

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Reise-Lounge - Erlebnisse

Ede Tiffán - die ungarische Weinlegende

28. Januar 2012

Ede Tiffán wurde in **Villánykövesd**, im Nachbarort von Villány im Südwesten Ungarns **geboren**. Die Liebe zum Wein war ihm von seinen deutschen **Vorfahren** gleichsam in die Wiege gelegt worden. Seit **1746** beschäftigt sich die **Tiffán-Familie** in Villány mit dem Weinbau. Edes **Vater** stammte aus dem damals deutschen **Elsass**, seine **Mutter** aus **Hessen**. 1964 erwarb er das **Diplom für Gartenbau** an der Hochschule für Gartenbau, Vorgängerin der Universität. Nach dem Abschluss seines Studiums kehrte er in seinen Heimatort zurück und arbeitete dort mehr als 25 Jahre in einem Großbetrieb. Er war zuerst beim **Staatsgut** und anschließend in der LPG „Üj Alkotmány“ **Leiter der Abteilung für Weinbau und Kellerarbeit**. Von 1995 bis 2000 war er **Vorsitzender der Villányer Berggemeinde** und des Präsidiums der Berggemeinde der Villányer Weinregion sowie **Gründer des Vereins „Villány-Siklóser Weinstrasse“**. 2003 ließ er für **Neupflanzungen** in der Lage **Teufelsgraben** 400.000 Kubikmeter Boden bewegen.

Obwohl er in den Villányer Großbetrieben führende Positionen bekleidete, baute er im starken Team mit seinem **Sohn Zsolt Tiffán** sofort nach dem Ende des Sozialismus **1990** einen **privaten Betrieb** auf. Seine Weine zählen zu den ungarischen **Spitzenqualitäten**. Sein **Sohn Zsolt Tiffán** hat jahrelang als **Kellermeister** fungiert. **2011** ist er als **Abgeordneter** in das ungarische Parlament eingezogen, aber Nachwuchs

ist schon in Sicht: **Ede Tiffáns Enkel** studiert Weinbau in Budapest und wird sein Studium jetzt in Geisenheim fortsetzen.

Ede Tiffán war auch Mitglied im **Präsidium** des **Nationalrates** der **Winzergenossenschaften** sowie einer der beiden Präsidenten der **Pannon-Weinzunft**, die 1998 von zehn Winzern gegründet wurde. Ihre Aufgabe ist die Anerkennung der ungarischen Weine durch die Verbesserung der Qualität. 2000 wurde er zum **Vizepräsidenten der Ungarischen Weinakademie** gewählt.

Ede Tiffán war der erste, der 1991 die **Auszeichnung „Winzer des Jahres“** erhielt. 1999 wurde ihm dafür, dass er sich durch seine vorbildliche Fachtätigkeit Verdienste auch über die ungarischen Grenzen hinaus erworben hatte - zum ersten Mal auf diesem Gebiet - gemeinsam mit dem Winzer István Szepsy das **Ehrenkreuz des Staatsordens der Ungarischen Republik** im Parlament überreicht.

Das **26 Hektar** große **Weingut** von Ede Tiffán liegt am **Fuße des Berges Kopár**, Villány **beste Lage**, vielleicht sogar eine der besten weltweit. Die **Philosophie** der Qualitätsweinerzeugung bei den Tiffáns ist international: **Erträge reduzieren** und vollreife **Beeren handverlesen** ernten. Die meisten reifen nach einem **Barrique**-Ausbau in 500-l-Fässern. Ede und Zsolt Tiffán bauen nach Lagen **selektierte** und überwiegend zu **Cuvées** komponierte Weine aus, die meistens vier bis zehn Jahre lagern können.

Ede Tiffán hält den von den **Donauschwaben** eingeführten **Blauer Portugieser** für die **Hauptrebsorte** in Villány. Er ist überzeugt, dass

diese Sorte mit mittelhohem Drahtrahmen-System und kurzgeschnittenen Schenkeln jedes Jahr gute Qualität erzielt. Daneben verspricht er sich viel vom **Cabernet Franc**, der früher reif wird, keinen aufdringlich prägnanten Charakter hat, sondern milder und feiner ist. Grundsätzlich ist er in seinem eigenen Betrieb immer dem **Grundsatz** treu geblieben, dass jeder Wein seinen eigenen, **unverwechselbaren Charakter** haben muss.

Wir konnten **fünf Weine** von **Ede Tiffán** verkosten:

Villányi Cabernet Franc 2008

Villany und Cabernet Franc, das ist eine in der Weinwelt anerkannte eheähnliche **Lebensgemeinschaft**, die es hier zu einer vollendeten Harmonie bringt und demgemäß wohlgefällige Tropfen hervorbringt. Der **Cabernet Franc 2008** von Tiffán ist **dunkelrot**, aus dem Glas steigen **Himbeerdüfte**. Im Mund steht er stramm mit seinen opulenten **herrlich vanillig umrahmten Fruchtaromen** von Sauerkirschen, roten Pflaumen und Walderdbeeren einerseits und seinen satten, **dichten Tanninen** andererseits. Der **Cabernet Franc 2008** beeindruckt mit seiner **Reife** und seinem vollen **Körper**. Es ist keine Bordeaux-Imitation, sondern ein **traditioneller nationaler Typ**. Er ist voller **konzentrierten Extraktes** und bleibt doch erstaunlich **sanft**. Ein Genuss zu einem saftigen Steak oder einem Rehrücken.

