

# maďarská vína

Průvodce vinařskými oblastmi Maďarska



## Vinařské regiony

# MAĎARSKA



- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| 1. CSONGRÁD            | 12. ŠOPRONĚ       |
| 2. HAJÓSBÁJA           | 13. BALATONBOGLÁR |
| 3. KUNSÁG              | 14. PÉCS          |
| 4. ÁSZÁR-NEZMÉLY       | 15. SZEKSZÁRD     |
| 5. BADACSONY           | 16. VILLÁNY       |
| 6. BALATONFÜRED-CSOPAK | 17. BÜKK          |
| 7. BALATONFELVIDÉK     | 18. ÉGER          |
| 8. ETEYK-BUDA          | 19. MÁTRA         |
| 9. MÓR                 | 20. TOKAJ         |
| 10. PANNONHALMA        | 21. ZALA          |
| 11. NAGY-SOMLÓ         | 22. TOLNA         |

# MaĎarsko V LÁHVI



Pro většinu Čechů i Moravanů jsou synonymem maĎarských vín ta z Tokaje, přesněji Tokaji Aszú. Starší ročníky z paměti možná vyloví Egri Bikavér, neboť „Býčí krev“ kdysi patřivala – zejména díky nízké ceně – k nejprodávanějším vínům v Evropě. A pak jsou tu ještě levná maĎarská vína z dob socialismu, kdy kvantita měla nad kvalitou jasnou převahu. Časy se však mění a hodnotit maĎarská vína na základě zkušeností z minulosti by bylo značně zavádějící.

Něco málo napoví už pár čísel: MaĎarsko není jen Tokaj nebo Eger – má 22 vinařských oblastí, které dohromady zaujímají plochu 74 738 ha. Vinaři a vinařské podniky vyrobí mezi 3–3,5 milionu hl vína ročně, což představuje 1–1,2 % celosvětové produkce.

Připočteme k tomu tisíciletou tradici: Nejrůznější vykopávky a později i písemné záznamy dokládají, že révě se v dunajském údolí dařilo od pradávna, a je rovněž zřejmé, že když tu Hunové, Avari a nakonec i Maďaři našli prosperující vinohrady, neměli sebemenší důvod na tom cokoli měnit. A vynásobme to nezdolným úsilím, s nímž se maĎarští vinaři postupně vyrovnávali s ranami osudu. Ty přicházely v nejrůznějších podobách – od nadvlády Turků či Habsburků, přes phylloxeru v roce 1870, první světovou válku a Trianonskou smlouvu z června 1920, jež připravila MaĎarsko o více než 70 % území včetně značné části vinorodých oblastí, až po druhou světovou válku a následné období socialistického hospodaření. Výsledek, který dostaneme, je více než uspokojivý.

Radikální obrat nastal po roce 1989 spolu se změnou režimu a ekonomického uspořádání. Avšak vnímat vše, co přišlo, jako pozitivní, by bylo zjednodušující. Situace byla velmi komplikovaná a projevila se nejen výrazným úbytkem vinic (na méně než polovinu stavu v 60. letech). Možnost dobývat nové trhy přišla téměř současně se ztrátou těch dosavadních – např. do rozpadu SSSR směřovalo 50 % produkce maĎarských vinařů právě do této „spřátelené země“. Mnoho vinařů zasáhl konec státních subvencí. Ty sice v některých případech vyvážil příliv zahraničních investic, ovšem někteří investoři jen vycítili šanci vyrábět kvalitní víno za nízkou cenu. Trend výsadby mezinárodních odrůd ještě zesílil, rychlé za-

vádění moderních vinařských technologií, reduktivních metod a dalších „západních“ technologií v některých případech vedly k unifikaci chuti. Dalším významným mezníkem se tak stal počátek nového tisíciletí. Nesl se v duchu návratu k osvědčeným technikám a tradičním odrůdám, důraz byl opět kladen na rozmanitost chutí... Zatímco za socialismu v zemi fungovalo 30 státních podniků a 50 družstev, dnes se výrobou vína zabývá množství subjektů s různým zaměřením a filozofií, od drobných producentů po velké firmy. V zemi působí cca 10 000 malovýrobců, kteří vlastní mezi 0,2–0,3 ha, ročně vyrobí 20–30 hl vína a jen výjimečně je lahují. Většinu konzumují sami nebo s přáteli, něco málo prodají přímo ve vinařství či v místních restauracích. Zhruba dvou tisícovek dosahuje počet malých rodinných vinařství s 3–6 ha vinic a roční produkcí mezi 200 a 300 hl. Jejich působnost obvykle nepřesahuje hranice regionu, stávají se však čím dál tím významnějšími hráči v oblasti vinařské turistiky. Někteří svá vína lahují a prodávají za středně vysoké ceny. Najdou se však mezi nimi již i uznávaní vinaři, produkující vína vysoké kvality za odpovídající ceny, jež jsou pak vyhledávána odborníky a restauracemi. Menší skupinu tvoří tradiční rodinná vinařství obhospodařující 15–50 ha, z nichž vyrobí 500–3 000 hl ročně. Je jich kolem 350 a soustřeďují se na kvalitní vína za průměrné a vyšší ceny, pravidelně se účastní výstav a festivalů. Poslední skupinu tvoří velké firmy, jejichž roční produkce se pohybuje v řádech tisíců hektolitřů a obsáhne zhruba 70 % v MaĎarsku vyrobených vín. Ačkoli některé se zaměřují na vína v nejvyšších cenových kategoriích, většina uvádí na trh vína za průměrné a nižší ceny, určená zejména pro obchodní řetězce. Z této skupiny se rovněž rekrutuje nejvyšší počet exportérů.

Přestože Česká republika patří k významným dovozcům maĎarských vín (s 148 000 hl ji v roce 2007 patřilo 2. místo hned za Německem) leccos z bohatství maĎarského vinařství zůstává běžnému českému spotřebiteli zatím skryto. A byla by škoda to tak nechat. Pojďme se tedy společně vypravit na zběžný průzkum maĎarských vinařských oblastí a pokusme se odhalit, co vše nám mohou nabídnout...



# Maďarská vína v ČR

Česká republika je po Německu druhým nejvýznamnějším dovozcem maďarských vín, jak se však v té záplavě hektolitřů orientovat? Třeba s pomocí našeho přehledu. Pět českých novinářů v dubnu absolvovalo čtyřdenní cestu po maďarských vinařstvích a na jejím závěru degustaci 36 vín (18 bílých, 13 červených, 5 sladkých) dostupných na našem trhu. Z jejich hodnocení vzešlo celkem 17 vín, která hodnotili jako velmi dobrá nebo dokonce vynikající.



**Jitka Rákosníková**  
Food



**Libor Ševčík**  
Deník.cz



**Jiří Trapek**  
Decanter



**Petr Tůma**  
FHM



**Barbora Urbanová**  
Beverage & Gastro

**TOP SELECTION GRÓFI HÁRSLEVELŰ 2006, TORNAI, NAGY-SOMLÓ**

V Maďarsku typická odrůda Hárslevelű (Lipovina) v jedné ze svých nejkrásnějších podob. V nose ucítíte květinovou vůni s tóny medu z lipových květů a náznaky zralého angreštu. Chuť vůni příjemně následuje. Sladkost je dobře vybalancována svěží kyselinkou a mineralitou, jež k vínům ze Somló neodmyslitelně patří.

Hungarian Vintage Vines s. r. o., [www.vinazmadarska.hu](http://www.vinazmadarska.hu)

519 Kč

**KIRÁLYLEÁNYKA 2007, SZŐKE MÁTYÁS, MÁTRA**

Vino světloune žluté barvy jemně voní po rozkvetlé louce. V chuti je pikantní a svěží. Z úst odhází jen velmi pomalu a zanechává příjemný dojem. Vynikající společník pro slunečné letní dny.

Hungarian Vintage Vines s. r. o., [www.vinazmadarska.hu](http://www.vinazmadarska.hu)

235 Kč

**TOP SELECTION APÁTSAGI FURMINT 2006, TORNAI, NAGY-SOMLÓ**

Vino zaujme už zlatou barvou, již nechybí jiskra. Vůně v sobě nese jak sladší žluté ovoce, jako jsou zralé mirabelky, tak mineralitu, jež patří k regionu Somló. Ta zaznívá i v chuti a přispívá k tomu, že dojem z vína v ústech chvíli zůstává.

Hungarian Vintage Vines s. r. o., [www.vinazmadarska.hu](http://www.vinazmadarska.hu)

519 Kč

**KÉKFRANKOS 2006, TRINGA, SZEKSZÁRD**

Ukázková hluboká barva s fialovým meniskem zaujme na první pohled. Ve vůni je znát dřevo dubových sudů, jež je příznáno i v chuti. V ústech se rozezná tóny hořké čokolády, hořčička je výrazná, ale příjemná. Radí se mezi vysoce kvalitní vína – Vinum Primatis.

Dovozce: Robert Galuszka, [robert@decanter-wine.eu](mailto:robert@decanter-wine.eu)

225 Kč

**CUVÉE BARIQUE 2003, POLGÁR PINCE, VILLÁNY**

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

Z vůně vystupuje bobulové ovoce (ostružiny, černý rybíz), zaznívá v ní i bobkový list a svěžest zelených listů. Patrné je rovněž dřevo dubových sudů, v nichž víno zrálo. Chuť je příjemně hladká, s dobře vybalancovanými taniny. Jde o víno na vrcholu lahvové zralosti.

