



LAROUSSE WIJN ENCYCLOPEDIE



FRANSE EN WERELDWIJNEN
ONTDEKKEN, KIEZEN, PROEVEN EN BEWAREN



LANNOO



Inhoudsopgave

Voorwoord	5
 ONTDEKKING VAN DE WIJNGAARD EN WIJN	13
DE OORSPRONG VAN WIJN	16
• De beginjaren van de wijn	16
▶ <i>Wijn in oude miniaturen</i>	18
• De wijnontwikkelingen	20
• De nieuwe wereld van wijn	22
▶ <i>Misvattingen rond wijn</i>	24
• De wijngronden	26
▶ <i>De artiesten van het terroir</i>	30
• Duizenden druivenrassen	32
• Blauwe druivenrassen	36
• Witte druivenrassen	40
• Druivenrassen en terroirs: beroemde combinaties	44
VAN WIJNSTOK TOT FLES	47
• De vegetatieve cyclus van de wijnstok	48
• Jaarlijkse werkzaamheden in de wijngaard	50
• De snoei en het rendement van de wijnstok	52
• De oogst	54
• Een ecologischere wijnbouw	58
• De gisting	60
▶ <i>Betwistbare technieken</i>	62
• Het maken van witte wijn en rosé	64
• Het maken van rode wijn	68
• Het maken van mousserende wijnen	70
• Het maken van gemuteerde wijnen	74
• De kunst van het opvoeden	76
• Rijping op fust	80
• Hoe wordt een fust gemaakt?	82
▶ <i>Enkele mooie fusten</i>	84
• Botteling	86
• De stoppen	88
 WIJN KIEZEN, BEWAREN EN PROEVEN	90
WIJN IDENTIFICEREN	93
• Appellaties in Europa	94
▶ <i>Vergelijkend overzicht van Europese appellaties</i>	99
• Appellaties van andere continenten	100
• Een etiket 'ontcijferen'	104
▶ <i>Enkele voorbeelden van etiketten</i>	110
▶ <i>Etiketten van vroeger en van nu</i>	116



WIJN KOPEN	118
• Aankoopadvies	120
• De prijs van wijn	122
• In de winkel	124
• Bij de producent	126
▶ <i>'En primeur' kopen</i>	128
• Via andere kanalen	130
WIJN BEWAREN	133
• Een wijnkelder in optima forma	134
• Een wijnkelder aanleggen	136
▶ <i>Vier voorbeelden van wijnkelders</i>	138
▶ <i>In de stilte van de wijnkelder</i>	140
• Een wijnkelder beheren	142
▶ <i>Wijn bewaren: de fijne kneepjes</i>	144
• Wijn bewaren en laten rijpen	146
▶ <i>Gemiddelde bewaartijd van wijnen</i>	148
• Wijn verzamelen en investeren in wijn	150
WIJN KIEZEN	152
• De grote wijnfamilies	154
▶ <i>Mythische wijnen en jaargangen</i>	162
▶ <i>De kwaliteit van de laatste oogstjaren</i>	164
• Wijn bij het eten	168
▶ <i>Enkele geslaagde combinaties</i>	174
▶ <i>Wijn combineren met kaas</i>	182
WIJN SERVEREN	185
• Schenktemperatuur	186
• Het openen van de fles	188
▶ <i>De kurkentrekker</i>	190
• Decanteren	192
• De glazen	194
• Wijn op tafel	196
• Wijn in het restaurant	198
▶ <i>De sommelier, wijnambassadeur</i>	200
WIJN PROEVEN	202
• De principes van een goede proeverij	204
• Het uiterlijk van de wijn	206
• De neus van de wijn	210
• De smaak van de wijn	216
• De synthese van de proeverij	220
▶ <i>Enkele proefformulieren</i>	222
▶ <i>Wijn beschrijven (vocabulaire van de proeverij)</i>	228

EEN ECOLOGISCHERE WIJNBOUW

In de jaren 1960 werden in de landbouw steeds meer onkruidverdelgers en andere synthetische producten gebruikt om het werk te vergemakkelijken en de kosten te verlagen. Aan het begin van het nieuwe millennium nam de zorg om het milieu ook meer toe.

Geïntegreerde landbouw

In deze landbouwtak worden alle mogelijke middelen gebruikt om ziekten en parasieten te bestrijden, maar op 'redelijke wijze': er wordt verantwoordelijk omgegaan met de doses en de middelen worden alleen toegepast wanneer het nut heeft. Om gekwalificeerd te worden moet een bedrijf aan een honderdtal criteria voldoen die vermeld staan in de voorwaarden en bestaan uit 'goede handelingen met respect voor de omgeving'. Een vijftigtal van die criteria zijn speciaal voor de wijnbouw. Sommige organisaties schrijven voor dat er gras moet worden gezaaid in de wijngaarden om erosie tegen te gaan en dat heggen en sloten behouden moeten worden om de flora en fauna in stand te houden.

Biologische landbouw

Volgens de statistieken van Agence Bio is de biologische wijnbouw in Frankrijk gegroeid van minder dan vijfhonderd bedrijven met 4765 hectare in 1998 tot ruim 4500 bedrijven met 64.000 hectare in 2013. Dat is uiteraard slechts 2,8 procent van de Franse wijngaarden, maar de oppervlakte is in vijftien jaar enorm toegenomen. Spanje loopt voorop wat betreft de biologische wijnbouw, gevolgd door Italië en Frankrijk.

Aanhangers van biologische landbouw weigeren de conventionele synthetische producten te gebruiken en geven de voorkeur aan natuurlijke behandelingen en proberen ziekten te voorkomen door een beter onderhoud van de wijngaard. De Europese wetgeving op het gebied van biologische landbouw, waarin sinds 2012 ook de biologische wijnbouw is opgenomen, staat minder additieven toe, in minder hoge dosering en verbiedt ieder chemisch-synthetisch bestrijdingsmiddel.

GEEN PESTICIDE. De fauna zorgt voor de ontwikkeling, de verandering en het herstel van de grond. Elke vorm van pesticide is dus verboden om de biodiversiteit te bewaken. Tegen ziektes worden zwavel en koper ingezet en zeewier geneest schimmelinfecties. Er bestaan ook moderne biologische bestrijdingsmiddelen als *confusion sexuelle*, waarmee de insecten van de wijngaard worden bestreden. Toch heeft de biologische landbouw niet overal antwoord op: zo is er nog altijd geen bestrijdingsmiddel gevonden tegen ernstige ziekten waardoor de wijnstokken afsterven (*esca*).

Tegenwoordig is Frankrijk de op twee na grootste afnemer van fyto-sanitaire producten ter wereld: de Franse wijngaarden, slechts 4 procent van de landbouwgronden, verbruiken ruim 14 procent, volgens Demeter, het kwaliteitskeurmerk voor biodynamische landbouwbedrijven.

'Natuurlijke' wijnen?

Sommige wijnboeren kiezen ervoor om geen enkel additief te gebruiken, dus ook geen gevriesdroogde gist, suiker en zwaveldioxide, een antioxidant en antibacterieel middel dat ervoor zorgt dat de wijn niet oxideert of in azijn verandert. Deze vorm van vinificatie vereist een onberispelijke hygiëne en zeer goede opslagomstandigheden. Een 'natuurlijke' wijn kan onaangename verrassingen in petto hebben (een stro- of mestsmaak, of ongewenste gisting in de fles) die de pure smaak van het terroir maskeren.



> Op het domein La Coulée de Serrant in de wijnstreek van de Loire wordt met paarden geploegd

Preparaten die energie vasthouden



De preparaten die in de biodynamische landbouw worden gebruikt, worden verondersteld de levenskrachten in de plant te stimuleren.

Koemest in hoorns. Een koeienhoorn gevuld met mest wordt van de herfstequinox tot de lente in de grond begraven totdat hij nagenoeg in humus is

veranderd. De belangrijkste werking is dat de hoorn ervoor zorgt dat de wortels van de wijnstok dieper in de grond zakken, waardoor hij met name beter tegen droogte bestand is.

Siliciumoxide in hoorns. Siliciumoxide bestaat uit fijngemalen kwarts (bergkristal) met water. Van het begin van de zomer tot aan de kerst wordt het in een koeienhoorn in de grond begraven om vervolgens aan de zon te worden blootgesteld. Het wordt gebruikt om de vruchtvorming te stimuleren.

