

## Regel en uitzondering

Iedereen die mij een beetje volgt, weet dat ik een voorkeur heb voor wijnen uit het klassieke Europa. Dat heeft niets te maken met protectionisme, ideologie of starheid mijnerzijds. Het wordt ingegeven door wat ik proef. Steeds weer. Ik ben daar heel onlangs nog weer in bevestigd, toen ik een rijtje uitstekende witte Spanjaarden voor me had staan. Daaronder de alom bekende en breed gewaardeerde Chivite Colección 125 Blanco Fermentado en barrica 2006 uit Navarra, de moderne, wellicht iets te veel gemanipuleerde Enate Chardonnay Barrica 2007 uit Somontano en de verrassend fijne en frisse Valserrano Blanco Fermentado Barrica 2008 van Bodegas de la Marqués uit Rioja. Maar het meest getroffen was ik door de Via Edetana 2008 van Edetària uit Terra Alta en de Godello Sobre Lias 2008 van Viña Somoza uit Valdeorras. De eerste, samengesteld uit 55 procent garnatxa blanca en 45 procent viognier, waarbij het garnatxadeel vier maanden op vaten van 300 liter van Frans eiken heeft gelegen, is sensationeel lekker. Een verrukkelijk aperitief. De tweede toont de geweldige én originele kwaliteiten van godello uit “het Groene Spanje” Heerlijk sappig en o zo mineraal – ziltig, jodium. Schaal- en schelpdieren varen er wel bij. Het zijn authentieke wijnen, zoals die ook in bijvoorbeeld Italië, Oostenrijk, Portugal, Duitsland en Frankrijk worden geproduceerd. Vaak denk ik bij wijnen uit overzeese wijnlanden aan een fel gekleurde Opel Kadett GSi met spoiler: zwaar opgepimpt, maar het wordt nooit wat. Dat komt natuurlijk ook omdat het vaak wijnen uit het goedkopere segment betreft. Toch weet ik verdraaid goed dat mijn hier neergelegde mening steeds vaker onderuit wordt gehaald. Zeker in een hoger prijssegment. Er worden in Australië, Nieuw-Zeeland, Zuid-Afrika, VS, Argentinië en Chili steeds vaker fijne, elegante, complexe en spannende wijnen geproduceerd. Het moment om mijn visie bij te stellen komt steeds dichterbij. Mijn regel en uitzondering geldt onderhand niet meer. Enige tijd geleden kreeg ik in De Treeswijkhoeve in Waalre de schitterende Pierro Pinot Noir uit Margaret River, Western Australia, te proeven. Een excellente wijn van Mike Peterkin. Tamelijk onlangs proefde ik de Chileense Ventisquero Grey Carmenère 2006 en ook daarover was ik enthousiast. Wijnmaker Felipe Tosso van Ventisquero verdient alle complimenten. Andere Chileense producenten die ik hoog heb zitten zijn onder andere Montes, Casa Lapostolle, Cono Sur, Araucano, Matetic, Viña Leyda, Antyal en Altaïr. De meeste eer wil ik vandaag echter geven aan de nieuwe serie van Maycas del Limarí. Maycas del Limarí is een nieuw project van gigant Concha y Toro. Dit verreweg grootste wijnbedrijf van Chili heeft de laatste 8 jaar meer dan \$ 350 miljoen geïnvesteerd. Een belangrijk deel daarvan is in de uitbreiding van het wijngaardareaal gaan zitten. In 2001 had men nog 3600 ha en eind 2008 was het al bijna 7700. De plannen gaan naar 10.000 hectaren. Van die 7700 hectaren liggen er 653 in Limarí, nu het meest noordelijke wijnbouwgebied van Chili – dus het dichtst bij de Atacama. Er valt dan ook heel weinig neerslag: 80 mm per jaar en dat dan in de twee wintermaanden juni en juli. Er moet dus worden geïrrigeerd. Maar de temperaturen zijn er gematigd, want de koele zeewind dringt tot voorbij Ovalle, tot wel 40 km, de vallei van de Rio Limarí binnen. De bodem bestaat uit een toplaag van 30 cm rode klei, vervolgens is er een mix van deze klei en kalksteen en dan is er puur kalksteen. De lichtintensiteit is er zeer hoog: er is, als het 's middags opentrekt en onbewolkt is, 35 procent meer licht dan in Puento Alto in Maipo. Maar het interessantst is wellicht het grote verschil tussen dag- en nachttemperatuur in de laatste drie maanden voor de oogst. Overdag is het rond 24° C en 's nachts ongeveer 11°. Reden genoeg voor Concha y Toro om vanaf 2001 zwaar in te zetten op Limarí. De uitermate kundige Marcelo Papa heeft samen met Javier Villarroel er alle energie ingestoken.

De eerste resultaten tonen een geweldig perspectief. Over de twee Sauvignons die ik heb geproefd, schreef ik al in het laatste nummer van Proefschrift. De Sauvignon Blanc Reserva 2008 en nog meer de Sauvignon Blanc Reserva Especial 2008 zijn meesterwerkjes. In Sancerre én Nieuw-Zeeland moeten ze oppassen. De laatste is verrukkelijk mineraal: het is

veel meer dan een Sauvignon; je proeft het kalksteen en daardoor is hij superieur. De drie Chardonnays zijn ook stuk voor stuk boeiend. De Chardonnay Unoaked Reserva Especial 2007 en de Chardonnay Reserva 2008 bezitten prachtige aroma's, ondersteund door een goede concentratie en veel structuur. Ze zijn puur als een bergbeek. De Chardonnay Quebrada Seca 2007 is krachtig, waarbij het hout op de voorgrond treedt – wat mij betreft iets teveel. Overigens zal enige beluchting in een karaf voor het serveren deze wijn goed doen. De Cabernet Sauvignon Reserva Especial 2006 heeft trekjes van een blockbuster, maar de Syrah Reserva 2007 en de Syrah Reserva Especial 2006 zijn uitermate boeiend. Vooral de laatste is prachtig qua mondgevoel en aroma's.

Albert Heijn kan trots zijn op deze verrijking van het assortiment. Men voert nu vier lijnen van Concha y Toro: Frontera-wijnen kosten €3,99, de Casillero del Diablo-serie is €5,99 per fles, de Trio-wijnen €6,99 en de nieuwe wijnen van Maycas del Limarí gaan vanaf €12,99. Ze zijn niet in de winkel, maar alleen via [www.wijndomein.nl](http://www.wijndomein.nl) te verkrijgen.