

Sweet February: zes edelzoete wijnen van de Elzas tot Tokaj

21 februari 2025 · door Gentil Noens

Zes edelzoete wijnen uit zes landen: late oogst en edele rotting, van de Elzas en Umbrië tot een Belgische riesling en een Tokaji Aszú.

Februari, de maand van de liefde — en bij Wijnclub Zottegem de zoetste avond van het jaar. Op 20 februari 2025 stonden zes edelzoete wijnen uit zes landen naast elkaar, allemaal gemaakt van druiven die op de een of andere manier zijn ingedroogd: late oogst of edele rotting. Met een Belgische riesling en een Tokaji Aszú als verrassingen. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

- Pinot Gris vendange tardive Grand Cru Steinert 2015 – Paul Schneider (Frankrijk)
- Vendemmia Tardiva 2023 – Palazzone (Italië)
- Gloire de Duras – Riesling Cuvée Cinquante (België)

- Riesling Spätlese 2019 Rothenberg – Gunderloch, Rheinhessen (Duitsland)
- Grüner Veltliner Trockenbeerenauslese 2019 – Zantho (Oostenrijk)
- Hillokoi Mihaly Tokaji Aszu 5 puttonyos (Hongarije)

Introductie

Februari, de maand van de liefde ... dus de zoetste maand van het jaar? Alvast wel wat onze proefkalender betreft. Deze avond plaatsen we 6 edel-zoete wijnen tegenover elkaar: 3 Romaanse en 3 Germaanse, ja hoor, ook in zoete sferen gaat de battle onverminderd verder!

Ik heb er voor gekozen om deze avond 'verscheidenheid in harmonie' op tafel te brengen: 6 verschillende landen, 5 verschillende druiven maar in essentie één principe: het maken van zoete wijnen op basis van druiven die in meer of mindere mate 'uitgedroogd' zijn.

Er zijn verschillende methoden om edel-zoete wijnen te maken. De eerste 3 liggen in het verlengde van elkaar en zijn er op gericht om het sap van de druiven maximaal te concentreren:

- late oogst (waarbij de druiven overrijp worden),
- edele rotting (waarbij de druiven aangetast worden door *Botrytis cinerea*),
- ijswijn (waarbij de druiven blijven hangen tot ze bevroren zijn en waarna het water of het ijs makkelijk gescheiden kan worden van het suiker- en aromatische sap).

- De vierde methode bestaat er in om de fermentatie vroegtijdig te stoppen (door bijvoorbeeld de temperatuur te verlagen of door alcohol of sulfiet toe te voegen).
- De vijfde methode is het toevoegen van (verse – onvergiste) most aan de reeds vergiste wijn.

Onze focus ligt vandaag op de eerste 2 methodes. Ik had er graag een ijswijn tussen gezet maar die worden zeldzamer en duurder (onze penningmeester zou echt niet blij geweest zijn) maar niet getreurd want ik heb er toch wel een andere leuke ontdekking tussen gezet: een Hongaarse Tokaji Aszù, één van de grondleggers van de edel-zoete wijnen! Oh ja, er is nog een tweede verrassing (hopelijk een aangename ...) want ik heb ook een Belgische edel-zoete wijn voorzien. We zeggen wel dat ons land eigenlijk nog steeds het best geschikt is voor mousserende wijnen omdat het moeilijk is om druiven volledig tot rijping te laten komen en toch ... een edel-zoete Riesling uit Sint Truiden.

De meeste edel-zoete wijnen bieden een gastronomische veelzijdigheid waarbij ze zowel bij het dessert (bij een fruittaartje, bij een kaasplankje), bij het eten (bij pittige oosterse gerechten, bij foie gras, bij een slaatje met gerookte eendeborst en blauw schimmelkaas of warme bereidingen met een zoetere saus zoals kwarteltjes met druiven) maar hoewel minder gebruikelijk kan een lichte, frisse edel-zoete wijn soms ook als aperitief worden geschonken.

Wij hebben deze avond als afsluitend menu een combinatie voorzien met foie gras, met kaas, ... Ik wens jullie alvast een interessante en smakelijke avond die jullie in de zoetste sferen brengt.

Gentil

Een korte introductie over de productie

Als we spreken van edel-zoete wijnen, dan spreken we a priori van wijnen die 'gebotrytiseerd' zijn, m.a.w. die gemaakt werd van druiven die aangetast waren door edelrot.

Het zogenaamde edelrot (pourriture noble) is het resultaat van aantasting van de druif door de schimmel botrytis cinerea. Deze schimmelsporen maken kleine gaatjes in de schil van de druif, waardoor de druif vocht verliest en er dus een zekere concentratie plaatsvindt.

Ze voeden zich met suiker maar vooral met zuren, en daarbij wordt glycerine gevormd, waardoor er niet alleen sprake is van concentratie (het mostgewicht neemt sterk toe) maar ook van een verandering (in de verhouding) van vaste stoffen in de druif.

Het moment van aantasting, de gezondheid en de rijpheid van de druiven en de weersomstandigheden bepalen of de beschimmelingspositief (edelrot of pourriture noble) of negatief (grijs rot of pourriture grise) is. Dit risico, samen met de lage opbrengst, weerspiegelt zich ook in de prijs van de wijn ...

Wanneer de weersomstandigheden aanhoudend vochtig en niet koud zijn, en zeker wanneer de schimmel via bestaande beschadigingen de druif binnen kan dringen, is de aantasting snel en groeit de schimmel tot een dikke grijze massa: grijs rot. Dat betekent uiteraard heel slecht nieuws voor de wijnbouwer.

