

# Hungary

## Hungary 概述

### 历史与概述

自罗马时代起，如今匈牙利的地界上就已经开始种植葡萄了。这里是兵家必争之地，长期受到各种势力的政府与统治，自罗马帝国解体到公元 10 世纪几乎没有葡萄种植。尽管匈牙利的酿酒史并不是一直连续不断的，但也不可否认这里的葡萄酒传统，一些僧侣建立的葡萄园至今仍存在。在过去的几个世纪以，这里的 Tokaji 可谓是为数不多的全球知名葡萄酒，更难得的是在 18 世纪 Tokaji 就得到了官方的划分和法律保护。在共产主义时期，其葡萄酒技术的发展受到了影响，东欧解体后经济受到了极大影响，葡萄酒出口也几乎绝迹，但过去 20 年匈牙利开始不断地重建其声望。

### 酒标与法规

匈牙利的 PDO 简称为 OAAE，PGI 简称为 OAAFJ。最基本的无地理标识的酒为 Asztali Bor (Table wine)，PGI 级别的葡萄酒为 Tájbor (Landwine)。在 PDO 级别里，有两个具体的级别，Minőségi Bor (Quality wine)和 Védett Eredetű Bor (special quality wine)。其中最后一个级别会有官方的印签，共包含四类葡萄酒。第一个是晚收葡萄酒，类似于奥地利的 Spatlese；第二类为晚熟精选，即 Auslese 级别；第三类为干缩的葡萄，即 BA 和 TBA 级别；第四类为 Aszú 葡萄酒。

1995 年以后建立了系统的法律，有国家葡萄酒委员会，在各个产区也有自己的委员会。所有超过 0.15ha 的葡萄园都需要注册，然后才能在国内和出口市场出售葡萄酒。这些委员会负责监管葡萄品质，设定采收时间和酿造方法，但对于最终酒的质量没有约束。

### 气候

匈牙利位于北纬 45-50 度，为大陆性气候，冬季短暂寒冷，夏秋季节漫长而温暖，年均温度为 10.5 度，年均降雨 600mm。最好的葡萄园都位于朝南的斜坡上，能帮助果实（尤其是赤霞珠等红葡萄品种）更好地成熟。在一些地区，早上的晨雾能生产稳定的贵腐。而且由于比较靠北，这里也适合种植一些芳香型的葡萄品种，比如长相思和琼瑶浆等。

### 土壤

匈牙利的土壤有着多样性。The Great Plain 主要为 sand 和 loess，Balaton 湖周边为复杂的玄武岩 basalt 质的火山土加上黏土和 sandstone。在 Tokaji，土壤主要为火山土，表面覆盖着分解的岩浆 dacayed lava，当地最好的葡萄酒也来自火山土，能出产就够饱满，富含矿物质气息的葡萄酒。

### 品种

在匈牙利，将品种表示在酒标上是一种常见的做法，无论是独有的本地品种还是国际品种，全国共种植了月 160 种葡萄品种。

Furmint 能生产浓缩、高酸的白葡萄酒，在匈牙利全境都有种植。年轻时以苹果风味为主，能发展出坚果、蜂蜜等陈年风味。Furmint 有能力酿造出色的干白（可以轻易达到 14 度），但由于其晚熟并容易受到贵腐菌影响，其最知名的还是酿造 Tokaji 甜酒。

Hárslevelű，字面含义为 linden leaf 菩提叶，也是个晚熟且易受贵腐影响的品种，常用

来酿造 Tokaji，有些香料风味且比较芳香。此外 Hárslevelű 也能酿造单一品种的干白，品质不一，优质的有着深柠檬绿色，饱满柔和，有些椴树蜂蜜的香气。

Sárga Muskotály 即为小粒麝香，作为有着橙花等风味的芳香型品种，是酿造 Tokaji 的第三重要的品种。

Olasz Rizling 即为 Welschriesling，能生产清爽易饮的干白，余味有些苦杏仁的风味，在许多产区都有种植。

Irsai Olivér 是一个本土的杂交品种，生产香气浓郁，有些类似麝香和琼瑶浆般香料风味的白葡萄酒。

此外还有一些诸如 Cserszegi Fűszeres 和 királyleányka 等本地品种，生产芳香的白葡萄酒。在匈牙利，不少周边国家的品种在这里也有种植，但常有着自己独特的名字。

