



## Tokaj – historisches Weingebiet

Die Keltermethode der Tokajer Weine wurde bereits 1650 festgelegt und verhalf ihnen schon damals zu internationaler Bekanntheit. Da die russischen Zaren den Tokajer gerne regelmäßig tranken, erwarb Peter der Grosse sogar einen eigenen Weinberg in der Region.

Auch der französische König Ludwig XIV. rühmte den Tokajer Wein mit den Worten: „Der Wein der Könige und der König der Weine“. Heutzutage erfreut sich der, in der Schweiz oft als „Süßwein“ verkaufte, Tokajer großer Popularität bei Weinkennern in aller Welt.

Die wichtigsten Absatzländer sind: Großbritannien, USA, Skandinavien.

In den früheren Jahrhunderten war es üblich, dass die großen aristokratischen Familien hier im Nordosten Ungarns Grundbesitze mit Weinplantagen besaßen und der Weinhandel von jüdischen Familien abgewickelt wurde. Man findet demzufolge zahlreiche Synagogen und alte jüdische Friedhöfe in der Gegend von Tokaj vor. Nach dem zweiten Weltkrieg übernahmen 2-3 große Staatsgüter die Weinproduktion; seit der Wende produzieren in der Region wieder Privatbauern, ehemalige Aristokraten und internationale Wine Companies Tokajer Weine auf höchstem Niveau.

Der Tokajer ist ein Weißwein, der aus den Trauben der Furmint-Rebe gewonnen wird. Im Tokajer-Anbaugebiet gibt es zwei Weinlesen:

1. Im Oktober werden die Trauben bei voller Reife gelesen
2. Anfang November, wenn die Beeren von der Edelfäule befallen und rosinenartig geworden sind, werden die Trauben einzeln von Hand verlesen

Die Spätlese-Weine werden als „Aszu“-Weine bezeichnet und entstehen durch die Ergänzung des Grundweins aus Furmint (Oktoberernte) mit der botrytisierten, rosinenartige Beeren des Novembers. Je höher die Konzentration der spät gepflückten Weintrauben ist, desto besser wird die Qualität des Spätleseweines. Man kategorisiert seinen Süßegehalt mit „Puttonyos“ von 3 bis 6. Der Tokajer wird als Apertif (trockener Szamorodni oder Drei-Puttonyos) zur Gänseleber-Vorspeise und als Dessertwein (4-6 Puttonyos) konsumiert.

Tokaj ist vielleicht das kleinste, dank des speziellen Klimas und der traditionellen Methode der Weinherstellung aber eines der besten Weinanbaugebiete der Welt. Der Tokajer reift ausschließlich in

Holzfässern, die in mit schwarzem Edelschimmel bedeckten Weinkellern gelagert werden.

Die Stadt Tokaj hat den Namen der Region gegeben, befindet sich am Zusammenfluss von zwei Flüssen und ist das Zentrum des Weintourismus. Die umgebende Gebirgslandschaft lädt auch zum Ökotourismus ein.



Wir sind gerne für Sie da:

Phone: 0036.30.2125651

[Cecilia.Kollar@contacttours.hu](mailto:Cecilia.Kollar@contacttours.hu)

[www.ungarn-incentives.de](http://www.ungarn-incentives.de)