

SZEKSZARD

IN DER UNGARISCHEN WEINBAUREGION SÜD-TRANSDANUBIEN

von Ing. Mag. Dr. Erich Siegl

1. Allgemeines über die Weinbauregion „Süd-Transdanubien“

Diese Weinbauregion, auf ungarisch Del-dunantul borvidekek genannt, befindet sich südlich des Balaton, westlich der Donau. Der Teil Ungarns westlich der Donau heißt Transdanubien. Süd-Transdanubien schließt 4 von den 20 Weinbaugebieten Ungarns ein:

- Del-balaton 2.700 ha
- Mecsekalja 1.300 ha
- Szekszard 2.700 ha
- Villany-Siklos 2.100 ha

2. Das Weinbaugebiet Szekszard

Szekszard ist eines der bedeutendsten Rotweingebiete Ungarns. Die Stadt Szekszard mit etwa 40.000 Einwohnern liegt etwas über 60 km nordöstlich von Pecs und etwa 20 km westlich von der Donau. Das günstige Klima mit leichtem mediterranen Einfluß, der warme Sommer, der milde Winter und die Lößböden lassen tiefrote, duftige, samtige Rotweine mit würzigem Bukett entstehen. Niederschläge gibt es 700-750 mm im Jahr. Aber auch hier, so wie in Österreich, war 1996 ein Jahrgang, bei dem die Rotweine weniger Farbe und weniger Intensität bekamen als sonst, 1997 hingegen ein sehr vielversprechender Jahrgang für Rotweine.

Das Weinbaugebiet besteht aus zwei Bezirken: das eigentliche Szekszarder Bergland um die Stadt Szekszard und die weiter westlich gelegene Hügellandschaft namens Völgyseg, die ein deutlich kühleres Klima aufweist. An den Hängen des Szekszarder Berglandes legen die nicht seltenen Erdbeben jene Sand und Kies bloß, der sich unter dem Lößboden befindet. Diese charakteristische Bodenstruktur kann bis zu 30 Meter hinab reichen. Die bekannte Szekszarder „rote Erde“ ist eine durch Oxydation leicht rötlich gewordene Variation dieses Bodens, auf dem seit Jahrhunderten der „Szekszarder Rote“ („szekszardi vörös“) wächst. Die kaum kalkhaltigen Löß- und Lehmböden sind verhältnismäßig säurearm und lassen eher flache und müde Weißweine entstehen.

Folgende Gemeinden gehören zum Szekszarder Bergland:

- Alonyek
- Bata
- Bataszek
- Bonyhad
- Decs
- Mőcseny
- Öcseny
- Siogard
- Szalka
- Szekszard
- Vardomb
- Zomba

Folgende Gemeinden gehören zum Bezirk Völgység:

- Aparhant
- Bonyhadvarasd
- Duzs
- Györe
- Izmeny
- Lengyel
- Mucsfa
- Mucsi

3. Die Geschichte

Die Gegend war schon in der Steinzeit besiedelt. Die Geschichte des Weinbaues geht möglicherweise bis zu den Kelten zurück. Die keltische Siedlung hieß Alisca. Dieser Name wird in Szekszard sehr häufig verwendet (Szekszarder gemeinsames Weinunternehmen Aliscavin, Hotel Alisca und vieles andere).

Im 3. bis 4. Jahrhundert pflanzten die Römer hier Reben. Sie hinterließen der Nachwelt einen Marmor-Sarkophag, auf dessen Seitenplatte zwei Reben mit vier Trauben aus einem Doppelkelch wachsend abgebildet sind. Unter den Grabbeigaben fand sich eine schön geformte Flasche, das dazu gehörende Glas und eine Opferschale. Folgender Text ist in griechischen Buchstaben zu lesen: „Opfere dem Hirten, trinke und Du wirst leben!“. Ein weiterer Fund aus der Römerzeit ist ebenfalls interessant: In Glaskrügen entdeckten Forscher eine Mischung von Wein, Öl und Honig. Außerdem wurden alte Rebmesser gefunden, von denen nicht bekannt ist, ob sie von den Römern oder von den Kelten stammen.

