

Naast enkele verstokte conservatieven en hun overkoepelende organities ziet al jarenlang wereldwijd niemand nog het nut van een appellatie-systeem. Je verkoopt er niet één fles meer mee, laat staan dat er vandaag nog iemand is die denkt dat het enige garantie biedt op kwaliteit. Na jaren van stilzwijgend gesluimer begint het ongenoegen en vooral het ongeloof in de starre appellaties zich zichtbaar te tonen. Consumenten hechten veel meer belang aan de reputatie van de individuele producent dan aan een labeltje op zijn fles... Daarom duiken steeds meer artikels op in de wijn-pers hierover. Hieronder vind je er twee. Vooral het tweede artikel is een interessant historisch relaas van de absurditeiten die gebeuren in appellaties en die meestal bedoeld zijn om bepaalde vooruitstrevende producenten een 'hak te zetten'.

1- Wat is nog de toekomst van appellaties?

Bron: Tim Atkin – Andy Neather ([link](#))



Enorme hagelstenen verwoestten vorig jaar Chablis en vorige maand verwoestten branden duizenden hectares in Galicië: de klimaatverandering versnelt. De omstandigheden voor de druiventeelt in klassieke regio's zijn simpelweg niet meer hetzelfde als tien jaar geleden, laat staan 30 jaar geleden. Wat we nog niet hadden gezien, was dat een grote producent zich als gevolg daarvan van het appellatiesysteem afkeerde.

Dat veranderde vorige maand met de aankondiging van Château Lafleur dat het zich vanaf dit jaar terugtrekt uit de appellatie Pomerol en zijn verheven wijnen als bescheiden Vin de France bestempelt. De familie Guinaudeau zei in hun eerste persbericht: "Het klimaat verandert snel en hard... We moeten nadenken, ons aanpassen en handelen. Onze besluitvorming en de daaruit voortvloeiende praktijken evolueren in feite veel sneller dan wat is toegestaan in ons systeem van

oorsprongsbenamingen." In een tweede persbericht lichtten ze toe: "2025 is allesbehalve een normaal jaar, hoewel de klimatologische omstandigheden ongetwijfeld de nieuwe norm zullen worden... we kampen met watertekort."

Het specifieke probleem dat Lafleur heeft met de Pomerol Cahier des Charges is dat het, net als de meeste Franse appellations, irrigatie grotendeels verbiedt – of alleen toestaat in uitzonderlijke omstandigheden en met een omslachtig vergunningensysteem. In een bloedheet en droog jaar als dit bracht dat de oogst in gevaar.

Als Bordeaux-superster zal Lafleur hier waarschijnlijk niet onder lijden. Met een prijs van ongeveer £700 per fles inclusief Britse belastingen (prijs in 2024: €1.031/vat) is het ook van minimale relevantie voor de overgrote meerderheid van de Franse wijnmakers, of andere grote namen het nu volgen of niet.

Wat de maatregel wel helpt te verduidelijken, is ten eerste hoe wijnmakers kunnen reageren op klimaatverandering: met slechts gedeeltelijke oplossingen. Ten tweede roept het fundamentele vragen op over wat dit betekent voor het appellatiesysteem – en ik denk dat het de uiteindelijke ineenstorting van het systeem inluidt.

Om te beginnen is irrigatie geen tovermiddel om de gevolgen van klimaatverandering te verhelpen. In Bordeaux is er simpelweg niet genoeg water voor een groot aantal telers om regelmatig te irrigeren: daarvoor zou een enorm programma nodig zijn voor de aanleg van reservoirs en bijbehorende infrastructuur. En als telers meer grondwater zouden oppompen, zou het gewoon opraken, zoals in sommige regio's die ervan afhankelijk zijn, al het geval is.

Toen de wijngaarden in 2001 bijvoorbeeld voor het eerst werden aangeplant in de Maipo-vallei in Chili, was Ventisquero voor het grootste deel van zijn watervoorziening afhankelijk van zeven waterputten. Vandaag de dag zijn ze allemaal, op één na, opgedroogd. Elders in Chili, zelfs met efficiëntere druppelirrigatiesystemen, roepen catastrofale regenval de levensvatbaarheid van de druiventeelt op de lange termijn in twijfel.

