

SILVANER, II

2024

WINZER TOM

Alcohol	12,50%
Bewaarpotentieel	6-8 jaar vanaf oogstjaar
Druivenras	Silvaner
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, asperges, gevogelte, fijne (gegrilde) visgerechten
Lagering	Inox en gebruikte barriques
Land	Duitsland
Regio	Franken
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium, mineraal



Omschrijving

Deze nummer "2" is in principe de instap Silvaner van Tom. Maar omwille van de erg kleine productie (voorjaarsvorst) in 2024 maakte hij een blend van de "I" en de "II". En dat resulteert in een schitterende Silvaner in deze prijsklasse. Ook Duitslands belangrijkste wijngids Vinum is vol lof en gaf 93/100, ongewoon hoog in deze prijsklasse: *"wie de kans heeft enkele van de weinige beschikbare flessen aan te schaffen mag niet twijfelen"*.

Dit is helemaal wat je van Silvaner van Tom verwacht: geen mainstream, puur, zonder tierlantijntje, florale tonen, wat tijm, conférence peer. In de mond grip, met zowel karakter als charme. Het fruit is discreet, de mineraliteit primeert. "Natuurlijke" stijl, maar met herkenbaarheid van de druif.

De 2024 is een blend van twee percelen:

Het ene deel komt van een wijngaard aangeplant in 2005 in de Obereisenheimer Höll. De bodem bestaat er uit mosselkalk, met een deel Lettenkeuper waardoor in droge jaren de wijngaard geen droogtestress kent. Spontane vergisting in deels hout en inox.

Het andere deel komt van de eerste wijngaard die Tom zelf bewerkte, eveneens in de Obereisenheimer Höll, wat in andere jaren de Silvaner "I" zou geven. Volgens hem is de vegetatieve toestand nu zoals hij het wil. De kloon van Silvaner is onbekend voor Tom, maar de bessen zijn erg klein waardoor er veel vaste bestanddelen zijn, gekoppeld aan een laag rendement, 25 h/ha is veruit een maximum. Spontane vergisting in Frans hout.

WINZER TOM

Vele jaren geleden leerden we Tom Glass kennen als wijnmaker bij Weingut am Stein. Deze goedlachse Australiër had er toen al een mooie wijnloopbaan opzitten, o.a. bij dat andere topdomein Weingut Dr. Heger (Kaiserstuhl, Baden). Momenteel werkt hij bij Weingut Brennfleck in het pittoreske Sulzfeld, maar onder "Winzer Tom" heeft hij een eigen, kleinschalig wijnproject.

Gedreven door zijn eigen passie en ambitie verwierf hij een klein perceeltje met oude Silvanerstokken in de Untereisenheimer Höll. Als ware het zijn eigen, kleine moestuin verzorgt hij dit perceeltje met veel liefde en oog voor de natuur. Hij werkt biodynamisch, op zijn terras kweekt hij zelfs regenwormen die van pas komen voor zijn compostverwerking. De Untereisenheimer Höll is een mosselkalkwijngaard, vlakbij de Main en op een steenworp van beroemde wijndorpen zoals Escherndorf en Volkach. Verder heeft hij ook een perceel op de "Maininsel", vlakbij Nordheim. Daar is trouwens zijn kleine kelder gevestigd, waar hij met een ouderwetse korfpers de druiven zacht perst en de wijn nadien de nodige tijd geeft. Hij werkt zo goed al natuurlijk, sulfiteren wordt tot een minimum beperkt. "The art of doing nothing".

De eerste jaargang (2018) was in een mum van tijd uitverkocht en met 2019 ging het niet anders. In 2020, 2021 en 2022 bleef hij niet gespaard van klimatologische tegenslagen: vorst en hagel decimeerde zijn productie. Van 2023 is er opnieuw een normale hoeveelheid. Het volume blijft homeopathisch, veel meer dan 1000 flessen zijn het niet en daarmee blijft Tom Gass een goed bewaard geheim bij enkele topsommeliers in Duitsland. En bij ons.