

MIKLÓS KÁLLAY

LA VITI-VINICOLTURA UNGHERESE E IL VINO TOKAJI

Alcuni dati storici

La formazione delle regioni viticole ungheresi — documentata da reperti archeologici — può essere ricondotta ai celti e ai romani. Di tutte le regioni viticole più importanti, si ricordano già i nostri diplomi reali dell'XI-XII secolo. Ma la storia della viticoltura ungherese cominciò molto prima.

I nostri antenati produssero vino già nella patria originaria e conoscevano l'arte della viticoltura. Questo è testimoniato, oltre che da tracce archeologiche, anche dal fatto che più del 60% della terminologia tradizionale su questo argomento è costituita di prestiti linguistici di antica origine persiana e turca, di parole cioè create da popoli che vissero proprio nel luogo di origine dell'uva.

In Ungheria al possesso di vigne erano legati già nel Medioevo diritti speciali e regole precise sulla protezione della qualità. Ciò significava anche che i vigneti erano separati non soltanto geograficamente dagli altri terreni agricoli, ma godevano di autonomia anche nelle questioni giuridiche ed amministrative. La vita delle comunità autonome era regolata da norme locali, “leggi dei monti”, “articoli”. Nel 1949 furono purtroppo ufficialmente abolite, ma esistono ancora oggi in forma di cooperative professionali e di altre organizzazioni locali o “comuni dei monti”, che risalgono quindi ad un passato secolare, in alcuni casi anche millenario.

Secondo gli ordini reali del Medioevo la prima legge sul vino risale al 1723, articolo 118, e nell'anno 1881 fu fondata la prima Stazione dell'Esame del Vino, che precedeva l'Istituto Statale Qualificativo del Vino. Nel 1884 fu fondata una commissione degli Esperti di Vino, esistente ancora oggi.

La prima legge generale sul vino fu emanata nel 1893. Anche allora nel mondo c'erano poche leggi sul vino più severe di quella ungherese.

Gli inizi dell'insegnamento della vinicoltura e l'edizione di libri importanti su questo argomento risalgono al XVI secolo.

Il clima

In Ungheria la temperatura media annuale è +10,2°C; 1450°C è in media la somma del calore efficace, e nel periodo della coltivazione il numero delle ore di sole è 1400.

Nel periodo tra il 1878 e il 1987 (110 anni) nelle regioni ben esposte (0-2

volte), sui terreni selezionati (3-4 volte), sui terreni coltivabili di bassa altitudine (8-10 volte) ci sono stati periodi di dieci anni in cui, a causa di un rinfrescamento, che durava per diversi giorni (21°C), durante alcuni inverni vi sono stati danni molto severi provocati dal gelo.

In quegli anni gelò il 42-74% della produzione dell'anno precedente e per la rigenerazione ci vollero 2-4 anni.

La quantità di precipitazioni, in media durante la coltivazione, è di 420mm. Fra il 1807 e il 1986, vale a dire su 180 annate, 46 sono state annate di qualità speciale, 11 di qualità straordinaria.

Terreni

Nello scorso anno l'uva ungherese è stata coltivata per il 46% su terreno sabbioso e per il 56% su terreno calcareo. Anche il terreno löss si trova in molte zone e così anche quello di origine vulcanica.

Si trovano terreni sassosi nella regione vinifera sulla riva settentrionale del lago Balaton (di Badacsony, Balatonfüred-Csopak, Balatonmellék e Somló) e in alcuni sentieri della regione delimitata di Tokaji. La maggior parte delle storiche colture viticole ungherese sono caratterizzate da terreni calcarei.

La concimazione viene effettuata dalle aziende secondo le esigenze dell'uva e del reddito, ma vengono prese in considerazione anche le opinioni degli specialisti di laboratorio.

La struttura dei generi: vitigni

Negli ultimi vent'anni è stato accelerato il cambiamento favorevole dei tipi d'uva.

I tipi di vitigno che ora vengono prodotti su scala maggiore sono: il Riesling italico, Kékfrankos, i tipi Chasselas, i diversi moscati, Riesling silvani (Müller-Thurgau), il Kövidinka, lo Strabuono, il Kadarka (vino leggero rosso ungherese).

Altri 61 tipi meritano interesse. È notevolmente aumentata la coltivazione dei seguenti tipi: Riesling Renano, Veltliner verde, Pinot Nero, Traminer aromatico, il Chardonnay, il Sauvignon, i tipi di Cabernet.

I metodi di coltivazione

Recentemente più del 30% di tutta l'uva era soggetta a coltivazione "alta" (Moser-, ombrella-, tenda, GDC-), circa il 20% a coltivazione a media altezza, mentre gli altri tipi erano coltivati su tronco basso (caratteristico della pianura; sui terreni sabbiosi è comune la coltivazione a testa con stralcio a spina snella; nelle regioni collinose quella a tronco basso a forma di vaso).

