

Entusiasmen, glæden ved min anerkendelse
øjne, der lyser i takt med mit fattige sprog
der har så svært ved at indfange duft og smag
En overraskelse, en ukendt vin
skabt af klassiske druer fra et gammelt distrikt
glemmt og undertrykt af et politisk system
En sejr for demokratiet og vinen
frembragt af den mest feminine drue
cabernet franc, der kan producere konsumvine
men som beskåret og holdt nede
producerer nogle af verdens største vine.

ÅRETS VINBONDE 2008 MÓNIKA DEBRECZENI - VYLYAN

AF PETER WINDING

Og savnet af sin mand Pál Debreczeni konge i sit eget vinområde der som entreprenør satte de første spadestik og med en fornemmelse for fremtiden sendte sin hustru som en del af deres fælles mål på uddannelse i London uden de to små børn. Et mål, en duft han alligevel nåede at opleve via sin enke, der midt i sorgen, arbejdet og ansvaret overfor 30 medarbejdere fastholdt den kærlighed til sin mand der altid er hos hende – i stedet – i vinen.

Som kvinde og enke er Monika Debreczeni dykket endnu mere ned i de detaljer der hver især, sammen med det rigtige terroir er forudsætningen for at kunne skabe Vylyan frembragt på Villány's skråninger med navne så ukendte som Dobogó, Mandolás, Pilangó, Városhegy og Gombás der i morgen vil blive udtalt med samme selvfølgelighed som de bedst kendte vinmarker i Europa



Mónika Debreczeni fortæller, at hendes datter da hun var lille, en dag spurgte: "mor er min far en konge?" og forklarer: "så stor var hans autoritet og så meget fyldte han." Efter sin mand Pál Debreczeni's død i 2004 kan hun nu se tilbage og konkludere: "Nu er der blevet plads til mig og jeg kan på min egen måde få lov til at fylde alle detaljerne ud. Jeg har et godt samarbejde med min vinmager István Ipacs Szabó som Pál ansatte i 1999 og når de svære beslutninger skal tages kigger vi på hinanden og spørger: om HAN mon han også ville have været tilfreds med den beslutning?"

HISTORIEN BAG ÅRETS VINBONDE VYLYAN I VILLÁNY

AF PETER WINDING

At være vinanmelder er som at være lystfisker. Man drømmer altid om at få den store fisk i land. Jo mere ukendt vand, jo mere spændende. "Laksen" dumpede så og sige ind af brevsprækken i det ofte uoverskuelige bassin af vine, der hos os bliver kaldt "Set og Smagt". Moden duft, viol, mørke kirsebær med kirsebærsten. Saftig, moden smag, cremet tannin med lang, cremet eftersmag. Trods hele 15% i alkohol, føles vinen ikke brændende - og så de 91 point, der fylder for meget og siger for lidt, men som er blevet et begreb i vores fortravlede verden. Vinen, fuldstændig ukendt på smagstidspunktet, også prisen, var Vylyan Cabernet Franc 2006.

Med den i hukommelsen var beslutningen allerede taget og kufferten pakket, rygterne om Ungarns potentiale og kvalitet var måske sande.

Måneder efter befinder vi os i Budapest i en weekend, der vil gå over i historien. Der, hvor Lehman Brothers gik ned, og hvor alting på det internationale aktiemarked blev blodrødt. Vi ænsede det ikke, vandrede rundt i blodrøde vine, der begejstrede vores næser og ganer og som drev os fra den ene smagestand til den næste. Og pludselig stod jeg der, foran min ukendte vin, som jeg havde givet 91 point. Der var trængsel, et godt tegn på vinmesser, det er dér de kendte, gode vine er. Som nu afdøde Ib Rehné sagde: "Hvis du vil møde krigen, så stol aldrig på de officielle meldinger, men gå altid imod flygtningestrømmen". Jeg bad om at få et mere roligt møde, bad om at få serveret hele serien af vine på en stenforhøjning, 50 meter fra Vylyans stand. Det lykkedes, en efter en dukkede vinene op, og pludselig sad der også en smuk kvinde,

Mónika Debreczeni foran mig. Her er hendes historie:

En stærk cocktail

"Min mand, Pál Debreczeni, var af sind entreprenør og tjente mange penge på sine forskellige projekter. Han havde blandt mange projekter og tanker én, der fyldte rigtigt meget. Han ville producere vin af international klasse, en vin, der skulle blive en trendsæter for alle bordvine i Ungarn. Vi plantede de første vinmarker i 1992 og høstede den første, kommercielle årgang i 1997. Min mand var en stærk person, der med sine ideer og aura altid skabte ringe omkring sig. Men han indså også sine egne mangler og sendte mig på kurser i udlandet. I en periode med to små døtre, ikke den allerletteste beslutning. Men jeg blev involveret, kom ind i hans tankebane, og vi opbyggede hans drøm sammen. I 2004

→

Hvad Tokaji helt uretfærdigt endnu ikke har opnået i nyere tid, er ved at lykkes for de bedste ungarske bordvine. Ikke bare at blive berømte, men også at opnå en kommerciel, international succes.

→ døde han efter kort tids sygdom, og jeg stod nu som alenemor med to piger. En lille familie,

men med ansvaret for endnu flere familier, der via deres ansættelse, økonomisk havde været og var afhængig af vores virksomhed.

Kød, blod og sorg, en stærk cocktail. En blanding, der gav mig mulighed for at flygte, at arbejde, at fortsætte det min mand havde sat i gang. Han er altid hos mig, jeg føler, at vi har en kontakt, i vinmarken og ikke mindst i den svære kunst at blande vinen, at forme de udtryk, den duft og smag, der var en del af vores fællesskab. Følelser, fornemmelse for vin er meget vigtig”.

Perfektionisme – fra drue til vin

Mónika Debreczeni er ikke i tvivl, vinens karakter og kvalitet starter i vinmarken, kun med druer af den bedste kvalitet kan man skabe den bedste vin. Samtidig er hun meget historisk bevidst, kender til Ungarns periode inden phylloxera-epidemien og den kommunistiske invasion, hvor tyske vinmagere skabte orden og disciplin. ”Vylyan” var navnet for regionen Villány i det 15. århundrede, derfor valgte



Vylyans vine forhandles i Danmark af www.sarvarivin.dk og kan købes hos KØD & CO på Værnedamsvej 14 i København.

også i størrelse. 125 hektar vinmarker, større end første cruerne i Bordeaux, men med samme målsætning: at skabe den bedst mulige kvalitet.