Andere methoden kunnen de wijnstokken beter bestand maken tegen droogte en hitte, maar geen enkele zal het probleem oplossen. Naast irrigatie verminderde Lafleur de bladerkroon met bijna een derde om waterverlies door transpiratie te beperken, en zorgde voor een dichtere bladerbedekking om het fruit te beschermen. Sommige telers gebruiken zonnebranddoek. Heggen en bomen rond de wijngaarden zorgen ook voor schaduw en helpen de temperatuur te reguleren. Maar Europese wijnbouwers hebben niet de Chileense mogelijkheid om te herplanten in koelere, nattere zuidelijke gebieden zoals Bío-Bío of Osorno.

Kortom, als je moet irrigeren in een ooit gematigde Bordeaux, is het terroir onherroepelijk veranderd – en daarmee ook de wijnen. Dit maakt het idee van typiciteit, dat centraal staat in het appellatiesysteem, onzin. Bourgondiërs kunnen doen alsof een Nuit Saint-Georges met 15 procent alcohol hun terroir uitdrukt zoals hun wijnen dat altijd deden: maar 15 jaar geleden zou het een ondenkbaar monster zijn geweest.

Sinds de jaren 30 hebben AOC en zijn nakomelingen in het buitenland mogelijk een doel gediend ter bescherming van de consument, door namaakwijnen zoals de Australische Houghton White Burgundy te verbieden. Maar grote delen van de basisprincipes van de regelgeving raken nu achterhaald door klimaatverandering.

Naarmate meer wijnmakers zich bewust worden van deze realiteit, zullen we overgaan naar een systeem waarin identiteit meer wordt bepaald door individuele reputatie dan door regelgeving, zoals

in het grootste deel van de Nieuwe Wereld. Dit zal bij verstek gebeuren: de Franse autoriteiten zullen nooit toegeven dat er iets fundamenteel mis is met hun regels. Maar het is aantoonbaar al aan de gang in Frankrijk met de opkomst van natuurlijke wijnmakers, van wie velen de officiële beperkingen op het gebied van cépage, opbrengst en geografie verwerpen en genoeg nemen met de Vin de France-aanduiding.

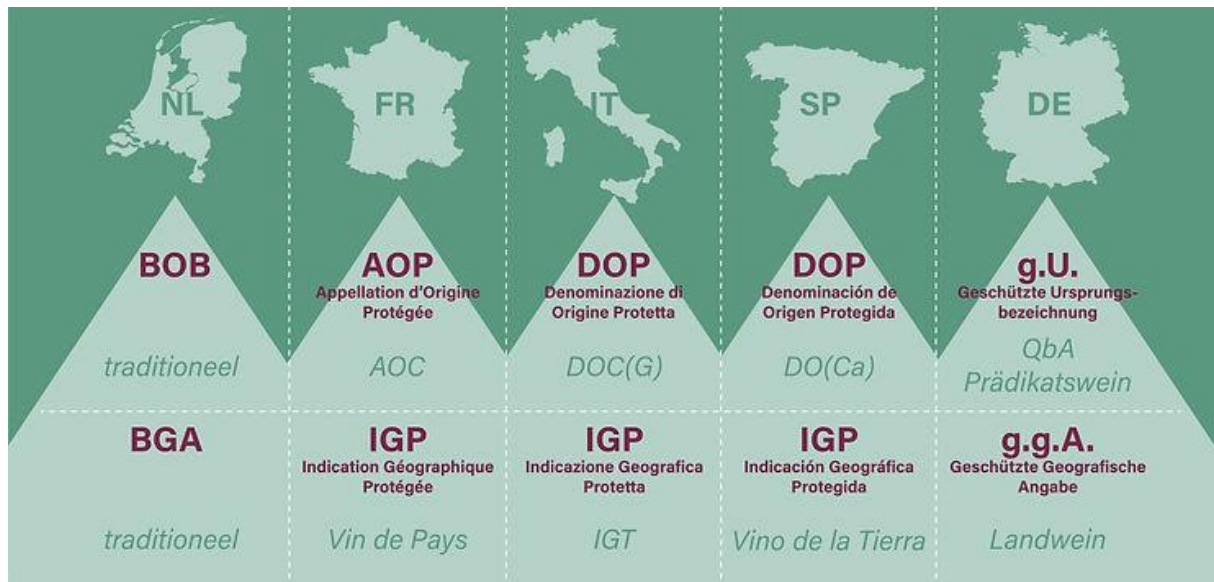
Dit creëert ongetwijfeld nieuwe uitdagingen voor domeinen die minder illustreerbaar zijn dan Lafleur. Het is niet eenvoudig voor kleine producenten om alleen op basis van hun naam een reputatie op te bouwen, vooral niet wanneer hun etiket hen losmaakt van de mentale wijngeografie. Afgelopen weekend moest ik in een wijnbar met een natuurlijke inslag de barman vragen waar hun rode Les Bariolés "Moitié Route" vandaan kwam: ik kende de producent niet en het Vin de France-etiket gaf geen enkele aanwijzing over de regio (Auvergne) of de druiven (Pinot Noir en Gamay).

