

## Wijnen uit het Weinviertel

Een verslag van maandag 29 januari 2007 in Thull.

Eén van de laatste dagen in januari, warmer dan ooit tevoren in deze tijd van het jaar, fietsten wij door de donkere avond richting Thull. Het regende niet echt, maar de lucht was zwanger van water, iets wat ons echter niet deerde want we waren op weg naar Oostenrijkse wijnen, de wijnen van Otmar.

De avond begon met een ceremonie, een officieel tintje. Tweeëntwintig leden van de “Vrienden van de Oostenrijkse wijn” werden geïnstalleerd en vormden daarmee de eerste aanzet van een nieuwe club. Ze werden als het ware geëerd door Kee en Otmar door het omhangen van een loofgroen lint, waarop de namen van ons bekende Oostenrijkse wijnhuizen, afgewisseld met het logo van Rando. Na de welkomstzonen van Kee, voor de dames van Otmar en Kee, konden we onderaan dit mooie lint een kaartje ontwaren. De trotse eigenaar van een dergelijk kaartje, met eigen naam, pasfoto en het lidmaatschapsnummer, heeft veel voordeel bij Rando Trading, maar kan vooral veel leren en weet zich verzekerd van gezellige avonden.

Uiteraard heeft een club een bestuur. Met groot enthousiasme kondigde Otmar vijf mensen aan, die bereid zijn gevonden de eerste jaren de nieuwe club vorm te geven en uit de Limburgse klei te trekken, naar de hogere sferen van de Oostenrijkse wijn.

Met Oostenrijkse wijnen is de avond voortgezet. Ditmaal trakteerde Otmar op mooie vondsten uit het Weinviertel. Met 18.000 ha is het Weinviertel het grootste wijnbouwgebied van de wijnbouwregio Niederösterreich en zelfs van heel Oostenrijk. Door de uitgestrektheid van deze streek ten noorden van Wenen is er ook een grote verscheidenheid aan wijnen te vinden, mede dankzij de vele bodemsoorten; löss, leem, zwarte aarde en oergesteente domineren, maar ook mergel, kalk, kiezel en zand komen voor.

Zestien witte wijnen kwamen als eerste aan de beurt. Vier wijnhuizen waren uitverkoren tot het vormgeven aan de tafel van heerlijkheden.

Weingut Weinrieder is een Weingut in Kleinhadersdorf, vlakbij Poysdorf, in het Noordoosten van het Weinviertel. De familie Rieder probeert hier vooral witte wijnen van hoge kwaliteit te maken. De etiketten gaven al aan dat alle wijnen van één Ried, Oostenrijks voor Einzellage, wijngaard of perceel, afkomstig waren. Dit blijkt uit de namen op de etiketten zoals Schniederberg, Birthal, Kugler en Böckgarten. Voor een middelgroot wijnbedrijf (15 ha.) is dit een hele opgave, een teken van kwaliteit. De drie Grüner Veltliner, oplopend in kwaliteit, de Weissburgunder, Riesling en Chardonnay gaven alle goed de karakters van de druiven weer, waarbij de stijl van het huis steeds weer benadrukt werd. De Rieders laten namelijk de druiven hangen tot ze overrijp zijn, zodat na de gisting restsuikers achter blijven die een zoet in de wijn achterlaten waarmee de fijne zuren prachtig kunnen stoeien en harmoniseren.

Norbert Bauer (30 ha), helemaal in het westen van het Weinviertel, heeft ons al vaker verrast en kwam deze avond met de twee Grüner Veltliner (GV) als eerste en derde uit de bus. De meeste punten deze avond waren voor de Ried Altenberg, een zeer goed harmoniserende GV met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Op nummer drie stond de andere wijn van Bauer, GV Haidberg, een wijn met een mooie groengele kleur die een aantrekkelijke neus toonde met iets van amandel en karamel, maar vooral fris fruit, mango, in de smaak met een evenzo prachtige zoetzuur balans als de Altenberg.

In Hollabrunn, ten westen van het midden van Weinviertel vinden we het domein van Herbert Toifl. Zijn strakke en zuivere wijnen met diepgang hebben mijn aandacht getrokken door hun elegantie en fruit. De GV en Weissburgunder van de Ried Seeleiten en de Riesling van

Siebzehnlehen waren alle geschonken uit witte flessen met een eenvoudig gehouden, modern etiket, waarop strak gestileerde letters de naam van het domein weergaven.

