



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij
Zottegem

Ontdekking van Grüner Veltliner

Proefavond 15/1/2015

1. De geproefde wijnen:

- Grüner Veltliner DAC, Ingrid Grois – Weinviertel
- Grüner Veltliner „Unterleiber Kreutles“, Peter Veyder-Malberg – Wachau
- Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“, Franz Hirtzberger – Wachau
- Grüner Veltliner Smaragd „Urgestein Terrassen“, F.X. Pichler - Wachau
- Grüner Veltliner Smaragd „Spitzer Point“, Johann Donabaum – Wachau
- Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg, Pichler-Krutzler – Kremstal

2. Noot van de wijnmeester:

Eerst en vooral wil ik jullie graag een voorspoedig 2015 toewensen, een jaar dat u niet alleen geluk en een goede gezondheid brengt maar hopelijk ook een overvloed aan wijnervaringen ...

We zetten het jaar direct in met een ontdekkingstocht. Oostenrijk staat voor velen gelijk aan berg- of skivakanties maar weinigen herkennen in Oostenrijk het land waar leuke en lekkere wijnen worden gemaakt.

Oostenrijk is weliswaar een erg klein wijnland, het produceert 1% van de wereldproductie van wijn, maar het kleine beetje dat er is, is vaak van goede kwaliteit. De focus ligt op veel kleine producenten die wijnen met een heel eigen identiteit en kwaliteit produceren.

66% van de Oostenrijkse wijnen is wit. Het witte druivenras dat domineert is de Grüner Veltliner. Elders in de wereld groeit Grüner Veltliner nauwelijks: een volstrekt Oostenrijkse specialiteit dus!

Deze specialiteit is er is vele varianten. Vaak drinken we de frisse, jonge, fruitige versie maar er zijn ook Grüner Veltliners van laat geoogste druiven en varianten die op vat hebben gerijpt. Dit maakt deze druivensoort een fantastische gast aan tafel.

De frisse variant past uitstekend bij de lichtere salades en voorgerechten en de meer krachtigere versies kunt u gerust bij een hoofdgerecht van kip, kalkoen of rijke vis schenken. Ook in de Aziatische keuken staat de Grüner Veltliner zijn mannetje! Een gastronomische wijn dus.

Wij proeven vandaag wijnen van 6 verschillende producenten zodat we toch een beetje een breder zicht verwerven. De Grüner Veltliner is terroir-gevoelig en ik heb geprobeerd wat te spreiden over de verschillende wijngebieden, niettegenstaande 3 van de 6 wijnen toch komen uit de Wachau, het gebied waar de mooiste terroirs voor Grüner Veltliner liggen op de oevers van de Donau.

De nadruk ligt uiteraard op de eerste plaats op de druif, en veel minder op de streek of de wijnmaker. Deze avond gaan we dus vooral op zoek naar de kenmerken van de wijn in het glas, die lichtgroene kleurschakering, de frisheid die zich aandient met aroma's van groene appel, citrus of misschien eerder rijpe abrikoos en valt er een tikkeltje kruidigheid, witte peper, op te merken bij de afdronk ?

Ik ben er van overtuigd dat er opnieuw stof voor debat zal zijn zodat we het nieuwe kalenderjaar op goede voet inzetten. Het gesprek kunnen we zeker verder zetten tijdens het diner. Normaliter staat er roggenvleugel op het menu maar ik heb begrepen dat er de voorbije dagen een probleem van beschikbaarheid was. Jullie horen desgevallend bij aanvang het alternatieve voorstel.

Ik wens jullie alvast een interessante en prikkelende avond.

Gentil.

3. Informatie over de druif:

De Grüner Veltliner is een witte druivensoort die vooral in Oostenrijk voorkomt. Van de ongeveer 50.000 ha aangeplante wijngaarden zijn er ruim 75% in Oostenrijk gelegen. In Hongarije komt de druif ook voor maar wordt ze Zöldvelteleni genoemd. In Tsjechië wordt de druif Veltlin of Veltlinské Zelené genoemd.

Tot de jaren '90 hadden weinig mensen buiten Oostenrijk van deze druif gehoord en waarschijnlijk zijn er ook vandaag binnen onze groep van wijnliefhebbers mensen die vandaag voor de eerste keer met deze druif kennis maken. Toch is de druif begonnen aan een internationale opkomst, dankzij de Oostenrijkse kwaliteitswijnen die meer en meer bekend geraken.

