

ICH BIN EIN GRÜNER VELTLINER

Nee, dit is geen schrijffout. Dit is slechts een ezelsbruggetje om je te helpen herinneren hoe je deze populaire Oostenrijkse druif moet uitspreken. Met de klemtoon dus op de 2de lettergreep van Veltliner. Je bent tenslotte ook geen Bèrliner.

Het moge duidelijk zijn, we willen je aandacht vragen voor de Oostenrijkse Grüner Veltliner. Het is niet alleen de naam van de druif maar ook van de wijn. Jarenlang gingen Oostenrijkse wijnen gebukt onder het slechte imago dat is ontstaan in 1985 door het zgn antivries-schandaal. Een paar slechteriken bleken illegaal hun wijnen kunstmatig aan te zoeten. De export stortte in en niemand dronk meer Oostenrijks. Echter, het land herpakte zich, scherpte de regels aan en zette focus op de productie van kwaliteitswijn. Het is een succesvolle strategie gebleken want Oostenrijk is back on track en inmiddels komen er weer interessante en loepzuivere (witte) wijnen vandaan. Je komt Grüner Veltliner, terecht, steeds vaker tegen in de horeca.

Reden voor B'n'B om de bergschoenen aan te trekken en af te reizen naar het land van de Weense wals en de après ski. Naar de regio Weinviertel om precies te zijn. Ten noorden van Wenen, in Eitzmannsdorf, bezochten we Weingut Pass. Karakteristiek voor deze regio zijn de zgn Kellergassen. Nauwe straatjes die leiden naar lange ondergrondse gangen en keldertjes. Sommige al honderden jaren oud en compleet onbedekt zodat je met je vingers in de flexibele, vochtige löss en leem wanden en plafonds kan prikken. Een bizarre ervaring. Wij liepen door deze ondergrondse wijngangen tijdens een complete stroomstoring. Met een brandend waxinelichtje in de hand proberen we Herr Pass sr. bij te houden. Hij stopt bij wat grote RVS vaten, klimt op een trappetje en zuigt met behulp van een glazen buis, wijn omhoog. Met zijn vinger op het uiteinde laat hij telkens een straaltje ontsnappen in onze proefglazen. De jonge Grüner Veltliner is nog strak, ongefilterd en hartstikke troebel. Toch smaakt de wijn al verrassend goed op dronk. Sommige van onze groep spugen de wijn uit, op de vochtige kleigrond. Er is immers nergens een kwispedor te bekennen en klam is het er ook al. Na, tot twee keer toe Herr Pass zijn groene Gummistiefeln per ongeluk te hebben bespogen, besluiten we de rest van de proefwijnen toch maar door te slikken. Later, in het moderne proeflokaal op het Weingut, proeven we de hele serie van de Familie Pass. Door de gemiddeld lage temperatuur in het gebied, zijn de wijnen heerlijk fris. Alleen de betere wijnmakers van dit gebied kunnen hier het beste uit de Grüner Veltliner halen. Weingut Pass behoort zeker tot deze categorie. Al 4 generaties lang verbouwen zij hier hun druiven met maken zij wijn.

B'n'B selecteerde een fantastische cuvée voor de Nederlandse markt; Grüner Veltliner - Alte Rebe. Letterlijk vertaald "oude stokken". En dat proef je ook. In deze wijn blijft de frisheid en de fruitige smaken van o.a. sappige peer en gele appels, goed overeind staan. Daarnaast heeft de wijn complexiteit, kruidigheid (het voor GV zo karakteristieke witte pepertje) en een lange afdronk. Het is een breed inzetbare wijn omdat de Alte Rebe goed als apéritief geschonken kan worden maar zich ook uitstekend leent voor wijn-spijs combinaties met bijvoorbeeld pittige Aziatische gerechten, gerookte vis, mosselen, sushi, veel soorten kaas en kalfs- en rundvlees. Ook vegetarische gerechten, asperges, paddestoelen en zelfs artisjokken zijn een goede combi. Om het Oostenrijkse plaatje compleet te maken serveer je deze Grüner Veltliner met een zelfgemaakte Wiener Schnitzel.

Dec. 2014

 BUBBLES 'N' BITES
ANYTHING DELICIOUS



De Mersken 1 | 9247 WK Ureterp

E info@bubblesnbites.nl

T 06-24.86.23.59

WWW.BUBBLESNBITES.NL