

Over Junker, Zweigelt en Gansl essen.

De avond van maandag 16 november 2009 was niet anders dan een normale rustige herfstavond, met zoals we dit jaar zijn gewend wat te hoge temperaturen waarvan we dit najaar nog behoorlijk veel kunnen genieten. Het was ook de avond van de “Junker” in Thull. Een aantal leveranciers hadden wijnen van dit jaar opgestuurd, zodat ook hier van de Oostenrijkse traditie kan worden genoten. Een traditie waarbij vanaf de 11^e november jonge wijnen uit dat jaar gedronken kunnen worden, veelal in combinatie met “Gansl essen”.

Daar stonden ze dan, bij Otmar op de tafel. Maar liefst 8 wijnen uit 2009, waarvan de druiven dus ongeveer twee maand geleden zijn geplukt. Alle 8 stonden ze op een rij, zodat de ruim 30 aanwezigen in willekeurige volgorde de wijnen konden proeven, beoordelen en/of eenvoudig genieten. De jeugdigheid straalde er natuurlijk vanaf, alle wijnen waren fris, knapperig, lekker drinkbaar en gesterkt door voldoende zuren. Wijnen zoals een Oostenrijker ze graag heeft. Wijnen die de voorbode van het jaar zijn, de eerste kennismaking met 2009. Zoals we ondervonden een jaar van hoge kwaliteit, maar door lage opbrengsten een lage kwantiteit.



De volgende Junker hebben onze proeftafel mogen sieren:

- Lorenz Junker 2009; een wijn gemaakt van Welschriesling, Müller Thurgau en Muskateller, met een rest bubbeltje, een mooie rinse smaak met tonen van groene appel, eindigend in een rustig wegkabbelende afdronk, gedragen door mooie zuren.
- Skoff Junker 2009; een wijn gemaakt van Welschriesling, Sauvignon Blanc en Muskateller, met Sauvignon Blanc dominantie waarnaar mijn voorkeur niet helemaal uitgaat bij deze jonge wijnen. Verder een keurige wijn met wederom heel prettige zuren, tonen van dezelfde groene appel, een door bitter gedragen structuur en grazige frisheid.
- Klosterneuburg 2009; Een wijn gemaakt van de Neuburger met florale tonen, aangevuld met kruisbes, perzik en zowaar iets van mineraliteit. De wijn heeft een stevige body gedragen door expressievere aroma's met mooi in de mond rondzwevende zuren.
- Peiserhof Junker 2009; een wijn gemaakt van Morillon, Muskateller en Weissburgunder, met de zachtere smaak van Jonagold appels die nog fris genoeg zijn en voldoende zuren hebben om met de tonen van bitterkoekjes een hele mooie milde combinatie te vormen.
- Peiserhof Schilcher 2009; een rosé van de Blauer Wildbacher, stuivend naar framboos en een duidelijke hint naar aardbei, gedragen door wat minder zuren als we kennen van de gewone Schilcher, daardoor wat aangename molligheid tonende. Een uitstekend aperitief!
- Schuster Bacchus No4 2009; een wijn van de Frühroter Veltliner met een milde smaak waarbij citrus en moesappel worden aangevuld door enige mineraliteit. Een wijn die met zeer aanwezige aroma's fris is dankzij de jeugdigheid met een sappige boventoon.
- Netzl Primus Carnuntum 2009; een wijn van Grüner Veltliner die heel strak overkomt met nadrukkelijke mooie zuren van appel en limoen, zonder tonen die het karakter van deze wijn uit evenwicht brengen. Een zeer mooie droge wijn met fruit en prachtige zuren.
- Klosterneuburg Rot 2009; een wijn van Sankt Laurent die ondanks de jeugdigheid verrast met impressies van zwarte kers en rode bes in combinatie met wat aardse tonen leidend naar een mond vol met smaak. Het is al wijn en zal nog meer, mooie wijn worden!