Die von den Römern bewirtschafteten Weinflächen wurden von den landnehmenden Vorfahren der Ungarn weitergepflegt. Szekszard wurde aber von den durchmarschierenden Heeren (Tataren, Türken) mehrmals verwüstet. Der Weinbau fand aber immer wieder einen neuen Anfang.

Szekszard war damals ein ausgesprochenes Weißweingebiet. Der Anbau der blauen Traubensorten begann wahrscheinlich im 15.-16. Jahrhundert, als die Serben (damals Raizen genannt) den von ihnen mitgebrachten Kadarka verbreiteten. Nach der Vertreibung der Türken am Anfang des 18. Jahrhunderts wurde der Szekszarder Rotwein ins Ausland, unter anderem in die Niederlande, geliefert. Es gab auch Weißwein, aber wirklich bekannt wurde der Kadarka. In den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts gab es Exporte nach Österreich, Deutschland, Frankreich, Italien, Belgien, Holland, Rußland und in die Schweiz. Frankreich kaufte den Kadarka in größeren Mengen, weil er die Qualität der französischen Weine, von denen es wegen der Reblaus zu wenig gab, erreichte. Die Qualität konnte es mit den besten Bordeaux-Weinen aufnehmen. Zu dieser Zeit wurde aber auch Wein aus Villany unter dem gebräuchlichen Sammelnamen „Szekszarder“ (damals „Szekszarder“ geschrieben) verkauft.

Aber auch in Szekszard kam Ende des 19. Jahrhunderts die Reblaus. Am Beginn des 20. Jahrhunderts brach wegen Auspflanzungen durch Großbetriebe die Vorherrschaft der Kadarka. In den kleinen bäuerlichen Betrieben wurde diese Sorte aber weiter gepflegt und in traditioneller Weise im Bottich durch Maischegärung verarbeitet. Aber viele bäuerliche Weingärten fielen der Ausweitung der Stadt Szekszard und der Errichtung von Wochenendhäusern zum Opfer. Weiter weg von der Stadt, in anderen Teilen des Weinbaugebietes, entstanden Weingärten mit Cabernet, Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot und Pinot Noir.

Heutzutage wird von qualitäts- und traditionsbewußten Weinbaubetrieben, die den alten Ruhm des Weinbaugebietes wieder herstellen wollen, etwas mehr Wert auf die Erhaltung der Sorte Kadarka gelegt.

4. Die Rebsorten

rot	: Cabernet Franc	
	Cabernet Sauvignon	
	Kadarka	
	Kekfrankos / Blaufränkisch	(größter Flächenanteil)
	Merlot	
	Oporto / Blauer Portugieser	(sehr wenig)
	Pinot Noir	(sehr wenig)
	Zweigelt	
weiß	: Chardonnay	
	Leanyka / Mädchentraube	(sehr wenig)
	Olaszrizling / Welschriesling	
	Rajnai Rizling / Rheinriesling	(sehr wenig)
	Traminer	(sehr wenig)
	Zöld Veltelini / Grüner Veltliner	(sehr wenig)

Die Rotweinsorte **Kadarka** wurde, wie bereits erwähnt, von den Serben ins Land gebracht. Für die früher übliche Stockkultur ist sie besser geeignet als für die Hochkultur. Im Charakter des Weines macht sich die unterschiedliche Erziehungsform bemerkbar. Die Rebe ist empfindlich und bringt im allgemeinen keine große Ernte, was ihr Schicksal in der Ernterekorden nachjagenden, großbetrieblichen, sozialistischen Zeit besiegelte. In den Sechziger Jahren war die Kadarka die meistverbreitetste Rebsorte des Weinbaugebietes. Heute hat sie etwa einen Anteil von 5% der Rebfläche.

Der Wein ist etwas heller in der Farbe und reich an Säure. Man sollte ihn jung trinken. Durch seine fruchtige Art eignet er sich auch zum Spritzen mit Mineralwasser. Die Weißweine der Gegend sind zu wenig fruchtig, um einen guten Gespritzten zu ergeben.

Österreich hat den säurereichen Schilcher, Friaul und Slowenien hat die säurereiche Rotweinsorte Refosco, und Szekszard hat den Kadarka, ebenfalls eine säurereiche Sorte, auf die auch in Zukunft nicht verzichtet werden sollte.

