



HUNGRÍA,

un país de buen gusto





Estimado lector:

Hungría es un país donde la hospitalidad, el orgullo y el vínculo inquebrantable de su gente con sus platos y vinos prometen al visitante una gran experiencia culinaria, cuya mejor forma de disfrutarla es en el ámbito local, en un entorno auténtico. En la cultura húngara, la gastronomía siempre ha desempeñado un papel importante. En ella se conjugan la tradición y la innovación, así como las ideas creativas inspiradas en el patrimonio acumulado durante siglos. A lo largo de la historia, la diversidad de los pueblos y culturas de la cuenca de los Cárpatos ha creado platos, métodos de cocina y tradiciones populares únicos y peculiares en nuestro país. Y la calidad y variedad de las materias primas se garantizan por la ubicación geográfica y las condiciones climáticas excelentes de la región.

En Hungría, estamos viviendo una época de revolución gastronómica: tanto en la capital como en zonas rurales, se han abierto

nuevos restaurantes, bistrós, locales de comida callejera y bares de vinos de calidad. Durante la última década, el desarrollo significativo de la gastronomía húngara ha conseguido el éxito internacional para Hungría: el primer restaurante húngaro galardonado con estrella Michelin fue seguido por tres más en unos pocos años, y en 2018, por primera vez en la región de Europa Centro-Oriental, un restaurante de Budapest obtuvo el reconocimiento de dos estrellas Michelin. En 2019, se agregaron dos restaurantes más a la lista de los restaurantes húngaros galardonados con este prestigioso premio; junto con ellos, Budapest dispone ya de seis restaurantes con estrella Michelin y, en total, de siete estrellas.

La gastronomía húngara es una combinación ideal de ingredientes de calidad, vinos únicos y recetas creativas, ya sea que disfrutemos de un menú de degustación combinado con los mejores vinos húngaros, de una cena de bistró o de un desayuno en el mercado de productores. Además, el país ofrece al visitante un amplio abanico de ofertas culinarias, desde excelentes bares de vinos hasta cursos de cocina únicos y creativos, así como festivales gastronómicos.

Formando parte de la gastronomía húngara, la cultura del vino húngara y las 22 regiones vinícolas del país ofrecen experiencias especiales y únicas. Diversos paisajes y variedades de vid con cientos de años de cultura enológica, detrás de la cual a menudo se hallan familias de vitivinicultores con un largo pasado histórico. Cada una de nuestras regiones vinícolas tiene un estilo único, cuya diversidad vale la pena experimentar. Durante su viaje a Hungría, le recomiendo participar en un festival del vino, recorrer una ruta del vino, visitar bodegas, conversar con nuestros enólogos y catar uno de los vinos dulces más singulares del mundo, el Tokaj aszú, que se elabora en la región vinícola de Tokaj, Patrimonio de la Humanidad.

El propósito de este folleto es proporcionar un panorama general del variado mundo de la gastronomía húngara, inspirando así al viajero a explorar los paisajes húngaros y vivir las experiencias turísticas con una combinación única de las regiones vinícolas y la gastronomía del país. Adonde quiera que vaya, le deseo que experimente las múltiples facetas de nuestro país y que disfrute de lo más importante: ¡la hospitalidad húngara!

Atentamente:
Dr. Zoltán Guller
Director General
Agencia del Turismo Húngaro

Hungría – UN PAÍS DE BUEN GUSTO

La hospitalidad húngara es legendaria, pero ¿cómo avanza la gastronomía húngara contemporánea? Con mucho orgullo podemos contestar esta pregunta. En un corto período de tiempo, se ha experimentado en este segmento un desarrollo que ha convertido la gastronomía, al igual que el turismo, en uno de los motores de la economía húngara. En otras palabras, quien no se sumerja en la gastronomía húngara, en realidad no va a conocer Hungría.

Hoy día, también en los mejores restaurantes se ha cristalizado una nueva tendencia, que emplea con valentía las tecnologías de la

gastronomía internacional de vanguardia y representa la profesionalidad en el ámbito de la restauración digna de reconocimiento mundial y, sin embargo, es capaz de independizarse y dissociarse de los iconos y patrones internacionales, volviendo así a nuestros valores húngaros de manera contemporánea, válida en nuestros tiempos. Mientras que recientemente no se habría imaginado que un restaurante de primera clase incluyese en su menú platos de la cocina típica húngara, ahora los chefs húngaros con visión de futuro y que también respetan las tradiciones ya se atreven a proponerlos.

Actualmente, la gastronomía constituye un sector efervescente de la economía y cultura húngaras, lo que la convierte en una opción profesional atractiva para un número cada vez mayor de jóvenes, y ahora ya hemos llegado a ser un destino culinario en la conciencia pública internacional, en parte, gracias a los restaurantes con estrellas Michelin y, en parte, a las demás unidades de restauración recomendadas por la guía Michelin. La victoria de Tamás Széll, uno de los mejores chefs del país, en el Campeonato Bocuse d'Or Europa 2016 anunció el advenimiento de la gastronomía húngara, al igual que en 2018, cuando en la gala de los premios Michelin Main Cities of Europe, organizada en Budapest, se anunció que el restaurante Onyx había ganado su segunda estrella Michelin, como primer restaurante de la región de Europa Centro-Oriental. Y por primera vez, en 2019, el país

obtuvo dos estrellas Michelin al mismo tiempo gracias a las estrellas recién otorgadas a los restaurantes Stand y Babel.

En febrero de este año, la fundación de la Asociación de Gastronomía de Alta Gama “Made in Hungary” ha implicado una fusión significativa de la gastronomía húngara actual. En el marco de ésta, los chefs de los veinte mejores restaurantes húngaros –de acuerdo con la última lista de la única guía nacional de restaurantes húngaros– crean platos de dos ingredientes húngaros de altísima calidad. En 2019, los dos ingredientes de Made in Hungary fueron el hígado de pato y el vino húngaro más conocido, el Tokaj aszú de 6 puttony (cuévanos). Platos de vanguardia y estilo moderno a base de dos verdaderos clásicos nacionales: un símbolo expresivo de las aspiraciones de la gastronomía húngara contemporánea.

Donde los sabores nacen

AGRICULTORES Y GANADEROS EN HUNGRÍA

EL DESAFÍO MÁS IMPORTANTE DE LA GASTRONOMÍA DE NUESTROS TIEMPOS

Después de décadas de socialismo, las granjas estatales desaparecieron y comenzó una nueva era. Desde que nosotros también podemos presumir de ganaderos y agricultores de reconocimiento internacional, los restaurantes húngaros ya pueden colaborar con un número cada vez más elevado de proveedores nacionales.

El mayor desafío consiste en garantizar una calidad constante y una producción continua, requisitos fundamentales para que los agricultores húngaros modernos sirvan de piedra angular a la gastronomía. Los actores que representan el nivel más alto ya son capaces actualmente de suministrar las materias primas para los restaurantes con estrellas Michelin y otros de la gama más alta.

EN LA ESCENA DE LA GASTRONOMÍA EUROPEA CON LAS MATERIAS PRIMAS HÚNGARAS DE BOCUSE D'OR

Tal como dijo el legendario chef Paul Bocuse “no se puede cocinar bien sin buenos ingredientes”. Es por eso que el Campeonato Bocuse d’Or Europa celebrado en Budapest en mayo de 2016 fue un momento simbólico en el que pudimos presentar ya con autoconfianza materias primas nacionales de alta calidad. Los protagonistas del concurso fueron el esturión del Danubio y su caviar, y el becerro de ciervo rojo, a partir de los cuales los equipos de los chefs de élite europeos prepararon sus platos para el concurso.

FUNDAMENTOS DE “MADE IN HUNGARY”

La Asociación Gastronómica de Alta Gama “Made in Hungary”, iniciada en 2019 con hígado de pato y Tokaj aszú, tampoco podría haberse establecido sin poder basarse en materias primas de alta calidad. Los proveedores de hígado de pato de los veinte mejores restaurantes y las bodegas que ofrecen Tokaj aszú de 6 puttony (cuévanos) se encuentran a la vanguardia del país. El objetivo nada oculto que persigue la Asociación es que Hungría pueda mostrar estos valores también en la escena internacional.

UNA ÉPOCA EXCITANTE: CURIOSIDAD Y EXPERIMENTACIÓN

Hoy día, cuando todos los chefs y hosteleros con una actitud exigente han reconocido la importancia de los ingredientes locales y de temporada, ha aumentado el interés por los productos elaborados de razas de animales autóctonas húngaras. Durante las últimas décadas, los mejores chefs con deseos de experimentación han utilizado estos ingredientes que, debido a las condiciones naturales de la cría, representan por defecto la buena calidad. Las estrellas de los ingredientes húngaros redescubiertos son el cerdo mangalica, el cordero de Kelemér y la trucha de Szilvásvárad, que también se pueden encontrar en los mejores restaurantes. Dos otros productos clásicos húngaros son el hígado de ganso y de pato de calidad suprema. En la gastronomía de alta gama, también son muy populares entre los pescados húngaros el lucio y la perca, así como ingredientes orgánicos naturales, como las carnes de caza, de las cuales se utilizan principalmente la carne de ciervo, corzo y jabalí.



