

Hongarije

Meer dan Tokaj Aszu en Stierenbloed Juni 2015

Hongarije is het 6e wijnland van Europa na Duitsland, Frankrijk, Italië, Portugal en Spanje. Hongaarse wijn wordt gemaakt in ruim 20 afzonderlijke herkomstgebieden die wettelijk erkend zijn. Hongarije behoort tot de meest diverse wijnlanden van Europa. De aanplant van de Hongaarse wijngaarden, met een totale oppervlakte van ongeveer 130.000 hectare, is erg divers en brengen wijnen met een eigen karakter voort.

Geschiedenis Hongaarse wijn

Hongarije kent een rijke wijnbouwtraditie die teruggaat tot de tijd dat de Romeinen hier hun provincie Pannonia stichtten. Men overleefde Invallen van de Mongolen in de 13e eeuw, de bezetting van het land door de Turken in de 16e en begin 17e eeuw en in het verlies van grote gebieden aan buurlanden. In het midden van de 17e eeuw ontdekte men in Hongarije het verschijnsel van de botrytis cinerea (edele rotting) Dit leidde tot het succes van de zoete Tokaj Aszú wijnen, waarover later meer.

Daarnaast werd het land bekend met de rode wijn "Stierenbloed". Ook deze komt nog aan bod.

Evenals in de buurlanden had de nationalisatie van de wijnbouw na 1945 een buitengewoon ongunstig, nivellerend effect. De liberalisering van de economie sinds 1990 heeft echter gezorgd voor de komst van kapitaalkrachtige buitenlandse investeerders, onder wie enkele zeer gerenommeerde wijnproducenten, en het ontstaan van individuele domeinen. Hongarije kreeg in 1997 een nieuwe wijnwetgeving die de nodige ruimte biedt voor experimenten. Het land profileert zich internationaal vooral met droge witte wijnen.

Veel van de witte wijnen worden gemaakt van unieke inheemse druivensorten, zoals de Furmint, Irsai Oliver, Harslevelu en Kabar. Men maakt er zeker ook wijnen van de standard varietieten, maar die proeven we vanavond uiteraard niet...

Wijn "bij binnenkomst" : Nyakas Irsai Oliver

Etyek-Buda

De wijnregio Etyek-Buda ligt in het noorden van Hongarije, 30 km ten noordwesten van Budapest en heeft een eeuwenoude wijntraditie die teruggaat tot in de 15e eeuw. Het gebied is vooral bekend om zijn mousserende wijn. Er liggen honderden kilometers aan wijnkelders onder de grond. Het klimaat van

dit gebied is wat kouder dan het landgemiddelde. Dit gecombineerd met geringe regenval, flink veel zon en kleibodem zijn uiterst gunstige omstandigheden voor de wijnteelt. Naast mousserende wijnen worden er ook mooie stille wijnen in dit gebied geproduceerd, o.a. door [Nyakas](#)

Het wijnhuis Nyakas ontleent zijn naam aan de heuvels van Nyakas ten oosten van het wijnhuis. Nyakas heeft 124 ha wijngaarden in de buurt van de dorpen Budajenő en Tok. De kelder, opgericht in 1997, heeft een capaciteit voor 6000 hectoliter voor vergisting van de wijn. Er wordt hoofdzakelijk gewerkt met roestvrijstalen tanks. Nyakas is gespecialiseerd in het maken van witte wijn. Wijnmaker Ernő Malya en Beata Nyúlné Pühra.

Irsai olivér is een echte Hungaricum, een originele Hongaarse druif (een kruising tussen pozsony en csaba). Ontstaan rondom 1930. Sterke groeier, moet flink gesnoeid worden, gevoelig voor meeldauw. Tot jaren 80 alleen gebruikt als tafeldruif, mede dankzij de muscaat toon.

