



Hongaarse Wijn Szekszárd in de Pannon regio
Vin hongrois: Szekszárd dans la région de Pannon

Bernard MENTEN



Inleiding

Voor mijn rapport heb ik gekozen om een Hongaarse wijnregio te kiezen. Ik bespreek eerst de naamsaanduidingen en de wijnzone voor Hongarije die op Europees niveau zijn besloten. Daarna wordt de focus gelegd op Szekszard, waar er eerst ook een summiere bespreking van de andere wijnregio's van de Pannon-regio volgt. We bespreken de geografie, klimaat, bodem, druivenrassen en vinificatie. Daarna bespreek ik de commercialisatie van de streek als wijng gebied, de bezochte wijnhuizen en overige belangrijke wijnhuizen. In het laatste deel zal ik mijn conclusies neerschrijven.

Ik wens ook mijn partner Gabriella te bedanken voor het organiseren van de wijnhuizen, het vertalen van de informatie en mij de tijd te geven om dit rapport te kunnen schrijven met ons eerste nieuwgeboren meisje Olivia die natuurlijk ook veel tijd van ons in deze periode vergde. Verder wil ik het docententeam van de opleiding Sommelier-Conseil met in het bijzonder Sabine, André en Hans bedanken voor mij een gedegen opleiding over de wijnwereld en de studiereizen in Champagne en Bourgogne die heel wat ontdekkingen over de wijn en de streek hebben meegegeven.

Bedankt allemaal!

Inhoud

Inleiding	3
Hongarije	4
Geografie	6
Klimaat.....	6
Wijneconomie in Hongarije.....	6
Hongaarse wijn in de Europese wetgeving	7
(EG Nr. 479/2008 + EG Nr. 607/2009)	7
Traditionele aanduidingen	8
Het Pannon-gebied.....	10
Pécs: Het thuis van Cifrandli.....	10
Geografie	10
Klimaat.....	10
Bodem	10
Druivenrassen.....	10
Wijnstijlen.....	11
Tolna: De vergeten wijnregio	11
Geografie	11
Klimaat.....	11
Bodem	11
Druivenrassen.....	12
Wijnstijlen.....	12
Villány: De Hongaarse Bordeaux-streek.....	13
Geografie	13
Klimaat.....	13
Bodem	13
Druivenrassen.....	13
Wijnstijlen.....	14
Szekszárd: De Hongaarse Bourgogne-streek.....	15
Geschiedenis	15
Mijlpalen in de 20ste eeuw	16
Geografie	18
District	18
Dorpen.....	18

Klimaat.....	19
Bodem	19
Druivenrassen.....	19
Witte druivenrassen	19
Blauwe druivenrassen	23
Wijnstijlen.....	26
Vinificatie.....	26
Witte wijn	26
Roséwijn en Siller	26
Rode wijn.....	27
Bikavér : het Hongaarse stierenbloed	28
De volkslegende	28
De wijn.....	29
Eger.....	29
Szekszárd	30
Bezochte wijnhuizen	32
Vesztergombi Pince	32
Remete-Bor	33
Heimann Családi Birtok	34
Bodri Pincészet	35
Vida Családi Borbirtok	36
Sebestyén Pince.....	37
Takler Pince	38
Fritz Borház és Panzió.....	39
Commercialisering en investeringen van de wijnhuizen.....	40
Conclusie	41
Bijlage	43
Overige belangrijke wijnhuizen	43
Bibliografie	50
Boeken.....	50
Websites	50
Wijnmuseum	50

Hongarije

Geografie

Hongarije ligt tussen 45° en 50° noorderbreedte en grenst niet aan water. In Hongarije bevindt zich wel het grootste meer van Europa, Balaton. De Donau loopt van het Noorden naar het Zuiden en verdeelt het land in twee gelijke delen. In het Westen ligt het gebied Transdanubië en in het Oosten de Grote Vlakte. In het Noordoosten bevinden zich vulkanische heuvels die het Noorder Massief vormen. De hellingen van het Noorder Massief zijn Zuidgeoriënteerd waardoor deze zeer geschikt zijn voor de wijnbouw.

De bodem is gevarieerd. De Grote Vlakte is over het algemeen zand en loess. Het Balatonmeer bestaat de bodem uit basalt met klei en zandsteen. Verder is er nog kalksteen en leisteen in de bodem te ontdekken.

