

## 7 oktober 2009: Swaffou at Chateau Sans Pretention

Het moest er ooit van komen. Nadat we met de wijnen van Luis Pato, Marco De Bartoli, COS en Stéphane Tissot elke keer terecht kwamen bij importeur Swaffou werd het tijd om ook de rest van diens gamma eens aan een onderzoek te onderwerpen. En, tot onze niet geringe trots, werd Swaffou's Opperhoofd, foodie en wijnterrorist Luc Hoornaert, bereid gevonden om de filosofie van Swaffou voor te stellen. Dat doet hij normaal gezien nooit, maar omdat wij symathieke patatjes zijn, maakte hij een uitzondering...en gooide bij het buitengaan nog een mooi bommetje in onze zelfgenoegzaamheid, iets waar CSP nog even over zal moeten nadenken.

We proefden vier witte, zes rode en twee zoete wijnen.

***Vinhas Velhas, Vinho Regional Beiras, Luis Pato, 2008:*** 65ha groot domein in Amoreira da Gandara, Beiras, Portugal. Aanplant met Baga, Touriga Nacional, Maria Gomes, Bical, Cerceal, Sercialinho en Arinto (50% wit). Op de Quinta do Riberinho wordt al wijn gemaakt sinds de 18de eeuw, maar het domein begon pas in de jaren 70 zelf te bottelen onder de kersverse DOC Bairrada. Luis Pato, de zoon, nam vanaf 1980 de controle over. Hij is een chemicus en een visionair wijnfanaat, lang de topper én de voortrekker van de DOC Bairrada, maar bottelt sinds 1999 onder de VR Beiras omdat hij de DOC deels te overregulerend en deels te laks vindt. Hij introduceerde inox en eik in de kelder, temperatuurcontrole en ontsteling en is een grote fan van de lokale Baga, moeilijk te verbouwen maar complex, krachtig en subtiel en in staat om na drie à vijf jaar fles prachtige wijnen voort te brengen. Goede Baga's rijpen in goede jaren overigens moeiteloos tot twintig, dertig jaar. Nu intensief geholpen bij het wijnmaken door dochter Filipa, die ondertussen ook haar eigen domein heeft. Past de principes van de groene oogst toe om de opbrengsten te beperken. Erg modern uitgerust, nieuwe gebouwen (2002) en uitrusting en gebruik makend van de zwaartekracht om het rondpompen van de wijn te vermijden. Vijftien verschillende cuvées. Nieuw hout wordt alleen gebruikt voor de witte wijnen, maar hij gebruikt zowel Franse eik als lokale kastanje. 50% van de produktie is voor de export. De reden waarom Luis afbeeldingen van vogels op zijn etiket zet heeft een reden: het portugese woord voor eend is Pato. 11,23 euro. Deze wijn is een blend van cerceal, sercialinho en bical. 50% inox, 50% tweedejaars eiken vat. Frisse, kruidige neus, nog niet erg expressief (pas gebotteld); fris en heel fruitig, lekker en mooi, maar plus est en vous...met een beetje meer tijd \*(\*)

***Solo e Vento, Sicilia IGT, Marco De Bartoli, 2008:*** Domein in Marsala, Sicilië. Marco De Bartoli, landbouwingenieur, ex-autoracer en een liefhebber van snelle oldtimers, nam in 1978 de boerderij van zijn moeder, de Baglio Samperi, over en besloot om onmiddellijk te beginnen met het zelf maken van Marsala (tot dan verkochten ze de druiven aan andere wijnmakers). Hij werd al snel een fanatieke marsalaliefhebber en –maker en was één van de eerste kwaliteitswijnmakers van Sicilië. Voor sommige cuvées vermijdt hij heel bewust de DOC omdat hij sommige principes niet wil toepassen. 25ha wijngaard en een jaarproduktie van 100.000 flessen. Marco is een groot liefhebber van grillo en zibibbo, twee lokale druivenrassen, die hij zowel voor zoete als droge wijnen gebruikt. Hij maakt dan ook twee uitstekende witte, de droge Grillo uit Marsala en de Zibibbo Moscato uit Pantelleria. Zijn eerste domein ligt vlakbij Marsala, waar hij sinds 1980 de Vecchio Samperi maakt, een erg goede marsala. De zoetere en frissere Vigna La Macchia, een blend van grillo en zibibbo volgde al snel, alsook een op eik gerijpte marsala superiore. Op de Azienda di Pantelleria

