

Burgenland en Steiermark. Er zijn 17 specifieke wijnregio's. Dertien ervan worden erkend als DAC: Eisenberg, Kremstal, Kamptal, Leithaberg, Mittelburgenland, Neusiedlersee, Rosalia, Südsteiermark, Traisental, Vulkanland Steiermark, Weinviertel, Weststeiermark, Wiener Gemischter Satz. Vier regio's zijn DAC in wording: Carnuntum, Thermenregion, Wachau, Wagram.

Daarnaast worden oudere benamingen nog steeds gebruikt, zoals: Kabinett, Qualitätswein mit Prädikat, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein, Strohwein, Schilfwein, Ausbruch en Trockenbeerenauslese.

Districtus Austriae Controllatus (DAC)

Dit is sinds 2002 een appellatie eigen aan Oostenrijk die kwaliteitswijnen uit specifieke regio's onderscheidt. Er wordt gedifferentieerd volgens terroir, zoals in Bourgogne:

- Gebiet = regionaal
- Ort = gemeentelijk
- Ried = cru (perceel selectie)

SEKT

De Oostenrijkse regelgeving onderscheidt drie soorten mousserende wijn:

- *Klassik*: druiven afkomstig uit één deelstaat, alle methodes toegelaten, minstens 9 maanden sur lie.
- *Reserve*: druiven afkomstig uit één deelstaat en ter plaatse geperst, enkel tweede gisting op fles, minstens 18 maanden sur lie.
- *Grosse Reserve*: druiven afkomstig uit één gemeente en ter plaatse geperst, tweede gisting op fles, minstens 30 maanden sur lie.

WILHELM ('WILLI') KLINGER, MANAGING DIRECTOR, ÖSTERREICH WEIN

Deze zoon van een gastronom uit Boven-Oostenrijk heeft een opleiding in Romaanse talen. Alvorens in 2007 aan het hoofd te komen van Österreich Wein Marketing, verdiende hij zijn sporen als export-adviseur bij Angelo Gaja (2000-2006). Voordien was hij verantwoordelijk voor Freie Weingärtner in de Wachau (tot 2000), werkte hij bij de Oostenrijkse keten Wine & Co en wijnverdelers A.V. Stangl in Salzburg, waar hij zijn eerste ervaring in de wijnhandel opdeed.

JEAN-PIERRE TAVERNIER

Commanderij Molenberg

PIERRE PAUL STACANOV

Commanderij Gent

NICOLAS CONSTANTIN

GRENACHE IN AL ZIJN GLORIE & WITTE WIJNEN UIT DE RHÔNE

Op voorspraak van Erwin Devriendt, Consul van de Baronie Gent van de Commanderie des Costes du Rhône, vaardigde Inter-Rhône Nicolas Constantin af voor twee masterclasses over de wijnen van de Zuidelijke Rhône. De eerste focuste op grenache en bewees nogmaals de veelzijdigheid van deze druif als basis voor wijnen met een hoge drinkbaarheidsfactor. Een tweede sessie lichtte de sluier op van de zeldzame witte wijnen in de regio (5% van de totale productie) en hun potentieel.

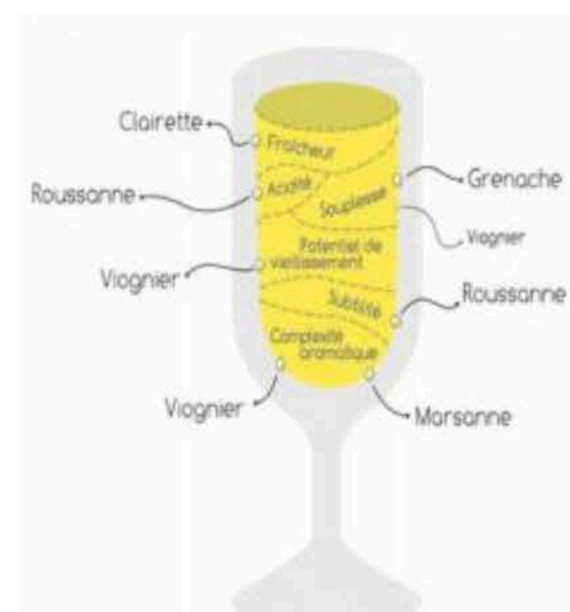
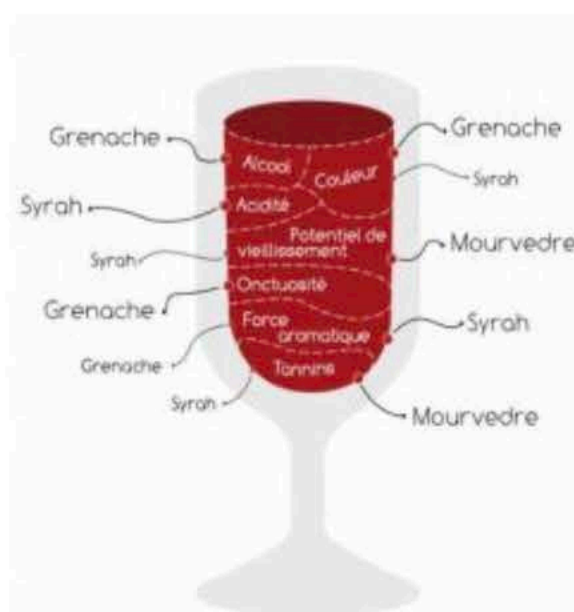
MISKEND

