



FOTO: THINKSTOCK

## 2. Eetlustopwekkende kékfrankos

Een druivenras trekt zich niets aan van landsgrenzen. De rode blaufränkisch staat net zo lief met zijn voeten in Oostenrijkse grond als vijftien kilometer verderop in Hongaarse. Daar heet hij kékfrankos. Dat klinkt vrolijk. Maar vergis je niet. Dit is een weerbarstige wijn.

In Hongarije wordt de kékfrankos niet gezien als een topdruif. Als je deze wijn proeft, snap je daar niets van. Maar hij is dan ook gemaakt door Oostenrijkers. Ooit zaten ze – Franz Weninger senior en junior – alleen in Oostenrijk, waar ze prachtige blaufränkisch maken. Hun boerderij ligt even ten zuiden van het grote meer de Neusiedler See. Toch konden ze het meer vroeger alleen via een lange omweg bereiken. Er lag namelijk een obstakel op de weg. Een uit de kluiten gewassen obstakel: een reepje Hongarije.

Toen de grenzen opengingen, kochten ze precies daar wijngaarden. Met kékfrankos. Sopron heet het wijngebied. En daar maken ze me toch een wijn: tot de nok toe gevuld met een koppig



karakter. Hij gist en rijpt een jaar in grote houten vaten. Je merkt het effect maar proeft het niet. Pittig is hij, met smakelijke biters. Genoeg fruit om sappig en aangenaam soepel te zijn. Maar in de diepe geur bespeur ik naast rijpe kersen vooral aarde, droge kruiden, paddenstoelen en inkt. Rijp fruit in de smaak en toch is hij heerlijk droog. Eetlustopwekkend bovendien, met zijn lekkere, zuivere frisheid.

Waren er maar meer wijnen als deze. Elke keer dat je hem drinkt, denk je: o ja, dat is deze wijn. Onmiskennbaar.

**Weninger;**  
**Kékfrankos 2011, €11,**  
**Imperialwijnkoperij.nl**