



12° IN MOLENBOS

Bruno Vanspauwen

## Huis zonder wijnkelder

"Ik heb het gevonden", zei ze.

"Wat heb je gevonden?" vroeg ik.

Ze zei: "Het huis van onze dromen".

Minutenlang - ik kon er geen woord tussen krijgen - luisterde ik naar een enthousiast verhaal over een landhuis uit 1935, in een grote prachtige landelijke tuin, met een boomgaard, wat zeg ik, twee boomgaarden, en een weide, en paardenstallingen die we als garage konden gebruiken, en een oude varkensstal, en een serre, een prachtige serre, en een tuin omzoomd door een haag waarin nog een aantal verweerde stenen kruidenbakken stonden, en een treurwilg van wel 50 jaar oud, en een schitterende linde vooraan, en achter het huis nog een oude notelaar, en het lag allemaal maar 5 kilometer van de Ring rond Brussel, heel makkelijk te bereiken via één rechte baan, en op het allerlaatste moment moest je afslaan, de velden in, en dan kwam je in een klein doodlopend straatje met een ongelooflijke charme, en op het einde daarvan zat je ineens middenin het platteland, het leek wel ergens in het zuiden van Frankrijk, terwijl je in de verte toch nog de uitlopers van de stad zag, en binnenin het huis lag er overal oude plankenvloer, en prachtige stenen vloeren, en een open haard, en een dubbele deur tot op de vloer die openzwaaide naar de tuin toe, en toen, toen moest Liselotte toch even naar adem happen.

"Het is echt wat we zochten", gooide ze er nog snel, hijgend uit.

Ze keek vol verwachting in mijn richting.

"Goed, maar ..." begon ik.

"Wat maar?"

"Wel euh ..."

"Wat wel euh?"

De irritatie was duidelijk hoorbaar. Waarom sprongen we niet meteen in de wagen om de koopakte te gaan tekenen?

Ik zweeg even.

"Wel, zeg het maar", drong Liselotte aan.

"Is ... is er een wijnkelder?" vroeg ik voorzichtig.

Ik zag Liselotte denken: ik had het kunnen denken.

"Er zijn 3 kelders!" riep ze.

Ik dwong mijzelf rustig te blijven.

"Goed, maar is één van die kelders bruikbaar als wijnkelder?"

Nu aarzelde ze even.

"Wel, er is een kelder waarin de mazouttank staat ..."

"Dat is niet geschikt voor wijn, dat weet je ..."

"... en er is een kelder voor de verwarmingsketel ..."

"... ai, dat is nog erger ..."

"... en er is een kelder die dienst doet als voorraadruimte: dat kan de wijnkelder worden!"

Ze keek triomfantelijk.

"Ja maar", zei ik, "Die voorraadkelder, hoe kom je daarin?"

"Via een deur natuurlijk, vanuit de keuken. Die leidt naar een trap, en via die trap kom je in de voorraadkelder."

"Haha!" riep ik, met opgestoken wijsvinger.

"Wat nu weer?" vroeg Liselotte geprikkeld.

"Die keukendeur gaat dus voortdurend open en dicht, en dus zijn er in de voorraadkelder voortdurend temperatuurschommelingen!"

Liselotte hief de handen ten hemel.

"Ik vrees", besloot ik plechtig, "dat dit huis geen geschikte wijnkelder heeft. En dat wij bijgevolg niet tot aankoop kunnen overgaan."

"Graaf er dan één!" riep Liselotte ten einde raad, en ze liet zich zuchtend in een zetel zakken.

Ik werd getroffen door een aha-erlebnis.

"Kan dat?" vroeg ik.

Liselotte keek mij verbaasd aan.

"Kan wat?"

"Een wijnkelder graven", zei ik, "Is dat daar mogelijk? Is daar plaats voor?"

Ik zag Liselotte twijfelen of ik het wel meende.

"Wel euh ...", zei ze, "Technisch kan het. Het huis is maar voor de helft van de oppervlakte onderkelderd."

"Fantastisch!" riep ik, "Dan kunnen we dus inderdaad een wijnkelder graven!"

