

# Hongarije

Commanderij Molenberg

18 januari 2024

Anne De Kerpel



# Geografie

Ingesloten in Karpatenbekken

N: Slovakije

Z: Servië-Kroatië

W: Oostenrijk-Slovenië

O: Oekraïne-Roemenië

Balatonmeer

Donau en Tisze



# Geschiedenis

\*Bor-Tengri – offers heilige berg Hunnen

\*Kelten

\*Romeinen

\*ME: kloosters (Benedictijnen): introductie Franse en Italiaanse rassen -> grote bloei

\*16eE: Ottomanen -> verval

\*17eE: Oostenrijkers -> Germaanse invloed  
-> opnieuw bloei

- \*Eind 19eE: phylloxera
- \*Heraanplant internationale rassen
- \*WOI: verdeling van het land
- \*20eE: communisme -> kwantiteit maar ook *hobby-plots*
- \*1980: Gorbachov -> anti alcohol
- \*Uiteenvallen Sovjetunie -> crisis (Comecon)



\*Eind 20eE: buitenlandse investeringen (Antinori, Henkell, Hugh Johnson...)

\*2004: lidmaatschap EU

\*Vandaag: 135000 ha, 4 mhl (2022) = dalend maar stijgende kwaliteit

# Klimaat & Bodem

Wijngaarden tussen 45° en 50 ° NB

Hoogte 100-300 m

Pannonisch: korte koude winters, lange warme zomers (met lange rijpingsperiode)

Meestal vrij weinig regen – DROOGTE !

2000 u zon !

Bodem: vulcanisch in het noorden

kalksteen, leem en zand in het zuiden

# Druivenrassen

- 72 % wit
- 25 % blauw
- Rest tafeldruiven
  
- 60 % Hungaricum (autochtoon)
- 40 % internationale rassen

# Witte variëteiten

## *FURMINT*

- \*laat rijpend, gevoelig voor botrytis
- \*van appel tot ananas
- \*hoge aciditeit
- \*belangrijkste druif in zoete Tokaji
- \*ook premium droge wijn, mousserend



## HÁRSLEVELŰ

- \*vroeger dan Furmint
- \*lichter, minder aciditeit  
lindenbloesem
- \*in blend zoete Tokaji
- \*droog: fruitig, kruidig,  
eenvoudig



## OLASZRIZLING

- \*welschriesling, Italian riesling
- \*meest aangeplant
- \*Balaton bor, Hegybor
  
- \*limoen, appel, fris, bittere  
amandel



*SARGA MUSKOTALY* (MBPG)

derde basisdruif Aszú wijn (aroma)

*ZETA* (bouvier x furmint)

vroeger oremus

*JUHFARK, TRAMINI*

Les incontournables: chardonnay (stijgend), sauvignon blanc, pinot gris...

# Blauwe variëteiten

## KÉKFRANKOS

= blaufränkisch, lemlberger

\*meest aangeplant - overal

\*paars

\*blauwe bes, braam, zoethout

\*vrij hoge aciditeit

\*medium tannine



## ZWEIGELT (kékfrankos x sankt-laurent)

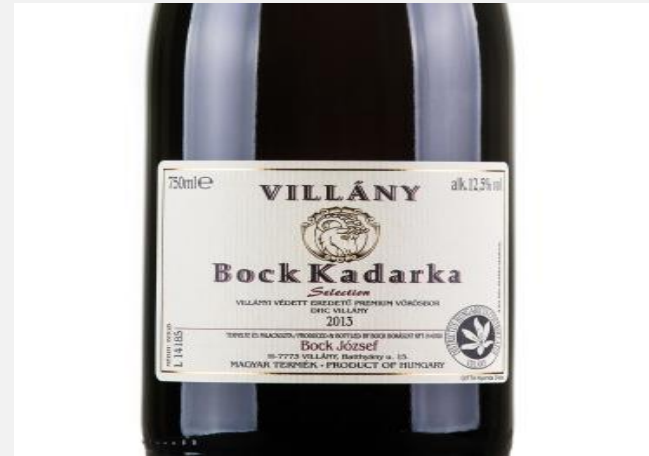


**KADARKA** =gamza in Bulgarije

- \*autochtoon
- \*800ha – revival
- \*lichte kleur, rood fruit
- \*zachte tannine
- \*uitgesproken kruidigheid

