

Proefavond 19 maart 2011



Een kennismaking met de "grüner veltliner"

Lang geleden al voorgesteld, geruime tijd op moeten wachten maar ... eindelijk was het zo ver! Oostenrijk, en in het bijzonder de autochtone kwaliteitsdruif "grüner veltliner", stond deze proefavond op het menu. En niemand minder dan Rob Geraerts van het wijnhuis Pasqualinno te Opglabbeek was bereid om naar onze schone stede Gent af te zakken om deze avond als gastspreker te functioneren. We hebben het geweten, we hebben het gemerkt maar bovenal we hebben er van genoten! Een boeiende en leerrijke avond!

Oostenrijk wijnland: toch een woordje uitleg eerst!

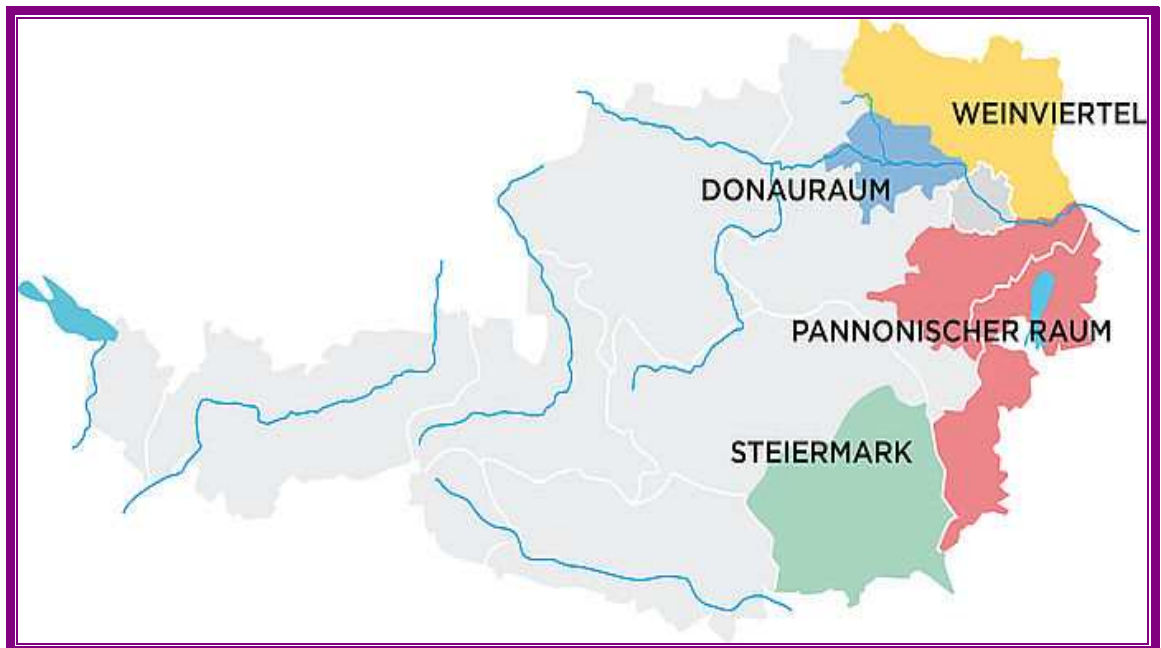
Klein (in de betekenis "niet veel") maar fijn! Zo worden steevast Oostenrijkse wijnen omschreven. Geen wijnen zoals je er overal kan vinden, eerder speciale, typische wijnen. Maar wat maakt nu juist de wijnen uit Oostenrijk zo bijzonder? Uiteraard is zoiets niet met een enkele vingerknip te zeggen. Vele verschillende factoren spelen daarbij een belangrijke rol. Om te beginnen traditie. Sinds al 1000 jaar is wijnbouw een wezenlijk onderdeel van de Oostenrijkse samenleving. Wijnstokken zijn een vast, traditioneel beeld in het landschap. Ook de eigen, typisch Oostenrijkse druivensorten spelen een belangrijke rol in het Oostenrijkse wijnfenomeen. In combinatie met ideale microklimaten en passende terroirs geven zij authentieke wijnen met veel karakter. En vergeten we zeker ook niet de ervaring van de wijnbouwers die dit alles in goede banen leiden. Zij hebben een passend antwoord gegeven op het antigel-wijnschandaal – nu 20 jaar geleden - veroorzaakt door enkele malafide wijnhandelaars. Op dit moment geldt de Oostenrijkse wijnwetgeving nog steeds als één van de meest strenge ter wereld. Een bijkomende, niet te versmaden bijzonderheid is de diversiteit binnen Oostenrijkse wijnen: van kleine, frivole drinkwijnen tot krachtige, monumentale witte wijnen, van charmante, fruitige tot karaktervolle bewaarkrachtige rode wijnen, en tot zelfs zoete wijnen met finesse en levendigheid! Je vindt het allemaal in Oostenrijk. Over één punt is iedere wijnliefhebber het eens: Oostenrijkse wijnen hebben een hoog gastronomisch gehalte, ze zijn perfecte begeleiders bij menig schotel.



