



Piwnice winne w Herceggút  
koło Sárospatak

PODRÓŻUJ BARDZIEJ

# TOKAJ

*w krainie mgły,  
wulkanów i furminta*

W 2002 roku jeden z najwybitniejszych artystów rockowych, będący u szczytu popularności, Peter Gabriel wydał kolejną płytę solową *Up*. Znalazł się na niej piękny, refleksyjny utwór *More than this*. Refren zawiera słowa: *More than this, so much more than this, there is something else there* (*Więcej niż to, o wiele więcej niż to, jest tam jeszcze coś więcej*). Dlaczego przywołuję tę piosenkę właśnie tu, w reportażu o Tokaju? Ponieważ przychodzi mi do głowy zawsze, gdy myślę o stereotypach, jakie wciąż funkcjonują w naszym kraju w postrzeganiu tego niezwykłego regionu winiarskiego. Najpowszechniejszym jest ten, że tokaj to wino wyłącznie słodkie. A przecież – *more than this...* **TOMASZ WITKOWSKI**



Są miejsca, które istnieją jednocześnie w świecie geografii i legendy. Tokaj pachnie historią, mokrym tufem wulkanicznym, jesienną mgłą i winem dojrzewającym w podziemnych piwnicach od setek lat. To region, który od wieków fascynował monarchów, poetów, kupców i podróżników. Region, o którego najslawniejszym winie, czyli aszú, Ludwik XIV miał powiedzieć: „wino królów i król win”.

Dziś Tokaj przeżywa renesans – już nie tylko jako źródło legendarnych słodziaków, ale także jako jedno z najbardziej ekscytujących miejsc *lifestyle'owych* Europy Środkowej. Stał się kierunkiem dla ludzi szukających czegoś więcej niż instagramowej rolki. To miejsce o niezwykłej autentyczności – surowe, melancholijne, pełne ciszy, mgieł, małych winnic i niespiesznej gastronomii. W czasach, gdy wiele regionów winiarskich świata wygląda podobnie, Tokaj zachował własną osobowość. To właśnie ona czyni go dziś tak fascynującym.

### Stworzony przez wulkany

Lubię wjeżdżać do Tokaju od zachodu, jadąc z Budapesztu albo z Egeru. Ze stolicy Węgier to 250 km autostradą, z Egeru już znacznie bliżej, zaledwie godzina drogi. Z daleka widać ciągnące się na horyzoncie pasma wzgórz, to obietnica schowanych w nich winnic. W Szerencs przejeżdżamy przez symboliczną kamienną bramę do Tokaju. Tuż obok niej, po prawej stronie drogi, stoi



**Tomasz Witkowski**

Od 10 lat związany z krakowską firmą 2Bratanki/Węgierskie Wina. Uwielbia podróżować na Węgry, by spotykać się z winiarzami, odkrywać nowe winnice i brać udział w imprezach winiarskich. Ulubione wina: cabernet franc z Villány, olaszrizlingi z Egeru i tokajskie furminty.

tablica informująca o przynależności regionu do światowego dziedzictwa UNESCO. Tokaj został wpisany na tę listę w 2002 roku.

Jedziemy jeszcze kawałek prosto, przed nami rondo, a za nim już zaczynają się pierwsze wzgórza i pierwsze winnice. Te należą do jednego z najważniejszych producentów – firmy Disznókó. Charakterystyczna biała kapliczka na wzgórzu, warto na chwilę się tu zatrzymać i podejść pod górę, widok jest stąd przepyszny.

Jesteśmy już bardzo blisko serca regionu – Mád. To właśnie tu, na okolicznych wzgórzach znajdują się najlepsze, najcenniejsze parcele, wśród nich najbardziej emblematiczne Wzgórze św. Tomasza (Szent Tamás-hegy). Na szczycie zwykle mocno wieje, ale za to widok niezapomniany. Daleko na zachodzie majaczą wzgórza Mátry (jednego z 22 regionów winiarskich Węgier), na północy rozciąga się nieodległe pasmo Gór Zempléńskich (to tu pozyskiwane są dęby, z których powstają najlepsze beczki do leżakowania wina). A na południu? Na południu nie ma zupełnie nic, płaska równina, która ciągnie się stąd aż do granic Serbii. Puszcza. Różnica poziomów między podnóżem Tokaju a terenami odległymi stąd o kilkaset kilometrów wynosi zaledwie 12 metrów! Kiedyś był tu ocean, wypełniający całą obecną Nizinę Panońską.

Dlaczego Tokaj jest tak wyjątkowy? Bo tu skupiła się cała działalność wulkaniczna regionu. Dziś każde jedno wzgórze to wygasły wulkan. Ile ich jest? Blisko 400. Miliony lat temu pokryły teren lawą i popiołem. Gleby, które powstały na bazie dawnych wygasłych wulkanów, też są wyjątkowe – dominują tufy wulkaniczne, andezyt, ryolit, less i glina. Dzięki temu wina z Tokaju mają specyficzną mineralność, słoną świeżość i napięcie, którego trudno szukać gdziekolwiek indziej. To bardzo ważny element miejscowego *terroir*. W wielu wytrawnych furmintach można wyczuć niemal słoną świeżość, przypominającą wielkie wina z Chablis czy Alzacji.

Druga arcyważna rzecz to sieć rzek i mokradeł – cały region koncentruje się w miejscu spotkania Bodrogu i Cisy. Trzecim i bodaj najważniejszym skarbem jest niezwykle mikroklimat. Jesienne mgły unoszące się nad rzekami sprzyjają rozwojowi *Botrytis cinerea* – słynnej „szlachetnej pleśni”. To ona odpowiada za powstawanie legendarnych win aszú. Jesienią poranki bywają tu chłodne i wilgotne, a popołudnia ciepłe i słoneczne. Winogrona podsuszają się na krzewach niczym rodzynki, koncentrując cukier, kwasowość i aromaty. To proces niemal magiczny – i całkowicie naturalny.



