Malbec: Een Verhaal van Twee Terroirs

Ik herinner me nog goed dat onze vroegere wijnmeester Bart Malbec altijd herkende in blindproeverijen. Hij noemde de druif steevast “slechte bek”, verwijzend naar het soms strenge en zurige karakter van de druif, vooral bij eenvoudige wijnen.

Het verhaal van Malbec is er een van heruitvinding - een narratiefboog die continenten en eeuwen overspant, en een ooit verguisde mengdruif transformeert tot een internationaal fenomeen. Toch heeft deze opmerkelijke reis een curieuze dualiteit gecreëerd: de druif die de broeierige, strenge wijnen van Cahors produceert, vertoont weinig zintuiglijke gelijkenis met de voluptueuze expressies die opkomen uit de hooggelegen wijngaarden van Argentinië. Het begrijpen van Malbec vereist het waarderen van beide incarnaties, waarbij elk verschillende facetten onthult van deze wispelturige variëteit.

Historische Herkomst en de Franse Oorsprong

De wortels van Malbec liggen stevig in het zuidwesten van Frankrijk, hoewel de precieze oorsprong enigszins obscuur blijft. Bekend onder verschillende namen als Côt in de Loirevallei en Auxerrois in Cahors (niet te verwarren met de witte Auxerrois uit de Elzas), wordt de druif al sinds de middeleeuwen in Frankrijk gecultiveerd. In Bordeaux, waar het ras rond Libourne Pressac werd genoemd, speelde Malbec een ondersteunende rol in de beroemde blends van de regio, gewaardeerd voornamelijk om kleur en tannine toe te voegen aan de assemblage (*Wine: A Tasting Course From Grape to Glass*, p. 201; *Grapes & Wines*, p. 187).

De fortuinen van de druif in zijn vaderland bleken echter precair. De gevoeligheid van Malbec voor coulure (slechte vruchtzetting), vorstschade en rot maakte het een onbetrouwbare partner in het maritieme klimaat van Bordeaux. De verwoestende vorst van 1956 bleek bijzonder ingrijpend—waarna de wijnboeren van Bordeaux Malbec grotendeels opgaven ten gunste van de betrouwbaardere Merlot (*Grapes & Wines*, p. 187). Tegen het einde van de twintigste eeuw was Malbec in Frankrijk een soort viticulturele bijzaak geworden, teruggedrongen tot een ondergeschikte status zelfs in zijn bolwerk Cahors.

Ondertussen begon de transatlantische reis van Malbec in het midden van de negentiende eeuw, toen de Franse botanicus Michel Aimé Pouget in 1853 stekken meebracht naar Argentinië, om een presidentieel mandaat te vervullen om druivenrassen te sourcen die geschikt waren voor Argentijnse bodems (*Parker's Wine Bargains*, p. 5; *The World in a Wineglass*, p. 486). Deze schijnbaar bescheiden introductie zou uiteindelijk transformerend blijken, hoewel het bijna 150 jaar zou duren voordat de wereld het opmerkte.

Cahors: De Voorouderlijke Expressie

Cahors, gelegen in het departement Lot in het zuidwesten van Frankrijk, vertegenwoordigt het historische hartland van Malbec. De appellatie vereist een minimum van 70% Malbec in de blend, met Merlot en Tannat die de assemblage voltooien (*Wine: A Tasting Course From Grape to Glass*, p. 201; *The Concise Guide to Wine*, p. 156). De wijngaarden zijn aangeplant over drie verschillende terrassen in de vallei van de Lotrivier en hogerop op het kalkstenen plateau bekend als de causse, waarbij het laatste meer gestructureerde, rijpingswaardige wijnen oplevert, terwijl de

FIGUUR 1: HET DORP CAHORS

lagere terrassen zachtere, vruchtiger expressies produceren (*The Concise Guide to Wine*, p. 156).

Viticulturele Uitdagingen

Het continentale klimaat van de regio, met zijn warme, droge zomers en koude winters, biedt adequate rijpingsomstandigheden in gunstige jaren, hoewel lentevorst een sporadische bedreiging blijft - de jaargang 2017 zag ongeveer 80% gewasvernietiging door vorstschade (*The Concise Guide to Wine*, p. 156). Deze klimatologische precaire toestand heeft historisch bijgedragen aan de reputatie van Malbec als inconsistent, tenminste in Frankrijk.

