

Welke wijn past beter bij “Backhendl”

Het overal ontluikende voorjaarsgevoel, wat dit jaar prettig vroeg is begonnen, werd op donderdag/vrijdag 29/30 maart 2007 nog eens versterkt door een zeer geslaagde wijnspijs avond. De hele avond bleef het voorjaarsgevoel recht aandoen met frisse witte wijnen van de familie Pronegg, in combinatie met “Südsteirische” streekgerechten.

Otmar en het bestuur van “Vrienden van Oostenrijkse wijn” hadden de wens weer een wijnspijs avond te organiseren als één van de thema avonden in de eerste helft van 2007. Het bleek deze keer wat lastiger om een wijnboer te vinden die kon komen met een kok om gerechten uit zijn streek op tafel te brengen. Een door toeval veroorzaakte samenwerking tussen mensen die elkaar nog nooit hadden ontmoet resulteerde echter alsnog in een avond, waaraan velen met fijne herinneringen zullen terugdenken.

De Oostenrijker Klaus Chum, tijdelijk hier in de omgeving wonende voor zijn werkgever, zocht vertwijfeld in Thull naar Rando Trading. Hij had gehoord dat daar Oostenrijkse wijnen geïmporteerd worden en hoopte zo het thuisgevoel komende jaren te kunnen blijven koesteren. Rondzoekende zag Klaus hoe Otmar boodschappen uit de auto stond te laden en vroeg hem naar de juiste plek. Rando was gevonden!

Klaus komt oorspronkelijk uit Kitzack im Sausal, een klein dorp in Zuid-Steiermark niet ver van de grens met Slovenië. Kitzack met een hoogte van 564 m boven zeeniveau is Europa's hoogstgelegen wijndorp. De berg Sausal is door de Kelten vernoemd naar de “säuselnden Blättern” (ruisende bladeren), verwijzend naar de zeer gevarieerde bosbegroeiing. Deze gemengde begroeiing is een teken van een vruchtbare bodem, hier voornamelijk bestaande uit oergesteente en uitstekend geschikt voor de wijnbouw.

Aan de zuidzijde van Kitzack ligt in een idyllisch landschap het “Weingut Lorenz”, al meer dan 100 jaar in bezit van de familie Pronegg. Hier bewerken zij hun wijngaarden op de steile zuidhellingen van Sausal. Drie jaar geleden hebben Michael en zijn oudere broer Patrick het bedrijf van hun ouders overgenomen. Patrick houdt zich vooral bezig met de commercie en Michael is de wijnmaker. Michael wil overigens helemaal geen wijnmaker genoemd worden. De wijn maakt zichzelf en hij heeft het voorrecht het proces op de juiste momenten bij te sturen. Hij is: “Winzer”!

Het “Weingut-Lorenz” beschikt over wijngaarden die liggen op hoogten tussen de 500 en 700 m boven zeeniveau. Meestal blijven mist en vocht in de dalen en is het in de hoger gelegen wijngaarden mooi droog en zonnig. De nachtelijke afkoeling is op dergelijke hoogten een feit, waarmee een ideaal microklimaat voor wijnbouw aanwezig is. De bodemsoort verschilt elke 100 meter op dit 16 Ha groot wijnbedrijf. Hierdoor is een grote variëteit aan wijnen mogelijk.

Michael probeert met gevoel de wijnen te creëren. Hierbij bepaalt hij het tijdstip van oogsten door het zelf proeven van de druiven, elke dag weer. Hij vergist de meeste wijnen in roestvrijstalen tanks, temperatuur gecontroleerd, zonder aanraking met zuurstof, wat fruitige wijnen oplevert. Barrique (vaten van 225 liter) wordt wel gebruikt, maar alleen voor rode wijnen (30%) en “Lage” wijnen van Riesling, Morillon en Sauvignon Blanc.

Michael was samen met zijn moeder Gerti naar Thull gereisd na een kortstondige maar frequente faxcommunicatie met Otmar op aanraden van Klaus, de buurman van de familie

Pronegg. Weingut Lorenz was nog een onbekende bij Rando Trading en hun wijnen bereikten Nederland slechts via toeristen die deze ter plaatse kochten. Nu konden we zelf proeven, waarin toeristen ons voorgingen. De wijnen werden toegelicht door Michael en zijn moeder zwaaide de scepter in de keuken bij het bereiden van “Südsteirische” streekgerechten:

1. Bij binnenkomst een aperatief; Sekt, gemaakt van Riesling.

De sekt heeft een ingetogen neus waar, hoewel aanwezig, niet direct de Riesling kenmerken uitspringen, maar wel fris met tonen van bloemen. De sekt komt levendig de mond binnen met een fijne bubbel en aangename zuren die de sekt levendig houden. Een aangenaam begin van de mooie avond.

2. Tafelspitzsülzchen mit Kürbiskernpesto, in combinatie met Schilcher en Cuvée Sausalation.

Gerecht: In aspic verpakte stukjes ham met een pesto van pompoenpit olie, gearneerd met veldsla, een gekookt eitje en tomaat. De op smaak gebrachte aspic, iets zout en kruidig, fungeerde als uitstekende katalysator voor de chemie tussen de overige bestanddelen van het gerecht en de wijnen.

Wijn 1: Schilcher - 2005, een rosé, een echte regionale specialiteit gemaakt van de Blauwe Wildbacher. In feite is de Schilcher meer een specialiteit van West-Steiermark, maar Weingut Lorenz experimenteert ermee op eigen bodem. Resultaat is een wijn met een wat aardse body, aardbei en overrijp citrusfruit, maar ook minerale tonen (zoute smaak) en de voor Schilcher zo kenmerkende zuren. In de mond blijft het wel een lichte wijn met een korte afdronk. De body matcht goed met het gerecht.

