

## 17-11-2007 : Topwijnen uit Californië

m.m.v. Geert Desmet (Vinam)  
Artikel : Brock Patrick – Lebegue Camille

Back to basics zou je het kunnen noemen want weet dat de allereerste degustatie van de VTB-VAB Wijnkring Gent op 13 oktober 1984, toen in het gezelschap van Jan Desmet, handelde over Californische wijnen. Dat het vervolgens 23 jaar moest duren alvorens dit thema nogmaals op de kalender werd geplaatst mag als een kleine schande worden beschouwd. Wij danken dan ook onze oud-voorzitter Derry Van Hecke om zijn initiatief en de vooraankoop van een reeks topwijnen.



Californië, zich langgerekt uitstrekkend langs de Stille Oceaan in de zuidwesthoek van de Verenigde Staten, dankt zijn naam “Golden State” niet alleen aan de zon, maar vooral aan de goldrush, die in 1848 voor een volksverhuizing zorgde.

Wie van het oosten kwam (denk aan de 49'ers) moest eerst door Death Valley, heet en krukdroog, daarna door de Sierra Nevada, hoog en besneeuwd, om dan in de warme, maar irrigeerbare Central Valley te komen.

Nog verder ten westen is er de Coastal Range, die de Central Valley afsluit van de invloeden van de Oceaan, en die slechts op een paar plaatsen wordt doorbroken.

De toegang tot San Francisco, de Golden Gate, waarlangs de goudzoekers, die per schip via Kaap Hoorn reisden, toekwamen is daar de bekendste van. Door haar lengte kent Californië bovendien een groot verschil in breedtegraad, van het warme zuiden (San Diego is bijna woestijnachtig) tot de grens van Oregon, waar de tot 100 m hoge reuze redwood bomen groeien. Daar, zeker langs de kust, is het klimaat veel koeler. Van Mark Twain, die wel meer hield van kruidige uitspraken, komt het gezegde: “*My coldest winter was a summer in San Francisco.*”

### Een brokje geschiedenis

De wijnstok bestond al vóór de 19de eeuw op het Amerikaanse continent, maar de soorten die er groeiden produceerden vruchten die niet groter waren dan een aalbes. Het is nochtans dankzij hun wortels dat wij onze wijngaarden gered hebben van de “phylloxera-plaag” op het einde van de 19de eeuw. Omdat de “phylloxera” de wortels van de Amerikaanse stok eigenlijk gewoon niet lust, zijn wij die gaan gebruiken om er onze Europese stokken op te enten. Het is momenteel verplicht de Europese stokken (zoals Sauvignon, Chardonnay) te enten op Amerikaanse dragers (Lambrusca, Berlandieri, Rupestris of Riparia).

De geschiedenis van de wijn in de Verenigde Staten is uitermate boeiend want op verschillende tijdstippen hebben Europese kolonisten beetje bij beetje en streek per streek hun wijncultuur in dit grote land gebracht. In 1570 waren de Franse Hugenoten de eersten om druiven te kweken in Florida en Noord-Carolina.

Rond 1620 waren het Mexicaanse missionarissen die de eerste stokken plantten in Californië. In 1769 bracht Junipero Serra, een franciscaner monnik, kolonisten vanuit Mexico naar het gebied gekend als San Diego en vestigde daar een missiepost. In 1779 plantte hij er de eerste "bekende wijngaard" bij de Mission "San Juan Capistrano". Hij volgde de route naar het noorden die bekend werd als El Camino Real (de koninklijke weg) - nu highway 1 en deels highway 101 -, en vestigde met behulp van anderen 21 missieposten die het zuidelijke San Diego verbonden met het noordelijke Sonoma en bij elke missiepost plantte hij druiven. De druivensoort die werd aangeplant, kwam van de monniken uit Mexico en heette de Missiedruif. Hij kreeg navolging vanwege de vele Europese emigranten die gewoon waren wijn te drinken.

### ***Van missie tot visie***

In 1830 begon het commerciële tijdperk door de inspanningen van de Fransman Jean Louis Vignes. Hij arriveerde vanuit Bordeaux, zag de mogelijkheden die het land bood, en begon spoedig stekjes te importeren van vele soorten Europese vitis vinifera druivensoorten. Zijn wijngaarden lagen in wat nu de binnenstad van Los Angeles is. Kort daarna begon een groep Duitse utopisten een grote wijngaard in Anaheim, waar zich nu het wereldberoemde Disneyland bevindt. In 1848 veranderde de ontdekking van goud het noordelijke deel van Californië voor altijd. Het gevolg was een ongelooflijke toename van bevolking, rijkdom en nederzettingen. Veel immigranten uit Frankrijk, Italië, Duitsland, Engeland en andere landen werden aangetrokken door de goudkoorts. Slechts enkelingen vonden rijkdom. Velen die dit geluk niet hadden, hadden kennis van het verbouwen van druiven en het maken van wijn en kwamen tot de conclusie dat het land grenzeloze mogelijkheden bood voor wijngaarden.

