



utsedd till årets vinodlare i Ungern.

GUIDE

EU:s sjätte största producent

Sverige importerade under 2008 via Systembolaget 5,5 miljoner liter vin från Ungern, exklusive starkvin.

Ungern svarade för 3,4 procent av Systembolagets totala vinförsäljning, exklusive starkviner, 2008.

I mars 2009 sålde Systembolaget 325 869 liter ungerskt vin, exklusive starkvin. Det var en nedgång med 13 procent jämfört med mars 2008.

Marknadsandelen för ungerska viner, exklusive starkviner, var i mars 2009 2,5 procent.

Ett ungerskt vin hamnade i mars som fyra i Systembolagets statistik över mest sålda viner. Svensarna höllde i mars i sig 156 883 liter ungerskt Chapel Hill Rhine Riesling Sauvignon Blanc.

Europa har cirka 40 procent av världens vinareal och står för cirka 60 procent av världens vinproduktion samt cirka 60 procent av världens vinkonsumtion.

Den genomsnittliga EU-produktionen är cirka 175 miljoner hektoliter.

Frankrike, Italien och Spanien producerar mest vin. Ungern kommer på sjätte plats inom EU med en

årsproduktion av cirka 3,7 miljoner hektoliter vin.

KÄLLA: DN/SYSTEMBOLAGET

Ikon Merlot 2007



FOTO: IKON BORASZAT



János Konyári satsar på röda kvalitetsviner.

FOTO: IKON BORASZAT



Tibor Lovasi är vinmakare på Ikon-vineriet i Rádpusztá.

Kronstam tipsar om ungerska viner



Chapel Hill

Sparkling Brut (nr 7649, 59 kr)
Mousserande vin som dominerar totalt på budgetsidan. Vann i veckan guldmedalj i Vinordic Wine Challenge, Sveriges enda EU-certifierade vintävling, och har aldrig smakat bättre än nu. Företaget, ett tidigare kooperativ, ägs i dag av den tyska vinjätten Henkell & Söhnlein via dess dotterföretag Hungarovin.

2004 Gál Tibor Egri Bikavér

(nr 89583, 120 kr)
Egri, tjurblodet från Eger, är Ungerns historiska rödvin och Tibor Gál var landets internationellt mest berömda vinmakare som tyvärr omkom i en bilolycka 2005, två år efter att han återkommit till fädernelandet efter en lång karriär hos det italienska vinhuset Antinori. Hans egendom lever dock vidare och gör klassiskt Egervin av habitat slag.

Oremus Tokaji Aszú 5 puttonyos 2000

(nr 81727, 350 kr/50 cl)
"Vineras konung och konungarnas vin" är ett klassiskt uttryck för Ungerns gyllensöta tokajer. I Tokaj har utländska köpare varit flitiga och Oremus är inget undantag. Det ägs av det spanska vinhuset Vega Sicilia och förvaltar traditionerna med stor vurm. Detta är ett makalöst smakprov och ett av världens bästa ädelsöta viner.

BENGT-GÖRAN KRONSTAM
svar@kronstam.se

GUIDE

Vinproducent i över 2400 år

Ungern är ett av världens äldsta vinländer, här har producerats vin ända sedan kelternas tid på 400-talet f.Kr. Romarna fortsatte med vinodling och under medeltiden exporterades stora mängder vin från Ungern.

Ungern har 22 godkända vindistrikter. De mest kända är Tokaj-Hegyalja, där Tokajervinerna görs. Samt Egerdistriktet, där Egriviner produceras – de röda "tjurblodsvinerna", som i dag är betydligt mer spännande än den gamla kändisen Egri Bikavér från Systembolaget på 1970-talet.

Under den turkiska ockupationen på 1600-talet blev det söta dessertvinet från Tokajer, jäst på ädelrotade druvar, känt över hela Europa, också i Sverige.

Franske kungen Ludvig XIV, 1638–1715, älskade Tokajer som mycket att han myntade uttrycket "Vinum regum, rex vinorum". "Ett vin för kungen – kungen bland viner".

Under kommunisttiden förföll vinproduktionen i Ungern.

Planekonomin prioriterade kvantitet före kvalitet.



DN

Ungern på allvar

mit till Balatonbogar, en varm aprilsol lyser och mandelträden blommar för fullt. Inne på János Konyáris vineri pågår buteljering av ett Cabernet Sauvignon-vin.

–Vi buteljerar en mindre mängd för en specialkunds räkning, säger Ildikó Magyar, som tillsammans med László György Lehel sköter buteljeringsmaskinen.

2004 INVIGDES EN ny vinanläggning, Ikon-vineriet i Rádpusztá, nära den gamla vingården. Här vill Konyári göra röda kvalitetsviner i större kvantiteter bland annat för export. De flesta ungerska kvalitetsviner konsumeras inom landet och produceras i små serier som har svårt att konkurrera på exportmarknaden.

Vineriet med cirka 40 hektar vinstockar i Rádpusztá har en kapacitet på upp till 500 000 flaskor om året, i dagens läge ligger produktionen på 300 000 flaskor. Det är mest röda druvsorter som odlas,

druvor till de vita viner som produceras köper man in från andra odlare i regionen.

Druvor till rödvinerna som produceras är Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, även Syrah/Shiraz och Pinot Noir samt den ungerska druvan Blaufränkisch. Druvorna till de vita vinerna är Chardonnay och Sauvignon Blanc. Tre fjärdedelar av produktionen består av röda viner, resten vita viner samt lite rosévin.

”Omvärlden borde få upp ögonen för vad vi kan prestera när det gäller kvalitetsvin i Ungern.

Tibor Lovasi.

–Vi har fått kunder i USA, Sverige, Polen och Schweiz, berättar Tibor Lovasi, vinmakare på Ikon, när DN besöker vinanläggningen.

I början av maj lanserar Systembolaget ett Merlot-vin 2007 från Ikon, genom vinimportören Vinia. Det handlar om en engångslansering på 12 000 flaskor. Det är också första gången på länge ett ungerskt rödvin finns i Systembolagets sortiment, bortsett från några i beställningssortimentet.

–Omvärlden borde få upp ögonen för vad vi kan prestera när det gäller kvalitetsvin i Ungern, säger Tibor Lovasi.

VINERIET I TRE VÅNINGAR ligger inbyggt i slutningen upp mot vingårdarna. Högst upp avstjälkas druvarna och tippas ner i 14 rostfria tankar på 15 000 liter vardera. Där fermenteras, jäsas, druvmusten och passerar sedan ned till andra våningen med 28 rostfria tankar om 15 000 liter där vinet fortsätter att processas.

3,4

procent av Systembolagets totala vinförsäljning, exklusive starkviner, svarade Ungern för 2008.

ek som skall ge vinet olika karaktär.

–Det är vår specialitet, berättar Tibor Lovasi, som visar källaren där rad efter rad av barriquer ruvar med sitt mognande innehåll. Efter lagring buteljerar vinet i en annan del av bottenvåningen. Sedan sker den slutgiltiga flasklagringen före leverans.

–Det är när vinet kommer i flaskan som det börjar leva sitt andra liv, konstaterar Tibor Lovasi.

roil.eriksson@dn.se 08-738 10 55