Klimaat

Binnen al deze verscheidenheid is er een gemeenschappelijke factor die Oostenrijkse wijnen voor hebben op andere wijnen: een hoge aromatische fijnheid dankzij volrijpe druiven. Natuurlijk bestaan er grote regionale verschillen, enerzijds door de verscheidenheid aan bodemtypes, anderzijds door de klimatologische verschillen binnen het land.

Klimatologisch kan je voor de kwaliteitsvolle Oostenrijkse wijnbouw 4 grote gebieden onderscheiden: het Donaugebied, het gebied Weinviertel, het pannonische gebied en Steiermark. De eerste drie vormen als het ware een drie-gebieden-punt rond Wenen.



1 koele lucht uit het noorden

2 invloeden van het pannonische¹ klimaat

3 invloeden van het gematigde Middellands zeeklimaat

¹ De **Pannonische vlakte** is een grote vlakte in centraal/zuidoost Europa die ontstond toen de *Pannonische Zee* (in het Pliocen) opdroogde. De Grote Hongaarse Laagvlakte vormt de kern van het gebied.

Het Donaugebied

Hier domineren de grünen veltliner en de riesling. Zij genieten voordeel van de warme panonische winden die uit het westen komen, zich verspreiden in de verschillende valleien om dan uiteindelijk zoals een trechter te eindigen in het smalle dal van Wachau.

Het speciale aroma van wijnen uit dit gebied is hoofdzakelijk te wijten aan de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Tijdens de zonnige septembermaand ontstaan bij het nachtelijk afkoelen koele luchtstromingen vanuit het noorden. Hierdoor rijpen de druiven veel langzamer en loopt de oogst dikwijls uit tot de maand november.



Het panonische gebied

De ongebreidelde invloed van het warme panonische klimaat is van grote invloed op het karakter van de wijnen. In regel krijg je hier wijnen met veel meer body. Dit is dan ook het gebied waar de grote rode wijnen uit komen. Hier domineert de druif zweigelt.

Weinviertel

Dit meest noordelijke gebied is de thuishaven van “peperige” grüner veltliners. Daarnaast treffen we ook nog riesling, pinot blanc en welschriesling aan.