**KEKOPORTO** = portugieser

- \*meestal blend met kékfrankos
- \*eenvoudig, fruitig



# Wijn en de wet

Sinds 2004:

- \*Tafelwijn (bor)

- \*PGI (5)

- \*PDO (33)

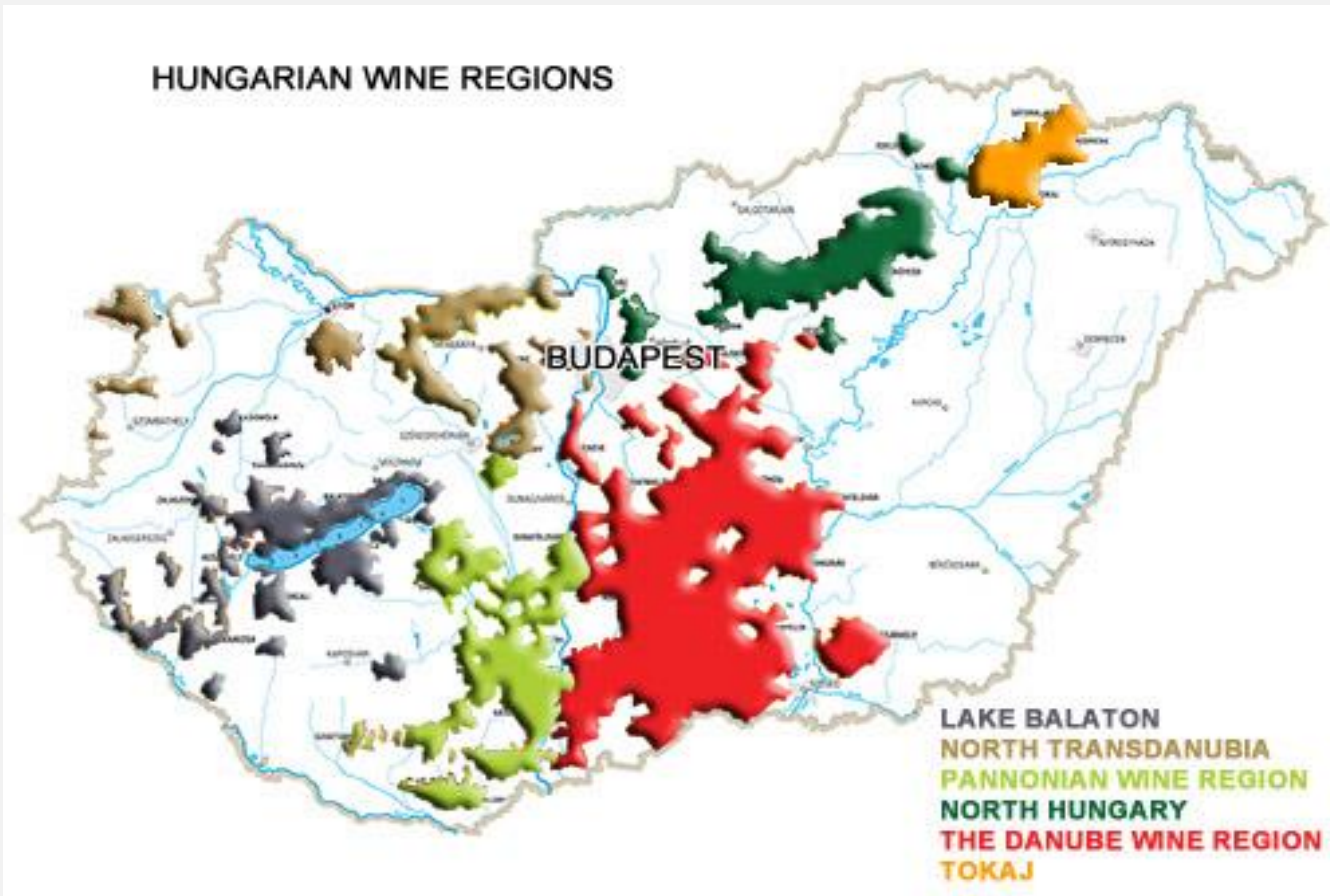
Sinds 2003: DHC (7):