De blik van Liselotte verraadde een opkomende onzekerheid omtrent mijn verstandelijke vermogens.

"Weet je wel wat dat kost?" vroeg ze.

"Weet je wel wat wijn kost?" vroeg ik.

"Een goede bewaarplaats voor wijn is geen uitgave, maar een noodzakelijke investering", orakelde ik.

Liselotte zag het licht weer in de duisternis schijnen.

"Kom, we gaan", zei ze kordaat.

We scheurden weg.

-----

"Ik heb nog een oude akte in het dossier gevonden", zei de notaris.

Met trillende vingers beroerden we het door de tijd aangetaste papier.

"Daaruit blijkt dat uw domein vroeger, in de jaren '30, 'le lieu-dit Molenbos' genoemd werd."

Molenbos. De naam alleen al.

Bevangen door een romantische roes keken we elkaar aan.

Molenbos. Wat een prachtige naam, lazen we in elkaars ogen.

We werden er stil van.

Er was geen molen meer, wel nog een stuk bos, maar in ieder geval kreeg onze aankoop er meteen een pak sentimentele waarde bij.

Licht zwijmelend verlieten we de notaris.

De koop was nu definitief geakteerd, we gingen definitief onze woning in de stad verlaten.

"Rijden we er nog eens naartoe?" vroeg ik toen we buiten kwamen.

"Naar Molenbos?" vroeg Liselotte met blinkende ogen.

"Ja", zei ik, "Naar Molenbos."

Het was lente. We reden het smalle straatje in, de oprit op, we parkeerden onze auto naast het huis.

"Heb je gezien hoeveel appelbomen hier staan?" vroeg Liselotte.

Het was mij nog niet opgevallen, maar ze had gelijk.

"We kunnen daar ons eigen appelsap van maken", zei ze dromerig, "En appeltaarten bakken. En appelmoes, dat lusten de kinderen graag."

Terwijl zij naar de boomgaard liep, werd ik als door een onzichtbare kracht naar het huis toe gedreven. Ik ging binnen, daalde meteen af naar de kelderverdieping, en begon daar na te denken waar de wijnkelder moest komen.

Even later kwam Liselotte ook naar beneden.

"Ik dacht wel dat ik je hier zou vinden", zei ze, "Niet bij de appels, maar bij de druiven."

-----

"Hé, wat is hier de bedoeling van?" vroeg ik gealarmeerd.

Ahmed keek verrast op.

"Je gaat met dat ding toch niet binnenrijden?"

Ahmed zette zijn graaftractor stil, en stapte uit.

Hij inspecteerde nog eens de breedte van de tractor, dan de breedte van de voordeur, en zei: "Das kan ier binnen, menier."

"Dat is goed mogelijk", zei ik, "Maar wat ga je daarbinnen doen?"

"Moest menier geen kelder hebben ier?"

Ik werd even gedestabiliseerd door de bouwkundige consequenties van mijn verlangen naar een wijnkelder. Men ging de kelder dus graven van bovenuit? Men ging dus met een graaftractor binnenrijden in die prachtige oude bibliotheekruimte met die prachtige oude plankenvloer, omdat daaronder de wijnkelder moest komen?

Ik kromp ineen.

"Niet bewegen, Ahmed, eet een boterham."

Ik belde de aannemer. Of die wijnkelder niet vanuit de kelderverdieping kon gegraven worden?

Ik luisterde aandachtig naar een ingewikkelde technische uitleg, begreep er niets van, alleen dat het onmogelijk was om vanuit de kelderverdieping te werken, en zuchtte ten slotte: "Allez vooruit, breek de boel maar open".

Ik legde de hoorn neer, vertelde Ahmed dat hij binnen mocht rijden, draaide me om, en verliet de plaats van het onheil.

Achter mij kraakten de eerste planken, de prelude van een lang en pijnlijk proces van restauratie en renovatie.

Anderhalf jaar lang maakte de romantiek plaats voor graatractors, drilboren, betonmolens, slijpschijven, voorhamers en zaagmachines.

