

5 grandi vini da assaggiare per comprendere tutte le espressioni del Tokaji ungherese

scritto da Caterina Zanirato | 03/04/2023



Un vino di qualità che offre un viaggio attraverso i paesaggi e le tradizioni ungheresi ma che, soprattutto, regala un grande piacere per effetto di aromi e sapori complessi. Abbiamo selezionato 5 etichette per approfondire la conoscenza di uno dei prodotti più famosi dell'Ungheria

Degustare Tokaji ungherese non è semplicemente bere un vino di grande qualità, ricco di aromi e sapori complessi grazie al lavoro esercitato dalla muffa nobile sugli acini dell'uva. È un vero viaggio attraverso i paesaggi e le tradizioni ungheresi (e una piccola parte di Slovacchia), tra contadini che raccolgono a mano questi piccoli e preziosi acini muffati che crescono in un clima unico al mondo.

Tokaji ungherese: storia, vitigni e metodo di produzione

Il Tokaji, nelle sue varie espressioni, è un **vino di lunga storia**: nasce ai tempi dell'Impero Romano e trova un primo disciplinare nella sua forma "appassita", ovvero l'**Aszu**, nel XVI secolo. È un prodotto unico al mondo, in quanto è quasi impossibile ritrovare le stesse condizioni pedoclimatiche dei territori in cui viene realizzato.

Per disciplinare, ma anche per reali condizioni climatiche, si può sviluppare solo dai **vitigni di Furmint** (con piccole aggiunte di Harslevelu, Sargamuscataly, Muscat Lunel, Koverszolo e Zeta) che crescono nella **collina di Tokaji**, nella pianura ungherese in cui si incrociano i fiumi Bodrog e Tibisco. Qui, infatti, si sviluppa una particolare nebbia notturna che, abbinata al sole e al vento diurni, fa sviluppare la famosa **muffa nobile**, la *Botrytis Cinerea*: gli acini "attaccati" e quindi appassiti vengono raccolti piano a piano a mano, ogni giorno, e raccolti nelle ceste da 25 kg chiamate "puttonyos" fino all'arrivo della stagione delle piogge (verso novembre) quando vengono raccolti anche gli altri acini per produrre il vino base.

Da qui inizia il lungo viaggio che darà vita alle varie espressioni del Tokaji ungherese, in base al numero di Puttonyos aggiunte al vino base (con una proporzione di 1 puttonyos ogni 136 litri) che renderanno il vino più o meno dolce - ma comunque sempre con una spiccata acidità che controbilancerà divinamente lo zucchero al palato - e gli anni di riposo in botte (un tempo scolme ora anche barrique).

Le versioni del vino ungherese

La versione più pregiata del Tokaji è l'**Esszencia**, ovvero il vino ricavato dalla fermentazione del mosto che cola in modo naturale dai grappoli appassiti per effetto di gravità: una sorta di **nettare prelibato e ovviamente costoso**, data la sua scarsità. Ma non solo: il **Furmint**, l'uva base del Tokaji, viene prodotto anche in versione secca, regalando note di idrocarburo simile al Riesling, e, da qualche anno, anche con metodo classico.

Guida al Tokaji: 5 etichette consigliate

Abbiamo selezionato 5 vini per scoprire al meglio ogni espressione del Tokaji.

Barta Pince 2017 - Tokaji Pezsgo, metodo classico

Ricavato da uve Furmint, è uno dei primi metodo classico sviluppati nella zona Tokaji, con vendemmia del 2017 e un riposo di 36 mesi sui lieviti. Grazie alla bollicina emergono in tutta la loro potenza i sentori di idrocarburo del Furmint, insieme a note floreali e fruttate e di lieviti più verso la sapidità che verso la dolcezza. La mineralità è il sentore che la fa da padrone, unita all'acidità intrinseca dell'uvaggio. Stupisce per la finezza del suo perlage, morbido quasi come un satèn. La gradazione alcolica è del 12%. Si tratta di **uno dei primi esperimenti di metodo classico** - questa metodologia si sta ancora diffondendo - e vengono prodotte solo 3.300 bottiglie l'anno. Una bottiglia costa circa 60 euro. C'è da scommettere che nei prossimi anni e con una sosta più lunga sui lieviti potrà regalare grandi emozioni.

Abbinamento consigliato: crostini di mortadella.

Tokaji Aszu 5 puttonyos - 2017 - Patricius

La nuova regolamentazione, approvata dal 2013, non permette più la produzione di Tokaji ungherese con meno di 5 puttonyos uniti al vino base, che deve provenire inoltre dalla stessa annata di

vendemmia della parte appassita. Il primo vino "dolce", quindi, parte da una concentrazione di almeno 120 grammi di zucchero a litro, come in questo caso: **Patricius** conta su un residuo zuccherino di 154 grammi litro, con una gradazione alcolica dell'11,5%. Zucchero che, però, al palato si trasforma in **sentori intensi di pesca sciroppata e mineralità** (sono presenti note di zafferano e idrocarburi) che scivolano bene in bocca grazie a una spiccata acidità.

