* Vinařské oblasti Maďarska

Maďarsko představuje 22 vinařských oblastí, které dohromady zaujímají plochu 75 949 ha registrovaných vinic. Nejznámější je samozřejmě oblast Tokaj a u nás také Eger. Působí zde asi 10 000 malovýrobců vlastnících jen 0,2-0,3 ha, kteří vyrobí po 20-30 hl vína, které většinou nelahvují, a asi 2 000 rodinných vinařství s 3-6 ha vinic, která vyrobí po 200-300 hl vína. Větších rodinných vinařství vlastnících 15-50 ha vinic je asi 350 a vyrábí mezi 500-3 000 hl vína, zbytek, tj. asi 70% produkce, vyrábí velkofirmy, většinou se zahraniční účastní. Celkem se v Maďarsku vyrobí 3-3,5 mio hl vína, což představuje 1-1,2% světové produkce. Červená vína proslavila oblast Villány a Szekszárd, kam vedla i naše cesta. Velezajímavá vína se produkují v nejmenších oblastech Mór a Somló. Dalšími oblastmi jsou Ászár, Badacsony, Balatonboglár, Balatonfelvidék, Balatonfüred-Csopak, Bükk, Csongrád, Etyek-Buda, Hajós-Baja, Kunság, Mátra, Pannonhalma, Pécs, Sopron, Tolna a Zala.

Zdroj: „1000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství aneb brevíř enofila.“

* Vinařská oblast Szekszárd

2 644 ha vinic v 15 obcích ležících na sedmi pahorcích mezi kopci Tolna-Baranya a jižní nížinou u Dunaje je druhým rájem maďarských červených vín jižního stylu, často minerální a bohaté na kyseliny. Modré odrůdy (fajta) hlavně Kékfrankos, Zweigeltrebe, Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc, Merlot, Kadarka neboli Gamza a Pinot noir zde zabírají 82% plochy s převážně sprašovou půdou bohatou na vápník. Vína však jsou, ve srovnání se sousední ještě jižnější oblastí Villány, jemnější, elegantnější a dříve láhvově zralá. Kadarka sice co do četnosti výsadby zaujímá 7. místo mezi odrůdami (80 ha), je však s touto oblastí historicky spjatá, a v podobě svěžích, plných a kořeněných vín s méně výraznou barvou (szín) představuje součást identity oblasti. Také se zde vyrábí tradiční, pověstné, krásné cuvée Szekszárdi Bikavér neboli býčí krev ze Szekszárdu.

Zdroj: „1000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství aneb brevíř enofila.“

* Heimann Családi Birtok

Rodinnou firmu, se švábskými kořeny, která v Szekszárdu žije od r. 1758 dnes představují paní domu Agnes a manžel Zoltán (1959) se synem Zoltánem, který studoval vinařství v Montpellieru a v italském Udine. Nejmladší syn Gabor studuje lékařství v Mnichově. Ve vinařství dále pracuje 5 zaměstnanců. Z modrých odrůd pěstují Kadarku, Kékfrankos, Merlot, Syrah, Pinot Noir, z kterých dělají odrůdová vína a dále pěstují Gamay, Sagrantino, Tannat a bílý Viognier, který také mají jako odrůdový. Ze 100 tis. lahví produkce jde 60% k exklusivnímu distributorovi HORECA a k ověřeným vinotékám, 25% „ze sklepa“ a 15% na export (D, DK, NL, S, PL a LT).

Vinařství Heimann se stalo také vinařstvím roku v Maďarsku.

