

Wat maakt Stift Klosterneuburg zo aantrekkelijk?

Bij aankomst in Thull op maandagavond 22 juni 2009 werd ik aangenaam verrast door een grote opkomst. Circa vijftig mensen waren afgekomen op de aangeklede proeverij, geheel in het teken van Stift Klosterneuburg.



Heinz Hausgnost, van Stift Klosterneuburg, presenteerde zelf de wijnen die deze avond werden geschonken. Het werd een avond die zonder meer aantoonde dat Stift Klosterneuburg op de goede weg zit en naar kwalitatief grote hoogten gaat, waarbij een aantrekkelijk prijs-kwaliteit niveau handhaaft blijft. Om de proeverij wat extra cachet te geven heeft Otmar twee gerechten geserveerd. Eén aan het einde van de witte wijnen en één na afloop van de sessie met rode wijnen.

De indrinker was een rosé, gemaakt van Sankt Laurent (40%), Pinot Noir (40%) en Blauer Zweigelt (20%). De wijn geurde fruitig (framboos en aardbei), had frisse zuren en een wat kortere afdrank, met een harmonieuze sappigheid als herinnering achterlatend. Ideaal voor terras of aperitief.

De witte wijnen waren gekozen rond het thema Wenen, met ruim 700 ha de enige wereldstad met wijnbouw van economische betekenis. Het lag dan ook voor de hand om met Wiener Nußberg, Gemischtersatz, 2008 te beginnen. Nußberg is de toplocatie in Wenen. Gemischtersatz, een mengeling van druivensoorten die gelijktijdig worden geoogst van de wijngaard waar ze door elkaar heen staan aangepland, is een typisch Weens product dat veelvuldig in Heuriger bij het eten wordt geschonken. De druivensoorten van deze Gemischtersatz zijn Grüner Veltliner, Riesling, Welschriesling en Chardonnay. De wijn geurde naar appel en grapefruit, met exotische tonen, had frisse zuren en 6 gr/l restzoet wat voldoende beet meegaf om met Wienerschnitzel of Waldorfsalade te combineren. Drink zo iets jong, want het gaat immers om frisheid en fruit.



De twee Weißburgunder uit 2008, Classic en Jungherrn, waren beiden mooie voorbeelden van Pinot Blanc na droge vinificatie. Ze zijn allebei opgevoed op staal en komen van geërodeerde, kalksteenhoudende, stenige bodem, wat frisheid oplevert met een neus van appel, net niet rijpe honingmeloen en wat walnoot. De Jungherrn is complexer, exotischer in fruit, voller in smaak en bezit een langer natalmende afdrank, en is dan ook van één Ried, laat geoogst met 21-22 KMW (=Kloster Most Waage), dus veel suikers.

De Chardonnay 2008 had een expressieve neus van frisse appel en citrus, met het karakteristieke botertje licht waarneembaar op de tong een aromatische afdrank van redelijke lengte. Deze op staal opgevoede wijn was weer een bewijs van frisse fruitsmaak die Oostenrijkers zo waarderen. Daar moet ook de reden worden gezocht dat de Chardonnay Altweingarten 2007 in navolgende jaren niet meer 50 to 60 % nieuw Barrique zal krijgen. Dit mooi harmoniërend hout heeft nog tijd nodig, maar voldoet zeker aan Nederlandse smaakverwachting, zonder meteen te doen denken aan de houtdominantie uit recent nieuwe wereld verleden.

Spätrot-Rotgipfler 2008 wordt gemaakt van Zierfandler en Rotgipfler en is voor alle duidelijkheid dus een witte wijn! Voor deze wijn verlaten we Wenen kortstondig, want beide druivensoorten komen uit Gumpoldskirchen in de Thermenregion, zowat de enige plaats ter wereld waar deze druiven zijn aangepland. Deze wijn geurt exotisch, met mango in de hoofdtoon, is zeer smaakrijk dankzij 10 gr/l restsuikers die ondersteund worden door voldoende zuren wat de wijn aangenaam houdt en zeer geschikt bij de Aziatische keuken.

