

Naam van de wijn: Der Franke - Iphöfer Kalb Silvaner

Producent: Weingut Weigand

Herkomstbepaling: Franken (Deutscher Qualitätswein), Duitsland

Druivenras(sen): silvaner

Wijnbedrijf: Het wijngebied Franken heeft niet bepaald de reputatie van dynamisch te zijn, het is eerder nogal ingeslapen. Belangrijke reden hiervoor is dat er zeer veel kleine wijnbouwbedrijven zijn en dat van de totale wijnproductie twee-derde via coöperaties verloopt. Dus voor het overgrote deel van de wijnboeren is er geen verantwoordelijkheid voor eigen productie en dus geen noodzaak om te innoveren of te 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 lichter 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 dan meteen ook 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, er wordt geen gebruik meer gemaakt van onkruidverdelgers en er wordt 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 de conversie naar het biologisch produceren en heeft ook de intentie om geheel biologisch-dynamisch te gaan werken.



Regio: In de jaren zeventig van de vorige eeuw kwam in Duitsland een wetgeving tot stand met verplichte kwaliteitskeuring en een classificatiesysteem waarin dertien wijnbouwgebieden (Anbaugebiete) werden vastgelegd. De belangrijkste Anbaugebiete zijn kwalitatief gezien: de Mosel, Pfalz, Rheingau, Nahe, Mittelrhein en Rheinhessen. Dit betekent overigens zeker niet dat er uit de zeven andere gebieden geen kwaliteitswijnen 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, en 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 de 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, vervolgens persing van de druiven en een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks waarna de jonge wijn wordt overgestoken op grote eikenhouten vaten om de malolactische gisting te ondergaan en op zijn fijne lies te rijpen. Na zeven maanden wordt de wijn zonder filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder licht goudgeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van limoen, perzik, heel subtiel wat

gedroogd tropisch fruit, mineralen en zelfs iets van aarde. In het smaakpalet gekonfijte citroen, wederom mineraliteit, dat gepaard gaat met een opvallend rijke afdronk die de zuren maskeert.

Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 6 jaar na de oogst.

Culinair advies: Als aperitief, zoetwatervis, salade met geitenkaas, witte asperges met zalm, quiche met witlof en cantharellen, en milde gerechten uit de Aziatische keuken.

Smaaktype: Droog, medium vol, tamelijk intens en rijp.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling, Sommeliers Chianti/Riesling Grand Cru