vinetur

Hungría: la remota cuna del Tokaj Aszú, el “vino de los reyes”

jueves 18 de noviembre de 2021

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



Tokaj es la región vinícola más antigua de Hungría, toma su nombre de la ciudad del mismo nombre ubicada en el noreste del país y se desarrolla entre los ríos Bodrog y Tisza y la Gran Llanura Húngara o *Puszta*. Veintiocho pueblos forman parte de esa zona donde se producen los famosos vinos secos y dulces llamados **Tokaj Aszú**.

La historia de estos vinos es muy antigua, y las primera menciones se recogen en la crónica ‘Gesta Hungarorum de Anonymus’, circa siglo XII, donde se relata que los conquistadores de la región llegaban y pedían tomar un *magnum aldumas*, es decir, “

un gran trago de vino”. También documentos reales de 1.252 del rey Béla IV mencionan el viñedo de Hegyalja y en 1502 se hace referencia al de Hétszőlő.

A inicios del siglo XVI ya se producían los vinos aszú, pero el punto de inflexión lo trajo el establecimiento de los profesionales de la vitivinicultura, de las vides y de su generoso producto, el vino. Así, **Tokaj Aszú,** como vino propio de orígen de la región se recoge en escritos de 1571.

La región vitivinícola de Tokaj tiene características propias. El desarrollo y la popularidad de lo que se transformó en la primera región vinícola cerrada del mundo ganó el reconocimiento de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) que incluyó en 2002 a la región en la Lista del Patrimonio Mundial, una distinción solo otorgada a sitios con valor universal para toda la humanidad por su carácter excepcional.

Tokaj aszú: “el rey de los vinos”

El vino más famoso de la zona, el Tokaj Aszù, elaborado con las variedades Furmint, Hárslevelü, Sárgamuskotály y Oremus, fruto del clima húmedo y brumoso que facilita la formación de levaduras nobles en las uvas. Pero son muchos más los factores que colaboran en la formación de este vino que no por nada es un exponente poderoso e innegable carta de presentación de Hungría.

El maravilloso e inigualable Tokaj Aszú, nombrado por Luis XV como "*el rey de los vinos* " y "*el vino de los reyes*", también degustado y elogiado por figuras como Goethe y Mozart, necesita algunas características geográficas especiales. Y lo que para otros es una desgracia aquí, en cambio, la mano del hombre lo transforma en una fortuna invaluable.

- Zonas pantanosas formadas por los ríos Tisza y Bodrog
- Microclima local protegido por los montes Zemplén, que promueve la formación del aszú, es decir, la podredumbre o levaduras nobles, especialmente en otoño
- El proceso de evaporación de la humedad en las uvas sobremaduradas, la concentración de azúcares y otras sustancias valiosas debido al sol otoñal

- Sustrato de roca volcánica excepcionalmente colorida, resultado de una variada actividad volcánica dormida hace nueve millones de años.

Circunstancia histórica y leyenda



El Tokaji aszú es sin duda el vino que mejor representa la producción húngara más allá de las fronteras nacionales, el mejor y más extraordinario vino producido en Europa del Este. Y su nombre está explicado por su ubicación geográfica y por el detalle particular que lo diferencian de todos los otros vinos del mundo: "*aszú*" es el término utilizado en Hungría para designar las "*uvas pasas atacadas por podredumbre noble*", Tokaji es la ciudad que identifica su zona de origen, la región de Tokaj-Hegyalja .

Cuenta la leyenda que justo en el momento de la vendimia se produjo una de las muchas incursiones de los turcos al territorio, que obligó a los húngaros a renunciar a la vendimia. A su regreso, las uvas estaban casi completamente marchitas y mohosas. Se decidió vinificarlas de todos modos y con el poco mosto que se podía obtener de ellos se produjo un extraordinario vino que sorprendió por su sabor y sus ricos aromas:

y así nació el **Tokaji Aszú.**

La fascinante elaboración del Tokaj Aszú



La elaboración del **Tokaj Aszú** es compleja y fascinante, también muy laboriosa. El proceso comienza con la vendimia seleccionando la uva atacada por la podredumbre noble (Botrytis cinerea). Con los racimos restantes se produce un vino seco que luego se utilizará como vino base.

El vino se elabora colocando las uvas pasadas en recipientes especiales denominados puttonyos y una vez reducidos a pulpa, la pasta Aszù, se añaden al mosto obtenido de uvas no botritizadas, es decir sin Botrytis cinerea, en barricas de 136 litros (gònc); el número de puttonyos añadidos determina la clasificación: cuanto mayor es la presencia de puttonyos, más dulce y alcohólico es **Tokaj Aszú**. Finalmente, durante la crianza en barrica, interviene otro moho, el Cladosporium cellare, que aumenta la complejidad en el vino dando notas oxidativas.

Un sistema de cavas muy extenso, de impresionantes dimensiones permite almacenar y añejar botellas de diferentes añadas y en barricas y toneles tradicionales. Se trata de bodegas-túneles, excavados en la roca de origen volcánico, un total de 13 kilómetros de túneles dispuestos en 4 pisos en los que se colocan las miles de barricas de roble de 136 litros donde nacen, maduran y refinan los famosos vinos dulces húngaros, los únicos **Tokaj Aszú.**

El resultado, unos vinos muy dulces, con elevados niveles de azúcar natural, de hecho es uno de los vinos más dulces del mundo, junto con una acentuada acidez y unos increíbles aromas.

Un viaje a esta pequeña feta de tierra húngara, con tradiciones arraigadas y la presencia del trabajo humano que llegó al punto de domesticar a la Naturaleza para lograr ordeñar estos únicos vinos, vale la pena. Enoturismo superpotenciado.