

Groot culinair feest met Familie Schuster uit de Wagram.

Iedereen kan weer volop genieten van het mooie voorjaar dat ons dit jaar wordt gegund. Niet vreemd dus, dat in totaal bijna honderd culinaire liefhebbers goed geluimd op zondag of maandag, 19 of 20 april 2009, naar restaurant Thull zijn getogen om daar Wagram tot in de finesses te mogen beleven. Familie Schuster, Rando's wijnpartner uit Wagram, was samen met de veelbelovende kok Johann Eidenberge uit Linz naar Nederland gekomen om hun wijnen te presenteren.



Bij binnenkomst werd het al direct een beetje feest met de Rieslingsekt. Een feestwijn met fijne bubbel, door mooie zuren gedragen citrus fruit en een mooie droge afdronk die deed hunkeren naar wat nog komen ging. Dat werd meteen feest met cervelaatworstje, buikvet, salami en reuzel van het wolharige Mangaliza zwijn, gecombineerd met een Roter Veltliner (RV) en een Chardonnay (CH). De aromatische RV met zoet tropisch fruit in de mond had een blijvende frisheid afgerond met een bittertje dat de wijn prachtig in balans hield, uitstekend combinerend met de salami en reuzel. Het op de tong smeltende buikvet combineerde beter met de zacht romige CH dat het karakteristieke vetje combineerde met zuren, zachte meloen met groene appel en wat kruidigheid met fris.

De tweede gang van onze keukentovenaar uit Linz bestond uit schapenkaas met een walnoten vinaigrette. De begeleiding werd ingevuld met Sauvignon Blanc (SB) en Grüner Veltliner (GV) Eisenhut. Eisenhut is de naam van de helling die op afstand op een stalen helm lijkt, vanwege de lijn die de beschermende bosrand hierop aftekent. Hier deed de SB, met geuren van gras, groene paprika, peer en subtropisch fruit, levendig gehouden met een zacht zuur, het erg goed. De mooie GV met pepertje en subtropisch fruit was goed, maar moest de SB in deze klassieke combinatie voor laten gaan.



De hierop volgende daslook soep viel heel erg in de smaak. De crème soep was licht en had een karakteristieke lichte knoflooksmaak, waarbij de combinatie met GV Alte Reben erg goed was getroffen. De honingmeloen, perzik en zachte grapefruittonen waren aangevuld met mineraliteit, die de oude, diepgewortelde stokken uit het gesteente onder de diepe lösslagen halen. Het tussengerecht was



samengesteld rond een weer hervonden riviervis, Donauhuchen. Hierbij kregen we de witte klapper van de avond te proeven, de GV Valvinea. Valvinea is de toprange van Schuster en deze klassewijn, met wit en subtropisch fruit, gedragen door milde zuren en het voor GV karakteristieke pepertje vormde een perfecte combinatie. De Riesling (R) Diebstein had het wat moeilijk met de subtiele gele saus, waarin de vis nog even mocht zwemmen. De levendige zuren vroegen om een wat strakkere smaak van eten. Toch hadden we met een mooie R te maken, met een tostaroma dankzij de zware grond, verder abrikoos, perzik en tonen van walnoot.

Intermezzo was een Rosé Frizzante, een trilogie van Pinot Noir, Zweigelt en Blauburger. Deze verrassende frisheid was samengevoegd met bevroren kwetsen, blauwe pruimen, tot een glaasje tussen door, dat de voorgaande smaakimpressies plaats liet maken voor het hoofdgerecht. Een aanrader.

Dit hoofdgerecht bestond uit meibok (ree) met asperges, waarbij Pinot Noir (PN) en Blauer Zweigelt (BZ) Valvinea werd geschonken. De BZ was pittig in de smaak, straalde kracht uit met de volle tonen van pruim en kers, gevolgd door een mooie romige afdrank. Toch deed de PN het nog beter bij de bok. Een type-echte PN met herfstbosgeuren (löss), pruim, bosbessen en kruidnagel, aangevuld met zeer mooi gedoceerd houtgebruik een mooie complete wijn. De malse bok en deze twee mooie wijnen vormden een waarlijk hoogtepunt van de avond, waarin we op een zeer aangename wijze uitleg hebben gekregen van Karl en Helga Schuster over hun wijnen en door Johann Eidenberge werden ingelicht over de achtergronden van zijn creaties. De ongedwongenheid met afwezigheid van alle pretenties maakte deze avond met kwalitatief hoogstaande geneugten tot een niet snel te vergeten feest.



Een feest dat werd afgesloten met een dessert op zijn Oostenrijkse wijze, een flensje met gekaramelliseerde abrikozen. Hierbij werden ingeschonken een CH Valvinea en een CH Beerenauslese. De CH uit Schuster zijn toprange Valvinea was een grote CH, gemaakt van rijp fruit met uitgebreide houtopvoeding. Deze CH had voldoende concentraat, fruitzoet naast zuren en vetje om dit niet al te zoete nagerecht perfect te begeleiden. De Beerenauslese was eveneens een uitstekend voorbeeld dat ook CH gebruikt kan worden voor mooie dessertwijn, maar kan beter worden ingezet bij nagerechten, waarbij zoet een prominentere rol speelt.

Nagenietend van heerlijk "Keese" koffie met fijne bonbons werd uitgebreid verhaald van de mooie reis die we deze avond mochten maken. Een reis door het uitgebreide assortiment van Schuster, een waarachtig mooie maaltijd begeleidend. Karl, Helga, Johann, Otmar, Kee en allen die hen bijstonden in de keuken en/of de bediening wil ik hier hartelijke bedanken.

Andries Bosma



Het liefheersbeestje komt voor op alle etiketten van Schuster. Het duidt op de liefde voor de natuur en het zoveel mogelijk willen werken op biologische wijze. Hetzelfde teken staat op de melkpakken van een bij ons bekende zuivelproducent.