Vinmarkerne er plantet med 7.000 vinstokke per hektar. Det giver mindre druer, mere skind i forhold til pulpen, og dybere rødder. På vinstokkene er afstanden mellem drueklase og jord blot 40 cm, på den måde nyder druerne godt af varmen fra jorden om natten. Ydelser er lav, kun 30 hl/ha, for Pinot Noir endnu lavere (til sammenligning foreslår appellationen i Villány 90 hl/ha for ”Classic Wines” og 60 hl/ha for Premium Wines)

Hård beskæringsteknik og grøn høst holder udbyttet nede. Hvis det er nødvendigt, fjernes en del af bladene inden høsten, så druerne kan få mere sol.

Inden høsten smager Mónika hver dag på druerne for at bestemme hvor og hvornår der skal høstes. Druerne kommer ind til gæringskældererne i små kasser, det er vigtigt, at de ikke er beskadigede. Alt foregår via tyngdekraft, uden pumper. Vinen lagres på fade af ungarsk eg, den malolaktiske gæring (andengæringen) foregår normalt på fad. Premium-vinene kommer fra de bedste parceller og bliver aftappet næsten uden filtrering. Pinot Noir laves på helt gammeldags vis, hvor druerne trampes med fødderne og gæres i åbne gæringsfade af træ.

Mónika Debreczeni styrer hele organisationen sammen med István IpacsSzabó, der er chefønolog.

Vinmarkerne ligger på forskellige skråninger i Villány. Jorden er en blanding af løss og kalk med et dybere lag limsten. Marken Dobogó ligger på ”Black Hill”, lige ved siden af vingården, og er næsten udelukkende plantet med Cabernet Sauvignon.

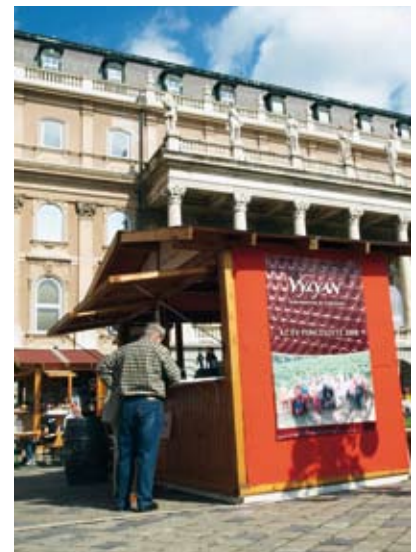
hun og fik lov til at bruge det.

Vylyan er i dag en sværvægter, ikke kun i kvalitet, men

Mandolás er sydvendt, tilplantet med Cabernet Franc og Syrah. Pílangó er mere vestvendt, tilplantet med Portugieser, Blaufränkisch og gamle Merlot-stokke.

Városhegy er også sydvendt, men med en konstant brise, tilplantet med hvide druesorter og Zweigelt, den lokale Kararka, Portugieser og Blaufränkisch. Rosévinen kommer normalt herfra. Gombás er mere østvendt og køligere, her er Pinot Noir plantet.

Hendes Merlot, Cabernet Sauvignon og Pinot Noir i årgang 2006 er alle vine, der kan tage konkurrencen op med de bedre franske vine. Cabernet Franc og Syrah i årgang 2006 er topvine, der kun bliver bedre, hver gang de bliver smagt.



Vylyans stand på Budapest International Winefestival 2008.

Mónika overtog hele ansvaret i 2005, et år efter hendes mands død. Hun har en bred uddannelse i marketing, er translator og tog i 2003 en uddannelse i London fra ”The Institute of Wine and Spirit Education Trust”. To piger, snart voksne kvinder, står måske på spring til at overtage en af de ejendomme, der i fremtiden vil være med til at markere Ungarn som et af Europas store vinlande.

STOLTE VINTRADITIONER PÅ VEJ MOD NY STORHEDSTID



Fra venstre Kovács Gyulo, Hörösi Imre og Ga'bor Csaba på den 17. Budapest International Winefestival, alle tre druedyrkere fra Mór. Det er en meget besøgt vinmesse, der foregår på det kongelige slot Budai Var's terrasse højt oppe over Donau med udsigt udover hele Pest-siden. Et besøg på Budapest International Winefestival, der i 2009 er fra 9.-13. september kan varmt anbefales. Der er tradition for at de bedste ungarske vinproducenter møder op her og præsenterer deres vine. Og ved man ikke helt hvem det er, skal man bare stille sig i køen, der, hvor den er længst.

AF ELSEBETH LOHFERT

Historien kan være grum og ubarmhjertig, til tider så grum at man helst vil være den foruden. Den fornemmelse overvælder én når man første gang besøger Ungarn og forsøger at forstå, hvad det var, der skete, med det flere tusinde år gamle vinland, som nu igen er ved at finde sig selv under en demokratisk republiks frihed til selvstændig virksomhed. Efter et besøg på Budapest International Winefestival i september 2008 kunne man ikke være i tvivl: de bedste vinmagere er begyndt at udnytte landets store potentiale og er som en fugl Fønix genopstået, efter en socialitisk planøkonomi fra 1949 til 1989 lagde, et velfungerende og lukrativ vinerhverv i ruiner. Masseproduktion og dårlig kvalitet lavet på højtydende planter er nu historie og en ny tro på, at det globale vinpublikum med smag for nye og anderledes vine også vil få øje på Ungarn fik i 1990'erne mange til at satse store investeringer i de historiske parceller. Det er nu begyndt at bære frugt og stadig flere, både tørre hvide og røde vine, er en rejse værd. Ungarns internationalt to mest kendte navne Egri Bikavér (den med tyren) og Tokaj har vi tidligere skrevet om i Vinbladet – men det er kun to ud af nu i alt 22 demarkerede vinregioner, så der er meget at fortælle endnu og denne artikel er kun, endnu et skridt, mod den videre udforskning af et land i forvandling.