Nuestro tesoro nacional, EL CERDO MANGALICA HÚNGARO

“El cerdo mangalica es la vaca Kobe de las carnes porcinas.” Esta comparación se ha publicado en las columnas de la reconocida revista internacional *Finedininglovers.com*. El autor se refiere a la textura de la carne, puesto que la carne del mangalica de pura sangre es única, no se puede comparar con ninguna otra carne de cerdo, siendo muy jaspeada con grasa blanca, abundante en sabores y ácidos grasos saludables e insaturados. Como resultado de las pasturas herbáceas y la alimentación doméstica tradicional, la carne de los animales en cría extensiva es madura y tiene un alto valor nutricional.



La despensa de EUROPA

A lo largo de los últimos siglos, Hungría varias veces fue la “despensa de Europa”. Gracias al abrazo de la cuenca de los Cárpatos y al clima afortunado, aquí es posible cultivar una amplia variedad de verduras y frutas. Nuestras variedades de frutas típicas son las ciruelas de Szatmár, las manzanas de Szabolcs, los albaricoques de Gönc, las almendras de la cuenca de Kál, las semillas de amapola y las semillas de calabaza de la región de Órség. Los bosques y campos de nuestro país abundan especialmente en setas comestibles que se utilizan frecuentemente como ingredientes básicos o especias para los platos típicos de Hungría. Aproximadamente, unas 250 variedades de setas comestibles crecen en la cuenca de los Cárpatos.

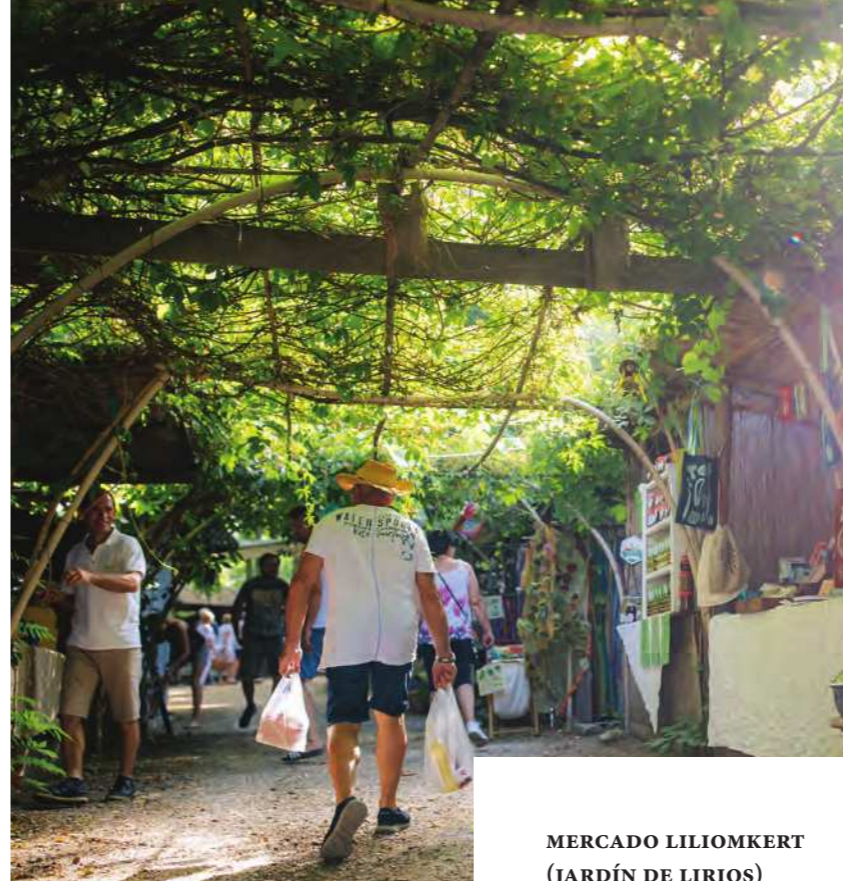
De fuentes auténticas MERCADOS EN HUNGRÍA

Los mercados de productores son las fuentes más auténticas de suministro de alimentos en todos los rincones del país. Esta es la forma en la que los productos de los agricultores locales y los productos artesanales pueden llegar más directamente a los consumidores. En numerosas partes del país, estos son pequeños mercados bien conocidos por los locales, que funcionan sin necesidad de mucha publicidad y enlazan con los productores a los consumidores conscientes que buscan sabores auténticos. Sin embargo, en Hungría también han surgido diversos mercados que brindan una experiencia auténtica más allá de la mera compra. Entre los vendedores, junto con los agricultores locales, aparece cada vez más gente que trata de empezar una nueva vida en zonas rurales. Probando la comida callejera que se vende en estos mercados, se puede obtener una experiencia realmente plena. Los mercados de productores más populares se encuentran en la región del lago Balaton.



**MERCADO DE PRODUCTORES
DE ŐRSÉG**

MERCADO Y FERIA DE FONYÓD



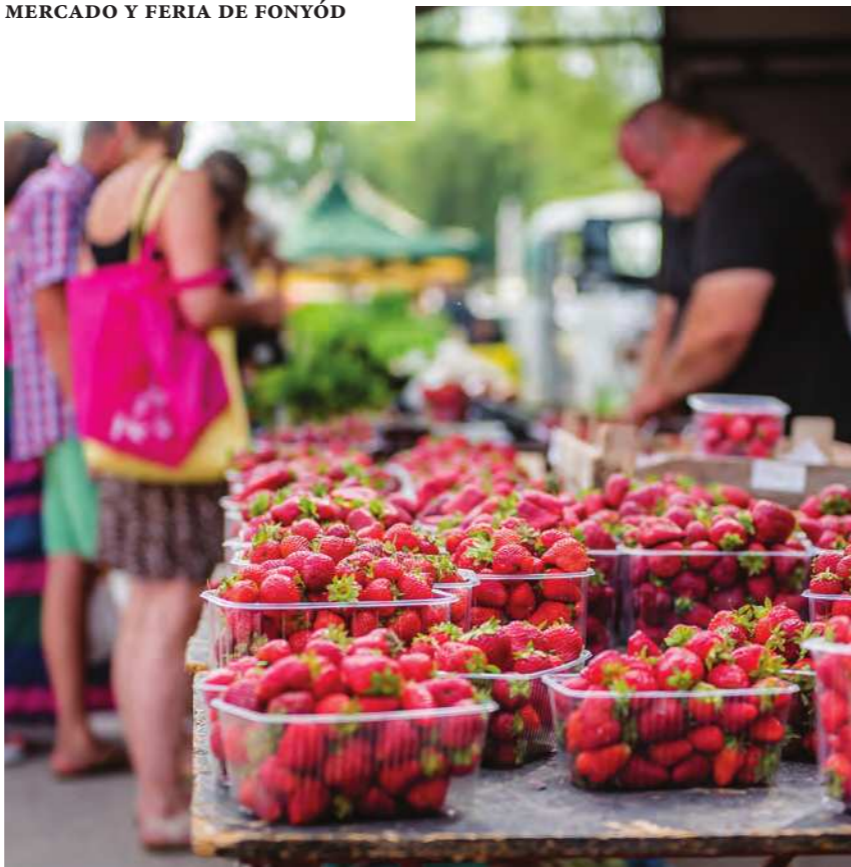
**MERCADO LILJOMKERT
(JARDÍN DE LIRIOS)**

**PLAZA DE MERCADO DE
TIHANY (PIAC PLACC)**



**GRAN MERCADO CUBIERTO
(NAGY VÁSÁRCSARNOK)**

**MERCADO DEL CENTRO
(BELVÁROSI PIAC)**





Plena originalidad ESPECIALIDADES DE LA COCINA HÚNGARA

LA SOPA GULASH Y LA DE PESCADO SON TAN SÓLO LA PUNTA DEL ICEBERG DE NUESTRA VARIEDAD DE SOPAS

Como se suele decir en Hungría, somos una “nación sopera”. Mientras que en muchos países la sopa es menos importante, para los húngaros, tradicionalmente, una comida es completa si incluye sopa. Se distinguen sopas más ligeras a base de verduras y sopas más contundentes preparadas de carne y con pasta, como las icónicas sopas gulash y de pescado, que tienen innumerables maneras de preparación en casa y en los restaurantes. Las dos grandes escuelas de la sopa de pescado húngara son la sopa de pescado de Baja y la de Szeged. Mientras que la de Baja se prepara tradicionalmente de carpa, y es más simple, en la sopa de pescado de Szeged la carne de pescado base primeramente se pasa por el tamiz y se elabora a partir de diversos pescados. Una especialidad de la cocina húngara es la sopa de frutas dulce, típicamente servida en frío. Las sopas que se sirven en la mesa indican precisamente la temporada en la que estamos, ya que los ingredientes principales de éstas son las verduras y frutas de temporada, así como el pescado y la carne de caza conforme a la temporada de caza y pesca.

EL MEJOR SE PREPARA EN CALDERO: GUIOSOS

El pörkölt (guiso) es uno de los platos emblemáticos de la cocina húngara, pero la manera precisa de su preparación da origen a una eterna discusión: sobre gustos no hay nada escrito. Según el modo de preparación tradicional, la cebolla picada se sofríe en manteca de cerdo, luego se le agrega la carne cortada en cubos que se espolvorea con pimentón. Además de los preparados de las carnes comunes como la carne de vaca, oveja, cerdo y pollo, también son populares los guisos hechos de despojos (molleja, callos) y de carne de caza. En los restaurantes, los guisos se acompañan con alguna guarnición caliente, mientras que la forma realmente auténtica de consumirlos en casa es con pan y encurtidos.

