



veritas

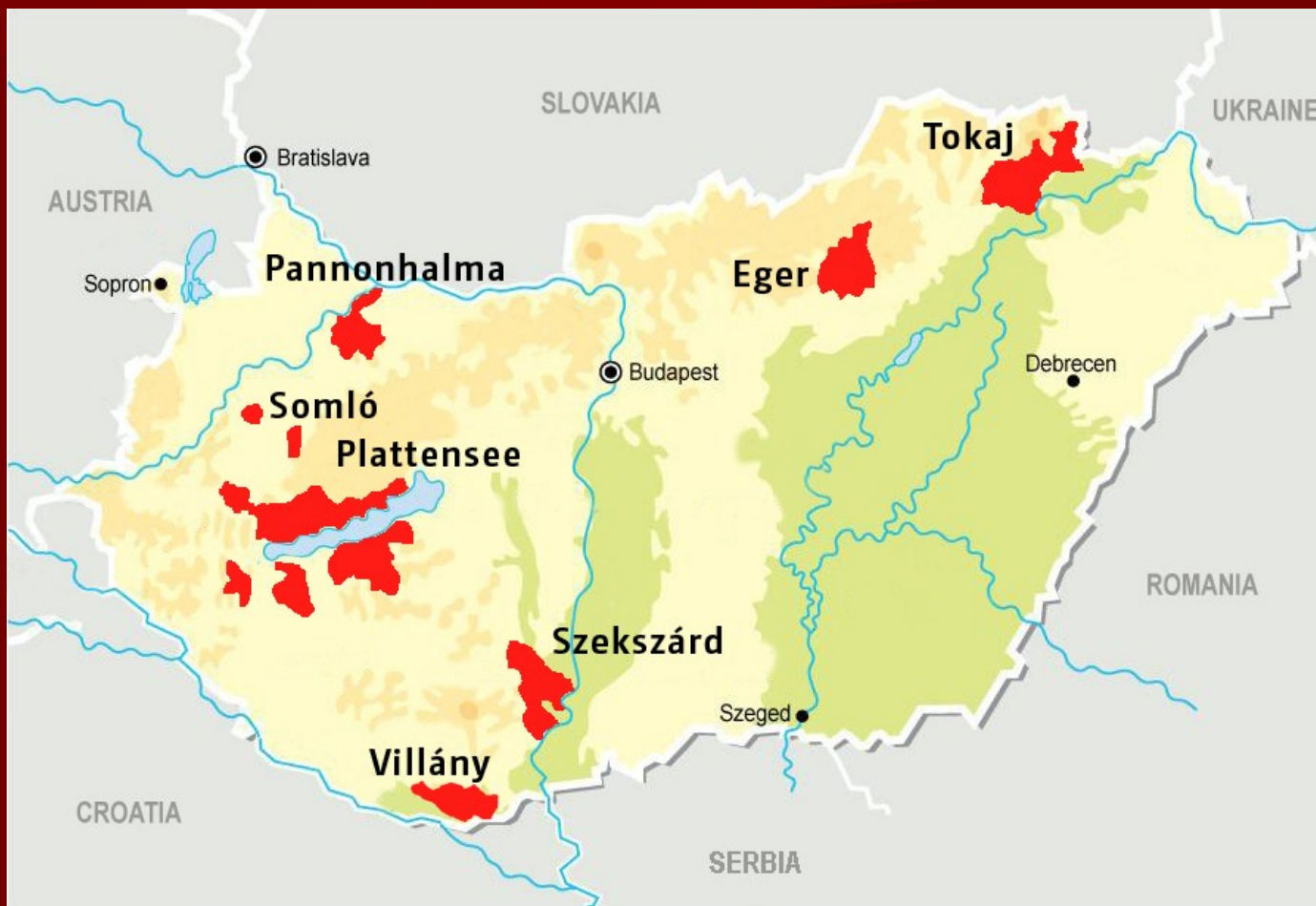
La vérité au vin

Les vins hongrois
dans le monde

L'origine de notre mot „vin” („bor”)

- La particularité du peuple hongrois est que nous avons un propre mot pour désigner le vin. La plupart des peuples européens a emprunté du latin le mot „vinum” et l'a adapté à leur langue. vino, wine, win, vin.
- D'après les chroniques chinoises le mont saint des huns s'appelait Bor Tengri, d'où vient le nom du vin (bor)
- Dans la foi de nos aïeux le Dieu s'est présenté en trois formes. L'une des trois est Bor Tengri, qui signifie la transformation du Dieu à l'aube et à la tomber du jour et la manifestation de la renaissance de ciel. Ainsi le vin symbolise la couleur grise blanche et celle de la tomber du jour.

Nos régions viticoles



La région viticole de Szekszárd



La région viticole de Pannonhalma



La région viticole d'Eger



La région viticole de Tokaj



La région viticole de mont Somló



La région viticole du lac Balaton



La région viticole de Villány

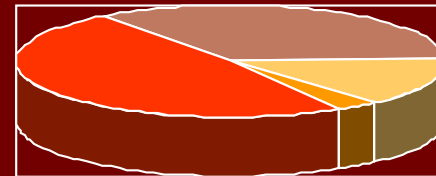


Le mont „labouré par le diable”

- L'origine de la viticulture de cette région remonte vraisemblablement à l'époque des Celtes, mais sûrement à l'époque des Romains. Selon la légende le brave appelé Bor et son peuple, ils se sont installés après la conquête et ce sont à eux qu'on doit le développement de la viticulture, voire selon quelques suppositions même la boisson a été dénommée de lui.

