

***Uitvoerige beschrijving van enkele druivenrassen
ter voorbereiding van de Ken Wijn-wedstrijd***
door wijnmeester Eric Merny

Syrah

Stoer, krachtig, geconcentreerd. Zie daar een paar typeringen voor syrahwijnen.

Kenmerkend zijn ook een diepe kleur, puur zwart fruit en de nodige kruidigheid. Geen makkelijke, modieuze druif, maar wel een die wijnen met veel karakter geeft. Dikwijls ook impressies van zwarte peper, laurier en soms een beetje animaal.

Gedijt het best in een mediterrane omgeving op arme bodems en geeft wijnen die goed kunnen rijpen. Syrah kan zowel op zichzelf gevinifieerd als gemengd worden met andere druivensoorten.

Zo'n assemblage is ofwel een Rhône-blend, met o.a. grenache, ofwel een met cabernet sauvignon. De syrah komt historisch gezien wellicht uit de omgeving van de Shiraz in Iran, maar z'n ware thuisbasis is de Noordelijke Rhône. Daar is hij te vinden in klassieke appellations als Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, alsmede in Saint-Joseph en Crozes-Hermitage. Meer naar het zuiden, in bijvoorbeeld Gigondas, Châteauneuf en Vacqueyras, gebruikt men hem als aanvulling op degrenache. In de Languedoc en de Roussillon is de syrah in opmars, hetzij als onderdeel van assemblages, hetzij als onversneden gebotteld. Behalve het Franse Zuiden is Australië een belangrijke syrah-producent. De druif heet daar overigens shiraz. Bovendien smaakt de wijn meestal anders dan de versies uit Frankrijk, minder pittig en meer 'jammy'. Australië's beroemdste wijn, de Grange - vroeger: Grange Hermitage! - is zo'n Shiraz. Wat je in Australië trouwens veel tegenkomt zijn assemblages van shiraz met cabernet sauvignon. Op kleinere schaal is shiraz/syrah te vinden in Zuid-Afrika, Argentinië, Mexico en Californië. Zijn populariteit is over het algemeen stijgend.

Grenache

Vlezig, zoet, soms gekenmerkt door alcoholgeuren. Zwarte bessen en cassis zijn ook mogelijk bij meer geconcentreerde wijnen. Bij onzuivere wijnen kan het zelfs ruiken naar teer.

Voluit: grenache noir, want er is ook een grenache blanc en een grenache gris.

En in Spanje: garnacha. Typisch mediterrane soort, op grote schaal aangeplant in Noord- en Noordoost Spanje

(o.a. in Rioja, Penedès) en in het Franse Zuiden. In de Languedoc, Roussillon en Zuid-Rhône (o.a. Châteauneuf) belangrijk bestanddeel van assemblages.

Grenache geeft wijn met behoorlijk veel alcohol, maar is erg gevoelig voor oxidatie. Sleutel voor kwaliteit is een lage opbrengst. Grenache-wijnen variëren in stijl van droge rosé tot zoete, bewust oxidatiefgevinifieerde vin doux naturel zoals Banyuls. Grenache heeft ook zijn weg gevonden naar Californië en Australië, waar hij in de regel deel uitmaakt van zogeheten Rhône-blends.

Cabernet Sauvignon

De onbetwiste druivensoort nummer 1 voor rode wijnen. Cabernetwijnen zijn normaliter herkenbaar aan hun uitgesproken aroma van zwarte bessen, braambessen en chicorei ongeacht waar ze vandaan komen. Ze hebben in de regel veel kleur, terwijl ze in hun smaak behoorlijk veel fruit en de nodige tannines bieden. Bij overproductie of onvoldoende rijpheid maak het fruit plaats voor een onaangenaam vegetale toon die aan groene paprika doet denken.

Cabernets zijn wijnen die zich lenen voor houtopvoeding en die lang kunnen rijpen. In hun jeugd kunnen ze door de tannines wat stug overkomen. Daarom worden ze vaak gemengd met 'zachtere' soorten zoals de merlot of de shiraz. Cabernet sauvignon is een echte wereldburger, populair bij zowel producenten als consumenten. Hij wordt in een adem genoemd met Bordeaux, en dan in het bijzonder de gebieden op de linkeroever, Médoc en Graves. Hij krijgt daar overigens altijd aanvulling van merlot en meestal ook van cabernet franc. Andere gebieden en landen met een solide reputatie voor Cabernets zijn Californië, Chili en Australië. In 'nieuwe' wijnlanden als Zuid-Afrika en Argentinië is hij sterk in opkomst. Ook in Europa staat de nodige cabernet aangeplant. Zo ook in het Franse Zuiden en Zuidwesten, in Spanje, in Italië en in Midden- en Oost-Europa. Hetzij als hoofdsoort, hetzij als smaakverbeteraar voor traditionele, regionale druivensoorten. Maar 10-15% cabernet sauvignon kan de smaak soms best ten goede komen.

