

Adams Wein

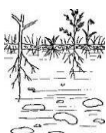


Wijnmaker
Simone Adams



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 19 Grauburgunder 2018

'Grauburgunder' is ook wel bekend als 'Pinot Gris'. Simone kiest bij de vinificatie van deze druif heel bewust voor een **witte wijn met schil inweking. Schrik dus niet bij het openmaken van de fles.** De wijn krijgt hierdoor een subtiele lichtrode (oranje) gloed en veel meer complexiteit. Zij maakt dus een soort **'Orange Wine'**. Knallend van expressie en frisheid. Aroma's van tijm, peer, zeewier, jodium, en oesters. In de smaakleer noemen we dat Umami. Heel veel zilte tonen door de kalksteen uit Ingelheim. Een bijzondere en spannende wijn. Lekker bij schaal en schelpdieren, vis, pasta's, gevogelte op oosterse wijze bereid, met hier en daar wat soja of miso verwerkt. Ook bij harde oude Kaas. Het is aan te raden de wijn van te voren te karaferen. Serveer niet te koud, rond de 9-11°C in een groot wijnglas, zodat de wijn goed los kan komen.

Vinificatie

De stokken staan aangeplant op de bodemsoorten 'Kalkmergel' en 'Lösslehm' op 150 meter hoogte. Bij de oogst vindt een strikte selectie plaats. Na de oogst volgt een lange 'macération' van 24 uur, dit betekent dat de druiven worden ingeweekt zonder dat de fermentatie gestart wordt. Vervolgens wordt de wijn gefermenteerd en gerijpt op grote houten 'Holzfass' (Stückfass), dit zijn vaten van 600 liter. De wijn rijpt op de vaten tot de botteling.