

Hongarije bewijst zijn kwaliteit bij Des Indes

Maandag 20 april 2009 was Hotel Des Indes de plaats waar Hongarije zeer breed werd neergezet. Hongarije heeft een uniek terroir: de wijnen worden gekenmerkt door een prachtige zuurgraad die ze prettig doordrinkbaar maakt en een weergaloze mineraliteit.

De proeverij van Krisztina Columbus, Mercury International Wijnkopers is een herbeleving van de rivier van het Gedeelte van Someliers in 2005. En wat is er in die korte tijd veel gebeurd. Wat is anders dan 4 jaar geleden? Meer wijnen van inheemse druivensoorten en gewinfeerd op terroir en niet op de smaakstijl van de 'nieuwe wereldwijnen' van 10 jaar geleden. Nog steeds een heerlijk houtgras, maar dan wel meer dan voorheen prachtig vermaakt met het enorme concentratie van de wijn in het unieke terroir.

Mihály Fügö jr. maakt de wijnen in de geest van zijn vader († 2008). De wijngaarden zijn zo divers van terroir dat zij ieder jaar wel 20 verschillende wijnen op de markt brengen. Werkt met RVS en Hongaars en Frans eiken persen zij ieder jaar de wijnen te verbeteren. Een geweldige concentrerende Fülöp Cuvée 2006 (80% merlot en 20% cabernet franc, 2 jaar eiken) een prachtige glas rode wijn uit de regio Balatonfüred-Csopak.

Na de successen van de drage Furmint uit Tokaj is deze drif ook in opkomst in de Balatonregio. Kerkahegy 2007, van Zoltán Heimann en Dr. Bussay, is de meest verrassende witte wijn in zijn prijsklasse. Ook Jásó's Raszoldó Fehér 2006 van furmint en oasberling heeft een pikje verheld in onze herinneringen. De topwijnen van Kőszár hebben lengte, fruit, body en dynamiek.

Wanneer je gelooft dat de wijn is als de wijnmaker, dan gaat dat zeker op voor de wijnen van Dominik Heimann uit Szekszárd. Vriendelijk, afgewogen, harmonieus, misschien een afmetingsraad en toch persoonlijkheid was wat je niet onthent kun je het heeft een prettige stijl zowel in de wijne als in de reed.

Takler Keller heeft international bewezen dat de regio Szekszárd een enorme potentieel heeft. Takler maakt wijnen met heel veel van alles: en balans. Bismettes. Verrassend een cépage Cabernet Franc met runde tonen, fruit, sappig, concentratie en lengte. Een geweldige glas!

Péter Vida, wijnmaker en filosoof, praat met mens, geweldige wijnen. Met enorm veel respect voor de natuur, wijnsakeken en tradities zegt hij: "Wij kunnen niet alles verstaan wat deze wijnen tegen ons proberen te zeggen..." Hij maakt alleen rode wijnen van kadarka, kékfrankos, cabernet franc en cabernet sauvignon, je proeft Vida en Szekszárd! Prijs-kwaliteit is zeer correct.

Uit Vilyány het huis genoemd naar de oude naam van dit gebied. Vilyán, 130 ha met aan de leiding eigenaresse Minka Deleczény. Wijnen op een hoog niveau, krachtig, zorgvuldig gemaakt, concentraat, fruit en elegantie. Vooral de Cabernet Franc is fenomenaal.

In de stijl van József Beck is in de afgelopen jaren niet veel veranderd. Hij is sinds 1999 reeds een alle gemakken voorzien in zijn kelder. Het zijn heerlijke, stevige, geconcentreerde wijnen.

In Eger maakt De György Lőrincz eigenwijze wijnen op zijn domein St. Andrea. Wine Oudköt (voor de tijd) en rode Merogói (de kleine inktjeren) zijn het meest prestaties. Hij heeft zich jarenlang ingezet om de Egeri Bikavér (Stierbloed uit Eger) door zijn eigen stijl te verbeteren en met succes: zijn Egeri Bikavér is verkomen tot beste van 2008!

De Pannohalmi Abély, een Benelux-nieuw klooster gesticht in 996, is het oudste nog wijngaardende domein van Hongarije. In 2003 is met advies van Tibor Gal een nieuwe kelder gebouwd en zijn nieuwe wijngaarden aangeplant. Hier wordt modern gewerkt. Met de Tricolis Cavées wordt de goede prijs-kwaliteit-verhouding bewaard.

De Somld-bevel is de enige vulkaan, met vulkanische bodem samen op de top. Het is de kleinste wijngaard van Hongarije. Mede dankzij Kreinbacher Keller is dit gebied, dat tijdens het communisme in vervel was gemaakt, er weer helemaal herovergenomen.

