

## Vakantiewijnen.

Maandag 20 augustus 2007, het einde van de zomer is nabij, terwijl ongeveer 25 aanwezigen zich scharen om 19 verschillende wijnen. Het waren niet zomaar wijnen, het waren de relikwieën van de voorbije vakantie die iedereen had meegebracht. Voor ieder een volledige gok. Wat komt er op tafel en wat vinden de anderen van de wijn die is ingebracht.

Voordat we mochten beginnen was het toch eerst luisteren naar de intro van Otmar. Hij vertelde van de nieuwe e-mail service die aangeboden wordt aan de leden van Vrienden van Oostenrijkse wijn (zie [www.oostenrijksewijn.info](http://www.oostenrijksewijn.info)). De aanwezigen werden geïnformeerd over de plannen met betrekking tot de organisatie van een wijnreis in augustus 2008. Verder werd er een overzicht gegeven van de avonden die voor de rest van 2007 worden georganiseerd. De vereniging zit vol levenslust.

Maar dan, de wijnen van deze avond. Bij iedere wijn werd door de inbrenger het verhaal achter het verkrijgen van de wijn verteld. Een aantal hadden slijters in Limburg afgestroopt naar Oostenrijkse wijn, anderen vonden deze bij de eerste de beste supermarkt. Sommigen hadden geluk met een krijgertje of de Oostenrijkse inhoud van een kerstpakket. Vriendendiensten waren verricht door bekenden die van hun reis naar Oostenrijk iets op de gok hadden meegebracht. Een behoorlijk aantal had echter ook zelf in Oostenrijk wijn gekocht, vooral op terugreis van een vakantie in Italië of Kroatië. Het lijkt wel of er niemand naar Oostenrijk zelf op vakantie gaat, terwijl Oostenrijk toch als nummer drie staat op de lijst van populairste vakantie landen.

Zo zijn we dan begonnen, met wit:

1. Weissburgunder uit 2006 van Muster uit Gamlitz in Südsteiermark.  
Deze wijn was een voorbeeld van een zorgvuldig gemaakte wijn, strak, zuiver, met voor de druivensoort een zeer expressieve neus. Veel subtropisch fruit met een boventoon van grapefruit, appel en een hint naar hazelnoot.
2. Muskateller uit 2006 van Muster.  
Deze jonge wijn met nog een bubbeltje in het glas toonde wederom de zuiverheid, die dit huis kennelijk nastreeft. Zeer uitgesproken muskaatgeur, zonder afleiding, maakt van deze wijn een klassiek voorbeeld voor muskaat, mooi strak en in combinatie met citrus en groene appels afgerond door zeer aangename zuren.
3. Muskat Ottonel "Alte Reben" uit 2005 van Winzer Krems. Winzer Krems is een bekende coöperatie aan de "Traditionsadresse" Sandgrube 13 in Krems. Het is een goede coöperatie die leden bijstaat met extern aangetrokken adviseurs betreffende bladmanagement, plantenbeheer, bodembewerking en behandeling van de druiven. Van de leden wordt uiterste inspanning in de wijngaard verlangd en in de kelder worden de meest moderne technieken toegepast. Deze coöperatie is vaker in de prijzen gevallen. Subtiële muskaatkenmerken zijn verpakt in een complexer geheel met veel subtropisch fruit, nootmuskaat en duidelijke tonen van zandgronden, vermengd met leisteën.
4. Grüner Veltliner uit 2004 van Lenz Moser, Kremstal, Oostenrijks grootste wijnaanbieder. Een echte Grüner Veltliner, maar commercieel gemaakt. De zoettonen voeren iets te veel de boventoon, waardoor de wijn wat lafjes overkomt.

5. Grüner Veltliner uit 2006 van Weingut R.&A. Pfaffl, uit Stetten in het Weinviertel. Dit is een 45 ha groot wijngoed in het zuiden van het wijngedebiet, niet ver meer van Wenen. De overwegend zanderige bodem is sterk kalkhoudend. Dit wijngoed staat erg goed aangeschreven in Oostenrijk en exporteert veel naar Duitsland, maar ook naar Zwitserland en Nederland.  
Deze subtiele wijn toont zeer mooi fruit en komt duidelijk van een kalkrijke ondergrond. De zuren kunnen wat overheersend overkomen, maar houden deze wijn wel spring levend.
6. Grüner Veltliner uit 2004 van Graf von Kreuzen uit het Weinviertel. Dit huis is doorgaans verkrijgbaar bij Hofer, de Oostenrijkse Aldi filialen.  
Deze wijn is een Grüner Veltliner bij uitstek. Een mooie groene tint, gedoseerde fruittonen van voornamelijk appels en pompelmoes, een peperige afdronk en een zware ondertoon van zware grond, Löss.
7. Grüner Veltliner uit 2005 van Rothenhof in de Wachau.  
De kleur van deze wijn toonde een mooie frisse groene tint. De neus verried zeer fijne minerale tonen. De smaak was top, waarin de mineralen zeer mooi combineerde met tropisch fruit, verlevendigd door prachtig gedoseerde zuren.
8. Grüner Veltliner uit 2006 van Winzer Krems.  
Deze wijn is een typische Grüner Veltliner met wat peperigs, tropisch fruit, maar nog jong; iets petillant en nog niet gekomen tot harmonie. De wijn doet meer aan zand denken, dan aan de leisteen hellingen hoger in het Kremstal.
9. Grüner Veltliner uit 2006 van Höppler uit Neusiedlersee-Hügelland. Dit 25 hectare grote wijngoed beschikt over wijngaarden op zeer variërende bodemsoorten en kan zodoende een grote variatie aan wijnen leveren. Deze wijnen worden overigens naar vele landen in de wereld geëxporteerd.  
Veel tropisch fruit met gele appels en een hint naar hooi worden gevolgd door een wat bittere afdronk. Een mooie Grüner Veltliner afkomstig van wat zwaardere grond.
10. Chardonnay uit 2006 van Weinmanufaktur uit Kremstal.  
Deze Chardonnay is niet gedomineerd door hout, heeft wellicht nooit hout gezien. Een lichte kleur en een redelijk expressieve neus van tropisch en subtropisch fruit maken dit een mooie afronding van de witte serie. De afdronk verraad toch duidelijk dat vetje, dat zo kenmerkend is voor deze druivensoort.

