

WINES OF HUNGARY



ハンガリーワインマーケティング機構



1. 私たちの主な目標は、ハンガリーのワインを国際市場で可視化すること、つまり国際的なマーケティングです。
2. キャンペーンや教育プロジェクトを通じて、国内の消費者にハンガリーワインを広く知ってもらうこと - これは国内向けのワインマーケティングです。
3. 国内外でのワインツーリズムの普及促進。
4. 上記の目標を達成するために、多様なマーケティング手法の提供、プラットフォームの運営
(例 : www.winesofhungary.hu)、イベントの企画、展示会への参加などを行っています。
5. 業界関係者の皆様が共通の目標を達成できるよう支援することが私たちの使命です。どうぞお気軽にご相談ください。



理想的なワインツーリズムの
目的地としてのトカイー^一
5つのワインと5つの理由

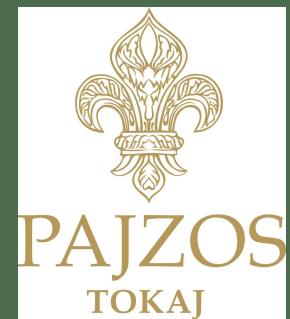
1. Pajzos – Háráslevelű Selection, 2019

ハールシュレヴェリュ100%で造られた辛口白ワイン。繊細なアロマとエレガントな骨格で知られるハンガリー原産の土着品種です。トカイの位置するゼンプレン地方のオーク樽で発酵・熟成され、この品種の持つ可能性を最大限に引き出しています。注目すべきミネラル感と複雑さを備え、その気品、奥行き、そして長い余韻は、トカイワイン産地の火山性テロワールを見事に表現しています。



「世界で最初に格付けされたワイン産地に住める
なんて、なんて幸運なんだろう。ここでは、
伝統に基づいて世界最高の甘口ワインを現代のワ
イン愛好家のために造っている。
他のどんな場所にも替えたくない。」

(ローラン・コマ)



設立年：1992年
栽培面積：117Ha
年間生産量：400,000本



トカイ・ワイン産地

品種：ハールシュレヴェリュ (Hárslevelű)

熟成：500リットルのハンガリー産オーク樽で6か月間、
澱とともに熟成。バトナージュ（澱の攪拌）を実施。

総生産本数： 3,320本

在庫本数： 1,524本

アルコール度数： 13%

総酸度： 7 g/l

残糖： 1.1 g/l

エキス分（乾物含有量）： 21.3 g/l

EXW価格： 5~10ユーロ

ワイン産地： トカイ (Tokaj)

ワインタイプ： 白・辛口





理由①：ワイン産地の各地に
新しい宿泊施設が続々と誕生

トカイ地方には多彩なスタイルの宿泊施設が揃っています



Minaro Hotel (ミナロ・ホテル)

Andrássy Kúria & Spa (アンドラーシ・クリア&スパ)

Mercure Hotel Tokaj (メルキュール・ホテル・トカイ)

Hotel Botrytis (ホテル・ボトリティス)

Oroszlános Hotel (オロスラーノシュ・ホテル)

Barta Kúria (バルタ・クリア)

2. Tokaj Nobilis – Tokaji Furmint „Barakonyi”, 2022

フルミントはトカイ・ワイン産地の土着品種です。この畠指定ワインは、有機栽培されたぶどうを使用し、火山性土壤で育てられました。収量は意図的に抑えられています。2022年のトカイは乾燥して暑い年であり、その結果として凝縮感のある豊かなワインが生まれました。

本ワインは6か月間樽で発酵・熟成されています。香りには熟したトロピカルフルーツのニュアンスが広がり、味わいには洋梨やリンゴの爽やかなアロマが感じられます。余韻は長く、ミネラル感が印象的です。

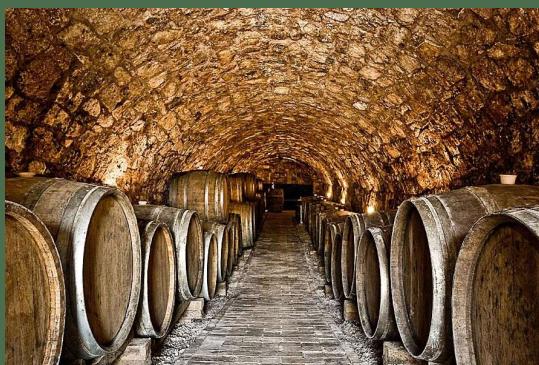
瓶内熟成にも適しており、今後5~6年間の熟成が期待できます。肉料理や魚料理とのペアリングにおすすめです。



現在、バドログキシュファルド（Bodrogkisfalud）のバラコニ（Barakonyi）およびチルケ・マール（Csirke-mál）という畑で、7ヘクタールのぶどう畑を管理しています。栽培している品種は、フルミント、ハールシュレヴェリュ、イエローマスカット（シャールガムシュコターイ）、およびコヴェールスロー（Kövérsszőlő）です。

