



## wijnerij, het (e-)boek

Wanneer is wandelen in een stad het leukst...?

Als je de stad niet kent en doelloos rondzwerft, van alles wat meepikt, beseffende dat je veel mist? Of, als geïnformeerde reiziger, specifieke zaken opzoekend volgens de persoonlijke interesse? En toch weer nieuwe dingetjes ontdekkend, die de reisgidsen niet vermelden, slenterend langs onbestemde pareltjes.

Misschien toch liever als je de stad goed kent, doelbewust je weg vervolgt, de geheimen van de steegjes weet, grinnikend om de toeristen die hun weg zoeken...?

Ben je zo iemand die snel uitkijkt naar de volgende, onbekende stad als je de huidige begint te kennen? Die het avontuur opzoekt, wil verdwalen in eindeloze steegjes en verpozen op idyllische, maar compleet onbekende pleintjes? Het risico nemend al eens een verloren uitstap te maken...

Of toch maar de gekende locaties? De vanzelfsprekende wereldwonderen en aanverwanten.

De (h)erkende kunsten.

Elk zijn meug!

En zo is het ook met wijn..

**Dit boek is geschreven onder invloed van wijn en zal informatie bevatten die als 'eerder positief ingesteld' beschouwd kan worden. U zijt gewaarschuwd...**

Wat dan weer niet aan de wijn ligt, maar eerder als overdreven dichterlijke vrijheid kan omschreven worden, zijn de 'foute' woorden/zinsconstructies die gebruikt worden. Soms is het nu eenmaal gemakkelijker en praktischer (geestiger, schalks zelfs...) om een woord of uitdrukking te gebruiken die niet als algemeen grammaticaal geklasseerd staat. Maar dat doe ik alleen om u ter wille te zijn. Ook als het daardoor niet duidelijker wordt...

Dank dus aan de mensen die de tekst hebben nagelezen en verbeterd, om mijn eigenheid te respecteren.

Eerder verschenen:

SCHRIJVERIJ001 'Molto bene!'

SCHRIJVERIJ002 'moordboek'

SCHRIJVERIJ003 'Heuveland-Wijnland'

SCHRIJVERIJ004 'wijnerij, het boek'

Milo Beyls

© 2016

ISBN 978-1-326-78583-3

Foto's: Tim Leyn ([tim.leyn@telenet.be](mailto:tim.leyn@telenet.be))

Milo Beyls: auteur van fictie en non-fictie, maar ook tekstschrijver voor Million Bells ([www.millionbellsmusic.weebly.com](http://www.millionbellsmusic.weebly.com)). Bovendien runt hij, samen met Katrien, een delicatessenwinkel in centrum Brugge (maar daar komen we nog op terug).

Niets uit deze uitgave mag door middel van elektronische of andere middelen, met inbegrip van automatische informatiesystemen, worden gereproduceerd en/of openbaar gemaakt zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever, uitgezonderd korte fragmenten, die uitsluitend voor recensies mogen worden geciteerd.

Eigenlijk is dit boekje een samenvatting van de verhalen, technische toelichtingen (voor zover...) en ervaringen, met en over wijn, die ik vertel tijdens degustaties en in de winkel. Toffe dingetjes, interessante weetjes of ridicule beweringen die ontegensprekelijk worden weerlegd door geschiedenis, uw smaakpapillen of economische overwegingen...

Dus, doe er uw ding mee, dit is in de eerste plaats onderhoudend, en in mindere mate informatief, bedoeld, hoewel je er zeker zaken van opsteekt! Al was het maar hoe je kunt doen alsof je iets van wijn weet.

Wat ik al jaren doe, eigenlijk. Dus: leer van de beste!

Laat er ons, voor het gemak van werken, maar van uitgaan dat ik meer van wijn afweet dan u...  
(ook als dit in veel gevallen niet zo is)

Een andere mogelijke openingsquote was: 'Het is met wijn als met godsdienst: elk heeft zijn eigen waarheid'. Maar, in het licht van de recente gebeurtenissen, leek me dit uiteindelijk niet zo'n goed idee.

Edoch...

Het is wel degelijk zo dat we het over smaken gaan hebben. Ook over technieken en materialen en andere onweerlegbare zekerheden... Maar dus ook over smaken. En die verschillen nu eenmaal. En een wijn mag kosten wat hij wil, als u hem lekker vindt is die ook lekker. Wat een ander er ook van denkt. En dan is het meteen ook tijd voor een eerste waarschuwing met betrekking tot de inhoud van dit boek.

Ik wil u graag wat bijbrengen over wijn. Wat het nu eigenlijk is, hoe het wordt gemaakt, wat de verschillen zijn, wat de prijs bepaalt, waarom bepaalde wijnen in bepaalde streken worden gemaakt en andere niet... Maar ook belangrijke zaken als 'hoe beschrijf ik een wijn alsof ik weet wat ik zeg' of nog 'hoe kies ik een wijn op restaurant, zonder dat mijn gezelschap in een deuk ligt' en vooral 'wat kan ik vertellen over wijn tijdens het jaarlijkse feestje van het werk, om indruk te maken'. (tip: leer de moeilijke woorden uit het hoofd...)

Maar, en dat is zo met alles, hoe meer je over een onderwerp weet, hoe hoger je verwachtingen (lees eisen) liggen.

En, ook al het geval met zo goed als alles, kwaliteit heeft zijn prijs.

Een voorbeeldje: als niet zo straf geïnteresseerde in wijn is de kans groot dat je op de vraag 'welke wijn had u gewenst' antwoord met 'doe maar iets fruitigs'... Niets mis mee! Ik kan een goeie Novello best op prijs stellen. Of een zachte Pinot Noir uit eender welke streek. Maar niet altijd. En niet bij alles...

Want ik heb ondervonden dat vollere rode wijnen beter passen bij hartige gerechten. En dat een Lambrusco dan weer het best smaakt op een zonnig terras (Lambrusco is een sprankelende lichte, gekoelde rode wijn), om maar iets te noemen. Dus heb ik voor de zekerheid fruitige rode wijn in huis. En vollere rode wijn. En Lambrusco...

En misschien nog enkele andere soorten.

Het is ook mogelijk dat je niet alleen wat extra geld uitgeeft aan een breder assortiment, maar ook aan kwalitatief hoogstaander wijn. Omdat je er misschien het nut van inziet.

Zo kost een Valpolicella meestal tussen de zes en de veertien euro, naargelang de kwaliteit en 'het huis'.

Maar van datzelfde huis kan je vaak ook een Amarone kopen die gemakkelijk vijf keer zoveel kost. Is die dan vijf keer zo lekker?

Pfff... dat is een moeilijke. Misschien niet, als u het niet zo heeft voor de specifieke smaak van Amarone...

Mogelijk wel, als u weet hoe die gemaakt wordt en wat de smaken en aroma's van deze klassieke Italiaanse wijn maken tot wat het is.

Maar wat ik eigenlijk wou zeggen: als u zich gaat interesseren in wijn zal u vroeg of laat botsen op duurdere wijnen en deze wellicht ook gaan appreciëren.

Niet voor alledaags gebruik, maar voor uitzonderlijke gelegenheden. Gelegenheden waarbij u anders, nog maar eens, een 'fruitig' wijntje zou opentrekken...

Daar gaan we...



wijn...

Laat ons misschien beginnen met een korte toelichting wat wijn nu eigenlijk is: vergist druivensap.

De suikers die in klassiek druivensap voor de zoetheid zorgen, zijn de basis voor de alcohol van de wijn. En de suikers ontwikkelen zich door toedoen van de zon. En zo weet u meteen al waar het schoentje wringt bij wijnen uit noordelijke streken zoals bijvoorbeeld... België. Maar daar komen we nog op terug.

In de eerste plaats is er de plant, eerbiediger de wijnstok of wijnrank genaamd. Of, beter nog, de *Vitis Vinifera*.

Bekt lekker onder kenners...

Dit is een heel specifieke plant die, in het beste geval, wortels heeft die tientallen keren zo lang zijn als de plant zelf. Daardoor groeit de plant ook op 'moeilijke' ondergronden al zal de kwaliteit van de vrucht dan pas na enkele jaren op (een hoger) niveau komen. Sowieso moet je minimaal drie jaar wachten op druiven die eventueel geschikt kunnen zijn voor het maken van wijn.

Die wortels zorgen voor toevoer van voedsel en dus bepaalt de diepere ondergrond de smaak van de druif en, bij gevolg, van de wijn. De Fransen spreken graag over 'terroir'. Dat is een mooie naam die eigenlijk alle omstandigheden omvat waarin de wijnstok groeit. De

bodem dus. Maar ook de inval van de zon, het (micro-) klimaat, de neerslag, de nabijheid van smaakbeïnvloeders...

Zo zal een eucalyptusboom bij de wijngaard ontegensprekelijk zijn invloed hebben op de smaak van de wijn.

Fanatiekelingen gaan daarin veel verder en zouden, naar eigen zeggen, de aanwezigheid van nuance van asperges herkennen in de afdronk als er aan de andere kant van het dorp een aspergekwekerij is. Ik vraag mij dan af of ze het ook zouden smaken als ze niet wisten dat die daar was...

Maar het klopt natuurlijk wel dat bijvoorbeeld een ondergrond van kalk, omdat die plaats eeuwen geleden zee was (zoals in centraal België), een specifieke smaak geeft aan de wijn.

Terug naar onze plant... Die heeft grote bladeren om de zon op te vangen en door fotosynthese stimuleren de UV-stralen de ontwikkeling van de druiven. Te veel zon is ook niet altijd goed want dan krijg je een alcoholbom die eerder dof en zwaar dan aangenaam zal smaken.

Vandaar dat de nabijheid van water ideaal is voor de afkoeling van de planten, zoals in Chili. Dat land is een smalle strook met aan de ene lange kant zee en aan de andere kant bergen. De overvloedige zon wordt daar

getemperd doordat de temperaturen 's nachts sterk dalen.

En zo komen we tot één van de belangrijkste woorden uit de wijnbouw, maar ook uit de culinaire wereld en eigenlijk algemeen uit het leven: balans.

Alcohol, fruitigheid, aciditeit, tannines, body... Een goeie wijn heeft enkele van deze, of alle, kenmerken, maar is vooral in balans. Hoe vaak proeven we niet van een wijn waar eigenlijk niet echt iets fout mee is, maar die ook niet overtuigt? Negen op de tien zal dat zijn doordat bepaalde kenmerken overheersen en dat merkt de leek ook op. Edoch, dergelijke wijnen kunnen door hun overheersende karaktertrek wel ideale combinaties zijn met bepaalde gerechten.

Het bekendste voorbeeld hiervan is de zoete wijn (Sauternes, bijvoorbeeld) die op zich (en bewust) zeer zoet is en bij veel mensen niet in de smaak valt. Maar als die wordt gecombineerd met Foie Gras, blend dat als geen ander en verrijken de smaken van beide producten elkaar. Verder meer daarover...

Ondertussen heeft onze plant voldoende wortel ontwikkeld, veel zon op de bladeren gekregen en gezonde druiven bekomen. Deze worden geplukt en dan moeten een aantal keuzes gemaakt worden.

Als het witte, of gele zo u wil, druiven betreft zijn die al bij al beperkt. Druiven persen, sap opvangen en laten gisten. De pulp die overblijft, kan ons eventueel verblijden als Grappa (Italië) of Marc (Frankrijk), distillaat van de druivenmost.

Maar dat is het dan ook, in onze zeer summiere toelichting, tenzij er edele rotting of zo aan te pas komt (zie 'zoet of fruitig').

Rode wijn levert heel wat meer vraagtekens en hoofdbrekers op...

Want diezelfde pulp (restjes schil, pitten en zelfs steeltjes), maar dan van blauwe druiven, moet zorgen voor (en graag in de gewenste mate trouwens) kleur, structuur, mondgevoel, afdronk...

Wie al eens een witte en een blauwe druif van dichtbij heeft bekeken zal wellicht vastgesteld hebben dat de binnenkant van beide 'krak' hetzelfde is. Hetzelfde, bleke vruchtvlees bij blauw en wit. Dus, als vanzelfsprekend, ook het hetzelfde sap van het geperste vruchtvlees. Gemakkelijk genoeg aanschouwelijk te maken: duw beide druiven plat en het sap dat langs uw vingers loopt is hetzelfde van kleur. En ook ongeveer, voor zover waarneembaar met het blote oog, hetzelfde van structuur.

Hoe komen we dan aan rode wijn?

Rode wijn wordt bekomen door de pulp een bepaalde tijd mee te laten gisten met het sap, waardoor de kleur, structuur, mondgevoel, afdronk wordt beïnvloed.

Vroeger werd de pulp, dat na verloop van tijd als een koek bovenop het gistende sap dreef, manueel naar beneden geduwd.

Heden ten dage draaien, in de op temperatuur gecontroleerde gistingstanks, armen om de pulp te vermengen met het sap en hun invloed te vergroten of hun noodzakelijkheid in tijd te beperken.

Je zou kunnen veronderstellen dat ooit iemand per ongeluk, wellicht uit luiheid, de pulp bij het geperste vruchtensap liet om dan vast te stellen dat het resultaat na enkele uren of dagen toch een zekere afwijking vertoonde...

Daarentegen mogen we er wel van uitgaan, zoals verder terug te vinden in de geschiedenis van wijn, dat het gisten van wijn bij toeval is ontdekt en dat dit uiteraard een brouwsel als resultaat had waarin de vaste delen hun smaak achter lieten.

En dus zou het logisch zijn dat witte wijn, als concept, pas later is gecreëerd. Verrassende wending...

Wat je ook moet weten is dat er kleine druifjes bestaan met een dikke pel, zoals de Piëmontese Barbera, die verhoudingsgewijs meer schil hebben dan vruchtvlies

en dus van zichzelf meer kleur, structuur... je weet wel, geven. En er bestaan ook wat grotere druiven met een eerder dunne schil, zoals de goed gekende Pinot Noir. En daarmee maak je wijn die wat lichter is van kleur, wat minder uitgesproken is van smaak, net wat korter blijft hangen in de mond en zo voort.

Deze laatste druiven, en wijnen, zijn geenszins minder waard dan die van donker kleur. Maar ze spreken een ander publiek aan. Zoals steviger muziek ook niet door iedereen op prijs wordt gesteld. Of sportwagens, of exotische dames... Enfin, terug naar de wijn.

In functie van de gewenste wijn wordt de pulp dus in het gistende sap gelaten / uit het sap verwijderd. Vroeg of laat zal dat gisten stoppen als alle suikers omgezet zijn naar alcohol en zou men, in een perfecte wereld, een sublieme wijn hebben.

Yeah, right...

Wijn maken is, naast natuurkunde, vooral scheikunde. En daarover zijn boeken geschreven die ik als mensonwaardige straffen aanzie (toch het lezen ervan...). Het siert de mensen in de wijnkelders, of heuse wijnfabrieken dezer dagen, dat ze de werking van natuurlijke en gemanipuleerde gisting begrijpen en zelfs toepassen. Anders was er geen, of slechts uitzonderlijk, wijn... Maar het onderwerp gaat het niveau van dit boekje ver te boven.

Het enige wat ik daarover nog kwijt wil is dat we vooral Australië dankbaar mogen zijn voor de technieken betreffende temperatuurcontrole, want in hun contreien is de beheersing van de temperatuur in de tanks elementair voor het bekomen van commercieel aanvaardbare wijn gezien de overvloedige zon ginder.

Deze technieken werden ondertussen mondjesmaat in de Oude Wereld ingevoerd en zorgen voor topresultaten in beide werelden. (jawel... zie 'Oude en Nieuwe Wereld').

Laat me toe nu al te zeggen dat ik heel veel technische en theoretische informatie achterwege heb gelaten met betrekking tot de evolutie van vers geperst druivensap tot basiswijn, maar dat is deels uit gebrek aan kennis en anderzijds zeer bewust gedaan om dit boekje enigszins aangenaam om lezen te houden...

Mocht de materie u echter aanspreken, dan raad ik u graag het boek 'Wijnbouwgid: van wijnrank tot wijn' van professor Herman Faes aan. Daarin vindt u, naast uitgebreide behandeling van plantziekten, snoeiwijzen, chemie van wijn, fermentatieproblemen, polyfelenen en andere verbindingen... zelfs een kostprijsberekening van een wijngaard. Mocht het al kriebelen... (zou ik voorlopig nog aanraden te sporten)

Maar uiteindelijk hebben we kelders vol vaten met basiswijn. En in uitzonderlijk geval is die basiswijn van

een kwaliteitsniveau dat hij zonder meer op de fles kan, al dan niet na een periode van maanden of jaren 'opvoeding'.

Dat is ook het geval als de man in de kelder besluit een aantal wijnen (vaak krak dezelfde druiven van dezelfde stokken van dezelfde leeftijd, maar van een ander terroir...) samen te brengen om tot een beter resultaat te komen dan de som van de delen. Het is zoals een cocktail, maar dan met zeer nauw verbonden smaken.

Onder ons, ik zou héél graag eens het heilige moment meemaken waarop wijnmakers verschillende basiswijnen proeven en in een bepaalde, onovertroffen, mengeling (blend genaamd) tot een sublieme wijn komen waarvan ze weten dat slechts maanden of jaren rijping op een uitgekiende manier hen scheidt van een hemels, onvolprezen eindproduct. Dat dan nog door de internationale pers moet naar waarde geschat worden vooraleer er een prijs, overeenkomstig de gevergte investeringen, kan geplakt worden op de exclusieve flessen en die aansluitend geleverd kunnen worden aan geïnteresseerden die, reeds lang voor het zeker was wat de wijn waard zou zijn en dus wat ze ervoor zouden betalen, hun bestelling hebben geplaatst.

Mijn visie op dit irreëel gegeven: het is gemakkelijker een sublieme wijn te maken van twintig-dertig euro, als men er de middelen voor heeft, dan een goeie wijn van



acht euro in normale omstandigheden. (zie ‘kostprijs wijn’)

En het lukt me dus niet om wijnmakers en keldermeesters te overtuigen mij toe te laten bij de compositie van hun wijnen. Cépage staat overigens voor een druivensoort en zelfs bij mono-cépages (dus 100% van dezelfde druif) wordt vaak, meestal, een blend gemaakt van verschillende terroirs, daar zijn we weer. (zie bijvoorbeeld bij “fotosynthese”, Jump Stump)

Maar, ik herhaal, het lukt me dus niet. Mocht je toevallig connecties hebben... je vindt mijn e-mailadres achteraan dit boek.

Ondertussen hebben we een gegist druivensap, dat wel of niet met ander gemengd werd, dat in feite als wijn kan verkocht worden maar dat misschien nog niet helemaal op punt staat...

Zo wordt de wijn ook nog gefilterd, van een beetje tot maniakaal. Dat laatste vooral voor goedkope, commerciële wijnen die absoluut geen vermoeden van imperfectie mogen geven. En je weet hoe dat gaat met perfectie: dan is al het interessante er ook af of uit...

Zoals met veel producten zorgen de eventuele vaste bestanddelen voor extra smaak... maar in wijn ligt dat dan weer iet of wat gevoeliger. Tenslotte staat iedereen naar zijn wijn te gluren op een witte ondergrond om

toch maar te voorkomen dat er iets onvloeibaars onze godendrank verpest. Maar probeer het toch maar eens... een wat minder gefilterde wijn. Men zou nog versted staan van smaakverlies door overdreven filtering.

Ik heb regelmatig hetzelfde voor met olijfolie... Mensen zijn niets anders meer gewend dan de literflessen goedkope, gefilterde olijfolie die je in elke supermarkt vindt. Niks mis mee... Ideaal om mee te bakken. Er kan niets misgaan want er zit niets meer in... Als men dan een ongefilterde olijfolie ziet waarin een droesem ligt, denken ze dat er iets fout mee is. Tot ze hem proeven. Veel mensen kennen niet eens de smaak van olijfolie. Of toch niet van echte, ongefilterde olijfolie.

Soit, wat droesem in een kloeke rode wijn of wat wijnsteenzuur in een witte kan absoluut geen kwaad.

Maar vieze dingen horen uiteraard niet in wijn.

Na die filtering is de wijn klaar voor... Ja, dat hangt een beetje af van streek tot streek, van wijnmaker tot wijnmaker, van verwachting tot verwachting. Laat ons zeggen dat een wijn dan eventjes (van een maand tot jaren) in de vergeethoek gaat, zoals professioneel wordt gezegd: 'voor de opvoeding van de wijn'.

Met opvoeding wordt bedoeld dat hij een, wel of niet voorgeschreven, tijd (zie 'gegarandeerde herkomstbenaming') rijpt in kuipen, silo's, vaten of

flessen om tot een hoger niveau te komen in functie van de gewenste wijn. Een complexe zin om aan te geven dat de wijn eufes moet gerust gelaten worden, in een gepaste omgeving, om tot een fijn eindproduct te evolueren.

Enfin, als de beslissende persoon zegt dat de wijn klaar is, dan wordt hij op de markt gebracht. Zoals gezegd, wijn maken is niet bepaald hersenchirurgie... Maar vraagt wel engelengeduld!

Het is een kwestie van de natuur te respecteren en hier en daar misschien wat bij te sturen en af en toe eens te proeven. Wat niet altijd een feest is... (zie 'degustatie voor echt')

Wijn zelf is trouwens niet altijd een feest. Soms is het gewoon lekkerder dan water, bij het eten. Of een glas troost na (of voor) een moeilijke beslissing. Of gezellig...

Maar het verdient wel iets meer aandacht dan dat er doorgaans wordt aan gegeven in de gemiddelde huishoudens.

Vandaar dit boekje... Wat achtergrondinformatie, enkele leuke weetjes, tips hoe je kan genieten van wijn, een beknopte handleiding voor het evalueren van wijn...

Het kan niet op...  
...net als wijn, trouwens ;-)

Vanaf hier werken we met thema's op basis van trefwoorden of begrippen. Daartussen heb ik ook de geschiedenis van wijn geplaatst (of toch wat ik me ervan herinner...), enkele vrijblijvende besprekingen van uiteenlopende wijnen waar u eventueel kan op terugvallen als u indruk wilt maken op de tafelgenoten en wat u moet weten omtrent een aantal belangrijke druivensoorten en wijnstreken.

Het is geen encyclopedie geworden maar, zoals het ook de bedoeling was, een onderhoudend leesboekje waar u misschien nog wat van opsteekt.

(De geschiedenis van wijn staat rechts uitgelijnd.)

## **alles begint in het Midden-Oosten**

(geschiedenis van wijn 1)

Of en hoe de natuur, het geloof, oorlogen,  
toevalligheden en ongedierte...  
wijn historisch hebben beïnvloed.

In Senftenberg (D) en Sézanne (F) werden fossielen  
teruggevonden van druivenpitten en –bladeren die tot  
zestig miljoen jaar oud zijn. Vieilles vignes, als het ware...

Maar men vermoedt dat de vrucht (de wilde wingerd  
oftewel *Vitis Sylvestris*) ongeveer honderddertig miljoen  
jaar moet bestaan.

De eerste sporen van georganiseerde wijnbouw  
daarentegen zijn “slechts” zeventuizend jaar oud.  
Sporen daarvan werden teruggevonden in de Kaukasus  
en in Mesopotamië, ongeveer waar we momenteel Iran  
en Armenië situeren. Beetje bizar toch dat deze landen  
de bakermat zijn van de wijnbouw?

In het Tweestromenland, van de Tigris en de Eufraat,  
werden uit die periode kruiken opgegraven met sporen  
van wijn, althans de eerste resultaten van spontaan  
gistende druiven. Wetende dat pas in 1857 na Christus,  
al bij al vrij recent dus, het alcohol-proces ontleed zou  
worden door Dr. Pasteur, is dit op zijn minst opmerkelijk  
te noemen.

Tussen die twee periodes in, deze van de eerste druivengroei en de eerste manipulatie door de mens, zag de vrucht vooral af van de ijstijd, ongeveer honderdtwintigduizend jaar geleden. Enkel de planten die op de zuidelijke hellingen van bepaalde bergketens stonden (Alpen, Pyreneeën en Kaukasus) overleefden deze periode. Maar daarna ging de verspreiding vrolijk verder en toen de homo sapiens tachtigduizend jaar later uit Afrika naar het Europese vasteland kwam was de vrucht rijkelijk aanwezig.

Door de mens werd de verspreiding alleen maar bespoedigd. In de daaropvolgende vierduizend jaar zouden de wingerds zich verspreiden over Palestina, Syrië, Egypte en Griekenland. Maar ook in Malaga, Zuid-Spanje, werden (resten van) druivenplanten ontdekt uit die periode. Opmerkelijk, want een volledig geïsoleerde omgeving van de andere groeiplaatsen.

Het moet in die periode geweest zijn dat, door toeval, het gisten van geplette druiven werd ontdekt. Het verhaal gaat als volgt: druiven werden massaal geplukt als deze rijp waren maar werden dan niet allemaal opgegeten, eenvoudigweg omdat er te veel waren. Een Perzische koning liet de overblijvende druiven opslaan in vaten in de koele kelders, stockage avant la lettre als het ware. Zoals we nu wel weten zal door de druk van de bovenste druiven de onderste laag gaan barsten. En daardoor begint het gistingsproces, althans in deze beknopte uiteenzetting. Gevolg: de inhoud van de vaten

begon te leven, te pruttelen en er kwamen dampen vrij die op z'n minst angstaanjagend waren. In die tijd begreep niemand dit en het levende vocht werd als vergif beschouwd...

De vrouw van de koning leed aan onhoudbare hoofdpijn, zo erg dat ze besliste een eind te maken aan haar leven.

Ze vond er niks beter op dan zichzelf te vergiftigen met het borrelende goedje in de kelder. Na het drinken van enkele bekers was de hoofdpijn echter volledig verdwenen en was ze in een gelukzalige roes in slaap gevallen.

Nu heb ik het persoonlijk al wel vaker andersom meegemaakt (eerst wijn, dan hoofdpijn) maar het blijft een mooi verhaal.

Ik weet dat er een variant op dit verhaal bestaat, dat van de prinses die uit de gratie van haar vader valt. Maar niemand van de betrokkenen kon me dit verhaal bevestigen.

Resultaat blijft echter dat de heilzame kracht van gegiste druiven (alcohol dus) werd ontdekt.

## **A good year (lezen)**

Een boek over een yuppie die, vanuit de financiële wereld in de wijnbouw tuimelt. Heel mooi geschreven, beetje literair zelfs, of het zou moeten zijn dat er veel gewone Engelse woorden in voorkomen die ik nog niet ken.

Aja, 't is in 't Engels. Detail...

Onmisbaar... vooral voor wie internationaal met wijn bezig is/wil zijn. De technische beschrijvingen, evengoed als de aroma- en smaakanalyses zijn een cadeau voor de liefhebber, zonder het (al bij al bescheiden) verhaal al te veel af te remmen.

Geschreven door Peter Mayle, uitgegeven door Time Warner Book in 2004.

Een proevertje?

“...So, as the class dutifully swirled and sipped and spat, Billy provided a running commentary on the wines under review.

The first, so he said, was vigorous and well-constructed, even a little bosomy. The second was an iron fist in a velvet glove. The third was a little jagged around the



edges, but potentially drinkable. The fourth was a little young to be up so late. And so it went on.

As the would-be connoisseurs worked their way through the bottles, the descriptions became more and more outlandish: truffles, hyacinths, hay, wet leather, damp tweed, weasel, hare's belly, old carpet, vintage socks...

Music made a brief appearance, with one wine being compared in its lingering finish of Rachmaninov's Symphony n° 2 (the Adagio). Surprisingly there was never a mention of the main ingredient, presumably because grapes, honest and worthy and indeed essential though they may be, were not considered sufficiently exotic to gain a place in the wine lover's lexicon...."

Maar... onder de vanzelfsprekende titel "Een goed jaar" is het boek ook in het Nederlands uitgebracht. Ik heb het niet gelezen en moet eerlijk zeggen dat de Engelse versie zeer veel kwaliteit haalde uit de Angelsaksische volzinnen... Dus, zonder afbreuk te doen aan de Nederlandstalige versie, als u enigszins onderlegd bent in het Engels, zou ik u die versie aanraden. Ook al vraagt het wat meer moeite!

## **Amarone**

Meteen al niet bepaald de eenvoudigste wijn, maar eerder een stevige, exclusieve Italiaan met een wat afwijkende smaak.

Net zoals voor zoete witte wijnen wordt met gedroogde druiven gewerkt om een sterkere concentratie van de smaak te bekomen. Bovendien ligt op die manier het alcoholpotentieel een stuk hoger.

Voor de Amarone della Valpolicella (zoals hij volledig en officieel heet) en de Recioto della Valpolicella (de zoete variant) gebeurt dat op matten op zolders, waar de druiven tot ruim 120 dagen liggen te drogen.

Het resultaat is een ronduit zware wijn met complexe smaken. Bij een vergelijking van de Italiaanse toppers kwam hij eruit als 'moeilijk', maar zeer de moeite van het ontdekken waard. Zie de bespreking van de Italiaanse superwijnen, achteraan dit boek.

Verwar de Amarone della Valpolicella niet met de (gewone...) Valpolicella, al is die kans klein als je bijhorende prijzen ziet. De Valpolicella Classico is vergelijkbaar met de, misschien beter gekende, Bardolino en die kosten doorgaans tussen zeven en twaalf euro. Ze zijn bovendien van dezelfde druiven gemaakt, namelijk hoofdzakelijk Corvina, aangevuld met o.a. Rondinella en Molinara.

En dat zijn ook de basisdruiven voor de Amarone die zijn specifieke smaken en aroma's haalt uit, en ook zijn prijs verantwoord met, de omslachtige productie. Verwacht u aan prijzen tussen twintig en vijftig euro voor een goeie Amarone.

Oja, proeven op de streek kan bij Campagnola in Marrano di Valpolicella. Een moderne wijnmakerij die exclusiviteit hoog in het vaandel draagt (dat merk je ook in hun degustatieruimte) maar ook niet vies is van knappe, fraai geprijsde instapwijnjes (zeker hun Soave Classico proeven, naast hun vele toppers).

## **aperitief**

Ik weet dat er vele alternatieven zijn voor wijn als het over aperitief gaat. En daar zijn dan ook wel de nodige boeken over geschreven. En dan leest en schoenmaker en zo... u weet wel.

Dus wijn als aperitief.

Waarschijnlijk wit. Fruitig wit is een zegen, in combinatie met lichte, koude hapjes. Maar het heeft zijn beperkingen. Want kruidig moet je daar niet naast zetten, warm en kaas en zo zal uw wijn ook geen plezier doen. Chips met zout kan. Feestje...

Het is natuurlijk ook feestelijker. Niet onbelangrijk. De ceremonie van het openen alleen al, zo mogelijk met een zachte, sensuele (noemt men dat dan) zucht. Of gewoon knal. Mag ook, zolang er geen wijn tegen het plafond spat.

De zucht "een scheet" noemen mag ook, in bepaalde gezelschappen... Maar let daar toch maar mee op!

En rosé. Ieders vriend (of toch bijna) bij het aperitief, voor twee à drie glazen. Kan ook met iets meer gecombineerd worden dan wit.

Maar overweeg toch ook maar eens gekoeld rood, niet te zwaar, jong en fruitig... Kan je meteen ook je scampi's wat meer kruiden, iets doen met rood vlees, zelfs wat lichte, warme kaas serveren.

En denk ook eens aan Lambrusco!

## **appelation**

Voor eens en voor altijd: een appelation (of hoe het ook mag heten in de verschillende wijnlanden) is een herkomstgarantie, geen kwaliteitsgarantie. Het is handig, meer ook niet. Het geeft aan wat je kan verwachten van wijn, mocht je de theorie al uitgebreid bestudeerd hebben: welke streek, welke druiven, welke opvoeding, zelfs welke opbrengst... Maar niet of het katerwater (dank Nikolaas Klei), dan wel topwijn is.

Verder meer hierover...

## **Argentinië**

Een hoogst interessant wijnland, Argentinië. De druiven zijn bepaald door vroege migranten uit Zuid-Europa. Zo vinden we er Tempranillo, Sangiovese en Malbec, maar die eerste twee waren tot nog toe slechts mondjesmaat

te vinden in Vlaanderen. Maar er zijn ook enkele lokale druiven zoals Torrontès, Criolla (wordt omzeggens niet uitgevoerd) en Bonarda maar die laatste twee heb ik nog niet kunnen proeven.

De Torrontès, echter, is zeker de moeite van ontdekken waard en verkrijgbaar in de meeste speciaalzaken en supermarkten. Het betreft een zachte, fruitige witte wijn met tonen lychee en gelijkaardig exotisch fruit, heel aromatisch en eigenzinnig. Tenminste, als je een goeie kwaliteit vast hebt.

Wat kan je nog vertellen om indruk te maken op het gezelschap? Dat de druiven klassiek op ooghoogte worden gekweekt (scheelt in pijnlijke ruggen). Dat de meeste wijngaarden open zijn voor bezoek en dat het wijntoerisme er zeer belangrijk is. En dat vooral hun Malbec een stevige, donkere wijn is met veel alcohol en dat ze die in de lokale huishoudens verdunnen met water...

En dat Argentinië het vierde grootste land is op gebied van wijnproductie! Dus net na de 'grote 3'.

## **Australië**

Wat zie je voor je als je aan Australië denkt? Het "Sydney Opera House" of de dorre woestijnvlaktes die je in films ziet?

Geen van beiden heeft iets met wijn te maken, al zou er in het Opera House wel eens een flesje gekraakt kunnen worden bij gelegenheid... En op de vlaktes in het centrale deel van Australië kan een fles gekoelde witte wijn ook van pas komen, maar wijnstokken groeien er niet.

Ik vermoed dat (wellicht) tachtig procent van het land onbewoonbaar is door het klimaat, wijnbouw is er dan ook uitsluitend langs de Zuid-kust (dus verder van de evenaar). New South Wales en South Australia in het zuid-oosten en het uiterste zuid-westen van Western Australia zijn de regio's waar men wijnbouw kan vinden.

Je kan ook uitpakken met het feit dat de pioniers van de Australische wijnbouw... Zwitsers en Duitsers waren.

Vandaar de aanwezigheid van Riesling. Andere witte druiven zijn Chardonnay, Sémillon en Sauvignon Blanc.

Stevig rood moet van Syrah (best gekende Aussi-wijn), Cabernet Sauvignon, Merlot en Pinot Noir komen.

Voor mij is de belangrijkste factor in de Australische wijnbouw het feit dat ze temperatuurcontrole hebben op punt gezet. 's Nachts plukken, gekoeld vervoeren, gekoelde tanks en silo's... om een zekere fraîcheur te bewaren.

En, zoals gezegd: als je weet dat het gisten temperatuurgevoelig is, kan je je wel voorstellen dat dit een ander verhaal is in Australië dan pakweg Reims...

Naargelang de druiven start de gisting tussen 14 en 20° uit zichzelf. Temperaturen boven de 30° zijn nefast voor gistcellen. Dus de dagdagelijkse middagtemperatuur maakt gisting eenvoudigweg onmogelijk...

### **B's puree**

Een ongeëvenaard bijgerecht van vele topgerechtten uit moeders keuken, grootmoeders zo u wilt.

De pure aardappelsmaak en de smeugheid van goede boter maken een fantastische puree, niet de hoeveelheid nootmuskaat... volgens de door mij zeer op prijs gestelde Bart Desmidt van het sterrenrestaurant Bartholomeus in Knokke.

En gelijk heeft hij, want geen enkele wijn haalt het van een overvloed nootmuskaat. Uw smaakpapillen wellicht ook niet.

Ik vertel u graag hoe hij een eenvoudige, pure puree maakt zonder koken of stomen...

Als u enkele grote, gewassen aardappelen in de schil één uur in de oven legt op 200 graden, nadat u ze een paar keer heeft doorprikt met een mes of een brochette-

stokje, en dan uit de pel, in een grote kom, perst of lepelt, ze mooi aanstampt en afwerkt met zout, peper en veel echte boter (naar smaak) bekom je een toppertje. Zeker met een stukje witte vis en eventueel wat lichte saus (hoeft niet echt).

Waarom vertel ik dit? Wel, omdat bovenstaand gerechtje een cadeau is om met Chardonnay te combineren. De boterachtige texturen van wijn en puree gaan u zeker bekoren en zijn een schoolvoorbeeld van een ideale wijn-gerecht-combinatie!

Maar als u daar liever een stuk ferm gekruid rood vlees met jus mee combineert, moet u de wijn herzien... De meest prominente smaak bepaalt de combinatie!

## **balans**

Het kwam daarnet al even aan bod maar bij wijn is balans de mooiste eigenschap.

Ik ga niet nog eens alle kenmerken en de gehele smaakdiversiteit opsommen, maar als er eentje van domineert is de wijn in feite “moeilijker”.

Stevige tannines kunnen voor de ene een meerwaarde zijn, maar voor veel mensen eerder storend, zelfs afstotend. Maar vollere rode wijn heeft tannines nodig voor de structuur en voor het tegengaan van oxidatie.



Een witte wijn moet zuren hebben, om frisheid te garanderen, maar als die de smaak bepalen kan het eenzijdig smaken.

Een warme zomerdag is een godsgeschenk, een hittegolf van drie weken voor de meeste mensen een vloek...

Je snapt het wel.

Maar balans is oneindig want die eerder zure witte wijn kan een fantastische combinatie opleveren met bepaalde gerechten. Tannines worden verzacht door stevig rood vlees...

En ook de balans in functie van gezelschap, omgeving, gelegenheid, tijdstip van de dag... moet kloppen.

Maar geen stress, want daarvoor lees je dit boek, toch?

### **bag in box**

U kent ze wel: de BiB's. Kartonnen doos met daarin een cellofaanzak wijn. Niet bepaald toonbeeld van kwaliteit maar wel lekker veel wijn voor vrij weinig geld...

Als u twee dagen werkt aan een viergangenmenu voor uw geliefde en dan de BiB op tafel zet, zal dat niet bepaald de gewenste indruk maken. Maar als u vrienden verzamelt rond uw barbecuestel is het ideaal. Al moet u natuurlijk het hoofdstuk "wijn en gerecht" nog lezen...

Mijn ervaringen met BiB's zijn gemengd. Voor wit en rosé is het grootste probleem het koelen van de wijn. De doos neemt veel plaats in uw koelkast in. En als u de, ondertussen slonzige, karton naar buiten haalt op een zonnige dag zal de temperatuur van de wijn snel stijgen naar "niet meer smakelijk".

Weet dat je er de zak probleemloos kan uithalen om te koelen. Dat scheelt al in de koelkast, want die kan je vormen naar de beschikbare plaats. En dan kan je ook zo'n frigobox-ijsblok onderaan de doos leggen voor je de zak er weer in plaatst. Als je dan de doos uit de zon houdt kan je een tijdje weg, ervan uitgaand dat de wijn mindert en dat er, naargelang de ijsblok minder koelt, er ook minder wijn te koelen valt...

Alles bon.

Meestal is de kwaliteit van de licht gekleurde wijn aanvaardbaar en verfrissend. Meer heb je ook niet nodig als je op een zomeravond wat zeevruchten of charcuterie op ciabatta presenteert aan uw gasten. Kat in bakkie.

Rood ligt wat moeilijker... Daar dient nu eenmaal anders mee omgesprongen te worden. Het concept op zich is natuurlijk ideaal: de zak plooit zich samen volgens het volume van de wijn, zodat de hoeveelheid zuurstof, en bijgevolg de te vermijden oxidatie, beperkt blijft.

Maar men vult geen BiB's af met kwaliteitswijn. Zo simpel ligt dat. In het beste geval heb je een degelijke wijn, als het tegenvalt heb je drie dagen hoofdpijn van evenveel glazen...

Als je uw rode wijn op prijs stelt kan je nog het best uitkijken naar de kleinere BiB's van 3 liter. Het is geen garantie, maar doorgaans is de kwaliteit al beter. Let op, je zal nooit grote namen vinden op zo'n doos, maar dat hoeft ook niet. Vind ik. Ofwel heb je volume nodig, ofwel ga je voor kwaliteit. Basta!

En als je dan toch zo'n 5 liter-doos rode wijn naar buiten sleept bij de barbecue is het nog zo geen slecht idee om die wat te koelen... Of vooraf, of met een ijsblok onderaan de doos. Je gasten zullen mogelijks verrast zijn, maar ook dankbaar. We hebben het subiet nog over gekoelde rode wijn, in Bardolino (het hoofdstuk... helaas...).

### **Bardolino / Valpolicella**

Dit zijn, mijns inziens, de typische wijnen voor de streek rond het Garda-meer tot ver over Verona. Lichte, fruitige, toegankelijke wijnen die vaak licht gekoeld worden geschonken bij pastaschotels.

Als u, zoals ongeveer iedereen, ooit enkele dagen vakantie doorbrengt aan het Gardameer moet u zeker het stadje Bardolino bezoeken. Voor mij is dit het

typische voorbeeld van een Italiaans vakantiestadje aan een meer waar je tot 's avonds laat kan slenteren door de nauwe steegjes met winkeltjes die nooit lijken te sluiten, terrasjes waarvan de heerlijkste dampen afdrijven, wijnhandeltjes waar er altijd zaakjes en proevertjes te doen zijn... Of langs het klotsende water op de houten ponton...

En dan zeker ook de avond afsluiten met een 'sorbetto al limone' (citroensorbet)!

Enfin, om terug op wijn te komen... Ergens hierboven sprak ik van licht gekoelde wijn. Rode, gekoelde wijn. Iets wat wij niet zo gewend zijn... maar in warmere landen is het de normaalste zaak ter wereld. Logisch ook. Je zal misschien al zelf ondervonden hebben dat rode wijn die in de zon wordt gedronken niet helemaal 'je dat' is. Ten eerste is de wijn wat 'doef' als hij opwarmt, blijft hij plakkerig in de mond hangen en is de werking van de alcohol een stuk agressiever. Je wordt dan ook snel slaperig.

In Italië zou je dus enkel na acht uur 's avonds rode wijn kunnen drinken... No way, José.

De lichtere wijnen (genre Bardolino en Valpolicella) lenen zich perfect tot het koelen. Vaak worden ze van een gekoeld vat in karaffen getapt, maar dat is dan niet bepaald de betere kwaliteit... Ook flessen van betere,

altijd lichtere, wijnen worden gekoeld aangeboden. En dat is op warme dagen ook zeer smakelijk.

Koelen doe je best in een wijnkoeler (logisch...) gevuld met koud water en ijsblokjes. Ook als het snel moet gaan en je op een onverwacht moment snel gekoelde wijn moet hebben. Het ijswater komt rondom tegen de fles en heeft zo het meeste invloed. Meer nog dan in een diepvriezer.

Weet wel dat de meeste wijnen geen plezier beleven aan een temperatuurschok en eventueel hun kwaliteiten kunnen wegstoppen als reactie...

Maar het heeft natuurlijk wel wat om een sprankelende wijn uit de wijnkoeler te vissen, wat af te drogen en lekker koel in te schenken! Op een Yacht, bij voorbeeld.

Ga nu niet meteen al je Bordeaux wijnen koelen, die zijn daar niet voor gemaakt... Maar jonge fruitige, gekoelde wijntjes zullen u en uw gezelschap zeker kunnen bekoren tijdens de eerstvolgende 'lazy afternoon in the sun'.

Zeker te bezoeken als je dan toch op de streek bent is het wijnhuis "Zeni" in Bardolino. Ze hebben een zeer uitgebreid aanbod wijnen in alle prijscategorieën, een wijnmuseum, een rondleiding doorheen de gebouwen tot in de wijngaard en een uitgebreide degustatieruimte waar je alle basiswijnen (gratis), door middel van een

vernuftig systeem, kan proeven of een selectie kiezen van de klassewijnen (betalend). Akkoord, het is allemaal vrij commercieel, maar uiteindelijk ook zeer aangenaam en informatief!

### **Bardolino Classico Zeni (degustatie-bende)**

Vom Fass, Brugge €€

En hoe doet de typische wijn van aan het Garda-meer het langs de Leie-boorden?

Wel, de degustatie vond plaats op de warmste dag van 2016. Op dat gebied zaten we al goed. Maar deze Classico kwam meteen na een stevige Oost-Europeaan en ik vreesde dat zijn zachte smaken niet tot hun recht zouden komen. De semiprofessionele proevers hadden echter al een stukje stokbrood weg gespoeld met water en zaten te wachten op de volgende uitdaging.

De kleur is aandoenlijk zacht robijnrood, de geur fruitig, typisch bessen zelfs. De zachte smaak van de licht gekoelde Bardolino is perfect in balans en heeft een zoete toets van snoepjes, mooi verwerkt in veel jong, rood fruit.

De afdronk is niet overdreven lang maar dat komt door de structuur van de wijn. Steviger wijn blijft nu eenmaal langer hangen (als het kwaliteit is) dan lichtere...

We waren het erover eens dat deze wijn veel kwaliteit biedt voor zijn prijs en dat we hem graag terug zien op een zonnig terras, eventueel met wat antipasti of met Serannoham en een olijven-tapenade. Of gewoon wat zachte charcuterie, we willen niet moeilijk doen. Doet deze wijn ook niet...

Elke wijn heeft zijn kenmerken. als je een spannend, meeslepend boek leest zal een stevig wijn uw aandacht afleiden. Dan moet je kiezen. Deze Bardolino zal u enkel uit uw concentratie halen om een nieuwe fles te openen... en u ondertussen bijzonder aangenaam gezelschap houden.

### **Barolo en Brunello**

Ik ga niet elke wijnsoort, -streek of –druif bespreken maar hier en daar wel diegenen die tot de verbeelding spreken (vooral dan tot de mijne) en wat toelichting verdienen.

De twee Italiaanse B's behoren in elk geval tot de meest bekende wijnen, wereldwijd, hoewel slechts een bescheiden deel van de wijndrinkers het edele vocht ooit heeft geproefd...

Het is namelijk zo dat deze wijnen, deels door hun faam, deels door de tijd- en geldverslindende productiemethode, terecht onder de duurdere wijnen vallen. Voor een goeie versie van deze vini betaal je

minimum vijftientig euro of meer. De betere beginnen, zonder rode kaken, bij veertig euro. En het wrede is dan nog dat je moet wachten tot de wijn klaar is om gedronken te worden... Al valt dat te omzeilen (zie... elders).

Barolo ligt in Piëmonte, in en rond het dorpje Barolo en is heel herkenbaar aan de donkere geur (ja, dat bestaat!) dat door kenners wordt gelinkt aan teer. Nochtans een zeer aangename geur die al doet vermoeden dat het een stevige wijn is die overloopt van karakter...

Barolo wordt uitsluitend van Nebbiolodruiven gemaakt en is twee jaar opgesloten in houten vaten, voor hij in de winkel komt. Daarna kan je hem best nog minimum vijf jaar aan de kant leggen zodat je de edele wijn op zijn volle waarde kan proeven.

Montalcino ligt in Zuid-Toscane en de Brunello is in feite gewoon Sangiovese. Maar Montalcino eigende zich een eigen appellatie toe en is één van de weinige DOCG's daar. Deze wijn is wat zachter en toegankelijker dan de Barolo, maar onderscheidt zich gemakkelijk van de vele Chianti's door aroma's van tabak en karamel...

Deze wijnen hebben minimum drieënhalf jaar eenzame opsluiting in hout achter de rug.

Sta mij toe nog het volgende aan te vullen: je doet met je geld wat je wil, maar de eerlijkheid gebied me te



zeggen dat er veel interessante wijnen zijn en dat een investering in een Barolo of Brunello pas optimaal rendeert als je een zekere 'bagage' hebt met betrekking tot wijn.

Ik bedoel maar: als je de complexiteit en diepgang van deze wijnen niet kan waarderen of tannines als een minpunt beschouwt kan je voor de prijs van een Barolo of Brunello gemakkelijk een viertal interessante wijnen drinken die nauwer bij jouw voorkeur aansluiten...

Ben je echter zover dat je open staat voor afwijkende smaken en wijnen die in het glas (of karaf) evolueren...  
**AANRADERS!**

Ter plekke proeven?

In Montalcino kan ik het huis "Il Poggione" aanbevelen.

Zeer leuke combinatie van klassieke waarden en moderne toepassingen, waar die een meerwaarde kunnen betekenen. Zeker ook de "Rosso di Montalcino" proeven! De kleine broer van de Brunello, betaalbaar en toch ook een beetje magie! En ze hebben een eigen B&B...

De sympathiekste Barolo-maker is, voor mij, Aldo Clerico. De kans is echter klein dat je er binnen geraakt gezien het feit dat hij zijn activiteiten praktisch allemaal zelf of met familie doet. Maar wel een supertoffe peer

en, ondanks zijn bescheiden afkomst en leeftijd, een klassebak! Ook Aldo komen we verder nog tegen.

Eén minpuntje: je kan er niet overnachten... En als je dan toch helemaal naar ginder rijdt en enkele wijnen proeft moet je ook niet meteen terug rijden. Onverantwoord!

De oplossing (of toch een van de vele oplossingen): La Torricella. Een "Azienda Agricole" op een steenworp van Aldo verwijderd, voor wie ver stenen kan werpen. Ook in Monforte d'Alba gelegen, vind je er enkele mooie kamers ter overnachting, een ristorante met lokale gerechten (zeer mooie prijs-kwaliteit-eigenheid verhouding), heerlijke zelfgemaakte Langhe en Barolo en een sfeervol ontbijt.

## **Beaujolais**

Iedereen heeft vast wel al eens de uitspraak 'le Beaujolais nouveaux est arrivé' gehoord, al was het maar in de film 'Hector' van Urbanus.

Beaujolais dankt zijn faam aan de jonge wijnen die kort na de pluk reeds op de markt worden gegoid.

Het is allemaal nogal technisch maar het komt erop neer dat de gisting in dit geval spontaan ontstaat door de druiven in grote kuipen te gooien waardoor de onderste vruchten barsten en door contact met zuurstof ontgisten. Het sap dat vrijkomt door de druk van

bovenaf (een natuurlijke persing) wordt achteraf gemengd met het geperste sap van de massa die overblijft.

Op die manier bekom je een vrij dunne, maar zeer fruitige wijn die meteen te consumeren is. Dit is geen bewaarwijn, maar bij voorkeur op te drinken in de eerste zes maanden. Het daaropvolgende jaar is hij nog best te pruimen maar er zal reeds een minimale verschraling plaatsvinden.

Oja, de druif voor Beaujolais is Gamay, een zurige druif met beperkte mogelijkheden. Maar de druif leent zich perfect voor de combinatie van de alkalische ondergrond en de macération carbonique, zoals hierboven beschreven.

Mijn mening...? Nogal duur voor wat het is, maar elk zijn meug. Veel mensen vinden dit een waar traktaat!

Feitelijk is het een unieke marketing en het beperkte aanbod bepaalt mee de prijs. De Novello is de Italiaanse tegenhanger, minder bekend, moeilijker te vinden, voor mij op zijn minst even lekker, goedkoper...

## **van Grieken en Romeinen... en ezels** (geschiedenis van wijn 2)

Rond duizend zeshonderd (give or take a few) voor Christus manifesteerde zich dan de Griekse beschaving en de Grieken slaagden er in de kunst van het wijn maken verder uit te werken.

Geen beschaving zonder alcohol zullen we maar zeggen.  
Alhoewel beschaving?

Verhalen doen de ronde over het spel Kottabos, wat na de maaltijd werd gespeeld door de Grieken. Ze lieten een schaal balanceren op een paal en probeerden die er dan af te gooien door hun wijn er naar te spuwen of te gieten met hun beker... Dit spel werd zelfs verheven tot edele kunst die de jongeren werd aangeleerd.

Wijn was in die tijd ook niet te vergelijken met die van vandaag (kostprijs, kwaliteit en, vooral, smaak), wetende dat het de gewoonte was van de Grieken om hun wijn af te werken met hars, kruiden, honing en zeewater (!) ...

Heden ten dage wordt nog Griekse wijn gemaakt met harsinvloeden zoals de bekende Retsina. Het is echter nog maar de vraag of er, in den beginne, hars werd toegevoegd aan de wijn of dat de druif, die als klimplant rond harsrijke dennenbomen groeide, de hars opnam van de grond en de naaste beplanting.

De Griekse cultuur was er één van goden. Dus werd Dionysus als wijngod verkozen. De Romeinen konden niet achter blijven en daar werd het Bacchus. Namen die je nog regelmatig tegen komt in de wijnerij. Een minder bekende goddelijkheid is Osiris, beschermheer van de wijnbouw. Alsook van de onderwereld, dood, vruchtbaarheid en landbouw... nogal een merkwaardige combinatie.

Nog een anekdote uit die tijd: doorgaans werd niet stilgestaan bij de hoeveelheid fruit die men kweekte. Men probeerde er het maximum uit te halen uit, wat je kan noemen, pre-economische overwegingen.

Tot op een dag een ezel, wat anders, de weg vindt naar de wijngaard en zich daar tegoed doet aan de lekkere druiven. De ezel wordt uiteraard weggejaagd zodra men dit ziet om later, in de pluk, vast te stellen dat de struiken waarvan gegeten was, mooiere, grotere maar vooral lekkerdere druiven voortbracht. En toen realiseerde men zich dat de kwaliteit toenam door de kwantiteit te beperken. Less was more, als het ware.

Het is zelfs voor een simpele ziel als mezelf duidelijk dat minder druiven met evenveel voedsel beter groeien...

En nu zien we dat bepaalde streken daar bijzonder ver in gaan terwijl anderen ervoor kiezen om volume te draaien en toegevingen te doen aan de kwaliteit.

Want, hoe belangrijk de vinificatie, de kennis van de wijnmaker en de combinatie van de soorten druiven ook mag zijn, van mindere druiven kan men geen topwijn maken!

## **bewaarwijn**

Klinkt een beetje magisch, toch? Wijn die je voor een stevige prijs koopt en die een plekje krijgt in de kelder of de kleerkast om daar lange jaren te evolueren naar een onbetaalbare godendrank...

Yeah, right...

Het idee hierachter is dat je sterke smaken laat versmelten in elkaar om tot een perfect uitgebalanceerd geheel te komen. In “WIJN” (zie verder) staat het als volgt: “tannines worden ronder, de zuren zijn beter versmolten en de aroma’s worden complexer”.

In de praktijk moet je weten dat minder dan 5% van de wereldwijd geproduceerde wijn bewaarcapaciteit heeft.

Het is doorheen de geschiedenis allemaal geëvolueerd, zoals kamertemperatuur bij voorbeeld, om nu eigenlijk een uitzondering te zijn. Laat het mij zo stellen: op elke doorsnee variatie van vijftig flessen die u drinkt is er een fles die u, desgewenst, tien jaar en meer kan laten liggen om tot een beter resultaat te komen. Als u al weet welke van die vijftig het is... En als u wijn koopt tot maximum

tien euro (in de winkel) zal het een enkele uitzondering op honderden wijnen zijn.

Om maar te zeggen dat u, in het geval u dit boek leest om inzicht te krijgen in de wondere wereld van de wijn, zich daar niet echt zorgen over hoeft te maken... Tenzij u een goede, betrouwbare leverancier hebt die u adviseert hierin.

Een heel mooie beschrijving van het aroma van oudere wijn kan zijn (u herkent het vast als dit het geval is): onderbos. Dus als u zich op de grond laat vallen in een, bij voorkeur herfstig bos zal u kennis maken met rotte bladeren, natte bodembegroeiing, paddestoelen, klein ongedierte, muffe aarde... Zoiets, ja. Met dank aan Nicolaas Klei voor de fijne beschrijvingen!

Bewaarwijnen zouden ook een interessante investering zijn... Geen idee.

Als ik denk aan een Pétrus van negentienhonderd en iets in de zestig, vraag ik mij af hoe de wijn geëvolueerd is, of de tannines ondertussen perfect verweven zijn in het totale smakenpallet, of de rode vruchten prominenter dan wel zachter zijn geworden, of de Merlot ondertussen enige aanwezigheid verradert en of er dan toch niet beter wat body was aan toegevoegd met Cabernet Sauvignon... Niet aan hoeveel die nu waard is!

Misschien ook omdat ik geen Pétrus in de kelder liggen heb...

### **bezoek eens een wijnboer**

Zelfs als je geen al te grote wijnliefhebber bent en dit boek eigenlijk leest voor zijn grappige zinsneden of omdat je het niet kan maken het niet gelezen te hebben (mijn familie, bijvoorbeeld), kan ik je aanraden een wijnboer te bezoeken. Het is een ambacht die, zoals trouwens vele andere, het ontdekken meer dan waard is en, het grote voordeel, er kan geproefd worden. Al dan niet betalend.

En je hoeft er niet eens ver voor te gaan. In Vlaanderen ben je nooit verder dan pakweg tachtig kilometer verwijderd van wijnmakers. Ze zitten in het zuiden van West-Vlaanderen (Heuvelland), in het centrum van het land (Hageland) en in Limburg (Haspengouw). En je bent er altijd welkom al stellen ze een berichtje vooraf op prijs. Doorheen dit boek stel ik enkele Heuvellandse wijnbouwers voor.

In het buitenland kan het natuurlijk ook... Als je dan toch in een wijnstreek op reis bent kan je net zo goed een paar uur uittrekken voor een degustatie. Al moet gezegd dat dit ook kan tegenvallen. Vaak willen ze niets minder dan u enkele dozen aansmeren zonder er al te veel werk in te steken. De uitzonderingen zijn echter het omrijden



meer dan waard en diegene die ik ken komen aan bod bij de betrokken wijnen.

Tip: spreek af met enkele gelijkgestemden, maak een afspraak bij een Belgische wijnboer en u zal nooit eerder beter ontvangen zijn. Een rondleiding in de wijngaard, uitleg in de kelder, misschien een filmpje en enkele proevertjes. En geloof me, de bescheiden deelname in de kosten die daar tegenover staat is dit meer dan waard. Al dan niet gecombineerd met een culinaire activiteit.

Bijvoorbeeld in Heuvelland kan je na het bezoek aan een wijnmaker, of meerdere wijnmakers, vast een restaurant bezoeken die hun wijnen schenkt. Zo kan je dan ook eens van hun wijnen genieten in een herkenbare situatie.

Want het blijft natuurlijk een beetje vreemd: iets proeven, terwijl de maker ervan staat te wachten op uw mening...

Zelf heb ik, beroepsmatig (klinkt goed, hé), enkele wijnmakers bezocht in Italië. Vooral in Toscane, Veneto en Piëmonte.

Grote huizen waar je betaalt voor een korte rondleiding en voor het proeven van een drietal wijntjes, wijnhuizen met museum en met een geautomatiseerd systeem om te proeven, ik heb er zelfs één bezocht die eigenlijk dicht

was (verlof) en waar we dus alleen in de ruime filmzaal zaten voor de voorstelling.

Met alle respect voor alle bedrijven waar ik ben geweest en al hun medewerkers, maar het leukste bezoek was toch bij Aldo Clerico.

Niet (alleen) omdat hij een fantastische Barolo maakt, maar het was de laatste in een rij bezoeken en na al die grote huizen had ik gezegd: 'Ik zou nu gewoon liefst bij een bescheiden wijnmaker in de keuken gaan zitten en over het maken van de wijn babbelen, in plaats van een rondleiding te krijgen met een voorgekauwde toelichting'.

Je raadt het al: het was dan wel geen keuken, maar een degustatieruimte die toch wel twee keer de gemiddelde eetplaats groot is, maar hij zette de flessen op tafel, haalde wat charcuterie en kaas boven, zette zich erbij en begon te babbelen.

Over wijn, over zijn vader die druiven kweekte voor wijnmakers, hoe hij boekhouder was geworden en, hoe enthousiast hij ook was in het begin, na verloop van tijd beseftte dat hij meer geïnteresseerd was in druiven en wijn dan in cijfertjes, hoe hij op korte termijn scholing volgde bij enkele wijnmakers om dan voor zichzelf te beginnen, hoe vervelend het was dat er op dat moment hagelbuien in de lucht hingen (hij ging om de haverklap uit het raam kijken), hoe hij recent nog mensen van

VOM FASS had ontvangen voor een degustatie en daar zijn Dogliani van Dolcetti had kunnen voorstellen...

Het was een verademing om, na alle 'grote manieren'..., samen te zitten met de mens die de druiven plukt, perst, proeft en bottelt. Want daar gaat het toch over.

## **bier**

Bier is geen wijn. Laat ons zo afspreken.

Maar soms, heel soms, biedt wijn te weinig. Te wijinig, zeg maar.

Te weinig bitter in dit geval want bieren hebben tussen een beetje en zeer veel bitter, wat wijn ontbreekt. En dat zorgt dan weer voor interessante smaakcombinaties met bepaalde gerechten. Het zij u vergeven.

En niets belet achteraf nog een glas lekkere wijn te drinken.

## **bio... en andere kul**

Het is lovenswaardig dat de natuur wordt gerespecteerd en dat de manipulatie ervan tot een minimum wordt beperkt. Zeer zeker! Maar het is mijns inziens toch ook wel een groot deel marketing.

Ik heb er persoonlijk, met mijn beperkt vernuft, geen zicht op wat de stand van de sterren of de maan van invloed heeft op de gezondheid van de druiven. Maar als die wijn dan 1/ beduidend meer kost en 2/ eigenlijk minder lekker is... dan interesseert het me zelfs niet.

Maar, nogmaals, een doordachte benadering van het gegeven is in ieders voordeel.

Een "gewone" wijn is gemaakt van gegiste druiven, die op alle mogelijke manieren zijn beschermd geweest tegen ziektes. Dus ook met kunstmeststoffen, zwaar giftige onkruidverdelgers (pesticiden en herbiciden) en alle chemische insecticiden en fungiciden. En nee, ik weet ook niet wat die moeilijke woorden willen zeggen maar gezond klinkt het in ieder geval niet...

Wijnbouw is naast passie ook een economische activiteit, dus wordt al eens de vlugste en/of goedkoopste manier gebruikt om tot het doel te komen.

Is dat strafbaar? Nee. Toch niet als men niet beweert een andere dan een gewone wijn te maken.

Is dat fatsoenlijk? Awel... Daar kan men over discussiëren.

U, evengoed als ikzelf, heeft geen idee wat we allemaal binnenspelen. Ik ga ervan uit dat het wel ok zal zijn als het in de winkel ligt, maar misschien is het nog zo geen

slecht idee daar even bij stil te staan. Niet dat ik een moestuin ga beginnen en alles zelf beheren... Maar, heel misschien is de meerkost voor een gezonde, en bij gevolg kostbaardere, benadering wel gerechtvaardigd.

Alleen moeten ze niet gaan overdrijven!

### **blind proeven**

Niks moeilijker dan blind proeven... Maar het is waarschijnlijk ook één van de leukste dingen om te doen.

En je hoeft er ook niet persé geblinddoekt voor te zijn.

Als de flessen omwikkeld zijn met aluminiumfolie zijn ze ook niet herkenbaar en is hun temperatuur ook nog eens een stuk stabielier...

Je kan verticale of horizontale proeverijen doen, maar die acrobatie is niet aan iedereen besteed. Om dezelfde wijn uit zes verschillende jaren naast elkaar te proeven moet je al een stevige tik van de molen gehad hebben.

Of kennis van zaken...

Maar onbevooroordeeld proeven van, bijvoorbeeld, zes wijnen afkomstig uit evenveel Spaanse wijnstreken kan elke wijnliefhebber bekoren. Alleen al omdat je op dat

moment wat dieper op wijn ingaat, zal je wellicht nieuwe ervaringen opdoen en meer uit elke slok halen.

Dus, verticaal: dezelfde wijnen van dezelfde producent, Horizontaal: verschillende Chianti's. maar van verschillende jaren. Vergelijkbare wijnen verschillende van producenten, bij voorbeeld

Uitdaging: je hebt vast vijf à zeven vrienden? Of kennissen?

Collega's?

Desnoods familieleden?

Wel, je spreekt vooraf het thema af. Dat kan van alles zijn: Zuid-Franse rode wijn, Chardonnay, Nieuwe Wereld rosé, rood en minder dan drie jaar, blend met Chenin Blanc, rood tot vijf euro, wit tussen 15 en 20 euro... noem maar op. Elk koopt een fles en maakt die onherkenbaar. Elk brengt zijn fles mee op gepaste temperatuur. De wijnen worden blind geproefd en naast een voorkeur uitspreken kan je ook gokken op prijs, afkomst, druif... Amusement verzekerd.

Waarom blind? Zeker in een groep kan het zien van een druif, naam, streek... al voor animo zorgen en bijgevolg is niemand nog vrij van verwachtingen, in goede of minder goede zin.

De aard van het beestje, maar 'ola, een Spaanse wijn' brengt je onvermijdelijk terug naar dat ene vakantielief, of 'voila, een Bordeaux' scheidt onbedoeld het beeld van een dure, zware wijn... en 'verdammt, nen Duits' keldert wellicht je hoge verwachtingen terwijl dit best kan meevallen.

Perceptie, vrienden, is in deze te vermijden.

Onbezoedeld het glas aan de neus, respectievelijk mond, zetten is de enige manier om wijn te leren kennen en appreciëren.

Daarna streek, druiven, leeftijd, prijs bespreken is des te aangenamer en zorgt onvermijdelijk voor de eerder aangehaalde verrassingen.

Vooraf de prijs is een bron van vermaak als gegokt wordt zonder enige voorkennis. Wat eigenlijk alleen maar bevestigt dat dit surreëel gegeven weinig invloed heeft op de ervaren kwaliteit. Al zal dit uitsluitend bij minder ervaren proevers in uitersten gaan.

Met dank aan D.L. uit R, trouwens, voor die heerlijke Champagne-ontdek-avond!

## **Bordeaux**

Wie wijn zegt, zegt Bordeaux. Zeker in Midden-Europa waar dit zonder twijfel, samen met Champagne, de meest tot de verbeelding sprekende wijnstreek is.

Wat moet een mens weten over Bordeaux om op zijn minst te kunnen meespreken of zelfs een beetje indruk te maken met parate kennis?

De eerste Bordeaux waren in feite donkere rosé wijnen, Clairet genaamd, en het betrof lichte jonge wijnen, of hoe het allemaal evolueert in de loop der jaren.

Kwatongen beweren zelfs dat men Zuid-Europese wijnen gebruikte om de Clairet wat karakter en kleur te geven... (zie ook de geschiedenis van wijn)

Bordeaux ligt boven en onder de Gironde, wat eigenlijk de samenvloeiing is van de Garonne en de Dordogne. Stad Bordeaux ligt langs de Garonne, in het zuiden van de rivieren, maar de wijnstreek strekt zich uit over 115.000 hectare (ter vergelijking: West-Vlaanderen is 314.400 hectare groot).

Basisdruiven zijn Cabernet Sauvignon, Merlot en Cabernet Franc maar ook Malbec, Petit Verdot en Carmenière zijn toegelaten. Voor wit is dat Sémillion, Sauvignon Blanc en Muscadelle. Naargelang de



verschillende appellations zijn er verschillende toepassingen van de combinaties.

Bordeaux is onderverdeeld in wijndistricten zoals Médoc (o.a. Margaux, Pauillac, Saint-Estephe...), Graves (Pessac- Léonan, Sauternes...), Blaye en Bourg, Libourne (Fronsac, Pomerol, Saint-Emillion, Côtes-de-Castillon...) en Entre- Deux-Mers (met o.a. Cadillac).

Het wijng gebied Bourgeois-Blayais (zoals Blaye en Bourg worden genoemd) is wellicht het minst gekende en laat dat nu net mijn favoriet zijn... Het is namelijk zo dat in noordoost Bordeaux, dus boven de Gironde, eerder jongere, lichtere, toegankelijker wijn wordt gemaakt dan in de klassieke appellations. Deze wijnen zijn nochtans veelvuldig te vinden in de winkels alhier, omwille van de toegankelijkheid en, doordat ze nu eenmaal geen naam hebben als een Saint-Emillion of Margaux, de interessante prijs.

Nog een weetje...? Een Bordeaux Superieur bevat meer alcohol dan de 'gewone' Bordeaux. Maar eigenlijk willen de beide benamingen al zeggen dat ze niet tot een interessante appellation behoren. Ofwel omdat ze tussen de grenzen vallen, omdat ze niet voldoen aan de voorwaarden of omdat de wijnboer de appellation niet aanvraagt (wat de meesten wel doen omwille van de meerwaarde).

Nog eentje? Haut Médoc was grotendeels moeras...

Moeilijk te vatten, niet? Nederlanders, met ervaring in de materie, hebben grote delen droog gelegd om daar dan wijngaarden op aan te planten. En daar komen nu wijnen vandaan die onder de duurste ter wereld vallen...

### **Borgo Filicardo, Toscane**

Stel je voor: wakker worden zonder wekker, stevig koffietje maken met de moka (zeker proberen!), buiten komen in het zonnetje, zwaaien naar de knappe buurman/vrouw die zich reeds heeft geposteerd aan het zwembad, wandelen naar het centrum, in Jack's Bar een cappuccino bestellen en een ontbijtkoek uit de koelkast halen terwijl vakkundig wat opgeklopte room en chocoladestof op uw ambachtelijke koffie wordt gedropt door de mamma, naar buiten sloffen en u installeren op het terras terwijl het nieuws en, vooral, de sport, meer bepaald de activiteiten van Fiorentina, uitgebreid wordt becommentarieerd door de Montespertolezen in vurig Italiaans. Dan naar de Coop (Italiaanse supermarktketen) sloffen en daar wat spulletjes halen. Terug wandelen naar Borgo Filicardo. Net op tijd aankomen voor een wijndegustatie door Camilla, Colette en/of Giacomo. Daarna wat van die fantastische lokale tomaatjes samen met mozzarella, prosciutto en basilicum versnijden, door elkaar mengen met wat TdM-olijfolie, afkruiden met wat peper en het middagmaal is klaar. Met een Morzano Rosa in het glas, een stuk ciabatta en uw bord op het terras in de schaduw gaan zitten en genieten van 'dolce far niente'. Daarna de badkledij aantrekken en naast de

buur gaan liggen aan het zwembad. Af en toe eens in het water plonzen, misschien zelfs wat ravotten met de kids (de uwe of andere...), zeker een tijdje op een luchtmatras op het water drijven!

Mocht je ondertussen de mensen rond je wat beter kennen bied je hen halverwege de namiddag een Moretti aan (lokaal bier in flessen van 50cl), al is het niet de bedoeling dat je dat iedere keer zelf doet (nee, nu volgt geen grapje over Nederlanders). Als er niemand is om de problemen des werelds mee te bespreken neem je het boek dat je al maanden wilt lezen, maar je valt vast in slaap halverwege het eerste blad...

Als je terug wakker schiet is het waarschijnlijk tijd om de barbecue (op je terras of aan het zwembad) op te starten. Ondertussen wat koude groentjes klaarmaken en de patatjes of pasta koken. Een licht gekoelde Chianti 'Poderi del Nonnonanni' als aperitief en maaltijdbegeleider, uiteraard gecombineerd met wat San Pellegrino (niet samen in één glas!), bij de hand en rustig het vlees of de vis laten garen, ondertussen niet nalatend de burens uit te dagen door wat tijm of rozemarijn in het vuur te gooien.

Na de maaltijd een wandeling door de wijngaarden, genietend van de zonsondergang. Daarna nog een glas Nicosole om de dag mee af te sluiten en dan het bed in, want morgen wordt het wijnmuseum 'I Lecci' bezocht. En de uitgebreide markt aan het voetbalveld van Empoli. En 's avonds het ristorante 'Il Mondo degli Gnomi' op de Piazza del Popolo... Druk, druk, druk... (zie ook "Tenuta di Morzano")

## **Bouhélier, Anne en Sylvain**

Ik heb Anne en Sylvain, zoals zoveel West-Vlamingen, leren kennen op de Heuvellandse wijnfeesten (elke 15e augustus).

Het zijn Bourgondiërs, wonende in Chaumont-les-Bois. Bij de zichzelf respecterende kleinkunstliefhebber ook bekend van Willem Vermanderes “Belle Rosselle” over mevrouw Godelieve Rosselle.. (het dorp, bedoel ik)

Anne en Sylvain zijn minzame mensen, zeer serieus bezig met hun wijnen en ze maken dan ook klasse stille en sprankelende wijnen. Je kan ze bezoeken maar weet dat er in de wijde omgeving verder niets te doen valt... Tenzij Willem Vermandere er juist zijn jaarlijks optreden geeft.

Te proeven bij gelegenheid: hun Crémant Trésor, een hele mooie “Blanc de Blanc” (100% Chardonnay) Crémant de Bourgogne.

En ze zeker ook gedag zeggen op de Heuvellandse Wijnfeesten!

## **Bovin Vranec 2013 (degustatie-bende)**

Universal Wines Beernem - €€

Net toen iedereen een beetje op automatische piloot begon te proeven kwam de twaalfde wijn er aan, op de wijnerij-degustatie. En iedereen was weer bij de les.

Deze wijn is een plaatje in het glas door zijn robijnrode kleur met zachte bordeaux rand (het kleur bordeaux). De zeer fruitige, gevarieerde geur met onder andere cuberdons-aroma's werd algemeen als aanlokkelijk ervaren. En als eerder warm, dus kwamen alle klassieke, zuidelijke wijnstreken naar voor als optie.

Ontegensprekelijk Cahors. Australië, geen twijfel. Madiran, misschien?

Het is een stevige kerel, deze wijn, die (letterlijk overgenomen) "beklijft aan de onderkant van de boventanden". En hij kon wat zuurstof gebruiken, dus karafferen of in grote glazen schenken zou alleen maar positief zijn.

Dit is een wijn voor ervaren drinkers met een dikke portefeuille, die een gevarieerde kaasplank nog altijd liever met een stevige rode wijn combineren. Of voor de fijnproevers die likkebaarden bij de gedachte aan deze wijn naast een bord ree of hinde, klaargemaakt met champignons, toch?

Macedonië. Acht euro vijftig. Stilte.

Opnieuw kijken, ruiken, proeven. Snuffelen en slurpen.

Echt?

Ja.

Ik wil maar zeggen: mijn collega-wijnevalueerders waren bijzonder aangenaam verrast.

Kijk, het is nog steeds een wijn voor mensen die dit kunnen waarderen. Mensen die wijnen van Shiraz en Nebbiolo lusten. Die er geen probleem mee hebben een half uurtje te wachten nadat de wijn in de karaf gegoten is. Die een stevige balans met alles er op en er aan appreciëren.

Niet iets wat je meegrabbelt in een nachtwinkel en uitdrinkt in het naar huis wandelen...

### **Caldas Douro 2013 (degustatie-bende)**

AD Delhaize, Wevelgem - €€

Zowel op het zicht, in de neus als smaaksgewijs heeft deze wijn veel alcohol, 14 % om precies te zijn. De wijn werd beschouwd als een uitdaging. Een positieve uitdaging, weliswaar. Want deze wijn heeft vele troeven, niet in het minst zijn prijs.

Maar je mag ook geen wonderen verwachten, natuurlijk.

Veel fruit, maar een bescheiden afdrank. Toetsen van internationaal geroemde wijnen, maar geen uitgesproken topkwaliteit. Dat kan ook niet bij een low-budget wijn.

Vreemd, want enkele jaren geleden hadden we met de bende een degustatie waarbij een zestal Portugese wijnen werden doorgelicht. En de conclusie was dat ze weliswaar origineel waren (alleen de druivenrassen al) maar te duur volgens de geboden kwaliteit.

In dit geval is de algemene evaluatie: mooi product, hoogst interessante prijs, veel combinatie-mogelijkheden.

Want... wat waren de adviezen om te combineren?

Kaasplank met harde kazen waaronder Oud Brugge en Beaufort en, graag, gedroogde vijgen. Maar ook Obelix-everzwijn... Niet gemakkelijk te vinden, maar uniek. Sterke smaken dus. Bij een wijn die wel wat kan hebben.

## **Chardonnay**

Vraag aan tien mensen, die niet speciaal interesse in wijn hebben, om een druif te noemen en acht gaan Chardonnay antwoorden...

Chardonnay staat zowat synoniem voor witte wijn en wordt dan ook over de gehele wereld aangeplant. De druivelaar is bijzonder flexibel en gedijt zowel in verschroeiende hitte als in frisse, natte streken.

Typisch voor wijn op basis van Chardonnay is zijn hoge viscositeit. De wijn voelt wat dikker aan op de tong, denk aan het verschil tussen melk en room, en leent zich goed voor de combinatie "vis met saus". Uitgesproken (vlees-)kruiding zal de smaak van de wijn wegnemen, maar de zachtere smaken van vis zullen nog versterkt worden. De betere (duurdere) Chardonnay mag ook wat warmer geschonken worden dan de lichtere collega's. Laat de wijn gerust een twintig minuutjes op temperatuur komen na het uit de koelkast halen.

Aan de andere kant zullen, bijvoorbeeld, zeevruchten wat licht uitvallen ten opzichte van de Chardonnay en ben je daar beter af met een Pinot Blanc, om maar iets te noemen... Balans!

Houtlagering en Chardonnay is ook een beproefde combinatie. Doordat deze wijnen wat meer inhoud hebben worden ze niet overklast door eik en consoorten, maar eerder verrijkt. U zal misschien de vanilletoetsen van de betere Chardonnay kennen, zoals we die vinden in een Chablis.



Uit het bovenstaande zou je, op een helder moment, kunnen afleiden dat deze klassieke witte wijn op bepaalde punten vergelijkbaar is met rode wijn. Klopt!

Ik heb ooit Chardonnay geproefd (bij Universal Wines) die meer weg had van een gezonde rode wijn (ik bedoel niet de Beaujolais of andere mietjes) dan van een witte.

Het was een d'Arenberg uit Australië en hij was te duur voor mijn portefeuille, maar het was verdorie knappe wijn!

Dus... waar? Overal. Hoe? Mag iets warmer dan een doorsnee witte wijn. Met wat? Vis en saus of vergelijkbaar. Hoeveel? Pfff, kwaliteit kost geld. Hou er rekening mee dat de Europese houtgelagerde wijnen wat duurder gaan zijn omwille van de productiekost.

Minder dan 7 en meer dan 14 zou ik er persoonlijk niet aan uitgeven, maar ik ben dan ook geen grote Chardonnay-liefhebber...

## **Chianti**

Spreek je uit "kiejantie" en niet sijanti.

Dit moet zo een beetje de Italiaanse tegenhanger zijn van Bordeaux. Qua populariteit dan toch, want de wijnen uit Toscane spreken evenzeer tot de verbeelding.

Een groot verschil is dat Toscane, naast wijnstreek, ook zeer geliefd is als vakantiebestemming, terwijl dat in Bordeaux toch beperkter is en vooral wijntoerisme betreft. Menig toerist trekt naar Firenze, Pisa, Sienna, Vinci... voor culturele uitstappen en leert ondertussen de lokale wijn appreciëren.

Nochtans is Chianti ook niet altijd een topwijn geweest.

Misschien zeggen de grote, met stro omwikkelde flessen u iets? Typisch voor Italiaanse wijn maar helaas ook symbool voor slappe kost...

De 'fiasco', want zo heten die flessen, werden gebruikt voor eenvoudige Chianti-wijnen. Een artiest vermaakte de toeristen in Firenze, in de 18e eeuw, onder andere met een fiasco. De truk mislukte echter waarna de clown de fles op de grond kapot sleet.

Dat zou aan de basis liggen van het hedendaagse gebruik van het woord fiasco... (wistjedatje)

Ondertussen is de Midden-Italiaanse wijnstreek groter dan Bordeaux en wordt er ruim 1 miljoen hectoliter wijn geproduceerd.

Eén druif bepaalt het karakter van Chianti, namelijk Sangiovese. Heden ten dage moet de Chianti voor 80% uit Sangiovese bestaan. Veel vroeger moest de resterende wijn van witte druiven zijn, daarna een

combinatie van wit en rood en momenteel is het voor de DOCG (hoogste norm) niet toegestaan witte druiven te gebruiken... De Italiaanse flexibiliteit, zeker?

Mocht u ooit gevraagd worden of u zin heeft in een 'Supertoscan', moet u dat zeker bevestigen en als het enigszins mogelijk is mij erbij halen. Dit zijn namelijk topwijnen die niet voldoen aan de verplichtingen van Chianti (bewust, omdat de wijnmaker zijn eigen ding wil doen door bijvoorbeeld niet toegelaten wijnsoorten in de blend op te nemen), maar die eigenlijk Chianti overstijgen qua kwaliteit en exclusiviteit. Ze zijn meestal ook onbetaalbaar. Vanzelfsprekend.

Waarschijnlijk zal u eerder het genoegen hebben Vin Santo te drinken, met de obligate Cantuccini koekjes.

Die zijn hard en droog en niet te vreten, tenzij u ze dopt in de Vin Santo, wat ook de bedoeling is...

Vin Santo is namelijk een zoete dessertwijn, gemaakt van gedroogde druiven.

En witte wijn dan? Wel, het is met witte Chianti als met witte Aceto Balsamico di Modena: die bestaan niet.

Maar er wordt wel witte wijn gemaakt in de Chianti-streek. Ze hebben tenslotte ook witte druiven staan dus, zeker met het zuiderse klimaat, kunnen ze evengoed een frisse wijn maken. Daar zijn geen regels voor, dus kan je

er ook geen staat op maken. Proeven is de enige boodschap... Gegarandeerd bots je op interessante wijntjes!

Binnen de Chianti-wijnstreek zijn er ook enkele wijnen die een eigen DOCG-label hebben (en niet Chianti heten) zoals Carmignano, Vino Nobile di Montepulciano en Brunello di Montalcino.

Zie ook de bespreking van de Italiaanse superwijnen, achteraan dit boek.

Proeven ter plekke? Zeker! Maar zelfs als je er voor moet omrijden is Tenuta Di Morzano, in Montespertoli, "the place to be"! En de kans is groot dat je er langs komt want Montespertoli ligt langs de FiPiLi die Firenze, Pisa en Livorno verbindt...

## **Chili**

Ideaal wijnland!

Kan u zich Chili voor de geest halen? Dat is een strookje in het zuidwesten van Zuid-Amerika, dat eigenlijk loopt van in het uiterste zuiden tot dik halverwege de westkust van dat continent. Het land is nergens breder dan 200 km, terwijl het 4.300 km lang is. Een schelle, om het in het West-Vlaams te zeggen.

Bovendien gaat het land, op die tweehonderd kilometer breedte, over van strand naar gebergte tot 6.000 meter hoog. Voor de slimmeriken onder ons, dat is 30 meter hoogteverschil per kilometer (ik heb het opgezocht).

De combinatie van die uitersten levert een gunstige situatie op voor wijnbouw. Die heeft, zoals we ondertussen weten, zowel warmte als afkoeling van doen. De dagen zijn er dan ook heet, vooral in de volle zon op de berghellingen, wat goed is voor de vorming van suikers en, dus, het "karakter" van de wijn. Maar 's nachts koelt het sterk af en wordt er aan de "finesse" van de druiven gewerkt...

Let op: bovenstaande slaat op het grootste deel van de Chileense wijnbouw, maar rekening houdend met de grootte van het land kan u zich voorstellen dat er een diversiteit is in klimaten, gespreid over de lengte van het land.

Wijnbouw in Chili is voor het overgrote deel overgenomen uit Frankrijk, zowel wat betreft druivensoorten als werkwijze. Nochtans is alle wijnbouw in Zuid-Amerika opgestart door de Spaanse veroveraars...

We vinden er Cabernet Sauvignon en Merlot voor rood en Chardonnay, Sauvignon Blanc en Sémillon voor wit. En Carménère voor stevig rood. Ook deze druif was oorspronkelijk Frans maar vandaag de dag typisch Chili.

Er wordt er dan ook een pak meer verbouwd in Chili dan in Frankrijk.

Proef, bij gelegenheid, zeker eens zo'n Carménère en verwacht u aan een donkere, kloeke wijn met noties van chocolade en zwarte peper. En toch lekker!

Ik ben er niet geweest en kan u bijgevolg geen wijnmaker aanraden om te bezoeken... Maar als het u interesseert kan u wijnen uit Chili (en andere Nieuwe Wereldwijnen) ontdekken bij Universal Wines in Beernem. En met ontdekken bedoel ik proeven, op zaterdagvoormiddag.

## **China**

Ik liet mij wijsmaken dat Chinezen, in het begin van de jaren negentig, cola door Franse wijn mengden...

Er is veel veranderd... Gelukkig.

En dat komt vooral doordat de wereld (virtueel) een beetje kleiner is geworden en dat de Chinezen veel van de Westerse beschaving overnemen. Dus ook wijn.

Dat is, mijn inziens, een cultuurwijziging want de wijn die wij kennen en de gerechten die zij eten (en wij, misschien, in gematigde vorm kennen) combineren niet zo fantastisch. Ik vermoed dat u zich daar wel wat bij kan voorstellen, alleen al als ik "zoetzure saus" vernoem.

Feit is dat China voor wijn, als voor zoveel producten, de grootste markt is geworden. Maar ze hebben geen geschiedenis in wijn en al zeker geen wijncultuur... Dus gaat het vooral om de "meer dan gemiddeld begoeden" die, bij gebrek aan kennis, bijna uitsluitend op grote, klassieke, bijgevolg Franse, namen jagen. Leuk voor de producenten van Bordeaux en Bourgogne, maar dat beïnvloedt de prijs niet bepaald positief. De vraag overstijgt het aanbod en het kleinste kind weet dat dit nefast is voor de prijs-kwaliteitsverhouding...

Tot een dertig jaar geleden was er een soort van wijnbouw in China, maar het eindproduct kwam niet in de buurt van wat wij onder wijn verstaan. Sindsdien zijn ze echter klassieke druivensoorten gaan invoeren, hebben ze de technieken bestudeerd, en wellicht verbeterd, en hebben ze zich gericht op de smaak van de bij ons gekende wijnen.

Als Chinezen iets doen dan heeft dat meestal meer impact dan als een doorsnee land als, pakweg, Nederland wat probeert... China was in 2009 reeds het zevende land op gebied van wijnproductie...

## **cijfers**

Altijd interessant om met enkele cijfertjes te goochelen...

Het is echter niet altijd evident om betrouwbare en recente cijfers te bekomen. En om die dan op een aangename manier te brengen...

Het eerste is min of meer gelukt... Ik heb de cijfers van het O.I.V (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) van april 2014 bekomen (lees: gevonden op internet). Of de cijfers interessant gebracht worden is aan u om te beoordelen... Ik heb het in de geest van het boek proberen te doen...

Je kan bedenkingen hebben bij het nut van cijfers van 2014, maar weet dat die niet bijzonder snel evolueren onder normale omstandigheden (een kleine oorlog kan dit natuurlijk wel beïnvloeden) en dan geef ik liever correcte en bevestigde cijfers dan “heet-van-de-pan-nieuws” dat ook maar voor zover betrouwbaar is. Hier gaan we:

De top 5 van de productie van (wijn, tafel en rozijnen) druiven in Europese landen is:

1/ Spanje : 1.023.000 ha 2/ Frankrijk : 794.000 ha 3/  
Italië : 752.000 ha

Jawel, de twee landen met de grootste mond produceren geen 80% van wat in Spanje groeit...

4/ Portugal : 229.000 ha 5/ Roemenië : 205.000 ha



Toch ook verrassend, die laatste? Maar, aan de andere kant... wie hadden we verwacht? Duitsland? Griekenland? Oostenrijk...?

Wereldwijd, met uitzondering van Europa:

1 / China : 600.000 ha

Hupsakee, daar zijn ze al. Een mooie vierde plaats op globaal vlak!

2 / Turkije : 504.000 ha

En dus top 5 wereldwijd...

3 / Verenigde Staten van Amerika : 408.000 ha

3 / Argentinië : 224.000 ha 4 / Chili : 207.000 ha

Dus finaal globaal:

1 / Spanje

2 / Frankrijk

3 / Italië

4 / China 5 / Turkije

Ook interessant om weten: Azië, zonder China en Rusland, is goed voor 615.000 ha! Die had ik persoonlijk niet zien aankomen. Het worden nog interessante tijden in de wijnschappen!

Maar het is ook interessant hoeveel wijn daar dan effectief wordt van gemaakt...

1 / Italië : 44,9 Mhl (miljoen hectoliter)

2 / Spanje : 42,7 Mhl

3 / Frankrijk : 42 Mhl

- 4 / USA : 22 Mhl
- 5 / Argentinië : 15 Mhl
- 6 / Chili : 12,8 Mhl
- 7 / Australië : 12,5 Mhl
- 8 / China : 11,7 Mhl
- 9 / Zuid-Afrika : 11 Mhl
- 10 / Duitsland : 8,3 Mhl
- 11 / Portugal : 6,75 Mhl
- 12 / Roemenië : 4,28 Mhl
- 13 / Griekenland : 3,7 Mhl
- 14 / Hongarije : 2,6 Mhl
- 15 / Nieuw-Zeeland : 2,45 Mhl
- 16 / Oostenrijk : 2,35 Mhl
- 17 / Bulgarije : 1,3 Mhl

Alle wijnproducerende landen samen halen 276,7 Mhl.

De landen die hierboven niet vermeld worden, halen individueel geen 1 Mhl.

Nu weten we dus perfect hoeveel en waar er wijn wordt gemaakt...

Maar die wordt ook vroeg of laat uitgedronken...

In Frankrijk bijvoorbeeld. Of in de Verenigde Staten. Samen goed voor 24% van de wereldwijnconsumptie (elk 12%).

Duitsland en Italië zijn goed voor elk 9% en China 7%.

Dan schiet er nog 50% over om te verdelen onder alle andere landen.

In absolute cijfers is dat voor La Douce France 28.000.000 hl en the US of A 29.000.000 hl (komt niet op een flesje...). In België is dat, ocharme..., 2.400.000 hl.

Let wel: de Fransman drinkt gemiddeld zes keer zo veel wijn als de Amerikaan. Maar ze zijn daar wel met veel meer, natuurlijk.

Nog een lijstje: dat van de wijnconsumptie per hoofd...

1 / Luxemburg : 52,5 liter per persoon per dag, excuseer, per jaar...

2 / Frankrijk : 45,7

3 / Italië : 42,2

4 / Portugal : 41,8

5 / Zwitserland : 38,2

6 / Slovenië : 36,4

7 / Denemarken : 35,1

8 / Oostenrijk : 29,2

9 / Griekenland : 27,5

10 / België 27,3

Dat lijkt niet eens zo heel veel, als je weet dat dit voor Frankrijk resulteert in gemiddeld een groot glas per dag: 0,14 liter (normaal haal je zes normale glazen uit een fles, dus 0,125 liter). Maar er zijn natuurlijk ook mensen die geen wijn drinken...

Enfin, in België is dat dus maar een half glas.

Heel wat anders dan, bij voorbeeld, in Vaticaanstad waar men gemiddeld 54,78 liter per dag (!) drinkt. Maar daar zijn natuurlijk ook geen kinderen die het gemiddelde naar beneden halen. Denk ik.

Italië had trouwens ooit een gemiddelde van 70 liter wijn per persoon, per jaar. Wellicht zijn ze op dat moment mijn favoriet land geworden...

### **combineren**

Het klinkt allemaal wel chique om dit gerecht met die wijn en de andere klassieker met een andere, vanzelfsprekende, wijn te koppelen maar in de realiteit is het meestal de vraag: hebben we iets in huis dat daar enigszins bij hoort...?

Om te beginnen drinken slechts weinig mensen wijn bij hun, dagelijks, eten. Terwijl de ene wijn ziet als een vanzelfsprekende factor, zoals... ik zeg maar iets: groenten, beschouwt de ander het als bijzaak. Eerder om de mond te spoelen dan als aanvulling van de maaltijd. Alsof de mond gekuist moet worden van vieze smaakjes, terwijl de harmonie van maaltijd en bijhorende drank, hoeft geen wijn te zijn, eigenlijk een totaalpakket is.

Akkoord, er valt iets te zeggen voor vis en water... (dat was voor te lachen, hé!)

Dit gezegd zijnde... ik ga ervan uit dat je, na het lezen van dit boek, volop wil gaan genieten van het leven dus ga ik, geheel vrijblijvend, mijn advies geven.

Vaak is het zo dat je weet wat je gaat klaarmaken en dat je dan een, twee, misschien drie flessen wijn staan hebt die min of meer aansluiten daarbij, en daar de best passende uit moet kiezen. Daarvoor bestaan regels. En daarvoor bestaat ook zoiets als gezond verstand.

Verderop vind je mijn eenvoudige reglementering hieromtrent.

Maar het kan ook anders! Zelfs met een beperkt budget. In een ideale wereld (lees: een keer in de twee weken of zo) ga ik inkopen wat ik de dag zelf verbruik. Niets leuker! Vaak loop ik dan eerst de winkel door naar achteren waar mijn hoofdingrediënt ligt, zijnde vlees, kaas, vis, charcuterie, eieren... Daarna, en op basis van wat beschikbaar is, wordt de bereidingswijze bepaald (bakken, koken, grillen, pochieren, uit de verpakking op een bord leggen...), ga ik de groenten kiezen in functie van dat hoofdingrediënt en zijn bereiding, alsook de bijgerechten (aardappelen, pasta, brood, whatever...) en mijn gerecht is, op klaarmaken na, gereed. Op basis daarvan wordt de wijn gekozen in de gewenste hoeveelheid. One-stop-shopping heet dat. Natuurlijk

loop je wel een paar keer de winkel af, want die zijn niet zo goed georganiseerd als ik... en zijn er belangrijke beslissingen te nemen ter plaatse maar je snapt het voordeel.

Voor de gevorderden en standvastigen onder ons, je kan voor enkele dagen ver inslaan maar dan ben je daaraan gebonden. En genieten is ook inspelen op de goesting van het moment. Niet te veel plannen en vastleggen...

### **Crémant de Bourgogne, Sylvain Bouhélier (degustatiebende)**

Octopus Sparkling Wines, Eeklo - €€€

Dankzij de vrienden wijnmakers in Heuvelland kwam ik in contact met Sylvain en Anne. Rustige bescheiden vigneronen uit Bourgogne, waar je ondertussen al alles over weet (tenzij je het boek achterstevoren leest...). En toen Koen van Octopus Sparkling Wines me vertelde dat hij nog een goeie Crémant zocht leidde ik hem naar de Bouhéliers. Zo eenvoudig kan het soms zijn...

De traditionele manier, zoals elders toegelicht, in combinatie met de klassieke Champagne-druiven, Pinot Noir (70%) en Chardonnay, maken samen een herkenbare geur die je wel eens iets noordelijker zou kunnen doen gokken. De klassieke gistgeur is namelijk ook in de "echte" Champagnes terug te vinden.

Je zou het niet verwachten van deze zachtmoedige, eerder timide, mensen maar de pareling komt een tikkeltje ruig over en prikkelt wat. Dat komt natuurlijk ook door de weinige restsuiker die werd toegevoegd.

Feit is dat er een algemene tendens is naar drogere schuimwijnen. Zelfs de Italianen worden iets strakker.

Zeer plezierig voor de liefhebber, die heeft het meestal meer voor de brut-versies, maar voor recepties en dergelijke kan je beter uitkijken naar wat fruitiger spul, toch als je iedereen tevreden wil houden.

Niet iedereen heeft een even breed referentiekader als het op aroma's aankomt, maar Koen verwijst naar "lichtjes gecompoteerde appelen in de oven".

Als ideale combinatie kwam de Chaource naar boven.

Dit is een calorierijke, witte schimmelkaas uit hun streek die zeer romig is. Onze Crémant spoelt die romigheid vlot uit de mond en brengt de zuren terug in balans. Al kan je dit natuurlijk doortrekken voor alle romige kazen.

Ook voor de Camembert die je als dessert, in zijn doosje, even op de barbecue-rooster zet en dan uitlepelt met stokbrood...

Voor de liefhebbers: de streek Nord Côtes d'Or, tegen Champagne aan, is een gastronomische aanrader. Al

vertelde Koen mij dat er in de nabijheid van Sylvain's domein zelf weinig te beleven viel. Best eens informeren vooraf!

**d' Arry's Original Shiraz-Grenache 2010 (degustatiebende)**

Universal Wines, Beernem - €€€€

Als de bende het eens is dat een wijn "bekoorlijk" is in de neus... dan is het een kanjer voor de doorsnee bevolking.

Als dat gevolgd wordt door veel zachte tannines, volwassen rood fruit, een goeie afdronk en, vooral, stilte... dan is dit een hele mooie wijn in een (prijs-) klasse die de meeste mensen niet elke dag drinken.

De Coucke's en van Saksen-Coburgs daar gelaten, is dit wijn die de mensen drinken op uitzonderlijke momenten. In het juiste gezelschap. Zowel qua mensen als op gebied van culinaire begeleiding.

De gok, van de collega's, op Côtes-du-Rhône was natuurlijk perfect te begrijpen. Shyrach in het Zuiden en Grenache in het Noorden zijn de bepalende druiven voor deze zuidoostelijke Franse wijnstreek.

Maar dan met een konfijt-accent, als zoiets al bestaat...

Een licht zoetheid die de Franse tegenhanger niet heeft.



Een signaal voor de geoefende wijnproever dat dit toch nog iets anders is. Dat gaat niet over beter en slechter, maar over identiteit. Identiteit die bepaalt dat je soms liever een Rhône drinkt en op andere momenten naar de d'Arry's van d'Arenberg grijpt. Een groot, kwaliteitswijnhuis in Australië, trouwens. Met een lange traditie van knappe wijnen. Die er in slaagt klassieke waarden te combineren met moderne meerwaarde.

Eenmaal duidelijk welke wijn we in het glas hadden, volgde een gesprek van ruim tien minuten over het mooiste stukje vlees van de krokodil.

Niet dat ik het geproefd heb maar dat blijkt het rugstuk te zijn, net voor de staart. En dat is wit vlees. Volgens één van de culinaire experts “het meest malse kalfstuk ooit gesmaakt, maal tien”. En dat zonder overdrijving!

Ik wil maar zeggen: kalfsvlees zal het ook prima doen bij deze wijn. Wit-roze gebakken, korstje van kruiden, zacht sausje, kroketjes, flageolets... Bel me, schrijf me, laat me vlug iets weten!

### **de degustatiebende**

Pfff, hoe moet je zoiets noemen. Zes mensen die ik een beetje tot goed ken. Die op zijn minst regelmatig met wijn bezig zijn. Die zich de moeite getroosten wijnboeren en –beurzen te bezoeken. Die een breder dan gemiddeld smaakpallet hebben. En samen een

levende encyclopedie zijn op culinair gebied. En waar je als eens aan mag vragen om op de avond van de warmste dag van het jaar negentien wijnen te proeven voor een boek... Een degustatie-bende noem ik dat.

Twee mensen hebben hun dagelijkse activiteit geruild voor het hyperactieve leven van jong gepensioneerd sommelier. Een derde is zakenman en politicus tegelijk. De vierde is een chef-hobby-kok die daarnaast actief is in de autosector. En de laatste twee zijn een koppel met een zeer brede smaak en interesse, die niets liever doen dan proeven en ontdekken. En dan heb je ook Katrien en Davy, beiden met een bovengemiddelde interesse in wijn (hoe zou dat komen...?). En ons Lisa vervoegt ons graag voor de sprankelende wijnen. En enkele foto's. En zo heeft ieder zijn inbreng.

Het leuke is dat er niet één bepalende mening is. Sterke karakters wel, die graag hun mening toelichten of verdedigen. En eigenlijk is het vooral gezellig... Graag proeven en praten over spijs en drank. Ik denk dat dit de grootste gemene deler is van de degustatie-bende.

We dwalen wel eens af natuurlijk. Het ene moment sta je in het Noorden van Bourgogne en plotsklaps zijn we de Ardèche aan het afvaren, op zoek naar die ene wijn met een afdrank van zwarte chocolade. Je weet wel, met dat handgetekend etiket.

De manier van werken is eenvoudig: de glazen worden zonder toelichting overhandigd. Er wordt over het uitzicht, de aroma's, de smaak en afdronk gepraat. Er worden referenties opgegeven van andere wijnen en mogelijke wijn-spijscombinaties worden besproken.

Daarna gaat het kort over de prijs en dan wordt de fles op tafel gezet waarna een algemene evaluatie wordt gemaakt. En zo kunnen we er negentien op een avond doen. Al is tien misschien net iets aangener...

En nee... we zoeken niet meteen uitbreiding.

### **De Faveri Prosecco Brut Millesimato 2014 (degustatie-bende)**

Octopus Sparkling Wines, Eeklo - €€€€

Deze kom je straks nog tegen met een compleet persoonlijke beoordeling, maar de degustatie-bende heeft deze Italiaan ook aan de tand gevoeld (kan het anders als je iets drinkt...?).

Een eerste opmerking, na het obligate boffen met de uitzonderlijk knappe fles, was dat er een mooie schuimkraag gevormd werd. Ja, je kan de Italianen moeilijk verwijten dat ze het visuele aspect uit het oog verliezen (heb je hem?).

Vanuit twee verschillende hoeken kwam meteen mango ter sprake. Zowel in de neus als op de tong is die vrucht

aanwezig. Het geeft de Prosecco iets exotisch en door zijn fijne bubbeltjes en het zachtere tonggevoel (ten opzicht van Methode Traditionelle) werd deze als eerder vrouwelijk gerangschikt. Niets mis mee blijkbaar, want achteraf was het van verschillende mannen de favoriete sprankelende wijn.

Combineren zouden we doen met iets zoets. Ook hier: de sprankel spoelt de zoetheid vlotjes weg zonder ermee te botsen. Smaakgewijs, bedoel ik. Ook een Biscuit met Boudoirs of Lange Vingers zou leuk aanvullen. En een soufflé. Dessert dus, denk ik dan met mijn beperkte kennis van zaken...

Of aperitief! Want deze zacht geaarde dame zal menig liefhebber verrassen. En je kan al eens uitpakken met zo'n knappe fles!

### **De geluksvogel (leestip)**

Gebaseerd op "Het Merlot-mysterie", geschreven door Ilja Gort en uitgegeven in 2013 door AW Bruna.

“...Dit druivensap droeg geen roodfluwelen robe, eerder een doornenkrans. Dit druivenlava smaakte als het dikke bloed van de aarde zelf en het verwarmde zijn hart als het vonkenspattend vuur van de hoefsmid. Dit was rauwe wijn. Ruig als het land waarover ze uitkeken, stenig als de keien onder hun voeten en oud als de wereld. Maar goudeerlijk. Van de struik in het vat en van het vat in de fles. Dit was boerenwijn. Met hele stukken boer...”

Oja, er zit ook een verhaal in dit boek. Zie ook “Slurp”.

## **De Vallei**

Ik ken veel wijnboeren. Amateurs en pro's. Hobbyisten en freaks. Lokale en internationale spelers. Intelligente, beredeneerde vaklui en gasten waar duidelijk een of meerdere hoeken af zijn. Maar ik ken er maar één die een wijngaard heeft aangeplant omdat hij dat zo mooi vindt...

Het ziet er Zuiders uit en het is een tijdverdrijf. Dat is zo ongeveer de samenvatting waarom Jacques en Annie de wijngaard "De Vallei" hebben gestart.

Beiden zijn ze niet bepaald wijnliefhebbers, of het moet een sprankelende versie zijn. Maar, in tegenstelling tot wijn, is hun wijngaard wel een passie geworden.

Met hulp van Gilbert Mylle (van het vroegere Baneberg) werden in 2010 900 stokken aangeplant: Regent, Chardonnay, Pinot Noir en in mindere mate Siegerrebe en Auxerrois. In 2011 kwamen daar nog Pinot Gris en Ortega bij.

In 2012 zijn daar nog Dornfelder en Dakapo bij gekomen.

U kent die laatste niet? Geen wonder, ik kende die ook niet. En ik betwijfel of die ooit op een etiket van een fles wijn wordt vermeld... De eerste die zegt: "geef mij maar een jonge Dakapo bij een stukske rood vlees" moet waarschijnlijk nog geboren worden.

Het betreft namelijk een reuk- en smaakloze druif die uitsluitend voor zijn kleur wordt gebruikt. Zoals u elders heeft gelezen, of zal lezen, is het niet evident een kloeke donkerrode wijn te maken op onze breedtegraad... De juiste druiven daarvoor hebben nu eenmaal veel meer zon nodig dan wat we hier doorgaans te zien krijgen.

De diepe, teer- en chocoladesmaken van, pakweg, Carménère zullen we hier niet snel realiseren. Maar met de Dakapo kan wel een hele mooie kleurschakering bekomen worden. Het oog wil ook wat, nietwaar?

In 2014 werd de Regent uit de wijngaard verwijderd en vervangen door Pinot Auxerrois en Pinot Noir. J & A wilden zich volledig toeleggen op vitis vinifera en niet meer hybriden. Deze beslissing viel na het volgen van de opleiding Wijnbouwer-wijnmaker aan het Syntra te Leper (aanrader!) met onder andere Geurt van Rennes, Dirk-Antoon Samyn en Rik Van Deun als docenten.

Geen slecht woord over hybrides! Kort door de bocht kan je stellen dat zij wijnbouw in onze contreien mogelijk hebben gemaakt. En dat J & A kozen voor de natuurlijke, maar moeilijke, weg!

Ze zijn er dus niet vies van hun eigen ding te doen... De grond in De Vallei is nogal rijk aan stikstof en de beproefde oplossing voor het herstellen van de balans zijn kalkkorrels. Maar ze opteren liever voor specifieke sepiaschelpen die ze langs de kustlijn verzamelen.

Het was mij totaal onbekend (zoals zoveel dingen...) maar inktvissen hebben, aan de rugzijde gelegen, schelpen die jaarlijks worden afgegooid en dan opnieuw aangroeien, als bescherming. Die "schelpen" zijn zuivere kalk en dienen perfect als natuurlijke aanvulling van de grond.

Het zal de geoefende wijngaardbezoeker misschien opvallen dat de druiven wat hoger groeien dan in de doorsnee wijngaard. "De Vallei" ligt namelijk in een... vallei. En waar druivelaars op heuvel- of bergruggen groeien om, onder andere, de wind optimaal te benutten voor afkoeling en droogblazen (vermijden van verrotting) is dat in een vallei niet evident.

Vandaar de eenvoudige, maar logische, oplossing om de wind te benutten.

Bovendien is De Vallei een tijdje geleden volledig biodynamisch gaan werken en is het biolabel aangevraagd. Binnenkort verwachten we dus de eerste gecertificeerde biowijnen uit Heuvelland! Een serieuze uitdaging, maar (hoe sceptisch ik hier ook tegenover sta) het dwingt respect af! En ik volg hun activiteiten met veel interesse verder op.

Jacques was al jaren met het kweken van vogels, op internationaal niveau, bezig. Maar sinds hij wijnstokken heeft staan wordt hij daar meer over aangesproken dan over zijn veelkleurig gevederde prijsbeesten...



## **Deetlef's Merlot 2012 (degustatie-bende)**

Vom Fass, Brugge - €€€€

Om heel eerlijk te zijn, hier moest Deetlef's Pinotage staan... Een zeer eigenzinnige wijn van een originele druif die je, een eenzame uitzondering in Brazilië, Nieuw-Zeeland of de Verenigde Staten daar gelaten, enkel in Zuid-Afrika vindt.

Deze wijnen zijn, in hun beste doen, met weinig of niets te vergelijken en combineren de beste (smaak)werelden van Piëmonte en midden Frankrijk.

Maar op het moment van onze degustatie was de Pinotage niet beschikbaar en werd hij vervangen door de Merlot. Deetlef liet ondertussen weten dat de Pinotage terug voorradig is de 2013-versie. Een aanrader voor de liefhebber van stevige volle, doch fruitige wijnen!

Maar de bende kreeg dus een donkerrode wijn voorgeschoteld die opvallend aan het glas bleef hangen na het walsen. Een teken van een serieus alcoholgehalte.

Ook in de neus en zelfs in de mond is dat niet te ontkennen. Telkens weer komt die lichte branderigheid door de smaak heen. Niet dat het u in het gezicht ramt maar de wijn is, zoals we durven te zeggen, lichtjes uit balans.

En dat heeft een reden: de bovenvermelde Pinotage is gemaakt voor Afrika en zijn klimaat. De Pinot Noir en Cinsault zijn geblend, juist omwille van hun kwaliteiten die in de blend zorgen voor een krachtige smaak en structuur die de smaken balanceerd.

De Merlot is een zachte druif, het meisje in het Bordeaux-huwelijk. De goedwillige druif die het moet hebben van finesse. Maar de overvloedige zon drukt haar stempel zo hard op de wijnstokken dat de suikers doorwegen in het totaalpakket van geuren en smaken, waardoor die wat uit balans is.

Niet dat een slechte wijn is. Maar zoals eerder gesteld kan je specifieke wijnen beter waarderen in het gepaste gezelschap dan “solo”.

De Merlot is onmiskenbaar en leent zich zeer goed voor de combinatie met al even stevig vlees zoals schaaap of ferm gekruide cote-a-los. Of een gigot (d’ agneau) met tijm, look en rozemarijn... Je weet wel!

### **decanteren**

Show, snobisme of gewoon nuttig?

Dat hangt ervan af en het is vaak een combinatie...

Een ding is zeker: niet alle wijnen varen er wel bij en vaak doet het meer slecht dan goed. Maar als de wijn er om vraagt, dan doet een decanteerder wonderen!

Nuttig om te weten dat een goede decanteerder een vreselijk ding is om schoon te maken. Elke decanteerkan die ook maar enigszins het model van een gewone fles heeft zou verboden moeten worden. Dit heeft namelijk geen enkele zin, behalve dat je dan de wijn twee keer zuurstof krijgt bij het gieten (in de kan en in het glas), want daarover gaat het: ZUURSTOF.

In een flesvormige karaf heeft de zuurstoftoevoer ongeveer evenveel effect als de band van uw fiets opblazen met uw mond. Te verwaarlozen dus...

Een stevige wijn heeft baat bij zuurstof. Proef op de som: een oudere, vaak duurdere, wijn kan in eerste instantie wrang en “lastig” smaken. De tannines zijn te hard, de afsmak te droog, de wijn is niet in balans, zuur en zoet vecht eerder dan dat het elkaar aanvult... Een ontgoocheling want de wijn die u zorgvuldig hebt uitgekozen, misschien wel maanden/jaren heeft laten liggen omdat men u vertelt dat hij nu pas perfect op dronk is, valt eigenlijk dik tegen en is in niets te vergelijken met dezelfde wijn die u misschien heeft kunnen proeven bij aankoop...

U moet weten dat, ondanks het feit dat het natuurkurk (ongetwijfeld bij een klassewijn) toelaat een minieme

hoeveelheid zuurstof door te laten, de wijn sinds de botteling is opgesloten en volkomen logischerwijs “gesloten” is. Want meer is er niet aan de hand. En wijn kan alleen geopend worden met... zuurstof. Vandaar het decanteren, het walsen, het lucht sloeberen tijdens het proeven...

Dus... we nemen een decanteerder met een brede onderkant, diameter ongeveer 20 centimeter. We nemen er met graagte bij dat de hoeveelheid plotsklaps zoveel minder lijkt (want we weten wel beter!).

Het oppervlak dat op dat moment in contact komt met de zuurstof is zo optimaal. Ook het inschenken speelt daarin een grote rol. U mag de wijn zo ingieten dat die ferm klokt en draait langs de hals naar beneden. Extra zuurstof!

Laat diezelfde wijn van daarnet een kwartiertje staan en u smaakt terug de zachte, milde balans waar u op had gerekend. De kwaliteiten komen boven en na een halfuurtje herkent u de wijn niet meer.

Ten minste: als het een stevige, oudere wijn betreft. Al het voorgaande gaat niet op voor de doorsnee wijnen. Integendeel: jonge, fruitige wijnen worden “drinkklaar” op de markt gebracht. Waarmee ik wil zeggen dat ze, uit het winkelrek rechtstreeks in het glas kunnen. Niks stockeren, geen poespas met decanteerders, gewoon serveren aan zo’n 14° en klaar is Kees.

Show, snobisme of gewoon nuttig? Zoals gezegd: wellicht een combinatie. Een klassewijn mag met wat show op tafel komen, het is dan ook een edel product.

En positief snobisme kan ook: als het dan toch af moet zijn dan zal het ook AF zijn! Maar, in beide voorgaande gevallen, alleen als het ook nuttig is. Het is zoals met voetbal: goochelen met de bal kan zeer gesmaakt worden, maar als de ploeg verliest is niemand er bij gebaat.

Aja, zoals gezegd is zo'n decanteerder een vreselijk ding om af te wassen of schoon te maken. Je kan er onmogelijk in zonder gesofistikeerd materiaal en je wil ook geen producten gebruiken die mogelijks blijven hangen en uw dure wijn naar de knoppen helpen!

Bij deze een gratis tip: mijn pa is een begenadigd schrijnwerker en hij heeft een constructie op maat gemaakt waarin ik mijn decanteerder ondersteboven kan hangen. Het enige wat ik moet doen is mijn kan uitspoelen met water en laten uitlekken, wat wel enkele dagen kan duren maar uiteindelijk het beste resultaat geeft. Voor de doe-het-zelvers, stuur gerust een mailtje voor een foto van mijn exclusieve decanteeruitelhouder.

## **degustatie**

Aha, mijn favoriete onderwerp: drinken!!!

Grapje... degusteren is waarlijk een serieuze bedoening, al kan je dat in twijfel trekken als je mensen ziet snuiven, gorgelen en spuwen... En al helemaal als je iemand lange tijd intens naar zijn glas ziet kijken, schuin boven een wit blad. Edoch... het heeft allemaal zijn zin en nut en als je het een beetje gewend bent doe je het automatisch, bezig met het resultaat en niet hoe het eruitziet.

Meer nog, na een tijdje wijn degusteren ga je slurpen van een glas spa, snuiven aan een cola of een slok gewoon bier enthousiast door de mond malen. Weet dan dat ik dat ook soms doe, mijn glas melk walsen en dan een klein slokje nemen. Belachelijk. Maar alles wat je drinkt mag gedegusteerd worden. Je leert het zo ook meer appreciëren. Of je ziet er de beperkingen van in...

Degusteren doen we in vier keer: kijken, ruiken, proeven en naproeven. Specialisten ter zake zullen nog wel een aantal tussenstappen kunnen verzinnen, maar dit is al een hele mooie evaluatie.

Kijken: in de eerste plaats kijk je naar de kleur. Ik weet het, je grinnikt nu en denkt dat je ook al aan de fles zag of het een witte of rode wijn is. En gelijk heb je. Maar er zit zoveel variatie in die kleuren dat het alleen al uit esthetische overwegingen de moeite is de wijn te bekijken. Maar goed, we zijn wijnliefhebbers, geen interieurarchitecten... (of toch niet allemaal)

Dus we kijken naar de kleur, zeker bij rode wijn want zoals je elders leest bepaalt de zon, en het soort druiven, de kleur en de structuur van de wijn. Dus een lichtrode wijn kan verwijzen naar een wijnstreek die eerder in het noorden dan wel het zuiden van de wijnwereld ligt.

Let wel: alle waarnemingen samen maken het plaatje.

Laat u niet vangen en overmoedig roepen 'dit is een Midden-Franse Pinot Noir' bij het zien van een lichtere kleur. Bij het proeven kan u totaal andere mogelijkheden ontdekken.

We doen enkel onze mond open om te proeven en lucht in te nemen zolang we niet alle stappen hebben doorlopen! (lees deze zin misschien nog eens zodat de betekenis duidelijk is)

Bruine randen verwijzen naar leeftijd, het puur robijnrode verkleurt naar donker bordeaux in de loop van de jaren. Een Beaujolais (wordt meteen na de korte gisting verkocht) is zeer licht rood. En een typische Zuid-Amerikaanse Carménère is haast zwart van kleur.

We kijken ondertussen ook of er niks in de wijn rond dobert want dat kan een fout zijn. En het is ook fijn te weten dat er wat vaste stoffen inzitten die zorgen voor een bredere smaakervaring, zodat we dat laatste kliekje niet enthousiast in de mond gieten met een te grote hoeveelheid droesem.

Bedoeling is: wijn in het glas, droesem blijft in de fles.

Dus niet schudden met de fles, maar wel doseren bij het uitgieten van de laatste wijn...

Ruiken: weet dat 80% van het proeven met de neus gebeurt. Ik denk 60% door het opsnuiven van aroma's en dan nog een flink deel met de wijn in de mond, want door het opwarmen (gebeurt automatisch in de mond) stijgen de geuren intern naar de neus. Om die eerste 60 procent optimaal te ervaren is het aangewezen om te walsen met het glas. Een gepast glas laat toe om de wijn extra zuurstof te geven en de aroma's vrij te krijgen door het glas horizontaal in rondjes te draaien.

Als het de eerste keer is raad ik aan dat op een tafel te doen en het glas in rondjes te schuiven. Dat vermindert de kans op wijnvlekken op kledij, grond en plafond aanzienlijk. Maar na wat oefenen doe je dat vlot in de lucht. Als ik het kan, dan jij zeker!

Wat ruiken we? Dat kan echt vanalles zijn, in functie van uw referentiekader. Zweetvoeten kunnen, maar zullen u misschien niet meteen motiveren om er ook werkelijk van te gaan drinken... Natte hond is ook al geen reden om te feesten. Stallucht, putje, ... noem maar op. Maar ook exotische vruchten, chocolade, zacht rood fruit, vers gemaaid gras, noem maar op. Babyzalf, misschien...



Laat het ons voorlopig houden op ‘chocolade’. Dit zou wel eens kunnen verwijzen naar de wijnen uit Piëmonte.

De Barbera en, vooral, de Nebbiolo geven namelijk vaak een dergelijk aroma af. Ook nuance van sigarenkistjeshout... En leder.

Er zijn boeken over het befaamde aromawiel om u wegwijs te maken, maar als u regelmatig een wijntje drinkt en tijd wilt maken om die te evalueren zal u snel uw eigen voorkeur gaan herkennen. Laat dit alstublieft nooit een reden zijn om niet te proeven wat erbuiten valt, maar het geeft wel een richting aan die u al zeker bevat.

En als u dan in het restaurant een stevig stukje vlees bestelt met herfstgroenten en truffel... Dan kan u misschien eens zien of u een Barbera d’Asti of een Nebbiolo Langhe op de wijnkaart tegenkomt en overwegen een extraatje uit te geven aan een wijn die, sowieso al zal bekoren en perfect bij uw maaltijd zal aansluiten. Maar dan wel kijken, ruiken... je weet wel.

Even terug naar de ‘vieze’ geurtjes van hierboven. Bepaalde geuren, muffheid bijvoorbeeld, zijn het gevolg van het verblijf in een afgesloten fles. Maak zeker even tijd om, bij een goede wijn, de evolutie van de geur te volgen in het glas. U zal versteld staan van het resultaat!

Uiteindelijk breng je het glas aan de mond en neem je een gemiddelde slok. Niet te weinig zodat je toch enige smaak kan herkennen, niet te veel want we gaan er kunstjes mee doen...

Eerst en vooral laat je de wijn rond gaan in de mond. Het is namelijk zo dat bepaalde plaatsen op de tong bepaalde smaken herkennen. Bovendien zal de beweging van de wijn ook naar de neus gaan wat de smaakbeleving versterkt. Probeer een beetje behoorlijk te blijven kijken tijdens deze oefening...

Daarna nemen we een risicotje: we tuiten de mond, openen de lippen een beetje centraal en zuigen wat zuurstof binnen. Zoals u ondertussen weet beïnvloedt zuurstof de wijn, ook in de mond. Het zal de smaaksensatie vergroten en het u gemakkelijker maken die te evalueren. Let ook op hoe de smaak verandert door het opwarmen in de mond (van +/- 16° gaan we naar 37°...), uiteindelijk zou de wijn onsmakelijk worden door die opwarming. Maar we wachten zo lang niet en na maximum 20 seconden moet de wijn door de keel gegaan zijn.

Tiptje om mee uit te pakken: mocht je eerst en vooral het woord deftig kunnen onthouden en uitspreken en anderzijds de “cool” hebben om er op het juiste moment mee uit te pakken...: Retronasaal.

De term die het opwarmen van de wijn achterin de mond, waardoor de aroma's naar de neusholte stijgen, beschrijft.

Stel je voor, u tussen een zestal wijnsnobs die u herhaaldelijk hebben doodgeslagen met termen die evengoed door de middeleeuwse martelgilde konden uitgevonden (en toegepast!) zijn...

En dan zegt u, zonder te verpinken James Bond- gewijs:

“retronasaal vind ik deze te weinig bieden”...

Kaboem! Homerun... Grande finale en fade out in één keer. U wint, mevrouw, mijnheer.  
(en wie zal u tegenspreken...?)

Waarna het laatste en moeilijkste deel van het proeven begint: het naproeven...

Let op hoe lang de smaak van de wijn in de mond blijft hangen. Hoe langer, hoe beter (hoe meer waar voor uw geld...), ten minste in het geval van een goeie wijn.

Mindere wijnen hebben de neiging minder goed af te smaken dan dat ze in de mond presteerden. Jammer, want dat helpt de eerdere smaaksensatie volledig naar de... knoppen. Een goeie wijn blijft aan het gehemelte kleven en zorgt ervoor dat u de lekkere ervaring nog even kan vasthouden.

En waarom het moeilijkste? Awel, als u het naproeven naar behoren doet kan u niet direct opnieuw proeven...

Nog een straf woord om mee uit te pakken...?

Astringent.

Met de laatste lettergreep als de Oost-Vlaamse hoofdstad: astrin-gent (en niet zoals de bijna stofloze onderboek...).

Dit woord beschrijft de hardheid van de tannines, van weinig over aanwezig en stevig tot overheersend.

Dus, ook hier, het goede moment afwachten en dan met een Olympische pokerface zeggen

“De stevige astringentie is op het randje. Misschien mag deze wijn een graadje warmer?”

Want... tannines zijn harder, dus meer astringent, als de wijn kouder is dan ideaal. Maar verwarmen zal dan weer de alcohol sterker doen doorsmaken... Balans is ook hier de beslissende factor.

Nog een wistjedatje...? Vooruit dan maar. Wat doen die tannines juist?

Tannines breken het eiwit in het speeksel af en drogen zo de mond uit.

Met een beetje geluk is er een dokter in de zaal die dat kan bevestigen, maar ook zonder die bevestiging maakt dit indruk!

### **degustatie 'en masse'**

'reuk petrol', 'chemische afdronk', 'knap, vol', 'te koelen', 'neus kruidig, flets koud, warm ok, afdronk hazelnoot', 'typisch...', 'mooie zuren, volle smaak, Spaans fruitig', 'Pinot Noir...', 'nood aan sprankel' en 'boenk d'er op!'.

Mijn notities van tijdens een voorjaarsdegustatie van Universal Wines in Beernem. Let op, ik doe dit heel kritisch en vaak zijn specifieke elementen bepalend voor de populariteit van de wijn. 'Reuk petrol' is niet per definitie slecht en eigenlijk typisch voor Riesling. Geef de wijn wat tijd en die geur vermengt zich tot een uitgebalanceerd geheel (in het geval van een kwalitatieve wijn). Maar vers geschonken uit de net geopende fles kan dit storen. En dan moet dit gemeld worden aan de eindklant.

'Pinot Noir...' zal waarschijnlijk niet op een echte Pinot Noir slaan, maar eerder op een druif die ik niet ken en sterk refereert aan zijn bekendere neef.

De degustaties van Kurt en Kristof, en hun ganze ploeg, zijn commercieel. Die mannen reizen de (wijn)wereld af

op zoek naar toffe, betaalbare wijnen en stellen twee maal per jaar een selectie voor van zo'n 25 wijnen.

Vrienden... dat is veel.

Je gaat er niet dronken buitenrollen. Op een proeverij schenken ze, terecht, slechts een bodempje... Maar het vraagt wat concentratie om de wijnen te evalueren en naar waarde te schatten. En een tiental is al veel voor de ongeoefende proever, laat staan meer dan twintig.

Dus is het kwestie van doseren en uw voorkeur te kiezen (daarvoor lees je ook dit boek, toch?). Maar altijd de moeite waard want alleen door te proeven leer je uw voorkeuren (her)kennen. En het is een unieke gelegenheid om op korte tijd een aantal wijnen met elkaar te vergelijken. Zoiets doe je thuis... niet vaak.

Toch?

Bovendien zijn er vaak producenten aanwezig.

Wijnmakers die graag toelichten wat hun wijnen uitzonderlijk maakt en alleen al om die mensen over hun passie te horen praten zou je de verplaatsing maken.

Die keer was er, onder andere, Thomas Kemmler van het Italiaanse huis Endrizzi. Wijn die reeds jaren in het gamma zit, maar als iemand van het wijngoed

toelichting geeft is dat altijd toch een beetje herontdekken...

Ook plezant: samen met mijn goeie vriend en mentor Luc Verschaeren kiezen we dan de wijn die ons het meest overtuigde op gebied van aroma's, smaak, afdronk, kleur, spijscombinatiemogelijkheden, prijs... En dat werd die keer de Arenberg Stump Jump GSM (staat niet voor het favoriete communicatiemiddel maar voor Grenache, Shiraz en Mourvèdre) die mijn aantekening 'boenk d'er op' kreeg.

### **vindingrijkheid in de evolutie van de druif...** (geschiedenis van wijn 3)

Zo werd op de te bewaren wijn vaak olijfolie gegoten. De olijfolie, lichter dan de wijn, dreef boven op de wijn en voorkwam dat de wijn oxideerde. Dan kan je al eens vloeken als een kurk afbreekt, maar het blijft toch een stuk efficiënter.

Legendarisch is de Opimium. Deze wijn werd gemaakt in 121 voor Christus, toen Lucius Opimius consul was, na een uitzonderlijk zonnig jaar. De legende leert ons dat deze wijn tot 4 na Christus (125 jaar!) gebruikt werd om jonge wijn op te waarderen. De "Opmische" wijn, zoals die werd genoemd, was ondertussen een soort bittere honing geworden en werd heel fijn versneden gebruikt.

Wijn was in die tijd geen luxeartikel! Integendeel. Het werd vooral gedronken omdat het (drink)water in het beste geval ongezond, meestal zelfs besmet was. Bier of wijn bood de oplossing, als er maar alcohol in zat om micro-organismen te doden. Hoewel men dat in die tijd wellicht niet eens beseftte.

En nee, dat is tegenwoordig geen excuus meer...

In de daaropvolgende anderhalve eeuw wordt de wijnbouw verder uitgebreid over Italië, Sicilië, Spanje, Noord-Afrika en Portugal. Tegen het begin van onze jaartelling regeren de Romeinen over het zuidelijke deel van wat nu Europa is. En manifesteren zich als wijnbouwers en –handelaars. Zo verkochten zij een amfoor wijn aan de Galliërs voor 1 slaaf...

Een amfoor is een grote aardwerken kruik van 25 tot 35 liter, die later als model stond voor “de beker met de grote oren” van de Champions League voetbal.

Merkwaardig is dat die amforen puntige bodems hadden en dus uit zichzelf niet recht bleven staan. Bovendien waren ze poreus en kon de wijn er niet lang in bewaard worden. Maar de glazen fles was voorlopig niet op aankomst.

Ondertussen verspreidden de Romeinen de druiventeelt achtereenvolgens in het Rhônedal, Languedoc, Narbonensis (Provincia), het dal van Loire en Rijn,



Bourgogne, Parijs (jawel, eventjes toch), Champagne, Moezel en, tenslotte, Bordeaux. Ook de Provence, waar de Grieken de eerste wijngaarden hadden aangeplant, werd verder uitgebouwd door de Romeinen.

Bij de Kelten, grofweg iets noordelijker te situeren, maakten de druïden een “magische” drank die de Asterixen en Obelixen ongeziene kracht gaf, voor zover de legende ons vertelt. Wel, de tonische drank, die volgens de geschiedkundigen door de druïden werd gemaakt, was op basis van gegiste druiven en honing, afgewerkt met kruiden.

Een soort glühwein denk ik...

### **degustatie 'voor echt'**

Een degustatietje in de namiddag is plezant. Ik heb er zelfs al gedaan met chips, nootjes, kazekes... om te ontdekken wat best bij welke wijn past. Of 's avonds op het gemakke enkele wijntjes proeven. Tof, zeker in het juiste gezelschap.

Maar mensen die dit doen ‘om den brode’ hebben daar geen boodschap aan (toch niet professioneel). Een serieuze degustatie is 's morgens vroeg, nog voor men ontbijt, tanden poetst, ‘God verhoede’ parfum op doet, zelfs nog voor men een eerste bakje koffie nuttigt.

De concentratie is dan op zijn sterkst, de smaakpapillen onbezoedeld, de geursensoren maagdelijk en samen zorgt dat voor de best mogelijke situatie om minuscule verschillen te ontdekken in wijnen van verschillende vaten, hoewel ze soms van dezelfde druif zijn, van dezelfdegaard en misschien zelfs dezelfde dag geplukt.

Wijn is een serieus onderwerp...

Uiteindelijk kan je voor een aangename, doch serieuze degustatie best opteren voor de late voormiddag, vragen aan de deelnemers om het gebruik van sterk smakende of riekende producten te vermijden en, naast plat water om mond en glas te spoelen, wat stokbrood voorzien omdat dit het beste schoonmaakmiddel is voor de mond. Bij ongeoeffend publiek (dat alles vlot en dankbaar doorslikt) kan je je best beperken tot maximum acht wijnen als het een variabel aanbod is (sprankelend, wit, rosé, rood) of zes als het bijvoorbeeld allemaal rode wijn betreft.

...voor serieuze mensen!

Koopdegustaties bieden vaak twintig dertig wijnen te proeven aan, maar na het lezen van dit boek (akkoord... en jarenlange training) kan u zich beperken tot de wijnen die u echt interesseren. En als ze u allemaal interesseren, mij bekend, is de spuugbak uw beste vriend.

## **Dom**

Hemel en aarde verzetten om de tweede gisting te voorkomen tijdens de reis van Noord-Frankrijk naar Engeland en verder, we spreken over 1668 en vervoer per boot, om uiteindelijk het hele procédé dan maar op punt te zetten en een van de meest prestigieuze wijnen van de wereld te maken... Door, onder andere, suiker toe te voegen waardoor de tweede gisting geen toeval meer was maar een gecontroleerde manipulatie.

Dom? Ja, Dom. Dom Perignon zelfs. Al zijn er bronnen die beweren dat dit zes jaar daarvoor reeds was gedaan door de Brit Christopher Merret.

Maar met zo'n voornaam schrijf je geen wijngeschiedenis... Ik hou het op Dom.

## **Domaine Vidaigne**

Een bezoek aan het domein Vidaigne is veel meer dan een rondleiding in een wijngaard.

Herman Schotte leidt je graag langs de composthoop, toont je de aspergebedden, vertelt je over de appel-, peren- en pruimenbomen. Hij wijdt uit over de afwatering langs de helling van de Vidaigneberg en legt uit hoe hij zijn druivenstokken biodynamisch opvoedt, en welke eerder ongewone producten hij daarvoor gebruikt. Na de wijngaard krijg je een uitgebreide

rondleiding door de verschillende delen van de tuin, met ruim zestig bloemen en planten waarvan er hem slechts één naam niet meteen te binnen schiet. De natuurlijke rijkdom van Heuvelland wordt op Vidaigne tentoongespreid.

De eerste 'wijn' stappen werden gezet in 2000, nadat de zoon had opgemerkt dat er verschillende wijngaarden op Heuvelland waren en zijn vader voorstelde om op de beschikbare grond wijndruiven te verbouwen. Herman was daar niet meteen voor te vinden maar het idee bleef malen door zijn hoofd en uiteindelijk besloot hij in Duitsland enkele wijnstokken aan te kopen en een poging te ondernemen.

Verschillende kenners hadden hem uitgelegd dat rode wijn moeilijk te maken was in ons klimaat maar dat witte wijn doenbaar was. Dus bestelde hij 110 stokken witte druiven en 10 stokken blauwe druiven. Bij afhaling bleek de bestelling omgedraaid en, hoewel dik tegen zijn goesting, kwam Herman naar huis met 110 stokken Regent. Om er uiteindelijk legendarische rode wijn van te maken.

Ondertussen was hij gebeten door de microbe en zichzelf aan het bijscholen. Geduldig, zoals het een gepensioneerde pediater past, wachtte hij enkele jaren af, maar met de uitzonderlijke zomer van 2003 werd de eerste wijn gemaakt van de blauwe Regentdruiven.

De reacties op de wijn waren van dien aard dat Herman de wijn inschreef voor het 'Concours Beste Belgische Wijn van de Vlaamse Sommeliers' waar de wijn in 2005 de vijfde plaats wegkaapte, als eerste rode wijn!

In 2006 veroverde de Vidaigne Regent de eerste en tweede plaats met respectievelijk de jaren 2005 en 2006. Een huzarenstukje om met zo'n jonge, rode wijn een dergelijk resultaat te halen. Maar Herman relateert: 'een dergelijke wedstrijd is een momentopname en zowel de wijn, als de smaak van de sommeliers, als de omgeving is veranderlijk.'

*'Wijn wordt in de wijngaard gemaakt! Geen lekkere wijn zonder gezonde druiven. Maar het terroir van de Vidaigne is uitzonderlijk voor de Regent druiven.'*  
(Herman Schotte)

De ondergrond bestaat uit leem, klei en ijzerzandsteen. Ideaal voor de afwatering, want de druivelaar heeft water nodig maar staat niet graag met de voeten (lees wortels) in het water. Pas als de wortels voldoende diep naar water op zoek gaan vinden ze ook de noodzakelijke extra voedingsstoffen zoals magnesium en fosfor.

Boven die onderlaag ligt een gezonde toplaag. Door die laag loopt het regenwater af van de helling en voedt de groundbegroeiing. Er staat dan ook uitzonderlijk veel gras

tussen de wijnstokken. Die nemen enerzijds het overtollige water op en zorgen verder voor de aantrek van verschillende kleine diertjes die onontbeerlijk zijn voor de druivelaar.

De plant zelf staat in los gewerkte aarde en wordt in dubbele Guyot gesnoeid, dus een centrale stam met langs beide kanten een drager (twee jaar oud) weggeplooid, waarop de jonge takken (een jaar oud) groeien en hun trossen dragen. Ze worden hoog opgeleid om optimaal van de zon en van de drogende wind te genieten.

Bemesting gebeurt grotendeels van de eigen composthoop, er is dan ook genoeg groen in de grote tuin om dit te bewerkstelligen, aangevuld met de producten 500 en 501...

En nee, dat zijn geen chemische producten, integendeel.

Het betreft enerzijds koe-uitwerpselen gedroogd in koehoorns die een half jaar in de grond worden bedolven. En anderzijds silicium afkomstig van paardenstaarten, een laag gewas ook gekend als heermoes. Gewoon, maar aan het resultaat te zien bijzonder doeltreffend.

De vinificatie van de druiven gebeurt ten huize Schotte in Ieper, waar de Phoenix (doet in de verte wat denken aan de Muscat), Johanitter (refereert aan Riesling– Pinot

Gris), Solaris (lijkt dan weer een broer van de Sauvignon Blanc) en de befaamde Regent (als enige rode) worden verwerkt tot wijn en opgeslagen worden gedurende 1 jaar voor wit en 3 tot 4 jaar voor de rode wijn.

Herman en Wivina ontvangen graag groepen op het domein. Die krijgen de besproken rondleiding en achteraf een degustatie. Op reservatie en bij voorkeur in de aanloop naar de zomer, wanneer de seizoenstuin op zijn mooist is en er minder werk is in de wijngaard.

En, gezien de beperkte opbrengst, is daarmee zo ongeveer alle wijn op. De wijnbouwers zelf hebben niet eens meer van alle jaren wijn liggen. En daarmee is Domein Vidaigne meteen het exclusieve buitenbeentje onder de Heuvellandse wijnbouwers.

110 meter boven de zeespiegel geniet Domein Vidaigne van een uitzonderlijk terroir en dankzij het vakmanschap van Herman en Wivina wordt er kwalitatief hoogstaande wijn gemaakt die ook in de betere restaurants naar waarde wordt geschat. Alleen jammer dat er zo weinig van is...

## **Duitsland**

Ik werk al vele jaren voor Duitse merken (in de autosector en de detailhandel) en twijfel geen nanoseconde aan hun kennis, wilskracht en visie om iets

kwalitatiefs te creëren. Maar ik blijf het moeilijk hebben om Duitsland als wijnland te zien...

Wat mij de laatste jaren wel opvalt is dat ze zich op culinair gebied immens ontwikkelen. Het beeld van worst met sauerkraut wordt stilaan vervangen door verfijnde keuken met respect voor de smaakpapillen en de maag...

Behalve als het om buffetten gaat... Daar worden nog alle clichés waargemaakt.

En wijn? Tja, ze hebben nu eenmaal eenzelfde klimaat als in Vlaanderen, maar, in tegenstelling tot Vlaanderen, zitten ze muurvast in eeuwenoude beperkingen.

Maar het zijn natuurlijk wel hele clevere mensen, die oplossingen zoeken en vinden. Hybride druivenrassen zijn hun ding, maar dat helpt me niet om er positief tegen aan te kijken: de combinatie wijn, Duitsland en hybride...

De eeuwige Riesling mag dan in het laatste decenium wat minder plakkerig zoet zijn geworden. Zonder echt ooit veel Duitse wijn te hebben gedronken maak ik mij toch sterk de Duitse, en aanverwante, wijnen in een blinde proeverij te herkennen.



Is dat persé negatief? Wellicht niet. Er zijn mensen genoeg voor wie de Duitse wijnen niet kunnen verbeterd worden. Net als spruitjes of warme witlof, trouwens.

Laat het er ons maar op houden dat het een wijnland is dat, net als andere, verdient om ontdekt te worden. En daarna zie je zelf wel wat je ervan maakt.

### **Dummies... wijn voor (leestip)**

Noem eens een boekenreeks die iedereen kent, die velen in huis hebben maar die niemand echt uitleest? Dummies...

Daar staat zoveel informatie in dat de gemiddelde dummie na de inleiding al verzadigd is. En dat is ook het geval voor “wijn voor dummies”. Op zich is er niets mis met de titel. Wijn voor iedereen, zou ik zelfs zeggen.

Maar je kan het moeilijk een “eerste kennismaking met wijn” noemen, zoals op de cover staat. Alles wat erin staat is interessant, goed gebracht en correct. Alleen, wie kan dat bevestigen?

Enfin, uitgebracht door Pearson Education Benelux in 2004 en zeer de moeite waard! Maar de slogan “Wees slim, lees voor Dummies!” illustreert mijn dubbel gevoel bij deze boeken. Je moet al redelijk slim zijn als dummie...

## **duur**

Duur is niet tof... Maar, goedkoop is dat meestal ook niet!

Een fles wijn van 34 euro is, omgerekend in slokjes inderdaad kostelijk. En als je er niet om geeft, geef het er dan ook niet aan uit.

Maar, onder normale omstandigheden en na het lezen van dit boek...: je krijgt waar je voor betaalt en je weet wat je mag verwachten. Een wijntje van zes euro kan, goed gecombineerd, een voltreffer zijn op het juiste moment, terwijl een forse twintig euro weggegooid geld kan zijn als je de fles slecht cast...

Als je iets mechanisch koopt heb je ook een variatie in prijzen. Het goedkoopste zal wellicht minder sterk zijn, geen opties bevatten, slechts de kortst mogelijke garantie bieden en "containerparkwaardig" zijn bij de minste hapering. Mocht je het duurste toestel aanschaffen gebruik je misschien nooit alle mogelijkheden en toebehoren. Terwijl je het garantiebewijs vast niet meer vindt als er wat hapert.

Dus, bezint eer ge begint. Naargelang uw budget en de verwachtingen van uzelf en van de gelukkigen waarmee u de fles deelt vindt u vast een gepaste wijn voor een aanvaardbare prijs die de gelegenheid perfect aanvult, zo niet naar een hoger niveau tilt.

Een wijn van vijftien euro, bijvoorbeeld.

Ik drink die ook niet op dinsdagavond bij een doordeweekse maaltijd, in de zetel, voor de televisie.

Dan is die te duur want hij krijgt niet de aandacht die hij verdient of het gezelschap van een gerecht waarbij hij ten volle tot zijn recht komt.

Diezelfde wijn echter, half uurtje vooraf gekaraffeerd, geschonken in de mooiste glazen, op uw feesttafel bij een delicaat gerecht, in een klein maar fijn gezelschap van mensen die dit naar waarde schatten... Geen eurocent te veel betaald!

Een andere regel die je in het achterhoofd kan houden: wijnen tot acht, misschien tien euro, koop je op basis van het etiket (en van je kennis van wat erop staat). Boven de tien euro zou het aan te raden zijn eerst even te kunnen proeven.

Tenminste, als je een aantal flessen wil kopen. Eén fles is om te proeven...

Dus: duur is niet altijd goed. Goedkoop is dat, in geval van wijn, eigenlijk zo goed als nooit!

### **een eigen wijngaard**

Dat klinkt romantisch... Dacht ik ook...

Ik heb, op een verloren stukje grond in de tuin, een vijftiental wijnstokken staan. Twee Chardonnays, zes Pinot Gris, twee van een soort waarvan ik de naam niet meer weet en dan een serie verschillende, die samen op de betere momenten een haag vormen. Dus meestal niet...

Maar ik raad het u niet aan. Want, wat is belangrijk voor de wijnstok: zon (hebben we al niet veel...), wind (tenzij u zeer ruim woont is dat ook niet optimaal), gepaste grond (kan eventueel nog het geval zijn, maar niet bij mij)...

Het heeft wel iets natuurlijk en een keer per jaar snoeien is plezant! Ik moet wel het geluk hebben dat er wat burens langskomen en mij bezighouden, om er langer dan een uur mee bezig te zijn. Er bestaan vele varianten voor het snoeien en boeken uitleg hoe dat best gebeurt, maar aangezien de kans om uiteindelijk tot een aanvaardbare wijn te komen vrijwel nihil is moet u zich daar niet druk om maken. Doe ik ook niet.

Maar ik heb dus wel een héél bescheiden wijngaardje, met een wijnton en in een sporadisch moment dat het weer het toelaat en we tijd hebben is het puur genieten om daar een glaasje te drinken. Wijn, bijvoorbeeld. Ik heb zelfs een poging gedaan om zelf wijn te maken!

Geen succes...

Ik had alle benodigdheden gekocht en had de bescheiden oogst met de hand geperst. Het gisten op zich zou misschien nog gelukt zijn maar het broodnodige sulfiet is heel moeilijk te doseren op een kleine hoeveelheid en het brouwsel zag er eigenlijk uit als iets wat uit een heksenketel komt...

Maar dat heeft mijn respect voor de wijnmakers alleen maar vergroot, want het klinkt allemaal zo gemakkelijk en het lijkt wel vanzelf te gaan maar de kennis van zaken, de voortdurende controle, het regelmatig bijsturen van het proces, het risico dat het allemaal voor niets is, het technisch proeven van de verschillende basiswijnen... Nu ja, dat laatste zou mij misschien nog lukken.

Als je wat grond beschikbaar hebt, echt liefhebber zijn en niet verwacht van carrière te maken als wijnboer is het tof om enkele wijnstokken te hebben. Het blijft toch iets speciaals en iedereen vindt het leuk. Binnen de kortste keren ben je gekend als de wijnboer van uw gemeente en word je er regelmatig over aangesproken. En in het slechtste geval is het prima, aromatisch brandhout.

### **Entre-Deux-Monts**

Van alle Heuvellandse wijnbouwers is Martin Bacquaert zonder twijfel de meest onderlegde.

Meer nog, zijn opleiding en carrière zijn een voorbeeld van hoe het de meeste jonge Franse, Italiaanse, Spaanse, zelfs Zuid-Amerikaanse wijnbouwers vergaat.

Maar om dat als Vlaming te realiseren, getuigt van moed, intelligentie en doorzettingsvermogen. Wij hebben nu eenmaal minder wijngeschiedenis en wijncultuur. En dan stapt zo'n jonge kerel in dat wereldje. Met succes.

Al van bij zijn geboorte zit Martin tussen de wijnflessen, vader Yves is namelijk wijnhandelaar. Martin studeerde bio-ingenieur met optie bodem- en waterbeheer.

Tijdens zijn studies ging hij meermaals druiven plukken in de Franse wijngaarden en groeide een zekere affiniteit met de wijnbouw.

In 2003 kon hij dan via Erasmus naar Cordoba in Spanje en kwam meer en meer in contact met de wijncultuur.

Daar, zo zegt Martin, zijn de ogen opengegaan en is het besef gekomen dat wijn zijn passie was, of toch zeker zou worden.

Vervolgens volgde hij de studies 'Master Vigne et Vin' in Frankrijk om wijnbouwer en oenoloog te worden. In 2005 liep hij stages in Friuli (Italië) en Bordeaux, meer bepaald bij Château Mouton Cadet, een bijhuis van het legendarische Château Mouton-Rothschild.

Ondertussen had pa Bacquaert 1.000 wijnstokken aangeplant op de grond van zijn vader. De eerst aangeplante stokken waren Kerner, ook nu nog wijdverspreid in Heuvelland. In 2005 nam Martin het initiatief om er 14.000 stokken bij te zetten. Het was nog altijd de bedoeling om bij internationale huizen te werken, maar de kriebel van een eigen wijngaard kwam toch op.

Martin had veel contacten in 'het wereldje' en kon hij bij verschillende grote namen terecht om een carrière uit te bouwen. Daar tegenover stond de uitdaging van het kweken van druiven in een niet voor de hand liggend klimaat, de investeringen te doen om van de druiven wijn te maken en deze uiteindelijk ook verkocht te krijgen aan het sceptische, Vlaamse publiek.

Uiteindelijk werd gekozen voor de moeilijkste weg. Na het afstuderen ging Martin bij zijn pa werken en runde de wijngaard in bijberoep. Vanaf 2008 is Martin fulltime bezig met zijn wijndomein en het is, naar zijn woorden, een obsessie geworden.

Er was evenwel ook twijfel. De eerste drie jaar was er geen productie en dat is lang om u af te vragen of het resultaat goed zal zijn... Vanaf 2008 werd er dan volop geoogst en geproduceerd. En werd de twijfel weggenomen. De eerste beloning was de zilveren medaille op het Concours de Bruxelles voor de Kerner cuvée Raphaël 2009. Daarna volgden de Chardonnay

2009, tweede beste Belgische witte wijn 2011, en de Wiscoutre Brut, derde beste Belgische Mousserende wijn van 2011.

Martin teelt enerzijds bekende rassen zoals Chardonnay, Pinot Gris en Pinot Noir en anderzijds minder bekende rassen als Kerner, Siegerrebe en Auxerrois.

Zelf wil Martin tegen “vooringenomenheden” ingaan. Zo verwerkt hij 5 à 10% Siegerrebe in zijn Pinot Gris om af te wijken van de typische Elzassmaak die meer restsuiker heeft. En bekomt hij een frisse Pinot Gris met een explosieve neus, die perfect combineert met zeevruchten.

Vanaf oogstjaar 2010 werd ook een mousserende wijn geproduceerd. Het is natuurlijk zo dat niet perfect afgerijpte druiven -en dat kan je in ons kikkerlandje wel eens voorhebben- in mousserende wijn kunnen verwerkt worden.

Maar Martin ziet dit eerder als creatief omspringen met het klimaat en een uitdaging in de kelder, waar het vinificeren complexer is. Zijn mousserende wijn bestaat uit Kerner, Chardonnay en Pinot Gris die 15 maanden ‘sur latte’ ligt.

Deze werd Wiscoutre genoemd, naar de oud Frankische benaming van het dorp Westouter waar deze wijn geproduceerd wordt.



In 2012, toen Heuvelland-Wijnland werd geschreven, omvatte Entre-Deux-Monts negen hectare wijngaarden, een hectare appelboomgaard en een prachtige loods met vinificatie- en degustatieruimte.

Ook in 2012 won Martin de innovatiecampagne, georganiseerd door het Innovatiesteunpunt, voor het bepalen van de ecologische voetafdruk van de activiteiten op Entre-Deux-Monts. Een duidelijk signaal dat de jongste wijnmaker even goed met de verre toekomst als met de volgende botteling bezig is.

Tussen 2012 en 2015 verdubbelde hij dan het aantal gebotelde flessen van 20.000 naar 40.000 stuks. In 2016 zijn het er 50.000 en voor 2020 wordt gemikt op 80.000 flessen kwaliteitswijn! Goe bezig!

### **Famille Perrin, Côtes du Rhône Blanc 2015 (degustatiebende)**

AD Delhaize, Wevelgem - €€

Ik moet u iets vertellen. Normaal doe ik dat niet, maar door omstandigheden hadden we de kans deze, ons onbekende, wijn de dag voor de degustatie intensief te proeven.

En eigenlijk waren we er niet helemaal ondersteboven van. Davy en ik hadden beiden het idee dat de veelbelovende aroma's helemaal niet terug kwamen in

de eerder doefe smaak... We waren dan ook benieuwd naar de evaluatie van de bende.

De eerste reacties waren gemengd, de geur was enerzijds zeer kruidig en refereerde naar bloemen, maar had ook een chemie-toets. Al klinkt dat natuurlijk veel erger dan het eigenlijk is. Er wordt bedoeld dat er in de structuur van de aroma's een medicinaal aandoende factor zit. Blijkbaar normaal voor wijnen waar Vioignier in verwerkt is en, naast onschuldig, ook redelijk snel weg eenmaal ingeschonken in het glas.

Iedereen was het al snel eens dat het een Franse wijn betrof, grofweg uit het centrale deel van dit wijnland.

Maar dat heeft natuurlijk veel te maken met het feit dat de druif meteen gekend was.

En dan moest er nog geproefd worden en tot onze verbazing werd dit onder positieve bewoording en bevestigend geknik gedaan...

En ik moet bevestigen dat de wijn mij nu ook wat meer beviel... Lekker vol op de tong en met een lichte prikkel in de keel. Weliswaar een eerder beperkte afdrank, maar in de klasse waar deze wijn speelt (supermarkt, onder de 8,50€) zeer aanvaardbaar.

Meer nog, de algemene evaluatie was dat dit een zeer correcte prijs-kwaliteit is en eigenlijk het gamma

overstijgt. Maar dit komt dan misschien weer door de voorkeur van de meeste bendeleden voor Franse wijnen.

Niet dat wijnerij zich daar iets van aantrekt, slechts twee van de negentien wijnen op de degustatie waren Frans...

Misschien ook voor de hand liggend, maar de culinaire tip voor deze blend van Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne en Vioignier is gebakken kabeljauw met Beurre Blanc-saus (je weet wel: tijm, laurier, look in witte wijn met citroen opkoken, room toevoegen en opnieuw opkoken, koude boter bij, zeven, afkruiden, klaar, geen dank).

## **flessen**

Ja, kijk, als we het straks over glazen gaan hebben, dan ook over flessen.

Maar die worden nu eenmaal gekozen door de producent. Dus kunnen we er weinig aan veranderen, toch?

Flessen zijn flessen, groen voor rood, doorzichtig voor wit, bij voorkeur van 750 ml, al biedt een groter volume voordelen voor de evolutie van wijn, maar die zijn dan weer moeilijker handelbaar.

Flessen zijn vanboven veel te smal voor een goede zuurstoftoevoer, maar inschenken wordt dan wel weer

een stuk gemakkelijker door die nauwe hals. Ze zijn verraderlijk door de vorm onderaan, want hoe ze de fles ook vormen: de inhoud wordt bepaald door de vorm van de bodem en meestal is dat een stevige, interne piek.

Maar dat maakt dan weer dat de fles vaster staat dan op een vlak onderste...

Je ziet, er valt weinig spectaculairs te vertellen over de flessen.

Het belangrijkste is dat ze vol zijn en dat er meerdere beschikbaar zijn. Daarmee is alles gezegd over flessen!

Evenwel...

Er wordt al wel eens een magnum geopend (is gelijk aan de inhoud van twee flessen). Niks speciaals zou je zeggen, eerder patserig en vooral onhandig.

Hou er misschien toch rekening mee dat veel wijnboeren een specifiek perceeltje hebben voor de druiven voor magnums. Het is misschien vooral een prestigekwestie, maar de wijn is bij de botteling op zijn minst van dezelfde kwaliteit van de "gewone", zoniet nog beter, en hij evolueert bovendien effectief een stuk beter door de grotere massa. De vele facetten die daarbij een rol spelen zijn gewoonweg uitgebreider aanwezig, om het eenvoudig te zeggen.

De reclamejongen schermt ook meestal met de betere druiven van de net iets strenger gesnoeide stokken op het meest uitmuntende stukje wijngaard in een godsgeschonken balans van zonnestralen en koeling, die dan nog eens langer ter rijping blijven liggen... Klinkt toch goed?

Dus toch even speciale aandacht schenken aan zo'n dooddoeners-fles!

Uiteindelijk is dat ook weer geen fles die je op een doordeweekse avond ontkurkt bij een werkmansgerechtje (kotelet met patatjes en boontjes om het een naam te geven), met z'n tweetjes... Nee, waarschijnlijk gaat die fles op tafel komen als er bezoek is en dan nog liefst met veel show. En dan maakt de koper, u dus, publiciteit voor de wijn en zijn producent. En dan mag dat net iets beter zijn, toch?

Weet trouwens dat er nog enkele "serieuze" formaten zijn: de jerobaum of dubbele magnum is dus drie liter oftewel vier gewone flessen. De réhobaum (er bestaan variaties op de namen) is vier en halve liter, dus drie magnums of zes gewone flessen. En de volle zes liter, dus acht flesjes groot, bestel je met het magische woord méthusalem... (en een blanco cheque...)

Nog te bescheiden?

Negen liter is salmanazar, twaalf liter is balthazar en vijftien liter noemen we, behalve een bescheiden wijnkelder, ook nabuchodonosor. Groter is... overdreven.

In Bordeaux hebben ze ook een acht literfles, genaamd impériale. Groter doen ze daar niet. Mietjes...

fotosynthese

Er valt al eens een hard woord... Of een moeilijk woord in dit geval...

Zoals gezegd, ik ken absoluut helemaal niets, en zelfs minder dan dat, van chemie... Maar ik weet waar fotosynthese zo ongeveer voor staat en hoe belangrijk het is voor de wijnbouw. Alles draait namelijk om de suikers die in een later stadium voor de nodige alcohol, body en zelfs zoetigheid (wie had dat gedacht) zorgen.

En dus, eenvoudig uitgelegd omdat ik het niet anders kan, nemen de bladeren van de wijnstok de UV-stralen op en dan zorgt fotosynthese in de plant voor de omzetting van zuren naar suikers in de vrucht. Voilà, zo eenvoudig is dat.

Belangrijker dan het chemische proces (voor ons toch) is het besef dat zonuren een belangrijke rol spelen in het karakter van de uiteindelijke wijn. Want men kan in Zuid-Afrika geen zurige, witte wijn maken zoals men dat

kan in Duitsland. En in de Elzas kan men al zeker geen kloeke rode wijn maken zoals rond de Tafelberg.

De gebruikte druiven zijn dan ook gekozen op basis van hun capaciteit in de betrokken streek. Een Pinotage (originele Zuid-Afrikaanse wijn) zou, bij manier van spreken, vier Duitse zomers nodig hebben om waardige wijndruiven af te leveren, terwijl een Kerner (een Duitse resistente, gekloonde druif) waarschijnlijk gewoon vaporiseert in de Afrikaanse zon.

Onthoud dat de hoeveelheid zon de stevigheid van de wijn bevordert en dat het geen toeval is dat er in Midden-Europa meer witte wijn wordt gemaakt, terwijl men allerhande truken moet toepassen om in de zuiderse wijnlanden een lichte witte wijn te maken, terwijl ze daar probleemloos rode wijn van 14% alcohol, en meer, maken.

En meteen wordt het ook duidelijk waarom de wijngaarden in het noorden tegen heuvels worden ingeplant, hoe verdomd moeilijk het dan ook is om de planten te onderhouden en de druiventrossen te plukken... Op deze manier absorberen ze meer zon dan als ze achter elkaar aan staan op een vlakke ondergrond.

Het zal u misschien ook opgevallen zijn dat ze dit enkel doen op de flanken aan de zuidzijde... Om voor de hand liggende redenen.

De Stump Jump Chardonnay van d' Arenberg wordt gemaakt van druiven uit de McLaren Valley en van op Adelaide Hills. De eerste hebben veel zonnewarmte gehad en weinig of geen afkoeling in de vallei. Die zorgen dan ook voor de body en de stevigheid van de wijn. De druiven van op de heuvels daarentegen hebben, naast zon, ook veel verkoelende wind gehad en hebben het 's nachts zelfs koud! Die druiven zijn een stuk verfijnder en zorgen voor de finesse in de wijn. En zo krijg je een wijn met een perfecte balans.

Vergezocht? Zeker niet, er zijn wel meer creatieve wijnbouwers die handig inspelen op fotosynthese, terroir en meer van die dingen...

Voor de slimmeriken onder ons neem ik er graag nog eens de uitleg van Prof. Dr. Herman Faes bij: 'fotosynthese is de omzetting van water en koolstofdioxide, door het chlorofyl in het blad, in zuurstof en suiker'.

## **fout(?)**

Er kan al eens iets fout gaan met wijn, het blijft natuurlijk een natuurproduct en onderhevig aan wisselende stemmingen (is wijn dan vrouwelijk?).

Mocht je al iets ruiken wat je niet helemaal passend lijkt, schenk dan een glas uit en laat het even staan. Na enkele minuten is de wijn vaak weer helemaal in orde.



Bepaalde chemische verbindingen kunnen dit veroorzaken, maar vaak is het gewoon een soort muffheid.

Is het echter de gevreesde “kurk”, dan komt het niet goed na enkele minuten en dan kan u de wijn weggieten of proberen te recupereren bij de leverancier.

### **frietjes van de frituur... en wijn**

Hebt u dat ook? Dat niets, maar dan ook niets aan frietjes van de frituur kan? Ik weet wel, en u waarschijnlijk ook, dat het een foute combinatie is: zetmeel, koolhydraten buiten proportie, verzadigde vetten, frituurvet, uit karton en slachtafval samengestelde snacks, waarschijnlijk een ferme portie mayo of andere “saus”...

Dat laatste valt in mijn geval mee... Goeie frieten behoeven geen mayo en dergelijke. Wat zout en binnenspelen in grote porties. Maar goed... de plaatsen waar de frieten top zijn zonder bijhorende “smaakaanvullers”, zijn dun gezaaid. Ik ken er één...

En omdat ik geen anderen wil benadelen ga ik niet vertellen wie dat is, maar wellicht kunnen velen het raden... (ze sponsoren ook de voorstelling van dit boek)

Enfin... dan kom je thuis met je warme frietjes en enkele bijhorende snacks. De televisie staat op en je opent het

verpakkingspapier zodat de typische geuren je tegemoet stromen. En onvermijdelijk, dan of reeds daarvoor, word je getroffen door de levensvraag (bij mij toch): wat drinken we daarbij?

Wat ook maar open is, zou een mogelijk goed antwoord zijn. Pils is ook zeer verantwoord. Champagne, en aanverwanten, kan ook want we weten al dat de sprankel bijna elke voedselsoort aankan, zoals ook het geval is bij veel pils (soorten, niet hoeveelheid) en andere lichtere bieren.

Maar eigenlijk hebben we hier het pasta- syndroom...  
(komt straks nog aan bod)

Het is niet de pasta, of in dit geval de gebakken patat, die de smaak en dus de combinatie met drank bepaalt. Dat is de snack of de stevige saus...

Neem de hoofdsmaak van de aanvulling en bepaal aan de hand daarvan uw combinatie. Meestal zal dat iets stevigs mogen zijn dat uw smaakpapillen kuist ofwel gewoon spuitwater dat door zijn combinatie van geen smaak en wel bruis uw binnensmoel reinigt zonder conflicten te veroorzaken. En pils dus. Of komt dat doordat veel frietkotfrietten op café worden gegeten...?

Je kan ook doen zoals ik: geen saus, geen drank. Goeie frieten, net iets te veel zout, een stukske vlees, of twee, drie (of iets dat die indruk moet geven) en verder niets.

Je gaat toch ook geen proefritje maken met een Ferrari met voetbalschoenen aan?

Achteraf een goed glas wijn wel. Aja, noblesse oblige.

**van Pompei naar Bordeaux...**  
(geschiedenis van wijn 4)

In 79 worden Pompeï en Herculaneum bedolven onder tonnen lava uit de Vesuvius. Het toeristenoord en handelscentrum Pompeï laat door deze onaangekondigde natuurramp een schat aan informatie achter over leven en werk van de Romeinen alsook van de wijnhandel uit die tijd.

Pompeï wordt vanaf 1860 blootgelegd door geschiedkundigen. Als je er ooit in de buurt bent is de “Villa dei Misteri” een aanrader op wijngebied. Naast de indrukwekkende reeks fresco’s waarvoor de villa wereldberoemd is, zijn er tal van wijnattributen overgebleven, onder andere persen.

Na de val van het West-Romeinse Rijk in 476 is het vooral Karel De Grote die de wijnbouw verder stimuleert. Maar door de vele oorlogen uit die periode zijn veel wijngaarden verwoest, onder andere Bordeaux deelt in de brokken. Die streek wordt onder invloed van de Engelsen, en voor de bijzonder interessante ligging aan de Atlantische oceaan, opnieuw opgebouwd.

Dat Bordeaux trouwens de belangrijkste wijnstreek in de wereld is geworden, is slechts ten dele te danken aan de kwaliteit van de wijnen uit de streek. Jawel, bepaalde namen spreken tot de verbeelding en zullen hun extravagante prijzen wel waard zijn voor diegenen die ze willen betalen, maar het is vooral de ligging van de Bordelais, Franse benaming voor deze streek, en het feit dat Bordeaux, hoewel een kleine 100 kilometer verwijderd van zee, de belangrijkste havenstad was voor de uitvoer naar de Britse eilanden, die de ontwikkeling van de wijnbouw en –handel bevorderde.

Meer nog, door allerlei dubieuze praktijken verhinderde, of op zijn minst bemoeilijkte, Bordeaux dat wijnen uit andere streken verscheept werden naar Engeland. We herinneren ons, onder andere, de uitzonderlijke heffing op wijnvaten. Deze werd dan nog eens gecombineerd met de verplichting tot het gebruik van kleinere vaten, waardoor de onheuse belasting belachelijk hoog opliep per liter.

Op die manier was er voor de Engelsen uiteraard geen betere wijn dan die uit Bordeaux... Er was gewoonlijk geen andere...

Tenslotte was Aquitanië , het gebied dat 5 departementen waaronder Gironde (jawel, daar ligt Bordeaux) omvat, tussen 1154 en 1453 in Engelse handen. Er werd in Bordeaux grotendeels autonoom beslist hoe de uitvoer van wijn gereguleerd werd.

Mogelijk heeft de unieke structuur (op dat moment toch) van de wijnhandel in Bordeaux hier veel mee te maken? Feit is dat toen al de handelaars de druiven opkochten bij de wijnboeren en zelf de wijn maakten in de streek.

Gemakkelijkheidshalve, en gevaarlijk kort door de bocht, kan je stellen dat de trotse wijnboer de best mogelijke wijn maakt terwijl de wijnhandelaar zoekt naar de meeste omzet en de grootste verdienste...

Of is dat te voor de hand liggend?

## **Frankrijk**

Frankrijk? De kortste weg naar Italië...

### **gecontroleerde herkomstbenaming**

Niet alleen bij wijn van toepassing, maar wellicht best gekend als AOC of DOC of andere letterwoorden. In België heet het 'Gecontroleerde Oorsprongs Benaming', oftewel GOB. Weet dat de GOB Heuvelland garandeert dat de druiven binnen de vastgelegde grenzen van Heuvelland gekweekt worden maar ook dat de wijn voldoet aan minutieus omschreven criteria die bepalen hoeveel de opbrengst mag zijn, wanneer er geplukt mag worden, welke druivensoorten mogen gebruikt worden, of er al dan niet geïrrigeerd mag worden, hoe lang de wijn moet rusten (op fles of op vaten en welke) voor hij

verkocht mag worden... En in Heuvelland is dat allemaal nog heel inschikkelijk ingevuld. In Frankrijk, bijvoorbeeld, lachen ze er niet mee en zijn de richtlijnen enerzijds een zware last voor de wijnmaker maar ook een garantie voor de consument.

Het is natuurlijk niet allemaal zo vanzelfsprekend en wijnmakers doen ook wel eens graag hun goesting...

Vandaar dat er wijnen zijn die niet voldoen aan de voorwaarden, maar die toch meer kosten dan de gegarandeerde kwaliteit van de streek. Hoe komt dat nu weer...?

In Toscane, bij ons ging ik bijna zeggen..., moet de Chianti (naast andere ontelbare voorwaarden) voor minimum 80% uit Sangiovese bestaan. Niks mis mee!!!

Maar de eigenwijze Mauro van Tenuta di Morzano (zie... Tenuta di Morzano) doet ook eens graag zijn eigen goesting en maakte de Nicosole die bestaat uit een merendeel Merlot, Cabernet Sauvignon en wat Sangiovese. Geen Chianti. Wel een verdomd lekkere wijn. En zo heeft elk wijnhuis daar zijn 'internationale blend'.

Jammer is wel dat als je dan op de wijnfeesten van Montespertoli rondloopt, tussen de standen van de wijnbedrijven, en vraagt om slechts één wijn te proeven, de wijnmakers dan altijd hun internationale blend laten

proeven. Logisch, dat is een demonstratie van hun kunnen, maar persoonlijk vind ik dat ze best wat trotser mogen zijn op hun Chianti. Zo kan je ze pas beoordelen: door bij elk een Chianti te proeven.

Enfin, eigenlijk maakt het niet zoveel uit wat op het etiket staat als de wijn je bevalt, maar het is interessant om weten dat AOC staat voor een herkomstbenaming met aanvullende richtlijnen terwijl een IGP (voorheen Vin de Table) staat voor een wijn met weinig tot geen verplichtingen van een grote streek, zoals Bordeaux, en dat Vin de France aangeeft dat de wijn uit... Frankrijk komt.

In Italië heb je van DOCG over DOC via IGT tot vino da tavola, in Spanje DOC – DO – vino de la tierra – vino de mesa...

Te noteren: mocht je ooit op een wijn botsen waar je ondersteboven van bent en alles over wilt weten is het interessant te zien waaraan de verschillende niveaus moeten voldoen, maar geloof me: een zeer goede vin de table is even goed als een zeer goede AOC.

Voor de liefhebbers, enkele afkortingen op een rij:

goed...

IGT: Indicazione Geografica Tipica, herkomstbenaming zonder specifieke kwaliteitseisen, IT.

IGP: Indication Géographique Protégée, FR.

DO: Denominación de Origen, SP.

beter...

DOC: Denominazione di Origine herkomstbenaming met kwaliteitseisen IT. AOC: Appellation d'Origine Contrôlée FR.

DOC : Denominación de Origen Calificada, SP.

best...

DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita, unieke kwaliteitseisen in overleg met producent, uiteraard dan ook gebonden aan een streek. Controllata,

Dezelfde producent mag bij voorbeeld geen Sangiovese gebruiken van buiten Montalcino om zijn DOCG Brunello te maken, ook al voldoen ze aan de andere eisen, IT.

VDQS: Vin Délimité de Qualité Supérieure, maar is eind 2011 afgeschaft, FR.

## **geheimpje**

Mocht u, in een beginstadium van wijnliefhebber verkerende, opzien tegen de hoeveelheid verschillende wijnen van verschillende kwaliteiten en prijzen... Gelijk heeft u.

Als u in bewondering opkijkt naar mensen met kennis van zaken en met een kelder of wijnbewaarkast vol straffe wijnen waar de trotse eigenaar uren kan over uitwijden... Terecht.



Zou je ook graag een flesje meenemen uit je wijnkelder als je onverwacht wordt uitgenodigd en indruk wil maken met een kleinigheidje uit je verzameling...? Zal wel zijn!

Maar dat is waarschijnlijk nog wel even dagdromen.

Wijnkennis is kennis als elk andere kennis. Het moet vergaard worden maar, hoe plezant het ook allemaal is, het is ook een kwestie van bijhouden van info, verzamelen van weetjes, vergelijken van (les)materiaal, goed luisteren naar mensen die er iets zinnigs over vertellen (alleen al de selectie wie iets zinnigs te vertellen heeft...). Met wijn bezig zijn, dus...

Het geheim: dat valt allemaal best wel mee. Iets meer aandacht besteden aan de wijn die u thuis en elders drinkt, af en toe eens wat info opzoeken, regelmatig een nieuwe wijnstreek verkennen (kan vanuit de supermarkt...) en voor je het weet voel je je thuis in wijn.

Alleen... het is zoals met alles: hoe meer je weet over een onderwerp, hoe meer je beseft hoe veel meer er nog te weten valt.

Gelukkig worden we alsmear ouder... En kan een glaasje wijn daarbij geen kwaad.

## **gezondheid**

Een heikel punt... Natuurlijk word je oud als je honderd jaar lang elke dag een glas wijn drinkt. Maar ligt dat aan de wijn...?

De meningen zijn, zoals zo vaak, verdeeld. Ik heb het opgezocht, 't is te zeggen, ik heb een reeks artikelen over het onderwerp gelezen. En ik weet het nu nog niet. Zo hard spreken ze elkaar tegen...

Letterlijk gelezen over de kans op borstkanker: "elk glas verhoogt de kans" en "elke dag een beetje alcohol vermindert de kans met 42%", beide letterlijk uit (uiteraard verschillende) onderbouwde artikelen gehaald.

Milo's theorie over wijn en gezondheid:

**Ik maak mij sterk dat beperkte hoeveelheden wijn de kwaliteit van het leven in die mate bevorderen dat eventuele, onbewezen, negatieve invloeden daar niet tegen opwegen...**

## **gisting**

Kennen we misschien van de restjes uit de pot te likken van de cake, voor die de oven ingaat. Want... daar gist de cake. Of het brood.

Dit is weer zo'n proces dat waarlijk enige expertise vereist en je weet ondertussen dat ik mijn doctoraat chemie net niet gehaald heb. Dus beperk ik me tot wat ik ervan weet: gist, net als voor brood maar dan in een van de duizenden varianten, zorgt voor een evolutie van suikers naar alcohol en kan door temperatuurcontrole gemotiveerd of afgebroken worden.

Uiteindelijk maken we hier dus van dat druivensap echte wijn. Maar als je daar alles over wilt weten heb je ondertussen vast het boek van professor Faes besteld.

Iets te onthouden? Pfff, laat dit nu het onderdeel van het proces zijn waar we de wijnmaker het voordeel van de twijfel geven. Controle is het sleutelwoord en aangezien we dit niet associëren met wijn moeten we er ons verder ook niet druk in maken. Er mag nog wat mystiek hangen rond de nobele ambacht van het wijn maken.

## **glas**

Is het u opgevallen?

Het glas onderaan links?

Dat is het logo van 'wijnerij'. Weinig gebruikt evenwel... Want kort nadat we het logo in gebruik hadden zijn we op VOM FASS gebotst en is 'wijnerij' een beetje op de achtergrond geraakt... (zie ook 'wijnerij')

Maar desalniettemin een logo om te koesteren, in een pennentrek ontworpen door de artiest in onze familie: Bruno Beyls. Dikke, dikke merci!

(05/04/20: sorry, dit logo heeft het e-boek niet gehaald, net als de meeste afbeeldingen)

## **glazen**

Ook niet onbelangrijk! Maar... man, man, man, geleuter dat ik daar al over heb gehoord. Je houdt het niet voor mogelijk.

Als je serieus genomen wil worden (nou ja, je snapt wel wat ik bedoel...) moet je natuurlijk niet afkomen met gekleurde of gegraveerde glazen, hoe mooi je grootmoeder die ook vond... En als je de tafel enigszins volgens de gangbare etiquette wil organiseren heb je op zijn minst drie glazen per couvert nodig die, let nu op, verschillen in volume maar vergelijkbaar zijn in stijl.

Ik neem thuis gewoonlijk het grootste glas voor rode wijn maar dat draagt niet altijd de goedkeuring van de controlecommissie weg... Want een of ander, waarschijnlijk behoorlijk opgeleid individu heeft bepaald dat het grootste glas het... waterglas is. Hoezo? Om ons te wassen, misschien...?

Enfin, als je wil scoren bij je, al dan niet toekomstige, schoonmoeder kan je maar beter het grootste voor

water voorzien, een iets kleiner voor rode wijn en uiteindelijk nog een kleiner voor witte wijn. Je kan altijd een keer extra inschenken ;-)

Om de een of andere reden mogen de glazen voor likeur en dergelijke dan wel weer oversized zijn. Zot!

Het glas moet je hoedanook eens vastpakken... En het staat daar al te blinken nog voor de wijn voor een extra dimensie zorgt. Wil je dat wel vast pakken en zo de perfectie... om zeep helpen?

Tip: tenzij je een glas hebt met een héél korte steel en daarbij ook nog immens dikke vingers... (shit happens), neem je het glas altijd aan de steel met twee of drie vingers. Denk aan thee volgens het Engels boekje, maar dan zonder de “m’as-tu-vu” pink...

Dan ziet het er enigszins elegant uit, wordt de kelk (het wijnhoudende deel van het glas) niet beduimeld met uw, door Interpol gekende, vingerafdrukken en, last but not least want belangrijk voor de wijn, warmt u de inhoud van het glas niet op.

Want stel u voor: de wijn is ergens tussen de elf en de zestien graden en u bepotelt het glas met een vingeruiteinde-temperatuur van 37 graden (laat ons nu maar voor het gemak aannemen dat u geen koorts heeft).

Met enige goeie wil kunnen we het houden op een opwarming van 10% van uw lichaamstemperatuur... Dus uw wijn van, gemiddeld, dertien graden krijgt een temperatuurschok van bijna vier graden en wordt dus een kleine zeventien graden.

De alcohol overheerst, de tannines worden taai, het boeket wordt doef, de wijn blijft plakkerig hangen in de mondwand... Schande!

Zo, wellicht vergeet u het nu niet meer...

Alhoewel: uw glas gedoseerd opwarmen als de wijn te koud en dus "gesloten" is, kan wel. Maar liever te koud dan te warm, want dan komen er penetrante geuren door die de alcohol accentueren.

En mag ik eens grof zijn ook? Men neemt nooit (NOOIT!) een glas aan de bovenrand vast. Zeker niet als men betaald wordt om mensen correct te bedienen. Het getuigt van zeer weinig respect jegens de klant en vooral van een totaal gemis aan hygiënische overwegingen. U wil vooral niet gaan denken wat die handen daarvoor hebben vast gehad...

### **Heard it through the grapevine (leestip)**

De titel mag dan in het Engels zijn (gewoon de oorspronkelijke titel overgenomen), het boek is in het Nederlands vertaald voor u.

Matt Skinner is de schrijver van dit boek en Londens hipste sommelier, Australiër en collega van Jamie Oliver, wijn-personaliteit en sufferd (ik bedoel surfer).

Ik moet eerlijk zijn... ik heb dit boek niet gekocht. En ik weet niet of ik dat zou gedaan hebben... Maar ik merk nu, aan de brief die erin zit met gelukwensen, dat ik het boek won op winetasting.be, waarvoor na al die jaren: dank!

Het boek leest vlot maar is eigenlijk niet zo hip als Matt eruit ziet. Het zal wel de commerciële druk zijn die dit enigszins heeft beknot. Dus... eigenlijk... zou ik liever eens met Matt in een wijnbar zitten en kletsen over wijn, in plaats van het boek te lezen. Het lijkt mij wel een gezellige toogvriend.

Het is een boek met een leuke lay-out en veel kleurfoto's, veel interessante info, leuke combinaties tussen wijn en vooral Australische en Britse gerechten en wat humor. Eigenlijk best wel ok dus, al is het misschien wel perfect inwisselbaar met een ton andere wijnboeken, (al dan niet) geschreven door bekende mensen...

Uitgegeven door Kosmos in 2008.

## **Het domein (lezen)**

Roman, maar niet eens zo romantisch wat dan weer typisch is voor romans, zeker? Het verhaal van een gezin dat van Nederland naar Frankrijk vertrekt om de drukte en de stress te wisselen voor het wijnboerenbuitenleven. Het loopt, vaneigens, allemaal anders dan verwacht maar tegen het eind van het boek komt het goed. Denk ik...

Leest zeer aangenaam en je kan niet anders dan respect krijgen voor Lidewij, ook al schrijft ze zelf het boek en dat is dan weer wat ongemakkelijk. Mooie, illustratieve beschrijvingen van landschappen, mensen en producten. Mag gezegd, ook al is dat net iets minder mijn interesse.

Aanrader voor wie droomt van een eigen wijngoed, inclusief ondergetekende...

Geschreven door Lidewij van Wilgen, uitgebracht door De Bezige Bij / Cargo in 2011.

## **Heuveland**

... is een gemeente in het zuiden van West-Vlaanderen, grofweg gesitueerd tussen Ieper en de Franse grens. Het wordt gevormd door acht dorpjes die in een sterk glooiend landschap liggen (vandaar uiteraard de naam) namelijk Nieuwkerke, Dranouter, Wulvergem,



Wijtschate, Westouter, De Klijte, Kimmel en Loker.  
Samen goed voor zo'n achtduizend inwoners.

Ja, er is ook Hageland en Haspengouw. En in de Walen vinden ze dat Wallonië één groot wijngebied is... Maar tijdens het project 'Heuvelland-Wijnland' (2012) heb ik het genoeg gehad om de meeste mensen daar te leren kennen. Bij gebrek aan referentie, op dat moment, ben ik de meeste zelfs gaan bezoeken met Giacomo en we kwamen tot dezelfde conclusie: het is niet vanzelfsprekend om in Vlaanderen wijn te maken, maar deze mensen zijn zo gepassioneerd dat ze wonderen verrichten.

Is het dan allemaal rozenschijn en manegeur...?

Natuurlijk niet. Net als hun collega's uit Centraal, Noord-Oost- en Zuid-België moeten ze roeien met de riemen die ze hebben.

Het klimaat levert eenvoudigweg te weinig uren zon, is te wisselvallig, de kwantiteit is te laag om de vaste kosten te spreiden, steun van de overheid is er weinig of niet, de controles staan niet altijd in verhouding tot de productie... Enfin, het is hard labeur.

En de kwaliteit van de wijn, hoor ik u denken. Daar gaat het natuurlijk om en ik kan, in alle eerlijkheid, zeggen dat die steeds beter wordt. Steeds weer vallen er

verrassingen te ontdekken en de algemene kwaliteit is meer dan naar behoren.

Halen we de kwaliteit van de internationale wijnen? Ja, 't is te zeggen: van vergelijkbare streken. Je kan nu eenmaal niet verwachten dat in ons klimaat wijnen worden gemaakt die vergelijkbaar zijn met Spaanse of Italiaanse varianten... Dat is ook de reden waarom rond Reims schuimwijn wordt gemaakt. Daar kunnen ze, voorlopig, ook geen stevige rode wijn maken...

Zoals elders uitgelegd zijn de zonuren van kapitaal belang en in onze streek hebben we die niet op overschot. Dus wordt geopteerd voor druiven die in onze omstandigheden gedijen, veelal gekweekt in Duitse, gespecialiseerde centra die schitterend werk leveren maar (ook al weer voorlopig?) geen Sangiovese of Shyras kunnen maken, geschikt voor Midden-Europa.

Dus wat hebben we? Lichte rode wijnen die het van hun kruidigheid moeten hebben, witte wijnen in diverse smaken van droog en knapperig tot exotisch fruitig en toffe schuimwijnen die, naargelang de gebruikte druiven, van herkenbaar tot origineel variëren. Dat de aciditeit wat hoger ligt in ons klimaat is een feit, maar laat u dat niet weerhouden om de wijnen een kans te geven! Als Kobe Desramault ze aankoopt voor In de Wulf zegt dat veel, toch?

Heuvelland, bekend bij muzikliefhebbers (Dranouter, het festival), jeugdbewegingen (Westouter is een geliefde kamplocatie), autosporters (de rally van Ieper doorkruist Heuvelland), wielersliefhebbers (Kemmelberg in Gent- Wevelgem), lekkerbekken (helaas niet meer in restaurant 'In de Wulf', wellicht het bekendste restaurant in de gemeente).... Maar sinds kort, en steeds meer, ook vanwege de wijnbouw. En terecht!

In 1996 werd de eerste wijnstok geplant op de Monteberg. Sindsdien is er een constante evolutie aan de gang die, onder andere, heeft geleid tot een erkenning van staatswege.

In 2002 werd die erkenning als wijnbouwgebied reeds aangevraagd door Monteberg, op dat moment de enige wijnbouwer in de streek. In 2003 werd Jean-Pierre Six benaderd door Gilbert Mylle (Baneberg) en Herman Schotte (Vidaigne), die plannen hadden voor een wijngaard, en kwam de 'appellation' terug ter sprake. In 2004 werden dan uiteindelijk de eerste stappen gezet door het ministerie van economische zaken en het BFWG (Belgische Federatie voor Wijn en Gedistilleerd) om in 2005 het label 'gecontroleerde oorsprongsbenaming Heuvelland' toe te kennen, niets meer of minder dan het beter gekende AOC in Frankrijk.

Dit wil voornamelijk zeggen dat de wijn aan bepaalde voorwaarden moet voldoen om het kwaliteitslabel GOB Heuvelland te mogen dragen. De voorwaarden

omvatten onder andere de productiezone die zich beperkt tot de acht gemeenten plus Reningelst, de druivensoorten die mogen gebruikt worden, de locatie van de verwerking van de druiven, het alcoholpercentage, de opbrengst per hectare...

Om een voorbeeld te geven, letterlijk uit het ministerieel besluit van zes december tweeduizendvijf:

*de toegelaten druiven binnen de GOB Heuvelland.*

*Art. 2N. Wijnstokkrassen.*

*Voor de productie van Heuvellandse wijn mogen volgende wijnstokkrassen worden gebruikt: Müller-*

*Thurgau;*

*Siegerrebe;*

*Pinot-gris;*

*Chardonnay;*

*Riesling;*

*Auxerrois;*

*Pinot-noir;*

*Dornfelder ;*

*Regent ;*

*Cabernet-Sauvignon ;*

*Joanniter ;*

*Muscat*

*De lijst van het assortiment aangeplante wijnstokken kan door de Erkenningscommissie op voorstel van de betrokken wijnbouwers worden herzien.*

Tot zover de theorie...

In de praktijk is het hard labeur, investeren op alle mogelijke gebieden, altijd op de hoede zijn voor de grillen van de natuur, steeds weer uitleggen dat wijnbouw wel kan in Vlaanderen en, vooral, toezien op de kwaliteit van het eindproduct.

Want de consument is, terecht, kritisch en wellicht iets te weinig chauvinistisch... Dus moet, voor er zelfs maar kan gedacht worden aan promotie en verkoop, de wijn op punt staan. Het feit dat gerenomeerde restaurants deze wijnen schenken bij hun topgerecht is een duidelijke aanwijzing dat er niets fout is met de kwaliteit van de wijnen. Integendeel, ze bieden door hun soms afwijkende smaak interessante mogelijkheden op culinair gebied!

## **hout**

Ken je ABC? Ik bedoel natuurlijk de wijn-versie... Dat staat dan voor "Anything But Chardonnay" ... Die druif wordt namelijk in alle windstreken gekweekt, krijgt zo goed als overal een opvoeding op hout en is dus alomtegenwoordig. In zoverre zelfs dat het te veel werd en veel wijnliefhebbers een afkeer kregen van deze edele druif.

Enfin, het blijft de best gekende druif en dankzij de concurrentie wordt hij opnieuw gewaardeerd om zijn volle, romige karakter, wat toch wel uitzonderlijk blijft.

Die romigheid, vanilletoetsen en boteraroma's komen ten dele van de druif zelf maar worden geaccentueerd door die, beruchte, opvoeding op hout wat staat voor een zekere tijd in (meestal eiken)houten vaten. Eik geeft namelijk net die stoffen af die dergelijke nuances nog versterken en daar is vast een hele goeie, onderbouwde, technische uitleg voor die totaal niet past in het kader van dit boek. En die ik ook niet ken... vandaar.

Als je op Chardonnay valt moet je, bij gelegenheid, zeker ook eens de Vermentino proberen. Dit is een Italiaanse druif die vaak een gelijkaardige romigheid biedt, indien op hout gelagerd.

Daarnaast is het zo dat wijn, net als whisky of cognac, op houten vaten wordt gelegd (er in, wel te verstaan) om een meerwaarde te creëren. Door het contact met de vaten, en de evolutie door tijd, wordt de wijn namelijk zachter en gaan de smaken mooi in elkaar vermengen.

Bij een jonge wijn kan een bepaalde smaak wat geprononceerder (dit woord maakt altijd indruk... wil gewoon zeggen dat het opvallend aanwezig is) overkomt en misschien kan storen, terwijl na verloop van tijd, en met de helende werking van houtaroma's en -smaken, alles wordt geharmoniseerd en rijker en stabiel

overkomt. Net als bij de Franse likeuren, whisk(e)y's en andere natuurlijke, alcoholhoudende dranken.

Waar in de OW (daar gaan we weer) duur, leeftijd (#keer gebruikt), grootte en houtsoort van de vaten wordt vastgelegd in de richtlijnen van de AOC/DOC, wordt in de NW hout naar eigen goeddunken gebruikt, vaak soms door gewoon houtsnippers in de stainless steel silo's te gooien... Wat niet wegneemt, ik blijf het zeggen, dat het uiteindelijke resultaat er meestal mag zijn en dat sommige producenten schitterende wijnen maken, zeker als je de prijzen meeneemt in je evaluatie. Maar het blijft een beetje een voetbalmatch waarbij de goal van de ene ploeg vier keer zo groot is als die van de andere ploeg. Een gelijkspel of klein verlies dwingt dan nog steeds respect af.

Hier moet ik aan toevoegen dat het gebruik van houtsnippers slechts een deel van het resultaat geeft van opvoeding op "barrique" ... Zo is het gegeven dat door de houtstructuur van het vat minimale zuurstof de wijn bereikt en beïnvloedt. Maar de vindingrijke NW zal dan het deksel af en toe eens opheffen, zeker....?

Er wordt nogal wat afgelu... afgetetterd over hout en wijn. Het is dan ook bij bepaalde wijnen onontbeerlijk om ze een tijd op houten vaten te leggen zodat ze verzachten en de uitgesproken smaken zich mooi vermengen tot een hemels geheel dat eindeloos tegen uw gehemelte blijft hangen.

Maar het is met hout als met al de rest. Geniet met mate...

Als je uit de smaak van de wijn kan achterhalen of er Franse dan wel Amerikaanse eik is gebruikt, dan is er misschien een beetje overdreven? Het staat nog een aantal keren in dit boek, maar bij wijn draait alles om balans.

De invloed van hout beperkt zich dus in principe tot het verzachten van excessen in de smaak, om zo tot een mooie blend van smaken te komen waar geen uitersten zijn, maar een homogene lekkernij die, in het beste geval, in verrukkelijke lagen afsmaakt.

Ik geef een voorbeeldje: we hebben een Calvados van vier jaar rijping in de winkel, die uitgesproken naar appeltjes smaakt. Niets mis mee en voor veel mensen de perfecte Calvados. Want het is toch vanzelfsprekend dat Calvados naar appelen smaakt? Inderdaad. Calvados is gemaakt van appeltjes en zal bijgevolg in meer of mindere mate naar appeltjes smaken.

Maar voor liefhebbers van distillaten zal de twintig- of vijftientwintigjarige Calvados, waar de appeltjes veel minder prominent aanwezig zijn, veel rijker en gesofistikeerder smaken. De nuance van de appelsmaak in de warme, rijke likeur, vermengt met vanille en bloemetjes, met een prikkel op de tong en een aanhoudende nasmaak zal veel meer waarde hebben



dan de korte appelsmaak die jongere Calvados vanzelfsprekend geeft.

Hou altijd in gedachten dat iets wat snel went en gemakkelijk is, ook vlug zal tegen vallen en vervelen. Iets waar je moeite voor moet doen zal op termijn (bijna) altijd veel langer boeien.

Terug naar wijn... een jonge, fruitige rode wijn zal veel mensen meteen aanspreken. Maar wie interesse heeft in wijn en die proeft en vergelijkt zal kiezen voor een stuggere, zelfs moeilijke oude wijn waar mogelijks wat stalgeur aanhangt... Echt waar.

Moet goede wijn stinken? Nee... Daar bedoelen ze de beer mee...

Maar een specifieke geur kan (en zal wellicht) op termijn meer betekenen dan een vanzelfsprekende geur van frambozen en kersen, als het zich daartoe beperkt.

Vandaar dat een opvoeding op hout zorgt voor een totaal pallet van smaken die elkaar versterken, eerder dan voor een of twee uitgesproken, vermoeiende smaken.

En als u mij niet gelooft... neem dan een klassieke Bordeaux en vergelijk de fles met de oogst van vorig jaar, met die van tien jaar geleden en u snapt wat ik bedoel. In alle andere gevallen moet u mij maar geloven.

Maar!!! Een minderwaardige wijn die jaren op hout ligt zal niet uitgroeien tot een topper. Sorry. Je kan van een doorsnee kotelet geen tournedos maken...

't Is waar, hé...?

Mijn schoonbroer zegt: "je kan van een mens een boer maken, maar van een boer geen mens". Ik geef je desgewenst zijn adres...

Om maar te zeggen dat opvoeding op hout niet heiligmakend is. Enkel een manier om, mits dosering, van een goede, een uitzonderlijke wijn te maken.  
hybride

Dat klinkt al niet zo wijnachtig... Toch zijn er wijnmakers die heilig geloven in de laboratorium-kruisingen... Want dat zijn het.

Het zit zo: druiven zijn eigenlijk zuiderse producten, net als tomaten en olijven. Die hebben nu eenmaal nood aan een mediteraans klimaat om op gepaste wijze op smaak te komen. Een olijfboom houden in Vlaanderen kan, maar als je die buiten zet moet je hem beschermen in de winter. Tomaten kan je nog net buiten kweken omdat hun timing min of meer past in ons klimaat, maar dat zal nooit het resultaat geven van een Italiaanse pomodoro. En zelfs in serres kan je nooit de invloed van de heimat evenaren en bijgevolg slechts een schaduw van het origineel creëren.

Allemaal gemakkelijk gezegd maar ik eet ook constant Belgische tomaten en besef enkel op reis wat het verschil is... En thuis gekweekte tomaatjes zijn natuurlijk uniek en zalig!

Om maar te zeggen: het is niet vanzelfsprekend om wijndruiven te kweken in ons klimaat.