Dit is puur terroir, de most je snappen, dit moet je proeven. Met historische druivensoorten zoals julfark bewijst dit gebied wat Hongarije is: uniek.



Lunchproeverij in Middenbeemster

Bij restaurant Anje Dekes in Middenbeemster werd voor een klein gezelschap een samenvatting van acht gangen gepresenteerd, begeleid door wijnen die tijdens de proeverij bij Des Indes waren geselecteerd. Vier importeurs die in Nederland Hongaarse wijnen distribueren was hierbij aanwezig, te weten D.B.Trading, Werkhoven Wijnen, Miranda Beems Wine Import en 360Degrees.

Chef Caerens Rikling – bij trad op 1 december '07 in dienst bij het restaurant – verzorgde de smakelijke gerechten. Hij kookt met respect voor de seizoenen. Zijn gerechten zijn elegant en nooit overladen van samenstelling. Je proeft wat je ziet en ruikt: most op elkaar afgestemde ingrediënten, vaak afkomstig uit de regio.

ONZE FAVORIETE GERECHTEN, COMBINATIES EN WIJNEN

Terroir van gekonijfte paprika met Messeklever uit de Beemster
Eenweidige terrine, fris en fruitig, waarbij de kaas uit de Beemster goed is gintonoerd. Verweld lekker.

Rode mud met artisojokousellene, rucola, schuim van Parmezaanse kaas
Moos van berding, ingrediënten goed bij elkaar gezet, evenwichtig en smakelijk geheel en prima geconcentreerd was.

SZILLENYI CUVÉE, FIGULA, BALATONFÜRED-CSOPAK 2007
Omslating, pinot gris, sauvignon blanc, chardonnay; fruis balans, rijk aan mineralen, moos zuurgraad, rijpe vulling, veel lengte.

NB HAD IN PS 22.1 en 7+

Beemsterlants bulspek met voorjaarsgroenten met eigen jus
Sappig en vullend, knapperige insoed van de groenten, goed de balans. Twee wijnen doen het bijzonder goed bij dit gerecht:

CERVAES, HEIMANN, SZEKSZARD 2006
47% kékfrankos, 40% cabernet franc, 16% merlot, 4% kadarka; overvloedige wijn, soepel, rijk en aromatisch.

NB HAD IN PS 22.1 en 7.

TRICOLLIS RED CUVÉE, PANNOHALMI, PANNOHALMA-SOKORÓALJA 2007
Merlot, pinot noir, cabernet franc; verrassende wijn, fruitig en licht romig, moos rijk voor merlot en cabernet franc, licht gekroft schenken.

OVERIGE WIJNEN: WIT

TRICOLLIS WHITE CUVÉE, PANNOHALMI, PANNOHALMA-SOKORÓALJA 2008

Traminer, rajnai, omslating; moos fruitige Traminer, heel licht grasfruitoerd, goede terroirinvloed, hoge zuurgraad geeft de wijn frisse tonen.

KERKABORUM RESERVE, VÖRCSÓKI FURMINT, BALATONMELLEKE 2007

Stralig gras, fruitig, volle beteren, rijke smaak, moos drage afstok.

PEZSÓK, KREINBACHER BIRTOK, SOMLÓ 2007

45% furmint, 45% harsleveli, 10% omslating; eigenwijze wijn, rijk en rijk, zuiver in geur en smaak, strakke ton versnakt vulkanische invloed.

NB HAD IN PS 22.1 en 7,5

FURMINT, DEMETER ZOLTAN, TOKAJ 2007

Bijzonder zuiver, sappig fruit op de tong, gekonijfte toes, sterke mineraliteit, veel lengte.

KIRÁLYUDVAR, TOKAJ SEC 2007

Aromatische Furmint, rijk en rijk met klein moos.

ÖRÖKKE, ST. ANDREA, EGER 2007

Bred van pinot gris, hardvelu, vignier, chardonnay, pinot blanc en rajnai zijling; zeer expressieve wijn, veel gekonijft fruit, hoge zuurte, veel citrus, knappe spanning, aparte wijn.

ROOD

CABERNET FRANC, PETER VIDA, SZEKSZARD 2007

Rijp fruit, bijzondere structuur, concentraat, moos aromatische van druiven afkomstig van 90 jaar oude wijnstokken, veel lengte.

©Mercury International Wijnkopers, Maasticht, tel. 043-3540287, www.hungarianwines.nl

©D.B.Trading, Utrecht, tel. 030-2521123,

www.detrading.nl

©Werkhoven Wijnen, Nieuwegein, tel. 030-6020143,

www.werkhovenwijnen.nl

©360Degrees, Schiedam, tel. 010-4091032, www.three-sixtydegrees.nl

©Miranda Beems Wine Import, Amsterdam,

tel. 020-4190779, www.mirandabeems.com ♦