



48 UUR

Duitse topwijnen proeven

WINELIFE WORDT STEEDS DOLLER OP DUITSE WIJN. ONZE EIGEN KARIN LEEUWENHOEK NEEMT JE MEE NAAR PLEKKEN IN DUITSLAND WAAR DE MOOISTE WIJNEN WORDEN GESCHONKEN (EN GEDRONKEN), VAN BIJZONDERE BUBBELS TOT GRAND CRU RIESLING.

TEKST KARIN LEEUWENHOEK | BEELD VDP, WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH, WEIN- & SEKTGUT BARTH, KARIN LEEUWENHOEK

17UUR**WIESBADEN, PRETASTING VDP-VEILINGWIJNEN**

Als je een beetje doorrijdt op de Autobahn kun je in vier uur vanuit Nederland in de chique stad Wiesbaden zijn. Na de check-in in het Oranien Hotel, waar je deze dagen bij het ontbijt wijnjournalisten als Jancis Robinson tegen het lijf kunt lopen, wandelen we naar het Kurhaus voor het voorproeven van de veilingwijnen van VDP-leden. Het VDP is de vereniging van de beste wijnhuizen van Duitsland, momenteel 195 stuks. Bijna elk jaar treden er leden toe, maar vallen er ook af... Het begon allemaal in 1910 als het Verband Deutscher Naturweinversteigerer, en dat *versteigeren*, veilen, doen ze nog steeds! Elk jaar veilen ze hun meest exclusieve wijnen – en die mogen een maandje van tevoren voorgeproefd worden door deskundigen en pers. Vaak schenken de BW'ers (bekende wijnmakers) je zelf hun wijnen in. 'Niet uitspugen deze!' zegt een collega als ik een slokje intens geconcentreerde, zoete Trockenbeerenauslese van Klaus Peter Keller in mijn mond heb. Zijn wijnen zullen naar verwachting weer vele honderden euro's op gaan leveren. Per stuk. Gelukkig maakt hij ook geweldige instapwijnen.

20UUR**HATTENHEIM, SEKT & SUSHI BIJ WEIN- & SEKTGUT BARTH**

Voor het diner gaan we naar Hattenheim, even buiten Wiesbaden. Daar, in het hart van de Rheingau, zit Mark Barth met zijn biologische wijnhuis. In deze regio lag rond 1200 de bakermat van de Duitse wijncultuur en je raadt misschien al waar: in een klooster. Vanaf Wein- & Sektgut Barth loop je in 45 minuten in een rechte lijn omhoog naar het historische Kloster Eberbach. Wist je trouwens dat in Duitsland de meeste bubbels van de hele wereld worden gedronken? Barth is de eerste producent die VDP. GROSSE LAGE® Sekt op de markt brengt: mousserende wijn uit een grand-cru-wijngaard. Mark Barth is tien jaar bezig geweest om ook voor Sekt een classificatiesysteem te krijgen zoals het VDP dat al had voor 'stille' wijn. In 2018 is zijn plan officieel aangenomen: een mijlpaal én alle reden voor een feestje met Sekt en sushi, een topcombinatie!

09UUR**KURHAUS WIESBADEN, 420 GRANDS CRUS VOORPROEVEN**

Het VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) organiseert elk jaar de best georganiseerde primeurproeverij ter wereld, die van de Duitse *Grosse Gewächse*. Een *VDP.Grosse Gewächs* is een droge wijn van een VDP-lid uit een *Grosse Lage*, een van Duitslands topwijngaarden, en volgens de hoogste kwaliteitseisen van het VDP gemaakt. Ruim 420 GG's waren er eind augustus in Wiesbaden te proeven, van de in totaal 635 – uit 309 verschillende wijngaarden – die op 1 september op de markt zouden komen. Van deze wijnen is 77 procent wit, en natuurlijk vooral Riesling, Duitslands grote trots. Een aromatische wijn met een hoge zuurgraad, verfijnd parfum en veel 'mineraliteit', die bij-



voorbeeld voor vuursteenachtige aroma's of een zilte afdronk zorgt. En met veel rijpingspotentieel, wat bijzonder is voor witte wijn.

De gelukkige genodigden hebben allemaal een eigen werktafel en krijgen steeds de wijnen ingeschonken die ze op hun bestelbriefje invullen; als je een beetje doorproeft kunnen dat er zomaar 150 per dag zijn! Uiteraard wordt alles uitgespuugd... Deze wijnen zijn eigenlijk nog te jong om te drinken, maar toch kun je al een voorproefje krijgen van hoe ze in elkaar zitten en hoe geslaagd het oogstjaar is geweest. Is de wijn zuiver, in balans qua zuur, zoet en alcohol, hoe intens, verfijnd of complex is-ie, hoe lang duurt de afdronk? Kun je het terroir proeven?! Want het idee van Grands cru's is natuurlijk dat je de bijzondere wijngaard erin terug kunt proeven!

