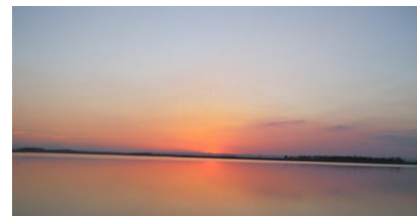


Burgenland

Na een stralende, zonnige dag was buiten de nachtvorst weer aan de winnende hand om de heerser over de nacht te kunnen zijn. Binnen stonden de wijnen uit het Burgenland te wachten op de meer dan 45 belangstellenden die deze avond hun weg wisten te vinden naar Restaurant Thull.

Later op de avond zou blijken, dat de reis naar Thull meer dan de moeite waard is geweest. De Weinregion Burgenland, bestaande uit 4 Weingebiete, ligt helemaal in het oosten van Oostenrijk, tegen de Hongaarse grens. De wijngaarden worden beschermd tegen vochtige en koude luchtstromingen vanuit het westen door de Alpen en vanuit het noorden door het Wienerwald. In het Burgenland, direct grenzend aan de Hongaarse poesta's, heerst het landklimaat met de Pannonische warmte, waarbij in de Weingebiete Neusiedlersee en Neusiedlersee-Hügelland de temperatuurschommelingen nog eens worden getemperd door het reusachtige Neusiedlersee. U begrijpt het al, het waren rode wijnen die de proeftafel op deze avond bevolkten.



Vooraf in de twee zuidelijke Weingebiete, Mittel- en Südburgenland, speelt Blaufränkisch als druivensoort een hoofdrol, wat ook zo in de samenstelling van de proeverij tot uiting kwam. Om de smaakpapillen wat te stimuleren is één witte wijn geschonken, gevolgd door een serie van zeven Blaufränkisch wijnen. De laatste twee korte series bestonden uit twee wijnen van Sankt Laurent en drie cuvée wijnen. Deze proeverij was helemaal samengesteld met wijnen van drie wijnboeren; Gsellmann & Hans uit Neusiedlersee, Hundsdorfer uit Mittelburgenland en Fischer uit Südburgenland.



Wijn 1, Wit:

De eerste wijn was een Grauburgunder (= Pinot Gris in Frankrijk) van Gsellmann & Hans. Deze lichtgele wijn had een parfum van florale tonen aangevuld met duidelijke fruittonen waarin perzik en tropische fruitsoorten te herkennen waren, aangevuld door een frisse toon van groene appel. De zoetzuur balans was in orde, waarbij het zuur iets overheerste, zodat deze wijn culinair zeker breed inzetbaar zal zijn. Het was ook zeker een geschikte keuze om vooraf te gaan aan al het rode geweld dat zou volgen.

Wijn 2 – 7, Blaufränkisch (BF) (= Kékfrankos in Hongarije en Lemberger in Duitsland), een blauwe druivenvariëteit van hoge kwaliteit. Kenmerkend voor de wijnen van B zijn de diepe paarsrode kleur, de redelijke hoeveelheid tannine en zuren en het intense rijpe fruit.

2. Hundsdorfer, BF Classic 2005, intense kleur met paarse rand, een expressieve neus van rood fruit met vlierbes als boventoon, een pittige smaak met iets ruige tannine die een drogende afdronk geven waardoor zoet snel wegebt.

3. Fischer, BF Ried Buchgraben 2005, zeer intense kleur met een mooie donkerpaarse rand, mooi fluwelig fruit van kers en bosbes aangevuld met kruidigheid en een goed met het fruit harmoniserende tannine.

4. Gsellmann & Hans, BF 2004, een intens paars-rode kleur, zeer mooi rood fruit, vooral verse pruim met een pittige toon die de zachte smaak keurig intact laat, een zachte harmonieuze middellange afdronk. Deze wijn is als derde beste BF gekozen.

5. Hundsdorfer, BF Hochberg 2005, een intense robijnrode kleur, wat meer complexiteit met melkzuren dankzij malolactische gisting, kruidigheid, mixture van bosfruit en vanille dankzij houtopvoeding.



