

Zomerwijnen?

Na een zonovergoten moederdag moesten we 11 mei 2009 bijna een hele maandag regen trotseren voordat we in Thull wijn gingen proeven. Gelukkig was het s' avonds droog geworden en konden de dertigtal aanwezigen in de juiste stemming komen om zomerwijnen te proeven.

De avond werd gestart met Rosé Frizzante van Schuster, een trilogie van Pinot Noir, Zweigelt en Blauburger, een sekt met verrassende frisheid in combinatie met aroma's van rood fruit. Alvorens het uitbrengen van de openingstoost werd stilgestaan bij het overlijden van ons zeer gewaardeerd verenigingslid Ed Starren. In hem missen we een bevlogen wijnproever, die we zo op gepaste wijze gezamenlijk herdachten.

De eigenlijke proeverij was opgebouwd uit vier sessies van steeds drie wijnen. De start werd gemaakt met de Muskateller 07 van Lorenz, de Grüner Veltliner (GV) Federspiel TOM 08 van het nieuw te introduceren huis Schmelz en de Riesling Federspiel Alte Point van Hutter. Zowaar geen eenvoudige start met twee goede representanten uit de Wachau. De echte zomerwijn was eigenlijk de Muskateller, een wijn met een zuivere muskaat neus en niet te veel pretenties in de smaak, gedragen door citrus, frisse zuren en een klein bittertje. Een mooie wijn om op een zomerdag op het terras te drinken.



De twee wijnen uit de Wachau toonden beiden veel meer complexiteit, soms gemaskeerd door duidelijk aanwezige mineralen. Schmelz, een wijnhuis uit Weissenkirchen in het westelijke gedeelte van de Wachau, wordt momenteel door Rando geproefd om te bekijken of het huis een goede aanvulling is op het portfolio dat inmiddels een zeer complete vertegenwoordiging is geworden van Oostenrijks wijnland. De hier geproefde GV geurde naar honingmeloen en groene appel, had een beendroge smaak afgerond met een pepertje en hunkerde naar flesontwikkeling om de ongetwijfeld veel meer aanwezige potentie boven de minerale tonen uit te laten komen.

Doordat de GV nog gesloten bleek, was het extra leuk dat per ongeluk twee verschillende jaartallen van Hutter's Riesling op de tafel waren gekomen.

De 2006 toonde een mooie evolutie, terwijl de 2007 nu nog gesloten lijkt.

De licht aanwezige goutte de petrol in de 2006 en de grote hoeveelheid fruitaroma's, harmoniërend tot een mooie wijn, beloven veel voor de flesontwikkeling van de 2007.

De tweede sessie was opgebouwd uit drie Rosé's; Peiserhof, Schilcher Classic 08, Forstreiter, Pink 08 en Stift Klosterneuburg, Rosé 08. De meesten van ons zijn ondertussen gewend aan de stalige zuren van Schilcher en preveren dit boven alles. Maar ook in deze sessie kwamen verrassingen aan het licht. De florale neus en de zacht melkzure frisheid van Pink met een zuurzoete afdronk heeft zelfs een verstokte rosé hater over de streep getrokken. De Rosé van het Stift deed overigens absoluut niet onder voor de Pink, sterker nog, toonde wat meer beet, fruit en karakter, maar moest wat prijsgeven in de kortere afdronk. De keuze is een pure smaakkwestie en heeft niets meer van doen met kwaliteitsverschil. Alle rosé's zijn overigens gemaakt door middel van korte

schilnweking. Een andere productiemethode is het voortijdig afnemen van de eerste sappen bij de most voor rode wijn. De nieuwe “Europees” goedgekeurde methode van het mengen is gelukkig nog ver verwijderd van de Oostenrijkse kwaliteitsproducten.



De derde sessie bestond uit licht gekoelde wijnen, gemaakt van Blauer Portugieser. Een rode druivensoort die tot nu toe onbelicht is gebleven tijdens de proeverijen in Thull. De Blauer Portugieser bleek inderdaad een echte zomerattractie te zijn, die zonder lichte koeling te weinig karakter heeft naast het jammige van bramen en ander rood en zwart fruit. Het fruit is overigens zo massaal aanwezig, dat lichte koeling zeer aangenaam overkomt, zonder verlies van smaak. Zull en Bauer vertegenwoordigden samen het Rotweininsel van het Weinviertel. Ze toonden zoals gewoonlijk hun onderscheid, Bauer met de nadruk op opvoeding en Zull het behoud van zoveel mogelijk fruit. Opvoeding gaf de wijn iets pittigs en maakte hem meer geschikt voor een licht kipgerecht. De Zull was daarentegen de zomerwijn bij uitstek, die je op het warme terras drinkt, als je geen zin hebt in wit. De derde wijn, van Herzinger uit het Traisental, onderscheidde zich door de aanwezigheid van mineralen. Deze extra noot aan de wijn, afkomstig uit het terroir, maakte hem ook meer geschikt om bij een zomerse salade te combineren.

De afsluitende sessie was opgebouwd uit wijnen die allen aparte aandacht verdienen. We wilden hiermee aantonen wat creativiteit met wijn mogelijk maakt en dat wit ook best weer na rood kan. De eerste wijn was een Spätrot-Rotgipfler 08 van Stift Klosterneuburg, een samenstelling van Zierfandler en Rotgipfler, twee druivensoorten die nagenoeg alleen in de Thermenregion worden verbouwd. De wijn geurde naar geel en tropisch fruit, bezat kruidigheid, iets van marsepein, lichte mineralen en een mooie lange afdronk.

De tweede wijn, een Roter Veltliner 07 van Herzinger had zoet tropisch fruit in de mond, afgerond door een blijvende frisheid met een bittertje en mineraliteit dat de wijn prachtig in balans hield.

De laatste wijn was de Traminer 06 van Skoff. Een hele mooie representant van de Gewürztraminer, met type-echte neus en smaak, mooi strak, dus gelukkig zonder de zoete weelderigheid waarmee de Elzas tegenwoordig te kwistig is. Voor de liefhebber van stuivende aroma's een genot, passend bij een niet te zoet nagerecht, maar ook veel breder inzetbaar.

Deze avond werd door de aanwezigen zondermeer als een hoogtepunt beschouwd, niet in het minst door de inbreng van de proevers zelf, die deze keer actief deelnamen aan de wijnbesprekingen tussen de sessies. Of dit komt door de verrassende opbouw van de proeverij of doordat velen een beter gevoel voor wijn beginnen te krijgen, zeker is dat deze keer ook nieuw aanwezigen een goede inbreng gaven en daarmee aan de vereniging een warm gevoel gaven. We willen hierbij dan ook graag uitdrukken, dat ze bij ons van harte welkom zijn.

Door: Andries Bosma