- vrijwillig, duidelijke stijl,  
geen kwaliteitsgarantie

Naam van regio/stad + suffix 'i'



# 6 grote wijngebieden



Noordelijke trans Donau  
(+Sopron)

Zuidelijke trans Donau  
(Pannonische vlakte)

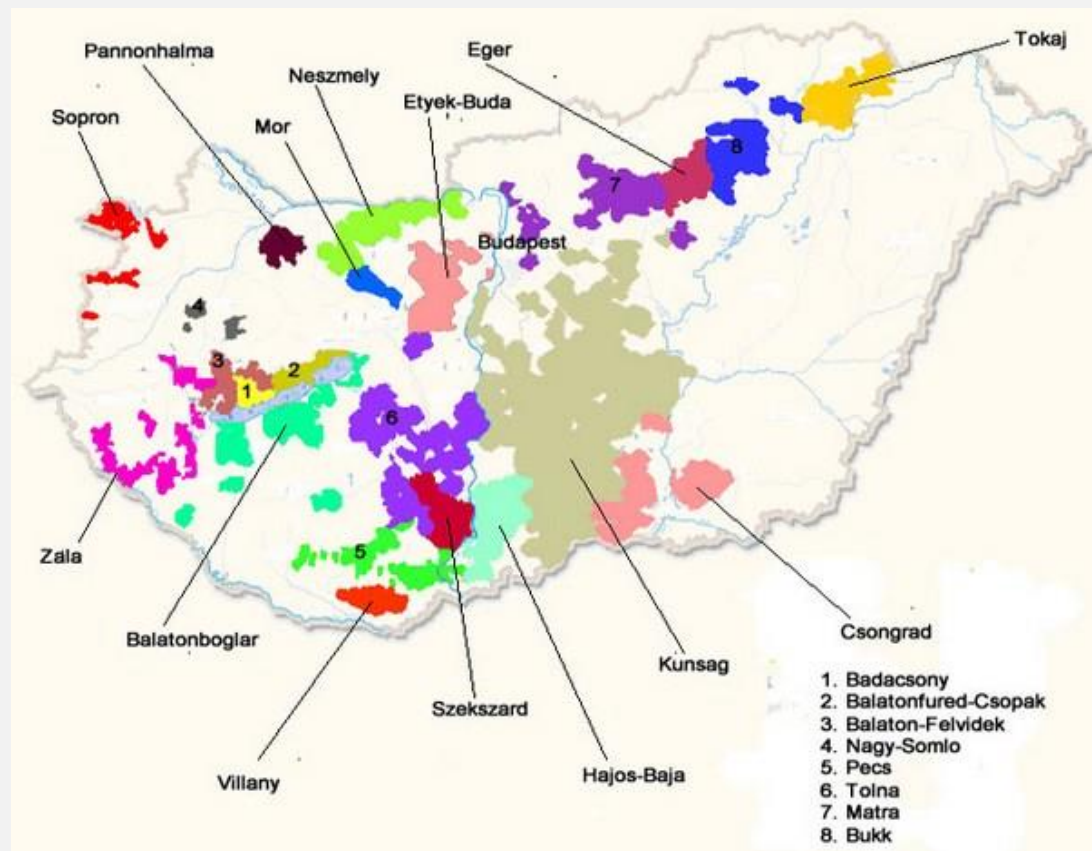
Balatonmeer

Donau (Grote Vlakte)

