

Vrienden van Oostenrijkse wijn zijn enthousiast.

Maandag 11 januari 2010 reed ik door de al donkere avond richting Thull, de sneeuwvlokken in mijn koplamplicht verwensend. Die sneeuw met de daardoor onvermijdelijk gladde wegen kon wel eens menig lid van de Vrienden van Oostenrijkse wijn doen besluiten niet naar de jaarlijkse ledenvergadering te komen. Mijn vrees bleek voor het grootste gedeelte ongegrond, 25 van de 54 leden waren gewoon aanwezig.



Traditiegetrouw werd begonnen met het doornemen van het programma van afgelopen jaar, waarbij dit maal uitgebreid werd stil gestaan bij alle 12 memorabele avonden, de 2 spijswijn festijnen en de wijnreis naar Steiermark. Enthousiasme over het beleefde van afgelopen jaar resulteerde in een daarna snel overeenkomen van het programma voor 2010. In dit jaar zullen we het thema “de druif” als rode draad meenemen bij de organisatie. Het programma is te vinden op de website van Rando Trading (<http://www.oostenrijksewijn.info>) en digitaal aan de leden doorgestuurd.

Uit de vergadering zijn ook nog een aantal bruikbare suggesties naar voren gekomen. Een aantal hiervan zijn direct in het programma voor 2010 verwerkt. Een voorbeeld hiervan is meer aandacht voor verschillende grondsoorten, dat de heer Schumans uit Thorn in juli zal behandelen aan de hand van Pinot Noir. Een proeverij waarbij de combinatie van kaas met wijn wordt belicht in december is eveneens een resultaat van de avond. Een ander voorstel resulteerde in de afspraak om elke keer één wijn blind te proeven en daarbij dieper op de wijn in te gaan. Het bestuur zal elke proeverij een wijn uitzoeken en zorg dragen voor een hulpmiddel in de vorm van een kaartje waarop wijnterminologie is aangegeven om de verschillende smaakaspecten te kunnen typeren. Verder zal het bestuur proberen om voortaan technische fiches van elke te proeven wijn samen te stellen.

Over de afgelopen wijnreis was alleen maar lof. Dat geeft goede moed om de volgende wijnreis te gaan organiseren. Deze zal zich richten op Wenen en de wijdere omgeving van deze stad. Het programma zal bekend worden gemaakt op de proeverij van maart 2010.

Een beetje bedroevend was het bericht dat twee bestuursleden aangaven het bestuur te willen verlaten. John Pinxt heeft zich 5 jaar lang ingezet en ziet uit naar volgende uitdagingen in zijn leven. Hij heeft grote inzet getoond bij het opzetten van de allereerste start en daarna bij het verder uitbouwen tot een bloeiende vereniging. Micky Kisters heeft een jaar proef gedraaid, maar ziet zich door werkomstandigheden gedwongen het hierbij te laten, omdat tijdsgebrek haar van een inzet weerhoudt in de mate die zij zij voor ogen ziet. Beiden willen actief lid blijven van onze vereniging en beiden werden bedankt met een toepasselijk geschenk en warm applaus voor de getoonde inzet.



Karin Sterk is in het zonnetje gezet als dank voor het vertalen van alle verslagen in het Duits, zodat ook in Oostenrijk van de belevingen van de Vrienden van Oostenrijkse wijn kan worden meegenoten. Zij heeft aangegeven ook het komende jaar voor vertalingen te willen blijven zorg dragen.

Uiteraard werd de avond voortgezet met een wijnproeverij, samengesteld uit Oostenrijkse wijnen.

### **Grüner Veltliner:**

Schuster, Grüner Veltliner, Alte Reben, 2008, is een wat vollere wijn met een klein vetje, geurend naar tropisch fruit zoals mango met een subtropische noot in de vorm van sinaasappel. Een zeer aromatische wijn, direct het glas uitstuvend leidend naar een smakelijke afdronk met iets van peper van de zware lössgronden uit de Wagram.

Hutter, Grüner Veltliner, Alte Point, 2007, is een wijn uit de Wachau, waarin mineraliteit een grotere rol speelt. De tropische noot was dan ook beperkt tot een zweem banaan in een verder citrus-limoen omgeving met een duidelijke hint van abrikoos. Deze subtielere fruitmand was verpakt in met wat minerale zouten gelaarde yoghurt tonen. Een wijn met een droger, subtieler karakter die langzaam overwonnen wilde worden.

Forstreiter, Grüner Veltliner, Schiefer, 2006, deed zijn naam meer dan eer aan, geheel doordrongen mineraliteit door leisteen gronden. Na een frisse binnenkomst met tonen van rabarber volgde een fruitexpressie van voornamelijk citroen, waarbij de zuren een zeer goed fundament bouwden om de mooie afdronk met het echte pepertje van de Grüner Veltliner tot in lange lengte te dragen.

### **Blauer Zweigelt:**

Gsellmann & Hans, Zweigelt, Heideboden, 2006, is een wijn waarin mooie rijpe kers zo uitgeperst lijkt te zijn in een omgeving waarin deze zeer aangenaam te genieten is te midden van verkruimelde graniettonen die gevangen zitten in de zachte melkzuren van een malolactische gisting. Een gisting waarvan lijkt of deze alle rust heeft gehad om de zuren zachtheid van zijde mee te geven. Iets minder alcohol zou de wijn nog subtieler hebben gemaakt, maar nu zorgt de 13,5% voor een body die ruimte overlaat voor veel fantasie bij het vinden van mooie spijs-wijn combinaties.

Stift Klosterneuburg, Zweigelt, 2006, is van een ander kaliber en eenmaal in de mond geeft deze wijn een smaak prijs van donkerrode kersen, volle rijpe morellen, ruim in het sap. De wijn met wat minder alcohol (12,5%) verraad enige ontwikkeling door impressies uit een herfstbos, waarin de rijpe bosbessen nog zijn te vinden. De ontwikkeling maakt deze wijn tot een ware complicatie, leidend naar een verfijnde harmonie tussen het rode fruit en de zeer geslaagde kelderinvloeden.

Norbert Bauer, Zweigelt, Bergsatz, 2006, is een wijn met kracht steunend op duidelijke sporen van terroir, overtuigend gedragen door mooie rode Hedelfinger en zacht steenfruit in combinatie gebracht op Großfass waarvan de sporen duidelijk merkbaar zijn door hints naar vanille en karamel. Deze wijn kan de 13,5% alcohol iets beter hanteren, maar ook hier geldt dat de zoete logheid van alcohol een beetje uit de mode is geraakt. Ga wederom hier echter wat bij zoeken om te eten en de mooiste avonturen kunnen ontwakken.

Deze avond hebben we ook stil gestaan bij het ons helaas ontvallen lid, Ed Starren, die vorig jaar met rake woorden de ledenvergadering van de Vrienden van Oostenrijkse wijn als volgt typeerde: "Geen saaie vergadering, maar een goed bezocht feest met kwinkslagen en de nodige gezelligheid". Daar staan we ook voor en in die geest zullen we voortzetten.

Door Andries Bosma

