

Gruner Veltliner, Oostenrijks onbekende parel!

Oostenrijk is een klein en bijzonder wijnland. Slechts 1% van de totale wijnproductie ter wereld komt hier vandaan. Meer dan 65% van de aanplant zijn witte druiven, waarvan Grüner Veltliner, de ‘nationale druif’ van Oostenrijk, met 30% van de aanplant, de allerbelangrijkste. Oostenrijkers zijn dol op Gruvee <groovy> zoals de druif ook wel liefkozend wordt genoemd.

Hoewel de druif ook in buurlanden als de Tsjechische Republiek, Slowakije en Hongarije aangeplant staat en er in Nieuw-Zeeland mee geëxperimenteerd wordt, is Grüner Veltliner synoniem met Oostenrijk. Je vindt hem vrijwel overal, met uitzondering van de Steiermark, het groene hart van Oostenrijk.

Veltliner mag momenteel dan wel Oostenrijks nationale druif zijn, pas vanaf de jaren dertig van de 20e eeuw is hij op werkelijk grote schaal geteeld als monocépage, d.w.z. als druif waarvan een wijn volledig gevinifieerd wordt en waarvan de naam dus prominent op het etiket staat. Tot dan toe maakte hij eeuwen lang onderdeel uit van een gemengde aanplant met diverse druivenrassen. Van een echte Veltlinertraditie is dus nauwelijks sprake.

Oude wijnstokken, lage opbrengsten

Er zijn veel verschillende stijlen Grüner Veltliners op de markt. Dat komt door de verschillende grondsoorten die hier beschikbaar zijn – en de opbrengsten die van de wijnranken komen. Hoe meer druiven aan een plant, hoe minder de kwaliteit van de uiteindelijke wijn. Bij jonge wijnstokken kan een wijnboer daarom een ‘**groene oogst**’ doen: een deel van de druiven wordt dan al op voorhand weggesnoeid voordat ze rijp zijn. Alle voedingsstoffen gaan naar de overgebleven trossen. Hoe ouder een wijnstok, hoe minder fruit die van nature geeft. In de wijngaard geldt echt ‘*Less is more*’ en ‘*Hoe ouder, hoe beter!*’

Gruner Veltliner is een einzeltäger

Oostenrijks trots is een sterke, late rijper, die veel zon nodig heeft. Als de oogst niet beperkt wordt geeft dat slappe wijn. Wijnmakers die hun best doen, maken prachtige, ferme wijnen, die veel structuur hebben. De wijn heeft stuivende, groene aroma’s en een heerlijk pittig pepertje in de afdronk. Denk voor de algemene smaken aan witte peper, groene paprika, honing, limoen en appels.

Grüner Veltliner is een ras met de nodige groeikracht en gedijt zowel op arme als op rijke bodems, bij voorkeur met löss of leisteen. De druif is gevoelig tijdens de bloei en rijpt vrij laat. Hij heeft daarbij koele nachten nodig om zuren en aroma’s te behouden, aangezien het alcoholpercentage tot wel 14,5% kan oplopen.

Marketingdeskundigen vreesden nog niet zo lang geleden dat het met de Grüner Veltliner niets zou worden, omdat de naam te moeilijk was, zeker voor niet-Duitstaligen. Ze zaten er helemaal naast. In Engelstalige landen als het Verenigd Koninkrijk en de VS wordt hij tegenwoordig liefkozend Groovy Gru genoemd.

Oostenrijkers zelf spreken graag van Grand Grü. Een term die ze al even graag gebruiken is ‘Pfefferl’, in het Nederlands ‘pepertje’.

Bij het proeven van een Grüner Veltliner wordt eigenlijk direct duidelijk waarom. De wijn heeft een aangenaam pikant trekje, vooral wanneer hij afkomstig is uit het grote gebied Weinviertel ten noorden van Wenen. Hoe rijper het fruit voor de wijn, hoe minder het pepertje op de voorgrond treedt, maar Gruner is en blijft herkenbaar. Andere kenmerken zijn zijn betrekkelijk neutrale karakter en zijn opwekkende frisheid. Gruner Veltliner is door al die eigenschappen, een perfecte maaltijdwijn. Een wijn die nooit overheerst, maar prachtig begeleidt. En een wijn die bovendien heel mooi verschillen in bodem weerspiegelt.



Belangrijkste wijngebieden voor Grüner Veltliner

Er zijn vier belangrijke gebieden en die liggen allemaal in het Noordoosten van Oostenrijk: Kamptal, Kremstal, Wachau en Weinviertel.

De eerste drie liggen in de Danube, waar de druiven erg veel profijt hebben van de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Het rijpingsseizoen duurt lang, wat de GV heerlijk vindt. En door de temperaturdaling in de nacht, behoudt de druif zijn fijne zuren. De grondsoort löss geeft de wijn zijn romige structuur.

Kamptal en Kremstal

Kamptal: een oneffen gebied van rotsachtige heuvels met bodems van rotsgesteente, zand, löss en vulkanisch zandgesteente, vernoemd naar de rivier Kamp. Het is de meest succesvolle wijnregio van het land.

