



Executive Wineclub of Passion

Verslag Deel 2

Donderdag 14 maart 2024: Focusdegustatie:

Thema: Riesling de koningin van de witte druiven

Na het succes van onze eerste EWOP-avond, was het ijs gebroken. Op geen mum van tijd, na de verzending van de uitnodiging aan onze short-list-kandidaten, was de tweede focusdegustatie na twee dagen volzet. 26 gepassioneerde proevers waren ingeschreven voor een vrij unieke avond in de wijndegustatiewereld. 7 nieuwe proevers van de short-list, die de eerste sessie niet hebben meegemaakt, waren erbij.

Twee grote private wijnkelders in het Gentse stonden in voor de levering en begeleiding van de beste rieslings uit Duitsland, Oostenrijk en Frankrijk. **Dr.Philippe Duyck en uw dienaar** duikten in hun respectievelijke kelders om de beste rieslings ter wereld boven te halen voor deze exclusieve degustatie. Zelden werden de beste rieslings op deze manier vergeleken. De rieslings zijn op hun best wanneer ze enkele jaren flesrijping hebben gehad. Zo werden ze gepresenteerd. Maar liefst 21 toprieslings werden in deze uitdagende vergelijkende degustatie geplaatst. En welke!! Deze degustatie werd begeleid door Philippe en Erwin en achteraf werd een gezamenlijke conclusie getrokken samen met alle gelukkige aanwezige wijnproevers. De avond werd afgesloten met een bordje typische kazen, perfect passend bij riesling. Deze kaasselectie zal worden verzorgd door **meester-kaasaffineur Van Tricht**.

Het kaasassortiment werd speciaal door Frederic Van Tricht samengesteld, specifiek om in begeleiding met riesling te savoureren. Gelet de grote smaakdiversiteit van de riesling, was dit geen evidente oefening. De volgende kazen werden door Frederic gekozen en besproken:

1. **Cyriel:** Cyriel is een vat vol tegenstellingen, hij draagt graag en zwart en wit tegelijk. Hij is de dandy van de familie en heeft altijd een streepje voor. Hij weegt 200 gr en heeft een witschimmelkorst. Zoals de Morbier, heeft hij ook een aslaag. Hij komt uit Lummen, Limburg.
2. **Perail de Brebis Fermier:** Franse schapenkaas, traditioneel gemaakt. Geur van schapenmelk en structuur van heel dikke room. Zacht en fluweelachtig van smaak.
3. **Cremeux Mont St-Michel:** Double crème kaas uit Isigny-le-Buat. De koeien grazen aan de Mont-St-Michel en eten zo een pré-salé gras dat zorgt voor een licht gezouten/zilte smaak in de kaas. Gemaakt uit rauwe melk

4. **Apres-Soleil**: rauwmelkse koekaas uit het dorpje Steinen in Emmenthal, Zwitserland. Na rijping van 9 maand in donkere vochtige kelders, rijpt hij 3 maanden in een ruimte waar zonlicht binnenschijnt. Dit geeft de kaas zijn typische smaak.
5. **Roux des Carmes**: Halfharde kaas gemaakt uit rauwe schapenmelk. Type paterskaas uit Soumagne, Luik

Programma van de avond zag er als volgt uit:

19u: ontvangst

19u10 u 19u30: situering over riesling en de gepresenteerde wijnregio's

19u30: start walking blind degustation van 21 rieslings

21u30: bekendmaking van de flessen en de proefresultaten + degustatieve conclusie

22u: uitbollen met het kaasassortiment van Van Tricht

23u: einde

De introductie door Philippe en Erwin werd kort gehouden, gezien de proever reeds onderstaande informatie meekreeg. Voor velen was de riesling geen onbekende druif.



Riesling is een wit druivenras. Oorspronkelijk zou het een afstammeling zijn van de Heunisch-druif en een Traminer variant. De druif staat als een van de beste soorten bekend. Deze druif is pas laat rijp, meestal pas eind september of begin oktober en heeft dan een goudgele kleur met wat kleine spikkeltjes op de schil. De riesling is geschikt voor de productie van droge en elegante wijnen. Haar bekendheid is echter te danken aan de zoete wijnen die deze druivensoort voort kan brengen. De Rieslingdruif kan wijnen van grote klasse voortbrengen die lang houdbaar zijn. Rieslingwijnen kunnen over het algemeen lang worden bewaard

