

VILLANY-SIKLOS UND MECSEKALJA - WEINBAU IN SÜDUNGARN

von Ing. Mag. Dr. Erich Siegl

1. Allgemeines über den ungarischen Weinbau

Die ungarische Rebflächenerhebung 1991 ergab 136.400 Hektar. Das ist mehr als doppelt so viel wie in Österreich. In der Zwischenzeit hat sich die Fläche aber verringert. Die Weinproduktion liegt zur Zeit bei etwa 3,7 Millionen Hektoliter pro Jahr, etwas mehr als in Österreich. 1983 waren es noch 6,7 Millionen hl, mit 3 Millionen hl Export. Jetzt werden etwa 630.000 hl exportiert. 50.000 bis 200.000 Hektoliter werden im Jahr importiert. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 30 bis 32 Liter im Jahr.

Ungarn teilt sich in vier Weinbauregionen, die ihrerseits wieder in Weinbaugebiete untergliedert sind:

- Nord-Transdanubien im Nordwesten:
westlich der Donau, nördlich des Balaton
Weinbaugebiete Aszar-Neszmely, Badacsony, Balatonfüred-Csopak, Balaton-Melleki, Etyek, Mor, Pannonalma-Sokoralja, Somlo, Sopron
- Süd-Transdanubien im Südwesten:
westlich der Donau, südlich des Balaton
Weinbaugebiete Del-Balaton, Szekszard, Mecsekalja, Villany-Siklos
- Nord-Ungarn im Nordosten:
östlich der Donau, Richtung Slowakei
Weinbaugebiete Bükkalja, Eger, Matraalja, Tokaj-Hegyalja
- Ungarische Tiefebene im Südosten:
östlich der Donau, Richtung ehemaliges Jugoslawien
Weinbaugebiete Csongrad, Hajos-Vaskut, Kiskunsag

Der ungarische Weinbau befindet sich zur Zeit in einer schwierigen Übergangsphase. Zu den Umstellungen auf Grund der Privatisierung kommt noch folgendes Problem: Früher wurde sehr viel billiger Wein in das Gebiet der ehemaligen Sowjetunion exportiert. Nach der Loslösung Ungarns vom Ostblock entfielen diese Exporte fast zur Gänze. Der in Ungarn hergestellte falsche Krimsekt wird weiterhin in die ehemaligen Sowjetstaaten exportiert.

Wegen des wesentlich verkleinerten Marktes für Billigwein besteht die Notwendigkeit für einen Umstieg auf Qualitätswein. Da aber das Verdienst der Ungarn sehr gering ist und die Weinpreise ohnehin in den letzten Jahren stark gestiegen sind, kann sich die Bevölkerung Qualitätswein kaum leisten. Das bedeutet, der Wein muß größtenteils exportiert werden, was aber beim derzeitigen Ansehen des ungarischen Weines im Vergleich zu anderen weinbautreibenden Staaten oft schwierig ist.

In diesem Zusammenhang möchte ich einen Artikel aus dem agrarischen Informationszentrum international vom 02.12.1993 zitieren:

Ungarn: Trotz Produktionsrückgang noch immer Überlager an Wein

Die seit 1990 rückläufige ungarische Weinproduktion soll auch heuer mit 3,6 bis 3,7 Mio. hl weiter abnehmen. Letztes Jahr wurden 3,9 Mio. hl, 1990 noch 4,6 Mio. hl Wein erzeugt. Trotzdem verbleibt eine Überproduktion in der ungarischen Weinwirtschaft, zumals die Exporte des Landes noch stärker rückläufig sind als die Erzeugung. 1990 wurden noch 1,6 Mio. hl, etwa 30 % einer durchschnittlichen Jahreserzeugung, exportiert. Letztes Jahr konnten die Magyaren nurmehr 630.000 hl auf den Auslandsmärkten absetzen. Eingebrochen sind insbesondere die Ausfuhren in die ehemalige Sowjetunion und in die vormalige DDR, wo 1990 noch über 500.000 hl Wein abgesetzt wurden. Wichtigster Absatzmarkt für ungarischen Wein wurde inzwischen Großbritannien, gefolgt von Deutschland. Größere Mengen Faßwein setzen die Ungarn in Nordeuropa ab.

Am 09.12.1993 erschien im agrarischen Informationszentrum international ein Artikel mit dem Titel **Wein-Abkommen EG-Ungarn unterzeichnet**: Neben dem gegenseitigen Schutz von Weinbezeichnungen und geographischen Angaben wurde der Weinhandel zwischen beiden Partnern neu geordnet. Es wurden gegenseitig zollbegünstigte Kontingente, die sich schrittweise vergrößern sollten, vereinbart. Für ungarische Exporte soll nach drei Jahren eine Zollbegünstigung von 60 %, für EG-Exporte von 30 % bestehen. Das Abkommen

soll Anfang 1994 in Kraft treten. Ähnliche Abkommen für den Weinbereich wurden von der Gemeinschaft auch mit Bulgarien und Rumänien abgeschlossen.

