

WIJNCLUB ZOTTEGEM

Autochtone rode druiven op 38°-39° noorderbreedte

22 mei 2026 · door Christoph De Loor



Zes monocépages op dezelfde breedtegraad: öküzgözü, tsigello, nerello mascalese, bobal, alicante bouschet en zinfandel.

Eén breedtegraad, zes landen, zes inheemse druiven. Op 21 mei 2026 sloot Wijnclub Zottegem de reeks "Van breedte tot barrique" af met rode wijnen uit Turkije, Griekenland, Sicilië, Spanje, Portugal en Californië — allemaal tussen 38° en 39° noorderbreedte, allemaal van een lokaal druivenras. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geselecteerde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Cépage	Land, regio	Breedtegraad
Doluca	Tuğra Öküzgözü	2020	Öküzgözü	Turkije, Anatolië	38° 45' NB
Rouvalis	Tsigello	2022	Tsigello	Griekenland, Aigialeia	38° 03' NB
Graci	Etna Rosso	2022	Nerello Mascalese	Italië, Sicilië	37° 45' NB
Mustiguillo	Finca Terrerazo, Vino de Pago	2023	Bobal	Spanje, Valencia	38° 49' NB
Monte Branco	Alicante Bouschet	2020	Alicante Bouschet	Portugal, Alentejo	38° 26' NB
Ridge	East Bench Zinfandel	2019	Zinfandel	VS, Californië	38° 42' NB

Woordje van introductie

Beste wijnvrienden,

vanavond proeven we zes rode wijnen die op het eerste gezicht weinig met elkaar gemeen hebben. Ze komen uit Italië, Spanje, Griekenland, Portugal, de VS en zelfs Turkije. Verschillende culturen, verschillende druiven, verschillende tradities.

En toch delen ze één fundamentele factor: ze liggen allemaal rond dezelfde breedtegraad, tussen 38 en 39 graden noorderbreedte.

Dat lijkt een detail, maar in de wijnwereld is dit allesbehalve toevallig. Deze zone bevindt zich in het hart van wat men de "wine belt" noemt: een klimatologische gordel waar de omstandigheden ideaal zijn voor wijnbouw. Hier is er voldoende zonlicht om druiven perfect te laten rijpen, maar tegelijk nog genoeg frisheid om spanning, zuren en elegantie te behouden.

Ondanks gelijklopende klimatologische omstandigheden, toch totaal verschillende resultaten door het "terroir": de combinatie van bodem, hoogte, microklimaat en menselijk ingrijpen. Die factoren vertalen exact hetzelfde klimaat naar totaal verschillende expressies in het glas.

Daar komt nog een tweede element bij: alle wijnen die je vanavond proeft zijn gemaakt van lokale, autochtone druivenrassen. Druiven die zich gedurende eeuwen hebben aangepast aan precies deze omstandigheden, de perfecte vertaling van hun omgeving.

Eén breedtegraad. Eén klimatologisch uitgangspunt. Zes monocépages, zes totaal verschillende interpretaties.

En dat brengt ons bij de kern van deze avond: breedtegraad bepaalt het potentieel, maar terroir bepaalt de identiteit.

Ik nodig u uit om dat zelf te ontdekken, glas per glas.

Christoph

De proefavond sluiten we met een klassieke côte-à-l'os, met begeleidende sausjes.

38°-39° noorderbreedte

Wijngebieden tussen 38° en 39° NB vormen een bijzonder interessante gordel rond de wereld. Van Turkije en Griekenland over Sicilië, Spanje en Portugal tot California bevinden deze wijnregio's zich op een vergelijkbare breedtegraad, met een gelijkaardige hoeveelheid zonlicht en een uitgesproken mediterrane invloed. Toch levert diezelfde zonneband totaal verschillende rode wijnstijlen op. Net die verschillen maken een degustatie van autochtone monocépages uit deze regio's bijzonder boeiend.

Wat deze gebieden in de eerste plaats gemeenschappelijk hebben, is de intense zoninstraling en het lange groeiseizoen. De zomers zijn er doorgaans warm en droog, waardoor blauwe druiven gemakkelijk volledige fenolische rijpheid bereiken. Dat vertaalt zich vaak in diepe kleurintensiteit, rijpe tannine, geconcentreerd fruit en een hoger alcoholgehalte dan in noordelijkere wijnregio's.

Typische aroma's zijn zwarte kers, pruim, braambes, vijg en zwarte olijf, vaak aangevuld met mediterrane kruidigheid zoals tijm, rozemarijn, laurier en gedroogde kruiden. Door de intense lichtinval ontwikkelen de druiven bovendien een dikke schil, wat niet alleen kleur en tannine versterkt, maar ook zorgt voor aromatische diepgang en bewaarpotentieel.

