

Op zoek naar de witte waarheid

Sloveense wijn, het klinkt bijna als bier uit Italië. Maar een blinde vlek in wijnland is het voormalige communistische land allerminst.

Diep verborgen in het Sloveense binnenland, op de heuvelruggen van Jeruzalem, liggen de wijngaarden van het piepjonge label Verus. Onooglijk? Het wijndomein is alles samen maar een tiental hectare groot, het hoofdkwartier is gevestigd in een voormalige bakkerij en het domein is zo goed als onvindbaar. Maar de hellingen van Litmerk, Kog, Vinski Vrh en Brebrovnik vormen de ideale terroir voor de drie jonge wijnmakers die Verus in 2007 boven de doopvont hielden. Danilo Snajder, Bozidar Grabovac en Rajko Zlicar leerden elkaar kennen tijdens hun werk voor Jeruzalem Ormoz, de coöperatieve wijnkelder van het dorp. De grootste gemene druiwendeler van de coöperatie, die paste echter niet in hun toekomstplaatje. En dus bundelden ze de familiale wijngaarden om er, met respect voor de natuur, eerlijke wijn te maken.

IDENTITEIT

Onderschat Slovenië niet, zeggen Wim Rousseau en Wouter De Wachter van de jonge wijnhandel Odilon. Ze zien het als hun missie om op zoek te gaan naar ontdekkingen in dit voormalige Joegoslavische land. Ze zijn nog maar net gestart maar hebben al aardig wat commerciële ervaring in de wijnhandel. "Beginnen vanaf nul geeft ons de kans om compleet nieuwe wijnen te introduceren en ons te onderscheiden van de klassieke wijnhandel",



aldus Wim Rousseau. "En Slovenië is al lang geen communistisch land meer, maar een moderne staat met een hoge levensstandaard en een stevige economie. Ook de wijngaarden worden er in ere hersteld. Er zijn unieke terroirs, in de valleien Vipava en Brda in het bijzonder. Op wijngedebied zijn ze echter nog op zoek naar hun identiteit. Slovenië heeft nog geen iconwijn, noch een wijntype of druivenras dat internationaal erg bekend is. Daarom blijft export moeilijk. De lokale markt is verzadigd en de producenten beseffen dat export een noodzaak is. Ze zijn dan ook erg gevoelig voor het oordeel van buitenstaanders. In hun

pogingen om het toch zo goed mogelijk te doen, zijn hun wijnen soms extreem van stijl – met te veel zuren of te oxidatief. Maar in het algemeen is het potentieel groot. Slovenen kijken op naar grote buur Italië, bij uitstek geschikt als exportmarkt."

OPENBARING

Toen het duo achter wijnhandel Odilon het Sloveense label Verus leerde kennen, was dat een echte openbaring. "De gedrevenheid en passie van de drie jonge bezielers vertaalt zich in hun wijnen. Er zijn geen wegwijzers naar het domein omdat ze geen toeristen willen aantrekken."

De locatie van Verus is uniek. Wie naar het domein komt, passeert eerst door een vrij vlak landschap, tot plots de heuvelruggen van Jeruzalem opduiken. De wegen hebben soms een hellingsgraad van 30 tot 40 procent en liggen op een hoogte van 300 tot 400 meter. Dat zorgt voor een speciaal microklimaat. De terroirs zijn erg divers: van zandsteen en kalk, over zanderige mergelgrond tot sterk kleihoudende bodems. Bovendien zijn de winters hier zonder uitzondering streng en sneeuwrijk, de zomers vrij warm, terwijl de koude bergwind een dubbele functie vervult: hij houdt de wijngaarden vrij van ziektes en vertraagt tegelijk de rijpingscyclus van de druiven, wat de kwaliteit ten goede komt. Kortom, dit zijn ideale omstandigheden om perfect rijpe

De heuvelruggen van Jeruzalem zijn ideaal om er mooie wijn te maken

druiven te oogsten en er mooie wijn van te maken. Duurzame landbouw is bij Verus het ordewoord, de druivelaars worden zeer selectief gesnoeid en de rendementen worden bewust beperkt.

Momenteel produceert wijndomein Verus circa 60.000 flessen per jaar. Die krijgen alle een moderne schroefdop. Tot slot een laatste aardigheidje. Verus maakt geen onderscheid tussen topcuvées en basiswijnen. Ze brengen al hun wijnen in de handel voor dezelfde prijs. ■

Verus Vineyards, Sauvignon Blanc 2010

Stajerska Slovenija (Slovenië), 12,40 euro

KLEUR

Bijzonder parelmoer-glanzend strogeel met veel schittering.

BOEKET

Uit het glas stui-vende aroma's van citroengras, groene kruisbes, dovenetel en buxushaag.

SMAAK

Supersappig, met verse passievrucht, kruisbessenjam en zesty limoen. Levendig fris en pittig.

CONCLUSIE

Onze favoriet: een moderne, hyperfrisse en grassige sauvignon blanc met veel puurheid. Een plezier om te drinken.



Verus Vineyards, Pinot Gris 2010

Stajerska Slovenija (Slovenië), 12,40 euro

KLEUR

Nog bleekgeler dan de sauvignon, fel fonkelend, met vet tranenspoor.

BOEKET

Erst vrij gesloten, dan impressies van peer, citroenmelisse. Wordt al rijker na zuurstofhappen.

SMAAK

Conferencepeer, groene peer en wit steenfruit in de hoofdrol. Fluwelig van textuur, veel body. Minerale finale.

CONCLUSIE

Zeer geslaagde, zuivere pinot gris die nog aan het begin van zijn carrière staat. Wordt zeker mooie maaltijdwijn.



Verus Vineyards, Muskateller 2010

Stajerska Slovenija (Slovenië), 12,40 euro

KLEUR

Weer die vinnige parelmoeren kleur met groene glans en tranengedrum.

BOEKET

Licht kruidig, floraal geurenpalet van aalbes, citroen, sinaaschil en jeneverbes.

SMAAK

Impressies van rijpe, sappige peer, flirtend met zoetrijp, maar toch gedomineerd door zesty citrus. Suave.

CONCLUSIE

Deze halfdroge muskateller bezit slechts 11% alcohol, maar vult de mond genereus. Blijft gelukkig ook 'sec' genoeg.

