

Міністерство освіти і науки України
Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II
Кафедра географії та туризму

Реєстраційний № _____

Кваліфікаційна робота
АНАЛІЗ ІСТОРІЇ, ТУРИСТИЧНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ ТА ТУРИСТИЧНОГО
ПОТОКУ ВИНОРІБНОГО РЕГІОНУ ТОКАЙ-ГЕДЬЛЯ

ІДЯРТОВ АДАМ ПАВЛОВИЧ

Студентка IV-го курсу

Освітня програма: Туризм

Спеціальність: 242 Туризм

Рівень вищої освіти: бакалавр

Тема затверджена на засіданні кафедри

Протокол № 8 / 2024

Науковий керівник: **ТОВТ АТІЛЛА АТІЛЛОВИЧ**

(ст. викладач кафедри географії та туризму)

Завідувач кафедри географії та туризму:

МОЛНАР ЙОСИП ЙОЖЕФОВИЧ

(кандидат географічних наук, доцент,
доцент кафедри географії та туризму)

Робота захищена на оцінку _____, «__» _____ 2025 року

Протокол № _____ / 2025

Міністерство освіти і науки України
Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

Кафедра географії та туризму

Кваліфікаційна робота
АНАЛІЗ ІСТОРІЇ, ТУРИСТИЧНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ ТА ТУРИСТИЧНОГО
ПОТОКУ ВИНОРІБНОГО РЕГІОНУ ТОКАЙ-ГЕДЬЯЛЯ

Рівень вищої освіти: бакалавр

Виконавець: студентка IV-го курсу
ІДЯРТОВ АДАМ ПАВЛОВИЧ

освітня програма: Туризм
спеціальність: 242 Туризм

Науковий керівник: **Торпоі Йосип Йосипович**
(доцент кафедри географії та туризму)

Рецензент: **Нодь Оршоя**
(кандидат географічних наук,
доцент кафедри географії та туризму)

Ukrajna Oktatási és Tudományügyi Minisztériuma

II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola

Földrajz és Turizmus Tanszék

**TOKAJ-HEGYALJA BORVIDÉK TÖRTÉNETÉNEK, TURISZTIKAI
KÍNÁLATÁNAK, VENDÉGFORGALMÁNAK ELEMZÉSE**

Szakdolgozat

Készítette: Igyártó Ádám

IV. évfolyamos turizmus

szakos hallgató

Témavezető: Tarpai József

(a Földrajz és Turizmus Tanszék docense)

Recenzens: Nagy Orsolya

(a földrajztudományok kandidátusa,

a Földrajz és Turizmus Tanszék docense)

Tartalomjegyzék:

Bevezetés:.....	8
1. A Tokaj-Hegyalja borvidék földrajzi és történeti áttekintése	9
1.1 Tokaj-Hegyalja földrajzi áttekintése	9
1.2. A Tokaji borvidék települései	10
1.3. A Tokaji borvidék elnevezése	10
1.4. Tokaj-Hegyalja történeti áttekintése.....	10
1.5. A tokaji bor hírneve.....	12
2. A tokaji borok és szőlőfajták.....	13
2.1. Szamorodni.....	15
2.2. A száraz furmint és szerepe Tokaj-Hegyalja borvidékén.....	16
2.3. A hárslevelű szőlőfajta	17
2.4. Sárgamuskotály	18
2.5. Tokaji aszú.....	18
2.5.1. Mitől különleges a Tokaji Aszú?	19
2.5.2. Aszúkészítés.....	20
2.6. A Tokaji másolás	21
3. Tokaj-Hegyalja borvidék turisztikai kínálata, vendégforgalma	21
3.1. Borturizmus	22
3.2. Tokaj-Hegyalja kulturális és borturisztikai attrakciói	23
3.3. Tokaj-Hegyalja vallási és kulturális öröksége.....	26
3.4. Tokaj-Hegyalja várai és kastélyai.....	27
3.5. Tokaj-Hegyalja gasztronómiája.....	29
3.6. Tokaj-Hegyalja településeinek látnivalói	30

3.7. Tokaj-Hegyalja turizmusa és vendégforgalmi adatai	33
4. Kutatási módszerek	37
5. Eredmények.....	38
5.1. A kérdőívet kitöltő komplexumok.....	38
5.2. Milyen programokat és csomagajánlatokat kínálnak a vendégek számára a borvidékkel kapcsolatban?	39
5.3. Van-e együttműködésük helyi szolgáltatókkal? (pl. borászatok, túravezetők, múzeumok stb.) Ha igen, hogyan?	40
5.4. Milyen visszajelzéseket kapnak a vendégektől a borvidék turisztikai kínálatával kapcsolatban?.....	41
5.5. Milyen országokból érkeznek leggyakrabban vendégek a szállodájukba?	42
5.6. Volt-e hatása az ukrajnai háborúnak a vendégforgalomra?.....	43
5.7. Melyik időszakban van a legnagyobb vendégforgalom?	44
5.8. Melyek a legnépszerűbb szállodai szolgáltatásaik a vendégek körében?.....	44
5.9. Milyen marketingcsatornákat használnak, és melyik hozza a legtöbb vendéget?.....	45
5.10. Van-e meghatározott célcsoportjuk (pl.: családok, borturisták, üzleti utazók)?.....	46
5.11. Van-e fenntarthatóságra irányuló gyakorlat a szálláshelyen?.....	47
5.12. Hogyan kommunikálják a szállodájuk egyediségét a régió többi szálláshelyéhez képest?	47
5.13. Milyen hatással van a szálloda működése a helyi közösségre és gazdaságra?.....	48
5.14. Tervezik-e a turisztikai szolgáltatásaik bővítését? Ha igen, milyen irányban?.....	49
5.15. Milyen kihívásokkal szembesülnek a turizmus terén a régióban?	50
6. Következtetések:	50
7. Összegzés:	51
Резюме:	53

Felhasznált irodalom:	55
Ábrajegyzék:.....	57
Mellékletek:	57

Зміст:

Вступ:	8
Географічний та історичний огляд винного регіону Токай-Гегалля:	9
1.1. Географічний огляд Токай-Гегалля:	9
1.2. Населені пункти винного регіону Токай:	10
1.3. Назва винного регіону Токай:	10
1.4. Історичний огляд Токай-Гегалля:	11
1.5. Відомість вина Токай:	12
Токайські вина та сорти винограду:	14
2.1. Самородні:	15
2.2. Сухий фурмінт та його роль у винному регіоні Токай-Гегалля:	16
2.3. Сорт винограду гаршлевелю:	17
2.4. Жовтий мускат:	18
2.5. Токайський асу:	18
2.5.1. Чим особливий Токайський Асу?	19
2.5.2. Виготовлення асу:	20
2.6. Токайський машлаш:	21
Туристична пропозиція та відвідуваність винного регіону Токай-Гегалля:	22
3.1. Винний туризм:	22
3.2. Культурні та винні туристичні атракції Токай-Гегалля:	23

3.3. Релігійна та культурна спадщина Токай-Гегалля:	26
3.4. Замки та палаці Токай-Гегалля:	27
3.5. Гастрономія Токай-Гегалля:	29
3.6. Пам'ятки населених пунктів Токай-Гегалля:	30
3.7. Туризм та дані про відвідуваність Токай-Гегалля:	33
Методи дослідження:	37
Результати:	38
5.1. Комплекси, які заповнили анкету:	38
5.2. Які програми та пакетні пропозиції пропонують гостям у зв'язку з винним регіоном?	39
5.3. Чи співпрацюють вони з місцевими постачальниками послуг? (напр. виноробні, гіді, музеї тощо). Якщо так, як?	40
5.4. Які відгуки отримують від гостей щодо туристичної пропозиції винного регіону?	41
5.5. З яких країн найчастіше приїжджають гості до їхнього готелю?	42
5.6. Чи вплинула війна в Україні на відвідуваність?	43
5.7. У який період найбільший потік гостей?	44
5.8. Які готельні послуги є найпопулярнішими серед гостей?	44
5.9. Які маркетингові канали використовують і який приносить найбільше гостей?	45
5.10. Чи мають вони визначену цільову аудиторію (наприклад: сім'ї, винних туристів, бізнес-мандрівників)?	46
5.11. Чи практикують заходи для сталого розвитку в готелі?	47
5.12. Як вони комунікують унікальність свого готелю порівняно з іншими закладами регіону?	47
5.13. Який вплив має діяльність готелю на місцеву спільноту та економіку?	48
5.14. Чи планують розширення туристичних послуг? Якщо так, в якому напрямку?	49

5.15. З якими викликами стикається туризм у регіоні?	50
Висновки:	50
Підсумок:	51
Резюме:	53
Використана література:	55
Перелік ілюстрацій:	56
Додатки:	57

Bevezetés:

A Tokaj-Hegyalja borvidék történelmi és kulturális jelentősége páratlan Magyarországon és a világ bortermelő régiói között. Az UNESCO Világörökség részét képező határmenti terület nemcsak a hazai borászat hagyományainak ápolásában kiemelkedő, hanem a magyar gasztronómia, a kulturális rendezvények és a természeti értékek, illetve a környező országok kultúráinak összefonódásában is. A tokaji bor – különösen az aszú – évszázadok óta nemzetközi hírnevet szerzett a térségnek, amely a régió gazdasági és turisztikai fejlődésének alapját képezi.

Az elmúlt évtizedekben a borvidék turisztikai kínálata jelentős változásokon ment keresztül. Az egyre népszerűbb borturizmus mellett a látogatók számára komplex élményeket nyújtó programok, például túrák, borfesztiválok, helyi termékek bemutatói és kulturális rendezvények gazdagítják az ideérkezők tapasztalatait. A térségben működő pincészetek, szálláshelyek és vendéglátóegységek igyekeznek összekapcsolni a tradíciókat a modern szolgáltatásokkal, hogy megfeleljenek a 21. századi turizmus igényeinek.

Szakdolgozatomban a Tokaj-Hegyalja borvidék történetének, turisztikai kínálatának és vendégforgalmának elemzésére vállalkozom. Céлом feltárni, hogy a történelmi örökség és a modern turizmus miként kapcsolódik össze a régió fejlődésében. Az elemzés során kitérek a borvidék hagyományainak gazdasági és turisztikai hasznosítására, a jelenlegi turisztikai kínálat bemutatására, valamint a látogatók igényeinek és a vendégforgalom alakulásának vizsgálatára. A szakdolgozatban különös figyelmet fordítok a borvidék előtt álló kihívásokra és lehetőségekre, amelyek hozzájárulhatnak a fenntartható turizmus megteremtéséhez és a régió vonzerejének növeléséhez.

A Tokaj-Hegyalja borvidék turisztikai kínálatának folyamatos bővülése és sokszínűsége lehetőséget teremt arra, hogy a látogatók ne csupán a borkultúrát ismerjék meg, hanem a régió gazdag történelmi, kulturális és természeti örökségébe is betekintést nyerjenek. Az utóbbi években egyre hangsúlyosabbá vált a fenntartható turizmus fontossága, amely a helyi közösségek és természeti értékek megőrzésére helyezi a hangsúlyt.

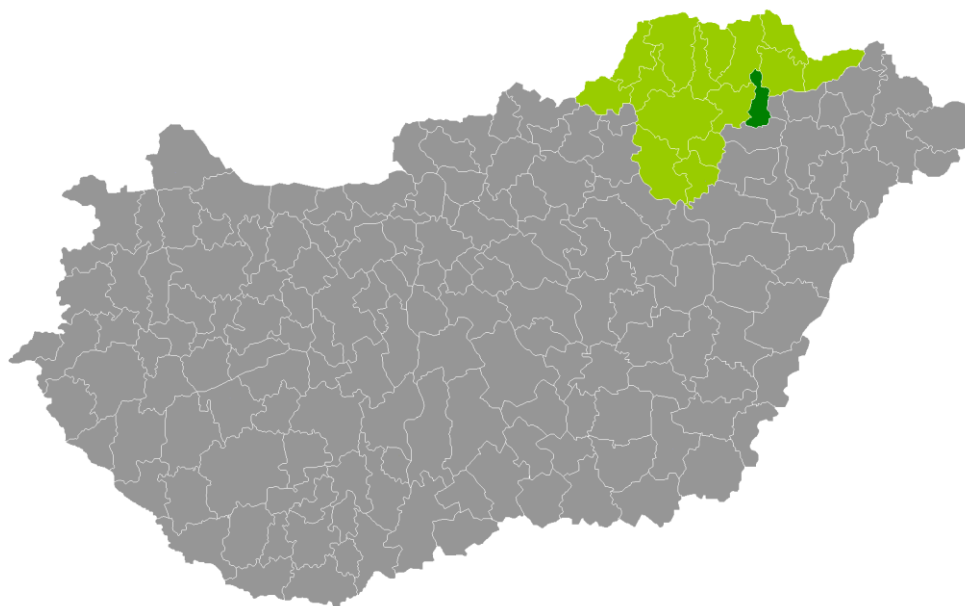
Ez a téma nemcsak a helyi közösségek számára fontos, hanem hozzájárulhat a magyar turizmus fejlődéséhez is, hiszen a Tokaj-Hegyalja borvidék az ország egyik ikonikus régiója, amely nemzetközi szinten is kiemelkedő figyelmet kap.

1. A Tokaj-Hegyalja borvidék földrajzi és történeti áttekintése

1.1 Tokaj-Hegyalja földrajzi áttekintése

A borvidékre jellemző a meleg nyár, a hideg tél, és a hosszú, napos, párás ősz. Az éghajlat kontinentális jellegű, gyakori a száraz, meleg késő őszi időjárás, ami lehetővé teszi az aszúszemek képződését. A szőlőterületek riolit- és andezittufán kialakult lösz- és nyiroktalajon találhatók. (Forrás: Tokajinfok.hu)

A Tokaji borvidék ahogyan az 1. ábrán látható, 87 km hosszúságban és 3-4 km szélességben terül el, mintegy 5478 hektárnyi területen, három jellegzetes hegy, az abaújszántói és a sátorlajújhelyi Sátor-hegy, valamint a tokaji Kopasz-hegy közötti háromszögben, 27 település határában (Tokajinfok.hu.2023).



1. ábra: Tokaj-Hegyalja elhelyezkedése. Forrás: <https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20>

A borvidék vulkanikus alapkőzettel (andezit, riolit és tufák) és ásványi anyagokban gazdag nyiroktalajjal rendelkezik. Ez testes, minerális borok készítésére alkalmas. A löszösebb talajú területeken (pl.: Kopasz-hegy) lágyabb, illatosabb borok születnek. Az aszúsodást előidéző botrytis cinerea több borvidéken megtalálható, de Tokaj-Hegyalján a termőhely, mikroklíma, folyók (Bodrog, Tisza) és szőlőfajták (furmint, hárslevelű, sárga muskotály stb.) együttese miatt rendszeresen bekövetkezik. A riolittufába vájt pincéket vastagon borítja a cladosporium cellare, amely a világon csak itt és a Rajna-menti pincékben található, és fontos

szerepet játszik a borok minőségének biztosításában (Tokaj és Térsége turisztikai portálja 2019).

1.2. A Tokaji borvidék települései

A Tokaji borvidék egyetlen borvidékből, a Tokaji borvidékből áll. A borvidék kiterjedését a Tokaj oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának „Körülhatárolt terület” fejezete határozza meg. Ez alapján a borvidék a következő 27 települést foglalja magában:

- Tokaj, Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Herceghút, Legyesbénye, Mád, Makkoshotyka, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sáradsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tállya, Tarcsl, Tolcsva, Vámosújfalud (Tokajinfok.hu.2023)

1.3. A Tokaji borvidék elnevezése

A Tokaj-Hegyalja elnevezés Tokaj városáról és az eredetileg csak Hegyalja nevű környező vidékről kapta a nevét. A magyar Hegyalja elnevezést már a 16. században használták. A térség latin Districtus Submontaneus, azaz „Hegyaljai kerület” neve közigazgatási beosztásként is feltűnt.

Tokaj várát a 16-17. században Európa-szerte ismerték, ezért a külföldi borkereskedők a „tokaji bort” keresték az egész Hegyalján, és a vidék Európa-szerte mint „Tokaj hegyvidéke” (latinul: Montium vitiferorum Tokaiensis, németül: Tokayer Gebürg vagy Tokajer Wein-Gebürg) néven vált ismertté. Ez lassanként a magyarországi szóhasználatban is teret nyert, és a területet a 18. századtól kezdve Tokaj-Hegyaljának kezdték nevezni, a hivatalos Hegyalja név mellett. Ez utóbbit csak a 20. század elejétől váltotta fel hivatalosan is a Tokaj-Hegyalja név (MEK: A hegyaljai mezővárosok történeti néprajza. Magyar Elektronikus Könyvtár. www.mek.oszk.hu.2023.).

1.4. Tokaj-Hegyalja történeti áttekintése

Tokaj-Hegyalja a történelem előtti időktől fogva lakott terület volt. A honfoglaló magyarok is szívesen táboroztak itt, az ő érkezésükkor valószínűleg már voltak errefelé szőlőterületek. Azon a helyen, ahol a Bodrog a Tiszába ömlik, földvárát emeltek, aminek a neve Hímesudvar volt. Ma ezt a települést Tokajként ismerjük. A Tokaj név valószínűleg ótörök eredetű, jelentése „folyómenti erdő” (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20.2025.>).

