

NYHETER OCH  
NOTISER OM DRYCKER  
OCH UPPLEVELSER  
NR 4 \* DECEMBER 2021

#85

# vinfo

VI TIPSAR OM  
KLICKANDE  
KLAPPAR

**JAPANSK  
TOPPWHISKY**

NYHET

**TOKAJS  
GYLLENE  
DROPPAR**



Följ Granqvist  
Beverage House  
på Instagram  
och Facebook



NYA  
CLUB-  
VINER

**MOUSSERANDE MENY:** TRE ELEGANTA FESTRÄTTER SOM FÅR SMAK AV CHAMPAGNE

# GYLLENE VIN MED 600-ÅRIGA ANOR

**Druvodlingar i ett unikt mikroklimat i kombination med traditionell vinmakning och lagring i 600-åriga källare – det är hemligheten bakom Chateau Dereszlas söta aszú-viner i världsklass!**



Edit Bai framför vineriet. Hon är vinmakare med ansvar för de söta vinerna på Chateau Dereszla.

**F**ärgen är gyllengul, doften nästan överväldigande med intensiva toner av ekfat, honung, aprikos, ananas, apelsin och saffran. Smaken är fruktig och frisk med inslag av fat, honung, aprikos, apelsinmarmelad och mandelmassa.

Det är med andra ord något av en smakbomb du får avnjuta när du dricker Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2016!

Vinet, som görs på druvorna Furmint (70 procent) och Harslevelü (30 procent), är gott att avnjuta som det är, men det passar utmärkt till blå- och grönmögelostar, patéer, gåslever och fruktdesserter.

Chateau Dereszla – som omnämndes i skrift första gången redan år 1406 – ligger i byn Bodrogheresztúr i Tokaj i nordöstra Ungern. Vinregionen Tokaj omfattar omkring 30 byar utspridda i ett område på cirka 11 000 hektar.

Chateau Dereszlas druvodlingar ligger i olika lägen på sluttningarna i dalgången mellan Tokaj-berget i söder och bergskedjan Karpaterna i norr.

– Varna vindar från Medelhavet sveper upp i dalgångarna och ger torra och varma somrar med långa, milda höstar. Samtidigt är luftfuktigheten

hög tack vare floderna Tisza och Bodrog som möts i Tokaj, säger Edit Bai, vinmakare med ansvar för de söta vinerna.

Vinproduktionen är noga reglerad och redan på 1600-talet bestämdes vilka druvsorter som får användas till aszú-vin. De skruppna druvorna som angripits av ädelröta (*botrytis cinerea*) plockas sent på hösten efter att den övriga vinskörden avslutats. Det är riskabelt att vänta med skörden och ibland kan vädret vara så ogynnsamt att det inte blir några ädelrötade druvor.

**UNDER KOMMUNISTREGIMENS TID** decennierna efter andra världskriget ägdes Chateau Dereszla av den ungerska staten. År 2000 köpte en fransk vinodlarsfamilj vineriet och rustade upp det för stora belopp. 2015 invigdes ett nytt, stort vineri i närheten av den egna vinodlingen Henye. Här produceras de allt mer populära torra vinerna samt Pezsgő, Ungerns mousserande vin.

Sedan 2016 har Dereszla ungerska ägare:

– De satsar stort på turism och har låtit inreda sex gästrum i anslutning till vineriet, säger försäljningschefen Gábor Weiner. I år har vi också öppnat vår fine dining-restaurang Dereszla Bistro vid Bodrogloden.

Produktionen av de ädelsöta vinerna sker fortfarande på traditionellt sätt.

– Alla våra druvor plockas för hand och de enda maskiner vi använder är traktorer för transporterna, säger Edit Bai.

När de ädelrötade druvorna plockats, pressats och fermenterats



BILDER FRÅN CHATEAU DERESZLA



Skördefärdiga, ädelrötade druvor i väntan på skörd (t v). Ädelsöta viner i en av lagringskällarna (ovan). Det nya vineriet i odlingen Heyne för produktion av torra viner (överst).

blandas den söta massan med ett torrt basvin. Förr i tiden förvarades de ädelrötade druvorna i speciella korgar, så kallade puttonyos. Varje korg rymde 27 kilo druvor och ju fler korgar som tillsattes i basvinet, desto sötare vin.

Puttonyos var under många år måttet på vinets restsötma, men sedan snart tio år tillbaka har man gått över till att ange sockerhalten i gram per liter. Vinet som säljs på Systembolaget har beteckningen 5 puttonyos, vilket motsvarar 120 gram gram socker per liter.

De färdiga vinerna lagras i ett första skede minst ett och ett halvt år i ekfat och därefter minst ett år i flaskor. Lagringen sker i de vindlande källargångarna 40 meter under marken i Bodrogeresztúr. Där är temperaturen alltid omkring 12 grader och luftfuktigheten ligger på cirka 90 procent.

**ALLT FLER VINVÄNNER – SÄVÄL I UNGERN** som i andra länder – har upptäckt de torra vita vinerna från Tokaj. De görs vanligtvis av den inhemska gröna druvan Furmint. Ett bra exempel är Chateau Dereszla Furmint Dry 2019 som finns i Systembolagets beställningssortiment. Det har en fruktig doft med inslag av tropiska frukter, frisk och fräsch smak med angenäma mineraltoner. Vinet passar utmärkt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, sallader, bufféer samt som apéritif.

Prova båda vinerna till en god middag – det torra till maten och det söta till desserten!



## 2 VINER FRÅN DERESZLA PÅ SYSTEMBOLAGET

### Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5

**Puttonyos 2016.** Ädelsött vin med frisk doft av ekfat, honung, aprikos, ananas, apelsin och saffran. Fruktig och söt smak med inslag av fat, honung, aprikos, apelsinmarmelad och mandelmassa. Du dricker det med fördel till blå- och grönmögelostar, patéer, gåslever och fruktdesserter.

Nr 2901, pris 189 kr i Systembolagets fasta sortiment. Vinet finns i nästan alla Systembutiker.

### Chateau Dereszla Furmint Dry 2019.

Består till 100 procent av druvan Furmint. Torrt vitt vin med frisk doft av tropiska frukter, frisk och fräsch smak med angenäma mineraltoner. Passar utmärkt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, sallader, bufféer samt som apéritif.

Nr 73500, pris 109 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/73500](http://granqvistbev.se/73500)