Compost van mest. De compost bestaat uitsluitend uit koeienmest, siliciumoxide, kalk en plantaardige preparaten (duizendblad, kamille, brandnetel, eikenschors, paardenbloem). De compost is heel rijk aan bacteriën, versterkt het ontbindingsproces van het organische materiaal en biedt de mogelijkheid om aangetaste grond te herstructureren.



> Landbouw met respect voor de natuur bevordert de biodiversiteit van de wijnstokken

GEEN KUNSTMEST. Bij biologische wijnbouw wordt de plant niet rechtstreeks gevoed, behalve met organisch materiaal bestaande uit compost of groene mest, om de grond vruchtbaar gehouden door de biologische activiteit te handhaven.

GEEN ONKRUIDVERDELGER. Onkruid wordt verwijderd door middel van ploegen of tegengegaan door gras tussen de wijnstokken te zaaien en te maaien wanneer het nodig is.

Biodynamische benadering

In 1924 geeft Rudolf Steiner, een Oostenrijkse filosoof en esotericus, het startsein van deze discipline, die de relatie tussen mens, plant, aarde en de gehele kosmos bestudeert. Biodynamische landbouw wordt gezien als een onderdeel van de biologische landbouw, maar gaat veel verder dan het verbieden van chemisch-synthetische middelen. Er worden producten gebruikt op basis van siliciumdioxide uit koeiendrek of planten.

HET PRINCIPE VAN HOMEOPATHIE. Al die preparaten worden in water opgelost volgens het principe van homeopathie. Vervolgens worden ze 'geactiveerd' door een heel nauwkeurige vermenging gedurende een bepaalde tijd. De geactiveerde oplossing wordt daarna druppelsgewijs over de grond (koeiendrek en compost) of over de bladeren (siliciumdioxide) verdeeld. Om ziek-

ten te voorkomen worden er ook planten (brandnetel, valeriana, paardenstaart of thuya) gebruikt in de vorm van kruidenaftreksels of homeopathische oplossingen.

DE KALENDER. Voor het toepassen van de biodynamische principes moet elke dag de stand van de sterren en de constellaties bekend zijn. Aanhangers geloven dat de groei van de planten afhangt van kosmische invloeden, die een bepaald ritme volgen dat rechtstreeks verbonden is met de stand van de zon en de maan ten opzichte van de constellaties van de dierenriem. Afhankelijk van de dag worden de wortels, bladeren, bloemen of vruchten gestimuleerd. De werkzaamheden en behandelingen in de wijngaard worden volgens deze kalender uitgevoerd. Het is dan ook beter om op 'worteldagen' of 'vruchtdagen' te planten.

EEN IRRATIONELE STAP? Rudolf Steiner, die overigens nooit landbouw heeft beoefend en tegen het gebruik van alcohol was, heeft altijd gezegd dat mensen hem niet op zijn woord moesten geloven, maar zijn theorie zelf moesten uitproberen. Vandaag de dag blijkt deze methode nog steeds heel efficiënt. Komt het door de vele zorg van de wijnbouwers of door de speciale preparaten?

WIJN OP TAFEL

Vanaf de verre wijngaard waarin hij het leven zag, eindigt de wijn zijn reis in een glas, geserveerd aan tafel bij de maaltijd. Soms volstaat bij het serveren een kleine misser om het proefplezier te bederven. Elk detail telt en draagt bij aan het plezier van het proeven.

Het kiezen en voorbereiden van de flessen

In de eerste plaats hangt de keuze van de te schenken wijnen af van de omstandigheden en de gerechten waaruit de maaltijd bestaat (zie blz. 168-183). Ga uit van gemiddeld een fles van 75 centiliter per drie tot vier personen. U dient de geselecteerde wijnen met aandacht te controleren, want vanaf de kelder tot het moment van proeven is elk detail van belang. Courante wijnen en rosés kunnen zo gedronken worden, maar de andere wijnen vragen om meer zorg, afhankelijk van hun karakter en ouderdom.

HET CONTROLEREN VAN DE FLESSEN. Ga, nadat u uw keuze hebt gemaakt, twee dagen voor de maaltijd naar de kelder om de geselecteerde flessen te controleren. Uiteraard bewaart u de flessen in de kelder liggend, met het etiket naar boven. Op die manier bent u er zeker van dat het depot zich netjes tegenover het etiket verzamelt. Verplaats de flessen langzaam, zonder schokkende bewegingen en houd ze steeds in de richting waarin ze lagen. Controleer met een zaklantaarn of de wijn mooi helder is en of er veel depot aanwezig is.

OP TEMPERATUUR BRENGEN EN NEUTRALISEREN VAN HET DEPOT. Jonge, droge witte wijnen kunnen een paar uur voor de maaltijd worden gekoeld. Beleggen witte wijnen met een depot dienen een dag van tevoren rechtop te worden gezet, alvorens ze te koelen. Jonge rode wijnen hebben over het algemeen heel weinig depot; u hoeft ze pas de ochtend voor het diner rechtop te zetten. Oude rode wijnen met depot worden twee dagen van tevoren langzaam rechtop gezet, alvorens ze te decanteren, als daar behoefte aan is.

Voor de volgorde van het schenken van wijnen bestaan enkele eenvoudige regels: droge witte wijnen worden geschonken voor rode wijnen, jonge rode wijnen voor oude wijnen, de lichte wijnen voor de stevige, de eenvoudige wijnen voor de complexere.

HOEVEEL VERSCHILLENDE WIJNEN? Tijdens een maaltijd kan een enkele wijn worden gedronken of bij elk gerecht van wijn worden gewisseld. Het aantal wijnen is ook afhankelijk van het soort maaltijd (zie ook blz. 168).

FAMILIE OF VRIENDEN ONDER ELKAAR. Een maaltijd met familie is meestal eenvoudig. Een goed gemaakte, bescheiden wijn volstaat, waarbij de kleur een kwestie van smaak blijft. De zondagse maaltijd en een etentje met vrienden zijn aanleiding om de wijnkeuze aan te passen aan het menu. Naast het aperitief – dat overigens kan bestaan uit de wijn voor bij het eerste gerecht – is het redelijk om drie tot vier wijnen achter elkaar te serveren. Een witte wijn voor het eerste gerecht, een rode wijn voor bij het hoofdgerecht, een andere wijn voor bij de kaas en tot slot een dessertwijn.

LIEFHEBBERS ONDER ELKAAR. Als de maaltijd speciaal is bedoeld voor het proeven van wijnen van grote kwaliteit, kunt u de selectie verdubbelen. Daarbij moeten we niet vergeten dat deze grote hoeveelheid wijnen gedronken zal worden en niet wordt uitgespuugd, zoals bij een professionele degustatie. Het gevaar schuilt hem niet zozeer in de variatie aan wijnen, maar veeleer in het drinken van een te grote hoeveelheid ervan.

Het klaarzetten

Ongeveer twee uur voor de gasten arriveren, is het tijd om rustig aan de laatste voorbereidingen te beginnen. Door alvast aan bepaalde details te denken, gaat het serveren gemakkelijker.

HET OPENEN VAN DE FLESSEN. Behalve mousserende wijnen, die altijd in het bijzijn van de gasten worden geopend, kunnen alle andere flessen vooraf worden ontkurkt en de wijnen rustig worden geproefd om de staat ervan te controleren (zie ook het kader op de volgende blz.). Witte wijnen gaan vervolgens met de kurk er weer op terug in de koelkast. Rode wijnen die dit nodig hebben, worden gedecanteerd in karaffen (zie blz. 193). De karaffen worden vervolgens afgesloten en bij de juiste temperatuur bewaard. Het is niet nodig rode wijnen die niet worden gedecanteerd opnieuw met de kurk af te sluiten. Uit voorzorg is het verstandig om van elke wijn een ongeopende fles in reserve te houden, mochten de gasten er meer van willen.

ENKELE DETAILS OM NIET TE VERGETEN. Denk eraan een servet klaar te leggen waarmee u de flessenrand of de vochtige fles tijdens het serveren kunt schoonvegen. Zet ook wat flessen water koel, met en zonder koolzuur.





HET NEERZETTEN VAN DE GLAZEN. Bij het dekken van de tafel worden de glazen in volgorde van serveren van links naar rechts tegenover het bord gezet. Het waterglas krijgt een plekje achter de wijnglazen. Als meerdere flessen van eenzelfde memorabele grand cru worden geserveerd, zou u de glazen per geopende fles kunnen verwisselen.

