

Noëles Link & Lekker

Een rubriek waarin Noële de wijnwereld door haar eigen bril bekijkt.

Jk ben met zwangerschapsverlof en daarom schrijft Ellen Dekkers deze keer de rubriek Link & Lekker. Dynamisch, spiritueel, optimistisch. Kun je Ellen Dekkers met drie woorden vangen? Gelukkig niet, daarvoor is ze veel te veelzijdig. Maar deze eigenschappen alleen al maken haar voor mij tot een heerlijke wijnvrouw. Veel plezier met haar!

Noële Ruitenberg



Liefde en schoonheid

“Heb je een droom, dan kun je hem waarmaken!” Zo begint Miranda Beems haar wijncursus. En zij kan het weten: van projectmanager werd ze wijnimporteur en kenner van Hongaarse wijnen.

In 2007 gooide Miranda Beems het roer volledig om. Makkelijk was het niet. Een burn-out was het keerpunt. De Vinologenopleiding gaf haar de nieuwe uitdaging die ze nodig had. Op maandagochtend werd ze weer vrolijk wakker: lekker de hele dag met je neus in de wijn zitten, even geen stress. Toen wist ze het zeker. Stoppen als projectmanager bij haar voormalige werkgever en zo snel mogelijk iets met wijn doen. Wat precies? “Gewoon lekkere wijnen verkopen aan vrienden en andere liefhebbers.” Haar leven veranderde op slag. Van een eigen kantoor op de 25e etage in de Rembrandttoren met een vet salaris, naar het achterkamertje thuis zonder enige financiële zekerheid.

Wijn-spijsavontuurtje

Het lot bepaalde dat het Hongaarse wijn werd. Haar vrouw had net samen met haar vader een huis in Hongarije gekocht met aardig wat grond

en een wijngaard. Miranda kocht van de burens nog wat wijngaard erbij en ging aan de slag. Zelf wijn maken – een leuke hobby en goede leer-school. De Riesling-Sylvaner rook de eerste keer naar rotte eieren; die was iets te lang *sur lie* geweest. De wijnboeren in haar omgeving gaven het advies om er wat kopersulfaat bij te doen. De lucht was weg, maar de aroma's ook. Zelfopdrinken zag Miranda niet zitten. De lokale bevolking was er echter blij mee en Miranda kreeg een zelfgemaakt tuinsetje in ruil voor de wijn – iets wat op het platteland nog de normaalste zaak van de wereld is. De Chardonnay uit 2007 lukte wel goed en was verrassend lekker en zuiver. Ongefilterd, geen hout, heel puur. Leven van die paar flesjes kan Miranda niet. Van wijn importeren wel. De eerste wijn die ze mee naar Nederland nam, was een witte wijn van Tamás Günzer, de Mont Blanc uit Villány-Siklós. Een blend van irsai oliver en olaszrizling,

twee traditionele Hongaarse rassen. Een heel zuivere wijn met frisse zuren, een snuffje peper en kruidnagel, en wat amandeltonen in de afdrank. Het was liefde op het eerste gezicht. Met haar half-Indonesische bloed dacht ze meteen aan een wijn-en-spijsavontuurtje en nam de wijn mee naar Tandjong Priok, een Indonesisch restaurant in Friesland. De muskaatachtige smaak en de kruidigheid van de witte wijn sloten naadloos aan bij deze keuken.

Dijk van een wijn

Sindsdien is het hek van de dam. De ene na de andere Hongaarse schoonheid haalt ze naar Nederland. Ze krijgt het vertrouwen van bekende wijnproducenten, zoals de prachtige Pannonhalma Abdij en Péter Vida uit Szekszárd, en probeert de horeca, de wijnhandel en wijnliefhebbers te porren voor Hongaarse wijn. Het is af en toe even slikken. Laatst nog, op de beurs, was een stel mannen helemaal lyrisch over de Apátási Infusio van Pannonhalma Abdij, een dijk van een rode wijn. Totdat ze de prijs hoorden: € 17. Omdat het uit Hongarije komt, moet het goedkoop zijn. Onzin, vindt Miranda. “Voor een Amarone betaal je toch ook geen tientje!” Makkelijk werk is het dus niet. “Maar wel leuk en vooral heel lekker!”