De grenache wordt ontegensprekelijk miskend. Deze druif vindt haar oorsprong in Spanje en is de grens overgestoken naar Frankrijk. Ze houdt van de zon en voelt zich heel goed thuis in een mediterraan klimaat, dus ook in de Zuidelijke Rhône. Grenache kan subliem zijn op voorwaarde dat men de opbrengst en het alcoholpercentage onder controle weet te houden. Grenache houdt ook van een arme ondergrond en van een goede waterhuishouding. Als men de druif met respect en zachtheid behandelt, levert zij in assemblages en als monocépage sublieme wijnen op. In blends sublimeert grenache andere druiven zoals syrah en mourvèdre. Grenache kan wat betreft aroma's zeer complex uit de hoek komen: rode en zwarte bessen maar ook, indien jong,

framboos en aardbei. Kruidigheid, specerij en zelfs tapenade van zwarte olijven. Een symbiose van kruidigheid en fruit.

DE KUNST VAN DE ASSEMBLAGE

De meeste wijnen in de Zuidelijke Rhône zijn assemblages. Bij de rode wijnen speelt de grenache vaak de hoofdrol. Heel veel wijnbouwers zoeken kwaliteit in het samenspel van de druiven. Syrah rijpt eerst, dan grenache en uiteindelijk carignan en mourvèdre. Ze zijn daarom niet samen te vinifiëren. Het is een hele uitdaging om een mooi resultaat in de fles te bereiken. Wijnbouwers spelen met het percentage ontristing en het percentage grenache die telkens de smaak van de andere druiven verrassend aanvult. De wijnbouwer is de sleu-



tel in het terroir van de grenache. In deze degustatie mochten we grenache ervaren van soepel en vlot naar complex met een goed bewaarpotentieel. Grenache en zijn luitenanten leveren kwaliteitsvolle wijnen die bovendien betaalbaar zijn.

Ook voor de witte wijnen is assemblage de regel in de Zuidelijke Rhône. Er zijn acht druivenrassen toegelaten voor witte wijn: grenache blanc, clairette, bourboulenc, viognier, marsanne, roussanne, picpoul blanc en ugni blanc. Zoals uit de degustatie bleek, is er niet één druif die de toon zet, zoals de grenache noir bij de rode wijnen. Die diversiteit zorgt natuurlijk voor een minder voorspelbaar smaakpalet. Aan de andere kant is er een duidelijke lijn in de moderne witte rhône-wijnen: er wordt gemikt op frisheid en evenwicht, weg van de vroeger soms zware, alcoholrijke stijl. Vroeg plukken is de boodschap, om voldoende aciditeit te behouden. Dat vraagt wat planning, want elk druivenras heeft een verschillende rijpingscyclus. In de kelder spelen pneumatische persen en inox cuves met temperatuurcontrole een hoofdrol. Houtrijping is voor witte wijnen zeldzaam. 🍷



NICOLAS CONSTANTIN, ŒNOLOGUE CONSEIL, LABORATOIRE DIENOS RHÔNE

In 1989 debuteerde Nicolas Constantin in het laboratorium van Inter-Rhône, dat sinds 1998 in Orange gevestigd is en nu Laboratoire Dienos Rhône heet. Hij heeft een klassiek oenoloog-opleidingsparcours afgelegd, met een diploma oenologie van de universiteit van Montpellier. Nicolas Constantin is ook voorzitter van de Union des Œnologues de France voor de regio Vallée du Rhône-Provence-Corse.

Geproefd

GRENACHE

Château Beauchêne, AOC Côtes du Rhône, Grande Réserve, Rouge 2017

60% grenache noir, 5% cinsault, 25% syrah, 10% carignan. Een deel van de wijngaard ligt ten noorden van Orange en bestaat vooral uit klei, kalk en keien. Het andere deel is gelegen ten zuiden van Orange en bestaat uit alluviale terrassen van "galets roulés". Gevinifieerd met volledige ontsteling. Rijping op inox gedurende 6 tot 12 maanden. In de geur fruit en een zekere kruidigheid. Een ronde aanzet. Soepele en smakelijk volle wijn. Klassieke Côtes du Rhône. Grenache geeft hier souplesse.

