

Wachau en Kremstal

Een verslag van de proeverij op maandag 03 september 2007 in Thull.

In september kwam de wijn van de maand uit het huis van Forstreiter in het Kremstal. Op deze avond met als thema Wachau en Kremstal kregen we wijnen van dit huis en van twee huizen uit de Wachau te proeven.

Wachau is het Rieslinggebied van Oostenrijk. Daarnaast treffen we hier als gevolg van de verschillende bodems een veelzijdig palet van druiven aan. Naast de Riesling moet echter vooral de Grüner Veltliner worden genoemd, die op andere plaatsen slechts zelden een dergelijke volheid van aroma en smaak ontwikkelt. De Wachau is het meest westelijk gelegen wijnbouwgebied aan de Donau, waar de Donau door een nauw dal stroomt. De wijngaarden worden gevormd door terrassen tegen de hoge steile oevers.

De Wachau heeft een unieke kwaliteitsaanduiding, oplopend van Steinfeder, Federspiel naar Smaragd. Steinfeder is de lichtste kwaliteitsaanduiding met een mostgewicht van 15 tot 17 ° KMW (Klosterneuburger Mostwaage), waarvan de wijnen maximaal 10,8 % alcohol mogen hebben. Steinfeder is het groenblauwe gras dat groeit op de steile rotshellingen van de Wachau. Federspiel is genoemd naar de wapperende veren van valken, waarmee men in de Wachau gaarne jaagt op ongedierte. Het mostgewicht moet minimaal 17 ° KMW zijn, wat neerkomt op maximaal 11,9 % alc. en maximaal 4 gram restsuiker. Smaragd is een hagedis die leeft in de rotsachtige omgeving van de Wachauoevers. Voor deze kwaliteitsaanduiding moet het mostgewicht minimaal 18,2 ° KMW bedragen, maar de wijnen mogen niet meer dan 8 gram restsuiker per liter bevatten.

Minder bekend dan de Wachau, maar met een niet geringer wijnpotentieel, is het Kremstal. De westelijke wijngaarden van het Kremstal behoren in geologisch en klimatologisch opzicht eigenlijk nog tot de Wachau, waarvan ze alleen om politieke redenen zijn losgemaakt. Ter hoogte van de stad Krems stroomt de Donau vanuit het nauwe dal van Wachau de brede vlakte in. Hier heersen al merkbaar Pannonische klimaatsinvloeden. Hier beginnen ook de machtige Lössterrassen die een uitstekend terroir vormen voor de Grüner Veltliner.

Tijdens deze avond was de proeverij verdeeld in vier flights, ofwel proefseries. We begonnen met acht Grüner Veltliner van Forstreiter, Hutter en Freie Weingärtner Wachau. De tweede serie bestond uit zes verschillende Rieslings van dezelfde drie huizen. De derde serie bestond uit één wijn van de specifieke druivensoort Neuburger. De afsluitende flight bestond uit drie Grauer Burgunder van het huis Hutter. Deze wijnen waren van de verschillende kwaliteiten Smaragd, Auslese en Eiswein.

De eerste twee series gaven een uitstekende mogelijkheid om het onderscheid te ontdekken van drie verschillende huizen uit eenzelfde gebied. Het waren ook de twee belangrijkste druivensoorten voor deze wijnbouwgebieden. Alle circa 25 aanwezigen waren onder de indruk van de gemiddeld hoge kwaliteit van de wijnen die Wachau en Kremstal typeren.

De Grüner Veltliner toonden een uitgebreid palet aan aroma's waarbij peper en kruidigheid afgewisseld worden met subtropisch fruit, appels, mondvolle indrukken afkomstig van terroir, waarbij mineralen een belangrijke rol spelen. Voor liefhebbers zijn de beschrijvingen van elke wijn afzonderlijk onderaan dit artikel geplaatst.

