



WINES OF HUNGARY





WINES OF HUNGARY

ブドウ栽培に最適な条件

気候

年間降水量：500～800mm
生育期間：約200日と長い

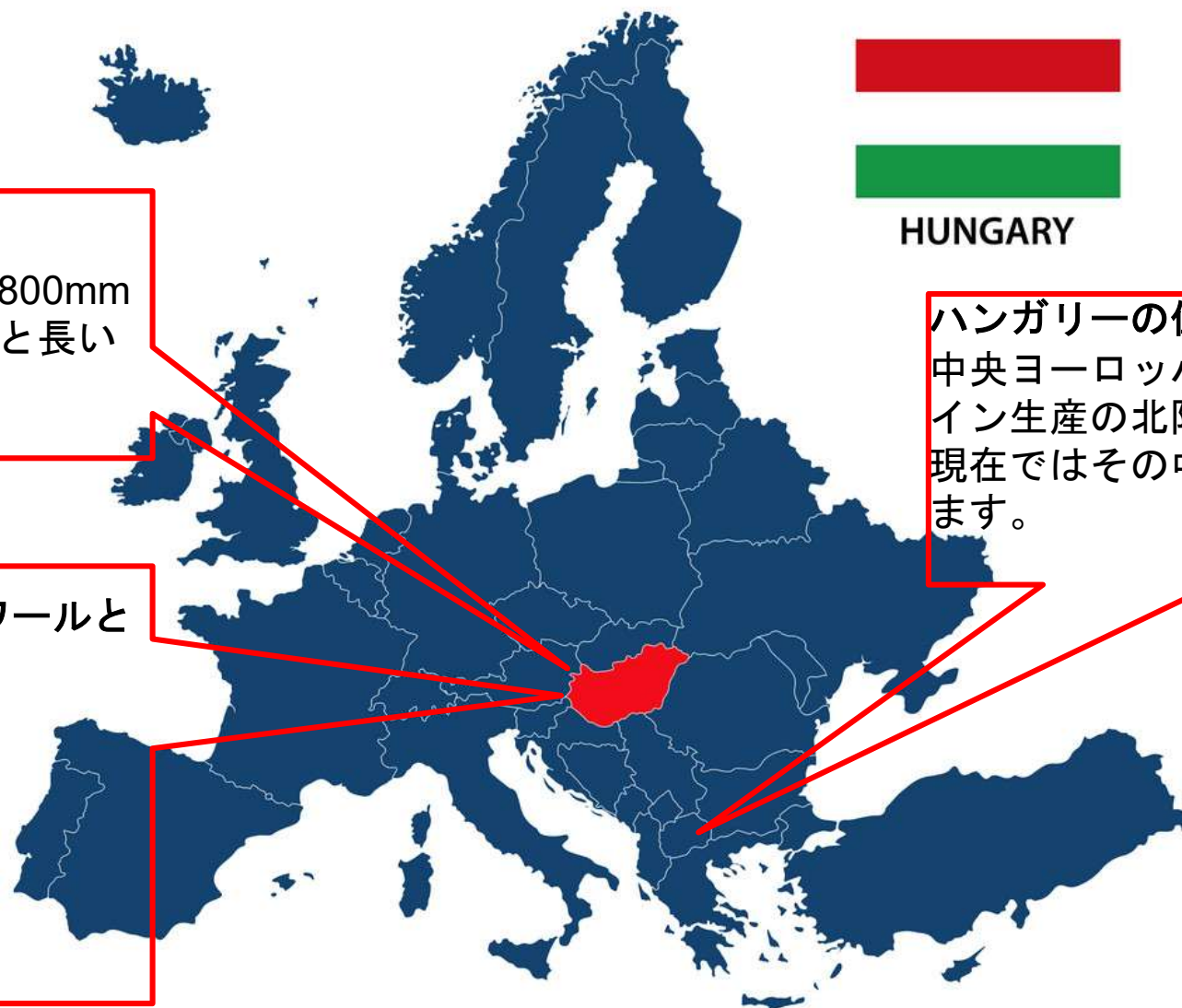
非常に多様なテロワールと 土壌構造

- ・火山性土壌
- ・石灰岩
- ・粘土
- ・マール（泥灰土）
- ・レス（土砂）
- ・堆積岩

HUNGARY

ハンガリーの位置

中央ヨーロッパに位置し、これまでワイン生産の北限とされてきた地域から、現在ではその中心へと移行しつつあります。



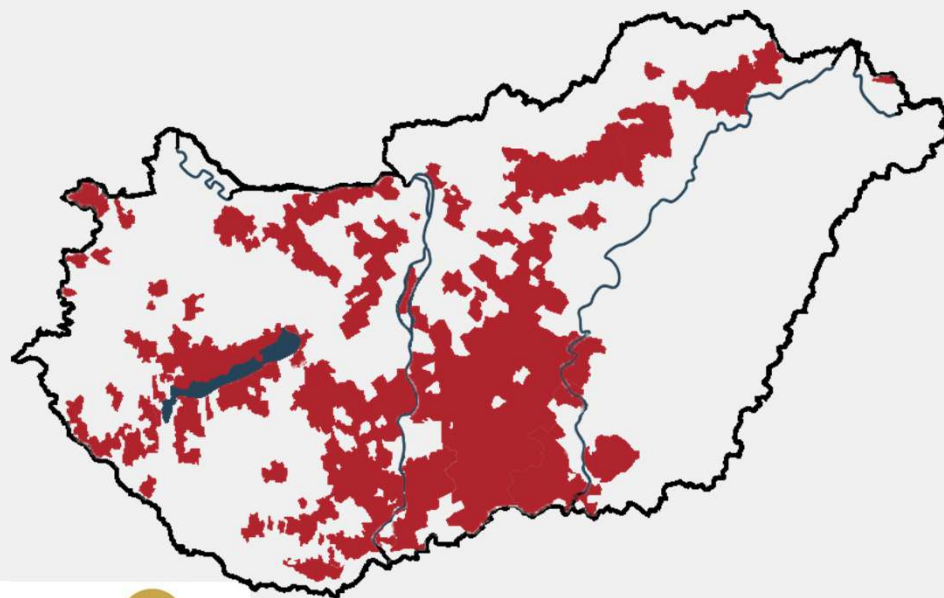
数字で見るハンガリーのワイン産業： 6つのワイン地域と22のワイン産地

栽培面積：
約5万9千
Ha

白ブドウ：約4万1千 Ha
黒ブドウ：約1万8千 Ha

ブドウの年間収穫量（概算）：約41万4千トン

ワイン生産量（2024年）：
約290万ヘクトリットル



主要なワイン産地（栽培面積）：

- ・クンシャーグ（Kunság）：19,489 Ha
- ・マートラ（Máttra）：5,955 Ha
- ・エゲル（Eger）：5,472 Ha
- ・トカイ（Tokaj）：5,143 Ha

ハンガリーを訪れるべき7つの理由

1.

他に類を見ない多様なワインの品揃え

2.

魅力的な土着品種や在来ブドウが豊富

3.

プライベートな体験ができる

4.

ハンガリーは火山性ワインの宝庫

5.

ハンガリーはフェスティバルの国

6.

千年のワインの歴史

7.

