

Zomerwijnen uit Oostenrijk

Een verslag van de proeverij op maandag 11 juni 2007 in Thull.

In juni hebben we in Nederland vaak te maken met behoorlijk wat regendagen, wat resulteert in groeizaam weer en een sterk verlangen naar een mooie zomer. Ook maandag 11 juni was een dag van regelmatig regenval. Gelukkig werd het droog toen de avond viel en ruim dertig mensen richting Thull togen om daar de komst van de zomer voor te bereiden. Op tafel kwam eerst rosé, gevolgd door wit, alles uit 2006.

De avond begon wederom met een officieel tintje. De “Vrienden van de Oostenrijkse wijn” kreeg er weer een paar nieuwe leden bij, die door Otmar van harte werden verwelkomd. De club wordt langzaam groter en heeft kennelijk een behoorlijke bindingskracht, gezien het feit dat velen met grote regelmaat de georganiseerde avonden bezoeken. Hoe dat komt kunt u lezen in de verslagen die van elke avond verschijnen op de site van [www.oostenrijksewijn.info](http://www.oostenrijksewijn.info).

Zoals gezegd werd begonnen met roséwijnen, een zestal wijnen uit zeer verschillende wijnbouwgebieden in Oostenrijk. Hoewel, tot mijn grote verrassing kwamen maar liefst twee wijnen uit de Wachau, dat meer bekend staat om de minerale wijnen van Riesling en Grüner Veltliner, groeiend op de steile graniethellingen aan weerszijden van de Donau. Het was een Blauer Zweigelt van de Freie Weingärtner Wachau en een Sankt Laurent van Hutter. Zowel mijn notities als de algemene stemming (2) wezen Hutter aan als de beste van de twee. De Sankt Laurent leverde een roze-oranje, frisse wijn, geurend naar appel in combinatie met mineralen en een mooie zoet-zuur balans achterlatend met een duidelijke hint naar zwarte kers. Dat Wachau ook mooie rosé kan opleveren werd eveneens bewezen door de Blauer Zweigelt (3). Deze theeroos-roze wijn had een droge, frisse neus met mineralen, een zuurtje en tonen van kers. Helaas kwam het zoet iets synthetisch over en duurde het even voordat de zuren tot hun recht kwamen.

De als beste gekozen rosé was de Schilcher van Peiserhof uit West-Steiermark, de wijnregio die bekend is om dit soort rosé. Het uiterlijk had een behoorlijke diepte en toonde een mooie rood-roze kleur. Veel fruit in de neus ging vooraf aan de stalige zuren die zo kenmerkend zijn voor dit soort wijnen. Verwant aan deze wijn was de Schilcher van Lorenz uit Süd-Steiermark, een streek waar de Blaue Wildbacher, waarvan deze rosé gemaakt wordt, slechts een beperkte rol speelt. Persoonlijk vond ik de wijn toch interessant gezien de diepte in de kleur en een klein bubbeltje, wat leuk is voor de zomer. Tonen van gist en een oud frambozensnoepje vormden deze wijn die helaas gedomineerd werd door veel zuren.

Dat Stadlmann uit de Thermenregion weet hoe hij wijn moet maken was ons al wel duidelijk. Vandaag kregen we zijn allereerste rosé te proeven, die hij heeft gemaakt van Cabernet Sauvignon druiven. De oudroze wijn geurde naar groente, zachte kruidigheid, bessen en aardbei. De romige wijn had helaas een iets naar zoet doorslaande zoet-zuur balans, wat wel resulteerde in een mooie zachte afdronk. Verder hebben we een Blauer Zweigelt geproefd van Stift Kloster Neuburg. Deze cycloam-roze wijn kwam wat gesloten over, maar geurde toch naar framboos en aardbei en deed verder denken aan een iets te waterig aangelengde frambozensiroop. Een frisse afdronk deed de kleine onvolmaaktheden echter snel vergeten.

We kunnen concluderen dat de Oostenrijkse roséwijnen uit 2006 prima zijn en zonder uitzondering met een zekere diepgang alle oude vooroordelen over rosé van tafel vegen. Zo ook de restanten die tijdens een korte pauze van tafel werden gehaald, dit om plaats te maken voor drie maal een Welschriesling, een vreemde eend en acht keer een Grüner Veltliner.

Alle drie de wijnen van de Welschriesling scoorden hoog, wat een knappe prestatie is voor deze vaak toch wat eenvoudige wijn. We proefden van Gsellmann & Hans uit Neusiedlersee, uit de Pannonische warmte en van zware grond, een romige wijn met tonen van citrus en meloen en een knappe uitgebalanceerde zoet-zuur balans. De andere twee wijnen van de Welschriesling kwamen uit het Weinviertel. Uit het Noordoosten een wijn van Toifl, fris en een herinnering aan peerdrups en uit het Noordwesten een mooie volle wijn van Bauer met tonen van citrus en vers hooi. Beiden hadden een harmonische zoet-zuur balans.

De vreemde eend was een wijn die Walter Skoff uit Süd-Steiermark normaal alleen aan de horeca verkoopt. Deze Skoffignon was bijna wit. Een intense neus, waarin buxus en paprika wezen op Sauvignon Blanc. Deze wijn bleek dan ook voor 80% uit deze druif te zijn gemaakt, waaraan verder 20% Welschriesling was toegevoegd. De wijn was iets zoet ten opzichte van de beschikbare zuren maar zat verder goed in balans. Een wijn die iedereen lekker vindt en daarom inderdaad zeer geschikt is voor de horeca.

