

Nederlandse Wijnmakers op Alimentaria 2004

Veel ben ik er niet tegengekomen. Om eerlijk te zijn maar één. Vier flessen Mmmmm worden trots op tafel gezet als ik bij de drukbezochte Castaño stand plaatsneem aan één van de tafeltjes. Dat Castaño uit D.O.Yecla mooie Monastrell maakt was mij inmiddels bekend. Maar dat Marco “La Gironde” Meeuwsen daar zelf ook een aardige hoeveelheid plukt, inweekt, vergist, lagert en bottelt ... daar moest ik meer van weten.

Op zich is het geen unieke situatie dat een klant bij Bodegas Castaño komt en zijn eigen wijn maakt. Maar Marco wil niet alleen zijn eigen blend of eigen etiket, hij wil de wijn van A tot Z helemaal zelf creëren. En dat begint dus al in de wijngaard.

Zo kiest Marco zijn eigen percelen in de wijngaarden van Castaño uit en vinifieert hij de druiven per perceel apart. “Logistiek is het wel eens een complexe organisatie”, vertelt Marco. Na vier jaar kan hij de experimentele fase bijna vaarwel zeggen. Gedurende deze periode heeft Marco 4 verschillende vinificatietechnieken bekeken, en diverse soorten hout gebruikt. Omdat Marco de druif laat bepalen hoe de wijn wordt is iedere oogst weer anders, afhankelijk van het oogstjaar. Zijn criterium: de wijn moet minimaal 80% monastrell moet bevatten. Zijn voorkeur gaat uit naar de oude wijnstokken van Las Gruesas, een perceel met een goede terroir, aldus Marco.

Wat de gebroeders Castaño voor de Monastrell in de wereld doen, doet Marco nog eens fijntjes over in Nederland. Hij is als het ware de Nederlandse Mr. Monastrell. Toen bodegas Castaño internationaal echt doorbrak en min of meer gedwongen steeds commerciëler ging produceren, besloot Marco dat het tijd werd een eigen wijn te gaan maken met behulp van Mariano, de oenoloog van Castaño.

Mmmmm 2001 (6000 flessen) 80% monastrell, 6% merlot, 8 % cabernet sauvignon, 6% garnacha tintorera (voor de kleur). Deze 2001 heeft veel rijp fruit, en is kruidig in de neus. Ronde tannines, mooie zuren, goede structuur en balans.

De 2002 werd in januari gebotteld, komt in september op de markt en heeft 10% cabernet sauvignon en 10% merlot. Intense neus van fruit, kruiden en houttonen. Mooie frisse zuren, veel fruit en evenwichtig.

De 2003 is een vatmonster. De monastrell in de wijn is afkomstig van 8 streng geselecteerde percelen. De wijn heeft heel veel fruit, is lekker sappig en krachtig. De rijpe tannines verraden dat het een elegante wijn zal worden.

Als laatste proef ik een **Rosado 2003** met fermentatie en rijping op hout. De druiven komen van niet geïrrigeerde wijngaarden. Dit brengt in Yecla het risico met zich mee dat de warme temperatuur kan zorgen voor te veel alcohol later in de wijn. De rosé zit nog in de experimentele fase, maar belooft net als de rode Mmmmm een wijn te worden van bijzondere klasse.

Ook buiten Spanje dreigt het Mmmmm-verhaal een succes te worden. Inmiddels hebben inkopers uit België, Zwitserland, Zweden en Ierland interesse getoond.

“Ik volg mijn hart”, antwoordt Marco als ik vraag waarom hij speciaal deze wijn maakt. Een indrukwekkende prestatie, nu weet ik waar Mmmmm echt voor staat: **Marco Meeuwsen Maakt Mooie Monastrell!**