I romertiden, hvor Ungarn var en del af den romerske provins Pannonia beretter kilder fra 400-tallet om store arealer beplantet med vinstokke, som stadig var der, da de magyariskes stammers leder Árpád invaderede landet i 896 og belønnede sine tropper med vinmarker i Tokaj-Hegyalja. I de følgende århundreder kom der nye druesorter til fra Frankrig og Italien, sandsynligvis også Furmint, der siden har været karakteristisk for Tokaj.

Efter Lajos 2.s nederlag og død i slaget ved Mohács i 1529, kom store dele af Ungarn under muslimsk herredømme frem til 1699. Her bragte tvangsflyttede serbere Kádorka druesorten med til Eger, hvor den senere blev en vigtig ingrediens i den berømte Egri Bikavér.

Trods det muslimske forbud mod alkohol forblev vinproduktion en vigtig del af Ungarns økonomi. Vin kunne altid sælges, både når der var krig og fred, og var en god →

I 1804 udsendte Franz 1 af Ungarn et dekret der bebudede:
 ”Fra i dag skal ingen udenlandsk vin sættes på det kejserlige bord, da ungarsk vins fortæffelige kvalitet overgår alle udenlandske vines”

→ indkomst for bonden, der så igen betalte skat af den til adelen. Også de tyrkiske besættere kunne beskatte handelen med vin

og incitamentet til at rydde (hvad der også var arbejdskrævende) vinmarkerne forsvandt.

Det var også under den tyrkiske besættelse at Tokaj blev kendt for sine søde vine, hvor druerne var høstet sent for at udvikle den ædle råddenskab, der gav så pikant og sødmefuld en smag, som blev så populær, at enhver adelig med respekt for sig selv havde sin egen vingård og kælder.

Et løsrivelsesforsøg i 1711 under Ferenc Rákóczi slog fejl, men det blev anledningen til at Tokaji-vinene kom til den franske kong Ludvig 14.s hof, da Rákóczi som en del af det politiske spil sendte den franske konge nogle flasker som han begejstret udtalte de berømte ord om ”Vinum Regum, Rex Vinorum” - ”kongernes og kejsernes vin”. Mest berømt blev Tokaji Aszú Eszencia, der var så populær hos de russiske tsarer, at de havde en deling kosakker som udelukkende var beskæftiget med at eskortere konvojer med den søde eliksir fra Ungarn til tsarens vinkælder i Skt. Petersborg.

Forfra igen

Phylloxera-lusen kom til Ungarn i 1870erne og ødelagde først de sydlige vinmarker i Pancsova, derefter de nordlige dele af landet og Tokaj-Hegyalja. Over halvdelen af alle vinstokke bukkede under. Genplantningen med resistente grundstammer begyndte i 1881 og det skete blandt andet på Puszaen, den flade slette syd for Budapest mellem Donau og Tisza, der nu kunne udnyttes fordi vinlusen ikke bryder sig om sandet jord og fordi, viste det sig også, vinplanterne var bedre til at stabilisere jordbunden end de frugttræer man tidligere havde plantet. Den nye vinproduktion her betød, at det hjem-

lige forbrug kunne dækkes og import af vin undgås. Mere end 100.00 ha blev tilplantet og i dag tæller dette område næsten halv-

delen af Ungarns vinmarker.

Mellem 1880 og 1915 blev 80% af landets vinareal genplantet med støtte fra staten og det blev begyndelsen på en ny opblomstring for den ungarske vinindustri, der forstod at organisere sig både fagligt og kommercielt ofte med initiativer og støtte fra staten – for eksempel sponsorerede den ungarske stat handelskontorer i London, München, Stockholm, Wien og Krakow, for at promovere ungarsk vin i de respektive lande.

I 1930'erne kulminerede resultatet af 1910ernes og 1920ernes mange initiativer og vinproduktionen var en betydningsfuld og profitabel del af den nationale økonomi. 90% af eksporten gik til Østrig-Ungarn, resten til Tyskland, Schweiz, Rusland og USA. Og selv under krigen kunne de ungarske vingrossister i 1943 konstatere, at de havde landets højeste nettoindkomst for private erhvervsdrivende. Trods krig og besættelse i perioden 1938 til 1948 fortsatte den positive udvikling, men så kom den sovjetiske besættelse med nationalisering og ekspropriation. Og verden så pludselig helt anderledes ud.

Kommunisme og masseproduktion

I 1947 måtte det nationale forbund af ungarske vindyrkere og vinhandlere, der var grundlagt i 1830 stoppe sine aktiviteter da de kommunistiske statslandbrug og statsvinerier tog over og al vinekspport skulle gå gennem det statskontrollerede selskab Monimpex. Centraliseringen var så omfattende at halvdelen af produktionen i en periode blev håndteret af to statslige vinerier, der eksporterede store mængder ordinær vin til Sovjetunionen. Ungarn var i 1980erne den førende vineksporthør i Mellemeuropa med over 3 millioner hl eller

60% af produktionen. Hovedsagelig ordinær vin som blev sendt i bulk til Sovjetunionen og Østtyskland. Men for de druedyrkere der var tilbage var det ingen lukrativ forretning. I 1958 måtte de sælge deres høst 36% under 1948-priserne og i 1968 40% under. Statens monopol på opkøb og al distribution gav problemer med overproduktion og stor utilfredshed blandt dyrkerne. Det førte i 1969 til, at der åbnedes op for en blandingsøkonomi, hvor det blev muligt for kooperativer og statsbrug at sælge og producere deres egen vin.

Så pludselig i 1989 var det hele slut, de østeuropæiske markeder væk, vinoverskuddet uoverskueligt – hvad ville der nu ske?

