

Degustatie “Bring your own wine” (20 juni 2023)

De vier ringen van audi, de oranje leeuw van ING, de tiara van Châteauneuf-du-Pape, de adelaar van VDP-wijnen,... Aan het lijstje iconische logo's mag voortaan het nieuwe logo van onze wijnclub toegevoegd worden. Dries stelt het niet zonder trots voor. Voortaan zal het op elk document van de club prijken.



Willy blikt even vooruit naar de wijnuistap naar Heuvelland op 14 oktober, waarbij er drie domeinen op het programma staan. Gedetailleerde info volgt na de zomer.

“Stel een wijn voor die maximaal zo'n twaalf uur kost.” Die opdracht had het bestuur de leden meegegeven. Na een wat aarzelende start kwam er meer dan voldoende respons en maakte het bestuur een selectie van maar liefst twaalf wijnen. Maar voor we aan proeven toe waren, lichtte Dries toe waar de prijs van een fles wijn allemaal van afhangt. In grote lijnen spelen vier factoren een doorslaggevende rol:

1. de kosten in de wijngaard
2. de kosten bij het maken van de wijn
3. transport- en distributiekosten
4. verkoopkosten

De **kosten in de wijngaard** hangen af van de prijs van een kilo druiven, die sterk kan variëren: bijvoorbeeld 20 cent in Centraal-Spanje en 7 euro in de Champagne. Met dat geld betaalt de wijnbouwer onder andere zijn materiaal, het onderhoud van de wijngaard, de loonkosten en last but not least de aankoop of huur van de wijngaard. Die laatste varieert van 20.000 euro per hectare in weinig bekende streken tot meer dan een half miljoen euro in topregio's.

Ook de **vinificatiekosten** (transport, persing, gisting, pompen, rijping, botteling,...) lopen sterk uiteen en hangen onder andere af van het type wijn, de vatrijping, het soort persing, het soort vaten, de opslagruimte en het inschakelen van externe consultants (oenologen, keldermeesters,...). Het gaat hier om aanzienlijke investeringen die alleen renderen bij voldoende hoge productie en kleinere wijnbouwers ertoe dwingen om een beroep te doen op coöperaties.

Transport- en distributie worden doorgaans uitbesteed aan logistieke bedrijven en kosten een aardig duit: in de Champagne zelfs dertig procent van het totale prijskaartje. Vaak gaat het hier om meerjarencontracten waarbij marketing en gegarandeerde afname een rol spelen.

De verkoopprijs van wijn is de som van de aankoopprijs, de **verkoopkosten** en de winstmarge. Onder die verkoopkosten vallen onder andere uitvalkosten (kurk, glasbreuk,...), opslag, personeelskosten verkoopprijs, reclame, rentekosten. De winstmarge van een ondernemer ten slotte ligt rond de vijftien procent.

Voor een fles wijn van 12 euro (inclusief BTW), wat overeenkomt met 9,92 euro zonder BTW, komen we uit bij een gemiddelde productieprijs van 4,375 euro. Volgens de prijs van de druiven in een bepaalde regio daalt of stijgt die prijs met als uitschieters Spanje (1,22 euro) en de Champagne (9,1 euro).

Na de verhelderende uiteenzetting van Dries was het tijd om de proef op de som te nemen: kan je voor twaalf euro een kwalitatieve wijn kopen?

1. Cave Saint-Maurice, Pujol Lacoste blanc, IGP Cévennes (Languedoc) (Vivino, € 11)

In het noordelijkste deel van de Languedoc maakt de coöperatie van Saint-Maurice, die bijna honderd jaar oud is en 215 leden telt, deze monocépage van de viognierdruif. De wijnstokken groeien op een bodem die bestaat uit zand en keien; en de wijn wordt gedurende zes maanden gedeeltelijk in eiken vaten gevinifieerd met malolactische gisting.

Dat levert een heldere gele wijn die al meteen verleidelijke aroma's van citrus, peer en ananas vrijgeeft. In de mond komt daar

nog witte perzik bij, maar ook een (niet storende houttoets) en een klontje boter.

Zowel hout als vettigheid worden voldoende gecounterd door fruitigheid en frisse zuren, waardoor de wijn nooit uit evenwicht raakt. Ook al had de afdronk iets langer gemogen, is dit een zeer geslaagde wijn die zijn zuiderse afkomst niet verloochent.



