**A Szupermenta tesztjén is bizonyították kiválóságukat a tokaji aszúk**

**Hatósági, laboratóriumi és kedveltségi szempontból is mindenben megfeleltek a tokaji aszúk a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Szupermenta terméktesztjén. Az összehasonlító vizsgálatba 17, széles körben elérhető ötputtonyos, 2016-2018-as évjáratú aszúbor került be, melyek komplex vizsgálatát ezúttal is elvégezték a szakemberek.**

A Tokaji borvidék leghíresebb bora a tokaji aszú, melynek különlegessége, hogy a megfelelő körülmények között nemes rothadást előidéző gomba, a *Botrytis cinerea* hatására nemesen, tőkén aszúsodott és szüretkor kizárólag kézzel szedett szőlőbogyókból készül. E borokban a mindenki által felismerhető „aszús”, botritiszes jelleg mellett friss vagy aszalt gyümölcsös (szőlő, kajszi, birs, körte), virágos (hárs, akác), mézes, mazsolás illat- és ízvilág jelenik meg. Mindezt ásványosság, valamint a hordós érlelésnek köszönhető illat- és ízjegyek (pl. vanília, dohány) tehetik még komplexebbé.

A Nébih szakemberei a nagy kereskedelmi láncok kínálata alapján összesen 17, 2016-2018-as évjáratú tokaji aszúbort hasonlítottak össze a Szupermenta legújabb terméktesztjén. A borok mindegyike bortípusát tekintve ötputtonyos volt.

A laboratóriumban csaknem 40 paramétert vizsgáltak a szakemberek: megmérték többek között a termékekben a glicerin és a tartósítószerek mennyiségét, valamint az alkohol- és cukortartalmat is. Ez utóbbi az aszúborok egyik legfontosabb paramétere. A termékek magas beltartalmi értékeit ugyanis a cukormentes extrakttartalom mutatja, melynek értéke a tesztelt aszúk esetében 38,4-60,4 g/l között változott, így mindegyik igazán kiválónak számít. A tesztelt aszúk alkoholtartalma – címkéjük szerint – 10,0 és 12,5 százalék között mozgott, melyet a laboratóriumi eredmények is megerősítettek. Általánosságban elmondható, hogy a vizsgált borok beltartalmi és élelmiszerbiztonsági jellemzői megfeleltek az előírásoknak.

A minőség javítása érdekében 2013-ban – borvidéki szinten – szigorították az aszúborokra vonatkozó szabályokat. Ennek következtében a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült tokaji aszúk esetében az aszú minimális maradékcukor-tartalma 120 g/l, a puttonyszám feltüntetése pedig nem kötelező. A szakemberek a borok jelölésvizsgálata során ellenőrizték, hogy a kötelező elemek – például évjárat, cukortartalom – szerepelnek-e a címkéken, valamint az egyéb jelölések megfelelnek-e a kritériumoknak. A jelölésvizsgálat nem tárt fel hiányosságokat, mindegyik borászati termék eleget tett a jogszabályokban és a vonatkozó termékleírásban előírtaknak.

A Szupermenta terméktesztek egyik legnépszerűbb mozzanata a kedveltségi vizsgálat, melyen ezúttal is szakértő és laikus borkedvelők pontozták a termékeket. Értékelésük alapján a borkülönlegességek közül a *Pauleczki Tokaji Muscat Lunel Aszú (2017)* végzett az első helyen, második lett a *Sárga Borház Tokaji Aszú (2017)*, míg a dobogó harmadik fokára az *SZM* *Sommelier Tokaji Aszú* *(2017)* léphetett fel.

További információk, érdekességek és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a Nébih Szupermenta termékteszt oldalán: <https://szupermenta.hu/a-tokaji-aszuk-titka-otputtonyos-aszuborok-a-szupermenta-poharaban/>

2022. november 08.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal