

MÃ;laga

Introductie

Vierhonderd jaar geleden behoorden de zoete, versterkte wijnen van Portugal, Zuid-Spanje en de Canarische Eilanden, tot de duurste wijnen ter wereld. Maar de tijden zijn veranderd: Sherry en Port zijn beter gaan presteren, Madeira heeft nog steeds zijn markt niche, maar MÃ;laga blijft achter. De liefhebbers van deze nootachtige, karamelstijl wijn ten spijt, is de export teruggevallen.

Deze ontwikkelingen hebben de wijnproducenten van MÃ;laga tot experimenteren aangezet. Er zijn in de voorbije jaren pogingen geweest om een soort fino-wijn te maken, en er zijn ook lichte wijnen van koud-gegist druivenmost. Toch blijken deze slechts van lokaal belang en als MÃ;laga zijn reputatie van weleer terug wil, dan zal het zich eerder moeten concentreren op de traditionele, zoete, versterkte wijnen van moscatel en pedro ximénez, dan op de nieuwe-stijl wijnen die het in andere delen van Spanje zo goed doen. Wijnbereiding

Volgens traditie worden de zoete MÃ;laga-wijnen gemaakt van druiven die voor het persen op matten in de zon gelegen hebben. De gisting wordt gestopt door toevoeging van versterkende alcohol (zoals bij Port) om wijn te verkrijgen van 15 tot 23%. De drogere wijnen worden gemaakt van druiven die niet in de zon hebben gelegen. Het rijpen van de wijnen uit alle subzones gebeurt in de stad MÃ;laga, in vaten van Amerikaans eikenhout van ten hoogste 800 liter, individueel of in een solera-systeem. De wijnen

Men classificeert de wijnen volgens de most waarvan ze gemaakt zijn: 'Lágrima' (traan) is natuurlijke lekmest (most die spontaan, dus zonder persing vrijkomt), en Pedro Ximénez en Moscatel zijn genoemd naar variëteit waarvan ze gemaakt zijn.

De D.O. erkent zeven types wijn (van 15 tot 23%, maar meestal rond de 18%).

MÃ;laga Seco is van volledig vergist druivenmost met een restsuikergehalte van < 5 g/l. De smaak van deze wijn is vergelijkbaar met een droge oloroso.

MÃ;laga Abocado en MÃ;laga Semiseco zijn gedeeltelijk gefermenteerd en hebben > 5 en < 50 g/l suiker.

MÃ;laga Dulce is gemaakt van druiven die nog even in de zon gelegen hebben en een suikergehalte van 28°Bé bereiken (ongeveer 600 g/l).

MÃ;laga Dulce Lágrima is hetzelfde type, maar gemaakt van alleen de natuurlijke lekmest.

MÃ;laga Dulce Pedro Ximen en MÃ;laga Dulce Moscatel zijn op dezelfde manier bereid maar dan alleen van de variëteit die in de naam vermeld wordt.

De namen van de wijnen hebben soms nog een 'toevoegsel' dat naar de kleur verwijst: Blanco (wit), Dorado (goud), Rojo Dorado (roodgoud), Oscuro (donker), Negro (zwart). Donkergekleurde wijnen kunnen gekleurd zijn met Arrope (ingekookt druivensap). Verder kan aan de naam ook nog het woordje Crema (room) of Pajarete (halfzoet) toegevoegd zijn.

De meeste MÃ;laga-wijnen zijn mengwijnen, meestal het resultaat van een finale cuvée van solerawijn, individuele oogst en een druppel oude wijn als finishing touch. Druivensoorten

In MÃ;laga verbouwt men slechts twee druivenvariëteiten, allebei wit: moscatel langs de kust en pedro ximénez (PX), hier beter bekend als 'pedro ximen', in inlandse wijngaarden. Hoewel het totale wijngaardareaal groot is, komt maar een klein gedeelte (1.100 ha) in aanmerking voor de productie van D.O. wijnen.

De betere wijnen zijn meestal van pedro ximénez gemaakt maar deze druif is niet in grote mate voorradig. Een tijdelijke regeling staat PX-druiven toe uit het Montilla gebied en is geldig totdat de nieuwe PX wijngaarden in MÃ;laga productief zijn. Deze regeling was in 1996 nog steeds van kracht.

De maximum opbrengsten zijn 10.000 k/ha in de gemeenten Antequera, Archidona, Campillo en Estepona, en 6.500 k/ha in de andere gebieden. De opbrengst is 70 l/100k. Klimaat

Mediterraan aan de kust, met het district Axarquia dat heel het jaar door een gematigd klimaat geniet en de laagste neerslag van de hele D.O. zone heeft. Naargelang de wijngaarden meer landinwaarts liggen, wordt het klimaat continenter. Het district Molina kent zeer warme en droge zomers en, verrassend genoeg, koude winters die eigen zijn aan hogergelegen plaatsen, er valt hier ook meer regen (meestal alles tegelijk in de maanden november en december). Iedereen die de Costa del Sol wel eens bezocht heeft, kent het klimaat en zal niet verwonderd zijn te vernemen dat de gemiddelde temperatuur 18,5°C bedraagt en de zon er gemiddeld 3.000 uur per jaar schijnt. De neerslag varieert van 400 mm in Axarquia tot 550 mm in Molina. Terroir

We kunnen de D.O. MÃ;laga in twee subzones opsplitsen, de ene ligt ten noorden en oosten van de stad en reikt tot de provincie Granada, de andere ligt in het zuiden van de provincie, rond de stad Estepona en grenst in het westen aan de provincie Cádiz.

De westelijk gelegen subzone, rond Estepona, is een perifeer gebied van ongeveer 1.000 ha waar voornamelijk moscatel groeit. Een groot deel daarvan zijn tafeldruiven.

De noordelijke zone, rond MÃ;laga, kunnen we in drie districten onderverdelen, elk met zijn eigen klimatologische kenmerken.

Molina: in het noordwesten van deze subzone, rond de stad Molina, en heeft in totaal 2.600 ha wijngaarden waarvan het

grootste deel met pedro ximénez beplant is. In de bodem treffen we ijzerhoudende klei aan met een behoorlijke hoeveelheid kalk.

Axarquía: dit gebied loopt van de stad Málaga, langs de kust naar Nerja en landinwaarts langs de grens met Granada. Op de 8.000 ha wijngaard wordt voornamelijk moscatel verbouwd op een grindhoudende bodem met kalk.

Montaña: dit 'bergland' ligt in het uiterste noorden van de zone, rond de stad Cuevas de San Marcos. In de tijd van Shakespeare stond de wijn uit dit gebied bekend als 'bergwijn' om hem te onderscheiden van de 'Málaga Sack' uit het kustgebied. Dit gebied beschikt over een wijnbouwareaal van 500 ha met voornamelijk pedro ximénez.

Onder Málaga liggen de wijngaarden op zeeniveau en naargelang men meer landinwaarts trekt, stijgt het land. De bodem is meestal alluviaal met carbonaten in de bovenlaag. Aan de kust vertoont de bodem behoorlijk wat afwisseling met onder andere klei, kwarts en mica.