De Rieslings van deze avond waren allen afkomstig van steile terrassenbouw, zonder uitzondering droog, vol aromatisch en geconcentreerd. Riesling wordt ook wel Rheinriesling genoemd ter onderscheiding van de Welschriesling, die een geheel andere Oostenrijkse druivensoort is. De Riesling is dezelfde druivensoort als men vindt in Rheingau, Moezel en Elzas, maar de wijnen uit

Wachau en Kremstal hebben wel degelijk een geheel eigen karakter onder invloed van terroir en Oostenrijkse vinificatiemethoden.

De derde flight bestond zoals al gezegd uit één wijn van het druivenras Neuburger. Halverwege de 19^e eeuw zouden twee Oostenrijkse wijnbouwers uit Arnsdorf in de Wachau een bundel druivenstammen uit de Donau hebben gevestigd. Benieuwd geworden, plantten zij de stokken met succes. Lang is gedacht dat het ging om een toevallige kruising tussen Sylvaner en Pinot Blanc. Hedendaagse techniek wijst door middel van DNA profiel echter meer naar een kruising tussen Roter Veltliner en Sylvaner. Hoe het ook zij, het is een uniek druivenras, dat alleen in Oostenrijk voorkomt. Wijnen van de Neuburger hebben een nootachtige toon, milde fruitigheid, met een zacht fijn bouquet en een sappige en fruitige smaak.

De laatste serie waren drie wijnen van de Grauer Burgunder, ofwel de Pinot Gris, bestaande uit een gewone en twee verschillende dessert wijnen van dezelfde druif uit hetzelfde huis. Auslese en Trockenberenauslese komen van druiven met een hoog suikergehalte, ontstaan door schilperforatie, die water uit de druif doet verdampen. De schil van de druif wordt aangetast door botrytis, een goedaardige schimmel, die de gaatjes in de schil veroorzaakt. Eiswein heeft eveneens een hogere suikerconcentratie in de most. Dit is ontstaan door het plukken van de druif in ijzige koude, waarbij tijdens het persen de temperatuur niet boven de -7 °C uit mag komen. Doordat het aanwezige water in de druif nog voor een groot gedeelte is bevroren, wordt de most geconcentreerder.

Beschrijving van de wijnen:

Grüner Veltliner:

Wijn 1: Forstreiter GV Bergwein 2006 heeft een lichtgele kleur met groene tint en een klein prikkeltje. De wijn toont smaakimpressies van citrus fruit, gekookte rabarber, een pepertje en een pittige nasmaak met iets bitter maar ook zoet op de tong en voldoende zuren voor frisheid.

Wijn 2: Forstreiter GV Grand Réserve 2006 heeft een duidelijke groene tint en een prikkeltje wat de prille jeugd verraadt. Deze wijn geurt naar appels en heeft een mooie volle smaak van fruit, met in het bijzonder honingmeloen. Deze wijn mocht zich nummer drie van de GV van de avond noemen.

Wijn 3: Forstreiter GV Schiefer 2006 heeft een echt groengele kleur en zeer expressieve, frisse aroma's van groene appels, mango en citrus. De smaak is rond met veel fruit, grapefruit, een pepertje en florale tonen die aan Sauvignon Blanc doen denken.

Wijn 4: Forstreiter GV Tabor 2005 heeft ook een groene tint in de kleur. Deze wijn geurt naar rijpe appels, kruidige noten, iets rokerig, specerijen en voornamelijk wit fruit. De smaak heeft tijd nodig, wat op een grote complexiteit duidt. De wijn kan zondermeer langer rijpen. Deze wijn komt van de oudste wijngaard van Oostenrijk, van stokken die 100 jaar oud zijn en nog staan op rasechte wortels van voor de phylloxera. Dit was de tweede beste GV van de avond.

Wijn 5: Hutter GV Federspiele Alte Poit 2006 toont wederom de groene tint en geurt naar fruit, lychee, banaan, citroen en groene appel. De wijn heeft een beetje een grondsmaak, is mooi maar wordt geïntimideerd door zijn voorganger, de Tabor.

Wijn 6: Hutter GV Smaragd Selektion 2003 is een belegen wijn, die nog lang niet aan zijn latijn is gekomen en een uitstekend rijpingspotentieel vertoont. De wijn zit vol in de alcohol, zoet, gecombineerd met niet agressieve zuren toont impressies van citrus, peper, tabak, gele appels, honing en ananas.

