

Naam van de wijn: Matetic - Syrah

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 handmatig en laat geoogste druiven voor de topwijn van Matetic, komen van 2 speciaal geselecteerde wijngaarden in het subdistrict Rosario Valley op 17 km van de Grote Oceaan. De ontsteelde druiven krijgen een koude inweking van 15 dagen om de kleurstoffen en zachte tannines te verkrijgen. Vervolgens 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 rijping van 20 maanden vindt plaats op kostbaar Frans eiken. Voor maximale beleving wordt de wijn ongefilterd gebotteld.

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

Voor meer genot is het het best de wijn een kwartier tot half uur van tevoren over te schenken in een karaf.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

Een wijn met een X factor! Intens diepe, paarsrode kleur en verleidelijke, overdonderende geuren van donker rood fruit, florale tonen en die van leer, cacao, peper en aarde. De smaak spiegelt de neus en is evenwichtig, intens maar sappig. Fluweelrijpe tannine, enorme zwoele structuur zonder te zwaar te zijn met bovendien een heel licht ziltige mineraal toon die in combinatie met de frisheid voor een enorme lengte zorgt. Drink hem op circa 18 graden binnen 12 jaar na de oogst.

Culinair advies:

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

Eervolle vermeldingen: Wine Spectator 92 punten, Wine Advocate 92 p. Wine Enthusiast 93 p.

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