

MINERALEN PROBEREN NEGEREN

Ondersteboven was ik ervan. In een onlangs gepubliceerde studie van beroemd geoloog en bodemwetenschapper Alex Maltman werd aangetoond dat 'de bodem van de wijngaard in een wijn kunnen proeven, de zogeheten *gout de terroir*, een puur romantisch verzinsel is dat journalistiek gezien goed staat maar totaal anekdotisch is en wetenschappelijk zelfs onmogelijk.'

Samen met collega-wijnschrijver Andrew Jefford, wiens wekelijkse blog op Decanter.com mijn maandagochtend steevast opfleurt, pleit ik schuldig in het beste geval een hopeloze wijnromanticus te zijn en in het slechtste geval een halfbakken wijnproever. In mijn proefnotities staan meer dan eens omschrijvingen als 'mineraal, warme rots, grafiet, kalk, kalkachtig, kiezel' en meer van dat fraais.

Ik moet Jefford bedanken om me te wijzen op de wetenschappelijke scriptie: *The Role of Vineyard Geology in Wine Typicity*. Daarin duidt Maltman aan dat de hoeveelheid van gelijk welke soort mineralen, die via de wortels van de wijnstok in de druiven terecht komen, ver onder de waarnemingsdrempel liggen. Of zoals Jefford het samenvat: 'We maken onszelf sprookjes wijs.'

Wel, wat mij betreft is een deel van de magie rond wijn net dat: de sprookjes die aantonen hoe er uit een arme en rotsachtige aardlaag fascinerende wijnen kunnen ontstaan. Of hoe de geur van regen op een stuk leisteen wordt vertaald in een ragfijne structuur op je tong. Nog diezelfde dag nadat ik over deze mythe rond mineralen had gelezen, kreeg ik de kans enkele wijnen te proeven van Jochen Dreissigacker uit de streek van Rheinhessen, een jongeman die vandaag ongeveer de meest spannende wijnen van Duitsland maakt. Vastbesloten was ik, echt waar, om deze keer geen bodemgelinkte adjectieven te gebruiken bij het omschrijven van zijn wijnen. Daar gingen we dan.

De eerste test bestond uit een reeks pas gebottelde wijnen van 2012, waaronder de Dreissigacker Ries-

ling die fris en kruidig was met fraaie zuren, heel puur en met steenfruit. Oef, geen verleidelijke rotsachtige smaken hier. Iets mooier werd het toen we de Bechtheimer Riesling 2011 proefden. 2011 was een warm wijnjaar, zodat het rijp en romig fruit de mergelachtige smaken - die ik meende erin te herkennen - overschaduwde. Maar in de finale, super interessant en peperachtig met een toets van komijn en venkelzaadjes, zat een verleidelijk bittertje dat ik (als ik niet beter zou weten) zou toegeschreven hebben aan de grond waarin de wijnstokken staan aangeplant. Hèhè, ik weerstond aan de verleiding maar het werd er verdraaid niet makkelijker op! Ik sprak met Jochen over mijn dilemma. Als biologisch wijnmaker is hij er rotsvast van overtuigd dat de bodem wordt gereflecteerd in de druiven, waardoor dat het haast heiligschennis wordt om te zeggen dat dit totaal onmogelijk is. Met zijn hoofd schuddend schonk hij me een paar Geysersberg Rieslings in. En daar ging het helemaal fout! De 2011 was zo rotsachtig van karakter, met zo ontzettend veel kalksteen dat aan de zijkant van je mond bleef kleven, gekoppeld aan een warm en kalkachtig laagje op je tong, en met achteraan in je keel rijpe en kiezelachtige smaken, dat ik bijna aan niets anders kón denken. Kortom, een wijn die het onmogelijk maakte geen bodemgerelateerde adjectieven te gebruiken.

