

Vinlandet Ungern

Ungern är idag Europas åttonde största vinproducent och här odlas vin på ett område om ca 90 000 hektar. År 2010 producerades 1,8 mhl (miljon hektoliter) vin i landet, motsvarande siffra för 2014 var 2,45 mhl (källa: IOV). Ungern går mot trenden då produktionen ökar med några procentenheter för varje år. Produktionen utgörs till 70 % av vitt vin, 28 % rött och 2 % rosé.

Ungern är idealiskt för vinodling. Här finns stor variation av jordmånstyper; sand, lera, löss- och svartjord, kalksten, terra rossa och vulkaniska jordar. Här kan varje druvsort finna sin idealiska grogrund.

Ungerns klimat kan vara tempererat, men mildras av det skydd som bergskedjan Karpaterna ger. Den totala ytan med vinplanteringar kan jämföras med vinregionerna i Tyskland, Australien eller Bordeaux. Officiellt finns det 22 vindistrikt i Ungern men dessa fogas oftast ihop och räknas som fem-sju områden.

De kan, något förenklat, delas in i den stora slätten (sydöstra Ungern), Balaton-området, det norra Trans-Donau (nordvästra Ungern), det södra Trans-Donau (sydvästra Ungern) samt Nord-Ungern (nordöstra Ungern inklusive Eger och Tokaj).



De vita vinerna dominerar i de bergiga områdena i norr. De vita ungerska vinerna är huvudsakligen torra och friska, men härifrån får vi även de världskända ädla söta tokaj-vinerna.

De röda vinerna trivs bättre i den varmare södra delen av landet, som kan njuta av flest soltimmar i hela landet. Villány brukar kallas "Ungerns Bordeaux".

I Ungern odlas både internationella välkända druvsorter och lokala druvor, som tillsammans bildar spännande kombinationer som inte går att få tag på någon annanstans.

En historisk tillbakablick

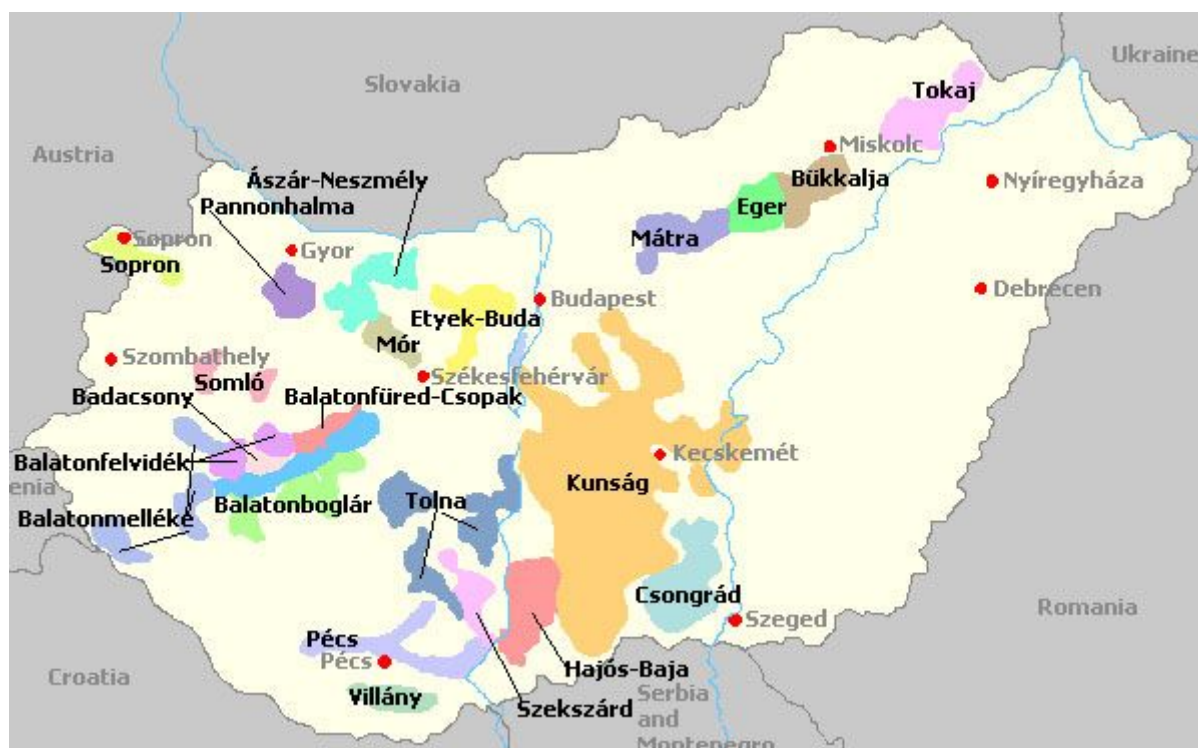
Ungern har en lång och brokig historia, som sätter sin prägel på landet och såklart även på dess vinproduktion.