Maar appellations – die voor de meeste consumenten toch al als merken fungeren, zoals "Bordeaux", "Rioja", "Chianti" – zijn vaak van beperkt nut. Kijk maar naar de verwikkelingen in Cava, waar kwaliteitsbewuste bodega's proberen te ontsnappen aan de merkschade die wordt aangericht door de oceanen van flauwe bubbels die de twee grote wijnhuizen van de DO, Freixenet en Codorníu, oppompen. Colet was de eerste die de DO Cava verliet, in 2004. "Het was heel eng", zegt Irene Mestre van Colet; in feite heeft het hun verkoopcijfers niet geschaad. Toch voelen de afsplitsingen nog steeds de behoefte om hun eigen proto-DO's te creëren, voornamelijk Clàssic Penedès en Corpinnat.

Wijnmakers moeten hun wijn verkopen, of het nu gaat om hun reputatie of om hun streekmerk. Maar de echte uitdaging ligt nu in de klimaatverandering. Dit, en niet zozeer de rijke Bordeaux-wijngaarden die zich in allerlei bochten wringen over de naamgeving, is het verhaal. Meer marginale regio's verkeren in nog grotere problemen: kijk maar naar de catastrofale oogsten van dit jaar op Santorini en Lanzarote, en de sombere middellangetermijnprognoses voor delen van Catalonië. Zelfs in Bordeaux is het niet vanzelfsprekend dat Lafleur over 50 jaar nog steeds wijn kan maken van de druiven die ze nu maken. Het is nu tijd om actie te ondernemen.

2- De overvloed aan appellaties

Bron: Word on the Grapevine (josh)



afbeelding van Vincent Bakkerde Bruin (4-stappenplan bij wijnetiketten lezen)

Sinds Vergilius Falernianus prees in zijn epische gedicht, de Aeneis, zijn bepaalde regio's in verschillende landen vanwege hun uitstekende wijnen. De redenen waarom deze plaatsen zo uitblonken, zijn breed en variëren van geografische factoren tot culturele en politieke invloeden op handel en economische kansen. Lang vóór Vergilius waren wijnmakers en ambtenaren in het oude Mesopotamië al begonnen met het vastleggen van regels en voorschriften om productiepraktijken te behouden en reputatie en kwaliteit te beschermen. Dergelijke wetgeving en classificaties bleven bestaan in het oude Griekenland en het Romeinse Rijk, waar wijnen werden geclassificeerd op basis van productiegebied. Later gingen uitgebreidere classificaties vaak gepaard met hogere prijzen die werden betaald door kopers die hun geld inzetten op reputatie; historici merken op dat Falernianus mogelijk minstens tien keer meer kostte dan goedkopere lokale wijnen die in de buurt werden geproduceerd.

Toen de wijnproductie een belangrijke industrie werd in middeleeuws Europa, begonnen sommige regio's meer gedetailleerde regelgeving te ontwikkelen, met name in Frankrijk, waar lokale autoriteiten, handelsgilden en uiteindelijk overheidsambtenaren uitgebreide regels vaststelden voor de wijnproductie en -etikettering. Na de 'Leakey-affaire' lanceerden Franse wijnboeren een petitie waarin ze de Franse gekozen organen om verantwoording vroegen voor wijnfraude. In 1935 werd het Comité National des appellations d'origine (CNAO) opgericht om de administratie van de Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) voor wijnen te beheren en zes classificaties toe te kennen, waaronder Arbois en Châteauneuf-du-Pape. In 1963 volgden Italiaanse wijnboeren dit voorbeeld. Ze richtten de Denominazione di origine controllata op en kenden wijn van het eiland Ischia in Campanië een beschermde status toe.