De wijn is lichtgeel met groene tinten. De geur doet aan tropisch fruit denken, maar ook aan rozenblaadjes, muscaat en lychee. Deze aangenaam geparfumeerde wijn heeft een kruidig karakter wat een stijlvolle en subtiele droge wijn geeft. en de delicate bloemige fruitigheid combineren tot een stijlvolle maar toch subtiele droge witte leveren. De zuren zijn fris en aangenaam. Prima in combinatie met oosterse gerechten en kruidige visgerechten. Een terechte gouden medaille winnaar.

De neus is intens met tropisch fruit, rozenblaadjes, muskaat en lychees.

Het leuke aan dit type wijn is dat de neus een zoete wijn doet vermoeden, maar uiteindelijk heerlijk droog smaakt. De zuren in deze wijn zijn fris en aangenaam en resulteren in een heerlijke zomerwijn.

Furmint

De furmint druif is ook een echte hungaricum: een uniek, inheems Hongaarse druivenras. De druif maakt prachtige, droge witte wijnen en is de belangrijkste component in de dessertwijn Tokaji Aszú.

Aangeplant sinds minstens de 16^e eeuw. Stamt af van de gouais blanc, die ook aan de basis lag van o.a. Riesling en Chardonnay. Rijpt laat, goed bestand tegen droogte. Ongeveer 4500 ha in Hongarije/Slowakije. Ook wel aangeplant in andere wijngebieden.

Wijnen van de furmint druif kernmerken zich door hoge zuren, zijn kruidig en krachtig en hebben een volle geur van rijpe appels. Na langdurige houtrijping ontstaan honing en walnoot smaken. – Bezig aan een gestage opmars in de betere gastronomie

Heimann Kerkaborum

De familie Heimann is van Duitse afkomst en woont en werkt in Hongarije sinds 1758. Tijdens het communistische systeem werden hun landgoederen geconfisqueerd en pas in 1992 kom men weer

langzaam het familiebedrijf opbouwen. Heimann is gevestigd in Szekszard, waar rode wijn gemaakt wordt. De Furmint is afkomstig uit de regio van het Balatonmeer en is ontstaan uit een vriendschappelijke samenwerking tussen de families Heimann en Bussay. Deze wijn wordt geschonken in de absolute toprestaurants van Nederland.

Szent Tamas Ma'd

De kelder van Szent Tamás (St. Thomas) is typisch voor Tokaj en ligt aan de oostzijde van het dorp Mád, onder aan de berg Nyulászó. In bepaalde delen van de kelder zie je typische bodemstructuur van zeoliet en rhyoliet terug. Szent Tamás Winery is in 2011 opgericht uit een samenwerkingsverband met Szent Tamás en Szepsy Winery met als doel om de boeren uit te omgeving te laten samenwerken en zo de kwaliteit te verhogen.

Mád wordt ook wel de Cote d'Or van Tokaj Hegyalja genoemd. Als sinds de 4e eeuw n. Chr. werden hier druiven verbouwd. De eerste klas bodem op vulkanische ondergrond geeft uitzonderlijke mogelijkheden in combinatie met het klimaat. De droge wijnen uit Mád zijn steviger, vetter en geconcentreerder dan de wijnen uit de overige gebieden van Tokaj Hegyalja.

Sauska

Krisztián Sauska is eigenaar van het jonge gelijknamige wijnhuis Sauska wat zowel wijngaarden in het zuiden (Villány-Siklós, rode wijn) als noorden (Tokaj) van Hongarije bezit. Actief sinds 2006.

Alle druiven worden met de hand geplukt en zeer vroeg in ochtend. Ook wordt gebruik gemaakt van de modernste technologieën en uitstekende wijnconsultants en oenologen uit binnen- en buitenland

Deze Furmint van Sauska is het strakke type. Beendroog. Met veel mineraliteit, wat hars, frisse citrus en een opvallende rokerigheid. Niet van het soort dat de ogen doet tranen, eerder het type dat de speekselklieren prikkelt.

