

Akos Joo
Hotel Quelle
Obertal 5
39030 St. Magdalena/Gsiesertal
e-mail:info@hotel-quelle.com / akosjoo@hotmail.com

Diploma - Arbeit Zusammenfassung

Die Traditionssorte *Furmint* aus Tokaj.

Einleitung:

Eine der wichtigsten Rebsorten Ungarns ist die Furmint Traube. Nirgendwo kann diese Sorte so vielseitige Weine liefern wie in dieser Region.

Es ist wichtig guten, trockenen Furmint in der Region zu machen. Jährlich werden nur ca. 20 % von den Trauben durch Botrytis Cinerea befallen, außerdem können alte Reben Weine von sehr hoher Qualität mit ausgeprägtem, unverwechselbarem Charakter liefern.

1. Die Rebsorte Furmint

Wie die wichtigste Rebsorte der Region nach Ungarn kam, ist ungewiss.

Die Traube wird zzt. in Ungarn auf ca. 3600 ha angebaut, hauptsächlich in der Weinbauregion Tokaj. Die Sorte wird auch in den Nachbarländern um Ungarn kultiviert.

Die Furmint Gesamtanbaufläche in Ungarn hat sich von 1960 bis 1990 verdoppelt, wobei Neuanpflanzungen nur mit den geprüften Klonen T85, T92, Kiraly Furmint und Nemes Furmint vorgenommen werden durften.

Der Schlüssel, um eine optimale Qualität erreichen zu können, sind die richtigen Klone, Lagen und Erziehungsformen zu finden.

Nicht jedes Jahr bildet sich Edelfäule. Die Traubenpreise für die trockenen Weine im Vergleich zu botrytisierten Trauben für die edelsüßen Weine, sind sehr niedrig. Die meisten Kellereien interessieren sich auch nur für die Aszu – Beeren. Das sorgt für Spannungen in der Region.

Die Produzenten der neuen Linie setzen sich für fruchtige, reduktiv ausgebaute Weine ein. Tradition und Moderne nähern sich heute immer mehr.

Die in Tokaj produzierten Weine sind in 3 Kategorien unterteilt:

Aus bestimmten Standorten/Lagen stammende Tokajer Qualitätsweine, Tokajer Weine besonderer Qualität und Tokajer Weinspezialitäten. Die Gesetze für Spätleseweine sind nicht so eingeschränkt wie für die traditionellen Tokajer Weine.

In der Region ist die Terroir Debatte ausgebrochen. Neue Produkte verheißen große Hoffnungen.

Akos Joo
Hotel Quelle
Obertal 5
39030 St. Magdalena/Gsiesertal
e-mail:info@hotel-quelle.com / akosjoo@hotmail.com

2. Die Furmint Weine

Im Jahre 2000 sind 1.458 Tonnen Aszu - Beeren geerntet worden, gleichzeitig sind aber auch noch 33.156 Tonnen "normale" Trauben vorhanden gewesen. 2.800 lokale Kleinwinzer liefern Trauben für die größte Kellerei Crown Estate. Die Region Tokaj ist klein strukturiert.

Die Furmint hat ihr Qualitätspotential in klassischen Tokajer Aszu Versionen weltweit bewiesen. Der Region braucht aber auch junge, aromatische, elegante, gut ausbalancierte trockene Weine. Die Bodenbeschaffenheit mit der Furmint Rebe sorgt für die geschmackliche Abgrenzung. Frische, fruchtige, trockene Weine ermöglichen eine Erhöhung der Einnahmen in jenen Jahren, in denen die Aszu-Ernte weniger reichlich ausfällt.

"Furmint" ist als Name relativ unbekannt. Der Markenname "Tokaji" wird mit edelsüßen Weinen verbunden und wird oft missbraucht. "Furmint", als Sorte und Marke könnte sich am Weltmarkt besser durchsetzen.

Die Tokajer Spitzenproduzenten könnten auch mit dem Vorurteil aufräumen, dass die Tokajer Hauptrebsorten Furmint und Harslevelü keine hochwertigen trockenen Weißweine herstellen lassen.

Der Leiter des Weinguts Oremus – Andras Bacso – war immer überzeugt, dass die trockenen Weine nicht nur Nebenprodukte von der Aszu Produktion sind. Der Flaschenzahl, erzeugter trockener Weine, nimmt jährlich zu. Die Spitzenweine der Region haben kaum Verkaufsprobleme und die einfacheren "leichteren" Weine besitzen auch Klasse gegenüber den Weinen aus anderen Anbaugebieten.

Die Gastronomie ist eine der wichtigsten Vertriebskanäle für die trockenen Tokajer Weine. Der Export der besten Tokajer Weine muss stimuliert und der Verkauf von minderwertigem Tokajer muss eingeschränkt werden.

Die internationalen Trends müssen beobachtet werden um sich auf dem Markt behaupten zu können. Kellereien mit ausländischen Beteiligungen vermarkten die Weine durch die Vertriebswege vom Mutterhaus.

Interessant gestaltet sich die Aufnahme der Weine im Ausland. Die klassischen Tokajer Weine landen zum vorwiegendem Teil im EU Ausland. Laut Jasper Morris MW (UK Importeur von Kellerei Oremus), ist der Markt für trockene Tokajer Weine in erster Linie Ungarn selbst.

Für die Furmint Süßweine stellen die Dessertweine aus aller Welt eine ernsthafte Konkurrenz dar.

3. Zusammenfassung:

Vor 10 bis 12 Jahren, als Tokaj seinen Platz in der Welt wieder zu suchen begann, wurde Tokaj – Hegyalja von Weinproduzenten der Region und von Konsumenten als Region definiert, die ausschließlich süße Weine hervorbringt.

Heute ist klar geworden, dass die Region auch sehr gute trockene Weine hervorbringen kann. Zuzeit versucht jeder Produzent einen großen trockenen Wein zu machen.