

Węgierski wulkan

Wpisany przez Administrator

poniedziałek, 31 sierpnia 2009 08:23 - Poprawiony poniedziałek, 31 sierpnia 2009 08:31

Węgierskie wina są winami praktycznie nieznanymi, natomiast ich produkcja jest tak mała, że sami Węgrzy nie piją ich zbyt wiele. Jednak zblazowane tygrysy degustacji ciągną do nich jak do wodopoju. Ze względu na ich słone nuty mineralne, których ze świecą szukać w większości innych win.

Węgrzy mają jedno szczęście: Wulkany. Wina węgierskie są jednak winami nieprzyjaznymi; w końcu nie po to się pije wino, by było czuć w ustach Wieliczkę. Jednak przy uważniejszym przyjrzeniu się „Somalai” smak „Wieliczki” połączony jest dla równowagi ze słodszyimi nutami owocowymi.

To wulkan tak kształtuje wino. Greckie wina z Santorini też rodzą się z gleby wulkanicznej. Choć oba miejsca dzieli wiele kilometrów i choć oba wina powstają z innych odmian, zadziwiająco są do siebie podobne. Obiektywnie wina z Somaló nie są wybitne. Nie otrzymałyby pewnie od uznanych zachodnich degustatorów zbyt wielu punktów. Nie ma to znaczenia. Coraz częściej przekonuje się, że bardziej smakują wina skromne, prosto zrobione niż te zaprogramowane na doskonałe i przygotowane z technologiczną maestrią.

Na Somaló wina są przede wszystkim naturalne. Lajos Takács, najlepszy tutejszy winiarz (posiadłość Hollóvár), ma niecałe 4 hektary winnic. Przyjeżdża tu z Budapesztu w marcu i zostaje do zimy. Odcina się od świata i robi wino, któremu nie można się oprzeć. Żadnych dodanych drożdży, żadnych enzymów. Niczego, co można znaleźć w 95 proc. win powstających na świecie. Nie pozostaje nic innego jak przekonać się samemu czy powyższe wino jest warte i godne uwagi.