Daarnaast delen deze regio's een eeuwenoude wijntraditie, met uitzondering van California. Vooral Griekenland, Turkije en Sicilië behoren tot de oudste wijnculturen ter wereld. Door hun lange geschiedenis bleven talrijke autochtone druivenrassen behouden, perfect aangepast aan hitte, droogte en arme bodems. Veel van deze druiven behouden ondanks de warmte toch voldoende zuren, waardoor de wijnen niet log of zwaar worden, maar net spanning en structuur behouden.

Toch zijn de verschillen tussen deze wijngebieden minstens even belangrijk als de overeenkomsten. De invloed van oceaan, zee of continent bepaalt in grote mate de stijl van de wijn. In delen van Portugal en westelijk Spanje zorgt de Atlantische invloed voor koelere nachten en een tragere rijping. Daardoor krijgen de wijnen meer fraîcheur, meer zuren en vaak een opvallende mineraliteit. In het binnenland van Turkije en centraal Spanje overheerst dan weer een continentaal klimaat met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Dat levert krachtigere wijnen op met intense kleur, rijp donker fruit en een stevige tanninestructuur.

In delen van California speelt de invloed van de Stille Oceaan een bijzondere rol. Koele mist en oceaanwinden vertragen er de rijping, waardoor zelfs op deze warme breedtegraad wijnen kunnen ontstaan met opvallende elegantie, frisheid en aromatische expressie. Op Sicilië, en vooral op de hellingen van de Etna, zorgen hoogte en vulkanische bodems dan weer voor een heel eigen stijl: minder massief dan men vaak verwacht van zuidelijke wijnen, maar eerder verfijnd, ziltig en mineraal, met nerveuze zuren en een bijna Bourgondische finesse.

Ook de bodems zorgen voor duidelijke verschillen in expressie. Vulkanische terroirs, zoals op de Etna of in delen van Anatolië, geven vaak rokerige toetsen, grafiet en een uitgesproken mineraliteit. Kalksteenbodems, veel aanwezig in Spanje en Griekenland, brengen doorgaans meer spanning, precisie en fraîcheur. In Portugal domineren vaak graniet en schist, wat leidt tot een strakkere tanninestructuur en een eerder lineaire stijl. Zon, warmte en droogte vormen de gemeenschappelijke basis, maar maritieme invloed, hoogte, bodem en vooral de genetische adaptatie van autochtone druivenrassen zorgen telkens voor een uitgesproken regionale expressie. De geselecteerde monocépages van deze avond tonen hoe mediterrane rode wijnen tegelijk krachtig én verfijnd kunnen zijn, en hoe divers de wijnwereld wordt wanneer lokale druivenrassen centraal staan.

Cépages van dienst

Alicante bouschet

Alicante Bouschet, ook wel bekend als Alicante Henri Bouschet, is een teinturier-cépage die op grote schaal wordt aangeplant in Spanje, Portugal en Frankrijk, met name in de regio Languedoc-Roussillon. De soort kent een lange geschiedenis in de wijnwereld, maar verloor aan het einde van de 20e eeuw terrein ten gunste van meer trendy internationale druivensoorten. Alicante Bouschet beleeft echter een soort renaissance, waarbij moderne producenten uitstekende wijnen maken tegen aantrekkelijke prijzen.

Het ras is een kruising tussen Petit Bouschet en Grenache en werd voor het eerst geteeld door wijnbouwer Henri Bouschet in 1866. Met zijn hoogproductieve, gemakkelijk te telen wijnstokken werd Alicante Bouschet gebruikt om de verwoeste Europese wijnindustrie te helpen herstellen na de phylloxera-epidemie.

In de tweede helft van de 20e eeuw kreeg de Alicante Bouschet de reputatie dat hij weinig inspirerende wijnen opleverde die hun raskenmerken misten. Moderne producenten in Almansa (Spanje) en in de Alentejo (Portugal) doen er alles aan om het beeld dat men van dit ras heeft te veranderen en te bewijzen dat het, mits op de juiste manier verbouwd, uitstekende wijnen kan opleveren die fruitig, fris en evenwichtig zijn.

