

De kapstok voor Oostenrijkse wijnkennis.

Het was kort na zeven uur s' avonds, toen ongeveer dertig Oostenrijkse wijnliefhebbers aan een grote tafel plaatsnamen in Thull op maandag 21 mei 2007. Het programma voor die avond bestond uit uitleg over technische aspecten van het wijnproeven en een algemene beschouwing van Oostenrijk als wijnland. Hiermee kon een goede basis worden gelegd voor komende activiteiten van de "Vrienden van Oostenrijkse wijn".

Direct bij aanvang mochten we al constateren dat Otmar goede glazen gebruikt, tulpvormig, transparant, kleurloos en niet te klein. Hierdoor zal de geur van de wijn, ofwel het boeket, enigszins gevangen blijven en is de wijn goed te zien en rond te walsen indien de glazen niet meer dan halfvol worden geschonken. Het glas dient altijd bij de steel te worden vastgehouden, zodat de wijn goed kan worden bekeken, geen vette vingers op het glas komen, de wijn niet door de hand wordt opgewarmd en geen geuren van geparfumeerde zeep de neus van de wijn beïnvloeden.

Wijn beoordelen we op het uiterlijk, de neus of het boeket, de smaak en de algemene indruk.

Bij uiterlijk letten we op kleurschakering, kleurdiepte en helderheid. Rode kleur is afkomstig van anthocyanen, een groep pigmenten die aan de druivenschil worden onttrokken. De kleurschakering van rode wijn geeft informatie over de duur van de gisting, de duur dat de schillen in de gistende most zijn gelaten, het druivenras en de leeftijd van de wijn. Hoe ouder de wijn hoe minder de kleurdiepte en hoe verder het verloop van paars via rood naar roze. Droge witte wijn is bijna wit tot lichtgeel met soms een groene tint. De kleur zal toenemen naarmate de wijn ouder wordt. Zoete witte wijn is doorgaans wat voller geel en zal later meer naar goud kleuren.

De neus of het boeket is de karakteriserende geur van een wijn. Een boeket kan zijn opgebouwd uit verschillende aroma's. Primaire aroma's zijn afkomstig van de druif, secundaire aroma's van de gisting en tertiaire aroma's ontstaan tijdens de rijping op de fles. Herkenning van wijn kan men leren door veel proefervaring. Het is belangrijk een eigen "wijnvocabulaire" op te bouwen, waarmee zelf bepaalde aroma's voor eigen herkenning het beste getypeerd wordt. Neem altijd eerst een "snifje" van het onberoerde glas, waarmee de eerste belangrijke indrukken opgedaan worden. Daarna gaat u walsen, de wijn in het glas ronddraaien om de wijn over een groter oppervlak met de lucht in aanraking te laten komen.

De smaak is eigenlijk ondergeschikt aan de neus. Wij mensen proeven met onze tong alleen maar zoet op de punt, zuur met de bovenranden, zout met de zijkanten en bitter met de achterkant. Na vermenging van wijn in de mond met zuurstof kunnen we wederom van de geur gebruik maken doordat aroma's achterom weer bij het reukorgaan in de neus komen, dit wordt het "arôme de bouche" genoemd. Verder voelt de tong ook nog. Zo bepalen we of een wijn glad, romig of fluwelig is. Ook branderigheid voelen we, wat duidt op een hoog percentage alcohol.

De algemene indruk is het samenstel van factoren die we hebben waargenomen. Bedenk hierbij dat een wijn bestaat uit componenten die het karakter van een wijn bepalen. Deze worden bepaald door de druif, het "terroir" en de wijze van vinificatie. Na verloop van tijd kan er een verschuiving in de balans plaats hebben, geheel afhankelijk van de leeftijd, de ontwikkeling van de wijn op de fles.

Oostenrijk:

Wijnland Oostenrijk ligt beschut door de Alpen in het westen en profiterend van de constante warmte van de pannonische hoogvlakte, de poesta's van Hongarije. Oostenrijk vormt in feite de verbinding tussen de Noord- en Zuid-Europese wijnbouw. Het is er zonniger en warmer dan in de gebieden van noordwest Europa, maar niet zo heet als in de landen met een mediterraan klimaat. De wijnen zijn rijper en krachtiger dan de Duitse wijnen en lichter en rijker van nuance dan veel Italiaanse wijnen.

