



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.

Tokaji Aszu 3 Puttonyos

Varietà Furmint, Hárslevelü, Zéta e Sárgamuskotály

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.

Vinificazione La produzione del vino Tokaj Aszù è un processo meticoloso possibile solo in annate eccezionali e in condizioni uniche che consentono lo sviluppo della "Botrytis" nobile. Il vino è prodotto ponendo acini bottrizzati appassiti in appositi contenitori detti puttonyos (23/25 chili): una volta che questi sono ridotti in poltiglia (pasta di Aszù) vengono aggiunti, nelle botti da 136 litri (gònc), al mosto ottenuto da grappoli non bottrizzati. Il numero di puttonyos aggiunti determina la classificazione del Tokaj Aszù che possono andare da tre a otto: maggiore è la presenza di puttonyos, più dolce ed alcolico è il Tokaj Aszù prodotto. Durante l'affinamento in botte, interviene un'altra muffa, la "Cladosporium cellare" che dona al vino note ossidative. Il processo di invecchiamento viene completato in botti da 136 e 200 litri per due o tre anni, a cui segue l'affinamento per un ulteriore anno in bottiglia.

Caratteristiche Aszù 3 Puttonyos è elegante, fresco con un'elevata acidità che lo rende un vino vibrante, ma vellutato.

