

G DEGUSTEREN

VERKOOPADRESSEN SPAANSE TOPWIJN

WIJNEN VAN MIGUEL TORRES

Fourcroy

Nijvelsesteenweg 83
1420 Eigenbrakel
☎ 02 423 71 11,
fax: 02 423 73 33
fourcroy@fourcroy.com

PRIORAT 'DITS DEL TERRA' WIJNEN VAN EBEN SADIE

Bart Rogiers

Wijninvoer Châteaux (bvba Wireco)
Industrielaan 38
1740 Ternat
☎ 0476 58 02 35
bart.rogiers@telenet.be
www.wijnen-chateaux.be

RIBERA-WIJNEN VAN PINGUS EN UNICO

La Buena Vida

E. Becquaertlaan 2 B. 1.26
2400 Mol
☎ 01445 13 03
fax: 01445 49 17
info@labuena vida.be

WIJNEN VAN VEGA SICILIA EN ÁLVARO PALACIOS

Wijnhandel De Brabandere

Philippe Lambrecht
Ooigemstraat 19
8710 Wielsbeke
info@wijnhandeldelbrabandere.be
www.wijnhandeldelbrabandere.be



Een van de meest vooraanstaande domeinen in de streek Ribera del Duero is Pingus.

De grote wijnen van Spanje

U vermoedt het wellicht niet, maar het meest opwindende wijnland van het moment is ... Spanje.

TEKST: FIONA MORRISON (*)



In Priorat worden sommige van Spanjes duurste wijnen gemaakt. Twee plaatselijke druivenrassen zijn heer en meester: garnacha en cariñena.

Ze produceren er wijnen die verfijnd, boeiend en bewaarvriendelijk zijn. Ze kiezen voor cabernet of chardonnay, maar ook voor inheemse druivenrassen zoals tempranillo. En de wijnbouwers wekken er vergeten wijngaarden opnieuw tot leven om er unieke wijnen te produceren.

De Spaanse wijnrevolutie begon een paar decennia geleden: Miguel Torres in het zuidelijke Penedès, Marqués de Griñón in La Mancha en Alejandro Fernández in Ribera zetten de oude methodes aan de kant en tekenden in Frankrijk op hoe ze hun wijnen beter konden bewaren en behandelen. De generatie wijnmakers ná hen — ambitieus, jong en voldoende kapitaalkrachtig — slaagde erin om die kennis te consolideren.

BETER DAN CHÂTEAU LATOUR

Wat Spanje zo aantrekkelijk maakt voor de nieuwe generatie wijnmakers, is dat het om een relatief ongerept gebied gaat. Het land heeft weliswaar een rijk wijnverleden — Fenicische, Romeinse, Moorse en Habsburgse periodes wisselden elkaar af — maar de moderne wijnmakerij werd toch zwaar beïnvloed door Bordeaux, dat

De Grans Murallas van het huis Torres: een zeer indrukwekkende Spaanse wijn, gemaakt van Catalaanse druivensoorten. Andere aanraders uit Spanje zijn de Pesquera en de Dits del terra.

met zijn eiken vaten en roestvrijstalen gistkuipen erg veel heeft gedaan om Spanje op de wereldwijnkaart te zetten. Niemand heeft meer gedaan voor de kwaliteit en het imago van de moderne Spaanse wijnen dan **Miguel Torres**. Door internationale druivenvariëteiten zoals de cabernet sauvignon en de pinot noir aan te planten in zijn geboortestreek Penedès (de regio rond Barcelona, voordien alleen bekend voor zijn cava), slaagde Torres erin om iedereen wakker te schudden. Zeker toen zijn Torres Gran Coronas Cabernet 1979 de Château Latour versloeg tijdens een blinde proeverij. Tot dan waren de sherry's en een paar rioja's de enige Spaanse wijnen die de moeite

waard waren. Maar plots was daar een wijn met een grote diepgang en zuiverheid die de grote premier cru's van Bordeaux naar de kroon stak. Vandaag bestaat die grote cabernet nog altijd, alleen werd hij intussen omgedoopt tot **Mas La Plana** (naar het familiaal huis). Daarnaast is de familie ook teruggekeerd naar haar Spaanse roots en produceert een zeer imponerende wijn — de **Grans Murallas** — uit oude Catalaanse druivensoorten. Tegelijk heeft ze een indrukwekkende reeks wijngaarden gekocht in ontlukkende gebieden als Priorat (de intens volle **Clos Bellaterra**), Jumilla en Toro. Iets zuidelijker aan de kust, in Priorat, wor-

De tijd dat Spanje alleen maar een bron was van goedkope karafwijnen is allang voorbij.

den sommige van Spanjes boeiendste (en duurste) wijnen gemaakt. De wijngaarden liggen er op hoge heuvelwanden en woeste hellingen of zitten verscholen in diepe valleien, en de planten hebben er al de moeite van de wereld om hun wortels door de lagen schist en leisteen te krijgen. Twee plaatselijke druivenrassen zijn hier heer en meester: garnacha en cariñena.

