

Stadlmann, de wijnboer die de druif hoog in het vaandel heeft.

De ongekend lang aanhoudende winter zorgde ook maandag 1 februari 2010 voor precare omstandigheden om te reizen, wat die avond zelfs in de media werd afgeraden. Wel zie, de kracht van de “Vrienden van Oostenrijkse wijn”, een vereniging die inmiddels is gegroeid tot een club van vastberaden leden, leidend tot een opkomst van circa 30 leden, ondanks negatief reisadvies.



Deze avond stond op het programma een proeverij van cepage wijnen van het huis Stadlmann. De start werd gevormd door een inleidend verhaal over Thermenregion met haar meso-klimaat onder beschutting van Eichkogel en Anninger, ofwel het Wienerwald en de Alpen, en volledig profiterend van de warmte van de Pannonische hoogvlakte, zoals de Hongaarse Poesta's ook wel worden genoemd. De Thermenregion, ofwel de Südbahn, direct ten zuiden van Wenen, is gelegen op een breukvlak, dat zorg heeft gedragen voor een ideale samengestelde bodem, die vergelijkingen heeft met de Côte d'Or in de

Bourgogne. In het noorden woont Stadlmann met wijngaarden in Traiskirchen en Gumpoldskirchen, waar witte wijnen domineren. Iets verder naar het zuiden, richting Soos en Bad Vöslau vinden we meer rode wijnbouw, evenals op de vlakte richting het oostelijk gelegen Leithagebergte, waar vooral Sankt Laurent floreert.

De proeverij was onderverdeeld in twee sessies, waarin steeds twee aan twee de wijnen ter beoordeling werden ingeschonken. De eerste sessie was opgebouwd uit witte wijnen van verschillende druivensoorten van het huis Stadlmann. De tweede sessie bestond uit drie rode wijnen van Stadlmann met steeds als tegenhanger een wijn van dezelfde druivensoort met vergelijkbare opvoeding door een wijnboer uit een andere Oostenrijkse regio.



De witte wijnen:

1. Stadlmann, Neuburger Mitterwiese 2008, is een lichtgele wijn met subtiele neusimpressies van frisse citroen, zachte gele meloen en een hint naar amandel die de mond binnen glee met de volle zachtheid van moesappel, leidend naar een fatsoenlijke afdronk dankzij aangename zuren die de wijn haar ruggengraat bezorgde. Iets minder poëtisch gezegd is het een nogal ingetogen wijn met voldoende fruit en karakter waardoor spanning blijft. Deze wijn is rechtlijnig, type echt voor de druivensoort en daardoor niet voorzien van voluptueuze verleidende aroma's maar gewoon eerlijk.
2. Stadlmann, Muskateller 2008, is een lichtgele wijn met groene reflexen en een karakteristieke muskaatgeur, waarin floraliteit een grote rol speelt. Deze wijn met impressies van vlierbes en rozen in de smaak bleef redelijk



ingetogen, wat hem siert. Het bittertje in de afdrank in combinatie met wat mineraliteit maakten de wijn ook boeiend voor hen die niet een groot liefhebber zijn van Muskateller, zonder het uitgesproken karakter van deze druif te verloochenen.

3. Stadlmann, Grüner Veltliner 2008, heeft een bleekgele kleur en een neus die vooral doet denken aan appels. Eenmaal in de mond komen lichte aroma's los van citrus en tropisch fruit die met de lichte zuren een indruk geven van een volkomen droge, maar doortimmerde wijn die dankzij een minerale boventoon een strakke, lange afdrank nalaat, waarin fruit en het Veltliner pepertje een rol blijven spelen. Het is niet de aromatische Grüner Veltliner die we uit het Weinviertel kennen, maar een ingetogen, strak, droog product met mineralen van de stenige bruine aarde, vermengd met schelpenkalk.
4. Stadlmann, Weisser Burgunder Höfen 2006, is een bijna goudgele wijn die met voor deze druivensoort verrassend veel expressiviteit uitnodigend de neus prikkelt. De zuivere smaak doet denken aan mango en overrijpe citrus, maar kent ook hints naar walnoot en karamel, waarschijnlijk door toepassing van grote vaten, waarvan het gebruik echter allerminst overheerst. Deze zeer aromatische "Pinot Blanc" zet een indruk neer van een mooie droge wijn waarbij zoet en zuur in goede combinatie deze wijn begeleiden. De bijna 50 jaar oude wijnstokken leveren materiaal met een mooie dosering mineraliteit en een fruitige complexiteit die de wijn interessant houdt tot in lengte.
5. Stadlmann, Rotgipfler Anninger 2008, is een specialiteit van de Thermenregion, die zijn naam dankt aan de rode bladpunten. Deze Rotgipfler staat op de hellingen van de 675 m hoge Anninger en levert een aromatische, droge wijn, geurend naar geschilde rijpe Conference peer met wat floraliteit en mineraliteit. De afdrank wordt gedragen door een mooi, zacht bitter dat doet denken aan bloedsinaasappel en grapefruit.
6. Stadlmann, Zierfandler Igeln 2006, is de andere specialiteit van de Thermenregion. Deze wijn kleurt goudgeel, geurt naar Golden Delicious, abrikoos en gedroogde druiven. In de smaak wordt hieraan iets toast toegevoegd, waarbij de wijn een lange afdrank achterlaat met een mooi bitterzoet, aangevuld met fruittonen van grapefruit, gele meloen en moesappel. De Igeln is half zoet gefiniveerd en kan daardoor zeer breed worden ingezet bij bijvoorbeeld witte vis, iets gekruide kip, kaas en niet te zoete dessert. Stadlmann heeft ook een Zierfandler Classic en Mandelhöh, die beiden droog zijn gefiniveerd. De Mandelhöh is overigens het hoogtepunt van alle Zierfandlers.