vanwege hun hoge zuurgraad en goede balans tussen suiker en zuur. Deze eigenschappen zorgen ervoor dat de wijn langzaam kan rijpen en zich ontwikkelen in de fles, waardoor de smaken en aroma's zich verdiepen en complexer worden. Daarnaast hebben rieslingwijnen vaak een natuurlijk hoog suikergehalte, wat helpt bij het conserveren van de wijn. Daardoor is de rieslingdruif een werelddruif geworden en kan in gebieden met een frisser klimaat overal in de wereld prachtige resultaten voorleggen. De grote groei in aanplant ligt trouwens in nieuwe wijnwereldladen zoals in Australië (Clare Valley), USA en in de heuvels van Roemenië. De beste droge rieslings zijn historisch nog steeds te vinden op alluviumhellingen van de Rijn, Moesel en de Donau. Deze hellingen met hun typische terroir-eigenschappen geven aan de riesling een extra kwalitatieve dimensie. Dat gaan we in deze oefening proefondervindelijk uittesten.

Dat ondertussen de riesling centraal Europa al lang heeft verlaten, bewijst onderstaande tabel. Riesling staat op de 18^{de} plaats op de ranglijst van de meest aangeplante druivensoorten in de wereld. Ongeveer 45.000 ha wijngaarden in de wereld zijn aangeplant met riesling, waarvan meer dan de helft in Duitsland:

Encépagement du riesling dans le monde⁴	
Pays	Superficie (hectares)
Allemagne	23 809
Roumanie	6 121
États-Unis	4 605
France	4 025
Australie	3 157
Ukraine	2 700
Chine	2 500
Autriche	2 068
Italie	1 681
Moldavie	1 343

De rieslingdruif wordt beschouwd als een van de beste druiven voor witte wijn vanwege verschillende redenen:

1. Aromatisch profiel: riesling heeft een uniek aromatisch profiel met tonen van witte bloemen, abrikoos, bijenwas, appel, citrusvruchten, steenfruit, kalk en minerale tonen. De petroleum toetsen worden ook vaak aan de riesling toegeëigend, dat wordt veroorzaakt door het stofje TDN (1,1,6-trimethyl-1,2-dihydronaphthalene). Hoewel deze stof erg kenmerkend is voor riesling wordt hij ook wel in chardonnay of in sauvignon blanc gevonden. Hoe komt het dan dat we hem met name met Riesling associëren? TDN ontstaat door de omzetting van carotenoiden in de druif. De rieslingdruif heeft deze in een hogere concentratie dan andere druiven. Carotenoid of caroteen kennen we van wortels. Het is de zonnebrand van de druif en beschermt deze tegen schade veroorzaakt door UV. Op zich dus wel interessant dat een druif die met name goed gedijt in kou en dus graag in Duitsland en andere koele klimaten vertoeft een hoge ingebouwde bescherming heeft tegen zon. Als je een rieslingdruif zo zou eten dan zal deze niet naar benzine smaken. Het aroma ontstaat tijdens het fermentatieproces. Een overdreven benzinegeur heeft vaak te maken met een korte en hevige vergisting van de suikers (die de TDN inkapselt). Wanneer de fermentatie langzamer verloopt en dus de wijn complexer wordt en ontkapseling van de TDN veel langzamer gebeurt, zijn de andere opgesomde aroma's dominantier. Het is niet de TDN die een waardemeter is voor rijke rieslings (integendeel), maar andere complexe aroma's die bijdragen aan de complexiteit en diepte van de wijn.

Smaakspectrum van de droge riesling:



2. **Hoge zuurgraad:** riesling heeft van nature een hoge zuurgraad, wat zorgt voor frisheid en levendigheid in de wijn. Dit maakt rieslingwijnen zeer verfrissend en geschikt als aperitief of om te combineren met voedsel.

3. **Diversiteit:** riesling kan een breed scala aan stijlen produceren, van droog tot zoet en van licht en verfrissend tot rijk en geconcentreerd. Hierdoor is er voor elk wat wils en kan riesling passen bij verschillende gerechten en smaakvoorkeuren.

4. **Terroir-expressie:** riesling is een druif die de eigenschappen van het terroir waarin hij groeit goed kan weerspiegelen. Dit betekent dat rieslingwijnen uit verschillende wijnstreken unieke

karakteristieken en smaken kunnen hebben, wat bijdraagt aan de diversiteit en complexiteit van de wijn.

Door de unieke combinatie van aromatische complexiteit, hoge zuurgraad, diversiteit en terroir-expressie is de riesling een van de meest gewaardeerde en veelzijdige druiven voor het produceren van witte wijnen. De uitdaging van deze degustatie is vooral de terroir-expressie te onderscheiden in de diverse rieslings.