I vitigni utilizzati sono Furmint, Harslevelu, Koverszolo e Zeta. I 5 puttonyos di acini muffati sono stati aggiunti al vino base in fase di fermentazione e pressati dopo 24 ore, per poi essere affinati in botti di rovere da 220 litri per 2 anni. Viene servito nella classica bottiglia da 500 ml. Un perfetto entry level con un finale molto lungo. **Un bottiglia costa circa 50 euro.**

Abbinamento consigliato: Rollot Brayon, Francia, formaggio a pasta molle di vacca a crosta fiorita e lavata.

Tokaji Aszu 6 puttonyos - Royal Tokaji 2016 - Nyulaszo

Con questo vino, la presenza di grammi/litro di zucchero salgono a 180, dato che al vino base vengono aggiunti 6 puttonyos di uva appassita, e quindi 150 kg. Ricavato dal 90% di uve Furmint e 10% di Sarslevelu, raggiunge un grado di complessità gustolfattiva che si traduce in note di miele di sambuco, albicocche disidratate, mandorle, affumicatura, note minerali che si avvicinano alla roccia calcarea e tantissimo iodio quasi balsamico e salmastro. Il tutto con una grandissima acidità che fa salivare benissimo la bocca nonostante la grande dolcezza e richiama sempre il secondo bicchiere.

La persistenza è di lunga durata: la potenza del vino rimane anche dopo un sorso d'acqua. Sale la qualità, sale anche il prezzo: con questa bottiglia, sempre nel formato da 500 ml, **si raggiungono gli 80 euro.**

Abbinamento consigliato: un formaggio di grande intensità e persistenza come il Bitto DOP della Valtellina con latte vaccino crudo e maturato per circa 70 giorni.

Tokaji Aszu Eszencia Furmint - Andrassy Pinceszeti 2000

Un **grande balzo di livello qualitativo** quello che si fa degustando il **Tokaji Aszu Eszencia**. Questo vino viene **ricavato dalla fermentazione del mosto di Furmint al 100%** che naturalmente scende dagli acini con muffa nobile raccolti nei puttonyos, a cui vengono aggiunti 6 puttonyos. Viene poi lavorato in una cantina tecnologicamente all'avanguardia e affinato in serbatoi controllati prima di passare al tradizionale legno per oltre 20 anni.

Un mix tra quella che è la pura Eszencia e il Tokaji Aszu, che crea un effetto incantevole: il vino assume un colore ambrato e alla dolcezza (201 grammi litro di zucchero) si contrappone un'acidità spiccatissima, regalando un sapore di nettare di dattero, uvetta ma anche grande mineralità quasi balsamica, che ricorda spezie aromatiche e olio di oliva.

La **cremosità in bocca è molto elevata** e inizia ad essere difficile qualsiasi abbinamento, diventando un vino da meditazione. Per la sua composizione, la gradazione alcolica è molto bassa: 9,8%. Una **bottiglia da 500 ml costa circa 120 euro.**

Questo vino è molto particolare perché **tra poco sarà quasi impossibile degustarlo:** con il nuovo disciplinare non può più essere prodotto dal 2023 in poi, che vieta la produzione di Tokaji Aszu Eszencia.

Abbinamento consigliato: Roquefort o Stilton.

Simko Pince 2016 - Tokaji Esszencia

Più dolce di così non si può. Nella purezza dell'Esszencia di questo vino, raccolta da acini di Furmint, Harslevelu e Muscat Lunel, la presenza di zucchero sale a 478,2 grammi litro. **La sua fermentazione in purezza richiede molto tempo** e quindi, in questa bottiglia del 2016, ha richiesto 4 anni per una concentrazione di alcol che raggiunge solo il 3,1 %.

Metà del mosto viene conservato in acciaio, mentre l'altra metà viene fatto fermentare in botti di quercia ungherese. Può maturare per anni in botte e mantenere intatte le sue caratteristiche: note di miele, caramello, zenzero candito e the, che si uniscono a un sapore di vera e propria crostata di albicocca, con pasta frolla e tutto, per un finale cremoso e lunghissimo in bocca. Interessante notare come nel bicchiere più che vino sembri olio, un vero estratto viscoso. Potete bere e mangiare quello che volete: in questo caso vincerà sempre il vino. È **un vino molto raro**, quindi il costo è proporzionale: **una bottiglia si aggira attorno ai 200 euro**.