2. Das Weinbaugebiet Villany-Siklos

Villany-Siklos ist das südlichste Weinbaugebiet Ungarns. Es gehört zur Weinbauregion Süd-Transdanubien. Der wichtigste Weinort ist Villany (für das y wird nur ein angedeutetes i gesprochen), ein nettes Dorf am Fuße des gleichnamigen Berges, an dessen Südhang sich ein großer Teil der Weingärten befindet. Villany liegt südlich der Stadt Pecs. Die Hauptstraße des Dorfes ist eine Kellergasse mit idyllischen alten Weinkellern. Zwei Kilometer nordwestlich an der Straße Richtung Pecs befindet sich eine kleine Siedlung namens Villanykövesd (Villanköveschd gesprochen). Die dortige zweireihige historische Kellergasse ist sehr berühmt und ein herrlicher Anblick.

Von Villany nach Südwesten und dann nach Westen verläuft die Straße nach Siklos (Schiklos gesprochen, mit Betonung auf das i). Das ist eine kleine Stadt, wo ebenfalls Wein produziert wird. Obwohl „Siklos“ Namensbestandteil des Weinbaugebietes ist, hat der Wein von dort lange nicht den Stellenwert wie der von Villany. Es ist sehr schön, diese Straße entlang zu fahren, da sie direkt an dem mit Weingärten bepflanzten Südhang des Villany-Berges vorbeiführt.

Ein Ort an der Straße ist noch erwähnenswert, nämlich Nagyarsany (Notschharschani gesprochen, wobei das i am Schluß so wie bei Villany nur angedeutet wird). Hier wohnen hauptsächlich Zigeuner, und man hört im Gegensatz zu Villany, wo viele Schwaben wohnen, kaum ein deutsches Wort. Aber auf Grund der Nähe zu den Weingärten an den Südhängen des Villany-Berges gibt es hier einige Weinkeller, die zum Teil in Besitz von Schwaben sind.

Im Weinbaugebiet Villany-Siklos werden in erster Linie kräftige dunkle Rotweine erzeugt.

Die Hauptsorte ist der Blaue Portugieser, auf ungarisch Oporto genannt. Trotz seiner Intensität ist er auch hier ein Wein, den man jung trinken sollte, da sein Geschmack sonst langweilig und nichtssagend wird. Die Leute trinken ihn meist im ersten Jahr.

Es wird auch viel Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc produziert.

In manchen Betrieben wird der Cabernet Sauvignon im Barrique ausgebaut. Die Sorte liefert sehr ansprechende Weine mit südländischem Charakter.

Ein reinsortiger Cabernet Franc ist außerhalb von Ungarn sehr selten zu bekommen. Es gibt einige Produzenten in Friaul und in Slowenien, die einen solchen Wein anbieten. In Österreich gibt es ihn ganz vereinzelt. In Frankreich habe ich noch nie einen reinsortigen Cabernet Franc gesehen. Es ist wirklich sehr zu empfehlen, diesen kräftigen Wein mit seinem speziellen Sortencharakter zu kosten.

Hier und da findet man einen Kekfrankos (Blaufränkisch), Burgundi (Blauer Burgunder) oder einen Zweigelt.

Die Rotweinsorte Kadarka, die einstmals von den Serben nach Südungarn gebracht wurde, ist hier nicht mehr zu finden, sondern fast nur mehr im etwas weiter nördlich gelegenen Weinbaugebiet Szegszard (Seksard gesprochen). Sie liefert etwas hellere fruchtige Rotweine, die von den Ungarn oft zum Spritzen mit Mineralwasser verwendet werden, da sie sich dazu besser eignen als die breiten, kräftigen, oft plumpen Weißweine.

Die wenigen Rose-Weine, die hier erzeugt werden, sind nicht fruchtig, wie es sich die meisten Österreicher wünschen, sondern voll und kräftig.

Auch Weißweine gibt es in Villany-Siklos, in erster Linie den Olaszrizling (Welschriesling). Ich bin der Ansicht, daß diese Sorte für dieses Gebiet unter den gegebenen kellerwirtschaftlichen Verhältnissen vollkommen ungeeignet ist. In den warmen Kellern dieses doch eher südlichen Gebietes reifen meist breite und plumpe Welschrieslinge heran, mit ähnlicher Qualität wie am Balaton, z.B. im Weinbaugebiet Badacsony. Bei entsprechender Kellertechnik mit Vergärung in gekühlten Edelstahltanks könnte das ganz anders sein, worauf ich später bei der Beschreibung eines modernen Betriebes im Weinbaugebiet Mecsekalja noch zurückkommen werde.

Für alle, die hier doch einmal einen guten Weißwein kosten möchten, kann ich nur eine Sorte empfehlen, und zwar den Harslevelü (Lindenblättriger), eine alte ungarische Rebsorte. Der Wein ist nicht so breit und plump wie die meisten Welschrieslinge. Sein Duft erinnert an den von blühenden Bäumen im Frühling in einem Park. Aber nur wenige Produzenten haben diese Sorte.

Und wie sieht es nun mit der Kellerwirtschaft aus?

Die Rotweine gedeihen in den Holzfässern der etwas wärmeren Keller sehr gut. Von Zeit zu Zeit stößt man aber auf einen mit Essigstich.