Malbec

Dit druivenras heeft een rustiek karakter. Geeft wijnen met veel structuur en volheid, diepe kleur en stevige tannines. Goede zuurtegraad gekoppeld aan een mooie rondheid. Pruimen en anijs zijn de meest kenmerkende eigenschappen van de Malbecdruif.

De malbec, alias cot, auxerrois of pressac, stamt uit het Franse Zuidwesten. Malbec vormt het hoofdbestanddeel van de wijnen uit Cahors en maakt in Bordeaux en wijde omgeving soms bescheiden deel uit van de assemblage. Malbec heeft een tweede thuis gevonden in Argentinië en is daar op ruime schaal aangeplant. Argentijnse malbec kan zeer goed op vat rijpen. Ook het buurland Chili kan zeer goede malbecwijnen produceren.

Tempranillo

Geeft wijnen met veel structuur en kleur die goed op hout kunnen rijpen. Z'n zuurgraad is relatief laag, wat de toegankelijkheid ten goede komt. Geeft dikwijls een indruk van heel rond, warm en alcoholrijk. In de geuren vinden we een goede combinatie van rode en zwarte bessen onderstreept door veel kruiden.

Nationale druif van Spanje en daar bekend onder diverse namen, zoals cencibel, tinto fino, tintodel toro, tinto del pais of ull de llebre. Aangeplant in streken als Rioja, Ribera del Duero, Valdepeñas, Navarra, Costers del Segre. Tempranillo **dankt z'n naam aan het gegeven dat hij vroeg rijpt.** Immers, 'temprano' is Spaans voor 'vroeg'. Tempranillo wordt zowel ongemengd als geassembleerd op de markt gebracht. Ook in Portugal is tempranillo te vinden en daarmee een van de weinige Spaanse soorten in dat land. De Portugezen noemen hem overigens tinta roriz of aragonez. Buiten het Iberisch schiereiland is de druif alleen nog in Argentinië te vinden, en wel als tempranilla.

Merlot

Minder tanninerijk, dus soepeler en makkelijker toegankelijk. Geeft dikwijls de nodige vetheid aande wijn, indrukken van rood fruit gecombineerd met de voorgaande kenmerken zijn typisch.

De vaste partner van de cabernet sauvignon, maar wel heel anders van karakter. Té makkelijk? Geen nood. Zoals merlot gebruikt wordt om de cabernet sauvignon wat te verzachten, zo wordt omgekeerd cabernet sauvignon gebruikt om merlot wat meer beet en ruggengraat te geven. Merlot hoeft niet persé te rijpen, maar de betere kan dat wel degelijk. Merlot is de meest aangeplante druif in Bordeaux en hoofdingrediënt van beroemde wijnen als Pomerol, Saint-Emilion en Fronsac. Pétrus, een van Bordeaux' allergrootste en beroemdste wijnen, wordt bijna volledig van merlot gemaakt. Verder vormt hij de basis van eenvoudiger basiswijnen in de vorm van Bordeaux en Bordeaux Supérieur. Bovendien lijkt hij in opmars in de Médoc. Er zijn diverse redenen voor deze toenemende populariteit: 1) de merlot rijpt eerder dan de cabernet sauvignon en is dus minder gevoelig voor weersomstandigheden, en 2) hij is door z'n soepelheid geliefd bij beginnende wijndrinkers. In het voetspoor van de cabernet heeft de merlot zich verspreid over de hele wereld. Sterker nog, merlot heeft inmiddels zijn eigen plaats gekregen. Een waar Europees merlotbolwerk buiten Bordeaux is Noordoost Italië, en dan met name Südtirol / Alto Adige. Hetzelfde geldt voor het kanton Ticino in Zwitserland. De Nieuwe Wereld heeft zich evenmin onbetuigd gelaten bij het aanplanten ervan.

Cabernet Franc

In Bordeaux geeft de Cabernet Franc vooral indrukken van rood fruit zoals

aardbeien, frambozen...kan soms wat wrang overkomen als hij niet rijp is. In de Loire ruikt hij ook naar aardbeien en frambozen maar komt er dikwijls als aroma kersen bij. Zwarte peper maakt ook dikwijls deel uit van het geheel.

Cabernet franc speelt in Bordeaux een discrete maar niettemin belangrijke rol in assemblages met cabernet sauvignon en merlot en daar ook wel bouchet heet. De beroemde uitzondering op deze regel is de wijn van Château Cheval Blanc die juist in meerderheid uit cabernet franc bestaat. Cabernet franc kan echter ook ongemengd gebotteld worden, zoals het merendeel van de rode Loire-wijnen (Anjou, Bourgueil, Chinon, Saumur-Champigny) laat zien. Deze soort is vooral in jaren met gebrekkige rijping herkenbaar aan een vegetaal accent dat doet denken aan groene paprika. In stijl varieert Cabernet Franc van lichte, fruitige zomerwijn tot zeer geconcentreerde 'bewaarwijn'. In het kielzog van de cabernet sauvignon en de merlot is de cabernet franc ver buiten Frankrijk terechtgekomen, hoofdzakelijk ter aanvulling van die twee, maar soms ook individueel gebotteld als varietal.

