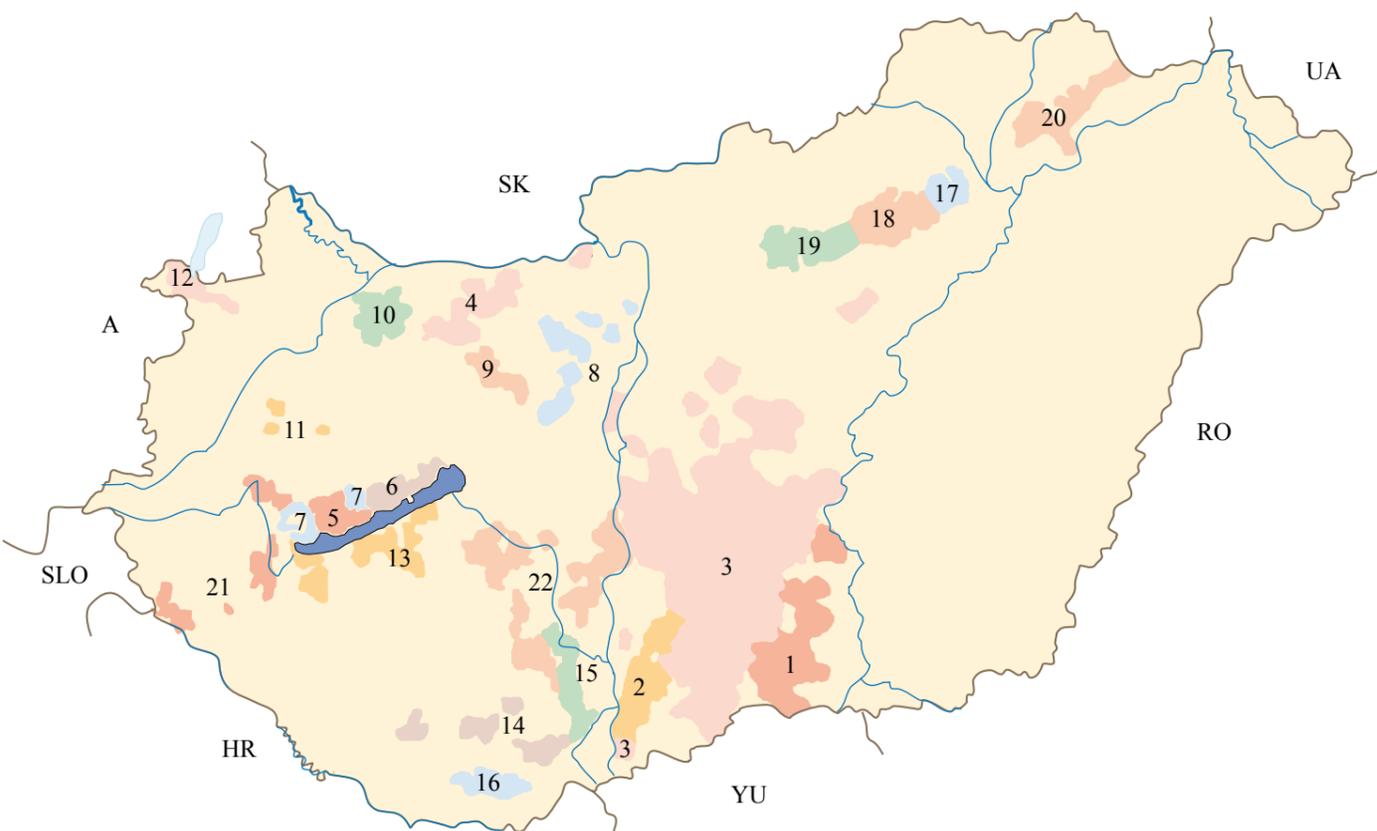




*REGIONES VINÍCOLAS DE HUNGRÍA
VARIETADES DE UVAS*



REGIONES VINICOLAS DE HUNGRIA

	Pagina
1. Csongrád	2
2. Hajós-Baja	2
3. Kunság	3
4. Ászár-Neszmély	3
5. Badacsony	4
6. Balatonfüred-Csopak	4
7. Balatonfelvidék	5
8. Etyek-Buda	5
9. Mór	6
10. Pannonhalma-Sokoróalja	6
11. Somló	7
12. Sopron	7
13. Balatonboglár	8
14. Mecsekalja	8
15. Szekszárd	9
16. Villány	9
17. Bükkalja	10
18. Eger	10
19. Mátraalja	11
20. Tokaj-Hegyalja	11
21. Balatonmelléke	12
22. Tolna	12

VARIEDADES DE UVA

RIESLING ITÁLICO (OLASZRIZLING)	14
MÜLLER-THURGAU (RIZLINGSZILVÁNI)	14
FURMINT 	14
EZERJÓ 	14
CHARDONNAY	15
HÁRSLEVELŰ 	15
CSERSZEGI FÜSZERES 	15
RIESLING DEL RIN (RAJNAI RIZLING)	15
KÖVIDINKA 	16
IRSAI OLIVÉR 	16
MUSCAT OTTONEL (OTTONEL MUSKOTÁLY)	16
SZÜRKEBARÁT (PINOT GRIS)	16
KIRÁLYLEÁNYKA 	17
LEÁNYKA	17
JUHFAK 	17
KÉKNYELŰ 	17
BLAUFRANKISCH	18
ZWEIGELT	18
BLAUER PORTUGIESER (KÉKOPORTÓ)	18
CABERNET SAUVIGNON	18
KADARKA	19
MERLOT	19