*Vinařská oblast Villányi

První Maďarská oblast, která získala apelační označení původu DHC. Koncentrace špičkových vinařství v 16 obcích je neuvěřitelná. Ideální submediteránní klima spolu s půdou, jejíž podloží tvoří dolomit, slín a vápenec s vrchní vrstvou hlíny nebo písečného spraše jsou velmi vhodné pro všechny modré odrůdy, které se pěstují na 77% z 2 553 ha vinic. Neslavnější vinice jsou na nejteplejších svazích kopce Szársomlyó, kde roste také jarní krokus, který je symbolem označení DHC. Nejlepší polohy jsou Konkoly, Ördögárok (Čertův příkop), Csillagvölgy (Hvězdné údolí), Kopár (Pustá), Jammertal, Montenuovo aj. Ve skladbě vedou francouzské odrůdy Cabernet Sauvignon 18% (drsnější víno, plné chuti s vůní lesních plodů), Cabernet Franc 12% (tmavě červené s robustní chutí a s vůní švestek), Merlot 10% (zakulacené, hebké s vůní bezinek a cedrového dřeva), kterým sekunduje Frankovka 8% (ovocná s vyšší kyselinkou a vůní zralých třešní), Modrý Portugal 18% (tmavě červený, se sametovými taniny a s ovocnou chutí), Zweigeltrebe 5% (plné, tělnaté s dostatkem tříslovin, přitom jemné až hebké s vůní lesního bobulového ovoce a višní). Vlajkovou loď však tvoří kupáže ve stylu Bordeaux (meritage), které hýří nejen barvami všech odstínů rudé, ale i intenzivní vůní a chutí. Vínům extraktivním, harmonickým s dostatkem kyselin, tříslovin a se silnějším alkoholem se dostává delšího školení v dřevěných sudech.

* Wunderlich Látványpince

Vinařství založil v r. 1991 Alajos Wunderlich, řečený Lojzi. V r. 2004 vybudoval, s podporou EU, dnešní sídlo, kterému říkají „Bórtrezor“ 550 m^2 sklepů. V r. 2011 se spojil s rodinou Szucs. Kata Veronika – hlavní enoložka se zkušenostmi z mnoha vinařství Maď. a Nového Zélandu je dnes zodpovědná za sklepní hospodářství. Ve vinařství pracuje 30 lidí. Kapacita vinařství je 480 000 lahví, obhospodařují 45 ha vlastních vinic a z 25 ha hrozny přikupují. S Moravínem jsme již navštívili vinařství, kde jsme degustovali vína s příběhem a většinou byl příběh zajímavější než víno samo. Když jsem vstupoval do tohoto 3 poschoďového supermoderního vinařství měl jsem obavy, zda zde zase nebude vinařství zajímavější než jejich víno. Ale naštěstí zajímavé bylo obojí. 1 200 bariků, nerezové tanky nepočítám. Po vstupu jsme byli uvítáni pohárkem RV, jediného bílého, které vyrábějí. Pak jsme začali prohlídkou velkého vlhkého sklepa (3 lodě, 45 m x 5m), následovala hala k nakvášení (vína zrají 20 měsíců a pak rok v láhvi). Spletí chodeb (jako u Balouna) jsme došli do degustačního „chrámu“, kde jsme degustovali RM 06 ze špičkového ročníku, Zw 05 z kategorie Premium bratru za 4400 forintů, Me 06, CS 06 (20 měs. v bariku, extrakt 32), CF 06 a vynikající cuvée Victoria 03 (CS+CF 60% + Me40% 24 měs. v bariku). Vína mají rozdělena do 4 řad (rodin) podle viničních tratí (sestupně) Wunderlich (premiová odrůdová, cuvée a top vína), Cassiopeia (CF, CS, Me), Koh-I-Noor (Me ,CF ,CS) a Jammertal RV, MP, Kékfrankos, Me, CS a rosé.

Bortrezor és Látványpince

* Tiffán Ede és Zsolt Pincészete

Ede vystudoval v r. 1965 Vysokou školu sadařství a vinohradnictví a stal se diplomovaným zahradníkem. Následně 27 let pracoval ve státních vinařských farmách a družstvech jako enolog. V r. 1967 v době „perestrojky“ začal samostatně hospodařit v rodinném vinařství. V r. 1991 jako první získal ocenění „Vinař roku“ a v r. 1999 mu prezident udělil „Řád za zásluhy“. Jeho vína jsou podle mne výstavní kolekcí maďarských červených. Však také má 20 ha vinic v těch nejlepších lokalitách Villany ve výšce 130-200 m n.m. Jmenovitě Jammertal, Sterntal (Csillag-vőlgy), Dáblův potok (Ördögárok), Poustevník (Remete), Neúrodný (Kopár) a Várerdő, k tomu slunce, půdní podmínky, výběr odrůd, píle, obětavost, pokora k přírodě, znalosti, zkušenosti a moderní technologie, to vše přispívá ke krásnému, i když drahému vínu. Ede je devátou generací (od r. 1746) a nadšení pro tento region je zárukou kvality. Syn Zsolt (10. generace) to „vzal z vrchu“ sedí v parlamentu a je předsedou zemědělské komise. Tiffány pěstuje révu ve středně vysokém kordonu, skladba odrůd: CS, CF, RM, Fr, MP, Kadarka, Me, Sy v kategorií „Villány classicus" nebo „Villány premium" a nejnověji „Villány super prémiové“ vždy s krokusem „DHC Villanyi“.

