

Nederlandse wijnmakers in het buitenland

Wijnimporteurs die energie willen steken in het zelf wijn maken zijn er niet zoveel. Ondergetekende doet dat met 3 wijnen en mag zich dus een uitzondering noemen. Zonder daarbij enige pretenties te verkondigen; ik ben bevoorrecht en vind het gewoon fantastisch om mooie wijnen te importeren maar ook te produceren.

Waarom ben ik als wijnimporteur juist zo gepassioneerd van Monastrell van Bodegas Castaño uit het Zuid-Spaanse Yecla? Om alles uit te leggen, dan zou ik wel een boek kunnen schrijven over deze familie, hun "terroir" (lees: origine), hun druivenras Monastrell, hun trots, hun goede (en minder goede) Spaanse gewoontes enzovoort. Dat boek moet er maar eens komen na de ruim 12 jaar dat ik hen meemaak en wellicht nog steeds niet goed ken. Want Spaanse producenten zijn anders, dat kan ik u verzekeren.

Maar nu, die "terroir", daar draait het om. Ik ben een man van de natuur en geloof in wijnen die naar de natuur gemaakt worden. Dat betekent dat deze wijnen ieder jaar anders kunnen of zelfs moeten smaken. Simpelweg omdat de natuur ons wijnmakers, waar ik mijzelf inmiddels ook onder mag rekenen, toe verplicht. Zo is mijn eigen wijn **M** ontstaan. Wijn naar de natuur!

Yecla ligt 80 km. landinwaarts van de stad Alicante. Het is er dor en droog. Goed voor een druivenras als Monastrell. De familie Castaño behoort inmiddels tot één van de meest vooraanstaande producenten van Spanje die met Monastrell een ongekend hoog niveau weet te halen.

En binnen deze Bodega ben ik nauw betrokken bij 3 "proyectos": M blanco (sinds 2004), M rosado (sinds 2002) en M tinto (sinds 2000). Samen met Mariano Lopez, de Oenoloog van Castaño, bepaal ik wanneer en welk perceel er wordt geoogst. Deze oogst doe ik zelf, met de hulp van een geselecteerd team plukkers, maar ook het wijn maken en verder opvoeden wordt vervolgens allemaal door M zelf verzorgd. Voor mij is dit het mooiste vak van de wereld!

Ik hoop dat u net zo geniet van deze "Nederlandse wijn uit Spanje" als ik zelf.

Salud!

Marco Meeuwsen
La Gironde wijnimport



MMMM tinto

Deze stevige, tamelijk krachtige wijn bevat 85% Monastrell van oude stokken (gem. 40-50 jaar), van 2 verschillende percelen en wordt vergist volgens verschillende methodes. De overige 15% bestaat, al naar gelang het oogstjaar, uit Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon en Syrah. Dit maakt M tot een complexe geheel.

Na de vergisting van de most verblijft de wijn tussen de 10-14 maanden op zijn eigen bezinksel in voornamelijk (deels nieuw) Frans eikenhout.

De druivensoort Monastrell leent zich over het algemeen niet voor het maken van verfijnde of elegante wijnen, dat zit hem nu eenmaal in het ras. M tinta is dan ook een robuuste wijn, mondvullend met zondorstooft fruit (pruimen, bramen e.d.) maar ook kruiden en mooi hout. Een prima begeleider van een stevige maaltijd. Wildgerechten, een mooie entrecote met een krachtige saus maar ook een oude kaas kan heel goed bij deze Mmmmm.

Serveren op 17-18 graden (niet te warm dus!) en wanneer jong gedronken het liefst 2-3 uur van tevoren gedecanteerd in een karaf.

Productie 25 fusten, 8000 flessen. Houdbaar tot 10 jaar na de oogst.

Meer weten over Mmmmm : www.lagironde.nl/mmmmm.html



Perswijn Concours beste rosé van Nederland
Harold Hamersma: Zeldzame rosé



Zeldzaam

Als de BBC nog budget heeft om Clarke en May het volgende seizoen ook naar Spanje te sturen voor een *Big Wine Adventure III* (zie 'Wijn-scheuren' elders in deze rubriek) dan moet het twaalf keer even Yecla aandoen. Voordel voor de Nederlandse kijkers: er hoeft niet onderdruide te worden als het duo Castaño aandoet, de beste producent van de streek. Wijnmaker Mariano López maakt een deel van zijn wijnen samen met Marco Meuwissen, hun Nederlandse importeur. Vooral de van monastère gemaakte rosé is



indrukwekkend en tevens bijzonder filmgeniek. Want biologisch, ongefilterd, hout gelagerd, oplegwaardig en... zeldzaam. Van de 2007-oogst werden slechts 4420 flesjes gemaakt. En

Marco zelf (zie foto) mag er trouwens ook zijn. Deze opeenstapeling van M's zorgde ook voor de naam 'M M M M M'. Monastrell de Castano (€13,95). Een rosé met echte wijn-ambities. Niet zo'n oppervlakkig, zoetsappig niemendalletje, maar een rosé als een chique kersenbonbon van een dure Belgische chocolatier. Ik proef ook het zoete bitter van rijpe grapefruit, gember en kruidenrij uit de Orient. Een vage flirt met tandoori en romige vanille uit de tijd dat vanille nog echt vanille was. Een Mmmmm-vondeloo. I HH

La Gironde Wijnimport. Tel. 010-2850995
www.lagironde.nl