Publicado por Agrármarketing Centrum
 Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
 Centro de Marketing Agrario Comunitario de Hungría
 (FVM AMC)
 C.P. 1325 Budapest, Apartado de Correos: 340
 Página web: <http://www.amc.hu>

1. REGIÓN VINÍCOLA DE CSONGRÁD

Superficie: 2.840 hectáreas
Clima: seco y extremo, con alto número de horas de sol.
Suelo: arena, loess arenoso
Variedades de vid, vinos: Blaufrankisch, Riesling del Rin, Kövidinka (v. autóctona), Zweigelt.

De modo similar a las regiones vinícolas de la Gran Llanura (Alföld), esta región se caracteriza por la producción de vinos de mesa. La tradición de la viticultura en esta región se remonta hasta la Edad Media. La ciudad recibió en 1986 el título honorífico de „Ciudad Internacional de la Vid y del Vino” por su producción de uva y la calidad de sus vinos. Los sabores ácidos de los vinos de la Gran Llanura son más suaves que los de una región montañosa y esto se adecua más al gusto de hoy.

La producción de vinos en gran cantidad en esta región no significa una disminución de la calidad.

2. REGIÓN VINÍCOLA DE HAJÓS-BAJA

Superficie: 2.070 hectáreas
Clima: extremo, seco, verano muy caluroso.
Suelo: a diferencia de las otras regiones de la Gran Llanura, aquí domina el suelo de loess.
Variedades de vid, vinos: Riesling del Rin y Chardonnay de las que se produce un vino más suave. El vino Kadarka es delicado, recio y suave como el terciopelo. Además Blaufrankisch, Cserszegi fűszeres (v. autóctona), Cabernet Sauvignon y Zweigelt.

Aunque las condiciones ecológicas del cultivo de la vid en la Gran Llanura no son tan buenas como en las regiones montañosas, la calidad del vino – si es tratado de manera adecuada – puede competir con la de los vinos producidos en las zonas montañosas. Los lagares característicos de la aldea de bodegas de Hajós, la arquitectura alemana presente en Hungría junto a la tradicional hospitalidad húngara convierten esta región en un lugar preferido por los amantes del vino.

3. REGIÓN VINÍCOLA DE KUNSÁG

Superficie: 28.020 hectáreas
Clima: poca precipitación. Verano caluroso y soleado e invierno seco.
Suelo: sobre todo arena y loess.
Variedades de vid, vinos: Ezerjő (v. autóctona), Kövidinka (v.a.), Arany sárfehér (v.a.) – vinos agradables con un alto contenido en azúcar y de alcohol. Blaufrankisch – fino, ligero, sabor aromático. Kadarka – color rubí, fragancia aromática, con un bouquet especial.

La mayor región vinícola del país - de suelo arenoso - se encuentra en la Gran Llanura. Una parte de los viñedos se plantaron para convertir la arena movediza en suelo firme. Los vinos de esta región son el vino de los días laborables.

El escritor húngaro, Béla Hamvas, escribe lo siguiente sobre los vinos aquí producidos: “Denominándolo vino de bares mi intención no es el de despreciarlo. No faltaría más. El bar es una de las instituciones más importantes de nuestra civilización, es mucho más importante que, por ejemplo, el Parlamento. En éste se hacen heridas, en aquella las curan.”

4. REGIÓN VINÍCOLA DE ÁSZÁR-NESZMÉLY

Superficie: 1.820 hectáreas
Clima: Su clima es más fresco que la media, hay menos horas de sol, la cantidad de precipitaciones es mediana.
Suelo: arena y loess
Variedades de vid, vinos: Müller-Thurgau – un vino ligero que la mayoría de las veces puede tomarse en sí, fino, fragancia primaria. Riesling itálico – fino, buena acidez, excelente acompañante de comidas. Leányka – vino caracterizado por su fragancia y sabor armónicos, rotundos y apetecibles. Ezerjő – por su acidez vivaz puede acompañar platos un tanto grasos y pesados. Se produce también Riesling del Rin y Chardonnay.

Esta región vinícola ha obtenido – o, mejor dicho, se le ha devuelto – hace poco el rango de región vinícola. Hasta una personalidad húngara tan importante como István Széchenyi alabó el vino producido en las laderas de las montañas de Neszmély que miran al Danubio. Eran muchos los que amaban el sabor agradable y ácido de los vinos producidos de esta región. Se encuentra aquí (en Baj) el barril de roble más grande del país, de 748 litros. La parte frontal de este barril está decorada con el retrato tallado del príncipe Ferenc II Rákóczi.

5. REGIÓN VINÍCOLA DE BADACSONY

Superficie:	1.810 hectáreas
Clima:	equilibrado, con un carácter submediterráneo. Muchas horas de sol. La región está protegida de los vientos del norte.
Variedades de vid, vinos:	Riesling itálico – la variedad más producida – suave, acidez apagada, sabor similar a la de almendra amarga. En buenas añadas se prepara también vino de las uvas pasas de esta variedad (Aszú). Pinot gris – el vino más famoso de esta región – sabroso, recio, armonioso, redondo y de alto contenido de alcohol. Kéknyelű (v.a) – “uva de los nobles” – de buena calidad, pero rinde poco, porque se poliniza difícilmente. Es un vino con elegancia noble, tiene un bouquet aromático.