Cały region jest niezwykle malowniczy. Winnice wspinają się po falujących zboczach, ukryte pomiędzy nimi śpią małe miasteczka o pastelowych fasadach, a pod ziemią ciągną się kilometrami kamienne piwnice wykute w tufie wulkanicznym. Dziś Tokaj pozostaje jednym z najbardziej naturalnych regionów winiarskich Europy. Nie ma tutaj gigantycznych winnic, sieci autostrad ani przesadnej turystyki, a w wielu miejscach krajobraz wygląda niemal identycznie jak sto czy dwieście lat temu.

### Najstarsza apelacja świata?

Historia Tokaju jest jak powieść historyczna, która zaczyna się co najmniej w XII wieku. Po najazdach mongolskich królowie węgierscy zaprosili osadników z Włoch i Walonii, a ci przynieśli ze sobą zaawansowaną jak na tamte czasy wiedzę o uprawie winorośli. Sława i legenda regionu zaczęła się jednak w wieku XVI. To wtedy, prawdopodobnie przypadkiem odkryto aszú. Winobranie opóźniono z powodu wojny, a grona zostały zaatakowane przez szlachetną pleśń. Okazało się jednak, że powstałe z ich udziałem wino ma niezwykłą koncentrację, słodycz i aromaty. Tak rozpoczęła się historia jednego z najsłynniejszych win świata.

W handlu tokajem bardzo dużą rolę odegrali polscy kupcy, którzy pojawili się tu około roku 1550. Przez stulecia beczki transportowano *via* Karpaty do Krakowa, Warszawy i Gdańska. Polacy mają też udział w terminologii winiarskiej Tokaju: węgierskie słowo *szamorodni* pochodzi od naszego *samorodny*, czyli „naturalnie urodzony”. Dotyczy ono wina, które powstaje z całych gron zawierających jagody zarówno dotknięte szlachetną pleśnią, jak i zdrowe, lub z gron całkowicie dotkniętych szlachetną pleśnią, które jednak nie wysuszyły się na tyle, by można je było wykorzystać do produkcji aszú. Dzięki krótszemu leżakowaniu w dębowych beczkach niż aszú (minimum sześć miesięcy) i świeżemu, bardziej owocowemu stylowi, szamorodni jest chwalony za większą wszechstronność i przystępność cenową niż jego w pełni szlachetno-słodki odpowiednik.

W 1571 roku, w dokumentach rodziny Garay po raz pierwszy pojawiła się pisemna wzmianka o aszú. W XVIII wieku Tokaj stał się jednym z najbardziej prestiżowych regionów winiarskich Europy. W 1737 roku cesarz Karol VI wydał dekret wyznaczający granice regionu oraz regulujący produkcję win – wielu historyków uważa to za pierwszy na świecie nowoczesny system apelacyjny z klasyfikacją winnic, który powstał wcześniej

**OD LEWEJ:**  
Stara mapa regionu; Panorama tokajskich winnic, w tle miasteczko Tokaj i rzeka Cisa



ODKRYWAJ ŚWIAT WINA  
Z SUBSKRYPCJĄ  
**WINE ME!**



**123**zł

MIESIĘCZNIE  
\*W SUBSKRYPCJI  
CYKLICZNEJ



**WWW.WINEME.PL**

IG: SUBSKRYPCJA\_WINA\_WINEME.PL

niż nowoczesne apelacje Bordeaux i Burgundii. Aszú zaczęło trafiać na wielkie dwory i stało się synonimem luksusu. Sprowadzali je Habsburgowie, Romanowowie i Burbonowie. Podobno car Piotr Wielki utrzymywał stałe dostawy tokajskiego wina do Petersburga, a transporty były chronione przez specjalne jednostki wojskowe. Do wielkich admiratorów tego trunku należeli Beethoven i Goethe.

Potem przyszły dla Tokaju ciężkie czasy. Zaczęło się od filoksery, która przysłała w 1886 roku i także tu zdziesiątkowała uprawy. W ciągu 10 lat blisko 90% upraw winorośli po prostu obumarło. W XX wieku region przeżył dramatyczne załamanie. Obie wojny światowe, a po nich 45 lat komunizmu i masowej produkcji na rynki bloku wschodniego niemal zniszczyły reputację Tokaju. Przez dekady kojarzył się bardziej z eksportowym słodkim winem niż z wielkim *terroir*. Dopiero po 1989 roku rozpoczęła się odbudowa jakości. Do regionu wrócili prywatni producenci, pojawili się inwestorzy z zagranicy i młodzi winiarze, którzy zaczęli interpretować Tokaj na nowo. Odrestaurowano historyczne parcelacje i ponownie skupiono się na *terroir* oraz rzemiośle. „Nowy” Tokaj zaczął odchodzić od masowej produkcji na rzecz niższych plonów, precyzyjnej winifikacji, pojedynczych działek, a przede wszystkim na rzecz win wytrawnych. Dziś region żyje na dwóch biegunach: między historycznym słodkim aszú a nowoczesnym, wytrawnym furmintem. To właśnie ten drugi zmienił postrzeganie regionu na świecie.

