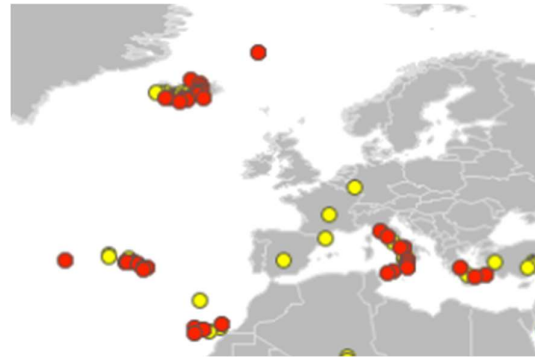


Degustatie vulkanische wijnen (21 februari 2023)

“Vulkanische wijnen? Die zullen dan wel uit Sicilië of de omgeving van Napels komen.” Met dat idee zakten de meeste leden wellicht af naar OC 't Klooster. Dat Hugo Van Landeghem de degustatie zou begeleiden, deed echter al vermoeden dat we wat meer mochten verwachten. Een kaart maakt alvast duidelijk dat er ook buiten Italië vulkanische bodems voorkomen. Zo zal Hugo ons niet alleen meenemen naar Campania en Sicilië, maar ook naar de Azoren, de Veneto en de Languedoc.



Hij wijst er wel op dat vulkanische wijnen pas sinds kort enige bekendheid verworven hebben, terwijl ze al zo oud zijn als de wijnbouw zelf.

Als een volleerd geoloog en vulkanoloog leidt Hugo ons eerst kort in in de wereld van de tektoniek. De constante beweging van aardplaten is namelijk verantwoordelijk voor aardbevingen, vorming van bergketens en vulkaanuitbarstingen. Die laatste kunnen zich voordoen aan land en in zee, waar ze eilanden doen ontstaan. Na een uitbarsting vormen er zich op de vulkaanhellingen harde afzettingen van stollingsgesteenten met onder andere basalt, graniet en ryoliet, die later onderhevig zijn aan erosie. Aan de voet van de vulkaan kunnen wijngaarden aangeplant worden op afzettinglagen van zand en grint.

Kenmerken van vulkanische bodems:

- Meestal gelegen op hellingen
- Rijk en evenwichtig aan mineralen
- Weinig organisch materiaal en klei
- Sterke drainage, weinig wateropslag
- Vaak zure bodems die niet altijd zeer vruchtbaar zijn, wat tot lage opbrengsten leidt

Kenmerken vulkanische wijnen:

- Intens en geconcentreerd, volle textuur
- Hoge aciditeit, wat eerder strakke en frisse wijnen oplevert
- Geen krachtige aroma's
- Mineraliteit (calcium, kalium, fosfor, magnesium, ijzer), ziltig en rokerig karakter
- Impressies van peper

1. Arinto dos Açores Pico DO 2019 (De Heerlyckheid, € 27,-)

Op het **Azoreneiland Pico** richtte António Maçanita, die eerder de knepen van het vak leerde in Californië, Australië en Frankrijk de *Azores Wine Company* op. Daarnaast heeft hij enkele wijngaarden in de Dourovallei en in de Aletejo, allebei op het Portugese vasteland. Voor deze witte wijn gebruikt hij de lokale druif arinot dos Açores, die aangeplant is aan de voet van de vulkaan Pico, vlakbij de oceaan. Om de wijngaarden te beschermen tegen zoute zeewinden, worden ze afgeschermd met muurtjes.



Maçanita perst de trossen in hun geheel en laat het sap gisten in inox tanks van 600 à 1000 liter. Het resultaat is een verleidelijk ogende goudgele, kristalheldere wijn met lichte groene zweem en eerste spoortjes van evolutie, wat niet abnormaal is voor de arintodruif. De neus is eerder discreet, maar toch komen er enkele aroma's van pomelmoes, citroen en frisgroene appel naar boven, aangevuld met een zekere boterigheid.

In de mond vallen meteen het zilte, mineralige karakter, de frisse zuurtjes en de droge afdronk op, terwijl het fruit onder de verwachtingen blijft. Geen slechte wijn maar een eenvoudige wijn zonder ambitie en met een zeer beperkt bewaarpotentieel. Voor die prijs had de wijnbouwer toch wat meer mogen bieden.



