

Château Pajzos Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Вино Шато Пайзош Токай Асзю 6 Пюттоньюш, белое сладкое

Страна: Венгрия

Регион: Токай

Производитель: Château Pajzos

Крепость: 10% об.

Сорт винограда: Фурминт, Харшевелю

Особенности: изготавливается из собранного вручную ботритизированного заизюмленного винограда; ферментация в бочках объемом 220л, которые хранятся в прохладном месте неплотно закрытыми, поэтому в них продолжается медленный процесс брожения в течение 2 лет; 6-ой и самый высокий уровень сладости

Выдержка: при медленной ферментации в течение 2 лет в бочках объемом 220л, затем еще не менее 1 года в бутылках

Цвет: золотистый

Аромат: богатый, насыщенный, с нюансами карамелизированного яблока, засахаренного имбиря, меда и воска, цукатов из апельсина, кураги, ванили, корицы, карамели и молочного шоколада

Вкус: полный, сладкий, обволакивающий, сиропобразный, обладает нюансами мармелада, желтых фруктов, абрикосового джема, сливочной ириски, тропических фруктов и сладких специй в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-12 °C

Гастрономия: дижестив, в сочетании с сыром с голубой плесенью, фуа-гра, мороженым, десертами на основе сливок, карамели и шоколада, а также фруктовой выпечкой



Château Pajzos Tokaji H Late Harvest

Вино Шато Пайзош Токай Аш Лейт Харвест, белое сладкое

Страна: Венгрия

Регион: Токай

Производитель: Château Pajzos

Крепость: 11% об.

Сорт винограда: Харшевелю

Особенности: изготавливается из собранного вручную винограда позднего сбора, брожение в стальных резервуарах на протяжении двух недель

Выдержка: 6 месяцев в стальных танкерах

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, наполнен оттенками цветов акации и апельсинового дерева, спелых косточковых фруктов (абрикос, нектарин), сладкой груши, ананаса, манго, яблочного пирога, меда и мятных леденцов

Вкус: округлый, сбалансированный, с преобладанием нот тропических фруктов, меда, марципана, ванили и апельсиновой корки в долгом послевкусии

Температура подачи: 8-12 °C

Гастрономия: дижестив, в сочетании с сыром с голубой плесенью, фуа-гра, мороженым, десертами, тортами, свежими фруктами



Виноград и виноградники в Токае имеют долгое и славное прошлое. Первое письменное упоминание датируется 13 веком, но историки полагают, что склоны в этом районе были засажены виноградными лозами еще во время венгерского завоевания Карпатского бассейна (конец 9 века).

Ничто лучше не доказывает превосходство токайских лоз и винограда, чем то, что в 1737 году Токайский винодельческий регион был объявлен первым в мире делимитированным винодельческим регионом. Слава Токая основана на его винных продуктах (Асзю и Самородни), оба вина производятся исключительно здесь, в этом винодельческом регионе.

Первое Асзю было изготовлено в 1571 году, но своей настоящей славы естественно сладкое вино обрело лишь в 17 веке, когда благодаря правящему князю Ференцу II Ракоци благородный нектар достиг почти всех монархов Европы. Людовик XIV произнес теперь известную фразу: «Токай, король

вин и вино королей». Токай считался даром Бога. Ференц Кёльчей, автор национального гимна Венгрии, подчеркнул в гимне его важность: «Вы пролили нектар на токайские лозы».

Однако эпидемия филлоксеры в конце XIX века не пощадила и виноградники Токайского винодельческого региона; более того, оно почти полностью уничтожило их. Виноградники пришлось пересаживать, но количество сортов уменьшилось. Затем национализация привела к падению славы Асу, а вместе с ней и Токайского винодельческого региона.

После приватизации часть виноградников выкупили иностранные инвесторы, которые привнесли множество новшеств в жизнь винодельческого региона. Они реформировали устаревшую технологию виноделия, пересадили лозы там, где это было необходимо, и довели вина до высокого качества. Этот «западный» капитал и опыт во многом способствовали восстановлению утраченной славы Токая.

Винодельня Chateau Pajzos была основана в 1991 году 12 инвесторами, двое из которых сыграли значительную роль в ее судьбе. Жан-Мишель Аркот (1947-2001) имел огромный опыт в винодельческой отрасли, управлял такими выдающимися винодельнями, как Chateau Clinet, Chateau La Croix du Casse, Chateau Beau Soleil, Chateau de Jonquieres. В 2022 году винодельня достигла поворотного момента: обновила бренд Pajzos Tokaj, созданный почти 30 лет назад. Модернизирован логотип и этикетки, а также производство.

До 2021 года на внутреннем (венгерском) винном рынке было два бренда: вина премиум-класса продавались как Pajzos Tokaj, а вина с хорошим соотношением цены и качества — Megyer Tokaj. В 2021 году объединили два бренда, и теперь Pajzos Tokaj — единственный бренд на венгерском рынке.

Компания ежегодно производит около 300 000 бутылок вина, из которых 70 % продаются на международном уровне.

Токай-ассу — сладкое и достаточно дорогое вино с добавлением отобранных вручную заизюмленных ботритизированных ягод: чем выше их процент — тем слаще вино. Сначала из первого урожая, снятого в конце августа — начале сентября, готовят так называемое «базовое вино». В ноябре, во второй урожай, в специальные 25-килограммовые корзины «путтонь» (puttonyos) отбираются только ботритизированные ягоды, дополнительно иссушенные солнцем и ветром. Их перемалывают, высыпают в бочку с «базовым вином» и дают постоять смеси полтора или два дня, чтобы вкус, аромат и цвет этих ягод перешли в вино. Ассу хранится в подвалах не менее 18 месяцев (иногда до 10 лет), подвергаясь медленной ферментации и выдержке в бочках. Сладость вина традиционно измерялась количеством корзин, в которые собраны затронутые ботритисом ягоды, на один бочонок вина — от 3 до 6 путтоньош (puttonyos).