Hungarian Vintage Vines s. r. o., [www.vinazmadarska.hu](http://www.vinazmadarska.hu)

795 Kč

**CABERNET FRANC 2007, TAKLER, SZEKSZÁRD**

Vino upoutá už výraznou karmínově červenou barvou. Ve vůni lze nalézt nasládlý švestkový kompot až sušené švestky, s náznakem zrnkové kávy. Lahodná chuť plně naplňuje očekávání vyvolaná vůní. Jedná se o odrůdově čisté víno s velkým potenciálem k archivaci.

Hungarian Vintage Vines s. r. o., [www.vinazmadarska.hu](http://www.vinazmadarska.hu)

379 Kč

**ALTANUS 2007, BUJDOSÓ PINCÉSZET, BALATONBOGLÁR**

Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon blanc, Királyleányka

Cuvée s jemně zlatavou barvou se vyznačuje příjemnou sladší vůní, v níž jsou patrné tóny sušených meruněk. V chuti je harmonické s dlouhým a bohatým odchodem.

Hungarian Vintage Vines s. r. o., [www.vinazmadarska.hu](http://www.vinazmadarska.hu)

569 Kč

**PINOT NOIR 2007, KOVÁCS NIMRÓD, EGER**

Pěkná rubínová barva přechází v krajích do hněda. Vůně je sladší, se stopami jahod a malin; chuť harmonická, příjemně ovocná, hladká s dlouhým závěrem. Víno je mladé, a i když už nyní zaujme, má ještě příležitost se více rozvinout.

Hungarian Vintage Vines s. r. o., [www.vinazmadarska.hu](http://www.vinazmadarska.hu)

333 Kč

**BIKAVÉR RESERVE 2006, TAKLER, SZEKSZÁRD**

Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Kadarka

Vino se vyznačuje jiskrnou granátovou barvou a vůní zralých lesních jahod s dotekem dřeva. V chuti je plně a sametově hladké, lesní plody v ústech střídají kořeněné tóny. Krásný příklad Bikavéru ze Szekszárd.

Hungarian Vintage Vines s. r. o., [www.vinazmadarska.hu](http://www.vinazmadarska.hu)

549 Kč

**TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2001, KERESKEDOHÁZ, TOKAJ**

Barva, jak se na Tokaji Aszú sluší, je zlatě oranžová až jantarová. Vůni přezrálých až zkvášených rynglů následuje lahodná chuť s pěknou svěží kyselinkou, která vyvažuje vysoký obsah cukru.

Dovozce: FINET spol. s r. o., [www.finet-vino.cz](http://www.finet-vino.cz)

400 Kč

**PASKOMI CHARDONNAY 2008, SZŐKE MÁTYÁS, MÁTRA**

Ve svěží a čisté vůni zaznívají citrusy a zelená jablka, jež se následně objevují i v chuti. Velmi příjemné a dobře pitelné víno. Ukázkový zástupce odrůdy Chardonnay, jehož chuť není zastřena barikem.

Hungarian Vintage Vines s. r. o., [www.vinazmadarska.hu](http://www.vinazmadarska.hu)

435 Kč

**OLASZRIZLING VÁLOGATÁS 2007, FIGULA, CSOPAK**

Příjemný dojem z vína začíná pěknou zlatavou barvou se zelenkavým nádechem. V nose ucítíte květiny a meruňky, ale také oříšky a medové tóny. Chuť vůni velmi dobře následuje a v ústech dlouho zůstává. Jedná se o pěkné, harmonické víno. Radí se mezi vysoce kvalitní vína – Vinum Primatis.

Dovozce: Robert Galuszka, [robert@decanter-wine.eu](mailto:robert@decanter-wine.eu)

475 Kč

**KÉKFRANKOS RESERVE 2006, TAKLER, SZEKSZÁRD**

Vino hluboké, temně rudé barvy se vyznačuje vůní zralého červeného rybízu, v níž je cítit i dřevo dubových sudů, v kterých zrálo. Chuť pěkně zakulacená. Jde o víno s velkou perspektivou zrání na láhvi.

Hungarian Vintage Vines s. r. o., [www.vinazmadarska.hu](http://www.vinazmadarska.hu)

785 Kč

**CASSIOPEIA 2006, WUNDERLICH, VILLÁNY**

Cabernet franc

Příjemný zážitek z tohoto vína začíná už pěknou temně rudou až hnědou barvou. V nose přechází od hodně přezrálých blum přes kořeněné tóny až po tlející podzemní les. Zajímavé je i v chuti – nástup má sladký a hladký, pak se více otevře a dá vyznít tříslovinám, jež vyústí do bohaté pikantní chuti.

Dovozce: Neubauer & syn, spol. s r. o., [www.neudrinks.cz](http://www.neudrinks.cz)

990 Kč

**LEGENDA K HODNOCENÍ**

♥♥♥♥♥ vynikající až výjimečné

♥♥♥♥ velmi dobré

♥♥♥ dobré

♥♥ uspokojivé nebo dostačující

♥♥♥ nedostatečné až špatné

# Pestrá paleta SEVEROZÁPADU

OBLAST NA SEVEROZÁPADĚ MAĎARSKA ZAHRNÚJE REGIONY ÁSZÁR-NESZMÉLY (1 013 HA), ETYEK-BUDA (1 587 HA), PANNONHALMA (622 HA), MÓR (893 HA) A ŠOPROŇ (1 901 HA). SPOJUJE JE OBDOBNÉ KLIMA, JEŽ JE O NĚCO CHLADNĚJŠÍ NEŽ VE ZBYTKU ZEMĚ. VYZNAČUJE SE MÍRNĚJŠÍMI ZIMAMI, OJEDINĚLÝMI JARNÍMI A PODZIMNÍMI MRAZÍKY A PRŮMĚRNÝMI SRÁŽKAMI.



Modrým odrůdám v Maďarsku s 38% podílem vládne Kékfrankos, tedy i u nás dobře známá Frankovka. Šoproni se dokonce přezdívá „hlavní město Kékfrankos“. Frankovka je zde vysazena na 60% vinných ploch.



Přírodní podmínky přejí zejména bílým odrůdám, jež zde rostou na 90% vinných ploch, ovšem s výjimkou regionu Šoproň. Ten leží blízko rakouských hranic a od ostatních se odlišuje nejen odrůdovou skladbou, ale také specifickým klimatem. Zásadní podíl na tom má jezero Fertő (Neziderské jezero), na jehož východní straně se oblast rozkládá, a blízkost Alp. Réva se zde musí vypořádat s větší vlhkostí a menším množstvím slunečního svitu než jinde v Maďarsku, na druhou stranu zimy tu díky přirozené bariéře hor nebývají tak kruté.

V minulosti se i zde pěstovaly převážně bílé odrůdy, ale phylloxera a postupný nástup Kékfrankos ze Šoproně udělali „hlavní město“ této modré odrůdy. Doplnují ji zejména Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir a Zöld veltelini (Veltlínské zelené). Oblast láká nejen vínem, ale také přírodními krásami (okolí jezera je plné cyklistických stezek) a památkami. Město Šoproň je totiž jedním z nejbohatších a současně nejromantičtějších v Maďarsku. Již od dob antiky bylo křižovatkou cest mezi Vídní a Budapeští, což mu přineslo značné bohatství. Navíc se mu vyhnula turecká vojska táhnoucí na Vídeň a osmanská nadvláda vůbec, a tak se dnes může pyšnit zachovaným středověkým jádrem s hradbami, gotickými domy, kostely a kláštery.

## ŠUMIVÁ I TICHÁ

Vápenité půdy Etyek-Buda dávají vínům pěkné kyselinky, což je jeden z důvodů, proč se tento region a zejména pak město Budafok staly centrem výroby šumivých vín.

Vyrábějí se zde ale také tichá, především aromatická bílá vína. Z odrůd převládají Chardonnay, Zöld veltelini, Sauvignon blanc, Rajnai rizling (Ryzlink rýnský), Szürkebarát (Pinot gris), Olaszrizling a Rizlingszilváni (Müller-Thurgau).

Ászár-Neszmély je krajem lehkých a svěžích vín. Nejvíce je zde vysazeno Chardonnay (cca 20%), dále Ezerjő, Szürkebarát a Rizlingszilváni. Jedno z místních největších vinařství, Hilltop Neszmély, rovněž slaví v zahraničí úspěchy s odrůdami Cserszegi fűszeres a Irsai Olivér. Region Mór je spojen především s tradiční severomaďarskou odrůdou Ezerjő, jež je zde vysazena na 20,5% vinných ploch. V příznivých letech se z ní vyrábějí pěkná vína v kategoriích pozdní sběr a botrytická vína. To Pannonhalma sází na Olaszrizling (Ryzlink vlašský, 26,7%). V obou regionech se lze setkat rovněž s odrůdami Tramini, Rajnai rizling a Chardonnay. V Pannonhalmě k nim pak ještě patří Rizlingszilváni, v Móru Zöld veltelini.

