

Feestwijnen, een feest om te proeven.

Het motto van de proeverij in Thull voor maandag 10 december 2007 was “feestwijnen”. Zeer toepasselijk zo vlak voor de kerstdagen en de jaarwisseling. Het gaf ook een mogelijkheid om weer eens te laten proeven wat voor moois Oostenrijk kan bieden. Met meer dan dertig aanwezigen beleefden we een paar mooie uren, waaraan menigeen goede herinneringen zal overhouden.

Voordat met het proeven werd begonnen werd in een korte intro toegelicht dat aanwezigheid op de “jaarvergadering” (21 januari 2008) zeer wordt aangemoedigd, om het programma voor komend jaar niet alleen bekend te maken, maar ook af te stemmen op de wensen van zoveel mogelijk leden. Kortom we willen graag uw inbreng om van onze avonden iets nog mooiers te maken. Uiteraard wordt ook de jaarvergadering geen droge kost en zal er wijn geproefd en geschonken worden. Introduce's zijn welkom.

De organisatie van de wijnreis zal tijdens de vergadering in detail aan de leden worden gepresenteerd. We lopen natuurlijk grote kans dat deze reis (14 t/m 18 augustus 2007) tijdens de vergadering al wordt volgeboekt. Alle informatie zal overigens ook verschijnen op de alom bekende website [www.oostenrijksewijn.info](http://www.oostenrijksewijn.info).

De feestwijnen werden deze avond geproefd in drie series van vier. De opbouw van de proeverij bestond uit viermaal een sekt, allen gemaakt volgens hetzelfde procédé als champagne, vier witte wijnen en vier rode wijnen. De verschillende sekt waren allemaal uit geheel andere druiven gefinivieerd. De witte wijnen waren samengesteld uit twee keer een Sauvignon Blanc en twee keer een Morillon (Chardonnay). De rode wijnen bestonden uit drie verschillende cepage wijnen (wijnen van één druivensoort) en één cuvée.

#### Sekt:

Wijn met koolzuur kun je goed beoordelen door vlak voor het ruiken even boven het glas te puffen. Zo verdwijnt het koolzuurgas en komen de aroma's van de wijn beter tot hun recht. Dit soort wijnen heeft koolzuurgas doordat na vinificatie nieuwe gistcellen in de fles zijn gebracht die een tweede gisting op gang brengen in de direct daarna afgesloten fles. De geproefde sekt werd gewaardeerd in exact de omgekeerde volgorde als de volgorde van proeven.



1. Dienstgut Loiben, Kaisersekt, 2006, 100% Grüner Veltliner.  
Deze wijn heeft een zachte bubbel die in het glas blijft. De neus is weinig expressief, maar bestaat wel uit mooi zacht subtropisch fruit, voornamelijk grapefruit. Bij binnenkomst in de mond valt direct de mooie rinsheid op, waarbij voldoende zoet, grapefruit en een pepertje voor goede afronding zorgen. De afdronk toont een ingetogen bitter, dat de wijn iets laat nagalmen en een prettige indruk achterlaat.
2. Stift Klosterneuburg, Mathai brut, geen jaartal, 100% Weissburgunder.  
Na constatering van de wederom zacht bubbel wordt je getraakteerd op een expressieve neus, die geheel identiek is aan de smaak. De wijn is harmonisch opgebouwd met tropisch fruit (mandarijn), zacht fruit (sappige peer) en honingmeloen. Deze weelderigheid wordt afgerond met een frisheid die de wijn zijn levendigheid laat behouden.

3. Skoff, Primitivo brut, 2002, 80% Sauvignon Blanc en 20% Muskateller.  
Deze zeer expressieve wijn geurt floraal, is stuivend, ruikt naar ingetogen parfum en heeft tonen van groen paprika. De smaak is al een even groot feest, waarbij degene die van muskaat houden helemaal aan hun trekken komen. In de tijd evolueert deze wijn, wat duidelijk wordt in de zeer lange afdrank, waarbij perziktonen naar voren komen.
4. Peiserhof, Schilcher sekt, geen jaartal, 100% Blauer Wildbacher.  
Deze rosé komt uit Weststeiermark, het land van de Schilcher, de rosé van de Blauer Wildbacher. In de in eerste instantie wat gesloten neus kwam na verloop van tijd toch wat openheid. De smaak was toch echter het belangrijkste van deze wijn. Hierin was een goede zoet-zuur balans als een ruggengraat aanwezig. Het zoet kwam zeer mooi over en deed denken aan wilde aardbeien, verwerkt in een sorbet. Een wat ingetogen wijn, die wel de charme heeft om de proever te overtuigen.

Witte wijnen:

Ook bij deze wijnen was de volgorde van waardering precies omgekeerd met de te proeven volgorde. Degenen die de juiste proefvolgorde volgden hebben dus steeds wat “beters“ in hun glas kunnen vinden.