アクセスの良さ



最も一般的なブドウ品種

白ブドウ品種（栽培面積順）：

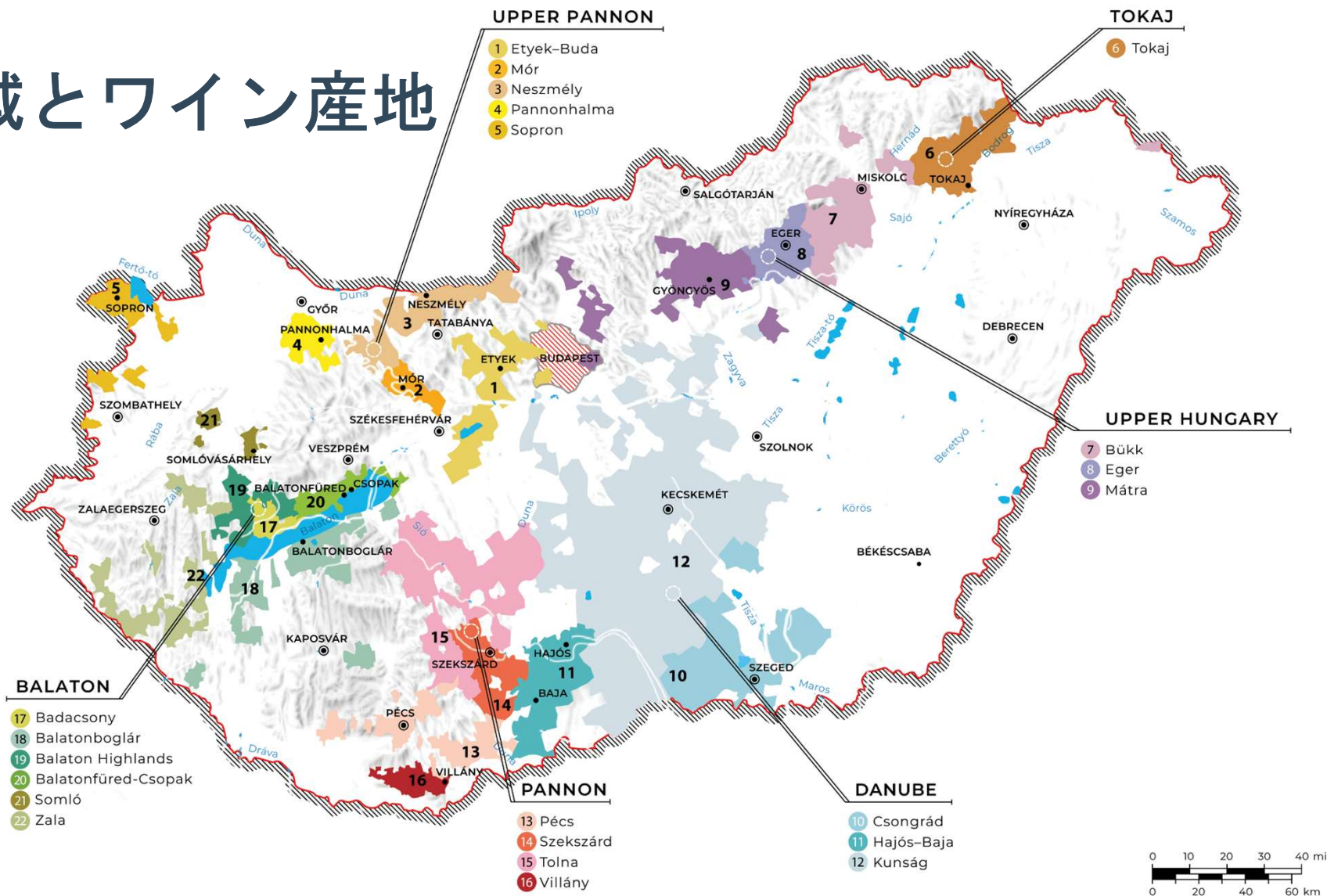
- ・ チェルセギ・フースゼレシュ
(3,700 Ha)
- ・ フルミント (3,462 Ha)
- ・ オラスリズリング (3,115 Ha)
- ・ イルシャイ・オリヴェール
(2,614 Ha)
- ・ シャルドネ (2,142 Ha)
- ・ スルケバラート (ピノ・グリ)
(1,808 Ha)
- ・ ハールシュレヴリュ (1,380 Ha)
- ・ グリュナー・フェルトリーナー
(1,350 Ha)
- ・ ミュラー・トゥルガウ (1,090 Ha)
- ・ ライン・リースリング (1,088 Ha)
- ・ オットネル・マスカット (1,101 Ha)

黒ブドウ品種（栽培面積順）：

- ・ ケークフランコシュ
(7,153)
- ・ カベルネ・ソーヴィニヨン
(2,118 Ha)
- ・ メルロー (2,152 Ha)
- ・ カベルネ・フラン (1,423 Ha)
- ・ ツヴァイゲルト (1,208 Ha)
- ・ ピノ・ノワール (1,141 Ha)
- ・ ポルトギーザー (709 Ha)
- ・ ブラウブルガー (443 Ha)
- ・ シラー (361 Ha)
- ・ カダルカ (243 Ha)

