

## Vinhos Soalheiro

Soalheiro Wines

# PERSWIJN

HET WIJNMAGAZINE VOOR LIEFHEBBERS & PROFESSIONALS

## De worsteling van Vinho Verde

Met het uitbrengen van onze Koopgids Portugal, begin dit jaar, konden we weer eens concluderen dat dit wijnland een bron is van veel bijzondere wijnschatten. Een goede reden om nog eens af te reizen naar het gastvrije wijnland; dit keer naar Vinho Verde. Een streek waar men niet alleen worstelt met het moeilijk af te schudden imago van de goedkope, zoete bruiswijnjes met dezelfde naam, maar ook met het feit dat de DOC als geheel veel te groot en te divers is – en dus op de schop zou moeten.

Vinho Verde – de streek van de 'groene wijn', in het noorden van Portugal – is een immens gebied, waar tegenwoordige prachtige, vooral witte wijnen worden gemaakt, maar waar men nog altijd zucht onder het imago van de bekende goedkope slobberwijnjes. Een lastig te bestrijden fenomeen en een rem op de ontwikkeling: eigenlijk zou deze DOC hervormd moeten worden. We bezoeken twee bedrijven, waar de gedreven eigenaars vertellen over het ontstaan van de DOC Vinho Verde, de specifieke kenmerken van het gebied en de problemen waar ze tegenaan lopen.

### GEEN GEOGRAFISCHE AANDUIDING

Bij Casa de Paços in Barcelos helpt professor Paulo Ramos (die onder andere verbonden is aan de universiteit van Porto) zijn vader, dr. José Silva Ramos, bij het moderniseren van het familiebedrijf. Hij legt ons de situatie in Vinho Verde uit aan de hand van de historische ontwikkelingen en de geografie van de streek. "Vinho Verde is een van de oudste wijnen van Portugal met een eigen DOC, die maar liefst zo'n honderd jaar oud is. Maar als je kijkt naar de namen van

wijnstreken, dan is Vinho Verde een uitzondering. Elke wijnregio, elke DOC, is gekoppeld aan een geografische aanduiding, met als naam ook de naam van de streek. Zo niet Vinho Verde. Dat is geen aanduiding van een regio, maar van een type wijn. De gewone wijn voor dagelijks gebruik was rode wijn, net als elders. Maar als het feest was, dan werd hier in het noorden Vinho Verde gedronken. Lekker licht, met een klein belletje en veel zuren. Historisch gezien vind je hier ook allerlei verschillende druiven, waarmee de Vinho Verde nog steeds wordt gemaakt – ongeacht het karakter van de druif. Het belletje ontstond vroeger door een appelmelkzure omzetting op fles, tegenwoordig door het toevoegen van wat koolzuurprik. Vinho Verde is dus geen referentie aan een plaats, maar alleen aan een wijnstijl. Dat verklaart ook waarom deze streek zo groot is. En waarom er allerlei verschillende druiven voor de wijn worden gebruikt, want in het noorden gedijen heel andere druiven dan in het zuiden." Dat gebrek aan een echte geografische aanduiding is nu een handicap geworden, zegt Ramos. "Terroir en herkomst aanduidingen spelen bij wijn een steeds grotere rol. We hebben niets tegen Vinho Verde, maar het is niet genoeg, er moet meer gebeuren. Vinho Verde is een soort Lambrusco geworden. Er kleeft te veel een imago van te simpele wijnen met kunstmatig gas aan. Dure Lambrusco, met echte kwaliteit, is iedereen ook bijna vergeten."

## Vinho Verde in cijfers

De regio van Vinho Verde werd afgebakend bij wet op 18 september 1908; de regels voor de productie werden grotendeels vastgesteld in 1926. In 1984 volgde de erkenning als een officiële DOC (Denominação de Origem Controlada).

Er zijn 21.000 hectare wijngaarden aangeplant, die 9% opleveren van de totale Portugese wijnproductie, waarmee Vinho Verde de grootste wijnstreek van Portugal is. In de streek zijn zo'n 19.000 druiventelers actief. In 1981 waren dat er 72.590.