De 51.027 hectare wijngaard in Oostenrijk levert een opbrengst van 2,4 miljoen hectoliter per jaar. Deze gebieden bestaan uit vier wijnregio's, die weer zijn onderverdeeld in 16 gebieden. In de gebieden vinden we soms nog preciezere herkomstbenamingen, van groter naar kleiner zijn dat Grosslagen, Gemeinde en Ried of Einzellage.

Oostenrijkse wijnen zijn voor 85% wit. De belangrijkste druif is de Grüner Veltliner, waarvan de wijnen sappig, fruitig, droog en met een tamelijk hoog zuur zijn. Verder zijn er nog meer typisch Oostenrijkse druiven, zoals Welschriesling, Neuburger, Zierfandler, Frühroter Veltliner en Rotgipfler. Daarnaast vindt je in Oostenrijk ook elders meer bekende soorten, zoals Müller-Thurgau, Weisser Burgunder (Pinot Blanc), Rheinriesling, Muskat Ottonel, Traminer, Sauvignon Blanc en Morillon (Chardonnay). De belangrijkste rode druiven zijn Blauer Portugieser, Blaufränkisch, Zweigelt en Blauburgunder (Pinot Noir).

Sinds 1 november 1985 heeft Oostenrijk de strengste wijnwetgeving in de wereld, waarmee voorgoed is afgedaan met gesjoemel en daaruit mogelijk voortvloeiende schandalen. Er is een kwaliteitsindeling gemaakt en er zijn allerlei voorwaarden waaraan voldaan moet worden, voordat wijn in flessen mag worden verkocht. Voorbeelden zijn het voorzien van elke fles met een banderol en registratienummer en de vermelde herkomst, druif, oogstjaar en gebied, mogen alleen worden vermeld als dit voor 100% op waarheid berust. Europese wetgeving neemt genoeg met 85%.

Wijnregio Niederösterreich is de grootste van de vier en ligt in het noorden, rond de stad Wenen. In Niederösterreich vinden we 8 verschillende gebieden.

1. Wachau is het meest westelijke gebied in het dal van de Donau, waar dit bestaat uit zeer steile en hoge hellingen van voornamelijk leisteen en graniet. Hiervandaan komen kwalitatief grote wijnen van Riesling en Grüner Veltliner, met veel mineralen.
2. Kremstal ligt direct ten oosten van de Wachau, waar het Donaudal iets wijder wordt en de bodem wat vruchtbaarder is. De wijnen hier vertonen nog zeer veel gelijkenis met die van de Wachau.
3. Kamptal is nog iets meer naar het noordoosten en levert al beduidend meer leemhoudende löss bodem. Hier wordt ook de invloed vanuit de pannonische hoogvlakte uit het oosten meer merkbaar. Hier vinden we naast Grüner Veltliner en Riesling ook Chardonnay en rode varianten.
4. Donauland, ten westen van Wenen, bestaat eigenlijk uit twee afzonderlijke gedeeltes, Wagram en Klosterneuburg. Hier vinden we zeer diepe kalkhoudende löss lagen wat ook andere druiven de kans biedt, zoals Sauvignon Blanc en rode wijnen.
5. Traisental ligt ten zuiden van Krem, de Donau en Wachau. Het is een lief, glooiend, groen gebied, waar de bodem opgebouwd is uit zandhoudende löss. We vinden er voornamelijk Grüner Veltliner, Weissburgunder en Blauburgunder.
6. Carnuntum is een gebied in ontwikkeling. Het ligt ten oosten van Wenen aan de zuidoever van de Donau. Hier is het pannonische landklimaat bepalend en rode wijnen

doen het hier voortreffelijk. Het is een gebied in opkomst, al hoewel de Romeinen hier al wijn verbouwden.

7. Weinviertel is verreweg het grootste wijnbouwgebied van Oostenrijk. Het strekt zich uit vanaf de Donau tot aan de Slowaakse en Tsjechische grens. Het heuvelachtige gebied biedt vele microklimaten en dito zoveel mogelijkheden voor de wijnbouw. De Grüner Veltliner voert hier de boventoon, maar de wijnen van zwaardere grond verschillen duidelijk van b.v. de Wachau. Daarnaast zijn er gebieden in het noordwesten die zeer geschikt zijn voor rode wijnen en komt er veel sekt uit het noordoosten. De bodem bevat hier relatief veel mergel en in het Weinviertel vindt je de droogste gebieden van Oostenrijk.
8. Thermenregion ligt ten zuiden van Wenen en werd vroeger Südbahn genoemd omdat het aan de spoorlijn naar het zuiden ligt. Hier vinden we op vulkanische breuklijnen thermale bronnen, een mild klimaat en een zware, stenige kalkbodem. Dit levert krachtige witte wijnen en volle rode wijnen. Hier groeien de witte druivensoorten Zierfandel en de Rotgipfler, die nergens anders ter wereld groeien. Daarnaast worden hier ook veel rode wijnen gemaakt.