## Nowa twarz Tokaju

Od wielu lat sprzedaż win słodkich na świecie spada. Ludzie szukają wytrawnych, świeżych, aromatycznych, których da się wypić więcej niż jeden kieliszek, idealnych do pairingu w gastronomii. Fakty są takie, że Tokaj nie miałby szans na przetrwanie, gdyby nie odkrył potencjału win wytrawnych, ze szczególnym naciskiem na furmint. Dlaczego właśnie furmint? Bo to szczep o niezwykle wysokiej kwasowości, ogromnym potencjale dojrzewania i zdolności do oddawania *terroir*. Wytrawne furminty są mineralne, teksturalne, pełne napięcia i wibracji, często fermentowane w beczkach, a przede wszystkim niezwykle eleganckie. Jednocześnie furmint najlepiej nadaje się do botrytyzacji, dlatego aszú powstają głównie z niego. W najlepszych wytrawnych interpretacjach furminty przypominają połączenie rieslinga, chenin blanc i białych burgundów. To właśnie dzięki nim Tokaj zainteresował młodsze pokolenia sommelierów, szefów kuchni i właścicieli wine barów. Przez ostatnie dwie dekady wytrawny furmint stał się symbolem nowoczesnego Tokaju. A jeszcze 20 lat temu prawie nikt takich win nie robił. Kiedy w 2004 roku chciano zorganizować w regionie konkurs win wytrawnych, okazało się, że jest za mało producentów, by w ogóle dało się coś porównać.

Jednym z najbardziej legendarnych winiarzy Tokaju jest István Szepsy senior. To właśnie on na początku trzeciego milenium rozpoczął produkcję wytrawnych furmintów. Dziś szczep ten stanowi 2/3 ogólnego areалу nasadzeń, a István Szepsy junior, który przejął prowadzenie firmy po ojcu, znakomicie podsumował rolę furmintu dla dzisiejszego Tokaju,



## W TOKAJU NAJLEPIEJ Z PRZEWODNIKIEM

Nie jest łatwo odkryć samemu wszystkie atrakcje regionu, warto to zrobić z kimś niezwykłym. Gergely Somogyi to absolutna skarbnica wiedzy i encyklopedia tokajska w jednym. Człowiek renesansu, wszechstronny specjalista, no i posiadacz imponujących wąsów. Nie tylko organizuje i gości prywatne wycieczki winiarskie do Tokaju, ale także pracuje jako kontraktowy steward win dla kilku regionalnych winnic, prowadzi również portal informacyjny o Tokaju pod adresem [www.expertise.tokajtoday.com](http://www.expertise.tokajtoday.com). Często występuje jako anglojęzyczny ekspert, przewodnik i tłumacz dla dziennikarzy, którzy odwiedzają Tokaj, aby pisać artykuły o winie i/lub podróżach dla międzynarodowych mediów, takich jak „Decanter” czy „National Geographic Traveler”. Zajmuje się również wyszukiwaniem lokalizacji i doradztwem dla zagranicznych fotografów dokumentalnych i ekip filmowych realizujących zdjęcia w regionie. W 2019 roku prowadził mistrzowski Tokaj Masterclass na Forum Polska-Węgry w Starym Sączu. Naprawdę nikt nie pokaże wam lepiej Tokaju od tego przesympatycznego Węgra.

porównując go do Inuitów, którzy byli jedyną grupą zdolną przystosować się do trudnych warunków ziemi, na której mieszkali. Z furmintem jest dokładnie tak samo, zdecydowanie najlepiej radzi sobie na wymagającym wulkanicznym *terroir*. I z całą pewnością możemy to powiedzieć głośno i dobitnie – jest jednym z najbardziej fascynujących białych szczepów Europy. Kiedy spróbujemy wytrawnego furmintu, z pewnością poczujemy aromaty zielonych jabłek, gruszek, cytrusów, mokrego kamienia, dymu. A w wersji słodkiej pojawią się morele, miód, skórka pomarańczy, suszone owoce, karmel. Cóż za różnorodność!

Oczywiście Tokaj to nie tylko furmint. Aby na butelce wina można było napisać *Tokaji* (pochodzące z Tokaju), musi być ono wyprodukowane z dozwolonych szczepów, a jest ich sześć. Oprócz furmintu największą rolę odgrywają dwa. Hárslevelű jest bardziej aromatyczny, miękki i kwiatowy, często używany w blendach do aszú. Dodaje winom elegancji oraz nut białych kwiatów i kwiatów lipy (liście tej odmiany przypominają liście tego drzewa, stąd pochodzi jej nazwa). Sárgamuskotály, czyli żółty muskat, to odmiana znana w wielu krajach na całym świecie i tak jak wszędzie dodająca aromatów kwiatu pomarańczy, cytrusów i przypraw. W tym miejscu ponownie chciałbym przywołać Istvána Szepsy’ego juniora, którego porównania są niezwykle ciekawe i trafne. Według niego muskat przypomina kota, bo jest trochę niezależny i sam decyduje, czy odplącić winiarzowi za właściwe traktowanie dobrymi owocami. Za to furmint jest jak najwerniejszy pies – prowadzony doświadczoną ręką winiarza zawsze się odwdzięczy. W regionie spotyka się również, choć coraz rzadziej trzy inne szczepy: zété, kövérszőlő i kabara. Ale to furmint decyduje o sprzedaży i eksporcie.

## Aszú – legenda wciąż żywa

Nie ma chyba w Tokaju producenta (a jest ich ponad 200), który nie robiłby własnej wersji, choć jest to szalenie pracochłonne. Pojedyncze jagody porażone szlachetną pleśnią zbiera się bowiem ręcznie, często wielokrotnie przechodząc przez tę samą parcelę, bo nie wszystkie są gotowe w jednakowym czasie. Jest to zresztą w ostatnich latach częstym powodem do zmartwień winiarzy z prozaicznego powodu braku siły roboczej. Młodzi nie chcą tego robić, starszym osobom często brakuje sił. Jednocześnie łatwo zrozumieć niekiedy zawrotne ceny butelek aszú – koszty produkcji są niezwykle wysokie. Zebrane grona dodaje się do wina bazowego lub moszczu i maceruje w nim od kilku godzin do kilku dni. Wzrost poziomu cukru zapoczątkowuje/wznawia fermentację, która jest



1.

