

An aerial photograph of a valley in Austria, showing terraced vineyards on the hillsides and a small village with red-roofed houses in the foreground. The background features rolling hills and mountains under a clear sky.

48 UUR

Burgenland & Steiermark

VANUIT WENEN HOEF JE NIET VEEL MEER DAN EEN HALF UUR AF TE ZAKKEN LANGS DE DONAU OF JE BENT IN BURGENLAND, EEN REGIO DIE BEKENDSTAAT OM RODE WIJN EN DE ZOETE BOTRYTISWIJNEN VAN DE NEUSIEDLERSEE DAC. VIA EEN STUKJE HONGARIJE RIJD JE NOG 2 UUR ZUIDELIJKER OM AAN TE KOMEN IN DE STEIERMARK, WAAR EEN HEEL ANDER LANDSCHAP EN KLIMAAT HEEL ANDERE WIJNEN VOORTBRENGT. BURGENLAND EN STEIERMARK IN 48 UUR: HET KAN!

TEKST + BEELD **KARIN LEEUWENHOEK**

08 UUR**VOGELS SPOTTEN?!**

Een niet echt alledaagse bezigheid tijdens een wijnreis: vogels spotten. Naast wijn, water en wellness is ons eerste logeeradres – St. Martins Therme & Lodge in Frauenkirchen, nabij de Neusiedler See – gespecialiseerd in zogeheten ‘safaritours’ voor de vroege vogels onder ons. Jeep in, verrekijker om en koekeloeven maar. De omgeving is rijk aan ondiepe plassen, die ontstaan door regenwater en een walhalla zijn voor allerlei watervogels. Ook de beroemde Neusiedler See is zo’n regenwatermeer, maar dan een stuk groter. Toch is dit grote steppemeer, dat grotendeels in Oostenrijk en deels in Hongarije ligt, zo ondiep dat je er in de meeste jaren gewoon doorheen kunt lopen. Het vlakke natuurgebied en ‘cultuurlandschap’ is sinds 2001 Unesco-erfgoed. Leuk allemaal, maar daar komen wij natuurlijk niet voor: wij willen wijn!

10 UUR**THERME & LODGE**

Rond de Neusiedler See vind je veel wijndorpen en -stadjes als Gols, Purbach, Eisenstadt en Rust, waar het wemelt van de wijnhuizen. Hun specialiteiten: rode Zweigelt en zoete witte botrytiswijnen. De omstandigheden – zonnig en winderig, waardoor de ochtendnevel van de Neusiedler See ook gauw weer verdampst – zijn er ideaal voor het ontstaan van de ‘edele rotting’ (botrytis) van de druiven. Die drogen daardoor in en worden extra geconcentreerd van smaak, mét unieke aroma’s van de botrytis erbij. Een voorbeeld van zo’n bijzondere (dessert)wijn is de Beerenauslese of de nog geconcentreerdere Trockenbeerenauslese. Uit het stadje Rust aan de Neusiedler See komt de unieke Ruster Ausbruch. Omdat ook de zuren in de druiven concentreren, hebben deze wijnen naast veel zoet ook een prettig zuurtje. Ze worden gemaakt van witte druivenrassen zoals de welschriesling en chardonnay. Dankzij de warme invloed van het Pannonische klimaat vanuit Hongarije vind je in deze regio ook veel blauwe druiventeelt voor de rode wijnproductie: vooral zweigelt, maar ook blaufränkisch, st. laurent, pinot noir en bordeauxrassen. Een *gemütliche*, authentieke plek aan de Neusiedler See om te genieten van de lokale wijnen en keuken is Gasthaus zur Dankbarkeit in Podersdorf.

12 UUR**ZWEIGELT BIJ DE BARBECUE**

Ook dicht bij de Neusiedler See, maar nog dichterbij de grens met Hongarije bezoeken we Weingut Scheiblhofer in Andau. Dit grote, hypermoderne bedrijf is goed ingesteld op het ontvangen van wijntoeristen en organiseren van evenementen. We worden hier getrakteerd op ter plekke gebarbecuede gerechten en een grote selectie lokale wijnen, zoals Bourgondische witte uit de Leithaberg DAC maar vooral rode Zweigelt uit de Neusiedlersee DAC (zie kader). Alles uit mijn geliefde, universele Gabriel-glas – alsof ze wisten dat ik zou komen.