Edele rotting treedt op bij rijpe druiven, wiens schil zacht is, en onder bijzondere weersomstandigheden. De enzymen in de schimmel kunnen dan weliswaar gaatjes maken in de zachtere schil van de druif en dus voor indroging zorgen, maar de schimmel komt nauwelijks in de druif. Dat komt omdat de warme najaarszon het vocht van de ochtendmist op tijd wegbrandt, en de schimmel inactief maakt.

De aantasting verloopt dus heel langzaam en de druiven kunnen, als het weer het toelaat, heel lang blijven hangen. Ze worden in meerdere keren ('tries') geoogst en geven na een meestal langdurige vergisting ongekend rijke wijnen, met de typerende geur en smaak van honing en rozijnen. (De aanwezigheid van edelrot zorgt er ook voor dat de vergisting maar langzaam tot stand komt.)

In streken waar geen edelrot voorkomt (of niet altijd), zijn er andere manieren om de concentratie van suiker in de druiven te verhogen. Zo kan je de druiven langer aan de wijnstok laten hangen, zodat ze overrijp worden (en soms door edelrot worden aangetast).

In Frankrijk (onder meer in de Elzas) spreekt men dan van "vendanges tardives", in Angelsaksische landen van "late harvest". Beide termen betekenen letterlijk "late oogst". In Duitsland noemt men deze wijnen "Beerenauslese" (uitgezochte druiven) of "Trockenbeerenauslese" (uitgezochte uitgedroogde druiven).

Je kan ook de druiven oogsten en ze pas nadien laten drogen. Dat gebeurt op matten, aan draden of in speciale droogkamers. Voorbeelden van zoete wijnen die op deze manier gemaakt worden zijn de "vin de

paille" in de Franse Jura (waarbij "paille" verwijst naar de matten van stro waarop de druiven drogen), "Strohwein" in Oostenrijk, "recioto" in Veneto en "vin santo" in Toscane. Dit type wijnen heb ik deze avond evenwel niet meegenomen. Net zo min als wijnen waarvan de gisting is gestopt door de toevoeging van alcohol zoals o.a. de "vin doux naturels" uit het Franse zuiden.

De oogst van de druiven gebeurt manueel omdat de druiven één voor één moeten worden geselecteerd. Daarna worden de geoogste druiven zacht geperst om het stroperige, zoete sap te verkrijgen. Dit sap zal langzaam beginnen vergisten omdat de wijngist de concurrentie met de nog aanwezige schimmel moet aangaan. Ook het hoge suikergehalte werkt het gistingsproces tegen. Het uiteindelijke resultaat is een wijn met een hoog gehalte aan smaakstoffen en een behoorlijke zoetheid.

Een van de in onze streken waarschijnlijk bekendste 'Botrytis'-wijn is de Sauternes. En precies daarom heb ik deze vanavond niet op de proeftafel gezet, wegens door iedereen goed gekend, maar heb ik gekozen voor andere wijnen uit andere streken om er een ontdekkingsreis van te maken, soms vertrouwd, soms verrassend, altijd interessant en leerrijk.

Een korte bespreking van de wijnen op de proeftafel

Paul Schneider Pinot Gris Vendange Tardive Grand Cru
Steinert 2015 (Frankrijk)

De regio. We bevinden ons in de Elzas, nabij Eguishem en zo wat 5 km ten zuidwesten van de stad Colmar bij het wijndomein Paul Schneider, gevestigd in een prachtig 17de eeuws vakwerkhuis.

De Elzas is gelegen in het noordoosten van Frankrijk, tussen de Vogezen en de Rijn, en biedt een uniek terroir voor de wijnbouw. Het gebied is verdeeld in Bas-Rhin en Haut-Rhin. We vinden er vooral (toch ongeveer 90%) witte wijnen van hoofdzakelijk Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Muscat en Pinot Blanc.

De wijngaarden van de Elzas liggen vaak op de zonnige hellingen van de Vogezen, wat zorgt voor een ideaal microklimaat. De regio kent een enorme variatie aan bodemtypes, waaronder kalk, leisteen, mergel, graniet en vulkanische bodems. Dit draagt bij aan de diversiteit en complexiteit van de wijnen.

Als grensgebied heeft de Elzas altijd een strategische positie ingenomen. De vele burchten die uitkijken over de wijnstokken getuigen van een roerig verleden. Al in de negende eeuw waren Elzasser wijnboeren zich bewust van de specifieke kenmerken die bepaalde "lieux dits" gaven aan de teelt van hun wijnstokken en hun wijnen, en verwezen ze naar het begrip "Grands Crus". De Elzas telt vandaag 51 Grand Crus. De wijnen uit deze Grand Crus vertegenwoordigen evenwel slechts 5% van de totale productie.

150 miljoen jaar geleden kwam de zee tot wat nu de Rijn Graben is. Talrijke sedimentaire lagen - zandsteen, kalksteen, mergel, enz. - werden afgezet bovenop het oergesteente (graniet). Uiteindelijk ontstonden er

drie landschapstypen: de Vogezen (graniet en zandsteen, soms leisteen), de heuvels onder de Vogezen met hun ongelooflijke diversiteit aan bodems, en de alluviale vlakte van de Rijn (mergel en alluvium). Vier breukzones (Saverne, Ribeauvillé, Rouffach-Guebwiller en Thann) zorgen voor een verdere versnippering van de wijngaarden.

Gelegen op de heuvels onder de Vogezen, op een hoogte tussen 200 en 400 meter, en ideaal blootgesteld, profiteren de Grands Crus van maximale zonneschijn en een buitengewone diversiteit aan bodems. Deze verbazingwekkende verscheidenheid aan terroirs is het resultaat van een bewogen geologische geschiedenis waarin vrijwel elke formatie in de wijngaarden van de Elzas is ontstaan, van het primaire tot het quartaire tijdperk.

