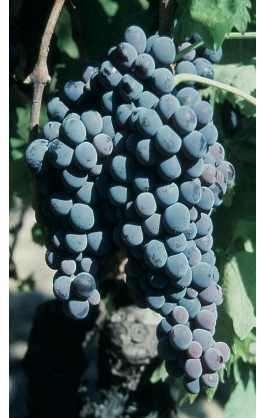


Carignan : een schone slaapster!

Bruno De Witte



De tijd dat in Languedoc-Rousillon eerder sprake was van kwantiteit in plaats van kwaliteit ligt ver achter ons. Eén bepaalde druif speelde toen daarin een zéér bepalende rol nl. carignan. Het leverde de druif een kwalijke reputatie op, een reputatie die de dag van vandaag nog gangbaar is. Terecht of onterecht?

Er was eens, lang geleden ...

De oorsprong van de carignandruif zou in het Spaanse dorpje Cariñena (Aragon, vlakbij Rioja) liggen. Van daaruit verspreidde de druif zich naar Sardinië, Italië, Algerije en Frankrijk. Maar zijn grote bekendheid kreeg hij pas in de Languedoc. Synoniemen voor deze druif zijn cariñena, mazuelo, samso, crujillon, gragnano, bois dur, ...

Carignan is een heel genereuze druif. Opbrengsten van meer dan 200 hl/ha vormen geen uitzondering. De druif geeft veel kracht en kleur, heeft ruwe tannines, bitterheid, een hoog zuurgehalte maar weinig finesse. Koppige wijn dus maar je had er wel veel van en hij was goedkoop. Maar laat dat nu net in zijn glorieperiode de doorslaggevende factoren zijn om hem massaal aan te planten. Einde 19^e eeuw, begin 20^e eeuw had je in het zuiden van Frankrijk een enorme aanplant van aramon. Deze druif zorgde door zijn enorm hoog rendement voor de broodnodige wijnplas voor de lokale arbeiders. De gemiddelde wijnconsumptie van deze groep mensen bedroeg toen zo maar eventjes 4 liter per dag! Nadeel van aramon: de druif was zeer gevoelig aan koude en was zo mogelijk nog minder kwalitatief dan carignan. De doodsteek voor aramon volgde na de “extreem koude” winters van 1956 en 1963. De positieve berichten uit het noorden van Algerije over “die andere druif” die het beter deed dan aramon en ook voor veel wijn zorgde, maakten dat de wijnbouwers van het zuiden massaal carignan als vervanger voor aramon gingen aanplanten. Carignan was beter bestemd tegen de koude, gaf meer kwaliteit en was vanwege zijn kleur, tannines en zuurgehalte uitermate geschikt om in blends met andere druiven te gebruiken. De verspreiding in het zuiden van Frankrijk en rond de Middellandse Zee was enorm. In 1988 was carignan met 176.000 ha nog de meest aangeplante druif in Frankrijk.

Waar ging het dan mis?

Helaas voor carignan ging men in de loop der jaren minder drinken maar wel wijn van een betere kwaliteit. Hippiere druiven zoals syrah, grenache, cabernet sauvignon en mourvèdre deden meer en meer hun intrede. Voor de problemen ten gevolge van de hoge wijnconsumptie werd stevast door de wijnpers en door Europa met de vinger gewezen naar de carignan. Hij was de grote schuldige voor de enorme wijnplas aan simpele wijnen die Europa niet meer kwijt geraakte. Vele wijngaarden carignan werden gerooid (o.a. dankzij de premie daarvoor van Europa en de herhaalde aanpassingen van de AOC-regels waarbij de maximale aanplant carignan steeds daalde). In 30 jaar tijd verdween iets minder dan de helft van alle carignan in Frankrijk. De druif werd verguisd. Sommige boeren vonden het niet eens de moeite om de

arme carignan uit zijn lijden te verlossen en lieten hem gewoon staan. Niks rooien, laat vanzelf maar weggroten. De druif werd als volgt omschreven: *carignan is als een muf riekende waakhond die veel lawaai maakt en waarvan je veel afval hebt op te ruimen, maar die zijn initiële taak waarvoor hij is aangeschaft als geen ander uitvoert!*”

Maar carignan liet zich niet doen, hij bood weerstand. Hij liet, in zijn kluizenaarsbestaan, zijn wortels dieper de aarde ingroeien. Door de hogere leeftijd van de stokken werd er voor een natuurlijke vermindering van het aantal trossen per plant gezorgd. En wat bleek? De druiven wonnen aan complexiteit en kracht. Een aantal topwijnmakers ontdekte dat er veel wijngaarden met oude carignan te koop waren en dat die druiven een enorm potentieel bleken te hebben. Niet alleen kracht, kleur en koppigheid maar ook finesse en elegantie! Een topcombinatie. Maar, ook oude carignan blijft nog steeds een arbeidsintensieve druif. De revival van de carignan kon beginnen.

Natuurlijk wordt er nog steeds minderwaardige wijnen van carignan gemaakt (maar dat geldt ook voor andere druiven). Feit is wel dat met hard werken carignan nu ook in staat is om hele mooie wijnen te leveren met elegantie en finesse. Nodige voorwaarden hiertoe zijn het juiste terroir (veelal schiste), oude stokken, zéér laag rendement en voldoende rijpheid om de hoge tannines en zuren onder controle te krijgen. Carignan heeft, na een zware depressie, zijn plaats bij de grote wijndruiven herwonnen. In handen van gedreven wijnbouwers worden tegenwoordig prachtige wijnen van 100% carignan gemaakt in o.a. de Languedoc, Priorato, California en Sardinië. Maar de mooiste toepassing van deze druif blijft nog steeds zijn initiële taak: binnen blends met andere, grote druiven zorgen voor fruit, kracht, kleur en de broodnodige zuren. Wijnbouwers die nu nog beschikken over oude percelen carignan beseffen beter en beter welke “goudmijn” ze in handen hebben. Zij die er verstandig mee kunnen omspringen behoren tot de top van hun regio, van hun land.

Website over carignan: www.carignans.com