Wijn 2: Sausalation Cuvée – 2005, is een blend van Müller Thurgau en Gelber Muskateller met een frisse neus van wit fruit, appel, bloemen en muskaat tonen. De lichte wijn heeft een enigszins filmende afdronk, wat hem zeer geschikt maakt bij de in aspic verpakte ham.

3. Kürbischcreme Suppe, in combinatie met Welschriesling.

Gerecht: Een zachte pompoensoep, verrijkt met het “Steirische Gold”, pompoenpit olie. De zacht romige soep gleeed iets filmend over de tong met een zoete toon, die zeer goed samenging met de Welschriesling.

Wijn: Welschriesling – 2005, is als water bij brood, een zachte frisse wijn met ingepakte zuren en een eetlustopwekkende afdronk. Hoewel een afdronk wat veel gezegd is voor deze lichte wijn, die echter mooi versterkt werd door de combinatie met de soep, waarvan het zoetje de frisse zuren van de wijn naar voren toverde.

De “Winzer” zei schertsend dat dit de beste wijn is, je kunt ermee ontbijten en je kunt er na een hele dag ook nog mee naar bed gaan.

4. Backhendl, in combinatie met Weissburgunder en Sauvignon Blanc.

Gerecht: Backhendl, een piepkuiken met peterselie, aardappels, kleine groentes en gemengde salade. Een hoen dat dankzij een gepaneerde laag het eigen vocht had behouden op een zeer aantrekkelijk gearneerd bord met de eerste asperge van 2007.

Wijn 1: Weissburgunder – 2005, heeft een lichtgroenige tint en een aroma dat doet denken aan brood en noot maar vooral wit tropisch fruit. Door de lichte zuren blijft smaak van de wijn met redelijke lengte hangen, waarbij vooral het tropische fruit blijvend terugkomt onder invloed van het geserveerde gerecht. Dit vond ik een waarlijk mooie combinatie; het witte kippenvlees met vocht en een wijn die langzaam wakker werd en daarom bleef boeien.

Wijn 2: Sauvignon Blanc – 2005, met een lichtgele kleur heeft iets van het stuivende van Sauvignon Blanc in de neus met kruidige tonen (venkel), citrus fruit,

een hint naar paprika en mineralen. De bodem van Steiermark, voornamelijk leisteen met zand, mergel en kalk en de ligging hoog in de bergen vormen een uitstekend terroir voor Sauvignon Blanc. Soms hoor je wel eens beweren dat Zuid-Steiermark de beste Sauvignons van de wereld voortbrengt. De wijn gaf momenten van mooie harmonie met het gerecht, maar door het meer uitgesproken karakter bleef het totaalplaatje van de combinatie met de Weissburgunder naar mijn smaak het beste.

5. Topfenstrudel met Gelber Muskateller en Trocken Beeren Auslese (TBA) Riesling

Het Gerecht: Topfenstrudel, een strudel van milde kwark met een zeer verrassende frisheid, gegarneerd met een vanille saus, chocola en een aardbei kwam absoluut niet zwaar over en smaakte eigenlijk naar meer.

Wijn 1: Gelber Muskateller – 2005, een droge wijn met typische muskaat tonen met een hint van citroen en verborgen zuren. Door de frisheid, gedragen door het fruit en het zuur in de wijn, was de combinatie met het niet zware gerecht een goede keuze.

Wijn 2: TBA Riesling – 2005, een goudgele kleur verraadde bij het inschenken al de te verwachten smaak. Het zoet van een dessertwijn is overduidelijk in de smaak aanwezig. De typische smaak van edele rotting (Botrytis) is geheel afwezig, omdat deze ook niet plaats heeft. Hoog in de bergen is de lucht droog en koelt het s'avonds goed af, waardoor geen enkele schimmel de kans krijgt, noch de grijze, noch de edele. Het hoge suikergehalte in de druif, nodig voor TBA, wordt verkregen door het lang laten hangen, zodat de druif in verschrompelde toestand wordt geperst. De smaak van rozijnen is in de wijn dan ook goed terug te vinden. Voor wie van zoet houdt een goede combinatie met het gerecht.

6. Oostenrijkse kazen, met wijn naar keuze van alles wat nog open stond en weer open ging.

Er was uitgebreid de gelegenheid om na te proeven en na te praten. Over het algemeen werd een goed beeld neergezet van wat Zuid-Steiermark te bieden heeft.

De wijnen waren allemaal erg jong, maar toonden al duidelijk hun eigen karakter. Dat belooft veel voor de toekomst van deze wijnen en de jonge "Winzer". Zeker als je bedenkt dat de avond beperkt is gebleven tot wijnen van de lijn Classic Sausal, de standaard klasse, geheel gevinifiëerd op roestvrijstaal. De "Lage" wijnen zullen we zeker nog wel eens gaan proeven.

Bij de familie Pronegg kan ook overnacht worden in goed gemeubileerde gastenverblijven. Hun "Hof" staat in een zeer rustige omgeving, midden tussen de wijngaarden in een beschermd natuurgebied. Een paar verschillende groepen onder de aanwezigen hebben al geboekt voor een verblijf op het wijngoed.

Heel veel dank zijn wij verschuldigd aan Michael, de jonge wijnboer, en Gerti, zijn moeder, die samen een feest voor ons hebben neergezet.