De sessie witte wijnen is besloten met een Gewürztraminer 2008. De lychee en rozen geuren je tegemoet zodra deze voor de druif type echte wijn is ingeschonken. De wijn heeft met eenzelfde hoeveelheid restsuikers maar iets minder zuren een milder karakter.

De hierna geserveerde neustongetjes, met tweekleurige spaghetti en rode paprikasaus en/of vissaus op basis van Spätrot-Rotgipfler combineerden erg goed met de Gemischtersatz, maar ook met de Spätrot-Rotgipfler, afhankelijk van de hoeveelheid genomen saus.

We hebben voor de resterende avond Wenen verlaten en smulden van wijnen gemaakt van druiven die groeien in Tattendorf, Thermenregion (Südbahn), net zuidelijk van Wenen. Hier staan de wijngaarden van Stift Klosterneuburg voor rode wijnproductie, met name Sankt Laurent. De opeenvolgende Sankt Laurent wijnen waren de Classic; de gewone, de Ausstich; de selectie en de Barrique; op nieuw hout opgevoed, alle drie uit 2006. De selectie voor de verschillende kwaliteitssoorten begint al in de wijngaard. Het Stift legt steeds meer de nadruk op wijngaardmanagement, als voorbereiding voor de al op hoog niveau verkerende zorgvuldige kelderopvoeding. Dat is te merken aan de algemeen aanwezige kwaliteit, maar ook aan het verschil tussen de drie wijnen. De classic had zeer veel fruit, kers, bosbessen, gelardeerd met zachte melkzure tonen van malolactische gisting, nagalmend met zachte tannine. Kortom een correcte wijn met voldoende stevigheid voor begeleiding van de doordeweekse maaltijd. De Ausstich had van dat alles gewoon meer, in combinatie met lichte toast dankzij Großfass en oude Barrique. Dus een wijn om aandacht te geven en een exponent van het mooie jaar 2006. De Barrique is nog steeds hout gedomineerd, maar de hoeveelheid aanwezig fruit zal de tannine en hout doen versmelten tot een mooie harmonieuze herinnering aan 2006 over een aantal jaren.



De avond is afgerond met de twee cuvés van het Stift Klosterneuburg; Escorial en Chorus 2006. Escorial is vernoemd naar het paleis en klooster van koning Philipp II bij Madrid, naar welk voorbeeld het Stift Klosterneuburg is gebouwd, en is gemaakt van 60% Sankt Laurent, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon met $\frac{1}{3}$ Barrique en $\frac{2}{3}$ Großfass houtopvoeding. Een goed drinkbare wijn met veel fruit, voornamelijk zwarte bes. Chorus, betekent harmonische beweging van de sterren, is nu al in harmonie, is gemaakt van Cabernet Sauvignon, Merlot en Cabernet Franc. Dankzij de gedegen houtopvoeding kan de wijn vol van zwarte bessen tonen beter nog een paar jaar liggen om het fruit samen te laten smelten met de prachtige houttonen en tannine, om zodoende de grootse wijn te worden waarvoor alle potentie aanwezig is.

Stift Klosterneuburg heeft met deze proeverij, onder de deskundige leiding Heinz Hausgnost die al 14 jaar aan het Stift is verbonden, haar karakter aan ons duidelijk gemaakt. Witte wijnen met fruitdominantie, die gemaakt zijn om jong en waardig te genieten. Rode wijnen, dit keer uit een prachtig jaar, die al naar gelang hun opvoeding klaar zijn voor consumptie of nog enige jaren moeten rijpen, maar zonder uitzondering een maaltijd kunnen verrijken.



Dat laatste is gebleken doordat Otmar ons nog heeft voorzien van een mooie selectie varkenslende en rib van het Limouzin rund, beiden bereid op de wijze van Wiener Rostbraten, met een aardappelgratiné en ongeveer de laatste asperges van dit jaar. Dat het "goed" was bleek wel uit het feit dat niemand voor middernacht was vertrokken.

Door: Andries Bosma

Foto's: Jo Schoonbrood