出典：国家ワイン産地協議会（2023年）

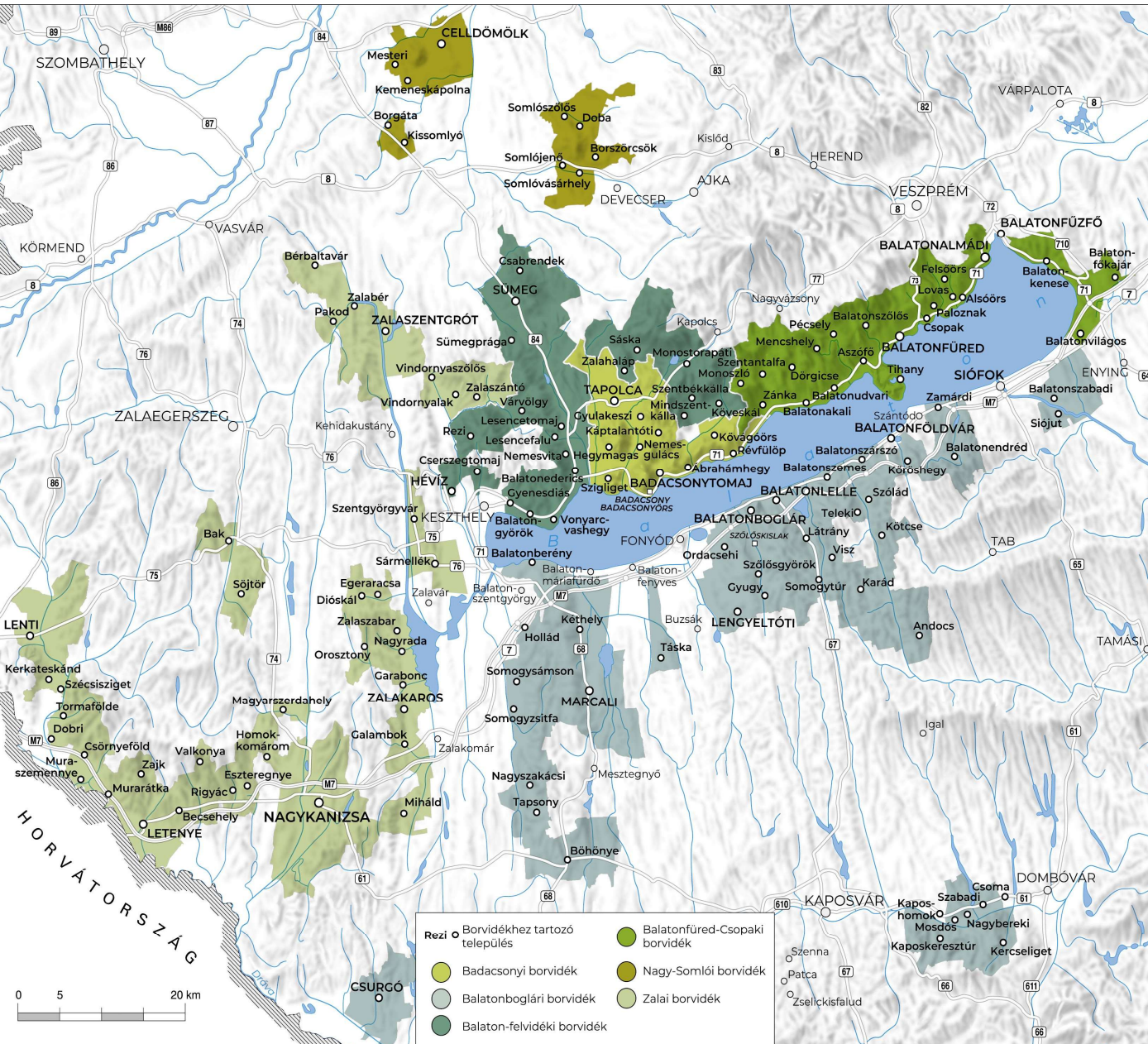
ワイン地域とワイン産地



バルトン ワイン地域

バルトン地域のワイン産地：

- ・バダチョニ (Badacsony)
- ・バルトンボグラール (Balatonboglár)
- ・バルトンフレド＝チョパク (Balatonfüred–Csopak)
- ・バルトン高原 (Balaton-felvidék)
- ・ショムロー (Somló)
- ・ザラ (Zala)



バルトンボグラール

栽培面積：3,420 Ha



土壌：
レス（土砂）、石灰分が豊富

ワインの特徴：
スティルワイン（非発泡性ワイン）とスパークリングワインの両方を生産

豆知識：
ブレンドされた赤ワインがこの地域の特徴のひとつです。

ご存知でしたか？
バルトン湖の水面は太陽光を何倍にも反射し、地中海性の影響をもたらします。これにより、ワイン産地のミクロ気候に良い効果を与えているのです。



Balatonboglárの展望台

Kislaki Chardonnay Grower MT Brut 2021

生産者スパークリングワイン（Grower Champagne）

※自社栽培ブドウのみを使用、買いブドウは不使用

ブドウ品種：シャルドネ

熟成期間：36か月

総生産本数 / 出荷可能本数：1,700本 / 1,000本

アルコール度数：12.5%

酸度：7.27 g/l

ドザージュ：6.5 g/l

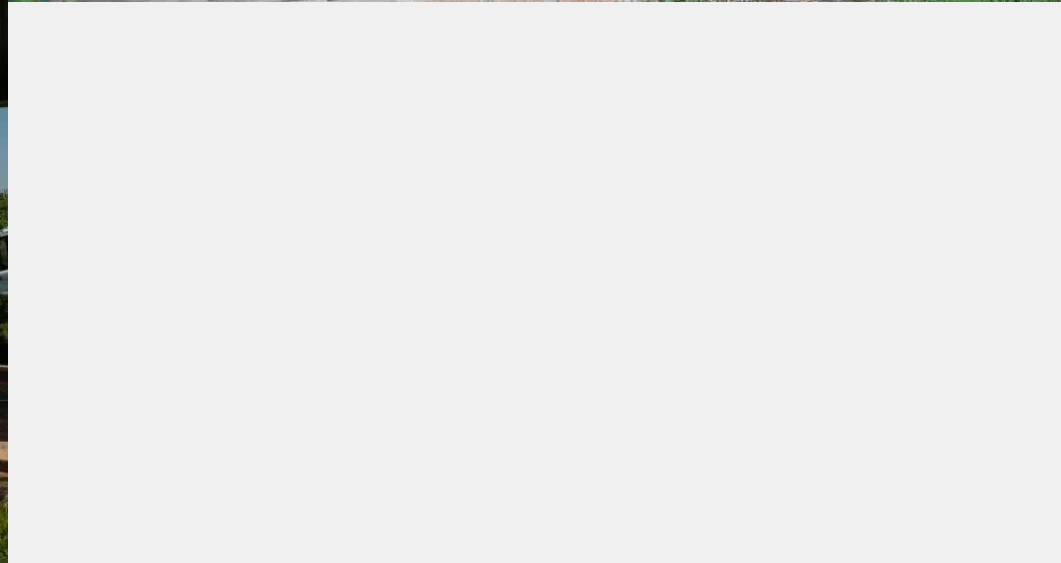
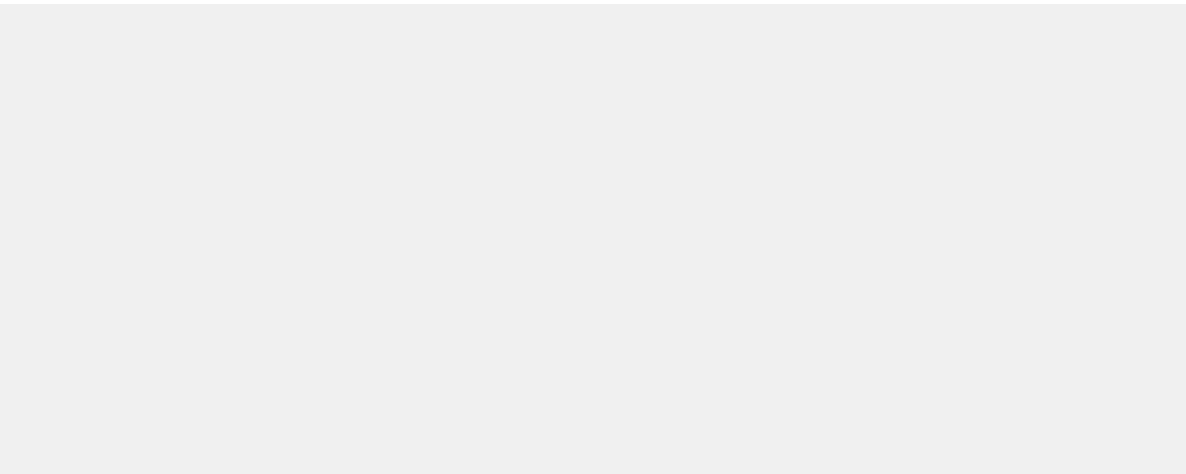
残存エクス分：21.6 g/l

ワイン産地：バラトンボグラール（Balatonboglár）

ワイン地域：バラトン（Balaton）

kislaki
• LÉGLI GÉZA •





シヨムロー (Somló)

栽培面積：607 Ha



土壌：

火山性の玄武岩と凝灰岩に、粘土とマール（土灰）の混合層が広がっています。

ブドウ品種：

ほぼ白ブドウのみが栽培されており、主な品種はユーファルク、オラスリズリング、フルミント、ハールシュレヴリュです。

ワインの特徴：

複雑さとミネラル感において、シヨムローとトカイのワインは互いに比較されることが多く、特に際立ったミネラル風味が魅力です。

ご存知でしたか？

このワイン産地で最も有名な品種「ユーファルク」から造られるワインは、かつて「初夜のワイン」と呼ばれていました。結婚式でこのワインを飲んだ花嫁は、男の子を授かると信じられていたのです。