¿PLATO PRINCIPAL O POSTRE?

La respuesta de los húngaros relativa a la pregunta formulada sobre la pasta es que, aun siendo plato principal, puede ser dulce. La pasta caliente dulce como plato principal es desconocida en muchos lugares, pero es muy popular entre nosotros, como por ejemplo, la pasta a las nueces o a las semillas de amapola servida con azúcar glas. Otro plato de pasta sencillo común es la pasta a la sémola con mermelada, o la para muchos extraña combinación de pasta a la col con azúcar que, sin embargo, es un plato favorito en muchos hogares húngaros.

ALBÓNDIGAS Y CREPES

Un postre popular son los crepes rellenos de mermelada, requesón dulce o crema de nueces, eventualmente espolvoreados con azúcar glas a la canela. Las albóndigas dulces también son populares en la cocina húngara, después de una sopa contundente hasta como plato principal dulce. Las más populares son las albóndigas de requesón espolvoreadas con azúcar glas y servidas con nata agria, así como las albóndigas rellenas de frutas, como ciruelas o albaricoques, espolvoreados con azúcar glas a la canela.



**UN CLÁSICO QUE SE ADELANTA A LA ÉPOCA:
EL ESTOFADO DE VERDURAS**

El estofado de verduras (főzelék) es un plato principal a base de verduras con el que los húngaros se han adelantado a la época, puesto que es un plato que no sólo es fácil de digerir y saludable, sino también vegetariano y, dependiendo del método de condensación aplicado, se puede incorporar a la dieta vegana.

Los főzelék son verdaderos platos de temporada, lo mejor es prepararlos de productos frescos como guisantes verdes y amarillos, espinacas, judías secas o verdes, patatas, lentejas o incluso de col de Saboya.

PLATOS ÚNICOS EN BANDEJA DE HORNO

Entre los platos de estilo casero populares se destacan los platos únicos con carne, como por ejemplo, las patatas a la cazuela, la col o coliflor al horno. Todos ellos se suelen consumir con nata agria, uno de los productos lácteos más populares en Hungría, que es cremosa, suave, de sabor ligeramente agrio. Las patatas a la cazuela del bistró Stand25, reconocido con el certificado Bib Gourmand de la guía Michelin, representan un plato característico del campeón europeo de Bocuse d'Or, Tamás Széll. El chef ha dado un paso importante con este plato para que la gastronomía de primera clase evoque los clásicos sabores caseros.



**RESPUESTA DE LAS ABUELAS HÚNGARAS A LA
MODA MUNDIAL DE LA FERMENTACIÓN**

El gran éxito de la gastronomía moderna y, dentro de ella, de la gastronomía de alta gama, sobre todo como consecuencia de la influencia de la cocina escandinava, es la fermentación. El método extendido en Hungría es el encurtido mediante acidificación directa, que consiste en un procedimiento que utiliza vinagre sin sal, mientras que el encurtido mediante salmuera es un procedimiento mediante fermentación láctica. Así se suele encurtir una amplia variedad de verduras, de las que se destacan como más populares los pepinos, las remolachas y los pimientos de manzana. Dos perennes clásicos son los pepinos encurtidos con levadura y la ensalada de pepinos hecha con vinagre y, según el gusto, servida a la nata agria.



COMIDA CALLEJERA QUE NO DEBE PERDERSE

En Europa Central, varias naciones reivindican los derechos de autor del bollo (o pastel) de chimenea, o kürtőskalács. Este dulce en Hungría tiene una larga tradición y también es un gran favorito de los turistas. Su método de preparación también es espectacular: la masa se enrolla en un rodillo de horno, luego se carameliza azúcar sobre este dulce crujiente y, en su forma clásica, se espolvorea con canela o nuez rallada. Su nombre se debe a la forma cilíndrica del pastel humeante.

El lángos es otro clásico de la comida callejera húngara. Es una especie de tortilla o bollo frito hecho de masa de levadura suave, sobre el que tradicionalmente se pone ajo, nata agria y queso rallado.

Tamás SZÉLL



El chef húngaro que ha logrado el mayor éxito profesional. Ganador del Campeonato Bocuse d'Or Europa 2016, chef-proprietario de Stand25 con calificación Bib Gourmand y del restaurante Stand de una estrella Michelin

“Con la llegada de los bistrós a Hungría, se ha creado una nueva tendencia, ya que este estilo es particularmente apreciado por aquellos que prefieren estar a gusto, sueltos y pasan del servicio de guante blanco. El restaurante Borkonyha (Cocina de Vino), galardonado con una estrella Michelin, se autocalifica como bistró, lo que demuestra que se pueden preparar platos sin compromiso en un estilo más relajado. Pero esta misma es la filosofía que se implementa en el caso de Stand25.

El estilo bistró puede resultar muy interesante, y no es por mera casualidad que este género sea muy popular en Francia. En nuestro caso, primeramente, en los restaurantes de vanguar-

dia, ha tenido lugar un cambio de mentalidad que ha impulsado el desarrollo, y los locales más sencillos se han quedado atrás. Esta segunda categoría, sin embargo, ahora ya ha tomado el ritmo. Cada vez más establecimientos abren sus puertas con una oferta amplia y variada. Esto, por una parte, es bueno y muy atractivo también para los turistas. Por otra parte, el hecho de que se abran muchos sitios implica que muchos se cierran también, o sea, este segmento está todavía en plena ebullición. El rápido desarrollo de la oferta de comida callejera desempeña un papel importante en el logro de ese cambio de mentalidad de la clientela. Si aquellos que normalmente no suelen comer fuera encuentran que por el mismo precio o aun pagando quizás un poco más se les ofrece algo que supera con creces el kebab o las rebanadas de pizza de baja calidad imperantes desde hace diez años, la demanda de calidad aumentará en todos los niveles.”

Zoltán HAMVAS

Un personaje destacado de la gastronomía húngara contemporánea. Presidente de la Academia Húngara de Bocuse d'Or

“Las décadas de comunismo provocaron tremendos daños en la situación de nuestra gastronomía. Por tanto, los húngaros tenían desventajas significativas al presentarse en las competiciones de Bocuse d'Or, y fue un gran logro que Tamás Széll alcanzara el noveno puesto en las eliminatorias europeas de 2012 y el décimo en las Finales Mundiales de Lyon, siendo el primer húngaro que participó en dicho concurso. Y cuatro años después, este chef hizo historia. El Bocuse d'Or Europa 2016 fue un hito muy importante para la gastronomía húngara porque, gracias a una enorme labor y aunando esfuerzos, se logró que el evento se celebrase en Budapest. Por consiguiente, muchos chefs de fama mundial y otros destacados profesionales del sector viajaron a Hungría y conocieron los ingredientes y vinos húngaros. El concurso en sí mismo es una historia de éxito, ya que organizamos un evento de alta calidad que no tenía nada que envidiar a ningún otro evento de ninguna otra parte del mundo. La victoria del equipo húngaro, sin embargo, hizo que la experiencia fuera eufórica. Todo el país pudo conocer y celebrar este segmento de la gastronomía de alta gama, y no es menos importante que muchos jóvenes, al ver el ejemplo de Tamás Széll, decidieran formarse como cocineros.

Ha ocurrido un cambio de mentalidad: ha crecido una nueva generación abierta a patrones internacionales, cuyos miembros no han elegido ser cocineros porque no se les ocurría nada mejor, sino que han optado por esta carrera con toda consciencia”.



László RUPRECHT

Presidente fundador de la asociación Restaurantes Rurales con Estilo. Asesor gastronómico, promotor de la navegación por el Danubio con gastronomía de calidad.

“Cada nación que tiene una cultura gastronómica desarrollada se basa en la cocina regional.”

“Un buen restaurante en entorno rural nunca es un objetivo en sí mismo. Toma en consideración las necesidades del entorno gastronómico específico y trata de presentarlas adaptándolas a las exigencias de nuestros tiempos. En su oferta, incorpora materias primas locales y productos e ingredientes propios.

Nuestros principios son: identificar a productores locales y materias primas húngaras de buena calidad, incorporándolas en nuestro trabajo cotidiano y presentándolas a los interesados en la gastronomía. Estamos en contacto permanente con nuestros huéspedes por medio de nuestros eventos, en los que podemos evaluar sus necesidades y presentarles la gastronomía rural que representamos.

En nuestro concepto, la cocina húngara es una cocina que se basa en ingredientes locales, incorpora elementos de la cocina de las regiones del país y de las nacionalidades que viven en Hungría desde hace siglos, utiliza especias frescas y aprovecha armoniosamente los sabores salados y dulces, así como los amargos y ácidos.

La restauración rural actual está experimentando un período de gran desarrollo. La combinación de nuevas tecnologías y conocimientos con la gastronomía tradicional en muchos lugares ha despertado la necesidad de incorporar y utilizar ingredientes regionales de calidad en el diseño cotidiano de los menús. Cada nación que cuenta con una cultura gastronómica desarrollada se basa en la cocina regional, y en ella se fundamenta la gastronomía de vanguardia. En estos momentos, esta transformación innovadora se está desarrollando en Hungría”.



Balázs CSAPODY

Presidente de la Academia Gastronómica de Panonia. Propietario de un legendario restaurante de Balaton, experto en gastronomía.