Eigenlijk kon het niet mooier zijn. De avond was half gevorderd, er wachtte nog een serie van 9 rode wijnen en de sfeer was zeer open en uitnodigend voor ieders mening. Daarnaast is een compliment op de plaats voor alle 25 proevers die allen hebben geproefd zonder één enkele fles leeg te maken voor de neus van anderen. Er werd op plezierige en deskundige wijze gecommuniceerd over de wijnen. Het lijkt wel of de vereniging nu al haar vruchten afwerpt en meer leden tot echt wijngenot weet over te halen.

De tweede serie waren 9 rode wijnen:

1. Landwein, Höllendampf, een onbekende wijn in literfles met een jonge dame in klederdracht op het etiket. Dit was smullen voor Otmar, die hiermee vele jeugdherinneringen opdeed.

Een zware neus met zoet dat in de smaak terugkomt, waarin oxidatie is te bespeuren. De wijn mist zuren en tannine. Druivensoorten zijn niet te herkennen. Dus zulke wijnen werden vroeger veel gedronken.

2. Blauer Zweigelt 2005, Weinmanufaktur, Krems  
Een vlezige wijn, flink in de alcohol met een mooie zoetzuur balans, wat mineralen, een pepertje en goede tannine.
3. Blauer Zweigelt 2005, Weidmannsdank, Winzer Krems  
Een eenvoudige maar warme wijn met zwart fruit, mineralen en flink wat alcohol. Een wijn om van te genieten na een lange herfstwandeling of, zoals het etiket aangeeft, na het jagen.
4. Blauer Zweigelt 2004, Grande Reserve, Dreifaltigkeitskellerei Rohrendorf, Burgenland  
Een warme wijn met zwart fruit, een volle smaak en veel tannine. Een zeer aangenaam glas om met een stuk rood vlees te combineren.
5. Zweigelt 2005 uit Kroatië, een blindganger, ingebracht omdat het toch Zweigelt is. Deze wijn was slecht, volledig aangetast door *Brettanomyces* (Brett). Deze schimmel komt voor in kelders waar een slechte hygiëne heerst. Het geeft wijnen aroma's van zwetende paardenzadel en andere animale geuren. Ook putlucht is een veel gehoorde benaming voor deze aroma's. In kleine hoeveelheden kan deze schimmel overigens wel zorgen voor een extra dimensie van rode wijnen, al moet je er wel van houden.
6. Sankt Laurent, Netzl, Carnumtum, 20 hectare in Göttlesbrunn worden door dit familiebedrijf verbouwd, waarvan een verrassende verscheidenheid aan wijnen worden gemaakt. Carnumtum ligt aan de zuidoever van de Donau tussen Wenen en de Hongaarse grens. Het is een wijnbouwgebied, dat zeer in opkomst is en door kenners als zeer veelbelovend wordt aangemerkt.  
Deze wijn was zwart, zo intens was de dieppaarsrode kleur. De expressieve neus deed denken aan donkere kersen, zwarte bessen, tabak en mooie houttonen (ceder). Het was een wijn die als mooiste van de avond werd betiteld. De wijn is wel volledig op dronk, hij is harmonieus, maar mist tannine die eigenlijk wel verwacht zou worden bij een volle wijn als deze.
7. Cuvee Starregl (Blaufkrisch – Blauer Zweigelt), Netzl, Carnumtum  
Deze wijn had tonen van stal, zwarte bessen en meer tannine. De kleur was wat minder intens maar nog steeds erg diep. Door de aanwezigheid van tannine zal deze wijn meer bestand zijn tegen ouderen en combinaties met gerechten.
8. Blaufränkisch 2005, classic, Pöttelsdorf, Burgenland  
Een zachte, romige smaak met wat sap, maar verder geen expressie, eerder een muffige afdrank. Deze wijn viel weg na de expressie van de twee die vooraf gingen.
9. Blaufränkisch 2005, DAC Classic, Hundsdorfer, Mittelburgenland is een oud familiebedrijf van 12 hectare, dat door Anton Hundsdorfer is omgebouwd van gemengd bedrijf tot een puur wijnbedrijf. Hij legt zeer veel aandacht aan het verschillend terroir, waarbij hij de meest geschikte druiven verbouwt om te komen tot een mooie serie rode wijnen.  
Mooie stevige wijn met voldoende kracht, tannine en fruit, waarbij zwarte kers overheerst.

Op het grote bord, waarop Otmar altijd de scores wil bijhouden stond na afloop alleen het volgende: “Resultaat: Zeer Gezellig”. Wie dat heeft geschreven weten we niet, maar het weerspiegelt ongetwijfeld de mening van velen die aanwezig waren. De avond was drukker bezocht, professioneler van inhoud en gezelliger dan alle verwachtingen vooraf. We zullen volgend jaar in augustus dan ook zeker een herhaling organiseren. Wellicht een aansporing voor hen die de komende winter in Oostenrijk op wintersport gaan.