Eger

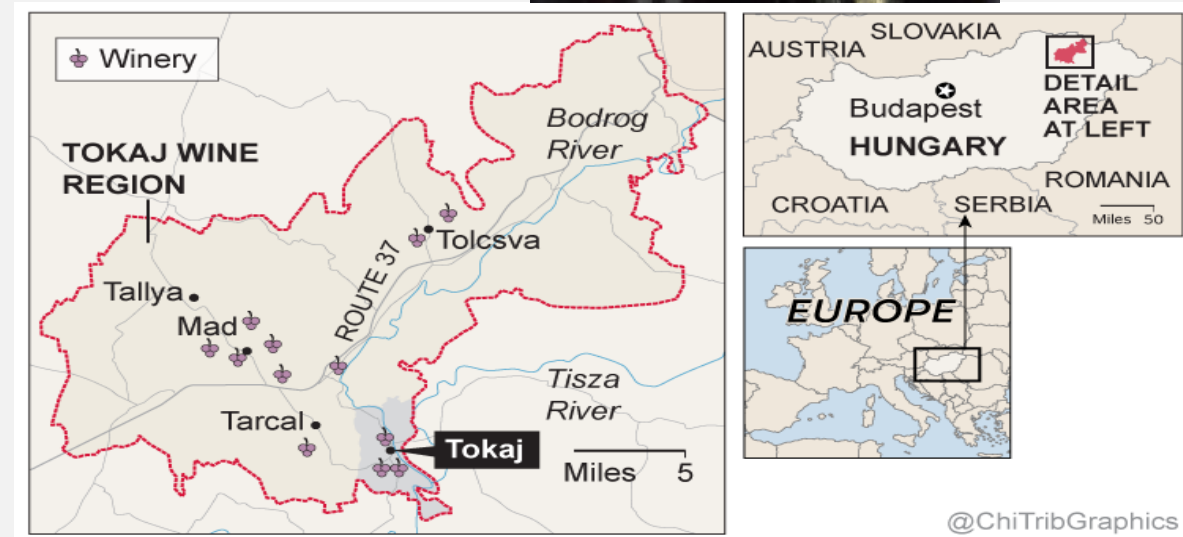
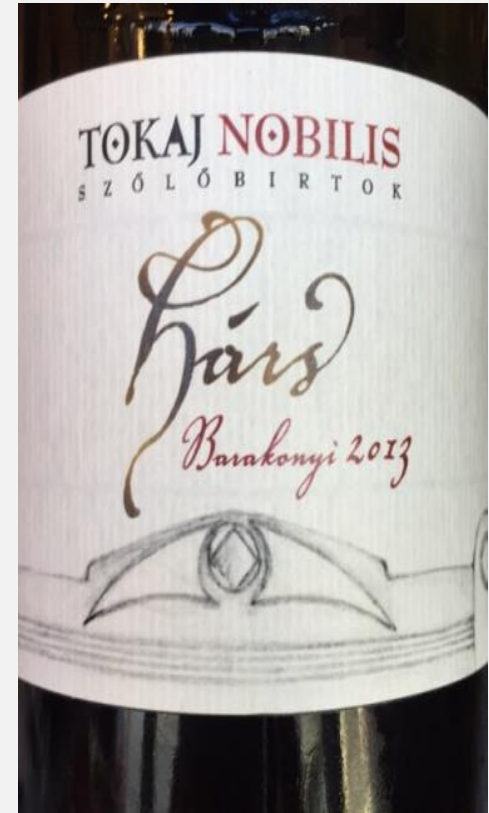
Tokaj

