



TOKAJY

MAS PODE ME CHAMAR DE "NÉCTAR DOS DEUSES"

APRECIADO, HÁ SÉCULOS, POR REIS E IMPERADORES, MÚSICOS E ESCRITORES, O HÚNGARO TOKAJY É TÃO FAMOSO QUE É CITADO ATÉ NA LETRA DO HINO NACIONAL DE SEU PAÍS DE ORIGEM

texto GERSON LOPES

fotos BIGSTOCKPHOTO/ ISTOCKPHOTO/ DIVULGAÇÃO

Há muitos vinhos famosos no mundo, mas apenas um é citado na letra do hino nacional do país que o produz: o vinho doce húngaro **Tokaji Aszú** (o "z" não é pronunciado). Para sua legião de apreciadores, a definição "néctar dos deuses" não soa exagerada. O grande pensador francês Voltaire, por exemplo, dedicou-lhe um poema. E não é difícil imaginar que algumas das melhores obras de Beethoven, Schubert e Rossini tenham sido inspiradas por uma ou duas taças de Tokaji, do qual eram sabidamente admiradores. Desde a Idade Média se define o Tokaji Aszú como "Vinum regnum-rex vinorum", algo como "vinho dos reis e rei dos vinhos". Consta que foi assim que Luís XIV, o Rei Sol, o teria apresentado a sua amante, Madame de Pompadour. Embo-

ra esse epíteto também seja usado em relação a um dos vinhos ícones da Itália, o Barolo, não há dúvidas de que cai como uma luva para o Tokaji. Além do "Rei Sol", faziam parte da lista de seus admiradores na realeza europeia a rainha Vitória da Inglaterra; o czar Pedro, "o Grande" da Rússia e a imperatriz Maria Teresa, da Áustria. Em parte, isso se devia à crença de que o vinho trazia longevidade a quem o degustava. O jornalista José Dias Lopes, estudioso da história da gastronomia, relata em um de seus artigos um célebre comentário atribuído ao papa Benedito XIV, ao receber algumas caixas de **Tokaji Aszú** enviadas pela imperatriz austríaca: "Bendita seja a terra que te criou, bendita seja a mulher que te enviou, bendito seja eu, que te bebo".



Acima, placa indica o caminho para a sala de degustação; ao lado, sala de barricas onde vinhos estagiam antes de serem engarrafados

Aszú designa uvas afetadas pelo fungo botrytis, causador da “podridão nobre”. Como o Sauternes (famoso vinho doce de Bordeaux, que só veio ao mundo quase dois séculos depois), o **Tokaji Aszú** é feito com uvas atacadas por esse fungo, ditas botritizadas. Segundo alguns historiadores, isso teria acontecido por acaso. Em 1620, temendo um ataque dos turcos, os Lordes de Tokaj retardaram a colheita até novembro. Quando as uvas foram finalmente colhidas, muitas delas estavam murchas, devido ao ataque da Botrytis, mas ainda assim o vinho foi produzido. Era muito doce, delicioso e fez grande sucesso. A partir daí, as uvas passaram a ser colhidas sempre mais tarde e já botritizadas. Outros historiadores defendem que o **Tokaji Aszú** não nasceu por casualidade, mas que teria sido obra de Szepsy, capelão da família Rákóczi, proprietária do vinhedo Oremus.

A região de produção do Tokaji disputa com a do Douro, em Portugal, a primazia de ter sido a primeira a ser oficialmente demarcada no mundo, mas aqui, aparentemente, trata-se de uma questão semântica. O Douro teria sido demarcado primeiro, em 1756, por iniciativa do marquês de Pombal, mas Tokaji teria implantado o primeiro sistema de classificação de vinhedos, em 1772.

NÚMERO DE “PUTTONYOS” DETERMINA GRAU DE AÇÚCAR

Internacionalmente conhecido como Tokay (pronuncia-se Tokóy), o vinho nada tem a ver com o Tokay da Alsácia, sinônimo de *Pinot Gris*. Muitos amantes do vinho preferem manter o nome original, Tokaji, que em húngaro significa “originário de”

Tokaj. Em resumo, esses maravilhosos vinhos brancos doces vêm de Tokaj, oficialmente conhecida como Tokaj-Hegyalja, a mais famosa das regiões vinícolas da Hungria. Próxima à fronteira ucraniana, ela engloba 26 vilarejos ou cidades e abrange área de pouco mais de cinco mil hectares. Além de vinhos doces, a região também produz bons brancos secos à base de *Furmint* e *Hárslevelu*, principais variedades que entram na produção do **Tokaji Aszú** (ver comentários sobre a degustação de vinhos de Tokaj). A mais plantada, ocupando cerca de 70% dos vinhedos, é a *Furmint*, uva de maturação tardia, altamente suscetível à botrytis; já a *Hárslevelü* é mais aromática e muito rica em açúcares. Outras uvas, como a *Oremus* (cruzamento entre *Bouvier* e *Furmint*) e a *Muskotály* (*Muscat Lunel*) também podem entrar, em pequena proporção, no corte do **Tokaji Aszú**.

