

# roef rijft

JAARGANG 28 | NR 4  
SEPTEMBER/OKTOBER 2015

Viña Tondonia, Rioja  
**‘Wij doen  
al bijna  
150 jaar  
hetzelfde’**



# Meer blaufränkisch, meer terroir, meer finesse

Heftige wijnen met veel techniek, zweigelt als belangrijkste blauwe druif: de geijkte vooroordelen over Oostenrijk. Door de nieuwe generatie wijnmakers gloort er echter een toekomst gericht op de blaufränkisch, terroir en finesse. De positie van de grüner veltliner blijft daarbij onaange tast.

tekst **Fred Nijhuis**  
proefnotities **Jan & Kyra van Lissum, Fred Nijhuis**

**P**roefschrift bezocht niet alleen diverse producenten tijdens Prowein eerder dit jaar, maar proefde in het eigen proeflokaal een selectie samengesteld uit de favorieten van de wijngids van Fallstaff. Bezoeken aan proeverijen en producenten tijdens de Wine Summit 2015 gaven (ondanks een programma met de nodige beperkingen) inzicht in de laatste jaargangen en ontwikkelingen in dit populaire wijnland waar de marketing prima op orde is. Hoewel positieve berichtgeving budgettechnisch gezien erg verleidelijk is en Oostenrijk als een van de beste Europese wijnlanden mag worden beschouwd, blijft een kritische, genuanceerde benadering van de realiteit noodzakelijk.

## 'Interessant'

Zo blijkt Oostenrijk op gebied van mousserende wijnen nog lang niet klaar om zich te meten met Spanje, Italië en Frankrijk. Enkele niet meer dan acceptabele wijnen bieden nog onvoldoende vertrouwen voor een succesvolle toekomst voor wijnen met een eigen gezicht en duidelijke toegevoegde waarde. Eufemismen als apart, eigenzinnig, interessant en curieus waren veel te horen tijdens de proeverijen. Vergelijkbare conclusies gelden t.a.v. de selectie 'Innovativ & Wild' die geproefd werd in het Palais Niederösterreich in Wenen. Experimenten met biodynamische wijnbouw, zeer lange weking, vergisting in hout, rvs of amfora's en zonder of juist met veel zuurstof geven wijnen met extreme karakteristieken die slechts een heel klein publiek aanspreken. Innovatief en wild waren ze zeker en beslist een bron van inspiratie, soms om wijnen juist niet op deze manier te maken. Wijnen van Veyder-Malberg en Jurtschitsch bleken aangename uitzonderingen.

## Zoet

Overminderd positief blijven we over de zoete wijnen uit Oostenrijk. Het terroir rond de Neusiedlersee blijkt perfect voor enkele van de mooiste zoete wijnen ter wereld. Producenten als Kracher, Feiler-Artinger, Velich, Tschida en Heidi Schröck maken er zoete wijnen van topklasse met een mooie variatie qua zoetgehalte en druivensoorten, met een speciale vermelding voor de furmint.

## Overgang

De afgelopen maanden hebben duidelijk gemaakt dat Oostenrijk zich in een overgangsfase bevindt. Dit geldt niet alleen voor de oude generatie wijnmakers met hun affectie voor hout, techniek en Franse druivensoorten, maar ook voor de pers die nog altijd van dergelijke wijnen smult. Zeker op het gebied van de rode wijnen zien we een duidelijke scheiding ontstaan tussen de oudere garde met hun aanhoudende voorkeur voor kleur, alcohol, hout, kracht en macht en de nieuwe generatie die juist gecharmeerd is van slankere wijnen met meer spanning, fraîcheur en finesse. Die verandering blijkt ook uit de voorkeur voor en het gebruik van allerlei druivensoorten.