Tegen de tijd dat ik de Geysersberg 2010 geproefd had, besloot ik - wat professor Maltman ook moge beweren - dat er een link móét bestaan tussen mineralen en wijn. Deze wijn was trouwens een van de meest fascinerende die ik dit jaar proefde. Jarenlang hadden Duitse wijnbouwers het moeilijk beendroge 'trokken' wijnen te produceren. Vaak bezaten ze een vreemd, dun sprankeltje zoet. Maar dit was een wijn met nul restsuiker, helemaal in balans en met de meest volmaakte verhoudingen. Een wijn van perfect rijpe en laatgeplukte rieslingdruiven, afkomstig van flanken met een ondergrond van mergel en kalksteen. Een riesling met aroma's van oesterschelpen, witte minerale zouten, perzikpitten en biscuitkrumels. Echt verbluffend. Deze hoogst persoonlijke mix van aroma's die van de bodem komen, gekoppeld aan de druiven, het wijnmaken en het klimaat, zorgden voor een wijn die trots kan zijn op zijn origine. En zeg nu zelf, wanneer we mineralen in wijn gaan afdoen als een sprookje, verliezen we dan geen deel van de wijnmagie?

De wijnen van Dreissigacker zijn te vinden bij:
www.wineshare.be



AMBIANCE – Fiona’s Edito -July 2013

Trying to ignore minerality in wine

I am devastated. A recently published study by a leading geologist and soil scientist, Alex Maltman has just proved that “the notion of being able to taste the vineyard geology in the wine – a “gout de terroir” – is a romantic notion which makes good journalistic copy, is wholly anecdotal and in any literal way scientifically impossible.”

Along with my wine writing colleague, Andrew Jefford, whose weekly blog on Decanter.com brightens up my Monday mornings, I have to plead guilty to being at best a hopeless wine romantic and at worst an inaccurate wine taster. My tasting notes are frequently littered with such descriptions as “mineral, warm rocks, graphite, chalk, calcaire, pebbly” and so on.

I am indebted to Jefford for pointing me toward the scholarly paper: “The Role of Vineyard Geology in Wine Typicity.” In it, Maltman shows that any minerality that is brought up by the roots of the vines into the grapes exists in levels well below the threshold of detection. As Jefford summarizes “we surround ourselves with fairy stories.”

Well to me, part of the magic of wine, is exactly that: the fairy stories that relate how a poor, rocky outcrop can produce compelling wines; how the smell of rain on the slate of a pavement, translates to the thin razor edge structure on the tongue. The same day that I had read about the myth of minerals, I had the chance to taste the wines of Jochen Dreissigacker from the Rheinhessen, a young man who is making some of the most exciting wines in Germany at the moment. So I resolved, I really did, not to use a soil related adjective to describe his wines – here is how I got on.....

We started tasting the new releases from the 2012 vintage : the Estate Riesling was fresh and spicy with great acidity and purity and peach-stone fruit. Phew, no tempting rocky flavours there. Things got a little bit more complicated when we tried the 2011 Bechtheimer Riesling. 2011 was a warm vintage so the ripe, creamy fruit masked any of the marly flavours that I may have been tempted to pick up on. Yet it was the finish, so interesting and peppery with a touch of cumin and fennel seeds and a beguiling bitterness that (if I hadn’t by now known better) would indicate the soil in which the vines are grown. I resisted the temptation, but it was getting harder.

I spoke of my dilemma to Jochen. As an organic winemaker, he is so completely wedded to this idea of soil being reflected in fruit, that it seemed almost heresy to speak of its impossibility. Shaking his head, he poured me a pair of his Geyersberg Rieslings. And this is where I lost it; totally. The 2011 was so full of rocky, limestone character that caught the side of your mouth, laid chalky, scented warm soil on your tongue and ripe, rocky flavours in the back of the throat – in brief it was impossible not to use adjectives related to the soil.

By the time that I tasted the Geyersberg 2010, I decided that whatever Professor Maltman said, there HAD to be a link between minerals and wine. This wine is certainly one of the most exciting that I have tasted this year. For years German wine producers have been struggling to make dry “trocken” wines. Often they have odd, thin aspirin sprightliness; but here is a wine with zero residual sugar, perfect balance; perfect pitch – ripe, beautifully tended late harvested Riesling grapes grown in the limey marl of the hillsides. There are aromas of oyster shells, of white mineral salts, of peach stones and biscuit crumbs; truly stunning. Here was a highly personal mix of aromas coming from the soil; the grapes, the winemaking and the climate to announce with pride its sense of place. Surely, if we dismiss minerality as a fairy tale, we lose part of this magic of wine?

(Dreissigacker wines can be found at: www.wineshare.be)