2. Viera de Sousa, Alice branco 2022, DO Douro (Entrepot du vin, € 10,32)



Op de leesteenbodem van het vijfhonderd meter hoge Celeirosplateau (Douro) hebben Maria en Luisa Borges enkele inheemse Portugese druivensoorten kriskras door elkaar aangeplant: viosinho, rabigato en gouveio, waar Luisa deze *feel blend* van wist te maken, die een twintigtal dagen gistte op lage temperatuur in inox vaten.

De lichtgele kleur verraadt al meteen dat het om een zeer jonge wijn gaat, maar toch komt de frisheid van de viosinodruif al nadrukkelijk naar boven. Ook de rabigato steekt de neus al aan het venster en zorgt voor een fruitig karakter met citrus en witte perzik, terwijl toetsen van granny smith en gemaaid gras associaties met de sauvignon blanc oproepen. Hoewel de aroma's in de mond bevestigd worden en aangevuld worden met een zekere mineraliteit, is de wijn weinig gecorseerd en blijft de afdronk kort. Alice moet nog twee à drie jaar rusten voor ze haar charmes vrijgeeft en voor de gouveiodruif de wijn wat meer structuur en body verleent.

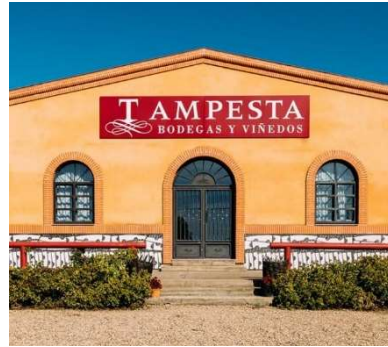
3. Bodegas Tampesta, Maneki Albarín 2020, DO León (Entrepot du vin, € 11,01)

In 2015 namen Andres Marcos en Isabel Montes Jovellar een wijndomein over in Valdevimbre in het zuiden van de provincie León. Hoewel die streek in het noordwesten van Spanje ligt, heerst er een landklimaat, omdat het Cantabrische gebergte Atlantische invloeden tegenhoudt. De wijngaarden liggen op een plateau (800 meter) en staan vol met lokale druivensoorten: prieto, picudo en albarín. Die laatste druif vormt kleine bessen met een dikke schil en groeit in compacte trossen. Ze mag niet verward worden met de albariño, die voorkomt in Galicië, Rias Baixas en in de Portugese vinhos verdes.

De Maneki albarín is een monocépage die drie maanden opvoeding sur lie kreeg in inox vaten. De zachtgele kleur is aardig, maar in de neus is het aanvankelijk even wachten.

Pas na enkele rondjes walsen geeft de wijn een veelheid aan aroma's vrij die gaan van rijpe appel, perzik en abrikoos tot bloemen en ananas. Op het einde komen er zelfs muscatindrukken naar voren en kan de wijn expressief genoemd worden.

Die mooie, rijpe fruitmand komt terug in de mond, waar exotische smaken (ananas) de wijn een vol karakter geven. Toch is die volheid nooit plomp en wordt ze gecounterd door wit fruit en voldoende frisse zuren. Een mooie evenwichtige wijn met een behoorlijke afdronk.



4. Weingut Heribert Boch, Trittenheimer Altärchen, Blauer Spätburgunder trocken 2021, Mosel (Wijnhuis, € 12,78)



Elegant slalomend zoekt de Moezel zich een weg door de leisteenbodem en laat in de meanders vaak bijzonder steile hellingen achter, zo ook in Trittenheim. Machinaal oogsten is hier uitgesloten. De regio is een

wittewijnparadijs met riesling in de hoofdrol, maar er wordt ook rode wijn gemaakt, zoals deze spätburgunder (pinot noir), die vijf maanden rijpte in houten vaten.

De kleur is alvast onmiskenbaar: helder, fraaie schittering, robijnrood. Ook in de neus vallen meteen de eigenschappen van de druif op: zeer fruitig, rode bessen, donkere kersen. Je waant je op een mooie, luie zomerdag ergens in juni... Alle aroma's komen terug in de mond, aangevuld met een pepertje en een licht gerookt toetsje. Fruitigheid en zuren houden elkaar behoorlijk in evenwicht. Een correct gemaakt wijn waar weinig op af te dingen valt, maar die toch wat complexiteit en karakter mist.

