vinetur

De Tokaj a la Argentina

La cátedra de Esteban Zombory que desafió los mitos del Terroir y el Precio

viernes 26 de junio de 2026

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA



El mundo del vino es una constante conversación entre la historia, la naturaleza y la técnica. Recientemente, los futuros profesionales del sector tuvieron el privilegio de formar parte de este diálogo en una charla exclusiva con Esteban Zombory, fundador de la prestigiosa bodega húngara Zombory Pince. El encuentro no solo fue una lección magistral sobre la milenaria tradición de la región de Tokaj, sino también una reveladora cátedra sobre la autenticidad del vino frente a las presiones del marketing moderno.

La sesión conectó de forma perfecta las tradiciones ancestrales europeas con la pasión vitivinícola argentina, consolidando el puente definitivo entre las nuevas generaciones de sommeliers y los grandes referentes de la industria global.

Tokaj: El renacer de una leyenda y el sello de la realeza

Esteban Zombory transportó a los asistentes al noreste de Hungría, específicamente a la emblemática región de Tokaj, una de las primeras denominaciones de origen protegidas del mundo y declarada Patrimonio de la Humanidad. Allí, en el año 2002, la familia Zombory recuperó una tradición histórica fundando Zombory Pince. Con una producción exclusiva que oscila entre las 5,000 y 10,000 botellas anuales, la bodega lleva con orgullo su escudo nobiliario de 1730 como un sello inconfundible de calidad.

Durante la presentación, se exploró el misticismo detrás del célebre apelativo "Vinum Regum, Rex Vinorum" (Vino de Reyes, Rey de Vinos), otorgado por el rey Luis XIV. Este hito histórico no solo consolidó el prestigio de Tokaj, sino que sirvió de inspiración para el desarrollo de grandes regiones vinícolas del mundo, como Sauternes en Francia.

La magia de la Botritis y la obsesión por los 6 Puttonyos

Uno de los momentos más fascinantes de la masterclass fue la explicación técnica del proceso de producción del legendario vino Aszú. Se profundizó en el comportamiento de la botritis cinerea (la podredumbre noble), un hongo que prospera gracias a la humedad generada por los ríos Tisza y Bodrog durante el otoño húngaro, transformando las uvas en pasas directamente en la planta.

Zombory detalló las rigurosas especificaciones de este elixir, destacando dos pilares de su filosofía de producción:

Cosecha milimétrica: Un proceso estrictamente manual y selectivo donde solo se recogen los granos perfectamente afectados por el hongo.

Especialización extrema: Mientras la clasificación tradicional de los vinos Aszú mide el dulzor desde los 3 hasta los 6 puttonyos, Zombory Pince se enfoca de manera exclusiva en la elaboración de vinos de 6 puttonyos (más de 150 gramos de azúcar residual por litro), garantizando una complejidad y un potencial de guarda extraordinarios.

Además, se compartió el secreto de la Eszencia, un néctar puro que exuda de las pasas por su propio peso. Un producto tan escaso y exclusivo que la bodega solo ha logrado producir en 4 de los últimos 23 años.

Herramienta clave para el sector gastronómico: Gracias a su balance perfecto de acidez natural y azúcar, tanto el Tokaj Aszú como los blancos secos de la variedad Furmint pueden mantenerse abiertos en refrigeración durante semanas sin perder sus propiedades, una ventaja invaluable para sommeliers en el entorno de la restauración y degustaciones.

El Terroir sobre la cepa: Una lección que desafía al mercado

Fiel a una filosofía donde la tierra manda, Esteban Zombory quien también opera en Argentina bajo la marca Tres Wines en colaboración con el renombrado enólogo Roberto de la Mot compartió una reveladora anécdota sobre una cata a ciegas realizada hace dos décadas. En dicho ejercicio, un vino que inicialmente se creía un Malbec de alta gama resultó ser un Syrah. Lo sorprendente fue que ni los catadores ni el sommelier a cargo notaron la diferencia de cepa, demostrando una tesis fundamental: el terroir la combinación indivisible de suelo volcánico y clima influye de manera mucho más determinante en la personalidad y calidad del vino que la variedad de la uva misma.

Zombory aprovechó este espacio para lanzar un valioso consejo de marketing y análisis de valor: en aquella cata, los vinos con las puntuaciones más altas costaban la mitad que aquellos que ocuparon los últimos lugares.

"Un precio elevado no garantiza una mayor calidad", advirtió, invitando a los estudiantes a entrenar un paladar honesto y libre de la influencia de las campañas publicitarias agresivas.

Desafíos globales y un futuro sin fronteras

La charla abordó la realidad del comercio internacional de vinos. Zombory Pince, que actualmente comercializa con éxito en exigentes mercados como Suiza, Alemania y Canadá (este último a través de estrictas licitaciones estatales y altos puntajes de

críticos como Parker o Decanter), expuso los desafíos logísticos que enfrentan las bodegas boutique para expandirse a nuevos destinos. Entre ellos, destacan los volúmenes mínimos de consolidación de carga y la necesidad de contar con una sólida infraestructura de distribución local.

El encuentro no solo dejó una huella académica, sino que abrió proyecciones sumamente interesantes, sembrando las primeras semillas para evaluar futuras oportunidades de colaboración y la exportación de estos vinos históricos hacia nuevos mercados de la región. Una jornada memorable que inspiró a descubrir la expresión más honesta de la vitivinicultura mundial.