2. Soave Classico DOC Azienda Suavi Monte Carbonare 2020 (Magnus, € 20,-)



In de **Veneto** (Noordoost-Italië) ligt **Soave**. Het kleine, maar kwalitatief hoogstaande kerngebied strekt zich uit op een basaltbodem van vulkanische oorsprong en krijgt op het etiket de vermelding "Soave classico". Om commerciële redenen werd het gebied echter tweemaal uitgebreid met "Soave superiore DOCG", "Recioto di Soava DOCG", "Soave colli scaligeri DOC" en "Soave DOC".

Terwijl de regio gekenmerkt wordt door een mild, continentaal klimaat, komen de classico-wijnen van hoger gelegen en dus koelere wijngaarden, wat ze in combinatie met de ondergrond van basalt wat strakker maakt. Ze worden gemaakt van de garganegadruif (minstens 70 procent).

Monte Carbonare is een monocépage van druiven die op zo'n driehonderd meter hoogte op een zware basaltbodem staan en zestien dagen gisten op 14 à 16 graden in inox vaten. De wijnbouwer past geen malolactische omzetting toe – Het sterke appelzuur van de wijn wordt

dus niet omgezet in milder melkzuur – maar laat de droesem vijftien maanden in contact met de wijn.

De lichtgele, heldere wijn vertoont behoorlijk wat tranen en geeft mooie, frisse aroma's vrij van citrus, limoen en stekelbes met een zekere minerale toets. Na een rondje walsen overheerst de citrus, maar wordt die aangevuld met ananas en wat rokerigheid. Een best complexe neus dus, die helemaal doorgetrokken wordt in de mond. Is de aanzet aanvankelijk eerder zacht, halen in tweede instantie ananas en citrus de bovenhand. Een evenwichtige wijn met middellange afdronk waarin alles mooi in balans zit en waarop nauwelijks iets aan te merken valt.

3. Mas Gabriel Les Trois Terrasses AOC Pézenas 2021 (Geovino, € 14,-)

Op enkele kilometers van **Pézenas** in de **Languedoc** heeft de vulkaan van La Baume twee basaltstroken achtergelaten, waar zich de wijngaarden van de Mas Gabriel (Caux) bevinden. Achter het wijnhuis zit een gefortuneerd Londens stel dat stages volgde in o.a. Nieuw-Zeeland, resoluut de kaart trekt van biologische en biodynamische wijn, en opteert voor een lage opbrengst.



Les Trois Terrasses bestaat voor 75 procent uit carignan, aangevuld met grenache en syrah, afkomstig van oostelijk georiënteerde terrassen op zo'n 120 meter hoogte. De oogst gebeurt manueel en voor de vinificatie worden de druiventrossen ontleed zonder te pletten. Na de gisting volgt een maceratie van twintig dagen en wordt de wijn twaalf maanden opgevoed in vaten van vijfhonderd liter.

De intens donkerrode wijn met paarse rand en mooie tranen verrast met aardse, primaire aroma's, die na wat walsen

weliswaar aanwezig blijven, maar het gezelschap krijgen van een zekere kruidigheid en een rokerige toets. Vreemd genoeg ontbreken de typische indrukken van rood en donker fruit. In de mond is er wel donker fruit aanwezig, maar dat is eerder onrijp, zodat de kruidigheid (peper, laurier) alles naar zich toe trekt. In de afdronk overheerst dan weer een licht bittertje. Een wijn die toch wat ontgoochelt, maar misschien beter tot zijn recht zou komen bij een gerecht.

4. Font des Ormes Basalte AOC Pézenas 2016 (Geovino, € 27,-)

Domaine Font des Ormes vertoont overeenkomsten met Mas Gabriel: biodynamische aanpak, lage opbrengst, vaten van zeshonderd liter, basaltbodem (in combinatie met kalk). Mourvèdre (vijftig procent), syrah (dertig procent) en grenache (twintig procent) worden per perceel gevinifieerd zonder te pletten, wat uiteindelijk 3.200 flessen oplevert.