Kékfrankos 即为 Blaufränkisch，主要酿造颜色紫红，口感柔和，高酸且有胡椒等风味的红酒。在匈牙利，Kékfrankos 常被用来参与公牛血 Egri Bikavér 的酿造。

Kadarka 是本地的高品质葡萄品种，但易受到灰霉菌影响，需要控制产量且选址以保证成熟，才能酿造有品种特色的葡萄酒。以前 Kadarka 是酿造 Egri Bikavér 的主要品种，适合橡木桶熟化，但现在大部分被赤霞珠取代。

Kékoportó (Blauer Portugieser)，需要温暖的环境成熟，产量可轻易达到 120hl/ha，适合参与混合，特别是在公牛血中能柔和单宁和酸度。

Zweigelt 最初在奥地利由 Kékfrankos 和 St Laurent 杂交而成，在匈牙利也有广泛种植且产量较大。

除了本地品种以外，匈牙利也种植了大量的国际品种。Pinot Gris 在匈牙利有着很长的栽培历史，随着灰皮诺在国际市场的流行，其在匈牙利的地位也有所上升。大部分出口的风格为意大利 Pinot Grigio 的简单易饮风格。Cabernet Franc 在匈牙利南部展现出了酿造酒体饱满，风味复杂的葡萄酒的潜力。其他的一些国际品种，比如赤霞珠、梅洛、黑皮诺、西拉、霞多丽和长相思等在匈牙利都有广泛种植。许多运营状况良好的酒庄都会选择酿造便宜易饮但风味不错的国际品种葡萄酒，然后大部分出口到国际市场。

## 种植

（详见具体产区）

## 酿造

（详见具体产区）

## 市场

共产主义结束后，匈牙利大力引进国际投资（尤其在 Tokaji，投资者包括 AXA，Vega Sicilia 等，甚至 Hugh Johnson 都在此参与创建 Royal Tokaji Wine Company）和酿酒顾问，其在设备、技术和葡萄酒质量上都有显著的提升。由于匈牙利本身具有悠久的葡萄酒历史和丰富的本地品种（虽然根瘤蚜事件后很多本地品种被拔除，改种了国际品种），这种快速复兴是可以预见的。在 20 世纪，许多新的葡萄园被开垦，大量国际品种以较低的价格被卖到西欧。近年来，一些年轻的酿酒师在努力改变这种趋势，更多地使用本地品种来增加其本土特色。

从产量上来说，匈牙利有大约 65000ha 的葡萄园，70%为白葡萄酒。葡萄酒的总产量低于罗马尼亚，但比奥地利高一些。生产的葡萄酒有约 20%用于出口。

## 产区

匈牙利共有三个葡萄酒大区，细分为 22 个葡萄酒产区，大部分位于靠西侧的地区。南部的 The Great Plain，有全国近一半的葡萄园。Transdanubia 大区里的葡萄园许多集中在 Balaton 湖周边（中欧最大的湖泊），受到水体对气候的调节。在东北，有 Eger 产区，是历史上最著名的酒体饱满的公牛血葡萄酒的产区。但从出口量上来说，Tokaji 毫无疑问是匈牙利最重要的葡萄酒类型。