Proeven alvorens te serveren

Zodra de geselecteerde flessen zijn geopend, is het tijd om de wijn te controleren. Kijk eerst nauwgezet elke kurk na door eraan te ruiken om zo eventuele tekortkomingen te detecteren. Bepaalde maffe geuren vervluchtigen snel. Ernstiger is het als u kurk ruikt. Als de schimmelgeur heel licht is, loopt alleen het eerste glas het risico te zijn aangetast. Een eenvoudige beluchting volstaat. Als het een krachtige geur betreft, kunt u beter een andere fles nemen. Aarzel in geval van twijfel niet om een andere keuze te maken. De flessen kunnen na controle eventueel gedecanteerd worden.

Het schenken aan tafel: wees aandachtig als een sommelier

DE ROL VAN GASTHEER. Tijdens de maaltijd komt de rol van sommelier toe aan de gastheer of -vrouw. In het bijzijn van de gasten proeft hij of zij elke fles uit beleefdheid nogmaals alvorens hem uit te schenken. Hij of zij zorgt ervoor dat de wijnen zo veel mogelijk op schenktemperatuur blijven en dat elk glas tijdens de maaltijd voor een derde gevuld blijft.

ELKE WIJN OP DE JUISTE TEMPERatuur.

Mousserende wijnen en witte wijnen worden in een emmer water met een paar ijsklontjes geplaatst om koel genoeg te blijven. Voor rode wijnen is het aan te bevelen ze een of twee graden onder de gewenste schenktemperatuur te schenken.

**Champagne
brut doet het goed
bij desserts.**

NIET WAAR. Het contact met zoetigheid verhardt een Champagne. Desserts vragen om een weloverwogen keuze uit het aanbod van wat in het algemeen de 'dessertwijnen' worden genoemd, bijvoorbeeld een Muscat de Mireval of Monbazillac. Champagne brut kan als aperitief of tijdens de maaltijd worden geserveerd. Serveer bij het dessert liever een halfdroge Champagne.

WAAR OF NIET WAAR?

DE WIJNGAARDEN VAN BOURGOGNE

Bourgogne is een streek die tot de verbeelding spreekt. Dat was al zo in de middeleeuwen en daar is niets aan veranderd. In Bourgogne worden enkele van de allergrootste wijnen van Frankrijk (en van de wereld!) geproduceerd, zowel wit als rood.

Monniken, clos en ingewikkelde classificaties

Bourgogne is een doorgangsgebied tussen het noorden en het zuiden, niet alleen van Frankrijk maar ook van Europa, iets dat lange tijd gunstig is geweest voor de bekendheid en de verspreiding van de wijnen uit de streek.

VAN DE VESTIGING VAN DE KLOOSTERS TOT DE FRANSE REVOLUTIE. Men denkt dat de eerste wijnstokken in het gebied rond Beaune verschenen rond 200 n.C. Maar de echte bloei van de Bourgogne-wijnbouw is te danken aan het christendom, niet alleen vanwege de vraag naar miswijn, maar ook vanwege de vestiging van kloosters in de middeleeuwen, waarvoor de wijngaarden, die vaak waren nagelaten door plaatselijke lands-

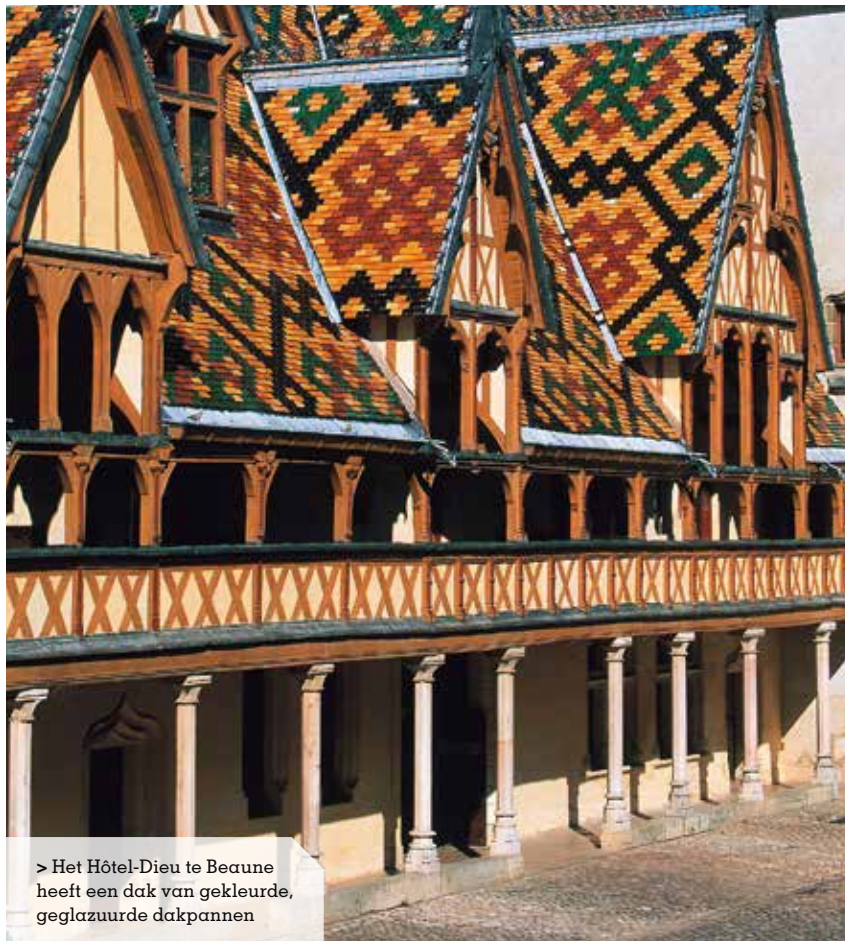
heren, dienen als bron van inkomsten. De monniken, die tevens 'bons vivants' zijn, selecteren geduldig de percelen (of 'climats') die de beste wijnen voortbrengen en verkopen die tegen een hogere prijs (zie ook blz. 17). Men zegt dat ze zelfs de grond proefden om een perceel op waarde te schatten! Zekerder is dat ze de percelen ontdekten door de wijnen te proeven die dienden als betaling van de 'tiend' in natura. Om hun kostbare wijnen te beschermen tegen diefstal (en onenigheid met de burens te voorkomen...), trokken ze stenen muren op, waarmee de befaamde Bourgogne-'clos' ontstonden.

VAN DE REVOLUTIE TOT DE EERSTE CLASSIFICATIES. De Revolutie is voor de Bourgogne-wijnbouwers de gelegenheid om wraak te nemen op de grote wijngoederen in het bezit van de monniken

DE WIJNBOUW IN CIJFERS (AOC)
BOURGOGNE
Oppervlakte: 28.000 ha
Productie: 1.400.000 hl
Rood en rosé: 29%
Wit: 61% - Mousserend: 10%

BEAUJOLAIS
Oppervlakte: 15.700 ha
Productie: 800.000 hl
Rood en rosé: 98%
Wit: 2%

(BIVB, 2015;
Inter-Beaujolais, 2015)



> Het Hôtel-Dieu te Beaune heeft een dak van gekleurde, geglazuurde dakpannen

De veilingen van de Hospices van Beaune

De Hospices van Beaune werden in 1452 gesticht door Nicolas Rolin en Guigone de Salins om hulp en zorg te bieden aan de armen. Het hospitium heeft een groot, uit nalatenschappen verkregen, wijnbouwgebied van 60 hectare in bezit, dat rijk bedeed is met premier en grand cru's. Elk jaar worden de wijnen van het hospitium op de derde zondag van november per 'pièce' (de naam van het Bourgondische vat van 228 liter) verkocht. Deze grootste liefdadigheidsverkoop van wijn ter wereld wordt sinds 2005 georganiseerd door het grote Britse veilinghuis Christie's, dat de wijnen bij kaarslicht verkoopt. De opbrengst van de verkoop (10 miljoen euro in 2015) komt nog altijd ten goede aan het Hôtel-Dieu, dat tegenwoordig een drukbezochte toeristische bestemming is. De prijzen die worden behaald tijdens deze veiling dienen als indicatie voor het vaststellen van de gemiddelde prijs van de Bourgognewijnen van dat jaar.