5. Lupo Meraviglia, Tre di tre 2021, Puglia (Melovinja, € 10,57)

Een Italiaan loopt graag in de kijker en dat geldt evenzeer voor het kunstige etiket van deze fles uit Puglia waar het wapen van de stad Lecce op prijkt: een wolf onder een eik. Ook de naam is opvallend en verwijst naar de drie duivensoorten waar de wijn van gemaakt is: negroamaro, aglianico en primitivo. Alleen die laatste klinkt bekend in de oren. Bij de vinificatie maakte de wijnbouwer gebruik van de "salasso"-methode, waarbij men de druiven langzaam laat "bloeden" (cf. rosé de saignée) om zo de extractie van stoffen uit de schil te maximaliseren en de concentratie van de most te verhogen.

In elk geval vallen meteen de dieprode, bijna paarse kleur en de dikke tranen op. De wijn geeft snel zijn zongerijpte fruitigheid prijs met mooie aroma's van bramen en bosvruchten. De fruitigheid wordt doorgetrokken naar de mond, waar kruidigheid (tijn, rozemarijn) voor een voller smaakpalet zorgen. Vanilletoets en tannines zijn aanwezig, maar die worden verzacht door het dominante fruit. Een heel knappe, typisch zuiderse wijn die nooit patserig wordt en past bij een steviger gerecht.



6. **Winiveria, Mukuzani Saperavi 2019, Khaketi** (Colruyt, € 10,50)



In de Kaukasus wordt er al zeventuizend jaar aan wijnbouw gedaan, maar toch zullen maar weinigen Georgische wijn in hun kelder hebben. De appellatie Khaketi ligt in het oosten van het land, waar de saperavidruiven manueel geoogst worden. Deze ongefilterde wijn wordt opgevoed in stalen tanks.

De kleur vertoont overeenkomsten met de *Tre di tre* (donkerrood met paarse tinten), maar de nieuwsgierige aagjes onder ons zijn al snel aan het ruiken en walsen. Dat laatste is zeker nodig, want de saperavi is aanvankelijk gesloten. Uiteindelijk komt er wat donker fruit los, maar ook een minder aangenaam boenwasaroma. De mond begint met een wat zoete aanzet, die weliswaar overgaat in zwarte bes en kruidigheid, maar ook iets stoffigs heeft. Tannines zijn nog sterk aanwezig, net als de alcohol die voor een stevig karakter zorgt. Een redelijk volle wijn waar we het wat moeilijk mee hebben. Dat kan liggen aan de onbekende druif, maar wat fruitigheid en complexiteit betreft, had het iets meer mogen zijn.

7. **Massimo Firelli, Susumaniello prestige 2019, IGP Salento** (Wijnbeurs, € 11,49)

Susumaniello is een oud, zeldzaam druivenras dat alleen nog aangeplant wordt in de streek van Salento (Puglia), maar snel aan populariteit wint. De naam van de druif komt van *somarello*, dat ezel betekent en verwijst naar de ezels die vroeger de wijnoogst vervoerden. Voor een zuiderse wijn is de kleur eerder licht en helder, neigend naar robijnrood. Ook in de neus valt een zekere elegantie op met behoorlijk wat rood fruit en donkere pruimen, verrijkt met toetsen van drop en zoethout. Allemaal heel aangenaam, maar pas in de mond komt de rijkdom van deze wijn ten volle tot uiting. Na een ronde, fruitige aanzet (rijpe pruim, rode bes) met wat zoethout, volgt er een cuberdontoets en een licht kruidigheid (peper) die ten slotte overgaan in zachte, bijna versmolten tannines. Je proeft dat dit een zuiderse wijn, maar de wijnbouwer is erin geslaagd de kracht te compenseren met Italiaanse elegantie. Een zeer mooie wijn.



