

# Amerikaanse toestanden

ELLE Etens Cru bezoekt Californië en maar weinig vooroordelen worden geslecht. Amerikanen zijn zo... Amerikaans. Maar ze hebben ook een verfrissend nuchtere kijk op wijn maken.

tekst ESMÉE LANGEREIS

Wijngaard in Santa Ynez Valley, Californië

'Zo stabiel als het weer is, zo verschillend zijn de grondsoorten. Californië is een lappendeken van zand, klei, leem, graniet en wat al niet meer'

Een week wijnen proeven in Californië, daar zeg je geen nee tegen. Steevast 25 graden tegen een strakblauwe lucht, prachtige natuur en geweldig eten. Naar Californische wijnen moet je in Nederland best goed zoeken. Dit was dus een ideale kans om te zien waar de wijnmakers in The Golden State momenteel mee bezig zijn. Ook fijn: je kunt ze gewoon verstaan en ze zijn nog vriendelijk ook. Wat ik me echter iedere keer pas weer herinner als ik benaangekomen in het land of the free: Amerikanen zijn anders. Zo... ho noem je dat? Amerikaans? Ja, een cliché, maar het blijft shockerend fascinerend. Andersom geldt trouwens hetzelfde: Amerikanen halen ons er ook direct uit. Toen we, net gearriveerd in San Francisco, met het groepje Europese wijnjournalisten door een park liepen, riep een zwerver ons vanaf zijn bankje toe: 'Hey! You are French, right? I can smell your fucking cheese!'

## California body

Zijn Californische wijnen dan ook anders dan Europese? Die naam hebben ze wel, ja. Wijn heeft de neiging om de persoonlijkheid van zijn herkomstgebied aan te nemen. Dus nu we toch aan het generaliseren zijn, Californische wijnen kunnen larger than life zijn: full bodied, zoeter, krachtiger van smaak met meer alcohol. In Europese wijnen proef je de grond (a.k.a. 'terroir'), in Californische wijnen proef je de zon. Amerikanen vinden dat lekker, en sommige Europeanen ook. Daarmee hebben we zo ongeveer wel alle vooroordelen gehad. Of die allemaal terecht zijn, wilde ik tijdens dit tripje naar Cali nagaan.

## Spoiler alert

Wel... het is niet gelukt om alle vooroordelen te ontkrachten. Ik heb bijvoorbeeld meerdere keren producenten hun eigen wijnen liefkozend 'monsters' horen noemen. Het blijven uiteraard generalisaties die veel wijnen geen recht doen, maar om je een globaal idee van de regio te geven, is het logischer verslag te doen van wat je in het gezicht staart dan van alle uitzonderingen. Zeker als je er zelf naartoe zou gaan, wil je toch weten wat je te wachten staat. Maar! Er naar toe gaan, dat wil je. Er zijn fantastische wijnen die in Nederland niet te vinden zijn. En daarnaast is Californië werkelijk een van de mooiste vakantiebestemmingen ter wereld. Bossen, stranden, bergen en woestijnen. En iedere dienaar wil weten hoe het met je gaat.

## Big in California

De VS heeft de op drie na grootste wijnproductie ter wereld, waarvan de staat Californië aan de westkust negentig procent voor zijn rekening neemt. Er is een aantal megaconcerns als Constellation, Trinchero en Kendall Jackson. De allergrootste, zelfs van de hele wereld, is Gallo. De wijnen van deze megaproducten lopen van *supermarket sweet* tot onbetaalbaar goed. Natuurlijk zijn er ook kleine en middelgrote *wineries* waar je langs kunt gaan, maar hun producten zijn slechts mondjesmaat verkrijgbaar in Nederland.



Uit de prestigieuze wijnregio Napa komen topwijnen met bordeauxgevoel



Een tasting room in Napa Valley

#### A fog in the morning

Het klimaat in Californië is net zo fijn voor druiven als voor toeristen. Geen pieken en dalen, maar constant heerlijk zonnig weer om te zonnen en gelijkmatig te rijpen. Weinig regen, weinig rot.

De uitgestrekte kustlijn (1300 kilometer) fungeert als een soort natuurlijk airconditioning. 'Do you usually have a fog in the morning?' vroeg een van ons aan een wijnmaker in Sonoma. Hij keek wat verschrikt, maar ze doelde op de beroemde 'morning fog' die dagelijks neerdaalt over de wijngaarden nabij de kust, om tegeneen uur of een weer te verdwijnen. In deze gebieden doen ook cool climate-druiven als chardonnay en pinot noir het goed.

