

Toivo Voit
veinitundja, ESA



Veinirahvas ungarlased

Kui ugrilaste hõimud oma rännakul Volga äärest läände kord teeristile jõudsid, näitas üks viit tekstiga „Päike, soe, vein“ vasakule ning teine tekstiga „Pime, külm, sääsed“ paremale. Kes lugeda oskasid, läksid vasakule ning nendest said ungarlased. Kes lugeda ei osanud, läksid paremale ning nendest said eestlased ja soomlased.

Ungari aladel valmistati veini juba tuhat või enam aastat enne seda, kui 896. a. ungarlaste hõimud Pannoonia tasandikule saabusid. Sopronis ja Szekszárdis on 8.–5. eKr pärinevatest haudadest leitud urne, mis sisaldasid viinamarjaseemneid – võimalik, et veini tehti juba sel ajal. Kindlalt arenes veinikultuur Ungari (Pannoonia) aladel roomlaste ajal 1.–4. sajandil.

Pärast Pannoonia tasandiku hõivamist andsid seitse hõimupealikut üksteisele verevande, millega pandi alus ühtsele ungari rahvale uuel kodumaal. Ühine ajalugu algabki sõna otseses mõttes veiniga – seitse pealikut lasid oma verd veinikarikasse ning jõid selle ühtsusvande kinnituseks tühjaks.

1848. aastal algas Austria võimu alt vabanemine rahvuslippude väljatoomisega üle maa toimuvatel sügisestel veinipidustustel. End hakati nimetama sõnaga *bornemzet* – veinirahvas. Ainsana Euroopas antakse jootraha just „veiniks“ vaid ungari keeles (*borravaló*), paljudes teistes keeltes lihtsalt „joogiks“, vene keeles „teeks“ („na tsai“). Veini – kuulsat tokaid – ülistatakse ka Ungari hümnis.

Arenguraskused

20. sajand veinitegemist ei soosinud – sajand algas, nagu kogu

Euroopas, viinapuu juuretäi *Phylloxera* laastamistööga. Järgnes kaks ilmasõda ning kommunistide võimuletulek, kelle jaoks omas tähtsust vaid toodangu maht.

Patriotismist tuge saava levinud arvamuse järgi mõjutab Ungari tänapäeva veinide kvaliteeti üle kõige kommunistliku režiimi kvaliteedipõlgliku masstootmise järelkajaga. Faktiks jääb, et ühel Ungari kuulsamal viinamäel Villány Kopáril kasvatati sotsialismiajal herneid.

Siiski on see vaid osa tõest. Arvesse tuleb võtta ka seda, et Ungari veinidel, Tokaji välja arvatud, pole kunagi olnud tõelist pääsu Põhja- ja Lääne-Euroopa nõudlikele, tarbimise ja tootmise trende määravatele turgudele. Seepärast arvas iga küla veinimeister, et tema tehtud jook on maailma parim, rahvusvahelise maitsega harjunud tarbija aga kahjuks nii ei arva. Tema meeleheaks hoiab tuntuse puudumine Ungari veinide hinda all. Praegu veel!

Lisaks kinnipidamisele vanaisade valmistamisvõtetest takistab tänapäeva veini tootmist killustatud maaomand, kohmakad seadused ja investeringute nappus. Siiski on kahekümne aastaga tehtud usumatuid edusamme, veinipiirkonnad on taaselustanud oma ajaloolise isikupära ning esile kerkinud talendid on täis tahtmist pista rinda maailma esinumbritega.

Sugulaskeel ei ole raske

Enamasti on veinipudelite sildid peale ungari keele ka inglise keeles, kuid mõne termini teadmine võib tulla kasuks.

