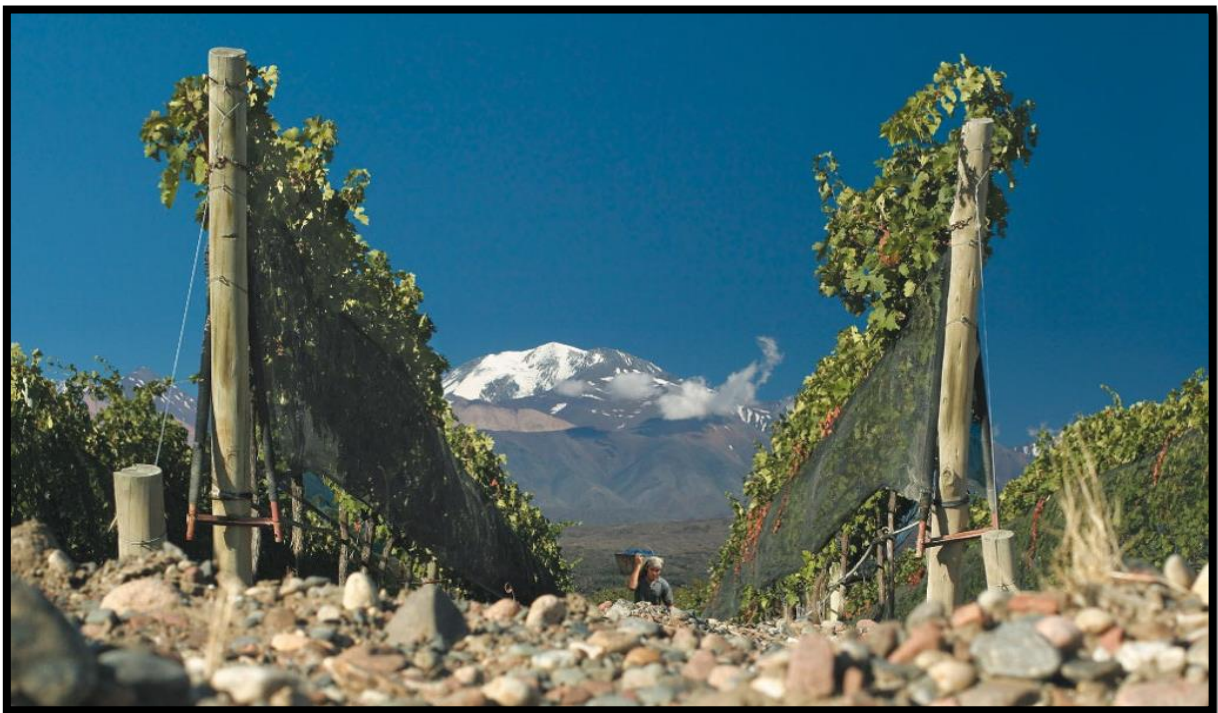


# SAMENVATTING HET MYSTERIE VAN MALBEC UIT MENDOZA ARGENTINIË ONTRAFELD

Analyse van wetenschappelijke literatuur over de invloed van het terroir op de wijnen van malbec uit verschillende wijnbouwzones in Mendoza, Argentinië



Samenvatting scriptie in het kader van het examen Magister Vini  
in 2014



Fransbert Schermer MV

## Samenvatting

De invloed van terroir op de wijn heeft iets mysterieus, misschien wel door de complexiteit, de vele factoren die het terroir bepalen en de interacties tussen deze factoren. Boeiend is daarom ook de vraag waarom enerzijds juist die malbec in Mendoza, Argentinië zo succesvol is en daarnaast ook nog een enorme diversiteit vertoont van toegankelijk basiskwaliteit tot complexe bewaarwijn. Ik vond het dan ook een uitdaging om te trachten dit mysterie van het terroir en de invloed op de malbec te ontrafelen. Zeker in dit voor velen nog relatief onbekende Mendoza met zijn opvallend grote verschillen in hoogte en temperatuur tussen toch nabijgelegen wijnbouwzones.

In dit literatuuronderzoek is systematisch wetenschappelijk onderzoek bestudeerd om er achter te komen in hoeverre de malbecwijnen uit Mendoza, afkomstig uit verschillende wijnbouwzones en hoogtes, van elkaar verschillen en of en hoe zij getypeerd kunnen worden.

Vooraf is stil gestaan bij de voorwaarden en de beperkingen van dergelijk onderzoeken en na bestudering zijn de onderzoeken per tijdsfase geanalyseerd en zijn de relevante conclusies hieruit besproken en geïnterpreteerd. Door het voortschrijdend inzicht werden de onderzoeken in de loop der tijd steeds uitgebreider qua metingen, maar ook beter qua randvoorwaarden (*"ceteris paribus"*).

