


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
wilde wijnen

19 juni 2014 14:07

13 bijlagen, 130 KB



Beste mensen,

Opeens schoot me de term "wilde wijnen" door 't hoofd: onstuimig, ongepolijst, oer, ongekunsteld, ongeremd en eigenzinnig. Dat was een paar weken geleden toen ik twee voor alle zekerheid aangevraagde monsters van Oostenrijkse biodynamische wijnen proefde.

Afgelopen maart tijdens de vakbeurs Prowein in Düsseldorf had ik Alexander Koppisch en zijn vrouw Maria Strohmayr ontmoet en hun wijnen vluchtig geproefd. Maria en Alexander, beide hartelijke en blij mensen, bruisend van energie. De wijnen waren even spannend en puur als de troebele Grüner Veltliner-tankmonsters die ze me een jaar daarvoor al eens hadden toegestuurd. Wijnen die je wakker schudden: wat een expressie, puurheid, onstuimigheid, energie, levenslust, blijheid!

Nu proefde ik bij de twee nieuwe monsters: weer die heerlijke, eigenzinnige aroma's. In de witte wijn: passievrucht, grapefruit, mineralen, gist en room. In de rode: kersen, kruidigheid, specerij en framboos. Nee, geen wijnen om eventjes achteloos naar binnen te gieten, wijnen die staan, waar je niet omheen kunt, die aandacht vragen.

Heel wat anders dan de fijn gesneden wijnen van Zillinger: lichtvoetig, zuiver en intens. Althans dat waren ze tot en met jaargang 2011, de recentere jaren vond ik minder expressief, minder spannend. Ze zijn bovendien duidelijk duurder geworden dus besloot ik om maar eventjes te wachten tot volgend jaar, wie weet.

Nee, Koppitsch tapt uit een heel ander vaatje, minder fijn, minder distinctie, meer expressie, extravertheid. Afkomstig uit Burgenland, nabij de Hongaarse grens, warm klimaat, zeer geschikt voor de productie van zoete, volle, rijke, witte wijnen. Koppitsch gaat helemaal zijn eigen weg, hij maakt alleen maar droge wijnen, wit en rood, zijn basiswijnen vind ik de beste, die hebben een ongelooflijke puurheid en vanzelfsprekendheid, ja, zo wil je de wijnen hebben: ongetemd en origineel (wild).

Hoe hij ze maakt leerde ik pas na het proeven ervan. Zo weinig mogelijk ingrijpen: de druiven oogsten als ze lekker smaken (geen analyse van het suiker-, zuur- of tanninegehalte), wijngaardeigen gistcultuur gebruiken (geen gist toevoeging) geen koeling tijdens het gisten, geen gebruik van sulfiet voor en tijdens de gisting, alleen vlak voor botteling licht filtreren en een minimale dosis sulfiet toevoegen. Voor meer details: zie de onderstaande links naar de wijnen op de site.

Maar al te vaak heb ik grotere en kleine rampjes geproefd in wijnen die volgens deze minimalistische wijnmaak methoden waren geproduceerd. Niet elke wijn uit elk gebied in elk wijnjaar leent zich hiervoor, niet elke wijnmaker heeft het in de vingers om op deze wijze wat moois te laten ontstaan, Alexander Koppitsch duidelijk wel! Hij zegt zelf dat de laatste paar wijnjaren hem gunstig gezind waren, hij oogstte mooie en gezonde druiven. Dat proef je.



Weissburgunder (WB) 2013

Gemaakt van de Pinot Blanc, in de geur stuivend, uitbundig, grapefruit, passievrucht, mineralen, bloemen,

vleugje vanille, room, in de smaak: volheid, kracht, intensiteit, tinteltje (sur lie) van de gist, heel fris, klein bittertje, klein vleugje zoet (geen restzoet!) mineralen, grapefruit, afdrank: pittig, vol, lang, intens en zuiver. Heerlijk!!!



No.4 2013

Gemaakt van Zweigelt, Blaufränkisch, Shiraz, Sankt-Laurent. Geur: uitbundig, rijp en sappig Beaujolais, jong, onstuimig, beetje wild-kruidig, veel kersen, beetje framboos, enige diepte, smaak: soepel, voldoende concentratie, zacht, zeer fris, rond, met pracht fruit, kersen, kruiden en een pepertje, klein bittertje, haast geen tanninen, opwekkend en vrolijk, afdrank: zacht, verfrissend, met veel rijp en fris fruit, tal van kruiden en enige lengte. Fruit, fruit, fruit en sap!!

Nog een detail: het etiket, ik heb het niet gekozen, het gaat om de inhoud, toch mijn excuses.

Laat u zich eens verrassen door deze twee biodynamische nieuwe "wilden" in mijn assortiment:

Proefdoosje "wilde wijnen"

5x WB en 1x No.4

tot en met 5 juli:

€ 49,00

[Alexander Koppitsch bio Weissburgunder 2013](#) € 8,45 / fles

[Alexander Koppitsch bio No. 4, 2013](#) € 8,45 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



Zit "uw wijn" hier niet bij? kijk dan op: degoedewijnen.html

Volg de ontwikkelingen op nieuws.html

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliebbende kennissen, vrienden of familie? stuur dan dit bericht dan naar ze door. Grote kans dat u ze er een groot plezier mee doet! (mij natuurlijk ook)