

Kennismaking met Brazilië: rode wijnen uit Rio Grande do Sul

20 januari 2023 · door Christoph De Loor

Zes monocépages van blauwe druiven uit het derde wijnland van Zuid-Amerika, van een Merlot uit 2008 tot een jonge Alicante Bouschet.

Na Argentinië en Chili is Brazilië het derde grootste wijnproducerende land van Zuid-Amerika, met een eigen bijna Europese stijl binnen de Nieuwe Wereld. Op 19 januari 2023 proefde Wijnclub Zottegem zes rode Braziliaanse monocépages: Merlot, Tempranillo, Malbec, Egirodola, Tannat en Alicante Bouschet. 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
Lidio Carraro	Merlot Grande Vindima	2008	Merlot
Lidio Carraro	Da'Divas	2012	Tempranillo
Don Guerino	Malbec Vintage	2018	Malbec
Pizzato	Egirodola Reserva	2019	Egirodola
Pizzato	Fausto Tannat	2020	Tannat

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Druif
Pizzato	Alicante Bouschet Reserva 2020	Alicante	Bouschet

Een woordje van inleiding

Beste wijnvrienden,

Carnaval... al dan niet met pluimen, samba, Rio, koffie en voetbal... waarschijnlijk de eerste termen die naar boven komen wanneer we aan Brazilië denken. Maar na Argentinië en Chili is Brazilië ook het 3de grootste wijnproducerende land van Zuid-Amerika! Zo produceren ze per jaar ongeveer 3,5 miljoen hectoliter wijn, en hebben ongeveer 90.000 hectare met druivenstokken aangeplant, en hoewel het merendeel weliswaar gebruikt wordt voor tafeldruiven, kent de aanplant van de Vitis Vinifera-druivenrassen enorme groei.

De Braziliaanse wijnen zijn geen 'doetjes', en kennen een eigen bijna Europese stijl binnen de Nieuwe Wereld. De meeste wijnen hebben een keurig alcoholgehalte (12°-13,5°), waarin fruit en een zekere stevigheid domineren.

Vanavond vinden we een selectie van de meest populaire monocépages van blauwe druiven in het glas, waarbij ik zowel jongere als oudere wijnen heb gekozen.

Op het menu vanavond een stoofpotje van hert met seizoensgarnituur.

Alvast veel proefplezier!

Historisch: een Portugese aanzet, met een Italiaanse afwerking

De eerste wijnstokken werden in Brazilië geïntroduceerd door de Portugese kolonist Martim Afonso de Sousa in 1532, zonder al te veel succes echter, gezien de moeilijke groeiomstandigheden. Pas in 1551 wordt nota gemaakt van een eerste Braziliaanse wijn.

In de 17de eeuw blazen de Jezuïeten, die dan hun eerste missieposten installeren, de plaatselijke wijnbouw terug wat leven in, en brengen hierbij ook enkele Spaanse druivenrassen mee, maar de Braziliaanse wijnbouw kwam pas echt van de grond in de 19e eeuw, toen Italiaanse immigranten zich vestigden in de zuidelijke regio Rio Grande do Sul.

Rio Grande do Sul is een van de weinige delen van het land waar druiven redelijk kunnen groeien. In de rest van het land is het te warm en te vochtig. Meer dan 90% van de totale Braziliaanse wijnproductie komt uit de ruige heuvels van Rio Grande do Sul. Door deze regio, waar veel wijngaarden genieten van koelere mesoklimaten op grotere hoogten, loopt de 29ste zuidelijke breedtegraad, net als door Zuid-Afrika en Australië.

De Italiaanse immigranten plantten vooral wijngaarden aan in Serra Gaúcha, dat in het noordoosten van Rio Grande do Sul ligt.

Sinds de jaren '70 van de vorige eeuw hebben Braziliaanse wijnen een enorme kwaliteitsslag gemaakt. De regio Rio Grande do Sul lanceerde succesvolle campagnes waarmee ze de wijnen onder de aandacht

brachten van de Brazilianen. Steeds meer wijnmakers concentreren zich sindsdien op de modernisering van de wijnbouw en de aanplant van edele druivenrassen. Ook richtten buitenlandse wijnhuizen als Moët & Chandon en Martini & Rossi ondernemingen op in Brazilië. Ze investeerden in moderne technieken en de aanplant van kwaliteitsdruivenrassen als Chardonnay, Merlot en Cabernet Sauvignon.

