

Oostenrijk bezit iets echt unieks: Grüner Veltliner.

Lang bleef het ongewis, maar moderne DNA technieken hebben nog niet zo heel lang geleden een antwoord gegeven op de afkomst van Grüner Veltliner (GV). Ondanks allerlei andere veronderstellingen van afkomst volgens oude ampelografie, de identificatie en classificatie wetenschap van wijndruiven, bleek Traminer de moeder te zijn van GV. Hiermee is tevens aangetoond, dat de vader dan wel dominant moet zijn, omdat GV sterk van Traminer verschilt. Een mogelijke vader is een nu gedegenererde druivensoort die nog sporadisch voorkomt op een helling van het Leithagebergte nabij Eisenstadt in Neusiedlersee-Hügelland. De GV is dus wel echt Oostenrijks!



Wat de specifieke eigenschappen zijn van GV werd proefondervindelijk onderzocht door ruim dertig aanwezigen op de GV proeverij in Thull op maandag 7 juni 2010. GV heeft een uniek kenmerk waaraan het herkenbaar is, een duidelijk waarneembare toon van witte peper in de afdronk. Daarnaast bezit GV dezelfde eigenschap als Chardonnay, namelijk dat het op allerlei grondsoorten kan staan en hierdoor, zowel als door verschillende vinificatie methoden, steeds andere karakters kan aannemen. GV van druiven in toenemende rijpheid bestaat als lichte groene zomerwijn (kruisbes, tuinkruiden, hooi, citroenzuur), als klassiek uitgebouwde droge wijn die uitstekend combineert met velerlei eten (groene peper, kruidig, weidebloesem, tabak, tropisch fruit), als krachtvolle wijn (nog kruidiger, romig, peer, noten, tabak, gedroogd fruit, thee), en als dessertwijn in de gedaanten van Eiswein (verse champignon) of Trockenbeerenauslese (cake, tabak, exotisch fruit, rijpe zuren, mineralen). GV kan op verschillende bodemsoorten gedijen en neemt kenmerken daarvan mee zoals subtropische zuren van Löss tot mineraal gedomineerde soorten van graniet.

De soorten vanaf klassiek kunnen ook vaak goed ouderen, al is hierover niet veel bekend, omdat Oostenrijkers hun wijnen jong drinken. Toch is er goede GV bewaard gebleven over meer dan 10 jaar. De wijn evolueert dan van primair fruit naar amandel, tabak, cacao, gedroogd fruit, koffie, etc. Hoe ouder, hoe ronder en meer in harmonie, is bij goede GV mogelijk tot 30, 40 of zelfs 50 jaar.

In Thull hebben we twee sessies geproefd, eerst voornamelijk de klassieke en daarna een sessie van meer krachtvolle droge wijnen. Het was inderdaad verscheidenheid troef:

1. Stadlmann GV 08, een moderne strakke wijn met een correcte zoetzuur balans waarin hint van groene appel en ananas met een bitter in de afdronk.
2. Bauer Altenberg 08, een iets naar zuur neigende zoetzuur balans denkend aan kruisbes, rabarber, vlierbes met een fris fruitige afdronk.
3. Stift Klosterneuburg 09, iets naar zoet neigend met tonen van kruisbes, gele appel en iets van tabak met een romige zachte afdronk.
4. Herzinger Traisental DAC 09, een fris en fruitige wijn met een mineralige ruggengraat die toch een romige indruk weet achter te laten. (Nr. 3)
5. Hutter Alte Point Federspiel 09, met een zeer correcte zoetzuur balans gedragen door abrikoos en mineralen afrondend in een palet van zachte indrukken.
6. Forstreiter Alte Reben 08, met weer een mooie zoetzuur balans maar nu met sterke hint naar asperge, vermengd met citrus, peper en gras, afgerond door een mooi vetje. (Nr. 1)
7. Schmelz Tom Federspiel 09, komt zeer strak en droog binnen, prikkelt wat en geeft een frisse toon van mineralen met groene appel, iets rokerigs en frisse kruiden. (Nr. 2)



De aanwezigen hebben hun punten duidelijk aan de mineralen gedomineerde wijnen gegeven, waarbij de complexere Forstreiter zeer duidelijk bovenaan is geëindigd. Heel verrassend, dat de Thull proevers de strakke wijn van Wachau beginnen te waarderen, Schmelz, en heeft Herzinger weer de troef van het samengeperste silicium die zo kenmerkend is voor zijn wijngaarden.

De tweede serie met meer krachtvolle wijnen:

8. Zull Äussere Berge 08, hoort eigenlijk bij het vorige rijtje thuis, maar staat als een huis naast het volgende geweld dankzij een volle romige smaak van exotisch fruit, rijpe peer en tabak met minerale tonen.
9. Schuster Valvinea 08, heeft een volle smaak met neutrale zoetzuur balans en een combinatie van tropisch, wit, subtropisch fruit met gele appel en asperge tonen. (Nr. 1)
10. Netzl Stoana 09, een frisse wijn die doet denken aan groente en fruit, waarbij de sappige smaak rond overkomt ondanks hint van mineralen. (Nr. 2)
11. Hutter Riparum Smaragd 07, goud, mooie zoetzuur balans met prikkelende, rokerige mineralen op een bed van tuinkruiden gelardeerd met tropisch fruit. (gedeelde Nr. 3)
12. Forstreiter Tabor 07, de pre-phyloxera wijn van 100 jaar oude stokken heeft een volle zware afdrank geleid door impressies van honing limoen, tijm en munt. (gedeelde Nr. 3)
13. Schmelz Höhereck Smaragd 08, komt van oersteen, is zeer complex, exotisch fruit met zachtheid van banaan, zwoelheid van mango en afrondend met zoute mineralen.



Hier verloochent Otmars publiek zich niet door weer eens de voorkeur te geven aan de Löss gronden van de Wagram in combinatie met de vinificatie van Schuster. Bij deze sessie is verder vooral de voorkeur gegeven aan de volle, exotische smakende wijnen.



De avond was gestart met een uitleg over GV, waarbij de vele gedaantes van deze druivensoort is benadrukt. Deze eigenschap is op de proeverij ook weer duidelijk naar voren gekomen. Dat GV goed is te combineren bleek na het proeven door drie verschillende hapjes, die Otmar op ingezonden recepten van sommigen onder ons heeft gecreëerd. Verder is nog ingegaan op de dessertwijn potentie van GV door het naproeven van een GV Eiswein.

Voor velen bleek het lastig om huiswaarts te keren. Zelfs voor de rode wijn liefhebbers was de uitgebreide keuze tussen alleen Grüner Veltliner zeer interessant en voldoende onderhoudend voor een hele avond.