La coltivazione su "tronchi bassi", cioè quella tradizionale, è 2-4 volte più

comune di quella moderna alta. L'inizio della primavera e la fine dell'autunno costituiscono i periodi pericolosi per la coltivazione su tronchi bassi, che possono gelare.

Per la coltivazione "a testa" sono adatti solo i tipi per la produzione del vino in grande quantità.

Cenni principali sulla tecnologia della produzione del vino

Generalmente le aziende pigiano l'uva immediatamente e delicatamente: il mosto viene prepulito secondo le possibilità, poi viene eseguita la fermentazione del vino (fermentazione controllata).

Si è molto attenti alla quantità di anidride solforosa (SO₂) usata, ma la si usa nelle minori quantità possibili. I vini che meritano vengono fatti maturare in botti di legno. Viene prestata una grande attenzione ai metodi di purificazione, alle tecniche di laboratorio e allo sviluppo continuo della protezione della qualità.

A questo punto vorrei dire qualcosa sui nostri vini in generale. Passando in rassegna i fattori che determinano la qualità dei vini ungheresi, si può constatare che l'ambiente naturale e le condizioni climatiche sono favorevoli in primo luogo alla produzione di vini bianchi di qualità. L'Ungheria si trova al limite settentrionale della coltivazione della vite fra le latitudini di 45,5-48,5 gradi.

Le condizioni climatiche — calore e luce — rendono possibile una buona maturazione dell'uva e la formazione favorevole, in essa, del rapporto zuccher-acido. Nei territori a nord del nostro Paese già non tutte le varietà di uva maturano come dovrebbero, diminuisce l'accumulo di zucchero e aumenta il contenuto di acido. Nei territori a Sud i vini sono più morbidi, pastosi, corposi e la formazione dei profumi e degli aromi è più moderata.

I vini ungheresi in generale sono caratterizzati da un alto contenuto di alcol ed estratto e dall'armonia di sapori ed aromi. Differiscono da altri tipi di vino per la loro corposità, densità ed armonia. I consumatori trovano tra i nostri vini anche quelli che hanno un contenuto di alcol più basso, ma che sono ricchi sapore e aroma; vini giovani, freschi, fruttati. La fama dei vini ungheresi è però dovuta ai vini di qualità, alle loro tradizioni plurisecolari, alle caratteristiche enologiche particolari delle zone vinicole storiche.

Dopo la seconda guerra mondiale in tutto il mondo si registrò una carenza di vino; vennero perciò messi sul mercato per la maggioranza vini nuovi, e col tempo anche i consumatori vi si adattarono e vi presero gusto preferendoli ai vini invecchiati.

Malgrado ciò la fama in campo enologico dell'Ungheria si deve tuttora ai vini invecchiati, di qualità corposa. In essi risalta bene la caratteristica della specie, della zona e dell'annata.

Riconoscendo le nuove esigenze dei consumatori e del mercato, dalla materia prima di ottima qualità (prodotta con una tecnologia scelta con cura) dobbiamo produrre un prodotto più raffinato da soddisfare le esigenze accennate sopra, ma che si possa riconoscere senza dubbio come un prodotto tipico ungherese.

Protezione della qualità

I vini ungheresi vengono divisi in classi, che sono: i vini da tavola (che a loro volta comprendono il vino regionale e il vino di corrente consumo); i vini di qualità e infine i vini di qualità speciale.

L'etichetta deve sempre riportare il luogo di origine del vino, la sua regione, il luogo, la cellina, il tipo d'uva e l'annata.

Il vino può essere messo in commercio solo dopo un controllo ufficiale (analitico e organolettico). Tale controllo viene effettuato dall'Istituto Nazionale della Qualificazione del Vino, che esercita la sua autorità in tutto il paese.

Gli ispettorati locali potenziano l'efficacia dei controlli. È questa un'istituzione autonoma (la Commissione Nazionale degli Esperti di Vino), fondata nel 1884. Il vino di qualità speciale può essere messo in commercio solo con il permesso della commissione, i cui membri vengono nominati dal Ministro dell'Agricoltura. Nello stesso tempo questa è anche l'organo consulente del Ministero nelle questioni speciali riguardanti la produzione del vino.

Regioni della viticoltura

Le regioni che producono un vino simile, con una disposizione climatica ottima, e che si trovano nella stessa area, vengono divise in regioni viticole. Le aree più lontane da queste, più piccole e non legate l'una con l'altra rappresentano i luoghi migliori per la produzione del vino. Il rilevamento catastale delle aree viticole fatto tra il 1948 e il 1958 e trasformato tre anni fa, ha facilitato notevolmente l'inquadramento di queste aree. Fra i paesi produttori di vino questo rilevamento catastale è stato il primo in tutto il mondo.

