

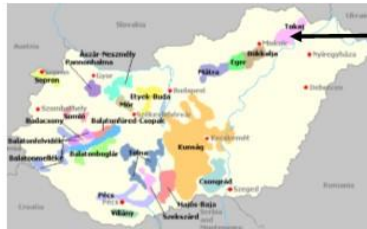
# PRIČA O VINU TOKAJI

Naslov originala: The Story of Tokaji Wine

Izvor: <http://winefolly.com/>

Objavljeno: 20.07.2016

Prevod: Dragutin Mijatović



**TOKAJ**

Vino Tokaji je iz regiona Tokaj, sjevernoistočna Mađarska

## SORTE



Furmint

Harslevelu

Muskat Blanc

Köverszőlő

Zeta?

Kabar

## STIL VINA

**ASZU**

**ASZU** Vino se dobija mješanjem Aszu (plemenita trulež) grožđa i standardne šire. Potrebno je minimum 18 mjeseci odležavanja u hrastovom buretu i 19% ABV potencijalnog alkohola (stvarnog oko 9% ABV)

"**3 puttonyos**" minimum 60 grama na litar šećera (termin ukinut od 2013)  
 "**4 puttonyos**" minimum 90 grama na litar šećera (termin ukinut od 2013)  
 "**5 puttonyos**" minimum 120 grama na litar šećera (od 2013 označen je kao "Aszu")  
 "**6 puttonyos**" minimum 150 grama na litar šećera  
 "**Aszueszencia**" 180-450 grama na litar šećera (termin ukinut od 2013)

**ESZENCIA**

**ESZENCIA**  
 Piće je proizvedeno isključivo od samotoka grožđa napadnutog plemenitom truleži gdje se rijetko dostiže iznad 3% ABV. Eszencia je tako slatka, da se često servira kašikom (450 grama šećera na litar i više).

**SZAMORODNI**

**SZAMORODNI**

Vino je proizvedeno samo od čistog grožđa napadnutog plemenitim truleži. Pojam se u osnovi prevodi aa "izraditi sam po sebi" i zahtijeva manje ručnog rada.

**Edes** = slatko sa  $\geq 45$  g/l šećera  
**Szaras** = suvo sa  $\leq 9$  g/l šećera obično proizvedeno u oksidisanom stilu oraha

**FORDITAS i MASLAS**

**FORDITAS**

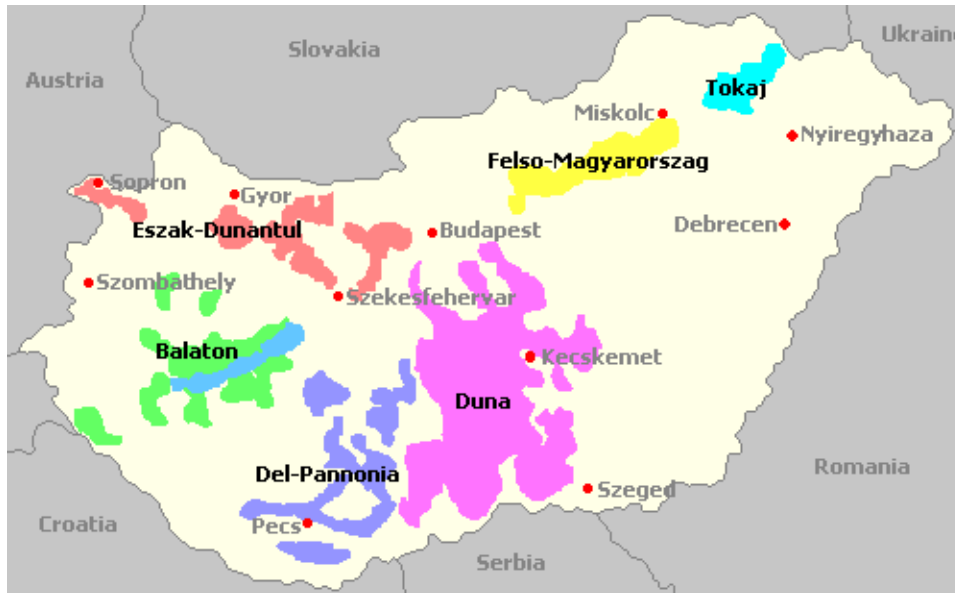
Vino je proizvedeno od grožđanog soka, taloga ili mješavine sa korišćenim talogom iz Aszu vina.

