



TOKAY, UNA VIEJA GLORIA

El vino húngaro Tokay transcurrió por los salones de la más alta nobleza y aristocracia europea, y su fama se elevó exponencialmente con el Imperio Austrohúngaro. Empero, la filoxera y el colectivismo ahogaron su reputación hasta que en la década de los 90 un grupo de productores se obstinaron en devolverle su gracia, la gloria del vino de podredumbre noble más antiguo de Europa.

Cuando media Europa Central estaba en manos de los turcos y las creencias populares de los Balcanes eran adobo para el oscurantismo y la superstición, nació de un manojito de uvas podridas uno de los mejores vinos dulces del mundo. En la segunda mitad del XVI, los monjes de la región húngara de Tokaji-Hegyalja decidieron retrasar la vendimia a causa de la amenaza otomana. Al recoger las bayas, más parecidas a pasas que a frutos carnosos, se dieron cuenta que habían elaborado un caldo sobresaliente. ¿Quién diría que en la tierra misteriosa de las rapsodias de Frank Liszt y de los zingáros brotaría un vino de cepa blanca que pronto acabaría en las mejores despensas de Europa? El vino de Tokaji (o Tokay) se catapultó más allá de las fronteras del Danubio y empezó a coleccionar lisonjas de reyes y papas: "Rey de los vinos, vino de Reyes"; "Néctar de dioses". Legiones de cosacos escoltaron las bodegas y el trayecto del Tokay hasta llegar a San Petersburgo, Luis XIV de Francia lo adoraba y Voltaire cantaba sus virtudes. Faltaban siglos para que los Sauternés y los Berenauslese salieran al mercado y los Tokay ya se habían convertido en un mito. A la relación de adjetivos que hablaban de las bondades de la bebida, se sumaba el hecho de que su posesión era sinónimo de poder político.

La eclosión de los Tokay llegó a su apogeo en el Imperio Austrohúngaro, aunque con cierto elitismo. La filoxera de finales del siglo XIX y la entrada del sistema comunista (y la colectivización de los viñedos) frenan el reconocimiento y la proyección internacional de este producto. No obstante, a finales de los ochenta, con la caída del telón de acero, el mercado vinícola experimenta una apertura a capitales extranjeros. En pocos años, Hungría ha encabezado a los países de la Europa del Este en exportación vinícola (40 millones de hectolitros de vino) y la privatización ha dado pie a que entren en juego empresas francesas, alemanas y españolas en el sector. Con la red de distribuciones más moderna del Este, es el destino de un tercio de la inversión extranjera.

Un año crucial para el Tokay es 1995. De la iniciativa conjunta de 16 productores, en la actualidad 30, se impulsa una gran campaña con la misión de "restaurar la gloria que le corresponde a uno de los más prestigiosos vinos del mundo". El Tokay recibe un nuevo impulso.

El suelo y el clima

La región de Tokay-Hegyalja está situada en el noreste de Hungría, acotada en el norte por los montes volcánicos de Zemplén; y en el sureste linda con los ríos Bodrog y Fizza. Estos cursos de agua son los causantes de las noches brumosas que propician la podredumbre noble, que siguen a los días soleados, sin excesos de calor. Es una antigua región volcánica, donde hace millones de años las erupciones arrojaron coladas de lava, que al solidificarse acabaron recubiertas por la arcilla y dejaron un suelo cargado de nutrientes. Así se explica que la superficie de esta parte de Hungría tenga una alta mineralidad.

En 2002 la Unesco declaró Tokay Patrimonio de la Humanidad, en el que 28 asentamientos humanos tienen derecho por ley a producir este vino bajo denominación de origen. La forma de ocupación de la tierra ha variado poco con el paso de los años, viñedos en valles de no más de 200 metros, zonas rurales y bodegas subterráneas excavadas en el tufo volcánico. Algunas de estas galerías, obras maestras de la ingeniería popular, datan del siglo XII y tienen una longitud de centenares de metros o hasta kilómetros. En las cavernas de toneles se registra una humedad de 95 % y una temperatura constante de 12° C, ideales para el envejecimiento del mosto. Los laberintos superpuestos son el emplazamiento de las barricas tipo Gonc (136 litros) y Szeredny (220 litros). Las paredes abovedadas se forran con el hongo *Cladosporium Cellare*, que tras mucho tiempo cae sobre los toneles y se nutre de todo lo que sale de la madera.

Variedad de vides

Furmint: introducida por los italianos, ocupa el 70% de los viñedos de Tokay. Poseen una fina piel susceptible a la botrytis. El vino alcanza los 14 °.

Hárslevelü: es la uva nativa más generalizada en toda Hungría. Frutos grandes en racimos sueltos. Ocupa el 25 % de los viñedos, es más aromático que la *Furmint* y deja una acidez más suave. Resiste mejor a los excesos de la lluvia que la anterior.

