

Vorboten zur Reise auf der Donau

Ungarn produziert nicht nur Tokajer

Auf dem Donauschiff „Melodia“ reisen Freiamter Weinfreunde im Herbst von Passau nach Budapest. Eine Auffrischung der Kenntnisse über ungarische Weine erfreut aber nicht nur Mitreisende. Gute fünfzig Personen folgen deshalb der Einladung ins schöne Reussstädtchen Bremgarten.

An der Expovina lernten Bruno Schmid und Markus Küng den Ungarnspezialisten Istvan Bicsek kennen. Er führt mit seiner Frau Marietta seit 2012 das Hundert Weinhaus in Oensingen. Sein Vater war Ungare und aufgewachsen ist er im Baselland. Die ebenfalls anwesenden Milán Majer mit Gattin Boglárka Kövesdy werden die Freiamter Reisegruppe später in Budapest führen und als Dolmetscher beistehen. Auf dem Schiff in Ungarn wird Milan auch die Verkostung der Weine der Kellerei Thummerer aus Noszvaj begleiten.

Weinbau hat auch in Ungarn Tradition

Weinbau wird in Ungarn seit der Antike betrieben. Auf die Römer folgten die Osmanen. Eine Blütezeit erfuhr der Weinbau zur Zeit der Habsburger Fürstin Maria Theresia, als Königin Ungarns. Später folgte die vernichtende Reblaus und zur Zeit der kommunistischen Herrschaft litt die Qualität der Weine unter dem Druck der Quantität.

Seit 1990 findet die Neuausrichtung im Weinbau statt. Qualität und Vielfalt stehen im Fokus. Das Weinland zählt 22 Weinbauregionen. Auf einer Rebfläche von heute 58'000 Hektar werden 3,5 Millionen Hektoliter Wein erzeugt, davon gehen rund 90 Millionen Flaschen in den Export.

Bedeutende Rebsorten

In Ungarn herrscht kontinentales Klima. Das Land hat keinen Meerzugang und wird vom Gebirge abgeschirmt. Das ergibt trockene und warme Sommer und kalte Winter. Es gedeihen aromatische Weissweine und ausdrucksstarke Rotweine.

Zu den wichtigen weissen Sorten gehören der Welschriesling und Furmint. Auch Chardonnay wird heute angebaut. Bei den roten Sorten sind Kékfrankos (Blaufränkisch), Kadarka sowie Kékoporto (Blauer Portugieser) und Nagyburgundi (Pinot Noir) vorherrschend. Immer mehr werden auch die Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot kultiviert. Die Vielfalt wird gesucht. Anbauregion, Rebsorten und Winzer haben grossen Einfluss auf die angestrebte Qualität der Weine, wie dies heute für jedes Weinbauland der Welt zutrifft.

Weinregionen, Traubensorten und die Arbeit der Winzer

Der Schaumwein aus den Trauben Chardonnay, Pinot Noir und Kiralyleanyka (Die Königstocher) wird in der Weinregion Etyek-Buda gekeltert. Für die Budapester ist diese Region bevorzugtes Erholungs- und Ausflugsgebiet. Die Freiamter geniessen diesen Hungaria Extra dry zum Apéro auf der grossen Terrasse zur Variation vom Blätterteiggebäck. Dabei kommt rasch Stimmung auf.

Im Restaurant JoJo, so heisst die Begegnungsstätte der Stiftung St. Josef, ist aufgedeckt und Präsident Markus läutet zu Tisch. Zur Vorspeise kommentieren die Referenten Bicsek und Majer drei Weisse und zum Hauptgang und zum Käseteller je drei Rotweine. Milan Majer erzählt über die Weinregionen und erwähnt Wichtiges zu den Weingütern, Istvan Bicsek berichtet Details über die Traubensorten und erzählt von der Arbeit der Winzer. Für Lacher



sorgten seine Beiträge zur Sage über die Entstehung des Namens der Traubensorte Kékfrankos und über den Wein Bikaver (Stierenblut), der die übermächtigen osmanischen Belagerer der Festung Eger im Jahre 1552 zu irritieren vermochte.

Die Weissweine stammen aus den Weinregionen Tokaj und Somlo, die Roten aus Szekszárd, Eger und Villány. Villány ist das bedeutendste Rotweingebiet Ungarns und liegt ganz im Süden zur Grenze Kroatiens. Die internationalen Traubensorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot herrschen vor. Villányer Weine werden als erste in Ungarn als „Weine geschützter Herkunft“ angeboten. Die ungarische Bezeichnung dazu lautet: Districtus Hungaricus Controllatus (DHC Villány)

Zum Schluss darf der berühmte Tokaji nicht fehlen

Zum Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott darf der süsse 5 Puttonyos Tokaj nicht fehlen. Der Tokajer hat in Ungarn lange Tradition. Er wird aus weissen Trauben, vor allem aus Furmint gekeltert. Sein Aufstieg begann bereits im dreizehnten Jahrhundert. In guten Botrytis-Jahren gehört er zu den weltweit besten Süssweinen. Sein Name wird vom Anbaugebiet Tokaj, einem hügeligen Gebiet im Norden Ungarns, abgeleitet.

Istvan Bicsek und Milan Majer erhalten grossen Applaus. Präsident Markus Küng verteilt zum Dank „Autochthones“ aus dem Freiamt an die Referenten und an die Teams aus Küche und Service.

Otto Sprenger

Die verkosteten Weine:

Hungaria Extra dry, Törley Pezsgöpincészet, Etyek-Buda, Chardonnay, Pinot Noir, Kiralyeanyka (Die Königstochter)

Tokaji MAD Furmint, 2016, Szent Tamás Szőlőbirtok és Princészet, Tokaj.

Szent Tamás Nyulászó, 2015, Tamás Szőlőbirtok és Princészet, Tokaj, 60 Prozent Hálevelü, 40 Prozent Furmint.

Tornai Ilona Olaszrizling, 2015, Tomai Princészet, Olaszrizling/Welschriesling.

Fritz Father, 2016, Fritz Borház, Szekszárd, Kékfrankos/Blaufränkisch.

Fritz Bikavér, 2015, Fritz Borház, Szekszárd, Kékfrankos, Kadarka, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Thummer Egri Bikavér, Grand Superior, 2015, Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Kadarka.

Bock Cuvée, 2012, Bock Borház, Villány, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Bock Villányi Franc, 2014, Bock Borház, Villány, 100 Prozent Cabernet Franc.

Haumann Terra Tartaro, 2013, Weingut Heumann, Villány, 60 Prozent Cabernet Sauvignon, 30 Prozent Cabernet Franc, 10 Prozent Merlot.

Hétszölő 5 Puttonyos Aszu, 2008, Weingut Tokaj-Hétszölő, Tokaj, 100 Prozent Furmint.



Die Organisatoren und Referenten sind für den Abend bereit



Die feine Vorspeise aus der JoJo-Küche gelüftet



Aufmerksam folgen die Weinfreunde den Ausführungen der Ungarnspezialisten

