

Diepteproeverij met Oostenrijkse wijnen



Maandag 19 mei 2008 kwamen 20 geïnteresseerden naar Thull om een zogenaamde diepteproeverij mee te maken, opgebouwd met Oostenrijkse wijnen. Wijnen van hetzelfde bedrijf uit verschillende jaargangen worden in een dergelijke proeverij vergeleken. Hiermee krijgt men een idee over de evolutie van een wijn.

Een zeer interessante proeverij, omdat Oostenrijkers zelf gewend zijn wijn zo jong mogelijk te drinken. Het is ook niet eens mogelijk om een dergelijke proeverij samen te stellen met de meeste Oostenrijkse wijnen. Deze avond is de proeverij opgebouwd uit Zierfandler van het huis Stadlmann en Sankt Laurent van het Stift Klosterneuburg. Stadlmann is een bedrijf in de Thermenregion en de Sankt Laurent wijngaarden van het Stift liggen ook in dit wijngebied.

Van Stadlmann is eerst open gegaan een classic uit 2005 en 2003. De 2003 verschilde duidelijk door een iets gelere kleur, oxidatieve tonen en gemis van het zachte fruit zo mooi aanwezig in de 2005. Hier is duidelijk, dat Oostenrijkse wijnen gemaakt zijn om jong te drinken.



Tijdens het vervolg met wijnen van de “Ried” Mandelhöhe, de top wijngaard van Stadlmann waar de stokken ouder zijn als 45 jaar en alle aspecten van het terroir voor een ideale omgeving van de Zierfandler zorgen, bleek dat ook in Oostenrijk met witte wijnen veel mogelijk is. De 2006 was een wijn, met een mooie zoet-zuur balans die diende als de ruggengraat voor tropische en subtropische fruittonen, aangevuld met minerale impressies. De 2004 neigde iets meer naar de tropische fruitsoorten en toonde een zeer mooie harmonie, waarin de zuren spelen met het zoet. De 2000 moest iets toegeven in het fruit, waarvoor secundaire geuren van nat loof, en een aangename oxidatie in de plaats kwamen. Een wijn die nog steeds recht overeind staat en zeer aanbevolen kan worden voor de liefhebber van ontwikkeling. De 1990 liet blijken dat

Mandelhöhe kwaliteit is. Fruit was weliswaar ver weg, maar de wijn stond nog recht in het glas, opgebouwd uit frisse zuren en een zwoel parfum van bloesem, dat Zierfandler zo kan kenmerken.



De Sankt Laurent van Stift Klosterneuburg is verkrijgbaar in verschillende kwaliteiten. De classic is een eenvoudige wijn, waar fruit combineert met zoete tonen, die de wijn breed

toegankelijk maakt. Ausstich is gemaakt van cuvees van tijdens de oogst geselecteerde druiven, die na de eerste fermentatie verder zijn opgevoed op 6000 en 9000 liter grote houten vaten. Barrique is ook gemaakt van geselecteerde druiven, die 4 weken op schil inweken en na fermentatie 18 maanden op 225 liter barriques (Allier 1/3 nieuw) worden opgevoed.



Van Ausstich zijn geproefd de 2005, 2004, 2003, 2002, 2000 en 1997. De jonge Ausstich is een complete en ronde wijn met mooie diepte in de kleur, vol fruit; pruimen, bosbessen, framboos en kruiden; peterselie en lavas met een zachte astringente toon door tannine die mild zijn gestemd na malolactische gisting, waarin appelzuren zijn omgevormd naar de zachtere melkzuren. Bij het ouderen, 2002, blijkt de wijn zijn fruittonen te verliezen en melkzuur de overhand te nemen. In de

2000 en de 1997 komen ook secundaire en tertiaire tonen naar boven, die zich uiten in impressies van vanille, koffie, bittere chocolade en jodium, aangevuld met gedroogde pruim en geuren uit een herfstbos. De wijn is het best drinkbaar tot 4 jaren oud.

De Barrique, 2005, 2004, 2003, 2002 en 2001, is een duidelijk stevigere wijn. De kleurdiepte is zeer intens en verloopt van paars via robijnrood naar een rossere toon in de 2001. Het overduidelijk aanwezig fruit in de 2005 en de 2004 van bosbessen, kersen blijft aanwezig als mooi sap, aangevuld met zwarte pruimen in de 2001. De vanille tonen blijven volhouden, waarbij de dominante houtgeur in de jonge wijnen wordt afgevlakt in de 2002 en de 2001, waar het meer gaat harmoniëren met tonen van koffie.



De jonge wijnen zijn nog hard in tannine, dat in de 2002 al tot een mooie proportie is teruggebracht, waardoor de wijn in harmonie komt. Bij de Barriques vonden we 2005 en 2004 heel mooie jaren en werd de mening algemeen gedragen, dat de wijn na 6 jaar mooi op dronk is en vast nog wel tot 12 jaar kan ouderen.



Een diepteproeverij met Oostenrijks materiaal is een mooie ervaring. Niet alle wijnen uit Oostenrijk zijn geschikt voor consumptie op jonge leeftijd. Oostenrijkse wijnmakers zijn ook op zoek naar verbreding door het maken van wijnen met gedifferentieerde methoden, zodoende een groter scala van producten op de markt te kunnen zetten.

Door Andries Bosma