Philippe en ikzelf hadden gekozen om de riesling toch drie uur op voorhand te openen en te laten aereren. Het waren immers rieslings bij van een zekere leeftijd. Op de 42 gepresenteerde flessen was er 1 met kurk en twee met een onzuivere finaliteit. De rest van de flessen waren in perfecte conditie. Het werd een avond om niet snel te vergeten, want o.a. de volgende wijnen stonden op de proeftafel:

Voor Duitsland:



Wijn 1: Joh.Jos.Prüm Kabinett 2015 (Moesel); www.jjpruem.com

Idealwine: 50 euro

Wijn 2: Wittmann Morstein GG 2018 (Rheinhessen); www.weingutwittmann.de

Wineseacher: 103 euro

Wijn 3: Dönnhoff Krötenpfuhl GG 2017 (Nahe) ; www.doenhoff.com

Vivino: 59 euro

Wijn 4: Van Volxem Volz 2016 (Moesel) ; www.vanvolxem.com

Winesearcher: 40 euro

Wijn 5: Okonomierat Rebholz Ganz Horn GG 2016 (Pfalz) ; www.oekonomierat-rebholz.com

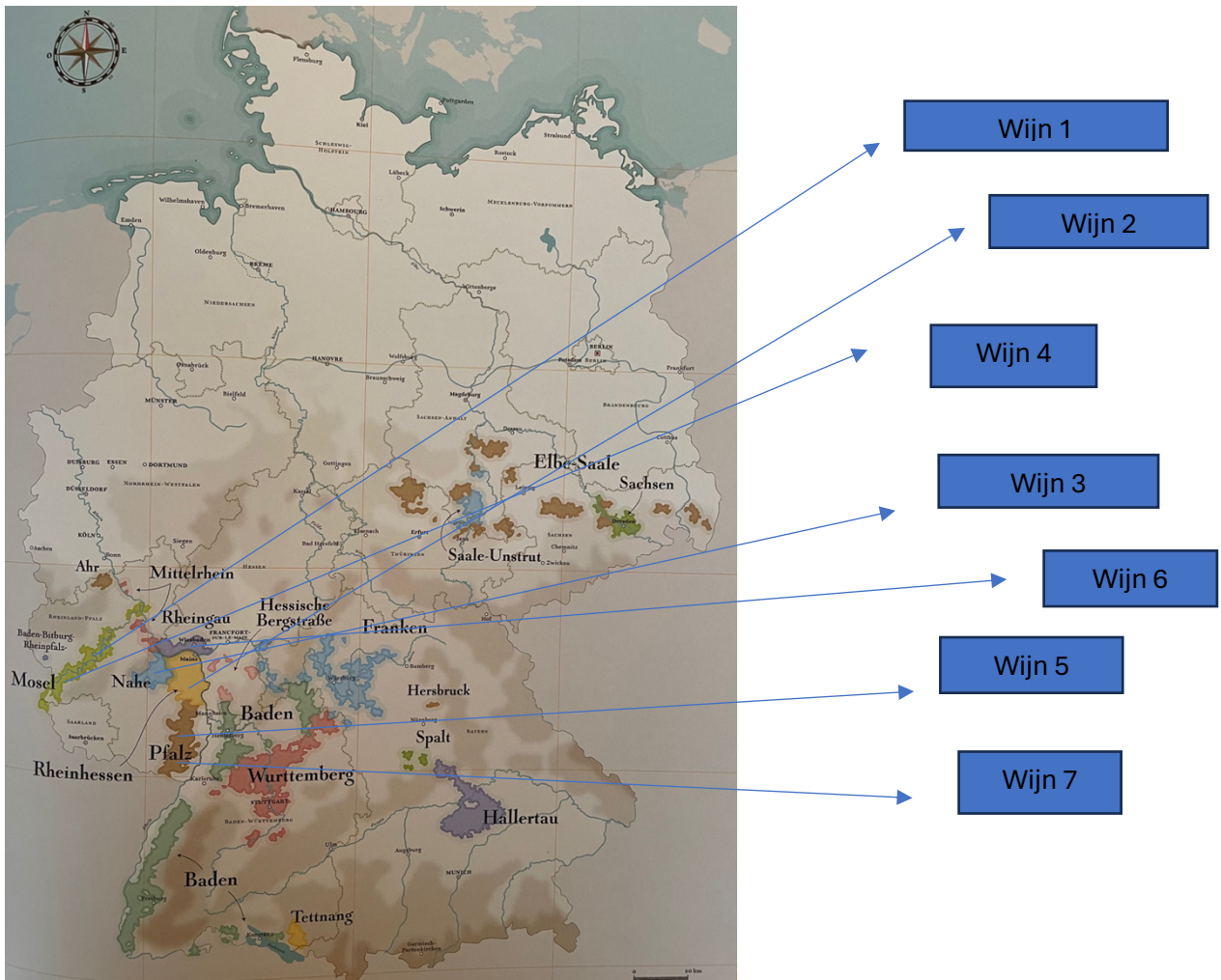
Effectief: 75euro

Wijn 6: Georg Breuer, Berg Schlossberg 2009 (Rheingau); www.georg-breuer.com

Winesearcher: 434 euro

Wijn 7: dr. von Bassermann-Fordan Jesuitengarden GG 2014 (Pfalz); www.bassermann-jordan.de

