

# CHATEAU DERESZLA



## TOKAJ

### FAKTA

Søde vine

Drue(r): 30% Hárslevelü, 70% Furmint

Lagring: 24 Mdr på Ungarsk eg

Alkohol: 0.0%

Syreindhold: 9,98 g/L

Restsukker: 154,3 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06701222125



## 2021 TOKAJI ASZU, 5 PUTTONYOS

### Chateau Dereszla

#### Distriktet

Ungarn har i flere århundreder været kendt for sine søde Tokaji-vine. Da man nationaliserede alle vinejendomme efter 2. Verdenskrig, så private vinbønder sig pludseligt nødsagede til at aflevere deres druer til det statslige kooperativ 'Bor Kombinat', som varetog produktionen og salget af vinene - dengang nærmest eksklusivt til USSR. En del af betalingen for vinene blev i øvrigt foretaget i russisk olie og landbrugsmaskiner. Det var et hårdt slag for de mange producenter og for området som sådan.

Først i begyndelsen af 1990'erne - efter USSR's sammenbrud og efter at de lokale 'Bor Kombinat' havde oparbejdet et kæmpe underskud, besluttede man igen at åbne for det private initiativ. Bl.a. tillod man nogle få udenlandske vinfirmaer at købe vinmarker og selv stå for produktionen og markedsføringen. Det gav en tiltrængt tilførsel af både økonomisk og menneskelig kapital, som siden har været til stor gavn for hele Tokaj-området. I dag kan man igen finde store, spændende Tokaji-vine med masser af finesse og kompleksitet fra områdets nu i alt ca. 5.000 ha.

#### Producenten

Château Dereszla ligger midt i Tokaj-distriktet og har uden sammenligning en af de ældste og mest spændende historier i området. Slottet blev bygget af den ungarske konge Zsigmond i begyndelsen af 1400-tallet, og kældrene blev brugt til at modtage de vine, de lokale vinbønder skulle aflægge i skat. Fra 1450 til 1845 oplevede slottet mange ejerskifter, og var blandt andet ejet af nogle af Europas mest berømte adelige familier. Op til 2. Verdenskrig var den ejet af en jødisk købmand, hvilket medførte, at den under krigen blev beslaglagt af staten. Senere, under det ungarske kommunistregime, blev den omdannet til et statsligt vinkooperativ, hvor vine fra hele Tokaj-distriktet blev modnet.

Da staten åbnede op for privatisering i 1990'erne, blev Château Dereszla først opkøbt af CANA, et af Frankrigs største landbrugskooperativer, for sidenhen i 2000 at blive købt af Champagne-familien d'Aulan, hvilket man roligt kan betegne som en redning for denne historiske ejendom. Et gennemgribende restaureringsarbejde blev nemlig herefter sat i gang, hvorved bl.a. de fem separate kældre blev knyttet sammen og forsynet med topmoderne udstyr. De selvsamme historiske kældre, hvis oprindelige stil naturligvis blev bevaret under restaureringen, blev i øvrigt optaget på UNESCOs Verdensarvsliste i 2004. Endvidere blev vinmarkerne trimmede og i visse tilfælde genplantede, og i dag udgør de 35 ha. af ejendommens totale areal på 61 ha.

Druerne hentes hovedsageligt på otte forskellige parceller. Hovedparten består af Tokaj's klassiske druer, Furmint (60%) og Hárslevelü (30%), men hos Dereszla dyrker man også lidt Muscat à Petit Grains (Muskotály) og som noget ganske specielt, lidt Kabar, en krydsning mellem Bouvier og Hárslevelü, som næsten var forsvundet fra Tokaj under det kommunistiske styre.

Hver parcel bliver høstet for sig, så man kan lave separate vinificeringer i forhold til terroir, druesort og den enkelte årgangs karakter. Klassiske søde Tokaji Aszu-vine (Aszu: angrebet af Botrytis Cinerea) udgør hovedparten af produktionen, men man producerer også andre søde vine fremstillet på sent-høstede druer samt glimrende tørre vine, der er ægte "value for money".

#### Produktet

Aszú teknikken er selvfølgelig blevet lavet en del om siden det 17. årh. hvor den opstod, men i stor og hel består den i, at man høster særskilt de ca. 15% af klaserne, som bliver angrebet af den ædle råddenskab (botrytis) og senere tilsætter dem i den tør vin. Disse Aszú druer bliver indsamlet i specielle beholdere på 25 kg. - de såkaldte "puttonyos" - og derefter lagret på større beholdere. Man blander fra 3 til 6 puttonyos for 136 liter "basis vin" og opnår derved - efter macerering og presning - en Tokaj Aszú med forskellige sødmegrader. Vinen skal derefter modnes på fad og aftappes derefter i flasker, hvor antal puttonyos bliver oplyst.

Tokaji Aszú 5 Puttonyos fra Château Dereszla er sammensat af Furmint (70-75%) og Hárslevelü fra flere forskellige parceller. Til selve gæringen bruger man træfade af 225-500 l., mens man til modningen (2 år) bruger barriques af 225 l., hvoraf de 20-25% er nye.

Vinen har en meget flot harmoni, dybde og kompleksitet. I duften finder man nuancer af abrikoser, kvæde og lidt ristet mandler. I smagen har 5 Puttonyos masser af charmerende, delikate blomster- og bladnuancer. I eftersmagen kommer frugtsødmens flot frem, med toner af appelsin, vanilje, friske mandler - men også her har vinen en fantastisk friskhed og charme, som gør den enestående.



VINOBLE