In een blend draagt Alicante Bouschet bij aan een zachte textuur en een aantrekkelijke kleur. Het vermogen om zeer vroeg in het seizoen te rijpen en grote opbrengsten te produceren, kan echter ten koste gaan van de diepte en het alcoholgehalte. Dit betekent dat wijnbouwers, om Alicante Bouschet-wijnen van hoge kwaliteit te produceren, kieskeurig en nauwkeurig moeten zijn bij de selectie van de locatie en het beheersen van de opbrengsten. Hoewel de spirituele thuisbasis in Zuidwest-Europa ligt, is Alicante Bouschet over de hele wereld te vinden, met aanplantingen in delen van Italië, Israël, Noord-Macedonië, Noord-Afrika, Brazilië en Australië.

Enkele culinaire tips: döner kebab; met rundvlees gevulde rode paprika's; geroosterd speenvarken met tamarillosaus.

Bobal

Bobal is een donkerrode cépage die van oorsprong uit Utiel-Requena in Zuidoost-Spanje komt. Het is één van de meest aangeplante druivensoorten van Spanje, na Tempranillo en Airén. Traditioneel werd deze al lang gebruikt als een minder belangrijke blendpartner voor de meer glamoureuze druivensoorten uit de regio, met name voor het 'leveren' van kleur en aciditeit. De dikke schil van de Bobal bevat veel anthocyanen, wat de wijn een diepe, intense kleur en een goede tanninestructuur geeft. Deze eigenschap wordt benut door wijnmakers die vaak een techniek gebruiken die bekend staat als "doble pasta", waarbij de druivenschillen die overblijven na de roséproductie worden toegevoegd aan de rode druivenmost. Dit concentreert de tannine en de kleur nog verder.

Nu richten steeds meer producenten zich op Bobal-cuvées, die vol en stevig zijn met tonen van chocolade en gedroogde bessen. Dankzij de dikke schil, late knopvorming en droogtebestendigheid is Bobal zeer geschikt voor het droge, continentale landschap net ten westen van de stad Valencia, waar de druif zijn thuis heeft gevonden. Hier is het toegestaan in de wijnen van de DO's Valencia, Manchuela, Alicante en Murcia, maar de beroemdste Bobal-wijnen komen uit Utiel-Requena.

De naam van Bobal is mogelijk afgeleid van het Latijnse woord 'bovale', wat stier betekent. Dit verwijst waarschijnlijk naar de gelijkenis van de vorm van de druiventrossen met een stierenkop. Het hoge zuurgehalte van de druif maakt Bobal tot een veelzijdig ras: het wordt gebruikt voor

het maken van diepgekleurde roséwijnen en is zelfs gebruikt voor de productie van mousserende wijn. Roséwijnen gemaakt met dit ras kunnen een complexiteit bereiken die suggereert dat het veelbelovend is voor dit gebruik.

Enkele culinaire tips: gegrilde lamskoteletjes met rozemarijn en look; paella met chorizo, konijn en gerookte paprika; iberico varkenswangetjes in rodewijnsaus.

Nerello mascalese

Deze laatrijpende cépage levert strakke, frisse rode wijnen op met fruitige, kruidige smaken, een uitstekende mineraliteit en een aardse nuance. Nerello Mascalese-wijnen hebben vaak een bouquet dat doet denken aan dat van de edele wijnen uit Barolo en Bourgondië.

De variëteit ontleent zijn naam aan de Mascali-vlakte tussen de Etna en de kust, waar hij vermoedelijk zijn oorsprong vindt. Recente DNA-tests hebben bevestigd dat deze cépage afstamt van de beroemde Italiaanse Sangiovese-druif en de eerder onbekende Mantonico Bianco. Het voorvoegsel 'Nerello' verwijst naar de donkere kleur van de druiven en wordt ook gebruikt voor Nerello Cappuccio, de meest voorkomende blendpartner van Nerello Mascalese. Beide druiven komen voor in Etna DOC-wijnen, waarbij Nerello Mascalese het grootste deel van de blend uitmaakt en de aanplant van Nerello Cappuccio ruimschoots overtreft.

De zeer gevarieerde vulkanische bodems van de Etna, in combinatie met liggingen tot wel 1.000 meter boven zeeniveau, trouwens enkele van de

hoogst gelegen wijngaarden van Europa, dragen bij aan de productie van wijnen met een enorm karakter en een grote complexiteit, zonder de 'plompheid' die vaak kenmerkend is voor Siciliaanse rode wijnen uit lager gelegen gebieden.

Enkele culinaire tips: duiffilet in rode wijnsaus; filo-pakketjes met wilde paddestoelen en aubergine; linguine met tomaat en venusschelpen.