Het Klassieke Cahors-profiel

Traditionele Cahors presenteert een opvallend andere persoonlijkheid dan zijn Nieuwe Wereld-tegenhanger. Deze wijnen zijn kenmerkend donker van kleur - historisch verdienden de wijnen van de regio de bijnaam "zwarte wijn van Cahors", hoewel deze legendarische beschrijving meer verwees naar negentiende-eeuwse iteraties dan naar hedendaagse expressies (*The New Sotheby's Wine Encyclopedia*, p. 39).

Het zintuiglijke profiel neigt naar strengheid in de jeugd: aardse minerale noten van inkt en ijzer, smaken van pruimenschil en tabaksblad, met uitgesproken tannines die jonge Cahors bijna ongenietbaar kunnen maken (*Grapes & Wines*, p. 187; *The Concise Guide to Wine*, p. 86). De zuurgraad is hoog, terwijl het volume en de alcohol matig blijven—typisch rond medium gewicht. Veelgenoemde beschrijvers omvatten viooltje, gentiaan, drop en een kenmerkende mineraliteit die spreekt tot de kalksteenrijke bodems (*The Concise Guide to Wine*, p. 156).

Met de leeftijd ontwikkelen de wijnen complexiteit: aroma's van aarde en *sous-bois* komen op, vergezeld van vleesachtige, bijna dierlijke ondertonen. De beste voorbeelden, gerijpt in verschillende proporties nieuw Frans eikenhout, kunnen 10-15 jaar verbeteren en uiteindelijk een harmonie bereiken die prachtig past bij de regionale eend-, ganzen-, wild- en truffelgebaseerde keuken (*The Concise Guide to Wine*, p. 156).

Hedendaagse Trends in Cahors

Recente jaren hebben een stilistische evolutie in Cahors gezien, beïnvloed door het internationale succes van Argentijnse Malbec. Sommige producenten vinificeren nu in een frissere, toegankelijkere stijl—wijnen die de nadruk leggen op fruit boven structuur en genoten kunnen worden in de jeugd in plaats van langdurige keldering te eisen (*Grapes & Wines*, p. 187). Dit vertegenwoordigt een afwijking van de traditionele "gruizige" (korrelige) benadering, hoewel puristen zouden kunnen beweren dat het het kenmerkende karakter van de regio opoffert voor commerciële aantrekkingskracht.

Leidende producenten waaronder Château du Cèdre, Clos Triguedina, Château Lamartine en Mas del Périé blijven kwaliteitsgerichte expressies promoten die de erfenis van de druif eren (*The Concise Guide to Wine*, p. 156).

Argentinië: De Nieuwe Wereld-Renaissance

Als Cahors het verleden van Malbec vertegenwoordigt, belichaamt Argentinië zijn heden en toekomst. De druif heeft in het hooggelegen woestijnterroir van Mendoza omstandigheden gevonden die het een volledig andere persoonlijkheid laten uitdrukken - een die de internationale markt heeft betoverd en de wijnindustrie van Argentinië heeft getransformeerd.

Het Mendoza-voordeel

De provincie Mendoza, die meer dan tweederde van de wijnproductie van Argentinië voor zijn rekening neemt, biedt bijna ideale omstandigheden voor de teelt van Malbec (*Parker's Wine Bargains*, p. 6). De hooggelegen vlakten van de regio aan de voet van de Andes - met wijngaarden

aangeplant tussen 1.000 en 1.500 meter (3.280-4.900 voet) - bieden een unieke combinatie van intense daglichtzon en dramatische nachtelijke temperatuurdalingen (*Wine: A Tasting Course From Grape to Glass*, p. 234; *Grapes & Wines*, p. 188).

Deze diurnale temperatuurvariatie blijkt cruciaal. Warme dagen zorgen voor volledige fenolische rijpheid, terwijl koele nachten zuurgraad behouden en het groeiseizoen verlengen, waardoor concentratie mogelijk is zonder overmatige alcohol of slapperheid (*Grapes & Wines*, p. 188). Het hoogwoestijnklimaat biedt een ander voordeel: minimale neerslag en lage luchtvochtigheid verminderen dramatisch de ziektedruk, met name de rot en meeldauw die Malbec in Frankrijk teisteren (*Concise Encyclopedia of Wine*, p. 645).

FIGUUR 2: CAFAYATE-WIJNGAARDEN IN ARGENTINIË

Binnen Mendoza zijn subregio's opgekomen met onderscheidende profielen. Luján de Cuyo en de Uco Valley worden algemeen beschouwd als producenten van de beste vruchten, met toenemende aandacht voor hooggelegen locaties - sommige nu aangeplant boven 1.440 meter - die wijnen opleveren van bijzondere elegantie, fijnere tannines, betere zuurgraad en buitengewoon donkearomatisch fruit (*Grapes & Wines*, p. 187-188).

