

Argentinië: Torrontés, de ondergewaardeerde witte druif

17 februari 2023 · door Jurgen De Backer

Zes Torrontés uit Cafayate, Salta en Mendoza — muskaatachtig van aroma maar verrassend fris, en drie eigen inheemse variëteiten in één druivenfamilie.

Argentinië is na Italië, Frankrijk, Spanje en de Verenigde Staten het vijfde grootste wijnland ter wereld, en de grootste wijnproducent van Zuid-Amerika. We kennen het land vooral van Malbec uit Mendoza, maar minder gekend en zeker ondergewaardeerd is de witte Torrontés — dé typische witte karaktervolle druif van het land. Op 16 februari 2023 proefde Wijnclub Zottegem zes Torrontés uit Cafayate, Salta en Mendoza. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Druif
San Pedro de Yacochuya	Torrontés	2020 Torrontés	
Mendel	Torrontés Lunta	2021 Torrontés	

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Druif
El Porvenir de Cafayate	Laborum Single Vineyard	2021	Torrontés
El Esteco	Finca El Retiro	2019	Torrontés
Susana Balbo	Signature White Blend	2020	Semillón, Torrontés, Sauvignon Blanc
Amalaya	Blanco de Corte	2021	Torrontés, Riesling
	Riesling		

Woord vooraf

Argentinië staat op de vijfde plaats van 's werelds grootste wijnlanden, na Italië, Frankrijk, Spanje en de Verenigde Staten. Het is de grootste wijnproducent in Zuid-Amerika, met een eigen wijntraditie sinds de 16e eeuw.

We kennen het land vooral van de kwalitatieve Malbec-wijnen, vooral uit Mendoza. Minder gekend maar verrassend en zeker ondergewaardeerd is hun witte wijn op basis van Torrontés, dé typische witte karaktervolle druif uit het land.

Het muskaatachtige aroma geeft de indruk van een zoete wijn maar verrassend genoeg proeven we een zeer frisse wijn met een stevig zuurtje en tonen van citrus, grapefruit en perzik. Liefhebbers van droge Riesling, Viognier of Gewürztraminer, deze wijn zal vooral jullie zeker kunnen bekoren!

Voor de liefhebbers serveren we hierbij scampi diabolique. Torrontés brengt de smaak van schaaldieren naar voren en heeft ook de neiging om de essentie van pittige gerechten snel naar de smaakpapillen te transporteren.

Wijnbouw in Argentinië

Argentinië heeft een jaarlijkse productie van zo'n 1,5 miljard liter. Slechts een vijfde wordt geëxporteerd en dat mag best veranderen, want er worden prachtige wijnen gemaakt.

Er zijn een paar redenen waarom het de Argentijnse wijnbouw aan aandacht ontbreekt. Zo is Argentinië lange tijd politiek instabiel geweest. De ene na de andere militaire junta, corruptie en slecht binnenlands bestuur zorgden ervoor dat de wijnindustrie beperkt bleef tot kwalitatief lage, maar vooral grote hoeveelheden goedkope wijn voor de thuismarkt. De consumptie per hoofd van de bevolking is bijna een fles per week — als je die flessen per jaar vermenigvuldigt met het aantal inwoners, dan blijkt dat men driekwart van de Argentijnse wijn in eigen land opdrinkt.

Wat meteen opvalt als je ooit een Argentijnse wijngaard bezocht hebt of zou bezoeken, zijn de netten over de wijnstokken. Alle wijnregio's in Argentinië hebben overlast van hagel, die in korte tijd de oogst van een heel jaar kunnen verwoesten. Om de druiven te beschermen gebruiken ze deze netten. Ook pergola-wijnbouw is een Zuid-Amerikaanse bijzonderheid (lokaal ook wel parral of parrón genoemd): de wijnstok is als een boom aangeplant en de druiven hangen in de schaduw van de

takken.

Oorsprong

In 1541 plantten Spaanse kolonisten de eerste druiven in Argentinië. Ze ontdekten dat de druiven het best groeiden in het zonnige en droge klimaat aan de voet van het Andesgebergte.

De Franse agronoom Michel Pouget werd ingehuurd door de Argentijnse overheid om een plantenkwekerij uit de grond te stampen en zo de wijnbouw in het land een boost te geven. Deze 'Quinta Agronómica de Mendoza' werd opgericht op 17 april 1853 en Pouget importeerde de eerste Franse variëteiten zoals Malbec, Cabernet Sauvignon en Sauvignon Blanc. Hierdoor is 17 april nog steeds 'Wereld Malbec Dag'.

Aan het einde van de 19e eeuw werden veel Europese wijngaarden verwoest door een omvangrijke druifluisepidemie. Franse, Italiaanse en Spaanse wijnmakers emigreerden naar Argentinië om daar een nieuw bestaan op te bouwen. De wijnkennis die ze met zich meebrachten zorgde voor een enorme opbloei van de Argentijnse wijnbouw.