### ***Goede wijn wordt beter***

Dat de kwaliteit van Californische wijnen in de periode tussen 1860 en 1880 toenam, wordt over het algemeen toegeschreven aan de Hongaarse graaf Agoston Haraszthy, die tijdens zijn Europese reizen vele stekjes van wijnstokken meebracht naar Californië en die de Zinfandel introduceerde. Rond 1880 vestigde de universiteit van Californië een groot researchcentrum in Berkeley, evenals vele experimentele wijngaarden verspreid over de staat. Hierdoor nam de kwaliteit van de wijn in Californië verder toe, een ontwikkeling die evolueerde in de nu beroemde Wijnbouw- en Oenologie-afdeling aan de universiteit van Californië in Davis.

### ***De grote depressie***

De wijnbouw kende, mede door de transcontinentale spoorlijn, een gestage groei en er werd zelfs geëxporteerd naar Europa. In 1890 produceerde de industrie zo'n 100 miljoen liter wijn per jaar. Op de Expositie in Parijs in datzelfde jaar won bijna de helft van alle Californische wijnen die deelnamen, een gouden medaille. Het ging uitstekend met de wijnindustrie in Californië, maar niet voor lang.

Aan het eind van de eeuw hadden de Californische wijngaarden te lijden van de geduchte druifluis 'phylloxera' en werden zij grotendeels vernietigd. Oude wijnranken werden vervangen door vitis vinifera druivenrassen die geënt waren op Amerikaanse wijnstokken, daar deze immuun waren.

Een nog grotere klap voor de Californische wijnindustrie was de drooglegging van 1919 tot 1933: de productie en verkoop van alcoholische dranken werd verboden. Een klein aantal wijnproducenten overleefde deze periode door het maken van wijn voor religieuze doeleinden. De meeste wijngaarden werden echter weggehaald of aangeplant met tafeldruiven of druivenrassen met een zeer dikke schil, die geschikt waren om over lange afstanden

vervoerd te worden voor de productie van wijn in eigen huis. Men mocht thuis namelijk nog wel wijn maken, maar alleen voor eigen consumptie.

### ***Een nieuwe start***

Na de afschaffing van de drooglegging stond de wijnindustrie voor de moeilijke taak zich van de grond af aan weer op te bouwen. De wedergeboorte begon, omwille van de grote depressie en de Tweede Wereldoorlog, echter niet vóór het eind van de jaren veertig. Daarenboven gaan Coca-cola-drinkers slechts "step by step" over tot het drinken van wijn, dit door een soort van opvoeding die vooral gedreven wordt door de terugkeer van de soldaten na de tweede wereldoorlog, het toerisme en de zakenreizen in Europa. Vandaar dat het niet verwonderlijk is dat sommige "wijnen" zoals de Matheus (zoet en sprankelend) of de Liebfraumilch (zoet en niet-sprankelend) succes kenden alvorens werd overgestapt op wijnen van het type Chablis (wit en droog). Al deze tussenstadia in de smaken zijn verplichte stappen om een liefhebber van Coca-cola een grote tanninerijke rode wijn te leren waarderen.

### ***Eerste plaats***

In de jaren '60 werd de fundering gelegd voor het succes van de wijnindustrie in de jaren '70. De smaak van consumenten veranderde langzaam: droge varietal (cépage) wijnen werden steeds populairder en verdrongen de zoete wijnen. Vooral in de gebieden Napa en Sonoma kwamen steeds meer nieuwe wijnhuizen. In 1976, tijdens de nu beroemde vergelijkende proeverij van de beste Franse (Médoc Grand Cru) en Californische (Napa) wijnen in Parijs, veroverde Californië de eerste plaats in zowel de categorie rode als witte wijn. Van de ene op de andere dag werd Californië door de internationale wijncritici gezien als één van de topwijnproducenten ter wereld.



### ***Uitbreiding***

Aan het eind van de jaren '70 werden Californische wijnen volwassen. Wijnproductie en verkoop bereikten recordhoogten en de markt voor Californische wijn werd mondiaal. Om in de groeiende vraag te voorzien, werden nieuwe wijngaarden aangelegd. Tussen 1960 en 1995 nam het wijngaardoppervlak toe van 40.000 hectare tot 135.000 hectare. Andere regio's verwierven naambekendheid zoals Russian River, Mendocino, ... in het noorden en Santa Maria Valley in het warmere, meer mediterrane aandoende, zuiden. Het aantal wijnhuizen groeide in die periode van 227 naar zo'n 800.

