

## ***Dinsdag 2 oktober 2007: Oostenrijk*** ***door Rob Geeraerts (Pasqualinno BVBA, Opglabbeek)***

### **PROEFNOTITIES**

*De meeste mensen kennen Oostenrijk vooral als toeristisch land met zijn lieflijke landschappen, hoge alpentoppen en Tiroolse taferelen. Maar wijn? Dan worden de schouders opgehaald en kan men zich nauwelijks voorstellen dat daar wijn wordt geproduceerd, of toch?*

*Was daar destijds niet het grote wijnschandaal toen een sluwe scheikundige de ontdekking deed dat sjoemelaars kleine hoeveelheden 'diethylene glycol' toevoegden aan aangelengde wijn om deze toch nog verkocht te krijgen. Hierdoor kreeg de wijn wat meer rondheid, waardoor de consument bij het proeven een zekere zoetheid op de tong kon ervaren. Deze glycol wordt ook gebruikt in 'antivies' en onder die naam barstte in 1985 het grote wijnschandaal in alle hevigheid los. Van dan af dronk geen mens ter wereld nog Oostenrijkse wijn...*



*De crisis drong zo diep in de wijnindustrie door, dat de Oostenrijkse wijnboeren - althans zij die een trauma te boven kwamen - opnieuw van nul moesten beginnen. En het is dikwijls zo dat vastgesteld wordt hoe goed een schandaal of crisis wel kan zijn voor een krasselende bedrijfstak. Want wat zien we nu na 20 jaar, wijnbouwland Oostenrijk staat op een niveau zoals nooit tevoren. Het beschikt over de strengste wijnwetgeving ter wereld, produceert kwaliteitswijn die geregeld op blindproeverijen hoog scoort. Een nieuwe generatie jonge wijnbouwers heeft het roer omgegooid en vaart een andere koers. Jong talent legt zich toe op kwaliteit... 'more class than mass'.*

*Hoewel Oostenrijk geen groot wijnproducerend land is en de eigen wijn hoofdzakelijk ter plaatse wordt geconsumeerd, ziet men de laatste jaren steeds meer wijn ons land binnenkomen en vooral belangrijk: we krijgen meer kwaliteit te proeven dan vroeger. Witte wijn behoudt de bovenhand (paradepaardje: grüner veltliner) maar ook de rode wijn komt meer aan bod.*

*Tijd dus, om in onze Wijnacademie de Oostenrijkse wijn te evalueren. We zochten naar het meest representatieve wijnhuis in Vlaanderen dat ons daarbij kon helpen en vonden in het verre Limburg, passie - kwaliteit en innovatie in 'Pasqualinno' uit Opglabbeek. Rob Geeraerts (foto hiernaast), nog niet zo lang in het vak, wist ons met begeestering en veel kennis van zaken doorheen het wijnlandschap te leiden, zodat we ons met 13 natuurlijke wijnen ( 8 wit en 5 rood) een duidelijk beeld konden vormen van wat Oostenrijk momenteel aan kwaliteit kan bieden.*

### **Muskateller 2006 Steinriegel**

*Südsteiermark – Weingut Wohlmut*

Deze wijn gemaakt van 100% druiven *Muskateller*, een beetje het vlaggenschip van het wijnhuis Wohlmut, vertoont altijd een geelgroene kleurschakering. Aanvankelijk in stilstaande fase en ook na opschudden vrij gesloten in de neus om na enkele minuten ons te laten herinneren aan prachtige lentebloesems, steenvrucht, groene appel, roze pompelmoes, mineralen en in de achtergrond wat muskaatnoot.

Zelfde aroma's vinden we terug in de mond, met eerst een zachte, sappige en zuivere smaakaanzet met langzamerhand de rijpheid van de druif (geen zoetheid, slechts 1,9gr restsuiker) die zich manifesteert. Het geheel blijft niettemin in evenwicht omdat wat perzik, limoen en heel wat zuur voor de nodige verfrissing zorgen. In de middenlange finale blijft de wijn licht aromatisch en met wat citroen bovenop ook uiterst geschikt als aperitief of zomaar op een zomers terrasje. (Alc. vol. 12% - € 9,55).