## V MAJETKU CÍRKVE

Ve středověku svou pozitivní roli v pěstování révy a produkci vína sehrála církev – nejinak tomu bylo i v Maďarsku. Nádherný příklad znovuoživené tradice nalezneme v Pannonhalmě. Réva se zde pěstovala a víno vyrábělo po staletí. Benediktinští mniši z místního opatství ještě na počátku 20. století obhospodařovali vinice a vyráběli víno. Druhá světová válka, znárodnění a následné socialistické hospodářství však učinily jejich aktivitám konec. Myšlenka obnovit výrobu vína se opět vynořila v roce 2000 a o pár let později dala vzniknout modernímu vinařství Pannonhalmi Apátság Pincészet. Jeho vlastníky je kromě benediktinské kongregace v Pannonhalmě také MKB Bank, která poskytla potřebné finance. Důležitou roli sehrál i známý maďarský vinař Tibor Gál, jenž byl až do své tragické smrti v roce 2005 konzultantem vinařství a značnou měrou se podílel na výběru technologií i odrůd. Na cca 50 ha se pěstují převážně bílé odrůdy (Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Tramini, Olaszrizling, Chardonnay, Pinot blanc), doplněné o Pinot noir, jenž zde má výborné předpoklady, Merlot a Cabernet franc. Za ochutnání stojí již základní řada vín Tricolis (bílé i červené cuvée tří odrůd), tak například Pannonhalmi Rosé, jímž vinařství reaguje na zvyšující se oblibu růžových vín. Vyšší řada zahrnuje Tramini, Rajnai rizling a Sauvignon blanc. Chloubou vinařství je cuvée Hemina, jež bylo poprvé nalahováno v roce 2005. Skladba a poměr odrůd (Chardonnay, Olaszrizling, Pinot blanc) se mění v závislosti na ročníku, liší se i doba zrání v sudech – charakter vína však zůstává stejný. Velký potenciál má i zdejší Pinot noir a jedinečné cuvée Infusio (Merlot, Cabernet franc).



Malý, ale

# SLAVNÝ

VELMI ÚRODNÝM VINORODÝM KRAJEM JE OBLAST V OKOLÍ BALATONU. NACHÁZÍ SE ZDE HNED ŠEST VINAŘSKÝCH OBLASTÍ. NEJVÍCE JE MU VZDÁLEN REGION NAGY-SOMLÓ, JENŽ LEŽÍ SEVEROZÁPADNĚ OD JEZERA. NEVYNIKÁ SICE ROZLOHOU (MÁ POUZE 723 HA), ZATO VŠAK PROSLUL SVÝMI VÍNY.

Krajina, již dominuje kuželovitý vrch Somló (435 m), se vyznačuje příznivými klimatickými podmínkami. Více větru a mírnější teploty zde vyvažuje dostatek slunečního svitu. Somló je snad jediným regionem v Maďarsku, kde jsou vinicemi vcelku běžně osázeny i severní svahy. Kromě příhodného klimatu je nutné zmínit i místní půdy – zdejší vinice totiž vyrůstají na svazích sopečného původu, pokrytých písčitymi a jílovitými půdami.

## BÍLÉ PŘEVAŽUJÍ

V oblastech v okolí Balatonu obecně převládají bílé odrůdy a platí to i pro Somló – bílé odrůdy jsou zde osázeny dokonce na celých 98% vinných ploch! Najdeme zde Olaszrizling, Szürkebarát (Pinot gris), Chardonnay... Ze starých maďarských „specialit“ jsou to pak zejména Furmint, Hárslevelű (Lipovina) a Juhfark (název, jenž v překladu znamená ovčí ocas, odkazuje na protáhlý tvar hroznu). Juhfark se v Somló pěstuje na více než 84,3 ha. Dává převážně silná maskulinní vína s výrazným minerálním charakterem, odrážejícím sopečnou krajinu. Celý region v posledních letech prochází velkými změnami. Proudí sem velké investice, vinařství se modernizují, vysazují se nové vinice a vznikají zde pěkná vína. Dva příklady za všechny: Tornai Pincészet a Kreinbacher Birtok.

## S JESTŘÁBEM VE ZNAKU

Tradice vinařství Tornai sahá do roku 1946. Ve znaku má jestřába, jenž hnízdí na nedaleké zřícenině a vinařům je vítaným společníkem, neboť plaší špačky. Tornai Pincészet, situované na jižním svahu vrchu Somló, patří k největším vinařstvím v regionu – v současnosti obhospodařuje zhruba 52 ha vinic a ročně produkuje kolem 150 000 láhví vína. Odrůdová skladba zahrnuje Juhfark, Furmint, Hárslevelű (Lipovina), Olaszrizling, Pinot blanc, Szürkebarát (Pinot gris), Zenit a Zeus. Připravují se z nich jak základní vína určená pro supermarket, tak vyšší řada, již

naleznete i v nabídce několika prestižních maďarských restaurací. Zatímco Juhfark nutně nemusí chutnat každému, Furmint a Hárslevelű v obou kategoriích nabízejí příjemný chuťový zážitek. Vinaři je doporučují snoubit s tradiční maďarskou kuchyní a přesvědčivě dodávají, že pro svůj výrazný charakter skvěle doplní i pokrmy, k nimž byste běžně zvolili spíše vína červená. V útrobách vinařství najdete i malé muzeum, jehož exponáty ilustrují bohatou a dlouhou vinařskou historii kraje.

## SOMLÓ V LÁHVI

József Kreinbacher založil své vinařství v roce 2002. Tehdy začal skupovat vinice na příkrých, avšak z hlediska pěstování révy vinné jedinečných jihovýchodních, jižních a jihozápadních svazích vrchu Somló. Objekt vinařství byl dokončen v roce 2005 – na první pohled moderní budova, obložená čedičem získaným při hloubení sklepů, je přístavbou k původnímu domu, značně rozšířeny byly již zmíněné sklepy. Kreinbacher Birtok hospodaří na necelých 30 ha, 25,5 ha vlastní, zbytek si pronajímá. Nejrozšířenější odrůdou je Furmint (50%), následují Olaszrizling, Hárslevelű, Tramini, Szürkebarát (Pinot gris), Juhfark a Chardonnay. Modré odrůdy zastupuje Syrah (cca 1 ha), jenž byl poprvé sklizen v roce 2006. Produkce výrazně stoupá: Z 7 500 láhví v roce 2003 vzrostl až na 40 000 láhví v roce 2007. Od loňského roku se vinařství pyšní označením „organické“. Jeho cílem je vyrábět kvalitní vína, jež by odrážela charakter regionu Somló. Důraz je kladen především na suchá tichá vína – chloubou vinařství je Öreg tőkék bora, cuvée odrůd Olaszrizling, Hárslevelű a Furmint, jež se vyrábí jen v dobrých ročních (zatím 2003 a 2006, možná 2008). V roce 2006 nabídka rozšířila vína sladká a v roce 2007 měla premiéru vína šumivá, vyráběná tradiční metodou (z odrůd Olaszrizling, Hárslevelű a Furmint, pouhých 1 000 láhví). Rozsáhlé sklepy vinařství tak rok co rok nabízejí něco nového...



Tornai



György Várszegi



## SYN, NEBO DCERA?

Také vína ze Somló si pro sebe v historii vydobyla kousek slávy: Po staletí se podávala na habsburském dvoře. Určena byla zejména pro budoucí manželky panovníků, neboť se věřilo, že příznivé působí na početí mužského potomka. Dlužno dodat, že v Somló se alespoň podle statistik rodí více chlapců, než je průměr v zemi...



Kreinbacher Birtok



KONZULTANTEM BYL ZNÁMÝ MAĎARSKÝ VINAŘ TIBOR GÁL, JENŽ SE PODÍLEL NA VÝBĚRU ODRŮD I TECHNOLOGIÍ.



Pod ochranou

# BALATONU

NEJVĚTŠÍ STŘEDOEVRÓPSKÉ JEZERO MAĎARŮM NA JEDNÉ STRANĚ SUPLUJE MOŘE A DO ZEMĚ LÁKÁ SVÝMI PLÁŽEMI I ZAHRANIČNÍ TURISTY, NA STRANĚ DRUHÉ OVLIVŇUJE ZDEJŠÍ KLIMA. JEHO ROZLEHLÁ PLOCHA V LÉTĚ ZMÍRŇUJE VEDRA A V ZIMĚ JE PŘÍRODNÍ ZÁSOBÁRNOU TEPLA, A VYTVÁŘÍ TAK VÝBORNÉ PODMÍNKY PRO PĚSTOVÁNÍ RÉVY VINNÉ.

**TAKÉ V OKOLÍ BALATONU BYCHOM NAŠLI ŘADU PRODUCENTŮ VÍN, KTERÍ SÁZEJÍ NA KVALITU A POSTUPNĚ VSTUPUJÍ V ŠIRŠÍ ZNÁMOST.**

Rozlehlé vinohrady se rozkládají po celém okolí Balatonu. Na jeho severní, slunečnější straně leží regiony Badacsony (1 653 ha) a Balatonfüred-Csopak (2 115 ha) a Balatonfelvidék (236 ha), na té jižní pak Balatonboglár (3 323 ha). Na západě se rozprostírá Zala (1 596 ha), jež se vyznačuje mírným a vyváženým klimatem. Zdejších příhodných klimatických podmínek si byli vědomi už Římané, kteří zde s vysazováním révy začali. Za zmínku stojí i místní půdy – vinice v Badacsony vyrůstají na půdách sopečného původu, pokrytých čedičovým pískem, jílem či spraší, jež se spolu s dalšími půdami vyskytují i v Balatonfelvidéku. Při procházkách ve vinicích regionu Balatonfüred-Csopak vám boty pokryje prach z červeného permského pískovce, ale i např. vápence. V oblastech Balatonboglár a Zala pak nejčastěji narazíte na hnědé lesní půdy.