En ny forvandling

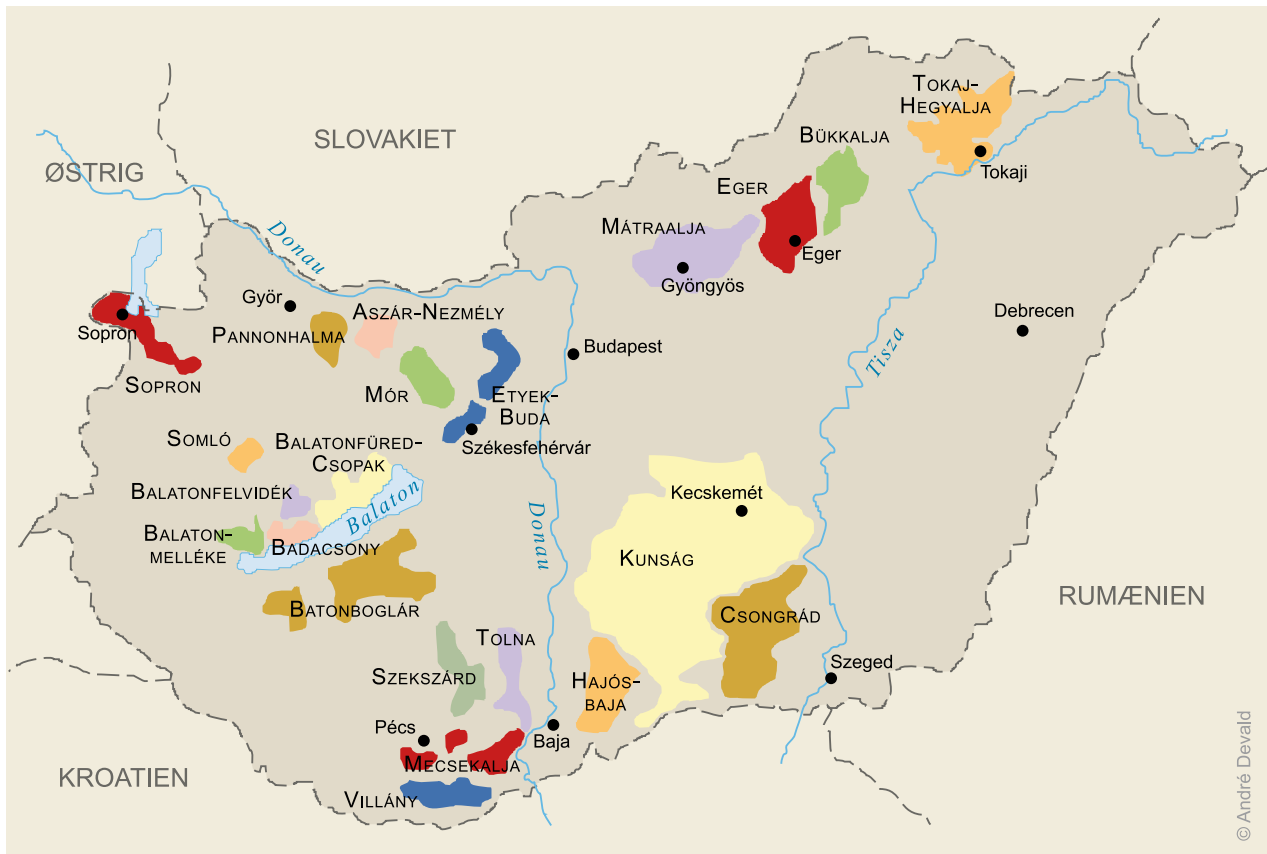
Statslandbrugene og statsvinerierne blev udbudt til salg. Man søgte udenlandske investorer og med et vist held, specielt i Tokaj, hvor det berømte navn tiltrak købere fra Frankrig, Spanien, Storbritannien og Holland. Med den vesteuropæiske kapital kom en tiltrængt modernisering af vinerierne og med det også en kvalitetsforbedring.

I dag er det traditionelle hvidvinsland Ungarn også blevet ramt af ”rødvinsdillen” og vinmagerne er som det vil fremgå af historierne på de efterfølgende sider også begyndt at producere spændende rødvine.

Forhandlere af Ungarsk vin Danmark

Laszlo's Vin
www.ungarskevine.dk
 Sarvarivin
www.sarvarivin.dk
 Vino Venue
www.vinovenue.dk
 Holsko Vin
www.holsko.dk
www.lehmannlarsenvin.dk

22 VINREGIONER MED VARME SOMRE OG KOLDE VINTRE



Ungarns 9.8 millioner indbyggere bor i et land der er lidt over dobbelt så stort som Danmark mellem den 45. og 50. breddegrad. Modsat Danmark er der langt til den nærmeste saltvandskyst, men til gengæld råder republikken over Europas største indsø, Balatonsøen. Fastlandsklimaet er tempereret, med kolde vintre og varme somre. Budapestområdet med hovedstadens 2,1 million indbyggere har en gennemsnitstemperatur på 21,7° for juli og minus 1,2° for januar. Solen skinner 1900-1500 timer om året, et af de højeste antal solskinstimer om året i Europa, noget landets 22 vinom-

råder nyder godt af. Donau, på ungarsk Duna, løber gennem landet fra nord til syd. Øst for floden ligger den store slette Pusztan, der mest består af flyvsk sand, som tusindvis af vinstokke er med til at holde på plads. Nordøst for Budapest er der vulkanske skrånninger, ideelle til vindyrkning og længst mod nord ligger det berømte Tokaj ved grænsen til Slovakiet, hvor jordbunden også er vulkansk.

I 2002 (de seneste tilgængelige tal) var der 91.420 ha vinmarker i Ungarn hvoraf ca. 70% af produktionen var hvid og godt 1/5 del blev eksporteret.

Her i det følgende en kort præsentation af de 22 vinregioner der i dag er demarkeret ifølge ungarsk lovgivning, ikke i en alfabetisk rækkefølge, men efter størrelse pr ha.

Kunság (28.930 ha)

Ungarns største vinregion findes på den store slette Pusztan med en sandet jordbund. Det er hverdagsvine der produceres her hvor vinstokkene også tjener et andet formål, nemlig at holde på det flyske sand. Somrene er varme og solrige, vintrene tørre.

Typiske druesorter: Olaszrizling, Ezerjő, Kövidinka, Kadarka og Kékfrankos.