De algemene conclusie van deze sessie is toch wel geweest, dat 2009 voor onze verwerende smaakpapillen heel wat gaat beloven. Wij hier in Thull hopen van ganser harte, dat de kelderactiviteiten van “onze” leveranciers voorspoedig zullen verlopen,



zodat ze met het mooie materiaal uit de wijngaard weer fantastische producten voort zullen brengen. Geen van de wijnen viel uit de toon wat betreft kwaliteit. Een stemming onder de leden liet alle wijnen dicht bij elkaar in waardering. Een waardering die echter moeilijk is te bepalen, omdat door toepassing van verschillende druiven wijnen zijn ontstaan die verschillende karakters hebben weergegeven. De meeste leden gingen toch voor de mildere wijnen en gaven achtereenvolgens Schuster en Klosterneuburg (wit) de meeste kredieten. Door zijn zuiverheid is Netzl geëindigd op de derde plaats als de beste wijn uit de categorie van de wijnen met echte zuur dominantie.



De tweede sessie sloot meer aan bij de typisch Nederlandse hunkering naar body en volheid in wijnen. Vier Blauer Zweigelt uit 2006 gingen de strijd aan om de gunst van de verwende leden van de “Vereniging van vrienden van Oostenrijkse wijn”:

- Gsellmann & Hans Zweigelt Heideboden 2006; een smaak met veel zwarte kers, iets rozemarijn en secundaire tonen van paardenzadel zweet, koffie. Een heerlijke stevige wijn met pittige tonen uitlopend naar een afdronk van milde zuren met een aangenaam bittertje.
- Zull Zweigelt 2006; een uitgesproken fruitige wijn met een expressieve neus die direct doet denken aan Hedelfinger, aangevuld met tonen van tijm, rozemarijn en wat kruidnagel. Een uitstekende wijn, inzetbaar waar fruit de boventoon moet voeren.
- Stadlmann Zweigelt 2006; een zeer zuivere wijn met fruittonen van zachte rode kers, aangevuld met kaneel en zacht melkzuur. Deze wijn, gedragen door fijne zachte tannine heeft een subtiele fruitige afdronk die het meer dan waard is even na te laten talmen.
- Schuster Zweigelt 2006; een stevigere wijn die in de smaak donker rode kers combineert met chocola, tijm en rozemarijn. De pittige tonen van zuur en bitter worden uitgeluid door een mooie tannineuze afdronk, waarbij toch ook hier fruit in de herinnering blijft hangen.

De leden hebben hun puntenaantal zo goed verdeeld over de vier Zweigelts, dat het noemen van een winnaar hier niet een juist beeld zou achterlaten. Het waren alle vier duidelijke voorbeelden van Oostenrijks meest voorkomende rode druif. Heel goed is te proeven hoe de Oostenrijkse “Winzer” bezig zijn met het opwaarderen van de kwaliteit van Zweigelt door bladmanagement en groene oogst, het wegplukken van mindere trossen in een zeer vroeg stadium. Laten we hopen dat ze ook de nieuwe ziekte “Traubenwelke“, waarbij een aantal van de druiven voor het bereiken van volledige rijpheid stoppen met ontwikkeling, spoedig onder controle krijgen. Blauer Zweigelt is Oostenrijks trots en onze aandacht meer dan waard!

We kennen Otmar inmiddels wat langer en weten dat een dergelijk avond niet zomaar wordt afgesloten. Geheel in Oostenrijkse traditie stond na de proeverij een waar feestmaal gereed op en rond de oven van onze gastheer. Gans, op verschillende wijzen klaargemaakt, aangevuld met Liver kloostervarken en feestelijk opgemaakte aardappel en groente schotels, complementeerde deze fantastische avond. Een avond in traditie, waarbij de Junker nog meer waardering bij mij hebben kunnen winnen. Wat zal die Beaujolais primeur proeverij op de derde donderdag van november uit gaan lopen op een teleurstelling!

Andries Bosma