Tokaj-hegyaljai szőlők első hiteles említése 1251-ből származik, a Turóczi prépostság alapítólevelében van erre vonatkozó utalás. Az Árpád-házi királyok komoly tapasztalattal rendelkező szőlőműveseket telepítettek a királyság területére, ám ekkor Tokaj-Hegyalja még nem tűnt ki a többi borvidék közül (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20.2025.>).

A tatárjárás teljesen megsemmisítette a meglévő ültetvényeket, az újratelepítésre IV. Béla király olasz és vallon telepéseket hozatott az országba, így Hegyaljára is. Erről több községnev is tanúskodik: Olaszliszka, Bodrogolaszi stb. Feltehetőleg ekkor került a borvidékre a furmint, a bakator és a gohér szőlőfajta is (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20.2025.>).

A legenda szerint 1631 húsvétján ajánlotta fel az első aszút Sepsi Lackó Máté pap Lórántfy Zsuzsannának Sátoraljaújhelyben. A szőlő az Orémusz dűlőből származott. Ez az esemény újabb kutatások szerint 10-20 évvel korábban történt, és valószínűleg ennél is hamarabb készítettek már aszúbort Hegyalján. Ezt támasztja alá, hogy már az 1590-es években használták az „aszú szőlő” kifejezést (Szikszai Fabricius Balázs latin-magyar szótárában), és készítettek egy bizonyos „főbort”, amit talán az aszúborral is lehet azonosítani.

Az aszúképződés fontos előfeltétele a késői szüret. Az 1700-as évekig Gál (október 10.) hetében kezdték a szüretet, több módosítás után végül Simon-Júda (október 28.) napjára tették. Az 1600-as évektől egyre több törvényi szabályozás lépett életbe, 1655-ben még az országgyűlés is foglalkozott az aszúborral, ami jól mutatja az aszúbor gazdasági súlyát (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20.2025.>).

Az aszúkészítés a 18-19. század fordulóján élte abszolút fénykorát. Szakírók százai foglalkoztak az aszúval, kémiai és egészségügyi vonatkozásban is. Sokáig aranyat véltek benne felfedezni. Akkoriban szinte valamennyi jelesebb borvidékünkön megpróbálkoztak aszú készítésével, de ezeket a tokaji kiszorította a piacról. A legjelentősebb versenytársak a ruszti és a ménesi voltak. Legnagyobb mennyiségben a lengyelek és az oroszok vásároltak.

A filoxéravész gyakorlatilag teljesen kipusztította a hegyaljai szőlőket, az újratelepítés a fajtaszám jelentős csökkenését eredményezte. A privatizáció után több külföldi befektető megjelent a borvidéken, az általuk szorgalmazott borászati technológia a nyugati borízlésnek való megfelelés és a gyors tőkeforgatás elősegítése miatt új aszústílus megjelenéséhez vezetett. Ezek a borok inkább a szőlőből származó, elsődleges aromákra helyezik a hangsúlyt,

könnyebbek, kevésbé oxidatívak, mint a régebbi stílus borai
(<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20.2025>).

1.5. A tokaji bor hírneve

Régi mondás, hogy a tokaji bor a borok királya, és a királyok bora. Ez a felséges magyar borkülönlegesség valóban a legkülönb az elsőrangú magyar borfajták közül, és valóság az is, hogy számos koronás fő asztalának egyik kelléke volt a tokaji bor. De nem csupán a királyoké, hanem a művészetek koronázatlan fejedelmeié is.

A muzsikuskok között Mozartól hírlott, hogy kedvelt italai közé tartozott a Tokaji, sőt szövegírója, Lorenzo Da Ponte abbé is a hódolói közé tartozott. Feljegyezték, hogy 1786-ban, amikor a Don Giovanni szöveggönyvét írta, munka közben állandóan ott volt asztalán egy palack jó tokaji (https://pecsiborozo.hu/blog/tokaj-a-vilag-egyik-legkulonlegesebb-borvideke.2025).

A nagy német költő Goethe még a Faustba is beleszötte Tokaj borának hírét. A Faust első részében, Auerbach pincéjében szerepelteti a tokajit.

Brandler, a dözsölő alakok egyike ezt mondja:

Brandler:

Megvallom én

A savanyút nem kedvelem

Adj nékem

Egy pohár igazi édes bort.

Mefiszto:

Azonnal kap kegyed

Egy pohár tokajit...

1815-ben Bécsben az ifjú Schubert kezébe került Gabriele Baumberg bécsi költőnek (Batsányi János későbbi feleségének) 1800-ban megjelent verseskötete. Közötte szerepelt az 1795 táján íródott „Lob des Tokayer” (A tokaji bor dicsérete) című bordala, amely annyira megragadta a fiatal zeneköltő fantáziáját, hogy néhány nappal később el is készítette zenei kompozícióját, a Tokaji bordal zenéjét. Baumberg költeménye korabeli fordításban így hangzik:

„Ó, Tokaj, drága nedve

Királyi asztalon

Megnő lantomnak kedve,
Ha csepped ihatom,
Ha vágyom új gyönyörre,
Ha ismét szenvedek,
Te napként fölhevíted,
Félig holt szívemet”
„Ó, Tokaj, drága nedve
Te felséges barát,
Tőled velőm s a csontom
Erő, tűz járja át.
Új élet kél eremben
Ha iszom cseppjeid,
Nektárod italából
Engem új láng hevít.”
„Ó, Tokaj, drága nedve
Te királyi ital,
Legyen, mint gondúzód
A tied ez a dal.
Ha mélyen sújt a bánat,
Derítet kedvemet,
Bátorra lesz a gyáva,
Ha issza nedvedet...”

Gróf Fáy István zenetudós, a pesti Nemzeti Színház zenei életének akkori irányítója 1854-ben levélben kereste meg Rossini mestert, a nagy zeneköltőt, hogy a Nemzeti részére készítsen el egy tetszőleges témájú operát vagy egy balett muzsikáját. Rossini mester akkoriban már visszavonult, és nem teljesítette ezt a felkérést. Kedves levélben közölte mindezt Fáy intendánssal, s írását azzal fejezte be, hogy Magyarországot nagyon szereti, s a tokaji bor sohasem hiányzik asztaláról (<https://pecsiborozo.hu/blog/tokaj-a-vilag-egyik-legkulonlegesebb-borvideke.2025>).

2. A tokaji borok és szőlőfajták

Az alapborok mellett az aszúszemekkel kevert „élő” fűrtök együtt feldolgozása révén készül a szamorodni, illetve évszázados technológia alkalmazásával a tájegység legfontosabb

bora, az aszú. A tokaji borok a nemespenésszel borított falú, sokszor több száz méteres pincelabirintusokban elhelyezett fahordókban érlelődnek. A legjobb minőségű tokaji borokat Tokaj, Tarcál, Tolcsva, Mád, Bodrogheresztúr, Erdőbénye, Sárospatak és Tállya községek környékén készítik (<https://www.hnt.hu/borvidekek/tokaji.2025>).

A tokaji bor kitűnőségét Hegyalja talajának és éghajlatának sajátos együttthatása alakította ki. Ezt az is bizonyítja, hogy számos délibb fekvésű hegyvidéken kísérleteztek a tokaji szőlőfajták termelésével, azokat teljesen hegyaljai módon kezelték, az ott termelt borok mégis messze elmaradtak a hegyaljai borok mögött, de még fajtajellegük is teljesen eltérő volt (<https://www.hnt.hu/borvidekek/tokaji.2025>).

Hogy miként fejti ki a talaj és az éghajlat itt Hegyalján e páratlan átalakító képességét szőlőfajtáinkra, sőt az idegenből a Hegyaljára importált fajtákra is, erre többféle magyarázat is született. Egyesek szerint a Hegyalja trachyt-rhyolit málladék talaja a szőlő zamatanyagának képzéséhez kiválóbb mennyiségben szolgáltatja a megfelelő anyagokat, míg mások inkább éghajlati sajátosságokkal magyarázták a hegyaljai szőlő nagy cukortartalmát, s az abból sajtolt bor finomságát. Valószínű azonban, hogy a két tényező együttes hatásának köszönhető, vagyis mindkettő nélkülözhetetlen (<https://www.hnt.hu/borvidekek/tokaji.2025>):

- a trachyt kőzetekből képződött talajfélések a növényi tápanyagokon kívül előnyös fizikai tulajdonságukkal szolgálják a szőlőkultúrát, nagyfokú hőelnyelő képességüknél fogva nemcsak hamarabb melegszenek fel, mint más talajok, hanem a szőlő érési időszakában naplemente után is sokáig megtartják a meleget;
- az éghajlat sajátossága főleg érés tekintetében érvényesül. Forró nyár, szép egyenletes ősz, a nappal gyakori kánikulaszerű hőség, s később – októberben a deres hajnalokat követő verőfényes nappalok, s főleg, ha mindez kellő esőzésekkel váltakozik, beáll az aszúképződés, a hegyaljai szőlőérés koronája.

A Tokaji borvidék zárt térség, ami azt jelenti, hogy ide más területről származó szőlőt, mustot, bort – palackozott borok kivételével – behozni nem szabad. Ezzel a borvidék borai, borkülönlegességei fokozott védelemben részesülnek (<https://www.hnt.hu/borvidekek/tokaji.2025>).

2.1. Szamorodni

A különleges minőségű között találjuk azokat a specialitásokat, amelyek az évszázadok alatt megalapozták Tokaj-Hegyalja világhírét. Hosszú időn keresztül – főként a XVII. század legelejéig tartó időszakban és a XIX. század első felében – a legnépszerűbb hegyaljai bortípus a szamorodni volt -, igaz, kezdetben nem szamorodninak, hanem főbornak nevezték. Mai ismereteink szerint Szikszai Fabricius Balázs, a sárospataki református főiskola igazgatója vetette először papírra a főbor szót 1570 körül, ami ezt követően még vagy 250 évig uralkodó megnevezésének számított. E bortípus legnagyobb rajongói a lengyelek voltak. Ők terjesztették el az 1820-as évektől Magyarországon is a szamorodni elnevezést, amely néhány évtized alatt kiszorította a főbor szót. A „közönséges” és szamorodni borok készítése között soha nem volt érdemi eltérés: ugyanúgy szedték és préselték mindkettőt. Jelentős különbség volt viszont az alapanyag szempontjából. A szamorodnit ugyanis az olyan szőlőfürtökből préselik, amelyek számottevő mennyiségű aszúszemet tartalmaznak, és amiből így az átlagosnál gazdagabb tartalmú bor készülhet. Magának a szamorodni szónak a lengyel jelentése (ahogy termett) viszont éppen az aszúborokétól eltérő feldolgozási módra utal. Olyan aszú szőlőre, amit úgy dolgoznak fel, ahogy az megérett a tőkén, vagyis aminek fürtjéből nem szedték ki az aszúszemeket. A szamorodni borkorban a magasabb alkoholszint és szárazanyag-tartalom mellett rendszerint jelentős mennyiségű, akár 100-120 grammnyi vagy azt meghaladó cukor is megmarad. Ilyenkor édes szamorodniról beszélünk. Amikor nem elég magas az aszúszemek aránya a kipréselt fürtben, és a must cukortartalma teljes egészében leerjedhet, száraz szamorodni születik. Alkoholtartalma és analitikai értékei alapján a szamorodni minősége is meghaladja a közönséges borokét. A száraz szamorodni készítése önálló világnak számít a tokaji borászkodásban, gyakran évekig is eltartó érlelése nagy odafigyelést kíván. Egyes pincéknél a száraz szamorodnit az érlelés alatt darabon hagyják, vagyis nem töltik fel teljesen a hordót. Ilyenkor a szamorodni felszínén vékony élesztőréteg jelenhet meg, idővel vékony hártyát képezve. Ez a jelenség és a száraz szamorodni íze a magyarázata annak, hogy néhányan a sherryhez hasonlítják a Tokajit. Az összevetésből akkor keletkezik félreértés, amikor elfelejtik hozzáfűzni, hogy a hasonlóság csak egyetlen, ráadásul nem a legfontosabb tokaji bortípusnál, és ott is csak egyes technológiai elemek szempontjából mondható el. Fontos különbség ugyanakkor, hogy a száraz szamorodnit a sherryvel ellentétben botrytises szőlőből, alkohol hozzáadása nélkül készítik. A száraz szamorodni az eltelt tizennéhány évben sajnos szinte teljesen eltűnt a kínálatból, és csak napjainkban kezdenek ismét egyre többen érdeklődni utána (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor.2025>).

2.2. *A száraz furmint és szerepe Tokaj-Hegyalja borvidékén*

Tokaj-Hegyalja borvidéke a világ egyik leghíresebb borvidéke, amely a történelmi és kulturális öröksége mellett a borászat szempontjából is különleges helyet foglal el. A borvidék legismertebb és legfontosabb szőlőfajtája a furmint, amely a tokaji aszú alapanyaga, azonban az utóbbi évtizedekben a száraz furmint egyre nagyobb figyelmet kapott, nemcsak Magyarországon, hanem világszerte is (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor.2025>).

A száraz furmint egy ásványos, friss és gazdag ízvilágú bor, amely kiemelkedő karaktere révén számos gasztronómiai párosításban helyet kap. A bor a szőlőfajta természetes savasságának és minerális jegyeinek köszönhetően rendkívül jól illik különféle ételekhez, különösen a sajtokhoz, mint a kecske- és hegyvidéki tehénsajtok. Ezen kívül más könnyű és zöldebb fogások, például grillezett zöldebbek, fehér húsok, illetve tenger gyümölcsei is jól harmonizálnak a száraz furminttal (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor.2025>).

A száraz furmint különlegessége abban rejlik, hogy bár a borvidék szőlőművelésének egyik alapja, sokáig nem kapott akkora figyelmet, mint az aszú borok. Azonban a 2000-es évek elején az új borászati technológiák és a fiatal borászok munkájának köszönhetően egyre többen kezdtek kísérletezni a száraz furmint készítésével. Az ezt követő időszakban a száraz furmint a borvidék egyik jellemző borává vált, és nemcsak a hazai, hanem a nemzetközi borpiacon is sikerrel szerepelt (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor.2025>).

A borászati környezet és a borvidék klimatikus adottságai lehetővé teszik, hogy a furmint szőlő optimálisan fejlődjön, és az egyes évjáratok a különböző mikroklímák hatására egyedi karaktert mutassanak. A hosszú, napsütöses ősök és a hűvös éjszakák hatására egyedi karaktert mutassanak. A hosszú, napsütöses ősök és a hűvös éjszakák különösen kedveznek a szőlő érésének, így a furmint szőlő egyaránt adhat száraz, félédes és édes borokat is. A száraz furmint különösen az ásványos és gyümölcsös aromák dominanciájával tűnik ki, és bár a bor száraz, mégis gazdag ízvilágával képes komplex élményt nyújtani a fogyasztóknak (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor.2025>).

A furmint, mint szőlőfajta, már évszázadok óta jelen van a tokaji borvidéken, de az újabb, modern borászati technológiák és a tudatosabb szőlőművelés eredményeként a száraz furmint egyre inkább a borvidék egyik zászlós borává vált. Az évek során Tokaj-Hegyalja borászai a száraz furmintnak nemcsak a borkultúrában, hanem a borfesztiválokon és borászati eseményeken is jelentős figyelmet szenteltek, ezáltal a borvidék borainak nemzetközi elismertsége is növekedett (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor.2025>).

A száraz furmint sikere nemcsak a borászat szakmai köreiben, hanem a borkedvelők és a turisták körében is folyamatosan emelkedik. A borvidékre látogatók gyakran kóstolják meg ezt a különleges bort, amely a borászat hagyományait ötvözi a modern boráskultúrával, és lehetőséget ad arra, hogy a látogatók igazán autentikus tokaji élményben részesüljenek.

2.3. *A hárslevelű szőlőfajta*

A hárslevelű Tokaj-Hegyalja egyik legfontosabb és legismertebb szőlőfajtája, amely a borvidék borkínálatának egyik legkülönlegesebb elemét képviseli. Ez a magyar eredetű szőlőfajta az októberben érő gyümölcsével igazi karaktert ad a borászatnak, és a borvidék hagyományos és új irányzatú borainak egyik alappillérvé vált (<https://vinoport.hu/borlexikon/maslas/2798.2025>).

A hárslevelű bora gazdag virágmézes illatával és lágy, elegáns ízével kiemelkedő helyet foglal el a tokaji borok között. Ezt a szőlőt a borászok különböző érési stádiumokban, a száraz, késői szüretelt és aszú borok formájában is megalkotják. Az egyes változatok mindegyike különböző élményt kínál a borfogyasztók számára, lehetővé téve, hogy mindenki megtalálja a legvonzóbb típust (<https://vinoport.hu/borlexikon/maslas/2798.2025>).

A hárslevelű borok száraz íze elegáns, ásványos jegyeket hordoz, ugyanakkor a késői szüret és aszú borok mélyebb, édesebb aromákat adnak, amelyek egyedülállóan gazdagok, ugyanakkor frissítők is. A bor fűszeres, virágos íze a mézes és gyümölcsös jegyekkel keveredik, amit a borászatok igyekeznek kiemelni minden egyes érési szakaszban. Ezáltal a hárslevelű nemcsak a helyi borászatok, hanem a nemzetközi borkedvelők körében is elismerté vált (<https://vinoport.hu/borlexikon/maslas/2798.2025>).

