

Blauer Zweigelt blijkt typisch Oostenrijks.

Maandag 9 februari 2009 wilde ik op de fiets naar Thull, maar werd door koud regenachtig winterweer min of meer gedwongen de auto te nemen. Aangekomen om weer een ouderwets gezellige avond van de “Vrienden van Oostenrijkse wijn” te gaan beleven, bleek dat ondanks het weer en de heersende griepgolf het aantal aanwezigen nog steeds het respectabele aantal van 25 benaderde.

De goede opkomst was met rede, want het thema van de avond was Blauer Zweigelt, de meest aangeplante rode druivensoort in Oostenrijk. De Blauer Zweigelt is een kruising tussen de ook typische Oostenrijkse druivensoorten Blaufränkisch en Sankt Laurent, in 1922 ontwikkeld door Prof Zweigelt van de Weinbauschule Klosterneuburg. Deze druif stelt weinig eisen aan terroir, is vorstbestendig en levert over het algemeen zeer fruitige wijnen.

De avond was opgedeeld in drie sessies. De eerste sessie omvatte een drietal rosé's uit 2007 van Forstreiter uit Traisental, van Gsellmann&Hans uit Neusiedlersee en van Bauer uit het Weinviertel. De tweede rosé was de enige wijn van de avond die niet voor 100% uit Blauer Zweigelt bestond. Dit was duidelijk merkbaar door een andere kleur roze (cyclaam) en een frisse smaak met hint naar aardbei, zeer geschikt voor het zomers terras. De andere twee rosé's waren warmer in de kleur, hadden meer fruit aroma's, kers en bes en bleken voldoende kracht te bezitten voor brede inzetbaarheid.



Vervolgd werd met vijf Blauer Zweigelt Classic. Classic betekent in Oostenrijk dat de wijn droog is gefiniveerd, maar deze aanduiding wordt ook vaak gehanteerd als de tegenhanger van wijnen met langdurige opvoeding op hout. Het zijn dus wijnen met voornamelijk primaire aroma's. Alle wijnen waren zonder uitzondering intens van kleur met een paars tot rode rand. Bij alle vijf voerde fruit de boventoon, waarbij vooral kers domineerde. Schuster bleek de meest populaire wijn, gevolgd door Zull en Gsellmann&Hans, die alle drie veel concentratie van fruit bezaten. Klosterneuburg was een zachtere wijn, met een zijdezachte romige afdronk. De enige wijn niet uit 2006, Stadlmann 2005, had in de neus tonen van vanille en tabak, afkomstig van grote houtvaten, waarin de wijn is gerijpt. Fruitige concentratie was dus duidelijk de voorkeur van de aanwezigen.



De afsluitende sessie bestond uit vier Zweigelts met houtopvoeding en als vreemde eend de nieuwkomer uit Carnuntum, Netzl 2007. De laatste is eigenlijk een wijn met normale opvoeding op staal, heel veel cassis, kers en bramen en voldoende potentieel om nog enige jaren flesrijping te ondergaan. De bijna zwarte wijn met paarse rand viel zeer in de smaak door als tweede te eindigen, na Skoff Barrique 2003. Skoff was de populaire wijn door zijn enorme concentraat, met voldoende fruit naast de afgeronde tannine, geheel tot harmonie gekomen in de loop der jaren. De afronding gold eveneens voor de Bauer Reserve 2003, waar de fruittonen van zwarte kers en pruimen waren aangevuld met vijgen. Bij Herzinger Barrique 2004 werd complexiteit opgebouwd door minerale tonen die speelden met zacht fruit onder invloed van malolactische gisting, waarbij zoet helaas iets domineerde. De Hundsdorfer Barrique 2006 geurde onophoudelijk naar zwart fruit, dat hunkerde om het samenspel met de nog dominant aanwezige tannine in verdere flesrijping aan te gaan.



Gezien het enthousiasme voor de eenvoudigere wijnen en de Netzl in de laatste sessie kan een conclusie worden getrokken. Zweigelt is meer een wijn die het typisch van fruit moet hebben en voldoende spanning op kan brengen op jongere leeftijd, zonder zware houtopvoeding. Een typisch Oostenrijkse karaktertrek, omdat de Oostenrijkers zelf hun wijnen het liefst zo jong mogelijk, zo knisperig mogelijk willen drinken. Dat Blauer Zweigelt niet voldoende power heeft om houtopvoeding te ondergaan is weerlegd door een paar prachtige voorbeelden, maar Blauer Zweigelt is zeker niet de meest geschikte druif voor verdere rijping, waardoor spanning verloren gaat. Alleen de rijpere druiven kunnen juist gedoseerde houtopvoeding aan, zonder hun mooie specifieke kersen aroma te verliezen.

In de tachtig jaar van zijn bestaan is de Blauer Zweigelt uitgegroeid tot een echte Oostenrijker, de Oostenrijkse smaak vertegenwoordigend en de meest voorkomende rode druivensoort in Oostenrijk en verspreiding daarbuiten. Het is dan ook een gedenkwaardige avond geworden voor de “Vrienden van Oostenrijkse wijn”.



Door Andries Bosma