## OD RYZLINKU PO CABERNET

Ve všech oblastech převládají bílé odrůdy, jimiž je osázeno více než 70 % (v Balatonfelvidéku až 95 %) vinných ploch. Dominantní odrůdou je Olaszrizling, který je vysázen na 3 000 ha, tedy cca 27 % vinic, a dává svěží a kořeněná vína. Zejména na sever od Balatonu se z něj připravují zajímavá a v současné době vyhledávaná vína. Další na seznamu ceněných odrůd tohoto kraje je Szürkebarát (Pinot gris). Spjat je zejména s regionem Badacsony, významně se však prosazuje i v obou dalších oblastech na severní straně jezera. Konkuruje mu zde Chardonnay, jehož největšími plochami se ale pyšní „jižní“ Balatonboglár (362 ha). Z tradičních maďarských odrůd jsou v okolí jezera vysázeny Kéknyelű a Juhfark, nechybějí zde ani Furmint a Hárslevelű (Lipovina). Osobitě Kéknyelű tvoří zajímavý podíl odrůdové skladby v Badacsony (39,2 ha). Juhfark se hojně vyskytuje například v regionu Balatonfüred-Csopak (50,1 ha). Výčet bílých

odrůd by nebyl úplný bez Rizlingszilváni, Zöld veltelini a Sauvignonu blanc. Pro Balatonboglár jsou pak ještě důležité Királyleányka, jež je s 316 ha druhou nejpěstovanější odrůdou tohoto regionu, a Irsai Olivér (176 ha). Modré odrůdy pěstují v rámci oblasti především vinaři v Balatonbogláru a Balatonfüred-Csopaku. Nejvíce ceněny jsou sice Merlot, Cabernet Sauvignon a Pinot noir, jež na trhu konkurují červeným vínům z oblastí Villány a Szekszárd, nejrozšířenější tu však jsou – zejména díky poloostrovu Tihany – Kékfrankos a Zweigelt. K Pinotu noir se hlásí i Badacsony (75 ha), stejně jako Zala ke Cabernetu Sauvignon (57,5 ha).

## Z OTCE NA SYNA

Také v okolí Balatonu bychom našli řadu producentů vín, kteří sázejí na kvalitu a postupně vstupují v širší známost. Na severu, v oblasti Balatonfüred, je to například rodinné vinařství Figula. Na počátku tohoto vinařského rodu stál István Tolnay, v 19. století jeden z nejrespektovanějších vinařů v regionu. A u vzniku vinařství Figula v roce 1993 zase jeho vnuk – Mihály Figula (držitel titulu „Vinař roku 2000“), po jehož nedávné smrti se vedení podniku, prací ve vinici i ve sklepě ujal jeho syn. Mladý Mihály Figula je plný nadšení a energie, s nimiž obhospodařuje kolem 20 ha vinic rozložených ve vzdálenosti do 6 km kolem dokola vinařství (Balatonfüred, Balaton-szőlős, Csopak, Tihany a Pécsely). Ročně produkuje až 100 000 láhví vína. Převažují mezi nimi vína z bílých odrůd (80 %), jež zastupují Olaszrizling, Zenit, Szürkebarát, Chardonnay, Sauvignon blanc, Semillon a Muscat lunel. Modré odrůdy reprezentují Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot a Kékfrankos (ze dvou posledně jmenovaných se připravují i svěží rosé, bez nichž to dnes už zkrátka nejde...). Důraz je kladen na terroir, jež jednotlivá vína odrážejí. Nabídka zahrnuje jak jednoduchá



Figula



Konyári



Mihály Figula



Daniel Konyári

ovocná a svěží vína, tak prémiové produkty – k těm patří i Pinot gris 2006 či Olaszrizling Csopak 2007. Z červených vín zmiňme alespoň cuvée Fülöp 2006 (80 % Merlot, 20 % Cabernet franc), které Mihály pojmenoval po svém synovi Filipovi. Nejmladší z rodu Figula má zatím úplně jiné starosti, ale již dnes se s ním počítá jako s pokračovatelem rodinné tradice.

## STALETÁ TRADICE

Na opačné straně jezera, v regionu Balatonboglár, sídlí další rodinné vinařství – Konyári. V jeho čele stojí dva muži tohoto jména János (Vinař roku 2008) a jeho syn Daniel. První zmínky o pěstování vína v oblasti dnešního města Kishegy pocházejí již z počátku 13. století. Úspěšný rozvoj zpřetrhal vpád Turků a místní vinařská území svou slávu získala zpět až o 500 let později. V polovině 18. století zde baron Majthényi vystavěl barokní kapli sv. Donáta a v jejím sousedství vinařství s nádherným sklepem. Na konci následujícího století region proslul červenými víny. Na tomto historickém základě – obrazně i doslova – bylo vinařství Konyári vystavěno. I ono se soustředí převážně na červená vína (70 % vín jsou červená nebo rosé), jež pak zrají v rozlehlém sklepě z 18. století... Kolem 40 ha vinic je situováno na slunečných a teplých svazích (150–250 m n. m.) v Kishegy, ale také v Öreghegy, Bánomhegy, Jánoshegy a Sinaihegy. Z bílých odrůd jsou na nich zastoupeny Chardonnay, Sauvignon blanc, Olaszrizling, Hárslevelű a Zenit. Modré reprezentují zejména Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc a Syrah. A která vína ochutnat? Z bílých vyzkoušejte např. Szárhegy 2007, cuvée odrůd Olaszrizling, Hárslevelű a Sauvignon blanc. Pro letní měsíce se dokonale hodí některé z místních rosé. A pak jsou tu ještě vyhlášená červená: Zaměřte se třeba na Sessio 2006 a Páva 2006...



Balaton (též Blatenské jezero, název pochází ze slovenského blato – bažina) je největší jezero ve střední Evropě. Má rozlohu 596 km<sup>2</sup>, délku 78 km a maximální šířku 12 km. Leží v nadmořské výšce 105 m. Průměrná hloubka činí 3 m a maxima dosahuje 11 m.



# Od Dunaje PO TISU

NA ÚZEMÍ VYMEZENÉM ŘEKAMI  
DUNAJ A TISA SE ROZKLÁDÁ  
NEJVĚTŠÍ VINAŘSKÁ OBLAST  
MAĎARSKA.

Tvoří ji regiony Kunság (24 393 ha), Csongrád (1 955 ha) a Hajós-Baja (2 218 ha). Obecně se místní poněkud extrémní klima vyznačuje horkými a suchými léty s množstvím slunečního svitu a studenými a suchými zimami. Mladou révu často ohrožují pozdní jarní mrazy, chladno bývá i na podzim. Velká maďarská planina (Alföld) je však velmi rozsáhlá, a tak se i zde naleznou chráněné polohy, kde se víno obzvláště daří. Půdy v Kunságu jsou převážně písčité, v Csongrádu ještě sprašové. V případě Hajós-Baja spraš doplňují půdy jílovité s písčitym povrchem.

## TRADIČNÍ I MEZINÁRODNÍ

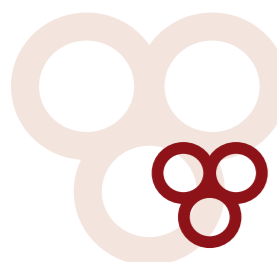
Poměr bílých a modrých odrůd sice hovoří ve prospěch prvních jmenovaných, nikoli však tak výrazně jako na většině území Maďarska. Zatímco v Kunságu zabírají bílé odrůdy 74 % vinných ploch, v Csongrádu „jen“ 58 % a v regionu Hajós-Baja je poměr bílých a červených odrůd dokonce 50 : 50. Vzhledem k extrémním klimatickým podmínkám a také požadavkům masové produkce zde pěstitelé sázejí především na rezistentní a mrazu odolné odrůdy. Ve vinicích se tu proto nejčastěji vyskytují Cserszegi fűszeres (kříženec odrůd Irsai Oliver a Tramin červený), jež doplňují tradiční Arany sárfehér a Ezerjő. Posledně jmenovaná se pro svou šťavnatost a vyšší kyselinky využívá k výrobě šumivých vín. Pro výrobu vína, ale především na hrozny, se zde pěstuje také Chaselass (Chrupka bílá). Ve dvou menších regionech odrůdovou skladbu doplňují Olaszrizling a Chardonnay. Relativně častý je rovněž Rajnai rizling. Z méně známých, v Evropě však již prověřených kultivarů, se zde pěstuje Bianca. Bílá vína z této oblasti jsou většinou jednoduchá, z kategorie stolních. O něco jednodušší je to s modrými odrůdami: Převažuje Kékfrankos, následována Zweigelt a Kadarkou. Z mezinárodních odrůd patří k oblíbeným Cabernet franc a Cabernet Sauvignon. Připravují se z nich převážně levná stolní vína; svěží, s nižším obsahem tříslovin a kyselinek.

