

SYLVANER, RÖDELSEER KÜCHENMEISTER, VDP.ERSTE LAGE

2014

WELTNER

Alcohol	12,50%
Bewaarpotentieel	15 jaar vanaf oogstjaar
Druivenras	Silvaner
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Apero, schaal-en schelpdieren, asperges, visgrechten met verse groene kruiden
Lagering	Inox
Land	Duitsland
Regio	Franken
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium, mineraal, finesse



Omschrijving

De Küchenmeister is de bekendste wijngaard van Rödelsee, en ligt net onder de rand van de top van de Schwanberg. De Schwanberg beschut tegen koude noord- en oostenwind. Een lang groeiseizoen is hier standaard. Het meest bijzondere zit echter in de bodem. De stokken groeien in een diepe laag gipskeuper: een mix van kalkrijke klei-mergelsteen, afgewisseld met dikke lagen gips en sedimenten van gefossiliseerde schaal- en schelpdieren. De wijnen van de Küchenmeister tonen in de jeugd niet de charme van de Rödelsee Ortswein. Hier primeert een mineraliteit, rechte structuur zonder enig spootje van vet. Je zou haast een gelijkenis met puristische Chablis kunnen maken. Want mineraliteit staat hier boven het fruit. Spectaculair is het bewaarpotentieel van deze wijn. 10-15 jaar is geen enkel probleem, maar ook na 20 jaar staat deze wijn er nog altijd.

Om dit fameus bewaarpotentieel aan te tonen brengt Paul enkele wijnen na vele jaren rijping terug op de markt. Deze 2014 is dus een archiefwijn die onlangs terug voor verkoop werd vrijgegeven. Je zal verbaasd staan hoe fris deze Silvaner proeft na goed 10 jaar.

WELTNER

Paul Weltner vertegenwoordigt een Sylvanerstijl (jawel, met 'y' bij hem) die staat voor fijnheid en precisie, maar ook voor Sylvaners die tijd vragen. In het meest oostelijke gedeelte van Franken, Steigerwald, maakt hij op de Keuperbodem bijzondere en grootse wijnen van dit oude, onderschatte druivenras.

Van de 3 bodemtypes in Franken is Keuper het meest complex. Het betreft namelijk niet 1 type bodem, het gaat over een verzameling van allerlei lagen met een mix van zandsteen, mergel, gips,

enz... Deze complexiteit gaat terug tot het laatste gedeelte van het Triastijdperk (250 – 200 miljoen jaar geleden) waar allerlei eilanden en mangroves werden gevormd. Allerelei kleine schaaldieren leefden er toen. Vooral de lagen gips geven een geheel eigen stijl van wijn. Gips is calciumsulfaathoudend, in tegenstelling tot het calciumcarbonaathoudende Muschelkalk (mosselkalk) in het centrale gedeelte van Franken. Hoe hoger het aandeel gips in de bodem, hoe rechter, mineraler en puristische de wijnen proeven. Maar ze hebben ook tijd nodig. Zo ook de wijnen van Paul. Zijn perceelselecties pieken pas na minimaal 5 tot 8 jaar, en 10 tot 20 jaar bewaren is geen probleem. En dat voor Sylvaner? Inderdaad, hoe onderschat deze druif ook is, het ras is zonder twijfel in staat grote wijnen te geven.

Wijnbouw zit al vijfhonderd jaar in de familie Weltner, maar tot honderd jaar geleden werden de druiven verkocht aan anderen. In de beginperiode was dat vermoedelijk aan de toen machtige cisterciënzer abdij van Ebrach, ook gelegen in het Steigerwald. De topwijnngaarden met keuperbodem van Paul Weltner zijn al eeuwenlang gekend: Iphöfer Julius-Echterberg, Rödelseer Küchenmeister, Schwanleite en Hoheleite.

Bij de vader van Paul lag de focus op droge wijnen, met een flink aandeel silvaner. Toen al had het domein een uitstekende reputatie, een bewijs daarvan is het lidmaatschap bij VDP sinds de jaren 1980. De vraag of hij veel anders doet dan zijn vader, wimpelt hij lachend af. “Journalisten zouden graag horen wat ik zo anders doe, maar waarom veranderen wat al goed was”. Wanneer er toch een verschil is, dan spreekt Paul over zijn werk in de wijngaard. Zijn vader werkte biologisch, maar niet dogmatisch. Dat zet hij verder, en besteedt nog meer aandacht aan zijn stokken en het biologisch evenwicht. “Tijdens de oogst moeten ze me ook met rust laten, dat is het meest cruciale tijdstip van het jaar. Ik werk veel op buikgevoel en wil oogsten voor een te grote rijpheid wordt bereikt. Oogst je te vroeg of te laat, dan zijn de wijnen uitwisselbaar met andere regio's. Enkel wanneer je op het juiste moment plukt bereik je de expressie van je terroir”. Een degustatie bevestigde de grote verschillen tussen zijn percelen. De Silvaner Küchenmeister is meer ingetogen en kruidiger dan de Julius-Echter-Berg. Beiden komen als Erste Lage op de markt.

Zijn wijnen tonen overigens nergens een spoor van houtinvloed. “Ik gebruik hout tot zolang je het niet merkt. Maar mijn wijnstijl werkt het beste op inox.” In al wat hij zegt merkt je een consequente houding, passie en zelfzekerheid. Het domein wil hij ook niet meer uitbreiden. Met 11 ha heeft hij alles onder controle, en hij wil bovenal wijnbouwer blijven.

Wie top Silvaner uit het Steigerwald wil ontdekken, is hier aan het juiste adres. In de mooie vinotheek, waar een doorsnede van een keuperbodem als kunstwerk hangt, proef je in familiale sfeer doorheen het rijke gamma. Trek nadien je wandelschoenen aan, en stap de Schwanberg doorheen de beroemde percelen op. Het uitzicht is geweldig. Ideaal doe je dit met ondergaande zon, begeleid door een glas Silvaner van Weltner.