

Ongedwongen gastvrijheid.

Dinsdag en woensdag 23 en 24 november 2010 was bovenstaande titel troef bij restaurant Thull. Deze avonden genoten ca. dertig en nog eens ca. veertig aanwezigen weer van de twee maal per jaar georganiseerde wijnspijs festijnen, waarbij de wijnboer aanwezig is. Phillip Zull was in gezelschap van zijn pas getrouwde vrouw en gastkok Christoph Wagner met vriendin. Het bleek zonder meer de moeite waard.



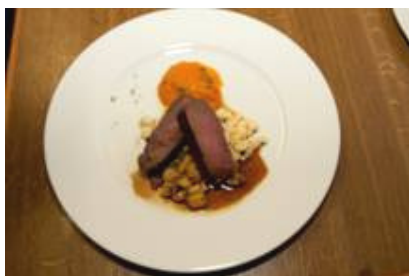
Wagner, een kok die samen met zijn broer het restaurant Wirtshaus Wagner in Hollabrunn runt, is door de in Oostenrijk toonaangevende gids Gaultmillaut "eine Haube" toegekend. En dat hebben we gemerkt. Een goede kwaliteit, bereid door een kok die alle rust bezat en tussendoor de tijd nam om te vertellen wat hij had klaargemaakt en te horen hoe de gasten hierop reageerden. De vijf gangen werden begeleid door de wijnen van Zull uit Schrattenthal in het noordwesten van het Weinviertel. De 31 jaar jonge Winzer schroomde ook niet om zijn verhaal bij de wijnen te vertellen en op alle vragen uit het publiek even serieus in te gaan.



Bij binnenkomst werden we getraceerd op een "Einstiegswein", de Grüner Veltliner (GV) uit de serie Lust und Laune 2009. Een frisse, sprankelende GV met zachte fruittonen van bijvoorbeeld grapefruit. Hierbij werd de eetlust opgewekt door een ingedikte goulash die was ingepakt in een gepaneerde laag, heerlijk.

Het eerste gerecht aan tafel was een Weinviertel DAC Suppe, een soep gemaakt met GV Districtus Austria Controllatus (DAC). GV DAC van Zull is afkomstig van drie verschillende wijngaarden en voldoet aan de strenge wetgeving voor DAC, waarbij elk jaargang ook als type echt gekeurd moet worden door een professioneel proefpanel. Bij deze soep werd de GV DAC en de GV Äußere Bergen geschonken. De GV DAC 09 is uit de Klassik Linie, de wijnen van goede kwaliteit en de GV Äußere Bergen 09 behoort tot de topkwaliteitswijnen van Zull. De laatste had dan ook meer aroma en extract met een veel groter potentieel. Toch vonden velen de GV DAC beter bij de soep passen dankzij de frisse zuren van groen fruit, die mooi tegenwicht boden naast de romige soep.

Het tussengerecht bestond uit filet van meerval op saffraan en uitzonderlijk mooi bereide tomaten. Dit gerecht werd begeleid door de Riesling Innere Bergen 09 en Chardonnay 08. De Riesling komt van een bodem bestaande uit verweerd graniet en kalk en kwam keurig uit de verf met zeer milde zuren naast fruittonen van abrikozen en grapefruit. De Chardonnay was een echte, met kenmerken van roomboterbabbelaar, ronde afdronk met karamel tonen dankzij klein houtgebruik. Het totaal palet van het bord harmonieerde zo mooi met de complexe harmonie van de Chardonnay, dat verlangen naar de Rieslingzuren op de achtergrond werd gedrukt.



Als hoofdgerecht stond hertfilet op het menu, aangevuld met Butterspätzle, pompoen en rode kool, overgoten met een heerlijk vleesjus. Hierbij proefden we de Blauer Zweigelt 09 en de Pinot Noir 06. De Zweigelt bezat nog een paars-rode kleur met veel fruit en een mooie afgeronde afdronk. De Pinot Noir had verdekte

houtinvloeden en was verder een type echte Pinot, met lichte kleur en mooi framboos. Wat past beter bij het gerecht? Voor mij was dit de Pinot Noir, maar dat is zeer persoonlijk.



Het nagerecht was weer een echt Oostenrijkse lekkernij, Kaiserschmarren mit Zwetschenröster. Deze zoete afronding werd even zoet begeleid door een Riesling Beerenauslese 06 en een Riesling Eiswein 08. In de laatste wijn domineerde de smaak van krenten en bleef de voor Eiswein typische frisheid tot in de afdrank aanwezig. De Beerenauslese had meer een dominantie van rozijnen, leidende naar een mooie rijke afdrank waarbij toch ook wat frisheid aanwezig bleef. Doordat de Kaiserschmarren was gekarameliseerd ging de algemene voorkeur uit naar de Beerenauslese.

Afsluitend kon iedereen nog zijn keuze uit een assortiment Oostenrijkse bio-kazen nemen en hierbij de cuvée van Zull, Schrattenthal 9 proberen. Deze cuvée bestaat uit 70% Zweigelt, 20% Merlot en 10% Cabernet Sauvignon. Dankzij deze melange een wat krachtiger wijn, die de meeste kazen niet misstond.

Een geweldige avond was hiermee weer ten einde. Een avond die zeer gemoedelijk verliep met geïnteresseerd publiek en een zeer ontspannen wijnboer en chef-kok. De beste ingrediënten tot een succes, want een dergelijk diner is ten slotte mensenwerk, net als het maken van wijn, waarbij de wijnboer eerst moet zorgen voor een oogst van gezond materiaal en daarna de juiste beslissingen moet nemen in zijn kelder. Phillip en Christoph werden na afloop met recht bedankt, het was een succes!



Door Andries Bosma
Foto's Jo Schoonbrood



Lust und Laune	€ 6,96
GV DAC	€ 7,95
Chardonnay	€ 8,80
Blauer Zweigelt	€ 7,95
GV Äußere Bergen	€ 10,95
Riesling Innere Bergen	€ 9,95
Schrattenthal	€ 12,75
Pinot Noir	€ 17,50
Riesling Eiswein (37,5 cl)	€ 19,50
Riesling Beerenauslese (37,5 cl)	€ 19,50

