

Netzl; de samensmelting van een driedelig logo in één culinair festijn.

Zondag 22 november en maandag 23 november 2009 waren er weer wijnspijs festijnen georganiseerd in Thull, die het natte en winderige herfstweer buiten deden vergeten. De beide avonden in totaal 75 aanwezigen genoten een culinair festijn onder leiding van wijnboer Martin Netzl uit Carnuntum.



Carnuntum, oostelijk van Wenen en ten zuiden van de Donau, is eigenlijk het oudste wijnbouwgebied van Oostenrijk. Al voor Christus was hier een Romeinse garnizoenstad met 40.000 inwoners en werd door de Romeinen wijnbouw gepleegd. Een zeer geschikt gebied in een soort van windtunnel tussen de uitlopers van de Alpen in het westen en de uitlopers van de Karpaten in het Oosten. De altijd aanwezige winden zorgen ervoor dat grijze rotting niet snel zal toeslaan. Ingeklemd tussen de Donau en het Leithagebergte komt genoeg warmte van de Pannonische hoogvlakte, Hongarije, en voldoende afkoeling via de Donau vallei uit het westen. Het Leithagebergte beschermt Carnuntum voor invloeden van de Neusiedlersee in de vorm van al te zwoele nachten. Deze geografische ligging, gecombineerd met volledig gemengde grondsoorten, waarin gebroken en vooral rolgesteente is gemengd met löss, zand, en leem, zorgen voor de hedendaagse hernieuwde opkomst van Carnuntum. Een gebied dat veel wit produceert, maar zich vooral profileert met rode wijn.



De ontvangst was zo kort na 11 november uiteraard met de Junker van Netzl, de Primus Carnuntum 2009, een frisse, fruitige niet te gecompliceerde Grüner Veltliner met mooi dragende zuren in combinatie met dun gesneden luchtgedroogde ham van het wildzwijn en hert. Eenmaal aan tafel begon het echte werk, steeds geïllustreerd door de verhalen van Martin Netzl over “zijn” wijnen en “zijn” wijnstreek.

De eerste gang was wildzwijn in aspic met herfstsalade op smaak gemaakt met Steirische olie van pompoenpit. Als begeleiding hierbij werd een Grüner Veltliner, 2008, geschonken die luistert naar de naam “Stoana”. Dit is in Carnuntums dialect een verwijzing naar de stenige bodem. De expressief naar limoen geurende wijn met hints naar ananas en mango had in de volle, sappige smaak een toon van rabarber en neigde in de afdronk meer naar het tropische fruit, samensmeltend met het voor Grüner Veltliner zo kenmerkende pepertje. De combinatie met het gerecht paste goed doordat het karakter van deze Grüner Veltliner veel voller is als de mineralige, strak droge wijnen uit bijvoorbeeld de Wachau.

De dubbel getrokken wild- en rundvleessoep met een deken van bieslook werd aansluitend gecombineerd met een Riesling “Gmoa” 2008. De naar citroen geurende frisse wijn leverde een palet van mineralen, rinse zuren en weer een vol fruitige smaak met een mooie afdronk waarin citrus met appel, waarmee de geweldige soep perfect werd aangevuld. Gmoa is dialect voor gemeente en duidt op de armere gronden boven op de heuvel gemeente eigendom zijn gebleven. Enige tientallen jaren geleden heeft Netzl hier toch een perceel aangekocht en tegenwoordig hangen er Riesling druiven tot laat in de herfst, wachtend op volledige rijpheid dankzij de winderige koele avonden die de kans op meeldauw verdrijven.



Een filet van wilde eend met lizenspek en Oostenrijkse aceto werd gecombineerd met een Rubin Carnuntum Zweigelt 2008 en/of “Stariegl 2007, een cuvé van 33% Zweigelt, 33% Blaufränkisch en 33% Merlot. De Zweigelt had meer karakter en combineerde uitstekend met het gerecht, terwijl de Stariegl een mooie complexe zachte smaak had, die voor de start met het gerecht bij velen beter in de smaak viel. De Zweigelt deed sterk denken aan morellen, aangevuld met een toets van vanille dankzij gebruik van gebruikte barriques. De Stariegl vertoonde hints naar kers met melkzuur en had mooie zachte tannine. Rubin Carnuntum is een kwaliteitsaanduiding waarmee Carnuntum zich met rode wijn wil profileren en mag alleen als naam worden gebruikt als de wijn gemaakt is van Zweigelt of Blaufränkisch, niet voor 1 augustus wordt verkocht en door de proefkeuring van een jury is gekomen.



Het hoofdgerecht kwam in de vorm van hert met puré van Nicola in Rote Stern aardappel en rode kool, opgevrolt door peer met pompoen en braadsap. De combinatie was een keuze uit “Hoadocka” 2007, de akker op de heide, een Sankt Laurent en “Oida Schwoaze” 2007, een cuvé van 45% Blaufränkisch, 35% Zweigelt en 25% Merlot, van de oude wijngaard met zwart gekleurde druiven komen (Oida Schwoaze). De cuvé geurde naar bosbessen, had een volle fruitige smaak met kers en bosbes leidend naar een lange afdronk onder begeleiding van zachte tannine. De

Hoadacka was een type echte Sankt Laurent met zoet kersenfruit en zachte kruidige smaak waarbij kracht werd ontleend aan goede tannine die mede te danken zijn aan de gedeeltelijk nieuwe vaten van Netzl's eigen eiken. Wat het beste bij hert smaakt is een persoonlijke kwestie, de meer complexe Oida Schwoaze of de meer karaktervolle Hoadacka. Feit is dat bij de laatste wijn de opvoeding geschiedt op Netzl eiken! Het logo van Netzl is een drieluik, met de meest dominante afbeelding duidende op de wijnbouw de hoofdactiviteit, maar met twee andere afbeeldingen die duiden op wildbeheer en bosbouw. De Netzl's bezitten een aantal bospercelen, waar ze met behulp van jagers de wildstand op peil houden en waar ze houtkap verrichten voor voornamelijk brandhout, maar af en toe een mooie eik kunnen vellen. Dus hier kwamen we met het hoofdgerecht uit op het toppunt van de avond, het toppunt van Netzl's inbreng, wild, wijn en hout, en op een hoogtepunt van de keuken, waar John en Jacques met Otmar de culinaire geneugten op onze borden hebben getoverd. Een samensmelting van vele mooie ingrediënten in een mooi feest!



Het hierop volgende nagerecht was echt iets apart. Een wijnbrood gemaakt naar moeder Netzl's recept, zwemmend in de wijn die ook in het glas werd geschonken, een Gelber Traminer. Een mooie kruidige Traminer die door zijn droge vinificatie niet vermoeide, maar met een neus van lychee en bloesem een mooie combinatie vormde met het absoluut niet te zoete nagerecht. Een bijzonderheid!

De kaas uit Carnuntum werd begeleid door een Pinot Noir, geurend naar framboos. Het lijkt mij een mooie Pinot Noir, met de voor Pinot Noir zo onontbeerlijke zuren inderdaad wel passend bij romige kaas. Door alle voorafgaand geweld is het een wijn die ik nog eens opnieuw moet gaan proeven om hem goed te beoordelen. Na het kopje koffie met bonbon werden alle medewerkers aan deze avond hartelijk bedankt door Otmar. We konden weer met een meer dan voldaan gevoel huiswaarts keren met de gedachte dat iedereen die dit soort avonden afwezig is absolute hoogten mist in de rijke reeks aan activiteiten van restaurant Thull en de Vereniging van Vrienden van Oostenrijkse wijn.