

# VIEVINUM

## **Ungarns Winzer: Frischer Wind aus dem Osten**

Vom Osten her weht ein frischer Wind. Elf engagierte Winzer zeigen, dass nicht nur ihre exzellenten Süßweine von Weltbedeutung sind. Auch die trockenen, frischen Weißweine und eleganten Rotweine erfreuen sich größter Beliebtheit. Die beste Gelegenheit diese näher kennenzulernen, bietet sich auf der VieVinum 2010, wo sich die ungarischen Winzer erstmals präsentieren.

## **Reich an Sorten und Weinbauregionen**

Ungarns Weinbauregionen sind beinahe über das ganze Land verteilt. Zu den größten und bekanntesten zählen die ungarische Tiefebene südlich von Budapest, die Erlauer Region im Nordosten des Landes und das Tokaj-Gebiet. Im Westen ist vor allem der Bereich rund um den Balaton und die Gegend um Sopron Anziehungspunkt für Weinliebhaber. Das kontinentale Klima in Ungarn bietet optimale Bedingungen für den Weinbau, wobei das mannigfaltige Terroir auch einen großen Sortenspiegel zulässt. Bedeutend sind im Weißweimbereich autochthone sowie internationale Sorten: Furmint, Hárslevelü (Lindenblättriger), Szürkebarát (Pinot Gris), aber auch Traminer, Sauvignon Blanc und Riesling punkten mit erfrischendem Duft. Ein ähnliches Bild zeichnen die Rotweine auf: Kékfrankos (Blaufränkisch), Merlot, Cabernet Franc oder Pinot Noir werden überwiegend fruchtbetont und mit viel Substanz vinifiziert. Süßweine aus dem Tokaj offeriert man in allen Ausbaustufen. Sie begeistern mit verführerischen Aromen und Vielschichtigkeit. So hat seit den 1990er Jahren peu à peu ein frischer Wind das Weinbauland Ungarn erfasst, dessen positive Aufbruchstimmung bis heute anhält.

## **Die Winzer und ihr Angebot auf der VieVinum 2010**

Das Weingut Rápsi aus Fertőrákos, unmittelbar an der österreichischen Grenze nahe Sopron gelegen, zeigt uns auch mit einem vertrauten Sortenspiegel aus Zweigelt und Blaufränkisch, dass es dem deutschsprachigen Nachbarn sehr nahe ist. Aromatische Weißweine hat das Weingut Hollóvár nördlich des Plattensees mit im Gepäck, während sich die Kellerei Szemerely direkt aus dem Balaton-Bebiet Badacsony dem regionaltypischen Grauburgunder widmet. Attila Gere, 1994 bereits mit dem Titel „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet, bringt zur VieVinum seine komplexen Rotweine mit. Sie sind größtenteils aus internationalen Sorten gekeltert. Wiederum ganz im nordwestlichen Teil

Ungarns beheimatet ist die Abteikellerei Pannonhalma. Hier kommen Benediktinermönche dem Weinbereiten heute unter modernsten Bedingungen nach. Denn 2000 wurde eine neue Kellerei aufgebaut und niemand geringerer als der Weinexperte Tibor Gál wurde ihr Fachberater. Nahe der Stadt Eger liegt das Weingut St. Andrea, das einen guten Mix aus frischen weißen Cuvées und samtigen roten Kreszenzen bietet. Aus der Nachbarschaft der Hauptstadt Budapest stammen die Weine des Weinguts Etyeki Kúria. Rote Burgunder und junge Weißweine haben dort Priorität. Nicht nur süße Spezialitäten stellen die Weingüter aus Gebiet Tokaj zur Verkostung bereit. Trockener Furmint ist aus dem Weingut Patricius ebenso empfehlenswert wie auch aus dem bio-dynamisch arbeitenden Weingut Királyudvar. Das Weingut Dobogó keltert einen wunderbar schmelzigen Sortenvertreter, sein Pendant aus dem Hause Disznókő steht ihm dabei aber um nichts nach. Zu einem würdigen und repräsentativen Abschluss eines Ungarn-Besuchs gehören nach wie vor die unvergleichlichen Süßweine. Ihr brillanter Geschmack und langer Nachhall sind ein geschmacklicher Höhepunkt.

### **Ungarn: Im Mai in Wiens Gastronomie**

In den Wochen vor der VieVinum starten ausgewählte Gastronomen in Wien einen Testlauf mit den Weinen Ungarns. Schon jetzt kann man sich im Restaurant Anna Sacher und in der Weinbar Winetime Appetit auf mehr machen. Am Montag, den 31. Mai findet an der VieVinum im Künstlerzimmer ein internationaler Workshop zu den Weinen Sloweniens und Ungarns statt. Geleitet wird dieser von Annemarie Foidl, Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbands und Dr. Josef Schuller (MW), Geschäftsführer der Weinakademie Österreich.

### **Informationen:**

Agentur Geschmacksache

Kontakt: Dagmar Gross

Tel.: +43/1/2362664

d.gross@geschmack-sache.at, [www.geschmack-sache.at](http://www.geschmack-sache.at)

Restaurant Aubergine Wien

Kontakt: Michael Wiesinger und Florian Hrachowina

Gonzagagasse 14, 1010 Wien

Tel.: +43/1/9683183

[restaurant@aubergine.at](mailto:restaurant@aubergine.at), [www.aubergine.at](http://www.aubergine.at)

Pub Klemo

Kontakt: Robert Brandhofer

Margaretenstrasse 61, 1050 Wien

Tel.: +43/699/11091332

[info@pubklemo.at](mailto:info@pubklemo.at), [www.pubklemo.at](http://www.pubklemo.at)