

Hugh Johnsons

WIJNGIDS
2016

Spectrum

Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Houten – Antwerpen

Oorspronkelijke titel: *Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2016*

Vertaling: Else van Keulen, Inez Platzer, Nienke Smit, LINE UP boek en media bv, Groningen

Boekverzorging: LINE UP boek en media bv, Groningen

Omslagontwerp: Teo van Gerwen Design, Eindhoven

ISBN 978 90 00 34679 0

NUR 447

© 2015 Octopus Publishing Group Ltd

Redactie en bewerking door Mitchell Beazley, een imprint van Octopus Publishing Group Ltd, Carmelite House, 50 Victoria Embankment, Londen EC4Y 0DZ, Groot-Brittannië. Voor het eerst uitgegeven 1977. Herziene uitgaven gepubliceerd in 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002 (twee maal), 2003, 2004, 2005, 2006 (twee maal), 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015.

All rights reserved. The author asserts his moral rights.

© 2015 Nederlandstalige uitgave: Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv Houten – Antwerpen

Spectrum maakt deel uit van Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv

Postbus 97

3990 DB Houten

www.unieboekspectrum.nl

Dit boek is ook leverbaar als ebook: ISBN 978 90 00 34680 6

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16 Auteurswet 1912, juncto het Besluit van 20 juni 1974, Stb. 351, zoals gewijzigd bij het Besluit van 23 augustus 1985, Stb. 471 en artikel 17 Auteurswet 1912, dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (Postbus 3060, 2130 KB, Hoofddorp).

Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en andere compilatiewerken dient men zich tot de uitgever te wenden.

Inhoud

Agenda 2016	7
Gebruiksaanwijzing	10
De oogst van 2014	12
2013 nader bekeken	14
Houdt u van..., probeer dan eens...	16
Druivenrassen	18
Wijn en spijs	31
Frankrijk	49
Châteaux van Bordeaux	124
Italië	156
Duitsland	197
Luxemburg	221
Iberisch Schiereiland	223
Spanje	224
Portugal	239
Port, sherry en madera	250
Zwitserland	263
Oostenrijk	271
Engeland en Wales	281
Centraal- en Zuidoost-Europa	284
Hongarije	285
Bulgarije	291
Slovenië	293
Kroatië	297
Bosnië en Herzegovina, Macedonië (Voormalige Joegoslavische Republiek Macedonië),	
Servië en Montenegro	300
Tsjechische Republiek	301
Slowakije	301
Roemenië	302
Malta	305
Griekenland	306
Oostelijk Middellandse Zeegebied en Noord-Afrika	311
Azië en de voormalige Sovjet-Unie	318

Verenigde Staten	321
Californië	322
Het noordwesten	343
Noordoosten, zuidoosten en midden	351
Het zuidwesten	356
Mexico	359
Canada	361
Zuid-Amerika	365
Chili	366
Argentinië	372
Brazilië	377
Uruguay	378
Andere Zuid-Amerikaanse landen	379
Australië	380
Nieuw-Zeeland	399
Zuid-Afrika	417
Waarom riesling?	433
Technische begrippen	443
De juiste temperatuur	445
Wijnjaren in één oogopslag	446

Dankwoord

Deze bron van gedetailleerde aanbevelingen is deels gebaseerd op mijn eigen aantekeningen en voornamelijk op die van vele behulpzame vrienden. Zonder de hulp en bijdragen van talloze wijnmakers, handelaren en critici had ik deze wijngids nooit kunnen maken. Ik wil vooral de volgende personen danken die mij hielpen bij mijn research of met hun specialistische kennis:

Sarah Ahmed, Helena Baker, Amanda Barnes, Nicolas Belfrage MW, Jim Budd, Poh Tiong Chng, Michael Cooper, Cole Danehower, Michael Edwards, Sarah Jane Evans MW, Rosemary George MW, Caroline Gilby MW, Anthony Gismondi, Annie Kay, Anne Krebiehl MW, James Lawther MW, Konstantinos Lazarakis MW, John Livingstone-Learmonth, Wes Marshall, Campbell Mattinson, Adam Montefiore, Jasper Morris MW, Margaret Rand, Ulrich Sautter, Eleonora Scholes, Stephen Skelton MW, Paul Strang, Marguerite Thomas, Larry Walker, Gal Zohar, Philip van Zyl

