

EINE MEININGER PUBLIKATION

8. November | P 7101 | EUR 7,20

WEINWIRTSCHAFT

www.weinwirtschaft.de



LAUFFENER
WEINGÄRTNER

- ✓ Markenkraft mit Tradition
- ✓ Innovationen und Impulse
- ✓ Ertragskraft für das Weinregal



Discount

Die Strukturen der Weinregale

Württemberg

Die Zukunft bleibt rot

Inflation

Kostendruck von allen Seiten

Charakterstark

Ungarn ist unter Weinkennern weltberühmt für einen ganz besonderen Wein, den Tokajer, genauer gesagt für den süßen Tokajer Aszú. Doch das Land im Herzen von Europa steht für eine Vielzahl weiterer Stile, Anbauggebiete und Sorten – die sich nach und nach ihren Weg in hiesige Gläser bahnen.



Der ungarische Plattensee (Balaton) ist weit mehr als ein Ferienziel – in gleich mehreren Anbaugebieten rund um den See wird hochwertiger Wein produziert

Es gibt sie, die Pars pro Toto Weine. Ein Wein also, der vielen sofort einfällt, wird dessen Anbauland genannt. Shiraz zum Beispiel für Australien, Riesling für Deutschland. Für Ungarn ist dies der Tokajer Aszú, jener rare und kostbare Wein aus edelfaulen Beeren, der geradezu tröpfchenweise gekeltert wird und in Stil und Geschmack einzigartig ist auf der Welt.

Um den weltberühmten Wein ranken sich diverse Mythen und Legenden. Kaiserinnen und Zaren sollen den süßen Trank hochgeschätzt und verehrt haben.

Auch in der Weltliteratur genießt der Tokajer hohes Ansehen: So hat gar Goethes Faust den Wein als „ein Wunder der Natur“ bezeichnet.

Das heutige Weinland Ungarn ist jedoch weit mehr als sagemwobener Süßwein – obgleich dessen fantastische Qualität natürlich für sich spricht. Doch Ungarn steht schon längst nicht mehr nur für seinen Tokajer – und findet in der Welt immer mehr begeisterte Fans, die trockenen Furmint, würzigen Kékfrankos und die Vielzahl weiterer heimischer Rebsorten und Weine kennen und schätzen.

Reich an Geschichte, reich an Vielfalt

Ungarns Weinbaugeschichte ist ebenso reich wie die des Landes generell. Bereits vor mehr als 1.000 Jahren wurden erste Reben angepflanzt und Wein gekeltert. Einflüsse auf die Weinkultur gab es hier, wo Europa sich Asien nähert, von gleich zwei Seiten, von Osten und Westen.

Die heutige Weinszene Ungarns hat sich längst von jedwedem Einfluss emanzipiert. Mit seiner Vielfalt an Klimata und Böden, Rebsorten und Weinstilen hat sich das Land zu einer charakterstarken und individuellen

Weinherkunft entwickelt. Diese Entwicklung hat sich vor allem in den vergangenen Jahrzehnten durch eine besondere Dynamik ausgezeichnet. Viele Weingüter sind heute Familienbetriebe, die mit viel Fleiß und Leidenschaft ihren Lebensunterhalt mit der Weinproduktion bestreiten. Nach und nach zog das Land auch internationale Investoren an: Der legendäre Weinautor Hugh Johnson hat 1989 in der Region Tokaj das Weingut Royal Tokaji mitgegründet. Auch der spanische Kultweinproduzent Vega-Sicilia hat sich 1993 in Tokaj mit dem heute berühmten Weingut Oremus niedergelassen.

Und auch viele Deutsche sahen das große Potenzial für den Premium-Weinbau in Ungarn: Der Berliner Anwalt Horst Hummel legte 1998 den Grundstein für sein gleichnamiges Weingut in Villány, im Süden des Landes. Im selben Jahr zog es die beiden Deutschen Ralf Waßmann und Susann Hanauer ebenfalls nach Villány, wo sie einen alten Hof erwarben und mit dem Weinbau begannen. Beide Weingüter bewirtschaften ihre Flächen inzwischen biologisch bzw. biodynamisch.