Sondage

- On a fait une enquête pour savoir quel est le vin le plus connu du pays selon l'opinion des Hongrois



- Tokaji aszú
- Egri bikavér
- Cerszegi fűszeres
- Kékfrankos

Le roi des vins- le vin des rois

L'aszú de Tokaj



La spécialité de la région de Tokaj

- Le vin de Tokaj est un vin blanc particulier, un vin de dessert, produit à partir de raisin et de raisin sec. Le tokaj est le plus connu des vins de la région. On le produit par l'application d'une technologie séculaire dont la base est la vendange tardive et le processus particulier de la production du vin.
- On fait vieillir le vin dans des tonneaux en bois - placés dans des labyrinthes de cave souvent longs de plusieurs centaines de mètres - dont l'intérieur est couvert de pourriture noble. Le vin peut être mis en bouteille à l'âge de 8 à 10 ans. La meilleure qualité du vin de Tokaj est produite dans les environs des communes Tokaj, Tarczal, Tolcsva, Mád et Tállya.

Les principes de la production du vin de Tokaj

- 1. La culture du raisin et la taille.
- 2. Le fumage tous les quatre ans- sans engrais chimique.
- 3. La sélection des grappes.
- 4. La production des vins de base.
- 5. La cueille des grains de raisin sec de la propre production ou d'autres producteurs.
- 6. La production de vin de liqueur exclusivement dans les années qualifiées excellentes.
- 7. On trempe les grains de raisin sec uniquement dans le vin nouveau bien fermenté.
- 8. Vieillessement dans des fûts de chêne pendant plusieurs années
- 9. Mise en bouteille exclusivement par la propre exploitation.

Les sortes de vin de Tokaj

- On peut distinguer à la base des nombres de hottes (puttony) le vin de Tokaj à 3, 4, 5, et 6 hottes. Plus le nombre des hottes est élevé plus le vin est sucré et plus il est de meilleure qualité.
- Le nombre des hottes montre combien de hottes d'essence d'aszú (le contenu d'une hotte est à peu près de 25 kg ou de 23 litres) on ajoute à un tonneau de vin de base. (un tonneau de Gönc est de 136 litres)

Le sang de taureau d'Eger



La particularité de la région viticole d'Eger

- Le sang de taureau d'Eger (Egri bikavér) est du vin rouge, mélange de plusieurs sortes de cépages. Ce vin mou, de couleur rouge foncé, de goût âpre modéré a une odeur et un arôme caractéristiques.
- On doit le vin rouge aux Serbes qui se réfugiant des Turcs vers le Nord ont emmené leur cépage appelé „kadarka”.
- Au 17^e siècle le vin rouge était tellement répandu à Eger qu'on a identifié la ville au vin.

L'origine du nom d'Egri bikavér

- Selon la légende le nom du vin (sang de taureau) date de l'époque turque. Pour renforcer les braves hongrois qui ont résisté à la supériorité en force des Turcs et défendaient la forteresse d'Eger, le capitaine a fait monter des caves du vin rouge. Les braves en ont bu et quelques gouttes sont restées sur leur barbe. Les Turcs ont vu que les défenseurs ont repris leurs forces et comme ils étaient superstitieux, ils ont cru que les braves avaient bu du sang de taureau. Ils ne voulaient pas continuer à lutter
- Malheureusement la légende n'est guère vraie. Les sources historiques ne mentionnent le nom du vin qu'à partir du 19^e siècle; par contre le vin est devenu légendaire.

A cluster of mixed red and green grapes is shown in the background. The red grapes are on the left and right sides, while the green grapes are in the center. The grapes are fresh and have a slight sheen.

Le vin épicé de Cserzeg(Cserzegi fűszeres)

- Le vin est né en 1960 par la suite du métissage des deux autres sortes de vigne, à Cserzegtomaj (d'où vient le nom) à côté de Keszthely, par Károly Bakonyi. Le but de l'expérience était d'obtenir un vignoble qui rend possible de produire du vin excellent et en même temps correspond à deux autres conditions: il supporte bien le froid d'hiver et mûrit tôt. Au début ce vignoble n'avait pas de succès, on l'a planté sporadiquement.
- La curiosité est que les étrangers ne savent pas prononcer le nom, ainsi on lui a donné des différents noms: Aubaine, Beaunois, Gamay Blanc, Melon Blanc

Le plus grand village de cave de Hongrie

- C'est à Monor que se trouve le plus grand village de cave contigu. Derrière la petite ville, le village de cave du mont „Strázsa” est unique non seulement en Hongrie mais dans toute l'Europe. La majorité des caves sert à correspondre aux besoins individuels, mais il y a de plus en plus de propriétaires qui se préparent à la hospitalité pour développer le tourisme de vin. Dans ce but on a fait revivre à Monor la tradition des fêtes des vendanges.
- Les premiers ceps étaient installés vers 1446 par le chapitre d'Eger, parce qu'il est devenu propriétaire foncier de la ville.

„Le vin montre le
caractère des
gens”

Proverbe hongrois