maakt hij de Bukkuram, een unieke Passito di Pantelleria. Marco was een tijdje president van de vereniging van Siciliaanse wijnmakers, iets wat hem niet erg populair maakte en kwam te staan op een valse aanklacht die zijn hele productie een tijdje lamlegde. Zonen Renato en Sebastiano zijn ook actief in het bedrijf. 16,49 euro. 50% grillo, 50% zibibbo. Muscat aroma's (van de zibibbo, een muscat-kloon) maar speciale met veel kruiden en zelfs wat mineralig; in de neus eerst wat kruidnagel (droge kruidnagel ?), pompelmoes en citroen, maar verrassend droog en strak; Dag 2: nog steeds diezelfde curieuze mix van muscat, mineralige droogte, iets curry achtig; in de mond evenwichtiger dan de 07, heel droog en kruidig (pompelmoes en kruidnagel waren weg); prachtig \*\*

***Dry Riesling, Finger Lakes, Hermann J. Wiemer, 2006:*** Domein in Dundee, New York State, op de westelijke oever van Seneca Lake, een uurtje van de Canadese grens. Mr Riemer is afkomstig uit Bernkastel in Duitsland, waar zijn vader de leiding had over een proefstation dat werkte met moezel-riesling op Amerikaanse onderstokken. In 1973 begonnen in de VS als als invoerder en verkoper van riesling-stokken met moezel-oorsprong, maar de eerste oogsten waren zo goed dat hij er vanaf 1979 zelf wijn mee maakte. Riesling specialist (één van de beste van N-Amerika). Fred Merwarth is momenteel de wijnmaker. 21,45 euro. Leisten helling. Heel elegante frisse neus met een droge mineraliteit die heel aantrekkelijk is en heel Duits overkomt; in de mond reitsuikers maar ook lekker fris, heel elegant en fijn in een mooie stijl, erg aantrekkelijk \*\*\*

***Uhlen "L" Schiefformation Laubach, Heymann-Loewenstein, 2006:*** Domein in Wittingen, Duitsland. Reinhard Löwenstein is een absoluut en fanatiek gelover in terroir en parcellaire selectie, en een non-interventionist in de kelder, alhoewel hij wel overschakelde van inox naar grote houten foeders, en nooit dogmatisch te werk wil gaan ten koste van de wijn. °1953 en vijfde generatie wijnmaker, maar pas na een aantal wilde jaren in Parijs als communist en wereldverbeteraar teruggekeerd naar Duitsland om er landbouwwetenschappen te studeren. 13 ha, in het wijngedebied Terrassenmosel, vaak op extreem steile hellingen. Geen kunstmest. 7000 stokken / ha. 80.000 flessen per jaar. Zeer complex en uniek, droge rieslings met geconcentreerd fruit die op leeftijd (pas na vier-vijf jaar) unieke mineraaltoetsen ontwikkelen en sterk verschillen naargelang hun terroir. Erg opmerkelijke technieken, soms wat warrig en zeer alternatief, ondermeer met een reusachtig windorgelom positieve vibraties tijdens de gisting te bekomen. Werkt uitsluitend met natuurlijke giststammen. Eigenlijk een wijnfluisteraar. Bettane en Dessauve vonden dit in 2005 de beste buitenlandse wijn. Nooit goedkoop maar elke euro heeft verband met de arbeidsintensieve manier van wijnbouw en wijnmaken. 38,84 euro. Leisten en fossielen. In de neus limoen, iets petrol-achtigs en een heel mooie mineraliteit; schitterend in de mond ! prachtige, opspringende fraîcheur; wat een fruit, wat een zuiverheid, wat een karakter !! \*\*\*\*\*