A hárslevelű szőlőfajta jellegzetes virágmézes illatával emlékeztet a könnyed nyári napokra, és minden évszakban képes egy pihentető, kellemes atmoszférát teremteni. A késői szüretelés során az érett szőlő gazdagabb, édesebb ízt kap, így a hárslevelű aszúborok egy igazi kulináris élményt nyújtanak. Az aszú hárslevelű borok különösen a desszertekhez és a különféle sajtokhoz illenek, tökéletesen kiegészítve a tápláló és édes ételeket (<https://vinoport.hu/borlexikon/maslas/2798.2025>).

A hárslevelű tehát nemcsak a tokaji borászat egyik alappillére, hanem a magyar borászat nemzetközi szinten is elismert és keresett terméke. A különböző érési módoknak köszönhetően a hárslevelű borok a borászatok kínálatában mindig egyedi helyet foglalnak el, és egy-egy pohár hárslevelű valóban tökéletes élményt nyújt a borfogyasztóknak (<https://vinoport.hu/borlexikon/maslas/2798.2025>).

2.4. Sárgamuskotály

A sárgamuskotály Tokaj-Hegyalja egyik legkiemelkedőbb szőlőfajtája, amely különleges, aromatikusan jegyeivel és parfümös illatával azonnal felismerhetővé válik. A sárgamuskotály egy igazi különlegesség, amely már a rómaiak idejében is ismert volt, és az ő közvetítésükkel terjedt el Európában, köztük Magyarországon területén is. A borvidéken a muskotályok közül a sárgamuskotály a harmadik leggyakoribb szőlőfajta, és a borászatokban fontos szerepet játszik, különösen a friss, könnyed borok kedvelőinek (<https://agrarminiszterium.hu/eredetvedelem/bor/tokaji.2025>).

A sárgamuskotály bora jellemzően gazdag gyümölcsös és virágos aromákkal bír, melyek könnyed, friss és édes ízvilágot kölcsönöznek neki. Az íze gyakran parfümös és édes, ugyanakkor rendkívül harmonikus, így azok számára is ideális választás, akik a gyümölcsös borokat kedvelik. A szőlőfajta könnyed, tiszta és friss stílust ad a borászatok kínálatának, így ideális választás azoknak, akik könnyedebb, aromatikusan borra vágnak (<https://agrarminiszterium.hu/eredetvedelem/bor/tokaji.2025>).

Az egyik különlegessége, hogy remekül párosítható füstös ízű ételekkel. A bor finom édes aromája és a füstös, gazdag ízek közötti kontraszt olyan étkezési élményt biztosít, amely igazán különlegessé teszi a bor és étel kombinációit. Különösen jól illik sült húsokhoz, füstölt sajtokhoz vagy éppen egy finom, füstölt halas ételhez, de édes süteményekkel is kiváló párosítást alkothat (<https://agrarminiszterium.hu/eredetvedelem/bor/tokaji.2025>).

2.5. Tokaji aszú

Tokaj a legnevezetesebb, világszerte ismert borvidékünk. Bár a szőlészetnek és borászatnak évezredek hagyományai vannak e térségben, világhíre azonban csak a 17. században emelkedett, amikor a kései szüret és a borkészítési eljárás eredményeként híressé vált a borvidék rangos borkülönlegessége, a tokaji aszú. Az aszú a tokaji bor koronája, mely 8-10 éves korában éri el a palackképességét (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor.2025>).

A legenda szerint az aszúbor készítését a 17. században Szepsi Laczkó Máté, Lorántffy Zsuzsanna udvari papja, majd később bényei (Erdőbénye) prédikátor találta fel, aki a fejedelemszony újhelyi (Sátoraljaújhely) Oremus szőlőjének terméséből készítette az első nektárt, s azzal, mint húsvéti borral, lepte meg úrnőjét. E történeti adat hitelességét Kazinczy Ferenc feljegyzése erősíti meg, aki Kazinczy Pétert, a fejedelemszony jószágigazgatóját nevezte meg az említett feljegyzésben a történelmi adat forrásául. Ezt a legendát alaposan és

hitelt érdemlően cáfolta meg azóta Zelenák István történész (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor.2025>).

Zelenák István, Tokaj történésze azonban rátalált egy iratra, amely bizonyítja, hogymár jóval Szepsi Laczkó Máté előtt is ismerték az aszú bort. Garai Máté 1571-ben halt meg, és örökösödési levelében említést tesz több hordónyi „Asszú Szőlő Bor” -ról. Eszerint az eddigi források szerint feltehető, hogy a Garaiak készítették az első ismert aszúbort (<http://www.geoturizmuscentrum.hu/content/hu/borok-csemegek.html2025>).

Amikor XIV. Lajos megkóstolta a tokaji bort, a „le vin des rois et le roi de vins” elnevezéssel illette, ami latinul vált ismertté: „vinum regum, rex vinorum”, azaz „királyok bora, borok királya” (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor2025>).

2.5.1. Mitől különleges a Tokaji Aszú?

Tokaj titka a nemzedékek óta szőlő- és borkultúrával foglalkozó emberek tudásán kívül a különleges termőterület: vulkanikus altalajon agyag- vagy lösztalaj, a napsütötte déli lejtők és a Tisza és Bodrog folyók által meghatározott mikroklíma, mely kedvez a botrytises boroknak, melyeknek a hűvösebb klímán megőrzött élénk savak mellett a betöményedett cukortartalom adja jellegzetes ízüket. A déli botrytises területeken az északi ízkoncentrációs hozzáállással szemben más eljárások honosodtak meg: a kiegyenlítettebb hőmérséklet és a csapadékosabb ősz miatt nem lehet a végtelenségig kitolni a szüret kezdetét, megvárni a fagyosabb napok eljövételét. A gyümölcs jobban beérik, gyorsabban veszíti el savait, miközben a botrytis a sok nedvesség miatt teljesen belepi a szőlőszemeket. Itt a koncentrációorientáltság helyett az édesség, és nemesrothadás okozta keserűség közötti harmónia megtalálásának igénye dominál. Tokaj fekvése mindkét területtől különböző készítési eljárásokat és nem utolsósorban bort eredményezett. Klímája az északi féltekénél melegebb, ezért botrytisesedés kezdetekor a gyümölcs itt érettebb, legjobb esetben túlérlett. Ez leginkább a savössztétel szempontjából hoz döntő különbséget északi társaihoz képest. A hosszú száraz őszyön a jól beérett, magas cukorfokú szőlő nem szolgál a botrytis száraz őszyön a jól beérett, magas cukorfokú szőlő nem szolgál a botrytis számára ideális körülményekkel és a penészgomba csak beszövi a bogyó húsát, átalakítja a szőlőszemek aromaanyagait, de alig roncsolja azt, és nem fedi be a bogyóhéját. Így a szemek egyenként is kiszedegethetőek a fürtökből (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor> 2025).

2.5.2. *Aszúkészítés*

A szüretkor egyenként válogatott aszúszemeket nagy kádakban gyűjtik össze, majd tapossák péppé. Erre az aszútészta mustot öntenek, és egy-két napig ázni hagyják az aroma és édesség kivonása végett. Ezután szűrik, majd fahordókban vagy tartályokban befejezik az erjesztést és érlelik. Az aszúszemek, és az ezek áztatásához használt alapbor aránya szabja meg a bor koncentrációját. Ma már nem puttonnyal határozzák meg ezek mértékét, de a palackok címkéin most is ilyen formában teszik közzé a bor koncentráltságát, tiszteletben tartva a hagyomány értékteremtő erejét, melynek oly sokat köszönhet ez a térség. A hagyományt, melyet a második világháború után a megváltozott tulajdonformák és piaci viszonyok kötöttek gúzsba. A magánpincészetek, birtokok helyett közös állami irányítás alá kerültek a szőlőtermő vidékek, elveszítve így egyediségüket, ami a borral való helyes és hiteles foglalkozás egyik alapfeltétele. A másik probléma az erőteljes szovjet piac felé való integrálódás lett, amely alacsony elvárási szintjével, de annál mohóbb felvételi képességével drasztikus attitűdbeli és így minőségi romlást eredményezett. Háttérbe szorult a szőlővel érdemei szerint való bánás, általános jelenséggé vált a kormány szintű döntéshozás helyi szinten is. A hektáronkénti tökeszám csökkent, míg a hozamok a többszörösükre növekedtek. Az alapanyag alacsonyabb minőségét későbbi technológiai beavatkozásokkal próbálták korrigálni. A szőlő az aszúsodás során olyan sok cukrot termel meg, hogy az abból készült bor képtelen szárazra kierjedni. Az erjedés során ugyanis az egyre magasabbra emelkedő alkoholszint előbb lassítja, majd teljesen megállítja az élesztők működését. Az erjedés így egészen addig szünetel, amíg a hőmérséklet, az alkoholtűrő élesztőtörzsek száma nem növekszik, az alkoholszint pedig nem csökken. Fahordó használatakor viszont az alkohol mértéke elkerülhetetlenül megcsappan, a hordó természetes légzéséből kifolyólag. A bor hosszú ászkolásának erőltetése csak az elmúlt idők rossz beidegződése tehát. Ugyancsak káros örökség a darabban tartás (a bor nem teljesen tele töltött hordóban tartása), amely nem előnyére, hanem kárára van a bornak, lévén ez durva oxidálást jelent. Ezen csak az avinálás segíthetett, (a bor szesztartalmának növelése szesz hozzáadásával), amely nemcsak a tokajival szemben tiszteletlenség, de amit 1908 óta törvény is tilt. Avinálni az aszútészta óborban való áztatásával is lehet, ám ha szempont számunkra a bor természetessége, valódi arcának felfedése – márpedig az, nem is kis prioritással -, ezt is a meg nem engedett eszközök közé kell sorolnunk. Mustban, illetve újbortban szokásos ezt az eljárást lebonyolítani. Összegezve nincs kizárólag üdvöztető út az aszú készítéséhez. Kis birtokok, egyéni módszerek, hozzáértő szakemberek, és nem kevés elhivatottság a biztos recept. A különbségek terület, mikroklíma, és a borászati elképzelések vonatkozásában más és más

eredményt szülnék, de pont ez a sokszínűség és alázat teszi Tokajivá a tokajit (<https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor.2025>).

2.6. *A Tokaji másolás*

A szamorodni, vagy az aszú seprőjére felöntött mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjedés útján készült tokaji borkülönlegesség. (Forrás: <http://vinopedia.hu/maslas>)

A másolás egy hagyományos tokaji borfajta, korábban elterjedt és elfogadott volt, és jó ár-érték arányúnak számított. (Forrás: <http://vinopedia.hu/maslas>)

A bortörvény szerint a másolás „A szamorodni, vagy az aszú seprőjére felöntött mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjedés útján készült tokaji borkülönlegesség, amely jellegzetes érlelési illattal és zamattal rendelkezik, és a forgalomba hozatal előtt legalább két évig, ebből legalább egy évig fahordóban érlelték” (<http://vinopedia.hu/maslas.2025>).

A másolás tehát azután készült, hogy az aszúbort levették a törkölyről (elhalt élesztőgombák, savak, cukrok, aromaanyagok), amelyben akkor még 20-30% must volt. A törkölyt ezután friss, erjedésben lévő musttal öntötték fel, majd felkeverték. A készítés során figyelni kellett rá, hogy a törköly friss legyen, nehogy az új bor, azaz a friss must megecetesedjen tőle. Miután a bor kiterjedt, leülepedett, tisztították és palackozták. Az eredmény így egy újabb, körülbelül az egyputtonyos aszú kategóriájának megfelelő minőségű bor, a másolás lett. Ennek ízvilága általában egyedi, édeskés, vajjas, gyakran teás jegyeket idéző bor. Vajjas jellege adta a nevét is: a lengyel kereskedők használták rá a lengyel mászló szót, amely nyelvükön vajat jelent (<http://vinopedia.hu/maslas2025>).

A másolás, akárcsak a fordítás, már nem csak különlegességnek, de ritkaságnak számít, és csak utolsó példányait találjuk a piacon, ugyanis a 2013-as szürettől változott a borvidéki előírás. Ez a három- és négyputtonyos aszúk kategóriájával együtt az aszútörköly felöntéséből származó borféléseket is eltörölte (<http://vinopedia.hu/maslas2025>).

3. *Tokaj-Hegyalja borvidék turisztikai kínálata, vendégforgalma*

Tokaj szerepe elsősorban a borturizmushoz köthető, hiszen a világörökség részét képező borvidék évszázadok óta meghatározó eleme a magyar borkultúrának. A térség különleges emeletes pincesorai nemcsak építészeti szempontból egyedülállóak, hanem a borérlelés hagyományainak is fontos helyszínei, ahol a látogatók bepillantást nyerhetnek a híres tokaji borok készítésének folyamataiba. Az itt található borászatok változatos programokat kínálnak, legyen szó borkóstolókról, pincetúrákról vagy akár szüreti fesztiválokról, amelyek autentikus

élményt nyújtanak az idelátogatóknak (<https://mtu.gov.hu/cikkek/tokaj-es-nyiregyhaza-turisztikai-terseg-1930/2025>).

A borvidék azonban nemcsak a borok szerelmeseinek nyújt felejthetetlen élményt, hanem az aktív- és ökoturisztikai lehetőségeket keresők számára is számos programlehetőséget biztosít. A természetjárás kedvelői számára különösen vonzó célpont a megyer-hegyi tengerszem, amely festői szépségével és vadregényes környezetével egyedülálló kirándulási lehetőséget kínál. Emellett a tarcali Áldó Krisztus szobor nemcsak vallási és spirituális szempontból kiemelkedő jelentőségű, hanem lenyűgöző panorámát is nyújt a tokaji borvidékre (<https://mtu.gov.hu/cikkek/tokaj-es-nyiregyhaza-turisztikai-terseg-1930/>).

A Bodrog és Bodrozug vidékén szervezett vízitúrák különleges perspektívából mutatják be a térség természeti szépségeit, lehetőséget teremtve arra, hogy a látogatók testközelből ismerkedjenek meg a helyi élővilággal és a folyók menti táj varázslatos hangulatával. Ezek az élmények tökéletesen kiegészítik Tokaj-Hegyalja kulturális és gasztronómiai értékeit, így a térség minden korosztály számára tartogat izgalmas felfedezni valót (<https://mtu.gov.hu/cikkek/tokaj-es-nyiregyhaza-turisztikai-terseg-1930/>).

3.1. *Borturizmus*

A borturizmus a turizmus és a borászat találkozásából létrejött speciális turisztikai forma, amely a borhoz kapcsolódó élményekre, termékekre és helyi kulturális sajátosságokra épül. Fogalma alá tartozik minden olyan utazás, amelynek célja a bortermelő területek, pincészetek, szőlőültetvények, borfesztiválok vagy más borral kapcsolatos események meglátogatása, valamint a borfogyasztás, borkóstolás, borvásárlás és a borkultúrával való ismerkedés (<https://mtu.gov.hu/cikkek/borturizmus-magyarorszagon2025>).

A borturizmus alapja a helyi természeti és kulturális erőforrások hasznosítása. Jellemzően nagy hangsúlyt fektet az autentikus élményekre, a helyi gasztronómia, borászat és hagyományok bemutatására. A borturisták motivációja gyakran túlmutat az egyszerű fogyasztáson: céljuk a tanulás, a felfedezés, az ízélmény, valamint a termelőkkel való közvetlen kapcsolat kialakítása (<https://mtu.gov.hu/cikkek/borturizmus-magyarorszagon2025>).

A borturizmus – különösen olyan híres borvidéken, mint Tokaj-Hegyalja- hozzájárul a térség gazdasági fejlődéséhez, munkahelyeket teremt, ösztönzi a vidékfejlesztést, és erősíti a desztináció identitását. Ezen kívül segít a borfogyasztás kultúrájának fejlesztésében, a minőségi borok iránti kereslet növelésében, valamint a borvidék márkaértékének erősítésében (<https://mtu.gov.hu/cikkek/borturizmus-magyarorszagon2025>).

A borturizmusnak különféle formái léteznek: lehet önálló motivációjú utazás, de kapcsolódhat más tematikus turizmusforrásokhoz is, mint például a gasztronómiai turizmus, kulturális turizmus, ökoturizmus vagy rendezvényturizmus. A sikeres borturisztikai desztinációk általában jól kiépített infrastruktúrával, sokszínű borászati kínálattal, minőségi vendéglátással és hiteles, élményszerű interpretációval rendelkeznek. (Forrás: <https://mtu.gov.hu/cikkek/borturizmus-magyarorszagon>)

3.2. Tokaj-Hegyalja kulturális és borturisztikai attrakciói

Bortrezorok Tokaj-Hegyalján

Tokaj-Hegyalja borvidékén számos pincészet kínál bortrezor-szolgáltatást, amely lehetőséget biztosít a borok hosszú távú, optimális körülmények közötti tárolására. Ezekben a speciális trezorokban a palackokat akár évtizedekig is szakszerűen őrzik, megőrizve azok minőségét és értékét. A bortrezorok célja, hogy a borok tulajdonosai számára különleges élményt nyújtsanak, amikor egy-egy palackot kibontanak, vagy hogy az érlelési idő előrehaladtával magasabb áron értékesíthessék őket (https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf,2025).