Effectief: 62 euro



Voor Oostenrijk:



Wijn 8: Prager Smaragd 'Klaus' 2013 (Wachau); www.weingutprager.at

Wineseacher : 72 euro

Wijn 9: Knoll Smaragd 'Loibner' 2017 (Wachau); www.vinea-wachau.at

Wineseacher; 40 euro

Wijn 10:Hirtzberger Smaragd 'Hochrain' 2013 (Wachau); www.hirtzberger.at

Wineseacher: 79 euro

Wijn 11: Donabaum Wachauer Limitierte Edition 2011 (Wachau); www.weingut-donabaum.at

Wneseacher: 50 euro

Wijn 12: Pichler Smaragd 'Wösendorfer Korchweg' 2013 (Wachau); www.rudipichler.at

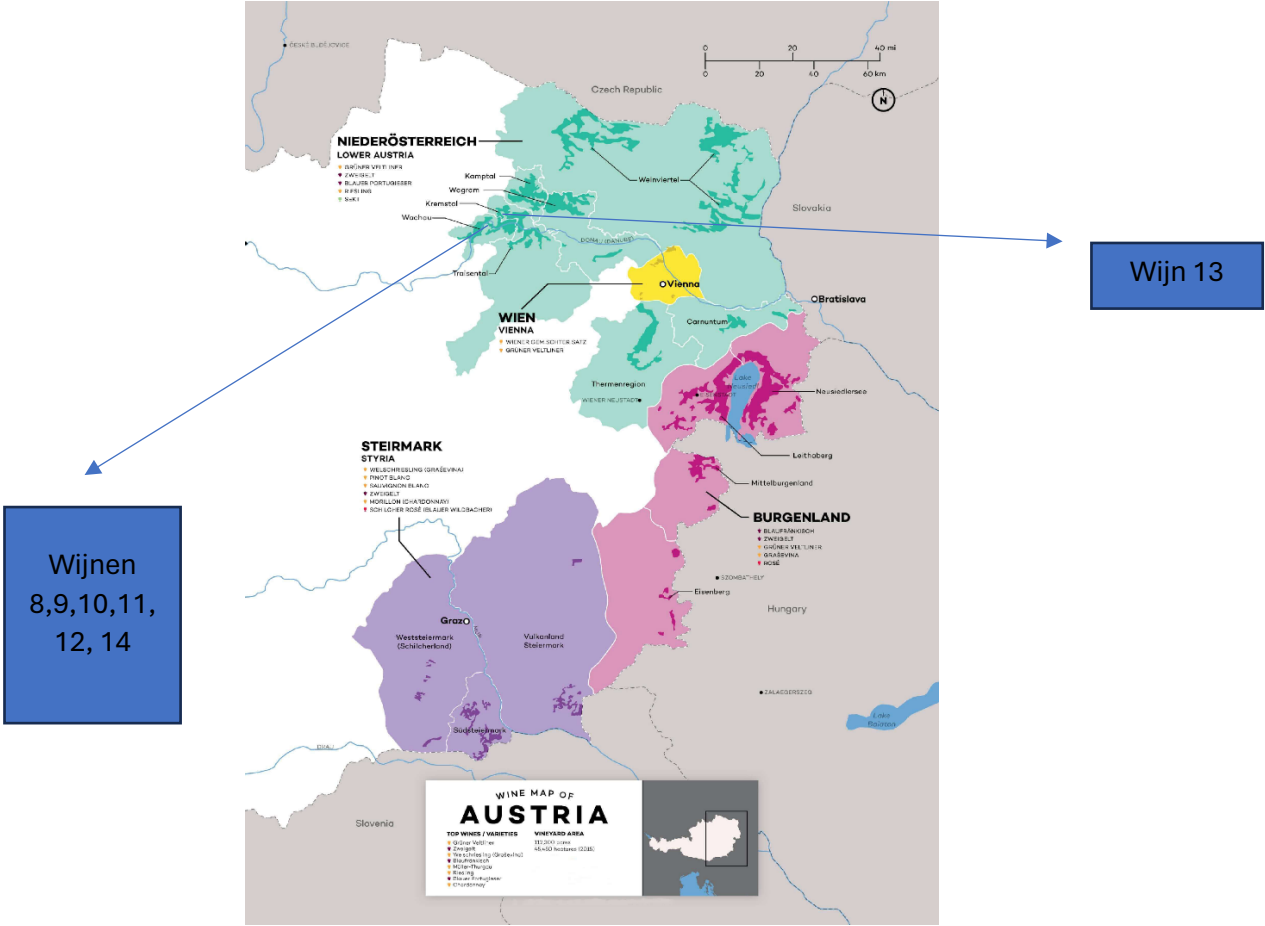
Wineseacher: 41 euro

Wijn 13: Bründelmayer Ried Heiligenstein 2019 (Kamptal); www.bruendlmayer.at

Effectief: 38 euro

Wijn 14: Tegernseerhof Bergdistel Smaragd 2016 (Wachau) ; www.tegernseerhof.at

Effectief: 18,5 euro



Voor Frankrijk:



Wijn 15: Hugel Grossi Laue 2011, Riquewhir, <https://m.hugel.com>

Effectief 48 euro

Wijn 16: Zind Humbrecht GC Clos Windsbuhl 2007, Turkheim, www.zindhumbrecht.fr

Wineseacher: 66 euro

Wijn 17: Albert Boxler GC Sommerberg 2009, Niedermorschwihr,

Effectief: 60 euro

Wijn 18: Weinbach GR Schlossberg 2009, Kientzheim; www.domaineweinbach.com

Wineseacher: 70 euro

Wijn 19: Domaine Osterdag GC Muenchberg 2008 ; www.domaine-osterdag.fr

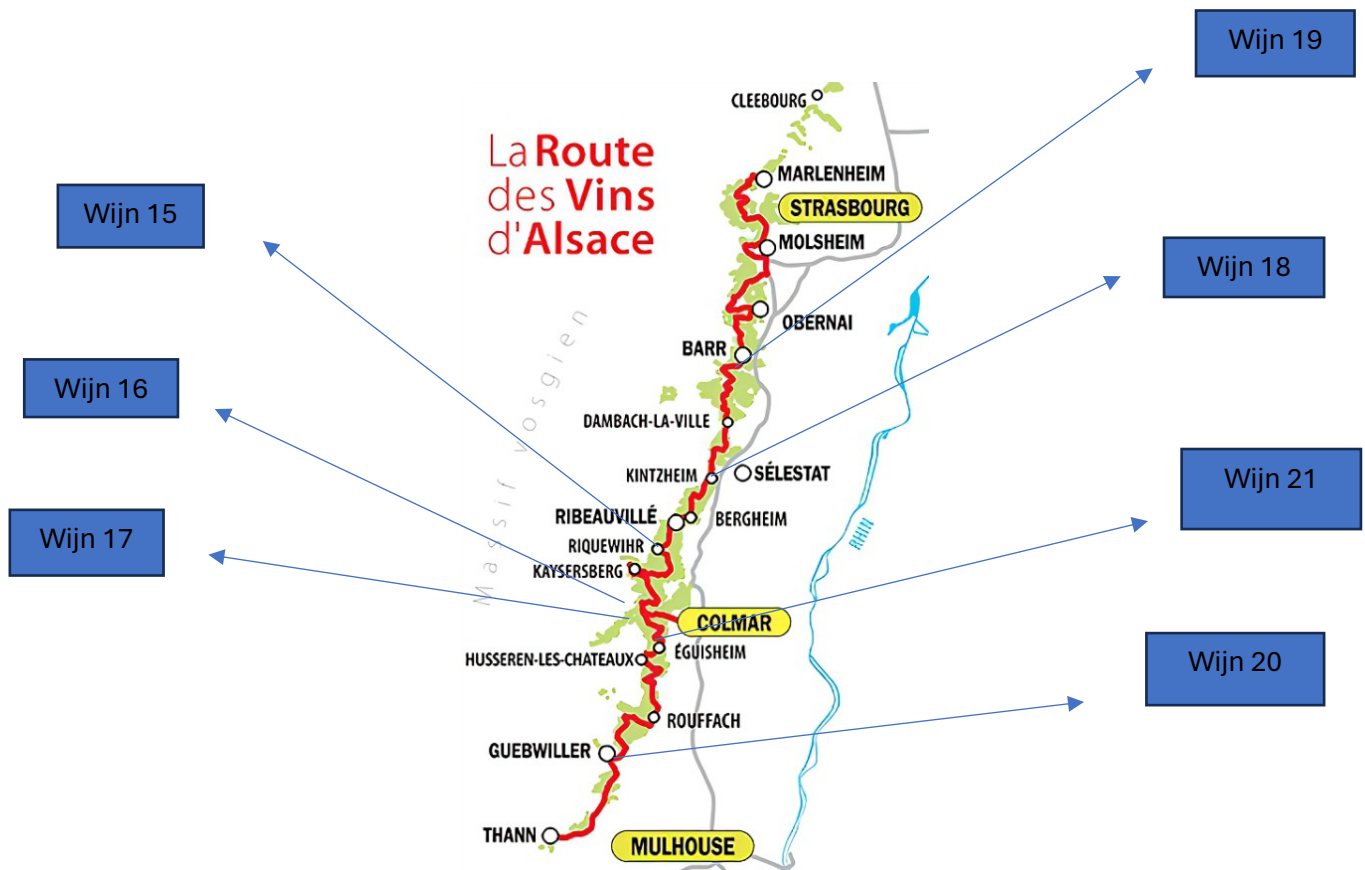
Idealwine: 85 euro

Wijn 20: Dirlers GC Kessler 2008 , Guebwiller,

Wineseacher: 20 euro

Wijn 21: Albert Mann GC Schlossberg 2009, Wettolsheim ; www.albertmann.com

Effectief: 35 euro



Via onze twee degustatieruimtes werd de groep van 26 proevers rustiger verdeeld en konden ze op eigen ritme de rieslings savoureren. De flessen werden kris-kras door elkaar gesteld en uiteraard volledig geblindeerd. Van elke wijn werden twee flessen opgemaakt en konden de proevers de flessen vergelijkend herproeven. Het was erom te doen om de rieslings van de drie landen te

ontdekken en de grote olfactologische diversiteit te benoemen. Ook het grote spectrum aan millésimes gaf aan de degustatie een verrijking, waarbij de Franse rieslings toch gemiddeld iets ouder werden gepresenteerd. Een anderhalf uur hebben de proevers over gedaan om uiteindelijk het scoreblad in te leveren. Want het was de bedoeling dat elke proever zijn top-tien (naamloos) afgaf, waarbij de beste 10 punten kreeg en de 10^{de} wijn 1 punt. Dit impliceert dat we de proever hebben geprovoceerd om enerzijds geen punten te geven, maar een effectieve rangschikking, waarbij normaliter 11 schitterende wijnen bij elke proever uit de selectie viel. Dit was uiteraard geen evidentie, maar heeft geleid tot verrassende resultaten, die ik hieronder kort zal bespreken. De volledige scoringstabel kan je achteraan de evaluatie in het groot terugvinden.

Scoreblad beste riesling Duitsland, Oostenrijk en Frankrijk																						