Tegelijk kregen we te maken met de fenomenale groeisnelheid van de natuur, wat in een stadstuintje van enkele vierkante meters geen probleem oplevert, maar op een grotere oppervlakte de allures van een natuurramp aanneemt. Het gras schoot omhoog, hagen groeiden in alle richtingen, netels en distels doken overal op, klimplanten kronkelden hoog tegen de muren.

Later in het jaar kregen we af te rekenen met de realiteit van een romantische boomgaard: kilo's en kilo's appels en ander fruit vielen massaal van de bomen. Nog later dwarrelden triljoenen bladeren op het gras, op het terras, in de hagen, in de dakgoten.

We zochten en vonden een tuinier in de streek, die alvast tijdens de periode van renovatie de natuurlijke woeker aan banden zou leggen.

Intussen kropen wij stilletjes terug in ons huis in de stad, waar ik 's nachts droomde van de verhuis. Vooral ... de verhuis van mijn wijn.

## De Grote Wijnverhuizing

Ik had een nauwgezette procedure op punt gesteld om mijn wijnen veilig te verhuizen, maar toen ik het koppel kolossen van de verhuysfirma zag, begon ik te twijfelen aan de hele operatie.

"U ... u weet dat het voor de wijn is?" vroeg ik.

"Da's zeker da!" blafte de dikste van de twee, "Eerst de vino, dan de meubels!"

Ik kreeg een koude rilling.

"Er is geen vino bij", zei ik, de tanden op elkaar, "Het zijn stuk voor stuk heel waardevolle flessen die heel voorzichtig moeten verhuisd worden."

"Doen we de boeken vandaag ook?" hoorde ik Liselotte vanuit de gang roepen.

Onze bibliotheek was het afgelopen jaar gestadig aangegroeid met boeken over binnenhuisdecoratie en tuinonderhoud.

"Nee, vandaag doen we alleen de wijn", zei ik.

"Hoeveel flessen zijn het?" vroeg de kolos van de verhuysfirma.

"Ongeveer 800", zei ik.

"Ho, maar dat doen we op één voormiddag!", riep hij.

"Nee", zei ik beslist, "We doen daar een hele dag over."

We daalden af in de 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.

De twee 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 ze 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 daarom 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 L'Angèlus 1990.

Ik hield mijn hart vast.

-----

"Mag ik 'm starten?" vroeg Louis, wijzend op de contactsleutel in zijn verhuswagen.

"Of gaan we 'm duwen om de wijn minder te doen bewegen?" grapte Freddy, met een vette knipoog naar zijn maat.

"We gaan hem niet duwen, maar ik kruip wel mee in de cabine", zei ik afgemeten, "En we gaan 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 Molenbos, naar de nieuwe wijnkelder.

Daar begon de omgekeerde operatie: alle kisten moesten nu van boven naar beneden gedragen worden, de kelder in.

Daarna haalde ik persoonlijk alle flessen opnieuw uit de kisten om ze te rangschikken in de gemetselde nissen.

Voor die nissen had ik nauwkeurige opmetingen verricht, zodat er per nis 12 flessen mooi en veilig konden gestapeld worden: een onderste laag van 5 flessen, een middelste van 4, en een bovenste laag van 3 flessen.

En vermits bordeaux- en bourgogneflessen verschillende afmetingen hebben, had ik 2 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. Liselotte vond dit echter overdreven, wat ik wel moest toegeven, waarna ik hem gewoon persoonlijk maar wel heel uitdrukkelijk had gevraagd om deze 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 2 ijzeren 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.

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.

## Twaalf graden

Een ramp was het. Ik sliep er 's nachts niet van. Ik dacht er overdag voortdurend aan. Ik kon niet meer eten. Ik staarde soms uren voor mij uit.

Achttien graden, hamerde het door mijn hoofd, achttien graden.

Ik had het haast niet kunnen geloven, en vier verschillende thermometers in mijn nieuwe wijnkelder gelegd.

Maar alle vier velden ze hetzelfde ongenadige verdict: de temperatuur bedroeg er achttien graden. Veel te hoog dus.

"Wij drinken onze wijn zelfs niet op achttien graden", jammerde ik tegen Liselotte.

"Ach", zei ze, "We zijn nu ook in juli, natuurlijk. Het is buiten meer dan twintig graden."