Adriana González en Martin Lichtenberger (Lichtenberger-González, foto Steve Haider)

## Zweigelt

De zweigelt is een relatief jonge druivensoort (in 1922 kruiste Fritz Zweigelt de st. laurent en blaufränkisch) en werd de laatste decennia beschouwd als dé druif waarmee Oostenrijk zich op het gebied van rode wijnen het beste kon onderscheiden. Techniek en veel hout gaven de zweigelt (net als de wijnen van de bekende Franse druivenrassen) veel kleur, zoet, concentraat en alcohol, destijds een garantie voor hoge scores. De generatie wijnmakers die de Oostenrijkse wijnbouw zo'n dertig jaar geleden deze nieuwe, belangrijke impulsen gaf, is nog steeds zeer actief. Hun opvolgers blijken echter serieus afstand te nemen van de door hen gebruikte druiven en hun type wijnen. Voor de jongeren zijn blaufränkisch, terroir en finesse juist sleutelwoorden voor de toekomst.

## Blaufränkisch

Georg Prieler is overtuigd van de klasse van de blaufränkisch voor wijnen met veel fraîcheur, elegantie en een duidelijke wijngaardexpressie. "Deze aspecten waren voorheen van ondergeschikt belang", zo vertelt hij. "Nog niet zo heel lang geleden werden alle druiven op dezelfde manier gevinifieerd en draaide het vooral om kleur, kracht en macht. Nu krijgen de druiven van verschillende percelen een aangepaste vinificatie, waarbij vooral de invloed van hout sterk is afgenomen. Minder hout en meer RVS geeft duidelijk meer spanning, fruit en finesse. De blaufränkisch reageert goed

Zweigelt stond  
synoniem voor zoet,  
concentraat en alcohol  
– destijds een garantie  
voor hoge scores



Leithaberg (foto Steve Haider)



Adriana Gonzalez  
(Lichtenberger-  
Gonzalez)



Georg Prieler



Hannes Schuster  
(Weingut Rosi  
Schuster)



Christoph Wachter  
(Weingut Wachter  
Wiesler)

denkt. Steeds meer collega's zetten de zweigelt in voor lichtere, meer eenvoudige wijnen; als je per se wilt vergelijken: in de stijl van lichtere typen beaujolais. Franse variëteiten hebben we in Oostenrijk nog altijd, maar mijn collega's en ik geloven daar niet echt meer in. De sankt laurent is wel interessant, maar minder populair en misschien ook wel minder goed, hoewel daar in mijn familie de meningen soms over verschillen".

### Aanpassen

Ook voor Hannes Schuster van wijnhuis Rosi Schuster is de blaufränkisch dé druif voor de toekomst. Hij begrijpt de argwaan van sommige collega's, want de druif leverde voorheen niet zelden slechte, zure wijnen op. Schuster: "We moesten ons gedrag aanpassen en de druif met meer respect behandelen. De opbrengsten zijn nu beperkt en daarmee kunnen we groene tonen en een overdaad aan zuren voorkomen en werken aan complexiteit en lengte. Bovendien geeft de blaufränkisch de kenmerken van de wijngaard dan uitstekend weer. Hij vraagt meer werk in de wijngaard dan bijvoorbeeld de zweigelt, maar is simpelweg een veel betere druif voor wijnen op het hoogste kwaliteitsniveau."

### Franse druiven? Waarom?

Adriana Gonzalez van het jonge windomein Lichtenberger-Gonzalez: "We zijn nog maar net begonnen en experimenteren nog volop in zowel de wijngaard als de kelder om de optimale waarden van de blaufränkisch te vinden. De druif is niet gemakkelijk, maar staat nimmer ter discussie. Hem de juiste structuur geven is een heerlijke uitdaging en als je de druif begrijpt en respecteert, leer je hem pas echt waarderen. Vooral de vinificatie luistert heel nauw, maar als het goed gaat, heb je ook een fantastische wijn." Christoph Wachter van Wachter Wiesler is dezelfde mening toegedaan. "Als je de kwaliteiten van de blaufränkisch proeft, heb je geen behoefte meer aan Franse druivensoorten. Ik ben totaal niet geïnteresseerd in cabernet of merlot, we hebben blaufränkisch!" Zijn wijnen ondersteunen zijn mening. Veel finesse en complexiteit met een hoofdrol voor het onderscheidende vermogen van de blaufränkisch als 'terroirdruif'. **PS**

Proefnotities: pagina 93