De wijnen van de Elzas zijn veelal monocépagewijnen. Gewurztraminer, Riesling, Pinot gris en de Muscat zijn de zogenaamde edele druivenrassen van de Elzas. Alleen deze druiven zijn toegestaan voor de Alsace Grand Cru Appellation d'Origine Contrôlée. De eerste uitzondering hierop is Zotzenberg (Mittelbergheim). Hier is ook de Sylvaner toegestaan in de Grand Cru appellation. In 2016 is voor de Grand Crus Hengst Verbourg en Kirchberg de Barr ook pinot noir toegestaan.

De wijn die we vandaag proeven komt uit de Grand Cru Steinert, gelegen ten zuiden van de gemeente Pfaffenheim en de steilste wijngaard van de gemeente. De droge, filtrerende bodem bestaat grotendeels uit kalksteen. Het vormt een homogeen terroir, die stroomafwaarts wordt bedekt door steenslag, vandaar de oorsprong van de naam Steinert.

De geologische omstandigheden hebben een grote invloed op de druivensoorten en teeltmethoden die worden gebruikt in dit Grand Cru gebied van 38,90 hectare. Zo is er bijvoorbeeld een onderstam vereist die zeer goed bestand is tegen actieve kalksteen en droogte, en daardoor niet erg groeikrachtig is. Gezien deze factoren domineren Gewürztraminer, Pinot Gris en Riesling de wijngaarden van de Grand cru Steinert. Steinertwijnen worden gekenmerkt door hun sterk ontwikkelde aroma's, vooral na rijping.

De druif. De Pinot Gris is een veelzijdige druivensoort die wereldwijd wordt verbouwd. Deze druif staat o.a. ook bekend onder de namen Pinot Grigio, malvoisie, grauburgunder, ruländer en szürkebarát.

Niettegenstaande haar Franse origine, is de Pinot Gris het meest aangeplant in Italië. Het is een kleurmutatie van de Pinot Noir.

In de Elzas stond zij voorheen ook bekend als tokay d'Alsace of Tokay Pinot Gris. Deze benaming mag sinds 2007 niet meer aan deze druif gegeven worden om verwarring met de Hongaarse tokaj-wijnen te voorkomen.

De vruchten van dit ras hebben van nature flink wat suiker en relatief weinig zuren. Hierom wordt zij bij voorkeur in koelere streken geteeld, weliswaar met heel wat aandacht en opvolging. De 'Pinot Gris' heeft compacte trossen, wat de soort kwetsbaar maakt voor rotting, vooral als er regenwater tussen de vruchten gevangen blijft.

De wijnbouwer. Wij proeven een Pinot Gris vendange tardive van het wijndomein Paul Schneider, een gerenommeerd wijnhuis gelegen in

Eguisheim. Dit familiebedrijf dateert van 1663 en bewerkt er vandaag 14 ha wijngaarden binnen het AOC-gebied, rondom Eguisheim en Pfaffenheim, waaronder 3 Grand-Crus (Eicheberg, Pfersigberg, Steinert).

Het domein is al generaties lang in handen van de familie Schneider. Paul en Monique Schneider hebben het bedrijf laten groeien en de waarden van wijnbouw doorgegeven aan hun zoon Luc, die nu samen met zijn vrouw Fabienne het domein leidt. Hun dochter Claire is recentelijk ook in het bedrijf gestapt en is verantwoordelijk voor de commerciële ontwikkeling. Ze maken verschillende types Elzas wijnen, van crémant, droge witte en rode wijnen tot de meest uitgesproken sélection grain noble.

De wijn. Deze Vendange Tardive is gemaakt van overrijpe, met Botrytis aangetaste, Pinot Gris druiven afkomstig van de Grand Cru Steinert bij Pfaffenheim. Deze wijn heeft zowel de Grand Cru als de Vendanges Tardives status.

In het glas vinden we een intense goudgele kleur met zelfs lichte rose schijn, aroma's van rijp tropisch fruit, abrikozen en honing ondersteunt door frisse zuren en een mooie mineraliteit. Zeer elegant en complex. Deze Vendanges Tardives is nu goed op dronk, maar kan nog jaren bewaard blijven. Won een gouden medaille op het Concours Pinot Gris du Monde!

Palazzone Vendemmia Tardiva 2023 (Italië)

De regio. Deze wijn komt uit Umbrië en is een DOC Orvieto Classico Superiore, gemaakt van Grechetto Bianco, Malvasia, Procanico en Sauvignon Blanc.

Umbrië is centraal gelegen, en grenzend aan Toscane, de Marken, de indrukwekkende bergketen de Apennijnen en de regio Lazio, wordt Umbrië ook wel het groene hart van Italië genoemd. Umbrië heeft een mediterraan klimaat met hete, droge zomers en milde winters. Er zijn echter wel verschillende microklimaten: het is koud in de Apennijnen en het hele jaar door milder in het gebied van het meer van Trasimeno. De lucht is over het algemeen schoon en droog. De gemiddelde maximale temperatuur is 26 graden en de minimale temperatuur is 12 graden.

Umbrië heeft verschillende wijnstreken, elk met hun eigen karakteristieke wijnen. In de vierde kleinste wijnbouwregio van Italië wordt ongeveer een derde van de hoeveelheid wijn geproduceerd die in het aangrenzende Toscane wordt geproduceerd, maar de wijn is steeds vaker van hoge kwaliteit.

