

Naam van de wijn: Der Wilde - silvaner Trocken

Producent: Weingut Weigand

Herkomstbepaling: Franken (Deutscher Qualitätswein), Duitsland

Druivenras(sen): silvaner

Wijnbedrijf: Het wijngebied Franken heeft niet bepaald de reputatie dynamisch te zijn, het is eerder een nogal ingeslapen gebied. Belangrijke rede hiervoor is dat er zeer veel kleine wijnbouwbedrijven zijn en dat van de totale wijnproductie twee derde via coöperaties verloopt. Voor het overgrote deel van de wijnboeren is er dus geen verantwoordelijkheid voor eigen productie en dus geen noodzaak om te innoveren of experimenteren. Wanneer er zich dan toch een wijnmaker aandient met een nieuwe visie is dat in Franken meteen schrikken. Andi Weigand van Weingut Weigand in Iphofen is een van de voorbeelden van de jonge nieuwe lichterijng wijnmakers met moderne ideeën en plannen. Sinds 2013 heeft Andi Weigand van zijn vader de vrije hand gekregen om op het 5,8 hectare grote familie wijngoed zijn ideeën te combineren met de kennis die hij opdoet tijdens zijn studie oenologie en om dit meteen ten uitvoer te brengen. Dat betekent dat er nog meer werk in de wijngaarden plaatsvindt, want er wordt meer gesnoeid om lagere opbrengsten te krijgen, geen gebruik meer gemaakt van onkruidverdelgers en met de hand geoogst. Weingut Weigand werkt nu tijdens de vinificatie enkel met wilde gisten, laat de wijnen zo lang mogelijk op de lies rijpen en ontzuurt de wijnen niet. Daarnaast is Weingut Weigand in conversie naar het biologisch produceren en heeft ook de intentie om geheel biologisch-dynamisch te gaan werken. Drie reeksen van wijn brengt Weingut Weigand nu op de markt: de serie Der Held met de top cuvees riesling, een silvaner en een Spätburgunder die op barrique is opgevoed. Verder maken zij de serie Der Franke met de typische silvaner uit Franken, maar hier in de meest pure vorm. Tot slot maakt Andi Weigand ook de basis serie Der Wilde, wijnen voor 'alldag' van o.a. silvaner, scheurebe, weißburgunder, riesling en de cuvee Wild Wild White Trocken die is samengesteld uit silvaner, scheurebe en bacchus. Der Wilde is een reeks met provocerend licht verteerbare, zuivere en karaktervolle wijnen.



Regio: In de jaren zeventig van de vorige eeuw kwam in Duitsland een wetgeving tot stand met een verplichte kwaliteitskeuring en een classificatiesysteem waarin dertien wijnbouwgebieden (Anbaugebiete) werden vastgelegd. De belangrijkste Anbaugebiete zijn kwalitatief gezien: Mosel, Pfalz, Rheingau, Nahe, Mittelrhein en Rheinhessen. Dit betekent overigens zeker niet dat er uit de zeven andere gebieden geen kwaliteitswijnen vandaan komen, hooguit in mindere mate en minder opvallend. Franken is zo'n gebied, de barokke stad Würzburg is de kern van het middelgrote Beierse wijngebied Franken. De meeste wijngaarden van de streek liggen rondom de stad en verspreid langs de rivier Main. Franken kent een landklimaat, dus met warme zomers, een relatief warm najaar en koude (vaak zeer koude) winters. De klimatologische omstandigheden zorgen ervoor dat hier niet de riesling, maar juist de müller-thurgau en de silvaner de meest aangeplante witte druivenrassen zijn. De bodem bestaat in dit gebied grotendeels uit Bontzandsteen, Muschelkalk en Keuper. Dit gecombineerd met een kortere rijpingsperiode zorgt ervoor dat de wijnen uit Franken droog tot zeer strak droog en mineralig zijn. Dit maakt dat met name de wijnen die van silvaner zijn gemaakt tot de ware specialiteit van Franken gerekend worden. Voor veel wijnliefhebbers staat Franken dan ook synoniem voor silvaner. Wijngaarden die de beste reputatie hebben zijn o.a.: Würzburger Stein, Rödelseer Küchenmeister, Randersackerer Pfulben, Homburger Kallmuth, Escherndorfer Lump en Iphöfer Julius-Echter-Berg.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met de hand geplukt waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt een korte koude inweking plaats, waarna de persing van de druiven volgt. Dan volgt de spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks waar de wijn zonder overgestoken te worden op zijn fijne lie rijpt. In het vroege voorjaar volgend op de oogst wordt de wijn gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel volgens biologische regels en voorschriften. Weingut Weigand is sinds kort in de overgang naar (gecertificeerd) organisch telen.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12%. Helder bleek strogeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, bloemen en iets ziltigs. In het smaakpalet citrusfruit, groene appel en subtiele mineraliteit, dat gepaard gaat met een afdrank met goede strakke zuren. Serveren: 9 tot 11°C. Bewaren: tot 4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Als aperitief, picknick, salades, asperges, gerookte forel, quiche en milde gerechten uit de Aziatische keuken.

Smaaktype: Droog, elegant, sappig en sprankelend.

Glasadvies: Riedel Veritas riesling, Riedel Vinum Chianti/riesling, Sommeliers Chianti/riesling Grand Cru.