> Oogst in een dorp in Bourgogne

en de adel: vanaf 1791, met de verkoop van nationale bezittingen, begint de verkrumeling van de wijngoederen, zoals dat van Clos de Vougeot (zie ook blz. 301). Deze verschuiving kwam met name ten goede aan de burgerij en de eerste handelshuizen. Vanaf 1861 geeft het 'Comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune' de aanzet tot het moderne systeem van de AOC. Men maakt een onderscheid tussen de 'très' grand cru's of 'têtes de cuvée', waaronder La Romanée-Conti, Clos de Vougeot en Chambertin, de grand cru's en de premier cru's. Deze classificatie is enigszins

vereenvoudigd (!) door het Institut national des appellations d'origine (INAO), die de bovenste laag ongedaan heeft gemaakt door alleen de grand cru's en de premier cru's te behouden. Vanaf 1936 worden de appellaties uitgegeven.

Chablis en de wijngieden van de Yonne

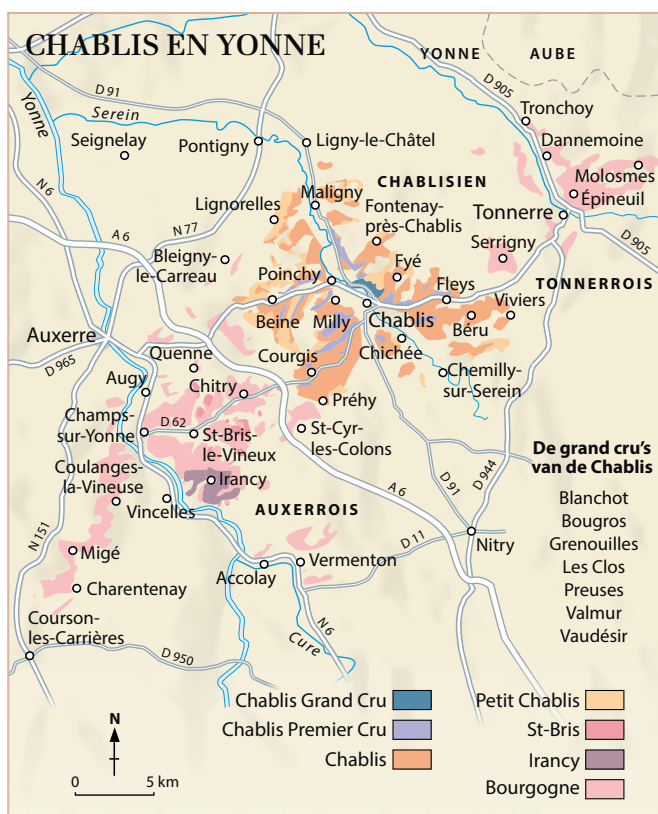
Chablis is het archetype van een droge witte kwaliteitswijn, waarvan de balans tussen de frisheid van de zuurgraad en het fruit dicht in de buurt komt van de grote witte wijnen van de Côte d'Or. Toch is het bepaald niet gemakkelijk om wijn te maken in de Chablis, die zich aan de noordkant van de wijnstreek bevindt. De grote vijand is hier de vorst, zozeer dat de wijnbouwers soms gedwongen zijn om een soort vuurpotten op olie in de wijngaard te plaatsen of de knoppen te besproeien met water zodat een beschermend ijslaagje ontstaat.

Het druivenras chardonnay, dat hier 'beauinois' wordt genoemd, gedijt bijzonder goed op de klei-kalkgrond van de Yonne. De premier cru's uit Chablis (zie blz. 281) en vooral de grand cru's kunnen concurreren met de grote witte wijnen van de Côte d'Or, maar zijn mineraliger en minder vet. De grand cru's bevinden zich allemaal ten noordoosten van de plaats Chablis, tussen de dorpen Fyé en Poinchy.

In de andere wijngieden van de Yonne, Auxerrois en Tonnerrois vindt men rode kwaliteitswijnen zoals Bourgogne Côte-Saint-Jacques (voorheen Coteaux-de-Joigny) of Bourgogne Vézelay, die echter veel lichter van stijl zijn dan de prestigieuze wijnen uit het zuiden van de Bourgogne.

Côte d'Or

De Côte d'Or strekt zich uit van Dijon in het noorden, via Beaune tot aan Santenay. Hier worden complexere en duurdere wijnen met een langere levensduur gemaakt. Ze komen uit de beroemde dorpen – Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet – die hun



AOC NUITS-SAINT-GEORGES



De kleine plaats waaraan de Côte de Nuits zijn naam dankt, was lange tijd de grote rivaal van Beaune op het gebied van de wijnhandel. Hoewel Nuits-Saint-Georges nog enkele 'négociants' telt (Faiveley, Labouré-Roi), gaat Beaune op dit terrein tegenwoordig aan kop.

Wat rest zijn de wijnen, die behalve in Nuits-Saint-Georges ook in Premeaux-Prissey liggen, over een strook van 7 kilometer lengte, wat hun diversiteit verklaart. Ze zijn bijna allemaal rood en voornamelijk gemaakt van pinot noir (98 procent). Toch staat er nog een handjevol chardonnay-wijnstokken (2 procent).

Nuits-Saint-Georges heeft net als Beaune een hospitium, maar van veel bescheidener formaat, met een wijngaard van 8,8 hectare. De wijnen van de Hospices zijn van zeer goed niveau.

>BELANGRIJKSTE DRUIVENRASSEN: pinot noir voor de rode wijnen; chardonnay voor de witte wijnen.

>BODEM: alluviaal gesteente in het noorden, klei-kalkmergel in het zuiden, dit alles op een ondergrond van kalkrots.

>WIJNSTIJL: het karakter van de rode wijnen is redelijk verschillend afhankelijk van of ze afkomstig zijn uit het noorden, nabij Vosne, of het zuiden, rond Premeaux. De noordelijke wijnen zijn weelderiger en geparfumeerder, de zuidelijke zijn geuriger en robuuster, vooral door de zwaardere grond. Met hun over het algemeen stevige karakter hebben deze wijnen een redelijk intense kleur die neigt naar het zachtpaars. Als ze jong zijn, bieden ze aroma's van rode vruchten, zwarte bessen en drop, die zich bij het ouderen ontwikkelen tot aroma's van leer en truffel. De redelijk zeldzame witte wijnen hebben na een tot twee jaar een fraaie gouden kleur en aroma's van brioche die neigen naar witte bloemen.



Kleur:
rood en wit.

Schenktemperatuur:
witte wijnen tussen 12 en 13 °C;
rode wijnen tussen 14 en 16 °C.

Bewaarpotentieel:
witte wijnen 4 tot 8 jaar;
rode wijnen 5 tot 10 jaar.

AOC ALOXE-CORTON

Het dorp Aloxe-Corton wordt gedomineerd door de Cortonheuvel en zijn beide grand cru's: Corton (de enige rode grand cru van de Côte de Beaune en de grootste van Bourgogne) en Corton-Charlemagne (alleen witte wijnen).

Er zijn nog min of meer apocriefe verhalen over deze mystieke wijn, te beginnen bij het verhaal dat Karel de Grote de wijn verkoos omdat deze zijn baard niet bevlekte...

>BELANGRIJKSTE DRUIVENRASSEN: pinot noir voor de rode wijnen; chardonnay voor de witte wijnen.

>BODEM: Corton bestaat de oostelijke helling van de heuvel, Corton-Charlemagne de zuidelijke en zuidoostelijke hellingen, waar de grond op grote hoogte lichter

is en een hoog percentage krijt bevat. Het onderste deel van de helling produceert minder krachtige, soepelere wijnen.

>WIJNSTIJL: de rode wijnen zijn jong en zeer tanninerijk, met krachtige aroma's en een uitgesproken terroirsmak, waaruit zich na enkele jaren op fles fruitige en kruidige tonen ontwikkelen. Ze moeten minstens vijf jaar liggen alvorens ze te drinken. De witte wijnen behoren tot de beste van de wereld, met een kruidig bouquet dat bij jonge wijnen zeer mineralig is en zich pas na vijf jaar echt opent met subtiele aroma's van hazelnoten en specerijen, waarna ze nog tien tot vijftien jaar goed blijven.

CÔTE DE BEAUNE



Kleur:
rood en wit.

Schenktemperatuur:
witte wijnen tussen 12 en 14 °C;
rode wijnen tussen 14 en 16 °C.

Bewaarpotentieel:
witte wijnen 10 tot 20 jaar;
rode wijnen 10 tot 30 jaar.



Bourgogne,
Côte de Beaune

MAISON JOSEPH DROUHIN

Wijnhandelaar zijn in de Bourgogne, dat is meer dan wijnen bottelen voor de verkoop. Robert Drouhin is ook een groot wijngaardeigenaar, die zijn bezit met passie beheert en verzorgt.



