SURPRISE! WIJN UIT TEXAS

Delaney Vineyards

TEKST & FOTOGRAFIE: HUBRECHT DUIJKER

Vergeet even al uw associaties met Texas – koeien, olie, NASA – en vervang ze door wijn. Want het immense Texas, een kwart groter dan Frankrijk, is met een jaarproductie van bijna 17 miljoen flessen niet alleen de vijfde wijnstaat van Amerika, maar ook wijnbestemming nummer twee, na Napa Valley. Reden voor Hubrecht Duijker om in de Lone Star State op wijnreis te gaan.

Het woord *challenge* wordt door wijnmaker Danny Hernandez bij herhaling gebruikt. Want in het centraal gelegen Hill Country van Texas brengt het produceren van kwaliteitswijnen nogal wat uitdagingen met zich mee. Om te beginnen is er het wispelturige klimaat. In de noordwestelijke High Plains, bij Lubbock, waar 1400 hectare ofwel 80% van alle wijndruiven groeien op hoogten van 900 meter of meer, kunnen zowel nachtvorst als hagel vernietigend toeslaan. Beide plagen deden dit voorjaar bijna de totale oogst 2013 verloren gaan. Veel producenten in Hill Country, onder wie Hernandez van Sister Creek Vineyards (jaarproductie 15.000 dozen), betrekken hun druiven deels of geheel van de High Plains en moesten dus naarstig op zoek naar andere bronnen.

Tijdens het proeven van een fraaie, druivige, lichte en loepzuivere Muscat Canelli 2012 en de iets vollere, nog wat meer fruit biedende Muscat Reserve, vertelt Danny dat hij 680 ton druiven in Californië heeft gereserveerd en nog gaat speuren in Oregon en Washington. "Een logistieke uitdaging," zegt hij, "maar toch *fun*." Telers in de High Plains zijn overigens meestal verzekerd en bijna allemaal telen ze ook andere, minder kwetsbare gewassen, zoals katoen en maïs.

Extreme droogte, die het oogstvolume drastisch beperkt, vormt een andere uitdaging, ook in Hill Country zelf. Het opvoeden en instrueren van de druiventelers beschouwt Danny als een volgende uitdaging, vooral om te vermijden dat de aan te kopen druiven te veel suiker krijgen. Daartoe werkt Sister Creek met een bonussysteem dat het gewenste suikergehalte beloont. Een andere uitdaging vormt het beschermen van de druiven tegen dieren. Herten, wasberen en vooral vogels eten de vruchten graag. Vandaar dat veel wijngaarden geheel omheind zijn en dat men bij Becker Vineyards zogeheten *shotgun patrols* heeft ingesteld, die al knallend vogelzwermen proberen af te schrikken.

MEDITERRANE RASSEN

Het vinden van de juiste druivenrassen voor de juiste grond was vooral in Hill Country, waar 's zomers tropische waarden worden bereikt, een uitdaging (alweer). De meeste producenten begonnen met klassieke Franse rassen, maar zagen deze vervolgens verpieteren onder de onbarmhartige zon. Wat terugkwam waren óf mediterrane variëteiten uit Zuid-Frankrijk, Spanje en Italië, óf resistente Amerikaanse rassen, in hoofdzaak black spanish en cynthiana ofwel norton (de staatsdruif van Missouri). In Grapevine bijvoorbeeld, een leuke wijnstad tussen Dallas en Fort Worth, werd Delaney Vineyards (circa 30.000 dozen) gedwongen om de 4 hectare tellende akker bij de eigen, grote kelder geheel te rooien en te herplanten met cynthiana.

