

Een Oostenrijks feestje

Wat een feest; Otmar is 65 jaar, restaurant Thull bestaat meer als 25 jaar en de vinotheek is 5 jaar geleden geopend. Bijna dertig leden van de Vrienden van Oostenrijkse wijn vieren al deze mijlpalen op maandag 1 maart 2010 met een glas Sekt van Stift Klosterneuburg, Mathäi 2007. Een Sekt gemaakt van 100% Chardonnay, met tweede gisting op fles, heeft een fijne bubbel die het fruit met romige ondertoon op zeer aangename wijze de smaakzintuigen laat prikkelen. Na de toast op Otmar en Kee genoten alle aanwezigen de natalmende afdronk op intense wijze. Een waardig begin van een avond Chardonnay!

Eerst werd echter de wijnreis voor 2010 gepresenteerd. In het kader van alle jubilea in 2010 wordt dit een reis naar de gebieden rond Wenen. De eerste dag wordt de Thermenregion en Mittelburgenland aangedaan. De tweede dag is gereserveerd voor een lezing door Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) in het Stift Klosterneuburg met een bezoek aan een acetaia en de stad Wenen. Als afsluitende dag behelst het programma Carnuntum en Neusiedlersee. Het volledig toegelichte programma is na te lezen op de website, www.oostenrijksewijn.info onder de knop "evenementen".

Chardonnay was dus het thema voor de avond. Een niet Oostenrijkse druif, die toch een keer op de voorgrond mag staan. Chardonnay is halverwege de vorige eeuw over de hele wereld verspreid en werd zeer populair, dankzij het feit dat deze druif een romig karakter van tropisch fruit toont en het de wijnboeren niet te lastig maakt in de wijngaard. Deze vroeg bloeiende druif kan zich goed aanpassen aan vele soorten Terroir en laat zich ook gewillig vormen tot een door de wijnboer gewenste wijn, van geheel reductieve wijnbereiding tot en met gisting op hout, naar wens aangevuld met malolactische gisting en opvoeding op barrique. In Oostenrijk, de Steiermark, is de druif al langer dan honderd jaar aanwezig onder de naam Morillon.



We proefden eerst 7 droge wijnen uit 7 verschillende wijnregio's:

1. Herzinger Chardonnay 2007, Traisental, geurt zeer expressief waaraan altijd weer de marmerachtige ondergrond zich verraad door een rabarber toon, versmolten met puur exotisch fruit. De wijn met volle, romige smaak had in de afdronk iets te veel zoet dominantie, wat vraagt om een redelijk stevig gerecht.
2. Zull Chardonnay 2008, Weinviertel, was subtieler in de neus waarin direct een roomboterbabbelaar herkenbaar was. De strakke smaak had frisheid van appel in overwegend tropisch fruit, gelardeerd met kruidigheid glijdend naar een rins gedomineerde afdronk. Deze wijn vraagt aandacht.
3. Peiserhof Morillon Sonnleiten barrique 2007, Weststeiermark, geurde naar licht cederhout vermengd met hardsteen. Exotische fruitsoorten werden aangevuld met iets citrus, zodat frisheid mee kon spelen in de nog iets te hout gedomineerde wijn. De verhoudingen liggen echter zo mooi, dat deze wijn na enige jaren verdere flesrijping zonder twijfel een mooi complex glas zal gaan opleveren.
4. Schuster Chardonnay Goldberg 2008, Wagram, heeft een hele mooie volle exotische smaak waarbij zowel wat subtropisch fruit als appel aanwezig is die de wijn verder

begeleiden naar een door mooi zuur gedomineerde afdronk, waardoor frisheid de boventoon blijft houden in deze volle tropische fruitmand.

5. Skoff Morillon Classique 2009, Südsteiermark, geurt je van ver vanuit het glas tegemoet en toont weer de typische frisheid van Steirischer wijn dankzij tonen van groene appel en iets anijs die de toch wel zeer kenmerkende Chardonnay tonen laten waaiëren door de mond naar een afdronk waarin de balans tussen zoet en zuur helemaal in orde is.
6. Stift Klosterneuburg Chardonnay Altweingarten 2006, Wien, heeft het herkenbare botertje voor in de neus, gedragen door lichte houtimpresies en bittere amandel, voortbordurend met een exotische smaak die is aangevuld met citrus en een hint van eucalyptus. Een ingetogen wijn die een toonbeeld is van zuivere Chardonnay.
7. Gsellmann & Hans Chardonnay 2009, Neusiedlersee, is een vatmonster wat zich direct manifesteert in een prikkeltje dat echter snel plaats maakt voor een romige wijn met tonen van kruisbes, mint en citroen in de melkzure omgeving veroorzaakt door een rustig verlopen malolactische gisting.



Dat onze leden zich toch bij Chardonnay voornamelijk richten op de klassieke vormen bleek wel uit de voorkeuren voor Stift, Peiserhof en Zull. De andere vier wijnen, die overigens niet veel onder deden in puntenaantal zijn inderdaad alle vier iets meer Oostenrijks in de zin dat frisheid de boventoon voerde. Over de keuze van de volgende vijf, zoete wijnen hoef ik het hier niet te hebben. De wijn met het laagste puntenaantal zat nog akelig dicht bij die met de meeste punten. Hier betreft het een echte smaakkwestie:

1. Schuster Chardonnay Valvinea 2006 ruikt naar rozijnen en glijdt door de mond met ananas tonen naar een niet te zoete afdronk waarbij we voornamelijk denken aan krenten.
2. Stift Klosterneuburg Chardonnay Auslese 2005 geurt naar tropisch fruit met rozijnen, maar heeft toch een frisse smaak, eindigend met een toch wat zoetere afdronk.
3. Forstreiter Chardonnay Eiswein 2004, Kremstal, heeft het echte karakter van Eiswein, een zoete wijn zonder te vervelen door een frisse ondertoon. Via mango en sinaasappel leidt deze steeds met rins zuur vermengde smaak de proever naar een mand vol krenten.
4. Schuster Chardonnay Beerenauslese 2005 doet in de neus vol rozijnen, nog aan de edele rotting denken, en heeft een complexe tropische en subtropische smaak met een mooie pittige afdronk leidend naar vers geplukte dadels.
5. Gsellmann & Hans Trockenbeerenauslese 2007 is nog jong en de overdaad aan zoet, waarin vele rozijnen nog hevig vechten met tropische fruitsoorten smachten naar iets meer frisse tonen, die nu nog ondergesneeuwd wachten tot rijping deze wijn vervolmaakt. Deze wijn laat zien dat de Neusiedlersee omgeving het suikergehalte in druiven kan laten stijgen naar ongekende hoogten, leidend tot restzoet tot in extreme percentages.



Een aparte avond met maar één druivensoort die niet typisch Oostenrijk is, maar toch Oostenrijkse trekjes en diversiteit liet zien.

Door Andries Bosma