De aard van hedendaagse regelgeving is evenzeer onderhevig aan sociale, culturele en historische invloeden als de waarschijnlijkheid dat een bepaalde regio überhaupt wijn produceert. In Frankrijk ontstond tussen de Renaissance en de Revolutie een romantisch nationaal filosofisch temperament, dat zich voornamelijk richtte op de invloed van plaats op identiteit en product, wat resulteerde in regelgeving die voornamelijk gericht was op de bescherming en rangschikking van geografische locaties. In Italië resulteerde de gefragmenteerde geschiedenis en culturele nadruk op regionale en familiale productietechnieken in regelgeving die de manier waarop wijn wordt gemaakt op een bepaalde locatie strikt vastlegde. Dit zou in de eerste plaats verantwoordelijk zijn voor het karakter en de kwaliteit van de wijnen die op die locatie worden gemaakt. In alle gevallen, van Frankrijk en Italië

tot Portugal, Spanje, Duitsland, Oostenrijk en meer, hebben regelgevingen details vastgelegd, van de grenslijnen tussen premiers en grand cru's tot de locatie waar een wijnmakerij moet worden gebouwd, de plantdichtheid, de fruitopbrengst, irrigatie, het cryovriezen van druiven, chaptalisatie, of wijn droog moet zijn of niet, en de duur van de *élevage*.

Hoewel de nieuwe regels waardevol zijn – opkomende regels hebben wijnmakers geholpen te beschermen tegen geurige fraude en vervalsing – hebben steeds strengere en onzinnige regelgevingen ook onbetrouwbare, inflexibele en beperkende hiërarchieën in stand gehouden, ondersteund door dorstige bureaucraten en egoïstische begunstigen. Deze zelfde hiërarchieën en beperkingen leggen wijnmakers vaak beperkingen op, omdat ze gehinderd worden door geografische tegenslagen of gebonden zijn aan inflexibele en verouderde productieregels die creativiteit afstraffen en kwalitatieve grenzen stellen. Evenzo leiden protectionistische maatregelen tot onderlinge strijd, waardoor producenten protesteren tegen veranderingen die hun eigen bevoorrechte status zouden kunnen schaden. Helaas worden de resulterende hiërarchieën versterkt in het onderwijs, waardoor verwachtingen worden gesmeed en prijsplafonds worden vastgesteld bij kopers, wat op zijn beurt industriële productiepraktijken stimuleert en de slechte wijnkwaliteit in 'mindere' appellations in stand houdt – waarom zou je met de hand werken voor een simpele Mâconnais?

Vanaf eind jaren zestig kwamen wijnmakers in opstand tegen dergelijke regelgeving. Ze lieten prestigieuze appellations vallen ten gunste van tafelwijndenominaties en vochten langdurige en kostbare rechtszaken aan na overtreding van de appellationregels.

In 1942, geïnspireerd door de grote wijnen van Bordeaux, plantte Marchese Mario Incisa della Rocchetta cabernet sauvignon en cabernet franc aan bij Tenuta San Guido in Bolgheri. In 1968 bottelden Mario Incisa en oenoloog Giacomo Tachis de eerste Sassicaia-vintage, bestemd voor publieke consumptie. Tot 1993 werd Sassicaia simpelweg gebotteld als *Vino da Tavola di Toscana* vanwege het ontbreken van sangiovese of lokale witte druiven. Tien jaar later, tijdens een blinde proeverij van Decanter Magazine, versloeg de Sassicaia uit 1972 33 wijnen uit 11 landen en won daarmee zijn eerste internationale prijs. Later kende Robert Parker de oogst van 1985 100 punten toe, de eerste keer dat deze score aan een Italiaanse wijn werd toegekend. Sassicaia volgde met verdere successen; Tignanello, Solaia en Ornellaia kregen allemaal vergelijkbare lovende kritieken. De 'Super Tuscans' voldeden echter niet aan de strenge appellatieregels. De wijnen genoten vervolgens grote faam, terwijl de Chianti DOC door nieuwe wijn drinkers over het hoofd werd gezien.