# Louis François Brut Nature - Nyerspezsg



# Tokaj Nobilis Barakonyi Hárs 2017

- noordoosten
- oostelijke/zuidelijke hellingen  
Zemplén heuvels
- continentaal microklimaat  
getemperd door Tisza & Bodrog
- vulcanische bodem
- oudste wijngaard klassificatie ter wereld



# Gilvesy Váradi Furmint 2019



Balaton regio

- vulkanische bodem
- mild klimaat door grote watermassa



# Takler Szekszárdi Kékfrankos 2017



- zuidelijke trans Donau
- warme regio volle rode wijnen
- kadarka in stierenbloed wijn

<-> Eger Bikavér

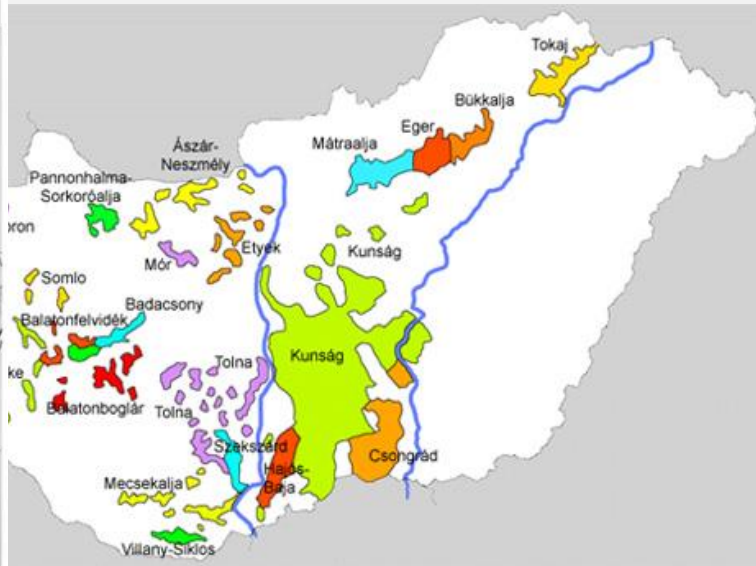


# St. Andrea Áldás Egri Bikavér Superior 2021

- Eger
- zuidelijke hellingen  
Bükkgebergte
- koele droge regio noorden
- cool climate wijnen

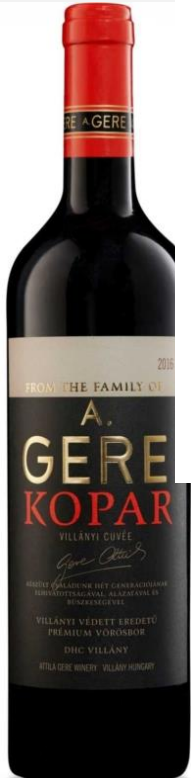
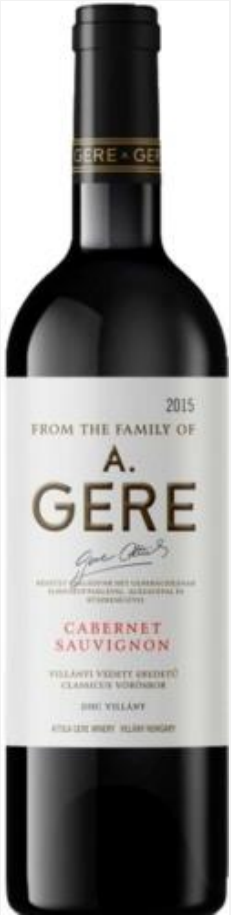


# Vylyan Villányi Franc 2017



- Villány
- meest zuidelijk, mediterraan
- topregio voor rood (internationale rassen, Bordeaux blends)