In de 20ste eeuw raakten de economie en de wijnbouw van het welvarende Argentinië steeds meer in verval. Tijdens een periode van extreme politieke instabiliteit in de jaren 60 werden heel wat oude wijnstokken vernietigd en vervangen door Criolla Grande. Deze missiedruif kent een zeer grote productie waarvan makkelijk goedkope bulkwijn kan worden gemaakt. Dit gaf Argentinië een reputatie van producent van goedkope, lagekwaliteitswijn.

Pas in de jaren '80 klom het land weer een beetje uit het dal. Veel wijngaarden werden toen opgeschoond en opnieuw aangeplant met kwaliteitsdruiven, waardoor de kwaliteit van de wijnen toenam. De neoliberale economie zorgde voor buitenlandse en lokale investeringen in de wijnbouw waardoor de wijnmarkt en internationale export snel een hoge vlucht namen.

Argentijnse wijnregio's

Argentinië is een warm en droog land met wijngebieden die zich uitstrekken over een lengte van 2.400 kilometer. De wijngaarden liggen variërend in hoogte van 400 tot 3.000 meter. De meeste wijngaarden liggen in het westen van het land aan de voet van het Andesgebergte. Deze bergen beschermen de wijngaarden tegen de sterke weersinvloeden vanuit het westen. En de smeltende sneeuw uit de bergen zorgt dat rivieren de wijngaarden voorzien van water.

Meer dan 90% van alle Argentijnse wijn wordt in het centrale westen gemaakt, met de 150.000 hectare aan wijngaarden in San Juan en Mendoza als bekendste gebieden.

Mendoza is het grootste en belangrijkste wijnbouwgebied. In het gebied wordt ongeveer driekwart van alle wijn geproduceerd. Het klimaat in Mendoza is warm en droog. De koude nachten in het gebied zorgen voor een relatief lange rijpingsperiode. Vooral de Malbec-druif doet het erg goed in dit gebied, maar er wordt ongeveer even veel witte als rode wijn geproduceerd. Centraal Mendoza wordt ook wel het Bordeaux van

Argentinië genoemd, en is de regio waar de meest beroemde wijnhuizen zijn gevestigd, met de stad en rivier 'Rio Mendoza' als centrum en Luján de Cuyo en Maipú als belangrijkste appellaties — dé Malbec-streek.

San Juan is na Mendoza het belangrijkste wijnbouwgebied van Argentinië. Het is een droog en heet gebied dat dicht tegen het Andesgebergte aanligt. Vanwege de droogte past men een systeem van druppelirrigatie toe. Door dit optimaal te benutten kan dit gebied een grote diversiteit aan wijnen produceren. Druiven die het hier goed doen zijn de Syrah, Cabernet Sauvignon en Sauvignon Blanc.

Salta en La Rioja. Het noordwesten (12.000 hectare aan wijngaarden), met Salta en La Rioja, is kleiner maar zeker niet minder bekend. Hier werden de allereerste wijngaarden van Argentinië aangeplant in de 16e eeuw door de Spaanse veroveraars. De meeste wijngaarden liggen op 1.000 meter hoogte. Lange tijd was La Rioja het hart van de wijnbouw in Argentinië, maar vanaf de 19e eeuw moest het Mendoza voor laten gaan. Dat heeft vooral te maken met de geïsoleerde ligging en extreme woestijnomstandigheden in La Rioja — geen smeltwater van de Andes, maar water uit diepe onderaardse waterbronnen. Vanwege de droogte zijn er amper ziektes en/of ongedierte, en de meeste bodega's werken dan ook met biologische wijnbouw. Het merendeel van deze wijngaarden is beplant met Torrontés en Chardonnay voor witte wijnen, en Bonarda, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot en Syrah voor de volle, stevige en rijpe rode wijnen.

Cafayate, een departement van Salta, maakt nog geen 5% van de totale Argentijnse wijnproductie, maar is toch een van de bekendste wijngebieden van Argentinië — een van de droogste ook. De bekendste wijn van deze streek is de witte jonge droge wijn van de Torrontés-druif. Andere druifrassen zoals Malbec en Syrah komen ook voor, maar in mindere mate.

Herkomstbenamingen

Als wijnproducerend land werkt Argentinië al vele jaren aan verschillende richtlijnen maar de situatie is, net als in Chili, momenteel eerder verwarrend.

Een piramide van drie verdiepingen. Sedert 1999 voert Argentinië een systeem van drie etages: IP (Indicación de Procedencia), de categorie voor tafelwijnen, met namen van provincies of grote gebieden zonder gelinkt kwaliteitsniveau — de grootte van sommige Argentijnse provincies is vaak groter dan die van vele Europese landen. IG (Indicación Geográfica), te vergelijken met de IGP-wijnen bij ons: de herkomst slaat op de druiven, maar niet altijd op de plaats van vinificatie of botteling. DOC (Denominación de Origen Controlada), te vergelijken met de AOC-wijnen uit onze contreien.