**MASLAS**

Vino je proizvedeno od grožđanog soka, taloga ili mješavine sa korišćenim vinskiim talogom ili Aszu vina sa taloga.



**Priča o vinu Tokaji.** Vina mađarske regije Tokaj, ili kako kažu "toe-kay", su prozori u prošlost. Prvo, riječ za vino na mađarskom jeziku Bor, nije izvedena iz latinske riječi za vino (vinum). Ovo ukazuje na to da je ova oblast imala historiju vinarstva koja je rasla nezavisno od, a možda i prije rimske ekspanzije. Drugo, nalazišta praistorijskih šuma u sjeveroistočnoj Mađarskoj (blizu Tokaja) otkrivaju lozu iz devonskog doba, prethodnika savremene loze. Bez obzira na ova dva intrigantna otkrića, tokaji slatka vina Tokaj-a pružaju najinteresantnije priče o ulozi Mađarske u savremenoj historiji vina.



Izvor: <https://www.google.ba/>

**Tokaji** je jednom bio jedno od najvažnijih vina na svijetu. Prihvatili su ga kraljevi kupci, uključujući mađarsko plemstvo, *Ferenc Rákóczi II*, *Petar Veliki*, *Kralj Luj XIV*, *Katarina Velika* i čak austrijski kompozitor *Joseph Haydn* (koji je dobijao i platu u vidu vina). Najprihvatljiviji od ovih eliksira (i najskuplje) bio je Tokaji Eszencia, tečni "med" koji sadrži toliko slatkoće kao i direktan sirup. Tako je intenzivan da se Eszencia obično uživa sa kašičice i da zbog visokog sadržaja šećera može stariti 200+ godina.

**Famozna kopija.** U regionu Bordeaux uz rijeku Garonne uslovi su idealni za proizvodnju plemenitog pića, vina *Sauternes*. U Nemačkoj rijeka Mosel obezbjeđuje iste uslove za grožđe sorte Riesling. A u regionu Alsace Francuska i u region Friuli Italija, proizvođači koriste čak i natpise "Tokay" ili "Tokai" da svojim etiketama osvoje kupce. Ova konfuzija dovela je do klasifikacije vinograda Tokaj-a 1730. godine, što je dovelo do plemenitog dekreta, izrađenog 1757. godine, za uspostavljanje zatvorenog proizvodnog okruga Tokaj.

**Kako je vino proizvedeno.** Proizvodnja Tokaji Aszú i Eszencia zavisi od razvoja nekrotrofnih voćnih gljiva zvanih siva plijesan ili botrytis. Plijesan se razvija na bobicama u vlažnim uslovima (kao na primjer u maglovitim rječnim dolinama), a zatim se suše kada izlazi sunce. Ovaj proces truljenja i sušenja uzrokuje da se grožđe smežurava i postane slatko. Dodatna jedinjenja za okus se takođe razvijaju na bobicama napadnutim botrytisom, koja se često opisuju kao đumbir, šafran i pčelinji vosak. U Mađarskoj, grožđe napadnuto ovom plijesni se naziva Aszú. Bobice se pažljivo odvajaju od ostatka grožđa i koriste u proizvodnji vina Tokaji.

Napomena: Da bi se dobila apelacija Tokaji, vino se mora proizvoditi samo od grožđe šest domaćih sorti: *Furmint* ("foorment"), *Hárslevelü* ("harsh-level-lou"), *Kabar* ("kah-bar"), *Kövérszölö* ("kuh -vaer-sue-lou "), *Zéta* (" zay-tuh ") i *Sargamuskotály* (" shar-guh-moose-koh-tie ") i Muscat Blanc.