“Un buen restaurante rural muestra la faceta más hermosa de la región.”

“El hecho de que el sector de la restauración de Budapest haya experimentado una mejora significativa ha ejercido un impacto muy positivo sobre la restauración en el entorno rural. Esto ha servido de ejemplo a seguir para los establecimientos ambiciosos que persiguen la alta calidad. La cultura gastronómica también está evolucionando debido a la mentalidad moderna de la generación más joven.

Un buen restaurante rural muestra la faceta más hermosa y los mejores sabores de la región. Tiene presente su potencial, su clientela. Brinda

una verdadera hospitalidad a sus huéspedes y contribuye a la presentación más profunda posible de la región, trátense de cultura, arte, gastronomía o belleza del paisaje.

La cocina húngara, en primer lugar, no consiste en platos y recetas concretas. Representa, no obstante, nuestras tradiciones, el recuerdo de la mesa familiar y, sobre todo, las materias primas de temporada de las regiones. No debemos quedarnos atascados en la cocina de los últimos 50-70 años. Vale la pena volver mucho más atrás en el tiempo para ver qué alimentos se consumían, qué ingredientes, especias frescas, pescado y carne se usaban hace 150-200-300 años. Este es uno de los principios rectores de nuestro restaurante, sazonado incluso con los sabores de mi abuela y de mi madre”.



Breve historia DEL VINO HÚNGARO



La viticultura y la vinicultura practicadas conscientemente están presentes desde hace siglos en la cuenca de los Cárpatos. Los primeros hallazgos arqueológicos relativos a la vid y al vino encontrados en el territorio del país se remontan al siglo I a. C., a la era de los celtas, que en las Tierras Altas de Balaton encontraron condiciones particularmente favorables para desarrollar su vitivinicultura.

Después del período de florecimiento de la Edad Media, durante el siglo y medio de ocupación turca la producción vinícola húngara también sufrió muchos daños. Tan sólo durante la época de la Monarquía Austrohúngara (1867-1918) la vitivinicultura húngara cobró un nuevo impulso, cuando se abrieron nuevos mercados para los vinos húngaros. La plaga de la filoxera, que a partir de la década de 1870 diezmo las plantaciones europeas, tampoco tuvo misericordia con la cuenca de los Cárpatos. Para principios del siglo XX, la mayor parte de los viñedos ya había desaparecido. La solución fue la propagación de injertos nobles de cepas europeas en troncos de origen americano. Zsigmond Teleki, natural de Villány, sentó las nuevas bases en la selección de patrones para

injertos y en la vitivinicultura húngara. Después de la Segunda Guerra Mundial, se provocó una grave ruptura en la producción vitivinícola. El objetivo principal de la agricultura intensiva a gran escala era lograr el mayor volumen posible, lo que condujo a una disminución de la calidad.

El cambio de régimen político y, posteriormente, la regulación legal y económica, consecuencia de la adhesión a la UE, alentaron a los productores a la evolución continua. Hoy día, Hungría también forma parte del sistema único europeo. Hugh Johnson, uno de los escritores de vinos más prestigiosos del mundo, hace mención a Hungría junto con Francia y Alemania, como depositario de las tradiciones vitivinícolas europeas. Además del vino dulce Tokaj, el más conocido internacionalmente, los vinos blancos secos ligeros, afrutados, de alto contenido y con cuerpo, el kadarka con su acidez agradable o el cabernet franc apto para un largo envejecimiento, han encontrado un hogar en esta región. Nuestros excelentes cavas elaborados por el método tradicional, cada vez en mayor volumen llegan a los consumidores exigentes en el ámbito nacional e internacional.



Mapa de regiones vitivinícolas DE HUNGRÍA

REGIÓN VITIVINÍCOLA DE PANONIA SUPERIOR

- 1 Región vinícola de Etyek-Buda
- 2 Región vinícola de Mór
- 3 Región vinícola de Neszmély
- 4 Región vinícola de Pannónhalma
- 5 Región vinícola de Sopron

REGIÓN VITIVINÍCOLA DEL LAGO BALATON

- 17 Región vinícola de Badacsony
- 18 Región vinícola de Balatonboglár
- 19 Región vinícola de Tierras Altas de Balaton
- 20 Región vinícola de Balatonfüred-Csopak
- 21 Región vinícola de Nagy-Somló
- 22 Región vinícola de Zala

REGIÓN VITIVINÍCOLA DE HUNGRÍA SUPERIOR

- 6 Región vinícola de Bükk
- 7 Región vinícola de Eger
- 8 Región vinícola de Mátra

REGIÓN VITIVINÍCOLA DE TOKAJ

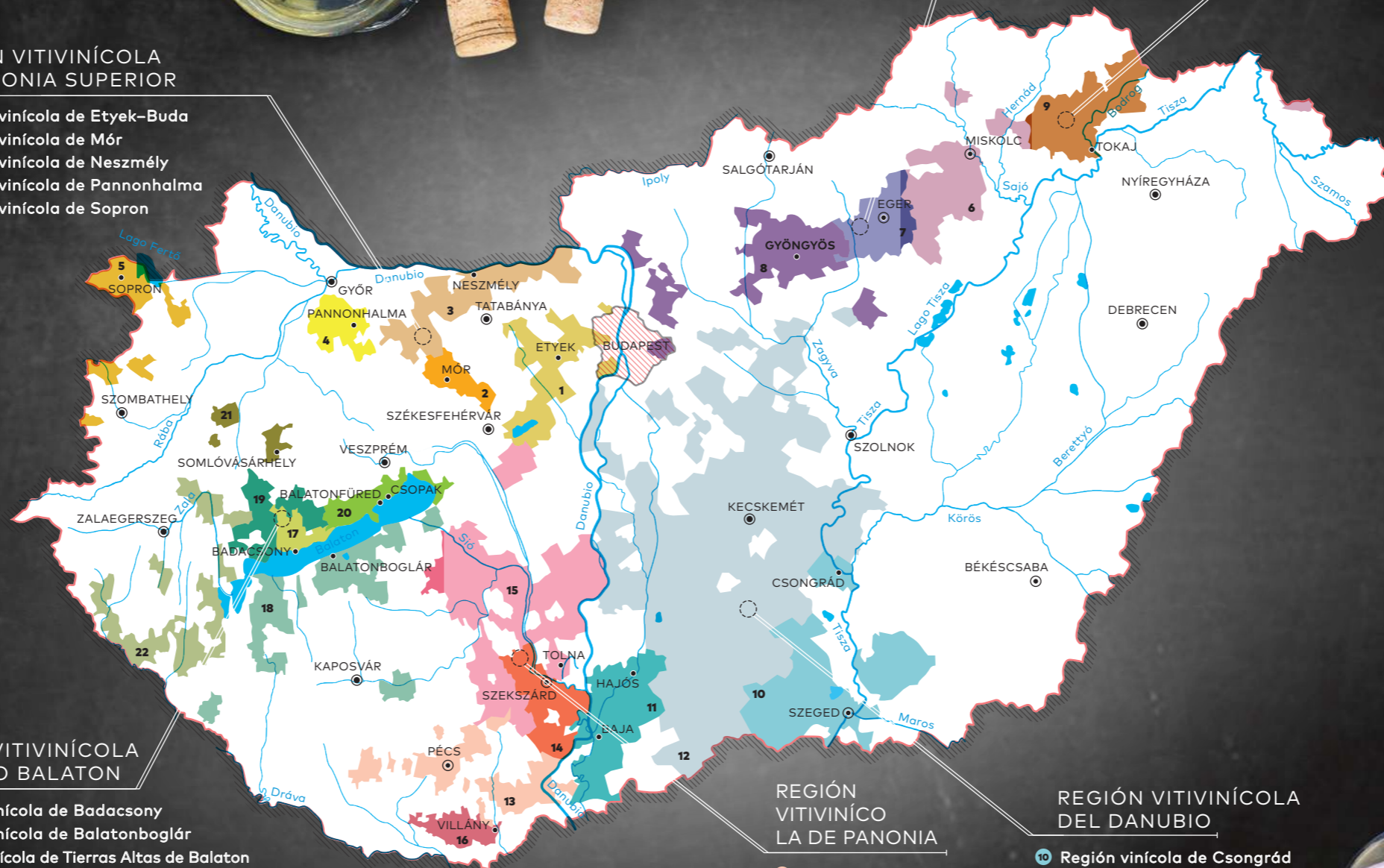
- 9 Región vinícola de Tokaj

REGIÓN VITIVINÍCOLA DE PANONIA LA DE PANONIA

- 13 Región vinícola de Pécs
- 14 Región vinícola de Szekszárd
- 15 Región vinícola de Tolna
- 16 Región vinícola de Villány

REGIÓN VITIVINÍCOLA DEL DANUBIO

- 10 Región vinícola de Csongrád
- 11 Región vinícola de Hajós-Baja
- 12 Región vinícola de Kunság



