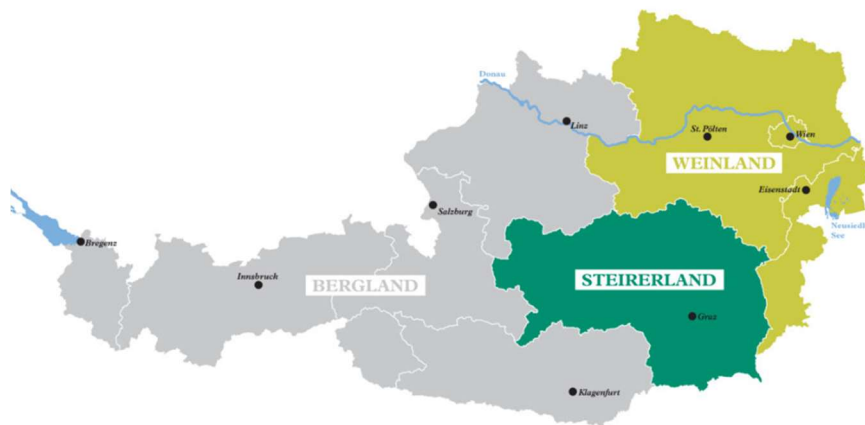


Degustatie Oostenrijk - Wagram (18 juni 2022)

“Land der Berge”, zo luiden de eerste woorden van de Oostenrijkse hymne. Ook in België wordt Oostenrijk in de eerste plaats geassocieerd met skivakanties en bergwandelingen, maar het land heeft de laatste jaren ook een stevige wijnreputatie opgebouwd. Keerpunt was het zogenaamde antivriesschandaal van 1985, waardoor de focus resoluut verschoof van kwantiteit naar kwaliteit. Daarbij trokken talloze jonge, ambitieuze wijnbouwers aan de kar, maar ook de overheid bleef niet bij de pakken zitten. Ze voerde hoge kwaliteitseisen in en voerde een offensief om de imagoschade te beperken. Zo kwam er een strenge wetgeving en werden *Österreich Wein Marketing* en de *Wein Akademie Österreich* opgericht. Al die inspanningen leverden resultaat op: vandaag staat Oostenrijk met een jaarlijkse opbrengst van zo’n 2,4 miljoen hectoliter op de zestiende plaats van wijnproducerende landen. Intussen hebben de Grüner Veltliner en de Zweigelt ook hun weg gevonden naar wijnhandels, wijnbars en restaurants in België. Wie meer wil weten over wijnland Oostenrijk moet beslist eens een kijkje nemen op de ronduit schitterende website www.oesterreichwein.at.)

Aangezien Oostenrijk voor een aanzienlijk deel uit (hoog)gebergte bestaat, concentreert de wijnbouw zich in het oosten van het land. De wijngaarden liggen op dezelfde breedtegraad als Bourgondië en het klimaat wordt bepaald door warme lucht uit het oosten (Centraal-Europese laagvlakte) en zuiden (Middellandse Zee). Voor afkoeling zorgt noordelijke lucht uit het Boheemse Woud en in mindere mate vochtige lucht uit het westen.

De Oostenrijkse wijnwetgeving onderscheidt drie grote categorieën: “Wein”, “Landwein” en “Qualitätswein”. Bij “Wein” (vroeger “Tafelwein” genoemd) wordt niet aangegeven uit welke regio de druiven afkomstig zijn. Bij “Landwein” (Wein mit geschützter geografischer Angabe, g.g.A.) komen de druiven uit een van de drie omschreven gebieden: Weinland, Steirerland en Bergland.



“Qualitätswein” (Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung) ten slotte is afkomstig uit een van de negen “generische Weingebiete”. De vier belangrijkste daarvan zijn Niederösterreich (jaarlijkse opbrengst 1.627.000 hectoliter, waarvan 1.287.000 hectoliter witte wijn), Burgenland (jaarlijkse opbrengst 582.000 hectoliter, waarvan 334.000 hectoliter rode wijn), Steiermark (jaarlijkse opbrengst 222.000 hectoliter, waarvan 173.000 hectoliter witte wijn) en Wenen (jaarlijkse opbrengst 22.000 hectoliter, waarvan 18.000 hectoliter wit). Zo’n 70% van de Oostenrijkse wijnproductie is dus witte wijn. Alleen buitenbeentje Burgenland produceert meer rood dan wit.