Agenda 2016

Kun je te veel keuze hebben? Te veel om in je jaszak te passen, dat zeker. Zelfs met mijn veelvuldige gebruik van afkortingen lukt het niet om alle mogelijkheden in deze gids te noemen. Het is het unieke kenmerk van wijn, als een van de vele landbouw- en kunstproducten, dat iedereen die een poging waagt zijn product wil onderscheiden met een nieuw label. Sommige zijn behoorlijk vreemd: hoe aantrekkelijk klinkt Splattered Toad, bijvoorbeeld? (U vindt hem op pagina 421). De ingenieuze originaliteit van maker na maker is dan ook een subthema van deze bladzijden. En ze blijven maar komen.

In de agenda van vorig jaar schreef ik dat we ons in het tijdperk van divergentie bevinden. Terwijl de mainstream druivensoorten in de mainstream wijngaarden met onverminderd zelfvertrouwen doorploeterden, was de boodschap om te verbreden, soorten te proberen waar niemand ooit van gehoord heeft in regio's met ongekend potentieel, via vreemde methoden wijnen te maken in grappig uitzierende flessen, risico's te nemen door niet langer sulfiet te gebruiken, wat altijd het belangrijkste ontsmettingsmiddel voor wijn is geweest.

Waarom voelen hedendaagse producenten zich vrij om bestaande conventies uit het raam te gooien? Omdat hun markt een en al oor is: wijn drinkers hebben genoeg van scores; er zit geen poëzie in 92/100. Ze willen verhalen. Originaliteit overtroeft typiciteit – althans in het hoofd van veel, met name jonge, klanten. (En sommeliërs, een groeiende groep, kunnen niet zonder noviteiten.)

Ik hoor graag hoe het grote publiek over wijn denkt en praat. Vanuit massamarketingperspectief zijn lezers van wijnboeken niet belangrijk. Wij zijn al overtuigd. Onlangs ving ik het volgende korte gesprek op in de keuken van een boer in Wales: iemand staat op het punt om boodschappen te doen, '... en we hebben witte nodig.' 'Sauvignon of Pinot Gris?' 'Wijn, en keuze in cépage, zijn behoorlijk diep doorgedrongen in een cultuur waarin ze vier of vijf jaar geleden nog bijna iets exotisch waren. Nu zijn ze onderdeel van de boodschappen.

En ze worden op een andere manier beschreven. Wijnprofessionals en critici spelen met de grenzen van taal. Dat is hun werk; ze hebben er plezier in – maar ze staan niet onder ede. De eerste persoon die het woord 'mineraliteit' gebruikte om een ongrijpbare smaak of impressie te beschrijven, dacht dat hij of zij behoorlijk vooruitstrevend was. Immers, hoewel Chablis sinds mensenheugenis wordt gekarakteriseerd als 'steenachtig', is er niemand die daadwerkelijk denkt dat hij naar steen smaakt (of weet hoe steen smaakt).

Maar het experimentele is nu mainstream geworden. Wijnbars en restaurants vermelden een lijst hyperbolische halve waarheden naast elke naam. Zoals we allemaal weten, smaakt Sauvignon Blanc naar gras, netels, groene paprika en/of kruisbes, vlierbloesem, soms erwten of (wanneer overrijp) meloen. Er zijn gewaagdere beschrijvingen waarin katten een rol spelen. En 'mineraliteit' is de universele dooddoener die zelfs 'terroir' verdringt. Elke wijn heeft zijn clichés, net als de uitgebreide ingrediëntenlijst bij elk gerecht op de menukaart. Waarom is dit een probleem? Omdat het onrealistische verwachtingen opwekt. En het is

niet waar: je koopt een glas wijn – dat naar wijn smaakt – niet een selectie van de groenteboer.

Door de jaren heen heb ik over het algemeen geen speciale aandacht besteed aan een bepaalde regio of een bepaald land of hoofdstuk in dit boek. We kopen allemaal wijnen in verschillende omstandigheden en met verschillende prioriteiten. Tegenwoordig werken de meeste wijnmakers parallel aan elkaar, waar ze zich ook bevinden, en maken daarbij gebruik van dezelfde technische informatiebronnen (en worden bezocht door soortgelijke supermarktkopers). De uitzonderingen zijn de producenten die te klein zijn om op de radar te verschijnen, kleine familiebedrijven die in paniek zouden raken als iemand een pallet wijn probeert te bestellen. Mocht dit boek al ergens prioriteit aan geven, dan is het aan hen in plaats van aan grote producenten zoals Yellow Tail.