13UUR**CHIC LUNCHEN IN WIESBADEN**

Van al dat proeven krijg je honger, en ook de

lunch is perfect geregeld door het VDP: als deelnemer krijg je een menu aangeboden, bijvoorbeeld op het terras van sterrenrestaurant Ente aan de overkant. Natuurlijk met een glas Riesling of Grauburgunder erbij. Of in Käfer'S Bistro, in het Kurhausgebouw zelf, beroemd vanwege het ouderwetse, chique Franse interieur met veel hout, messing en roodleren banken, en de Salon des Flacons waar 178 reusachtige parfumflessen de wanden sieren. Daarna snel weer terug *an die Arbeit* – want er wachten nog honderden piepjonge GG's om voorgeproefd te worden!

19UUR**HOCHHEIM, WEINGUT KÜNSTLER**

Nazinderend van alle *Grosse Gewächse* overdag gaan we op bezoek bij een van de topproducenten van deze wijnen in de Rheingau: Gunter Künstler. Zijn 42 hectare grote wijngaarden zijn bijna allemaal gekwalificeerd als grand cru. Ze hebben namen als Kirchenstück, Hölle en Domdechaney en liggen onder andere





Lunch met Leberwurst en Spundekäse bij Theresa Breuer



Salon des Flacons

in Hochheim, Rüdesheim en Assmannshausen. Tachtig procent van zijn druiven is riesling, vijftien procent is späburgunder oftewel pinot noir. Weingut Künstler ligt in Hochheim am Main, waar de Rijn overgaat in de Main en de wijnbergen aan de noordkant van de rivier pal op het zonnige zuiden liggen. Van Hochheim komt de term 'Hock', honderden jaren lang een Britse verzamernaam voor witte Duitse Rijnwijn.

De twintig wijnen die Gunter laat proeven, steeds in *flights* van de nieuwste jaargang naast een oudere, doen zijn naam eer aan: wat een wijnkunstenaar is dit. De Rieslings ontroeren door hun zuiverheid, finesse, balans, terroir-expressie en mineraliteit, het sprekende fruit en de ragfijne, spannende zuren. Zowel jong als gerijpt. Bij het diner schenkt Gunter nog meer kunstwerkjes – GG's uit oogstjaar 2015, uit magnums – maar zelfs zijn 'instappers', op het niveau Gutswein en Ortswein, winnen het wat mij betreft van veel GG's van andere producenten (gemiddelde prijs van een GG in 2018: 34 euro). Gunter Künstler is een perfectionist die met hart en ziel werkt en over zijn vak en de geschiedenis van de wijngaarden vertelt. 'Ik ben misschien té gepassioneerd, maar ik kan niet anders,' zegt de wijnkunstenaar. Pas om 00:30 uur rollen we ons bed in het Hotel Oranien weer in.

09 UUR

ELTVILLE, WEINGUT EVA FRICKE

Eva Fricke is een wijnmaakster van wie je ongeneerd fan kunt zijn. Want 1) ze is jong, leuk, blond en weet precies wat ze wil; 2) ze maakt geweldig zuivere Rieslings, met precisie en finesse; en 3) ze werkt strikt biologisch. Deze zomer kwam haar eerste Sekt, de Pinot Noir Rosé Brut Nature 2016 uit. Gemaakt in samenwerking met Volker Raumland, de beste sektmaker

van Duitsland. Enorm verfijnd, elegant, mineralig, strak maar toch zacht, met een heel fijne, aanhoudende mousse. Een beetje zoals Eva zelf. *Coup de coeur!*

11 UUR

RÜDESHEIM, SEKT, LEBERWURST & SPUNDEKÄSE BIJ WEINGUT GEORG BREUER

Theresa Breuer ontvangt ons superhartelijk, ook al is de oogst drie dagen geleden al begonnen (de vroegste ooit!), met de burgunderdruiven voor de Sekt. Het begin van een maand lang dag en nacht werken. Op een plattegrond houdt de stoere Theresa bij welke wijngaarden aan de beurt zijn. Al in 2004 nam ze het werk van haar vader over, toen hij overleed. Haar specialiteit zijn pure, strakke Rieslings met nerveuze zuren, maar ook in Sekt is het wijnhuis sterk. En wat doen haar bubbels het goed bij de broodlunch met Leberwurst en Spundekäse (=mengsel van roomkaas en kwark, aangeemaakt met knoflook of bieslook en vooral veel paprikapoeder).

13 UUR

NAAR DE NAHE

Na het uitgebreide bezoek aan de Rheingau rijden we in een uurtje naar een wijnbouwregio die pas veel recenter wereldberoemd is geworden: de Nahe. Dit vooral dankzij drie topproducenten, Dönnhoff, Emrich-Schönleber en Schäfer-Fröhlich. Het is er wat dunbevolkter dan in de Rheingau, de natuur is ongerepeter, de bodems zeer divers en deels vulkanisch en de wijnbouw ligt meer verspreid over het gebied. Waar de Rheingau boven de Rijn ligt en Rheinhessen daar pal onder, ligt de wijnbouwregio Nahe er linksonder, waar de Rijn zich vertakt in de rivier de Nahe. Met de auto kun je bij Rüdesheim op de veerpont om de Rijn over te steken.