In 1981, na soortgelijke frustraties over de DOC-regelgeving – met name de eis dat wijnen met het label Chianti Classico 10% lokale witte druiven zoals trebbiano moesten bevatten – trok Sergio Manetti zijn Montevertinewijnen terug van het Chianti Classico Consorzio, waaronder het vlaggenschip Le Pergole Torte, dat Manetti speciaal had gecreëerd om de traditionele druivensoorten van de regio nieuw leven in te blazen. Zijn wijnen kregen daarom het label *Vino da Tavola* en later *Toscana IGT*. Zelfs nadat de regelgeving in de jaren negentig werd gewijzigd, waardoor 100% sangiovesewijnen binnen de DOCG-regio mogelijk werden, bleef Montevertine buiten de appellatie en bleef de wijnen etiketteren zonder verwijzing naar de Chianti-streek.

In 1993 wijzigde de AOC Les Baux-de-Provence haar regels en bepaalde dat rode wijnen uit het gebied geen cabernet sauvignon meer als hoofdbestanddeel mochten bevatten, ondanks het feit dat deze druivensoort al meer dan een eeuw in het gebied werd aangeplant. Twee decennia eerder richtte architect en wijnmaker Éloi Dürrbach Domaine Trévallon op en bottelde zijn eerste jaargang in 1976, een rode blend van cabernet sauvignon en syrah. Na de wijziging declassificeerde Dürrbach zijn wijn en koos hij ervoor om hem simpelweg te etiketteren als IGP Alpilles (voorheen *Vin de Pays des Bouches-du-Rhône*). Hij gaf daarbij aan dat hij wijn wilde maken die zijn specifieke locatie en visie

uitdrukte, en niet zomaar willekeurige formules wilde volgen. Ondanks de declassificatie werd Trévallon een van de meest gewilde en bewaarwaardige wijnen van de Provence.

Later dat decennium degradeerde de baanbrekende wijnmaker Angelo Gaja, die zowel zijn familiebedrijf als de regionale wijnbouw revolutioneerde, zijn beroemde Barbaresco en Barolo (naast twee cuvées) naar de lagere classificatie Langhe DOC na een ruzie over een kleine toevoeging van barbera – verboden door de DOCG – om de balans en zuurgraad van de wijnen te verbeteren. Ironisch genoeg betoogde Gaja dat vóór de appellatieregels het blenden van druiven zoals barbera in sommige jaargangen gebruikelijk was, vooral wanneer nebbiolo nog niet volledig rijp was. Hij beweerde dat zijn blendbeslissing respectvol was voor historische lokale gebruiken om rekening te houden met klimaat- of wijngaardvariaties.

En ten slotte, na langdurige meningsverschillen met lokale ambtenaren, kondigde Gianfranco Soldera in maart 2013 publiekelijk aan dat hij het Consorzio zou verlaten en ervoor zou kiezen zijn wijnen onder de algemene aanduiding Toscana IGT te labelen. Terwijl eerdere protagonisten protesteerden tegen de rigiditeit en incongruentie van hun respectievelijke appellations, beschuldigde Soldera zijn bedrijf ervan de normen te versoepelen en authentieke wijn te laten varen. Hij ging zelfs zo ver dat hij het Consorzio van fraude beschuldigde nadat ze hem wijn van andere producenten hadden aangeboden nadat een ex-werknemer zijn productie had gesaboteerd.

Meer recent schokte het beroemde Château Lafleur de wijnwereld door de appellation Pomerol te laten varen, verwijzend naar de noodzaak om klimaatverandering (met name de droogtedruk) met 'precisie en efficiëntie' aan te pakken. Meer specifiek wil Lafleur minder dicht planten; bodembedekkers gebruiken; de hoogte van het bladerdak verminderen; tijdelijke of permanente schaduw aanbrengen; en, misschien wel het meest controversieel, beginnen met irrigatie. Maar slimme lezers zullen weten dat, hoewel dit zeker de meest opvallende verlating van de laatste tijd is, er in de betere wijnwereld veel kleinere schermutselingen, verlatingen en afwijzingen voorkomen.

