

Een verhaal over wijn

PISCO &

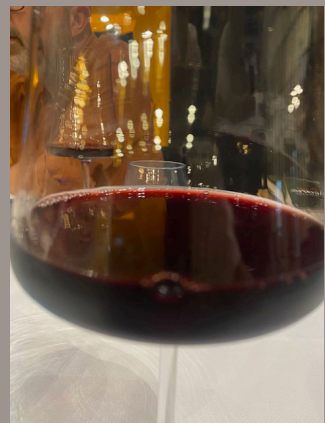
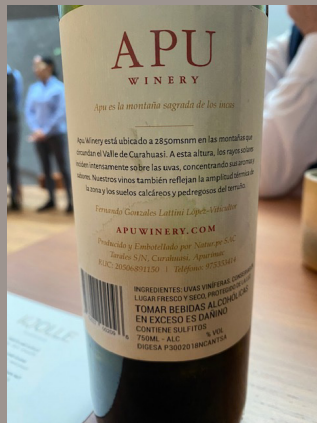
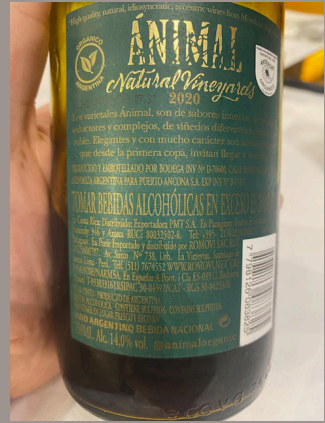
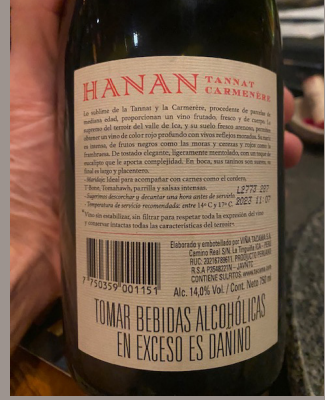
aardappelen!

Het is in het Amsterdamse wijn-restaurant 'Zinck' dat ik nog eens van mijn sokkel ben geblazen na het drinken van een Latijns-Amerikaanse wijn. We proeven die avond daags voor de wedstrijd, 'Beste Sommelier van Nederland' verschillende wijnen blind. Over een bepaalde wijn is iedereen van het connaisseurs-gezelschap het eens, Pinot Noir, maar de origine blijft lang een mysterie. De onderhandelingen gaan tussen Premier Cru en Grand Cru van de grote wijnbouwers-namen uit de Bourgogne. De monden vallen open als het een Argentijnse wijn uit Patagonië blijkt te zijn. Treinta y Dos 2021 van de bodega Chacra. De ongeziene finesse en de delicate zuren kloppen niet met mijn smaakgebonden Argentijns archief waar ik mij enkel wijnen kan oproepen met donker zwarte 'robes' en overdreven houtopvoeding. Tijd dus voor een update van het continent Latin America.

Puur toeval maar een week later heb ik het geluk een gezelschap chefs te vervolgen op culinaire trip naar Lima, de hoofdstad van Peru. Tijdens de service met pairing, serveert de vrouwelijke assistente-sommelier van restaurant 'Central Jacqueline, ons een uitzonderlijke Chardonnay, Rio Grande do Sul uit Brazilië. Deze keer is de origine en de druif geen geheim maar kan ik niet anders dan in mijn hoofd opnieuw vergelijkingen met de Bourgogne op te roepen want dat zijn de enige Chardonnay's die eventueel meetbaar zijn met dit pareltje. Een lichtvoetige 11.5% alcoholvolume, puntige zuren en een laagjesprofiel waarbij terroire wint boven beheerste houtopvoeding. Wereldklasse!

Meerdere restaurantbezoeken in Lima bevestigen telkens opnieuw één bepaalde producent uit Peru, bodega Murga uit de Pisco Valley waar de Braziliaans dame, Pietra Posamai, de plak zwaait. De wijnen zijn licht in alcohol, ongefilterd nog geklaard en haast sulfietloos op de markt gebracht. De interessantste wijn van Murga is echter Blend. Een assemblage van Albilla – Negra Criolla en Quebranta. In volgorde is dat een wijn uit één witte, één rode en één grijze druif (zoals Pinot Gris) die verkocht wordt als witte wijn eigenlijk flirt met de dunne lijn tussen natuurlijke witte, oranje wijn en lichte rosé. Het is een levendige wijn gemaakt met de autochtone gisten, waarin oxidatie gecontroleerd is toegestaan. Steenfruit als abrikoos is herkenbaar alsook rijpe maar zurige compote-appel. Een wijn met een knipoog naar cider en ongefilterd bier wat heerlijk smaakt met ceviche en de natuurlijke ingrediënten van de Peruaanse keuken.

Het gebeurt wel vaker dat we (gewone) wijnen tegenkomen uit de Pisco Vallei wat een vrij recente ontwikkeling is, daar er een tijd is geweest dat alle wijnproductie uit die regio werd gedistilleerd naar de alcohol met de naam Pisco. De cocktail Pisco-Sour (eiwit-suiker-limoensap-Pisco) kan men beschouwen als de populairste (naast Margarita) van Latijns-Amerika. Pisco is een wijndestillaat dat men eigenlijk nog het best kan vergelijken met Cognac maar die niet op houten vaten gelegen heeft. Het resultaat is een droge fruitige alcohol uit 4 aromatische druiven (Torontel-Italia-Moscatel-Albilla) en 4 niet-aromatische (Quebranta-Negra Criolla-Mollar-Uvina).