Los vinos producidos alrededor del Lago Balaton tienen un carácter especial. Badacsony es una de las regiones vinícolas más famosas de Hungría. Sentándonos delante de una bodega en esta parte del país podemos gozar con todos nuestros sentidos de los placeres que ofrece la calidad del vino y la belleza del paisaje, con el panorama de las montañas cubiertas de viñedos, las aldeas pegadas a su pie y las bodegas de paredes blancas. Muchos artistas y hombres de ciencia elogiaron con sus obras el encanto de este paisaje y no es por casualidad que del vino del Badacsony se decía que era “el néctar de los Dioses”.

6. REGIÓN VINÍCOLA DE BALATONFÜRED-CSOPAK

Superficie:	2.270 hectáreas
Clima:	muchas horas de sol, favorable para el cultivo de la vid.
Suelo:	variado, de esquisto cubierto de roca arenosa, piedra caliza y arena. En algunos lugares el suelo es rojo por el alto contenido de hierro.
Variedades de vid, vinos:	Riesling itálico – agradable color blanco verduzco, fragancia que hace recordar la reseda, aromático, con cuerpo y redondo. Con el pasar de los años se enriquece de un bouquet secundario de ciruela. Müller-Thurgau, Chardonnay – vinos agradables, suaves, de fragancia intensiva y ricos en sabor.

Esta región vinícola, como su denominación indica, se divide en dos zonas vinícolas. Los vinos de Balatonfüred son más recios, más corpulentos, con un contenido de alcohol más alto que los vinos de Csopak que, a su vez, son más reservados, ligeros, ricos en fragancia y aromas. Balatonfüred y sus alrededores son una zona atrayente por su vino y su agua mineral, como por el clima singular, muy benéfico para los enfermos de corazón. Las colinas circundantes están cubiertas en todas partes por viñedos.

7. REGIÓN VINÍCOLA DE BALATONFELVIDÉK

Superficie:	1.510 hectáreas
Clima:	variado, con carácter mediterráneo, muchas horas de sol.
Suelo:	variado, piedras calizas, lava basáltica y tufo, suelos de adobe.
Variedades de vid, vinos:	Riesling itálico, Pinot gris, Chardonnay – vinos corpulentos, de acidez vivaz y fragancia deliciosa, ricos en sabor.

Esta región vinícola rica en tradiciones medievales no se extiende hacia las orillas del Balaton, pero su clima está influenciado por la cercanía del lago. El paisaje, como el suelo, es variado, encontramos colinas, suaves pendientes y cuencas.

Los habitantes de las urbes descubrieron para su alivio ya hace años esta zona hermosa con cada vez menos número de habitantes originales. Muchos artistas se han establecido aquí, quienes se preocupaban por salvaguardar el aspecto autóctono del paisaje.

8. REGIÓN VINÍCOLA DE ETYEK Y BUDA

Superficie:	2.000 hectáreas
Clima:	mucho viento, bastantes horas soleadas, poca precipitación.
Suelo:	calizo.
Variedades de vid, vinos:	Chardonnay, Riesling itálico, Riesling del Rin, Sauvignon blanc – vinos elegantes, secos y ligeros, con acidez marcada y fragancia agradable.

A pesar de que este territorio recibió el rango de región vinícola solamente en 1990, la viticultura cuenta con una tradición de varios siglos. Durante los últimos años ya se producen vinos de calidad también, lo característico en la región era la producción de vinos base para espumosos. Desde finales del siglo XIX los famosos espumosos Törley se producían también de los vinos base de Etyek. De esta época se conservan bodegas redondas y bonitas casas suabias que vale la pena de visitar. En éstas se pueden ver todavía varios instrumentos enológicos antiguos y preciosos. Esta región vinícola desea desarrollarse valiéndose de la cercanía de la capital.

El eslogan “Etyek – el viñedo de Budapest” es acertado y atrayente.

9. REGIÓN VINÍCOLA DE MÓR

Superficie:	890 hectáreas
Clima:	favorable, aunque más fresco que la media del país. El invierno es templado, hay mucho viento, lo que no favorece la propagación de las enfermedades de la vid. En verano los rayos de sol envuelven a los viñedos prácticamente durante todo el día.
Suelo:	variado, loess, suelo forestal, arena.
Varietades de vid, vinos:	Ezerjő (v.a.) – fragancia neutral, gran cuerpo que compensa su fuerte acidez, duro, elegante, en años buenos contiene glucosa no fermentada también. Tramini – vino de fragancia y sabor intensivos, a veces suave. Királyleányka (v.a.) – perfumado, ligero, elegante. Chardonnay – de buena fragancia, recio, corpulento.

La pintoresca Valle de Mór se encuentra entre las montañas Vértes y Bakony. En la Edad Media ya cultivaban vid en esta zona. Durante la época de la conquista turca del país se destruyeron los viñales y el territorio se despobló. Aunque Ezerjő es una antigua variedad húngara, encontró aquí su ‘verdadero hogar’ en la región vinícola de Mór. La vid que en otras zonas era mediocre y poco conocida, se transformó milagrosamente en este ambiente nuevo pudiendo mostrar características hasta entonces desconocidas. En los últimos tiempos se han plantado aquí otras variedades de uva también, de las cuales se producen igualmente vinos excelentes.