## Czym jest esencja?

W procesie produkcji wina aszú zebrane jagody aszú są przechowywane przez kilka tygodni w kadziach przed etapem maceracji. Ciężar pomarszczonych winogron powoduje wyciek niewielkiej ilości soku, który następnie można usunąć z dna kadzi w celu produkcji esencji. To właśnie „esencja” wina tokaj. Przepisy zezwalają na wyprodukowanie maksymalnie sześciu litrów ze 100 kg winogron. Samociąg jest poddawany długiej, powolnej fermentacji w szklanych gąsiorach – wyjątkowo wysoki poziom cukru (co najmniej 450 g/l) oznacza, że może to potrwać kilka lat, a zawartość alkoholu rzadko przekracza 3%. Płyn ma niesamowity, intensywny smak. Esencja jest butelkowana bardzo rzadko (do degustacji na małe łyżeczki) i z oczywistych względów niezwykle droga.

3.



2.

bardzo powolna i samoczynnie ustaje, gdy poziom alkoholu wzrasta i zabi-ja drożdże. W efekcie powstaje jedno z najbardziej złożonych win świata.

Dawniej słodycz określano liczbą *puttonyos* (puttonów) – drewnianych koszy aszú, z których każdy mieścił około 25 kg jagód, dodawanych do beczki *gönci* (nazwa pochodzi od miejscowości Gönc) o pojemności 136 litrów. Historycznie produkowano nawet aszú 1- i 2-puttonowe, ale pod koniec XX wieku pozostały tylko cztery kategorie: 3, 4, 5 i 6, z minimalnym poziomem cukru resztkowego wynoszącym odpowiednio 60 g/l, 90 g/l, 120 g/l i 150 g/l. Nowelizacja z 2013 roku formalnie zniósła kategorie 3 i 4 *puttonyos*, ustalając minimalny poziom cukru na 120 g/l dla każdego wina aszú. Podstawowym założeniem było, że powinno być bogate i wysoce skoncentrowane, a reforma jedynie wzmocniła powszechną opinię, że wina prawdziwie reprezentatywne dla tej kategorii zawsze miały 5 lub 6 puttonów. W ten sposób wina aszú zostały wyraźniej oddzielone od win *édes*

1. Essencia Oremus;
2. Tokajskie winnice z lotu ptaka;
3. Aszú;
4. Puttony



4.

[słodkich] szamorodni, które zazwyczaj zawierają od 60 do 120 g cukru resztkowego na litr, a tym samym przed nowelizacją pokrywały się z aszú 3- i 4-puttonowymi. Jednocześnie oznaczenie numeru *puttonyos* na etykiecie pozostawiono uznaniu producentów (mogą to robić lub nie), ale jest to długotrwała praktyka, dlatego większość winiarzy nadal ją stosuje.

Największe aszú potrafią dojrzewać przez dziesięciolecia, a nawet sto lat. Pachną suszoną morelą, skórką pomarańczy, szafranem, miodem akacjowym i herbatą. Mimo ogromnej słodyczy zachowują fenomenalną świeżość dzięki wysokiej kwasowości. Nic dziwnego, że czasem trzeba za nie zapłacić fortunę – luksus kosztuje.



1. Sauska Padi; 2. Piwnice Oremus; 3. István Szepsy senior; 4. Wnętrza winiarni Disznókö

1.

## Winnica Sauska na znaczkach pocztowych Magyar Posta

Z okazji Światowego Dnia Architektury Poczta Węgierska (Magyar Posta) wydała serię 16 znaczków z najlepszymi projektami współczesnej architektury węgierskiej, docenionymi przez środowisko krajowe i międzynarodowe prestiżowymi nagrodami. Szeroki zakres tematyczny obejmuje kościoły, obiekty sportowe, hale, instytucje kulturalne, stację metra, kamienny dom na wzgórzu oraz... nową winiarnię Sauska w Tokaju!

Dzieło to jest spektakularnym przykładem nowoczesnego dizajnu, za który odpowiada uznana węgierska pracownia BORD Architectural Studio. Obiekt położony jest na południowym zboczu góry Padi, gdzie harmonijnie wtapia się w zabytkowy, wpisany na listę UNESCO krajobraz winiarski. Wyróżniki projektu to: organiczna bryła – płynąca, lekka forma budynku przypomina pofalowane wzgórze i rozległe tarasy winnic; ukryta

produkcja – aby zachować unikalny charakter środowiska naturalnego, główna część przetwórcza winiarni została w całości wkomponowana w ziemię; eko-architektura – na powierzchni widoczne są jedynie dwie „unoszące się” nad krajobrazem konstrukcje, pełniące funkcje reprezentacyjne, degustacyjne oraz widokowe. Projekt łączy zrównoważony rozwój z estetyką i ma kluczowe znaczenie dla rozwoju turystyki w regionie.



2.



3.



4.

## Klucz do skarbcza

5,5 tys. ha upraw winorośli, 27 historycznych miejscowości, ponad 200 producentów skupionych na tak niewielkim obszarze. Jeśli jesteśmy fanami wina, od konieczności dokonywania trudnych wyborów może nas rozboleć głowa. Które winnice odwiedzić? Czego nie powinniśmy zapominać? Ile czasu potrzebujemy? Odpowiedzi na te wszystkie pytania wcale nie są proste, ale jedno jest pewne – jeden weekend to stanowczo za krótko. A gdy już Tokaj zarzuci na nas swą sieć, może się to skończyć tak jak w przypadku znajomych, którzy po latach krótkich wakacyjnych odwiedzin rok w rok, w końcu kupili w Tokaju dom. Wcale się im nie dziwię, można się zakochać od pierwszego spojrzenia, od pierwszej wizyty, zwłaszcza gdy czekają tu na was takie niesamowite winnice.

