

Riesling, de koning der duiven



Maandag 6 juli 2009 vonden circa 20 mensen hun weg naar Thull om een avond Riesling te genieten. Wellicht is genieten niet het juiste woord, want de heer Hein Schumans (zie verslag juni 2008), de gastspreker van de avond, benaderde de proeverij vanuit theoretische hoek. Het werd aldus een leerzame avond.

Tijdens de eerste wijn werden al direct een aantal wijnbegrippen weer in herinnering geroepen, voor sommigen

uitgelegd als nieuwe informatie. Bijvoorbeeld het begrip “terroir” bestaat uit vier onderdelen; de bodem, het klimaat, de druif en de boer. Wijn aspecten zijn onder te verdelen in primaire aspecten; invloeden van het terroir, secundaire aspecten; invloeden van de vinificatie en tertiaire aspecten; invloeden van de opvoeding.

Riesling is de enige druif ter wereld die mineralen om kan zetten in sap. In feite is het de enige druif die zich neutraal opstelt ten opzichte van de bodem en de capaciteit heeft de bodemkenmerken aan de wijn door te geven, zonder zelf een stempel op de smaak te drukken. Hierdoor kan met Riesling vele soorten wijn worden geproduceerd, mits de bodem hiervoor geschikt is.

Dat zijn we gaan proeven, met als start de Riesling Diermannsee 06 van Bauer uit het Weinviertel. Het steenslag met löss en leem van de wijngaarden bij Jetzelsdorf gaven de wijn tonen mee van grapefruit, met een hint van tropische vruchten en een bitter in de afdronk. De tweede wijn was de Innere Berge 08 van Zull, Schrattenthal, één dorp verderop. Dat de bodem in Oostenrijk zeer gevarieerd kan zijn bleek duidelijk uit het verschil van deze wijn met de eerste. De wijn van oergesteente zat steviger in de zuren, kwam frisser over en deed denken aan kweepeer.

Na de veelbelovende start werd verder gegaan met Riesling Diebstein 07, van Schuster uit de Wagram. Wagram is löss, veel löss, dat zich uit in smaken van steenfruit, zoals abrikoos of perzik. Iets verder naar het westen, in het Traisental, vinden we de wijngaarden van Herzinger. Zijn Riesling 08 komt van oergesteente met zand. De luchtdoorlatendheid van zand geeft een zekere frisheid, terug te vinden in de smaak van groene appel en grasachtige kruiden. Dit in tegenstelling tot kalkgesteente, te vinden in Carnuntum, Gmoa 07 van Netzl, dat naast veel mineraliteit zachtere aspecten heeft, doet denken aan tropisch fruit zoals mango en daardoor expressiever is.

Terug naar het westen, in Kremstal, vinden we van Forstreiter een wijn die Schiefer 06 heet, genoemd naar de bodem van herkomst. Schiefer, leisteen, is een door druk ontstane gesteente dat



altijd laagsgewijs voorkomt. Hierdoor is er in leisteen altijd luchtdoorlatendheid, wat zich weer vertaalde in appelsmaak, appelstroop, hier aangevuld met honing, meloen en tropische elementen als gevolg van rijpe druiven. Van Kremstal naar Wachau is een kattensprong. De Loibenberg Smaragd 06 van Hutter komt ook van leisteen, maar aangevuld met Gneiss en Glimmer. De laatste twee gesteenten drukten hun stempel op deze werkelijk kostelijke wijn, vol met mineralen, een hint naar abrikoos en met heel veel concentraat.

We zijn dan wel de “Vereniging van vrienden van Oostenrijkse wijn”, maar om dat te staven kwamen er een drietal Oostenrijkse wijnen ter tafel. We begonnen met een Germano Ettore uit de Langhe, Piemonte, Italië, de Hérzu 07. Deze wijn van kalk toonde nootaroma van amandel, het zalvende van roomboter en weer de zachtere fruittonen van mango. De tweede “vreemde” was Lastrada 01 uit het noorden van het Zuidereiland van Nieuw Zeeland. De wijn komt van diepe grindlagen, veel mineralen, kruidigheid van tijm, puur strak met heel veel petrol. Dat laatste heeft ook alles met de oudere leeftijd te maken. De derde buitenlander was een Fransman, dus een Alsace, Gisselbrecht 03 uit Dambach la Ville. Hier vindt men vulkanische grond wat te bemerken is door een gebrande toon, aangevuld met mint en grapefruit, dat weer aan het steenslag van Bauer doet denken. De vulkanische grond is gemengd met sediment, iets van leisteen, mica en graniet.

De laatste wijn werd voor de meesten de introductie met de nieuwe leverancier, Schmelz uit de Wachau, een Dürnsteiner Freiheit Smaragd 07. Hier bestaat de bodem uit harde kalksteen, denk aan silicaat en marmer. Deze kalk leverde weer de iets zalvende toon, nu aangevuld met heidebloesem, zeer mineralig en een bijna perfecte balans in zuren en zoet. Ondanks dat we te maken hadden met een Smaragd was de wijn mooi strak en fris, maar wel zeer veel aandacht vragend. Koop de wijn nu en laat hem een aantal jaren in de kelder liggen, zoals elke goed in elkaar stekende Riesling, kan ook deze wijn ongetwijfeld vele jaren ouderen.

De Riesling proeverij werd genoten in een iets kleiner gezelschap als normaal, wat een goede bijkomstigheid bleek voor de technisch dieper gaande benadering, waarbij een open discussie en veel aandacht voor de wijnen de avond laat maakte. Alle elf wijnen waren dan ook zonder uitzondering van zeer goede kwaliteit en kwamen allen ten volle tot hun recht. Dat de bodemsoort een stempel drukt op wijn was bekend. Dat Riesling voor de verschillende bodemsoorten geschikt is, maar daarmee duidelijk andere karakters aan kan nemen, bleek vanavond overduidelijk. Ik ben ervan overtuigd dat alle aanwezigen binnen een week nog wel een Riesling zullen opentrekken om weer te snuffelen en terroir te ondervinden. Dat degenen die niet kwamen een uitstekende avond onder leiding van Schumans hebben gemist is overduidelijk.

Andries Bosma