Gulle euroregen

Aardverschuivingen zijn zeldzaam. Uitbreiding in de Nieuwe Wereld daargelaten, is de snelste vooruitgang in de vorige generatie of zo grotendeels te danken aan de investeringen van de Europese Unie in de mediterrane wijnlanden. De vele miljoenen euro's die in Europa naar het zuiden gingen, vielen in opmerkelijk vruchtbare aarde. Spanje en Portugal waren oenologisch gezien hopeloze gevallen. Italië had veel meer gevarieerde tradities, druiven, terroirs en capaciteiten: verschillende regio's die met verschillende snelheden bewogen. Niemand zal echter beweren dat deze 'transfers' geen goede investeringen waren. De autosnelwegen en luchthavens brengen noordelingen sneller naar de zon, groenten sneller naar het noorden en verhogen eenieders levensstandaard. Het belangrijkste voor de wijnwereld is dat ze elke regio ertoe dwongen haar unique selling points te onderzoeken. Vele hebben hun positie verbeterd door cabernet, chardonnay en de goed verkoopbare wijnen te gebruiken om zich te bekwalen voor de verkoop op de wereldmarkt.

En daarmee, zoals ik vorig jaar schreef, zijn we in het tijdperk van de ampelograaf beland. U vraagt zich misschien af hoe er ooit zo veel honderden verschillende druivensoorten zijn ontstaan. Elke soort is een door de mens ontwikkelde creatie – of liever gezegd, een selectie die moet worden gekweekt en behouden. Wie had er, gedurende die lange eeuwen van eindeloos werken voor weinig tot geen vergoeding, in hemelsnaam de tijd of het geduld om ze te ordenen? Een echt antwoord is er niet, behalve een soort landbouwevolutie die zich heel langzaam voltrekt in eindeloos gevarieerde natuurlijke omstandigheden. (Italië is het beste voorbeeld; het gebied tussen de Alpen en Sicilië is een mengelmoes van milieuomstandigheden.) De meeste oude wijngaarden hebben een willekeurige mix van meer en minder succesvolle druivenstokken geërfd – waarvan sommige nooit zijn geïdentificeerd. De gigantische taak om ze te ordenen en te begrijpen, in archieven en druivenstokwekerijen, vorderde langzaam – totdat DNA op het toneel verscheen.

Als ik hier één land toch speciale aandacht mocht geven, dan is het Griekenland – en niet vanwege zijn schijnbaar eindeloze tegenslagen. Voordat het zijn aandeel van de gulle euroregen kreeg, was Griekse wijn primitief. Er werd hars aan toegevoegd om de smaak te maskeren. En gewone stervelingen begrepen de wijn meestal niet. De ontdekking van de potentiële topkwaliteit in Griekenland was

de grootste verrassing van allemaal, en zijn nagenoeg onbeproeft inheemse soorten een van de meest interessante nieuwe bronnen.

Twisten over alcohol

Te sterke wijn is nu al bijna tien jaar mijn stokpaardje. Tot dusver had je kunnen zeggen dat het slechts een kwestie van persoonlijke smaak was. Ik heb een traditionele smaak. Ik drink wijn als versnapering en als begeleider van mijn eten – bijna altijd aan tafel (en bij de meeste maaltijden). Als anderen een krachtiger brouwsel willen, meer in de lijn van cocktails, dan zij dat zo. De laatste jaren is er echter een verschuiving gaande – niet daadwerkelijk in het alcoholpercentage, maar in de gesprekken erover. Pas sinds kort is het algemeen gebruik om het alcoholgehalte tezamen met de prijs te noemen; 15% ABV is nog steeds een sterk verkoopargument in sommige markten, maar hoelang nog?

Dit jaar wordt in Californië een conferentie gehouden over hoe het alcoholpercentage van wijn kan worden teruggebracht naar het oude niveau – tussen 12 en 13% in plaats van tussen 14 en 15% ABV. Dat zal niet eenvoudig zijn. Critici waren net zo gemakkelijk te misleiden als hun publiek door simpele concentratie: inktzwarte wijnen die je smaakpapillen letterlijk en figuurlijk omver blazen. Kracht is gemakkelijk; harmonie is moeilijk.