Bor – vein

Minõsegi bor – kvaliteetvein

Szaraz – kuiv

Felszaraz – poolkuiv

Feledes – poolmagus

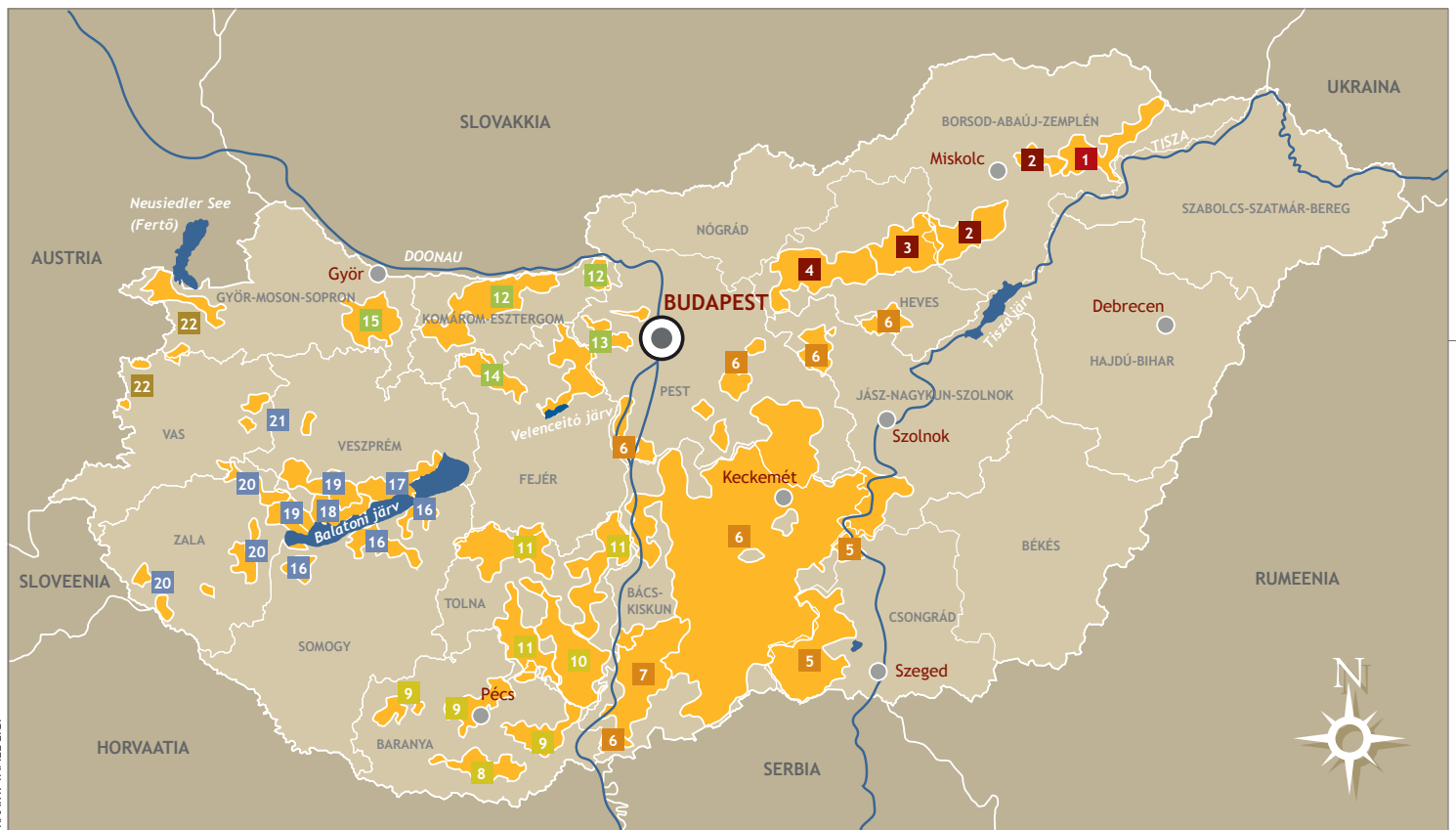
Edes – magus

Sildi kvaliteedisõnumit sõnasõnalt võtta ei tohi. See vaid kinnitab, et veini valmistamisel on järgitud teatud tehnilisi reegleid, ega tähenda, et pudelis sisalduv jook teile maitseb.

Kliima, viinamarjad ja piirkonnad

Ungari kliima on veinikasvatuseks ideaalne. Üldine kasvupind moodustab umbes 100 000 ha, mis on võrreldav Saksamaa, Austria ja Bordeaux'ga. Kuna Ungari on vahelduvate pinnavormide ja suurte kliimaerisustega, pole üllatav, et seal tehakse väga mitmesuguseid jooke – vahuveinidest tõsiste punaveinideni ning kergetest valgetest ja roosadest maailma kõige magusamate dessertveinideni.

Nii-öelda rahvusvaheliste viinamarjade – Chardonnay (tuntud Ungaris kui Kereklevelü – „ümarmune leht“), Pinot Gris (Szürke-



KAART: TANEELEGI

Ungari veinipiirkonnad

TOKAJ	PANNON	BALATON
1 Tokaj-Hegyalja	8 Villány	16 Balatonboglár
EGER	9 Pécs	17 Balatonfüred-Csopak
2 Bükk	10 Szekszárd	18 Badacsony
3 Eger	11 Tolna	19 Balatonfelvidék
4 Mátra	PÖHJA-TRANSDANUUBIA	20 Zala
DUNA või ALFÖLD	12 Ászár-Neszmély	21 Nagy-Somló
5 Csongrád	13 Etyek-Buda	SOPRON
6 Kunság	14 Mór	22 Sopron
7 Hajós-Baja	15 Pannonhalma	

barát – „hall munk”, st frantsiskaanelane), Cabernet Sauvignon, Merlot jt – kõrval tehakse hulgaliselt põnevaid veine marjadest, mida ei leidu kusagil mujal maailmas: Furmint, Hárslevelü (tölkes „pärnaleyht”), Kéknyelü (tölkes „sinine vars”), Juhfark (tölkes „lambasaba”), Királyleányka (tölkes „printsess”), Kövidinka, Sarfeher, Ezerjó jt.

Furmint on kõige tähtsam Ungari valge viinamari, millest valmistatud lillelise aroomi, rikkaliku maitse, hea happe ja kõrge mineraalsusega kuivad veinid on Ungari parimad. Proovida tasuks nii ilma tammeta

tehtud veini kui ka kerge tamme-laagerduse saanut. Suurepärase mõlema, allakirjutatu eelistus langeb esimesele. Furmint on põhiline mari ka *azsu* ja *szamorodni* valmistamiseks. Hárslevelü on samuti kerge, happeline, pärnaõiemee aroomiga.