De Etrusken en de Romeinen hebben de basis gelegd voor de wijnbouw van nu, getuige de vele archeologische vondsten. De pausen in de Middeleeuwen waren op hun beurt met name te spreken over de zoete witte wijnen van Orvieto. De wijnen zijn echter pas sinds de 19e eeuw noemenswaardig te noemen. Dit dankzij zowel de opkomst van moderne vinificatietechnieken als de steun van de Toscaanse familie Antinori en de familie Lungarotti. Inmiddels heeft 20% van de Umbrische wijnen het DOC of DOCG predikaat en het worden er steeds meer.

Waar de regio in het begin vooral bekend stond om de witte wijnen uit de Orvieto regio, komen er vandaag de dag ook een aantal uitstekende rode wijnen uit Umbrië. Er zijn twee DOCG wijnen in de regio: de Montefalco Sagrantino en de Torgiano Rosso Riserva. Verder kent het gebied 13 DOC wijnen.

Orvieto is naast Montefalco en Torgiano één van de bekendste. Terwijl Montefalco en Torgiano eerder gekend zijn voor rode wijnen, is Orvieto vooral gekend voor witte wijnen (Orvieto DOC en Orvieto Classico DOC). Deze wijnen worden geproduceerd uit de Grechetto- en Trebbiano Toscano (ook wel Procanico genoemd) en Malvasia druiven. Orvieto ontleent zijn naam aan de stad Orvieto, gelegen op een indrukwekkende 'tufsteenheuvel'.

De druiven. Grechetto bianco (of grechetto di orvieto) is het belangrijkste autochtoon druivenras, en het tweede meest aangeplant wit ras in Umbrië. De bekendste witte wijnappellatie in Umbrië, Orvieto, is voor een groot deel gebaseerd op grechetto bianco, die vaak samen met trebbiano toscano (in Umbrië vaker procanico geheten) geblend wordt.

Een pure grechetto (die je vindt binnen DOC Colli Martani) heeft altijd een frisse kruidigheid, die gepaard gaat met wat amandelbitter en citrustoetsen. Dit ras mag niet verward worden met een ander wit ras, dat in Umbrië soms grechetto di todi wordt genoemd. Dat is een totaal andere variëteit, en is eigenlijk pignoletto, een ras dat ook in Emilia-Romagna staat aangeplant. De druif brengt redelijk wat aciditeit mee. Primaire aroma's zijn witte perzik, aardbei, meloen, wilde bloemen en

minerale toetsen.

Procanico of Trebbiano Toscano (ugni blanc genoemd in Frankrijk) is een autochtoon wit druivenras uit Toscane. Over het algemeen verdwijnt deze druif in anonieme blends zonder veel karakter. Zelfs de betere wijnen van deze druif zijn licht, fris en eerder neutraal te noemen, wat te wijten is aan de (te) hoge productiviteit van het ras. Nochtans is trebbiano toscano het tweede meest aangeplante witte ras in heel Italië, na de catarrattodruif.

Kwalitatief ligt de belangrijkste bestaansreden van trebbiano toscano in de zoete wijnen. De hoge aciditeit van het ras vormt een perfect evenwicht met het zoete van de restsuiker. Terwijl Grechetto eerder het geurigere aromatische brengt, zorgt de Procanico vooral voor het minerale in de wijn. Primaire aroma's zijn uitgesproken mineraliteit maar ook witte perzik, groene appel en zelfs basilicum (zekere kruidigheid).

Malvasia is eerder een druivenfamilie, er bestaan immers vele soorten malvasia - zowel blauwe als witte malvasia - die over de hele Italiaanse laars, in Spanje en zelfs in Griekenland verspreid zijn. Je mag gerust stellen dat malvasia het toonvoorbeeld is van hoe ingewikkeld de Italiaanse druivenwereld wel is. Malvasia brengt vooral de zoetheid. Het is derhalve één van de 4 druiven voor de productie van Madeira.

De wijnbouwer. Palazzone is een familiedomein waar men vooral werkt met autochtone druiven. In 1969 kochten Angelo Dubini en zijn echtgenote dit wijndomein, dat toen al Palazzone heette, in Rocca Ripenesa. In de daaropvolgende jaren werden steeds nieuwe wijngaarden

bij aangeplant. In 1982 maakten de zonen Giovanni en Lodovico voor de eerste maal wijn van de oogst.

Ondertussen is met Pietro al de derde generatie aan de slag binnen het familiebedrijf, dat ook een agriturismo uitbaat (wat redelijk typisch is voor veel 'kleinere' wijndomeinen in Italië).

Vandaag beschikken ze over 24 ha wijngaarden, gepland op de helling van de heuvel tussen de Rocca Ripesena en de Romitorio op een steenworp afstand van Orvieto, tussen 210 en 340 meter, op bodems van sedimentaire en kleiachtige oorsprong.

De wijn. De Vendemmia Tardiva heeft een heldere goudgele kleur. In de neus aroma's van gedroogd fruit vermengd met honing. Volle complexe smaak met lichte zuren die de intense, zoete, rijke afdronk ondersteunen.

Gloire de Duras Riesling Cuvée Cinquante 2023 (België)

De regio. Deze wijn komt van het wijndomein Gloire de Duras van de familie Nijskens in Wilderen (deelgemeente van Sint Truiden), het hart van Haspengouw. Inderdaad, dit is een Belgische zoete wijn.