In 2018 trok Benjamin Dagueneau zijn familiedomein terug uit de appellatie Pouilly-Fumé na langdurige meningsverschillen, die culmineerden in het afwijzen van Benjamins wijnen uit 2017 door de appellatiebeheerder (ODG) omdat ze zogenaamd 'acescent' zouden zijn. Dagueneau vermoedt dat de werkelijke reden de atypische aard van zijn methoden en wijnen is. In Anjou, waar veel vooraanstaande producenten wonen, verlaten wijnbouwers de appellatie Quarts de Chaume (grand cru) omdat de beheerder weigert droge wijnen toe te laten, ondanks een duidelijke verschuiving in de consumentenvoorkeuren. Hierdoor dreigt de beroemdste wijngaard van de regio in de vergetelheid te raken, aangezien producenten met aanzienlijke percelen (Surrondé, Belargus, Plaisance) ervoor kiezen om droge wijnen te bottelen die vaak simpelweg als Anjou AOC worden geëtiketteerd. Tom Myers, misschien wel een van de beste jonge wijnmakers van dit moment, kondigde onlangs aan dat hij de Barolo DOCG vanaf 2022 van zijn Preda-label schrapt. Hij noemde daarbij een conflict tussen de eisen voor DOCG-vatrijping en zijn eigen visie. In plaats daarvan kiest hij voor maximale flexibiliteit om wijnbereidingsprocessen aan te passen. Toekomstige wijnen zullen daarom simpelweg als Vino Rosso worden gebotteld, waardoor de MGA weer relatief onbekend wordt. In Bourgondië koos de jonge, populaire wijnmaker Théo Dancer ervoor om wijnen van zijn 10 hectare grote domein Roc Breïa te bottelen als Vin de France, en het label Mâconnais volledig te laten vallen. Uiteindelijk kondigden zowel Châteaux Cheval Blanc als Ausone in 2021 hun voornemen aan om zich terug te trekken uit de Saint-Émilion-classificatie.

Er zijn bijna duizend appellations in Frankrijk en Italië, plus nog veel meer in Spanje, Portugal, Oostenrijk, enz., waarvan de meeste voor de meeste wijn drinkers onbeduidend zijn, ondanks de inspanningen van ambitieuze pr-bureaus. En hoewel er voordelen zijn verbonden aan het

lidmaatschap van zelfs de meest obscure appellations – deelname aan beurzen, deelname aan regionale proeverijen, deelname aan aanbestedingen, enzovoort – biedt slechts een handvol aanzienlijke prijsverhogingen op basis van de aantrekkelijkheid ervan bij kopers. Het is zorgwekkend dat juist in die appellations de strijd vandaag de dag woedt en veel veelbelovende producenten het steeds vaker alleen doen en regionale instanties achter zich laten om zich onafhankelijk te vestigen met slimme importeurs en nieuwe wijndrinkers.

In de afgelopen decennia waren deze exclusieve appellations veilige, betrouwbare toevluchtsoorden voor liefhebbers die op zoek waren naar kwaliteitswijn. De rijke en uitgebreide informatie-economie van vandaag de dag heeft de toegang echter gedemocratiseerd en biedt zowel drinkers als producenten een groeiend aantal kanalen om contact te leggen. En ondanks voorspellingen over een homogeniserend effect van globalisering, zijn het in de huidige markt juist de meest unieke en karaktervolle wijnen uit alle hoeken die de meeste aandacht krijgen. Veel meer dan welk appellationlabel dan ook, is het vermogen van dit dynamische ecosysteem om roem en rijkdom te vergroten onbegrensd; één enkele publicatie kan elke wijnbouwer snel tot superster verheffen, van onbekende producenten die in de anonimiteit werken in bekende appellations tot cultproducenten in opkomende regio's en baanbrekende wijnmakers wereldwijd. Kopers zijn dan ook steeds meer bereid om astronomische prijzen te betalen voor wijnen zonder eerdere reputatie, laat staan voor een herkenbare appellation.

Paradoxaal genoeg verbiedt wat begon als een manier om normen te handhaven, nu de producenten die doorgaans de beste wijnen produceren, beperkt het de mogelijkheden om zich aan te passen aan klimaatverandering en brengt het in sommige gevallen het behoud van de regio zelf in gevaar. In zo'n wereld dreigt de appellation een overblijfsel te worden van een cultuur van verfijnde wijn, een overbodig artefact dat eerder een hoge kwaliteit uitstraalt dan een saaie rommel. Als ze willen overleven als meer dan een uitgestrekt gebied waar de flashcard-fetisj van gecertificeerde sommeliers zich op richt, moeten appellations zich hervormen en zichzelf hervormen als plekken waar geweldige wijn wordt gemaakt, en niet als manieren om wijn te maken ten koste van de verheffing.