JOSEPH DROUHIN

*7, rue d'Enfer
21200 Beaune*

Oprichting: 1880

Oppervlakte: 78 ha

Productie: onbekend

Appellatie: Beaune

Druivenras wit: chardonnay

Druivenras rood:

pinot noir



De familie Drouhin, een dynastie te Beaune

Beaune is de hoofdstad van de Bourgondische wijnhandel. Deze welvarende stad van 20.000 inwoners dankt zijn faam aan de Hospices de Beaune, een architectonisch juweeltje dat in de 15^{de} eeuw is gebouwd als ziekenhuis voor de armen, en aan de jaarlijkse veiling van dit Hospice, die plaatsvindt op de derde zondag van november. Beaune is ook de thuisbasis van veel van de oude handelshuizen van de streek, families met 'drie graftombes op het kerkhof', zoals men het hier zegt. De familie Drouhin en hun schitterende herenhuis aan de rue d'Enfer (heel toepasselijk gelegen achter de basiliek Notre Dame) vormen onderdeel van die dynastieën van handelaars/wijnboeren. Hij noemt zich wijnboer omdat in zijn visie de handel begint bij de druif, die door zijn huis wordt geogst, geperst en gevinifieerd. Robert Drouhin is geboren met de achternaam Jousset, maar werd als kind wees en is vanaf 1938 door zijn oom Maurice Drouhin grootgebracht en later ook geadopteerd. Toen al deed het huis Drouhin goede zaken: Joseph, de grondlegger, afkomstig uit Auxerre, trouwde met een vrouw uit Chablis en begon zijn bedrijf in 1918 met de aankoop van druivenstokken. Destijds gebeurde al het werk te paard en aangezien het dier geen lange afstanden mocht lopen, moesten alle stokken in Beaune geplant worden. Zo kreeg Joseph het nu beroemde Clos des Mouches in bezit, die de emblematische wijngaard van het huis Drouhin zou worden. De enige uitzondering op de regel van nabijheid is een perceel Clos de Vougeot, de grand cru in de Côte de Nuits, aangekocht in 1928, 'voor de prestige, niet voor het geld', volgens Robert.



Bourgogne,
Côte de Beaune

DOMAINE DES *COMTES LAFON*

Dominique Lafon was ervoor verantwoordelijk dat zijn familie van de landbouw overstapte naar de wijnbouw. Tegenwoordig behoren ze tot de allerbeste wijnproducenten in Meursault.



DOMAINE DES COMTES LAFON

*5, rue Pierre Joigneaux
21190 Meursault*

Oppervlakte: 13,8 ha

Gemiddelde productie: 60.000 flessen per jaar

Appellatie: Meursault

Druivenras rood: pinot noir

Druivenras wit: chardonnay



René Lafon, de redder

Meursault is de grootste wijnbouwgemeente van de Côte de Beaune. Het is de koningin van de witte wijnen, maar ook groot in rood, aangezien de appellatie de overgang vormt tussen Volnay in het noorden en de grand cru's van Puligny in het zuiden. Grand cru's bezit het dorp zelf niet, maar van de gemeentelijke appellatie bezit het des te meer: zo'n 316 hectare mag de dorpsnaam op het etiket dragen, drie keer meer dan in Volnay. Er is dus altijd veel wijn te koop in Meursault, van de simpelste categorie tot aan de Côte-appellaties, waarvan de hiërarchie oploopt van de dorpen tot de grand cru's. In een dergelijke situatie is het moeilijk jezelf te onderscheiden, vooral als je, net als de familie Lafon, één been in het ingenieursvak en een ander been in het boerenbedrijf hebt. Tegelijkertijd is de familie sinds lang vergroeid met de wijnranken, dankzij het wijngoed dat in 1864 werd gesticht door Jules Lafon en diens echtgenote Marie Bloch, dochter van een grote plaatselijke wijnbouwersfamilie. Wat deze voorvader wist op te bouwen liet de volgende generatie uit de vingers glijpen. Kleinzoon René Lafon wist het bezit echter van het faillissement te redden. René was doordeweeks ingenieur in Parijs en ontving elk weekend zijn klanten in Meursault. Zijn salaris investeerde hij in die riskante onderneming in een dorp dat feitelijk nogal achtergesteld was.

Meursault van ellende naar roem

Het is vandaag de dag moeilijk te geloven dat Meursault in de jaren 1960 op sterven na dood was. De 2 hectare Santenot, die mooie premier cru in Volnay, die het wijngoed rijk was, was des-

tijds bedekt met luzerne, een voedermiddel voor paarden. In 1958, zo vertelt Dominique Lafon, stonden 60 hectare Meursault-wijngaard te koop. Een van zijn collega's, een wijnboer uit de buurt, had interesse, maar diens vrouw praatte het hem boos uit het hoofd: 'Je krijgt je wijn niet eens verkocht! De postbode heeft een eigen auto en wij niet!' Met het geld dat bedoeld was voor de aankoop van de 60 hectare kocht het stel een tweedehands Peugeot 203. Bij terugkeer barstte een hagelstorm los. De wagen bleef de rest van het jaar in de garage omdat er geen geld meer over was om de benzine van te betalen. Tegenwoordig kost een hectare Meursault minstens € 200.000 (officiële schatting van het Verbond van Wijnbouwers van Meursault, dat de zaak bescheiden inschat om de successierechten laag te houden) en voor de mooiste percelen ruim een miljoen... Onder zulke omstandigheden wist René Lafon het wijngoed in leven te houden door het bezit in bruikleen te geven aan deelpachters. Zo vond zijn zoon Dominique in 1986, toen hij er fulltime kwam werken, dat het wijngoed zelf nog geen snoeischaar bezat, laat staan een tractor.

Dominique Lafon, de bekeerling

De wijnbouw is Dominiques grote passie. Hij heeft eelt op de handen, deze graaf Lafon – de vierde die de titel draagt die de paus aan voorvader Jules gaf in ruil voor verleende diensten (hij had de plaatselijke priesters vrijgesteld van belastingen). Hoewel hij zijn opleiding heeft genoten aan de school voor de wijnbouw in Beaune, is Dominique een buitenstaander, omdat hij niet afstamt van een venerabele traditie wijnboeren. Van de onderwijsfilosofie sloeg hij steil achterover: eerst handelen, dan pas nadenken. Maar in het begin volgt ook hij de aanwijzingen van de technuten en verspreidt hij volgens een vast schema bestrijdingsmiddelen. In 1989, na drie jaar op het wijngoed, zegt hij op een avond tegen zijn vrouw: 'Niet naar buiten gaan met die kleine, iedereen is in de wijngaard bezig geweest.' Het is een plotselinge schok: hij begrijpt dat hij bezig is de omgeving onleefbaar te maken voor zijn eigen dochter. De koers richting de biologische, en later de biodynamische, teelt is ingezet. De nieuwbakken wijnboer profiteert ook van de plotselinge Amerikaanse interesse in Meursault, waardoor hij eindelijk winst begint te maken en kan gaan investeren. Tegenwoordig heeft Dominique Lafon zijn stempel gedrukt op de wijnen, die altijd elegant en nooit zwaar zijn, omdat hij gelooft dat het niet nodig is de inherente kwaliteiten van de druif te camoufleren met de geroosterde hazelnootaroma's van nieuwe eiken vaten. Hij is een persoonlijkheid geworden in het dorp en zijn wijngoed fungeert als uitvalbasis voor jonge stagiairs, die zich de biodynamische wijnbouw en vinificatie van rood en wit eigen willen maken. Hij is namelijk een van de zeldzame wijnboeren in de Côte die zich evenzeer op zijn gemak voelen met rode als met witte wijn.

DOMAINE DES COMTES LAFON, MEURSAULT PREMIER CRU CLOS DE LA BARRE

In 1993 wist Dominique Lafon de voltallige 16,8 hectare van het domein weer in eigen beheer te krijgen. Vanaf dat moment heeft hij ze op biologische wijze behandeld. Het bezit ligt verdeeld over vier gemeenten en levert vijftien appellaties. De Clos de la Barre ligt achter het huis van de familie Lafon, in het hart van het dorp. Dit perceel van 2,1 hectare is volledig ommuurd. Het is een monopole-wijngaard en het vlaggenschip van het wijngoed. Deze levert pure, rechtlijnige wijnen, even helder in hun frisheid als in hun zuivere aroma's. Altijd meer gespannen en nerveus dan andere Meursaultwijnen ontwikkelt de Clos in zijn jeugd fraaie aroma's van citrusfruit en biedt het die lumineuze helderheid die de grote Meursaultwijnen typeert.