Wijn en water in
St. Martins Therme Lodge

14 UUR**VIA HONGARIJE NAAR MITTELBURGENLAND**

De volgende bestemming: Mittelburgenland. Wijndorp Deutschkreutz ligt op maar 5 kilometer van de mooie Hongaarse stad Sopron (spreek uit als *sjopron*). Het is zelfs sneller om met de bus via Hongarije te rijden en meteen valt daar de andere bouwstijl op – en vooral ook de lastig leesbare Hongaarse taal. Verder zijn er veel overeenkomsten, qua landschap en qua wijnbouw. In de regio rond Sopron draait het eveneens om rode wijn van blaufränkisch, kékfrankos in het Hongaars. Deze druif houdt wel van warmte en heeft veel tijd nodig om te rijpen, en is dus juist in dit warmbloedige deel van Burgenland de belangrijkste druif. Zowel rond Sopron als in Mittelburgenland staat zo’n 2.000 hectare blaufränkisch aangeplant. Daarnaast vind je aan beide zijden van de (tegenwoordig onzichtbare) grens blauwe rassen als zweigelt, cabernet sauvignon en merlot. Sopron zou na de Eerste Wereldoorlog en het uiteenvallen van het Oostenrijks-Hongaars



Zweigelt uit Burgenland

se Rijk zelfs de hoofdstad van de Oostenrijkse deelstaat Burgenland zijn geworden – ware het niet dat de inwoners er middels een referendum in 1921 voor kozen om bij Hongarije te blijven horen.

15 UUR**VERLIEFD OP BLAUFRÄNKISCH**

Bij wijnhuis K+K Kirnbauer in Deutschkreutz volgt een waanzinnige Blaufränkisch-proeverij, waarvoor de Amerikaanse wijncriticus David Schildknecht speciaal is ingevlogen. Tijdens deze reis ben ik verliefd geworden op wijnen van blaufränkisch, een donkere druif met een net zo donkere smaak, waarin ik vaak – in de wijnen ervan althans – bramen, zwarte kersen en pure chocolade proef. Het ras is waarschijnlijk ontstaan in het grensgebied van het huidige Oostenrijk, Slovenië en Hongarije en krijgt eigenlijk nog maar recentelijk de erkenning die hij verdient. Tot voor kort werd blaufränkisch vooral in blends gebruikt, terwijl juist een pure Blaufränkisch zo’n complexe, intense en verfijnde mix kan bieden van donker bosfruit, verse tabak, specerijen, spannende zuren, prettig aanwezige tannine en - in het geval van rijping op barriques - tonen van vanille, nougat, koffie en chocola. Waar zweigelt de Oostenrijkse plezierdruif is, waarvan vaak eenvoudige, fruitige rode wijnen worden gemaakt, is blaufränkisch zijn tegenpool: complex, mysterieus en verfijnd, voor serieuze wijnen met veel bewaarpotentieel. Na de begeleide proeverij rijden we – met paarse tanden – van Mittelburgenland

**TIJDENS DEZE REIS
BEN IK VERLIEFD
GEWORDEN OP
WIJNEN VAN
BLAUFRÄNKISCH**





Blaufränkischwijngaard op de Eisenberg



Pompoenpitolie uit Steiermark

WHAT THE DAC?!

Je komt het vaak tegen op Oostenrijkse wijn, de afkorting DAC: Districtus Austriae Controllatus. DAC kun je vergelijken met een beschermde herkomstbenaming zoals die van het Franse AOC- of Italiaanse DOC-systeem. Het DAC-systeem bestaat sinds 2002 en de term staat voor kwaliteitswijnen met een afgebakende regionale herkomst en een voor die regio typerend smaakprofiel; denk aan Weinviertel DAC voor Grüner Veltliner, Neusiedlersee DAC voor Zweigelt of Eisenberg DAC voor Blaufränkisch. De Oostenrijkse wijnwet stelt daarbij eisen aan – en controleert – die kwaliteit, herkomst en smaakstijl. Vaak valt een DAC samen met één typerend druivenras, maar in de 3 (sinds 2018 nieuwe) DAC-regio's van de Steiermark mag men juist kiezen uit 9 druivenrassen, omdat die districten nu eenmaal veel specialiteiten hebben. Ook is het verwarrend dat bijvoorbeeld Oostenrijks beroemdste district als het om kwaliteitswijnen gaat – de Wachau, in het noordoosten van Oostenrijk – nog geen DAC heeft omdat dit gebied 20 jaar eerder al een eigen kwaliteitsclassificatie had bedacht. Er zijn nu 13 DAC's in Oostenrijk en er zijn er nog 4 in de maak.

door naar Südburgenland, om te gaan dineren in Deutsch Schützen-Eisenberg: ook een blaufränkisch-bolwerk en ook weer op de grens met Hongarije. De heuvels worden gedurende deze 75 kilometer steeds wat hoger, de stadjes ouder en het bosrijke landschap dunbevolkter.