Somló „Isten itthaglott kalapja”

Csordás-Fodor Somlói Juhfark 2021

ハンガリーで最も古いブドウ品種の一つ。名前の由来は、その長く円筒形の房が羊の尾に似ていることから。

ブドウ品種： ユーファルク（Juhfark）

熟成期間： 樽熟成1年

総生産本数 / 出荷可能本数： 10,000本 / 3,000本

アルコール度数： 12.5%

酸度： 5.6 g/l

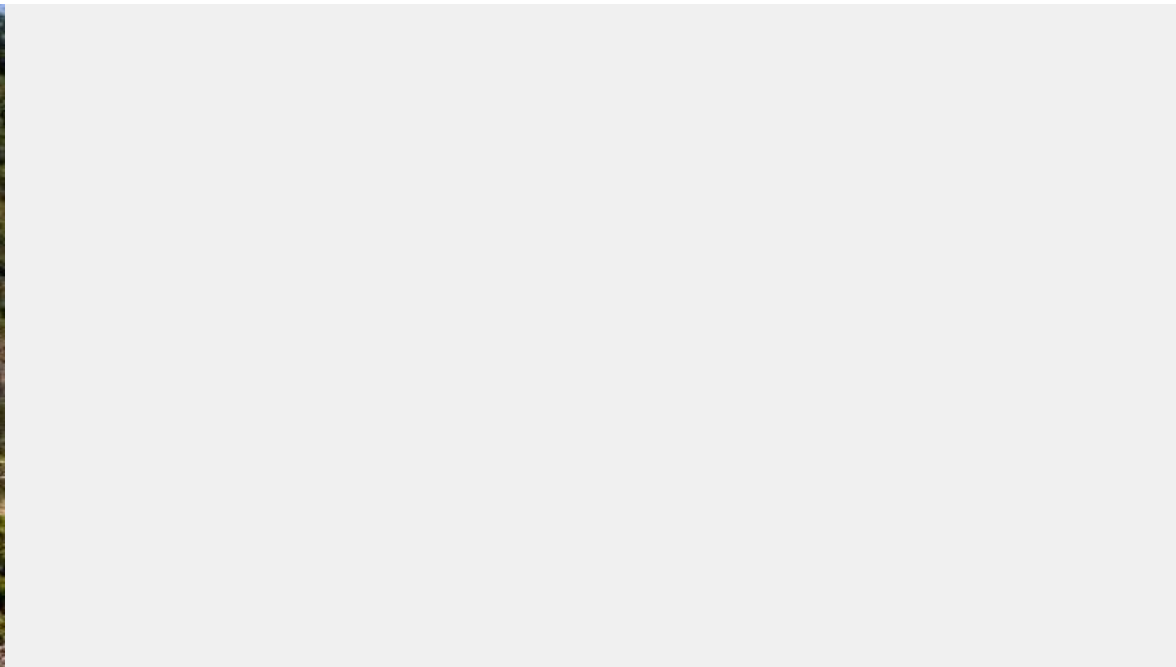
残糖： 1 g/l

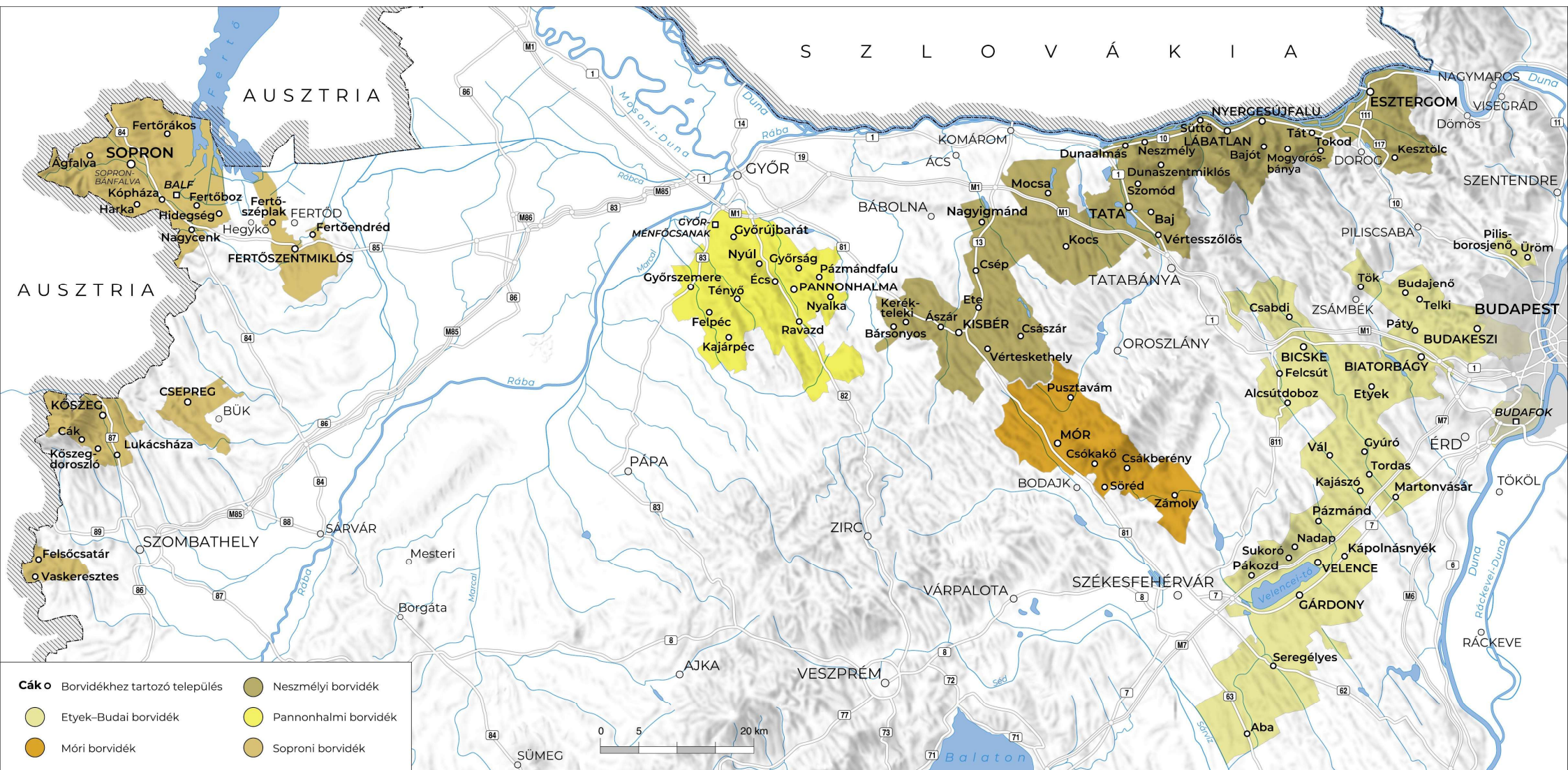
エキス分： 24.8 g/l

ワイン産地： ショムロー（Somló）

ワイン地域： バラトン（Balaton）







上パノン・ワイン地域のワイン産地：

エチェク＝ブダ (Etyek-Buda) / ネスメーイ (Neszmély) / モール (Mór)

パノンハルマ (Pannónhalma) / ショプロン (Sopron)

上パノン・ワイン地域

エチェク＝ブダ (Etyek-Buda)

