



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



UNESCO-NHK
Heritage Images
Archives Initiative

The King of Wines: The Tokai Wine Region Historic Cultural Landscape

These are the vineyards of the Tokai Region of Hungary. The region's wine-producing tradition has been passed down from medieval times. The underground cellars of Tokai are an interconnected labyrinth of tunnels. They have made "la pourriture noble" – noble rot wines for sixteen generations here. Louis XIV of France once said: "This is the wine of kings and the king of all wines."

But why are noble-rot wines produced in this region? It is due to the fog. Two rivers converge in the Tokai region and a thick blanket of fog covers the area during the autumn and winter months. The damp holds the secret to producing these special grapes.

The bottom of this bunch of grapes is rotting – the mould is caused by high humidity. The rotten grapes are known in French as "la pourriture noble". The rotting process concentrates the sugar content and makes the grapes incredibly sweet. The combination of moisture and sunshine creates just the right environment to produce grapes of perfect sweetness. The noble rot spreads to the whole bunch within two weeks. The grapes are then ready for harvesting.

Ottoman Turks invaded the Tokai region in the 17th century. When farmers returned to the villages, grapes that had gone un-harvested were found shrivelled and rotting. Left without a choice, the farmers went on to produce wine from them, and what they came up with had astonishing flavour. But the wine-making process also requires more time and skill to create the taste. At least 3 to 4 years is needed. A vintage wine can take several decades to mature.

The scale shows 80% humidity. The ceiling and walls are covered with fungus, a sign that the cellar is nice and humid. The wine is maturing perfectly.

Le roi des vins : le paysage historique et culturel de la région viticole de Tokay

Voici les vignobles de la région de Tokay en Hongrie. La tradition viticole de cette région remonte au Moyen Age. Les caves souterraines de Tokay sont un véritable labyrinthe de tunnels. Ici, on utilise des raisins atteints de «pourriture noble» depuis seize générations. Le roi de France Louis XIV disait : "C'est le vin des rois et le roi de tous les vins."

Mais pourquoi produit-on ici des vins avec de la pourriture noble? C'est à cause du brouillard. Deux rivières convergent dans la région de Tokay et un épais manteau de brouillard couvre la zone en automne et en hiver. L'humidité est le secret de la production de ces raisins particuliers.

L'extrémité de cette grappe est en train de pourrir. Le pourrissement est causé par une humidité élevée. Il porte en français le nom de « pourriture noble ». Le processus de pourrissement concentre la teneur en sucre et rend le raisin incroyablement doux. La combinaison de l'humidité et de l'ensoleillement crée les conditions idéales pour produire du raisin d'une parfaite douceur. La pourriture noble met deux semaines à se propager sur l'ensemble de la grappe. Les raisins sont alors prêts pour la récolte.

Les Turcs ottomans ont envahi la région de Tokay au 17ème siècle. Lorsque les agriculteurs sont rentrés dans les villages, les raisins qui n'avaient pas été récoltés ont été retrouvés racornis et en train de pourrir. Les paysans, qui n'avaient pas d'autres choix, les ont utilisés pour produire leur vin, et ce qu'ils en ont tiré, avait une saveur étonnante. Mais la vinification, requiert plus de temps et plus de compétence pour obtenir ce goût spécial. Il faut au moins 3 ou 4 ans. Un vin millésimé peut prendre plusieurs décennies pour vieillir.

La graduation indique 80% d'humidité. Le plafond et les murs sont couverts de champignons, c'est le signe que la cave est bonne et humide. Le vin y vieillit parfaitement.

El rey de los vinos: la región del vino de Tokaj

Estas son las viñas de la región de Tokaj, en Hungría. La tradición vitivinícola se ha heredado desde los tiempos del medioevo. Las bodegas subterráneas de Tokaj son un interconectado laberinto de túneles. Aquí se han producido vinos “de podredumbre noble” desde hace 16 generaciones. El rey Luis XIV de Francia dijo una vez desde su castillo en Versalles : “Éste es el vino de los reyes y el rey de todos los vinos”.