10. REGIÓN VINÍCOLA DE PANNONHALMA-SOKORÓALJA

Superficie:	750 hectáreas
Clima:	medianamente seco, medianamente caluroso, con un invierno templado.
Suelo:	adobe medianamente fijo, loess, suelo forestal marrón.
Varietades de vid, vinos:	Riesling itálico, Müller-Thurgau, Irsai Olivér (v.a.), Királyleányka, Cserszegi fűszeres. Los vinos blancos son de calidad excelente, ricos en fragancia y sabor con una marcada característica regional.

Los primeros monjes benedictinos llegaron a Hungría en el año 996 y se establecieron en la colina llamada Montaña de San Martín, sobre la aldea Pannónia, donde construyeron su monasterio. El monasterio de Pannonhalma fue el primero y hasta hoy el más famoso monasterio de los benedictinos. Los monjes predicaban del púlpito la importancia de la viticultura y el modo de cultivo. En este lugar se fundó la primera Escuela Superior de Hungría. La primera mención escrita de la viticultura en Hungría la encontramos justamente en la carta de fundación de la Abadía de Pannonhalma. Actualmente la Abadía empezó de nuevo la plantación de viñedos e inició una inversión enológica.

11. REGIÓN VINÍCOLA DE SOMLÓ

Superficie:	690 hectáreas
Clima:	se trata de una región con mucho viento, medianamente caluroso, aunque con muchas horas de sol a causa de la situación de los pendientes que dejan entrar los rayos del sol.
Suelo:	de origen volcánico.
Varietades de vid, vinos:	en esta región solamente se producen vinos blancos: Furmint, Riesling itálico, Juhfark (v.a), Sárféher. Los vinos de Somló, a causa de su alto contenido de alcohol y su acidez, no son vinos cotidianos. Ya que son vinos que maduran lentamente, obtienen su carácter definitivo sólo después de años de maduración en barriles de madera. No soporta mucho el maridaje con otras variedades.

Nuestra menor región vinícola que, a su vez, no deja de ser la más famosa, se estableció alrededor de un volcán dormido. Había tiempos cuando su fama venció hasta la del vino de Tokaj. En la Edad Media, en la sala de caballeros del castillo de Somló se celebraban grandes banquetes de caza, cuya mayor atracción era naturalmente el vino de estas tierras.

“Todo vino tiene un carácter social y muestra su verdadera esencia si se toma en compañía. Sin embargo, el vino de Somló es el vino de la soledad. Está tan lleno de la chispa de la creación del mundo que se debe tomarlo exclusivamente en soledad profunda, definitivamente apaciguada y serena. Es el vino de los sabios, de los que llegaron a conocer la mayor sabiduría, la serenidad.” (Béla Hamvas)

12. REGIÓN VINÍCOLA DE SOPRON

Superficie:	1.880 hectáreas
Clima:	carácter subalpino. Primavera sin heladas, verano fresco, con muchas precipitaciones, otoño favorable a la sobremaduración, con muchas horas soleadas, invierno templado con muchas precipitaciones.
Suelo:	calizo (por eso los vinos de esta región son muy ricos en tanino), suelo variado.
Varietades de vid, vinos:	Blaufrankisch – agradablemente ácido, suave. Merlot, Zweigelt de las que se producen vinos tintos excelentes, secos, de alto contenido de tanino y ricos en ácidos. Varietades blancas: Leányka, Chardonnay, Irsai Olivér, Zöld veltelini (Grüner Veltliner).

La región vinícola de Sopron es una de las regiones vinícolas más antiguas del país. Hallazgos arqueológicos de semillas de uva prueban que los celtas ya se dedicaban en estas tierras a la viticultura, lo que los habitantes de esta región nunca dejaron de practicar. Casi todos tenían aquí su viñedo y bodega y todos los viticultores tenían derecho propio de vender vino. Delante del portal de la casa se ponía un ramo fresco de pino si se vendía vino joven o un haz de paja, si se vendía vino maduro. Con una cinta roja o blanca indicaban si el propietario vendía vino tinto o blanco. Esta tradición bonita está renaciendo en la ciudad de Sopron.

13. REGIÓN VINÍCOLA DE BALATONBOGLÁR

Superficie:	2.880 hectáreas
Clima:	equilibrado.
Suelo:	arena, loess, suelo forestal marrón.
Variedades de vid, vinos:	Királyleányka, Riesling itálico – vinos blancos elegantes, con fragancia de frutas, ricos en aromas y ligeramente ácidos. Chardonnay – elegante, con acidez vivaz. Cabernet, Merlot – vinos tintos delicados y suaves.

Al sur del Lago Balaton se producen sobre todo vinos blancos, pero también hay vino tinto. Antes de la conquista turca – gracias a la vid – ésta fue una de las provincias más ricas del país. La cercanía del lago influye benéficamente sobre los viñedos situadas en las colinas. El lago es menos profundo al sur que al norte, por lo tanto se calienta rápidamente y se crea un microclima favorable.

Mucha gente visita hoy también esta región por la belleza del Lago Balaton y por el paisaje, aparte de los antiguos palacios y las bodegas.