→ **Mátraalja (7.500 ha)**

Producerer gode hvidvine på skråninger der er beskyttet af Mátra bjergene. Typiske druesorter: Olaszrizling, Rieslingszilváni, Leányka, Hárslevelu, Tramini (Gewürtztraminer) og Muscat-Ottonel. Der laves også Koshervin og rødvin på Kékfrankos og Zweigelt.

Tokaj-Hegyalja (5.428 ha)

Den rene nektar siger man ofte om de søde vine fra dette, Ungarns mest kendte vinområde. De berømte Szamorodni- og Aszúvine er lavet med tilsætning af druer, der har udviklet den ædle råddenskab som trives godt her i det nordlige Ungarn hvor somrene er varme, vintrene kolde og efteråret tåget. Furmint er den mest udbredte og den druesort der udvikler ædel råddenskab med størst finesse og syre. Derudover anvendes den mere robuste Hárslevelu og gul Muscat. Læs mere i Vinbladet Nr. 5 2007/2008 side 30-39.

Eger (3.910 ha)

Opkaldt efter den historiske by Eger og mest kendt for sine rødvine solgt under navnet "Egri Bikavér" – en stor salgssucces i 1960ernes Danmark under navnet "Den med tyren". Efter en lang vinter kommer foråret sent. Typiske druesorter: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot og Kékoportó der er grundstammen i Egri Bikavér. Der laves også hvide vine på druerne Leányka, Olaszrizling og Tramini. Læs mere i Vinbladet Nr. 4.2008 side 25-30.

Balatonboglár (2.820)

Her ved bredden af Balaton-søen produceres der hovedsaglig hvidvin og den mousserende vin der laves har fået ry for at være Ungarns bedste. Et pittoresk område, som hvert år besøges af et stort antal vinturister. Typiske druesorter: Olaszrizling, gul Muscat og Chardonnay.

Til de røde: Cabernet, Merlot og Kékfrankos.

Csongrád (2.330 ha)

Som på Pusztaen er produktionen af spisedruer dominerende her. Klimaet er tørt med mange solskinstimer. Typiske druesorter er: Kövidinka, Zweigelt, Olaszrizling, Kadarka, Kékfrankos.

Tolna (2.180 ha)

Tolna blev en vinregion i 1998, men der har været dyrket vin i området siden romertiden. Mange tyske indvandrede har sat deres præg på vintraditionen og den store turistattraktion er vinbyen Györköny, der har sovet sin tornerosesøvn, men nu igen er vågnet op. Vinteren her er mild og sommeren tør og solrig. Typiske druesorter: Chardonnay, Olaszrizling, Pinot Blanc, Riesling, Rizlingszilváni, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt og Merlot.

Szekszárd (2.210 ha)

Komponisten Franz Liszt var en stor beundrer af de røde vine fra Szekszárd, der traditionelt var baseret på Kadarka – en gammel druesort, som der nu er under 100 ha tilbage af. I dag bruges der typisk Kékfrankos, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Udover Eger er det kun tilladt i Szekszárd at bruge betegelse Bikavér, der her er en blanding af 2-3 sorter. Der laves også hvidvin på Chardonnay og Riesling.

Balatonfüred-Csopak (2.100 ha)

Er som navnet siger opdelt i to områder på Balatonsøens nordbred: Balatonfüred der producerer kraftigere, varmere vine med en højere alkoholprocent end Csopak, hvis vine er lettere. Balatonfüred er ikke kun kendt for sin vin, men også for sit kildevand som folk fra hele verden kommer for at drikke for deres helbeds skyld. Typiske druesorter: Olaszrizling, Furmint og Rieslingszilváni.

Badacsony (1.790 ha)

Med udsigt over Balatonsøen står vinstokkene her i læ for den kolde nordenvind og får mange timers solskin. Olaszrizling er udbredt og i gode årgange laves der også "Aszú" af den. Szürkebarát er mest kendt fra dette område, en aromafuld, varm og rund vin med en høj alkoholprocent. Men der laves også vine på Kéknyelu og Ottonel Muscat.

Villány (1.770 ha)

Den sydligste af alle Ungarns vinområder og ifølge traditionen, var det her ungarsk vin blev født. "De elegante vine fra Villány er vin for ladies og gentlemen", siger et gammelt ordsprog som områdets nye iværksættere gerne citerer. Somrene er varme, vinteren mild med mange solskinstimer. Typiske druesorter: Kékoportó, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Hárslevelu, Olaszrizling og Leányka.

Hajós-Baja (1.710)

Vinbyen Hajós med sin tysk inspirerede arkitektur er et populært valfartssted for turister. Typiske druesorter: Olaszrizling, Riesling, Chardonnay, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon.

Mór (1.680 ha)

Hvidvinsområdet Mór ligger mellem Sopron og Budapest og er kendt for den gamle ungarske sort Ezerjó. Derudover produceres der hvide vine på Rizlingszilváni, Tramini, Leányka og Chardonnay.

Sopron (1.670 ha)

Sopron er en fortsættelse af det østrigske vinområde Neusiedlersee-Hügelland, der producerer nogle af Østrigs bedste søde vine, men i Sopron produceres der hovedsaglig rødvin på druesorterne Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Pinot Noir.

Balatonmelléke (1623 ha)

Blev en demarkeret vinregion i 1998. Klimaet er mildt og vådt. Typiske druesorter: Olaszrizling, Rizlingszilváni, Chardonnay, Kékfrankos, Zweigelt, Oportó.

Aszár-Neszmély (1.560 ha)

Hvidvinsområde som er køligere end gennemsnittet og med mindre solskin. Typiske druesorter: Olaszrizling, Leányka, Ezerjő og Rizlingszilváni.

Balatonfelvidék (1.508 ha)

Et område med traditioner tilbage til middelalderen, ligger ikke helt ud til Balatonsøen, men klimaet er påvirket af naboskabet. Har tiltrukket mange turister og kunstnere på grund af naturskønhed og et autentisk historisk miljø. Typiske druesorter: Szürkebarát, Olaszrizling og Chardonnay.

Etyek-Buda (1.480 ha)

Blev en demarkeret vinregion i 1990. Er særligt kendt for sine mousserende vine lavet som champagne, blandt dem Törley som er Ungarns mest kendte mousserende vin. Typiske druesorter: Chardonnay, Olaszrizling, Riesling, Pinot Blanc og Sauvignon Blanc.