¿Pero, por qué se producen vinos nobles en esta región? Esto se debe a la neblina. Dos ríos convergen en la región de Tokaj y un espeso manto de niebla cubre el área durante los meses de otoño e invierno. La humedad es la clave para producir este tipo de vinos.

La parte inferior de este racimo de uvas se está pudriendo. El hongo es producido por la alta humedad. Este proceso se conoce en francés como la “pourriture noble” o podredumbre noble. El proceso de putrefacción concentra el contenido de azúcar, haciendo a las uvas increíblemente dulces. La combinación de humedad y sol crea justo el ambiente correcto para producir uvas de perfecto dulzor. La podredumbre noble se esparce por todo el racimo en dos semanas. Luego, las uvas están listas para ser cosechadas.

Los turcos otomanos invadieron la región de Tokaj en el siglo XVII. Cuando los granjeros retornaron a sus pueblos, las uvas que no habían sido cosechadas fueron halladas marchitas y podridas. Sin otra alternativa, los granjeros produjeron vino con ellas, y lo que consiguieron tenía un sabor increíble.

El proceso de producción del vino requiere también de tiempo y habilidad para lograr el sabor adecuado. De hecho, se necesitan por lo menos tres o cuatro años. Producir un vino añejo puede significar muchas décadas de maduración. Aquí, el instrumento muestra un 80% de humedad. El techo y las paredes de las bodegas están cubiertas de hongos, un signo de que en el lugar se dan las mejores condiciones de humedad. Así, sabemos que el vino está madurando de manera perfecta.

ملك النبيذ : منطقة نبيذ توكاي Tokai، منظر ثقافي تاريخي

هذه كروم منطقة توكاي في المجر (هنغاريا). وقد انتقل تراث إنتاج النبيذ في المنطقة من العصور الوسطى. وأقبية توكاي تحت الأرض عبارة عن متاهة مترابطة من الأنفاق. هنا يستخدم العنب الذي بلغ مرحلة "العفن بنبل" لمدة ستة عشر جيلاً هنا. قال عنه لويس الرابع عشر ملك فرنسا مرة "هذا هو نبيذ الملوك وملك جميع أنواع النبيذ". ولكن لماذا يُنتج نبيذ العفونة النبيلة في هذه المنطقة؟ مرجع ذلك إلى الضباب. هنا، في منطقة توكاي، يلتقي نهران وتغطي طبقة كثيفة من الضباب المنطقة خلال شهور الخريف والشتاء. يكمن السر في إنتاج هذا العنب الخاص في الرطوبة. أسفل عناقيد العنب هذه متعفن – والعفن تحدثه الرطوبة المرتفعة. ويُعرف العنب المتعفن في الفرنسية بالعفونة النبيلة. وتركز عملية العفونة المحتوي السكري وتجعل العنب حلواً بدرجة لا تصدق. والجمع بين الندوة وضوء الشمس يخلق البيئة الملائمة لإنتاج عنب حلو المذاق تماماً. وينتشر العفن النبيل في جميع العناقيد خلال أسبوعين. وعندئذ يغدو العنب جاهزاً للحصاد.

وقد غزا الأتراك العثمانيون منطقة توكاي في القرن السابع عشر. وعندما عاد المزارعون إلى القرى وجدوا أن العنب الذي لم يتم حصاده يذبل ويتعفن. ولم يكن أمامهم أي خيار سوى إنتاج النبيذ منه وما حصلوا عليه كان مذهل المذاق. ولكن عملية صنع النبيذ تتطلب المزيد من الوقت والمهارة لخلق النكهة. وهو ما يلزم ما بين ثلاث أو أربع سنوات على الأقل. ويمكن أن يستغرق النبيذ المُعتق عدة عقود لكي ينضج.

يُبين المقياس ثمانين في المائة رطوبة. والأقبية والجدران مغطاة بالفطر، علامة على أن القبو جيّد ورطب. ينضج النبيذ بصورة تامة.