

Zomerwijnen vallen in de smaak.

Aanleggen van een goede waterleiding doe je nu eenmaal niet op één dag. Daarom lag Thull op 14 juli 2008 voor een groot deel open en toonde de opgebroken straat haar ingewanden. Omdat het niet prettig auto rijden is over opgeworpen zandbergen en door diep gegraven sleuven, overwonnen velen van de ruim dertig aanwezigen de laatste meters naar restaurant Thull maar per voet. Niet voor niets, want de proeverij van zomerwijnen bleek weer eens een succes!

Dit keer geen diepgaande filosofieën en raadgevingen vooraf, maar gewoon proeven. Eerst een serie rosé's, gevolgd door een serie witte wijnen. Omdat een aantal onder ons inmiddels doorgewinterde proevers zijn en nieuw geïntroduceerde leden deze ervaringen mogen delen werden na afloop van beide series wijnbesprekingen gehouden. Sommige nieuwe mannen bleken echter veel van wijn te weten en sommige nieuwe wijnen stonden hun mannetje. De avond had meerdere verrassingen in petto!

De rosé's die ter tafel kwamen:

- Stift Klosterneuburg, rosé 2006 heeft een zeer bleke, naar oranje neigende kleur. In de mond wordt een lichte koolzuurpareling merkbaar, lichte fruittonen en een neiging naar zoetdominantie, waardoor de weinig expressieve wijn een korte afdronk heeft.
- Forstreiter Zweigelt Rosé 2007 is wellicht nog iets bleker en eveneens neigend naar oranje. Het blijkt een fruitige (perzik) wijn te zijn met zoet dat leuk combineert met rinse zuren, resulterend in een frisse, makkelijke wijn die zomerwijn waardig is.
- Norbert Bauer Zweigelt Rosé Haidberg 2007 is een zeer licht oranje wijn met fruittonen van wilde aardbei. De Zweigelt geeft pit aan deze wijn die toch fris is in de afdronk, wat nodig is om het wat hoge alcohol percentage te weerstaan.
- Gsellmann & Hans Rosé 2007 is een bleke wijn met een rossige kleur, geurend naar bloemen en kers. De wijn komt wat slap over door een niet te hoog zuurgehalte, maar heeft toch een vollere impressie met pit duidend op de warmere streek van afkomst.
- Stadlmann Rosé Cabernet Sauvignon 2007 heeft een lichte naar oranje neigende kleur en geurt op expressieve wijze naar paprika, zwarte bessen en rood fruit. De nog licht pétillante wijn heeft net iets te weinig zuren ter compensatie van het zoet, maar toont desalniettemin een frisse lange afdronk. Weer een staaltje van passioneel wijn maken, zoals we dat van Johan Stadlmann zijn gewend. Deze wijn is volgend op de twee Schilcher wijnen als beste verkozen (3).
- Hutter Sankt Laurent Rosé 2006 is een licht roze wijn met een uitstekende zoet-zuur verhouding. De wijn komt heel erg fris over, heeft wat kruidige aroma's maar mist verder iets van expressie. Oostenrijkse rosé's behoor je ook jong te drinken!
- Peiserhof Schilcher Classic 2007 is en blijft de topper (1) onder de rosé's, ook vandaag. De diep roze wijn heeft mooie stalige zuren, geurend naar framboos met een zeer lange afdronk, gedragen door de levendige zuren.



- Lorenz Schilcher 2007 is de donkerste rosé van de avond, heeft ook de mooie stalige zuren in een iets zachtere nuance die deze wijn een lange afdronk geven. In de wetenschap dat Michael Pronegg deze wijn produceert van jonge Blauer Wildbacher stokken is het raadzaam deze wijn in de toekomst te volgen. Nu al de tweede keuze (2) van de avond.