Een fles Oostenrijkse “Qualitätswein” is in een oogopslag te herkennen aan de rood-witte “banderole” met daarop de Oostenrijkse adelaar en een controlenummer. De wijn mag op de markt gebracht worden als “Kabinett” of als “Prädikatswein”, die op zijn beurt onderverdeeld wordt in “Spätlese”, “Auslese”, “Beerenauslese”, “Eiswein”, “Strohwein” of “Schilfwein”, “Ausbruch” en “Trockenbeerenauslese”, afhankelijk van het suikergehalte. Opmerkelijk is wel dat de wetgeving chaptelisatie verbiedt, ongetwijfeld als gevolg van het antivriesschandaal. Verder wordt het suikergehalte niet uitgedrukt in graden Oechsle, zoals in Duitsland, maar wel in KMW (Klosterneuburger Mostwaage): als 1% van de most uit suikers bestaat, is dat 1°KMW, wat overeenkomt met 4,86° Oechsle.



De indeling van wijn op basis van het suikergehalte is typisch voor de traditionele Germaanse aanpak. Net als hun Duitse collega's kiezen echter steeds meer Oostenrijkse wijnbouwers voor de Romaanse filosofie die de klemtoon legt op terroir in de brede zin van het woord: niet het suikergehalte zegt iets over kwaliteit, maar wel bodem, klimaat, ligging van de wijngaard, druivensoort, vinificatie, knowhow van de wijnbouwer enz. Die paradigmashift is opnieuw te danken aan het antivriesschandaal. Bepaalde wijnbouwers stellen zelfs zonder omwegen dat dat schandaal het beste is wat de Oostenrijkse wijnbouw kon overkomen. Die nieuwe visie vertaalde zich in 2001 in de oprichting van **DAC-wijnen** (*Districtus Austriae Controllatus*, gebiedstypischer Wein). Momenteel hebben 17 van de 18 “specifieke Weinbaugebiete” DAC-status. (Uitzondering is de Thermenregion.) Elke DAC-regio heeft eigen regels voor druiven,

pluk, alcoholgehalte, restsuiker enz.

Ten slotte mag aan kwaliteitswijnen het label “Reserve” of “Große Reserve” toegevoegd worden, als ze minimaal 13% alcohol bevatten en aan bepaalde voorwaarden voor lagering voldoen. In principe

mogen DAC-wijnen dit label niet krijgen, tenzij de lokale DAC-regelgeving uitzonderingen toestaat. Soms maken de Oostenrijkers het best wel ingewikkeld...

DAC-wijnen worden ingedeeld in drie categorieën: **“Riedenweine”** (afkomstig van een bepaalde wijngaard), **“Ortsweine”** (afkomstig van een bepaald dorp) en **“Gebietsweine”** (afkomstig uit de DAC-regio in kwestie). De DAC-regelgeving legt onder andere op welke druivensoorten er gebruikt mogen worden. Onderstaande afbeelding geeft daarvan een overzicht voor DAC Wagram, waar we deze degustatie op inzoomen.



De meeste wijngaarden in DAC Wagram (vroeger Donauland) liggen tien à vijftien kilometer ten noorden van de Donau op een glooiend tot licht heuvelachtig terrein en beslaan zo’n 2.400 hectare. Typisch voor de regio is een metersdikke lössl laag met daaronder een gevarieerde ondergrond (kalk, klei, kiezel, leisteen, grind,...) De opbrengst bedraagt jaarlijks 110.000 hectoliter voor witte wijn en 26.000 hectoliter voor rode. Op de lössbodem voelt de Grüner Veltliner zich als een vis in het water. Ze wordt op maar liefst 1380 hectare aangeplant. Bij de rode wijnen spant de Zweigelt de kroon met zo’n 305 hectare.

1. Weingut Waltner Gelber Muskateller 2021 (Entrepot du vin, € 10,82)

De muscat à petits grains blancs kennen we vooral van sterk aromatische dessertwijnen. De Oostenrijkers noemen de druif wel 's schertsend "Katzendreckler", wat zoveel wil zeggen als kattenpis. Dat is echter niet noodzakelijk denigrerend bedoeld, want de Gelber Muskateller wordt geapprecieerd als aperitief, wat niet zo verrassend is, als je weet dat de wijn droog gevinifieerd wordt. Wie zijn wij om de Oostenrijkers tegen te spreken? We starten de degustatie dus met een jonge, zeer heldere, lichtgele Gelber Muskateller met een lichtgroene spiegeling.

De druif kan haar identiteit niet verloochenen en geeft al meteen verleidelijk frisse aroma's vrij van bloesems, aangevuld met peer, gele appel en abrikoos en onmiskenbaar citrus. De rijke aroma's worden doorgetrokken naar de mond, maar toch valt de droge vinificatie op. In de finale geeft de wijn een frisse tinteling en een licht zuurtje om uiteindelijk te eindigen met een licht kruidige afdronk. Geen topwijn, maar een correct gemaakte, leuke terraswijn voor een zwoele avond op een zomers terras.