栽培面積：1,650 Ha

土壌：

レス（土砂）と石灰岩を基盤とし、ドロマイトや花崗岩も含まれます。

ワインの特徴：

フレッシュでアロマティックな果実味あふれる品種（イルシャイ・オリヴェール、ソーヴィニヨン・ブラン）に加えて、ピノ・ノワールやシャルドネも重要な役割を果たしています。

伝統的スパークリングワインの中心地：

ハンガリーの伝統的なスパークリングワイン（メトード・トラディショナル）の歴史的かつ現代的な中心地として知られています。

気候・土壌：

シャンパーニュ地方とよく似た気候と土壌条件を有しています。

ご存知でしたか？

ブダフォク（Budafok）は、ハンガリーの首都ブダペストの一區であり、1887年に「ワインとスパークリングワインの国際都市」の称号を獲得しました。



エチェクのワインセラー街 — ブダペストからわずか30分

Nyakas Irsai Olivér 2024

nyakas



イルシャイ・オリヴェールは、ハンガリー独自の品種であり、真の「フンガリクム（Hungarikum）」です。

ブドウ品種：イルシャイ・オリヴェール（Irsai Olivér）

熟成：ステンレスタンクでの短期熟成

総生産本数 / 出荷可能本数：65万本 / 1万本

アルコール度数：11.5%

酸度：5.3 g/l

残糖：3.4 g/l

エキス分：19.6 g/l

ワイン産地：エチェク＝ブダ（Etyek-Buda）

ワイン地域：上パノン（Felső-Pannon）





ショプロン (Sopron)

栽培面積：1,335 Ha

土壌：

結晶片岩（クリスタル・グナイス）および雲母片岩（ミカシスト）から成る地質構造

ワインの特徴：

伝統的にケークフランコシュで有名ですが、ツヴァイゲルトやグリュナー・フェルトリーナー（Zöldvelteli）でも優れたワインが造られています。

ご存知でしたか？

かつてショプロンのワイン生産者は「ポンツィフター（poncichter）」と呼ばれていました。この言葉はドイツ語の「ボーネンツュヒター（Bohnenzüchter／豆の栽培者）」に由来しており、昔のブドウ農家がブドウの列の間に豆を植えていたことに由来します。今日でも豆はこの地方の郷土料理に欠かせない食材となっています。



ショプロン (Sopron)

Steigler Kékfrankos 2022

ブドウ品種： ケークフランコシュ（有機栽培）

熟成： 12か月（ステンレスタンク50%、木樽50%）

総生産本数 / 出荷可能本数： 8,000本 / 7,000本

アルコール度数： 13%

酸度： 6.1 g/l

残糖： 0.9 g/l

エキス分： 28.6 g/l

ワイン産地： ショプロン（Sopron）

ワイン地域： 上パノン（Felső-Pannon）

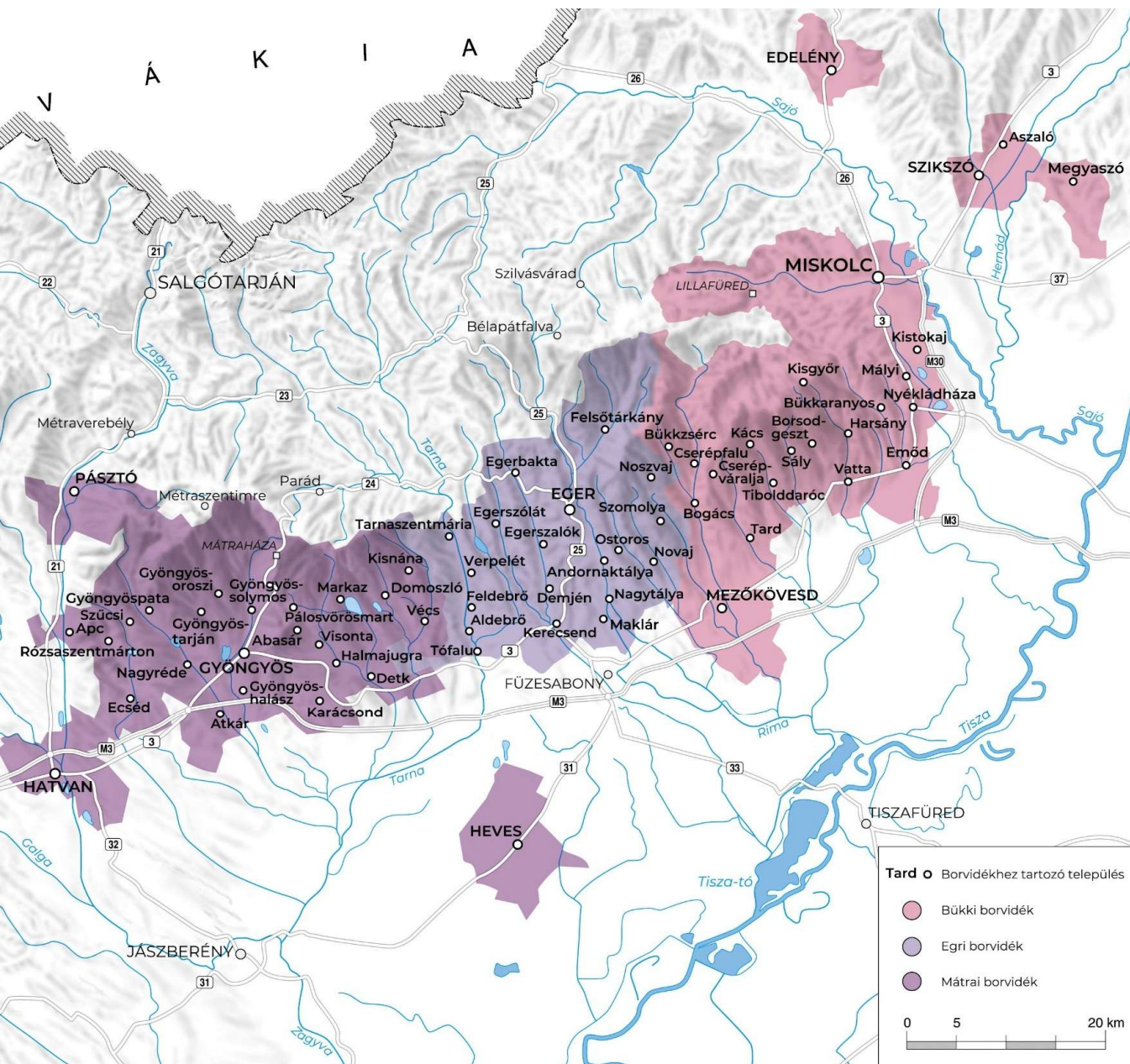




上ハンガリー ワイン地域

ワイン地域の
ワイン産地：

- ・ マートラ (Mátra)
- ・ エゲル (Eger)
- ・ ブック (Bükk)



エゲル（Eger）

栽培面積：5,473 Ha

火山性のワイン産地であり、土壌タイプにはリオライト凝灰岩、石灰岩、ドロマイト、そして片岩が含まれます。

エゲル地方は、赤ワインの「エグリ・ビカヴェール（Egri Bikavér）」とその白ワイン版である「エグリ・チッラグ（Egri Csillag）」で最もよく知られています。

ご存知でしたか？

1552年のオスマン帝国による包囲戦の際、エゲルの要塞を守っていた兵士たちが「雄牛の血（ビカヴェール）」を飲んでいたら、敵であるトルコ軍が信じていたという伝説があります。