### SUBREGIO'S STAAN LOS VAN ELKAAR

Vinho Verde is, zoals Ramos zegt, een heel groot en divers gebied. "Kijk naar de subregio Monção e Melgaço, in het noorden, tegen de Spaanse grens aan. Dat deel van de Vinho Verde is niet te vergelijken met de rest. Het heeft feitelijk niets met elkaar te maken. Het klimaat is er totaal anders. De druiven staan niet in pergola's, maar zijn gesnoeid als lage stokken, zoals in klassieke wijnstreken. Ook de ondergrond is anders van karakter, met een onderlaag van verweerd graniet."



Hetzelfde geldt voor meer plekken. "De streek in het zuiden bijvoorbeeld, met wijnen van de avessodruif, is heel interessant. Ook daar is het klimaat totaal anders. De wijnen hebben een heel eigen karakter, met veel kracht. Het dal van de Lima is ook zo'n voorbeeld. De conclusie is dat meer accent moet komen te liggen op de subregio's. Als je vooruit wilt als streek, moet dat onderscheid duidelijker worden. Sterker nog, Monção e Melgaço zou een eigen appellation moeten hebben en geen onderdeel meer moeten zijn van Vinho Verde." In zekere zin remde Monção e Melgaço de Vinho Verde als geheel ook af, want deze subregio had een alleenrecht bedongen op het vermelden van de term Alvarinho op het etiket. Dat alleenrecht komt nu overigens te vervallen (zie ook verderop).

#### QUINTA DE SOALHEIRO: ALVARINHO

Hoe anders de de subregio Monção e Melgaço is, ervaren we bij ons bezoek aan Quinta de Soalheiro. Dit bedrijf was een van de uitblinkers van onze koopgids en we zien direct waarom. Wat een passie! Zoon Luís Cerdeira heeft hier zijn sporen inmiddels verdiend, nadat hij het bedrijf samen met zijn broer João heeft overgenomen van hun vader, João António Cerdeira, de oprichter. "De afgelopen jaren hebben we binnen de streek Vinho Verde een duidelijk hogere status

afgedwongen. Op het eerste gezicht heeft dat veel te maken met de groeiende populariteit van de alvarinho, dé druif van dit wijngebied, en natuurlijk ook de succesdruif van het aangrenzende Spaanse Rías Baixas. Dat heeft waarschijnlijk ook wel geholpen, maar het gaat te ver om te zeggen dat ons succes alleen maar te danken is aan de Albariño's van Rías Baixas." Dat is net zoets als in Uruguay beweren dat de tango een Argentijnse uitvinding is. "Alvarinho staat al heel lang aangeplant aan beide kanten van de grens. Maar de eerste Alvarinho werd hier in Portugal al door een producent gebotteld in de jaren dertig van de vorige eeuw en dus niet als Albariño in Rías Baixas. In de jaren zeventig werd hij gevolgd door een tweede producent. Daarna werd er een coöperatie actief en mijn vader was in 1974 de exact vierde producent van Alvarinho. De eerste Albariño's in Spanje dateren van de jaren tachtig en zijn dus van een latere datum dan die in Portugal. De DO Rías Baixas dateert van 1988." De cijfers spreken voor zich.

#### UNIEK TERROIR

Ondanks zijn korte geschiedenis is Rías Baixas in veel landen toch bekender als producent van Albariño dan de streek Monção e Melgaço met zijn Alvarinho. En inmiddels wordt overal alvarinho



aangeplant, tot in Nieuw-Zeeland en Californië aan toe. Ook in Portugal staat hij nu zo'n beetje overal, zelfs in de warme Alentejo. "Maar om het karakter van de druif goed te snappen, moet je ook het terroir goed begrijpen", aldus Luís Cerdeira. "En in samenhang daarmee ook het lokale klimaat. De situatie in Monção e Melgaço is uniek, overigens net als in de Spaanse subregio Condado de Tea, aan de andere kant van grensrivier de Minho. We worden afgeschermd van de oceaan door bergen, die helemaal rond deze streek liggen. Daardoor is hier sprake van meer continentale invloed dan in de rest van Vinho Verde en de andere regio's van Rías Baixas."

