

Wat zijn eigenlijk zomerwijnen?

Antwoord op de bovenstaande vraag is zowel eenvoudig als gecompliceerd. Dat bleek naar aanleiding van de mooie avond op 17 mei 2010. Meer als veertig aanwezigen kwamen allemaal met het idee frisse, witte wijnen te proeven, waaruit ze hun keuze konden bepalen voor de lange zomeravonden op het terras. Hier zit nu net niet de eenvoud van onze vraag, want niet iedereen zoekt fris en wit. De leden van Vrienden van Oostenrijkse wijn zijn tegenwoordig iets meer geoefend en laten wijnkeuzes bepalen door veel meer factoren als “zomer”. Begonnen we daarom met rosé?

Bij binnenkomst werden de smaakpapillen opgefrist door Schuster Rosé Frizzante Trilogie 2009. Frizzante heeft geen tweede gisting ondergaan, maar dankt zijn bubbeltje aan koolzuur toevoeging tijdens het bottelen. Deze Trilogie gemaakt met drie druivensorten had een mooie dieproze kleur, waarschijnlijk van de Zweigelt, mooi rood fruit, wellicht de invloed van Blauburger en mineralen met löss invloeden dankzij Pinot Noir. Aan de laatste druif, het doorgeefluik van terroir, gaan we 5 juli 2010 een hele avond besteden onder leiding van Hein Schumans. Liefhebbers van terroir moeten deze avond eigenlijk in hun agenda opnemen.



Een drietal rosé's bevolkten de eerste flight, waarbij we bewust de altijd winnende Schilcher hebben gepasseerd. Schilcher is zo typisch en apart van alle andere rosé's dankzij de scherpe, droge smaak met hoge zuurgraad. Dit keer proefden we Forstreiter Pink 09, Stift Klosterneuburg Rosé 09 en Gsellmann&Hans Start 09. Alle drie Zweigelt gedomineerd, met een redelijk intense roze kleur en fris in de neus. De zuren in Pink speelde met de noot- en fruitaroma's, de wilde aardbeitjes in de Stifwijn zweefden door een frisse omgeving en de Start gaf een beleving van iets zoet met

fruit in combinatie met wat bitter en zuur. Alle drie mooie frisse, droge wijnen zonder al te veel aroma een mooie neutrale vorm gevende aan het begrip zomerwijn. De voorkeur van de leden bleef voor deze sessie zo dicht bij elkaar dat hieruit geen conclusie kan worden getrokken, anders dan dat de subtiele verschillen hier de persoonlijke voorkeuren gelijk over de wijnen verdeelden. Alle drie droog gefinivieerd, met frisse fruitige smaak en prettige zuren als afronding.



De tweede serie bestond uit vijf witte wijnen. Zijn dit dan de echte zomerwijnen van de avond? Na het proeven van Lorenz Weissburgunder 09, Peiserhof Gelber Muskateller 09, Schmelz Grüner Veltliner Pichlpoint Federspiel 09, Bauer Mischsatz Alter Weingarten 08 en Stadlmann Rotgipfler Anninger 08 konden we een geheel aparte conclusie gaan trekken. Wat bleek; de meeste punten gingen naar de aromatische wijnen! Hoezo is zomerwijn fris? De meest populaire wijn bleek ook de goedkoopste; de Mischsatz toonde veel aroma in de smaak waaronder asperge, bleef

fris in de mond en toonde zijn eenvoud door met een kruidige hint in de frisse afdrank snel te verdwijnen. De tweede keuze viel op de Rotgipfler, weer een wijn met veel aroma van voor ons normaal fruit zoals peer, appel en sinaasappel, maar ook tropisch fruit met kruidigheid en mineralen. Het rijtje volgend van wijnen in aflopende aromatische intensiteit werd de

Muskateller als derde aangewezen. Een Muskateller die de muskaat tonen eens niet op de voorgrond zette, maar mooi verpakte in fijne zuren met een neiging naar zoete tonen. Zelfs de notoire niet-muskaat liefhebber, zoals ik, kan van deze wijn genieten, een wijn waarbij muskaat onderdeel vormt van het geheel. De mineraliteit in de Pichlpoint uit de Wachau bleek toch ook velen te pakken. De reductief gemaakte wijn vraagt echter meer aandacht, dan om zomaar te genieten op een terras in de avondzwoelte. Of zou hij beter uit de verf komen als we alleen deze wijn genieten en daar alle aandacht voor hebben. Ik weet dat wel zeker, maar dat gaan we in de toekomst leren waarderen, bijvoorbeeld als Schmelz volgend voorjaar naar Thull komt. De meeste frisse wijn, de Weissbugunder, is dus duidelijk ondergesneeuwd door alle aromatische expressiviteit. Het was een wijn van groene frisheid, met witfruit en een tikje mineraliteit die gewoon heerlijk weg hapte. Dus eigenlijk werd de bij uitstek voor het zomers terras geschikte wijn niet als “de” zomerwijn gewaardeerd. Het is wel een wijn om aan te denken als start, voor het zwaardere, meer aromatische geweld dat alleen wijn ook maar weer log en vermoeiend zou maken.



Er zijn mensen die willen altijd rood. Zonder rode wijn is de dag, of avond, niet compleet. In de zomer zoek je dan wijnen met geen of weinig hout opvoeding, wellicht wijnen die ook licht gekoeld zeer aangenaam kunnen zijn. Dat is dus niet de mening van ons talrijk proefpanel. De Zull Lust und Laune Blauer Portugieser 08 kreeg de minste punten, terwijl deze bij uitstek voldoet aan de zojuist gegeven beschrijving. De zeer fruitige, pruim en kers, mooie ongecompliceerde wijn slikt gemakkelijk door zonder ingewikkelde afdrank. Meer van Zull gaan we leren

als hijzelf samen met een sterrenkok naar Thull komt op 23 en 24 november 2010 (LET OP: datum wijkt af van programma!).

Een nieuwigheid, de Fischer Cuvée Rosalia 07, gemaakt van verschillende druivensoorten, afkomstig van 7 Winzer uit het Mittelburgenland toonde fruit, beet en stevigheid, waarbij tannine van onder andere de Blaufränkisch een wezenlijke rol speelde. De wijn liet een goede indruk achter en de aanwezigen waardeerden deze wijn als nummer drie onder de rode “zomerwijnen”. Daarna kwam de Netzl Klassik Sankt Laurent 08, een niet te zware wijn met redelijk fruit, kers en bessen, in een elegante structuur van aardse tonen met ingehouden tannine. Deze wat subtielere wijn met een eigen en lichter karakter werd nummer twee onder de roden. De ‘beste’ onder de rode wijnen werd echter weer één met een expressiviteit van de bovenste plank met veel fruit, zwarte bes, zwarte kers, braam en pruim, en kruidigheid verpakt in redelijk tot zware tannine. De Hundsdorfer Blaufränkisch Hochberg 07 is inderdaad een dijk van een wijn, maar je zou hem niet direct nemen als de zomerwijn, hoewel, we kunnen de Barrique nog voor de winter bewaren. Het zei zo!



Zomerwijn is dus een op vele wijze te interpreteren begrip. Het woord staat ook niet in de van Dale en roept kennelijk niet meer op als een wijn die we prefereren in zomerse omstandigheden. Daar is alles mee gezegd, want iedereen denkt toch aan een specifieke omgeving, moment, begeleiding en gezelschap waarin een wijn wordt geserveerd. Fijn dat er zoveel verschillende mooie wijnen worden gemaakt.

Door Andries Bosma