2. Weingut Waltner Grüner Veltliner Gösinger Dorner 2020 (Entrepot du vin, € 14,05)



Met de Grüner Veltliner komen we bij de koningin van Wagram, die zich helemaal in haar sas voelt op de lössbodem. Gerald Waltner maakt er een heldere, lichtgele wijn van met een groene zweem. Aanvankelijk is de neus gesloten en zelfs na enig walsen blijven de aroma's discreet: groene appel, citrus maar ook wat rozijnen en iets dat aan boter doet denken. In de mond valt de volle, wat zoete aanzet op (rijpe appel, peer) maar die gaat snel over naar frisheid, citrus en een

vleugje mineraliteit. In de afdronk vallen de frisse zuren op, maar ook de kruidigheid (Pfefferl). Op de wijn valt weinig aan te merken, maar omdat hij wat expressie en complexiteit mist, blaast hij ons niet meteen omver.

3. Weinberghof Fritsch Grüner Veltliner Schlossberg 1.Lage 2020 (Vinikus & Lazarus, € 23,30)

Benieuwd of Karl Fritsch sterker uit de hoek komt dan Gerald Waltner. Zijn Grüner Veltliner van de Schlossberg kreeg van de ÖTW (Österreichische Traditionsweingüter) in elk geval ook nog's het label "1.Lage". De wijn is wat strogeler dan de Veltliner van Waltner, maar aanvankelijk toch ook wat gesloten. Niettemin valt al snel een zekere complexiteit op, die gedeeltelijk verklaard kan worden door de opvoeding in houten foeders. Aroma's van groene appel en, toch wel heel opvallend, boter komen duidelijk naar boven. De verrassend frisse aanzet wordt gevolgd door een stevige, boterige rondeur, die plaats maakt voor een fruitige

finale met abrikozenpit en appel. In de afdrank blijft dan weer vooral de kruidigheid hangen. Een best rijke en complexe wijn met evenwichtige zuren, die meer leden voor zich weet te winnen dan de vorige wijn.

4. Weingut Ecker – Eckhof Roter Veltliner Steinberg 2021 (Oostenrijks wijnhuis, € 16,69)

Anders dan de Grüner Veltliner is de Roter Veltliner een eigenzinnige, veeleisende druif die gevoelig is voor ziektes en vorst. Toch heeft ze een potentieel hoge opbrengst. Doordat ze later rijpt, heeft ze een lagere zuurtegraad. Dat valt al meteen op in de neus met uitgesproken aroma's van rijpe peer en appel? Na het walsen komt er frisse agrum vrij. Voor wie nog niet overtuigd was, haalt de Roter Veltliner in de mond alles uit de kast. Het begint met een kruidige, licht prikkelende aanzet, die overgaat naar een rijk gevarieerd palet van smaken: abrikoos, rijpe ananas en gedroogde vijg, die gemilderd worden door een zekere mineraliteit en frisse limoen. Fruitigheid en zuren zijn hier mooi in balans. Een geraffineerde wijn die bij een licht gekruid gerecht nog beter tot zijn recht zou komen.

5. Weinberghof Fritsch Roter Veltliner Steinberg 2019 (Vinikus & Lazarus, € 19)

De wijngaard van Karl Fritsch ligt slechts op enkele tientallen meters van die van Bernhard Ecker: zelfde terroir dus (lösslaag op graniet en kiezel), zelfde oriëntatie (zuid-oost), zelfde hoogte (320 m)... en toch een compleet andere wijn, die het ons niet gemakkelijk maakt. De aroma's komen maar langzaam vrij: gele appel, abrikoos, citrus en gemaaid gras. De aanzet in de mond is wat zoet, gevolgd door een zekere rondeur (boter). Over de smaak lopen de meningen uiteen: voor sommigen heeft hij de weinig materie en mist hij fruit en kruidigheid, wat misschien te wijten is aan de acaciahouten vaten waarin hij gerijpt heeft. Anderen appreciëren dan weer wel de discrete, fruitigheid en kruidigheid en vinden de wijn mooi evenwichtig. In elk geval boeiend om te zien hoe twee wijnbouwers met exact hetzelfde basismateriaal totaal verschillende wijnen maken.



Wijngaarden van Bernhard Ecker en Karl Fritsch op de Steinberg

6. Weinberghof Fritsch Zweigelt 2018 (Vinikus & Lazarus, € 10,20)

Op Burgenland na staat in heel Oostenrijk rood in de schaduw van wit en DAC Wagram is daar geen uitzondering op. Tegenover negen witte druivenrassen worden er drie blauwe verbouwd: Zweigelt, Blauburgunder en Sankt Laurent.