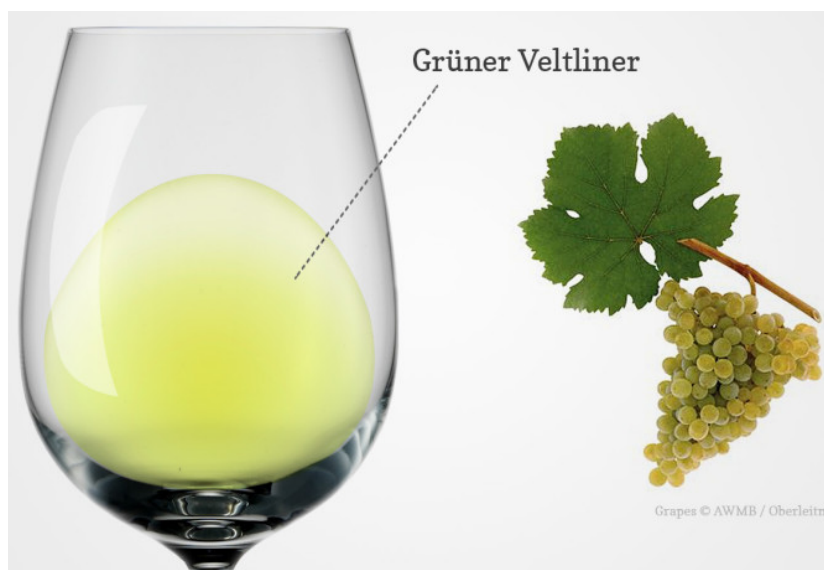
De naam van de druif betekent 'groene druif van het dorpje Veltlin in Tirol' waarmee de heimat van de druif ook direct vast staat. Men beweert links en rechts dat de druif er al sinds de Romeinse tijd zou zijn aangeplant maar in geschriften dateren de eerste vermeldingen van de 19^e eeuw.

Er worden verschillende wijnstijlen gemaakt, van vederlicht tot intens en zelfs zoet ... De lichtere varianten zijn vooral bedoeld voor consumptie in de eerste jaren, de rijkere variant kan wel tot 20 jaar of meer rijpen, als hij uiteraard van een goede wijnboer komt.

In een blindproeverij kan de druif al eens misleiden. De Grüner Veltliner gaat al eens in de smaakrichting van een Sauvignon Blanc of een Riesling of in sommige gevallen een Pinot Gris. Ik heb zelf al mooi gerijpte Grüner Veltliners gedronken die inderdaad deden vermoeden dat we een mooie Riesling in het glas hadden ...

Wij proeven vandaag vooral jonge wijnen. Een belangrijk deel van de Grüner Veltliner die verbouwd wordt in de streek rond Wenen wordt gedronken als 'Heurige'. Heurige is pas vergist druivensap, de jonge nog niet volledig uitgegist wijn. Het is ook de naam van de typische herbergen waar de wijn geschonken wordt.

Grüner Veltliner is een wijn die een duidelijke lichtgroene schijn heeft in het glas. In het schema hieronder wordt de kleur gesitueerd:





Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij
Zottegem

Ontdekking van Grüner Veltliner

Proefavond 15/1/2015

Zoals al aangekaart, worden er van deze druif verschillende wijnen gemaakt. Aangezien het een zeer vruchtbare druif is, is het ook noodzakelijk om voldoende te snoeien. Maar de terroir heeft ook heel wat invloed op de wijn: een loess (lossere) ondergrond zoals in de Weinviertel zorgt voor een meer bloemig en kruidige wijn terwijl vaste ondergrond, zoals de Wachau, aanleiding geeft tot iets strakkere en mineralere wijnen. De combinatie van het juiste terroir, voldoende aandacht in de wijngaard en een kwaliteitsbewuste wijnmaker zorgt voor prachtige wijnen.

De Wachau is het gebied waar bij uitstek de mooiste terroirs voor Grüner Veltliner voorkomen. De stenige oevers van de brede Donau zijn hier zo steil dat de wijngaarden op terrassen liggen, als op reusachtige traptreden.



