

De wijnmaand oktober verlengt! (deel 1)

Algemeen staat oktober te boek als “de wijnmaand”, omdat in die maand de laatste oogsten worden binnengehaald, de cuves vol zijn en de laatste flesvoorraden moeten worden verkocht om plaats te maken voor de nieuwe wijn in wording.



Dit betekent niet dat in november geen activiteiten meer worden ontplooid die met wijn te maken hebben. Ik zou zeggen, in Thull was het tegendeel het geval. Het begon op 17 november 2008 met een mooie proeverij rondom “Junker”, de nieuwe wijn van het jaar 2008. Nog geen week later, zondag 23 en maandag 24 november was het weer feest bij Pregled in de vorm van een uitstekend verzorgde wijnspijs verhaal met de wijnen van Hundsdorfer (zie deel 2).

In Oostenrijk worden Junker met Sint Martinus, 11 november, voor consumptie vrij gegeven, aanzienlijk vroeger dan de Beaujolais primeur, die volgens traditie vanaf de derde donderdag van november ontkurkt mag worden. Het bestuur is die dag bijeen gekomen om de Oostenrijkse traditie gestalte te geven en de komende evenementen voor te bereiden. De eerste Junker gaf het bestuur vertrouwen in de proeverij van maandag 17 nov 08, geheel opgebouwd om het thema: “Die Jungen sind da!”.

Die maandag waren ongeveer 30 geïnteresseerden samen gekomen in Thull en proefden twee flights, de eerste bestaande uit 6 Junker, wijnen van 2008 en de volgende opgebouwd uit twee uitzonderingen en twee maal twee vergelijkingen. Van deze avond is een uitstekende sfeerimpressie gepubliceerd door Ed Starren op zijn eigen website (<http://wijnerij.web-log.nl/wijnerij/2008/11/primeurwijnen-u.html>)

De Junker waren dit jaar van uitstekende kwaliteit, geheel Oostenrijks, lekker “knackig”.

- Het begon met een Rivaner van Herzinger, Krems, die naast floraliteit, peer en citrus een zweem van goedkope snoepjes meesleepte, maar werd afgebouwd met rustige zuren. Deze niet zo hoogwaardige druif kon mij wat minder enthousiasmeren, maar deed het goed bij de meesten en eindigde op de tweede plaats.
- De Skoffion van Walter Skoff, Süd Steiermark, Weissburgunder (WB), Sauvignon Blanc (SB) en Gelber Muskateller (GM), was fris, geurde naar citrus, zat uitstekend in de zuren, maar bleef ingetogen waardoor deze wat complexere wijn niet uit de verf kwam, dus als Junker tegenvallend.
- De Neuburger van Stift Klosterneuburg, Gumpoldskirchen, Thermen, had een zeer mooie zoet-zuur balans met impressies van meloen, peer, noten en een klein vetje in de afdronk. Deze hele mooie wijn bleef iets ingetogener als vorig jaar maar eindigde op een zeer verdiende derde plaats.
- De beste Junker van de avond was onbetwist de Junker van Peiserhof, West-Steiermark, WB., GM, SB. De binnenkomst met de floraliteit en appel van de SB ging samen met een



stalg zuur met zelfs iets van terroir ebde langzaam weg in mooie zachte impressies van WB in de vorm van meloen en amandel.

- Peiserhof schitterde ook met een Schilcher 2008, rosé van de Blaue Wildbacher. De mooie diepe roze kleur zag er aanlokkelijk uit en bracht ons naar een wijn met een mooi framboos zoetje, aardbei en peerdrops afgebouwd met flinke zuren. Ook hier konden we constateren dat 2008 erg goed is, maar niet het allerbeste, 2007, kan overtreffen.
- De laatste Junker was rood! Stift Klosterneuburg maakt van Sankt Laurent (SL) uit Tattendorf ook een Junker, erg sappig, rode bes, rode kers, maar gespeend van de complexiteit die we van SL met opvoeding kennen. Voor de liefhebber van rood fruit moet dit een droom zijn.



De tweede flight begon met twee rariteiten in het portfolio van Rando Trading:

- Orange 2007 van Lorenz, West-Steiermark, gemaakt van voornamelijk Orange aangevuld met een beetje Welschriesling. De laatste druif is nodig om een beetje structuur te geven aan deze wijn die dus hoofdzakelijk gemaakt is van “tafeldruiven”. Het is een fuitzoete mélangé met wat rieslingzuur als ruggengraat.
- De Chardonnay 2007 van Herzinger, Krems, is op tafel gekomen omdat deze wijn tijdens de reis in augustus jl. erg in de smaak gevallen was. Vaak hoor je dat wijnen bij de boer zo lekker zijn, maar daarna thuis enorm tegenvallen. Deze wijn toonde zijn kwaliteit door niet tegen te vallen, maar te tonen wat in herinnering was, een wat aparte Chardonnay, geurend naar asperge met aangenaam zoet en mooie zuren in de afdronk.
- De eerste vergelijking was tussen twee Blauer Zweigelt (BZ) 2006 uit het Weinviertel van de buren Bauer en Zull. Hieruit was duidelijk te constateren een verschil in opvoeding, omdat alle overige omstandigheden nagenoeg gelijk zijn. Zull maakt een mooie fruitige wijn, denkend aan dik sap, natuur en helemaal in de stijl van BZ. Bauer drukt duidelijk een groter stempel met kelder opvoeding, zich uitende in impressies van vanille en toast naast het fruit wat BZ van nature biedt. De wijnen werden deze avond als de twee besten van de flight beoordeeld en de keuze gewaardeerd om de mogelijkheid de hand van de Winzer eens nadrukkelijk te kunnen ontdekken.
- De laatste wijn waren SL van Stift Klosterneuburg 2006 en Stadlmann 2005, beiden van druiven uit Thermen Region. Hier ging door het verschil in jaartal de vergelijking van Winzer stempel wat minder op. Wel bleek dat het Stift voor krachtigere wijnen gaat en Stadlmann naast complexiteit de wijnen ook zacht wil maken. De SL 2006 van het Stift was op moment van proeven in een moeilijke periode en kwam niet uit de verf zoals op de wijnreis in augustus. De zuren duwde het de andere tonen van het smaakpalet op de achtergrond en de wijn heeft duidelijk behoefte aan een aantal maanden flesontwikkeling, niet vreemd voor een wijn die nog geen maand op fles is! Stadlmann deed zijn eer weer aan met een mooie uitgebalanceerde, wat romig afgeronde wijn en kwam op plaats 3.

De avond werd afgesloten met de Oostenrijkse traditie van het “Gansl essen”, gans eten, waarbij de wijnen konden worden teruggeproefd. Jonge wijnen zijn doorgaans niet al te gecompliceerd maar de avond was dit eens te meer, gezien de uitgebreide discussies die ontstonden bij de bespreking van de wijnen. Junker verdienen aandacht en mooie vergelijkingen lokken veel uit.

Door Andries Bosma