6. Fischer, BF Premium 2000, Een intense kleur, neigend naar steenrood, fruittonen van verse pruim en tutti frutti, nog goed in de tannine met voldoende zoet. Deze wijn is gekozen als één na beste BF van deze avond.



7. Hundsdorfer, BF Juwel 2002, Een zeer intense, bijna zwarte kleur met volrode rand, een geur van donkere kers en zwarte bes stuift het glas uit, zeer geconcentreerde tonen van koffie, mooi versmolten houtinvloeden en een grote waaier aan fruittonen, een mooie afgeronde afdronk, waarin fruit lang blijft domineren. Dit was de best verkozen BF, wat overigens ook in de prijs tot uiting komt.

Wijn 8 – 9, Sankt Laurent (SL), een naar bessen smakend ras met diepblauwe vruchtjes die middelvroeg rijpen op elke bodem die voldoende kalk bevat. Bij een beperkt gehouden opbrengst levert SL donkere, fluwelige en diepgekleurde wijn, rijk aan tannine en een fijn fruitaroma dat zich bij toenemende rijpheid verder ontwikkelt. Op enkele hectare in Duitsland na wordt deze druif alleen in Oostenrijk verbouwd.

8. Gsellmann & Hans, SL 2005, intense paarsrode kleur, rood fruit met boventoon van aalbes en vlierbes, uitmondend in een mooi harmoniërende afdronk, waarin het fruit blijft domineren.

9. Hundsdorfer, SL 2006, bijna zwarte kleur met paarse rand, zwarte bes en specerijen combineren in een zeer romige smaak, gelardeerd met vanille en een hele fijne zachte afdronk.

Wijn 10 – 12, Cuvée is letterlijk eigenlijk een hoeveelheid wijn in een vat. Deze term wordt vaak gebruikt om een bepaalde selectie aan te geven die in kwaliteit boven de gemene deler uitsteekt, de beste cuvée is. Vaak wordt ook met cuvée een specifieke stijl en kwaliteit aangeduid, maar de benaming geeft geen enkele garantie voor kwaliteit. In Oostenrijk is het woord Cuvée algemeen in gebruik om aan te geven dat het hier geen cepage, een wijn van één druivensoort, maar een blend, een samenstelling van druivensoorten in één wijn betreft.



10. Hundsdorfer, Canis 2004, een samenstelling van BF, Blauer Zweigelt (BZ) en Merlot (ME), een robijnrode kleur van behoorlijke intensiteit, veel rijpe rode en zwarte bessenfruit met zachte tannine combineren tot een complexe harmonische wijn dankzij mooie houtopvoeding zich uitende in vanille en geroosterde invloeden. (avond wijnkeuze 2)

11. Gsellmann & Hans, Karakter 2004, een combinatie van BZ, BF en ME, een donkere robijnrode kleur, ruim voldoende rode fruittonen van aalbessen en kers met een zachte geroosterde ondertoon, flinke tannine dat in combinatie met zoet nog rijpingspotentieel doet vermoeden. (avond wijnkeuze 3)

12. Gsellmann & Hans, Ungerberg 2003, een blend uit BF, ME en BZ, een zeer intense robijnrode kleur, rood en zwart fruit met kruidigheid geven een compleet harmonieus beeld, nog wat ruim bedeed met tannine dat nu in de afdronk nog een stroeve indruk achterlaat maar wel degelijk veel belovend is. (avond wijnkeuze 1)

De avond is besloten met een algemeen gevoel van tevredenheid. De grote opkomst geeft aan dat we op de goede weg zijn. De aanwezigen waren allen zeer in de wijn geïnteresseerd en ze toonden behoorlijke wijnkennis tijdens de besprekingen tussen de proefseries. De rode wijnen hadden een warm gevoel achtergelaten zodat de nachtelijke vorst kon worden getrotseerd op weg naar huis.

Andries Bosma