### Northern Massif

Northern Massif 包含四个产区，其中最重要的无疑是 Tokaji 和 Eger。

Tokaji 产区位于喀尔巴阡山脉 Carpathian 的山脚下，在匈牙利的东北角，靠近斯洛伐克，大陆性气候，降雨量小，包含 5800ha 葡萄园，产量限制严格。这里的斜坡朝南，充足的阳光使得这里有着温暖干燥且漫长的秋季。再加上早晨由 Bodrog 和 Tisza 河流及其支流产生的湿润雾气，构成了贵腐菌生长的完美条件。这里土壤为主要 volcanic clay，最优质的陡坡上土层很薄且贫瘠，火山土也被视为当地最优秀的土壤，能给酒带来矿物感。当地传统的石质地下酒窖常年低温潮湿，适合熟化 Tokaji 葡萄酒。

在 Tokaji，允许使用 6 个葡萄品种，但最主要的为 Furmint, Hárslevelű 和 Sárga Muskotály。在收获的季节，采收者会将葡萄分为三类。如果大面积感染了贵腐菌，采收者会将完全受贵腐影响的葡萄颗粒采下来，这种称之为 aszú (rotten) grapes。如果一串里面仅有少量葡萄有贵腐影响，那么采收者会整串采摘，这种选择称之为 Szamorodni，即为 as it comes。而完全没有贵腐影响的果串也会被采摘下来，并被单独收集。这三类葡萄能被用来酿造一系列不同风格的葡萄酒。

Tokaji 虽然是以其甜酒而闻名于世，但也有越来越多出色的干型葡萄酒。在瓶型选择上，干型的往往为 750ml 的瓶子而甜型的则为传统的有点矮胖的 500ml 酒瓶。

Non-botrytis dry/semi-dry wines，完全不受贵腐影响的干白葡萄酒在风格上也有区别，有不过橡木桶的、简单清爽宜快速饮用的风格，也有更加浓郁优质能陈年的且使用部分新橡木桶发酵和熟化的风格。这些葡萄酒往往会标示品种，最常见的为栽培量占 2/3 的 Furmint。

Tokaji Szamorodni，使用 Szamorodni 葡萄（部分贵腐影响）酿造，根据贵腐影响程度的不同，既可以是干型的（száraz）也可能是甜型的（édes），但都有一定贵腐的风味影响。这些酒需要在木桶中熟化至少一年且在出售之前需要至少 2 年的时间，大部分的酒都会选择更长的熟化时间。干型风格的酒往往不将橡木桶填满，会产生酒花（由 film-forming yeasts 组成），形成一种与 Fino 雪莉相似的风味。甜型风格的酒则不受酒花影响，因此传统上有一定的氧化风味，甜度大概相当于 2-3p 的 Aszú，但现代风格则倾向于将橡木桶填满以生产轻微氧化或完全不氧化的甜酒风格。

Tokaji Aszú 的生产则是先用健康葡萄酿造一款基酒，在发酵过程中或结束后（结束后为 10.5-12.5 度的基酒），将贵腐葡萄 aszú berries 浸渍在基酒里，可长达 36 个小时。传统上会先将贵腐葡萄碾碎成糊状，但使用未破碎的贵腐葡萄能避免萃取物中的一些苦味。浸渍结束后将酒液进行压榨，还要再经过至少三年的熟化（其中至少两年的橡木桶熟化）。贵腐葡萄使用的量决定了甜度，以下数字代表了残糖的标准：3 puttonyos 为 60g/L，4 puttonyos 为 90g/L，5 puttonyos 为 120g/L，6 puttonyos 为 150g/L。其中最甜的风格为 Aszú Eszencia，为

180g/L，十分稀有且昂贵，仅在最好的年份使用来自最优质的葡萄园的葡萄酿造。历史上一个 puttonyos 代表了 20-25kg 的贵腐 aszú 葡萄，然后被加入到一个 barrel（136L）的新酒中。传统上，Tokaji Aszú 或 Aszú Eszencia 的风格均为使用橡木桶熟化 3 到 6 年，酒里会有明显的氧化风味。但目前的趋势是一些酿造商选择更短的熟化时间，以减少氧化的影响。经典的 Tokaji 甜酒为深琥珀色，有着极高的酸度和浓郁的香气，风味里充满了橙子酱、杏干和蜂蜜的味道。最优质的酒里还有这一些黑麦面包 rye bread、烟熏、咖啡和焦糖的复杂风味，甜度等级越高风味越浓缩复杂。