**22 Sauska Tokaj** Spróbujcie sobie wyobrazić ogromne UFO, które wylądowało w środku winnicy. To nie scenariusz filmu sci-fi, tak właśnie wygląda nowa siedziba jednego z najważniejszych węgierskich producentów.

Krisztián Sauska, obecny właściciel firmy, w czasach ponurego komunizmu wyemigrował z rodziną do Stanów Zjednoczonych. Powrócili po 1989 roku, już jako bardzo majątni ludzie. W 2003 roku otworzyli winnicę w Tokaju, a zaledwie 5 lat później drugą, w Villány, na południu Węgier. Tam powstają głównie wina czerwone, w Tokaju oczywiście białe, choć zaskoczeniem może być ich pinot noir. Od 2017 roku z firmą współpracuje Regis Camus, winemaker szampanów, twórca

luksusowego brandu Rare dla domu szampańskiego Heidsieck. Dzięki temu wina musujące Sauski zdobywają międzynarodowe uznanie i laury wielu konkursów (w tym dorocznego The Champagne & Sparkling Wine World Championships w Londynie). Kilka lat temu firma wybudowała w Tokaju ultranowoczesną winiarnię w miejscowości Rátka niedaleko Mád. Projekt oszałamia rozmachem. Powinien być obowiązkowym punktem wizyty dla winopijców i... architektów! Dodatkowym atutem jest restauracja z rekomendacją Michelin.

**21 Royal Tokaji** W 1990 roku, tuż po upadku komunizmu słynny brytyjski winopisarz Hugh Johnson wraz z grupą międzynarodowych inwestorów postanowili ratować tokajskie winnice przed całkowitą destrukcją i odbudować należny im prestiż. Powstało wtedy The Royal Tokaji Wine Company, kupiono ziemię w najlepszych parcelach i zbudowano nowoczesną winiarnię. Dziś Royal Tokaji to znakomita marka, wykorzystująca nowoczesne techniki, a zarazem bardzo dbająca o jakość i autentyczność. Słynie też z produkcji esencji – jednego z najdroższych i najbardziej ekskluzywnych win świata. W 2008 roku wypuszczono w bardzo limitowanej ilości butelki tego płynnego złota w cenie po 40 tys. dolarów za sztukę.

**18 Oremus** Niezwykły tokajski projekt słynnej hiszpańskiej grupy Vega Sicilia z regionu Ribera del Duero. Historia Vega sięga roku 1864, a od 1982 właścicielem firmy jest rodzina Alvarez. Po upadku żelaznej kurtyny szukała ona miejsca do rozwijania tradycji win słodkich i białych wytrawnych. Wybór padł na Tokaj i winnicę Oremus. Zainwestowano ogromne środki finansowe, odrestaurowano zaniedbany i zniszczony piękny pałacyk wraz z ogrodem i prawie śródziemnomorskim parkiem, blisko 400-letni labirynt piwnic wydrążonych w wulkanicznym tufie, do tego wszystkiego dołożono nowoczesny zakład produkcyjny. Dziś słodkie, ale i wytrawne wina Oremusa są znane na całym świecie. Przykładem niech będzie Mandolas – wytrawny furmint, który został wybrany w tym roku oficjalnym winem słynnego turnieju tenisowego rangi WTA i ATP 1000 w Madrycie. Trudno o lepszą rekomendację!

**23 Szepsy** Dla wielu wielbicieli wina najbardziej kultowy producent Tokaju. Rodzina Szepsych uchodzi za współtwórców renesansu regionu. Ich wytrawne furminty pochodzące z najlepszych parceli w Mád (Szent Tamás, Király, Úrágya) są rozpoznawalne i obecne w najlepszych restauracjach na całym świecie. Historia rodu sięga XVI wieku, a jego tradycje winiarskie były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dziś na czele biznesu stoi István Szepsy, syn – a jakże – Istvána seniora, będącego żywą legendą i uznawanego za ojca nowoczesnego, wytrawnego furminty. To głównie dzięki niemu zmieniło się postrzeganie Tokaju nie tylko jako regionu słynącego z win słodkich, ale również z fantastycznych wytrawnych. Szepsy junior z powodzeniem przejął stery po ojcu, podkreśla znaczenie *terroir* i bezkompromisowych standardów jakości. Dlatego skupia się na produkcji win jednodmianowych i jednoparcelowych (*single vineyard*). Spytacie pewnie o słodkie? Oczywiście są. Ale co ciekawe, tylko w dwóch rodzajach: Szamorodni i Tokaji Aszú 6 Puttonyos. Niedawno firma wypuściła na rynek aszú w butelkach typu magnum o pojemności 1,5 l. Gdybyście chcieli sobie taką podczas wizyty w winnicy zakupić, przygotujcie równowartość około 900 euro.



A gdyby zamarzyła wam się prawdziwa esencja, musicie liczyć się z wydatkiem rzędu 2200 euro za półlitrową butelkę. Warto zainwestować, bo w ostatnich 46 latach zrobiono ją zaledwie czterokrotnie!

**7 Disznókó** Pierwsza pisemna wzmianka o tej winnicy pochodzi z 1413 roku! W 1732 roku oficjalnie sklasyfikowano ją i uznano za jedną z najlepszych w regionie. Nazwa (węg. Świńska Skała) nawiązuje do wielkiej skały o dziwnym kształcie znajdującej się na terenie winnicy. W 1992 roku posiadłość została kupiona przez francuski fundusz ubezpieczeniowy AXA. Przeprowadzono restrukturyzację i zbudowano nowoczesną winiarnię w Mezőzombor (przy drodze z Szerencs do Mád, o której pisałem na początku). Dziś zarządza tu László Mészáros, a na 104 ha uprawia się tradycyjne odmiany tokajskie.