De bestudeerde onderzoeken werden uitgevoerd door instituten en universiteiten in Argentinië, Spanje, Chili en de Verenigde Staten in samenwerking met bodega's zoals Catena en Salentein. Monsters van de druiven en wijnen van malbec werden chemisch geanalyseerd en er werden verschillen vastgesteld in de samenstelling qua aromacomponenten en polyfenolen. Ook werd vaak sensorisch onderzoek gedaan naar deze malbecwijnen. Er kwamen significante verschillen aan het licht tussen de malbecwijnen afkomstig uit de grote wijnbouwzones in Mendoza: Zona Alta del Río Mendoza, Valle de Uco en Mendoza Este, maar ook tussen bepaalde subzones in deze zones en in wijnen en druiven afkomstig van drie hoogtes binnen dezelfde subzone.

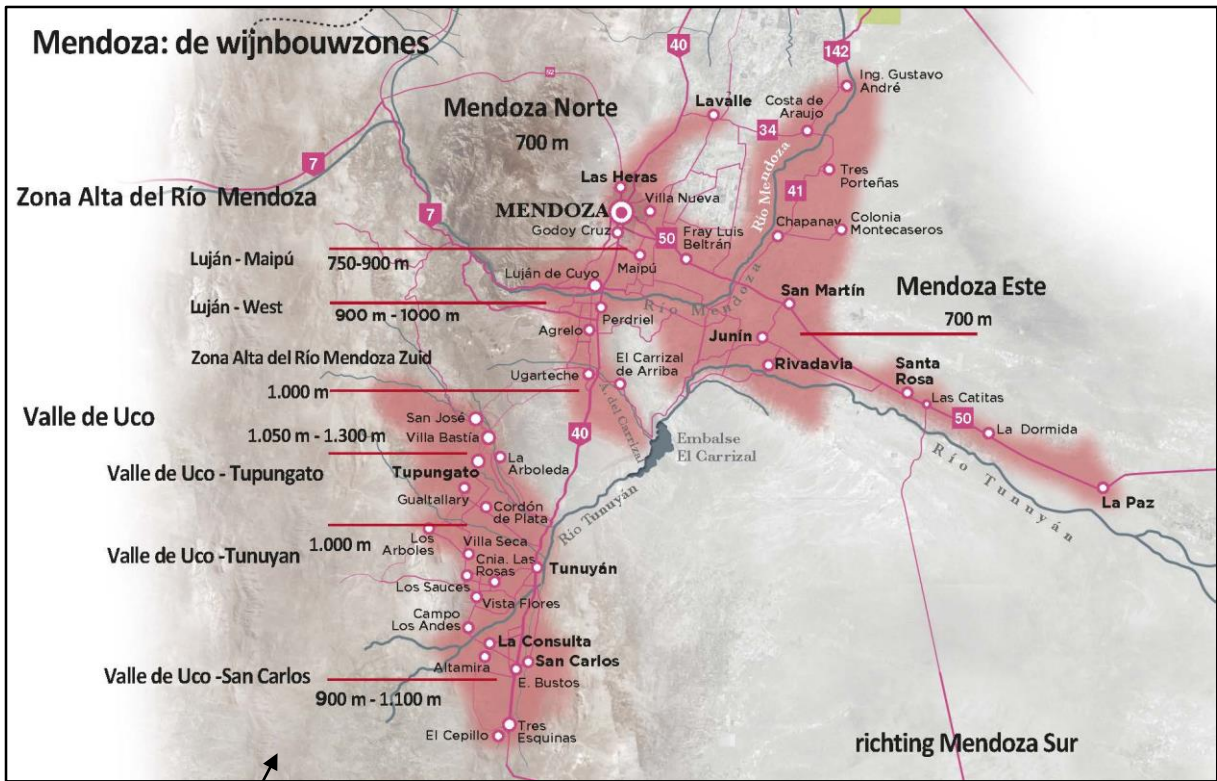
Op de centrale onderzoeksvraag *"Kunnen de in de bestudeerde wetenschappelijke onderzoeken aangetoonde verschillen in de aroma's en fenolen en in de sensorische eigenschappen van de malbecwijnen afkomstig uit verschillende wijnbouwzones in Mendoza eenduidig worden gerelateerd aan hun herkomst ofwel het terroir?"* is mijn antwoord dat dit in hoge mate het geval is, waarbij de hoogteligging de meest cruciale terroirfactor blijkt te zijn. Vervolgens heb ik nog een korte analyse gemaakt van de verklarende terroirfactoren voor de waargenomen verschillen met als voornaamste factor de hoogteligging, die bepalend is voor de temperatuur, de temperatuuramplitude en de lichtintensiteit.

Hierna heb ik op basis van het verzamelde onderzoek een typering gemaakt van de malbecs afkomstig uit een specifieke zone of subzone. Vanwege het feit dat er discrepanties zijn tussen onderzoeken heb ik hierbij keuzes moeten maken die gebaseerd zijn op mijn eigen wegging en interpretatie van het onderzoeksmateriaal. De hoogstgelegen wijnbouwzones (*Alto Valle de Uco*) brengen malbecwijnen voort met de meeste structuur en rijpingspotentieel, rood fruit en specifieke florale aroma's. De wijnen van gemiddelde hoogte, vooral uit de klassieke zone nabij Luján, blonken uit in fruit, body en homogeniteit. Uit de laagstgelegen en warmste zone Mendoza Este kwamen eenvoudige toegankelijke malbecwijnen met meer gestoofd fruit.