## OD KVANTITY KE KVALITĚ

Oblast je obecně vnímána jako zdroj masové produkce a stolních vín, což příliš neusnadňuje situaci středním a malým vinařstvím, jež si zvolila a cestu kvality. Zda se v budoucnu podaří situaci změnit, zůstává otázkou. Jistou nadějí dává např. úspěch Jánose Frittmanna, držitele titulu „Vinař roku 2007“.

# Krajinou ČERVENÉHO VÍNA

PANONSKÁ OBLAST, JEŽ ZAHHRUJE VINAŘSKÉ REGIONY PÉCS (733 HA), SZEKSZÁRD (2 644 HA), TOLNA (2 982 HA) A VILLÁNY (2 553 HA), JE NEJTEPLEJŠÍM A TAKÉ NEJVYHLEDÁVANĚJŠÍM A NEJRYCHLEJI SE ROZVÍJEJÍCÍM VINORODÝM KRAJEM MAĎARSKA. KRÁSNÁ PŘÍRODA, MALEBNÉ SKLÍPKY A ZEJMÉNA PAK VÝBORNÁ VÍNA SEM LÁKAJÍ TURISTY I MILOVNÍKY VÍN – TI VŠICHNI SI TU ROZHODNĚ PŘIJDOU NA SVÉ.



**REGION VILLÁNY  
BY SE MOHL STÁT  
SYNONYMEM  
VINAŘSKÉHO  
ÚSPĚCHU  
V POSTKOMU-  
NISTICKÉM  
MAĎARSKU.**

Nejižnější vinařská oblast Maďarska, Villány, leží tak blízko hranic, že vám tu a tam na mobilním telefonu naskočí přivítání operátora v Chorvatsku. Patříte-li k Čechům, kteří tam rok co rok míří na dovolenou, zkuste přehodnotit své plány a zůstaňte severněji – v Maďarsku. Malebná krajina má své kouzlo, navíc vás zde kromě dobrého vína čekají i skvělé služby. Za zmínku stojí, že podle místních pravidel hotely nesmějí nabízet více než 25 pokojů, aby byl zachován jejich venkovský charakter. Co se týče vína, region Villány by se mohl stát synonymem vinařského úspěchu v postkomunistickém Maďarsku. Koncentrace „top“ vinařů je zde snad největší v zemi. Najdete zde širokou paletu zejména červených – a nyní i nezbytných rosé – vín. Modré odrůdy se zde pěstují na 76,7 % viničních ploch. Nejslavnější vinice se táhnou na svazích Szársomlyó, jež bývají označovány za nejteplejší v Maďarsku – v zimě se tu prý teploty vyšplhají na hodnoty srovnatelné s těmi v údolí Rhóny. Odrůdovou skladbu vytvářejí mezinárodní Cabernet Sauvignon (17,5 %), Cabernet franc (11,9 %) a Merlot (9,6 %). Nechybí samozřejmě Kékfrankos (7,6 %), z níž vinaři připravují šťavnatá ovocitá vína s tóny třešňi a vyšší kyselinkou, a zejména pak Kékoportó (Portugieser, 17,1 %), který dává příjemná vína se sametovými taniny. Svůj podíl zde má i stále populárnější Zweigelt (4,3 %). Z bílých odrůd je s Villány historicky spjata Hárslevelű, objevuje se také např. Chardonnay, Olaszrizling a Rajnai rizling. Dlužno však dodat, že zde bílá vína nehrají zásadnější roli, spíše jen obohacují sortiment.

## SNoubení vína a umění

Místem, které byste si při cestě krajem na jihu Maďarska neměli nechat ujít, je vinařství Vylyan (název odkazuje

na historický název oblasti Villány). Příběh vinařství se začal psát v roce 1988, kdy Pál Debreczeni zakoupil několik hektarů vinic a od roku 1992 zde spolu se svou ženou Mónikou (oba byli původní profesí ekonomové) začal budovat vinařství. V Kisharsány, uprostřed vinic Dobogó na Černém kopci (Fekete-hegy), postavili moderní provoz včetně ohromného sklepa, přikoupili a osadili nové vinice na stráních vrchů Villány, vybudovali tým odborníků – a začali se svými víny sklízet úspěchy doma i za hranicemi. Po tragické smrti Pála Debreczeniho v roce 2004, se vedení podniku ujala Mónika a obdivuhodně se drží vytyčeného směru, což dokládá i titul „Vinařství roku 2008“. Sortiment zahrnuje dvě bílá vína, jedno rosé a celou paletu vín červených. V základní řadě stojí za zmínku např. Ördög 2007 (na export lahvovaný jako Belzeebub), v němž kořeněnost a bohatou ovocnost odrůd Kékfrankos, Kadarka a Zweigelt doplňuje ohnivý Merlot. Zlatou medailí maďarského *Decanteru* se pyšní Vylyan Pinot Noir 2004, typický zástupce vína této odrůdy. Chloubou paní Móniky jsou pak novinky Pillangó 2006 (Merlot) a Mandolás 2006 (Cabernet franc), jež se budou připravovat jen ve vynikajících ročnících. Vinařství Vylyan úzce spolupracuje s umělci. Zajímavostí jsou vyřazené sudy, které rok co rok výtvarně ztvární jiný umělec (vystaveny jsou v areálu vinařství), či spolupráce se studenty umělecké školy, kteří navrhují etikety pro mladé víno nazvané vtipně Bogyólé (čti: bodólé).

## VÍNO A WELLNESS

Další příklad úspěchu představuje rodinné vinařství Gere. Rodina Attily Gera se vínu věnovala po celé generace, jeho děd a otec však sběhli k jiným profesím. On sám byl lesník, vyženil ale pár hektarů vinic a pěstování révy



Vylyan



Gere

podlehl. Vše, co vyprodukoval, však musel odevzdat místnímu družstvu. První vlastní vína nalahvoval až v roce 1986 a po změně režimu se do jeho výroby pustil naplno. Postupně skupoval zejména bývalé družstevní vinice a rekvituloval je. Dnes vlastní moderní vinařství a k němu 60 ha vinic, osázených odrůdami Olaszrizling, Kékoportó, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Kékfrankos, Pinot noir, Syrah, Medoc noir, Tempranillo a Barbera. K chloubám vinařství patří v oblasti velmi oblíbený Cabernet Franc Selection 2006 s potenciálem až 15 let, ale také Kopar Cuvée 2006 (52 % Cabernet franc, 46 % Merlot, 2 % Cabernet Sauvignon) či Solus 2006 (100 % Merlot). Všechna vína můžete ochutnat nejen ve vinařství, ale také v restauraci hotelu Crocus, který rodina v centru Villány vlastní. Zůstanete-li déle, jistě okusíte i něco z wellness služeb – bazén, saunu, jacuzzi...



Wunderlich



Takler

## WUNDERBAR WUNDERLICH

Hned naproti Gere má své vinařství Alajos Wunderlich, zvaný Lojzi. Zlomovým se pro tohoto vinaře, jenž má 20leté zkušenosti v oboru, stal rok 2000, kdy potkal obchodního partnera, jenž zainvestoval výstavbu nového vinařství. To nejlépe vystihuje slovo „velkolepý“. Moderní objekt totiž zahrnuje nejen vlastní vinařství s rozlehlými sklepy, ale také velkoryse pojaté návštěvnické centrum s degustačními místnostmi a cigar clubem, v patře terasu pro grilování, v podzemních prostorách pak trezor s pronajímatelnými vinnými boxy, stylové sály i menší místnosti na pořádání degustací, konferencí apod. A jaká tu má Lojzi vína? Výtečná! Filozofií vinařství je produkovat kvalitní vína, která by co nejlépe vystihovala oblast Villány a současně odrážela Lojzeho pohled na víno. Speciální pozornost je věnována odrůdám Cabernet franc, Merlot a Pinot noir. Cabernet franc je Lojzeho nejoblíbenější – není proto divu, že se stal prvním vínem v nové řadě Cassiopea, kterou podle všeho čeká velká budoucnost. Svě renomé si získalo i cuvée Victoria – ochutnejte například ročník 2003, složený z 50 % Cabernetu Sauvignon, a 25 % podílu Cabernetu franc a Merlotu. Jedním slovem: Wunderbar...

## V KRAJI KADARKY

Pro svá červená vína je znám i Szekszárd. Jak je to zde s odrůdovou skladbou? Podobně jako ve Villány: Modré odrůdy zde zabírají 81,9 %. Patří mezi ně Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot a Zweigelt. Velmi oblíbenou odrůdou je Kékfrankos. Vynechat nelze ani Kadarku. Ta je sice co do četnosti výsadby v Szekszárdu až na 7. místě (zabírá 80 ha), je však s regionem historicky spjata a v podobě svěžích, kořeněných vín s méně výraznou barvou představuje součást jeho identity. Kořeněná, podle některých jakoby papriková chuť, je výrazněji přítomna ještě v merlotech a vinech Szekszárdi Bikavér, a to díky výrazně minerální půdě. Bikavér z tohoto regionu je stejně jako ten z Egeru postaven na Frankovce a mezinárodních odrůdách, obvykle se však do něj přidává také „pikantní“ Kadarka. Také v této oblasti se slibně rozvíjí cestovní ruch, do nějž se zapojují i místní vinařství.

