

# Olaamse Wijngilde Commanderij Zuid-West-Olaanderen

## Argentinië

31 januari 2015

Voor de eerste maal in onze gilde komt het thema Argentinië aan bod.

Onze gast is Dhr. Patrick Vannoote, wijnhandelaar in 'wijnen onder de evenaar': Zuid-Afrikaanse, Nieuw-Zeelandse, Chileense en Argentijnse wijnen. Daarnaast is hij verbonden aan de Universiteit Gent, waar hij zich bezig houdt met onderzoek naar hartproblemen.



Na een korte geschiedenisles, merken we eerst op dat de Nieuwe Wereld bestaat uit het zuidelijk halfrond plus Californië. Dan leren we enkele kenmerken over de wijnbouw in Argentinië: de aanplant is slechts 210.000 hectare, waar dat in Frankrijk bijvoorbeeld 1 miljoen is. De absolute nummer 1 druivenvariëteit is Malbec, elders ook gekend als Cot of Auxerrois. De nummer 1 in wit is Torrontes. Qua klimaat kent men in het noorden zeer warme dagen met zeer koude nachten. In het algemeen heeft men een koud klimaat, met 300 dagen zon per jaar en weinig regen. Men kent geen noemenswaardige wetgeving. Om in te voeren in Europa, legt Europese wetgeving op dat wanneer men een monocépage vermeldt op het etiket, de wijn voor minstens 80% van de vermelde cépage dient gemaakt te zijn.

**1. Michel Torino Estate Don David Torrontes Reserve 2013, 14%, Salta, € 9,30**



De druivenvariëteit is Torrontes Riojano, de wijngaarden bevinden zich op 1600 m hoogte. De wijn gaat voor 90% op inox, voor 10% op nieuwe vaten.

*We zien een zeer heldere wijn, met een lichte waterrand, en een lichtgele kleur. De wijn heeft een zeer expressief aroma, mineralig. Het is dual; enerzijds bloemen, zoals rozen, jasmijn; anderzijds exotisch fruit, sinaasappel, mandarijn en lychee. In de mond een mooi evenwicht tussen zoet en zuur, met toch een sterke aciditeit, waarschijnlijk te wijten aan de hoogte. We hebben een frisse, ergens gevanilleerde afdrank. Deze wijn is niet slecht, één glas is echter voldoende. (Geert Huyzentruyt)*

Dhr. Vannoote geeft mee dat het bewaarpotentieel van deze wijn drie tot vier jaar is. Mensen zijn voor of tegen deze wijn.

**2. Bodegas Escorihuela Gascón 1884 Sangiovese 2013, 14%, Mendoza, € 9,50**

*Dit is een redelijk sterke wijn. Het is een degelijke instapwijn met veel karakter, hij is avontuurlijk. Deze wijn licht echter ver van wat we kennen van Italië. Hij is donkerrood, met een rijke geur van kersen, rood fruit, en zoethout. We proeven ook zoethout, kersen, rood fruit, pepermint en pikante kruiden. Het is een mooie combinatie van zuur, zoet, en iets bitter. De tannines zijn aanwezig. Eerst gaat het richting Brunello, maar dan wordt het toch anders. De afdrank is warm en complex. Dit is een lekkere wijn. (Svetlozar Siarov)*



2

**3. Tapiz Alta Collection Cabernet Sauvignon 2011, 13,9%, Mendoza, € 12,50**

Deze wijngaarden liggen op 1500 m hoogte. De wijn krijgt 10 maanden eiklagering, deels op nieuwe vaten.

*Een zeer intense kleur, rood-paars, met een lichte evolutie. Fruitig in de neus, braambessen, kruidig ook, getoast en cacao. Zwarte bessen, braambessen opnieuw, en een kruidige toets in de smaak. In de afdrank leder en terug cacao. Dit is een mooie bewaarwijn. (Johan Vandamme)*



**4. Michel Torino Estate Don David Tannat Reserve 2012, 14%, Salta, € 9,30**

*Dit is een heel donkerrode, ondoorzichtige wijn, met een lichtpaarse rand. Hij ruikt kruidig, bijvoorbeeld laurier. Na walsen komt zoetigheid en proef je vanille, tabak, koffie, zwart fruit, bessen, kersen. De afdrank is medium lang, de tannines zijn soepel en aangenaam en de afdrank is fruitig. Deze wijn kan wellicht verouderen en verdraagt zeker een dikke Argentijnse steak. (Dieter Vanderlinden)*

**5. Bodega La Rural Cruz Alta Malbec 2012, 13,5%, Mendoza, € 7,40**

9 maanden eiklagering, fifty-fifty Amerikaans en Frans.