Oude terrassen, die een eeuw geleden werden verlaten toen de bevolking zo goed als weggevaagd was, bestaan nog altijd en het is precies daar dat pioniers als **Álvaro Palacios** en **Eben Sadie** nu een aantal van 's werelds grootste wijnen produceren. Daarbij maken ze gebruik van de eeuwenoude wijnstokken, beperken de rendementen en zien er nauwlettend op toe dat de wijnen in Franse eik rijpen. Proef eens van **L'Ermita** (Álvaro Palacios) of van de **Dits del terra** (Sadie) en u zult zeker de fijne, fruitige kersensmaak op prijs stellen, evenals de frisse structuur en de uiterst zuivere, aanhoudende smaak van fruit vermengd met hout, aarde en minerale geuren. Wijnen die elke liefhebber geproefd moet hebben.

GEPOLIJSTE RIOJA'S

Wat is er intussen gebeurd in Spanjes befaamdste wijngedebied, de Rioja? Rioja's werden in het verleden vooral geroemd voor hun goede bewaarvermogen, hun zachte, eikachtige smaak die zich vermengt met een zweem van rijp fruit en voor het feit dat ze een wijn opleveren die al van bij de aankoop kan worden gedronken.

De moderne wijnmakers hebben echter afstand genomen van die oude manier van wijnmaken en produceren tegenwoordig frisse, meer gepolijste rioja's die worden gerijpt in vaten van Franse eik. Ze besteden ook meer aandacht aan specifieke sites of wijngaarden. Het is een uitgestrekt gebied en er is ruimte genoeg voor diverse wijnstijlen. Zo tonen de biologische wijnen van **Telmo Rodríguez** in Remelluri duidelijk aan hoe boeiend de moderne rioja's wel kunnen zijn: met hun frisse, kruidige smaak, het aroma van verse pruimen en zure kersen en hun zachte, mollige textuur.

Om de twee stijlen te begrijpen die vandaag in Rioja tot stand komen, moet u eens proeven van de wijnen van de be-

faamde **Rioja Alta Company**, waarvan de warme en geurige traditionele **Gran Reservas** vier jaar rijpen op Amerikaanse eik (wat een zoetere en rijkere textuur oplevert dan wijn die in Franse eik wordt opgeslagen). En proef vervolgens ook eens van hun moderne rioja's zoals de **Barón de Oña**, die afkomstig is van een en dezelfde wijngaard en voor de helft op Franse eik en de andere helft op Amerikaanse eik wordt gerijpt. De tweede wijn is frisser met een aantrekkelijke zuurheidsgraad die als tegengewicht dient voor het rijpe fruit.

Nergens komt de wedergeboorte van Rioja meer tot uiting dan in de architectuur van de regio. Het fabelachtige ontwerp van de Valenciaanse architect Santiago Calatrava voor de **Bodegas Ysios** in Laguardia heeft de wijnmakerij opgesteld voor de rotsachtige heuvels en achter een zee van nieuwe wijnranken, met een golvend dak dat de topografie van het gebied weerspiegelt. Frank O. Gehry, de ontwerper van het schitterende Guggenheim in Bilbao, heeft met titanium een magisch effect gecreëerd voor het nieuwe hotel op het domein van **Marqués de Riscal** in Elciego (zie kader). De wijnen van die twee wijnmakerijen moeten weliswaar hun schitterende omgeving nog eer aandoen, maar een en ander toont wel aan hoeveel vertrouwen (en geld) er aanwezig is in het gebied.

JARENLANGE WACHTLIJST

Twee andere Spaanse wijnstroken die aandacht verdienen, zijn Ribera del Duero en Toro. Ze liggen allebei ten zuidwesten van Rioja, langs de grootse Duero-Douro rivier die westwaarts vloeit doorheen Spanje en Portugal en op haar steile oevers grote wijnen voortbrengt.

