



KABAR

NOUVEAU CÉPAGE HONGROIS

Le cépage a été créé en 1967 sur le site de l'Institut national de recherche en viticulture et œnologie.

Il s'agit d'un croisement hongrois de bouvier et de hárlevelű, réalisé par László Brezovsik et Gáborné Szakolczay.

Créé dans la région de Tokaj, il est autorisé pour la première fois dans la région viticole en 2006 sous le nom de Tarcal 10.



Les vins issus du kabar se trouvent surtout à Tokaj, où ils sont principalement utilisés dans les assemblages de vins de vendanges tardives et d'aszú, généralement avec du hárlevelű et du furmint.

Les vins issus du seul cépage de kabar sont relativement récents et rares.

Les vins de kabar issus de vendanges tardives et les vins aszú à base de kabar présentent de nombreuses notes de miel, de fruits tropicaux et de poire. Ils s'accordent bien avec des salades de fruits légères, des gâteaux riches et des desserts fruités.



László Brezovcsik et Gáborné Szakolczay

Actuellement, 35 hectares sont cultivés avec ce cépage (dont 30 dans région de Tokaj et 5 dans celle de Zala)

Il est souvent produit pour des vendanges tardives et, il est également utilisé dans les assemblages aszú de la région viticole de Tokaj. Son acidité douce et contenue est dominée par les notes de fruits tropicaux du bouvier, ce qui donne des vins à la texture douce, légère et soyeuse.

Élaboré en vin sec, il présente des notes de fruits à noyaux mûrs, de poire et d'agrumes et est dominé par un fruité prononcé. Il est bien adapté au vieillissement en fût de chêne.

Ce qui s'accorde le mieux avec la saveur et la texture des vins secs élaborés à partir de kabar sont les agrumes, les poires, les fromages persillés, la ricotta, le fromage blanc, la volaille et le poisson blanc non gras.

Le kabar doux se marie bien avec les plats à base de foie.

Le kabar avec un peu de sucre résiduel constitue une combinaison attrayante avec les plats chinois aux cinq épices, les currys indiens et, s'ils ne sont pas trop sucrés, les nouilles thaïlandaises.