Pinot Noir

Rode wijnen van pinot noir hebben gewoonlijk geen heel donkere kleur, maar wel een aantrekkelijke geur. Deze geuren doen denken aan kersen, frambozen, aardbeien, rijpe tomaten. Floraal gezien kan men ook violet en rozenblaadjes terug vinden. Bij krachtige Bourgognes vinden we ook nog rozemarijn en pepermint terug. Ook kenmerkend is een fijne smaak die de wijn vanaf zijn jeugd al heel toegankelijk maakt. Ondanks die zachtheid en soepelheid kunnen de betere pinot noirs een lange flesrijping ondergaan. In dit geval komen aroma's als truffel, leder, cederhout, cigarenkist naar boven. Een slecht gemaakte Bourgogne ruikt naar het "putteke".

Pinot noir is een druivensoort die het best gedijt in streken met een getemperd klimaat, waar het groeiseizoen per definitie lang is en dus aromavorming in de vruchten bevordert. Zijn favoriete grond is [kalksteen](#), al dan niet vermengd met ijzerhoudende [klei](#). De oorsprong van de pinot noir ligt in de Côte de Nuits in de [Bourgogne](#), waar de pinot noir al tweeduizend jaar groeit. Buiten de Bourgogne blijkt het niet eenvoudig om dit ras te verbouwen waardoor hij een veel geringere verspreiding kent dan bijvoorbeeld de [cabernet sauvignon](#) maar hij is inmiddels al wel te vinden in bijvoorbeeld Tasmanië en Nieuw-Zeeland. Synoniem aan de pinot noir zijn de auvernat noir, de blauburgunder, de spätburgunder, de pineau en de pinot nero.

Sangiovese

Typische geuren voor de Sangiovese zijn aardbeien, sinaasappelschil, pruimen en blauwe bospessen. Bij grotere wijnen komt er ook soms kaneel,

violet, kruidnagel en tijm naar boven. Bij rijping komt ook vanille naar boven. In de mond is de Sangiovese heel sappig met mooie zuren die in evenwicht zijn met een lichte ronde finale.

In tegenstelling tot het Noordwesten van Italië, met haar veelvuldig aantal inheemse druivensoorten, of het Noordoosten, met een grote hoeveelheid internationale en locale variëteiten, wordt het centrum van Italië gedomineerd door één enkele druif: Sangiovese.

Deze druif is bijna zeker van Toscaanse origine en is de meest geplante druif in Italië - met ongeveer 100.000 hectare produceert ze 10% van alle wijn in het land - wat haar overheersend maakt in zowel Toscana en Romagna, een grote aanwezigheid geeft in Marche en Umbria en een iets kleinere, maar toch significante aanwezigheid in Latio, Campania, Puglia, Sardegna en Sicilia. Sangiovese wordt inderdaad geplant in 16 van de 20 verschillende streken en eveneens in verschillende wijnregio's in de rest van de wereld, met steeds betere resultaten in onder andere Californië en Australië. De Sangiovese is, naast de Barbera, de soort die in Italië het meest als nationale druivensoort kan aangeduid worden.

Er wordt verondersteld dat de naam zou afgeleid zijn van het Toscaanse dialect sangiovanina, wat duidt op een vroeg kiemende druif. Anderen beweren meer poëtisch - maar niet noodzakelijk minder juist - dat de naam is afgeleid van het Latijnse sanguis Iovis, wat bloed van Jupiter betekent. Dit zou er op wijzen dat de wijn traditioneel als een substantieel brouwsel werd beschouwd.

Carmenère

Achter de rijpe aroma's van zwart fruit schuilt een stevige structuur met delicate toetsen van kruiden en chocolade. Ook vijgen en geroosterde toetsen zijn klassiek.

In het jaar 1854 werd de druivensoort carmenère overgebracht van de Médoc (Bordeaux, Frankrijk), zijn geboortestreek, naar de zonnige hellingen met hun koele riviertjes van de centrale vallei van Chili.

Daar wachtte de wijnstok met de groen-rode bladeren en de donkere trossen op wat het lot hem zou brengen, zonder te weten dat zijn soortgenoten in Frankrijk getroffen waren door de dodelijke phylloxera, een plaag die nooit in ons land voorkwam.

Als een Schone Slaapster met diep paars kleur groeide en bloeide de carmenère gedurende bijna 150 jaar zonder onderscheiden te worden van de andere wijnstokken.

* * * * *