

BRUNO VANSPAUWEN



Klare Wijn

DE WERELD VAN DE WIJN.
DE WIJNEN VAN DE WERELD.

Standaard Uitgeverij

Bruno Vanspauwen

Klare wijn

Sprookjes uit de wijnfabriek

Rond wijn wordt veel poëzie verkocht, maar het is ook big business. Industriële productie en professionele marketing zijn niet meer weg te denken.

Rod Phillips, een Canadese hoogleraar geschiedenis en wijnliefhebber, schrijft in zijn boek "Een kleine geschiedenis van wijn": "Over wijn wordt vaak in bijna godsdienstige bewoordingen gepraat, maar historisch gezien is het net zo'n commerciële bedrijvigheid als elke andere tak van landbouw."

We hebben het niet altijd makkelijk om dat zo te zien. De meesten onder ons zijn opgegroeid met het idee van wijn als een magisch ambachtelijk product, het resultaat van een uniek *terroir* en een mysterieus proces van gisting en rijping dat zich voltrekt in eeuwenoude kelders. De maker beschikt over de wonderlijke gave om druivensap te transformeren tot een godendrank, en bekommert zich niet om de commercie.

Dat beeld krijgen we in toeristische gidsen meestal voorgeschoteld, de wijnliteratuur onderhoudt eveneens deze mythe, en ook uw wijnleverancier doet u graag geloven dat hij een bijzonder talent heeft om in deze geheimzinnige wereld verborgen parels te ontdekken.

De realiteit is anders. Ambachtelijk gemaakte wijn is maar een klein deel van het verhaal. Wijn is ook een consumptieproduct, geproduceerd door ondernemers in fabrieken. En uw leverancier sluit met hen zakelijke deals af op vakbeurzen die overal in de wereld georganiseerd worden.

Ik herinner me nog levendig de eerste keer dat ik een wijnfabriek bezocht, het was in het zuiden van Frankrijk. Er stortte toen voor mij een stukje droomwereld in. Hier was geen bevlogen wijnmaker aan het werk, maar een zakenman, een wijnondernemer. De flessen vlogen in een razend tempo van de productielijn. Maar eens dit achter de rug was, werden ze van een verleidelijk etiket voorzien. De naam van een domein werd erop gezet, hoewel

de meeste druiven gewoon aangekocht werden. Op de achterzijde werden de aroma's van de wijn in lyrische bewoordingen beschreven. Het industriële productieproces leek plots ver weg, de wijn werd opgenomen in een wereld van magie en poëzie.

Sindsdien heb ik dat nog ettelijke keren gezien. Vooral in de landen van de Nieuwe Wereld wordt wijn gemaakt en verkocht zoals limonade en pils. Honderden hectaren wijngaard dienen voor de productie van de grondstof: de druiven. Die gaan vervolgens naar een roestvrijstalen wijnfabriek om geperst te worden, waarna het sap met behulp van industriële gisten omgezet wordt in wijn. De wijnmaker is een *production manager*. De marketingafdeling bepaalt welke wijntypes tegen welke prijs er gemaakt moeten worden om commercieel succes te hebben. Er worden wijnen geproduceerd in opdracht van grote winkelketens, die mensen ter plaatse sturen om in de fabriek de gewenste smaak mee te bepalen. De wijn wordt vervolgens in bulk verzonden naar de winkelketen die hem in flessen bottelt, een naam geeft en van een etiket voorziet dat de industriële realiteit verbergt achter het beeld van een plek natuurschoon waar de druiven niet eens vandaan komen.

Diezelfde fabriek wil ook andere segmenten van de markt bestrijken. Is er een publiek voor wijnen met vatrijping? Dan wordt een "reserve"-gamma gemaakt, dat wat duurder mag zijn. Wil men een jong publiek bereiken, dan wordt een product op maat van trendy brasserieën bedacht: een blend van goed in de markt liggende druivensoorten, een hippe merknaam en een etiket dat aan een modieuze kledinglijn doet denken. Groeit de markt voor dure topwijn? Dan worden de klassieke Bordeaux-druiven geperst, en wordt de wijn verpakt in een speciaal ontworpen fles met stijlvol etiket en een merknaam die de hoogste kwaliteit suggereert. Daarenboven wordt beslist om er slechts een beperkt aantal flessen van te produceren. Hoe schaarser een wijn is, zo weten marketeers, hoe harder mensen zich inspannen om hem te kopen. En sinds je als wijnliefhebber geen indruk meer kan maken op vrienden en kennissen met een Franse wijn, komen de "single vineyards", "bins", "blocks" en "limited releases" uit de Nieuwe Wereld zeer gelegen.

De relatie tussen prijs en kwaliteit raakt hierbij zoek. Zoals voor elk economisch goed, speelt voor wijn de wet van vraag en aanbod. De prijs kan dus onbeperkt stijgen, zolang er voldoende rijken zijn die hem willen betalen. Niet alleen de Nieuwe Wereld, ook Bordeaux is daar een voorbeeld van: de kwaliteit ging in de jaren negentig achteruit,

maar de prijzen schoten de hoogte in. Zoiets kan alleen als je de mythe rond wijn blijft cultiveren. Dat ontstaat niet spontaan, het wordt georchestreerd, er wordt via public relations voortdurend aan gewerkt. Altijd komen dezelfde elementen terug in de *imagebuilding*: de familiale traditie, het *terroir*, de magie van het wijnmaken, het talent van de wijnmaker, de kunst van het proeven. Zelfs al gaat het in realiteit om een industrieel product van een beursgenoteerde multinational. Mensen doen dromen zorgt er voor dat ze bereid zijn om te kopen, en om méér te betalen.

De koningin der druiven woont in Duitsland

Twee wereldoorlogen hebben het imago van Duitsland geen goed gedaan. Ook het imago als wijnland niet. Toch worden er van de meest verfijnde wijnen ter wereld gemaakt.

Je verwacht het niet. Wijn wordt geassocieerd met mysterie, poëzie en goede smaak. Duitsland staat bekend voor zijn rationele organisatie, worsten en bier. En toch behoort het land tot de wereldtop in wijnen. Met de riesling, ook wel de "koningin der druiven" genoemd.

Hoe komt dat? Er zijn geen geheimen: in wijn draait het altijd om dezelfde factoren. Het klimaat: Duitsland ligt noordelijk en dat is uiterst geschikt voor de riesling, omdat deze druif traag moet rijpen om complexiteit en finesse te ontwikkelen. De bodem: Duitsland heeft prachtige terroirs van onder meer leisteen en vulkanisch gesteente, wat de wijnen een mooie mineralige expressie geeft. De ligging: heel wat wijngaarden liggen op zeer steile hellingen, waardoor de invalshoek van de zon optimaal is en de afwatering vlot verloopt. De verzorging van de wijngaard: de steile hellingen verplichten de wijnbouwers om manueel te werken en te oogsten. Kennis en ervaring: Duitsland heeft een lange wijntraditie, waarbij de meeste wijndomeinen kleinschalig en ambachtelijk zijn gebleven, en sinds generaties in familiebezit zijn. (Het Duitse wijnareaal is zo groot als Bordeaux, pakweg 100.000 ha, maar telt 68.000 domeinen: dat zegt genoeg.)

Het resultaat van dit wonderlijke samenspel van factoren? Namen als Egon Müller, Franz Künstler, von Bassermann-Jordan, Bürklin-Wolf, Wittmann, Keller, Juliušpital, Zilliken en andere, zijn in kringen van wijnliefhebbers wereldberoemd geworden. Maar hun wijnen zijn schaars: Duitsland vertegenwoordigt slechts 3,5 % van de wereldproductie. Wat zich vertaalt in hoge prijzen.

De duurste wijn ter wereld komt uit Duitsland: onlangs werd een fles *riesling trockenbeereauslese* van Egon Müller geveild voor drieduizend euro (een recente jaargang!). Maar troost je: Duitsland heeft wijn uit alle prijsklassen. Ook de goedkoopste wijn ter wereld komt hier vandaan: in de supermarkt koop je voor 90 eurocent een fles "Liebfraumilch". Helaas is de kwaliteit lang niet zo lieflijk als de naam: deze zoeterige wijn heeft de reputatie van Duitsland als wijnland lange tijd grondig verknoeid.

De terughoudendheid van wijnliefhebbers om Duitse wijn te leren kennen, heeft ook te maken met de ingewikkelde wijnwetgeving en dito etiketten. Ik onderneem een poging om er klaarheid in te scheppen. Eerst en vooral zijn er de grote wijncategorieën, net zoals in Frankrijk: Tafelwein (vergelijkbaar met "vin de table"), Landwein ("vin de pays"), QbA (Qualitätswein Bestimmter Anbaugebiet) en QmP (Qualitätswein mit Prädikat). Hoe hoger de categorie, hoe strenger de eisen waaraan de wijn moet voldoen.

Maar let op. In de hoogste QmP-klasse heb je nog een onderverdeling die te maken heeft met de rijpheid van de druiven op het ogenblik van de pluk: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beereauslese, Trockenbeereauslese. Er is ook "Eiswein", waarbij men beereauslese-druiven laat bevriezen zodat alleen het niet-bevroren extract geperst wordt en de wijn aan zoete concentratie wint.

U bent er nog? Beereauslese en Trockenbeereauslese zijn respectievelijk zoet en zeer zoet. Kabinett, Spätlese en Auslese kunnen "trocken" (droog), "halbtrocken" (halfdroog) en "lieblich" (fruitig zoet) zijn. "Trocken" en "halbtrocken" zijn termen die je op het etiket terugvindt. Staan die niet vermeld, dan is de wijn "lieblich" en zal je dat typische fruitige zoet smaken, dat meestal als reden wordt aangehaald om Duitse riesling af te wijzen. Ik begrijp dat. Ook ik moet gewoon worden aan die smaak die soms aan *Traubensaft* doet denken. De zuren zijn echter altijd in voldoende mate aanwezig zodat zelfs zoetere riesling nooit kleverig wordt. Voor Prädikatwijnen is chaptaliseren (toevoegen van suiker) in Duitsland trouwens verboden, zodat alle zoetheid afkomstig is van de natuurlijke suikers van de druif. Maar zij die toch niet overtuigd raken, raad ik aan om op de etiketten het woord Kabinett, Spätlese of Auslese, in combinatie met het woord "trocken", te zoeken. (En in combinatie met een goede wijnbouwer, maar dat geldt voor elk land.) Je maakt dan kennis met een wijn die in de wereld zijn gelijke niet kent. Een mooi evenwicht tussen fruit en zuur. Pure finesse en elegantie, de tegenpool van

chardonnay uit de Nieuwe Wereld. Vaak zeer mineralig: je ruikt en smaakt er het gesteente zo door. En een onwaarschijnlijk verouderingspotentieel, omwille van de zuren. Laat nooit de kans voorbijgaan om een oude, gerijpte riesling te proeven: de diepgang en complexiteit (met toetsen van honing, leder en pétrolé) en de olieachtige textuur zijn een ware verrukking. Je gaat zowaar nog van het land houden.

Jonge vrouwen en oude wijnstokken

Twintig jaar geleden was het nog een arme streek waar boeren druiven teelden om ze te verkopen. Vandaag staat Priorat bovenaan op de wereldwijnkaart. Met jonge wijnmaaksters die wijnen maken om te verouderen.

Hun vrouwelijke elegantie steekt schril af tegen de diepdonkere kracht van hun wijnen. Hun jonge leeftijd valt moeilijk te rijmen met de complexiteit van smaak en aroma. Maar deze mooie godinnen van de wijnbouw beschikken in het Spaanse Priorat over een schitterende grondstof: grenache en carignan van 50 tot 100 jaar oude wijnstokken, op een uiterst arme ondergrond van leisteen, die het rendement op natuurlijke wijze beperkt. Neem daarbij het warme klimaat dat elk jaar voor rijpe druiven zorgt, en de zeewind die de nodige verkoeling brengt.

Reeds in het begin van de jaren tachtig beweerde de wereldvermaarde faculteit oenologie van de Californische Davis University dat Priorat het "beste terroir van de wereld" had. Iedereen lachte dat toen weg. Hier topwijn maken? In deze streek van arme boeren waar je op steile hellingen letterlijk in de leisteen moet hakken om druivenstokken aan te planten?

Vier vrienden, gepassioneerd door de wijn en door hun streek, bewezen dat het kon. Met hun wijnbedrijf Costers del Siurana ("oevers van de rivier Siurana") zetten ze een beweging in gang die niet meer te stoppen was. In de meeste familiedomeinen, die tot dan toe druiven teelden voor de verkoop, begon de jongere generatie met het maken van eigen wijn.

Ik ontmoet de 33-jarige Sarah Perez in Porrera, een schitterend oud dorpje van 450 inwoners, genesteld in de bergen. Het is moeilijk te geloven dat de toeristische Costa

Daurada slechts op 50 kilometer hiervandaan ligt. Sarah is de dochter van de legendarische Josep-Lluis Perez, één van de vier "founding fathers" van de appellatie Priorat. Ze heeft biologie gestudeerd, maar kreeg de wijnmicrobe van haar vader te pakken. Tien jaar geleden al vinifieerde ze haar eerste oogst op het familiedomein Mas Martinet. Ze maakt hier een indrukwekkende wijn die tot 15% alcohol klimt, wat door de zuren echter mooi gecompenseerd wordt: Clos Martinet. De druiven zijn hoofdzakelijk grenache en syrah, aangevuld met carignan, cabernet sauvignon en - afhankelijk van het jaar - merlot.

In het dorpje Poboleda maak ik opnieuw kennis met een jonge aantrekkelijke oenologe: Eugènia Guasch, 29 jaar. Ze deed ervaring op in Rioja, maar maakt in Priorat een krachtige wijn van carignan en grenache van wijnstokken die 70 tot 100 jaar oud zijn. De naam van de wijn is Doix, en verwijst naar het familiale domein Mas Doix. Al vijf generaties zit de familie in de teelt van wijndruiven voor de verkoop. Maar de jongste generatie heeft beslist het roer om te gooien. De 79-jarige Joan Doix werkt nog elke dag in de wijngaarden. En zit verbaasd te kijken naar hoe zijn streek verandert.

In Gratallops, met 221 inwoners de wijnhoofdstad van Priorat, heeft de 29-jarige Sylvia Puig een droom: een Spaanse topwijn maken. Ze werkte in Ribera del Duero bij het wereldberoemde Vega Sicilia, en is de dochter van Josep Puig, die het Spaanse wijnbedrijf Torres in Chili opstartte en dan zijn eigen bedrijf begon in Penedès. Hij kocht voor Sylvia een domein van 18 ha, dat wellicht de ruigste plaats in Priorat is om wijndruiven te telen. In de ondergrond van leisteen is haast geen organisch materiaal te vinden: de wijnstokken moeten heel diep gaan. De steile hellingen moesten ontbost en in terrassen aangelegd worden. Een gewone tractor volstaat niet: er is een *Caterpillar* met rupsbanden nodig. Maar de kleine Sylvia Puig, met haar vuile werkkleren en sterke blik, is niet van haar stuk te brengen.

In Bellmunt del Priorat ontmoet ik Pilar Rovira, de 39-jarige dochter van de "koning van de bulkwijn", Pere Rovira Rovira. Deze man werd rijk met naamloze wijn maar wilde ook wel eens een topwijn maken. Daarom kocht hij in 1998 een schitterend domein van 125 ha, dat hij Mas d' en Gil noemde. Met een team van agronomen en oenologen saneerde hij de wijngaarden waarin 60 jaar oude wijnstokken staan. Zijn dochter Pilar is algemeen manager van het domein. Zij bereidt zich voor op Vinexpo in Bordeaux, en

heeft een wachtlijst van buitenlandse journalisten die haar allemaal willen zien. "De stress heeft toegeslagen in Priorat", lacht ze, "Dat is nieuw voor ons."

Ze nodigt mij uit om te blijven eten. In de wijngaard voel ik de zachte zeebries, die hier "garbinada" wordt genoemd. Er komt gegrild schapenvlees op tafel, Spaanse rode paprika, in olijfolie gedrenkt brood. We drinken de topwijn van het domein, Clos Fonta, een zeer kruidige karaktervolle wijn met grote lengte. Ik maak mijzelf wijs dat ik bedwelmd raak door het schitterende uitzicht over de vallei.

Het wonderjaar 2000

Zijn de Bordeauxwijnen van het veelgeprezen jaar 2000 werkelijk zo goed als algemeen wordt beweerd?

De jaren negentig waren voor Bordeaux een merkwaardig decennium. De goede millésimes waren schaars, de concurrentie van andere landen kwam in een stroomversnelling, en toch stegen de prijzen. Men zegt dat het te maken heeft met de toenemende vraag van de nieuwe rijken in Rusland, China en Zuidoost-Azië. Maar cijfers blijven niet de hoogte ingaan, dat heeft de beurs aangetoond. Bovendien blijft de Nieuwe Wereld een te duchten concurrent, en ook landen in de Oude Wereld (Spanje, Italië) bewijzen dat ze kwaliteit kunnen brengen. Kortom, Bordeaux had er echt wel nood aan om nog eens met een topjaar uit te pakken. En kon het mooier zijn als dat jaar toevallig 2000 was? Net op de eeuwwisseling: een euforische afsluiter van een matig decennium. Werd het daarom niet wat opgepompt tot wonderjaar?

Je mag een wijnjaar nooit veralgemenen, ook die jaren niet die je al op voorhand goed moet vinden. Allereerst is de kwaliteit in Bordeaux niet die van heel Frankrijk. Maar zelfs binnen Bordeaux zijn er verschillen tussen de subregio's, de afzonderlijke kastelen, èn tussen de meningen van de wijncritici.

Tv-kok en wijnkenner Herwig Van Hove gaf een lijstje van "oninteressante" en "te mijden" Bordeauxwijnen van 2000: onder meer Ramage la Batisse, Meyney, Marbuzet, Cantemerle, Chantegrive, Figeac. Net die wijnen werden door La Revue du Vin de France, het gezaghebbende wijnblad in Frankrijk, zeer positief beoordeeld. Château Kirwan vond Van Hove "te dun", de Fransen spraken van "un grand volume riche". De meest invloedrijke criticus ter wereld, Robert Parker, had het over "the finest Kirwan I have ever tasted". Omgekeerd vonden de Fransen Lynch-Moussas "dilué" (verwaterd) en "insuffisant" terwijl die in Vlaanderen "excellent, sterk en smakelijk" werd bevonden, en

Parker van een "ripe, deep personality" sprak. Lascombes: "sans véritable profondeur" versus "the finest Lascombes produced in more than thirty years".

Vele factoren spelen natuurlijk een rol bij het proeven: de fase waarin de wijn zich bevindt, de omstandigheden van de degustatie, het tijdstip van de dag, het humeur of de fysieke vorm van de proever, het aanwezige gezelschap, de volgorde waarin wijnen geproefd worden ...

Ik moet eraan toevoegen dat er ook heel wat overeenkomsten zijn in de internationale kritieken, zeker over de algemene kwaliteit van het jaar. Maar toch: minstens een stuk van de waarheid blijkt altijd in ieders eigen glas te zitten. Proeven en een eigen oordeel vormen, is dus de boodschap. Zelfs in wonderjaren.

Ikzelf had mij tegen al die loftuitingen over 2000 gewapend met een flinke dosis scepticisme. Parker sprak over "het grootste wijnjaar ooit in Bordeaux" en hij somde de redenen op waarom hij dat vond: "de zoetheid van het fruit", "zoetere tannines", "een dikkere textuur". Dat verontrustte mij een beetje: het zijn net die redenen waarom Amerikanen wijnen goed schijnen te vinden. Vaak de tegenpool van elegantie en finesse. Maar mijn scepticisme verdween snel bij het proeven: het gaat hier inderdaad om een bijzonder goed jaar. Alleen al de mooie diepe kleur van de wijn wijst daarop (al weet je nooit met de huidige concentratiemachines). Maar ook in de mond overtuigt het jaar. Een mooi evenwicht tussen zoet fruit, fris zuur en rijpe bitterheid. Een fluwelige, soms romige textuur. Een lange, nazinderende afdronk.

Veel kwaliteitsverschil tussen de regio's is er niet. Uitschieters zijn Margaux, Saint-Julien, Pessac-Léognan en Pomerol. Wel is er (uiteraard) verschil tussen de kastelen. Vooral het prijsverschil valt op, en is soms niet te verantwoorden. Sommige châteaux bepalen hun prijs eerder op grond van hun reputatie dan van hun kwaliteit: onder meer Cantenac-Brown, La Lagune en Pichon-Longueville Comtesse de Lalande. Let op: laatstgenoemd domein vindt Parker "a stunning wine" die 96 tot 98 punten waard is! Maar ik vind dat er in het jaar 2000 heel wat crus bourgeois zijn die een veel betere verhouding tussen prijs en kwaliteit bieden.

Een andere vaststelling is dat Bordeaux een wijn blijft die vooral na flesrijping zijn echte grandeur toont. Fris en levendig fruit vind je niet in een jonge Bordeaux, daar zijn andere landen en streken beter in. Het hout is duidelijk present (soms ruik en proef je letterlijk

zaagsel), en ook de vanille- en cedertonen van de houtrijping drukken het fruit naar de achtergrond. Aan een Bordeaux werd "gewerkt": het is meer een product van cultuur dan van natuur. Vooral in het stadium van de tertiaire aroma's, als een Bordeaux gaat geuren naar "een herfstig bos", toont hij zich als een wijn die een uniek genot verschaft. Bewaarkracht heeft dit millésime zeker. Wacht gerust vijf jaar, en zelfs tien jaar (en langer) voor de grote namen. Ongetwijfeld wordt 2000 zo goed als 1989 en 1990 waarmee ik vandaag de ene verrukking na de andere beleef.

Het gekruiste ras van Zuid-Afrika

In haar geboorteland is de pinotagedruif niet erg geliefd. Toch worden er fascinerende wijnen van gemaakt. Die wonderwel bij het wildseizoen passen.

Abraham Izak Perold was een professor oenologie aan de universiteit van de Kaapse wijnhoofdstad Stellenbosch. In 1925 slaagde hij erin om twee druivenrassen te kruisen: pinot noir en cinsaut. Van de eerste druif worden de wereldberoemde rode bourgognes gemaakt. De andere wordt aanvullend gebruikt in wijnen van het Franse zuiden. Het resultaat werd "pinotage" genoemd, een kruising van "pinot noir" en "hermitage", de term voor cinsaut in Zuid-Afrika.

Tot op vandaag komt deze druif vrijwel alleen in Zuid-Afrika voor. In de concurrentiestrijd met andere wijnlanden kan ze een unieke troef betekenen, zoals de zinfandel van Californië of de tempranillo van Spanje. En toch is pinotage in eigen land niet zo geliefd. Ze wordt meer uitgerukt dan aangeplant, en maakt slechts 6% van het totale druivenbestand uit. Wijnbouwers verwachten meer commercieel succes van internationale rassen als cabernet sauvignon. "Persoonlijk vind ik het een heel boeiende druif", zegt Gert Hiel, invoerder van Zuid-Afrikaanse wijnen in België, "Maar commercieel is het geen hoogvlieger."

Bovendien is pinotage moeilijk te telen. Ze heeft veel koelte nodig, en dat is niet evident in een warm land als Zuid-Afrika. Gelukkig sturen de twee oceanen, de Atlantische en de Indische, koele zeewind over de Kaap, maar je moet de wijngaarden dan wel voldoende hoog aanleggen. De beste pinotagedruiven krijgt men van "bush vines". Die groeien laag tegen de grond, en hun gebladerte beschermt de druiven tegen al te warme zon.

Ook de vinificatie schijnt niet eenvoudig te zijn. Soms zijn de wijnen te jammy, zonder voldoende ruggengraat. Soms zijn ze juist heel stug, met tannines die pas na lange jaren wat van hun strengheid prijsgeven. Vandaar dat slechts een handvol wijnmakers erin slaagt om het beste uit deze druif te halen. Dat heeft te maken met talent, maar ook met een hardnekkig geloof in deze Zuid-Afrikaanse "uitvinding", die heel andere wijnen oplevert dan de klassieke Europese.

Twee actieve *believers* in pinotage zijn Beyers Truter en Jeremy Walker.

De eerste was de wijnmaker van het wereldvermaarde wijngoed Kanonkop. Hij heeft nu zijn eigen domein, Beyerskloof, dat internationale erkenning afdwingt. In 1996 riep hij de Pinotage Association in het leven om deze druivensoort te promoten en wijnboeren technisch bij te staan in het verbeteren van de kwaliteit.

Jeremy Walker maakt een van de duurste pinotages, Hidden Valley, en heeft ook zijn eigen domein, Grangehurst. Ik heb hem ontmoet in Zuid-Afrika, en raakte onder de indruk van de uiterste zorgvuldigheid waarmee hij te werk gaat. Terwijl vele Zuid-Afrikaanse wijnboeren hun wijngaarden geërfd hebben, is Walker van nul vertrokken.

"Tot voor kort stond mijn keuken nog vol met wijnflessen", vertelde zijn echtgenote mij. Voorlopig is hij aangewezen op de aankoop van druiven, maar hij stelt strenge eisen. Zo wil hij dat zijn druiven alleen geoogst worden in kleine mandjes, om te vermijden dat ze geplet raken vòòr ze zijn kelder bereiken. Want Jeremy Walker heeft maar één droom: topwijn maken. Hij streeft dan ook niet naar kwantiteit: "Vandaag produceer ik vijfduizend kisten, en dat kan ik verdubbelen, maar verder ga ik niet."

Bij de wijnliefhebbers, onder meer in Vlaanderen, blijken er eveneens vurige fans te bestaan. Invoerder Willy Rouseu, al 18 jaar specialist in Zuid-Afrikaanse wijnen, liet mij zijn mooie collectie pinotages in verschillende stijlen en prijsklassen proeven. Ook onder de sommeliers is er een groot bewonderaar, en niet van de minste: Luc De Roose van het driesterrenrestaurant De Karmeliet in Brugge. ((Intussen werkt Luc De Roose daar niet meer, nvda).

"Als pinotage goed gemaakt is, dan is het een fascinerende, opwindende wijn", zegt hij. Hij heeft meerdere domeinen en jaargangen op zijn wijnkaart staan, en raadt de wijn aan bij wild, maar ook bij zoetzure combinaties.

"Pinotage is een karakterdruif die je moet nemen zoals ze is", zegt Luc De Roose, "De wijnen zijn krachtig, met mooie zuren, en flink wat bitterheid. Zeker als je geduld hebt, zijn ze bijzonder dankbaar. Ze kunnen heel goed verouderen."

Hij vertelt dat hij pinotage soms dagen in een karaf laat staan, en dat de wijn niet oxideert. Dat zegt iets over zijn kracht en structuur.

Heel bijzonder aan pinotage is het spel van contrasten. De opstuwende mix van rood en zwart fruit in geur en smaak. Een helrode kleur van kersen, waarachter donkere stalgeuren en wildaroma's schuilgaan. Een wilde, dierlijke neus die verrassend leidt naar een fijne, beschaafde textuur. Een sappige fruitigheid, die zich plots vermengt met een beheerste bitterheid. U merkt het: ik word er wat lyrisch van. Maar u hoeft mij niet blindelings te geloven. Zelf proeven is altijd de boodschap.

De nobele kunst van het schenken

Als de feestdagen in aantocht zijn, is enige oefening misschien aangewezen om een nobele kunst onder de knie te krijgen: die van het wijnschenken.

Schenken heeft met geschenk te maken, dat is niet toevallig. Een goede wijn inschenken is als een prachtig geschenk. Maar opdat het helemaal tot zijn recht zou komen, neem je best enkele regels in acht. Zoals: eerst aandacht voor de inhoud, dan pas voor de verpakking.

Een rode wijn die recht uit een koele kelder komt, daar doe je niemand een plezier mee. Koude versterkt de zuren en de tannines in een wijn, waardoor hij uit balans raakt. Je haalt hem dus best een dag op voorhand uit de kelder om hem te *chambreren*, op kamertemperatuur te brengen. Maar wijn is een subtiele drank: alles moet zorgvuldig gedoseerd worden, ook de temperatuur. De term "chambrier" is ontstaan toen mensen nog niet over centrale verwarming beschikten. Kies dus voor de koelste plaats in je woonruimte. Want een rode wijn die te warm is, is evenmin een cadeau. Warmte versterkt immers de zoetheid en de alcohol, en ook dat verstoort het smaakevenwicht. Voor witte wijn geldt het omgekeerde: die wordt gekoeld geschonken, maar niet te koud. Dan worden alle smaaknuances uitgevlakt. Een dag in de koelkast is te lang. Twee uurtjes volstaan. Witte dessertwijnen mogen wat kouder zijn. Zij hebben reeds een flinke dosis zoet, en vermits koude de zuren versterkt, brengt dat de wijn juist beter in balans.

Een oudere rode wijn zet je best een dag rechtop: dan kan het bezinksel naar beneden zakken. Vervolgens sta je voor een moeilijke beslissing: decanteren of niet? Rond dit

overgieten van wijn in een glazen karaf bestaan nogal wat misverstanden. Er zijn twee redenen om te decanteren. Een eerste is dat je de wijn wil scheiden van zijn bezinksel, omdat je vreest dat door het schenken uit de fles het bezinksel door de wijn zal dwarrelen.

Een tweede reden is dat je de wijn zuurstof wil geven, waardoor hij zich zal openen, ronder en soepeler zal worden. Dat kan echter zowel voor jonge als voor oude wijnen nodig zijn. Krachtige jonge wijnen, met een stevige tanninestructuur, winnen er vaak bij om een fikse stoot zuurstof te krijgen. Daarentegen is decanteren voor oude, fragiele rode wijnen (zoals een oude bourgogne) af te raden, omdat de plotse hoeveelheid zuurstof de wijn helemaal kan doen verbrokkelen. Van het delicate boeket blijft dan niets meer over, alleen nog zuur en alcohol. Decanteren is een sfeervol ritueel (je kent dat wel, de kaars onder de flessenhals om het bezinksel beter te zien komen), maar het kan je zorgvuldig bewaarde wijn in één klap vernielen.

Natuurlijk ruik en proef je de wijn eerst zelf. Hij kan immers de gevreesde kurksmaak hebben. In dat geval is het beter dat je niet reeds iedereen hebt ingeschonken, want zoiets kan een hele avond in de glazen (en de hoofden) blijven hangen.

Wellicht zal je mij wat maniakaal vinden (en je hebt dan niet eens ongelijk), maar vòòr het schenken reinig ik zorgvuldig de boven- en binnenzijde van de flessenhals, bijvoorbeeld met een (niet gebruikte) servet. Op die manier vermijd je kleine onzuiverheden mee te schenken in de glazen. Kleine kurkdeeltjes vermijd je door de kurkentrekker niet te diep in de kurk te duwen. Weliswaar kan je die terug uit het glas vissen zonder dat dit de smaak van de wijn beïnvloedt, maar het is toch weer een heel gedoe. Wat wel de smaak kan beïnvloeden, is het loden kapje van de flessenhals. Daarom moet dat voldoende laag zijn weggesneden, zodat de wijn er bij het schenken niet mee in contact komt.

Maar nu: tijd voor het genot! De ware kunst van het schenken bestaat erin een zekere elegante nonchalance aan de dag te leggen. Je moet als het ware wat uit de losse pols schenken, anders wordt het zo'n gekunstelde bedoening. Wees niet bevreesd om dòòr te schenken, in één vloeiende beweging maar zonder overhaasting, en pas te stoppen wanneer het gewenste niveau in het glas bereikt is. Denk eraan: te weinig schenken geeft een indruk van gierigheid, te veel duidt op een gebrek aan klasse. Er is maar één ideale

hoeveelheid die je de status oplevert van iemand die zijn wereld kent. Dat is uiteraard afhankelijk van het type glas. Maar er is een hulpmiddel. Je trekt een denkbeeldige lijn tussen de twee tegenover elkaar liggende punten waar het glas het breedst is, en tot aan die lijn mag je de glazen rustig laten vollopen.

Eindig in schoonheid. Om gedruppel te vermijden volstaat het dat je na het schenken de fles bij het opheffen kort een kwartslag draait. Ik weet het: er bestaan ringen die je rond de flessenhals schuift om druppels op te vangen. En soms zie ik met afgrijzen hoe mensen een aluminiumblaadje gevouwen in de flessenhals schuiven: alleen al het idee dat de wijn over dat metaalachtige ding heen moet! Toch maar beter die kwartslag inoefenen. Laat je niet ontmoedigen: de kunst van het schenken vergt enige praktijkervaring. Maar diepe achting en bewondering van je tafelgenoten zullen je ten deel vallen.

Champagne!

Champagne is onverbrekkelijk verbonden met de momenten waarop iets te vieren valt.

Hij bruist, parelt en fonkelt: dat is wat champagne zo feestelijk maakt. Nochtans begint alles bij een gewone witte wijn, gemaakt van druiven die in de noordelijk gelegen Champagnestreek niet eens goed rijp worden. Maar door de toevoeging van *liqueur de tirage* (een mengeling van wijn, gist en suiker), gist hij een tweede keer in de fles. De champagne is geboren.

Vanaf dat moment lijkt het wel of hij ophoudt een wijn te zijn. Hij wordt wild in het rond gespoten na sportieve overwinningen. In bordelen worden klanten er dronken mee gevoerd. Bij de inhuldiging van schepen wordt hij brutaal verspild. Er wordt, kortom, zelden echt van genoten.

Toch is champagne in de eerste plaats een wijn. De verschillen tussen champagnes zijn trouwens groter dan men doorgaans schijnt te denken. Sommige zijn hun naam en faam zelfs absoluut niet waard. Maar door het magische woord "champagne" op het etiket wordt er toch een hoge prijs voor gevraagd. Andere schuimwijnen, volgens dezelfde methode gemaakt, kunnen beter zijn, maar moeten het wettelijk stellen met minder magische benamingen als "crémant" (in Frankrijk), "cava" (in Spanje) of "cap classique" (in Zuid-Afrika). Ze mogen zelfs niet langer "méthode champenoise" op hun flessen vermelden: het moet "méthode classique" of "traditionnelle" zijn. De verenigde wijnhuizen van Champagne hebben hun zaakjes goed geregeld. Als de druivenstokken niet in de Champagnestreek groeien, is het geen champagne, punt. Dat wordt voorgesteld als een maatregel om de kwaliteit te beschermen. Maar eigenlijk gaat het om de bescherming van economische belangen.

Ook hun marketing regelen de champagnehuizen goed. Geen wijn maakt zoveel reclame als champagne. Zeker in deze feestmaand zie je de advertenties van de grote champagnemerken overal opduiken. Vele maken deel uit van beursgenoteerde

multinationals van luxegoederen, zoals de groep Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH) die ook handtassen, hifi-apparatuur en parfums in portefeuille heeft. In dat rijtje is champagne een zoveelste merkproduct, dat jaar na jaar dezelfde smaak moet hebben. Maar in de communicatie blijft men de historische en familiale tradities uitspelen, om de droom levend te houden.

Ik belandde ooit op een "dîner au champagne" van Moët & Chandon, in de 18de-eeuwse woning van Jean-Rémy Moët, de kleinzoon van de stichter. Toen we het huis betraden, stapten we letterlijk een ander tijdperk binnen. Tegels, tapijten, behang, lusters, schilderijen, spiegels, meubels, glazen, dienbladen: alles was bewaard gebleven zoals in de 18de eeuw. Het aperitief werd geserveerd op het balkon dat uitgaf op de prachtige tuin met orangerie. We kregen Dom Pérignon in ons glas, de luxecuvée van Moët & Chandon, perfect gekoeld. Tijdens de maaltijd werden alleen millésimés geschonken. Onze gastheer, "le directeur des relations publiques", vertelde hoe belangrijk dit huis was geweest om van Moët & Chandon de best verkopende champagne ter wereld te maken. Een "traitement royal" zoals wij kregen, voor de juiste mensen uit de wereld van media, mode, muziek en film, was altijd de beste manier geweest om in een land door te breken. In de Verenigde Staten had men Hollywood als paard van Troje gebruikt. Amerikanen zijn dol op het rijke Europese verleden, en daarom gingen filmsterren en - producenten graag in op een uitnodiging in dit schitterende historische kader. Feestjes van de filmindustrie werden gratis bevoorrad met Moët & Chandon. De gelegde contacten werden gebruikt om te kunnen figureren in films. In de wereldberoemde film Casablanca bestelt Humphrey Bogart regelmatig Dom Pérignon. Toen Marilyn Monroe een champagnebad nam, kwam dat uitgebreid aan bod in de media. Maar ook dat was een opgezet pr-evenement waar de champagnesector achter zat. Met dergelijke acties veroverde Moët & Chandon de Amerikaanse markt, om er marktleider te worden. Vandaag doen de champagnehuizen grote inspanningen om de jongeren voor zich te winnen. Ze beseffen dat hun traditionele publiek veroudert, en dat de toekomst moet verzekerd worden. Het laatste initiatief is het lanceren van champagne in kleine flesjes van 25 centiliter, die je met een rietje moet drinken. De bedoeling is *hip* en *cool* over te komen bij jongeren die in de ban zijn van zoete alcoholpops. Wie weet krijgen we binnenkort de "cherry champagne" of andere varianten.

De algemene trend naar smaakverzoeting is trouwens ook in de gewone champagnes merkbaar. Soms is de *dosage* (aanzoeting) zo hoog, dat de smaak helemaal uit balans is. Gelet op de prijzen, is het dan niet onlogisch dat je eens in een ander land gaat kijken. Maar de Belgen laten het niet aan hun hart komen: wij willen champagne uit de Champagnestreek, de "echte". Wat het verbruik ervan betreft, staan we per hoofd van de bevolking op de allereerste plaats in de wereld. Proost!

Hoe duur mag wijn zijn?

Haalt u tijdens feestelijke gebeurtenissen ook uw duurdere flessen boven? En zijn ze hun prijs waard?

Vroeger dacht ik dat producenten en verdelers van wijn even grote wijnliefhebbers waren als ikzelf. Bijgevolg ging ik ervan uit dat al hun handelingen ingegeven waren door de passie voor wijn. En dat zij mij dus nooit een dure fles zouden aanprijzen indien daar geen overeenkomstige kwaliteit tegenover stond.

Vandaag weet ik wel beter. Prijs en kwaliteit zijn in de wijnwereld niet recht evenredig. Producenten en verdelers vragen de prijs die mensen bereid zijn te betalen. Is dat veel te veel in verhouding tot de kwaliteit, dan is er niemand die daar - uit passie voor de wijn - om treurt.

Net zoals in elke economische sector, speelt in wijn de wet van vraag en aanbod. Als het publiek nu eenmaal tuk blijkt te zijn op alsmaar duurdere en schaarsere wijnen, dan wordt daar aan de aanbodzijde op ingespeeld. Vandaar het wereldwijde opbod om steeds hoger gequoteerde "topwijnen" te maken. Wat zeg ik? Een topwijn is al lang niet meer voldoende. Vandaag moet het "de absolute top" zijn, de "top van de top"!

"Top-top-top, top-top-top", schreef de Nederlandse wijnschrijver Nicolaas Klei, "Het lijkt wel een fles die leegloopt." Gelijk heeft hij. Zoals op de beurs wordt in de wijnwereld een luchtbel gecreëerd. Er komen wijnen op de markt die elke relatie tot hun reële waarde verloren zijn.

Zo heb je de wijnen uit zogenaamde "topstreken". Een aantal wijnbouwers is daar al op zijn lauweren gaan rusten. Neem Bordeaux. Onlangs nam ik deel aan een blindproeverij van Haut-Médocs, die allemaal aan hetzelfde euvel leden: gebrek aan gezond rijp fruit, en het weinige fruit dat je proefde, werd weggedrukt door een teveel aan hout (vuil hout

bovendien). Vermoeide wijnen van vermoeide wijnmakers. Prijzen: van 10 tot 20 euro. Dat blijft de echte wijnliefhebber, letterlijk en figuurlijk, niet slikken.

In Bourgogne kreeg je ook het fenomeen dat de merknaam Bourgogne zo beroemd was geworden dat wijnbouwers dachten dat ze geen moeite meer moesten doen. De jongere generatie heeft begrepen dat zoiets, in een mondiale wijncultuur, afgestraft wordt: ze heeft het roer dan ook drastisch omgegooid. Maar de oude kwaal is niet verdwenen: nog altijd kan je in Bourgogne Grands Crus vinden die minstens tien keer te duur zijn voor hun poeve kwaliteit.

Landen van de Nieuwe Wereld kunnen niet teren op een historische reputatie, maar ze zorgen op een andere manier voor prijsstijgingen: ze beconcurreren Frankrijk en elkaar met alsmaar meer geconcentreerde "topcuvées". In die strijd worden wijnen zodanig opgepompt tot meer geur, meer smaak, meer kracht, meer body en meer van alles, dat ze hun oorspronkelijke functie verliezen: op een fijne, elegante manier een maaltijd begeleiden. Het zijn wijnen als alleenstaande monumenten, eten en drinken tegelijk. Je drinkt één glas en je valt achterover van de smaaksensatie. Maar een tweede glas is er teveel aan. Het gevoel van indigestie wenkt.

Ik ben in een bepaalde periode ook duurder gaan kopen, deels omdat de wijnen nu eenmaal in prijs stegen, maar ook omdat ik absoluut wilde kennismaken met al die wijnen waarover zo lyrisch werd gedaan in prachtig geïllustreerde wijnboeken op glanspapier. Vandaag evolueer ik in omgekeerde richting: ik koop steeds goedkoper. Ik wil niet langer bijbetalen voor alle etikettenkopers in de wereld die de prijzen opdrijven omdat ze niet op 20 euro meer of minder kijken. En vooral: ik vind ze gewoon niet altijd lekker, die "topwijnen". Ze missen finesse en fris fruit, ze overweldigen je verhemelte en je maaltijd.

Vandaag zien we de eerste tekenen van een evolutie (een terugkeer?) naar lichtere, elegante wijnen waarin de oorspronkelijke ingrediënten de hoofdrol spelen: fruit, bodem, zon. Ze sluiten aan bij een culinaire cultuur die eveneens terugkeert naar de zuivere smaak en kwaliteit van de ingrediënten, kortgebakken in olijfolie, opgefrist met verse kruiden en een pittig contrasterende toets.

Nu is het niet omdat deze wijnen meestal goedkoper zijn dan de *blockbusters*, dat goedkoop altijd beter is dan duur. Ik heb goedkope wijnen gedronken die ik veel te duur

vond. Een goede fles heeft zijn prijs: onder 5 euro is het moeilijk iets decent te vinden. Vanaf dat bedrag mag je kwaliteit verlangen. Je kan er zelfs van uitgaan dat prijs en kwaliteit tot op zekere hoogte evenredig met elkaar kunnen stijgen. Met andere woorden: dat een wijn van 14 euro je twee keer zoveel genot kan verschaffen als een van 7 euro. Maar eens de grens van pakweg 25 euro is bereikt, is dat voorbij: vanaf dan moet je ermee leven dat je meebetaalt voor andere factoren dan de pure kwaliteit. Ik heb het goede voornemen opgevat om nòg kritischer te zijn als het op wijnkopen aankomt. Geduldig te wachten op dat zeldzame moment waarop je denkt: dàt is nu eens echt zijn prijs waard.

Het land van vierhonderd druivensoorten

Italië is een van de meeste vernieuwende wijnlanden geworden. Haar vele regionale druivensoorten verrassen en verrijken ons smaakpalet.

Al sinds de Romeinse tijd maakt wijn deel uit van het dagelijkse leven in Italië. Het land is de grootste wijnproducent ter wereld. Ongeveer 50.000 wijnbedrijven produceren een enorm aantal verschillende wijnen in meer dan 500 erkende wijnzones. Daarin worden ruim vierhonderd officieel erkende inheemse druivensoorten geteeld (officieus zouden het er meer dan duizend zijn). Die komen vaak alleen in Italië voor, en zelfs alleen in de eigen wijnzone. Italianen hebben altijd graag de wijn van hun eigen streek gedronken: hun wijncultuur kent vele lokale tradities die tot op vandaag behouden zijn gebleven. Daarbij komt dat het hele land geschikt is voor wijnbouw, van het uiterste noorden tot het diepste zuiden. De wijndruiven worden dus geteeld in vele verschillende klimaatzones en op vele verschillende terroirs, wat zich opnieuw weerspiegelt in de wijnen: geen enkel ander wijnland biedt zoveel variatie. Voor de wijnliefhebber is Italië een paradijs, een haast onuitputtelijke bron van telkens weer nieuwe geur- en smaaksensaties. Die kunnen soms vrij extreem zijn: in Italië worden zelfs druiven geteeld op de hellingen van de vulkaan Etna. Dat levert wijnen op zoals Fatagione van het domein Cottanera: een fikse opkikker in de vloed van gestandaardiseerde wijnen van de gekende druivensoorten. Ondanks dit geweldige potentieel hebben de Italianen lange tijd slordig omgesprongen met hun wijnproductie. Er werden grote volumes druiven geoogst, wat leidt tot lage kwaliteit. Bovendien had het land lange tijd geen echte wijnwetgeving. In 1963 ontstond een eerste wet ter bescherming van de herkomstbenamingen: Italië werd opgedeeld in D.O.C.'s (Denominazione di Origine Controllata), vergelijkbaar met de Franse A.O.C.

(Appellation d'Origine Controlée). In de jaren tachtig begon men te werken aan de huidige hiërarchie in vier trappen. Bovenaan staat de D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), met daaronder de D.O.C. De derde trap wordt ingenomen door de I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica), vergelijkbaar met de Franse "vins de pays". We zien hier hetzelfde fenomeen als in Frankrijk: omdat er meer vrijheid is in de keuze van druivensoorten en vinificatie, zijn de landwijnen soms beter dan hun hoger geklasseerde broeders. Op de "laagste" trap staan de Vino da Tavola, maar ook zo'n Italiaanse "tafelwijn" kan de wijnen van andere klassen in kwaliteit overtreffen. Veelal gaat het hier om wijnen die tegen de regionale tradities en de wijnwet ingaan, en internationale druivensoorten gebruiken (cabernet sauvignon, merlot, syrah en andere). De zogenaamde "Super Tuscans" hebben op die manier de wereld veroverd met merknamen als Sassicaia, Ornellaia en Masseto.

Voorals toen de markt voor goedkope slobberwijn instortte, zagen de Italiaanse wijnbouwers in groten getale het licht. Ze richtten zich resoluut op lagere rendementen en moderne vinificatie. De wereldwijde trend naar nieuwe smaken, weg van de internationale stijlen, speelt vandaag in hun voordeel omdat ze zoveel inheemse druivensoorten hebben. Sangiovese, nebbiolo en barbera zijn al gekend, maar ik voorspel ook een groeiend succes voor druiven als teroldego, corvina, refosco, verdicchio, negroamaro, primitivo (de Italiaanse zinfandel), nerello mascalese, nero d'avola en andere. Aan hun wijnen moet ons smaakpalet wat wennen, maar - zo merkte de Engelse wijnschrijver Oz Clarke ooit op - een beetje pijn kan het genot verhogen.

Op korte tijd is het hele aanzien van Italië als wijnland veranderd. De Chianti-streek stond lange tijd bekend voor pizzawijn in rieten mandjes, maar staat vandaag met een aantal domeinen aan de wereldtop. Tien jaar geleden proefde ik nog Valpolicella en Bardolino uit Veneto, en zwoer ik dat nooit meer opnieuw te doen. Vandaag is een van mijn favoriete wijnen voor elke dag de Valpolicella Classico van Allegrini, die een verrassende verfijning biedt voor 8,5 euro. Dan heb ik het nog niet over het zuiden van Italië gehad, waar het imago van de Italiaanse wijn letterlijk en figuurlijk een dieptepunt had bereikt. Nu slagen regio's als Puglia en Sicilië erin om de wijnwereld geregeld te verbazen, niet in het minst omwille van hun excellente verhouding tussen prijs en

kwaliteit. Van het wijnhuis Feline uit Puglia proefde ik onlangs een sappige en levendige wijn met veel fruit, fijne zuren en een mooie balans tussen zoet, zuur en bitter: voor 5,5 euro! Ik dacht: de Fransen zullen in de komende jaren goed wakker moeten blijven.

Geklasseerde wijn

Als je gasten hebt, zorg er dan voor dat op de wijn die je schenkt, drie magische woorden staan: Grand Cru Classé. Dat maakt altijd indruk. Maar is het terecht?

"Grand Cru" werkt ook al goed, maar die kleine toevoeging "Classé" maakt nog altijd een wereld van verschil: mensen gaan er steevast voor door de knieën. Kreten van bewondering, lovende commentaren, de avond kan niet meer stuk. Een *geklasseerde* wijn!

Je voelt mij al komen: ik ben niet onder de indruk van dergelijke vermeldingen. Ze zijn geen garantie dat het om een goede wijn gaat. Wel dat je er een hoge prijs voor betaalt. Om te beginnen verschilt de waarde van zulke eretitels van streek tot streek.

In Saint-Emilion bekronen ze nogal makkelijk: er zijn meer dan 100 Grands Crus, meer dan 50 Grands Crus Classés en 13 Premiers Grands Crus Classés (nog eens onderverdeeld in 2 van de categorie A - Cheval Blanc en Ausone - en 11 van de categorie B). De lijst van Grands Crus wordt elk jaar herzien, de twee andere elke tien jaar.

In Haut-Médoc - aan de andere kant van de rivier Gironde - gebeurt zo'n herziening niet. Daar bestaat al sinds 1855 dezelfde lijst van wijnen, geklasseerd als Premier, Deuxième, Troisième, Quatrième en Cinquième Grand Cru Classé, alsof er sindsdien niets veranderd is. Dat is natuurlijk niet zo: er is sindsdien heel wat veranderd. Sommige wijndomeinen zijn hun klassement niet meer waard. Andere zouden een opname in de lijst verdienen. Sociando-Mallet, om er maar een te noemen. Eind vorig jaar nog organiseerde de Grand Jury Européen in Parijs een uitgebreide blinddegustatie van bordeauxwijnen van vier wijnjaren (85, 86, 90, 95). Sociando-Mallet overtroefde als enige niet-geklasseerde wijn uit Haut-Médoc al zijn geklasseerde broeders (Lafite- Rothschild, Haut-Brion en Latour inclus). Zijn wijn uit 1990 kwam er als de allerbeste van de hele degustatie uit (boven Petrus 90).

Ook bij andere gelegenheden werd meermaals bewezen dat niet-geklasseerde wijnen vandaag beter kunnen zijn dan geklasseerde. Mede daarom werd een bijkomende hitparade opgesteld van Crus Bourgeois, Crus Grands Bourgeois (waartoe Sociando-Mallet behoort) en Crus Grands Bourgeois Exceptionnels. Volgt u nog?

In Pessac-Léognan, waar de beste Graves-wijnen vandaan komen, is het weer anders: daar wordt alleen over Cru Classé gesproken. En in Pomerol, toch niet de minste onder de wijnstreken, bestaat niet eens een klassering: de wijnbouwers vinden daar sowieso hun hele streek boven alle andere verheven. De zoete wijnen van Sauternes worden dan weer geklasseerd in Premier Grand Cru Classé (alleen Château d'Yquem), Premier Cru Classé en Deuxième Cru Classé.

Ik heb het nu alleen nog maar over Bordeaux gehad. In de Côte d' Or, het hart van Bourgogne tussen Dijon en Santenay, wordt de titel Grand Cru gereserveerd voor een dertigtal "historische" wijngaarden (waaronder legendarische namen als Le Chambertin, Le Montrachet, Romanée-Conti en Corton-Charlemagne). Daaronder heb je de Premier Cru-wijnen. Die zijn soms beter dan hun grote broers. Wijngaarden die de status van Grand of Premier Cru hebben verworven, worden immers meestal door verschillende wijnboeren bewerkt. De ene doet er alles aan om die status waard te zijn, de andere profiteert ervan om *n'importe quoi* te maken. Twee wijnen van dezelfde wijngaard kunnen in Bourgogne dus flink van elkaar verschillen (behalve in de prijs, want die blijft meestal dezelfde). In Bourgogne is het vooral van belang een betrouwbare wijnbouwer te vinden. Die kan zelfs van een gemeentewijn (dus zonder Cru-vermelding) iets heerlijk maken.

Minder beroemde wijnstreken wilden natuurlijk niet achterop blijven. In Elzas werd eveneens de titel Grand Cru toegekend aan een aantal wijngaarden. En in Provence werd de term Cru Classé geïntroduceerd.

In andere landen kon men deze Franse begrippen niet gebruiken. Daar ging men verschil en status creëren door termen als "single vineyard" (wanneer de druiven afkomstig zijn van één enkele wijngaard, wat in de Nieuwe Wereld niet gebruikelijk is). Of "block", om een gedeelte van een wijngaard aan te duiden. Bepaalde cuvées kunnen ook lyrische benamingen krijgen: van een (tweede) echtgenote, een overleden voorouder of een pasgeboren kleinkind. (Wat overigens ook in Frankrijk gebeurt.)

Een andere, vooral in Australië gehanteerde term is "bin". Letterlijk betekent dat: vergaarbak of voorraadruimte. In de wijnwereld zou de term slaan op een afdeling in de wijnkelder, bestemd voor flessen van bepaalde druivensoorten en herkomst, of van een bepaalde stijl (met of zonder vatrijping bijvoorbeeld). Ter plaatse heb ik ook al een andere verklaring gehoord: "bin" zou slaan op de grote houten of ijzeren bakken waarin wijnflessen gestockeerd worden vooraleer ze in dozen of kisten verpakt worden. Het woordenboek leerde mij dat er in de Engelse taal ook wel een gekkenhuis mee aangeduid wordt. Reden te meer om wijnen zelf te proeven en je eigen klassemment te maken

Nieuwe wijnen bij nieuwe gerechten

Witte wijn bij vis, rode wijn bij kaas, sauternes bij ganzenlever ...
Het combineren van wijn en gerechten wordt beheerst door vele tradities. Maar gelden die vandaag nog?

Tradities komen niet uit de lucht vallen. Ze zijn gebaseerd op ervaring en overlevering. Sommigen gooien ze graag overboord omdat dit hen de status van vernieuwer oplevert. Maar wat ze in de plaats stellen, is niet altijd beter.

Toch is de culinaire cultuur voortdurend in beweging. En dat heeft zo zijn invloed op de wijncultuur. Wat mijn kinderen vandaag allemaal kennen en eten, daar werd in mijn jeugd niet eens over gesproken. We hebben moeten leren om bij al die nieuwe ingrediënten en gerechten de gepaste wijn te vinden. Bovendien gaat het vaak om exotische smaken uit landen die geen wijn produceren, en waar dus geen kruisbestuiving bestond tussen keuken en wijncultuur.

Daarnaast zien we een verschuiving van smaakharmonie (lange gaartijden, sausen) naar smaakcontrast (kortgebakken groenten, kruiden, exotische toetsen). Dat vergt een ander type wijnen. Het klassieke Bordeauxrecept, met malolactische gisting en houtrijping, streeft naar smaakversmelting in de wijn, passend bij onze traditionele keuken. Maar bij een exotisch gerecht met pittig kruid gaat zo'n wijn de mist in. Dan is een wijn nodig die mikt op het fruit, of op contrasterende tonen van zuur en zoet, zoals in Duitsland en de Elzas.

Met een nieuwe culinaire wereld is ook een nieuwe wijnwereld opengegaan. Tal van landen, streken en druivensoorten zijn binnen het bereik van de wijnliefhebber gekomen. Daardoor werden de mogelijkheden tot het combineren van wijn en gerechten

verveelvoudigd. Bestaande combinaties werden in vraag gesteld, omdat ze meestal gebaseerd zijn op wat we vroeger aten.

Champagne hoort traditioneel bij het aperitief, en werd daarom vaak gedronken bij de obligate toastjes met gerookte zalm of "kaviaar" (in realiteit meestal lompviseieren). Onlangs liet de Vlaamse invoerder Best Caviar mij een combinatie van (echte) kaviaar met een wijn van viognier proeven: wonderlijk! Wie zou daar vroeger aan gedacht hebben?

Ganzenlever met sauternes is ook zo'n traditie. Het heeft een tijd geduurd eer wijnschrijvers erop begonnen te wijzen dat sauternes de ganzenlever toch wel overweldigt, en vooral een zwaarzoete hypotheek legt op het vervolg van de maaltijd. Andere wijnen passen er beter bij: Jurançon, pinot gris vendanges tardives, Duitse riesling spätlese of auslese, en zelfs een grote witte bourgogne. Sauternes houd je best voor het dessert.

Vis altijd met witte wijn? Een rode wijn kan ook, zolang hij jong is, veel fijne zuren en weinig tannine heeft. Vergeet Bordeaux dus maar. Een pinot noir of sangiovese is aangewezen. Het traditionele Citroensprenkelen moet je dan wel beperken.

Een apart probleem is gerookte vis. Rood is hier minder geschikt. Een riesling, grüner veltliner uit Oostenrijk, of Spaanse albariño daarentegen: heerlijk.

Wild met bourgogne is nog zo'n mythe. Bourgogne is lang niet altijd de zware donkere wijn die absoluut noodzakelijk zou zijn om een langdurig gemarineerde hazenrug aan te kunnen. Een aantal pinot noirs valt gewoon te licht uit voor krachtig wild, en dan is een bordeauxtype (cabernet/merlot) meer aangewezen. Een bijkomende moeilijkheid zijn de vruchten die vaak bij wild geserveerd worden. Dan worden bourgognes helemààl genekt, omdat hun fijne zuren vloeken met de zoetheid van het fruit. Een Californische zinfandel of Australische shiraz, met pakken zoet fruit, is beter op zijn plaats.

Kan vlees met wit? Jawel, met chardonnay of chenin blanc bijvoorbeeld, ten minste als het vlees ook neigt naar wit: varkens- en kalfsvlees dus, en gevogelte. Rood vlees blijft om rode wijn vragen.

En dan is er de onvermijdelijke "kaasschotel met rode wijn": een gekende traditie, maar een allesbehalve goed huwelijk. Elke type kaas vraagt immers om een andere wijn. Een van mijn favoriete combinaties is een gewürztraminer van late oogst met een gerijpte

munster (al of niet bestrooid met komijnzaad). Geitenkazen passen beter bij een fruitige witte wijn, type sauvignon blanc. Halfharde en harde kazen smaken perfect bij een chardonnay uit de Nieuwe Wereld. Blauw geaderde kazen zoals roquefort vragen om een zoetere wijn. En als je toch rood wil, kies dan voor eerder zacht smakende kazen van koemelk en een jonge, fruitige wijn. Laat vooral de tannines in je kelder.

En waarom niet eens het volgende experiment: een heel menu begeleiden met wijn van één enkele druif? Duitse riesling is daar perfect geschikt voor. Die bestaat immers in alle types: van sprankelend aperitief (Sekt), over beendroog (trocken) voor schaaldieren, naar een volle en rijke auslese om vederwild aan te kunnen, tot spätlese halbtrocken bij kaas (een aanrader), om ten slotte te eindigen bij beereauslese voor het dessert.

Behalve als het een chocoladedessert is. Dan volg ik weer de traditie: een Banyuls (of Maury), of een Madeira malvasia. Leve de traditie. Leve de vernieuwing.

Het einde van de kurkentrekker?

Steeds meer wijnen, vooral uit de Nieuwe Wereld, worden voorzien van een schroefdop, zoals cola. Sommigen spreken van een grote vooruitgang. Anderen vinden het heiligschennis.

Het was in Australië. Ik ging er op bezoek bij wijnmaker Jeffrey Grosset, en daar maakte ik voor de eerste keer kennis met de aluminium schroefdop. Grosset is nochtans niet de eerste de beste: de man wordt wereldwijd aanbeden als iemand die wonderen verricht met riesling. Het resultaat hing aan zijn deur: "Sorry, sold out". Zijn wijnen worden aan hoge prijzen verkocht.

Groot was dan ook mijn verbazing toen hij elke fles opende met een korte kwartslag van de hand, net zoals een limonadefles. Maar Grosset verzekerde mij dat deze "Stelvin" (een merknaam die uitgegroeid is tot generieke naam voor deze schroefdop) technisch even goed is als kurk. Meer nog, zo zei hij, heel wat kwaliteitsproblemen met kurk, zoals de gevreesde kurksmaak of voortijdige oxidatie, behoren nu tot het verleden. Bovendien kan wijn nu probleemloos rechtop bewaard worden. En daarbij komt nog dat kurk steeds schaarser en duurder wordt. Kortom, voor Grosset was de evolutie duidelijk en onvermijdelijk: in de 21ste eeuw wordt de kurkentrekker naar het museum verwezen. Tot hiertoe lijkt het erop dat Grosset gelijk zal krijgen. Steeds meer wijnmakers in de Nieuwe Wereld schakelen over op de schroefdop, en zeker niet alleen voor wijnen uit de lagere prijsklassen. Europa reageert anders: daar is de tegenstand voorlopig nog groot. De meeste Europese wijnliefhebbers vinden het niet passen bij wijn, en vrezen ook dat de wijn minder goed zal bewaren.

"Daar is nochtans geen bewijs van, integendeel", zo zegt Johan Monard, Vlaams pionier van de wijninvoer uit de Nieuwe Wereld, "Ik heb zelf al verscheidene malen oudere

wijnen met een kurk vergeleken met dezelfde wijnen die een schroefdop hadden. En ik moet zeggen: die met een schroefdop smaakten onveranderlijk frisser en jonger. Vooral bij delicate druivensoorten, zoals pinot noir en riesling, is het verschil opmerkelijk. In vergelijking daarmee gaven wijnen met een kurk een wat mufte indruk."

Zouden wij dus, zonder het te beseffen, altijd oudere wijnen drinken die niet smaken zoals het hoort? Eind vorig jaar bracht de wereldvermaarde wijncriticus Robert Parker verslag uit van een uitgebreide proeverij van Duitse wijnen. Een onaanvaardbaar hoog aantal (15%!) bleek aangetast door kurk. Nochtans, zo zei Parker, gebruiken Duitse wijnmakers dezelfde kwaliteit van kurk als andere topwijnmakers in de wereld. Hoe kwam het dan dat zoveel meer wijnen naar kurk smaakten? Parker verklaart dit door de zuiverheid en finesse van de Duitse wijnen, waardoor zelfs een heel lichte kurksmaak merkbaar wordt. Ik ben ervan overtuigd, zo schreef hij, dat hetzelfde percentage naar kurk smakende wijnen in andere landen voorkomt, maar dat deze wijnen zo krachtig en gestructureerd zijn dat je de kurksmaak niet als dusdanig waarneemt.

Wat Parker zegt, is koren op de molen voor de verdedigers van de schroefdop. Zij beweren dat wijn nu "eindelijk smaakt zoals de wijnmaker het bedoeld heeft". Maar de traditie en de romantiek rond het ontkurken van een fles wijn, verhinderen voorlopig vele wijnliefhebbers om de stap te zetten. Ook invoerder Johan Monard vraagt zijn leveranciers in de Nieuwe Wereld om het gedeelte voor België bestemde wijnen van een kurk te voorzien. "Zelf heb ik er geen enkel probleem mee en ik ben ervan overtuigd dat de schroefdop zal doorbreken", zegt hij, "Maar de Belgische markt is er niet rijp voor, noch de particulieren, noch de restaurants."

De kurkindustrie voelt de bui nochtans hangen. Er is trouwens niet alleen de schroefdop, ook de synthetische kurk maakt opgang. In de internationale wijnpers verschijnen opvallend veel advertenties die kurk promoten, onder het motto "The natural choice". Daarnaast heeft onder meer de "Portuguese Cork Association" een kwaliteitscode ingevoerd waaraan je kurk van onberispelijke kwaliteit kan herkennen. Want de kurkproducenten zijn zich uiteraard bewust van de mogelijke problemen. Eind vorig jaar werd een public relations-offensief gelanceerd, in samenwerking met het Wereldnatuurfonds, om feestvierders aan te zetten massaal te kiezen voor flessen met een stop van echte kurk. De kurkbossen in Spanje en Portugal zouden namelijk de natuurlijke

habitat zijn van een bedreigde diersoort, de lynx. En als de vraag naar kurk zou dalen, zouden de kurkbossen gekapt worden. Nu ontdoen kurksnijders de bomen zorgvuldig van hun kurklaag, waarna ze negen jaar lang met rust worden gelaten zodat de schors terug kan aangroeien. Kurkbossen zijn dan ook erg oud, met bomen die tot 400 jaar leven. Daarnaast verdienen tienduizenden Spanjaarden en Portugezen hun brood in de kurkindustrie. Er zal dus nog een harde strijd gevoerd worden. Zo snel zal de kurk niet verdwijnen. Houd je kurkentrekker nog maar een tijdje bij.

Hoe raar is "terroir"?

Ook in de Nieuwe Wereld spreken wijnmakers nu over "terroir".

Wat is dat eigenlijk? En kan je dat proeven in een wijn?

Vroeger werd er alleen in Frankrijk over gesproken. Voor een *vigneron* is de herkomst van een wijn belangrijk: de streek en het klimaat, de wijngaard en zijn microklimaat, de zoninval, het aantal uren zon per dag, de wind, de afwatering, de bodemstructuur ... En het wonderlijke samenspel tussen al deze natuurlijke factoren. Kortom: het "terroir". Dat, zo zeggen de Fransen, maakt een wijn uniek en onimiteerbaar. Van welke druivensoorten hij wordt gemaakt, lijkt minder belangrijk. Ze worden niet eens op het etiket vermeld. "Terroir" werd altijd als de grote troef van de Franse wijnen voorgesteld. En als het grote geheim. Want waar en hoe je dat "terroir" in de wijn kon proeven, daar was men niet zo duidelijk over. Slechts ingewijden waren in staat dit mysterieuze fenomeen te begrijpen! Met de opkomst van de wijnen uit de Nieuwe Wereld werd de mythe doorbroken. Nu werden de druivensoorten wèl prominent op het etiket vermeld. En leek de herkomst van de wijn van geen tel meer. De druiven kwamen trouwens vanuit verschillende hoeken van zeer uitgestrekte gebieden. De wijnwetten waren minder streng. Voor de Fransen was dit heiligschennis: zo kon je nooit goede wijn maken. Maar de wijndrinker zag dat anders. Hij vond die hele "terroir"-filosofie een beetje duister en ingewikkeld. Plots werd de wijnwereld overzichtelijk. Er waren wijnen van cabernet sauvignon en van chardonnay, van merlot en riesling, syrah en chenin blanc. Wijn kiezen werd een stuk makkelijker. Met Franse wijnen wist je nooit precies welk vocht je in de kuip had. De wijnmakers uit de Nieuwe Wereld deden minder geheimzinnig over wijn. Druiven moesten vooral rijp en gezond zijn, dan kwam de goede wijn vanzelf. Dat was verstaanbare taal. Had dat geneuzel over "terroir" niet veeleer tot doel om in een minder warm land het gebrek aan rijpe druiven te verbergen?

Daarbij kwamen nog al die nieuwe boeiende druivensoorten: Chili pakte uit met zijn carmenère, Zuid-Afrika met pinotage, Californië met zinfandel, Australië met shiraz. Ineens leek Frankrijk een saai wijnland, vastgeroest in traditie.

Maar het tij keerde. Er kwam kritiek op de aanpak van de Nieuwe Wereld. Men sprak van "marketingwijnen", met een smaak aangepast aan die van de doorsnee consument. Of van industriële en gestandaardiseerde wijnen, die niets meer te maken hebben met natuur en landbouw. Wijngaarden, zo zei men, worden er beschouwd als productie-eenheden in open lucht, de druiven als grondstof waarvan het sap in fabrieken vergist wordt tot wijn. In de hele voedingssector – en dus ook in de wijn - zag je de tendens waarbij de koper wil weten waar het product vandaan komt. De opeenvolgende crisissen, onder meer in de vleesindustrie, wakkerden dat nog aan.

Maar vermits de wijnbedrijven in de Nieuwe Wereld iets van marketing kennen, werd ook die trend opgepikt. Plots werd ook daar het begrip "terroir" geïntroduceerd. "Single vineyard"-wijnen werden gelanceerd, waarvan de druiven afkomstig zijn van één wijngaard. Namen van wijngebieden verschenen op het etiket en in de media.

Maar was er wel iets veranderd? Men had al die wijnstokken van vroeger toch niet uitgerukt en in hun juiste "terroir" heraan geplant? Er rees twijfel over de term. Was "terroir" een hol begrip? Bestond het in realiteit of alleen in de hoofden van wijndrinkers? Je hoort het nochtans vaak zeggen: "Deze wijn heeft terroir". Wat bedoelt men daar precies mee? Als je doorvraagt, stel je vast dat er meestal "bodem" mee bedoeld wordt. Het wordt immers vooral gezegd over wijnen waarin je mineralen en gesteente ruikt en proeft. Toch is de bodem slechts één factor van "terroir". Van een volrijpe wijn, waar de zon uit het glas spat, zou je ook kunnen zeggen dat hij "terroir" heeft. Want klimaat en zonuren horen ook bij de natuurlijke omgeving. Maar van zo'n wijn wordt dat zelden gezegd. En wat met de wind en de afwatering? Kan je dat in een wijn proeven?

We moeten het begrip dus wat specificeren. Ikzelf gebruik het als je in de wijn proeft dat de natuurlijke factoren die het "terroir" bepalen, gerespecteerd werden. Dat de druiven niet kunstmatig opgefokt zijn, dat industriële gisten en houtrijping de smaak niet domineren, dat er niet overmatig te keer werd gegaan met suiker, zuur of zwavel, kortom: dat je zuiverheid en authenticiteit proeft, een landbouwproduct, een geschenk van de natuur. Vergelijk versgeperst fruitsap met fruitsap in tetrapak, en je weet wat ik bedoel.

Eigenlijk is de strijd tussen "terroir" en "druif" een schijngevecht, een manier voor wijnlanden om zich te profileren op de markt. Het gaat niet om terroir òf druif. Het gaat om beide. En om een wijnmaker die geduldig en met respect te werk gaat. Er zijn geen geheimen: het beste resultaat zit altijd in een dosering van verschillende elementen. En uiteindelijk is dat wat een goede wijn in de eerste plaats onderscheidt van de andere: evenwicht.

Welke wijntaal spreekt u?

De meesten onder ons praten makkelijk en complexloos over eten. Maar als wijn ter sprake komt, klappen velen dicht. Waarom?

Steeds weer verbaast het mij hoeveel mensen van wijn houden, maar hoe weinig erover durven te spreken: dat wordt overgelaten aan de "kenners".

Over eten spreken we nochtans heel makkelijk. We vinden iets "te bitter", "weelderig zoet", "geparfumeerd", "fris van smaak", "kruidig": termen die we net zo goed voor wijn kunnen gebruiken. Waarom doen we dat dan niet? We zijn wellicht geïntimideerd door de wat elitaire sfeer die nog altijd rond wijn hangt. Door het feit dat je verondersteld wordt *er iets van te kennen* vooraleer je mag meepraten.

Maar wat brengen die kenners er dan van terecht? In Frankrijk werd een doctoraatsthesis geschreven over het vocabularium van de wijndegustatie. Wereldbepaalde wijngidsen als de Guide Hachette en planetair beroemde kenners als Robert Parker kregen daarbij een flinke veeg uit de pan. De auteur kwam tot de vaststelling dat wijnkenners zich in hun teksten wel een deskundig en objectief imago aanmeten, maar eigenlijk vaak literatuur en poëzie bedrijven. Met andere woorden: zij drukken de "allerindividueelste expressie van hun allerindividueelste emotie" uit.

Hierbij bestaat er niet eens overeenstemming over de inhoud van de gebruikte woorden, zo poneerde de doctorandus. Verschillende wijngidsen kunnen bijvoorbeeld dezelfde degustatietermen hanteren, maar er iets anders mee bedoelen. Ook het omgekeerde komt voor: een auteur kan door zijn lyrisch woordgebruik de indruk wekken over twee wijnen een verschillend oordeel te vellen, maar na zorgvuldige tekstanalyse blijkt dat hij over beide wijnen in feite hetzelfde zegt.

Bij het lezen van boeken waarin honderden wijnen na elkaar besproken worden, krijg je inderdaad - door de gehanteerde taal - de indruk dat elke wijn een volstrekt unicum is. In realiteit is dat niet zo: er zijn veel overeenkomsten tussen wijnen, meer en meer zelfs.

Maar door de nadruk te leggen op de verschillen, kan je het imago cultiveren de enige te zijn die zelfs de fijnste nuances naar waarde weet te schatten.

Misschien heb je ook al eens meegemaakt dat iemand beweerde zoveel ingrediënten in een wijn te proeven, dat niemand dit durfde tegen te spreken, uit angst iets niet geproefd te hebben dat de specialist wel had geproefd. Het opsommen van zoveel mogelijk ingrediënten kan echter een tactiek zijn om zelf volkomen veilig te zitten. Er zullen altijd wel een paar ingrediënten juist zijn. En wie zou het in zijn hoofd halen om te zeggen: “Fout, er zit helemaal geen smaak van framboos in die wijn”? Want als ù daar geen framboos in proeft, dan bent ù natuurlijk geen kenner. Ga er gerust van uit dat er soms een flinke dosis lef bij komt kijken. Je moet dūrven je het imago van superproever aan te meten. En erop rekenen dat de anderen voldoende geïntimideerd zijn.

In tegenstelling daarmee is het verhelderend en ontzuenderend om wijnbouwers - toch ook specialisten - over wijn te horen spreken. Zij doen dat meestal heel eenvoudig, met weinig woorden. *C'est bien fait. Léger et fruité. Un vin de garde.* Verstaanbare taal. Zij proberen een correct beeld van de wijn te geven, in plaats van een geveid beeld van zichzelf. Daar dient wijntaal voor: om te communiceren, om over te brengen in woorden wat de zintuigen ervaren.

Toegegeven: dat is niet altijd makkelijk. Wijn is een complexe en genuanceerde drank, met vele delicate en met elkaar verweven sensaties in kleur, geur en smaak. Onze woordenschat schiet vaak tekort om die precies te beschrijven. Vandaar dat men in de wijntaal zijn toevlucht neemt tot associaties: met bloemen, vruchten, mineralen, kruiden... Of men gaat termen gebruiken waarmee meestal personen worden getypeerd: zo spreekt men van "viriele", "elegante" of "streng" wijnen. Als je bij het drinken van een wijn zelf probeert te verwoorden wat je ervaart, zal je merken dat vele van deze associaties en analogieën eigenlijk heel goed gekozen zijn.

Maar: het zal altijd onvolmaakt blijven. Vergelijk het met spreken over muziek: de emoties die je ervaart, kan je met taal alleen benaderen. Daarom is wijntaal nooit af. Nieuwe termen en vergelijkingen zijn altijd welkom. En zogenaamde "leken" zijn daar, precies door hun onbevangenheid, vaak heel goed in. Op een eigen, creatieve manier over wijn spreken, maakt trouwens deel uit van het wijnplezier.

Zo las ik ooit dat een rode Gigondas vergeleken werd met een "aanstormende rinoceros". Een Chambolle-Musigny heb ik horen omschrijven als een wijn "zo teer als kant", terwijl een wijnbouwer zijn Haut-Médoc vergeleek met "een statige dame die haar waardigheid nooit verliest". Over Le Montrachet werd geschreven dat "het bouquet tegelijk kracht en zalving ontwikkelt, gelijk een gezang in de gewelven van een gotische kathedraal". Dat laatste kan wat vergezocht lijken. Maar in het algemeen geldt voor wijn wat voor vele passies geldt: er zijn geen woorden voor. Je moet ze dus uitvinden.

Over druiven die naar frambozen smaken

Wijn wordt van één enkele vrucht gemaakt: de druif. En toch geurt en smaakt hij er hoogst zelden naar.

Heb je er al eens bij stil gestaan dat wijn bijna nooit naar druiven geurt en smaakt?

Naar kersen, ja, of naar frambozen, bramen, zwarte bessen, appels, perziken, abrikozen, citroen, zelfs naar exotische lychees. Maar dus niet naar de vrucht waarvan hij wordt gemaakt: de druif. Dat is toch verrassend?

Gelukkig maar. Mochten wijnen simpelweg en rechtstreeks naar druiven smaken, dan zouden we de complexiteit missen die wijnen zo onvergelijkbaar lekker maakt.

Het is door de gisting, en vervolgens door de rijping, dat er smaak- en geurimpressies ontstaan die eerder aan andere vruchten doen denken dan aan het ingrediënt waarvan de wijn gemaakt is. Daarnaast komen er ook nog andere geuren en smaken in andere registers vrij: paddestoelen, wild, kruidnagel, peper, vanille, zoethout, geroosterd brood, moka ... Je zou van minder ontmoedigd raken.

"Wat kenners allemaal in een wijn proeven, dat proef ik er helemaal niet in!" is dan ook een veelgehoorde uitspraak. Maar eigenlijk is ze onjuist. Wat kenners in wijn proeven, kan iedereen in wijn proeven. Het is gewoon een kwestie van ervaring, van concentratie, en van durf om zich uit te spreken. De natuur heeft ons allemaal toegerust met een smaakvermogen. Kenners zijn echt geen supermensen die méér smaken dan gewone stervelingen. Wel hebben ze hun smaakvermogen al meer gebruikt en getraind. Maar ooit hebben zij ook hun eerste glas wijn gedronken en becommentarieerd.

Wat helpt, is de geur en smaak van alles wat je eet en drinkt aandachtiger en bewuster op te nemen. Zo kan je later makkelijker benoemen wat je in een glas wijn aantreft. Dat is trouwens een bijzonder aangename bezigheid. Je herontdekt geuren en smaken, waaraan je al jaren achteloos voorbijging.

In wijn zijn ze natuurlijk nooit dominant aanwezig, ze zijn integendeel heel subtiel en met elkaar verweven. Elke afzonderlijke geur en smaak is opgenomen in een geheel. Dat is het precies het mooie en het unieke aan wijn. Maar het maakt het ook moeilijk om exact te benoemen wat je in een wijn aantreft. Zelfs ervaren rotten moeten wel eens diep graven in hun geur- en smaakgeheugen.