Dunque, il nostro paese, dal territorio relativamente piccolo, a causa della varietà delle condizioni di configurazione del suolo e del rilievo, si divide in 20 regioni viticole nelle quali i caratteri dei diversi vini sono differenti.

Tra queste zone, alcune sono annoverate tra le "Zone viticole storiche", dove da molti secoli viene praticata la vitivinicoltura, come nell'Altopiano del Lago Balaton, Badacsony e dintorni, e nella patria del "Sangue di Toro", Eger e dintorni, e naturalmente, nella più rinomata regione vinicola ungherese: la regione di Tokaj-Hegyalja.

La regione del monte Tokaj

Gli abitanti di questa regione conservano molti documenti, in cui è testimoniato che i fondatori di questi vigneti erano celtici. Come fatto storico possiamo accennare che Attila fondò su questo territorio la prima città dell'Impero degli Unni. Ma anche ai tempi degli Avari si produceva vino e nelle vecchie cronache si ricorda che in questa zona i magiari trovarono sempre vigne e vino.

Ai tempi della Conquista della patria la regione più nota era quella di

Szerémség-Arad Ménes, ma nel secolo XV questa fu esposta al pericolo dei turchi e a quel tempo si cominciò a parlare di Tokaj come della regione più importante per la produzione del vino e più famosa per la viticoltura.

Possiamo forse dire che la tecnologia di produzione del “grande”vino, del vino “principale” nel Medioevo fu preservata — non essendo stata rovinata dai turchi — da questa regione per il futuro, nella forma delle specie “Szamorodni” e “Aszú” (vino passito di Tokaj). Per la prima volta al mondo — lo sappiamo anche dai documenti — veniva prodotto consapevolmente un vino speciale fatto con gli acini colpiti dalla botrytis e quindi appassite.

Il clima di questa regione è caratterizzato da estati lunghe e secche, la temperatura è mite e il sole splende spesso, ma l'aria è umida durante l'autunno (per l'influenza dei fiumi Tibisco, Tisza e Bodrog), condizione favorevole per la produzione del vino passito.

La composizione del suolo dell'area di Tarcál e Tokaj è costituita per lo più dal löss, mentre in altre aree vicine troviamo argilla pesante mischiata con breccie di origine vulcanica. Ciò si può riconoscere anche nel carattere dei vini.

Nell'area di Tokaj — dove tutte le fasi della vitivinicoltura sono severamente controllate dalle autorità statali — possono essere piantate solo tre varietà d'uva: il Furmint (65%), il Hárslevelü (foglia di tiglio, 33%) e il Moscato giallo (2%).

Dunque in questa zona — come in Ungheria — non esiste un vitigno che si chiama Tokaji. Il nostro vino Tokaj (Tokaji) è un simbolo per un ungherese, e professionalmente rappresenta i caratteri specifici della zona geografica e la tecnologia vitivinicola.

Il vino Szamorodni e il Passito di Tokaj (Tokaji Aszú) sono i vini più naturali e considerati di altissima qualità in tutto il mondo. All'uva vendemmiata è vietato aggiungere sostanza alcuna (come per esempio essenze, zucchero, miele, alcol, ecc.) Il SO₂ impedirebbe i processi naturali della maturazione (il contenuto totale di SO₂ medio è di 30 mg/l).

Durante la produzione di Szamorodni l'uva viene trattata con acini passiti szamorodni, ricchi di sapore, secchi o dolci: l'uva ultramatura o con marciume nobile, le cantine dal clima ideale della regione, la stagionatura in piccole botti ed anche i lieviti flor (filmogeni) di Tokaj. Il contenuto alcolico del Tokaji száraz szamorodni (Szamorodni secco di Tokaj) supera il 13% in volume, mentre l'acidità è generalmente di 7-9g/l. Il Tokaj édes szamorodni (samorodni dolce di Tokaj) è composto in modo simile, ma contiene una percentuale di zuccheri residui di 30-40g/l. Il Tokaji aszú (Passito di Tokaj) è un vino caratteristico, famoso in tutto il mondo, dal profumo e dal gusto incomparabilmente raffinati e dalla inimitabile ricchezza d'aroma. La sua produzione è possibile solo nelle annate favorevoli, quando le condizioni climatiche offerte da un autunno lungo e assolato risultano adatte alla sovraturazione e al marciume nobile creato dalla Botrytis cinerea.

Per esempio nel 1990 nella zona di Tokaj l'uva è stata coltivata su una superficie di 6642 ha. La produzione del vino è stata di 251.000 hl, e di questa 10-12.000 hl erano di vino passito.