ワイナリーはトカイ地方の中心部、バドログケレストゥール（Bodrogkeresztür）にあり、19世紀末に建てられた歴史ある建物の中で運営されています。

ワイン造りはすでに畑から始まっており、ワインの品質はまずぶどうの質によって決まるという信念のもと、丁寧な栽培と収穫を行っています。



設立年：2000年

栽培面積：7Ha

年間生産量：20,000本



トカイ・ワイン産地

品種： フルミント (Furmint)
熟成： オーク樽にて6か月間熟成
総生産本数： 2,000本
在庫本数： 800本
アルコール度数： 15%
総酸度： 7.1 g/l
残糖： 7 g/l
エキス分（乾物含有量）： 21 g/l
EXW価格： 10~20ユーロ
ワイン産地： トカイ (Tokaj)
ワインタイプ： 白・辛口・オーガニック





理由②：ワイン産地の各地に
広がる新旧のレストラン

ファインダイニングと伝統的なレストラン



Winestone Restaurant (ワインストーン・レストラン)

Sauska (ショウシュカ)

Sárga Borház (シャールガ・ボルハーズ)

Dereszla Bisztró (デレスラ・ビストロ)

Szarka Bisztró (サルカ・ビストロ)

3. Disznókő – Édes szamorodni, 2021

「豊かでバランスが取れ、シルクのようになめらかな甘口ワイン：樽熟成によって、ワインの深みと層のある構造が際立ちます。」

「王のためのワイン、ワインの王 – トカイ・アスーはまさに魔法のような存在です。ディスノーケでは、ぶどうこそが私たちを導いてくれる存在であり、その品質と特別なテロワールを純粹かつバランスよく表現することを目指しています。」

(メーサーロシュ・ラースロー、ディレクター)

ディスノーケー (Disznókő) の甘口サモロドニは、ワイナリーが文書で初めて記録された年、1413年にちなんで名付けられました。



ディスノークー・エステート (Disznókő Birtok) の名前は、ディスノークー (Disznókő) という畠に由来しています。「Disznókő (ディスノークー)」とは「イノシシの岩」を意味し、畠の中心にある大きな火山岩にちなんで名付けられました。

1992年にAXAミレジム (AXA Millésimes) が所有者となって以来、歴史ある複数の畠が統合され、現在のエステート構成が確立されました。

過去数十年にわたり蓄積された知識と、トカイ・アスーの醸造における豊富な経験により、ディスノークーは現在、偉大なトカイワインの復興を牽引する先駆者の一つとして広く認識されています。



設立年： 1992年

栽培面積： 104Ha

年間生産量： 250,000本



トカイ・ワイン産地

品種：フルミント (Furmint)

熟成：トカイの伝統的な地下セラーにて、225リットルの2~3回目使用のオーク樽で12か月間熟成

総生産本数： 36,000本

在庫本数： 4,500本

アルコール度数： 12.5%

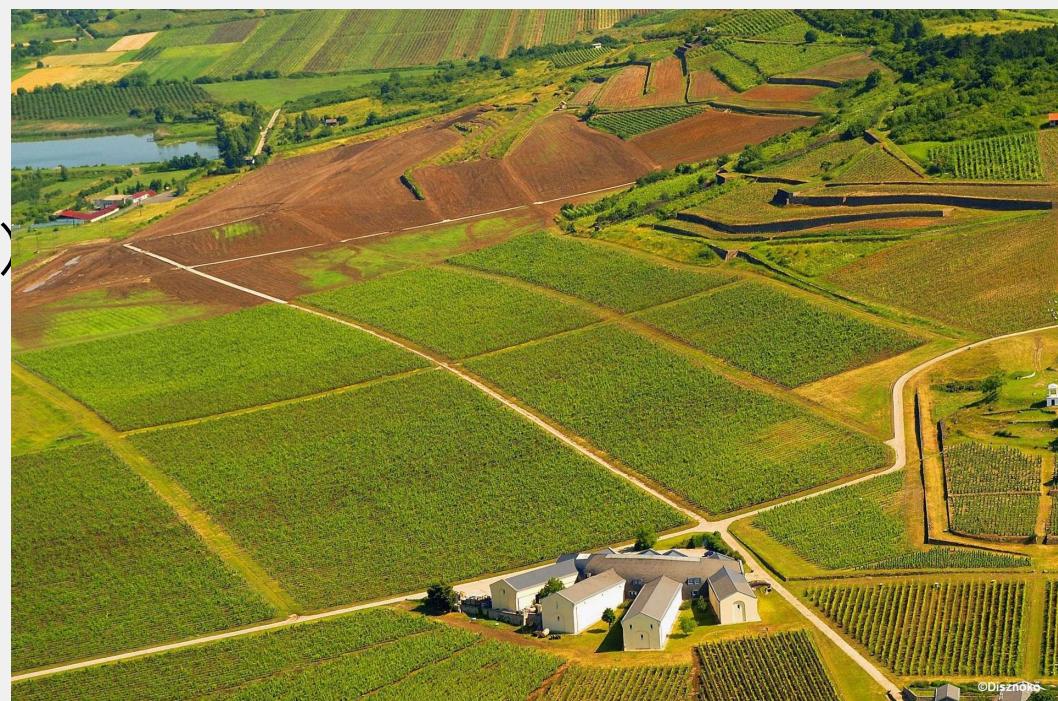
総酸度： 7.6 g/l

残糖： 141 g/l

エキス分（乾物含有量）： 35.6 g/l

ワイン産地： トカイ (Tokaj)