De magyariska stammarna var antagligen redan bekanta med vin när de kom från sitt urhem långt bort i Asien till de vinodlingstrakter som kelter, romare och deras efterträdare lämnat efter sig i det som kom att kallas för Ungern, eller Magyarország på ungerska. För ungefär 2000 år sedan började magyarerna odla och producera vin. Vinodlingens utveckling nådde sin kulmen under 1400-talet då ungrarna lärde sig producera rött vin av den traditionella druvan Kadarka. Dock hindrades denna utveckling av den 150 år långa turkiska ockupationen.

Under 1800-talet uppgick den ungerska vingårdsarealen till över 500 000 hektar, och landet var den tredje största vinproducenten i världen. Efter detta har dock ungrarna fått utstå flera tunga bakslag i form av vinlusen, två världskrig och vanskötsel av vinnäringen under kommunisttiden. När Ungern återigen blev ett fritt land, vid järnridåns fall 1990, började vinodlare i landet åter framställa kvalitetsvin.

De ungerska vinregionerna

I Ungern finns 22 officiella vindistrikt, som man brukar slå ihop till 4-7 större regioner. Här nämns de sex främsta: Eger, Tokaj-Hegyalja, Villány, Szekszárd, Badacsony och Etyek-Buda.



Eger

Eger (uttalas: ägär) är en väletablerad vinregion som är mest känt för det så kallade Egri Bikavér, eller "tjurblod" som det kallas på svenska. Här produceras både vitt och rött vin.

Eger ligger 120 km nordöst om Budapest och har ca 3 700 hektar produktiva vingårdar. Marken är en geologisk mångfald som består av kalksten, grus, vulkanisk tuff, lera och skiffer. Klimatet är tempererat och något kallare än de flesta övriga ungerska vinregioner.

Växstsäsongen börjar tidigt och slutar sent, vilket ger aromatiska druvor med hög mognadsgrad och markerad syra. Här trivs svalklimatsdruvor som Pinot Noir och Chardonnay. Druvor som Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc växer också här, men det något kyligare klimatet gör att de endast uppnår full mognad i de bäst exponerade vingårdarna som vetter mot syd. Här frodas också Merlot, Kekfrankos (Blaufränkisch), Zweigelt och Blauer Portugieser. De inhemska gröna druvsorterna består av Leányka, Müller-Thurgau, Muscat Ottonel och Welschriesling. De röda vinerna är ofta en cuvée av inhemska och internationella druvsorter som just i Bikavér, som är en cuvée av minst tre olika röda druvsorter.

Tokaj-Hegyalja

Tokaj-Hegyalja är beläget i nordöstra Ungern och omfattar ca 5 500 hektar vingårdar. Regionen är allra mest känd för de söta viner som produceras här. Vinodlingarna ligger vid sluttningarna av Zemplénbergen och gränsar till den stora ungerska slätten. Genom vindistriktet flyter floden Bodrog. Klimatet är unikt; kalla och blåsiga vintrar, svala och torra vårar och heta

sommarmånader. Detta kombinerat med kalla nätter och varma höstdagar ger goda förutsättningar för den täta dimma som krävs för att Botrytis Cinerea, ädelröta, ska kunna utvecklas. Här produceras uteslutande vita viner, både torra och söta, på främst druvsorterna Furmint, Hárslevelü och Muscat.

Berggrunden består av vulkaniska formationer. De bästa vingårdarna ligger längre ner på sluttningarna där jordskiktet är rikare med inslag av bland annat lössjord och lera, vilket ger lite rikare fruktiga viner. Vingårdar som sluttar mot syd fångar upp de sista och viktiga solstrålarna om hösten. Regionen har ett svalt klimat och växtsäsongen lång och utdragen. Skörden sker vanligen i mitten av oktober till slutet av november, ibland så sent som i december.