"Dat is het juist", kloeg ik, "In de herfst en de winter zal de temperatuur ook in onze wijnkelder dalen. Grote temperatuurschommelingen staan ons te wachten. Het ergste wat een wijn kan overkomen."

Ik was er het hart van in.

"Ik ben zò voorzichtig geweest in het verhuizen van mijn wijn. En nu dit." Liselotte kwam bij mij zitten.

"Dit overleven mijn wijnen niet", snotterde ik.

Ons huis ligt op een zekere hoogte. Dat heeft een voordeel: bij regen loopt de wijnkelder niet onder. Maar er is ook een nadeel: zelfs de kelderverdieping bevindt zich nog altijd vrij hoog ten opzichte van de omgeving, en ondergaat daardoor meer de invloed van de buitentemperatuur. Liselotte suggereerde isolatie. Een ventilator. Airconditioning. Ze haalde er de Gouden Gids bij.

"Airconditioning is niet goed voor een wijnkelder", zei ik, "Het droogt de lucht uit. Daardoor krimpen de kurken, er komt lucht in de flessen, en de wijn wordt onherroepelijk slecht. Je moet eigenlijk een speciale installatie hebben, die tegelijk de lucht koelt en bevochtigt."

Dat bracht mij op een idee. Ooit had ik in een wijntijdschrift een speciaal dossier over de installatie van wijnkelders gelezen. En ik meende mij te herinneren dat ik het had uitgescheurd en bewaard. Ongetwijfeld stond daar iets in over de koeling van wijnkelders. Ik kon toch niet de enige zijn met dit probleem?

Het bleek te kloppen. Ik vond enkele adressen van in wijnkelders gespecialiseerde bedrijfjes, die ik allemaal één voor één opbelde. Maar allemaal bleken ze voor maanden volgeboekt te zijn.

"Hoe kan dat nu?" kloeg ik, "Zijn er nu echt zoveel wijnkelders in België?" De Belgen kunnen niet onderschat worden wat wijn betreft.

Maar ik kon niet zolang wachten. Dit probleem moest meteen geregeld worden. Het leven van mijn wijnen stond op het spel.

Nog één bedrijfje had ik niet gebeld. De naam sprak tot de verbeelding: "Degré 12". Twaalf graden. De ideale temperatuur voor een wijnkelder. Met kloppend hart draaide ik het telefoonnummer.

Ik kreeg een zeer verkoperig ingesteld persoon aan de lijn, die enkel Frans praatte, en mij honderduit vertelde over de speciale electronische installatie die hij met een bevriend ingenieur persoonlijk op punt had gesteld, en waarop hij een patent had gevraagd en gekregen. Het koelde en bevochtigde de lucht, en garandeerde zowel een constante temperatuur van 12 graden als een luchtvochtigheidsgraad van 60 à 70%.

"Le meilleur système sur le marché", beweerde hij. En in één adem vernoemde hij namen van Belgische managers die zo'n installatie van hem hadden laten plaatsen. "Même Albert Frère", zei hij niet zonder trots. Enigszins op mijn hoede vroeg ik hoeveel zijn systeem dan wel kostte. 80.000 frank, zei hij, plaatsing en een tienjarige garantie inbegrepen. Hij zou op papier zetten dat hij een constante temperatuur van 12 graden garandeerde, en dat ik anders mijn geld zou terugkrijgen.

De man leek zeker van zijn stuk. Maar hoe snel kon hij bij mij komen plaatsen? U zal wel veel werk hebben met al dat succes, fleemde ik.

Als bij wonder had iemand zijn bestelling geannuleerd, waardoor hij - ondanks zijn gevuld orderboekje - volgende week een dag vrij had.

Maar dan moest ik wel onmiddellijk bestellen, natuurlijk. Anders zou ik drie tot vier maanden moeten wachten.

Ik vroeg een complete beschrijving van zijn systeem, zijn referenties, en een prijsraming.

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.

Misschien kon ik Albert Frère contacteren, van wijnliefhebber tot wijnliefhebber? Hoewel ik het bijna niet kon geloven dat iemand Albert Frère op zijn referentielijst zou durven te zetten zonder dat deze effectief een klant zou zijn.