Zowel Zierfandler als Rotgipfler schijnen voort te komen uit een kruising van Roter Veltliner en Traminer. Beiden komen nagenoeg niet voor buiten de Thermenregion, hebben een late rijping en leveren kleine, aromatische druiven. De Zierfandler heeft iets meer zuren en wordt daardoor ook vaak toegepast in een cuvée met Rotgipfler, maar wordt dan Spätrot genoemd. Deze naam dankt de

Zierfandler aan het roodkleuren van de druiven aan het einde van de rijpingsperiode. Dus een Spätrot-Rotgipfler kan aromatisch en breed inzetbaar zijn, maar is geen rode wijn!

Voor de rest van de avond stonden wel rode wijnen op het programma. Omdat Stadlmann weinig werkt met hout hebben we naast elke cepage van Stadlmann een niet op hout opgevoede druivengenoot geplaatst ter vergelijking.



7. Stadlmann, Zweigelt 2006, is een zachte wijn, vol met kers en zeer vitaal dankzij minerale zouten. Een volledig ontwikkelde wijn om 's-avonds op de bank te genieten zonder last te krijgen van opstotend zuur en een mooie volle warme indruk achterlatend.
8. Zull uit Weinviertel, Zweigelt 2006, is een wat stevigere wijn, vooral door het hogere alcohol gehalte en de wat dominantere zuren, maar ook door grotere impressie van een volle fruitmand, voornamelijk gevuld met pruim en kers. Deze wijn is beter te combineren met eten, expressiever met fruit, intenser in kleur en smaak, maar mist weer finesse ten opzichte van de Stadlmann.
9. Stadlmann, Sankt Laurent 2006, is een zacht in de mond komende wijn dankzij melkzure gisting en de smaak van donker rood fruit, in het bijzonder vlierbes en bosbes. De wijn is puur en gepolijst met wederom een minerale achtergrond.
10. Gsellmann & Hans uit Neusiedlersee, Sankt Laurent 2007, is een stevige wijn, ook vol donker rood fruit die een malolactische gisting heeft ondergaan. Hier is echter de hand van de maker wat nadrukkelijker aanwezig in de vorm van secundaire tonen zoals paardenzweet en daardoor is dit een dijk van een wijn om te combineren met echte vleesgerechten.
11. Stadlmann, Cabernet Sauvignon 2005, is een echte Cabernet, geurend naar zwarte bessen, maar met de zo voor Stadlmann kenmerkende zachtheid en puurheid zonder opsmuk. De wijn is een harmonieuze samenstelling van fruit en tannine die nu al zeer veel drinkplezier bezorgt. Ondanks de dominantie van deze druivensoort ten opzichte van terroir is de kenmerkende minerale ondertoon toch weer waarneembaar. Laten we wel wezen, een Cabernet Sauvignon vraagt om een goed drainerende bodem en mooi weer condities in de latere nazomer. Beide zijn in de Thermenregion aanwezig.
12. Lorenz uit Südsteiermark, Cabernet Sauvignon 2006, start met het kenmerkende Cabernet mufje, dat zoals altijd gelukkig snel verdwijnt. Daarna maakten we kennis met een sterke wijn, waarin hout en fruit nog volop in gevecht zijn. De tannines hebben al een wat gepolijste vorm aangenomen en ik denk dat één of twee jaren ouderen deze wijn in een spannende harmonie zal brengen. De invloeden van terroir zijn nog wat zoek, maar dat is ook niet verwonderlijk gezien de druivensoort en de jonge aanplant, waarmee de heer Pronegg toch een mooie prestatie heeft geleverd.



Met de laatste wijn kwamen we aan het einde van het officiële gedeelte van deze avond en bleef er voldoende tijd over voor gezellige onderonsjes met wat Oostenrijkse kaas en voldoende wijn om na te proeven. We hebben de producten van Stadlmann leren kennen als eerlijk en puur. Geen van zijn wijnen draagt sporen van gekunsteldheid en altijd tonen de druiven hun type-echte verschijningsvorm. In een kleine verkiezing deze avond kwamen van de witte wijnen de Zierfandler (1), de Weisser Burgunder (2) en de Rotgipfler (3) als meest gewaardeerde uit de bus. Bij de rode wijnen waren dit de Cabernet Sauvignon (1), de Zweigelt (2) en de Sankt Laurent (3), allen van Stadlmann. Bij de witte druiven is de keuze logisch, omdat het hier de paradepaardjes van Stadlmann betreffen. Bij de rode wijnen is ook logica te vinden, omdat de smaakpapillen gedurende de avond naar Stadlmann kenmerken zijn gaan staan en de andere wijnen wel interesse afdwongen maar stuk voor stuk beter met een gerecht kunnen combineren. Stadlmann werkt dus puur naar de druif, wat wijnen oplevert die zonder gerecht zeer goed vreugde kunnen verschaffen, daarmee niet zeggende dat ook hieronder zeer geschikte maaltijdbegeleiders zitten.



Het thema van het jaar, “de druif”, heeft gestalte gekregen bij de behandeling van de Zierfandler. Iedere aanwezige heeft een overzicht gekregen met wijnvocabulaire om een helpende hand te hebben bij de benoeming van wat men meent te proeven. Een aardig experiment dat we dit jaar zullen vasthouden.

Meer sneeuw was er niet gevallen en voldaan ging iedereen op pad, voorzichtig voortbewegend over de opgevroren wegen vanuit Thull naar huis. Als de avonden in 2010 inhoudelijk goed en zo vol getoonde interesse blijven, gaan we een zeer waardig jubileumjaar tegemoet!

Door: Andries Bosma