Uit de steile Donaudalen hadden we Grüner Veltliner van Forstreiter (Kremstal), Hutter en Freie Weingärtner (beide Wachau). Alle drie gaven ze in de neus tonen van mineralen, citrus en iets meer of minder tropisch fruit (mango en ananas) en hadden ze een mooie lange afdronk. De Forstreiter en Hutter hadden een groene teint en zaten keurig in hun zoet-zuur balans. De Federspiel van de Freie Weingärtner was lichtgeel en neigde iets meer naar zuur.

Van de meer oostelijk gelegen lössgrond in het Donauland kwamen ook drie Grüner Veltliner wijnen. Schuster en Reinberger uit Wagram wedijverden om de meeste punten. Beiden wijnen leverden geuren van tropisch fruit en citrus, een mooie balans en een mooie harmonische afdronk. Schuster deed denken aan lychee en eveneens wat moesappel, terwijl Reinberger tonen had van mango. De derde wijn uit het Donauland kwam van Stift Kloster Neuburg. Deze wijn was iets frisser als de andere twee, had een klein prikkeltje en bleef iets meer op de vlakte in expressie van fruit.

Deze maand (juni 2007) is overigens officieel bekend gemaakt dat vanaf volgend jaar Wagram een aparte Weinregion gaat worden en Stift Kloster Neuburg voortaan op eigen benen moet staan met als enige mogelijke herkomstbenaming Nieder-Österreich. De naam Donauland komt hiermee te vervallen, mede omdat deze benaming buiten de wijn om voor meerdere aanduidingen wordt gebruikt.

De twee overige Grüner Veltliner kwamen uit het Weinviertel en waren allebei van Zull. Hiermee kwam de grootste wijnregio er wat karig vanaf als je bedenkt dat het Weinviertel ook bekend staat als het Grüner Veltlinerland. Zull stond echter garant voor een goede illustratie. Met de lijn Lust und Laune stond een correcte wijn op tafel, petillant, wit en een voorbeeld voor wat een gewone Grüner Veltliner moet zijn. De wijn van het gewone label gaf veel meer expressie en bleef mooi natalmen na het genieten van indrukken bestaande uit lychee, peer en honingmeloen.

Nadat dit witte hoofdstuk was afgesloten werd de tafel weer leeggemaakt, om plaats te maken voor weer nieuwe witte wijnen. Het werden nog twee sessies; vier Rieslingwijnen en drie wijnen met wat meer aromatische inslag.

De Rieslingwijnen kwamen alle vier van wijnregio's langs de Donau. Van west naar oost; Hutter, uit Wachau, Forstreiter uit Krems, Herzinger uit Traisental en Schuster uit Wagram. In deze volgorde zou je ook verwachten te gaan van veel mineralen en flinke zuren naar volle en zwaarder geurende wijnen, omdat je van steile hellingen naar vlak gebied met steeds meer löss gaat. Mijn notities laten dit ook zo zien! De eerste drie hadden alle nog minerale tonen, alle vier de wijnen deden denken aan citrus vruchten en de zoet-zuur balans volgde mooi de volgorde van veel fraaie

zuren naar een volle iets zoeter overkomende wijn. Voor mij was de Riesling Alte Point van Hutter de beste wijn van de avond, vanwege zijn type echtheid en mooi ontwikkelde zuren. De stemming leverde echter geen plaats bij de eerste drie op. Dit kan ik wel begrijpen, want je moet natuurlijk wel van een dergelijke uitgesproken wijn houden. De algemene voorkeur van de avond ging uit naar vollere wijnen, waardoor de wijn van Schuster (3) wel op het erepodium terecht is gekomen.

Nadat iedereen alle impressies op een rij had gezet om te komen tot de meest geschikte zomerwijnen werden, de beste twee toch uit de laatste sessie gekozen. Het zijn echter wel de wat zwaardere wijnen van de avond, wat niet direct aan zomer doet denken. Hoewel de Nederlandse zomers ook erg kunnen tegenvallen en dan is een mooie aromatische wijn een goede troost. Deze laatste drie wijnen waren:

Gewürztraminer van Stift Kloster Neuburg; Een voor deze druif ingetogen neus die de wijn iets uitdagends mee gaf. De kruidigheid, zo kenmerkend voor deze druif, was wel degelijk aanwezig en de toch aanwezige aromatische kenmerken met een opmerkelijk goede balans tussen zoet en zuur maakten deze wijn tot iets moois.

Traminer van Skoff; Deze wijn deed er nog een schep bovenop en werd dan ook zeer goed gewaardeerd (2). In de neus bespeurde ik het aroma van rabarber, dat in combinatie met kruidige tonen een mooie volle wijn vormde, harmonieus wegtalmend in een lange afdrank.

Rotgipfler van Stift Kloster Neuburg; De laatste wijn was de uitverkorene van de avond (1). De wijn had dan ook veel aroma en mooie tonen van tropisch fruit. Het moge duidelijk zijn dat de afdrank van deze wijn niets te wensen overliet.

Hoewel, na 25 wijnen was het heerlijk om even te genieten van het voortreffelijke hapje, dat Otmar ook deze keer had klaar staan. Als toegift kregen we bij dit hapje een tweetal rode wijnen te proeven, die gekoeld werden gedronken. Beiden waren samengestelde wijnen, die werkelijk geschikt waren om iets gekoeld te drinken, zeer passend bij deze avond gewijd aan zomerwijnen. Het was een avond waarop een lange tijd de buitendeur heeft opengestaan en de tuin van Otmar en Kee, dampend na de gevallen regen, ook in ruime mate is bewonderd.