Zinfandel

Zinfandel, of 'Zin', zoals de druif in de Verenigde Staten liefkozend wordt genoemd, is een blauwe druivensoort met donkere schil die op grote schaal wordt verbouwd in Californië. De druif kwam in het begin van de 19e eeuw vanuit Europa naar Amerika en kende meteen een groot succes in zowel Napa als Sonoma County, die tot op de dag van vandaag de belangrijkste teeltgebieden zijn.

Wisjedaatje: na 30 jaar van discussies en meningsverschillen (waaronder zelfs een juridische tussenkomst door het Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms) heeft DNA-onderzoek, uitgevoerd door de Universiteit van Californië, bevestigd dat Zinfandel identiek is aan de Italiaanse Primitivo. Maar hoewel dit onderzoek een einde maakte aan de discussie of Zinfandel nu Primitivo is, opende het een nog ouder hoofdstuk in de geschiedenis van de druivensoort.

We weten dat de Primitivo via Kroatië in Italië terechtkwam, waar hij onder verschillende namen bekend stond, waaronder Tribidrag en Crljenak Kastelanski. Maar de vraag of de Zinfandel vanuit Italië of via

een andere route in de VS is aangekomen, blijft onbeantwoord. De vraag is nu dus: is de Amerikaanse Zinfandel gebaseerd op stekken van de Primitivo, of op de Tribidrag, of op beide? Een ander onopgelost mysterie is echter nog de taalkundige oorsprong van het woord Zinfandel. To be continued...

Sinds de komst van de Zinfandel in de VS is deze druif gebruikt voor het maken van verschillende wijnstijlen, waaronder droge en zoete rode wijnen en de beroemde White Zinfandel rosé, gecreëerd om tegemoet te komen aan de Amerikaanse consumenten van de jaren '70 die van witte wijn hielden. De komst van deze nieuwe wijnstijl in het begin van de jaren zeventig leidde tot een explosieve toename van de aanplant van Zinfandel, wat misschien ironisch is, gezien het feit dat de wijnstijl werd gecreëerd om een bestemming te vinden voor de reeds bestaande, onderbenutte Zinfandel-wijngaarden.

Tegen de jaren negentig had de populariteit van droge rode Zinfandel deze aanplantingen een nieuwe bestaansreden gegeven, hoewel ze nog steeds werden gebruikt om jaarlijks vele miljoenen liters zoete rosé te produceren. Tegenwoordig is rode Zinfandel uitgegroeid tot de kenmerkende wijn van de VS, niet vanwege de kwaliteit van de wijn die ermee wordt geproduceerd, maar omdat het zo dicht bij een 'Amerikaanse' variëteit komt als vinifera-wijnstokken maar kunnen komen. De ontdekking dat het in feite een vermomde Italiaanse variëteit was, leidde tot gemengde reacties, waaronder trots op de associatie met een prestigieuze wijnnatie, maar ook een zekere ongerustheid dat Zinfandel een deel van zijn Amerikaanse eigenheid had verloren.

Enkele culinaire tips: geroosterd lamsvlees; barbecue op Texaanse wijze; cake van pure chocolade.

Öküzgözü

Öküzgözü is een donkerblauwe cépage die oorspronkelijk uit Turkije komt en in het uitgestrekte binnenland van Anatolië wordt verbouwd, waar hij profiteert van het landklimaat. Wijn gemaakt van Öküzgözü heeft een heldere robijnrode kleur met aroma's van rood fruit, zoals frambozen en kersen, en een vleugje munt. Het ras heeft een uitstekende zuurgraad en fijne tannine.

De naam zou verwijzen naar de gelijkenis van de grote, vlezige bessen met een stierenhoof. De kenmerken ervan hebben geleid tot vergelijkingen met Pinot Noir, en net als die druivensoort heeft Öküzgözü het vermogen om de omgeving waarin hij wordt verbouwd getrouw weer te geven. Öküzgözü wordt geproduceerd als een cépagewijn en kan ook worden gemengd met een andere inheemse Turkse druivensoort, Bogazkere, om krachtigere wijnen te vormen.

Enkele culinaire tips: eendensoep met noedels; döner kebab met lamsvlees; puree van geroosterde aubergine met rundsvlees.

Tsigello

Tsigello is een zeldzame en bijzonder interessante autochtone druif uit de noordelijke Peloponnesos in Griekenland, vooral afkomstig uit de streek Aigialeia langs de Golf van Korinthe. Tsigello is een kwalitatieve oude kloon van Mavrodaphne en niet van Agiorgitiko, de dominante druif van

Nemea. Waar klassieke Mavrodaphne traditioneel gebruikt werd voor versterkte zoete wijnen uit Patras, bewijst Tsigello dat deze druivenfamilie ook verfijnde droge terroirwijnen kan voortbrengen.

