



Il Tokaj è la più antica regione vitivinicola ungherese, prende il nome dalla omonima città ubicata nel nord est del Paese e si sviluppa tra i fiumi Bodrog e Tibisco e la puszta, famosa pianura ungherese; ne fanno parte ventotto villaggi dove vengono prodotti sia vini secchi che dolci dal nome Tokaj. Il vino più famoso della zona è il Tokaj Aszù (prodotto con le varietà Furmint, Hárslevelü, Sárgamuskotály, Oremus) frutto del clima umido e nebbioso che facilita la formazione di muffa nobile sull'uva. Il vino è prodotto ponendo acini appassiti in appositi contenitori detti puttonyos (23/25 chili) una volta ridotti in poltiglia (pasta di Aszù) vengono aggiunti al mosto ottenuto da grappoli non bottrizzati nelle botti da 136 litri (gònc); il numero di puttonyos aggiunti determina la classificazione (da tre a otto): maggiore è la presenza di puttonyos, più dolce ed alcolico è il Tokaj Aszù. Infine, durante l'affinamento in botte, interviene un'altra muffa (Cladosporium cellare) che aumenta la complessità nel vino donando note ossidative. Tra i più famosi produttori della zona vi è la cantina Tokaj-Oremus fondata nel 1993 dalla famiglia Alvarez, proprietaria di Vega Sicilia, con sede a Tolcsva, costruita inglobando una cantina storica datata intorno al XIII secolo.

Furmint Mandolas

Varietà Furmint

Vigneti La regione Tokaj è la più antica regione vitivinicola ungherese e prende il nome dalla omonima città ubicata nel nord-est del Paese; la cantina ed i vigneti Oremus si trovano nel cuore geografico di questa regione. Il nome di questo vino deriva dall'antico modo di riferirsi al vigneto da cui proviene, Mandolás, coltivato solo con Furmint, la varietà più nobile della regione.

Vinificazione Mandolás è un vino secco che segna una rottura con la tradizione dei vini dolci della zona. Il Mandolás è stato, in effetti, il primo vino secco prodotto nella regione di Tokaj: si ottiene attraverso una pressatura delicata e soffice; la fermentazione avviene in botti di legno nuove e dura dagli 8 ai 12 giorni. Il vino, infine, viene affinato in piccoli fusti da 136 litri, tipiche della regione, con bâtonnage nel primo mese.

Caratteristiche Mandolás è un vino molto untuoso e setoso che rompe gli schemi grazie alla sua concezione ed al luogo di nascita. È un vino complesso che unisce perfettamente freschezza e acidità due aspetti tipici dei vini prodotti nella regione del Tokaj.