proever	wijn 1	wijn 2	wijn 3	wijn 4	wijn 5	wijn 6	wijn 7	wijn 8	wijn 9	wijn 10	wijn 11	wijn 12	wijn 13	wijn 14	wijn 15	wijn 16	wijn 17	wijn 18	wijn 19	wijn 20	wijn 21	
	O	O	D	F	F	D	D	F	O	O	F	D	O	F	O	D	F	O	D	F	O	
	Tegensehof, bergdistel smaragd 2016, Wachau	Bronnmayr, Red Heiligenstein 2019, Kamptal	Joh. Jos. Pflim, Kabinett 2016, Mosel	Dietz, GC Kessler 2008, Bergstr.	Ziel-Hambrecht, Clos Windobacht 2007	Driesen, Basemann-Jordan, Isenholzen garten 2014, Pfalz	Dönnhoff, Kilderschlager 2017, Nahe	Albert Reuter, GC Sommerberg 2009	Rudi Pichler, Wiesendorfer Riesling 2013, Wachau	Wolfgang GC Schlossberg 2009, Karyenberg	Van Vekem Velz, 2016 GC, Hesselt, Lohr 2017, Wachau	Kroll, Smaragd Lala 2011, Rheingr.	Hugel, Grand Lala 2011, Rheingr.	Johann, Orinbaum, Wachauer smaragd 2011, Wachau	Olemonnikrat, Reibitz, Gans Heim, Inzessensmühle 2016, Pfalz	Osterlag, GC Hueschberg 2008, Eifel	Pfizer, Klass Smaragd 2013, Rheinhessen	Wittmann, Morstein, GG 2016, Rheinhessen	Albert Mann, GC Schlossberg 2009, Wettstein	Franz Hirtzberger, Hochrain smaragd 2013, Wachau	Gregg Reuser, Burg Schlossberg 2009, Rheingr.	
1					6	5	7	9		5		10	6		1			8	2	4		
2		3			6	8	2	7		5		7	10		4	1		9				
3					6					2	3	9										
4	2	8				4	5			3	7	6	10					1	9	4	5	
5			10			5	1					7			3	6	9	2	10	8	4	
6	7			6	5			4	3	2							8		9	1		
7	3				1			8	5		6		2			7		4	10	9		
8			3		7			5	4	8	9						2		6	10		
9	1		2					4	3		8		7	6		5		9	10			
10						1	6	5	4		4		8	3		9	7		2	10		
11					4			7	3	5			9	6				10	8	2	1	
12				9					8											10		
13		6	3			7			1					4			2	5				
14	2	8			6			5	9		3	1				2	4	10	7			
15					10			7	2		9	5	1	3			8		6	4		
16			5	10					4	9	2	8	3			7	6			1		
17	7	4				3	6	5				2				1	10			8		
18		7							3	4	8				10		1	6	2	9	5	
19			6	2				7		8		5	3		1	9	4		10	3		
20						5		7	1		8	9			3	6		10	4	2		
21					3	8		7	4	3	2		1				6			10	9	
22			10	9	8			4		4	7	6	5			3			2	1		
23		2		5	3	4		8	9	10	7							6	7	1		
24				5				3	4	8				6			7			10	9	
25				3	5			1	2	8			1	6						10	9	
26																						
Totaal	22	38	39	44	69	49	27	95	55	59	103	99	48	63	28	57	33	102	93	128	53	
	21	17	16	15	7	13	20	5	11	9	2	4	14	8	19	10	18	3	6	1	12	