19 UUR

STERRENDINER BIJ WACHTER-WIESLER

Weingut Wachter-Wiesler in Deutsch Schützen heeft behalve het wijnbedrijf ook een zeer aanbevelenswaardig restaurant: Wachter-Wieslers Ratschen. Daarnaast zijn er hotelkamers in de vorm van strakke design-blokhutten. Het is dat Michelin de Oostenrijkse restaurants buiten Wenen niet covert, anders had deze zaak vast een ster. Restaurantgids Gault&Millau geeft hem maar liefst 16 punten en 2 koksmutsjes. Deutsch Schützen is een belangrijke plaats binnen de Eisenberg DAC, een topterroir voor wijnen van blaufränkisch (zie kader). De sommelier is er bij het diner geweldig in geslaagd om een grote diversiteit aan wijnen uit Burgenland, en vooral Zuid-Burgenland, aan de gerechten te koppelen. Als aperitief drinken we op het terras te midden van de wijngaarden eerst een verfijnde sekt van het wijngoed van de bureu. Aan tafel doet een lokale Grüner Veltliner van de Ried (wijngaard) Csaterberg het – zoals zo vaak – top bij de amuse (zalmforel

| kaviaar | aardappel | komkommer | gerookte karnemelk) maar de beroemde Chardonnay van wijnhuis Velich, de Tiglat – een prachtig gerijpte 2005 – steelt de show bij de kip en asperges. Qua wijn-spijscombinatie scoort de elegante Blaufränkisch van Leberl, die tegelijkertijd wordt geserveerd, ook weer punten; wat kun je van die druif toch mooie gastronomische wijnen maken.

22 UUR

DE HIT VAN DE AVOND: UHUDLER!

Tot slot, bij het dessert (chocola | champagnesorbet | rabarber | pinda) een merkwaardige lokale specialiteit van Zuid-Burgenland: Uhudler. In dit geval een Uhudler Frizzante, een mousserende rosé die smaakt naar kauwgomballen en kleine wilde bosaarbeitiesjes. Je hebt ook Uhudler van witte druiven, maar meestal is hij rosé. Deze wijn is niet alleen raar vanwege de smaak of naam, maar ook omdat hij van Amerikaanse wijnstokken is gemaakt die in het verleden in Oostenrijk verboden waren vanwege hun mindere kwaliteit en afwijkende smaak. Omdat Zuid-Burgenland zo verslingerd is aan die gekke Uhudler worden de Amerikaanse rassen (zoals concord, isabella en noah) hier tegenwoordig gedoogd. Naar schatting staat er zo'n 50 hectare van in Zuid-Burgenland. Een beetje vreemd maar wél heel lek-



Specialiteiten uit de Steiermark



Schloss Kapfenstein in Vulkanland Steiermark

ker die Uhudler Frizzante, en wat mij betreft de hit van deze wijn-spijsavond.

09UUR

EISENBERG

De volgende ochtend proeven we op de Eisenberg Wachter-Wieslers eigen – en ijzersterke – biologische Blaufränkisch, gemaakt door jong wijnmaaktalent en burgemeesterszoon Christoph Wachter. ‘Toen Südburgenland in 2008 een wijnappellatie kreeg, koos men voor de naam Eisenberg DAC, want deze heuvel heeft het beste terroir voor blaufränkisch. De bodem is hier vrij stenig en arm, en naast groene schist zit er veel ijzer in, die je terugproeft in de wijn. Mede door de hoogte van de wijngaarden, tussen de 220 en 450 meter, is het hier overdag warm maar ’s nachts flink koel. Ik maak Blaufränkisch het liefst op een heel pure manier, met een heel zachte behandeling van het fruit, spontane vergistingen en rijping op grotere, oudere houten vaten die weinig smaak afgeven, zodat je dit unieke terroir zo goed mogelijk kunt proeven. Daarvoor zijn oude wijnstokken en lage oogstrendementen ook cruciaal. Ik hou van delicate, drinkbare, elegante wijnen waarin je echt de Eisenberg terug proeft,’ aldus Christoph. Het terroir smaakt niet alleen prachtig, het is hier ook prachtig; landelijk en vredig.