# Atilla Gere Cabernet Sauvignon barrrique 2018



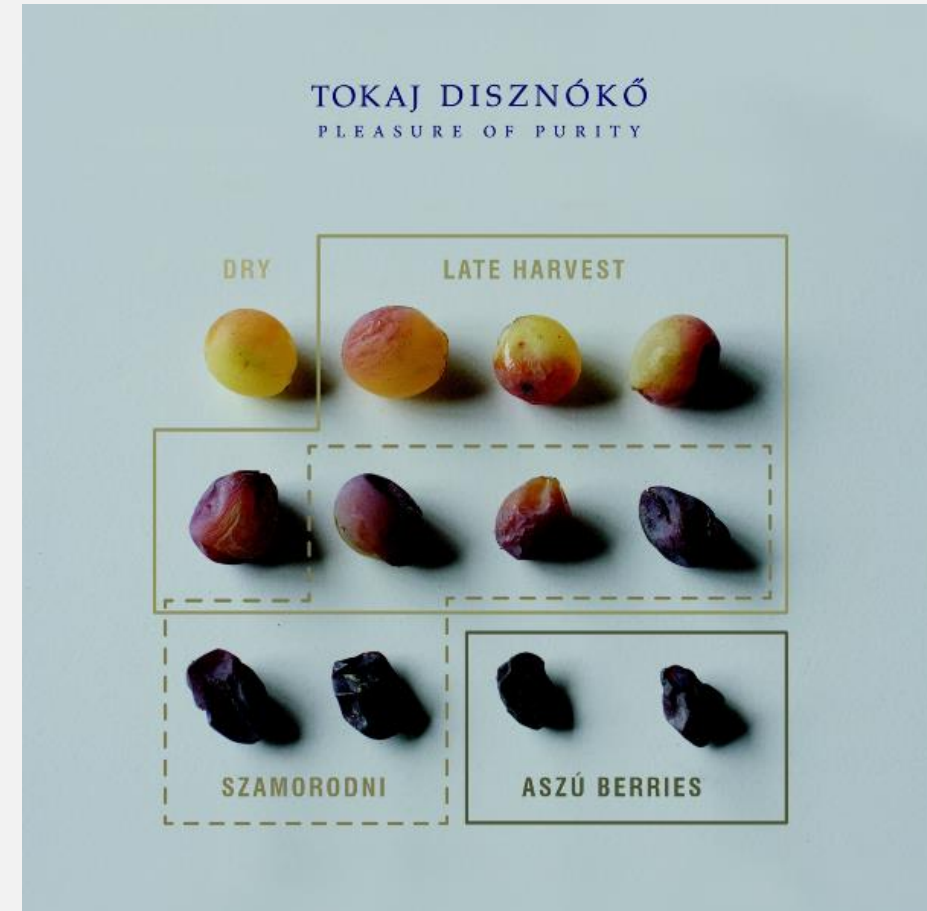
*Tokaji Aszú*  
*‘Vinum Regnum, Rex Vinorum’*



# Tokaji Aszú productie

- \*droge wijn van gezonde druiven
- \*botrytis druiven geoogst in *puttonyos* 25 l, gekneusd tot pasta
- \*5 of 6 *puttonyos* pasta toegevoegd aan *gönc* met droge wijn
- \*24 -36 u maceratie aszú pasta in droge wijn
- \*persen, verdere fermentatie in eiken vaten 4/5 gevuld
- \*min. 3 j veroudering waarvan 18 md Hongaarse eik
- \*nu: op basis van analytische waarden, frissere stijl
- \*aantal *puttonyos* bepaalt zoetheid:
  - 5 putt = 120 g/l
  - 6 putt = 150 g/l

Sinds oktober 2013 mag de naam Aszú enkel nog gebruikt worden voor wijnen met min. 120 g/l restsuiker (voordien ook 3 en 4 *puttonyos*)



*Hétszóló Tokaji Aszú 6 puttonyos*  
2013

amberkleurig

intense aroma's van abrikozen,  
honing, sinaasappel –  
marmelade, vijgen...

bij veroudering brioche, koffie,  
karamel...

hoge aciditeit, complex