14. REGIÓN VINÍCOLA DE MECSEKALJA

Superficie:	940 hectáreas
Clima:	submediterráneo. La región está protegida de los vientos del norte. Veranos calurosos e inviernos templados.
Suelo:	suelo forestal fijo, piedra arenosa, loess.
Variedades de vid, vinos:	Cirfandli (Zierfandler) – vino típico de la región. Fragancia floral, aromático, de alto contenido de alcohol, en buenas añadas contiene glucosa no fermentada. Riesling itálico – agradablemente seco pero no ácido, suave, recio, de fragancia de reseda. Chardonnay – perfumado, elegante, con una acidez suave. Los vinos de la región de Mecsekalja son – gracias al gran número de horas de sol – vinos corpulentos, generalmente suaves, con alto contenido de glucosa. Los vinos base de la producción de espumosos de la ciudad de Pécs, de gran tradición, se producen hasta el día de hoy por esta región vinícola, en los valles frescos de las colinas de Mohács.

Las tierras al pie de la montaña Mecsek “Dios las creó para que fueran regiones vinícolas” y la gente se dio cuenta de esto a tiempo, porque desde hace 2000 años se produce uva en esta zona. Había alguna vez aquí tanta cosecha que todos los barriles resultaron pocos para recogerla y la gente tenía que usar las ollas también para almacenar el vino producido. El centro comercial de esta región vinícola es ya desde la época de la Antigüedad la ciudad de Pécs (Sopiane).

15. REGIÓN VINÍCOLA DE SZEKSZÁRD

Superficie:	2.300 hectáreas
Clima:	inviernos templados, veranos soleados.
Suelo:	capa gruesa de loess movedizo que a veces llega a tener 30 metros de grosor.
Variedades de vid, vinos:	Kadarka – famosa variedad antigua. Actualmente es muy rara, pero ya se ha iniciado su replantación. Blaufrankisch – de rica fragancia, armónico, corpulento, de alto contenido de ácido. Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon – vinos delicados, de fragancia y sabor característicos, recios y suaves. Hay vinos blancos producidos de las variedades Chardonnay y Riesling itálico también. El Bikavér (Sangre de toro) de Szekszárd es de origen muy antiguo y se prepara de 2 o 3 tipos de vino tinto. Junto a Eger solamente Szekszárd podía usar la denominación Bikavér en el país.

A finales del siglo XIX se llevaba a todas partes de Europa el vino tinto de Szekszárd, el Kadarka. Francia también compró grandes cantidades de este vino en los tiempos de la filoxera, porque – como decían los franceses – sólo el vino de Szekszárd tenía la calidad similar a la de los vinos franceses. Franz Liszt, pasando por Szekszárd, saboreó varias veces este vino que también regaló a Pio IX en 1865. El Papa, alabando este vino, escribió lo siguiente: “...este vino de Szekszárd mantiene mi salud y mi buen ánimo.”

16. REGIÓN VINÍCOLA DE VILLÁNY

Superficie:	1.890 hectáreas
Clima:	carácter submediterráneo. Veranos calurosos e inviernos templados con mucho sol. Las granizadas son frecuentes.
Suelo:	loess, con partes calizas y pedrosas.
Variedades de vid, vinos:	Blauer Portugieser – de carácter típico de la variedad, de acidez delicada. Cabernet sauvignon, Blaufrankisch, Merlot – vinos corpulentos, redondos, aromáticos y de color rubín. Riesling itálico – vino blanco, recio y de largo sabor. Hárslevelű (v.a) – vino corpulento y de buena acidez.

“El vino de Villány es elegante, es el vino de damas y caballeros. Por mi parte, en los bailes haría servir sólo vino de Villány... Las calidades de este vino se pueden apreciar del todo sólo si somos limpios, bien afeitados y bien vestidos de pies a cabeza... Es reservado, delicado, para gente educada.” – opina Béla Hamvas, escritor. La calidad excelente de los vinos de Villány representa también el hecho de que no sólo llegó a Europa, sino en el siglo XIX a América del Norte y a Brasil también. En los alrededores de Siklós sobre todo se produce vino blanco, mientras que en la zona de Villány es más tradicional el vino tinto.

17. REGIÓN VINÍCOLA DE BÜKKALJA

Superficie:	1.590 hectáreas
Clima:	gran número de horas de sol, fresco.
Suelo:	loess y suelo forestal sobre base de toba riolítica.
Variedades de vid, vinos:	Leányka – perfumado, más ligero y fino que el de la región de Eger. Riesling itálico – ligero, elegante. También podemos encontrar Blaufrankisch y otras variedades en pequeñas superficies, pero las características climáticas y del suelo favorecen sobre todo a la producción de vino blanco.

El vino se conserva aquí – como en las regiones vinícolas de Eger y Tokaj también – en grandes bodegas cavadas en la toba riolítica de la falda de la montaña. En las paredes y columnas de algunas de estas bodegas se pueden apreciar preciosos trabajos de maestros canteros del pueblo. El famoso vino de Miskolc maduraba en bodegas cuyas paredes eran cubiertas de una gruesa capa de moho noble. En la montaña Avas – cuya altura sobre el nivel del mar es solamente de 100 metros – una vez había viñedos ricos y en su ladera más de mil bodegas fueron cavadas. Desde el siglo XIX se producen en esta región también vinos base para espumosos.