De wijngaarden liggen doorgaans op steile hellingen tussen 500 en 800 meter hoogte, waar kalkrijke zand- en kleibodems gecombineerd worden met een sterke maritieme invloed en grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Dankzij deze omstandigheden behoudt Tsigello een opmerkelijke frisheid en aromatische finesse ondanks het mediterrane klimaat. De druif produceert kleine trossen met lage rendementen en geeft wijnen met levendige zuren, fijne tannine en mineraliteit.

Aromatisch hebben we rode en zwarte kersen, wilde aardbei, granaatappel en pruim, mediterrane kruiden zoals rozemarijn, laurier en salie, toets van peper, gedroogde bloemen en soms een subtiel balsamisch karakter. De stijl doet denken aan elegante Syrah uit de noordelijke Rhône, Nerello Mascalese van de Etna of zelfs een koelere Nebbiolo, maar behoudt een duidelijk Grieks karakter. Dankzij zijn frisheid, kruidigheid en fijne structuur is Tsigello bijzonder gastronomisch inzetbaar en geldt hij vandaag als een van de meest veelbelovende verborgen parels van de moderne Griekse wijnbouw.

Enkele culinaire tips: gevulde aubergine met lamsgehakt; lamskoteletjes met rozemarijn en gebakken aardappelen; rijpere schapenkazen.

Bespreking van de wijnen

Doluca Tuğra Öküzgözü 2020

Turkije, Anatolië

Eén van de meest overtuigende moderne interpretaties van een van Turkije's belangrijkste autochtone druivenrassen. Met de Tuğra-reeks wil Doluca aantonen dat Anatolië niet alleen een van de oudste wijnculturen ter wereld is, maar ook vandaag wijnen kan voortbrengen met finesse en een uitgesproken regionale identiteit.

Doluca, opgericht in 1926 door Nihat Kutman, geldt als een pionier van de moderne Turkse wijnbouw en speelde een cruciale rol in de professionalisering van de Turkse oenologie. De Tuğra-lijn focust bewust op inheemse druivenrassen zoals Öküzgözü (letterlijk vertaald 'oog van de os'), Boğazkere en Kalecik Karası, waarbij traditie gecombineerd wordt met moderne vinificatietechnieken.

De wijngaarden liggen in Denizli, het westelijke deel van Anatolië, met een uitgesproken continentaal-mediterraan klimaat. Warme, droge zomers zorgen voor optimale fenolische rijpheid, terwijl de koelere nachten op hoogte de natuurlijke aciditeit van de druif behouden.

De bodems bestaan voornamelijk uit relatief arme kalkrijke leem- en zandgronden met een stenige onderstructuur. Vooral de kalkcomponent draagt bij aan de levendige aciditeit en de verfijnde tanninestructuur van de wijn. Door canopy management wordt de opbrengst bewust laag gehouden.

Na de manuele oogst eerst een koude maceratie, bedoeld om maximale aromatische extractie te verkrijgen zonder agressieve tannines vrij te maken. Daarna temperatuurgecontroleerde alcoholische fermentatie,

waardoor de primaire fruitexpressie behouden blijft, gevolgd door een zachte persing.

Vervolgens rijpt de wijn ongeveer acht tot twaalf maanden in Franse en deels Amerikaanse eiken vaten. Een deel van de rijping gebeurt sur lie, wat extra textuur en rondheid toevoegt aan het mondgevoel. Het houtgebruik blijft ondersteunend en dient vooral om structuur, kruidigheid en complexiteit toe te voegen zonder de druif te overheersen.

- **Visueel:** diepe robijnrode kleur met paarse schakeringen.
- **Olfactief:** zure kersen, pruim en bosvruchten met subtiele toetsen van tabak, leder en zoete specerijen. Een zachte rokerigheid.
- **Gustatief:** medium tot volle body met opvallend frisse zuren. Sappig fruit en rijpe tannine. Toetsen van vanille, toast en cacao. Kruidig, licht minerale afdronk.
- **Alcoholgehalte:** 14,5%

Rouvalis Tsigello 2022

Griekenland, Aigialeia

De Rouvalis Tsigello behoort tot de meest interessante moderne interpretaties van droge Mavrodaphne in Griekenland. Waar Mavrodaphne historisch vrijwel uitsluitend werd geassocieerd met versterkte zoete wijnen uit Patras, toont het wijnhuis Rouvalis hoe deze druif, in haar authentieke lokale kloon Tsigello, ook interessante droge

terroirwijnen kan voortbrengen. Onder leiding van de tweede generatie, Theodora Rouvali en Antonio Ruiz Pañego, positioneert het domein zich als een van de voortrekkers van kwalitatieve, terroirgedreven wijnbouw in Aigialeia, in de noordelijke Peloponnesos.