UPPER HUNGARY
WINE REGION



エゲル城（Egri Vár）

St Andrea „Nabor” Egri Csillag 2023



エグリ・チッラグ（Egri Csillag）は、「エグリ・ビカヴェール（Egri Bikavér）」の白ワイン版として、2010年に誕生したカテゴリーです。

ブドウ品種：オラスリズリング、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ゼンゲー、ハールシュレヴリュ

熟成：ステンレスタンクで5か月

総生産本数 / 出荷可能本数： 50,000本 / 0本（2024年：20,000本）

アルコール度数： 13.5%

酸度： 5.3 g/l

エキス分： 19.6 g/l

ワイン産地： エゲル（Eger）

ワイン地域： 上ハンガリー（Felső-Magyarország）





Petrény „Big Band” Egri Bikavér Superior 2016

ブドウ品種：

ケークフランコシュ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベル
ネ・フラン、メルロー、シラー

熟成期間：樽熟成28か月

総生産本数 / 出荷可能本数：26,670本 / 15,300本

アルコール度数：13.5%

酸度：5.5 g/l

残糖：1.1 g/l

エキス分：26.9 g/l

ワイン産地：エゲル（Eger）

ワイン地域：上ハンガリー（Felső-Magyarország）



PETRÉNY

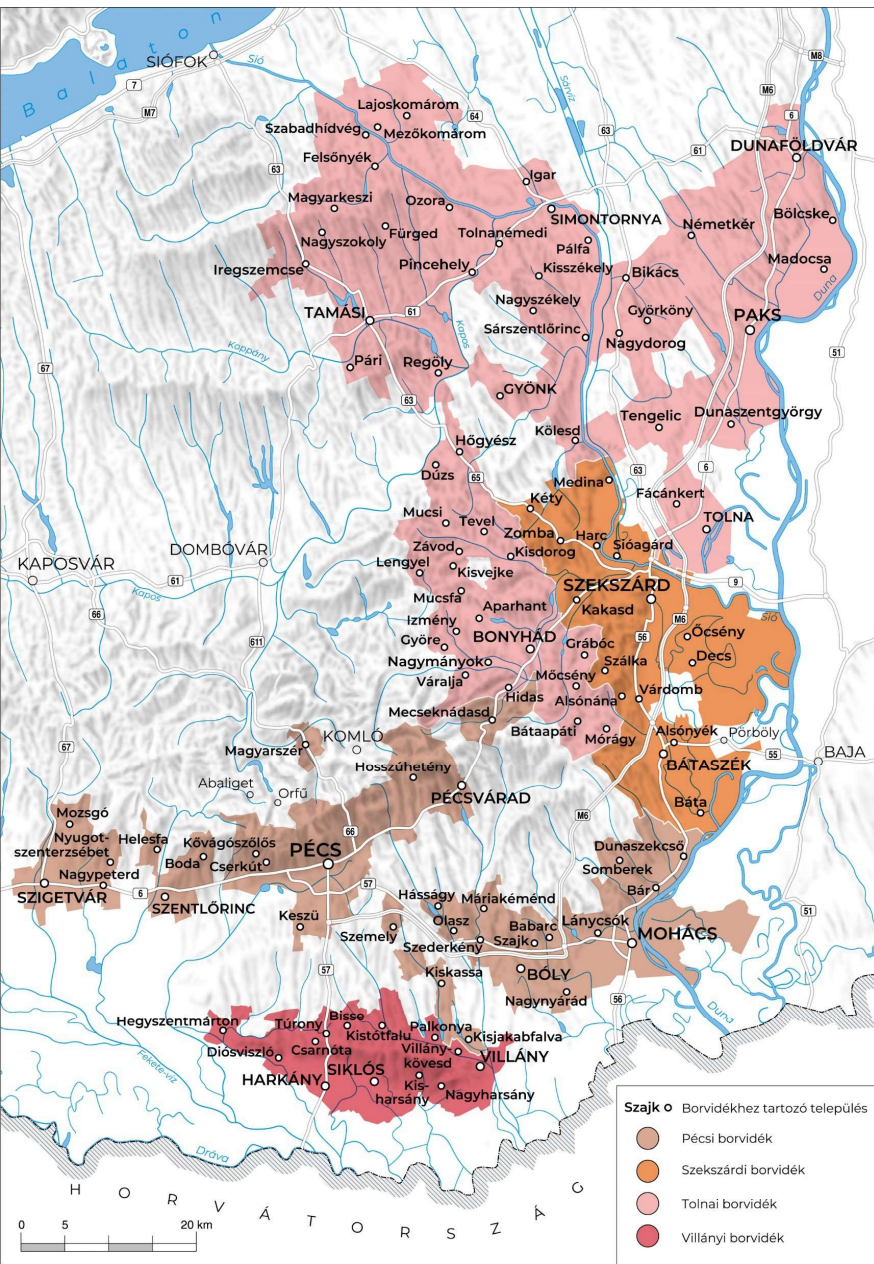




パンノン・ワイン地域

地域のワイン産地：

- ・ セクスアルド (Szekszárd)
- ・ トルナ (Tolna)
- ・ ペーチ (Pécs)
- ・ ヴィッラーニ (Villány)



セクスールド (Szekszárd)

栽培面積：2,138 Ha

土壌：

主に石灰を含む赤色レス（土砂）

気候：

大陸性気候でありながら、地中海性の影響も受けています。

ワインの特徴：

この地域では約80%が赤ワイン用ブドウから造られています。

最も有名なブレンド：

セクスールド・ビカヴェール (Szekszárdi Bikavér)

主な品種：

ケーキフランコシュ、カダルカ、メルロー、カベルネ・フラン

ご存知でしたか？

2015年、「セクスールドィ・パラツク

(Szekszárdi Palack)」が導入されました。このボトルは、セクスールド地域で造られた最上級のワインだけに使用される特別なものです。



Szekszárd, tökéletes turisztikai célpont

Sebestyén Iván-völgyi Bikavér 2020



「このワインは私たち家族の夢の結晶です。単一畑のブドウから造られたビカヴェールであり、テロワール（土壌）、品種の個性、そしてこの地に根づく伝統を忠実に表現しています。」

シェベシュチェーン・チッラ（Sebestyén Csilla）

ブドウ品種：

ケークフランコシュ、メルロー、カベルネ・フラン、カダルカ、
カベルネ・ソーヴィニヨン

熟成：

22か月、使用済みのハンガリー産およびフランス産オーク樽で熟成

総生産本数： 3,200本

アルコール度数： 13.5%

酸度： 5.1 g/l

残糖： 1.5 g/l

エキス分： 28.3 g/l

ワイン産地： セクサルード（Szekszárd）

ワイン地域： パンノン（Pannon）





ヴィッラーニ (Villány)