Rákóczi-pince, Tokaj

A Tokaji Rákóczi-pince történelmi jelentőségű helyszín, amely egykor királyok és fejedelmek kedvelt látogatási pontja volt. A pince monumentális lovagterme – amely 28 méter hosszú, 10 méter széles és 5 méter magas – a borvidék legnagyobb föld alatti helyiségeként szolgál. A helyszín nem csupán a borkedvelők számára kínál páratlan élményt, hanem betekintést enged Tokaj-Hegyalja arisztokratikus múltjába is (https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf,2025).

Világörökségi Bormúzeum, Tokaj

A Világörökségi Bormúzeum interaktív kiállításai révén a látogatók átfogó képet kaphatnak Tokaj-Hegyalja történelméről, borászati hagyományairól és természeti adottságairól. Ahogyan a 2. ábrán látható egyedülálló tárlat lehetőséget biztosít arra, hogy a vendégek a borvidéket különböző nézőpontokból – gyalogosan, kerékpáron, autóval vagy akár léghajón „bejárva” – ismerjék meg. Az Illatékában elnevezésű bemutatótérben pedig a tokaji borokhoz köthető illatminták segítségével tehetik próbára szaglásukat, felfedezve a borok komplex aromavilágát (https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf,2025).



2. ábra Bormúzeum. Forrás: <https://tokajimuzeum.hu/vilagoroksegi-bormuzeum-tokaj/>
Acetánia, Bodrogkeresztúr

Magyarország első ecetmúzeuma, az Acetánia, egyedi módon mutatja be a borecet készítésének történetét és változatos előállítási technológiáit. A kiállítótér modern technológiai megoldásokkal segíti a látogatók elmélyülését a borecet világában, miközben a helyszínen lehetőség nyílik különleges ecetalapú termékek megvásárlására is (https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf2025).

Gombos-hegyi és Kőporosi pincesor, Hercegkút

Tokaj-Hegyalja egyik legautentikusabb látványosságai a tradicionális pincesorok, amelyek nem csupán a borászat szempontjából bírnak jelentőséggel, hanem a régió kulturális örökségének is meghatározó részei. Hercegkúton található a Gombos-hegyi és Kőporosi pincesor, amely a paraszti kultúra idilli szépségét idézi meg (lásd.: 3. ábra). Az egymás fölé magasodó, jellegzetes háromszög alakú pincebejáratokkal rendelkező pincék Tokaj-Hegyalja egyik jól ismert jelképének számítanak. A pincesorok nem csupán borkóstolásra kínálnak kiváló lehetőséget, hanem a régió hagyományainak felfedezésére is.

A közelben, Hercegkút határában található a Jézus szenvedéseire emlékező Kálvária, amely egy meghitt kápolnával egészül ki. Ez a helyszín nemcsak vallási jelentőséggel bír, hanem a borvidék történelmi és kulturális gazdaságának is részét képezi (https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf2025).



3. ábra Gombos-hegyi és Kőporosi pincesor. Forrás: <https://tokajimuzeum.hu/vilagoroksegi-bormuzeum-tokaj/>

A Tokaji Fesztiválatlan

Tokaj-Hegyalja egyik legkülönlegesebb rendezvényhelyszíne a Tokaji Fesztiválatlan, amely egy használaton kívüli külszíni bányakatlanban került kialakításra. A létesítményt a Bodrog folyó közelsége és a környező szikfalak egyedi atmoszférája teszi különlegessé. A Fesztiválatlan a nyári szezonban számos kulturális eseménynek ad otthont, beleértve a koncerteket, színházi előadásokat és egyéb színvonalas rendezvényeket. A helyszín nem csupán a tokaji borok népszerűsítésére szolgál, hanem hozzájárul a térség kulturális életének fellendítéséhez is
(https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf2025).

Borfesztiválok Tokaj-Hegyalján

Tokaj-Hegyalja borászati hagyományait számos rendezvény és borfesztivál ünnepli, amelyek egyaránt vonzzák a borkedvelőket és a kulturális élmények iránt érdeklődő látogatókat. A régió eseményei nem csupán a kiváló minőségű borokat helyezik a középpontba, hanem a gasztronómia, a művészet és a helyi hagyományok is fontos szerepet kapnak
(https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf2025).

- **Bor, mámor, Bénye:** Az erdőbényei borfesztivál a nyugodt, természetközeli élményeket ötvözi a minőségi borkóstolással. A látogatók a vidéki hangulatot

élvezve sétálhatnak a régi épületek között, miközben helyi borokat kortyolgatnak és borászokkal beszélgethetnek.

- **Mádi Furmint Ünnep:** A rendezvény a furmint szőlőfajta ünneplésére jött létre, amely Tokaj-Hegyalja egyik meghatározó szőlőfajtája. Mád termőterületeinek 65%-án ez a fajta terem, így a fesztivál célja a borvidék legfontosabb szőlőfajtájának népszerűsítése és kulturális programokkal való összekapcsolása.
- **Kerekdomb Fesztivál:** A Tállyán megrendezett összművészeti fesztivál szeptemberben várja az érdeklődőket, ahol a térség borászatai is aktívan részt vesznek. A rendezvény színházi előadásokkal, koncertekkel és gyermekprogramokkal egészül ki, ezzel biztosítva a sokszínű kulturális élményt.
- **Zempléni Fesztivál:** a Zempléni-hegység több településen zajló fesztivála természetjárás és a kultúra szerelmeseinek szól. A rendezvény egyik különlegességének számítanak a kiránduló koncertek, amelyek során a látogatók különböző történelmi helyszíneket barangolhatnak be, miközben zenei előadásokon és kulturális programokon vesznek részt.

3.3. Tokaj-Hegyalja vallási és kulturális öröksége

Kóser konyha és zsinagógák sora

A **Csodarabbik útja** Tokaj-Hegyalja egykori hászid zsidó közösségének történelmi és kulturális emlékeit fedi fel, összesen 10 települést és mintegy 150 kilométert ölelve fel. Az útvonal egyik legfontosabb állomása a **mádi zsinagóga**, amelyhez egy restaurált rabbiház is tartozik. A látogatók itt interaktív kiállításon keresztül ismerhetik meg a térség zsidó hagyományait, és a kóser konyhát is kipróbálhatják. A zsidó örökség részeként több más településen is találhatók zsinagógák, emlékhelyek és temetők, amelyek a térség vallási sokszínűségét és történelmi mélységét mutatják be. (Forrás: https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf)

Áldó Krisztus szobor, Tarcal

A Tokaj-Hegyalja vidékének egyik legikonikusabb látványossága a **Tarcalon található Áldó Krisztus szobor**. Ez Magyarország legnagyobb Jézus-szobra, amely impozáns magasságával uralja a környéket. A szobor mellől páratlan panoráma nyílik Tokaj-Hegyalja lankáira, mint ahogyan azt a 4. ábrán is láthatjuk, a szőlőültetvényekkel borított domboldalakra, valamint a Kopasz-hegy lábánál elterülő bányatóra. A helyszín spirituális és vizuális élményt

egyaránt nyújt, különösen naplemente idején
(https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf2025).



4. ábra Áldó Krisztus szobor. Forrás: <https://csodahelyek.hu/2020/06/26/tarcas-banyato-aldo-krisztus-szobor/>

3.4. Tokaj-Hegyalja várai és kastélyai

Sárospataki Rákóczi-vár

A **Bodrog partján** magasodó sárospataki Rákóczi-vár Tokaj-Hegyalja egyik legjelentősebb történelmi emlékhelye. Alapjait majdnem ezer éve helyezték el, de igazán a 17. században vált a Rákóczi-szabadságharc egyik központjává. A vár megőrizte egykori pompáját, és ma is számos kiállításnak ad otthont. A fordulatokkal teli történelmi emlékek mellett a vár környező természeti környezete is kellemes sétára csábít (lásd.: 5. ábra)(https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf2025).



5. ábra Sáropataki Rákóczi-vár. Forrás: <https://csodalatosmagyarorszag.hu/hirek/itthon/a-sarospataki-rakoczi-var-es-jellegzetes-voros-tornya/>

Füzér vára

A meredek vulkáni kúpon magasodó Füzér vára Magyarország egyik legimpozánsabb erődítménye, amely Tokaj-Hegyalja és a Zempléni-hegységnek is meghatározó látványossága. A vár reneszánsz és romantikus jegyeket is hordoz, egyik legszebb része a mozaiküveges kápolna. A felújított belső terekben kiállítások mutatják be a vár történelmét, miközben a hegy tetejéről lenyűgöző panoráma tárul a látogatók elé (https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf2025).

Szerencs vára

A reneszánsz stílus jegyeit magán viselő Szerencs vára egy festői park közepén áll, amelyet tavak, fűzfák és kis hidak tesznek még hangulatosabbá. Az épület egykor a Rákóczi család birtokában volt, ma pedig a Zempléni Múzeumnak ad otthont, amely régiótörténeti kiállításai várja a látogatókat. A szerencsi bonbongyár közelsége külön élményt nyújt az édességek kedvelőinek, hiszen itt prémium minőségű csokoládék is készülnek (https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf2025).

Regéc vára

A Regéc várának romjai kiemelt jelentőségűek Tokaj-Hegyalja történelmében, hiszen itt töltötte gyermekkorának első éveit II. Rákóczi Ferenc. A várból páratlan kilátás nyílik a

Zemplén-hegységre, miközben a felújított részeken interaktív kiállítások, ajándékbolt és büfé várja a látogatókat. A vár mint ahogyan az a 6. ábrán is látható, mai napig megőrzi előkelőségét és magasságát (https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf2025).



6. ábra Regéc vára. Forrás: <https://hellozemplen.hu/ajanlatok/regec-vara/>

3.5. Tokaj-Hegyalja gasztronómiája

Tokaj-Hegyalja a világ egyik legkiemelkedőbb adottságokkal rendelkező borvidéke, ahol a dűlők és parcellák sokszínűsége egyedi borkülönlegességeket eredményez. Az itt termő szőlőfajtákból készülő borokat a vulkanikus talaj által kölcsönzött ásványosság és a magas savtartalom jellemzi. A borok kiegyensúlyozottságához szükséges a természetes maradékcukor jelenléte is, mivel ez teszi igazán harmonikussá az ízvilágukat.

A tokaji borok szerteágazó stílusai lehetővé teszik, hogy a teljes vacsoraménüt ezekkel a borokkal kísérrük végig. Kezdlépként egy tradicionális pezsgőt érdemes választani, ezt követheti egy fiatal birtokházasítás, majd az egyes dűlőket megjelenítő furmintok és hárslevelűk. A tokaji borstílusok közül kiemelkedő fontosságú a szamorodni, a másolás és a fordítás, amelyek mind-mind a borvidék egyedi karakterét hordozzák. A vacsora koronájaként pedig az aszú jelenik meg, amely komplexitása és magas cukortartalma miatt leginkább önmagában vagy egy kéksajt- válogatással fogyasztva élvezhető a legteljesebb módon (<https://bor.hu/magazin/tokaj-a-gasztronomia-nezopontjabol>2025).

Bor- és ételpárosítási elvek Tokaj-Hegyalján

Bár az ízlés szubjektív, vannak bizonyos elvek, amelyek segíthetnek a megfelelő bor- és ételpárosítások kialakításában. Fehérborok esetében érdemes kerülni a pirospaprika, a paradicsom és a kékbogyós gyümölcsök használatát, mivel ezek elnyomhatják a borok finom aromáit. Emellett fontos figyelembe venni, hogy a desszertborok esetében az édesség szintje igazodjon az adott desszert cukortartalmához.

A tokaji száraz sárgamuskotály kiválóan illik előételekhez, mint például a Cézár saláta, a vitello tonnato vagy a spárgás fogasfilé. A hárslevelű sokoldalúsága miatt remek választás sertéshús ételek mellé, mint amilyen a szűzpecsenye. A félszáraz tokaji borok kifejezetten jól harmonizálnak az elzászi choucroute-val, a boudin noirral vagy egy nyúl vadasmártással. Nemzetközi példákat vizsgálva, az ázsiai konyha fűszeres fogásaihoz is kiválóan illeszkednek a tokaji félszáraz borok (<https://bor.hu/magazin/tokaj-a-gasztronomia-nezopontjabol2025>).

A komoly furmintok és a száraz szamorodni már főfogásokhoz illőek, különösen bárányhoz és szarvashoz. Ezek a borok testesebbek, és elbírnak erőteljesebb, füstös jegyeket hordozó ételeket is. A desszertborok közül a kései szüret, valamint az édes szamorodni, a másolás és a fordítása a legmegfelelőbb választás, hiszen ezek markánsabb karakterrel rendelkeznek.

Desszertborok párosítása

Tokaji desszertborok párosításakor nem csupán az ízjegyeket, hanem az általános harmóniát is figyelembe kell venni. Jolly-joker alapanyagok lehetnek a kajszibarack, a citrusfélék, a pekándió és a kapor. A legjobban passzoló desszertek közé sorolható a citromos túró torta, a vargabéles, az almáspite és a Rákóczi túrós. A tokaji édesborok kevésbé harmonizáltak a csokoládéval, kivéve, ha az fehér csokoládé.

A vacsora lezárásaként a tokaji kéksajtokkal kiváló kombinációt alkot. Az est utolsó itala pedig lehet egy évjáratos aszútörköly pálinka, amelyet sosem aperitifként, hanem mindig az étkezés lezárásának kell tekinteni (<https://bor.hu/magazin/tokaj-a-gasztronomia-nezopontjabol2025>).

3.6. Tokaj-Hegyalja településeinek látnivalói

Abaújszántó

Évszázadokon keresztül Hegyalja jelentős mezővárosa volt. A római katolikus templom XIV. századi, 1752-ben barokk stílusban átépítették (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20.2025>).

Bodrogkeresztúr

Római katolikus temploma 1480-ban épült késő gótikus stílusban. A Rákóczi-kúria a kora barokk korból származik (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20> 2025).

Erdőbénye

A község támpilléres, gótikus templomának tornya XIV. századi, hajója barokk (1787)

Mád

A gótikus stílusú római katolikus templom 1521-526 között, a copfstílusú zsinagóga 1790 körül épült. A református templom 1825-ben épült klasszicista stílusban. A régi borkereskedő házakat is érdemes megtekinteni.

Monok

Itt született Kossuth Lajos 1802-ben, copfstílusú szülőházában ma emlékmúzeum található. A Monoky várkastély XIV. századi, az Andrássy-kastély a XVIII. században épült. Kápolnáját és lovagtermét Maulbertsch freskók díszítik (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20> 2025).

Olaszliszka

A római katolikus templom XIV. századi, benne gótikus szentély található.

Sárospatak

A településen már a XI. század közepén vár állt, amit a XV-XVII. században jelentősen kibővítettek. Az 1531-ben Perényi Péter által alapított református főiskola sokáig fontos kulturális központtá tette a várost. A vár a XVII. század elején a Rákóczi család birtokába került. A Sárospataki Kollégium jelenlegi formájában nagyrészt a múlt században alakult ki. Az iskola a XVII. század derekán élte fénykorát. A református templom 1771 és 1781 között épült. A helyreállított várkastélyban múzeum működik (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20> 2025).

Sátoraljaújhely

Az egykori megyeháza 1758-1761 között épült. Itt kezdte közéleti pályafutását Kossuth Lajos, és itt dolgozott levéltárosként Kazinczy Ferenc is. A város egyik legrégebbi épülete a középkori alapokon épült római katolikus templom, mely 1792-ben készült el. A piarista

templom gótikus eredetű. Egyes részei XV. századiak, szőszéke a XVIII. századból való (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20> 2025).

Szerencs

A tatárjárás előtt bencés apátságot alapítottak itt, amit a XVI. század közepén várrá, később barokk kastéllyá alakítottak át. A római katolikus plébániatemplom 1760 és 1764 között épült. A fürdő épülete szecessziós stílusú, salétromos, kénes, jódos-vasas vizét a középkor óta használják gyógyításra. A református templomot a XIV. században építették (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20> 2025).

Tarcal

A Rákóczi-pincében Bormúzeum található.

Tállya

A községben található a XVI. századi Rákóczi-kúria, a XVIII. század elején épült kastély és a boltozatos Rákóczi-pince. Római katolikus temploma XV. századi, 1720-ban kapott barokk homlokzatot. Az evangélikus templom a XVIII. század vége óta ékesíti a települést, itt keresztelték meg Kossuth Lajost 1802-ben (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20> 2025).

Tokaj

A Tisza és a Bodrog összefolyásánál fekszik. A Hegyalja nagyrészt a Rákóczi-család birtoka volt. A barokk stílusú Rákóczi-Desseffy-kastélyt 1700 körül építették. A Rákóczi-pince járatai másfél kilométer hosszan ágaznak szét a központi pinceteremből. Az Evangélikus udvar eredetileg kapucinus rendház volt, az itt található evangélikus templom 1785-ben épült. A régi Arany Sas fogadó épülete és a görögkeleti templom 1770-ből való. A Tokaji Pincemúzeumban a borászat tárgyi emlékei kaptak helyet (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20> 2025).

Tolcsva

Hegyalja egyik leghíresebb bortermelő községe. A római katolikus templom a XV. században, a görögkatolikus templom 1760-ban, a református templom 1830-ban, a zsinagóga 1865-ben épült. Az egykori Rákóczi-kastélyban Bormúzeum üzemel (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20> 2025).