5. Lorenz, Sauvignon Blanc, Sausal, 2006.  
Deze wijn hebben we een half jaar geleden voor het eerst geproefd tijdens het diner met de “Winzer” Michael Pronegg en zijn moeder Gertie. Toen was de wijn veelbelovend, maar jong, zelfs met een klein prikkeltje. Wat een evolutie in die tussentijd kan doen deed ons versteld staan. Een neus van buxus, citroen, grapefruit en paprika stook werkelijk het glas uit. De zoet-zuur balans neigde nog immer wat naar het zuur, maar was wel mooi in evenwicht met de smaaktonen van mango en overig tropisch fruit.
6. Forstreiter, Sauvignon Blanc, Kremser Kogl, 2006.  
Een wijn van steile graniet hellingen langs de Donau. Een neus met fris van groene appel, mineralen en vol grapefruit. De smaak is zeer mooi in harmonie wat betreft zoet-zuur balans, waarbij het mooie zoet doet denken aan tropisch fruit. De afdrank toonde een grote lengte. Een wijn met een subtiele complexiteit die wat ondersneuwde door de twee volgende op hout opgevoede Chardonnay wijnen.
7. Stift Klosterneuburg, Chardonnay, Altweingarten, 2005.  
Een wijn met een groene teint in de kleur met een wel zeer rijke neus, samengesteld uit cederhout, speculaas, hazelnoot, walnoot en citrusfruit. De harmonie in deze wijn kwam direct naar voren in de neus en zette zich voort in de smaak, waarbij vanille en een roomboterbabbelaar onmiskenbaar het houtgebruik en de druivensoort recht deden.
8. Skoff, Morillon, Grassnitzberg, 2004.  
Een weldaad aan tropisch en subtropisch fruit geurde het glas uit, waarbij limoen een kleine boventoon vormde. De smaak had een werkelijk fabuleuze zoet-zuur balans, waarbij een duidelijk aanwezig vetje de druif eer aan doet. Het houtgebruik was duidelijk aanwezig, maar perfect in harmonie met de fruittonen die in de smaak geheel volgde op wat in de neus al naar voren kwam.

Rode wijnen:

De rode wijnen werden wederom in omgekeerde volgorde gewaardeerd, waarbij alleen de eerste twee wijnen werden omgewisseld. Dus wijn 9 was derde en wijn 10 werd vierde.

9. Weingut Herbert Toifl, Pinot Noir, Berghangen, 2004.

Conform de gebruikte druif heeft deze wijn een licht rode kleur. De wijn had wat groene tonen in de neus, maar gaf wel duidelijke een onmiskenbare hint naar Pinot Noir (kers). De smaak bestond uit elementen van rode kers, wat zwarte bes, een aardse toon die aan leem deed denken en impressies van een vochtig loofbos in de herfst. De afdronk van goede lengte was verrassend goed, waarbij tonen van kers tot in lengte bleven hangen. De wijn is soepel drinkbaar en verraste velen.



10. Stadlmann, Cabernet Sauvignon, 2004.

Als je wilt weten wat Cabernet Sauvignon is moet je deze wijn drinken. Iets wat meer type-echt is ken ik niet. Paprika en cassis voerden de toon aan in de neus. De smaak is ook duidelijk zwarte bes gedomineerd met een zachte vanille toon. De middellange afdronk is zacht, aangenaam en levendig genoeg, zonder bittere nasmaak.

11. Gsellmann & Hans, Charakter, 2004, 70% Blauer Zweigelt, 25 Blaufränkisch en 5% Cabernet Sauvignon.

Een volle smaak van een wijn die gemaakt is van zeer rijpe druiven. Romige afdronk met veel bes, braam, kruidigheid, vanille en een hint naar bittere chocolade. Mooie tannine geeft deze wijn de kracht om breed ingezet te kunnen worden als begeleider voor mooie hoofdgerechten.

12. Skoff, Barrique, 2002, Zweigelt.

Wederom een wijn met veel kracht. Fruit is prominent aanwezig, veel aalbes, pruim, gedroogd fruit (tutti frutti), kers, maar ook kruidigheid, vanille en chocola. Een wijn die ruim voorzien is van zachte tannine met een heel lange afdronk. Het was geen verrassing, dat deze wijn als beste wijn uit de vier rode wijnen is gekozen.

Met deze twaalf wijnen is deze proefavond afgerond. Het was een geweldige ervaring om te mogen genieten van zoveel prachtige wijnen. Het is een feest geworden. Een feest waar Oostenrijk duidelijk heeft gemaakt dat er meer is als zuivere droge witte wijn, maar ook complexiteit, kracht en een enorme diversiteit. Alle geopende flessen stonden na afloop dan ook geheel leeg op de proeftafel.

Door een mooie opkomst, een mooi aantal wijnen verdeeld over drie overzichtelijke series en de altijd aanwezige gastvrijheid van Kee en Otmar hebben we dit jaar afgerond met een prachtige avond. Alle aanwezigen genoten van de wijn, waren serieus met het proeven en genoten de sfeer op deze laatste activiteit van de vereniging van Oostenrijkse wijn in 2007.

De vereniging heeft hiermee haar eerste jaar afgesloten en staat klaar in de startblokken om volgend jaar verder te gaan. Beter dan een jaar geleden wat betreft wijnkennis onder de leden, elkaar beter kennen en dus beter leren waarderen om gezamenlijk van de mooie wijnen uit Oostenrijk te kunnen genieten.

Op 21 januari 2008 gaan we met ieders inbreng schaven aan het programma voor 2008. De echte liefhebbers gaan ter plaatse bekende wijnboeren bezoeken en de lokale sfeer opsnuiven van 14 t/m 18 augustus 2008. Het bestuur van de vereniging wenst eerst iedereen hele fijne kerstdagen, een goed uiteinde en een gezond 2008.

Andries Bosma

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.  
This page will not be added after purchasing Win2PDF.