Haspengouw, gelegen in het zuiden van de Belgische provincie Limburg, is een van de meest prominente wijngebieden van België. Dit gebied staat bekend om zijn vruchtbare leem- en kalkrijke bodems, die ideaal zijn voor wijnbouw. Haspengouw is niet alleen beroemd om zijn fruitteelt, vooral appels en peren, maar ook om zijn groeiende reputatie als wijnregio. De wijngaarden van Haspengouw profiteren van een gematigd klimaat met voldoende zonuren en neerslag, wat bijdraagt aan de

optimale rijping van de druiven.

Haspengouwse wijn is sinds 2007 een Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB), wat de kwaliteit en herkomst van de wijnen waarborgt. Deze BOB is een erkenning van de unieke terroir en de hoge standaarden die worden gehanteerd in de wijnproductie.

De wijnen worden onderworpen aan een organoleptisch onderzoek door de Erkenningscommissie, die de kleur, klaarheid, geur en smaak beoordeelt. Alleen wijnen die voldoen aan de analytische eigenschappen en de organoleptische toets doorstaan, krijgen de BOB-erkenning. In deze blinde test moet de wijn door 2/3 van de vertegenwoordigde leden een score van minstens 13 op 20 halen.

Het minimum natuurlijke alcoholvolumegehalte moet 8% vol bereiken, terwijl het effectieve alcoholvolumegehalte minimaal 8,5% vol moet zijn. Het totale alcoholvolumegehalte mag niet lager zijn dan 9% vol en niet hoger dan 13,5% vol. De totale zuurtegraad moet ten minste 3,5 gram per liter bedragen, uitgedrukt in wijnsteenzuur. Het natuurlijk alcoholvolumegehalte mag worden verhoogd door toevoeging van saccharose, geconcentreerde druivenmost of gerezificeerde geconcentreerde druivenmost. Wijnen mogen gedeeltelijk ontzuurd worden tot een maximum van 1 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

De wijnbouwer. De eigenaar, Peter Nijskens, is naast wijnbouwer full-time fruitteler. Samen met zijn vrouw en hun drie kinderen bouwen ze het wijndomein uit. De betekenis van de naam 'Gloire de Duras' is

tweeledig. Voor de eerste betekenis keren we terug in de tijd, meer bepaald naar de middeleeuwen. In deze periode was het dorp Wilderen (bij Sint-Truiden), waar het wijndomein gelegen is, een heerlijkheid van Duras. Een heerlijkheid is een oude bestuursvorm waarbij de inwoners van die heerlijkheid onder het gezag stonden van de leenheer. Wanneer we heerlijkheid vertalen, komen we uit op 'gloire'. Aangezien de wijngaarden zowel in Wilderen als in Duras liggen, kozen ze de naam 'Gloire de Duras'. De tweede betekenis duidt op het feit dat ze ernaar streven om heerlijke wijnen te maken.

Het is een jong domein waarbij de eerste aanplant dateert van 2015. Toen werden Chardonnay, Pinot Gris en Auxerrois aangeplant. In 2017 volgde de aanplant van Riesling. Één van de percelen waar Riesling geplant is, ligt in de oude moestuin van het Kasteel van Duras. Uniek aan deze aanplant is dat dit een clos is (een ommuurde wijngaard), waar er sprake is van een microklimaat. In 2019 is er bijkomend Pinot Gris en Auxerrois aangeplant en in 2020 zijn de wijngaarden verder uitgebreid met aanplant van Zweigelt en Sankt Laurent. Momenteel beschikken ze over 7,5 ha wijngaarden.

De druif. De Riesling, de keizerin van de witte druiven, geliefd door de ene, verguisd door de andere ... De Riesling druif is een zeer flexibele druif. Het is de enige druif die in het unieke, koele klimaat van de Moezel en de noordelijke Rijnstreek gedijt. Maar hij kan ook prachtig presteren als hij tussen Shiraz en Cabernet groeit. Riesling kan grootse droge wijnen produceren, maar ook heerlijk delicate en opwindende, en uiterst zoete wijnen die uw gehemelte doordrenken en de geest versterken.

De Riesling heeft kleine druifjes met dikke schil in de vorm van kleine compacte trossen met korte bloemsteel, groen tot goud gekleurd, met bruine vlekjes afhankelijk van de rijpheid. Hij biedt bijzonder goede weerstand aan extreem lage temperaturen, evolueert optimaal in een wat koelere zone waar het langzaam rijpen het aromatische karakter benadrukt. Hij verkiest een goed gedraineerde bodem met bij voorkeur leisteen.

Riesling weerspiegelt zijn terroir waar hij verbouwd wordt. Zo zal een leisteen bodem een rokerig smaakje geven, andere bodems zullen vooral mineraal, staal, teer, aards, bloemig of iets gekruid smaken. Riesling heeft een zeer hoge aciditeit, wat mee zorgt voor een mooi evenwicht met het zoete, met de restsuikers waardoor er steeds een zekere elegantie is.

De wijn. De Riesling Cuvée Cinquante is een nieuwe wijn in hun gamma. Gemaakt van 100% geselecteerde Riesling druiven. De druiven wordt laat geoogst en de fermentatie wordt vervroegd stop gezet om de fruitigheid en zoetheid te bewaren.

Het resultaat is een fruitige en minerale dessertwijn. In de neus aroma's van bloemen, acacia-honing en kruiden. In de mond vooral fraîcheur en fruitigheid en een mooie balans tussen zoet en zuur die uitmondt in een mooie lange afdronk.

Gunderloch Riesling Rothenberg Spätlese 2019
(Duitsland)

De regio. Voor deze 'Germaanse' wijn trekken we naar de regio Rheinhessen, een wijnstreek in de Duitse deelstaat Rijnland-Pfalz, gelegen in de driehoek Worms, Mainz en Bingen am Rhein. Met meer dan 27.000 ha wijngaarden - beplant met zo'n 120 miljoen wijnstokken - is het de grootste wijnproducent van het land. Er zijn bijna 6.000 wijnbouwers in Rheinhessen.