Für Barrique-Fässer wird zumeist die sehr gut geeignete ungarische Eiche verwendet, aber auch französische Eichen kommen zum Einsatz. Nicht alle Betriebe, die Barrique-Weine erzeugen, haben bereits ausreichend Erfahrung damit. In neuen nicht getoasteten Fässern entstehen auch Weine mit sogenannten „grünen“ Eichen-tönen.

Für die Weißweine ist, wie ich bereits erwähnt habe, die Kellertechnik nicht ideal.

Die meisten Weinbauern verkaufen den Wein vom Faß und füllen ihn vor dem Kunden mit Schlauch oder Weinheber in die Flasche.

Aber die Entwicklung geht weiter. Einige ehrgeizige Weinbauern bemühen sich, europareife Weine zu produzieren, und ich denke, daß dieses Gebiet in einigen Jahren in Europa einen guten Ruf haben wird und auch entsprechende Preise für die Produkte erzielen kann.

Wer sind nun diese Leute, die sich so vorbildlich einsetzen? Bevor ich auf einzelne Personen bzw. auf die Betriebe eingehe, möchte ich noch etwas von der Geschichte dieses Volkes erzählen:

Auf Grund archäologischer Ausgrabungen ist anzunehmen, daß sich die Kelten schon vor den Römern und Griechen im Gebiet, daß heute zu Ungarn gehört, mit dem Weinbau beschäftigt haben. Im Jahr 896 besiedelten die Ungarn das Land und bereicherten die Weinkultur mit ihren mitgebrachten Kenntnissen. Später wurden westeuropäische Anbauverfahren eingeführt, und die Tradition der eingewanderten Deutschen, Wallonen und Raizen (Serben) hinterließ bis zum Ende des 19. Jahrhunderts bleibende Spuren. Im südlichen Ungarn wurde von den Raizen die Rotweinsorte Kadarka, die ich bereits erwähnt habe, eingeführt.

Nach der Vertreibung der Türken (1686 - 1688) wurden Menschen aus anderen Nationen angesiedelt, hauptsächlich Deutsche, insbesondere Schwaben. Die Schwaben setzten und setzen sich heute noch immer sehr für den ungarischen Weinbau ein.

Im Jahr 1875 erreichte die Reblaus Ungarn und wütete 20 Jahre lang. Im Endeffekt führte dies zu einer Erneuerung und Weiterentwicklung des ungarischen Weinbaues.

Nach dem ersten Weltkrieg wurden zwei Drittel des Landes von Ungarn abgetrennt, aber zwei Drittel der Weinbaugebiete blieben im Land. Die Folgen des zweiten Weltkrieges und anschließend die Enteignung bei der Schaffung der sozialistischen Landwirtschaft verschlechterten die Lage des ungarischen Weinbaues und die Qualität der Weine wesentlich.

Ein großer Teil der hier lebenden Schwaben wurde nach dem zweiten Weltkrieg vertrieben. Die meisten siedelten sich in Deutschland an, aber einige kamen wieder zurück. Jetzt gibt es in Ungarn etwa 360.000 Schwaben, davon leben ungefähr 200.000 im Süden. Und gerade die Schwaben sind es, die im Weinbaugebiet Villany-Siklos und auch in anderen Weinbaugebieten in Süd-Transdanubien und in der ungarischen Tiefebene mit ihrem Fleiß und Einsatz jetzt langsam die Probleme, die noch aus der kommunistischen Zeit stammen, überwinden, und sehr emsig daran sind, die Qualität der Weine zu verbessern. Es sind sehr nette Leute, die zum Teil noch einen richtigen schwäbischen Dialekt sprechen.

3. Weinbaubetriebe in Villany

Fast alle der Weinbauern wohnen in Villany selbst. Einige von ihnen haben ihre Keller in Villanykövesd oder in Nagyharsany.

Im folgenden sind zuerst die größeren Produktionsstätten und dann die wichtigsten Familienbetriebe beschrieben.

Als Telefonnummer ist immer nur die Nummer innerhalb des Ortes angegeben. Wenn man anrufen will, muß man sich vom Fernamt vermitteln lassen, da es keine Direktwahl gibt.

Szölő-Bor KFT (Trauben- und Wein-Gesellschaft)

7773 Villany, Rakcczi F. u. 1

Geschäftsführer: Janos Ohegyi

Dieser Großbetrieb am Ortsende von Villany an der Straße nach Villanykövesd wurde aus dem Unternehmen Pannonvin gegründet. Pannonvin produziert in Pecs Sekt, worauf ich später noch zurückkommen werde.

Die Kellerei befindet sich unter dem Kirchenberg „Templomhegy“. An beiden Seiten dieses Berges ist ein Teil davon nach außen hin sichtbar. Der Keller ist etwa 400 m lang und 5 m breit und hat 10.000 hl Lagerkapazität. Jährlich werden 7 bis 10 Millionen Flaschen Wein abgefüllt. Exportiert wird nach Japan, Großbritannien, Kanada, Belgien, Dänemark und in die Niederlande.