In Schrattentahl, net onder Retz tegen de Tsjechische grens in het westen van het Weinviertel, vinden we Zull. Rond Retz wordt veel rode wijn gemaakt dankzij graniethoudende grond en de minste neerslag in Oostenrijk. Phillip Zull maakt beide (17 ha, 70% wit, 30% rood) en verbouwt druiven zonder invloed op de natuur te willen uitoefenen. Hij zoekt naar de ideale variëteit, passend bij het plaatselijke “terroir”. Terroir is een verzamelterm van alle omgevingsinvloeden op de wijnstok, zoals temperatuur, wind, soort bodem, wijze van blootstelling aan zonlicht en hoeveelheid van zonlicht. De eerste wijn op tafel was een GV 2006 onder het label “Lust & Laune”, een etiket met veel kleuren in horizontale lijnen. Een frisse ongecompliceerde wijn met een vleugje citrus voor een zeer schappelijke prijs. De ander witte wijnen van Zull waren onder het normale huislabel, etiket met zwarte onderrand gebotteld. Twee maal GV, 2006 nog erg jong maar van een goede kwaliteit en de GV Äussere Bergen 2003, een zeer gecompliceerde wijn met veel mineralen, citrus fruit, fijne zuren en een kruidig aroma. Het was de wijn met op één na de meeste punten deze avond. Als afsluiting van de droge witte wijnen was er nog de Chardonnay 2005 van Zull. Een echte Chardonnay met exotisch fruit en amandeltonen in de neus, afgerond met een botertje in de smaak gecombineerd met mooie zuren.

Tien rode wijnen stonden klaar voor een vervolg van de ontdekkingen uit het Weinviertel. Dit waren wijnen van Bauer, Toifl, Zull en Graf Hardegg gemaakt van Blauer Zweigelt, Sankt Laurent, Blauer Portugieser en Pinot Noir. Door de zeer verschillende soorten wijn was een goed vergelijk moeilijk, wat duidelijk werd doordat het hoogste aantal punten werd gegeven aan de enige wijn die was samengesteld uit drie druivensoorten, de “Schatzberg” van Bauer. Zull en Bauer scoorden iets beter als de andere twee domeinen, maar ik denk dat de Pinot Noir, Berghangen 2004, van Toifl nog tijd nodig heeft. De neus was gesloten en dan heeft Pinot Noir moeite tussen expressieve wijnen als Zweigelt en Portugieser.

De avond is afgesloten met twee zoetere witte wijnen van Graf Hardegg (43 ha.) uit Seefeld-Kadolz in het noorden van het Weinviertel tegen de Tsjechische grens. Sinds kort werkt Graf Hardegg geheel volgens het biodynamische principe, zonder chemische bestrijdingsmiddelen, met toepassing van grote houtvaten in de kelder en plukt de druiven met de hand. De Riesling Spätlese vom Schloss, 2005 kwam binnen met mooi zoet in de neus, zoet dat in de smaak heel mooi harmoniseerde met zuur en citrusfruit. Dat zoet harmoniserend was duidt op restsuikers, suikers uit de druif die overblijven na de gisting, de omzetting van suiker naar alcohol. Riesling Spätlese Reserve vom Schloss, 2005 had dezelfde eigenschappen als de vorige wijn, waarbij meer fruit (perzik), florale tonen en kruidige sporen de neus aanvulden. Ik vermoed dat bij deze druiven botrytis een rol heeft gespeeld. Botrytis is aantasting van de schil door edele gisting, zodat water via de gaatjes in de schil uit de druif verdampt en geconcentreerder sap achterblijft. Deze mooie wijn met een prima zoetzuur balans heeft echt tijd nodig om gewaardeerd te kunnen worden.

Echt tijd voor de laatste wijn was er bij velen niet meer. Bij het vorderen van de avond werden de gesprekken geanimeerder en was het duidelijk te merken dat velen elkaar al vaker hadden ontmoet en werden aangespoord door gezamenlijke gesprekstof. Een goed begin van een nieuwe club, een prachtige voortzetting van twee jaar pionierswerk, verricht door Kee, Otmar en John.