

## Verwarde druiven

**D**e sauvignonasse heeft ervoor gezorgd dat het gros van de Chileense sauvignon blancs jarenlang niet lekker smaakte. Tot het begin van de jaren negentig stonden deze twee druiven gebroederlijk door elkaar heen aangeplant. Niet vanwege een noodzakelijke symbiose, maar omdat de wijnbouwers simpelweg niet in de gaten hadden dat het hier om volstrekt verschillende soorten ging. Weliswaar leken ze wat uiterlijk betreft erg op elkaar, maar eenmaal tot wijn getransformeerd, was er een wereld van verschil. Waar sauvignon blanc uitblinkt in een uitbundig boeket en een smaak vol direct wit fruit en sappige zuren, is de sauvignonasse een beetje bête. Wat loobig, suffig, energieloos, met een neiging tot het ontwikkelen van hoge alcoholpercentages en zonder die noodzakelijke zuren. De mengwijn die door deze duo-opvoeding ontstond, was dientengevolge dan ook niet bepaald dubbel lekker. Uiteindelijk heeft DNA-onderzoek ervoor gezorgd dat er een tweedeling in de wijngaarden plaatsvond. En begrijpelijkerwijs kozen de Chileense wijnmakers vervolgens niet en masse voor sauvignonasse.

Ook wat rood betreft is er in

Chili lang sprake geweest van een druivenidentiteitsverwisseling. **Zo bleek de geliefde merlotdruif een dubbelganger te hebben: carmenère.** Ook deze twee waren wijngaarddelers en met eenzelfde soort smaakproblematiek tot gevolg. Omdat carmenère drie weken later rijp is dan merlot, krijgt degene die toch gelijktijdig plukt een rode wijn die wordt gedomineerd door groene paprikatonen. Wachten tot de carmenère zijn hoogtepunt heeft bereikt, biedt echter geen soelaas. Dan is de merlot overrijp en belandt er *jammy*, overgeprononceerd, wollig rood in het glas waarin de frisheid ontbreekt. Gescheiden aanplanten is ook bij deze twee druiven noodzakelijk.

Maar waar bij wit de sauvignonasse in Chili terecht in de vergetelheid is geraakt, is zowel merlot als carmenère inmiddels aan een succesvolle solo-operatie begonnen. Carmenère wordt thans zelfs beschouwd als de nationale trots van de Chileense wijnindustrie. Met als blinkend voorbeeld Errázuriz Estate Carmenère 2008 uit Aconcagua Valley (€9,95). Scheiden leidt niet altijd tot lijden. | HH

*Te koop bij de wijnwinkels van [Gastrovino](http://Gastrovino.nl).*  
[www.gastrovino.nl](http://www.gastrovino.nl)

