

## Vinhos

### *Vinhos húngaros: um breve resumo*

**Árpád Koszka**

#### **Introdução**

A Hungria tem hoje 22 regiões vinícolas oficiais (veja mapa anexo). Sua latitude, altitude e clima permitem supor excelência na produção de vinhos brancos. Este é o caso ainda hoje, mas graças às mudanças ocorridas na estrutura da indústria vitivinícola húngara desde a queda da Cortina de Ferro, os vinhos tintos também vêm se desenvolvendo e atingindo padrões de qualidade internacional. O modelo comunista previa a «terceirização» do cultivo da uva para os pequenos produtores da iniciativa privada e a centralização da produção dos vinhos em nove grandes unidades espalhadas pelo país. Este modelo não permitia (nem fazia parte da estratégia governamental) fomentar a adoção das modernas técnicas integradas de viticultura e vinificação, em que a qualidade do vinho principia já no correto casamento entre uva e solo, insolação e rega, além de outras variáveis indispensáveis para produzir vinhos tintos de qualidade superior.

Além da revisão daquele modelo (que vem ocorrendo desde os anos 90), a entrada da Hungria no MCE será certamente um fator suplementar para o desenvolvimento da indústria húngara de vinhos.

#### **Regiões Vitivinícolas da Hungria**

Eis as 22 regiões vitivinícolas húngaras atualmente catalogadas:

1. Csongrád	12. Sopron
2. Hajós-Baja	13. Balatonboglár
3. Kunság	14. Pécs
4. Ászár-Neszmély	15. Szekszárd
5. Badacsony	16. Villány
6. Balatonfüred-Csopak	17. Bükkalja
7. Balatonfelvidék	18. Eger
8. Etyek-Buda	19. Mátra
9. Mór	20. Tokaj
10. Pannonhalma	21. Balatonmelléke
11. Somló	22. Tolna

#### **Variedades cultivadas na Hungria**

Algumas uvas utilizadas na Hungria para a produção de vinhos.

Sem entrar no mérito e nas características de cada variedade, segue o nome de algumas das uvas mais comumente utilizadas:

Brancos  
Furmint  
Leányka  
Szürkebarát  
Kéknyelű  
Muskotályos  
Ezerjő  
Hárslevelű

Tintos  
Kadarka  
Kékoportó  
Kékfrankos

### **Etiquetagem oficial**

A legislação na Hungria é bastante estrita e a nomeação dos vinhos é bastante simples: em primeiro lugar vem o nome da região e em seguida o nome da uva que dá origem ao vinho. Ex: Vilányi kékoportó.

Ademais, as etiquetas dos vinhos húngaros devem mencionar obrigatoriamente:

- graduação alcoólica
- conteúdo em centilitros (100 cl = 1 litro)

Não é obrigatório mencionar a safra e tampouco existe ainda uma classificação equivalente das denominações de origem.

Por outro lado, deve existir a menção Asztali bor (vinho de mesa), Minőségi bor (vinho de qualidade) ou Különleges minőségi bor (vinho de qualidade superior). Esta última ainda pode ser sub-dividida em quatro categorias.

### **Uma palavra sobre o Tokaj**

Admirado por papas, reis e czares. Luis XIV criou para esse vinho a expressão "Vinum regum, rex vinorum", ou seja: o vinho dos reis, o rei dos vinhos.

Obtido basicamente a partir das uvas Furmint e Hárslevelű, adquire sua coloração e sabor a partir da mistura com mosto obtido de uvas que se tornaram passas naturalmente, em um processo bastante complicado que foi desenvolvido através dos séculos. É o vinho húngaro mais famoso, embora seja um vinho de sobremesa ou de aperitivo, e não um vinho para acompanhar refeições.