Bükkalja (1.130 ha)

Som i Eger og Tokaj opbevares vinen her i dybe kældre. Et godt modspil til al den solskin som også kendetegner området. Typiske druesorter: Olaszrizling og Leányka.

Mecsekalja (633 ha)

Pécs er Ungarns varmeste vinregion og var allerede i romertiden et centrum for vinproduktion og vinhandel. Kendt for sin store produktion af mousserende vin. Typiske druesorter: Cirfandli, Olaszrizling, Chardonnay, Furmint og Mecsekalja.

Somló (830 ha)

Næstemandste vinregion, men ikke desto mindre en af de mest berømte. På skråningerne af en udslukt vulkan vest for Balatonsøen ligger Somló hvis fadlagrede hvidvine engang var lige så kendte som vinene fra Tokaj. Typiske druesorter: Furmint, Olaszrizling Hárslevelu og Riesling.

Pannonhalma-Sokoróalja (620 ha)

De første Benediktiner munke kom til Ungarn i 996 og de bosatte sig på et højedrag ved byen Pannónia hvor de byggede deres kloster Pannonhalma. Ingen munk uden vin og selv fra kirkens prædikestol udbredte de vigtigheden af kendskabet til vindyrkning. Typiske druesorter: Olaszrizling, Riesling, Tramini, Chardonnay og Irsai Olivér.



Tegn et års abonnement på Danmarks internationale vinmagasin med smagninger, nyheder og reportager fra vinens verden.

Få 5 numre af VINBLADET for kun 298 kr.

Ring eller mail til Vinbladet - 64752284/21781012 · email: vinbladet@vinbladet.dk.

Se også www.vinbladet.dk - her findes den alfabetiske liste over de danske vinhandlere der er verdens mest aktive på nettet.



Nyakas var under kommunisttiden et kooperativ med mere end 650 ansatte, der udover vin også dyrkede korn, ferskner, solsikker m.m. for-

NYAKAS

uden at drive en traditionel ungarsk restaurant „Patkó Csárda”. I 1990 gav staten jorden tilbage til de tidligere ejere, og mange begyndte for sig selv, men en del valgte at gå sammen og etablere et nyt vineri og et nyt vinmærke som de kaldte Nyakas. Navnet er det samme som den nærliggende



„bjergtop” Nyakas på 430 meter, mens hestene som logo er inspireret af den lokale tradition for hesteopdræt og hestevædeløb. I dag har Nyakas 45 aktieejere med den administrerende direktør Gyula Palfi, som den største enkeltejer. Og, fortæller Péter Nagy, der blev hentet til Nyakas i 2001 for at styrke salgssiden, ”alle ansatte er medejerne af virksomheden og det er en stor fordel”. ”Vores historie”, fortsætter han ”starter i 1997 hvor vi indviede et helt nyt vineri og vores to ønologer Ernő Malya og Beata Puhra fik al den nye teknologi de kunne ønske sig.” Siden 2002 har Nyakas også selv kommet alt på flaske fra deres 124 ha vinmarker beliggende i Buda, en udpræget hvidvinsregion, 25 km vest for Budapest. 7 forskellige druesorter indgår i deres blandinger og enkelsortsvine: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Irsai Oliver, Pinot Gris,

Kadarka og Riesling. Nyakas er særlig kendt for deres Budai Cuvée, en blanding af Chardonnay-Irsai-Müller Thurgau. **2007, Budai Sauvignon Blanc** smagt på vinmessen i Budapest i september 2008 havde en afdæmpet, fin duft, let krydret, let grøn. Elegant, ren, mineralsk smag med ren, frisk, let krydret, frugtagtig eftersmag. 87

Péter Nagy vil på Tema 2009 i Bella Center præsentere Nyakas vine på Sarvaris's stand C1-028 fra den 22-25. februar.

Nyakas's vine sælges i Danmark af www.sarvarivin.dk, www.nyakas.com

Jozsef Bock anses for en levende legende både blandt vinnørder og lokale kollegaer i Villány. Han er egentlig uddannet maskin-

BOCK

ingeniør og var leder af en virksomhed til faders død i 1981, hvor han overtog hans job som fuldtids vinbonde.

At faderen havde visioner og kunne sin metier havde han bevist nogle år før, i 1978, hvor han ved en vinkonkurrence i Sopron fik en guldmedalje for en vin fra sin private kælder.



Godt et årti senere, i 1987, var Jozsef Bock en af de første i Villány der begyndte at flaske sin egen vin under navnet ”Vinárium”, for så endelig at lægge kommunisttiden bag sig og i 1992 officielt blive selvstændig vinbonde under navnet Bock Pince (Pince betyder vineri) Panzió Étterem (der betyder lille hotel med restaurant)

Produktionen blev udvidet fra 1,5 ha i 1991 til 25 ha i år 2000 og er i dag oppe på 50 ha.

Bock blev først berømt for sin **Bock Royal Cuvée**, en blanding af Cabernet Sauvignon og Pinot Noir, som han lavede i et partnerskab med Csaba Malatinsky.

Nu udfordres den af en ny prestigevin **Capella Cuvée** baseret på Cabernet Franc som han med et smil skænker til os, mens han uafbrudt må hilse på messens mange besøgende, der kender ham. **2006 Capella Cuvée** (60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot) har en flot, dyb duft, mørke kirsebær og solbær med nuancer fra fad. Meget fyldig smag, moden, markeret tannin og lang, cremet, moden eftersmag. 92

Bocks vine sælges i Danmark af www.sarvarivin.dk

På Bocks vingård er der også både restaurant og pension – se mere på www.bock.hu

Péter Vida, der ejer 10 ha vinmarker i Szekszárd, var én af de ungarske vinprofiler man kunne møde på Budapest International Winefestival 2008. Han er kendt for sin Kadarka vin, der kommer fra den sidste 1 ha sammenhængende parcel i Bakta, hvor han også har sit vineri og sin kælder. Han laver også en fremragende blandingvin baseret på Cabernet Franc, der scorede højest da det tyske vintidskrift *Alles Über Wein* testede en serie ungarske rød-vine.