Wijn 7: Freie Weingärtner Wachau GV Federspiel Terrassen 2005 heeft een echte groene tint, een prikkeltje en ruikt fris naar citrus, groene appels en vertoont smaakimpressies van mineralen en peper.

Wijn 8: Freie Weingärtner Wachau GV Smaragd Kellerberg 2004 ruikt naar gele appels, citrus en florale tonen. De smaak van de wijn toont indrukken van veel tropisch fruit, mooi gecombineerd met mineralen veel sap en toch fris. Deze wijn is gekozen tot de beste GV van de avond.

Riesling:

Wijn 9: Forstreiter R Donau 2005 is een frisse wijn met veel citrustonen en wat tropisch fruit, iets zwavel en waarschijnlijk afkomstig van wat zwaardere grond, wat ik concludeer uit wat gronderige en vegetale tonen in de smaak, waarin toch ook mineralen te ontdekken zijn.

Wijn 10: Forstreiter R Schiefer 2005 is een wijn met een fris boeket van citrus, tropisch fruit en witfruit zoals perzik, waarin meer minerale tonen aanwezig zijn. De naam Schiefer duidt op wijngaarden gelegen op leistehellingen langs de Donau. Deze wijn is als derde Riesling gekozen op deze avond.

Wijn 11: Hutter R Federspiel Alte Point 2006 heeft flink wat zuren en geeft een wrang gevoel in de afdronk. Wellicht heeft de wijn nog een paar maanden flesrijping nodig, gezien de aanwezige fruittonen van perzik, gele appels, citrus en ook tonen van honing en sap.

Wijn 12 Hutter R Smaragd Selektion 2003 is de eerste Riesling waar de goûtte de petrol overduidelijk aanwezig is. De wijn heeft voldoende fruit, rijpe perzik, meer algemeen citrus en tropisch fruit en heeft florale tonen. Mooi gestructureerde zuren vervolmaken deze wijn, die het bracht tot de beste Riesling van deze avond.

Wijn 13: Freie Weingärtner Wachau R Smaragd Singerriedel 2003 is een mooi voorbeeld van Riesling uit de Wachau. Vol fruit, goûtte de petrol, mineralen en een mooie zoetzuur balans.

Wijn 14: Freie Weingärtner Wachau R Smaragd Loibenberg 2004 had gewoon meer als de Singerriedel. De wijncomplexiteit werd vervolmaakt met florale tonen, fruittonen van perzik, citrus en tropisch afgewisseld met secundaire tonen van bijenwas. Deze wijn werd verkozen tot tweede Riesling van de avond.

Neuburger:

Wijn 15: Freie Weingärtner Wachau N Smaragd Terrassen 2005 is een wijn die voldoet aan de verwachtingen van een Neuburger. Milde geur van fruitsoorten, waarbij toch expressiviteit wordt bereikt die meer doet denken aan florale tonen en hazelnoten. De wijn heeft een sappige smaak waarbij zoet, zuren en fruit een mooie combinatie vormen.

Grauer Burgunder:

Wijn 16: Hutter GB Smaragd Silberbilch 2002 is een droge wijn, waarbij zoet al een belangrijke rol speelt in de smaakharmonie met zuren, kruidigheid en tonen van subtropisch en tropisch fruit.

Wijn 17: Hutter GB Auslese Silberbilch 2003 is een wijn met de Wachau vreemde kwaliteitsaanduiding Auslese, omdat het restzoet hoger is als 8 gram per liter. De wijn was overigens niet overdreven zoet, maar toonde met de kruidigheid, rozijnen en mineralen een mooie wijn voor begeleiding van niet overdreven zoete desserts.

Wijn 18: Hutter GB Eiswein Silberbilch 1999 is een waarlijk zoete wijn, die frisheid behouden heeft door de gebruikte methode. Bij het maken van Eiswein blijven zuren doorgaans in voldoende mate aanwezig, wat deze wijnen geen zware toon geeft en frisheid garandeert ondanks dat het zoete wijnen zijn. Een wijn met veel fruit, tropisch en subtropisch,