3.7. Tokaj-Hegyalja turizmusa és vendégforgalmi adatai

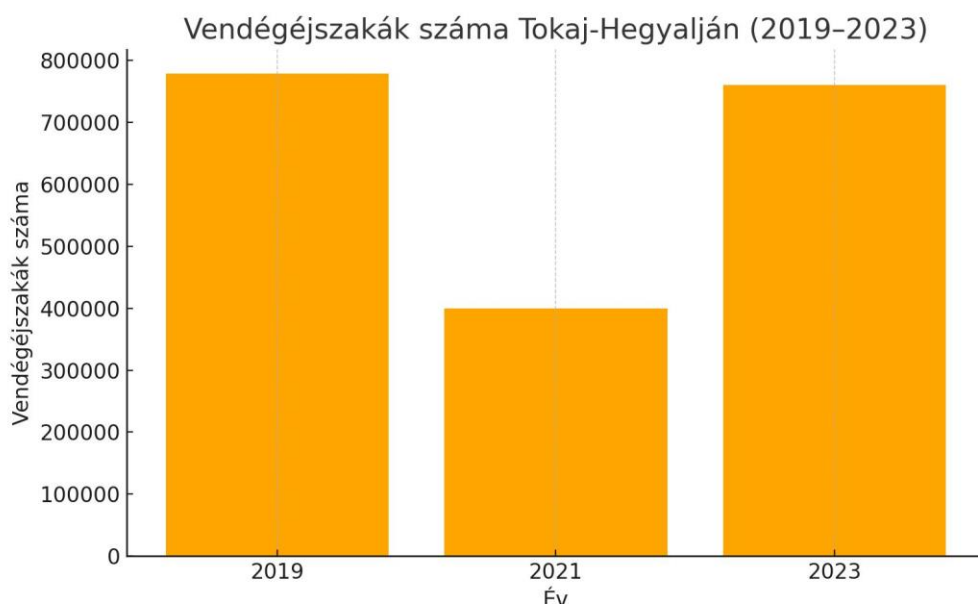
Tokaj-Hegyalja Magyarország egyik legismertebb és legjelentősebb borturisztikai térsége, amely évszázadok óta kiemelkedő szerepet játszik nemcsak a magyar borászatban, hanem az ország turisztikai kínálatában is. A történelmi borvidék a Zempléni-hegység déli lejtőin, a Bodrog és a Tisza összefolyásának térségében helyezkedik el, mintegy húsz települést foglalva magába. A régió 2002-ben vált az UNESCO Világörökség részévé, amely nemcsak nemzetközi elismerést, hanem turisztikai szempontból is kiemelt figyelmet hozott számára. Azóta Tokaj-Hegyalja turizmusa folyamatosan fejlődik, a vendégforgalmi mutatók egyre kedvezőbb képet mutatnak, miközben a régió törekszik arra, hogy a látogatói élményeket korszerű infrastruktúrával és minőségi szolgáltatásokkal támassza alá (<https://www.ksh.hu/turizmus-vendeglatas> 2025).

A térség gazdag kulturális és természeti örökséggel rendelkezik. A tokaji borok – különösen az aszú – világhírűek, de a régióba látogatók nemcsak a borászat iránt érdeklődnek. Népszerű célpontok között találjuk a tokaji hegyet, a Bodrog-parti sétányokat, Sárospatak történelmi városmagját, valamint Mád, Tarcál és Tolcsva településeinek egyedi hangulatú pincesorait. Emellett jelentős szerepet játszanak a helyi fesztiválok, kulturális rendezvények és a természetjárás is. A régióban számos tematikus útvonal, tanösvény és kerékpárút várja a látogatókat, egyre nagyobb hangsúlyt helyezve a fenntarthatóságra és az ökoturizmus elveire (<https://www.ksh.hu/turizmus-vendeglatas> 2025).

Az elmúlt években Tokaj-Hegyalja turizmusát tudatos fejlesztések jellemezték. Az állami és európai uniós támogatásokból finanszírozott beruházások révén új szálláshelyek, látogatóközpontok, interaktív kiállítások, valamint turisztikai fogadóterek jöttek létre. Ilyen például a mádi borászati látogatóközpont, a tarcali Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Értéktár új bemutatótere, vagy a tokaji világörökségi borutca terve, amelynek célja a helyi borászatok és kézművesek összefogása egy közös, látványos tér mentén. Ezek a fejlesztések jelentős mértékben hozzájárulnak ahhoz, hogy a térség vonzó és korszerű turisztikai célponttá váljon nemcsak a magyar látogatók, hanem a külföldi turisták körében is (<https://www.ksh.hu/turizmus-vendeglatas> 2025).

A vendégforgalmi adatok alakulása is azt mutatja, hogy Tokaj-Hegyalja népszerűsége növekszik. A 2019-es év, amelyet a COVID-19 világjárvány előtti utolsó teljes évként tartunk számon, kiemelkedő volt a térség számára. A Tokaj és Nyíregyháza turisztikai térségben (Nyíregyháza térsége nem tartozik Tokaj-Hegyaljához, az adatok csak együtt voltak

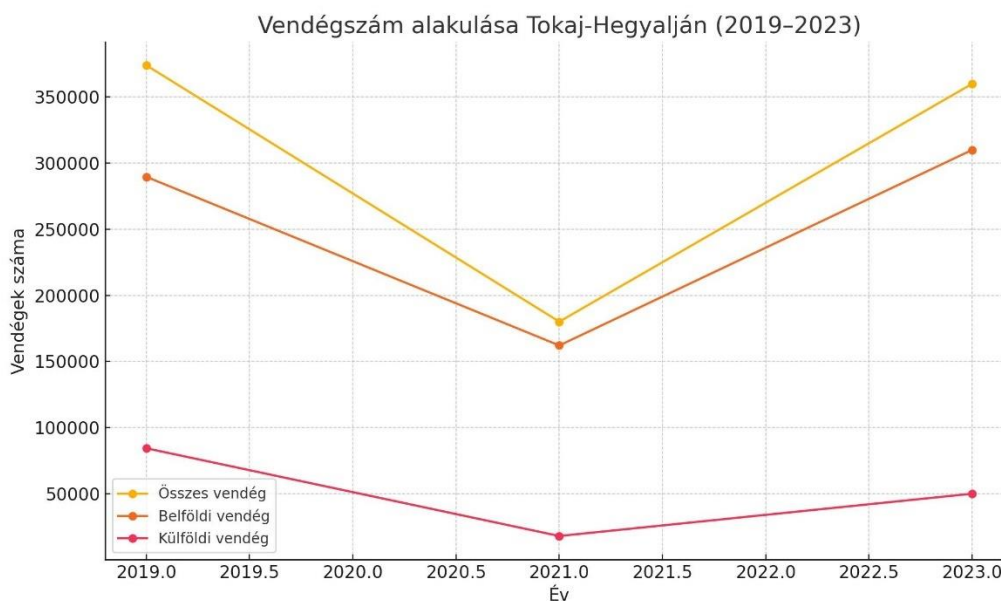
találhatóak) ebben az évben közel 374 ezer vendéget regisztráltak, akik összesen, mint ahogyan azt a 7. ábrán is láthatjuk 778 925 vendégéjszakát töltöttek el. A vendégek közül 289 615 fő (77,45%) belföldi látogató volt, ami jól mutatja, hogy a magyar turisták körében egyre nagyobb népszerűségnek örvend a térség (<https://igyutazunk.hu/kategoria/aktualis-vendegforgalom> 2025).



7. ábra Vendégéjszakák száma Tokaj-Hegyalján (2019–2023). Forrás: : <https://igyutazunk.hu/kategoria/aktualis-vendegforgalom>

Ugyanebben az évben 84 349 külföldi vendég érkezett, elsősorban a környező országokból – például Romániából, Lengyelországból, Szlovákiából, Ukrajnából és Németországból -, ami a régió nemzetközi ismertségét és elérhetőségét is igazolja.

2020-ban, a COVID-19 járvány hatására jelentős visszaesés következett be, amit minden hazai desztináció megérzett, ugyanakkor Tokaj-Hegyalja viszonylag gyorsan alkalmazkodott a megváltozott körülményekhez. A belföldi vendégforgalom részben kompenzálta a kieső külföldi keresletet, köszönhetően annak, hogy sok magyar utazó belföldi úti célt keresett a korlátozások idején. 2021-ben már látható volt a regenerálódás: a térségbe 190 092 vendég érkezett, akik 399 656 vendégéjszakát töltöttek el. A belföldi vendégek aránya még hangsúlyosabb lett: 162 096 fő érkezett Magyarországról, míg a külföldi vendégek száma 17 996 fő volt (<https://igyutazunk.hu/kategoria/aktualis-vendegforgalom> 2025).



8. ábra Vendégszám alakulása Tokaj-Hegyalján (2019-2023). Forrás: : <https://igyutazunk.hu/kategoria/aktualis-vendegforgalom>

A vendégéjszakák számát vizsgálva egyértelmű tendencia, hogy a látogatók nem csupán egynapos kirándulásokra érkeznek, hanem egyre inkább többet tartózkodnak a térségben, köszönhetően a változatos programkínálatnak, minőségi szálláshelyeknek és a rendezvényturizmus megerősödésének. A borfesztiválok, gasztronómiai események, pincelátogatások, kulturális fesztiválok (pl. Tokaji író tábor, Zempléni Fesztivál) és természetjáró programok mind hozzájárulnak ahhoz, hogy a térség komplex, többnapos kínálatot tudjon nyújtani (<https://igyutazunk.hu/kategoria/aktualis-vendegforgalom> 2025).

A Magyar Turisztikai Ügynökség 2022-ben jelentős támogatásokat irányított Tokaj-Hegyaljára, hogy elősegítse a térség turizmusának újjáépítését. Ezen források felhasználásával több infrastrukturális fejlesztés is megvalósult, többek között szálláshelyek korszerűsítése, új látogatóközpontok kialakítása és tematikus turisztikai útvonalak kijelölése. Ezek a beruházások hosszú távon is erősíthetik Tokaj-Hegyalja turizmusát, mint ahogyan azt a 8. ábrán is láthatjuk. Emellett a digitális megoldások térnyerése is szerepet játszott abban, hogy a térség elérhetőbbé vált a fiatalabb, technológiailag nyitottabb utazók számára (<https://igyutazunk.hu/kategoria/aktualis-vendegforgalom> 2025).

A szálláshelytípusokat tekintve a térségben elsősorban panziók, vendégházak és kisebb családi szállások dominálnak, azonban az utóbbi években egyre több prémium kategóriás borhotel és butikhotel is megjelent, amelyek a magasabb igényű vendégkör számára biztosítanak szolgáltatásokat. A szálláshelykihasználtság tekintetében Tokaj-Hegyalja országos

viszonylatban is jó pozíciót foglal el, különösen a nyári és őszi időszakban, amikor a szüreti események és fesztiválok megnövelik a vendégforgalmat (<https://igyutazunk.hu/kategoria/aktualis-vendegforgalom> 2025).

Az NTAK (Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ) adatai szerint 2023-ban tovább folytatódott a növekedés. A vendégforgalmi mutatók közelítették a 2019-es csúcshoz. A vendégéjszakák száma országos átlag feletti ütemben emelkedett Tokaj-Hegyalján, amit a térségben megvalósuló fejlesztések mellett a belföldi turizmus erősödése is támogatott. A külföldi vendégek visszatérése is érezhető volt, különösen a szomszédos országokból, de emelkedett az angol, holland és cseh turisták száma is.

A régió előnyei közé tartozik az is, hogy a borászat, mint tematika könnyen összekapcsolható más turisztikai ágakkal – például a gasztronómiával, kulturális örökséggel, vallási turizmussal, ökoturizmussal és aktív szabadidős tevékenységekkel. Ez a komplexitás lehetővé teszi, hogy Tokaj-Hegyalja a családos turistáktól kezdve az idősebb korosztályig, a természetjáróktól a borkedvelőig széles közönséget célozzon meg. A vendégkör diverzifikálása pedig hozzájárul a szezonon kívüli időszakok telítettségéhez is (<https://igyutazunk.hu/kategoria/aktualis-vendegforgalom> 2025).

2024-ben a térség elnyerte a „legfenntarthatóbb turisztikai desztináció” címet, ami újabb lökést adhat a nemzetközi pozicionálásnak. Az ehhez kapcsolódó kezdeményezések – mint a hulladékcsökkentés, a helyi termékek előtérbe helyezése, a közlekedés zöldítése – a turisztikai élményt is minőségibbé teszik, miközben növelik a desztináció hitelességét az ökotudatos utazók körében. A fenntarthatóságra való törekvés napjainkban egyre fontosabb szempont a vendégek döntéseiben, így ennek szerepe a jövőben csak tovább erősödhet (<https://www.ksh.hu/turizmus-vendeglatas> 2025).

Az előrejelzések szerint Tokaj-Hegyalja turizmusa 2025-ban tovább fog növekedni, különösen, ha a jelenlegi támogatáspolitikai irányvonalak folytatódnak, és a térség képes fenntartani a minőségi kínálatot. A legfontosabb kihívások közé tartozik a munkaerőhiány kezelése, a közlekedési infrastruktúra korszerűsítése, valamint a kis szolgáltatók digitális kompetenciájának fejlesztése. Ugyanakkor az eddigi adatok és tapasztalatok alapján kijelenthető, hogy Tokaj-Hegyalja tartósan stabil, keresett és jól pozicionált turisztikai térséggé vált, amely a következő évtizedekben is meghatározó szereplője lehet a hazai turizmusnak (<https://www.ksh.hu/turizmus-vendeglatas> 2025).

4. Kutatási módszerek

Szakedolgozatom elkészítésekor primer és szekunder kutatási módszereket egyaránt alkalmaztam. Szekunder módszerként szakirodalom elemzést végeztem, illetve az adatgyűjtés módszerét alkalmazva dolgoztam fel a kapcsolódó forrásokban található információkat, amelyek Tokaj-Hegyalja borvidék történetének, turisztikai kínálatának, vendégforgalmának az elemzéséről szóló legtöbb információt szolgáltatottak. Főbb forrásaim a történeti könyvek és tanulmányok Tokaj-Hegyaljáról, monográfiák és helytörténeti kiadványok, internetes források, hivatalos weboldalak, A Központi Statisztikai Hivatal turizmus és vendéglátáshoz kapcsolódó adatai, történelmi és kulturális blogok, online adatbázisok és könyvtári archívumok.

Primer kutatási módszerként kérdőíves felmérést végeztem.

Először elkészítettem a kutatási tervet, meghatározva a kutatás célját: Tokaj-Hegyalja borvidék történetének, turisztikai kínálatának, vendégforgalmának elemzése. Ezután kijelöltem a felmérés célcsoportját, melynek körébe Tokaj-Hegyalja szálláshelyei, hotelei és szállodáit soroltam

Második lépésként kidolgoztam a kérdőív kérdéseit. A kérdőív témakörei közé az alábbiak tartoztak:

- az egyes szállodák által kínált programok, népszerű szolgáltatások (pl. borvacsorák, e-bike túrák, túraszervezés stb.),
- együttműködésük más helyi szolgáltatókkal,
- vendégkör összetétele (belföldi/külföldi, főbb küldő országok),
- az ukrajnai háború hatása,
- legforgalmasabb időszakok,
- marketingcsatornák,
- célcsoport,
- az egyes komplexumok egyedisége,
- fenntarthatósági lépések,
- fejlesztési tervek,
- kihívások,
- helyi közösségre gyakorolt hatás.

A kérdőív javarészt nyílt kérdéseket (szöveges válaszokat) tartalmazott.

Harmadik lépésként összegyűjtöttem internetes oldalakon keresztül (booking.com, szállás.com, illetve a szálláshelyek saját weboldalai) a komplexumok email címeit és egyésével elküldtem nekik a kérdőívet egy email formájában. Az elektronikus megkeresésben röviden bemutatkoztam, leírtam a kutatásom célját, és a segítségüket kértem a szakdolgozatom megírásához. A levelemre a megkeresett 20 komplexumból 10 válaszolt. Hogy könnyen elérhetővé tegyem a kérdőívet, a Google Forms online kérdőívkészítő alkalmazást használtam.

Negyedik lépésként gyűjtöttem az adatokat. Figyelemmel kísértem a beérkező válaszokat. Az összegyűjtött adatokat ellenőriztem, a válaszok teljességét és érvényességét.

Az ötödik lépésben feldolgoztam a nyert adatokat. A beérkezett válaszokat rendszereztem, kategorizáltam és elemeztem. Nagy figyelmet fordítottam a nyílt kérdések válaszaira, hogy részletesebb betekintést nyerjek a látogatók nézőpontjába és tapasztalataiba. Az elemzés során kevés diagramot használtam, mivel a kérdések döntő többsége szöveges formában nyílt válaszokban lett megválaszolva.

A kérdőívem (mellékletekben megtalálható) három tartalmi részre oszlott:

1. Cím és leírás (Tokaj-Hegyalja borvidék történetének, turisztikai kínálatának, vendégforgalmának elemzése)
2. Általános adatokra vonatkozó kérdések
3. A szállodák működésével, együttműködéseivel, jövőbeni terveivel, és vendégforgalmuk elemzésével kapcsolatos kérdések.

5. Eredmények

5.1. A kérdőívet kitöltő komplexumok

A kérdőívet Tokaj-Hegyalja valamennyi hotelének és vendégházának küldtem el, összesen 27-nek, ezek közül 10 válaszolt és volt szíves segíteni, melyek az alábbiak:

- Mercure Tokaj Center superior
- Demetervin
- HULI Panzió
- Hotel Csillag Tokaj
- Minaro Hotel MGallery
- Tokajka Cottage
- Rókabérc Vadászház Hotel

- Toldi Fogadó
- Andrassy Kúria & Spa
- Nyúlászó Vendégház Well-Press Kft.