Obwohl ich mit einer Mitarbeiterin der Winzergenossenschaft von Villany dort war, konnte ich mir den Betrieb leider nicht näher ansehen und auch keine Weine kosten. Besichtigungen gibt es nur für Gruppen.

Winzergenossenschaft

Villany „Uj Alkotmany“ Mezögazdasági Termelőszövetkezet
(„Uj Alkotmany“ heißt auf deutsch „neue Verfassung“)
7773 Villany

Die Mitglieder der Genossenschaft bebauen insgesamt eine 100 ha große Weinfläche.
Die Verwaltung und ein Weinkeller befinden sich in Villany, ein zweiter schöner großer historischer Keller mit 35 m Länge, 13 m Breite und einem 9-10 m hohen Ziegelgewölbe ist in Villanykövesd gegenüber der zweireihigen Kellergasse.

Folgende Faßproben bekam ich zu kosten:

- Der graue Burgunder 1991 ist voll, kräftig, aber nicht so sortentypisch wie am Balaton.
- Der Blaue Portugieser Rose 1991 ist ebenfalls voll und kräftig, aber nicht fruchtig.
- Der Blaufränkisch Rose 1991 und der Blaufränkisch Rotwein 1991 waren zu diesem Zeitpunkt zu wenig geschwefelt.
- Der Cabernet Franc 1992 ist dunkel, kräftig, vollmundig und sortentypisch, ein sehr guter Wein.
- Der Cabernet Sauvignon 1991 ist dunkel, kräftig, elegant und sortentypisch, ein wunderbarer Qualität.
- Der Cabernet Sauvignon 1992 ist sehr gerbstoffreich und noch viel zu jung. Voraussichtlich wird auch er eine sehr hohe Qualität erlangen.
- Der Cabernet Sauvignon 1992 Barrique war zu diesem Zeitpunkt erst zwei Monate in alten Barrique-Fässern, daher war der Eichencharakter noch sehr dezent. Er war angenehm und fein, und der Wein harmonisch.

Villanyi Borok Haza B.T.

-
7773 Villany, Petöfi Sándor u. 48

Der Betrieb bewirtschaftet 66 ha Weinbau. Vier Personen sind fix angestellt, davon zwei im Weingarten und zwei in der Kellerwirtschaft. Der Rest wird mit Saisonarbeitskräften abgewickelt.
Der Weinverkauf befindet sich am Ortsende von Villany, an der Straße nach Nagyharsány.
Exportiert wird nach Deutschland und Dänemark.

Folgende Flaschenweine kostete ich:

- Der Blaufränkisch Rose 1990 ist dunkel, grob, derb, nicht fruchtig, zu reif für einen Rose.
- Der Merlot 1990 hat den typischen Charakter eines derben, noch zu jungen Merlots.
- Beim Cabernet Franc 1989 halbtrocken paßt der Zuckerrest nicht zum Wein.
- Der Cabernet Sauvignon 1990 ist harmonisch, kräftig, aber kein Spitzenwein.

Dipl.Ing. Ede Tiffan

Tiffan Zsolt, Borkereskedo
7773 Villany, Teleki Zsigmond u. 7
Tel.: Villany 417

Weinkeller: 7773 Villanykövesd, 2. Kellerreihe, Nr. 12

Importeur: Schloßkellerei Gamlitz (Südsteiermark), Fritz Melcher

Dipl.Ing. Ede Tiffan bewirtschaftet 5 ha Weinbau. Sein Betrieb gehört zu den besten und bekanntesten in Villany.

Der Keller befindet sich in der oberen Kellerreihe von Villanykövesd. Wohnsitz und Weinverkauf sind in Villany.

Am Freitag, den 9. Oktober 1992 fand im Wiener Restaurant „Nicki's Kuchlmasterei“ eine Cabernet-Verkostung von Gault-Millau statt. Es wurden österreichische und ungarische Weine gekostet. Dipl.Ing. Ede Tiffan erreichte folgende Plätze:

Platz 4 : 1991 Villanyi Cabernet Sauvignon (bestbewertetster der 15 ungarischen Weine)

Platz 7 : 1990 Corvinus Rex Villany Oak Aged Cabernet Sauvignon

Platz 10 : 1990 Villany-Wieland Cabernet Sauvignon

Ich kostete den Villanyi Cabernet Sauvignon 1991. Dieser Wein wurde zum Teil in ungarischer Eiche ausgebaut, zum Teil in französischer Allier-Eiche und zum Teil in amerikanischer Eiche. Er ist kräftig, intensiv und sortentypisch. Der Barrique-Charakter ist harmonisch eingebunden.