Laat ons ook het oog niet vergeten: dat is eveneens een zintuig. Aan de hand van de kleur van de wijn krijg je vaak al een eerste indicatie van het type fruit dat je zal ruiken en smaken. Ik noem dat de "regel van de kleuren", en het merkwaardige is dat ik hem zelf heb moeten ontdekken. Nooit heb ik hem in een wijnboek aangetroffen. Het had mij nochtans veel tijd en moeite kunnen besparen. Maar het bewijst nog maar eens dat men wijn soms moeilijker voorstelt dan het eigenlijk is.

Bij witte wijnen zit je haast gegarandeerd in het register van wit en geel fruit: citrusvruchten, peer, abrikoos, ananas ... Heeft de wijn nog een zweem van groen, dan zal hij effectief ook wat "groen" smaken: naar gras, of naar groene appel. (Men noemt zulke wijnen trouwens ook "groen", jong dus. Ze smaken bijgevolg nog wat zurig en hard.) Witte wijnen die al schakeringen van geel vertonen, zullen voller en evenwichtiger smaken naar geel fruit. En naarmate ze verder rijpen, zullen ze er steeds geler gaan uitzien, tot een roestige kleur erop duidt dat ze te oud zijn geworden. Merk op dat dit rijpingsproces veel overeenkomst vertoont met dat van geel fruit.

Vervolgens heb je de zoete witte wijnen, die meestal een geel-oranje-gouden kleurenpalet vertonen. Dat zijn de kleuren van onder meer perzik en honing, wat je dan ook volop ruikt en smaakt.

Bij rode wijnen mag je alvast aan rood fruit beginnen te denken: helrood fruit bij helrode wijnen (zoals kers en framboos), donkerrood en zwart fruit bij wijnen die donkerder kleuren (zoals bramen en cassis).

Ik weet het: het klopt niet altijd. In rode beaujolais kan je het aroma van banaan aantreffen, wat weliswaar eerder een gevolg is van de gebruikte industriële gist. En rode wijn van cabernet franc wordt vaak gekenmerkt door een zweem van groene paprika (wat overigens geen vrucht is, maar goed). De uitzonderingen bevestigen de regel. Lees er gerust de commentaren over wijnen op na: de geldigheid van de "regel van de kleuren" wordt ten overvloede bewezen.

Maar zijn er dan geen wijnen waarin je de geur en smaak van het basisingrediënt, de druif, kan ontdekken? Toch wel: een wijn van de muscatdruif. Die bestaat in verschillende varianten (maar mag niet verward worden met muscadet of muscadelle). Het is een van de oudste wijndruiven, die eeuwenlang geprezen werd om haar exotische, bedwelmende parfum. Ze is veelzijdig, en kan gebruikt worden voor droge, halfzoete, zoete en mousserende wijnen. Bovendien kan een muscatwijn beter rijpen dan men denkt. En toch - ondanks al die kwaliteiten - schakelden vele wijnbouwers over op andere druiven. Bij de wijndrinker is ze evenmin geliefd, precies omwille van haar druivigheid. Kennelijk houden we niet zo van wijnen die er ons aan doen herinneren waarvan ze gemaakt zijn.

Knecht in Bordeaux, meester in de Loire

In Bordeaux is hij de knecht van beroemdere druivensoorten, maar in de Loire is hij alleenheerser: de cabernet franc.

Cabernet franc speelt in Bordeaux een belangrijker rol dan men denkt. Op de linkeroever van de Gironde (Médoc, Pessac-Léognan) wordt alsmar over cabernet sauvignon gesproken. Op de rechteroever (Pomerol, Saint-Emilion) krijgt merlot alle aandacht. Maar zonder cabernet franc zouden de grote Bordeauxwijnen niet zijn wat ze zijn. In de eerste plaats zouden ze finesse missen, en gedomineerd worden door de kracht van cabernet sauvignon of de rondheid van merlot. Cabernet franc voegt aromatische subtiliteit en frisse zuren toe. Men vergeet ook wel eens dat zij eigenlijk de originele cabernet-druif is. De beroemde cabernet sauvignon is er slechts een nakomeling van. DNA-onderzoek heeft uitgewezen dat cabernet sauvignon een kruising is tussen cabernet franc en sauvignon blanc.

Wat men ook wel eens over het hoofd ziet, is dat cabernet franc de hoofdrol speelt in een van de absolute topwijnen in Bordeaux: Château Cheval Blanc, mede-eigendom van de Belg Albert Frère. Het kasteel geeft niet graag percentages vrij, maar men gaat er algemeen van uit dat ongeveer 2/3 cabernet franc is, en 1/3 merlot. Dat levert geen wijn op met de kracht en structuur van een Haut-Médoc, maar Cheval-Blanc wordt alom geprezen om zijn elegantie en zijdeachtige textuur, en - na verloop van tijd - zijn buitengewoon fijne tertiaire aroma's van wild, humus en boerenerf.

Je kan de rode Loirewijnen - volledig van cabernet franc gemaakt - natuurlijk niet met Cheval Blanc vergelijken. Maar na flesrijping vertonen ze ook die verrassende combinatie van aristocratische finesse en aroma's die uit een stal lijken te komen.

Het probleem van de Loire is het klimaat. De streek ligt zo'n 300 kilometer noordelijker dan Bordeaux, en als de cabernet franc niet voldoende zon krijgt, worden de wijnen gekenmerkt door groene en grassige aroma's, door velen omschreven als "groene paprika". Het is meestal om die reden dat de rode Loirewijnen minder geliefd zijn. Bovendien is in de Parijse brasserieën de onbegrijpelijke gewoonte ontstaan (nadien overgewaaid naar hier) om rode Loirewijn ijsgekoeld te serveren. Daardoor worden de zuren en onrijpe tannines nog versterkt.

Maar als een rode Loirewijn van een goed jaar (1995 en 1996 bijvoorbeeld) op een normale temperatuur wordt gedronken, dan kan hij een verrukkelijke beleving zijn. Hij kan trouwens goed verouderen, en dan toont de cabernet franc voluit zijn nobele aard. Wie negatief staat tegenover Loirewijnen, moet eens een gerijpte Saumur Champigny van Foucault of Chinon van Joguet proeven: ik wed dat het negatieve beeld meteen verandert. Het is ook een streek waar de biologische en biodynamische wijncultuur volop ingang heeft gevonden. Met de witte chenin blanc bereikt men daar mooie resultaten mee, dat is al bekend. Maar wijnbouwers als Plouzeau, Mabileau, Van Ettinger, Gourdon, Frissant en de Bonnaventure willen via natuurlijke teeltmethoden ook de cabernet franc zijn ultieme terroirexpressie geven. Zij zijn natuurlijk, zoals iedereen, afhankelijk van de zon. Onrijpe druiven blijven onrijp, ook als ze biologisch zijn. En cabernet franc kan dan wel eens schraal overkomen. Maar steeds meer wijnbouwers zijn ervan overtuigd dat ook die eigenschap van hun klimaat kan opgevangen worden door naar de typiciteit van het terroir te streven, in plaats van de Bordeauxtradities na te bootsen. Tijdens mijn laatste bezoek aan de Loire ontmoette ik Laurent Charrier, de wijnbouwer van Domaine du Pas Saint-Martin in Doué-la-Fontaine. Hij werkt met heel zachte persing en extractie, en vermijdt rijping op nieuw hout. "Cabernet franc verdraagt in de Loire niet hetzelfde als in Bordeaux", legde hij uit, "Met extractie en houtrijping moet je in dit terroir veel voorzichtiger omspringen, anders worden de harde trekken van de cabernet franc al te zeer benadrukt." Zijn rode Saumur vertoont de positieve gevolgen van deze omschakeling: mooi evenwicht, zachte textuur, pittige aroma's. De onvolprezen Olivier Van Ettinger van Domaine de la Charmeresse gaat nog verder: hij perst de druiven met de voeten, zodat hij nog meer controle heeft over het zacht behandelen van de druiven.

En hoe staat het met cabernet franc buiten Frankrijk? Ook daar heeft de druif nog lang niet de status bereikt van internationale bestsellers als cabernet sauvignon en merlot. Maar toch: in Napa Valley in Californië maakt het domein Havens Winery een "imitatie" van Cheval Blanc, met 2/3 cabernet franc en 1/3 merlot. Het resultaat is echter helemaal anders, volop in de Californische jammy stijl. Weg zuren, weg groene paprika. Ineens mis je al datgene wat je soms aan rode Loirewijn verwijt.

Het geheim van goede wijn

Het wordt mij vaak gevraagd: hoe herken je goede wijn? Is het volledig subjectief? Of zijn er objectieve factoren?

Ooit vroeg iemand aan de bekende wijnschrijver Hubrecht Duijker wat zijn definitie van een goede wijn was. Hij antwoordde: "Als de eerste slok je onmiddellijk naar de tweede doet verlangen." Echte liefhebbers doen niet geheimzinnig over wijn.

Een goede wijn is dus een wijn die je lekker vindt: waarom zou het moeilijker moeten zijn? Maar natuurlijk is het begrip "lekker" relatief. Als mensen een wijn "lekker" vinden, zouden ze er eigenlijk aan moeten toevoegen: "binnen de wijnen die ik reeds geproefd heb." Schenk hen iets in dat ze nog niet kennen, en hun mening kan ogenblikkelijk veranderen. Echte liefhebbers blijven daarom nieuwsgierig: zij gaan voortdurend op zoek naar nieuwe smaken en sensaties, omdat het boeiend is de grenzen van het lekkere te verkennen en te verleggen. Er bestaat echt wel zoiets als "smaakopvoeding". Je kan niet weten wat echt lekker is, als je altijd binnen het reeds gekende blijft. Smaak evolueert ook: wat je vroeger lekker vond, vind je vandaag misschien niet meer lekker, en vice versa. Vandaar dat men zegt dat je over smaak niet kan twisten. Tot op zekere hoogte is dat waar. Maar de uitspraak wordt soms als alibi gebruikt om over wijn om het even wat te vertellen. Wie de moeite doet om te begrijpen *waarom* een wijn lekker wordt bevonden of niet, ontdekt toch een aantal constante factoren: objectieve eigenschappen van een wijn die maken dat de meeste mensen het er wel degelijk over eens kunnen zijn dat het om een goede wijn gaat.

Een belangrijke eigenschap hierbij is *evenwicht*, voor mij nog altijd het sleutelement waarmee je een eerste onderscheid kan maken tussen goede en minder goede wijn.

Evenwicht heeft onder meer te maken met onze vier basissmaken: zuur, zoet, bitter en zout. Behalve in manzanilla sherry, tref je in wijn haast nooit zout aan. Zuur, zoet en bitter daarentegen zijn smaken die al in de druif aanwezig zijn: in het sap, het vruchtvlees, de pitten en de schillen. Zoet maakt een wijn rond en soepel, zuur zorgt voor

de levendigheid en frisheid, bitter is nodig voor kracht en structuur. Optimaal rijpe en gezonde druiven, goed gevinifieerd, leiden tot een evenwichtige dosering van deze smaken in de wijn. En hoe mooier ze met elkaar verweven zijn, hoe lekkerder je de wijn vindt. Is één van de smaken te sterk of te zwak, dan ervaar je een gevoel van onbehagen: een wijn die te zoet, te zuur of te bitter is. Beginnende liefhebbers hebben vaak de neiging een wijn te verkiezen waarin het zoet overheerst. Algauw merken zij echter dat zo'n wijn snel verveelt en dat het zoet beter gecompenseerd wordt met wat zuur en bitter. Een ander belangrijk evenwicht is dat tussen hout en fruit. Houtrijping dient om de smaak van een wijn gunstig te beïnvloeden, niet om hem naar hout te doen smaken. Wijn gemaakt van onvoldoende rijpe of waterige druiven vertoont vaak een te dominante houtsmak, omdat er onvoldoende fruitmaterie is om de confrontatie met hout op te vangen.

Voor alcohol geldt hetzelfde: het doel is om de smaakelementen in wijn naar een hoger niveau te tillen, niet om de alcohol op zich gewaar te worden. Een sterk alcoholische wijn scoort tijdens proeverijen vaak beter, omdat hij andere wijnen overweldigt. Wordt zo'n wijn echter alleen gedronken, dan vermoeit hij snel, in tegenstelling tot subtielere wijnen die bij elke slok boeiend blijven.

Je zou over evenwicht nog een tijdje kunnen doorgaan. Concentratie versus finesse, kracht versus elegantie: niets mag echt domineren, alles moet mooi gedoseerd zijn. En als al dat moois dan ook nog opgenomen wordt in een stevige structuur, dan benader je het ideaal van een echt goede wijn. Men zegt daarover wel eens dat een wijn goed "geknoopt" is: je hebt een gevoel van samenhang, eenheid en spankracht, zonder neiging tot verbrokkeling of verflauwing.

Een element dat wel eens vergeten wordt, is de textuur van een wijn. Dit gaat niet om een smaaksensatie, maar om het fysieke "voelen" van de wijn met de tong. Een goede wijn heeft een edele textuur, vergelijkbaar met bijvoorbeeld fluweel of zijde, en verhoogt aanmerkelijk het gevoel van kwaliteit.

In het algemeen heb je bij een goede wijn altijd zin om de wijn langer in de mond te houden. Er zijn wijnen die het hele smaakgebied door vrij uniform smaken, maar er zijn er ook die zich verder ontwikkelen, zodat de smaakpapillen en het verhemelte blijvend

geprikkeld en verrast worden. Ik las ooit dat een echt goede wijn "een innerlijke energiebron lijkt te hebben die je doet zuchten van genot en bewondering". Zoveel genot moet natuurlijk eindigen in een finale: een aangename afdronk, waarna de wijn nog een tijd blijft nazinderen op de smaakpapillen (de zogenaamde "lengte" van een wijn). En dat leidt onvermijdelijk naar wat ik in het begin van dit artikel reeds heb aangehaald: de onweerstaanbare drang naar een tweede slok. Waarom zouden we ons met minder tevreden stellen?

Wijn van de lente

Meestal wordt sauvignon blanc geassocieerd met de lente. Maar sinds kort zien we de opmars van een andere druif met de aroma's van bloemen en bloesem: de viognier.

Weinig druiven leveren wijn met zo'n bedwelmend parfum als de viognier. Viognierwijn is sensueel als de lente, met zijn opstuwende aroma's van sleutelbloemen, meidoorn, jasmijn en kamperfoelie, zijn dikfluwelen textuur als die van slagroom, zijn hoge alcoholgraad, zijn vleugje verleidelijke muskus en gember, zijn smaak van peer, abrikoos, perzik en lychee. Je proeft reeds de voorbode van de zomer.

Steeds meer wijnliefhebbers worden bekoord door deze druif. In hun zoektocht naar nieuwe smaken zien zij viognier als een mooi alternatief voor chardonnay en riesling. Overal in de wereld gaat het aantal met viognier beplante hectaren naar omhoog.

Nochtans was de druif enkele decennia geleden met uitsterven bedreigd. Alleen in het noordelijke Rhône-dal, in de appellatie Condrieu, hield men in 1965 nog 8 armzalige hectaren in stand. Dat klom langzaam op tot 17 hectaren in 1982. Vandaag zijn er meer dan 100 hectaren met viognier beplant. Op de steile terrassen van Condrieu worden trouwens nog altijd de beste viognierwijnen ter wereld gemaakt. Wijnbouwers als Cuilleron, Guigal, Rostaing, Perret en Vernay hebben een wereldreputatie verworven. Eén kasteel, Château-Grillet, heeft er zelfs zijn eigen appellatie gekregen, en is met zijn 4 hectaren een van de kleinste appellaties in Frankrijk.

In het noordelijke Rhône-dal mag viognier, voor een beperkt percentage, met syrah vermengd worden. Kennelijk gaat men ervan uit dat deze witte druif zelfs kwaliteiten heeft om rode wijn te verbeteren. Van overrijpe viognier wordt ook zoete wijn gemaakt. De heropleving van viognier ging in andere Franse wijnstreken niet onopgemerkt voorbij. In het Franse zuiden, vooral in Languedoc-Roussillon, werd eveneens viognier aangeplant. Volgens de wetten van de *appellation contrôlée* is de druif daar niet

toegelaten, zodat de wijnen als *vin de pays* door het leven moeten. Maar met de commerciële doorbraak van de landwijnen is dat niet langer een nadeel. Zelfs de koning van Beaujolais, Georges Duboeuf, heeft viognier aangeplant in de Ardèche.

Andere landen volgen. In Italië moet wijn van viognier wettelijk tafelwijn (*vino da tavola*) genoemd worden, maar wijnliefhebbers malen daar al lang niet meer om.

Marziano Abbona uit Piëmont evenmin: zijn viognier is een pareltje in zijn soort.

Uiteraard heeft ook de Nieuwe Wereld de trend opgepikt. In Australië is de aantrekkingskracht van de druif zo groot dat er vorig jaar een volledig congres van twee dagen aan gewijd werd. Twintig jaar geleden produceerde het land geen enkele viognierwijn. Vandaag gaan er ruim 1 miljoen flessen de deur uit. De pionier was Yalumba, het wijnbedrijf dat de eerste viognierstokken plantte in 1979.

In dezelfde periode raakte de Californische wijnmaker Josh Jensen van Calera Wine Company in de ban van deze druif. Hij heeft intussen een grote reputatie opgebouwd als wijnmaker die goed overweg kan met moeilijke druiven. Met viognier heeft hij in dat opzicht de handen vol. Want al voelen vele wijnmakers in vele landen zich vandaag geroepen om viognier aan te planten, weinigen weten precies hoe je er een echt goede wijn van moet maken.

Een van de problemen van viognier is dat de wijn nogal zwaar en vermoeiend kan zijn, vanwege zijn overweldigende aroma's en hoge alcoholgehalte. Dat moet gecompenseerd worden door voldoende zuren die voor subtiliteit en finesse moeten zorgen. Maar dat is nu net zo moeilijk, want viognier heeft van nature een lage zuurgraad. Dus zou men de druif vroeg genoeg moeten oogsten. Maar een vroege oogst creëert weer een ander probleem: de druif heeft de onhebbelijke gewoonte om zelfs bij een goede zoet-zuurbalans toch onvoldoende smaakrijpheid te hebben. Die rijpheid ontwikkelt zich slechts laat in het seizoen, maar is wel nodig om de kenmerkende smaakrijkdom van viognier te verkrijgen. Dus is het beter daarop te wachten, met het risico dat intussen de zuren verloren gaan. Kortom: viognier stelt de wijnbouwer niet zelden voor een dilemma. En alsof het nog niet moeilijk genoeg is om het ideale oogstmoment te bepalen, ontwikkelen viognierstokken zich veelal ongelijk, met kleine onrijpe en grote volrijpe druiven in een en dezelfde tros.

Al even delicaat is het bepalen van het drinkmoment. Viognier kan gebaat zijn bij wat flesrijping, maar is geen wijn die ouderdom goed verdraagt. In de fles hebben zowel zijn zuren als zijn rijpe smaken de neiging snel te verzwakken. Je wacht dus best niet te lang om hem te drinken, ook de duurdere flessen niet. Er zijn natuurlijk uitzonderingen: tot in de fles blijft viognier een grillige druif. Maar meestal is het veiliger om viognierwijn te drinken vòòr zijn vijfde jaar na de oogst. Zeg maar: in de lente van zijn leven.

Geen moezelwijntjes meer

Amper 300 kilometer van Brussel ligt een mooie wijnregio die jarenlang ondergewaardeerd werd: de vallei van de Moezel. Er worden schitterend subtiele wijnen gemaakt.

Wie Moezel zegt, denkt vaak spontaan aan licht parelende *moezelwijntjes* van het Groothertogdom Luxemburg, een land dat niet meteen hoge ogen gooit als wijnproducerende natie. Maar de Duitse Moezelstreek, voluit Moezel-Saar-Ruwer genoemd (naar de zijrivieren van de Moezel), heeft een heel ander terroir. De wijngaarden liggen er op bijzonder steile hellingen van leisteen, de wijnen (meestal van riesling) blinken uit door hun finesse en subtiliteit. Hoe kan het ook anders? Het koele klimaat is ideaal voor een trage rijping van de rieslingdruif, de wijnstokken moeten hard werken om op de steile en onvruchtbare hellingen te overleven, de opbrengsten zijn van nature laag, en het onderhoud van de wijngaarden móét wel manueel gebeuren.

Landbouwmachines zijn hier uitgesloten. De pluk is hard labour. Alleen al het naar beneden brengen van de druiven is een hels karwei. In sommige wijngaarden wordt gewerkt met een systeem van monorail om werklieden en materiaal naar de top van de hellingen te transporteren. Niet verwonderlijk dat hier wel eens gezegd wordt: "Onze wijnstreek wordt door iedereen bewonderd, maar niemand wil er werken."

Vanwege die moeilijke omstandigheden kan Moezelwijn nooit echt goedkoop zijn. Toch zijn de prijzen nog zeer schappelijk, deels omdat men hier wel weet dat de reputatie van het "moezelwijntje" ook het imago van de goede wijnen aantast. Lang zal dat niet blijven duren. De wereldvraag naar Duitse kwaliteitswijn neemt toe, en zeker sinds de invloedrijke wijncriticus Robert Parker het Duitse wijnjaar 2001 de hoogte heeft in geprezen, worden prijsstijgingen verwacht.

In de Moezelvallei zijn wijnen van goede wijnbouwers in ieder geval het summum van fijne geurigheid en fruitigheid, subtiel verweven met levendige zuren en frisse mineralen.

Kracht en body moet je hier niet zoeken. Daarvoor moet je in andere Duitse wijnstreken zijn, zoals de Pfalz. Hier kom je voor het tegenovergestelde: finesse en elegantie.

Maar in de wijngaarden heb je wèl kracht en body nodig. Bij mijn laatste bezoek aan de Moezelvallei bezocht ik het Weingut Selbach-Oster, een familiaal domein sinds 1661.

Barbara Selbach, die samen met haar echtgenoot en schoonvader het domein leidt, vertelde me over een recent probleem van everzwijnen die op de hellingen de rijpe druiven hadden opgegeten: alsof het zo al niet moeilijk genoeg was. Heel de oogst van Weissburgunder (pinot blanc) was weg. Gelukkig rijpt de riesling later, en waren die druiven onaangeroerd gebleven. Maar er was nu wel voortdurende bewaking van de wijngaarden nodig. Een harde realiteit die in schril contrast staat met de wijnen zelf: loepzuivere pareltjes van subtiliteit.

Niet alleen in de wijngaard wordt de Moezelvallei gekenmerkt door een ambachtelijke aanpak, ook in de wijnkelders. De streek bestaat uit vele kleine familiale domeinen, waar de wijnkennis al vele generaties lang wordt doorgegeven. In Mertesdorf, een dorpje aan de Ruwer, keek ik mijn ogen uit toen ik de honderd jaar oude wijnkelder van wijnmaker Carl von Schubert bezocht. De kelder werd in een berg uitgegraven, en van daaruit loopt er fris bronwater in, zodat de temperatuur constant koel blijft. De vaten van Duitse eik zijn dertig jaar oud. De delicate riesling verdraagt immers geen nieuwe eik, en daarom worden in Duitsland de meeste wijnen op grote gebruikte vaten bewaard. Sommigen beweren dat dergelijke oude vaten geen enkel effect meer hebben op de wijn. Anderen stellen dat zo'n vatrijping wel degelijk delicate aroma's en rondheid geeft aan de riesling. Even verderop bekwam ik nauwelijks van mijn verbazing toen ik in een kelder werd geleid die duizend jaar oud is. Hier bewaart Carl von Schubert oudere jaargangen van de familiewijn, tot 1895 toe.

In de Moezelvallei worden de familiale tradities in ere gehouden. In Tritenheim ontmoette ik de wijnmaker Gerhard Eifel. Zijn domein dateert van 1760. Zijn voorvaders maakten wijn sinds 1900. Hijzelf maakt vandaag een wijn van oude druivenstokken van 1935. Wijnmaken ziet hij als een artistieke daad. Hij houdt in zijn domein trouwens een kunstgalerie open, die hij toepasselijk Riesling Galerie noemt. Hij stond erop dat ik met hem meeging naar zijn wijngaard, hoog boven de Moezel gelegen. Het panorama was er adembenemend: de Moezel die zich doorheen het landschap kronkelt, en de wijngaarden

die als het ware uit het water oprijzen, tegen de steile hellingen op. Gerhard Eifel had zowaar een fles wijn meegebracht, zodat we een glas konden drinken naast de wijnstokken waarvan hij gemaakt was. De romantiek van de wijn leeft nog in de Moezelvallei.

De wijnpuristen

Net nu de wijnwereld boeiender en gevarieerder is dan ooit tevoren, zijn er die stellig beweren dat hij de verkeerde kant opgaat.

De plaats van het gebeuren was een merkwaardig gebouwencomplex, uitgehouwen in rotsen van tufsteen, in het stadje Montsoreau aan de Loire. Een handgeschreven plakkaat wees me de weg: "C'est par ici". Een volgend plakkaat: "Venez, venez, vous êtes arrivés." Ik was er dus geraakt. Elk jaar, enkele dagen vòòr de officiële wijnbeurs van de Loire, komen de wijnbouwers van de streek samen, die zich van het *wijnestablishment* hebben afgekeerd. Geen professioneel opgezette stands hier, geen hostessen die je jas aannemen, geen marketing en export managers. Voor drie euro krijg je een degustatieglas, en mag je aan een bevreemdende proeftocht beginnen langs wijnbouwers die hun plooitafel hebben opgevouwen, hun wijnen hebben ontkurkt en honderduit onder elkaar discussiëren. Er zijn er die strikt ecologisch werken, er zijn er die zich biodynamisch noemen, en nog anderen zeggen in geen enkel vakje te passen. Maar wat zij met elkaar gemeen hebben, is hun onvrede met de heersende wijncultuur. Ze vinden dat er te weinig respect is voor natuur en terroir, en dat bepaalde taboes in de wijnwereld doorbroken moeten worden. Een wijn zonder zwavel, kan dat niet? Zij beweren van wel: overal horen we hier wijnbouwers hun "sans soufre" aanprijzen.

Uiteraard weigeren ze in hun wijngaarden chemische middelen te gebruiken, waardoor het onkruid er welig tiert: *tant mieux!* Suiker toevoegen of industriële gisten gebruiken: *jamais!* Er zijn er die de wijnwetten aan hun laars lappen en dan ook verplicht worden hun wijn *vin de table* te noemen: ze beschouwen dat als een eretitel. Ze huldigen het principe van de non-interventie: de wijnstok en de wijn leiden hun eigen leven, en de mens moet er vooral voor zorgen dat niet te verstoren.

De biodynamische wijnbouwers zeggen zelfs in kosmische krachten te geloven. Zo zouden electriciteit en inox in de vinificatieruimte een schadelijk effect hebben op wijn en mens. Bepaalde natuurlijke behandelingen van de wijngaard mogen slechts op bepaalde ogenblikken van de dag gebeuren. En ze zijn ervan overtuigd dat het paard opnieuw in de wijngaard moet komen in plaats van de tractor.

De smaak van hun wijnen is vaak ongewoon, wars van alle aroma's die in de moderne industriële wijnen zo uit het glas springen. Je moet er wat aan wennen, maar dat vinden deze wijnbouwers net goed: ze geven niet toe aan *le goût moyen*. Zij vinden dat zij een missie hebben, en soms lijkt het wat op een religie, een cultus. Waarachter zij zich wel eens verschuilen als de oogst of de vinificatie tegenvalt.

Wijninvoerder Jacques Masy uit Roeselare is een hevige fan van deze wijnpuristen. "Men noemt hen zonderlingen", zegt hij, "Maar ik vind juist dat de moderne wijnmakers en wijn drinkers de zonderlingen zijn. Hoe is het mogelijk dat wij zoveel onnatuurlijke smaken en ongezonde stoffen in ons wijnglas toelaten?" Met enige bitterheid stelt hij vast dat "de authentieke smaak door velen niet meer gekend is en niet geapprecieerd wordt". De meeste bordeauxwijnen vindt hij slecht. "Vooral die van het schitterende jaar 2000", zegt hij uitdagend.

In die andere beroemde streek van Frankrijk, Bourgogne, breken de biodynamische ideeën ook door. Wijnmakers als Jean-Louis Trapet, Dominique Lafon, Eric de Suremain, Nathalie Tollot en Lalou Bize-Leroy passen ze met volle overtuiging toe. De meest originele purist die ik er ontmoette, was de jonge dertiger Jean-Yves Bizot uit Vosne-Romanée. Zijn devies: "Surtout ne rien faire". Dus: geen bemesting, geen toevoeging van suikers of zuren, geen technieken om onzuiverheden in de wijn te verwijderen of de wijn te stabiliseren. Persen, gisten, rijpen, bottelen: dat is het zowat. Hij weigert zelfs de druiven van hun steeltjes te ontdoen vooraleer ze in de gistkuip gaan, al smaken zijn wijnen daardoor hard en bitter. Het verontrust Bizot niet. "Dat verdwijnt", zo beweerde hij, "Wijn moet tijd hebben". Zo had hij ook tijd. Onder meer om naar Indië te gaan, zijn favoriete land. Ik vroeg hem of dat een keuze was die te maken had met zijn filosofie. "Helemaal niet", lachte hij, "In Indië is geen wijn. Heerlijk!"

Een andere purist die ik ooit ontmoette, is de eigenzinnige Italiaanse wijnmaker Josko Gravner. In zijn huis aan de Sloveense grens zei hij mij: "Ik kan geen wijn van anderen

meer drinken." Hij had net al zijn moderne wijntechnologie van de hand gedaan: "Het dient alleen om het wijnmaken te versnellen, terwijl wijn als product van de natuur precies veel tijd vraagt." Het filteren van de wijn is voor hem uit den boze. Hij gaat daarin zo ver dat zijn wijnen in het glas soms ietwat troebel voor de dag komen, al blijft de smaak zuiver. "Een commercieel risico", zegt hij, "Maar ik trek er me niets van aan." Vandaag laat hij zijn wijnen rijpen in amforen van gebakken aarde, onder de grond. Een terugkeer naar de alleroudste techniek, daterend van vòòr Christus. Wijn in de 21ste eeuw: boeiender dan ooit.

Als de wijn niet goed is

Iemand laat je trots een wijn proeven, maar hij bevalt je niet. Hoe moet je reageren? Een kleine handleiding.

Mijn vriend zou die avond "een heel speciale fles" ontkurken. Terwijl zijn vrouw het hoofdgerecht opdiende, keek hij liefdevol naar het etiket en zei: "Toevallig ontdekt tijdens onze huwelijksreis, bij een klein wijnboertje in de Languedoc."

Nu is de Languedoc een streek waar steeds betere wijnen worden gemaakt, maar déze wijnboer kende er werkelijk niets van. Mijn vriend en zijn echtgenote hadden daar een andere mening over: zij waren in gedachten bij hun ongetwijfeld romantische wittebroodsweken en genoten zichtbaar van de wijn.

Ach, wie zou ik zijn om dit huwelijksgeluk te verbreken met een vernietigende kritiek op dit onedele vocht? Ik bereidde mij dus in stilte voor op een avond van moeizaam doorslikken. Maar toen kwam de vraag die mijn nobele plan doorkruiste: "En? Wat vind je ervan?"

Ik poogde nog tijd te winnen door te doen alsof ik een tweede maal intens proefde. Intussen draaiden mijn hersens op volle toeren om een diplomatieke zin te formuleren. Even overwoog ik met stalen gezicht te liegen. Maar ik vreesde daar niet in te slagen na een slok van dit zure sap.

"Ik ben ervan overtuigd dat zo'n wijntje heerlijk smaakt tijdens een prachtige zomervakantie", bracht ik er ten slotte uit.

Hun bedrukte gezichten maakten mij duidelijk dat ik het niet gered had.

Tja, het is een delicate kwestie. Wie wijn op tafel zet, verwacht hiervoor geprezen te worden. Kritiek op de wijn is zoveel als zeggen: je ontvangt je gasten slecht.

Jarenlange ervaring met dergelijke situaties heeft mij geleerd dat je maar best je persoonlijke smaak verantwoordelijk stelt. "De wijn is heel goed, maar zelf ben ik niet zo'n fan van dat type wijnen", of iets van die strekking. Zeer effectief is ook jezelf als

verantwoordelijk chauffeur uitroepen: dank je, geen tweede glas meer, ik moet nog rijden. Al zit je echtgenote dan met het probleem opgezadeld.

In een restaurant is de situatie anders. Hier betaal je voor de wijn. De ober of de sommelier is geen vriend of familielid. Het is dus een stuk makkelijker je kritisch op te stellen. Sommigen maken daar gebruik van om hun imago van onverbiddelijke kenner kracht bij te zetten. Ze storten zich in een nodeloos lang proefritueel en hebben altijd minstens één bemerking. Of ze sturen een wijn terug die perfect in orde is, overtuigd dat ze hiermee diepe indruk maken op hun gezelschap.

Sommigen lijken te denken dat het voorproeven van de wijn bedoeld is om uit te maken of ze de wijn wel lusten. Dat is natuurlijk niet zo. In een restaurant dient het voorproeven om na te gaan of de wijn geen objectieve fouten vertoont, zoals oxidatie of kurksmaak. Meestal is proeven zelfs overbodig, omdat je zulke fouten reeds ruikt. Al kunnen ze soms in heel lichte mate aanwezig zijn, en dan helpt proeven wel om helemaal zeker te zijn. Een goede raad: betrek er de sommelier bij, discreet, zonder veel misbaar. Vraag hem of haar om zelf te proeven. Vlaanderen heeft gelukkig vele goede sommeliers, en als de kritiek terecht is, wordt de wijn probleemloos vervangen.

Moet je een wijn terugsturen omdat er een stukje kurk in drijft? Neen. Als de rest van de wijn zuiver is, hoeft zo'n ongelukje de hele wijn nog niet te schaden. Je vist er gewoon het stukje kurk uit (of je laat het doen), en je merkt er verder niets meer van.

Wel heb ik ooit een wijn teruggestuurd die geen fouten vertoonde, maar waarvan de tannine zo hevig doorsmaakte dat mijn mond bij elke slok onaangenaam droog werd. De sommelier zei dat dit "normaal" was bij "die wijn van dat jaartal ". Maar ik vond dat hij zo'n wijn dan nog niet op zijn kaart kon zetten, of dat hij er vooraf voor moest waarschuwen. Hij gaf mij gelijk. Met wat rustig en redelijk overleg kom je altijd wel tot een oplossing.

Het allermoeilijkste is echter wanneer je oog in oog staat met de wijnbouwer zelf. Die is meestal nog trotser dan iemand die je uitnodigt of een sommelier. Hier mag je zeker nooit openlijk je afkeuring laten blijken. Vermijdingsgedrag is aangewezen. Zeg iets vaag positiefs over de kleur ("jolie robe") om het onderwerp geur en smaak te ontvluchten. Of hou het bij: "Un vin qui doit encore s'ouvrir".

Ooit (echt gebeurd) nam ik mijn schoonzus mee naar een wijnbouwer, zonder haar vooraf in te wijden in verbloemende terminologie. Bij het eerste proefglas liep het al fout. Ik rook eraan en wist meteen dat het niets zou worden. Maar, zoals het hoort, vertrok ik geen spier, en tijdens het proeven formuleerde ik in gedachten al een mooi eufemisme. Helaas: net toen ik "un goût auquel on doit s'habituer" wilde zeggen, zag ik mijn schoonzus een gezicht trekken alsof ze in een zure appel beet. Ze schudde haar hoofd, keek met afgrijzen in het glas, en zei op krachtige wijze: "Bah!"

Mijn hoofd kreeg de kleur van de wijn, ik murmelde iets over "débutante", en eigenlijk wilde ik maar één ding: zo snel mogelijk naar buiten, en nooit meer terugkomen.

"Heb ik iets fout gedaan?" vroeg ze nadien verbaasd.

"Nee, je had gelijk", zei ik.

Het bloed van Christus

Waar komt die haast mythische aantrekkingskracht van wijn vandaan? Het heeft te maken met religie en heidense bedwelming.

Wat is het dat wijn zo onweerstaanbaar maakt? Het feit dat hij zo lekker is? Niet alle wijnen zijn lekker. En als we jong zijn, lusten we niet eens wijn. Toch doen we moeite om wijn te "leren drinken". Kennelijk hoort dat bij het volwassen worden.

We zijn ook aangetrokken door al die magische verhalen over wijn, over de wijnstok die diep in de aarde zijn voedsel zoekt, over het mysterie van de rijping in oude kelders, over wijnmakers die druivensap omtoveren in een godendrank. Nochtans zijn er wel meer gewassen die hun voedsel in de grond zoeken, kazen rijpen ook in kelders, en een brouwer slaagt er in om graan en water te veranderen in bier. Waarom doen we precies over wijn zo lyrisch?

Een goede wijn is een samenspel van verschillende elementen, en de verklaring voor de aantrekkingskracht van wijn is dat ook.

Net zoals tarwe is de wijnstok een van de oudste teelgewassen van de mensheid.

Archeologen hebben afbeeldingen, kruiken en zegels teruggevonden van 3000 vòòr Christus die erop wijzen dat er toen reeds aan wijnbouw werd gedaan. De eerste wijngebieden lagen in Azië, later in Egypte, Griekenland en Italië. De wijnstok maakt letterlijk deel uit van de wortels van onze beschaving.

Brood (van tarwe) en wijn (van de wijnstok) werden dan ook opgenomen in de religieuze rituelen van het christendom. Wijn was "het bloed van Christus", wat de mythologie rond wijn ongetwijfeld heeft versterkt. Dat precies wijn werd gebruikt voor misvieringen, had ook een profane reden: monniken hadden voldoende tijd en plaats om wijngaarden te bewerken en wijn te maken.

Wijn is nooit een goedkope drank geweest, noch om hem te produceren, noch om hem te drinken. Vandaar dat hij vooral circuleerde in hogere sociale kringen. Bier was de drank

van het volk. Wijn werd gedronken door zij die de macht hadden. Vòòr de Franse revolutie waren dat de adel en de geestelijkheid.

Dat aristocratische kantje heeft wijn nog altijd. Wijn is een middel waarmee mensen de indruk kunnen geven smaak en status te bezitten, en bijgevolg verheven te zijn boven de anderen.

Dat is wellicht de reden waarom over één aspect van wijn nooit wordt gesproken: de bedwelming. De hogere klassen wilden niet geassocieerd worden met de vermeende drankgewoonten van de lagere klassen. Liever praatte men over de aroma's, het boeket, de afdronk. Dààr dronk men het voor, niet om bedwelmd te raken.

Toch is het onmiskenbaar zo dat bedwelming van bij het begin deel uitmaakte van de aantrekkingskracht van wijn. Duizenden jaren geleden moet het een grote verrassing zijn geweest toen iemand toevallig ontdekte dat druiven spontaan gisten. De druivenmassa gaat schuimen. Geur, kleur en dichtheid van het sap veranderen. En de druivensuiker wordt omgezet in alcohol, waardoor het druivensap een bedwelmend effect krijgt.

Kortom: dit was een mysterie, een geschenk van de goden.

Slechts één wijnbouwer heb ik ooit ontmoet die over bedwelming ontwapenend eerlijk en complexloos sprak: François Pugibet van Domaine La Colombette uit Languedoc.

Hij had het over de conversatie die door wijn bevorderd wordt, over de gevoelens van gelukzaligheid, over ontspanning en het wegnemen van remmingen, over het samengaan met de cantates van Bach, over wereldpoëzie die ontstaan is onder invloed van wijn. Het was een zalig gesprek, bij een glas wijn natuurlijk.

Kan je dat niet met elke alcoholische drank bereiken? Niet helemaal. Met wijn ga je bijvoorbeeld niet om zoals met pils. Pils heeft een verfrissend karakter. Dat zet aan tot sneller drinken, en maakt je minder alert voor het effect van bedwelming. Wijn is geen dorstlesser. Zijn complexiteit en subtiliteit vragen om traagheid, om drinken met mondjesmaat. Puur fysisch is het bijzonder moeilijk om wijn met grote slokken tegelijk te drinken. Een delicatessen kan je ook niet eten met de pollepel. Blijkbaar heeft onze spijsvertering een ingebouwde rem voor grote culinaire genietingen: ze worden slechts in kleine porties toegelaten.

Een eau-de-vie, zoals cognac, is evenmin een dorstlesser en vraagt ook om traagheid. Maar heeft het nadeel van een zo hoog alcoholgehalte dat de bedwelming plots kan toeslaan. Met

wijn voel je de bedwelming aankomen, zodat je hem als het ware op maat van de sfeer kan doseren.

Dosering: het is bij wijn altijd een sleutelfactor. Een goede wijn is een dosering van alcohol, fruit, aciditeit en tannines. En de aantrekkingskracht van wijn zit eveneens in een dosering: van sensuele en intellectuele aspecten. Wijn verschaft ons puur zinnelijk genot door kleur, geur en smaak, en door de zalige ongeremdheid en bedwelming na enkele glazen. Maar wijn spreekt ook onze intellectuele kant aan, via zijn geschiedenis, zijn herkomst, zijn bereiding, kortom: via alle kennis die ons nog meer van wijn kan doen genieten. Natuur en cultuur, lichaam en geest, passie en rede: het is die combinatie die wijn zo onweerstaanbaar maakt.

De mythe van het jaar

Elk jaar is het prijs. De eerste waarderingen van het afgelopen wijnjaar beginnen al te circuleren terwijl de wijnen nog op het vat liggen.

Met uitspraken over "goede" en "slechte" jaren moet je voorzichtig omspringen, en zeker niet te vroeg van stapel lopen. Wijn ontwikkelt zich immers tot het einde van de vatrijping, en nadien nog op de fles. Geoefende proevers kunnen natuurlijk prognoses doen. Maar meer dan eens is het gebeurd dat wat aanvankelijk als een goed jaar werd aangekondigd, later de verwachtingen niet inlost. Terwijl een "matig" jaar uiteindelijk nog veel drinkplezier verschaft, indien men de flessen tijdig opende.

De kwotering "goed", "matig" of "slecht" is bovendien meestal gebaseerd op de situatie in Bordeaux. Het is daar dat de eerste commentaren in het voorjaar na de oogst gelanceerd worden, en wereldwijd persaandacht genieten.

Het commerciële belang hiervan is niet te onderschatten. Daarom zal de verzamelde wijnbusiness in Bordeaux een minder geslaagd jaar toch op een zodanige manier voorstellen dat de wijnen verkoopbaar blijven. Men zal bijvoorbeeld zeggen dat het geen bewaarjaar is, maar dat dit niet betekent dat de wijnen slecht zijn, integendeel, dat hun grote voordeel juist is dat ze sneller kunnen gedronken worden. Die boodschap, zo hoopt men, zal goed aankomen bij de restaurateurs, een belangrijke groep van afnemers, die graag wijnen heeft die je niet te lang moet stockeren alvorens je ze kan schenken.

Een goed jaar daarentegen is een zegen voor de business, en men zal dan ook pogen dit maximaal op te schroeven zodat men nadien hetzelfde met de prijzen kan doen.

Door die grote, historisch gegroeide mediatische aandacht voor Bordeaux, vormen mensen zich nogal snel een algemeen beeld over alle Franse wijnen van een bepaald jaar. Dat is uiteraard fout. Het is niet omdat in Bordeaux de druiven minder rijp zijn door te weinig zon, dat dit in heel Frankrijk zo is. En als het in Bordeaux regent op het moment van de oogst, zegt dat niets over de weersituatie in andere Franse wijnstreken.

Maar de reputatie van een wijnjaar is hardnekkig. Een groot deel van het wijnminnende publiek, dat zich niet omstandig informeert, hoort iets waaien over een "historisch" wijnjaar 2000, en schaft zich prompt enkele kisten bourgogne aan. Terwijl net dat jaar in Bourgogne twijfelachtig is. Het jaar 1999 daarentegen is uitmuntend, in tegenstelling tot in Bordeaux. En over de jaren 1991 en 1993 hoort men in Bordeaux liever niet meer spreken, terwijl dit in Bourgogne bijzonder goede jaren zijn.

Zelfs binnen Bordeaux kan de situatie nog verschillen van streek tot streek. 1997 was bijna in heel Bordeaux een mager jaar, maar in Sauternes een voltreffer. 1998 wordt als een goed jaar zonder meer beschouwd, terwijl men in Pomerol en Saint-Emilion van een *supermillésime* spreekt. 2000 was in Margaux en Saint-Julien wondermooi, maar veel heterogener van kwaliteit in Pauillac en Saint-Estèphe.

Ook binnen dezelfde streek kan er tussen de afzonderlijke domeinen nog flink wat verschil zijn. Het ene domein heeft haar oogst binnengehaald net vòòr de grote regenval. Of heeft in haar wijngaarden een betere afwatering. Of bezit beter technologisch materiaal, onder meer om water aan de druiven te onttrekken. Eigenlijk moet je altijd wijnen beoordelen, geen jaren.

Soms hoor je zelfs mensen de reputatie van een wijnjaar, haast onbewust, doortrekken tot in andere landen, tot in Spanje, Italië, ja zelfs de Nieuwe Wereld waar in februari wordt geoogst. De wijnwereld is niet langer van Frankrijk alleen, maar het wijnjaar kennelijk nog wel.

Nochtans moet je in de Nieuwe Wereld zelfs de gebruikte terminologie anders interpreteren. Een "very good year" in Australië kan best tegenvallen voor wie niet houdt van zwoele, alcoholrijke wijnen van overrijpe druiven, want het betekent meestal dat dit kenmerk nog sterker aanwezig is. In Zuid-Afrika werd mij altijd gezegd dat 1997 een "moeilijk jaar" was (lees: een jaar met minder zon), terwijl wijnen van dat jaar mij vaak het meest bevielen, precies omwille van het feit dat ze door minder zon meer elegantie en frisse zuren hadden ontwikkeld.

Stilaan is men in de Nieuwe Wereld de smaak van de Europese wijnliefhebber beter gaan inschatten. Men spreekt niet langer van "goede" en "moeilijke", maar van "warme" en "koele" jaren. Dat klinkt positiever. En een koel jaar in Australië is voor ons smaakpatroon meestal nog ruim warm genoeg.

Ach, de wijnjaren. Onlangs schonk ik een prachtige bordeaux van 1997 – een "slecht" jaar - aan enkele wijnminnende vrienden. Aan hun reacties kon ik afleiden dat ze de wijn al op voorhand minder goed vonden. Ik legde uit dat ik wist dat het wijnjaar geen goede reputatie had, maar dat deze wijn helemaal niet representatief was voor het millésime. Hij ontplooië zich trouwens wondermooi in het glas. Het haalde allemaal niets uit. Het zat in het hoofd en het was er niet meer uit te krijgen.

De volgende keer krijgen ze 2000, op dronk of niet.

Wijn van het huis

We kopen er wijn aan prijzen die we nooit zouden betalen in een winkel. Wijn en restaurants: een combinatie die werkt.

Toen ik ooit een sommelier hoorde zeggen dat hij een bepaalde wijn "goed verkocht" had, was ik verrast. Ik had een restaurant nooit gezien als een plaats waar ik wijnen *koop*, maar waar ik ze *kies*. Ach, je bent altijd naïefer dan je denkt. Natùrlijk worden er in een restaurant wijnen verkocht, net zoals bij een invoerder of in een winkel. Er wordt evenzeer aan *prijzetting* gedaan. Voor wijnen met een grote naam rekent men goed door omdat die toch bestemd zijn voor mensen met veel geld. Wijnen die men kwijt wil, zal men aan een lagere prijs aanbieden. En bepaalde wijnen waarvan men veel voorraad heeft, worden op de wijnkaart apart aangeprezen als "onze favorieten".

Als mensen gaan eten, willen ze wijn. Restauranthouders weten dat. Waarom zouden ze van die gelegenheid geen gebruik maken om een bijkomende verkoop te realiseren, bovenop de maaltijd? Herwig Van Hove, peetvader van de Vlaamse wijnjournalistiek, heeft al vaker geklaagd over de winstmarges die restaurants nemen op hun wijnen. Veelal wordt de inkoopprijs verdrievoudigd, en in de beste restaurants zelfs meer. De restauranthouders verdedigen zich door te stellen dat zij hun wijnen moeten stockeren, en dat zij personeel nodig hebben om de wijnvoorraad te beheren en om de wijn correct te serveren. Wat er ook van zij, ik vind het van mezelf merkwaardig dat ik in een restaurant vaak zonder verpinken een wijn bestel tegen een prijs die ik nooit zou betalen als ik hem zou kopen voor mijn eigen wijnkelder. Maar de sfeer, het speciale avondje uit, de verplaatsing die je hebt gemaakt om eens "goed te eten", wil je niet verknoeien door een middelmatige wijn. En daarom doet de prijs er ineens minder toe. Restauranthouders, denk ik, zijn zich daar perfect van bewust.

Toch zie je een kentering. Restaurants die de inkooprijzen van hun wijnen slechts met 20 of 30 procent verhogen. Sommeliers die veel inspanningen doen om ook in de lagere prijsklassen echt goede wijn te vinden. En die in het "menu met aangepaste wijnen" breken met de kwalijke praktijk om minderwaardige wijn ongemerkt aan een hogere prijs

in een totaalpakket te moffelen. Een sommelier die gepassioneerd èn prijsbewust is: dat is een belangrijke troef voor een restaurant. Daar kom je voor terug.

Maar niet alle restaurants kunnen in een sommelier investeren. Een onwetende kelner moet het dan klaren. En dat maakt een heel verschil. Je merkt het al meteen aan de wijnkaart: met de beste wil van de wereld haal je er geen decente wijn uit. Van de “huiswijn” wordt niet eens vermeld om welke wijn het gaat, je kan alleen de hoeveelheid kiezen: een glas, een kwart liter, een halve liter. Je zou dan verwachten dat het restaurant deze huiswijn beschouwt als een visitekaartje van de algehele kwaliteit van het huis. Niets is minder waar. Bestel je dan toch maar een fles (waarvan het wijnjaar op de wijnkaart niet vermeld wordt), dan vergeet de ober het etiket te tonen alvorens hij inschenkt. Hij schenkt kurkdeeltjes in het glas en ziet het niet. Hij schenkt het glas te vol. Heeft de wijn de juiste temperatuur? Dan mag je van geluk spreken. Het gebeurt wel vaker dat men trucs uithaalt om de gebreken van een wijn te verbergen. Een minderwaardige witte wijn kan je zeer koud serveren. Koude verhoogt immers de zuurtegraad van een wijn, en dat vlakt alle nuances weg. Voor een goede witte wijn is dat jammer, maar een slechte kan er alleen maar voordeel uit halen want koude vervlakt ook de gebreken. Bij een minderwaardige rode wijn gaat men net andersom te werk: die serveert men te warm. Want warmte verhoogt de zoetheid van een wijn, waardoor hij makkelijker drinkt. Wijn is een subtiele drank: alles moet zorgvuldig gedoseerd worden, ook de temperatuur. Als de temperatuur van een wijn te hoog is, wordt het evenwicht in de smaak verstoord en gaan de schakeringen verloren. Zelfs een rode wijn moet bij het drinken altijd een gevoel van frisheid in de mond nalaten. Wijn is een drank, geen nagerecht.

Maar je merkt het: het is een hele kunst om wijn op de juiste manier te schenken. Laten wij ons daarom opnieuw wenden tot een restaurant die wèl een professionele sommelier in dienst heeft (of waarvan de restauranthouder zelf van wanten weet). Maar zelfs die restaurants hebben een gewoonte waaraan ik maar moeilijk kan wennen: de fles wordt meters van je tafel gezet. Waarom eigenlijk? Zo bepaalt iemand anders het ritme waarop jij wil drinken. Of je moet als een gek staan zwaaien om alstublieft nog wat van de wijn te krijgen die je zo duur betaald hebt. Ofwel gaat het veel te snel: misschien om je nog een fles te kunnen *verkopen* ?

Liever liefhebber

Dat wijn een wat mysterieus product is waarvan je iets moet "kennen" vooraleer je mag oordelen, is een gedachte die de wijnbusiness commercieel goed uitkomt.

Het is merkwaardig: mensen reizen naar wijnstreken om daar wijnbouwers op te zoeken. Dat is de omgekeerde wereld. Andere verkopers van drank moeten veel inspanningen leveren om zich bij het publiek bekend te maken. In de wijnsector zijn het de kopers zelf die de inspanning doen om de verkopers te leren kennen. Meer nog: ze beschouwen het als een voorrecht dat "speciale adresje" te krijgen, koesteren het als een geheim, en als ze dan ook nog eens van de eer mogen genieten daadwerkelijk ontvangen te worden door de wijnbouwer, en - o allerhoogste eer - daar een kistje wijn te mogen kopen, dan zijn ze in de zevende hemel.

De laatste keer dat ik met vrienden een wijnstreek bezocht en hen naar een wijnbouwer bracht die ik kende, waren ze zo gelukkig dat ze niet alleen wijnen kochten maar bij het afscheid de wijnbouwer uitvoerig bedankten. "Eigenlijk zou hij dankbaarder moeten zijn dan jullie", zei ik, "Jullie hebben iets van hem gekocht, niet omgekeerd. Jullie hebben geld uitgegeven. Hij heeft geld gekregen." De boodschap drong niet door.

Dichter bij huis voelen mensen zich vereerd als hun wijnverdelers hen die "heel speciale wijn" aanraadt. Ze gaan ervan uit dat dit een waardevol advies is, verstrekt door een kenner. Terwijl de man gewoon wijn wil verkopen. Hij waarschuwt bovendien dat er maar "enkele kisten" van zijn. Klanten zijn hem daar dankbaar voor. Terwijl schaarste vaak wordt uitgespeeld in de wijnwereld om de prijzen op te drijven. Mensen zijn fier als hun verdelers hen uitnodigt op "exclusieve degustaties", die in feite gewoon verkoopsacties zijn. Daar tellen ze zonder verpinken een hoop geld neer voor een fles, die ze in normale omstandigheden nooit zouden kopen. Maar hun wijnverdelers heeft hen gezegd dat dit een fles is die alleen de "echte kenners" appreciëren, en wie zou niet willen overkomen als "echte kenner"?

Het vergt enige omschakeling in ons denken om wijn als een commercieel product te zien. Rond wijn hangt zoveel poëzie, magie, mysterie, *art de vivre*. Dat boeit en intrigeert ons. We willen deel uitmaken van die mysterieuze wereld, we willen er wat van kennen of althans die indruk geven, want we weten dat andere mensen ons hierom zullen waarderen, misschien wel bewonderen.

Ook wijnschrijvers zijn door dat imago beïnvloed. Vandaar dat er zo'n massa verheerlijkende literatuur bestaat over wijn. Boeken op glanspapier vol lyrische beschouwingen ondersteunen het mysterie. Voor een wereldwijde economische sector als die van de wijn, is dat een godsgeschenk. Niet alleen is er al die aandacht, maar het hele magische *appeal* van het product wordt extra in de verf gezet.

Nu is wijn weliswaar een complexe drank, met vele subtiele nuances. Maar het mysterieuze imago wordt ook bewust gecultiveerd door de wijnbusiness die weet dat zij haar publiek daarmee in de ban houdt en dat het bijdraagt tot commercieel succes.

Beweren dat je een kenner moet zijn alvorens je in staat bent zelf je wijnen te kiezen, is commercieel voordelig voor de verkoper, want zo kan hij je de wijnen aanbevelen die hij kwijt wil. En door een waas van geheimzinnigheid in stand te houden, een *flou artistique*, kan je makkelijker minderwaardige wijnen verkopen aan onredelijk hoge prijzen.

Uiteindelijk staat dit alles vaak het ultieme doel van wijn in de weg: genot. Wijnkennis kan je helpen meer van wijn te genieten, maar het is geen doel op zich. En wie zich door het streven naar genot laat leiden, zal uiteindelijk verstandiger wijn aankopen dan degene die zich laat intimideren door de zogenaamde noodzaak een kenner te zijn.

Ik heb al vaker in proefpanels van "kenners" gezeten. En er mij meermaals afgevraagd wat dit nog met het genieten van wijn te maken had. Tientallen wijnen moet je "afwerken". Elke slok wordt uitgespuwd in kruiken die gevuld raken met een onsmakelijke mengeling van wijn en speeksel. Er wordt gepraat, veel gepraat, elke slok wordt ontleed. En wat begint als het "uitwisselen van ervaringen", groeit soms uit tot een verbale wedstrijd om uit te maken wie nu eigenlijk de grootste kenner is. Merkwaardig hoe wijn mensen aanzet tot prestatie en competitie. Na enkele uren proeven is iedereen uitgepraat, het smaakvermogen is ontredderd, de tanden zijn purper uitgeslagen.

Nadat ik een tijdlang in een welbepaald panel had gezeten, besloot ik er op een dag mee te stoppen. Ik haalde 's avonds een zeer goede wijn uit mijn kelder, en zei tegen mijn

echtgenote: "Eigenlijk wil ik geen kenner zijn, ik wil vooral een liefhebber blijven." Ik schonk de wijn in de glazen. "Doe mij een plezier", zei ik, "Laten we over deze wijn eens geen woord zeggen."

Het werd een zalige avond.

Wijnen van tweede keus

Bij mooi weer grijpen we al eens makkelijker naar lichtere en goedkopere wijnen. Een ideaal moment om te ontdekken dat het hoogste genot niet altijd bij de grote namen ligt.

Naarmate het weer zonniger wordt, heb ik de neiging om lichtere wijnen te drinken, met meer fruit en minder hout, meer sappigheid en minder tannines, meer plezier en minder geld. Vaak zijn dat minder bekende namen - vandaar ook de lagere prijs - maar in de context van een zachte zomeravond verschaffen ze je eigenlijk meer genot dan een klassieke bewaarwijn.

Daardoor ontdek ik elk jaar wijnen waar ik normaal achteloos aan voorbij zou gaan, maar die mij nu verrassen omwille van hun verhouding tussen prijs en kwaliteit. Sommige blijf ik drinken, zomer of geen zomer.

Zo moet je de bekende Sancerre en Pouilly-Fumé al eens opzij durven schuiven voor hun geografische burens Menetou-Salon, Reuilly of Quincy. Uiteraard moet de wijnbouwer van onbesproken gedrag zijn (Henry Pellé, Jean Teiller, André Barbier, Philippe Portier, om er enkele te noemen), maar dat geldt evenzeer voor Sancerre en Pouilly-Fumé waar sommige *vignerons* duidelijk profiteren van de reputatie van hun streeknaam. De heerlijk zomerse sauvignon blanc is trouwens niet alleen in Frankrijk te vinden. De Nieuw-Zeelandse wijnen van deze druif hebben al wereldfaam verworven, en ook Zuid-Afrika begint een aardige reputatie op te bouwen wat sappige en verfrissende witte wijnen betreft.

Maar laat ons nog even in de Loire blijven: wat is er mis met een muscadet? Ikzelf ben een fan van dit lelijke eendje onder de wijnen. Je moet natuurlijk het vele kaf van het weinige koren scheiden in deze streek van grote rendementen en nog grotere handelshuizen. Maar haar druif, de melon de Bourgogne, is uniek in de wereld, en met zorg en passie behandeld levert ze loepzuivere, mineralige wijnen. Ik heb het dan over

wijnbouwers als Guy Bossard, Pierre Luneau, Serge Batard en de gebroeders Bonnet-Huteau. En hebt u de fabuleuze Amphibolite van Joseph Landron al geproefd? De man heeft een maniakale aandacht voor het *terroir*. En daarom heeft hij deze wijn genoemd naar het gesteente dat in één van zijn percelen terug te vinden is.

Bourgogne is nog zo'n grote naam in Frankrijk. Niet onterecht, hoor. Bourgognes, zowel witte als rode, kunnen formidabel zijn, maar ze zijn helaas ook duur, zeker als ze uit het hart van de Bourgognestreek komen, de Côte d'Or. We maken daarom van de zomer gebruik om af te dalen naar de streken ten zuiden ervan, Chalonnois en Mâconnais. Daar dalen ook de prijzen, vaak lager dan de kwaliteit. Wie de Givry's van Joblot al geproefd heeft, weet wat ik bedoel. En wat de Vlaming Jean-Marie Guffens er bereikt heeft, met zijn Maison Verget of zijn eigen domeintje Guffens-Heynen, verdient alle lof. Helaas ben je in de wijnwereld nooit lang de enige die zoiets heeft opgemerkt. De vraag stijgt snel, en dus ook de prijzen. Wie voor een Saint-Véran minder wil betalen dan voor zijn beroemdere buur Pouilly-Fuissé, mag niet te lang meer wachten.

Net zoals Muscadet in de Loire, heeft ook Bourgogne zijn lelijke eendje: Beaujolais. Vanwege haar ligging in het uiterste zuiden, en een andere druif, de gamay, wordt dit als een aparte streek beschouwd. Het hele circus rond Beaujolais Nouveau - een soort van alcoholische limonade - heeft de reputatie ervan jammerlijk aangetast, maar een wijnbouwer als Marcel Lapierre, roeiend tegen de stroom in, maakt er magnifieke Morgon. Helemaal op zijn eentje heeft hij mijn uitgedoofde interesse voor deze streek nieuw leven ingeblazen.

En dan is er Bordeaux: hoe zouden we die grote naam kunnen vergeten? Meestal denk je niet meteen aan verfrissende wijnen voor een zomeravond, maar toch. Een Château Haut Bertinerie uit Premières Côtes de Blaye, zowel in wit als in rood, is een mooi voorbeeld van hoe een goede wijn toch goed betaalbaar kan zijn. Of Château Bonnet uit het vermaledijde gebied Entre-Deux-Mers, nog zo'n lelijk eendje. Laat de *grands crus* maar in de kelder liggen. Eikenhout past niet in de zomer. In de minder bekende streken van Bordeaux zijn er gelukkig wijnbouwers die begrepen hebben dat lange houtrijping geen must is.

Voor onmiddellijk drinkplezier begeef ik mij ook graag naar de zuidelijke Côtes du Rhône. Geen Châteauneuf du Pape onder het zonnescherm, alstublieft. Liever een

gewone Villages. Domaine de L'Oratoire Saint-Martin uit Cairanne. La Mordorée uit Lirac. Clos du Caillou, een gewone appellation Côtes du Rhône. Keuze zat.

En dan is er ... champagne. Een zomers aperitief is het moment bij uitstek om deze dure, vaak al te zeer aangezoete drank eens te vervangen door een schuimende wijn uit Bourgogne, de Loire, de Elzas of zelfs de Jura. Liefst "méthode traditionnelle", een andere benaming voor de champagnemethode. Sommige bieden niet alleen evenveel genot voor de helft van de prijs, maar zijn zelfs onmiskenbaar beter. Wat nog maar eens bevestigt dat "tweede keus" niet altijd "tweederangs" betekent.

De wijn van de tapas

In steeds meer grootsteden zie je tapasbars verschijnen. De wijn die daar wonderwel bij past, is afkomstig uit het Spaanse Andalusië: sherry.

Gedurende jaren was het ook voor mij die fles uit de supermarkt die veel te lang in de aperitiefkast had gestaan, naast minderwaardige port en andere brouwsels die de honger afsnijden in plaats van aanwakkeren. Tot iemand mij echte goede sherry liet proeven, uit een pas geopende fles. Een revelatie.

Ik heb het dan over een fino van Gutiérrez Colosía bijvoorbeeld, bij een tartaar van tonijn, of een manzanilla van Lustau bij oesters, of een diepdonkere oloroso bij kaas. Voor Spanjaarden is het al sinds eeuwen de wijn die bij hun traditie van kleine voorgerechten - de tapas - wordt geschonken. Nu tapasbars aan een internationale veroveringstocht bezig zijn, wordt sherry zowaar trendy. Het is nu eenmaal een wijn die bij zo'n grote variëteit aan hapjes past.

Sherry is de Engelse naam voor *jerez*. Als koloniale mogendheid had Engeland een lange traditie in het invoeren ervan, sinds de late Middeleeuwen. Maar de drank verloor gaandeweg zijn status als wijn. Het misverstand ontstond dat je een fles weken, maanden, zelfs jaren geopend kon laten staan. Als je zoiets doet met een witte wijn, wordt hij ondrinkbaar. Dat gebeurde dus ook met sherry, en mensen gingen denken dat dit de normale smaak was. Vooral de laatste jaren doen de wijnbouwers van het gebied rond Jerez de la Frontera grote inspanningen om de wereld te laten weten dat sherry een wijn is, die je als dusdanig moet serveren en met gerechten kan combineren.

Sherry wordt gemaakt van de palominodruif. Nergens anders ter wereld zou een wijnbouwer het in zijn hoofd halen om die aan te planten. Maar in het hinterland van de Costa de la Luz gedijt ze goed. Daar moet je een speciale druif voor zijn. Het klimaat is er zeer warm (290 dagen zon per jaar, pieken van meer dan 40 graden), maar tegelijk vochtig-fris door de invloed van de Atlantische Oceaan. De typische witte kalkgrond

heeft de eigenschap om het water - dat door de grote hitte anders zou verdampen - als een spons op te houden.

Het is ook die combinatie van warmte en vochtigheid die ervoor zorgt dat, eens de witte wijn in de eikenhouten vaten ligt, het wonder van de streek zich voltrekt: de ontwikkeling van een gistlaag op de wijn, *flor* genaamd. Die sluit de sherry af van de lucht, en geeft hem zijn droge nootachtige smaak. Flor ontwikkelt zich het best bij een hoger alcoholgehalte. Vandaar dat sherry versterkt wordt met alcohol.

Daarnaast is er het systeem van wijnopvoeding, dat *solera* wordt genoemd. De grote vaten van 500 liter worden op elkaar gestapeld, waarbij elke laag vaten wijn bevat in een verschillend verouderingsstadium. Van de onderste laag, de oudste, wordt een deel gebotteld, waarna de vrijgekomen ruimte wordt bijgevuld met sherry uit de laag daarboven. Daar wordt de vrijgekomen ruimte dan weer bijgevuld met sherry van een verdieping hoger, en zo verder. Sherry is dus een wijn die tijdens zijn verblijf van minimaal drie jaar op eikenhout vele keren vermengd werd, wat hem een karakter geeft van jong en belegen tegelijk.

Eens gebotteld kan je uit verschillende types van sherry kiezen. Je hebt de bleke, droge, pittige *fino* sherry: geschikt als aperitief, maar ook bij de meest verscheiden tapas, tot haring op azijn toe. Een speciale soort is de *manzanilla*, met een voor wijn ongewone zilte smaak. Die krijgt hij omdat hij dicht bij de kust rijpt, in Sanlucar de Barrameda, waar vochtige zeelucht in de kelders hangt. Dat maakt dat een manzanilla mooi harmonieert met zeevruchten. Zowel *fino* als *manzanilla* moet je koel drinken.

Sommige *fino*'s krijgen de kwalificatie *amontillado* : men liet ze langer verouderen, ze hebben een hoger alcoholgehalte en een donkerder kleur, ze smaken voller en nog nootachtiger. Hier mag de drinktemperatuur iets hoger liggen, 12 tot 14 graden.

Er zijn ook sherry's die geen florontwikkeling krijgen. Zij worden opgevoed in contact met de lucht, en die flessen kan je dus wel een tijd laten openstaan. Het gaat om de *oloroso*- en *palo cortado*-sherry's, variërend van amberkleurig tot mahonie, met een zeer indringende geur ("*oloroso*" betekent geurig). *Oloroso* behoort tot de wijnen met de langste levensduur ter wereld: tot honderd jaar of ouder. De schenktemperatuur stijgt weer wat: 14 tot 16 graden. De droge soorten passen goed bij kaas, en worden zelfs aanbevolen bij rood vlees en wild.

Om het nog wat ingewikkelder te maken, wordt in de sherrystreek ook een tweede druif geteeld, zij het slechts op 4 à 5 % van de wijngaarden: de pedro ximénez. Dat is een druif die veel suiker produceert, en waarmee zoete wijn wordt gemaakt. Die wordt gemengd met wijnen van de palomino om sherry te verkrijgen in verschillende graden van zoetheid: van mediumdroog tot *cream*. Een sherry van 100 % pedro ximénez, de zogenaamde PX, is een wijn die het zoetste dessert aankan.

Omdat er zoveel verschillende soorten zijn, zeggen de sherry-marketeers ons graag dat sherry een volledig menu kan begeleiden, van aperitief tot nagerecht. Theoretisch kan dat ongetwijfeld. Maar geef mij tussendoor toch maar een wijn die niet met alcohol werd versterkt.

Wijn op Provençaalse wijze

Wie op vakantie gaat naar de Provence, kan er vandaag betere wijnen drinken dan rosé waar je hoofdpijn van krijgt.

Voor een streek die zo gekend is om zijn gastronomie, is het merkwaardig dat wijn er zo lang verwaarloosd werd. Gedurende vele decennia stond de Provence bekend voor roze slobberwijn. Die is door de introductie van moderne vinificatietechnieken sterk verbeterd. Maar ook rode wijn heeft er aan belang gewonnen. Met als voorlopig hoogtepunt het wijnjaar 1998, waarna nog een reeks goede jaren volgde. Deze zomer zal je van het al even mooie jaar 2001 kunnen genieten.

Men vergeet wel eens dat Franse wijn eigenlijk in de Provence geboren werd. In de zesde eeuw vòòr Christus plantten de Grieken hier de eerste wijnstokken. In de Middeleeuwen kende de Provençaalse wijn zijn bloeiperiode. Hij werd gedronken door pausen en koningen. Maar in de negentiende eeuw sloeg de druifluisepidemie toe. Vanaf dan ging het bergaf: kwaliteit werd opgeofferd aan kwantiteit. Enkele gebieden deden niet mee aan deze trend. Zo kregen Cassis en Bandol, twee plaatsjes aan de kust tussen Marseille en Toulon, al vrij snel hun *appellation contrôlée*. Vandaag staat Cassis vooral bekend om zijn kruidige witte wijn, terwijl je in Bandol geurige en krachtige rode wijnen vindt, met een diepe kleur en een groot verouderingspotentieel. Twee topdomeinen zijn Château de Pibarnon en Domaine Tempier.

Andere oases van kwaliteit zijn Palette (ten oosten van Aix-en-Provence) en Bellet (rond Nice). Bellet telt slechts een handvol producenten, waaronder Château de Crémat en Château de Bellet. In Palette zijn er zelfs maar twee wijndomeinen, Château Simone (een domein met heel oude wijnstokken) en Domaine de la Crémade. Ook de appellatie Coteaux d'Aix en Provence onderscheidt zich.

De traditionele druif van de Provence is de mourvèdre, een robuuste en karaktervolle soort die goed tegen hitte kan, en zelfs een hoog alcoholgehalte nodig heeft om haar typische aroma's van kruiden, bramen en bosbessen te ontwikkelen. Meestal wordt ze vermengd met syrah en grenache. Het meest karakteristieke aroma van Provencewijnen is

datgene dat men als *garrigue* omschrijft, het geurige kreupelhout dat men in deze streek overal aantreft. Liefhebbers gaan precies daarnaar op zoek.

Dat de Provençaalse wijnen succes kennen, is goed te merken. Een klassement in *crus classés* werd opgesteld. De prijzen stijgen. Wijnbouwers vinden dat ze nu ook nieuwe eik moeten gebruiken. En ... wijndomeinen zijn moeilijker te vinden. Vroeger werd op geen inspanning gekeken om toeristen de weg te wijzen naar een *dégustation gratuite*. Vandaag kan een aantal domeinen het zich permitteren geen enkele aanwijzing meer te plaatsen: ze raken hun wijnen toch kwijt.

Enkele jaren geleden heb ik dat ter plekke ervaren, toen ik rond Saint-Rémy-de-Provence op zoek ging naar het zeer gereputeerde Domaine du Trévallon. De eigenaar, Eloi Durrbach, is een zodanig maniakaal en koppig man, dat hij nog liever zijn wijn liet deklasseren tot *vin de pays* dan zijn werkwijze aan te passen. Zijn rode wijn bevat volgens de voorschriften teveel cabernet sauvignon, hij werkt volgens biologische methoden, klaart en filtert zijn wijn niet, laat hem 18 maanden op hout rijpen, en de wijn heeft minstens vijf jaar nodig alvorens hij op dronk is. Maar hij is overal ter wereld gegeerd en is een van de duurste wijnen van de Provence geworden.

Vandaar dat mijnheer Durrbach het niet nodig vindt om mensen de weg te wijzen naar zijn domein. Ik bespaar u de beschrijving van de hallucinante kronkelwegjes die mij steeds verder verwijderden van de beschaving: ik reed hopeloos verloren. En net toen ik ten einde raad was, bemerkte ik een boerderij. Was dit het befaamde domein? Ik reed het erf op. Het was er doodstil. Een raam stond open, een teken van leven.

"Il y a quelqu'un?" Jawel, in het raam verscheen een man. "Oui?" Zijn toon gaf te kennen dat hij niet in de stemming was voor een proefsessie. Ik besloot het meteen over een commerciële boeg te gooien: "Je voudrais acheter quelques bouteilles de votre superbe vin." Voilà, wat gefleem zou hem wel gunstig stemmen. Maar het enige wat hij zei, was: "Il est midi." Waarna hij de diepere betekenis van dit tijdstip onthulde: "Et à midi, Monsieur mange."

De manier waarop hij het zei, liet aan duidelijkheid niets te wensen over: zelfs een koper van duizend flessen zou mijnheer Durrbach niet van zijn middagmaal weg krijgen.

"J'ai roulé pendant des heures pour vous trouver", zei ik, bijna smekend.

Dat scheen toch enig effect te hebben want de man boog voorover uit het raam, keek behoedzaam links en rechts en zei dan: "Je descend."

Je houdt het niet voor mogelijk. Zachtjes, op de tippen van zijn tenen, ging de man voor mij een kist van zes flessen halen. Fluisterend rekende hij af. *Monsieur* mocht het niet weten.

Vroeger verliet je in de Provence fluitend van plezier de kelders van de wijnbouwers.

Vandaag mag je al tevreden zijn als je een kistje mag kopen.

De zwarte wijn van het zuiden

Dichtbij de Franse Pyreneeën groeit een druif die slechts weinig wijnliefhebbers kon bekoren: de tannat. Maar daar is verandering in gekomen.

De naam zegt het al: de tannatdruif heeft een hoog gehalte aan tannines. Traditioneel leverde ze taaie en stugge wijnen op, die jaren flesrijping nodig hadden alvorens drinkbaar te zijn. Wijn om op te kauwen was het, wijn waarvan je mond droog samentrekt. Daarbovenop een sombere zwarte kleur, een geur die doet denken aan een boerenerf of een leerlooierij, en bittere tonen van laurier en jeneverbes. Sommige wijnliefhebbers - op zoek naar extreme geuren en smaken - konden daar best tegen, en werden zelfs een fan van deze tegendraadse druif. Maar bij de gemiddelde wijnrinker sloeg tannat niet aan. Vandaar dat de Franse bakermat van deze druif, het Baskische gebied dicht tegen de Pyreneeën, lange tijd in de schaduw bleef. De appellatie Madiran drong wel stilaan door tot onze collectieve wijncultuur. Maar namen als Béarn, Irouléguay, Tursan en Côtes de Saint-Mont spreken zelfs vandaag nog niet tot de verbeelding.

De tijden zijn veranderd. De Franse wijnwetgever begreep dat het nodig was om toe te laten de tannat te vermengen met andere druivensoorten, zoals cabernet sauvignon, cabernet franc en de lokale *fer servadou*. Het ontstelen en ontpitten van de tannatdruiven werd verplicht, om de tannines tot een minimum te beperken. En vooral de moderne wijntechnologie heeft dit zuidwestelijke wijngebied van Frankrijk nieuw leven ingeblazen, want ze maakte het mogelijk om de tannines te verzachten en de fruitigheid te benadrukken.

In 1990 vond een wijnbouwer in Madiran, Patrick Ducournau van het domein Chapelle Lenclos, zelfs een nieuwe techniek uit: de micro-oxygenatie. Daarbij worden via een

systeem van plastic buisjes gecontroleerde hoeveelheden zuurstof in de tanks of vaten binnengebracht. Op die manier slaagde Ducournau erin de harde vegetale toetsen van de tannat te vermijden, en de wijn sneller drinkbaar te maken. Het systeem bleek zo ingenieus dat het later werd overgenomen door tal van producenten van de grote bordeauxwijnen. Ducournau maakt overigens nog altijd uitstekende Madiran.

Maar de echte "apostel van de tannat" - want zo wordt hij genoemd - is Alain Brumont. Reeds in de jaren tachtig kwam hij op het waanzinnige idee om wijnen van puur tannat te maken. Iedereen verklaarde hem voor gek, maar de man bleek tannat aan te voelen als geen ander: hij maakte er schitterende wijnen mee, en de vonk sloeg over. Eerst op enkele fanatieke wijnliefhebbers, vandaag ligt de hele wereld aan zijn voeten. Zijn Château Montus is een internationaal merk geworden, en met zijn Château Bouscassé gaat het dezelfde weg op. Overal waar tannat geteeld wordt, wordt hij gevraagd om advies. En of hij alstublieft de kwaliteitsstempel "Alain Brumont" op de flessen wil zetten. Tegen betaling, natuurlijk. Maar Brumont blijft de eigenzinnige wijnbouwer die hij altijd is geweest. "Ik zet mijn naam alleen op de wijnen die ik voor honderd procent kan controleren, van de wijngaard tot in de fles", zei hij mij toen ik hem onlangs ontmoette, "Ik heb geen twintig jaar gewerkt om tannat groot te maken en vervolgens die status in een paar jaar weer kwijt te spelen."

Zelf relativeert hij zijn koppigheid: "Als je met tannat bezig bent, kan je niet anders dan compromisloos zijn. Want de druif zelf verdraagt geen compromissen."

Sinds Brumont op 33-jarige leeftijd met zijn onmogelijke project begon, heeft hij zijn heimat goed leren kennen, en de beste terroirs voor zijn wijnen uitgekozen. Hij slaagde erin Madiran te maken die kan wedijveren met de klassieke bordeauxwijnen.

Vandaag beschikt hij over een heel gamma: van Montus over Montus Prestige naar Montus XL die 40 maanden op nieuwe eikenhouten vaten van 400 liter heeft gerijpt. Daarnaast ook wijnen van Château Bouscassé, tweede wijnen, witte wijnen, landwijnen van de Gascogne, en zoete wijn van Pacherenc du Vic Bilh. Dat succes had hij ongetwijfeld niet voorspeld toen hij 23 jaar geleden het kleine wijndomein van zijn vader overnam.