Tim Fröhlich plukt riesling

14 UUR

BOCKENAU, WEINGUT SCHÄFER-FRÖHLICH

De meester van de spontane vergisting; zo wordt wijnmaker Tim Fröhlich genoemd. Zijn Rieslings herken je uit duizenden, alleen al door je neus in het glas te steken. Dan ruik je Tims 'sponti', het resultaat van de wilde gisten die bij hem in de wijngaarden en kelder voorkomen, de unieke stenige terroirs en – onderschat vooral dat niet – Tims geniale vakmanschap. Spontane vergisting houdt in dat je de natuurlijke gisten hun gang laat gaan om het druivensap om te zetten in wijn. Dat mag allemaal heel wild en spontaan klinken, het vereist een nauwlettende regie, talent en training om hier een aan perfectie grenzend resultaat uit te halen zoals Tim dat consequent flikt. De geur van zijn Rieslings doet mij altijd denken aan een combinatie van heel fijn gesneden ui, komijn en vuursteen. En dan moet het proeven nog komen. Tims wijnen zijn wild, expressief, *würzig* en volfruitig, maar tegelijkertijd ongekend fijn, complex en mineralig. Hij maakt zes verschillende Grosse Gewächse die al jaren de

Im Zwölberich
koehoornsWijnpersen in Kloster
Eberbach

show stelen op de VDP-primeurproeverij, maar ook hier geldt weer: van zo'n topproducten zijn de instapwijnen ook steengoed.

17 UUR**LANGENLONSHEIM, BIODYNAMISCH WEINGUT IM ZWÖLBERICH**

In de Nahe vind je ook een van de eerste biologisch-dynamische wijnhuizen van Duitsland: Weingut im Zwölberich. Al meer dan 25 jaar werkt men hier gecertificeerd biodynamisch. Dat betekent dat de wijnbouw is gebaseerd op de holistische filosofie van Rudolf Steiner en daarbij horen onder andere zelfgemaakte homeopathische koemest- en kiezelpreparaten, die de natuurlijke processen en kosmische krachten moeten ondersteunen. Ze maken hier zo'n veertig(!) verschillende wijnen, waaronder een *orange wine* van gewürztraminer.

19 UUR**RIESLING UNPLUGGED MET MARTIN TESCH**

Ook in Langenlonsheim zit Weingut TESCH. Microbioloog Martin vertelt ons hoe hij

rond 2000 het bedrijf van zijn vader bijna om zeep hielp toen hij de koers wijzigde en met een naam als Unplugged kwam voor zijn Riesling. Hij werd gered door zijn contacten in de muziekwereld en jonge chefs die zijn minimalistische aanpak wel konden waarderen. Hij laat ons zijn krakend frisse, mineralige 2017's van zes verschillende terroirs proeven, die nog strak in het pak zitten, en neemt ons daarna mee naar Restaurant Gaststätte Im Kittchen in Bad Kreuznach (aanrader!). Bij elk gerecht schenkt hij een oudere jaargang en een ander terroir. En dan proef je hoe waanzinnig Riesling zich ontwikkelt met rijping: elke bodem en elk oogstjaar anders, maar altijd worden ze zachter en romiger, met langzaam evoluerende aroma's, en behouden ze die spannende fijne zuren, energie en verteerbaarheid die Riesling zo gastronomisch en uniek maken. Martin drinkt momenteel zelf het liefst zijn 2008 en 2009. Goede Riesling smaakt jong al goed, maar met leeftijd nog beter. Wat een troostrijke gedachte. ■

DUITSE WIJN IN CIJFERS

Belangrijkste druivenrassen: riesling (23%), müller-thurgau (12,3%), spätburgunder (11,5%)

Duitsland is qua productie tiende van de wereld met gemiddeld zo'n **9 miljoen hectoliter** wijn per jaar, oftewel meer dan **1 miljard** flessen!

66% witte wijn, **34%** rode wijn

Duitsland heeft **13** wijnbouwgebieden, van groot naar klein zijn dat: Rheinhessen, Pfalz, Baden, Württemberg, Mosel, Franken, Nahe, Rheingau, Saale-Unstrut, Ahr, Sachsen, Mittelrhein, Hessische Bergstrasse

Van de in totaal **102.000 hectare** aan wijngaarden wordt **8%** biologisch bewerkt. Bij VDP-wijnhuizen is dat zelfs **20%**.

Bij VDP-leden maakt bovendien riesling een nog groter deel uit van de druivenaanplant: **55%** Nederland importeert traditiegetrouw veel Duitse wijn en is zelfs de nummer **2** na de VS, met **10,5%** van alle Duitse export!