Weiters kostete ich folgende Faßproben:

- Der Blaue Portugieser 1992 ist dunkel und kräftig, aber nur als Jungwein zu empfehlen.
- Das Cuvee 1992 aus 70% Zweigelt und 30% Blauer Portugieser stellt eine harmonische Komposition dar, weil der Zweigelt die nötige Reife erreicht hat und daher auch kein Bitterton im Abgang vorhanden ist. Es ist anzunehmen, daß dieser Wein auch noch in einigen Jahren gut ist.
- Der Cabernet Franc 1992 ist dunkel, kräftig und sortentypisch, mit einem hohen Gerbstoffgehalt.
- Der Cabernet Franc 1992 Barrique / amerikanische Eiche besitzt einen groben Eichen-Charakter.
- Der Cabernet Franc 1992 Barrique / Allier lag zum Kost-Zeitpunkt über drei Monate im Allier-Faß - ein Wein mit großer Zukunft, sehr harmonisch und viel Kraft von der Sorte Cabernet Franc.
- Der Cabernet Sauvignon 1992 ist kräftig und hat einen sehr hohen Gerbstoffgehalt.
- Der Cabernet Sauvignon 1992 Barrique / ungarische Eiche / 1. Füllung lag bereits ein halbes Jahr im stark getoasteten Faß. Der Barrique-Charakter ist sehr kräftig, und der Wein hat eine große Zukunft.
- Der Cabernet Sauvignon 1992 Barrique / Allier / 2. Füllung lag ebenfalls ein halbes Jahr im Faß. Er ist von der Eiche her dezenter.
- Der Cabernet Sauvignon 1992 Barrique / amerikanische Eiche / 2. Füllung zeigte nach dem gleichen halben Jahr einen sehr groben Eichen-Charakter.

Imre Tiffan

7773 Villanykövesd, Kossuth 11
Tel.: Villany 446

Weinkeller: 7773 Villanykövesd, 2. Kellerreihe, Nr. 15

Adresse in Pecs:
Melinda u. 45
Tel.: 0036/72/449-580

Imre Tiffan ist der Bruder von Dipl.Ing. Ede Tiffan. Die Weinkeller der beiden befinden sich knapp nebeneinander in der oberen Kellerreihe von Villanykövesd.

Imre bewirtschaftet nur 1,5 ha Weingärten und exportiert nicht nach Österreich, aber seine Weinqualitäten sind ausgezeichnet.

Folgende abgefüllte Weine gab er mir zu kosten:

- Der Welschriesling 1992 ist sehr kräftig, voll und harmonisch, aber wenig fruchtig.
- Der Lindenblättrige 1987 ist oxydativ, breit und pomadig, ein altes ungarisches Problem.
- Der Zweigelt Rose 1992 ist kräftig, voll und angenehm zu trinken, aber nicht erfrischend.
- Der Cabernet Franc 1991 ist ein sehr kräftiger Wein. Hier zeigt es sich wieder einmal, daß der reinsortige Ausbau dieser Sorte empfehlenswert ist.
- Der Cabernet Sauvignon Barrique 1991 / ungarische Eiche / 1 Jahr Lagerung hat einen sehr kräftigen Barrique-Charakter und beginnt schön langsam, harmonisch zu werden.

Folgende Weine waren Faßproben:

- Der Blaue Portugieser 1992, von dem bereits ein Teil im Dezember 1992 abgefüllt und in Budapest als Primeur verkauft wurde, ist ein sortentypischer, kräftiger und intensiver Wein und sollte jung getrunken werden.
- Der Blaufränkisch 1992 ist sehr dunkel und intensiv. Er hat 8 Promille Säure, und diese ist noch nicht harmonisch eingebunden. Der Wein verspricht eine große Zukunft.
- Der Cabernet Sauvignon 1992 hat sehr viel Gerbstoff und ist noch viel zu jung. Der Sortencharakter ist noch zu wenig ausgebildet.

Attila Gere

7773 Villany, Fay Andreas u. 17
Tel.: Villany 401

Pension und Weinkeller am Diofas-Platz (Nußbaumerplatz)

Der Weinbaubetrieb Wenninger im mittleren Burgenland hat mit diesem Betrieb eine Gesellschaft gegründet, die Gere / Wenninger KFT, die 10 ha Weingärten in Villany bewirtschaftet:

Weingut Franz Wenninger
7312 Horitschon, Florianigasse 11
Tel.: 02610/2165

Attila Gere gehört so wie Ede Tiffan zu den besten und bekanntesten Weinproduzenten von Villany. Er hat am Hauptplatz des Ortes eine Pension. Darunter befindet sich sein Weinkeller. Die Weine wurden bisher in Österreich, Deutschland, Belgien und in der Schweiz vermarktet. Geschäfte mit Schweden und Italien sind in Aussicht. Auf Grund von Terminproblemen war eine Besichtigung leider nicht möglich. Im Weinkeller seines Cousins Tamas Gere und im Keller von Olah Laslo hatten wir Gelegenheit, miteinander zu reden und gemeinsam zu kosten.

Bei der bereits bei Dipl.Ing. Ede Tiffan erwähnten Cabernet-Verkostung von Gault-Millau erreichte Attila Gere folgende Plätze:

Platz 5 : 1986 Villanyi Teufelsgraben Cuvee
Platz 9 : 1990 Cabernet Sauvignon 7 Monate Barriqueausbau
Platz 11 : 1990 Villanyi Cabernet Sauvignon

Am Donnerstag, den 20.01.1994 fand im Hotel Bristol in Wien eine Verkostung von Cabernets, Merlots und Cuvees statt. Veranstalter war die Agrar Promotion. Attila Gere, seine Frau und Hr. und Fr. Wenninger betreuten gemeinsam einen Verkostungstisch.

