

Tárgyak:	Tokaji aszú borcímke
Intézmény:	Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49
Gyűjtemények:	Aprónyomtatványok_Italcimkék_Bor (KD)
Leltári szám:	KD_86.141.1

Leírás

Szabálytalan szegélyű arany színű keretben balról jobbra világosodó sárga alapon stilizált arany színű szőlőlevél és szőlőfürt, fekete betűs TOKAJI ASZU szöveg piros, díszes, nagy T és kis méretű A kezdőbetűkkel. Fölötte: "5 puttonos". A bal alsó sarokban a VINEX (a Hungarovin nevének első változata) piros színű, háromszög alakú emblémája, a jobb alsó sarokban különböző borversenyeken nyert érmek láthatók. Alul fekete betűs Export Monimpex - Hungary szöveg. (A Monimpex Külkereskedelmi Vállalat 1948-tól az 1980-as évek elejéig a magyar borok kizárólagos exportőre volt. A név a MONopolcikkék IMPort és EXport Vállalata rövidített változata. A cég 1999-ig létezett.)

A tokaji aszú borokon sokszor nem jelölik a szőlő fajtáját, amiből készült. Ez leggyakrabban furmint, hárslevelű vagy sárga muskotály (muscat lunel), illetve ezek valamilyen arányú keveréke (cuvée). Vörös aszú is létezik.

Az aszú bor nem csak a késői (november-december) szüret miatti aszalódás eredménye, hanem a Bortrytis cinerea nevű gomba fertőzése is kell hozzá. Ez a gomba kárt is okozhat, ha túl korán (éretlen állapotban) vagy esős időben fertőzi meg a szőlőt. Leggyakrabban a tokaji borvidéken fordul elő, de nem kizárólag ott.

Az "5 puttonos" (ma inkább 5 puttonyos) jelentése: 1 akó (136 liter) musthoz 5 puttony (5x25 kg) aszúszemet adnak, és így érlelik évekig. Magyarországon 1950 után 3, 4, 5, 6 puttonyos aszút készítettek, korábban (a tokaji borvidék Szlovákiához tartozó részén ma is) 2 puttonyos aszú is készült. 2014 óta itthon csak 5 és 6 puttonyos aszút szabad készíteni.

Alapadatok

Anyag/ Technika:

Papír, színes nyomat

Méretetek:

8,3x12,3cm

Események

Készítés mikor 1970-1973
 ki
 hol

Kulcsszavak

- aszú
- címke
- puttony