**WAAR ZWEIFELT
DE OOSTENRIJKSE
PLEZIERDRUIF IS,
IS BLAUFRÄNKISCH
ZIJN TEGENPOOL**

10UUR

NAAR DE STEIERMARK

Bundesland Steiermark ligt in het zuidoosten van Oostenrijk, en heeft als centrum de stad Graz. De wijnbouw vind je vooral in het zuiden, tegen de grens met Slovenië. Vanwege de onderlinge (terroir)verschillen is de Steiermark opgedeeld in drie wijnbouwdistricten: Vulkanland Steiermark in het oosten, Südsteiermark in het midden en Weststeiermark. De heuvels zijn er hoger en steiler dan in Burgenland en de wijnbouw vindt soms wel op 600 meter hoogte plaats. Die hoogte, maar ook de koude berglucht die van de nabije Alpen afrolt, zorgen ervoor dat het in de Steiermark koeler is dan in Burgenland. Ook valt er veel meer regen. Daarom zijn de wijngebieden hier gespecialiseerd in aromatische, frisse witte wijnen, droog van stijl. Welschriesling is het meest aangeplant, maar het is de uitgesproken aromatische, volle maar crispy Sauvignon Blanc die de trots en het paradepaardje van de Steiermark geworden is. Daarnaast staat er redelijk wat weissburgunder (pinot blanc), muskateller (muscat) en morillon – de lokale naam voor chardonnay – aangeplant. Weststeiermark heeft een heel eigen specialiteit: Schilcher, een frisse, vrolijke, droge rosé van het lokale druivenras blauer wildbacher. Südsteiermark wordt ook wel de Oostenrijkse Toscane genoemd vanwege de vele heuvels met hoge, slanke populieren erop die lijken op Toscaanse cipressen. Wij brengen nu een bezoek aan Vulkanland Steiermark, dat rijk is aan gedoofde vulkaankegels, die er trouwens gewoon uitzien als heuvels en net als veel andere heuvels gebruikt worden voor wijnbouw.

12UUR

KIP EN WIJN BIJ SCHLOSS KAPFENSTEIN

Het chique Schloss Kapfenstein van de gastvrije familie Winkler-Hermaden ligt op de top

van zo’n vulkanische heuvel en is een paradijselijke plek. Je kunt er eten en wijn drinken in de deels met wijnranken overdekte, zonnige Weingarten met uitzicht over de heuvels. De hele familie werkt mee in het wijn-restaurant-hotelbedrijf. Hun 40 hectare wijngaarden bewerken ze biologisch en de vaten die gebruikt worden voor de rijping van de stevigere wijnen, zoals de unieke Zweigelt Olivin, zijn deels afkomstig van eigen eikenbomen. Op het zonnige terras krijgen we een lokale specialiteit geserveerd: krokant gefrituurde kip, waarbij de begeleidende salade uiteraard aangemaakt is met pompoenpitolie, nog zo’n typisch Steirische specialiteit. Daarbij past een volle Chardonnay oftewel Morillon, of een lokale oranje wijn – die gaan eigenlijk overal goed bij. Toe: pompoenzaadknödel met vlierbessensaus!

14UUR

ORTSWEINE PROEVEN UIT DE STEIERMARK

Na de lunch verzorgt zoon des huizes Christof Winkler-Hermaden – oenoloog, plantenwetenschapper én biotechnoloog – samen met twee andere deskundigen een begeleidde proeverij, waar het draait om de Ortsweine (villagewijnen) uit de wijnbouwdistricten Vulkanland Steiermark, Südsteiermark en Weststeiermark. Elke regio heeft zijn eigen specialiteiten en hetzelfde geldt voor bepaalde gemeentes daar weer binnen. We proeven spannende, aromatische en extractrijke Morillon, Muskateller en Riesling, maar de focus ligt op Sauvignon Blanc, inmiddels dé specialiteit van de hele Steiermark – met daarbinnen bijzondere lokale verschillen. Dit korte bezoek smaakt naar meer, maar de bus moet helaas weer vertrekken naar Wenen, op 2 uur rijden. We komen graag nog eens op ons gemak terug in de mooie Steiermark om verder te genieten van het idyllische landschap, de frisse berglucht en bijpassende witte wijnen! ■