Beres, Furmint Locse

In 2002 kocht de Hongaarse familie Béres 45 hectare wijngaarden bij het dorpje Erdőbénye, midden in de beroemde Hongaarse wijnregio Tokaj. Met maar één doel voor ogen: Kwaliteitswijnen maken in de traditionele stijl en van de inheemse druiven uit de Tokaj regio.

Kosten noch moeite zijn gespaard. Dat hoeft ook niet want de familie heeft een vermogen verdiend in de farmaceutische industrie, dankzij de Beres druppels, tegenwoordig terug te vinden in de categorie "kwakzalverij...". Met behulp van een gespecialiseerde architect is naar traditioneel ontwerp het wijnhuis opgetrokken uit natuursteen uit de regio. De familie Béres won er verschillende architectuurprijzen mee. Het gehele productieproces, vanaf de oogst tot het bottelen wordt in het eigen domein uitgevoerd. Béres gebruikt de modernste apparatuur maar volgt de traditionele methoden uit de regio.

De wijngaarden liggen op de steile zuidelijke hellingen en de kleine vallei van twee nabij gelegen heuvels. De grond bevat veel tufsteen. De wijngaarden hebben daarmee een prachtig microklimaat. Een

hele mooie basis voor goede wijnen met een geheel eigen karakter. Helemaal volgens de traditie waaraan de familie Béres zo'n grote waarde hecht verbouwen ze alleen inheemse druiven uit de Tokaj zoals Furmint en Harslevelu. Hiervan maken ze een fascinerend assortiment van enkele droge en verschillende zoete witte wijnen die tot de wereldtop behoren.

Deze Furmint, de Locse, komt van een enkele wijngaard, 14,5% alcohol !

Bijzonder wit

Beres Harslevelu

árslevelű betekent *blad van de lindenboom*. Door [DNA](#)-onderzoek is gebleken dat dit ras een kruising is van de [Hongaarse](#) druif [Furmint](#) en de oude [Zwitserse](#) variëteit [Plantscher](#), die op zijn beurt van Hongaarse afkomst is. Omdat de druif laat rijpt en een dunne schil heeft, is hij ideaal voor de [botrytis](#) in de Tokajregio. Hiermee worden zeer zoete witte [wijn](#) van gemaakt in een blend met de [Furmint](#). Productief ras, dat echter gevoelig is voor nachtvorst en ook voor [echte meeldauw](#) en droogte. Voelt zich het beste thuis op vulkanische grond. Als [cépage](#) kan Hárslevelű een goudgroene wijn leveren met een volle aromatische smaak van kruiden, pollen en vlierbloesem

Chateau Dereszla Kabar

De Kabar druif, ook bekend als Tarcal 10, is een kruising van Harslevelu en Bouvier en in productie sinds 2006, in het Tokaj gebied. Relatief lage opbrengst, rijpt vroeg, geeft veel suiker en is zeer gevoelig voor botrytis. Door de dikke schil goed bestand tegen regen.

Het wijnhuis Dereszla is in handen van de familie D'Aulan uit Frankrijk, die eerder eigenaar was van Piper-Heidsieck. Naast wijngaarden in de wijnregio [Tokaj](#) hebben zij ook grote stukken land in St. Emilion (Bordeaux), Champagne en Mendoza (Argentinië). Het wijnhuis bezit in Hongarije 50 hectare wijngaard, die voornamelijk uit loess bestaat.

De belangrijkste druivenvarianten zijn [furmint](#) (55%), [hárslevelű](#) (40%) en [sárga muskotály](#). Het wijnhuis bottelt de wijnen onder twee namen: Chateau Dereszla en Prince Tamás.

