

ELEVATED

DE ELEVAGE NIEUWSBRIEF

Een publicatie van wijnclub Elevage.

Riesling en zijn vele facetten

We gingen vandaag kennis maken met riesling en zijn vele facetten. Mousserend, droog, zoet ... kortom elke vorm waarin je een riesling druif in de fles kan krijgen.

Bij het grote publiek ondergewaardeerd en als "antiek" bestempeld, heeft deze terroirdruif heel wat in zijn mars.

We hadden niemand minder dan **Arne De Bruyne** van **Vinsekt** als gastspreker. Arne is eigenaar van de wijnwinkel Vinsekt in Antwerpen, geeft als DipWSET les aan WSET en is gepassioneerd door riesling (en wijn in het algemeen) in al zijn vormen.

Zo zou hij ons vandaag laten kennis maken met een aantal minder bekende of minder frequent gedronken rieslings. Arne heeft namelijk heel wat bevriende wijnbouwers waar hij mocht snuisteren in de kelders om zo een aantal speciale rieslings voor onze degustatie te scoren.



RIESLING

Eerste vraag van de dag was of iedereen bekend was met de vele facetten van riesling. Indien dat niet het geval was zou daar vandaag verandering in komen.

Ook heel benieuwd of we riesling in die minder bekende vormen dan ook konden waarderen.

Onze degustatie was opgedeeld in 3 delen. We zouden starten met droge rieslings (Trocken), vervolgens overgaan op zoete rieslings (Ausleses) om te eindigen met de mousserende varianten. (Sekts)

Arne had bij zijn bevriende wijnbouwer Florian Lauer een exclusieve kijk in de schatkamer mogen nemen en daar ook een aantal zeldzame rieslings voor onze degustatie mogen meenemen.

Er was naast de verschillende stijlen ook gekozen om wat met de leeftijden te gaan spelen. Dit betekende dat we ook enkele (zeer) oude wijnen konden degusteren. De gemiddelde leeftijd van alle gedegusteerde wijnen was maar liefst 14 jaar!

We wisten allemaal dat sommige rieslings een geweldig verouderingspotentieel hadden, maar zouden we daar na deze degustatie nog altijd zo over denken?

Genoeg vragen om het antwoord op te ontdekken, dus proeven maar !





We gingen van start met de droge varianten. We gingen een aantal droge rieslings proeven van heel uitéénlopende leeftijden. Benieuwd wat die veroudering met het typische riesling-profiel zou doen in het glas.

Vervolgens waren de zoetere rieslings aan de beurt. Ook hier benieuwd of we dezelfde gewaarwordingen zouden ervaren bij de verouderde exemplaren zoals bij de jongere rieslings.

Zouden de zuren standhouden? Zou er nog een fruitige toets aanwezig zijn? Kortom, ook hier benieuwd om te ervaren wat de veroudering zou teweegbrengen in het glas.

Als laatste 'categorie' waren de mousserende rieslings aan de beurt.

Niet altijd nog veel mousse in het glas - vanwege de leeftijd - maar daarom zeker niet minder goed.

De ouderdom zorgde namelijk voor minder sprankelende varianten, maar dat werd dan weer meer dan goedgemaakt door de secundaire en tertiaire aroma's die we terug vonden in het glas.

Wederom waren we heel benieuwd om te zien dat ook deze vorm van riesling ons kon bekoren.

Florian Lauer: "Die Landschaft in die Flasche bringen"



LINE UP

De selectie rieslings van deze degustatie bestond uitsluitend uit wijnen van het VDP weingut Peter Lauer uit de Saar regio.

Het unieke aan veel wijnen uit deze selectie is dat er op een zeer speciale manier te werk werd gegaan. Elk perceel wordt elk jaar in hetzelfde vat gemaakt, en zo krijgt elk perceel zijn 'eigen' vat doorheen de jaren heen. Dit geeft ons uiteindelijk een unieke ervaring van hoe het terroir – met al zijn aspecten – zich vertaalt in het glas.

Op het programma stonden vandaag 15 wijnen.

Vijf keer een Trocken variant, gevolgd door vijf Ausleses om dan te eindigen met vijf Sekts. Het kon niet anders dan een enorm interessante degustatie worden!

Trocken – Auslese – Sekt

TROCKEN

RIESLING TROCKEN

De eerste flight bestond uit 5 droge rieslings afkomstig van de Ayler Kupp.

- 2021
- 2018
- 2014
- 2013
- 1999 (dit was een droog gevinifieerde spatlase)

Hier was het duidelijk dat de 2018 enorm in de smaak viel bij iedereen, maar als lieveling in deze categorie stak de **1999** er toch bovenuit! Niet gedacht dat we met z'n allen zouden vallen voor een droge riesling van 23 jaar oud! Met zijn koper-gouden amberkleur wist deze riesling iedereen te verrassen.

Het werd bij deze dus al duidelijk dat verouderde rieslings zich zeker kunnen ontwikkelen tot absolute toppers.



AUSLESE

RIESLING AUSLESE

De tweede flight bestond uit 5 rieslings met restzoet. Het gemiddelde gehalte aan reitsuiker zat om en bij de 100 gram per liter. Verder bevatten sommige wijnen een 15 a 20% druiven die in de wijngaard door botrytis aangetast waren.

- 2017
- 2012
- 2011
- 2005
- 1983

Al bij al 5 mooie wijnen, maar 2 favorieten scoorden toch net iets beter.

De **2012** met zijn iets strakkere minder fruitige karakter en de **2005** met zijn 20% botrytis werden hier unaniem vooruitgeschoven.



SEKT

RIESLING SEKT

De derde flight was een selectie van 5 mousserende rieslings.

- 2020
- 2018
- 2002
- 1992
- 1984

In deze flight konden de verschillen niet uiteenloperder zijn. Daar we begonnen met een jonkie uit 2020 eindigden we met een sekt uit 1984 - dus ouder dan sommige van onze deelnemers vandaag !

Het leuke aan de verouderde exemplaren was het feit dat ze pas recent gedegorgeerd waren. Zo hadden de drie oudste wijnen van deze selectie maar liefst respectievelijk **18, 30 en 38 jaar sur lattes** gelegen !

Hier was de trend duidelijk. Alhoewel niet voor iedereen exact dezelfde beoordeling, was het vooral hoe ouder de wijn was hoe meer hij gesmaakt werd. Wederom een bewijs dat riesling enorm kan verouderen en menig wijnliefhebber kan bekoren.

ZEI ER IEMAND 'RIESLING' ?

Zondag - Rieslingdag !

Wederom waren we allemaal een mooie herinnering rijker. Het was een aangename zondag die daarbovenop ook nog eens heel leerrijk was.

We mochten kennismaken met een zeer mooie selectie rieslings. Van betrekkelijk jong tot zeer oud, van droog tot zoet, van lichtgeel tot amber-koperbruin ... De extremen konden niet groter zijn, maar net deze variatie zorgde ervoor dat deze degustatie wel heel goed ontvangen werd door alle aanwezigen.

Arne had hier echt het onderste uit de kan (of moet ik zeggen het onderste uit de wijnkelder) gehaald om van deze zondag een geslaagde riesling-dag te maken!