Rouvalis was één van de eerste die de Tsigello-kloon afzonderlijk aanplantte en vinifieerde.

De druiven zijn afkomstig van de steile hellingen van Aigialeia, langs de Golf van Korinthe, op hoogtes van ongeveer 500 tot 650 meter, ook wel omschreven als "heroic viticulture": extreem hellende percelen, beperkte mechanisatie en een combinatie van berginvloeden en maritieme verkoeling. Die laatste zorgt voor de nodige temperatuurverschillen tussen dag en nacht.

De bodems bestaan hoofdzakelijk uit arme, goed drainerende kalkrijke zand-leem- en zandkleigronden. Vooral de kalkcomponent draagt bij aan de lineaire structuur, kruidigheid en fijne tanninetextuur van de wijn. Door de noordgerichte expositie en de verkoelende luchtstromen behoudt Tsigello bovendien opmerkelijke frisheid ondanks het mediterrane klimaat.

Tsigello is geen aparte variëteit maar een laagrenderende kwaliteitskloon van Mavrodaphne, herkenbaar aan kleinere, lossere trossen.

De oogst is manueel en in kleine kistjes. Na selectie en ontsteling volgt een gecontroleerde fermentatie met zachte extractie en een relatief lange maceratie om de kruidige en florale componenten van Mavrodaphne te behouden zonder overmatige tanninestructuur. De wijn

rijpt hoofdzakelijk in handgemaakte terracotta amforen. In tegenstelling tot houtlagering laat amforarijping een zeer subtiele zuurstofuitwisseling toe zonder aromatische impact van eikenhout, waardoor textuur verzacht terwijl de puurheid van fruit en terroir intact blijft. De wijn wordt ongefilterd gebotteld.

- **Visueel:** diepe robijnrode kleur.
- **Olfactief:** zwarte kers, braambes en pruim. Kruidigheid van rozemarijn, laurier, eucalyptus en peper, wat cacao en gedroogde bloemen.
- **Gustatief:** sappige aanzet, rijp donker fruit, kruidigheid en fijne tannine. Een lange afdronk, kruidig en licht balsamisch.
- **Alcoholgehalte:** 13%

Graci Etna Rosso 2022

Italië, Sicilië

Graci behoort vandaag tot de meest gerespecteerde domeinen van de Etna en geldt als een van de producenten die het moderne prestige van Etna Rosso internationaal hebben mee vormgegeven. Onder leiding van Alberto Graci koos het domein bewust voor een pure, terroirgerichte benadering, met minimale interventie en een uitgesproken focus op de vulkanische identiteit van de Etna.

De Etna Rosso 2022 is een schoolvoorbeeld van deze filosofie: een wijn die elegantie en mineraliteit combineert met de unieke expressie van de actieve vulkaanbodems van Sicilië.

De wijngaarden liggen op de noordelijke hellingen van de Etna, voornamelijk rond Passopisciaro en Castiglione di Sicilia, tussen 600 en 700 meter hoogte. Deze noordelijke flank geniet van koelere luchtstromen en grotere temperatuurschommelingen tussen dag en nacht, wat essentieel is voor de aromatische verfijning van Nerello Mascalese.

De bodems behoren tot de meest complexe van Europa: jonge en oude lavastromen, vulkanische as, basaltfragmenten en zandrijke afzettingen rijk aan ijzer, magnesium en minerale sporenelementen. Door de poreuze structuur moeten de wortels diep doordringen in de vulkanische ondergrond om water en voeding te vinden. Dit levert extreem lage rendementen op en geeft de wijn zijn typerende ziltige mineraliteit en rokerige spanning.

Veel van de stokken zijn bovendien zeer oud, deels pre-phylloxera, aangeplant als traditionele gobelet (alberello). Vooral Nerello Mascalese gedijt uitzonderlijk goed op deze arme vulkanische bodems en vertaalt terroir bijna Bourgondisch precies. Daarom worden Etna-wijnen vandaag vaak vergeleken met Pinot Noir of Nebbiolo, maar dan met een uitgesproken vulkanisch karakter.