> Dominique Lafon,
eigenaar van het domein

DE WIJNGAARDEN VAN DE VERENIGDE STATEN EN CANADA

In Noord-Amerika wordt vooral aan de westkust wijn verbouwd. Als Californië een onafhankelijke staat zou zijn, zou het de op drie na grootste producent zijn. Sommige Amerikaanse wijnen bewijzen al dertig jaar lang dat ze tot de beste van de wereld behoren. De wijnbouw in Canada is veel beperkter en is voor 99 procent toegespitst op twee provincies: Ontario en Brits-Columbia.

VERENIGDE STATEN

Van de Vikingen tot de moderne tijd

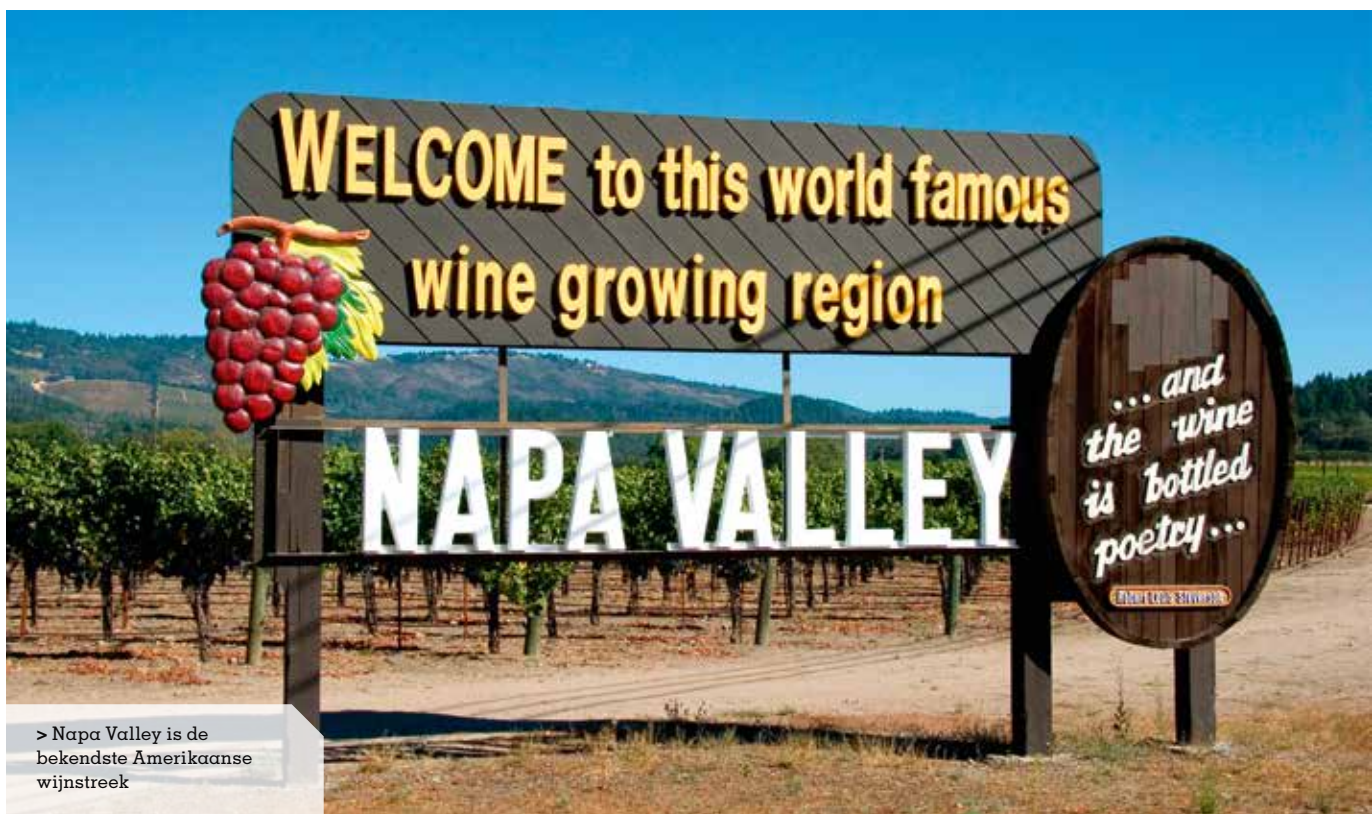
De Verenigde Staten van Amerika zijn de vierde grootste wijnproducent ter wereld en een van de grootste consumentenmarkten. Er wordt al driehonderd jaar lang wijn gemaakt, maar pas na de Tweede Wereldoorlog floreerde de wijnbouw echt. De productie is afkomstig uit vier staten: Californië (ongeveer 90 procent op nationale schaal), Washington, New York en Oregon. De jonge Amerikaanse wijnindustrie is modern en dynamisch, maar levert bovendien ook wijnen van uitstekende kwaliteit dankzij de enorme investeringen en de drang naar kwaliteit. Toch heeft wijn in Amerika een veel minder belangrijke culturele status dan in Europa: de consumptie per inwoner en per jaar bedraagt 12 liter, dat is vier keer minder dan in Frankrijk.

DE WIJNBOUW VAN AMERIKA IN CIJFERS

Oppervlakte: 398.000 ha
Productie: 19.200.000 hl
Rood en rosé: 55%
Wit: 45%

(Wine Institute & OIV, 2006)

VINLAND, LAND VAN DE WILDE WINGERD. We zullen nooit zeker weten of de Viking Leif de Gelukkige er rond het jaar 1000 ooit echt voet aan grond zette, maar zijn beschrijving van het land dat hij 'Vinland' noemde, werd bewaard in enkele middeleeuwse manuscripten en vertelt over een groen land bezaaid met wilde wingerds. **DE EUROPESE KOLONISTEN EN DE TIJD VAN DE ONTDEKKINGEN AAN DE OOSTKUST.** Toen de Europeanen vanaf de 16^{de} eeuw Amerika koloniseerden, troffen ze daar wijnstokken van het ras *Vitis labrusca* en *Vitis riparia* aan, maar geen enkele stok van het ras *Vitis vinifera*. Langs de oostkust probeert men ondanks het vochtige klimaat wijn te maken van deze inheemse druivenrassen. Deze wijnen hebben een weinig bekoor-



> Napa Valley is de bekendste Amerikaanse wijnstreek

lijke en ietwat dierlijk smaak die men beschrijft met de term 'foxy'. Later introduceerden de kolonisten soorten van de *Vitis vinifera*, die gekruist werden met inheemse soorten. Zo ontstonden de hybrides die langs de oostkust nog steeds op grote schaal verbouwd worden. De pogingen om zuivere soorten van het ras *Vitis vinifera* te planten zijn echter allemaal mislukt. De oorzaak van die herhaalde mislukkingen was het in die periode nog niet bekende bestaan van een insect dat later ook de Europese wijngaarden zou vernietigen: de luis *Phylloxera vastatrix*.

DE UITBREIDING VAN DE WIJNGEBIEDEN.

Ondanks de moeilijkheden werden de wijngaarden in de loop van de 18^{de} en 19^{de} eeuw beplant met hybrides en zo uitgebreid naar het oosten en later ook het zuidoosten en zuiden. Aanvankelijk ontwikkelde de westkust zich afzonderlijk van de andere gebieden. De Spaanse franciscanermonniken plantten er in de 18^{de} eeuw soorten van het ras *Vitis vinifera* en de eerste *winery* werd in 1769 opgericht vlak bij San Diego. Vanaf 1850 werd Californië het decor van een opmerkelijke ontwikkeling dankzij de geslaagde beplanting met talrijke Europese rassen en de constante toestroom van migranten van de oostkust. Dertig jaar later dook de druifluus op, maar die heeft de ontwikkeling niet echt afgeremd omdat men in Europa al had ontdekt dat men variëteiten van de *vinifera* kon enten op inheemse onderstammen.

VAN DE DROOGLEGGING TOT DE MODERNE TIJD. Men kan zich afvragen waar de Amerikaanse wijnbouw nu zou staan als de drooglegging deze industrie in volle groei niet had afgeremd. Van 1920 tot 1933 was 'de fabricatie, de verkoop of het transport van alcoholische dranken' verboden in het hele land, behalve voor wijn bestemd voor religieuze sacramenten. Dat



> In Amerika wordt erg vaak mechanisch geoogst

resulteerde in een halve eeuw van crisis, waarvan verschillende staten zich niet konden herstellen. In de jaren 1960 was het tijd voor vernieuwing. In Californië schoten de *wineries* opgericht door Amerikanen of buitenlanders als paddenstoelen uit de grond. Naast de wijnindustrie met enorme opbrengsten en de massaproductie ontstond ook een erg dynamische sector onder impuls van wijnbouwers die kwaliteit willen leveren. Nog steeds komen er in bijna het hele land wijnbouwers bij. De kwaliteit wordt voortdurend verbeterd om te voldoen aan de vraag van veeleisende wijnliefhebbers.