As uvas *Aszú* (botritizadas e doces) chegam à vinícola em recipientes de madeira, que comporta em torno de 25 quilos, chamadas puttony ou “putt”. E são elas que irão definir o grau de doçura do **Tokaji Aszú**. O rótulo do Tokaji Aszú menciona 3, 4, 5 ou 6 puttonyos, o que traduz a quantidade de puttonyos (caixas de uvas botritizadas) que foram acrescidos aos 136 litros (correspondentes a uma barrica local, ou gönc) de vinho base, ou seja, mosto fresco de uvas brancas não atacadas pelo fungo. Atualmente, a doçura se mede por gramas de açúcar residual por litro. Por exemplo, o **Aszú 6 puttonyos** não deve ter mais de 150 gramas por litro de açúcar residual. O tempo mínimo de estágio em barricas também varia e até recentemente se dizia que seria, em anos, o número de puttonyos mais dois. Assim, um **Aszú 6 puttonyos** só poderia ser engarrafado, no mínimo, oito anos após ser produzido. Na prática, não é bem assim e se engarrafa bem antes do previsto.



Atualmente, o **Aszú Eszencia**, ou **Eszence**, que corresponderia a um 7 puttonyos, precisa estagiar por cinco anos, três dos quais em barricas, antes de ir ao mercado. O **Aszú Eszencia**, feito apenas em anos especiais com uvas botritizadas dos melhores vinhedos e fermentação mínima, veio substituir no comércio o **Eszencia**, intensamente doce (teor de açúcar que pode superar 750 g/l) e aromático, com fama de possuir propriedades miraculosas. Para os japoneses, ele seria afrodisíaco. Em visita a Budapeste, observei que, nas lojas especializadas, “Eszencias” das décadas de 30, 40 e 50 são expostos como se fossem (e, de fato, são) jóias. Ambos são raros e caros.

No outro extremo, em termos de preço, temos o **Szamorodni**, de qualidade inferior ao **Aszú**, que pode ser doce (Édes), mas geralmente é seco (Szárász) e se constitui num bom aperitivo, tanto que é apelidado de “Jerez” da Hungria (ver tabela que regulamenta o teor de açúcar e tempo mínimo de envelhecimento dos Tokaji). Atualmente, também pode aparecer no rótulo a expressão “Late Harvest”, mais fácil de entender pela maioria dos consumidores.

ANTES E DEPOIS DO COMUNISMO

Quando implantado, em 1949, o regime comunista quase enterra a fama que acompanhava os Tokajis há séculos, já que, por falta de investimentos nas vinícolas e na compra de tonéis de carvalho para guarda dos vinhos, a qualidade piorou. Após a queda do comunismo, em 1989, o governo húngaro promoveu vasto programa de privatização, o que produziu um verdadeiro renascimento do Tokaji, tornando-o mais afeito ao paladar dos consumidores modernos. A entrada de produtores e enólogos famosos, inclusive estrangeiros, e o

OS VÁRIOS ESTILOS DOS TOKAJI

EMBORA MUITA GENTE ASSOCIE O NOME **TOKAJI** APENAS AOS MAGNÍFICOS VINHOS DOCES, A UVA *FURMINT*, COM A QUAL SÃO ELABORADOS, PRODUZ VINHOS DE DIVERSOS ESTILOS, INCLUSIVE SECOS E MEIO-DOCES. UMA DEGUSTAÇÃO EXCLUSIVA, COM VINHOS GENTILMENTE OFERECIDOS POR **GYÖRGY BERNÁD**, SÓCIO DO EMPÓRIO HÚNGARO, QUE COMERCIALIZA ALIMENTOS E BEBIDAS PROCEDENTES DE SEU PAÍS DE ORIGEM, PERMITIU COMPARÁ-LOS, COMEÇANDO PELO MAIS SECO E INDO ATÉ O MAIS DOCE: O RARO E MUITO CONCENTRADO “**ASZÚ ESZENCIA**”. OS COMENTÁRIOS ABAIXO REFLETEM O CONSENSO DO GRUPO DE DEGUSTADORES PRESENTES, QUE INCLUIU EDITORES E COLABORADORES DE **WINE STYLE** E DIRETORES DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS DE SÃO PAULO (**ABS-SP**), ONDE A MESMA FOI REALIZADA.



FURMINT 2007 - Branco seco (Szamorodni Szárász). Amarelo-palha, claro, límpido, brilhante. Fruta branca, um pouco resinoso no nariz. À boca mostra concentração leve/média, acidez significativa, leve amargor no final. Ficaria melhor em companhia de um queijo de cabra.



O'FURMINT 2006 - Branco meio-suave (Szamorodni Édes). Palha mais intenso. Ao nariz mostra um toque mais doce, aromas de frutas como damascos e sinais de oxidação. Corpo médio, açúcar residual bem perceptível, álcool equilibrado, acidez média, assim como sua persistência.