### **Sauvignon blanc 2005 –Steinriegel**

*Südsteiermark – Weingut Wohlmuth*

Heel heldere lichtgroene kleur. De geur wordt van bij het begin vooral gekenmerkt door vuursteen. Achterliggend, vooral rijp fruit (mandarijntjes), pikante kruiden en licht plantaardige accenten.

Vooraf de smaakaanzet is krachtig en onderbouwd met veel fijn zuur en mineralen. Plots loopt het verkeerd op de smaakpapillen in het midden van de mond. Er is daar te weinig mondvolume zodat het zuur te dominant wordt. Naar de finale toe trachten appel, meloen en vooral rijpe limoen terug wat evenwicht te brengen doch kunnen de afdronk niet meer boven de 6 seconden brengen. De wijn ontbreekt wat vulling om de proevers optimaal te kunnen bekoren, vooral dan als we de verhouding prijs - kwaliteit bekijken. (Alc. vol. 13% - € 17,90).

### **Grüner Veltliner ‘Alte Reben’ 2006**

*Donauland-Wagram – Weingut Wimmer-Czerny*

De familie Czerny produceert een kwartet wijnen van de druif *grüner veltliner*. Deze van de jaargang 2006 die we proeven is een biodynamisch product van 100% van deze druiven afkomstig van zeer oude wijnstokken op lössgrond in de wijngaard *Ried Weelfel*.

Fonkelende licht groengele kleur met vertoon van heel wat viscositeit in het glas.

Tamelijk gesloten in de beginfase met licht fruitige toetsen van peer en groene appel, maar vooral honing en een vleugje tabak.

Het mondgevoel is heel boeiend, met een krachtige aanzet van exotisch fruit, gedragen op perzik, citrusvrucht, lychee en een lichte honingtoets. Alles blijft fris in balans, is complex en eindigt met een lange afdronk. Mooie wijn met 13% alcoholvolume. Prijs: € 11,50.

### **Grüner Veltliner ‘Berg’ 2005**

*Traisental – Weingut Huber*

De *grüner veltliner* wordt op dit domein geproduceerd in drie verschillende stijlen, waarvan deze 2005 met lichte houtlagering (60% inox, 40% in vaten van twee of drie jaar). Citroen- tot strogele fonkelende kleur in het glas.

Lychee en een lichte cedertoets kenmerken de neus, maar een eigenaardig azijnzuur komt het geurenpalet storen. Volgens spreker *Rob* is het eerder een typische geur die deze wijn soms uitstraalt. De meningen zijn verdeeld, temeer dat zelfde fenomeen zich ook doorzet in de smaak en de wijn op het randje van de onevenwichtigheid brengt. Het fruit is rijp tot overrijp en het (azijn)zuur blijft ook in de finale hangen. (Alc. vol. 13,5% - € 19,80).



### **Riesling ‘Smaragd’ 2006 – Weissenkirchner Achleithen**

*Wachau – Weingut Rudi Pichler*

Heldere citroengele kleur en een zeer ontloken aromatische complexe neus van fruitsnoepjes, bloemen (lindebloesem), mineralen, peer en zelfs een toets van banaan.

Een ronde volle smaakaanzet van rijp wit fruit wordt ondersteund door fijn zuur. Het perfecte evenwicht. Deze wijn zorgt voor een bijzondere uitdrukking van zijn terroir en heeft hoogstwaarschijnlijk een lange inweking van de druiven gehad.

Toch wordt de proever op het verkeerde been geplaatst, want weinig proevers vinden er de typische rieslingdruif in terug. Een heel individuele stijl, een enorme complexe afdronk en nog heel wat bewaarpotentieel. Maar er hangt ook een serieus prijskaartje aan ... (Alc. vol. 13,5% - € 34,90).