WIJNMAKER EN CHEF-KOK

Gezien alle hindernissen moet je echt gedreven zijn om in Texas een *winery* te beginnen. "Hier wijnmaker worden? *I wouldn't recommend it to a dog*", stelt Caris Turpen, die in de buurt van Fort Worth samen met haar man Terry het kleine, maar arbeidsintensieve bedrijf LightCatcher stichtte. Het beschikt over een proeflokaal, een groot terras en een juichend gerecenseerde bistro die in weekends drommen bezoekers trekken. Als cameravrouw en later technisch directeur van een wekelijkse tv-show begon Caris als hobby wijn te maken en daarvoor te studeren. Later werd ze de rechterhand van wijnpionier dr. Bobby Smith (die in 1978 zijn eerste oogst lanceerde) en vervolgens besloot ze fulltime wijnproducent te worden. "En de chef-kok van onze bistro ben ik ook!" Haar streven is 'om de best mogelijke wijnen te creëren'. En ziedaar, met meteen al haar eerste Merlot uit 2002 won ze vier onderscheidingen, inclusief die voor beste rode wijn van heel Texas. Daarna is ze goede, veelal bekroonde wijnen blijven maken, waaronder de Yellow Rose Chardonnay 2011, die trakteert op wat karamel, citrus, ananas en een vleugje banaan, de kruidig-fruitige, aimabele Viognier 2010, een zeldzame droge Orange Muscat en de Big Bucks Cabernet Sauvignon 2010, een elegant ferme, bijna mineralige rode wijn met beheerste roostertonen, kruidigheid en besfruit. Min of meer zoete wijnen vervaardigt Caris "omdat die zo geschikt zijn voor de Texaanse cultuur, Texaanse smaak en Texaanse keuken." En haar Laughing Goddess is een niet te zwarte portimitatie van black spanish.

JACHT OP OMZET

Heel wat van de bijna 275 wineries die Texas telt zijn klein en verkopen vrijwel hun gehele oogst ter plekke. Zo ook LightCatcher (3000 dozen) en, in Fort Worth zelf, Times Ten Cellars (2800 dozen). Een aanzienlijk deel van de omzet komt uit de organisatie van trouwerijen en andere evenementen in het proeflokaal of een zaal daarnaast. Bij Times Ten kunnen mensen bovendien gewoon binnenlopen voor een glas wijn en hartige hapjes, en behalve barkrukken staan er lederen fauteuils.

Naast de eigen wijnen, waaronder de sympathieke, lang op vat gelagerde blend Vino de Piedra (mourvèdre/cabernet franc/syrah/grenache), serveert Times Ten diverse wijnen van andere producenten. De knisperend frisse McPherson Albariño 2011 bijvoorbeeld, groen-fruitig en licht gekruid.

De Cowtown Winery (1500 dozen) in de sfeervolle Stockyards van Fort Worth geeft de door vanille gemarkeerde rode Ghost Wine mee op de *ghost tours* die in deze historische wijk dagelijks worden gegeven. Alle druiven voor Cowtowns wijnen komen overigens uit Californië.

OVERTUIGENDE VIOGNIER

Een aanzienlijke schaalvergroting (ruim 100.000 dozen) ervaren we bij Becker Vineyards, een van de vijftien bedrijven langs de *wine trail* van Texas, Highway 290. Deze loopt in het Hill Country van voor

Danny Hernandez

Langs de wine trail

Caris Turpen

Gary Gilstrap

Becker Vineyards

Fredericksburg tot voorbij Johnson City. Wijnen van Becker worden in de gehele staat breed gedistribueerd via supermarkten, wijnwinkels en restaurants. De 21 jaar geleden door dr. Richard Becker begonnen onderneming beschikt over een moderne gistingshal en een ondergrondse vatenkelder met een stijlvolle proefkamer. Het bedrijf heeft 30 hectare wijngaarden in de eigen regio, maar betrekt daarnaast druiven van doorgaans vijftien contracttelers.
Al in een vroeg stadium ontdekte Becker dat het lokale weertype lijkt op dat van Zuid-Spanje en Marokko en paste hij zijn druivenselectie daarop aan, plus die van de gisten. Zodoende werd hier de eerste viognier van Texas geplant en geldt de gelijknamige witte wijn als een grote specialiteit. De Viognier 2012, die op een concours in Lyon een zilveren medaille kreeg, smaakt krachtig, met naast roosteraroma's elementen van zuidvruchten. Het is eveneens genieten van de plaatselijk befaamde, door kruidig hout, vanille en besfruit getypeerde Claret 2011, een gelauwerde compositie van vijf Bordeauxrassen.