Tokaj aszú EN LA CUMBRE

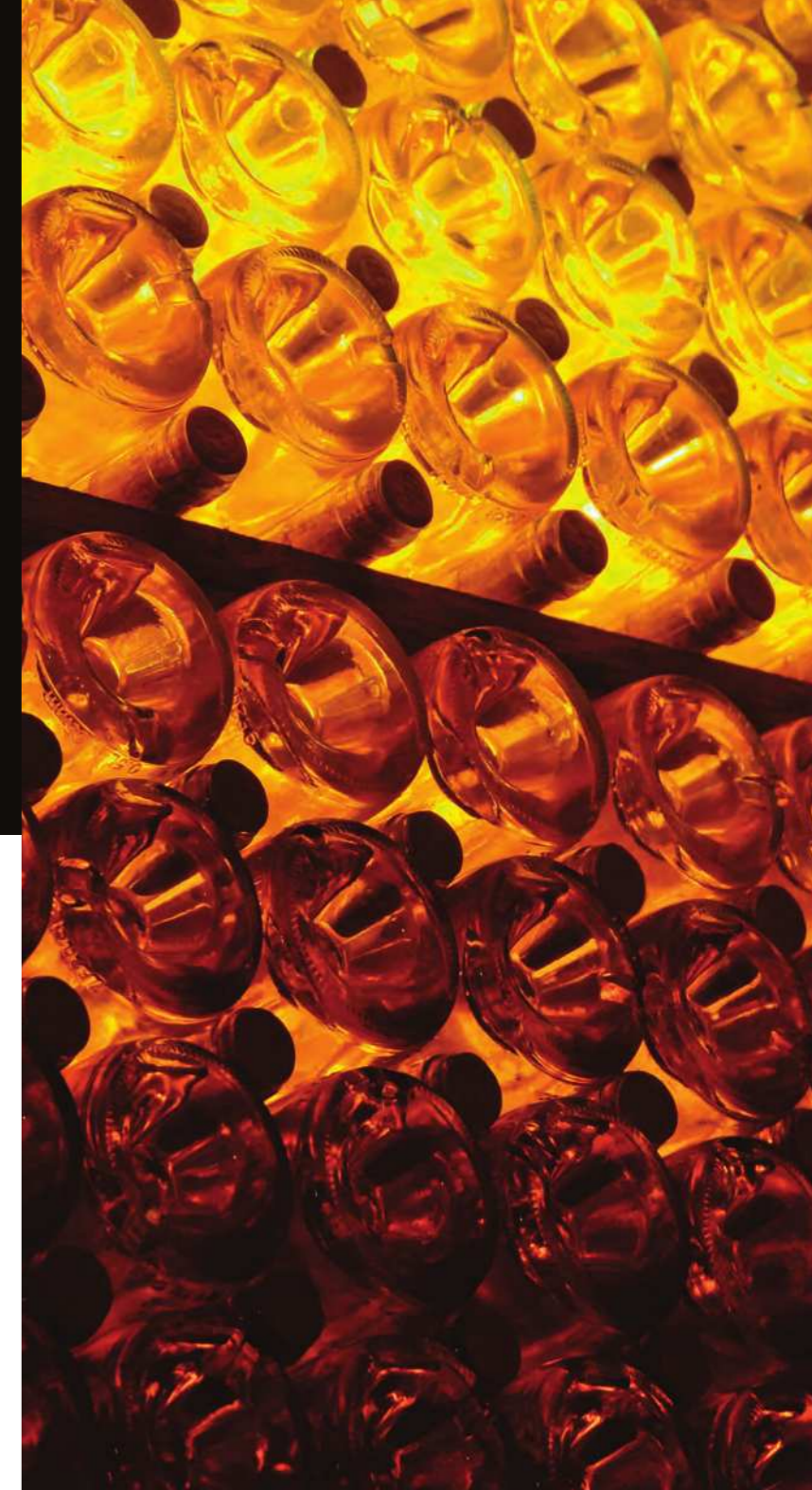
EL VINO QUE SE ELABORA CON LA TECNOLOGÍA VINÍCOLA MÁS CARA DEL MUNDO

El Tokaj aszú es uno de los vinos dulces naturales más conocidos del mundo. Ya en el siglo XVI, había descripciones específicas en Tokaj sobre la tecnología de producción de vinos dulces y de las áreas que dentro de la región vinícola se adaptaban mejor a la producción de las materias primas imprescindibles para la elaboración del aszú. Tokaj es la región vinícola más antigua del mundo donde el origen de las uvas, y por tanto de los vinos, se reglamentaba por escrito. Ello podemos considerarlo como el régimen para la protección de denominación de origen más antiguo conocido hasta hoy día. Nuestros antepasados preparaban el aszú siguiendo pautas estrictas, persiguiendo la más alta calidad.

El aszú como tal, no es otra cosa que un vino base al cual, durante o después de la fermentación, se le añaden las uvas pasas recogidas mientras tanto a mano, individualmente, una por una. De esta manera, nuestro vino se fermentará dos veces, lo que dará origen a una riqueza y variedad de sabores sin igual.

Las uvas pasas aszú, que se cosechan durante semanas (una persona puede recolectar 12-18 kg de uvas aszú al día), se almacenan hasta el final de la cosecha en tinas que tienen un agujero en el fondo. Por este agujero, a medida que va ejerciendo presión el peso en aumento de las uvas acumuladas, sale a gotas la esencia, el zumo de uva con un elevadísimo contenido de azúcar. La mayor parte de la esencia se devuelve a los vinos de aszú que ya se están fermentando, tan sólo ocasionalmente y en pequeñas cantidades se embotella individualmente.

No todas las áreas de cosecha son adecuadas para producir vinos como el aszú. Se necesita un clima particular y, generalmente, se requiere la presencia de alguna superficie extensa de agua natural. La localidad de Tokaj se encuentra en la confluencia de los ríos Bodrog y Tisza, lo que garantiza el aire húmedo de otoño para la elaboración del vino. ¿Qué hace falta para un buen vino aszú? Un hongo llamado *Botrytis cinerea*, comúnmente conocido como moho gris, que crea este ingrediente especial. Las uvas perfectamente maduras y saludables también son un prerrequisito para la propagación del moho noble en los racimos.



Los vinos volcánicos y LAS TIERRAS ALTAS DE BALATON

Aunque en el territorio de Hungría no existen volcanes activos, el área tiene una historia con actividad volcánica abundante. La cuenca de los Cárpatos, rodeada por la cordillera del mismo nombre, era un área volcánica extremadamente activa, desde que los dinosaurios se extinguieron hasta hace unos pocos millones de años. Las innumerables montañas volcánicas, las abundantes fuentes de aguas minerales y aguas termales naturales ricas en minerales nos recuerdan esta época del pasado por todo el país.

El lago Balaton, el “Mar Húngaro”, como nos gusta llamarlo comúnmente, es un remanente de una masa de agua mucho más extensa, el antiguo Mar de Panonia. La región del norte del lago Balaton, que brinda un majestuoso paisaje, desde hace siglos se considera como una de las regiones más hermosas del país. En esta área también se pueden observar restos de un pasado volcánico: las peculiares colinas de basalto en forma de pirámide que emergen de la llanura. Los geólogos conocen más de cincuenta centros de erupción documentados en el territorio denominado Área Volcánica de las Tierras Altas de Bakony-Balaton.

Los vinos indicados con la denominación de origen de Tierras Altas de Balaton se producen en esta zona del noroeste de la región del lago. Una parte más limitada de esta área se dedica a la producción de vinos con la denominación de origen de Badacsony. Los mejores vinos de las Tierras Altas de Balaton provienen de las montañas que rodean la Cuenca de Kál, especialmente de la Montaña Negra, que emerge de la cuenca como una península volcánica. La denominación de origen de Badacsony se extiende por un área mucho más pequeña que comprende la colina del mismo nombre cubierta por viñedos y el municipio que se encuentra a sus pies. Aunque oficialmente no son subregiones de Badacsony, la denominación de origen incluye vinos de los viñedos que se encuentran en las colinas volcánicas adyacentes, como la Colina Szent György, Szigliget, Csobánc, Gulács, Hörög o incluso Tóti, por nombrar sólo algunas.



Junto con su suelo de basalto rico en diversos minerales, el clima creado por el agua cálida y poco profunda del lago, similar al clima mediterráneo, perfecto para el cultivo de aceitunas, higos y uvas, desempeña un papel clave para la calidad de los vinos producidos en esta zona.

El vino más conocido de la región es el riesling itálico: un vino con cuerpo, con sabores que evocan el pomelo, suave y amable; sin embargo, el rey de los vinos cultivados en suelos volcánicos es el Kéknyelű, con notas particularmente ahumadas, gustos a silicio y a miel, con acidez efervescente e importante contenido de extracto. El nombre húngaro del verdadero riesling es riesling del Rin, que se elabora principalmente en su versión seca, con cuerpo mediano, mientras que el pinot gris, particularmente succulento y con mucho cuerpo, es una especialidad tradicional de Badacsony.

No muy lejos del lago Balaton, se encuentra una elevación de origen volcánico: la colina de Somló, que se yergue solitariamente en una lla-

nura principalmente de tierras cultivadas como testimonio de los millones de años de historia geológica de la región. Mientras que el suelo a su alrededor se ha erosionado en todas partes, la capa de basalto de Somló protegió el subsuelo.