De organisatie van de wijnbouw

DE WETGEVING. Amerika is een federale staat en de wetgeving kan enigszins verschillen van staat tot staat. Elke staat heeft het recht zijn eigen regels op te stellen wat betreft de distributie en de consumptie van alcoholische producten. Zo verbieden enkele staten nog steeds de verkoop van alcoholische dranken, ook al werd de drooglegging in 1933 opgeheven. Op federaal niveau wordt de wetgeving voor wijn gestuurd door het ATTB (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau) en uitgevoerd door het ATF (Bureau of Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives). De nationale wetgeving omvat onder meer de goedkeuring van de etiketten, de federale belasting en de officiële herkomstgebieden (de American Viticultural Areas of AVA).

DE AVA'S. Om de producenten te helpen hun productiegebied te beschermen en te identificeren, voorziet de Amerikaanse wetgeving in een systeem van goedgekeurde productieregio's of AVA's, dat lijkt op het Franse AOC-systeem (zie ook blz. 100). Sinds de officiële afbakening van de eerste AVA Napa Valley in 1981, zijn er nog heel wat AVA's bij gekomen. Vandaag de dag bestaan er ruim 230 en wordt het terroir steeds gerichter benaderd: naast het druivenras en de naam van de wijn is het inmiddels ook de norm om op het etiket te vermelden waar een wijn vandaan komt. De grootte van de AVA's varieert van een vallei tot een hele county en sommige overschrijden zelfs de grenzen van een county.

De naam van Amerikaanse wijnen

Naast de verwijzing naar de producent, via de merknaam of via zijn eigen naam, wordt ook erg vaak de naam van het druivenras vermeld op het etiket van Noord-Amerikaanse wijnen. Deze manier van wijn beschrijven werd in de jaren 1930 bedacht door Frank Schoonmaker, een wijnhandelaar uit New York. Deze benadering heeft geleidelijk aan de oude methode vervangen, die erin bestond de namen over te nemen van de Europese wijnregio's zoals Chablis, Burgundy of Sauternes. Voor wijnen die een menging zijn van variëteiten – wat steeds meer voorkomt (vooral bij de kwaliteitswijnen) – dient de naam van het wijngoed en het perceel ter identificatie.

De bekendste wijngebieden en wijnen van Australië

Voor de productie van wijnen bestemd voor massaconsumptie wordt zelden een precieze herkomstaanduiding gehanteerd. Het merendeel van deze wijnen is afkomstig van druiven die in meerdere regio's werden geoogst. De technologie werd hier aangepast aan de industriële productie met als resultaat opmerkelijk goede wijnen. Australië heeft echter ook talloze strikt afgebakende regio's die steeds meer hun stempel drukken op de specifieke wijnen die ze produceren.



HUNTER VALLEY

Ten noorden van Sydney, de grootste stad van het land, en stroomopwaarts vanaf de haven van Newcastle, strekt Hunter Valley zich uit langs de gelijknamige rivier. A priori is het warme en behoorlijk vochtige klimaat niet ideaal voor het verbouwen van grote wijnen, maar desondanks is Hunter Valley de bakermat van

de Australische wijnbouw en produceert men er nog steeds opmerkelijke wijnen.

>**BELANGRIJKSTE DRUIVENRASSEN:** sémillon, chardonnay voor witte wijn. Cabernet sauvignon en shiraz voor rode wijn.

>**BODEM:** arm rivierslib en goed gedraineerd.



NIEUW-ZUID-WALES

>**WIJNSTIJL:** de grote sémillons uit Hunter Valley behoren tot de beste witte droge wijnen van Australië. Ze worden doorgaans op vat gevinifieerd en hebben een opmerkelijk bewaarpotentieel. Vroeg geoogst, geven de druiven lichte wijnen, met weinig alcohol en met een mooie zuurgraad. Wanneer ze ouder worden, krijgen ze hun typische complexe bouquet van gegrild brood, gedroogd fruit en honing. De Chardonnays zijn doorgaans geconcentreerder en ronder. De stijl van de Shiraz is variabel, van krachtig en rond tot relatief fris en tanninerijk.

>**INTERESSANTE PRODUCENTEN:** Brokenwood, De Bortoli, Evans Family, Mount View Estate, Rothbury Ridge, Tyrell's en Wyndham Estate.

MUDGEES

Hunter Valley Mudgee wordt in het oosten gescheiden van Hunter Valley door het Groot Australisch Scheidingsgebergte. Het klimaat is er warm en droog en vaak is irrigatie noodzakelijk. Deze streek heeft niet dezelfde reputatie als het buurgebied, maar de grote wijnproducenten in Hunter Valley bevoorraden zich grotendeels met druiven uit deze streek.

>**BELANGRIJKSTE DRUIVENRASSEN:** chardonnay, pinot gris en viognier voor witte wijn. Cabernet sauvignon, merlot en shiraz voor rode wijn.

>**BODEM:** zanderig rivierslib en klei.

>**WIJNSTIJL:** de interessantste wijnen zijn gemaakt van cabernet sauvignon, soms geassembleerd met merlot of shiraz, en hebben een krachtig en volle stijl met

NIEUW-ZUID-WALES

aroma's van erg rijpe vruchten, cacao en ook toetsen van eucalyptus. De Shiraz zijn van hetzelfde kaliber. De chardonnaydruf wordt hier al erg lang geplant en levert geconcentreerde, aromatische wijnen op met een mooi rijppotentieel.

>**INTERESSANTE PRODUCENTEN:** Huntington Estate, Montrose, Poet's Corner.

HEATHCOTE

Dit kleine wijngebiedje ligt in het midden van Victoria tussen de valleien van Goulburn en Bendigo. De eerste wijnstokken dateren uit de jaren 1860, maar het was pas in de jaren 1970 dat producenten interesse kregen voor deze streek. De weinige producenten die hier actief zijn, hebben vaak een grote reputatie en maken wijnen die erg in trek zijn. De wijngaard beslaat minder dan 2000 hectare op de relatief hoog gelegen (150 tot 350 meter) hellingen. Het klimaat wordt beïnvloed door de bergketen Mount Camel Range

en is dus koeler, vochtiger en winderiger dan in de omringende gebieden. De plaatselijke productie wordt overheerst door blauwe rassen, in het bijzonder de shiraz en de cabernet sauvignon.

>**BELANGRIJKSTE DRUIVENRASSEN:** cabernet sauvignon, merlot en shiraz voor rode wijn.

>**BODEM:** cambrian greenstone op kalk en rode klei.

>**WIJNSTIJL:** de shiraz heeft een bijzonder intens register (rode vruchten, kers en pruim), is krachtig en geconcentreerd en

heeft soepele tannines. Soms bevat hij ook een vleugje menthol, dat bijdraagt tot een fris karakter. De cabernet sauvignon wordt soms geassembleerd met merlot en levert ook rijke en volle wijnen op met een vleugje munt of eucalyptus.

>**INTERESSANTE PRODUCENTEN:** Coliban Valley Wines, Dead Horse Hill, Greenstone, Jasper Hill.

VICTORIA

YARRA VALLEY

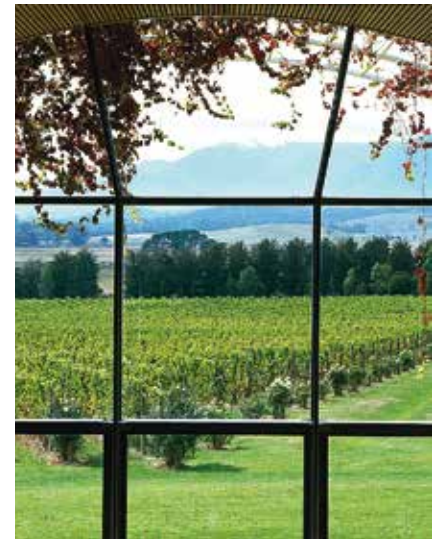
De hoogteligging schommelt tussen 50 en 400 meter en de hellingen kunnen plaatselijk erg steil zijn, het reliëf van deze streek is dus bijzonder complex. De wijnstijl wordt beïnvloed door het koele en vochtige klimaat. Yarra is bekend om de productie van enkele van de beste mousserende wijnen uit Australië en heeft ook goede Chardonnays en Pinots Noirs.