Ungarlaste Kékfrankos on Saksamaal ja Austrias Blaufränkisch (ka Limberger). Oma nime sai ta legendi kohaselt mitte selle järgi, et on sinine (Kék-, Blau-) ja pärit Prantsusmaalt, vaid selle järgi, et Napoleoni sõdade aegu ostsid prantsuse sõdurid Sopronis veini ning oma parima pudeli eest tunnistasid

kohalikud maksevahendina vaid „õigeid”, sinist värvi franke. Kékoportó on teistes maades tuntud oma saksa-keelse nime all Blauer Portugieser.

Ametlikult on Ungaris 22 veinipiirkonda. Võttes arvesse, et mõned neist on väikese toodanguga ning teised erinevad naabrist eelkõige administratiivse kuuluvuse, mitte niivõrd veini poolest, võib julgelt rääkida seitsmest põhilisest, tingimuste poolest üsnagi sarnasest veiniregioonist (*Borvideki Regio*). Kaugem eesmärk ongi teha 22 ajalooliselt kujunenud suhteliselt väikese piirkonna asemel rahvusvaheliselt tuntuks need seitse.

Vaatleme lähemalt mõnda piirkonda, millest lugeja tutvus Ungari veinidega alata võiks. Iga piirkonna juures püüame nimetada ka mõned tootjad, kelle veinide stabiilselt kõrge tase ja isikupära on üldtunnustatud. Sellega saab vältida juhuslikke pettumusi ning jõuda kiiremini arusaamisele Ungari veinide rikkusest ja võlust. Pudelisildilt loetavate nimede kohta teadmiseks, et ungari keeles kirjutatakse traditsiooniliselt perekonnanimi eesnime ette, nagu Liszt Ferenc, nüüdisaja tekstis mõnikord ka meile harjumuspärasemalt vastupidi.







Halászlé supp karpkalast, latikast, sibulast, paprikast ja tomatist.



Ungari leib *kenyér* ning mudin sibulast, paprikast ja tomatitest ehk *lecsó*.



Pontsikulaadne õlis küpsetatud *lángos* ja paks lihahautis *pörkölt*.

Ungari vein ja toit

Iga veinipiirkonna toidud ja veinid on arenenud käsikäes ning saavutanud ajapikku kooskõla, mistõttu kohalike retseptide juurde leidub selle regiooni veinide hulgast alati midagi head. Sobitada võib mitut moodi – ot-sides kokkukuuluvust (lihaliõik tugeva punaveiniga) või vastandeid (ha-

nemaks magusa *szamorodni*'ga või sinihallitusjuust *aszú*'ga). Usalda kohalikke ning kuula sommeljee soovitusi. Kuna meie oma toidukultuur omamaiste veinidega seotud ei ole, võime üldisi veinivalimise põhimõtteid järgides leida iga roa juurde sobilikku Ungari veini.

Sobitasime klassikaliste Ungari

roogade juurde Eestis kättesaadavaid veine: *lecsó*'ga kaetud *kenyér* maitstes oivaline nii St. Stephan's Crown Grüner Veltliner'i kui Hungaria Extra Dry vahuveiniga, *halászlé* oli parim Badacsony Pinot Gris'ga ning *lángos*'i ja *pörkölt*'i juurde sobis suurepäraselt Kemendy Privatus Cabernet Sauvignon.

TOKAJ

Tokaj on linna nimi, seda ümbritsev regioon on Tokaj-Hegyálja. Omadussõnana saab Tokaj'st Tokaji (näiteks vein Tokaji Aszu).

Voltaire pidas Tokaj veini maailma parimaks ning kirjutas, et see kutsus esile vaimukuse tulevärgi ja rõõmu hingesügavusest. Louis XIV nimetas seda kuningate veiniks ja veinide kuningaks – „*Vinum Regum, Rex Vinorum*”. Vene tsaarinnalt Jelizaveta I-lt pärineb ütlus „*Non est vinum, nisi tokainum*” – „Teist sellist veini kui Tokaji pole olemas”. Paavst Pius IV hüüatas 1562. aastal Trento kirikukogul: „*Summum pontificem talia Viña decent!*” („Selline vein sobib paavsti lauale!”)

Tokaj on maailma vanima veinipõldude klassifikatsiooni sünnikoht. Kuninglike dekreetidega aastatel 1700, 1730 ja 1772 määratleti põllud, mis andsid esimese, teise ja kolmanda järgu veini. Tuletame meelde, et Bordeaux' kuulus klassifikatsioon sündis alles 1885. aastal, olles seega poole noorem.

Tokaj põhilisteks viinamarjadeks on Furmint (70 protsenti), Harslevelü (20 protsenti) ja Sárga Muscotály (kollane muskaat – Muscat Lunel), millest tehakse Tokaj's

kolme sorti veini: *kuiva*, *szamorodni*'t ja *aszú*'d.

Lisaks kuivadele valmistatakse *szamorodni* (poola keelest pärinev sõna, mis tähendab „ise sündinud”, „ise kasvanud”) veini, mis saadakse, kui viinamarjade hulgast on mõningane kogus väärishallitusest *Botrytis*'est kahjustatud (nn *aszú*) marju. Sõltuvalt *aszú* marjade hulgast ning veinimeistri soovist võib *szamorodni* olla kuiv või magus. Kuiv sobib ideaalselt aperitiiviks, meenutades oma pähkliuse ja balansseeritud happesusega *amontillado*'t, magus sobitub hästi hanemaksaga.