Klimaat

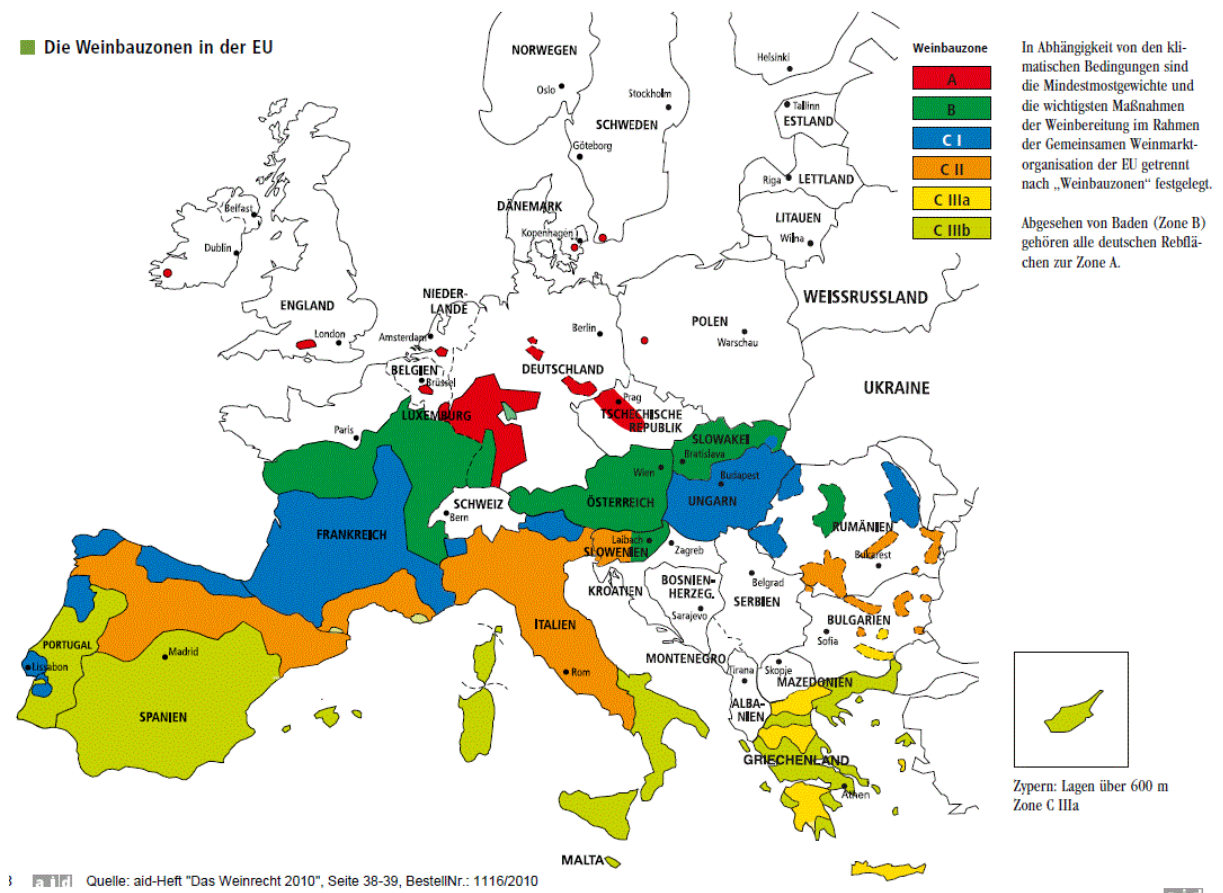
Het land heeft een Centraal Europees, continentaal klimaat met koude winters en hete zomers. Het Noorden is ideaal om aromatische en semi-aromatische druivenrassen te laten groeien, terwijl het Zuiden ideaal is om rode druivenrassen zoals Cabernet Sauvignon volledig rijp te krijgen. De zon schijnt er meer dan 2.000 uren per jaar.

