

Top-oenoloog onthult 'de vijanden van terroirgedreven wijnen'

Bron: The Drinks Business – Patrick Schmitt - [link](#)

Gezien 'terroir' toch een erg populair begrip is en blijft in Vlaanderen, wordt toch ook vaak de wijn 'verkracht' in de kelder door 'over-oaking' en andere ingrepen die het terroir-karakter ondermijnen.

Als je een wijn wilt maken die het karakter van een bepaalde plek accuraat tot uitdrukking brengt, dan zijn er volgens één van 's werelds meest invloedrijke wijnconsulenten, Alberto Antonini, vijf dingen die je zeker niet moet doen.



Foto: Grupo Matura

Het handjevol fouten werd op 5 juni in Londen uit de doeken gedaan door de gerespecteerde Italiaanse wijnconsulent, terwijl hij zich opmaakte om de nieuwste releases te presenteren van een nieuw project waaraan hij werkt, Alkina Wine Estates in de Barossa – een pand dat eigendom is van Alejandro Bulgheroni, een Argentijnse olie- en gasmiljardair die zich op grote schaal in de wijnsector heeft begeven, met name bij Bodegas Garzon in Uruguay.

Sprekend over de filosofie van het Australische landgoed, dat in 2015 werd opgericht, na Bulgheroni's verwerving van wijnstokken en land nabij Greenock in de Barossa Valley, legde Antonini vast hoe "hij het gevoel had dat het een zeer goed terroir was", nadat hij "de chemie had gevoeld van de plaats" nadat hij de boerderij te koop had gezien.

Vanaf dat moment was het zijn doel – zoals bij al zijn projecten – om "wijnen te maken die de essentie van hun oorsprong konden weergeven", wat biologische en biodynamische landbouw

inhiel, samen met regeneratieve benaderingen van bodembeheer – die zich richten op het vergroten van de koolstofgehalte van de bodem door deze zo min mogelijk te verstoren.

Sinds de aankoop heeft Antonini toezicht gehouden op de aanplant van 18 hectare wijnstokken op het landgoed zonder gebruik te maken van herbiciden. Hij merkte op: “Ik denk niet dat iemand in Zuid-Australië dat heeft gedaan” – alvorens toe te geven dat het “zeker meer heeft gekost omdat vereist veel handmatig wieden.”

Maar voordat hij planten in de grond zette, heeft Antonini hard gewerkt om de aard van het land te begrijpen. Om dit te doen heeft hij de hulp ingeroepen van Chili van de Chileense bodem- en wijnexpert dr. Pedro Parra, die een terroirkaart heeft gemaakt, gebaseerd op technologie – via metingen van de elektrische geleidbaarheid van de bodem – en op meer rudimentaire technieken: het graven van maar liefst 160 bodemputten verspreid over het terrein van 43 hectare.

Antonini benadrukte dat een dergelijk onderzoek bedoeld was om het karakter van het land te begrijpen, zodat hij het kwaliteitspotentieel van de wijnen kon vaststellen. Hij merkte op: “Dergelijk werk is erg belangrijk omdat het ons in staat stelt ons te concentreren op waar we verschillende kwaliteitsniveaus kunnen bereiken...”

Vervolgens zei hij: ‘Als je wijnen wilt maken met een gevoel van plaats, moet je die behouden, anders creëer je een gemanipuleerd gevoel van plaats, voordat hij opmerkt: ‘Wijn maken is dan het behouden van het karakter van de magische combinatie van drie dingen: bodem, planten en klimaat.”

Hij merkte op dat hij had besloten om ongevoerd beton te gebruiken als fermentatie- en rijpingsvat voor de wijnen van het landgoed, en zei dat het belangrijk was om materialen te gebruiken die “de pure en authentieke smaken van de oorsprong niet zouden overheersen” – een reeks karakters. die bijzonder goed zijn gebleken uit de Grenache op het terrein.

Op dit punt lanceerde hij zijn opvattingen over wat “de vijanden zijn van terroirgedreven wijnen”, waarbij hij vijf gemeenschappelijke benaderingen van de wijnproductie opsomde die locatiegebonden karakters maskeren – en lees verder om te zien wat deze fouten zijn.

1. “De eerste vijand [van een terroir-expressie in wijn is het plukken van overrijpe druiven, waardoor je meer concentratie krijgt, maar je een beetje karakter verliest, dus je oogstdata moeten niet gebaseerd zijn op het verkrijgen van kracht, kleur en concentratie.”
2. “Een grote vijand kan het extractieproces zijn, want als je te agressief bent, met veel punch down en rack & return, dan krijg je meer structuur in de wijn, maar verlies je het karakter dat je wilt overbrengen.”
3. “De derde vijand is eikenhout, en hoewel de smaken van eikenhout niet slecht zijn, wijken ze af van wat we willen leveren, omdat chocolade, vanille en koffie helemaal niet slecht zijn, maar niet wat we willen ervaren met onze wijnen – dus we zijn heel voorzichtig met eikenhout.”
4. “De vierde vijand is de wijnmaker, als ze zich willen laten zien in wijn. Wijnmakerswijnen zijn behoorlijk saai als ze met een recept komen, maar de persoon die de wijn maakt is belangrijk omdat hij het hele proces moet beheren om de zuiverheid van de plaats te garanderen.”
5. “De laatste grote vijand is de markt, die de hemel of de hel kan zijn: de hemel als er inzicht is in de natuurlijke biodiversiteit, en de hel als het de plek is waar de producent wordt verteld wat hij moet doen – je moet er altijd van overtuigd zijn wat je wilt doen, in plaats van iets anders voor de markt te doen.”

Zoals eerder gemeld door db, omvat Alkina zes hectare wijngaarden die in de jaren vijftig zijn gepland, en nog eens 21 hectare aangeplant in 1998, en nog eens 16 hectare aangeplant sinds het landgoed in 2015 werd gekocht, die 'vanaf de eerste dag' biologisch-dynamisch worden bebouwd, aldus db. Antonini.

Terwijl Antonini adviseur is op het gebied van wijnmaken, heeft Alkina een fulltime Australische wijnmaker genaamd Amelia Nolan, die "godzijdank geen formeel opgeleide wijnmaker is", zei hij.

Alejandro Bulgheroni stapte in 2007 voor het eerst in de wijnhandel bij Bodega Garzon in Uruguay en heeft nu maar liefst 16 landgoederen verspreid over vier continenten die samen meer dan 14 miljoen flessen wijn produceren.