Aszu on vein, mis tegi Tokaj kuulsaks. Tisza ja Bodrogi jõgedelt tõuseb sügiseti udu, mis soodustab viinamarjadel väärishallituse *Botrytis cinerea* teket. Mikrokoopilised seeneniidid kinnituvad marja kestadele ning kasutavad oma elutegevuseks osa viinamarjas olevat vett, kontsentreerides selliselt marja jäävat mahla ning võimendades maitseid.

Legend räägib, et veest tühjaks imetud, kortsu tõmbunud marjadest veinitegu sai alguse umbes aastal 1650 (teistes allikates 1631. aastal), mil türklaste sõjakäigu tõttu ei saanud saaki õigel ajal korjata. Kui pakkujooksnud talumehed põldudele

tagasi pöördusid, olid marjad krimpsus, ent veiniks need tehti. Järgmisel kevadel viis kaplan Mate Sepsi Laczko, klomp kurjus, *aszú* veini Rakozsi printsessile proovida ning ilmselt kiideti see heaks, sest 18. ja 19. sajandil nautis Tokaji Euroopa kuningakodades maailma parima veini staatust.

Aszu marjad korjatakse eraldi, hõõrutakse mõnikord pastaks, lisatakse värsketele veinile või veel käärivale mahlale, kus see uuesti osaliselt fermenteerub. Seejärel vein laagerdatakse vähemalt kaks aastat tammevaadis ja aasta pudelis. Mida rohkem *aszú* marju baasveinile lisatakse, seda tugevama maitse ja kõrgema jääksuhkruga jook saadakse. Vanasti käis arvepidamine selle järgi, mitu 20–25 kg mahutava kandekorvi (*puttonyos*) jagu *aszú* marju ühte 136-liitrisesse vaati (*gönci*) lisati. Sellest on tänaseni säilinud gradatsioon: 3 *puttonyos* (vähemalt 60 g jääksuhkrut liitri kohta), 4 (90 g/l), 5 (120 g/l) ja 6 *puttonyos* (150 g/l).

Mõistagi, mida rohkem maitset ja kompleksust, seda kõrgem hind. Odavat 6 *puttonyos* *aszú* veini pole olemas, arvestada tuleb 5–10kordse tavaveini hinnaga. Pudelit *aszú* veini võib säilitada aastakümneid, tippveinid on nauditavad ka 60–80aastas-



tena, kuid parim vanus on 10–25 aastat.

Parimad aastakäigud Tokaji dessertveinidel on 2005, 2003, 2000, 1999, 1993 ja 1972.

Kui *aszu* marju pannakse rohkem kui 6 *puttonyos*-e jagu, saadakse **Aszu Escencia** (jääksuhkrut üle 180 g/l, tavaliselt kuni 280 g/l).

Tokaj veinide tippu kroonib maailma kõige magusam naturaalne dessertvein **Escencia** (nimetatud ka *natureszencia* või *Tokaji eszencia*) – *aszu* marjadest ilma presimata tilkunud, ülima maitserikkusega viinamarjamahl, mille suhkrusisaldus on 450–900 g/l. Sellise suhkrusisalduse juures pole pärmiseente tegevus põhimõtteliselt võimalik ning pärast paariaastast vaevalist „käimist“ on Tokaji Escencias vaid kaks protsenti alkoholi. Säilib igavesti.

Unustuses on, milline oli Tokaji sadu aastaid tagasi, kuid sõjajärgne Tokaji oli alati mõnevõrra oksüdeerunud, seetõttu värvilt pruunikas ning aroomilt ja maitset šerrilik. Üheksakümnendate alguses ilmunud esimesed „modernset“ stiili Tokaji Aszu'd – värsked ja puuviljasemad – kutsusid esile kirglikke vaidlusi Tokaj veini olemusest ning traditsiooniliste tootjate hukkamõistu. Uue stiili pooldajad oma-

korda peavad liigset oksüdatsiooni kiitmist vahendiks, millega vähese püüdlikkusega tootjad üritavad varjutada oma tehnoloogilist lohakust.

Ungari esseist ja mõtleja Béla Hamvas kirjutas: „Tokaji Hegyalja veini kõige sobivam joomisviis on pärast suuri lõuna- ja õhtusööke väikesest klaasist. Kontserdivaheaegadel, ooperi vaatuste vahel on see oivaline, juba ainult sellepärast, et see on üks kõige musikaalsem vein. Kunstnik, kui ta teose on lõpetanud ja see õnnestus, tähistagu seda ja joogu Hegyalja veini.“ (Veini filosoofia. Kirjastus Verb, 2006.)

Tootjad:

Istvan Szepsy
Kiralyudvar
Oremus
Disznokő
Hetszölő
Janos Arvay
Degenfeld
Royal Tokaji Wine Company

Tokaj Kereskedőház, endine riigigigant, sai sotsialistlikult süsteemilt päranduseks hulga parimaid viinamagesid, sealhulgas

parimatest parima Szarvase, kuid samuti piisavalt sotsiaalseid probleeme. Pikad read selle veinikoja varasemate aastate toodangut supermarketite riiulitel esindavad vana stiili (loe: kergelt oksüdeerunud).

