

BULGAARSE WIJNREVOLUTIE

Bulgaarse wijn heeft niet meteen de beste reputatie. Ten onrechte, want zijn finesse en intrigerende druivenrassen verdienen alle lof. Dat geldt ook voor de geweldige chardonnay van een gevierd pianist...

Door Jan Scheidtweiler & foto Michel Vaerewijck

Zijn opname van de pianomuziek van Mussorgsky bezorgde Ivo Varbanov wereldwijde bekendheid. Vorig jaar verschenen zijn cd's met muziek van

Beethoven, Schumann en Brahms. En ondertussen richtte hij in zijn woonplaats Londen een eigen platenlabel op. Die korte samenvatting is op zich al indrukwekkend. Maar de Bulgaarse pianovirtuoos combineert zijn muzikale werk bovendien al sinds 2003 met een wijndomein van 10 hectare bij de stad Lyubimets, vlak bij de grens met Turkije en Griekenland. En ja hoor, ook de wijn van Varbanov is geweldig. Zijn chardonnay – vernoemd naar *Clair de Lune* van Claude Debussy – is diep en mineralig, zijn syrah geconcentreerd en intens.

De Varbanov-wijnen zijn een typevoorbeeld van de stille revolutie die de Bulgaarse wijnbouw heeft doorgemaakt sinds het einde van de jaren negentig. Toen begonnen, door de privatisering van voormalige staatsboerderijen, steeds meer kleinschalige wijnmakers met een eigen label. “En zij beseften dat de toekomst lag in kwaliteit, niet in industriële hoeveelheden standaardwijn die Bulga-

rije maakte tussen het einde van de Tweede Wereldoorlog en de val van het communisme”, zegt Varbanov. “Bulgarije was lang een van de grootste wijnleveranciers van de Sovjet-Unie. Misschien dat we daar onze reputatie van ‘goedkoop en ouderwets’ aan te danken hebben.”

Lander Van Hoye, een Antwerpse invoerder van Bulgaarse wijnen, vindt het bizar dat Bulgarije nog altijd met die reputatie kampt. “Het land heeft alles in huis om prachtige wijnen te maken. Het klimaat zit er mee, met tientallen microklimaten beïnvloed door de Zwarte Zee en de bergen in het midden van het land. En er is zowat elk mogelijk bodemtype, van zandsteen tot kalk en graniet. Bovendien groeien er interessante autochtone druivenrassen. Rkatsiteli en dimiat zijn twee van de meest aangeplante witte druiven. Voor rode wijn is mavrud de bekendste.”

NIEUWE EIGEN DRUIF

De communistische periode heeft Bulgaarse wijnmakers ook nog wel een paar goede dingen opgeleverd, vindt Van Hoye. “Er was eigenlijk wel veel kennis over het wijn maken. Zo zijn er nu nog altijd twee oenologiescholen en twee veredelingsbedrijven. Daar doen jonge wijnbouwers hun voordeel mee.” Een van de successen van die veredelingsbedrijven was een nieuwe

druif, bouquet. Die kruising tussen het inheemse ras mavrud en pinot noir levert heel mooie, fruitige wijnen op, vindt de invoerder.

Met interessante terroirs en mooie eigen druivensoorten zou je denken dat Bulgarije, een beetje zoals Frankrijk, onderverdeeld is in tientallen appellaties die verschillende wijngebieden goed afbakenen. Maar dat valt tegen. Een gemiddeld Bulgaars wijnetiket bevat niet altijd veel relevante informatie. Eigenlijk zijn er maar twee grote appellaties: de Donauvlakte in het noorden en het Laagland van Thracië in het zuiden. Daarbinnen maakt de Bulgaarse wijnwetgeving weinig onderscheid. Je weet dus niet precies uit welk gebied een wijn komt, en of het een standaardfles is of een grand cru. Een van de weinige goed omschreven bepalingen is wanneer er ‘Reserve’ op het etiket mag staan: alleen bij wijn die minstens één jaar gerijpt heeft. “Een vuistregel die je kunt gebruiken is dat er in het noorden, omdat het er koeler is, meer goede witte wijn te vinden is”, zegt Van Hoye. “In het zuiden, richting Turkije en Griekenland, is het warmer en vind je meer stevige rode wijnen.” Zelf zoekt hij meer naar goede wijnmakers dan naar wijn uit specifieke gebieden. “Een goede wijnmaker maakt het verschil, in welke appellatie hij ook zit.”

**Chardonnay Clair de lune,
Ivo Varbanov, 2013**

Een elegante en diepe chardonnay. Heel frisse aanzet, met iets van citrus (pompelmoes?). Daarna voller met een smaak die aan appel doet denken. Mineralig en vol. De rijping in grote vaten van Bulgaarse eik ondersteunt het geheel heel subtiel. Kan zowel bij vis, pasta als kaas.

**Swaffou (www.swaffou.com),
21,19 euro**

**Merul Reserve, Rumelia Wine
Cellar, Thracië, 2008**

Donker en krachtig, een combinatie van mavrud, merlot en cabernet sauvignon. De meer dan 12 maanden rijping op eiken vat levert een stevig doortimmerde wijn op, die nog maar net op dronk begint te komen. Kan gerust nog een paar jaar evolueren. Niet zozeer fruit, maar eerder tabak en vanille. Drinken bij een stuk gegrild vlees.

Bottleneck, Berchem, 12,60 euro

**Bouquet, Borovitzza,
Donauvlakte, 2013**

Bouquet is een kruising van de autochtone druif mavrud en pinot noir. De lichte kleur en de neus – krieken en kersen – doen vooral aan pinot noir denken. Dat frisse rode fruit komt terug in de mond. Wijn met een uitgesproken aciditeit. Twee jaar rijping op Bulgaarse eik levert verfijnde tannines op. Goed bij fijne vleeswaren, pastagerechten en lichte vleesgerechten.

Bottleneck, Berchem, 9,85 euro

**Quantum, cabernet
sauvignon, Domaine Boyar,
Thracië, 2013**

Domaine Boyar is een van de grootste wijnmakers in Bulgarije. Onder de naam Quantum bottelt ze haar betere cuvées. Een paar typische cabernet sauvignonkenmerken zoals donker fruit (zwarte bessen, braambes) en zwarte peper geven zeker thuis. Daarnaast ook wat Provençaalse kruidigheid (tijn). Zacht en aangenaam, zonder grote intensiteit.

Carrefour, 7,59 euro



**“In het koelere
noorden vind je meer
goede witte wijn, in
het warmere zuiden
stevige rode wijnen”**