Steiermark

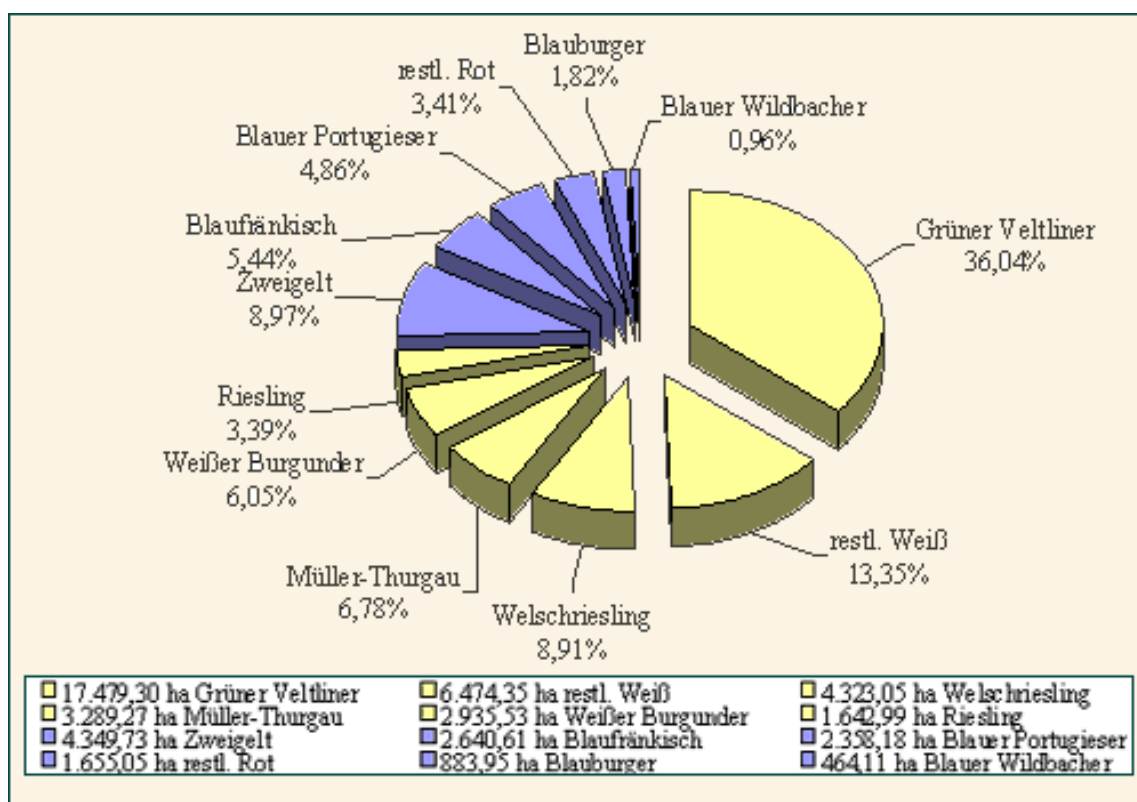
Als meest zuidelijk gebied een aparte identiteit binnen de Oostenrijkse wijnen. Hier bereiken de typisch Oostenrijkse frisheid, lichtvoetigheid en de pikante aroma's in wijnen hun hoogtepunt. Je vindt hier zowel welschriesling, traminer, muskateller, chardonnay (hier morillon genoemd), pinot blanc, pinot gris, sauvignon blanc als enkele blauwe druiven.

Autochtone druivensorten

Autochtone druivensorten van een wijnland worden tegenwoordig hoog geschat. Zij zijn een stukje authentieke wijncultuur van een land geworden. Op dat vlak kan Oostenrijk niet klagen. Hoog bovenaan het lijstje staat uiteraard de grüner veltliner. Deze druif werd al gecultiveerd midden de jaren 1000 maar werd pas wereldbekaamd vanaf 1950 door toepassing van de zgn. hoogcultuur. De grüner veltliner is een veelzijdige druif. In zijn simpelste vorm levert hij een tafelwijn die fris en peperachtig smaakt. Kwalitatief hoogstaandere wijnen smaken rijper, hebben meer structuur en een aroma dat aan linzen, selder, witte peper, citrus en honing doet denken. De druif is in feite niet zo aromatisch. Bij rijping komen de honingtonen boven. Ze gedijt uitstekend op lössgrond² en komt ook in Hongarije en Tsjechië voor. Ze geeft een hoge opbrengst (100 hl/ha voor tafelwijn). Geen directe verwantschap met de “grüner” maar toch behorende tot de veltlinerfamilie is de roter veltliner. Deze druif lag eveneens aan de basis (door kruising met traminersorten) van rotgipfler en zierfandler. Bij de blauwe druiven spreken we vooral over zweigelt, blaufränkisch en de sankt-laurent.