Dolgozatom további részében ezen szállodák válaszait mutatom be, rendszerezem és összegzem, illetve vonom le a következtetéseimet.

5.2. *Milyen programokat és csomagajánlatokat kínálnak a vendégek számára a borvidékkel kapcsolatban?*

- Borkóstolók és borvacsorák

A legtöbb válaszadó kiemelte, hogy borkóstolókat kínálnak – ezek közül sok közvetlenül a szálláshely saját pincéjében zajlik, de gyakori a partner borászatoknál történő kóstolás is. A borvacsorák különösen népszerű programok: több csomagban szerepel borlovagokkal való vacsora vagy dűlőpiknik, ahol a helyi borok mellé gasztronómiai élmények társulnak.

- Birtoklátogatások és pincetúrák

A programok gyakran tartalmazzák a híres pincészetek meglátogatását is, például a Majoros Pince említésre került név szerint is. A vendégek ilyenkor betekintést nyerhetnek a borkészítés folyamatába, megismerhetik a borvidék történetét és a tokaji borok sajátosságait.

- Tematikus túrák, terepjárós programok

Több szálláshely kínál tematikus vagy e-bike túrákat a dűlők között. Ezek a programok sportosabb, aktívabb kikapcsolódást kínálnak, miközben lehetőséget nyújtanak a természet és a szőlőültetvények felfedezésére. Emellett terepjárós (Gator) túrákat is szerveznek, amelyek gyakran borkóstolóval zárulnak.

- Egyedi csomagajánlatok

Egyes szállodák különleges csomag ajánlatokat kínálnak, például „borútlevéllel” ellátott csomagokat, amelyekkel a vendégek több borászatot is felkereshetnek. Más csomagok múzeumlátogatásokat és gasztronómiai programokat is tartalmaznak.

- Kulturális és közösségi élmények

A borkulturális programok mellett faluséták, helyi termékeket bemutató vásárok, sport- és kulturális rendezvények, illetve fesztiválok is szerepelnek az ajánlatok között. Ezek a programok a borvidék társadalmi és kulturális szövetét is megismertetik a vendégekkel.

- Személyre szabott programajánlás

Egyes kisebb szálláshelyek saját szervezés helyett személyre szabott programajánlásokat kínálnak, segítve a vendégeket a számukra legmegfelelőbb tokaji élmények megtalálásában. Ez a személyes gondoskodás is hozzájárul a vendégélmény különlegességéhez.

5.3. *Van-e együttműködésük helyi szolgáltatókkal? (pl. borászatok, túravezetők, múzeumok stb.) Ha igen, hogyan?*

A szálláshelyek többsége aktív és sokrétű kapcsolatot ápol a helyi turisztikai szolgáltatókkal, különösen a borászatokkal, túraszervezőkkel és kulturális intézményekkel. Ezek az együttműködések nemcsak a vendégélményt gazdagítását szolgálják, hanem hozzájárulnak a térség turisztikai ökoszisztémájának fejlődéséhez is.

a) Pincészetekkel való együttműködés

A legtöbb szállásadó kiemelte, hogy szoros kapcsolatban áll helyi pincészetekkel. Ez többféle formában nyilvánul meg: egyes szálláshelyek vendégváró e-mailekben ajánlják a partner borászatokat, mások borkóstolókat szerveznek, illetve értékesítik a pincészetek borait saját éttermükben vagy recepción. Egy különösen érdekes példa az „Erzsébet Pincészettel” való együttműködés, amely során a vendégek egy úgynevezett „borútlevél” segítségével térítésmentesen kóstolhatnak egy-egy pohár bort.

Emellett előfordul, hogy a borászokat meghívják a szálláshelyre egy-egy kóstolóra vagy borvacsorára, így közvetlen találkozási lehetőséget biztosítva a vendégek és a helyi termelők között.

b) Kulturális intézményekkel való kapcsolat

Számos szálláshely említette, hogy kapcsolatot ápol kulturális intézményekkel is. A Tokaji Múzeum és a Világörökségi Bormúzeum több esetben is szerepelt a válaszokban, mint olyan partnerek, akikhez a szállásadó kuponokat biztosít, ezekkel pedig a vendégek

ingyenesen vagy kedvezményesen vehetnek részt tárlatvezetéseken. Ezáltal a szálláshelyek nemcsak szállást, hanem kulturális élményeket is közvetítenek.

c) Túraszervezőkkel való együttműködés

Bár a túraszervezőkkel való kapcsolat kevésbé volt hangsúlyos a válaszokban, több hely is jelezte, hogy rendszeresen ajánlanak programokat – túrákat, sétákat – a vendégeknek, illetve telefonos egyeztetés alapján segítik őket ezek megszervezésében. A vendégek gyakran szórólapokon vagy személyes ajánlás alapján kapnak információt a lehetőségekről, így könnyen elérhetik a környék túra- és szabadidős kínálatát.

d) Együttműködés jellege és jelentősége

Az együttműködés gyakorlati formája leggyakrabban ajánláson, közös programokon és termékértékesítésen alapul. A kapcsolattartás jellemzően közvetlen – telefonon, személyesen vagy promóciós anyagok elhelyezésével történik. Ez az integrált működés nemcsak a szolgáltatók kölcsönös előnyére szolgál, hanem a vendégek számára is komplex, élményekkel teli tartózkodást tesz lehetővé, amely során a régió gasztronómiája, kultúrája és természetes szépségei egyaránt megismerhetők.

5.4. Milyen visszajelzéseket kapnak a vendégektől a borvidék turisztikai kínálatával kapcsolatban?

A borvidéken működő szálláshelyek üzemeltetői szerint a vendégek túlnyomórészt pozitívan nyilatkoznak a térség turisztikai kínálatáról, különösen a tavaszi és nyári időszakban. Az évszakok változása azonban erőteljesen befolyásolja az élményekhez való hozzáférést, ami visszahat a vendégek elégedettségére is.

a) Szezonális különbségek

Több válaszadó is kiemelte, hogy a vendégek visszajelzései erősen évszakfüggők. A tavaszi és nyári hónapokban gazdag programkínálat áll rendelkezésre, amely magában foglalja a borászatok látogatását, túrázási lehetőségeket, fesztiválokat és egyéb szabadidős programokat. Ekkor a látogatók élményei pozitívak, sokan visszatérési szándékukat is kifejezik. Ezzel szemben a téli időszakot többen „kihaltnak”, „csendesnek” jellemezték. A programkínálat csökkenése miatt ilyenkor alacsonyabb az elégedettség, sokan a szálláshelyen belüli pihenést választják, mivel a külső lehetőségek korlátozottabbak.

b) A szervezés hatása az élményre

Kiemelt jelentősége van annak, hogy a vendégek mennyire szervezeten érkeznek, illetve milyen mértékben kapnak segítséget a programok kiválasztásában. A szállásadók tapasztalatai szerint azok a vendégek, akiknek segítenek a helyi lehetőségek megismerésében – akár személyesen, akár vendégváró e-maileken keresztül –, sokkal pozitívabb élményekről számolnak be. Ezzel szemben, akik maguk próbálják megszervezni programjaikat, gyakran nehezen találnak információt, emiatt nem tudják teljes mértékben kihasználni a borvidék kínálta lehetőségeket.

c) Általános vélemények

A válaszadók általánosságban arról számoltak be, hogy a vendégek jó véleménnyel vannak a térségről. A borászatok segítőkész hozzáállása, a programkínálat sokszínűsége és a térség fejlődése gyakran kiemelt pozitívumként jelenik meg. A vendégek örömmel veszik tudomásul, hogy a borvidék – különösen az utóbbi években – látványosan fejlődik, ez pedig hozzájárul ahhoz, hogy az élményük gazdagabb és emlékezetesebb legyen.

5.5. Milyen országokból érkeznek leggyakrabban vendégek a szállodájukba?

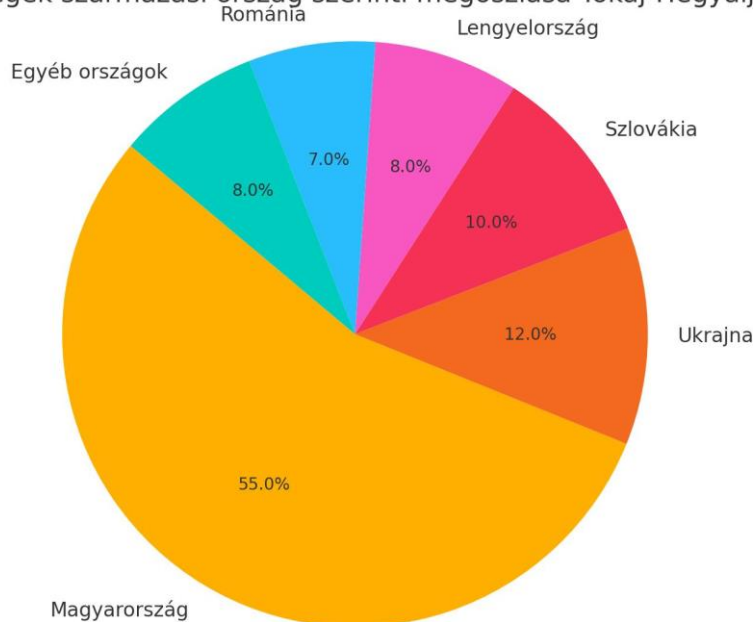
A szálláshelyek üzemeltetőinek beszámolói alapján a vendégek többsége elsősorban a közép-európai régióból, valamint Magyarországról érkezik. A vendégkör nemzetközi jellege ugyanakkor jól tükrözi a borvidék egyre növekvő ismertségét és vonzerejét a határokon túl is.

A válaszok alapján megállapítható, hogy a legtöbb vendég Magyarországról érkezik, vagyis a belföldi turizmus továbbra is meghatározó szerepet játszik a térség idegenforgalmában. Ezt követik a szomszédos országok: Ukrajna, Szlovákia, Lengyelország és Románia. Ezekből az országokból elsősorban a határmenti térségekből érkeznek látogatók, akik részben a földrajzi közelség, részben a kulturális és gasztronómiai érdeklődés miatt választják Tokaj-Hegyalját úti célként.

A borvidék híres borai, történelmi hagyományai, valamint az utóbbi években fejlődő infrastruktúrája és programszervezési lehetőségei egyaránt hozzájárulnak ahhoz, hogy külföldi turisták is felfedezzék a régiót. A válaszok alapján ugyanakkor egyelőre a nemzetközi vendégkör még jellemzően regionális szinten mozog, a távolabbi országokból származó látogatók aránya alacsonyabb.

Ez a visszajelzés is megerősíti, hogy Tokaj-Hegyalja turizmusának fő bázisát továbbra is a magyar és a környező országokból érkező vendégek alkotják, ami fontos szempont lehet a jövőbeni marketing- és turizmusfejlesztési stratégiák kialakításakor.

Vendégek származási ország szerinti megoszlása Tokaj-Hegyalján



5.6. *Volt-e hatása az ukrajnai háborúnak a vendégforgalomra?*

A 2022-ben kirobbant ukrajnai háború jelentős geopolitikai és társadalmi változásokat idézett elő a kelet-közép-európai térségben, amelyek hatása a turizmusban is érzékelhetővé vált. A Tokaj-Hegyalja borvidéken működő szálláshelyek tapasztalatai alapján a háború különböző mértékben érintette a vendégforgalmat, különösen az Ukrajnából érkező látogatók tekintetében.

A válaszokból kiderül, hogy a szálláshelyek többségénél csökkent vagy stagnált az ukrán vendégek száma. Egyes válaszadók arról számoltak be, hogy néhány visszajáró vendég ideiglenesen elmaradt, de később ismét ellátogatott hozzájuk. Más szolgáltatók szerint nem volt érzékelhető jelentős változás, vagy a szálláshely megnyitása a háború után történt, így nincs viszonyítási alapjuk.

Voltak olyan egységek is, amelyek menekülő családokat fogadtak be a háború kezdetén, viszont ez nem klasszikus turisztikai célú vendégfogadásnak tekinthető, hanem humanitárius segítségnyújtásnak. Érdekes megfigyelés, hogy néhány helyen éppen minimális növekedés volt tapasztalható az ukrán vendégek körében, ami feltehetően egyéni élethelyzetekkel vagy családi kapcsolatokkal magyarázható.

Összességében elmondható, hogy a háború hatása a borvidék turizmusára nem volt egységes, de inkább csökkenő vagy stagnáló tendencia figyelhető meg az ukrán vendégek körében. A politikai bizonytalanság, az utazási nehézségek és az anyagi korlátok egyaránt hozzájárulhattak ehhez az alakuláshoz.

5.7. Melyik időszakban van a legnagyobb vendégforgalom?

A legforgalmasabb időszak a nyári szezon, amit az őszi szüreti időszak követ. Tavasszal és télen jóval kevesebb a vendég, amiben szerepet játszanak a hűvösebb időjárási viszonyok és a korlátozottabb programlehetőségek is. A nyári szezonban elsősorban aktív, borkedvelő utazók érkeznek.

5.8. Melyek a legnépszerűbb szállodai szolgáltatásaik a vendégek körében?

A borvidék szálláshelyei széles szolgáltatási palettát kínálnak a vendégek számára, amely nem csupán a kényelmet és kikapcsolódást szolgálja, hanem a térségre jellemző boros turizmushoz is szorosan kapcsolódik. A szolgáltatók válaszai alapján jól kirajzolódik, hogy a wellness jellegű szolgáltatások kiemelkedően népszerűek a látogatók körében.

A leggyakrabban említett kedvelt szolgáltatás a wellness részleg használata, amelybe beletartozik a jakuzzi, dézsafürdő, szauna szeánsz, valamint egyes esetekben különleges lehetőségek is, mint például két személyes pezsgős luxusélménycsomag (Luxbox). A borvidék természeti környezetéhez és pihentető hangulatához ezek a szolgáltatások kiválóan illeszkednek, és komoly vonzerőt jelentenek a belföldi és külföldi turisták számára egyaránt.

A borvidékhez szervesen kapcsolódó programok közül a borkóstolás és borvacsorák is népszerűek. Több szolgáltató kínál helyi borokra épülő kóstolókat és tematikus vacsorákat, amelyeket gyakran egészítenek ki programszervezéssel, például túrák, vár- vagy múzeumlátogatások, illetve sportolási lehetőségek biztosításával. Egyes szállásadók biciklibérlést, kajak-kenu használatot is biztosítanak, ami különösen vonzó lehet a természetkedvelő vendégek számára.

A borvidék kínálatának színességét jól példázza, hogy vannak szálláshelyek, amelyek saját túraútvonalat alakítottak ki, vagy a Zempléni várak felfedezését is elősegítik, ezáltal a vendégek a természetjárás és a kultúra kombinációját is élvezhetik.

Összességében a legnépszerűbb szolgáltatások közé tartoznak a wellness elemek, a borkóstolók, a borvacsorák és a különböző aktív kikapcsolódási lehetőségek. Ezek az élmények

jól tükrözik a térség adottságait és turisztikai irányvonalát, mely a borra, a természetre és a nyugodt, élménydús pihenésre épül.

5.9. Milyen marketingcsatornákat használnak, és melyik hozza a legtöbb vendéget?

A Tokaj-Hegyalja borvidéken működő szálláshelyek marketingtevékenységei napjainkban elsősorban digitális csatornákra épülnek, azonban a klasszikus eszközök, mint a nyomtatott sajtó vagy a személyes ajánlás, továbbra is kiegészítő szerepet játszanak. A szolgáltatók tapasztalatai alapján a leghatékonyabb eszközök közé az online jelenlét, a közösségi média és a foglalási rendszerek tartoznak.

A válaszadók szinte kivétel nélkül megemlítik, hogy a Facebook a legfontosabb közösségi felület, amelyen keresztül követlen kapcsolatot ápolnak a vendégekkel, hirdetések futtatnak, eseményeket osztanak meg. Többen említették, hogy ez a platform hozza a legtöbb foglalást is. Emellett megjelent a Tiktok és az influencer marketing is, mint újabb hatékony csatorna a fiatalabb célcsoportok elérésére.

A saját honlap kiemelten fontos szerepet tölt be: egyrészt információforrásként szolgál, másrészt sok esetben ezen keresztül történik a közvetlen foglalás is, amely a szállásadók számára költséghatékonyabb. A hírlevélküldés saját adatbázisra szintén hatékony eszköz, különösen a visszatérő vendégek elérése szempontjából.

A foglalási oldalak, mint a Booking.com és a Szállás.hu, továbbra is jelentős forgalmat generálnak. Több válaszadó jelezte, hogy a legtöbb új vendég ezekről a felületekről érkezik, így ezek nemcsak foglalási platformként, hanem marketingeszközként is funkcionálnak.

Érdekesség, hogy az egyik válaszadó szerint a nyomtatott sajtóban való megjelenés is kiemelkedően hatékony lehet, különösen az idősebb célcsoportok esetében, akik kevésbé aktívak az online térben. Emellett néhány szálláshely helyi rendezvények marketingkampányaiba is bekapcsolódik, ami jó lehetőséget biztosít a térségi együttműködésre.