Alcoholische fermentatie met inheemse gisten, in open houten of cementen cuves, met beperkte temperatuurcontrole. De maceratie duurt gemiddeld 12 tot 15 dagen, met zachte extractie om finesse boven kracht te verkiezen. Verdere rijping van ongeveer 18 maanden in grote eiken vaten of cementen cuves, afhankelijk van het perceel en de jaargang.

- **Visueel:** heldere, lichte robijnrode kleur, lichte evolutie.
- **Olfactief:** zure kersen, granaatappel, bosaardbei en framboos. Noten van viooltjes, gedroogde kruiden (tijm en salie), sinaasappelzeste en een subtiële rokerigheid.
- **Gustatief:** medium-bodied maar bijzonder intens. Een duidelijke aciditeit, met aanwezige doch fijne tannine. Het rode fruit blijft hangen, met een ziltige mineraliteit op de afdronk.
- **Alcoholgehalte:** 14,5%

Mustiguillo Finca Terrerazo Bobal 2023

Spanje, Valencia

De Bodega Mustiguillo behoort vandaag tot de absolute referenties van de moderne mediterrane wijnbouw in Spanje. Onder leiding van Toni Sarrión heeft het domein de inheemse druif Bobal van een eenvoudige bulkdruif naar een terroirgedreven kwaliteitsras verheven. Hun vlaggenschip, Finca Terrerazo 2023, biologisch, is daar wellicht het meest overtuigende voorbeeld van.

Het domein ligt in Utiel, in het binnenland van Valencia, op ongeveer 800 meter hoogte, essentieel voor de koelere nachten. Finca Terrerazo was bovendien het eerste erkende "Vino de Pago" van de Comunidad Valenciana, een classificatie die in Spanje enkel wordt toegekend aan uitzonderlijke single-estate terroirs met een uitgesproken eigen identiteit.

De wijngaarden van El Terrerazo zijn aangeplant met oude Bobal-stokken uit 1945 en 1970, in traditionele gobeletvorm, zonder irrigatie. De

rendementen blijven bijzonder laag, gemiddeld rond 3.500 kg/ha, wat sterk bijdraagt aan concentratie en fenolische rijpheid.

Qua bodem zitten we hier op kalkrijke dolomitische gronden met een zanderig-leemachtige textuur. Deze arme, stenige bodems dwingen de wortels diep te zoeken naar waterreserves, wat leidt tot een uitgesproken minerale signatuur. De kalkcomponent vertaalt zich in de wijn in een opvallende fraîcheur en 'krijtachtige' tanninestructuur, iets wat uitzonderlijk is voor een mediterrane rode wijn.

Elk perceel wordt afzonderlijk geoogst en gevinifieerd. De druiven worden manueel geplukt in kleine kistjes van 15 kg om oxidatie en kneuzing te vermijden. Daarna volgt een strenge selectie, volledige ontsteling en een lichte kneuzing.

De alcoholische fermentatie in grote eikenhouten kuipen van 35 tot 50 hectoliter bij gecontroleerde temperatuur met remontage, met lange maceratie. Daarna verdere opvoeding gedurende minimum 18 maanden in gebruikte Franse eiken vaten. Beperkte filtering en sulfitering.

- **Visueel:** intens robijnrode/paarse kleur.
- **Olfactief:** krachtig maar verfijnd, zwarte kersen, braambes, pruim, viooltjes en mediterrane garrigue-kruidigheid. Subtiële toasttonen van het hout.
- **Gustatief:** volle aanzet met rijpe donkere vruchten, mediterrane kruidigheid en minerale fraîcheur. Geprononceerde, aanhoudende fijne tannine. Lange afdronk.
- **Alcoholgehalte:** 14%

Monte Branco Alicante Bouschet 2020

Portugal, Alentejo

Onder leiding van Luís Louro heeft Adega Monte Branco zich ontwikkeld tot een van de meest terroirgerichte producenten van de regio, met wijnen die duidelijk afstand nemen van het stereotype van zware, overrijpe Alentejo-wijnen. In plaats daarvan zoekt Louro naar frisheid en minerale precisie, zonder de mediterrane identiteit van het zuiden van Portugal te verliezen.

Met deze 100% Alicante Bouschet toont Monte Branco hoe deze oorspronkelijk Franse teinturierdruif in de Alentejo een bijna iconische status heeft verworven. Waar Alicante Bouschet elders vaak enkel als kleur- en structuurcomponent in blends wordt gebruikt, levert hij in de Alentejo krachtige maar verfijnde single vineyard-wijnen met groot bewaarpotentieel.