Den größten Anteil an der Rebfläche mit 35% besitzt der **Kekfrankos**. Diese ertragssichere Sorte wurde hier erst um die Jahrhundertwende in bedeutender Größenordnung heimisch.

Ebenfalls wegen der Ertragssicherheit wurde viel **Zweigelt** ausgepflanzt.

Oporto gibt es wenig. Er ist mehr im Weinbaugebiet Villany-Siklos beheimatet. Auf jeden Fall sollte man auch den Oporto aus Szekszard jung trinken.

Für lang zu lagernde Weine wurden die Sorten **Cabernet Sauvignon** und **Cabernet Franc** eingeführt. Beide werden zumeist reinsortig verkauft. Ein reinsortiger Cabernet Franc ist ein interessanter eigenständiger Wein, man bekommt ihn außer in Südtransdanubien und im italienischen Friaul, vielleicht noch in Slowenien, ganz wenig in Österreich, kaum irgendwo auf der Welt.

5. Der Wein

Die Rotweine sind reich an Farbe, trocken, kräftig und samtig. Teils werden sie reinsortig ausgebaut, teils als Cuvee.

Das berühmte Cuvee dieses Weinbaugebietes ist der Szekszarder Bikaver (Stierblut). Es besteht zumeist aus Kekfrankos, Kadarka, Cabernet und Oporto. Es gibt aber keine gesetzliche Vorschrift für den Verschnitt. Der Name Bikaver stammt ursprünglich von hier, wurde aber zu einem späteren Zeitpunkt auch vom Weinbaugebiet Eger in der Weinbauregion Nordungarn übernommen. Daß der Bikaver aus Eger bekannter wurde als der aus Szekszard, liegt daran, daß in der kommunistischen Zeit Weine aus Eger exportiert wurden, die aus Szekszard aber ausschließlich für den Inlandsverbrauch bestimmt waren.

Ein weiteres traditionelles Cuvee heißt „Szekszarder Roter“.

Wegen des Bodens und des Klimas sind die Weißweine zumeist nicht fruchtig (Ausnahme: Keller der Eurobor GmbH „Bataapati Kastelyborok“ mit modernster Kellertechnik).

Die meisten Weine kosten zwischen 400 und 500 Forint pro 0,75 l-Flasche. Es gibt aber auch spezielle Weine über 1000 Forint. 100 Forint sind etwa 7 Schilling.

6. Tips für Weintouristen

Falls Sie vor haben, die Stadt Szekszard und seine Weinbaubetriebe zu besichtigen, sollten Sie bedenken, daß die Stadt relativ groß ist und die Betriebe voneinander sehr weit entfernt sind. Manche befinden sich in der Stadt, manche auf den Hügeln westlich von der Stadt. Die Adressen der Weinbauern sind zumeist die Wohnadressen, und der Betrieb befindet sich an einem anderen Platz. Die wenigsten Winzer sprechen deutsch. Am besten ist es, sich im Großbetrieb Aliscavin bei Direktor Ernő Modos (spricht gut deutsch) oder beim Weinbauern Vesztergombi (spricht etwas deutsch) anzumelden und sich Termine vereinbaren zu lassen. Dann ist es auch möglich, daß ein deutschsprechender Ungar an den Besichtigungen mit teilnimmt und übersetzt.

Auf den Hügeln westlich der Stadt gibt es viele kleine Kellerhäuser. Eine Besichtigung wert sind die Kadar-kagasse (eine alte Kellergasse westlich des Stadtzentrums, deren Verlauf mit dem des römischen Limes übereinstimmt), das Kellerdorf Györköny fast 40 km nördlich von Szekszard (Löbkeller, in der Umgebung sandige Böden, am Wochenende sind viele der schwäbischen Weinbauern in ihren Kellern und warten auf Weininteressenten), das Heimatmuseum in Dec etwa 10 km südöstlich von Szekszard und das Gemencer Wildreservat an der Donau etwa 20 km östlich von Szekszard.

Folgende Hotels gibt es:

Hotel Alisca

H-7100 Szekszard, Kalvaria u. 1.

Tel.: 0036 / 74 / 312 228

311 242

Hotel Gemenc

H-7100 Szekszard, Meszaros Lazar u. 2.