Deze inspanningen hebben ertoe geleid dat er de laatste jaren wijnen van kwaliteit worden gemaakt in Brazilië. Ook worden er steeds meer wijnen geëxporteerd, met name vooral naar Amerika, China en het VK.

Geografisch, klimatologisch & terroir

Het grootste deel van Brazilië laat door zijn tropische klimaat geen wijnbouw toe, maar het uiterste zuiden is daar een uitzondering op. Hoewel het technisch subtropisch is, is het relatief koel in vergelijking met de rest van het land, met mist, vorst en regen.

Hoogte speelt ook een belangrijke rol, variërend van ongeveer 600 meter in de Serra Gaúcha-heuvels tot 150 meter in de meest zuidelijke Campanha-regio. Dit staat in schril contrast met de meer noordelijke hooglanden van Santa Catarina, de koudste staat van Brazilië, waar de hoogste top 1.827 m bereikt en sneeuw niet ongewoon is.

De wijnbouw in Brazilië is verdeeld over 6 wijnstreken die daarbij elk nog een verdere onderverdeling in verschillende meso- en microklimaten kennen.

Serra Gaúcha

De regio werd in de 19e eeuw bewoond door Europese immigranten. Duitsers arriveerden in 1824 en Italianen in 1875. Duitsers vestigden zich in de laaglanden, dicht bij rivierbronnen, terwijl Italianen de hooglanden bevolkten. Op deze hooglanden zijn de Italianen toen begonnen met druiventeelt, gebruikmakend van de technieken van hun thuisland.

De Serra Gaúcha, het bergachtige binnenland van de provincie Rio Grande do Sul, is de grootste en belangrijkste wijnstreek van Brazilië, en wordt gekenmerkt door de basaltondergrond, de temperatuur en het vochtige klimaat met zachte nachten. Deze regio staat nog steeds garant voor toch zo ongeveer 90% van de totale wijnproductie in Brazilië.

De Serra Gaúcha wordt verdeeld in enkele microregio's om de wijn beter te kunnen classificeren en promoten:

- **Vale dos Vinhedos** — de Vallei der Wijngaarden was de eerste regio die een D.O. of 'Designation of Origin' toegewezen kreeg. Het is de bekendste wijnstreek van Brazilië, bestaande uit 3 gemeenten die samen 81 km² overspannen: Bento Gonçalves (60%), Garibaldi (33%) en Monte Belo do Sul (7%). Bekende wijngaarden in de Vale dos Vinhedos zijn Lidio Carraro, Miolo, Pizzato, Casa Valduga en Aurora.
- **Pinto Bandeira** — een microregio die nog wacht op officiële erkenning als D.O., maar wel al een eigen label van herkomst heeft. Ze wordt aangewezen als één van de beste plaatsen voor vroegbloeiërs zoals Chardonnay en Pinot Noir. De betere

schuimwijnen vinden hier hun oorsprong.

- **Altos Montes** — een microregio met een oppervlakte van 174 km² op 678 m boven de zeespiegel. De gemeenten Flores da Cunha (66%) en Nova Padua (33%) bestrijken deze oppervlakte. Bekende wijnhuizen in deze regio zijn Luiz Argenta, Panizzon en Casa Venturini.
- **Monte Belo** — de laatste nieuwe geografische indicatie in de Serra Gaúcha, een microregio van 56,09 km², waarvan 80% in de gemeente Monte Belo do Sul en 20% in Bento Gonçalves en Santa Tereza ligt.
- **Planalto Catarinense** — de Serra Catarinense ligt in de zuidelijke provincie Santa Catarina en is de hoogst gelegen wijnstreek van Brazilië. Santa Catarina staat vooral bekend om zijn mooie stranden en surfparadijzen, maar eens je binnenland intrekt verandert de omgeving al snel. São Joaquim, het epicentrum van de wijnbouw in de Serra Catarinense, wordt als de koudste plek van Brazilië beschouwd — het kan er zelfs sneeuwen in de winter! Dat uitzonderlijke klimaat brengt uitzonderlijke wijnen voort en maakt het tot één van de meest veelbelovende wijnstreken van Brazilië. De wijnboeren van de Serra Catarinense riepen het label "hoogtewijnen" (Vinhos de Altitude) in het leven — kwaliteitswijnen die op een hoogte van minstens 900 m worden verbouwd.
- **Vale São Francisco** — de Vale do Rio São Francisco, in het noorden van Brazilië, is een buitenbeentje. Het tropische of semi-