Ungarn liegt in der pannonischen Tiefebene, im Karpatenbecken, zwischen dem 46.

und dem 49. Breitengrad. Auf rund 62.000 Hektar wird Wein angebaut. Das Klima ist kontinental. Es gibt 37 verschiedene Weinanbaugebiete (aufgeteilt auf sechs Regionen), die alle den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) tragen, auf Ungarisch „Oltalom alatt álló Eredetmegjelölés“ (OEM). Sie alle kennzeichnen ganz unterschiedliche Terroirs, worin sich die große Wein-Vielfalt des Landes begründet. Ungarn ist bestrebt, die individuellen Eigenschaften jedes einzelnen Gebietes bestmöglich herauszustellen – und in der Konsequenz zu schützen. So entstanden in den vergangenen Jahren viele neue OEMs, die jüngste ist erst wenige Wochen alt.

Heimisches Erbe

Wie überall auf der Welt haben auch internationale Rebsorten in Ungarn zeitweise sehr gut Fuß fassen können. Doch während sich diese in anderen Ländern etablieren konnten, hat man sich in Ungarn stärker auf das heimische Rebsorten-Erbe besonnen. Zwar spielen Cabernet, Syrah und Co. in manchen Gebieten noch eine Rolle – unter anderem in der südlichsten Region Ungarns, Villány, entsteht beispielsweise



Die weiße Sorte Hárslevelű ergibt aromatische, fruchtige Weine mit frischer Säure. Mit ihrer dünnen Schale ist sie anfällig für Botrytis und spielt so auch eine Rolle im Süßwein aus Tokaj

ganz exzellenter Cabernet Franc, der Villányi Franc – doch spiegeln die autochthonen Sorten ganz klar die ungarische Wein-Identität wider.

Ungarn ist Weißweinweinland. Etwa 70 Prozent der Rebfläche ist mit weißen Trauben bestockt. Die bekannteste ist Furmint, die mit ihrer rassigen Säure und kräftigen Struktur besonders lagerfähige Weine hervorbringt. Sie ist es auch, die den Ton angibt im Süßwein Tokajer, denn sie reift spät und ist mit ihrer dünnen Beerenschale besonders anfällig für Edelfäule. Heute wird sie immer öfter auch trocken ausgebaut, und Winzer mit viel Know-how und Liebe zum Detail verhelfen ihren Weinen zu ganz neuem Glanz. Viele Erzeuger setzen inzwischen auf größtmögliche Terroir-Expression, indem sie Furmint aus den besten Einzellagen abfüllen. So wurde zunächst die Begierde von Szeneweinkennern und Sommeliers geweckt, inzwischen findet die Sorte jedoch immer mehr Anhänger.

Sortenvielfalt

Furmint mag zwar die bekannteste Sorte sein, tatsächlich rangiert sie im Rebsorten-Ranking nach Fläche auf Platz 3 (3.604 Hektar



In der südlichsten Region Villány entstehen vor allem Rotweine, besonders Cabernet Franc (Villányi Franc) bringt hier ausgezeichnete Qualitäten hervor

Tokaj – die kostbare Weinseele Ungarns

Im äußersten Nordosten Ungarns liegt die wohl bekannteste Weinregion des Landes: Tokaj. Hier entstehen Süßweine, die ganz ohne Zweifel zu den besten der Welt gehören. Und zu den mit der längsten Tradition. So hat man hier bereits Süßwein aus edelfaulen Trauben hergestellt, als Sauternes noch niemandem ein Begriff war und auch der Spätlesereiter längst noch nicht auf Schloss Johannisberg im Rheingau angekommen war. 1737 wurden die Weinberge per königlichem Dekret zur ersten offiziellen Weinregion Ungarns – und damit auch zu einem der ersten offiziellen Weinbaugebiete der Welt.

Auf rund 5.252 Hektar werden ausschließlich Weißweinsorten angebaut. Allen voran Furmint, die rund 70 Prozent der Fläche einnimmt, gefolgt von Hárslevelű sowie Sárgamuskotály (Muscat Blanc à Petit Grains), zugelassen sind ebenfalls Zéta, Kövérszőlő, Kabar. Sie wachsen auf vulkanischen Böden, vor 9 Millionen Jahren erloschen hier die letzten Vulkane. Tokaj verfügt über



Von Botrytis befallene Weinbeeren: So wird aus einer gesunden Beere eine Aszú-Beere

zahlreiche registrierte Lagen, die in den letzten Jahren immer weiter an Bedeutung gewinnen, sowohl in den Süßweinen der Region als auch in den trockensten.