Het Argentijnse Malbec-profiel

Argentijnse Malbec presenteert een bijna antithetische expressie ten opzichte van Cahors. Deze wijnen zijn typisch zeer diep van kleur - vaak inktzwart, soms zelfs ondoorzichtig (*Parker's Wine Bargains*, p. 6; *The Concise Guide to Wine*, p. 87). Het aromatische profiel benadrukt rijpe, bijna jamachtige zwarte vruchten: pruimen, bramen, bosbessen en zwarte kersen domineren. Een kenmerkend viooltjesparfum - toegeschreven aan het molecuul beta-ionone - zorgt voor een onderscheidend bloemig accent (*Grapes & Wines*, p. 188). Pittige noten van kaneel, nootmuskaat en vijfkruiden voegen complexiteit toe, terwijl sommige voorbeelden aardse ondertonen, pure chocolade en soms kenmerken van geroosterde biet tonen (*Wine: A Tasting Course From Grape to Glass*, p. 201; *The Concise Guide to Wine*, p. 87).

Op het palet biedt Argentijnse Malbec een weelderige, vette textuur met zachte, fluweelachtige tannines die scherp contrasteren met de strengere structuur van Cahors. De wijnen zijn typisch

volmondig met hoge alcohol - vaak 14% of hoger - hoewel in de beste voorbeelden dit in balans blijft met de fruitintensiteit (*Grapes & Wines*, p. 189). De zuurgraad neigt naar matig of zelfs laag niveau, wat bijdraagt aan het toegankelijke, hedonistische karakter van de wijnen.

Het gebruik van nieuw Frans eikenhout is gebruikelijk onder premiumproducenten, wat lagen van vanille, toast en ceder toevoegt zonder de inherente persoonlijkheid van de variëteit te overheersen (*The Concise Guide to Wine*, p. 87). Echter, sommige critici beweren dat overmatig eikenhout de natuurlijke heerlijke rijpheid van Malbec kan verstikken (*Grapes & Wines*, p. 188).

Viticulturele Verfijningen

De Argentijnse wijnindustrie heeft een significante evolutie ondergaan in het begrijpen van de eisen van Malbec. Vroege aanplantingen benadrukten vaak volume boven kwaliteit, met opbrengsten die karakter en complexiteit verdunden. De transformatie begon serieus in de jaren 1990, geleid door visionairs zoals Nicolás Catena Zapata, die pionierswerk deed met high-end Malbec-productie uit laag-opbrengende, hooggelegen wijngaarden - veel zoals Robert Mondavi had gedaan voor Napa Valley Cabernet Sauvignon (*Concise Encyclopedia of Wine*, p. 33).

Moderne Argentijnse viticultuur benadrukt:

- **Locatiekeuze**: Verhuizen naar hogere hoogtes waar het significante dag-nacht-temperatuurverschil de rijping verlengt terwijl zuurgraad behouden blijft
- **Opbrengstbeheer**: Dramatisch reduceren van bladerdak om smaken te concentreren
- **Kloonselectie**: Identificeren van superieure Malbec-klonen uit oude wijnstokaanplantingen
- **Bladerdakbeheer**: Optimaliseren van zonblootstelling terwijl vruchten beschermd worden tegen overmatige hitte

Het nieuwste frontier omvat extreme hooggelegen aanplantingen boven 1.440 meter, die wijnen produceren van bijzondere elegantie met fijnere tannines, betere zuurgraad en opmerkelijke aromatische complexiteit (*Grapes & Wines*, p. 187).

Stilistische Divergentie: Het Verschil Begrijpen

De zintuiglijke kloof tussen Cahors en Argentijnse Malbec roept fundamentele vragen op over varietale identiteit. Zijn dit werkelijk expressies van dezelfde druif, of heeft terroir de variëteit zo grondig getransformeerd dat ze onderscheidende wijnstijlen vertegenwoordigen die toevallig genetisch materiaal delen?

Verschillende factoren verklaren de divergentie:

Klimaat: Het continentale klimaat van Cahors met zijn jaargangvariatie contrasteert met de opmerkelijk consistente, zonnige groeiseizoenen van Mendoza. Argentijnse Malbec profiteert van bijna perfecte rijpingsomstandigheden jaarlijks, terwijl Cahors moet omgaan met grotere klimatologische onzekerheid.

Hoogte en zonlicht: De intense zonnestraling op grote hoogte in Mendoza, gecombineerd met heldere luchten, drijft vollere fenolische rijpheid en diepere kleur-extractie dan typisch bereikt wordt in Cahors.