## TŘI MUŽI VE SKLEPĚ

Navštívit lze například rodinné vinařství Takler, jehož tradice sahá až do 18. století. Ve vinici i ve sklepech dnes působí hned tři muži toho jména: Ferenc Takler (mj. „Vinař roku 2004“) a jeho dva synové András a Ferenc. Společně obhospodařují 51 ha vinic osázených odrůdami Merlot, Cabernet franc, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Kadarka, Pinot noir, Syrah a k tomu ještě Chardonnay, Olaszrizling, Rajnai ryzling a Sauvignon blanc (celkem 2 ha). Taklerové si dali za cíl produkovat kvalitní a elegantní vína syté barvy, plného těla, bohatá na taniny a harmonická v chuti. Jejich nejznámějším vínem je Trió, cuvée odrůd Cabernet Sauvignon, Kékfrankos a Merlot, jež zrají 16–18 měsíců v dubových sudech. K nejlepším maďarským merlotům pak patří Primarius. Pozornost vinařů však stále výrazněji poutá odrůda Cabernet franc, z níž v nejlepších ročnících vzniká skvělé Cabernet Franc Reserve. S odkazem na historii je třeba ochutnat i Szekszárdi Bikavér a Kadarku. Z té se mj. připravuje i Kadarka Siller, víno tmavě růžové barvy, jež se nechává ležet na slupkách o něco déle než rosé, avšak kratší dobu než červené. Malinová vůně a lehce kořeněná chuť z něj dělají příjemného společníka na léto i další důvod, proč se do Maďarska vypravit...



Vinařská oblast Szekszárd je obklopena sedmi pahorky, na kterých se podle archeologických nálezů pěstovala réva už před 2 000 lety. V minulosti zde patřila k vyhlášeným vína z odrůdy Kadarka, které se vyváželo do různých zemí Evropy. Jeho velkým milovníkem byl i hudební skladatel Ferenc Liszt.



# Fenomén TOKAJ

ZVLÁŠTNÍ POZORNOST SI JAK KVŮLI KLIMATU A PŘÍRODNÍM PODMÍNKÁM, TAK ZEJMÉNA KVŮLI VÍNŮM, KTERÁ SE ZDE VYRÁBĚJÍ, ZASLOUŽÍ TOKAJ (5 840 HA). TOKAJSKÉ VÍNO JE PRO MAĎARY NEJEN ÚSPĚŠNÝM VÝVOZNÍM ARTIKLEM, ALE TAKÉ NÁRODNÍM POKLADEM – ZPÍVÁ SE O NĚM DOKONCE I V JEJICH HYMNĚ.

Básník Ferenc Kölcsey v ní vyjmenovává nejcennější dary, kterými Bůh zemi obdařil, a mezi nimi i „nektar, kapky ryziho zlata vytékající z tokajských sklepů“. Ostatně pověst vína z Tokaje se úspěšně šíří světem již po dlouhá staletí. Svůj podíl na jeho vzniku si může připsat už osvěcený panovník Béla IV., jenž do země ve 13. století pozval italské a vlámské odborníky a zasloužil se i o vysazování vinic. Velmi výrazně pak do historie oblasti zasáhl šlechtický rod Rákóczi, jenž se zde ve výrobě vína angažoval od počátku 17. století. Roku 1617 získal panství Sárospatak a postupně se snažil získat kontrolu nad veškerou produkcí vín, jež byla v té době považována za nejlepší v zemi. Ta se však v té době potýkala s útlakem osmanských Turků, kteří její velkou část od nešťastné bitvy u Moháče (1526) až do porážky habsburskou říší v roce 1686 okupovali.

## KRÁL VÍN, VÍNO KRÁLŮ

Maďarsko tak však paradoxně získalo nového nepřítele – Habsburky. Ferenc Rákóczi se tokajské pokusil využít jako diplomatickou zbraň nebo spíš úplatek. Sudy s tímto lahodným mokem věnoval řadě evropských panovníků, u nichž hledal podporu. Doufal, že jim přiměje například Ludvíka XIV., aby se za Maďarsko proti Rakušanům postavil. Francouzský král toto víno doslova miloval – dokonce jej prý nazval „králem vín

a vínem králů“ (latinský nápis *vinum regnum, rex vinorum* se na vybraných tokajských dodnes objevuje). Navzdory tomu však Maďarům nijak nepomohl. Poměrně agresivní ekonomická politika Habsburků vinařství zvláště neprospívala. Rákócziové se však nevzdali, a to jak na politickém, tak na vinařském poli. V roce 1700 zavedli třístupňovou klasifikaci tokajských vinic (podle půdy a polohy), první tohoto druhu na světě – a Karel III. jí v roce 1737 svým dekretem oficiálně schválil. Není divu, tokajské tehdy patřilo k tomu nejlepšímu, co v habsburské říši vinaři produkovali. A věděli to nejen ve Vídni, ale také v Moskvě, Petrohradu, Varšavě, Berlíně i v Praze nebo třeba v Británii, Nizozemí či Francii...

## PŘÍRODNÍ PODMÍNKY

Již od prvopočátků vinařství v oblasti Tokaje si lidé kladli otázku, v čem spočívá tajemství místního vína. Tradovalo se, že za ni může zlato uložené hluboko v půdě. Pravda je však o něco prozaičtější: Víno za svou kvalitu vděčí kombinaci půdních a klimatických podmínek, odrůd révy vinné, způsobu výroby a uskladnění v místních sklepech. Na severovýchodě Maďarska se mezi Tisou a Hernádem zvedá do nadmořské výšky 300–600 m n. m. pohoří sopečného původu – Tokajské vrchy, jejichž svahy (zejména ty jižní) jsou osázeny révou vinnou. Oblast je



K milovníkům Tokaji Aszú kromě Ludvíka XIV., autora známého výroku o „královském“ víně, patřili i ruští carové Petr Veliký a Kateřina II. či pruský panovník Bedřich I. Inspiraci v něm prý hledali také Voltaire, Rabelais a Goethe.

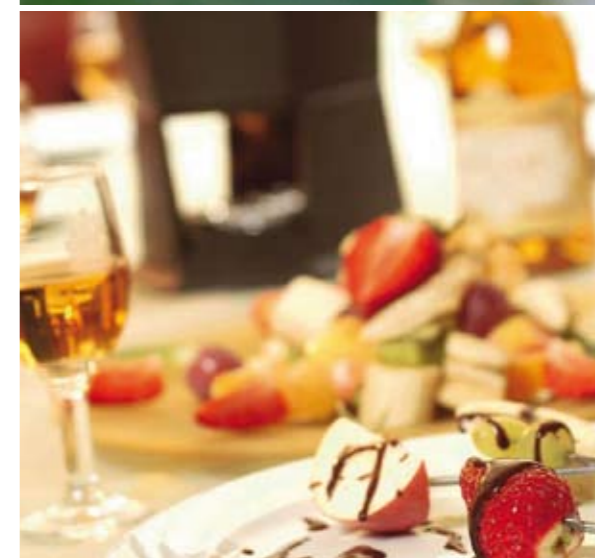
charakteristická horkými léty, dlouhými, slunečnými a vlhkými podzimy a studenými zimami. Klimatické podmínky dotváří soutok řek Tisa a Bodrog – právě jejich zásluhou zde na podzim vznikají husté mlhy, podporující vznik botrytidy. A bez této houby, způsobující ušlechtilou plíseň hroznů, by se místní vinaři neobešli. Stejně tak bez tufových jeskyní s bohatou mikroflórou a silnou ušlechtilou plísní na stěnách sklepů v nich vyzdobovaných. Začneme však od začátku – na vinicích. V Tokaji jsou osázeny především odrůdami Furmint (69,9 %), Hárslevelű (Lipovina, 17,8 %) a Muscat Lunel (7,7 %). Dále je třeba zmínit odrůdu Zéta (1,9 %) a téměř vymizelou Kövérszőlő (0,7 %). Ačkoli se zde vyrábějí také suchá vína – nedávno např. přitáhly pozornost odborníků i spotřebitelů suché furminty, jež by se díky limitované produkci a zaměření na kvalitu v budoucnu mohly zařadit mezi velká maďarská vína – to, čím Tokaj láká milovníky vín již po celá staletí, jsou sladká vína Tokaji Aszú.

## VÝROBA TOKAJSKÉHO

Přezrálé a ušlechtilou plísní napadené hrozny (aszú je výraz pro scvrklé bobule) odrůd Furmint, Hárslevelű a Muscat se sklízí od října do konce listopadu, po přísném výběru – pěkně hrozen po hroznu. Ukládají se do dřevěných beček, tzv. puttony, resp. dnes již také do nerezových kádí. Tam zůstávají do okamžiku, než je mošt připraven pro další zpracování. Během této fáze z hroznů (nebo spíše směsi hroznů a ušlechtilé plísně) vytéká malé množství velmi sladké tekutiny – tzv. eszencia, jež se ve výjimečných ročnících může nechat kvasit zvlášť, aby pak dala vzniknout vínu stejného jména. Dalším krokem výroby Tokaji Aszú je pomletí hroznů. Vzniklá „pasta“ se pak přidává k základu – 136 l bílého hroznového moštu (136 l je objem sudu zvaného gönc), a to po putnách (puttony) o objemu 20–25 kg. Počet puten je určující pro bohatost chuti, kvalitu a samozřejmě míru sladkosti vína; čím více puten, tím sladší víno. Na etiketách vín je pak vyznačeno 3, 4, 5, resp. 6 puttonyos (vína s 1–2 putnami se obvykle ani nelahvují). Poté se směs nechá několik dní macerovat, načež se víno stočí do sudů ke kvašení. Po 2–3 měsících, kdy velmi sladký mošt získá požadovaný obsah alkoholu, se přemístí do dalších sudů, kde pobude několik dalších let. Stěny sklepení pokrývá silná vrstva černé plísně *Racodium cellare*, která pomáhá zachovat vlhkost, tolik potřebnou pro proces zrání. Poté se víno stáčí do typických láhví z bílého skla, jež se nastojato opět ukládají do sklepa.