De iets kleinere **DAC Kremstal** bestaat sinds 2007. Rondom het historische stadje Krems verzamelen zich meer jonge en vernieuwde wijnmakers. Het gebied is minder steil, met bodems van rotsen en löss.

Classics & Reserves

Beide gebieden kennen twee soorten Grüner Veltliner. De eerste stijl is de 'classic'; de wijnen zijn levendig, mineraal, en fris en hebben het kenmerkende pittige. Je kunt de wijn vergelijken met Sauvignon Blanc, groene smaken als limoenen, kruiden, asperges, paprika, misschien zelfs bonen? Deze wijnen worden altijd afgesloten met een schroefdop.

De 'reserve' wijnen zijn vergelijkbaar met de witte Bourgognes. Ze zijn langer houdbaar en rijker en rijper van smaak. Dit zijn de paradepaardjes van de wijnmakers en hiervoor worden druiven gebruikt die langer blijven rijpen en de allerbeste kwaliteiten hebben. Voor deze wijnen betaal je veel meer, maar dan krijg je Gruvee's met aroma's als amandelen, vanille, banaan en room – naast die vette witte peper. Wow!

Wachau is the shit!

De regio die op de Oostenrijkse wijnkaart het meest in het westen ligt is Wachau. Deze wijnstreek wordt gekenmerkt door steile hellingen van schist, vaak in terrasbouw, die uitkijken over de Donau, en zorgen voor wijnen die vaak zeer mineraal zijn.

Volgens de Oostenrijkers worden op dit kleine en spannende wijngebied (slechts 1,350 ha) (bovendien UNESCO erfgoed) enkele van de mooiste witte wijnen ter wereld gemaakt. De Grüner Veltliner groeit hier op verschillende lagen löss – wat in combinatie met de wijnbouw op terrassen resulteert in spectaculaire en expressieve wijnen.



De wijnen zijn ingedeeld in drie categorieën – verdeeld op basis van hun alcoholpercentage.

1. De Steinfeder: basiswijnen voor alledag met een alcoholpercentage tot 11,5%. Licht van structuur en aromatische stijl. Te drinken als aperitief of makkelijke wijn.
2. De Federspiel: de meest voorkomende Grüner Veltliner uit Wachau hebben deze term op het etiket. Het alcoholpercentage zit tussen de 11,5% – 12,5% alcohol.
3. Smaragd Grüner Veltliner: deze rijke en krachtige wijnen worden gemaakt van laat geoogste druiven. Het alcoholpercentage begint vanaf 12,5%. Dit is de hoogste en duurste categorie voor droge Grüner Veltliner, vernoemd naar een hagedis die zich hier enorm thuis voelt in Wachau. Deze volle, romige wijnen kun je prima 20 jaar bewaren.

Veel voor weinig in Weinviertel

Meer dan de helft van alle Gruvee's wereldwijd komt hiervandaan! Met ruim 10 x zoveel oppervlakte aan wijngaarden als bovenstaande Wachau regio – is de kans dat je deze wijn tegenkomt behoorlijk veel groter. Deze eenvoudigere wijnen zijn allemaal fruitig, spicy en verfrissend én **een flink stuk goedkoper!**

Matchende recepten en Gruner Veltliner: een breed palet...

Sommeliers zijn er dol op! En dat komt juist door de stevige groene smaken en de balans met de zuren. Gastronomische wijn dus, die prima met uiteenlopende smaken combineert. Vegetarische gerechten roepen om deze wijn, maar ook Aziatische gerechten met kruiden als koriander, gember, schnitzels, loempia's en andere gefrituurde gerechten worden hier heel erg gelukkig van.

Grüner Veltliners zijn meestal droog en verfrissend. Er zijn Grüner Veltliners met sappige aroma's van wit fruit als appel en peer. Andere hebben juist het weelderige van meer exotische vruchten, zoals ananas en nectarine. Kenmerk van veel Grüner Veltliners is het kruidige toontje van versgemalen peper. Opvallend zijn de verfrissende maar tegelijkertijd zachte zuren. Zij geven de wijn pit en spanning.

Door zijn volle smaak met zachte zuren past deze wijn namelijk bij gerechten waar geen andere wijn bij te vinden is. In Oostenrijk zelf presenteren ze hun vlaggenschip graag bij wienerschnitzel, maar er zijn legio andere mogelijkheden. Een droge, geurige Grüner Veltliner is ook de perfecte partner van gewokte groene groenten, alles met paddestoelen en van zoetzure Aziatische gerechten, waaronder koe lo yuk en curry.

En waarom niet eens geëxperimenteerd met vis (ook oesters en kreeft...), wit vlees zoals kip, kalfsvlees of zelf fazant of parelhoen! De smaakdiversiteit is immers enorm.

Gruener Veltliner: twee suggesties

Weingut Hiedler

Ludwig Hiedler is een succesvolle wijnboer in het Kamptal. Hij heeft het familiewijngoed (opgericht in 1856) in 1981 van zijn vader overgenomen en uitgebreid tot 26 Hectare en een jaarlijkse productie van ongeveer 175.000 flessen. De Grüner Veltliner is hier het belangrijkste druivenras, 53% van de wijngaarden is er mee aangeplant.

