

De wijnmaand oktober verlengt! (deel 2)

Nog geen week na de Junker proeverij, zondag 23 en maandag 24 november was het weer feest bij Pregled in de vorm van een uitstekend verzorgde wijnspijs verhaal met de wijnen van Hundsdorfer uit Mittelburgenland.



Lang heb ik al uitgekeken naar de wijnspijs avond met Hundsdorfer. Na lang speurwerk om de juiste vertegenwoordiger te vinden voor Mittelburgenland, importeert Rando Trading de wijnen van Hundsdorfer alweer sinds midden 2006. Persoonlijk ben ik een liefhebber van deze rode wijnen, die komen uit het gebied dat ligt tegen de Hongaarse grens, ten zuiden van het Neusiedlersee, gedomineerd door Pannonische warmte, het landklimaat van de Hongaarse poesta's.

Tot mijn grote verrassing ontving Anton Hundsdorfer ons met een Grüner Veltliner (GV) uit 2007. Een GV is een witte wijn die normaal uit Weinviertel, Wachau of Krems komt, maar niet uit het Burgenland. Hundsdorfer vertelde dat hij een jaar of twintig geleden wijngaarden is gaan pachten, waarop ook GV en Chardonnay aangeplant staat. Hierdoor is hij gedwongen tot het "hobbymatig" maken van witte wijn. Nou, als iedereen zo zijn hobby zou uitoefenen is het maar de vraag wat er over blijft voor professionals. De GV met maar 0,9 gram Restsüsse is in een uitstekende harmonie, met wat meer body als uit de voor GV authentieke streken, maar mooi in combinatie met de aanwezige zuren. Deze GV was dankzij de terroir invloeden zeker opgewassen tegen de Kurbiscremesuppe die als appetizer werd opgediend. De pompoensoep was een uitgewogen samenstelling dankzij pompoenpitolie en gebrande pompoenpitten.

De tweede wijn was de andere "hobby" wijn, Chardonnay 2007. Deze wijn had een mooie kleur met groene zweem, was fris, had een zeer mooie balans van zuren en fruit, zonder hout opvoeding bedoelt om jong te drinken. Hier heeft de wijn door het terroir een kracht meegekregen die hem goed staande hield naast de opmerkelijke creatie van heilbot, makreel en forel, uitstekend verzorgd door chef-kok Jeroen Hulten en zijn team van restaurant Sofa uit Maastricht.



Het tussengerecht van een cilindertje varkensmedaillon togedekt met een schijfje bloedworst werd begeleid door een Blauer Zweigelt (BZ) Classic en een Blaufränkisch (BF) Hochberg. De wat ruwere, corpulente BZ smaakte als jam met nog wel wat groene tonen en vormde een heel mooie combinatie met de bloedworst, terwijl de zachtere BF uitstekend combineerde met het medaillon omringd door fijn spek dankzij een iets gesloten structuur, waarbij zwart fruit met het melkzuur combineerde en een secundaire toets waarneembaar was. Omdat BF een wat nadrukkelijke, kruidige en vlezige wijn is, wat verscholen lag achter de iets gesloten toestand viel de toegankelijkere BZ, die zich openlijk toonde en niets verborgen hield beter in de smaak.

De mooiste wijnen kwamen bij het hoofdgerecht. Dit was weer een combinatie van BZ en BF, maar nu beiden op hout opgevoed. Hundsdorfer hecht zeer veel waarde aan het hout dat hij toepast en heeft jarenlang geëxperimenteerd met verschillende tonmakerijen. Kastanje hout, Slovenisch eiken en zelfs Limouzin eiken brachten niet het gewenste resultaat. Allier eiken heeft de juiste structuur met de juiste maat kleine poriën en alleen Seguin Moreau is de door Hundsdorfer uitverkoren tonneller, die jaar in jaar uit de juiste kwaliteit aan hem weet te leveren. Hij investeert jaarlijks behoorlijk in de barriques van 227 liter en past voor deze wijnen  $\frac{1}{3}$  nieuw hout toe. Zijn aandacht voor de juiste houttoepassing is in de wijnen zeer goed waarneembaar.

De BF Salon 2003 was een mooi uitgerijpte wijn met hele fijne getoaste aroma's, vanilla, maar ook nog zwart fruit en frisheid in een zijdezachte harmonie. De wijn is niet voor niets genomineerd op de Salon van Wenen. De BZ barrique 2006 moest nu voor de "Salon" als beste wijken, zat nog stevig in de tannine en mag nog enige jaren liggen voor het bereiken van een mooie harmonie. Beide wijnen combineerden goed met het zacht gegaarde hert, waarbij de BZ vooral uitsprong naast de boterzachte sjalotjes.



Mittelburgenland is één van de vier Oostenrijkse regio's die een DAC status heeft (Districtus Austriae Controllatus), die echter alleen geldt voor wijnen gemaakt van BF en een type echt smaakprofiel. Dit profiel is opgebouwd uit fruitige en kruidige aroma's, met een minimum alcohol gehalte van 12,5 % en een maximaal restsuikergehalte van 2,5 g/l. BF is "de" druif van het Mittelburgenland, waardoor deze regio ook wel wordt aangeduid als "Blaufränkischland".

Het nagerecht was opgebouwd uit appel in verschillende hoedanigheid, zoals taartje en compote kunstig op het bord gedrapeerd door Hulten. Hierbij heeft Hundsdorfer een dessertwijn geschonken, die hij meegenomen heeft van een bevriend college die dicht bij het Neusiedlersee zit, waar het microklimaat zeer gunstig is voor zoete wijnen, die volgens de meest toonaangevende wijnschrijvers de beste Sauternes naar de kroon stijgen. Het betrof hier een Eiswein, waardoor frisheid tegenwicht bood aan het zware zoete, wat weer uitstekend paste bij "appel".

Als afsluiter werd een Pinot Noir (PN) 2002 geschonken. Deze PN was een heel mooi geouderde wijn, met een perfecte harmonie. Hundsdorfer gebruikt voor deze druif alleen gebruikte allier vaten, om elke houtdominantie te voorkomen. Deze wijn toonde duidelijk de kwaliteiten van de PN als het gaat om het doorgeven van het terroir. De stenige bodem, die s' nachts de pannonische warmte lang blijft vasthouden en de zware diepe kleilagen gaven de wijn haar body en kracht om na het dessert te kunnen waarderen.

Als echte afsluiter kwam de koffie met gebak des huizes Hundsdorfer, Kaiserschnitte, gemaakt door mevrouw Sissy Hundsdorfer. Hierbij moest je goed op je vingers letten, anders zou je iets minder voldaan naar huis toe gaan. Het was goed!

Door Andries Bosma