BEZOEK AAN TEXAS

Fredericksburg
Deze officieuze hoofdstad van Hill Country heeft een brede hoofdstraat met flink wat historische panden, waarin winkels, galerieën, restaurants en proeflokalen gevestigd zijn. De plaats heeft ook een paar interessante musea (gewijd aan pioniers en de Tweede Wereldoorlog in de Pacific) en wijntoerbedrijven. Er worden bovendien tal van culturele activiteiten georganiseerd, zoals concerten. Het Texas Center for Wine and Culinary Arts is in aantocht.
www.visitfredericksburgtx.com, texascenterforwineandculinaryarts.com

Slapen
Behalve in ruim 300 bed & breakfasts kun je in hotels logeren, zoals in de comfortabele Inn on Barons Creek.
www.innonbaronscreek.com

Toerisme
Ook buiten de wijngebieden valt van alles te zien, te beleven en te genieten, vooral in de steden. Austin, Dallas, Fort Worth, Houston en San Antonio zijn allemaal goed voorzien van musea, restaurants en andere attracties. Een compleet overzicht is te vinden in het maandmagazine van www.hubrechtduijker.com.

TEMPRANILLO

Een andere verrukkelijke Viognier proeven we enkele kilometers verderop. Het betreft de gulle, plezierig fruitige, een hint van hout verschaffende Reserve 2012 van Pedernales Cellars. Geen wonder dat deze wijn werd uitgeroepen tot beste van Texas. In het ruime, lichte proeflokaal van Pedernales wordt drie kwart van het jaarvolume (6500 dozen) verhandeld. Dit bestaat grotendeels uit Tempranillo, want met het ras van die naam werd de helft van de bijna 7 hectare omvattende wijngaard beplant – nadat de aanvankelijk neergezette stokken van onder meer chardonnay en sauvignon blanc verloren waren gegaan. Van tempranillo, een druif die net als viognier een specialiteit van Texas zou kunnen worden, vervaardigde Pedernales een attractieve Reserve 2011, een bijna mineralige rode wijn waarin kruidig hout, cassis en ander besfruit prettig met elkaar verkeren. Bewust houdt men bij Pedernales, dat dateert uit 1995, de productie beperkt: "We willen klein blijven en alleen druiven uit Texas gebruiken."

SUPER-TEXAAN

Langs Highway 290 trekt geen kelder zoveel bezoekers als Grape Creek Vineyards (27.000 dozen), dat zichzelf Tuscany in Texas doopte. Elke zaterdag komen er zeker duizend wijnliefhebbers, waarvan velen uit de betrekkelijke nabije steden Austin en San Antonio. Behalve proeven en drinken, bij kaas en ander hartigs, kun je er een terreinrit maken in een treintje. En speciaal voor leden van de eigen wijnclub werd eerder dit jaar een grote patio geopend.
Eigenaren Brian en Jennifer Heath verwijzen graag naar Toscane omdat ze veel werken met de voor die streek kenmerkende sangiovese. Dit ras vormt met een aandeel van 60% de basis van hun meest geprezen wijn. Geen super-Toscaan, maar een super-Texaan, namelijk de Bellissimo, waarin ook cabernet sauvignon en merlot werden verwerkt. De 2011 smaakt stevig maar niet te zwaar, met kruidigheid, houttonen, bessen en iets van zure kersen. Heel wat andere Grape Creekcreaties werden eveneens bekroond; alleen al dit voorjaar met twintig medailles.

SANGIOVESE ALS SPECIALITEIT

Aan het eind van de wijnweg, net voorbij Johnson City, treffen we een andere frequente prijswinnaar: Gary Gilstrap van Texas Hills Vineyard. Deze ex-apotheker ontdekte dat de grond van zijn akker 'identiek is aan die van Chianti Classico', wat hem deed besluiten om voornamelijk sangiovese te planten. Over de wijn daarvan is hij best tevreden. "Tijdens een trip door Toscane proefde ik minsten 25 sangiovesewijnen, maar eenmaal thuis, met Thanksgiving, vond ik de mijne toch het lekkerst." De Texas Hills Sangiovese 2010 is inderdaad een aangename, zachtaardige wijn, met zachte kruiden, zachte zuren en diverse soorten rijp fruit. "Een echt toegankelijke wijn met rijpe tannine," zegt Gary zelf. De welhaast fluwelige, hout en wat fruit offrerende Kick Butt Cab 2009 is net zo aansprekend; idem de opmerkelijk fruitige Cabernet Franc 2010. "Weet je waar ik het meest trots op ben?" roept Gary glimlachend. "Dat is dat ik geen enkele slechte wijn maak."