Het Hiedler wijndomein straalt elegantie en een mediterrane sfeer uit. Als pionier van de ecologische wijnbouw, gebeurt al het werk in de wijngaard op een zo natuurlijk mogelijke manier, om een gezonde groei en ontwikkeling van de druiven te bewerkstelligen. Er wordt tevens veel aandacht besteed aan de selectie van de plant en aan de locatie waar hij moet opgroeien. Wanneer een wijnstok kan gedijen op de juiste bodem, dan is de eerste en belangrijkste stap voor het vinifiëren van een klassewijn reeds gezet.

Ludwig Hiedler: “The secret of good wine is balance.”

Evenwicht is hier hét kernwoord, zowel in karakter, in aroma's, in complexiteit als in diepte. Dankzij de ecologische aanpak is het mogelijk om de wijnen op natuurlijke gisten te laten fermenteren. Daardoor verloopt het gistingsproces trager, waardoor de wijn meer elegantie, evenwicht en mineraliteit krijgt. Ook het bewaarpotentieel neemt hierdoor gevoelig toe. De wijnen van Ludwig Hiedler staan bekend om hun uitstekende rijpingspotentieel. Ze zijn jong al uitstekend drinkbaar, maar tonen hun ware klasse na enige jaren rijping.

Te koop bij Caves de France, Dendermonde.

Normaal 12,05 €/fles – **Nu 10,95 €** én bij aankoop van 11 flessen 1 fles gratis

Volfruitige neus. Droge en sappig in de mond met op het pallet een symbiose van gele appel, meloen, steenfruit en kruisbes. Deze schitterende Oostenrijker heeft een heldere en krachtige structuur en is uitermate rijk en geconcentreerd.



Domäne Wachau

Grüner Veltliner – Granit
Bij Delhaize 7,99 euro

Productbeschrijving

Imposante coöperatie in de Wachau met 440 ha wijngaarden die door de leden bewerkt worden, goed voor 30 procent van alle Wachau wijngaarden. Granit verwijst naar de bodem waarop de grüner veltliner druiven gedijen, een arme bodem zodat de wortels diep moeten gaan om hun voedingsstoffen op te pikken. Wijn met veel reliëf en frisheid, rijpe citrus, appel en tikkeltje peperig in finale.



Uit de Weekend Knack van 15 juli 2020 (auteur Katrien Huysentruyt):

Dit jaar eindigden er negen Europese wijnen in de top 20 van de World's Best Vineyards Awards. De prijs betekent dat een bezoek aan zo'n wijnhuis absoluut de moeite - lees: een ware belevenis - is. De World's Best Vineyards Awards bekroont elk jaar wijngaarden die uitblinken in modern wijntoerisme. De nominatie gebeurt door een internationale jury van meer dan 500 wijncijfers, verdeeld in 18 geografische regio's, met elk 36 cijfers. Volgens de organisatie is er geen definitie voor een geweldige wijngoedbeleving, op dezelfde manier als er geen vaste omschrijving is voor fantastische wijn. Er zijn geen af te vinken criteria, de beleving omvat allerlei dingen die verband houden met het bezoek: de rondleiding, degustatie, sfeer, architectuur, wijn, het eten, personeel, uitzicht, enzovoort.

In de top 20 staan ook negen Europese wijnmakers, die dus garant staan voor een fijn wijngoedbezoek dichterbij huis. Europa's beste wijngaard (van nummer 16 naar de derde plaats gekatapulteerd) ligt niet in traditionele Franse of Italiaanse wijnregio's, maar in een Oostenrijkse Donau-vallei. Domäne Wachau, met zijn barokke kasteel en omgeving met Unesco-erkenning, is niet alleen een lust voor het oog, ook de witte Grüner Veltliner-wijnen vallen in de smaak.

De volledige top 20

1. Zuccardi Valle de Uco - Argentinië - Best in South America
2. Bodega Garzón - Uruguay
- 3. Domäne Wachau - Oostenrijk**
4. Montes - Chili
5. Robert Mondavi Winery - Californië - Best in North America
6. Marqués de Riscal - Spanje
7. Château Smith Haut Lafitte - Frankrijk
8. Quinta do Crasto - Portugal
9. Antinori nel Chianti Classico - Italië
10. Viña Vik - Chili
11. Catena Zapata - Argentinië
12. Schloss Johannisburg - Duitsland
13. Rippon - Nieuw Zeeland - Best in Australasia
14. Delaire Graff Estate - Zuid-Afrika - Best in Africa + Highest climber
15. Weingut Dr. Loosen - Duitsland
16. Ridge Vineyards, Monte Bello - U.S. - Highest new entry
17. Craggy Range - Nieuw Zeeland
18. Gonzalez Byass Bodegas Tio Pepe - Spanje
19. Château Pichon Baron - Frankrijk
20. Opus One Winery - Californië