Toch wat rood

Hegyem Kekfrankos

Kekfrankos (Blaufrankisch)

Deze druif is bekend sinds de Middeleeuwen. De naam Frankisch werd gegeven aan druiven van hoge kwaliteit. Ook deze druif blijkt een afstammeling van de gouais blanc. Opnieuw een sterke groeier, laat rijpend. In de communistische periode werd de druif vaak in hoge opbrengsten geogst waardoor de wijn zijn uitgesproken karakter kwijtraakte. Tegenwoordig wordt de druif teruggesnoeid tot lagere opbrengsten waarmee de druif weer haar kwaliteit kan tonen. De wijn heeft een robijnrode kleur en het licht valt er

bijna doorheen – dit in tegenstelling tot veel van haar Hongaarse soortgenoten. In de wijn proeven we rijp rood fruit, niet veel tannine en de wijn heeft een uitgesproken spicy karakter.

Hegyem is een kleinschalig en ambachtelijk wijnbedrijf met een Nederlandse eigenares. In 2004 ging de Amsterdamse Cisca Ansem met haar man op familiebezoek in Hongarije. Het familiebezoek was heel gezellig en de mooie streek nodigde uit voor wandelingen. Tijdens een van Cisca's wandelingen kwam ze ook in het dorp Gyümölcsény. Een klein nietszeggend dorpje in een mooie, aan de voet van een berg genaamd Szölöhegy. Er was wat wijnbouw. In 2005 kocht ze een aantal kleine verwaarloosde wijngaardjes en begon aan het herstel, met hulp van mensen uit het dorp. Hegyem is Hongaars voor 'mijn berg'. De wijngaarden liggen op de zuidwest-hellingen van de heuvels van Zselic in het zuidwesten van Hongarije, op een hoogte tussen de 300 en 400 m. De grond bestaat voor het grootste deel uit löss en de druivenranken moeten diep wortelen om water te vinden in de onderliggende kalkrijke bodem.

Kortom zeer kleinschalig en financieel spannend.... Als u zich geroepen voelt kunt u toetreden tot de Vrienden van Hegyem!

St. Andrea Egri Bikaver (jawel, daar is 'ie, stierenbloed)

De Hongaarse naam Egri Bikaver, die wij ook kennen, betekent letterlijk "stierenbloed uit Egri/Eger", het gebied waar deze wijn vandaan komt. Al eeuwen wordt er wijn verbouwd rondom de stad Eger. In de communistische tijd heeft overproductie de reputatie van Bikavér geen goed gedaan. De nadruk werd vooral op kwantiteit gelegd, voor de kennelijk onverzadigbare Russische markt. Vanaf de jaren 90 is men weer op kwaliteit gaan toeleggen, onder bezielende leiding van een aantal wijnbedrijven waaronder St. Andrea.

Er gaan meerdere verhalen rond betreft de herkomst van de naam die eraan gegeven wordt. De donkerrode kleur van de wijn - die naar zwart neigt - zou lijken op de kleur van stierenbloed. Een andere verklaring stamt uit de belegering van Eger in 1552 door een Turkse legermacht. De inwoners van de burcht hielden zich op de been door flink van de rode wijn te drinken. Met nog de rode wijn in hun baarden - en door als dolle stieren te gaan vechten - wisten zij de aanvallen keer op keer af te slaan. De **Turken** die geen wijn kenden vanwege hun geloof, dachten dat het stierenbloed moest zijn, waarop zij uiteindelijk afdropen en waarmee de reputatie van het "Stierenbloed" uit Eger gevestigd was.

Een andere versie gaat nog verder. De vrouwen van Egri zouden stierenbloed aan de rode wijn hebben toegevoegd omdat zij dachten dat het de kracht van hun mannen zou doen toenemen.

Maar goed, wij denken bij de term stierenbloed niet direkt aan een kwaliteitswijn, geheel ten onrechte !

Egri Bikaver is altijd een blend van minstens 3 druivenrassen, in dit geval 6, Blaufrankisch, Merlot, Cabernet franc, Syrah, Pinot noir en Menoir.

