

WijnenHubrecht Duijker

Kwalitatieve krachtmeting

De enige geluiden in de Spiegelzaal van het Amstel Hotel be-
staan uit beschaafd geslurp en gespuug. De aanwezigen zijn
bijna devoot bezig tien rode wijnen te keuren, met als doel een
rangorde vast te stellen. Na Berlijn, São Paulo, Tokio, Toronto
en Kopenhagen vindt nu ook in Amsterdam een vergelijkende proeverij
plaats tussen de beste producten van het Chileense familiebedrijf Errázuriz
en beroemde, kostbare wijnen uit Europa. In navolging van Robert
Mondavi, die overal ter wereld zijn Cabernet Sauvignon Reserve blind liet
vergelijken met Crus Classés uit Bordeaux, durft ook Errázuriz-eigenaar
Eduardo Chadwick een confrontatie aan. Toevallig werd op initiatief van
Mondavi in 1996 een partnership met Errázuriz ontwikkeld, met als doel
gezaamenlijk Chili's allerbeste rode wijn te creëren: Señá.
Vanzelfsprekend is Señá aanwezig op de Amsterdamse
seance, met de jaargangen 2004 en 2005. Het Chileense
team wordt gecompleteerd door de van een kleine akker
afkomstige Viñedo Chadwick 2005 en de Don Maximia-
no, voorheen de enige topwijn van Errázuriz (jaargangen
2004 en 2005).

Het uit sommeliers en andere vakmensen bestaande
gezelschap proeft de vijf Chilenen naast drie fameuze
Franse châteauijnen uit 2004, te weten Lafite-Roth-
schild, Latour en Margaux, en een Toscaans wijnduo,
Sassicaia 2004 en Solaia 2004. Alle soorten hebben een
hoog aandeel cabernet sauvignon. Al ruikend en proe-
vend valt op dat bepaalde wijnen verleidelijk veel cassis
en ander bestfruit in hun aroma hebben; dat moeten
haast wel de Chilenen zijn — wat ook achteraf zo blijkt.
Enkele andere wijnen missen juist wat fruit en hebben
een bijna drogende afdrank. De twee Toscanen wellicht?
Inderdaad. Een bijkans ingetogen verfijning en com-
plexiteit worden eveneens signaleerd. Dat zouden best
de grote Bordeaux kunnen zijn.

De jury zet op de eerste plaats Château Margaux 2004,
gevolgd door Château Lafite-Rothschild 2004. Maar dan komen twee Chi-
lenen, Señá 2005 en Señá 2004 — die daarmee Château Latour 2004 pas-
seren, evenals de Toscanen. Dat is geen gering compliment, mede gezien
het prijsverschil. Importeur Jean Arnaud betaalde voor de Franse wijnen
een 'vriendenprijs' van € 275 per fles, terwijl de Señá 2006 (huidige oogst-
jaar, absoluut vergelijkbaar met de 2005) een beduidend bescheiden
€ 65 kost. Mijn persoonlijke nummer één, de dimensierijke, expressieve,
prachtig uitgebalanceerde Viñedo Chadwick (nu even-
eens 2006) is op € 84,50 geprijsd. 'We moeten de wereld
overtuigen van de kwaliteit die we bieden', stelde Eduar-
do Chadwick in zijn openingsspeech. Ook in Amsterdam
is dat glansrijk gelukt. ■

Chileense wijnen van Errázuriz

Verkoopadressen via www.gastrovino.nl.

www.hubrechtduijker.com

