SPÄTBURGUNDER, HANDWERK

2023

BERTRAM-BALTES

Alcohol	11,00%
Bewaarpotentieel	5-6 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Leisteen, Grauwacke, loess
Druivenras	Spätburgunder / Pinot Noir
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Charcuterie, gevogelte, (gegrilde) vis, pasta's
Lagering	Deels oude houten foeders en oude barriques
Land	Duitsland
Regio	Ahr
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Licht tot medium, mineraal, sappig



Omschrijving

Voor hun instapwijn gebruiken Julia en Benedikt de jongere stokken van hun percelen. Dit is een bijzonder fijne Spätburgunderstijl. Geef de wijn even wat lucht in de karaf, maar nadien met je puristisch fruit zoals aardbei en kriek die schitterend samengaan met de minerale accenten. In de smaak is elk accent zo mooi aanwezig, zonder dat er iets teveel of te weinig is. Opvallende fraîcheur en mooie lengte. Lichtvoetig ook, met 11%vol. Dit is genieten voor de Spätburgunder liefhebbers!

BERTRAM-BALTES

Julia en Benedikt Baltes zijn gepassioneerd, getalenteerd en helemaal verworteld met hun Heimat: de Ahr. Die liefde voor hun regio werd echter na de nacht van 14 op 15 juli zwaar op de proef

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78
info@vinikusenlazarus.be
www.vinikusenlazarus.be

gesteld. Een nooit gekende vloedgolf baande zich met grote snelheid door het smalle kloofdal. Over een lengte van meer dan veertig kilometer is de ravage niet te overzien. Ook hun domein werd ernstig beschadigd.

Niet alleen verloren ze hun privé woning, ook 90% van hun gebottelde wijn (jaargang 2019) en 90% van hun wijn op vat (jaargang 2020) ging verloren tijdens de ramp. De geplande locatie om hun nieuwe kelder te bouwen naast de Ahr is nu geen optie meer. Daarom zoeken ze het hogerop, en hopelijk kunnen ze weldra terug bouwen aan de toekomst. Want naast het geluk dat iedereen uit hun familie ongedeerd is gebleven, hebben hun wijngaarden geen structurele schade geleden.

Julia komt uit een echte wijnbouwersfamilie, haar vader leverde druiven aan de coöperatie, haar moeder runt met haar tante het Weingut Ernst Sebastian. Eigenlijk zou ze mee instappen in dat domein, maar Julia streefde een andere stijl na. Vader Bertram voelde wel iets voor dat idee en stapte uit de coöperatie. De percelen gingen over naar zijn dochter. Onder het motto ‘alles of niets’ kwam er onmiddellijk ook verantwoordelijkheid bij Julia te liggen. Het bleek de juiste keuze, vanaf de eerste jaargang gooide ze hoge ogen met haar collectie. Benedikt, haar man, stond al enkele jaren aan het roer van het voormalige Weingut der Stadt Klingenberg (Franken). De afstand tussen Klingenberg en Dernau (250 km) bleek niet gezinsvriendelijk en Benedikt besliste in 2019 zijn vrouw aan de Ahr te vervoegen en samen het Weingut Bertram-Baltes verder uit te bouwen.

Momenteel worden de wijnen nog gevinifieerd in een gehuurde kelder, ter beschikking gesteld na de ramp, in van een eigen domeingebouw. Het domein telt 7 ha en daar wensen ze niet veel aan te veranderen. ‘*We zijn een echt familiebedrijf en ik wil overal bij betrokken kunnen zijn. Zo is contact met klanten erg belangrijk voor me. Daarom past de huidige grootte perfect bij onze doelstellingen*.’ Wat me zo fascineert in de wijnen van Julia is die ongelooflijke finesse. Ze koppelen lichtvoetigheid aan diepte, spannende zuren en prachtig fruit. Dat zou je de essentie van grote Spätburgunder kunnen noemen, het is echter geen evidentie dat te bereiken. ‘*Het begint allemaal in de wijngaard. We hebben het geluk over echt oude stokken te beschikken en dat in de beste wijngaarden, vele zijn zelfs ouder dan mezelf (lacht), dat helpt al. Dat zijn in hoofdzaak goede Duitse klonen, we trachten in de toekomst een eigen kloonselectie te maken. De wijngaarden worden biologisch bewerkt, de certificering is onderweg, en we laten tussen de ranken begroeiing staan om zo een ideale biotoop te creëren. We oogsten vooral op pH, die moet voldoende laag zijn om frisheid in de wijn te bewaren. We kijken uiteraard naar de gezondheid en de smaak van de druiven, maar zitten qua rijpheid niet boven de 95° Oechsle*.’ De manueel geplukte druiven gaan in kleine bakjes naar de kelder, 80% van de trossen wordt ontrist. De extractie verloopt voorzichtig, daarom wordt ervoor gekozen de most niet te stampen (pigeage), wel te werken met bevloeiing. Er is een koude maceratie, de volledige maceratietijd blijft met 8 tot 10 dagen opvallend kort. Zowel de alcoholische als de malolactatische gisting verlopen spontaan. Alles wordt in het werk gesteld om een zo fijn mogelijke wijn te maken. Sinds 2016 wordt er niet meer gechaptaliseerd (suiker aan de most toevoegen om meer alcohol te krijgen).

Sulfiteren doen ze minimaal. Hoewel Julia de term ‘natuurlijke wijn’ zelf niet in de mond neemt, kan je de stijl van dit domein zo bestempelen. Maar daar waar natuurwijnen wel eens een gebrek aan herkomstexpressie vertonen, is dat juist bij de wijnen van Weingut Bertram-Baltes niet het geval. Dat merk je al in de Ortsweine Dernauer (leisteen, grauwacke, koelere ligging) en Ahrweiler (bodems met leemaandeel, warmere ligging). De vele perceelselecties (Lagenweine) doen het hart van een Spätburgunderliefhebber nog sneller slaan. Door al deze perceelselecties waan je je in Bourgogne. ‘*Wat het vele werk in de wijngaard betreft, mag je ons daar zeker mee vergelijken, onze wijnstijl is echter totaal anders. Wij hebben geen kalk in de bodem, we zijn dus geen kopie. Integendeel, de Ahr heeft een sterke eigen wijnidentiteit.*’

De ramp van 14 op 15 juli had zware gevolgen voor het domein. Julia en Benedikt verloren niet alleen het grootste deel van hun wijn op fles (jaargang 2019) en op vat (jaargang 2020), hun woonhuis werd ook verwoest. Momenteel werken ze in een huurlocatie en plannen ze hogerop in

Mayschoss een nieuw domein te bouwen. In hun overtuiging om duurzaam aan wijnbouw te doen hebben ze zich de laatste tijd gericht op permacultuur, een landbouwmethode waar naar een duurzaam ecologisch en economisch evenwicht wordt gestreefd. De integratie van andere gewassen en fruitbomen in hun percelen is gestart, samen met het werken met schapen die zorgen voor een natuurlijk onderhoud van de wijngaarden. Dat betekent ook dat de stokken hoger moeten worden aangebonden. Daarvoor wordt enkel natuurlijk materiaal gebruikt. Julia en Benedikt hebben ondanks de zware tegenslag zich niet uit hun lood laten slaan en kijken positief naar de toekomst, wat enkel respect verdient.