

# Degustatie MNK 27 mei 2013: Witte Wijnen uit Spanje

## Inleiding

Hoewel Spanje het land is met het grootste oppervlak aan wijnbouwgebied ter wereld (#1), is het niet de grootste producent qua hoeveelheden wijn (#3, na Frankrijk en Italië)...

Van alle wijnproducerende landen is Spanje het meest bergachtig. De omstandigheden waaronder de druiven in grote delen van het land geteeld worden zijn hierdoor lastig en de opbrengsten per hectare relatief laag. De ligging op grote hoogte levert dan misschien wel een laag rendement op, het geeft tegelijkertijd de mogelijkheid tot het maken van geconcentreerde, spannende wijnen. De grote verschillen in temperatuur tussen de seizoenen en vooral de grote wisselingen tussen de dag- en nacht temperatuur, maken het mogelijk om wijnen te creëren die kracht en rijke smaak combineren met voldoende frisheid. De druiven winnen door deze omstandigheden namelijk enorm aan smaakstoffen en concentratie. In veel regio's is het hierdoor vooral de kunst van de wijnmaker om van deze druiven een hoogwaardig en genietbaar product te maken. Naast zorgzaamheid en noeste arbeid, zijn het vooral de moderne wijntechnieken die garant staan voor expressieve wijnen.



Door de invoering van moderne techniek (temperatuurgecontroleerde vergisting, gebruik van roestvrij staal, etc.), maar ook door bijvoorbeeld aanplant van hoogwaardige kwaliteitsdruiven in plaats van druiven die alleen maar veel sap opleveren, is er veel veranderd in het aanbod van Spaanse wijnen. Daar is echter eerst een grote omslag in het denken over wijn aan voorafgegaan.

In het zuidelijke deel, en helemaal in bijvoorbeeld La Mancha werden enkele decennia terug nog gigantische

hoeveelheden, vooral witte, wijn geproduceerd. Naar de smaak van de plaatselijke bevolking moesten deze wijnen vooral licht en toegankelijk zijn, of neutraal om verstoekt te kunnen worden tot brandy. Eenzelfde fenomeen zagen we in de regio rond Valencia en Alicante, waar grote hoeveelheden wijn werden gemaakt. Hetzij om lichtere wijnen uit het noorden mee op te pepen, of om te mengen met witte wijnen voor de toen populaire claretes. De toetreding tot de EU vergrootte in een klap de afzetmarkt, echter ook het besef dat export alleen mogelijk was wanneer er enorme kwaliteitsverbeteringen werden doorgevoerd. Grote bedrijven gingen zich niet meer alleen op hoeveelheid richten, maar ook op kwaliteit. Kleinere wijnproducenten zorgden ervoor dat ze vooral de specifieke kenmerken van de streek, de druivenrassen en de wijntypes tot uitdrukking gingen brengen. Successen van grote wijnpioniers en kleine kwaliteitsdomeinen, droegen bij aan het besef dat er een enorme potentie in het land aanwezig is om kwaliteitswijnen te produceren. In alle klassen: van gewoon goed tot absolute topkwaliteit.

## Geschiedenis

De Spaanse wijngeschiedenis gaat minstens 3000 jaar terug toen Fenicische handelaren een haven stichtten op de zuidwestkust, Gadir genaamd (het huidige Cádiz), landinwaarts trokken om er de stad Xera te stichten (het huidige Jerez de la Frontera), en wijnstokken plantten op de omliggende heuvels. Het warme klimaat en de smaak van toen waren in het voordeel van de zoetere wijnen die gemakkelijk bewaard konden worden. Hierin ligt de oorsprong van de Spaanse versterkte wijnen. Aan het begin van het Christelijk Tijdperk behoorden de Spaanse wijnen tot de meest verhandelde goederen van het Middellandse-Zeegebied en Noord-Afrika

Zelfs tijdens de Moorse overheersing in Zuid-Spanje (711-1492), ging het cultiveren van wijnstokken door en werd zelfs verbeterd. Sommige wijngaarden, onder de rechtsbevoegdheid van meer liberale kaliefen, kregen toestemming om hun wijnproductie voort te zetten. Het was echter pas ná het herstel van de katholieke monarchie dat wijnbouw en -productie écht van betekenis werden.