De kleur is vergelijkbaar met die van *Les trois terrasses*, maar hier valt al enige evolutie op. In de neus is de wijn expressief met volle aroma's van mooi gerijpt donker fruit (cassis, bramen). In de mond komt dat fruit terug en valt een zekere kruidigheid op. De

mourvèdre druif overheerst, wat zich duidelijk laat voelen in de tannines. Een wijn met karakter, maar door de aanwezige zuren wordt hij nooit plomp en behoudt hij een enigszins verrassende frisheid.



5. **Villa Matilde Stregamora Piedirosso IGP Campania 2021 (RVVino, € 13,-)**

Vanuit de Languedoc brengt een boot ons naar Zuid-Italië, meer bepaald naar **Campania**, de regio rond Napels. De streek bestaat uit talloze kleine subgebieden met als absolute toppers Taurasi en Greco di Tufo, meer het binnenland in. Wij houden echter halt aan de kust in **Falerno del Massico** op het 130 hectare grote domein van Francesco Paolo Avallone.



Deze IGT-wijn (die afwijkt van de appellatievoorschriften) is uitsluitend gemaakt van piedirossodruiven die afkomstig zijn van een vulkanische bodem die rijk is aan fosfor en kalium. Verantwoordelijk daarvoor is de oude Roccamonfinavulkaan. Francesco Avallone opteerde voor een vinificatie van vijftien dagen en om te voorkomen dat het appelzuur in combinatie met de tannines de wijn wrang zou maken, paste hij volledige malolactaatomzetting toe. Ten slotte mocht de wijn zich drie maanden ontwikkelen in inox cuves.



Wie niet beter weet, zou in deze helderrode, doorzichtige wijn zonder de minste twijfel een pinot noir zien. Zelfs de neus en de mond bevestigen die indruk: veel kersen, rode bessen, rode snoepjes. Alleen de rokerigheid doet vermoeden dat er hier meer aan de hand is. Een frisse, jeugdige zomerwijn die het goed doet bij een charcuterieschotel, maar diepgang en complexiteit mist.

6. Villa Matilde Falerno del Massico Rosso DOC Campania 2018 (RVVino, € 19,30)

Voor deze DOC-wijn gebruikt de wijnbouwer de aglianico (tachtig procent) en de piedirossodruif (tweintig procent). Het verschil met de vorige wijn valt al meteen op in het glas: iets tussen dakpan- en donkerrood is met mooie tranen. In de neus komt er vooral rood (gestoofd) fruit naar boven met als secundaire aroma's kaneel en zoethout. De complexiteit van de neus wordt bevestigd in de mond: een volle, fruitige aanzet, met in de finale wat tabak en leder. Een wijn met body, maar voldoende aciditeit en tannines die onmiskenbaar aanwezig zijn maar niet storend overkomen.



7. Tenuta Tascante Ghiaia Nera Etna rosso DOC Sicilia 2018 (RVVino, € 21,80)

Waar kunnen we een degustatie van vulkanische wijnen beter eindigen dan aan de voet van de **Etna**, de hoogste en beroemdste vulkaan in heel Europa? Op de flanken ervan wordt er op 350 à 1000 meter hoogte al eeuwenlang aan wijnbouw gedaan: aan de noordelijke rand van de vulkaan worden slankere wijnen gemaakt, terwijl het oosten bekend staat voor witte wijnen en het zuiden volle, krachtige wijnen oplevert. Na 1945 raakte de wijnbouw echter in verval en het was wachten tot in de jaren tachtig, toen Giuseppe Benanti de wijnbouw nieuw leven inblies. De Etna maakt het de wijnbouwers niet meteen gemakkelijk. De bodem is weliswaar rijk aan diverse mineralen, maar onder de vijfhonderd meter vormt basalt slechts een dun laagje bovenop een kalkbodem. Hogerop is de basaltlaag dikker, waardoor de mineraliteit van de wijn toeneemt. Een andere niet te verwaarlozen factor is het wisselvallige klimaat met behoorlijk wat neerslag en opvallende temperatuurverschillen. Om te vermijden dat de bodem zou wegspoelen, is bovendien terrasbouw nodig.

