



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 Eszencia

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 Eszencia si distingue tra tutti i vini Aszú, è infatti una bevanda senza pari al mondo: ha una gradazione alcolica bassa (dall'1 al 3%) per via dello straordinario contenuto zuccherino (non è raro trovare 500 grammi o più di zucchero residuo per litro) che non gli permette di raggiungere la piena fermentazione. Gli acini utilizzati per fare la "pasta di Aszú" (pasta di uva appassita attaccata dalla muffa nobile) vengono raccolti singolarmente: ogni raccoglitore ne raccoglie dai 5 ai 10 kg al giorno. Gli acini vengono lasciati a riposare da 15 a 20 giorni, successivamente il mosto prodotto viene lasciato fermentare molto lentamente: dopo due anni il vino prodotto viene trasferito in fusti da 68 litri detti "átalag", dove continua ad invecchiare; infine viene affinato in bottiglia in un processo che può durare diversi decenni.

Caratteristiche Eszencia è il nettare di Tokaj e l'anima dei vini Oremus. Pura concentrazione e intensità.

