

wijn

Het daagt in het oosten

eten & drinken

Het is nou niet zo direct dat de wijnen uit het oosten komen, maar ik bespeur een verhoogde activiteit. Heel lang deed de serieuze westerse wijnrinker er verstandig aan alles uit deze contreien te mijden. Bij communisme paste geen kwaliteitswijn. De wijngaarden waren verwaarloosd. De focus van de wijnbouwers had op de export naar Rusland gelegen, waar andere eisen werden gesteld. Op wat fraaie Hongaarse zoete tokaj aszú na was bijna niets de moeite waard. Als er al eens een aardige wijn werd ontdekt, kwam de trotse importeur erachter dat hij beter bij de botteling aanwezig had kunnen blijven: de wijn die hij ter plekke had geproefd, was niet dezelfde als die hij in Nederland uit de fles schonk. Oplichterij was aan de orde van de dag.

Toch was er wel wat aanbod. Om onduidelijke redenen heeft het vrije Westen zich lang gelaafd aan Eger (of Egri) Bikavér, dat zijn faam dankte aan zijn bijnaam: Stierenbloed. Zou ik rund zijn geweest, dan had ik een advocaat in de arm genomen en protest aantekend tegen deze flagrante vorm van reputatieschade. Egri Bikavér wordt gemaakt op de biobakmanier. Alle wijn die een wijnboer eigenlijk had moeten weggooiden, verzamelde hij. Daar verdween vervolgens een flinke pets suiker in. Deze assemblage verkocht hij dan aan Duitse toeristen, want die hielden wel van wat rondeur. En later stonden ook de Hollanders in de rij.

Uiteindelijk heeft die transfusie met stierenbloed toch tot afstotingsverschijnselen geleid. Het spul is zijn grip op de Nederlandse markt kwijt. Ofschoon ik verleden

Harold Hamersma schrijft wekelijks over de beste wijnen voor de beste prijzen in de beste Amsterdamse zaken, of gewoon in de supermarkt.

week toch nog één proeffles mocht ontvangen.

Omdat het proeven voor de Wijnalmanak weer is begonnen, krijg ik weer alle wijnen onder vijf euro toegestuurd. Daaruit kan ik opmaken dat Dirck III fungeert als stierenbloedbank. Wie bevangen wordt door nostalgische gevoelens, weet nu waar hij wezen moet. In de nieuwe Wijnalmanak 2010 zult u het echter niet vinden. Dat geldt ook voor de Bulgaarse cabernet sauvignons die elk jaar worden ingestuurd. Ik proef deze trouw, maar ze worden nog steeds te licht bevonden.

Maar het begint te dagen in het oosten. Het is het bekende verhaal van nieuwe generaties, nieuwe inzichten en nieuwe apparatuur. En dat trekt ook nieuwe importeurs. Daarbij valt vooral op dat Hongarije vooroploopt. Ik proefde al prachtige, vaak biologische, wijnen van Miranda Beems (www.wijnadvies.com). Ook importeur Lekkers uit Hongarije (www.lekkersuit-hongarije.nl) doet zijn naam eer aan. Zijn Badacsony Szürkebarát 2006 (€ 9,50) van het domein Huba Szeremley heb ik vorig jaar besproken, een prachtige pinot gris. Favoriet bij de Nederlandse sommeliers en overall platinum winnaar in de categorie tussen 7,50 en 10 euro tijdens het Proefschrift Wijnconcorso. (Misschien heeft Kardarka, Daniel Stalpertstraat 104-106, nog wat.)

Zo niet, dan is een uitje de stad uit ook een optie. Op de Lindenhoff, de bioboerderij van de familie Te Voortwis in Baambrugge, zijn de wijnen van Szeremley te koop, afkomstig van de flanken van de Badacsony, een uitgedoofde vulkaan. En ook de wijnen



De Lindenhoff,
Rijksstraatweg 21,
Baambrugge.
0294-291272;
www.delindenhoff.nl
(ook online bestellen)



**Dirck III
fungeert als
een stieren-
bloedbank**

van Tibor Gál, een pionier uit Eger die in 1990 terugkeerde uit Oostenrijk met als doel de streek weer een goede reputatie te geven. Van Gál proefde ik een aanbevelenswaardige witte Léanyka 2007 (€ 8,25), een druif met de smaak van rijpe gele appel die een goede verstandhouding heeft met abrikoos en perzik. En van Szeremley had ik een spannende Muscat Ottonel 2007 (€ 8,75) in het glas. Druivig, lychees,

meloen, abrikoos, kruidnagel en citrus. Niet voor de strakdroogdrinkers. Ook de pinot noir rosé (€ 8,40) is fraai. Uit 2007 nota bene, maar nog springlevend. Die deed mij denken aan de zeldzame Bourgogne rosé uit Auxey-Duresses van Dupont-Fahn. Mandarijndrups, voorzichtig sinaasappel, rijpe bosaardbeitjes, subtiele citrus en een vleugje zoethout. Alleen is die twee maal duurder.

Filmpjes van Harold Hamersma zijn te zien op www.parool.tv

ADVERTENTIE

Pillivuyt porselein



- Pillivuyt is één van de oudste Franse fabrikanten van mooi en hoogwaardig wit porselein
- zeer schok- en krasbestendig
- bestand van -15°C / +300°C
- direct van vriezer in oven
- vaatwasmachinebestendig

Tulpschalen

verkrijgbaar tot Ø33cm
nu mooie 2^e keuze met

30%
korting

DUIKELMAN
KOOKBOEKEN & PORSELEIN

GERARD DOUSTRAAT 54
AMSTERDAM 020-4715472