8. **Cave Saint-Maurice, Poujol Lacoste rouge, IGP Cévennes (Languedoc)** (Vivino, € 11,90) De cave Saint-Maurice leerde we al kennen met de *Poujol Lacoste blanc*, maar vanzelfsprekend maakt de coöperatie uit het noorden van de Languedoc ook rode wijn. Iets minder vanzelfsprekend is de keuze van de druiven: geen grenache, syrah of mourvèdre maar zowaar de bordeauxdruiven cabernet sauvignon en merlot. Benieuwd hoe die het doen in een mediterraan klimaat en welk resultaat ze in het glas opleveren. Interessant om weten is



dat de *rafle* (steeltjes) pas vlak voor de vinificatie verwijderd worden. Verder rijpt de wijn twaalf maanden, deels in eiken vaten.

Deze donkerrode wijn blijft aanvankelijk wat gesloten en is het eventjes wachten op het rijpe rode fruit en de lichte kruidigheid. Die kruidigheid wordt doorgetrokken naar de aanzet in de mond, die weliswaar vol is maar tegelijk ook zacht. Via een zoethout-omweggetje neemt het rijpe fruit het daarna over, aangevuld met de vanilletoetsen van de houtrijping. In de afdrank vallen

de zachte tannines op, die nog wat tijd nodig hebben om verder te versmelten. We vallen in herhaling, maar ook dit is een voorbeeld van een fraaie Zuid-Europese wijn die zich in zijn sas zou voelen bij een stevige barbecue of een stoofpotje.

9. **Conde de Cantanhede reserva 2017, DOC Bairrada** (Elitra Elite wines, € 12,75)



Dat de Portugezen flink wat lokalen druiven hebben, weet intussen iedere wijnliefhebber, maar je moet al een ervaren Portugalkenner zijn om te bagadruif te kennen. Ook de Bairradaregio in het noorden van het land, even ten zuiden van de kuststad Aveiro, doet wellicht niet meteen een belletje rinkelen. Toch is de ligging uitstekend met de heuvels van Buçaco en Caramulo en de koele invloed van de oceaan. De bodem bestaat voornamelijk uit klei en kalk, waar de бага zich erg in haar sas voelt.

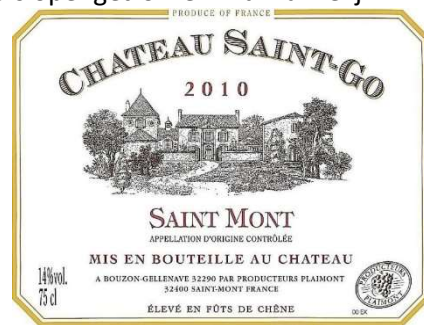
De dikke tranen van deze dieprode wijn wijzen op alcohol, wat vaak voorkomt bij Portugese wijnen. In de neus overheerst rood fruit, aangevuld met eucalyptus. Ook het resultaat van negen maanden Franse eik is nadrukkelijk aanwezig, zonder te storen. Een mondvullende mand rood fruit vormt de aanzet, samen met een opmerkelijke zuren, waardoor de vergelijking met de nebbiolodruif niet onterecht is. De wijn heeft echter meer te bieden dan fruit en krijgt door de aanwezigheid van toast, chocolade en een beetje vanille karakter en zelfs een zekere complexiteit. De alcohol blijft misschien iets te stevig, ook al wordt die gecounterd door een zekere frisheid. Een heuse ontdekking.

10. **Château Saint-Go 2017, AOC Saint Mont (Gascogne)** (Klassewijnen Colruyt, € 11,49)

Madiran doet bij iedereen wel een belletje rinkelen, maar dat geldt niet voor de burens uit Saint Mont. Alweer een onbekende appellatie dus, dit keer uit het rurale departement Gers in het zuidwesten van Frankrijk. Gelukkig klinken de druiven van deze blend wel bekend in de oren: tannat (70%), een krachtpatser die in *le Sud-ouest* vaak voorkomt, cabernet sauvignon (10%), die voor wat rondeur moet zorgen, en... pinenc (20%). Pardon? Pinenc, ook wel fer servadou genoemd, die gebruikt wordt om de tanninerijke tannat te verzachten.

In ieder geval is krachtig de term om deze wijn te omschrijven. De donkerrode kleur met paarse rand en de volle tranen zijn al een vingerwijzing en in de neus komen snel sterke aroma's van zwart fruit, kruidigheid, tabak en aardse toetsen vrij. Ook naast de alcohol valt er niet te ruiken. Toch worden pas in de mond alle registers opengetrokken. Aanvankelijk domineren de tannines nog, maar die worden verdrongen door kruidigheid, een zekere rokerigheid, een kopje sterke koffie en donker fruit. Ook de 12 maande eik laten sporen na.