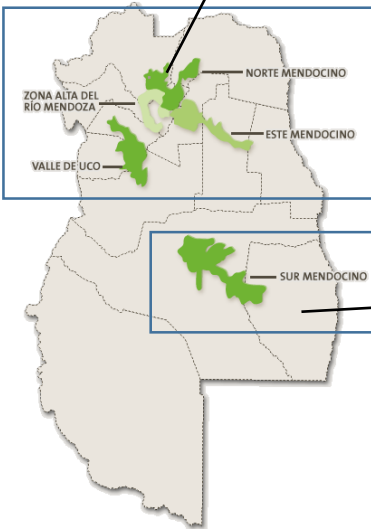
Tot slot heb ik aandacht besteed aan het belang van deze typering voor de zonering en herkomstbescherming van de wijnbouwzones in Mendoza, waarbij de huidige geografische indeling volgens mij niet meer voldoet. Een indeling van de wijnbouwzones op hoogteligging lijkt hierbij het meest geschikt om de malbec duidelijker te kunnen typeren. Hierdoor is de wijnliefhebber bereid een premie te betalen voor wijnen met een bepaalde terroirkenmerken zoals meer aroma's, complexiteit of rijpingspotentieel. Wijneducatie en promotie kan vervolgens het fantastische potentieel van de malbec uit Mendoza kenbaar maken aan een steeds grotere groep van wijnliefhebbers.

wijnbouwzone in Mendoza Argentinië	subzone	hoogte (in meter)	wijnbouwklimaat (GMCC-systeem)	sensorische typering
Valle de Uco	Tupungato en <i>Alto Valle de Uco</i>	1.200 - 1.450	gematigd warm zeer koude nachten	Donker fruit, floraal, tabak, aards, specerijen, zoet. Rijk aan kleur, body en structuur. Complexiteit. Rijpingspotentieel.
	Tunuyán	950-1.050	warm zeer koude nachten	Heterogeen. Donker en gedroogd fruit, chocolade.
	San Carlos	950-1.100	warm zeer koude nachten	Deels ook met meer zuren en meer astringentie. Rijpingspotentieel
Zona Alta del Río Mendoza	Alto Agrelo	1.100m	warm (zeer) koude nachten	Hoog in fruit, iets floraal. Goede structuur en balans Meer body en kleur. Rijpingspotentieel
	West-Luján	900-1.100	warm koele nachten	Hoog in fruit, iets floraal. Goede structuur en balans. Rijpingspotentieel Wijn van oude stokken meer homogeen en gebalanceerd
	Maipú	750-900	warm koele nachten	Meer rood dan donker fruit. Peper, alcohol, rond en rijk en iets minder structuur Wijn van oude stokken meer homogeen en gebalanceerd
Mendoza Este	Mendoza Este	650-750	gematigde nachten zeer warm	Gestoofd fruit, zoet, alcohol Toegankelijk, minder structuur

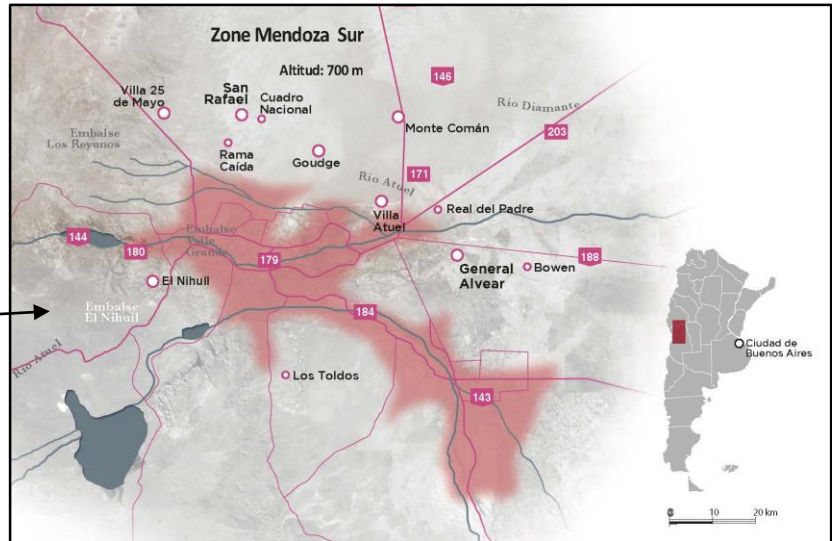
Tabel Sensorische typering malbecwijnen per subzone in Mendoza Argentinië .



Wijnbouwzones: Mendoza Norte, Zona Alta del Río Mendoza, Mendoza Este en Valle de Uco



Provincia Mendoza



Wijnbouwzone: Mendoza Sur

Detailkaarten van de 5 wijnbouwzones in Mendoza.