NIEUWKOMERS VAN ELDERS

Met naar schatting 1,5 miljoen bezoekers per jaar is Texas Hill Country tegenwoordig de op een na populairste wijnbestemming van Amerika, na Napa Valley. Wat verklaart waarom Fredericksburg, de officieuze hoofdstad, meer dan driehonderd bed & breakfasts telt. Tegelijk wordt duidelijk waarom elders gevestigde Texaanse *wineries* langs Highway 290 filialen openden. Met voorop het grote Messina Hof (145.000 dozen), dat normaliter een kwart van alle druiven in de staat verwerkt. In het grote gamma valt vooral de Primitivo Paulo 2011 op, een door zwarte bessen en andere zwarte vruchten gedomineerde wijn met roosterrijke en toch beschaafde houtexpressies plus een vriendelijke kruidigheid (alleen ter plekke te koop voor 60 dollar). Minstens zo opmerkelijk is de bestseller Solera Texas Sherry, een donkerbruin, bijna stroperig product met een geur van amandelen. Eigenaar Paul Bonarrigo gaat er overigens prat op dat zijn wijnfirma Texas' meest bekroonde is.
Een andere nieuwkomer, sinds april 2012, is 4.0 Cellars, een collectief proeflokaal van Brennan Vineyards, Lost Oak en McPherson. In tegenstelling tot de meeste Texaanse ontvangstruimten heeft deze een hoog designgehalte met veel natuurlijk licht. Je kunt er kennismaken met kostelijke Viogniers, zoals de 2012 van Lost Oak en de nog verbazend vieve 2010 van Brennan. Bepaald verrassend is de McPherson dbs 2011, een ongebruikelijke melange van de Italiaanse druivenrassen dolcetto, barbera en sangiovese.

SNEL STIJGENDE STER

Onverwachte impressies blijven komen, zoals op ongeveer een uur rijden ten noordoosten van Fredericksburg bij Perissos Vineyards, geisoleerd gelegen naast een natuurpark en een meer. Eigenaar Seth Martin, een voormalig aannemer, zegt: "Ik koos voor deze plek vanwege de speciale, arme grond van vergaan graniet, goed drainerend en met net voldoende klei om water vast te houden. Het is een *tiny little pocket*, waarvan er maar heel weinig in Texas bestaan." Voorts verrichtte Seth onderzoek naar de geschiktste druivenrassen voor dit terrein, om uiteindelijk te kiezen voor aglianico, petite sirah, syrah, tempranillo en viognier. Op de 6,4 hectare werden de ranken niet, zoals gebruikelijk, noord-zuid geplaatst, maar oost-west. Dit om de trossen niet aan het directe zonlicht bloot te stellen. Er wordt een vroege groene oogst (*green drop*, noemt Seth het) toegepast. "De druiven worden anders niet optimaal rijp – en rijp moeten ze zijn, want bij de wijnbereiding ben ik een minimalist die zo min mogelijk wil manipuleren." Laat in het seizoen worden bladeren verwijderd om de druiven extra ultraviolet licht te geven. Verder groeien de stokken hoog. Niet voor de druiven, maar voor de mensen: "Ik kreeg een hekel aan al dat bukken."
Deze en andere perfectionistische details hebben Perissos tot wellicht het opwindendste wijnbedrijf (3000 dozen en stijgend) van Texas gemaakt, met voorbeeldige wijnen. Waaronder een expressieve Viognier 2012 (we proeven bijna abrikozenjam), een mondvullende, smaakrijke Roussanne 2012 die heel wat witte Rhônes achter zich laat, de verleidelijke, toastig-fruitige, genereuze Tempranillo 2011 en de nog fruitiger 2012. Met zijn milde houttonen en mix van zwarte vruchten plus bessen is de Aglianico 2012 net zo'n succes, wat tevens geldt voor de gulle, karaktervolle, nuancerijke Syrah 2011, die 15% petite sirah bevat. Mede dankzij dit soort trouvailles sluiten wij *the heart of Texas* diep in het eigen hart.

TAFELEN: CABERNET GRILL

Een perfecte plek om tafelend van Texaanse wijnen te genieten is de Cabernet Grill, even buiten Fredericksburg. Dit rustieke restaurant voert namelijk alleen wijnen uit de eigen streek, een stuk of 75. Daarvan kun je er diverse per flight van drie bestellen (vanaf 19 dollar). En de gegrilde ribeye is er top.
www.cabernetgrill.com

Lees meer op www.hubrechtduijker.com.