„Luciae candidae, coniugi Carissimae "

← od 4.12.2005 - komise má 11 členů z toho 8 jsou vinaři

Tiffán's
TIFFÁN EDE ÉS ZSOLT
PINCÉSZETE

Sélection
2003
Villányi
FRANC & SAUVIGNON
& MERLOT
15,0% Vol.
VII. SZEGEDI BORFESZTIVÁL
2002
750 ml e
VILLÁNYI
PINOT NOIR
2000
PRODUCT OF HUNGARY
VILLÁNYI
CABERNET SAUVIGNON
VILLÁNYI
ROSÉ
CUVÉE
VINARIUM
mondial du pinot

Nyní ve vinici: Royal Cordon, stř. C, vysoký kmínek, 4-8 oček na hlavě, 4-8 tažňů na hlavu, na každém 1-2 oči, pro DHC klasika nechává všechny hrozny, pro premium redukuje a pro super prémiové silně redukuje na 1,5 kg.

Sélection
2003
Villányi
FRANC & SAUVIGNON
& MERLOT
15,0% Vol.
VII. SZEGEDI BORFESZTIVÁL
2002
750 ml e
VILLÁNYI
PINOT NOIR
2000
PRODUCT OF HUNGARY
VILLÁNYI
CABERNET SAUVIGNON
VILLÁNYI
ROSÉ
CUVÉE
VINARIUM
mondial du pinot

Rosé cuvée

30 % RM +
25 % Fr +
25 % CS a CF +
10 % Me +
10 % MP

Régimódi premium 08

80 % MP +
20 % Kadarka
1 rok v sudu ne v bariku
14 obj% alk.

750 mle 15.0%vol.

VILLÁNYI

PINOT NOIR

Villányi védett eredetű premium vörösbor/Quality dry red wine

2007

Termelte és palackozta: Tiffán's Bt H-7773 Villány

Tiffán Ede és Zsolt Pincészete

5 999025 500044

PRODUCT OF HUNGARY

A bor kéndioxidot tartalmaz

DHC VILLÁNY

T971

Super, super, super !

Cuvée

65 % Me +
25 % CF +
10 % Sy

Cuvée méritage 08 50% CS + 40 % Me + 10 % CF

7500,- HUF

100 % Merlot 07
Prestige Reserve

vinice: Ďáblova díra,
bezcuker. extrakt 33 g,
5 g kyselin

Vyrábí se jen v lepších letech

Cuvée 06
70 % CS +
20 % CF +
10 % Me

10 800,- HUF

* Müller Pince

Po dobrém víně na dobré jídlo – Na zdraví – Egešegetré a kam než k vyhlášenému malému vinaři Jánosovi a jeho manželce.
Navíc 2,5 ha vinic, pěkný sklep, dobré rosé Fr 10 i MP 10 a skvělá Fr 06 z dvacetileté vinice. K tomu pak cuvée CS 50% + Me 20% + 5% Fr a 25% MP.
A když už jsme zde tak ještě CS 07 DHC Premium a totéž u Merlotu.

MÜLLER PINCE
42
SZOBA
KIADÓ
ZIMMER
FREI
EURÓPAI BORÚT MINŐSÉG
„European Wine Route Quality"
INTERREG IIIC
A VILLÁNY-SIKLOSI BORÚT
EGYESÜLET
MINŐSÍTETT TAGJA

TILOS

MÜLLER PINCE
CSILLAGVÖLGY
Villányi
Portugieser
Kékoportó
2009
MÜLLER PINCE
CSILLAGVÖLGY
Villányi
Kékfrankos
Selection
2006
MÜLLER PINCE
CSILLAGVÖLGY
Villányi
Kékfrankos
2004
MÜLLER PINCE
CSILLAGVÖLGY
Villányi
Merlot
2007
MÜLLER PINCE
CSILLAGVÖLGY
Villányi
Cuvée
2006
MÜLLER PINCE
CSILLAGVÖLGY
Villányi
Cabernet Sauvignon
2007

* Zsófi Iványi Pincészet

Přivítala nás krásná Sophie, kterou otec naučil vše o víně, lásce, úctě a pokory a předal ji 4,5 ha vinic a zbytek ji dala vysoká vinařská škola, kterou dokončila v r. 2004. Tradiční metodou vyrábí překrásná autentická vína.