Zelf beschouwt hij zijn wijn als "een wijn van de Nieuwe Wereld", omdat geur en smaak afwijken van het klassieke Franse register. De tannat heeft trouwens internationale

uitstraling gekregen. In Zuid-Amerika is men er dol op. Achttien jaar geleden ontdekte men in Uruguay dat een bepaalde inheemse druif eigenlijk tannat was. Vandaag wil Uruguay er zijn doorbraak als wijnland mee forceren. Door het specifieke klimaat worden tannatwijnen er gekenmerkt door rijpe tannines en een elegante smaak van zwart fruit. Aan de Franse Pyreneeën blijven ze nog altijd stevig gestructureerd, maar ze zijn onmiskenbaar ronder geworden. Ze gaan nog altijd goed samen met worst en stoemp, kool en spruitjes, stoofschotels en *confits*, maar een moderne Madiran kan vandaag een even perfecte begeleider zijn van een zomerse barbecue.

Het vuur van de zon in het glas

Pakken fruit en alcohol: er zijn weinig wijnen waar de zon zo uit het glas spat als de wijnen van de zinfandeldruif.

Ik ben geen liefhebber van wijnen waarvan het fruit zo dik als stroop in het glas hangt en het alcoholgehalte naar het niveau van versterkte wijnen klimt. Je treft ze vaak aan in de Nieuwe Wereld. Er is één uitzondering: de zinfandeldruif levert ook dergelijke wijnen op, met pakken fruit en alcohol, maar een goede wijnmaker haalt er zoveel zuren en complexe smaken uit dat het hoge alcoholgehalte ruimschoots gecompenseerd wordt en je nooit het gevoel krijgt een banale "fruitbom" te drinken. Dat kan enige verwondering wekken. Ten slotte zijn we in Californië, volop in de Nieuwe Wereld. En precies hier zijn wijnmakers erin geslaagd om van een druif, waarmee je makkelijk vloeibare confituur bekomt, toch een gestructureerde en complexe wijn te maken. Met kleine opbrengsten, oude wijnstokken, veel ervaring en talent.

Californië heeft de *zin* (zoals ze hier genoemd wordt) dan ook uitgeroepen tot haar eigen inheemse druif. Dat blijkt nochtans niet zo te zijn. Wijnwetenschappers van de plaatselijke Davis University hebben aangetoond dat zinfandel eigenlijk de *primitivo* uit het zuiden van Italië is. Ze zou in het begin van de negentiende eeuw overgebracht zijn naar Californië. Maar ere wie ere toekomt: het zijn de Californiërs die de druif haar internationale bekendheid hebben gegeven. Wie had van *primitivo* gehoord vooraleer de zinfandel op het wereldtoneel verscheen? Het zijn ontegensprekelijk Californische wijnmakers die hun beste talenten aan deze druif gewijd hebben, en er de beste wijnen mee maken. Het aantal hectaren zinfandel is in Californië de laatste vijftien jaar dan ook verdubbeld. En de druif wordt nu eveneens in andere Amerikaanse staten aangeplant.

Dat succes is niet vanzelf gekomen. In de jaren tachtig was Californische *zin* weliswaar een van de meest populaire wijnen onder de Amerikanen, maar de echte wijnliefhebber keek er op neer. Het was een zoeterig bleekroze drankje (dat overigens nog altijd bestaat), helemaal het tegenovergestelde van hoe een goede zinfandel er vandaag uitziet: intens donkerrood, haast zwart.

Op de koop toe kwamen cabernet sauvignon en chardonnay Californië veroveren, heel Amerika werd er wild van, en de "eigen" druif raakte haast in de vergetelheid. Maar dat was buiten een zekere Paul Draper gerekend, de wijnmaker van Ridge Vineyards, een wijndomein in een bergachtig gebied dat gevoelig is voor aardbevingen. Hij toonde zich de ware meester van de zinfandel, en maakte er wijnen mee met een krachtige en persoonlijke stijl: vol, rijp en sappig zoals je dat van zinfandel verwacht, maar tegelijk gestructureerd, geknoopt, aromatisch en complex. Je houdt je hart vast als je op de fles alcoholpercentages van meer dan veertien procent ziet staan. Maar Draper zegt dat zinfandel deze rijpheid en dit percentage absoluut nodig heeft om er de volledige smaakrijkdom uit te kunnen halen. Zijn Lytton Springs Zinfandel is in ieder geval een parel in zijn genre.

Maar er zijn andere domeinen in Californië die het uiterste uit deze druif weten te halen: Seghesio en Robert Biale om er twee te noemen.

Het is geen toeval dat de familie Seghesio zich op zinfandel ging toeleggen: zij is oorspronkelijk uit Italië, het land van de primitivo, afkomstig. Op het einde van de negentiende eeuw verhuisde ze naar Californië, en reeds in 1895 werd op het familiedomein de eerste wijn van zinfandel gemaakt. (Vandaag worden er ook wijnen van barbera en sangiovese gemaakt, twee andere Italiaanse druiven.) Bij Seghesio wordt op geen inspanning gekeken om de Californische top te bereiken: kleine opbrengsten, zuiver en rijp fruit, maniakale vinificatie zonder klaring of filtering om de pure smaak te behouden. Omdat de familie zo vroeg met zinfandel begon, kan zij wijnen aanbieden van druivenstokken die bijna honderd jaar oud zijn: zinfandel in zijn meest complete en complexe expressie. Maar hoe oud de wijnstokken ook mogen zijn, eens in de fles is zinfandel op zijn best in zijn jonge jaren.

Ook wijnmaker Robert Biale bezit zeer oude wijnranken van zinfandel. Zijn wijnen zijn in Amerika zeer gezocht, altijd snel uitverkocht en dus haast onvindbaar.

Het is merkwaardig: normaal zijn het wijnen die mijn hart van wijnliefhebber doen bloeden, met hun hoge alcoholpercentages en een fruitconcentratie die ik mij alleen nog herinner van de jam van mijn grootmoeder. En toch kan ik een zinfandel verrukkelijk vinden, met zijn weelderige mengeling van rijpe, krachtige, kruidige en tegelijk verfijnde smaken door elkaar. De nieuwe zinfandelwijnen van 2001 komen op de markt. Een topjaar, zegt men. Ik houd mijn hart vast voor de prijzen.

Geen sangria aan de costa

Waarom zou je aan de Spaanse costa's nog sangria drinken als er ter plaatse goede wijnen gemaakt worden?

Het is al vaker gezegd: Spanje zit als wijnland in de lift. De tijd van de maffe Rioja's is (bijna) voorbij, de modern gevinifieerde Spaanse wijnen profiteren volop van hun zonnige klimaat en van het talent van een nieuwe generatie wijnmakers. En toch is dit nog niet doorgedrongen tot de vakantiegangers die vanaf vandaag weer massaal naar de Spaanse kusten trekken. Bier en sangria zullen er rijkelijker vloeien dan de nobele drank waar Spanje vandaag trots op kan zijn. Vele goede wijngaarden bevinden zich nochtans vlakbij diezelfde kustlijn waar de zonnekloppers hoofdpijn krijgen van de warmte en de slechte alcohol. Aan de Costa Brava, in de appellatie Emporda, liggen wijngaarden op vijf kilometer van de zee, sommige bevinden zich zelfs *op* het strand.

Uiteraard werd in dergelijke streken altijd veel toeristenwijn gemaakt, van inheemse druivensoorten als maccabeu, xarello en parellada. Maar zelfs hier gebeurde tien jaar geleden wat ook in de rest van Spanje gebeurde: jonge wijnmakers zagen het potentieel van het klimaat en de bodem van leisteen, gingen de druivenopbrengsten beperken, en investeerden in moderne wijntechnologie. Het resultaat kwam er in het midden van de jaren negentig: een grote sprong voorwaarts in kwaliteit. De voortrekker van deze evolutie is de oenoloog Jaume Serra. Hij geloofde in deze rotsachtige kuststreek tussen de Franse grens en Barcelona, waar vele wijngaarden op steile hellingen liggen. Hij heeft er dan ook een eigen domein, en werkt tevens voor andere domeinen (zoals Mas Estela). Net boven Barcelona bevindt zich de appellatie Alella, ook de naam van een dorp. Dit is een mondaine plek geworden, waar rijke Barcelonezen hun villa met zicht op zee hebben. Van oorsprong stond deze streek bekend om zijn zoete witte wijn, die vaak als miswijn werd gebruikt en ook bij studenten geliefd was. Vandaag worden er pittige en kruidige droge witte wijnen gemaakt van xarello (hier *pansa blanca*, witbuik, genaamd). De druif

wordt eveneens gebruikt in *cava*, de Spaanse versie van champagne. De officiële schuimwijn van Brugge 2002 was een authentieke cava van Alella.

Onder Barcelona, naar de Costa Daurada toe (waar Jambers zijn "Hete kussen van Salou" draaide), strekt zich langs de kust het wijngebied van Penedès uit. Hier bevinden zich grote cava-producenten als Freixenet en Codorniu, en wijnmultinationals als Torres. Maar ook de eigenzinnige pionier van de biologische wijn in Spanje, Josep-Maria Albet i Noya, heeft hier zijn domein. De man heeft keihard gezwoegd om er te geraken. Pas zeventien jaar jong brak hij op zijn eentje met de traditie van zijn vader en van deze streek: het verkopen van druiven aan de grote wijnbedrijven. Hij wou zijn eigen wijn maken, volgens zijn eigen principes. Dat betekende onder meer: zo weinig mogelijk zwavel gebruiken. Omdat de wijn dan zo weinig mogelijk mag blootgesteld worden aan zuurstof, levert dat flink wat reductieve aroma's op. Niet iedereen houdt daarvan: men spreekt wel eens van de geuren van het "putteke". Maar Albet i Noya zette door, en exporteerde naar andere landen waar hij wel succes had. Vandaag staat hij in vele sterrenrestaurants op de wijnkaart, onder meer in België, waar invoerder Wim Vanleuven van bij het begin in hem geloofde. En via die omweg krijgt Albet i Noya nu ook in eigen land erkenning.

Dertig kilometer naar het binnenland toe, op slechts een halfuur rijden van de toeristenmassa in Cambrils en Salou, ligt het godverlaten wijngebied Priorat, uitgeroepen tot "het beste terroir van de wereld". Hotels en restaurants vind je hier haast niet, de streek gold lange tijd als een van de armste van Spanje. Van oude wijnstokken van grenache en carignan worden hier vandaag wijnen gemaakt die onmiskenbaar tot de wereldtop behoren.

Het meest zuidelijke wijngebied langs de kusten van Catalonië is Terra Alta, gelegen onder de Costa Daurada. Ook hier werden vroeger vooral druiven verkocht aan grote wijnbedrijven en coöperatieven. Tot er weer een koppig iemand opstond die zelf wijn wilde maken: deze keer was het een vrouw, Marie Carmen Ferrer, professor in de oenologie. Haar domein heet Bàrbara Forés, naar de naam van haar grootmoeder.

Verder naar het zuiden wordt het voor wijndruiven erg warm. Rond Valencia worden dan ook veel zoete wijnen en witte bulkwijn gemaakt. Ook hier één uitzondering: het domein Celler del Roure. Daar rukte eigenaar en oenoloog Pablo Calatayud alle bestaande

wijnstokken uit en plantte hij overal nieuwe aan, om ze van bij het begin kwalitatief op te voeden. Ter hoogte van Almeria, waar geen appellaties meer bestaan, bevindt zich zelfs een wijndomein in de enige woestijn van Europa: Bodegas Agrosol. Een excentriek experiment van een Catalaan die fortuin maakte in de fruitbusiness.

Wie nu nog verder zuidwaarts trekt, merkt dat de zon steeds heviger schijnt en de wijnen steeds zoeter worden. Een pintje bier kan soms deugd doen.

Het ABC van de zomerwijnen

Bij warm weer drinken we niet alleen andere wijnen, we drinken wijn ook heel anders. Te koud bijvoorbeeld.

Er zit een zekere logica in. Als het buiten warmer wordt, krijgen we meer zin naar wijnen uit warmere streken: het Franse zuiden, Spanje, Italië, de Nieuwe Wereld. We voelen ook aan dat oudere wijnen minder geschikt zijn: wijnen in de herfst van hun leven drink je in de herfst. De zon vraagt om jongere wijnen waarin je het fruit nog volop proeft.

Maar wat doen we dan? We bezorgen ze meteen een ijskoude douche: we dompelen ze onder in een ijsemmer. Dat schijnt het allereerste beginsel van zomers wijndrinken te zijn: de wijnen kouder drinken. Ik ben daar een tegenstander van.

Zeker wanneer het een rode wijn betreft, is een langdurig verblijf in ijswater absoluut af te raden. Ja, dat geldt ook voor de rode Loirewijnen van cabernet franc - Chinon, Bourgueil, Saumur Champigny - die in trendy brasserieën steevast te koud geschonken worden. Een ramp is het. Koude versterkt de zuren en tannines van een wijn, en kan dus het evenwicht in een wijn compleet verstoren. Akkoord, een rode wijn uit een zuiderse streek en een zonnig jaar kan afkoeling beter verdragen. In rijpe druiven domineert de zoetheid en dus kan koude het evenwicht juist herstellen door de zuren en het bitter naar boven te halen. Maar ook in zuiderse streken heb je steeds meer wijnen met een goede tanninestructuur en fijne zuren, en met ijsblokjes verknoei je in één klap waar de wijnbouwer vele jaren naar gezocht heeft: een mooi evenwicht.

Let op: het klassieke ritueel waarbij je een dag op voorhand je wijn uit de kelder haalt en op "kamertemperatuur" brengt, lukt natuurlijk niet bij zomerse temperaturen. Dan zou je het evenwicht op de omgekeerde manier verstoren: door teveel warmte die de zoetheid en de alcohol in een wijn versterkt. Men dient dus - zoals altijd bij wijn - gedoseerd te werk te gaan. Ikzelf haal mijn wijn één uurtje op voorhand uit mijn kelder van 12 graden, zodat

hij enkele graden wint vòòr het schenken. En geloof me: een wijn van 15 of 16 graden smaakt nog altijd fris bij zomerse temperaturen. Waarom per se een ijsemmer laten aanrukken? Een temperatuur van minder dan tien graden maakt geen enkele rode wijn beter, zelfs niet tijdens een warme dag.

Zelfs bij witte wijnen is behoedzaamheid geboden. Als de wijn sowieso weinig kwaliteiten vertoont, is er geen probleem: koude vervlakt alle eigenschappen van een wijn, ook de negatieve. Wat overblijft, is een algemene zurigheid die de illusie van verfrissing wekt, maar niets te maken heeft met verfijnd genot. Ja, dompel die overrijpe chardonnay uit de Nieuwe Wereld - een variant op ananassap uit blik - ook maar onder in de ijsemmer: vermits alles toch al verkeerd zit aan zo'n wijn, kan je hem maar best transformeren tot een soort van ijsgekoelde punch.

Dat brengt ons trouwens op de term ABC: "Anything But Chardonnay" (of - indien het een rode wijn betreft - "Cabernet"). De jongere generatie wijndrinkers wordt zo wel eens genoemd: de ABC-generatie. Zij heeft ontdekt dat er zoveel méér smaken en aroma's onder de zon zijn dan die van de overal voorkomende chardonnay en cabernet sauvignon. Correctie: op zich heeft de chardonnay eigenlijk weinig smaak en aroma. Het is de rijping op nieuw eikenhout die chardonnaywijnen de gekende en gegeerde aroma's van vanille, noten en boter geeft. Dat succesnummer lijkt nu wel voorbij. Steeds meer "unwooded" chardonnay wordt op de markt gebracht: chardonnay die niet op eikenhout gerijpt heeft. Dan wordt het pas duidelijk dat deze druif eigenlijk inherente kwaliteit mist, vooral in warmere klimaten waar ze suikerrijp wordt vooraleer haar smaakrijpheid te bereiken. Het gevolg: zoeterige wijnen zonder zuur of structuur. Chardonnay is een druif voor koele klimaten. Misschien moeten we haar wijnen dan ook maar in een koeler seizoen drinken. Als je in de zomer op zoek bent naar echte verfijnde aromatische verfrissing, ben je beter af bij andere druivensoorten: sauvignon blanc (uit de Loire, jawel, maar probeer ook eens een sauvignonwijn uit het Italiaanse Friuli of Zuid-Afrika), een goede aligoté uit Bourgogne (niet makkelijk te vinden), Duitse riesling, Oostenrijkse grüner veltliner, Spaanse xarel.lo of verdelho.

Ik heb het trouwens nog niet gehad over rosé. Lange tijd werd dit als een minderwaardige wijn beschouwd. Maar vooral in het Fransen zuiden tonen wijnbouwers vandaag aan dat je ook in rosé kwaliteit kan brengen. Ten slotte wordt goede rosé gemaakt op de manier

van rode wijn, met dit verschil dat de schillen van de druiven minder lang weken in het sap zodat de kleur roze blijft.

Keuze genoeg dus. Er is geen enkele reden om altijd hetzelfde te drinken. Dat is het ABC van de moderne wijnwereld.

Bent u Bordeaux of Bourgogne?

Nog altijd zijn Bordeaux en Bourgogne de beroemdste wijnstreken ter wereld. Maar ze hebben een heel verschillende wijncultuur.

Je mag het vandaag haast niet meer over Bordeaux of Bourgogne hebben: je riskeert voor een conservatief wijnmuseumstuk versleten te worden. Laat staan dat je durft zeggen dat ze daar heel goede wijnen maken: heiligschennis! Weet ik dan niet wat er vandaag in Spanje, Portugal, Italië en Oostenrijk gebeurt? Heb ik de laatste ontwikkelingen in Zuid-Afrika, Chili en Argentinië niet gevolgd? En dan die prijzen: die Bordelezen en Bourgondiërs bedriegen ons waar we bij staan!

In wijn draait alles om evenwicht, behalve in de commentaren van kenners en liefhebbers. Dan worden dààr weer de beste wijnen ter wereld gemaakt, dan is dié streek weer hopeloos passé, dan kennen de wijnbouwers van dié regio er plots niets meer van, enzovoort enzoverder. De eenvoudige waarheid is dat ze in Bordeaux en Bourgogne nog altijd heel goed weten hoe ze schitterende wijnen kunnen maken. En dat de verhouding tussen prijs en kwaliteit de vergelijking met andere landen best kan doorstaan. Natuurlijk heb ik het niet over àlle prijzen, àlle wijnbouwers en àlle wijnen. Je moet een beetje zoeken, proeven, vergelijken. Maar moet je dat niet in elke streek doen?

Vroeger was het een klassieke vraag onder wijnliefhebbers om elkaar snel wat beter te leren kennen: "Bent u eerder Bordeaux of Bourgogne?" Beide streken en wijnen zijn immers heel verschillend. Ze vertegenwoordigen een andere visie op wijn. En dus zeggen ze ook veel over de wijnrinker. Niet alleen kleur, geur en smaak van de wijnen zijn anders. Ook de emotionele beleving ervan. Bordeauxliefhebbers hebben een heel andere relatie met wijn dan liefhebbers van Bourgogne.

Een wijnaankoper zei mij ooit: "Bordeaux is brood, Bourgogne is patisserie." Dat vond ik niet mis als vergelijking. Bordeaux heeft die volheid en stevige aardse smaak die je

inderdaad eerder met brood associeert. Brood is de betrouwbare basis van onze dagelijkse voeding: dat is wat Bordeaux in de wijn wil zijn. De structuur van de streek is eenvoudig: elke wijn is afkomstig van een geografisch afgebakend domein, het "château". Daar streeft men naar een welbepaalde "stijl van het huis" (of "stijl van de streek"). De wijnen worden gemaakt van verschillende druivensoorten: de gebreken van de ene soort worden gecorrigeerd door de kwaliteiten van de andere. Met de modernste wijntechnologie neutraliseert men zoveel mogelijk de grillen van de natuur. Een malolactische gisting (na de alcoholische gisting) zet het scherpe appelzuur om in zachter melkzuur. De rijping op nieuw eikenhout duurt bijna twee jaar. Alles is gericht op continuïteit, smaakharmonie en smaakversmelting.

Bourgogne is heel anders. Bourgogne is zoals patisserie: fijner en fragieler, vaak ook eigenzinniger, een artisanale creatie van een enkeling. Daarbij weet je niet altijd waar de ingrediënten precies vandaan komen. De structuur van de streek is minder doorzichtig: wijnbouwers hebben er, verspreid over het hele gebied, vele minuscule perceeltjes. Bourgognes zijn vaak mengwijnen, afkomstig van druiven van verschillende gronden. Daarom kan je onder bourgognes met dezelfde naam en van dezelfde prijsklasse toch grote verschillen in kwaliteit aantreffen.

Hier werkt men niet met verschillende druiven zoals in Bordeaux. Er is één druivensoort voor wit: meestal chardonnay. Eén voor rood: pinot noir. Er is geen mogelijkheid om te corrigeren als de weercondities tegenvallen. Bovendien kunnen de meeste wijnbouwers zich geen investering in wijntechnologie veroorloven. Het is elk jaar erop of eronder. Bourgogne is bijgevolg grilliger dan Bordeaux, minder voorspelbaar, het risico op ontgoocheling is groter. Om die ene Bourgogne te proeven die de reputatie van zijn streek en prijs volledig waarmaakt, moet je vaak een lange weg langs teleurstellende wijnen afleggen. Maar dat maakt het misschien juist zo verleidelijk. Want plots kom je dan toch dat ene pareltje tegen dat je doet zuchten van verrukking en dat het allemaal de moeite waard maakt. In Bordeaux heb je daarentegen vaak het gevoel dat alle wijnen zo ongeveer hetzelfde smaken, dat er een "Bordeauxrecept" bestaat waar alle wijnbouwers bij zweren. Bordeaux heeft de kwaliteiten van een trouwe vriend, maar velen weerstaan niet aan de vurige minnaar Bourgogne, al is deze nog zo vaak ontrouw.

Tijdens de laatste avond van een wijntrip door Bourgogne, besloot ik een fles bordeaux te bestellen. Mijn reisgezel dronk ervan en zei: "Dit is als thuiskomen." Ook dat vond ik een mooie vergelijking. Bourgogne associeer je inderdaad eerder met reizen, van huis weg zijn: je weet niet altijd waar je terecht komt, maar plots kan hij je, net als een ver land, compleet veroveren en vervoeren. Daartegenover staat die donkere kleur en dat vertrouwde karakter van een Bordeaux: een wijn die blijft wat hij is, waar hij ook is. Ik heb beide nodig. Reizen om thuis te komen, thuis komen om weer te verlangen naar een nieuwe bestemming. De wereld van de wijn, kortom.

De vliegende wijnmakers

Ze reizen van wijndomein naar wijndomein, overal in de wereld. En ze beweren het recept te hebben om succeswijnen te maken. De consultants van de wijnbusiness.

September, oogstmaand in het noordelijk halfrond, is een drukke tijd voor de freelance oenologen van de wereldwijde wijnbusiness. Overal duiken ze op waar ze een contract hebben met een wijndomein, om te adviseren bij het oogsten van de druiven en het maken van de wijn. Heel wat domeinen kunnen of willen immers geen fulltime oenoloog betalen. Anderen rekenen erop dat een oenoloog met een grote naam hen commercieel succes zal opleveren.

Wijndomeinen hebben meestal een verantwoordelijke voor de wijngaard, en een voor de vinificatie. (In kleinere domeinen is er maar één persoon voor beide taken.) Echte oenologen zijn dat echter niet, ze moeten zich trouwens met heel wat organisatorische en logistieke taken bezighouden. Vandaar dat er een oenoloog ingehuurd wordt, een "wijndeskundige" zeg maar, die op cruciale momenten langskomt om het proces van wijndruif tot wijnfles mee te begeleiden, en belangrijke beslissingen te nemen of bij te sturen.

Sommige van die oenologen zijn internationale vedetten geworden, omdat zij verantwoordelijk geacht worden voor het maken van wijnen die het commercieel zeer goed doen.

De bekendste is ongetwijfeld de Fransman Michel Rolland die als consultant begon in 1982 en nu ongeveer 200 domeinen in de hele wereld adviseert, van topdomeinen in

Frankrijk, over Californië, Chili en Argentinië tot in Indië. Het is duidelijk dat hij het hele proces niet overal kan volgen. Drukbezette consultants als hij beperken zich dan ook tot het schrijven van een soort handleiding: welke druiven je waar moet planten, wanneer je moet oogsten, hoe lang de gisting best duurt, welke gisten je moet gebruiken, welke vaten je moet kopen, hoe lang de wijn in de vaten moet rijpen, hoe vaak je de wijn moet oversteken naar schone vaten, wanneer je moet filteren en bottelen, enzovoort. In vele gevallen komt de consultant maar één keer per jaar langs, om de finale "blend" te maken: de definitieve mengeling van de wijnen van verschillende druivensoorten en vaten. Elke oenoloog heeft zo zijn eigen "recept". Michel Rolland staat bekend om zijn voorkeur voor zeer rijpe druiven, een lange inweektijd van de schillen in het sap, veel nieuw eikenhout en het zo laat mogelijk "blenden" van de wijn. Dat levert een bepaalde stijl van wijn op, rijk en krachtig, die internationaal aanslaat. Onder meer ook bij de invloedrijke Amerikaanse criticus Robert Parker, met wie hij trouwens goed bevriend is geraakt. Geen wonder dat Rolland zo veel gevraagd wordt: wijndomeinen willen namelijk het liefst veel en duur verkopen.

Een andere topconsultant, Jacques Boissenot, benadrukt ook het belang van rijpe druiven, maar zegt eerder naar finesse en evenwicht te streven. De man adviseert, alleen al in Bordeaux, 150 domeinen, en heeft eveneens contracten in Chili en Californië.

Gilles Pauquet specialiseert zich dan weer in Saint-Emilion: hij werkt vooral voor Cheval Blanc, maar ook voor Figeac, Trottevieille en Canon. Michel Guiraud heeft gekozen voor een minder bekende streek, de Côtes de Bourg, waar hij liefst met kleine familiebedrijven werkt. In de Graves wordt Denis Dubourdieu algemeen beschouwd als de "goeroe" van de witte wijnen. Hij introduceerde het idee om ook bij witte wijn de schillen een tijd in contact te laten met het sap, en om de droesem in de vaten regelmatig op te roeren.

Het fenomeen van de rondreizende wijnmakers is ontstaan in Australië. Daar trokken de oenologen naar Europa wanneer het in hun thuisland winter was. Maar de echte peetvader van de wijnconsultants is niemand minder dan Emile Peynaud, een professor oenologie die reeds in de jaren '60 zijn labo verliet om wijnbedrijven raad te geven. Hij had al een indrukwekkend standaardwerk over wijn op zijn naam, "Le goût du vin", die hem bekendmaakte bij het grote publiek.

De eerste consultants hielden zich minder bezig met het werk in de wijngaard. Pas later zou men het belang van de rijpheid en gezondheid van de druiven benadrukken: zonder dat geen grote wijn, werd het devies. De huidige generatie adviseurs legt zich veel meer toe op de wijngaard.

Maar al deze duurbetaalde professionals krijgen ook veel kritiek. Zij zouden meer in het vliegtuig zitten dan in de wijngaard, en door hun toepassing van dezelfde

"succesformule" overal ter wereld zouden zij verantwoordelijk zijn voor de groeiende standaardisering in de smaak en stijl van de wijnen, waarbij de typische klimatologische en geologische kenmerken van een streek worden uitgevlakt. Die kritiek is niet nieuw. Reeds Emile Peynaud kreeg te horen dat zijn wetenschappelijke aanpak zou leiden tot uniforme wijnen en tot wijnen die niet tegen veroudering bestand zijn.

Maar zolang de wijnen commercieel aanslaan, hebben de consultants niets te vrezen.

Want uiteindelijk is wijn ook gewoon business.

De Bordelezen van Italië

Vroeger was het een moeras waar tyfus en cholera heersten, vandaag is het een van de meest geëerde wijnstreken van Italië: de Maremma.

Het begon met een tiental adellijke families uit Toscane. Op het einde van de negentiende eeuw lieten zij hun oog vallen op de Maremma, ook wel Etruskische kust genaamd: een strook van 120 kilometer in het westen van Toscane, tussen Livorno en Grosseto. Een moerassig gebied, kweekvijver van ziekten. Maar de families kochten er gronden, legden het gebied droog en ontwikkelden er industriële activiteiten.

Zoals het rijke adellijke families betaamt, hielden ze van wijn, vooral van Bordeaux. Ze begonnen zelf Bordelese druiven te telen: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc. Die zijn volgens de Italiaanse wijnwetgeving niet toegelaten, bijgevolg moesten de wijnen als "vino da tavola" (tafelwijn) gebotteld worden. Maar in 1965 overtroefde zo'n tafelwijn in een blinddegustatie alle *premiers grands crus classés* van Bordeaux. De wijn heette Sassicaia ("land van de stenen"), en was op slag wereldberoemd. Iedereen sprak nu over het potentieel van deze Italiaanse streek voor Bordelese druivensoorten. De "tafelwijnen" werden voortaan "Super Tuscans" genoemd. En de wijnwetgeving werd aangepast. Tot hiertoe konden in Italië alleen wijnen van autochtone druiven op een DOC aanspraak maken ("Denominazione di Origine Controllata", de Italiaanse versie van "appellation controlée"). Maar voor de Maremma werd een uitzondering gemaakt. Sassicaia kreeg zowaar een eigen DOC onder de eigen naam. En ook de appellatie Bolgheri werd een begrip voor wijnliefhebbers over de hele wereld. Onlangs bezocht ik er het domein Ornellaia, een *joint venture* tussen de Californische familie Mondavi en de Italiaanse familie Frescobaldi. Alles ademt hier prestige en luxe uit. De wijnen zijn op voorhand uitverkocht. Je mag al blij zijn als je iets mag proeven. De bordeaux-blend

onder de naam Ornellaia is een internationaal succes. Dat geldt ook voor de Masseto (van 100% merlot), die zowat als de Pétrus van Italië wordt aangeprezen.

Geen wonder dat ook andere wijnbouwers en wijnbedrijven hun oog op de Maremma lieten vallen. Nochtans hebben niet alle appellaties dezelfde uitstraling, en zijn de beste gronden in de heuvels al ingenomen. Maar toch worden overal nieuwe wijngaarden aangelegd, omdat men ervan uitgaat dat het succes van Sassicaia en Bolgheri over de hele streek zal uitdijen. Grote Italiaanse wijnbedrijven als Antinori en Gaja hebben hier al geïnvesteerd, maar ook kleinere wijnbouwers zien een kans om door te breken. In de weinig bekende appellatie Val di Cornia ontmoette ik een Zwitsers historicus die zowaar - naar het voorbeeld van Bordeaux - met het maken van "garagewijnen" is begonnen: cultwijnen die letterlijk in een garage of loods gemaakt worden, maar wel peperduur verkocht worden aan een rijke elite. De man kocht een domein van vijf hectaren in 1998, breidde het uit tot twaalf, en is nu van plan zijn woonhuis om te vormen tot een vinificatiekelder. Daarnaast zal hij dan een nieuw woonhuis bouwen. Zijn wijn Gabro is een Bordelese blend van cabernet sauvignon en cabernet franc, maar hij maakt ook een pure Italiaanse blend van sangiovese en montepulciano onder de naam Nardo.

De tijd dat alleen wijnen van het Bordeauxtype succesnummers waren in de Maremma, is voorbij. De appellatie Morellino di Scansano maakt vandaag furore met haar wijnen van sangiovese. Op vier jaar tijd is de productie van 1 miljoen naar 8 miljoen flessen gestegen. De Italiaanse overheid heeft besloten voorlopig geen uitbreiding van het druivenareaal toe te staan. Ik bezocht er onder meer het domein Poggio Argentiera, waar de familie Paglia druiven teelde om te verkopen. Enkele jaren geleden besliste de zoon om er zelf wijn van te maken. Hij haastte zich om gronden bij te kopen omdat de prijzen snel stegen. Vandaag heeft hij het domein al verdriedubbeld in oppervlakte.

In de Maremma is zelfs een Vlaming neergestreken: Jan Theys, voordien ondernemer in de tv- en muziekbusiness. Hij kocht in 1998, net vòòr de grote *boom*, een domein in de onbekende appellatie Montescudaio: Serra all' Olio. Het plan was ambitieus: alleen topwijnen maken. Hij legde een totaal nieuwe wijngaard van 11 hectaren aan, bouwde een hypergeavanceerde vinificatiekelder, restaureerde een schitterend huis op een heuvel, besliste de moeilijke weg van de biodynamische wijnbouw te volgen, huurde een van de meest gereputeerde oenologen in, en ... verslikte zich haast in de grote investeringen die

dit met zich meebracht. Hij zag zich genoodzaakt zijn domein te verkopen maar blijft er de wijn maken. Zijn eerste wijn, een blend van merlot en petit verdot, is een schot in de roos: een absoluut grote wijn, ondanks het feit dat de druiven uit het klimatologische rampjaar 2002 komen. Dat belooft veel goeds voor de jaren die nog moeten komen.

Werkt de Bordeauxformule nog?

Bordeaux van 2002 kost nog maar de helft van wat de jaargang 2000 kostte. Zal deze evolutie zich doorzetten?

Het kon niet blijven duren. In het begin van de jaren negentig kwam er een opstoot van de vraag naar bordeauxwijnen. De nieuwe rijken uit onder meer China, Rusland en Zuidoost-Azië moesten absoluut bordeaux in hun nieuwe kelders hebben. De beurshausse stimuleerde de vraag uit de Verenigde Staten. Plots konden de kasteelenaars in Bordeaux hun wijnen veel duurder verkopen.

Nochtans was de kwaliteit van de oogstjaren 91, 92, 93 en 94 matig tot slecht. Maar de vraag, en dus de prijzen, bleven stijgen. De twee volgende jaren waren beter, maar 97 was opnieuw een tegenvaller. Behalve in de prijzen: die schoten verder de hoogte in. Met als orgelpunt het jaar 2000, waarbij bordeaux verkocht werd aan nooit geziene prijzen. De traditionele Europese markten, waaronder België, voelden zich in de steek gelaten. Vele invoerders konden de prijshausse niet volgen. Vooral de slechte jaren vreesden ze niet te kunnen doorverkopen. Maar Bordeaux stelde zich streng op: wie één jaar niet volgt, moet het daaropvolgende jaar niet rekenen op een levering. Met als gevolg dat Belgische invoerders vandaag nog altijd met onverkochte voorraad zitten, onder meer van het jaar 97 dat ze ondanks grote kortingen niet kwijt raken.

Na het jaar 2000 was het feest voorbij. Er was de beurscrash, de aanslag op de WTC-torens, de economische crisis. Al die nieuwe landen, die zo gretig naar bordeaux hadden gevraagd, haakten even plots af als ze gekomen waren. De prijzen doken naar beneden. Van de weeromstuit begon de Bordelese wijnhandel zich weer te interesseren voor haar vroegere trouwe klanten in Europa. In de gouden jaren negentig werd de kleine Belgische

markt geen blik meer waardig gekeurd. Nu haastten grote kasteelenaars zich opnieuw naar ons land om de wijnhandel en de media hun nieuwe oogsten te presenteren. Niet te verwonderen dat dit op enig leedvermaak werd onthaald.

Intussen was de kritiek op het arrogante Bordeaux stelselmatig gegroeid, onder meer in kringen van jonge sommeliers en invoerders. Die zijn niet opgegroeid met Frankrijk als referentiekader voor wijn. Het kost hen dan ook weinig moeite om over te schakelen naar andere wijnlanden. Ze ontdekken daar hogere kwaliteit voor lagere prijzen, en laten dat aan het publiek ook weten. Bordeaux heeft de aansluiting met deze nieuwe generatie compleet gemist.

Hardop wordt nu gezegd dat cabernet sauvignon nooit echt rijp wordt in Bordeaux, dat de wijnen overgeconcentreerd zijn en finesse missen, dat ze teveel naar hout smaken, dat ze niet zoveel bewaarkracht hebben als algemeen gedacht wordt, dat ze allemaal volgens dezelfde "formule" gemaakt worden, dat ze veel te duur zijn.

Vroeger werden de bordeauxwijnen al te snel en kritiekloos de hemel ingeprezen, vandaag is het *bon ton* om ze met de grond gelijk te maken. Men overdrijft nu in de andere richting, maar het geeft aan dat Bordeaux moet beseffen dat het zich niet langer *boven*, maar *binnen* de wijnwereld bevindt.

Voor de kleinere appellaties in Bordeaux zijn zich daar scherp bewust van. Zij zeggen dat het imago van dure en arrogante wijnstreek veroorzaakt werd door een handvol grote namen, de *grands crus classés*. En dat de wijnliefhebber daardoor voorbij is gegaan aan de nieuwe ontwikkelingen in minder bekende gebieden als Fronsac, Bourg, Blaye en andere. Een aantal domeinen zweert daar niet langer bij de klassieke Bordeauxformule, en kiest bijvoorbeeld voor minder concentratie en minder lange houtrijping. In Canon-Fronsac slaagt wijnmaker Michel Ponty erin om een zachte, fluwelige, natuurlijk harmonieuze bordeaux te maken, weg van de opgefokte houtwijnen die je zo vaak in de Médoc vindt.

Wijnmaker Jean-Philippe Janoueix ontwikkelde speciale sigaarvormige barriques zodat de wijn over een groter oppervlak in contact blijft met zijn bezinksel (wat de aromatische expressie bevordert) en de tannines van het hout beter versmelten. "Bordeaux moet evolueren naar wijnen die niet langer gedomineerd worden door hout en onrijpe aroma's", zei hij mij toen ik hem ontmoette op de laatste wijnbeurs in Bordeaux.

Hij wil ook de regionale appellatie Bordeaux nieuw leven inblazen en heeft er geïnvesteerd in nieuwe wijngaarden: "Ik wil aantonen dat Bordeaux ook in het lagere prijssegment kwaliteitswijn kan maken."

In Bordeaux is nu de opening voorzien van het "Institut de la Vigne et du Vin", met als missie de problemen in de Bordelese wijnbouw te groeperen en te onderzoeken.

Drijvende kracht hierachter is oenoloog Denis Dubourdieu, gekend als een aanhanger van finesse in wijnen, weg van de overconcentratie en de houtsmak. De wijnwereld beweegt voortdurend. Zelfs in Bordeaux.

Het oude wijnland van de Nieuwe Wereld

Zuid-Afrika wordt beschouwd als een wijnland van de Nieuwe Wereld. Maar haar wijntraditie stamt uit de Oude Wereld.

We vergeten het wel eens wanneer we een fles Zuid-Afrikaanse wijn ontkurken: het land kent een zeer lange wijntraditie, overgebracht vanuit Europa. Reeds in 1659 werden hier de eerste wijnen gemaakt. Maar de specifieke raciale problemen van het land zorgden ervoor dat de wijnbouw internationaal nooit echt van de grond raakte. Door de afschaffing van de apartheid in het begin van de jaren negentig en de daaropvolgende opheffing van de exportsancties, ging de wereldmarkt plots open.

Vandaag staat Zuid-Afrika aan de spits van de nieuwste ontwikkelingen in de wijnbouw. Het land is radicaal overgeschakeld op natuurlijke teeltmethoden, door de zwakke munt hebben veel buitenlanders geïnvesteerd in de wijnsector, de wijntechnologie staat volledig op punt.

Maar omdat al die ontwikkelingen gelijktijdig gebeurden met die van wijnlanden als Australië, Californië en Chili, werd Zuid-Afrika in het schuifje van de Nieuwe Wereld gestopt. Bijgevolg werden de wijnen getypeerd als makkelijk en soepel, met weinig tannines, en niet geschikt om te bewaren.

In zijn boek "Monumenten van de Zuid-Afrikaanse wijn" bestrijdt auteur Guido Francque dat beeld. Hij was vroeger topsommelier in sterrenrestaurants, gaf les aan een hotelschool, opende een eigen restaurant (Hertog Jan in Brugge), en is de drijvende kracht achter de opleiding van vele jonge sommeliers en het Eigentijds Vlaams Wijninstituut. De research voor het boek werd trouwens gedaan door een van zijn oud-leerlingen, sommelier Fabian Scheys.

Guido Francque heeft zijn hele leven gewijd aan één grote passie, de wijn, en wordt algemeen gewaardeerd als een groot wijnkenner. Maar daar loopt hij niet mee te koop: "Elke blindproeverij leert mij dat je als wijnliefhebber zéér bescheiden moet blijven". Precies dergelijke blindproeverijen hebben hem er mede toe aangezet om een wijnboek over Zuid-Afrika te schrijven: "Ik heb vastgesteld dat, wanneer mensen niet beïnvloed zijn door etiketten, de Zuid-Afrikaanse wijnen hoog gewaardeerd worden."

Ooit zette hij in een reeks van vijftien gereputeerde Franse wijnen één Zuid-Afrikaanse, die met glans won. Tijdens een uitgebreide degustatie van rosé champagnes (waaronder de grootste namen uit Frankrijk) bleek de beste die van de Zuid-Afrikaanse wijnmaakster Melanie van der Merwe (van het domein JC Le Roux). De sauvignon blanc van Neil Ellis werd naast de duurere versies van Didier Dagueneau en Cloudy Bay gezet: Ellis overtroefde ze (terwijl je voor de prijs van één fles Dagueneau vier wijnen van Ellis kan kopen). De cabernet sauvignon 1982 van de Zuid-Afrikaan Hempies du Toit (toen nog van het domein Alto) werd tegenover een Mouton Rothschild 1983 gezet: Mouton werd van de tafel geveegd. "En dan gaat het om een wijn van 15 euro tegenover een van 150 euro", zegt Guido Francque. Hij organiseerde ook al proeverijen met die andere grote Franse druif: pinot noir. Altijd zat er een Zuid-Afrikaan in de top drie. Wijnmakers als Kevin Grant (van Hamilton-Russell) en Jan Coetzee (van Vriesenhof) kunnen zich meten met de grote namen uit Bourgogne.

"Zuid-Afrika is overduidelijk bekwaam om wijnen in de stijl en traditie van de Oude Wereld te maken," zegt Guido Francque, "Met finesse en elegantie dus, en voldoende structuur om lang te bewaren. Het is ongelooflijk hoe vele Zuid-Afrikaanse wijnen na vele jaren nog zo jong en levendig smaken."

Hij proefde onlangs de chardonnays van wijnmaker Giorgio Dallacia van het domein Meerlust: zijn 1989 komt nu pas open. "Ik plaatste ooit een Meerlust 95 tegenover een Corton-Charlemagne 95", zegt Francque, "Tot onze eigen grote verbazing vonden we de Meerlust veruit de beste."

Dat Zuid-Afrika dergelijke wijnen kan maken, heeft niet alleen te maken met haar Europese wijntraditie, ook met haar uitzonderlijke ligging en klimaat. Toen ikzelf in de Kaap was, nam wijnmaker Jan Coetzee mij mee naar de top van een heuvel, vanwaar je de Atlantische Oceaan in het westen en de Indische in het oosten kon zien. Uit die twee

oceanen rees als het ware de Kaapregio op, als een vloedgolf van glooiende hellingen, badend in de zon die de druiven optimaal doet rijpen. Maar tegelijk voelde ik duidelijk de oceaanwind die voor verkoeling in de wijngaarden zorgt, waardoor de druiven trager rijpen en de wijnen finesse en aromatische expressie krijgen. "Alleen als je dit gezien hebt, begrijp je de Kaap", zei Coetzee.

Guido Francque heeft sinds 1996 al zeker vijftien keer ter plaatse ervaren hoe geschikt het klimaat er is om grote wijnen te maken. "En toch zijn er nog altijd wijnbouwers die zich spiegelen aan Australië", zegt hij, "Ze denken dat ze *blockbusters* moeten maken, met veel concentratie en alcohol, om succes te hebben. Maar de markt vraagt opnieuw naar fijne en elegante wijnen. Dààr ligt de toekomst voor Zuid-Afrika."

Het nieuwe wijnmerk Oostenrijk

Sinds Oostenrijk in 1985 getroffen werd door een wijnschandaal, gaf niemand nog een cent voor haar toekomst. Maar met een gedreven marketingprogramma kruipt het land uit het dal.

Met meer dan honderd wijnschrijvers over de hele wereld waren we. Uitgenodigd door de "Austrian Wine Marketing Board", om in een periode van vier dagen de laatste oogsten van de belangrijkste wijnregio's van Oostenrijk te ontdekken. Vier touringcars trokken van regio naar regio, waar de plaatselijke wijnbouwers zich verzameld hadden om ons hun wijnen te laten proeven. Daarnaast waren er seminaries georganiseerd, bezoeken aan wijngaarden en wijnbouwers, lunches en diners met aangepaste wijnen.

Al jaren doet Oostenrijk veel inspanningen om zich als wijnland terug op de wereldkaart te zetten. Dat was nodig sinds het land in 1985 opgeschrikt werd door een geval van vermenging van wijnen met het schadelijke product glycol. De hele Oostenrijkse wijnbusiness klapte in elkaar. Ook wijnbedrijven die niets met deze fraude te maken hadden, gingen failliet. De Oostenrijkse autoriteiten reageerden met uiterst strenge wijnwetten, de strengste van heel Europa. Maar *perception is reality*. Het publiek bleef de perceptie van "giftige wijnen" behouden, en alleen een verstrenging van de wijnwet veranderde daar niets aan.

Daarop werd een "wine marketing board" in het leven geroepen, zeg maar: het marketingdepartement van de N.V. Oostenrijkse Wijn, gefinancierd door alle wijnbouwers en wijnbedrijven. Aan het hoofd staat een heuse "managing director", Michael Turner, een dynamische dertiger die het klappen van de marketingzweep kent. Hij wordt bijgestaan door "pr managers", "marketing managers" en "event managers". Net zoals voor een consumptiemerk, ontwikkelden zij allereerst een logo en een slogan:

"Wines from Austria. A taste of culture". Vormgeving en typografie ogen eigentijds. De kleuren geel en groen werden gekozen om de herkenbaarheid en coherentie van alle communicatie te bevorderen. Ook tijdens de persreis is er geen ontkomen aan. Overal zien we het logo, de slogan en de kleuren: op de balpennen en notitieboekjes die wij overhandigd krijgen, op onze regenjasjes en rugzakken, op alle publicaties (een pocketgids over de druivensoorten van Oostenrijk, een handig kaartje met de wijnregio's, allemaal helder en verzorgd). Oostenrijk is van wijnland naar wijnmerk geëvolueerd. Michael Turner en zijn team kunnen resultaten voorleggen. De laatste vijf jaar is de export van het aantal flessen Oostenrijkse wijn verdrievoudigd. In het economisch moeilijke jaar 2002 steeg de export nog met 17% in aantal flessen en met 9,5% in waarde. Een Oostenrijkse wijn bestellen in een bar of restaurant staat hip vandaag. In New York werd de inlandse druif van Oostenrijk, de grüner veltliner, geïntroduceerd met de slogan: "What colour of wine do you prefer: red, white or green?"

Zo'n trend wordt natuurlijk niet veroorzaakt door één jaarlijkse happening voor de verzamelde wijnschrijvers van onze planeet. De reële kwaliteit van de Oostenrijkse wijn is er ook sterk op vooruitgegaan. Niet overal en bij iedereen natuurlijk. Maar regio's als Wachau en Kremstal, met hun witte wijnen van de grüner veltliner, behoren echt wel tot de wereldtop.

Oostenrijk heeft echter goed begrepen dat het bieden van kwaliteit niet volstaat: je moet het ook kenbaar maken. Toen eind vorig jaar een Oostenrijkse chardonnay tijdens een internationale blindproeverij alle grootste witte bourgognes het nakijken gaf, werd dit bericht de hele wereld rondgestuurd. De cuvée "Tiglat" van het wijndomein Velich (uit de regio Neusiedlersee) kwam uit de proeverij naar voor als "beste chardonnay van de wereld". Meer nog: van de tien favoriete wijnen van het professionele proefpanel waren er zeven Oostenrijkse. De top vier was zelfs helemaal Oostenrijks. En van de zeven minst gewaardeerde wijnen kwamen er vijf uit Bourgogne. Bourgondische wijnmakers verdedigen zich tegen dergelijke proeverijen door te zeggen dat hun wijnen meer tijd nodig hebben om zich te ontplooien. Maar ook dat verhaaltje werd doorprikt: de oudere Oostenrijkse wijnen werden hoger gequoteerd dan hun Bourgondische tegenhangers. De wijnwereld op zijn kop? Dat is het minste dat je kan zeggen. De bekende wijnschrijfster

Jancis Robinson wijdde er een artikel aan in de Financial Times. "Austria 7, Burgundy 0", zo luidde de aanhef.

Uiteraard ging ik tijdens deze vierdaagse wijntrip door Oostenrijk meteen op zoek naar die befaamde chardonnay. De verwachting was onrealistisch hoog, de desillusie kon alleen maar des te groter zijn. Maar de wijn maakte de verwachting helemaal waar: wat een finesse en nuance! Helaas: ik ben niet de enige met die mening. Het nieuws is de wereld rondgegaan. De wijn heeft de kaap van de 30 euro overschreden. Marketing maakt dingen niet alleen bekender. Ook duurder.

Proeft u verticaal of horizontaal?

Haast elk weekend wordt er in België wel een wijnproeverij georganiseerd. Maar de ene proeverij is de andere niet.

Als wijninvoerders "opendeurdagen" organiseren, waarbij je gratis en vrijblijvend een selectie van hun wijnen kan komen proeven, dan merk je pas hoezeer de Belgen van wijn houden. Altijd is het drummen en duwen geblazen aan de proeftafels, waar vaak de wijnbouwers zelf hun wijnen inschenken, wat de aantrekkingskracht van dergelijke evenementen nog verhoogt. Bovendien staan de spuwemmers meestal op diezelfde proeftafels, zodat iedereen op dezelfde plaats blijft rondhangen, en het na verloop van tijd onmogelijk wordt om nog een druppel vocht in je proefglas op te vangen, laat staan dat je nog een spuwemmer vindt die niet tot de rand toe gevuld is met een onsmakelijke mengeling van wijn en speeksel. Ik pleit absoluut voor houtkrullen in spuwemmers die het wijn- en speekselvocht opzuigen. Of, beter nog, voor professionele spuwrecipiënten die bovenaan breed zijn zodat het uitgespuwde vocht makkelijk opgevangen wordt, waarna het door een smalle hals naar een opnieuw bredere ruimte wordt gekanaliseerd, en de inhoud aan het oog onttrokken wordt

Klinkt het u wat onsmakelijk in de oren? Welnu, zo onsmakelijk gaat het er meestal aan toe op massaproeverijen.

Laten we onze aandacht even verplaatsen naar een ander type: de "geleide" proeverijen waarbij een invoerder (of wijngildemeester) een beperkte groep mensen aan een tafel-met-stoelen uitnodigt om een aantal wijnen te proeven. Geen filevorming hier. De wijn wordt netjes in de glazen geschonken, iedereen kan rustig zijn tijd nemen om te proeven, in het ideale geval heeft ieder zijn eigen spuwkruij, en achteraf bespreken de proevers hun ervaring. Vooral dat laatste kan voor sommigen bedreigend overkomen, en een reden zijn

waarom zij een anonieme duw-en-trekproeverij verkiezen. Uit boeken en van wijnschrijvers hebben zij immers geleerd dat het beoordelen van wijn een zaak van kenners is. En vermits zij zichzelf onvoldoende kennis en ervaring toeschrijven, blijven zij weg uit dergelijke proeverijen, hoewel je precies dààr de meeste kennis en ervaring kan opdoen. Ze vrezen echter de confrontatie met anderen die wèl al over kennis en ervaring beschikken en dat ook graag ten toon spreiden. Stel je voor: je bent je hersenen aan het pijnigen om het juiste woord voor een bepaalde smaak te vinden, terwijl je buurman luidop een hele serie associaties met vruchten, kruiden, bloemen en ledersoorten afratelt. Of: terwijl je aan het genieten bent van een wijn die je echt wel heel bijzonder vindt, bazuïnt iemand anders een vernietigend oordeel uit.

Men zou dergelijke wijnterroristen uit proeverijen moeten weren. Ten slotte is hun intimiderende gedrag vaak op niets gebaseerd, tenzij op lef. Zij dūrven zich het imago van superproever aanmeten, en rekenen erop dat de anderen voldoende onder de indruk zijn en dichtklappen. Zo hebben ze dan het terrein alleen voor zichzelf: een hele geruststelling want niemand biedt weerwerk. Maar tegelijk is de mogelijkheid om te genieten - èn om anderen te enthousiasmeren voor dat boeiende product wijn - helemaal verdwenen.

Hoe gesofisticeerder de proeverij, hoe hoger het risico dat het haantjesgedrag van iemand de kop opsteekt. Zo zijn er de proeverijen waarbij van één wijndomein verschillende jaargangen worden geproefd: de zogenaamde "verticale". Het omgekeerde - de "horizontale" - kan ook: van één jaargang proef je dan wijnen van verschillende domeinen. Het spreekt voor zich dat dergelijke proeverijen al meer over nuances en details gaan. Al kom je er vaak ook dezelfde algemene conclusies tegen. Het afgelopen jaar nam ik deel aan verschillende verticale proeverijen van Franse *grands crus classés*, waaronder Château Batailley, L'Angélu, Lagrange en Cos d'Estournel. Telkens weer staken dezelfde jaargangen boven de andere uit: 1990, 1996 en 2000. En telkens weer beslisten de kasteeldirecties om de jaargangen 1991, 1992 en 1993 niet in de proeverij op te nemen, kwestie van de pret niet te bederven.

Maar er is één type proeverij waar ik het meest van houd, niet zozeer omdat het de wijnterroristen meteen de mond snoert of omdat het zelfs de grootste kenners tot de grootste bescheidenheid dwingt, maar vooral omdat je er uiteindelijk het meest uit leert: de blindproeverij. Men denkt wel eens dat dergelijke proeverijen bedoeld zijn om te

raden welke wijn je drinkt. Dat kan op zich een aangenaam tijdverdrijf zijn, hoewel het je ook in een toestand van diepe vertwijfeling kan storten. Maar de voornaamste bedoeling van dergelijke proeverijen is toch het *beoordelen* van wijnen, zònder invloed van het wijnetiket. Pas dan merk je hoeveel invloed zo'n etiket wel heeft. Wijnen die je voorheen onvoorwaardelijk de hemel inprees, blijken nu compleet door de mand te vallen. En omgekeerd: hevige tegenstanders van bepaalde wijnen blijken diezelfde wijnen nu het meest te appreciëren. Geloof me: van een blindproeverij ga je ineens véél beter zien.

Wijn aan de Rijn

De Rijn wordt meestal geassocieerd met zware industrie. Maar aan de oevers ervan worden zeer fijne wijnen gemaakt.

Waarom ben ik eigenlijk geïnteresseerd geraakt in wijnland Duitsland, zozeer zelfs dat ik er al enkele keren naartoe ben gereisd? Dit land waaraan ik vroeger nooit dacht, waar ik alleen maar kwam als het echt niet anders kon?

De reden is: ik ben een grote fan van riesling. En als je dat bent, kan je aan Duitsland niet voorbij: hier vind je de puurste expressie van deze nobele druif. Vooral - naar mijn smaak - in de droge versies, de zogenaamde “trocken” rieslings. Als ik zo'n wijn proef, met dat mineralige karakter, die diepte, die precisie, die ragfijne zuren die je alleen in Duitse wijnen aantreft, dan ben ik compleet verkocht.

Velen kennen de vallei van de Moezel, een rivier met een wat lieflijk imago. Onlangs trok ik weer eens naar de streken rond de Rijn, een rivier die je al wat meer kracht en karakter toedicht. Het is wellicht toeval, maar het imago van beide rivieren strookt met de stijl van de wijnen die er gemaakt worden.

Boven de stad Mainz, aan een kromming van de Rijn, ligt het wijngedebied Rheingau. Hier ligt onder meer de wereldberoemde wijnbouwschool van Geisenheim, algemeen geprezen als het oenologische centrum voor wijnbouw in koele klimaten. Hier rijst ook de Rudesheimer Berg Schlossberg op, de steilste wijngaard van Rheingau die bijna loodrecht afloopt naar de Rijn toe. Het aanzicht van dergelijke vervaarlijk steile, met wijnstokken beplante hellingen in Duitse wijnstreken is telkens weer een belevenis. Je vraagt je af hoe men er in godsnaam in slaagt om hier druiven te telen en te plukken, je kan in de wijngaard haast niet recht blijven staan. Soms kan je er slechts geraken via een speciaal aangelegde *monorail*: een klein ijzeren wagentje, aangedreven door een benzinemotor, tuft over een soort spoorlijn naar boven en weer naar beneden.

Ook de taal is voor mij altijd weer even wennen: ik associeer ze niet zo makkelijk met een verfijnd product als wijn. Dat gevoel verdwijnt echter snel als je de schitterende wijnen proeft van wijnbouwers als Franz Künstler, August Kessler en Georg Breuer. Dan begrijp je weer waarom hier in de Rheingau honderd jaar geleden voor Duitse riesling topprijzen werden betaald, meer zelfs dan voor de duurste bordeauxwijnen. Duitsland heeft een bijzonder rijke wijngeschiedenis, maar de twee wereldoorlogen hebben dat volledig van de kaart geveegd. Pas nu staat de Duitse riesling weer klaar om zijn plaats aan de wereldtop te veroveren. Vanuit de Amerikaanse en Aziatische markt is de vraag pijlsnel gestegen. In Hattenheim bezocht ik het Weingut Schloss Schönborn, waarvan de familie haar 650ste (!) verjaardag in de wijnbouw vierde. Vandaag exporteert het domein 75% van haar productie, vooral naar de Verenigde Staten en Japan. Haar oudste wijn, een riesling van 1735, werd aan een Canadese verzamelaar verkocht voor 25.000 euro. Niet alle domeinen hebben het geluk nog oude wijnen in hun bezit te hebben, want na de Tweede Wereldoorlog werden hier hele kelders leeggeplunderd door ... de Fransen.

Verder zuidwaarts ligt Rheinhessen, het grootste wijngedebied van Duitsland. Hier wordt een wijn geproduceerd die Duitslands reputatie als wijnland veel schade heeft toegebracht: de halfzoete Liebfraumilch. Maar op de steile hellingen langs de Rijn drijft de kwaliteit weer boven. Ik heb er het Weingut Wittmann bezocht, een familiaal domein dat sinds 1663 bestaat en in 1990 overschakelde op biologische teelt. Sindsdien ben ik een grote fan van hun waarlijk verrukkelijke wijnen. Qua zuiverheid, transparantie en precisie is Duitse topriesling ongeëvenaard in de wereld. Het gevolg daarvan is dat de kleinste onzuiverheid, de allerlichtste kurksmaak, meteen merkbaar is. De wijnbouwer moet met de grootste nauwkeurigheid en hygiëne te werk gaan. Dat is wel eens anders bij wijnen die zodanig gearomatiseerd worden dat onzuiverheden er makkelijk in verdrinken. Nog verder zuidwaarts langs de Rijn, tot aan de Franse grens, ligt het wijngedebied Pfalz. Hier slingert een mooie wijnroute, de "Deutsche Weinstrasse", zich door het glooiende landschap. Je komt dan wereldvermaarde domeinen tegen, zoals Bürklin-Wolf en von Bassermann-Jordan. Van eerstgenoemd domein proefde ik onlangs nog een riesling auslese van 1989: pure nectar! Bij von Bassermann-Jordan werd ik vorstelijk onthaald,

getrouw aan het imago van de familie die in 1917 in de adel werd verheven voor haar verdienste in de Duitse wijnbouw. Ze bezit nog oude wijnen van alle jaargangen tot 1838, en van de grootste jaargangen tot 1811. Daarmee heeft ze de grootste privé-wijncollectie in Duitsland. Het domein leverde wijn aan de Russische tsaren. Nu hebben Amerikanen en Japanners het domein ontdekt, en moet je vooraf intekenen om aan hun wijnen te geraken. Zal ik er later nog op dezelfde manier onthaald worden?

Oog in oog met wijn

Een reeks van drie opeenvolgende columns over het effect van wijn op onze zintuigen. Om te beginnen: het oog.

Het beoordelen van wijn, en het verwoorden van dat oordeel, zijn minder ingewikkeld dan men soms laat uitschijnen. Het vergt geen fenomenale deskundigheid of buitenaards talent, en is perfect bereikbaar voor de meeste liefhebbers.

Kennis en ervaring zijn natuurlijk nuttig, maar dat kan alleen komen al doende. Het probleem voor velen is: wat doe je intussen, zònder die kennis en ervaring, als je oog in oog staat met doorwinterde proevers?

Een beetje gestructureerd te werk gaan helpt altijd. Wijn is een belevenis voor drie van onze zintuigen: het zicht, de geur en de smaak. Tegelijk beschrijven wat je ziet, ruikt en smaakt, is echter onmogelijk. Je moet die zintuiglijke waarnemingen dus van elkaar scheiden, één voor één benaderen. En het vervolgens niet te ver gaan zoeken.

Het eerste wat je doet met wijn, is wat een kind zou doen: ernaar kijken. Al was het maar om te genieten van de mooie kleurschakeringen, die je in geen enkele andere drank aantreft. Je kent ongetwijfeld het gebaar waarbij het glas tegen een witte achtergrond wordt gehouden. Dat is tijdens een proeverij altijd goed voor het imago: je rukt je meteen los uit het peleton van de beginners. Bovendien kan je de kleur dan ook echt beter beoordelen.

In de wijnwereld staat perceptie niet noodzakelijk los van de realiteit: hoe mooier een wijn oogt, hoe beter hij zal smaken. Als een wijn er dof uitziet of integendeel schittert, dan zal zich dat in de smaak weerspiegelen.

Er zijn nog andere visuele signalen die ons een eerste idee van de wijn geven.

Een ondoorzichtig donkerrode of bijna zwarte wijn duidt meestal op een wijn van het zwaardere type, terwijl je bij lichtere broertjes dwars doorheen het gevulde glas kan

kijken. Hoe dieper de kleur van de wijn, hoe rijper de druiven waarvan hij gemaakt werd, en hoe groter de kans dat de wijngaard in een warme streek ligt.

Kleur geeft ook een indicatie van de ouderdom van de wijn. Witte wijn is in zijn jonge jaren doorgaans licht van kleur, en vertoont met het ouder worden meer schakeringen van geel. Jonge rode wijn neigt naar paars of is helrood, wordt met de jaren donkerder rood, en verbleekt vervolgens - eerst aan de randen - tot "baksteenrood". Een wijn met donkerrode kern en baksteenrode randen is mooi uitgerijpt. Wordt hij volledig baksteenrood, naar het bruine toe, dan is hij over zijn toppunt heen. Een verdacht bruine kleur, zowel in witte als rode wijn, duidt op oxidatie.

Wijntranen langs de rand van het glas worden wel eens gezien als een teken van kwaliteit. Dikke en trage tranen duiden echter gewoon op een hoger alcoholpercentage, of op een hogere graad van viscositeit (de wijn is letterlijk "dikker"). Maar het tranen is ook afhankelijk van de netheid van het glas: slecht gewassen glazen, of glazen waaraan nog resten van afwasproduct kleven, doen een wijn minder tranen.

Een veelvoorkomend misverstand betreft kleine, rondzwevende deeltjes in de wijn. Echte troebelheid wijst uiteraard op een of andere kwaal. Maar als je "glasscherfjes" aantreft in witte wijn of donker bezinksel in rode wijn, dan gaat het gewoonlijk om kristallen van wijnsteenzuur, onschadelijk en zonder invloed voor de smaak. Wijnproducenten weten dat mensen daar soms aanstoot aan nemen en de flessen zelfs terugbrengen. Daarom filteren ze hun wijnen, waarbij ze helaas ook geur- en smaakelementen "wegfilteren". Wijnliefhebbers verkiezen daarom wijnen met bezinksel, "ongefilterd" is op etiketten een verkoopsargument geworden. Natuurlijk zorg je er best voor dat het bezinksel bij het schenken achterblijft in de fles.

En dan is er mijn "regel van de kleuren", die ik al eens eerder beschreven heb. Het komt erop neer dat de kleur van de wijn doorgaans overeenkomt met de kleur van het fruit dat je in de wijn zal ruiken en smaken: bij witte en gele wijnen kan je je aan impressies van wit en geel fruit verwachten, bij rode en donkerrode wijnen zal je respectievelijk rood en zwart fruit aantreffen, bij oranjekleurige zoete wijnen kan je alvast naar oranje fruit zoeken, enzovoort. Is dat te evident? Het is bekend dat mensen witte en rode wijn – op dezelfde temperatuur geschonken en blind geproefd – niet altijd van elkaar kunnen

onderscheiden. Blijkbaar verwarren ze dus ook fruitimpressies met elkaar. Het bewijst dat het oog belangrijk is om ons geur- en smaakgeheugen wat richting te geven.

Ik vraag mij overigens nog altijd af waarom ik zelf tot de ontdekking ben moeten komen dat dit eenvoudige verband tussen wijnkleur en fruitkleur bestaat. Waarom heeft geen enkele wijnspecialist mij dit gezegd toen ik als beginner op zoek was naar hulp? Zouden sommigen het dan toch opzettelijk wat ingewikkelder maken omdat dit hun status verhoogt?

Neuzen in de wijn

In mijn vorige column stonden we oog in oog met wijn. Nu gaan we dieper in het glas, meer bepaald met onze neus.

Het ritueel van het "voorproeven" van de wijn in een restaurant kent iedereen ongetwijfeld. De bedoeling is te controleren of de wijn in goede gezondheid verkeert en geen technisch gebrek vertoont, zoals oxidatie of kurk. Maar strikt genomen is voorproeven daarvoor niet nodig. Dergelijke gebreken kan je immers al *ruiken*.

De geur van een wijn moet aangenaam zijn. Een geur die een normaal functionerend reukorgaan stoort, is een teken dat er met de wijn iets mis is.

Om de gezondheid van een wijn te testen, wordt er wel eens aan de kurk geroken. Maar eigenlijk kan je daaruit zelden iets afleiden: kurk ruikt in de eerste plaats naar kurk.

Als onze neus ons verteld heeft dat we te maken hebben met een gezonde wijn, kan het ware geurgenot beginnen.

Soms kan je in een wijn één dominante geur waarnemen: er zijn industriële gisten op de markt die daarvoor kunnen zorgen. Maar een echt goede wijn zal in het glas meerdere subtiel met elkaar verweven geurimpressies ontwikkelen. Dat is precies het mooie en unieke aan wijn, en kondigt de subtiliteit van smaken aan.

Daardoor is het echter ook moeilijk om exact te benoemen wat je in een wijn ruikt. Elke afzonderlijke geur is immers opgenomen in een geheel: een ware nachtmerrie voor de leek, en vaak ook nog een probleem voor de kenner.

Een eerste methode om wat klaarheid te brengen in de mist, is de wijn te walsen of "op te schudden". Zo komen de geuren vrij en worden ze krachtiger.

Een beetje oefening is aangewezen, want anders klotst de wijn zò over de rand van het glas. Ook geoefende proevers hebben daar soms nog problemen mee, want niet elke vorm van glas is even geschikt voor deze activiteit. De veiligste methode is het glas vast te nemen bij de steel, en het glas rond te draaien terwijl de voet in contact blijft met het

oppervlak van de tafel. Dat is niet helemaal volgens de regels van de kunst, maar de omgeving blijft wel droog.

Vervolgens zie je doorwinterde proevers de wijn vanuit alle richtingen besnuffelen: van links, van rechts, vanaf de bovenliggende rand van het glas, vanaf de onderliggende rand, met één neusgat, met het andere neusgat ... Men beweert immers dat je vanuit elke snuifhoek een ander type aroma's waarneemt. Dat is waar. Maar ik steek mijn neus het liefst gewoon diep in het glas. Hoe dichterbij de neus bij de wijn, hoe duidelijker de geur: dat is een natuurwet.

Je ziet proevers zich ook wel eens "concentreren" bij het ruiken. Sommigen gaan daarin ver: ze lijken zich in een toestand van meditatie of hypnose te bevinden. Dat hoeft niet. Maar concentratie is geen uiting van snobisme. Om geuren te herkennen en te benoemen, moet je je echt wel even "verdiepen" in de wijn. Het sluiten van de ogen bijvoorbeeld stelt je daadwerkelijk in staat om beter te ruiken. Het is een bekend fenomeen dat je, door het uitschakelen van één zintuig, een ander zintuig activeert.

In jonge wijnen waarin het fruit nog volop aanwezig is, zijn de geuren het makkelijkst te herkennen. Het gaat hier om frisse en fruitige geuren die vrijkomen bij de bereiding en gisting van de wijn. De "regel van de kleuren", die ook in de vorige column aan bod kwam, is hierbij een handig hulpmiddel: in witte wijnen zoek je in je geurgeheugen best naar wit en geel fruit, in rode wijnen naar rood en zwart fruit. (Ik weet dat dit niet altijd klopt, maar het is makkelijker een aanknopingspunt te hebben dan helemaal geen.)

De aromatische waaier van wijn beperkt zich niet tot fruitgeuren. Een andere geurgroep, die men eveneens meestal in jonge wijnen aantreft, is die van de bloemen: viooltjes, rozen, jasmijn. Er zijn ook plantaardige geuren, zoals gras, hooi en humus (naargelang van de ouderdom van de wijn). En kruidige geuren: zo kunnen zuiderse wijnen zeer duidelijk ruiken naar peper of kruidnagel. Typisch voor houtgerijpte wijnen zijn de geuren van vanille en brood. Impressies van toast, karamel of rook wijzen veelal op de mate waarin de vaten gebrand werden. In oudere wijnen tref je vaak dierlijke geuren aan: leder, wild, muskus. En sommige wijnen zwemen zelfs naar chemische producten, zoals petroleum in oude rieslings. Hoor je iemand lyrisch doen over terpentijn of nagellak, dan is de kans groot dat er een vinificatiefout in het spel is, want aangenaam kan je die geuren niet noemen.

Eigenlijk is het herkennen van geuren niet zo belangrijk, het is een prettig tijdverdrijf, meer niet. Belangrijker is de kwaliteit van een wijn te kunnen inschatten via de geur. En dan is er maar één stelregel: een echt goede wijn is herkenbaar aan de complexiteit en subtiële verwevenheid van verschillende delicate geuren, en aan de zuiverheid ervan. Wie toch graag de geuren benoemt, kan ik aanraden regelmatig te ruiken aan andere dingen dan wijn. Zo herontdek je geuren waaraan je al jaren achteloos voorbijging. En je herontdekt ook het magische van wijn: hij wordt uitsluitend van druiven bereid, en toch komen al die geuren vrij die met druiven niets te maken hebben.

De smaak van wijn te pakken?

Het laatste luik van deze korte reeks over wijn en onze zintuigen. Over het zintuig dat door wijn het meest wordt beroerd: de smaak.

Wijn is een complexe en genuanceerde drank. Hij wordt van één enkel ingrediënt gemaakt, druiven, maar door gisting en rijping wordt zijn smaak verrijkt met impressies van vele andere ingrediënten. En omdat elke smaak verweven zit in een subtiele mengeling van verschillende smaken, is het niet altijd makkelijk één smaak te isoleren en apart te herkennen.

De "regel van de kleuren" - in deze rubriek al enkele keren vermeld – is een handig hulpmiddel. Het komt erop neer dat je bij witte wijnen allereerst naar smaken van wit en geel fruit zoekt, terwijl je bij rode wijnen eerder aan rood fruit moet denken (en hoe donkerder de wijn, hoe donkerder het fruit dat je erin proeft).

Helaas, of liever: gelukkig maar, stopt het daar niet bij. Naast vruchten kan je in wijn ook specerijen proeven: peper, kruidnagel, muskaat, laurier, jeneverbes. Of ingrediënten uit onze dagelijkse voeding zoals brood, honing, boter, noten en koffie. Dat is nog best te volgen. Door aandachtiger te proeven wat je dagelijks eet, leer je dergelijke smaken sneller herkennen.

Iets moeilijker wordt het wanneer men begint te spreken over smaakimpressies van grond, kalk of steen. Wie heeft dat ooit al geproefd? Je weet natuurlijk nooit welke capriolen geobsedeerde wijnliefhebbers uithalen, maar je mag er redelijkerwijs van uitgaan dat zij zich voor deze smaken baseren op de geur, onder het motto: "Het smaakt zoals het ruikt". Wie ooit geconfronteerd werd met de geur van een goede Madiran, kan zich meteen inbeelden hoe een stal smaakt. En in Duitse riesling is de geur van koud

gesteente soms zo overweldigend aanwezig, dat je het ook proeft. Dat is niet zo verwonderlijk. Geur en smaak hangen nauw samen. Als je neus verstopt is, heb je minder smaak.

Het herkennen van smaken kan een aangenaam tijdverdrijf zijn. Belangrijker is echter het herkennen van kwaliteit. Al bij de eerste slok krijg je daar een duidelijke aanwijzing over. Als je zin hebt om de wijn langer in de mond te houden, als de smaak niet monotoon is maar zich verder ontplooit over het hele smaakgebied, als de papillen en het verhemelte blijvend geprikkeld worden, dan zijn dat allemaal tekenen van kwaliteit.

Waar ik zelf altijd het eerst op let, is op het evenwicht tussen drie basissmaken: zoet, zuur en bitter. Die zitten al in de wijndruif. Sap en vruchtvlees bevatten zoet en zuur, schillen en pitten geven bitterheid. Het zoet (tijdens de gisting gedeeltelijk of bijna geheel omgezet in alcohol) zorgt voor de rondheid van een wijn, het zuur voor de levendigheid, het bitter voor de structuur. De basis voor een goede wijn is dat deze drie elementen mooi gedoseerd aanwezig zijn, zonder dat één ervan overheerst. Dat lukt het best als de druiven zelf deze dosering in zich dragen, als ze dus evenwichtig rijp zijn, anders moet de wijnbouwer corrigeren (door toevoeging van suiker of wijnsteenzuur, wat echter nooit hetzelfde resultaat oplevert).

Heel wat wijnen worden vandaag om commerciële redenen wat zoeter gemaakt (door meer onvergiste restsuiker in de wijn achter te laten). Men gaat ervan uit dat zuur en bitter smaken zijn die het grote publiek minder waardeert. Nochtans heeft wijn die smaken wel degelijk nodig, net zoals een vrucht overigens. Een overrijpe peer of perzik vinden we minder lekker, precies door een gebrek aan zuur- en bitterelementen (terwijl een onrijp exemplaar dan weer kampt met een tekort aan zoet).

Als de balans goed zit, mogen we hopen dat de wijnbouwer dit niet verknalt door een onzorgvuldige rijping op eikenhout. Ik ben zo onderhand allergisch geworden voor houtsmak in wijn. Het kan het fruit volledig verdrukken, en een wijn dus net *uit* evenwicht brengen. Terwijl hij meer kost dan niet-houtgerijpte wijnen.

Evenwicht heeft niets te maken met prijs. Onlangs nog dronk ik een Oostenrijkse rode wijn van de inlandse druivensoort blaufränkisch, gemaakt door wijnmaker Paul Lehrner uit Mittelburgenland in het aldaar schitterende jaar 2000, en gerijpt op gebruikte houten foeders (grote vaten). De wijn kostte amper 8 euro (btw inbegrepen). Maar hij vertoonde

dat zeldzame mooie en geschakeerde samenspel tussen de volle smaak van rijp fruit, levendige fruitzuren, en het nobele bitter van kersenpitten. Zo'n wijn zorgt ervoor dat je telkens weer zin hebt om naar het glas te grijpen en de smaaksensatie opnieuw te beleven.

Een heerlijke wijn is een gevaarlijk ding.

Gelukkig blijft bij dergelijke wijnen de smaak ook "hangen" in de mond, zodat je een volgende slok een tijd kunt uitstellen. Die afdronk, en de duur ervan (de zogenaamde "lengte" van een wijn), zijn eveneens tekenen van kwaliteit. Ze stellen je in staat om even na te denken en je de volgende vraag te stellen: met welke andere drank dan wijn zou ik deze verrukkelijke smaaksensatie kunnen bereiken? Het antwoord is: met geen enkele andere drank.

De echte nieuwe beaujolais

De beaujolais nouveau kent iedereen. Maar in Beaujolais is een èchte vernieuwing bezig, waar haast niemand over spreekt.

Elk jaar, de derde donderdag van november, wordt de beaujolais nouveau op de wereld losgelaten. Het gaat om wijn van druiven die twee maanden voordien werden geoogst, een korte gisting ondergaan, en dan snel gebotteld worden. Het resultaat is een gegist druivensapje, licht, fruitig, fris en nerveus, dat je eigenlijk niet kan beoordelen met de criteria waarmee je wijn beoordeelt. Maar blijkbaar is er een publiek voor.

Het idee van deze jaarlijkse marketingstunt ontstond in 1951 en heeft de streek wereldwijde bekendheid bezorgd. Maar tegelijk kreeg Beaujolais het algehele imago van een streek die minderwaardige tafelwijnjes produceert. Zelfs de verkoop van de beaujolais nouveau begint er nu onder te lijden. De laatste jaren moest men in de streek duizenden hectoliters wijn vernietigen om de overproductie op te vangen. In sommige landen, waaronder België, kan men van een instorting van de markt spreken.

Dat heeft velen in Beaujolais kregelig gemaakt. Toen het stadsmagazine Lyon Mag zich laatdunkend uitliet over de kwaliteit van de beaujolaiswijnen, werd het door de verzamelde wijnbouwers prompt voor de rechter gedaagd en veroordeeld. Dat leidde tot een storm van protest in andere media, tot zelfs op de voorpagina van The New York Times. De schade aan het Beaujolais-imago werd nog groter.

Ook ik volgde de streek lange tijd niet meer, evenzeer beïnvloed door het fenomeen van de beaujolais nouveau. Tot ik op zekere dag een Morgon dronk van wijnbouwer Marcel Lapierre. Mijn verrassing was compleet: dit was een beaujolais boordevol heerlijk zuiver fruit, evenwichtig en goed gestructureerd. Mijn nieuwsgierigheid was gewekt. Ik ontdekte nog andere flessen: een zijdezachte mineralige Fleurie van Yvon Métras, een Brouilly vol mooi versmolten fruit en frisse zuren van Christophe Pacalet ... Ik besloot

ter plaatse te gaan, en leerde er de andere kant van Beaujolais kennen: die van de bewaarwijnen, de oude wijnstokken, de gedreven wijnbouwers, de terroirs.