Wijneconomie in Hongarije

HONGARIJE				
in 1000 hl	2011	2012	2013	2014
Export	622	528	544	632
Import	537	408	433	372
	85	120	111	260
Productie	2.750	1.818	2.618	2.555
Consumptie	2.120	1.995	1.922	2.195
	630	-177	696	360
Wine © OIV				

Zoals in de tabel te zien heeft Hongarije, zoals te verwachten, een productieoverschot na het binnenlands wijnverbruik hiervan te verminderen. Dit zorgt ervoor dat Hongarije een exportgericht wijnland is.

Hongaarse wijn in de Europese wetgeving (EG Nr. 479/2008 + EG Nr. 607/2009)



Hongarije ligt in wijnbouwzone C I.

In wijnbouwzone C I moet wijn ten minste 9° alcohol bevatten in normale omstandigheden. Er mag door verrijgingsprocédés toe te passen maximaal 1,5° alcohol bij het natuurlijke alcoholpercentage toegevoegd worden. Men mag de wijn volgens de Europese wetgeving aanzuren of ontzuren.

Traditionele aanduidingen

Védett eredetű bor (BOB)

Duidt wijnen met een beschermde oorsprong aan.

Minőségi bor (BOB)

Betekent „kwaliteitswijn” en duidt wijnen met een BOB aan.

Tájbor (BGA)

Betekent „landwijn” en duidt wijnen met een BGA aan.

Aszú 3-6 puttonyos (BOB)/Aszúeszencia (BOB)

Wijn die is gemaakt door nieuwe wijn, most of jonge, nog gistende wijn te gieten op door edelrot aangetaste druiven (aszú) en die gedurende minstens drie jaar is gerijpt (waarvan twee jaar in een vat). Het suikergehalte en het gehalte aan suikervrij extract zijn ook vastgesteld. Deze term mag alleen met de BOB „Tokaji” worden gebruikt.

Eszencia (BOB)

Het sap van door edelrot aangetaste druiven (aszú) dat op natuurlijke wijze uit de kuipen lekt waarin de druiven bij de oogst worden verzameld. Gehalte aan suikerresidu: minstens 450 g/l. Suikervrij extract: minstens 50 g/l. Deze term mag alleen met de BOB „Tokaji” worden gebruikt.

Szamorodni (BOB/BGA)

Wijn van zowel door edelrot aangetaste druiven (aszú) als gezonde druiven, die gedurende ten minste twee jaar is gerijpt (waarvan één jaar in een vat). De most bevat minstens 230,2 gram suiker per liter. Deze wijn mag alleen worden gebruikt met de BOB Tokaji.

Válogatott szüretelésű bor (BOB/BGA)

Wijn van geselecteerde druiven. Het suikergehalte van de most bedraagt minstens 204,5 g/l.

Késői szüretelésű bor (BOB/BGA)

Late oogst. Het suikergehalte van de most bedraagt minstens 204,5 g/l.

Fordítás (BOB)

Wijn die is gemaakt door het gieten van wijn op geperste aszú-pulp van hetzelfde wijnoogstjaar en die gedurende ten minste twee jaar is gerijpt (waarvan één jaar in een vat). Deze term mag alleen met de BOB „Tokaji” worden gebruikt.

Máslás (BOB)

Wijn die is gemaakt door het gieten van wijn op moer van „Tokaji Aszú”-wijn van hetzelfde wijnoogstjaar en die gedurende ten minste twee jaar is gerijpt (waarvan één jaar in een vat).

Siller (BOB/BGA)

Rode wijn met zeer heldere kleur als gevolg van de korte maceratietijd.

Bikavér (BOB)

Rode wijn van minstens drie verschillende wijndruivenrassen, die gedurende minstens 12 maanden in een houten vat is gerijpt; in lokale voorschriften kunnen verdere specificaties worden vastgesteld. Deze wijn mag alleen worden geproduceerd in Eger (BOB's: „Egri Bikavér” en „Egri Bikavér Superior”) of in Szekszárd (BOB: „Szekszárdi Bikavér”).

Muzeális bor (BOB/BGA)

Wijn die gedurende minstens vijf jaar op de fles is gerijpt.

Het Pannon-gebied

In de Pannon-regio kunnen er 4 wijngebieden onderscheiden worden: Pécs, Tolna, Villány en Szekszárd. De laatste twee regio's zijn de bekendste van deze regio's en deze mogen ook als de belangrijkste wijnregio's beschouwd worden.

