

Pinot Noir, ook in Oostenrijk!

Pinot Noir (PN) is voor een wijnboer een lastige druif. Deze druif is gevoelig voor alle mogelijke ziektes, voor vorst, zeer kieskeurig wat betreft klimaat en bodem en vergt een kundig uitgevoerde vinificatie na de oogst. Dat er wel grootse wijnen van PN



gemaakt kunnen worden mag als bekend worden verondersteld. Dat gebeurt echter alleen in een beperkt aantal landen waar klimaat, bodem en kundigheid samenvallen. Eén van deze landen in de wereld is Oostenrijk en dat zijn we gaan ontdekken met 25 aanwezigen in Thull door middel van een Master Class onder leiding van Hein Schumans, maandag 5 juli 2010.



Om vergelijkings materiaal te hebben had Schumans een paar wijnen uit andere landen meegebracht, die in de proeflijst waren opgenomen. Dat begon al met wijn 1, een Cavalloto, Pinot Nero 07 uit de Piemonte, Italië. De 45-jaar oude druivenstokken staan op een top (Brico), waar altijd een briesje staat die voor iets koelte zorgt. Een zeer bijzondere PN, omdat de schillen direct zijn verwijderd en we te maken hadden met een witte wijn! Deze wijn is ondanks hoog alcohol gehalte (14½ %) niet scherp, toont frisheid, rins en heeft tonen van amandel, abrikoos en geeft mineraliteit weer door wat zoute ondertonen. Een unicum, mooi, maar niet direct herkenbaar als PN.

Wijnen 2,3 en 4 waren van Oostenrijkse bodem. Nummer 2 was een Herzinger PN 06 uit Traisental, Het milde klimaat heeft koude nachten, waardoor PN goed kan gedijen. De PN staat hier op Braunerde met kalk, welke laatste zorgt voor de nodige frisheid die de wijn in spanning houdt bij de afdronk. Nu nog hard nodig doordat de 10-jaar oude stokken nog jong zijn en er dus alleen milde aroma's van framboos en aardbei afgeven, aangevuld met een zweem vanille (Grossfass?). Een goede belofte voor de toekomst, als de stokken wat dieper zijn geworteld. Wijn 3 was de Zull PN 06 uit het Weinviertel. Zull heeft in Schrattental de beschikking over een voor rode wijn zeer geschikt microklimaat met weer de voor PN zo belangrijke momenten van afkoeling. De 10 en 30 jaar oude stokken staan op verweerd gesteente met leem, kalk en silt (mineraal). Zull werkt zeer biologisch en creëert met de geoogste druiven een wijn geurend naar rode bes, pruim en framboos, waarbij het vollere aroma wordt afgewisseld met mooie bitters. Wijn 3 was Schuster PN Eisenhut 05 uit de Wagram, dus van Löss in combinatie met schelpkalk. De 25 tot 30 jarige stokken staan wat hoger en genieten vaak een frisse wind. Bij Schuster komt de malolactische, de melkzure gisting duidelijk naar boven, worden de aroma's van framboos, aardbei en pruim aangevuld met aangename animale tonen, kruidigheid en lakritz. De subtiele houttonen duiden op gebruik van vaten met een lichte toasting. Dit kan worden bereikt door het maken van vaten met behulp van stoom in plaats van vuur.

Wijn 5 was weer Italiaans. De Ca'di Frara Pinot Nero 06 Oltrepo Pavese komt van vulkanisch gesteente vermengd met krijt. Melkzuren van de malolactische gisting vormden de boventoon van deze wat meer tannineuze wijn met tonen van kersen en venkel, afgerond door mooie frisse zuren.

Wijnen 6 en 7 kwamen weer uit Oostenrijk. De Netzl PN Rosenberg 06 uit Carnuntum had een intense kleur, die duidt op een terdege inweking van de schil, die bij PN erg dun is, waardoor de kleur meestal erg licht blijft. De 25 tot 30 jaar oude stokken staan op bodem van de Oer-Donau, dus kiezel, ijzerhoudende grond en kalk. Hier wordt maar 20 hl/hectare geoogst waardoor ook de smaak complexer wordt met frappante melkzuren, donkere kersen en pruimen, verpakt in stevig loozuren. Een wijn die staat en een wijn die zeker verdere ontdekking waard is. Wijn 7 is de Stift Klosterneuburg PN Rafelsjoch 05 van 15 jaar oude stokken op löss en leem. Deze wijn is 16 maanden opgevoed op Grossfass, wat gematigde houtinvloeden veroorzaakt. Deze naar lavas en kers geurende wijn is een toonbeeld van elegantie en is daardoor ook verdere ontdekking waard, maar met een subtielere benadering, bereid om langzaam steeds meer complexiteit te gaan ontdekken.