VILLÁNY JA SZEKSZÁRD

Villány ja Szekszárd asuvad keskvoimust kaugel, Ungari üsna inimtühjal lõunapiiril. Ääremaa staatus on ka põhjus, miks ajalooliselt (alates 1723. aastast kuni Jalta kokkulepete alusel sundkorras Saksamaale ümberasustamiseni aastal 1945) švaabidega asustatud piirkonnas säilis rohkem eraettevõtluse vaimu. 1980. aastate lõpul lakkasid siinsed veinitootjad toodangu müümisest riiklikule kokkuostule, pudeldasid veini ise, kirjutasid sildile uhkelt oma nime ning võtsid sellega kvaliteedi eest isikliku vastutuse. Nii algas Ungari suurte punaveinide uus ajastu.

Kliima on selles piirkonnas soojem ja vahemerelisem kui mujal Ungaris ning päikest rohkem – punaste viinamarjade küpsemiseks ideaalne. Pinnas on lubjakivi, punane savi ja löss, Szekszárdis põhiliselt löss. Paradoksaalsel kombel aitas Villány ja Szekszárdi veinidel kõrgustesse tõusta julge ärapööramine teisi piirkondi kammitse-



Béla Hamvas: „Liivapinnase vein on lihtsamate eluhaavade ravimise vein. Kui näed kõrtsis inimest, keda kiusab riikas ja kuri naine, siis tea, et ta joob liivapinnase veini. Kui noor tudeng salamure pärast kurvameelne on, joob ta liivapinnase veini. Kui näed ajamata habemega nagu kortsus särgis, joob ta liivaveini. Ja teeb hästi. Kõrtsiveiniks nimetamisega ei taha ma seda sugugi maha teha. Kõrts on tsivilisatsiooni üks tähtsamaid asutusi, palju tähtsam kui näiteks parlament. Ühes kohas tekitatakse haavu, teises ravitakse neid.”

vate traditsioonide teelt – rahvusvaheliste marjade kasutuselevõtt, uued tehnoloogiad jne.

Villány traditsiooniline punane viinamarj on Kékoportó (Blauerporugieser), millest valmistatud veinid on tavaliselt kergelt joodavad, puuviljased, väheste tanniinide ja happega ning teatud „metsiku“ võluga.

Kuulsuse piirkonnale on toonud aga Bordeaux' segud: Cabernet Sauvignon'i, Cabernet Franc'i ja Merlot' *cuvée*'d, mis esindavad parimat, mida Ungaril pakkuda. Hind on muidugi sellele vastav – tippveinidel Budapesti kesklinna veinipoes 30–65 eurot pudel. Jäägu igaühe enda otsustada, kuid meie arvates ei saa seda kuidagi kõrgeks pidada pudelite eest, mis on rahvusvahelistel pimedegustatsioonidel korduvalt tõestanud oma kuulumist maailma veinide absoluutsesse tippu ning edestanud veine, mida müüakse kümme-kakskümmend korda kõrgema hinna eest.

2004. aasta pimedegustatsioonil Austrias tuli Gere Attila Solus Merlot 2000 võitjaks, edestades Ch. Petrus'i, Ch. Latour'i ning Masseto't ja Ornellaia't.

Vylyan sai 2006. aastal tiitli *Decanter World Wine Awards Regional Trophy* oma 2004. aasta Pinot Noir'i eest.

Kauaaegne Christie'se oksjonimaja veiniosakonna juhataja ja veinikirjanik Michael Broadbent on öelnud, et Villány's leidis Cabernet Franc endale lõpuks õige kodu. Lisaks Cabernet' ja Merlot' veinidele on tähelepanuväärsed tunduvalt madalama hinnaga saadavad Kékfrankos (kandnud rahvasuus uhket nime „Villány burgunder“), Zweigelt, Kékoportó ning nende *cuvée*'d. Pinot Noir'i sõbrad leiavad siinse Pinot' igati nauditava.

Miks mitte võimaluse korral proovida Villány „mudaveini“. Tegu on ajaloolise veinivalmistamise võttega, kus tunnisi käärivale viinamarjamahlale tõusva kestadest „mütsi“ peale laoti kaheks nädalaks kiht muda (no olgu – teatud savi). Tulemuseks saadi pehmem, ümaram ja peenema aroomiga vein,

mõned tootjad kasutavad seda võtet siiani.

Villány's viinamarjaistikute puukooli pidav Zsigmond Teleki hakkas 1881. aastal esimesena maailmas eksperimenteerima, et leida *Phylloxera*'le vastupidavat pookealust, ning avastas selleks sobiva ristandi *Vitis berlandieri x riparia*. Tunnustuse teenis ta küll alles pärast surma, kuid nüüdseks on sellele Villány mehele mälestusmärgiks Teleki pookealustel miljonid hektarid viinamarjaistandused kogu maailmas.

Kuigi Villány piirkonna kliima on ideaalne punaveinide valmistamiseks, on naaberküla **Siklose** veinimeistrid teinud Ungaris kuulsaks oma valged veinid (eriti Olaszrizling'i, aga ka teised valged).

Tootjad:

Josef Bock

Attila Gere

Vylyan

Malatinszky Kuria (Csaba Malatinszky) – muu hulgas on tal huvitav Cabernet' ja Pinot Noir'i segu Cabernoir.

György-Villa – hea hinna-kvaliteedi suhtega Merlot ja Cabernet Sauvignon.

Szekszárd asub Villány lähedal (50 km) ning jäi oma ärkamisega naabrist hilisemaks, mistõttu Villány tüüpi traditsioonideta veinide arengu kõrval säilitas siin tõsiselt võetava elujõu ka traditsioonilise stiili viljelemine tänapäeva vormis.