Uiteraard wilde ik absoluut de man ontmoeten die mijn interesse voor Beaujolais opnieuw had aangewakkerd, Marcel Lapierre. Hij wordt algemeen beschouwd als de pionier van de beweging die de Beaujolais nieuw leven wil inblazen. Als een van de eersten bande hij alle chemische middelen uit zijn wijngaard, ging hij opnieuw de natuurlijke gisten van de druif gebruiken (in plaats van industriële gisten), en beperkte hij de toevoeging van zwavel tot het strikte minimum. Daardoor kreeg hij het wat marginale imago van "bio-wijnbouwer". Maar zelf bestrijdt hij dat: "Ik ben niet begonnen met de motivatie om bio te zijn. Ik wilde gewoon wijn maken die lekkerder was. En ik leerde dat ik daarvoor te werk moest gaan zoals mijn grootvader vòòr de chemische revolutie van de jaren zestig. Wijn zoals vroeger dus, maar zònder de risico's van vroeger. Ik gebruik wel degelijk de inzichten van de moderne oenologie, al was het maar om azijnsteek te vermijden."

Aanvankelijk werd Lapierre wat meewarig bekeken, maar toen bleek dat zijn wijnen commercieel aansloegen, kreeg hij navolging. Vandaag heb je wijnbouwers die nog strikter te werk gaan: Jean Foillard, Georges Descombes, Eric Janin ... Maar het resultaat mag er zijn: loepzuivere intense wijnen, waarin je niet alleen het fruit proeft waarvoor Beaujolais bekendstaat, maar ook de biotoop waarin de druiven groeien, het *terroir*. Die terroir-expressie tref je vooral aan in de cru's van Beaujolais: tien appellaties, vlakbij elkaar gelegen in een klein heuvelachtig gebied tussen Mâcon en Lyon, met veel graniet in de bodem. Ik heb er ook kunnen vaststellen dat het niet klopt dat beaujolaiswijnen geen bewaarwijnen zouden zijn. Bij Michel Chignard proefde ik een Fleurie 1995, waarin naast geconfijte vruchten nog veel fris fruit aanwezig was, mooi samengebald in een fluwelige structuur. Eveneens in Fleurie nam Christian Bernard mij mee tot het jaar 1991: geen spoor van aftakeling. In Odenas, op het Château Thivin, proefde ik Côte de Brouilly van de laatste vijftien jaar. Ik was dan ook al een stuk minder verbaasd toen Guillaume de Castelnau van Château des Jacques mij vertelde dat hij documenten had teruggevonden waaruit bleek dat de crus van Beaujolais vroeger evenveel kostten als die van Bourgogne. Het Château des Jacques is trouwens eigendom van het bekende Bourgondische wijnhuis Jadot. Zelfs daar heeft men dus ontdekt dat de gamay een edeler druif is dan velen

denken. Alleen heeft Beaujolais het omgekeerde gedaan van wat meer beroemde wijnstreken deden. Terwijl Bourgogne en Bordeaux hun imago opbouwden door hun allerbeste domeinen naar voor te schuiven, heeft Beaujolais al te lang zijn kleinste wijntjes in de mediatische belangstelling geplaatst. De tijd is rijp om het roer om te gooien.

Wild van wijn

Bij wild denk je al snel aan oude bourgogne. Maar er zijn meer combinaties mogelijk. Ik vroeg de mening van enkele topsommeliers, die graag met wild werken.

Herfst, wild en oude bourgogne: een traditioneel huwelijk. Daar is een verklaring voor. In de herfst vallen de bladeren van de bomen. Die vormen op de vochtige bodem een laag van humus, en vooral in de bossen ruik je dat. Gelijkaardige aroma's vind je terug in wild (dat in de bossen leeft) en in oude bourgogne. Wijn ontwikkelt op latere leeftijd *tertiaire* aroma's, in de wijnliteratuur niet toevallig aangeduid met de verzamelterm "herfstig bos". Oude bourgogne heeft ook vaak een "animale toets": de wijn geurt letterlijk naar wild (of naar het bloed ervan). Maar zoals in elk huwelijk duiken er problemen op als één van de partners niet langer zijn best doet. Wijnbouwers van Bourgogne gingen door de enorme wereldvraag kiezen voor kwantiteit in plaats van kwaliteit. Heel wat bourgognes werden daardoor te schraal en te mager om wild te begeleiden. Bovendien werd er onvoldoende geïnvesteerd in nieuw materiaal om wijn te maken, zodat de animale geuren van *bestorven* wild eerder deden denken aan *gestorven* wild, het gevolg van te weinig hygiëne in de wijnkelder.

Ander huwelijksprobleem: een nieuwe partner in het spel. In dit geval gaat het om fruit als begeleider van wildgerechten: van veenbessen over appeltjes in de oven tot exotische chutneys. Meestal is dat dodelijk voor de wijn, en zeker voor bourgogne. Wilde paddestoelen (die in het bos voorkomen) en witloof (dat onder de grond groeit) zijn betere begeleiders van wild en oude wijn.

William Wouters, sommelier van Comme Chez Soi, is het daarmee eens. Hij werkt met een hoofdzakelijk Franse wijnkaart, volgens de traditie van het huis. Maar over

combinaties met fruit hoeft hij zich geen zorgen te maken, want dat gebeurt hier niet: "Het wildseizoen is voor mij de gelegenheid om bourgogne te schenken. De streek heeft in de jaren negentig gelukkig weer voor kwaliteit gekozen. Op dit ogenblik vind ik 1996 de top: de wijnen hebben nog volop fruit, zodat ze bij lichter wild passen. Een ander schitterend jaar, 1993, is al wat meer belegen, en daarom geschikt voor zwaarder wild. Voor haarwild, zoals haas en everzwijn, kies ik voor de bourgognes uit de Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin of Nuits-Saint-Georges bijvoorbeeld. Voor het fijnere pluimwild, zoals fazant en patrijs, beveel ik de Côte de Beaune aan: Savigny-les-Beaune of Volnay. Maar we hebben ook een bereiding van fazant met een saus van witte truffel, en dat gaat zeer goed samen met een witte bourgogne."

Stijn Van der Beken hoeft zich evenmin het hoofd te breken over combinaties met fruit: in het Hof van Cleve verkiest men ook garnituren als bospaddestoelen, witloof en knolselder: "Ik houd vooral van bourgogne die op de traditionele manier werd gemaakt, zonder teveel nieuwe eik, zoals bij Leroy en Comte de Vogüé. Maar bij haarwild schenk ik ook graag kruidige zuiderse wijnen, zoals een negroamaro uit het zuiden van Italië: dat is echt een verrukkelijke combinatie. Voor pluimwild kies ik voor fijnere wijnen, bijvoorbeeld uit de zuidelijke Côtes du Rhône. Of voor witte wijnen, zoals een rijke riesling of chenin blanc."

Joachim Boudens van Hertog Jan in Brugge is gek op combinaties tussen wild en wijn: "Er is zoveel mogelijk! Gelukkig voor mij bereidt onze chef het wild heel puur, en zonder fruit. Ik werk in deze periode met Australische shiraz van het wijnhuis Arendberg, met Californische zinfandel van Seghesio, met tannat van de coöperatieve van Plaimont uit het Franse zuidwesten, met mourvèdre van Château de Pibarnon uit Bandol in de Provence. Bij gevogelte kies ik eerder voor pinot noir, bijvoorbeeld van Argyle uit Californië, of voor Zuid-Afrikaanse pinotage, onder meer van Kanonkop en Vriesenhof." Ook Luk De Rooze, ex-sommelier van De Karmeliet, is enthousiast over de mogelijkheden die wild biedt: "Bij het grote wild schenk ik vandaag Argentijnse malbec van Cavas Weinert, een tannat uit Uruguay van Pisano, Château Montus uit het Franse Madiran, Château du Cèdre uit Cahors, Barolo en Barbaresco uit Italië, of een primitivo uit het zuiden van Italië, perfect bij haas. Maar mijn favoriet is Zuid-Afrikaanse pinotage. De beroemde Kanonkop blijft groots, maar de beste verhouding tussen prijs en kwaliteit

vind je vandaag in de nieuwe Pinotage Reserve van Beyerskloof. Franse bourgogne raad ik persoonlijk alleen aan bij pluimwild."

Over fruit bij wild heeft De Rooze een genuanceerder mening: "Als je voor je wijnkeuze de hele wereld als uitgangspunt neemt, vind ik niet dat fruit per se moet afgezworen worden. De klassieke veenbessen liggen natuurlijk heel moeilijk, vanwege de harde zuren. Maar zwarte vruchten zoals bramen of bosbessen, verwerkt in een saus, vormen geen probleem. Ik kies dan wel voor een eerder Europese stijl van wijn, om het zoete karakter van het gerecht niet nog eens te versterken met een *jammy* wijn."

Wijn als accessoire

Wijnaccessoires hebben zich tot een heuse business ontwikkeld. Vooral in de Verenigde Staten neemt dat soms hilarische vormen aan.

Het begon met een kurkentrekker. Vele uitvinders hadden er reeds hun hoofd over gebroken, maar Herbert Allen, een Amerikaans universiteitsprofessor, slaagde erin: hij ontwikkelde de perfecte kurkentrekker. Het verhaal wil dat hij het als gepassioneerd wijnliefhebber niet langer kon aanzien dat zijn vrouw voortdurend sukkelde met het openen van wijnflessen. Hij begon over het probleem na te denken, en kwam na vier jaar tot de bevinding dat een spiraal minimaal vijf rondingen nodig heeft, dat de spiraalopening voldoende groot moet zijn om er een lucifer door te steken, en dat de spiraalranden best afgerond worden omdat je de spiraal dan makkelijker in de kurk kan draaien. Het vergde ook vele experimenten om tot een maximaal hefboomeffect te komen. Zijn uitvinding doopte hij Screwpull, en werd een commercieel succes. Een opname in het Guinness Book of Records was publicitair mooi meegenomen: een Deen onkurkte er 12 wijnflessen per minuut mee.

Sinds 1991 is Screwpull eigendom van een Zuid-Afrikaans zakenman, Paul Van Zuydam. Hij bereikt er een omzet van 50 miljoen euro mee, onder meer door de uitbreiding van het gamma. Vandaag zijn er allerhande kurkentrekkers in opvallende kleuren, professionele "sommeliers", modellen speciaal voor het openen en herkurken van oude wijnflessen, en zelfs kurkentrekkers om aan een tafel te bevestigen of aan de muur te hangen. Daarnaast worden onder hetzelfde merk onderzetteren voor glazen en flessen verkocht, complete barsets, pompsystemen om een geopende wijnfles opnieuw luchtdicht te maken, wijnkoelers, wijnthermometers, enz. Wijn is een wereldwijde business geworden, en daar profiteren de accessoires van mee.

In het bekende Amerikaanse magazine Wine Spectator trof ik een koopgids aan van een bedrijf met de veelzeggende naam "International Wine Accessories Inc." De lectuur

ervan sloeg mij met verstomming. Veertig pagina's lang maakte ik kennis met alle mogelijke en onmogelijke hulpstukken, toestellen en decoratie-elementen rond wijn. Nu heb ik zelf ook wel een schenkmandje, een decanteerkaraf en een thermometer. Maar geen haar op mijn hoofd denkt eraan om mijn muren te bekleden met behangpapier dat via een *trompe l'œil* de suggestie wekt dat je door de openstaande deur van een wijnkasteel naar de wijngaarden kijkt. Een kopie van een 15de-eeuws wandtapijt dat de druivenoogst uitbeeldt, kan mij evenmin bekoren.

Misschien een notenkraker in de vorm van een popje dat een sommelier moet voorstellen? "You'll go absolutely nuts over our cracker!" zegt de slogan.

Ik blader verder en zie een foto van een kandelaar in de vorm van een wijnrank, met bolvormige kaarsjes als druiventrossen. Op een wijnkaraf bevindt zich een buitenmaatse afsluitdop die eveneens een weelderige druiventros voorstelt.

De "handgemaakte" houten vaatjes zijn ontroerend: je kan er wijn ingieten, en met een kraantje de glazen vullen aan tafel, waardoor je de "authentieke ervaring van het proeven in een wijnkelder" benadert. En wat als er overschotjes van wijn in blijven zitten? De firma heeft aan alles gedacht: met een *Wine Vinegar Starter Kit* kan je je eigen wijnazijn maken.

De rechtgeaarde wijnliefhebber wast zijn wijnglazen en karaffen niet langer af met een gewoon product, nee, dit bedrijf heeft een speciaal product ontwikkeld: het geeft glazen en karaffen een weergaloze schittering en laat geen vervelende geurtjes na! Uiteraard is dit magische middel alleen te verkrijgen in een set met 2 afwashanddoeken, een speciale borstel voor glazen en een voor karaffen. Je kan er ook vlekoplosser bij krijgen, speciaal voor wijnvlekken.

Ik bevind mij nu in de afdeling geklimatiseerde wijnkasten. Dat zulke kasten bestonden, wist ik. Maar het was mij onbekend dat ze in tientallen verschillende architecturale stijlen vervaardigd worden, van antiek tot superdesign, met kleuropties gaande van *red mahogany* tot *natural oak*. Verderop wordt een speciale koffer aangeboden om je eigen wijnglazen te kunnen meenemen op reis. En een metalen set waarin je een cognacglas boven een vlammetje kan opwarmen "om de aroma's van het verouderingsproces te ontsluiten"!

Ik wrijf mijn ogen uit: zie ik daar een echte mini-wijnrank? Jawel, in de "oude Japanse traditie" werd een *Bonsai Grapevine* ontwikkeld, zodat je thuis live kan meemaken hoe druiven tot rijping komen!

Op de laatste bladzijde lacht een Amerikaanse schone mij toe: ze draagt een T-shirt waarop het etiket van een wijndomein staat afgebeeld. Jij kan ook zo'n T-shirt hebben, met het etiket van jouw favoriet domein natuurlijk. Of met een héél persoonlijke bedrukking: Château My Wife bijvoorbeeld. Verderop staat nog een Amerikaanse schone, iets uitdagender dan de vorige. Ze draagt een T-shirt met daarop een druiventros en de heerlijk dubbelzinnige slogan: "Whip me, crush me, make me wine!"

Het is een ander wijnland, de Verenigde Staten.

De ondraaglijke zoetheid van champagne

Als het feest is, ploffen de champagnekurken. Maar wat we in het glas krijgen, wordt alsmaar zoeter. Gelukkig kan het anders.

Het einde van het jaar is de jaarlijkse gloriетijd voor champagne. Bubbels in de wijn horen kennelijk bij het feest. Mocht het daar maar bij blijven. Naast de bubbels duikt er immers ook steeds meer zoet op in champagnes, zozeer zelfs dat je nauwelijks nog van *wijn* kan spreken, eerder van een aperitief-met-merknaam. Van vele champagnes kan je niet langer zeggen dat ze het product zijn van het zo geroemde "Champagne-terroir": ze zouden om het even waar gemaakt kunnen zijn. Welk belang heeft immers de ondergrond nog, die befaamde diepe kalklaag die de champagnes hun delicate finesse zou moeten geven? Wie maalt nog om de ligging van de wijngaard, de kwaliteit van de druiven? Het toegevoegde zoet maskeert alles.

Toch blijft er "brut" op de flessen staan. Dat is de paradox: in enquêtes beweren mensen droge schuimwijn te verkiezen, maar in de praktijk - tijdens blinde smaaktests – kiezen ze steevast voor zoetere versies. Doet men de test opnieuw, met het etiket zichtbaar, kiezen ze opnieuw voor "brut". Daarom blijven de champagnehuizen "brut" op hun etiketten vermelden, terwijl ze de inhoud zoeter maken. In de sherrybusiness wist men het al. Daar luidt een oud gezegde: "Call it dry and make it sweet."

Champagne wordt twee keer aangezoet. Een eerste keer als de wijn gebotteld wordt. Dan voegt men een mengsel van wijn, suiker en gist toe, de zogenaamde *liqueur de tirage*. Die moet de tweede gisting in de fles op gang brengen, om het schuimende effect te bekomen. Net vòòr de flessen hun *muselet* krijgen (de kurk met metalen sluiting), wordt een tweede dosis zoet toegevoegd: de *liqueur d'expédition*, een stroperig mengsel van

champagne, rietsuiker en in een aantal gevallen ook cognac. (Over dat laatste doen champagnehuizen ontwijkend, maar het zou een courante praktijk zijn.)

Deze aanzoeting van champagne, *dosage* genoemd, wordt verdedigd met het argument dat Champagne een te noordelijke wijnstreek is om echt rijpe druiven te bekommen. De wijn die later champagne wordt, is inderdaad vaak zuur en vegetaal. Het zoet wordt dus toegevoegd *pour l'équilibre*. Maar het feit dat *dosage* wettelijk toegelaten is, kan een champagneproducent lui maken. Waarom zou hij nog veel aandacht besteden aan de conditie van zijn wijngaard en druiven, als hij nadien toch alles kan corrigeren met suiker? En als de consument bereid blijft 20 euro te betalen voor een fles?

Maar: als je geen gebruik maakt van datgene waarin je uniek bent, namelijk je *terroir*, dan moet je niet verbaasd zijn dat je concurrentie krijgt. Andere landen hebben de *méthode champenoise* overgenomen, al mogen ze dat niet langer op hun etiketten vermelden, het resultaat van politieke lobbying van de champagnehuizen die hun enige overblijvende troef – de merknaam Champagne – niet wilden kwijtspelen. Spanje heeft nu zijn *cava*, Duitsland zijn *Sekt*, Italië zijn *spumante*, Zuid-Afrika zijn *cap classique*. Die zijn vaak goedkoper, en vinden stilaan hun weg naar de Vlaamse aperitief tafels. Waarom zou je méér betalen als je toch ongeveer dezelfde zoetig-bruisende drank in je glas krijgt? De naam Champagne op het etiket, ja, daar vallen mensen nog voor. Maar eeuwig blijft dat niet duren.

Een aantal wijnbouwers in Champagne heeft de bui zien hangen. Zij beginnen het werk op de plaats waar het zou moeten beginnen: in de wijngaard. De rest volgt daaruit voort. Als je betere druiven oogst, heb je achteraf geen kunstgrepen nodig. Bovendien bannen ze artificiële middelen uit de wijngaard, het zou dus onlogisch zijn om met artificiële aanzoeting te blijven werken. Het resultaat is dat we opnieuw van wijn kunnen spreken: een product van gegiste druiven, met *terroir*-expressie, evenwicht, structuur en karakter. Kennelijk heeft deze werkwijze ook wijnbouwers in andere landen overtuigd.

Een trend is het (nog) niet. *Echte* droge schuimwijnen, niet of minimaal gedoseerd, vind je slechts zelden. Ook in Vlaanderen worden er maar enkele ingevoerd. Ik ben er echter een grote liefhebber van. Zie hier een greep uit het aanbod. Uit Champagne: "Terre de Vertus" van Larmandier-Bernier (Otterman, tel. 0473/92.29.89 en Caves de France, tel. 052/42.73.73), Premier Cru van Léclapart (Matthys, tel. 050/38.63.80) en Cuis Premier

Cru Blanc de Blancs van Pierre Gimmonnet (Vinesse, tel. 03/711.32.22). Uit Spanje: Brut Nature van Jané Ventura (La Buena Vida, tel. 014/45.13.03) en Brut Nature Gran Reserva van Raventos i Blanc (Matthys). Uit Portugal ontdekte ik de vrij extreme VINO Verde Espumante van Muros Antigos (Kris Jeuris, tel. 011/42.89.07). En uit Duitsland proefde ik een schitterende Sekt Extra Brut 1997 van Bercher (Langbeen, tel. 0475/63.45.24).

Door de minimale dosage mag je deze schuimwijnen niet kouder dan 10° schenken: koude versterkt immers de zuren, en daar hebben deze wijnen voldoende van. Maar wat een verademing tussen al dat zoet.

Hoe (on)gezond is wijn?

Is het drinken van wijn nu een goede of slechte gewoonte? Een terugblik in de tijd.

Laat ik u meteen geruststellen: al sinds zijn ontstaan werd wijn als een gezonde drank beschouwd. Al had dit vooral te maken met het feit dat er geen zuiver drinkbaar water beschikbaar was. Wijn, en andere alcoholische dranken, waren lange tijd de enige manier om zonder al te groot gevaar voor de gezondheid je dorst te lessen.

Reeds in het oude Egypte, duizenden jaren vòòr Christus, werd wijn voorgeschreven om "het lichaam van wormen te reinigen en de urinelozing te reguleren". Wijn werd verwerkt in wondverbanden en in zalf om zwellingen tegen te gaan. De Griekse grondlegger van de westerse medische traditie, Hippokrates, schreef uitvoerig over het weldadige effect van wijn op onze spijsvertering.

Wijn werd zelfs heilzaam geacht voor de geestelijke gezondheid. Uit het oude Griekenland stamt de spreuk "in vino veritas": de waarheid schuilt in de wijn. Wijn werd geprezen omdat hij mensen openhartiger en waarheidslievender maakte. De Griekse toneelschrijver Aischylos schreef dat "brons het uiterlijk weerspiegelt, en wijn de ziel".

Het drinken van wijn gold als een kenmerk van beschaving, hoewel het als een exclusief mannelijke aangelegenheid werd beschouwd en dronkenschap werd afgekeurd.

Al heel vroeg blijken samenlevingen bekommerd te zijn geweest om de gevolgen van het overmatig gebruik van wijn. Wetboeken van vòòr Christus werden teruggevonden waarin de verkoop van wijn aan banden werd gelegd.

Deze dubbele houding – wijn als gevaarlijke èn als therapeutische drank - bleef lang bestaan. In de Middeleeuwen werd wijn aanbevolen als koortsverlagend middel en voor de behandeling van maag- en darmaandoeningen. Maar tegelijk waarschuwde men ervoor dat een overmatige wijnconsumptie tot hoofdpijn leidt.

Henri de Mondeville, een Franse chirurg uit de veertiende eeuw, was een van de meest fervente *believers* in de genezende eigenschappen van wijn. Zo zag hij wijn als het meest doeltreffende levensmiddel om bloed aan te maken, omdat – zo zei hij – wijn in het lichaam bloed wordt.

Toen Europese landen overzeese gebieden gingen koloniseren, was het dus niet verwonderlijk dat zij in hun nieuwe kolonies wijnstokken aanplantten. Een Engelse geneesheer, Christopher Rawson Penfold, vestigde zich in de negentiende eeuw in Zuid-Australië, en bracht wijnstokken mee om zijn medische praktijk te kunnen verderzetten. Vandaag is Penfold's een van de grootste wijnbedrijven ter wereld.

Vooraf in de negentiende en twintigste eeuw begon men anders over wijn te denken. In 1849 beschreef de Zweedse arts Magnus Huss als eerste het alcoholisme als een medisch probleem. Wijn werd aangewezen als de oorzaak van vele kwalen, ook van sociale aard. Er werd een band gelegd tussen wijn en losbandig sexueel gedrag. Wijn kon leiden tot alcoholisme, waardoor het gezin, de hoeksteen van de samenleving, ontwricht raakte.

De Verenigde Staten reageerden in 1920 met een totaal verbod op alcohol.

De Europese wijnproducerende landen, Frankrijk op kop, lanceerden een tegenoffensief. Zij vreesden voor schade aan een belangrijk deel van hun economie. Vandaar dat zij de nadruk legden op het feit dat wijn als onderdeel van medische behandelingen werd gebruikt. Alleen al in de Parijse ziekenhuizen werd op het einde van de negentiende eeuw drie miljoen liter wijn per jaar voorgeschreven. De beroemde Louis Pasteur werd vaak geciteerd die wijn "gezond en hygiënisch" had genoemd. Wijn – met mate gedronken – was dus helemaal niet slecht, zo argumenteerde men. Over matigheid had men toen echter een ander idee dan vandaag: één liter per dag zou geen kwaad kunnen, mits bij de maaltijd genuttigd!

Op de drempel van de twintigste eeuw werden nieuwe geneesmiddelen zoals aspirine en antibiotica uitgevonden, waardoor wijn uit de medische sfeer verdween.

Of toch niet? Na de Tweede Wereldoorlog voerde de wetenschap plots weer bewijzen aan dat wijn wel degelijk een rol kan spelen bij de terugdringing van bepaalde ziekten. Men ontdekte de "Franse paradox": het feit dat Fransen een geringe kans op hartziekten

hebben hoewel ze op grond van hun voedingspatroon juist een grote kans zouden moeten hebben. Volgens veel onderzoekers was wijn – de dagelijkse drank van de Fransen - de verklaring. Enkele glazen rode wijn per dag zou het risico op hart- en vaatziekten verminderen. Sinds kort wordt veel gepraat over *resveratrol*, een substantie die in wijndruiven voorkomt en over kankerpreventieve eigenschappen beschikt. Experimenten in laboratoria hebben aangetoond dat resveratrol in staat zou zijn om het afsterven van bloed- en borstkankercellen te bevorderen.

Maar over één zaak zijn alle experts het eens: matiging is en blijft de boodschap. Gelukkig lopen de concrete cijfers daaromtrent uiteen van 1 à 2 tot 4 à 5 glazen per dag.

Trends in het wijnglas

De wereld verandert, die van de wijn ook. Wat brengt de toekomst in de wijnwereld?

Tot diep in de jaren tachtig werd je al een serieuze wijnkenner genoemd als je Bordeaux en Bourgogne op de voet volgde. Maar vijftien jaar geleden brak ineens de hele wereld open. Wijnen kwamen plots van overal. De hype van de Nieuwe Wereld deed de klassieke Franse wijnstreken op hun grondvesten daveren. Wijnlanden als Chili, Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland, Australië werden met open armen ontvangen door de wijnliefhebbers. De druiven werden daar veel rijper dan in Frankrijk, waardoor men er wijnen als fruitbommen kon maken, en de Franse wijnen ineens schraal leken. Vele producenten en invoerders sloegen er op korte tijd veel geld uit. Maar het feest bleef niet duren.

Hoe is het vandaag met de Nieuwe Wereld gesteld? Een beetje zoals met de internethype: de euforie is gaan liggen, maar een weg terug is er niet meer. De wijnen hebben hun plaats op de markt veroverd, en dat zal zo blijven. Maar de liefde is niet langer blind. Wijndrinkers zijn gaan beseffen dat de prijzen van deze nieuwe wijnen ook tot schrikbarende hoogtes stegen, en dat de kwaliteit niet altijd volgde, net zoals in het verguisde Bordeaux. Ze stelden vast dat de wijn die tijdens een degustatie zo'n weergaloze impressie maakte, bij een maaltijd aan de huiselijke tafel nogal snel zwaar en vermoeiend overkwam. Van de weeromstuit bevinden we ons vandaag in de omgekeerde trend: mensen verlangen weer naar fijne en elegante wijnen, die de maaltijd begeleiden in plaats van overdonderen.

Een gelijkaardige trend zien we in het gebruik van eikenhout. De hype van de Nieuwe Wereld bracht ons wijnen die geen "houttoets" maar een "houtmokerslag" vertoonden. Dat hebben we nu ook wel gehad. Terug naar de basisingrediënten van de wijn, is

vandaag het devies: het fruit moet puur en ongeschonden in het glas te proeven zijn. Een beetje houtrijping mag best, maar liefst niet de gehele productie: een deel op nieuw eikenhout, de rest in reeds gebruikte vaten of in grote foeders. Evenwicht: mensen zoeken er vandaag niet alleen naar in hun professionele en familiale leven, maar ook in hun culinaire en andere genietingen.

Betekent dat: retour à la France? Ach, eigenlijk is Frankrijk nooit weggeweest. In België is ruim 67% van de verkochte wijnen nog altijd Frans. Wel is de groei minder sterk dan voor een aantal andere landen. En de grootste concurrentie zit niet langer in de Nieuwe Wereld, maar vlakbij de deur: in Spanje, Italië, Oostenrijk, Duitsland. De verwachting is dat in 2006 Spanje, Italië en Frankrijk samen ruim de helft van de wereldwijnproductie zullen vertegenwoordigen.

Oost-Europese landen (Kroatië, Bulgarije, Hongarije, Roemenië...) willen ook wel een druifje meepikken van de groeiende wijnbusiness. Maar waar het hen voorlopig aan ontbreekt, is een bloeiende economie. Een wijncultuur kan alleen ontstaan waar voldoende economische welvaart is. De producent moet financiële reserve hebben, want wijn is een arbeidsintensief product dat je bovendien een tijd moet laten liggen vooraleer je het kan verkopen. Bijgevolg kan wijn nooit echt goedkoop zijn, en dus heb je ook aan de consumentenzijde voldoende koopkracht nodig.

In de Westerse wereld verwacht men de sterkste verkoopstijging bij de wijnen duurder dan 10 euro: mensen drinken minder maar beter. Al blijft het segment van de wijnen van minder dan 5 euro het grootste. Ook dat blijft overigens stijgen, met ongeveer 7% per jaar. In het topsegment zijn traditioneel altijd voldoende kopers te vinden voor het relatief schaarse aanbod. Maar de tijd van de gekke prijzen is voorbij. Zelfs rijke wijnliefhebbers betalen niet graag bij voor de vraag van *etikettenfreaks* uit China en Rusland. Het zal wellicht een hele tijd duren alvorens Bordeaux weer op het prijsniveau van het jaar 2000 geraakt, als dat ooit al zal gebeuren. Franse champagne wordt ook steeds kritischer bekeken. Liefhebbers van schuimende wijnen kijken niet langer neer op Spaanse *cava*, Duitse *Sekt*, Italiaanse *spumante* of Zuid-Afrikaanse *cap classique*. Die worden immers gemaakt volgens de champagnemethode, alleen de druiven en de streek zijn anders. De trend naar nieuwe smaken houdt daar ook verband mee. De klassieke druivensoorten zullen niet verdwijnen, maar de markt bloeit open voor inheemse soorten, die je slechts in

één land of streek vindt, en ons smakenpalet verrijken. Dat is een troef voor de Europese wijnlanden met hun vele regionale tradities, in het bijzonder Italië.

Die trend is dan weer nauw verbonden met een andere: de zoektocht naar authenticiteit. Mensen willen graag ontdekken en weten waar hun drank en voeding vandaan komt en hoe het bereid wordt, ook vanuit een groeiende bekommernis om gezondheid. De opmars van industriële wijnen is niet te stuiten, maar er is zeker ook een markt voor wijnbouwers die kleinschaliger en natuurlijker werken.

Het wijnmenu van morgen

De laatste decennia zijn onze eetgewoonten sneller veranderd dan in de honderd jaar daarvoor. Welk effect heeft dat op onze wijnkeuze?

Tijdens mijn laatste wijnreis door Oostenrijk (een wijnland waarover we in de toekomst nog veel zullen horen), nam ik deel aan een seminarie waar onder meer gedebatteerd werd over de vraag of Oostenrijk eerder moest mikken op "multicépage-" dan wel op "monocépagewijnen". In mensentaal gesteld: op wijnen waarin verschillende druivensoorten gemengd worden (de zogenaamde "blends") of op wijnen die van slechts één druivensoort gemaakt worden.

Dergelijke keuzes zijn economisch belangrijk voor wijnlanden. Men heeft er belang bij in te spelen op de juiste culinaire trends. Want wat mensen eten, heeft invloed op wat ze erbij willen drinken.

Niet iedereen was het in Oostenrijk eens over de te volgen koers. Sommigen waren van oordeel dat *blends* wijnen van het verleden zijn, en dat de consument van morgen meer typische smaken zal wensen, omdat de culinaire cultuur ook in die richting evolueert.

In dat verband beschikt Oostenrijk over zeer interessante inheemse druivensoorten, zoals grüner veltliner, blaufränkisch, sankt laurent en zweigelt.

Anderen zegden dat de klassieke Europese culinaire cultuur nog lang niet op de terugweg is, en dat het commerciële zelfmoord zou zijn om geen klassieke mengwijnen meer te maken, waarbij de inheemse druiven aangevuld worden met internationaal gekende soorten (zoals cabernet sauvignon en merlot) die beter inspelen op ons vertrouwde smaakpatroon.

Vooralsnog is de discussie niet beslecht: de meeste wijnbouwers maken zowel blends als wijnen van één druif. Ze mikken zowel op traditie als op vernieuwing. De strategie is voorzichtig, maar begrijpelijk.

Het mengen van meerdere druivensoorten heeft een aantal voordelen. Is de ene soort in een bepaald jaar minder rijp, dan kan de andere dit compenseren. De gebreken van de ene soort kan je corrigeren met de kwaliteiten van de andere. Kortom: je hebt altijd wel meer kans op een behoorlijk resultaat.

Het nadeel is een minder uitgesproken smaak. Mengwijnen mikken op smaakversmelting, waarbij de afzonderlijke smaken opgenomen worden in een harmonisch geheel.

Malolactische gisting (de gisting na de alcoholische gisting, waarbij appelzuur omgezet wordt in zachter melkzuur) en houtrijping zorgen voor verdere versmelting.

Het typevoorbeeld van zo'n mengwijn is bordeaux, perfect passend bij de traditionele Franse keuken die eveneens streefde naar smaakversmelting, onder meer met lange gaartijden, *fonds* en room. Wat doet room met een gerecht? Het rondt smaken af, maakt vloeibare substanties dikker en zorgt voor een fluwelig gevoel op de tong. Exact wat de Bordelese vinificatie doet met wijn.

Dit type van keuken is niet verdwenen. Maar het is duidelijk dat een andere keuken in opmars is, die naar het tegenovergestelde van smaakversmelting streeft: naar smaakcontrast. De gaartijden worden korter (met als ultiem voorbeeld het wokken), gerechten worden zelfs rauw geserveerd. De ingrediënten worden exotischer, de kruiden pittiger, de combinaties verrassender.

Het is geen toeval dat deze keuken veel aanhang kent in landen van de Nieuwe Wereld. Daar worden de druiven rijper en bevatten de wijnen meer fruit, waardoor ze beter opgewassen zijn tegen contrasterende toetsen in het eten. Maar ook in de Oude Wereld zijn er wijnen die tegemoet komen aan nieuwe uitgesproken smaken in het bord. Er is een grote toekomst voor wijnen waarin één inheemse druif dominant aanwezig is: Zuid-Franse grenache, Spaanse tempranillo, Portugese touriga nacional, Italiaanse sangiovese, Zuid-Italiaanse negroamaro, nero d'avola en primitivo. Meer noordelijk gelegen streken hoeven niet te wanhopen, zolang ze het typische karakter van hun druiven niet

verloochenen. Duitse riesling past moeiteloos bij exotische gerechten. Witte Loirewijn van chenin blanc, rode Loirewijn van cabernet franc en bourgogne van pinot noir zijn ook wijnen van één druif, die perfect aansluiting kunnen vinden bij de nieuwe culinaire tijd. Op voorwaarde dat wijnbouwers afstappen van het *idée fixe* dat ze een Bordelese vinificatie nodig hebben (met sterke concentratie en lange houtrijping) om "topwijn" te maken. Liever een goede wijn dan een topwijn. Waarom zou je trouwens een "topwijn" moeten maken? De culinaire cultuur evolueert in de omgekeerde richting. Mensen willen lichter eten, en dus lichtere wijnen drinken, met minder concentratie en minder hout. Er is ook een duidelijke tendens naar minder formeel eten, zelfs in toprestaurants. Voor mijn ouders was restaurantbezoek nog een hele belevenis, waarvoor je je speciaal opkleedde. Mijn generatie van de veertigers is de eerste die uit-eten-gaan als iets heel normaal beschouwt, volkomen geïntegreerd in ons dagelijkse leven. Het mag dus best wat minder "top", zolang de ingrediënten van onberispelijke kwaliteit zijn. Ook dat weerspiegelt zich in de wijnkeuze: eenvoudiger wijnen, minder gecompliceerd gemaakt, maar met respect voor druif en bodem.

25 jaar wijngoeroe

De meest invloedrijke wijn criticus ter wereld, Robert Parker, viert zijn zilveren jubileum. Een terugblik.

Vijfentwintig jaar geleden begon een jonge Amerikaanse wijnfanaat, Robert Parker, met een regionaal wijnmagazine, "The Baltimore-Washington Wine Advocate". Daarin bespreek hij wijnen die in het grootstedelijke gebied van Baltimore-Washington verkrijgbaar waren. Vandaag worden zijn wijnadviezen gelezen en gevolgd door wijnliefhebbers over de hele wereld.

Het magazine – al die tijd consequent zonder kleur, zonder foto's en zonder reclame – heet nu kortweg "The Wine Advocate". Het gehanteerde 100-puntensysteem om wijnen te quoteren, is alom bekend. Vooral in Bordeaux – maar nu ook in andere wijnstreken – wordt elk jaar reikhalzend uitgekeken naar het verdict van Parker. Pas dan worden de verkoopprijzen definitief bepaald. Parker, zo zegt men, maakt en kraakt wijnbouwers.

Geen wonder dat een dergelijke macht weerstand oproept. Parker werd al van alles beschuldigd. Dat hij alleen van krachtige wijnen met veel alcohol en houtinvloed zou houden. Dat hij de uniformisering van de wijnen in de hand zou werken. Dat hij "vrienden" zou hebben in Bordeaux die hij stelselmatig bevoordeligt. Dat er voor persdegustaties speciale "Parker-flessen" gebotteld worden om gunstige kritieken te krijgen, terwijl later een heel andere wijn in de flessen terecht komt.

Nochtans betwisten zelfs zijn hevigste tegenstanders niet dat hij een wijnkenner is. Hij zou over een fenomenaal geheugen voor smaken beschikken. Maar dat is niet de enige factor die zijn invloed verklaart. Het heeft ook te maken met het feit dat hij uit de grootste wijnmarkt ter wereld komt. In andere landen lopen ongetwijfeld even grote kenners rond.

Maar als een Amerikaan zijn landgenoten begint te informeren, krijgt dat commercieel een heel andere dimensie.

Niets in het leven van de jonge Parker wees erop dat hij zich ooit met wijn zou inlaten. In zijn familie werd helemaal geen wijn gedronken. Zijn passie voor de wijn ontstond toevallig in Frankrijk, omdat zijn geliefde (die later zijn vrouw werd) aan de Universiteit van Straatsburg ging studeren. Officiële wijnstudies heeft hij nooit gevolgd, hij is een autodidact. Als rechtenstudent ondernam hij tijdens de vakantie wijnreizen in plaats van advocatenstages te volgen.

Het idee voor een magazine rijpte in de gloriejaren van de consumentenbeweging van Ralph Nader, die de strijd aanbond tegen de machtige automobieliindustrie. Parker wou datzelfde principe toepassen op de wijnbusiness. Hij was intussen als advocaat actief, maar gaf die job op om voltijds wijnschrijver te worden (vandaar de naam "The Wine Advocate"). In het begin had hij amper 600 abonnees. Vandaag zijn dat er 44.000, verspreid over 40 landen, veelal wijninvoerders die Parkers punten gebruiken om hun wijnen bij hun klanten aan te prijzen. Op die manier reikt zijn invloed verder dan zijn abonneebestand. Daarnaast werden zijn meer dan duizend bladzijden tellende koopgidsen wereldwijde bestsellers, en in vele talen vertaald, tot het Russisch, Japans en Chinees toe.

Parkers echte doorbraak kwam er toen hij in zijn land verwickeld raakte in een controverse rond het wijnjaar 1982 in Bordeaux. De meeste Amerikaanse wijncritici waren niet positief gestemd over dit jaar, maar Parker prees het de hemel in. De commentaren uit Europa – waar volgens Amerikanen toch de grootste wijnkenners zaten – gaven Parker gelijk. En zeker in de jaren nadien – als de wijnen zich op de fles verder hadden ontwikkeld – bleek inderdaad dat het om een uitzonderlijk millésime ging. Parkers naam was ineens gemaakt. Vanaf dan ging het alsmaar bergop. In 1993 kreeg hij in Frankrijk "La Croix du Chevalier de l'Ordre Nationale du Mérite" voor zijn verdiensten als ambassadeur van de Franse wijnen. Maar zijn grootste bekroning moest nog komen: in 1999 overhandigde de Franse president Jacques Chirac hem persoonlijk de medaille van "Chevalier de la Légion d'Honneur".

Het weerhield er zijn tegenstanders niet van om hem verder onder vuur te nemen. Verleden jaar nog brak er een bijna-hetze uit rond een van zijn medewerkers in

Frankrijk, Hanna Agostini, die van haar positie misbruik zou gemaakt hebben om commercieel advies te geven aan wijnbedrijven en zich daarvoor te laten betalen. Meteen werd de onafhankelijkheid van Parker zelf in twijfel getrokken. Die beweerde dat hij van niets wist. "Ik wacht het gerechtelijk onderzoek af en zal de gepaste conclusies daaruit trekken", zei hij.

Opschudding in de lente van 2003: Parker kondigde aan niet naar de eerste degustaties van het wijnjaar 2002 te komen. Was de grote goeroe moegestreden? Keerde hij Frankrijk de rug toe? Plots voelde de Franse wijnhandel zich ontredderd. Hoe moest men nu de verkopen aantrekken zonder het "startschot" van Parker? Op wiens oordeel moesten potentiële kopers nu vertrouwen? Zijn afwezigheid bleek echter om persoonlijke redenen te zijn. Later in het jaar kwam hij toch en eind oktober schreef hij zijn oordeel neer over 2002. Een zucht van opluchting trok door Bordeaux.

Antiquairs in wijn

Het idee dat wijn verbetert met de jaren, heeft voor een bloeiende handel in oude wijnen gezorgd.

Elke wijnliefhebber weet het: de meeste wijnen verbeteren niet door ouder te worden. Enkele jaren rust doen een wijn meestal deugd, maar verdere veroudering maakt de meeste alleen maar schraler. Toch is er een verrassend grote markt voor oude wijnen, vooral als die uit Bordeaux en Bourgogne afkomstig zijn. Er zijn altijd mensen in de wereld te vinden, die daar veel geld voor over hebben.

"Wij verschepen veel oude wijnen naar New York, Hong Kong en Japan", zegt Jan Dignef van de Vlaamse firma Wijncuriosa, "Onze klanten zijn rijke particulieren, maar ook handelaars die aan die particulieren doorverkopen."

Jan Dignef is 28 jaar, zijn vennoot Pierre-Jean Marcus is er 45. Ze ontmoetten elkaar in het vermaarde Londense restaurant Marco Pierre White waar ze beiden sommelier waren. Daar kwamen ze vermogende klanten tegen die vaak teveel wijn hadden gekocht in het verleden, en hen vroegen of ze er geen wilden afnemen. Op die manier groeide het idee om een business in oude wijnen te beginnen.

"Je staat ervan versteld hoeveel mensen er van hun wijnen af willen", zegt Jan Dignef, "Mensen die vroeger goedkoop hebben gekocht en nu hun flessen niet meer durven opendoen omdat ze zoveel waard geworden zijn. Liefhebbers die Bordeaux beu zijn, of om gezondheidsredenen geen wijn meer mogen drinken. Er zijn ook restauranthouders bij die cash nodig hebben. Wij hebben drievierde van de wijnkelder van Scholteshof gekocht, vòòr het failliet. Vlaanderen staat bekend als een regio met veel goedgevulde wijnkelders. Dat is onze bron van aankoop."

Chris Thiran van de firma Belgium Wine Watchers verheugt zich over de vergrijzing van de bevolking: "Er komen steeds meer mensen bij die vaststellen dat ze indertijd teveel wijn hebben gekocht. Voor ons is dat een zegen."

Hoeveel voor die oude wijnen betaald wordt, is afhankelijk van geval tot geval. Maar dat ze die achteraf met een flinke winstmarge kunnen doorverkopen, staat vast. De gemiddelde verkoopprijs is 100 euro. De duurste fles die Jan Dignef ooit verkocht, was een fles cognac uit 1811 met het zegel van Napoleon: 7000 euro. Voor een fles Château d'Yquem uit 1921, zonder etiket, betaalde een wijnliefhebber 6500 euro.

"Oude wijnen ben je op de wereldmarkt meteen weer kwijt, meestal via het internet", zegt Jan, "Wij lopen daarbij geen risico: er moet betaald worden vòòr de levering."

En het risico voor de aankoper? Jan is daarover heel open: "Een oude wijn kopen houdt altijd een risico in. Wij kunnen slechte flessen niet terugnemen, omdat wij ons evenmin op iemand kunnen verhalen."

"Ik stel mij garant tot 1990", zegt Chris Thiran, "Vòòr die datum niet meer."

Beide heren hebben wel tips om het risico te verkleinen. Lees vòòr aankoop zoveel mogelijk over het domein en het wijnjaar. Koop geen losse flessen. Koop je toch zonder originele kist, dan is het altijd veiliger om een lot van meerdere flessen van eenzelfde domein en jaar te kopen. Kijk naar het niveau van de wijn: dat bevindt zich best boven de schouder van de fles, liefst nog in de hals. Een te laag niveau duidt erop dat er lucht in de fles is gekomen, waardoor de wijn meer dan waarschijnlijk geoxideerd is.

Chris Thiran toont mij een stokoude fles Clos Vougeot met onleesbaar etiket waarvan het niveau tot bijna halverwege de fles is gezakt. "Ongetwijfeld is dit azijn", zegt hij, "En toch vind ik hiervoor nog een koper, een verzamelaar die geen wijn koopt om te drinken, maar om te verzamelen, zoals antiek."

Intussen zie ik 12 flessen Romanée-Conti van 1929 klaarstaan voor verzending. Ik vraag of dit wel echte zijn?

"Voor vervalsingen moeten we inderdaad oppassen", geeft Chris Thiran toe, "In elke business waar veel geld in omloop is, zijn er fraudeurs aan het werk. Maar de meeste topdomeinen nemen maatregelen, zoals het verwerken van de domeinnaam in het glas

van de fles, een watermerk op de etiketten, of een speciaal nummer of teken dat bij elke jaargang verandert."

Ondanks alle risico's floreert de business. Chris Thiran vertelt waarom: "Ooit zag ik de wijnkaart van een cruiseschip. Ik schrok van de maffe prijzen. Maar het toonde aan dat er voldoende particulieren in de wereld zijn die om het even welke prijs voor een wijn kunnen en willen betalen. Dat is onze markt: de superrijken."

In de laatste editie van zijn "Wine Buyer's Guide" vertelt wijnschrijver Robert Parker over een steenrijke "wijnliefhebber" die hem met aandrang had gevraagd zijn wijnkelder te komen bekijken: "Na mijn bezoek, waar ik teveel veel te oude flessen uit slechte jaren had gezien, vertelde de man dat zijn vrouw en hij nooit wijn dronken. Speciaal voor mij opende hij een fles Pauillac van 1969, wellicht het slechtste millésime van de laatste 25 jaar. De wijn was bruin en stonk. *Well Bob, this wine sure smells good*, zei de man."

De finesse van Catherine

In Languedoc geeft wijnmaakster Catherine Roque het begrip "landwijn" een nieuwe dimensie.

"Catherine, c'est la classe et la finesse", zegt Loulou dromerig, en ik merk dat hij het niet alleen over de wijnen van Catherine Roque heeft. Loulou heet eigenlijk Louis, en is gepensioneerd *caviste*. Hij heeft in de grootste kelders van Bordeaux gewerkt, maar na een toevallige ontmoeting met wijnbouwster Catherine Roque nam hij de draad weer op. Nu komt hij geregeld op haar *Domaine de Clovallon* in Bédarieux om wijze raad te geven. "Mais elle sait déjà tout", fluistert hij mij in het oor.

De wijnen van Catherine Roque worden op de markt gebracht als *vin de pays*, omdat zij gemaakt worden van druivensoorten die in Languedoc niet zijn toegelaten onder het regime van de *appellation contrôlée*.

Maar toen ik ze voor de eerste keer proefde bij een Belgische importeur, was ik er meteen weg van. En weg waren ook mijn vooroordelen tegenover landwijnen.

Ik had mij daarom voorgenomen om Catherine Roque ooit eens op te zoeken.

Nu ben ik er, en Loulou is er ook, en hij steekt zijn bewondering voor haar niet onder stoelen of banken. "Venez", zegt hij, "Catherine est dans la vigne."

Terwijl wij naar de wijngaard wandelen, vertelt hij mij over haar ongewone parcours.

In 1989 erfde haar echtgenoot een kleine wijngaard, gelegen in deze door bergen omringde enclave waar het altijd vijf graden frisser is dan in de rest van het gebied.

Daardoor kunnen de druiven trager rijpen, en dat is goed: het bevordert de aromatische expressie en de finesse in een wijn.

Voor Catherine Roque was deze erfenis de aanleiding om met wijnbouw te beginnen. Ze gaf haar job als architect op, kocht een aantal aangrenzende percelen en bezit nu 12 ha, wat hier relatief weinig is. Maar al snel wordt zij door de hele regio beschouwd als een voorbeeld voor wat in Languedoc mogelijk is onder de benaming *vin de pays*.

"Voilà Catherine", zegt Loulou, en hij wijst naar een jongedame die vanuit de wijnranken naar ons toe komt. Ze is elegant en modieus, helemaal niet het type vrouw dat je je voorstelt als wijnbouwster.

"Quel bonheur de voir les raisins mûrir tranquillement", zegt ze.

Het is september. Binnen enkele weken begint de oogst. Er is dus weinig werk nu: het is vooral wachten tot de druiven optimaal rijp zijn.

Maar Catherine Roque wil elke dag in haar wijngaarden zijn: "J'aime la vigne, je trouve toutes mes forces dans la vigne."

Volgend jaar verhuist ze met haar hele familie naar hier, als de restauratie van de gebouwen op het domein voltooid is. Voorlopig leeft ze slechts drie dagen per week met haar man en kinderen, die in Carcassonne wonen. De overige vier dagen verblijft ze alleen op haar domein, in een klein woongedeelte dat ze voorlopig gerenoveerd heeft. Liefde vergt offers.

Catherine Roque volgde een opleiding in wijnbouw en vinificatie, maar noemt zich een autodidact. Ze zegt vooral haar hart, haar intuïtie, te volgen. Daardoor maakt ze fouten, geeft ze toe, maar: "J'apprends chaque jour".

Wie haar wijnen ooit geproefd heeft, beseft de bescheidenheid van die uitspraak. Ze zijn zuiver en evenwichtig, en hebben - Loulou heeft gelijk - klasse en finesse. En wat opvalt: Catherine Roque heeft geen angst om het zuur en het bitter in een wijn te laten spreken. Het wordt tijd dat we deze smaken opnieuw gaan waarderen, zegt ze, alles is tegenwoordig zo eenzijdig afgestemd op het ronde en het zoete.

Ik ben het volkomen met haar eens.

Ze nodigt Loulou en mij uit om te blijven eten. Het is prachtig weer, tafels en stoelen worden buitengezet. Ze stelt mij voor aan haar twee jonge stagiairs, Benjamin en Vincent, studenten aan de wijnschool van Montpellier. Het zijn maffe kerels, die de mythes van het wijnmaken voortdurend met plezier doorprikken.

We smullen van charcuterie, gebak van gevogelte, schapenvlees op een vuur van oude wijnstokken, geitenkaas.

Dan schenkt Catherine een zoete wijn, gemaakt van laat geoogste druiven uit haar wijngaard, die ze "Grains de Folie" heeft gedoopt. En dan opent ze een heel speciale fles

eau-de-vie die ze niet commercialiseert maar gewoon voor het eigen genot heeft laten stoken van de most van haar druiven. De tongen komen los, de tijd vliegt voorbij. Catherine vertelt grappige verhalen over de alwetende Parijse journalisten en hun wijnjargon dat uit de boeken komt. Ze pleit ervoor dat iedereen zijn eigen taal zou uitvinden om over wijn te spreken. En vooral: dat we ook nog eens gewoon van wijn genieten, in plaats van er altijd over te spreken.

"Tout à fait d'accord", geeuwt Loulou, en hij begint zijn siësta aan tafel.

De namiddag loopt op zijn einde, niemand die het merkt. De schemering valt, het vuur van de wijnstokken smeult nog na. Ik neem mij voor morgen terug naar België te gaan. Mooier kan het niet worden.

Wijn voor alle Chinezen?

Vroeger een bourgeoisproduct, vandaag een statussymbool. De liefde voor de wijn groeit snel in China.

Toen ik in het begin van de jaren negentig China bezocht, bestelde ik er de eerste avond een fles Chinese wijn: een wijnliefhebber moet risico's durven nemen.

Maar wat ik in het glas kreeg, trok in het geheel niet op wijn. Het smaakte vreselijk, de bittere alcohol sprong er zo uit, het leek op een mislukt distillaat. Gevaarlijk spul, dacht ik, en ik liet het wijselijk staan.

Wat ik toen niet wist, weet ik nu. Ik had "wijn" (*jiu*) besteld, en voor een Chinees kan dat om het even welke alcoholische drank betekenen. Vooral in zoete likeuren en rijstwijn die bij hun zoetzure keuken passen, hebben Chinezen een eeuwenoude traditie. Maar droge wijn zoals wij die kennen, noemen zij "druivenwijn" (*putaojiu*). En die behoort niet echt tot hun cultuur.

De volgende avond bestelde ik dan maar Franse "druivenwijn". Hij was schandalig duur, maar ik werd meteen met de nodige *égards* behandeld. Toen al merkte ik dat wijn in China als een statussymbool gold, hoewel ik tot mijn ontzetting ook zag dat velen er cola doorheen mengden. Maar wijn werd in ieder geval niet langer aangezien als de verderfelijke uiting van een kapitalistische levensstijl.

Dat had alles te maken met de politieke veranderingen in China sinds het overlijden van Mao en het aantreden van Deng Xiaoping. De nieuwe roerganger moedigde *joint ventures* met buitenlandse investeerders aan, en ook de wijnindustrie speelde daarop in. Rémy Martin was in 1979 de eerste Europese drankengroep die met de Chinese overheid ging samenwerken voor de productie van wijn (onder het Dynasty-label). Nadien volgden onder meer Pernod Ricard en de Spaanse wijngroep Torres. Het filiaal in Hongkong van de Britse Allied Domecq Group werd mede-eigenaar van het tot hiertoe meest succesrijke wijnbedrijf in China, Huadong Winery, waar riesling en chardonnay gemaakt worden.

Vandaag zijn er een veertigtal wijnbedrijven in China, geconcentreerd rond de baai ter hoogte van Beijing, waar het klimaat het meest geschikt is voor wijnbouw.

Dergelijke initiatieven stimuleren ook de binnenlandse consumptie en de import. Men verwacht dat de omschakeling naar een meer Westerse levensstijl de consumptie van wijn in China zal bevorderen. Dat is goed nieuws voor de wereldwijde wijnindustrie want daar bereidt men zich in het komende decennium voor op een ernstig probleem van overproductie. De gigantische Chinese markt kan dat in één klap oplossen. De markt voor geïmporteerde wijn groeit er snel: van 9 miljoen dollar in 1996 naar 30 miljoen dollar in 2003 (volgens cijfers van Access Asia, een Brits marktonderzoeksbureau in Shanghai).

Westerse importeurs hebben echter nog een hele weg af te leggen. Eind vorig jaar verscheen in de International Herald Tribune het relaas van een belangrijke importeur, Sam Featherston van het Amerikaanse bedrijf Montrose Food & Wine, die 12 flessen Château Lafite-Rothschild had geleverd aan een groep Chinese zakenlui in een karaokebar. Ze openden de flessen, mengden de wijn met Sprite en voegden er schijfjes watermeloen en sinaasappel aan toe. "Op dat moment draaiden vele Franse wijnmakers zich om in hun graf", zei Featherston. Maar de wijn was wel verkocht, natuurlijk.

Toch zijn importeurs ervan overtuigd dat zij moeten meehelpen aan het installeren van een echte Westerse wijncultuur in China, om op de lange termijn blijvend succes te hebben. Vandaar dat zij inspanningen doen om de Chinezen te initiëren in het degusteren en beoordelen van wijn, en in het combineren ervan met hun keuken. Dat brengt zo zijn eigen problemen met zich mee. Wij associëren bepaalde aroma's met vruchten en ingrediënten die de Chinezen niet kennen. Er moeten dus andere associaties gezocht worden. Maar de wijncursussen hebben veel succes, in het bijzonder bij jongeren die veelal sneller willen gaan in het adopteren van Westerse gewoonten, en die het drinken van wijn zien als een uiting van sociale promotie.

Stilaan beginnen Chinese filialen van internationale supermarktketens Westerse wijn in hun rekken op te nemen. Zij merken echter dat Chinezen nog vaak naar zoete wijn vragen. Voor Europese wijnstreken die vooral zoete wijnen produceren, opent dat nieuwe mogelijkheden. In Europa wordt zoete wijn slechts met mondjesmaat gedronken, maar in de Chinese zoetzure keuken zou die wel eens de hoofdwijn kunnen worden. Met meer verkochte liters als gevolg.

Het is echter nog te vroeg om victorie te kraaien. Van de totale markt van "druivenwijn" in China bedraagt het marktaandeel van geïmporteerde wijn amper 10 procent. De meeste Chinezen verkiezen dus de wijn die in eigen land gemaakt wordt, ook al omwille van de lagere prijs. Maar met de verdere verlaging van de tax op wijnimport, kan dat in de toekomst veranderen. Die tax lag in 1995 nog op 300 procent, werd stelselmatig verlaagd, en zou dit jaar uitkomen op 40 procent. Er is dus hoop voor de overvloedig producerende wijnbedrijven in het Westen.

De nieuwe terroirs van Chili

Steeds meer Franse wijnbedrijven en wijnmakers investeren in Chili. Dat verandert de wijncultuur in dat land.

Ik beken: ook ik raakte in het begin van de jaren 1990 in de ban van de Nieuwe Wereld. Ik vulde mijn wijnkelder aan met flessen van voorheen ongekende streken. Ik wilde die nieuwe wijnlanden ook wel eens van dichtbij zien, en dus trok ik ernaar toe. Het was zoveel spannender dan weer eens met de HST of de auto naar een Franse streek te reizen. Frankrijk leek ineens zo saai, zo conversatief en ... zo duur. Het was de periode van de prijsstijgingen in Frankrijk: ongetwijfeld wakkerde dat de nieuwsgierigheid van vele wijnliefhebbers aan om naar alternatieven te zoeken. En wat bleek? Voor minder geld kreeg je uit die zonovergoten landen wijnen met een intense smaak van rijp fruit, meteen drinkbaar. Er werden ook nieuwe moderne ideeën gelanceerd. Wie had er voordien ooit gehoord van *canopy management* (het beheer van het gebladerte van de wijnstokken)? Er waren zoveel nieuwe verhalen te vertellen, in plaats van weer eens de zoveelste *grand cru classé* de hemel in te prijzen.

Maar het tijt keerde. Na enkele jaren in mijn kelder bleken vele van die nieuwe wijnen hun intense fruitigheid verloren te hebben. 's Avonds bij de maaltijd raakte de wijnfles niet leeg, omdat de wijn vermoeide. De witte wijnen waren te vet, de rode te zoet. De artificiële aroma's, vaak afkomstig van industriële gist, begonnen mij tegen te staan. En de prijzen stegen ook. Een wijnhuis in de Nieuwe Wereld reageert niet anders dan een *château* in Bordeaux: als het kan, wordt er duurder verkocht. Stilaan keerde ik terug naar de Oude Wereld, naar Frankrijk, maar ook naar Spanje, Italië, Oostenrijk ... Waren de wijnen hier toch niet beter, genuanceerder, fijner, gestructureerder, gevarieerder?

Ik ben niet de enige die deze evolutie heeft doorgemaakt. De Nieuwe Wereld beseft dat zij een tweede adem nodig heeft. De periode van de nieuwsgierigheid en de ontdekking is voorbij. Wijnliefhebbers hebben een eerste balans opgemaakt. Ja, de Nieuwe Wereld heeft een aantal versterkte ideeën in de traditionele wijnwereld doorbroken. Maar tegelijk

kan ze van de tradities in de Oude Wereld veel leren. De notie van "terroir" bijvoorbeeld: dat je niet om het even welke druivensoort om het even waar kan aanplanten. En dat je geen grote wijn kan maken als je druiven uit alle hoeken van een uitgestrekt gebied bijeengooit.

Chili was het eerste wijnland van de Nieuwe Wereld dat ik bezocht. Wat ik er zag, sloeg mij met verstomming. Nog nooit had ik een dergelijke grootschalige aanpak in de wijnbouw gezien. Wijngaarden besloegen makkelijk vele honderden hectaren.

Rendementen waren hoog. Wijnen werden gemaakt in fabrieken. Van *terroir* was geen sprake. Chili telde vele verschillende wijnvalleien, maar daar werd geen melding van gemaakt. Alleen de druif telde.

Daar is verandering in gekomen. Stilaan begonnen de namen van de valleien op wijnetiketten te verschijnen. Ineens werd Casablanca Valley gepromoot als het terroir voor chardonnay. Limari Valley, Colchagua Valley, Maipo Valley, Aconcagua Valley: het werden de nieuwe "merken" van wijnland Chili. Vroeger had men vooral in de vlakten aangeplant: dat is makkelijker om industrieel te bewerken en te oogsten. Nu begon men het belang van hellingen in te zien, omwille van de zonexpositie, de ondergrond, de afwatering. De vele investeringen van Franse wijnhuizen zijn daar niet vreemd aan. William Fèvre uit Chablis, topoenoloog Michel Rolland, Paul Pontallier van Château Margaux, Bruno Prats van Cos d'Estournel, de familie Rothschild, de groep Grand Marnier: ze zijn hier allemaal. Chili is het land in de Nieuwe Wereld waar de Franse wijnfilosofie het sterkst is doorgedrongen. Heeft het te maken met de gelijkaardige Latijnse cultuur? Misschien, maar zeker ook met de goedkope grond. En met de klimatologische troeven van het land. Vanaf november regent het er haast niet meer. De wijnbouwer hoeft dus niet te vrezen voor zijn oogst: hij kan rustig wachten tot de druiven optimaal rijp zijn. De keerzijde van de medaille is dat hij moet irrigeren. Toen ik er voor de eerste keer was, gebeurde dat nog vaak via greppels. Vandaag is er meestal druppelirrigatie, waarbij de wijnstok net krijgt wat hij nodig heeft. Ander voordeel: ziekten van de wijnstok zijn hier zeldzaam. Zo is Chili het enige wijnland waar de druifluis nooit is binnengeraakt. Anderzijds heeft de orkaan El Niño in 1998 voor een rampjaar in de Chileense wijnbouw gezorgd.

Heeft de introductie van de Franse terroirfilosofie geloond? Zopas beoordeelde een internationale jury tijdens een blindproeverij in Berlijn zes Chileense, zes Franse en vier Italiaanse topwijnen, allemaal van 2000 en 2001. De winnaar was, tot ieders verrassing, een Chileense wijn: Chadwick 2000 van het wijnhuis Errazuriz. De tweede was ook Chileens: Seña 2001 van de *joint venture* tussen Errazuriz en Mondavi uit Californië. Dan volgden Château Lafite-Rothschild 2000 en Château Margaux 2001. Ik zal eens terug moeten gaan.

Wijncultuur in een failliet land

Al enkele jaren zit Argentinië in een economische crisis zonder voorgaande. Welk effect heeft dat op de wijnbouw?

In 1999 begon de Argentijnse economie te ontsporen toen buurland Brazilië zijn munt devalueerde. Daardoor werd de Braziliaanse export plots goedkoper, en stortte die van Argentinië in elkaar. De Argentijnse munt, de peso, werd ook gedevalueerd. Hoge werkloosheid en gedaalde belastinginkomsten brachten zelfs de Argentijnse overheid in de problemen. De bevolking kreeg het verbod spaargeld van de bank af te halen. Het land raakte in een diepe crisis waar het nog altijd niet is uitgeraakt. En zeggen dat Argentinië honderd jaar geleden – vooral door zijn sterke landbouwsector – bij de tien rijkste landen ter wereld hoorde.

Uiteraard heeft deze situatie invloed op de wijnbouw. Voor Argentinië kwam het moment zeer ongelegen, net nu het land faam aan het verwerven was met steeds betere wijnen. De malbec (de druif van de diepdonkere wijnen van het Franse Cahors) had zich op de wereldmarkt als "Argentijnse specialiteit" geplaatst naast de Californische zinfandel, de Uruguayaanse tannat, de Chileense carmenère, de Australische shiraz, de Zuid-Afrikaanse pinotage.

Wijnbedrijven die veel exporteerden, ondervonden aanvankelijk voordelen van de crisis: hun wijnen werden goedkoper, en zij bleven buitenlandse deviezen ontvangen.

Anderzijds komt het materiaal voor wijnbedrijven grotendeels uit Frankrijk, Duitsland en Italië, en dat is dan weer duurder geworden.

De meeste Argentijnse wijnbedrijven waren echter gericht op de binnenlandse markt, en raakten zwaar in de problemen. "De inlandse consumptie is nog amper éénderde van vroeger", zegt Johan Monard, Vlaams pionier van de wijninvoer uit de Nieuwe Wereld,

"In restaurants wordt helemaal géén wijn meer gedronken. Terwijl de Argentijnen behoorden tot de grootste wijnconsumenten ter wereld."

Niet te verwonderen dat Chileense wijnbedrijven, èn Franse die in Chili actief zijn, de grens overstaken om in Argentinië gronden en wijnbedrijven te kopen tegen spotprijzen. Wellicht zal dat de kwaliteit van de wijn verder verbeteren. Fransen hebben ook in wijnland Chili een positieve rol gespeeld. Maar voor de Argentijnse wijnboeren is deze "uitverkoop aan buitenlanders" een harde noot om te kraken. Een van de grootste Argentijnse wijnbedrijven, Etchart, was al verkocht aan de Franse groep Pernod Ricard. En de alomtegenwoordige Franse oenoloog Michel Rolland heeft persoonlijk in de bekende vallei van Mendoza geïnvesteerd, het gebied waar driekwart van de Argentijnse wijn vandaan komt.

Het is de ironie van het lot dat men uitgerekend vanuit Chili naar Argentinië komt. Jarenlang heeft Argentinië – nochtans de vijfde grootste wijnproducent ter wereld - in de schaduw van zijn buur geleefd. Chili had zich altijd meer toegespitst op export en verwierf daardoor sneller bekendheid in de wereld. Daarnaast is het in Chili iets veiliger om wijn te maken omdat de kans op regen er vrijwel nihil is. Terwijl Argentinië – aan de andere kant van het Andesgebergte – met onvoorspelbare regen- en hagelbuien af te rekenen krijgt, en dan nog tijdens het groeiseizoen. Wijngaarden worden zelfs met netten tegen de hagel beschermd: een vervelende investering. Bovendien moet Argentinië zijn wijngaarden op grote hoogte aanleggen (tot 1500 meter boven de zeespiegel), omdat slechts daar de nodige koelte heerst. Tegelijk is het risico op lentevorst groter. En net nu dit Argentinië zich aan de schaduw van zijn bekende buur had ontworsteld, sloeg de economische crisis toe.

Misschien kan ik mijn kleine bijdrage leveren om de wijncultuur daar wat te steunen? Onlangs liet invoerder Matthys uit Brugge (050/38.63.80) mij een malbec van de familie Zuccardi proeven, onder het label "Terra Organica" (wat op biologische wijnbouw duidt). Slechts 7 euro kost hij, maar hij verraste mij door zijn mooi evenwicht en levendige zuren. Uit dit wijnland van de Nieuwe Wereld verwacht je een ander wijntype: krachtig, rijp en zoet. Niets daarvan: dit is een wijn in de Europese stijl, fijn en fruitig, en zijn prijs meer dan waard. Een teken dat je de nadelen van een warm klimaat onder controle kan krijgen.

Een ander vermeldenswaardig domein is Cavas De Weinert (ingevoerd door De Coninck uit Waterloo, 02/353.07.65). De malbec is een parel van een wijn: rijk en krachtig, maar tegelijk elegant. De prijs is wat hoger (11,55 euro) maar in Europa moet je al goed zoeken om voor die prijs deze kwaliteit te vinden.

Ten slotte vermeld ik Bodega Humberto Canale (ingevoerd door Ad Bibendum, 02/420.94.46), een van de eerste wijnhuizen die zich vestigden in de vallei van de Rio Negro in Patagonië. Het is een van de zuidelijkste wijnstreken ter wereld, maar in het zuidelijk halfrond moet je omgekeerd denken: zuidelijker betekent hier koeler, dus wijnen met meer finesse. Het maakt deze streek ook geschikt voor witte en sprankelende wijnen. Franse champagnehuizen als Moët & Chandon, Piper Heidsieck en Mumm zijn hier al neergestreken. Argentijnse bubbels: het is weer eens iets anders.

Wijnreus op lemen voeten

Indrukwekkend snel heeft Australië zich als dynamisch en eigentijds wijnland geprofileerd. Maar nu dreigt de terugslag.

Geen enkel land heeft wijn zo professioneel en industrieel benaderd als Australië.

De Australiërs maakten komaf met de sfeer van magische *châteaux* en mysterieuze *terroirs*, bouwden hypermoderne wijnfabrieken met hoogtechnologisch materiaal, gebruikten alle technieken van *branding* en *marketing*, en fuseerden wijnbedrijven tot beursgenoteerde holdings. Australische wijngroepen (Southcorp, BRL Hardy, Orlando-Wyndham) behoren tot de grootste ter wereld.

Vooraf in de gemiddelde en lagere prijsklassen is Australische wijn daardoor snel doorgebroken op de wereldmarkt. In het bijzonder de grootdistributie – altijd op zoek naar industriële hoeveelheden van scherp geprijsde producten - onthaalde de Australische aanpak met open armen.

Maar aan elke medaille is een keerzijde. Terwijl Australische wijn veel gekocht werd door shoppers in de supermarkt, slaagde het land er niet in om de professionele wijnliefhebber te bekoren. Dat is gevaarlijk, want onder meer sommeliërs, koks en wijnschrijvers bepalen mee het imago van een wijnland, en beïnvloeden op termijn toch ook de "modale wijndrinker".

Nochtans zijn er wel degelijk topwijnmakers in Australië. Een van hen, Brian Croser van het wijnhuis Petaluma, zei onlangs in het internationale wijnmagazine *Decanter*:

"Australië is goed geweest in het promoten van zichzelf als *commodity wine producer*. Maar het resultaat is dat er te weinig topwijnen zijn op de wijnkaarten van de restaurants in de grote wereldsteden. Australische wijn riskeert de *Liebfraumilch* van de 21ste eeuw te worden." (Liebfraumilch is een goedkoop Duits wijntje, dat lange tijd het imago van de Duitse wijn negatief heeft beïnvloed, nvda).

O ja, er zijn zeker pogingen ondernomen om de wereld ervan te overtuigen dat Australië topwijnen kan maken. Maar dat gebeurde vaak in de wat onbehouwen *Aussie style*. Door het warme klimaat zijn Australische wijnen van nature al vrij massief en alcoholrijk, en velen schenen te denken dat een "topwijn" betekende dat je deze kenmerken nog sterker moest benadrukken. Je kreeg als het ware een opbod in dikke, breedgeschouderde, overdonderende wijnen-om-op-te-kauwen, met *in your face* aroma's van zwart fruit, leder, teer en tabak. Toen ik in Australië, platgewalst door een slok hypergeconcentreerde shiraz, vroeg welk eten daar nu bij zou passen, zei de wijnmaker: "Try dinosaur!" Een grapje natuurlijk, maar het duidt wel op de impasse die een dergelijk opbod inhoudt: je kan niet tot in het oneindige concentreren en extraheren, zelfs de meest rijpe druif heeft haar limieten.

Een ander probleem – dat het vorige nog versterkt - is het gebrek aan natuurlijke zuren in de druiven. Door de overvloedige zon rijpen druiven in Australië heel snel, waardoor ze veel suikers opbouwen, maar weinig zuren. Dat moet later in de wijn gecorrigeerd worden door artificiële aanzuring. Zorgvuldig gedoseerd kan dat nog enigszins door de beugel, maar Australische wijnmakers besprenkelen vaak de pas geplukte druiven al met wijnsteenzuur. Dat leidt tot wijnen waarin het zuur zich niet mooi integreert, en bovendien een metalige smaaktoets vertoont.

Het zit een beetje in de cultuur van de Aussies: *no worries* en *no limits*. Helaas is dat niet de attitude om een grote wijn te maken: daar heb je juist uiterste zorg en dosering voor nodig. Het opgebouwde productie-apparaat is bovendien niet geschikt voor wijnen met finesse en nuance. Ik heb ter plaatse reusachtige *vinimatics* gezien, een soort van gigantische wasmachines waarin duizenden kilo's druiven rondtollen. Ik liep langs bijzonder luidruchtige filtermachines waar de wijn doorheen werd gejaagd. Met dergelijke technieken kan je geen fijne wijnen maken.

In zijn recente interview met Decanter zei wijnmaker Brian Croser nog: "De Australische wijnindustrie staat aan de rand van de afgrond."

Bewustwording is de eerste stap naar de remedie. De wereld verlangt niet naar nòg zwartere en zwoelere shiraz, de wereld wil verfijning. En Australië beseft dat zij haar beste wijnmakers die deze stijl genegen zijn, voor het voetlicht moet brengen. Sommelier

en wijnconsultant Lok Thornton uit Melbourne trekt vandaag de wereld rond met een heuse *roadshow*, die alle toprestaurants van de grote wereldsteden aandoet. Hij presenteert er uitsluitend wijnen van wijnmakers die de liefhebber en kenner kunnen overtuigen: onder meer riesling van Grosset, chardonnay van Leeuwin Estate, pinot noir van Phillip Bass, shiraz van Jasper Hill.

In Australië zelf krijgt de artisanale manier van wijnmaken steeds meer aandacht. Men beseft nu dat zelfs de modale wijndrinker een beetje poëzie rond wijn op prijs stelt. Dat leidt hier en daar weer tot een typisch staaltje van *Aussie marketing*. Zo heeft het wijndomein Rockford zichzelf getransformeerd tot een soort Bokrijk van de wijn, waar "the old rural way of winemaking" in ere wordt hersteld. Binnenkort persen de Aussies hun wijn opnieuw met de voeten: *no worries*.

De kleine wijnoorlog

Voor wijnen is het commercieel belangrijk om een eretitel op hun etiket te kunnen vermelden. Er wordt, bijna letterlijk, om gevochten.

In 1855 kwamen de wijnmakelaars van Bordeaux op een schitterend marketingidee: ze zouden de wijnkastelen van Médoc indelen in *grands crus classés*. Vijf categorieën werden gecreëerd, van *premier* tot *cinquième grand cru classé*. De prijs was het belangrijkste criterium. De twijfelachtige redenering was dat wijnkastelen die de hoogste prijzen konden vragen, ook wel de beste wijnen zouden hebben.

De mythe van de "geklasseerde wijn" was geboren. Kastelen die in dit klassement waren opgenomen, konden haast niets meer fout doen. Alleen al door de eretitel op hun etiket te vermelden, konden zij veel meer geld vragen voor hun wijnen dan andere kastelen.

Bovendien kregen ze de meeste aandacht van de wijnschrijvers.

Dat bleef zo, al veranderde er in de loop van de tijd heel wat. Niet-geklasseerde kastelen gingen beter presteren dan hun geklasseerde collega's, sommige *grands crus classés* gingen op hun lauweren rusten en bakten er niets meer van. Eén wijn, Château Desmirail uit Margaux, kwam zelfs een tijd niet op de markt. Maar verdween niet uit het klassement.

Geen wonder dat dit andere wijnkastelen in de Médoc op ideeën bracht. Weliswaar konden zij niet meer tornen aan het Heilige Klassement van 1855, maar ze konden wel een nieuw klassement in het leven roepen. En zo geschiedde: de *cru bourgeois* waren geboren (onderverdeeld in Cru Grand Bourgeois Exceptionnel, Cru Grand Bourgeois en Cru Bourgeois). Het duurde echter nog tot 1932 voor men het eens werd over wie nu in dat klassement moest staan, en in welke categorie. De reden ervan is duidelijk: de commerciële belangen zijn groot. Wie moet overigens de onafhankelijke partij zijn die

zulke rangorde opstelt? Iedereen die iets van wijn kent in Bordeaux, is er op de ene of andere manier commercieel bij betrokken. Er komt dus altijd heel wat politiek getouwtrek bij kijken.

In 1966 werd het klassement een eerste keer aangepast. (Intussen hadden ook Graves en Saint-Emilion hun klassement in het leven geroepen.) En in 1978 werd de lijst van de *crus bourgeois* nog een keer herzien. Op zich is dat niet slecht, het is zelfs logischer dan een klassement (zoals dat van 1855) dat een eeuwig leven beschoren lijkt. Maar elke herziening veroorzaakte het nodige tumult. En bij de meest recente herziening was het niet anders. De president van het verantwoordelijke comité kreeg zelfs af te rekenen met vandalisme in zijn wijngaard: er werd benzine over zijn wijnstokken gegoten, en de draden waarmee de twijgen worden opgebonden, werden doorgeknipt. Een actie van kasteelenaars die zich benadeeld voelden?

Nochtans ging het comité niet over één nacht ijs, daarvoor is het onderwerp te delicaat.

De 17 leden ervan bogen zich gedurende 18 maanden over het nieuwe klassement: de tijd van een vatrijping, zeg maar. Er werd streng geoordeeld: van de 490 kandidaten werd de helft een eretitel geweigerd.

De jury was nog niet goed en wel gestart, of er was al hommeles. Een van de meest gereputeerde wijnkastelen, Sociando-Mallet (algemeen beschouwd als een van de beste kastelen van de Médoc), trachtte anderen te overhalen om niet deel te nemen uit verzet tegen dergelijke "politieke klassementen". Dat mislukte evenwel. Een volgend incident betrof het ophalen van de proefstalen (er werden 6 jaargangen gevraagd): sommige domeinen bleken vooraf verwittigd te zijn geweest, en zouden dus de mogelijkheid hebben gehad om "speciale stalen" klaar te maken.

Ieder kasteel moest een dossier indienen, dat beoordeeld werd door de jury. Ging het om een kasteel waar een jurylid bij betrokken was, dan moest die de zaal verlaten. Maar in hoeverre waren de overblijvende juryleden daardoor beïnvloed? Als zij negatief oordeelden, riskeerden zij dan hetzelfde oordeel wanneer zij de zaal moesten verlaten? Was het niet beter vriendelijk te zijn voor elkaar? De besprekingen binnen de jury bleven niet lang geheim, de wildste geruchten begonnen te circuleren.