Összességében elmondható, hogy a szálláshelyek leginkább az online marketingcsatornában bíznak, különösen a közösségi média, a saját weboldal és a foglalási oldalak esetében. A tapasztalatok szerint ezek révén tudják a leghatékonyabban elérni és meggyőzni a potenciális vendégeket, ugyanakkor a célcsoport függvényében más csatornák (pl.: nyomtatott sajtó) is jelentősen szerephez juthatnak.

5.10. Van-e meghatározott célcsoportjuk (pl.: családok, borturisták, üzleti utazók)?

A kitöltő szálláshelyek marketingtevékenysége és szolgáltatásfejlesztése szoros összefüggésben áll a megcélzott vendégkörrel. Az adatfelvétel alapján jól kirajzolódik, hogy a legtöbb szolgáltató rendelkezik meghatározott célcsoporttal, amelyhez igazítják kínálatukat, kommunikációjukat és rendezvényeiket is.

A leggyakrabban említett célcsoport a párok, különösen a fiatal és középkorú korosztályból. Ők a romantikus környezetet, a csendes pihenést, illetve a borvidék gasztronómiai élményeit keresik. Több szolgáltató hangsúlyozta, hogy elsősorban párokra építik csomagajánlataikat, például borvacsorákat, wellness szolgáltatásokat és exkluzív élményprogramokat kínálnak számukra.

A családok szintén kiemelt célcsoportot alkotnak, különösen azoknál a szálláshelyeknél, amelyek tágasabb szobákat, gyermekbarát szolgáltatásokat és szabadidős lehetőségeket (pl. biciklibérlés, túraútvonalak) kínálnak. A családok elérésre érdekében a szolgáltatók igyekeznek komplexebb programokat kínálni, amelyek több generáció számára is vonzóak lehetnek.

Nem meglepő módon a borturisták is kiemelt célcsoportnak számítanak a borvidéken. Több szállásadó kiemelte, hogy a bor iránt érdeklődő vendégek igénylik a borkóstolókat, borvacsorákat, pince- és birtoklátogatásokat, illetve az ezekhez kapcsolódó tematikus élményeket.

Néhány válaszadó célcsoportként említette az idősebb korosztályt (40+), céges csoportokat, valamint a vallási turizmus keretében érkezőket is. Utóbbi különösen Bodrogkeresztúr esetében releváns, ahol a csodarabbi sírja miatt érkeznek nemzetközi zarándokok is. Emellett akad olyan szolgáltató is, amely üzleti utazók, társaságok fogadására is felkészült, ami különösen a városi környezetben elhelyezkedő vagy rendezvényhelyszínként is működő szálláshelyek esetében jellemző.

Bár akadt olyan válaszadó, aki nem dolgozik meghatározott célcsoporttal, az összkép alapján elmondható, hogy a legtöbb szálláshely tudatosan pozicionálja magát egy vagy több vendégsegmens számára, és ehhez igazítja szolgáltatásait, kommunikációját és marketingtevékenységét is.

5.11. Van-e fenntarthatóságra irányuló gyakorlat a szálláshelyen?

A fenntartható turizmus a XXI. század egyik legfontosabb kihívása, amelyre a Tokaj-Hegyalján működő szálláshelyek egyre tudatosabban reagálnak. A megkérdezett szolgáltatók visszajelzései alapján megállapítható, hogy a környezettudatos működés már jelen van a térség több szálláshelyén, és különböző mértékben, de törekednek a fenntarthatóság irányelveinek betartására.

Több válaszadó említette, hogy nemzetközileg elismert tanúsítványok – például a Green Globe vagy Green Key – megszervezésével és előírásainak betartásával biztosítják a fenntartható működését. Ezek az elismerések garanciát jelentenek arra, hogy a szálláshelyek környezetbarát üzemeltetési elveket követnek, mint például a szelektív hulladékgyűjtés, LED világosítások alkalmazása, valamint az energiatakarékos megoldások előnyben részesítése.

Az energiafelhasználás csökkentésére irányuló fejlesztések is megjelentek, többek között napelemek és napkollektorok telepítésével, valamint a hűtési-fűtési rendszerek korszerűsítésével, amelyek nemcsak gazdaságosabbá, hanem környezetkímélőbbé is teszik az üzemeltetést. Ezzel párhuzamosan többen jelezték, hogy természetes tisztítószeres használatára tértek át, minimalizálva ezzel a vegyi anyagok okozta környezeti terhelést.

A fenntarthatóság nem kizárólag technikai vagy energetikai kérdésként jelenik meg, hanem gazdasági és társadalmi dimenziókban is. Ennek megfelelően több szállásadó kiemelte, hogy lehetőség szerint helyi termelőktől szerzik be az élelmiszereket és alapanyagokat, támogatva ezzel a helyi gazdaságot, és csökkentve a szállításból adódó környezeti terhelést.

Összességében elmondható, hogy a Tokaji borvidék szálláshelyei folyamatosan keresik a fenntarthatóságra irányuló lehetőségeket, és az anyagi lehetőségekhez mérten törekednek a környezettudatos működés megvalósítására. Bár a megvalósítás mértéke és mélysége változó, a válaszok alapján egyértelmű, hogy a fenntartható turizmus iránti elköteleződés egyre erősebben jelen van a térség turisztikai szolgáltatásaiban.

5.12. Hogyan kommunikálják a szállodájuk egyediségét a régió többi szálláshelyéhez képest?

a) Természeti környezet és elhelyezkedés

Többen kiemelték a szálloda egyedülálló fekvését, például a Bodrog és a Tisza összefolyásánál való elhelyezkedést, ami páratlan látványt kínál. Egy másik válaszadó a

Zemplén szívében, erdőkkel körülvett, nyugodt környezetet emelte ki, amely a városi zajtól való távolság miatt ideális a pihenésre.

b) Szállodai koncepció és célcsoport

Az egyik válaszadó szerint szállodájuk koncepciója Kelet-Magyarországon egyedülálló: 5 csillagos, felnőttbarát szálloda, amelyre építik a marketingjüket. Egy másik szálláshely privát jelleget kínál, kevés vendéggel, ezáltal nyugalmat és relaxációt biztosítva, ami szintén a különlegesség része.

c) Szolgáltatások

Sokan a wellness-részleg meglétét hangsúlyozták, ami a környék más szálláshelyeivel összevetve ritkaságnak számít. Az egyediség jegyében a gasztronómiai kínálatot is kiemelték: házas ízek, helyben készült ételek, valamint speciális étrendekhez igazított menüajánlatok. Külön említésre került a játékterem és a díjmentesen biztosított szolgáltatások sora is (pl.: jakuzzi, szauna, bowling).

d) Kommunikációs csatornák

A válaszokból kiderült, hogy a szállodák leginkább online felületeiken kommunikálják egyediségüket: saját weboldalon, valamint foglalási oldalakon (pl.: Szállás.hu, Booking.com). Ugyanakkor volt olyan válaszadó is, aki jelezte, hogy e téren még fejlesztésre van szükségük.

e) Vendégélmény és személyre szabott szolgáltatások

Fontos szempontként jelent meg a rugalmasság és a személyre szabott vendéglátás, amely a vendégélményt egyedivé teszi. A válaszadók szerint ennek köszönhetően a vendégek feltöltődve, kipihenve és elégedetten távoznak.

5.13. Milyen hatással van a szálloda működése a helyi közösségre és gazdaságra?

a) Foglalkoztatás

Több válaszadó hangsúlyozta, hogy a szálloda munkalehetőséget kínál a helyi lakosok számára. Volt olyan szálloda is, ahol a dolgozók „lényegében az összes” helyi lakos, ami fontos gazdasági és társadalmi tényező. Egy családi vállalkozásként működő szálloda azonban jelezte, hogy csak minimális munkaerőt tudnak alkalmazni.

b) Helyi gazdaság élénkítése

A szállodák vendégforgalma közvetett módon is hozzájárul a helyi gazdaság fejlődéséhez. Egy válaszadó szerint a vendégek többsége kifejezetten a szállás miatt érkezik Tokajba, így fedezik fel a környék értékeit és egyéb turisztikai szolgáltatásait is. Ezáltal növekedik a fogyasztás a helyi éttermekben, pincészetekben, boltokban.

c) Adóbevételek

A válaszadók említették az idegenforgalmi és iparüzési adók befizetését, mint fontos közösségi hozzájárulást. Ezek az összegek a települések költségvetését növelik, hozzájárulva például az infrastruktúra fejlesztéséhez vagy a helyi turisztikai marketinghez.

d) Helyi együttműködések

A szállodák együttműködnek más helyi vállalkozásokkal – például termelőkkel, programszervezőkkel, éttermekkel -, ezáltal erősítve a régió gazdasági hálózatát és fenntartható turizmusát.

5.14. Tervezik-e a turisztikai szolgáltatásaik bővítését? Ha igen, milyen irányban?

A Tokaji borvidék szálláshelyei és turisztikai szolgáltatói többségében nyitottak a folyamatos fejlesztésre, aminek célja a vendégelégedettség növelése és a térség vonzerejének fenntartása. Az interjúk alapján elmondható, hogy a válaszadók egy része már tervez konkrét fejlesztéseket, míg mások – különösen kisebb vendéglátók – egyelőre nem kívánnak bővítésbe kezdeni.

A tervezett fejlesztések között szerepel például a fedett terasz kialakítása, amely a szezon meghosszabbítását is elősegítheti, vagy egy mini spa részleg létrehozása, ami a wellness turizmust erősítheti. A válaszokból kitűnik, hogy az aktív turizmus – például a kerékpáros szolgáltatások fejlesztése, kerékpárpark bővítése – egyre hangsúlyosabb irányként jelenik meg. Ugyanígy a külső wellnessrészlegek bővítése is célként szerepel néhány szolgáltatónál, mivel ezek egész évben vonzóak lehetnek a turisták számára.

Bár néhány válaszadó jelenleg nem tervez bővítést, általánosan elmondható, hogy a térségben van fejlesztési szándék, különösen a szezonhosszabbítás, az aktív turizmus és a wellness irányában.

5.15. Milyen kihívásokkal szembesülnek a turizmus terén a régióban?

A Tokaji borvidék jelentős történelmi és természeti értékekkel rendelkezik, ennek ellenére számos turisztikai és gazdasági kihívással kell szembenéznie, amelyek hosszú távon is befolyásolhatják a térség turizmusának fejlődését.

Az egyik leggyakrabban említett probléma Tokaj város élettelenessége, azaz, hogy a településben a turisták nem találnak elegendő programot, élményt, különösen a holtszezon időszakában. Több szolgáltató is jelezte, hogy a szezonon kívüli időszakban – főként január és február hónapokban – szinte teljesen leáll a vendégforgalom, ami akár időszakos bezárásokra is kényszerítheti az üzemeltetőket.

Kiemelt probléma továbbá a térség marketingjének hiányossága. A szolgáltatók tapasztalatai szerint a borvidék nem megfelelően van pozicionálva és népszerűsítve, nem tekintik a turisták többnapos desztinációnak, hanem inkább egynapos kirándulások célpontjaként tartják számon. Ennek következtében a vendégek nem maradnak több éjszakára, ami a szálláshelyek bevételeit jelentősen csökkenti.

Többen említették a gazdasági bizonytalanság, infláció és munkaerőhiány okozta nehézségeket is. A turisztikai szolgáltatók nehezen találnak szakképzett munkaerőt, ami a szolgáltatások minőségét és bővíthetőségét is korlátozza. A vidék szolgáltatásainak elmaradottsága, valamint Budapesttől való távolsága szintén korlátozó tényezőként jelent meg.

Összegzésképpen megállapítható, hogy a Tokaji borvidék turizmusának jövőbeli fejlődése érdekében elkerülhetetlen a tudatos marketingfejlesztés, a szezonok közti kínálat növelése és a szolgáltatások modernizálása, különösen a fiatalabb, aktív utazóközönség megszólítása céljából.

6. Következtetések:

A kutatás alapján jól látható, hogy Tokaj-Hegyalja turisztikai szolgáltatói alapvetően elkötelezettek a minőségi vendéglátás és a térség értékeinek közvetítése iránt. A helyi együttműködések élők és jellemzően informálisak, mégis fontos szerepet játszanak a vendégélmény kialakításában. A marketingtevékenység szinte teljesen az online térben zajlik, de a digitális eszközök tudatos használata sok esetben még fejlesztésre szorul.

A célcsoportok elsősorban párok, családok és borturisták, a külföldiek közül főleg a környező országokból érkeznek vendégek. Ez is mutatja, hogy a desztináció inkább regionális vonzerővel bír, nem pedig nemzetközi turisztikai csomópontként működik. A szezonális

működés, a téli időszak gyenge forgalma, a szakemberhiány és a gyenge országos marketing mind komoly kihívásként jelentkezik. Ugyanakkor a fenntarthatóság iránti nyitottság több szolgáltatónál már konkrét intézkedésekben is megmutatkozik.

A válaszokból levonható fő következtetés, hogy Tokaj-Hegyalja fejlődési lehetőségei adottak, de a hosszabb tartózkodásra ösztönző programkínálat, a célzott marketing és az egész éves turizmus feltételeinek megteremtése nélkül ezek csak részben aknázhatók ki.

7. Összegzés:

A dolgozat célja az volt, hogy átfogó képet adjon a Tokaj-Hegyalja borvidék történetéről, turisztikai kínálatáról és a térség vendégforgalmi sajátosságairól, különös

tekintettel az aktuális helyzetre és a turizmusban érintett szolgáltatók tapasztalataira. A szakirodalmi források, a statisztikai adatok és a primer kutatás eredményei alapján komplex képet alkothattunk arról, hogy milyen kihívásokkal néz szembe a térség, valamint milyen lehetőségek rejlenek a jövőbeni fejlődésben.

A primer kutatás során a Tokaj-Hegyalja borvidéken működő szálláshelyek és turisztikai szolgáltatók válaszait gyűjtöttem össze egy strukturált kérdéssor segítségével. A beérkezett válaszok alapján egyértelművé vált, hogy a turizmus szezonális jellege erőteljesen befolyásolja a vendégforgalmat, különösen a téli hónapokban, amikor sok szálláshely részben vagy teljesen bezár. A legtöbb pozitív vendégvisszajelzés tavasszal és nyáron érkezik, amikor a programkínálat és a természeti adottságok kihasználása is gazdagabb lehetőségeket kínál. Ezzel szemben a szezonon kívüli időszakokban – főként december és február között – a szolgáltatások korlátozottabbak, ami visszatükröződik a vendégek elégedettségén is.

A vendégkör származási helyét illetően Magyarország dominál, de Ukrajna, Szlovákia, Lengyelország és Románia is rendszeresen képviselteti magát. A háborús helyzet hatását eltérően ítélték meg a válaszadók: volt, ahol csökkent az ukrán vendégek száma, máshol épp növekedést tapasztaltak. Általánosságban elmondható, hogy a háborúnak nem volt drasztikus hatása a teljes vendégforgalomra, azonban egyes visszatérő ukrán vendégek ideiglenesen kieshettek a látogatók köréből.

A szolgáltatások közül kiemelkedik a wellness és borkóstolás, valamint a különféle kiegészítő lehetőségek – például biciklibérlés, túrázás, borvacsorák – amelyek jól illeszkednek a borvidék adottságaihoz. A válaszokból kitűnik, hogy a turisztikai kínálatban továbbra is a borhoz kapcsolódó élmények dominálnak, ami erős identitást biztosít a térségnek, ugyanakkor szükség van az aktív turizmus és élményalapú szolgáltatások fejlesztésére is, hogy szélesebb vendégkört érjenek el.

A marketingkommunikáció terén a digitális csatornák dominálnak, különösen a Facebook, a Bokking.com, valamint a saját honlapok és hírlevelek. Egyes válaszadók kiemelték, hogy a nyomtatott sajtóban való megjelenés az idősebb célcsoport számára továbbra is hatékony. Ugyanakkor figyelemre méltó, hogy a Tiktok és az influencers marketing is megjelent, mint hatékony eszköz, ami a fiatalabb generációk elérésére tett törekvésekre utal. A válaszokból látható, hogy a szolgáltatók tudatosan keresik a leghatékonyabb csatornákat, azonban a térség egységes marketingje továbbra is hiányos.

A célcsoportok között leggyakrabban a párok, családok és borkedvelők szerepeltek, de néhány helyen üzleti utazók és céges csoportok is megjelennek. A desztináció tehát változatos célcsoportokat vonz, viszont nem minden szereplő határoz meg egyértelmű célpiacot, ami hosszú távon akadályozhatja a hatékony piaci pozicionálást.

A fenntarthatóság tekintetében biztató eredmények születtek. Több válaszadó is kiemelte, hogy szelektív hulladékgyűjtést végeznek, LED világítást használnak, illetve helyi termelőktől szerzik be az alapanyagokat. Egyes szálláshelyek nemzetközi tanúsítványokat (pl. Green Globe, Green Key) is megszerezték, ami azt mutatja, hogy a fenntartható turizmus egyre inkább megjelenik a borvidéken, még ha nem is mindenhol azonos mértékben.

A jövőbeli fejlesztési tervek változatosak: vannak, akik férőhelybővítést vagy új wellnessrészlegeket terveznek, mások aktív turizmushoz kapcsolódó szolgáltatásokban – például túraútvonalak, kerékpárpark – látnak lehetőséget. Ez azt mutatja, hogy a szolgáltatók többsége felismerte a kínálat diverzifikálásának fontosságát, azonban egyes szereplők még nem rendelkeznek konkrét fejlesztési irányokkal.