Postadresse: H-7100 Szekszard, P.o.box: 225

Tel.: 0036 / 74 / 311 722

Fax: 0036 / 74 / 311 335

Das Hotel Alisca liegt ein paar Hundert Meter westlich des Stadtzentrums in der Nähe der Weingärten auf einer Anhöhe. Die Zimmerkapazität ist auf etwa 30 Personen begrenzt.

Das Hotel Gemenc liegt ein paar hundert Meter östlich des Stadtzentrums und hat 92 Zimmer. Aus Ausflüge in die Umgebung, wie z.B. ins Gemencer Wildreservat, können dort gebucht werden.

Weiters bietet die Liszt Kellerei 30 Komfortzimmer im betriebseigenen Hotel in Ifigenia nördlich von Szekszard an.

7. Die Weinbaubetriebe

Aliscavin

H-7100 Szekszard, Epreskert u. 8.
Postadresse: H-7101 Szekszard, Pf.: 135
Tel.: 0036 / 74 / 416 955
Fax: 0036 / 74 / 411 564

Direktor: Ernő Modos

Importeur:
Sachsenbergkellerei A. u. M. Toifl
A-3493 Hadersdorf, Weinstraße 18
Tel.: 02735 / 2667
Fax: 02735 / 5851

Aliscavin war früher ein Staatsbetrieb und dann eine Genossenschaft. Seit 1990 ist Aliscavin eine Aktiengesellschaft. Es gibt 140 Aktionäre. Der Hauptaktionär ist Josef Kovacs, ein Ungar, der bis 1995 eine private Baufirma in Kanada führte, dann nach Ungarn zurückkehrte und die Aktien kaufte.

Die Weinbehälter haben ein Fassungsvermögen von 3 Mill. Liter, die Jahresproduktion liegt zwischen 2 und 2,5 Mill. Liter, das bedeutet Abfüllung immer vor der nächsten Ernte.

70% sind Rotwein, 30% sind Weißwein. Die Hauptsorte ist Kekfrankos, dann folgen Zweigelt, Merlot, Cabernet Franc und 100.000 Liter Kadarka pro Jahr.

60% des Weines wird exportiert, und zwar nach Großbritannien, Deutschland, Österreich, Kanada, Belgien und in die skandinavischen Staaten..

Der Betrieb hat 15 ha eigene Weingartenfläche. Die übrigen Trauben werden von Weinbauern zugekauft, mit denen Lieferverträge bestehen.

Die Barrique-Fässer befinden sich an einem eigenen Standort im Stadtzentrum und im Schloß Szentgal 13 km weiter nördlich.

Die Flaschenfüllanlage von Aliscavin ist technisch überaltert. Daher werden die Weine in der Liszt Kellerei abgefüllt (im folgenden beschrieben).

Folgende Weine bekam ich zu kosten:

- Der Chardonnay 1996 ist einigermaßen fruchtig, und die Sorte ist erkennbar.
- Der Chardonnay Barrique (ungarische Eiche) 1996 ist wegen des biologischen Säureabbaues deutlich buttrig. Der Barrique-Charakter ist mittelstark. Da der Wein nicht im Barrique vergoren, sondern nur darin gelagert wurde, wirkt er etwas hart.
- Der Muskat Ottonel 1996 hat 18 g/l Zuckerrest. Dieser ist sehr gut in den deutlich muskierten Wein eingebunden. Ein ausgezeichneter Wein, wenn das leichte Gerbstoffbitterl im Abgang nicht wäre.
- Der Kekfrankos 1996 ist fruchtig und tanninreich. Farbe und Kraft sind mittelstark ausgeprägt.
- Der Merlot 1996 besitzt etwas wenig Farbe und Kraft, ist fruchtig, säurereich, tanninreich und hat den typischen rustikalen Charakter der Sorte.
- Der Bikaver 1995 (60% Kekfrankos, 10% Kadarka, 30% Merlot + Cabernet Franc) ist ein angenehmer, fruchtiger, voller, runder Rotwein.
- Der Cabernet Franc 1996 ist angenehm fruchtig, hat aber wenig Kraft.
- Der Cabernet Franc 1995 hat viel Säure und Tannin und ist angenehm zu trinken.
- Der Cabernet Franc 1995 Barrique wurde aus dem selben Grundwein erzeugt wie der Cabernet Franc 1995. Das Barrique ist sehr dezent, nimmt dem Wein aber viel von seiner Fruchtigkeit.

