

flessen trekken

door Ray Simoen

Van biertrinkers zijn Nederlanders wijndrinkers geworden. In krap twintig jaar tijd heeft wijn bier van de bittertafels, Stehtisches en salottafels verdreven. Eind jaren zeventig van de vorige eeuw smikkelde je zowat over de wijndubs en wijngesellschaften, die onder leiding van de lokale slijter of een Franse of Italiaanse plaatsgenoot de diepte van een glas wijn verkenden en het verschil tussen rood, wit en rosé bestudeerden. Maar onder invloed van de individualisering vielen veel wijndubs uiteen en gingen velen thuis op solotoer door de wijngaarden van de wereld. Ook haakten tal van liefhebbers af, omdat ze geen trek hadden om lid te worden van een deftig wijngilde en gehuld in lange, leeuwzware middeleeuwse jassen en mer dikke botstruutsen op zwaar wijnjargon uit te kramen op een braderie of bonte kermis. Maar toch, ze bestaan nog, de wijndubs, die het plezier in samen wijn ontdekken combineren met onvervalste gezelligheid.

In Thull heeft Otmar Pregled zijn restaurant. Een keer per maand komt een wijndub daar bijeen. Hoofdzakelijk om samen de in Nederland nog onbekende Oostenrijkse wijnen te ontdekken. Pregled en zijn vrouw Kee zijn hartstochtelijke ambassadeurs van de wijnen van zijn geboorteland Oostenrijk. De leden zijn geen kritiekloze drinkers van alles wat de winst uit Burgenland of het Weinviertel aan goud-



Links: wijn van Gsellmann & Hans. Rechts: de producenten van deze wijn: Gsellmann en Hans.

geel of dieprood genot in modern ogende flessen hebben gesopt. Ook geen lolrappers, die het liefst gaan jodelen na drie slokjes Beerenmause. Proefleider Andries ziet er op toe dat iedereen goed bij de les blijft en maant overenthousiaste proevers om niet alles door te slikken, maar het spugemertje te gebruiken „want de avond is nog lang en er komen nog heel wat klabakken langs“. Dat werkt goed, er wordt zonder dikdoenerij maar recht voor zijn raap gepraat over de

pro's en contra's van de wijnen op tafel. Zoal vorige week toen een rode Cabernet-Sauvignon van naam met de grond gelijk werd gemaakt in een discussie tussen dames- en herenproevers. Unanieme lof was er voor de Grauburgunder van Gsellmann & Hans, een fonkelende goudgele topper uit Burgenland, vlakbij de Neusiedlersee ten oosten van Wenen. Zacht van smaak en zacht van prijs - 8,10 euro - gezien zijn klasse. Grauburgunder is wat de Fransen

een Pinot Gris noemen. Grauburgunder is een broer van de Weisburgunder (Pinot Blanc) en zoon van de Rotburgunder (Pinot noir). Een Bourgondier is hij, zoals zijn naam aangeeft. In de veertiende eeuw vanuit kloosters in Bourgondië naar Oostenrijk en verder gebracht door de Cisterciënzer monniken, de voorlopers van de moderne *flûte* *amédooctos*. In Hongarije noemen ze de Grauburgunder druiven grijze monniken, naar de kleur van het habijt van de Cisterciën-

zers. Grijstrood is de schil van de Grauburgunder druif. Veeleesend is hij. Geen zandgrond maar diepgrondige bodem wil hij, waarin leem en kiezels moeten zitten. Het liefst wil hij wortelen in een zuidhelling. Bij de warmte die hij daar vangt, gedijt hij het best. Doordat zijn schil dun is en hij bij zon veel 'zweet', heeft de Grauburgunder altijd dorst. Dat vocht krijgt hij van de Neusiedlersee, het enige meer ter wereld waar je te voet van de ene oever naar de andere kunt lopen. Here lucht krijgt hij toe geblazen vanuit het naburige Hongarije. Deze windruif met de vele wenssen betaalt de aan hem bestelde moeite ruimhartig terug. Zeer geconcentreerd is zijn geur en smaak, waarin je kruisbessen, kruidnagel en zachte zuren tegenkomt. Crèmezacht is zijn afroenk. „Beerje carmelachtig“, geeft proefmeester Andries aan. Gul met alcohol is hij: 13,5 procent. Ook redelijk hoog is zijn glycerine gehalte. En hij bevat 5,2 gram restzuren en 1,8 gram restsuiker. „Dat heeft hij nodig, anders wordt hij te plomp en gaat zijn zachte, charmante bouquet eraan.“ Deze sappige monnik uit het dorpje Gols doet het prima bij vis, kreeft, langoustines, gebraad witvlees, gevogelte, cremesausen en soufflés. „Ook met krachtige gekruide eten combineert hij goed“, weet patron-cuisinier Pregled uit eigen ervaring. Wel bij 6 tot 8 graden Celsius serveren. Hoewel de verleiding groot is de schroefdoop er meteen af te draaien, is het raadzaam de Grauburgunder van Gsellmann & Hans nog een tijdje te bewaren. „Tussen de drie en zes jaar is hij op zijn top“, zegt Otmar Pregled terwijl hij een glas inschenkt. „Ein Maul voll Wein, zeggen de Oostenrijkers tegen zo'n wijn.“

Informatie:
Rando, Thull, 14, Schiener, tel.
046-4431768, www.oostenrijks-wijn.info, www.gsellmann.at