Domaine de la Brunely, AOC Côtes du Rhône, Rouge 2016

50% grenache, 30% syrah, 20% carignan. Ondergrond van rode klei, zandkeien, löss en mergel. Volledige ontristing en rijping in betonnen cuves gedurende 10 tot 12 maanden. Nadien nog twee tot drie maanden op fles. Deze wijn is lichter van kleur. In samenstelling minder grenache waardoor de tannine en de structuur van de carignan wat expressiever zijn. In aanzet soepel met een goed verweven aciditeit. Lekker en aangenaam

Château de Saint-Cosme, Les Deux Albion, AOC Côtes du Rhône, Rouge 2016

55% grenache noir, 15% carignan, 20% syrah, 8% mourvèdre, 2% clairette. Ondergrond van klei, mergel en kalk en "galets roulés". Geen ontristing! Rijping in eiken (conisch) en betonnen cuves. Aromas van donker fruit. In de smaak een mooie zoetzuur balans. Tannine en aciditeit zijn speels en uitdagend. De houtlagering is goed geïntegreerd. Mooie en complexe wijn. Druiven en ondergrond spreken voor zich.

Maison Paul Jaboulet Ainé, De Père en Filles, AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Rouge 2016

80% grenache noir, 10% syrah, 10% mourvèdre. Geteeld op een goed gele-

gen wijngaard van 6ha met als burens Gigondas, Rasteau, Cairanne. Een ondergrond van kalkhoudend grind, klei en zand met een goede waterhuishouding gedurende de zomer. Ontriste druiven en een maceratie van drie tot vier weken. Rijping in conische eikenvaten van 8.000 liter gedurende 12 maanden. Matig intens van kleur. Complexe en intense geur van rood en rijp fruit met een lichte kruidigheid en een fijne toets van chocolade. Het hout is mooi verweven. Karaktervolle, delicate en charmante smaak met fijne tannine en aciditeit. Grenache en terroir komen hier volop tot uiting. Wijn met bewaarpotentieel.

Domaine Pique Basse, L'As du Pique, AOC Côtes du Rhône Villages Roaix, Rouge 2016

75% grenache noir, 5% mourvèdre, 20% syrah. De wijngaarden zijn gelegen op de hellingen van het massief Ventabren. De percelen "Les Camioles" en "Les Banettes" zijn zuidelijk of zuidoostelijk georiënteerd met respectievelijk zand en klei als ondergrond. Maximaal rendement van 25 tot 30hl per hectare. Gedeeltelijk ontrist en maceratie zonder kneuzing in een betonnen cuve gedurende 35 dagen. Rijping "sur lies" gedurende 12 maand. Geen filtratie bij botteling. Mooie intense kleur. De geur is complex: fruitig met hints van kruiden en een lichte toets van nootmuskaat. Finesse. Ook een fijne aanzet in de mond, de smaak is sappig en complex. Symbiose van fruit en kruidigheid. De tannine is mooi verweven. Goede en lange afdrank. Ook hier komt de grenache volop tot zijn recht.

WITTE WIJNEN UIT RHÔNE

Brotte, Côtes du Rhône Villages Laudun, Bord Élégance 2017

60% grenache blanc, 5% roussanne, 15% viognier, 10% clairette. Bodem van klei en zand met kiezel en keien. Goede waterhuishouding. Temperatuurcontrole na persing. Aparte vinificatie van de verschillende druiven. Rijping op fijne droesem. Gebotteld in februari na de oogst.

Chateau de Manissy, Côtes du Rhône, Oracle 2018

60% grenache blanc, 40% clairette. Op het zuiden gerichte wijngaard, met bodem van klei, zand en kiezel. Biologische wijnbouw. Pre-fermentaire maceratie gedurende 4 uur. Rijping in inox.

Domaine Chaume Arnaud, Côtes du Rhône 2017

45% marsanne, 45% roussanne, 10% viognier. Plateau op 400 m hoogte, met klei-kalkbodem, bezaaid met keien. Biodynamische wijnbouw. Rechtstreekse persing, gisting met temperatuurcontrole in inox. Aparte vinificatie van de verschillende druiven. Assemblage na gisting. Rijping in inox cuves.

La Suzienne, Côtes du Rhône, Mistralou 2017

70% grenache blanc, 15% marsanne, 15% viognier. Klei-kalkbodem. Ontristing, schilweking, pneumatische pers. Gisting met temperatuurcontrole. Inox cuves.

M. Chapoutier, Côtes du Rhône, "Belleruche" 2017

Bourboulenc, clairette, grenache blanc, roussanne, viognier. Kiezelrijke mergelbodem en klei-kalkhellingen, met een goede waterhuishouding. Volledig ontrist. Schilweking voor de viognier. Zachte persing. Gisting met temperatuurcontrole in inox cuves. Rijping op fijne droesem gedurende vijf maand.

Vins du Baron de Montfaucon, Côtes du Rhône, Baron de Montfaucon 2017

70% clairette, 20% viognier, 10% grenache blanc. Bodem met rolkeien, kalksteen en zand. Rechtstreekse persing, temperatuurcontrole. Rijping gedurende zes maand in betonnen cuves.