Říká: „jsem tvrdohlavá a do sklepa nepouštím ani manžela, ale vám ho ukážu“.

CF 09
CF 09

CF.09
CF09
X

INTERKVADRANT

VINAŘSTVÍ
Vadura

SZÜRETLEN
VILLÁNYI PORTUGIESER
2009

SZŰRETLEN
VILLÁNYI PORTUGIESER
VILLÁNYI VÉDETT EREDETŰ PREMIUM BOR
DHC VILLÁNY
2009
Iványi Zsófi

SZŰRETLEN
CABERNET FRANC
2007
750 ml e
SZŰRETLEN
CABERNET
2007
sófi

O tomu říkáte:

„Barva fialová střední intenzity. Vůně čerstvě zpracovaných hroznů Přepychová chuť divokých malin a borůvek. Víno suché, bohaté s koncentrovaným, svalnatým tělem, téměř vibruje každým douškem. Mimořádně harmonické a vyvážené a stále svěží - takové miluji.“

Vzhůru do skanzenu

MAYER RÓBERT
PINCESZETE

51

* Heumann Pincészet

aneb minőségi borok Villány - Siklós

Uvítal nás pan Erhard Heumann, nejdříve v provozu, a pak i doma s paní Evalynou a hned na úvod nám sdělil svou filozofii: *„Víno je naše vášeň a odhodlání, což určuje náš každý krok při výrobě našich vín - od práce ve vinici, až k plné láhvi. Naším cílem je nabídnout každému vína v optimální kvalitě za rozumnou cenu.“* Manželé, švýcarsko-německý pár, si v r. 1995 na 40 let pronajali staré vinice a začali jako hobbisté ve volném čase. Po 20 letech se z koníčka stalo profesionální vinařství. Vysadili nové vinohrady postavili nový provoz, vinný sklep a opatřili potřebné vybavení. V r. 2008 dokončil syn vinařskou školu ve Švýcarsku a tak po nabrání zkušeností ve světě bude kontinuita vinařství zajištěna. Vlastní 7 ha vinic na náhorní plošině kopce Vokány, v půdě zde převažují spraše a jíly s různým obsahem vápence a dolomitu – ideál pro modré odrůdy. Podnebí je v podoblasti Villány - Sikló kontinentální se středozemním vlivem - studené zimy, ale relativně horké léto. Vinice jsou osázeny 5 000 keřů/ha. Smluvně také vykupují hrozny od kvalitních vinohradníků. Odrůdová skladba je pestrá, hlavně CF, CS, Kékfrankos, Me, Sy, ale v určitých vinicích i bílé RR, Ch a Tramín kořenitý. Modré odrůdy redukují na 1-1,5 kg (30-40 hl/ha). Alkoholické a jablečno-mléčné kvašení probíhá v nerezových tancích. Víno pak zraje 12 - 14 měsíců v nových a maximální 4x použitých maďarských baricích (225 l, 500 l). Aby zabránili nadměrné barikové příchuti a zachovali ovocnost u Kékfrankos, Me a Sy zrají tyto odrůdy ve velkých sudech. 90% produkce vyváží.

Heumann
Terra Tartaro
2007
Heumann
Cuvée
2007
Villány
Heumann
Merlot
2007
Villány
Prestige Reserve Club
Heumann
Cabernet Franc
2007
Villány
ANN WINERY
Villány Siklós
Wine-Route

Vlajkvá loď cuvée 40% CS, 35% Me a 25% CF14,5 ovj.% alk a bratru za 23 Euro

Diploma
Heumann Pince
Vörös Cuvée
Nagy Arany

oklevél
Heumann Pince
Merlot 2006
Nagy Aranyérem
Villány, 2008. április 9.

Diploma
Heumann Pince
2006
Heumann Cuvée
Arany

oklevél
Heumann Pince
Kékfrankos 2006
Nagy Aranyérem
Villány, 2008. április 9.