Pero esta colina también ha sido testigo de otras cosas. La viticultura practicada en sus laderas a lo largo de los últimos 2000 años. Aquí se elaboran varios de los vinos blancos más peculiares de Hungría. Somló es la denominación de origen más pequeña de Hungría, que indica los vinos blancos en su mayoría secos y, más raramente, dulces producidos en la misma colina de Somló. Aunque todas las laderas de la colina están cubiertas de viñedos, históricamente se considera que la ladera meridional ofrece la mejor calidad. Allí se sitúan las áreas de producción más famosas, como Szent Ilona, la Abadía y, quizás la más famosa de todas, la Aranyhegy (Montaña Dorada), cuya calidad se ha reconocido en innumerables ocasiones a lo largo de los siglos.





Un país **DE FESTIVALES DEL VINO**

En Hungría, año tras año abundan los festivales gastronómicos y los dedicados específicamente al vino, que esperan al turista de paladar fino en los eventos gastronómicos organizados por todo el país.

Son característicos los programas temáticos sobre la base de platos tradicionales, carnes, quesos, frutas y verduras húngaros, los festivales de vino, cerveza y pálinka (aguardiente), así como los eventos dedicados a los platos típicos y bebidas características de una región.

Ejemplos de estos eventos son la fiesta del chorizo denominada Festival Debrecziner Gourmet, que se celebra en Debrecen; el Festival del Chorizo de Csaba, que se organiza en la ciudad de Békéscsaba desde hace ya 20 años; el Festival Internacional del Pescado de Tisza de Szeged, donde todo versa sobre los pescados y la sopa de pescado de Szeged; el Festival del Vino de Szeged, donde reunidos en un lugar se pueden conocer y degustar todos los estilos y vinos de todas las regiones vinícolas del país; el Festival del Ajo de Oso de Orfű, que se centra en esta especia y los platos elaborados con ella; las Semanas del Vino de Balatonfüred, en el marco de las cuales se ofrece la flor y nata de la denominación de Balatonfüred-Csopak; el Festival de Garda de Tihany, el Festival del Lucioperca de Szigliget o las Jornadas del Vino de Győr. Los eventos suelen ir acompañados

de actividades culturales, programas de arte, ferias de productos artesanales y programas musicales, que enriquecen aún más la oferta de estos festivales. El Festival del Vino de Budapest, también popular entre los extranjeros, el Festival del Cava y del Vino de Budafok, el Festival del Vino de Szeged, las Semanas del Vino de Balatonfüred y el Festival del vino Sangre de Toro de Eger se incluyen en la lista de los festivales del vino más prestigiosos. Entre los festivales muy concurridos, se destacan el Picnic de Etyek, celebrado cuatro veces al año, el Festival Rosalía, la Ruta de Bodegas de Avás en Miskolc, o el Festival del Vino, Mámor, Bénye, que se organiza en la región vinícola de Tokaj.

Una categoría aparte la representan los eventos profesionales que brindan a las bodegas la oportunidad de presentarse al público experto, en los que los visitantes pueden profundizar su conocimiento a través de talleres y degustaciones temáticas, como por ejemplo, los eventos Winelovers, Borjour y VinCE Budapest, para mencionar los más populares. Por último, pero no menos importante, los verdaderos deportistas pueden combinar su pasión por el vino y por el correr en el Medio Maratón de la Región Vinícola de Szekszárd, en la Carrera de la Viña de Palkonya o en el Maratón del Rosado en Villány.





El vino **EN LA CIUDAD**

En los últimos años, Budapest se ha convertido en un destino turístico muy popular, sobre todo por su vibrante vida cultural y su variada oferta gastronómica. Una característica local para descubrir es, por ejemplo, el emocionante mundo de los bares de ruinas, acogedores bares establecidos en antiguas viviendas y sus patios, que ofrecen un ambiente muy particular.

Se han convertido en lugares igualmente buscados los bares de vinos de la capital y de las grandes ciudades del interior del país que, con una amplia variedad de vinos en un entorno extremadamente exigente, esperan al público que se interesa por los vinos. La especialidad de estos lugares consiste en el hecho de que satisfacen las necesidades tanto de los expertos del vino como las del consumidor no entendido, puesto que en su amplia selección generalmente incluyen especialidades y vinos exclusivos de las bodegas emergentes que en muchos casos están disponibles sólo en pequeñas



cantidades, así como estilos de vinos populares y variedades de vinos típicos de las regiones vinícolas. Un elemento inherente al servicio ofrecido por los bares de vinos es que, además de servir los vinos, al consumidor se le facilita información interesante sobre el lote degustado, sus características, el proceso de elaboración y, por supuesto, sobre el propio productor, lo que evoca el ambiente de una visita y degustación en la bodega. Los bares de vinos a veces ofrecen programas con veladas temáticas invitando a enólogos, llevando a las ciudades la experiencia de las rutas de vino de la región y el encuentro con el enólogo, y varios de estos lugares se centran con una oferta impresionante en una región vinícola, estilo de vino o variedad de vid. Ya sea que participe en un programa organizado en bares de vinos o pase una tarde agradable conversando con amigos junto a una copa de vino húngaro especial, visitar los bares de vinos es definitivamente una experiencia única.

Alternativas DEL VINO

El pueblo húngaro tiene tradicionalmente una relación especial con los vinos de nuestro país. El vino ha inspirado a muchos escritores y poetas, siendo elogiado en numerosas obras literarias.

Los húngaros están orgullosos de su cultura enológica de centenares de años, un ejemplo de lo cual es que incluso en los versos del himno nacional hay una alusión al vino, a saber, al néctar de Tokaj. Debido a este prestigio del vino, es normal que en la mesa festiva de Hungría no pueda faltar el Tokaj aszú. Esto, sin embargo, no significa que las botellas y las copas aparezcan sólo en las ocasiones más importantes. El vino forma parte orgánica de la vida social, los eventos comunitarios, las charlas de amigos o los festivales y existen muchas otras oportunidades alternativas para el consumo de vino.

El fröccs es un acompañante ligero de las conversaciones y reuniones amistosas. Esta bebida burbujeante y refrescante, preparada con la mezcla de soda y vino en diversas proporciones, casi se considera una bebida nacional en Hungría. Una de las bebidas más populares en festivales, conciertos y clubes nocturnos es el fröccs de rosado y, hoy por hoy, ya existen muchas versiones de sabores diversos de esta bebida. Sin embargo, la base tradicional del fröccs es el vino blanco seco.

Un fröccs se puede pedir prácticamente en cualquier bar o restaurante del país y se puede encontrarlo por todas partes. Algunos bares de vino ofrecen especialidades como el fröccs rosado con jarabe de lavanda o el fröccs blanco con jarabe de saúco. Los bares de vinos, sin embargo, no son populares por estas bebidas, sino por los vinos de alta calidad disponibles en una variedad impresionante. En Budapest, la cultura del bar de vinos ha evolucionado a medida del creciente interés por los vinos de calidad. En estos lugares elegantes y sofisticados, los visitantes pueden realizar un auténtico viaje de sabores, ya que se pueden degustar productos poco conocidos de las regiones vinícolas más pequeñas del país, si se desea, acompañándolos con unas tapas deliciosas.



Del mismo modo que un fröccs bien frío y refrescante se bebe perfectamente en el calor del verano, durante los paseos entre los chirin-guitos de madera de las ferias de adviento en la nevada de invierno, no hay otra cosa que nos caliente mejor que un vino caliente que nos atrae con sus aromas de especias. El vino caliente se puede preparar de vino tinto, blanco o incluso rosado, con su sabor a canela, clavo de olor y miel forma parte inherente a la temporada de invierno. Al llegar el frío, además de los mercados navideños, casi todos los bares o cafés incluyen el vino caliente en su lista de bebidas.



Vinos húngaros – PLATOS HÚNGAROS

Las 22 regiones vinícolas de Hungría ofrecen una selección de vinos muy variopinta e interesante, por lo que podemos encontrar el vino húngaro perfectamente adecuado para acompañar casi cualquier plato. Vale la pena experimentar con esta diversidad y encontrar las combinaciones que se adapten mejor a nuestro gusto. Existen, sin embargo, combinaciones clásicas que sirven como buen punto de partida para este viaje de sabores.

CAVA CHARDONNAY DE ETYEK

Gracias al clima más fresco y al particular suelo calcáreo, la región vinícola de Etyek proporciona una base perfecta para los cavas elaborados de vid Chardonnay con el método tradicional. Debido a su carácter elegante y dinámico y a la larga crianza en lías finas, este cava sirve de excelente acompañamiento para varios tipos de pescado de agua dulce. Resulta especialmente interesante con la trucha, ya que la acidez fresca y los aromas complejos y al mismo tiempo ligeros del cava equilibran la riqueza de la carne de pescado con el carácter crujiente y agradablemente agridulce de las verduras de tubérculos.

Merece la pena probarlo con trucha entera al horno servida con verduras de tubérculos.

JUHFAK DE SOMLÓ

Somló es una de las más peculiares de nuestras regiones vinícolas de suelo volcánico, pues los vinos de esta región se caracterizan por su alta mineralidad. El producto clásico de esta región vinícola es el Juhfark de Somló que, debido a sus ácidos frescos, carácter más bien neutro y su mineralidad, se combina bien con entrantes y quesos de cierto carácter. El sabor lleno de aromas del queso de cabra armoniza bien con la mineralidad de Somló, mientras que los aromas característicos del tartar de berenjenas se elevan a otra dimensión aún más interesante debido a la neutralidad del Juhfark.

Los platos preparados en base a nuestros quesos de las regiones montañosas, como el tartar de berenjenas con queso de cabra también acompañan muy bien el Juhfark.