De optie om laat te plukken voor hoge suikerniveaus is gemakkelijker dan beoordelen wanneer alle elementen in balans zijn. Veel producenten zullen waarschijnlijk voor een technische oplossing kiezen: laat blijven plukken en vervolgens een van de nieuwe trucjes gebruiken om een deel van de alcohol in de kelder te verwijderen. Sommige voegen, redelijkerwijs, gewoon water toe.

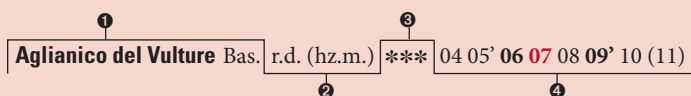
Kan er te veel keuze zijn? Een aantal van de beste wijnboeren ter wereld beweren dat ze geen keuzes maken; hun wijngaarden vertellen hun wat ze moeten doen – wat meestal neerkomt op niet te veel. Wij consumenten moeten onze weg vinden in een woud aan alternatieven die ons het gevoel kunnen geven dat we hulp nodig hebben. 'Weet waarnaar u zoekt' is eenvoudig advies, maar niet echt nuttig. 'Ken uw smaak' is beter. 'Wees er eerlijk over' is nog beter. Maar we moeten allemaal experimenteren om te weten wat er op de markt is. Dat is immers hoe we dit boek samenstellen.

Volgend jaar verschijnt de veertigste editie. Ik ben in dezelfde tijd begonnen als *Star Wars* en de Concorde. Welke andere terreinen hebben in die jaren zo veel uitbreiding en zo veel veranderingen doorgemaakt als de wijnwereld?



Gebruiksaanwijzing

De volgorde van de trefwoorden/ingangen is (voor de komma) strikt alfabetisch; spaties zijn genegeerd. De meeste producenten zijn te vinden onder het eerste kenmerkende hoofdwoord (achternaam bij persoonsnamen). De eerste regel van de meeste ingangen bestaat uit de volgende informatie:



- 1 De naam van de wijn, plus het gebied waar hij vandaan komt.
- 2 Of hij in rode, rosé en/of witte (of bruine/amberkleurige), droge, zoete en/of mousserende uitvoering voorkomt (en welke versie het belangrijkste is).

r.	rood	d.	droog*
p.	rosé (van Eng. <i>pink</i>)	z.	zoet
w.	wit	hz.	halfzoet
b.	bruin	m.	mousserend

() Haakjes om deze afkortingen betekenen: minder belangrijk.

* Als geen d. of z. wordt vermeld, is de wijn droog.

- 3 Het normale kwaliteitsniveau van de wijn: een grove, maar handige leidraad op basis van zijn reputatie zoals die wordt weerspiegeld in de prijs:

*	eenvoudige, alledaagse kwaliteit
**	boven de middelmaat
***	bekend, gerenommeerd
****	groot, prestigieus, duur

* enz. Rood gedrukte sterren duiden op wijnen die naar mijn ervaring gewoonlijk bijzonder goede waar bieden voor hun prijsklasse. Er is zowel veel goede eenvoudige wijn als goede luxe wijn.

- 4 Informatie over de oogstjaren: de recente, beschikbare jaargangen die kunnen worden aanbevolen, welke daarvan nu op dronk zijn of er door bewaren beter op kunnen worden. Uw eerste keus om spoedig te drinken is een wijnjaar dat **vet** gedrukt is. Koop niet-**vet** gedrukte jaren om te bewaren. Een extra categorie vormen de **rood** gedrukte jaren; die komen als eerste in aanmerking om in 2016 gedronken te worden.

- 04 enz. aanbevolen jaargangen die in de handel zijn
 05' enz. zeer goede jaargang voor het bedrijf in kwestie
 06 enz. **vet** gedrukte jaargangen zijn op dronk (niet-vette kunnen baat hebben bij rijping)
 07 enz. **rood** gedrukte jaargangen komen als eerste in aanmerking om in 2016 te worden geopend; ze behoren à point te zijn (*zie ook* inleiding bij Châteaux van Bordeaux)
 (11) enz. voorlopige vermelding

De Duitse jaargangnotatie zit anders in elkaar.