18. REGIÓN VINÍCOLA DE EGER

Superficie:	5.160 hectáreas
Clima:	fresco, pocas precipitaciones, invierno largo.
Suelo:	piedra lava, toba riolítica.
Variedades de vid, vinos:	Blaufrankisch, Cabernet, Merlot, Blauer Portugieser son los vinos que forman la base del Egri Bikavér (Sangre de Toro). (Este vino es armonioso, corpulento, suave, ácido, recio. Su sabor característico se debe al largo período de maduración en barril de madera.) El vino que se produce de la variedad Leányka es ligeramente dulce, de sabor fructuoso, complejo y armonioso. Riesling itálico – armonioso, delicado, de fragancia especial y una acidez elegante.

En el extranjero esta antigua ciudad barroca es conocida sobre todo por sus vinos. A pesar de que las circunstancias ecológicas favorecen la producción de uva blanca, la denominación “Egri Bikavér” trajo la fama a la ciudad de Eger y sus alrededores. Bajo Eger se extiende una enorme red de cuevas y bodegas, a través de las cuales se puede transitar por toda la ciudad por debajo de la superficie. Una parte de las cuevas son naturales, pero la mayoría fueron talladas en la roca y adornadas con relieves.

19. REGIÓN VINÍCOLA DE MÁTRAALJA

Superficie:	7.100 hectáreas
Clima:	protegido, sin vientos.
Suelo:	arena y loess sobre base de piedra volcánica.
Variedades de vid, vinos:	Müller-Thurgau – perfumado, ligero y suave. Riesling itálico – seco, agradablemente ácido. Muscat Ottonel, Pinot gris – perfumados, de alto contenido de alcohol y glucosa. Chardonnay – rico en sabor, con acidez vivaz. Aunque la producción de vino tinto disminuyó, hoy también se produce Blaufrankisch, Zweigelt y Cabernet sauvignon. Los éxitos comerciales de esta región se deben a los vinos de sabor fructuoso, elaborados con procesos reductivos.

En nuestra región vinícola más grande situada sobre colinas y montañas se producen vinos blancos de excelente calidad. Las colinas son protegidas del viento del norte por las Montañas Mátra. Además, la mayor parte de los viñedos se encuentra entre bosques. El pasado y el presente se llevan bien en esta región: los métodos modernos de enología y las tradicionales vendimias húngaras con fiestas y música no se excluyen absolutamente. En la región encontramos varias bodegas de origen medieval – algunas de éstas, renovadas, ofrecen vino a los visitantes hasta nuestros días.

20. REGIÓN VINÍCOLA DE TOKAJ-HEGYALJA

Superficie:	5.860 hectáreas (87 kms de largo, 3-4 kms de ancho)
Clima:	verano caluroso, invierno frío, otoño largo, húmedo, gran número de horas de sol.
Suelo:	loess y suelo húmedo sobre base de toba riolítica y andesítica.
Variedades de vid, vinos:	Furmint – es la mejor para uvas pasas, ácido y delicadamente perfumado. Hárslevelű – vino redondo y con gran cuerpo. Muscat lunel – en condiciones favorables es buena para uvas pasas, el vino producido de esta variedad es extraordinariamente delicada, elegante y de acidez dura.

En la región vinícola Tokaj-Hegyalja (Hegyalja significa al pie de la montaña) se producen los vinos de mayor contenido de alcohol, glucosa y ácidos del país. De este vino solamente se puede hablar en superlativos, ya que es un verdadero néctar, una medicina. Su secreto no se encuentra solamente en las circunstancias climáticas, geográficas o del suelo, sino en la influencia conjunta de todos estos factores. El otoño largo, húmedo y soleado favorece la pasificación de la uva madura. Los “aszú” y “szamorodni” de fama mundial se preparan añadiendo al vino estas uvas de podredumbre noble. El vino es más precioso cuanto más alto es su contenido de uvas pasas.

21. REGIÓN VINÍCOLA DE BALATONMELLÉKE

Superficie:	1.170 hectáreas
Clima:	templado, equilibrado, húmedo.
Suelo:	suelo forestal marrón con adobe.
Variedades de vid, vinos:	Riesling itálico, Müller-Thurgau, Zöld veltelini (Grüner Veltliner), Chardonnay y Zweigelt.

La serie de bodegas construidas con uno de los métodos más antiguos de construcción - o sea poniendo troncos de madera uno sobre el otro horizontalmente fijándolos en los ángulos de las construcciones con otros troncos puestos verticalmente y cubriendo la pared de madera así creada dentro y fuera de adobe - prueban que en las colinas de la región de Zala la tradición enológica se remonta a varios siglos. Este tipo de construcciones populares actualmente sólo se pueden encontrar en esta región y en un número muy limitado - esto nos llama la atención al paso de los siglos, evocando un ambiente extraño de melancolía. La zona se convirtió en región vinícola en 1998, renovando la esperanza de que estos valores arquitectónicos se mantendrán para el futuro si son conservados por verdaderos entendedores.

22. REGIÓN VINÍCOLA DE TOLNA

Superficie:	3.150 hectáreas
Clima:	invierno templado, verano seco con gran número de horas de sol.
Suelo:	loess, suelo forestal marrón.
Variedades de vid, vinos:	Chardonnay, Riesling itálico, Zöld veltelini (Grüner Veltliner), Müller-Thurgau, Riesling del Rin, Kadarka, Blaufrankisch, Zweigelt y Cabernet sauvignon.