Witte wijnen die ter tafel kwamen:

- Stift Klosterneuburg Wiener Nussberg 2005 is een cuvée, samengesteld uit typisch lokale druivensoorten zoals in de wijngaarden binnen de grenzen van Wenen worden verbouwd en waarvan de wijnen hoofdzakelijk worden genuttigd in de Heuriger van Wenen. Het is een licht gele wijn met een zacht romige neus waarin walnoot en iets van citrusfruit. Het prima gedoceerde zuur maakt het een mooie wijn met wel een kortere afdronk.
- Norbert Bauer Grüner Veltliner (G.V.) Altenberg 2005 stuift met tonen van rabarber en kruisbes. De wijn komt wat mollig over maar heeft veel mineralen, het klassieke pepertje van de G.V. en een middellange, mooie afdronk. Deze verrassend samengestelde wijn is anders als de G.V. van de Wachau. Het werd deze avond de tweede witte wijn (2).
- Norbert Bauer Mischatz 2007 toont veel potentie in de neus met vooral florale tonen, aangevuld met lychee en citroen. Ondanks de voldoende aanwezige zuren is de afdronk echter redelijk kort, maar wel fris.
- Forstreiter Viridarium 2007, samengesteld uit G.V. en Riesling, is een bijna witte wijn met groene was vol mineralen en geurend naar kiwi. Het blijft een subtiele wijn, waarin de Riesling stoeit met de G.V. Deze mooie combinatie bracht de wijn op plaats (3).
- Hutter Riesling Steinfeder Silberbilch 2007 is een schoolvoorbeeld voor Steinfeder, niet expressief in de neus maar vol mineralen met een frisse smaak en mooi gedoseerde zuren. Een Smaragd van Hutter zou zondermeer hoge ogen hebben gegooid, maar Steinfeder, zomerwijn bij uitstek, moest het deze avond tegen de meer expressieve wijn afleggen om op het erepodium terecht te kunnen komen.
 - Zull Lust & Laune 2007 is een bleke wijn, geurend naar moesappel, spritzig, sprankelend en ongecompliceerd met een korte frisse afdronk.
 - Gsellmann & Hans Weisserburgunder (WB.) 2007 is licht geel en heeft een mooie volle bloemige maar ook kruidige neus met tonen van hazelnoot en ook iets secundairs. De met volle smaak overkomende WB. is een uitgebalanceerde wijn.
 - Stadlmann Rotgipfler 2006 heeft een hele mooie groenige tint. De expressieve neus van moerbei, peer, tropisch en sub-tropisch fruit combineert met florale tonen tot een grote uitnodiging om de wijn met vetje te gaan drinken en te genieten van de lange afdronk. Stadlmann imponeert, keer op keer! Jawel, verkozen tot nummer (1).
 - Peiserhof Blauer Wildbacher gleich gepresst 2007 is een frisse wijn door zuurdominantie die doet denken aan gras en groene paprika.
 - Lorenz Muskateller 2007 heeft in de expressieve geur zeer kenmerkende muskaat tonen maar de afdronk blijft helaas erg kort. Een mooie muskaat, maar wel wat eenzijdig.



Veel fris in de Oostenrijkse wijnen, door Otmar uitgezocht als potentiële zomerwijnen. Toch bleek deze avond dat de meeste aanwezigen zoeken naar de mooiste, complexere wijn en niet alleen naar zomerwijn, dat hoofdzakelijk fris zou moeten betekenen. Een aantal wijnen heeft zeer verrast en toonden wederom Oostenrijks potentie op wijng gebied. De drie nieuwe leden bleken ook al vaker met wijn te hebben gestoeid en brachten deze kennis in stelling om hun Oostenrijkse avonturen aan te gaan.

Een mooie avond kwam weer op zijn eind, maar terugblikken naar deze proeverij heeft mij nog menig avond met een glimlach laten genieten. Frisheid, gecombineerd met verschillende mate van complexiteit in een nimmer aflatende zuivere vorm doet ook verstokte rode wijn liefhebbers genieten van de zomerse frivoliteit die de witte wijnen en rosé's ons hebben verschaft.