Szekszárdi ajalooline viinamarj on Kadarka – *pinotnoir*'ilikult kerge, elegantne, vürtsikas ning sama raske kasvatada. Sotsialismiajal asendati see väikese saagikusega ning haiguste vastu võitlemisel sort peaaegu täielikult vähem kapriissetega, alles jäi mõnikümmend hektarit. Kadarka taaselustamine on käimas ning esimesed tulemused juba paljulubavad. Kui lugete õnnestub seda tavaliselt mõistliku hinnaga veini mõnest poest või restoranist leida, julgen soojalt soovitada. Eriti Pinot Noir'i armastajatele.

Teine tähelepanuväärne Szekszárdi viinamarj on Kékfrankos ning hea on

teada, et lisaks Egri Bikavér'ile on olemas Szekszárd Bikavér – sama Kékfrankos'el põhinev kolme-nelja punase marja segu.

Švaabimaa sakslased töid piirkonda kaasa oma saksapäraseid toidud ning saksa korralduse, mis muu hulgas väljendus selles, et kindlatel päevadel söödi kindlaid toite, mille järgi kutsuti nädalapäevi. Esmaspäev oli nuudlipäev, teisipäev kapsapäev, kolmapäev lihapäev (guljašš), neljapäev kneedlipäev, reede oapäev, laupäev kartulipäev ning pühapäev uuesti lihapäev. Jätame sellise menüü sobitamise kohalike veinidega igaühe enda teha, allkirjutanu jääks nädalaks Kadarka juurde, kuniks seda veel valmistatakse.

Villány ja Szekszárdi veinid on sügavpunased, kõrge tanniinisusega, sametised ja kompleksed ning sobivad tugevamaitselise Ungari köögiga suurepäraselt. Vastupidist väita on võimatu, kuigi kripeldama jääb küsimus, kas nii silmapaistvaid jooke peab just paprikast õhetava suuga nautima.

Piirkond on tehtud väga turisticõbraliikuks, enamik veinikeldreid on külastamiseks ja ostmiseks avatud, juulis-augustis toimub igal reedel kusagil mõni veinimaitsmine ja käsitöölaad, igal aastal peetakse Batthyany veinikeldris maha rahvusvaheline veinilaulude festival.

Tootjad:

Ferenc Takler

Tamas Duzsi – NB! Muu hulgas Kékfrankos Rosé!

Liszt Pincszet

Eurobor – kuulub Antinori perekonnale.

EGER

Eger on ajalooliselt kuulus veinipiirkond, mille veinid on burgundialikult peened ja delikaatsed. Euroopa on tänu võlgu Egeri kindluse kahele tuhandele kaitsjale, kelle vastupanu sajatuhandene türklaste armee 1552. aastal murda ei suutnud ning kes sellega türklaste edasilükkumise peatasid. Legendaares kaitsmises oli oma kindel

koht ka Egeri veinil, tänu millele kaitsjate vaim tugev seisis. Türklased olla arvanud, et meeste habemed ja rinnaesised on punased seetõttu, et nad härjaverd joovad – ei saa ju võita kedagi, kes verd joob!

Kindel on see, et Egeri punaveini joomine lisab elujõudu ja annab moraalselt tuge. Muu on legend: 16. sajandil oli Egeri vein valdavalt valge ning tänast Ungari tuntuimat Egri Bikavér'i ehk tõlkes „Egeri härjaverd“ nimetati sedasi esimest korda alles 19. sajandil (kirjalik esmamainimine 1846 Janos Garay poeemis „Szekszárdi bordal“ – „Szekszárdi veinilaul“).

Kahetsusväärset algas 1960. aastatel selle veini kvaliteedi kohutav allakäik ning praegu hoiduvad mõnedki tootjad oma parimate veinide nimetamisest Egri Bikavér'iks. Skeptikud ütlevad, et see pole muud kui üks nimi. Optimistid leiavad selles *cuvée*'s aga kindla stiili.

Ungari veiniseaduste kohaselt on Egri Bikavér kuiv punavein, mis on segatud vähemalt kolmest punasest viinamarjast ning hoitud tammevaadis vähemalt kuus kuud. Ühtki marja ei tohi olla rohkem kui 50 protsenti ning kõige rohkem peab olema Kékfrankos't. Kõrvalmarjadeks on traditsioonilised Ungari sordid Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, viimasel ajal ka Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ja Merlot.

Nõudlike veinisõprade tarvis on hiljuti tekitatud kõrgem kategooria Bikavér Superior, mille kvaliteedinõuded on rangemad: segatud vähemalt viiest punasest marjast, hoitud vähemalt 12 kuud tammevaadis ning kuus pudelis. Kékfrankos't peab olema 30–50 protsenti, teiste sortide osakaal ei tohi ühelgi ületada 30 protsenti, Cabernet Sauvignon ja Franc kokku mitte üle 30 protsendi.

Peale vürtsika Bikavéri tuleb märkida Egeri ideaalseid tingimusi Pinot Noir'i kasvatamiseks, valgetest (moodustavad 50 protsenti) veinidest on head Egri Leanyka, Királyleányka, Chardonnay ja Olaszrizling.

