

トカイワイン

トカイ (Tokaj) : Budapest の北東 約 230km、ワイン産地はユネスコ世界遺産 (歴史的・文化的景観)

トカイワイン = トカイ・アスー・ワイン (Tokaj Aszú Wine) Aszú = 貴腐 (高貴なる腐敗)

品種 ; 約 70% が フルミント (Furmint), 残りの 20・25% が ハルシュレベリユ (Hárslevelü),
5・10% が マスカット (Muscat)

規格 : 出来上がったワインの自然糖分の含有量によるトカイ・アスー 3, 4, 5, 6 プットニョシュ (puttonyos) の 4 種類と圧搾されたアスー (貴腐ブドウ) 100% のトカイ・エッセンシア (Tokaj Eszencia) の合計 5 種類。

(濃い霧 → ボトリティス菌 (Botrytis cinerea) 付着 → 果肉水分蒸発 → 糖分 20% から 40% - 60% へ濃縮)

(‘puttony’ とはトカイで伝統的に使われてきたブドウを入れる手桶のような容器のこと)

歴史 : 約千年の歴史。仏ソーテルヌ (Sauternes) と独トロッケンバーレンアウスレーゼ

(Trockenbeerenauslese) より古い。資料としてはオスマン帝国侵略の 17 世紀からあり。

ルイ 14 世 (1638 - 1715) 「ワインの王にして、王のワイン」と称賛。

ハンガリーワイン全般

トカイを含め、産地は 22 に区分され、7 地域に大別される。国際品種とローカル品種による赤・白ともワイン造りは盛んで、消費も大。生産量 320 千 kL (87) 1 人当り消費量 26.1 L (2.1)

(註 : カッコの数字は日本)

主な産地 : 南部のヴィラニー (Villány) 大手造り手 Attila Gere 等、北東部のエゲル (Eger) Egri Bikavér (Bull's Blood) が有名ワイン、オーストリア国境近くのショプロン (Sopron), バラトン湖 (Lake Balaton) 周辺など。



トカイヘジャリヤの風景



トカイアススの原料となるフルミント種

(参考サイト : www.hungary-wine.com)