栽培面積：2,322 Ha



土壌：

レス（土砂）は石灰岩と赤粘土の層の上に広がっています。

気候・位置：

ハンガリー最南端のワイン産地であり、亜地中海性気候（サブ・メディテラニアン）に属します。

ワインの特徴：

主に赤ワインの産地として知られていますが、シクローシュ周辺では白ワインも造られています。

代表的なワイン：

・ヴィッラーニ・フラン (Villányi Franc) = 100%カベルネ・フラン

・レッディー (RedY) = ポルトギーザーを主体とした軽やかな赤ワインブレンド

ご存知でしたか？

2006年以降、黄サフラン（クロッカスの一種）はこのワイン産地の象徴として公式に採用されています。



Jammertal

Kooh-I-Noor 105.6 2019

JAMMERTAL BORBIRTOK
VILLÁNY

「私たちが偉大にするのはヴィッラーニです！」

スーチ・ローベルト（Szűcs Róbert）、オーナー

ブドウ品種：

カベルネ・フラン、メルロー

熟成：

樽熟成20か月（55%）、タンク熟成（45%）の後、瓶内熟成3年

総生産本数： 17,683本

アルコール度数： 14.5%

酸度： 8.5 g/l

残糖： 1.5 g/l

エキス分： 31.6 g/l

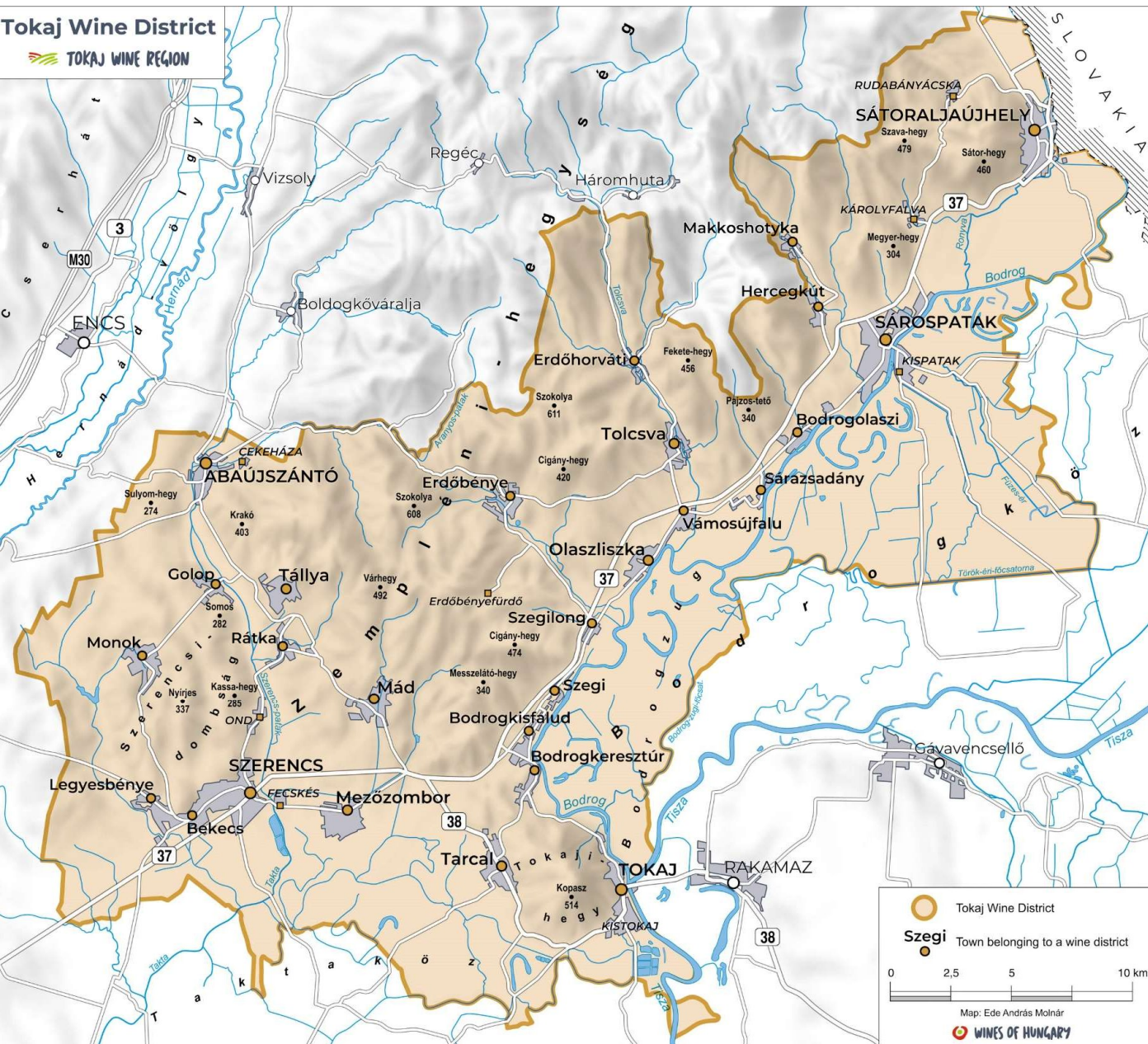
ワイン産地： ヴィッラーニ（Villány）

ワイン地域： パンノン（Pannon）





Tokaj Wine District



TOKAJ WINE REGION

トカイ
ワイン地域

トカイ (Tokaj)

