

De roep van Charbono

Bron: The Wine Independent – RH. Drexel & J. Berglund ([link](#))



Ik stootte op dit Amerikaanse artikel waarvan ik betwijfelde of het enige toegevoegde waarde had voor ons noordelijke wijnbouwers, maar de stijl en vooral de fotografie van het artikel vond dermate boeiend dat ik het u niet wil onthouden. Ik heb het niet vertaald omdat het nogal lijk is door de vele schitterende foto's: (klik hieronder of op de link in de bronvermelding)

[The Unrelenting Call of Charbono](#)

Ter info

Wine Searcher: *Charbono (Bonarda) is een veelgebruikt druivenras voor rode wijn met een ingewikkelde geschiedenis. Oorspronkelijk afkomstig uit de alpenwijnngaarden van de Savoie in het oosten van Frankrijk, wordt hij nu vooral aangeplant in Napa Valley, waar hij bekend staat als Charbono, en in Argentinië, waar hij de naam Bonarda draagt. De wijnen van de variëteit zijn over het algemeen medium-body met een hoge zuurgraad en aroma's van bessenfruit en enkele rokerige kenmerken.*



Charbono stond bekend als "Corbeau de Savoie" in zijn geboorteland Frankrijk, en als "Douce Noire" in Savoie zelf. Dit laatste lijkt enige verwarring te hebben veroorzaakt over de oorsprong van de druif – Douce Noire betekent "zoet zwart", wat een vergelijkbare etymologie is als Dolcetto, een druivensoort uit Noordwest-Italië. Oorspronkelijk werd gedacht dat de twee (Charbono en Dolcetto) dezelfde variëteit waren, maar dit werd weerlegd door DNA-testen.

Deze verwarring met Noordwest-Italië kan echter enig inzicht verschaffen in de reden waarom Charbono in Argentinië bekend staat als Bonarda. De echte Bonarda Piemontese komt uit Piemonte (zoals uit de naam kan worden afgeleid) en er wordt aangenomen dat deze geen verband houdt met de Argentijnse Bonarda.

Net als Bonarda is Charbono op het gebied van de wijnbouw het belangrijkste in Argentinië, waar het qua aanplant de tweede plaats inneemt na Malbec. In totaal is Bonarda goed voor iets meer dan 18.000 hectare (45.000 acres) in het land, wat neerkomt op bijna 10 procent van alle druiven die daar worden verbouwd. Hoewel overschaduwd door Malbec en slechts net vóór Cabernet Sauvignon en Syrah (in het wijngaardgebied), wordt Bonarda in Argentinië voornamelijk gebruikt om fruitige, medium-body wijnen met lage tannines te maken. Sommige producenten beginnen echter serieuzer naar Bonarda te kijken en gebruiken locatieselectie en wijnbereidingstechnieken om interessantere en premium wijnen te maken.