

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

Producent: Matetic Vineyards

Herkomstbenaming: San Antonio Valley

Druivensoort(en): Syrah

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 in het subdistrict Rosario Valley op 17 km van de Grote Oceaan, zijn tevens de oudste van Matetic en werden tussen 1999 en 2002 aangeplant. De druiven worden handmatig geoogst. Er vindt een koude inweking van de druiven plaats om kleurstoffen en zachte tannines te verkrijgen. Er wordt gebruikt gemaakt van open kuipen-vergisting met pigeage (onderdompelen van de schillen) en remontage (druivensap over de schillen heen laten lopen). Zo ontstaan krachtigere en elegantere cuvées om uiteindelijk de meest ideale blend mee te maken. De malolactische gisting vindt plaats op Frans eiken evenals de rijping van 18 maanden. Circa 50% is nieuw eiken om de fruit-houtbalans optimaal te houden.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf:

Voor meer genot een kwartier tot half uur van tevoren overschenken in een karaf.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

Een wijn met wow-factor! Diepe paarsrode kleur en verleidelijke overdonderende geuren van donker rood fruit van bessen, cassis en kersen, florale tonen en die van leer, cacao en peper. De smaak is evenwichtig, intens maar sappig waarin de neus zich spiegelt. Een wijn met rijpe tannine, veel structuur zonder te zwaar te zijn met bovendien een heel licht ziltige mineraal toon die in combinatie met de frisheid voor een fraaie lengte zorgt. Drink hem op circa 18 graden binnen 8 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Diverse vleesgerechten, van entrecote tot T-bone, maar ook eendenborst met geroosterde groenten een Nederlandse hachee met rode kool of lamsracks of lamsbout.

Eervolle vermeldingen: 91 punten Wine Spectator, Gold Medal Decanter, 92 Wine Enthusiast

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping - Glasadvies: Riedel Syrah