ワインタイプ：
白・甘口・トカイ・アスー
(Tokaji Aszú)





理由③：滞在を彩る特別な
体験プログラム

文化体験とアクティブプログラムの宝庫

樽職人の工房見学



自転車やクアッドバイクで巡るブドウ畠ツアー



城や博物館の見学



ボドログ川とティサ川でのボート体験



4. Patricius – 5 puttonyos aszú, 2018

際立ったヴィンテージから生まれた傑出したワイン。
香りにはオレンジブロッサムや白い花の繊細なニュアンスが感じられます。

味わいは丸みがあり、調和の取れた酸と残糖、美しい
貴腐のキャラクターが際立ちます。
何十年にもわたる熟成の可能性を秘めた一本です。



このワイナリーは、トカイ地方の伝統的なぶどう品種を栽培する**68.5ヘクタール**のぶどう畠を所有しています。畠では厳格な収量制限を行い、収穫されたぶどうは重力を利用した優しい方法で醸造工程に運ばれます。

2016年には、「ハンガリー最優秀ワイナリー賞（Hungarian Winery of the Year）」を受賞しました。



設立年：2000年
栽培面積：68.5Ha
年間生産量：300,000本



トカイ・ワイン産地

品種： フルミント (Furmint)

醸造・熟成： 貴腐化したアスー (Aszú) ブドウを発酵中のワインに24時間浸漬。その後、220～300リットルのオーク樽で2年半熟成。

総生産本数： 36,000本

在庫本数： 20,000本

アルコール度数： 12.5%

総酸度： 5.9 g/l

残糖： 144 g/l

エキス分（乾物含有量）： 36.3 g/l

ワイン産地： トカイ (Tokaj)

ワインタイプ： 白・甘口・トカイ・アスー

(Tokaji Aszú)





理由④：年間を通じて開催される
数多くのフェスティバル

ワインフェスティバルで息づくワイン産 地の魅力



Furmint Február (フルミント・フェブルアール)

Mádi Furmint Ünnep (マード・フルミント・ウンネプ)

Kerekdomb Fesztivál (ケレクドンブ・フェスティバル)

Bor, Mámor... Bénye (ボル・マーモル・ベニエ)

Serpens – 6 puttonyos Aszú, 2017

ぶどうの果粒が縮み、アスー（貴腐）状態になり、
ボトリティス菌に覆われた段階で、畠全体を数回
に分けて手摘みで一粒ずつ丁寧に収穫しました。

収穫されたアスーぶどうは、フルミントのベース
ワインに16時間漬け込まれました。漬け込みの後、
ワインはゆっくりと丁寧にプレスされました。



セルペンス・ワイナリー (Serpens Pincészet) は、トカイ地方にてジュルキ・シャーンドル (Zsurki Sándor) 氏の指導のもと運営されています。その名前は、トカイワイン産地の個性を形作る重要な存在である、ボドログ川の蛇行 (蛇のようなカーブ) に由来しています。セルペンスでは、スパークリングワインからアスーに至るまで、伝統的な製法と現代的なワイン醸造技術を融合させた、卓越したワインが生み出されています。



設立年：2015年
栽培面積：5Ha



トカイ・ワイン産地

品種： フルミント (Furmint)

醸造・熟成： 樽で発酵 (40%は新樽) 、その後40か月

間オーク樽で熟成

総生産本数： 2,500本

在庫本数： 500本

アルコール度数： 10%

総酸度： 9.3 g/l

残糖： 181 g/l

エキス分 (乾物含有量) : 60.5 g/l

ワイン産地： トカイ (Tokaj)

ワインタイプ：

白・甘口・トカイ・アスー (Tokaji Aszú)





理由⑤

トカイは世界の甘口ワインの王
ワイン愛好家なら一度は訪れるべき地

唯一無二の存在、トカイ

Vinum Regum, Rex Vinorum

王のためのワイン、ワインの王

最も高価で手間のかかるワイン醸造法

数十年保存可能な貴重なアスーワイン（ミュージアム・アスー）を
味わいながら、時を超える体験を

造家との出会い、ブドウ畠での散策と試飲——唯一無二の体験の宝庫

ご清聴ありがとうございました。



www.winesofhungary.hu



Vera Szűcs-Balás
スーチュ・バラーシュ・ヴェラ

教育・広報ディレクター
ハンガリー・ワインマーケティング機構
vera.szucs-balas@bor.hu