

Dieprode vamp uit Burgenland

flessen
trekken



door Ray Simoen

Geen skivakantie dit jaar. Heeft niks te maken met de crisis. Al lang voordat die losbarstte, was ik er niet voor te porren om op dunne latten een berg af te suizen, zo'n met echte of nepsneeuw bedekte Alp of Dolomiet. Ben een keer diep in de winter met een hulpkonvooi naar Roemenië geweest met shampoo, kaarsen, maandverband en ook nog waspoeder voor volautomaten, maar die sloebers hadden niks aan dat poeder. Dikke moeders achter wastobbes, dat waren hun volautomaten. Na een paar nachten in een vrachtwagen bij min 35 graden had ik mijn portie kou en sneeuw voor ettelijke jaren gehad. Wel houd ik van films over de Oostenrijkse bergen en meer nog van de wijnen uit dat land. Van een goede bekende, een echte Austria-addict, kreeg ik een fles mee. „Gemaakt van Blaufränkische druiven, een echte klasbak”, zei hij likkebaardend.

Thuisgekomen niet eerst gaan googelen om te achterhalen wat dat etiket allemaal voor leuke geheimtaal bevat. Maar blind proeven, dus niet geïmponeerd door allerlei pr-priëtraat, die je vaak tegenkomt op wijnflessen.

Verpletterend is de kleur. Dieprood kleurt het glas. Met aan de rand een lichtpaars randje. Maar het is een fris, jeugdig robijnrood, dat je met volle, sensuele lippen toelacht. Kijken naar wijn kan ook een genot zijn, zoals elk voorspel meestal visueel getint is.

„Wat doet hij in de neus?”, zeg ik de echte wijnkenners na. Na het oog gaat ook de neus grif door de knieën voor deze beauty uit het Burgenland, op de grens van Oos-



Valkbij de Neusiedlersee in Oostenrijk worden de Blaufränkische wijndruiven verbouwd.

tenrijk met Hongarije, schuin onder Wenen. Prachtig bosfruit, bessen, een beetje geroosterd brood en in de verte toucheert een snipper chocolade een aangenaam verraste neusvleugel. Wel een schoonheid, die niet vies is van een alcohol odeurtje. En nog altijd die jeugdige frisheid, die opgewekt maakt. Twee-nul staat het nu voor het rode talent uit Oost-Oostenrijk. Maar zal ook de mond veroverd worden? Dat lukt hem wel, maar minder overtuigend dan de kleur

en de geur dat deden. Geeft niet, het is een wijn, die je de tijd moet gunnen. Niet elke puber is meteen een femme fatale. Welke vamp is niet begonnen als verlegen meisje? Maar deze rode wijn heeft veel potentie, mompel ik als volleerd kenner. Mooi fris bosfruit, een klein pepertje en ook nog een zacht dropje. Wel bevat deze wijn tannines, maar 'ronde' tannines, niet die hoekige of scherpe, waarmee menige jonge wijn je tanden nogal eens te lijf gaat.

Heel plezierig is dat deze wijn geen vloggertje met je wil. Redelijk lang blijft hij naspelen op de tanden. Achter in de keel kietelt hij nog aangenaam na. Tijd voor de buitenkant van de fles. Anton Hundsdorfer heeft dit jeugdig talent gemaakt. Anton komt uit Neckenmarkt, een van de vier toonaangevende wijngemeentes van het Burgenland. Even ten zuiden van

het steppenmeer, Neusiedlersee, geliefd bij ouders met kleine kinderen, want dit grootste meer van Oostenrijk (35 km lang en 6 tot 12 km breed) is niet dieper dan één meter.

Wie Burgenland zegt, zegt Blaufränkische wijn. Naar de Blaufränkische druif. Over de herkomst van deze druif is niet heel veel bekend. Wel dat het fränkische in zijn naam verwijst naar Karel de Grote, de vorst van de Franken: wat het 'adellijke' van de druif zou illustreren. De druif wordt in Duitsland ook wel Lemberger of Limberger genoemd. 'Eine van us, dus?' Zoveel verschil tussen Limberger en Limburger is er toch niet? Jammer, Limberg of Lemberg verwijst naar de plaats Lemberg in het nabije Slovenië.

Grond en natuur van Burgenland zijn perfect geschikt voor deze klassieke druif. Een zware, diepe leemlaag heeft de grond, die heel goed water kan vasthouden. Dat is wel nodig tijdens droge jaren. En die zijn er nogal eens. Vanuit het oosten, vanaf de Pannonische vlakten, waait veel warme, droge lucht, zodat druif en bodem meer dan eens dorst lijden. Verkoeling krijgen de Blaufränkische druiven vanuit de naburige Neusiedlersee. En beschermt worden ze in het noorden, westen en zuiden door bergen. Deze prachtige biotoop en het vakmanschap van de Winzer, wijnboeren, levert uiterst vriendelijke wijnen op, die met de jaren aan kracht winnen.

Met zo'n zacht frisse en fruitige wijn van 8,80 euro in huis heb je echt geen zin in een vijfdaagse reis naar een zweterige après-skihut, gevuld met jodelende landgenoten.

Rando, Schinnen, tel. 046-4431768, www.oostenrijksewijn.info