Dus zijn geleerden zich gaan focussen op de verschillende kwaliteiten van druivensoorten. Zo was het Amerikaanse druivenras *Vitis Labrusca* niet gevoelig voor de druifluis die wel de wortels vernietigt van de Europese *Vitis Vinifera*. Maar die laatste is dan weer wel superieur als het gaat over smaak. Dus hebben ze de onderstok van de *Labrusca* geënt op de bovenstok van de *Vinifera* en zo een druifluisresistente plant gemaakt die toch voldoet aan de smaakverwachtingen.

En eigenlijk was dat de eerste hybride- constructie, want hybride staat voor een combinatie van elementen. Een hybride auto, om iets te noemen, zal een combinatie hebben van krachtbronnen. Bijvoorbeeld een elektromotor en een ontploffingsmotor.

In Duitsland zijn ze daar een stuk verder in gegaan door, bijvoorbeeld, rassen met een grotere weerstand tegen schimmel te kruisen met klassieke rassen en hun specifieke kwaliteiten. Want die klassieke (lees zuiderse) rassen zijn gevoelig voor schimmel en dus moeilijk te kweken alhier. Maar de lokale Duitse rassen leveren

bijlange niet dezelfde smaakrijkdom... Dus combineren die boel.

Voorbeeldje: Solaris.

De onsmakelijke uitleg: het Weinbau-instituut te Freiburg heeft het product FR 240-75 gecreëerd, een kruising tussen de rassen Merzling en Geisenheim 6493 (ik verzin het niet). Die laatste twee rassen zijn verre familie van Riesling en Pinot Gris, twee rassen die alle kwaliteiten en fouten hebben van Midden-Europese druiven, dus al eerder gemanipuleerd om tot sterkere, betere druiven te komen.

De Solaris, want niemand wil een glas FR 240-75 drinken, geeft echter ook in koudere klimaten voldoende suikers om aanvaardbare wijn van te maken. En dus wordt Solaris gekweekt in, hou je vast, Zweden.

Je kan je afvragen of het allemaal wel zin heeft... Alsof Zweden iets te bewijzen heeft door wijn te maken. Maar het blijft op zijn minst bewonderenswaardig wat de wetenschap allemaal vermag!

Peter Vandamme, wijnbouwer in Loker-Heuvelland, bekijkt het anders. Hij ziet het als de keuze tussen pesticiden sproeien zonder scrupules om toch maar een naam als Chardonnay op de fles te kunnen zetten, of een hybride te gebruiken die je perfect biologisch verantwoordt en dus zonder alle smeerlapperij kan

kweken in ons klimaat en waar je uiteindelijk lekkere wijn van kan maken. En hij doet het nog ook!

Maar het klinkt natuurlijk niet erg sexy: Duitse hybride druivenrassen-wijn... Wie het niet zo heeft voor sexy..., uitkijken naar de eerdergenoemde Solaris (wit), maar ook naar Seyval (wit) en Regent (rood).

### **irrigatie**

Nog maar eens een interessant scrabble-woord... dat gewoon 'bewateren' wil zeggen. Of besproeien...

Wijngaarden voorzien van extra water in droge zomers, klinkt logisch toch, mag niet in de meeste klassieke wijnlanden. Jawel, Oude en Nieuwe Wereld verschillen, maar dit is alvast een belangrijke.

Al zou het redelijkerwijze onzin zijn om in landen als Zuid-Afrika of Australië niet voor extra water te mogen zorgen in klimaten die nu eenmaal veel minder gunstig zijn voor doorsnee-beplanting. Wat wijnstokken eigenlijk zijn.

Het is zo dat ginder andere vruchten groeien dan in Midden-Europa, net door dat klimaatverschil. Dus moet men... (hou je vast) wel een beetje water in de wijn doen...

Ik wacht even want ik kan me voorstellen dat je na het voorgaande in een deuk bent gaan liggen.

Weet dat, als men over een slecht jaar spreekt, men zich beperkt tot een streek of tot een (klein) land. Een slecht jaar voor Bordeaux is dat niet noodzakelijk voor Champagne of Pay d'Oc. Een heel droge zomer op de westkant van Frankrijk kan, dankzij het verbod op irrigatie, het aanbod Bordeaux tot de helft terugbrengen. Zonde...

Maar daarom niet persé voor de wijnboer want schaarste beïnvloedt de prijs en het is niet helemaal economisch ondenkbaar dat schaarste de prijzen in die mate beïnvloedt dat minder beschikbare producten de uiteindelijke omzet hoger laten uitkomen, want wees gerust: de Bordelaise wijnboeren zijn meestal ook (geholpen door) economen. Anders maak je niet de meest exclusieve wijnstreek van een lap grond, gescheiden door een rivier, te noordelijk gelegen voor interessante wijnen en helemaal verkeerd begonnen, ooit in de tijd (jawel... zie Bordeaux, mocht je het gemist hebben).

Een andere bedenking die ik mij maak is de volgende: we weten al dat wortels van wijnranken uitzonderlijk actief zijn en heel diep in de grond dringen om de optimale voeding voor de plant te voorzien. Dus speelt het dan zo'n rol als het een uitzonderlijk droog seizoen

is? Meer nog: kan enige irrigatie van nut zijn als de wortels meters diep in de grond zoeken naar water?

Denk daar maar eens over na...

### **fait divers**

(geschiedenis van wijn 5)

In onze reis door de geschiedenis van de wijn zijn we toe aan wat 'fait divers'...

Andere wijnstreken dan Bordeaux werden door het geloof gecultiveerd. Zo zijn Sint-Bernardus en zijn Cisterciënzers pioniers in deze. Het geloof heeft wijn nodig voor sacramentele redenen alsook voor eigen gebruik.

Verschillende kloosterordes zijn gekend om hun exuberant drankgebruik... Nochtans wordt de gelovige middels vers GENESIS 9,20-21 in de Bijbel gewaarschuwd voor de gevolgen van alcohol. Noah had na de zondvloed onder andere een wijngaard aangeplant, toen hij, na het uitgebreid proeven van zijn zelfgemaakt wijn, zichzelf ontblootte en zijn zonen in verlegenheid bracht. (ja... ook iets om even bij stil te staan. Of net niet)

In 1224 hield de Franse koning een internationale proeverij met 70 wijnen, onder andere uit Spanje, Duitsland, Cyprus en Frankrijk, met een Engelse priester

als scheidsrechter. En wat denk je: Cyprus kwam als winnaar uit de bus.

Tegen 1380 is er in Bordeaux ongeveer 100.000 ha wijnbouw wat plus minus hetzelfde is als momenteel.

Alleen zien we verder dat dit niet altijd zo geweest is. Verrassend is het feit dat tot begin 1900 in de Champagnestreek, die dan nog de "Champagne" streek niet is, ook hoofdzakelijk lichtrode wijn werd geproduceerd! Nou, daar kijk je van op, niet?

Eind vijftiende eeuw worden de Moren uit Spanje verdreven en met hen de Islamitische overheersing. Nu deze godsdienst niet langer alcohol kan verbieden ligt de weg open voor een wijncultuur die tot de dag van vandaag nog steeds de grootste oppervlakte wijnbouw per land beslaat!

Rond 1500 is er een tijdelijke opwarming van het klimaat in Europa (broeikaseffect???) wat resulteert in record opbrengsten in de wijngaarden. Op dat moment verbouwt Duitsland driemaal zoveel wijn als tegenwoordig.

Op datzelfde moment staan de Amerikanen niet stil bij het feit dat ingevoerde Europese wijnstokken na 2 à 3 seizoenen afsterven... (hou dat even vast)



Tussen 1500 en 1800 is het opnieuw Bordeaux dat innoveert! Jean de Pontac bouwt het eerste wijnkasteel, nu wereldberoemd (en onbetaalbaar) als Haut-Brion. Marketingsgewijs een schot in de roos want de Engelsen vallen voor Chateau Ho Bryan en de prijs stijgt meervoudig ten opzichte van de vraag.

In de 17e eeuw, als de wijnbouw in België praktisch nihil is, beheersen de Nederlanders de exportmarkt. En plant Jan van Riebeeck de eerste wijnstok op Kaap de Goede Hoop.

Verder wordt in deze eeuw het procedé om vaten te ontsmetten met zwavel op punt gezet en in de 18e eeuw is er voor het eerst sprake van geblazen, glazen flessen (met de inhoud van 1 menselijke long... ongeveer 75 cl) met kurkafdichting.

Innovaties die het mogelijk maken om de wijn langer te bewaren (tot het tienvoudige) wat nieuwe perspectieven opent voor wijnmakers en –handelaars die al snel ontdekken dat bepaalde wijnen beter worden naarmate ze evolueren in de tijd. En dankzij onder andere Haut- Brion wordt ‘Mise en bouteille sur château’ een feit.

## Italiaanse wijn en pasta

Oftewel: wijnmakers en hun culinair advies...

Zo goed als elke Italiaanse wijnbouwer zet op de fles (of de website) dat zijn wijn perfect combineert met pasta...

Maar... met droge pasta drink je water en zit je meer dan waarschijnlijk ergens in Zuid-Italië in een gevangenis. In alle andere gevallen is er saus bij. En die saus bepaalt de smaak. En die smaak is de enige basis waarop je de wijn selecteert om de pasta en dus de saus te vergezellen. Dus, al zeg ik het niet graag als het over Italië of Italianen gaat, is het een beetje belachelijk pasta als ideale combinatie voor te stellen.

Als het een lichte, zurige saus betreft met fijn versneden gevogelte en wat zachte kruiden zal een Trebbiano (of een van de meer dan honderd andere namen die aan deze druif worden gegeven, afhankelijk van het land, de streek of, blijkbaar, de straat waar ze aangeplant worden...) daar mooi op aansluiten. Deze druif is niet gekend voor zijn uiterst fruitige wijnen, maar heeft eerder een neutraal karakter. Dus een ideale partner voor uw pasta con pollo.

Spreken we echter over klassieke Bolognaise zou ik eerder een Bardolino of de vergelijkbare maar iets kloekere Valpolicella overwegen. De stad Bologna mag

dan een eindje ten zuiden van het Gardameer liggen, de wijnen van Bardolino sluiten perfect aan bij deze saus.

Lichte, zacht fruitige rode wijn die fijnere Bolognaise mooi zal wegspoelen zonder afbreuk te doen aan de smaaksensatie van de 'ragù alla bolognese', zoals u het zal vinden op de Italiaanse menukaarten. Je moet weten dat de originele bolognaise veel minder groenten bevat dan wat we hier gewend zijn. Eigenlijk bevat de originele ragù gewoon minder saus dan de Vlaamse versie. Zoals gewend van de Italiaanse keuken is het allemaal wat minder pompeus en wat eenvoudiger maar daarom zeker niet minder smakelijk... Zeker met een wijntje erbij op basis van Corvina, zoals hierboven voorgesteld.

En als we een stevige saus met brokken everzwijn en tranchekes truffels, afgewerkt met Parmezaanse kaas, gaan eten mag dat bij voorkeur een kloeke Piëmontees zijn op basis van Barbera of Nebbiolo. De Langhe Nebbiolo, bij voorbeeld, zal hier knap weerwerk bieden en de sterke smaken doeltreffend aanvullen. De Barbera (uit Asti of Alba) zal dat ook doen, maar dan iet of wat eenvoudiger.

Lotto gewonnen? Dan graag een Barolo, ragazzi!

## Italië

Een lappendoek aan eet- en drinkculturen, waar iedereen overtuigd is de ware Italiaanse smaak te vertegenwoordigen.

Een eenvoudig rekensommetje: als we nu, gewillig als we zijn, uitgaan van drie zomervakanties om, bijvoorbeeld, Toscane te leren kennen en appreciëren op gebied van cultuur en gastronomie (onlosmakelijk verbonden). Niet eens overdreven, rekening houdend met Firenze, Siena, San Gimignano, Montalcino, de Tyrreenese zee, de Apennijnen, Lucca, Maremma, Vinci (Leo's stadje), Elba, Volterra, Montepulciano, Bolgheri, Pisa (akkoord, één uur maximum... tenzij je daar het vliegtuig op moet), Arezzo, Pistoia, Prato, Grosseto...

En we weten dat er twintig regio's zijn...

### **Julià & Navinès Cava Organic – Brut Nature (degustatiebende)**

Octopus Sparkling Wines, Eeklo - €€€

De duurste van de familie Julià & Navinès. De jongste ook. De eerste organisch geproduceerde. En nog eens een stukje droger dan de straffe Brut Nature.

Dit is een Cava-aanbod dat op gebied van prijs-kwaliteit zijn gelijke niet kent. Ik heb enkele degustaties gedaan bij Koen, altijd met Julià & Navinès, en de mensen

worden gewoon blij als ze de flessen zien (in het geval dat ze hem kennen) of als ze hem proeven (de nieuwe vrienden).

Het eerste wat opvalt zijn de bijzonder fijne bubbels.

Zelfs eerder ongewoon fijn voor een traditioneel gemaakt schuimwijn. Ook een teken van kwaliteit!

Ondanks de originele Cava-druiven, Xarel-lo/Parellada/Macabeu, herken je hier ook de gistgeur die zo typisch is voor de Methode Traditionelle. En verder zijn de referenties “lente” in de neus en “mineraal” in de mond.

In de mond is dit dan toch eerder voer voor ervaren brut-drinkers. De Cava smaakt zeer droog en de pareling trekt na korte tijd weg.

Ook de afdronk is beperkt, maar dat zijn nu eenmaal mogelijke gevolgen van organische wijnbouw, want vergeet niet: dit betekent alleen maar beperkingen op gebied van productie.

Maar we zagen ons meteen al samen zitten op een terras met zicht op de Balearische zee, ergens tussen Barcelona en Tarragona, kort na de middag in de schaduw, met wat versneden meloen en een fles (of twee) Organic Brut Nature van J&N... Zou bijzonder gezellig zijn!

Ook dit keer kwam de beperking van de klassieke wijnschool aan bod. Het is te zeggen: we zijn opgegroeid en gevormd met Franse wijnen, zoals de meeste liefhebbers. En dan zijn afwijkende smaken en aroma's soms moeilijker te plaatsen. Terwijl jongere mensen met een opener perceptie dit kunnen plaatsen binnen hun referentiekader (topzin!). Om maar te zeggen dat die tweede fles aan de Spaanse kust al totaal anders ervaren zou kunnen worden.

Maar als ik u een advies mag geven...: als u het graag wat zachter heeft probeert u best de J&N Brut. Als het wat droger mag stel ik de Brut Nature voor, mijn favoriet. En als u een geoefend drinker bent van zeer droge schuimwijnen kan u blind voor de Organic Brut Nature gaan! Altijd prijs!

## **Kir**

De combinatie witte wijn en crème de Cassis is Kir, vervang de wijn door Champagne en je hebt Kir Royal.

En die crème de Cassis is in feite zwartebessenlikeur.

Persoonlijk hou ik meer van de eigenzinnige smaken van Champagnes en consoorten dan van een mix, maar lowbudget schuimwijnen of zeer flauwe witte wijn kan hier van opkikkeren.

Al zou ik dan persoonlijk wat Crema di Melone, Bloedsinaas met Wodka of de Caipirinha Limette, uit onze winkel, verkiezen boven de pure zoetheid van crème de Cassis.

### **Klein Rijselhoek, Heuvelland**

Peter Vandamme, de eigenzinnige, economisch onderlegde wijnkunstenaar.

Wijnbouw in West-Vlaanderen is al uitzonderlijk.

Werkelijk doordachte biologische wijnbouw op onze streek is, op zijn minst, zéér bewonderenswaardig! Men zou denken dat alle hulpmiddelen, ja ook chemische, welgekomen zijn om in ons ondankbaar klimaat druiven zo ver te krijgen dat ze tot lekkere wijn te herleiden zijn.

Het lijkt ver gezocht om bepaalde struiken te gaan combineren tot een omsluitende haag om de aanwezigheid van insecten te sturen, of een nestkast te plaatsen om een torenvalk aan te trekken die de knaagdieren en vogels op afstand houdt.

En toch! Peter Vandamme weet waar hij mee bezig is.

Hij vertelt enthousiast over zijn eerste aanplantingen achter zijn huis. En over de wijngaard Overweg 38, beide testwijngaarden in Menen, in voorbereiding van het echte werk. Dan hebben we het over Klein Rijselhoek in

Loker, Heuvelland. Waar hij alle opgedane ervaring wil omzetten in een kwalitatieve, natuurvriendelijke en toch rendabele wijngaard.

De bovengenoemde haag bestaat trouwens uit sleedoorn, gelderse roos, meidoorn, beukenhaag en hulst. Weloverwogen! Zo zijn de stekelige hulst en meidoorn er om de kleine en minder kleine wilde dieren buiten de gaard te houden. En de sleedoorn staat er dan weer tussen om vlinders aan te trekken die op hun beurt hun bijdrage leveren aan de productie van ons aller favoriete drank.

Dat het allemaal niet vanzelf loopt zal wel duidelijk zijn.

Zo zagen de pas aangeplante stokken af van de concurrentie met het overvloedige gras. Beiden leven van hetzelfde voedsel op ongeveer dezelfde diepte en de druivelaars groeien niet naar verwachting. Door het gras kort te houden kregen de jonge wijnstokken de kans zich te ontwikkelen.

Nuchterheid troef, op de Klein Rijselhoek. Geen Pinot Noir of Gris, Chardonnay, of andere 'tot de verbeelding sprekende' druiven voor Peter. Maar soorten die ons kikkerlandje aankunnen en bijgevolg minder manipulatie vragen. En zo zijn we terug bij het uitgangspunt: vermijd belasting van het milieu waar mogelijk. Maar wees daar realistisch in! Peter beseft heel goed dat manipulatie nuttig kan zijn. Maar dan bij voorkeur met



natuurlijke producten. Paardenmest bijvoorbeeld. Met houtassen. In water. Om maar iets te noemen.

Hoe zit dat dan met het eindproduct, kan men zich terecht afvragen. Uiteindelijk wordt elke producent daarop afgerekend. En randinformatie is pas een extra troef als het product op niveau staat. Pas dan kan je een meerwaarde uitspelen.

Maar dat is allemaal dik in orde getuige de snelle verkoop van zijn wijnen, eenmaal op fles. De Regent-Cabernet en de Regent-Cabernet Cuvée, beide rood, even goed als de Seyval Blanc en de Solaris (wit) zijn zeer populair bij de vele bezoekers van Klein Rijselhoek.

Bovendien is er in Loker Souvignier Gris aangeplant op het nieuwe perceel. Een mij totaal onbekende, hybride druif en ik kijk uit naar de wijn want van Solaris en Seyval had ik evenmin gehoord tot ik het proefde bij Peter...

Voor iemand die begonnen is met een wijnstok uit Sardinië en twee uit de Floralux (plantenwinkel in Dadizele) heeft Peter een hele weg afgelegd. En hij heeft die ook zeer bewust afgelegd. Wellicht wordt hij de norm op gebied van milieubewuste wijnbouw in Heuvelland. De pionier op gebied van bioteelt binnen de AOC Heuvelland.

## **klikskes (left-overs)**

U zou haast denken dat mij dit onbekend is... En toch...

De eerste goeie raad die ik kan meegeven is: drink elke dag wijn. Dan is er geen probleem. Kurk op de fles, rood op kamertemperatuur, wit in de koelkast, de dag erna de rest uitdrinken. Als er al wat verandert aan de wijn zal het ten goede zijn. Tenzij u echt broel hebt gekocht, en dan kan ik niet anders dan meewarig het hoofd schudden... Maar dan is het ook zo geen verlies om het in de afvoer te gieten.

Men heeft mij echter gezegd dat lang niet iedereen elke dag wijn drinkt.

Daar zijn enkele, blijkbaar dome vragen op gevolgd zoals:

'wat drinken ze dan?',  
'waarom niet?',  
'wat is daar mis mee?',  
'eten ze dan ook niet?' ...

Enfin, ik leg er mij bij neer: er is nog veel werk te doen.

Als we nu, puur hypothetisch, stellen dat u op maandag een fles wijn opendoet en daar een of twee glazen van drinkt en dan pas op donderdag opnieuw overweegt wijn te drinken.

Ik betwijfel het, maar mocht dit gebeuren is, ongeacht de kleur van de wijn, de eerste stap dezelfde: kurk er op en in de koelkast. Want kou zal het verouderingsproces vertragen en zelfs uw rode wijn zal, nadat die terug op kamertemperatuur is gekomen, smaken zoals hij op woensdag zou hebben gesmaakt mocht hij niet in de koelkast hebben gestaan... (dus verwacht er geen mirakels van)

Ook niet onbelangrijk: de verhouding wijn en zuurstof in de fles. Als van de fles slechts een glas is gedronken zal de aanwezige zuurstof al bij al niet zoveel invloed hebben op de overgrote meerderheid wijn. Is de fles echter meer dan half leeg, dan zal de invloed van zuurstof veel bepalender zijn en uw jonge wijn op korte tijd (lees een dag) compleet naar de knoppen helpen. Ik heb het nooit geprobeerd, maar de wijn in een kleine fles of een plastic potje, van gepaste grootte doen kan misschien een oplossing bieden... Maar ziet u zichzelf al een glas wijn inschenken uit een Tupperware-doos...?

En alle hulpmiddeltjes hebben uiteraard hun invloed, het is maar de vraag of die invloed de moeite van aankoop en toepassing waard is.

Goed nieuws: een kwaliteitswijn zal er meestal wel bij varen een dag open te staan en zuurstof op te nemen. U zal merken dat de wijn zachter is geworden, de smaken minder uitgesproken zijn en verweven door elkaar. De wijn is in feite op een dag enkele jaren ouder geworden.

Maar dat is enkel het geval met stevige wijnen met bewaarpotentieel. Een jong wijntje van vijf euro zal eerder smaak verliezen in datzelfde proces... En de eeuwige “balans” blijft ook hier van belang. Een vijfde wijn en de rest zuurstof zal geen goed resultaat geven als we spreken over een termijn van een dag of meer.

Mijn regel: sprankelende wijnen moeten binnen de twee uur uit. Geen genade!

Witte en rosé wijn kan, mits bewaard in de koelkast, enkele dagen overleven, als de fles meer dan halfvol is.

Anders: uitdrinken die handel.

Rood mag, eventueel, een dag open zijn. En al de rest is... jammer.

### **kostprijs fles wijn**

Eindelijk een thema met een economisch interessant onderwerp! Geniet ervan, want er is er maar één...

Ik hoor vaak zeggen: ‘ja maar, een wijn van 3 euro is ook lekker’...

Als u dat gelukkig maakt, voor mij goed. Maar een fles met 75 cl wijn van een degelijke kwaliteit, met een etiket op en vanboven dichtgemaakt (kurk, schroefdop, plaklint...), aangeboden in de winkel voor drie euro, is

een utopie, zelfs als u vindt dat de wijnboer aan één keer eten per week genoeg heeft.

Ik leg het u even uit: de verpakking kost gemiddeld 90 cent (fles, etiket, afsluiting, karton). Een natuurkurk kost tot 1 euro. Het zou een schande zijn moesten ze geld vragen voor de silicone, fluo namaakkurken die sommige flessen ontsieren en al bij voorbaat alle goesting in wijn wegnemen. Dus: gemiddeld een kleine euro, wetende dat dit bij kwaliteitshuizen ferm oploopt, net als de andere kosten uiteraard.

Een 300 liter vat van Franse eik kost gemakkelijk €750,00 en wordt in functie van de kwaliteit gebruikt. U snapt dat een nieuw vat de wijn veel meer zal beïnvloeden dan een vat dat voor de zevende keer opnieuw gevuld wordt. De duurdere wijnen liggen uiteraard op (gedeeltelijk) nieuwe vaten met een vanzelfsprekend kostenplaatje...

In de Nieuwe Wereld gooien ze wat eiken schilfers in de inox tank en noemen ze dat opvoeding op hout. Kostprijs: wat drinkgeld aan de lokale timmerman (bij manier van spreken).

Wijnmakers zijn niet altijd wijnboeren, sommige grote huizen kopen hun druiven op, in de juiste locatie om een bepaalde naam te mogen dragen, en beperken zich tot het maken van de wijn (daarom heten ze ook wijnmakers...). Dat zijn er meer dan je denkt en daar is

niets mis mee, maar dat geeft ons wel de mogelijkheid de kostprijs van druiven te bepalen.

Zo is dat in het Spaanse La Mancha (overigens een zeer interessante wijnstreek met toffe, fruitige wijnen) amper 20 cent per kilo terwijl je voor een kilo druiven uit de Champagnestreek ruim 7 euro betaalt.

De grond waarop de druivenstokken groeien, ook niet onbelangrijk, varieert tussen de 3.000 euro per hectare in het zuiden van Frankrijk en 800.000 euro per hectare in de Champagnestreek. Om maar te zeggen...

Een fles wijn kost een jaar handenarbeid en, naargelang de gangbare verplichtingen, een half tot zes, zeven jaar investering vooraleer de flessen in de winkel komen en, hopelijk vlot, verkocht worden.

En u woont niet in het midden van een wijnstreek... En mocht dat zo zijn zou u wellicht toch ook graag eens een andere wijn proeven. Die wijn moet tot bij u, of op zijn minst tot in de winkel, geraken. Interessant te vermelden is dat het overbrengen van grote hoeveelheden wijn (boot of vliegtuig) uit, bijvoorbeeld, Zuid-Afrika minder kost dan een vrachtwagen een pallet wijn in de Provence te laten ophalen.

En dan zijn er de legale kosten (accijnzen, ecotaksen en douaneformaliteiten). Alain Bloeykens was zo vriendelijk dat voor ons uit te rekenen en kwam op zo'n 50 cent!

Dat komt op een dikke 16 procent van dat 3 euro-wijntje... Los van de obligate 21% btw.

O ja, de winkelier moet er ook van leven... Maar die kan altijd boekjes schrijven over wijn, om den brode.

Drie euro voor een fles wijn in een aangenaam verwarmde winkel, met een woordje uitleg van de vriendelijke winkelier, is dan misschien toch een beetje aan de krappe kant?

Het is natuurlijk wel een economisch gegeven dat een grotere productie positief is voor de prijs. En dus kan je wijnen kopen van coöperatieven (grote bedrijven die druiven opkopen bij verschillende druivenkwekers die zelf geen wijn maken) aan hele lage prijzen. Uiteraard zal een combinatie van opgekochte druiven bij verschillende druivenkwekers niet dezelfde kwaliteit geven als die van een wijnbouwer die staat voor zijn product. Maar aangezien u toch al niet meer voor het goedkoopste zal kiezen, trapt u niet in die val.

### **kurk of schroefdop**

Het heeft wel wat... het kurk met een zachte plof uit de fles trekken. En misschien eventjes, geroutineerd, aan het kurk ruiken om een eerste contact te maken met de edele vloeistof in de fles.

Maar de harde realiteit is dat kurk zeldzaam wordt en, vooral, stilaan onbetaalbaar voor de modale wijnmaker. Je moet weten ('t is te zeggen, je moet dat eigenlijk niet weten maar aangezien je dit boek leest zal het je waarschijnlijk interesseren...) dat kurk wordt gemaakt van de schors van de kurkboom. Dus: schors af, enkele jaartjes wachten tot die terug is aangegroeid en dan pas weer kan er kurk afgehaald worden. En nu beginnen ze ook nog badkamers en dergelijke in kurk te bekleden, enfin... de schroefdop moet in overweging genomen worden.

Er zijn maar twee redenen, voor de producent, om voor natuurkurk te kiezen: prestige en het feit dat ze wijnen produceren die voorbestemd zijn om te bewaren.

Onderschat vooral de eerste reden niet... De eerste Bordelaise kwaliteitswijn die afgesloten wordt met schroefdop zal het hard te verduren krijgen. Eigenlijk is het toegeven dat je minderwaardig materiaal gebruikt.

En de druiven dan...? Suggestief, ik weet het. Maar toch...

Bewaarwijnen daarentegen zijn niet beter af te dichten dan met een kwaliteit natuurkurk van ruim een euro aankoop in gros. Die laten nu eenmaal net dat mini scheetje lucht binnen dat de wijn nodig heeft om te evolueren, want vergis je niet: klinisch afgesloten zal de wijn ook niet de verhoopte kwaliteit bereiken. En de



prijs van dergelijke wijnen is van die aard dat die extra euro per fles het verschil niet zal maken voor de echte liefhebber.

Weet je wat het probleem is met het verzamelen van kennis rond een product, neem nu... wijn?

De versies waarmee je ooit content was (lees: wijntjes van 7 à 9 euro) boeien op den duur niet meer.

Die van 12 – 13 euro bieden gewoonweg meer. En je beseft het...

En die van tegen de 20 euro hebben nog veel meer in petto.

En...

Kurk... dus. Het voor de hand liggende alternatief is perskurk. Dat ziet eruit als natuurkurk, is dat eigenlijk ook maar dan als samengekleefde versie van de overschotjes van de hierboven vermelde edele versie.

Geen angst, er wordt kwalitatieve, hoogst onschadelijke verlijming gebruikt... Maar het klinkt toch al een beetje kinky, niet?

En dan zijn er nog de flashy, fluo, aartslelijke silicone kurken. Ik begrijp het niet. Kan iemand mij uitleggen hoe je nu minimum een jaar van je leven kan spenderen aan

het maken van wijn, een natuurproduct waar je lijf en leden voor inzet en terecht trots op kan zijn, een edel streven dat bloed – zweet – tranen – en al wat je wil kost, de kortste weg naar een vechtscheiding met als resultaat een alimentatie die je -gelukkig nog- al je lust om te eten ontnemt want je kan je toch geen eten meer permitteren... om dan de weg uit de fles (de enige manier om er iets aan te hebben) af te sluiten met een Barbie-rose plastic kurk?

Stel je voor: je bent een beginnend wijnliefhebber en op een avond ontvang je enkele mensen die er al een tijdje mee bezig zijn en waarvan je al een en ander opstak, en die je nu eens wilt imponeren, dus heb je raad gevraagd aan je plaatselijke wijnleverancier die je wijn van twaalf euro heeft aangeprezen als een ontdekking, ook voor gerenommeerde wijndrinkers.

Je legt uit van welke streek de wijn komt, haalt ondertussen met je sommelier de bovenkant van de capsule af, somt de druiven en hun respectieve aandeel op, draait je professionele kurkentrekker handig in het kurk, voegt er nog fijntjes aan toe dat ze straks de prijs mogen raden en dan trek je met een artificiële 'floep' een kotsgroen kurk uit de fles. Wees er maar zeker van dat een glimlach moeilijk te onderdrukken zal zijn voor uw publiek.

Dan klinkt een schroefdop toch nog zo slecht niet? Sluit perfect af voor beperkte tijd (zeker zes, zelfs acht jaar,

ruim voldoende voor mij) en behoeft geen duur gereedschap of technisch hoogstaande bewerkingen. En sluit, op een uitzonderlijke keer dat de fles niet uit geraakt, perfect opnieuw af. Dat, in ruil voor een beetje nostalgie.

### **kwaliteitswijn (volgens Milo)**

U, als kritische lezer, zal zich misschien al vragen gesteld hebben bij de hier veelvuldig gebruikte term “kwaliteitswijn”?

Laat mij maar meteen een lans breken: het is een hoogst flexibele term, die door elk op een eigen manier wordt ingevuld en voor mezelf zelfs varieert in functie van het onderwerp.

Als we het hebben over barbecue, dan wel over decanteren is de term al inconsequent. Bewaarwijnen zouden in principe zonder uitzondering kwaliteitswijnen kunnen zijn, zeker als ze een klein fortuin kosten, maar ik kan u “kwaliteitswijnen” voorstellen voor minder dan tien euro. Omdat, nog maar eens, de term uiterst flexibel is.

U bepaalt natuurlijk zelf welke waarde u geeft aan kwaliteitswijn. Voor mij gaat het erom dat bepaalde factoren, in functie van de toepassing, kloppen. Zinniger dan dat kan ik het niet omschrijven. Misschien moet u

eens een proeverij bijwonen, om de variabele connotatie te ervaren...?

## **La bella Italia**

Wist je dat het logo van het “Conorzio Vno Chianti” een rode, omgevallen smiley is? Of dat het er toch zo uitziet, want het is natuurlijk de hoofdletter “C” van Conorzio en... Chianti.

Twintig regio’s dus, onderverdeeld in 110 provincies die in 2014 teruggebracht zijn tot 51 provincies. Ik tel 75 DOCG, 343 DOC en 117 IGT-appelaties. De Vini da Tavola zijn alleen door een eeuwenlange trektocht door Italië in kaart te brengen... Piëmonte heeft 42 en Toscane 39 DOCG-appelaties en zien zichzelf als de meest kwalitatieve wijnregio’s, maar de vele mindere goden zijn zeker het ontdekken waard.

Al zal je langs hier niet snel wijnen vinden uit, ik zeg maar iets, Basilicata...

Hou ook rekening met het feit dat Italië een soort samengesteld gezin is. Door de eeuwen heen is het een smeltkroes van invloeden geworden en het verschil tussen Noord en Zuid is zo groot dat je amper gelijkenissen vindt.

Sicilië heeft zeer veel Oosterse invloeden terwijl in, bijvoorbeeld, Veneto de tweede taal Duits is. Als ze daar horen dat je geen Italiaan bent schakelen ze meteen over op het Duits. En als je én geen Italiaans, én geen Duits spreekt kan je maar beter heel goed dingen kunnen uitbeelden...

Wat je naar mijn bescheiden mening zeker moet proberen (om te beginnen...):

Uit Sicilië een gezonde Nero d'Avola, zo mogelijk uit Noto! Waarmee ik bedoel: laat u niet gaan aan een fles van 5 à 6 euro. Dan krijgt u niet de wijn die ik bedoel.

Nero d'Avola is de druif, donker van kleur (nero) en zeer zoet (de druif, dus). De wijnen zijn ook donker van kleur, vrij zwaar en vol donkere fruitsmaken (donker fruit). Het is niet de wijn waarmee u de eerste stappen moet zetten in de wijnwereld, maar hij stoot ook niet af! Het is, zoals men vaak zegt, "eten en drinken tegelijk".

Uit Piëmonte een Barbera d'Asti of een Barbera d'Alba. Of een Nebbiolo Langhe (zie subiet). Niet goedkoop, maar toch wel de weergave van de lokale smaken. Deze wijnen hebben zo een uitgesproken karakter dat ze het lokale eten perfect vergezellen, maar in onze, vaak ietwat lichtere keuken, beter achteraf kunnen gedronken worden.

Een Bardolino Superiore uit Veneto. Ja, er zijn edelere wijnen te vinden op de streek (zie elders), maar dit is waar Veneto, voor mij, voor staat: aangename, frisse, slobberwijnen. En een Superiore zal altijd nog net iets meer diepgang geven.

Een Soave Classico uit dezelfde streek. Het soort wijn dat je in de late voormiddag begint te drinken en pas in de vooravond moe wordt. Tenminste, aan het kabbelende water van het Gardameer...

Uit Emilia-Romagna een Lambrusco. Heeft deze geen eigen hoofdstuk? Neen, maar hij komt wel vaak terug in het boek. Past bij alles. Maar dan ook alles!

Een Chianti Classico vaneigens. Betaal wel 10 euro of meer om niet gefopt te worden...

Ook uit Toscane: een Rosso di Montalcino! De kleine broer van de Brunello, betaalbaar en toch ook een klein wijnwonder! Van Sangiovese.

Nog uit Toscane: de Vino Nobile di Montepulciano! Alleen al om de naam te kunnen uitspreken... Of proef die eens per glas in een wijnbar, want het betere spul begint ook bij een twintig euro per fles. Gemaakt van Sangiovese, jawel.

Uit Ligurië (en ook een beetje Toscane) de Colli di Luni. Rode wijn op basis van, hoppa, Sangiovese en

Vermentino. Leuk alternatief, met raakvlakken en toch een eigen identiteit.

Een Verdicchio uit Le Marche. Er zijn er veel in vele prijsklassen... doe maar iets.

Een Montepulciano d'Abruzzo uit... Abruzzo, gemaakt van, jawel, de druivensoort Montepulciano. Zie je? Zo moeilijk is het toch niet... Of toch? Want de druif Montepulciano groeit niet in het stadje Montepulciano... en heeft ook niets te maken met Montepulciano d'Abruzzo.

“Een” Negroamaro, bijvoorbeeld uit Puglia. Massieve wijn van een typische Italiaanse druif. Ook hier niet zuinig zijn en liever een fles van veertien euro dan twee van zeven euro. Deze wijn verdient wat extra aandacht, zowel in de productie als in het glas!

Ook uit Puglia: jonge Primitivo! Of, misschien gemakkelijker te vinden: Zinfandel uit Australië of California... Andere naam, zelfde druif.

Een droge Vermentino (want zoete bestaat ook) uit Sardinië, Corsica, Toscane, Ligurië of Piëmonte. Deze wijn valt nog het best te omschrijven als “fruitige Chardonnay”, dus aangenaam bij zachtere vissmaken.

Terug naar Veneto voor een Prosecco van tegen de twintig euro. Ik leg nog wel uit waar het verschil zit met

Champagne en Cava, maar onthoud voorlopig dat Prosecco zachter is, zowel qua mondgevoel als qua smaak. Waarom de prijsindicatie? Sprankelende wijnen bieden een grote diversiteit in kwaliteit. Dat is nu eenmaal zo en kwaliteit kost zijn geld. Dertig euro per fles zou ik uitsluitend aan een bijzonder exclusieve Prosecco geven, maar in die prijsklasse spreekt Champagne ook een woordje mee en dat blijft toch nog “iets anders” ...

Zo hebben we een redelijk aanbod van Italiaanse wijnen die, soms mits een beetje moeite, bij ons te vinden zijn.

Bots je echter op iets uit Calabria of Umbrië... Proeven!

Wellicht met geen ander te vergelijken, maar altijd het ontdekken waard!

### **la douce France**

Tja, ik kan Frankrijk moeilijk negeren, toch?

Frankrijk is het klassieke wijnland, heeft een fantastisch gevarieerd aanbod, is meestal de referentie voor kwaliteit en, vooral, kan blind vertrouwd worden als het over de prijs gaat.

Natuurlijk zijn er Franse overprijsde wijnen. Maar daar is ook een publiek voor en hoewel ik daar, jammergenoeg, niet bij hoor is dat ook weer perfect te verantwoorden.



Maar doorgaans zijn de wijnen ons goed gekend en correct geprijsd. Als hangt dat natuurlijk een beetje samen. Wees maar gerust dat de prijssetting in China momenteel iets anders is...

Maar iedereen (toch iedereen die wijn drinkt) kent wel iets van Franse wijn. En heeft notie van de prijs.

Een Carménère uit Chili van acht jaar oud kan, terecht, twintig euro kosten. Is dat niet een beetje veel voor een Nieuwe Wereld wijn? Een Médoc van dezelfde leeftijd daarentegen... Tja, dat is dan weer normaal.

Een Duitse witte wijn van vier euro... Zou je dat wel doen? Maar een rosé uit de Provence voor die prijs? Da's zeker, dat!

Draai het of keer het hoe je wilt... Italofiel of niet... Welstellend of net iets minder welstellend... Frankrijk is de referentie voor de Vlaming.

Wil ik de Franse wijnstreken gedetailleerd uit de doeken doen? Nee... Dat is een boek op zich.

Bovendien hebben we Bordeaux al behandeld en komt Champagne aan de beurt bij de sprankelende wijnen.

Maar misschien een vlugge doorlichting...?

Met rode Loire heb ik het zo niet. Ik weet ook niet hoe het komt, maar het klikt niet tussen ons. Geen haar op mijn hoofd dat eraan denkt iets negatiefs te pennen over deze nobele wijnstreek! Maar ik kan er ook weinig positiefs over zeggen omdat ik hun rode wijn mijd... De Loire is bovendien in de eerste plaats een rivier. Water, dus... Het is bovendien een van de grootste wijngebieden in Frankrijk. Massa, dus...

Nee, geen slecht woord! Weet je wat het waarschijnlijk is? Het gebied ligt te noordelijk om wijn met ballen te maken en te zuidelijk van ons om er een link mee te hebben.

Een positief punt wel: er wordt veel gewerkt met Sauvignon Blanc, mijn favoriete witte druif! Deze sexy druif brengt karakter, zon en diepgang in het glas en is, volgens mij, de druif voor de wijndebutant als voor de geoefende meerwaardezoeker.

Natuurlijk worden er knappe wijnen gemaakt. En verdienen die des te meer lof, gezien de natuurelementen die niet (altijd) de wijnbouw goedgezind zijn.

*Laat het ons eens anders doen,  
waarom tipt u mij niet eens een "Loire-wijn"  
die ik zeker moet geproefd hebben?*

Elzas... Of is dat Duits? De vraag alleen al...

Elzas is een interessante kruisbestuiving van de Franse en de Duitse wijnbouw (aan het worden). Er is een wijd aanbod van witte wijnen in alle kwaliteiten en prijzen. En binnen dat aanbod zitten pareltjes! Het vraagt misschien alleen net iets meer overtuiging om die eruit te halen...

En, onder ons, de namen van de druiven klinken toch niet echt exotisch of adembenemend: Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner... Lijkt wel een oorlogsfilm.

Respect wel, want bijna alle wijnen zijn monocépages, dus gemaakt van één druivensoort!

Respect, kan je dan wel zeggen, maar is dat wel zo? Ik ben een nieuwsgierige mens en ik vraag me vaak dingen af die door anderen als onzin worden afgedaan.

Maar... als je nu met beperkte zonuren zit en dus, bijgevolg, niet de grootste smaakbommen kunt produceren. Zou het dan niet logischer zijn om de diversiteit van de verschillende druiven in een blend te gebruiken om uw eindproduct te verrijken...?

Voer voor discussie tijdens een Alsace-degustatie, jongens! (Alsace = Elzas)

Provence! Zon, zee, rosé!

Hier zal wellicht geen enkele wijnhandelaar mee kunnen lachen, maar behoudens superzomerdagen (ja, alletwee op jaarbasis) zou ik zeggen: drink “Provence-rosé” in de Provence...

Velen onder u kunnen bevestigen dat die zalmkleurige, zacht fruitige streekwijntjes NOOIT hetzelfde smaken thuis, als ter plaatse. Dat is voor veel wijnen van toepassing, maar toch vooral voor deze.

Uitzondering! Als je de combinatie maakt met het aldaar gebruikelijke voedsel en de rosé combineert met de rode wijn uit de Provence (Bandol, bijvoorbeeld). Want, vergis u niet, daar wordt ook knappe rode wijn gemaakt. Wijn met karakter en diepgang. Misschien, al waag ik mij nu op glad ijs, wel interessanter dan de lokale roseetjes...

Bourgogne, thuis van Chablis, Crémant de Bourgogne, Beaujolais, Côte-d’Or (niet de chocolade), Sylvain Bouhèlier, Pinot Noir, Chardonnay...

Een streek die het verdient geproefd en vergeleken te worden. Want, dankzij het koningskoppel Pinot Noir – Chardonnay produceren ze vele variaties op hetzelfde thema. Kwalitatief altijd op zijn minst in orde tot wereldklasse, maar vaak hetzelfde. Wie er echter de

pareltjes (prijs-kwaliteit) weet uit te halen zal eeuwige fan zijn!

Languedoc-Roussillon, minder bekend dan de burens van de Provence maar dat komt wellicht vooral omdat je al serieus moet omrijden als je op weg bent naar Italië... Enfin, interessante wijnen onder de noemer "Pays d'Oc" (Languedoc) en "Côtes de Roussillon" (... Roussillon).

Aanraders ter kennismaking: Banyuls, Corbières en Minervois. En dan verder ontdekken...

Het "Zuidwesten" (de wijnstreek heet zo) en "Corsica" zijn "te ontdekken". Ik heb goede, flauwe en straffe wijnen gedronken uit die streken en ik heb geen flauw benul waar mij op te baseren om een dergelijke wijn te selecteren. Een mooie uitdaging voor de toekomst!

Als het gaat om "namen noemen", dan is de Rhône-vallei toch gemakkelijk derde binnen Frankrijk: Côte Rôtie, Crozes-Hermitage, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Lirac, Ventoux... Straf spul allemaal.

Leuke aanrader voor een gezinsvakantie is Ardeche! Veel te doen voor de kids, mooi weer, toffe restaurants en de perfecte mix tussen de Rhône en de Provence wat wijnen betreft. Standaardzin daar: "un petit rosé?" Kan van tien uur 's morgens tot rond zeven-acht uur 's avonds. Daarna zal de lokale rode wijn misschien meer bekoren... Tof!

Doe eens gek en ga op zoek naar een betaalbare Grenache, er zijn ook andere..., en ontdek de originaliteit van het zuiden van de Rhône-streek! En proef zeker, bij gelegenheid, ook hun Crémants. Volgens ingewijden “the next best thing” na Champagne...

Heb je hier iets aan gehad? Want Frankrijk is zo straf dat het wel een paar jaar van je leven waard is om je er in te verdiepen. En: je kan dat vanuit de wijnrayon in je supermarkt want het grote voordeel van Franse wijnen is dat ze veelvuldig beschikbaar zijn in Vlaanderen!

Typisch Frans, zeker: Malbec, Auxerois, Cot... Een pot nat. Allemaal namen voor dezelfde druif... Afhankelijk van de streek waar je bent. Geïnteresseerd? Goe zot...

Maar het staat allemaal vlot leesbaar in “Tot op de bodem” van Nikolaas Klei. Zie aldaar.

### **Langhe Nebbiolo 2012 (degustatie-bende)**

Vom Fass, Brugge - €€€€

Geconcentreerde kleur, aroma's van drop, donkere smaak, bijt op de tanden, pasta al tartufo...

Meer heb ik niet genoteerd. Perfectie is moeilijk te omschrijven. Boenk der op. Drop... Mooi.

“Langhe” is een legendarische herkomstbenaming, gesitueerd in centraal Piëmonte. En omvat onder andere

Barolo en Barbaresco. Allemaal legendes samen, dus. Langhe wordt ook gekoppeld aan, onder andere, Chardonnay en Riesling.

En dit is een straffe, mooi uitgebalanceerde wijn van Aldo Clerico. Die komt wel vaker aan bod in dit boek en deze wijn is het voorbeeld waarom. Het is natuurlijk gemakkelijker goeie rode wijn te maken in hartje Piëmonte dan in, pakweg Hageland... Maar de competitie is daar ook moordend en als je er dan toch in slaagt uw stempel te drukken en uw producten te onderscheiden van de concurrentie... dan ben je “goed” bezig.

“Toscane van het noorden”, wordt Langhe wel eens genoemd. Nochtans zijn er opmerkelijke verschillen die ik u graag zelf laat ontdekken. Vooralsnog niet overrompeld door het grote publiek... Dus mocht u een vakantie willen koppelen aan lekker eten en ronduit fantastische wijn... zonder van de voet te worden gelopen door toeristen. U weet waar naar toe.

### **Liebfraumilch**

Het smaakt even verkeerd als het klinkt...

Maar het is natuurlijk wel heel toegankelijk, want even zoet als een gemiddelde “foute” limonade. Dus is het misschien een goeie kennismaking met de wereld van wijn. Eerder vroeg dan laat raak je er toch op uitgekeken

en ga je verder zoeken, dus onherstelbare schade richt het niet aan.

Laat ons eerlijk zijn: er is in feite niks mis mee en hij (of zij?) kost twee keer niets. Maar deze Duitse wijn heeft zijn beperkingen en vooral weinig diepgang. Wel ideaal voor vruchtenbowls. Denk ik...

Laat u vooral niet wijsmaken dat alle Duitse wijn hetzelfde is!

### **Limoncino**

De Siciliaanse variant op Limoncello en, uit eigen ervaring gesproken, iets sterker maar beter uitgebalanceerd.

Heeft absoluut niets met wijn te maken. Is ook voor niets goed... Maar na enkele glazen trekt u zich daar niets meer van aan!

### **malolactische gisting**

Voor wie al eens graag een knuppel in een hoenderhok gooit...