Conclusie 1: alle wijnen werden gescoord. Dus er was geen enkele wijn die de 26 proevers unaniem uit de selectie hebben geweerd of als echt onbeduidend werd gequoteerd. De rieslingselectie die dus op tafel stond heeft iedere proever geapprecieerd en de grote diversiteit aan rieslings had voor elke proever wel wat in peto. Elke proever heeft echt gekozen voor een riesling volgens zijn eigen smaakprofiel. Het is duidelijk dat rieslinglovers zich situeren tussen het spectrum van zeer droog en strak tot zalvend en mollig. Op de tafel stond dus voor iedereen wat wils. Wel is duidelijk dat de Hirtzberger Smaragd 'Hochrain' 2013, (op vier proevers na) door iedereen werd gescoord, waardoor we wel degelijk over één winnaar kunnen spreken.

Conclusie 2: Het was geen evidentie om de landen te raden. Drie ingevulde scorebladen zijn compleet in de mist gegaan, maar van de 23 andere scorebladen had gemiddeld 50% van de proevers hun landen juist geraden (beste score 8/10; slechtste score 1/10). Dus niemand heeft zijn scoreformulier perfect kunnen invullen. Blijkbaar was de typiciteit van de Franse riesling iets gemakkelijker te detecteren: 67% had Frankrijk juist geraden. Vooral het verschil tussen Duitsland en Oostenrijk was blijkbaar moeilijk: 31% heeft hier juist gescoord.

Conclusie 3: Uit welk land komen de beste rieslings? Op deze vraag heeft deze degustatie geen antwoord geboden. Terwijl het podium bestond één Oostenrijker (goud) en twee Duitsers (zilver en brons) staat in de top 10 maar liefst 5 Franse rieslings tov van 3 Oostenrijkse en 2 Duitse. Het is duidelijk dat niet de regio, maar eerder de wijnbouwers het verschil maken.

Conclusie 4: Hoe verhouden zich de respectievelijke rieslings ten opzichte van de prijs/kwaliteitsverhouding? De gemiddelde kostprijs per fles per land bedroeg het volgende: Duitsland = 70 euro; Oostenrijk = 48 euro en Frankrijk = 63 euro. Op dit vlak scoort dus Oostenrijk het best en Duitsland

het minst goed. Als we alle scores van de proevers per land globaliseren, dan scoort Frankrijk het best (465 punten), voor Oostenrijk (438 punten) en Duitsland (401 punten).

Conclusie 5: Over de diversiteit in jaargangen kan ook geen eenduidige conclusie worden getrokken. De rieslings van oudere jaargangen houden perfect stand in de vergelijkende degustatie tov van jongere millésimes. De oudste riesling in de degustatie kwam van het oogstjaar 2007 en de jongste van 2019. Deze opmerkelijke range van 12 jaar was absoluut geen issue tijdens deze degustatie, wel integendeel. De mooie evolutiecapaciteiten van de rieslings werden hier eens te meer aangetoond, waarbij sommige rieslings veel jonger proefden dan ze werkelijk waren. Wat wel met deze degustatie werd aangetoond was dat topriesling van topwijnbouwers echte bewaarwijnen zijn.

