

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 Rosado

Veel Spaanse wijnen worden op eikenhouten fusten opgevoed. Waarom is er dan geen rosé die deze karakteristieke eigenschappen heeft?

Rosé is tevens niet alleen een zomerwijn. Met het maken van M rosado heb ik als doel u te laten genieten van een mooie "winterrosé". De 100% Monastrell druiven komen van 2 special geselecteerde percelen die zijn aangeplant in de jaren 60 en 70 van de vorige eeuw.

Na een ontsteking wordt er in een RVS kleur onttrokken soms wel 20 uur lang. Na de most overgestoken te hebben start ik de gisting op in tank en zodra ze goed op gang is wordt de schone most in Frans en Amerikaans eikenhout van verschillende origine verder vergist.

De wijn verblijft tenslotte tot medio maart op z'n Lie onder reguliere Battonaje (het ronddraaien van het bezinksel in het fust) om meer extractie over te brengen. Na de botteling wordt de wijn niet eerder dan september vrij gegeven.

De expressie van de Monastrell druif komt hier goed tot uitdrukking: donker rood fruit zoals vlierbessen en bramen, peper, speculaaskruiden. De stevige, volle smaak met een goede zuurgraad en fijne vanille maken deze wijn een perfecte begeleider van Tapas, vis- en vleesgerechten.

Het is van belang de wijn niet te koud te serveren (12 graden).

Productie 15 fusten, 4000 flessen. Houdbaar tot 4 jaar na de oogst.

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

Er is ook een M-Blanco:

Meer weten?: www.lagironde.nl/verslag-oogstmbianco2005-2.html

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 "Wijn-scheuren" elders in deze rubriek) dan moet het tweetal zeker even Yecla aandoen. Voordoor voor de Nederlandse kijkers: er hoeft niet onderdrukt te worden als het duo Castaño aandoet, de beste producent van de streek. Wijnmaker Mariano Lopez 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 flin-geniek. 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 openstapeling van M's zorgde ook voor de naam "MMMMM", 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 chocolater. Ik proef ook het zoete bitter van rijpe grapefruit, gember en kruiden uit de Orient. Een vage flirt met tandoori en romige vanille uit de tijd dat vanilleleva nog echte vanilleleva was. Een Mmmmm-mondvol... I HH

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

