

Welke wijnen passen in het wildseizoen?

Onverwacht groot was de opkomst bij de proeverij op 12 oktober 2009, waarin de “wildwijnen” weer de revue zou passeren. Deze jaarlijks terugkerende proeverij in Thull is altijd een grote trekker onder de leden van “De Vrienden van Oostenrijkse wijn”.

De proeverij was geheel samengesteld uit vrijwillige inzendingen van de “Winzer” die op verzoek hiertoe zijn ingegaan, aangevuld met een enkele wijn uit het assortiment van Rando Trading om de sessies compleet te maken. Dit leverde niet alleen een uitdagende proeverij, maar tevens nieuwe ideeën voor proefavonden in de toekomst.

Twaalf wijnen passeerden de revue, steeds geproefd in sessies van twee, steeds gevolgd door een directe bespreking per koppel. Hierdoor kreeg elke wijn evenredig veel aandacht, kon de wijn nageproefd worden tijdens de bespreking en bleek de aandacht over het algemeen makkelijker centraal te houden bij de discussie. Gezelligheid tijdens proeven speelde een rol, maar door de eigenlijke proeverij te beëindigen voor 2200 uur was er voor het einde van de avond ruimschoots tijd om na te proeven en bij te kletsen.

Hieronder volgt een korte reflectie van de geproefde wijnen en de hierbij behorende commentaren:



1. Hutter, Grauer Burgunder 2008 Smaragd Lichtgeel, heldere wijn, met fruit (citrus) en kruidigheid die complexiteit verwerft uit hele mooie zuren en veel minerale tonen in de afdronk. De wijn is mooi droog, waardoor de druifeigenschappen zeer positief tot uiting komen, geschikt voor fazant of wildzwijn zonder al te romige saus.
2. Stadlmann, Zierfandler 2006 Mandelhöhe Geel, heldere wijn met fruit (lychee+mango), florale tonen, geparfumeerd, die ondanks aanwezig restzoet mooi in balans blijft. Geschikt voor wat meer sterkere wildsoorten door een breder body en sterke balans.
3. Stadlmann, Sankt Laurent 2006 Een type-echte wijn voor deze druif met een mooie ingetogen neus, rode kers, licht overheersende melkzuren, die de wijn een ruggengraat geven om zonder meer inzetbaarheid bij wild zwijn te garanderen.
4. Bauer, Sankt Laurent 2006 Schatzberg Deze Sankt Laurent is wat voller van smaak, zwarte kers, heeft duidelijk meer opvoeding, waarschijnlijk op meerjarige barriques en zal daardoor beter passen bij bout van een zwijn.
5. Zull, Pinot Noir 2004, Salon 2008 De Pinot Noir heeft een lichtere kleur, zure kers, wat secundaire tonen zoals nat herfstbos, pittig fruit rode aardbei en veel zuren. Door fruitbehoud met toch evolutie past deze wijn goed bij konijn en reegoulash.
6. Gsellmann & Hans, Pinot Noir 2006 Een Pinot Noir met nog meer evolutie en dus wat minder fruit, kers. De wijn benadert meer de delicaatheid van een grote bourgogne, waarbij wat kracht mist,

helaas iets te hoog in alcohol is, maar wel mooi in balans is. Een wijn die je in de avond zonder eten moet genieten.

7. Hundsdorfer, Blaufränkisch 2006 Hochberg

Een donkerkleurige wijn met zeer veel pit, zwart fruit, pruim, maar ook secundaire tonen zoals natte vegetatie. De wijn rond af met een bittertje, zit flink in de zuren, waardoor de verfijnde smaak iets wordt weggeduwd, maar wel alle soorten wild hierbij kunnen combineren.

8. Hundsdorfer, Blaufränkisch 2006 Barrique

Deze wijn is verder ontwikkeld als de vorige, waarbij het hout tonen toevoegt van ceder, koffie en al in een betere harmonie doordat de zoetere vanille tonen balans zoeken met de zuren. De wijn is wat delicateser maar blijft breed inzetbaar.

9. Zull, Schrattenthal 9 2007 (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Wat we van Zull gewend zijn geldt ook hier, fruit, fruit, fruit! Helaas domineert de Cabernet Sauvignon, ondanks dat deze druif maar 10% van de samenstelling uitmaakt. De wijn zal velen heel goed bevallen en heeft voldoende kracht voor mooie wildschotels, maar de liefhebber van echte Oostenrijkse wijn zoekt verder.

10. Gsellmann & Hans, Heideboden 2007 (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot)

Deze wijn is van een iets andere samenstelling en komt uit het warmere gebied ten oosten van de Neusiedlersee. Fluweelzacht, harmonisch en spanning zijn benamingen die deze wijn typeren. Overkill de wijn niet met romige sauzen, maar combineer hem rustig met de wat zwaardere vleessoorten.

11. Bauer, Schatzberg 2006 (Zweigelt, Sankt Laurent, Blaufränkisch, Cabernet Franc)

Deze wijn is meer gericht naar de invloed van de wijnmaker. Door opvoeding en druivenkeuze is de wijn harmonisch en heeft spanning door gedoeerde invloed van de drie druivensoorten, waarbij de Cabernet Franc zeker niet misstaat.

12. Bauer, Syrah 2007 Schatzberg



Iets unieks uit Oostenrijk van de druif waarmee in de Noord-Rhône zo kapitale wijnen worden gemaakt. In de Rhône zijn overduidelijke voorbeelden waaruit blijkt hoe belangrijk terroir is voor ook deze druivensoort. De acht jaar oude stokken staan bij Bauer op zanderige grond, waar andere druiven niet gedijen. Hierdoor worden de wortels gedwongen diepere lagen op te zoeken, wat bij deze jonge stokken nu al duidelijk in de wijn merkbaar is. De wijn heeft heel veel kracht, associaties van zwarte bessen, bramen, bosbessen, peper en kruidnagel, maar toont ook al terroir invloeden van de zandgronden, waarop de stokken staan aangeplant. We denken dat nog een paar jaar wasdom van de druiven de wijn zeer ten goede zal komen en tot grotere complexiteit kan leiden. Door de kracht en alcohol past deze wijn bij de sterkste vleessoorten en zal uw hertenbiefstuk zeker aanvullen.

Het was een mooie proeverij, waarbij het merendeel van de wijnen zeer geschikt bleek om wildgerechten te kunnen aanvullen. Ook voor de toekomst zijn ideeën opgedaan, zoals de inzending van Stadlmann, leidend naar een thema "druif". Hij heeft een aantal rode cépage-wijnen, wijnen van één druivensoort, die door hem doorgaans gemaakt worden met gevoel voor de druif, zeer neutrale vinificatie, dus type-echt.

Het was mooi, voldoende aandacht voor alle wijnen, mooie wijnen, goede invulling van het thema, tijd om na te praten, op tijd naar huis voor de volgende dag, een zeer succesvolle avond van de "Vrienden van Oostenrijkse wijn".

Door: Andries Bosma