



Das neu erbaute Spitzenweingut Disznókó in Mezőzombor, das heute zur AXA-Gruppe gehört.

Tokajer Wie ein Phönix aus der Asche

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

Als Ungarn vor 25 Jahren als erstes der damaligen Ostblockländer seine Grenze gegen Westen öffnete, war vom einst berühmten Tokajer nur noch Schall und Rauch übrig geblieben. Vierzig Jahre kommunistische Herrschaft hatten den traditionsreichen, weltberühmten Süsswein völlig zugrunde gerichtet. Aber so wie sich aus der Asche des in seinem Nest verbrannten Phönix ein neuer goldener Feuervogel aufschwingt, ist der legendäre goldfarbene Süsswein heute zu neuem Leben erwacht.

Als wir diesen Sommer mit der renommierten Académie Internationale du Vin Ungarns Weinbaugebiete besuchten, staunten wir nicht schlecht. Zwar kannten wir Budapest schon von einer früheren kulinarischen Donau-Schiffsfahrt mit Annemarie Wildeisen, aber seither hat nicht nur die Hauptstadt – wohl eine der schönsten Städte Europas –, sondern das

ganze Land nochmals einen gewaltigen Schritt nach vorne gemacht. Ungarn scheint definitiv im Westen angekommen zu sein.

Westlich geprägt ist heute auch ein Grossteil der Weinkultur. Budapests Schickeria bezahlt ohne mit der Wimper zu zucken Höchstpreise für Cabernets und Merlots aus den Spitzenweingütern des südungarischen Villány, dem «Bordeaux des Ostens». Uns dagegen tat es eher der Osten des Landes an, wo die berühmten Weinbaugebiete von Eger und insbesondere Tokaj ihre ureigenste Weinkultur trotz umfassender Modernisierungen in Rebberg und Keller weitgehend beibehalten haben.

Speziell faszinierten uns Tokaj und seine Umgebung. Hier traten kurz nach dem Fall des Eisernen Vorhangs ausländische Investoren wie etwa die mit Bordeaux-

Châteaux reich gesegnete AXA-Gruppe aus Frankreich oder die Besitzer des Spitzenweinguts Vega Sicilia aus Spanien als Investoren auf. Kein Wunder, dass das relativ kleine, gerade einmal neunzig Kilometer lange und drei bis vier Kilometer breite Weinbaugebiet Tokaj-Hegyalja am Fuss des Tokaj-Berges wieder zu den feinsten des Landes zählt.

Der Platz reicht nicht, um den Tokajer mit allen Facetten zu beschreiben. Darum raten wir Ihnen, das faszinierende Weinbaugebiet bei nächster Gelegenheit einmal selbst zu besuchen. Und wenn Ihnen eine Reise ans Ende von Europa zu beschwerlich ist, dann sollten Sie wenigstens einen der hier vorgestellten Tokaji Aszú versuchen – vorzugsweise zu Gänseleber, Blauschimmelkäse oder Obstkuchen: Der goldene, sinnliche, abgründige Wein wird Ihnen mehr erzählen, als es alle Worte vermöchten.

Ausgesuchte Weine



Tokaj-Oremus, Tolcsva

Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2005
(Furmint, Hárslevelű)

Dunkles Gold; Aromen von reifen Äpfeln, Organgenmarmelade, Feigen, Nüssen; vollmundig, saftige Säure, markante Restsüsse, sehr langer Abgang; grosser, frisch wirkender Wein (12.5% Vol.).

18,5 Punkte, Fr. 58.–

Mövenpick Schweiz AG, 6340 Baar
www.moevenpick-wein.com



Disznókó, Mezőzombor

Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1999

(Furmint, Hárslevelű, gelber Muskateller) Mittleres Bernstein; Aromen von Dörraprikosen, Zitrus, Orangenblüten; vollmundig, saftige, rassige Säure, süsser, langer Abgang; komplexer, attraktiver, fast exotisch wirkender Wein (11.5% Vol.).