Ik besloot het erop te wagen, en belde terug om mijn bestelling te bevestigen. Hij bedankte mij voor het vertrouwen, en vroeg of hij morgen even kon langskomen om mijn wijnkelder te bekijken alvorens het werk volgende week aan te vatten.

"Verdraaid, die gast heeft echt niets anders te doen", dacht ik.

"Misschien is het een gangster die wijnkelders leegrooft", opperde Liselotte, "En morgen komt hij zijn slag voorbereiden."

Dat had ze nu net niet moeten zeggen. Ik deed de hele nacht geen oog dicht.

"Ik beeld mij vanalles in", sprak ik mijzelf in de duisternis moed in,

"Morgen is het zaterdag, en dan is het normaal dat hij tijd heeft. Mensen willen geen werklui in hun huis tijdens de weekends. En tijdens de week zit hij tot over zijn oren in het werk. Zijn systeem is geniaal en heeft een ongelooflijk succes. De man werkt elke dag in de week van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. En alleen tijdens de weekends heeft hij tijd om de installatie bij zijn klanten te komen voorbereiden. Dat is trouwens een bewijs van professionalisme. Hij komt eerst zelf ter plaatse kijken, en stuurt niet zomaar werklui naar de mensen. Elke wijnkelder is anders, dat weet hij. Hij heeft bijzonder veel ervaring. Hij is de beste."

's Anderendaags, in de namiddag, stopte een blauwe BMW cabriolet voor ons huis. Een vlotte dertiger, Ray-Ban op de neus, gel in het haar, T-shirt van Lacoste om het gebruide lijf, stapte uit.

Ik kromp ineen. Dit was ofwel een zeer gladde verkoper, ofwel een lid van de maffia.

"Monsieur Vanspauwen?"

Hij gaf mij een stevige handdruk.

"On peut voir votre cave?"

Ik kon niet meer terug. Met lood in de schoenen leidde ik hem naar mijn wijnkelder.

De man maakte enkele aantekeningen, zei dat het geen enkel probleem zou zijn om hier een perfect klimaat voor wijnen te creëren, en bood mij aan om

binnen de opgegeven prijs 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 bezat. Ik nam mij voor straks een slotenmaker te bellen en de deur extra te beveiligen met kettingen en hangsloten. Zijn kompanen zouden hier deze nacht niet binnen geraken!

Hij haalde zijn agenda boven, en bevestigde de dag van de plaatsing. Hij zou twee mannen sturen, ze zouden één dag werk hebben, en hij zou zelf ter plaatse nog eens komen controleren of alles in orde was.

Ik besepte dat het te laat was om mijn bestelling te annuleren. Hij kende mijn adres, hij kende de plaats van mijn wijnkelder, hij had alles gezien. Ik had trouwens de raming getekend. Ik kon niet meer terug.

De man nam afscheid, stapte in zijn BMW cabriolet, en reed weg.

"Het zag er een glatte jongen uit", zei Liselotte.

"Ja, 't is al goed", bromde ik.

's Avonds legde ik het alarm aan, ik sloot de deur van de keuken naar de kelder, en legde het telefoonnummer van politie en rijkswacht naast mijn bed. Ik sliep opnieuw bijzonder slecht. Maar er gebeurde niets die nacht.

De volgende nacht evenmin. En op een ochtend stonden er plots twee vriendelijke werklui voor de deur. Ze kwamen voor mijn wijnkelder, zegden ze. Na één dag werk was het "Degré 12"-systeem geïnstalleerd. Ze hadden ook de deur van de wijnkelder geïsoleerd.



Ik legde meteen een thermometer in de meest noordelijk en de meest zuidelijk gelegen nis. 's Nachts stond ik verscheidene keren op om te kijken hoe de temperatuur evolueerde.

Tegen de ochtend duiden beide thermometers 12° aan. En dat is zo gebleven tot vandaag. Geniaal systeem, - wat zeg ik? - "le meilleur système du marché!"

Nog één keer is de uitvinder ervan langs gekomen, 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.

