

## WĘGIERSKIE WINA



Jest taki kraj, w którym jest równie ciepło jak we Włoszech, a wina są równie dobre jak we Francji. W dodatku jest tam taniej niż w Polsce. Ten kraj nie ma dostępu do morza, ale jego największą atrakcją turystyczną są... płyny, ta namiastka turystycznego rajy to **Węgry**. Północne Węgry, ze swą perłą Egerem, oddalone są od Polski o około 500km, a bez wątplenia trunki naszych bratanków mają najlepszy na świecie stosunek ceny do jakości. Eger to mekka winiarskich smakoszy w tej części Europy. Żeby najgłębiej zanurzyć się w rozkosze degustacji, trzeba opuścić centrum miasteczka i dotrzeć na jego peryferie do Doliny Pięknej Pani (po węgiersku Szepasszony-volgy, co oddaje ducha madziarskiego języka).

Istnieje kilka teorii tłumaczących, skąd wzięta się ta nazwa. Klasyczna mówi, że w ten sposób upamiętniono niegdysiejszą właścicielkę doliny (jej pomniczek stoi zresztą na początku winnego szlaku). Złośliwi twierdzą, że po kilku godzinach spędzonych w tutejszych piwniczkach, każda kobieta wydaje się piękna. I wreszcie realistyczna dowodzi, że po prostu każda winiarnia wynajmowała do naganiania gości wyjątkowo

atrakcyjne – jak byśmy to dziś powiedzieli – hostessy. Doskonałe wina czerwone i piwnice tego regionu są prawdziwymi atrakcjami turystycznymi. Kultura wina i winogron w Eger wywodzi się od czasów powstania państwa (po zajęciu przez Węgrów Basenu Karpackiego). Do XV w. w Eger i okolicach uprawiano tylko gatunki białych winogron. Na przełomie XV i XVI w. zmieniło się przeznaczenie szczepów winogron. Znacząca stała się produkcja czerwonego wina. Kadarka dotarła do Egeru za pośrednictwem Serbów (rácok). W tym samym czasie duchowni z Włoch i z Burgundii również sprowadzili na Węgry gatunki nowe. W Dolinie działa kilkadziesiąt winiarni, których wejścia wbudowane są w zbocza otaczających to miejsce wzgórz. Miękka, wulkaniczna skała to jedno z bogactw północnych Węgier. Z samą skałą nie bardzo jest co robić, ale można w niej wyjątkowo łatwo ryc, w związku z czym cały region, z Doliną Pięknej Pani na czele, usiany jest malowniczymi piwnicami, a właściwie jaskiniami, w których przechowuje się wino.



Winnice wokół Egeru

Wino z Egeru jest znane od dawna zarówno na Węgrzech jak i zagranicą. Pojęcie „bikavér” znane jako „Bycza Krew” dające czerwone wino. Do dzisiaj najbardziej znane wina Bikavér, których legendy,

sięgają Średniowiecza. W Eger i okolicach renomą cieszą się bikavér i leányka; w Debrő wina z dodatkiem liści lipy (Hárslevelű) mają ugruntowaną pozycję. Egerskie bikavér – czerwone wino, przygotowuje się z połączenia przynajmniej 3 szczepów winogron.

Okolo 50% upraw w Eger, to uprawa gatunków białych winogron. Istnieje tu szeroki wybór białych win. Do powszechnych gatunków w tym regionie należą też Olaszrizling, Tramini i Chardonnay.

Wino półsłodkie ze szczepu Leanyka, pochodzące ze znanego winiarskiego rejonu Eger, leżącego na przedgórzu Gór Bukowych, na północy Węgier. Wino ma słomkową barwę i delikatny rodzynkowy aromat. Jest lekkie i subtelne na podniebieniu, a elegancką słodycz równoważy łagodna goryczka na finiszu. Wino produkowane jest według norm Kodeksu Prawa Kanonicznego, wytwarzane wyłącznie z dojrzałych winogron, poddawane naturalnemu procesowi fermentacji, bez dodatku alkoholu.



Piwnice w Dolinie Pięknej Pani



## TOKAJ

Tokaj – miasto regionu winiarskiego, chyba nie ma nikogo kto nie znał by tego słynnego węgierskiego wina. Leży u zbiegu Bodrogu i Cisy, u południowych podnóży wulkanicznej góry Tokaj. U stóp góry, w widłach dwóch wielkich rzek już w XI wieku stał zamek, zniszczony później przez Tatarów. W XIII w. król Béla IV osiedlił w Tokaju (znanym z nazwy co najmniej od XI w.) włoskich winiarzy, którzy na stokach wulkanicznego wzgórza założyli winnice. Rozkwit potęgi winiarskiej Tokaju nastąpił w XVII i XVIII w., kiedy w mieście osiedlili się uciekający przed Turkami greccy kupcy.

Tokaj to białe deserowe wino węgierskie produkowane z podsuszonych winogron. Wina tokajskie są znane i cenione w całej Europie już od XV wieku. Rozróżnia się dwa główne rodzaje tokaju: szamorodni, otrzymywany z moszczu tłoczonego z nie przebranych winogron i aszú - dostadzany wybranymi podsuszonymi winogronami. Tokaj powstaje przede wszystkim z owoców szczepu furmint (nazywa się tak także lżejszą odmianę wina), który stanowi 70 proc. uprawianych w rejonie winorośli. Tokaj to coś więcej niż wino. To symbol, którym Węgrzy szczycą się od stuleci. I choć, co dziwne, zazwyczaj Węgrzy nie kojarzą się wprost z winem, to Tokaj jest bardziej węgierski niż cokolwiek innego, z czego Węgrzy słyną. Tokaj Furmint pochodzi z regionu Tokaj-Hegyalja – jedyne regionu, w którym wolno nadawać winom tą sławną w świecie nazwę. Charakterystyczny smak tokajskich win swoje źródło ma w szlachetnym pleśnieniu winogron oraz w szczególnych warunkach klimatycznych i specyfice wulkanicznej gleby. Dojrzewanie w niewielkich beczkach w temperaturze 10-12°C i dużej wilgotności sprzyjającej botrytyzacji, dodatkowo wzmacnia nietuzinkowy smak trunku.

Półśladki Tokaj w smaku przypomina jasne owoce. Przebijająca się również w aromacie woń jabłek, brzoskwiń i pomarańczy złamana jest orzechowo-grzybową nutką i osłodzona solidną łyżką miodu. Miód ten przebija się też złotawymi refleksami barwiąc trunek na efektowny, elegancki kolor.

Wyśmienity Tokaj najlepiej smakuje schłodzony do temperatury 12°C. Zarówno sam, jak i w towarzystwie deserów i owocowych sałatek sprawdza się doskonale. Godny polecenia dla wszystkich, którzy cenią sobie tradycję i wyjątkowe smaki.