A turisztikai kihívások között hangsúlyosan szerepelt Tokaj város élettelenessége, a szezonális pangás, a térségi marketing hiánya, valamint a képzett munkaerő megszerzésének nehézsége. Ezen problémák megoldása nélkül a borvidék nem tudja kihasználni teljes potenciálját, különösen nem a többnapos vendégek körében.

Összegzésként megállapítható, hogy Tokaj-Hegyalja borvidéke kiváló alapokkal rendelkezik a turisztikai fejlődéshez, azonban a továbblépéshez célzott fejlesztések, marketingstratégiák és együttműködések szükségesek. Fontos lenne a szezon meghosszabbítása, az attrakciók bővítése, valamint az egységes térségi arculat kialakítása. A borhoz kötődő hagyományok és értékek kiváló alapot nyújtanak, de a mai turista igényeinek kielégítéséhez komplex élményeket, modern kommunikációt és fenntartható működést kell biztosítani. Amennyiben ezek a feltételek teljesülnek, a Tokaji borvidék hosszú távon is versenyképes és vonzó turisztikai célpont maradhat, sőt tovább erősödhet a nemzetközi szinten is.

Резюме:

Метою цієї роботи було надати всебічну картину про історію виноробного регіону Токай-Гедьоя, його туристичну пропозицію та особливості потоку туристів, з особливим акцентом на сучасну ситуацію та досвід місцевих учасників туристичної

галузі. На основі наукових джерел, статистичних даних та результатів первинного дослідження вдалося сформуванати комплексне уявлення про виклики, з якими стикається регіон, а також про можливості для майбутнього розвитку.

Під час первинного дослідження я зібрав відповіді від закладів розміщення та туристичних операторів, що працюють у регіоні Токай-Гедьоя, за допомогою структурованого опитувальника. Отримані відповіді чітко показали, що сезонний характер туризму суттєво впливає на потік туристів, особливо в зимові місяці, коли багато готелів частково або повністю зачиняються. Більшість позитивних відгуків відвідувачів надходить навесні та влітку, коли програма заходів та природні можливості пропонують більш широкий спектр активностей. Натомість у міжсезоння – особливо з грудня по лютий – послуги обмеженіші, що відображається і на задоволеності гостей.

Щодо іноземних відвідувачів, домінує Угорщина, однак також регулярно приїжджають туристи з України, Словаччини, Польщі та Румунії. Наслідки війни оцінювалися респондентами по-різному: деякі вказували на зменшення кількості українських туристів, в інших місцях, навпаки, відзначено зростання. Загалом можна сказати, що війна не мала критичного впливу на загальний потік туристів, хоча деякі постійні українські відвідувачі тимчасово зникли з числа гостей.

Серед послуг особливо виділяються велнес-пропозиції та дегустація вин, а також додаткові можливості – прокат велосипедів, піші походи, винні вечери – які гармонійно поєднуються з особливостями виноробного регіону. З відповідей видно, що пропозиція досі здебільшого пов'язана з вином, що забезпечує сильну ідентичність регіону, але водночас потребує розвитку активного та досвідного туризму, щоб привабити ширше коло відвідувачів.

У сфері маркетингових комунікацій домінують цифрові канали, особливо Facebook, Booking.com, власні вебсайти та розсилки. Деякі респонденти відзначили, що друковані ЗМІ все ще ефективні для старшої цільової аудиторії. Водночас заслуговує на увагу той факт, що з'явилися також TikTok та інфлюенсер-маркетинг як ефективні інструменти для охоплення молодого покоління. Із відповідей видно, що оператори свідомо шукають найефективніші канали, однак єдиної маркетингової стратегії для регіону досі не існує.

Серед цільових груп найчастіше згадувалися пари, сім'ї та поціновувачі вина, хоча в деяких місцях присутні й бізнес-туристи та корпоративні групи. Дестинація

приваблює різноманітні аудиторії, проте не всі учасники ринку мають чітко визначений цільовий сегмент, що у довгостроковій перспективі може ускладнити ефективне позиціонування.

Щодо сталого розвитку, результати обнадійливі. Кілька респондентів зазначили, що сортують відходи, використовують LED-освітлення та закупають продукти у місцевих виробників. Деякі заклади мають міжнародні сертифікати (наприклад, Green Globe, Green Key), що свідчить про те, що сталість дедалі активніше впроваджується в регіоні, хоча й не всюди на однаковому рівні.

Плани на майбутнє різноманітні: деякі мають наміри збільшити кількість місць для розміщення або побудувати нові велнес-зони, інші бачать потенціал у послугах, пов'язаних з активним туризмом – наприклад, туристичні маршрути, велопарки. Це свідчить про те, що більшість операторів усвідомлює важливість диверсифікації пропозиції, хоча деякі ще не мають чітких напрямків розвитку.

Серед туристичних викликів часто згадували «безжиттєвість» міста Токай, сезонні простої, брак регіонального маркетингу та труднощі з наймом кваліфікованих працівників. Без вирішення цих проблем виноробний регіон не зможе повністю реалізувати свій потенціал, особливо щодо багатоденних відвідувачів.

Підсумовуючи, можна сказати, що виноробний регіон Токай-Гедьоя має чудові передумови для туристичного розвитку, але для подальшого просування необхідні цільові інвестиції, маркетингові стратегії та тісна співпраця. Важливо продовжити туристичний сезон, розширити спектр атракцій і створити уніфікований імідж регіону. Традиції та цінності, пов'язані з вином, є відмінною основою, але для задоволення потреб сучасного туриста необхідно забезпечити комплексні враження, сучасні канали комунікації та сталі принципи ведення бізнесу. Якщо ці умови будуть виконані, регіон Токай у довгостроковій перспективі залишиться конкурентоспроможною та привабливою туристичною дестинацією, і навіть зможе зміцнити свої позиції на міжнародній арені.

Felhasznált irodalom:

1. Botos Ernő (2006): A tokaji borvidék története és borai. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
2. Gonda Tibor (2013): Bor és turizmus Magyarországon. Turizmus Bulletin, 17. évf. 1. szám, Magyar Turizmus Zrt., Budapest.

3. Horváth Ágnes – Törőcsik Mária (2010): Borturizmus és fogyasztói magatartás. PTE Közgazdaságtudományi Kar, Pécs.
4. Központi Statisztikai Hivatal (2023): Vendégforgalmi adatok – Tokaj és térsége. Elérhető: <https://www.ksh.hu>, letöltve: 2025. 04. 30.
5. Magyar Turisztikai Ügynökség (2023): Tokaj és Nyíregyháza turisztikai térség. Elérhető: <https://mtu.gov.hu/cikkek/tokaj-es-nyiregyhaza-turisztikai-terseg-1930/>, letöltve: 2025. 04. 30.
6. Magyar Turisztikai Ügynökség (2023): Tokaj és Nyíregyháza térségi kiadvány (PDF). Elérhető: https://mtu.gov.hu/dokumentumok/Tokaj_es_Nyiregyhaza_kiadvany_MTU.pdf, letöltve: 2025. 04. 30.
7. Magyar Turisztikai Ügynökség (2023): Bakancslista Kelet-Magyarországra – Kiadvány (PDF). Elérhető: https://mtu.gov.hu/dokumentumok/BAKANCSLISTA_KELET_WEB.pdf, letöltve: 2025. 04. 30.
8. Tokajinfok.hu (n.d.): Tokaj-Hegyalja borvidék. Elérhető: <https://tokajinfok.hu/tokaj-hegyalja/>, letöltve: 2025. 04. 30.
9. Borászportál (n.d.): Tokaji borvidék. Elérhető: <https://www.boraszportal.hu/magyarország-borvidekei/tokaji-borvidek-20>, letöltve: 2025. 04. 30.
10. Vinopédia (n.d.): Máslás – borászati fogalom. Elérhető: <http://vinopedia.hu/maslas>, letöltve: 2025. 04. 30.
11. Vиноport (n.d.): Máslás – borlexikon bejegyzés. Elérhető: <https://vinoport.hu/borlexikon/maslas/2798>, letöltve: 2025. 04. 30.
12. Tokaj.hu (n.d.): A tokaji bor bemutatása. Elérhető: <https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor>, letöltve: 2025. 04. 30.
13. Tokaj-Turizmus.hu (n.d.): Tokaji turisztikai portál. Elérhető: <https://www.tokaj-turizmus.hu/>, letöltve: 2025. 04. 30.
14. Bor.hu (2022): Tokaj a gasztronómia nézőpontjából. Elérhető: <https://bor.hu/magazin/tokaj-a-gasztronomia-nezopontjabol>, letöltve: 2025. 04. 30.
15. Nagy Gergely (2019): Wine tourism of Tokaj-Hegyalja. ResearchGate. Elérhető: https://www.researchgate.net/publication/332676683_Wine_tourism_of_Tokaj-hegyalja, letöltve: 2025. 04. 30.
16. <http://www.geoturizmuscentrum.hu/content/hu/borok-csemegek.html>

17. <https://pecsiborozo.hu/blog/tokaj-a-vilag-egyik-legkulonlegesebb-borvideke>
18. UNESCO World Heritage Centre (2002): Tokaj Wine Region Historic Cultural Landscape. Elérhető: <https://whc.unesco.org/en/list/1063>, letöltve: 2025. 04. 30.
19. Turizmus.com (2023): Tokaj a turizmus térképén – kihívások és lehetőségek. Elérhető: <https://turizmus.com>, letöltve: 2025. 04. 30.
20. Rátz Tamara – Puczkó László (2007): A turizmus hatásai. Aula Kiadó, Budapest.

Ábrajegyzék:

1. ábra: Tokaj-Hegyalja elhelyezkedése.....	9
2. ábra Bormúzeum.	24
3. ábra Gombos-hegyi és Kőporosi pincesor.....	25
4. ábra Áldó Krisztus szobor.	27
5. ábra Sárospataki Rákóczi-vár.	28
6. ábra Regéc vára.	29
7. ábra Vendégéjszakák száma Tokaj-Hegyalján (2019-2023).....	34
8. ábra Vendégszám alakulása Tokaj-Hegyalján (2019-2023).....	35

Mellékletek:

<https://forms.gle/z8RDAC1m6CV4cNFC9>

Kérdőív:

Tokaj-Hegyalja borvidék történetének, turisztikai kínálatának, vendégforgalmának elemzése.

1. A kitöltő intézet neve:
2. Milyen programokat és csomagajánlatokat kínálnak a vendégek számára a borvidékkel kapcsolatban?
3. Együttműködnek-e helyi pincészetekkel, túraszervezőkkel vagy kulturális intézményekkel? Ha igen, hogyan?
4. Milyen visszajelzéseket kapnak a vendégektől a borvidék turisztikai kínálatával kapcsolatban?
5. Milyen országokból érkeznek leggyakrabban vendégek a szállodájukba?
 - Magyarország
 - Ukrajna

- Szlovákia
 - Lengyelország
 - Románia
 - Egyéb...
6. Hatással volt-e vendégforgalmukra az Ukrajnában kitört háború? Emelkedett, vagy esetleg csökkent az ukrán nemzetiségű látogatók száma?
 7. Az év mely időszakában tapasztalják a legnagyobb vendégforgalmat?
 - Tavasz
 - Nyár
 - Ősz
 - Tél
 8. Milyen arányban érkeznek belföldi és külföldi vendégek?
 9. Melyek a legnépszerűbb szállodai szolgáltatásaik a vendégek körében?
 10. Milyen marketingcsatornákat használnak, hogy elérjék a potenciális vendégeket? És melyek érik el a legtöbb hatást?
 11. Van-e meghatározott célcsoportjuk (pl. családok, borturisták, üzleti utazók)?
 12. Hogyan kommunikálják a szállodájuk egyediségét a régió többi szállodájához képest?
 13. Milyen lépéseket tesznek a fenntartható turizmus érdekében?
 14. Tervezik-e a turisztikai szolgáltatásaik bővítését? Ha igen, milyen irányban?
 15. Milyen kihívásokkal szembesülnek a turizmus terén a régióban?
 16. Milyen hatással van a szálloda működése a helyi közösségre és gazdaságra?
 17. Részt vesznek-e helyi kulturális események támogatásában vagy szervezésében?

NYILATKOZAT

Alulírott Igyártó Ádám, turizmus szakos hallgató kijelentem, hogy szakdolgozatomat a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola Földrajz és Turizmus Tanszékén készítettem turizmus diploma megszerzése céljából.

Kijelentem, hogy szakdolgozatomat más szakon korábban nem védtem meg, saját munkám eredménye és csak hivatkozott forrásokat használtam fel.

Tudomásul veszem, hogy szakdolgozatomat a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola könyvtárában a kölcsönözhető könyvek között helyezik el.

Звіт подібності

метадані

Назва організації

Hungarian College of Higher Education Ferenc Rakoczi II Transcarpathian

Заголовок

АНАЛІЗ ІСТОРІЇ, ТУРИСТИЧНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ ТА ТУРИСТИЧНОГО ПОТОКУ ВИНОРОБНОГО РЕГІОНУ ТОКАЙ-ГЕДЬЯЛЯ

Автор

Науковий керівник / Експерт

ІДЯРТОВ АДАМ ПАВЛОВИЧ Стефан Молнар Д.

Ідентифікатор

Закарпатський угорський інститут імені Ференца Ракоці II

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.

15.65%

22.44%

КП 1

0.64%

1.30%

КЦ

25

Довжина фраз для коефіцієнта подібності 2

13727

Кількість слів

117438

Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		0
Інтервали		0
Мікропробіли		0
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		56

Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Копію тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Копію тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaj-borvidek-20	418 3.05 %
2	https://www.tokaj.hu/borja-tokaji-bor	409 2.98 %
3	https://www.tokaj.hu/borja-tokaji-bor	372 2.71 %
4	https://www.wikiwand.com/hu/articles/Tokaj-Hegyalja_borvid%C3%A9ke	327 2.38 %
5	https://www.wikiwand.com/hu/articles/Tokaj-Hegyalja_borvid%C3%A9ke	290 2.11 %

6	https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20	246 1.79 %
7	https://hu.wikipedia.org/wiki/Tokaji_borvid%C3%A9k	190 1.38 %
8	https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor	134 0.98 %
9	https://hu.wikipedia.org/wiki/Tokaji_borvid%C3%A9k	83 0.60 %
10	https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20	57 0.42 %
з домашньої бази даних (0.00 %)		
порядковий номер	заголовок	кількість ідентичних слів (фрагментів)
з програми обміну базами даних (0.05 %)		
порядковий номер	заголовок	кількість ідентичних слів (фрагментів)
1	Генцї Шандор 7/3/2024 Publishing House "Helvetica" (Видавничий дім "Гельветика")	7 (1) 0.05 %
з Інтернету (22.39 %)		
порядковий номер	джерело URL	кількість ідентичних слів (фрагментів)
1	https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor	1001 (5) 7.29 %
2	https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/tokaji-borvidek-20	882 (7) 6.43 %
3	https://www.wikiwand.com/hu/articles/Tokaj-Hegyalja_borvid%C3%A9k	712 (5) 5.19 %
4	https://hu.wikipedia.org/wiki/Tokaji_borvid%C3%A9k	363 (8) 2.64 %
5	https://dspace.kmf.uz.ua/jspui/bitstream/123456789/1891/4/Ipaij_A_Analiz_vilyvu_pandemii_COVID_19_na_dialnist_HTK_Myhovo_2022.pdf	83 (9) 0.60 %
6	https://tokaj.helyvilaga.hu/adatlap/tokaji_borvidek_tokaj_hegyalja/11438	21 (1) 0.15 %
7	https://dspace.kmf.uz.ua/jspui/bitstream/123456789/1903/4/Pilip_N_K_Karakterystyka_likuvalno_ozdoro_ychoho_turyzmu_Pvilianskoi_OTH_2022.pdf	6 (1) 0.04 %
8	https://vjszo.com/reklam/magyarorszag-tokaj-borvideken-elado-a-borfesztivalok-tohbszorosan-gyoztel-boraszala	5 (1) 0.04 %

Список прийнятих фрагментів

порядковий номер	зміст	кількість однакових слів (фрагментів)
	https://dspace.kmf.uz.ua/jspui/bitstream/1234567...	35 (0.25%)
1	Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II Кафедра географії та т...	16 (0.12%)
2	доцент,кафедри географії та туризму) Завідувач кафедри географії та туризму: М...	13 (0.09%)
3	ЗАТВЕРДЖЕНО Вченою радою ЗУІ Протокол No	6 (0.04%)
	https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvide...	101 (0.74%)
1	Tokaj-Hegyalja a történelem előtti időktől fogva lakott terület volt. A honfog...	57 (0.42%)

2	A látárjárás teljesen megsemmisítette a meglévő ültetvényeket, az újratelepíté...	44 (0.32%)
	https://www.wikiwand.com/hu/articles/Tokaj-Hegya...	617 (4.49%)
1	A tokaji bor hírneve Régi mondás, hogy a tokaji bor a borok királya, és a kirá...	327 (2.38%)
2	A tokaji borok Az alapborok mellett az aszúszemekkel kevert „első” fűrtök együt...	290 (2.11%)
	https://www.tokaj.hu/bor/a-tokaji-bor	179 (1.30%)
1	botrytises boroknak helyett az édesség, és nemesrothadás okozta keserűség közö...	134 (0.98%)
2	száraz őszökön a jól beérett, magas cukorfokú szőlő nem szolgál a botrytis sz...	45 (0.33%)