Pisco uit één druif krijgt de naam Pisco Puro. Het distillaat samengesteld uit verschillende druiven heet Pisco Acholada en distillaat uit enkel de aromatische druiven heet Pisco Aromaticas, mijn favorietje.

Een ander Latijns-Amerikaanse wijn die emotie losweekt, is een fantastische Garage Wine 2019 een bush Vineyard field blend van het huis Truquilemo Vineyard, Maulle Valley DO Empadrado, Chile, ontdekt door de sommelier van restaurant

'Merito' in Lima. Derek Mossman is de wijnmaker. Hij is als het ware een curator van wijngaarden met oude stokken in Chili, een beetje vergelijkbaar met het werk van Eben Sadie in Swartland, Zuid-Afrika. De kleur van de wijn spreekt boekdelen want met een dergelijke violette schittering weet je dat het een primaire wijn is en dat er nog heel wat marge zit op de toekomstige flesrijping. Ik hou wel van jeugdige wijn uit oude stokken waarin het DNA van de Carignan zich uit in een combinatie van zwart fruit als vlierbessen en kruidigheid die doet denken aan

zoutdrop. Een eclectische wijn waar iedereen stil van wordt. Een andere troef van Latijns-Amerika is het Andes gebergte en de hoogteligging ervan. Het biedt de mogelijkheid wijnen te verbouwen met gemedereerde alcoholpercentages. APU winery, Valle de Curahuasi, Peru 2022 heeft de hoogst gelegen wijngaard die ik ooit heb kunnen proeven met dank aan de sommelier van restaurant 'Kjolle' in Lima. De wijngaarden liggen maar liefst op 2850 meter zeespiegel. We proeven een blend van Cabernet-Sauvignon en Sangiovese. Hij is extreem jeugdig als een mond vol zwarte kersen, pruimpjes en veenbessen. Het fruit is primair met de nodige zuren die zorgen voor wat spanning. Een medicinale kruidigheid brengt wat diepgang. Het interessante aan deze wijn is de afwezigheid van een houtopvoeding wat net ruimte geeft aan de expressie van een typische kalkondergrond.

Iets wat ik nooit had verwacht in Latijns-Amerika is een uitzonderlijk mooie 'Mistel' wijn. Dat is een manier van zoete wijn maken door het versnijden van on-gefermenteerd druivensap met alcohol gestookt uit diezelfde druiven. Denk maar aan 'Pineau des Charentes' uit de Cognac streek of 'Floc de Gascogne' uit Armagnac. We proeven Antiguas Familias, Orellana Godoy, Valle de Ica, Peru. Prachtige aroma's van dadels en krenten ontwikkelen zich in het aromapalet. Uiteraard is er suiker aanwezig die eerder honingzoet oproept zonder stroperig te zijn. Toch blijft de wijn in balans door voldoende zuren. Vaak worden deze wijnen geconsumeerd als aperitief maar deze is heerlijk met wat oude brokkelkaas of blauw-gaderd.

Voor de liefhebbers van Noordelijke Rhône wijnen is de Latijns-Amerikaanse tegenhanger een Syrah van de organische bodega Animal (natural vineyards) Mendoza, Argentina. Een wijn waarvan de traag aflopende tranen ook roze zien. Hij ontwikkelt naast zijn fruitige concentratie ook aroma's van een sigarenkist vol geurende Havana's, chocolade en sechuan peper. In de mond is de materie vlezig en de textuur veloursachtig. Een machtige wijn die we ontdekken in restaurant 'La Fiesta' waarvan ik mijn laatste slok heb gehouden voor bij het chocolade dessert. Een combinatie die nog lang zal nazinderen.

De oudste winery van heel Latijns-Amerika anno 1540 is de bodega Tacama, Valle de Ica, Peru. We proeven een schitterende klassieke witte Sauvignon, een frisse wijn dankzij de aanwezige zuren, waarin een lichte oxidatie is toegestaan. De rode versie die we proeven is een blend van Carmenère en Tannat. Zoals verwacht van deze druiven is het een zwartrode wijn met veel diepgang en structuur. Vooral de typische eucalyptus aroma's van de Carmenère vallen op in de toch wel wat tanninerijke structuur van de Tannat. De twee wijnen bewijzen ons dat deze bodega na al die generaties nog steeds garant staat voor topkwaliteit.



Met dank aan de gouden tip van Cristian Baretto Chavez, de beste sommelier van Peru, ken ik de Peruaanse aardappelwijn. Aangezien ik niet van het continent wil vertrekken alvorens deze geproefd te hebben, neem ik een taxi naar restaurant 'Mayta' in Lima waar het chefsgezelschap mij komt vervoegen. Geschonken door de huis-sommelier Walter Salazar, proef ik gefermenteerd aardappelsap. Oxalis, van Manuel Choque Bravo, (the Potato Whisperer) Secret Valley, Cusco Peru, en ik moet zeggen dat het voor enige verwarring heeft gezorgd. De drank (want wijn mag men dat niet noemen) heeft een licht troebele witgele kleur te vergelijken met witbier. In de neus is er een link met de Sauvignon druif door de licht vegetale aroma's die wat koriander oproepen. Wat bergamot- en limoenparfums zorgen voor onverwachte fijne toetsen. In de mond heb ik dan eerder een band met Japanse saké doordat ik de smaak van rijst niet kan onderdrukken. Toch is dat spul van aardappelen gemaakt, meer bepaald van de Oca variëteit gekweekt op 2800 meter hoogte. De lange zuivere smaak raakt een gevoelige snaar. Is dit nu Umami? Bij mijn chefs tafelgenoten zijn de meningen verdeeld maar ikzelf krijg kippenvel van enthousiasme. Smaken kunnen en mogen verschillen...