Op zeker ogenblik bleek dat de jury 15 kastelen had weerhouden als "cru bourgeois exceptionnel", de hoogste categorie. Sommige juryleden vonden dit teveel, anderen niet. Uiteindelijk kwam een compromis uit de bus: na een aanvullende blindproeverij werden er 9 weerhouden. Tot grote woede van de 6 afvallers, natuurlijk. Waarom werden zij eerst geselecteerd en vervolgens geëlimineerd, alleen omdat enkele juryleden vonden "dat het aantal te hoog was"? Het ging toch om de intrinsieke kwaliteit van de wijnen?

Uiteindelijk werd de definitieve lijst van alle *crus bourgeois* gepubliceerd. Maar toen begon de herrie pas. Het regende klachten. De jury zou slechts 15% van de kastelen effectief bezocht hebben. Er zaten geen neutrale waarnemers in de jury. De kandidaat-kastelen waren zelf oververtegenwoordigd in de jury. Enzovoort, enzoverder. Zeventig dossiers werden bij de rechtbank ingediend om de uitslag te vernietigen. En u dacht dat wijn poëzie was?

De macht van het wijnetiket

Het etiket op een wijnfles kan ons oordeel over de inhoud van die fles diepgaand beïnvloeden.

In Frankrijk werd een wetenschappelijke test opgezet waarbij mensen – zonder het te weten - dezelfde yoghurt proefden uit potjes met een verschillende verpakking. Er stonden andere kleuren, andere woorden, andere logo's en lettertypes op. Iedereen vond dat al die yoghurts een verschillende smaak hadden, en dat "de ene duidelijk beter was dan de andere". Zulk verschil kan een verpakking dus maken. Zelfs onze smaak wordt erdoor beïnvloed.

In de wijnwereld geldt hetzelfde: mensen worden beïnvloed door de etiketten op de fles, niet alleen in hun aankoopgedrag, maar ook in hun beoordeling van de wijn. Een prestigieuze afbeelding van een *château*, een term als *grand cru classé*, de naam van een gereputeerde wijnstreek of beroemd wijndomein: het speelt allemaal mee. Mensen proeven de mythe, eerder dan de wijn.

Niet voor niets verkiezen zelfs professionele wijnproevers "blind" te proeven, dus zonder het etiket van de flessen te zien. Anders, zo weten ze uit ervaring, worden ze beïnvloed in hun oordeel. Met andere woorden: zelfs wie zich volkomen bewust is van de invloed van een etiket, wordt toch nog beïnvloed.

Wijnproducenten weten dat. Daarom werken ze bewust aan de boodschap en vormgeving van hun etiketten. Traditioneel probeert men in de wijnwereld altijd een indruk van traditie en ambachtelijkheid te wekken, bijvoorbeeld door het gebruik van gravures en ouderwetse lettertypes. In realiteit werken heel wat domeinen lang niet zo artisaan als hun etiketten laten vermoeden.

Hetzelfde geldt voor de term "château": die verwijst naar een roemrijk verleden, maar wordt evenzeer gebruikt door domeinen waarop helemaal geen kasteel staat.

Etiketten verwijzen ook wel eens naar het feit dat een wijngaard al eeuwen bestaat, alsof dat een garantie zou zijn voor de kwaliteit vandaag.

Sommige wijnstreken gaan nogal prat op hun klasseringen in allerhande *crus*. Die zijn in vele gevallen voorbijgestreefd, of waren het resultaat van dynamische *lobbying* en *networking*. Maar elk domein weet welk commercieel effect dergelijke termen hebben. De wijnlanden uit de Nieuwe Wereld beseften dat zij nooit konden optornen tegen dit exploiteren van historische tradities, en sloegen resoluut een andere weg in: die van de moderniteit, de hippe merkwijnen waarvan de naam en het etiket soms eerder doen denken aan een modieuze kledinglijn. Onder hetzelfde label werden ook wijnen in verschillende prijsklassen geïntroduceerd: *line extension* heet dat in marketingjargon. Die techniek, waarbij een sterke merknaam wordt gebruikt om nevenproducten onder diezelfde naam te lanceren, is nochtans niet echt een uitvinding van de Nieuwe Wereld. Beroemde wijnkastelen uit Bordeaux, met hun eeuwenoude traditie, gebruiken al jaren de reputatie van hun naam om zogeheten "tweede wijnen" te verkopen. Die van Château Latour heet "Les Forts de Latour", die van Château Talbot "Connétable de Talbot", en ga zo maar door.

De Fransen hebben de namen van hun wijnstreken, hun *appellations*, altijd zorgvuldig als merknamen gecultiveerd. Wie kan achter het etiket van een Pomerol nog een gewone merlotwijn zien? Vele Pomerols zijn nochtans niet meer dan dat, maar als je een *Pomerol* drinkt, verdwijnt die realiteit wel eens achter de mythische perceptie. Een perceptie die in de meeste gevallen gecreëerd werd door één of enkele topdomeinen, die het globale imago van de appellatie bepalen.

Kan een naam alleen echt zoveel effect hebben? Een klassiek psychologisch experiment bestaat erin om twee vrouwen, die door een eerste groep mensen als even mooi worden bevonden, aan een tweede groep te presenteren, maar deze keer met een naam: de ene vrouw wordt bijvoorbeeld Jennifer en de andere Eulalie genoemd. Jennifer wordt dan mooier bevonden dan Eulalie, alleen omwille van de mooier klinkende naam.

De trend om van wijnen merken te maken is niet in de Nieuwe Wereld ontstaan. De Fransen hebben altijd goed geweten wat marketing is, al presenteerden ze het niet onder die naam. Terwijl de wijnproducenten uit de Nieuwe Wereld er wel openlijk voor uitkomen dat ze moderne marketingtechnieken toepassen.

Toch worden de Europese wijndomeinen ook beïnvloed door de Nieuwe Wereld. Zo zijn ze hun etiketten wat eigentijds gaan maken. De indruk van "traditie" kan immers

ontaarden in die van "hopeloos voorbijgestreefd". Tegelijk ging de Nieuwe Wereld een wat mythischer dimensie uitspelen op haar wijnetiketten. Daarvoor gebruikte ze het element "natuur", in die landen zoveel exotischer en avontuurlijker dan in Europa. Dat is een slimme zet, een *unique selling proposition*, die tegelijk het imago van industriële wijn corrigeert. Maar hoe ver kan je daarin gaan? In Zuid-Afrika proefde ik een wijn uit een fabriek die de naam van een prachtige baai had meegekregen. Het etiket toonde er een idyllische illustratie van. Maar de druiven waren helemaal niet uit die baai afkomstig. De grens tussen verleiding en misleiding is soms dun.

Een bijzondere vrouw in Languedoc

Marlène Soria brengt haar wijnen pas vijf jaar na de oogst op de markt. Het portret van een bijzondere vrouw in de wijnwereld.

Ik had afspraak met haar op een zaterdagvoormiddag. Maar kort voor onze ontmoeting belde de invoerder mij om de afspraak naar een later uur te verschuiven. Reden: Marlène Soria had haar vliegtuig gemist omdat ze de nodige papieren niet bij had. Het typeert deze wat wereldvreemde vrouw, die helemaal alleen een wijndomein is gestart, middenin de *garrigue* van Languedoc, in een godvergeten plek waar je alleen via onverharde wegen geraakt. Na jarenlang zwoegen is de beloning er gekomen: ze krijgt nu wereldwijde erkenning met haar wijnen, en kan ze aan hoge prijzen (50 euro per fles) verkopen. Het bewijs dat je wel degelijk iets kan bereiken zonder je principes op te geven. Want principes heeft deze koppige wijnmaakster. Ze maakt geen enkel compromis. Zo brengt ze haar wijnen pas vijf of zes jaar na de oogst op de markt. "Omdat ze dan pas echt klaar zijn om geproefd te worden", zegt ze. Maar financieel is zo'n politiek natuurlijk niet de makkelijkste.

Marlène Soria maakt op haar domein Peyre Rose echte bewaarwijnen, die pas vele jaren na de oogst de eerste tekenen van harmonie en versmelting beginnen te vertonen, maar tegelijk verrassend jong voor de dag komen. Het is noodzakelijk ze in een karaf over te gieten, liefst enkele uren vòòr de degustatie ervan. Dat heeft onder meer te maken met het rendement in haar wijngaarden, dat van nature uit bijzonder beperkt is in dit specifieke *terroir* met een uiterst arme en moeilijk te bewerken ondergrond. Daarnaast huldigt Soria de stelregel dat je de druif en de grond zoveel mogelijk met rust moet laten, en dus beperkt ze de behandeling van de wijngaarden tegen ziektes en parasieten tot het strikte minimum. Ook in de wijnkelder grijpt ze zo weinig mogelijk in. De grote concentratie

van haar wijnen ontstaat op natuurlijke wijze, vanuit de inherente kwaliteit van het fruit. Vervolgens laat ze haar wijnen 24 maanden rijpen op hout, niet in de klassieke kleine eikenhouten *barriques*, maar op grote foeders. Het resultaat is dat haar wijnen geen houttoets vertonen (eindelijk), maar wel de gunstige effecten van de micro-oxygenatie via de houtporeën hebben ondergaan.

Marlène Soria kende niets van wijnmaken toen in ze in het midden van de jaren 1980 begon. Haar man was een sportzeiler, zijzelf verkocht appartementen aan de kust van Languedoc. Beiden wilden een ander leven, en kochten in stukjes en beetjes hun huidige domein *in the middle of nowhere*, zonder electriciteit, zonder stromend water, zonder burens, alleen *garrigue*. Er kwamen 62 notariële akten aan te pas vooraleer ze hun huidige 50 hectaren vergaard hadden. Na "enkele jaren vakantie" (zo noemt ze het zelf) begon Marlène in 1983 wijnstokken aan te planten, aanvankelijk omdat ze altijd een passie had gevoeld voor het zien groeien van planten en bomen (haar ouders waren fruitkwekers). De druiven wilde ze verkopen aan coöperatieven, maar ze kreeg de smaak te pakken om zelf haar wijn te maken. Haar eerste wijn kwam er in 1988. Ze had echter geen enkel idee van welk type wijn ze wilde maken: "Ik wilde gewoon de grond en de plant laten spreken". Haar wijnen zijn dan ook niet bedoeld om iedereen te plezieren. Marlène Soria streeft niet naar "makkelijke" wijnen of naar commercieel goed in de markt liggende smaken. Ze gaat voort op de natuur, en op haar gevoel. Dat laatste blijkt ook uit de namen van haar twee *cuvées*. Clos des Cistes (85% syrah, 15% grenache) duidt op de aanwezigheid van een welbepaalde wilde struik die op dit perceel voorkomt en typisch is voor het gebied rond de Middellandse Zee (niet te verwarren met "schistes", wat op een ondergrond van leisteen wijst). Syrah Leone (90 à 95% syrah, 5 à 10% mourvèdre) refereert niet naar een Afrikaans land, maar naar de naam van de oude eigenares (Leone) van wie ze het perceel kocht, en met wie ze innig bevriend is geraakt. Beide wijnen worden getypeerd door een gebald hart van rijp fruit, gevangen in een sterke tanninestructuur. Een zekere ruigheid (die doet denken aan de natuurlijke omgeving waarvan de druiven afkomstig zijn) is ontegensprekelijk aanwezig. Maar een beschaafde vrouwelijke elegantie eveneens. Dat levert een boeiend en zeldzaam contrast op.

Ik vraag haar of vrouwelijke en mannelijke wijnbouwers anders werken. Ze lacht en zegt: "Ik denk dat vrouwen meer aandacht en geduld hebben, en het wijnproces laten gebeuren. Mannen willen meer tonen dat ze de beste wijn kunnen maken."

Het doet denken aan de woorden van de Engelse wijnschrijfster Jancis Robinson over de manier waarop mannen en vrouwen spreken over wijn. Ze zei dat vrouwen graag hun emoties overbrengen, en dat mannen liever tonen dat ze er iets van kennen.

Biodynamiet in de wijnwereld

Wijnbouwer Nicolas Joly uit de Loirestreek heeft in de wijnwereld een beweging in gang gezet, die niet meer te stuiten lijkt: de biodynamie.

Dat de biodynamisten chemische middelen uit hun wijngaarden bannen, dat kan je perfect volgen, ja zelfs aanmoedigen. Dat ze alleen de eigen gisten van de druif gebruiken om de gisting op gang te brengen: prima, het maakt de wijn vaak lekkerder. Dat de wijnstok en de wijn een eigen leven leiden, en dat de mens daar niet teveel in moet tussenkomen: halleluja, daar drinken we op. Manuele oogsten, geen concentratietechnieken, geen toevoeging van suiker of zuur, geen artificiële aromaten, een minimaal gebruik van zwavel, geen klaring, geen filtering, de wijn de tijd laten om zich op natuurlijke wijze te ontwikkelen en te stabiliseren: we kunnen het alleen maar toejuichen.

Maar de biodynamisten hebben het ook over kosmische krachten die inwerken op de wijngaarden, de gisting en de rijping. Over behandelingen van de wijngaard die slechts op bepaalde ogenblikken van de dag of nacht mogen gebeuren. Over preparaten in homeopatische dosering die in de hoorn van een stier gestopt worden, waarna het geheel wordt begraven in de wijngaard: dit zou een weldadig effect op de wijnstokken hebben. Electriciteit en inox daarentegen moeten uit de vinificatiekelders verdwijnen, omdat ze schadelijk zouden zijn voor wijn en mens. En o ja: het paard moet absoluut opnieuw in de wijngaard komen, in plaats van al die machines.

Van dergelijke opvattingen kan een mens, opgevoed in de traditie van Descartes en de Verlichting, wel eens sceptisch worden.

Maar dan ben je aanwezig op een voordracht van de pionier van de biodynamische wijnbouw, Nicolas Joly, en zonder het zelf te willen, raak je enthousiast, meegesleept door de enorme energie en overtuigingskracht die de man uitstraalt. (Hij maakt overigens zelf uitstekende wijn in zijn Clos de la Coulée de Serrant in de Loirestreek.)

Het wordt de biodynamisten wel eens verweten dat ze al het bestaande overboord willen gooien, dat ze dus eigenlijk destructief zijn. Maar dat is niet het uitgangspunt van Joly. Hij vindt het stelsel van de Franse *appellations contrôlées* niet verkeerd, integendeel, hij wil het in ere herstellen. "Omdat het een fantastische uitvinding is", zo betoogt hij, "Maar we hebben de oorspronkelijke filosofie ervan – een wijn maken die de expressie is van zijn *terroir* – vernietigd."

Als de man op dreef is, is hij niet te houden. Hij praat met veel vuur, en volledig voor de vuist: "Wijnscholen bieden geen vorming, maar misvorming. We leren niets meer over hoe we de natuur kunnen doen leven, maar over hoe we haar kunnen vernietigen."

Dat een aantal overtuigingen van de biodynamie niet wetenschappelijk gestaafd is, vindt hij geen argument: "Waar zit de natuurlijke kracht die beenderen, haar en huid maakt? Is daar een wetenschappelijke verklaring voor? Waarom praten wij over de behandeling van planten altijd in termen van hoeveelheden, en wordt er gelachen als wij zeggen dat biodynamische preparaten over frequenties gaan? Als wij telefoneren met elkaar, dan praten wij toch ook niet over hoeveelheden maar over frequenties? En toch verstaan we elkaar, hebben we contact met elkaar. Wat is er overigens zo wetenschappelijk aan de methode waarbij we eerst de natuurlijke gisten in de wijngaard vernietigen, en vervolgens fabrieksgisten moeten kopen omdat we anders geen wijn kunnen maken?"

Joly verstaat de kunst om een publiek te bespelen en te beroeren. Zijn discours is vaak emotioneel, maar bezit tegelijk een sterke innerlijke logica en structuur: "Een wijn leeft van krachten van boven, de zon, en van krachten van beneden, de bodem. Daarom reiken de bladeren van de wijnstok naar boven, en groeien zijn wortels naar beneden. Het enige wat wij, biodynamisten, proberen te doen is het versterken van deze krachten, de krachten die de plant naar boven trekken, en deze die de plant naar beneden trekken."

Vandaar dat biodynamisten nooit de bovenste top van de wijnstok afsnijden wanneer ze gebladerte wegnemen. En dat ze de grond niet kunstmatig bemesten zodat de plant ertoe gebracht wordt haar voedsel diep in de grond te zoeken.

Dat biodynamische wijnen gezonder zijn, is aannemelijk. Overigens voel je dat aan je maag en je hoofd, vooral als je enkele glazen teveel hebt gedronken. Maar de biodynamisten beweren ook dat ze het optimale uit de natuur halen, en dat hun wijnen bijgevolg lekkerder, complexer, dieper zijn. Hieromtrent is mijn ervaring gemengd. Er zijn zeker wijnen die zuiverder en aromatischer voor de dag komen, met krachtiger en expressiever fruit, en met een *naturel* die op een zachte en zorgvuldige vinificatie wijst. Maar er zijn ook regelrechte mislukkingen bij, soms zelfs wijnen met azijnsteek, die met de mantel der biodynamische liefde bedekt worden.

En – niets menselijks is de biodynamische wereld vreemd – er zijn ook de opportunisten, die in deze *trend* een manier zien om hun slabakkende verkoop nieuw leven in te blazen. Zoals altijd: eerst proeven is de boodschap.

De subjectiviteit van het genot

Wijn is geen exacte wetenschap. Gelukkig maar. Net de subjectiviteit maakt wijn zo boeiend.

Het is een moeilijke discussie: wat is objectief en wat is subjectief in wijn? Je zou je er makkelijk van af kunnen maken: een goede wijn is een wijn die je lekker vindt, punt. Het nadeel van zo'n simpele stelling is dat je nooit zou evolueren. Er zijn mensen die altijd dezelfde wijn drinken, of althans uit een beperkte selectie putten. Omdat ze die "nu eenmaal lekker vinden". Dat is jammer. Een van de boeiendste kenmerken van de wijnwereld is zijn enorme verscheidenheid. Daarom kan ik elke week deze bladzijde voor u schrijven. Met een andere drank zou dat niet lukken. Zoveel wijngebieden, zoveel wijnbouwers, zoveel wijnen, zoveel mogelijke invalshoeken. En het verandert voortdurend. Elke wijnkenner moet het toegeven: alles kennen over wijn is vandaag onmogelijk. En precies dat is een zegen. Want net het feit dat je voortdurend kan bijleren en nieuwe dingen kan ontdekken, zorgt ervoor dat een passie een passie blijft. Alles kennen is zo vreselijk vervelend.

Ook de onontkoombare verwevenheid van objectieve en subjectieve elementen is typerend voor een passie. Zodanig zijn ze met elkaar verweven dat je ze niet eens uit elkaar kan houden, hoe hard je ook probeert.

Objectief kan je bijvoorbeeld stellen dat een goede wijn gekenmerkt wordt door een evenwichtige dosering van zoete, zure en bittere smaakelementen. Indien de zuren overheersen, kan je besluiten dat de wijn niet evenwichtig is, en dus minder goed. Maar elk smaakpalet reageert anders op zuren. Het mijne kan er nogal veel verdragen. Wat ik dus als een noodzakelijke hoeveelheid zuren beschouw, kan iemand anders ervaren als overdaad. Bijgevolg zal ook ons uiteindelijke waardeoordeel over de wijn verschillend

zijn. En wat maakt het eigenlijk uit? Niemand kan beter oordelen over wat we goed moet vinden dan wijzelf.

Hetzelfde geldt voor het begrip "body", een Engelse term waarmee men globaal de graad van concentratie, alcohol en viscositeit van een wijn aanduidt ("corps" in het Frans). Hoe meer een wijn verschilt van water, hoe meer body hij heeft. Zoiets kan je objectief vaststellen. Maar impliciet gaat men er in de meeste wijnliteratuur van uit dat meer body ook meer kwaliteit inhoudt. En dat is subjectief. Lichtere wijnen kunnen namelijk complexer zijn dan vollere wijnen. (Waarbij complexiteit moet gedefinieerd worden als een veelheid aan subtiele met elkaar verweven geur- en smaaksensaties, niet als de kracht van de sensaties op zich.)

Ikzelf geniet meestal meer van een *light of medium bodied* wijn, dan van een *full bodied* exemplaar. Wijnen met veel body voelen al te vaak zwaar en dik aan in de mond (en later ook in de maag). Ze zijn letterlijk te weinig "fluïde". Wijn is een vloeistof en moet dat blijven, vind ik. Wie de niet-vloeibare stoffen al te zeer privilegieert ten koste van de vloeibare, moet in de confituurbusiness gaan. Al zullen sommigen dat een subjectieve gedachte vinden.

Overigens gaat de subjectiviteit in de beoordeling van wijn nog veel verder. Er spelen ook factoren een rol, die in se niets met de wijn te maken hebben. Hoe vaak gebeurt het niet dat je een wijn in een bepaald land in een bepaalde sfeer verrukkelijk vindt, en dat je – eens terug thuis – niet meer begrijpt hoe je daar zo hebt van kunnen genieten?

Professionelen zullen zeggen dat zoiets niet hoort. Je zou je proefvermogen zo moeten trainen dat je dergelijke subjectieve factoren kan uitschakelen. Maar is dat tegelijk geen trieste beperking van je eigen genot? Misschien moeten we net toejuichen dat wijn méér is dan een objectief gegeven, en daar voluit genoeg aan beleven.

Beroepsmisvorming komt overal voor, ook in de wijnwereld. Sommeliers, wijnschrijvers, wijnbouwers, invoerders, ze lopen allemaal het risico om het ultieme doel van wijn uit het oog te verliezen: genot. Wijn proeven wordt dan een technische aangelegenheid, over wijn praten een professioneel gesprek. Het sensuele van wijn geraakt daardoor op de achtergrond. Maar precies dat is zijn mooiste en meest aantrekkelijke eigenschap, die wijn zo onweerstaanbaar maakt.

Ooit bezocht ik een van mijn favoriete wijnmakers, Jöske Gravner, in het Italiaanse Friuli. Hij vertelde mij dat hij ooit had overwogen om te stoppen met het maken van wijn. Een drank van gegiste druiven: het leek hem zo futiel. Hij had zich de vraag gesteld of dat nu echt het doel in zijn leven kon zijn. Maar op zeker ogenblik realiseerde hij zich dat hij via de wijn veel vrienden had gemaakt. Wijn heeft inderdaad die merkwaardige eigenschap om mensen bijeen te brengen, het is vaak een aanknopingspunt om met elkaar te praten, ideeën en ervaringen uit te wisselen, en uiteindelijk onderwerpen aan te raken die de wijn overstijgen. Die ontdekking dat wijn pas betekenis kreeg door er subjectieve en emotionele factoren bij te betrekken, gaf Gravner de kracht om door te gaan: "Omdat ik besepte dat het doel niet langer de wijn was, maar de vriendschap". Subjectiever kan het niet. En mooier ook niet.

De stille buur van Bordeaux

Pas na 25 jaar passie voor de wijn ging ik voor de eerste keer ter plaatse: het zegt veel over de aantrekkingskracht van Bergerac.

Ik herinner mij dat het mij verbaasde dat Bergerac zo dicht bij de stad Bordeaux ligt. Een uurtje rijden maar. Dwars door de zo bekende *appellation* Saint-Emilion. Talloze keren al bezocht ik het wijngedebiet Bordeaux. Maar Bergerac liet ik altijd links liggen. O ja, de wijnen kende ik. Uit de supermarkt.

Het is vooral door religieuze conflicten dat Bergerac verwijderd is geraakt van de rest van Bordeaux. Sindsdien heeft deze streek altijd naar een eigen identiteit gestreefd. "Nous les Bergerac!" is haar fiere slogan. Nochtans zijn de wijnen volledig geënt op de stijl van Bordeaux: zelfde druiven, zelfde terroir, zelfde kwaliteit van wijnjaren. Alleen is de streek minder homogeen bezig met wijnbouw. Er is nog veel polycultuur: landbouwers telen naast wijndruiven ook graan, fruit en groenten. Dat draagt niet bij tot het imago van Bergerac als wijnstreek. Het voordeel is dat de wijnen goedkoper zijn. Een Bordeaux voor de prijs van een Bergerac: niet te verwonderen dat de Belgen, grote wijnliefhebbers en *connaisseurs*, zoveel Bergerac-wijn drinken. België is voor de streek de belangrijkste exportmarkt. Er hebben zich trouwens een zevental Belgische families als wijnbouwer gevestigd. Waar de wijnen goedkoper zijn, zijn de wijndomeinen dat meestal ook. Dat zal in de toekomst wellicht veranderen. De streek heeft een nieuwe dynamiek gevonden. Zo worden de wijnstokken vandaag overal dichter bij elkaar geplant, om ze te verplichten hun voedsel dieper in de ondergrond te zoeken, wat de kwaliteit van de wijn verhoogt. Enkele pioniers, die aantoonde dat je in Bergerac grote wijn kan maken, namen de streek mee op sleeptouw. De allereerste was Luc de Conti, die waarlijk schitterende wijn maakt, zowel witte als rode. Heel wat bordeauxwijnen kunnen hier een voorbeeld aan nemen. Ik was ook bijzonder aangenaam verrast door de wijnen van Christian Roche van het Domaine de l'Ancienne Cure. Zijn *Bergerac blanc sec* is

evenwichtig, fris, levendig, elegant en zuiver: voor slechts 5,30 euro. Zijn op hout gelagerde Cuvée l'Abbaye is fluwelig, complex en aromatisch, met mooi geïntegreerde houttoets en een verrassende lengte: 9 euro. Zijn rosé en rode wijnen getuigen van dezelfde zuivere, evenwichtige en soepele stijl. Christian Roche heeft begrepen dat je niet altijd houtrijping nodig hebt om een goede wijn te maken: zijn rode basiscuvée (5,30 euro) is een pareltje van rijp rood fruit, met net dat beetje bitter van de pitten. Klasse. Een ander talent is David Fourtout van het domein Tour des Verdots. Al voel je hier iets nadrukkelijker de wil om "topwijn" te maken, wat soms resulteert in te dikke wijnen met teveel hout. Ik heb het al in zovele streken meegemaakt: de drang om bij de "groten" te horen, zorgt niet altijd voor echt grote wijn. Veel beter is het de beperkingen van het terroir (en/of van de technische installaties) te erkennen, te aanvaarden, en binnen die beperkingen de best mogelijke wijn te maken. Maar met het grote Bordeaux zo vlakbij, gaat de ijdelheid wel eens aan de haal met het gezond verstand.

Gezond verstand heeft de Belg Daniel Evrard in overvloed. In een vorig leven *expert-comptable* in Spa, kocht hij hier het Château de Panisseau. Hij is een pragmaticus, en vindt dat je in Bergerac niet te hoog van de toren moet blazen. Wijnen met een uitstekende verhouding tussen prijs en kwaliteit: daar is het hem om te doen. "Want", zo zegt hij, "uiteindelijk kopen mensen nog altijd makkelijker een slechte Saint-Emilion dan een goede Bergerac." Toch steken zijn wijnen boven de middelmaat van de streek uit. En gezien de prijs (5,58 euro voor zijn basiscuvée) ben je er beter mee af dan met heel wat bordeauxwijnen.

Een buitenbeentje in de streek is Charles Martin. Hij is de zoon van een wijnimporteur uit Wales, en reisde de wereld rond om op wijndomeinen te werken, alvorens hij in Bergerac het Château La Colline vond en kocht. Hij kent België heel goed: een kwart van zijn productie komt in ons land terecht. Charles Martin is geen man van grote woorden, maar zijn wijnen spreken voor zich: boordevol rijp fruit en aromatische expressie. En opnieuw die heerlijk lage prijzen.

Ik zou het haast vergeten: Bergerac staat ook bekend om zijn zoete wijnen. Vooral de appellatie Monbazillac werpt zich graag op als een waardige concurrent van Sauternes. Dat lukt niet altijd, maar in het domein Tirecul La Gravière wel. Wijnbouwer Bruno Billancini maakt hier een parel van een *liquoreux*: perfect evenwichtig (met toetsen van

honing en citroen), fijn, elegant, met levendige en nobele zuren. Ik ben geen groot liefhebber van zoete wijnen, vooral vanwege hun hoge gehalte aan sulfiet waarvan ik soms hoofdpijn krijg. Maar hier kon ik niet aan weerstaan. Om te genieten moet je een beetje kunnen afzien.

Het moment van emotie

Over wijn kan je met veel kennis uitpakken. Maar de echte liefhebber is op zoek naar dat ene speciale moment: het moment van emotie.

Onlangs nam ik deel aan een proeverij van Chileense wijnen van een groot wijnbedrijf. De wijnen waren technisch goed gemaakt: soepele aanzet, correcte fruitvulling, aciditeit in orde (wellicht artificieel toegevoegd, maar alla), vleugje tanninestructuur, beetje houttoets, aromatische expressie o.k., vlotte afdronk. Niets op aan te merken.

Maar ook niets om lyrisch over te doen. En dat was nu net wat de marketing manager van het wijnbedrijf deed. Ik vond dat nogal grappig. Want in wezen valt over dit type van fabriekswijnen niet meer te zeggen dan over fruitsap, limonade of pils. Ze worden trouwens via een gelijkaardig industrieel proces gemaakt.

Maar wijnbedrijven weten dat het publiek wat poëzie rond wijn wil. Daarom hanteren ze graag de bloemrijke terminologie die uit het artisanale verleden van de wijn stamt. Geschenk van de natuur, product van een eigenzinnige wijnmaker met magische gaven, gerijpt in donkere oude kelders, u kent dat wel. Fonkelende robijnrode kleur, verleidelijk parfum van frambozen, aalbessen en kruidnagel, wervelende smaakimpressies van gekonfijt fruit, zwarte peper en zoete drop, enfin, u leest dat wel.

Let op: ik vel geen moreel oordeel over dit type van wijnen. Er is een publiek voor, dat in de eerste plaats een correcte verhouding tussen prijs en kwaliteit wil, en elk jaar op dezelfde vertrouwde smaak rekent. Wijnen die een risicoloze koop zijn. Maar geen risico betekent ook: geen spanning, geen emotie. En dat is wat de ware liefhebber dan mist. En wat mij ervan weerhoudt om deze technische wijnen in dezelfde termen te beschrijven als de wijnen waar ik ècht van houd, de wijnen die mij beroeren, ja ontroeren.

Welke wijnen zijn dat dan? Het zijn wijnen die je bij de eerste slok al een beetje uit je lood slaan, door hun smaakbreedte en smaakdiepte. Ze zijn evenwichtig: het fruit, de mooie zuren, de fijne tannines, eventueel een houttoets, staan in een perfecte dosering tegenover elkaar. Ze zijn complex, gelaagd en samenhangend. Geur en smaak zijn zuiver, fris en nobel. Er is concentratie en kracht, maar zonder een zware indruk te geven, integendeel: deze wijnen zijn fijn en elegant. Ze ontwikkelen zich verder in de mond, en geven telkens weer nieuwe impressies en sensaties prijs. Je hebt zin om ze langer in de mond te houden. Ze blijven het verhemelte en de papillen prikkelen, ook na het doorslikken. Het zijn wijnen die je doen zuchten van genot en bewondering. En je hebt dan ook snel zin naar een tweede slok. De fles geraakt sneller leeg dan je eigenlijk zou willen.

Ah, die momenten van emotie. Zonder dat zou ik lang niet zo'n gepassioneerde wijnliefhebber zijn. Château Haut-Brion 1985. Château Haut-Bages Libéral 1990. De premiers crus 1989 en 1990 uit Chambolle-Musigny van Bertheau. De bourgognes van Anne Gros, Robert Chevillon, Bruno Desaunay, Hubert de Montille. Chablis van Droin. Champagne van Selosse. De 100% pinot meunier champagne van Jérôme Prévost. Côte Rôtie 2001 van Michel Ogier. Chinon "Clos de la Dioterie" 1996 van Charles Joguet, Saumur-Champigny van *les frères Foucault*. Een oude *vin jaune* uit de Jura. De Muscadet "L d'Or" 1990 van Pierre Luneau. Château Rayas 2000 uit Châteauneuf-du-Pape. Château Grand Renouil uit Canon-Fronsac. De Morgon van Marcel Lapierre, de Fleurie van Yvon Métras. De chenin blancs van Joly, Huet, Chidaine, Nicolas. Sauvignon blanc van Dagueneau. De elzassers van Kreydenweiss en Ostertag. Een oude Château de Bellet uit de kleine Provençaalse appellatie Bellet. De teroldego-wijnen van Elisabeth Foradori uit Trentino. Een Barolo van Bruno Giacosa. "Il Carbonaione" van Poggio Scalette uit Toscane. Le Pergole Torte van Monteverdine uit de jaren 1980. De rode wijnen van Gravner uit het begin van de jaren 1990. De ribolla gialla's van Radikon. Clos de l' Obac uit het Spaanse Priorat. De Duitse rieslings van Wittmann, Breuer, Kessler, Künstler, Weil. De cabernet sauvignon van het Zuid-Afrikaanse Alto uit 1982. De Grangehurst pinotage 1997.

Ongetwijfeld hebt u ook al zulke momenten beleefd, en zijn het totaal andere. Het gaat immers om heel persoonlijke momenten. Soms treft de grootsheid van de wijn ons, soms de kwaliteit in verhouding tot de lage prijs, soms een verrassende smaak, soms een speciale omstandigheid of een specifieke eigenschap die ons raakt. Dergelijke momenten zijn zeldzaam. Maar telkens als ik er een beleef, zeg ik bij mezelf: waarom zou ik nog wijn drinken die mij zo'n moment niet biedt?

De promotiemachine van Bordeaux

Goed of slecht jaar: elke nieuwe oogst bordeauxwijnen moet aan de wereld verkocht raken. Er wordt op geen inspanning gekeken. Een verslag van binnenuit, over de lancering van een wijnjaar.

Reeds vòòr de oogst werd het in de media aangekondigd: 2003 zou in Bordeaux een schitterend jaar worden. Dat was geloofwaardig nieuws: iedereen in Europa maakte een uitzonderlijk warme zomer mee. En een warme zomer staat voor de gemiddelde wijnrinker gelijk aan een goed wijnjaar.

Beter geïnformeerde wijnliefhebbers waren sceptischer. De wijnstok heeft een gematigd klimaat nodig. Te koud is niet goed, maar te warm ook niet: de druiven bouwen dan veel te snel suikers op, en krijgen niet voldoende tijd om aromatische rijpheid te ontwikkelen. Te droog is evenmin goed: de wijnstok kan aan droogtestress gaan lijden, en de vruchtrijping kan zelfs helemaal stilvallen.

Maar dat is allemaal te technisch voor het brede wijnminnende publiek. Een uitzonderlijke zomer, dus een uitzonderlijk wijnjaar: dat was de inhoud van de berichtgeving die vanuit Bordeaux de wereld werd ingestuurd, veelal via niet-gespecialiseerde media die in de zomerperiode sowieso al weinig spectaculair nieuws hebben. De eerste stap om het nieuwe wijnjaar te promoten, was daarmee gezet. In marketingtermen zou men zeggen: de "teasing"-fase.

De tweede stap wordt gezet in de periode maart-april na de oogst: dan worden de wijnschrijvers van de hele wereld uitgenodigd naar Bordeaux om de wijnen van het nieuwe jaar te komen proeven. Het gaat dan om piepjonge wijn die nog maar een goed half jaar op vaten ligt, en dus nog verder zal evolueren. En: het gaat alleen om de wijnen

van de topkastelen uit Médoc en Haut-Médoc, Saint-Emilion, Pomerol, Pessac-Léognan en Sauternes/Barsac. Op basis daarvan wordt in de media een beeld geschetst van het *millésime*. Een beeld dat door het publiek al gauw geldigheid krijgt voor de hele regio Bordeaux, en zelfs voor heel Frankrijk.

Bordeaux is zich zeer goed bewust van de commerciële waarde van deze vroege beeldvorming. Zo wordt meestal met de prijszetting van de wijnen gewacht tot de verzamelde wijnpers haar oordeel geveld en verspreid heeft. Daarnaast probeert men dat oordeel te beïnvloeden. Dat gebeurt niet opdringerig of leugenachtig. Als je bijvoorbeeld een slecht wijnjaar een "jaar om snel te drinken" noemt, dan lieg je niet echt. Je stelt het alleen op een bepaalde manier voor. Er wordt ook altijd een conferentie met een professor oenologie georganiseerd, om de commerciële doelstelling een wetenschappelijke en objectieve verpakking te geven.

Dat er "goede" en "minder goede" wijnjaren zijn (merk op dat het woord "slecht" in de meeste wijnliteratuur zelden voorkomt), is overigens geen probleem voor een wijnregio, integendeel. De massale aandacht die zovele wijnschrijvers elk jaar besteden aan Bordeaux, en de spanning die elke keer weer gecreëerd wordt omtrent de kwaliteit van het jaar, zijn van onschatbare waarde. Het houdt Bordeaux in de belangstelling, en zet de regio neer als referentie voor de hele wereld.

Daarom raken ook de mislukte millésimes verkocht. Tegen een lagere prijs weliswaar, maar deels omwille van de wereldwijde en constante mediabelangstelling, is er naar de topwijnen van Bordeaux altijd voldoende vraag.

Wijnschrijvers worden goed verzorgd in die belangrijke lanceringsweek. Alles wordt voor ons geregeld: de overnachtingen, de maaltijden 's morgens en 's middags en 's avonds, en natuurlijk de degustaties (waarbij zelfs de oppergoden Mouton-Rothschild, Lafite-Rothschild, Margaux, Latour en Haut-Brion zich verwaardigen om ons een glas te schenken). Eigenlijk verblijf je een hele week op vorstelijke wijze in Bordeaux zonder één euro uit te geven, je proeft er wijnen van mythische kastelen die je in je gewone leven niet kan betalen, je ontmoet al die adellijke en steenrijke kasteelenaars die je onthalen als ware je nog adellijker dan zijzelf.

Samen met een aantal andere wijnschrijvers werd ik ondergebracht in Château Beychevelle in Saint-Julien, niet bepaald een straf. Tijdens een diner ter kastele kregen

we onder meer Beychevelle 1982 en 1961 in het glas, twee van de beste jaren van de vorige eeuw.

De eerste avond werden wij evenwel verwacht op Château Lascombes in Margaux voor het grote openingsdiner. Daar merkte ik in welke biotoop Bordeaux zich beweegt: die van het verleden, niet die van de toekomst. De gemiddelde leeftijd van het aanwezige gezelschap lag boven de 60, de kledingstijl dateerde van enkele decennia terug, het "ons-kent-ons"-gehalte was hoog. Dat Bordeaux de aansluiting met de jongere generaties wijnfanaten heeft gemist, werd die avond pijnlijk duidelijk. Maar de topkastelen maken zich daaromtrent geen zorgen: zij mikken op de rijken van deze aarde, en er zullen er altijd voldoende zijn om de volledige afname van het aanbod te verzekeren. Het zijn de kleinere domeinen in Bordeaux die voor deze evolutie moeten vrezen.

De dag nadien trok ik naar Château Kirwan in Margaux, waar een eerste reeks wijnen geproefd kon worden: 27 rode uit de appellaties Margaux, Moulis, Lustrac en Médoc. Je kon kiezen of je ze al dan niet blind wou proeven. De meeste wijnschrijvers willen niet op voorhand weten welke wijn ze in het glas krijgen. Dat is logisch: dan ben je het objectiefst. De degustatieomstandigheden zijn ideaal: elk château ontvangt slechts een beperkt aantal wijnschrijvers, en je hebt bijgevolg voldoende plaats en tijd om op je eigen ritme te proeven. De sfeer is ingetogen, GSM's worden uitgeschakeld, er is water en brood voorzien, de lokalen zijn goed verlucht, de temperatuur van de wijnen is correct, de glazen zijn groot en zuiver. In Bordeaux weten ze hoe wijn het best tot zijn recht komt. Na het proeven vergeleek ik mijn notities met de lijst van de namen. Lustrac had ik in het algemeen als onevenwichtig beoordeeld. De appellatie Margaux viel beter mee (met uitschieters Labégorce-Zédé, Ferrière, Siran, Rauzan-Ségla, Prieuré-Lichine, Marquis de Terme). Verder kregen ook La Tour de By (Médoc), Chasse-Spleen en Maucaillou (beide uit Moulis) een positieve quotering.

De dag nadien werd ik verwacht in Château Gruaud Larose in Saint-Julien om 33 wijnen uit Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe en Haut-Médoc te proeven. De appellatie Haut-Médoc scoorde in mijn proefnotities het best: Beaumont, Belgrave, Camensac, Cantemerle, Citran, La Tour Carnet, Malescasse. Saint-Julien is wisselvallig: mijn favorieten waren Léoville Poyferré, Branaire-Ducru, Gruaud Larose, Lagrange en Talbot.

In Pauillac vond ik weinig opwindendens (met als uitzonderingen Grand-Puy Ducasse, Haut-Bages Libéral en Lynch-Bages). Geen enkele Saint-Estèphe bekoorde mij. Merk op dat de grootste namen (waaronder de *premiers grands crus classés*) niet in deze degustaties willen opgenomen worden. De "Absolute Top" wenst niet vergeleken te worden met de rest, en kan alleen apart - in het kasteel zelf - geproefd worden. Zo opende Mouton-Rothschild één ochtend zijn poorten voor alle wijnschrijvers tesamen. Dat wilde niemand missen. Iedereen was present, ook de schrijvers van in vele talen vertaalde wijnboeken (zoals Jancis Robinson en Hugh Johnson) en gereputeerde proevers van internationale wijnmagazines (zoals Steven Spurrier en Michael Broadbent). Vooral zij werden met veel *égards* onthaald door Madame de Rothschild zelve, voor de gelegenheid uitgedost in een jurk met tijgermotief en bijpassend "Mobutu"-baret. Tijdens haar speech had zij het over "all the stars of wine journalism" die hier aanwezig waren, en over het feit dat "we are all very happy to see you". De wijn, de Grote Mouton-Rothschild 2003, werd geschonken door lakeien in vol ornaat. Helaas was hij niet te drinken, zo stijf stond hij van de onrijpe tannines en het hout. Ik vroeg mij af of andere wijnschrijvers dit ook vonden, en zo ja, of zij dit zouden schrijven in hun magazines. Ten slotte is het niet onaangenaam door het leven te gaan als persoonlijke vriend van de Rothschilds.

Een compleet andere ervaring had ik in Château Haut-Brion, eveneens *premier grand cru classé*, en eveneens een van de duurste wijnen ter wereld. Daar is men er in dit moeilijke millésime in geslaagd een magnifieke wijn te maken: vol, rond, samenhangend, met pakken vers en gezond fruit, sterk geconcentreerd maar toch fris en elegant, met heel fijne tannines. Een meesterwerk. Dat geldt overigens ook voor hun andere wijnen: Bahans Haut-Brion (de tweede wijn van Haut-Brion), La Tour Haut-Brion, La Mission Haut-Brion en La Chapelle de la Mission Haut-Brion (de tweede wijn van La Mission Haut-Brion). Of de hoge prijzen verantwoord zijn, is een andere discussie. Maar van de "Absolute Top" mag je minstens verwachten dat ze bij de beste wijnen horen die je tijdens deze week proeft. En voor Haut-Brion is dat ontegensprekelijk het geval. Ik verhuis nu naar de appellatie Pessac-Léognan, aan de andere kant van de stad Bordeaux. In het stadje Léognan logeer ik in het prachtige Château Malartic-Lagravière, sinds 1997 eigendom van de Belgische familie Bonnie. Alfred-Alexandre Bonnie was een

succesvol zakenman en groot wijnliefhebber, die veel geld geïnvesteerd heeft in dit domein, en er nu bijzonder mooie en evenwichtige wijn maakt, zowel rood als wit. Tijdens de blinde degustatie van 19 rode Pessac-Léognans, komt zijn wijn er trouwens als beste uit, naast Pape Clément, de Fieuzal en de Chevalier. De rest van de rode is flauw en oninteressant, en dan ben ik nog vriendelijk. De witte zijn in dit millésime over de hele lijn een ontgoocheling, met als enige lichtpunten La Louvière en de Chantegrive. Dat geldt helaas ook voor de wijnen van Pomerol en Saint-Emilion die ik de dag nadien proef. Vooral de Pomerols zijn dun, verwaterd, onrijp, ruig: plezierfactor nul. Geen wonder dat een aantal domeinen (zoals Le Pin) beslist heeft om dit jaar geen wijn onder hun naam op de markt te brengen.

Het einde van de week nadert, tijd voor een balans. Eerste vaststelling: het jaar 2003 is lang niet zo "a-typisch" als men had aangekondigd. Het "a-typische" zit in het weer, niet in het glas. Dat pleit voor de vakbekwaamheid van de Bordelese wijnmakers: velen zijn erin geslaagd, ondanks een weersituatie die zij voorheen nooit gekend hadden, om toch wijnen met een echt Bordeaux-karakter te maken (al impliceert dat in een aantal gevallen ook onrijpe zuren, groene tannines en nadrukkelijke houttoets, kenmerken die we in deze regio ook in andere jaren aantreffen).

Daarnaast werd, door de overdosis zon, gevreesd voor een overdosis alcohol in de wijn. Ook dat is niet uitgekomen: overal is de alcohol goed geïntegreerd, en werd de elegantie gevrijwaard. Wel problematisch zijn de groene tannines en het gebrek aan smaakrelief. Heel wat wijnen zetten vrij zoet en soepel aan, maar blijven vlak en eindigen wrang. Meer dan waarschijnlijk komt dit voort uit een onevenwichtige rijping van de druiven: een verregaande suikerrijpheid die dwingt tot oogsten (vandaar de zoete aanzet), op een ogenblik dat er van rijpheid van aroma's en tannines nog geen sprake is (vandaar vlakheid en wrangheid). Zoiets is niet recht te trekken tijdens de vinificatie.

Een groot jaar zal 2003 dus niet worden, eerder zeer onregelmatig, met enkele aangename verrassingen maar ook diepe dalen, soms van châteaux waarvan je het niet verwacht.

Maar tijdens het grote "Le Ban des Vendanges"-feest, donderdagavond in het schitterende beursgebouw van Bordeaux, laten de kasteelenaars het niet aan hun hart komen. Ik heb het geluk door de familie Bonnie uitgenodigd te zijn, want dit is geen

evenement voor de pers. Hier wordt de commerciële lancering van het nieuwe millésime gevierd door de voltallige professionele wijngemeenschap van Bordeaux. De speeches staan dan ook in het teken van het economische belang van de wijn voor de regio. Elk jaar is de burgemeester van Bordeaux aanwezig, Alain Juppé, maar door zijn recente juridische moeilijkheden heeft hij zijn eerste plaatsvervanger gestuurd. Men heeft oesters van Arcachon laten aanrukken, zalm uit de Atlantische Oceaan, *foie gras* uit de Périgord, gerijpte kazen uit de streek. Kasteelenaars hebben hun beste flessen meegebracht, die van tafel tot tafel circuleren. Maar om 23 uur, na het dessert, staat iedereen op om naar huis te gaan. De kurk gaat op de flessen, de buffetten worden afgeruimd, de muziek valt stil. Wijn is ook business in Bordeaux. Morgen is er weer een werkdag.

De concertzaal van de wijn

Zowel de grootte, de vorm als de materie van het wijnglas hebben een invloed op de inhoud ervan, de wijn.

Vrijwel overal ter wereld hebben wijnmakers nu begrepen dat ze hun wijnen best laten proeven uit een degelijk wijnglas: groot, helder, elegant, reukloos, met fijne randen en de juiste vorm. Behalve... in het land dat zichzelf nog altijd beschouwt als de leverancier van 's werelds beste wijnen: Frankrijk. Daar gebeurt het nog al te vaak dat je veel te kleine proefglazen krijgt, door de wijnbouwer vòòr het inschenken nog vlug even onder de koudwaterkraan gestoken. Als het al niet om die vreselijke ballonglaasjes gaat waarin men *vin de table* serveert in de plaatselijke *bar-tabac*. Ach, je kan altijd zeggen dat de "wijn uiteindelijk het belangrijkste is". De inhoud boven de verpakking, u kent dat wel. Maar je moet de inhoud helpen het belangrijkste te zijn, je moet de wijn helpen zijn kwaliteiten ten volle te ontplooien. Door de juiste keuze van het glas.

Het is waar: deels gaat het om een psychologisch effect. Een wijn die in een groot glas wordt geschonken, wordt meteen al "groter" bevonden. Een mooi en elegant wijnglas straalt een zeker prestige uit, en dat straalt af op de wijn. Maar een psychologisch effect is ook een effect. De invloed reikt trouwens verder dan dat. Objectieve tests wijzen uit dat het glas ook een fysische invloed heeft op de inhoud. Keer op keer stellen geroutineerde proevers in blindproeverijen vast dat dezelfde wijn qua geur en smaak totaal anders overkomt in een ander glas. Georg Riedel *himself*, van het wereldbekende Oostenrijkse glazenbedrijf Riedel, trekt sinds enkele jaren de wereld rond met een "roadshow" waarin hij dezelfde wijn laat proeven in verschillende glazen. Telkens slaagt hij erin iedereen te overtuigen van de verpletterende invloed van het wijnglas op de wijn.

Een zekere Jacques Pascot creëerde een speciale serie glazen, "Les Impitoyables" (de "onverbiddeijken"), en gaat er prat op dat deze glazen 75% van de aroma's van een wijn weergeven, terwijl een klassiek wijnglas er maar 25% naar voor zou brengen.

Het is geen toeval dat de meeste wijnglazen bovenaan toelopen: zo worden de aroma's als het ware verzameld op de plaats waar je het glas aan de mond zet. Iedereen voelt ook aan dat een groter glas de expressie van complexe en gestructureerde wijnen bevordert: de grootte veroorzaakt een decanteereffect door voor een snellere toevoer van zuurstof te zorgen. Een kleiner glas laat de fruitigheid van een wijn beter tot uiting komen. Een hoog en smal glas brengt de frisheid en aciditeit op de voorgrond. Een eivormig glas zou dan weer beter geschikt zijn om tertiaire aroma's vrij te geven (de aroma's die een wijn ontwikkelt na langdurige flesrijping), terwijl een langwerpig glas de primaire fruitaroma's naar de voorgrond brengt.

De beste wijnglazen worden zelfs ontworpen met het doel de wijn naar een bepaalde plaats in de mond te leiden. Dat is belangrijk, omdat de gevoeligheid voor zoet, zuur en bitter (de drie smaakregisters in een wijn) niet overal in de mond dezelfde is. Zo heeft Riedel een glas voor zoete wijn dat de wijn eerder naar de zijkanten van de tong "stuurt", waar de zuren het best waargenomen worden zodat er voor meer smaakevenwicht wordt gezorgd. Terwijl een glas voor riesling, een wijn met veel zuren, de wijn vooraan op de tong doet terechtkomen, waar het fruitige zoet beter tot expressie komt.

De Franse glazenontwerper Jean-Pierre Lagneau (van het Duitse glazenbedrijf Spiegelau) maakte ooit een vergelijking tussen een wijnglas en een concertzaal: "Zoals de concertzaal is het wijnglas een medium tussen de componist, de wijnmaker, en het publiek, de wijnproever. En iedereen weet hoe belangrijk de architectuur en akoestiek van een concertzaal zijn om een muzikale compositie tot zijn recht te laten komen."

Een andere vergelijking is die met een fototoestel. Een rond bolvormig glas zou werken als een breedhoeklens die het gezichtsveld verbreedt, lees: een meer globale indruk van het aromatisch palet van een wijn biedt. Terwijl een smaller langwerpig glas eerder een "zoom" is, die elk detail van het aromatisch palet uitvergroot.

Ook de materie van het glas heeft een invloed op de wijn. Wijnproevers kennen het fenomeen van de glazen die "naar glas ruiken", en de aroma's van de wijn onderdrukken. Dat komt omdat glas – in tegenstelling tot kristal – geen perfect gladde en gave materie is. Het oppervlak zit vol microscopisch kleine putjes en groefjes waar vuil in blijft zitten, waardoor glas nooit echt proper te krijgen is.

Persoonlijk vind ik ook het gewicht van een glas belangrijk: het is minder aangenaam een wijn te drinken uit een glas dat zwaar weegt. Ook het eerste contact van de lippen met de rand van het glas is belangrijk: die rand moet zo fijn mogelijk zijn.

Maar licht en fijn betekenen vaak: breekbaar. Onlangs nog kocht ik zes prachtige en dure Riedelglazen. Na de eerste afwasbeurt, bij het afdrogen, en ondanks mijn extreme voorzichtigheid, brak ik er al een. Krak. Alsof je een zeer goede wijn door de gootsteen spoelt.

Wijnleugens

Hoed u voor wijnverkopers die zeggen dat "deze wijn nog moet liggen". Het kan een van de vele wijnleugens zijn.

Elke wijnliefhebber kent het scenario. Je vindt een wijn op een proeverij niet goed, maar de wijnverkoper of wijnmaker verzekert je dat hij "beter zal worden door hem enkele jaren te laten liggen". "Het is een bewaarwijn, weet u." Jaja, dat zal wel. Zelfs een bewaarwijn moet al goed zijn in zijn jeugd. Wijnen die te zuur of te wrang zijn, wijnen die rijp fruit missen, die geen diepgang of complexiteit bieden, zullen na veroudering niet plots grote wijnen blijken te zijn. Integendeel. Ze verslechteren alleen maar. Hoe vaak zijn oudere wijnen niet compleet uitgeleefd en verschaald, als ze al niet stinken? Maar omdat het etiket zo mooi bestoft is en de jaargang zo'n mythische reputatie heeft, is het moeilijk om voor jezelf toe te geven dat je er eigenlijk geen plezier aan beleeft. En daar is het uiteindelijk toch om te doen. Om welke andere reden zou je een fles moeten laten liggen dan om er meer genot van te hebben? Een oudere wijn moet je nieuwe verrassende nuances bieden, andere en complexere aroma's, een fluweliger en romiger textuur. Maar slechts een beperkt aantal wijnen is daartoe in staat. En altijd zijn het wijnen die je ook al in hun jeugd doen zuchten van genot en bewondering. Hoed je dus voor de zogenaamde "klassieke bewaarjaren": het kan een eufemisme zijn om te zeggen dat er in dat jaar onvoldoende zon en warmte was om de druiven echt rijp te krijgen, en dat de wijnen daarom zo streng, wrang en hoekig zijn.

Wijs een wijnverkoper eens op een manifest onaangename geur en smaak in zijn wijn. Je maakt meteen kennis met een andere reeks leugens. "Dit is geen wijn voor het grote publiek, je moet er een beetje kenner voor zijn." Of: "Die geur en smaak zijn nu eenmaal de reflectie van het *terroir*". Wat nooit wordt gezegd, is: "Er is iets misgegaan tijdens de vinificatie, en daarom ruikt deze wijn naar nagellak." Of: "De eikenhouten vaten zijn slecht onderhouden, vandaar die vuile smaak."

Ach, terroir. Het kan als alibi voor om het even wat gebruikt worden. Ook voor wijn die slecht is omdat het weer zo vreselijk was en vele druiven rot werden. Of voor de slechte prestaties van een wijnmaker. Want terroir alleen bepaalt de kwaliteit van een wijn niet.

Bourgognes uit eenzelfde wijngaard smaken heel verschillend, ondanks het feit dat ze van hetzelfde terroir afkomstig zijn. Waarom? Omdat de meeste wijngaarden in Bourgogne eigendom zijn van verschillende wijnbouwers. Waarbij de ene zijn stuk van de wijngaard en zijn vinificatie beter verzorgt, terwijl de andere alleen op de hoge prijs uit is en er met zijn pet naar gooit.

Maar het is moeilijk toegeven dat de wijnmaker er niets van gebakken heeft. Liever zegt men: "Deze wijn moet nog wat ademen." Of net het tegenovergestelde: "De fles staat al een hele tijd open." Sommigen beweren zelfs dat de wijn gedecanteerd moet worden en vervolgens een hele dag in de decanteerkaraf moet doorbrengen alvorens hij fantastisch zal zijn. Dit kan tijdens de proeverij helaas niet bewezen worden. "Of komt u morgen terug?"

Ook goed geprobeerd is het volgende: "De wijn is recent gebotteld en moet zich nog herstellen". Het is maar de vraag of dit zal gebeuren. De meeste wijnen krijgen vòòr de botteling een fikse dosis zwavel en ondergaan een agressieve filtering, met de bedoeling ze volkomen stabiel te maken. Helaas zijn ze daardoor ook ontdaan van alle eigenschappen die wijn boeiend en expressief maken. En die komen niet op wonderbaarlijke wijze terug.

Een hoge mate van taalcreativiteit wordt eveneens aan de dag gelegd om wijnen aan hoge prijzen te verkopen. "Een echt grote wijn is natuurlijk altijd duur." De waarheid is: boven 20 à 25 euro is er geen relatie meer tussen kwaliteit en prijs. Dan speelt alleen nog de wet van vraag en aanbod. En de rijken van deze aarde zijn nu eenmaal bereid om zo ongeveer elke prijs te betalen voor een grote naam.

Ook het omgekeerde argument wordt gehanteerd: "Voor die prijs mag je natuurlijk niet teveel verwachten van een wijn." De waarheid is: sommige wijnen zijn zo dun en schraal dat ze zelfs hun lage prijs niet waard zijn. Ik geef toe: onder een bepaalde grens (zeg maar 5 euro) wordt het moeilijk om een decente wijn te vinden. Maar zeker vanaf

7 euro hebt u recht op een echt lekkere wijn, met een zuivere geur en smaak, goede fruitvulling en aromatische expressie.

Nog een andere vondst die de prijs van een wijn opdrijft: "Deze wijn is zo goed dat er maar enkele kisten van zijn." Daarmee wordt gesuggereerd dat er een relatie zou zijn tussen schaarste en kwaliteit. De waarheid is dat er opzettelijk wijnen in kleine hoeveelheden worden gemaakt, precies om ze zeer duur te kunnen verkopen. Men speelt in op het snobisme van sommigen die graag een "zeldzame wijn" schenken om zich te kunnen onderscheiden van anderen. "Let op, het zijn mijn laatste flessen!" Hoepel op met je laatste flessen. Er is wijn genoeg in de wereld. Wijn die lekker is, niet teveel kost, en mij pakken plezier verschaft. Nu, meteen, onmiddellijk.

Oostenrijk wordt roder

Oostenrijk is vooral bekend om zijn witte wijnen van grüner veltliner. Maar het land verrast ook door zijn rode wijnen.

Na het wijnschandaal van 1985, waarbij enkele producenten antivries aan hun wijnen toevoegden, moest Oostenrijk uit een diep dal kruipen. Vandaag is het een van de meest dynamische wijnlanden in Europa. (En qua wijnwetgeving het strengste.)

Wijnen van de inlandse druivensoort grüner veltliner hebben de wereld veroverd. De aroma's van selder, dille en witte peper, aangevuld met een mineralige toets en impressies van citrus en honing, maken er een temperamentvolle en veelzijdige wijn van, die combineerbaar is met een veelheid aan gerechten, ook die uit de hedendaagse "fusion"-keuken waarmee traditionele witte wijnen het moeilijker hebben. Daarnaast scoort Oostenrijk steeds beter met riesling (al worden haar wijnen in precisie en finesse nog altijd overtroffen door de Duitse) en met chardonnay. De Bourgondische chardonnays, alom geprezen als de beste ter wereld, werden in blindproeverijen al verslagen door de Oostenrijkse: dat kan tellen als signaal.

Niet te verwonderen dat dit succes de wijnbouwers ertoe aanzette om steeds meer op witte wijn te mikken. Bijna 70% van de Oostenrijkse wijndruiven is bestemd voor witte wijn. Daardoor hebben de druiven voor rode wijn nooit de kans gekregen om in de belangstelling te komen, en dat is jammer. Oostenrijk heeft immers ook inlandse blauwe druivensoorten, die je bijna nergens anders ter wereld vindt en waarmee het land ook in rode wijn het verschil kan maken.

Wie aan Oostenrijk en zijn skivakanties denkt, associeert het land niet meteen met een geschikt klimaat om rijpe druiven en dus volrijpe rode wijn te bekomen. Maar rond de hoofdstad Wenen (waar de meeste wijngebieden liggen) bedraagt de gemiddelde temperatuur in de zomer al gauw 20 graden. Bovendien worden de blauwe wijndruiven vooral geteeld ten zuiden daarvan, onder meer in Burgenland, vlakbij Hongarije.

Een te warm klimaat is trouwens niet automatisch goed voor wijndruiven. De rijping van wijndruiven gebeurt best langzaam, in een gematigd klimaat, omdat de druiven dan meer aromatische complexiteit en finesse opbouwen.

Te koud is natuurlijk evenmin goed. Wat een van de redenen is waarom Duitsland niet kan overtuigen met zijn rode wijnen. En omdat Oostenrijk nogal makkelijk met dat land wordt geassocieerd, onder meer wegens de gelijkaardige taal, denkt men van de Oostenrijkse rode wijnen hetzelfde. Terwijl ze heel anders zijn.

De drie belangrijkste inlandse blauwe druiven zijn blaufränkisch, sankt laurent en zweigelt. Blaufränkisch (mijn persoonlijke favoriet) levert intens aromatische wijnen op, gekenmerkt door een contrastrijk samenspel tussen het zoet en het zuur van rode en zwarte kersen, en altijd met dat typische "bittertje" dat je ook ervaart wanneer je op de pit van een kers zuigt. Wijnbouwers als Paul Lehrner, Ernst Triebaumer en Hans Iglar maken er mooie, smakelijke wijnen mee.

De onmiskenbare klasse van deze druif heeft sommige wijnbouwers ertoe aangezet om van Grote Wijn (en Hoge Prijzen) te dromen. En dan loopt het wel eens mis. De druiven worden sterk geëxtraheerd om meer kleur- en smaakstoffen te bekomen, de concentratie van het sap wordt opgedreven, de wijn verblijft te lang in nieuwe eikenhouten vaten zodat de houttoets dominant wordt. Blaufränkisch is naar mijn mening geen druif die gebaat is bij een vinificatie "à la Bordelaise". Een zachte vinificatie en minder lange houtrijping (of rijping op gebruikte vaten of grote foeders) leveren meestal betere resultaten (aan lagere prijzen).

Sankt laurent wordt, net zoals blaufränkisch, gekenmerkt door aroma's van kersen, maar terwijl blaufränkisch door zijn tannines eerder aan cabernet franc doet denken, is sankt laurent door zijn zachte fruitigheid vergelijkbaar met pinot noir.

Zweigelt dankt zijn naam aan ene dokter Zweigelt, die blaufränkisch kruiste met sankt laurent. Niet te verwonderen dat de wijnen ook naar kersen smaken, maar minder pittig en intens dan de "ouders". Zweigelt is een druif die makkelijk groeit en hoge opbrengsten levert, waardoor ze vaak wordt ingezet in assemblages van verschillende druivensoorten. Wijnen van 100% zweigelt zijn aangenaam om lichtgekoeld te drinken in de zomer: licht, fris, soepel en speels.

In Oostenrijk is al enkele jaren een discussie aan de gang of het land commercieel meer belang heeft bij wijnen van één enkele druif, of bij *blends* van meerdere druiven.

Assemblages van de drie inlandse druiven worden in ieder geval als "topcuvées" aan hoge prijzen verkocht. En steeds meer zie je internationale druivensoorten als cabernet sauvignon en merlot in deze assemblages opduiken. Wellicht uit vrees voor wijnen die "te typisch" smaken. Maar is dat nu net niet waar de wijnliefhebber naar op zoek is?

12° in de zomer

Warm weer kan de wijnliefhebber voor een probleem plaatsen: hoe houd ik mijn wijnen koel?

Elke wijnliefhebber weet aan welke voorwaarden een bewaarplaats voor wijn moet voldoen: donker, geen trillingen, voldoende ventilatie (maar geen tocht), een vochtigheidsgraad van 60 à 70%, en koel. Maar: die koele temperatuur moet constant blijven. En daar knelt het schoentje. Want als in de zomer de buitentemperatuur oploopt, kan ook de wijnkelder warmer worden. Wat dan?

Ik heb mijn wijnen ondergebracht in een speciaal voor hen gegraven kelder. Voldoende diep zodat de temperatuur – zo dacht ik - constant zou blijven. Maar omdat mijn huis op een hoogte ligt, bevindt de kelder zich nog altijd relatief hoog ten opzichte van de omgeving. En dus ondervindt hij meer de invloed van de buitentemperatuur. Tijdens de eerste zomer zag ik het kwik van mijn kelderthermometer dan ook schrikbarend stijgen. Ik sliep er 's nachts niet van. Achttien graden, hamerde het door mijn hoofd, dat is te hoog, je *drinkt* je wijn niet eens op die temperatuur. Natuurlijk zou het na de zomer wel weer koeler worden. Maar precies die temperatuurschommelingen kunnen dodelijk zijn voor een wijn.

Airconditioning? Geen goede oplossing: het droogt de lucht uit. Daardoor krimpen de kurken, komt er lucht in de flessen, en wordt de wijn onherroepelijk slecht. Je hebt een installatie nodig die tegelijk de lucht koelt en bevochtigt.

Ik belde enkele gespecialiseerde bedrijven. Ze bleken allemaal voor maanden volgeboekt te zijn. Er zijn veel wijnkelders in België.

Ik kon niet langer wachten: het leven van mijn wijnen stond op het spel. En toen zag ik het telefoonnummer van een bedrijfje met de veelbelovende naam "Degré 12". Twaalf graden. De ideale temperatuur voor een wijnkelder.

Ik kreeg een verkoperig persoon aan de lijn, die mij honderduit vertelde over de speciale elektronische installatie die hij persoonlijk op punt had gesteld, en waarop hij een patent had gekregen. Het koelde en bevochtigde de lucht, en garandeerde zowel een constante temperatuur van 12° als een luchtvochtigheidsgraad van 60 à 70%.

Enigszins op mijn hoede vroeg ik hoeveel dit kostte. 80.000 frank, zei hij (de euro was er nog niet), plaatsing en een tienjarige garantie inbegrepen. Hij zou op papier zetten dat ik mijn geld zou terugkrijgen indien ik niet tevreden was. De man leek zeker van zijn stuk. Maar hoe snel kon hij dit komen plaatsen? "U zal wel veel werk hebben met al dat succes", fleemde ik. Als bij wonder had iemand zijn bestelling geannuleerd, waardoor hij volgende week een dag vrij had. Maar dan moest ik wel meteen bestellen. Anders zou ik maanden moeten wachten.

Ik vroeg een complete beschrijving van zijn systeem en zijn referenties. Vijf minuten later kreeg ik alles doorgefaxt. Was de man zo efficiënt, of had hij gewoon niets te doen? Misschien was zijn systeem een flop, en kon hij er geen klanten voor vinden? Ik twijfelde. Tegelijk besepte ik dat ik geen andere keuze had.

Ik besloot het erop te wagen, en belde terug om mijn bestelling te bevestigen. Hij bedankte mij voor het vertrouwen, en vroeg of hij de volgende dag even kon langskomen om mijn wijnkelder te bekijken alvorens het werk aan te vatten.

"Verdraaid, die heeft echt niets anders te doen", dacht ik. Of was het een dief, gespecialiseerd in het leegroven van wijnkelders? Ik deed 's nachts geen oog dicht. 's Anderendaags stopte een blauwe BMW cabriolet voor de deur. Een vlotte dertiger, Ray-Ban op de neus, gel in het haar, stapte uit. Ik kromp ineen. Dit was ofwel een zeer gladde verkoper, ofwel een lid van de maffia.

Met lood in de schoenen leidde ik hem naar mijn wijnkelder. De man maakte enkele aantekeningen, zei dat het geen probleem zou zijn om hier een perfect klimaat voor wijnen te creëren, en bood mij aan om binnen de opgegeven prijs ook de deur van de wijnkelder te isoleren. Anders gaat u denken dat mijn systeem niet werkt en dat wil ik niet, zei hij. Hij keek even achteloos in mijn wijnrekken.

"Château d'Yquem", zei hij bewonderend.

Ik voelde een koude rilling over mijn rug lopen.

Net die ene grote naam haalde hij eruit, terwijl ik daar maar één fles van had. Ik nam mij voor een slotenmaker te bellen om de deur extra te beveiligen. Zijn kompanen zouden hier deze nacht niet binnen geraken!

Enkele dagen later stonden er twee vriendelijke werklui voor de deur. Ze kwamen voor mijn wijnkelder, zegden ze. Na één dag was het "Degré 12"-systeem geïnstalleerd, de deur van mijn wijnkelder geïsoleerd. Ik legde een thermometer in de meest noordelijke en meest zuidelijke wijnnis: de volgende ochtend duidden beide thermometers 12° aan. Dat is zo gebleven tot vandaag.

Nog één keer kwam de uitvinder van het systeem langs, zoals beloofd. Deze keer in een lichtgrijze Saab cabriolet. Hij controleerde alles, vroeg of ik tevreden was. Heel tevreden, zei ik, u hebt mijn wijnen gered. Dat is mijn job, zei hij.

Alvorens uit mijn wijnkelder te stappen, keek hij nog even in mijn wijnrekken.

"Hmm, Haut-Brion 85", zei hij goedkeurend. Net die ene grote naam haalde hij er weer uit, waarvan ik slechts één fles had.

Het sluijerdebat in de Jura

Een oude traditie in de Jura wil dat wijnen rijpen onder een gistsluis. De jongere generatie wil dat veranderen.

"Wij willen behouden waar wij uniek in zijn, de Jura moet geen wijnen maken zoals in Bourgogne", zei Alexandre Vandelle van Château L'Etoile mij, bij mijn laatste bezoek aan de Jura. Château L'Etoile (van de kleine appellatie L'Etoile, zo genoemd naar de kleine stervormige fossieltjes in de ondergrond) is een van die fervente verdedigers van "la tradition Jurassienne": het maken van wijnen "sous voile", onder een fijne gistsluis die zich in de eikenhouten vaten ontwikkelt door het contact met zuurstof. Het doet een beetje denken aan de "flor" van de Spaanse sherry, al wordt Jurawijn niet versterkt met alcohol zoals in Jerez.

Het gevolg van deze rijpingsmethode, die zowel voor chardonnay als voor de plaatselijke druif savagnin wordt gebruikt, is dat de wijnen een oxidatief, nootachtig aroma krijgen. Voor niet gewaarschuwde wijnliefhebbers kan dit vreemd overkomen, omdat het fruitige karakter van wijn erdoor verdoezeld wordt. Sommige wijnen van savagnin blijven zelfs 75 maanden onder zo'n sluis liggen en worden dan "vin jaune" genoemd: een geconcentreerde, krachtige, moeilijk toegankelijke wijn die slechts na vele jaren op fles zachtheid en rondheid ontwikkelt, maar dan ook een grote complexiteit verkrijgt. Een unicum in de wijnwereld, maar niet door iedereen geapprecieerd. Verleden jaar schonk ik voor mijn genodigden met Kerstmis een "vin jaune" van 1992 van Château d'Arlay bij de kaas, en iedereen keek mij in opperste verbijstering aan: wat bezielt hem nu? Met de "sous voile"-wijnen van de Jura scoor je niet makkelijk.

De bewoners van de Jura verwachten dat oxidatieve karakter echter: het is de wijn die ze gewend zijn te drinken. Vandaar dat zelfs grote wijnhuizen als Rolet al hun wijnen "sous voile" opvoeden. Het overgrote deel van de Jurawijnen wordt immers plaatselijk verkocht

en gedronken. Eén appellatie, Château Chalon, is zelfs compleet gericht op "vin jaune": andere wijnen mogen er wettelijk niet gemaakt worden. De burgemeester van het gelijknamige dorpje, Jean Berthet-Bondet, maakt er. En wijnbouwer Jean Macle is er al 40 jaar mee bezig, jaar in jaar uit. "Vin jaune" gaat door als een onverwoestbare wijn: de oudste wijn ooit geproefd in Frankrijk was een "vin jaune" uit 1774.

De beste die ik ter plaatse dronk, was de "vin jaune" uit 1997 van het domein Grand Frères: zacht, fluwelig, gelaagd, subtiel. Nochtans de eerste die de gebroeders Grand maakten, omdat ze slechts recent een perceel in Château Chalon verwierven.

Maar de traditie van de wijnen "sous voile" begint ook tegenstanders te krijgen. Vooral de jongere generatie vindt dat de Jura zich meer moet openstellen voor de buitenwereld, en daarom wijnen in Bourgondische stijl moet maken: "ouillé" zoals ze dat hier noemen ("ouiller" is het bijvullen van wijn in het houten vat, om het contact met zuurstof tot een minimum te beperken, waardoor de gistsluier zich niet ontwikkelt).

Julien Labet is zo'n jonge, enthousiaste, hypergetalenteerde wijnbouwer, die op het domein van zijn vader het roer heeft overgenomen en omgegooid. Hij vindt dat je het unieke terroir van de Jura, met zijn rode mergelgrond, beter weerspiegelt in wijn zonder gistsluier. En wat de concurrentie met Bourgogne betreft, maakt hij zich geen zorgen: "In de Jura is de verhouding tussen prijs en kwaliteit veel beter". Dat vond ook de Belg Jean Rijckaert, die zijn ambitie om kwalitatieve chardonnaywijn te maken, niet in Bourgogne maar in de Jura kwam verwezenlijken. Met succes.

Een jonge collega van Labet is Stéphane Tissot, al even enthousiast en vastbesloten om de Jura op de wereldwijnkaart te zetten. Hij werkt volledig biologisch, en kent al zijn biologisch werkende collega's in Frankrijk en daarbuiten. Hij is het typevoorbeeld van de eigentijdse Jura-wijnbouwer die uit de besloten kring van de plaatselijke tradities breekt.

Voor de wijnliefhebber blijft er echter een probleem: op haast geen enkele Jurawijn wordt gecommuniceerd of hij "ouillé" of "sous voile" werd gemaakt. Je weet dus niet welke smaakstijl je kan verwachten. Dat typeert deze wat geïsoleerde en vergeten streek: veel intern debat, maar weinig externe communicatie. Ongetwijfeld de reden waarom hun andere troef, de "crémant du Jura", commercieel niet beter scoort. Deze schuimwijn, gemaakt volgens de champagnemethode, heeft het potentieel om het beste Franse

alternatief voor champagne te worden. Zeker als je bedenkt dat je bij domeinen als Grand Frères, Rolet en Tissot al een zeer goede crémant kan kopen voor pakweg 7 euro. Maar opdat de wereld dat zou weten, moet de Jura uit zijn schelp komen. Het volstaat niet om goed te zijn, je moet het ook vertellen.

Niet alleen port in Portugal

Portugal is minder bekend als wijnland, maar daarom niet minder boeiend.

Jarenlang was Portugal alleen bekend om zijn port. Rode en witte wijnen werden vòòr de Anjerrevolutie van 1974 gemaakt door coöperaties die de wijndruiven van arme boeren vergistten tot bulkwijn. Maar na het einde van de dictatuur kwam de export terug op gang. En vooral sinds 1986, toen Portugal toetrad tot de Europese Gemeenschap, hebben de Portugese wijnbouwers veel inspanningen gedaan om de kwaliteit van hun wijnen te verbeteren.

Toch heeft het land nog lang de reputatie gehad typisch zuiderse wijnen te maken: rustiek, breed, weelderig, alcoholrijk. Finesse en elegantie waren geen termen waarmee je Portugese wijnen associeerde. En nochtans klopt dat niet: inlandse druivensoorten zoals de touriga nacional zorgen voor veel zuren en tannines in de wijn, waardoor hij nooit zwoel en zwaar wordt.

Dat Portugal niet meteen mee was met de moderne evoluties in de wijnwereld, heeft ook een gunstig gevolg gehad: terwijl andere landen (vooral die van de Nieuwe Wereld) zich op de internationaal gekende druivensoorten stortten, heeft Portugal zijn rijkdom aan inlandse soorten behouden. Naast de intussen bekende touriga nacional, zijn er tientallen andere exotisch klinkende namen als antao vaz, arinto, bical, loureiro, malvasia, tinta roriz (de Portugese tempranillo), periquita, trincadeira, touriga francesa, tinta amerela, tinta barroca, tinta pinheira, tinto câo, en zo zou je nog een tijdje kunnen doorgaan.

Weinig kleine wijnlanden brengen zoveel verschillende wijnstijlen voort als Portugal: van de frisse parelende *vinho verde* tot de donkere kruidige port, en alle variaties daartussen. Dat heeft niet alleen te maken met de druivensoorten, ook met de ondergrond die varieert van graniet en leisteen in het noorden tot klei en zand in het zuiden. Ook het klimaat verandert: aan de kusten zorgt de zeewind voor een koeler klimaat, terwijl het

binnenland warmer en droger is. In Portugal kan letterlijk overal wijn gemaakt worden: van noord tot zuid en van west tot oost. Het doet denken aan Italië, eveneens een land met bijzonder veel variatie en veel lokale wijntradities die bewaard zijn gebleven.

Maar commerciële port en halfzoete merkwijn als Mateus Rosé (naar verluidt de lievelingswijn van Saddam Hoessein) hebben de reputatie van Portugal geen goed gedaan. Ook de licht parelende *vinho verde*, een Portugese specialiteit met het imago van een vakantiewijntje, lijdt daaronder. Nochtans zijn er vandaag producenten (zoals Quinta do Ameal) die er een mooie, zuivere en mineralige wijn van maken.

Onder de rode wijnen was Dao lange tijd de enige naam die buitenlandse toeristen kenden: als een rustieke, alcoholrijke wijn die veel te warm werd geschonken in het plaatselijke restaurant, en alleen in vakantiestemming kon geapprecieerd worden. Ook daarin is verandering gekomen, onder impuls van enkele producenten (zoals Quinta de Cabriz) die aantonen dat je in deze appellatie (met zijn ondergrond van graniet) schitterende wijnen kan maken, die bovendien goed kunnen verouderen.

Dat geldt ook voor de vallei van de Douro, bakermat van de port. De rode wijnen hebben hier de reputatie zwaar en alcoholisch te zijn (niet helemaal ten onrechte, want vroeger werden ze gemaakt van het "afval" van de portproductie). Maar vandaag zijn de beste wijnen er juist fijn en elegant, met veel zuren. Dat heeft te maken met de steile hellingen van leisteen en graniet waarop de druivenstokken groeien, maar ook met het grote verschil tussen dag- en nachttemperaturen, waardoor de druiven trager rijpen en een grotere aromatische complexiteit ontwikkelen. In dat opzicht lijkt Portugal op Sicilië: beide zijn zeer zuidelijk gelegen, en daarom trek je al snel de conclusie dat de wijnen er zuidelijk van aard zijn. Maar in bepaalde wijngaarden, en vooral in hoger gelegen gebieden, is de temperatuur er frisser dan je denkt, en zijn de wijnen bijgevolg fijner en "noordelijker" dan je denkt.