Driekwart van de druiven is wit, waarvan de Oostenrijkse specialiteit grüner veltliner het leeuwendeel in beslag neemt. Daarnaast bestaan ook de minder bekende frühroter en roter veltliner, beide eveneens wit. Verder welschriesling, müller-thurgau, pinot blanc, riesling, neuburger, chardonnay en sauvignon blanc. In nog mindere mate bouvier, zierfandler en rotgipfler, alle drie typisch Oostenrijks

Bij de rode druiven: zweigelt (ofwel rotburger) blaufränkisch en blauer portugieser, St. Laurent, blauer burgunder (pinot noir), blauer wildbacher, blauberger, en de internationale rassen cabernet sauvignon en merlot.



² Löss: bodemelement dat waterhoudend is en rijk aan voedingsstoffen. Het is afkomstig van de stof- en zandstormen tijdens de periode dat het land nog overdekt was met gletsjers.

Wijnregio's

De deelstaten Niederösterreich (27.128 ha), Burgenland (13.840 ha) en Steiermark (4.240 ha) zijn als aparte wijnregio erkent. Daarnaast bestaan er nog 16 aparte, kleinere gebieden waaronder Wenen (612 ha).



a) Niederösterreich

Het grootse kwaliteitsgebied van Oostenrijk. Bevat verder 8 erkende deelgebieden van hoge kwaliteit:

- Wachau: 1.350 ha; vooral grüner veltliner & riesling
- Kremstal: 2.243 ha; vooral grüner veltliner & riesling
- Kamptal: 3.802 ha; vooral grüner veltliner & riesling
- Traisental: 790ha; vooral grüner veltliner & riesling
- Wagram: 2.451 ha; vooral grüner veltliner & riesling & roter veltliner
- Weinviertel: 13.356 ha; vooral grüner veltliner
- Carnuntum: 910 ha; vooral zweigelt & blaufränkisch
- Thermenregion: 2.196 ha; vooral zierfandler & rotgiepfler & sankt-laurent

b) Burgenland

Bevat verder 4 erkende deelgebieden van hoge kwaliteit:

- Neusiedlersee: 7.649 ha; vooral zweigelt & welschriesling
Genoemd naar een ondiep meer dat uitloopt in vochtige weiden. Het landklimaat samen met de aanwezigheid van water zorgt in de herfst vaak voor botrytis, nodig voor de edele rotting van de wijndruif voorbestemd voor zoete wijnen. De grond is er mineraalrijk en vol kiezel. 85% van de wijnen is wit, voornamelijk van de welschriesling en de pinot blanc, de 15% rode wijn komt van zweigelt en St. Laurent.
- Mittelburgenland: 2.117 ha; vooral blaufränkisch
Veel blauwe druiven (blaufränkisch) groeien op de zware, zanderige en waterhoudende bodem. Uitzonderlijk voor Oostenrijk is dat men hier veel mengwijnen aantreft, dus gemaakt van meerdere druivenrassen.
- Leithaberg / Neusiedlersee-Hügelland: 3.576 ha; vooral blaufränkisch & chardonnay & pinot blanc
Hier komen meer hellingen voor. Het klimaat is warm en vochtig en de wijnen die men verbouwt zijn vaak van het zoete type, al komen ook rode wijnen voor. De grond bestaat uit een mengmoes van leem, löss, zwarte grond en zand. Rond het plaatsje Rust maakt men de beroemde Ausbruch.
- Eisenberg / Südburgenland: 498 ha; vooral blaufränkisch
Tot tamelijk recent was dit Hongaars grondgebied. De zware, ijzerhoudende bodem is geschikt voor blauwe druiven zoals blaufränkisch.

