

Feest!

Ongeveer vijftwintig leden van de Vrienden van Oostenrijkse wijn zochten een zitplaats rond een grote tafelopstelling in de Vinotheek van Thull, maandagavond 7 december 2009. Zoiets is altijd al feest, maar nu in december was dat de avond in het jaarprogramma met als titel Feestwijnen!



Geheel in het teken van de avond begonnen we met twee verschillende Sekt:

- Schuster Riesling Sekt 2006, een mooie droge Sekt uit Wagram, die binnenkomt met frisse fruittonen van citrus, een vleugje gist in de neus en een fijn bubbeltje met een zeer droge, fruitige afdronk. Een heel mooi aperitief.
- Peiserhof Schilchersekt, een rosé die geurend naar aardbei met een fijne bubbel en mooie zuren het restzoet harmonisch aan de gang laat bij de afdronk. Ideaal bij een licht dessert, maar wellicht nog mooier als tussengang om smaakpapillen weer tot rust te brengen.

De tweede sessie was samengesteld uit vier zeer verschillende witte wijnen en een rosé.

- Bauer, Grüner Veltliner Haidberg, 2007, een uitgewogen neus met duidelijke hout invloeden liet menigeen met proeven wachten. Eigenlijk was ruiken bij deze wijn voldoende om te kunnen genieten. De wijn had een enorme breedte, gedragen door alcohol en toast aroma waarbij gerookte vis of een wildterrine niet zouden misstaan.
- Stadlmann, Weisserburgunder Höfen, 2007, een heel mooi droog gefinivieerde wijn die strak in de mond deed denken aan appel, citrus en hazelnoot en dankzij iets van restzoet uitmondde in een zeer sappige afdronk. Ideaal voor een hartige pannenkoek, witlofsalade met stukjes appel en citrusvrucht, asperges en uientaart.
- Schmelz, Riesling Federspiel, TOM, 2008, een droge wijn met heel veel mineralen die smaaktonen heeft van honingmeloen en een stevige afdronk dankzij bitter en zuur. Een ideale combinatie voor bloedworst met zuurkool.
- Skoff, Sauvignon Blanc Classic, 2008, een droge typisch Oostenrijkse vertaling van hoe een Sauvignon Blanc zou moeten zijn. Grassig geurend met tonen van rabarber en een smaak vol fris tropisch fruit met een beet in de afdronk dankzij wat stroef bitter. Hierdoor lijkt een combinatie met kwartel op gesneden zuurkool, overgoten met ingekookte champignons een hele mooie.
- Peiserhof, Schilcher Guntzenberg, 2008, van de Ried waar Peter Strohmeier de Blauer Wildbacher rijper laat worden en daardoor een naar aardbeien geurende, zeer fruitige rosé heeft gemaakt, die je ondanks het Schilcher zijn mooi zacht kan noemen. De rondzwervende zuren in de afdronk doen hunkeren naar een niet te zoet dessert gebaseerd op aardbeien.



Na deze rondreis door alle uithoeken van wijnland Oostenrijk hebben we even gepauzeerd, om ons weer op te maken voor eenzelfde reis, maar dan met vier rode wijnen die werden afgesloten met een typische dessertwijn.

- Herzinger, Zweigelt Barrique, 2005, uit het Traisenthal bleek een schoolvoorbeeld voor Blauer Zweigelt, romig, kruidig met kersenfruit en kruidnagel, door voldoende tannine gedragen en breed inzetbaar bij eten. Voorbeelden kunnen zijn rundvlees gestoofd in wijn, lam, blauwe schimmelkaas salade, een wijn dus waarbij met eten flink kan worden geëxperimenteerd.
- Zull, Schrattenthal 9, 2006, een cuvée van Zweigelt 70%, Merlot 20% en Cabernet Sauvignon 10% waarin de Cabernet ondanks laag percentage een stempel blijft drukken. Met tonen van zwarte bes, kers, tabak verpakt in de rondheid van een melkzure gisting is dit een heel mooie wijn, echter niet type-echt voor Oostenrijk. Deze wijn zal goed smaken naast een medium gebakken entrecôte.
- Gsellmann & Hans, Sankt Laurent, Goldberg 2004, geurt naar bijna volledig gedroogde pruim met mooie houtopvoeding gevolgd door een combinatie van kers, kruidige tonen, iets koffie en herfstbos, afgerond door een afdronk met ruggengraat gedragen door ronde melkzuren. Deze wijn vraagt om een mooie kort aangebakken tournedos.
- Hundsdorfer, Pinot Noir, 2006, een wijn met de lichte intense kleur van Pinot Noir met aardse tonen naast floraliteit en framboos, een beetje apart van de rode wijnen die eerder het glas rood kleurden. We kunnen hier gaan denken aan een combinatie met de bekende Oostenrijkse rode schimmelkaas.
- Tschida, S mbling Sp tlese, 2008, een mooie lichte (9 % alc.) friszoete dessertwijn gemaakt door Hans Tschida uit Illmitz, in Oostenrijk bekend als  en van de beste zoetwijn producenten, de buurman van de onbetwiste zoetwijn koning Alois Karcher. De mistflarden die 's-morgens vanuit Neusiedlersee het land op waaien zorgen in de nabij gelegen wijngaarden voor een ideaal klimaat om botrytis, ofwel edele rotting te krijgen. De mooi lichtgele wijn geurde naar witte bloesem met een vleugje ananas en citroen. De friszoete smaak had een wat volle fruitige toon, aangevuld met amandel resulterend in een lange afdronk, die door het matige alcohol percentage frivool door de mond bleef dartelen. Deze wijn zal een niet te zoet nagerecht perfect begeleiden en tot een grootsere afronding van de maaltijd verheffen, zonder een zware dreun te bezorgen aan de afloop van uw (kerst-)diner.



Feest, feest kunnen we vieren het hele jaar door. Maar december blijft met Kerstmis, de donkere avonden en oudjaar als afronding een speciale maand.

Feest, feest is het elke keer weer om in Thull wijn te mogen proeven. Maar in december is het speciaal om te mogen starten met Sekt, feestwijn bij uitstek en daarna het uitgebreide palet van wijnland Oostenrijk te laten passeren.

Feest, feest!



Door: Andries Bosma