



## Weinforum Ungarn

**\*\* Wir treffen uns am 19. Januar 2024 um 19 Uhr im Café Flora am Frauenberg \*\***

Nachdem einige Interessierte Mitglieder des Weinkonvents am Ungarnforum im letzten Jahr aus Termingründen nicht teilnehmen konnten, haben wir gemeinsam beschlossen eine Neuauflage durchzuführen, allerdings mit kleinen Veränderungen.

Beginnen möchten wir diesmal mit 2 Kostproben mit Eigengewächsen aus unserer Weingartennachbarschaft Bakonyscücs. Einen einfachen, süffigen Weißen (Chardonnay oder Sauvignon Blanc) und einem heimischen Othello-Rotwein, der inoffiziell noch aus alter Tradition vielfach im Privaten gezogen wird, und wegen seines kräftigen Erdbeeraromas sehr beliebt ist.

Dann gehen wir über zu 2 gängigen Tischweinen vom Nordufer des Balatons (Copak bei Balatonfüred) mit einem frischen, süffigen 2020er Chardonnay und einem dunklen 2020er Kekfrankos (Blaufränkischer), eine der am häufigsten angebauten ungarischen Rebsorten (Hungaricum). Beide sonnenverwöhnt von der Hanglage des Nordufers mit kalkig, lehmigem Terroir und ausgewogener Säure. Keine 40 km nördlich davon, an den Hängen des Vulkankegels Somlo, dem kleinsten Weinbaugebiet Ungarns, wachsen auf verwittertem Lavatuff die bekannten Hungaricumsorten Fürmint und Juhfark, sowie Olaszriesling.

Wir probieren einen 2016er Fürmint und 2019er Juhfark(Lämmerschwanz), die schon seit den Türkenkriegen wegen ihrer aristokratisch, feurigen Wirkung als Somlauer Nektar den Hochadel und die Krieger zu Heldentaten angetrieben haben und den Ruf eines angeblichen Aphrodisiakums erworben haben: "Milch für die schwachen Alten und Gift für die Jungen!" Der Wein war so geschätzt, dass ein eigenes Gesetz 1511 die Vererbung oder den Verkauf nur als Ganzes erlaubte, keine Aufteilung gestattete. Auch die türkischen Beamten und Soldaten sollen ihm deswegen auch gegen ihre religiösen Vorschriften im Geheimen kräftig zugesprochen haben.

Natürlich darf auch ein Tropfen vom heiligen Berg der Ungarn, Pannonhalma, nicht fehlen, ein 2022er Chardonnay. Weiter geht die Reise nach Süden. Szekszard, einigen Konventsmitgliedern durch ein Rotariertreffen schon bekannt, berühmt durch kräftige, körperreiche Rotweine im Schwemmlandbezirk der Donau mit entsprechenden Böden und Hanglagen.

Wir verkosten einen trockenen 2019er Cabernet Franc und einen 2021er Kekfrancos mit jeweils 14,5% Alkohol. Schließlich endet unsere Reise etwas weiter im Süden, Richtung serbischer Grenze, im Weiländer Hügelland Villany, wo uns bei mehr als 2000 Sonnenstunden gewachsene wuchtige Rotweine erwarten, ein 2019er Cabernet Sauvignon mit 14,5 % und einen jungen 2023er Portugues. Und weil unserem ehemaligen Vorstand, Richard Hartmann, beim letzten Mal der dortige Chardonnay so gut gemundet hat, haben wir auch noch eine 2022er Probe davon mitgebracht.

Ungarn bietet natürlich noch einige berühmte Weinregionen, aber diese haben aufgrund ihrer Bedeutung und Bekanntheit eigene Vorstellungen verdient.

\*\*\*\*\*

Inkludiert sind Speisen vom Café Flora z.B. Landwurst, Käse, Bauernbrot und weitere Nettigkeiten und natürlich die ausgewählten Weine und 1 Flasche Wasser bei Tisch

\*\*\*\*\*

Anmeldung bitte unter: [Anmeldung@weinhistorischer-konvent.de](mailto:Anmeldung@weinhistorischer-konvent.de)

**Kosten: 28 € (Mitglieder)/ 30 € (Gäste und Rebpaten)**