Wijn 8 was van de bakermat van PN, de Côte d'Or in de Franse Bourgogne, een Pommard 01 van



Domaine Germain. Deze wijn, van stokken van 45 jaar oud, bevestigde de eerdere constatering, dat PN zeer complexe wijnen voort kan brengen, die de tijd vergen om ze te ontdekken. Hier betrof het overrijpe framboos met herfstbos impressies, die uitnodigde tot verdere ontdekkingen die wellicht langer als een flesinhoud zullen vergen, voordat verveling zal toeslaan. Bij elke volgende slok blijft de wijn boeien door het vrijgeven van steeds nieuwe nuances die bijdragen aan de totale smaakbeleving. Dat is echt Pinot Noir!



Wijn 9 en 10 waren de laatste Oostenrijkers. De Gsellmann & Hans PN 07 uit Neusiedlersee komt van een mengelmoes van zwarte aarde, verweerd gesteente, Donaugruis en kalk. Een voor PN geweldige bodem, omdat PN de mogelijkheid heeft de bodem invloeden in hoge mate aan de wijn door te geven. Een complex samengestelde bodem kan daardoor voor grotere complexiteit van de wijn gaan zorgen. We vonden dan ook aroma's van kers, aardbei tot in rijpheid van confituur met wat zoet, kruidnagel en hazelnoot in een fluwelige omgeving gedragen door leuke zuren. Wijn 10 was een Hundsdorfer Barrique PN 02, van

Hochberg met leisteen, kalk en oergesteente. De 20 jaar oude stokken leveren 30 hl/hectare die 48 maanden op Allier Barriques worden opgevoed. Ook hier voldoende fruit van voornamelijk aardbei en framboos, vermengd met vanille en veel potentie. De wijn getuigde van een zeer uitgekiend houtgebruik, dat door deze opvoeding secundaire tonen aan de wijn meegaf die leidde tot grotere complexiteit zonder afbreuk te doen aan de primaire aroma's.

Wijn 11, de Ventisquero Reserva04 uit Casablanca Valley in Chili komt van de rolstenen niet ver van de kust van de Grote Oceaan. Deze Oceaan brengt veel koelte, waardoor hier weer een goed klimaat ontstaat voor PN. Deze wijn die al enige tertiaire invloed, de invloed van het op fles liggen, liet blijken was desondanks nog zeer vitaal en toonde zelfs nog een wat paarsig randje. Een geheel andere wijn, een fruitmand met veel pruimen in een ziltige frisheid, waarmee de terroir invloeden op wijnen van PN heel duidelijk werd geïllustreerd.

Afsluitend waren er nog een aantal Pinot Noirs op de proeftafel gezet, die afkomstig waren van "Die Burgundermacher", een verband tussen Auer, Dopler, Heinrich Hartl, Winzerhof Landauer-Gisberg en Heggenberger allen uit de omgeving van Tattendorf, Termenregion, waar ook Rafelsjoch van Stift Klosterneuburg ligt. De wijnen klassik en barrique of reserve waren vrijblijvend ter beschikking gesteld door deze bedrijven en gaven de mogelijkheid om door te proeven aan PN van verschillende wijnboeren maar wel uit dezelfde omgeving. Hier weer veel kers, bes en bij de barrique's en cuve's een extra dimensie door verder ontwikkelde secundaire tonen. Het was een hele mooie geste van deze wijnboeren om onze PN proeverij met hun wijnen uit te breiden.

Pinot Noir blijft boeien door verscheidenheid. Een verscheidenheid in eerste instantie door verschillen in terroir, samenspel van bodem, klimaat en wijnstok (kloon), de primaire tonen. Tweede verscheidenheid is de invloed van de wijnmaker, de opvoeding, de secundaire tonen en het resultaat in het glas blijft dan weer afhankelijk van het moment van openen, de bewaartijd waarin de tannine afbouwt en met de fruittonen een chemie aangaat die vaak tot nog grotere complexiteit kan leiden, de tertiaire tonen.

Door: Andries Bosma

Prijzen; bruto af Vinotheek, Thull 14, Schinnen:

Herzinger Pinot Noir 2006	€ 16,50
Zull Pinot Noir 2006	€ 18,95
Schuster Pinot Noir Eisenhut 2005	€ 13,50
Netzl Pinot Noir Rosenberg 2006	€ 15,00
Stift Klosterneuburg Pinot Noir Rafelsjoch 2005	€ 11,20
Gsellmann & Hans Pinot Noir 2007	€ 16,95
Hundsdorfer Pinot Noir Barrique 2002	€ 16,75

