enyhítésével az utazások megvalósíthatóvá váltak, és újból erősödni látszik a gasztronómiai turizmus iránti igény. Újból felértékelődnek a vidéki értékek, az egyes tájegységekre jellemző ételspecialitások megismerésének igénye és fontos utazási motivációként jelennek meg. Hegyalja kiemelkedő lehetőségekkel rendelkezik a bor- és kulináris turizmus területén. Természeti adottságok révén a nemesrothadás különleges alapanyagot biztosít a botritiszes nemesedés borok készítéséhez, a zempléni hegyvidék falvainak lakóinak, a Bodroghöz lakosságának, a sváb közösségeknek, a térségben megforduló idegen ajkú népeknek köszönhetően sokszínű a gasztronómiai kínálat.

Hegyalja gasztronómiai hagyományai

Régmúlt korokra nyúlik vissza a térség konyhaművészeti tradíciója. Mindenkor a magyar értékek és hagyományok voltak az uralkodók, amelyek a térségbe érkező idegen nyelvű népek révén ún. hozott értékekkel egészültek ki. Átfogó, konkrét feltárásukra még nem került sor, a jellemző vonások, meghatározó jegyek alapján értékelhetünk. Az ősi magyar étkezés az életfa szimbólumrendszerén és az öt elem (tűz, víz, a föld, fa, fém) tiszteletén alapult. A világfa hármasszimbólumrendszere az ételek alapanyagaiban fejeződött ki: az égi világot a fán termelt gyümölcsök, levelek, virágok és a méz; a földi világot a földaldiszimbólumrendszer az állatok és a földön összegyűjtött növények és fűszerek; a föld alatti világot a földben megtermett gyökerek, gumók és hagymák jelenítették meg. Az ételeket az ún. „öt íz harmóniája” tette teljessé – az édes, a savanyú, a sós és keserű mellett a csípőst is külön íznek fogták fel, akárcsak a mai belső-ázsiai népek.¹

A máig használatos fűszernövények közül kettő is van, amelyekről francia botanikusok feltételezik, hogy a magyarok hozták be Európába: a tárkony és a csombor (borsikafű) Hegyalján minden konyhakertben megtalálhatóak voltak, máig használatos a *zempléni káposztaleves* receptje, amelynek ez a két fő fűszernövénye, valamint a *tárkonyos húsleves betyártarisznával* elnevezésű hagyományos népi ételnek is.² A gyógynövények ismerete is a faluközösségek mindennapjainak része volt. Sárzadságyban az írásos emlékek szerint ismerték és használták