*Een donkerrode wijn, licht doorschijnend, met een waterachtige rand. We ruiken rood fruit, bessen, bramen, we denken aan confituur. Bij het proeven krijgen we zuren, tannines, maar alles in evenwicht. Het zijn zachte tannines. Dan komt ook het animale, en geschroeid hout. De afdrank is gemiddeld, met een zekere zoetigheid. We denken dat deze wijn niet meer hoeft bewaard te worden, maar dient gedronken te worden. Bijvoorbeeld bij een steak peper. (Germain Lanneau)*

Dhr. Vannoote beaamt dat dit een lichte Malbec is.



**6. Bodega Del Fin Del Mundo Special Blend Reserva 2009, 14,5%, Patagonië, € 21,90**

De blend bestaat uit Cabernet Sauvignon, Malbec en Merlot.

*Eerst en vooral zien we een zware en speciale fles. In het glas een diepgekleurde wijn, evolutie zichtbaar aan de rand, en enorm visceus. De wijn lijkt mooi geassembleerd, maar is vrij gesloten. Na walsen krijgen we complexiteit, iets zoetig, jammy, hints van tabak, zwarte peper. Bij het proeven krijgen we een vrij zachte aanzet, met ronde tannines. De mond trekt toch nog iets droog in het midden. We krijgen een vrij lange, mooie finale. In zijn totaliteit is de wijn complex. De wijn zou zich laten drinken met een stevige gigot, of gewoon zo een glaasje. (Jeroom Debaere)*

**7. Tapiz Black Tears Malbec 2009, 14,5%, Mendoza, € 35**

24 maanden lagering op Franse eik.

*De kleur is donkerrood, naar zwart. We zien een zeer mooie viscositeit. We ruiken braambes, zwart fruit, jam en zoethout. We proeven fruit, zwart fruit, gemaskeerd door tannines. Het is een stevige wijn. Er is nog evolutie te verwachten. We krijgen een vrij lange afdrank met iets notig. (Hans Tack)*



**8. Altocedro Gran Reserva Malbec 2011, 15%, Mendoza, € 32,50**

Dit is 97% Malbec, aangevuld met 3% Sémillon. De wijnstokken zijn 104 jaar oud. 24 maanden lagering op Franse eik.

*Ondoorzichtige wijn, zéér visceus. Weinig evolutie op de rand. In de immobiele fase siroop, zéér geconcentreerd, jammy. Na walsen getoaste toetsen. Ook bij het proeven een zeer dikke textuur in de mond. In de aanzet is er een bittertje aanwezig. Eerst fruitig en opnieuw jammy, er is echter evolutie in het glas en in de mond. Zuur-bitter en zoet spelen met elkaar. Het is een complexe wijn, niet door iedereen geliefd, maar zeker interessant om te proeven. (Clément Castelli)*

Gedurende de avond kwam de Gesuati –test ook ter sprake. Nog eens oprispen: tel de afdrank in seconden (caudalies), trek daar 4 van af, tel dat getal bij de jaargang. Vanaf dan is de wijn op zijn best, en daarvóór dus nog aan het evolueren. Vermenigvuldig dat getal met 1,5 en tel zoveel jaar verder. Tegen dan is de wijn over the top, en daarvóór dus nog steeds op zijn best. Om betrouwbaar te zijn, telt men best niet te rap om de afdrank te bepalen.

Dhr. Vannoote merkt op dat van alle geproduceerde wijn ter wereld, er slechts 10% langer dan 5 jaar kan bewaren.



Ook noteerden we dat gereputeerde onderzoekers aangetoond hebben dat twee tot drie glazen wijn per dag nuttigen, de kans om vroegtijdig te sterven doet afnemen; wanneer dat echter meer glazen per dag zijn, neemt de kans weer toe...

Dhr. Vannoote sluit de mooie avond dan ook af met een wijs gezegde van wijlen Thomas Love Peacock:

*“There are two reasons for drinking:  
one is, when you are thirsty, to cure it;  
the other, when you are not thirsty, to prevent it.”*