## OSTATNÍ SLADKÁ VÍNA

Ještě vyšší stupeň tokajského – Aszú Eszencia – vzniká jen v těch nejlepších ročnících. Jde v zásadě o Tokaji Aszú obohacené již zmíněnou „esencí“. Vyznačuje se vysokým obsahem cukru. Po dobu 15 a více let zraje v dubových sudech, v nichž se vyvíjí jejich chuť, vůně a aromatické látky. V Tokaji se produkuje také víno Szamorodni. Slovansky znějící výraz znamená „tak jak se urodilo“. Vyrábí se z hroznů jen částečně napadených botrytidou, jež se nijak netřídí. Dávají pak vzniknout jak vínům suchým (száraz), tak sladkým (édes) – v závislosti na podílu hroznů napadených plísní. Rychlé tempo doby vytvořilo poptávku po novém typu sladkých vín. Mnoho producentů nyní vyrábí také moderní styly sladkých vín v kategorii pozdní sběr. Zajíma-



vým příkladem takových vín je Ilona Cuvée z tokajského vinařství Királyudvar, jež obhospodařuje 75 ha. První cuvée tohoto jména zde vyrobili hned dva roky po založení podniku, tedy v roce 1999, a od té doby ještě pětkrát (2000, 2001, 2002, 2003 a 2007). V závislosti na ročníku se vyrábí z různého poměru odrůd Furmint, Hárslevelű a Muskotály. Tak například na Királyudvar Ilona Cuvée 2003 bylo použito 70 % Furmintu a 30 % Hárslevelű především z vinic Betsek a Lapis. Obsahuje 11,5 % alkoholu a 190 g/l zbytkového cukru. Zrálo po dobu 28 měsíců v sudech z maďarského dubu. Výsledkem je nádherně zlatá barva, vůně merunek, bílých květů a liči a chuť sušených merunek a fíků na patře. Víno je stále svěží, má příjemnou kyselinku, která vyvažuje obsah cukru. Hodí se skvěle například k sýrům.

## ODRAZ TERROIRU

Vinaři v kraji na severovýchodě země se umějí velmi dobře vypořádat i s víny suchými – ukázkovým příkladem je Zoltán Demeter, jenž své vinařství založil v roce 1996. V jeho portfoliu naleznete jak krásná sladká vína (včetně delikátního cuvée odrůd Furmint a Hárslevelű s názvem Főbor), tak zajímavé suché furminty. Demeter obhospodařuje 7 ha a révu sklízí ze sedmi různých vinic – a právě charakter jednotlivých poloh se snaží dostat do svých vín. Důkaz, že se mu to daří, získáte například porovnáním jeho Furmintu 2007 s vínem stejné odrůdy i ročníku z vinice Kakas, jež je o poznání minerálnější a má vyšší kyselinku. Tokaji Aszú zkrátka není jediným bohatstvím, jež se v Tokaji rodí...



Odrůda Furmint se v Maďarsku již po staletí používá k výrobě Tokaji Aszú. V teplém slunci suchého podzimu matně žluté bobule se silnou slupkou přezrávají a pak přichází ke slovu ušlechtilá plíseň...



**NEDÁVNO  
POZORNOST  
ODBORNÍKŮ  
I SPOTŘEBITELŮ  
PŘITÁHLY  
SUCHÉ  
FURMINTY, JEŽ  
BY SE DÍKY SVÉ  
KVALITĚ BRZY  
MOHLY ZAŘADIT  
MEZI VELKÁ  
MAĎARSKÁ  
VÍNA.**

# Modrobílý SEVEROVÝCHOD

VDÁTE-LI SE Z BUDAPEŠTI SEVEROVÝCHODNĚ SMĚREM NA TOKAJ, NARAZÍTE CESTOU NA TŘI VINORODÉ KRAJE: REGION MÁTRA (7 630 HA), BÝČÍ KRVÍ PROSLULÝ EGER (5 908 HA) A NAKONEC NA OBLAST BÜKK (1 220 HA). PRO VŠECHNY TŘI JSOU TYPICKÉ DLOUHÉ ZIMY A MINIMUM SRÁŽEK, PŘED VĚTREM VINICE CHRÁNÍ POHOŘÍ MÁTRA A BÜKK.



noir, z nichž se v poslední době těší velké oblibě zejména poslední jmenovaná, která se na svou současnou pozici vypracovala doslova z nuly.

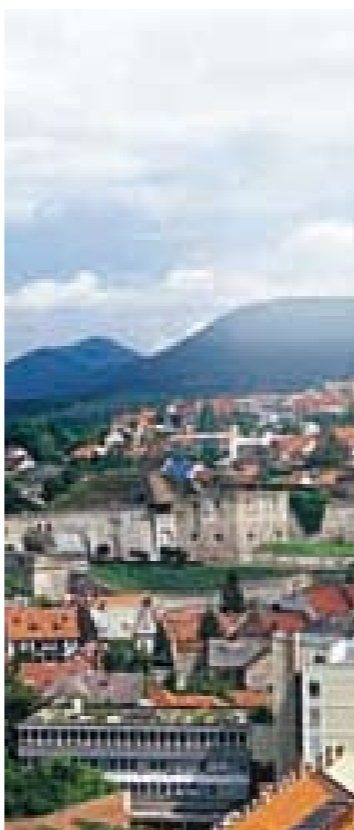
Světovým pojmem je již po celá století egerský Bikavér. Jedná se o cuvée vyráběné minimálně ze tří odrůd. V minulosti byla jeho základem Kadarka, tu však postupem času vytlačila méně náročná Kékfrankos. Tu doplňují zejména odrůdy Cabernet Sauvignon, Portugieser, Zweigelt nebo Merlot. Vrcholu své slávy Bikavér patrně dosáhl ve druhé polovině minulého století, kdy patřil k nejprodávanějším levným vínům v Evropě. V posledních letech se pak objevily snahy dát tomuto typu vína právní rámec – zkrátka stanovit zákonem původ, výnosy, minimální dobu zrání v sudech apod. A tak o tomto víně možná ještě brzy uslyšíme – třeba v souvislosti s vinařstvím St. Andrea, jehož Áldás Egri Bikavér 2006 rozhodně stojí za ochutnání.

Zajímavá červená vína ovšem nalezneme i v regionu Mátra. Frankovka se stala doslova srdeční záležitostí například pro malého vinaře Gábora Karnera, jenž z ní kromě pěkných červených vín připravuje i Nagypám bora Szűcsi Siller – víno jakoby na půl cesty mezi červeným a rosé. Vyznačuje se tmavě růžovou barvou, výraznou mineralitou a taniny a příjemnou ovocnou dochutí.

## PALETA BÍLÝCH ODRŮD

Mátra je domovem aromatických vín. Na rozlehlých vinicích oblasti narazíte nejčastěji na Rizlingszilváni, Muscat Ottonel, Szürkebarát (Rulandské šedé), Olaszrizling a Chardonnay, které doplňují Irsai Olivér, Tramini, Leányka, Zöld veltelini, Hárslevelű, Cserszegi fűszeres (vznikla křížením odrůd Irsai Oliver a Tramín červený v roce 1960) a Zenit. Zajímavá bílá vína zde produkuje například vinař Mátyás Szóke, jenž obhospodařuje 25 ha. V Egeru a Bükku se na špičce drží Leányka, ačkoli za nejvýznamnější odrůdu tu bývá považován spíše Olaszrizling. Paletu bílých odrůd v obou regionech ještě významně doplňují Rizlingszilváni a Chardonnay, s nimiž některá vinařství v poslední době experimentují ve snaze vytvořit prestižní produkt. K tradičním bílým vínům patří Debrői Hárslevelű, Verpeléti Olaszrizling a dnes trochu opomíjená Egri Leányka. Leányka dozrává obvykle velice brzy, její hrozny mívají vysoký obsah cukru a vína se vyznačují výraznou vůní po medu.

V souvislosti se severními maďarskými regiony pak za zmínku určitě stojí i vína pozdních sklizní s vyšším zbytkovým cukrem, která se produkují ve všech třech regionech, zejména v Mátrě. Koneckonců do Tokaje je odtud velmi blízko...



## POTŘÍSNĚNÍ KRVÍ...?

Legenda datuje vznik názvu vína Bikavér (Býčí krev) do roku 1552. Tehdy obyvatelé Egeru pět týdnů statečně vzdorovali tureckým vojskům v čele s Ali Pašou. Když byli se silami u konce, dostali víno na posilněnou. Jakmile dobyvatelé spatřili, že popijí červenou tekutinu a následně se znovu vrhají do boje, vydělali se a dali na ústup, neboť se domnívali, že zdrojem síly byla býčí krev...