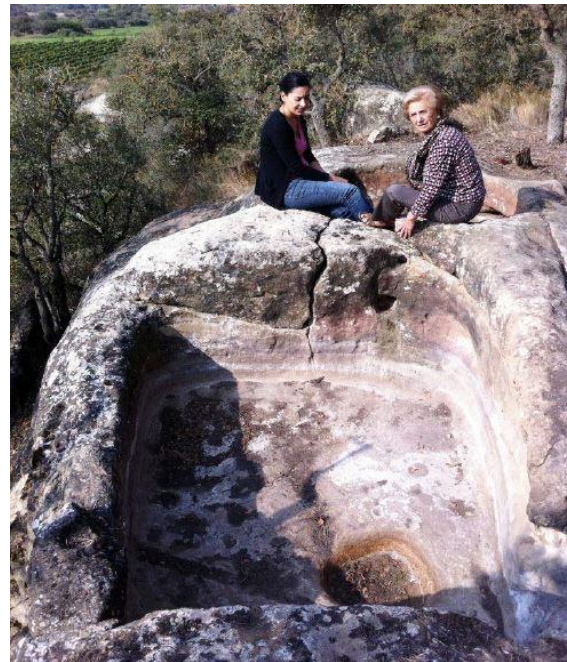
Tegen de 16<sup>e</sup> eeuw was de AD 'Sack' van Jerez, de Canarische Eilanden en Alicante het belangrijkste product van de Falstaffiaanse festiviteiten van Castilla la Nueva tot Newcastle. De beroemd geworden gelegenheid, ter ere waarvan Sir Francis Drake 'the King of Spain's Beard' componeerde, was een aanval op de haven van Cádiz in 1597 waar 2900 pijpen sherry buit werden gemaakt.

Spanje's volgende grote stap voorwaarts kwam halverwege de 19<sup>e</sup> eeuw, toen de wijngaarden in de noordelijker gelegen Europese wijngebieden langzaam maar zeker werden verwoest door Phylloxera Vastatrix (druifluus). Terwijl het beestje zich een weg zuidwaarts knabbelde, staken Franse wijnproducenten de Pyreneeën over om te zien of ze hun beroep op Spaanse grond konden voortzetten. Vaak brachten ze wijnstokken van hun favoriete rassen met zich mee. Sommige wijngaarden met cabernet-sauvignon en merlot stokken dateren nog uit die tijd.

Natuurlijk bereikte de Phylloxera uiteindelijk (rond de eeuwwisseling) ook Spanje, maar tegen die tijd was de oplossing van het enten op Amerikaanse onderstokken al gevonden en konden de wijngaarden - met een minimale onderbrekingstijd in de productie - herplant worden.

Maar andere rampen kondigden zich aan. Door de Spaanse Burgeroorlog moest de wijnbouw sterk aan belang inboeten en, toen die voorbij was, werd het herstel belemmerd door de Tweede Wereldoorlog die de wijnafname in de rest van Europa stillegde. Spanje had echter, ondanks het verval van de Spaanse wijngaarden (op enkele opmerkelijke uitzonderingen na), genoeg kwaliteitswijn kunnen produceren om te kunnen exporteren.

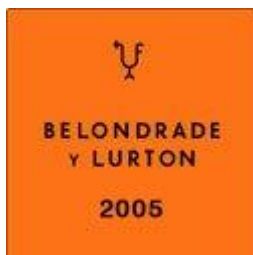
Hoe dan ook, begin jaren '50, werd alles weer normaal: de kwaliteit en kwantiteit gingen de goede richting uit en de exportmarkt leefde weer op. Plaatselijke wijnbeschermingsverenigingen verkregen



officiële erkenning, en men legde de basis voor het uitgebreide stelsel van het Spaanse 'Denominación de Origen' systeem.

Sindsdien is Rioja een gevestigde naam. Langzamerhand krijgt Rioja gezelschap van veel van de 62 andere D.O.'s, variërend van Txakolí, in het noorden, tot Tacoronte-Acentejo, een van de nieuwste Denominaciones de Origen van de Canarische Eilanden. Sommige producenten uit deze streken hebben niet gewacht op toetreding tot het 'Denominación de Origen' systeem om goede wijnen op de markt te brengen. Onder hun eigen naam of streeknaam, verkopen zij hun wijnen als eenvoudige tafelwijn of streekwijn.

## Witte wijn



Tot en met de 19<sup>de</sup> eeuw waren de witte wijnen in Spanje vooral van het oxidatieve type (bepaalde sherry's zijn daar tot op de dag van vandaag een voorbeeld van). Met de introductie van de gecontroleerde vergisting, hoofdzakelijk begin jaren 80, is de vinificatie van de witte wijnen totaal omgegooid. De laatste jaren krijgen ook de lokale druivenvariëteiten steeds meer aandacht van de wijnboer. Op de internationale markt worden ze ook steeds meer ontdekt. Zo zijn bijvoorbeeld de verdejo-(DO Rueda) en albariño-druif (DO Rias Baixas) aan een geweldige opmars bezig.

Uit voorgaande is duidelijk dat men de aanplant voor de kwalitatieve, witte wijnen eerder in de hoger gelegen gebieden en voornamelijk in het noorden van Spanje terugvindt.

## Degustatie

We beperken ons voor de degustatie tot het proeven van droge witte wijnen van 6 verschillende, typisch Spaanse druivenrassen, waarvan enkele houtgelagerd werden.