

Pourvu qu'on ait l'ivresse

Par [JFB](#) le mar 21/09/2010 - 11:45

Les régions viticoles hongroises

Le vin est un élément essentiel de la culture, de l'histoire et de la gastronomie en Hongrie, qui est la plus grande région viticole d'Europe centrale (93.000 hectares). Petite visite guidée des principaux sites.

Après plusieurs décennies de ralentissement, la production et la consommation viticoles se sont redressées au cours des vingt dernières années : la production de vin atteint 3,5 à 4,5 millions d'hectolitres et les Hongrois consomment en moyenne 30 à 32 litres de vin par an. Le pays compte 22 régions viticoles, dont les plus importantes sont celles de Badacsony, Sopron, Szekszárd, Eger ou encore Tokaj-Hegyalja.

Badacsony

Un vaste ensemble de volcans et de monts se dessine au-dessus du bassin de Tapolca, au nord du Balaton. Cette région, l'une des plus charmantes de Hongrie, produit essentiellement des cépages blancs (à 99%) qui comprennent des cépages traditionnels (Kéknyelvû, Olaszrizling, Pinot Gris), des cépages internationaux (Chardonay, Sauvignon) et de nouvelles variétés (Zénit). Les vins de la région sont corsés, aromatiques, bouquetés et finement acides.

Sopron

La particularité de la région de Sopron, non loin de la frontière autrichienne, tient du fait que les viticulteurs ne construisaient pas les celliers dans la vigne, mais aménageaient les tonneaux dans leurs caves. Ainsi les itinéraires de la Route des vins passaient-ils au cœur des villages, parsemés d'enseignes invitant à la dégustation et plus si affinité. La région est réputée pour son Kékfrankos, ce cépage rouge répandu après l'épidémie de phylloxéra qui a gardé son importance jusqu'à nos jours. Le Kékfrankos de Sopron, de couleur foncée d'un arôme dur, plus âpre au goût, se différencie des autres vins Kékfrankos du pays.

Szekszárd

La viticulture à Szekszárd remonte à l'implantation des celtes dans la région. Alisca, le nom ancestral de la ville, est ainsi d'origine celte. Le climat de la région est de type subméditerranéen. Le cépage principal de la région était jadis le Kadarka, du temps des grandes plantations des années 1960, mais des cépages noirs comme le Kékfrankos, le Kékoportó, le Cabernet franc, le Cabernet sauvignon et le merlot se sont progressivement substitué au Kadarka. Outre la région d'Eger, seule la région de Szekszárd peut utiliser la marque Bikavér - Sang de taureau. Le Bikavér de Szekszárd vient traditionnellement du coupage des vins Kadarka, Kékfrankos et Kékoportó.

Eger

La région de Eger est le pays d'origine de l'un des plus célèbres vins rouges hongrois: le Bikavér (Sang de Taureau). Outre ce vin corsé, Eger attire les visiteurs grâce à son château et ses non moins célèbres bains thermaux. Une anecdote :lors du siège turc au XVIe siècle, les femmes ajoutaient dans l'Egri Bikavér du vrai sang de taureau pour que les hommes passent mieux à l'attaque ...

Tokaj-Hegyalja

Classé patrimoine universel, le nom de Tokaj est célèbre dans le monde entier. Trois types de vin sont produits dans la région : les vins secs et moelleux de qualité représentent 50 à 60% de la production et sont préparés selon les méthodes traditionnelles des vins blancs (Furmint, Hárslevelû, Sárga muskotály). Le Szamorodni peut quant à lui être sec ou moelleux en fonction de la fermentation du sucre. C'est un apéritif très apprécié en Hongrie. Enfin l'Aszú, célèbre vin que le Roi Soleil a nommé «le roi des vins, le vin des rois» est un vin très riche en sucre, cueilli par goutte lors du stockage des grains d'aszú.

(Source: www.hongrie-active.com)

Frédérique Lemerre

- 2 vues

Catégorie

Agenda Culturel