Twee DOC's. Voor Argentijnse wijnen bestaan er vandaag slechts twee DOC's: Luján de Cuyo voor wijnen met meer dan 85% Malbec, en San Rafael voor alle druivenrassen maar vooral gebruikt voor Bonarda.

Bijna 100 IG's... verwarring alom. Naast de twee DOC's tellen we momenteel bijna honderd IG's. Zoals hierboven gesteld, slaat de herkomst op de druiven. Een wijn kan echter ook gemaakt worden van druiven uit meerdere IG's en in dat geval gedragen de IG-benamingen zich als Russische poppetjes. Bijvoorbeeld: een Malbec gemaakt met druiven uit Gualtallary en La Consulta zal de benaming van de grotere Uco Valley dragen, waarin beide IG's zijn gelegen. Komen de druiven uit Luján de Cuyo en Uco Valley, dan wordt de benaming IG Mendoza. En in dezelfde redenering krijgt een wijn de benaming Argentina indien druiven uit meerdere provincies komen. Tot slot dragen sommige IG's dezelfde naam als die van de IP's (Mendoza, bijvoorbeeld) of zelfs van de twee DOC's. Zo kan een wijn die in Luján de Cuyo geproduceerd wordt, maar niet op basis is van Malbec, niet het label dragen van DOC Luján de Cuyo, maar komt hij op de markt als IG Luján de Cuyo, wat eveneens voor verwarring kan zorgen.

Gebruik van hout. Wat je vooral zal zien op Argentijnse wijnen zijn 2 aanduidingen voor opvoeding op hout: Reserva geeft aan dat rode wijn minstens 1 jaar op eiken vaten heeft gelegen (voor witte wijnen is dat minimum 6 maand); Gran Reserva is voorbehouden voor rode wijnen die minstens 2 jaar eik hebben gezien of 1 jaar voor witte wijnen. Interessant is ook dat de term 'eik' zowel slaat op het gebruik van eiken vaten, houtchips of eender welk ander gebruik van eik in het productieproces.

Monocépage vs. blends. Een wijn mag in Argentinië de naam van 1 druif dragen zodra minstens 85% van de samenstelling uit die druif bestaat. De rest mag aangevuld worden met een of meerdere andere

soorten door de wijnmaker zonder het op het etiket te moeten vermelden.

Argentijnse witte druiven

Iedereen kent de Chardonnay, een witte druivensoort die in Argentinië en over de hele wereld wordt verbouwd. Maar het is niet zo algemeen bekend dat het niet de meest geteelde soort van het land is.

De belangrijkste witte wijnsoort van Argentinië is Torrontés en bestaat technisch gezien uit drie soorten: Torrontés Riojano, Torrontés Sanjuanino en Torrontés Mendocino — genetisch zeer vergelijkbaar, maar wel drie afzonderlijke rassen. Combineer je alle drie de rassen, dan halen ze de meest aangeplante witte druivensoort van Argentinië, Pedro Giménez, in.

Torrontés is Argentinië's belangrijkste witte druivenras, niet alleen omdat het aanspraak maakt op een aanzienlijk areaal (bijna een derde van Argentinië's witte wijngaarden), maar ook omdat het de witte wijn is waar Argentinië het meest bekend om is. Torrontés is een inheemse variëteit in Argentinië, en ondanks dat het een naam deelt met de Spaanse Torrontés-variëteit, is het volledig uniek voor Argentinië.

Pedro Giménez (9.587 ha — 27%). Niet te verwarren met Pedro Ximénez, de kenmerkende variëteit van Jerez, gebruikt om sherry te maken — en om het leven moeilijker te maken zijn in Spanje de achternamen Jiménez, Giménez en Ximénez bovendien onderling uitwisselbaar. Pedro Giménez is een Argentijnse variëteit, een natuurlijk

voorkomende kruising tussen Listán Prieto (ook wel País of missiedruif genoemd) en Muscat van Alexandrië. Het is een zeer productieve druivensoort met een vrij neutraal karakter die bijna uitsluitend wordt gevonden in de warme gebieden van Mendoza (76,3%) en San Juan (22,5%). Het wordt voor meerdere doeleinden gebruikt, variërend van tafelwijn tot geconcentreerde most.