c) Steiermark

Schitterend terroir voor de sauvignon Blanc! Bevat verder 3 erkende deelgebieden van hoge kwaliteit:

➤ Südoststeiermark: 1.400 ha; vooral pinot blanc & traminer & chardonnay

➤ Südsteiermark: 2.340 ha; vooral muskateller & sauvignon blanc

Groene, hoge heuvels domineren dit landschap, dat men wel het Toscane van Oostenrijk noemt. Veel kalk en mergel in de bodem, wat aanleiding geeft tot witte wijnen zoals welschriesling, sauvignon blanc en muskateller.

➤ Weststeiermark: 500 ha; vooral blauer wildbacher

herkomstgebied van de typisch zure Schilcher, een lokale roséwijn die ook ter plekke genuttigd het best smaakt, bijvoorbeeld als aperitief of bij salade met wijnazijn. De witte wijnen zijn er van internationaal niveau.

d) Wenen

612 ha; van alles een beetje

Dit relatief kleine wijngebied wordt omkapseld door Nieder-Österreich. Wenen is trouwens de enige Europese hoofdstad met beduidende wijnbouw. Maar het grootste deel wordt ter plekke geconsumeerd, in de welbekende Heurigen: een soort café waar enkel wijn geschonken wordt, en dat zijn naam deelt met de jonge wijn die men er kan verkrijgen. Ze zijn te herkennen aan de Buschenschenke, een tak of een krans van gebladerte, ten teken dat men hier wijn kan nuttigen per glas, karaf of fles.

De hiërarchie

1. **Wein**: minstens 10,6 KMW-graden

De laagste categorie, noemde voorheen **tafelwein**! Dit is geen beschermde herkomst-aanduiding. Op het etiket kan enkel "Österreich" staan of "aus mehreren Ländern der Europäischen Union" als het om een blend gaat van wijnen uit verschillende Europese landen.



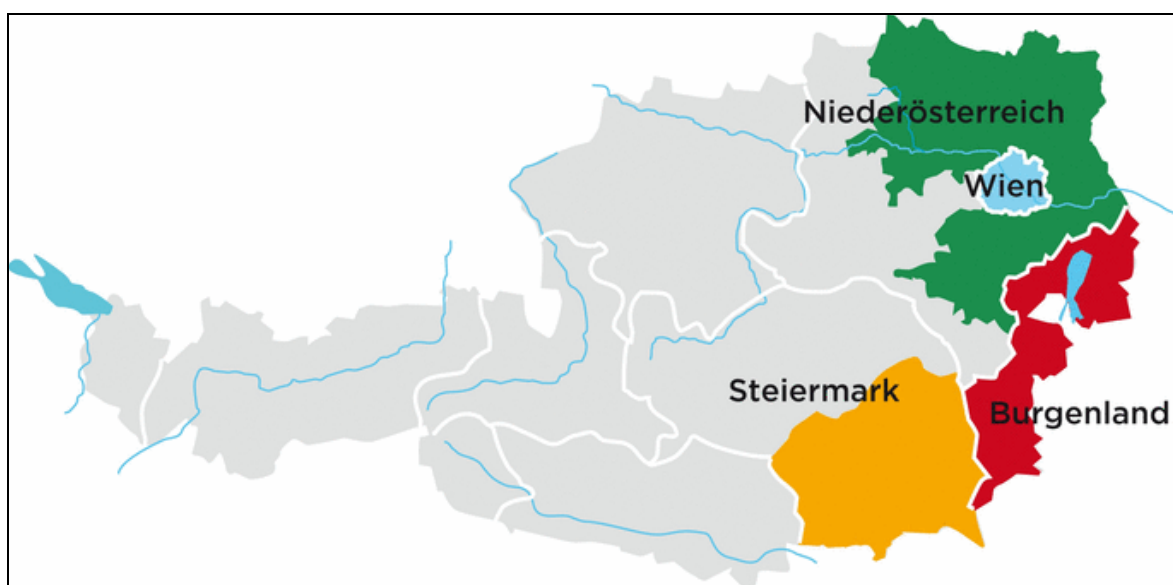
2. **Landwein:** minstens 14 KMW-graden.