**9 Füleky** W Tokaju wszędzie spotkacie ludzi, dla których winiarstwo jest nie tylko pracą, ale i największą życiową pasją. Ludzi oddanych sprawie, bez wytechnienia podróżujących po świecie i opowiadających o wspaniałych winach. Jedną z takich osób jest Hajnalka Szabó, która pracuje w regionie od 30 lat, z czego od 16 lat w Füleky jako manager zarządzający. Ta butikowa winiarnia leży w małej wsi Bodrogkeresztúr, na brzegu rzeki Bodrog. Nosi imię György'ego Füleky'ego, jednego z założycieli Pierwszego Towarzystwa Winiarzy Tokaju i potomka rodziny szlacheckiej, która pod koniec XVIII wieku zbudowała tu piękny dwór. Obecnie jest on odrestaurowany – mieszczą się w nim siedziba firmy i wysokiej klasy pensjonat. Tuż obok z lokalnego kamienia wybudowano nowoczesną winiarnię, harmonijnie wkomponowaną w historyczne otoczenie. Została ona wybrana Budynkiem Przemysłowym Roku 2011 w internetowym plebiscycie ArchDaily.com, najpopularniejszego na świecie portalu o architekturze. Wina wytrawne od Füleky'ego to nowoczesna interpretacja Tokaju – pełnej budowy, czyste, niezwykle gastronomiczne, z doskonałą kwasowością, po prostu znakomite.

To zaledwie kilka winiarni z ponad 200, a każda z nich to osobna, niezwykła historia. Czy warto je wszystkie poznać? Ależ oczywiście! Teraz rozumiecie już powody, dla których niektórzy przenoszą swoje życie właśnie tutaj, prawda?

**Niezwykła historia bociana Filipa**

Bocian Filip (*Fülöp*) urodził się w Hiszpanii, w dolinie rzeki Ebro, w 2003 roku. Nie jest jasne czy kiedykolwiek opuścił Europę, ale na pewno mieszkał w Bodrogkeresztúr i okolicach od 2006 roku. To miejsce szczególnie upodobały sobie bociany, zakładając gniazda na dostojnie każdym stupie. Filip wychował 37 piskląt. Jego partnerka zawsze migrowała, ale on zostawał. Zimą grał się przy kominach, pił wodę z rzeki Bodrog, polował na norniki i był panem wszystkich gniazd bocianich w okolicy. Aby uczcić jego pamięć (Filip odszedł w 2021 roku) winnica Füleky przygotowała specjalne wino FÜLÖP the PHENOMENON – świeży i rześki kupaż tokajskich szczepów: furminty, hárslevelű i sárgamuskotály. Część pieniędzy z jego sprzedaży producent przeznaczona na ochronę i utrzymanie bocianich gniazd w Bodrogkeresztúr.

## GASTRONOMIA NA NOWO .....

Jeszcze kilkanaście lat temu Tokaj nie był szczególnie ekscytującym kierunkiem kulinarnym. Dziś sytuacja wygląda już zupełnie inaczej. Region od kilku lat przyciąga również gastronomię nowej generacji – kuchnię opartą na lokalnych produktach, ale podaną w nowoczesnym stylu. Powstały autorskie restauracje, nowoczesne wine bary, koncepty *fine diningowe*. Najciekawsze miejsca? Spróbujcie sami:

**A Sauska Padi** Potożony na zboczu wzgórza Rátka, ale z widokiem na Mád, Sauska's Padi Wine Bar & Restaurant jest częścią kompleksu winiarskiego Padi Hill. Oferuje menu, częściowo oparte na składnikach pochodzących od lokalnych producentów, a kreatywny szef kuchni restauracji Sauska 48 z Villány, Attila Bicsár, sprawuje nadzór nad kuchnią, co sprawia, że Sauska Padi jest jednym z najjaśniejszych punktów tokajskiej sceny restauracyjnej, z rekomendacją Michelin.



**Rátka 2722 hrsz**

**B Galuschka** Otwarta w marcu 2026 roku w Mád restauracja mieści się w pieczołowicie odrestaurowanym zabytkowym budynku w centrum Tokaju. W menu węgierskie klasyki pod oryginalnymi nazwami, co nie jest dziś normą. Młody szef kuchni Bence Várkonyi przenosi do Tokaju swoje doświadczenie z restauracji polecanych i wyróżnionych gwiazdkami Michelin, co dobrze wróży osiągnięciu najwyższych standardów kulinarnych.



**Bethlen Gábor út 13, Tokaj**

**C Karám Bor & Gasztró** Otwarty w czerwcu 2024 roku w Bodrogkeresztúr należy do właścicieli rodzinnej winiarni Carpinus, Edit i Istvána Baiów. Jest prowadzona przez byłego restauratora Ádáma Taskó (Labor Bistro w Tokaju) i byłego szefa kuchni restauracji Percze Étterem Mád, Attilę Czetnera, którego nazwisko jest znakiem jakości. W ofercie proste bistrowe dania i pizza.



**Kossuth u. 27, Bodrogkeresztúr**

**D Dereszla Bisztró w Bodrogkeresztúr** Otwarta w czerwcu 2021 roku dołączyła do krótkiej listy restauracji najwyższej klasy, które dążą do wyniesienia tokajskiego doświadczenia kulinarnego na nowy poziom. Mieści się na terenie dawnej gorzelnii w wiosce Bodrogkeresztúr, pomiędzy budynkiem winiarni Dereszla a sklepem z winami po drugiej stronie ulicy i oferuje gościom stoliki zarówno wewnątrz, jak i na tarasach z widokiem na rzekę Bodrog.



