



Die Unterschätzten

VON STUART PIGOTT

Die Weine Ungarns leiden nach wie vor an ihrer Herkunft. Damit ist keinesfalls gemeint, dass damit eine mindere Qualität einherginge, sondern dass die Konsumenten in Ländern wie Deutschland ungarischen Weinen gegenüber noch nicht besonders offen sind. Erstaunlich wenige Weintrinker haben hierzulande den Aufschwung des ungarischen Weinbaus mitverfolgt. Die von der aktuellen ungarischen Regierung ausgelösten Negativschlagzeilen lassen die Neugierde auf die Weine des Landes ebenfalls nicht wachsen.

Das ist sehr schade, weil Ungarn inzwischen eine große Bandbreite an guten bis großartigen Rotweinen bietet, bei denen das Preis-Leistungs-Verhältnis sehr gut ist. Weine aus Gebieten wie Villány im Süden des Landes sind keineswegs alle so dunkel und üppig wie der altbekannte ungarische Wein namens Stierblut, was man beim 2011er Portugieser des ökologischen Weinguts Wassmann (9,50 Euro, www.weingut-wassmann.de) ganz deutlich merkt. Dieser mittelgewichtige Rotwein strahlt förmlich nach Kirschen und vereint für 12,5 Prozent Alkoholgehalt überraschend viel Reife und Substanz mit einer animierenden Frische. Er macht auch ohne Essen und bei warmen Sommertemperaturen viel Spaß.

Ähnlich fruchtbetont – in diesem Falle sind es rote und schwarze Johannisbeeren – ist der „PIR“ Cabernet Franc (ohne Jahrgang) von Péter Bakonyi (sechs Euro, von der Weinhandlung Horst Hummel, Telefon 0 30/4 45 34 44, hh@weingut-hummel.com, Lieferung Ende Mai), aber hier gesellen sich betont herbe Gerbstoffe dazu, was den Wein zum optimalen Begleiter von Bratwurst und gegrilltem Fleisch macht. Was man zu diesem Preis in den Supermarktregalen findet, wirkt dagegen charakterlos und harmoniesüchtig.

Wiederum ganz anders ist der 2012er Kadarka von Bock (11,50 Euro von Horst Hummel, Lieferung ab Mai); seine Farbe er-

**Ungarn bietet
inzwischen eine große
Bandbreite an guten
bis großartigen
Rotweinen.**

innert an Ziegelsteine, er wirkt warm, geschmeidig, fast seidig. Während Kadarka zu den (international verkannten) autochthonen ungarischen Traubensorten gehört, gibt es Kékfrankos auch in Österreich (als Blaufränkisch) und in Deutschland (als Lemberger). Der 2010er Kékfrankos vom Weingut Horst Hummel (8,50 Euro, Lieferung Ende Mai) ist beinahe ein Prototyp. Durch die Kombination von Holunderbeeraromen, gezügelter herber Kraft und dezenter Säurefrische trinkt er sich ausgesprochen unkompliziert, lässt aber nicht den geringsten Anflug von Langeweile aufkommen.

Auch manche französischen Traubensorten wie Cabernet Franc können in Ungarn beeindruckende Weine ergeben, wie der 2008er „Noblesse“ von Malatinszky zeigt (17,50 Euro von Horst Hummel). Er besticht durch sein feines Spiel zwischen Kräuternoten, schokoladiger Fülle und sanfter herben Gerbstoffen. Und auch außerhalb von Villány werden in Ungarn großartige neue Rotweine erzeugt, etwa der üppige, feinwürzige und ziemlich konzentrierte 2009er „Barbár“ von Heimann in Szekszárd (24,90 Euro von www.weinkomplot.de, Telefon 0 89/23 54 68 62). Solche Weine halten den Vergleich mit deutlich teureren Franzosen mühelos aus.