FURMINT “LATE HARVEST” 2007 - Branco suave de colheita tardia (Szamorodni Édes). Palha claro com reflexos verdeais. Toque mais floral, de frutas secas (damasco) e mel. Corpo leve, acidez fresca, delicada, persistente. Combinaria muito bem com doces árabes à base de amêndoas e pistaches.



ASZÚ 3 PUTTONYOS 2001 - Branco doce. Ouro velho claro. Boa amplitude e complexidade aromática (fungi fresco, tabaco, maçã cozida, acetona etc.). Aqui a Botrytis começa a mostrar sua presença. Bom corpo, acidez refrescante, untuoso, pouco açúcar residual, equilibrado, elegante e persistente. Estilo mais de Tokaji antigo (com toque de oxidação). Muito boa relação qualidade/preço. Certamente ficará delicioso com torta de maçã ao estilo das “tarte tatin”.



ASZÚ 5 PUTTONYOS 2001 - Branco doce. Percebe-se aqui um bom salto de qualidade. Amarelo dourado intenso. Aromas de frutas cozidas, damasco, especiarias, canela, mel, amêndoas (torrone) e fungui, com sinais discretos de oxidação. Ótima acidez e frescor. Bom corpo e boa estrutura de boca. Final agradável, com muito boa persistência.

ASZÚESZENCIA 1993 - Branco doce. Âmbar, com belos reflexos verdeais na taça. Aromas oxidativos e de frutas secas como damasco, além de maçã cozida, côco queimado, rapadura, casca de laranja, curry e um pouco de acetona, indicando a presença da botrytis. Bom corpo. Untuoso, quase xaroposo, mas nada enjoativo e com uma acidez capaz de se contrapor (bem!) a seus 196 g/l de açúcar residual. Muito, muito persistente, praticamente termina sem terminar. Grande ano e grande vinho. Como o **Aszú 5 puttonyos**, o **Azsúeszencia** seria um belo par para queijos azuis e foie gras.

Os vinhos da Tokaj Kereskedőház (www.tkzrt.hu) são importados pelo Empório Húngaro (www.emporiohungaro.com.br), de São Paulo. Telefone: (11) 5181-6298.



Aspecto da cidade de Tokay, Hungria; Prensa de madeira em vinícola húngara

TEOR DE AÇÚCAR RESIDUAL DIFERENCIA OS TOKAJIS

	SZAMORODNI		ASZÚ					
	Seco	Doce	3p*	4p*	5p*	6p*	Aszú Eszencia	Eszencia
Teor de açúcar (g/l)	0-10	< 10	< 60	< 90	< 120	< 150	< 180	< 450
Envelhecimento mínimo em anos () em tonel de carvalho	2 (1)	2 (1)	3 (2)	3 (2)	3 (2)	3 (2)	3 (2)	3 (2)

p* = puttonyos

Fonte: www.szepesy.hu

uso de tecnologia moderna fizeram com que o Tokaji clássico perdesse um pouco da oxidação exagerada, fruto de muitos anos em tonéis de carvalho usados, que muitas vezes produzia algum amargor final. Pude constatar in loco essa mudança nos vinhos pré e pós-regime comunista. Em um quarto do hotel Intercontinental, à beira do Danúbio, coloquei-me frente a dois **Tokaji Aszús 6 puttonyos**, das safras 1988 (pré) e 1993 (pós). O primeiro se mostrava com cor de ouro velho e aromas de pasta de damasco e mel, porém com presença significativa de oxidação. Nem por isso deixava de estar maravilhoso. Já o **Disnökö 1993** apresentava um dourado mais vivo e sinais menos acentuados de oxidação, com botrytis na dose certa. Era rico e grandioso, apesar de ainda jovem.

Os produtores mais famosos (vários deles representados no Brasil) são a Royal Tokaji Wine Company (que tem como um de seus fundadores o crítico inglês Hugh Johnson), Disnökö, Château Megyer, Château Pajzos, Oremus (hoje propriedade da Vega Sicilia espanhola), e os de Istvan Szepesy. Este último,

descendente do capelão Szepesy, é o grande líder do movimento Tokaj Renaissance. Entretanto, encontramos no mercado brasileiro Tokajis de outros produtores com excelente relação qualidade/preço, como constatamos, em degustação recente na ABS-SP, em relação a exemplares produzidos pela cooperativa Tokaj Kereskedőház (ver comentários).

Os parceiros ideais desse precioso ouro líquido húngaro são queijos azuis ou foie gras, embora também “case” muito bem com frutas e sobremesas à base de frutas (tortas de damasco, pêssego, pera ou maçã), com igual grau de doçura. Numa linha menos tradicional, mas não menos deliciosa, vale experimentá-lo com doces árabes à base de amêndoas e pistaches, ou simplesmente acompanhado de biscoitos de amêndoas. Mas o melhor é degustá-lo sozinho. É uma experiência única, que o fará sentir-se mais próximo do Criador.

GERSON LOPES É MÉDICO, ALÉM DE ENÓFILO APAIXONADO, SÓCIO E EX-PROFESSOR DA ABS-MG E EDITOR DO SITE WWW.VINHOSEXUALIDADE.COM.BR



Vinos de Argentina
Elegancia y Sensualidad