>**BELANGRIJKSTE DRUIVENRASSEN:** chardonnay voor witte wijn en cabernet sauvignon, pinot noir en shiraz voor rode wijn.

>**BODEM:** rivierslib rijk aan klei en zand in het noorden, rode vulkanische bodem in het zuiden.

>**WIJNSTIJL:** de beste sprankelende wijnen worden op traditionele wijze gemaakt en vertonen finesse en frisheid. De Chardonnays zijn doorgaans mooi in evenwicht, minder uitbundig dan andere, maar fris en aromatisch (gedroogde vruchten, gele vruchten). De beste rode wijnen zijn die van shirazdruiven, ze zijn erg fruitig en soms sappig. Wijnen van de pinot noir zijn fruitig (kersen, rood fruit), hebben een kruidige toets en zijn levendig.

>**INTERESSANTE PRODUCENTEN:** Coldstream Hills, De Bortoli, Diamond Valley, Domaine Chandon, Dominique Portet, Hillcrest, Metier, Mount Mary, Tarrawarra, Yarra Yarra, Yarra Yering.



VICTORIA

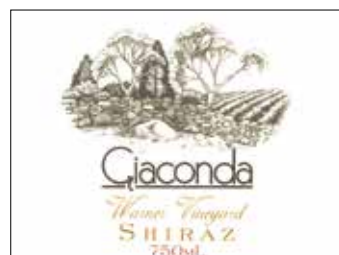
Giaconda, een piepklein wijnlandgoed dat superkwaliteit biedt

In de jaren 1970 besloot ingenieur Rick Kinzbrunner zich toe te leggen op de wijnbouw. Tien jaar lang reisde hij de wereld rond en ging hij in de leer aan de universiteit

Davis in Californië, in Stag's Leap en vervolgens bij de familie Moueix (Pétrus) in de Bordelais, voor hij zelf assistent-wijnmaker werd op een Australisch wijngoed (Brown Brothers Milawa). In 1982 plantte hij zijn eerste wijnstokken in het onbekende gebied Beechworth in het noordoosten van Victoria. Hij produceerde zijn eerste wijn in 1986. Ondanks de kleine oppervlakte is Giaconda een

van de beroemdste namen in Australië en de wijnen zijn hun gewicht in goud waard. Deze ambachtelijke wijnbouwer brengt vanaf zijn 'zakwijngaard' (4 hectare) krachtige

en complexe wijnen voort, op basis van natuurlijke vinificatie (met gebruikmaking van alleen natuurlijke gisten en geen filtratie) en een zeer zorgvuldige 'élevage'. De rijke en krachtige wijnen van chardonnay (Nantua) en shiraz (Warmer Vineyard) maken deel uit van het beste wat Australië te bieden heeft.



JAPAN, CHINA EN INDIA



DE WIJNGAARDEN VAN JAPAN, CHINA EN INDIA

De consumptie van wijn is in de loop van de laatste decennia sterk gestegen in Azië, maar slechts een handvol landen heeft een noemenswaardige wijnindustrie. De Japanse en Indiase wijngelieden zijn beperkt in omvang, maar in China is de wijnbouw zich in een indrukwekkend tempo aan het ontwikkelen.

JAPAN

In Japan wordt al sinds de 8^{de} eeuw wijn verbouwd, maar de consumptie van wijn kwam pas in de 16^{de} eeuw op gang dankzij Portugese missionarissen. Ongeveer driehonderd jaar later hebben Yamada Hironori en Takuna Norihisa in de streek Yamanashi het eerste moderne wijngoed opgericht, maar de interesse voor wijn dateert al uit de jaren 1980.

Het wijndlandschap

Slechts 10 procent van de 19.000 hectare aan wijngaarden in Japan is bestemd voor de wijnproductie. Over de hele archipel werden wijnstokken geplant, maar de meeste wijngelieden liggen op het grote eiland Honshu, in het bijzonder in de streek rond Yamanashi en Nagano (40 procent van de productie) ten westen van Tokio. Het klimaat is er erg vochtig en onderhevig aan de moesson en tyfoons, maar de bodem is er rijk en zuur. Die combinatie is verre van geschikt voor de productie van kwaliteitsdruiven. De wijnbouwers hebben dat opgelost met specifieke, traditionele methodes en een selectie van geschikte druivenvariëteiten.

DE DRUIVENRASSEN. Hybrides als de kyoho, de campbell early, de muscat bailey A of de delaware groeien hier naast geïmporteerde variëteiten (cabernet, merlot, müller-thurgau, chardonnay...) maar de wijnen worden steeds meer gemaakt van een plaatselijke variant van de *Vitis vinifera*, namelijk de koshu. In Yamanashi, dicht bij de Fujiberg, is deze druif met lichtroze vel in staat om aangename, lichte en elegante witte wijnen te produceren. Enkele van de beste wijnen komen uit de goed drainerende berghellingen in Katsunuma, waar volgens de

Een Bordeauxse wijnbouwer verleid door de koshu

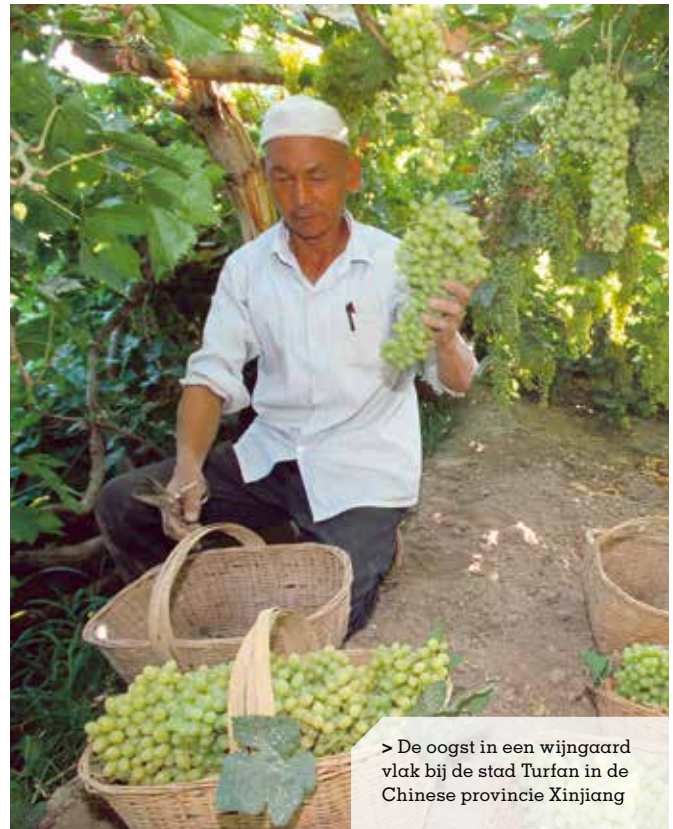
Bernard Magrez is eigenaar van 35 wijngaarden in Frankrijk en de rest van de wereld. Hij ging samenwerken met Yuji Aruga, een Japanse topspecialist die alles weet van de koshu en die gevestigd is in Katsunuma. De wijn kreeg de naam Magrez-Aruga.

legendes boeddhistische monniken uit China in de 8^{ste} eeuw de eerste wijnstokken van koshu hebben aangeplant.

CHINA

*Japan is de
vooruitstrevendste
markt van Azië. Er is
nog steeds een plaatselijke,
kleinschalige productie dankzij
de wijnbouwers die geleerd
hebben te werken in een
natuurlijke omgeving.*

Tot ongeveer vijftien jaar geleden was de consumptie van wijn per persoon in China zogoed als nul. Vandaag de dag is dat cijfer opgelopen tot 0,5 liter per jaar per inwoner. Dat lijkt misschien weinig in vergelijking met de Europese consumptie, maar toont ook aan dat er verandering op komst is in een land dat op cultureel vlak eeuwenlang niets met wijn te maken wilde hebben. Het land heeft dus een, weliswaar verborgen, maar potentieel grote markt! Die evolutie is grotendeels te verklaren door de recente en snelle verwesterlijking van de Chinese steden, die zich heeft geuit in een ernstige belastingverhoging, maar vooral in een spectaculaire vooruitgang van de Chinese productie. De



> De oogst in een wijngaard vlak bij de stad Turfan in de Chinese provincie Xinjiang