aride tropische droge klimaat heeft gemiddelde jaartemperaturen boven 24 °C en een langdurig droog seizoen — op jaarbasis valt er slechts 600 mm water. Deze wijnregio werkt dus op basis van kunstmatige irrigatie uit de São Francisco-rivier. In dit warme en droge klimaat van Bahia, waar de temperatuur sterk schommelt tussen dag en nacht, is het allesbehalve makkelijk om wijn te verbouwen, maar men kan er wel tot 2 keer per jaar oogsten.

Bespreking van de wijnen

Lidio Carraro Merlot Grande Vindima 2008

Rond 1875 arriveerden de eerste Italiaanse immigranten in Brazilië, vanuit de regio van Veneto, waaronder ook de familie Carraro. Ze vestigden zich in Bento Gonçalves in de staat Rio Grande do Sul. De voornaamste commerciële bezigheid van de familie is altijd al de druiventeelt geweest, maar oorspronkelijk maakten ze enkele kleine hoeveelheden wijn, enkel voor persoonlijk gebruik.

Vanaf de jaren '70 beginnen ze de wijnbouw commercieel uit te bouwen, en in 2001 wordt Lidio Carraro Winery opgericht, met daarbij een areaal van 200 hectare in Encruzilhada do Sul, Serra do Sudeste in Rio Grande do Sul.

De eerste Lidio Carraro-wijn komt op de markt in 2004, en wordt één van de eerste Braziliaanse wijnen die geëxporteerd worden. De wijnen van Lidio Carraro werden verkozen als officiële wijn voor de Olympische Spelen in Brazilië in 2016.

De Grande Vindima-wijnen worden enkel gemaakt in de meest uitzonderlijke oogstjaren. De Merlot-wijngaarden staan op een granietgrond, waarbij de productie beperkt wordt tot maximaal 1 kg per plant en een plantdichtheid van 4.000 planten per hectare. De druiven worden manueel geoogst.

Fermentatie gebeurt in roestvrijstalen tanks, met een koude maceratie van 48 tot 72 uur, en met totale maceratie tussen 14 en 24 dagen volgens elk van de vier percelen Merlot. Na de malolactische omzetting blijft de wijn nog 18 maanden in de tanks tot het moment van het bottelen — er komt dus geen houtlagering aan te pas. De wijn is niet gefilterd om zijn natuurlijke kenmerken intact te houden.

Uitzicht: robijnrood met bruine toetsen, mooie evolutie. Aroma's: intens rijp fruit, bramen, kruidig, pruimen, leder, sous-bois, donkere chocolade. In de mond: bevestiging van de aroma's, zachte zuurtjes en talmende afdronk, gebalanceerde en rijpe tannine. Alcoholgehalte: 13,5°.

Serveertemperatuur: 16°-18°. Food pairing: harmonieert met meer complexe en robuuste gerechten zoals wild, barbecue, pasta en risotto's met pittigere sauzen en meer gerijpte kazen.

Lidio Carraro Da'Divas Tempranillo 2012

De percelen met de Tempranillo-druiven bevinden zich op een graniet-zanderige ondergrond. De productie wordt beperkt tot 2,5 kg per wijnstok. Ook hier worden de druiven manueel geoogst, op verschillende momenten, volgens de rijpheid van de druiven.

De fermentatie gebeurt in roestvrijstalen tanks, volgens het traditionele vinificatiesysteem met koude maceratie vóór gisting van 36 tot 48 uur en met totale maceratie van 15 tot 21 dagen. Na de malolactische omzetting worden de wijnen van de verschillende percelen gemengd. De wijn blijft nog 10 maanden in de tank tot het bottelen, en werd niet gefilterd om zijn natuurlijke kenmerken te behouden.

Uitzicht: robijnrood met bruine kleurevolutie. Aroma's: aardbeiengelei, gedroogd fruit, vijgen, rozijnen, noterig, zwarte thee alsook rokerige toetsen met tabak, een beetje zoethout. In de mond: intens en vol, waarbij de rokerige en koffietoetsen primeren, mooi afgerijpte tannine. Alcoholgehalte: 14°. Serveertemperatuur: 16°-18°. Food pairing: pasta's met een volle tomatensaus, risotto, gegrild rundsvlees.