**Kossuth u. 2, Bodrogkeresztúr**

**E Talu** (poprzednia nazwa **Bobajka**) Umiejscowiona w Tarcal, należąca do hotelu Andrásy Kuria jest jedną z niewielu restauracji w regionie Tokaju, które otrzymały rekomendację Michelin. Oferuje wyrafinowaną kuchnię i bogatą, starannie skomponowaną kartę win, która reprezentuje to, co w Tokaju najlepsze.



**Fő u. 94, Tarcal**

**F Degenfeld** Z szefem kuchni Csabą Latorcaiem za sterami, restauracja hotelu Gróf Degenfeld w Tarcal zyskała renomę dzięki odważnemu dobieraniu bogatych i złożonych, tradycyjnych tokajskich win stodkich do dań głównych, które na pierwszy rzut oka mogą wymagać mocnego, wyrazistego czerwonego wina. To nowe podejście – traktowanie tokaju jako uniwersalnego wina do jedzenia, a nie jednowymiarowego deserowego – jest wciąż unikatowe, i w Tokaju, i poza nim.



**Terézia kert 9, Tarcal**

**G Kardos Supreme** To maleńkie bistro mieści się w sali degustacyjnej winiarni Kardos w Mád, prowadzonej przez Gábora Kardosa, którego rodzice mieli niegdyś w tym samym miejscu dość popularny pub. Doświadczony szef Attila Solymosi wcześniej przez ponad dekadę kierował kuchnią restauracji Gróf Degenfeld w Tarcal – jego nazwisko jest gwarancją wspaniałych kulinarnych doznań.



