

Wat biedt Oostenrijk voor asperges?

Net als voorgaande jaren was er weer een zeer grote opkomst voor de uitverkiezing van de best combinerende wijn met asperges. Maandag 6 april 2009, kwamen ruim 35 wijnliefhebbers naar Thull. Uiteraard speelt het ontluikende voorjaar hier een rol, maar ook de elk jaar vroegere komst van de eerste asperges.

Van oudsher wordt asperges gecombineerd met Pinot Blanc, ofwel Weissburgunder (WB). Dat dit niet zo moet zijn is de laatste vier jaren in Thull al gebleken. Er zijn genoeg andere druivensoorten die uitstekende combinaties vormen met gerechten rondom de asperge. Sauvignon Blanc (SB) van Schuster is meer dan eens de winnaar gebleken.

Alle wijnboeren hebben de gelegenheid gekregen om hun voor asperge favoriete wijn in te sturen. Om een eerlijke vergelijking te krijgen is deze proeverij traditiegetrouw opgezet in de vorm van een blindproeverij, niet opgedeeld in meerdere series en "beperkt" tot 15 wijnen.



Allereerst viel weer op hoe moeilijk het is om blind elke wijn goed te beoordelen. Daarnaast speelde een rol dat de wijnen nog vrij jong waren, 2007 en/of 2008. Nederlanders houden van iets meer gerijpte wijnen en hebben daardoor wat meer moeite met de jonge, vaak nog wat gesloten wijnen.

De proeverij was opgebouwd uit 5 Grüner Veltliner (GV), 3 WB, 2 Chardonnay (CH), 1 SB en 4 typisch Oostenrijkse specialiteiten, een Blauer Wildbacher (BW), een Roter Veltliner (RV), een Spätrot-Rotgipfler (SR) en een Gemischter Satz (GS).

De BW is de druif uit West-Steiermark, waarvan de Schilcher Rosé gemaakt wordt. Peiserhof maakt hiervan witte wijn door contact met de schil zoveel mogelijk te vermijden (Gleichgepresst). Een wijn met een wat ingetogen neus maar een sterke, aangename smaak. De RV is een minder voorkomende witte druif, wat aromatischer als GV, waarmee Reinberger uit Wagram op een welverdiende vierde plaats is gekomen. SR is een samenstelling van Zierfandler en Rotgipfler, die in de Thermenregion vaker voorkomt. Deze goed gewaardeerde SR uit 2008 van Stift Klosterneuburg stookte het glas uit met tropische en subtropische fruitimpressies en wat bitter in de afdronk.



GS komt van een wijngaard waar meerdere druivensoorten door elkaar staan, die gelijktijdig worden geoogst en gezamenlijk de pers in gaan. Hierbij zijn een aantal soorten overrijp en anderen nog net niet. Een methode die veel wordt toegepast in Wenen. De GS 08 van Norbert Bauer, uit het Weinviertel, bestaat uit WB, SB, Sämbling en Traminer. Het is een geprononceerde wijn met veel aroma in de neus en een mooie frisse weelderige smaak, die deze op één na de goedkoopste

wijn van de avond op de tweede plaats deed eindigen. Bauer zelf was op de Prowein ook erg enthousiast over deze wijn.

Absolute topper van de avond bleek de GV van Bauer, Haidberg 07. Deze wijn uit 2007 en van één Ried heeft iets meer ontwikkeling en meer aroma's, waardoor hij beter voldoet aan de Nederlandse smaak. Daarnaast is GV uit het Weinviertel wat ronder en voller als doorgaans GV uit de buurt van de Donau. Bauer is er weer in geslaagd om deze ronde, volle wijn voldoende fruit en frisheid mee te geven, waarbij GV kenmerken zoals het pepertje in de afdronk duidelijk aanwezig zijn.



Nog een uitblinker was de GV Valvinea 07 van Schuster uit 2007, die als nr. 3 werd uitverkoren. Eigenlijk geldt hier hetzelfde verhaal, een mooi gemaakte GV van een Ried uit 2007, komende van Löss bodem van Wagram, met volle aroma's en een neus die geurde zowaar naar asperge, gecombineerd met iets van lychee. De overige 3 GV waren jonger (2008). Forstreiter met Alte Reben uit Traisental had al flink wat expressie en scoorde daarmee goed. Hutter met Alte Point uit Wachau is een wijn die meer aandacht vergt als hij kreeg bij deze blindproeverij, omdat de heel mooie mineralen aan de aandacht van velen voorbij ging, was mijn favoriet. Netzl uit Carnuntum werd deze keer vertegenwoordigd door een GV classic, die jonge frisheid combineerde met floraliteit en fruit.

De WB van Peiserhof uit West Steiermark en van Gsellmann&Hans uit Neusiedlersee kwamen goed uit de bus en waren ook beiden herkenbaar als WB, met tonen van grapefruit, honingmeloen en hazelnoot. De WB '07 van Stadlmann uit Thermenregion kwam van de Ried Höfen. De wijn had wat meer pit en elegantie, waarmee de hoogste score voor WB werd gehaald.

Twee CH vielen op door hun karakter, maar vielen tegen als wijn in combinatie met asperge. De speciale smaak van de CH '08 van Herzinger, herkenbaar door het aparte terroir van marmerachtig kalksteen, geeft de wijn een aparte rinsigheid, die nog neigde naar een geschikte aspergewijn. De CH '07 van Skoff uit Süd Steiermark is een voorbeeld van een goede CH, maar jonge leeftijd en druif weerhielden de proevers van het geven van een goede score voor aspergewijn.

De enige SB van de avond was de Sausal '08 van Lorenz uit Süd Steiermark. De naar vlierbes geurende wijn stookte het glas uit en de druivensoort was onmiskenbaar. Dat de wijn in de middenmoot bleef steken is weer te wijten aan de smaakoriëntatie van de Nederlander. De wijn was nog te jong.

Van deze zeer geslaagde avond kan worden geconcludeerd dat de Oostenrijkers hun wijnen veel jonger waarderen dan een Nederlander dat doet. Een Nederlander zoekt evolutie, rijpheid en meer ontwikkelde aroma's, zelfs als het gaat om de geschikte aspergewijn. Tijdens het proeven was voldoende gedisciplineerd ingeschonken, zodat nagenoeg alle wijnen nog konden worden nageproefd in combinatie met de heerlijke aspergeschotel die ons door Otmar was voorgezet.

Andries Bosma