

In het glas

Op-en-top verfijning



De zweigelt moeten we kennen. Dat is niet alleen het meest aangeplante rode druivenras van Oostenrijk, maar de wijnboeren in dat land maken er ook nog eens verrukkelijke wijn van. De zweigelt is een geheel en al Oostenrijkse druif, in 1922 gecreëerd door Fritz Zweigelt. Hij kruiste de blaufränkisch met de sankt laurent. Tegenwoordig doet men net of die twee rode rassen ook Oostenrijks zijn, maar niemand die dat zeker weet. Druiven hechten niet aan grenzen, dat is iets voor mensen.

Steek je neus in de zweigelt van wijngoed Umathum en je wordt op slag blij. Je kunt er je depressie door vergeten, je date mee verleiden en je aanstaande schoonouders het gevoel geven dat je heus wel meevalt. En toch is het geen glibberige gladjaker. Dit is een wijn met karakter.

Hij is pittig en rokerig, ruikt naar rijpe pruimen, zwarte kersen en peper. Maar pas op, denk nu niet dat het een stevig doortimmerde wijn is. Dit is op-en-top verfijning. Hij is warm en soepel, heeft diepte en is prachtig in balans. Bij deze wijn denk je niet aan zuren en tannines en zoetheid – waarom zou je als alles klopt.



**Je kunt er je
depressie door
vergeten en er je
date mee verleiden**

Umathums zweigelt, waarvan de druiven groeien om de Neusiedler See, een flink meer tegen de Hongaarse grens, kun je heel goed zo drinken, zonder erbij te eten. Maar ik vind dat eigenlijk wel wat treurig. Geef hem gezelschap. Ik at er gestoofd lam bij, met ui, zwarte kardamom, kaneel en rode wijn, pompoen en knolselderij uit de oven en aardappelpuree. Hij deed het goed, maar de volgende keer vervang ik het lam door rund. Dan is het toneel helemaal voor de zweigelt, en dat vult hij fluitend op.

imperialwijnkoperij.nl, €17