Torrontés Riojano (7.920 ha — 22,1%). De tweede meest voorkomende druif is opnieuw een lokale variëteit, eveneens een kruising tussen Listán Prieto en Muscat van Alexandrië — niet toevallig de twee meest geteelde druiven in de koloniale tijd. Deze Torrontés-variëteit is erg populair in Argentinië vanwege het levendige aromatische karakter, dat de neiging heeft om tonen van jasmijn, roos en muscat te bevatten. Van de drie Torrontés-variëteiten wordt de Torrontés Riojano, afkomstig uit de regio La Rioja, algemeen beschouwd als de beste en meest aromatische. Dit ras staat overal in Argentinië aangeplant, maar het gedijt ook goed in zijn eigen regio en claimt daar meer dan 2.150 hectare. Mendoza heeft met 3.529 hectare nog steeds het leeuwendeel van de Torrontés Riojano in handen. De beroemdste wijnen komen uit Salta, vooral uit Cafayate, dat goed is voor 2/3 van de aanplant in de provincie.

Chardonnay (5.863 ha — 16,4%). De meest bekende van de witte variëteiten komt oorspronkelijk uit de Bourgogne in Frankrijk en is in Argentinië op zijn best als hij op grote hoogte wordt gekweekt. Mendoza bevat 4.825 (82,4%) hectare wijnstokken, waarvan 40% in de Uco Vallei, in koele en koude terroirs.

Muscat van Alexandrië (2.278 ha — 6,4%). Gezien het een aromatische, hittebestendige variëteit is, is het niet verwonderlijk dat San Juan met 1.698 hectare $\frac{3}{4}$ van het totale areaal met deze druif heeft beplant, terwijl La Rioja (13,4%) en Mendoza (10,7%) vergelijkbare hoeveelheden aanplant hebben.

Sauvignon Blanc (1.949 ha — 5,4%). In 2002 bestond er slechts 865 hectare Sauvignon Blanc in Argentinië maar vandaag is dat aantal verdubbeld, voornamelijk aangeplant in Mendoza (1.492 ha) en San Juan (226 ha).

Chenin Blanc (1.744 ha — 4,9%). Een van de rassen die de afgelopen jaren qua oppervlakte het meest is geslonken — vandaag de dag de helft van de oppervlakte die in 2002 bestond.

Torrontés Sanjuanino (1.628 ha — 4,5%). Een lokale variëteit die is ontstaan uit weer een andere kruising tussen Listán Prieto en Muscat van Alexandrië, met neutrale aroma's. De overgrote meerderheid van de aanplantingen bevindt zich nog steeds in zijn geboorteplaats, San Juan.

Ugni Blanc (1.288 ha — 3,6%). Oorspronkelijk afkomstig uit Italië, waar hij bekendstaat als Trebbiano Toscano, en vooral verbouwd in Cognac en de Middellandse Zeekust van Frankrijk. In Argentinië wordt het meestal aangeplant in de meer productieve, warme gebieden met een hoge opbrengst.

Viognier (723 ha — 2%). Deze variëteit uit de Rhône verscheen in de jaren 1990 op de Argentijnse markt en heeft zich zeer goed aangepast aan de zonovergoten valleien van het westen van het land.

Semillón (640 ha — 1,8%). In de jaren zestig een van de meest aangeplante variëteiten, maar vandaag is er nog maar 640 hectare over, waarvan een derde in de afgelopen twee decennia is verdwenen.

Torrontés Mendocino (563 ha — 1,6%). De relatief beperkte aanplant van Torrontés Mendocino gaat achteruit, omdat dit ras wordt beschouwd als het zwarte schaap van de Torrontés-familie, met wijnen van mindere kwaliteit en het minst aromatisch van allemaal. Ondanks zijn naam staat bijna 60% van de wijngaarden in San Juan.

Sauvignonasse (334 ha — 0,9%). Oorspronkelijk afkomstig uit Friuli-Venezia Giulia in Noord-Italië, waar deze druif algemeen bekendstaat als Friulano.

De geschiedenis van Torrontés

Zoals met de meeste bekende druivenrassen, drijft de oorsprong van Torrontés op een wolk van speculatie over wat er een paar eeuwen geleden is gebeurd.

Toen de Spanjaarden de eerste wijnstokken naar Amerika brachten, waren Moscatel de Alejandría en Criolla Chica (in Spanje bekend als Listán Prieto) twee van de belangrijkste rassen die op het continent werden aangeplant. Beide rassen werden op grote schaal aangeplant in heel Amerika en groeiden vaak samen in dezelfde wijngaarden als gemengde aanplant. In Argentinië, in de meer dicht beplante Cuyo-regio's, kruisten beide rassen elkaar ergens aan het eind van de 18e eeuw en ontstond de familie van Torrontés-rassen: drie zusters, van

dezelfde ouders maar met een iets ander uiterlijk en persoonlijkheid.

Hoewel het inheemse druivenras vermoedelijk tegen het einde van de 18e eeuw verscheen, werd het pas halverwege de 19e eeuw door de telers herkend als een ander druivenras dan zijn moeder, de Moscatel de Alejandría. Toen de telers zich bewust werden van de andere kwaliteiten, werd hij per vergissing geïdentificeerd als een Spaanse druivensoort uit La Rioja in Spanje, bekend als Torrontés. Vanaf dat moment werd het inheemse Argentijnse ras op grote schaal vermeerderd onder het mom van Spaanse "Torrontés".