Zo adembenemend mooi dat het door de Unesco als wereld-cultuur-erfgoed is beschermd. Meer dan 50% van de aanplant in de Wachau bestaat uit Grüner Veltliner. Vier van de zes wijnen deze avond zijn ook uit de Wachau afkomstig.

In Wachau vindt u naast het druivenras Grüner Veltliner ook één van de volgende termen op het etiket: Steinfeder, Federspiel of Smaragd. Steinfeder is de lichtste versie met maximaal 11,5 % alcohol. De Federspiel is een iets krachtigere versie met maximaal 12,5 % alcohol en tot slot is er de Smaragd, de meest rijke en krachtige Grüner Veltliner met minimaal 12,5 % alcohol. Wij hebben deze avond uit de Wachau 2 Smaragden en een Federspiel voor u geselecteerd.

Verder groeit de druif vooral ten noordwesten van Wenen in vier Oostenrijkse regio's die een kwaliteitspredikaat hebben, namelijk Kemptal, Kremstal, Traisental en Weinviertel. In onze selectie voor deze avond is er ook een wijn uit Kremstal en een uit Weinviertel.

4. Informatie over de geproefde wijnen:

- Grüner Veltliner DAC, Ingrid Groiss – Weinviertel

Onze eerste wijn komt uit de Weinviertel, de grootste wijnregio van oostenrijk. Dez regio staat bekend voor de frisse, aromatische Grüner Veltliner die er wordt gemaakt maar jammer genoeg ook voor de productie in bulk en grote volumes.

Dat het ook anders kan bewijst Ingrid Groiss, een nieuwe naam in Weinviertel want de 2013 jaargang is nog maar haar 4^e jaar wijn. De druiven zijn afkomstig van 50 jaar oude wijnranken. Ingrid komt uit een wijnfamilie en heeft er voor gekozen om in te zetten op wijnen die het karakter van de Weinviertel uit dragen.

Deze wijn brengt een schitterende goudgele kleur met groen-nuances. Geel en sappig fruit en witte bloesem domineren de neus, levendig en mooie frisse zuren op het palet.

- Grüner Veltliner ‘Unterleiber Kreutles’, Peter Veyder-Malberg – Wachau

Met de tweede wijn trekken we naar de Wachau, opnieuw bij een nog jonge wijnbouwer. Het wijngut Peter Veyder-Malberg maakte voor het eerst in 2008 wijnen en vandaag loopt hij met een beperkt gamma van 6 wijnen reeds in de kijker.

Peter heeft er voor gekozen om met heel veel respect voor de terroir te werken: in de wijngaard worden er bijvoorbeeld geen machines gebruikt die de bodemdruk aantasten, alles gaat manueel van snoeit over bemesting tot oogst. Ook de vinificatie respecteert het terroir door het streven naar zuiverheid en een strakke lijn.

Peter, geboren en getogen in Salzburg, startte zijn wijn carrière in Californië om vervolgens in Toscane, Zwitserland, Duistland en meerdere jaren in Nieuw-Zeeland aan de slag te gaan. Hij was vervolgens 14 jaar manager voor het Schlossweingut Graf Hardegg in Weinviertel. In 2008 begon hij met zijn eigen wijndomein te Spitz an der Donau in de Wachau.

De Kreutles is zijn instapwijn gemaakt van druiven aan de voet van de Loibenberg, een wijngaard met een diepere bodem wat een toegankelijke wijn geeft. Een rijke geur met typische Grüner Veltliner toetsen, een zekere complexiteit en minerale toetsen, een mooie afdrank met impressies van witte peper.

- Grüner Veltliner Federspiegel ‘Rotes Tor’, Franz Hirtzberger – Wachau

We blijven in de Wachau met deze Federspiegel van Franz Hirtzberger. Dit wijndomein, dat sedert 5 generaties wijn maakt, behoort tot de betere Oostenrijkse wijnboeren en zeker tot de top 3 in Wachau.

Het wijndomein is gehuisvest in een 13^e eeuw kasteel waar Franz en zijn echtgenote Irgard ook wonen, samen met hun 3 kinderen. Sinds 1983 staat Franz aan het roer van het domein.

