

## Lage alcohol, zoete Pinot Noir: de vorm van wat komen gaat?

Bron: Meiningers Wine Business International



In een beweging die misschien berekend lijkt om zowel natuurlijke wijnliefhebbers als liefhebbers van rode Bourgogne en soortgelijke stijl Pinot Noir te beledigen, heeft Constellation Brands een wijn uitgebracht met de naam 'Naturally Sweet Pinot Noir' onder het Robert Mondavi Private Selection-label.

De wijn wordt verkocht voor ongeveer \$ 15-16 en wordt beschreven als "een verfijnde smaakervaring met zoete, rode fruittonen die leiden tot hints van kruiden en vanilleboon." Terwijl hij profiteert van de groeiende markt voor zowel zoete rode melanges als voor Pinot Noir, rijdt de nieuwe wijn ook mee op de golf van wijn met een laag alcoholgehalte, met een alcoholpercentage van slechts 9%.

De lage sterkte en zoetheid wordt bereikt door de fermentatie te stoppen voordat de suikers zijn omgezet in alcohol. Met een aanvankelijk potentieel alcoholpercentage van meer dan 14%, zorgt dit voor een aanzienlijke zoetheid. Nog in de jaren tachtig werd Pinot Noir-variëteit zelden gezien buiten Bourgondië, maar het heeft een lange geschiedenis in Californië. Het arriveerde in het midden van de 19e eeuw en werd in 1880 in Inglenook geplant door Gustav Niebaum, waarschijnlijk met behulp van wijnstokken die oorspronkelijk waren geïmporteerd door kolonel Agoston Haraszthy de Mokesa, oprichter van Buena Vista Winery.

### Pinot Noir-ervaring

Ironisch genoeg was Robert Mondavi zelf een van de moderne pioniers van de Napa Valley met Pinot Noir en hoewel zijn wijnmakerij nooit beroemd is geworden vanwege de variëteit, komen drinkbare voorbeelden van wijnen die hij in de jaren zeventig produceerde vandaag de dag nog steeds af en toe tegen. Pinot Noir beslaat nu wereldwijd meer dan 110.000 ha, waarvan 25.000 – bijna een kwart – in de VS, voornamelijk in Californië en Oregon.

De ervaring van Constellation Brands met off-dry Pinot Noir is enorm toegenomen sinds de aankoop - voor maar liefst \$ 318 miljoen - van het merk Meiomi in 2015 van Joe Wagner van Caymus. Een eikenachtige, multiregionale melange met een restsuikergehalte van 6-7 g/l, deze wijn is enorm populair gebleken in de handel. Toen Constellation het merk verwierf, was het Market Watch Brand

of the Year met een jaarlijkse verkoop van meer dan 700.000 gevallen en). Critici keurden het ook goed (het was een Top-100-wijn in de Wine Spectator) en de consumenten ook (het was een bestverkopend restaurant Wine by the Glass in de jaarlijkse peiling van het tijdschrift Wine & Spirits uit 2014).

#### Zoete tand

Afgewezen door wijnprofessionals, groeit onbeschaamd zoete rode wijn in populariteit in de VS. Volgens analisten Fact.MR zal de vraag tot 2031 stijgen met een samengesteld jaarlijks percentage van 4%, en in 2026 een waarde van 78 miljard dollar benaderen.

Wijn met een lager alcoholpercentage zal naar verwachting ook een hoge vlucht nemen, terwijl het woord 'natuurlijk' steeds meer weerklank krijgt. Zelfs als de Robert Mondavi 'Naturally Sweet Pinot Noir' op niets lijkt dat een fan van natuurlijke wijn met een lage interventie zou herkennen, zal hij waarschijnlijk profiteren van associatie met het woord.