Don Guerino Malbec Vintage 2018

Vinícola Don Guerino is een van de modernste en mooiste wijnhuizen in Brazilië. Afkomstig uit Trento, in Noord-Italië, is de familie Motter in zijn 4e en 5e generatie die sinds het jaar 1880 in Alto Feliz, Serra Gaúcha, gevestigd en toegewijd zijn aan de kunst van de wijnbouw. Binnen het familiebedrijf worden Osvaldo en zijn vrouw Salete bijgestaan door hun 3 zonen Bruno, Maicon en Lucas, en beheren ze samen 60 hectare aan wijnstokken.

De wijngaarden van de Vintage Malbec bevinden zich in Alto Feliz, en hebben een opbrengst van ongeveer 10 ton per hectare. De druiven worden handmatig geoogst en uitgesorteerd. De vinificatie start met een koude maceratie gedurende 3 dagen. Daarna volgt de alcoholische

gisting, waarbij geselecteerde gisten worden toegevoegd, bij een gecontroleerde temperatuur van 25 °C, waarbij het most dagelijks wordt overgepompt. Na de alcoholische gisting volgt een spontane malolactische omzetting. Daarna wordt de wijn verder opgevoed in Franse eikenhouten vaten gedurende 6 maanden. Het resultaat is een lichte medium body-wijn, met zachte tannine.

Op het label staat de Fiat 600 uit 1973 geportretteerd, die de wijnmaker Bruno Motter gebruikte tijdens zijn oenologiecursus in Mendoza, Argentinië, waar hij verliefd werd op de Malbec, één van de iconen van de Argentijnse wijnbouw, en deze ook inplantte in hun wijngaarden in Alto Feliz.

Uitzicht: donker robijnrood met violette reflecties. Aroma's: eerst gesloten neus, na het walsen rood fruit, bramen, pruimen, kruidig. In de mond: gebalanceerd en krachtig, met een talmende afdronk, soepele tannine. Alcoholgehalte: 13°. Serveertemperatuur: 16°-18°. Food pairing: gegrild vlees met gegrilde zuiderse groenten, rijpe kazen, empanadas, gerechten met een rijkere roomsaus.

Pizzato Egiodola Reserva 2019

In 1999 richtte de familie Plínio Pizzato PIZZATO Vinhas e Vinhos op. De voorouders van de familie, sinds de immigratie van Antonio Pizzato naar Brazilië vanuit Veneto, Italië, tegen het einde van de 19e eeuw, stonden erom bekend dat ze zich toeleiden op het telen van wijnstokken.

De cultivar Egiodola werd pas in 1988 geïmplant, na een technisch bezoek van telers uit de regio aan Uruguay. Tot 2002 werden de druiven verkocht aan derden; de eerste vinificatie van de cultivar Egiodola was in 2002, waarbij de wijn ondanks de goede indruk die destijds werd gemaakt, aan derden werd verkocht (bulk). Voor de oogst van 2003 werd 3.000 liter gereserveerd, vrijgegeven in mei 2004 en sindsdien wordt er regelmatig geproduceerd. De wijn kan jong gedronken worden, maar heeft ook mooi bewaarpotentieel.

Onlangs werd de ware oorsprong van de druif ontdekt: het is een kruising tussen de Abouriou en Negra Mole-druiven. Het woord Egiodola is een samentrekking van twee Baskische woorden, egiasko en odola, wat "Bloed van de Waarheid" betekent, wat dan ook vertaald is op het etiket, 'sangue de verdade'. Het is één van slechts 3 Braziliaanse variëteiten van deze druif.

Fermentatie en maceratie gebeuren in roestvrijstalen tanks, met geselecteerde gisten en gecontroleerde temperatuur. Totale gistings- en maceratietijd: 6 dagen. Volledige malolactische transformatie, zonder inoculatie. Rijping in Franse eiken vaten, definitieve menging in tanks en botteling, verdere rijping op fles. De wijngaarden hebben een basaltische en leemachtige ondergrond met kiezels. De druiven worden handmatig geoogst. Rijping in één- en tweejarige Franse eikenhouten vaten gedurende 11 maanden.