RIESLING ITÁLICO DE BALATON

Siendo una de las especies de vid más populares del país, se encuentra en numerosas regiones vinícolas, pero el gran clásico de la especie es el riesling itálico. Sus sabores limpios, ligeros y vivos se caracterizan por un regusto floral, agradable y almendrado; acompaña perfectamente platos ligeros de aves y ensaladas. Es una buena opción, por ejemplo, para la sopa de pollo a la Dörgicse, donde, aparte de las verduras, el frescor crujiente de los guisantes y la agradable acidez de la nata agria se conjugan en plena armonía con la estructura y los aromas del vino.

Sus sabores limpios, ligeros y vivos se completan con un regusto floral, agradable y almendrado.





TOKAJ ASZÚ DE 6 PUTTONY (CUÉVANOS)

El Tokaj aszú ya de por sí es un postre. Debido a su sabor único, excepcionalmente rico, pero al mismo tiempo no pesado, el aszú se considera como uno de los mejores vinos de postre del mundo. Gracias a sus característicos aromas de albaricoque seco, miel y notas florales, así como a su cuerpo, armoniza perfectamente con el pastel de nuez al membrillo, pero aparte de los postres, hace una combinación perfecta con hígado de ganso y queso azul.

Armoniza perfectamente con el pastel de nuez al membrillo.



TOKAJ FURMINT

El furmint es el vino insignia seco de la región vinícola de Tokaj. Gracias a su carácter rico, complejo y mineral, sirve de acompañamiento para platos de carne más contundentes, por lo que podemos ofrecerlo para una combinación de solomillo de cerdo e hígado de pato, servida con salsa de senderuelas y manzanas. La salsa de senderuelas crea una perfecta armonía con las notas mantecosas del furmint envejecido, mientras que la salinidad mineral y los ácidos vivos se combinan con los ricos sabores del solomillo de cerdo y del hígado de pato, así como con el carácter agradablemente ácido de las manzanas.

Gracias a su carácter rico, complejo y mineral, sirve de acompañamiento para platos de carne más contundentes.



ROSADO KADARKA DE SZEKSZÁRD

El rosado kadarka de Szekszárd es una auténtica elección comodín para acompañar una buena chuleta a la plancha. Gracias a sus ligeros aromas afrutados, gráciles notas especiadas y taninos sobrios, sirve de acompañamiento ideal tanto para una chuleta tierna, como para una ensalada Palóc. En esta combinación, el rosado kadarka pone de relieve las deliciosas notas especiadas de la chuleta y acompaña armoniosamente los sabores de la ensalada.

El rosado kadarka de Szekszárd también puede acompañar una buena chuleta a la plancha.

BIKAVÉR (SANGRE DE TORO) DE EGER

El bikavér de Eger es un buen vino que se hace beber, afrutado y al mismo tiempo ardiente, recomendable para acompañar hasta los platos más consistentes. Se combina perfectamente con el conjunto de muslo y pechuga de pato servido con ñoquis de batatas y con tупinambo. El cuerpo del vino, su alto contenido de taninos y ácidos, sus aromas complejos y especiados equilibran muy bien los sabores característicos y la consistencia de este plato.

Los vinos bikavér con notas afrutadas hacen buena compañía al muslo de pato con batatas.

**CABERNET FRANC DE VILLÁNY**

El cabernet franc de Villány es un vino con cuerpo y al mismo tiempo con notas especiadas muy interesantes que sirve de excelente acompañamiento para nuestros platos tradicionales de carne. Conforma un dueto verdaderamente armonioso al servirse con un guiso de manitas de cerdo a la bodega, donde la carne jugosa en salsa abundante logra una perfecta armonía con los delicados sabores afrutados y especiados del vino.

Acompaña perfectamente los guisos.





Made in HUNGARY

En 2019, la Asociación de Gastronomía de Alta Gama “Made in Hungary” inició la promoción de dos ingredientes húngaros que, generalmente, durante las fiestas aparecen en la mesa de los hogares húngaros. En la elaboración de los platos han participado juntos los restaurantes de categoría superior, sus chefs y varias bodegas de Tokaj que elaboran aszú de seis puttony (cuévanos) de excelentísima calidad. La asociación se creó con los platos de veinte restaurantes basados en el hígado de pato y en el Tokaj aszú, siendo su misión, al mismo tiempo, el mensaje de la gastronomía húngara contemporánea: poner de relieve las materias primas de alta calidad subrayadamente de origen nacional, provenientes de fuentes trazables.

La asociación brinda una oportunidad para que los chefs destacados puedan demostrar sus conocimientos, talento y creatividad y, no en último lugar, ilustra el poder de la colaboración mediante la cual el desarrollo de la gastronomía húngara ha dejado de centrarse en logros individuales para devenir objetivo y voluntad comunes.

Breve vocabulario GASTRONÓMICO HÚNGARO

EGÉZSÉGEDRE!

Cuando los húngaros brindan, dicen: “¡Egészségedre!” – es decir, ¡que el contenido de la copa sirva a tu salud! Para los extranjeros, no es fácil pronunciar esta palabra, pero los locales siempre agradecen si uno intenta decirla.

NOKEDLI

Es una especie de pasta típica húngara para la cual se necesitan sólo harina, huevos y sal, y agua suficiente para hervirla. Es la guarnición más popular del icónico pollo a la páprika (guiso de pollo al pimentón); ambos juntos son una combinación clásica.

PÁLINKA

Es un aguardiente fuerte hecho exclusivamente de fruta u orujo de uva, mediante fermentación y destilación tradicionales, ciento por ciento natural, que sólo se puede elaborar en Hungría. Todos afirman firmemente que el mejor pálinka lo prepara alguno de sus parientes. Cuanto más puro y afrutado sea el sabor, mejor se considerará su calidad.

KÖRÖZÖTT

Requesón de oveja o vaca mezclado con pimentón y semillas de comino, es uno de los componentes favoritos de los desayunos y meriendas húngaros.





SZALONCUKOR

Es un invento húngaro. Por lo general, es un caramelo recubierto de chocolate y envuelto en papel de seda o aluminio que se utiliza para decorar el árbol de Navidad. Hoy día, ya viene con muchos rellenos, pero las versiones tradicionales son de mazapán y de gelatina.

RÉTES

Es un postre que consiste en hojaldre relleno. Aunque originalmente no es una receta húngara, los húngaros la tratan como si fuera suya. El hojaldre, generalmente, se rellena con semillas de amapola, requesón, manzanas o guindas, pero la combinación de estos ingredientes también es común.

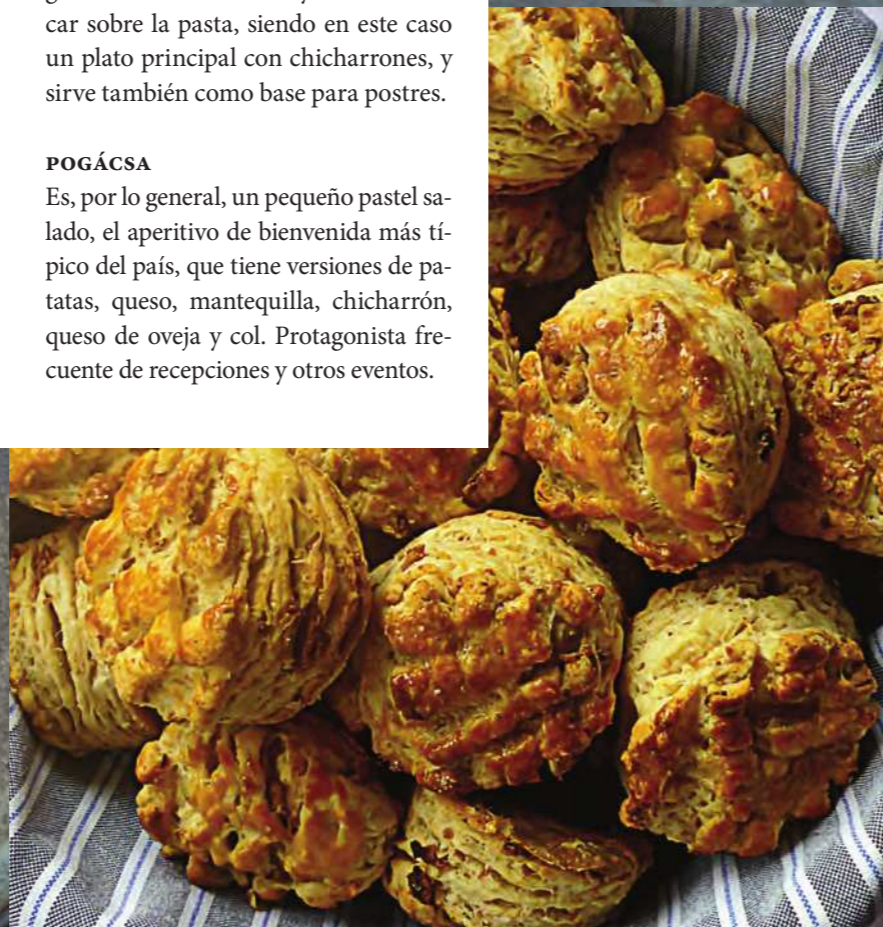


TÚRÓ

El requesón se hace de leche, prácticamente es un queso fresco, de color blanco, con una textura firme, desmenuzable y de sabor ligeramente ácido. A los húngaros les encantan y consumen con entusiasmo los requesones de leche de vaca o de oveja. Se puede agregar a alimentos salados y dulces, colocar sobre la pasta, siendo en este caso un plato principal con chicharrones, y sirve también como base para postres.