Hier kostete ich folgende Weine von Attila Gere:

- Der Blaue Portugieser 1992 ist sehr kräftig.
- Das Cuvee Phönix 1991 besteht aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Blauem Portugieser, ein ausgezeichneter, sehr wuchtiger Wein.
- Das Cuvee 1992 (Faßprobe) enthält noch zusätzlich Blaufränkisch und Merlot. Der Wein ist fein, elegant und wuchtig, aber was ihn besonders auszeichnet, ist eine angenehme Fruchtigkeit.
- Der Cabernet Sauvignon 1990 ist sehr harmonisch, beginnt bereits samtig zu werden und hat eine große Zukunft vor sich.
- Der Cabernet Sauvignon 1991 ist sortentypisch und kräftig, aber der Jahrgang 1990 ist ihm eindeutig überlegen.
- Der Cabernet Sauvignon 1992 (Faßprobe) ist zwar kräftig, entspricht aber im Abgang nicht ganz den Erwartungen und hat einen leichten Bitterton.

Tamas Gere

7773 Villany, Fay Andreas u. 7
Tel.: Villany 400

Weinkeller: 7822 Nagyharsany, Koloniz u.

Tamas ist der Cousin von Attila Gere. Er bewirtschaftet 2 ha Weingärten und kauft etwa 300 hl Wein im Jahr zu. Sein Keller befindet sich in Nagyharsany.
Verkauft wird nach Deutschland und in größere ungarische Hotels.

Auch er hat bei der Gault-Millau-Verkostung Erfolg gehabt:

Platz 10: 1991 Villanyi Cabernet Sauvignon

Folgende Faßproben kostete ich in seinem Keller:

- Der Welschriesling 1992 ist sehr angenehm voll und kräftig mit leichter harmonischer Restsüße.
- Der Lindenblättrige 1992 hat in dezenter Form den typischen Eigencharakter dieser Sorte. Er riecht nach blühenden Laubbäumen und ist ein sehr interessanter Wein.
- Der Rose Blaufränkisch / Blauer Burgunder 1992 hat eine schöne Rose-Farbe und ist im Vergleich zu anderen Roses dieser Gegend bemerkenswert fruchtig.
- Der Blaue Portugieser 1992 ist dunkel, sortentypisch, kräftig und voll. Er hat 43 g/l Extrakt.
- Der Blaufränkisch 1991 ist sehr sortentypisch und schon fast trinkreif.
- Der Blaufränkisch 1992 ist ein sehr dunkler, kräftiger, gerbstoffreicher Wein mit großer Zukunft, noch viel zu jung und noch nicht ganz sortentypisch.
- Der Cabernet Franc 1990 ist sehr kräftig, sortentypisch und verspricht eine große Zukunft, ein einmaliger Wein.
- Der Cabernet Sauvignon 1990 ist sehr tanninreich, sortentypisch und verspricht ebenfalls eine große Zukunft. Er ist außerordentlich gut gelungen.
- Der Cabernet Sauvignon 1991 hat einen gut ausgeprägten Sortencharakter, ist dunkel und kräftig, erreicht aber den Jahrgang 1990 in der Qualität nicht.

Olah Laslo

7773 Villany

Olah Laslo ist ein Kellernachbar von Tamas Gere. Er ist zwar nicht so bekannt, aber ich erwähne ihn aus zwei Gründen: Erstens, weil er einen wunderschönen historischen Weinkeller in Nagyharsany besitzt, und zweitens, weil mich folgende beiden Faßproben sehr begeistert haben:

- Der Welschriesling 1992 ist sehr duftig und fruchtig, fast sowie in Österreich. Er ist der beste Welschriesling, den ich in diesem Gebiet gekostet habe.
- Der Blaufränkisch 1992 ist kräftig, sehr sortentypisch und genau das, was man sich von einem guten Blaufränkisch erwartet.

Zoltan Polgar

7773 Villany, Hohman u. 1

Dieser Betrieb ist wie die von Ede Tiffan und Attila Gere ebenfalls sehr bekannt.

Zoltan Polgar bewirtschaftet mit seiner Frau 12 ha Weingärten, wovon 5,5 ha im Besitz der Familie sind. Der Rest ist gepachtet. Ein Teil davon befindet sich in der Gegend von Siklos.

Jährlich werden 50.000 bis 60.000 Flaschen Wein ausschließlich in Ungarn vermarktet.

Der Weinkeller mit Buschenschank befindet sich in der unteren Kellerreihe von Villanykövesd und ist mit einem Schild an der Straße gekennzeichnet. Zwei weitere Keller in unmittelbarer Umgebung gehören ebenfalls zum Betrieb.

Zoltan Polgar ist bezüglich seines Produktspektrums sehr ehrgeizig. Er erzeugt eine große Vielfalt von Weinen. Einige davon sind ausgezeichnet, aber leider nicht alle.