Tokaj ist Flussland: Der Bodrog fließt direkt durch die Region, die Theiß schmiegt sich entlang der südlichen Gebietsgrenze. Durch das Wasser entstehen regelmäßig Morgennebel, die sich über die Weinberge legen. Diese feuchte Umgebung ist ideal für den Edelpilz Botrytis.

Es gibt drei bekannte Süßwein-Stile in Tokaj: Aszú, Eszencia und Szamorodni. Die Aszú-Beeren, also die botrytisierten, werden getrennt von den gesunden Beeren gelesen und verarbeitet. Aus den

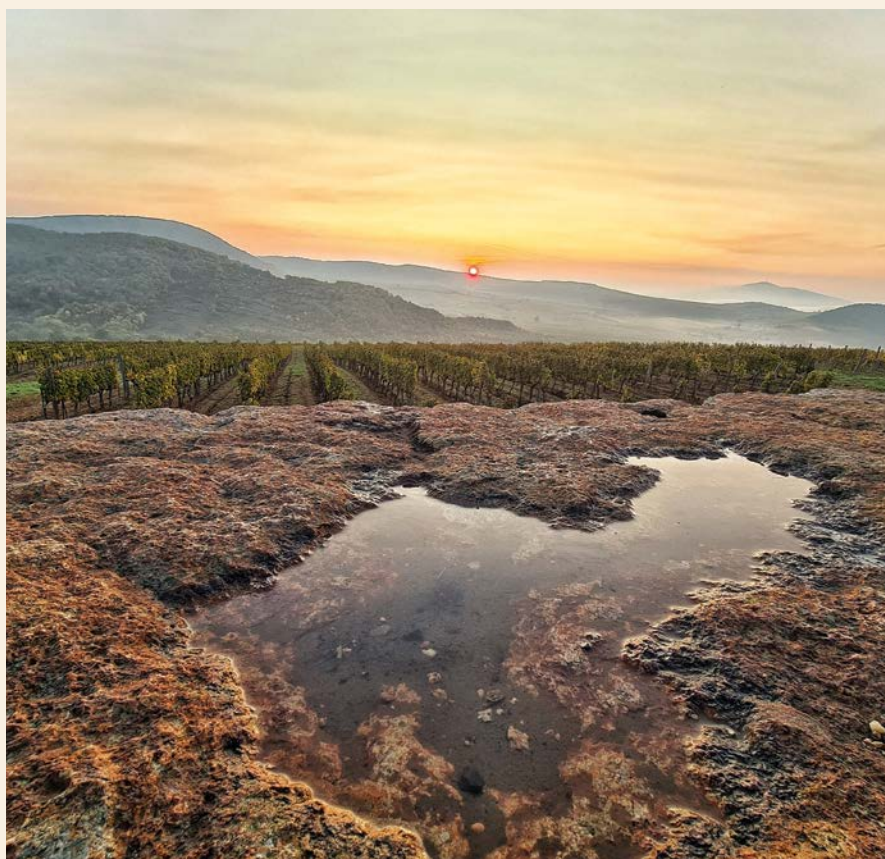
letzteren entsteht ein halbtrockener oder trockener Grundwein. Die Aszú-Beeren werden dagegen aufgehäuft, durch ihr Eigengewicht tritt der viskose, extrem süße Saft aus, der Eszencia. Er ist so süß, dass die Gärung nur schwer und langsam verläuft, der fertige Süßwein hat daher oft einen geringen Alkoholgehalt. Die Menge ist naturgemäß sehr gering, der Wein kostbar und rar.

Für die Aszú-Herstellung werden nun die zerdrückten Aszú-Beeren mit frischem Grundwein oder Most vermengt. Traditionell waren die Maßeinheit für den Süßegrad der Weine die Puttonyos, heißen die regionstypischen Lese-Bütten, in die etwa 20 Kilo Trauben passen. Je nachdem wie viele dieser Bütten auf ein 136-Liter-Fass (das Göncer-Fass) gegeben wurden, desto süßer der Wein. Ganz gleich, welchen Süßegrad ein Aszú auch aufweisen mag: Der Wein zeichnet sich stets aus durch seine perfekte Balance von Süße und Säure und seine immense Komplexität.

Heute wird nicht mehr in historischen Bütten gelesen, auch das Göncer-Fass ist nicht vorgeschrieben. Die Winzer arbeiten mit modernen Methoden und Equipment, Süßgrade werden analytisch gemessen, ausgebaut wird in kleinen Holzfässern, die meist aus Eichen der benachbarten Zemplen-Wäldern stammen. Dabei gilt: Tokaj Aszú muss mindestens 18 Monate im Fass reifen und mindestens 9 %vol. Alkohol enthalten. Es gibt nur noch 5- und 6-Puttonyos-Aszús: Ersterer weist mindestens 120 g/l Restzucker auf, letzterer 150 g/l.

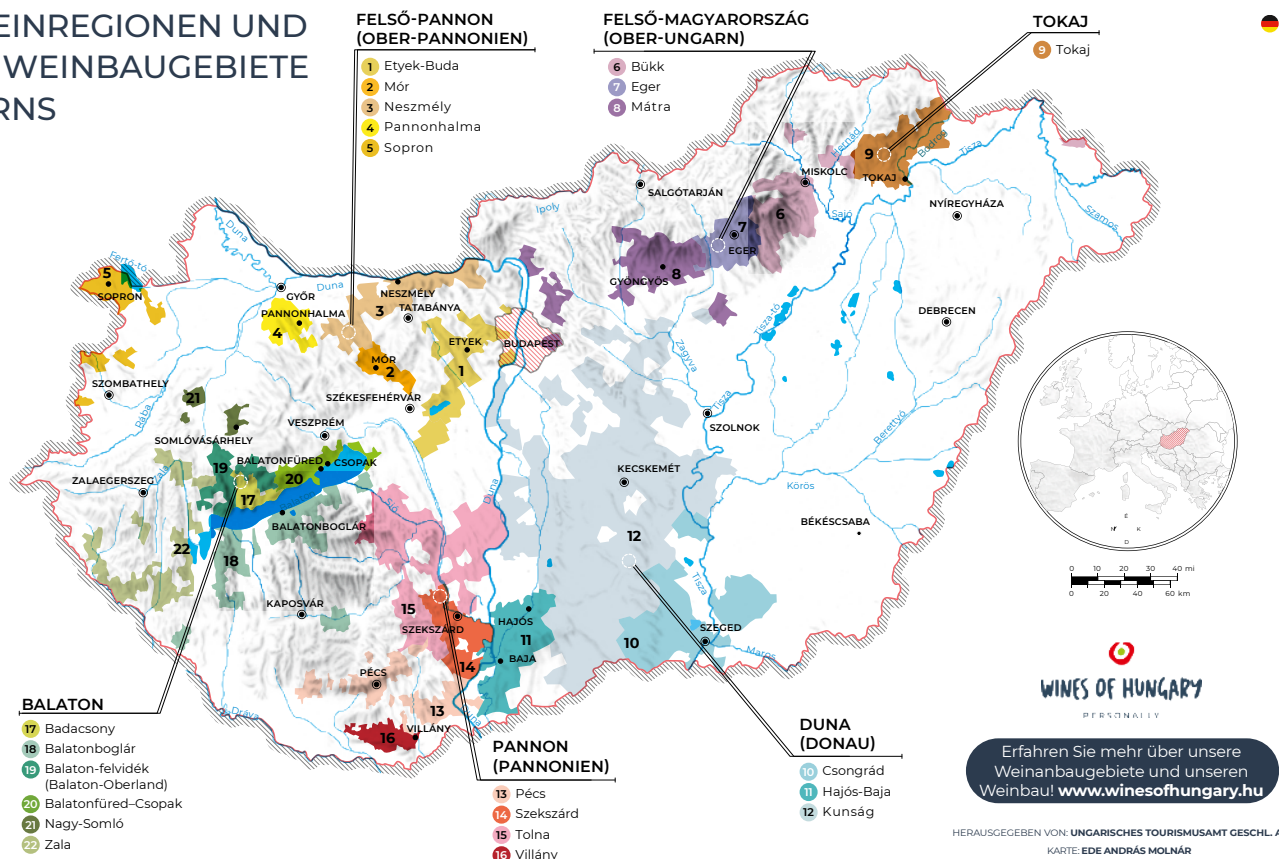
Werden die gesunden und edelfaulen Trauben gemeinsam gelesen und gepresst heißt der Wein Szamorodni („wie gewachsen“). Er wird sowohl süß als auch trocken ausgebaut, in jedem Fall aber ist der Wein körperreich mit einer cremig-ölgigen Textur.

Die Herstellung all dieser Weine gilt als der aufwendigste und somit teuerste Weinbereitungsprozess der Welt.



Die Nebel in Tokaj sind die ideale Bedingung für die Entstehung von Botrytis

DIE WEINREGIONEN UND DIE 22 WEINBAUGEBIETE UNGARNS



in 2021). Platz 1 belegt die Sorte Kékfrankos mit 7.542 Hektar, ca. die Hälfte der weltweit angebaute Fläche findet man in Ungarn. Hárslevelű ist der „Lindenblättrige“, so die Übersetzung, denn ihre Blätter ähneln tatsächlich denen eines Lindenbaums. Sie liefert eine aromatische Frucht mit einem charakteristischen Duft von Kräutern, Tee und Blüten und einer ausgeprägt frischen Säure. Cserszegi Fűszeres ist eine eigene, noch recht junge Züchtung aus Ungarn. Ihre Beliebtheit wächst stetig, bringt sie doch einen leichten, frischen, blumigen Wein hervor, der ein wenig an Muskateller erinnern mag. Sie fühlt sich besonders wohl in den Appellationen Kunság und Hajós-Baja in der Donau-Region im südlichen Ungarn und in Mátra in Ober-Ungarn. Olaszrizling (Welschriesling) ist vielen Weinkennern ein Begriff. Die Sorte ist in Ungarn weit verbreitet, so zum Beispiel am Nordufer des Plattensees (Balaton). Mit dem deutschen Riesling ist sie zwar nicht verwandt, zeichnet sich aber ebenfalls

durch eine späte Reife und eine gute Säurestruktur aus. Olaszrizling gibt es in verschiedenen Stilen: als leichten, frischen Sommerwein, aber auch als körperreiche, terroir-orientierte Variante mit Fassausbau. Bekannt für diesen Stil sind die beiden g.U.s Csopak und Nivegy-völgy. Juhfark gehört zu den noch etwas unbekannteren ungarischen Sorten – ist die Entdeckung aber absolut wert. Sie wächst einzig in der Region Somló, gut 80 Kilometer nördlich des Plattensees gelegen. Auf den vulkanischen Böden entstehen mineralische Weißweine mit feiner Eleganz. Kékfrankos (Blaufränkisch, in Deutschland auch als Lemberger bekannt) ist die hochwertigste unter den roten Rebsorten. Angebaut wird sie in verschiedenen Regionen im ganzen Land; zu den bekanntesten Weinen gehören die Kékfrankos aus Sopron direkt an der Grenze zu Österreich an der Südspitze des Neusiedlersees. Das für ungarische Verhältnisse eher kühle Klima liefert Weine mit frischer Säure, feiner Würze

sowie prägnanter Tanninstruktur. Genau wegen dieser Eigenschaften eignet sich Kékfrankos auch besonders gut für den Ausbau im Holzfass. Nur in Eger im Norden Ungarns und in Szekszárd im südlichen Teil des Landes entsteht Bikavér. Der Egri Bikavér basiert auf Kékfrankos, während in Szekszárd die Rebsorte Kadarka auch eine wichtige Rolle spielt. Mit ihrer mittleren Farbtiefe und dem filigranen Tanningerüst bildet sie den Gegenspieler zum kräftigen Kékfrankos. Die besten Bikavér-Exemplare sind dicht, komplex, würzig und langlebig. Ungarn bietet als erfahrenes, aber häufig noch unentdecktes Weinland eine enorme Vielfalt an Rebsorten und Weinstilen. Natürlich bildet der rare Tokajer Aszú die qualitative Spitze. Doch gerade auch die trockenen Weiß- und Rotweine bieten viel Genuss-Potenzial für Einsteiger und Kenner. Für den gut sortierten Fachhandel können Ungarns Weine eine wahre Bereicherung sein: außergewöhnlich und individuell, hochwertig und mit tollem Storytelling.