

Moderne herfstwijn uit de Rioja

Even waren we het vergeten, maar het is nu toch écht herfst! Hagel, donder en windstoten, zo kennen we oktober weer. Hoog tijd dus om de schoorsteen te vegen, want de open haard moet aan. En laat die stampotten maar komen, of anders een mooi stuk wild.

Rosé en bubbels maken plaats voor iets krachtigers. Ronde volle wijnen. Voor wit een kruidige chardonnay of mollige viognier en als rode wijn een vurige warme Rioja. Dát zijn de herfstwijnen bij uitstek!

Hoe zat het ook weer met die doorgetimmerde Rioja's? Vier



jaar rijping op eikenhouten vat was vroeger eerder regel dan uitzondering. Maar de 21e eeuw heeft ook in Rioja zijn intrede gedaan, hoewel beetje

bij beetje. Traditionalisten voeren nog steeds de boven- toon, maar er komt dus langzaam beweging in.

Vlak voor de crisis, die in Spanje ongemeen hard toesloeg, hebben sommige jonge wijnmakers nog net op tijd geld bijeen weten te harken voor investeringen in gebouwen en high-tech apparatuur. En zo zagen enkele ultramoderne bodega's op de uitlopers van Sierra de Cantabria het levenslicht. Zoals de futuristische bodega van Marqués de Riscal, een ontwerp van niemand



minder dan Frank Gehry. Een soort mini-Guggenheim tussen de wijnranken. De wijn zelf lijkt ook een soort verjongingskuur te hebben ondergaan. Meer fruit, minder vanille, maar toch nog diezelfde romigheid waarom Riscal bekend staat.

En dan die andere markies, Cáceres bedoelen we. Die bleef bewust in het oude kamp. De wijn verkocht

immers prima. In Nederland hoort Marqués de Cáceres qua volume nog steeds bij de top 5. De wijn was sinds mensenheugenis te koop bij de winkels van Gastrovino. Wás, want Gastrovino is volledig overgestapt op een nieuw huis: Bodegas Patrocinio, een jonge co-operatie waarbij zo'n 150 wijnboeren zijn aangesloten. Ruim 500 hectare heeft Patrocinio in beheer en dan ook nog in het beste deel, de Rioja Alta. Tellen we daarbij de kwaliteiten op van de wijnmaakster Maria Martínez Marin, dan hebben we alle elementen voor een Rioja 'nieuwe stijl'.

De Zinio 2008 Semi-Crianza (€ 8,45) draagt ook nog de naam Selección Especial. Dat komt omdat Maria de wijn speciaal voor de Nederlandse markt heeft gemaakt. Rijpe tempranillo en stokoude graciano geven een zuivere op het fruit gemaakte soepele wijn met rode bessen en pruimen. Vanwege bescheiden houtopvoeding (semi-crianza) zou je hoogstens kunnen zeggen dat het niet typisch Rioja is. Maar dat geeft helemaal niet op deze gure herfstavond bij de open haard.

wijnclub@telegraaf.nl