

## Verkiezing van asperge wijn 2010 voor Restaurant Thull.

Maandag 12 april 2010 mochten we met circa 30 mensen de aspergewijn van Thull voor 2010 gaan bepalen. Hiervoor moesten we, gewapend met ons proefglas, 23 wijnen blind proeven die in willekeurige volgorde waren neergezet. Een zeer uitdagende opgave, waar de aanwezigen zich met bijzonder veel enthousiasme en elan doorheen hebben geslagen.

Het beste kun je beginnen door alle wijnen even kort te ruiken en te proeven, zodoende de eerste selectie te maken. Daarna proef je de geselecteerde wijnen terug om verdere keuzes te bepalen. Dat terugproeven kon gedaan worden in combinatie met de verfijnde soep en hapjes, die Otmar rond het thema asperge had voorbereid. Een aantal onder ons maakten eerst alle proefrondes af, om daarna van deze traktaties gewoon te gaan genieten. Genieten van asperges, ze zijn er weer!



Voor iedereen was het een grote uitdaging. Wat kon men hiervan maken en kunnen wellicht sommige wijnen worden herkend. In ieder geval bleek maar weer dat opgedane ervaring van de laatste jaren zich uit in een professionelere benadering van de wijnen, waarbij ook plaats is voor nieuwe leden, die met enthousiasme worden ontvangen. Na vier jaar van intensieve kennismaking met Oostenrijkse wijnen was het voor mijzelf een uitdaging om te kijken hoeveel wijnen ik zou herkennen. Hierbij bleek dat ik vaker het terroir

van de regio ofwel van de Winzer herken dan de druivensoort. Een vreemde gewaarwording, maar wel tekenend voor het belang van de grondsoort en de wijze van wijn maken.

De selectie wijnen kwamen vanuit alle wijnstreken die Oostenrijk rijk is. Door de belangrijke invloed van terroir betekende dit dan ook dat we een grote verscheidenheid aan wijnen op tafel hadden. Gedurende de avond kwam ook duidelijk tot uiting, dat bepaalde wijnen door sommigen zeer werden geapprecieerd, terwijl anderen bij heel andere wijnen hun bekoring zochten. De conclusie hieruit is dat we heel erg blij mogen zijn met een vinotheek in Thull die Oostenrijkse wijnen uit alle wijnbouwregio's in het portfolio heeft opgenomen.

De uitslag was eigenlijk niet zo verrassend indien je weet wat er afgelopen jaren is gebeurd met de jaarlijks terugkerende asperge proeverij. De smaakpapillen van Otmar's publiek vinden door de jaren heen steeds wijnen van de lössgronden in de Wagram het beste passen bij asperges. Maar liefst twee wijnen van Schuster waren de glansrijke nummers één en twee, respectievelijk de Sauvignon Blanc Diebstein en de Roter Veltliner.

