

WIJN

WIJN
MAZINE

VOOR LIEFHEBBERS & PROFESSIONALS



Franciacorta

Italiaanse superbubbel

Merlet is ons Restaurant van het Jaar 2012!

Smaakparadijs Steiermark

lekker eten, prachtige wijnen

Geproefd:

feestmaand, dus: champagne • Italiaanse bubbels • Navarra • vondsten uit de Rhône
bijzondere Nebbiolo • oogst 2001, 10 jaar later • mooie vintageport



8 710966 649015

Jaargang 24 - Nr. 8 | December 2011 | Adviesprijs € 7,50

Smaakparadijs

Steiermark

In de ogen van de Weners, met wijngaarden in hun eigen achtertuin, ligt de Steiermark ver weg. Ook voor het buitenland is het nog wennen aan dit wijngebied.

In de periferie van Oostenrijk, onbekend bij het grote publiek, maar wel met een heel eigen identiteit. Een gedroomde wijnvakantiebestemming met niet alleen erg lekker eten maar ook elegante, aromatische witte wijnen. Levendig, mineraal, extractrijk, opwekkend én gastronomisch.

TEKST & FOTOGRAFIE:
René van Heusden

Ik moet bekennen dat ik al jarenlang bijzonder graag in Oostenrijk kom en misschien niet helemaal onbevooroordeeld ben. Het klopt er allemaal zo. Zoals de droomstart van mijn recente bezoek aan de Steiermark. Zondagmiddag, half september, op het terras van de Saziani Stub'n. Met een schitterend uitzicht op het plaatsje Straden in de Südoststeiermark en onder een pergola met druivenbladeren – het kwik is gestegen tot 25 graden. Gastheer Albert Neumeister laat weten wat gerijpte wijnen uit eigen wijngoed te hebben klaargezet voor bij de lunch, na de champagne. Gelukkig maar, want zijn wijnkaart staat vol met zoveel lekkers dat het moeilijk kiezen is. De lunch is even origineel als fijn, gebaseerd op producten uit de omgeving. De wijnen geserveerd in perfect glaswerk. In de dagen daarna blijkt dat goede smaak regel is in de Steiermark. En het is ook nog eens zo'n ontzettend mooi gebied...

Fleurig landschap

Natuurlijk helpt het wanneer de zon uitbundig straalt en iedereen opgetogen is over de prachtige oogst 2011 die op dat moment binnengehaald wordt. Maar ook los daarvan is de Steiermark een bijzonder fraai wijngebied; het mooiste van heel Oostenrijk. In folders wordt vanwege het heuvelachtige karakter en de behoorlijk steile hellingen nogal eens de vergelijking gemaakt met Toscane – lees: Chianti – en daar zit ondanks het ontbreken van cipressen wel wat in. Toch doet het mij meer denken aan zo'n landschap bij een modelspoorbaan. Kleurig en fleurig, met weilanden, bossen én wijngaarden. En met *Klapotetze*, de vogelverschrikkermolentjes die het herkenningsteken van de streek vormen. Die van oorsprong Slavische naam is geen toeval. Veel wijngaarden liggen dicht bij of pal tegen de grens met Slovenië en tal van producenten hebben

percelen aan de andere kant van die grens. Alois Gross, een kwaliteitspionier in de Südsteiermark is er zo een. Omgekeerd komen veel Slovenen dagelijks naar Oostenrijk om daar te werken in de wijnbouw. De Südsteirische Weinstrasse vormt zelfs over een paar kilometer de grens tussen Oostenrijk en Slovenië. Tot het uiteenvallen van het Habsburgse Rijk strekte de Steiermark zich uit tot ver in de huidige Slovenië. Marburg, het tegenwoordige Maribor, maakte een net zo goed deel van uit als Graz. Slovenen gebruiken daarom nog altijd de naam Štajerska voor een van hun wijnbouwgebieden. En wanneer je een *ausgezeichneter Buschenschank* met de naam Republikus ziet, dan weet je dat je in hartje Centraal-Europa bent.