De Zweigelt Gebietswein van Karl Fritsch is afkomstig van een wijngaard met ijzer en leem onder de lösslaag en bracht 18 maanden in eiken vaten door. In het glas valt een mooie, kardinaalrode kleur met paarse tint op. Snel komen aroma's van rood fruit naar boven: kers, kriek, rode besjes, maar ook peper. Volgens sommigen verraden de aroma's al enige evolutie. Was de neus best veelbelovend, blijft de wijn in de mond ver onder de verwachtingen. Op wat kriek en kers na, mist hij fruit en overheerst een sterke kruidigheid, terwijl zurige tannines domineren in de afdrank. De overdosis peper én de storende tannines maken de wijn onaangenaam. De vraag wordt terecht gesteld in welke mate de vatrijping heeft bijgedragen aan de kwaliteit van deze wijn en er wordt betwijfeld of hij nog potentieel heeft. Na de positieve ervaring met de witte wijnen van dit domein, blijven we met deze Zweigelt toch wat in de kou staan.

7. Weingut Waltner Zweigelt Ottenthaler Marienberg 2018 (Entrepot du vin, € 14,65)



Een mooie donkerrode kleur en een heldere spiegel, zo presenteert de Zweigelt van Gerald Waltner zich in het glas. (Gestoofd) rood fruit, kers, bramen verwennen de neus en worden na wat walsen aangevuld met cassis en cuberdon. Ondanks de 24 maanden lagering op eik, valt er nauwelijks of geen hout te bespeuren. Het olfactorische feestje wordt in de mond voortgezet met een rijke, volle en fruitige aanzet die overgaat naar kruidigheid: aanvankelijk peper, maar daarna ook Provençaalse kruiden. In de tamelijk lange afdrank wacht er nog een vleug eucalyptus. Wat een fraaie, karaktervolle wijn is dit: complex, een uitstekend evenwicht tussen fruit, kruidigheid en gedoseerde zuren, zachte tannines die zo goed als versmolten zijn...

Gerald Waltner geeft hier een fraai visitekaartje af met een Zweigelt die moeiteloos naast Franse kwaliteitswijnen mag staan. Een stevige knaap ook die moeiteloos zijn mannetje zou staan bij gegrild vlees, maar nooit patserig overkomt.

8. Weingut Ecker – Eckhof Zweigelt Reserve 2016 (Oostenrijks wijnhuis, € 23,66)

Na de vorige wijn ligt de lat alvast hoog, maar misschien kan Bernhard Ecker ons nog verrassen. Een bijzonderheid is in ieder geval dat de wijn anderhalf jaar in houten vaten op droesem rijpte. Na zes jaar vertoont hij lichte evolutie, maar de kleur is toch nog altijd mooi donkerrood. Aroma's van rijp rood fruit (kers, kriek, cassis) domineren in de neus, maar ook leder en tabak komen naar boven. De aroma's wijzen op een zekere harmonie en complexiteit, wat helemaal bevestigd wordt in de mond. Wat een Weense wals wordt daar gebracht: volle, fruitige aanzet, een licht kruidige toets, naadloos verweven tannines, zowel kracht als elegantie en finesse, welhaast perfect evenwicht. De loftuitingen zijn niet uit de lucht. Een grote wijn die qua kwaliteit hoog boven het maaiveld uitsteekt.

Conclusie

Johan gidste ons met veel enthousiasme door de soms complexe Oostenrijkse wijnwetgeving en leidde ons door de glooiende wijngaarden van Wagram. Aanvankelijk stonden sommigen misschien wat sceptisch tegenover wijnland Oostenrijk, maar na de degustatie was iedereen ervan overtuigd dat het land zijn plaatsje op de wijnkaart zeker verdient. De slogan "Große Kunst. Ohne Allüren" (*Grootse kunst. Zonder poespas.*) waarmee Oostenrijk zijn wijn promoot, kon in de club alvast op heel wat instemming rekenen.

Alle drie de wijnbouwers die we leerden kennen, maken ontegenzeggelijk kwaliteitsvolle wijnen. Bij de witte wijnen kon elke wijn wel iemand bekoren, maar uiteindelijk haalde de Roter Veltliner van Bernhard Ecker (wijn nummer 4) de meeste stemmen, ook al liep hij net de absolute meerderheid mis (10 op 21). Een opvallend resultaat, omdat ons smaakpatroon niet meteen vertrouwd is met deze druif, maar kwaliteit komt nu eenmaal altijd bovendrijven.

Bij de rode wijn gingen alle 21 stemmen naar de Zweigelt van dezelfde wijnbouwer (wijn nummer 8). Die uitslag was een beetje sneu voor Gerald Waltner: ook zijn Zweigelt kreeg terecht heel lovende commentaren, maar moest nipt de duimen leggen, waarmee weer aangetoond is dat cijfers niet alles zeggen.

(Verslag: Johan De Smet)