栽培面積：5,260 Ha

火山性テロワール：

トカイ地方は400以上の死火山によって形成されており、下層土は流紋岩（リオライト）、安山岩（アンデサイト）およびそれらの凝灰岩で構成されています。

ワインスタイル：

- ・ 貴腐菌（ボトリティス）による独特な天然甘口ワイン
- ・ 高品質な辛口ワイン
- ・ スパークリングワイン（ペジュゲー）

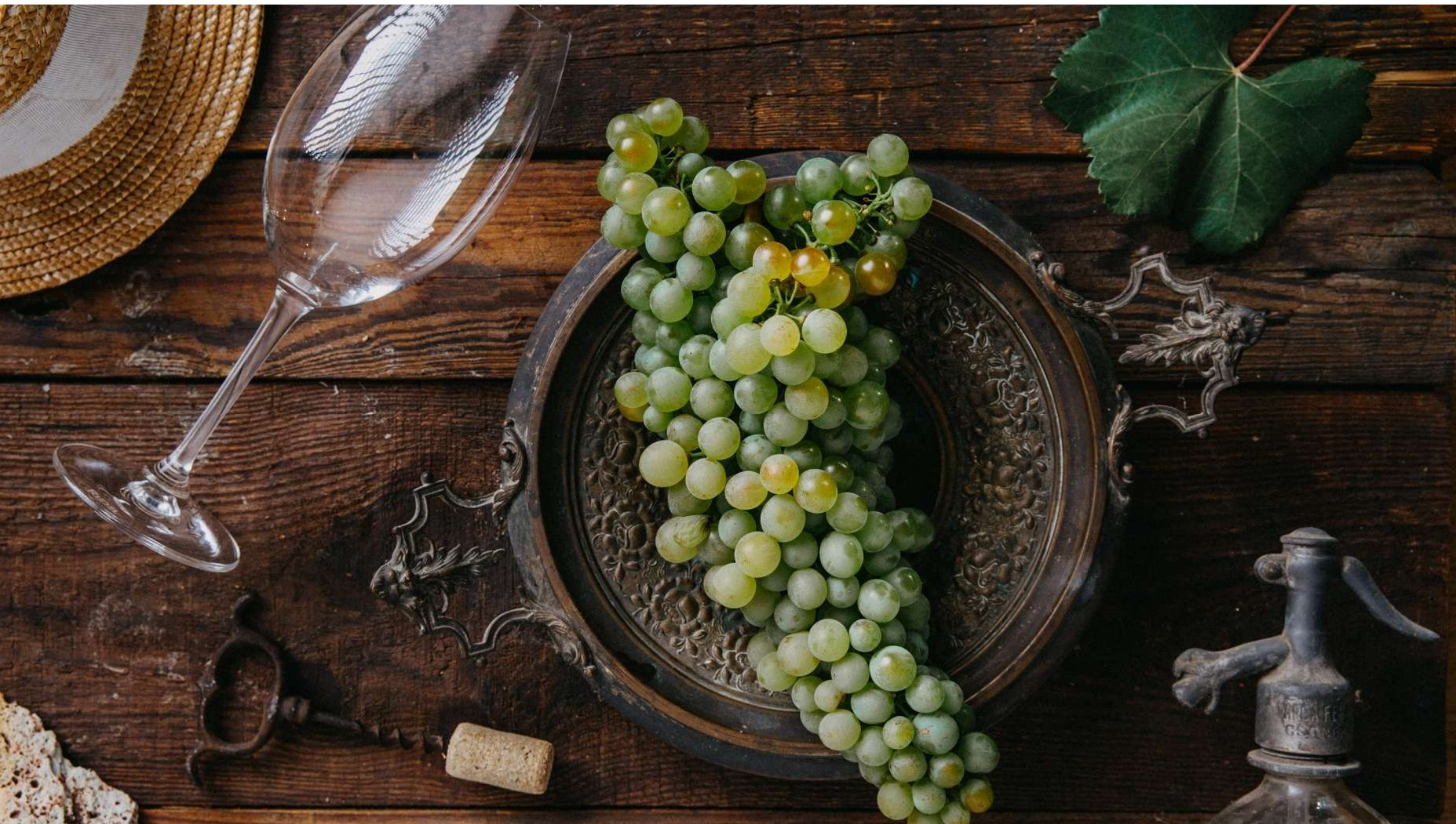
認可されている6品種：

フルミント、ハールシュレヴリュ、サルガムシュコターイ（黄マスカット）、ゼータ、ケーヴェールスールー（Kövérszőlő）、カバール

ご存知でしたか？

現在知られているブドウ品種の祖先とされる「ヴィティス・トカイエンシス（*Vitis tokaiensis*）」の化石が、トカイ地方のエルデーベーニェ（Erdőbénye）で発見されました。





Grand Tokaj Furmint 2023

グランド・トカイの代表的なワインは、火山性ワイン産地を象徴する地元品種「フルミント」を中心に造られています。

ブドウ品種：フルミント（Furmint）

熟成：一部は500リットルの新樽で、他はステンレスタンクとフレックスキューブで9か月熟成

総生産本数：19,224本

出荷可能本数：10,000本

アルコール度数：12.92%

酸度：5.6 g/l

残糖：3.6 g/l

エキス分：18.8 g/l

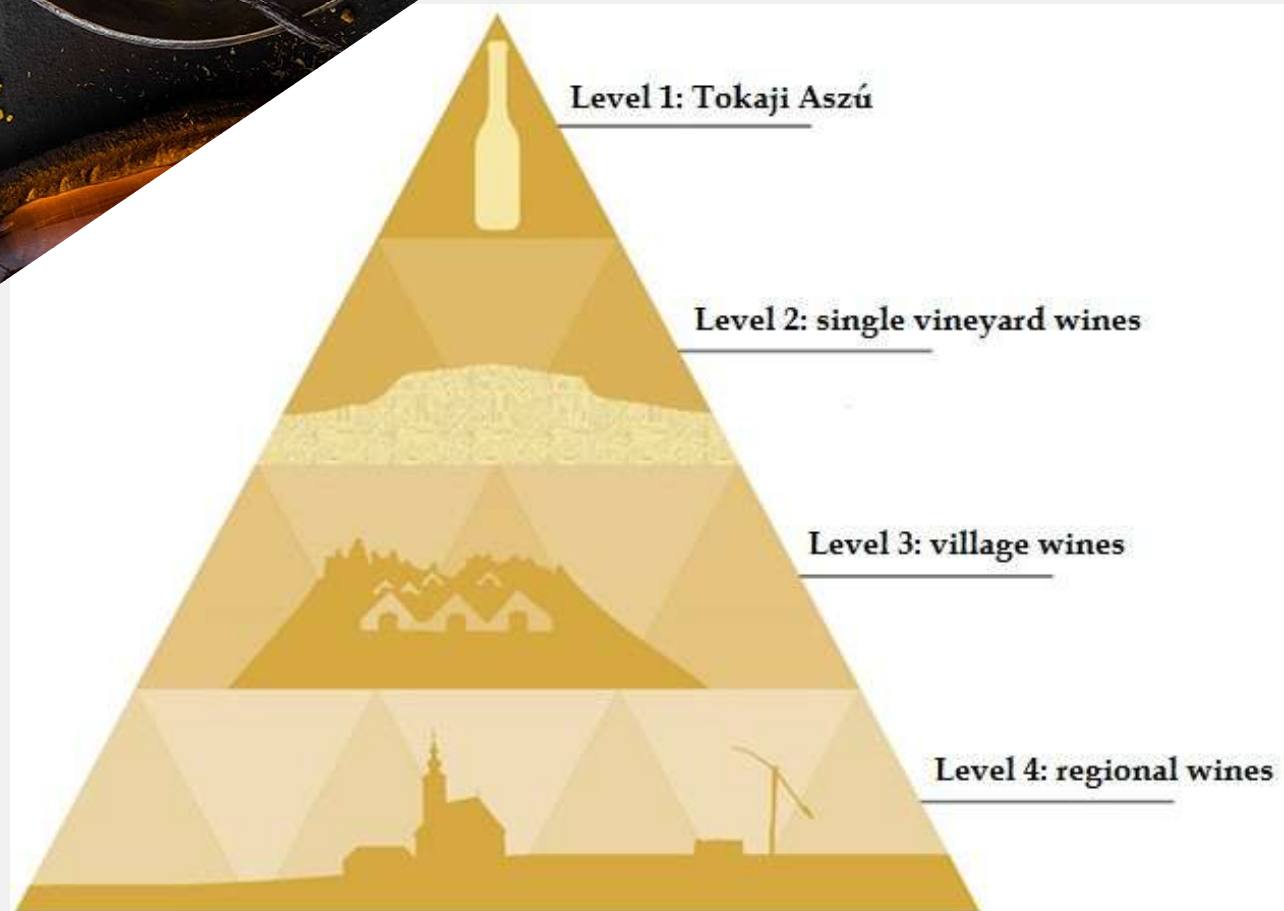
ワイン産地：トカイ（Tokaj）

ワイン地域：トカイ（Tokaj）





製品ピラミッド



SZAMORODNI



KÉSEI SZÜRET



ASZÚ (5-6 PUTTONYOS)

Tokaj Nobilis

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2019

2019年は、近年でも最高クラスのアスー（貴腐ワイン）の
ヴィンテージの一つとされています。

ブドウ品種：フルミント（Furmint）

熟成：220リットルのオーク樽で30か月

総生産本数 / 出荷可能本数：1,500本 / 800本

アルコール度数：12%

酸度：8.5 g/l

残糖：145 g/l

エキス分：40 g/l

ワイン産地：トカイ（Tokaj）

ワイン地域：トカイ（Tokaj）

TOKAJ
NOBILIS
SZŐLŐBIRTOK





ご清聴ありがとうございました。



バールドシュ・
シャロルタ
BÁRDOS Sarolta

トカイ・ノビリス
(Tokaj Nobilis)
トカイ (Tokaj)



シェベシュチェーン・
チッラ
SEBESTYÉN Csilla

シェベシュチェーン
(Sebestyén)
セクサード (Szekszárd)



ケーヴェシュディ・
ジョーフィア
KÖVESDI Zsófia

ヤンメルタール
(Jammertal)
ヴィッラーニ (Villány)