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

MMMMM Blanco

Is, vanwege de extreme klimatologische omstandigheden, een van mijn moeilijkste projecten en vereist een grote investering in onderzoek en energie om tot een perfect resultaat te komen. Vanaf 2007 heb ik, na 3 jaar experimenteren, het gevoel met de wijngaard gevonden en daarmee geprobeerd een zo goed mogelijk geproduceerde wijn uit deze terroir neer te zetten. M Blanco is gemaakt van 100% Macabeo druiven afkomstig van de wijngaard Espinal. Binnen deze 7 ha. tellende wijngaard zet ik jaarlijks het middelste deel over de breedte van de wijngaard met oranjevlaggetjes af om in het centrum van het perceel te oogsten. Dit deel bevat de meeste klei en geeft mij, zoals ook blijkt uit grondanalyse, de hoogst natuurlijk haalbare zuurgraad in de wijn. Meestal vindt de oogst in 2 delen plaats met enkele dagen verschil. De druiven worden met de hand geplukt, daarna nog eens geselecteerd en de most wordt na de persing direct in deels nieuwe Frans eikenhout vergist. De wijn verblijft tenslotte tot medio april op z'n Lie onder reguliere Battonaje (het ronddraaien van het bezinksel in het fust) om meer extractie over te brengen. Het resultaat is een krachtige, intense witte wijn met een forse minerale toon, zeker na 2-3 jaar. Is het mogelijk om in de extreem warme klimaat van Yecla een witte wijn met potentie te maken? Ja, en dat is precies mijn bedoeling om te bewijzen. Moeilijk en een intensief project dat wel, maar het eindresultaat mag er zijn. Geniet van deze complexe witte wijn bij een mooie stevige vis op de gril met een rijke saus (op basis van M-Blanco). Serveren op 12-14 graden en bewaren tot 4-6 jaar na de oogst.

Meer weten over M Blanco: www.lagironde.nl/verslag-oogstmblanco2005-2.html

Nederlandse wijnmakers aan boord van de **KLM** World Business class

Column Hubrecht Duijker

Flying Dutchman

magazine voor frequent flyers # 4/2007

Mmmmeesterwerkje

Een gulle, gespierde wijn met zwarte vruchten

Perswijn Concours beste rosé van Nederland
Harold Hamersma: Zeldzame rosé

Zeldzaam

Als de BBC nog budget heeft om Clarke en May het volgend seizoen ook naar Spanje te sturen voor een *Big Wine Adventure III* (zie 'Wijnscheuren' elders in deze rubriek) dan moet het tweetal zeker even Yecla aandoen. Voordeel voor de Nederlandse kijkers: er hoeft niet ondertiteld 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 Meeuwsen, hun Nederlandse importeur. Vooral de van monastrell gemaakte rosé is

Marco Meeuwsen

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. Doze opeenstapeling van M's zorgde ook voor de naam 'M M M M M', Monastrell de Castaño (€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 kruiderij uit de Oriënt, een vage flirt met tandoori en romige vanille uit de tijd dat vanillevla nog echte vanillevla was. Een Mmmmmondvol... | HH

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