

Il primo vino muffato prodotto dall'uomo

La tradizione attribuisce la sua scoperta a un sacerdote di nome Máté Szepsi Laczkó. Intorno alla prima metà del XVII secolo, l'Ungheria era una terra di conflitto tra l'Impero Asburgico e l'Impero Ottomano. I contadini della regione vinicola Tokaj-Hegyalja furono chiamati alle armi per respingere un attacco dell'esercito turco. Laczkó, che si occupava delle tenute della nobile famiglia Ràkòczy, si ritrovò senza mano d'opera e rimandò il raccolto, in attesa del ritorno dei contadini dal fronte. Dopo i combattimenti, le uve sono state attaccate dalla muffa e apparentemente inutili, ma Laczkó ha deciso di provare comunque a fare il vino da queste bacche ammuffite. Il risultato è stato una sorpresa: la muffa ha reso l'uva più dolce e il vino ottimo.

PROCEDIMENTO TOKAJI UNGHERESE

A novembre viene prodotto un vino base bianco da grappoli di Furmint, Harslevelu e Muscat a Petit grains, che verranno conservati per un anno in botti da 137 litri. Questo vino di buona qualità e nulla più viene aggiunto da mosto ottenuto da uve bottrizzate e sottoposto ad una presa di spuma. La quantità di questo mosto è fondamentale per il carattere finale dei Tokaji, che non a caso vengono classificati in base ai puttonyos aggiunti (generalmente da 3 a 6), cestini presi come unità di misura che corrispondono a circa 25 kg di pasta d'uva. aszu, cioè appassito e attaccato dal marciume nobile. Maggiore è la quantità di mosto bottrizzato, maggiore è il contenuto zuccherino del vino e più lungo è il periodo minimo di invecchiamento.

L'Aszù 3 puttonyos deve contenere più di 60 g / l di zucchero naturale e 30 g. di estratto detratti gli zuccheri, con una maturazione di almeno 3 anni, mentre i 6 puttonyos, che contengono più di 150 g / l di zucchero e 45 g. di estratto meno gli zuccheri, si attende per più di 6 anni.

La più pregiata è l'Eszencia, ottenuta solo da uve bottrizzate: 250 g / l di zucchero che la rendono molto dolce, mentre gli oltre 50 g di sostanze estrattive creano una struttura meravigliosa ed avvolgente. E il succo è così denso e concentrato che i lieviti faticano a fermentare, compito svolto solo da alcuni ceppi particolari e specifici per questa produzione.

Se siete interessati ad assaggiare ed acquistare questo prestigioso vino muffato, consigliamo di farlo presso l'[enoteca online](#) Le Cantine dei Dogi presso il loro punto vendita situato a Mirano in provincia di Venezia, o presso il sito e-commerce www.enotecalecantinedeidogi.com. L'enoteca propone un'ampia gamma di vini Aszù da 3 puttonyos fino all'Eszencia

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------