Het wijng gebied is verdeeld in 3 Bereiche (districten), 24 großlagen (groepen van wijngaarden) en 432 Einzellagen (enkele wijngaard). De bodem is hoofdzakelijk löss, met wat mergel, kwarts en porfier.

Er is een duidelijk verschil tussen de wijnen die afkomstig zijn van de hellingen langs de Rijn (de zogenaamde Roter Hang) en de wijnen uit het zachtglooiende achterland, de Wonnegau of Hügelland. De wijnen van de Rijn oevers zijn aanzienlijk mineraliger dan die uit het achterland. Ruim twee derde van de wijn is wit en een derde rood. De belangrijkste witte druiven zijn Riesling en Müller-Thurgau, samen goed voor ruim 33,5%.

Rothenberg is het noordelijkste en een van de steilste plaatsen van de "Roter Hang" en grenst direct aan de gemeente Nackenheim. De plaats werd reeds in 1364 in documenten vermeld met de naam "in dem Rode".

De wijnbouwer. Het wijnhuis Gunderloch gaat terug tot 1890, toen de bankier Carl Gunderloch de legendarische Nackenheimer Rothenberg verwierf. Het was een gedurfde stap en deze pioniersgeest is nog steeds een drijvende kracht in het bedrijf. Carl Gunderloch was geïnteresseerd in meer dan alleen wijn, hij zette zich in voor kwaliteitsgerichte wijnbouw in het hele gebied en was een hartstochtelijk pleitbezorger van de luxe

wijncultuur. Het is dan ook niet verwonderlijk dat zijn bedrijf een van de oprichters was van de huidige Vereniging van Duitse Prädikat-wijndomeinen (VDP). Carl Gunderloch's toewijding om Riesling-wijnen van wereldklasse te produceren van de beste, officieel geclassificeerde locaties wordt sindsdien voortgezet door zes generaties en meer dan 130 jaar.

Nu heeft achter-achter-achterkleinzoon Johannes Hasselbach de teugels in handen. Johannes ziet het als zijn plicht om de inspanningen en successen van zijn voorouders in stand te houden en tegelijkertijd het bedrijf vooruit te helpen. Zijn werk met wijn wordt in gelijke mate geleid door hoofd, hart en handen. Daarom heeft hij een aantal internationale projecten geïnitieerd die zich richten op begrip, innovatie en vooral uitwisseling. Zij hebben o.a. voor ecologisch beheer en voor milieuvriendelijke wijnbouw op steile hellingen projectsteun ontvangen van de Europese Unie.

Zij hebben momenteel 24 ha, waarvan 12 ha op steile hellingen (sommige met een hellingsgraad van 75%). 85% van de aanplant is Riesling. De Rothenberg heeft een felrode bodem, van grofkorrelige rode ijzerhoudende leisteen, die een sterk mineraal karakter geeft aan de wijn.

De wijn. De Riesling Rothenberg Spätlese wordt gemaakt van volledig rijpe en gezonde druiven van het middenterras van de Rothenberg. Het is een zogenaamde Spätlese Prädikatswein. De druiven voor deze wijn hebben langer dan de Kabinett-druiven kunnen rijpen. Het minimale mostgewicht dient 85° Oechsle te zijn.

In het glas krijgen we aroma's van rijp fruit (perzik, abrikoos), honing maar ook minerale toetsen. Het is een frisse wijn met een rijke gebalanceerde smaak met terug die toetsen van fruit (nectarine, perzik, abrikoos maar ook meloen en ananas). De restzoetheid is mooi in balans met de frisse zuren wat de wijn een frisse, speelse karakter geeft.

Zantho Grüner Veltliner Trockenbeerenauslese 2019

(Oostenrijk)

De regio. Voor deze wijn trekken we naar Burgenland in Oostenrijk en meer bepaald naar het dorpje Andau in het wijnbouwgebied van de Neusiedler See, dicht bij de grens met Hongarije.

Met minder dan 600 millimeter neerslag per jaar is de regio niet alleen een van de droogste gebieden van Oostenrijk, maar ook een van de heetste. Zomerse recordtemperaturen zijn hier niet ongewoon. Harde wind in de regio zorgt voor een snel drogende loofmuur en veel windenergie. Talrijke windturbines in de regio zijn nu handelsmerken voor milieuvriendelijke en toekomstgerichte energieopwekking en maken Burgenland tot een van de toonaangevende regio's ter wereld.

In en rond Andau domineert ijzerrijk grind met zandafzettingen, een zeer warme en goed doorlatende grond. De stenen hebben de nuttige eigenschap dat ze overdag warmte opslaan en 's avonds weer afgeven. Hierdoor kunnen de druiven sneller en gelijkmatiger rijpen. Het hoge ijzergehalte van de bodem geeft de wijnen een fijne kruidigheid. Hier worden ronde en fruitige wijnsoorten gemaakt - ideaal voor Zweigelt, Sankt Laurent, Merlot en Grüner Veltliner. Andau heeft een sterke

reputatie opgebouwd als regio van hoogwaardige wijnen. De combinatie van het unieke klimaat, de bodem en de toewijding van de wijnmakers draagt bij aan de kwaliteit van de wijnen uit deze regio.