Zo stabiel als het weer is, zo verschillend zijn de grondsoorten. De staat is een lappendek van zand, klei, leem, granieten wata niet meer. Alles door elkaar heen, variërend per vierkante meter. Bij goed wijngaardmanagement kan dit complexiteit aan de wijnen geven.

#### Napa or Sonoma?

De twee meest prestigieuze regio's van Californië liggen naast elkaar: Napa en Sonoma. Hier komen de topwijnen vandaan en de toeristen op af. Sonoma ligt dicht tegen de kust aan en heeft meer ochtendmist. Hier vind je chardonnay, sauvignon blanc, zinfandel en pinot noir. Napa ligt wat meer landinwaarts, is warmer en droger en heeft als parade druif de cabernet sauvignon.

Als je de twee regio's tegen elkaar af wilt zetten, verval je weer in platte karakterisering, maar ik ga ze toch maken: Napa is voor bordeaux-loving nouveau riche op chic met een heilig vertrouwen in wijnschrijver Robert Parker. Sonoma is meer houtje-touwtje hippie-style, minder bombastisch en meer ontspannen, plus goed koper om te verblijven en te proeven. Aan jou de keus.

#### Heritage

Na een week Californische wijnen proeven en drinken vielen een paardingen op. Ten eerste: misschien moet je eerst wennen aan de 'rijkere' stijl, maar je palet past zich opeengegeven momentaan. Iets anders dat opviel was de manier waarop de producenten over hun product praatten. Een zei: 'The vintners are aiming for the global consumer when they're styling and crafting their wines.' Dat zou een Europese producent nooit toegeven, dat hij zijn wijn 'vormgeeft' of manipuleert voor een bepaald publiek. Net als: 'Everybody uses acid, that's no secret at all.' Het aanzuren van wijnen gebeurt overal, ook in Europa, maar in de VS is het niet iets om je voor te schamen.

Een nuchtere kijk op wijn? Misschien wat betreft het maken, maar tegelijkertijd wordt er overdreven gewept met The Heritage. Voor je de wijn mag proeven, moet je eerst een romantisch vertelling van de manager aanhoren hoe het bedrijf door een Italiaan/Zwitser/Kroaat in het vorige eeuw werd gesticht. Ze gaan er nog net niet bij zingen, anders zou je het een musical kunnen noemen. Dat zie je een Fransman nou nooit doen.

'Voor je de wijn mag proeven, moet je eerst een romantisch vertelling van de manager aanhoren hoe het bedrijf door een Italiaan/Zwitser/Kroaat in het vorige eeuw werd gesticht. Ze gaan er nog net niet bij zingen'



### 3X ZINFANDEL

De signature grape van Californië is niet de meest aangeplante, maar wel de druif die het hier beter doet dan waar dan ook: zinfandel. Tweelingbroer van de primitivo uit Puglia, krachtig, donker-fruïtig, met aroma's die lopen van framboos tot zwarte peper en koffie. In de jaren zeventig werd van deze rode druif 'white zinfandel' gemaakt, een soort zoete rosé, die nu nog steeds populair is in de onderste schappen van de VS. Hou het maar bij de rode, die kan heel wulps en sappig zijn.

1. **Seghesio Old Vine Zinfandel 2013** Seghesio wil de beste 'Zin' maken van de staat, met 'focussed flavoured Zins'. Het moeilijke van de druif is dat hij ongelijkmatig rijpt, maar het lukt ze om een wijn te maken met een mooie concentratie. Italiaanse amandelkirsch en fijne tannines.

€ 43 bij [qvselect.nl](http://qvselect.nl)



2. **Ridge Zinfandel Geyserville 2013** Ridge is beroemd geworden door het winnen van de Paris Tasting in 1976, maar maakt al sinds '66 deze single site zinfandel. Blend van Zin en oa carignan en petit syrah. Vuursteen in de neus, kersen-bonbons en lekker wat zuren.

€ 39,90 bij [dielen.nl](http://dielen.nl)



3. **Pedroncelli, Zinfandel Mother Clone 2013** Jim Pedroncelli, toch al op leeftijd, stond daar zo schattig achter zijn proeftafeltje. Zijn Zin was kruidig en complex, met een houten been. Rode en zwarte vruchten, peper, ontbijtkoek. Of zijn wijnen ook in Nederland te koop waren? Hij wist het niet zo goed.

Blijkt dat hij zelfs een eigen

Nederlandse site heeft!

€ 15,20 bij [pedroncelli.nl](http://pedroncelli.nl)

'Napa is voor Bordeaux-loving nouveau riche op chic met een heilig vertrouwen in Robert Parker. Sonoma is meer houtje-touwtje hippie-style, minder bombastisch en meer ontspannen'