## Trager leven

"We are enslaved by speed and have all succumbed to the same insidious virus: Fast Life, which disrupts our habits, pervades the privacy of our homes and forces us to eat Fast Foods."

Het was op een warme zomerdag, in de schaduw van de Molenbos treurwilg, dat ik het "Official Slow Food Manifesto" ontdekte. In een krant of een magazine, dat herinner ik mij niet meer. Maar het sloeg in als een bom.

"A firm defense of quiet material pleasure is the only way to oppose the universal folly of Fast Life."

Van indommelen was plots geen sprake meer. Ik werd klaarwakker van enthousiasme.

"Our defense should begin at the table with Slow Food. Let us rediscover the flavours and savours of regional cooking and banish the degrading effects of Fast Food."

Ons leven en de wereld verbeteren door trager en lekkerder te eten: halleluja.

Dat was nog eens een beweging waarvoor ik mij kon engageren.

Vooraf omdat ik daarin ook een belangrijke rol voor wijn zag.

Wijn doet eten beter smaken. Wijn doet trager eten. Wijn bevordert de conversatie aan tafel. Wijn ontspant, en sluit heerlijk langzaam de dag af.

Geen Slow Food zonder wijn.

Elke avond, als de tafel gedekt wordt en de pannen op het fornuis staan te dampen, kijken Liselotte en ik elkaar aan: met of zonder wijn?

Het wordt meestal met.

Twee of drie glazen, meer hoeft dat niet te zijn. Maar als je elke avond de inspanning doet om te koken, nadat je in vele kookboeken een recept hebt gezocht, nadat je verse groenten uit je moestuin hebt gehaald, en kruiden, en

aardappelen van eigen kweek, nadat je kilometers ver hebt gereden om aan biologisch vlees te geraken, of aan die extra verse vis in die speciale vishandel, nadat je uiteindelijk makkelijk twee à drie uur per dag besteedt aan één avondmaaltijd, die vervolgens in twintig minuten kan verorberd worden, welnu, dan doe je jezelf een plezier, dan wil je het ritme vertragen en het genot verhogen: dan doe je een fles wijn open. Want wijn verandert de hele sfeer van een maaltijd. Wijn maakt van een maaltijd een feestmaal. Ik moet daar natuurlijk op voorhand aan denken. Want niet elke wijn past bij elke maaltijd, ik ben daar nogal streng in. En als ik pas 's avonds wijn uit mijn kelder van 12° haal, dan is hij te koud om meteen te drinken. Daarom overleggen Liselotte en ik 's ochtends al over wat we 's avonds gaan eten. Zodat ik op tijd een wijn kan ophalen die er bij past. Dat lukt niet altijd. Je hebt niet elke ochtend tijd of zin om al aan het avondeten te denken. Daarom zorg ik er voor dat ik voortdurend een aantal flessen in de woonkamer heb liggen, voldoende verschillend van stijl en karakter zodat ik bij elke maaltijd altijd wel een passend exemplaar voorhanden heb. Die kleine kamervoorraad moet ik natuurlijk in het oog en op peil houden. Dat moet ik trouwens met mijn hele wijnkelder doen. Nieuwe wijnen worden aangekocht, wijnen zijn op dronk, wijnen worden gedronken: je moet het allemaal bijhouden. Voor eten geldt dat ook trouwens. Voor de diepvries waarin groenten, vruchten en vlees bewaard worden. En voor de moestuin, en de kruidentuin, en de boomgaard.

Goed eten, goede wijn, trager leven, meer genieten: het vraagt aandacht en planning, er is tijd voor nodig.

Je zou er haast gestresseerd van raken.

## De heilige Petrus

Ik had mij voorgenomen om van mijn verhuis naar het platteland ook een keerpunt in mijn Totale Leven te maken, en wat kon er beter zijn dan onmiddellijk de principes van het Slow Food Manifesto toe te passen? Een maand traag leven, daarmee zou ik beginnen. Het was trouwens zomer, wat het meteen een stuk makkelijker maakte om deze beslissing te nemen. Geen vakantie naar een verre spannende bestemming dus. Geen vertraagde vluchten, geen krappe vliegtuigzetels en oneetbaar Flying Food, geen hotels waar bij aankomst blijkt dat je kamer nog niet vrij is, geen minibars waar je onder het mom van luxe vriendelijk beroofd wordt door de hoteldirectie, geen mentale agenda die zegt dat je - nu je toch de inspanning hebt gedaan om zo ver te reizen - minstens d t museum, d t restaurant, di  streek en d t gebouw moet bezoeken.