Folgende Flaschenweine bekam ich zu kosten:

- Der Welschriesling 1990 Spätlese trocken ist breit und nicht sehr empfehlenswert.
- Der Welschriesling 1992 ist breit und grob.
- Der Welschriesling 1986 Barrique / slawonische Eiche hat einen angenehmen, kräftigen Barrique-Charakter, aus dem die slawonische Eiche erkennbar ist, aber der Wein harmonisiert nicht ganz mit dem Holz.
- Der Chardonnay 1992 ist leicht säuerlich, neutral und noch viel zu jung.
- Der Lindenblättrige 1986 ist ein sehr voller, kräftiger und sortentypischer Wein.
- Der Lindenblättrige 1991 Spätlese mit 8 g/l Zuckerrest ist sehr sortentypisch und hat einen Geruch nach blühenden Laubbäumen. Dieser Wein paßt hervorragend in die Gegend.
- Der Traminer 1991 ist sehr kräftig und sortentypisch. Er hat wenig Säure.
- Der Rose 1992 aus Blaufränkisch, Blauem Portugieser und Kadarka ist zu wenig erfrischend.
- Der Kadarka 1992, der von einem Weingarten in Szekszard stammt, ist ein sehr interessanter etwas hellerer Rotwein, säurereich, frisch und fruchtig.
- Der Blaufränkisch 1991 ist säurereich und noch viel zu jung.
- Der Zweigelt 1989 ist kräftig, angenehm zu trinken und auf Grund der Reife ohne Bittergeschmack im Abgang.
- Der Blaue Burgunder 1986 ist ein sehr guter, harmonischer, kräftiger, dunkler Wein.
- Der Merlot 1991 hat den typischen groben Charakter eines noch zu jungen Merlots.
- Der Cabernet Sauvignon 1991 ist sehr kräftig und noch etwas rau.
- Der Cabernet Sauvignon Barrique 1990 / ungarische Eiche ist sehr voll und harmonisch und hat einen kräftigen Barrique-Charakter.
- Die Trockenbeerenauslese 1989 aus Welschriesling, Lindenblättrigem und gelbem Muskateller mit 85 g/l Zuckerrest, die den Namen „Goldlinde“ trägt, ist sehr kräftig, aber leider oxydativ.

Janos Eckhardt

7773 Villany, Szabadsag u. 31

Tel.: Villany 29

Wochenendhaus: 7815 Harkany, Lomb u. 24

Wenn man in Villany einen der freundlichen Schwaben besuchen will, der noch den typischen schwäbischen Dialekt spricht, dann ist man mit Janos Eckhardt bestens beraten.

Er produziert einfache, aber sehr angenehm zu trinkende Weine, und sein Keller gehört zu den schönsten, die ich in Villany gesehen habe. Leider verkauft er den Wein nur vom Faß.

Seine Frau arbeitet in der Winzergenossenschaft.

4. Die Stadt Pecs

Am Rand des Weinbaugebietes Mecsekalja, nur wenige Kilometer von Villany entfernt, liegt Pecs, eine der größten Städte Ungarns. Das Zentrum von Pecs ist eine Besichtigung wert. In dieser Stadt befindet sich das süd-transdanubische Universitätsinstitut für Weinbau und Kellerwirtschaft mit einer Rebsorten-Genbank und die Sektkellerei von Pannonvin.

Universitätsinstitut mit Rebsorten-Genbank

University of Horticulture and Food Industry
South Transdanubian Research
Institute of Viticulture and Enology
7634 Pecs, Uttörö u. 4
Tel.: 0036 / 72 / 11-653 oder 27-666, Fax: 0036 / 72 / 11-653, Telex: 12-653

Leiter des Institutes:
Prof. Dr. Lajos Diofasi
Academic Doctor of Agriculture

Das Institut wurde im Jahr 1949 gegründet. Im Jahr 1952 wurde mit der Rebsorten-Genbank begonnen. Nun befindet sich hier die größte Rebsortensammlung Mitteleuropas mit über 1000 Sorten bzw. Klonen von der ganzen Welt, je etwa 10 Stöcke. Die Anlage ist fast 3 ha groß. Das zweite Institut, das sich in Kecskemet befindet, besitzt ebenfalls eine Genbank. Die Anzahl der Sorten ist dort geringer, aber es sind sehr viele Klone bestimmter Sorten vorhanden. So kommt man dort auf die stattliche Anzahl von etwa 1200 verschiedenen Reben.

Das Institut in Pecs besitzt zusätzlich zu den fast 3 ha Genbank noch 30 ha Weingärten und einen schönen geräumigen Weinkeller. Der Welschriesling ist hier fruchtiger als in Villany, der Cabernet Sauvignon etwas weniger intensiv wie in Villany. Es ist bereits ein merklicher Unterschied im Gebietscharakter erkennbar. Auch die Sorte Zierfandler wird hier angebaut. Der Wein ist kräftig, hält aber in der Qualität mit österreichischen Zierfandlern nicht mit.

Sektkellerei von Pannonvin

Pannonvin Reszvenytársaság
7621 Pecs, Szent Istvan ter 12
Tel.: 0036 / 72 / 427-022, Fax: 0036 / 72 / 411-801, Telex: 61 / 012-231

Mitten in der Stadt befindet sich die 1526 erbaute Kellerei. 3 km Kellergänge sind auf 5 Etagen aufgeteilt. Hier wird nur Sekt hergestellt. Pannonvin erzeugt Sekt ausschließlich in Pecs.

