

TOKAJSKÁ VÍNA

V Tokaji se pěstují jen bílá vína pěti odrůd, z nichž 3 ve významějším poměru. Nejznámější odrůdou je Furmint, který se pěstuje na 65 % vinic. Dalšími odrůdami je Lipovinka a Muškát žlutý. Tyto odrůdy se používají k výrobě toho nejznámějšího a nejdůležitějšího vína, co Tokaj produkuje, a sice cibébových výběrů neboli ASZU výběrů.

V Tokaji se obvyklou metodou vyrábí také vína suchá a pozdní sběr, která jsou vhodná pro každodenní pití. V naší kolekci Tokajských vín Vám přinášíme suchý Furmint 2006, což je svěží bílé víno s minerálním charakterem. Degustace tokajských vín tímto vzorkem obvykle začíná. Je dobrý pro naladění chuťových pohárků a zavínění skleničky i úst. Je také vhodný jako aperitiv, nebo k bílým masům a rybám. Dalším vínem, na které jsme typově my našinci zvyklí je Furmint late harvest. Obsah cukrů v tomto víně se spíše rovná cukernatosti, kterou v Čechách dosahují vína označená "výběr z hroznů". Tento Furmint je příjemné víno se svěží čerstvou ovocnou vůní a bohatou chutí s výrazným extraktem. Při pití cítíte, jakobyste jedli nádherně vyztřelé hrozny.

CIBÉBY

Jsou kuličky hroznů napadené ušlechtilou plísní, která je vysušuje a tím se tyto kuličky stávají sladší a koncentrovanější. Vína, kde jsou nějakým způsobem obsaženy bobule cibéb a která mají vyšší obsah cukru: Samorodni, Forditas, Aszu a Essencia.

Nejznámější a jedinečným tokajským vínem je víno ASZU, které se vyrábí tak, že se do moštu přidávají cibéby, a ten pak získá větší koncentraci cukru a specifickou chuť. Formule, podle které se cibéby do vína přidávají, je počet puten cibéb do tokajského sudu o 126 litrech. Jedna putna pojme 25 kg cibéb. Vyrábí se pouze 3 - 6ti putnová vína. V závislosti na počtu puten se zvedá i obsah cukru obsažený ve víně, tedy 3 putnový výběr má 90 g/l a 5ti putnový má minimálně 120 g/l. Tato vína se nechávají minimálně dva roky zřát v sudech a poté minimálně rok v lahvích. My Vám v našem výběru nabízíme k ochutnání 3 a 5ti putnový ASZU z Chateau Dereszla. Jsou to výborná dezertní vína, která byla oceněna na mnoha významných světových soutěžích. Stojí za to si je vychutnávat v menších množstvích a nalézat v nich elegantní komplexní vůně s ovocným nádechem (broskev, meruňka, švestka, pomeranč) nebo medem a lískovými ořechy. Hodí se k plísňovým sýrům, husím játrům, bílým masům připraveným s ovocem nebo k dezertům, samo však dokáže poskytnout neopakovatelný zážitek, je dobré ho však předtím vychladit na 10°C.

ASZU ESENCE

Aszu Esence, kterou v tomto výběru nemáme obsaženu, je vlastně koncentrát, který přirozenou silou gravitace odkapává z velkého barelu, kde se soustředí cibéby, než jsou použity k výrobě putnového vína. Je to vlastně to nejlepší, nejkonzentrovější a léčivé, jako švýcarské kapky. Vyznačuje se nízkým obsahem alkoholu 4-5 % a vysokým obsahem cukru 450 - 600 g/l. Léčí duši i tělo a pije se opravdu po doušcích. Je velmi vzácná, vyrábí pouze v šaržích o několik stech lahvích.

TOKAJ - REGION PRO JEDINEČNÝ CHARAKTER VÍNA

Tokajský region je rozložen na 6000 hektarech a nachází se v něm asi 26 vesnic. Je položen na Zemplínských vrších podél řeky Bodrog. Je to ideální místo pro vznik cibéb, které jsou pro výrobu typických tokajských vín ASZU nezbytné. Deštivé září, ranní mlhy a vlhký vítr od řeky na kopce, kde se pěstují hrozny, podporuje přímo vznik cibéb, teplý slunečný říjen dává hroznům velmi dobře dozrát a díky této kombinaci můžeme okusit takové lahůdky, jaké Vám v tomto výběru nabízíme.

TOKAJ - ZAJÍMAVOSTI

Tokaj je první ochranná známka - toto slovo je chráněno již od 18. století Tokaj je od června 2002 zapsán do seznamu Světového dědictví UNESCO Tokaj zasahuje i na Slovensko.