Verreweg de meeste Albariño van Rías Baixas komt uit de wijngaarden in de subregio bij Pontevedra, de streek direct aan de Atlantische kust, waar dus een sterke invloed van de oceaan heerst. Dat beïnvloedt de hoeveelheid regen, maar, nog veel belangrijker, ook het temperatuurverloop. Aan de kust is de amplitude in de temperatuur vrij klein. Overdag wordt het niet heet en in de nacht niet koud. Cerdeira: "Bij ons wordt het in de zomer overdag gemakkelijk boven de 30 °C en 's nachts koelt het duidelijk af. Dat is belangrijk voor de aromatische ontwikkeling: het zorgt voor meer smaak. En misschien nog belangrijker: bij ons wordt het appelzuur beter afgebroken. Appelzuur wordt afgebroken boven de 30 °C, dus dat gebeurt hier overdag wel, maar aan de kust vrijwel niet."

Dat heeft een duidelijke invloed op de smaak van de wijnen. "Consequentie is dat in Rías Baixas meer malolactische omzetting moet worden toegepast om van het appelzuur af te komen, omdat de wijnen anders te zuur overkomen. Maar malo gaat weer ten koste van de frisheid, want de wijn krijgt er meer boterige aroma's door. Ik weet dat bij een bedrijf als Martín Códax in koele jaren zoals 2008 de hele oogst malo ondergaat. Dat gebeurt hier in Monção e Melgaço absoluut nooit. Juist de combinatie van mooie zuren en veel aroma maakt de wijnen van hier uniek."

#### **DIEPGANG IN DE WIJN**

In de Alentejo, waar tegenwoordig veel alvarinho staat, is het probleem weer heel anders. Luís Cerdeira: "Daar is de temperatuur zo vaak en zo lang boven de 30 °C, dat je vrijwel geen (appel)zuur meer overhoudt. Alles wordt afgebroken. Je verliest heel snel de spanning en frisheid in de wijn. In dat opzicht hebben we hier veel meer mogelijkheden." We lopen naar het raam. Buiten regent het pijpenstelen, het is ondoenlijk de wijngaard in te gaan. Maar hiervandaan hebben we in elk geval een goed uitzicht. "We hebben wijngaarden met drie snoeiwijzen. De oudste familiewijngaarden zijn

*'Het terroir bepaalt hier het karakter van de wijn. En bij dat profiel zoeken we een klant'*

aangeplant in pergola's. Daar komen wijnen vanaf met meer appelzuren, want daar hangen de druiven in de schaduw. En omdat appelzuur door direct zonlicht beter wordt afgebroken, hebben de druiven uit pergola's meer appelzuren. Dan hebben we halfhoge stokken, waarbij we ranken hebben die naar boven groeien en ranken die naar beneden worden geleid. En ten slotte de moderne wijngaarden met een lage snoei. Deze druiven hangen het meest in de zon; ze hebben dus meer kracht en minder appelzuren. Voor de wijnen maken we een blend van deze verschillende wijngaarden, zodat we komen tot een assemblage met meer diepgang en complexiteit, maar ook met de zuren die we willen. In de kelder rijpen de wijnen op de *lie*, om ze extra karakter en volheid te geven." Cerdeira heeft een paar betonnen eieren aangeschaft, waarin door de rond-ovale vorm de lie blijft circuleren. Daardoor krijgt de wijn meer diepgang en mondgevoel, omdat de dode gistcellen veel smaakstoffen aan de wijn afgeven.

#### **TERROIR BEPAALT DE WIJN**

In de huidige tijd wordt het karakter van de wijnen steeds meer (mee-) bepaald door de afnemer en daarmee in feite door de consument. Wil de consument meer zoet, dan krijgt hij meer zoet. Dat principe spreekt Luís Cerdeira niet aan. "De leidraad is dat wij zelf het karakter van de wijnen bepalen. Ik verander het profiel van mijn wijn niet voor de markt. En ik zal zeker geen zoetere wijnen maken, omdat de markt daarom vraagt. Het karakter van de wijn wordt hier bepaald door het terroir. En bij dat profiel zoeken we een klant. En als je kwaliteit maakt, vind je die klant altijd."

Er komt een fles Alvarinho 1991 op tafel, nog gemaakt door zijn vader; een wijn waar nog maar een paar flessen van over zijn. Een bijzondere ervaring. 25 jaar gerijpt wit en nog altijd springlevend, en vooral ook complex en weelderig. Waarmee nog eens is aangetoond dat Alvarinho uit deze streek van een ongeëvenaard goede kwaliteit kan zijn.