Stel, bij het eerstvolgende gesprek met een zelfverklaard wijnkenner, de vraag: "is de malolactische gisting eigenlijk wel een gisting?"



En voeg er met een quasi geleerd, op zijn minst serieus, gezicht aan toe: “appelzuur of melkzuurgisting, zo u wil...”

(en lees vooraf misschien ook eens de toelichting op Wikipedia)

Het zit namelijk zo: de bedoelde gisting is in feite een bacteriële evolutie van de wijn en dus geen gistproces, terwijl de kenners dat graag zo noemen. Omdat ze “bacteriële evolutie” niet kunnen onthouden, misschien?

## **Martini**

Is Martini wijn? Eigenlijk wel, want alle vermouts zijn versterkte wijnen, bijgewerkt met kruiden. Zo zie je maar... Uiteraard wordt de samenstelling, net als bij cola, geheim gehouden om de uniciteit te bewaren.

Over cola gesproken trouwens... Mag ik u een van mijn favoriete aperitieven voorstellen?

Ik doe een grondje citroensap in een glas, 1/4 Martini Rosso en 3/4 echte rode cola en noem dat Milo's Martini. Moet je eens proberen!

## **Mascota (wijnbespreking en meer...)**

La Mascota, Cabernet Sauvignon '12 (Argentinië)

Als men mij vraagt wat nu een lekkere rode wijn is waarmee je weinig kan misdoen, die bij veel eten past, bij de meeste mensen op zijn minst in de smaak valt, aanvaardbaar is qua prijs en mooi presenteert (en ik kan vrijelijk antwoorden zonder daarbij iemand anders stevig tegen de schenen te stampen...) dan zeg ik 'La Mascota'.

Zonder daarover na te denken, wat ik misschien beter zou doen...

Argentinië is een fantastisch origineel wijnland, dat durft eigenzinnig te werken. Proef, bij gelegenheid, zeker eens de witte Torrontés! Maar laat nu net de Mendoza-vallei het Bordeaux van Argentinië zijn, waar ze heel graag afkijken van hun Franse collega's... En dat is in dit geval niet anders.

Maar het is met wijn zoals met zoveel producten: eigenzinnigheid is meestal maar goed voor een beperkt publiek. En deze wijn spreekt een heel breed publiek aan!

Een zachte Cabernet Sauvignon met een lange afdronk, daar zeggen maar weinig rode wijnliefhebbers 'neen' tegen. Dit is een referentie onder de Nieuwe Wereldwijnen, zacht door de ligging van de wijngaarden langs de Mendoza-rivier (afkoeling van de druiven zorgt

voor finesse in de wijn) maar toch vrij stevig en vol, want de Cabernet Sauvignon is nu eenmaal het mannetje binnen het Bordeaux-huwelijk. Geleverd in een stijlvolle, slanke (Bordeaux)fles, voorzien van een gedistingeerd etiket met alle noodzakelijke informatie en, per zes, verpakt in een knappe houten kist, straalt deze wijn klasse uit.

En als je er de tijd en de goesting voor hebt: deze wijn heeft deugd van even in een karaf op adem te komen. Maar grote glazen en een beetje geduld doen ook wonderen.

Oja, ik vind hem trouwens heel mooi aansluiten bij een mooi stukje rosbief, in fijne schelletjes versneden, roze maar lichtjes opgewarmd in het midden, gekruid en gekorst aan de buitenkant... je weet wel. Of, zo werd mij ingefluisterd, een gigot met look en een tijm/marjolein-sausje...

En ook in de herfstige avonduren, bij de haard, met verse, 'vettige' walnoten. En dan mooi alle pelletjes afdoen, de partjes opknabbelen en dan een klein slokje Mascota. Zwijg stil!

Maar, staat hij in mijn top 5...?

Neen, om alle redenen die hierboven staan. Deze wijn is zo uitgebalanceerd dat het ook weer geen kanon is

waarvan je omvervalt. Waarmee je een liefde-haat verhouding kan opbouwen. Die je lyrisch maakt.

Waarover je uren kan discussiëren...

Richie Sambora, de lichtjes fantastische gitarist van Bon Jovi en bedpartner van Pamela Anderson en Heather Locklear (niet noodzakelijkerwijs tegelijkertijd) zei ooit: "Er is niks leuker als gitarist dan de regels en standaarden aan uw laars te lappen en te freewheelen... Maar daarvoor moet je wel de regels en de standaarden kennen!"

Hetzelfde met wijn: er is een verschil tussen een perfecte wijn en een fantastische wijn, bij voorkeur met een moeilijk karakter. En je moet eerst die eerste waarderen voor je plezier haalt uit die tweede.

Maar geloof me: de Mascota is een zeer mooi voorbeeld van een "perfecte wijn"!

### **champagne en druifluizen** (geschiedenis van wijn 6)

Monnik Dom Perignon, en collega's, wilden in feite de spontane gisting van hun wijn voorkomen... Het vele proberen leverde echter vooral informatie op over mousserende wijnen en eind 17e eeuw gaven de wijnbouwers toe aan de vraag van de Engelsen naar 'mad wine'.

De spontane tweede gisting die zich tijdens het transport voltrok had van de stille wijn namelijk bruisende wijn gemaakt en dat extra cachet viel sterk in de smaak. Eigenlijk tegen hun zin startten de monniken de productie van Champagne op, maar dat zou hen geen windeieren leggen...

In 1815, op het eind van de tweede honderdjarige oorlog, verliest Bordeaux zijn grootste afzetmarkt, namelijk Engeland, dat geen zaken meer wenst te doen met Frankrijk en in Portugal de Port ontdekt.

Na dit voorlopige hoogtepunt voor de mondiale wijnbouw begint in 1850 het absolute dieptepunt...

In 35 jaar wordt de gehele Europese wijnbouw vernietigd door achtereenvolgens 'valse meeldauw', 'meeldauw' en de 'druifluus' oftewel 'Phylloxera'. De beide meeldauwziektes worden al bij al redelijk snel overwonnen met respectievelijk de Bordeauxse pap en met zwavel.

De druifluus lijkt echter niet af te stoppen. Verschillende middelen geven tijdelijk beterschap maar niemand vindt een sluitend antwoord. Tot, volgens de ene bronnen, horticulturist Thomas Meurson uit Texas of, volgens anderen, C. V. Riley uit Missouri, de remedie ontdekt.

Het was hen niet ontgaan hoe de Europese planten niet overleefden in Amerikaanse grond, dus moest iets uit

die grond de schade aanrichten en het moest verplaatsbaar zijn, want het was halfweg de 19e eeuw naar Europa gereisd.

Verder onderzoek bracht aan het licht dat de wortel van de Europese plant volledig werd weggevreten door de druifluis terwijl de Amerikaanse plant daar geen last van had, die was “resistent” om het professioneel te verwoorden.

Maar de Amerikaanse plant, de *Vitis Labrusca*, gaf dan weer niet dezelfde kwaliteit en smaken als de Europese tegenhanger, de *Vitis Vinifera*. Combineren was de boodschap, dus het enige probaat middel om de druifluis te slim af te zijn was de Europese stok ‘enten’ op de Amerikaanse onderstam of wortel.

Het lijkt ondoenbaar maar zo goed als alle, nu gekende, Europese wijngaarden zijn toen heraan geplant met de geënte stokken! En ook vandaag zijn alle planten die aangekocht worden geënt. Het is dan ook niet aan te raden te experimenteren met snoeiafval en dergelijke, want een geënte stok blijft de enige afdoende remedie tegen de Phylloxera.

Als je dus ergens wijnstokken uit de grond ziet, in een plantenwinkel of op een wijndomein, moet je er eens op letten. Net boven de wortel zal je een (meestal V-vormige) las zien. Zo worden de Amerikaanse wortel en de Europese stam aan elkaar gezet. Straf toch?

Heden ten dage kan men o.a. in de Champagnestreek en in Duitsland nog 'pre-phylloxera' wijnstokken vinden die in zandgrond zijn aangeplant, waar de druifluis niet actief is.

Megavino

Megavino, de kermis van de wijnliefhebber!

Elk jaar in oktober vindt in Brussels Expo de grootste wijnbeurs van de BENELUX plaats met ongeveer 300 exposanten uit 35 landen!

Het is en blijft natuurlijk een commerciële bedoening, met enerzijds de Belgische wijnwinkels die reclame maken voor hun activiteiten en producten en anderzijds producenten die invoerders zoeken. Allemaal laten ze u graag hun wijn ontdekken. Bovendien zijn er ook georganiseerde standen per land, zodat je op enkele vierkante meter een nieuw wijnland kan ontdekken.

Ik heb er ooit mogen staan voor Octopus Sparkling Wines, merci Koen, en het moet gezegd: er lopen wel wat profiteurs rond, maar het merendeel van de bezoekers is oprecht geïnteresseerd in wijn! Er valt trouwens zoveel te proeven dat je eerder moet doseren, dan zo veel mogelijk meepikken... Een BOB is dan ook ten zeerste aan te raden. Of een hotelkamer daar in de buurt...

Organisator is Alain Bloeykens, een dot van een mens!

Hij schrijft alle wijnartikelen voor het Nieuwsblad en Radio 2 en werkt mee aan het maandblad Vino!, geheel gewijd aan... wijn. Bovendien duikt hij wel eens vaker op in nieuwsprogramma's, bij gebeurtenissen omtrent het onderwerp van dit boek, of in reisprogramma's die streken behandelen waar... u heeft het door.

Hij staat dan ook voor wijn in al zijn facetten en gedaantes. Ik herinner me hoe hij tijdens een bepaalde uitgave van Megavino krom liep van de pijn aan de rug, maar toch dapper het podium opkroop om de wedstrijd "De Neus" in goede banen te leiden. Om zich meteen te verontschuldigen voor het feit dat hij er wat ongemakkelijk bij stond.

Maar hij heeft ook andere interesses! Zo schreef hij het boek "Mijn culinaire Tour de France", verplichte kost voor de vele wielierliefhebbers die ook al eens graag Bourgondisch uit de hoek komen! Andere leestips...? Het Nieuwsblad voor de mensen met een brede interesse... Vino! voor de wijnadepten. De deelnemerslijst van Megavino voor diegenen die graag een nieuwe streek of druif ontdekken!



## **Merlot**

Ook een druivensoort die je in vele landen en in vele variaties zal vinden. Als standaard kan je zeggen dat bij Bordeaux de Cabernet Sauvignon het mannetje is en de Merlot het vrouwtje... Waar de Cabernet staat voor body, kracht en volume, zorgt de Merlot voor finesse en diepgang. Ja, er zijn koppels waar het net omgekeerd is, maar grosso modo kan je hiervan uitgaan. En uiteraard zijn er meer variaties in rode Bordeauxwijnen, het is dan ook maar een vergelijk.

Zo heb je de Poggio di Badiola van Mazzei die hun Sangiovese (ook een krachtige druif) blendt met Merlot om een toegankelijke wijn te krijgen die toch de Toscaanse kenmerken draagt. (zie de bespreking) Merlot staat in wijntermen voor jong, rood fruit, sappigheid en lichtere rode kleur. Maar de locatie speelt ook een grote rol. Zo is een Zuid-Afrikaanse Merlot, dankzij de zon, toch een stevige maar onmiskenbare Merlot-wijn.

## **Milo's top vijf...**

Ik wil nu niet stoefen maar ik durf te stellen dat ik ondertussen vele wijntjes heb mogen proeven.

Een persoonlijke top vijf van wijnen hoeft niet persé uit de vijf allerbeste wijnen van het universum te bestaan.

Zoals met auto's, meubels en partners spelen er andere zaken mee... en niet alleen budgettaire.

Op vijf plaats ik de Seyval Blanc Heuvelland GOB van Klein Rijselhoek, 2014.

Ik moet toegeven dat ik misschien wel op een iets betere witte wijn had kunnen botsen, mocht ik dat willen...Maar deze wijn heeft alles om in mijn top vijf te staan!

Vooreerst, ik heb het genoeg gehad Peter Vandamme te leren kennen als een zeer inspirerend wijnmaker, die nooit voor de gemakkelijke oplossing kiest.

Maar daar heb je reeds alles gelezen in het stukje "Klein Rijselhoek".

Deze specifieke wijn heb ik ontdekt samen met Giacomo in Loker. Met z'n allen bij de auto, aan de wijngaard. De wijn kwam uit de frigobox want naast wijnstokken was er verder nog niets op Klein Rijselhoek. Nostalgie...

En ik ben al dikwijls onder de indruk geweest van wijn, maar dit was toch een van de mooiste ontdekkingen die ik deed. De omstandigheden speelden natuurlijk een grote rol, maar tot op de dag van vandaag herken ik de zachte fruitigheid in combinatie met de frisse zurigheid die me daar met verstomming sloeg.

Akkoord, Giacomo vond de wijn “zeer ok” en dat zal misschien realistischer zijn... wat niet wegneemt dat liefhebbers van witte Bourgogne zeker eens naar Loker moeten. (zie ook... de bespreking)

Moet je eigenlijk ook weten: de Seyval wordt in Menen gekweekt en niet in Loker. Er is er ook niet veel van. Wellicht zul je het dus met mijn uitleg moeten doen.

Maar mijn top 5 houdt geen rekening met beschikbaarheid...

Op plaats vier heb ik de Nera Brut di Valdobbiadene Millesimato 2014, alleen de naam al..., DOCG van het huis De Faveri in Veneto.

Is dat de beste sprankelende wijn uit het totale aanbod? Wellicht niet. Het is ook meer dan waarschijnlijk niet de beste Prosecco ooit... Maar hij komt zeker in de buurt, al ben ik de concurrentie nog proefondervindelijk aan het evalueren...

Maar het is verdorie een fantastisch lekkere! En in een schitterende fles. Stijlvol, sober, onmiskenbaar klasse uitstralend. Goud op zwart, altijd indrukwekkend. Behalve wanneer het over rappers gaat...

Mijn goede vriend, en exclusief invoerder van De Faveri voor België, Koen Hebbrecht schenkt zijn sprankelende wijnen in een speciaal gelazerd (lees: gelézerd) glas om

de fijne, bijna edele bubbeltjes te sturen. Er wordt dan een minuscule kruisje in het laagste punt van de binnenkant van het glas gelazerd zodat de belletjes van daaruit, centraal, opborrelen. Sjik! Anders zoeken die een andere oneffenheid in het glas en parelen ze “at random”. Tip voor de liefhebber, het oog wil ook wat!

Zeker als het glas naast zo’n mooie fles staat...

De wijn is monocépage-gewijs gemaakt van de druif Glera, of zoals mensen zouden zeggen: 100% Glera. En deze druif heet in de klassieke Prosecco-streek (u raadt het al) Prosecco. Dus alle Prosecco is Glera en alle Glera is... Glera. Poepsimpel. Heeft u weer iets om mee uit te pakken tegen wijn-nerds...

Je hebt de traditionele manier om sprankelende wijn te maken zoals bij Champagne en je hebt de (meest gebruikte) alternatieve manier die Charmat heet. Zie “sprankelende wijnen”.

Bij De Faveri heet die laatste “méthode Martinotti”, maar het blijft evengoed tweede gisting in inox tanks met als resultaat eerder fijnere, zelfs subtielere bubbels en een wat zachter mondgevoel dan de meeste Champagnes en Cava’s. Ook wat fruitiger en, positief bedoeld, toegankelijker voor de doorsnee gelegenheids-sprankel-drinker.

Wat mag u dan verwachten van mijn nummer vier? Over de subtiele pareling hebben we het al gehad. Een wijsneus zei mij ooit dat je niet moet ruiken aan sprankelende wijn omdat je enkel het koolzuurgas zou, nou ja, ruiken. Maar een edele kwaliteitswijn, sprankelend of niet, zal altijd het meeste van zijn geheimen prijsgeven in de aroma's. Intens fruit en floraal in dit geval. In de mond krijgen we een elegant, fris, zelfs luchtig gevoel met impressies van rijpe peer, meloen en honing.

Ik had ook het genoegen enkele degustaties te mogen doen voor Octopus Sparkling Wines en heb daar de pareltjes van De Faveri leren kennen, begeleid door een uitgebreide, zeer onderhoudende toelichting van de Nederlandse vertegenwoordiger. En het is met wijn als met veel producten, men koopt eerder een verhaal dan een product.

Trouwens, die "Millesimato 2014" gezien? Terwijl zo goed als alle schuimwijnen blends zijn van verschillende jaren, om een constante in smaak en kwaliteit te garanderen, zijn de millésimes, of millesimato in 't Italiaans, van één oogst afkomstig. Daarvoor moet de kwaliteit dus van die aard zijn dat die de normale kwaliteit overstijgt. Reken maar dat dit hier het geval is.

Al moet ik toegeven dat er wel meer millésimes uitkomen die rekenen op de waarde van de naam,

eerder dan de kwaliteit van een eenmalige, superieure oogst... Enfin, je roept maar als je twijfelt.

Effenaf een bijzonder knap product, correct geprijsd en een uitstraling waar je al eens kan mee uitpakken. En een lege fles die eerder in een museum thuis hoort, dan in een glascontainer.

Een waar traktaat! Salute!

Voor alle duidelijkheid, er is niks mis met de stevige sprankel van de traditionele methode, zoals in Champagne en Cava! Integendeel, voor mij persoonlijk is een goeie, stevige brut nature uit Reims of Penedès (ook) absolute top. Maar je kan ze niet vergelijken. Moet je ook niet doen. Je vergelijkt ook geen treinen met fietsen, toch?

Nummer drie?

Añoranza Crianza van de bodega Lozano in La Mancha, Spanje. De zon in je glas, of ging dat over fruitsap...?

Voor mij is dit het voorbeeld van Spaanse wijn: zacht, fruitig, mondvoll, verschillende smaaknuances door elkaar, zachte afdronk... Uitsloeberwijn!

Al moet ik toegeven dat de Añoranza in de winter wellicht uit mijn top vijf zal duikelen in het voordeel van een Malbec of iets dergelijks, want dan maakt deze

Tempranillo (de druif) net iets minder indruk. Maar over het algemeen genomen, rekening houdende met de opwarming van de aarde, zal deze zijn plaats dubbel en dik verdienen hebben!

Deze wijn is zowel toegankelijk als origineel. En het is geen commercieële formule want de fruitigheid durft al eens licht variëren volgens het jaar. Maar geen schrik, hij is altijd top! En met het geweld dat volgt is dit mijn tip voor mensen die nieuw zijn in rode wijn!

Bovendien is deze wijn bijzonder knap geprijsd, wat de kennismaking alleen maar interessanter maakt!

En dan werd het spannend... Want ik had sowieso nog de wijnen van de twee sympathiekste, Italiaanse wijnmakers een plaats te geven...

Het zilver is uiteindelijk gegaan naar de Langhe Nebbiolo DOC van de onvolprezen Aldo Clerico.

Ik ga niet nog eens uitleggen hoe ik Aldo heb leren kennen en waarom ik hem zo fantastisch vind, dat ben je al een paar keer tegengekomen in dit boek...

Maar dit product is werkelijk af!

Het is de kleine Barolo, maar dan zonder de dikdoenerij en de verplichtingen, eigen aan de godennaam Barolo, en bijgevolg aan een toegankelijker prijs. Bovendien zijn

de betere wijngaarden gereserveerd voor de grote broer, maar als u de streek bezocht heeft dan weet u dat er eigenlijk geen slechte percelen zijn.

Trouwens, Langhe is de streek en je hebt ook Langhe Dolcetto, Langhe Chardonnay en Langhe Freisa, om drie varianten te noemen. Maar de Nebbiolo is de bekendste en meest universeel verkrijgbaar.

Dit is een wijn die er wel baat bij heeft om eventjes geduld mee te hebben. Als je een goeie kelder of equivalent hebt, kan je hem gerust enkele jaren vergeten. Het zal je niet tegenvallen.

Voor arme mensen als mezelf, zonder wijnkelder, is er de karaf waarmee je in een half uur toch een groot deel van het verouderingsproces genereert. (jawel, zie bespreking...)

Mijn “top vijf wijnen” hoeven niet persé aan een gerecht worden gekoppeld... Om de eenvoudige reden dat ik ze het liefst drink zonder iets bij. De ene op het terras in de schaduw, de andere aan het haardvuur, de laatste altijd en overal... Alleen of met gelijkgestemden... Feest hoeft niet altijd uitbundig te zijn.



Het is een combinatie van factoren en de naam is er zeker één van... maar de Emilio Chianti Superiore DOCG van Tenuta di Morzano is mijn nummer één!

Hoe ben ik ooit op deze wijn gebotst? En blijven botsen...

We zijn eigenlijk per toeval op Borgo Filicardo op vakantie geweest (omwille van zwembad, degustaties, tafelvoetbal...) en dan nog op een minder leuk moment, want Giacomo's vader was erg ziek toen. Maar dat weerhield hem er niet van een geïnspireerde degustatie te geven en mij voor altijd verliefd te maken op de wijnen van Tenuta di Morzano.

Vooraf de Emilio heeft mij te pakken... 100% Sangiovese, niet moeilijk doen, gewoon de klassieke Chianti-druif en verder niets. Intense robijnrode kleur, rijpe kersen in de aanzet van de aroma's, beetje kruidig, nuance van musk, tabak en turf. Mooi verweven tannines en een licht zure afdronk die eerder fris aanvoelt. Zeer harmonieus in de mond, ellenlange afdronk. En dan hup, de volgende, kleine slok.

De wijn ligt twaalf maand op Franse eik (2e en 3e passage) en rust daarna nog een half jaar op de fles voor je de eerste kan bemachtigen.

Op het etiket staan namen van alle medewerkers op het tijdstip dat de eerste Emilio werd gemaakt, 2004, en dan

is Emilio daar uitgekomen als naam voor de wijn. Nochtans weet Giacomo vandaag niet echt meer wie Emilio was. “Iemand die hier werkte...”

Er staat nog wel iets interessants op het etiket, namelijk de spreuk “Sognare da soli è solo un sogno, sognare insieme è già l’inizio della realtà!”

Wat zo ongeveer betekent “Als je alleen droomt blijft het een droom, als we samen dromen is dat het begin van de realiteit”.

Iets om over na te denken, bij een glaasje Chianti Superiore bijvoorbeeld.

### **mono- en andere cépages**

Er wordt in het wijnwereldje, net als in alle andere specialisaties, nogal gegoocheld met termen die bij de leek als onnodig ingewikkeld overkomen.

In dit geval spreken we over blends. Mengelingen, zo u wilt.

Een cépage betekent letterlijk een druivenras in het Frans. Chardonnay is een cépage, Merlot ook. Wordt het vermeld op de fles of in de omschrijving van de wijn, dan wordt bedoeld dat er slechts één druivenras is gebruikt. Om verwarring te vermijden, of om het nog

ingewikkelder te maken, wordt ook de term mono-cépage gebruikt. Een pleonasme dus, want we zeggen twee keer hetzelfde...

Maar zo strikt is het allemaal niet als je weet dat het in de praktijk betekent dat er minimaal 85% van de vermelde druivensoort moet inzitten. In Amerika is 75% allang voldoende.

Iemand van slechte wil zou kunnen zeggen dat dit water in de wijn doen is... Het betreft echter geen water, maar een andere druivensoort die als aanvulling wordt gebruikt. Maar dit brengt ons te ver.

Je ziet van hier dat er dan ook bi-, tri-, quattro-enzovoort cépages bestaan. Maar die worden doorgaans gewoon "wijn" genoemd.

### **Monteberg, Heuvelland**

Als we het hebben over Heuvellandse wijn kunnen we niet rond de pionier zelf: Jean-Pierre Six.

Toen hij in 1996 de eerste wijnstokken aanplante op Monteberg vroegen veel mensen zich wellicht af wat hem in godsnaam bezielde. Ondertussen is de familie Six de trotse eigenaar van ruim zeven hectare wijngaard.

Tussen de aankoop van de grond in 1991 en de eerste aanplant had Jean-Pierre zich goed geïnformeerd. Bij de wijnbouwers in Hageland, maar ook in de Moezel- en Champagnestreek. En bij Bertrand Dumont, die al jaren druiven kweekte en wijn maakte in, of all places, Ledegem...

In de tuinbouwschool in Hageland werd de opleiding snoei- en vinificatietechnieken gevolgd. De lessen oenologie werden dan weer gevolgd in Leuven en Wezemaal, onder andere van Professor Oenoloog Hans Van Nyen.

Uiteindelijk ging Jean-Pierre voor een variatie van Dornfelder, Kerner, Riesling en de Pinots Noir en Gris. In totaal 250 stokken die in '96 aangeplant werden. Op die manier werd het risico gespreid want er was niks om zich op te baseren wat wel en wat niet zou aanpakken.

Op dat moment was alles nog handenarbeid. Flessen vullen, kurken inbrengen en etiketten kleven. Bij de eerste oogst waren dat 50 flessen, na vier tot vijf jaar waren dat er 200. In 1997 werden 1.270 stokken bijgeplant. Daaronder Müller-Thurgau, Pinot Noir en Dornfelder, wat na vijf jaar resulteerde in ongeveer 1.400 flessen.

Het kan ook moeilijk anders als pioniers, maar de activiteiten werden rustig opgebouwd. Er was een tijd dat de flessen met de bak (of krui-)wagen naar achter werden gereden...

In 1999, 2001 en 2004 werd telkens met ongeveer een hectare uitgebreid. Met succes, tot die laatste 4.000 plantjes maar niet leken aan te pakken. En weer... was er niemand die dit eerder voor had en was er geen beproefde oplossing voor handen. Het was dan ook zoeken naar de oorzaak vooraleer men een oplossing kon bedenken. Om dan, per toeval, 's morgens om 6 uur te zien dat een bende konijnen de wijngaard bezette en zich te goed deed aan de jonge takjes en bladeren. Weer een les geleerd.

In 2005 werd die gaard heraan geplant en terzelfdertijd ook uitgebreid met Regent, als testcase voor rode wijn.

Ook de metalen palen waren een unicum. En verder werd de Chardonnay en de Pinot Gris uitgebreid.

Ondertussen bleef het zoeken naar oplossingen en toen de vaten buiten stonden, wegens plaatsgebrek, was er eens een koude oktobermaand. De gisting wou maar niet opstarten door de kou maar er was eenvoudigweg geen plaats om de vaten binnen te leggen.... Uiteindelijk werd vanuit de badkamer tot aan en rond de vaten een tuinslang gelegd die warm water aftapte van de douche.

In 2005 namen Yves Bacquaert en José Lemahieu contact op om een wijngaard op te starten op de Rodeberg: Entre-Deux-Monts. In totaal 14.000 stokken was een beetje veel voor Jean-Pierre, maar zoon Edward (Ward voor de vrienden) was al van plan om enkele jaren later in de zaak te stappen en dat was het sein om zijn intrede te vervroegen.

Tot dan werden de eerste bezoekers ontvangen in het schuurtje achter het huis. Of desnoods in huis als moeder Six er niet was. In 2001 waren de eerste aanvragen voor groepsbezoeken binnengekomen, een 9-tal. Het jaar daarop waren dat er 25. Vorig jaar waren het er dus 230. In 2006 werd dan ook een nieuw gebouw opgetrokken waar een bezoekerszaal werd voorzien maar uiteraard werd de grootste ruimte ingericht als vinificatie- en opslagruimte.

Zowel Ward als Jean-Pierre doen de rondleiding van de bezoekers, elk op hun eigen manier en steeds informatief, op een hoogst aangename manier toegelicht.

Op Monteberg zijn ondertussen de eerder genoemde rassen aangevuld met Siegerrebe, Solaris en Rondo. Een bonte verzameling, maar een droom voor elke wijnmaker. Dit geeft hen de kans om elk jaar opnieuw hun wijnen samen te stellen op basis van wat de oogst heeft opgebracht.

Geen sinecure maar telkens weer een uitdaging om de verschillende wijnen te combineren. En dat leverde al pareltjes op. In 2012, bijvoorbeeld, werd het een unieke assemblage van Kerner, Chardonnay, Pinot Noir, Müller-Thurgau en Siegerrebe. Een fruitige wijn met een vleugje snoep in het aroma, die een breed publiek zal aanspreken.

Verschillende restaurants hebben wijn van Monteberg op de kaart staan. Restaurants die telkens weer zoeken naar leuke combinaties met wisselende wijnen. Verder zijn lokale winkels gretige afnemers en wordt zo'n 40% op Monteberg zelf verkocht.

Ook dochter/zus Katrien zit ondertussen in het bedrijf dat schommelt tussen een uit de hand gelopen hobby en een groot landbouwbedrijf. Plannen zijn er genoeg.

Aanplanting gebeurt dezer dagen in functie van rode en mousserende wijn. Investing in temperatuurcontrole wordt overwogen. Ook werd beslist resoluut over te stappen op schroefdoppen voor alle stille wijnen.

En ook op gebied van bouwen en verbouwen zijn er nog meer dan genoeg ideeën, zoals de volledig geautomatiseerde bottellijn die in juli 2012 werd geïnstalleerd.

Begonnen met natuurkurk, overgestapt op kunstkurk en nu op naar de schroefdop. Het illustreert de evolutie binnen Monteborg. De familie Six staat voor alles open, wil alles proberen en proberen, maar staat met al hun benen vast op de grond en groeit gestaag maar onvermoeibaar.

‘De cowboytijd is voorbij’, zegt een glunderende Jean-Pierre. Een monument in Heuvelland!

Al vraag ik mij toch af of het woord “Monteborg” ook geen pleonasme is...

### **ontkurken**

Moet nu eenmaal gebeuren voor je kan proberen...

Voor velen een beproeving, voor anderen een kans om hun kennis van zaken te etaleren. Voor mij vooral iets wat altijd te lang duurt.

Ik hoef je waarschijnlijk niet te zeggen dat het aangeraden is de capsule aan de bovenkant te verwijderen voor je het kruk uittrekt. Anders krijg je omhoog gescheurde aluminium waartussen je de wijn moet gieten.

De capsule heeft trouwens meestal kleine gaatjes aan de bovenkant, want het kurk laat toe dat de wijn ademt,



dus het zou te zot zijn dat volledig af te sluiten met die capsule...

De meningen over het afsnijden van de capsule zijn verdeeld. Sinds ruime tijd wordt geen lood meer gebruikt, maar aluminium of kunststof en dus zal het wel zo erg niet zijn als de wijn daar eerst op komt en dan in uw glas, maar ik neem het zekere voor het onzekere: de bovenkant van de capsule gaat eraf net onder de verdikking op de hals van de fles. Zo komt mijn wijn enkel met glas in contact. Niet dat het per definitie slecht is dat je boven die verdikking afsnijdt, omdat je dan het losgesneden stuk gemakkelijker af krijgt. Het ziet er in elk geval professioneler uit dan dat je de volledige capsule verwijdert...

Maar hey, wil je wel professioneel overkomen?

Ik gebruik persoonlijk het liefst een sommelier voor het verwijderen van een kurk. Niet de persoon... maar de kurkentrekker, oneerbiedig ook het kelnermes genoemd.. Niet die helikoptertoestanden met zwaaiende armen...

Hoewel, het voornaamste aan een kurkentrekker is het getorste deel dat in het kurk wordt gedraaid. Dat moet effectief bestaan uit een metalen buisje dat in een spiraal is rondgedraaid. En niet een vast deel dat die vorm heeft aan de buitenkant. Want als de massa te groot is breekt het kurk gegarandeerd. Enfin, dat is

alleen maar een goede reden om de fles uit te drinken...  
geen man overboord.

Wie origineel wil zijn kan eventueel eens “wijnfles,  
openen en schoen” combineren in een zoekmachine...

Het maakt gegarandeerd indruk.

Of het een goede indruk is blijft de vraag.

Wat moet je nog weten en doen...?

Wel, het staat professioneel om even aan het kurk te  
ruiken, maar dat is puur ter kennismaking met de wijn.

Kristallen of zelfs wijn aan de buitenkant hoeft niet  
negatief te zijn, maar zou toch niet mogen voorkomen  
bij heel jonge wijn. We weten al dat er een minimaal  
deel lucht naar binnen gaat. Wel, er kan ook een miniem  
deel wijn naar buiten komen. Geen probleem.

Zelfs lichte schimmel kan zich manifesteren op de  
buitenkant van het kurk. Ook hier geen probleem op een  
wijn van enkele jaren oud. Maar bij een wijn die zes  
maand terug in de fles is gegaan roept dat toch enkele  
vraagtekens op...

Opletten ook dat je de kurkentrekker niet door het kurk  
draait, want dan krijg je kurkstukjes in je wijn en hoewel  
dat absoluut geen probleem is, ziet het er niet uit...

Als het kurk toch mocht breken en je kan het vast deel niet deftig te pakken krijgen met je kurkentrekker, kan je de rest van het kurk in de fles duwen en de wijn door een zeef schenken.

Wat was er weer zo fout met een schroefdop...?

### **ontkurken van sprankelende wijnen**

Als Davy erbij is (en dat alleen al is een reden om een goei fles open te trekken) is dit zijn taak. Met zijn dosering en geduld is hij de aangewezen persoon om dit stijlvol te doen. Als het moet doe ik het zelf ook wel, maar doorgaans met minder dosering en vooral minder geduld...

Dus ik leg even uit hoe hij dat doet...

Eerst wordt het bovenste deel van de capsule verwijderd, kinderspel want doorgaans is daar zo'n treklintje voor voorzien. Daarna moet de muselet eraf gehaald worden en dat is niet zonder gevaar...

Dat metalen draadje dat het kruk op de fles houdt, zit daar niet voor niets! Verderop vertel ik nog wat onder dat kruk zit en gebeurt maar ga er, voor nu, maar vanuit dat je het kurk continu op zijn plaats moet houden met de hand of de duim (is wat eleganter).

De muselet wordt losgedraaid (volgens de etiquette in zes keer draaien) en weg gehaald en onder normale omstandigheden gebeurt er dan niets. Terwijl je de duim op het kurk en de rest van de vingers errond houdt neem je de fles met de andere hand onderaan vast en draai je rustig een kwartdraai (ongeveer...) naar rechts.

Je neemt het kruk vast en houdt dit, in de draaiende beweging, tegen terwijl je hem omhoog probeert te trekken.

Je draait de fles en niet het kurk omdat je zo meer controle hebt over fles en kurk.

Ook herpakken, na de kwartdraai, is een kwestie van de greep op de fles te lossen en niet op de kurk!

Zachtjes komt het kruk omhoog en je houdt dit onder bedwang tot hij er bijna uit is om hem dan een weinig scheef te trekken en, middels een zachte, sensuele zucht, los te maken van de fles. De omschrijving, sinds "De muselet wordt..." kan een seconde tot enkele minuten duren, afhankelijk van hoe vast het kurk zit. Het is dus echt niet het moment om de clown uit te hangen en dat zal meteen ook wel de reden zijn waarom ik dat doorgaans niet zelf doe.

Vergeet voetbalkampioenen en Formule 1-coureurs, alle wijn moet in de glazen. Dus niet schudden en dergelijke, maar beheerst openen en rustig inschenken want... deze

wijn is nogal enthousiast als hij de fles mag verlaten. Het lukt je waarschijnlijk niet om in één keer een glas deftig te vullen, dus kan je beter alle glazen half inschenken en daarna bijvullen.

Pff, een hele bedoening, zo'n Cavaatje open prutsen...

Maar meestal dik de moeite waard en goed voor enkele momenten van respect van de gasten... als het lukt.

### **op café**

Ik kan u niet echt aanraden wijn te bestellen op café. Tot zover de vriendschap met enkele hele toffe cafébazen...

Maar met vrienden op café zijn er betere opties dan een glaasje wijn. Vooreerst is er de kwaliteit. Je kan nu eenmaal niet verwachten dat het betere werk aan de eerste de beste toog wordt geschonken in het gepaste glas en op de juiste temperatuur. Klinkt dat veeleisend?

Vast wel... Maar neem de proef op de som en uw witte wijn zal wellicht te koud en de rode waarschijnlijk te warm geserveerd worden.

Daarnaast betaalt u ongeveer de helft van wat de fles waard is en krijgt u een glas... De vele wilde verhalen over de winstmarges die restaurants nemen op wijn ten spijt, mag u ervan uitgaan dat op café, na twee,

maximum drie, verkochte glazen de fles betaald is. Weet dat u zes “normale” glazen rode wijn uit een fles haalt.

Met de hand op het hart, en nu reeds mijn verontschuldigen voor de uitzonderingen die dezelfde prijs vragen maar verrassen met een kwaliteitswijn, meestal betaalt u toch twee tot drie euro per glas en ga er maar niet van uit dat de cafébaas meer dan acht euro betaalt voor die wijn. Ik zou eerder gokken op een gemiddelde van zes euro.

En dat is niet eens zo vreemd... Hoeveel glazen wijn worden er per avond verkocht in een doorsnee café? Als de lokale verenigde dames binnenvallen is dat allemaal geen probleem. Maar het gebeurt nu eenmaal vaker dat een koppeltje langskomt, het dametje een wit wijntje bestelt, meneer een pils, daarna een watertje en een pils... En dan sta je daar met je fles wijn min een glas. Als het witte wijn is valt het nog mee, dat gaat wel een drietal dagen op niveau blijven in de koelkast. Maar een rode wijn? Vergeet het. Ofwel is die de dag erna uit, ofwel giet je hem daarna weg. In de spoelbak. Want je kan geen drie euro vragen voor een wijn die lichtjes verzuurd smaakt...

Alle begrip, dus...

Er zijn natuurlijk ook cafébazen die er werk van maken en leuke wijntjes zoeken die binnen het budget passen, maar die toch verrassen. Mogelijk zijn die dan ook bezig

met de schenkt temperatuur en het gepaste glas? En als dat een beetje geweten is, verkopen die ook regelmatig wijn en is al het bovenstaande niet van toepassing...

Maar we hebben nu eenmaal een biercultuur en er is weinig smakelijker op café dan een perfect getapte, frisse pint of een kloek streekbiertje. U vraagt toch ook geen steak-friet aan de Spaanse costa...? Toch?

Let wel, als je in een wijnstreek bent is dat natuurlijk helemaal anders... Een pils kost in sommige streken meer dan een fles of een karaf goeie streekwijn. En die past uiteraard perfect bij de hapjes die je er, al dan niet gratis, bij krijgt. En de lokale keuken is afgesteld op deze wijnen. Dus, zelfs als bierliefhebber is het de moeite een table de vin, vino da tavola of vino de mesa te proberen, afhankelijk van het land waar je bent...

En er zijn natuurlijk de wijnbars waar je een breed aanbod wijnen per glas kan proeven. Misschien nog wel de snelste en goedkoopste manier om wijn te ontdekken!

### **op restaurant...**

Daar valt een boek op zich over te schrijven... Vele onderwerpen uit dit boek komen hier te pas: wijnsoorten, namen, combinaties, proeven, glazen, schenken, terminologie...

Het begint al met de ober die de menukaart geeft en dan, smalend, ook de wijnkaart overdraagt (want die geef je niet zomaar). Op dat moment weet je al dat het geld gaat kosten...

Maar, we blijven Olympisch kalm en richten onze aandacht eerst op de menukaart.

Mag ik een klein adviesje geven? Als je met een groep op restaurant gaat, bepaal vooraf het menu. Veel restaurants zetten enkele menu's op hun website en dat scheelt je al snel een kwartier geleuter.

In dit geval ben je met uw (of iemand anders') partner op stap en kies je ter plaatse een voorgerechtje en een hoofdgerecht. Waarschijnlijk vis en vlees... Verdoeme, dat zorgt al voor problemen.

Ook met twee: het menu, door de chef voorgesteld met aangepaste wijnen, zal altijd een goeie, zo niet de beste optie zijn.

Maar je kiest dus losse gerechten en een wijn die daar ergens tussenin past. Je doet wat je wil, desnoods elk een fles, maar de lichtste wijn (volgens de gekozen gerechten) is meestal aan te raden. Zo overklas je uw maaltijd niet met de wijn en bovendien zal je beide frisser blijven.



Veel restaurants zijn zo vriendelijk wijn aan te bieden in karaffen in verschillende groottes, en zo een oplossing te bieden voor wijn bij twee verschillende gerechten. Weet dat dit, bij de mindere restaurants, soms de opkuis is van de restjes...

Een fruitige witte wijn (Sauvignon Blanc, bijvoorbeeld) zal een stukje vlees mooi begeleiden. Een neutralere druif, Pinot Blanc of Soave, daarentegen zal, geconfronteerd met steak, eerder als water smaken.

Maar dat is nog altijd beter dan dat uw perfect gestoomde tong al zijn smaak verliest in botsing met een Australische Syrah... Ik zeg het niet graag, maar het eten heeft voorrang (in dit geval).

Het kan natuurlijk niet verbeterd worden als dezelfde gerechten worden besteld en de wijn daarop kan afgestemd worden. Het is ook niet verkeerd om, bij twijfel, advies te vragen. Ik doe dat zelf ook wel eens. Soms omdat ik het echt niet weet, soms om gewoon eens een andere opinie te horen. Hoewel het dan wel vervelend kan zijn om toch maar je eerste gedacht te volgen...

Kostprijs is natuurlijk een factor waarmee rekening dient gehouden te worden. Zoveel te beter als je zonder blozen een tweede Baron Rothschild, Château Lafitte Pauillac van het gezegende jaar 2005 kan bestellen... bij uw spaghetti... maar het is weinigen gegeven.

Dus is het interessant te weten of een fles wijn van dertig euro een koopje dan wel een flutwijn is. En daarvoor, onder andere, leest u dit boek...

Dertig euro voor een fles wijn op restaurant is niet eens zo dol. Binnen het volledige financiële plan van een restaurant is wijn een factor waarop een grotere marge kan genomen worden ter compensatie van andere producten waarbij houdbaarheid een rol speelt en die vaak ongebruikt weggesmeten worden. Mocht het zo zijn dat de restauranthouder op alle aankopen eenzelfde marge zou kunnen hanteren..., zou u ook een restaurant hebben...

Terug naar de wijn: naast de aankoop van de wijn moet je ook de presentatie in rekening nemen, het brede aanbod dat gegarandeerd moet zijn, gepaste glazen, perfecte temperatuur, verlies op niet verkochte flessen met een beperkte houdbaarheid (sprankelende wijnen bijvoorbeeld)...

Dus laat er ons maar van uitgaan dat de prijzen correct zijn, en als u het daar niet mee eens bent kan u altijd een streekbier vragen. Of water.

Of uw eigen fles wijn meedoen! Het is bij ons niet gebruikelijk, gelukkig, maar in Nederland kan je, mits een kleine bijdrage, uw eigen wijn nuttigen op restaurant. Mij lijkt het onfatsoenlijk. Je doet toch ook je eigen mayonaise niet mee...?

Basic advies voor de combinatie van spijs en wijn vind je verderop in dit boek, vooral als summiere leidraad bedoeld. Het idee is dat je lichtere gerechten best combineert met lichtere wijnen. Ook hier: we zoeken naar een balans, waar smaken elkaar versterken in plaats van verdringen. Dus alle lof aan Chianti ten spijt, bij een grietfilet met een saffraansausje kan je beter wat anders nemen...

Enfin...

De ober neemt de bestelling op en brengt wat later twee gepaste glazen en een fles, al dan niet in een koeler. Als ik de kans krijg, laat ik mijn gezelschap proeven. Ik weet meestal min of meer wat te verwachten en je maakt uw gast belangrijker door de beslissing aan hem/haar over te laten.

Alhoewel, beslissing...

Je kan niet ruiken aan een wijn die je zelf gekozen hebt en zeggen “nee, dat is het niet...” In sé controleer je de wijn enkel op fouten, door te kijken, ruiken en proeven.

Meer niet.

Natuurlijk kan je, niet gespeend van enig drama, uw lof uitspreken over het godenbrouwsel maar de kans is groot dat niemand daar echt zit op te wachten.

Dus wat doen we:

-het glas kort boven een wit oppervlak controleren op gruis

-een beetje walsen (het is echt niet het moment om te morsen!) en een keer ruiken. Geloof me: als de wijn omgeslagen is weet je dat meteen.

-een klein slokje in de mond nemen, even vasthouden en doorslikken.

That's it! 98 op 100 wijnen zijn ok. Eventueel kan je op de schenktemperatuur spreken, héél misschien kurk proeven en "one-in-a-million" azijn krijgen, maar in principe weet de ober al dat het in orde is en geeft hij u de kans dit te bevestigen.

Maak alstublieft niet de fout het controlerend proeven, zoals hierboven beschreven, te verwarren met het degusteren waarbij u alle registers opentrekt. De ober, uw tafelgenoot of -genoten, de andere klanten, de kok, de afwasser... Allen zullen ze u meewarig aankijken.

Meewarig is niet hetzelfde als bewonderend...

### **opbrengstbeperking**

Het klinkt een beetje tegennatuurlijk:

opbrengstbeperking...

Maar uiteraard wordt de kwantiteit beperkt om de kwaliteit te verhogen. Minder druiven per tros krijgen meer voedingsstoffen.

In de praktijk gaat het als volgt (in Piëmonte, maar ik vermoed dat dit overal gelijklopend is): de officiële instanties berekenen de oppervlakte waarop wijnstokken geplant worden. De wijnboer kan aangeven welke druiven hij waar plant en welke wijnen hij daarmee zal maken. Op basis daarvan, want de hoeveelheid druiven is vastgelegd, wordt de opbrengst berekend en worden de beruchte taksbandjes per voorziene wijn geleverd.

Die taksbandjes zijn de gekleurde strookjes die op de flessenhals worden gekleefd en die altijd opnieuw loskomen...

Dus heb je maar zoveel van die bandjes als je wijn van die soort mag maken. Daarop staat de naam van de wijn, de kwaliteitsnorm (DOC, DOCG...), de inhoud van de fles (wat dacht je...?) en een complexe code. En daar moet je het mee doen.

Met dank aan Aldo Clerico voor deze uitleg!

Het is natuurlijk mogelijk dat je al wel eens, op een vakantieverblijf bijvoorbeeld, een fles ziet zonder dat taksbandje... Tijdens een vakantieverblijf op een wijngoed gebeurt dat wel vaker. Want als die het

wijnbedrijf niet verlaten kan het best zonder. (Aldo heeft een eenvoudige wijnmakerij, zonder appartementen en dergelijke, dit komt niet van hem. Jamaja... je weet maar nooit, hé)

## **oude en nieuwe wereld**

Da is wa! Alles heeft zijn pro's en contra's en dat is bij wijnen uit de verschillende wijnculturen niet anders.

In tegenstelling tot aardrijkskunde en geschiedenis, waar met de Nieuwe Wereld uitsluitend op Amerika (zuid-midden-noord) en Australië wordt gedoeld, staat Nieuwe Wereld in de wijnkunde voor alle niet-Europese landen. Met andere woorden: België is een "oud" wijnland.

Het grootste verschil is echter niet zozeer de plaats op de aardbol, maar de visie op wijn maken. In de Oude Wereld (vanaf nu wordt dat OW en Nieuwe Wereld... je snapt het) is traditie de maatstaf en worden eeuwenoude richtlijnen (zeg maar wetten) gehanteerd, terwijl in de NW enkel het resultaat telt.

In de OW wordt opgelegd met welke druiven men mag werken, zelfs de onderlinge verdeling is vastgelegd. Bij de NW-wijn bepaal je zelf welke druiven je gebruikt.

De OW bestaat uit lappen land die afgebakend zijn en gekend zijn als wijnstreken. Je zal maar geboren zijn aan

de verkeerde kant van de straat en daardoor net buiten het stadje Beaune in Bourgogne vallen en daar gaat je fortuin. Je raadt het al, in de NW plant je waar je wil, het maakt geen verschil (al zijn er wel streekjes die wat meer faam hebben).