De Portugese streek die in de wijnwereld het meest "trendy" is geworden, is trouwens zeer zuidelijk gelegen: Alentejo, vlakbij de toeristische kuststreek Algarve. Dit is een droog en warm gebied, tegelijk arm en dunbevolkt (één derde van de oppervlakte van Portugal wordt er bewoond door 6% van de bevolking). Traditioneel hebben hier alleen olijfbomen en kurkeiken (die de hitte kunnen doorstaan) voor een inkomen gezorgd. Daar

is nu de wijnbouw bijgekomen. In een minimum van tijd heeft Alentejo zich opgewerkt als leverancier van kwalitatief hoogstaande wijnen. Zelfs Lafite Rothschild uit Bordeaux heeft hier geïnvesteerd. Arm en warm, en toch de voortrekker van de vernieuwing. Er zijn geen zekerheden in de wijnwereld.

Wijnland in een leerproces

De Olympische Spelen in Athene waren voor de Griekse wijnbouw een goede gelegenheid om zich aan de wereld te presenteren.

In alle sectoren werd naarstig uitgekeken naar commerciële opportuniteiten rond de Olympische Spelen. Ook in de wijnbusiness. Plots verscheen in de supermarkten meer Griekse wijn in de rekken. De invoerders van Griekse wijnen waren actiever dan ooit. En er kwam zelfs een delegatie van Griekse wijnbouwers naar ons land afgezakt in het kader van een heus "Grieks Wijnsymposium", dat plaatsvond in Kortrijk. Met slideshows en grafieken werd de toestand van de Griekse wijnbouw uiteengezet, en een selectie van Griekse wijnen kon geproefd worden door een publiek van sommeliers, invoerders en wijnschrijvers.

Wat bleek daaruit? Dat Griekenland veel vooruitgang heeft geboekt. Maar ook dat het land nog altijd in een leerproces zit. Dat is het frustrerende aan wijnbouw: je kan maar één keer per jaar leren en iets verbeteren. Heb je bij het oogsten of het maken van een wijn een fout begaan, dan moet je een volledig jaar wachten, tot de volgende oogst, om dat recht te zetten. Maar in dat volgende jaar zijn de klimatologische omstandigheden anders, en moet je weer op andere zaken letten. Vooraleer je als wijnbouwer dus echt je "terroir" kent, en vooraleer je weet hoe te reageren op verschillende weerssituaties, gaan er al snel vele jaren voorbij.

Maar Griekenland is vastbesloten om zich bij de groep van volwaardige wijnlanden aan te sluiten. Het klimaat is er geschikt voor: voldoende warm om de druiven goed rijp te krijgen, en tegelijk voldoende verkoeling omdat de zee vlakbij ligt. Er zijn ook heuvels en bergen, zodat men wijngaarden hoger kan aanleggen, of op de noordelijke flank van hellingen, waar het koeler is.

Griekenland is in ieder geval niet meer alleen het land van de *retsina*, die merkwaardige wijn met harssmaak waar toeristen hoofdpijn van krijgen. (Al is er ook in die Griekse specialiteit kwaliteit te vinden.)

Retsina ontstond in het antieke Griekenland toen wijn nog getransporteerd werd in amforen van gebakken aarde. Om deze wijnen luchtdicht af te sluiten, werd een mengsel van pleister en hars gebruikt. Dat gaf een aroma aan de wijn, en de Grieken dachten dat de wijn daardoor meer bewaarcapaciteit kreeg. Vandaar dat men hars begon toe te voegen als bewaarmiddel. Vandaag wordt retsina gemaakt zoals elke andere witte wijn, maar nog altijd worden kleine stukjes hars van de Aleppo-pijnboom toegevoegd aan het gistende druivensap.

Dat Griekenland als wijnland in de vergeethoek is geraakt, is eigenlijk verwonderlijk. Ten slotte is het een van de bakermatten van de Europese wijncultuur. Het waren de Grieken die, reeds eeuwen vòòr Christus, de druiventeelt en wijnmakerij introduceerden in landen als Frankrijk en Italië. Wijn werd in het oude Griekenland als een teken van beschaving gezien, hoewel alleen mannen geacht werden er te drinken, en dronkenschap scherp werd afgekeurd. Wijn werd als een gezonde drank beschouwd. De Griekse grondlegger van de Westerse medische traditie, Hippokrates, schreef uitvoerig over het weldadige effect van wijn op onze spijsvertering. Wijn werd zelfs verwerkt in wondverbanden en in zalf om zwellingen tegen te gaan. Ook voor de geestelijke gezondheid werd wijn heilzaam geacht. Uit het oude Griekenland stamt de spreuk "in vino veritas": de waarheid schuilt in de wijn. Wijn werd geprezen omdat hij mensen openhartiger en waarheidslievender maakte.

Maar met de teloorgang van de antieke Griekse beschaving, verdween ook de bloeiende wijncultuur. Pas in de negentiende eeuw werden opnieuw professionele wijnbedrijven opgericht. In 1937 kwam er een heus wijninstituut in Athene om hulp en advies te bieden aan de Griekse wijnmakers. Door het droge en warme klimaat werden de Griekse wijnen aanvankelijk gekenmerkt door veel alcohol en een lage zuurtegraad. Ze waren ook vaak geoxideerd door een te lange bewaring in eikenhouten vaten. Vanaf 1985 begon echter de echte wijnrevolutie in Griekenland, en toonden de Griekse wijnbouwers dat zij ook andere wijnen konden maken dan retsina. Vooral de technologie van de

temperatuurcontrole tijdens de gisting was een enorme stap vooruit, omdat het effect van het warme klimaat op de wijn daardoor vermindert. Daarnaast trad een nieuwe generatie jonge oenologen aan, opgeleid in Frankrijk, Italië en Duitsland. Dat zorgde voor een wijnstijl die frisser en fruitiger was, meer in lijn met wat eigentijdse wijndrinkers vragen.

Interessant is dat deze jonge Griekse oenologen niet kozen voor de gekende internationale druivensoorten, maar de autochtone Griekse druivensoorten in ere herstelden. Daarvan zijn er ongeveer driehonderd in Griekenland, met exotische namen als assyrtiko, athiri, roditis, savatiano, moschofilero, moschomauro, limino, agiorgitiko, xynomavro Wijn kennen wordt haast een Olympische discipline.

Terug naar de amforen

Wijnbouwers die hun vaten van eikenhout vervangen door amforen van gebakken aarde: wordt de oudste manier om wijn te laten rijpen de nieuwste trend?

Amforen werden gebruikt in het antieke Griekenland. Zowel de gisting, de rijping als het vervoer en de bewaring van wijn gebeurden in deze grote potten van gebakken aarde.

Pas in de eerste eeuw na Christus zouden Romeinse wijnhandelaars de houten tonnen introduceren.

De meeste amforen hadden een inhoud van 25 tot 30 liter, en een vorm die onderaan puntig was en naar boven toe breder uitliep. Daardoor konden ze niet rechtop blijven staan. In wijnkelders werden ze tegen elkaar gezet, zodat ze elkaar in evenwicht hielden.

Aan een amfoor werden twee handvaten bevestigd, zodat ze aan twee zijden gedragen kon worden. Zelfs een lege amfoor was te zwaar voor één man.

De meeste wijn werd over zee vervoerd, een gevaarlijk avontuur: er liggen duizenden amforen op de zeebodem, afkomstig van scheepswrakken. Maar ook op het Europese vasteland werden resten van vele duizenden amforen teruggevonden, vooral in Italië.

Dat is misschien de verklaring waarom precies in dit land een aantal wijnbouwers opnieuw aan het experimenteren is gegaan met deze eeuwenoude techniek, net nu de wijntechnologie zulke spectaculaire vooruitgang heeft gemaakt. Maar voor hen gaat het niet om vooruitgang: zij vinden dat de technologie de uniformisering en vervlakking van de wijnen in de hand heeft gewerkt, en dat we moeten terugkeren naar het verleden om de "ziel van het wijnmaken" te herontdekken. Een van de eerste wijnbouwers die overstapte op amforen, was Jösko Gravner uit Friuli, een Italiaanse wijnstreek op de grens met Slovenië. Net op het moment dat hij de top in de wijnwereld had bereikt en zijn wijnen aan de duurste prijzen werden verkocht, besliste hij – tot wanhoop van zijn invoerders -

om met dit nieuwe project te beginnen. Ik bezocht hem toen hij net terug was uit Georgië, zoals Griekenland een van de bakermatten van de Europese wijncultuur, waar nog steeds amforen worden gebruikt. Tot mijn verbazing zei Gravner dat hij in Georgië een aantal van de beste wijnen ter wereld had gedronken. Dat de Georgische wijnen niet bekend zijn in onze contreien, zou met de rampzalige economische toestand van het land te maken hebben. Gravner was zo enthousiast, dat hij in Georgië meteen amforen had besteld, en ze in zijn wijnkelder liet ingraven. Vandaag laat hij er zijn wijnen in gisten en rijpen.

Dat deze techniek niet evident is, ondervond een andere gedreven wijnbouwer, Angiolino Maule uit Veneto. Hij raakte eveneens gefascineerd door amforen, maar zijn eerste experiment mislukte. De wijn raakte bacterieel besmet (waarschijnlijk via de grond waarin de amforen zijn begraven). Gelukkig betrof het maar een deel van zijn oogst.

Onlangs was ik op bezoek bij Giusto Occhipinti van het wijnhuis Cos in Sicilië. De man maakt schitterende wijnen volgens strikt biodynamische principes, krijgt na 25 jaar hard werken eindelijk internationale erkenning, maar schakelde vorig jaar voor een deel van zijn oogst toch over op amforen. "Ik ben nieuwsgierig van aard", is zijn uitleg. Zijn amforen (vervaardigd in Spanje) zijn slechts gedeeltelijk ingegraven, en worden afgesloten met een glasplaat waarin een rond gat met een kurk zit. Daarover ligt een doek om de wijn te beschermen tegen het licht. Ik kreeg de unieke gelegenheid om dezelfde wijn, op eikenhout en in amforen, te proeven en te vergelijken. De "amforenwijn" (die Occhipinti wil uitbrengen onder de naam Pithos, het Griekse woord voor amfoor) was fijner, lichter en eleganter, en preciezer gedefinieerd. De wijn op eikenhout was voller en romiger. Een voordeel van amforen is de prijs: vaten van eikenhout zijn dubbel zo duur. Je kan een amfoor laten maken in elke gewenste formaat: bij Cos kunnen de meeste 400 liter bevatten, Gravner heeft er zelfs van 2000 liter. Probleem is het transport: slechts zelden komen alle amforen onbeschadigd aan.

In Sicilië maakt zelfs een Vlaming wijn in amforen: Frank Cornelissen, vroeger wijninvoerder, nu als wijnbouwer aan het werk op de heuvels van de vulkaan Etna. Hij ziet niets dan voordelen: je krijgt geen toegevoegde smaak in de wijn (geen houttoets of houttannines), de zuurstofuitwisseling is subtieler dan in eikenhouten *barriques* (eerder zoals in de grotere foeders), en de dikkere wand van amforen geeft meer thermische

stabiliteit. Wel is de wijn minder kleurvast (door het gebrek aan houttannines die de kleur fixeren), wat commercieel een probleem kan zijn. "Maar daar trek ik me niets van aan", zegt Cornelissen, "Ik wil wijn maken volgens mijn principes. Hoe de markt reageert, dat zien we wel."

Hij is nu op zoek naar Japanse keramiek, waarin sommige traditionele sakés (Japanse rijstwijn) worden vergist en gelagerd.

De eeuwige zoekers in de wijnwereld: je begrijpt niet altijd wat hen drijft, maar gelukkig bestaan ze.

Freakwijnen

Zoals overal vind je ook in de wijnwereld excentriekelingen, die de gangbare conventies in hun sector met plezier doorbreken.

Hij hekelt de traditionele wijncultuur, haalt zijn schouders op voor de beroemdste namen, en voert het liefst bizarre wijnen in van even bizarre wijnmakers. Luc Hoornaert (39 jaar) hield zich onledig met hedendaagse kunst, maar koos plots resoluut voor de wijn, waarin hij toen al buitenmatig geïnteresseerd was: "Wijn is de goedkoopste kunstvorm die er bestaat."

Hij ging werken bij een invoerder, maar vond er zijn draai niet: "De wijnwereld zit vol van dezelfde wijnen en saaie wijnmakers die allemaal hetzelfde vertellen".

Wat hem boeide, waren "wijnmakers die durven zeggen: ik doe het op mijn manier."

Hij deed het ook op zijn manier. En dat begon met de naam van zijn invoerfirma: "S.W.A.F.F.O.U." Lees: "sois fou", wees gek. Maar het is ook de afkorting van "Sexy Winemakers' Association Fighting For Overall Understanding". (Zijn wijnwinkel S.W.A.F.F. staat dan weer voor: "Sexy Wines and Fun Food".)

De uitnodigingen van S.W.A.F.F.O.U. zijn berucht. Op een ervan giet een vrouw met een fles tussen de benen wijn in de mond van een liggende Hoornaert. Wat zijn klanten daarvan denken? "De mening van mijn klanten interesseert mij niet. De meeste wijnliefhebbers durven toch geen eigen mening hebben."

In het begin zag hij zwarte sneeuw: "Ik voerde wijnen in die niemand wilde hebben. Ik heb ze dan maar zelf opgedronken."

Hij leerde wijnbouwers kennen die ook zwarte sneeuw zagen, omdat ze kost wat kost hun eigen wijn wilde maken, al geraakten ze die aan de straatstenen niet kwijt.

Zo waren er die twintig jaar geleden al met biologisch wijnmaken bezig waren, toen niemand erover sprak: "Vandaag is het al bio wat de klok slaat."

Hij ontdekte Duitse wijnen, onder meer van Egon Müller, toen nog als een zonderling beschouwd. Vandaag gaan de wijnen van Egon Müller aan de hoogste prijzen de deur uit.

Hij voert een wijn in uit de Amerikaanse staat South Dakota, gemaakt van het wilde druivenras Vitis Riparia. Of zoekt u riesling uit Slowakije? Luc Hoornaert heeft het.

"Je kan alleen maar een voorloper zijn als je niet naar je klanten luistert", zegt hij.

Zijn "mafste ontmoeting" had hij in 1987, toen hij de Californische wijnmaker Randall Grahm leerde kennen, een licentiaat filosofie die besloot zijn eigen wijndomein Bonny Doon te creëren. Uit pure creativiteit maakt hij er wel 40 verschillende wijnen. Hij was de eerste die wijn aan entertainment koppelde. "Waarom niet?" zegt Hoornaert, "Wijn is in de eerste plaats een genotmiddel. Dat betekent niet dat kwaliteit onbelangrijk is, integendeel. Hoe meer kwaliteit, hoe meer genot."

Grahm gaf zijn wijnen de meest vreemde namen en etiketten, zoals "Cardinal Zin" (een wijn van zinfandel en een woordspeling op "doodzonde"). Toen hij vernam dat zijn vrouw zwanger was, creëerde hij een wijn onder de naam "Le Monstre".

Ooit bezocht Grahm het beroemde Domaine du Vieux Télégraphe in Châteauneuf-du-Pâpe. Daar gaf hij meteen zijn mening te kennen dat ze een wijn van 100% mourvèdre moesten maken. Dat deden ze niet, en dus deed hij het maar zelf in Californië, onder de naam "Old Telegram".

Hij bracht een wijn uit waarin een theezakje hing met gemalen stenen uit de wijngaard (een verwijzing naar het gebruik van houtchips in de wijn om de smaak van houtrijping na te bootsen). Hij creëerde een rockopera onder de titel: "Châteauneuf du Papers Rhônely Hearts Club Band". En zijn wijnen van de Rhônedruiven grenache, syrah en mourvèdre noemde hij: "The Rhône Rangers" (naar de Amerikaanse tv-serie "The Lone Rangers").

Grahm is een fan van riesling (net zoals Hoornaert), en daarom laat hij rieslingmost (gegist druivensap met schillen) overkomen uit de Moezelstreek om te mengen met most

uit Californië. Dat druist in tegen alle regels, maar Grahm heeft daar maling aan: hij beschrijft de werkwijze eerlijk op de fles, en noemt zijn wijn "Pacific Rim Dry Riesling".

Grahm is ook een voorloper in het gebruik van metalen schroefdoppen voor de wijn (in plaats van kurk). Toen hij voor al zijn wijnen overstapte van kurk naar schroefdop, organiseerde hij een "major event" in drie steden: San Francisco, New York en ...

Mechelen (waar Hoornaert zijn winkel heeft). De pers werd uitgenodigd met een overlijdensbericht: de dood van de traditionele kurk. In de stad werd een grote zwarte lijkwagen rondgereden. Nadien vond een degustatie plaats met alleen zwarte gerechten.

"Alle wijnmakers die ik ken, hebben zo hun eigen universum", zegt Hoornaert.

Vandaag kent zijn invoerfirma een behoorlijk succes. "Steeds meer wijnliefhebbers zien in dat de wijnwereld inderdaad uniform en saai is", zegt hij, "Maar toen ik begon, verklaarde men mij voor gek, voor *fou*."

Waarom wijn maken moeilijk is

De natuur heeft de wijnmaker niet de makkelijkste vrucht gegeven.

Eigenlijk kan je van alle vruchten wijn maken. Waar suiker in zit, is gisting mogelijk, dat wil zeggen: omzetting van suiker in alcohol. Maar in druiven waarvan wijn gemaakt wordt, zit voldoende suiker om 12 à 13% alcohol te produceren. Dat maakt een heel verschil. Alcohol draagt bij tot body, textuur en structuur van een wijn. Hij geeft aromatische elementen meer geur- en smaakdimensie, en laat ze met elkaar versmelten. Een vruchtenwijn van pakweg 5 % alcohol kan nooit de rijkdom van een wijn van 13% alcohol benaderen: hij zal altijd magerder, schraler uitvallen.

Natuurlijk is niet alleen alcohol belangrijk. Zo bevat de wijndruif veel structuurgevende elementen in verhouding tot haar vruchtvlees: schillen, steeltjes en pitten. Daarmee zorgt zij voor tannine (looizuur) in de wijn, en dat geeft een wijn structuur en bewaarkracht. Een perenwijn kan je nooit zo lang bewaren als een druivenwijn, laat staan dat hij het vermogen zou hebben om in de fles nog voor een nieuwe boeiende smaakevolutie te zorgen.

De wijndruif bezit ook de interessante eigenschap om in vele honderden variëteiten te bestaan, waarbij elke variëteit haar eigen aromatisch profiel heeft (dat bovendien verandert naargelang van de plaats waar ze wordt aangeplant). Dat is de reden waarom druivenwijn zo boeiend blijft: de variatie is haast onuitputtelijk. Wijn van appelen en peren zal altijd appel- en perenwijn zijn. Maar wijn van chardonnay en wijn van sangiovese zijn twee totaal verschillende werelden. Terwijl het in beide gevallen om druivenwijn gaat.

Niets dan goed nieuws dus? Niet echt. Want precies deze wonderlijke vrucht, met al haar fantastische eigenschappen die van fruitsap een godendrank kunnen maken, is niet de

makkelijkste om te telen en te verwerken. Ze wordt door de natuur aangeboden in een gecompliceerde verpakking: trossen van vele kleine zachte en fragiele vruchtjes, dicht tegen elkaar, elk met hun eigen schil, pitten en steeltje. Dat maakt plukken niet eenvoudig: een appel heeft een harde structuur die tegen een stootje kan, maar druiven raken meteen beschadigd als je ze niet met grote zachtheid behandelt. Daarnaast moeten de druifjes uit hun tros gehaald worden, want alle bladeren, stelen en pitten wil de wijnmaker niet in zijn gistkuip: dat maakt zijn wijn te bitter. Dus moet hij speciaal materiaal aankopen om de druiven te ontristen (van hun steeltjes te ontdoen) en zacht te persen (zodat de bittere pitten niet meegeperst worden). In dezelfde tros kunnen sommige druifjes bovendien rijper zijn dan andere, sommige zijn beschadigd of rot. Dat verplicht een wijnmaker – indien hij een echt goede wijn wil maken – tot een rigoureuze selectie van de gezonde vruchten, en helaas kan dat alleen manueel gebeuren. Hij moet investeren in speciale triertafels, en veel tijdelijke medewerkers aanwerven die de gezonde van de ongezonde vruchten moeten scheiden.

Maar de moeilijkheid begint al in de wijngaard: hoe krijg je optimaal gezonde, rijpe, aromatisch geconcentreerde druiven? Opnieuw heeft de natuur voor een complicatie gezorgd: de wijndruif rijpt in twee stadia. Er is de zogenaamde analytische rijping (de verhouding tussen suiker en zuren), maar ook de fysische rijping (de rijpheid van tannines en smaakstoffen). Helaas lopen die niet samen. Een druif die de optimale balans tussen suiker en zuur heeft bereikt, is niet noodzakelijk "smaakrijp". Maar als de wijnbouwer beslist om te wachten op die smaakrijpheid, loopt het suikergehalte verder op en nemen de zuren af, wat de wijn oninteressant zoet en mollig maakt. Hoe krijg je druiven die tegelijk suiker- en smaakrijp zijn? Dat is een uiterst moeilijke taak, waarbij variabele weerfactoren een rol spelen. In ieder geval volstaat het niet om een wijnstok ergens aan te planten en zijn gang te laten gaan: dat levert smaakloze druiven op die nooit tot een grote wijn kunnen leiden. Je moet integendeel zorgvuldig de plaats kiezen waar je een wijnstok aanplant, afhankelijk van de druivensoort. Je moet de kunst van het snoeien beheersen om het aantal druiventrossen te beperken, want als de voeding van een plant verdeeld wordt over meer druiven, is het logisch dat elke druif apart minder kwalitatief zal zijn. Het beheer van het gebladerte is een aparte discipline: gebladerte is belangrijk voor de rijping van de druiven, maar neemt tegelijk energie en zonlicht weg die anders

naar de druiven gaat. Zoeken naar het perfecte evenwicht, daar draait alles om in de wijnbouw.

Dat geldt ook bij het wijnmaken zelf. Want stel dat je druiven van optimale kwaliteit hebt, met een perfect evenwicht tussen suikers, zuren, tannines en aromatische componenten, dan nog moet je ervoor zorgen dat die kwaliteit ongeschonden doorheen het gistings- en rijpingsproces geraakt. Wat niet evident is als je vele hectoliters tegelijk in het oog moet houden.

En slechts één keer per jaar, één keer, heeft de wijnbouwer de kans om lessen te trekken uit wat hij het hele jaar door gedaan heeft. Geen wonder dat men in Frankrijk zegt: "Wijn maken is niet moeilijk. Behalve de eerste honderd jaar."

De kleine broertjes van Bordeaux

Terwijl de grote Bordeauxwijnen peperduur zijn geworden, vind je steeds betere wijnen in de kleinere Bordeaux-appellaties. Vaak zijn de wijnmakers trouwens dezelfde.

Het is al vaak gezegd en geschreven: Bordeaux maakt een crisis door. Niet zozeer de grote kastelen, die altijd wel een rijke elite bereid vinden om exuberante bedragen neer te tellen voor 75 centiliter gegist druivensap. Maar op de andere Bordelese domeinen zou het kommer en kwel zijn, vooral door de concurrentie uit de Nieuwe Wereld die voor een lagere prijs toegankelijker wijnen aanbiedt. Bordeaux staat voor het grote publiek gelijk aan hoge prijzen, dus laat men de hele regio maar links liggen. Die houding is echter ongenueanceerd, en heeft te maken met de overdreven media-aandacht voor de dure mythische namen. Er zijn in Bordeaux immers ook appellaties waar je voor een schappelijke prijs een wijn met een echt Bordeauxkarakter kan vinden: Côtes de Blaye, Côtes de Bourg, Côtes de Castillon, Côtes de Francs, Premières Côtes de Bordeaux, Bergerac, ja zelfs Entre-Deux-Mers. Het volstaat goed te zoeken, en je vooroordelen opzij te schuiven. Want al is het ongetwijfeld juist dat Bordeaux vaak lijdt onder te weinig zonrijping en teveel houtrijping, het is nu ook weer niet zo dat men er geen wijn kan maken. Integendeel: de streek levert nog altijd een aantal van de fijnste wijnen ter wereld. Tenminste: als het klimaat meezit, als het kasteel voldoende zorg besteedt aan de wijngaard en het wijnmaken, en als de arrogantie wordt afgelegd alsof een Bordeauxwijn automatisch – als door God gezegend – een goede wijn zou zijn.

Heel wat eigenaars en oenologen van de grote Bordeauxkastelen hebben het potentieel van de kleinere appellaties ingezien, en hebben er geïnvesteerd. Voor de liefhebber

betekent dit dat hij kan genieten van de knowhow en het talent van de grote namen, voor een lagere prijs. Want hoe goed de wijn ook mag zijn, een Côtes de Castillon kan je nooit voor dezelfde prijs op de markt brengen als een Pauillac.

Zo heeft de wereldberoemde oenoloog Michel Rolland, adviseur van tal van topkastelen in Bordeaux en daarbuiten, geïnvesteerd in Château Fontenil in Fronsac. In dezelfde appellatie bevindt zich Les Trois Croix, het familiale domein van de technisch directeur van Mouton-Rothschild, Patrick Léon.

Gérard Perse (eigenaar van o.m. Château Pavie en Pavie-Decesse, *grands crus classés* in Saint-Emilion) en Alain Raynaud (van *grand cru* Quinault L'Enclos in Saint-Emilion, en La Fleur de Gay in Pomerol) bezitten samen Château Sainte Colombe in Côtes de Castillon. Zelfs in het mindere jaar 1999 hebben ze daar een schitterende wijn gemaakt. Stephan von Neipperg (van het beroemde Château Canon-la-Gaffelière in Saint-Emilion) heeft in dezelfde appellatie Château d'Aiguilhe gekocht. Thierry Valette, telg van de familie die eigenaar is geweest van Château Pavie, bezit er Clos Puy Arnaud. En de Bordelese ster van het moment, oenoloog Stéphane Derenoncourt, wijnmaker op Canon-la-Gaffelière, Pavie-Macquin en Prieuré-Lichine, heeft er een klein domein van 4 hectare, Domaine de l' A, waar hij de biodynamische principes toepast.

In een andere kleine appellatie, Côtes de Francs, heeft Hubert de Boüard (van *premier grand cru classé* Angélu in Saint-Emilion) geïnvesteerd in Château de Francs. De Belgische familie Thienpont (van klinkende namen als Le Pin en Vieux Château Certan) maakt er een goede wijn op Château Puyguéraud.

De befaamde oenoloog Denis Dubourdieu (van Clos Floridène in Graves) bezit ook Château Reynon in de als minderwaardig beschouwde Premières Côtes de Bordeaux. En André Lurton, eigenaar van La Louvière en Couhins-Lurton in Pessac-Léognan en van Château Dauzac in Margaux, heeft een zeer groot domein in Entre-Deux-Mers, tot voor kort bekend als leverancier van witte hoofdpijnwijn. Op het Château Bonnet, met een wijngaard van 225 hectare, maakt hij onder de regionale appellatie Bordeaux onberispelijke rode en witte wijn.

In al deze appellaties zijn ook wijnmakers actief die niets met de grote kastelen te maken hebben. Château Dalem en Château Grand Renouil in Fronsac, Tour des Gendres en

Domaine de l'Ancienne Cure in Bergerac, Château de Grolet in Côtes de Bourg, het nederige Château Le Parvis de Dom Tapiau in Premières Côtes de Bordeaux: het zijn slechts enkele voorbeelden van domeinen die mooie wijnen aanbieden voor een fractie van de prijzen die de grote kastelen vragen. Sommige kosten minder dan 10 euro. Andere hebben de markt al zodanig overtuigd van hun kwaliteit dat de prijzen gestegen zijn, maar ze blijven toch onder de kaap van 15 euro.

Onlangs dronk ik Château Chauvin, een *Saint-Emilion Grand Cru Classé* (en buur van Cheval Blanc) uit 1999. "Un vin qui entrera dans la légende", volgens La Revue du Vin de France: "Uitzonderlijk in kracht, fluweligheid en aromatische complexiteit". Alleen een Fransman kan zoiets zeggen over een wijn uit een nationale topappellatie die vlak, groen en fruitloos is. Geef mij maar minder legendarische namen, en gewoon een heerlijk glas wijn.

Een eigen mening over wijn

Er zijn vele meningen over vele wijnen. Maar wie durft een eigen mening te hebben?

Vele van mijn vrienden-wijnliefhebbers zijn sceptisch over Robert Parker, de invloedrijke Amerikaanse wijncriticus die vooral met Bordeaux naam heeft gemaakt. Maar toen ik over Mouton-Rothschild 2003 zei dat hij "stijf stond van de tannines en het hout" en dat ik hem daarom "ondrinkbaar" vond, werd mij meteen gewezen op het feit dat Parker diezelfde wijn de hemel inprees. Plots bleek de autoriteit van Parker dan toch door te wegen. Het leek of iedereen zich afvroeg of ik wel dezelfde Mouton-Rothschild had geproefd. Vele wijnliefhebbers - en ja, ook wijnschrijvers - wachten het oordeel van de grote wijngoeroes af alvorens zelf een oordeel te vellen. Dat oordeel wordt dan verder verspreid, ook door mensen die niet één druppel van de betreffende wijnen gedronken hebben. Op die manier ontstaat een vorm van "politieke correctheid" in de wijnwereld: een geheel van meningen die je niet in twijfel hoort te trekken op straffe van uitsluiting uit het gezelschap van "kenners".

Natuurlijk kent Parker iets van wijn, maar het is belangrijk om te weten dat hij een Bordeauxfan is (wat hij overigens zelf bevestigt). Vele wijnliefhebbers zoals hij zijn als het ware opgevoed met het smaakpatroon van Bordeaux, en het kost hen dan ook veel moeite om daarvan los te komen. Maar eens je daarin geslaagd bent, eens je Bordeaux niet langer als de wijnstreek maar als een van de vele wijnstreken in de wereld beschouwt, dan begin je die wijnen anders te benaderen. De onrijpheid van de druiven (en vooral van de cabernet sauvignon) valt dan sneller op, evenals de overdreven extractie of het overmatig gebruik van nieuw hout. Maar het smaakpalet van Bordeauxfans is daarop ingesteld: het stoort hen niet. Wie een Mouton-Rothschild alleen vergelijkt met andere bordeauxwijnen en –jaargangen, zal een ander oordeel vellen dan

wanneer je deze mythische naam vergelijkt met andere wijnen uit de hele wereld (en vooral met hun prijs-kwaliteitverhouding).

Bovendien is Parker afkomstig van de Verenigde Staten, en dus heeft hij – vòòr zijn Bordelese smaakopvoeding - een Amerikaanse smaakopvoeding gekregen. Dat is geen verwijt, maar een vaststelling. Net zoals de vaststelling dat die smaakcultuur heel anders is dan de mijne, zeg maar: de Europese. Vandaar dat Amerikanen heel anders kijken naar Bordeaux, en naar de hele Franse *art de vivre*: het staat verder van hen af, en daarom zijn zij gevoeliger voor de mythevorming daarrond. Parker is zonder twijfel een wijnkenner en ernstig wijncriticus, maar dat betekent nog niet dat hij een universeel smaakpalet bezit dat alle stervelingen met hem gemeen hebben. Onlangs nog proefde ik blind, in een gezelschap van vrienden-wijnfanaten, enkele *super Tuscans*, en de Redigaffi van het Toscaanse domein Tua Rita (een wijn die Parker 100 op 100 heeft gegeven) werd door iedereen negatief beoordeeld in vergelijking met andere. Zo zie je maar. De Engelse wijnschrijfster Jancis Robinson was onlangs bijzonder kritisch over Château Pavie 2003, terwijl Parker dit een van de beste wijnen ooit noemde.

Er is in de kritieken van de internationale wijnmagazines één constante: de grootste Bordelese châteaux worden over het algemeen positief beoordeeld. En op basis van die minieme, peperdure fractie van het totale aanbod – alleen gekocht en geconsumeerd door de rijken - wordt een globaal oordeel over de jaargang verspreid. Ik denk daar altijd bij: het zou er nog maar aan ontbreken dat deze wijnen niét goed zouden zijn, gezien de exuberante prijzen die ze durven vragen. Maar het zegt niets over de kwaliteit van een jaargang of van de wijnstreek Bordeaux: het zegt vooral iets over wat de rijke topkastelen technisch kunnen.

Bovendien is het veilig om de grootste namen positief te beoordelen: je doet er nooit iets fout mee. Wie daarentegen een grote naam negatief beoordeelt, zet zijn reputatie van kenner op het spel, en velen verkiezen dat risico niet te lopen. Liever eerst de websites van de internationale magazines afschuimen, alvorens met een mening naar buiten te komen. De grote châteaux in Bordeaux kennen dat fenomeen maar al te goed. Daarom laten ze hun wijnen niet graag blind proeven: ze rekenen op de intimiderende invloed van hun etiket. Als de pers naar Bordeaux wordt uitgenodigd, laat de zogenaamde "top" zich niet opnemen in blinddegustaties: je moet je naar het kasteel zelf begeven. Stel je voor

dat een goedkopere wijn beter zou scoren. Want ook de prijs verhindert mensen een eigen mening te geven. Zeg nooit aan gasten dat de wijn die je schenkt, goedkoop is: automatisch wordt hij minder goed bevonden. Zeg integendeel dat hij peperduur is: de kans verhoogt dat je alom positieve commentaren krijgt. Ik heb al wijnen geschonken die door iedereen lovend werden onthaald, tot ik de verrassend lage prijs mededeelde. Dan begon men nuanceringen aan te brengen: ja, maar, uiteindelijk, toch ... Terwijl juist dat elke wijnliefhebber moet boeien: iets heel goed ontdekken tegen een lage prijs. Dure wijnen kopen is geen kunst. Ze de hemel inprijzen evenmin.

Een Bourgondisch jaar

2002 was een excellent jaar voor Bourgogne. Een stimulans voor de vele jonge wijnbouwers die deze wijnstreek weer naar een hoog niveau brengen.

Het klinkt niet origineel, maar een oude rode bourgogne vind ik nog altijd het summum van wijngenot. Ik zou eraan moeten toevoegen: een *goede* oude rode Bourgogne. Want deze wijnstreek heeft er echt alles aan gedaan om haar fans van zich af te stoten. Onder meer door ronduit slechte wijnen aan te bieden tegen schandalig hoge prijzen.

Pinot noir is geen makkelijke druif. Ze vereist veel zorg in de wijngaard, een koel klimaat (met alle risico's vandien), en veel ervaring en talent van de wijnmaker. Maar dat is niet de reden waarom de reputatie van Bourgogne naar beneden tuimelde. De streek kon de verlokkingen van de wereldwijde roem niet langer aan.

Hoe gaat dat immers als je zo beroemd wordt dat iedereen aan je voeten ligt, wat je ook doet? Goede of slechte bourgogne: wat maakte het uit? De flessen raakten toch verkocht. Wijnbouwers dreven de druivenproductie op, want meer druiven betekende meer flessen, en dus meer inkomen. Voor dezelfde kosten. Dat daardoor de kwaliteit van de wijn verwaterde, werd gecamoufleerd door suiker toe te voegen tijdens de gisting, wat alcoholgehalte en body van de wijn verhoogt. Maar een neveneffect daarvan was dat heel wat bourgognes eerder aan snoep dan aan fruit deden denken.

Het kon nog erger: bourgognes die naar vuil hout geurden en smaakten. Dat was dan weer te wijten aan een gebrekkige hygiëne in de wijnkelders. "Een echte bourgogne moet een beetje stinken", zei men. Ach. Hoe vaak had men het niet over "animale" aroma's of geuren van "boerenerf", terwijl het eigenlijk om onzuivere wijnen ging? Bourgogne teerde teveel op oude tradities, en daarbij kwam nog het onvermogen om in nieuwe en hygiënische wijntechnologie te investeren, omdat heel wat Bourgondische wijndomeinen te klein zijn om dat financieel aan te kunnen.

Op de koop toe werd ook de grootste troef van Bourgogne, haar "terroir", verkwanseld.

Nieuwe chemische producten in de jaren 1960 boden de wijnbouwers de mogelijkheid om ziektes en insecten te bestrijden met veel minder inspanning. Maar daardoor werd de grond morsdood gemaakt, wat zich in de wijnen weerspiegelde want een wijnstok moet zijn voeding uit diezelfde grond halen.

Het zou niet eerlijk zijn om alle wijnbouwers over dezelfde kam te scheren. Geregeld geniet ik nog van oude bourgognes van Pierre Bertheau, Hubert de Montille, René Engel, Claude Dugat, Jean-Marc Pavelot, Robert Chevillon, Georges Lignier, Robert Groffier (en anderen). Maar vele wijnbouwers in Bourgogne haalden dit niveau niet, en steeds meer bourgogneliefhebbers vonden dat ze maar eens moesten kennismaken met de pinot noirs van de Nieuwe Wereld. Dat was een klap in het gezicht van de Bourgondiërs, vooral omdat een pinot noir van de Nieuwe Wereld eigenlijk niet kan tippen aan een pinot noir uit Bourgogne. Het probleem was dus niet de kwaliteit van de anderen, het probleem lag bij henzelf, bij het onderbenutten van het potentieel van hun eigen wijnstreek.

De jongere generatie heeft dat ingezien, en een van hen, Thibault Liger-Belair, ontmoette ik in België bij de Antwerpse invoerder Van Oevelen die zich in bourgognes heeft gespecialiseerd.

Thibault Liger-Belair is een typische vertegenwoordiger van de nieuwe wind die door Bourgogne waait. Hij stamt uit een zeer oude familie van Nuits-Saint-Georges, die geen eigen wijnen maakte maar wel in wijnen handelde. Het handelshuis Liger-Belair werd in 1978 verkocht (en bestaat nog altijd onder die naam), maar Thibault wilde zijn eigen domein. Daarmee is hij de allereerste wijnbouwer in de familie, en 2002 is zijn eerste millésime. De weersomstandigheden zaten in dat jaar volledig mee: niet te warm zodat de druiven langzaam konden rijpen, regen in augustus maar een lang uitlopende zomer in september, een noordenwind die de wijngaarden droog en zuiver hield zodat er geen rotting optrad. Het resultaat: gezonde, rijpe, geconcentreerde en aromatisch rijke druiven. Thibault Liger-Belair wil weg van de standaardbourgognes en terug naar de essentie van de streek: de afzonderlijke "terroirs" met elk hun eigen wijn, hoe klein het perceel ook is. Hij vinifieert de druiven van elk perceel daarom afzonderlijk. Vandaar dat hij van slechts 7 hectaren 5 verschillende wijnen maakt. (Dat is het grote verschil met Bordeaux waar van vele tientallen hectaren slechts één wijn wordt gemaakt.) Ik proefde een a-typische

Nuits-Saint-Georges La Charmotte: fijn, elegant en gespannen. Een mineralige Vosne-Romanée Aux Réas. Een krachtige en volle Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges. Een romige, ronde, beetje geroosterde Richebourg. En de reliëfrijke, complexe en fluwelige Clos Vougeot was mijn absolute favoriet van de degustatie.

Terwijl zijn familie wijn vooral zag als een business, ziet Thibault Liger-Belair het als een kunst. Als dit de toekomst van Bourgogne is, is er weer reden om van de streek te gaan houden.

De kostprijs van wijn

Wat u voor een wijn betaalt, dat weet u. Maar weet u ook wat het kost om die wijn te maken?

In het boek "Bordeaux: people, power and politics" van de Engelse wijnschrijver Stephen Brook staat een veelzeggend citaat van Gonzague Lurton, eigenaar van Château Durfort-Vivens in Margaux, over prijsstijgingen op de wijnmarkt. Hij zegt: "Prijzen in Bordeaux zijn als een jojo, maar dat maakt deel uit van de waanzin. Het is een markt die van crisis naar crisis gaat. Dat vinden mensen spannend. Daardoor trekt Bordeaux altijd de aandacht, in het bijzonder van de media."

Met andere woorden: vraag zotte prijzen voor je wijn, en je krijgt gegarandeerd de aandacht die je zoekt. Of: vraag er vooral geen eerlijke prijs voor, want dan kijkt niemand naar je om. Je zou van minder ongerust worden als individuele koper. Worden wij bedrogen terwijl we erbij staan? Worden er woekerwinsten gemaakt in de wijnbusiness? Een goede wijn maken kan nooit echt goedkoop zijn, zeker niet als je de investering in een wijndomein mee in rekening neemt. Hoeveel een fles wijn echter precies kost aan de producent, is moeilijk te achterhalen. Ten slotte hebben producenten en distributeurs er alle belang bij een zo hoog mogelijke kostprijs mee te delen, om het verschil met de verkoopprijs zo klein mogelijk te houden en de consument niet af te schrikken.

Culinair journalist en programmamaker Jean-Pierre Coffe maakte in Frankrijk ophef door publiekelijk te verkondigen dat wijnmaken helemaal niet duur is en dat een fles wijn niet meer dan 4 euro hoort te kosten. Dat was een provocatie natuurlijk. Onder professionelen wordt algemeen aangenomen dat een onafhankelijk wijnbouwer die voor kwaliteit kiest, minimum 7,5 euro voor zijn wijn moet krijgen om er geen geld aan te verliezen. Dan moet die wijn nog aan zijn tocht doorheen de tussenhandel beginnen, waar elke schakel zijn graantje wil meepikken. Wanneer de wijn uiteindelijk de individuele wijnliefhebber bereikt, is de prijs wellicht verdubbeld.

De kostprijs van een wijn verschilt van domein tot domein. Wie voor een lage opbrengst in de wijngaard kiest, wie investeert in moderne technologie en eikenhouten vaten, heeft meer kosten dan wie dat niet doet. Maar de relatie tussen kwaliteit en prijs is niet altijd zo rechtstreeks.

Een gedetailleerde berekening in het gezaghebbende wijnblad La Revue du Vin de France bracht de kostprijs van een fles Château Cheval Blanc op 53,4 euro. Daarvan ging echter 45 euro (!) naar marketing en promotie, en naar "financiële lasten" zoals de afbetaling van leningen. De prijs van een Bordelees domein is immers torenhoog: voor een gerenommeerde wijngaard moet je al gauw tussen 3 en 5 miljoen euro per hectare betalen. Maar niet getreurd: een fles Cheval Blanc kost makkelijk 220 euro. Een winstmarge van 400% dus (waarvan, zoals gezegd, een flink deel naar de tussenhandel en de Staat gaat).

Aan de andere kant van het spectrum bevindt zich een domein in de laaggequoteerde appellatie Entre-Deux-Mers, dat een wijn maakt voor gemiddeld 2 euro en er niet meer dan 2,74 euro voor krijgt. Het imago van de appellatie speelt immers een grote rol. De gemiddelde kostprijs van een wijn in Côtes de Bourg schommelt tussen 2 en 5 euro, maar alleen een echt goede wijn kan een wijnbouwer daar aan 10 euro verkopen. In Saint-Emilion is de kostprijs dezelfde, maar zelfs voor een wijn van twijfelachtige kwaliteit kan het domein daar al 12 euro krijgen.

Welke prijs zou een wijn nu waard zijn indien men hem blind zou proeven, dus louter op grond van zijn inherente kwaliteit? La Revue du Vin de France organiseerde een degustatie van bordeauxwijnen van het jaar 1999 met professionele proevers, waarbij hen gevraagd werd een prijs op elke wijn te kleven zonder het etiket te zien. De resultaten waren verbijsterend. Het wereldberoemde Château Cheval Blanc werd 35 euro waard gevonden. In realiteit kostte de wijn 225 euro. Voor een andere grote naam, Lafite-Rothschild, wilden de proevers 23 euro betalen. Maar hij kostte 191 euro. Sta mij toe de lijdensweg te verkorten: Cos d'Estournel uit Saint-Estèphe (30 euro volgens de proevers, 56 euro in realiteit), Palmer uit Margaux (27 euro versus 93 euro), Haut-Bailly uit Pessac-Léognan (12 euro versus 40 euro), Grand-Mayne uit Saint-Emilion (19 euro versus 47 euro), La Fleur de Gay uit Pomerol (32 euro versus 111 euro).

De eerlijkheid gebiedt mij te zeggen dat het omgekeerde ook voorkwam. Château Sociando-Mallet, een traditioneel ondergewaardeerde Haut-Médoc, vonden de proevers 45 euro waard, maar kostte "slechts" 33 euro. Ook Château Siran uit Margaux, Chasse-Spleen uit Moulis, Potensac uit Médoc, en minder bekende domeinen als Vieux Château Gaubert (Graves) en Bel-Air La Royère (Premières Côtes de Blaye) werden hoger gewaardeerd dan hun reële verkoopprijs. Château La Louvière uit Pessac-Léognan en Château Charmail uit Haut-Médoc kregen van de proevers een prijs toebedeeld die ongeveer overeenkwam met de verkoopprijs.

Wat het experiment aantoonde, was de relativiteit en het arbitraire karakter van de prijszetting. Een bekend gezegde uit de economische wetenschap luidt: "Prijs is wat een idioot wil betalen". Dat geldt zeker ook voor de wijnmarkt.

Wijn bij zakenlunches

Kan je genieten van wijn bij een zakelijke bespreking? En: mag het eigenlijk nog wel?

De tijd dat zakenlunches rijkelijk overgoten werden met wijn, en vervolgens ook nog eens afgesloten werden met een *pousse-café*, is duidelijk voorbij.

De nieuwe soberheid in het zakenleven, in de nasleep van de economische crisis en de beurscrash, gebiedt dat contracten niet onder invloed van alcohol ondertekend worden. Bovendien aanvaardt de nieuwe maatschappelijke ethiek niet langer dat er nadien onder invloed van alcohol met de auto wordt gereden. En het nieuwe gezondheidsdenken zorgt er in het algemeen voor dat mensen meer op hun voedings- en drankgewoonten en hun lijn letten. Pech voor de restaurateurs, want het is op alcoholische dranken dat zij de grootste winstmarge kunnen nemen. Maar ook aan producentenzijde, vooral in de sector van de hoogalcoholische dranken, slaat de paniek toe. Er worden nu al *events* voor journalisten en sommeliers georganiseerd om aan te tonen dat je een hele maaltijd kan begeleiden met verschillende types van whisky of cognac. Een menu met aangepaste sterke dranken, zeg maar. Denkt men nu echt dat restaurantbezoekers hierop zitten te wachten?

Dat neemt niet weg dat – zeker in Vlaanderen – nog altijd de gewoonte bestaat om een zakelijke bespreking te combineren met culinaire genietingen. Het maakt de sfeer en de tongen lossen, je krijgt een prettiger contact met klant of leverancier, de tafel blijkt nog altijd een goede manier te zijn om verschillende partijen bij elkaar te brengen en een consensus te vinden. Niet alleen in het zakenleven trouwens, ook in de politiek.

De vraag is: kan je dan echt op dezelfde manier genieten van eten en wijn? In normale omstandigheden vind ik dat er geen groter genoegen bestaat dan enkele uren door te brengen in een restaurant waar op topniveau gekookt wordt. Dagen op voorhand kan ik daar naar uitkijken. Glaasje champagne, heerlijk koel en parelend uitgeschonken. Door

het menu struinen, terwijl de smaakpapillen in actie komen. Een eerste verrukkelijk hapje krijgen. Aangenaam converseren over eten en drinken. Ervaringen uitwisselen. Culinaire sensaties beschrijven. Achterover leunen, rustig zijn, het hoofd leegmaken. De zintuigen aan de macht.

Maar indien je tegelijk met zakelijke beslommeringen moet bezig zijn, en met de vraag of de wijn je 's namiddags niet te slaperig zal maken om je drukke agenda nog verder af te werken, dan wordt het moeilijk om deze opperste staat van geluk te bereiken. Uit eten gaan in een culinair nirwana, en je niet volledig in de roes kunnen laten meeslepen: eigenlijk is het zonde.

Zo bevond ik mij onlangs 's middags in een zeer goed restaurant, toen een vierkoppig gezelschap - drie heren en een dame - verwoed telefonierend kwam binnengestapt. Vooral de dame mat zich met overtuiging het imago van drukbezette zakenvrouw aan. Ze was mooi, besepte dat ook, en de drie heren die in haar gezelschap vertoefden, vergrootten nog haar aura van eigentijdse *superwoman* die vrouwelijkheid weet te combineren met de harde wetten van de business. Ze bleef telefoneren terwijl een kelner hoffelijk de stoel onder haar bevallige lichaam schoof, ze bekeek vluchtig de kaart en deed deze vrijwel meteen weer dicht. "Het menu", zei ze achteloos tegen de kelner, terwijl ze even de hand op haar GSM hield opdat de persoon aan de andere kant van de lijn dit niet zou horen. Ze rondde haar telefoongesprek af, dook vervolgens in haar aktentas (geen handtas!) waaruit ze enkele papieren haalde, en begon een conversatie met haar tafelgenoten die ontegensprekelijk over zaken ging.

Ik kreeg even geen hap meer door mijn keel van de overgewaaide stress.

Hoe kon dat nu? Ze zag de kelner niet eens staan: de onmisbare link tussen keuken en tafel, de man die haar onvergetelijke momenten van culinair genot ging bezorgen!

Nee, al haar aandacht ging naar drie heren in maatpakken waaraan ze wellicht onderdelen van fotokopieerapparaten moest verkopen, of iets van die aard.

De kelner overhandigde haar de wijnkaart. Werktuiglijk nam ze de kaart aan, maar gaf hem meteen weer terug. "Kiest u maar", zei ze. Dit maakte niet alleen duidelijk dat ze geen tijd had voor dergelijke beslommeringen, maar ook dat geld voor haar geen punt was.

Ik kon mijn ogen niet geloven. Niet eens in de wijnkaart kijken, niet wegdromen bij het zien van al die namen van schitterende wijndomeinen!

De kelners kwamen de gerechten opdienen. Als dat moment aangebroken is, word ik overspoeld door gevoelens van gelukzaligheid. Niet zo bij onze zakenvrouw. Ze zette haar zakelijke conversatie verder, en betoonde niet de minste interesse voor het culinaire spektakel in haar bord. Ik begon zelfs te vermoeden dat heel deze *mise en scène* van onverschilligheid niet alleen te maken had met zakelijke concentratie, maar ook moest dienen om te suggereren dat *haute cuisine* voor haar dagelijkse kost was.

Je ziet dat wel vaker in toprestaurants: mensen die zich hard inspannen om niet enthousiast te doen, en achteloos omspringen met dure wijnen, met de bedoeling succes en rijkdom te etaleren. Ze zijn er kennelijk van overtuigd dat dit een diepe indruk nalaat.

De donkere kant van wijn

Vandaag kunnen we betere wijnen drinken dan ooit tevoren. Maar er is een keerzijde aan de medaille.

De positieve invloed van wetenschap en technologie op wat we vandaag in ons wijnglas krijgen, is niet te onderschatten. De precisie waarmee men vandaag de rijpingsgraad van de druif kan inschatten, de kneus- en ontsteelmachines, de zachtere persen, de temperatuurbeheersing (soms computergestuurd) tijdens de gisting, het gebruik van inox voor een perfecte hygiëne, een beter begrip van alle chemische processen tijdens gisting en rijping: het heeft allemaal gezorgd voor wijnen met minder technische fouten, die sneller drinkbaar zijn en tegelijk hun bewaarcapaciteit behouden.

Maar is technische perfectie ook lekkerder? En boeiender? Techniek kan leiden tot een standaardisering van wijnen, die allemaal - onafhankelijk van de druivensoort, de streek van herkomst en de wijnmaker - door hetzelfde technologische circuit gestuurd worden, en er ontdaan van hun specifieke eigenschappen uit komen. Dat is jammer, want de grote aantrekkingskracht van wijn ligt precies in het feit dat elke wijn zijn eigen individuele karakter en subtiele verschillen met een andere wijn kan hebben, omdat er zoveel factoren zijn die hem beïnvloeden: ligging en bodem, weersomstandigheden, het werk in de wijngaard, het individuele talent van de wijnmaker. Door technologie kan dat allemaal uitgevlakt worden.

Technologie is ook verleidelijk omdat je er het proces van wijnmaken mee kan versnellen en meer commerciële zekerheid kan inbouwen. In de wijngaard worden druivenstokken, de productie-eenheid, met chemische middelen opgefokt om meer druiven te kweken en ze sneller "rijp" te krijgen (lees: klaar om er een drank van 13% alcohol mee te kunnen maken). Die druiven hebben dan wel geen eigen schilgisten meer om de gisting op gang te krijgen, maar dat is geen probleem: er bestaan fabrieksgisten. Het druivensap wordt in hoog tempo door een industrieel proces gejaagd, wat deze

fragiele materie zwaar op de proef stelt. Wijnen worden sterk gezwaveld, geklaard en gefilterd om ze met absolute zekerheid stabiel en helder te krijgen. Ze moeten immers nog vervoerd worden, vaak onder temperaturen die ongeschikt zijn voor wijn, en nadien moeten ze een rechtopstaand verblijf in een winkelrek nog kunnen overleven. Maar een doorgedreven "uitzuivering" van een wijn vernietigt ook zijn aromatische eigenschappen, en al die geur- en smaaknuances die een wijn zo uniek maakt. Wat overblijft, is een levenloos product, maar dat is ook de bedoeling, want een levende wijn kan alleen maar problemen veroorzaken in een business waar een kist wijn verhandeld wordt als een kist huishoudrol.

Transport is in de mondiale wijnwereld een belangrijk gegeven geworden, waarover echter zelden wordt gesproken. Het staat nochtans vast dat een groot deel van de wijnen in slechte omstandigheden getransporteerd wordt. Vooral de temperatuur is een probleem. Vroeger werd wijn, een seizoensproduct, in de lente of de herst vervoerd, in een koeler jaargetijde dus. Vandaag worden wijnen het hele jaar door vervoerd, van en naar alle uithoeken van de wereld, en dus ook bij warm weer en zelfs grote hitte.

Transport in een gekoelde ruimte is natuurlijk mogelijk, maar duurder. En ook in de wijnmarkt is prijs een belangrijke concurrentiële factor. Daarom eisen distributeurs van de wijnproducenten dat hun wijnen chemisch volledig stabiel zijn, zodat ze de harde transportomstandigheden aankunnen, zelfs al gaat dat ten koste van eigenheid en kwaliteit.

Kan je zo'n slecht vervoerde wijn herkennen? Niet altijd. Een kurk die boven de rand van de flessenhals uitkomt en tegen het loden kapje aandrukt, is geen goed teken.

Voorzichtigheid is eveneens geboden bij een wijn met verdacht veel ruimte tussen de kurk en het niveau van de wijn. En een fles met sporen van lekkage is helemaal uit den boze.

Het herkennen van vervalste wijnen is een andere zaak. Ook dat is een fenomeen dat uitbreiding neemt in een wereldwijde handel. Waar steeds meer geld in omloop is, zijn steeds meer kapers op de kust, dat geldt voor elke economische sector. Zo moeilijk is het trouwens niet om een kurk, een capsule, een label of zelfs een inscriptie in de fles na te maken. Vooral wijnen waarvoor de rijken van deze aarde fortuinen betalen, zijn een gegeerd doelwit voor de namaakmaffia. En vermits wijn vaak een speculatie-object is, dat

alleen verkocht en nooit gedronken wordt, zijn er vervalsingen die niet eens opgemerkt worden. Gereputeerde wijndomeinen willen zich daar uiteraard tegen beschermen, en geven bijvoorbeeld elke fles een eigen uniek "serienummer", waardoor de koper kan nagaan of zijn fles wel degelijk van het domein komt. Pétrus gebruikt zelfs een speciaal label dat slechts onder een welbepaalde lichtbron een code onthult. Als wijnliefhebber koop je in ieder geval best bij een betrouwbare invoerder, die een rechtstreekse (of zo rechtstreeks mogelijke) relatie met het wijndomein heeft. Desnoods bel je naar het domein zelf om inlichtingen in te winnen. Gezien de prijs van sommige flessen is dit een kleine moeite die je achteraf een grote ontgoocheling bespaart.

Wijn als investering

Is een wijndomein een goede investering? Of is het, zoals een Engels wijnschrijver het uitdrukte, de "prettigste manier om je fortuin te verbrassen"?

Een wijnbouwer uit Bergerac zei mij ooit, doelend op de rijke buitenlanders die in zijn streek wijndomeinen opkochten: "Er zijn er die geld maken met wijn, en er zijn er die wijn maken met geld." Hijzelf behoorde tot de eerste categorie: een kleine landbouwer/zelfstandige, voor wie wijn een middel is om in zijn levensonderhoud te voorzien. Daartegenover staan zakenlui, die veel geld hebben verdiend in een andere sector, en op zeker ogenblik besluiten om datgene wat ze jarenlang alleen maar gedronken hebben, nu ook zelf te maken. Ze zijn zozeer in de ban geraakt van dit zalige product, dat het een levensdroom wordt om een eigen wijn op de markt te brengen.

Niet zelden blijkt dan dat wijn drinken iets anders is dan wijn maken, en dat het genot van een glas wijn niet noodzakelijk terug te vinden is in het moeilijke proces van druif tot wijn. Bovendien betekent zakelijk succes in een bepaalde economische sector niet automatisch dat je ook succes boekt in de wijnsector. Daar zijn een aantal redenen voor. Een eerste is dat een zakenman, die gewend is met rationele objectieven en strategieën te werken, plots geconfronteerd wordt met een totaal onvoorspelbaar element dat hij niet naar zijn hand kan zetten: de natuur. Voor velen is dat bijzonder frustrerend.

Een tweede reden is dat niemand, noch onder distributeurs noch onder eindverbruikers, op een nieuwe wijn zit te wachten. Er zijn al zoveel wijnen in de wereld, en de meeste kopers geraken nu al niet wijs uit de overvloed aan druivensoorten, domeinnamen, appellaties en wijnmerken.

Je kan natuurlijk kiezen voor een bekend domein of een domein in een bekende wijnstreek, maar dan heb je veel kapitaal nodig, dat je bovendien lange tijd moet kunnen missen, want van een snel terugverdieneffect is geen sprake. Buiten de aankoop zijn er

immers maandelijks nog veel onkosten, die je pas kan recupereren wanneer de wijn anderhalf of twee jaar later op de markt komt. Als je er een markt voor vindt, tenminste.

De Vlaming Jan Theys, die goede zaken had gedaan in de muziekbusiness en in een Toscaans wijndomein investeerde, ondervond aan den lijve dat het niet volstaat een schitterend bedrijf op te bouwen en een schitterende wijn te maken: je moet ook een heel lange financiële adem hebben. De aankoopprijs van het domein was haalbaar, omdat er geen wijnstokken op stonden. Maar doordat hij de wijnstokken nog moest planten, moest hij ook drie jaar wachten alvorens zijn eerste wijn te kunnen maken. Dat betekent: drie jaar kosten zonder inkomsten. Nog vòòr zijn eerste wijn op de markt kwam, moest Jan Theys op zoek naar extra kapitaal. Uiteindelijk diende hij zijn domein te verkopen aan een gefortuneerde Nederlander uit de voedingsbusiness. Jan Theys blijft er wel de wijn maken.

De beste manier om met een eigen wijndomein te beginnen, is ongetwijfeld via erfenis, omdat je dan de kosten voor de aankoop niet hebt. Je moet er bij wijze van spreken alleen nog voor zorgen dat de verkoopprijs van je wijn hoger is dan zijn kostprijs.

Een andere methode is er vroeg genoeg bij zijn: de Oost-Vlaming Georges Thienpont kocht in 1924 het prestigieuze Vieux Château Certan, voor een fractie van wat het nu waard is. Overigens was hij al actief in de wijndistributie, en dat is mooi meegenomen wanneer je beslist een eigen wijn te maken: je bent dan minstens al zeker van een distributiekanaal. Met die redenering in het achterhoofd investeerde de Vlaamse wijnimporteur Cooreman in Château Bertrand Braneyre in Haut-Médoc. "Maar ik heb er alleen nog maar geld ingestoken", zegt hij, "Hopelijk zullen mijn kinderen er de vruchten van plukken."

Een echt succesverhaal werd neergezet door de Belg Alfred-Alexandre Bonnie, die helemaal alleen Château Malartic-Lagravière in Pessac-Léognan kocht, nadat hij zijn bedrijf "Eau Ecarlate" (een merk van ontvlekker) had verkocht. Een serieus risico, maar de man heeft het hele domein grondig vernieuwd, en bracht de wijn weer op hoog niveau. Normaal is de aankoop van een bekend domein in een bekende appellatie alleen weggelegd voor investeringsgroepen, banken, verzekeringsmaatschappijen of pensioenfondsen. Die kunnen het zich permitteren een Bordelees kasteel louter te zien als

een waardevaste belegging. Ondernemers van het kaliber van Albert Frère kunnen het ook aan, maar zelfs hij zocht in 1998 een partner (Bernard Arnault, grote baas van het luxeconcern Louis Vuitton Moët Hennessy) om 145 miljoen euro neer te tellen voor Château Cheval Blanc. De *return on investment* ligt nochtans lager dan bij andere investeringen. Maar heel wat ondernemers zijn allang blij als ze zichzelf een dividend in natura kunnen uitbetalen: een aantal kisten van hun eigen wijn (die ze anders toch zouden kopen). Het toont aan dat een investering in een wijndomein vaak geen rationele, maar een emotionele beslissing is, gebaseerd op de liefde voor de wijn. En zegt men niet dat liefde soms blind maakt?

Verslag van een oogstgetuige

2004. In Bordeaux begon de oogst één week later dan in Bourgogne. Maar dat is niet het enige verschil tussen beide beroemde wijnstreken.

Zaterdag 25 september 2004. In de Côte d'Or, het hart van Bourgogne, beginnen de meeste wijnbouwers te oogsten. Dat ze op een zaterdag beginnen, is geen toeval. Tijdens het weekend zijn familieleden, vrienden en kennissen vrij om te helpen plukken: in Bourgogne is wijnbouw nog een dorpsgebeuren. Vanaf maandag moeten ze het stellen met een beperktere ploeg plukkers, afkomstig uit andere streken van Frankrijk. De meesten komen hier elk jaar, vooral voor de sfeer. Een plukker verdient immers niet zo veel: ongeveer 7,6 euro per uur.

Op het Château de Meursault, eigendom van de groep Patriarche, worden journalisten en klanten uitgenodigd voor het "Fête des Vendanges". De eerste druiventros wordt afgeknipt, een boerenpaard wordt van stal gehaald ten behoeve van de persfotografen. Dit is het toeristische Bourgogne, waar de mythe van de bourgognewijn levend wordt gehouden via opgezette *events*.

Maar er is ook het artisanale Bourgogne, het Bourgogne van de wijnbouwer die wijn in zijn garage maakt om in zijn levensonderhoud te voorzien. Vele wijnbouwers bezitten slechts enkele hectaren wijngaard. Aan een ritme van anderhalve hectare per dag (voor 30 à 45 plukkers) duurt de oogst voor hen slechts enkele dagen.

Overal rijden tractors af en aan, van de wijngaard naar de *cuvée*, met laadbakken vol druiventrossen. Het zijn ook gouden tijden voor de verhuurbedrijven van bestelwagens. Reeds in de wijngaard zie je hoe verschillende wijnbouwers anders werken, wat zich in de wijn zal vertalen. Hier en daar zie ik een mechanische oogstmachine, die de

druivenstokken ruw door elkaar schudt en de druiven opvangt. Maar meestal wordt hier met de hand geoogst, voor de *premiers* en *grands crus* is dat zelfs verplicht.

In sommige wijngaarden liggen vele onrijpe druiventrossen tegen de grond, in andere minder: de selectie van de druiven gebeurt niet overal even streng. Sommige plukploegen verzamelen de druiventrossen in bakken van 70 tot 80 kilogram, die nadien leeggekieperd worden in één grote laadbak. Andere plukkers leggen de trossen in kleinere bakken, die voorzichtig op elkaar worden gestapeld om de druiven niet te beschadigen.

Wijnbouwer Bruno Desaunay geeft strenge instructies aan zijn plukkers. Ze moeten letten op de rijpheid van de trossen, en op rotte en uitgedroogde gedeelten van de tros (die weggesneden moeten worden).

"Selectie is cruciaal", zegt hij, "In juli en augustus was het weer niet te best. We hebben ook een aanval van oïdium gehad, een schimmelziekte. Gelukkig heeft september veel goedge maakt."

Bij de ploeg van wijnbouwer Robert Sirugue hoor ik tot mijn verbazing Nederlands spreken. De schoonzoon van Sirugue, Daniel Wilmotte, is een Aalstenaar, die al 20 jaar in Vosne-Romanée woont. Het hele weekend houdt hij het weer angstvallig in het oog. De lucht was voortdurend dreigend, maar het heeft gelukkig niet geregend, want zo iets doet de druiven letterlijk "verwateren", met als gevolg minder geconcentreerde wijn. Ik volg de plukploegen tot waar de gistkuipen staan. Ook hier zie je verschillen in werkwijze. Bij sommige wijnbouwers gaan de druiven rechtstreeks in de ontsteelmachine, bij andere worden ze eerst nog eens geselecteerd op een rollende band. Perfectionisten (zoals Roumier) installeren vòòr de rolband nog een vibrerende trieertafel, die de kleinste onzuiverheden door een fijn rooster doet vallen. Hoe zuiverder de druivenmassa, hoe zuiverder de wijn zal smaken.

Na het ontstelen moeten sap en schillen tot in de gistkuipen geraken. Ook dat gebeurt op verschillende manieren. Indien de ontsteelmachine boven de kuipen staat, kunnen de druiven er gewoon in vallen. Soms brengt een kleine roltrap de druiven omhoog tot in de kuip. Soms worden sap en druiven via een buizenstelsel tot in de kuip gepompt.

Afhankelijk van de behandeling ondervinden de druiven meer of minder schade, en ook dat zal zich later in de wijn weerspiegelen.

De gisting zal nu enkele dagen later spontaan (of met behulp van fabrieksgisten) op gang komen. Soms worden er koelingselementen gebruikt om te verhinderen dat de gisting te snel start: men is tot de vaststelling gekomen dat een "koude maceratie" van de schillen tot betere wijn leidt. Eens gestart, zal de gisting na 10 tot 15 dagen spontaan stoppen (wanneer alle suikers omgezet zijn in alcohol). Tussendoor wordt de gisting nauwlettend in het oog gehouden, dag en nacht zelfs. Enkele keren per week worden stalen naar het labo gestuurd om te zien of het chemische proces naar wens verloopt.

"De laatste tien jaar is er veel veranderd in Bourgogne", zegt Bruno Desaunay, "Er worden veel minder chemische middelen in de wijngaard gebruikt, en er is een veel betere opvolging en analyse van de gisting. Vroeger werd hier vaak wijn gemaakt op goed geluk af."

Het is middag. De plukkers komen aangereden, zingend op de aanhangwagen van de tractor. Buurvrouw Brigitte zorgt elke dag voor eten. Er is *jambon persillé* en *pâté en croûte*. Natuurlijk wordt er wijn geschonken. "C'est le plus important!" wordt er geroepen.

Naast het toeristische en artisanale Bourgogne, is er ook het grootschalige Bourgogne van de handelshuizen. Een daarvan is Jadot, dat over 70 hectare wijngaard beschikt, en daarnaast nog eens dezelfde hoeveelheid druiven aankoopt. Maar al die hectaren liggen versnipperd en verspreid over heel Bourgogne. Verschillende plukploegen zijn op verschillende plaatsen gelijktijdig bezig, elk onder toezicht van een *chef de culture*. Alle druiven komen op hetzelfde moment binnen in de *cuvée*: bourgognewijnen worden immers van slechts één druivensoort gemaakt (chardonnay voor de witte, pinot noir voor de rode). Vandaar dat Jadot een enorme vinificatiezaal met ruim 70 gistkuipen nodig heeft. Er zijn twee ploegen om de druiven te selecteren: één voor de blauwe, één voor de witte druiven. Vorkheftrucks rijden constant rond om bakken met trossen aan te voeren. De ploegen werken elke dag door tot na middernacht. Sap en schillen van de witte druiven gaan door een buizenstelsel automatisch naar de pers: voor witte wijn wordt immers alleen het sap vergist. Van de blauwe druiven gaan ook de schillen mee in de kuip, waar ze hun kleur afgeven aan het sap.

Ik word rondgeleid door adjunct-directeur Bernard Repolt. Hij heeft niets van een wijnbouwer, alles van een zakenman. Hij vertelt me dat het familiale bedrijf Jadot in

1984 werd overgenomen door de Amerikaanse wijninvoerder Kobrand, omdat de erfgenamen niet overeenkwamen. Met Amerikaans geld kon het bedrijf zich uitbreiden en moderniseren. Maar zelfs een groot bedrijf ontsnapt niet aan de typiciteit van Bourgogne: Jadot brengt ongeveer 100 verschillende wijnen op de markt, cru per cru apart gevinifieerd. Dat is het gevolg van het strikte "terroir"-denken in deze streek: elke wijngaard heeft zijn eigen unieke ligging en bodem, en dient daarom tot een eigen unieke wijn te leiden.

Bordeaux gelooft ook in "terroir", maar is veel minder opgedeeld in kleine domeinen en percelen. Hier wordt wijn in grotere en commercieel interessantere hoeveelheden gemaakt onder één enkele kasteelnaam. Château Giscours bijvoorbeeld, een van de topdomeinen in Margaux, 140 hectare groot, waar ik één week na de oogst in Bourgogne naartoe trek. Terwijl ik in Bourgogne een beetje à l' *improviste* werd onthaald, gebeurt alles hier professioneler: ik word opgehaald aan het TGV-station van Bordeaux, er werd een planning opgemaakt voor mijn verblijf. Geen artisanale wijnboertjes hier: de Nederlandse zakenman Eric Albada Jelgersma, die fortuin maakte in de voedingsdistributie, kocht Château Giscours in 1995, en startte een ambitieus programma van modernisering en kwaliteitsverbetering. Enkele jaren later kocht hij ook het nabijgelegen Château du Tertre, met 50 hectare wijngaard. Hij zette een heuse manager aan het hoofd van beide "bedrijven": Alexander Van Beek, titularis van een MBA Industrial Marketing. In totaal beheert deze jonge dertiger 190 hectare wijngaard (2500 kilometer wijnstokken!), goed voor jaarlijks ruim 1 miljoen flessen. Er zijn 65 mensen fulltime aan het werk, en tijdens deze oogstperiode komen daar nog 150 plukkers bij. Allen zijn ze nu drie weken aan één stuk dagelijks in de weer, vaak tot 2 uur 's nachts. De eisen liggen hoog, maar de resultaten zijn er naar: de wijnen van Giscours en du Tertre hebben zich, na jaren van middelmatige kwaliteit, opnieuw binnen de top van de appellatie, en zelfs van heel Bordeaux, geplaatst.

Dezelfde kasteelnaam wordt ook gebruikt om wijnen van een andere prijsklasse, gericht op een ander publiek, op de markt te brengen: "line extension" heet dat in marketingjargon. Zo wordt niet alleen de topwijn gemaakt onder het "merk" Château Giscours, maar bestaat er ook "Sirène de Giscours" en zelfs een "Haut-Médoc de

Giscours" die voor 9,99 euro in de grootdistributie wordt verkocht. Dergelijk marketingdenken is nog niet doorgedrongen tot Bourgogne, daar blijven de etiketten een onontwarbaar kluwen van namen en naampjes van regionale appellaties, gemeentelijke appellaties, *lieu-dits*, *premiers crus* en *grands crus*.

In tegenstelling tot in Bourgogne worden bordeauxwijnen niet van één enkele, maar van verschillende druivensoorten gemaakt: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc en petit verdot. Dat heeft het voordeel dat men de eventuele gebreken van de ene druif in een bepaald jaar kan corrigeren met de kwaliteiten van de andere. Het nadeel is dat men de verschillende soorten op verschillende tijdstippen moet oogsten: de ene soort is immers sneller rijp dan de andere. Tijdens mijn verblijf werd de vroegrijpende merlot geoogst, en die verkeerde in blakende gezondheid. De oogst is in 2004 overvloedig, met een hoger dan gemiddeld rendement, wat de wijnmaker noodzaakt tot *saignées* (het laten wegvloeien van sap om de concentratie van de wijn te verhogen). Net zoals in Bourgogne, waren juli en augustus in Bordeaux regenachtige en koele maanden, met een vertraging van de rijping tot gevolg. Maar – eveneens zoals in Bourgogne – maakte een warme en droge maand september veel goed. Ook toen ik aankwam, was het weer schitterend: 25 graden en meer. Maar zoals gewoonlijk was de cabernet sauvignon nog niet rijp. De weerberichten kondigden bovendien regen aan. Het zou dus bang afwachten worden of men ook de cabernet in dezelfde droge en zonnige omstandigheden kon oogsten.

In ieder geval doet men er op Giscours en du Tertre alles aan om alleen de gezonde rijpe druiven te selecteren, via vibrerende tafels en rolbanden waar elke druiventros nog eens door mensenhanden gaat alvorens in de ontsteelmachine en vervolgens de gistkuip te belanden. Op het nabijgelegen Château Prieuré-Lichine (geleid door de Belg Justin Onclin, die er eveneens een programma van kwaliteitsverbetering heeft doorgevoerd) ondergaan de druiven zelfs nog een selectie *nadat* ze onsteeld zijn: niet alleen de trossen, maar ook de aparte druifjes worden nogmaals aan een onderzoek onderworpen. Op Château Haut-Bailly in de appellatie Pessac-Léognan doet men het nog enigszins anders: daar bevindt de vibrerende tafel zich *nà* de ontsteelmachine in plaats van *ervòr*. De uitleg klinkt logisch: je kan de kleinste onzuiverheden pas verwijderen als de druiven al

gescheiden zijn van hun tros. Wijnmaken is een opeenstapeling van kleine details en beslissingen, die allemaal hun invloed hebben op de uiteindelijke wijn.

Op zeker ogenblik deden de zogenaamde "concentratiemachines" hun intrede in Bordeaux. Die laten toe om water te onttrekken aan het druivensap, waardoor de wijn meer geconcentreerd wordt. Deze machines zijn omstreden. Ze kunnen nuttig zijn wanneer er bijvoorbeeld regen is gevallen tijdens de oogst, maar vaak worden ze ook ingezet om de wijn doelbewust dikker en donkerder te maken, in de hoop dat dit commercieel beter scoort. Helaas krijg je dan overgeconcentreerde wijnen, die hun finesse en fluïditeit kwijt zijn. Dat is zeker niet het geval voor de fijne en elegante wijnen van Giscours en du Tertre, en wellicht daarom heeft Alexander Van Beek er geen moeite mee om zijn concentratiemachines te tonen. "Het komt erop aan deze technische uitvindingen met mate te gebruiken", zegt hij, "Uiteindelijk is het nog altijd de mens die beslist wanneer hij concentreert, en hoever hij daarin gaat."

's Avonds word ik voor het diner uitgenodigd in het Château du Tertre, dat ook dienst doet als buitenverblijf voor eigenaar Albada en zijn echtgenote. Het kasteel is magnifiek gerestaureerd. Het zicht op de wijngaarden is betoverend. Bordeaux heeft adellijke allures, zoveel is zeker, terwijl Bourgogne veel landelijker van aard is. In Bourgogne draait het alleen om de wijn, in Bordeaux gaat het om een totaalpakket van wijn en *art de vivre*. Maar onafhankelijk van elkaar worden in beide streken, mits de nodige inspanningen en investeringen, schitterende wijnen gemaakt. Niet overal en niet altijd, ook in het wijnkopen is selectie noodzakelijk. Maar geldt dit niet voor elke wijnstreek?

Menu met aangepaste wijnen

Hoe werken koks en sommeliers samen om bij gerechten de gepaste wijn te zoeken?

Het is vooral een fenomeen van de laatste tien jaar: het restaurant stelt een menu in verschillende gangen voor waarbij je – mits betaling van een meerprijs – ook de bijpassende wijnen kan krijgen. "Menu met aangepaste wijnen", heet dat. Vele mensen vinden dat een aantrekkelijke formule: je kan verschillende wijnen ontdekken in plaats van één enkele, en elke wijn werd specifiek uitgezocht om perfect te passen bij elke menugang. Althans dat is het beeld dat opgehangen wordt. Culinaire journalisten hebben over deze formule al kritische geluiden laten horen: het zou de restaurateur toelaten om wijnen uit goedkopere prijsklassen duurder te verkopen, omdat de restaurantbezoeker een totaalpakket krijgt aangeboden waarin de winstmarges van de afzonderlijke wijnen makkelijker te verbergen zijn.

Ikzelf ben meestal ook wat sceptisch over deze formule. Zo vraag ik altijd vooraf welke de wijnen in het menu zijn, om te kunnen inschatten of de meerprijs gerechtvaardigd is. Bovendien kan ik het nooit laten om de wijnkaart in te kijken: je weet nooit welke parel je tegenkomt waarvan je smaakpapillen meteen in actie komen.

Maar soms durf ik mij wèl geheel te laten leiden door wat kok en sommelier voorstellen: als ik in een restaurant ben waar evenveel aandacht en liefde is voor de wijn als voor het eten. Pas dan kan je combinaties krijgen waar je zelf nog niet aan gedacht had, en die zowel de wijn als het gerecht naar een hoger niveau van genot tillen.

Hertog Jan in Brugge is zo'n restaurant. Eigenaar Guido Francque is trouwens een groot wijnliefhebber, het is dan ook niet verwonderlijk dat hij een sommelier en een kok zocht die aan elkaar gewaagd zijn. Kok Gert De Mangeleer en sommelier Joachim Boudens delen bovendien dezelfde culinaire visie. "Dat is voor mij het belangrijkste", zegt Joachim Boudens, "Kok en sommelier moeten elkaar goed aanvoelen. Gert is een

wijnliefhebber, en ik ken iets van de keuken: dat helpt. Gert vindt zuren belangrijk in een gerecht, ik vind dat belangrijk in een wijn. Hij streeft naar evenwicht in zijn gerechten, en dat is voor mij ook de sleutel tot goede wijn."

