



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 (gönc); 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

Stato: Ungheria

Vitigno: Furmint, Hárslevelü e Muscat

Regione: Tolcsva

Colore: Ambrato