VIDA

Ingen i hans familie var hverken vindyrkere end landbrugere, men allerede som barn følte han sig tiltrukket af "terra benedicta" – den velsignede jord. Og endnu mens han gik i skole, tog han et kursus i vinmarksarbejde og under en demonstration af beskæringen i vinmarken spurgte læreren ham, hvad det var han holdt i hånden og Péter Vida svarede: "en beskæringssaks". Hvortil læreren replicerede, at det ikke var en beskæringssaks, men "nøglen til kælderen". For den unge Vida blev det den inspirerende ledetråd – og er det stadig. På standen skænkede han 2003, *La Vida Merlot Selection* (første årgang) med chokoladeagtig duft, modne, mørke bær og fine nuancer fra fad. Fyldig smag med smidig, moden tannin og lang chokoladeagtig eftersmag med moden frugt. 91

Vidas vine sælges i Danmark af www.sarvarivin.dk. På Tema 2009 i Bella Center kan Vida's vine smages på Sarvaris's stand C1-028 fra den 22-25. februar. www.vidawines.hu



TOPPRÆSTATIONER ER HVERDAG FOR OS

2002 Ferrari Perlé



2002 Deutz Brut Vintage

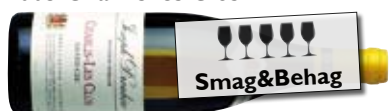


1999 Champagne Deutz Cuvée William Rosé

Jyllands-Posten: "Noget nær det ultimative i sin genre."



2005 Chablis les Clos



2004 Barolo Cru Cannubi



2007 Seresin Sauvignon Blanc Ugens Testvinder - i Berlingske Tidende



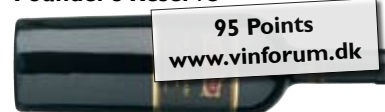
2004 Run Rig, Torbreck Niels Lillelund i JP Kyperen: "Helt vild i årgang 2004"



2006 Rolf Binder Halliwell Berlingske Tidende: "Fejende flot australier, der går rent ind."



2005 Don Maximiano Founder's Reserve



2004 Cornas, Sabarotte



2005 Viñedo Chadwick Vinbladet: "Utrolig flot."



H.J. HANSEN VIN A/S
GRUNDLAGT 1829

VIN | SPECIALISTEN
- VIN MED SJÆL -

ODENSE tlf. 63128200 • KØBENHAVN tlf. 35424311 • vin@hjansen.dk • www.hjansen-vin.dk
VINSPECIALISTEN tlf. 63128200 (anviser nærmeste forhandler)

TIGRIS – UDSØGT MAD OG VIN I BUDAPEST



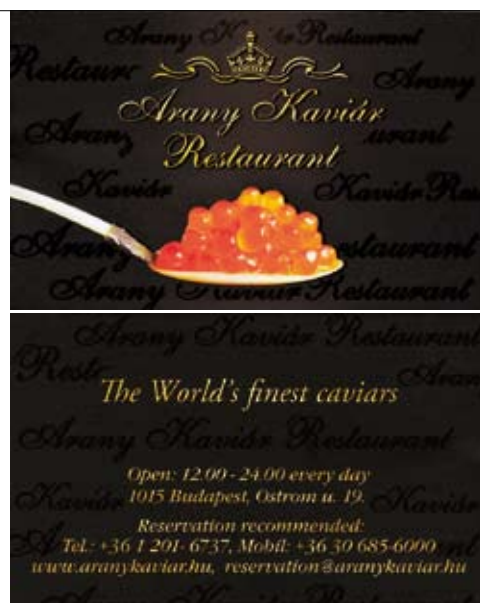
Er man til god mad og vin er et besøg på restaurant "Tigris" i centrum af Budapest lige ved domkirken et absolut must. Her indviede Sandor Duska den 5. juni 2008 sammen med sin partner, der er vinhandler, det stilfulde, men samtidig varme og imødekommende restaurantlokale. Det første fem-stjernede hotel der åbnede i Budapest i 1814 lå i den samme bygning og hed Tigerhalle, heraf navnet Tigris – der betyder løve. Ikke kun navnet, men også de femstjernede ambitioner har de to ejere af Tigris taget med sig. Maden vi fik var fantastisk og vinkortet utvivlsomt et af Budapest's bedste – ikke mindst til prisen. Intensionen er at opbygge en vinkælder på 10.000 flasker med små partier af de mest spændende vine fra Ungarns bedste producenter – og de prøver Sandor Duska serverede for os i Riedel-

glas var sublime – som 2006 Weninger & Gere, Villány, Pinot Noir med en endnu reserveret kirsebær-hindbær duft. Friske toner med let grapefrugt i smagen, en meget elegant og fast struktur, forenet med luftig fylde og lang cremet eftersmag (92). Og derefter 2006 Válogotás, Gere, Villány med en meget elegant duft, viol, mørke kirsebær, lakrids, chokolade. Smidig, og rank, med fyldig stor moden frugt dækkende over tanniner og lang, rig eftersmag (95). Manden bag denne vin, Attila Gere er uddannet skovfoged, men har i løbet af de sidste årtier med sin 42 ha store ejendom i Villány etableret sig som én af Ungarns mest respekterede vinmagere. Vil man smage hans vine og de vine han har lavet i et joint venture med østrigeren Weninger under navnet Weninger&Gere findes de på vinkortet hos Tigris.



Nogle af de gastronomiske højdepunkter på "Tigris" var ungarsk foie gras stegt i cocoa smør og ejeren Sandor Duskas egen opfindelse Tepertő Krém – flæskesvær lavet på gås – kan anbefales.

Arany Kaviár House er et charmerende og godt sted at spise i Budapest, køkkenet er halvt russisk og halvt fransk, tjenerne iført flotte russiske dragter i sort og guld. Kaviar fås i alle afskygninger i det hyggelige restaurantlokale eller den overdækkede lyse terrasse, helt ideel til frokosten.