De menu's in Hertog Jan veranderen maandelijks, maar wekelijks duiken er al nieuwe gerechten in op. Het menu staat dan ook niet beschreven op een kaart: kok en sommelier laten hun creativiteit en inspiratie de vrije loop, en de meeste klanten gaan daar graag in mee.

"We werken nogal intuïtief", legt Joachim Boudens uit, "Het is zeker niet zo dat we elk gerecht samen proeven en ontleden. Meestal zoeken we een wijn waarvan de aroma's terugkomen in het gerecht. Bij een gerecht met kruidige toetsen zoeken we naar een kruidige wijn. Hoe meer raakpunten tussen wijn en gerecht, hoe beter."

Natuurlijk zijn er ingrediënten die moeilijk met wijn te combineren zijn: "Tomaat heeft vrij agressieve zuren, en je hebt dus al flink wat zuren in de wijn nodig om daar tegen op te kunnen. Vandaar dat Italiaanse sangiovese er zo goed bij past. Veenbessen zijn ook moeilijk. Wij verwerken ze liever in een nagerecht. Ook ganzenlever krijgt bij ons een andere plaats dan gebruikelijk: tussen het hoofdgerecht en de kaas. Niets snijdt de honger meer af dan ganzenlever en zoete wijn als voorgerecht."

Stijn Van der Beken, sommelier van 't Hof van Cleve in Kruishoutem, heeft het ook over "intuïtie" als ik hem vraag hoe hij wijnen met gerechten combineert. "Mijn eerste selectie gebeurt op basis van de druivensoort", zegt hij, "Die bepaalt snel de stijl van de wijn, passend bij de stijl van het gerecht. Gelukkig werk ik met een kok die de pure smaak van de ingrediënten respecteert. Zijn keuken is wel complex, maar de afzonderlijke smaken blijven herkenbaar. Ik hoef dus niet telkens opnieuw gerechten te proeven, ik kan mij baseren op de ingrediënten die erin verwerkt zijn."

Stijn Van der Beken hecht specifiek belang aan sausen: "Die proef ik wèl, want in het samenspel tussen wijn en gerecht is textuur belangrijk. Zo kan een saus op oliebasis mooi contrasteren met een wijn die veel knisperende zuren heeft."

Net zoals zijn collega Joachim, staat hij soms voor moeilijke ingrediënten: "Groenten gaan minder makkelijk samen met wijn dan men denkt. Artisjok is wellicht het moeilijkste, daar krijgen de meeste wijnen een metalige smaak door."

Ook hij heeft soms af te rekenen met vastgeroeste ideeën over wijn en gerechten: "Als mensen lamsvlees op de kaart zien, denken ze meteen aan Pauillac. Ik moet dan vaak uitleg geven als ik een andere wijn aanraad. Bij kaas willen de meeste klanten nog altijd rode wijn, terwijl witte vaak beter is."

In elk geval is het combineren van wijn en eten een complexe materie, waarvoor veel ervaring nodig is. Je moet immers met veel elementen rekening houden: de smaak van het gerecht, de textuur van de saus, de plaats van de wijn in het menu, de aanwezigheid van een dominant ingrediënt ... Over één zaak zijn beiden het roerend eens: ook tussen wijn en gerecht is het volmaakte huwelijk een zeldzaam iets.

Achter de schermen van de wijn

Filmmaker en ex-sommelier Jonathan Nossiter maakte een ontluisterende film over hoe wijn vandaag gemaakt en verkocht wordt.

De mondiale wijnwereld is big business. Wijnproductie is een industrieel proces geworden. Wijn wordt een gestandaardiseerd consumptieproduct. En de verhalen over tradities en "terroir" zijn er alleen nog om die harde realiteit op te smukken en beter verkoopbaar te maken. Dat is in een notendop de boodschap van de film "Mondovino", al moet ik zeggen dat filmmaker Jonathan Nossiter niet in de val van de drammerigheid is getrapt: hij laat de beelden en interviews voor zich spreken en onthoudt zich van commentaar.

Voor wie veel over wijn leest (en onder meer deze rubriek volgt) zijn het bekende thema's. Maar toch is het een film waar je geboeid naar blijft kijken. Al was het maar omdat je de megaberoemde Franse *wine consultant* Michel Rolland in levende lijve aan het werk ziet, meestal telefonerend vanuit zijn blitze wagen met chauffeur. "Je moet de journalisten iets spectaculairs vertellen, anders onthouden ze het niet", orakelt hij breed lachend. Hij lacht trouwens voortdurend: de lach van iemand die het gemaakt heeft, en voor wie alles een spel is geworden. We zien hem in Pomerol van *château* naar *château* rijden, en voortdurend hetzelfde advies geven: "Il faut micro-oxygéner!" (Micro-oxygenatie is een techniek om wijnen soepeler te maken door ze kleine doses zuurstof te geven via een systeem van plastic buisjes.) In elk kasteel is hij amper vijf minuten binnen, dan komt hij weer buiten, op weg naar zijn volgende klant. De man heeft kennelijk een succesrecept ontwikkeld, hij is adviseur van honderden domeinen over de

hele wereld. Gedaan dus met de mythe van de wijnboer die koppig zijn eigen wijn maakt: Michel Rolland zegt wat er moet gebeuren, en hij zegt hetzelfde in de hele wereld. En wat hij zegt, verkoopt.

Zijn goede vriend Robert Parker, 's wereld meest invloedrijke wijncriticus, komt ook aan het woord. Die beweert dat hij het elitaire Bordeaux "democratischer" heeft gemaakt door zijn "American point of view". Uit de film blijkt iets anders: hij heeft er vooral voor gezorgd dat meer Franse wijnen verkocht worden in Amerika.

Die link tussen Frankrijk en Amerika komt ook aan bod wanneer we kennismaken met de PDG van Mouton-Rothschild, allang geen *château* meer, maar een multinational.

De persattaché verspreekt zich trouwens wanneer ze de wijnmaker Patrick Léon voorstelt. "Voici notre *winemaker*", zegt ze in *Français*.

Mouton-Rothschild heeft een *joint venture* met de Amerikaanse wijnmultinational Mondavi: samen maken ze de peperdure wijn "Opus One". Ook de rijke Toscaanse familie Frescobaldi werkt samen met Mondavi om de wereldmerken Ornellaia en Masseto te maken. Michael Mondavi, een van de zonen van stichter Robert, kijkt nog verder dan de wereld: "Tien, vijftien generaties verder zullen er misschien nakomelingen van ons wijnstokken planten op een andere planeet. Dat zou fantastisch zijn." En hij voegt er aan toe: "Beam me up, Scotty, send me some wine from Mars!" Een grapje natuurlijk, maar toch.

Nadien komt de pr-manager van Mondavi aan het woord die het heeft over "connecting with nature" en "de "essentie van wijnmaken": Jonathan Nossiter houdt ervan om contradictorische scènes achter elkaar te monteren.

Zo wisselt hij beelden uit de mondiale wijnbusiness af met beelden uit een totaal tegenovergestelde wereld: die van de artisanale wijnboeren die uit een andere tijd lijken te komen. Aimé Guibert, de 78-jarige eigenaar van het bekende Mas de Daumas Gassac in Languedoc, laat geen spaander heel van de moderne wijnwereld: "We moeten eerlijk zijn: wijn is dood." Hij verzette zich trouwens tegen de komst van Mondavi naar zijn streek rond het dorpje Aniane, en kreeg de steun van de burgemeester. Mondavi wilde er investeren in een groot wijndomein, maar dat feest ging niet door. "Een kapitale vergissing", zegt Michel Rolland daarover, "Maar in Languedoc zijn ze altijd traag van begrip geweest."

Een schitterend personage in de film is de oude Bourgondische wijnbouwer Hubert de Montille (toevallig een van mijn favoriete wijnmakers). "Waar er wijnbouw is, is er beschaving, en geen barbarij", filosofeert hij. Toch voert hij een kleine oorlog met zijn zoon Etienne die het domein nu leidt en "soepeler wijnen" wil maken, terwijl zijn vader bekend stond voor strenge wijnen die veel tijd nodig hadden alvorens hun complexiteit prijs te geven. "Vandaag heeft niemand nog tijd om te wachten", zegt Hubert de Montille, "Alles moet alsmaar sneller gaan."

Hij heeft duidelijk een boon voor zijn dochter Alix: helaas is het domein niet groot genoeg om twee families te onderhouden. Vandaar dat Alix als wijnmaker bij Boisset werkt, het grootste Bourgondische wijnbedrijf dat ook internationaal actief is. Maar tijdens de filmopnames verkondigt ze plots dat ze er binnenkort vertrekt: "Ik heb er genoeg van. Ze verkopen dezelfde wijn aan verschillende landen onder verschillende etiketten: ik doe niet meer mee aan dit bedrog."

"Ach", sust haar vader, "De wereld wil bedrogen worden."

Van kruidenier tot kasteeleigenaar

Hij kocht het wereldberoemde Château Pavie en zette heel Saint-Emilion op zijn kop. Een ontmoeting met Gérard Perse.

De levensloop van de 55-jarige Gérard Perse is het typische verhaal van een *selfmade man*. Als zoon van een verver treedt hij in de voetsporen van zijn vader: hij start een bedrijfje in schilderwerken. Enkele jaren later gaat hij failliet. In 1976 neemt hij een kruidenierswinkeltje over in een buitenwijk van Parijs. Zes jaar lang gaat hij elke ochtend naar de vroegmarkt van Rungis om groenten en fruit aan te kopen. Via een vriend krijgt hij de kans om onder *franchising* een supermarkt te beginnen voor Champion. Hij slaagt erin hoge winstcijfers voor te leggen, waardoor hij steeds meer winkels kan overnemen. In 1993 koopt hij Château Monbousquet in Saint-Emilion, vier jaar later Pavie-Decesse, en in 1998 de mythische *premier grand cru classé* Château Pavie. Hij verkoopt alles wat hij bezit in Parijs, en verhuist naar Saint-Emilion: "Al vele jaren was ik gepassioneerd door wijn, en vooral door de wijnen van Saint-Emilion. Ook het stadje zelf en de streek trokken mij enorm aan. Toen ik onverwachts de kans kreeg om daar kasteeleigenaar te worden, heb ik niet gearzeld: ik heb mijn leven volledig omgegooid uit liefde voor de wijn."

Maar de wijnbouwers uit de streek zagen deze rijke supermarkteigenaar uit Parijs niet graag komen. Hij paste methodes in de wijnbouw toe die hier absoluut *not done* waren. De *vendanges vertes* bijvoorbeeld: het vroegtijdig wegsnijden van onrijpe druiventrossen als blijkt dat er teveel productie zal zijn. Op die manier verkrijgt je een betere kwaliteit van de overblijvende druiven, en dus van de wijn. Toen werd dit in Saint-Emilion nog als een ongehoorde verspilling beschouwd, vandaag doet haast iedereen het.

Daarnaast koos Gérard Perse voor oenoloog Michel Rolland, vriend van de Amerikaanse wijncriticus Robert Parker. Beiden staan bekend om hun voorkeur voor volrijpe druiven, geconcentreerde en krachtige wijnen, getekend door een lange rijping op nieuw eikenhout. Men spreekt van "Parkerwijnen", wijnen die tegen de Bordelese traditie van finesse en elegantie zouden ingaan. Gérard Perse werd beschouwd als de man die de eigenheid van Saint-Emilion zou verloochenen. Hij werd afgeschilderd als een keiharde zakenman zonder liefde voor de streek, die er alleen op belust was wijnen aan een zo hoog mogelijke prijs te verkopen op de wereldmarkt.

Gérard Perse spreekt dat met klem tegen: "Ik deed alles uit passie voor de streek en haar wijnen. Ik wilde het terroir van de wijngaarden juist ten volle respecteren, om er het uiterste uit te halen en de wijnen te verbeteren. Ik heb daarvoor zwaar geïnvesteerd, en de inspanningen hebben snel geloond. Zo kreeg Château Monbousquet, een kasteel dat in de vergeethoek was geraakt, opnieuw wereldwijde aandacht. En van Pavie heb ik opnieuw het vlaggenschip van de streek gemaakt. Daar kan heel Saint-Emilion zijn voordeel mee doen."

Gérard Perse liet zich niet intimideren door de pogingen om zijn reputatie schade toe te brengen. In 2001 kocht hij het Château Bellevue Mondotte, met een kleine wijngaard van 2 hectare waar hij een *micro-cuvée* maakte die in de internationale pers bejubeld werd. In datzelfde jaar kocht hij het luxueuze Hostellerie de Plaisance, pal in het historische centrum van Saint-Emilion: geen beter symbool om te zeggen dat hij hier was en van plan was om te blijven.

Bij zijn laatste bezoek aan België bracht Gérard Perse een ruime selectie van zijn wijnen mee. De uitgebreide degustatie bevestigde zijn ondubbelzinnige streven naar kwaliteit, maar tegelijk ook dat hij wel degelijk in een bepaalde wijnstijl werkt, waarbij concentratie, kracht en structuur vooropstaan. Meer bepaald was ik nieuwsgierig naar Château Pavie 2003, want die zorgde dit jaar nog voor beroering in de internationale wijnpers. De Engelse wijnschrijfster Jancis Robinson noemde het een veel te zwoele en zoete wijn die aan Californische zinfandel deed denken, terwijl Robert Parker de wijn de hemel inprees. Ikzelf neig eerder naar de mening van Robinson, maar het feit dat zij haar

misprijzen voor deze wijn zo krachtig uitdrukte (ze gebruikte de term "belachelijk"), toont aan dat Perse de gemoederen blijkbaar makkelijker verhit dan anderen.

Pavie 2000 is echter - en ik wik mijn woorden - een meesterwerk. Dat is geen originele mening, de meeste wijnschrijvers zijn het hierover eens. Terecht, want deze wijn heeft alle kenmerken van een waarlijk grote wijn: een perfect evenwicht, een mooi beheerste houttoets, een concentratie die net niet te ver gaat, een afdronk die blijft nazinderen. De 2001 heeft deze kenmerken ook, maar in meer bescheiden mate. Hij is lichter en een tikje groener, wat wijst op minder rijpe druiven (en wellicht een iets te ver doorgedreven extractie: in 2001 kon je niet op dezelfde manier te werk gaan als in 2000.)

Parker gaf Pavie 2000 een score van 100 op 100: je kan het niet altijd oneens zijn met hem. Jammer dat zulke scores de prijs doen ontploffen. Voor Pavie 2000 moet je nu al meer dan 200 euro per fles betalen. Als je er nog aan kan geraken.

Het onduidelijke wijnjaar

Elk jaar trekt een karavaan Bordelese kasteelenaars door België om de nieuwe jaargang voor te stellen.

2000 was het superjaar. 2001 stond onterecht in de schaduw daarvan: het is een jaar van fijne en elegante wijnen die soms beter zijn dan hun voorgangers. 2003 was het jaar van de grote hitte en de vroege oogst. Maar hoe typeer je 2002? Het is een jaargang die minder makkelijk in één zin te omschrijven is. En dus met een minder duidelijk imago aan haar commerciële parcours begint.

De weersomstandigheden in het voorjaar en de zomer waren verre van ideaal, zeg maar: slecht. Weinig zon, veel regen, lage temperaturen, kortom: alles wat een druif moet hebben om niet rijp te worden. Iedereen dacht aan een nieuw rampjaar zoals 1992. Maar toen kwamen de zon en de droogte in september, en dat duurde tot half oktober.

Was dat voldoende om de slechte zomer te doen vergeten? Konden de druiven de verloren rijpingstijd inhalen? Op de grote terroirs wel, zo werd gezegd: het zou een jaar van de *grands crus* worden. Sommigen nuanceerden dat: alleen de domeinen met zeer getalenteerde wijnmakers waren erin geslaagd een grote wijn te maken. "L'année du vigneron!" werd getoeterd.

Anderen hadden het vooral over de late zomer die een zegen was geweest voor de laatrijpende cabernet sauvignon, en dus voor de wijnen van de linkeroever van de Gironde (Médoc en Pessac-Léognan) waar deze druif dominant aanwezig is. "Un millésime très rive gauche!" klonk het.

De meeste critici waren aanvankelijk weinig positief over de wijnen van de rechteroever (Saint-Emilion en Pomerol) waar de merlot de belangrijkste druif is. Later hoorde je steeds meer commentaren dat de wijnen van Saint-Emilion en Pomerol onverwacht goed geëvolueerd waren sinds de eerste degustaties.

Wat moet je daar nu allemaal van denken, nu de wijnen gebotteld zijn en te koop worden aangeboden? In vrijwel alle vergelijkende degustaties van de vier laatste jaargangen heb

ik vastgesteld dat 2002 als het strengste jaar naar voor komt. "Geef het wat tijd", wordt dan steevast gezegd door de wijnmaker, waarbij graag verwezen wordt naar het jaar 1988 dat heel lang streng en gesloten is geweest maar nu, na zovele jaren, stilaan zijn ware klasse begint te tonen. Maar zal 2002 daarom ook zo evolueren? Je hoorde wel eens hetzelfde zeggen over 1993, maar de meeste wijnen van die jaargang zijn nu al versleten en hebben nooit één spoortje van klasse getoond.

Zeker is dat de wijnen van 2002 tanninerijk zijn. Dat is op zich niet slecht: rijpe tannines kunnen een wijn structuur, kracht en diepte geven, indien de wijnmaker vakkundig en delicaat te werk gaat. Helaas leiden de tannines van 2002 vaak naar een astringente, uitdrogende, bittere afdronk. Dat is het gevolg van doorgedreven concentratie en extractie, wat in een schitterend jaar vol zon geen problemen hoeft te geven, maar in een jaar van moeizame rijping de bittere smaakelementen in de druif benadrukt.

Natuurlijk – zoals in elk jaar – is een aantal wijnmakers erin geslaagd om de zwakke punten van het millésime op te vangen. En niets beter dan een hele dag proeven om het kaf van het koren te scheiden. In een vlaag van groot altruïsme heb ik dat voor u gedaan. Om u over dit onduidelijke jaar toch enige duidelijkheid te verschaffen. Ziehier een lijst van wijnen die u – naar mijn bescheiden mening - met een gerust hart mag kopen (als u tenminste al gewoon bent aan het prijsniveau in Bordeaux).

Graves en Pessac-Léognan (rood): de Chantegrive (alles mooi in evenwicht), Rahoul, de France en La Louvière (voor liefhebbers van finesse), de Fieuzal (altijd betrouwbaar), Haut-Bailly (al decennialang een topper), Larrivet-Haut-Brion (prachtig), Malartic-Lagravière (een bevestiging van het mooie werk van de Belg Alfred Bonnie), Latour-Martillac, Pape-Clément, Smith Haut Lafitte.

Saint-Emilion: Angéus, Canon, Beau-Séjour Bécot, Canon-la-Gaffelière, Figeac, Franc-Mayne, Grand Mayne, La Dominique, Larmande, Trottevieille.

Pomerol: Beauregard, La Conseillante, Clinet (schitterend).

Margaux: Brane-Cantenac, Giscours, d' Issan, Prieuré-Lichine, Malescot Saint-Exupéry, Rauzan-Ségla, Palmer.

Saint-Julien: Léoville-Poyferré, Gruaud Larose, Lagrange, Langoa-Barton, Léoville-Barton, Talbot.

Pauillac: d'Armailhac, Duhart-Milon, Clerc Milon, Grand Puy Ducasse, Haut-Bages Libéral, Lynch-Bages, Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Pontet-Canet, Pibran.

Saint-Estèphe: Lafon-Rochet, Les Ormes de Pez, Phélan-Ségur, Haut-Marbuzet.

Listrac: Clarke.

Haut-Médoc : Belgrave, Camensac, Cantemerle, Citran, La Lagune, La Tour Carnet, Charmail (de wijnen van Haut-Médoc hebben de laatste jaren opmerkelijke inspanningen geleverd en bieden een mooie verhouding tussen prijs en kwaliteit).

Kleinere appellaties: La Fleur de Bouard (Lalande-de-Pomerol), Fontenil (Fronsac), Mont-Pérat (Premières Côtes de Bordeaux), d'Aiguilhe, Sainte-Colombe en Domaine de l' A (Côtes de Castillon), Charron "Les Groupes" en Haut-Bertinerie (Premières Côtes de Blaye), de Francs en Puyguéraud (Côtes de Francs), Bonnet (Bordeaux).

De blindheid van de wijnbouwer

Wie wijn maakt, is automatisch ook een goede wijnproever: het lijkt logisch. Maar het is niet zo.

Al meermaals heb ik me bij proeverijen afgevraagd: wie ben ik om de wijnen van deze hardwerkende wijnbouwers te beoordelen? Ik zou zelf niet eens wijn kunnen maken. Hoe durf ik mijzelf dan de pretentie aanmeten om het werk van deze deskundige ambachtsslui te bekritisieren?

Welnu, ik heb ook al meermaals vastgesteld dat het maken van wijn absoluut geen garantie is om wijn goed te kunnen beoordelen. Integendeel zelfs: in het algemeen hebben wijnbouwers veel minder ervaring in het proeven van verschillende wijnen dan de doorsnee Vlaamse wijnliefhebber. Ik heb al wijnbouwers ontmoet die zodanig vergroeid zijn met hun dorp onder de kerktoren, dat ze niet eens de wijnen uit naburige dorpen kennen. En als ze dan toch de moeite doen om andere wijnen te ontdekken, hanteren ze vaak – ongewild en onbewust - maar één referentie: hun eigen wijn, die al jaren gemaakt wordt volgens de methodes die van vader op zoon werden overgedragen.

In het bedrijfsleven is bedrijfsblindheid een bekend fenomeen: de manager leeft elke dag binnen de vier muren van zijn bedrijf, en vervreemdt daardoor van wat er in de buitenwereld gebeurt en verandert. Vandaar dat hij externe adviseurs inhuurt.

In de wijnwereld bestaat dat fenomeen ook. Men mag niet vergeten dat wijnbouw voor vele families een broodwinning is, een job, een inkomen dat ervoor zorgt dat er dagelijks eten op tafel komt. Wijn is voor hen dus geen aangename hobby of een uit de hand gelopen passie, laat staan een manier om een luxueuze levensstijl uit te dragen. Dag in

dag uit leven en werken deze mensen in hun wijngaard, jaar in jaar uit oogsten zij hun druiven en maken zij in hun kleine vinificatiekelders wijn zoals hen dat aangeleerd is door hun ouders en grootouders. Hun kijk op de globale wijnwereld is beperkt. En zolang hun wijnen verkocht raken, voelen zij geenszins de noodzaak om die wijnwereld beter te leren kennen.

Vijftien jaar geleden gebeurde er echter iets wat velen niet verwacht hadden: ook buiten Frankrijk (en buiten Europa) bleken wijnen gemaakt te worden. En de traditionele klanten van de Franse en Europese wijnbouwers bleken die wijnen zelfs te kopen!

Wat was er aan de hand? Vele wijndorpen onder vele kerktorens daverden op hun grondvesten. Waarom raakte hun wijn plots veel moeilijker verkocht?

Een nieuwe en jongere generatie wijnbouwers beseftte dat je niet langer kan doen alsof er buiten het eigen dorp geen wijnwereld bestaat. Die wereld bestaat wel degelijk, en als je er zelf niet naartoe gaat, dringt hij zich gewoon aan je op.

Voor die jonge wijnbouwers werd het oordeel en het advies van de wereld daarbuiten heel belangrijk. Ik heb dat zelf ondervonden. Heel voorzichtig en tactvol mijn mening geven, hoefde niet meer: ik werd aangemoedigd om duidelijk en direct te zijn in mijn oordeel. Wijnbouwers zijn vragende partij geworden opdat proevers en schrijvers hun mening onomwonden zouden formuleren. Ze beseffen mensen nodig te hebben die al méér in de wijnwereld hebben rondgereisd dan zijzelf. Ze willen er iets van leren. Zelf hebben ze immers de tijd niet, of ze missen een referentiekader dat breed genoeg is om al die wijnen te plaatsen.

Of je een hard oordeel dan ook nog publiekelijk moet neerschrijven in een medium, is een andere kwestie. Ten slotte tref je daardoor mensen in hun broodwinning. Uiteraard schrijf je over een slechte wijn niet dat hij goed is, maar je kan ervoor kiezen om er niets over te schrijven in plaats van hem tot op het bot af te breken. Uiteindelijk hebben de kinderen van de betreffende wijnbouwer geen schuld aan een slechte wijn. Vaak kan je zelfs de wijnbouwer niet eens "schuldig" noemen: hij doet zijn best maar kan gewoon niet beter, bij gebrek aan talent, aan een goed terroir, of aan geld om in goed materiaal te investeren. Natuurlijk zijn er ook charlatans actief in de wijnwereld, of eigenaars van domeinen die menen dat ze een klein fortuin mogen vragen voor middelmatige kwaliteit:

geen medelijden daarmee. Die mensen vragen over hun wijnen trouwens geen oordeel van buitenstaanders: ze hebben het grote gelijk aan hun kant, en tonen zich hoogst verbaasd (en zelfs verontwaardigd) als je een andere mening hebt. Waarom zouden ze zich anders opstellen? Ze hebben genoeg rijke klanten die hun wijnen kopen. Gelukkig is geen enkele situatie eeuwig.

In ieder geval is het duidelijk dat wijn proeven en wijn maken twee verschillende werelden zijn, die een verschillende ervaring en bekwaamheid vereisen. Maar beide werelden zijn ook complementair: de ene kan niet zonder de andere. Persoonlijk verkies ik de wereld van het proeven. Het is de leukste van de twee.

Champagne na het aperitief

Steeds meer champagnehuizen bevelen hun schuimende drank ook aan tijdens de maaltijd.

Ziehier het kenmerk dat alle bedrijven in de wereld gemeenschappelijk hebben: ze vinden nooit dat ze genoeg verkopen. Dat geldt ook voor wijnbedrijven. Altijd weer worden er methodes gezocht om nieuwe klanten te winnen. En om bestaande klanten méér te doen verbruiken. Zelfs als ze – zoals de Franse champagnehuizen – eigenlijk niet te klagen hebben: de wereldvraag naar champagne blijft hoog, en de prijzen eveneens. En toch is er sinds enkele jaren een offensief aan de gang om de consument ervan te overtuigen dat champagne niet beperkt hoeft te blijven tot het aperitief. Dat wisten we natuurlijk al. Maar we zetten het niet om in de praktijk. De gemiddelde wijnliefhebber drinkt champagne bij het aperitief, en schakelt nadien over op witte of rode wijn. De kans die daarmee verloren gaat om méér champagne te verkopen, is de champagnehuizen niet ontgaan.

Waarom zou je een zachte, elegante champagne "blanc de blancs" (gemaakt van uitsluitend chardonnay) niet schenken bij een fijn voorgerecht met vis of schaaldieren? Hebt u al eens een rosé champagne of een "blanc de noirs" (gemaakt van uitsluitend blauwe druiven zoals pinot noir) geprobeerd bij vederwild? Wist u dat een "millésimé" (een champagne gemaakt van druiven uit één enkel oogstjaar) zeer goed kan verouderen en zelfs met rood vlees kan samengaan? Schenk eens een champagne bij kaas! En vergeet niet dat er "demi-sec" champagnes zijn die een perfecte begeleider kunnen zijn van uw dessert.

Dergelijke tips en aanbevelingen worden met de regelmaat van de klok door champagnehuizen de wereld ingestuurd. Ze stellen ook de meest diverse *cuvées* samen om hun belofte "champagne bij het hele menu" te kunnen waarmaken. En ... ze nodigen af en toe journalisten uit om de proef op de som te nemen.

Ik zegde niet nee toen Piper-Heidsieck (een champagnemerik dat deel uitmaakt van de Rémy-Cointreau groep) mij uitnodigde, samen met een aantal andere wijn- en culinaire schrijvers, om in Parijs een "menu au champagne" mee te maken bij een van de meest creatieve Franse koks, Pierre Gagnaire. Al weet je dat zulke evenementen een commerciële bedoeling hebben, de eerlijkheid gebiedt mij te zeggen dat dit een zintuiglijke ervaring werd die voor altijd in mijn geur- en smaakgeheugen gegrift zal blijven. De oenologe van Piper-Heidsieck, de charmante Myriam Faure Brac, had een reeks verrukkelijke speciale *cuvées* meegebracht, waarbij Pierre Gagnaire een al even verrukkelijk menu had samengesteld. Een greep uit het feest: zeetong met lavas en raapjes bij de "Cuvée Rare", een gelei van koolvis met eekhoortjesbrood bij de "Cuvée Millésimé 1998", een kaastrio (verse geitenkaas met honing en wasabi, oude comté met komijn en caramel, camembert met marmelade van appel en venkel) bij de "Cuvée Sublime Demi-Sec" en een vuurwerk van dessertjes bij de nochtans droge "Cuvée Rosé Sauvage".

De lichte euforie die mij daarbij overmeesterde, had zeker niet alleen met dit staaltje van topgastronomie te maken, maar ook met de champagne zelf. Want een "menu au champagne" stijgt sneller naar het hoofd dan wanneer er ook wijn wordt geschonken. Daar is het koolzuur voor verantwoordelijk: het zorgt ervoor dat alcohol sneller in het bloed wordt opgenomen.

Gelegenheden die zeer stijlvol beginnen, kunnen daardoor wel eens afglijden naar een wat decadenter niveau. Ooit werd ik uitgenodigd door Moët & Chandon voor een "diner au champagne" in de 18de-eeuwse woning van Jean-Rémy Moët, de kleinzoon van de stichter. Als aperitief kregen we Dom Pérignon. Tijdens het diner in de historische eetkamer van Jean-Rémy Moët werden er niets dan millésimés geschonken: een brut van 1990 bij het voorgerecht met schaaldieren, een verrassend levendige rosé van 1985 bij de schapebout, en een zoete champagne van 1983 bij het dessert. Een maaltijd in grote stijl. Gaandeweg viel het echter op dat onze gastheer, de PR-directeur van Moët & Chandon, het kennelijk nog lang niet beu was om champagne te drinken. Hij werd steeds vrolijker en loslippiger, en bij de koffie – toen hij ook nog een "Marc de Champagne" serveerde (een *eau-de-vie* gestookt van de pulp van champagnedruiven) – begon hij te vertellen over wijlen de filmster en danser Fred Astaire die in dit huis een feestje zou bijgewoond

hebben dat enigszins uit de hand was gelopen. Astaire zou toen – in niet nader gespecificeerde omstandigheden - een legendarische uitspraak over champagne hebben gedaan: "Champagne makes the girls dance." En met een brede glimlach verkondigde de PR-directeur zijn eigen persoonlijke aanvulling daarop: "And drop their pants." Of hij dit ook van de wegstrookende dames in ons gezelschap verwachtte, is tot op heden onduidelijk.

Menu met kaas en wijn

Rond de combinatie van kaas en wijn bestaan veel misverstanden.
Rode wijn is in elk geval niet altijd de beste keuze.

Op culinair vlak zijn er weinig combinaties waar ik zo van gruwel als een gevarieerde kaasplank met rode bordeaux. Geitenkaas, camembert, comté en roquefort – dat zijn al vier compleet verschillende smaakregisters – liggen broederlijk naast elkaar, terwijl ik mijn tong en verhemelte al voel samentrekken als ik eraan denk dat dit allemaal moet doorgespoeld worden met dezelfde tanninerijke en houtgelagerde wijn. Een "grand cru classé" hoor, dat wel. In Vlaanderen haalt men niet om het even welke wijn boven voor een kaasavond. Nog wat noten erbij, rozijnen, druiven, gedroogde abrikozen: het ziet eruit als een Breugeliaans schilderpalet. Maar het is een nachtmerrie voor het smaakpalet. Hoe is dit toch zo'n diepgewortelde traditie kunnen worden in een land dat erom bekend staat zoveel wijnliefhebbers en wijnkenners in zijn rangen te tellen?

Misschien zijn er historische redenen voor. Een kaastafel verzamelt drie van de oudste voedingsingrediënten: melk, brood en wijn. Tarwe en de wijnstok behoren tot de allereerste teelgewassen van de mensheid en hebben zelfs een diepe religieuze betekenis gekregen: brood en wijn zijn altijd belangrijke elementen geweest in het kerkelijke ritueel. Melk is zo mogelijk nog ouder: we beginnen allemaal ons leven met moedermelk, het eerste voedsel van de menselijke soort. Toen de mens stopte met rondzwerven en zich in nederzettingen vestigde, begon hij ook melk van andere zoogdieren te drinken. Ook deze drank kreeg een religieuze betekenis. In het Oude Testament wordt het Beloofde Land omschreven als "het land van melk en honing". Net zoals bij druivensap moet iemand, wellicht een herder, toevallig ontdekt hebben dat melk een natuurlijke transformatie kan ondergaan. De voorloper van kaas was vermoedelijk het resultaat van de natuurlijke groei van bacteriën in melk, waardoor de vloeibare drank verandert in een homogene yoghurtachtige structuur. Naderhand werden methodes ontwikkeld om zelf de melk te stremmen en het proces van melk tot kaas beter te controleren. Het grote voordeel

was dat kaas beter bewaart dan melk. Op die manier kon men de melk die men niet onmiddellijk opdronk, toch gebruiken.

Maar wanneer begon de mens kaas en wijn te combineren? Volgens geschiedkundige bronnen aten zelfs de Grieken al kaas aan het einde van de maaltijd "om de wijn beter te doen smaken". In de Middeleeuwen werd in religieuze gemeenschappen veel kaas gegeten, en vermits daar ook miswijn werd gemaakt, mag aangenomen worden dat beide producten gecombineerd werden.

Door hun gelijklopende geschiedenis is het onvermijdelijk dat kaas en wijn vaak in dezelfde streken worden gemaakt. Bij beide producten praat men trouwens over "terroir", de combinatie van plaatselijke factoren (bodem, zon, regen, temperatuur) die aan producten van de natuur hun eigen regionale karakter geven. Verschillende kazen hebben trouwens, net als wijn, hun "appellation d'origine contrôlée". De streek van herkomst is dan ook een eerste leidraad geworden om kaas en wijn te combineren. Voorbeelden daarvan zijn de Bourgondische kaas Epoisses met een rode Bourgogne, een witte Sancerre met een "Crottin de Chavignol" uit dezelfde streek, een Comté du Jura met een witte Jurawijn, en een Munster met Gewürztraminer, beide uit de Elzas.

Maar al klinkt het vaak mooi, de combinatie werkt niet altijd. Je moet ook andere factoren in acht nemen. Een van de belangrijkste is dat tannines en kaas niet samengaan. Als je voor rode wijn opteert, kies je dus best voor druivensoorten met minder tannines (zoals sangiovese, gamay en grenache), en voor wijnen die niet teveel nieuw hout hebben gezien. Rode wijnen uit warmere streken doen het meestal beter bij kaas, omdat ze veel fruit bevatten en de tannines zeer rijp zijn.

Maar het is al vaker gezegd en geschreven: witte wijn is doorgaans een nog betere keuze. Dat geldt dan vooral voor geitenkazen en harde pittige kazen van koemelk, waarbij rode wijn de mist ingaat. Respectievelijk een witte sauvignon blanc en een savagnin uit de Jura passen dan veel beter. Ook de weelderige chardonnays uit de Nieuwe Wereld (waarvan ik nochtans geen fan ben) tonen zich vaak van hun beste kant bij een kaasschotel. Kazen met een uitgesproken smaak vragen eerder om een wijn met wat restsuiker, van het type Elzas of Duitse riesling "halbtrocken". Al te zoete wijn, zoals Sauternes, is geen aanrader, ook niet bij een blauwgeaderde kaas: de confrontatie is te agressief, en neutraliseert de smaak van beide.

Zowel kaas als wijn bestaan in vele verschillende smaakregisters, en daarom is de combinatie van verschillende kazen met één wijn eigenlijk onlogisch. Je maakt er beter een meergangenmenu van. Voorgerecht: een selectie van geitenkazen met een witte sauvignon of chenin blanc. Hoofdgerecht: zachte en halfzachte kazen van koemelk met een jonge rode grenache of gamay. Nagerecht: enkele sterker smakende kazen met een halfzoete riesling of pinot gris. Op slag krijgt een "kaasavond" een feestelijk karakter.

Sommelier van het feest

Als feestmenu's worden samengesteld, duikt de onvermijdelijke vraag op: welke wijn hoort hierbij?

Dat ik in mijn familie- en vriendenkring beschouwd word als de wijnkenner van dienst, blijkt overduidelijk tijdens de maand december. Telkens als de feesten naderen, verhoogt het aantal telefoontjes van familieleden die mij verontrust vragen "welke wijn ze moeten serveren". Vrienden droppen hun feestelijk menu in mijn mailbox, met daarbij de licht paniekerige vermelding: "Welke wijn moet ik hier bij schenken?"

De meeste mensen voelen zich onzeker bij het kiezen van wijn. Nochtans is het minder mysterieus dan men denkt. Daarom - wanneer ik mijn deskundig advies verstrek - geef ik er altijd enkele eenvoudige basisregels bij.

Zoals: bij het aperitief drink je champagne (of crémant, cava, spumante, Sekt, cap classique). Natuurlijk zijn er andere mogelijkheden, maar het is feest, en niets is feestelijker, niets maakt de tongen beter los en scherpt meer de honger aan dan een glas gekoelde schuimende wijn.

Nog een basisregel: bij vis drink je witte, bij vlees rode wijn. Eminente Kenners, of zij die zich aldus willen profileren, zullen nadrukkelijk opperen dat "rode wijn ook bij vis past".

Dat klopt. Maar er is geen tijd voor frivoliteiten nu: de feesten staan voor de deur. Je zal trouwens ongetwijfeld vlees als hoofdgerecht serveren, en dan schenk je rode wijn.

Een andere basisregel luidt: schenk lichtere wijnen vòòr zwaardere, jongere vòòr oudere. En is de witte wijn meestal niet lichter en jonger dan de rode? Ach, een voorgerecht met vis en witte wijn, nadien een hoofdgerecht met vlees en rode wijn: dat kan in Vlaanderen nooit fout gaan. Het is waar: witte wijn kan ook een goede keuze zijn bij vlees. Maar onthoud deze eenvoudige regel: alleen bij vlees dat de kleur heeft van de wijn. Bij wit vlees dus. Rood vlees blijft om rode wijn vragen.

En bij de kaas? Ik had het in de vorige column al over de moeilijkheid om verschillende kazen met één enkele wijn te combineren. Maar als kaas opgenomen wordt in een menu, is het niet aangewezen om plots – na de champagne, de witte en de rode wijn - met verschillende wijnen uit te pakken. Probeer daarom eens een Duitse riesling "halbtrocken". Die past zich niet alleen het best aan verschillende kazen aan, maar verfrist bovendien het smaakpalet na de rode wijn, èn bereidt de weg voor naar de zoete wijn bij het dessert. Wat dat laatste betreft: zorg ervoor dat de wijn zoeter is dan het dessert zelf. En: opgelet voor hoofdpijn, want zoete wijnen worden doorgaans sterk gesulfiteerd om te verhinderen dat ze, door de restsuiker, opnieuw aan het gisten gaan. Al deze basisregels kunnen echter genadeloos doorkruist worden door een traditie in vele Vlaamse families. Die bestaat erin dat elk familielid een andere gang van het menu klaarmaakt, om te vermijden dat één familielid alle kommer en kwel van dit feestelijke culinaire gebeuren op zich moet laden. Uiteraard krijgt iemand dan ook de opdracht om voor de wijn te zorgen. En in mijn familiekring – hoe raadt u het?- ben ik dat. "Weer eens het minste werk", zeggen sommige familieleden dan, terwijl ze mij knipogend in de ribben porren. Zij dwalen. Voor de wijn zorgen terwijl elke menugang door iemand anders wordt bereid, is een ware nachtmerrie.

"Let op", zeg ik telkens weer opnieuw, "ik ben afhankelijk van wat jullie bereiden." Maar ik zie ze denken: hij zoekt excuses op voorhand. En dus hoop ik maar dat mijn avontuurlijke schoonzus niet op het idee komt om die hoogst creatieve exotische bereiding te serveren die zij tijdens haar vakantie in het diepe zuiden van Senegal heeft ontdekt en waarvoor zij speciaal scherpe kruiden heeft meegebracht die elke wijn overdonderen.

Bovendien heeft iedereen de neiging om van zijn culinaire bijdrage het hoogtepunt van de avond te maken. Daardoor krijg je een totaal onevenwichtig menu, dat de wijnmeester soms voor onoverkomelijke moeilijkheden plaatst.

Maar desondanks blijven de verwachtingen van mijn tafelgenoten hoog gespannen. Dat is het lot van de "wijnkenner": als hij een wijn schenkt, wordt elke slok op ingetogen, haast religieuze wijze geproefd, terwijl iedereen hoopt op buitenaardse smaaksensaties en gevoelens van diepe euforie. Binnen dit verwachtingspatroon is het moeilijk niet te ontgoochelen.

Het ergste is wel als iemand enkele uren vòòr het feest belt met de mededeling dat "we uiteindelijk toch beslist hebben iets anders te maken". Dan moet ik die héél bijzondere wijn die ik had voorzien, die ik met bovenmenselijk geduld jàren had laten rijpen in mijn kelder en die ik nu pas eindelijk voorzichtig had boven gehaald, die wijn, die nu rechtop staat, die reeds helemaal op temperatuur is gekomen, waarvan het bezinksel reeds helemaal gedaald is tot op de bodem van de fles, die wijn moet ik nu opnieuw gaan neerleggen in mijn kelder, waardoor het bezinksel opnieuw doorheen de fles dwarrelt, de temperatuur weer verandert ... nee, het is geen pretje voor de wijn te moeten zorgen tijdens de feesten.

Moeder, waarom drinken wij?

Waarom drinken wij zo graag wijn? En waarom soms zo veel?

Ziehier een vraag die je je meestal maar stelt als de feiten gebeurd zijn: waarom drinken wij? Je wist dat die ene fles er teveel aan zou zijn, en toch deed je ze open, en toch dronk je dat laatste glas leeg, met alle gevolgen vandien. "De wijn was te lekker", zeg je dan, tastend naar je hoofd. Maar het is een flauw excuus. Soms is een maaltijd ook "te lekker", daarom bezorg je jezelf nog geen indigestie. Nee, de ware reden waarom we soms teveel wijn drinken, is omdat wijn een eigenschap bezit waarover zelden wordt geschreven, maar die ontegensprekelijk de verleidelijkheid van wijn verhoogt: het vermogen tot bedwelming. Die zorgt ervoor dat we geleidelijk aan in de euforie van de roes geraken, en geen maat meer kennen. Dat kan natuurlijk ook met andere alcoholische dranken gebeuren, maar wijn zorgt bovendien voor die ongeëvenaard heerlijke smaaksensaties, en dat leidt tot een fatale combinatie die onweerstaanbaar is. Wijnliefhebbers geven dat verlangen naar bedwelming niet graag toe. Het doet denken aan dronkenschap en verslaving, en daar willen zij niet mee geassocieerd worden. Staat wijn niet hoger op de waardenladder dan pils of sterke drank? Van wijn moet je iets "kennen", en je geniet er dus van op beredeneerde wijze. Maar zou wijn dezelfde aantrekkingskracht hebben zonder zijn bedwelmende werking?

Al sinds zijn ontstaan heeft de mens de behoefte gevoeld om af en toe te ontsnappen aan de aardse realiteit, en aan de beperkingen en remmingen die deze met zich meebrengt. Vandaag zien we het nog altijd, ook in de meest primitieve gemeenschappen. Is er geen alcohol voorhanden, dan neemt men zijn toevlucht tot een plant of boomblad.

Kunstenaars hebben de effecten van bedwelming al uitvoerig geprezen: het zou onder meer de creativiteit bevorderen. Het stelt ons in staat de ratio even los te laten, en daardoor nieuwe ideeën te vinden. Hoeveel poëzie is niet ontstaan onder invloed van

wijn? Misschien is hij daardoor zo'n geliefde drank van dichters geworden. Er zijn trouwens verrassend veel gedichten *over* wijn geschreven. Het boek "Met jou open ik oude nachten" ("De mooiste wijngedichten uit de wijnliteratuur") biedt daarvan een mooie selectie.

Maar er is nog een diepere reden waarom mensen naar de zachte, fluwelen bedwelming van wijn verlangen: het is een vorm van troost, zoals muziek. Een balsem voor het harde besef dat het leven weinig meer is dan een korte periode tussen geboorte en dood. "Geef mij nog wat wijn, want het leven is niets", luidt een zin uit bovenvermeld boek.

Geen wonder dat wijn en religie altijd nauw verbonden zijn geweest met elkaar. Filosofen en psychologen hebben al gewezen op de troostende functie van religie, in zekere zin ook een vorm van bedwelming, zij het een geestelijke.

Tegelijk heeft precies de religie vaak gewaarschuwd voor de gevaren ervan, al ging het dan vooral om de bedwelming door materiële genietingen (die wellicht ervaren werd als een concurrent voor de religieuze variant). In landen zonder scheiding tussen kerk en staat is alcohol daarom verboden. Maar ook de Verenigde Staten, "land of freedom", heeft een periode van complete drooglegging gekend. Die invloed is er nog altijd: in Amerika moet op wijnflessen de expliciete vermelding staan dat het drinken van wijn problemen kan veroorzaken bij het autorijden, het bedienen van machines en tijdens zwangerschap, alsook dat er in het algemeen gezondheidsrisico's aan verbonden zijn. Zelfs in Frankrijk, wijnland bij uitstek, loopt sinds enige tijd een anti-alcoholcampagne waarbij het drinken van wijn als een gevaar wordt voorgesteld. In een tv-spot worden handen getoond die ziekenhuisapparatuur bedienen, gevolgd door het beeld van een hand die een glas weigert: "Un petit geste peut vous en épargner beaucoup d'autres", is de boodschap. Een advertentie, met het beeld van een gevuld wijnglas, waarschuwt voor het feit dat het menselijk lichaam "dag na dag" de gevolgen van het drinken van alcohol opstapelt.

Niemand kan ontkennen dat er wel degelijk gevaren zijn. Maar de meeste hebben te maken met alcohol in het algemeen, niet met wijn in het bijzonder. Helaas is wijn een absoluut verrukkelijke drank, en dus kan je er moeilijker aan weerstaan. Is het risico op verslaving dan groter? Ik stel mij zelf wel eens die vraag: elke avond heb ik een onweerstaanbaar verlangen naar wijn, ben ik dan verslaafd? Nu is het zo dat je vaak wijn

moet drinken om er echt iets van te kennen, maar ik moet toegeven dat het verlangen ernaar niet louter professioneel is. Mocht mijn dokter mij morgen vertellen dat ik nooit meer wijn mag drinken, dan zou ik diep ongelukkig zijn. Wijst dat niet op afhankelijkheid? Ach, het heeft niets te maken met alcohol, troost ik mij dan, want nooit - maar dan ook nooit - voel ik hetzelfde verlangen naar een andere drank dan wijn.

De toekomst van de wijn

Welke veranderingen zijn er op til in de wijnwereld? Enkele voorspellingen.

Onlangs liet de Amerikaanse wijnschrijver Robert Parker een lijst met 12 voorspellingen verschijnen op zijn website. Sommige daarvan zijn oud nieuws. De opkomst van alternatieven voor de kurk (zoals de synthetische variant en de schroefdop) werd al meermaals gesignaleerd. Ook de groeiende vraag naar fruitgedreven wijnen (met een minder lange of helemaal geen houtrijping) is een gekend fenomeen. En inderdaad, er zullen steeds meer wijnen komen uit landen als Roemenië, Rusland, Mexico, China, Japan, Turkije en India.

Interessanter is zijn visie op de veranderingen in de wijndistributie, vooral omdat die in Amerika helemaal anders is georganiseerd dan bij ons in Europa. In Amerika mogen buitenlandse wijnen alleen het land binnen via een Amerikaanse invoerder. Die mag vervolgens verkopen aan een grossist, die op zijn beurt mag verkopen aan een winkel of winkelketen. Dit systeem in etappes is een erfenis van de Drooglegging in het begin van vorige eeuw : de verkoop van alcoholische dranken wordt in Amerika nog altijd met de grootste voorzichtigheid benaderd. Maar voor de consument worden de wijnen daardoor duurder, want elke tussenpersoon wil natuurlijk iets verdienen. Dit systeem is niet houdbaar, zegt Parker, en de wijnverkoop via het internet (ook een groeiende trend) zal de verandering alleen maar versnellen. Tegen 2015 zal een Frans of Italiaans wijndomein rechtstreeks kunnen verkopen aan een winkelketen of restaurant in de Verenigde Staten. Voor Europeanen is dat geen verrassend nieuws: hier mogen winkelketens en restaurants wijnen rechtstreeks invoeren. Maar de veranderingen in Amerika kunnen de vraag, de beschikbaarheid en dus de prijzen van wijnen in de rest van de wereld wel beïnvloeden. In Europa wordt vandaag het overgrote deel van de wijnen gekocht in supermarkten, onder meer door de voordelige prijzen. Traditionele wijninvoerders zien zich daarom verplicht zich op exclusievere wijnen toe te leggen, of op wijnen waarvan de productie te

beperkt is om alle verkooppunten van een keten te bevoorraden. Er zijn ook invoerders die als tussenpersoon tussen wijndomein en supermarkt fungeren. Een mogelijk nieuw fenomeen is de "wijnsupermarkt". De Spaanse groep Lavinia is daarmee begonnen: er zijn al vestigingen in Madrid, Barcelona en Parijs. Nieuwe openingen in Europa zijn gepland. De winkels bieden een prachtige selectie van wijnen uit de hele wereld, en zijn onberispelijk ingericht. Alle verkopers zijn gediplomeerde sommeliers, er worden wijncursussen ingericht, de wijnen worden volgens de regels van de kunst bewaard, en je kan ze zelfs in een gekoelde bestelwagen aan huis laten leveren. Natuurlijk heeft al die service zijn prijs.

Van prijs gesproken: Parker voorspelt dat 's werelds duurste wijnen nog duurder zullen worden. Volgens hem zal hun prijs in de komende 10 jaar meer dan verdubbelen. Ik vrees dat hij gelijk heeft. Er zijn steeds meer mensen in de wereld die de meest waanzinnige prijzen voor exclusieve wijnen kunnen en willen betalen, onder meer voor de Franse *grands crus classés*. Niet voor niets investeren zovele banken, verzekeraars en zakenlui in deze peperdure kastelen.

Anders is het gesteld met de modale Franse wijnen: heel wat domeinen zullen in de komende jaren overkop gaan. Behalve indien er hervormingen in de strakke wijnwetgeving komen, om de internationale concurrentie beter aan te kunnen.

Welke wijnlanden en -streken kunnen de toekomst wel met vertrouwen tegemoet zien? Zuid-Italië, Spanje en Argentinië, zegt Parker. Ik zou er nog Oostenrijk en Griekenland aan toevoegen, al zal het daar zo snel niet gaan. De evolutie in Zuid-Italië is al volop bezig. De prijzen van de Noord-Italiaanse wijnen rijzen de pan uit, en daar profiteren de Zuid-Italiaanse streken van. Om nog te zwijgen van de eilanden Sardinië en Sicilië, waar de kwaliteit met reuzensprongen is vooruitgegaan.

In Spanje gaat het ook snel. Onlangs reisde ik in één week tijd door de meeste appellaties. Ondanks het helse ritme kon ik mij vergewissen van de grootse plannen en het onstuitbare enthousiasme in de wijnbedrijven daar. Spanje zit in de lift, zoveel is duidelijk, en de Spaanse wijnmakers weten het. Gedaan met de stoffige, geoxideerde en veel te lang op hout gerijpte Rioja's. Spanje buit zijn klimaat vandaag ten volle uit om zuivere, soepele, fruitgedreven wijnen te maken, helemaal in de trend van de tijd. De

gewoonte om er wijn te laten proeven in mooie grote wijnglazen is een teken van het heersende zelfvertrouwen. De Fransen kunnen er nog wat van leren.

Frankrijk wordt trouwens ook door Argentinië de loef afgestoken, deze keer met een Franse druif, de malbec. Die levert in haar bakermat, onder meer in Cahors, vrij stugge wijnen, maar in Argentinië leidt ze tot wijnen die veel ronder en toegankelijker zijn.

Argentinië heeft van de malbec dan ook haar paradepaardje gemaakt. Argentijnse malbecwijnen breken internationaal overal door en wordt een grote toekomst voorspeld.

Een Franse druif in Argentinië

In haar bakermat Frankrijk levert ze donkere, stugge wijnen. Maar in Argentinië toont ze zich van haar beste kant. De malbec.

Vandaag wordt malbec vooral geassocieerd met Argentinië. Dat zegt al iets over het internationale succes dat Argentinië met deze druif behaalt. Maar eigenlijk is malbec een inheemse druif van Zuidwest-Frankrijk.

Lange tijd maakte zij deel uit van de beroemde Bordeaux-mélange (naast cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot en petit verdot). Maar het plaatselijke klimaat lag haar duidelijk niet: de opbrengst was onregelmatig, en de druif bleek gevoelig voor rotting en *coulure* (vernietiging van de bloesem). Geleidelijk aan verdween malbec dan ook uit Bordeaux. In de nabijgelegen appellatie Cahors is zij de belangrijkste druif gebleven: wijn uit Cahors moet voor 70% malbec bevatten. Maar Cahors heeft altijd bekend gestaan voor zijn stroeve, boerse, stugge wijnen, die bij het publiek nooit echt aansloegen.

Eens verhuisd naar Argentinië, toonde de malbec zich van haar beste kant. Plots bleek zij in staat om wijnen te leveren die geurig, fruitig, fluwelig en mondvullend zijn. Ze zijn snel drinkbaar, maar kunnen ook goed ouderen. Kortom: wijnen die alles hebben om de hedendaagse wijndrinker te bekoren.

Dat is moederland Frankrijk niet ontgaan. De Franse groep Pernod Ricard kocht een van de grootste Argentijnse wijnbedrijven, Etchart. Moët & Chandon richtte er Bodegas Chandon op. De bekende gebroeders Lurton uit Bordeaux investeerden er, evenals de Franse oenoloog Michel Rolland. En ook grote internationale groepen zoals Seagram en Allied Domecq sprongen op de malbectrein.

Hoe komt het dat deze druif zoveel betere resultaten geeft, zo ver van haar bakermat?

In de eerste plaats ligt dat aan het warmere klimaat: de malbec wordt in Argentinië goed rijp, wat de tannines merkkelijk verzacht. Tegelijk zijn er in de hooggelegen wijnstreken grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, zodat de rijping geleidelijk verloopt en de frisse zuren niet verloren gaan. Op die manier vertoont Argentijnse malbecwijn niet de alcoholische plompheid waar zovele wijnen uit de Nieuwe Wereld aan lijden. Ten slotte is er het droge klimaat, waardoor de malbec zijn grote probleem in Frankrijk, rotting, hier niet kent.

Eigenlijk is het verwonderlijk dat malbec niet vroeger aan zijn internationale veroveringstocht is begonnen. De druif heeft in Argentinië immers een lange voorgeschiedenis. Reeds in de tweede helft van de negentiende eeuw werd ze hier aangeplant, met stekken uit Bordeaux. Maar de Argentijnse wijndomeinen konden gedurende lange tijd al hun wijn kwijt op de binnenlandse markt, al ging het dan vooral om goedkope slobberwijn. Het land is de op vier na grootste wijnproducent ter wereld, maar de Argentijnen behoren ook tot de grootste *wijnconsumenten* ter wereld.

Zelfs bij de opkomst van de Nieuwe Wereld, vijftien jaar geleden, bleef Argentinië nog een tijd uit de internationale schijnwerpers. Maar toen het met de Argentijnse economie minder goed begon te gaan, veranderde dat. Zeker na het uitbreken van een diepe economische crisis in 1999, toen de binnenlandse vraag instortte, moesten de wijnbedrijven zich noodgedwongen op de buitenlandse markt richten. Door de devaluatie van de peso waren de wijnen in het buitenland bovendien zeer goedkoop geworden, wat de opmars van de Argentijnse malbec heeft versneld.

Maar als iets succes heeft, wil iedereen graag een graantje meepikken. En dan blijkt wel eens dat het niet al goud is wat blinkt. Dat stelde ik, samen met andere proevers, vast bij verschillende degustaties van een uitgebreide reeks malbecwijnen die op de Belgische markt verkrijgbaar zijn. Gelukkig waren er voldoende exemplaren tussen waarmee de Belgische wijnliefhebber zich een idee kan vormen van wat goede Argentijnse malbec kan zijn. Cavas Weinert en Altos Las Hormigas werden algemeen geloofd door elke proever (invoer door De Coninck). De Reserva 99 van Altos Las Hormigas was bovendien een mooi voorbeeld van reeds gerijpte malbec: een zoete kruidigheid gecombineerd met fijne zuren en tannines, evenwichtig, versmolten en complex (hij kost wel 25,50 euro).

Andere uitschieters waren Alta Vista (ingevoerd door Great Grapes) en Antis (ingevoerd door Leirovins). In een lagere prijsklasse waren het vooral de malbecwijnen van de familie Zuccardi die een positieve quotering kregen (invoer door Matthys). Vooral de lichte en elegante Santa Julia - waarvan de basiscuvée maar 6 euro kost en de Reserva 8,8 euro - is een wijn met een uitzonderlijke verhouding tussen prijs en kwaliteit: een aanrader. Ook Trivento (ingevoerd door Chacali) kon menig proever bekoren, hoewel de wijn iets makkelijker en "commerciëler" is. Maar voor zijn prijs (5,36 euro voor de basiscuvée) ben je zeker niet bedrogen.

Wie van de meer typische Nieuwe Wereld-stijl houdt (met nadruk op concentratie, kracht en alcohol), kan terecht bij Norton en Humberto Canale (invoer door Ad Bibendum).

De opmars van de Duitse wijn

Honderd jaar lang was Duitsland de paria van de wijnwereld. Vandaag staat het land weer op de wijnkaart van toprestaurants.

De Duitse wijn heeft een lange en moeilijke eeuw achter de rug. Niemand dronk het nog, behalve de Duitsers zelf. Dat had het land geheel aan zichzelf te wijten. Niet alleen was er het desastreuze effect van de twee wereldoorlogen op het imago van Duitsland, en dus van de Duitse wijn. Hoe zou een dergelijke barbaarse natie in staat zijn om verfijnde wijnen te maken? Maar er was ook het fenomeen van de in alle opzichten goedkope, flauw-zoete wijntjes à la "Liebfraumilch", geboren uit torenhoge oogstopbrengrsten, en massale toevoeging van suiker en sulfiet. Die duwden het reeds rampzalige imago van Duitsland als wijnland nog verder de dieperik in. De tijd van vòòr de Eerste Wereldoorlog, toen Duitse riesling even duur werd verkocht als de *grands crus classés* van Bordeaux, zelfs in de Parijse brasserieën, was nog slechts een verre en vage herinnering. Vroeger een gegeerde drank aan de tafels van de Europese vorstenhuizen en Russische tsaren, werd Duitse wijn nu door de adel gemeden als de pest. Pas in de jaren 1970 bleek de herinnering aan de Tweede Wereldoorlog wat weg te deemsteren, of werd althans de link tussen de nazi's en Duitse wijn niet meer automatisch gelegd. Terzelfdertijd hadden de Duitse wijnbouwers bijzonder grote inspanningen geleverd om zichzelf te overtreffen. Beschikten zij immers niet over het ideale klimaat en terroir om wijn te maken van de "koningin der druiven", de riesling? Wie ooit de wijngaarden langs de Moezel en de Rijn heeft bezocht, voelt en ziet meteen dat hier grote wijn kan gemaakt worden. En zo geschiedde. Een aantal Duitse wijndomeinen leverde jaar na jaar een dergelijke verbluffende kwaliteit af, dat het niet anders kon of de interesse van de wijnwereld werd opnieuw aangewakkerd. Wijnliefhebbers vallen vooral

voor de ragfijne zuiverheid en aromatische precisie van Duitse riesling, gecombineerd met een mineraligheid die ongeëvenaard is in de wereld. Zelf heb ik ook – na een periode van weigerachtigheid – de inspanning gedaan om Duitse riesling te leren kennen, en het heeft mijn proefgedrag definitief veranderd. De begrippen zuiverheid, precisie en mineraligheid hebben voor mij een nieuwe dimensie gekregen, met als gevolg dat ik veel kritischer ben geworden tegenover andere wijnen die zichzelf ook die eigenschappen toedichten. Een wijninvoerder noemde Duitse riesling ooit "sap uit de rotsen", en dat is de omschrijving die de zintuiglijke drinkervaring het dichtst benadert. Let wel: ik heb het dan over *droge* Duitse riesling ("trokken" op het etiket). De zoetere varianten kunnen weliswaar even kwalitatief zijn, maar het is een andere wijnstijl, minder geapprecieerd door de Belgische wijnliefhebber. Ik heb al vaker ervaren dat mensen ontgoocheld zijn over Duitse wijn als ze restsuiker gewaarworden. Het bevestigt het imago dat ze al van Duitsland hadden: het land van de zoeterige wijnen.

In ieder geval is Duitse wijn ook in België aan een serieuze inhaalbeweging bezig. Op de wijnkaarten van Belgische toprestaurants wordt steevast een plaats voor Duitsland voorbehouden. Dat heeft ook te maken met de veelzijdigheid van riesling, makkelijk inzetbaar bij complexe gerechten met contrasterende ingrediënten en kruiden, en bij gerechten met exotische toetsen.

Een belangrijk leverancier van deze restaurants is François Langbeen, een voormalig ambtenaar van het Antwerpse provinciebestuur. Gepassioneerd door wijn, merkte hij al vroeg de stijgende kwaliteit van de Duitse wijn op, en in 1991 zette hij de grote stap: hij stopte met zijn ambtenarenloopbaan, en installeerde zich als invoerder van Duitse wijnen. Velen zullen hem toen meewarig bekeken hebben: hoe kon hij denken dat je van de invoer van alleen Duitse wijn zou kunnen leven? Maar vandaag heeft Langbeen een bloeiende importzaak, en voert hij nog altijd geen wijnen uit andere landen in.

Integendeel: vermits hij de eerste was om Duitse wijn in te voeren in België, kon hij als eerste het kruim van de Duitse wijnbouw contacteren. Daardoor zitten in zijn portefeuille namen als Fritz Haag, Toni Jost, Juliusspital, Bercher, Koehler-Ruprecht, Zilliken, Georg Breuer, August Kessler, Franz Künstler, allemaal domeinen die nog grotendeels onbekend waren toen François Langbeen als invoerder begon, maar die intussen echte beroemdheden in de wijnwereld zijn geworden. Het gevolg laat zich raden: door de sterk

groeierende vraag (onder meer uit Azië en Amerika), zijn de Duitse topwijnen steeds moeilijker te krijgen en stijgen de prijzen. Zelfs François Langbeen, die een lange vertrouwensrelatie met hun wijnmakers heeft, ziet het aantal wijnen dat hem wordt toegekend inkrimpen. Hij prijst zich gelukkig dat hij ook deze evolutie zag aankomen. In het verleden kocht hij Duitse rieslings aan zeer redelijke prijzen, omdat niemand ze toen wou. Vandaag kennen de wijnliefhebbers het vermogen van Duitse riesling om prachtig te verouderen, en zijn oudere jaargangen zeer gegeerd. François Langbeen haalt ze bij elke degustatie met de glimlach boven.

Kasteelvrouw met Belgische roots

Als kleindochter van een Belgisch wijnmaker leidt ze een wijnkasteel in het mannenbastion van Bordeaux: Véronique Sanders.

"Château Haut-Bailly is niet in onze familie gebleven", zegt Véronique Sanders mij, "Maar onze familie is wel in Château Haut-Bailly gebleven."

Die woorden vatten de situatie goed samen die ontstond na de verkoop van dit gerenommeerde Bordelese wijnkasteel in de appellatie Pessac-Léognan.

Sinds 1955 was het kasteel in handen van de familie Sanders, een familie met Belgische wortels. Decennialang maakte zij wijnen met een opmerkelijk constante kwaliteit en een eigen elegante stijl. Haut-Bailly werd een begrip in de wijnwereld. Maar in 1998 verkocht haar grootvader Jean Sanders – bij gebrek aan opvolging - het domein aan een Amerikaans bankier, Robert Wilmers. Dat betekende normaal het einde van een succesrijke wijndynastie.

Maar dat was buiten kleindochter Véronique Sanders gerekend, toen 29 jaar. Zij had de wijnmicrobe van haar grootvader geërfd, en stelde Robert Wilmers voor om de leiding van het wijnkasteel in handen te nemen. Commercieel zou dat een goede zaak zijn, zo argumenteerde zij, want op die manier worden de historische familiale wortels van het domein bewaard, wat altijd een sterk verkoopargument is in de wijnwereld. De Amerikaan ging op haar voorstel in.

In de streek werd dit met argusogen gevolgd. Een vrouw aan het hoofd van een *château*, dat is in het fiere mannelijke Bordeaux niet gebruikelijk. Maar Véronique liet zich niet imponeren en slaagde erin een reeks prachtige jaargangen af te leveren, waarin de

gekende zacht-elegante stijl van Haut-Bailly verder werd doorgetrokken (en in 2000 en 2001 een voorlopig hoogtepunt bereikte).

Dat ging gepaard met heel wat investeringen, waarvoor de nieuwe Amerikaanse eigenaar het nodige geld vrijmaakte. Letterlijk elk gebouw werd onder handen genomen. De hele keten van vinificatie en rijping werd vernieuwd. Op de kleinste details werd gelet. Zo werd de vibrerende tafel (om kleine onzuiverheden uit de oogst te verwijderen) na de ontsteelmachine geplaatst in plaats van – zoals gebruikelijk – ervòr.

"We hebben alle tradities en handelingen in vraag gesteld", vertelde Véronique mij, "Zelfs diegene waarover niemand nog nadenkt. Zo kwamen we tot de simpele vaststelling dat het eigenlijk onlogisch is om een vibrerende tafel vòr de ontsteler te plaatsen. Want als de druiven nog aan de trossen hangen, kunnen de kleine onzuiverheden niet loskomen. Dat kan pas gebeuren eens de druiven los van hun trossen zijn." Een redenering van een ontwapenende eenvoud.

De fijne wijnstijl van Haut-Bailly is mede te danken aan het gedoseerde gebruik van eikenhout. Slechts de helft van de productie wordt op nieuw eikenhout gelagerd, de andere helft gaat in gebruikte vaten. Op die manier is de houttoets in Haut-Bailly nooit nadrukkelijk. De wijn toont zijn zachte charmes reeds in zijn jeugd (wat verwonderlijk is, gezien het hoge percentage van 65% cabernet sauvignon). Maar dat betekent niet dat het geen bewaarwijn zou zijn, integendeel. Ik heb oudere jaargangen gedronken die mij zowaar euforisch stemden omwille van zoveel aromatische en fluwelige finesse. Het verhaal wil trouwens dat de overgrootvader van Véronique, Daniel Sanders, Château Haut-Bailly kocht nadat hij een jaargang 1945 had gedronken. Dat overtuigde hem van het potentieel van het domein. Hij kon het bovendien tegen een lage prijs kopen, want niemand wilde het. Kennelijk zat de neus voor wijn toen al in de familie. Maar het is pas zijn zoon Jean die de kwaliteit echt op consistent hoog niveau heeft gebracht. Nochtans begon die het domein pas te leiden toen hij al 60 was. Hij introduceerde onder meer een tweede wijn, La Parde de Haut-Bailly, waarvoor hij het minder geslaagde gedeelte van de oogst gebruikte, zodat dit niet meer in de eerste wijn terecht kwam. Jean Sanders was op alle vlakken een veeleisend en eigenzinnig man. Veronique vertelde mij dat de beroemde wijncriticus Robert Parker hem ooit vroeg hoe het kwam dat Haut-Bailly in zijn jeugd nogal "licht en mager" overkwam maar vervolgens in de fles aan diepte en volheid

scheen te winnen. "Omdat ik geen wijnen maak om wijnschrijvers te imponeren", had Veroniques grootvader geantwoord, en daarmee was de kous af.

Naar Bordelese maatstaven is Haut-Bailly een klein domein: 32 hectare, waarvan 28 hectare beplant met wijnstokken. Dat is altijd zo geweest. Gezien het wereldwijde succes had de familie Sanders kunnen bezwijken voor de commerciële verleiding om het domein uit te breiden, maar dat is niet gebeurd. Zo bleef het mogelijk om een minutieuze controle over alles te behouden. Er zijn vandaag 16 voltijdse medewerkers.

Pas verleden jaar werd de restauratie afgewerkt van de gebouwen waarin Véronique Sanders woont. Het typeert deze door wijn gepassioneerde dame: eerst wordt aan de wijn gedacht, dan pas aan het wonen.

Belgische fruitwijn in toprestaurants

Dit is Belgisch: wijn van rabarber, kweepeer, kers, aardbei ...

En hij staat op de wijnkaart van internationale toprestaurants.

Wat hebben de restaurants Plaza Athénée in Parijs, Troisgros in Roanne en Gordon Ramsay in Londen met elkaar gemeen? Drie Michelinsterren, jawel. Maar ze hebben ook een Belgische fruitwijn op hun kaart staan, afkomstig uit een onooglijk Belgisch dorpje vlakbij de Franse grens, Roisin. Daar maakt de familie Boucart onder het label "Les Vins de Roisin" al sinds generaties wijn van vruchten als kweepeer, rabarber, kers, aardbei, framboos en aalbes. Maar deze wijn heeft niets vandoen met de vruchtenwijn die her en der in België door hobbyisten wordt gemaakt. Hier is een gediplomeerd oenoloog aan het werk, Ludovic Boucart (28 jaar), afgestudeerd aan de Universiteit van Bourgogne. De wijn wordt dan ook gevinifieerd als een echte druivenwijn, met een zorgvuldige selectie en zachte persing van het fruit, een langdurige fermentatie in inox gistkuipen, en een maandenlange rijping op eikenhouten vaten uit Bourgogne.

Ludovic heeft de leiding genomen over het wijnbedrijfje dat zijn vader Jean-Marie had opgericht. Deze voormalige postbode, een gepassioneerd wijnliefhebber, was al 35 jaar bezig om de vinificatie van fruitwijn te perfectioneren. In 1994 zette hij de stap om er voltijds voor te gaan.

Zijn zoon wilde aanvankelijk rondreizend wijnmaker worden. Maar tijdens een van zijn stages in Bourgogne, bij Olivier Leflaive, liet hij de familiale wijn proeven. Leflaive raadde hem aan het werk verder te zetten. "Hiermee heb je iets unieks en exclusiefs", had hij gezegd, "In plaats van de zoveelste chardonnay te gaan maken."

Het zette Ludovic aan het denken, en hij besliste om in de zaak van zijn vader te stappen. Beiden zijn maniakaal in hun werk. Zo lieten ze een fruitpers bouwen, speciaal op maat

voor hen. Een gewone druivenpers leverde immers niet het gewenste resultaat voor de vruchten die zij gebruiken.

Het fruit wordt aangekocht op basis van criteria die elke goede wijnmaker hanteert: het oogstrendement moet binnen de perken blijven, en het fruit moet rijp en gezond zijn, liefst van biologische teelt.

Nadien wordt het fruit gewassen en manueel getrieerd. "Mijn kersenwijn vinifieer ik zoals een Bourgondische Volnay of Pommard", vertelt Ludovic, "Een deel van de steeltjes wil ik mee in de gistingskuip om de wijn structuur te geven, maar alleen de steeltjes met rijpe tannines. Daarom moeten we kers per kers de steeltjes controleren, om ze vervolgens te verwijderen of te behouden."

"Het moeilijkst zijn de aardbeien, vanwege de vele kleine pitjes in het vruchtvlees. Daarom doen we eerst een koude inweking van de vruchten vòòr de gisting, en worden ze vervolgens zacht geperst, om ze ten slotte te vinifiëren zoals een witte wijn."

De inox gistingskuipen zijn dezelfde als die in traditionele wijnstreken worden gebruikt, en de vinificatie verloopt identiek. "Alleen moeten wij meer suiker toevoegen om aan 13% alcohol te geraken", zegt Ludovic. Dat percentage wil hij absoluut halen omdat de aroma's zich pas dan voluit ontplooiën, en de bewaarkracht van de wijn verbetert zodat hij minder sulfiet moet gebruiken. Daarnaast opteert Ludovic voor een extra trage gisting (soms tot 1 jaar). Dat is riskant, maar stelt hem in staat om een maximale aromatische expressie en meer diepte in de wijn te krijgen. Vervolgens wordt een gedeelte van de productie 18 tot 36 maanden op eikenhout gelagerd. Vandaar dat de jaargang 2002 nu pas op de markt komt.

Ik vraag hem of er veel verschil is tussen de jaargangen. "Net zoals voor druivenwijn", zegt Ludovic, "Alle vruchten ondergaan de invloed van de jaarlijks wisselende weersomstandigheden. Daarom moeten ook wij elk jaar onze vinificatie aanpassen."

De wijn evolueert nog verder in de fles, waarbij de aroma's veranderen. Ik proef een mooi versmolten wijn van kweeper uit 1995, die nog verrassend jong en levendig is. Ook recentere wijnen verbazen mij. Allemaal getuigen ze van de aandacht voor het detail vanwege de wijnmakers: ze zijn zuiver, precies en evenwichtig. Sommige zouden blind zeker verward worden met een druivenwijn. Andere zijn duidelijk getypeerd door hun vrucht, maar op een subtiele wijze, verweven in een complex geheel van andere aroma's.

De witte rabarber 2001 heeft zowaar mineralige toetsen. "Dat krijgen we vooral van fruit dat in contact staat met de grond", legt Ludovic uit. De wijn van kweeper doet aan een Elzaswijn van late oogst denken, en vraagt om ganzenlever. De aardbei 2001 is een lichtzoete aperitief- of dessertwijn, maar met een verrassende lengte.

De wijnen hebben de afgelopen jaren verschillende prijzen gewonnen op wedstrijden in Brussel en Londen. En wat hebben de Belgische restaurants Saint-Christophe in Kortrijk, Château du Mylord in Ellezelles, L'Eau Vive in Profondeville, L'Essentiel in Temploux, L'Air du Temps in Eghezée en L'Eveil des Sens in Montigny-le-Tilleul met elkaar gemeen? Eén Michelinster, maar ze hebben nu ook "Les Vins de Roisin" op hun wijnkaart gezet.

Wijn uit een land van skivakanties

Zwitserland associëren we spontaan met skipistes, en dus met een klimaat dat ongeschikt is voor wijnbouw. Maar dat klopt niet.

Met een gemiddelde temperatuur in juli van 19,4 graden Celcius, doet Zwitserland niet onder voor gereputeerde wijnstreken als Bourgogne, Loire en Elzas. Er is heus niet alleen sneeuw in dit land, gelegen tussen de vier belangrijke wijnlanden Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk en Italië. Klimaat en bodem zijn wel degelijk geschikt voor wijnbouw. En Zwitserse wijnmakers gaan even professioneel en meticuleus te werk als hun collega-horlogemakers. Toch is Zwitserse wijn zo goed als onbekend, en dus ook onbemind.

Deels heeft dat te maken met het feit dat Zwitserland nooit veel moeite heeft gedaan om haar wijnen bekend te maken: de Zwitsers drinken hun wijn zelf op. Slechts een miniem percentage (rond 2%) wordt geëxporteerd. De kostenstructuur van dit welvarende land zit daar voor iets tussen: wijnmaken is duur in Zwitserland, en dus zijn de wijnen dat ook. Vandaar dat vooral de goedkopere exemplaren buiten de grenzen bekend raakten, zoals de "fendant", het après-ski-wijntje dat ook dienst doet bij de "raclette", de Zwitserse kaasfondue. Maar Zwitserland heeft wel degelijk zijn topwijnen. De wijnmakers zijn er zich terdege van bewust dat ze slechts voor een kleine "niche" van de wereldmarkt werken, en maken bijgevolg vaak zeer persoonlijke en originele wijnen, onder meer met inheemse druivensoorten die alleen in Zwitserland voorkomen.

Dat trok de aandacht van de jonge Brusselaar Xavier Faber, die in 2000 op 25-jarige leeftijd Eerste Sommelier van België werd. Toen hij de Zwitserse wijnen ontdekte, zegde hij het sommelierschap vaarwel en ging hij zich toeleggen op het promoten van Zwitserse wijn in ons land. "Zoveel verborgen parels, dat kon ik niet laten liggen", zegt hij. Hij contacteerde de federatie van de Zwitserse wijnbouwers en stelde vast dat hij net op een

goed moment kwam. Wijn-eiland Zwitserland onderging evenzeer de invloed van de wereldwijde concurrentie, en de binnenlandse vraag slabakte. De Zwitsers hadden net het plan opgevat om met een nieuw concept hun wijn in het buitenland beter bekend te maken: een wijnbar en -winkel in het hart van de belangrijkste Europese steden, helemaal gewijd aan de Zwitserse wijn. Samen met Xavier Faber kon Brussel de spits afbijten. Vandaag zijn er meer dan 200 Zwitserse wijnen te proeven en te koop. "Eigenlijk heeft de crisis in de Zwitserse wijnbouw de kwaliteit van de wijnen nog verbeterd", stelt Faber, "Door het negatieve imago van de Zwitserse wijn zijn de wijnbouwers verplicht om beter en anders te zijn. Ze weten dat proevers al op voorhand kritischer zijn als het om Zwitserse wijn gaat, en daarom moeten ze des te harder hun best doen om de wijn voor zich te laten spreken."

Tachtig procent van de wijnproductie komt uit de westelijke kantons van Franssprekend Zwitserland. Het grootste is Valais, aan de bron van de Rhône. Dit wordt wel eens het laboratorium van de Zwitserse wijn genoemd: er worden meer dan 50 verschillende druivensoorten geteeld. Van de onderschatte "johannisberg" (de lokale benaming voor sylvaner) proefde ik bij Xavier Faber een verbluffende terroirwijn van René Favre. Valais staat ook bekend om de vele inheemse druivensoorten, waarvan de petite arvine de meest succesvolle is (Faber verbaasde mij opnieuw met een cuvée van wijnbouwer Jean-Louis Mathieu). Andere soorten zijn amigne en humagne blanc (in wit) en cornalin en humagne rouge (in rood). Er is ook een wijn die Dôle wordt genoemd, een mengeling van pinot noir en gamay. Je raakt nooit uitgeproefd in de wijnwereld.