Es wird eine spezielle Flaschengärmethode verwendet, das Transvasiervverfahren. Die zweite Gärung findet in 1,5 Liter-Flaschen statt. Das Produkt liegt bis zu 3 Jahren auf der Hefe. Dann werden die Flaschen entleert. Zum Sekt wird Likör zugesetzt. Dieser besteht aus 2 bis 3 Jahre altem Wein der Sorte Muskat Ottonel und Zucker. Dann wird der Sekt filtriert und abgefüllt. Der Grundwein ist beim weißen Sekt ein Cuvee aus Rheinriesling, Welschriesling, Chardonnay und Grünem Veltliner, beim roten ein Cuvee aus Cabernet Franc und Merlot. 1,5 Millionen Flaschen im Jahr werden in dieser Weise erzeugt.

Ein weiterer Keller in Pecs in der Batthyany u. 2-4 gehört auch dazu. Dort werden 3 Millionen Flaschen Tanksekt pro Jahr erzeugt.

8. Die Schwabensiedlung Mecseknadasd

Wenn man von Pecs aus die Hauptstraße Richtung Budapest fährt, findet man einige Kilometer vor Bonyhad auf der linken Seite den Ort Mecseknadasd, der hauptsächlich von Schwaben besiedelt ist. Dort wird sehr viel deutsch gesprochen.

Hier ist das Ende des Weinbaugebietes Mecsekalja. Einige Kilometer weiter beginnt das Gebiet Szekszard.

Es handelt sich um einen sehr netten Ort mit einem sehenswerten Volks- und Landwirtschaftsmuseum und vielen Weinkellern. Die Zeit erlaubte leider nur die Besichtigung eines kleinen Betriebes, wo mich die Weine sehr enttäuschten. Es gab breite, grobe Weißweine ohne jeglicher Eleganz und einen hellen, nicht ganz reintönigen Rotwein.

9. Ein modernes Weingut in Bataapati

European Wine Producers Ltd

7164 Bataapati

Tel.: 0036 / 74 / 351-840, Fax: 0036 / 74 / 351-018

technischer Direktor: Dr. Tamas Pok

Um nach Bataapati zu gelangen, muß man nach Bonyhad fahren und dann rechts abbiegen. Die Gegend wird immer bergiger, und es sind keine Weingärten mehr zu sehen. In diesem kleinen Gebirgsort zwischen den Gebieten Mecsekalja und Szekszard würde man nie einen Weinbaubetrieb vermuten.

Hier aber wurde im Jahr 1991 von einer Firma, an der Personen aus Ungarn, Italien und Deutschland beteiligt sind, eine wirklich moderne Kellerei errichtet. Einer der beteiligten Italiener ist der berühmte Marchesi Antinori aus der Toskana.

Zum Betrieb gehören 100 ha Weingärten und 120 ha freies Land, wo noch Reben gepflanzt werden sollen. Pro Jahr ist eine Auspflanzung von 10 ha vorgesehen, zur Zeit ist aber der Trauben-Zukauf billiger als die Eigenproduktion.

Im Besitz des Betriebes ist ein 250 Jahre alter historischer Keller mit großen Holzfässern und Barrique-Fässern aus ungarischer Eiche mit einer Lagerkapazität von 6000 hl, der das ganze Jahr über eine gleichmäßige Temperatur von 12 ° C hat, und eine neue ebenerdige Halle mit 14 kühlbaren Edelstahltanks je 160 hl. Dort findet die gekühlte Vergärung bei 17 ° C statt. Weiters gibt es einige Kühltanks zur Weinsteinausscheidung. 1993 wurde eine neue Abfüllanlage errichtet, mit einer Kapazität von 80.000 Flaschen pro Woche. Vorher war eine gemietete mobile Abfüllanlage in Verwendung. Die Gesamtproduktion beträgt aber vorläufig erst 180.000 Flaschen pro Jahr. Die Bucher-Pressen stammen aus Frankreich, die übrige Ausstattung und auch die Leerflaschen aus Italien.

20 % des Weines wird an ungarische Restaurants geliefert. Der Rest wird exportiert, und zwar nach USA, Kanada, Großbritannien, Skandinavien, Belgien, Deutschland und Italien, in Kürze auch nach Frankreich.

Die Kostproben vom Tank waren völlig konträr zu den Weinen, die ich vorher auf meiner Reise gekostet hatte.

- Der Grüne Veltliner 1992 ist sehr fruchtig, pfeffrig und frisch. Er steht einem österreichischen Grünen Veltliner nicht nach.
- Der Traminer 1992 ist sehr sortentypisch, kräftig, aber auch etwas fruchtig.
- Der Chardonnay 1992 hat einen sortentypischen Duft, ist frisch, fruchtig und verspricht eine große Zukunft.
- Das Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot 1992 ist dunkel, kräftig, sehr gerbstoffreich, ebenfalls ein Wein, der nach entsprechender Reifung Spitzenqualität erreichen dürfte.

Dieser Betrieb war ein würdiger Abschluß meiner Reise durch Süd-Transdanubien.