SPÄTBURGUNDER, WALPORZHEIMER GÄRKAMMER VDP.GG

2024

ADENEUER

Alcohol	13,00%
Bewaarpotentieel	10-15 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Leisteen
Druivenras	Spätburgunder / Pinot Noir
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Fijn gevogelte, pluimwild, paddestoelen, genietwijn op zich
Lagering	Nieuw Taransaud barrique (5 jaar gedroogd)
Land	Duitsland
Regio	Ahr
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Kracht en finesse, complex

Omschrijving

De Walporzheimer Gärkammer is een wijngaard van superlatieven, en dat ondanks het feit dat het Duitslands kleinste Einzellage is (amper 0,68 ha). Deze topwijngaard is volledig in bezit van Adeneuer en geen moeite is hen teveel om hier één van Duitslands mooiste Pinot Noirwijnen te maken. De Gärkammer is een indrukwekkende wijngaard vol piepkleine, hallucinant steile terrassen die pal op het zuiden zijn gericht. “Misschien wel de warmste wijngaard aan de Ahr,” laat Marc Adeneuer weten. De stokken zijn er gemiddeld 60 tot 90 jaar oud, en hier werken vraagt een enorme opoffering.

Deze Gärkammer Grosses Gewächs is een pronkstuk onder de Duitse Pinot Noirs en kan moeiteloos mee met de wereldwijde top. De stokken die worden gebruikt voor deze wijn zijn 80 jaar oud, en afkomstig van het “filet”stuk uit de Gärkammer. De gebruikte stokken zijn nog op de originele onderstam en van een Pinot Noir selectie die na onderzoek in Geisenheim het nauwste verwant is met de oer Pinot Noir. Compacte trossen met zeer kleine bessen zijn kenmerkend.

In dit perceel oogsten is geen sinecure, en dat voor een belachelijk rendement van nog geen 20 hl/ha. Ook in de kelder krijgt deze wijn de grootste zorg. Adeneuer koopt eiken vaten bij top tonnelier

Tarensaud van hout dat minimaal 5 jaar in de lucht is gedroogd geweest. Dat geeft een bijzonder fijne houttoon mee dat de wijn op geen enkel moment domineert. Het degusteren van deze Grosses Gewächs is een absolute belevenis en is een virtuoze expressie van finesse.

Jaarlijkse productie : slechts 900 flessen!

ADENEUER

De familie Adeneuer is al meer dan vijfhonderd jaar bezig met wijnbouw aan de Ahr. Maar het is pas met de generatie van de broers Marc en Frank Adeneuer dat dit domein is doorgebroken als topdomein. De stijlwisseling van rijke, erg rijpe wijnen heeft plaats genomen voor finesse, zachtheid en moderate alcohol. Dit domein staat meer dan ooit bij de gebiedstop.

Tot 1950 was het domein in het oude centrum van Ahrweiler gevestigd, waaraan ook een hotel met restaurant was verbonden. J.J. in de domeinnaam staat voor Johann Josef, de oprichter van het domein.

Omdat de vader van Marc en diens broer Frank al overleed toen ze respectievelijk twee en vier jaar oud waren, werden ze opgevoed door hun moeder. Het wijndomein werd geleid door de tante. Veel contact hadden ze niet met haar en gedwongen door haar slechte gezondheid kwamen ze mee in het familiebedrijf vanaf 1984, toen slechts 3,5 ha groot. “*Dat was een rotjaar, omdat de druiven amper rijp waren was het onmogelijk de wijnen droog te vinifiëren. Het restzoet moest de onrijpheid maskeren. Dat was een domper, want van jaargang 1983 hadden we net de eerste droge spätburgunder sinds lang gemaakt*.” Die beginjaren waren hard, veel moest gebeuren volgens *learning by doing.* De financiële situatie was niet rooskleurig. Met een oude VW Golf, “*de meest aftandse van de Ahr*” volgens Marc, trok hij het land rond om klanten te vinden. “*Ik wist toen totaal niet hoe je moest verkopen. Niemand in de handel en de gastronomie zat op wijn uit de Ahr te wachten. Uit die periode heb ik geleerd nederig te zijn. Steeds je voeten op de grond houden*.”

Na die aftastende eerste jaren waarin de broers stilaan ervaring opbouwden volgde vanaf 1990 de echte kentering naar kwaliteit. In 1992 kwam de eerste barrique op het domein en het aanzien van het domein groeide verder. Rond de eeuwwisseling was Weingut J.J. Adeneuer al een van de beste domeinen van het gebied. Net zoals vele collega’s werden de wijnen steeds intenser en alcoholischer. “*Toen we na het slechte jaar 2010 een perfect jaar 2011 kregen hebben we echt wel te lang gewacht met oogsten van de beste percelen. Een Spätburgunder Gärkammer Grosses Gewächs met 14,5% Vol, daar hebben we het doel voorbijgeschoten*”. Dat besef kwam er niet alleen bij hen, verschillende van hun collega’s aan de Ahr voelden hetzelfde aan. Met 2013 kwam de volgende kentering: een bewuste keuze om de finesse van Spätburgunder uit te spelen. “*We oogsten nu meer op pH dan op suikergehalte in de druif, vaak worden de beste percelen eerst geoogst en het aandeel nieuw hout wordt beperkt. Voor de wijnen van jaargang 2018 gebruikten we enkel ouder hout, zelfs voor de Grosse Gewächse”.*

De broers Adeneuer maken een homogeen gamma op hoog niveau. Die frisheid, elegantie en opvallende kruidigheid geven de wijnen een eigen stijl.

Wat je hier zonder twijfel moet proeven zijn de twee versies van de Gärkammer, het kleine perceel van 0,68 ha dat de familie Adeneuer in bezit heeft sinds 1714. De tweede wijn, Spätburgunder Kleine Kammer, is al indrukwekkend. Met ragfijne structuur, boordevol spanning en een unieke combinatie tussen fruit en zachte kruidigheid. De Spätburgunder Gärkammer VDP.GG komt van tachtig jaar oude wortelechte Kastenholzstokken. Dat is een van de grootste rode wijnen uit Duitsland, zeker de laatste jaren. Een wijn, waar ondanks de intense structuur geen overdaad aanwezig is. Dat subtiel

gerookte, de fijne *Würze*, die heerlijke zuren en dan nog eens het elegante gekoppeld aan zachte tannines: helemaal Ahr. Van deze unieke wijn worden jaarlijks slechts 800 tot 1200 flessen geproduceerd. Een geplande restauratie van de afbrokkelende terrasmuren in de Gärkammer baart Marc wat zorgen. "*Maar we moeten iets doen, anders zouden we op termijn nog veel meer kunnen verliezen door het plots instorten van de muren*." Naast de Walporzheimer Gärkammer, bezit Adeneuer ook percelen in de *Grosse Lagen* Kräuterberg (waarin de Gärkammer is gekapseld), Rosenthal, Sonnenberg (waar een geweldige Frühburgunder vandaan komt) en Alte Lay.

Momenteel telt het domein 13 ha, waarvan 85% Spätburgunder. Daarnaast wat Frühburgunder, Weissburgunder en sinds kort ook Chardonnay die hoofdzakelijk voor Sekt zal worden gebruikt. Bijna alle percelen worden intussen biologisch bewerkt. En met Tim Adeneuer, de zoon van broer Frank, is de opvolging verzekerd.