

Juhfark: Apoteka u vinskoj čaši

Naslov originala: Juhfark: A Pharmacy in a Wine Glass



Izvor: <https://tastehungary.com/>

Objavljeno. By Sue Tolson

Prevod: Dragutin Mijatović



Juhfark je malo poznata mađarska sorta grožđa kojoj se pripisuju izvanredne sposobnosti. U prošlim vjekovima se vjerovalo da vino iz reiona Somló - koje je i danas moderno uporište sorte - liječi čitav niz bolesti, uključujući anemiju, probleme sa bubrezima i jetrom i probavne poremećaje. Tada su se vina Somló mogla naći na policama apoteka, kao i u trgovinama vina.



Međutim, Juhfark je takođe obdaren još tajanstvenijom moći. Kaže se da ako sretni par popije vino Juhfark prije spajanja njihove zajednice u bračnoj noći, ima veće šanse da dobije muškog nasljednika. Vino je tako nazvano i *nászéjszakák bora*, **vino bračne noći**. A davno su ga voljeli aristokrati i kraljevi; Habsburgovci, pa je čak i britanska kraljica Viktorija bila pristrasna prema kapima Somló vina kako bi osigurala njihovo muško nasljeđivanje.

Je li to istina nikada nije naučno dokazano, ali statistički možda da, oko regije Somlo rađa se 25% više muškaraca nego u ostatku Mađarske, pa izgleda da postoje neki dokaz o njegovom čarobnom svojstvu. Rečeno je i da čuva muževnost spomenutog potomstva zahvaljujući svom 'muškom' stilu, pa možda i svojevrsnoj vijagri iz 18. vijeka.



Nikada nisam sasvim razumijela zašto se za vina kažu da su muška i ženska, ali prema mnogima Juhfark spada u muški tabor sa svojim vatrenim karakterom i visokom kiselošću. Ako se dobro napravi, pikantno je i limunasto sa zrelim koštičavim plodovima, rabarbarom i kremastim nepsima. Međutim, u pogrešnim rukama ili lošoj berbi kiselo je i prazno sa oštrom kiselinom. Iako obično fermentiše do potpuno suv, neki proizvođači ostave nekoliko grama zaostalog šećera da bi se suprotstavili kiselosti.



Samo grožđe je relativno neutralno i dobar je odraz svog terroira. Najizrazitiji je na vulkanskom tlu, a uspijeva na Somló-ovom bazaltu, mineralima bogatom brdu, s tim da se taj 'Somló-lik' jasno vidi u čaši. Uspijevat će i na krčnjačkim tlima, gdje daje lakša, mirisnija vina. Kad je mlado, može biti prilično nepitko, da budem iskrena, treba mu godinu ili dvije u bačvi i dovoljno prozračivanja da bi se zaokružila njegova, ponekad, raskalašena kiselost i razvili cvjetni, medeni tonovi. Njegova izdašna kiselost znači da će vina ostati svježa osam ili više godina. Ime Juhfark dobio je po obliku čvrsto zbijenih dugih cilindričnih grozdova malih bobica, koji se na vrhu savija, nalik ovčijem repu (Lämmerschwanz je direktni prijevod na njemački i znači jagnjeći rep). Kad se to izgovori naglas, sigurno će izazvati smiješak međunarodnih ljubitelja vina.



Grožđe Juhfark na čokotu. Ova fotografija (i na vrhu stranice) poklon Somlói Borok Boltja.

Porijeklo sorte Juhfark je upitno i osporavano, nije sigurno da je ili mađarska ili austrijska, najvjerojatnije je iz Štajerske. U današnje vrijeme smatra se jednom od najstarijih mađarskih sorti, gotovo je sinonim za Somló, najmanju mađarsku vinsku regiju, gdje je jedna od vodećih sorti. Većina zasada nalazi se ovdje na ovom upečatljivom vulkanskom dnu, mada ima i zasada u Balatonfüred-Csopak, Etyek-Buda i u vinskoj regiji Kürt u Slovačkoj. Međutim, pre-filoksera, bila je daleko više uzgajana u Karpatskom bazenu sa mnogim zasadima takođe u Neszmély i Balaton-felvidék.

Juhfark nije sorta sa kojom je najlakše raditi, što je vjerojatno razlog zašto nije favorizovana. Tanke je pokožice, sklona truljenju i osjetljiva na mraz, potrebno joj je puno sunca da bi u potpunosti sazrela. Stoga je treba saditi na toplim, dobro prozračenim, sunčanim mjestima kako bi se dobilo više od neosjetljive kiselosti. Ako se i prinosi drže na niskom nivou, sorta može dati elegantna, uravnotežena vina punog okusa.

Mnogi proizvođači na brdu sada ozbiljno shvataju sortu i zasadi su opet u porastu, iako još uvijek ispod 150 ha. Izvršna vina, vrijedna starosti, proizvode ga mali butik proizvođači kao što su Györgykovács, Kolonics, Somló Apátság Pince, Somló Vándor i Spiegelberg. Iako je uglavnom regija malih proizvođača i sićušnih posjeda, postoji i nekoliko većih igrača - Kreinbacher i Tornai.



Sva vina iz Somlo regiona mogu se probati u Somló Borok Boltja (Vinoteka Somló)

Srećom, Somló još nije 'otkriven' pa ga turisti ne preplavljaju. Posjeta regiji i degustacija njenog prepoznatljivog vina obećava neponovljivo iskustvo, pogotovo ako se odvažite za Spiegelbergov podrum bačvi, gdje njegova vina počivaju na vrstama gregorijanskog pjevanja. Prepoznatljive Juhfark-ove note minerala, limuna, orašastih plodova i kisele rabarbare dobro se kombinuju sa ribom, začinjanim supama i sirom, a njegova kiselost presjeći će najdeblje

meso. Možda vam neće pomoći da dobijete sina, ali sigurno će vam pomoći u probavi bogate mađarske hrane. I to će zasigurno biti vino koje ćete pamtiti.