Bodem: De kalksteenrijke bodems van Cahors dragen bij aan mineraliteit en structuur, terwijl de diverse bodems van Mendoza - van alluviale afzettingen tot rotsachtige, goed doorlatende sites - fruitzuiverheid en concentratie benadrukken.

Viticulturele filosofie: Franse traditie benadrukt terughoudendheid en rijpbaarheid; Argentijnse producenten hebben grotendeels een direct aantrekkelijkere, fruitgerichte stijl omarmd, hoewel dit evolueert.

Wijnmaakbenadering: Eikenhoutgebruik, extractieniveaus en rijpingsregimes verschillen significant tussen regio's, met Argentijnse producenten over het algemeen liberaler in hun gebruik van nieuw eikenhout en extractietechnieken.

Huidige Trends en Toekomstige Richtingen

Argentinië: Voorbij de Fruitbom

Argentijnse Malbec staat voor een identiteitscrisis geboren uit zijn eigen succes. De internationale populariteit van de druif - vooral in de Verenigde Staten, waar het een van de snelst groeiende varietale importen is - heeft gecreëerd wat sommige critici kenmerken als een "cashcow"-mentaliteit (*De druif*, p. 111). Veel commerciële bottelingen prioriteren onmiddellijke aantrekkingskracht en volume boven complexiteit en terroir-expressie, resulterend in wat een commentator beschrijft als "eendimensionale, saaie" wijnen (*De druif*, p. 111).

Echter, een tegenbeweging ontstaat onder kwaliteitsgerichte producenten. Sebastián Zuccardi en anderen verkennen meer terughoudende, terroir-gedreven expressies die elegantie boven kracht benadrukken, mineraliteit boven fruitverzadiging (*The World in a Wineglass*, p. 486). Dit parallelle bredere trends in premium wijnproductie naar lagere alcohol, betere balans en grotere sitespecificiteit.

De uitdaging omvat door natuurlijke klonen te testen over verschillende terroirs en meer doordachte productietechnieken toe te passen dan simpelweg rijpheid maximaliseren door verlengde hangtijd (*The World in a Wineglass*, p. 486). Sommige producenten verkennen ook veldblends en co-fermentaties met variëteiten zoals Cabernet Franc, Petit Verdot en Bonarda om complexiteit en structuur toe te voegen.

Cahors: Modernisering vs. Traditie

Cahors staat voor de tegenovergestelde uitdaging: relevant blijven in een markt die Malbec is gaan associëren met Argentijnse exuberantie. De invloed van Nieuwe Wereld-stijlen heeft sommige Cahors-producenten geprikkeld om frissere, toegankelijkere wijnmaakbenaderingen te adopteren - wijnen met "het hart op de tong, en meer fruit" (*De wijn-spijsbijbel*, p. 215).

Deze stilistische drift roept vragen op over regionale identiteit. Ligt de toekomst van Cahors in het eren van zijn strenge, rijpingswaardige tradities, of in het aanpassen aan hedendaagse paletten gevormd door Argentijnse expressies? De meest succesvolle producenten zijn misschien diegenen die een middenweg vinden - wijnen die de kenmerkende mineraliteit en structuur van Cahors behouden terwijl ze grotere toegankelijkheid bieden in de jeugd.

Opkomende Regio's

Hoewel Cahors en Argentinië de Malbec-productie domineren, vindt de variëteit elders voet aan de grond. Chili teelt Malbec, vooral in koelere sites, waar het rijkdom en parfum toevoegt aan blends (*Grapes & Wines*, p. 187). Kleine aanplantingen bestaan in Californië, Washington State, Zuid-Australië en Nieuw-Zeeland, hoewel geen van hen de kritische massa of het kenmerkende regionale karakter heeft bereikt van de twee primaire regio's (*Grapes & Wines*, p. 187-188).

Proefoverwegingen

Voor de ervaren proever zou het onderscheiden van Cahors van Argentijnse Malbec eenvoudig moeten zijn, gegeven hun divergente profielen. Echter, verschillende factoren kunnen identificatie compliceren:

Moderne Cahors gemaakt in een fruitgerichte stijl kan stilistische lijnen vervagen, met rijpere vruchten en zachtere tannine dan traditionele voorbeelden.

Hooggelegen Argentijnse Malbec uit sites boven 1.400 meter kan verrassende elegantie tonen, hogere zuurgraad en meer terughoudend fruit dat Europese sensibiliteiten benadert.

Eikenhoutinvloed kan varietale karakter maskeren in beide regio's, zeker wanneer nieuwe eikenhoutpercentages hoog zijn.