Ferenc & Ferencne Sarosdi

H-7100 Szekszard, Preshaz u. 48.
Tel.: 0036 / 74 / 419 879
0036 / 30 / 468 530

Dieser Betrieb bewirtschaftet 12 Hektar Weingärten und produziert etwa 32.000 0,75-Liter-Flaschen Wein pro Jahr. Die Weine werden nach Budapest und an den Balaton geliefert und in die Schweiz, nach Deutschland und nach Belgien exportiert.

Folgende Weine bekam ich zu kosten:

- Der Rose aus Kekfrankos und Merlot 1996 ist sehr duftig und hat einen angenehm fruchtigen Geschmack. Die 5g/l Restzucker vermindern die Fruchtigkeit nur ein wenig.
- Der Kekfrankos 1996 hat eine schöne lila Farbe, ist voll, kräftig und tanninreich.
- Der Kekfrankos 1993 ist bereits sehr mild. Für den Jahrgang könnte er aber etwas kräftiger sein.
- Der Cabernet Sauvignon 1995 wirkt leicht gealtert, ganz leicht oxydativ und könnte etwas sortentypischer sein.
- Der Cabernet Sauvignon 1994 ist ein voller und kräftiger Wein mit dezentem Cassis.
- Der Merlot 1995 ist sortentypisch, hat trotz seiner relativen Jugend nicht allzuviel vom rustikalen Charakter des Merlot und besitzt eine mittelstark ausgeprägte Fülle und Kraft.

Szekszardi MG. RT. Liszt Kellerei

H-7100 Szekszard, Rakoczi ut 132.
Tel.: 0036 / 74 / 311 178

Vorstandsvorsitzender: Hr. Dipl.Ing. Nesslinger aus Deutschland
Önologin: Gisela Reile, in Ungarn ausgebildet, seit 1995 im Unternehmen tätig, sehr tüchtig

Diese Großkellerei besitzt 250 Hektar Weingärten, wovon 180 Hektar in Ertrag sind. Weiters werden von kleineren Betrieben Trauben zugekauft. Die Betriebe sind vertraglich an die Liszt Kellerei gebunden, und die Qualität wird genau kontrolliert.

Die Weißweinsorten sind Chardonnay (Neupflanzung), Muskat Ottonel, Rajnai Rizling und Sauvignon blanc (Neupflanzung), die Rotweinsorten Cabernet Franc (Neupflanzung), Cabernet Sauvignon, Kekfrankos, Merlot und Zweigelt.

Es handelt sich um eine Aktiengesellschaft. Hauptaktionär mit 99% ist Clemens Freiherr von Twickel aus Havixbeck bei Münster in Westfalen. Daher läuft die neue Weinlinie mit gehobener Qualität unter dem Namen „Baron Twickel“. Die übrigen Weine tragen weiterhin den Namen „Liszt Kellerei“.

1994 wurde der ehemalige Staatsbetrieb übernommen. Dieser besaß ursprünglich 700 Hektar, von denen aber der größere Teil auf kleinere Weinbaubetriebe aufgeteilt wurde (jeweils ein bis zwei Hektar pro Betrieb). Diese kleinen Weinbauern sind es jetzt auch, mit denen die Liszt Kellerei Verträge abgeschlossen hat. Altweineserven aus den 70er Jahren sind noch vorhanden.

Etwa 35 Millionen Schilling wurden in modernste Kellertechnik aus Italien investiert. Im Jahr 1995 wurde mit dem Flaschenweinverkauf begonnen. Pro Jahr werden etwa 1,3 Millionen Flaschen produziert.

Die Hauptabsatzmärkte neben Ungarn sind die Benelux-Staaten, Großbritannien, Skandinavien, Kanada und die USA. Kekfrankos wird im Gebinde nach Österreich verkauft.

