

'zero-zero' wine

E.Mobley / San Francisco Chronicle

Natuurlijke wijn heeft lang de rand van de reguliere wijnindustrie in Californië bezet. Wijnmakers die deze minimalistische-interventiefilosofie in acht nemen, hebben zichzelf gepositioneerd als een alternatief voor het etablissement, waarbij ze bepaalde technologieën en additieven mijden die gebruikelijk zijn in de moderne wijnbereiding. Het heeft ze veel fans opgeleverd - schijnbaar elk nieuw restaurant of elke bar die tegenwoordig in de Bay Area wordt geopend, omschrijft zichzelf als een natuurlijke wijnspecialist.

Naarmate de populariteit van deze filosofie groeit, komen hier meer natuurlijke wijnmakers op. Nu wint een marge binnen de marge ook in Californië aan snelheid. Deze nieuwe wijnmakers houden zich aan een extremere versie: "zero zero" wijn, waarbij ze niets toevoegen aan de druiven terwijl ze gisten. Dat betekent geen gist, geen voedingsstoffen, geen zuur, geen water, geen conserveermiddelen. In tegenstelling tot de meeste natuurlijke wijnmakers, die sommige interventies in kleine mate accepteren, trekt de nul-nul-menigte een harde lijn en legt ze hun aanpak vaak uit met de slogan "niets toegevoegd en niets weggenomen".



Rosalind Reynolds van Emme Wines leegt een tank wijn.

Elke creatieve discipline heeft zijn avant-garde segment, de makers die grensverleggend, opzettelijk gedurfd werk nastreven. In wijn is die avant-garde 'zero-zero'.



Brent Mayeaux met drie van zijn 0-0-wijnen

Interesse ? Hier vind je meer : [zero-zero-wines](https://www.zero-zero-wines.com/)