De wijngaarden liggen nabij Estremoz, in het noordelijke deel van de Alentejo, een van de kwalitatief sterkste subzones van de regio. Het klimaat is uitgesproken mediterraan-continentaal: zeer warme, droge zomers worden gecompenseerd door relatief koele nachten dankzij hoogte en luchtstromen vanuit de Serra d'Ossa.

De bodems bestaan uit een complexe combinatie van xisto (schist/leiste) en kalkrijke ondergronden. De schistcomponent zorgt voor warmteaccumulatie en rijpe tannine, terwijl de kalksteen een opvallende frisheid aan de wijn geeft.

Als teinturierdruif produceert hij van nature extreem diepe kleur en stevige tannines.

Na de manuele oogst volgt een strenge selectie, een volledige ontsteling en een koude maceratie van ongeveer twee dagen, voor de fermentatie, voor meer aromatische intensiteit en kleur.

De temperatuurgecontroleerde alcoholische fermentatie gebeurt in inox cuves bij gecontroleerde temperaturen rond 26-27 °C. Daarna volgt een lange opvoeding van ongeveer 20 maanden in gebruikte Franse eiken vaten. Deze opvoeding geeft de wijn extra structuur, zachtere tannine en een subtiele kruidige complexiteit. De productie blijft bovendien zeer beperkt, ± 3.895 flessen.

- **Visueel:** diep robijnrode kleur met paarse reflecties.
- **Olfactief:** zwarte vruchten (vooral kers, braam) en rijpe pruim, toetsen van viooltjes, cacao, tabak en laurier. Nuances van ceder, koffie en rook.
- **Gustatief:** de aanzet is vol, gevolgd door lagen rijp donker fruit, kruidigheid en een minerale kern die voor frisheid zorgt ondanks het warme klimaat. De tannine is duidelijk aanwezig, maar mooi geïntegreerd.
- **Alcoholgehalte:** 14%

Ridge East Bench Zinfandel 2019

VS, Californië

De Ridge Vineyards behoort zonder twijfel tot de meest iconische producenten van Californië en geldt als een van de absolute referenties voor terroirgedreven Zinfandel. Sinds de jaren zestig bouwde het domein, onder de legendarische invloed van Paul Draper, een reputatie op voor minimalistische vinificatie, respect voor terroir en een bijna Europees geïnspireerde visie op Californische wijnbouw.

De East Bench-wijngaard ligt op de oostelijke benchlands van de Dry Creek Valley, ten noorden van Healdsburg in Sonoma County. Deze licht verhoogde ligging zorgt voor uitstekende drainage, maximale zonexpositie en tegelijk koelere nachtelijke temperaturen dankzij luchtstromen vanuit de Pacifische Oceaan. Het klimaat van Dry Creek Valley wordt vaak omschreven als ideaal voor Zinfandel: warme, droge dagen voor fenolische rijpheid, gecombineerd met nachtelijke verkoeling om aciditeit en fraîcheur te behouden.

We hebben hier een ongeveer 80 miljoen jaar oude benchlandbodem van ijzerrijke roodbruine kleileem vermengd met oude rivierkeien. Deze diepe stenige gronden zorgen voor natuurlijke drainage en dwingen de wortels diep te zoeken naar waterreserves. Vooral het ijzergehalte en de arme structuur zorgen voor typische kruidigheid, zachte tannine en een zekere mineraliteit.

De wijngaard werd in 2000-2001 opnieuw aangeplant met zorgvuldig geselecteerd budwood afkomstig van vier pre-Prohibition wijngaarden, volgens een 'bush vine'-aanpak.

Na de manuele oogst, ontsteling en kneuzing, start de spontane fermentatie met autochtone gisten. Tijdens de fermentatie wordt een dagelijkse 'remontage' uitgevoerd om extractie gecontroleerd op te bouwen. De maceratie duurt gemiddeld ongeveer 7 dagen. Daarna rijpt de wijn 12 maanden in Amerikaanse eiken vaten, waarvan ongeveer 20% nieuw hout, wat zorgt voor toetsen van vanille, ceder en zoete specerijen. De rest van de vaten bestaat uit oudere barriques van één tot vijf jaar oud. Beperkte filtering en sulfitering.

- **Visueel:** diepe robijnrode kleur, evolutie.
- **Olfactief:** expressief met zwarte kers, braambes, framboos en pruimencompote, tonen van zwarte peper, gedroogde kruiden, pijptabak, ceder en vanille.
- **Gustatief:** sappige aanzet en fruitgedreven, rode en donkere bessen, kruidigheid en verfijnde, rijpe tannine. Lange afdronk waarbij de peperigheid en vanille blijven hangen.
- **Alcoholgehalte:** 14,5%