De wijnbouwer. De joint venture Zantho is in 2001 ontstaan uit een visie: het idee om samen uitzonderlijke wijnen te produceren die dicht bij de natuur en regionaal staan. Zantho werd opgericht door Josef Umathum, succesvolle wijnmaker uit Frauenkirchen, Wolfgang Peck, oenoloog uit Andau, en de in 1959 opgerichte coöperatieve Domaine Andau, met als doel wijnen te produceren die het unieke karakter van de regio weerspiegelen. Het succes liet niet lang op zich wachten. Vandaag cultiveren ze 80 hectare wijngaarden in het wijnbouwgebied van het Neusiedlermeer en exporteren ze de 'wijn met de salamander' naar meer dan 40 landen.

De naam Zantho is de oorspronkelijke naam van Andau, uit oorkondes van 1488. De salamander op het etiket verwijst naar de natuur in de wijngaarden. De Pannonische salamander die hierop is afgebeeld, komt alleen nog maar voor in het beschermde natuurgebied ten zuiden van Andau.

De wijngaarden worden bebouwd door bijna 50 lokale families, die jaar na jaar nauwgezet werken voor een optimale wijnkwaliteit. Elke familie kent haar wijngaarden door en door en heeft veel knowhow. Zantho legt hen wel een aantal strikte regels op: selectief met de hand oogsten, strikte opbrengstregulering, compromisloos bladwerk, bijna natuurlijke en heilzame organisme-vriendelijke gewasbeschermingsmaatregelen en volledige afstand van herbiciden zijn slechts enkele van de criteria

waaraan moet worden voldaan.

Het kelderteam rond Wolfgang Peck en Christopher Eisinger zorgt ervoor dat elke stap van het proces, van de ontvangst van de druiven tot het bottelen, zo voorzichtig mogelijk wordt uitgevoerd om de optimale wijnkwaliteit te verkrijgen en in de fles te brengen.

Sinds 2006 is bijna het gehele assortiment van het wijnhuis voorzien van de glassluiting. De glazen sluiting beschermt de wijn zoveel mogelijk tegen invloeden van buitenaf en ondergaat zijn natuurlijke rijpingsproces. Er komt maar een minimale zuurstof in de fles en de wijnen blijven veel langer fris en fruitig. Een ander positief aspect is dat de doppen kunnen worden gerecycled.

De druif. Wij proeven vandaag een trockenbeerenauslese van 100% Grüner Veltliner. Grüner Veltliner is inheems in Oostenrijk en wordt voornamelijk verbouwd in de regio's Neder-Oostenrijk, Burgenland, en Wenen. De Grüner Veltliner is het belangrijkste witte druivenras van Oostenrijk. Bijna een derde van alle wijngaarden is er mee beplant. Naast Oostenrijk wordt de druif ook verbouwd in landen zoals Hongarije, Slowakije, Tsjechië, en in mindere mate in de Verenigde Staten, Australië en Nieuw-Zeeland.

De druiven hebben een geelgroene schil, wat de naam "Grüner" (groen) verklaart. De druif rijpt meestal in de late herfst, wat bijdraagt aan de ontwikkeling van complexe smaken. Grüner Veltliner is een fascinerende druif met een breed scala aan stijlen en smaken. Grüner Veltliner kan variëren van lichte, makkelijk drinkbare wijnen tot complexe, volle

wijnen.

Terwijl Sauvignon Blanc bekend staat om zijn uitgesproken fruitige en soms grassige aroma's, en Riesling om zijn bloemige en minerale tonen, biedt Grüner Veltliner een unieke combinatie van citrus, kruiden en soms een minerale ondertoon.

Wat Grüner Veltliner bovendien ook nog interessant maakt voor een wijnliefhebber, is het feit dat dit druivenras enorm op de bodem reageert waar hij staat (het terroir). Zo smaakt een grüner veltliner van lössbodem (fijne leemgrond) altijd bloemiger en kruidiger dan een die van gneiss (steenbodem) komt. Grüner veltliners van gneiss smaken altijd iets mineraler en strakker.

De wijn. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van de wijngaard nabij het stadje Apetlon in de directe omgeving van de Neusiedler See waar er voornamelijk een zanderige en lichte bodem is. Het speciale microklimaat ter plaatse is perfect om edelrot (*Botrytis cinera*) bijna elke herfst te laten gedijen en zo zoete wijnen van de hoogste kwaliteit mogelijk te maken.

De wijn is gemaakt van 100% Grüner Veltliner, die pas eind oktober worden geoogst. Uitsluitend gebruik van temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks (vergisting tussen 14-16°C). Daarna blijft de wijn nog 8 maanden op inox tank rusten.

In het glas geeft dit een wijn met een mooie diepe goudgele kleur. In de geur verleidelijke kruidige tonen en nuances van grapefruit, steenfruit en

licht tropisch fruit. In de smaak veel diepte en intensiteit van rijp fruit met uitstekende zuurbalans, aangename spannende bittertje.

Hollokoi Mihaly Tokaji Aszu 5 puttonyos (Hongarije)

De regio. Voor deze wijn trekken we naar de beroemde Tokaj regio in Hongarije, wereldwijd geroemd voor zijn unieke terroir en de productie van edelzoete wijnen. De Tokaj-wijnregio is een historische en wereldberoemde wijnstreek in het noordoosten van Hongarije en het zuidoosten van Slowakije.

De wijnbouw in Tokaj gaat terug tot de 12e eeuw. De regio werd voor het eerst genoemd in 1067 en heeft een rijke geschiedenis in wijnproductie. In 2002 werd de Tokaj-wijnregio erkend als UNESCO Werelderfgoed vanwege haar unieke wijnbouwtradities en culturele landschap. Tokaj heeft een van de oudste appellationsystemen ter wereld, ingesteld door een koninklijk decreet in 1737. Dit systeem zorgt voor de bescherming en regulering van de wijnproductie in de regio.