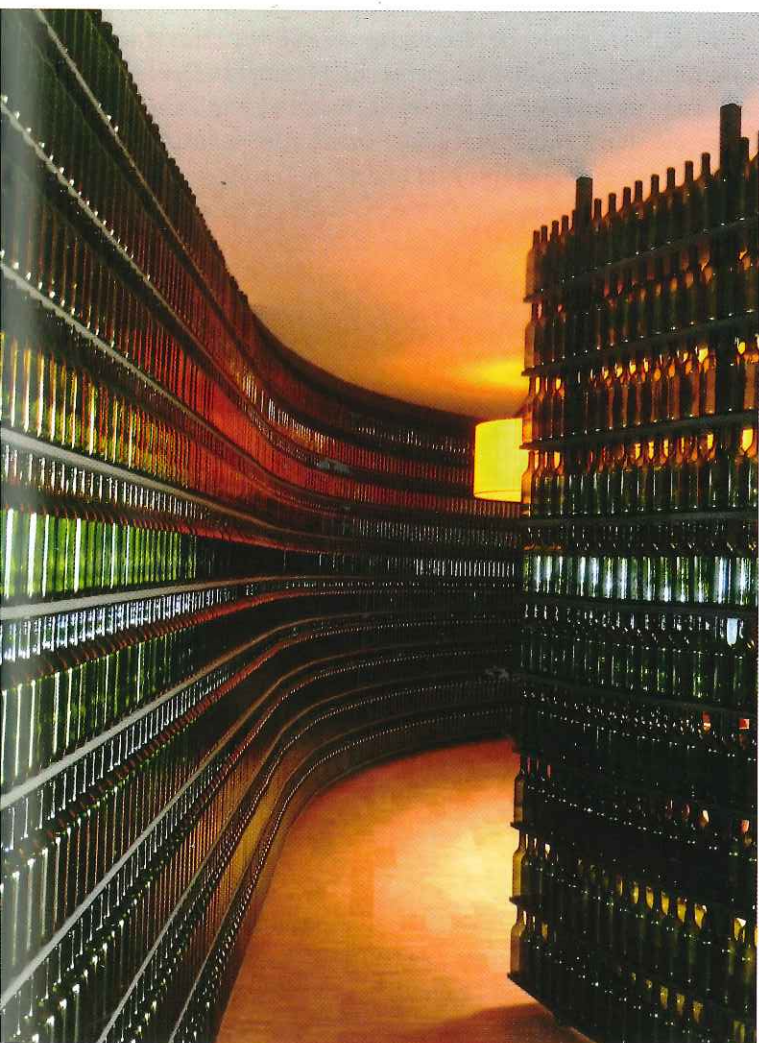
Klein en anders

Steiermark telt tegenwoordig nog maar 4240 hectare, allemaal geconcentreerd in het zuiden, en heeft drie herkomstbenamingen. In volgorde van omvang zijn dat: Südsteiermark met 2340 hectare, Südoststeiermark met 1400 hectare en Weststeiermark met 500 hectare.

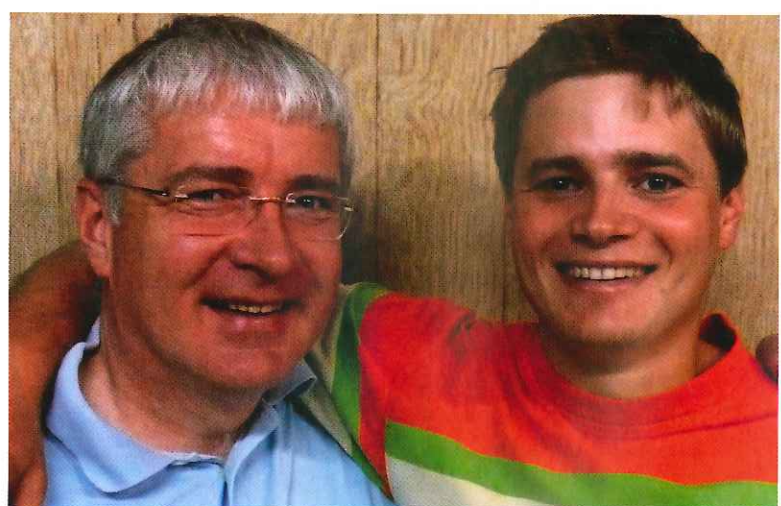
Belangrijker dan de omvang is natuurlijk de kwaliteit van het terroir. Als wijngebied ligt de Steiermark tussen de Alpen, de Pannonische vlakte en de Adriatische Zee. De groeiomstandigheden zijn er behoorlijk af van die in het Burgenland en Niederösterreich. Om te beginnen is er de eindeloze hoeveelheid heuvels. Stokken staan op steile hellingen tussen 400 en 600 meter boven zeeniveau. Gelet op die hoogte is een ligging op het zuiden of zuidwest (met middagzon) noodzaak. Nog een belangrijke factor: de nachten zijn koel. Dit verklaart mede waarom de wijnen per definitie over een expressieve aroma's en goede zuren beschikken. Nog een groot verschil met andere Oostenrijkse gebieden is dat er in de Steiermark