Jaargangvariatie in Cahors betekent dat bijzonder rijpe jaren wijnen kunnen produceren dichter bij het Argentijnse profiel, terwijl koele, uitdagende jaargangen structuur boven fruit benadrukken.

Belangrijkste onderscheidende kenmerken omvatten typisch:

- **Kleurintensiteit**: Argentijnse voorbeelden tonen over het algemeen diepere, meer ondoorzichtige kleur
- **Tanninekwaliteit**: Cahors presenteert krijtigere, strengere tannine; Argentijnse Malbec biedt zachtere, fluweelachtigere tannines
- **Fruitprofiel**: Cahors neigt naar rode vruchten (damson, kers) en minerale noten; Argentinië benadrukt zwarte vruchten (pruim, braam) en florale noten
- **Zuurgraad**: Cahors behoudt hogere, meer uitgesproken zuurgraad; Argentijnse voorbeelden tonen vaak matige tot lage zuurgraad
- **Volume**: Cahors is typisch medium-volmondig; Argentijnse Malbec neigt naar volmondig
- **Aromatische handtekeningen**: Cahors toont inkt, ijzer, tabak en aarde; Argentinië toont viooltjes, chocolade en specerijen

Argentinië of Cahors?

De dubbele identiteit van Malbec vertegenwoordigt een van de meest fascinerende casestudies in wijn over hoe terroir en culturele context varietale expressie vormen. De strenge, mineraal-gedreven wijnen van Cahors en de weelderige, fruitverzadigde expressies uit Argentinië lijken misschien toe te behoren tot verschillende variëteiten, maar beiden onthullen authentieke facetten van het potentieel van Malbec.

Voor Cahors ligt de uitdaging in het assertief maken van relevantie in een markt die Argentijns hedonisme heeft omarmd - manieren vinden om traditie te eren terwijl commercieel levensvatbaar blijft. Voor Argentinië is de imperatief om voorbij eendimensionale crowd-pleasers te bewegen naar meer genuanceerde, terroir-gedreven expressies die respect kunnen afdwingen naast de fijnste wijnen ter wereld.

De meest spannende ontwikkelingen kunnen komen van producenten in beide regio's die weerstand bieden aan eenvoudige categorisering - Cahors-wijnboeren die rijpheid vastleggen zonder structuur op te offeren, Argentijnse wijnmakers die elegantie nastreven boven kracht. Dit zijn de flessen die ons herinneren waarom Malbec, ondanks zijn geblokkeerde geschiedenis en huidige commerciële alomtegenwoordigheid, serieuze overweging verdient van onderscheidende paletten.

Aan het einde is de les misschien dat grote wijn varietale orthodoxie overstijgt. Kalksteenmineraliteit in het zuidwesten van Frankrijk of hooggelegen intensiteit in de Andes, Malbec op zijn best biedt diep drinkplezier - en dat mag het enige consensus zijn dat deze twee terroirs vereisen.

Peter Doomen – 4 november 2025

Bijlage: referenties

Baxevanis, J. J. (1987). *The wines of Champagne, Burgundy, eastern and southern*. Rowman & Littlefield. ISBN 9780847675340

Brostrom, G., & Brostrom, J. (2008). *The business of wine: An encyclopedia*. Greenwood Press.

Burton, N. (2018). *The concise guide to wine and blind tasting* (3rd ed.). Acheron Press. ISBN 9780992912789

Centamore, A. (2015). *Tasting wine and cheese*. Quayside Publishing. ISBN 9781627887274

Cheap, A. (2006). *Mr Cheap's guide to wine*.

Clarke, O. (1995). *Grapes & wines*. Webster's International Publishers.

Di Taranto, G. (2023). *De druif*. Lannoo. ISBN 9789401492416

Isle, R. (n.d.). *The world in a wineglass: The insider's guide to artisanal, sustainable, extraordinary wines to drink now*.

Jackson, N. (2022). *Beyond flavour: Wine tasting by structure*.

Jackson, R. S. (2022). *Wine tasting: A professional handbook* (4th ed.). Academic Press. ISBN 9780323852630

Joshi, V. K. (2021). *Concise encyclopedia of science and technology of wine*.

Moore, V. (2017). *De wijn-spijsbijbel*. Uitgeverij Atlas Contact. ISBN 9789045034690

Old, M. (2021). *Wine: A tasting course from grape to glass*. DK. ISBN 9780744039863

Parker, R. (2009). *Parker's wine bargains*.

Stevenson, T. (2005). *The new Sotheby's wine encyclopedia*. DK Publishing.