Diploma
Heumann Pince
2007
Rosé Cuvée

HEUMANN
Wine of Hungary
12 x 0,75

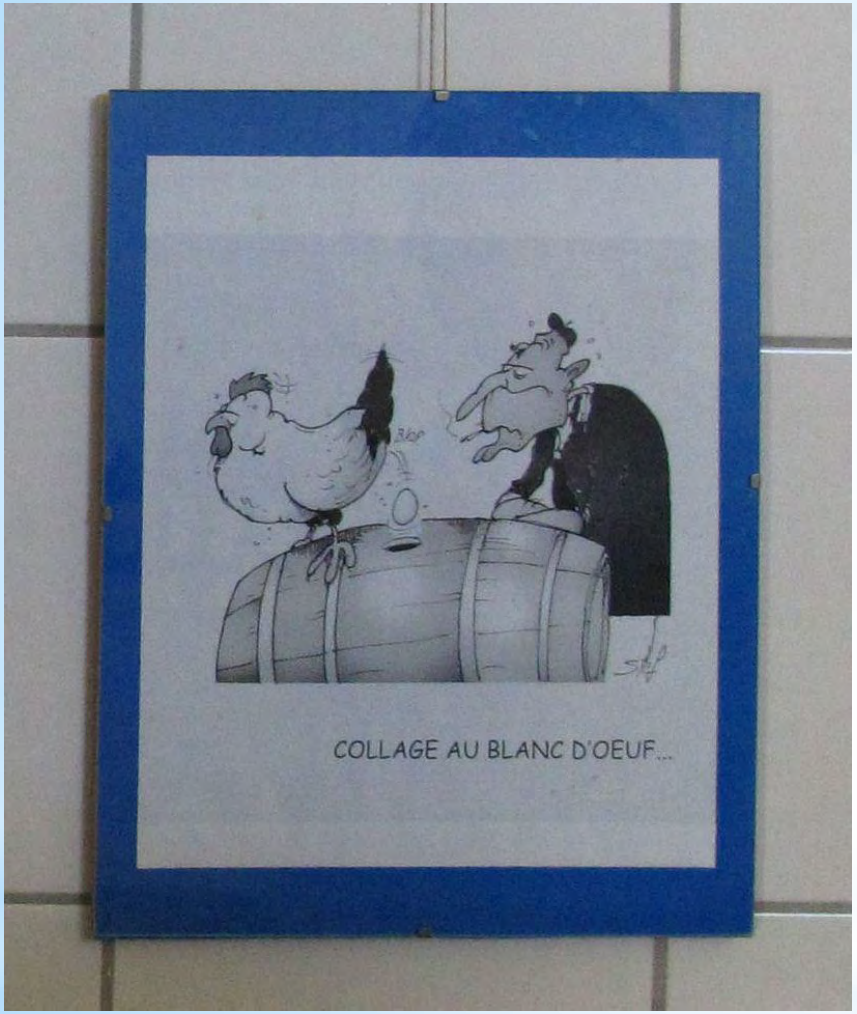
30,89

Technologie výroby: do sklepa v bednách, odstraněny třapiny, na rmutu při 28° C 7-12 dní, kvašení při 28-30° C červená, (16° C bílá), buď skrápí nebo koláč ponořují 4x denně, číří bentonitem nebo bílkem, filtrují 1x na hrubém,filtru.

EUR
T T 2009

RÖÖÖÖNNN
CHROMATOGRAPHIE...

CHAPTALISATION...


COLLAGE AU BLANC D'OEUF...

PREPARATION DE VENDANGES...

SULFITAGE...

LA STABILISATION PAR LE FROID...

LE CUVAGE...

TERRA TARTARO
2008
VILLÁNYI
HEUMANN
6 x 750 ml
Heumann

TERRA TARTARO
2008
VILLÁNYI
HEUMANN
Heumann
CUVÉE
2007
VILLÁNY
Heumann
KÉKFRANKOS
2007
VILLÁNY
Heumann
CHARDONNAY
2009
VILLÁNY
Heumann
CUVÉE
BLANC
ERIC
2007
VILLÁNY
HEUMANN
Heumann
CUVÉE
2007
VILLÁNY
HEUMANN

HEUMANN ROSÉ
2010
VILLÁNY
HEUMANN
MIZSE
SPAR
INEXPO
JUIN/JUNE 2011
Sport

Zajímavost a ratita: Dva **„H“** Zoltán **H**eimann ze Szekszárdu, naše první návštěva a Erhard **H**eumann z Villany, naše poslední návštěva, dělají cuvée 500 l + 500 l ze svých nejlepších frankovek z obou oblastí ! Pod názvem Jižní Panonie (to je ta červená etiketa).

CABERNET FRANC
2008
VILLÁNYI

TERRA TARTARO
2008
VILLÁNYI