Sausaler Schloess



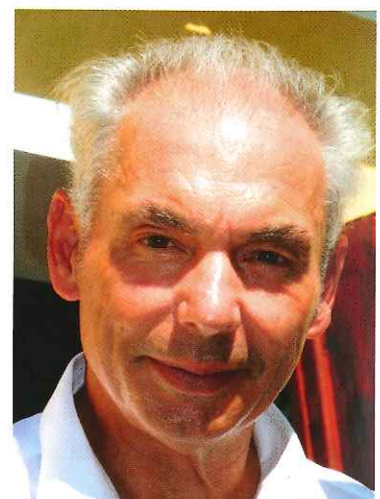
Designkelder



Alois en Hannes Gross



Gerhard Wohlmut



Albert Neumeister

dubbel zoveel neerslag valt, tussen 900 en 1000 mm per jaar. Qua bodem bestaat er nogal wat variatie. Je vindt plaatselijk zowel vulkanisch gesteente als leisteen, maar het belangrijkste bodemtype is dat met verweerde mosselkalk.

Sauvignon

In de overwegend witte Steiermark is geen stok grüner veltliner te vinden: de grote troefkaart van de streek is sauvignon blanc. Vandaag de dag tenminste, want de doorbraak van deze al begin negentiende eeuw geïntroduceerde druif is pas van vrij recente datum. Voor de naam sauvignon blanc geldt hetzelfde. Tot halverwege de jaren tachtig stond er minder dan 100 hectare van aangeplant onder de verwarrende naam muskat-sylvaner. Je kunt je dat nu nog moeilijk voorstellen, nu Sauvignon uit de Steiermark wereldwijd als een van dé referenties voor deze wijn geldt. Dat is in een tijdsbestek van maar 25 jaar gebeurd, met vooral na 2000 een geweldige sprong voorwaarts in knowhow en kwaliteit.

Om concreter te zijn: de Steirische Sauvignons hebben sterk gewonnen aan finesse. Hun stijl ligt dicht bij het minerale van de Loire dan het extreem grassige van Marlborough. Ook staan ze mijlenver af van de met industriële snoepjesgist opgeleukte internationale technoversies met hun overdaad aan maracuja en passievrucht. Ze combineren frisse sappigheid met, afhankelijk van de rijpheid, aroma's van groene paprika (gelukkig niet té) tot kruisbessen en zwarte bessen. In de meeste gevallen zien ze geen hout, maar er zijn genoeg uitzonderingen om te illustreren dat vergisting en lagering op hout uitstekende resultaten kunnen opleveren. Dergelijke prestigeuvéés blijken ook best een jaar of vijf te kunnen rijpen op fles.

Volgens Christoph Polz van het belangrijke Weingut Erich & Walter Polz zal de rol van sauvignon blanc in de toekomst nog sterker worden, temeer omdat de Steiermark diverse stijlvarianten kan aanbieden. Van lichtvoetige dorstlessers met nauwelijks 12% alcohol om direct te drinken tot geconcentreerde terroirwijnen met 14% of meer en bewaarpotentieel. Je moet dan denken aan het rijpste fruit uit een groot jaar als 2007 van wijngaarden met arme bodems en een perfect beschutte ligging op het zuiden.