Ribera del Duero is een groene, koele regio (de vorst bedreigt er twee derde van het jaar de oogst), wat volkomen in tegenspraak is met het verzengende, droge beeld dat veel mensen van Spanje hebben. De eerste teler die profiteerde van deze welige regio was **Vega Sicilia**, een vooraanstaand domein dat in 1867 werd gesticht. Tegenwoordig is het eigendom van de familie Álvarez, die in de voorbije dertig jaar grote wijnen produceerde op basis van een mengsel van 80% tempranillo en 20% bordeauxvariëteiten (cabernet, merlot enzovoort). Tegen de jaren tachtig had Vega Sicilia al postgevat in het pantheon van de grote wijnen. Indien u geïnteresseerd bent in deze wijnen, moet u er wel rekening mee houden dat u op een wachtlijst komt die jaren ver reikt. Gelukkig is er nog een cabernet reserve die onder de naam **Unico** op de markt wordt

gebracht: zeker de moeite waard om op te zoeken.

Andere vooraanstaande domeinen in de Ribera del Duero zijn onder meer de op zeer traditionele wijze gemaakte **Pesquera**, die vaak tegen een zeer redelijke prijs op de wijnkaart van de betere Spaanse restaurants prijkt, en de legendarische **Pingus**, die ten volle aantoonde hoe groot de tempranillo druif kan zijn als ze laag gesnoeid wordt en gekoesterd in Franse eik. Beide vertonen de zachtheid en het smakenpallet dat je ook kan aantreffen in grote bordeauxwijnen en het is plezierig om ze eens blind te proeven naast enkele topbordeaux.

Het aantal bodega's in Ribera is in de voorbije tien jaar verdubbeld. De grote bedrijven dringen de streek binnen en investeren er zwaar in wijngaarden, wijnmakerijen en nieuwe uitrusting. De kwaliteitslat wordt zo hoog gelegd dat het bepaald moeilijk is om nog slechte wijnen te vinden in de regio (als bepaalde wijnen toch niet aan de verwachtingen voldoen, is dat eerder een kwestie van overmatig eikgebruik dan van povere druiven).

DESIGNERFLESSEN

Het mag nauwelijks verbazen dat de toevloed van vers geld naar Ribera de wijngaardgronden erg duur heeft gemaakt. Jonge wijnmakers zijn noodgedwongen moeten uitwijken naar het westen. Toro staat bekend als de 'broodmand van Castilië'. De aangeslible grond vormt, zeker wanneer hij wordt gemengd met klei, een goede voedingsbodem voor de wijnstokken.

Hoewel ook hier, zoals bijna overal in Spanje, een lange wijnhistorie bestaat, waren er twintig jaar geleden maar vier bodega's in heel de streek. Nu zijn er bijna veertig; met een stevige internationale aanwezigheid en een aantal befaamde namen. Kijk vooral uit naar de **Torres**-appellation op keurig verpakte designerflessen. Hoewel die wijnen de neiging hebben om iets te veel alcohol te bevatten naar mijn smaak, lijken ze toch veelbelovend en zullen we in de toekomst nog veel van ze horen. Namen om intussen naar uit te kijken, zijn **Piedra**, **Fariña** (dat Toro op de landkaart zette) en **Lorton**.

Er beweegt momenteel zoveel in Spanje dat het moeilijk is om alle nieuwigheden op een paar pagina's samen te vatten. Ik hoop in ieder geval dat de misvatting verdwijnt dat Spanje alleen maar een bron is van goedkope karafwijnen.

(*) België telt slechts twee Masters of Wine. Wijnauteur Fiona Morrison is er een van.

OVERNACHTEN BIJ FRANK O. GEHRY

Als u een bezoek wilt brengen aan Rioja, dan moet u beslist uw intrek nemen in het schitterende, nieuwe **Marqués de Riscal Hotel**. Het werd immers ontworpen door Frank O. Gehry, de beroemde architect van het Guggenheim in Bilbao. Met zijn dak in titanium en zijn stoutmoedige welvingen is het een van de meest opwindende hotelprojecten ooit. Het complex ligt in Elciego (Álava) en omvat de kelder van Marqués de Riscal (deze dateert van 1858 en is meteen de oudste in Rioja), een luxehotel, een spa voor wijntherapie, een exclusief restaurant en een conferentiecentrum. In het hotel bevinden zich ook een prachtig restaurant en een plezierige wijnbar. Mijn enige grief tijdens mijn verblijf was dat de kamers er zo spits technologisch zijn uitgerust, dat het een uur duurde voor ik doorhad hoe alles werkte.

Hotel Marqués de Riscal: Calle Torrea 1, Elciego, 01340 Álava, Spanje,
☎ +34 945 180 880, fax: +34 945 180 881,
marquesderiscal@luxurycollection.com

Het Marqués de Riscal in Elciego: een van de meest stoutmoedige en opwindende hotelprojecten ooit.