Pécs: Het thuis van Cifrandli

Geografie

Het wijnbouwareaal is 790 ha groot, verspreid over 80 kilometer van Dunaszekcső tot Szigetvár op de Oost-West georiënteerde lichtglooiende hellingen van de Mecsek bergen. De hellingen worden voor de noorderwinden tussen Szederkény en Mohács en de Zuidoost-georiënteerde hellingen van de Zselic heuvels.

Districten

Pécs, Versend en Szigetvár

Dorpen

Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszű, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakémeád, Mohács, Monyoród, Naynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend, Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár

Klimaat

Het klimaat is sub mediterraan met milde winters en warme zomers door de Atlantische en mediterrane invloeden. De jaarlijkse gemiddelde temperatuur ligt tus 10,5°C en 10,8°C. De regio heeft een lang, ongestoord groeiseizoen met een regenval tussen 660 mm en 700mm per jaar.

Bodem

De bodem is donkerbruine grond en bruine bosgrond die gevormd is op rode zandsteen van het Perma tijdperk, Werfen leisteen, kalksteen en dolomiet, löss Pannon-was en löss.

Druivenrassen

De bekendste druif van de regio is Cifrandli (Zierfandler). De andere druiven zijn:

Olaszriesling, Chardonnay, Grüner Veltliner, Cifrandli, Csomorika, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Pinot Noir, Cserszegi Fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark,

Kiralyleányka, Muscat Ottonel, Rheinriesling, Rieslingszilvani, Pinot Gris, Tramini, Zengő, Zenith, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Rubintos, Syrah

Wijnstijlen

In het algemeen worden er fruitige, zeer aromatische wijnen gevinifieerd. De witte wijnen hebben een volle karakter met een lange afdronk. De rode wijnen hebben een mediterraan karakter met mooi verweven tannines en vaak een hoge alcoholconcentratie.

Tolna: De vergeten wijnregio

Geografie

Het wijng gebied is 2720 ha groot. De meeste wijngaarden liggen in de Tolna district met ook kleinere wijng gebieden in de districten Fejér en Baranya. De heuvels zijn beschut tegen de wind, zachtglooiend met Zuidgerichte wijngaarden.

Districten

Tolna, Tamási en Völgység

Dorpen

Bikács, Bölcске, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Gyönk, Györköny, Kölesd, Madosa, Nagydorog, Paks, Sárszentlőrinc, Tengelic, Tolna, Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Duzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mócsényn, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja, Závod, Aba, Felsőnyék, Igar, Iregszemcse, Lajoskomárom, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Pince, Stelle, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tolnanémedi

Klimaat

Het klimaat is gematigd warm klimaat met een gemiddelde jaartemperatuur tussen 10,1°C en 10,5°C. In het groeiseizoen heeft de gemiddelde temperatuur van 15,8°C. Er is in dit gebied geen vorstgevaar. De gemiddelde regenval in deze regio ligt tussen 600 mm en 650mm per jaar en met 4.400 daglichturen en 2.000 zonne-uren. De dominante windrichting is het Noordwesten.

Bodem

De bodems in Tolna kunnen bruine bodems gevormd op dikke löss en zandsteen, bruine bosgrond met klei, kalksteen-gemengde chernozem bodem, chernozem en zandgrond gemengd met humus

Druivenrassen

Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér, Olaszrizling, Rhein Riesling, Grüner Veltliner, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

Wijnstijlen

Deze regio vinifieert witte wijn met een fruitige, vegetale geur en een mooie aanwezigheid. De rode wijnen kunnen zowel jong, fruitig met een laag alcoholgehalte als volle, krachtige wijnen zijn.

Villány: De Hongaarse Bordeaux-streek

Geografie

Het wijngebied beslaat 2600 ha. Het gebied is gelegen in het Zuidelijkste deel van de Pannon-regio in de Baranya regio. De wijngaarden liggen op de Zuidelijke en Oostelijke flanken van het Villány gebergte. Door dit gebergte zijn de wijngaarden beschermt voor de koude Noordelijke invloeden. Het gebied heeft een lengte van ongeveer 25 kilometer.

Districten

Villány en Siklós

Dorpen

Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd, Bisse, Csarnóta, Diósvizsló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalú, Márfa, Nagytótfaly, Siklós, Szava, Túrony, Vokány

Klimaat

Er is een submediterraan klimaat met hete zomers en milde winter, lang groeiseizoen met hoog risico voor hagel. De jaarlijkse regenval ligt tussen 700mm en 750mm.