Irrigatie, tijdstip van plukken, soort gist, duur van de gisting, duur opslag op vat of fles, soort fles... alles ligt tussen richtinggevend en wurgend vast in de OW. In de NW doe je maar wat. Je wil wat houtsmak bekomen? In plaats van dure vaten te kopen die na een paar keer te gebruiken hun waarde verliezen gooi je wat snippers in de wijn. Droge zomer? Veel sproeien en wat later oogsten, geen probleem. Het levert natuurlijk wel wat interessante nieuwe wijntjes op. Absoluut. De NW-wijnmaker wil ook al wel eens afwijken van de traditie.

Maar het respect voor de NW-wijnmakers is op zijn plaats. Droge zomer in Bordeaux? Jammer. Geen topjaar... Dringend geld nodig in Rioja? Jammer, de wijn moet twee jaar rijpen voor hij op de markt komt.

Feit is wel dat de benadering in de OW duurder uitvalt dan de flexibele werkwijze in de NW. Vandaar ook dat goedkopere NW-wijntjes, ondanks de verre reis die ze moeten maken, opduiken in de supermarkten. En daar is op zich niets mis mee, het maakt het aanbod wat breder en bijgevolg interessanter.

Maar hou alstublieft altijd rekening met de verschillen, zowel qua kostprijs als op gebied van kwaliteit.

### **Pfeiffer Moscato 2013 (degustatie-bende)**

Universal Wines, Beernem - €€€

Kleurrijk... En dan bedoelen we niet alleen het mooie, originele etiket.

Universal Wines profileert zich als invoerder van originele wijnen uit de Nieuwe Wereld en de “Nieuwe” Oude Wereld. Dit is er eentje uit Australië en hij werd met gemengde gevoelens ontvangen.

Deze wijn is een feest voor jonge mensen die houden van veel fruit. Denk aan frisdrank met agrum of iets dergelijks.

Wijnliefhebbers, deze toch, zoeken balans... Dus hadden we misschien wel een fantastische wijn voor het verkeerde publiek?

Persoonlijk vind ik het een tof product dat zeker zijn publiek heeft, al moet ik toegeven daarmee zo goed als alleen te staan tussen de ervaringsdeskundigen. Mag ik er fijntjes aan toevoegen dat ik ook de jongste ben van die groep? Nog jongere mensen, zoals Davy, vinden het ook een leuke, frisse wijn met een afwijkende smaak.



Maar het is, in dit geval, eenvoudig: Kurt en Kristof laten u proeven... Dus als u de zaterdagvoormiddag naar Beernem rijdt en vraagt naar de “bloemetjeswijn” weet u meteen of u eerder klassiek dan wel open-minded bent.

Ik geef wel toe dat het véél fruit is en dat het niet iedereen kan bevallen, daarvoor is het te origineel, maar wat maakt het uit. Wijn is iets persoonlijks en veel mensen gaan dit in de zomer in huis willen hebben.

Gelijk hebben ze.

Ter volledigheid voor de kommaneukers onder ons: het betreft Muscat de Frontignac-druiven. Alsof dat het jonge volkje iets kan schelen...

### **Pinot '15 (degustatie-bende)**

Entre-Deux-Monts, Westouter - €€€

Zoet fruit in de neus, abrikoos en perzik, maar op een aangename manier. De eerste evaluatie is voorzichtig positief.

Het betreft een volle wijn, lijmend zoals dat heet (als een film op de tong en de mondwand blijft hangen) en absoluut tongstrelend, met noties van zoete kruiden.

De wijn refereert aan de Elzas-wijnen en dat is een compliment voor een Belgische wijn want dat is het in dit geval: de blend van Pinot Gris, Pinot Auxerrois en Sieger(rebe) die voor de frisse originaliteit zorgt.

Deze wijn leent zich perfect voor gerechtjes met witte vis en niet al te zware sauzen.

En de prijs-kwaliteit is zeer zeker positief.

Alles bevestigt eigenlijk dat Martin Bacquaert heel goed weet waarmee hij bezig is, enerzijds door zich vooral op witte stille en sprankelende wijnen toe te leggen en anderzijds voor klassieke Noorderlijke druivensoorten, zoals de Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Gris, te kiezen, aangevuld met resistente druiven als Sieger en Kerner die net dat tikkeltje originaliteit bieden. En dat zie je meteen ook aan de groeicurve die hij realiseert. Uw bezoek meer dan waard!

## **pizze e birre**

Pizza en bier. In meervoud. In 't stad...

Want in de vele dorpjes in de wijnregio's zal je een karaf lokale, misschien licht gekoelde wijn krijgen bij pizza.

Ik wil niets opdringen, of toch niet te opzichtig, maar een hele mooie combinatie is pizza met Bardolino. Je weet nog wel uit het begin van dit boek... De lichte wijn uit Veneto, aan het Gardameer.

Natuurlijk is het net als bij pasta de saus, het beleg die de smaak bepaalt. En bij stevigere smaken, peperoncino's en dergelijke, zal een bruisende pint wellicht beter de mond spoelen. Maar bij acht op de tien pizza's (Margherita, Bolognese, Quattro e piú Formaggi...) zal de Bardolino een perfecte gezelschap blijken te zijn.

In elk geval bij de vier kazen van Borsalino... als ik even voor mezelf mag spreken.

### **Poggio di Badiola 2013 (degustatie-bende)**

Vom Fass, Brugge - €€€€

Ooit, toen er sprake was van de winkel te beginnen, vroeg buurman of ik, misschien wel de grootste wijnliefhebber van de straat, Mazzei kende. Want die hadden een fantastisch lekkere rode wijn, iets met Badiola of zo, die hij al een tijdje zocht. Nee dus, er zijn ook zoveel wijnmakers.

In de aanloop naar de opening was er een beurs in Brugge waarop onze collega's van Gent stonden en wat stond daar op tafel: de Poggio di Badiola van Mazzei.

Bleek dat Vom Fass nauw samenwerkt met het huis Mazzei en dat het gewoon in ons assortiment zat. De wereld is klein, hé...

Soit, de glazen op tafel en de eerste opmerking was dat het een lichte rode kleur was. Meestal verraad dat bescheiden krachtige wijn van jonge leeftijd.

De neus was interessanter want we stelden een geur van toast vast. Zo iets licht gebrands dat ons nieuwsgierig maakt naar de smaak en afdronk. 't Is te zeggen de collega's want zelf ken ik deze wijn ondertussen... vrij goed.

De toets van vanille, die ook in de aroma's waarneembaar was, bleek ook in de smaak terug te komen en de wijn was, verrassend, medium stevig.

Tannines waren aanwezig zonder te overheersen en de afdronk was redelijk. Lekker, maar eerder aan de korte kant.

Frans of beïnvloed door de Franse wijn. Ideaal voor gegrild, gekruid vlees. Een stevig gemarineerde roastbeef op de barbecue, bij voorbeeld. Met gebakken krielpatatjes in de rozemarijn en een mix van salades, met tomaatjes en ajuin er doorheen gemengd. Of zoiets...

Fransen invloeden, zeg je? Inderdaad. Goed afgekeken van de Fransen zelfs. Sangiovese, de druif van Chianti is eerder weerspanning en niet ieders smaak. Zeker de jonge versies durven wel eens neigen naar ongebalanceerde mix tussen zuren en tannines. En Cabernet Sauvignon kan dat ook, zij het in mindere mate, hebben. Dus hebben de Fransen een traditionele blend van de weerspannige Cabernet Sauvignon en de zachte, milderende Merlot in Bordeaux.

Je kan het raden: de Badiola is een blend van Sangiovese en Merlot en biedt het beste van beide werelden. Kracht en souplesse. Tannines en zacht fruit. In balans. Perfect gemaakt. Zonder meer. Een populaire wijn. Terecht.

Voor de meerwaardezoeker misschien net iets te braaf.

Maar ik zeg altijd: er kijken meer mensen naar VTM dan naar Canvas, toch?

## **Port**

Ik lust Port maar niet altijd. En er is Port en er is Port.

Niet gemakkelijk. Laat ons een onderscheid maken tussen de verschillende soorten Port. Niet de Tawny en Ruby en andere soorten want dat heb ik nooit uit het hoofd geleerd. Voor mij zijn er drie soorten Port. De jonge, fruitige Port, de oudere, belegen Port en de goedkope Port.

De eerste is ideaal voor aperitief. Het is vrij licht en zet de maag open. Dit is de Port die we in de winkel verkopen uit een glasballon. Gemakkelijk te drinken en niet moordend voor je appetijt.

De tweede, duurdere Port is dat wel. Maar die drink je ook na het eten, pas bij het dessert, zoals Port trouwens oorspronkelijk bedoeld was. Zeer genietbaar in kleine hoeveelheden, met een goede sigaar en een interessant boek. Maar niet in gezelschap in grote glazen kieperen!

Dat is jammer voor uw portemonnee, voor de schitterende drank die totaal niet tot zijn recht komt en ook voor maag en hoofd, de dag erna.

In het Vlaams zeggen we Porto, maar eigenlijk is het Port. Het is maar dat u het weet en in bepaalde gezelschappen correct gebruikt.

En dan heb je de goedkope Port, waar eigenlijk niets mis mee is maar waarvan je ook niet meer mag verwachten dan wat het te bieden heeft. Misschien biedt een fles wijn van dezelfde prijs dan wat meer smaak en plezier?

Port is versterkte wijn, dus een wijn waaraan alcohol wordt toegevoegd (als alles goed is gedistilleerd uit de oorspronkelijke wijn) om, vroeger toch, een langere houdbaarheid te bekomen. Andere versterkte wijnen zijn Sherry, Banyuls, Pineau des Charentes, Madeira en

Marsala. Een gevarieerd aanbod en onderwerp van een boek op zich...

### **Puy Laborde 2014 (degustatie-bende)**

AD Delhaize, Wevelgem - €€

De keuze van Jan. Of toch van zijn medewerkers. Een jonge Bordeaux van om en bij de zes euro is een typisch supermarktproduct.

De intense rode kleur verklapte al dat het een jonge wijn betrof. De klassieke rode bessen, misschien zelfs een beetje uit balans door hun jeugdig enthousiasme, bevestigden deze vaststelling.

In de mond waren de tannines ook redelijk enthousiast, maar de mooie, lange afdronk was dan weer een dik pluspunt.

Deze wijn drink je niet zomaar, want dan komt hij (voorlopig) niet ten volle tot zijn waarde. Paté zou een mooie combinatie zijn, rilettes nog meer.

Algemeen samengevat is dit een typische supermarktwijn met een zeer straffe prijs-kwaliteitsverhouding die zijn voordeel zou doen bij twee à drie jaar extra evolutie. Maar misschien houdt het supermarktpubliek zich daar niet mee bezig...?

Over supermarkten, en Delhaize in het bijzonder, gesproken. Een bendelid koopt zijn wijnen uitsluitend aan bij de wijnboer zelf. Op het domein of op beurzen.

Zodoende botst hij op een zekere dag op een heel mooie Champagne en na wat rondbellen (ja, hij heeft wel wat contacten die zijn advies graag volgen) heeft hij een bestelling van zesendertig kartons (dus tweehonderzestien flessen) en krijgt hij een mooie prijs, namelijk net geen zestien euro per fles. Zeer correct bij de producent van een kwaliteits-champagne.

Een tweetal maanden later krijgt hij telefoon van een vriend, die ook mee besteld had op zijn advies, dat dezelfde champagne in de Delhaize, per doos van zes flessen in een commerciële actie, goedkoper stond dat wat hij ervoor betaald had...

## **referenties**

Smaken en geuren benoemen, het blijft een moeilijke strijd voor de beginnende proever. Of het nu over wijn, bier, koffie, thee, water gaat, het is niet evident uw waarnemingen te benoemen tegenover anderen.

En hou er dan ook nog rekening mee dat elk zijn referentiekader heeft. Dus dat iedereen onder verschillende omstandigheden is opgegroeid, met meer of minder aandacht voor alles wat ons omringt en met invloeden van compleet uiteenlopende factoren zoals



grootmoeders keuken, vaders werk, moeders  
wasverzachter, opa's tabak...

De klomp zeep van tante Clothilde kan illustratief zijn  
voor u en uw broer of zus, voor een vreemde kan dit  
ongeveer alle aroma's tussen kamille en kaars inhouden.

Dus zijn algemene referenties aangewezen als je  
anderen wil duidelijk maken wat je ervaart bij het  
proeven.

Hierna volgt een bescheiden structuur van geur-  
referenties, overgenomen uit het boek "Wat proef ik?"  
van Peter van der Meer en Frederike van Oostvaan,  
uitgebracht door Uitgeverij Unieboek/Het Spectrum in  
2010 (leestip!):

#### Fruutig

- citrus: citroen, grapefruit, sinaasappel, groene appel -
- tropisch: mango, ananas, banaan, lychee, meloen,  
passievrucht
- rood: framboos, aardbei, rode bes
- zwart: zwarte bes, braam, kers
- wit: appel, peer, perzik, kruisbes
- gedroogd: amandel, pruim, vijg, abrikoos, walnoot

#### Floraal

roos, narcis, viooltje, geranium, hyacint, honing

### Plantaardig

gras, hooi, groene paprika, asperge, peterselie, olijf

### Donker

tabak, rook, geroosterd brood, karamel, koffie, chocolade

### Houtachtig

eikenhout, cederhout, schors

### Dierlijk

stallucht, leer, buxus (kattenpis), boter

### Chemisch

alcohol, azijn, velpon, jodium, ziekenhuislucht, rubber, zwavel, petroleum

### Aards

champignon, truffel, bosgeur, aarde

### Kruidig

vanille, kaneel, kruidnagel, peper, nootmuskaat, drop, anijs, venkel

Toegegeven: er zitten er enkele tussen die op het eerste zicht te vermijden zijn... Maar dat zal vaak een eerste indruk, recht uit de fles zijn en uiteindelijk, toch in het geval van een kwaliteitswijn, een verrijkende nuance zijn.

En er zijn er enkele die op het eerste zicht niet thuishoren in hun groepje. Edoch, ze zijn eerder gevoelsmatig ingedeeld en zullen het vaakst in deze lijn liggen.

Hou ook rekening met het feit dat een “goeie” wijn een combinatie van verschillende geuren heeft die dan nog eens varieert van in de fles tot in het glas na dik tien minuten...

En zo blijven mensen als ik dus bezig...

Zoals elders reeds gezegd is smaak slechts een bescheiden aanvulling van de reukervaring bij het proeven. Uiteindelijk proeven we enkel zoet, zout, zuur, bitter en, sinds kort..., umami. Tip: als je het niet weet zeg je gewoon “umami”, de ander weet het dan vast ook niet.

Umami heeft eigenlijk geen Westerse benaming, niet een term omschrijft de smaak die nog het meest nijgt naar bouillon- en vleessmaak. De zeer wel edele Professor Ikeda lanceerde deze smaak na het proeven van een bouillon op basis van zeewier. Begrijpelijk dat wij daar dan geen woord voor hebben...

Dus als je geur- en smaaksensaties van wijn wil beschrijven heb je een combinatie van de vijf smaken, gecombineerd met een greep uit de honderden benoemde aroma's.

Zo moeilijk kan het dus niet zijn om enkele referenties op te noemen? En wie zich er op wil toelekken kan het aromawiel instuderen (zie... Google).

De vraag blijft of je daardoor meer plezier zal beleven aan een glas wijn... Het is voor mij net zo tof uw impressies te horen aan de hand van enkele geuren en smaken en vooral uw appreciatie te zien.

### **rosé**

Je kent blauwe druiven. En gele.  
Maar roze druiven...?

Je weet ondertussen hoe witte wijn en hoe rode wijn wordt bekomen. Rosé is iets ertussenin. Op alle gebied.

Het is gemiddeld fruitig, gemiddeld door most op smaak en kleur gebracht en gemiddeld geliefd...

In functie van het gewenste resultaat worden dus de pelletjes en pitjes in het geperste sap gelaten, zo eenvoudig is het. Zoals bij rode wijn, dus, maar minder lang. Nog eenvoudiger, maar in Europa verboden, is het mengen van rode en witte wijn...

Van doorsnee witte wijn heb ik na twee glazen genoeg. Het kan aan mij liggen, maar ik vind dat de smaaksensatie eerder beperkt is bij het gros van de witte wijnen. Daarmee bedoel ik: de smaak is van best

ok tot zeer aangenaam, maar beperkt in breedte. Je merkt niet steeds nieuwe smaken en aroma's op zoals bij rode wijn.

En rosé zit daar dus middenin. Het biedt meer dan witte wijn maar minder dan rode wijn. Voor veel mensen is het al lang meer dan genoeg en wie geen rode wijn lust heeft aan rosé vaak een goed alternatief.

Je hebt de slobberoseetjes uit de Provence, maar je hebt ook taaie knappers, bijvoorbeeld op basis van Sangiovese. Il Poggione, mijn favoriete producent van Montalcino, heeft een stevige rosé genaamd "Lo Sbrancato". Niet te vergelijken met de Zuid-Franse mietjes, al hebben die op de juiste plaats en het juiste moment ook hun kwaliteiten!

Er zijn mensen, die ik nochtans waardeer, zelfs graag zie... die ijsblokjes in hun rosé doen... Alstublieft niet doen. Er zijn dranken die gebaat zijn door water, wijn niet! En noem het zeker geen "on the rocks" want dat heeft niets, maar dan ook niets, met ijs te maken. Zelfs niet bij de cowboys!

*On the rocks staat voor in stromend water gekoelde keien die in het glas whiskey worden gelegd. Die geven geen smaak of substantie af.  
Leg maar eens een ijsblokje in een Cointreau en kijk hoe de vloeistof verandert bij het smelten.*

Dus rosé op gekoelde keien, fine by me. Maar kom niet af met ijsblokken die uw toch al niet te stevige wijn nog eens extra verwateren!

Enfin, een toffe rosé, zonnig weer, wat fijne charcuterie, goed gezelschap... u mag mij altijd bellen!

### **Seyval 2015 (degustatie-bende)**

Klein Rijselhoek, Loker - €€€

Ooit ontdekt aan de auto, uit de frigobox, aan de wijngaard... En nu, enkele jaren later, op tafel voor de bende (zie "Klein Rijselhoek").

Toen, die eerste keer, vond ik hem verrassend, breed en lang. Smaakgewijs, natuurlijk.

Maar de '15 had ik nog niet geproefd en in al mijn ijver om notities te nemen hadden verschillende bendeleden al geproefd nog voor ik er de neus had aan gezet. En de positieve reacties waren op hun gezicht af te lezen.

Het had misschien ook iets te maken met het feit dat ze zich realiseerden dat het waarschijnlijk een Belgische wijn was en bovendien een veelbelovende!

Appel, en meer bepaald Granny, is altijd een leuke referentie voor een witte wijn. Ook als het een eerder droge wijn betreft, is die zoetzure fruitigheid een meerwaarde.

Eenmaal in de mond laat hij zich gewillig drinken met een eerder zacht mondgevoel en een lichte tinteling in de vroege afdronk. Die afdronk blijft ook lekker lang hangen en weerspiegelt de volle smaak. Een kwaliteitskenmerk!

Deze wijn leent zich perfect als aperitief met een knabbeltje, zoals wat versneden droge worst (niet al te stevig gekruid) of met een belegen geitenkaas van een artisanaal producent.

Algemeen gesteld, en na het bekend maken dat het de Seyval van Peter Vandamme betreft, is dit een Belgische wijn met een uitzonderlijk positieve prijs-kwaliteit-verhouding! Reclame voor Heuvelland! Meer van dat graag!

### **Slurp (leestip)**

Mag ik u voorstellen: Ilja Gort.

Nederlander. Fictieschrijver. Wijnboer in Bordeaux en Zuid-Frankrijk. Televisiefiguur. Voorbeeld.

De term “God in Frankrijk” is voor hem uitgevonden. Hij slijt zijn dagen met het becommentariëren van het werk van zijn medewerkers, het schrijven van leuke one- en two-liners, af en toe een tv-programaatje opnemend al reizend door Frankrijk...

Ik heb verschillende boeken van hem. Van veredelde fotoboeken waar de tekst bijzaak is tot spannende fictie.

Ik heb waarschijnlijk al zijn wijnen geproefd... Van slobberwijnen (zijn term!) tot sjieke klassewijnen. Altijd een cadeau! Excuseer, een kadoo.

Topfiguur met zijn stripfiguur-snor en zijn, aan hem vastgegroeid, gileetje. En zijn eeuwige glimlach.

De leestip dus...

Hij heeft een zeer aangename nieuwsbrief die verwijst naar al zijn avonturen en producten, en af en toe een buitenkansje biedt. Zie slurp.nu. En “De geluksvogel”, bij de letter “d”.

### **Sole Quinta 2015 (degustatie-bende)**

Universal Wines, Beernem - €€€ Onverkoopbaar...

De tranen gaven nochtans een goed voorteken. Een stevig alcoholgehalte is te merken aan wijn die aan de zijkant blijft hangen na het walsen en traag afloopt. De viscositeit zoals we zeggen.

En een witte wijn mag dat hebben, de fraîcheur en de zuurte maken dat goed in de mond. Bij rode wijn ligt dat soms anders...



De wijn werd uitzonderlijk goed bevonden op gebied van aroma's. Abrikoos, perzik en honing werden opgemerkt, net als enige eik-nuances. Maar het is voorlopig niet duidelijk of deze wijn houtopvoeding heeft genoten. Er is al bij al bijzonder weinig informatie bekend en de wijn komt ook pas in het najaar van 2016 op de markt.

In de mond refereert de wijn naar Graves, een naam waar veel witte wijnen mee willen vergeleken worden. En ook de afdrank is er eentje die absolute topwijnen kenmerkt.

De monden vielen dan ook open als we de fles op de tafel plaatsten en vertelden dat het een Roemeense blend van Chardonnay, Muscat en Sauvignon Blanc betrof met twee lokale en dus haast onuitspreekbare druiven, namelijk Negru de Dragasani en Feteasca Regala.

Wegens onbestaande tot zeer beperkte kennis van de Roemeense gastronomie zouden we u dit graag laten combineren met paling of forel gebakken in een beurre noisette, maar zonder saus. Toppie!

Zoals gezegd, de algemene evaluatie was dat deze wijn, ondanks al zijn kwaliteiten en een zeer goede prijs-kwaliteitsverhouding, onverkoopbaar is. Een korte rondvraag leerde ons dat niemand geneigd zou zijn een Roemeense, witte wijn van net geen tien euro te kopen.

Tenzij, zoals bij Universal Wines gebeurt, de wijn gepromoot wordt en die ook geproefd kan worden.

Respect voor het pionierswerk dat Kurt en Kristof doen op dit gebied!

### **Spaanse wijn (leestip)**

En waar zou dit boek over kunnen gaan?

Als mijn, door wijn geteisterd geheugen mij niet in de steek laat is dit boek uitgebracht ter gelegenheid van een grote beurs van Spaanse wijnen. Maar ik kan er ook volledig naast zitten.

Ik heb getwijfeld om dit boek aan u voor te stellen... Niet omdat het niet interessant is, integendeel! Het brengt de Spaanse wijnstreken mooi in kaart, is zeer informatief en stelt een uitgebreide reeks wijnmakers voor uit alle hoeken van Spanje.

Maar achteraan staat: "Een selectie van de beste verdelers van Spaanse wijnen" en dat riekt een beetje naar commercie, ook al zal dit wellicht met de oorspronkelijke reden van het boek te maken hebben.

Bovendien beschrijft het specifiek de periode 2008-2009, al zal er niet zoveel veranderd zijn in Spanje, behalve dat de prijzen wat omhoog zijn gegaan.

Dus het boek is uitgebracht, voor alle in Spaanse wijn geïnteresseerden, door Vinopress (van Vino!), wellicht in 2008 of 2009...

## **Spanje**

Heb ik al gezegd een lichte voorkeur te hebben voor Italië?

Maar er is één ding dat Spanje voor heeft op Italië: een hele mooie prijs-kwaliteitsverhouding!

Ik wil niet gezegd hebben dat Spanje het Italië is van den Aldi, om de eenvoudige reden dat ik den Aldi niet ken...

Bovendien heeft Spanje enkele klinkende namen in huis die voor zichzelf spreken. Cava, om te beginnen, en Rioja. Of, voor de liefhebbers, Priorato! Minstens evenwaardig aan de Barolo's en Brunello's van de burens. Spanje maakt topwijnen die door de wereld gesmaakt worden en naar waarde geschat!

Maar Spanje is voor mij toch het land van de vele goeie en zeer goeie wijn aan verantwoorde prijzen. Rioja, Rueda, La Mancha... klinkende namen die in iedere wijnverzameling thuis horen en daarnaast ook met graagte uw dagdagelijkse maaltijd vergezellen.

Ik heb ooit, voor “de Neus” op Megavino, alle Spaanse wijnstreken geblokt. En ondertussen, op een viertal na, weer vergeten. Want het is allemaal soms ook een beetje karakterloos. Het botst niet. Maar het blijft ook niet hangen... Mag ik dat zeggen?

Als u het mij vraagt (of als u mij nu niet tegenhoudt...): jonge, fruitige wijnen die uw zomer opfleuren aan een hele mooie prijs. Maar in de winter zoek ik er niet bepaald naar...

### **sprankelende wijnen**

Een vrouw met een glas sprankelende wijn in haar hand is nu eenmaal mooier dan... een andere vrouw!

Er zijn zoveel sprankelende wijnen (van 3 tot 300 euro) dat er misschien toch wat duiding gewenst is...

In de eerste plaats is er het verschil in productie. De ‘Methode Champenoise’ is in feite de klassieke manier zoals die in de Champagnestreek wordt toegepast. Je kent vast die houten platen met gaten in die in een omgekeerde ‘V’ staan en waar de flessen met de teut naar voor worden ingezet? De fameuze “pupitres”. Daar wordt in feite een soort filtering doorgevoerd na de tweede gisting en dat is dus specifiek voor de Champagnemethode.

Let op! Dat woord, Champagnemethode, mag niet meer gebruikt worden... In 1994 vonden de mannen uit Reims en omstreken dat het vermelden van het woord Champagne op wijnen die uit andere streken kwamen verwarrend en, vooral, nadelig voor de trotse Champagne-originals (en hun portemonnee).

Het is natuurlijk wel een beetje waar... maar het kwam toen, en nu nog steeds, een beetje flauw over. Enfin, sinds toen en bekracht met een wet moet deze werkwijze nu als 'traditioneel' aan de man gebracht worden.

Je hebt dus de eerste gisting door toevoeging van gist (of door de aanwezigheid van gisten in de kelder) en je hebt een tweede gisting door toevoeging van... gist. Ja. Wat had je anders gedacht?

Nadat de basis- (lees "stille") wijn gecreëerd is door middel van gisting wordt deze op fles voorzien van een mengeling van gist, alcohol en suiker. De verhouding bepaalt de uiteindelijk factor 'zoet'. Het verschil tussen sec, extra-dry, frizzante, brut... en andere vreemde bepalingen. Deze tweede gisting is een constante tot de edele vloeistof uw of iemand anders' keelgat bereikt. En zorgt voor de sprankeling, de bubbels, oftewel het frisse verschil met een stille wijn.

Hierboven hadden we het over een “traditionele” schuimwijn (Champagne, Cava). In dit geval gaat de fles een tijdlang met de nek door de pupitre en wordt dagelijks een klein beetje gedraaid en aan de poep lichtjes omhoog gekanteld zodat na verloop van tijd de restjes van de toevoeging in de hals tegen het stopsel zitten. In een beweging wordt die hals dan bevroren, wordt de stop afgehaald (gelijkaardig als die op een pint) waardoor het vervrozen bezinksel door de onderdruk uit de fles wordt geblazen. Men vult de drank terug bij met wijn (en eventueel suiker) en daarop komt de paddestoel (het typische kruk) met muselet om het kruk op zijn plaats te houden.

Nostalgie... want vandaag de dag gebeurt dat geautomatiseerd op giropalletes en van die dingen, maar ik wil u niet lastig vallen met de weinig romantische, economische overwegingen van de producenten.

Maar als er een traditionele methode is, dan is er ook een alternatieve methode... Charmat genaamd in het geval van sprankelende wijnen. De befaamde tweede gisting gebeurt in dit geval in gesloten tanks, in groot volume. Niks draaien, bevriezen of bijvullen van flessen maar gewoon de afgewerkte schuimwijn op fles trekken en klaar zal Kees zijn...

Een stuk goedkoper (en dat merk je ook in de winkel), maar daarom niet slechter. Voor wie zijn sprankelende wijn zacht met fijne belletjes verkiest is, bijvoorbeeld, Prosecco wellicht interessanter dan Champagne. Die laatste, maar ook Cava die op de traditionele manier wordt gemaakt, is altijd iets... hoe zou ik het zeggen zodat het niet negatief klinkt... enthousiaster in de mond. Ieder zijn meug en voor mij is het allemaal zeer te pruimen.

Misschien nog een leuk weetje over de Italiaanse schuimwijnen: je hebt frizzante en spumante. Klinkt allebei goddelijk, ik weet het, maar het verschil is te merken aan de afsluiting. In het geval van frizzante heb je namelijk voldoende aan een soort bierflesdopsel of een kurk met een touwtje over.

De spumante daarentegen heeft een kurk dat vergelijkbaar is met die van Champagne en met daarover de muselet. Frizante heeft namelijk minder druk en is slechts lichtjes sprankelend.

Om een idee te hebben: de druk in de gemiddelde fles Champagne is zes bar, in een autoband is dat twee tot een kleine drie bar...

Niet vergeten: traditioneel staat voor meer arbeid en dus duurder, maar ook exclusiever. Charmat staat voor eenvoudiger, maar daarom niet minder interessant.

Champagnes hebben een heel herkenbare geur, als resultaat van de productiewijze en de gebruikte druiven. Het herkennen daarvan kan handig van pas komen bij de eerstvolgende blinde degustatie.

Champagne blijft een feestje, maar de alternatieven zijn er voor de 'gewone' gelegenheden. En als het twee keer niks kost dan is het vast een stille wijn waar achteraf koolzuurgas is ingespoten zoals in limonade. En hoe weinig het ook is... dat is weggesmeten geld.

**Pasteur, Guyot en Cortés**  
(geschiedenis van wijn 7)

Er is ook goed nieuws uit de tijdspanne van de druifluis.

Zo is er dokter Louis Pasteur die ontdekt dat wijn bestaat uit ontelbare microscopische organismen en dat leidt tot een gecontroleerde, alcoholische, gisting. Met andere woorden, weten hoe de gisting suikers omzet naar alcohol maakt dat je het proces kan beïnvloeden en optimaliseren.

En dokter Jules Guyot (die naam hoor je nog terug) zet 5.000 jaar wijnbouw in schrift. Zowat alle informatie die tot dan toe mondeling werd overgedragen van generatie op generatie werd zo voor een breed publiek toegankelijk. Tja, daarvoor kon je moeilijk een goed boek over wijn vinden...



Minder goed nieuws komt dan weer uit Amerika waar in 1880 de 'drooglegging' begint. In antwoord op het overdreven alcoholmisbruik van de Amerikanen wordt in Kansas het maken, bezitten en gebruiken van alcohol verboden. En dat verbod ging vrij ver: alcohol en wijn, en aanverwante zaken, werden geweerd uit de schoolboeken, zelfs uit Griekse en Romeinse klassieke literatuur waar die een niet geringe rol speelden.

Verschillende staten zouden volgen en het zou tot 1933 duren tot het verbod deels werd opgegeven, enkele staten bleven nog een tijdlang 'droog': Kansas tot '48, Oklohoma tot '57 en Mississippi tot '66! Ondertussen wordt er legaal wijn gemaakt voor uitvoer en komen deze wijnen op Engelse en Duitse menukaarten. En komen de Amerikaans wijnen prijzen winnen in Europa, onder andere op de Paris Exposition. Begrijpe wie kan...

Vanaf 1970 krijgen we dan de opgang van de 'Nieuwe Wereld' die, niet geremd door traditionele beperkingen, erin slaagt een belangrijk deel van de Europese omzet te verwerven. Dit met dank aan de Nederlanders en de Engelsen, die respectievelijk Zuid-Afrika en Australië (en zelfs een deel van Noord-Amerika) in contact brengen met de wijnbouw, en Spanje, dat de druif in Zuid- en Midden-Amerika invoerde.

Interessant om weten is dat, ondanks de inzet van Hernán Cortés (Spaans ontdekker en veroveraar van o.a. Mexico), het aanleggen van wijngaarden in Mexico werd

verboden door de koning van Spanje in 1525. Als heerser had Spanje namelijk het monopolie op de wijnhandel tot de Mexicanen zelf hun wijn konden verbouwen. Dit verbod was 150 jaar van kracht.

### **spuugbak**

Het komt een beetje over als vloeken in de kerk: de spuugbak. Maar het is zeker niet de bedoeling die bij u te nemen als u 's avonds op het gemak van een glaasje wijn geniet.

Als u echter enkele wijnen na elkaar gaat proeven kan het te overwegen zijn de wijn niet altijd allemaal door te slikken.

En dan is het de kunst dit enerzijds in stijl te doen en anderzijds te voorkomen dat een deel wijn op uw kleren of op de tafel spat.

Neem een servet bij de hand, breng de spuugbak dicht bij, de servet tussen de voorkant van de spuugbak en uw kin en blaas de wijn 'fonteingewijs'. Veeg dan snel de eventuele druppels van de lippen en deze hindernis is ook weer in stijl genomen. Men zou voor minder alle wijn doorslikken...

De spuugbak is ook handig om de restjes uit het glas in te gieten. Soms krijg je gewoon te veel wijn per glas zodat het moeilijk is alle wijnen deftig te proeven. Weet

dat het professioneel overkomt slechts weinig te proeven en toch de nodige conclusies te kunnen trekken. Of toch, zoals de meesten, te doen alsof...

### **supermarktwijn**

Ik kan het niet staven met bewezen cijfermateriaal, maar volgens mij wordt meer dan de helft van alle wijn, in Vlaanderen, in de supermarkt aangekocht.

Alle specialisatie en doorgedreven zoektochten van de wijnhandelaars ten spijt. Gelukkig krijgen die wel vaak de klant over de vloer die een bepaald volume wenst aan te kopen en zich, derhalve, goed wenst te informeren, en/of een meerwaarde zoekt.

Maar het overgrote deel van de aangekochte wijn, in Vlaanderen, verlaat de supermarkt per eenheid voor minder dan twaalf euro per fles.

Het is overigens fijn te zien dat supermarkten steeds meer aandacht besteden aan deze productgroep.

Duidelijke uitleg, interessante combinaties met gerechten, per soort verzameld, acties op specifieke wijnen... Alles erop en eraan.

En dat komt natuurlijk omdat er in het algemeen, maar vooral in voeding en drank, steeds meer wordt verwacht door de klant en dat die steeds beter geïnformeerd is.

En als die beter geïnformeerd is of wil zijn zal die er geen probleem mee hebben om naar een specialist te stappen. Dus moet de supermarkt zich ook profileren...

En dat komt de gemiddelde klant alleen maar ten goede.

Moet u dan beschaamde kaken hebben als u betrapt wordt op het afrekenen van wijn aan de kassa van een supermarkt?

Helemaal niet! Integendeel.

Ik verkoop zelf wijn. Ik krijg wijn die ik moet proeven en evalueren. Ik doe degustaties bij bevriende producenten en invoerders. Ik koop vaak bij gespecialiseerde zaken...

Maar als ik in de supermarkt ben, ga ik altijd kijken of ik een interessant wijntje zie. Vaak voor één fles en onder de twaalf euro. En soms neem ik die de volgende keren ook weer mee. Want de wijnwereld is universeel en men zou verbaasd zijn hoeveel toffe wijnen aan schappelijke prijzen te vinden zijn in de supermarkt.

Bovendien kunnen grote organisaties nu eenmaal aankopen aan interessantere voorwaarden dan een wijnspeciaalzaak.

Aan de andere kant zijn er onvermijdelijke twijfels verbonden aan grote producenten die, jaar in jaar uit, dezelfde kwaliteit leveren van wijn, als was het cola...

Ik drink alles, dat was u vast al opgevallen, en ik hou rekening met de stelling: je krijgt waar je voor betaalt.

Als je een stevige rode wijn van zes euro koopt in een supermarkt kan het zijn dat die gechaptaliseerd is (suiker bijgevoegd om smaak en alcoholgehalte te manipuleren)... Het zij zo. En als je heel eerlijk bent: het kan eigenlijk ook niet anders... in die prijsklasse (zie ook "wijn en kostprijs").

Als je dat niet wil, kan je maar beter altijd wijn kopen van dik vijftien euro bij een gespecialiseerde wijnhandelaar die de makers van al zijn wijnen persoonlijk kent en weet hoe die werken. Prima voor mij...

Maar uiteindelijk heb je wijn in alle smaken, in alle prijsklassen en je kiest hem dan nog eens zelf. Al zal de info in dit boek de aankoop misschien wat gerichter, zelfs onderbouwd, maken? Ook, en misschien vooral, in de supermarkt!

### **'t Koudekot**

De zakenman die een buitenhobby zocht...

Peter Dael is oprichter van Dael Printing. Een lepers bedrijf dat zich toelegt op zeefdruk op grotere oppervlakten (excuseer mijn absoluut gebrek aan kennis met betrekking tot de materie), met 29 mensen in

dienst. Een meer dan voltijdse job die de nodige stress met zich meebrengt.

Dus zocht Peter een leuke, ontspannende vrijetijdsbesteding. Zelf godganse dagen binnen bezig, was hij jaloers op de vele landbouwers die op de streek aan het werk waren. Bovendien is Peter wijnliefhebber, geen kenner zegt hij zelf, en lid van een wijnclub. Het was dan ook een logische stap om wijnstokken aan te planten op een stuk grond dat hij, aanpalend aan zijn woning, kon kopen.

En Peter Dael gaat niet over één nacht ijs. Het is een perfectionist die ook in zijn hobby streeft naar kwaliteit.

Zo volgde hij de opleiding 'Wijnschool' van Syntra. Een intensieve opleiding voor de aspirant en ervaren wijnbouwer. Een opleiding waar zeer veel belangstelling voor bestaat, met lange wachtlijsten voor inschrijvingen tot gevolg. Voor de ingewijden, onder andere Herman Troch, Jan Caudron en Rik Van Deun zijn docenten. Een intensieve opleiding van twee jaar, een à twee maal per week, tussen mensen die al jaren tot decennia wijn verbouwen en hun kennis van zaken willen toetsen aan de theorie.

Maar Peter doet zijn goesting. Want hij wil zich onderscheiden door uitzonderlijke kwaliteit te brengen.

Hij kiest de moeilijke weg, de enige weg trouwens als men een kwaliteitsproduct voor ogen heeft. De planten worden een eind uit elkaar geplant (2,30 meter), er wordt gekozen om de planten hoog op te laten groeien voor optimale bezonning en zo veel mogelijk verluchting, kwaliteit primeert op kwantiteit, chemische manipulatie wordt zo veel als mogelijk vermeden maar is aanvaardbaar bij noodzakelijkheid... Ook de enige manier, als het doel is lekkere rode wijn te produceren.

In 2010 zijn de eerste 300 plantjes Regent in de grond gestopt. De Regent is een populair Duits, blauw druivenras. Een kruising tussen Silvaner, Müller-Thurgau en Chambourcin. Het is een resistent ras, wat betekent dat het bestand is tegen de meest voorkomende schimmelziekten, namelijk echte en valse meeldauw.

Bovendien is dit een vroegrijpe druif, geen overbodige luxe in deze contreien.

Daarna werd Zweigelt aangeplant, een kruising tussen de Blaufränkisch en de St Laurent. Oostenrijkse afkomst, maar ook veelvuldig aangeplant in Hongarije en, hou je vast, Canada. En ook een blauwe druif.

Net als de Frühburgunder, een afstammeling van de Pinot Noir, die in 2012 werd bijgeplaatst. Een derde vroegrijpe druif.

Het voorbeeld voor Peter is de Ahrvallei in West-Duitsland. Daar worden kwalitatief hoogstaande rode wijnen gemaakt op basis van Pinot Noir en zijn varianten. Hetzelfde klimaat als wat we hier hebben maar met zuidelijk georiënteerde rivierflanken die de zon ten volle benutten. Afwachten of we dat hier kunnen evenaren...

Ondertussen zijn Koudekot-wijnen beschikbaar in wit, rosé en rood met zeer uiteenlopende karakters. Maar, gezien de kleinschalige productie kan ik u aanraden Peter te bezoeken op zaterdag en u te baseren op de beschikbare wijnen.

Het is in ieder geval zo dat Peter er 100% voor gaat. En ik kan het me, in zijn geval, moeilijk anders voorstellen.

Zelf vindt hij Belgische wijnbouwers ‘kamikazepiloten’, maar ondertussen stelt hij zelf wel alles in het werk om uitzonderlijke wijnen te bekomen.

‘Rode wijn wordt gemaakt in de wijngaard’, zegt Peter.

### **Tenuta di Morzano, Toscane**

Borgo Filicardo, waar het verhaal, hiervoor ergens, over ging, is het vakantieverblijf op Poderi del Nonnonanni. En daar is ook de cantina (of wijnhuis) Tenuta di Morzano.



TdM is eigendom van de familie Mignolli en wordt geleid door Giacomo Benucci. Colette en Camilla verzorgen de administratie en de activiteiten en Mauro is verantwoordelijk voor de productie.

En, uitzonderlijk, kan je er al eens de eigenares tegen het lijf lopen: signora Francesca Mignolli, die ook de cover van 'moordboek' siert (SCHRIJVERIJ002).

TdM maakt Chianti, momenteel zes varianten, een witte Toscaan, een internationale blend 'Nicosole' en, niet te vergeten, een Vin Santo (de zoete dessertwijn van de streek).

Ik kan gemakkelijk de komende twee uur vullen met het uitvoerig beschrijven van de wijnen, maar misschien moeten we dat nog maar eens organiseren in aanwezigheid van Giacomo...

Wat moet u weten als u TdM binnenstapt? Niets speciaals eigenlijk. Het zijn allemaal zeer aimabele mensen die u graag laten proeven terwijl ze vertellen over de familie Mignolli, over Chianti, over wijnbouw, over hun activiteiten en over Montespertoli.

U mag het over u laten komen en als u helemaal op zeker wil spelen zegt u dat u mij kent. Dan geraak je daar vast het eerste uur niet buiten. Adres: Via Montelupo 69, Montespertoli.

Voor in het achterhoofd: als u oprecht geïnteresseerd bent in wijn en de productie ervan, weet dan dat er een wijnmuseum is in Montespertoli, waar u wel een beetje aan uw lot wordt overgelaten, maar desalniettemin veel zal bijleren over het onderwerp van dit boek: I Lecci.

Opletten wel: in augustus valt alles daar plat op zijn gat omwille van de verlofperiode... Zeg dan niet dat je het niet wist...

### **Terug naar de wijngaard (leestip)**

Als je veel tijd hebt en een grote interesse in Franse wijn is dit boek van Gido Van Imschoot een aanrader!

Het boek is eigenlijk geschreven vanuit het gegeven dat de Franse wijnen het moeilijk hebben tegen de goedkopere wijnen uit de NW. En hoe jonge Franse wijnboeren daarop reageren.

Met interviews met tweeëndertig wijnmakers en aangevuld met informatie over de wijnstreek en de lokale wijnen is dit echt wel verplichte kost voor liefhebbers van Franse wijn. En mijnheer Van Imschoot vertelt geen kul, dit boek is zo echt en betrouwbaar als de Bijbel!

Uitgegeven door Het Davidsfonds in 2005.

## Tot op de bodem (leestip)

Nicolaas Klei, ook auteur van de “Supermarktwijngids”, schreef het fantastische, 558 pagina’s tellende “Tot op de bodem” voor de ware liefhebber van wijn. Meestal een beetje eigengereid, maar altijd amusant en bijzonder leerrijk.

Een kort stukje om er een beeld van te vormen...:

*“Je kunt snoeien tot je een rendement van min tien hebt,  
ploegen tot ze het in Nieuw-Zeeland voelen,  
kelderapparatuur kopen tot de aandelen in roestvrij staal  
en nieuw eikenhout in hun eentje de beurs uit het slop  
tillen, als je het niet in je vingers hebt, wordt je wijn nooit  
meeslepender dan decent.”*

Straf, heel straf!

Uitgegeven door Podium in 2005.

## USA

De US of A is de redder van de Europese wijnbouw! Zo had u het misschien nog niet bekeken...?

Oja, zij zijn het ook die de druifluis naar Europa hebben gebracht...

De Verenigde Staten zijn in absolute cijfers, zoals in elke discipline, sterk aanwezig in het kleine wereldje van wijn. Maar erg veel invloed hebben ze, mijns inziens, voorlopig niet gehad.

Al moet ik toegeven dat ik recent enkele toffe rode USA-wijnen heb gedronken, uit de supermarkt. Wijnen die verrassen door karakter en door pure smaaksensatie.

Ok, ik heb daarvoor ook al een reeks inspiratieloze kopies van Franse wijnen gedronken uit de US. Maar ik meen toch een verschuiving te zien in het aanbod, dus ik kan u alleen maar aanmoedigen die, bij gelegenheid, zeker een kans te geven. Uitkijken naar druivensoorten Cabernet Sauvignon en Merlot, hoezo Franse klonen...? California en Nappa Valley zijn, wat mij betreft en bij gebrek aan ervaring met de andere, de interessantste streken en Mondavi is wellicht de bekendste wijnmaker...

Misschien een leuk onderwerp voor een vergelijkende degustatie? Laat tijdig weten waar en wanneer!

### **uw smaak**

Uiteindelijk het enige dat telt, of eventueel van u twee.

Om dat te ontdekken moet er wat geproefd worden en er zijn ergere taken dan dat.

Als ik klanten heb voor whisky in de winkel, die niet echt weten welke smaak ze verkiezen, neem ik een Highland Blend om te proeven. Dat is zowat een “gemiddelde” tussen zacht, stevig en rokerig. En dan hoor je al snel “moet zachter, fruitiger” of “mag steviger of rokeriger”.

Op die manier komen we tot een voltreffer in twee tot vier glaasjes en meer moet dat niet zijn, want bij whisky nog meer dan bij wijn, zijn de smaak- en reukorganen sneller moe.

Bij wijn is het net zo, alleen zal geen enkele winkel vier flessen wijn opentrekken om tot een akkoord te komen, tenzij u vooraf aangeeft uw bestelwagen te willen vullen.

Dus het neemt tijd in beslag, vraagt ook een beetje concentratie als u op een ander wijn drinkt, eventueel wat notities (of foto met smartphone) en het gaat nog het snelst als u een degustatie bezoekt. In dat geval zelfs bij voorkeur een volume-degustatie. Mits goeie begeleiding heeft u daar op geen tijd een idee van de wijnen die binnen uw smaakinteresse vallen. Doen!

## **vervoer**

Heeft u dan na veel slobberen, ruiken, spuwen en proeven de wijn van uw keuze bepaald en enkele flessen of dozen besteld, dan moet u die nog veilig thuis krijgen.

Want of het nu van de lokale wijnwinkel is, of van de wijnboer in Zuid-Spanje... het blijft glas en, bijgevolg, een risico.

Kristof van Universal Wines zag mij ooit wijn inladen en gaf mij toen een zeer waardevol advies: het stevigste deel van de fles is “het gat”, oftewel de onderkant. Een fles is gemaakt om recht te staan. Dat klinkt vrij logisch, maar dat is effectief ook het geval voor andere situaties dan het op de tafel staan.

Als uw fles plat ligt, wat logisch is in een doos van zes in de koffer van de wagen, worden eventuele schokken opgevangen door de zijkant van de fles. En die is daar eenvoudigweg niet op voorzien. Hetzelfde in uw boodschappentas: als de fles horizontaal op, bijvoorbeeld, een zak appelen ligt en u zet die net iets te enthousiast neer... kan dat het einde van uw wijn betekenen.

Dus, een fles is gemaakt om rechtop te staan, behalve als u de wijn langere tijd stockeert. Dat heeft dan weer te maken met het kurk, maar dat hebben we hiervoor al toegelicht.