UNGARN I DANMARK

Her hos Kød & Co, Værnedamsvej 14 på Frederiksberg hersker slagtermester Henrik Hansen (tv) egenrådigt over råvarernes ubetingede kvalitet, som er hans mantra (gudskelov) til glæde for de mange kunder, der altid kommer igen. Her kan man købe mørt og velsmagende kød så englenerne synger - prøv blot hans American Cornbeef med færdiglavede take-way-tilbehør, et helt igennem udsøgt måltid. Men slagtermesteren (udlært hos Bakke i Hørsholm) holder også hele den danske tradition i hævd med bugnende flotte stabler af alt det hjemmelavede der hører et dansk frokostbord til. Det bliver til mange timer i butikken, men også levering af a la carte, stor catering bl.a. til Nordisk Film og et par dage med 600-700 ænder til julesalget - "jeg hygger mig med det" er hans svar, da han kan se min sved på panden, bare ved tanken om de to ænder, jeg skal lave juleaften. Og så er der lige det med vinen, både til anden og alt det andet, en vigtig detalje slagtermesteren også har sin mening om. Da det sker, at køen i butikken er lang, tænkte han, at kunderne mens de ventede måtte have noget at se på og da han tilfældigvis kendte Peter Sarvari, der var begyndt at importere ungarsk vin kom de på hylderne, som et nyt frisk tilbehør til kødmesterens tilbud. Indimellem skænkes der også, om fredagen, smagsprøver af vinene, som kunderne trods alt ikke flår ned af hylderne, dertil er de endnu for ukendte. Men Peter Sarvari er tålmodig og tror på sit hjemlands vine, han svarer gerne på spørgsmål og giver forslag til hvad man kan drikke til bøffen, dellerne eller oksehalesuppen. →

UNGARSKE VINUDTRYK

Acéltartály	Ståltank
Uj tölgyfahordo	Nyt egetræs fad
Sav	Syre
Bor	Vin
Vörös	Rød
Fehér	Hvid
Rosé	Rosé
Desszert	Dessert
Szárász	Tør
Felszárász	Semi dry
édes	Sød
Barrik	Barrique
Boros pince	Vingård/vinkælder
Szóló	Drue
Minőségi bor	Kvalitetsvin
Különleges minőségi bor	Meget høj kvalitetsvin
Asztali bor	Bordvin
Csersav	Tannin
Dugo	Kork
Pezsgő/habzobor	Mousserende vin
Szüret	Høst

The Wine Company - vin med sjæl

Fox Creek (Australien)	Domaine de Cristia (Châteauneuf du Pape)
Kilikanoon (Australien)	Clos Saint Jean (Châteauneuf du Pape)
Mollydooker (Australien)	Pierre Usseglio (Châteauneuf du Pape)
Pyramid Valley Vineyards (New Zealand)	Gourt de Mautens (Rasteau)
Domaine Bonnefond (Côte Rôtie)	Mas de Morties (Pic Saint Loup)
Yann Chave (Hermitage)	Sylvie Esmonin (Gevrey Chambertin)
Domaine des Martinelles (Hermitage)	Domaine Fourrier (Gevrey Chambertin)
Domaine du Tunnel (Cornas)	Henri Gouges (Nuits Saint Georges)

THE WINE COMPANY

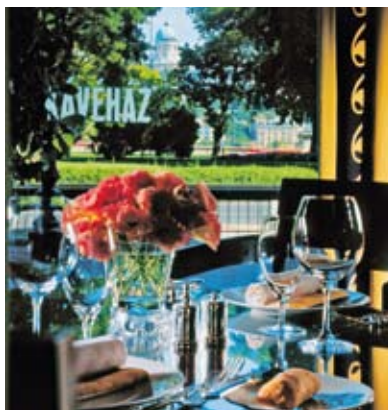
Tilmeld dig vores nyhedsbrev på: thewinecompany@private.dk
Besøg også www.thewinecompany.dk. København 22 24 68 82. Hillerød 48 26 62 94

DEN NØDVENDIGE FORBINDELSE

Peter Sarvari (tv), der nu er bosat i København og hans partner Arpad Volgyesi, der ejer firmaet Vinoar i Ungarn. Her sælger han vin fra sin eksklusive vinbutik i byen Kecskemet, men også vin til hoteler og restauranter. Da den nu danske gifte Peter Sarvari, efter at have bosat sig i København i 2003, i efteråret 2007, startede sit vinfirma Sarvarivin var det med Arpad Volgyesi som leverandør og hans gode kendskab og kontaktnet til de ungarske vinproducenter. Et gammelt venskab som nu har udviklet sig til et professionelt partnerskab. De har kendt hinanden siden de gik på hotel-skole sammen i Sopron, hvor Peter Sarvari blev færdiguddannet i 1992. Derefter arbejdede han som tjener og kok i München og Budapest og var fra 1995 til 2007 restaurantchef på det Los Angeles baserede Crystal Cruises, der i 11 år i træk har fået udmærkelsen som verdens bedste, store cruiseliner skib. I dag er Peter Sarvari, udover at handle med ungarsk vin, at finde i butikken Kød & Co, Værnedamsvej 14 på Frederiksberg, hvor han gerne supplerer de røde bøffer med en ungarsk vin.



BEDSTE STED AT BO



Det flotteste og mest mondæne hotel i Budapest ligger lige i centrum med udsigt det gamle kongeslot på Buda-siden, hvor der hvert år også holdes vinfestival. Gresham Palace åbnede dørene for sine første hotelgæster i 2004, efter det var blevet opkøbt af Four Seasons Hotel-kæden. De investerede 110 millioner dollars i en meget flot og stilfuld renovering at den Art Nouveau bygning, der oprindeligt blev bygget i 1906. Den største suite, med byens flotteste udsigt pryder Vinbladets forside og her har blandt andet George W. Bush og Sophia Loren nydt udsigten. Er man ikke lige pekuniært til en stilfuld og mondæn overnatning kan et besøg på "fortorvsrestauranten" Gresham Kávéház varmt anbefales eller et bad øverst oppe i poolen, der mod køb af billet til det rekreative Spa-område kan benyttes, selvom man ikke er gæst på hotellet.

Se mere på www.fourseasons.com og det ungarske flyselskab Malev (www.malev.com) der til særdeles rimelige priser og god service, flyver direkte København-Budapest.