### **Chardonnay ‘Muschelkalk’ 2005 & 2003**

*Burgenland (Neusiedlersee-Hügelland) – Weingut Kloster am Spitz (Familie Schwarz)*

We proeven als laatste witte wijn, een *chardonnay* uit twee verschillende jaargangen van hetzelfde wijndomein, maar van twee verschillende stijlen (oud en nieuw).

De 2005 (60% op inox en 40% op vat) heeft nog een bleekgele kleur maar vertoont een uitzonderlijk schitterende spiegel.

Een gulle geur, mooi, zuiver, met wit fruit, gerookt en een typische botertoets van de druif.

Een ronde smaakaanzet, mooi gestructureerd tot in een lange ‘vettige’ finale (toch een indruk van grote rijpheid), waar een fijn zuurtje evenwicht brengt maar vooral voor finesse zorgt. Nieuwe stijl: heel mooi. Alc. vol. 13% - € 13,00.

De kleur van de jaargang 2003 is al eerder strogeel en zorgt aanvankelijk voor wat dominante gebrande eik in de neus. Daarnaast rijp fruit (wat gekonfijt), boter en wat rubber.

Een krachtige smaakaanzet zit vol extractie van dat rijpe gekonfijt fruit, boter en karamel. Het hout is hier nog wel aanwezig maar dan in een zwakkere vorm.

Ondanks mooi zuur in de zeer lange finale, vinden tal van proevers deze wijn toch iets vermoeiend, maar aan de kwaliteit van deze wijn – oude stijl - twijfelt niemand. Alc. vol. 13% - € 13,00.

## **Zweigelt 2006**

*Südsteiermark – Weingut Wohlmuth*

De eerste rode wijn in deze proeverij is gemaakt van 100% *zweigelt* (ook *rotburger* genoemd). Deze druivenvariëteit kreeg de naam van professor Fritz Zweigelt (1888-1964) die deze druif ontwikkelde in 1922, uit een kruising van twee andere druiven: *blaufränkisch* (*limberger*) en *st. laurent*. Deze blauwe druif zorgt altijd voor een intens fruitaroma, vooral van kersen en is de meest aangeplante variëteit voor rode wijn in Oostenrijk.

De 2006 heeft een lichte kersenrode kleur en laat een geur vrij van lichte houtlagering, afkomstig van het tweedejaars vat waarin de wijn heeft gelegen. Het is een behoorlijk ontloken jonge neus van zure kers en wat framboos, maar vooral heel veel peper en wat vleesnat.

Bij de smaakaanzet laat een niet agressieve tannine zich toch onmiddellijk voelen. De tong wordt overdonderd door het fruit en vooral door stevig zuur en spijtig genoeg ontbreekt er structuur en diepgang. Een lichte, complexloze wijn met een kleine bitterheid in de korte finale. Aangewezen om koel te drinken. (Alc. vol. 13% - € 8,90).

## **Blaufränkisch – Leithaberg 2004**

*Burgenland (Neusiedlersee-Hügelland) – Weingut Kloster am Spitz*

Hoewel de druif *blaufränkisch* (ook *limberger* of *lemlberger* genoemd) niet de meest aangeplante druivensoort is, vormt ze wel de belangrijkste druif voor de productie van rode wijn in Oostenrijk. Het is een laat rijpende druif die het best gedijt op diepe kalkgrond en meestal in goede jaargangen zorgt voor karaktervolle wijnen die lang kunnen ouderen.

De kleur van deze 2004 is heel intens, diep en donker kersenrood en op het glas laat de wijn duidelijke sporen na van glycerol.

De geur is vrij intens en zeer flatterend met vanille en zoethout van het eiken vat, ronde bes, kers en ander primair fruit, alles met wat fijne peper toegedekt.