La región de Tolna es región vinícola desde 1998, pero la viticultura resale a épocas anteriores, exactamente hasta la época de los romanos. La minoría alemana que se estableció en estas tierras desempeñó un papel importante en la viticultura. Reforzaron la viticultura que para el siglo XVI ya se había reducido al mínimo en esta zona. La región puede enorgullecerse de tener una aldea de bodegas, la de Györköny. Las poblaciones de la Ruta del Vino de Tolna ofrecen para los turistas no sólo curiosidades para visitar, sino también excelentes vinos y platos verdaderamente tradicionales.



VARIEDADES DE UVA

*enumeradas según la extensión de la superficie plantada
(uvas blancas y tintas aparte)*

RIESLING ITÁLICO (OLASZRIZLING)

Origen:	discutido, Italia o Francia
Cepa:	medianamente fuerte o débil, sarmientos delgados y de ramificación densa.
Racimo:	pequeño, cilíndrico, compacto, muchas veces con racimo secundario.
Maduración:	primera mitad de Octubre.
Vino:	sabor similar a la de almendra amarga, generalmente suave con carácter típico de la variedad. De las bayas sobremaduras se produce vino de calidad especial.
Zonas de producción:	difundido, se encuentra en casi todas las regiones vinícolas.

MÜLLER-THURGAU (RIZLINGSZILVÁNI)

Origen:	Alemania
Cepa:	crecimiento fuerte, cría pocos sarmientos medianamente flexibles.
Racimo:	mediano, robusto, compacto.
Maduración:	a mediados de Septiembre.
Vino:	sabor con carácter típico de la variedad, de su mosto - con método reductivo - se prepara generalmente vino de maduración rápida.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Mátraalja, Ászár-Neszmély, Balatonfüred-Csopak y Balatonmelléke.

FURMINT



Origen:	discutido
Cepa:	especialmente fuerte, pocos sarmientos largos y gruesos.
Racimo:	mediano, suelto, cilíndrico.
Vino:	perfumado, recio, ácido, de sabor un poco agrio. En buenas añadas se pasifica.
Maduración:	a mediados de Octubre.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Tokaj-Hegyalja, Somló y Bükkalja.

EZERJÓ



Origen:	Hungría
Cepa:	de crecimiento fuerte, cría pocos sarmientos.
Racimo:	mediano, robusto, compacto.
Maduración:	segunda mitad de Septiembre.
Vino:	rico en contenido de alcohol, duro, de sabor un poco agrio.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Mór, Kunság y Ászár-Neszmély.

CHARDONNAY

Origen:	Francia
Cepa:	cría numerosos sarmientos redondos, de color marrón amarillo.
Racimo:	pequeño, cilíndrico o robusto en la parte superior, medianamente compacto.
Maduración:	segunda mitad de Septiembre.
Vino:	sabor típico de la variedad, de aroma delicado y carácter duro, vivaz y elegante.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Etyek-Buda, Mátraalja, Tolna, Balatonboglár y Ászár-Neszmély.

HÁRSLEVELŰ



Origen:	probablemente Hungría
Cepa:	de crecimiento muy fuerte, con sarmientos raros y rígidos.
Racimo:	grande, puede llegar hasta los 40 cms de largo. Cilíndrico, en la punta es suelto y a veces se ramifica en dos.
Maduración:	primera mitad de Octubre.
Vino:	sabor típico de la variedad, delicado, de aroma y sabor de miel de tilo, corpulento.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Tokaj-Hegyalja, Mátraalja y Eger.

CSERSZEGI FÜSZERES



Origen:	Hungría
Cepa:	crecimiento medianamente fuerte, cría pocos sarmientos con gran distancia entre las articulaciones.
Racimo:	mediano, robusto, cónico, medianamente compacto.
Maduración:	a finales de Septiembre.
Vino:	perfumado, aromático, con acidez vivaz.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Csongrád, Hajós-Baja, Kunság, Etyek-Buda, Balatonfelvidék y Balatonmelléke.

RIESLING DEL RIN (RAJNAI RIZLING)

Origen:	región del Rin
Cepa:	crecimiento muy fuerte, con sarmientos rígidos y redondos.
Racimo:	pequeño, cilíndrico o un poco cónico, muchas veces de forma irregular, compacto.
Maduración:	a finales de Septiembre.
Vino:	de perfume y sabor delicado. Generalmente es duro, pero su acidez es suave, con gran contenido de extracto.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Csongrád, Tolna, Etyek-Buda y Hajós-Baja.

KÖVIDINKA



Origen: Hungría
Cepa: crecimiento muy fuerte, con sarmientos raros de color gris marrón.
Racimo: mediano o pequeño, robusto, compacto.
Maduración: a mediados de Octubre.
Vino: ligero, suave, de la calidad de vino de mesa.
Zonas de producción: regiones vinícolas Kunság y Csongrád.

IRSAI OLIVÉR



Origen: Hungría
Cepa: medianamente fuerte, con sarmientos largos y extendidos.
Racimo: mediano, robusto, suelto.
Maduración: primera mitad de Septiembre.
Vino: moscatel intensivo, suave, añejamiento rápido.
Zonas de producción: regiones vinícolas Pannonhalma-Sokoróalja, Balatonboglár, Mátraalja y Ászár-Neszmély.