Tokaji Eszencia (Essence/Nectar 精华)这是极为罕见的一种风格，在产区以外几乎从不出售。这种风格使用贵腐葡萄的自流汁酿造而成，由于太甜因此需要数年的时间发酵，且往往不会超过 5 度。法律规定的糖分含量为至少 450g/L（甚至有达到 800g/L 的极端情况），极高的酸度和极为浓郁的风味与之平衡，这种酒能够存放上百年而保持新鲜的风味。

Modern style sweet wines，一些新鲜风格的甜酒，它们不满足 Tokaji Aszú 的熟化时间要求，但在 Tokaji 产区也越来越重要。优质的酒中往往有着明显的新橡木桶风味，其质量和价格都与 Tokaji Aszú 相当。

Eger 产区也位于同样的山脚下，有近千年的栽培和酿造砾石，土壤多样，历史上出产极为浓郁饱满的红葡萄酒。如今 Egri Bikavér (Bull's Blood)是由一系列品种混合而成，主要包括 Kékfrankos 和波尔多品种（Kardarka 越来越少），理论上一共要使用全部十一个品种混合，且任何品种不得超过 50%。现代风格的 Egri Bikavér 往往酒体和单宁都比较轻柔，但也有一些价格较高的酒体十分饱满的风格（长时间浸皮），会使用橡木桶熟化。这里也生产一些白葡萄酒，使用霞多丽、Olasz Rizling 和一些本地品种。

## Transdanubia

Transdanubia 产区位于多瑙河西侧，拥有 14 个产区，其中不少产区在 Balaton 湖周边，周围环境挡住了风，比较适合葡萄生长。这里的土壤以火山土为主，富含铁质，让葡萄酒有较为饱满的酒体。这里品种较多，包括许多本地和国际品种。其中最重要的产区包括 Ászár-Neszmély 和 Villány-Siklós 等。

Ászár-Neszmély 位于西北部，以 loess 为主，是一个重要的白葡萄酒产区，生产长相思、Pinot Gris、Irsai Olivér 和 Olasz Rizling 等品种，也有一些黑皮诺和 Zweigelt 等酿造的红酒。

Villány-Siklós，葡萄多位于朝南或东边的梯田上，比较温暖，混合了多种土壤，主要为富含钙质的 limestone。这里有少量精品葡萄酒生产商酿造强劲且能陈年的红葡萄酒，是匈牙利最饱满的红酒风格，使用赤霞珠、Kékfrankos、梅洛、Zweigelt、黑皮诺和西拉等品种，价格较高。

North and South Balaton，在湖水周围有不少产区，约 10000ha，有着类似地中海的气候，山脉挡风，湖水反光，尤其在其北侧更是传统产区。这里土壤以火山土为主，优质葡萄园位于斜坡上并靠着水体调节微气候。Lake Balaton 也叫 Hungarian Sea，有极长的栽培历史。这里的葡萄酒相对饱满浓郁，品种多样，以白葡萄酒为主，种植了不少本地品种比如 Olasz Rizling、Irsai Olivér、királyleányka 等，也有不少国际品种比如 Pinot Gris、霞多丽、麝香、梅洛和黑皮诺等。

## The Great Plain

The Great Plain 位于匈牙利南部的平原上，以沙质 sandy 土壤为主，因此没有根瘤蚜。这里夏季炎热干燥，冬季寒冷，全年降雨量低，但占到了全国近一半的葡萄园，约 30000ha，没有太多高品质的葡萄酒，以日常餐酒为主。在这里，机械化很容易实现，但夏季干旱和早

春晚秋的霜冻是主要的天气灾害。这里主要种植的是国际品种,也有一些本地品种种植在此,品种多样,多达 60 余种。白葡萄主要以 Chardonnay 和 Ezerjó 等为主,红葡萄则有 Zweigelt,赤霞珠和 Kadarka 等。