In 1867 schreef de Mendocineaanse geleerde Damián Hudson over Torrontés als een ras met "superieure kracht en consistentie, en voortreffelijke smaak en aroma's". Ondanks zijn reputatie zou het nog 150 jaar duren voordat ampelografen ontdekten dat dit helemaal geen Spaanse variëteit was, maar een inheemse Argentijnse variëteit — drie zelfs.

Het is niet verwonderlijk dat Torrontés zo lang onder een mantel van geheimzinnigheid bleef. In de 19e en 20e eeuw waren er veel verschillende namen voor de Torrontés-variëteiten, die vaak verre herinneringen weerspiegelden aan andere druiven die in de hoofden van Europese immigranten met heimwee bleven hangen. In San Juan werd Torrontés Malvasía genoemd en in Mendoza Moscato d'Asti of Moscatel Romano.

Onder welke naam dan ook, Torrontés werd wijdverspreid in Argentinië en toen het in 1989 werd geïdentificeerd als drie inheemse variëteiten,

werden ze al op grote schaal aangeplant in heel Argentinië.

De typische kenmerken van Torrontés

Torrontés deelt veel kenmerken met zijn moederdruiven. Met name de indrukwekkende opbrengst van beide en de muskaatachtige aroma's van jasmijn, roos, geranium en kamperfoelie die in het glas in overvloed aanwezig zijn. In de fruitexpressie neigen sommige Torrontés-wijnen naar citrus- en boomfruit, terwijl andere meer exotische aroma's hebben van lychee en mango of zelfs minerale tonen met een lichte zilttheid in de mond. Sommige hebben een aanhoudende, kruidige afdronk.

De wijnen komen in de buurt van een Gewürztraminer, maar meestal droger en frisser, of een Viognier, maar vaak knapperiger en meer verheven.

Torrontés groeit bijzonder goed in hooggelegen wijngaarden, waar de koelere nachttemperaturen helpen om wat zuur te behouden, wat resulteert in meer aromatische wijnen. Wijnkritici waarschuwen dat wanneer Torrontés in warmere klimaten wordt gekweekt of niet goed wordt geproduceerd, het te alcoholisch en bitter kan zijn. Maar de beste Argentijnse Torrontés zijn bijna altijd fris en verfrissend.

Met zijn krachtige aroma's kunnen sommige Torrontés een beetje zeepachtig overkomen als er roekeloos mee wordt omgesprongen. Goede producenten moeten vaak op het juiste moment plukken om het zuurgehalte en de pH-waarde van de wijn onder controle te houden, zodat hun Torrontés elegant geparfumeerd blijft.

Torrentés wordt door wijnhandelaren nogal onderschat, vooral omdat hij niet erg bekend is bij de consument. Hij is meestal niet lang houdbaar en in België is het echt zoeken naar wijnhandels die deze wijnen op het schap hebben staan. Maar ik hoop dat ik jullie met deze proeverij kan overtuigen dat deze exotisch uitgesproken droge witte wijn zeer veel waarde voor hun geld biedt.

Top terroirs voor Torrentés

Calchaquí-valleien. In de Calchaquí-valleien in Salta en Noord-Argentinië (waaronder Cafayate) komen de Argentijnse Torrentés echt tot hun recht. Deze wijnen tonen hun meest hedonistische en bloemige expressie met tropische tonen van lychee en jasmijn. Dit is ook de plaats waar je meestal de frissere en lichtere stijlen van wijn vindt, met uitzondering van enkele meer geconcentreerde Torrentés van oude wijnstokken die hier worden geproduceerd.

La Rioja. La Rioja is het hart van de Torrentés, hoewel veel van de wijnen onder de radar blijven voor de meeste wijndrinkers. Typisch produceren de wijngebieden van La Rioja minder uitbundige wijnen dan die van de Calchaquí-valleien, maar met meer mineraliteit en textuur in de mond. De Torrentés van La Rioja presteren vaak beter in een gastronomische setting dan andere Torrentés-wijnen van verschillende terroirs en bieden bijna altijd een uitstekende prijs, omdat de regio grotendeels ondergewaardeerd is (met lagere marktprijzen dan Cafayate of de Uco Vallei).

Uco Vallei. De koelere, hooggelegen wijngebieden van de Uco Vallei in Mendoza krijgen steeds meer erkenning voor het maken van Torrontés-wijnen van uitstekende kwaliteit met een mooie frisheid. De beweging naar moderne witte blends gemaakt met Torrontés is hier echt in opmars en er komen ook nieuwe spannende Torrontés-blends op de markt, evenals enkele meer substantiële Torrontés-monocépage wijnen die op eikenhout gerijpt zijn.