**Kossuth Lajos u. 19.-21, Mád**



Sárospatak, zamek Rakoczych

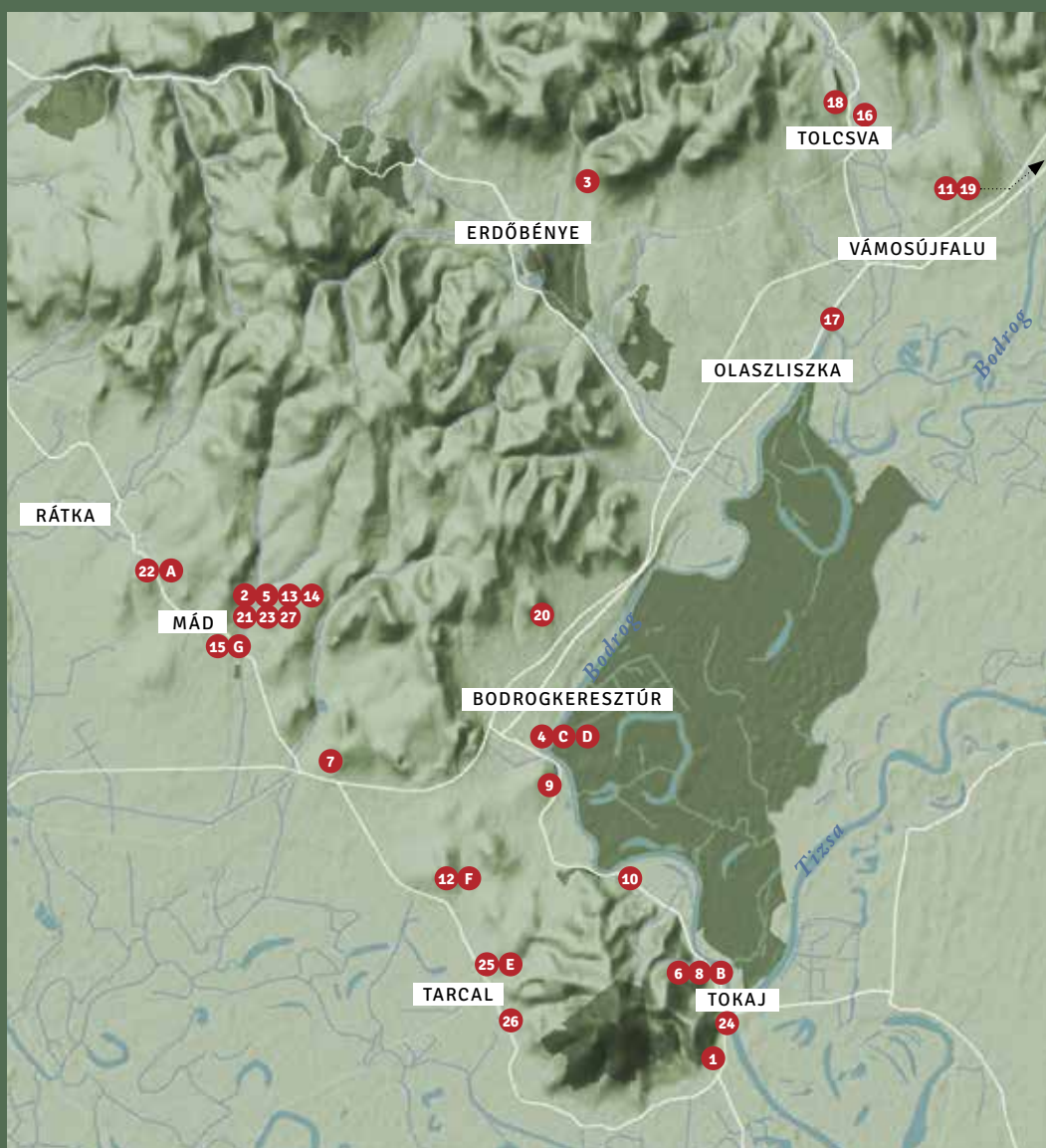
## Na weekend, na wakacje, na życie

Tokaj nie jest już wyłącznie celem degustacyjnych pielgrzymek. Region coraz mocniej przyciąga ludzi szukających luksusu w rytmie *slow* – spokojnych hoteli, natury i gastronomii. A najciekawsze jest w nim dziś to, że nie próbuje kopiować Burgundii ani Toskanii. Zachował własną tożsamość – trochę melancholijną, trochę dziką i bardzo środkowoeuropejską. Przeszedł również gastronomiczną transformację. Obok tradycyjnych karczm (*csarda*) pojawiły się autorskie restauracje, wine bary i miejsca z nowoczesną kuchnią regionalną. Najlepiej przyjechać tu między marcem a listopadem. Wiosną oszałamiająco kwitną i pachną bzy, jesienią mgły unoszące się nad Bodrogiem tworzą niemal filmowy klimat, winnice zmieniają kolory na złote, pomarańczowe, czerwone. To właśnie wtedy zbiera się grona aszú, a cały region staje się jednym z najbardziej romantycznych miejsc Europy Środkowej.

Odwiedźcie Mád – najmłodniejszą tutejszą miejscowość. Kameralne pensjonaty, designerskie winiarnie i świetna gastronomia sprawiają, że przypomina bardziej małe, włoskie miasteczko niż dawną prowincję bloku wschodniego. Oczywiście pamiętajcie o Tokaju, historycznym centrum regionu, jego prastarych piwnicach i nadrzecznych promenadach – zdecydowanie warto odwiedzić te piwniczne labirynty oraz popłynąć łodzią po Bodrogu o zachodzie słońca. Pojedźcie do Tarcal, by zobaczyć ogromny posąg Chrystusa górujący nad wzgórzami. Koniecznie poszukajcie na swojej mapie Hercegućutu – to tu znajdują się niewiarygodne podziemne piwnice wykute w tufie wulkanicznym. Panuje w nich niemal stała temperatura i charakterystyczna wilgoć, a ściany pokrywa czarna pleśń *Cladosporium cellare*, żywiąca się oparami alkoholu. To jeden z najbardziej hipnotyzujących krajobrazów winiarskich Europy. Piwnice położone na wzgórzu przypominają wioskę Hobbitów, a miejsce to znalazło się na liście UNESCO. A przecież jest jeszcze Sárospatak, z pięknym zamkiem Rakoczych i bogatą historią, czy Erdőbénye, najbardziej artystyczne miejsce Tokaju, z szeregiem małych galerii, spokojną atmosferą i kameralnymi winnicami.

Czy Tokaj ma przed sobą przyszłość? Zdecydowanie tak. Staje się bowiem jednym z najciekawszych regionów *lifestyle'owych* Europy. Autentycznym, spokojniejszym, w którym coraz większą rolę odgrywają młodzi producenci, wina w wytrawnym stylu, nowoczesne autorskie restauracje i wine bary, enoturystyka premium. Odkryjcie go dla siebie. Poświęćcie na to weekend, wakacje, a może całe życie? I pamiętajcie, Tokaj to zdecydowanie *more than this...* 🍷

## TOKAJSKIE REKOMENDACJE



Pobierz mapę  
rekomendacji  
„Trybuszona”



**16 KISS István**  
**Pincészete** Szent  
Imre u. 4, Tolcsva



**17 Kvaszinger Pince és**  
**Vendégház** Burgundia  
utca 6. Magyarország,  
Olaszliszka



**18 Oremus Szőlőbirtok és**  
**Pincészet** Arany János  
u. hrsz. 31/3, Tolcsva



**19 Pajzos**  
Nagy Lajos út 23-25,  
Sárospatak



**20 Patricius Borház**  
Várhegy dűlő,  
Bodrogkisfalud



**21 Royal Tokaji Borászati**  
Rákóczi u. 35, Mád



**22 Sauska Tokaj**  
Rátka 2722 hrsz



**1 Balassa Bor**  
Hegyalja u. 37,  
Tokaj



**6 Demeter Zoltán**  
**Vinoteka**  
Vasvári Pál u. 1, Tokaj



**11 Götz Pincészet**  
Gombos-hegyi  
Pincesor 4. sor 23.  
pince, Hercegekút



**23 Szepsy Pince**  
Batthyány u. 59,  
Mád



**2 Barta Pince**  
**Vendégház**  
Rákóczi u. 85, Mád



**7 Disznókő**  
Külterület, Hrsz.0202,  
Mezőzombor



**12 Grof Degenfeld**  
**Castle** Terézia kert 9,  
Tarcal



**24 Tokaj-Hétszőlő**  
Bajcsy-Zsilinszky  
Endre út 19-21, Tokaj



**3 Béres Szőlőbirtok és**  
**Pincészet**  
085 18 hrsz,  
Erdőbénye



**8 Dobogó Pincészet**  
Dózsa György u. 1,  
Tokaj



**13 Holdvölgy Borászat**  
Árpád u. 13, Mád



**25 Tokaj Kikelet Pince**  
Könyves Kálmán  
u. 62, Tarcal



**4 Chateau Dereszla**  
Felső u. 2,  
Bodrogkeresztúr



**9 Füleky Pincészet**  
Iskola köz 15,  
Bodrogkeresztúr



**14 Juliet Victor Winery**  
József Attila u. 25,  
Mád



**26 Tokajicum Borház**  
Külterület 1, Tarcal



**5 Demetervin**  
**Pincészet**  
Rákóczi u. 57, Mád



**10 Gizella Pince**  
Dienes Pál u. 78,  
Tokaj



**15 Kardos Winery**  
Kossuth Lajos  
u. 19.-21, Mád



**27 Zsirai Pincészet**  
Batthyány u. 71,  
Mád