'n goed glas

door **Cees van Casteren**

Klompen en carmenère

Voor Nederland zijn het tulpen en klompen, voor Zwitserland horloges en chocola, voor België frietjes en pralines, voor Argentinië Maradona en steak, en voor China pingpong en de Chinese Muur. Elk land heeft zo zijn geheel eigen referentieproducten. Producten die fungeren als kapstok voor de identiteit van een land. Die, als ze genoemd worden, iedereen aan dat ene land doet denken. Het is belangrijk voor een land om referentieproducten te hebben; het is mede bepalend voor het image en de internationale uitstraling.

In de wereld van de wijn is het niet anders. Elk wijnland heeft zijn referentiewijnen. In Frankrijk is dat Bordeaux en in iets mindere mate Bourgogne. In Spanje draagt Rioja de nationale vlag, in Portugal is het port. In Italië zijn het Barolo en Chianti, in Griekenland Retsina - de harswijn uit Macedonië. In Canada is het ice wine, gemaakt van druiven die midden in de winter in diep gevroren toestand worden geoogst de wereld na te maken. Carmenère is hard op weg om Chili's referentiewijn te worden. Ik zou willen dat, naast Errázuriz, meer Chileense producenten dat zouden willen geloven.

Mijn wijntip:

- Erràzuriz Estate, Carmenère, Aconcagua Valley, Chili, 2009.
- Verkrijgbaar voor €9,95 bij alle Gastrovino-zaken in Nederland, waaronder De Laak in Nijmegen en De Kaasproeverij in Veenendaal, of via www.gastrovino.nl.
- Proefnotitie: intens fonkelende paarsrode kleur met vette tranengordel. Aromatisch, fruitintens met rood fruit, een pepertje, lichtjes floraal. Sappig en vet in de mond met vooral zwarte en rode bessen, bramen en bosbessen maar ook chocola en een aardse toets. Zacht versmolten tannine en fijne houttoets. Lange finale, prachtige wijn. Combineer bij uiteenlopend wild, entrecote of heel

vanwege de stroperige nectar die dan geperst wordt. In Duitsland, Oostenrijk en de meeste landen van de Nieuwe Wereld zijn het echter druivenrassen. Denk aan riesling (Duitsland), grüner veltliner (Oostenrijk), sauvignon blanc (Nieuw-Zeeland), malbec (Argentinië), pinotage (Zuid-Afrika), zinfandel (Californië), tannat (Uruguay), en shiraz (Australië). Chili stond lange tijd bekend om merlot, een zwaktebod, want men had geen eigen druivenras, geen eigen identiteit.
Toen in 1994 een Franse ampelograaf, Jean-Michel Boursiquot, Chileense merlot identificeerde als carmenère, zou je dan ook hebben gedacht dat ze in het langgerekte Zuid-Amerikaanse land een gat in de lucht sprongen. Niets was echter minder waar. Het zorgde voor algehele consternatie: moest men het nieuwe ras omarmen of de zaak in de doofpot stoppen?
De officiële statistieken suggereren dat het probleem inmiddels is opgelost. Van de 115.000 hectare wijngaard in Chili zou nu 11,5 procent merlot zijn en 6 procent carmenère. Echter, experts gaan er vanuit dat 50 tot 80 procent van alle merlot in Chili in feite carmenère is. De Chilenen zetten dat echter niet op het etiket omdat ze bang zijn dat carmenère minder goed verkoopt dan merlot.
Ik snap die bezorgdheid niet. Merlot is op een enkele extreem dure Bordeaux na zelden groots, terwijl carmenère een geheel eigen karakter heeft, met uitbundig veel fruit en een zachte, romige smaak. Uniek voor Chili, nergens anders in

kruidige gerechten.

▶ Zie ook: www.errazuriz.com, www.gastrovino.nl.

▶ **Alcohol onder de 16? Natuurlijk niet!**

Reageren?
redactie.geniet@gelderlander.nl