***Energie Yang, Côtes du Rhône, Domeine Viret, VIII:*** Domein in St-Maurice-Eyges. In 1917 opgestart door overgrootvader Julien Genin. Kleinzoon Alain Viret begint op het domein te werken in 1963 en volgt in 1973 zijn grootvader op. Tot dan een gewone druivenverbouwer maar in 1985 (ongeveer) van politiek verandert omdat hij teveel mensen rondom zich zag ziek worden door pesticiden en andere artificiele hulpmiddelen. Zoon Philippe (°1973) haalt een diploma oenologie en volgt vader Alain op in 2000. Wijngaarden op 200 à 300 meter hoogte, rijk aan klei, kalk en riviersteen. Werken volgens de Cosmoculture (bio en biodynamische principes volgens oude Maya en Inca culturen) met bachbloesems, speciale preparaten, gemagnetiseerde menhirs. Ook heel speciale wijnkelder die meer wegheeft van een Egyptische tempel en is opgebouwd volgens de Gulden Snede (pal op een magnetische lijn). Volledig manuele oogst in kisten en zorgvuldige triage. Alleen natuurlijke gisten en géén

sulfiet. Perceelsgewijze gisting. Mineralige, complexe en zuivere wijnen die hun terroir volledig weerspiegelen. 11,04 euro. Syrah, grenache, mourvèdre. Neus met sterke reductie, na het trukje met de kopercent kruiden en zwart fruit; in de mond droog en strak met zwart bessenfruit, erg Viret. Dag 2: zo jong dat hij nog purper ziet; reductie zo goed als weg, wel warm gestoofd fruit, very cosy, met vleugjes moka en chocola ook; zeer frisse zuren, mooi fruit, compact body met daaronder zuren en tannines; tannines hangen lang na; erg aangenaam \*(\*)

***Transfusion Pinot Noir, San Benito County, Bonny Doon, 2005:*** Het wijnhuis Bonny Doon werd opgericht door Randall Grahm (°1953, filosoof, degree in viticulture 1979 University of California, Davis), enfant terrible van Californië's wijnwereld, in 1980, in de heuvels van Santa Cruz. Omwille van zijn fascinatie voor Franse (pinot noir!) en Italiaanse wijnen begon hij met de aanplant van 11ha Europese variëteiten, eerst die uit de Rhône (de pinot noir pakte niet), later in Monterey die uit Italië onder de Ca'del Solo naam. Zeer eigenzinnige maar ook zuivere en goed gemaakte wijnen. Sinds 2002 nog uitsluitend schroefdoppen (hij haat kurk). Onder het DEWN label worden erg exclusieve en soms eigenaardige wijnen gemaakt. Is gek op experimenten. Maakt ook wijn in Italië en Frankrijk in partnership met lokale mensen onder de naam Eurodoon. Groot amateur van rieslings uit de midden-Moesel. Le Cigare Volant is zijn icoon-wijn die hij vanaf 1984 maakt. Géén irrigatie. Wél maximale diversiteit (in druivenrassen en klonen), mineraliteit (volgens Randall de beste garantie voor bewaarpotentieel), geen gebruik van kunstmatige super-klonen (ze missen volgens hem het potentieel om grote wijnen te maken omdat grote wijnen altijd ook iets tragisch moeten hebben: het risico op mislukking). 27,33 euro. Pinot noir en pinot gris. Gebaseerd op een traditionele maar verdwenen techniek waarbij eerst pinot wordt geperst, maar dan een groot deel van het sap wordt vervangen door pinot gris, waarna men de twee samen laat rijpen en alleen de droesem van de pinot noir nog meespeelt. Aroma met peperkoek en cassis; fris en strak met een bittertje, een beetje eenduidig qua toon, niet complex, en daarom hielden enkele leden hier niet van; interessant maar niet de beste om in een line-up te proeven \*\*

