



tekst

**Erik Sauter**

Erik Sauter geldt als een van de meest ervaren wijnproevers van de Benelux. Deze editie is hij te gast bij

**Domein Aldenborgh**

fotografie *eighty8things* en Sara Wong

# Domein Aldenborgh

Biologische *wijn* uit EYS

**W**ie wil doorgronden wat de invloeden van een ongestoorde natuur kunnen betekenen binnen de wijnbouw, doet er goed aan Aldenborgh in Eys-Wittem op afspraak te bezoeken. Op dit bescheiden wijndomein (zes hectare waarvan drie hectare in ontwikkeling en jonge aanplant) wordt namelijk geschiedenis geschreven en een schat aan informatie met enthousiasme gedeeld. Dat klinkt mogelijk wat pathetisch maar het is niet eenvoudig om de visie, de ambitie, het idealisme en de zeldzaam respectvolle benadering van bodem, natuur en omgeving kort samen te vatten. Hier is geen sprake van een comfortabele aanpak met een gemakkelijk beroep op kunstmest, synthetische bestrij-



Vader en zoon Pelzer.



Wijnstokken in een natuurlijke omgeving

dingsmiddelen, pesticiden en insecticiden. Vader en zoon Pelzer kiezen voor een biologische aanpak die verder gaat dan die van de certificaat-houders van biologische wijnen. „Omdat wij niet met synthetische bestrijdingsmiddelen of kunstmest werken, krijgt de natuur in onze wijngaarden alle kans om zich te ontwikkelen. Dit vertaalt zich in een rijke bodemcultuur. Rondom en tussen de ranken groeien tal van bomen en planten. Zeldzame zangvogels nestelen in de wijngaard en voeden zich met een rijk aanbod aan insecten. Er is zelfs een dasenburcht. Dankzij respect voor de natuur kent onze wijngaard een bosachtige biodiversiteit.” Peter Pelzer sr komt weliswaar uit Heerlen maar zijn familie heeft de wortels in Eys. Het wijnvirus kreeg hem te pakken omdat hij in Eys uitzicht had op ideale, zuidgeoriënteerde percelen met een uitermate geschikte bodemsamenstelling: boven op een laag Gulpener krijt ligt een dikke laag Kunrader steen (silex/vuursteen met versteende schaal- en schelpdieren). De toplaag is vijftig centimeter Limburgse klei. De eerste wijnstokken werden in 1999 aangeplant en de

aanpak is van meet af aan biologisch en gecertificeerd (Skal-certificaat). Voor deze uitgebreide biologische aanpak is veel moed en uithoudingsvermogen nodig. Onder de huidige, grillige klimatologische weersomstandigheden kan het voorkomen dat de vruchten van een heel jaar hard werken niet of in zeer beperkte mate geoogst kunnen worden. Maar gelukkig zijn er ook gunstige jaren met optimaal rijpe druiven als beloning voor de enorme inspanningen. In de kelder wordt dit ‘natuurstreven’ tot het uiterste doorgevoerd en het resultaat vinden we terug in de expressie van de wijnen. De belangstellende liefhebbers kunnen voor meer boeiende informatie en interessante blogs terecht op de goed verzorgde en gedocumenteerde website [www.aldenborgh.nl](http://www.aldenborgh.nl) Zoals steeds proeven we enkele wijnen van het domein om er een uit te lichten in de vorm van een gedetailleerde proefnotitie. Dat is dan meteen de belangrijkste wijn, de natuurlijk mousserende Eyra Riesling (methode traditionelle met een tweede gisting op fles, zoals dit in de Champagne uitgevonden is).

Maar er valt hier zo veel meer te proeven en steeds blijken de wijnen expressief, opvallend puur en hoogst origineel. Als voorbeeld de Gewurztraminer 2018 - alc. 14%. Proefnotitie: fraaie, vitale kleur en een nauwkeurige, discreet blijvende druivenexpressie: licht gekruid – acacia – honing, gele boter, sinaasappelbloesem. Ook in de smaakstructuur valt de subtiliteit op, de wijn biedt een formidabele balans, de juiste frisheid en een prachtige lengte. Zelden zo’n goed verteerbare Gewurztraminer geproefd – unieke wijn. € 29 per fles. Als rood de Satin Noir 2018, een in Zwitserland door Valentin Blattner ontwikkelde kruising van cabernet-sauvignon met enkele, tot nu toe zorgvuldig geheim gehouden (Amerikaanse) druivenrassen. De wijn laat al meteen een formidabele kleurconcentratie zien. Ondanks de vinificatie op roestvrij staal is er toch sprake van een fraaie, delicate houtimpressie en een boeket rijk aan zwarte vruchten: braam en kers. De vitaliteit in de krachtige structuur staat garant voor een grote bewaar- en ontwikkelingskracht. Geduld betrachten. Nog niet in verkoop.



**Proefnotitie Eyra Riesling Mousseurand (assemblage van twee oogsten 2011 en 2013).**

Stralend strogeel met een witgouden glans. De fijne, aanhoudende koolzuurpareling zorgt voor een zachte en smakelijke mousse. Het ruiken is een genoeg: het is een fascinerend spel tussen de opvallend levendige vruchten-aro-ma’s, de onmiskenbare riesling-mineraliteit en de effecten van de door de tweede gisting extra intense vinositeit. Dat boeket blijft in de tijd afwisseling bieden, het is dus echt de moeite waard om het opsnuiven te herhalen. In de mond komen de elementen samen die excellente mousserende wijnen van de rest doen onderscheiden: de elegant blijvende smaakkracht, een modelbalans, de verkwikkende frisheid en grote lengte. We proeven beroepshalve en voor het plezier veel top-wijnen op basis van chardonnay, pinot-noir en pinot-meunier, maar de riesling werkt hier opvallend goed. Het ‘wijngehalte’ blijft en blijft heel hoog. Dit is een volwaardig alternatief voor andere, superieure en kostbare mousserende wijnen, inclusief de top van de Champagne. Briljant aperitief en een dito begeleider van zowel diepe als platte oesters. Prijs per fles € 32,95.