Het andere grote kanton aan de grens met Frankrijk is Vaud, het traditionele hart van de Zwitserse wijn waar Bourgondische monniken duizend jaar geleden de wijnbouw introduceerden. Dit is de streek van de typisch Zwitserse "fendant" (zoals de chasselasdruif hier wordt genoemd). Wijnmaker Yves de Mestral van het Domaine de Maison Blanche bewijst dat deze druif verrassend goede en aromatisch expressieve wijnen kan opleveren.

In het noorden en oosten, aan de grenzen met Duitsland en Oostenrijk, komen we vaker de druivensoorten tegen die in deze landen ook geteeld worden, zoals pinot noir en müller-thurgau (beter gekend als rivaner).

En in het zuiden ziet wijnland Zwitserland er weer heel anders uit. Aan de grens met Italië ligt hier de wijnstreek Ticino waar schitterende wijn wordt gemaakt van de merlotdruif, in 1907 vanuit Bordeaux geïntroduceerd na de totale verwoesting van de wijngaarden door de phylloxera (een ziekte van de wijnstok veroorzaakt door een druifluis). Sommige wijnen van Ticino kunnen de vergelijking met Toscaanse topwijnen doorstaan. Faber laat mij een prachtige merlot "San Zeno" van het domein Tamborini proeven. De volle rijpheid van het fruit maakt duidelijk dat het klimaat hier al mediterraan is. De skipiste is ver weg.

Onbemінде druiven

Van sommige druiven kan je z gezegd geen goede wijn maken.
Tot een gedreven wijnbouwer het tegendeel bewijst.

Cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, sauvignon blanc, syrah: het zijn druivensoorten die overal ter wereld geteeld worden, en overal ter wereld een ruim publiek bereiken. Er worden wijnen mee gemaakt in alle prijsklassen. Mensen kiezen ervoor omdat ze makkelijk te vinden zijn, vertrouwd en herkenbaar smaken, en een min of meer constante kwaliteit bieden. De "nobeledruivensoorten" noemt men ze wel eens. Vele wijnbedrijven planten ze aan omdat ze commercieel succes garanderen.

Maar precies door hun wereldwijde succes roepen deze wijnen na verloop van tijd een gevoel van *déjà vu* (of *déjà goûté*) op. Wijnliefhebbers gaan graag op zoek naar nieuwe opwindende smaken van minder bekende druivensoorten. De jongere generatie wijn drinkers noemt men wel eens de ABC-generatie: "Anything But Cabernet" of "Anything But Chardonnay".

Toch zal de doorbraak van minder bekende druivensoorten nog niet voor morgen zijn. Sommige gaan al te zeer gebukt onder de reputatie geen "nobeledruif" te zijn, en worden vrijwel uitsluitend gebruikt als aanvulling in een *blend*. Andere hebben een hoog zuur- en tanninegehalte, en schrikken de met zoet opgevoede wijn drinker af. Nog andere werden slechts in één bepaalde wijnstreek aangeplant, en zijn een plaatselijk fenomeen gebleven. Doordat ze zo weinig bekend zijn, is er geen vraag naar, waardoor ze zelden worden aangeplant, en bijgevolg onbekend blijven: een vicieuze cirkel.

Gelukkig zijn er in de wijnwereld altijd wel enkele eigenzinnige wijnbouwers te vinden die willen bewijzen dat je met een "onedele" druif wel degelijk een edele wijn kan maken, en met een regionale druif de internationale klassewijnen kan evenaren. Ze hebben geen zin om de zoveelste bordeauxblend te maken, en streven naar een hoogst

persoonlijke en originele wijn: de allerindividueelste expressie van hun allerindividueelste emotie, zeg maar.

Wijnbouwer Ostertag uit de Elzas is zo iemand. Terwijl de sylvanerdruf de reputatie heeft tot zurige en smaakloze wijnen te leiden, slaagt hij erin het beste uit deze druf te halen en er een heerlijke wijn van te maken. In Duitsland bereikt men er nog betere resultaten mee, zoals de sylvaners van August Kessler (uit Rheingau) en van Juliušpital (uit Franken) overtuigend bewijzen. De meest verrassende sylvaner tot hiertoe vond ik bij wijnbouwer René Favre uit het Zwitserse Valais (waar deze druf johannisberg wordt genoemd). Zwitserland staat ook bekend voor een ander lelijk eendje onder de druiven: de chasselas (ter plaatse vaak "fendant" genoemd). Met zijn "Dézaley Médinette" heeft wijnbouwer Louis Bovard weliswaar het lelijkste wijnetiket ter wereld geproduceerd, maar tevens de beste chasselas die ik tot hiertoe proefde. En zeggen dat deze druf, onder meer in Oost-Europa, als tafeldruf wordt verbouwd.

De "melon de Bourgogne" heeft al evenzeer een imagoprobleem. Ze is niet eens gekend onder haar eigen naam, men kent veel beter de wijn die ervan gemaakt wordt: de muscadet. Het moet gezegd dat Muscadet (de streek) haar reputatie serieus verkwanseld heeft door voor massaproductie en lage prijzen te kiezen. Daardoor ontstond de indruk dat de "melon de Bourgogne" alleen tot zurige mosselwijn kan leiden. Het tegendeel is waar: onder behandeling van een goede wijnbouwer (Joseph Landron, Pierre Luneau, Guy Bossard) is deze druf in staat om verrukkelijk mineralige wijnen te produceren, die bovendien lang kunnen ouderen en een verrassende complexiteit ontwikkelen.

Hoewel haar naam duidt op haar Bourgondische afkomst is de "melon de Bourgogne" vandaag alleen in Muscadet te vinden. In dezelfde categorie regionale druiven treffen we de ribolla gialla uit Friuli aan, een wijnstreek in de noordoostelijke uithoek van Italië. Elke rechtgeaarde wijnliefhebber zou enkele witte wijnen van ribolla gialla in zijn kelder moeten hebben (van Gravner of Radikon bijvoorbeeld), al was het maar omdat zij zo prachtig en boeiend verouderen.

Ten westen van Friuli, in Trentino, staat dan weer de lokale teroldego aangeplant. De rode wijn die daarvan gemaakt wordt, heeft een intrigerende smaak waarin zwarte bes, bittere kers, aarde, blad en rook door elkaar verweven zijn. Zuren en tannines zijn nadrukkelijk aanwezig, en zorgen ervoor dat de wijn na rijping een ongekennde diepte en

complexiteit bereikt. De wijnbouwster Elisabeth Foradori heeft van het vinifiëren van teroldego zowat haar levenswerk gemaakt.

In Oostenrijk heb ik dan weer een voorliefde voor de inheemse blaufränkisch. De fluwelige textuur en intense smaak, getypeerd door rode kers met een mooie bittertoets van kersenpit, slagen er altijd weer in mij minstens één glas meer te doen drinken dan ik aanvankelijk van plan was. Paul Lehrner, Hans Nittnaus en Ernst Triebaumer zijn wijnbouwers die met deze druif goed overweg kunnen.

Gelukkig zijn ze er, deze wijnbouwers die de diversiteit van het wijnaanbod in stand houden. Zonder hen zou de wijnwereld ontegensprekelijk een stuk minder boeiend zijn.

Foute wijnen

De gevreesde kurksmaak kent iedereen. Maar een wijn kan nog meer gebreken vertonen.

Bij elke wijn die ik ontkurk, sluimert dat gevoel van ongerustheid: hij zal toch niet "bouchonné" zijn? Even snuiven in het glas, en de ongerustheid slaat om in opluchting of ... in diepe ontgoocheling, en ook wel irritatie. Want al kan je een wijn met kurk omruilen bij de handelaar, in de praktijk zijn er altijd hinderpalen en bezwaren. Zo kan de fles al een hele tijd in je kelder liggen, en weet je niet meer bij wie je hem gekocht hebt. En zelfs als je dat nog weet, dan woont de handelaar misschien zo ver weg dat je opziet tegen de lange rit om één enkele fles terug te brengen. Tegen welke wijn ga je hem trouwens ruilen? Dezelfde wijn van hetzelfde jaar is allang niet meer verkrijgbaar.

Op het moment zelf heb je in ieder geval geen keuze: je moet een nieuwe fles ontkurken. Want een wijn met kurksmaak is niet te drinken.

Nu heb ik al gemerkt dat niet iedereen er zo over denkt. Ik werd al aan tafels uitgenodigd waar de wijn overduidelijk "bekurkt" was, maar zelfs als ik dit voorzichtig signaleerde, maakte de gastheer of gastvrouw geen aanstalten om de fles te vervangen. Waarschijnlijk speelt het financiële verlies een rol: we gaan toch geen dure fles zomaar opzij zetten? Of misschien stoort het sommige mensen niet echt, of merken ze het niet eens op. Ik kan mij dat niet voorstellen. De muffe en stoffige geur haal je er zò uit, en van genieten is geen sprake meer want ook de smaak wordt er onherroepelijk door aangetast.

Nu is het wel zo dat kurk in verschillende gradaties bestaat. Soms is het in zo lichte mate aanwezig dat je aan het twijfelen kan gaan, vooral als je de wijn niet kent en pas voor de eerste keer proeft, waardoor je geen referentie hebt. Maar mijn ervaring is: als je begint te twijfelen, is dat al een teken dat er iets aan de hand is. Een tweede fles openen verschaft je dan zekerheid. De vergelijking tussen een zuivere en een onzuivere wijn is onverbiddelijk.

Maar gaat het altijd om kurk? Ik heb al heroïsche discussies meegemaakt onder wijnfanaten, die het er allemaal over eens waren dat er met de wijn iets scheelde, maar niet over wàt er nu fout was. Er kan immers zovéél gebeuren met een wijn, zowel vòòr, tijdens als na de botteling. Elke vergissing of onzorgvuldige handeling in het delicate proces van druif tot glas kan een wijn negatief beïnvloeden. Wat er precies gebeurd is, waar en wanneer, kan je niet altijd meer achterhalen.

Onzuivere geuren en smaken kunnen verschillende oorzaken hebben. Druiven kunnen niet of onvoldoende geselecteerd worden, zodat er ook beschimmelde en rotte exemplaren in de gistkuip terecht komen. De gisting kan ontsporen, waardoor onder meer de beruchte "azijnsteek" kan ontstaan (vandaag gelukkig veel zeldzamer dan vroeger). Er kan onvoldoende aandacht zijn voor hygiëne: de mythische wijnkelders met schimmel en spinrag op de muren leveren zeker niet de beste wijnen. Laat ons nog maar zwijgen van versleten en vuile eikenhouten vaten, die de wijn opzadelen met een geur en smaak die aan vochtige kelders doen denken. Een andere storende geur is die van zwavel (zoals van een pas aangestroken lucifer), wat wijst op onoordeelkundig gebruik van dit ontsmettings- en bewaarmiddel tijdens de vinificatie.

Over de transportcondities van wijn (in een te hoge temperatuur bijvoorbeeld) wordt zelden gepraat, maar zij kunnen de wijn grote schade toebrengen. Wijn die vervolgens rechtopstaand opgeslagen wordt in een te droge omgeving, riskeert uitdroging en inkrimping van de kurk, waardoor er lucht in de fles komt en de wijn onherroepelijk oxideert. Geoxideerde wijnen worden gekenmerkt door een doffe kleur, een vlakke geur en smaak, en het ontbreken van frisheid en fruitigheid. Naarmate de tijd vordert gaan deze wijnen meer en meer op azijn lijken. Zeker wie een oudere wijn koopt, heeft er alle belang bij te weten waar en hoe die bewaard werd. Oude wijnen in topconditie zijn zeldzamer dan men denkt.

Oxidatie wordt veroorzaakt door een teveel aan zuurstof, maar het omgekeerde komt ook voor: reductie. Deze wijnen, die een tekort aan zuurstof hebben gehad, zijn te herkennen aan een geur die wel eens met "het putteke" wordt aangeduid (de geur van een riool). Terwijl oxidatie niet te "herstellen" is (je kan geen zuurstof onttrekken aan een wijn), kan reductie in sommige gevallen wèl verdwijnen door de wijn meer zuurstof te geven (in een

karaf of door het glas te walsen). Maar het kan ook gaan om een blijvend probleem, dat soms gemene geuren produceert, zoals van rubber of rotte eieren.

Wijn is een delicate en fragiele drank, dat maakt hem zo uniek en onweerstaanbaar. Maar het betekent ook dat er niet veel nodig is om hem uit evenwicht te brengen. Eigenlijk moet je stevast minstens één wijn méér uit je kelder halen dan je van plan bent te drinken. Er kan altijd een exemplaar met een gebrek tussen zitten, en dan is het te laat om een vervanger tijdig op de juiste temperatuur te brengen. Niet voor niets luidt een bekend gezegde onder wijnbouwers: "Er zijn geen goede wijnen, er zijn alleen goede flessen."

Wine is money

Wereldwijd gaat in de wijnhandel evenveel geld om als in de cosmeticasector. Wijn is poëzie, maar ook economie.

Het gaat goed met de wijnbusiness. De productie stijgt en de consumptie stijgt, respectievelijk met 0,2% en 2,9% over de laatste 5 jaar. Verleden jaar werden in de wereld ruim 30 miljard flessen stille en schuimende wijn van 75 centiliter gedronken. Halleluja. De stijging van de omzet is nog hoger: plus 7,7%. Dat betekent dat er niet alleen méér, maar ook duurder wordt gedronken. Qua waarde vertegenwoordigt de wijnsector vandaag 100 miljard Amerikaanse dollar (ongeveer 75 miljard euro). Dat is evenveel als de wereldwijde handel in cosmetica. Natuurlijk zijn er ook problemen in de wijnsector, regelmatig verschijnen daar berichten over, vooral met betrekking tot Frankrijk. Maar welke sector kent geen problemen?

Frankrijk bevindt zich nog altijd bij de heilige viervuldigheid die 60% van de productie vertegenwoordigt: de drie andere landen zijn Italië, Spanje en de Verenigde Staten. Frankrijk, Italië en Spanje nemen zelfs 55% van de wereldwijde export voor hun rekening (deze daalt weliswaar voor Frankrijk en Italië, maar stijgt voor Spanje).

Ook qua verbruik scoort dit trio hoog: 31,4% van alle wijn ter wereld wordt in deze landen gedronken.

De stijging van het verbruik is echter grotendeels te danken aan een ander trio: de Verenigde Staten, Groot-Brittannië en Duitsland. Zij vertegenwoordigen vandaag 40% van de wereldwijde import (met Duitsland als allergrootste importeur in volume).

Andere gebieden waar de laatste jaren opvallend meer wijn wordt gekocht, zijn Scandinavië (door een gunstiger fiscaal regime voor alcohol), Rusland en Azië (met een jaarlijk explosieve groei in Japan en Zuid-Korea).

België is qua verbruik niet te onderschatten: wij staan op de elfde plaats (en onder de niet-producerende landen zelfs op de tweede). De consumptie van alcohol daalt nochtans bij ons, maar vooral in de sector van bier en sterke drank. Het verbruik van wijn blijft stabiel (t.t.z. het stijgt in Vlaanderen en het daalt in Wallonië).

Niet minder dan 80% van de Belgische gezinnen drinkt wijn. Daarvan is 30% een geregelde verbruiker (minimaal 1 keer per week). 60 tot 65% van de wijn wordt gekocht in supermarkten, 27% in restaurants en cafés.

De omzet van wijn stijgt wèl in ons land: wij drinken dus ook duurder. Toch blijft 74% van de verkochte wijnen onder de kaap van 5 euro. Maar qua gemiddelde verkoopprijs (2,81 euro per fles) zitten wij een stuk boven het Europese gemiddelde. (De Nederlander betaalt gemiddeld maar 1,5 euro per fles.)

De crisis in de Franse wijnsector wordt zeker niet door ons veroorzaakt: tweederde van de wijnen die wij invoeren, komt uit Frankrijk. Qua waarde en volume zijn wij voor Frankrijk het tweede belangrijkste exportland in Europa (nummer 1 in waarde is Groot-Brittannië, nummer 1 in volume is Duitsland). Het aandeel van de Franse wijnen op de Belgische markt gaat weliswaar achteruit (met ongeveer 6,7% sinds 1999), terwijl landen als Italië en Spanje respectievelijk met 11,8 en 63,6% vooruit gaan. Dat is een duidelijk signaal. De Nieuwe Wereld heeft ook marktaandeel veroverd. Zo kende de import uit Chili een stijging met 62% sinds 1999 (maar al bij al vertegenwoordigt Chili slechts 2,4% van alle in België ingevoerde wijnen).

Is het echt zo slecht gesteld met 's werelds beroemdste wijnland, Frankrijk? De meest onheilspellende berichten worden daaromtrent verspreid. Het klopt dat de Fransen zelf minder Franse wijn drinken: het binnenlandse verbruik daalde tussen 1999 en 2003 met 15,1%. Het strengere optreden van de Franse overheid tegen overmatig alcoholgebruik speelt daarin ongetwijfeld een rol. Ook de totale export van Franse wijn daalt de laatste jaren met enkele procenten per jaar (afgelopen jaar met 4,8% in waarde en 5,8% in volume). Het paradepaardje van Frankrijk, Bordeaux, doet het evenmin goed. Daar daalde de export sinds 2000 met 9% in volume en 18% in waarde (in 2004 zelfs met 22%). Maar het moet gezegd dat de export naar de Verenigde Staten in het superjaar

2000 explosief was gestegen (met 77%!). De volgende jaargangen kregen minder lof van Robert Parker en andere wijnjournalisten, waardoor de invoer plots met 30% daalde. Amerika is weliswaar een grote markt voor Frankrijk, maar je kan er blijkbaar geen standvastige relatie mee opbouwen: de invoer kent pieken en dalen. Van de weeromstuit gingen de Bordelese wijndomeinen de band met hun trouwe importeur België opnieuw aanhalen. Maar ook belangrijke nieuwe markten hebben zich voor Bordeaux geopend: Japan, Zuid-Korea, Hongkong, Taiwan, Singapore, China en Rusland. Tien jaar geleden vertegenwoordigden deze landen slechts 3% van het exportvolume, vandaag 11% (en 15% in waarde). Opvallende stijgers zijn Taiwan (+53%), Zuid-Korea (+69%) en Rusland (+60%).

Interessant is ook dat de export van champagne wereldwijd blijft stijgen: met 4, 8%.

De mensheid blijft graag feesten.

Bronnen: Vinexpo-International Wines and Spirits Record/GDR 2005; Brussels Wine Expo; Conseil Interprofessionel du Vin de Bordeaux

Uw wijn met of zonder zwavel?

Wijn zonder zwavel: is het lekkerder en gezonder, of slechts een nieuwe modetrend?

Bij mijn laatste bezoek aan de Loire, een wijnstreek die vandaag een boeiende evolutie kent, bezocht ik een grote bijeenkomst van biodynamische wijnbouwers. U kent ze wel: de rebellen van de wijnwereld die zo natuurlijk mogelijk wijn willen maken, en zoveel mogelijk toegevoegde middelen mijden. Geen chemie in de wijngaard dus, geen industriële gisten, geen artificiële suikers en zuren. Maar het onderwerp van gesprek was deze keer: geen zwavel. "T' as goûté mon sans soufre?": het leek wel de nieuwe openingszin waarmee wijnbouwers elkaar begroeten.

Zwavel (eigenlijk zwaveldioxide of sulfiet) is een bewaarmiddel dat de wijn vooral tegen oxidatie en bacteriën moet beschermen. Het wordt in bijna elk stadium van het proces van wijnbereiding gebruikt. Als de druivenmassa naar de gistkuip wordt gepompt, wordt er al zwavel toegevoegd. In wijnbedrijven met honderden hectaren wijngaard worden de druiven zelfs onmiddellijk na het plukken gezwaveld, omdat ze nog een lange weg moeten afleggen alvorens de wijnmakerij te bereiken. In de gistkuip zelf komt ook zwavel terecht om onder meer bacteriële besmettingen te voorkomen. Houten vaten worden steriel gemaakt met zwavel. Er wordt zwavel gebruikt bij het oversteken van wijn op een ander vat. En vòòr de botteling wordt eveneens een dosis toegevoegd om de wijnen stabiel te maken en te voorkomen dat ze opnieuw gaan gisten (wat vooral een risico is bij wijnen die nog restsuiker bevatten). Dat ene product komt dus zo vaak van pas dat de meeste wijnmakers zich niet kunnen inbeelden dat ze ooit zonder zwavel zouden kunnen werken.

Maar er is een schaduwzijde. Teveel zwavel leidt tot wijnen met een geur van solfer en een onaangenaam prikkelende smaak. Bovendien riskeer je van zwavel hoofdpijn te krijgen. Het kan ook een tekort aan vitamine B veroorzaken. En sommige mensen zijn er allergisch aan.

Vandaar dat wijnbouwers geacht worden er voorzichtig mee om te springen. Maar omdat het zo makkelijk is, is de verleiding groot om "zeker genoeg" te gebruiken. Wijn is ten slotte hun broodwinning, en ze willen ten allen prijze vermijden dat hun wijn zou ontsporen, besmet raken, oxideren of hergisten.

Stilaan is het publiek zich echter bewust geworden van de gezondheidsrisico's. In de Verenigde Staten is het al jaren verplicht om op wijnflessen te vermelden dat ze sulfiet bevatten. In Europa gaat deze verplichting in op 25 november 2005.

Tot hiertoe kenden wij het product vooral van de "filet américain": het moet ervoor zorgen dat het rauwe vlees mooi rood blijft. Het gebruik ervan in voeding is aan strenge beperkingen onderworpen, maar onlangs bleek uit een onderzoek van Test-Aankoop dat de vleeshandel nog altijd overmatig sulfiet gebruikt. Een woordvoerder van de sector reageerde daarop door te zeggen dat er "in wijn meer sulfiet zit dan in vlees". De man zou wel eens gelijk kunnen hebben.

Maar kan je eigenlijk wijn maken zonder zwavel? Zelfs onder biologische wijnbouwers bestaat daar geen eensgezindheid over. De voorstanders zeggen: als je kerngezonde druiven hebt en als je heel hygiënisch en zorgvuldig te werk gaat, heb je eigenlijk geen zwavel nodig. De wijn is dan gezond en sterk genoeg om zich zelf tegen oxidatie en bacteriën te verdedigen. (Van nature produceert wijn tijdens de gisting trouwens een bepaalde hoeveelheid zwaveldioxide.) Andere wijnbouwers beperken het gebruik van zwavel wel tot een minimum, maar beweren dat je net vòòr de botteling toch een kleine dosis nodig hebt. Zelf heb ik al zwavelloze wijn gedronken die na enkele minuten in het glas oxideerde en zijn aromatische expressie verloor. Dat kan natuurlijk niet de bedoeling zijn. Anderzijds nam ik ooit deel aan een interessante proeverij bij wijnbouwer Marcel Lapierre in Beaujolais, ook een streek waar steeds meer wijnbouwers de zwavel afzweren. Dezelfde wijnen werden er blind geproefd, de ene zonder en de andere met zwavel. Keer op keer werden de zwavelloze wijnen lekkerder, expressiever en puurder bevonden. Blijkbaar is het dus niet alleen beter voor de gezondheid, maar ook voor geur

en smaak. Nu is Lapierre niet de eerste de beste: hij is een leerling van Jules Chauvet, die reeds in de jaren 1950 begon te werken zonder zwavel. Lapierre heeft er dus ervaring mee, en dat is wel een vereiste. Overigens geeft hij toe dat je wijnen zonder zwavel onder veel striktere condities moet vervoeren en bewaren. Vandaar dat een aantal distributeurs er niet van wil weten, en Lapierre bijgevolg aan een deel van zijn wijnen wat sulfiet toevoegt. De man moet ook leven.

Hebben wijnen zonder zwavel bewaarcapaciteit, of moet je ze jong drinken? De experimenten zijn te recent om daar nu al uitsluitsel over te geven. Ik heb alvast enkele zwavelloze exemplaren in mijn wijnkelder ondergebracht om in de komende jaren te volgen hoe ze evolueren. Ik houd u op de hoogte.

Wijn, dit is Belgisch

In de meeste wijngidsen staat ons land niet eens vermeld. En toch worden hier wijnen gemaakt.

Er zijn geen mirakels: om goede wijn te maken, moeten de druiven goed rijp kunnen worden. Daar is een warm en zonnig klimaat voor nodig, met net voldoende regenval. Daarom liggen alle wijnstreken van de wereld tussen de 30ste en 50ste breedtegraad (in het noordelijk en zuidelijk halfrond). België balanceert op de rand van de meest noordelijke breedtegraad, eigenlijk iets te koud voor wijnbouw. Toch zijn hier een honderdtal wijnbouwers actief, zij het vooral als liefhebber. Hun grote uitdaging is het gebrek aan warmte en zon (en het teveel aan regen) te compenseren door de ligging van de wijngaard zorgvuldig te kiezen. Ook in België bestaan immers microklimaten die afwijken van het nationale gemiddelde. Bovendien kan je de wijnstokken op een zuidelijke helling aanplanten, zodat ze beter door de zon worden beschenen en de afwatering vlot verloopt. Er zijn ook grondsoorten die beter opwarmen dan andere, en druivensoorten die beter bestand zijn tegen koelere klimaten. Denk aan pinot noir en chardonnay die goed gedijen in de noordelijk gelegen Bourgogne, en aan riesling en müller-thurgau die geschikt zijn voor de Elzas en Duitsland. Hoe noordelijker je gaat, hoe vaker wijnbouwers hun toevlucht moeten nemen tot suikerrijke soorten (zoals ortega, kerner en scheurebe), omdat de zuurgraad van andere druiven te hoog ligt in een koud klimaat.

Ook het werk van de wijnbouwer is belangrijk: zeker in België moet je minutieus te werk gaan (bij de snoei, het triëren van de druiven, het persen, enzovoort). Dat strookt wel met het karakter van de Belgische wijnbouwers: sowieso moet je al een beetje maniakaal zijn om hier wijn te willen maken.

Hun inspanningen hebben echter geloond. In 1997 werd ons land opgenomen in de lijst van wijnproducerende landen, en wij beschikken nu zelfs over heuse "appellations

controlées" zoals in Frankrijk. De eerste Belgische wijnstreek die zo'n gecontroleerde oorsprongsbenaming kreeg, was het Brabantse Hageland. Dat gebeurde onder impuls van de onvermoeibare Maurice Fol (vader van de bekende kok Frank Fol), die op zijn 69ste nog altijd wijn maakt op zijn domein Tempelberg. Daarna volgde Haspengouw in Limburg, en recent kondigde minister-president Leterre aan dat ook het Heuvelland in West-Vlaanderen daaraan zou toegevoegd worden.

In Wallonië bestaat de appellatie Côtes de Sambre-et-Meuse. Andere wijnen kunnen het label "Vin de Pays des Jardins de Wallonie" aanvragen, een idee van José Happart dat Leterre ook in Vlaanderen wil doorvoeren met het label "Vlaamse Streekwijn" (wat beter klinkt dan het huidige "tafelwijn").

Het lijkt er dus op dat België de draad van het verleden weer oppikt. Ons land kent immers wel degelijk een zekere wijntraditie, die teruggaat tot de Romeinse tijd. Onder meer wegens het klimaat ging de wijnbouw hier echter geleidelijk achteruit, om in de achttiende eeuw te verdwijnen. Pas na 1950 kwam er een heropleving. Vandaag staat de Belgische wijn weer volop in de belangstelling, al is het hoofdzakelijk onder de Belgen zelf.

Een aantal domeinen heeft in die evolutie een voortrekkersrol gespeeld, het kasteel Genoels-Elderen op kop. De chardonnaywijnen van dit Haspengouwse domein (eigendom van de Nederlandse zakenman Jaap Van Rennes) behoren tot de Belgische top. Hoewel de houttoets in de eikgelagerde versies naar mijn smaak te nadrukkelijk is, mikt Genoels-Elderen op kwaliteit, en dat kan alvast niet van alle Bourgondische domeinen gezegd worden.

De echte Belgische topper is Clos d' Opleeuw van de 43-jarige Peter Colemont, ook uit Haspengouw. Als docent in wijnkennis timmert hij al jaren aan de weg om in België de grote witte bourgognes te evenaren, op een piepklein wijngaardje van enkele aren. Sinds hij over een grotere wijngaard beschikt, heeft hij met de jaargang 2004 de stap naar de commercialisering van zijn wijnen gezet. Colemont is een man met een grote wijncultuur en een gevoel voor evenwicht en nuance: dat proef je in zijn wijnen.

Ook buiten de Belgische appellaties zijn enkele fanaten aan het werk. Dirk Van Nimmen legde een wijngaard aan in de Scheldevallei van Dendermonde, waar hij een delicate blend maakt van scheurebe en riesling, helemaal in de Duitse stijl.

En in Oud-Heverlee, net buiten het Hageland, startte Paul Vleminckx met het ambitieuze project om een Vlaamse champagne te maken. Na de verkoop van zijn familiebedrijf (dat mosterd en mayonaise produceerde), richtte hij het wijndomein Meerdael op, waarvan de wijngaard vandaag 8 hectare groot is. Hij past de champagnemethode tot in de puntjes toe, en het resultaat is een schuimwijn die beter is dan wat sommige domeinen uit de Champagnestreek afleveren.

Al deze wijnbouwers staan elk jaar opnieuw voor de uitdaging van het Belgische klimaat, waarbij vooral het onder controle houden van de zuren een opgave is. Misschien is de opwarming van de aarde dan toch nog ergens goed voor?

De prijs van de magie

Als wijnen en wijndomeinen worden verhandeld, wordt er niet alleen betaald voor de economische waarde. Ook voor de magie.

Ik zat in een restaurantje vlakbij de kerk van Margaux. Het weer was prachtig. Er werd buiten geserveerd. Margaux dronk ik niet. Bij warm weer passen geen grote wijnen, zeker niet als je buiten eet. Ik bestelde forel, en een glas witte Bergerac.

Even verder zat een vreemd gezelschap aan een lange tafel: een aantal leden van een plaatselijke wijnbouwersfamilie, gebruid en verweerd van het werken in de wijngaard, en een viertal zakelijk ogende Japanners, onberispelijk in driedelig pak gestoken. Het contrast was grappig, al hadden de wijnbouwers een inspanning gedaan door hun zondagse kleren aan te trekken.

Iedereen had al flink wat wijn gedronken, de gebaren waren hevig, er werd iets te luid gepraat. Of waren ze aanbeland in de kritieke fase van de onderhandeling? Want waar het om ging, was overduidelijk: hier werd een wijndomein verkocht.

De Japanners, zoals altijd, deden niets anders dan knikken. Westerse zakenlui weten dat dit niet noodzakelijk betekent dat ze akkoord gaan. Wel werden hun hoofden alsmaar roder, want de pater familias van de wijnbouwersfamilie bleef hun glazen maar bijvullen, en Japanners zijn beleefd: ze drinken alles netjes uit. Misschien hoopten de Fransen dat ze in benevelde toestand makkelijker een hogere prijs zouden betalen.

De bizarre scène vatte op sublieme wijze de hele wijnwereld samen: een combinatie van wijnbouwers en zakenlui, van poëzie en big business, van lokale charme en internationale handel. Ik zag die Japanners niet zo meteen tussen de druivenranken staan. Ongetwijfeld zouden zij het wijndomein laten beheren door een manager, zoals in een bedrijf. Een "régisseur", zeggen de Fransen. De wijnbouwers en wijnmakers zouden een bediendencontract krijgen. Maar tegelijk zouden die Japanners er zeker over waken dat de mythe van het wijndomein, de magie van het wijnmaken, de poëzie van "le terroir", bewaard

zouden blijven. Want voor een deel wordt wijn ook om die redenen gekocht en gedronken. Poëzie doet de wijnbusiness floreren. En de prijzen stijgen.

Sommige wijndomeinen zijn bijzonder succesvol geweest in het creëren van een magisch imago, dat mensen overal ter wereld doet dromen en verlangen. Zoiets ontstaat niet spontaan, er wordt een strategie voor ontwikkeld. Media en uitgeverijen worden daarbij ingeschakeld. Zij verspreiden de magische verhalen graag verder omdat het ook hun lezers doet dromen, wat de verkoop van magazines en boeken bevordert. Op die manier kunnen wereldberoemde domeinen als Mouton-Rothschild, Lafite-Rothschild, Latour, Haut-Brion, Margaux en Pétrus hun wijnen aan astronomisch hoge prijzen blijven verkopen. Tegelijk zijn zij een uithangbord voor de hele Franse wijnwereld, wat de verkoop van andere wijnen stimuleert. In andere landen (Italië, Spanje, de Verenigde Staten, Australië, Chili) heeft men dat goed begrepen. Ook daar ontstaan plots mythische wijnen, die de rijken van deze aarde absoluut in hun computergekoelde kelders willen hebben. Je kan het zo voorspellen: als een wijnland of wijnstreek opgang maakt, komt er minstens één ondernemer of wijngroep op het idee om daar een "superwijn" te creëren. Het recept is gekend: uiterst lage rendementen in de wijngaard, doorgedreven concentratie van het sap in de gistkuip, en een héél lange rijping op nieuw eikenhout. Neem daarbij een met verve verteld verhaal over de historiek van het domein, een spectaculaire architectuur van de gebouwen, zeer hoge prijzen ("alleen op aanvraag"), en een communicatie die voortdurend de schaarste van het aanbod in de verf zet. Succes verzekerd. Is het niet in Europa, dan lukt het wel in Azië.

Die gecreëerde magie, en de bijhorende hoge prijs, staan soms een juist oordeel over een wijn in de weg. Want of je het nu wil of niet, je bent er door beïnvloed. Wie aan tafel een wijn met een magisch etiket opent, creëert altijd een bijzondere spanning aan tafel, die zelden leidt tot een ongedwongen degustatie van de wijn. Meestal speelt de vermoede prijs door ieders hoofd, en dat belet een ongeremd genieten. Bovendien zijn de verwachtingen onrealistisch hoog, alsof het een wijn van een andere planeet betreft, en is men bijgevolg een beetje ontgoocheld bij het proeven. Maar uiteraard durft niemand dit toe te geven, en gaat iedereen diep en gelukkig zuchten en de wijn "formidabel" vinden.

Al dat toneel is nergens voor nodig. Zo'n magische wijn kan best heel goed zijn. Maar meestal minder goed dan zijn reputatie ons tracht te doen geloven. En zeker minder goed dan zijn *prijs* ons tracht te doen geloven.

Zelf krijg ik regelmatig de kans om zulke wijnen te proeven. En ik verberg niet dat ik daar enig genot bij ervaar. Maar telkens weer – en zeker als ik de prijs hoor – maak ik voor mijzelf de bedenking dat je dergelijke wijnen eigenlijk niet nodig hebt om een gelukkige wijnliefhebber te zijn. Een met zorg gemaakte beaujolais of chinon – prijs rond de 7 euro - met daarbij wat *charcuterie* van de streek en een snede goed brood: dat is ook magie.

Wijngiganten

Bijna 10% van de wereldwijde wijnproductie wordt gecontroleerd door drie multinationals. Een portret.

Wijn is niet altijd die mysterieuze godendrank van dat wereldvreemde wijnboertje in een godvergeten dorp. Ik zou zelfs zeggen: meestal niet. Wijn is doorgaans een drank, gemaakt in een industrieel complex, toebehorend aan een al of niet beursgenoteerde multinational, die ook andere alcoholische dranken in haar portefeuille heeft. Vooral in de Nieuwe Wereld heb ik gigantische wijnfabrieken bezocht, en dat heeft mijn beeld over wijn drastisch veranderd. Hier wordt wijn gemaakt zoals frisdrank en pils, hier lopen CEO's en managers rond, worden commerciële strategieën uitgedokterd in *meeting rooms* en beurskoersen angstvallig in het oog gehouden. Niet verwonderlijk dat ook de wijnsector, net zoals andere sectoren, gekenmerkt wordt door overnames, fusies en concentratiebewegingen. Zozeer zelfs dat bijna 1 op de 10 flessen wijn die vandaag geproduceerd worden, afkomstig is van één trio ondernemingen dat wereldwijd actief is: Gallo (ontstaan in de Verenigde Staten), Constellation Brands (eveneens van Amerikaanse origine) en Foster's (uit Australië).

De gebroeders Ernest en Julio Gallo richtten hun Californische wijnbedrijf op in 1933, net na de periode van de Drooglegging waarin alcohol in de Verenigde Staten geheel verboden was. Ze kochten druiven bij lokale kwekers, maakten er wijn van en betaalden de kwekers pas als de wijn verkocht was. Gedreven door een strenge werkethiek ("You didn't grow up a Gallo and not work") werd het bedrijf alsmaar groter door overnames in binnen- en buitenland. Gallo stelt vandaag 4600 mensen te werk, en verkoopt wijn in ongeveer 90 landen van de wereld. De familie zelf is nog altijd actief in het bedrijf: de derde generatie heeft het roer in handen genomen. Er worden schuimende en stille wijnen gemaakt in alle prijsklassen, om op die manier de volledige consumentenmarkt te bestrijken: van heel goedkoop (bestemd voor de supermarkten) tot heel duur (voor

exclusieve restaurants en rijke particulieren). Ook sterke dranken zitten in het assortiment. E&J Brandy (de initialen van de stichters) is de best verkopende brandy ter wereld.

Constellation Brands, eveneens met Amerikaanse roots, heeft nog meer andere dranken dan wijn in haar aanbod: van bier (onder meer Corona) over likeuren naar sterke dranken. Het bedrijf bezit 200 commerciële merken in de alcoholmarkt, stelt 7500 mensen te werk, is actief in meer dan 60 landen en heeft een jaarlijkse omzet van ruim 4 miljard Amerikaanse dollar. Verleden jaar verraste Constellation Brands door de Californische wijngigant Mondavi op te sloppen (die een schuldenberg van 325 miljoen dollar met zich meesleepte). Een jaar daarvoor was het Australische megabedrijf BRL Hardy voor de bijl gegaan. Op die manier werd het grootste wijnbedrijf ter wereld gecreëerd, met een jaarlijkse verkoop van ruim 1 miljard flessen. En zeggen dat alles was begonnen in 1945 met een kleine ondernemer, Marvin Sands, die bulkwijn verkocht aan bottelaars in het oosten van Amerika. Reeds in 1973 ging het bedrijf publiek (toen heette het nog Canandaigua Wine Company). In 2000 veranderde de naam in Constellation Brands, dat vandaag nog altijd genoteerd staat op de beurs van Wall Street.

Ook de Australische wijnsector geraakte heel snel in het vaarwater van *big business*. Recent nog kwam de drankengroep Foster's (van het gelijknamige bier) in het nieuws, toen een vijandig overnamebod werd uitgebracht op het eveneens beursgenoteerde Southcorp, het grootste wijnbedrijf van Australië (en een van de vijf grootste ter wereld). De geschiedenis van Foster's gaat terug tot 1888, toen onder die naam een biermerk werd gelanceerd dat bijzonder populair werd in Australië. Het verdere verhaal is een opeenvolging van participaties, fusies en overnames in eigen land, maar ook in landen als Groot-Brittannië, Canada en China. Lange tijd bleef de focus van Foster's gericht op bier, tot in 1996 het Australische wijnbedrijf Mildara Blass werd overgenomen. Dat was het startsein voor Foster's om zich ook op de wijnmarkt te richten. In 2000 werd de Amerikaanse wijngigant Beringer opgeslorpt, waardoor Beringer Blass Wine Estates ontstond. Een jaar later werd een participatie van 51% genomen in het Nieuw-Zeelandse wijnbedrijf Matua Valley Wines. En in het begin van dit jaar kwam er dus het vijandige bod op Southcorp, waardoor Foster's meteen wereldbekende wijnmerken als Penfold's, Rosemount en Lindemans aan zijn portefeuille zou toevoegen. Het management van

Southcorp verdedigde zich tegen de overname, en raadde de aandeelhouders aan om niet op het bod in te gaan. Foster's formuleerde daarop een "laatste definitieve" bod, en koppelde daar een deadline aan vast: 28 april. Binnen enkele dagen zullen we dus weten hoeveel aandeelhouders hun aandelen hebben verkocht. In ieder geval bezit Foster's nu al 19% van Southcorp. Beide bedrijven zijn dus al met elkaar verweven. De globalisering van de wijnindustrie is niet tegen te houden.

Wijn onder de vulkaan

Wijnen van Sicilië hebben de reputatie vurig en alcoholrijk te zijn. Maar er worden ook verrassend fijne wijnen gemaakt.

Misschien ligt het aan de vulkaan Etna. Of aan de zuidelijke ligging. Of aan de vurigheid van de Sicilianen zelf. Feit is dat Sicilië spontaan geassocieerd wordt met zwoele wijnen, rijkelijk voorzien van alcohol.

Dat is niet helemaal onjuist. Hoewel de Siciliaanse wijnbouw al 4000 jaar bestaat en in de Oudheid veel aanzien genoot, werd er gaandeweg steeds meer bulkwijn gemaakt in grote industriële coöperaties. Die werd onder meer verscheept naar het Europese vasteland, om er in flessen van merkwijnen te verdwijnen of om kleur en body te geven aan wijnen uit minder zonnige streken.

De laatste jaren is er een kentering. Een steeds groter deel van de industriële wijnen wordt onder betere omstandigheden gemaakt. Dat werd mogelijk door Europese subsidies waarmee dit arme eiland zich van de nodige moderne wijntechnologie kon voorzien. Een neveneffect is dat Sicilië, zoals zovele andere wijnstreken, bezweek voor de internationale druivensoorten, gekweekt en gevinifieerd zoals in de Nieuwe Wereld. Zo krijg je onder meer exotische (en dure) chardonnaywijn, zwaar getekend door de rijping op nieuw eikenhout. De wijnen van het domein Planeta zijn daar een voorbeeld van.

Een aantal domeinen ging zich echter richten op een traditionele en meer persoonlijke manier van wijnmaken. Zij bewijzen dat Sicilië eigenlijk een uitermate geschikt klimaat voor wijnbouw heeft, waar het mogelijk is om fijne en elegante wijnen te maken. Sicilië is immers omringd door zee, die voor de nodige verkoeling van de wijngaarden zorgt. In het binnenland bevinden zich bovendien hoger gelegen gebieden waar het merkelijk minder warm is. Mits een zorgvuldig gekozen ligging van de wijngaard en een beperking van de druivenopbrengst, kan de Siciliaanse wijnmaker dus kiezen voor finesse, elegantie en beheersing van de alcohol. Natuurlijk is ook de juiste druivensoort belangrijk. Pinot

noir die een koel klimaat nodig heeft, zal in Sicilië nooit een goede wijn geven. Maar zuiderse druivensoorten gedijen hier wel goed, en zo heeft het eiland haar eigen inheemse varianten herontdekt: nero d'avola en nerello mascalese voor rode wijn, naast catarratto, grillo en inzolia voor witte.

Helaas – zo bleek uit een degustatie van Siciliaanse wijnen die ik bij Belgische invoerders opvroeg – zijn deze inheemse druiven geen garantie voor goede wijn. Nog altijd worden in Sicilië wijnen door een industrieel proces gejaagd, met artificiële geuren en smaken tot gevolg, en een onaangename branderigheid die voortkomt uit een gebrek aan beheersing van de alcohol. Dat is jammer, vooral omdat het echt wel beter kan. Merkwaardig is dat een landgenoot van ons het potentieel van dit eiland beter benut dan heel wat Siciliaanse domeinen zelf. Jan Theys, die zijn wijndomein in Toscane verkocht maar het blijft leiden, selecteert en koopt druiven in Sicilië, en maakt er bij hem wijn van. Zo brengt hij onder het label La Fattoria Fiamminga een mooie wijn van nero d'avola op de markt, die - zeker wat de verhouding tussen prijs en kwaliteit betreft - een aanrader is. Ook zijn witte wijnen van grillo en inzolia kunnen bekoren, hoewel 2003 een moeilijk want zeer warm jaar was.

Er zijn natuurlijk ook Siciliaanse domeinen die naar kwaliteit streven: Donnafugata, Cottanera en Terre di Genestra zijn enkele voorbeelden. Hun wijnen doen je tenminste naar een volgend glas verlangen in plaats van naar de waterfles. Een van de topwijnen die ik proefde, is "Faro" van het domein Palari. Hij toont aan welke nobele en fijne druif de nerello mascalese is.

Mijn absolute favoriet is echter het domein Cos, waar Giusto Occhipinti wijnen maakt die rijpheid en concentratie koppelen aan een grote finesse en elegantie: een zeldzame combinatie. Toch blijft hij onvermoeibaar zoeken en experimenteren. Dat kom je wel vaker tegen: zij die reeds de beste wijnen maken, zijn degenen die zich het meest in vraag blijven stellen. Enkele jaren geleden liet Occhipinti amforen van gebakken aarde ingraven in zijn wijnkelder, om daarin een deel van zijn productie te laten rijpen. De doelstelling was de subtiele zuurstofuitwisseling van het houten vat te bekomen, maar zonder de houtinvloed. Het resultaat is verrukkelijk: licht, fijn, precies, met het fruit in zijn puurste expressie volop aanwezig. Occhipinti bewijst (ook met zijn andere wijnen trouwens) dat Sicilië een grote wijnstreek kan zijn. Maar de wil en het talent van de

wijnbouwer zijn cruciaal, en dat kan je niet altijd uit het wijnetiket opmaken. Een Siciliaanse wijn kan net zo goed een artificieel opgefokte drank uit een industrieel bedrijf zijn, als een pareltje van finesse van een zorgzame wijnmaker. Vooraf proeven is dus de boodschap.

Een grenzeloze passie voor Bourgogne

Wat brengt een wijnliefhebber ertoe om duizenden flessen van één enkele wijnstreek te verzamelen? Pure passie.

Willy Daelemans (53 jaar) is niet alleen een gepassioneerd wiskundeleraar. Als wijnliefhebber heeft hij ook zijn hart verloren aan één wijnstreek: Bourgogne.

Wie hem voor de eerste keer ziet, zou hem kunnen verwarren met een Bourgondische wijnbouwer. Hij heeft er ook de eigzinnigheid van, en het koppige zoeken naar kwaliteit. Bovendien komt hij uit een landbouwersfamilie. Allemaal factoren die verklaren waarom hij zo'n goede persoonlijke band heeft ontwikkeld met tientallen wijnboeren ter plaatse: hij voelt zich één van hen.

Niets wees er nochtans op dat de jonge Daelemans, een kei in wiskunde, zich tot de poëtische wereld van de wijn zou bekeren. Hij studeerde af als licentiaat wiskunde, en ging meteen lesgeven (vandaag is hij al 32 jaar verbonden aan dezelfde school). Een buurman van zijn ouders, een wijnverkoper, presenteerde hem zijn eerste glas wijn: "Ik weet nog heel goed welke het was: Château Panet, een grand cru uit Saint-Emilion van 1972, een van de slechtste jaren ooit."

Op zijn 26ste begon Daelemans over wijn te lezen en wijn te kopen. Gaandeweg bracht hij al zijn vakanties door in wijnstreken. Vandaag bezit hij nog altijd oude wijnen uit Bordeaux, Côtes du Rhône, Elzas en Loire die hij in die periode kocht. Maar na een degustatie op het domein Matrot in Meursault, sloeg de liefde voor Bourgogne toe. Alle andere wijnstreken moesten daarvoor wijken. Hij kocht alleen nog bourgognewijnen, en bouwde een privé-collectie uit die gigantische proporties aannam: "Ik heb het geluk gehad in een unieke periode in Bourgogne terecht te komen. Vanaf 1985 heeft de streek een uitzonderlijke opeenvolging van goede en grote wijnjaren gekend. Er werden toen ook nieuwe technieken en de moderne oenologie geïntroduceerd. Gecombineerd met de

traditionele manier van wijnmaken, leverde dat schitterende resultaten op. Topjaren waren 1985, 1988, 1990, 1993, 1995, 1996, 1999 en 2002. Maar andere jaren waren ook zeer goed. Dat is in de pers niet altijd tot uiting gekomen. Zo is 1991 een sterk onderschat jaar in Bourgogne, omdat Bordeaux toen slecht presteerde. Hetzelfde geldt voor 1992, dat voor witte bourgogne een groot jaar is. Ook 1997, 1998 en 2001 zijn mooie millésimes. Eigenlijk heeft Bourgogne de laatste 20 jaar geen slechte jaren gekend, behalve misschien 1994. Al hebben sommige wijnbouwers zelfs dan mooie wijnen gemaakt. Want dat is in Bourgogne nog belangrijker dan het jaar: het talent en de zorgvuldigheid van de wijnbouwer."

Willy Daelemans leerde in die beginperiode vele jonge wijnbouwers kennen die nu de grote namen zijn geworden: Denis Mortet, Bernard en Claude Dugat, François Mikulski, Pierre Bertheau, Robert Chevillon, Philippe Charlopin, Philippe Engel, Sylvie Esmonin, Ghislaine Barthod, Anne Gros, Vincent Geantet. Voor sommigen was hij de eerste Belg die bij hen bourgogne kwam kopen.

Waarom richtte hij zich zo exclusief op deze streek? "In de eerste plaats omdat zowel de witte als de rode bourgognes voor mij de beste wijnen ter wereld zijn. Ik val voor hun finesse en elegantie, hun delicaatheid, hun fluwelige textuur. Ook de streek zelf interesseert mij: de natuur, de mensen, de gastronomie. En wat mij ook aantrekt, is het feit dat het geen gemakkelijke wijnregio is: ze is sterk versnipperd, en je moet goed zoeken om echt goede bourgogne te vinden. Dat maakt het uitdagend."

Zijn kennis over Bourgogne is verbluffend: hij kan wijngaarden precies situeren, en onthoudt crus en jaartallen van wijnen die hij jaren geleden heeft geproefd.

Ook in andere landen ging hij op zoek naar chardonnay en pinot noir, maar nergens vond hij iets dat kon tippen aan Bourgogne. "Ik dronk wel eens een goede chardonnay uit Nieuw-Zeeland", zegt hij, "Maar in het algemeen kunnen de exotische wijnen uit warmere landen mij niet bekoren. Het klimaat van Bourgogne blijkt uitermate geschikt te zijn voor chardonnay en pinot noir. Alleen daar vind je die koele mineraligheid in de wijnen, en die zuivere, ragnijne, nobele zuren."

Uiteindelijk installeerde Willy Daelemans zich als invoerder, zij het in bijberoep. Hij verkoopt nu de wijnen die hij zelf graag drinkt: "Wijnen die niet al te zeer geëxtraheerd

zijn en niet gedomineerd worden door hun rijping op hout. Ik zoek wijnen die gekenmerkt worden door mooi en zuiver fruit."

Dat Bourgogne "altijd duur en zelden goed" zou zijn, spreekt hij met klem tegen: "Ik wil bewijzen dat er goede bourgogne bestaat tussen 8 en 15 euro."

De laatste jaren volgt hij met veel belangstelling de opkomst van een nieuwe jonge generatie wijnbouwers in Bourgogne, die de kwaliteitsdrempel nog hoger legt. Daar spreekt dan weer de leraar in hem, een job die hem nauw aan het hart ligt en die hij niet wil opgeven: "Maar ooit komt er een tijd dat ik mijn hele leven in het teken van Bourgogne stel."

Australië zoekt koelte

Lange tijd vond Australië de ligging van de wijngaard niet belangrijk. Daar is verandering in gekomen.

Het begrip "terroir" werd zeker niet in Australië uitgevonden. Lange tijd vonden de Aussies het onbelangrijk op welke bodem en in welk klimaat welke druivenstokken aangeplant werden. De gebruikte druivensoorten werden op het wijnetiket vermeld, en dat was het. Ze konden van overal in het gigantische land komen (Australië is zo groot als heel Europa). Maar bij blindproeverijen bleken de wijnen van druiven uit bepaalde regio's altijd weer het best te scoren. Waardoor het besef groeide dat terroir wel degelijk een rol speelt. "Variety/site matching" (het aanplanten van de juiste druivensoort op de juiste plek) werd in Australië het nieuwe *buzzword*.

Lierenaar Bart Stoelen heeft het allemaal ter plaatse meegemaakt. Hij raakte zodanig in de ban van Australië dat hij er in 1988 naar emigreerde. Daar zag hij hoe de export van Australische wijn explodeerde, en in 1998 richtte hij een wijninvoerfirma op: Australian Fine Wines. Daarmee wilde hij de Belgen aantonen dat er ook fijne wijnen *down under* gemaakt worden. Vandaag verkoopt hij jaarlijks 120.00 flessen per jaar. Samen met zijn vrouw en kinderen woont hij nu in Australië, en verdeelt hij zijn tijd tussen zijn eerste en tweede vaderland.

Uit zijn assortiment blijkt dat Australië ten onrechte alleen met zondoorstoofde wijnen geassocieerd wordt. Door de groeiende aandacht voor terroir is er immers een trek naar koelere streken op gang gekomen. De Australiërs leerden dat de meest verfijnde wijnen altijd afkomstig bleken te zijn van hoger gelegen wijngaarden of van wijngaarden vlakbij de zee die de verkoelende invloed van de zeewind ondergaan. Die wijnen bleken bovendien het meest in de smaak te vallen van de Europeanen, en precies naar dat continent voerde Australië steeds meer wijnen uit. "Australische wijnmakers zijn anders ingesteld dan de Franse", vertelt Bart Stoelen, "Terwijl de Fransen eerst hun wijnen

maken en dan op zoek gaan naar een afzetmarkt, redeneren de Australiërs omgekeerd: zij zoeken eerst een afzetmarkt, en maken dan hun wijnen in functie daarvan. Traditioneel exporteerden zij vooral naar Azië omdat het vlakbij ligt, en naar Amerika omdat er dezelfde taal wordt gesproken. Die markten stellen uitgesproken smaken en aroma's op prijs, en daar kon Australië met zijn volrijpe druiven perfect op inspelen. Maar om in Europa een kwaliteitsstempel te krijgen, moet je een ander type van wijn maken: met meer elegantie, lengte en fijne zuren. En dan heb je koelere streken nodig, omdat de druiven daar evenwichtiger en trager rijpen."

De Australiërs beseffen eveneens dat ze niet mogen blijven mikken op de laagste prijssegmenten. Waar alleen de prijs telt, kunnen ze op termijn nooit winnen van landen als Chili en Zuid-Afrika, waar de kosten en lonen veel lager liggen. Australië is dus wel verplicht om zich op de hogere prijsklassen te richten, en dan kom je automatisch weer terecht bij de aandacht voor terroir.

De eerste regio die als apart terroir werd erkend, was Coonawarra in het uiterste zuiden van Australië (zuidelijker betekent in het zuidelijk halfrond koeler). Het gaat om een smalle strook van slechts 3 kilometer breed en 24 kilometer lang, omringd door moeras. Maar precies hier is de bodem heel specifiek, samengesteld uit geoxideerd ijzererts (dat de bodem rood kleurt), met daaronder een kalklaag, en vervolgens een laag klei. De kalk laat het water door en de klei houdt het tegen, zodat er diep onder de grond een waterreserve ontstaat, waaruit de wijnstok kan putten in periodes van droogte (die vaak voorkomen in Australië). Bovendien moeten de wortels veel moeite doen en diep gaan om dat water te vinden. De wijnstok moet dus vechten om te overleven, en produceert bijgevolg kleine, sterk geconcentreerde druiven met een intense smaak. De beste Australische wijnen van cabernet sauvignon komen hier vandaan.

Een andere streek, Barossa Valley, heeft zich opgeworpen als het geschikte terroir voor shiraz, de Australische benaming voor syrah. De aarde kleurt hier eveneens rood door het aanwezige ijzererts, maar het klimaat is warmer. Bijgevolg treffen we hier wijnen aan in de gekende Australische stijl: volrijp, zwoel, alcoholrijk, chocoladeachtig.

De streek die de beheerste Europese wijnstijl het dichtst benadert, is het westen van Australië, rond Margaret River. Warmer dan Bordeaux, maar koeler dan Napa Valley: het lijkt wel de ideale combinatie. Hier hebben zich veel kleinere wijndomeinen gevestigd,

die een meer traditionele en persoonlijke aanpak nastreven. Bart Stoelen liet mij een shiraz (met 5% viognier) van het domein Alkoomi proeven, en ik waande me in het noorden van de Côtes du Rhône (alleen was de prijs een stuk lager: 12,5 euro). Kennelijk kunnen de meer elegante wijnen nu ook de Australiërs zelf bekoren: het westen levert slechts 3% van het Australische wijnvolume, maar behaalt tijdens nationale proeverijen 30% van de medailles.

De top van Bordeaux

Het Bordelese klassement in "grands crus classés" bestaat 150 jaar.
Een portret van de top vijf.

In 1855 werd in Haut-Médoc een klassement van wijndomeinen opgesteld, gebaseerd op de toenmalige verkoopprijs van hun wijnen. Men ging ervan uit dat de duurste wijnen ook wel de beste zouden zijn, want waaraan hadden zij anders hun hoge prijs verdiend? Vanaf dat moment konden 61 Bordelese wijndomeinen (allemaal uit Haut-Médoc, behalve Haut-Brion uit Graves) de eretitel "Premier", "Deuxième", "Troisième", "Quatrième" of "Cinquième Grand Cru Classé" aan hun domeinnaam toevoegen. Tot op vandaag is dit klassement ongewijzigd gebleven. Alleen Château Mouton-Rothschild promoveerde in 1973, dankzij stevig lobbywerk van de familie Rothschild, naar de eerste rang, zodat de lijst van "Premiers Grands Crus Classés" vanaf dan vijf namen telde: Haut-Brion, Margaux, Latour, Mouton-Rothschild en Lafite-Rothschild. Dit jaar vieren de "grands crus classés" hun 150ste verjaardag, en dat is opmerkelijk. Het klassement heeft immers vele stormen van kritiek moeten doorstaan. Meermaals werd het basis criterium, de prijs, in twijfel getrokken. Bovendien is de tijd sinds 1855 niet blijven stilstaan. Sommige wijndomeinen gingen door perioden waarin zij hun vroegere reputatie niet meer waard waren. Andere investeerden zodanig in kwaliteit dat zij een opname in de lijst verdienden. Desondanks bleef het klassement overeind. Sterker nog: de toppers bleven in prijs stijgen, tot soms 500 euro voor een fles "premier cru". Kennelijk zijn er altijd voldoende rijken in de wereld te vinden om dergelijke prijzen te betalen voor een mythische naam. En mythevorming heeft altijd een grote rol gespeeld bij deze topkastelen. Dat weten zij heel goed. Vandaar dat ze zoveel investeren in uiterlijke aspecten: de architectuur van de gebouwen, de uitstraling van de kelders, de decoratie. Zo kunnen wijnliefhebbers uit de hele wereld met stijl en grandeur ontvangen worden. "Dat is onze vorm van communicatie", zei directeur Jean-Philippe Delmas van Haut-Brion mij, "Mensen komen hier en vertellen erover wanneer ze terug thuis zijn."

Haut-Brion, Margaux en Lafite-Rothschild kunnen hun eigen "tonnellerie" tonen, waar de houten vaten worden gemaakt. Strikt genomen is dat niet nodig, er is voldoende expertise buitenshuis te vinden. Maar het straalt traditie en vakmanschap uit.

Château Latour scheert hoge toppen qua design: in 1999 begon een grote renovatie van alle gebouwen, en het resultaat is een spectaculaire confrontatie tussen de oude architectuur en hypermoderne elementen in glas, staal en beton. Het is eraan te zien dat de eigenaar, de zakenman François Pinault, geïnvesteerd heeft in Gucci en Yves Saint Laurent: ook Latour moet de uitstraling van een luxemerk krijgen.

Bij Mouton-Rothschild (eigendom van de bekende bankiersfamilie) lijkt het dan weer of je een luxehotel betreedt. De ontvangstruimte heet trouwens "Club Mouton".

En Château Lafite-Rothschild (eigendom van een andere tak van de Rothschilds) heeft haar eikenhouten vaten ondergebracht in een spectaculair amfitheater onder de grond, waar jaarlijks een klassiek concert plaatsvindt.

Maar met uiterlijk alleen red je het niet: de kwaliteit van de wijnen moet op niveau blijven. Het publiek waarnaar deze topkastelen zich richten, is immers verwend. En ook in andere landen zijn mythische domeinen opgestaan. "We hebben weliswaar maar 10.000 kisten per jaar te verkopen", zei Jean-Philippe Delmas van Haut-Brion, "Maar weinigen kopen ons elk jaar, en zeker niet in de minder gereputeerde jaren."

Bovendien hebben al deze domeinen ook "tweede", en soms zelfs "derde" wijnen te verkopen, en dan heb je ineens veel meer concurrentie. Ze doen dan ook veel moeite om het hele traject van wijnstok tot glas tot in de kleinste details te beheersen en te verbeteren. Zo triëren Haut-Brion, Margaux en Lafite-Rothschild hun druiven meteen in de wijngaard, om te vermijden dat de slechte druiven de goede zouden aantasten tijdens het transport naar de kelder. Haut-Brion heeft speciale gistingskuipen laten maken in twee verdiepingen, zodat zowel de alcoholische als de malolactische gisting in dezelfde kuip kunnen gebeuren. Latour heeft een enorme betonnen container gebouwd, waarin de totale wijnproductie kan ondergebracht worden na de assemblage van de verschillende druivensoorten, zodat men zekerder kan zijn dat elke fles Latour dezelfde wijn bevat. Lafite-Rothschild laat het hout voor de vaten gedurende 2 jaar drogen op het eigen domein, vooraleer er vaten van worden gemaakt. Die investeringen zijn geen daad van barmhartigheid: ze worden doorgerekend in de verkoopprijs. En die kon het laatste

decennium enorm stijgen, omdat de vraag zo enorm steeg. Zijn deze wijnen hun prijs waard? Laat er geen twijfel over bestaan: het gaat hier om zeer goede wijnen. Maar het is niet de kwaliteit, wel de wet van vraag en aanbod die de prijzen de pan doet uitrijzen. Deze kastelen zijn stuk voor stuk eigendom van bankiers of zakenlui. Als zij de kans krijgen hun prijs te verhogen, dan doen zij dat. Hoe zou u zelf zijn?

Dionysos ontwaakt

Hoewel Griekenland de bakermat van onze Europese wijncultuur is, bekoort het land de wijnliefhebber niet. Ten onrechte.

Dionysos, de Griekse god van de wijn, zag dat het niet goed was: de rijke wijncultuur in zijn land ging in de loop der tijden helemaal teloor. Te warm en te droog om wijn van goede kwaliteit te maken, dat is het imago dat Griekenland kreeg. En ook: het land van retsina, die harswijn waar je hoofdpijn van krijgt.

Het moet gezegd: Griekenland deed er lange tijd alles aan om dat imago in stand te houden. Maar in de jaren 1980 was een nieuwe generatie wijnmakers, afgestudeerd in Bordeaux en Bourgogne, vastbesloten de kwaliteit van de Griekse wijn naar een hoger niveau te tillen. Koelere gebieden werden opgezocht, opbrengsten werden beperkt, er werd geïnvesteerd in de nieuwste wijntechnologie. Bovendien trapte men niet in de val van de internationale druivensoorten. Van chardonnay en cabernet sauvignon zijn er al genoeg wijnen in de wereld. Griekenland trok de kaart van de inheemse soorten, en dat bleek de juiste strategie te zijn. Internationale soorten worden er vooral voor de interne markt geteeld, om de invoer uit andere landen af te blokken. Op de internationale scène echter wil Griekenland het maken met haar witte wijnen van assyrtiko, malagousia, roditis en moschofilero, en haar rode van agiorgitiko en xinomavro: het kruim van de meer dan 300 inheemse druivensoorten die Griekenland rijk is.

Aan geld, professionalisme en dynamisme ontbreekt het de Grieken zeker niet. Een recente rondreis leerde mij dat de wijndomeinen qua uitrusting niet moeten onderdoen voor pakweg Bordeaux. Enkele domeinen (zoals Boutari en Tsantali) zijn al uitgegroeid tot grote bedrijven met verschillende wijngaarden over heel Griekenland. De eerste wijnmakers met cultstatus worden gesignaleerd: Angelos Latrides uit Macedonië, die

zijn eigen domein Alpha Estate heeft opgericht, en Apostolos Spyropoulos uit de Peloponnesos. Hun wijnen zijn van hoog niveau, net zoals die van topdomeinen als Mercouri, Gerovassiliou en Gaia.

Vooraf de finesse en elegantie van de Griekse wijnen hebben mij verrast, omdat je dit niet verwacht in dit klimaat. Maar een zorgvuldige keuze van de ligging van de wijngaard doet wonderen. Bovendien bevatten de Griekse druivensoorten van nature veel zuren, zodat zelfs een wijn van volrijpe druiven zijn frisheid bewaart.

Jaren geleden dronk ik voor het eerst een wijn die mij overtuigde dat de Grieken echt wel iets in hun mars hebben: de rode Grande Cuvée Nemea (100% agiorgitiko) van Skouras. Nemea is dan ook een van de beste wijnstreken in Griekenland. Daar is het niet bij gebleven. Ik raakte ook onder de indruk van "Avaton", een wijn van Gerovassiliou, gemaakt van drie bijna verdwenen inlandse druiven (mavroudi, mavrotragano en limnio, een druif die reeds vermeld werd door Aristoteles). Niet voor niets nam het wijnmagazine Decanter deze wijn op in haar top 50 van wijnen met de beste verhouding tussen prijs en kwaliteit. Complexe bewaarwijnen vind je ook, meestal van de xinomavro, een tanninerijke druif die aan nebbiolo doet denken en verrassende aroma's ontwikkelt van gedroogde tomaat, zwarte olijf, braambes en drop. Voor de wijnliefhebber is Griekenland een feest van smaken en aroma's die je nog nooit in wijn bent tegengekomen.

Dat geldt ook voor de witte wijnen, waarmee Griekenland volgens mij het best zal scoren op de wereldmarkt. Ze zijn fris, pittig, kruidig, aromatisch expressief en blijven lang nazinderen in de mond. Ideale wijnen om zo te drinken of bij schaaldieren en vis. Ik proefde knappe producten bij Katogi-Strofilia (roditis), Tselepos (moschofilero) en Gerovassiliou (malagousia).

Helaas: tijdens mijn rondreis kreeg ik ook wijnen van een heel ander allooi te proeven. Onevenwichtige en onzuivere misbaksels, waar het land zo snel mogelijk vanaf moet (of althans niet meer aan wijnschrijvers moet presenteren). Het kan een internationale doorbraak alleen maar vertragen. Want die doorbraak komt er. Het wijntoerisme trekt zich op gang: naar het voorbeeld van andere landen werden wijnroutes uitgestippeld.

De export moet nu volgen. Voorlopig spitst die zich nog toe op landen waar veel Griekse immigranten wonen. Ook in België verloopt de invoer veelal via Grieken die de Griekse

restaurants van wijn voorzien. De particuliere liefhebber heeft nog geen plaats voor Griekse wijn in zijn privé-kelder voorzien. Maar tot voor kort was dat lot ook de Spaanse en Oostenrijkse wijn beschoren. Het kan en zal dus veranderen.

Terug naar de wijngaard

Vroeger kreeg de wijnmaker alle aandacht. Nu staat de wijnbouwer weer volop in de belangstelling.

Tussen wijnmaker en wijnbouwer zit méér verschil dan enkele letters. Beiden hebben een heel andere functie in het proces van wijnstok tot wijnglas, en vaak ook een andere visie.

De wijnbouwer ("viticulteur" in het Frans, "viculturalist" in het Engels) is de persoon die voor de wijngaard zorgt. Hij of zij moet erover waken dat de druivenstokken de best mogelijke druiven produceren. Dat begint al bij de aanplant: het vinden van de optimale combinatie tussen druivensoort, klimaat en bodem. Daarna moet de plant "opgevoed" worden om kwaliteit voort te brengen. Dat gebeurt door oordeelkundig snoeien, het beperken van de opbrengst, het bewerken van de bodem, het bestrijden van ziektes en schimmels, een goed beheer van het gebladerte, het wegnippen van onrijpe trossen om betere kwaliteit te bekomen voor de overblijvende trossen, het bepalen van het tijdstip van de pluk, enzovoort.

De wijnmaker ("maître de chais" in het Frans, "winemaker" in het Engels) vind je terug in de wijnkelder waar de druiven toekomen om tot wijn getransformeerd te worden. Hij of zij heeft tot taak de best mogelijke wijn te maken met de beschikbare druiven. Dat gebeurt door het zorgvuldig selecteren van de druiven vòòr ze in de gistkuip gaan, het gistingsproces te beheersen en te sturen, de rijping op eikenhouten vaten in het oog te houden, de wijn regelmatig over te steken op schone vaten, de wijn te klaren en te filteren, enzovoort.

In kleinere, familiale domeinen zijn wijnbouwer en wijnmaker vaak dezelfde persoon. Maar dan nog kan aan één van beide taken het meest belang worden gehecht. En dat heeft zijn invloed op de wijn. Wie ervan uitgaat dat een wijn pas vorm krijgt nàdat de druiven geplukt zijn, zal een heel andere wijn maken dan degene die vindt dat de eigenschappen van een wijn reeds in de druif aanwezig moeten zijn.

Zeker in het tijdperk van de moderne wijntechnologie kan je een druivenmaterie van middelmatige kwaliteit nog altijd "bijstellen" met additieven en technische ingrepen. In de industriële bedrijven van de Nieuwe Wereld, middenin de hype van de jaren 90, werd de wijnmaker dan ook als de centrale persoon van het productieproces voorgesteld: hij of zij werd geïnterviewd door de media en mocht aan bezoekers uitleggen hoe de wijn werd gemaakt. O ja, er moesten ook druiven gekweekt worden: dat gebeurde door een ploeg veredelde landbouwers die je nooit te zien kreeg.

De laatste jaren kwam een andere visie op de voorgrond. "De wijn wordt gemaakt in de wijngaard" werd nu het motto, en dat leidt tot een heel ander type wijnen. Wijnen waarvan de basismaterie, de oogst, van zo'n goede kwaliteit is, dat je haast niet meer moet interveniëren in het gistings- en rijpingsproces. Smaak, aroma, concentratie, zuiverheid, structuur en evenwicht zitten al van nature in de druif en komen op natuurlijke wijze ook in de wijn terecht.

Eigenlijk werd die visie al geïntroduceerd door de beroemde oenologieprofessor Emile Peynaud die reeds in de jaren 60 zei dat je met slechte druiven nooit een goede wijn kan maken. Vandaag wordt dat beschouwd als een evidentie, toen werd het als een grote vernieuwing gezien. Toch is de maker van een wijn nog altijd veel bekender dan degene die voor de druiven heeft gezorgd. En nochtans is het precies de kwaliteit van de druiven die het verschil maakt tussen een middelmatige, een goede en een uitstekende wijn.

De Vlaamse wijnleraar en meester-sommelier Guido Van Imschoot (ook voorzitter van de Professionele Vlaamse Sommeliers) schreef een boek over zijn zoektocht naar wijndomeinen die het werk in de wijngaard herwaarderen. Hij heeft zich daarbij toegelegd op een wijnland dat vandaag in crisis verkeert: Frankrijk. Zijn stelling is dat alleen de "terugkeer naar de wijngaard" de Franse wijncrisis kan bezweren. Levendig beschrijft hij zijn ontmoetingen met 32 bevlogen wijnbouwers uit de 11 belangrijkste Franse wijnstreken: André Ostertag (Elzas), Christophe Roumier (Bourgogne), Olivier Foucou (Provence), Cyril Henriques (Roussillon), Laurent Charrier (Loire), Elian Da Ros (Côtes du Marmandais) en vele andere. Zij maken verschillende wijnen, maar delen dezelfde filosofie, gebaseerd op de liefde voor de grond waarop de wijnstokken staan, het respect voor de natuur en het streven naar authentieke wijnen. Geen wijnen dus die "de

markt vraagt" of "topwijnen" om proevers te imponeren. Bescheiden maken zij een eerlijk product met de elementen die de natuur hen ter beschikking stelt. Lenen die elementen zich niet tot doorgedreven extractie, concentratie of houtrijping, dan is dat maar zo: zij dwingen een wijn niet om te worden wat hij nooit kan zijn. Liever een goede "kleine" wijn, dan een foute "topper". En hij kost bovendien minder. Het boek van Gido Van Imschoot is een verademing tussen alle glansliteratuur over beroemde wijnkastelen.

Wijn verhuizen

Het bewaren van wijnen is één zaak. Het verhuizen ervan een heel andere.

Het is mij ook overkomen. Jarenlang had ik mijn wijnen zorgvuldig gestapeld en bewaard, maar op zeker ogenblik drong een verhuis zich op. Meubels, apparatuur, kleren, boeken: daar maakte ik mij geen zorgen over. Waar ik wel van wakker lag, was van de vraag: hoe gaan mijn wijnen ongedeerd in mijn nieuwe woning geraken?

Ik had er een nauwgezette procedure voor op punt gesteld die een veilig transport moest verzekeren, zonder de wijnen teveel dooreen te schudden en zonder mijn hele collectie door elkaar te haspelen. Ik had er zelfs een aparte dag voor voorzien.

Maar toen ik die bewuste ochtend van de verhuis een koppel kolossen van de verhuisfirma zag, sloeg de schrik mij om het hart.

"U ... u weet dat het voor de wijn is?" vroeg ik.

"Da's zeker!" blafte de dikste van de twee, "Eerst de vino, dan de meubels!"

Een koude rilling liep over mijn rug.

"Er is geen vino bij", zei ik, de tanden op elkaar, "Het zijn stuk voor stuk heel waardevolle flessen die heel voorzichtig moeten worden verhuisd. En we doen vandaag alleen de wijn. Géén meubels, alléén de wijn."

"Hoeveel flessen zijn het?" vroeg de kolos.

"Ongeveer tweeduizend", zei ik.

"Ho, maar dat doen we op een voormiddag!", riep hij.

"Nee", zei ik, terwijl ik hem strak aankeek, "We doen daar een hele dag over."

We daalden af in mijn wijnkelder. Eén van de verhuizers stootte zijn hoofd tegen het lage plafond, en vloekte de hele buurt bijeen. Dat begon goed.

Zijn maat wou al meteen de eerste kist wijn optillen.

"Nee!" gilte ik.

Beiden bleven roerloos staan.

"Eerst en vooral", zei ik rustig, "Hoe heten jullie? Dat maakt het geven van opdrachten alvast gemakkelijker."

"Louis", zei de dikste.

"Freddy", zei de andere.

"Oké, luister goed, Louis en Freddy", zei ik traag, terwijl ik ieder woord benadrukte, "In al deze kisten liggen wijnen die hier in deze kelder al jààààren aan het rijpen zijn. Ze hebben veel geld gekost, en zijn nu nòg meer geld waard. Eén verhuis kan deze wijnen voorgoed beschadigen."

Ik wachtte even om de ernst van de boodschap diep te laten doordringen.

"Op alle kisten heb ik een kruis getekend. Dat kruis duidt aan welke de bovenkant is. Als jullie een kist dragen, moet dat kruis altijd bovenaan te zien zijn. De kisten moeten volledig horizontaal gedragen worden, dus niet schuin. Het is de bedoeling dat de wijnflessen zo weinig mogelijk bewegen. Jullie mogen daarom slechts één kist per keer naar boven dragen. Is dat duidelijk?"

Louis en Freddy knikten, en gingen aan de slag. Louis nam een kist Château Haut-Bailly 1985. Freddy ging de smalle keldertrap op met een Château Angèlus 1990. Ik hield mijn hart vast.

Alle flessen geraakten heelhuids in de verhuishwagen.

"Mag ik starten?" vroeg Louis, wijzend op de contactsleutel.

"Of gaan we duwen om de wijn minder te doen bewegen?" grapte Freddy, met een vette knipoog naar zijn maat.

"We gaan hem niet duwen", zei ik afgemeten, "Maar ik rijd wel mee. En we gaan traag, héél traag rijden."

"Zo kan de wijn nog wat rijpen!", lachte Freddy.

Mijn vernietigende blik legde hem het zwijgen op.

"Zet 'm maar in gang, Louis."

We reden heel voorzichtig naar mijn nieuwe woning. Daar begon de omgekeerde operatie: alle kisten moesten nu van boven naar beneden gedragen worden, mijn nieuwe wijnkelder in. Ook dat gebeurde volgens de instructies van mijn rampenplan.

Daarna nam ik afscheid van Louis en Freddy. Er was geen sprake van dat zij mij zouden helpen om mijn wijnen te rangschikken in mijn nieuwe kelder: dit was een te intiem

gebeuren. Ik haalde persoonlijk alle flessen opnieuw uit de kisten om ze in de gemetselde nissen te leggen. Voor die nissen had ik nauwkeurige opmetingen verricht, zodat er per nis twaalf flessen mooi en veilig konden gestapeld worden: een onderste laag van vijf, een middelste van vier, en een bovenste laag van drie flessen. Vermits de meest courante wijnflessen in twee verschillende maten bestaan, had ik twee soorten nissen gevraagd. Even had ik overwogen de exacte maten per aangetekende brief naar de aannemer op te sturen, kwestie van hieromtrent heel zeker en formeel te zijn. Uit vrees om voor een neuroot door te gaan, stapte ik echter van dit plan af, en vroeg ik de man gewoon heel uitdrukkelijk om de opgegeven maten tot op de millimeter te respecteren. Tot mijn grote vreugde bleken alle flessen in elke nis precies te passen.

Naast de nissen bevestigde ik met extra-lange krammen enkele wijnrekken tegen een muur. Daarin legde ik de wijnen waarvan ik slechts één of enkele flessen had.

Vervolgens hing ik met behulp van een elastiekje kaartjes aan de hals van de flessen, zodat ik elke fles zou kunnen herkennen zonder ze te bewegen. (Vrienden van mij beweren dat ik maniakaal ben, maar zij dwalen.)

Om acht uur 's avonds haalde ik opgelucht adem: de hele verhuis was achter de rug. De flessen hadden het overleefd, ik hoopte nu maar dat de inhoud niet te zeer geleden had. Die nacht droomde ik van instortende wijnkastelen, maar de toekomst zou uitwijzen dat geen enkele wijn door de verhuis werd aangetast.

Ik ben Louis en Freddy nog altijd dankbaar.