St.Andrea werkt volledig biologisch. Het huis startte officieel in 2002, eigenaren Gyorgy en Andrea Lorincz. Men heeft 20 ha wijngaarden, allemaal rondom Eger. Ik kan lang praten over dit bijzondere wijnhuis, dat Gyorgy zijn vrouw zo fantastisch vindt dat hij het bedrijf St. Andrea genoemd heeft, nou laat ik zeggen dat ze niet echt lelijk is. Verder waarom men biologisch werkt, enzovoort, maar het is veel leuker als u dat zelf leest op hun website. In ieder geval gelden hun wijnen als wereldtop, en scoren ze zeer hoog bij zo ongeveer alle recensenten, maar dat mag u zelf beoordelen. Houdt u in ieder geval de komende jaren dit bedrijf in de gaten.

En natuurlijk mag het beroemde zoet niet ontbreken

Beres Tokaj Aszu 5 Puttonyos

Tokaj Aszu is een [Hongaarse wijn](#) die ook in [Slowakije](#) gemaakt wordt. Het komt uit het Hongaars-Slowaakse wijngedebied Tokaj Hegyalja. Het bijzondere van de wijnstreek van [Tokaj](#) Hegyalja hangt samen met de berg. De bodem bestaat uit een opeenhoping van [vulkanreften](#) en [löss](#), terwijl de rivieren [Bodrog](#) en [Tisza](#) met de zon er voor zorgen, dat de hellingen voldoende vocht en warmte krijgen. De herfst is hier zeer lang en droog.

De bovenlaag van de grond bestaat uit löss en oude lava. Het harde vulkanische gesteente kan men met een houweel amper stukslaan, maar in de loop van miljoenen jaren is het verpulverd en heeft een grondsoort geschapen, die zeer geschikt is voor druiventeelt. De aarde bestaat uit veldspaat, porseleinaarde en porfier.

De wijn bestaat voor 70% uit Furmint, en verder [Hárslevelű](#) en [Sárga muskotály](#).

Naast Tokaj Aszu, bestaat de Essencia, een legendarische en zeer kostbare dessertwijn en een eenvoudige variant, de szamorodni.

De geschiedenis van Tokaj aszu gaat terug tot de 16e eeuw. Het was de eerste geregistreerde appellation, eerder dan port en ruim 120 jaar voor Bordeaux. In zijn hoogtij-dagen was Tokaj wereldberoemd, het werd geschonken aan het hof van Lodewijk 14 en door zijn opvolger L15 Rex Vinorum genoemd. De wijn werd zo beroemd dat andere gebieden en druiven met de term Tokaj werden opgeluisterd, bijvoorbeeld in de Elzas. In de Oostenrijk-Habsburgse tijd was dit de drank van het hof, en zeer geliefd bij zijn componisten, waaronder Beethoven en Haydn. Vanzelfsprekend heeft Frans Listz de wijn uit zijn eigen land ook de hemel in geprezen. Kortom, een superwijn uit een vergane tijd, in vergetelheid geraakt in de 20e eeuw en nu nog altijd wat miskend, mede doordat de beroemde zoete wijnen van voor de oorlog niet meer zo populair zijn.

Tokaj Aszu wordt via een bijzonder, om niet te zeggen merkwaardig, procedé gemaakt. De door botrytis aangetaste druiven worden geplet tot er een soort pasta ontstaat, het aszu deeg. Vervolgens

wordt wijn of most van Furmint druiven over dit deeg gegoten en gedurende 24-48 uur regelmatig omgeroerd. De term Puttonyos staat oorspronkelijk voor de hoeveelheid deeg die gebruikt werd, 5 putt. betekent 5 mandjes. Tegenwoordig staat de term voor het suikergehalte van de wijn.

Het mengsel van wijn en deeg wordt overgebracht in half-open vaten die op een koele plaats worden gezet waardoor de gisting soms jaren kan duren en de wijn oxideert.

Beres geldt als een van de top-producenten van dit bijzondere product.

Ik zou zeggen, ga er rustig voor zitten en geniet ervan.