

Sauvignon Blanc herkenbaar? Sauvignon Blanc veelzijdig!

Sauvignon blanc is tegenwoordig een gevierde variëteit. Wijnliefhebbers *all over the world* houden van zijn wijnen. Ook producenten hebben de druif omarmd. Er is geen wijnland waar deze variëteit niet wordt verbouwd. Was sauvignon blanc oorspronkelijk aangeplant in slechts relatief koele Franse wijnstreken, nu zien we hem op de meest exotische plekken. En denk niet dat hij het daar slecht doet. Sauvignon Blanc is er tegenwoordig in een brede waaier van karakters.

Hoe vaak is het in de recente geschiedenis niet gebeurd? Er wordt iets geëxporteerd, ze gaan er in het land van bestemming mee aan de haal op een manier die uiteindelijk ook het land van oorsprong inspireert en stimuleert. Het is gebeurd met de ideeën van de Verlichting die vanuit Frankrijk naar de VS gingen en vervolgens vormt de Declaration of Independence (1776) in het Frankrijk van 1782 de basis voor de Verklaring van de rechten van de mens. Het is gebeurd met de colombarde, die in Frankrijk lange tijd is gezien als een druif die schrale wijn leverde voor de *alambic* ten behoeve van armagnac en cognac, die vervolgens in de jaren zeventig en tachtig in Californië heel leuke wijnen blijkt te kunnen opleveren en er zo voor zorgt dat er in het Franse Zuidwesten meer aandacht voor zijn kwaliteiten komt. Nu staat hij aan de basis van speelse, sappige vins de pays des Côtes de Gascogne. En zo is het ook gebeurd met de sauvignon blanc, de variëteit van Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Reuilly en Quincy. Pas toen van de sauvignon blanc in Nieuw-Zeeland prachtige, zuivere, expressieve wijnen werden geproduceerd en dit land steeds meer de referentie van Sauvignon Blanc was geworden, voelden producenten in de bovenloop van de Loire zich uitgedaagd en verplicht om de kwaliteit van hun wijnen op niveau te brengen. Hoewel er in de Sancerrois al eeuwen wijn wordt geproduceerd, lijkt het erop dat de streek zich recent een nieuwe identiteit probeert aan te meten. De wijnbouwers ter plekke hebben de mogelijkheden van de sauvignon blanc in combinatie met de kalk-, mergel- en vuursteenrijke bodems en het tamelijk koele klimaat opnieuw uitgevonden. Dankzij Nieuw-Zeeland, zo lijkt het.

Is bakermat nog ijkpunt?

Of de Sancerrois de bakermat van sauvignon blanc is, is niet helemaal zeker. Sancerre en Pouilly-Fumé zijn echter wel lang het centrum, het mondiale centrum, voor deze variëteit geweest. De variëteit staat hier al sinds mensenheugenis aangeplant, hoewel er rondom Pouilly-sur-Loire ook lang chasselas is en rond Sancerre nog altijd pinot noir wordt verbouwd. Nu worden de twee appellations aan de bovenloop van de Loire door velen niet meer gezien als het ijkpunt voor wijnen van de sauvignon blanc. Dat heeft natuurlijk ook alles te maken met het karakter van een goede Pouilly-Fumé en een goede Sancerre of Menetou-Salon. Als een van deze wijnen werkelijk als een Sauvignon Blanc zou smaken, zou hij worden beoordeeld als matig dan wel slecht. De wijnen van de Sancerrois zijn geen variëteitswijnen, maar terroirwijnen. Ze moeten, naast sap en viefheid, een zekere complexiteit bezitten, noem het mineraliteit. Het hoort bij het koelere klimaat van de Loirevallei. Het hoort bij de kalk-, mergel- dan wel silexbodems die hier vaak aanwezig zijn. Het hoort bij de redelijk hoge plantdichtheid die hier traditie is en zelfs wettelijk voorgeschreven. Het hoort bij de snoeiwijze van de streek. En dus hoort het bij de rendementen die hier gebruikelijk zijn.

Een Sancerre, Pouilly-Fumé of Menetou-Salon mag aromatisch niet te geprononceerd zijn. En dat zijn nu juist veelal wel de nieuwe Sauvignons Blancs.