Aus terminlichen Gründen war es für mich leider nicht möglich, die Weine zu kosten. Das ausführliche Gespräch mit dem Vorstandsvorsitzenden Dipl.Ing. Nesslinger führte ich nämlich außerhalb der Betriebszeit.

Nebenbei betreibt die Liszt Kellerei Landwirtschaft, teils auf gekauften Flächen, teils mit langfristigen Pachtverträgen. Zur Düngung wird der Mist von den im Besitz des Betriebes befindlichen 400 bis 500 Milchkühen verwendet. Abgerundet wird das Spektrum der Erzeugnisse durch 100 Hektar Marillen und Pfirsiche.

Weiters besitzt das Unternehmen ein eigenes Hotel mit 30 Betten in Ifigenia nördlich von Szekszard.

Ferenc & Andras Takler

H-7100 Szekszard, Bem u. 13.
Tel.: 0036 / 74 / 315 187
0036 / 30 / 293 042

Es handelt sich um ein Familienweingut mit 5 ha Weingärten in guten Lagen.
Am Budapester Weinfestival 1997 erhielt Takler vier Silbermedaillen.

Folgende Weine bekam ich zu kosten:

- Der Kekfrankos 1996 hat mittelstarke Farbe und Intensität, ist angenehm mild, voll und rund.
- Das Cuvee Kekfrankos + Merlot 1996 hat mittelstarke Farbe und Intensität. Der Sortencharakter des Merlot ist deutlich. Der Wein ist noch zu jung.
- Der Kadarka 1996 von der Stockkultur hat eine mittelstarke Farbe und schmeckt würzig. 1997 bekam er in Szekszard eine Goldmedaille.
- Das Cuvee Kadarka + Merlot 1996 hat die Fruchtigkeit vom Kadarka und das Rustikale vom Merlot. Er benötigt noch einige Jahre Lagerung.
- Der Cabernet Franc 1996 hat eine schöne Farbe, viel Kraft und viel Tannin. Er ist noch viel zu jung.

Vesztergombi

H-7100 Szekszard, Munkacsi M. u. 41.
Tel.: 0036 / 74 / 316 059
Fax: 0036 / 74 / 316 182

Importeur:
Ernst Hudribusch
A-1053 Wien, Bräuhausgasse 62
Postadresse: A-1053 Wien, Postfach 179
Tel.: 01 / 54 54 953
Fax: 01 / 54 54 953 - 19

Das Familienweingut existiert seit 1790 und hat von damals ein eigenes Familienwappen mit Weintraube. Seit 1992 ist es in der Top-Gastronomie vertreten. Weiters werden die Weine im Fachhandel verkauft. Im Jahr 1993 wurde Vesztergombi Winzer des Jahres für Ungarn. Im Jahr 1995 wurde er als erfolgreichster Winzer der Region ausgezeichnet. Mehrmals bekamen Weine des Betriebes bedeutende Auszeichnungen. 10 ha eigene und 6 ha gepachtete Weingärten werden bewirtschaftet, alle auf Süd- und Südosthängen. Folgende Sorten sind hier vertreten: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Kadarka, Kekfrankos, Merlot. Auch Rose und Bikaver wird produziert.

Folgende Weine bekam ich zu kosten:

- Der Kekfrankos 1996 ist fruchtig, relativ kräftig und hat viel Tannin.
- Der Cabernet Sauvignon 1996 ist dunkel, hat einen leichten Cassis-Charakter und sehr viel Tannin. Er ist noch viel zu jung.
- Der Merlot 1993 ist ein ausgezeichneter Wein, sehr voll und dicht, mit angenehmer, gut eingebundener ungarischer Eiche (vom großen Faß).

Peter Vida

H-7100 Szekszard, Alkotmany u. 9.

Tel.: 0036 / 74 / 317 753

Fax: 0036 / 74 / 315 528

Peter Vida ist ein junger Weinbauer, der sich im Jahr 1996 wegen der hohen Qualitäten seiner Weine einen guten Namen machte.

Er besitzt 4,5 ha Weingärten und produziert 15.000 bis 20.000 0,75-l-Flaschen Wein pro Jahr, und zwar Chardonnay, Olaszrizling, Cabernet Franc, Kadarka, Merlot und Cuvees. Barrique-Weine werden in ungarischer Eiche ausgebaut.