### ***Optimale combinatie***

De geschiedenis herhaalde zich toen phylloxera opnieuw werd gesignaleerd in Californië in de jaren '80, zo'n 100 jaar na zijn eerste optreden. Gelukkig had men deze keer de juiste kennis en voldoende financiële middelen in huis om de getroffen wijngaarden te herplanten. Hoewel de industrie fors moest investeren in herplanten, gaf het de wijnhuizen de kans om de opbrengsten te verhogen door wijnstokken dichter op elkaar te planten. En, nog belangrijker, om de juiste druivensoort te planten in de juiste wijngaard, op de optimale bodemsoort.

### *Nieuwe spelers*

De grote wijnhuizen in Californië breidden hun activiteiten uit naar andere delen van de staat, door meer wijngaarden te beplanten en nieuwe wijnhuizen te bouwen. Kleinere wijnhuizen groeiden ook en vele nieuwe huizen meldden zich op de markt, veelal met een kleine maar kwalitatief zeer hoogwaardige productie. Europese wijnhuizen en wijnmakers toonden hun waardering door zelf wijngaarden te kopen en wijn te gaan produceren in Californië.

Er zijn op dit moment meer dan 1.605 wijnhuizen en 4.500 boeren, die samen op 224.000 hectare wijngaarden druiven verbouwen. De productie in 2004 bedroeg 2,7 miljoen ton (2 miljard liter of 3 miljard flessen), waardoor Californië de op drie na grootste wijnproducent in de wereld is, na Italië, Frankrijk en Spanje. De bulk ervan wordt geproduceerd in de Central Valley, gericht op kwantiteit, en soms gepasteuriseerd om het vervoer mogelijk te maken. Kwaliteit echter wordt dichterbij de kust geproduceerd.

Als gevolg aan vernoemde blinddegustatie is er in de VS een grotere belangstelling ontstaan voor de wijn. Een uiting hiervan is de creatie van een hele reeks wineries, wiens ambitie het is topwijnen te maken en zich te positioneren op basis van hun exclusief karakter. Niet zelden slagen zij erin om via een specifieke marketing een cult-aanhang te verkrijgen. Hun wijnen, die zeer goed zijn, krijgen daardoor een exorbitant prijskaartje dat nog enkel te maken heeft met het hebbedingkarakter en met het imponeren van de collega miljonair, eerder dan met de intrinsieke waarde van de wijn.

Ondanks hun kwaliteiten kan de kring zich niet veroorloven dergelijke etiketten te laten proeven. Voor de aanschaf van de wijnen zijn we andermaal bij Vinam gegaan, die al 28 jaar de Amerikaanse markt afschuimt naar wijnen met een goede prijs-kwaliteitverhouding, en als het even kan, met topkwaliteit. Door de kenmerken van die Amerikaanse markt houdt dat in dat een hele hoop wineries niet in aanmerking komen:

- De talrijke wineries die zich enkel op de lokale markt concentreren
- De wineries die een dusdanige vraag hebben, waardoor zij hun marktpolitiek kunnen opdringen en daarbij, hetzij verplichten om voor in te tekenen, dan wel om naast de goede wijn ook de zwakkere wijn af te nemen (of beide)
- De cultwijnen met buitensporige prijzen

Vinam concentreert zich op die wineries die zich willen onderscheiden door de buitenlandse markt te bewerken. Meestal gaat het om kleinere bedrijven (de zgn boutique wineries) met hoge kwaliteit. Van die boutique wijnen proeven we een 8 tal van de allerbeste, allen afkomstig uit Californië, maar uit verschillende American Viticultural Area's.



## Herkomstbenamingen, het concept

AVA, het herkomstgebied van de wijn, is een begrip dat pas zijn intrede zag op 01-01-1983. Voordien kende de VS het concept van wijnbouwgebieden niet en bestond slechts een vage regelgeving die wijndomeinen toestond om vele geografische benamingen op hun wijnlabels te gebruiken. Door een gebied als AVA goed te keuren, zegt de BATF (Bureau voor Alcohol, Tabak & Vuurwapens) enkel dat deze regio zich van een ander gebied onderscheidt, maar niets over de kwaliteit, noch de vervaardiging van de wijnen uit dat gebied. Dit betekent dat, in tegenstelling tot sommige andere wijnproducerende landen, de wijnmaker in Californië vrij is om :

- de druivenrassen te planten die volgens hem het meest geschikt zijn voor dat gebied,
- te bepalen of hij zijn wijngaarden wil irrigeren (meestal is dat inderdaad het geval),
- het rendement en het juiste moment te bepalen om zijn druiven te oogsten.