## Pozvání na skleničku

PO CELÉM MAĎARSKU SE V PRŮBĚHU ROKU KONÁ ŘADA ZAJÍMAVÝCH VINAŘSKÝCH ČI GASTRONOMICKÝCH AKCÍ. PŘIJMĚTE POZVÁNÍ ALESPŇ NA NĚKTERÉ Z NICH.

### 5.–8. SRPNA

ve Villány proběhne Ördögkatlan Fesztivál ([www.ordogkatlan.hu](http://www.ordogkatlan.hu)). Ochutnávky regionálních vín doplňují koncerty, divadelní představení a taneční vystoupení na čtyřech scénách.

### 19.–23. SRPNA

se v Budapešti, konkrétně na Felvonulás tér, koná další tradiční vinařská akce s názvem Borfalu. Tentokrát se jedná o velkou party, jež se nezřídka protáhne až do pozdních nočních hodin...

### 26.–27. ZÁŘÍ

bude Etyek hostit festival Kezes-Lábos ([www.kezes-labos.hu](http://www.kezes-labos.hu)). Výsledky své práce zde představí nejen místní vinaři, ale také pekaři, výrobci sýrů, olivového oleje apod., vše jen v té nejlepší kvalitě.

### 9.–11. ŘÍJNA

– zámek v Budině podruhé, tentokrát ovšem s nabídkou destilátů a klobásek: Pálinka - és Kolbászfesztivál. Jedna z posledních akcí roku pod širým nebem – viz [www.palinkaeskolbasz.hu](http://www.palinkaeskolbasz.hu).



## maďarská vína

**Vydavatel:**  
Hungarian Wine Marketing Agency  
**Kontakt:**  
Klara Sztakovics,  
1053 Budapest, Kálvin tér 4, Maďarsko  
[info@winesofhungary.com](mailto:info@winesofhungary.com)



## BUDAPEŠTI NEMZETKÖZI BOR – ÉS PEZSGÓFESZTIVÁL



**Místo konání:**  
terasy hradu  
na Hradním vrchu  
v Budině  
**Čas konání:**  
9. a 10. září  
14–23 hod.  
11. září 12–23 hod.  
12. a 13. září  
10–23 hod.  
[www.winefestival.hu](http://www.winefestival.hu)

## 18. ROČNÍK MEZINÁRODNÍHO FESTIVALU A VÝSTAVY VÍN

### 9.–13. ZÁŘÍ 2009

V září se v Budapešti již poosmnácté uskuteční mezinárodní festival a výstava vín Budapešti Nemzetközi Bor – és Pezsgőfesztivál. Za léta své existence se vypracoval na nejužnavanější a nejpoužívanější akci svého druhu v Maďarsku. Je spojením kulturní přehlídky uměleckých souborů ze střední Evropy a prezentace umění vinařů z Maďarska a mnoha dalších zemí světa. Každý rok se jej zúčastní tisíce návštěvníků, kteří tak krůček po krůčku pronikají do tajů vína, seznámí se s vinaři, jejich produkcí i tradicemi spojenými

s pěstováním a výrobou vína. Ne nadarmo se říká: Víno je součástí historie země, výrazem národní povahy a zdrojem problémů i potěšení...

Festival hostí hrad v Budině, jedno z historicky nejvýznamnějších míst maďarské metropole a součást světového dědictví UNESCO. Kroky většiny návštěvníků míří zejména na výstavu a veletrh vín. Výsledky své práce zde každoročně představují vinaři a vinařské podniky z celého Maďarska. Nechybějí zde ale samozřejmě ani vína ze zahraničí. Zajímavou možnost skýtá VinAgora Tent, kde se návštěvníci pod odborným dohledem mohou na pár minut stát degustátory a hodnotiteli a svým rozhodnutím ovlivnit, kdo získá titul za nejlepší víno festivalu.

Festival v Budině by nebyl úplný nejen bez kulturního programu, tanečních vystoupení, koncertů apod., ale také bez gastronomie. K vínu zde můžete zakousnout něco z nabídky grilovacího koutku či kuchyně pod širým nebem. Lákavé jsou čerstvé koláčky, langoše, široký výběr ovčích, kozích i kravských sýrů a mnohé další delikatesy.



V Praze se v červnu představí ta nejlepší maďarská vína

# PŘIJĎTE JE OCHUTNAT I VY

17. června 2009

**Degustace těch nejlepších vín  
za přítomnosti předních maďarských vinařů**

Kaiserštejnský palác, Malostranské náměstí 23/3, 110 00 Praha

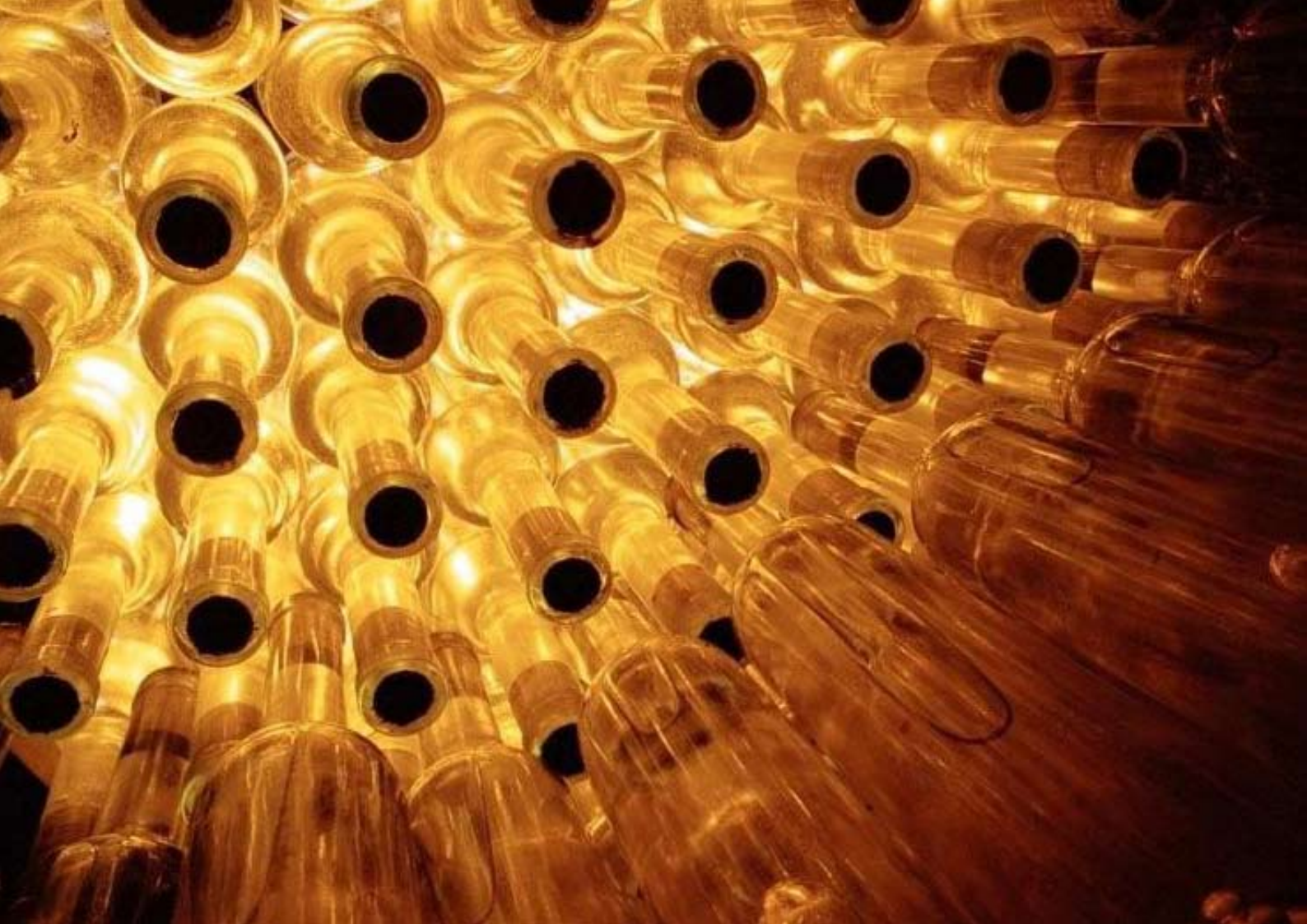
Ochutnávka se koná 11.00–18.00 hod.

Degustace je od 11 do 16 hod. určena pro odborníky z oblasti gastronomie,  
mezi 16 a 18 hod. jsou srdečně zváni ostatní milovníci vín.

Vstup je po předchozí registraci na [www.winesofhungary.com/prague](http://www.winesofhungary.com/prague) zdarma.



WINES OF HUNGARY



V Praze se v červnu představí ta nejlepší maďarská vína

# PŘIJĎTE JE OCHUTNAT I VY

17. června 2009

**Degustace těch nejlepších vín  
za přítomnosti předních maďarských vinařů**

Kaiserštejnský palác, Malostranské náměstí 23/3, 110 00 Praha

Ochutnávka se koná 11.00–18.00 hod.

Degustace je od 11 do 16 hod. určena pro odborníky z oblasti gastronomie,  
mezi 16 a 18 hod. jsou srdečně zváni ostatní milovníci vín.

Vstup je po předchozí registraci na [www.winesofhungary.com/prague](http://www.winesofhungary.com/prague) zdarma.



WINES OF HUNGARY