Tootjad:

Tibor Gal – veinimeister, kes tegi maailmakuulsaks Ornellaia Itaalias, valmistas 1998. aastal ka Ornellaia, mille Wine Spectator nimetas 2001. aasta maailma parimaks veiniks. Tibor Gal hukkus ise 2005. aastal autoõnnetuses LAVis, kuid tema veinikoja toodang troonib Ungari parimate seas.

Tamas Pok

Vilmos Thummerer

Istvan Toth

Bela Vince (NB! – muu hulgas varietal Cabernet Franc)

St Andrea

MOR

Domineerivaks viinamarjaks on 18. sajandist kultiveeritud valge Ezerjó mari ning sellest valmistatud tugeva maitsega ja „mehine“ vein Mori Ezerjó. Soovitatakse enne kolme aastat mitte avada. Traditsiooniliseks toiduks on sibula, küüslaugu ja paprikaga maitsestatud hapukapsa, ubade ja suitsuribi hautis, mille juurde Ezerjó't juuaksegi.

Tootja:

Miklós Csabi

ETYEK-BUDA

Budapesti äärelinnast algav Etyek-Buda annab enamiku Ungari vahuveinidest, kuid viimasel ajal lisandub neile üha rohkem ka suurepäraseid Chardonnay'sid ning lausa uus-meremaalikult tugevaid Sauvignon Blanc'e.

Tootjad:

György-Villa – tuntud vahuveini kaubamärk on François President.

Hungaria Pezsgőpincészet – vahuvein Hungaria.

Nende tootjate traditsioonilisel meetodil tehtud vahuveinid on oma hinnaklassi parimad.

SOPRON

Austria piiri ääres asuv Sopron on ajalooline punaveinipiirkond, oli ka osa Austria Burgenlandi ja Neusiedlersee veinipiirkonnadest. Kuulsaim mari on Kékfrankos ning sellest valmistatud Soproni veinid on tugevamad, tanniinsemad ja happelisemad kui teiste piirkondade omad. Proovige Soproni Kékfrankos't nende traditsioonilise suitsetatud seakoodist, ubadest ja paprikast valmistatud guljašiga.

Tootja:

Franz Weninger

BALATON: BADACSONY, SOMLÓ JT

Kedagi ei üllata, et veinipiirkond ilus on. Ta sageli on. Kuid Balaton on hingematvalt ilus – eriti kõrge põhjakalda vulkaaniliste mägede otsast vaadatuna. Emotsionaalsed inimesed pidid Põhja-Balatonu mineraalsuse, „lahustunud basalti“ maitse igas Badacsony, Csopak'i või Somló veinis kinniste silmadega ära tundma. Sajanditega on välja valitud viinamarjad, mis pinnase unikaalset vulkaanilist mineraalsust paremini esile tuua suudavad: Olaszrizling, Kéknyelű, Szürkebarát Badacsony's ning Furmint, Hárslevelű ja Juhfark Somló's.

Badacsony – 99 protsenti marjadest on valged. Enim on levinud (70 protsenti) Olaszrizling, mis annab harmoonilisi,

mõrkja mandlise järeilmaitse ja hea mineraalsusega veine. Kéknyelű veinid on täiesti kuivad ning väga tugeva happega, ärge kartke osta 3–4 aastat vana aastakäiku. Proovige Badacsony valgeid veine praetud Balatoni koha või valges veinis koos viinamarjadega hautatud metsjänese juurde.

Somló veinid on tänu oma erilisele mineraalsusele lausa kultusveinide seisundis. Keskajal peeti Somló lossis lõputuid jahipidusid ning suurepärase Somló valge voolas seal muidugi ojadena. Siinne Olaszrizling, Furmint ja Juhfark on kõrge ma alkoholisisaldusega ning traditsiooniliselt hoitud paar aastat tammevaadis, mis annab joogile maitseülgavuse ja rikkuse. Somló Juhfark oli Habsburgide kuningakoja pulmavein: kui noorpaar seda peol tarbis, pidi kaalukauss poisilapse sünni kasuks kalduma. Habsburgid on läinud, kuid Somló reputatsioon pulmaveinina on endiselt kõrge. 4–5 aastat hoidmist teeb Juhfarkile vaid head.

Balatoni regiooni tootjad:

Somló

Bela Fekete

Imre Györgykovacs

Hollovar Pincészet

Kreinbacher Birtok

Põhja-Balaton

Mihály Figula – Balatonfüred.

Jasdi Pince – Csopak.

Scheller Szőlőbirtok (Sandor Toth) – Balatonfelvidék.

Szent Orban Pince (Huba Szeremley) – Badacsony.

Lõuna-Balaton

Balatonboglári Baraszat (BB) – seitsmekümnendate tooniandja Ungari veininduses. Praegu pakub nende parem kaubamärk Chapel Hill väga head hinna ja kvaliteedi suhet.

Otto Legli

Laszlo Bussay

Öregbaglas

St Donatus

DUNA (DANUBE): KUNSAG, HAJOS-BAJA JA CSONGRÁD

Duna on Ungari pindalalt suurim veinipiirkond, kus toodetakse põhiliselt laua-veine. Pinnas on liivane, kohati löss. Kuna *Phylloxera* juuretäi liivas ei levi, siis selle piirkonna viinapuud 19. sajandi lõpul ei hävinud ning tänaseni võib siit leida üle 60 sordi, sealhulgas selliseid kaunit nimedega puid nagu Ezerjó, Cserszegi Fűszeres, Zalagyöngye ja Kövidinka.