Dit alles gebaseerd op zijn eigen kwaliteitsnormen en op de kwaliteitsverwachtingen van zijn klanten. Uiteindelijk is het de consument die bepaalt of de wijnmaker alle juiste beslissingen heeft genomen. Om een hoge kwaliteit te waarborgen worden door de overheid in Californië strikte regels opgelegd op het gebied van wijnproductie, onder meer met betrekking tot :

- chaptaliseren (toevoegen suiker tijdens fermentatieproces is verboden in Californië),
- gebruik van pesticiden in de wijngaarden en
- strenge hygiënische procedures

Een appellation of origin, of herkomstbenaming, kan in de Verenigde Staten de naam zijn van

- **een staat** (bv. Californië)  
100% van de druiven in deze wijn moeten binnen de grenzen van die staat verbouwd zijn. Wijnen met deze herkomstbenaming zijn vaak een blend (mengsel) van wijnen uit verschillende streken in die staat.
- **een provincie** (county) **of provincies** (bv. Sonoma = politieke onderverdeling)  
Er groeien druiven in 37 van de 58 counties in Californië. Minstens 75% van de druiven in deze wijn moet uit deze county komen. Een herkomstbenaming van twee, niet meer dan drie counties, is toegestaan als alle druiven uit de aangegeven counties komen en er op het label staat hoeveel procent van de druiven uit welke county komt
- **een American Viticultural Area** (AVA) (bv. Carmel Valley)  
Betreft een gebied met grenzen, gevormd door geografische factoren zoals klimaat, bodemsoorten en hoogte, natuurlijke eigenschappen en soms historische zaken. Als een etiket een AVA aangeeft, moet minstens 85% van de druiven in die wijn uit dat gebied komen. Er zijn op dit moment 153 gebieden in de Verenigde Staten, waarvan 81 binnen de grenzen van Californië, die door de BATF als AVA worden erkend.

Het concept van 'terroir' wordt tegenwoordig overal in Californië toegepast en in de praktijk zal dat spelen voor wijnbouwers die wijndruiven inkopen en, voor wineries die wijngaarden bezitten in verschillende appellaties en om een of andere reden (beperkte kwantiteiten, gewenste effecten voor assemblage) bepaalde cuvées willen mengen.

Bijkomende regels zijn:

- **Wijnsoort**  
De namen van één of meer druivenrassen mag alleen worden gebruikt indien er op het etiket ook een herkomstbenaming (AVA) staat aangegeven. Als ten minste 75%

van de druiven in een bepaalde wijn van een specifieke soort zijn, bv. Zinfandel, dan mag het wijnlabel Zinfandel noemen. De namen van twee of meer druivenrassen mogen alleen worden gebruikt als het percentage ervan staat aangegeven op het etiket.

- **Specifieke wijngaard**

Als de naam van een individuele wijngaard staat aangegeven, moet minimaal 95% van de gebruikte druiven van die wijngaard komen. De namen van specifieke wijngaarden mogen alleen worden genoemd als op het label tevens een officieel goedgekeurde AVA staat, zoals een county (provincie) of een wijnbouwgebied.

- **Oogstjaar**

Dit is het jaar waarin de druiven geoogst zijn. Minimaal 95% van de druiven in de wijn moet in dat jaar zijn geoogst. De wijn moet tevens een AVA op het etiket vermelden.

- **Naam en adres van de producent**

Het is verplicht 'Bottled by', gevolgd door de naam en het adres van de bottelaar, te vermelden op een wijnetiket. De volgende woorden mogen worden toegevoegd aan de term 'Bottled by':

- 'Produced by' of 'Made by' betekent dat het genoemde wijnhuis minimaal 75% van die wijn op het vermelde adres heeft gefermenteerd.
- 'Blended by' betekent dat het wijnhuis deze wijn op het genoemde adres heeft gemengd.
- 'Cellared by', 'Vinted by' of 'Prepared by' betekent dat de wijn een bewerking heeft ondergaan bij het genoemde wijnhuis.

De term 'Estate bottled' is toegestaan indien het wijnhuis dat de wijn bottelt, én de wijngaarden waar alle druiven in die wijn vandaan kwamen, in hetzelfde wijnbouwgebied liggen. Verder moet de wijn in een continu proces zijn geproduceerd en mag deze het wijnhuis tijdens de productie niet verlaten hebben.

## Bronnen :

[www.wineinstitute.org/](http://www.wineinstitute.org/)  
[www.california-wine.org/](http://www.california-wine.org/)

Californië kan verdeeld worden in vijf grote wijnstreken:

