

Adams Wein

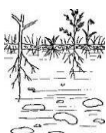


Wijnmaker
Simone Adams



Land & streek
Duitsland - Rheinhessen

Plaats
Ingelheim am Rhein



Bodems soort
**Muschelkalk
Kalkmergel
Lösslehm**

Wijngaarden
10 hectare



Wijnen

Kaliber 9 Weißburgunder
Kaliber 19 Grauburgunder
Kaliber 25 Chardonnay

Kaliber 8 Paganini Pop
Kaliber 12 Spätburgunder
Kaliber 16 St. Laurent
Kaliber 24 Frühburgunder
Kaliber 28 Spätburgunder
Auf dem Haun Spätburgunder
Kaliber 48 Spätburgunder



“Es muss sich alles ändern, damit es bleibt wie es ist.”

Met deze uitspraak van Giuseppe Tomasi di Lampedusa voelt Simone Adams zich verbonden. En ik herken mij daar wel in.

Al haar wijnen dragen de naam ‘Kaliber’, met daarachter een nummer. Oneven nummers voor wit en even voor rood. Hoe hoger het nummer, hoe hoger de kwaliteit van de wijn. De naam Kaliber is een verwijzing naar de jacht, een andere bezigheid van Simone. En als wijnmaakster wil ze ook raak schieten. Simone studeerde ‘Horticultural Science’ in München en ‘Weinbau’ en Oenologie in Geisenheim, gecombineerd met een practicum in Friuli. Verder heeft ze diverse stages gelopen o.a. in Chablis, Bandol (Pibarnon), Sicilië (Planeta) en Süd Tirol. Ook is ze een gepassioneerd alpiniste en heeft al diverse 4-duizenders beklommen. Kortom een veelzijdige persoonlijkheid. Dat vind je terug in haar wijnen.

Ze was bezig met haar promotiestudie toen haar vader in 2010 vrij plotseling overleed. Ze twijfelde niet lang, legde haar studie stil en nam het werk van haar vader over. Ze wilde zijn levenswerk niet in vreemde handen laten overgaan. *“Wetenschap is heel leuk en boeiend, maar steeds in een team werken remt me in het nemen van beslissingen. Je moet alles overleggen. Nu kan ik doen waar ik in geloof, experimenteren en beslissingen direct uitvoeren. Dat is fijn”*. Inmiddels is ze alsnog gepromoveerd. Haar echtgenoot Percy is jurist in Frankfurt en ondersteunt haar met de verkoop.

Ingelheim am Rhein is een ‘Rotweinmetropole’ aan de rand van Rheinhessen en het zijn de ‘Burgunder-sorten’ (Spätburgunder, Grauerburgunder en Weisserburgunder) die hier een hoofdrol spelen. Het klimaat is er zeer droog en het terroir in Ingelheim bevat Muschelkalk, Mergel en Kalkzand. De bodem heeft veel overeenkomsten met die van de Bourgogne en de wijnen van Simone hebben dan ook duidelijk ‘raakvlakken’ met rode en witte Bourgognes. Simone werkt met veel precisie, gaat heel doordacht te werk en heeft oog voor detail. Haar wijnen zijn zeer strak, direct en puristisch. *“Jeder Wein ist am Anfang nur eine Idee”*, zegt Simone. Zij werkt haar ideeën uit. Wij volgen haar op de voet. GaultMillau “Entdecker des Jahres 2019” en met drie ‘trosjes’ binnengekomen.

In de wijngaarden wordt de bodem volledig biologisch bewerkt. Simone gebruikt echter wel synthetische middelen voor de bestrijding van meeldauw. Zij wil n.l. niet met koper (“Bordelese pap”) spuiten omdat dit een zwaar metaal is en niet afbreekbaar in de bodem. Iets dat heel veel wijnboeren niet willen. Zij is hierdoor niet biologisch gecertificeerd. In 2019 is ze overgegaan op Biodynamische wijnbouw.

Kaliber 12 Spätburgunder 2017

Een zeer elegante 'Spätburgunder, geheel in Bourgogne stijl. Een transparante rode kleur en sterke aroma's van frambozen, kersen en pruimen, amandelen, kruidnagel en vanille. Ook zijn er lichte toetsen van peper, potloodslijpsel, rook, chocolade en hout. In de mond is de kurkdroog met een mooi fruitgehalte en een elegante tanninestructuur. Heerlijk in combinatie met de Bourgondische keuken, dus gerechten als Bœuf bourguignon en Cocq au Vin maar ook in combinatie met ingrediënten als pompoen, bieten, rozemarijn, tijm en zelfs met vis. Het beste is de wijn ruim van de voren te openen en niet te warm te serveren, tussen de 14-16° in een Bourgogneglas.

Vinificatie

De Spätburgunder is aangeplant op 'Kalkmergel' en 'Lösslehm' op de Ingelheimer Schlossberg op zo'n 160 m boven zeespiegel. Simone kiest voor kleine opbrengsten. Na de oogst volgt een koude schilweking van 5 dagen. Het is belangrijk dat de temperatuur niet hoger wordt dan 15°, op die manier kan het sap nog niet gaan vergisten. Dan volgt een vergisting van 14 dagen. Hierna wordt de wijn 12 maanden gerijpt op 'Holzfass' dit zijn vaten van 600 liter en deels op 'Barriques' van 225 liter. Na botteling rijpt de 'Spätburgunder' nog 6 maanden op de fles.