### **Vlaamse kost en wijn**

Tja, je vraagt je ongetwijfeld af wat je kan combineren met onze lokale klassiekers, zoals stoofvlees, vol-au-vent, al dan niet Gentse waterzooi en mosselen.

Alles wat op basis van bier is zal, als vanzelfsprekend, een mooie combinatie opleveren met dat bier. Maar een stoofvlees op basis van Rodenbach kan je evengoed laten begeleiden door een fruitige, niet al te zware rode wijn zoals een Rhône, Valpolicella of een Australische Merlot. Je mist dan wel het bittertje van het bier, maar krijgt meer structuur in uw drank. In dit geval: hoe sterker het bier waarop het gerecht is gebaseerd, hoe kloeker de wijn die je laat begeleiden. Maar, zoals gezegd: bier is hier misschien wel aangewezen.

## **VOM FASS**

Dé winkel...

Ik heb het al een paar keer over de winkel gehad. Wel, dat is in dit geval VOM FASS. In Brugge. Met hoofdletters. VOM FASS. Gespecialiseerd in oliën en azijnspecialiteiten enerzijds, en likeuren en distillaten anderzijds. Letterlijk. Elk aan een zijde van de winkel. Je kan proeven. En vergelijken. Zijn het goede producten?

Ja, anders laat je het niet proeven. En is het goedkoop?

Awel, het kan niet supergoedkoop zijn... Daar zijn andere winkels voor. Wij laten proeven, dus u proeft de kwaliteit en als die er niet is, koopt u niet. Toch? En we geven continu weg door te laten proeven... Dus er bestaan goedkopere producten dan ons aanbod. Maar het kan maar zo eerlijk zijn: u weet wat u koopt voor u

betaalt. En we werken met grote en kleine hoeveelheden, naargelang de noodzaak of de wens van de klant.

En we verkopen ook wijn. Maar die laten we niet proeven. Hebben we gedaan. Fles geopend en laten proeven om dan een of twee flessen te verkopen... En de fles dan 's avonds uit te drinken. Tof. Maar niet als je zes verschillende soorten hebt laten proeven...

Dus schrijf ik er maar een boek over. Want bij wijn heb je een aantal zekerheden en een aantal, laat het ons "onzekere factoren" noemen. Want er wordt ook twijfelachtig materiaal gemaakt in Bordeaux en, ik zeg het niet graag, in Toscane... Maar aan de hand van enige basiskennis van druiven, streken en smaken kan je toch al snel, op basis van de informatie op de fles, drie grote soorten onderscheiden: dat is mijn ding, dat is misschien mijn ding en dat is iemand anders ding...

En ik geef u uiteraard graag wat aanvullende uitleg als u bij ons langskomt. Want met het aanbod dat we momenteel hebben, en dat is zeer bescheiden, kan ik toch zeggen elke producent te kennen en bezocht te hebben, met uitzondering van Deetlefs in Zuid-Afrika.



## **water en wijn**

Nee, ik bedoel niet 'water in wijn', maar wel degelijk water EN wijn. Meer nog: water en alcohol, want wat nu volgt is ook van toepassing op bier en andere alcohol-bevattende dranken.

Alcohol droogt uit en een kater, en dan vooral hoofdpijn, wordt veroorzaakt door uitdroging van de hersenen. Ja, ook als die slechts zeer beperkt van grootte of kwaliteit zijn. Dus anticipeer en probeer per glas alcoholbevattende drank een glas water te drinken. Ik weet dat dit niet evident is en zal leiden tot frequent toiletbezoek, en dat sommige gelegenheden dat bijzonder onaangenaam maken, maar het is dat of een, minimum halve, verloren dag...

Wie mij kent weet dat ik ook niet bepaald het lichtend voorbeeld ben op dat gebied en het lukt nu eenmaal gemakkelijker op restaurant of op een trouwfeest dan in het gemiddeld café in gezelschap van vrienden waar iedereen constant roept 'en nu is het er ene van mij'...

Ik geef het maar mee...

Ik herhaal, water in de wijn is goed in een huwelijk, tegenover uw werkgever, in het geval van contact met een rechter en, mocht u nog in de ouderlijke woning resideren, in discussies met de ouders. Maar nooit, ik

herhaal NOOIT, wordt water, in gelijk welke vorm, dus ook geen ijsblokjes, in een goeie wijn gedaan!

Ofwel wordt u hiervoor ongenadig gestraft door Bacchus (neef van God en verantwoordelijk voor wijn), ofwel drinkt u brol die u eigenlijk toch gewoon beter rechtstreeks in het toilet giet. Bespaart u nog wat ongemakken...

### **WIJN - De basis van wijn. (leestip)**

Het ronduit schitterende, en enigszins eigenzinnige, epos over wijn door drie grootheden uit de hedendaagse wijnwereld: Romana Echensperger, Fiona Morrison en onze eigen Filip Verheyden. Straffe kost op een vrij gemakkelijk leesbare wijze gebracht in korte “to-the-point” hoofdstukjes. Alles wat je wil weten en, door drank gedreven, vergeten over wijn.

Het boek zit in elke zichzelf respecterende wijnbibliotheek en is herkenbaar door de gedrongen vorm en de witte kaft met de magische titel “WIJN” in ‘t zwart.

Willen we het volgende afspreken: lees, in de bibliotheek, bladzijde 22, over glazen.

Een heel mooi voorbeeld van hoe de materie wordt aangepakt en no nonsense weergegeven. Als u dat bevalt zet je het boek terug en koop je een eigen versie,

want je zal nooit genoeg krijgen van wat in dit boek staat.

Is het niet helemaal je ding? Geen zorg... Dan ben je misschien eerder publiek voor schrijvers als ikzelf? En daar is helemaal niets fout mee!

Uitgegeven door Millefeuille Press in 2011.

### **wijn en gerecht**

‘Het moeilijkste wat er is’, werd mij al meermaals geantwoord op de vraag ‘Hoe combineer je gerecht en wijn?’

Nu ja, antropologie lijkt mij anders ook niet bepaald eenvoudig...

Zelf heb ik er weinig last van. En dat komt omdat ik de grote lijnen respecteer zonder mijzelf te verliezen in oeverloos gedram over de details.

Ik ben geen liefhebber van zoete witte wijn, zelfs niet van de Vin Santo uit het door mij geliefde Toscane (hoewel ik er ooit eens veel lauwe heb zitten drinken in de felle middagzon met de Florentijnse Harley Davidson-club en het nog plezant vond ook, op het moment zelf).

Maar ik werd ooit getrakteerd door T. V. uit W. (in het schitterende restaurant 'De Koetsier') op Foie Gras en het obligate geroosterde rozijnebrood in combinatie met een verrukkelijke Sauternes... Waauuw! 't Is al een tijdje geleden en er is sindsdien veel water naar de zee gestroomd, maar dat is blijven hangen.

Kaas... Ook een onderwerp van vele discussies betreffende de best passende wijn. Ik ben klassiek, ouderwets als u mij niet mag..., ik verkies rood. Velen die het wellicht uitgebreid hebben uitgetest willen mij overtuigen dat witte wijn een veel en veel beter gezelschap is voor een assortiment kaas, ik blijf bij mijn voorkeur. Al moet u zich natuurlijk niet inhouden mocht u mij willen uitnodigen voor een avondje kaas en witte wijn...

Maar dus... doorgaans beperk ik mij tot de gangbare, lichtjes plooibare regels:

- licht wit voor aperitief en slaatjes zonder accenten
- fruitig wit voor maaltijdslaatjes, zeevruchten en sausloze vis
- stevig wit voor vis met saus en licht vlees
- rosé voor in de zon
- licht rood voor hetzelfde als fruitig wit, maar dan in de winter
- kruidig rood voor wit vlees, van kip tot kalf
- fruitig, vol rood voor stevig gekruid vlees, met of zonder saus
- stevige rode wijn voor met vrienden, en eventueel gekruide charcuterie
- pils bij barbecue (de zurige frisheid van een pint is de ideale partner in crime bij opengeklakte saucijzen, te droge koteletjes, zwarte steak, veel te straf gekruide ribbetjes en wie weet wat nog allemaal meer), tenzij het een -min of meer- culinaire barbecue betreft, maar het is weinigen gegeven dit kunststukje a/ spannend te houden en b/ tot een goed einde te brengen.
- en Lambrusco voor als je het echt niet weet... Want dat gaat bij alles: aperitief, licht voorgerecht, stevig vleesgerecht, dessert, bij het uitzakken...

Het probleem met te lichte wijn en bbq is eigenlijk, naast proeftechnisch, ook puur praktisch...

De smaken van het gekruide, gemarineerde of half verkoalde vlees blijven hangen in de mond en minimaliseren de smaakervaring van het andere, lichtere voedsel of drank. Als je dan een lichte wijn drinkt smaakt je die amper. Bovendien zorgen diezelfde smaken voor een uitdroging van de mond zodat je meer drinkt. terwijl je de wijn niet eens smaakt... Misschien niet de best mogelijke situatie...

Een andere drank, bij voorbeeld spuitwater, bier of Champagne, zal uw mond kuisen zodat u beter proeft en, tegelijkertijd, de oorzaak van uw dorst wegnemen.

Dit gezegd zijnde, als u net als ik liever wijn drinkt moet u dat in het achterhoofd houden en gezien het feit dat we na het lezen van dit boek altijd evenveel water gaan drinken als wijn, zal dat ook wel in orde komen.

Mocht je echt werk zoeken en eens volk op bezoek hebben bij zonnig weer en niet nog maar eens chipolata's of gevogeltebrochetjes of ribbetjes wil klaarmaken, heb ik een leuke tip. Je haalt wat gemengd gehakt, zo'n 150 à 200 gram per volwassen eter (kind is halve volwassene. In eetvolumes, bedoel ik), en wat toebehoren zoals mozzarella, ei, sjalotjes, pepertjes, spek... en maakt verschillende kleine burgertjes (pikant, cheese, natuur...) voor op kleine pistoletjes.

Afwerken met verschillende slaatjes, verschillende sausen, extra kaas...

Smaakbommen, die geen gewone wijn verdragen. Dus Lambrusco overwegen. Of sprankelende wijn. Of bier. Verknoei daar geen lekkere rode wijn aan! Daar kan je achteraf nog van genieten, in het nachtelijke uur ;-)

Hou ook rekening met zuren! Sommige combinaties zullen een metalige smaak geven. Waar enerzijds een gerecht met weinig zuur, zoals gerookte zalm of garnalen, op wijn met veel zuur botst, zoals een Riesling, is het resultaat bekketrekkerij... Aangezien je niet snel je koude zeeschotel in de vuilbak zal kieperen kan je overwegen een vette wijn (wit, dus) erbij te halen.

En bij chocolade drink ik... melk.

Naar verluidt zou versterkte wijn, zoals Port, daar ook mooi mee combineren... Nooit geprobeerd. Moet ik eens werk van maken...

Ooit kreeg ik van N. T. uit R. de vraag om de wijn voor te stellen bij het menu van een familiefeest. Het menu was uiterst veelbelovend met eerst licht vlees (ik denk iets in de aard van rosbief), daarna vis met saus en dan lamsvlees. Maar... je kan moeilijk met licht rood beginnen en dan terugschakelen naar wit om dan terug vol voor rood te gaan.

Het lag voor de hand om eerst licht en dan stevig wit te kiezen, maar mijn voorstel was net iets verrassender.

Aan het eind van het aperitief werden de champagneglazen gewisseld voor een glas frisse Lambrusco met de vraag zich naar de tafel te begeven.

Daar werd het lichte, toch wel gekruide, vlees geserveerd dat perfect aansloot bij de licht sprankelende Noord-Italiaan om daarna naar kloek wit (Chardonnay dus) te switchen voor het middengerecht.

Vanzelfsprekend werd het lamsvlees begeleid door de Zuid-Afrikaanse druif bij uitstek: de Pinotage. Iedereen content.

### **Wijn Hoe? Zo! (leestip)**

De beste wijnboeken zijn diegene die al eens met wijn besmeurd geraakten.

Dan is dat zeker het geval met “Wijn Hoe? Zo!” van de heren Guido Franque en Fabian Scheys. Beiden begenadigd wijnkenners, zuipschuiten kan je wel zeggen, die zeer veel kennis en ervaring hebben gebundeld in een vrij bescheiden maar o zo interessant boekje.



Het is niet echt mooi... De foto op de cover nodigt niet echt uit (het is natuurlijk niet iedereen gegeven deftig en ontspannen op een coverfoto te staan), de indeling van het boek is vrij saai en de lay-out ronduit ouderwets.

Maar... het boek dateert van 2004 (niet dat dit vermeld wordt in het boek, ik heb het moeten opzoeken op internet...) en het ligt nog steeds binnen handbereik! De inhoud is dan ook verplichte kost voor de beginnende zuipschuit.

Uitgebracht door Book & Media Publishing en bijna nergens meer te vinden. Je kan altijd mijn versie eens doornemen, als je er maar niet op morst!

### **wijn ontdekken**

Het is zo bij alles als het op ontdekken aankomt: je moet je durven smijten.

*Eerlijkheidshalve moet ik hier bekennen zelf geen al te grote smijter te zijn. Zo kreeg ik ooit Lampredotto aangeboden van mijn goede vriend Giacomo Benucci (in Montespertoli) en ik kreeg het waarlijk niet doorgeslikt, ook niet met behulp van veel rode wijn... Zie 'Moordboek' voor de toelichting.*

Maar wijn is nog wat anders. Het ziet er meestal al aanvaardbaar uit en uiteindelijk liggen de smaakervaringen niet zo heel ver uiteen, zodat verrassingen vrijwel uitgesloten zijn.

Al moet je, als de kans zich voordoet, toch eens de wijn van Frank Cornelissen proeven. Deze Antwerpenaar maakt wijn van druiven die hij kweekt op de flanken van de Vesuvius en dat geeft toch wel een heel andere dimensie!

Als ik u toch een tip mag geven betreffende het ontdekken van wijnen: verwacht geen wereldwonderen.

Als je dan toch op een streek bent die een eigen, u onbekende, wijncultuur heeft, koop dan niet de goedkoopste flessen. Koop in de middelmaat van de prijs om de wijn een eerlijke kans te geven.

## **wijnerij**

Waarom heet dit boek eigenlijk 'wijnerij, het boek'. Dat laatste zal wel duidelijk zijn. Dit is het boek, gebaseerd op 'wijnerij'.

En 'wijnerij' is dan weer de drinkbare variant op 'schrijverij'...

Kort samengevat: dat laatste slaat op alles wat ik schrijf, 'wijnerij' slaat op al mijn activiteiten die maar enigszins iets met wijn te maken heeft. En soms, vaak, overlappen die twee elkaar. Zoals nu...

Maar 'wijnerij' is ook beschikbaar voor degustaties, om maar iets te noemen. Of voor de overname van een château in Reims, om eens iets onnozels te noemen...

Of, gewoon, voor advies. En verkoop, natuurlijk. Wat u wilt.

## **wijnsteen**

Die kristalachtige korreltjes die soms in witte wijn te vinden zijn, zijn absoluut niet schadelijk en ook geen teken van mindere kwaliteit...

Het is een gevolg van de combinatie van mineralen die door de wortels uit de grond worden opgenomen en wijnzuren die zich vormen tijdens de ontwikkeling van de druif, waardoor de wijnsteen zich ontwikkelt in de rijping of in de fles. Feit is dat wijnsteen in de fles duidt op een lange vergisting. Je zou kunnen zeggen dat het een teken is van kwaliteit, hoewel het moeilijk te verdedigen is dat er iets vreemds in de wijn zit.

Boodschap is rustig uitschenken en, net als bij bezinksel, niet tot de laatste druppel gieten.

## **Wine Basics (leestip)**

The House of Books bracht dit uit in 2003 en het bevat vooral veel foto's van mooie, gelukkige mensen met wijn. De tekst en de lay-out is een beetje gelijklopend en vooral "hip", in 2003 toch...

In dezelfde basics-reeks zijn trouwens ook de variaties party, italian, gardening en cooking uitgebracht. Ik wil maar zeggen, zo gespecialiseerd is het eigenlijk niet...

Maar het leest enorm vlot en aangenaam, terwijl de informatie zeer volledig is, en dus is dit boek best wel een aanrader. En tegelijk een trip terug in de tijd...

Misschien ondertussen Knuffelrock opleggen?

## **Wiscoutere Brut (degustatie-bende)**

Entre-Deux-Monts, Westouter - €€€€

Gezien het feit dat we nu eenmaal dichter tegen de Champagne-streek dan bij Rioja zitten... en het dus moeten doen met een gelijkaardig klimaat als die eerste, is het niet vreemd dat België zich uitstekend leent voor sprankelende wijnen.

Martin Bacquaert maakt er een paar verschillende en we proefden de "Wiscoutere" (de vroegere naam van Westouter). Deze klassieke combinatie van Chardonnay en Pinot Noir wordt aangevuld met Kerner die ervoor

zorgt dat de wijnmaker zijn stempel duidelijk drukt op het product. Hier twijfel je niet: dit is geen Franse Crémant. Van waar dan wel ligt iets moeilijker, maar niet uit Frankrijk.

Kerner is een kruising van enerzijds de rode (!) Trollinger en anderzijds de witte Riesling. Zeer origineel en dat proef je ook. De stevige sprankel (tikkeltje enthousiast) verhoogt nog de zurige toets. Zoals eerder gezegd is dat geen negatieve zurigheid, maar een factor die het karakter van de wijn bepaalt en, vooral, de combinatiemogelijkheden stuurt. Ook deze schuimwijn is redelijk droog en misschien eerder geschikt voor de liefhebber daarvan. Al zal iedereen de combinatie met schaaldieren op prijs stellen, veronderstellende dat iedereen schaaldieren eet...

Kijk, dit is een goed gemaakte sprankelende wijn die overall tot zijn recht komt. Maak eens de overweging om iets meer te betalen voor een product van bij ons dat bovendien kwalitatief naast de alternatieven kan staan, als het er al niet boven staat. Geloof me, de eventuele meerkost is volledig te wijten aan de (voorlopige) kleinschaligheid waarop gewerkt wordt. Lees "exclusiviteit"!

Geen klein bier, om het eens met een totaal misplaatst spreekwoord te zeggen.

witte wijn

Toch een beetje het kleine broertje van de grote, stoere rode wijn... Of niet?

We weten al dat de witte variant wordt gemaakt door het druivensap te laten gisten zonder pelletjes, steeltjes en pitten. Dat dit niet persé van witte of gele druiven moet zijn omdat ook blauwe druiven wit sap hebben.

Dat er ook een grote variatie van smaken beschikbaar is.

Van waterachtig tot intens fruitig, van zanddroog (zeg je dat?) tot zo zoet als snoep.

Feit is ook dat er, algemeen genomen, meer zwavel wordt gebruikt om het proces van witte wijn tot een goed eind te brengen omdat dat sap gevoeliger is voor bacteriën dan zijn donkere broer.

En je drinkt witte wijn bij voorkeur licht tot stevig gekoeld, naargelang het weer, het bijhorende voedsel, het type wijn, uw tandglazuur en, uiteraard, uw voorkeur.

## **Woodbridge Cabernet Sauvignon 2013**

(degustatiebende)

AD Delhaize, Wevelgem - €€

Frambozen-fanta... In de neus. Niets om u zorgen om te maken. Gewoon, een a-typische geur die deze wijn kenmerkt.

Vol en rond in de mond smaakte deze wijn duurder dan hij eigenlijk is. Zacht ook, zoals een beer van een vent die een klein poesje aait... Misschien mocht het aandeel zuren wat groter zijn, nu komt hij iet of wat vermoeiend over.

Kenmerkend voor Amerikanen, ik bedoel Amerikaanse wijnen?

Wat eten we daarbij... Met enig hoongelach werden hamburgers voorgesteld, maar dat is nog zo zot niet. Het smaakgewijze enthousiasme van beide producten vullen elkaar aan. Al kan het te veel zijn natuurlijk.

Vandaar dat we u ook gemarineerde ribben in zoete saus of gelakte eend voorstellen. Altijd stevige smaken die mooi gecounterd worden door deze wijn.

En uiteindelijk is dit een toegankelijke wijn met een zeer goede prijs-kwaliteitsverhouding. Origineel, iets wat je kan uitschenken als een zelfverklaarde kenner aan tafel zit. En Amerikaans, dus iets zoeter dan we gewend zijn.

Maar, naar mijn mening, een onverwacht origineel product uit de supermarkt. Proberen!

### **zoet of fruitig**

‘Meneer, ik drink graag zoete wijn. Heb je die?’

Je kan natuurlijk niet iedere klant twee verschillende wijnen laten proeven en een uitleg geven van tien minuten, maar mensen verwarren zoet en fruitig nog al eens.

Echt zoet, kwalitatief dan, is het gevolg van edele rotting van de druiven waardoor ze uitdrogen en de suikers sterk overheersen zodat de gisting wordt stopgezet, omdat het gewenste alcoholgehalte is bereikt, terwijl er nog veel suiker aanwezig is.

Fruitig daarentegen zijn wijnen als de Sauvignon Blanc en Verdejo waar je een mond vol zacht fruit proeft dat ook wat zoetig aanvoelt.

Een appel, neem nu een Golden Delicious, smaakt ook wat zoetig maar vooral fruitig. Een klontje suiker, dat is zoet. En daar ligt nu net het verschil in wijnen. En in zoveel andere zaken.



Heb je het niet zo voor “fris en fruitig”? Alternatieven zijn de reeds vermelde Chardonnay, Vermentino, Voignier en Semillon als het wat kloeker mag zijn. Of Riesling en Gewürztraminer als het wat zuriger moet.

## **Zuid-Afrika**

Uniek wijnland, zeer het ontdekken waard!

En ontdekken is het juiste woord, want het is allemaal nieuw en veel streken krijgen hun wijn gewoonweg niet tot bij ons...

Enkel regio's echter worden hier al op prijs gesteld en zijn te krijgen in supermarkten en speciaalzaken. Westkaap (of Western Cape), met o.a. Stellenbosch, is wellicht het bekendst en die zet ook de deur open voor de andere streken. Mits een beetje zoeken vind je ook wijnen uit Wellington en Paarl en mogelijk biedt een gespecialiseerde wijninvoerder ook wijnen uit enkele van de andere 23 officiële wijnstreken.

Merlot, Cabernet Sauvignon en Shiraz zijn er populair en brengen toch een afwijkend smaakpatroon ten opzichte van hun Europese neven. Er zit een soort vriendelijke warmte in, die vooral in de neus slaat. Of droom ik dat maar?

Liefhebbers van stevige rode wijn moeten zeker Pinotage proberen, een typisch Zuid-Afrikaanse kruising

tussen Pinot Noir en Cinsault. Toegankelijk maar heel typisch van smaak, al mag u voor een uitgesproken Pinotage niet op een euro kijken. Mijn ervaring heeft me geleerd dat Pinotage onder de tien euro beduidend minder eigenzinnig is dan die van boven de tien euro. Positieve uitzondering is de Six Hats van Universal Wines!

### **zuurtegraadcoëfficiënt**

Waar leg je zo'n ding?

Enfin, geen idee wat het betekent, maar het leek me een leuke afsluiter...

**en nu...?**

(geschiedenis van wijn 8)

Vanaf 1980 wordt wereldwijd kwaliteit boven kwantiteit geplaatst. Tussen '80 en de eeuwwisseling nam de wijnooppervlakte mondiaal af van 9,8 tot 8,2 miljoen hectare. De productie ging tussen '70 en '90 van 330 naar 266 miljoen hectoliter.

En momenteel is de wijnbouw in de lage landen in opkomst.

Zowel in België als in Nederland worden steeds meer wijngaarden aangelegd. De professionele wijnbouwer pakt ook in onze streken met interessante producten uit en menig hobbyist stort zich vol overgave op een bescheiden aanplanting.

Sinds kort staat België op de officiële lijst van wijnproducerende landen! Weliswaar met de kleinste opbrengst, maar we staan toch maar mooi tussen schoon volk als Frankrijk en Spanje...

Voorlopig is België daarmee de meest noordelijke, erkende, wijnstreek.

De oppervlakte wijnbouw in België nam met de helft toe tussen 1976 en 2006, de productie verdubbelde in die tijd. Dat lijkt op het eerste zicht de kwaliteit niet ten

goede te komen, maar de appreciatie voor de Belgische  
wijn neemt zienderogen toe, niet in het minst uit het  
buitenland.

Zou de klimaatsverandering daar voor iets tussen zitten?

Grootsprekers beweren dat het straks te warm zal zijn  
voor druiventeelt in de klassieke wijnlanden, terwijl in  
onze streken een ideaal klimaat zal heersen voor  
wijnbouw...

Zo'n vaart zal het wel niet lopen en veel opwarming van  
de aarde hebben we de meest recente zomers niet  
mogen ondervinden. Maar als mensen als Pancho  
Campo en Miguel Torres zich daarin verdiepen en de  
wereld rondreizen om conferenties over dit onderwerp  
te houden, moet er wel iets aan de hand zijn.

Meer zonuren, meer regenval, meer vervuiling, meer  
ziektes en insecten... allemaal factoren die niet alleen de  
wijnbouw beïnvloeden.

Ook transport en verpakking maken deel uit van de  
internationale problematiek en moeten de komende  
jaren grondig geëvalueerd en bijgestuurd worden.

Steeds meer, vooral jonge wijnbouwers zijn zich daarvan  
bewust en varen een natuurvriendelijke koers om de  
effecten van de welvaart af te remmen. Mensen als  
Frank Cornelissen gaan daar heel ver in. Anderen doen

toegevingen, maar houden klassieke oplossingen achter de hand voor noodgevallen. Kortom: er is binnen de wijnwereld een bewustwording en een positieve kentering.

Nu nog de rest van de mensheid... Salute!

**Italiaanse superwijnen: geproefd, gewikt... gewogen.  
Verslag van een doordeweekse proefavond bij VOM  
FASS Brugge.**

*Een avondje loeren, walsen, snuiven, lebben,  
slobberen, slurpen, lurken, gorgelen, smakken... en  
vooral veel praten over enkele van de betere, in dit geval  
Italiaanse, wijnen... Wat wil een mens meer?*

Het gegeven is zo simpel als wat: zes wijnen worden geëvalueerd, vergeleken en besproken onder wijnliefhebbers die rustig hun tijd nemen om ook de evolutie in het glas te respecteren en openstaan voor ieders mening. Feest!

Italiaanse krachtpatsers, uit het assortiment van VOM FASS, was het thema van de avond. Beperking hierbij is dat we enkel de momenteel gangbare jaartallen kunnen aanbieden. Maar tot onze verrassing maakte die beperking de degustatie juist extra interessant!

In de praktijk... heeft VOM FASS Brugge niet genoeg karaffen om al deze wijnen met het nodige respect te behandelen. Veel mensen zien het karafferen van wijn als show, of nog erger, als wijnsnobisme, maar ik kan u met een hand op het hart (en het glas in het andere) confirmeren, bevestigen zo u wilt, dat dit bij bepaalde wijnen een niet te onderschatten meerwaarde biedt!

Kort door de bocht misschien, maar als u meer dan 15 euro betaalt voor een fles wijn kan u maar beter ook de investering van een goeie karaf doen om optimaal van de wijn te genieten. Trouwens, een goeie karaf is een model waarbij de onderkant zo breed mogelijk is. Maar dat hadden we al besproken, dacht ik.

Nog een opmerking: 'ons gedacht' is niet de heiligmakende waarheid... maar eerder een samenstelling van commentaren van zes verschillende personen met een heel uiteenlopende smaak en zelfs met een wereld van verschil in kennis van wijn. Het is, in het beste geval, een opinie, zoals zoveel andere, zij het genuanceerd door de verschillende invloeden.

### **opener was de Chianti Classico Fonterutoli 2011 van Mazzei.**

Dit is een Chianti, want bestaande uit 90% Sangiovese, een Classico, want afkomstig uit het hart van de Chianti-streek, en een DOCG, want gemaakt volgens de strikte richtlijnen die deze herkomstbenaming garanderen.

Ons gedacht: expressief en elegant in de neus, subtiele tannines in de mond, houtlagering duidelijk waarneembaar. Evenwichtige wijn bij het inschenken, zonder dat we er evenwel los van achterover slaan. We zien een uitzonderlijk rode Sangiovese en enig naspeuren leert ons dat er een klein aandeel Colorino in

zit die zijn naam en faam te danken heeft aan de donkerrode kleur die hij met zich meebrengt. Eerste evaluatie is dat de wijn nog twee jaar mag blijven liggen om de capaciteit ten volle te ontwikkelen. En als de fles nu wordt geopend, dat het dan zeker de moeite is hem een half tot een volledig uurtje vooraf in een karaf te gieten om die ontwikkeling te bespoedigen. 13,5% alcoholvolume is tegen het Italiaans gemiddelde, in Frankrijk eerder tussen 12 en 13%. De alcohol smaakt niet bijzonder door en de termen elegant en evenwichtig blijven van toepassing.

Zonder u al het andere af te raden zouden wij opteren om deze Chianti te koppelen aan diverse, niet al te sterk gekruide of gesausde pasta's, zachte tot gemiddeld sterke kazen en rood vlees (bijvoorbeeld uw zondagse rosbief!). Met een culinair genie in ons midden werd zelfs geopperd deze wijn licht te koelen, 10 à 12°, en te combineren met gegrilde zalm.

En wat merken we? Een uur en wat sterke verhalen later is deze wijn perfect van dronk. Niks nog twee jaar laten liggen... Karafferen en drinken, die handel. Wie weet wat er over twee jaar aan de orde is...

Conclusie:

Chianti met een hele mooie prijs-kwaliteitsverhouding, vraagt enige zorg (laten ademen, temperatuur) maar is dat zeker waard.



**numero due: Zisola Nero d' Avola 2011 van Mazzei.**

In ieder geval een stuk voller, zelfs explosief in de neus.

En dan weer zacht in de mond. Krachtige wijn die toch wel lekker vlot drinkt. Je hoeft er niet bepaald op te knabbelen...

Toetsen van tabak en rijpe pruimen (zonder ons eindelijk te verliezen in alle mogelijke aspecten van het geur- en smaakspectrum), dus een eerder 'donkere' smaak.

Dikke tranen ook langs het glas, na het walsen, wat duidt op wat meer alcohol, 14% in dit geval.

Een mooie kwaliteit van deze wijn is de afdronk die lang en zuiver blijft hangen.

Wat combineren we daarmee? Als we Mazzei moeten volgen bij voorkeur een Siciliaanse vissoep... Maar onze culinaire adviseur dacht ook aan wild schaap. Sterke smaken dus die perfect gecounterd worden door deze knappe, donkere Siciliaan.

Wat viel ons verder op, in de loop van de avond?

Wel, dat deze wijn stabiel is. In tegenstelling tot alle concurrenten, was bij deze wijn nauwelijks verschil te merken tussen de eerste slok, vers uit de fles, of na een uurtje in het glas. Een voordeel volgens onze jongste proever, misschien toch een teken van iet of wat minder klasse dan de rest, volgens de meer ervaren zuipschuiten.

Conclusie:

Met de Zisola geen verrassingen of het zou in de combinatie met eten moeten zijn. Altijd op dronk en als de gelegenheid dwingt tot wat meer poeha giet je hem zonder probleem in de karaf, veranderen doet hij toch niet...

Het dient gezegd, ondertussen is de Zisola één van de favorieten ten huize Beyls. Omdat hij, in vergelijking met zijn collega's op tafel, enigszins betaalbaar is. En een vergelijkbare kwaliteit biedt, met wat goeie wil...

Bovendien is hij verkrijgbaar in magnum, ideaal om met een bevriend wijnkoppel (of twee...) te nuttigen op een lange, gezellige avond...

**tre: Brunello di Montalcino 2008 van Il Poggione.**

Gigantische reputatie en, misschien vooral van ikzelf..., torenhoge verwachtingen.

En nee, ik ben geen merkendrinker. Omdat mijn portemonnee er niet tegen kan en omdat het nu eenmaal ook interessant is (en minder belastend voor een bescheiden maandinkomen) toffe, betaalbare wijnen te ontdekken.

Ooit een wijn van meer dan vijf jaar opgedaan om dan te horen dat het eigenlijk zonde is die wijn nu al te drinken...?

Het begon nochtans goed... de bruine rand van de wijn demonstreerde de leeftijd van de wijn en zou zelfs meer doen vermoeden, ware het niet dat de fles op tafel stond met daarop in gouden letters '2008'.

De dikke tranen langs de rand van het glas gaven aan dat we hier 14,5% alcohol voorgeschoteld kregen. In de neus werd toast opgemerkt, een veelbelovend begin...

En toen viel het verdict, en dat was hetzelfde van alle drie de kenners: laat deze wijn nog vier (4!!!!) jaar liggen en het is toppie.

Lang nadat ik mijzelf terug had opgeraapt van de vloer, en enkele memorabele quotes later, volgde alsnog goed nieuws. De wijn had toen lange tijd (half tot anderhalf uur, naargelang de proever) in het glas gestaan en de bruine rand was geëvolueerd naar donkerrood. Maar belangrijker nog: de wijn was volledig opengebloeid en een toonbeeld van evenwichtigheid: tannines, zuren,

fruittonen, consistentie (om eens een moeilijk woord te gebruiken), afdronk, aroma's... Het hele plaatje klopte.

Het dient gezegd: het plaatje zou wel eens een stuk beter kunnen kloppen in 2018, als ik de tafelgenoten mag geloven, maar dit is toch verdoeme een knappe wijn! En of hij zijn prijs waard is laat ik volledig over aan uw smaak en uw mogelijkheden. Maar ik kan me voorstellen dat het nogal wat gepeins, investering, technische kennis, afwegen van mogelijkheden, risico's, tot vervelens toe ruiken en proeven, monnikengeduld... vraagt om tot dit resultaat te komen.

En dan is het de keuze tussen iets dergelijks en heel wat minder.

Zo aangedaan door de eerste evaluatie en dan later zo content van het eindresultaat... dat ik niet heb gevraagd naar een mooie combinatie om hierbij te eten.

Waarschijnlijk omdat je deze wijn best alleen (met de gordijnen dicht en in het donker), dus zonder afleiding drinkt. En met veel geduld.

Conclusie:

Waarschijnlijk onevenaarbaar over enkele jaren maar nu al een ontdekking van jewelste, mits de nodige voorzichtigheid.

## **quattro: Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2009 van Lombardo.**

Dit was de grote onbekende voor mij. Ik heb vroeger al wat (minder nobele) Montepulciano gedronken en was niet bepaald onder de indruk. Maar de naam hoorde thuis tussen de andere Toscaanse krachtpatsers, dus...

In de neus was de alcohol (ook 14,5%) sterk aanwezig. Verder noties van kriecken. Veel frisse zuren in de mond die voorkomen dat de alcohol de wijn doef maakt en onaangenaam is om te drinken. Sterk contrast tussen neus en mond!

Wel, onder andere, aan het alcoholvolume te wijten: een wijn met veel body. Positief. Echt een kloeke wijn en daar zijn veel liefhebbers van, geloof me.

Lombardo heeft geen haast en stelt voor de wijn nog wat te laten liggen... tot maximum 8 jaar. Alstublieft.

Maar opnieuw dezelfde conclusie: tijd brengt raad, of finesse in dit geval. Na een uurtje is de wijn knap uitgebalanceerd en zeer expressief. Klassebak uit het westen van Toscane. Bij uw volgende reis naar de streek van Chianti toch zeker eens overwegen Montepulciano te bezoeken en daar de wijn te leren kennen zoals hij bedoeld is en te combineren met het lokale voedsel want dat geeft altijd een uitzonderlijke combinatie. Onze 'foodpairing-specialist' stelt hier kabeljauw met stevige

saus bij voor. Ik kan het niet meteen plaatsen... maar wie ben ik?

Conclusie:

Interessante variatie op het thema 'klassewijnen'. Vraagt een beetje aandacht maar biedt waar voor zijn geld.

Behoudens een uitstapje naar Sicilië waren we tot nog toe in Toscane aan het rondtrekken, tijd voor een tripje naar het noorden.

**vijf: Barolo 2009 van Aldo Clerico.**

Den Aldo kent u ondertussen. Nu zijn Barolo...

14,5% alcohol maar zeer licht in de neus. En eigenlijk ook in de mond. Een zeer breed, rijk smaakpallet maar allesbehalve een vuistslag in het gezicht.

Ik wil niet te lyrisch worden, en ik heb eigenlijk ook bitter weinig notities genomen tijdens het proeven van deze wijn, maar dit is er boenk op! Deze wijn mag 'Milo' heten, om het eens vanuit mijn standpunt te zeggen.

Alles wat ik van een wijn verlang zit in deze Barolo: brede smaak, zachte tannines, lange afdronk, vederlichte smaaksensaties (jaja...), karakter zonder dikdoenerij, verschillende lagen, souplesse, finesse, introvert en tegelijk extravert, een moment van

zelfbewustzijn, rode vruchten zonder cliché... heb ik al gezegd dat ik deze wijn best wel lust?

Ben ik nu een wijnsnob?

Enfin, mijn tafelgenoten waren niet allemaal in dezelfde hogere sferen dus mag je bovenstaande alinea met een volumineuze korrel zeezout nemen, maar iedereen vond het wel een knappe wijn (en die drinken meer wijnen van dit niveau dan ik).

Moeten we daar iets bij? Gevarieerde ideeën kwamen op: klassiek kalfsgebraad, omwille van de lichtvoetigheid van de wijn, en tagliata di manzo (al wist men niet dat een dik, rosé gebakken of gegrild, in schellen versneden rundssteak zo heet in Veneto en wijde omstreken) afgewerkt met wat grof zout, zwarte peper, kwaliteits-olijfolie, rucola en schilfers Parmezaanse kaas (u moet dit eens proberen met een gebakken krielpatatje, gekruid met wat tijm en rozemarijn!).

Een andere culinaire uitspatting die geheel vrijwillig naar boven kwam was pizza met Bresaola ham. Mooie suggestie!

Verrassing alom toen bleek dat net deze wijn niet bepaald aan kwaliteit won met open te staan. Na een klein uurtje was de smaak wat uit balans en constateerden we (ja, ik ook) toch enig minpuntje aan de Barolo. Misschien moet juist deze wel nog 2 à 3 jaar

blijven liggen om zijn 'opvoeding' (ja, zo heet dat) te voltooien en tot het volwassendom toe te treden?

Misschien is het daarom wel mijn favoriet...?

Conclusie:

Tussen zeer knap en onevenaarbaar, goeie wijn behoeft geen krans, misschien enkel wat tijd...

**finalmente: Amarone della Valpolicella Classico 2010 van Zeni.**

Een tafelgenoot deelde ons mee, tijdens het openen van de fles, dat dit de wijn was waarvan hij echt niet wist met wat te combineren. U weet ondertussen dat Amarone wordt gemaakt van druiven die, naargelang de kwaliteit, een bepaalde tijd te drogen worden gelegd om ten volle hun smaken, aroma's en alcohol te accentueren. Zwaar spul, dus.

En dat merken we meteen op: stroperig en likeurachtig zijn de eerste trefwoorden die vallen.

De alcohol is evenwel niet zo hard aanwezig als bij zijn collega uit Montepulciano, ondanks de volle 15%. Vanzelfsprekend vele klassieke aroma's zoals zwarte vruchten en fondantchocolade bij een dergelijke 'zwarte' wijn.



De vraag bleef: wat combineren we daarmee?

Uiteindelijk raakten we het erover eens dat sterke kazen (schimmel en blauw en dergelijke) de beste sparringpartner zouden vormen met deze wijn. Al kan chocolade ook een charmante combinatie geven.

Dessert dus.

Zeni, het familiebedrijf uit Bardolino, opteert zelf voor wild en/of rood vlees, alsook voor 'meditazione' (dat zal ook zonder vertaling wel duidelijk zijn...).

Dus ze weten het ook niet ;-)

Conclusie:

Geen gemakkelijke mevrouw, deze Amarone. Is nu, ook al volgens Zeni, op dronk. Voor wie houdt van het steviger materiaal zeker aan te raden.

**eindconclusie:**

Het is allemaal wat minder voor de hand liggend dan je zou denken, als je voor het rek van de klassewijnen staat. Globaal genomen is het altijd goed. Geen twijfel.

Ik bedoel, een te jonge Brunello biedt nog altijd meer dan een doordeweekse Bardolino. Maar als hij ruim vijf

keer zoveel kost (van 7,95 naar 42,95€) verwacht je nu eenmaal wat meer.

Een pertinente vraag die ik mij, persoonlijk, stel: hebt u daar dan ook wat aan? Wilt u tijd nemen om een duurdere wijn te chambereren, om een minieme kwaliteitsverbetering te bekomen? Want ook hier telt de 80/20-regel (20% inspanning voor 80% resultaat en 80% inspanning voor de laatste 20% resultaat).

Ik ken veel mensen die hiervoor gaan bedanken. Groot gelijk hebben ze.

Diegenen die wel tot het gaatje gaan ook, uiteraard. Als je het kan appreciëren is het zeker de moeite waard.

Dus... mijn gedacht: het zijn allemaal wijnen die het ontdekken zeker waard zijn en die de nodige investeringen dubbel en dik retourneren in gelukzaligheid, maar het is niet voor elke dag.

*Want, zoals mijn dochter ooit zei:  
elke dag semifreddo ben je op den duur ook beu!*

De belangrijkste praktische les was dat het laten ademen van de wijnen in bijna alle gevallen voor reactie zorgt.

Meestal zelfs tussen positief en adembenemend spectaculair. Dus misschien toch eens overwegen als je volgend weekend een speciaal flesje opentrekt?

## **uitsmijter...**

De laatste woorden typen het lastigst...

Op een bepaald punt moet je er een punt achter zetten en er een lijn onder trekken.

Ik blijf erbij: niks gemakkelijker om te schrijven dan wat al tussen de oren zit. Ik heb het dan ook graag gedaan.

Ik hoop dat u er wat aan gehad hebt. Al was het maar dat u af en toe eens glimlachte tijdens het lezen. Dat is voor mij al een ferm cadeau.

Ik ga nu op enter duwen, opslaan als wijnerijhetboekDEF (van definitief), verzenden naar uitgever, afsluiten en een 'goei' fles opentrekken. En ik hoop voor u hetzelfde.

Cin cin!

Dank voor het nalezen, advies en opbouwende kritiek aan Annie Wyffels (topjob!), Davy Beyls, Katrien Debuyck en Tom Degraeuwe.

Dank voor geconcentreerd proeven gecombineerd met oordeelkundig advies. En zeker ook voor weer enkele bijzonder aangename uren...: Eddy Lust, Jean-Claude Vanderbeeken, Dorine Lemant, Francis Wermerssche, Davy Beyls, Tom Degraeuwe, Jaques Dufourmont, Katrien Duhamel.

Dank voor de ondersteuning (bij het naar buiten gaan na de degustatie...): Fortis Plaats Rekkem, Lauws Gebak, Delbar Moeskroen, Universal Wines Beernem, AD Dekoninck Wevelgen (Delhaize), Octopus Sparkling Wines Eeklo, Klein Rijselhoek Loker, Entre-Deux-Monts Westouter, VOM FASS Brugge.

Dank om mij enkele jaren van ons gezamenlijk leven te laten spenderen aan dit boek...: Katrien, Lisa en Davy.

Dikke merci aan Tim Leyn voor schitterend fotomateriaal!

En dikke merci aan u, vaneigens! Mocht u reactie hebben, ik kijk ernaar uit op [schrijverij@milkat.eu](mailto:schrijverij@milkat.eu)

Maar zoals de kuisvrouw gisteren nog zei: 'Hou het proper!'

## INDEX

- 29 geschiedenis van wijn 1
- 32 A good year (leestip)
- 34 Amarone
- 36 aperitief
- 37 appellation
- 38 Argentinië
- 39 Australië
- 40 B's puree
- 42 balans
- 43 bag in box
- 45 Bardolino / Valpolicella
- 48 Bardolino Classico (bende)
- 49 Barolo en Brunello
- 53 Beaujolais
- 54 geschiedenis van wijn 2
- 56 bewaarwijn
- 59 bezoek eens een wijnboer
- 63 bier
- 63 bio... en andere kul
- 65 blind proeven
- 67 Bordeaux
- 70 Borgo Filicardo
- 72 Bouhélier, Anne en Sylvain
- 73 Bovin Vranec (bende)
- 75 Caldas Douro (bende)
- 76 Chardonnay
- 78 Chianti
- 81 Chili
- 83 China

84 cijfers  
89 combineren  
92 Crémant de Bourgogne (bende)  
93 d' Arrys Original (bende)  
95 de degustatiebende  
97 De Faveri Prosecco (bende)  
98 De geluksvogel (leestip)  
99 De Vallei  
104 Deetlef's Merlot (bende)  
105 decanteren  
109 degustatie  
118 degustatie "en masse"  
120 geschiedenis van wijn 3  
123 degustatie voor echt  
126 Dom  
126 Domaine Vidaigne  
132 Duitsland  
133 Dummies (leestip)  
134 duur  
136 een eigen wijngaard  
138 Entre-Deux-Monts  
143 Famille Perrin (bende)  
145 flessen  
148 fotosynthese  
151 fout(?)  
151 frietjes van de frituur... en wijn  
154 geschiedenis van wijn 4  
157 Frankrijk  
158 gegarandeerde herkomstbenaming  
161 geheimpje

162 gezondheid  
164 gisting  
165 glas  
165 glazen  
168 Heard it through... (leestip)  
169 Het Domein (leestip)  
170 Heuvelland  
177 hout  
182 hybride  
186 irrigatie  
188 geschiedenis van wijn 5  
191 Italiaanse wijn en pasta  
193 Italië  
194 Julià & Navinès Cava (bende)  
196 Kir  
196 Klein Rijselhoek  
200 kliekskes (left-overs)  
203 kostprijs fles wijn  
207 kurk of schroefdop  
210 kwaliteitswijn (volgens Milo)  
211 La Bella Italia  
216 La douce France  
223 Langhe Nebbiolo (bende)  
224 Liebfraumilch  
225 Limoncino  
226 Malolactische gisting  
226 Martini  
227 Mascota  
230 geschiedenis van wijn 6  
233 Megavino

235 Merlot  
235 Milo's top vijf  
245 mono- en andere cépages  
246 Monteberg  
252 ontkurken  
255 ontkurken van sprankelende wijn  
258 op café  
260 op restaurant...  
266 opbrengstbeperking  
267 oude en nieuwe wereld  
270 Pfeiffer Moscato (bende)  
271 Pinot '15 (bende)  
272 pizze e birre  
273 Poggio di Badiola (bende)  
276 Port  
277 Puy Laborde '14 (bende)  
279 referenties  
283 rosé  
285 Seyval '15 (bende)  
287 Slurp  
288 Sole Quinta (bende)  
290 Spaanse wijn (leestip)  
291 Spanje  
292 sprankelende wijnen  
296 geschiedenis van wijn 7  
298 spuugbak  
299 Supermarktwijn  
302 t Koudekot  
306 Tenuta di Morzano, Toscane  
309 Terug naar de wijngaard (leestip)



309 Tot op de bodem  
310 USA  
311 uw smaak  
312 vervoer  
313 Vlaamse kost en wijn  
314 VOM FASS  
315 water en wijn  
317 WIJN - De basis van wijn (leestip)  
318 wijn en gerecht  
324 Wijn Hoe? Zo! (leestip)  
325 wijn ontdekken  
326 wijnerij  
327 wijnsteen  
327 Wine Basics (leestip)  
328 Wiscoutere Brut (bende)  
329 witte wijn  
330 Woodbridge USA (bende)  
331 zoet of fruitig  
332 Zuid-Afrika  
334 zuurtegraadcoëfficiënt  
335 geschiedenis van wijn 8  
339 Italiaanse superwijnen: geproefd, gewikt...  
gewogen.