De DOC Etna produceert zowel rode als witte en roséwijnen. Voor *Etna rosso* moet minstens tachtig procent nerello mascalese gebruikt worden, een druif waarvan de kleur doet denken aan de pinot noir en de nebbiolo. Ze mag maximaal met twintig procent nerella cappuccio aangevuld worden, maar de allerbeste wijnen houden het bij nerello mascalese. Riserva-wijnen moeten jaar in hout opgevoed zijn en vier jaar verouderen vóór ze op de markt komen.

Een *Etna bianco* bestaat voor minstens zestig procent uit de catarattodruif. Daar kunnen nog minella en trebbiabo bij komen.

Ten slotte kan het etiket nog de *contrade* (of cru) vermelden, wat verwijst naar een district of samenvoeging van percelen, en te vergelijken is met een village-wijn of premier cru in de Bourgogne.



De *Giaia nera* is de instapwijn van het domein, dat sinds 2007 in het bezit is van de familie Tasca Cobti d'Amerita. *Ghiaia nera* betekent zoveel als zwarte kiezel en verwijst naar de bodem van zwarte basalt. Het gaat om jonge aanplant van de nerello mascalese en de wijn kreeg twaalf maanden houtlagering. Een verrassing van formaat is al meteen de bijzonder lichte kleur, die onmiskenbaar aan een rosé doet denken. Aanvankelijk is de neus wat gesloten, maar uiteindelijk komt er wat rood fruit (kers) vrij en valt een minerale toets op. Ook

in de mond blijft het fruit (te) discreet. De aciditeit zorgt voor frisheid, maar overheerst wat. Van houtlagering is niets te merken. Een weinig complexe wijn met te beperkte lengte.

8. Tenuta Tascante Contrada Rampante Etna Rosso DOC 2019 (RVVino, € 46,20)

Net als de vorige wijn is de *Contrada Rampante* een monocépage van nerello-mascalese-druiven die aangeplant zijn op zo'n 740 meter hoogte op de koelere noordelijke flank van de Etna. Ook deze wijn mocht twaalf maanden doorbrengen in hout, maar dan wel in Slavonische eik, die minder impact heeft dan Franse. Opnieuw zien we een als rosé gecamoufleerde rode wijn, al is hij ietsje donkerder dan de vorige. Opnieuw een gesloten neus met wat rood fruit en mineraliteit. Opnieuw discreet rood fruit in het glas, maar de zuren zijn iets meer evenwicht en de wijn is iets voller. Toch vallen ook hier het gebrek aan kracht en lengte op. De reden daarvoor is enkele en alleen te vinden bij de druif, die weinig textuur en intensiteit te bieden heeft. In elk geval heeft de Etna iedereen bij de neus genomen met twee wijnen die niemand spontaan zou associëren met Sicilië, maar die eerder uit een *cool climate* lijken te komen.



Wat nemen we mee van onze kennismaking met vulkanische wijnen?

Bij een heerlijke cannelloni met tomaat, mascarpone en harde kaas is het fijn om nog even na te kaarten. Over de witte wijnen heerst er vrijwel unanimitieit: de *Soave classico* komt als grote overwinnaar uit de bus. Bij de rode is het even spannend, maar uiteindelijk haalt *La Font des Ormes* het met een bandbreedte voorsprong op de *Falerno del Massico rosso*.

We onthouden dat vulkanische bodems niet alleen voorkomen in Italië, maar bijvoorbeeld ook in de Languedoc en op de Azoren. Telkens drukken ze een onmiskenbare stempel op het karakter van de wijnen, ook al bevinden de wijngaarden zich in gebieden waar al vele duizenden jaren geen vulkanische activiteit meer waar te nemen valt. Door de meeste wijnen loopt mineraliteit als rode draad, maar doordat vulkanische bodems sterk van elkaar kunnen verschillen en doordat er vaak lokale (weinig bekende) druivensoorten gebruikt worden, verschillen ook de karakters van de wijnen sterk. Wellicht verwachtte vrijwel iedereen krachtige en volle wijnen die in enkele gevallen een zekere elegantie zouden vertonen. Vooral de twee Siciliaanse wijnen toonden echter aan dat er op vulkaanhellingen ook zeer lichte wijnen gemaakt worden.

(Verslag: Johan De Smet)