Dopo la formazione del marciume nobile avviene un appassimento, cioè una

notevole disidratazione, una concentrazione del mosto e un aumento relativo del grado zuccherino.

Durante il periodo dell'appassimento si formano anche speciali sostanze aromatiche e il contenuto di glicerina aumenta sensibilmente. Per la produzione dei vini passiti, gli acini, essiccati vengono selezionati e raccolti in vasche, dopo essere stati ridotti in pasta (pasta di uva passita) per mezzo di una pigiatrice speciale.

Le tradizionali unità di misura nella produzione di vini passiti sono: la botte di Gönc, la bigoncia di Tokaj, tipico recipiente di legno che può contenere 20-22 kg di acini passiti. Per produrre vino passito occorrono 3, 4, 5 o 6 bigonce: si aggiunge, cioè, una quantità di acini passiti (misurata in bigonce) al mosto, oppure al vino nuovo o vecchio conservato nelle botti Gönc. Il Tokaji Aszú, quindi, può essere preparato con mosto, con vino vecchio o con vino nuovo. Il più delle volte si usa vino nuovo di buona qualità. L'uva pigiata ("pasta") viene fatta macerare nel mosto o nel vino per 24-36 ore.

La fermentazione avviene lentamente e dura a lungo, a causa dell'alto grado zuccherino.

La gradazione alcolica dei vini passiti non è soggetto a disciplina giuridica. È normale una gradazione alcolica fra il 13 e 15% in volume, ma gli aszú prodotti con 5-6 bigonce possono avere meno del 12% in volume. Il grado zuccherino e l'estratto secco aumentano contemporaneamente all'aumento del numero di bigonce, e cioè di 30 g e di 5 g al litro rispettivamente per bigoncia. Un passito ricavato da tre bigonce contiene come minimo 60 g per litro di zucchero, più 30 g per litro di sostanze estrattive; di conseguenza gli aszú prodotti con 4-5-6 bigonce contengono come minimo, rispettivamente, 90-120-150 g per litro di zuccheri residui, 35-40-45 g per litro d'estratto secco. Quanto più è alto il numero delle bigonce, tanto più è lungo il tempo necessario per la stagionatura dei passiti. Il tempo minimo è di due anni. Per questo motivo gli aszú hanno un periodo di stagionatura in piccole botti, nelle cantine dal micro-clima ideale di Tokaj, da 5 a 8 anni.

La ventilazione in queste cantine scavate nella criolite tufoosa è generalmente ottima, la temperatura per tutto l'anno è di 10-11°C e l'umidità relativa dell'aria è dell'82-87%. In tali circostanze si può trovare frequentemente sui muri delle cantine la muffa nobile *Cladosporium cellare*. Il fungo, provocando un rivestimento grigio scuro e morbido come il velluto, opera da regolatore dell'umidità dell'aria. Il migliore dei vini speciali di Tokaj si chiama *aszú eszencia* (essenza passita). Si tratta di un vino passito, prodotto con 6 bigonce, dalla notevole ricchezza di sapore, dallo straordinario valore e munito del marchio di origine controllata riconosciuto dalla Commissione Nazionale degli Esperti.

I vini speciali di Tokaj (aszú e szamorodni) non possono essere messi in commercio senza il marchio di garanzia.

Il vino passito di Tokaj è conosciuto in molti paesi del mondo. Grandi poeti, statisti illustri, personaggi storici importanti, autorità ecclesiastiche e laiche, hanno spesso e a lungo lodato le doti del vino di Tokaj. Queste sono, ad esempio, le parole di papa Benedetto XIV dopo aver assaggiato il vino passito di Tokaj, rivolte in omaggio all'Imperatrice Maria Teresa: "Benedicta sit terra, quae te germinavit, benedicta sit mulier, quae te misit, benedictus sum, qui te bibo".

Produzione e protezione di origine

Lo scopo principale è che sia evidenziata l'enologia di qualità, non trascurando però la produzione dei vini da tavola destinati in gran parte al mercato interno.

Dobbiamo renderci conto del fatto che l'Ungheria non è in grado di sostenere la concorrenza sul mercato mondiale con i vini "di massa" (vini da tavola) considerando la quantità della produzione.

Il cambiamento di struttura, volto alla produzione qualitativa risulta nella diminuzione della superficie viticola; d'altra parte le zone produttive rimaste vengono concentrate nelle regioni vinicole storiche.

Secondo il regolamento che adesso viene elaborato risaliamo alle tradizioni storiche, e vorremmo utilizzare le opinioni internazionali concernenti la produzione d'origine. Vorremmo adeguare tutti gli standard e tutte le prescrizioni tecnologiche a quelli del Mercato Comune. Con la modifica della Legge sul Vino d'Ungheria il 25/12/1990 abbiamo fatto un primo passo in questa direzione.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár