

**REINER WEIN**  
**Pannonische Pracht**  
**von Stuart Pigott**

Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 15.02.2009, Nr. 7 / Seite 52

Ohne Zweifel ist Villány, das südlichste Weinbaugebiet Ungarns, seit langem bekannt als "klein, aber sehr fein". Dort wurden die ersten beeindruckenden ungarischen Rotweine nach der Wende erzeugt, und das war kein Zufall. 1993 begann man mit systematischer Ertragsreduzierung, um die Qualität zu verbessern, und bereits nach fünf Jahren waren die Spitzenweine im Inland recht teuer und sehr begehrt. Aber eigentlich wurde damit nur eine Tradition des Qualitätsweinbaus aus der vorkommunistischen Zeit wiederbelebt. Damals war ein bedeutender Anteil der Bevölkerung deutschstämmig. Trotz der Vertreibung der Deutschen aus Ungarn unmittelbar nach Kriegsende 1945 sind einige deutsche Familien wie die Tiffáns geblieben, und inzwischen gibt es "neue" deutsche Winzer in Villány wie den Berliner Rechtsanwalt Horst Hummel.

Beeindruckend ist das offene Miteinander der sehr unterschiedlichen Villány-Winzer; zweifelsohne ein Erfolgsgrund. Hinzu kommt die besondere weinbauliche Situation an der Schnittstelle der pannonischen und mediterranen Klimazonen auf etwa dem gleichen Breitengrad wie Bordeaux. Der Winter ist mild und der pannonische Sommer warm; nur mediterraner Herbstregen kann einen Strich durch die Rechnung machen. Die etwa 1500 Hektar Weinberge liegen überwiegend auf der Südseite des Villányi-hegység-Bergrückens, von dem man in Richtung Kroatien blickt. Auf den sanften Hängen am Fuß dieser Muschelkalkformation ruht eine Decke aus nährstoffreichem, wasserspeicherndem Löss. Kurz gesagt, für viele einheimische und importierte Rebsorten traumhafte Bedingungen. Das schmeckt man bei Weinen wie dem 2006er Cabernet Franc vom Weingut Bakonyi (acht Euro bei Horst Hummel, Telefon 0 30/ 4 45 34 44), der feine Kirschfrucht mit zarter herbem Gerbstoff und einer herrlichen Frische verbindet. Für den ersten Jahrgang eines gerade dreißig Jahre alten Winzers - Péter Bakonyi - ist das ein beeindruckendes Ergebnis.

Einen großen Kontrast dazu stellt der wesentlich üppigere und geschmeidigere 2006er Cabernet Franc von Weingut Vylvan dar (14 Euro bei Hummel), der dem Vergleich mit wesentlich teureren kalifornischen Gewächsen mühelos standhalten kann. Trotz eines Alkoholgehalts von 15 Prozent schmeckt der Wein dank seiner gesunden Säure lebendig anstatt plump oder schwer. Schnell könnte man aus diesen Gewächsen den Schluss ziehen, es gebe zwei Rotweinstile in Villány, aber die Realität ist wesentlich vielfältiger, wie der 2005er "Cuvée J.M." vom Weingut Hummel (25 Euro bei Hummel) zeigt. Dieser hochelegante Wein verzichtet auf Eichenaromen zugunsten feiner Noten von schwarzen Johannisbeeren sowie frischen Kräutern und wirkt zugleich herb und sanft. Auch wenn es keinen Bordeaux gibt, der so schmeckt, weist er alle traditionellen Tugenden eines hochwertigen roten Bordeaux auf - mit Ausnahme des Preises.

<http://www.faz.net/IN/INtemplates/faznet/default.asp?tpl=common/zwischenseite.asp&dx2={B3B5A4CD-FBD5-7B58-927C-261FC6D7FD34}&rub={DDB5B237-3A7C-48BD-BB66-1B77C72A38ED}>