Food-wine pairing

De exotische bloemen- en fruittonen en de lichte tot middelzware body maken van Torrontés een geweldige zomerwijn, die goed samengaat met de pittigere empanadas uit Noord-Argentinië, maar ook met lichtere zomergerechten, salades en de Aziatische keuken.

De citrussmaak en een vleugje bloemengeur zijn de ideale aanvulling op gevogelte en met name kip. Torrontés brengt de smaak van zoetwatervis, mosselen, sint-jakobsschelpen, garnalen en de smaak van schaaldieren naar voren, en heeft de neiging om de essentie van pittige gerechten snel naar de smaakpapillen te transporteren, waardoor het een perfecte compagnon is van pittige Aziatische of Indiase gerechten.

Bespreking van de geproefde wijnen

San Pedro de Yacochuya Torrontés 2020

Bodega San Pedro de Yacochuya is een samenwerkingsproject tussen de beroemde "vliegende wijnmaker" Michel Rolland en de familie Etchart die

al sinds 1850 wijn maken in hun geboorteland Argentinië. Het wijnhuis ligt in Cafayate, een van de hoogst gelegen wijnbouwgebieden ter wereld, waar de wijnstokken woestijnachtige omstandigheden moeten doorstaan met hete zomers en zeer weinig regen.

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van wijngaarden op 2.035 meter boven zeeniveau. Deze barre omstandigheden helpen het aromatische karakter van de druif te benadrukken en zorgen voor veel frisse smaak. Om ervoor te zorgen dat de druiven in optimale conditie de wijnmakerij bereiken, worden ze vroeg in de ochtend handmatig geoogst in dozen van 20 kg, terwijl het nog koel is. Eenmaal in de wijnmakerij worden ze zorgvuldig gesorteerd en vervolgens vindt de gisting plaats in roestvrijstalen tanks.

Het resultaat is een verfrissende en elegante witte wijn die barst van de hints van kamperfoelie, perzik, amandelbloesem en citruszeste. Hij heeft een lichte body en is zeer gemakkelijk te drinken.

Wijnkenmerken — Subregio: Cafayate, Valle Calchaquí (Salta).

Assemblage: 100% Torrontés. Terroir: woestijn op 2.035 meter hoogte.

Vinificatie: huidmaceratie gedurende 4 uur in een Bucher pneumatische pers, fermentatie bij gecontroleerde temperaturen (15°) in roestvrijstalen tanks van 5.300 liter, geselecteerde gisten. Alcohol: 14,5%.

Mendel Torrontés Lunta 2021

Mendel Wines is een relatief jong wijnhuis opgericht in 2003 door wijnmaker Roberto de la Mota en architecte Anabelle Sielecki. De

oorspronkelijke 15 hectare wijngaarden dateren al van 1926. Na de oprichting werd het domein sterk uitgebreid met nieuwe gronden. De wijngaarden van Mendel liggen gemiddeld 1.000 meter boven zeeniveau.

Hun wijnen krijgen al van in het begin internationale erkenning en behaalden onder andere bij Parker hoge scores. James Suckling omschrijft wijnmaker Roberto de la Mota als legendarisch en misschien wel dé beste wijnmaker ooit in Argentinië. Hij is als geen ander de specialist in het wijn maken van 'vieilles vignes'-wijngaarden. Naast zijn eigen project, bodega Mendel, is De la Mota nog steeds consultant voor andere wijnhuizen. Hij stond onder andere mee aan de basis van Terrazas de los Andes, dat in 1999 een joint-venture aanging met Château Cheval Blanc uit Bordeaux. Samen lanceerden zij Cheval des Andes, een van de uitzonderlijke wijnen die 100/100 behaalden.

De naam van de estate komt van Anabelles vader, Mendel Sielecki. Hij emigreerde naar Argentinië en was een succesvol zakenman. Mendel hield van het leven en was een groot liefhebber van topklasse wijnen — je kunt Mendel-wijnen een eerbetoon aan haar vader noemen.

Lunta Torrontés komt uit een aanplant uit 1996 op zeer hooggelegen wijngaarden, namelijk 1.600 meter boven de zeespiegel. We drinken een verfrissende en licht aromatische witte wijn, gemaakt om jong te drinken, met in de smaak een mooie balans tussen het exotisch fruit zoals ananas, passievrucht, mango, en de florale hints van jasmijn en oranjebloesem.

Wijnkenmerken — Subregio: Cafayate, Valle Calchaquí (Salta).

Assemblage: 100% Torrontés. Terroir: zandige bodem op 1.600 meter hoogte. Vinificatie: oogst in eerste week van maart, pneumatisch geperst om contact met zuurstof te vermijden, 20 dagen maceratie & fermentatie in RVS-tanks met inheemse gisten tussen 13 en 18 °C. Productie: 13.330 flessen. Alcohol: 13,9%.

