

BOEKENWIJN

WIJN IS GENIETEN, LEZEN IS GENIETEN, VOEG DIE TWEE SAMEN EN JE HEBT DE ULTIEME ONTSPANNING. WINKELIFE DINK OP VELDONDERZOEK: WELKE WIJN LEEFT HET LEKKERSTE WEB?

TEKST MARJOLEIN SCHUMAN

JAAP SCHOLTEN



In Boedapest werd hij verliefd. Inmiddels woont schrijver en columnist Jaap Scholten al zeven jaar in Hongarije. Zijn nieuwe boek *Kameraad Baron* is uit en hij maakte voor de VPRO de

net uitgezonden serie *Oostwaarts!* (zie de breekbespreking). Hoe vier je zo'n feestje? Jaap: 'Wij drinken altijd veel Hungaria Extra Dry, met het blauwe etiket, Hongaarse champagne, maar wanneer er echt ier's gevierd moet worden gaat mijn voorkeur uit naar de champagne van Pol Roger.'

VRUCHTENBRANDENWIJN

'De Hongaren drinken vast en vooral Hongaarse wijn, ik doe daar aan mee. We zitten hier dicht bij de bron, een aantal van de wijnmakers zijn vrienden. Zelf wil ik nu eigenlijk ook druiven gaan planten. Bij ons huis ligt een mooi stuk heuvel op het zuiden. Vruchtenbomen zijn er in de familie al veel te veel, van de aprknozen en pruimen stekken we pálinka, erg lekker. Met mijn zonen bottel ik al zes jaar 50 flessen, maar nu heeft mijn schoonvader 400 liter laten maken. Dat is 1000 flessen... en mijn schrijvershanden zaten al vol blaren na het indrukken van 50 kurken.'

HONGAARSE TOP

'De beste Hongaarse rode wijn is denk ik Gróf Butler. De rode wijnen van Lollense naast het Balatonmeer zijn ook lekker. De dure rode wijnen uit Villány zijn wat mij betreft een beetje overgewaardeerd. Hongaarse witte wijnen zijn bijna allemaal goed. Ik hou erg van de wijn van de vulkanische hellingen bij Balaton, omdat daar pit in zit.'

ONTHOOFDING BIJ TOKAJ

'Een van de beste Tokaji wordt gemaakt door een vriendin, Izabella Zwack: de Mylitta van de Dobogó pince, superlekker. Maar de allerbeste Tokaji heb ik eens gekregen van een man die bij ons dineerde, een historicus. Ik weet de naam niet meer, maar nog wel wat op de fles stond: een sabel die een Ottomaan onthoofde. Het hoort vlieg door de lucht. Wie de lekkerste Tokaji wil drinken, moet op zoek gaan naar dat viriele etiket.'

ARISTOCRATIE

In de ochtend van 3 maart 1949 gebeurt het: de gehele aristocratie in Transsylvanië wordt van het bed gelicht en in vrachtauto's geladen. 'Een succesvolle deportatie van alle grootgrondbezitters' noemt de Roemeense communistische partij het. Onder de dictatuur heeft de adel het ineens loodzwaar als dwangarbeiders. Maar ze laten zich niet vernietigen: 's avonds ontmoeten ze elkaar sleekerm om te eten, drinken, bruidgen en zingen en de kinderen leren pianospelen en Frans spreken. In zijn nieuwe boek en in de televisieserie 'Oostwaarts!' reist Jaap Scholten door Hongarije en Roemenië, om daar de nazaten te ontmoeten van die eens zo aanzienlijke Transsylvaanse aristocratie. **KAMERAAD BARON** | JAAP SCHOLTEN | € 21,95 | CONTACT

Edele rotting?

WAT DRINKEN WE HIERBIJ?

In Roemenië geen bijzondere wijnen. Jaap: 'Op één van de ontgengende landgoederen van een graaf die ik sprak, wordt nu op grote schaal wijn gemaakt, Jidvei. Maar de lokale wijnen zullen thuis wel wat tegenvallen.' Kies daarom bij dit boek voor een Hongaarse wijn: de heerlijk zoete Tokaji van Izabella Zwack. Het microklimaat in de regio zorgt voor 'edele rotting' van de druiven, waardoor de suikers hierin achterblijven.

DOBOSÓ MYLITTA TOKAJ 2004 | € 22,95 | WWW.PASTELINING.NL