De regio heeft een uniek terroir met klei- of lössbodems op vulkanische ondergrond. Dit, gecombineerd met de zonnige, zuidgerichte hellingen en de nabijheid van de rivieren Tisza en Bodrog, creëert ideale omstandigheden voor de groei van druiven. Het microklimaat bevordert de ontwikkeling van *Botrytis cinerea* (edele rotting), wat essentieel is voor de productie van de beroemde Tokaji Aszú-wijnen.

Tokaji Aszu is misschien wel de beste wijn uit Hongarije maar in elk geval de oudste en de beroemdste dessertwijn van de wereld. Alleen in de

beste jaren wordt de Tokaji Aszu gemaakt. Het Hongaarse woord 'Aszu' betekent 'geconfijt', het zijn de door de Botrytis Cinerea aangetaste druiven met een hoog suikergehalte die handmatig, druif voor druif, geplukt worden. Vervolgens worden deze druiven toegevoegd aan 136 liter droge basiswijn.

Afhankelijk van de hoeveelheid Aszu druiven krijgt de wijn haar puttonyos. De puttonyos is het houten vat dat vroeger op de rug gedragen werd waar zo'n 20 a 25 kg Aszu druiven ingaan. Voor 1945 werden er 2 puttonyos wijnen op de markt gebracht. Na 1945 alleen de Tokaji Aszu 3, 4, 5 en 6 puttonyos. De Aszu 3 puttonyos dient tenminste 60 gram restsuiker te bevatten, de 4 puttonyos tenminste 90 gram, 5 puttonyos 120 gram en de 6 puttonyos tenminste 150 gram restsuiker. Sinds 2014 mogen alleen nog de Tokaji Aszu 5 en 6 puttonyos op de markt gebracht worden. Dit in een poging om de kwaliteit van de Tokaji Aszu verder te verbeteren.

Het gistingsproces duurt lang. Het wijndomein Hollokoï gebruikt de klassieke benadering, voor elke puttonyos 1 jaar lagering op houten vaten. Modernere wijnmakers kiezen vaak voor een initiële houten vatlagering om daarna de gisting in stalen vaten voort te zetten. Dit geeft lichtere, modernere wijnen.

De druif. De teelt van Furmint in de Tokaj-regio gaat terug tot ten minste de late 16e eeuw. Een document uit 1571 vermeldt de druif in de Hétszóló wijngaard in Tokaj. De druiven hebben een witte schil, maar er bestaat ook een roze variant genaamd Piros Furmint. De Furmint druif wordt ook geteeld in Slowakije, Oostenrijk (waar het bekend staat als

Mosler), Slovenië (Šipon), Kroatië en Servië (Moslavac).

Furmint is een laat rijpende druif, wat betekent dat de oogst vaak pas in september begint voor droge wijnen en later voor zoete wijnen. De druif is gevoelig voor edele rotting (*Botrytis cinerea*), wat essentieel is voor de productie van Tokaji Aszú. Furmint wordt vaak vergeleken met Riesling vanwege de hoge zuurgraad en het vermogen om complexe, langlevende wijnen te produceren.

De wijnbouwer. Het wijndomein Hollokoï Mihaly wordt beschouwd als een van de topdomeinen in de Tokaj-regio en heeft een sterke reputatie opgebouwd voor de kwaliteit en consistentie van zijn wijnen. Het domein is gevestigd in Tállya, een van de oudste en meest gerenommeerde wijnbouwgebieden in de Tokaj-regio.

Het domein begon met de productie van Tokaji Aszú, een van de meest prestigieuze dessertwijnen ter wereld, en vestigde daarmee zijn reputatie. Vandaag bezitten ze 11 ha wijngaarden in de regio Nuerges, Jonap en Pipiske. 60% daarvan is aangeplant met Furmint, de edelste en oudste Tokaj variëteit.

De huidige leiding van het wijndomein is in handen van Mihály Hollókői, reeds de vijfde generatie, die de tradities van zijn voorouders voortzet en tegelijkertijd moderne wijnbouwtechnieken integreert. In de jaren 2000 onderging het wijndomein een moderniseringsproces waarbij traditionele methoden werden gecombineerd met moderne wijnbouwtechnieken om de kwaliteit van hun wijnen te verbeteren.

Het domein heeft zich de afgelopen jaren ingezet voor duurzame wijnbouwpraktijken om de gezondheid van hun wijngaarden en de kwaliteit van hun wijnen te waarborgen voor toekomstige generaties. Onder zijn leiding heeft het wijndomein meerdere prijzen gewonnen, waaronder de prestigieuze titel "Tokaj-Hegyalja Év Borásza" (Wijnmaker van het Jaar) in 2004.

De wijn. Hollokoï Mihály ontving internationale erkenning voor hun wijnen, met name voor hun Tokaji Aszú 5 puttonyos, die meerdere prijzen heeft gewonnen. Deze Hollokoï Mihály Tokaji Aszu 5 puttonyos dessertwijn wordt gemaakt van de Furmint druif, een echte inheemse Hongaarse druif.

In het glas hebben we een levendige gele tint. De neus is complex met toetsen van Botrytis (boenwas, honing), sinaasappelschil, vijgen en exotische florale tinten. In de mond krijg je een combinatie van honing en walnoten met fruitige smaken van sinaasappel, kweepeer en peer.

We krijgen een mooie balans waarbij de frisse zuren zorgen voor een aangenaam tegengewicht voor de restsuiker. Een mooie lange afdronk.