

Naam van de wijn: EQ Chardonnay (EQ staat voor het Spaanse equilibrio: evenwicht)

Producent: Matetic Vineyards

Herkomstbenaming: San Antonio Valley

Druivensoort(en): Chardonnay

Regio – Terroir – Wijnbedrijf: de familie Matetic [maa-tee-tietsj] verhuisde in 1892 Kroatië voor Chili vanwege alle narigheid op de Balkan. Zo nu blijkt was dat een zegening voor de wijnwereld. Na meerdere fruit- en veeteeltbedrijven te hebben opgezet, besloot de inmiddels 4^e Chileense generatie ook in de wijnbouw hun passie en enthousiasme te manifesteren. In 1999 zag Viña Matetic het levenslicht. Jorge en Cristian Matetic trokken diverse wijnbouwspecialisten aan om als team in de koele San Antonio en Casablanca Valleien uit overtuiging, op biologisch dynamische manier wijnen te maken. Kort gezegd is dit de meest pure en mens- en natuurvriendelijke vorm van wijnbouw. Door de nabijheid van de oceaan, genieten de valleien van een gematigd microklimaat met een verschil tussen dag- en nachttemperaturen van circa 20 graden gedurende het groeiseizoen. Lichte briesen zorgen voor verkoeling en een goede luchtcirculatie, waardoor fruit optimaal kan rijpen en vochtigheid nauwelijks schimmels en ziektes brengt. Op de arme bodem van graniet en verweerd graniet, rode klei en donkere aarde als toplaag, gedijen de aangeplante druivenrassen bijzonder goed. De beperkte neerslag (zo'n 485 mm per jaar) valt voornamelijk in de wintertijd. Prachtige Chileense wijnen met een knipoog naar de verfijnde producenten in Europa.



Vinificatie (wijnbereiding):

De geselecteerde wijngaarden liggen op 17 km van de Grote Oceaan in het subdistrict Rosario Valley en leveren slechts 1,5 kg druiven per stok!! Deze worden handmatig geoogst, daarna bij binnenkomst gekoeld en er vindt een extra fruitcontrole plaats. Zorgvuldig wijngaardmanagement zorgt ervoor dat de druiven zowel kenmerken van tropisch fruit als mineraliteit verkrijgen. Het fruit wordt héél zachtjes geperst. Het sap vergist en rijpt op Franse eiken vaten van 225, 300 en 400 liter. Voor meer complexiteit krijgt een deel malolactische vergisting en er wordt ook voor een periode van 6 maanden batonnage toegepast (het per fust vermengen van de wijn met de uitgezakte gistcellen voor meer rijkdom). De wijn rijpt 18 maanden op deze vaten.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

Imponerende wijn met modern/klassieke Bourgogne kwaliteit. Lichtgeel van kleur met een groene zweem. Een delicate, ronde maar frisse geur van tropisch fruit, met lichte karamel invloed door het hout. Een wijn met wow-factor! De smaak is soepel maar verfijnd intens. Rond als room maar ook met een tropische fruitfrisheid en heerlijke kruidigheid. De mineraliteit (licht aardse invloed) maakt het geheel compleet. Een zeer complete wijn met een scala aan impressies die lang in de mond nablijven. Drink op 12 graden binnen 5 a 6 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Ideale begeleider van stevige zeevis maar ook aanbevolen bij kalfsvlees, kip en kalkoen (liefst biologisch). Hartige, vegetarische taarten met noten, schaaldieren (zeekreeft) en natuurlijk bij rijpe, smaakrijke, romige (rauwmelkse) witschimmel kazen als Chaource, Brie de Meaux, Brie de Melun.

Eervolle vermeldingen: Decanter Silver Medal, Robert Parker's Wine Advocate 91 punten.

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping - Glasadvies: Riedel Montrachet