POGÁCSA

Es, por lo general, un pequeño pastel salado, el aperitivo de bienvenida más típico del país, que tiene versiones de patatas, queso, mantequilla, chicharrón, queso de oveja y col. Protagonista frecuente de recepciones y otros eventos.



Enciclopedia del SPRITZER O FRÖCCS

(1 decilitro= 100 ml)

KISFRÖCCS (FRÖCCS PEQUEÑO):	1 dl de vino + 1 dl de soda
NAGYFRÖCCS (FRÖCCS GRANDE):	2 dl de vino + 1 dl de soda
HOSSZÚLÉPÉS (PASO LARGO):	1 dl de vino + 2 dl de soda
HÁZMESTER (CONSERJE):	3 dl de vino + 2 dl de soda
VICEHÁZMESTER (VICECONSERJE):	2 dl de vino + 3 dl de soda
HÁZIÚR (DUEÑO DE LA CASA):	4 dl de vino + 1 dl de soda
SPORTFRÖCCS (FRÖCCS DEPORTIVO):	1 dl de vino + 4 dl de soda

El vino, de acuerdo con las tradiciones húngaras del fröccs, a menudo se consume con soda. Preparar un fröccs con agua mineral efervescente es una especie de blasfemia, pues estas aguas tienen sus propias características de sabor dependiendo de su contenido mineral, lo que puede influir negativamente en el sabor del fröccs.





ONYX



COSTES



BORKONYHA (COCINA DE VINO)



COSTES DOWNTOWN

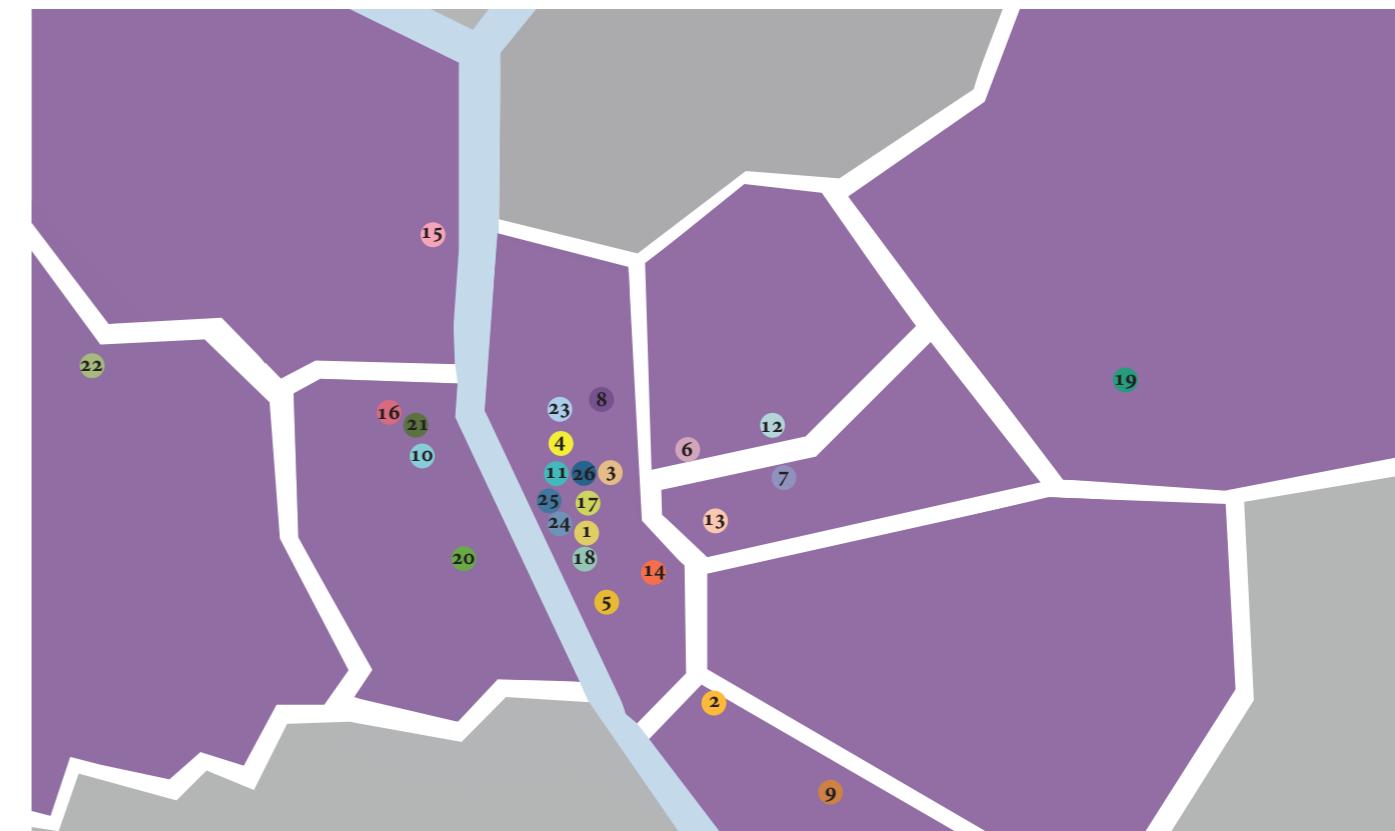
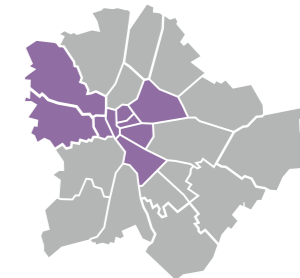


BABEL



RESTAURANTE STAND

Budapest MAPA GASTRONÓMICO*



- | | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1 ONYX 🌸🌸 | 10 ALABÁRDOS 🍴🍷 | 19 OLIMPIA 🍴🍷 |
| 2 COSTES 🌸 | 11 TIGRIS 🍴🍷 | 20 ZONA 🍴🍷 |
| 3 BORKONYHA (COCINA DE VINO) 🌸 | 12 BOCK BISZTRÓ PEST 🍴🍷 | 21 BALTAZÁR 🍴🍷 |
| 4 COSTES DOWNTOWN 🌸 | 13 SALON 🍴🍷 | 22 VENDÉGLŐ A KISBÍRÓHOZ 🍴🍷 |
| 5 BABEL 🌸 | 14 FAUSTO'S 🍴🍷 | 23 MÁK 🍴🍷 |
| 6 RESTAURANTE STAND 🌸 | 15 CSALOGÁNY 26 🍴🍷 | 24 BARAKA 🍴🍷 |
| 7 FRICSKA 🍴🍷 | 16 ARANY KAVIÁR 🍴🍷 | 25 TEXTÚRA 🍴🍷 |
| 8 STAND25 🍴🍷 | 17 NOBU BUDAPEST 🍴🍷 | 26 ASZÚ RESTAURANT 🍴🍷 |
| 9 PETRUS 🍴🍷 | 18 ST. ANDREA WINE & GOURMET BAR 🍴🍷 | |

* Los restaurantes nacionales que se indican en el mapa y se incluyen en esta lista son los recomendados en la Guía Michelin Main Cities of Europe 2018.

MAPA GASTRONÓMICO

PRODUCTOS CÁRNICOS Y DE PESCADO ○

- 1 Mangalica
- 2 Oveja
- 3 Ganso
- 4 Pato
- 5 Carnes de caza (ciervo, jabalí, corzo)
- 6 Vaca manchada húngara
- 7 Vaca gris húngara
- 8 Carpa
- 9 Trucha
- 10 Siluro
- 11 Gallo

SETAS ●

- 12 Boletus
- 13 Champiñón común
- 14 Trufa

FRUTAS ●

- 15 Cereza negra
- 16 Guindas
- 17 Manzanas
- 18 Castañas
- 19 Albaricoques
- 20 Peras
- 21 Membrillos
- 22 Almendras
- 23 Sandía
- 24 Nueces
- 25 Ciruelas

VERDURAS ●

- 26 Pimiento rojo
- 27 Cebolla
- 28 Ajo
- 29 Rábano picante
- 30 Patatas
- 31 Calabaza
- 32 Col
- 33 Ajo de oso
- 34 Espárragos
- 35 Calabaza
- 36 Zanahoria
- 37 Apio





WOW
HUNGARY

wellspring of wonders

wowhungary.com


Edición: Agencia del Turismo Húngaro
Dr. Zoltán Guller, Director General
1027 Budapest, Kacsá utca 15-23.
Teléfono: +36 1 488 8700
Diseño y redacción: Brightly Kft.
Impresión: CREW Kft.

HUNGARY, THE WELLSPRING OF WONDERS.

Just go with the tide and let every path
take you to a new wonder. Breathe with
nature and get a taste of Hungarian cuisine.

 wowhungary.com

 [wellspringofwonders](https://www.facebook.com/wellspringofwonders)

 [wow_hungary](https://www.instagram.com/wow_hungary)



WOW
HUNGARY

SZÉCHENYI  2020



HUNGARIAN
GOVERNMENT

European Union
European Regional
Development Fund



INVESTING IN YOUR FUTURE