

TERROIR IN ZICHT

Terroir in zicht! Misschien zou Columbus dat wel geroepen hebben als hij het Amerikaanse continent 500 jaar later had ontdekt. Deze dagen lijkt *terroir*-wijn wel de focus te zijn van de wijnwereld. Lijkt, want per saldo gaat het in de wijnindustrie, zoals in elke grote industrie, natuurlijk om de grote getallen en dus om de simpele vraag: is deze wijn lekker - en is-ie vooral ook lekker goedkoop? Met name dat 'goedkoop' gaat niet echt samen met het maken van *terroir*-wijn, oftewel wijn waarin je terug kunt proeven uit welke wijngaard, met zijn eigen unieke bodem en weersomstandigheden, de druiven afkomstig zijn. Dat geldt net zo goed voor de wijnindustrie in Frankrijk als in Amerika. Kleinschaligheid is duur, massa is kassa. *Terroir*-wijn is meer het ding van de gepassioneerde en verwendende wijnliefhebber, die unieke meesterwerkjes wil drinken, liefst zo natuurlijk en ambachtelijk mogelijk gemaakt, en geen massaal geproduceerde *crowd-pleasers*. Wijn van druivenrassen die precies op die plek staan aangeplant waar ze de mooiste resultaten geven, wijnen die zich door noeste ambachtelijke arbeid

van wijnboeren en -makers door de generaties en eeuwen heen bewezen hebben. Vooral de nieuwe wereld staat erom bekend dat er op een massale manier wijn wordt geproduceerd, van reusachtige, geïrrigeerde wijngaarden die beplant zijn met populaire druivenrassen. De gemiddelde omvang van wijnbedrijven in Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland, Argentinië of de VS is groter dan die in de Europese wijnlanden. Maar dat neemt niet weg dat de mogelijkheden voor het maken van kleinschaliger *terroir*-wijn hier net zo goed aanwezig zijn. Neem Barossa Valley in Australië: daar vind je op een tien keer zo klein wijngaardoppervlak als in de Bordeaux-streek wel dubbel zo veel verschillende bodemsoorten. De Australische bodem is veel ouder en daardoor gevarieerder. Het klimaat

Kleinschaligheid is duur, massa is kassa



is in Barossa warmer, maar evengoed is er sprake van allerlei microklimaatjes binnen het gebied, met wijngaarden die hoger liggen en koeler, natter of winderiger zijn. Met de bijbehorende verschillende rijpingscondities voor de druiven! En binnen regio's als Stellenbosch of Californië heb je, naast bodemverschillen, grote verschillen in temperatuur onder invloed van zeewind, luchtstromen en nevels.

In al deze relatief nieuwe wijnlanden wordt keihard gewerkt om steeds mooiere en 'eigener' wijnen te maken, door het *terroir* beter te leren kennen en daar het optimale uit te halen. Zij hebben geen generaties die hun voorgingen, noch Romeinen of middeleeuwse monniken die al wat voorwerk hadden gedaan... Zij zijn de pioniers, de ontdekkingsreizigers van de nieuwe wijnwereld. Je ziet deze ontwikkeling naar meer kleinschaligheid en *terroir*-expressie

terug in de toename van het aantal kleinere, afgebakende wijnregio's en *boutique wineries*, en aan de stroom wijnen met daarop aanduidingen als 'Single Vineyard' en ludieke vermeldingen van de percelen of *blocks* waar de druiven vanaf komen. En ja, het is een feit dat je mooiere wijn kunt maken als je de juiste druiven op de juiste plek hebt staan, als je zo min mogelijk irrigateert of anderszins ingrijpt in de natuur - zowel in de wijngaard als de kelder - en alle percelen apart tot wijn verwerkt. Als de consument om zulke wijn vraagt, zal die steeds vaker aangeboden gaan worden. Wijnliefhebbers, maak je borst maar nat; we gaan nog veel meemaken met die zogenaamde nieuwe wereld, met zijn oeroude bodems en gevarieerde klimaten... *the best is yet to come!* ■

KARIN LEEUWENHOEK IS THEOLOOG, VINOLOOG EN COMMUNICATIEWETENSCHAPPER. ZE HEEFT NEGENTIG ITALIAANSE OLIJFBOMEN, MAAR HOUDT VOORAL VAN WIJN - EN EROVER FILOSOFEREN. ZIE OOK HAAR WIJNBLOG VINOBLOGIE.NL