Det som gör Tokaj-vinerna så fantastiska är de druvsorter som odlas här. Furmint är den mest planterade druvsorten (ca 60 %) och odlas främst här. Furmint mognar sent och har mycket hög syra som är perfekt för att balansera sötman i Aszú-vinerna. Hárslevelü är den näst mest planterade druvsorten. Den mognar tidigare än Furmint, är mer aromatisk och har lägre syra. Hárslevelü fungerar väl som komponent i de söta Aszú-vinerna, men även i torra viner. Sárga Muskotály står för ca 4 % av planteringarna och är en aromatisk druvsort.

Villány

Villány (uttalas: vill-anj) är Ungerns sydligaste vinregion och ligger i den varmaste delen av Ungern. Regionen är välrenommerad och har en lång och rik tradition av vinproduktion. Regionen omfattar ca 2000 hektar av vinodlingar belägna på de sydliga och östliga sluttningarna på berget Villányi. Jordmånen består av kalksten, lera och tuff.

Detta soliga klimat, med flest soltimmar i Ungern, ger rika, kryddiga och fylliga rödviner. Här odlas inhemska druvor som Kekfrankos (Blaufränkisch), Zweigelt och Kadarka, tillsammans med internationella druvsorter som Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir och Syrah.

Många rödviner som produceras här är cuvéeer.

Szekszárd

Szekszárd (uttalas: säck-sard) är likt Villány känt för sina kryddiga och generösa rödviner. Szekszárd ligger i södra Ungern, väster om Donau. Regionens vingårdar omfattar ca 1600 hektar blå druvsorter och 500 hektar gröna druvsorter. Klimatet är mildt, med långa och varma höstar, torra somrar med mycket sol och milda vintrar. Jordmånen består av löss, lera och sand.

Många olika druvsorter trivs här. De vita vinerna görs av druvsorterna Chardonnay, Welschriesling/olaszriesling, Muller-Thürgau, Grüner Veltliner och Cserszeg Füzseres (en korsning av Irsai Olivér och Traminer). Specialiteten Szekszárdi Bikavér görs av Kekfrankos (Blaufränkisch) vilken är den mest planterade druvsorten som ofta dominerar cuvéeerna härifrån. Kadarka är en specialitet för regionen och bidrar med en fin kryddighet till cuvéeerna och ger fina

roséviner. Vid sidan av de inhemska druvsorterna finns Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc och Merlot.

Badacsony

På de gröna sluttningarna vid sjön Balaton ligger vinregionen Badacsony (uttalas: bada-t-shonj). Badacsony är en sedan länge utslocknad vulkan och den vulkaniska jordmånen ger smakrika och friska vita viner med tydliga mineraliga toner. Produktionen domineras av vita viner, men på senare år har kända vinmakare bevisat att här går även att producera förstklassiga rödviner. Dagens Nyheter skriver: "(...) vinproducenten János Konyári har visat att den kalkrika, sandiga jorden är utmärkt väl lämpad att skapa högklassiga röda kvalitetsviner." [Läs mer här.](#)

Den vulkaniska jorden är kalkrik och lämpar sig väl även för röda viner och roséviner. Här odlas bland annat Pinot Gris/Szürkebarát, Muscat Ottonel, Welschriesling/olaszriesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay och specialiteten Kéknyel. Klimatet tempereras av sjön Balaton och ger de sydliga sluttningarna är väl skyddade från nordliga vindar.

Etyek-Buda

Vinregionen Etyek-Buda (uttalas: ett-jek) ligger vid gränsen till Budapest, ca 30 km söder om huvudstaden. Regionen har en lång historia av vinodling; redan romarna odlade vin här. Den kalkrika jordmånen ger druvor med hög syra. Klimatet är soligt men något svalare vilket gör det mer lämpat för vita viner.

Här görs många av landets mest framgångsrika mousserande viner; bl.a. har imperiet Törley sin vinproduktion här. Här odlas främst vita druvor, bland annat druvorna Sauvignon Blanc, Chardonnay och Olaszriesling.