MUSCAT OTTONEL (OTTONEL MUSKOTÁLY)

Origen: Francia
Cepa: crecimiento débil, con sarmientos finos y extendidos.
Racimo: mediano, cilíndrico o un poco robusto en la parte superior, medianamente compacto.
Maduración: a mediados de Septiembre.
Vino: fragancia y sabor delicados, de acidez suave. Perfecto para maridaje.
Zonas de producción: regiones vinícolas Mátraalja, Eger y Balatonboglár.

SZÜRKEBARÁT (PINOT GRIS)

Origen: Francia
Cepa: medianamente fuerte, con sarmientos delgados, de color gris-violáceo, rosáceo.
Racimo: pequeño, cilíndrico, muy compacto.
Maduración: segunda mitad de Septiembre.
Vino: armonioso, corpulento, rico en sabor y aroma, alto contenido de extracto, acidez suave.
Zonas de producción: regiones vinícolas Mátraalja, Badacsony y Balatonfelvidék.

KIRÁLYLEÁNYKA



Origen: Transilvania
Cepa: crecimiento fuerte, sarmientos densos.
Racimo: mediano o pequeño, robusto, compacto.
Maduración: a finales de Septiembre.
Vino: de fragancia ligeramente parecida a la del moscato, delicado, armonioso, corpulento.
Zonas de producción: regiones vinícolas Balatonboglár, Mecsekalja, Ászár-Neszmély y Pannonhalma-Sokoróalja.

LEÁNYKA

Origen: Moldavia
Cepa: crecimiento fuerte. cría numerosos sarmientos gruesos, color marrón claro.
Racimo: pequeño, robusto, compacto.
Maduración: a mediados de Septiembre.
Vino: aroma y sabor típicos de la variedad, alto contenido de alcohol, recio, suave.
Zonas de producción: regiones vinícolas Eger, Bükkalja y Mór.

JUHFARK



Origen: Austria o Hungría
Cepa: crecimiento medianamente fuerte, sarmientos aplanados, color marrón claro.
Racimo: pequeño, cilíndrico, compacto.
Maduración: a mediados de Octubre.
Vino: composición especial de ácidos y fragancia delicada.
Zonas de producción: regiones vinícolas Somló, Balatonfüred y Csopak.

KÉKNYELŰ



Origen: desconocido, probablemente Hungría
Cepa: medianamente fuerte, con sarmientos curvos y aplanados.
Racimo: mediano, un poco robusto, suelto.
Maduración: primera mitad de Octubre.
Vino: aroma y sabor delicados, en ciertas añadas de especial calidad.
Zonas de producción: región vinícola Badacsony.

BLAUFRANKISCH

Origen:	desconocido
Cepa:	crecimiento muy fuerte, con pocos sarmientos erectos.
Racimo:	mediano, robusto, a veces ramificado, medianamente compacto.
Maduración:	a finales de Septiembre.
Vino:	acidez delicada, de sabor ácido. Es el componente más importante del Egri Bikavér.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Szekszárd, Villány, Sopron, Eger, Mátraalja (pero se encuentra en todas las zonas del país donde se cultivan uvas tintas).

ZWEIGELT

Origen:	Austria
Cepa:	crecimiento medianamente fuerte, sarmientos raros.
Racimo:	mediano o grande, robusto, muy compacto.
Maduración:	segunda mitad de Septiembre.
Vino:	de buena calidad, rico en ácidos, armonioso.
Zonas de producción:	regiones vinícolas de Eger, Mátraalja, Szekszárd y Csongrád.

BLAUER PORTUGIESER (KÉKOPORTÓ)

Origen:	Portugal, según algunos expertos: Austria
Cepa:	crecimiento mediano, con sarmientos un poco extendidos.
Racimo:	mediano, robusto, medianamente compacto.
Maduración:	primera mitad de Septiembre.
Vino:	aroma y sabor típicos de la variedad, de color bonito y de acidez suave.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Villány, Eger y Szekszárd.

CABERNET SAUVIGNON

Origen:	Francia
Cepa:	crecimiento débil, con sarmientos rígidos.
Racimo:	pequeño, robusto, medianamente compacto o suelto.
Maduración:	a principios de Octubre.
Vino:	de especial calidad, con expreso sabor típico de la variedad, suave y con rico contenido de ácido.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Villány, Szekszárd, Eger, Balatonboglár y Hajós-Baja.

KADARKA

Origen:	Asia Menor
Cepa:	crecimiento fuerte, sarmientos gruesos.
Racimo:	mediano, de producción rica, se pudre fácilmente.
Maduración:	primera mitad de Octubre.
Vino:	excelente, sabor a especias y aroma característico.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Kunság, Csongrád y Szekszárd.

MERLOT

Origen:	Francia
Cepa:	medianamente fuerte, con sarmientos rígidos.
Racimo:	pequeño, robusto, suelto.
Maduración:	a finales de Septiembre.
Vino:	generalmente de color rojo profundo, es un vino de calidad, seco, redondo y suave. Tiene un aroma característico.
Zonas de producción:	regiones vinícolas Eger, Szekszárd, Balatonboglár y Villány.





CENTRO DE MARKETING AGRARIO
C.P. 1042 Budapest, Árpád út 51-53.
teléfono: +36-1-450 8800, fax: +36-1-450 8801
www.amc.hu, info@amc.hu