Meer specialiteiten

De afgelopen tien jaar is de aanplant van sauvignon blanc in de Steiermark, en dan met name de Südsteiermark, weliswaar verdubbeld, maar hij blijft nog altijd ver achter bij die van het traditionele werkpaard welschriesling, de meest aangeplante druif en leverancier van eenvoudige wijnen. Vrijwel volledig van het toneel verdwenen is müller-thurgau. Ervoor in de plaats gekomen zijn behalve sauvignon ook morillon, beter bekend als chardonnay, en weissburgunder. Een druif waar ik in de Steiermark voor viel, is de aromatische gelber muskateller. Hij wordt normaliter droog gevinifieerd tot een verrukkelijke wijn. Zo fijn en elegant, hm. Jammer genoeg staat er maar weinig van aangeplant. Voor gewürztraminer en roter traminer, nog zulke oude aromatische rassen,

geldt hetzelfde. En rheinriesling? Echte riesling vind je alleen in de omgeving van Kitzzeck. Op leisteenbodem nog wel, wat de ware Rieslingadept als muziek in de oren moet klinken. Gerhard Wohlmuth jr. van het voortreffelijke Weingut Wohlmuth hoopt er binnenkort weer een wijn van te produceren.

De Weststeiermark is trots op zijn roséspecialiteit Schilcher. Dat is wel een wijn waarvan je moet houden. Hoewel Josef Strohmeier het nog zo enthousiast probeert, kan ik zelf maar moeilijk uit de voeten met de Schilchers van zijn Peiserhof en die van zijn collega's. Zijn verzekering dat echte Schilchers minimaal 10 gram zuren moeten hebben, vind ik geen aanbeveling. Vette rillettes of Schmalz erbij is sowieso een must. Maar Schilcher met zijn pikante zuren van het druivenras blauer wildbacher is nu eenmaal de regionale trots.

De Südoststeiermark koestert Traminer uit de omgeving van Klöch als regionale specialiteit. De druif groeit daar op basaltbodem en geeft wijn die in alles het tegendeel van scherpe Schilcher is, mollig en kruidig. Jammer voor de Klöcher is wel dat dit type wijn internationaal minder aanspreekt dan Sauvignon.

Rood, meestal van zweigelt, is in de Steiermark op een enkele uitzondering na van ondergeschikt belang. Wel hoorde ik van diverse producenten dat ze misschien wat zien in pinot noir.

We hebben een club

Terwijl in de rest van Oostenrijk de ene DAC na de andere gecreëerd wordt, houdt men het in de Steiermark liever bij de bestaande situatie. Wel weer helemaal naar Oostenrijks voorbeeld is er een club van gelijkgezinde, kwalitatief toonaangevende producenten die onder de naam Steirische Terroir- und Klassikweingüter (STK) opereren. Leden ervan zijn de wijngoederen Gross, Lackner-Tinnacher, Neumeister, Erich & Walter Polz, Sattlerhof, Tement en Winkler-Hermaden. Elk van deze bedrijven behoort naar mijn mening tot de eredisie van de Steiermark. Het zou niettemin mooi zijn als nog een paar andere goede producenten lid zouden worden, om voor nog meer impact te kunnen zorgen, want de wijnen van deze zeven locomotieven vormen natuurlijk maar een fractie van het totale aanbod.

De huidige STK-leden brengen drie typen wijn uit: Steirische Klassik, Erste Lage, Grosse Lage. Steirische Klassik is het 'instapniveau', zonder vermelding van individuele wijngaard, Erste Lage een geklasseerde wijngaard en Grosse Lage het equivalent van een grand cru. Het model doet sterk denken aan dat van VDP in Duitsland. Een paar namen van officieuze grands crus om te onthouden, zijn onder meer Hochgrassnitzberg, Kranachberg, Moarfeitl, Nussberg en Zieregg.

Niet alleen landelijk

Kleinschaligheid, familiesfeer, laagdrempeligheid, het is allemaal tekenend voor de Steiermark. Een afspraak maken voor een proeverij maken mag, maar hoeft niet. Maar wie mocht denken dat het er allemaal wel heel erg landelijk en gemoedelijk aan

toegaat, moet even een paar kelders bekijken om de andere kant van de medaille te zien. Bij Erwin Sabathi, Neumeister of Polz, om maar eens een paar bedrijven te noemen waar de inrichting *state of the art* is. Mooi landschap is immers niet voldoende voor het produceren van het expressieve, zuivere type wijn waar

Oostenrijk een patent op heeft. Aan precisie komt ook geavanceerde keldertechnologie te pas. Die maakte het mogelijk om in een moeilijk jaar als 2010 toch een goed resultaat neer te zetten. Schroefdoppen en etiketten met strak design zijn al even vanzelfsprekend. Steiermark is dus bepaald geen buitengewest.