We krijgen een kersenrode mond, heel sappig en fruitig met wat pikante specerijen in de mooie krachtige afdrank. Sommige proevers ervaren een licht plantaardige toets in de finale, maar deze wijn blijft in evenwicht en mag gerust nog enkele jaren rusten. (Alc. vol. 13,5% - € 20,60).

## **Pinot noir 2001 & 2002 (Reserve)**

*Burgenland (Neusiedlersee-Hügelland) – Weingut Kloster am Spitz*

De fles *pinot noir* 2001 is geen ‘reserve’ en komt uit de eigen kelder van de spreker, dit om de vergelijking te kunnen maken met de hierna vermelde reservewijn uit de volgende jaargang.

De 2001 heeft een lichte granaatkleur met getaande rand.

De neus is zeer rijp met rood fruit, cassis en al secundaire, zelfs tertiaire aroma's.

In de mond ervaren we toch nog heel wat (overrijp) fruit (vooral kersen), maar behoorlijk wat zuur komt toch opzetten. Een lichte zoete toets van karamel in de nasmaak, houdt de wijn momenteel perfect op dronk. Wat gekookt fruit verraad een warme vinificatie. (Alc. vol. 13% - niet meer te koop).

De kleur van de Reserve 2002 is zeer licht robijnrood en vrij doorzichtig.

Achter een licht gerookte toets, ervaren we in de neus heel wat rood fruit (kers, framboos) en cassis (vooral wegens de kalkbodem).

Het mondgevoel is zeer evenwichtig. Een volle sappige aanzet met aardbei, een vleugje peper en een lichte houttoets. Vlot en gemakkelijk te drinken. (Alc. vol. 13,5% - € 20,60).

## **Rabenkropf 2003**

*Mittelburgenland – Weingut Wohlmuth*

Dit is een speciale cuvée, gemaakt van 60% *blaufränkisch* en 40% *cabernet sauvignon* afkomstig van een wijngaard met uiterst lage oogstopbrengst van slechts 25hl per ha! De wijn heeft 24 maand op Franse vaten gerijpt, waarvan 80% nieuwe eik.

Half diepe kersenrode kleur met lichte waterrand. Nauwelijks is de wijn in het glas of geuren van rode bessen, vanille, zoethout en peper springen er zo uit. Een bijzonder subtiele neus, mooi door het hout gedragen en met een puntje eucalyptus bovenop.

Bij de sappige smaakaanzet laat de houtlagering zich wel duidelijk voelen (bij sommige proevers iets te dominant). We krijgen een boeiend mondgevoel van snoepjes, chocolade met wat room, fluwelige tannine en fijn zuur. Finesse en kracht monden uit in een grootse afdronk en zullen ongetwijfeld zorgen voor een groot bewaarpotentieel. Een ietwat warme gloed en gebrande eik storen het evenwicht van deze wijn niet, maar getuigen van een moderne vinificatie. (Alc. vol. 13,5% - € 26,20).

## **Eiswein Grüner Veltliner 2004**

*Donauland-Wagram – Weingut Wimmer-Czerny*

Deze wijn, waarvan de druiven *grüner veltliner* geplukt werden bij een temperatuur van - 10°C heeft een fonkelende geelgouden kleur en verspreidt vette tranen op de rand van het proefglas.

De wijn is zeer mineraal getypeerd in de neus met aroma's van noten, ananas, nectarine, ietwat acaciahoning en een vleugje peper.

In de mond krijgen we een complex spel van nobel zoet, gedragen door verfijnd zuur, alles prachtig gestructureerd en met veel kracht. Geconcentreerde topwijn die decennia lang kan verouderen... een heerlijke nectar om van te nippen bij speciale momenten. Alc. vol. 11% - € 24,90 voor 37,5 cl. (RIBA)

*De proefnotities werden opgetekend door Jan Termote, Roger Verstraete en Rik Baekelandt.*