Andere aanduidingen

- J.D. zo jong mogelijk drinken
 z.j. oogstjaar veelal niet vermeld op het etiket; bij champagne een assemblage van verschillende jaargangen voor smaakcontinuïteit
 CHABLIS KLEINKAPITAAL gedrukte woorden zijn als afzonderlijk trefwoord opgenomen; in het geval van druivennamen (en daarnaar vernoemde wijntypen) vindt u de uitleg soms niet in hetzelfde hoofdstuk, maar in het hoofdstuk Druivenrassen
Aiguiloux ingangen die op deze manier zijn weergegeven geven wijnen aan (midden 2014-2015) die Hugh Johnson zeer de moeite waard vond.

Voor een snel en globaal overzicht van de oogstjaren van enkele belangrijke wijnlanden, zie het schema achterin.

De oogst van 2014

Het woord dat het meest gebruikt wordt door Europese verbouwers om 2014 te beschrijven, is 'uitdagend'. Dat betekent heel veel nagelbijten, doorlopend de weersverwachtingen in de gaten houden en heel hard duimen. Verslagen bevestigen dat nagelbijten en duimen tegelijk geen enkel probleem is.

De **Bourgogne** had een warm vroeg voorjaar en het seizoen ging snel van start, maar vervolgens werd de Côte de Beaune eind juni getroffen door hagel: voor het derde jaar op rij. Anne Parent in Pommard zei dat het leek op een machinegeveeraanval. Beaune, Volnay, Meursault en Santenay werden eveneens getroffen. In de **Bordeaux** bood een warme septembermaand redding na een koele zomer, zodat de cabernets goed rijp werden – merlot is altijd minder een probleem. De tannines zijn rijp en zacht; het is duidelijk een goed jaar, maar niet zo goed als 2010, al zouden sommige producenten ons dat graag vertellen.

In **Italië** produceerde slecht weer globaal genomen de kleinste oogst sinds 64 jaar, met de laagste kwantiteit in het verre noorden en het verre zuiden. Een natte julimaand, met 73 procent meer regen dan gebruikelijk, was de boosdoener. Wat betreft de kwaliteit is het echter niet allemaal slecht nieuws, waarbij vooral Sicilië uitstekende witte produceerde.

In **Portugal** werd de Douro geplaagd door wisselvallig weer; op 3 juli werden landbouwwegen verwoest door een enorme stortbui en een daardoor veroorzaakte lawine vernielde de auto van een wijnmaker. Dagen achtereen, aldus Paul Symington, was de Douro goudgeel gekleurd door alle aarde die omlaag was gespoeld. Daarna knapte het weer op, en als september warm en stabiel was geweest, had Portugal een gelijkmatig goede oogst gehad. Zoals het was, varieert de kwaliteit: er zullen enkele geweldige wijnen zijn, maar niet overal.

Duitse rieslingwijngaarden begonnen september zo'n tien dagen voor op schema – altijd goed nieuws – maar vervolgens kwam er regen, en in de Saar hagel. De zuurgraad is hoog: in de Moesel en Saar geen jaar voor droge wijnen.

In **Oostenrijk** werd droogte tot april gevolgd door de natste meimaand sinds 1820 en een over het algemeen koele zomer. Zelfs september werkte niet mee. Echter, goede wijnbouw en een strenge druivenselectie betekent minder, maar frisse, peperige Grüner Veltliner. Muskateller had te lijden onder de regen, evenals de rode.

Engeland had daarentegen alleen maar goed nieuws. Het goede weer trok voor de verandering eens noordwaarts en een uitstekende zomer produceerde uitstekende bubbels.

In Californië volgde de ene extreme gebeurtenis de andere op. De aardbeving in Zuid-**Napa** op 24 augustus veroorzaakte zo'n 80 miljoen dollar schade, maar binnen twee weken draaide 99 procent van de wijnbedrijven weer. En toen kwam er hagel. Ondanks dit – en ondanks de aanhoudende droogte in Californië – rapporterden wijnbedrijven in Napa goede kwaliteit.

Aan de andere kant van het land had **Finger Lakes** totaal ander weer: een laat voorjaar en een late oogst, met tussendoor regen. Maar september was onverwacht goed en heerlijke wijnen zijn het resultaat: vooral de rieslings zijn veelbelovend.