Uitzicht: intense robijnrode kleur. Aroma's: rood fruit, bramen, kersen, sous-bois, aalbes, specerijen (kruidnagel), leder, vanille. In de mond: een

volle wijn met expressieve tannine, bevestiging van rijp rood fruit en ook een noterige toets. Alcoholgehalte: 13,5°. Serveertemperatuur: 15°-18°. Food pairing: gevogelte met sauzen met verse champignons, rosbief, varkensvlees, half belegen kazen.

Pizzato Fausto Tannat 2020

De familie Pizzato is sinds 1985 eigenaar van deze wijngaard, gelegen in Doutor Fausto de Castro, Dois Lajeados, Serra Gaúcha. De kenmerken zijn vergelijkbaar met die van Vale dos Vinhedos, met uitzondering van de hogere ligging en de minder ruige topografie. De afstand tot Vale dos Vinhedos is 50 km.

FAUSTO is een lijn van fruitige, jonge, medium-bodied wijnen. Het wijnbouwproces geeft prioriteit aan de extractie van body en het behoud van vers fruit van druiven van planten met een lage opbrengst. De handgeplukte druiven worden onsteeld, gekneusd en gefermenteerd in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Er is een maceratie van 8 dagen inclusief fermentatie met geselecteerde gisten. Daarna volgt een spontane malolactische omzetting. Verdere opvoeding op Franse eiken vaten, die reeds 3 tot maximaal 5 keer zijn gebruikt, gedurende 9 maanden, waarna de botteling volgt.

Uitzicht: robijnrode kleur met violette impressies. Aroma's: bramen, aardse toetsen, kruidig (rozemarijn), rokerige toetsen, leder, tabak. In de mond: gebalanceerd, met zachte afgeronde tannine en een middellange tot lange afdronk. Alcoholgehalte: 13°. Serveertemperatuur: 15°-18°.

Food pairing: wild in het algemeen, lam, bonenstoofpot, cassoulet, vet vlees, sterkere kazen in het algemeen.

Pizzato Alicante Bouschet Reserva 2020

Deze wijn is sinds de oogst van 2004 verkrijgbaar in de Pizzato-lijn en was enkele jaren de enige commerciële variëteit die in Brazilië van de Alicante Bouschet-druif werd gemaakt. Alicante Bouschet is een druif met een hoog kleurgehalte en staat bekend als één van de "kleurende" druivenrassen. Hij heeft een hoge productie per plant en komt alleen met enige persoonlijkheid tot uiting als hij ijverig wordt geteeld qua opbrengst. Zo levert deze dichte en zeer donkere wijnen op, met een grote capaciteit aan rijping.

Hij werd gecreëerd door Henri Bouschet uit de kruising van Petit Bouschet (een kruising tussen de Aramon- en Teinturier du Cher-druiven gemaakt door Louis Bouschet, Henri's vader) en Grenache. Het is een van de weinige druiven die niet alleen in de schil maar ook in het vruchtvlees kleur vertoont. Internationaal heeft hij in de afgelopen decennia prachtige wijnen gepresenteerd in enkele regio's van Spanje en Portugal.

Fermentatie en maceratie in roestvrijstalen tanks, met geselecteerde gisten en gecontroleerde temperatuur. Totale gisting en maceratie: in totaal 6 dagen. Gestructureerde wijn, om te rijpen zonder aan elegantie in te boeten — ongelooflijk donker, zelfs met veroudering. Exclusieve wijn met deze druif in Brazilië, beperkte partij, genummerd. Om nu te drinken of te rijpen (goed rijpingspotentieel). Gerijpt in Franse eiken vaten (1e en

2e gebruik). Van de beste percelen van de Sta. Lúcia-wijngaard, Vale dos Vinhedos.

Uitzicht: diep paarse kleur. Aroma's: braambes, bosbes, pruimen, aardse toetsen, dennennaalden, rokerig, toasty en donkere chocolade. In de mond: retro-olfactieve bevestiging van de aroma's, een volle en krachtige wijn met een lange afdronk, aangename tannine.

Alcoholgehalte: 13,5°. Serveertemperatuur: 16°-18°. Food pairing: wild in het algemeen, licht kruidige bereidingen met lamsvlees.