Sauvignon blanc overall

Sauvignon de Touraine en zelfs Sauvignon Blanc met de AC Bordeaux Blanc of Entre-Deux-Mers heeft al meer uitgesproken smaakkenmerken. En dat geldt ook voor Sauvignon de Saint-

Bris. Het terroir speelt hier een al minder belangrijke rol en de variëteit krijgt meer of minder de overhand. Overigens is sauvignon blanc in Bordeaux lange tijd niets anders (geweest) dan één van de variëteiten in een assemblage, die meestal werd en wordt gedomineerd door sémillon. Pas de laatste decennia worden in Bordeaux witte wijnen van louter sauvignon geproduceerd. Sauvignon blanc en soms een toefje sauvignon gris. En tegenwoordig worden in Frankrijk ook variëteitswijnen van sauvignon blanc op het niveau van de Vin de Pays geproduceerd. Vooral in de Languedoc, maar die missen bijna altijd viefheid en persoonlijkheid – de Languedoc is simpelweg niet geschikt voor sauvignon blanc. Soms kom je wel aardige resultaten tegen onder de Vin de Pays du Jardin de la France – maar ja, “de Tuin van Frankrijk” ligt ook in de Loirevallei.

Sauvignon Blanc is al heel lang een eerbiedwaardige variëteit in Stiermarken. Er worden in het superbe klimaat van dit zuidelijke, bergachtige deel van Oostenrijk, waar de lucht vaak blauw kleurt en het toch nooit bloedheet is, pareltjes van wijnen van deze variëteit geproduceerd. Toch zien we ze in Nederland zelden – het land maakt hier meer furore met Riesling en Grüner Veltliner. Aan de andere kant van de grens, in Slovenië gedijt de sauvignon blanc ook uitstekend. En zelfs in Italië, Spanje en Duitsland prijzen producenten zich gelukkig met sauvignon blanc. In Duitsland gaat het om enkele honderden hectaren, in Spanje is sauvignon blanc aanwezig in onder andere Somontano, Costers del Segre, Catalunya en Rueda. In laatst genoemd gebied wordt een pure Sauvignon Blanc gemaakt, maar vaak ook is hij sparringpartner van verdejo.

Wereldwijd gaat het nu om ongeveer 80.000 hectaren sauvignon blanc. Dat lijkt wellicht niet veel, niettemin is de variëteit daarmee nummer twee onder de witte variëteiten die ertoe doen – chardonnay telt ruimt 180.000 hectaren.

De ontdekking van een variëteit

Eind jaren zestig van de 20e eeuw krijgt de wijnbouw in Californië een nieuwe impuls.

Vooraf dankzij Robert Mondavi. Hij brengt ook een wijn van sauvignon blanc op de markt. Mondavi noemt de wijn Fumé Blanc. Hij wilde daarmee een wijn creëren die de relatie sauvignon blanc-Californië toont – wat rijker dan de tot dan heersende stijl van Pouilly-Fumé en Sancerre. Mondavi zei: “Napa Valley is een gebied met een warm en zonnig klimaat en een streek met rijke bodems. Door deze factoren kan het fruit goed rijpen en het geheel geeft een rijkere wijn.” Andere *wineries* in Napa Valley, en later in Californië en daarbuiten, volgden en brachten ook een wat rijkere, vollere stijl Sauvignon Blanc.

Chili verschijnt begin jaren tachtig van de vorige eeuw op het toneel. Niet in de laatste plaats door toedoen van Spanjaard Miguel Torres, die in januari 1979 in Chili met zijn eigen wijnbouwonderneming begint en daarmee een geweldige impuls geeft aan de wijnbouw in dit Zuid-Amerikaanse land. Inmiddels is Sauvignon Blanc uit Cassablanca, San Antonio, Limari, Elqui en andere onder invloed van de Pacific staande gebieden hier volop aanwezig.

Gigaproducent Concha y Toro heeft onlangs onder de naam Maycas del Limarí een prachtige Sauvignon Blanc Reserva en een superieure Sauvignon Blanc Reserva Especial gelanceerd. De laatste is prachtig mineraal – je proeft als het ware het kalksteen – de beste producenten van Sancerre zouden trots zijn op dergelijke wijnen.