Deze wijnen moeten gemaakt zijn van druiven die behoren tot de 35 toegelaten kwaliteitsdruiven én afkomstig zijn uit 1 van de 3 erkende grote wijnbouwregio's Bergland, Steirerland en Weinland.



3. **Kwaliteitswijn:** minstens 15 KMW-graden.

Ook zij dienen gemaakt te zijn van een of meerdere van de toegelaten 35 kwaliteitsdruiven én bovendien afkomstig zijn uit één van de 4 wijndeelgebieden met gecontroleerde herkomstbenaming. Deze wijnen zijn te herkennen aan de op het etiket aangebrachte rood-wit-rode “banderole”. Deze wijnen worden door de overheid gecontroleerd en krijgen dan een proefnummer op het etiket.



Deze wijnen mogen gechaptaliseerd worden met max 4,25 kg suiker per 100 liter, tot max 20 KMW bij rode wijnen (moeten minstens 8,5% alcohol hebben) en 19 KMW bij witte wijnen (moeten minstens 9% hebben). Binnen deze groep kan je nog hebben:

- **Kabinett wijn:** minstens 17 KMW-graden. Behoort tot de groep van kwaliteitswijnen, maar mag niet gechaptaliseerd worden. Het alcoholgehalte mag maximum 13% zijn en mag maximum 9 gr restsuikers hebben.
- **Predikaatswijn:** mag niet gechaptaliseerd worden. Restsuiker mag alleen door onderbreking van de gisting gerealiseerd worden. Het toevoegen van Süssreserve (Duitsland) is hier verboden.
 - **Spätlese:** minstens 19 KMW³-graden. Volrijpe toestand van de druiven
 - **Auslese:** minstens 21 KMW-graden. Volrijpe geselecteerde druiven.
 - **Beerenauslese:** (BA) minstens 25 KMW-graden. Overrijpe en edelrotte druiven
 - **Ausbruch:** minstens 27 KMW-graden. Uitsluitend van edelrotte, overrijpe en verschrompelde druiven.
 - **Trockenbeerenauslese (TBA):** minstens 30KMW-graden. Uitsluitend van edelrotte en verschrompelde druiven.
 - **Eiswein:** minstens 25 KMW-graden. De druiven moeten bij de oogst tot bij het in de kelder komen bevroren zijn (minsten -7°) waardoor het bevroren water na het persen bij de pulp blijft.
 - **Strohwein:** minstens 27 KMW. Wordt uit druiven gemaakt die minstens 3 maanden op stro of riet, in de buitenlucht gedroogd werden.
 - **“Bergwein”** is een aparte categorie. Deze wijn mag uitsluitend gemaakt worden van druiven uit de steile wijngaarden of terrassen met een helling van meer dan 26%.
- Speciale categoriën in Wachau⁴:
 - **Steinfeder:** een lichte wijn met maximum 10,7% alcohol
 - **Federspiel:** middelkrachtige wijn met maximum 11,9% alcohol en minimum 17 KMW-graden
 - **Smaragd:** krachtige, volle wijn, vanaf 18 KMW-graden

