

Vrienden van Oostenrijkse wijn bijeen.

Maandag 16 januari 2012 kwamen een aantal van de leden van de Vrienden weer bijeen en hebben een toast uitgebracht op het nieuwe jaar met: Peiserhof Liebesperle, een Schilcher (rosé) Sekt gemaakt van de Blaue Wildbacher, waaraan toegevoegd een klein beetje vlierbes. Dankzij de vlierbes begon de wijn met een wat zoetere inval, waardoor de zuren zacht rins bleven tintelen terwijl een zacht bubbeltje kon worden waargenomen. De fruittonen van framboos versmolten in de mooie afdronk die werd gedragen door een aangenaam bittertje.



Na deze toast is het bestuur met algemene instemming uitgebreid met Theo Abrahams. Een bestuur van maar drie personen loopt te veel risico bij eventuele uitval door ziekte, drukte op het werk of andere redenen.

Snel werd verder gegaan met een terugblik op het programma voor 2011. Het programma was het afgelopen jaar opgebouwd rond het thema "wijnregio". Net als in 2010, toen rond het thema "druivensoort", was hier invulling aan gegeven door de meeste avonden op een bepaalde regio te concentreren. Hierdoor werd dieper ingegaan op de specifieke kenmerken van de afzonderlijke regio's. Deze aanpak is net als in 2010 weer goed bevallen.

Het programma voor 2012 is daarom wederom opgebouwd rond een thema; "combinatie eten en wijn". Een onderwerp waarover de laatste jaren vaker aandacht is gevraagd. We zullen in februari beginnen met het behandelen van een in Nederland veel besproken methode, die gebaseerd is op smaakstijlen, een theorie die is uitgewerkt door Peter Klosse. De overige avonden hebben onderwerpen waarbij bepaalde spijswijn combinaties belicht zullen worden. Illustratief zal er iedere avond een amuse geserveerd worden, een éénhaps gerechtje, om de theorie te toetsen.

Uit de aanwezigen is ook nog een idee naar voren gekomen om een keer een proeverij van olie en azijn te organiseren. Dit is zeker een onderwerp die de aandacht waard is en zal door het bestuur worden meegenomen. Alleen al de gedachte aan Kurbis-olie en Aceto Balsamico doet me ernaar verlangen.

De avond is na de jaarlijkse bespreking voortgezet met een proeverij van 6 wijnen. Hierbij zijn we een beetje de Oostenrijkse extremen gaan zoeken. Hoewel, het kan nog veel extremer wat wellicht ook nog eens een onderwerp kan zijn voor een avond in 2013.

Peiserhof Schilcher Junker (2011) had een dieproze kleur, geurde zeer fruitig naar framboos, aardbei en zuurstokkers en had een volle smaak van zoete rijpheid met fijne zuren die door de fruittonen wat werd afgedekt. Geen wijn om te bewaren, wel om nu met volle teugen te genieten. Dit was tevens mogelijk met een andere Junker, van Skoff, gemaakt van Sauvignon Blanc, Welschriesling en Weissburgunder. Deze naar grapefruit, citroen en paprika geurende wijn had een zachtzure frisheid en een

rustig bitter in de romige afdrank. Wat moet 2011 een mooi wijnjaar zijn, als een Junker al zo kan smaken!

Als derde witte wijn werd een Muskateller 2010 geproefd van het nieuwe huis in de portfolio van Rando Trading, Schneeberger. Een ingetogen muskaat aroma met een klein vetje in de mond waarbij het zoet iets overheerst, terwijl frisheid aanwezig blijft in een naar mijn smaak iets te geringe mate. Toch knap om nog zo iets te maken in het door hagelbuien getarte jaar 2010.

De drie rode wijnen waren allemaal van de druivensoort Sankt Laurent, maar niet uit Sankt Laurent geëigende gebieden. Netzl 2009 uit Carnuntum komt wellicht het dichtst bij het hart van Sankt Laurent aanplant vandaan en had dan ook de kenmerkende kersen tonen en door kruidige smaak iets pittigs in zich. Een zeer aangename, warme, eenvoudig te proeven wijn, die kracht ontleende aan een zeer kleine toevoeging van Blaufränkisch. De Sankt Laurent 2007 van Forstreiter uit Krems echter komt uit een wijng gebied waar deze druivensoort echt een vreemde is. Toch weer die tonen van donkere kers, nu met wat vanille en mineralen. Dat laatste komt natuurlijk van de Kremser bodem, je moet ervan houden, maar ik vind dit heerlijk, zeker in combinatie met de flinke tannine die de wijn fier overeind hield. Afgesloten werd met de topper, Sankt Laurent Reserve 2009 van Hundsdorfer uit het Mittelburgenland. Een wijn van de zware grond en met veel zomerse warmte. Complex geurend naar zwarte overrijpe pruimen en mooie melkzuren verpakt in zeer deskundig houtgebruik van 100% nieuwe barriques van Seguin Moreau. Anton Hundsdorfer kan wijnliefhebbers geweldig laten genieten!

Met deze krachtige start van 2012 zullen de Vrienden van de Oostenrijkse wijn vast weer een mooi jaar tegemoet gaan. We verheugen ons er al op met volle teugen! Proost!

Door: Andries Bosma

Peiserhof, Liebesperle	€ 10,95
Peiserhof Junker	€ 7,95
Skoff Junker	€ 7,95
Schneeberger Muskateller	€ 9,50
Netzl Sankt Laurent & Co	€ 6,95
Forstreiter Sankt Laurent Reserve	€ 11,95
Hundsdorfer Sankt Laurent Reserve	€ 19,50



HET PROGRAMMA VOOR 2012:

- 16 Januari: Algemene ledenvergadering
- 13 Februari: Smaakstijlen
- 07 & 08 Maart: Wijnspijs met Hutter
- 02 April: Diepteproeverij
- 07 Mei: Highlights uit Weinviertel
- 04 Juni: Knisperend fris
- 30 Juni & 01 Juli: Wijnspijs met Forstreiter
- 03 September: Wijnvraagjes
- 01 Oktober: Pannonische warmte
- 17 - 19 November: Beurs
- 10 December: Terroir