*Furmint*

*Hárslevelü*

*Kobar*



*Primjer botrytisa na grožđu sorte Oraniensteiner (dobijena ukrštanjem sorti Riesling i Sylvaner) u Britanskoj Kolumbiji u vinogradu Stoneboat*

Ovdje stvari postaju još zanimljivije ako se pogleda tradicija mađarske proizvodnje vina Tokaji. Aszú bobice se sakupljaju u velikim korpama pod nazivom **puttony** i dodaju u određenim količinama u bačve sa širom od grožđa ne napadnutom botrytisom. Zatim, se proizvedena vina označavaju na osnovu toga koliko je košara sa Aszú bobicama dodano u širu. Tako je razvijen sistem etiketiranja vina sa 3-6 puttonijuma. Konačno, vino Eszencia je proizvedeno u potpunosti od berbe Aszú bobica. Vino od ovakvog grožđa je tako slatko, praktično je sirup, zbog čega kvasci vrlo teško pretvaraju šećer u alkohol. Potrebno je nekoliko godina (obično 4 do 5 godina) da u potpunosti fermentira Eszencia (što je slično dužini vremena za proizvodnju italijanskog slatkog vina: *Vin Santo*). Čak i sa ovim dugim periodom fermentacije, vina Eszencia rijetko su fermentirala na preko 3 % ABV.

**Nova era je tu.** Danas se nekoliko stvari promjenilo sa obelježavanjem i proizvodnjom vina iz Tokaja. Od 2013. godine izraz "puttonyos" tehnički je ukinut za vina Aszú (pošto se više ne koriste korpe za mjerenje nivoa šećera), a vina označena kao Tokaji Aszú moraju imati najmanje 120 g / l šećera. Proizvođači mogu i dalje koristiti frazu "6 Puttonyos" da označe vino Aszú sa 150+ grama / litar šećera, ali ostalo (vina između 120-150 grama / litar šećera) jednostavno će biti označene kao Tokaji Aszú. Naravno, vi možete vidjeti vina koja su i dalje označena sa 3 i 4 puttonijuma zbog tržišnih razloga, ali ono ne zadovoljava minimalni zahtjev slasti da bude Tokaji Aszú.



*Vinarija Bérés redizajnira svoje etikete preko cijele linije Tokaj vina. Sa leva na desno **Omlás Furmint** (suvo jednosortno vino iz vinograda Omlás), **Löcse Furmint** (suvo jednosortno vino iz vinogorja Löcse), **Naparany** (naziv mješavina vina koja uključuje sortu Muscat), **Diókút Hárslevelü** (jednosortno vino iz vinograda Diókút), **Magita** (naziv mješavine slatkog vino sa kasnom berbom), **Tokaji Aszú 6 Puttonyos**, **Tokaji Aszú 5 Puttonyos**, **Szárász Szamorodni** (suvi stil Szamorodni) i **Tokaji Eszencia**.*

Eszencia je sada samostalno vina (ne više Tokaji Aszú Eszencia), sa minimalnim nivoom slatkoće od 450 grama / litra (ovo je, recimo, 4x koliko i kod kokosa).

Konačno, postoji potpuno novi podskup vina koji iskrasne iz regiona Tokaj. Suvi jednosortni Furmint ("foorment") i Hárslevelü ("harsh-level-lou") već su uzburkali talase na evropskim tržištima i nastavlja se potražnja sa velikim interesovanjem. Ova vina obično imaju manje rezidualnog šećera (obično oko 7,5 g / L), ali to je jednostavno suprotstavljanje intenzivno visokoj prirodnoj kiselosti. Vina često stare u hrastovom buretu (lokalnog mađarskog hrasta), ali samo da bi dobila suptilno tijelo i teksturu na mršav, mineralni profil vina.

**Poslednja riječ.** Razlog zbog koga nismo videli mnogo mađarskih vina (uprkos svojoj bivšoj slavi) ima mnogo veze sa onim što se dogodilo tokom ranijeg perioda. Državne vinarije nisu imale mnogo razloga da se usredsrede na kvalitet, a kvalitet je ostao nizak sve dok se region nije počeo privatizovati 1990. godine. Na sreću, sa jakom tradicijom vinarstva, nadamo se da ćemo od Tokaja i drugih 21 regiona Mađarske piti odlična vina.