Wijn aan tafel

Wijn in de Steiermark is van een zelden geziene laagdrempeligheid. Een reden waarom je die wijn nog betrekkelijk weinig in het buitenland tegenkomt, is dat heel veel ervan ter plaatse geschonken wordt. Het is de motor van een wijntoerisme waarbij gastronomie een wezenlijke rol speelt. Wijngoederen zonder eet- en/of overnachtingsmogelijkheden zijn veel zeldzamer dan die met.

Iedere wijnliefhebber moet in elk geval de Südsteirische Weinstrasse doen, een van de allermooiste wijnroutes van Europa (www.suedsteirischeweinstrasse.at). Als je niet bang bent van een klimmetje, kun je 'm ook fietsen. Wandelen is een nog betere optie. De wijnroute en tal van plaatselijke routes leiden behalve langs spectaculaire wijngaardlandschappen namelijk door een waar gastronomisch luilekkerland waarin het wemelt van de *Buschenschänke* met in *Dirndlkleid* gehulde dames in de bediening. Heren in *Lederhosen* zijn er ook te bewonderen. Wijngoederen verkopen er hun eigen wijnen met daarbij boerenkost zoals de klassieke Jause: boerenbrood, vleeswaren en kaas. Klinkt simpel, smaakt verrukkelijk. Het kan ook ambitieuzer. Onderstaand enkele adressen voor wanneer het wat meer mag kosten, bijvoorbeeld als je eens wilt ervaren hoe Istrische (zomer)-truffel bij een gerijpte Grosse Lage smaakt.



Hotel Iwein

IWEIN, Eibiswald

Een en al design bij dit moderne landhuishotel. Grote kamers, veel aandacht voor wijn en de onvermijdelijke wellness. Een grote vijver dient als natuurlijk zwembad. Strategisch gelegen tussen de Schilcherweinstrasse van de Weststeiermark en de Weinstrasse van de Südsteiermark.
www.iwein.at

Kirchenwirt Heber, Kitzack

Beste restaurant van Kitzack in de Südsteiermark, met nu al bijna twintig jaar een koksmuts van Gault Millau. Hoofdrol voor ingrediënten uit de directe omgeving. Specialiteit van het huis: veelvuldig bekroonde distillaten uit eigen productie.
www.kirchenwirt-heber.at

Saziani Stub'n, Straden

Een echte culinaire trendsetter, dit voortreffelijke restaurant van het dito Weingut Neumeister in de Südoststeiermark. Verfijnde keuken met de nadruk op regionale producten. Ook hier kun je vrijuit genieten van de wijnkaart, want Neumeister houdt er ook een *Schlafgut* op na.
www.neumeister.cc

T.O.M. ® am Kochen, Leutschach

Opmerkelijk restaurant van Tom Riederer aan de Südsteirische Weinstrasse. Je mag er *@regionale | avantgarde | cuisine* verwachten: hedendaagse interpretaties van klassieke streekgerechten. De nieuwbouw (met kamers) op de helling van de Schlossberg komt op een onwaarschijnlijk mooie plaats. Nog even geduld tot 2013, maar wel alvast noteren.
www.tomamkochen.at

Gut Pössnitzberg

Complex met een comfortabel hotel en een van de beste restaurants in Oostenrijk. Innovatieve keuken van chef Gerhard Fuchs, door Gault Millau beoordeeld met 18/20 en door Michelin met een ster. Ik at en dronk hier werkelijk hemels. Prachtige, uitgebreide wijnkaart met zowel Oostenrijkse als internationale (top)wijnen. Wat heerlijk dat je dan ter plaatse kunt blijven overnachten.
www.poessnitzberg.at

Zur Hube, Gleinstätten/Pistorf

Beste én kleinste restaurant van het Sulmtal met slechts twintig couverts. Eten bij *lady chef* Gingi Peez gaat alleen op reservering en aan kredietkaarten doet ze niet. Wie dat voor lief neemt, krijgt als beloning haute cuisine op maat.
www.zurhube.at