El Porvenir de Cafayate Laborum Single Vineyard Finca

El Retiro Torrontés 2021

El Porvenir De Cafayate maakt deel uit van een generatie wijnmakerijen die aan het einde van de 20e eeuw is gestart tijdens de transformatie van de Argentijnse wijnindustrie, de reconversie van de Salta-wijnindustrie en de expansie van Cafayate-wijnen. Met meer dan 20 jaar ervaring in de wijnproductie belichamen ze het paradigma van de Argentijnse wijn van vandaag: de fusie tussen permanente innovatie en groot respect voor de identiteit en het onmiskenbare karakter van hun terroir.

Dit wijnhuis staat onder leiding van Lucía Romero Marcuzzi (derde generatie). Lucía's toekomst werd uitgestippeld toen ze haar eerste stappen zette op de finca van haar grootvader. Geboren en getogen in Salta, is ze een hands-on leider die de export en productontwikkeling van El Porvenir de Cafayate heeft uitgebouwd. Met een Wine MBA aan de Bordeaux Business School op zak en na het cum laude afronden van het WSET Advanced Program, heeft ze met de bodega sinds 2013 een zoektocht gestart om steeds nieuwe uitdrukkingen van Cafayate te

blijven ontdekken.

Deze limited edition monopole Torrontés heeft krachtige aroma's van exotisch fruit met een frisse en limoenachtige smaak, ook aroma's van bloemen en kruiden zijn terug te vinden. De kleur is verfrissend door de groene schijn. De smaak is intens en geconcentreerd door de oude druivenstokken, die al meer dan 75 jaar oud zijn. Enkel de allerbeste percelen worden geselecteerd om deze wijn te maken. De wijn rijpt 8 maanden in betonnen eieren, wat resulteert in een zeer unieke smaak — een mooi gestructureerde wijn met mooie zuren en wat mineraliteit.

Wijnkenmerken — Subregio: Finca El Retiro, Cafayate, Valle Calchaquí (Salta). Assemblage: 100% Torrontés. Terroir: oude wijnstokken van meer dan 75 jaar in pergolasysteem (Parrales Viejos), aangeplant in 1945, zanderige ondergrond op 1.650 meter hoogte. Vinificatie: persing van hele trossen met natuurlijke ontstemming en gisting met geselecteerde gisten in cementen eieren, 15% van de most vergist met de steeltjes, verdere gisting na herpersen van de most, de wijn blijft met zijn droesem 8 maanden in een cementen ei, licht gefilterd en gebotteld. Productie: 3.094 flessen. Alcohol: 13%.

Bodega El Esteco Old Vines 2019

Het iconische vallisto gebouw in Spaanse koloniale stijl, omgeven door bijna 1.000 hectare oude wijngaarden en met galerijen en binnenpatio's, geeft de elegantie van de typische koloniale architectuur uit het noorden van het land aan. Het honderd jaar oude gebouw staat in contrast met de nieuwste technologieën voor wijnproductie die in de wijnmakerij te

vinden zijn — een mix van betonnen eieren, roestvrijstalen tanks en zowel Franse als Amerikaanse eikenhouten vaten.

Ook deze wijnstokken werden aangeplant in 1945 en zijn dus meer dan 75 jaar oud. Deze 239 planten hebben minimale irrigatie nodig, mede door hun aanplant in pergolasysteem. Gematigde winden uit het noorden verbeteren het microklimaat van het bladerdak. Gedestilleerd water wordt diep uit de grond gepompt voor de minimale druppelirrigatie.

We merken in ons glas een lichtgele kleur met groenachtige hints en zeer fijne droesem in suspensie. In de neus hebben we aroma's van sinaasappel, groene paprika, tropische tonen, rozen, limoen en een beetje abrikoos. We herkennen smaken van tropisch fruit met delicate aroma's van rozen en sinaasappelschil en een mooie zuurgraad.

Wijnkenmerken — Subregio: Finca Las Mercedes, Cafayate, Valle Calchaquí (Salta). Assemblage: 100% Torrontés. Terroir: zandige, alluviale bodem op 1.700 meter hoogte. Vinificatie: fermentatie met een deel volledige druiventrossen in een betonnen ei, enkel gebruikmakend van de natuurlijke gisten, 11 maand rijping op droesem en ongefilterde botteling. Alcohol: 14%.

Susana Balbo Signature White Blend 2020

Je kunt wel stellen dat Susana Balbo Wines een ongewone geschiedenis heeft. De vrouw achter dit wijnhuis wilde eigenlijk nucleaire geneeskunde studeren maar mocht van haar ouders niet weg uit Mendoza. Toen gaf ze zich maar over aan de familiecultuur: wijnbouw. Ze is een van de

toonaangevende en meest innovatieve wijnmakers van Argentinië. In 1981 studeerde Susana af als eerste vrouwelijke oenologe in de Argentijnse wijngeschiedenis. Vervolgens werkte ze gedurende 25 jaar voor diverse grote wijndomeinen als wijnmaakster. Ze wordt wel gezien als de 'Evita Perón' van de Argentijnse wijnbouw: invloedrijk, geliefd en een tikkeltje controversieel. Onder haar motto 'waar een wil is, is een wijn' creëert ze haar weg naar haar ultieme droom: een eigen wijnmakerij waar ze helemaal los kan gaan met haar ideeën over het maken van sublieme wijnen, vooral door het maken van unieke blends.