Miranda Beems Wine Import
www.mirandabeems.com



Lekker multiculti

Spekkoek met Tokaji Aszú 5 puttonyos. Nooit geweten dat deze twee elkaar zo mogen. Het is de kardemonpoeder die het huwelijk een extra dimensie geeft. De spekkoek heeft laagjes, net zoals de smaak van een Tokaji, waarin je tropisch fruit, gedroogd fruit en citrusfruit proeft. De rijping op nieuw eiken past goed bij de specerijen in de koek.

Miranda heeft het recept van haar 87 jaar oude oma gekregen, een dame die jarenlang voor KLM de Indonesische gerechten bereidde.

Ingrediënten:

- 560 g boter (zacht)
- 2 zakjes vanillesuiker
- 250 g witte basterdsuiker
- 20 eieren, waarvan de eidooiers losgeklopt en 4 eiwitten stijfgeklopt
- 200 g meel, gezeefd
- ¼ theel zout
- 20 g lauwe koffiemelk

Specerijen:

- 15 g kardemonpoeder
- 1 theel kruidnagelpoeder
- 1 theel nootmuskaat
- 1 theel foelie
- 2 theel kaneelpoeder

Bereidingswijze:

- 1 Klop de boter en vanillesuiker zeer romig (liefst 30 minuten) in de keukenmachine.
- 2 Voeg de basterdsuiker toe en klop nog eens grondig (liefst 30 minuten).
- 3 Doe dan beetje voor beetje de eidooiers erbij en laat nog 15 minuten draaien.
- 4 Spatel de eiwitten er voorzichtig door, met de hand.
- 5 Voeg beetje voor beetje het meel toe en daarna het zout en de koffiemelk.
- 6 Verwarm de oven voor op 160 °C. Doe ⅓ deel van het beslag in een andere kom en voeg er alle specerijen aan toe. Je hebt nu wit beslag en bruin beslag. Beboter een braadslee en bedek de bodem met een dikke witte laag beslag (mag 3 x zo dik zijn als de lagen die later komen). Bak deze laag onder in de oven.
- 7 Besmeer de bodem zodra hij gaar is met boter (met een kwastje) en giet dan een bruine laag erop. Zet voor de overige lagen de grill erbij aan.
- 8 Maak zo om en om laagjes en bestrijk die telkens met boter. Ga door tot het beslag op is of het bakblik vol. Het garen duurt ongeveer 3 minuten per laag.

Wijn:

- Tokaji Aszú 5 puttonyos, Bérés Vineyards, € 35.



Tekst: Ellen Dekkers Foto's: ???

Column Herr X

Of ik mee wilde naar Hongarije, de nieuwe huiswijn proeven. De hoofdkoper van een groot warenhuis deed samen met zijn assistente op dat moment een wijncursus bij me. Alles werd betaald door hun Duitse agent, Herr X. Natuurlijk wilde ik dat! Met zijn drieën vlogen we naar Budapest, waar Herr X ons opwachtte met zijn Porsche Cayenne. Hij nam ons mee naar Eger. Naar Tibor Gál, een beroemde oenoloog en wijnproducent. Ik was even bang dat mijn wijn carrière hier zou eindigen – het sneeuwde, de wegen hadden hun beste tijd wel gehad en Herr X reed 180! Bij Gál hebben we uren geproefd, geblend en geproefd. Maar wat ze ook probeerden, we waren niet enthousiast. Herr X raakte duidelijk geïrriteerd, Tibor Gál zei niets. Met ongedane zaken keerden we terug naar Budapest. Gál bracht ons gelukkig. In de auto gaf hij toe dat ook hij niet

te spreken was over de kwaliteit van de wijnen; dat er nog veel wijnboeren waren die voor kwantiteit en niet voor kwaliteit gingen, en dat ze helaas financieel afhankelijk waren van mensen met geld zoals Herr X. Tibor Gál vertelde ons over zijn missie om de wijnboeren te helpen betere wijn te produceren. Bij het diner liet hij ons zijn eigen wijnen proeven als bewijs dat Hongarije wel degelijk potentie had. Voortrekkers zoals deze trotse Hongaar heeft het land hard nodig. Helaas, een maand later kreeg ik een mail: Tibor was omgekomen bij een auto(!)-ongeluk. Dat is nu vier jaar geleden. Zijn naam valt nog regelmatig bij de wijnboeren. Met eenzelfde trots gaan ze verder. Laat die veel te goedkope huiswijn maar uit een ander land komen. Hongarije kan beter!