***Pithos, Cerasuola di Vittoria DOC, Az. COS, 2007:*** Domein in Vittoria, Sicilië. Gesticht door Giusto Occhipinti en Giambattista "Titta" Cilia, architecten en wijnmakers, en Giuseppina Strano die ondertussen het project verliet, en de naam is dan ook de samenstelling van de drie afkortingen. Giusto en Titta hebben nu elk 50% van de aandelen. Begonnen al in 1980 wijn te maken onder de COS naam, eerst als hobby met enkele ha die de familie van Giusto aan COS verpachte. Hun eerste oogst was 1500l die ze nog met de voeten hadden geplet. Vandaag is Titta 100% bezig met het domein terwijl Giusto nog af en toe als architect werkt. Stelselmatig werd er verder geïnvesteerd tot het moderne wijnbedrijf van vandaag. In 1983 één van de eerste om met barrique te werken en één van de eerste die temperatuurcontrole toepasten in de kelder (voor de regio). Werken nu niet meer met barrique maar met amforen en cement. Inox alleen voor de assemblage omdat ze vinden dat inox teveel reductieve noten geeft. 25ha. Biodynamisch. Sterk beïnvloed door Jacques Mell, één van de bekendste consultants op gebied van biodynamische wijnbouw (ook Nicolas Joly of Eloi Durbach). Ook veel raad van Josko Gravner, de amfora specialist uit Friuli. Hun 400l grote amforen komen momenteel uit Tunesië, Spanje en Sicilië en worden ingegraven (voor de stabiliteit). Hun eerste jaargang met amforen was 2000. Momenteel vind ook de fermentatie plaats in de amforen, 12 tot 15 dagen, zonder temperatuurcontrole, alleen natuurlijke gisten en elke dag pigeage. Daarna blijft de wijn met de schillen zes tot zeven maanden in de nu afgesloten amforen waarvan de omgeving nu bevochtigd wordt. Veel experimenten, veel research en veel resultaat. Uitstekende Le Contrade en Lupo Nero met nero d'avola. Hun Pithos, een cerasuola di vittoria, wordt gemaakt met nero d'avola en frappato, en hij wordt deels gemaakt

op amfoor, deels op de traditionele manier, wat interessant vergelijkingsmateriaal oplevert. 65% van de productie gaat naar de export. 28,05 euro. Zacht, elegant en fruitig, echt helemaal anders dan de 06. Fijn, fruitig en elegant en heel verteerbaar \*\*\*

***Rosso di Marco, Marco De Bartoli, Sicilia IGT, 2006:*** Domein in Marsala, Sicilië. Marco De Bartoli, landbouwingenieur, ex-autoracer en een liefhebber van snelle oldtimers, nam in 1978 de boerderij van zijn moeder, de Baglio Samperi, over en besloot om onmiddellijk te beginnen met het zelf maken van Marsala (tot dan verkochten ze de druiven aan andere wijnmakers). Hij werd al snel een fanatieke marsalaliefhebber en –maker en was één van de eerste kwaliteitswijnmakers van Sicilië. Voor sommige cuvées vermijdt hij heel bewust de DOC omdat hij sommige principes niet wil toepassen. 25ha wijngaard en een jaarproductie van 100.000 flessen. Marco is een groot liefhebber van grillo en zibibbo, twee lokale druivenrassen, die hij zowel voor zoete als droge wijnen gebruikt. Zijn eerste domein ligt vlakbij Marsala, waar hij sinds 1980 de Vecchio Samperi maakt, een erg goede marsala. De zoetere en frissere Vigna La Macchia, een blend van grillo en zibibbo volgde al snel, alsook een op eik gerijpte marsala superiore. Op de Azienda di Pantelleria maakt hij de Bukkuram, een unieke Passito di Pantelleria. Marco was een tijdje president van de vereniging van Siciliaanse wijnmakers, iets wat hem niet populair maakte en kwam te staan op een valse aanklacht die zijn hele productie een tijdje lamlegde. Zonen Renato en Sebastiano zijn ook actief in het bedrijf. 35,21 euro. 50% merlot en 50% syrah. Inox en dan 24 maanden op eik. Kort gehouden door de mineraliteit, niet breed maar wel heel compact aroma; in de mond fris, helder en compleet, met een duidelijke alcoholtoets (hij stond al wat warm) \*\*\*(\*)