In 1999 startte zij haar eigen wijndomein Dominio del Plata in het hart van de Luján de Cuyo in Mendoza. Het wijnhuis ligt adembenemend tegen de achtergrond van het Andesgebergte. In 2016 werd de naam aangepast naar Susana Balbo Wines. Gelegen aan de voet van het Andesgebergte hebben de wijngaarden profijt van het pure smeltwater dat in het voorjaar en in de zomer naar beneden stroomt.

Susana staat bekend als de 'Koningin van Torrontés' vanwege haar rol in het transformeren van Torrontés van een onbekende mengdruif in de witte ster van Argentinië.

Deze wijn is samengesteld uit Semillón, Torrontés en Sauvignon Blanc uit Altamira. Lichtgeel van kleur, in de neus zeer aromatisch met bloemige en citroenachtige tonen vermengd met hints van wit fruit en zelfs een vleugje vers gras, die naar voren komen als een frisse, subtiele mix. Een buitengewoon mooie volle witte wijn, rijk en aromatisch.

Wijnkenmerken — Subregio: La Delfina Estate, Paraje Altamira, Valle de Uco (Mendoza). Assemblage: 42% Semillón, 25% Torrontés, 33% Sauvignon Blanc. Terroir: 1.150 meter hoogte. Vinificatie: Sauvignon Blanc en Semillón ontsteeld en gemacereerd in de pers met droogijs gedurende 4 uur, persen & filteren gedurende 36 uur; de Semillón werd opgevoed in betonnen eieren en de Sauvignon Blanc in vaten, beide gefermenteerd met natuurlijke gisten; de ontstelde Torrontés werd niet gemacereerd tijdens de persing en gefermenteerd in houten vaten met geselecteerde gisten; na de gisting werd de wijn twee maanden op de droesem gehouden om kwaliteit en mondgevoel te verbeteren; blending van de verschillende cépages en 2 maand soutirage in eiken vaten; 5 maanden rijping in Franse eiken vaten, 60% eerste gebruik en 40% tweede gebruik. Alcohol: 12%.

Amalaya Blanco de Corte Torrontés Riesling 2021

Amalaya betekent 'hoop op een wonder' in de inheemse taal van de nu uitgestorven stam, de Calchaquí. Dit wijnhuis werd opgericht in 2010 in Cafayate, in de Calchaquí Vallei op bijna 1.828 meter boven zeeniveau, door Larissa & Christoph Ehrbar (de opvolgers van wijnpionier Donald Hess). Het maakt deel uit van de Hess Family Estates en wordt gerund met dezelfde toewijding aan kwaliteit, duurzaamheid en sociale verantwoordelijkheid als de andere Hess Estates. Alle Amalaya-wijnen zijn fruit gedreven in stijl en weerspiegelen echt hun terroir.

De Torrontés- en Riesling-druiven werden verbouwd op de wijngaarden van Finca San Isidoro. Het klimaat is hier erg droog, met slechts 150 mm

regen in een gemiddeld jaar en een enorme thermische amplitude van rond de 20 °C. De bodem is hier rotsachtig, arm en zanderig, dus de wortels van de wijnstokken worden gedwongen diep te graven om de vitale voedingsstoffen en het water te vinden die ze nodig hebben, wat op zijn beurt resulteert in een enorme concentratie van smaak in het fruit.

Intens goud van kleur met groene tinten. In de neus is deze wijn intens en complex met aroma's van citrus en grapefruit, typisch voor Torrontés. Hij is minder complex maar eerder zijdeachtig in de mond met frisse zuren van limoen, citroen en pompelmoes. De uitgesproken minerale afdronk is eerder lang met een hint van abrikoos en pompelmoes. De Riesling geeft niet zijn typische aroma's vrij maar benadrukt eerder de smaken van Torrontés.

Wijnkenmerken — Subregio: Valle Calchaquí (Salta). Assemblage: 85% Torrontés, 15% Riesling. Terroir: zanderige ondergrond op 1.828 meter hoogte. Vinificatie: dubbel selectieproces, eerst in de wijngaard en daarna op de sorteertafel bij de wijnmakerij, trage gisting met geselecteerde gisten bij lage temperaturen om het fruitige karakter van de variëteit te behouden, drie maanden rijping in roestvrijstalen tanks & twee maanden op fles. Alcohol: 13%.