19 Punkte, Fr. 62.60

Weinkeller Riegger AG, Birrhard
www.riegger.ch



Gróf Degenfeld, Tarcsl

Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1999

(Furmint, gelber Muskateller, Hárslevelű) Mittleres Bernstein; Aromen von Orangenblüten, frischen Baumüssen, dezente Malznoten; vollmundig, frische Säure, langer Abgang; ziselierter, stolzer Wein mit einem schönen Altersfarn (10% Vol.).

18 Punkte, Fr. 100.–

Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG, Hallau
www.rimuss.ch



Szepsy, Mád

Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2007

(Furmint, Hárslevelű) Dunkles Gold; Aromen von Dörraprikosen, Zitronat, Orangeat; vollmundig, präzente Säure, extreme Süsse im langen Abgang; opulenter, noch viel zu junger Wein mit grossem Potenzial (9% Vol.).

19 Punkte, Fr. 120.–

Scala Vini – Scala Gusti AG, Leissigen
www.scalavini.ch

Das Stichwort zum Wein

Tokaji Aszú

Der rare Aszú (Ausbruch) und die noch bedeutend rarere Eszencia (Essenz) stellen das Nonplusultra der Süssweinproduktion von Tokaj dar. Die Elixiere geniessen unter Weinkennern seit Jahrhunderten höchste Wertschätzung und zählen zu den grössten Weinen der Welt.

Für die Herstellung von Tokaji Aszú braucht es zweierlei: normalen Grundwein und edelfaule, rosinenartig geschrumpfte Trauben. Der Grundwein wird aus gesunden Trauben erzeugt, die nicht von Edelfäule befallen sind. Edelfaule Trauben dagegen bestehen aus Beeren mit vom Schimmelpilz Botrytis cinerea durchlöcherter Haut, deren Zucker- und Säurekonzentration infolge des Wasserverlusts durch Verdunstung angestiegen ist.

Während der Lese, die Anfang November stattfindet, werden die edelfaulen Trauben in mehreren Durchgängen gesammelt und zunächst in einem Behälter sorgfältig übereinander geschichtet. Durch das Eigengewicht der Trauben fliesst dann etwas Saft aus den Beeren, aus dem die Eszencia erzeugt wird. Aufgrund des sehr hohen Zucker- und Säuregehalts kommt die Gärung allerdings nur zögerlich in Gang.

Für die Erzeugung des Aszú werden später die verbliebenen edelfaulen Trauben zum Grundwein hinzugefügt und mit diesem während bis zu 48 Stunden gemischt. Anschliessend wird die Maische schonend gepresst

und der Saft in traditionelle, sogenannte Göncer Fässer mit einem Fassungsvermögen von 136,5 Litern gefüllt, worauf eine zweite, mindestens drei Jahre lang dauernde Gärung einsetzt.

Der extrem langsame Gärprozess wird unterstützt durch die ideale Luftfeuchtigkeit und die gleichbleibend kühle Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius, die in den labyrinthartigen Weinkellern herrscht. Verantwortlich für das besondere Mikroklima ist ein schwarzer, weicher, trockener Schimmelpilz namens Cladosporium cellare, der sich vom Alkoholunst ernährt und Wände, Fässer und Flaschen bedeckt.

Die Süsse des Tokaji Aszú hängt übrigens von der Menge an edelfaulen Trauben ab, die dem Grundwein vor der zweiten Gärung beigegeben werden. Nach alter Tradition wird diese auf der Etikette mit drei oder mehr Puttonyos (Puttony = Bütte) angegeben. Eine Bütte entspricht dabei rund 20 Kilogramm Trauben, die auf ein Fass von rund 140 Liter Grundwein kommen. Bei 7 Puttonyos beträgt das Verhältnis also etwa 1:1.

Andreas Keller

Blick in die labyrinthartigen Weinkeller des Traditionsweinguts Oremus in Tolcsva, das heute zum Grupo Vega Sicilia gehört. / Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

