

Naam van de wijn: Chardonnay Leithaberg DAC

Producent: Weingut Heinrich

Herkomstbepaling: Burgenland, Neusiedlersee, Oostenrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: Gernot Heinrich is een Oostenrijkse wijnmaker in het Neusiedlersee wijndistrict in Burgenland die niet wars is van aanpakken. Ongeveer dertig jaar geleden legde hij geholpen door zijn vrouw Heike, de basis voor Weingut Heinrich met het idee dat wijnen vitaal, energiek, spannend en licht verteerbaar zouden moeten zijn. Met dit concept was het verbannen van onkruidverdelgers, pesticiden en insecticiden geheel vanzelfsprekend. Ook werd hij met het selectief benaderen van percelen en individuele wijngaarden op basis van verschil in bodemsamenstelling, ligging, afwatering en microklimaat, een pionier in het werken met terroirs. Hij zette zelfs kwaliteitswijngaarden als Salzberg, Gabarinza en Alter Berg letterlijk als eerste op de kaart. Midden jaren negentig startte hij met acht andere wijnmakers uit het Neusiedlersee district het Pannobile project. Pannobile verwijst naar de naam die de Romeinen gaven aan het Parndorfer plateau waar deze wijnmakers hun wijngaarden hebben en waar zij gericht op terroir wijnen met een eigen karakter maken. Als vereniging werken de negen wijnmakers nauw samen om kennis uit te wisselen en om elkaar te stimuleren in het maken van de best witte en rode wijn. Ieder jaar wordt er om de kwaliteitslat hoog te houden, van de negen wijngoederen een beste rode en een witte Pannobile wijn uitgekozen. In 2005 was Gernot Heinrich ook een de initiatiefnemers van Respekt, een biodynamische 'wijnbeweging'. Klinkt misschien sektarisch maar Respekt is verre van dat, zeker met de klinkende namen die in Respekt vertegenwoordigd zijn, zoals bijvoorbeeld: Weingut A. Christmann, Weingut Loimer, Weingut Bernhard Ott, Weingut Wittmann en Weingut Clemens Busch. Ondertussen heeft Gernot ook niet stil gezeten met Weingut Heinrich. Toonaangevende tijdschriften als Vinaria en Gault & Millau prezen zijn wijnen de hemel in en het blad Falstaff bestempelde hen al tot wijnmaker van het jaar. Met een voorzienige blik kocht Gernot Heinrich in 2007 verschillende wijngaarden op de hellingen van het Leitna gebergte die in 2010 de herkomstbepaling DAC Leitnaberg hebben gekregen. Weingut Heinrich is nu met 90 hectare aan wijngaarden een van grootste wijngoederen van Oostenrijk en het is dan ook een waarlijk grote prestatie om niet alleen biologisch dynamisch te werken maar ook nog eens kwaliteitswijnen te maken voor alleszins redelijke prijzen.



Regio: Oostenrijk kent vier wijnbouwregio's die zich in het oosten van het land, op dezelfde breedtegraad als de Bourgogne bevinden: Niederösterreich, de Steiermark, Wenen en het Burgenland. Het wijndistrict Neusiedlersee is gelegen in het noorden van Burgenland, geklemd tussen de Hongaarse grens en het 30 kilometer lange meer Neusiedlersee. Het is een gebied met ideale omstandigheden om kwaliteitswijnen te maken, een landklimaat met zonrijke warme zomers en een lange milde herfst, waardoor de druiven optimaal kunnen rijpen. De belangrijkste wijngaarden bevinden zich relatief dicht bij het meer zelf, die de temperatuur tempert en behoorlijk constant houdt. Als wijngebied is Neusiedlersee vooral bekend om zijn fraaie zoete wijnen. Wijngaarden die dicht bij het meer liggen hebben te maken met de mistvorming in het najaar. Dit in combinatie met de vele zonuren krijgt de botrytis alle kans om in korte tijd gezonde druiven te veranderen in druiven die zijn aangetast met de nobele rotting die uiteindelijk de speciale edelzoete beerenauslesen en trockenbeerenauslese wijnen opleveren. Echter uit het noorden van de Neusiedlersee komen ook prachtige rode wijnen van Zweigelt, Blaufränkisch en St-Lauren en droge witte van bijvoorbeeld chardonnay, neuburger en weissburgunder. Deze zijn afkomstig van de iets hoger gelegen wijngaarden bij het Parndorfer plateau en het Leitna gebergte waar de bodems zeer kalkrijk zijn of juist een leisteen ondergrond hebben. De wijnen van de hellingen van het Leitna gebergte hebben sinds 2010 recht op de herkomstbepaling DAC (Districtus Austriae Controllatus) Leitnaberg. Slechts zeven wijngebieden in Oostenrijk hebben het recht om na strenge controle deze wettelijke kwaliteits herkomstbepaling te voeren.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september worden de biologisch verbouwde druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er direct een tweede selectie plaats en zonder gebruik van zwavel een koude inweking van een dag voor extra smaakextractie. Hierna persing van de druiven en zonder gebruik van zwaartekracht (dus geen pompen!) wordt het sap overgestoken op eikenhouten fusten van 500 liter. De wijn wordt zonder klaring en filtering na 13 maanden gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel volgens strikt biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, perzik, abrikoos, vuursteen en iets van brioche. In het smaakpalet perzik, gekonfijte ananas, een ziltig element en krijt. De afdronk is lang met elegante zuren. Serveren: 11 tot 13°C. Bewaren: tot 8 jaar na de oogst.

Culinair advies: Langoestines, gerookte zalm, zeebaars uit oven, kip met verse morilles.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2012 91-93p Falstaff, 2013 91p Falstaff.

Smaaktype: Redelijk vol, mineralig, verfijnd en met houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Chablis/ Chardonnay, Riedel Sommeliers Chablis/ Chardonnay.