Bijna alle wijngaarden van dit domein liggen in Spitz, binnen de Spitzer Graben (het meest westelijke deel van de Wachau) en dat draagt zeker bij tot de stijl van het huis. Wijnen van de Spitz zijn vaak kruidig, hebben meestal exotische aroma's en dragen hun terroir ten volle uit.

Hirtzberger maakt 6 verschillende Grüner Veltliners en de Federpsiegel 'Rotes Tor' is de 2^o opstap. 4 van de 6 wijnen zijn Smaragd.

Ook Hirtzberger besteed heel veel aandacht aan de wijngaarden met een strikte uitdunning en een handmatige pluk en selectie tijdens de oogst omdat enkel de juist gerijpte druiven worden gebruikt. Na de fermentatie in inox-vaten rijpt de wijn verder in traditionele grote houten vaten (fouders).

- Grüner Veltliner Smaragd 'Urgestein Terrassen', F.X. Pichler – Wachau

We blijven in de Wachau met het wijngut F.X. Pichler. Zij kregen in één slag wereldfaam nadat de wijnrecensent Robert Parker hen de Chateau Latour of Domaine de la Romanée-Conti van de Wachau noemde.

Het domein staat wereldwijd bekend voor zijn Smaragd wijnen van Grüner Veltliner, hoewel hun meest uitzonderlijke wijn eigenlijk de Unendlich Riesling is, een wijn die enkel geproduceerd wordt in uitzonderlijke jaren en misschien een volgende keer op onze proeftafels zal verschijnen.

Hun wijngaarden zijn gelegen aan de zuiderkant van de Donau op de typische terrassen in de dorpen Loiben en Dürnstein, waar alles klimatologisch wat warmer is dan in de "Spitzer graben". De wijnen zijn daardoor wat massiever en vettiger van stijl. In totaal bezitten ze 18 ha, waarvan de helft is aangeplant met Grüner Veltliner.

Wij proeven de Urgestein Terrassen die is samengesteld uit druiven van 4 kleine percelen op verschillende hellingen. Het is een gestructureerde, aromatische en krachtige wijn, aciditeit, rijpe peren en peper is wat ik verwacht in de mond. Deze wijn is misschien nog iets te jong om zijn volle stabiliteit en présence te hebben.

- Grüner Veltliner Smaragd 'Spitzer Point', Johann Donabaum – Wachau

Onze 4^o wijn uit de Wachau komt van het kleine (8ha) wijngut Johann Donabaum te Spitz an der Donau. Toen Johann in 1996 het domein overnam van zijn vader heeft hij zich 1 doel gesteld: wijnen maken die de perfecte weerspiegeling zijn van hun terroir, met een loepscherpe zuiverheid. Of hij hierin slaagt zullen we in het glas moeten ontdekken.

De wijngaarden hebben voornamelijk een leisteen en gneiss bodem, die garant staan voor een hoge mineraliteit. In de neus vinden we die mineraliteit maar witte bloesem met aansluitend meer exotische toetsen van honing, lychee, banaan, perzik ... Een krachtige wijn, rijk en elegant.

- Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg Pichler-Krutzler – Kremstal

Elisabeth Pichler en Erich Krutzler zijn beiden afkomstig van een zeer bekende wijnbouwersfamilie. Elisabeth is de dochter van Wachau icoon F.X. Pichler (waarvan we deze avond ook een wijn proeven) en Erich is de broer van Reinhold Krutzler, die in Südburgenland furore maakt.



Vereniging zonder winstoogmerk

**Commanderij
Zottegem**

Ontdekking van Grüner Veltliner

Proefavond 15/1/2015

Ook dit is een nog jong wijndomein, men is immers pas gestart in 2007. De eerste Pfaffenberg cru werd in 2012 gemaakt. We zitten hier op de grens van Kremstal en Wachau in het meest oostelijke deel van de Wachau. Het gebied Kremstal ligt aan de Donau, en wijngaarden zijn hier behoorlijk vlak. (in tegenstelling tot de wijngaarden in de Wachau die op steile hellingen liggen).

In het glas een mooie groengele kleur, aroma's van exotisch fruit, ananas en zwarte peper, in de mond een elegante en gestructureerde wijn met een mooie afdronk.