Bodem

De basissamenstelling van het Villányi-gebergte dateert halverwege de Triassische periode en bestaat uit kalksteen en dolomiet. De kalksteen is gevormd door een zeebodem in de Jura-periode, evenals kalksteen gevormd in de lagere Krijtperiode. In het grootste deel van de regio werd bosgrond en bruine chernozem grond gevormd op de rotsen. Het moedergesteente van het terroir is löss gevormd in het drogere en koude stadium van de Pleistoceen-periode. Het basisgesteente vervormt en breekt gemakkelijk vanwege zijn rijkdom aan krijt, dit zorgt voor een goede basis voor de vorming van een vruchtbare bodem op het aardoppervlak. De bodem op de hellingen is klei-löss die rijk is aan krijt en het plateau op de berg is bedekt met rendzina (krijtvaaggrond). De dikte van de grond op het gesteente varieert van wijngaard tot wijngaard (cru) . Over het algemeen is de bodem in de regio typisch bedekt met een dikke, vruchtbare en voedselrijke grond boven het gesteente te vinden.

Druivenrassen

Portugieser, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Pinot Noir, Zweigelt, Syrah, Kadarka, Olaszriesling, Chardonnay, Harslevelű, Tramini, Grüner Veltliner

Wijnstijlen

Witte wijn wordt in Siklós en kan een geurpallet van frisgroen tot meer complexe aroma's bevatten. De wijnen bevatten een fijne, evenwichtige aciditeit. De roséwijnen zijn licht frivole wijnen met een fris, fruitig aroma. De rode wijn is krachtig en complex met zowel een fruitig als een kruidige karakter en een mooi verweven aciditeit. Villányi Franc is de meest bekende wijn van deze regio.

Szekszárd: De Hongaarse Bourgogne-streek

Geschiedenis

Tijdens de Romeinse periode maakte Szekszárd deel uit van de provincie Pannonia. Er was een militair kamp gelegen in de omgeving en men heeft een sarcofaag versierd met wijnstokken uit die periode teruggevonden. Er kan dus vanuit gegaan worden dat er druivenstokken verbouwd werden in de regio in die periode.

Tijdens de regeerperiode van Bela I werd er in 1061 een koninklijk besluit uitgevaardigd waarbij de Benedictijnen grond verwierven in Szekszárd. Er zijn uit die tijd 3 wijngaarden opgelijst: Vinea Crin, Vineam Bika en en Fövestelek.

In de vijftiende eeuw strijken Zuid Slavische volkeren in dit gebied neer. Zij beginnen het druivenras Kadarka te verbouwen en dit is de start van het vinifiëren van rode wijn.

Tijdens de Turkse bezetting zijn er rozentuinen en wijngaarden in de stad te vinden. De wijnbouw ontwikkelt zich verder en andere druivenrassen zoals Furmint, Decsi Szagos en Muscat druivenrassen doen hun intrede in het gebied.

In de 18de eeuw verschijnt de druivenstok in het wapenschild van Szekszárd. Germaanse volkeren worden aangetrokken door het verlaagd belastingregime in de streek.

In de 19de eeuw wordt de Donau bevaarbaar wat natuurlijk de handelsactiviteiten in de streek bevorderde. In 1893 worden de grenzen van het wijngedebied Szekszárd vastgelegd. Kadarka wordt het belangrijkste druivenras. Het maken van Siller (roséwijn) wordt populair. In deze eeuw hebben ook de Hongaarse wijngaarden af te rekenen met de Phylloxera crisis.

In 1920 wordt door het Trianon verdrag twee derden van het grondgebied met belangrijke wijngaarden afgestaan aan Roemenië, Slovakije, Kroatië, Slovenië en Servië. Dit heeft vanzelfsprekend een reducerend invloed op Hongaarse wijnmarkt.

In 1950 worden door het communistisch systeem de wijngaarden onteigend. De productie wordt geïndustrialiseerd en het verbouwen van arbeidsintensieve Kadarka wordt afgebouwd. Szekszárd Staatsboerderij en Landbouwcoöperatie worden opgericht. De wijnregio bestaat in die periode uit: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb en Zomba.