***Pléiades XVII, Old Vines, Sean Thackrey, California:*** Domein in Bolinas, California. Ook antiekhandelaar en dokter in de kunstgeschiedenis. Cultus-wijnen genaamd naar sterrenbeelden. Sinds 1979 actief, koopt druiven op volgens een erg eigenzinnige selectie en vinifieert ze op artisanale wijze. Werkt met heel oude wijngaarden en vaak met field blends (wijngaarden waar allerlei rassen door elkaar staan aangeplant). Zeer beperkte productie. Prachtige en interessante website waar je in kan blijven bladeren. 26,5 euro. Field blend van sangiovese, syrah, viognier, mourvèdre, roussanne, barbera en carignane. Komen van wijngaarden van oudere italiaanse boeren die alles door elkaar planten voor eigen gebruik; 14,9% ! complex en vlezig, met pepermint en balsamico (goeie oude); mooi fruit maar ook hoestsiroop, verrassend rond dan, mooie structuur en erg mooie afdronk; héél origineel, héél apart \*\*\*\*\*

***Malvoisie, Coteaux d'Ancenis, Domaine Guindon, 2006:*** Domein in Saint-Géréon, vlakbij Ancenis. Pierre Guindon. Steile hellingen met klei en leisteen. Met de hand geoogst. Beperkt zijn rendementen tot 50hl/ha. 9,2ha rood met 40% gamay, 30% Cab F en 30% Cab S. 19ha wit met 50% melon en 50% pinot gris. Maakt hier naaste enkele klassieke muscadet's ook een opmerkelijke halfzoete malvoisie (pinot gris) in de Coteaux d'Ancenis. Ook smakelijke gamay en cabernet wijntjes, heel aardig geprijsd. Eén van de belangrijkste wijnbouwers van de "kleine" Muscadet appellations. 9,62 euro. Eigenlijk pinot gris. In de neus kweeper, mooi fris ook; lekker fruitig, goeie concentratie, fruitig eerder dan zoet, mooi bij geitenkaas volgens Luc. Ooit geplant omdat de lokale pastoor de miswijn te zuur vond \*\*

***Malvasia di Castelnuovo don Bosco Rosé, Bava:*** Domein in Cocconato d'Asti, in de Piemonte. °1911. Roberto Bava. Klassieke barbera's met minimale houtlagering en een erg speciale zoete Barolo die wordt gemaakt voor de chocoladekoopvaarders van Genua. Maken ook een erg verfrissende schuimwijn met de malvasia druif, met maar 7% alcohol. 13,55 euro. Gemaakt met malvasia di schierano druiven die zes maanden lang weken op 1°C en daarna

gechampagniseerd worden. Aroma van rozen en lychee; fris en fruitig en lekker! Echte lente wijn \*\*

Conclusie: De wereld van de wijn zal nooit ophouden met me te verbazen. Deze eclecticische en soms spectaculaire degustatie werd verrijkt door Luc Hoornaert zelve, die a: goed kan vertellen, b: heel veel van wijn weet, c: heel veel van zijn wijn weet. Liet de leden enigszins verbouwereerd achter, dropte nog een bommetje over het karakter van deze club en oogste algemene bewondering. Zonder deze man zouden wij heel wat interessante dingen missen ! Eén van de meest beklijvende degustaties in het bestaan van onze club.

[www.swaffou.be](http://www.swaffou.be)

De ingang van de grot van Ali Baba (voor rusteloze zoekers naar nieuwe wijnervaringen) bevindt zich hier.

[www.luispato.com](http://www.luispato.com)

Leuke en volledige site, waar je ondermeer te weten komt dat Sergio Herman er al kookte (een signature lunch, heet dat). Veel info over de regio, ook.

[www.marcodebartoli.com](http://www.marcodebartoli.com)

Behoorlijk chaotische maar wel volledige website.

[www.wiemer.com](http://www.wiemer.com)

Respect !

[www.heymann-](http://www.heymann-loewenstein.com)

[loewenstein.com](http://www.heymann-loewenstein.com)

Over de klank van leisteen.

[www.domaine-viret.com](http://www.domaine-viret.com)

Over cosmocultuur.

[www.cosvittoria.it](http://www.cosvittoria.it)

Over COS.

[www.bonnydoonvineyard.com](http://www.bonnydoonvineyard.com)

Over Randall Grahm's speeltuin.

[www.aubonclimat.com](http://www.aubonclimat.com)

Over hele hele goede wijn.

[www.wine-maker.net](http://www.wine-maker.net)

Over "the archaeology of pleasures"