Ondanks de toevoeging van cabernet sauvignon en pinenc blijft de tannatdruif hier de eerste viool spelen. Een wijn dus met veel body, om niet te zeggen een heuse bodybuilder die smeekt om een stevig gerecht.



11. Thor, Negroamaro Zinfandel 2019, Puglia (Wijnvoordeel, € 12)

Thor Waterschei, Thor Heyerdal, de Noordse dondergod Thor,... De naam Thor kan heel wat associaties oproepen, maar die met een Zuid-Italiaanse ligt niet meteen voor de hand. En toch hebben ze zich in Puglia laten inspireren door de *dio del tuono*. Benieuwd of deze blend van de negroamaro- en zinfandeldruif zorgt voor donder en bliksem in het glas.

Negroamaro betekent zoveel als zwart en bitter, terwijl zinfandel zeer nauw verwant is met de primitivo. In de kleur laat de negroamaro zich alvast gelden: zeer donkerrood met paarse spiegel. De druif drukt ook meteen haar stempel op de neus met zware aroma's van rijp donker fruit, bramen en zongerijpte pruimen. Je zou dus een gespierde krachtpatser verwachten. Dat klopt enigszins, maar dan wel eentje met gevoelig hartje, want er zit ook een elegante kant aan. Donder en bliksem dus, maar geen zwaar onweer.

In de mond is de aanzet wat zoetig, waarna het uitbundige rijpe fruit en de cuberdon het overnemen, zonder dat de wijn jamachtig wordt. Rijk, vol en volgens sommigen zelfs wat "romig" is de finale met toetsen van tabak, chocolade die afgerond worden met wat tannines en een fris zuurtje op het einde. In zekere zin kan deze negroamaro / zinfandel tot eenzelfde categorie wijn als de vorige wijn met tannat, pinenc en cabernet sauvignon, maar de ietwat verrassende, zeer geslaagde dosering tussen kracht en elegantie maakt deze Zuid-Italiaan nog net iets meer bijzonder.



12. Château d'Oupia 2017, AOC Minervois (Justwine.be, € 12,50)



In de Zuid-Franse departementen Hérault en Aude strekken zich de wijngaarden van de Minverois uit. Syrah, grenache en carignan behoren er tot de meest aangeplante druivensorten. Zij voelen er zich prima in hun vel in het mediterrane klimaat en op de bodem van kiezel, kalk- en zandsteen.

Deze donkerrode blend met zijn volle tranen komt aromatisch en vrij krachtig over met peper, donkerrood fruit, bosbes en iets dat op noot lijkt. Zelfde

gewaarwording in de mond waar kruidigheid aanvankelijk overheerst, maar waar ook het fruit uitbundig aanwezig is. Liet de neus eerder een gespierde wijn verwachten, is de mond wat zachter met bosaardbeien en rijpe kersen. De tannines zijn zo goed als versmolten. Een wijn die uitblinkt in evenwicht en getuigt van vakmanschap.



Wat onthouden we van deze degustatie?

- Goede wijn hoeft niet noodzakelijk duur te zijn. Op de markt zijn er prima wijnen te vinden voor twaalf euro.
- Dat de clubleden een passie hebben voor wijn, wisten we al langer. Nu weten we ook dat het getalenteerde schattenjagers zijn die, gedreven door een gezonde nieuwsgierigheid, *off the beaten tracks* op zoek gaan naar fraaie en betaalbare wijnen in alle uithoeken van de wereld. Ook dat verdient een applaus.
- Dat ze daarbij de lat behoorlijk hoog leggen, bewijzen de wijnen die ze voorstelden. Het was niet gemakkelijk om een “winnaar” aan te wijzen en elke wijn wist wel iemand te bekoren. Bij de witte wijnen gingen de meeste stemmen naar de viognier van Cave Saint-Maurice (wijn 1). Bij de rode werd het een heuse millimetersprint tussen de negroamara / zinfandel uit Puglia (wijn 11) en de syrah / grenache / carignan uit de Minervois (wijn 12).

(Verslag: Johan De Smet)