Wijnregio Wien bestaat uit 620 hectare wijngaard in de buitenwijken van de stad Wenen. Het is één apart wijngebied waar de wijn voornamelijk plaatselijk wordt genuttigd in zogenaamde Heuriger, waar wijn uit kannen wordt geschonken en eenvoudige maaltijden worden geserveerd.

Wijnregio Steiermark ligt in het zuiden tegen de grens met Slovenië. Ondanks de zuidelijke ligging komen hier frisse wijnen vandaan, doordat de wijngaarden hoog boven zeeniveau liggen, waar de avonden koel zijn en vochtige nevels niet komen. Deze regio is onderverdeeld in drie wijnbouwgebieden.

1. Süd- Oststeiermark bestaat uit leemhoudende vulkanische bodem. Hier worden hele mooie wijnen van Traminer en Rüländer gemaakt.
2. Südsteiermark is een zeer aantrekkelijk heuvelachtig gebied waar op de steile hellingen frisse wijnen komen van de bekende witte druivensoorten.
3. Weststeiermark is het gebied van de Wildbacher. Deze druif wordt voornamelijk gebruikt om de Schilcher rosé te produceren. Een rosé met een stalige frisheid.

Het Burgenland is de wijnregio langs de oostgrens van Oostenrijk. Deze regio geniet dus volop van het warme Midden-Europese klimaat. Daarnaast speelt bij de twee gebieden aan weerszijden van de Neusiedlersee de invloed van dit grote ondiepe meer een belangrijke rol. Door regelmatig optredende ochtendnevel en mooie zonnige nazomers is hier een zeer goed klimaat om wijnen te produceren van druiven met Edelfäule, ofwel edele rotting. Dit betekent mooie zoete dessertwijnen. Vier gebieden vinden we in deze regio.

1. Neusiedlersee ligt tussen het meer van gelijke naam en de grens met Hongarije. Met name dit gebied is zeer geschikt voor zoete wijnen. Heden ten dage worden iets verder van de oevers ook zeer volle rode wijnen geproduceerd.
2. Neusiedlersee-Hügelland ligt aan de westzijde van het meer en strekt zich uit tot aan de Thermenregio. Op de löss, het zand, het leem en de zwarte aarde worden ook veel zoete wijnen geproduceerd. Daarnaast kan men hier een schakering aan rode en witte wijnen vinden.
3. Mittelburgenland is een gebied grenzend aan Hongarije ten zuiden van Neusiedlersee-Hügelland. Hier worden goede witte en rode wijnen gemaakt.

4. Südburgenland, weer ten zuiden van het Mittelburgenland, is het kleinste wijnbouwgebied van Oostenrijk. Hier worden op de ijzerhoudende grond hele mooie rode wijnen gemaakt van voornamelijk de Blaufränkisch.

Tijdens de avond werd het verhaal over proeftechnieken en wijngebieden geïllustreerd door wijnen uit de behandelde streken. Hierbij zijn voor proeftechniek een witte, Grüner Veltliner, en een rode, Zweigelt, gebruikt. Beide wijnen staan voor typisch Oostenrijk.

Bij behandeling van het Weinviertel zijn drie verschillende Grüner Veltliner wijnen uit de verschillende wijngebieden naast elkaar vergeleken en is een Zweigelt uit de Thermenregio apart geproefd. Voor de illustratie van Steiermark zijn kwalitatief vergelijkbare wijnen van drie verschillende witte druivensoorten naast elkaar geproefd. Hierbij is als toegift naast de “gewone” Sauvignon Blanc een kwalitatief betere Sauvignon Blanc van één Ried vergeleken. Het Burgenland is toegelicht met twee rode wijnen van Blaufränkisch en Pinot Noir en afgesloten met een Trockenbeerenauslese (TBA) van de Scheurebe en Weissburgunder. TBA is de Prädikatswein, gemaakt van druiven met het hoogste minimum suikergehalte tijdens de oogst.

De avond was leerzaam en bedoeld om een goed idee over wijnproeven en wijnland Oostenrijk te krijgen. Met deze kennis zal het tijdens toekomstige proeverijen makkelijker zijn om wijnen juist te kunnen plaatsen. Uiteindelijk wordt daarmee de waardering en het genot van Oostenrijkse wijn bevordert.