Conclusie 6: In de degustatie werd er (per ongeluk) een 'mol' ingestoken. Er waren namelijk 20 rieslings en 1 pinot gris. Niemand heeft deze pinot gris degustatief ontdekt. Deze opmerkelijke vaststelling is mogelijks te verklaren door het feit dat de oudste wijn juist deze pinot gris was (Zind Humbrecht GC Clos Windsbuhl 2007) en dat oudere wijnen aromatisch de neiging hebben naar elkaar toe te groeien. Deze grappige conclusie wijst nogmaals hoe moeilijk een blinddegustatie kan zijn en dat de schoonheid van topwijnen de geoefende proever kan verblinden.

Conclusie 7: De grote diversiteit aan smaakimpressies van de verschillende rieslings was opmerkelijk. De klassieke 'petrol'-aroma was niet aan de orde. De rijke en complexe olfactologische expressies was het gesprekstof bij iedereen, waarbij het amper ging over 'de beste' riesling, maar wel over 'de lekkerste'. En daarin verschilt de voorkeur van elke proever van elkaar, wat zich ook heeft vertaalt op het scoreblad. Dit kwam nog meer tot uiting in combinatie met de kazen van Van Tricht, die op een ongelooflijke wijze heeft ingespeeld op deze rijke diversiteit. Ook hier lagen de voorkeuren heel divers.

Ten slotte:

Deze degustatie paste perfect in de opzet van de E.W.O.P-filosofie en heeft onze vinologische wijsheid weer wat vergroot en vooral weer wat genuanceerd. Dat de wijnen goed geaereerd waren (ten koste van frisse temperaturen) was eerder een zegen, waardoor de rieslings zich ten volle konden exprimeren. Dat hebben de aanwezige proevers achteraf ook uitvoerig gedaan. De dank was wederzijds. Op naar de volgende....

ankrijk		wijn 8	wijn 9	wijn 10	wijn 11	wijn 12	wijn 13	wijn 14	wijn 15	wijn 16	wijn 17	wijn 18	wijn 19	wijn 20	wijn 21
F	O	F	O	D	O	F	O	D	F	O	F	D	F	O	D
017	Albert Boxler GC Sommerberg 2009	Rudi Pichler Wösendorfer Kirchweg 2013 Wachau	Weinbach GC Schlossberg 2009 Kayzersberg	Van Volxem Volz 2016 GG Moesel	Knoll Smaragd Lobner 2017 Wachau	Hugel, Grossi Laüe 2011 Riquewihr	Johann Donabaum Wachauer smaragd 2011 Wachau	Okonomierat Rebholz Gans Horn im soonnenshein 2016 Pralz	Ostertag GC Muenchberg 2008 Epfing	Prager Klaus Smaragd 2013 Wachau	Wittmann Morstein GG 2018 Rheinhessen	Albert Mann GC Schlossberg 2009 Wettolsheim	Frans Hirtzberger Hochraih smaragd 2013 Wachau	Georg Breuer Berg Schlossberg 2009 Rheingau	
9			10	7	6			1	1			8	2	4	
7		5	7	10	10			4	1			9			
		2	3	9	9	8	10					1	1	4	5
		7	6	10	10							1	9		
4		3		7			3	6	6	9	2	10	8	4	
		2								8			9	1	
8		5	6	6		2			7				4	10	9
5		4	9	9							2		6	10	
3	12		8	8		7	6		5	5		9	10		
6		5	4	4		8	3	3	9	9	7		2	10	
7		3	5	7		9	6	6				10	8	2	1
		8									2	5	10	10	
5					3	1	4	4		2		5		7	
7		9		9	5	1	3					4	10	6	4
		2		4	4	2	8		3	7		8		6	1
5			4	4	9		2		10	1	1	10		8	
7		3	8	8	5	3			10	9	4	6	2	9	5
7		1		8	9				1	9	4	10	4	3	
7		4	3	3	2				3	6		10	4	2	
8		9	4	4	7	6	1	5		3		6	2	10	9
		3	10	8	10						7		2	1	1
		2	8	8	8		6	6					6	7	9
			8			1							6	10	9
			8										6	10	9
														10	9
95		55	103	59	99	48	63	28	57	33	102	93	128	53	
5		11	2	9	4	14	8	19	10	18	3	6	1	12	