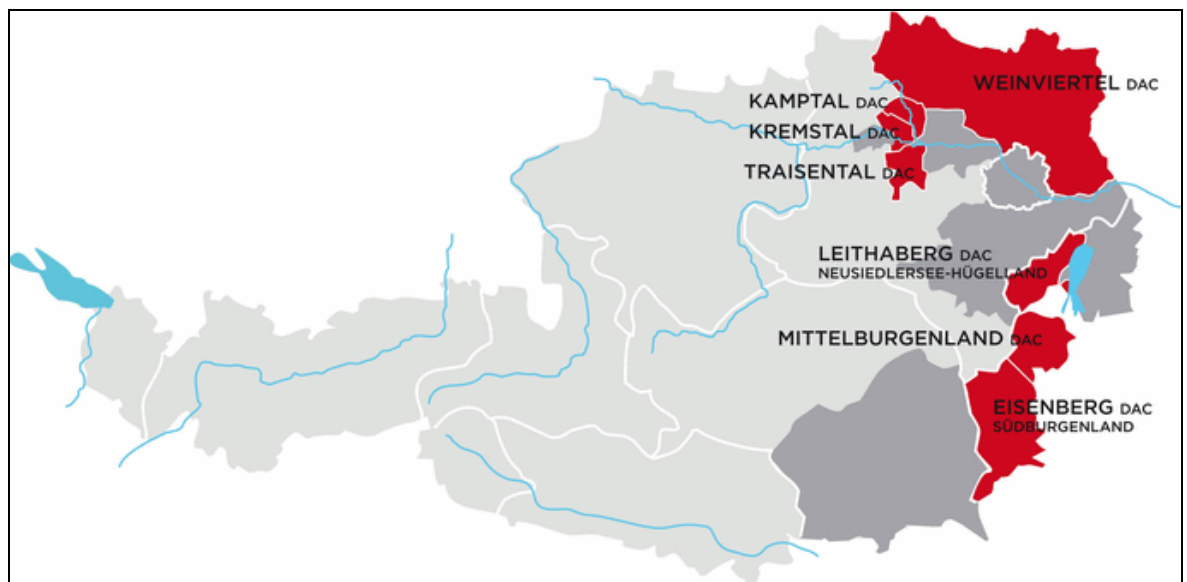
³ De aanduiding KMW staat voor “Klosterneuburger Mostwaage”. Het is een manier om het suikergehalte in de druif te meten, wat in koele klimaten een goede graadmeter is voor de kwaliteit van de most. 1 KMW staat ruwweg gelijk met 5° Oechsle (de in Duitsland meest bekende graadmeter voor kwaliteit). Voor 1° alcohol heeft men ongeveer 1,7 KMW aan suikers in de druif nodig.

⁴ Steinfeder is een soort berggras, Federspiel slaat op een valkenier en Smaragd is een groene hagedis.

D.A.C. : Distructus Austria Controllatus

In hun streven om de Oostenrijkse wijn voor de consument toegankelijker te maken, riepen de Oostenrijkse wijnwetgevers in 2001 het systeem van de DAC in het leven, de **Districtus Austria Controllatus**. Men wil naar analogie met voorbeelden in het buitenland (AOC in Frankrijk, DO in Spanje, DOC in Italië) een voor de consument herkenbaar “merk” in de winkelrekken plaatsen. Per DAC bepaalt een Inter-professioneel Comité (IK) hoe de wijn samengesteld moet zijn en hoe hij hoort te smaken. Tot op heden kent Oostenrijk 7 DAC-wijngebieden:

- Weinviertel DAC : als eerste erkend in 2002; enkel grüner veltliner
- Mittelburgenland DAC : erkend in 2005; enkel blaufränkisch
- Traisental DAC : erkend in 2006; enkel grüner veltliner & riesling
- Kremstal DAC : erkend in 2006; enkel grüner veltliner & riesling
- Kamptal DAC : erkend in 2008; enkel grüner veltliner & riesling
- Leithaberg DAC : erkend in 2008 voor rood, in 2009 voor wit. Wit: pinot blanc, chardonnay, neuburger, grüner veltliner of een mengeling van deze druiven. Rood: min. 85%, blaufränkisch, max. 15 % st-laurent, zweigelt of pinot noir.
- Eisenberg DAC : erkend vanaf 2008, enkel blaufränkisch



Bronnen

- <http://www.commanderij.org/wp-content/download/Proefverslag-Oostenrijk.pdf>
- <http://www.weinausoesterreich.at>
- <http://www.pasqualinno.be>