Cuvée Carissimae 2007 Premium

Sein Name verspricht die „**schönste Frau**“ und stammt von der Inschrift eines Steines aus der Römerzeit. Eine vollendete Erscheinung

erwartet uns. Die Reben kommen aus der Lage **Kopár**, eine der wärmsten und besten Weinlagen Ungarns. Komponiert ist er aus drei Rebsorten: **50% Cabernet Sauvignon, 40 % Cabernet Franc** und **10% Merlot** zur weiblichen Besänftigung der Cabernets. Im Glas schimmert er **dunkel** mit klaren Reflexen. Lassen Sie ihn sich erst **einige Minuten entfalten**, bevor Sie das erstaunlich **liebliche Bouquet** diese trockenen Weines wahrnehmen: dunkle Früchte mit einem gewissen animalisch-würzigem Reiz, ganz leicht getoppt von etwas Eiche. Am Gaumen ist er **prall, konzentriert** und **fruchtig**, Pflaumen, Schwarze Johannisbeeren und Schokolade sind wahrzunehmen. Seine 15 % Alkohol vermitteln jeder Partie des Gaumens noch lange eine volle **würzige Frucht**. Obwohl der Wein immer noch jung ist und gut fünf Jahre vor sich hat, sind die Tannine und die Säure soweit in Zaum gehalten, dass er zusammen mit seinem bezirzend lieblichen Duft als **Liebling der Frauen** klassifiziert ist. Ein **mächtiger Terroir-Wein**, der schon auf der **Vinexpo** in Bordeaux prämiert wurde. In Deutschland ist er für etwa 26 Euro zu erhalten.

Elysium 2007 Premium

Wir haben **100% Merlot** vor uns aus der **edlen Lage Teufelsgraben**, eine mit rund 32% Steigung für ungarische Verhältnisse sehr **steile Lage**, die hier sogar nach Süden ausgerichtet ist. Der Wein ist in **französischen Eichenholzfässern** ausgebaut, die eine Hälfte neu, die andere in der Zweitbefüllung. Wir schmecken eine **gut ausbalancierte Frische** aus **süffigen Früchten**. Ein sehr traditioneller und klassischer Wein aus der **Premium-Klasse**.

Grand Selection 2006 Premium und Grand Selection 2003

Das ist der **Spitzenwein** von **Tiffán**, der nur in **großen Jahrgängen** entsteht, erstmals 1995, danach 1999, 2000 und in den von uns verkosteten Jahrgängen 2003 und 2006. Es ist übrigens auch mit den Jahrgängen 2007 und 2008 abgefüllt worden, aber noch nicht im Handel. Denn wenn dieser Wein in **Flaschen** abgefüllt ist, bleibt er noch einige Jahre **temperiert liegen**, bevor er in den Verkauf kommt. Der **Grand Selection Jahrgang 2006** ist vollständig in **nagelneuen französischen Barriquefässern** ausgebaut, **16 Monate** lang. Der **Jahrgang 2003** war **18 Monate** in ungarischen Barriquefässern. Der Grand Selection besteht aus **70% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc** und **10% Merlot**. Den Jahrgang 2006 können Sie **karaffieren**, der 2003er gehört in ein **riesiges Rotweinglas** und glänzt mit seiner Höchstleistung, wenn Sie ihm 10 Minuten Zeit geben, um sich hübsch darzustellen. Auf jeden Fall sehen Sie im Glas eine dunkel-dunkle **Farbe** mit herrlichen Silberreflexen. Wenn Sie jetzt die Nase über die Karaffe oder das Glas halten, werden Sie von **atemberaubenden Düften** umnebelt sein. **Dunkle reife Früchte** mit floralen Noten, süffig-süßlich mit Spuren von Eichenholz und metallischen Zügen. Am **Gaumen** kommt es glücklicherweise nicht zu unkontrollierten Explosionen, sondern hier spielt der Wein seine **griffige Eleganz** aus - **körperreich**, aber gleichwohl **samtig, konzentriert**, aber immer mit einer bis in den langen, **brillanten Abgang** geleiteten Fruchtigkeit, die sich beim 2003er sogar noch steigert. Der 2003er ist gegenüber dem 2006er noch dichter und geschmeidiger. **Frische Säure**, eine gewisse **mineralisch-frische Lieblichkeit** und **feine Tannine** machen den Grand Selection zu einem großartigen und vornehmen **Powerwein**, der es locker aufnehmen kann mit der gehobenen Konkurrenz aus dem Bordelais und dabei mit seinen

rund 44 Euro für den 2006er und 53 Euro für den 2003er nur einen Bruchteil der Franzosen kostet.

Ede Tiffán erzählt **HÖRERLEBNIS** über seine Familie, seine Ideen, sein Weingut und seine Weine.

⇒ **mehr Infos** in ungarischer Sprache
über das Weingut **Ede Tiffán**

<http://www.tiffans.hu>

⇒ **mehr Infos**
über **Weine aus Villány**

<http://villanyiborvidek.hu>

© für die Website: Detlef Rosenbaum
E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de