Moscatel amarillo: se encuentra en el 5 % de la superficie plantada en Tokay. Madura antes que las restantes y es apropiada para ser usada como vino base seco. Realiza bien el perfil aromático del Aszú.

Zeta: conocida como *Oremus* resulta del cruce entre *Furmint* y *Bouvier*. Como varietal independiente es muy neutral y ocupa sobre el 1 % del total de los pagos.

Clases de Tokay

Las uvas que los húngaros denominan Aszú son granos sobremadurados y afectados por el hongo *Botrytis Cinerea* o podredumbre noble. El vino Aszú, de cepa blanca, se caracteriza por poseer un sabor limpio, final largo, aroma complejo (miel, flor de acacia, cítricos, plantas aromáticas), y por dejar fresca en boca. Se sirve a una temperatura de 10 a 12° C, marida a la perfección con

el foie, y su versatilidad lo convierte en un buen acompañante de entrantes, postres y quesos fuertes.

- *Szamorodni*: el primer escalafón de los caldos distinguidos de Aszú viene de la mano del Szamorodni tanto en su versión seca como en la dulce. Como bien indica la palabra de origen polaco, Szamorodni significa que los racimos sobre madurados son recogidos "como vienen", es decir sin distinción entre uvas con podredumbre y sin ella. El resultado es un vino seco de alto contenido en alcohol que previamente, según la actual legislación, debe haber permanecido un año en barrica y otro en botella. Este método de elaboración aparece documentado ya en 1570, en los archivos bibliográficos de una de las bodegas. La calificación dulce o seca, se debe a la cantidad de azúcar residual del mosto.

- *Aszú*: en 1641 se regula por primera vez la selección del viñedo y las operaciones de mantenimiento (irrigación ...). Un poco más tarde, en 1660, la legislación se actualiza para regular la cosecha Aszú y controlar los procedimientos de elaboración. La recolección de las uvas sobre maduras y afectadas por la podredumbre noble comienza a principios de octubre con la Moscatel amarilla, y continúa a mediados de noviembre con la Furmint y la Hárslevelü. Su fórmula no ha variado demasiado en más de 400 años, puesto que se recogen las uvas a mano y se dejan en cestas de madera (*puttony*) que cuelgan sobre las espaldas de los vendimiadores. En un tanque se vierte el mosto Aszú con vino base, que procede de uvas sin botrytis, y se macera la mezcla de 12 a 48 horas, para que se produzca la fermentación alcohólica. Una parte del azúcar se transforma en alcohol, lo que aumenta esta tasa de un 2 a un 14%, con lo que el líquido gana en concentración aromática. Tras la fermentación se introduce el caldo en barricas pequeñas que envejecen en bodegas bajo tierra.

La riqueza del vino se mide por el número de *puttonyos* (*cestos o cuévanos*) vertidos en la barrica de vinificación, que oscila de tres a seis.

Cuanto mayor sea el número de cuévanos introducidos en la mezcla, mejor será la calidad del vino Tokay Aszú. Así, las mejores botellas tienen seis y excepcionalmente más. Hasta 1993 no había ninguna ley relacionada con la edad del vino base. A partir de esta fecha se establece que debe ser de la misma temporada que las uvas Aszú, además se pone las bases para el envejecimiento del vino en la bodega. La adaptación de los métodos vitivinícolas locales a las leyes europeas ha permitido que los caldos permanezcan dos años en barrica y uno en botella, independientemente del nivel de cuévanos.

Proporción de uva aszú / vino:

3 puttonyos de aszú = 75 kg de aszú en 136 litros de vino base
4 puttonyos de aszú = 100 kg de aszú en 136 litros de vino base
5 puttonyos de aszú = 125 kg de aszú en 136 litros de vino base
6 puttonyos de aszú = 150 kg de aszú en 136 litros de vino base.

Contenidos en azúcar residual:

3 puttonyos: 60-90 g/l.

4 puttonyos: 90-120 g/l.

5 puttonyos: 120-150 g/l.

6 puttonyos: 150-180 g/l.

Aszú Eszencia: 180 g/l y superior.

- *Eszencia*: La variedad Eszencia de la Denominación de Origen Tokay está fuera de los cánones organolépticos corrientes, puesto que se trabaja, de modo exclusivo, con el jugo puro de las uvas infectadas por el hongo cuando se encuentran apelonadas, más bien hacinadas en contenedores, a la espera de la presión mecánica que dará el mosto. El peso de los 1.000 a 5.000 kilogramos de uvas provoca que se desprenda un líquido en forma de fino hilillo, que se cuela por la rejilla del fondo. Es el máspreciado de los caldos y contiene unos 17 gramos de ácido tartárico. Debido a su concentración sólo fermenta con levadura salvaje y reposa en barricas de roble húngaro y en depósitos de acero. La esencia, en castellano, se da en circunstancias muy raras, y tiene un rendimiento de un 2 a un 5%.