



Vrienden

Van Oosterrijkse Wijn

R Robert en Susan Cuijpers uit Thull, zijn al vele jaren met plezier bezig met hun passie, de Oosterrijkse wijn. Behalve voor de wijn hebben zij ook een warm plekje in hun hart voor Oostenrijk als geheel. In de ban van de pure, eerlijke en herkenbare Oosterrijkse wijnen, hebben zij de afgelopen jaren veel geproefd, geroken, geleerd en genoten.



WAT MAAKT DE OOSTENRIJKSE WIJN ZO BIJZONDER?

Klein en fijn – dat is Oostenrijkse wijn in het internationale vergelijk. Met ca. 52.000 hectare aan wijngaarden (dat is ongeveer de helft van de Bordeauxstreek) is Oostenrijkse wijn een schaarse bijzonderheid. Maar hij is op elke goede wijnkaart te vinden, wordt door wijnkenners gewaardeerd en door journalisten geprezen. Het is eigenlijk een klein wonder.

In Oostenrijk heeft het wijnschandaal een compleet nieuw kwaliteitsdenken met bijbehorende strenge regelgeving tot gevolg gehad. Eind 20e eeuw waren de negatieve gevolgen teniet gedaan.

Biologische en/of duurzame productie-methoden worden langzaam de norm in de wijngaarden en deze worden steeds verder geperfectioneerd. Hiermee heeft Oostenrijk een leidende rol op het wereldtoneel.

En het zijn juist deze wijngaarden die deel uitmaken van het landschap, de cultuur en het dagelijks leven in Oostenrijk. Misschien wel even belangrijk zijn de inheemse druivensoorten, die bijna uitsluitend in de Oostenrijkse wijngaarden terug te vinden zijn. Dit levert in combinatie met het ideale klimaat en de geologische bodemgesteldheid, de beste voorwaarden voor authentieke wijnen met een uniek karakter.

De Oostenrijkse wijnboeren zijn er in geslaagd om een uitermate succesvol verband te leggen tussen wijnbouwtraditie en hedendaagse productietechnologie. Onvoorwaardelijke kwaliteit luidde het motto – absoluut succes was het resultaat.



WAT IS BELANGRIJK BIJ DE KEUZE VAN JULLIE WIJNPRODUCENTEN?

Door de jaren heen hebben we persoonlijke contacten opgebouwd met de vaak jonge, enthousiaste, geëngageerde en gedreven wijnproducenten, die voor een groot deel biologisch werken. Bij het inkopen van onze wijnen gaan we niet over één nacht ijs. We bezoeken een wijnproducent altijd voordat we wijn inkopen. Juist omdat we vinden dat deze qua bedrijf en werkwijze bij ons moet passen. Maar daarnaast houden we ook rekening met de bedrijfsvoering, de productiewijze en de bedrijfsfilosofie. En geen bezoek is compleet zonder de wijnen geproefd te hebben, want dat vormt uiteindelijk de som van alle eerdere bevindingen.





HOE STELLEN JULLIE HET AANBOD SAMEN?

Ons assortiment bestaat uit een afspiegeling van de meest voorkomende, maar ook typisch inheemse Oostenrijkse druivensoorten en wijntypes uit de verschillende wijnregio's. Wijnen dus met regionale kenmerken naar druivensoort en bodem, elk met een herkenbare identiteit en bijzonder karakter, die onbetwist tot de besten van de wereld behoren.

PROEVEN IS BELANGRIJK. WAT ZIJN DE MOGELIJKHEDEN?

Bij wijn hoort "proeven". Je kunt natuurlijk gewoon zomaar een glas Oostenrijkse wijn drinken. Toch blijkt er echter een groot verschil in smaakervaring te zijn tussen het proeven van wijnen alleen of in combinatie met eten. Vandaar dat wij voor onze proeverijen een aantal thema's hebben bedacht. De invulling ervan zal altijd in overleg plaatsvinden met diegene die de proeverij gaat organiseren.



In principe zorgen wij voor de wijn, maar niet voor de eventuele hapjes. Daar kunnen we natuurlijk wel bij adviseren. Afhankelijk van het gekozen thema, worden witte, rode, rosé en/of zoete wijnen uit Oostenrijk geproefd. Uiteraard geven we uitleg over de kenmerken van de wijn. Zo 'n thema-proeverij staat doorgaans garant voor een boeiende middag of avond, waar volop gediscussieerd wordt over geur, smaak en beleving. Onze ervaring is dat zelfs niet wijndrinkers in discussie gaan over wat men ruikt, proeft en ervaart.





THEMA 'OOSTENRIJK WIJNLAND'

We proeven wijnen van typisch Oostenrijkse druiven, geproduceerd in de beste wijnbouwgebieden van Oostenrijk.



THEMA 'DE DRUIF'

We proeven diverse wijnen van één enkele druivensoort zoals bijvoorbeeld de Grüner Veltliner.



THEMA 'DE WIJNBOER'

We proeven diverse wijnen van één enkele producent zoals bijvoorbeeld Stift Klosterneuburg.



THEMA 'DE WIJNREGIO'

We proeven diverse wijnen van één enkele regio, bijvoorbeeld het Weinviertel.

WAT DOEN WIJ NOG MEER?

Desgevraagd geven we graag advies. Zoals bijvoorbeeld welke wijn kan het best gekoeld gedronken worden? Of welke wijn past bij mijn smaakvoorkeur, bij het gerecht dat ik wil maken of bij de BBQ?

Ook maken we graag mooie geschenkpakketten. Rond de kerst hebben we meestal pakketten waar ook andere Oostenrijkse producten in zitten, zoals kaas en vleeswaren.

Maar er zijn natuurlijk ook allerlei andere mogelijkheden om een pakket naar wens samen te stellen, waar wij graag over meedenken.

Smaakt dit naar mee? Neem dan een kijkje op onze website of abonneer je op onze maandelijkse Nieuwsbrief.

www.vvow.nl