Zuid-Afrika maakt ook grote vorderingen met Sauvignon Blanc. Die uit Darling, Durbanville en nu ook Elgin kunnen uitstekend zijn. Producenten als Neil Ellis, Springfield, Fairview, Boschendal en Vergelegen verschaffen met hun *unwooded* Sauvignon Blanc vaak veel plezier. Australië is niet het meest bekend vanwege zijn Sauvignon Blanc. Niettemin worden er, vooral in de koelere wijngebieden van het land, bijvoorbeeld in Clare, Coonawarra en de Great Southern Region in Western Australia, tegenwoordig boeiende wijnen van de sauvignon blanc gemaakt. In datzelfde Western Australia, in Margaret River, is ook Cape Mentelle van David Hohnen gevestigd. Hohnen won met zijn Cape Mentelle Cabernet

Sauvignon 1982 en 1983 de in Australië en Nieuw-Zeeland prestigieuze Jimmy Watson Trophy op de Royal Melbourne Wine Show. Menig Nieuw-Zeelands wijnproducent komt vervolgens bij hem op bezoek om te kijken hoe hij dat daar flikt en als dank voor de tijd die hij voor ze neemt, brengen zij bijna allen – onafhankelijk van elkaar – een paar van hun flessen Sauvignon Blanc mee. David Hohnen is gefascineerd door karakter en kwaliteit van de wijnen uit Kiwi-land. En dus gaat hij er eens kijken. Van het een komt het ander: hij sticht er in 1985 in Marlborough, in het noordoosten van het Zuidereiland, Cloudy Bay. Kevin Judd stelt hij aan als *winemaker*.

Doorbraak van een herkenbare variëteitswijn

Het is de vraag of Sauvignon Blanc wereldwijd zo geliefd zou zijn geworden als Cloudy Bay er niet was geweest. Het is de vraag of de geïnteresseerde wijnconsument van Nieuw-Zeeland als wijnbouwland zou hebben kennis gemaakt en zou hebben geweten dat dit land zulke pure, expressieve variëteitswijnen produceert als Cloudy Bay er niet was geweest. Het is de vraag of wij ooit van het bestaan van Marlborough zouden hebben geweten zonder Cloudy Bay. Eén sexy wijn, Cloudy Bay Sauvignon Blanc, heeft een druivenvariëteit, een land en een regio op de kaart gezet!

Nieuw-Zeeland telt inmiddels meer dan 30.000 hectaren wijngaard. Meer dan de helft daarvan is te vinden in Marlborough en van het totaal is ongeveer 12.500 hectaren beplant met sauvignon blanc. Het land is nu bij elke wijnliefhebber bekend als dé bron van Sauvignon Blanc. Sauvignon Blanc van Nieuw-Zeeland staat bekend om een intense aromatische expressie, een grote puurheid van het fruit, gekoppeld aan een sappige, strakdroge frisheid. Niettemin is dat anno 2009 een te simpele voorstelling. Ook Nieuw-Zeeland produceert een brede waaier aan Sauvignons Blancs. (En ook andere variëteitswijnen: de aanplant van pinot gris groeit nu explosief, pinot noir is eveneens nadrukkelijk aanwezig en in een recent door Decanter opgestelde top-tien van beste Nieuw-Zeelandse wijnen komt géén Sauvignon Blanc voor...).

Keuze te over

Cloudy Bay is wereldwijd een icoon geworden. Vele proberen in het kielzog mee te gaan, maar dat lukt niet altijd. Er zijn nogal wat karikaturen. De kunst is namelijk om een Sauvignon Blanc te produceren die niet te exuberant is. Het draait allemaal om de juiste balans en dat gaat niet vanzelf onder Nieuw-Zeelandse omstandigheden. De rijke bodems en vooral de hoge dosis ultraviolet licht zorgen er voor overvloedige bladvorming aan de wijnstok. En juist 3-isobutyl-2-methoxypyrazine (IBMP) en 3-isopropyl-2-methoxypyrazine (IPMP), chemische stoffen die verantwoordelijk zijn voor groene, grassige, buxusachtige en op die van asperge en paprika gelijkende aroma's, komen tijdens het groeiseizoen van de wijnstok in hoge mate in de bladeren voor. Hoe meer deze pyrazines in het blad aanwezig zijn, hoe meer ze ook in de druiven te vinden zijn. Het kan dan al snel allemaal wat te veel, te aromatisch worden.

In dat geval is het prettig te weten dat er aromatisch “neutralere” Sauvignons Blancs zijn. In de oorspronkelijke herkomstgebieden, met minder vruchtbare bodems en een koeler klimaat, maken sommige producenten sappige, vieve, complexe, minerale wijnen van klasse onder namen als Reuilly, Quincy, Menetou-Salon, Pouilly-Fumé en Sancerre.