Head veinid, head hinnad

Valged veinid on reeglina head ja samas taskukohased. Tokaji Szamorodni't ja Aszu'd võib leida igas hinnaklassis, kuid kulla eest tuleb maksta kulda. Silmapaistvate tõsiste punaveinide nõudmine ületab pakkumist mitu korda, mistõttu nende eest küsitavad hinnad kajastavad mitte niivõrd konkreetse veini maitset, kuivõrd seda vahekorra (nagu igal pool mujalgi).

Sotsialistlikus majandusmudelil kehtis vaid üks tõde – rohkem! Kvantiteeti taga ajades vähenes kvaliteetveinide tootmine mikroskoopiliseks ning need üksikud õnnelikud erandid tarbiti ja tarbitakse siiani ära Ungaris endas. Isegi 25 aastat pärast uue ajastu algust on maailmas vähe veinisõpru, kes on saanud maitsta Ungari parimaid veine. Mõnegi veini kogu aastakäik on juba nädal pärast müüki tulekut leidnud tee Ungari enda veinitarbijate keldritesse.

Selleks et koguda rahvusvahelist tuntust, ei piisa vaid kõrgest kvaliteedist, vaja on ka turgu rahuldavat kvantiteeti. Vähenes rahvusvaheline tunnus hoiab Ungari veinide hinna all ning üldiselt, ostes kõige odavamast kõige kallimani, saate (täna veel!) veini rohkem, kui maksite.

Kust mida osta?

Rikkalik valik ja parimad hoiutingimused on kahtlemata spetsialiseerunud veinikauplustes. Budapestis tasuks külastada poodi **House of Hungarian Wines** (Magyar Borok Haza, 1014 Budapest, District I, Szentháromság tér 6. Buda Castle. www.en.magyarborokhaza.com), kus on degusteerimiseks ja kaasaostmiseks väljas 700 pudelit kõigist Ungari veinipiirkondadest.

Peatänaval Váci utca 10 asuvas poes **Preshaz Wine Store** on suurepärase valik tippveine, hulgaliselt ka varasemaid aastakäike.

Hea valik ja soodsad hinnad on hüpermarketites, kuid kerge te valgete veinide ostmisel tuleks üle kaheaastastega ettevaatlik olla. Lihtsam koortsis või veinibaaris, kus pakutakse klaasi või kannuga odavat Villány veini, võite saada mida tahes, tõenäoliselt ilma päritoluta Kékfrankos't või Merlot'd.

Väike hoiatus veinikeldrite külastajatele! Mõnigi kord püütakse veinivalmistamise vigadest (poolküpsed marjad, desinfitseerimata vaadid jms) tulenevat mõrusust või penitsilliinooti välja vabandada „mineraalsusega“.

Millest alustada?

Vahuveinid, valmistatud traditsioonilisel meetodil, Etyek-Budast **Merlot**, **Cabernet Franc** ja **Sauvignon** ning nende *cuvée*'d Villány'st ja Szekszárdist (NB! Mitte liiga noorelt.)

Kékfrankos Szekszárdist ja Sopronist

Bikavér Szekszárdist ja Egerist

Kékoportó Villány'st

Kadarka Szekszárdist

Syrah Villány'st ja Szekszárdist

Szürkebarát Badacsony'st

Furmint Tokaj'st

Hárslevelü Tokaj'st ja Somlóst

Juhfark Somlóst

Sauvignon Blanc Etyekist

Chardonnay Egerist ja Sikloset

Szamorodni kuiv ja magus Tokaj'st

Aszu 6 puttonyos Tokaj'st

Parimad aastakäigud

Ungari sommeljeed on väljendanud seisukohta, et traditsioonilise *vintage charts*'i koostamine ning teatud aastakäikude soovimine



Klassikaline Ungari *bográcban*, mida kasutatakse nii *halászlé* kui ka *pörkölt*'i valmistamiseks.

on Ungari veinide puhul, Tokaj välja arvatud, mõttetu ja eksitab tarbijat. Neist tabelitest oleks kasu vaid siis, kui veinivalmistamine toimuks aastakümneid stabiilses arengus ning kui saaks olla kindel, et valdav osa veinimeistrid ei tee elementaarseid tehnilisi ja inimlikke vigu. Siis väljendaks aastakäigutabel looduse mõju. Ungaris on veinimeistrite ja tehnoloogilise arengu mõju praegu veel palju suurem kui konkreetse aasta kliimal.

Külastamiseks

Igas veinipiirkonnas on oma Wine Route Society (guugeldage „Borut Egyesület” ning lisage teid huvitava piirkonna nimi), mille kaudu on kõige lihtsam leida külastuseks avatud veinikodasid ja vinoteeke.

Virtuaalrännakut võib alustada siit:
<http://visitbudapest.travel/wine-shops-in-budapest>
www.bortarsasag.hu/en/wine

Béla Hamvas: „Küsimuse „kuidas?” juurde kuulub ka, millises seltskonnas on kõige parem juua. Universaalseid veine on väga vähe – selliseid, mida näiteks kogu inimkond võiks ühekorraga mingil suurel peol, ütleme maailmarahu peol, tarbida. Selleks puhuks soovitaksin Ungari veinide seast ainult Somló veini.”