In der Stadt besitzt Peter Vida einen großer Keller mit Barrique-Fässern und am Berg einen kleinen Keller. Die Weine werden an Restaurants und Hotels in Budapest verkauft und nach Deutschland und Belgien exportiert.

Für sein Barrique-Cuvee Merlot + Cabernet Franc bekam er bei einer Verkostung der Weine der Provinz Tolna ein Diplom mit fünf Sternen.

Bei der Weinprämierung in Szekszard, bei der 300 Weine eingereicht wurden, wurde sein Kadarka als bester Kadarka ausgezeichnet und bekam eine Goldmedaille.

Folgende Weine bekam ich zu kosten:

- Der Kadarka 1995 ist für die Sorte relativ dunkel, kräftig und gehaltvoll, hat die typische hohe Säure und ist sehr fruchtig und erfrischend zu trinken.
- Der Cabernet Franc 1995 ist ein ausgezeichnete Wein, sehr voll und kräftig, extraktreich, tanninreich und für sehr lange Lagerung geeignet.
- Der Merlot 1995 ist dunkel, kräftig, extraktreich, noch hart und benötigt noch einige Jahre Lagerung.
- Das Barrique-Cuvee Merlot + Cabernet Franc 1995 ist ein Wein mit internationalem Format. Beide Sorten sind gut erkennbar. Der Wein hat sehr viel Kraft und Tannin, das Barrique ist dezent. Einige Jahre Lagerung würden dem Produkt sehr gut tun.

Folgende Faßproben kostete ich im kleinen Keller am Berg:

- Der Olaszrizling 1996 ist sehr angenehm fruchtig und schlank.
- Der Chardonnay 1996, klassisch ausgebaut, ist ein angenehm fruchtiger Wein.
- Der Chardonnay 1996 Barrique ist ein schlanker Wein, angenehm buttrig vom biologischen Säureabbau, mit zartem Barrique-Ton.
- Der Merlot 1996 hat noch einige Monate Faßlagerung vor sich. Er hat viel Tannin und ist noch rau, da er viel zu jung ist, sieht aber einer großen Zukunft entgegen.
- Der Cabernet Franc 1996 hat viel Säure und Tannin, ist noch sehr hart und viel zu jung.
- Das Barrique-Cuvee Cabernet Franc + Merlot 1996, gekostet nach 5 Monaten Barrique-Lagerung, soll noch ein Jahr im Barrique bleiben, ist sehr dunkel, kräftig und extraktreich, noch sehr hart und verspricht, ein ausgezeichnete Wein zu werden.

Folgende Faßproben kostete ich im Barrique-Keller in der Stadt:

- Der Merlot 1996 hat eine extreme Fülle und verspricht, ein ausgezeichnete Wein zu werden. Das Barrique ist trotz der Fülle erkennbar.
- Der Cabernet Franc 1996 ist sortentypisch, sehr dunkel, sehr kräftig, hat sehr viel Tannin und etwas Vanille.

weitere Adressen

Winzergenossenschaft „Aranyfür“
H-7100 Szekszard, Beri Balogh Adam u. 70.
Tel.: 0036 / 74 / 315 438

Tamas Duzsi
H-7100 Szekszard, Vadasz u. 2.
Tel.: 0036 / 74 / 319 025

Keller der Eurobor GmbH „Bataapati Kastelyborok“
Gemeinschaftsproduktion von Marchese Piero Antinori und dem ungarischen Spirituosenerzeuger Peter Zwack, modernste Kellertechnik, ein großer Teil der Weine wird exportiert
H-7164 Bataapati, Huvösvölgy
Tel.: 0036 / 74 / 409 327
Vermarktung:
Zwack Handelsgesellschaft mbH
H-1095 Budapest, Soroksari ut 26.
Tel.: 0036 / 1 / 217 6100

Heimann
H-7100 Szekszard, Szabo D. u. 2.
Tel.: 0036 / 26 / 362 188

Diese Adressen stammen aus dem ungarischen Weinführer 1997, verfaßt von Dr. Gabor Rohaly, herausgegeben in Zusammenarbeit mit „Der neue Perster Lloyd“, der neuen deutschsprachigen Zeitung Ungarns.