Niets van dat alles. Een ligzetel, een tuin, een treurwilg. En een boek. Of zelfs dat niet. Een onzelveheersbeestje volstaat. Om naar te kijken. En misschien, tegen vijf uur 's namiddags, een glaasje koele Côtes du Roussillon. En dan: heerlijk veel tijd verliezen, alleen maar om te beslissen wat we gaan eten.

Het kon niet blijven duren. We waren nog maar enkele dagen overgeschakeld naar slow motion, of ik werd in mijn ligzetel opgeschrikt door het geluid van een auto die de oprit kwam opgestoven. Ik haastte mij naar de voorzijde van het huis, en zag een wandelende GSM uit de auto stappen. Mijn zakenpartner Gerard. Ik kreeg een acute stressaanval. Druk telefonerend sloeg hij het portier van zijn auto dicht, hij haalde een rechthoekig pak uit zijn koffer, zette het alarm op, en stak een

hand omhoog om mij te begroeten. Verbazend hoeveel activiteiten de man tegelijk aankan, dacht ik. Hij bleef nog even op afstand om de telefonische conversatie af te ronden. "Oké, dan zien we mekaar morgenvroeg om 8 uur", hoorde ik hem zeggen. Ik voelde me plotseling doodmoe.

Waarom kwam hij uitgerekend nu, tijdens mijn vakantie, langs? Een crisismeting. Een klant dreigde te vertrekken. Problemen met de cash flow, een belangrijke medewerker had zijn ontslag gegeven, er was niets klaar voor een presentatie, er was ingebroken in ons kantoor.

Leve de buitenlandse vakanties. Als je thuis blijft, ben je nooit veilig.

Gerard kwam breed glimlachend op mij af: "Hoe is 't, maat?"

Hagelwit hemd, bolletjesdas, crèmekleurige katoenen pantalon, linnen vest.

"Tot enkele minuten geleden prima", antwoordde ik.

Uitgerafelde short in jeans, loshangend T-shirt.

"Wat een prachtige dagen", zei Gerard enthousiast, "Je hebt je vakantie goed gepland."

Hij speelt het perfect, dacht ik, eerst doen alsof er niets aan de hand is, en straks geleidelijk aan het slechte nieuws ter sprake brengen.

Maar ik respecteer je vakantie, zou hij zeggen, je moet je absoluut niet verplicht voelen om mij hierbij te helpen.

Waarop ik mij natuurlijk verplicht zou voelen hem daarbij te helpen.

"Kom je ook een dag vakantie nemen?" vroeg ik met een zuur gezicht.

"Zeker niet, zeker niet, ik was op weg naar een klant, en ik dacht: tiens, ik spring eens binnen om te kijken of de verhuis goed verlopen is, en om je dit cadeau te geven."

Hij gaf mij het pak dat hij uit zijn autokoffer had gehaald.

"Om je nieuwe huis in te huldigen", zei hij.

Ik stond even perplex.

"Euh ... iets drinken?" was het enige dat ik ter plekke kon verzinnen.

Het was vijf uur. Tijd voor een koel wijntje.

"Ha, de Chinon van Olga Raffault!" riep Gerard toen ik terugkwam uit de kelder, "We hebben die verleden jaar nog samen gekocht in de Loire, weet je nog?"

Ik wist het nog. Dat hij maar snel ter zake komt, dacht ik.

"En? Wanneer doe je je cadeau open?"

Inderdaad. Bijna vergeten. Het cadeau.

"Laat mij raden wat erin zit: een pak problemen!" grapte ik.

"Doe het nu maar open", suste Gerard.

Ik scheurde de verpakking open, en stootte op een houten kistje.

Wijn. Ik had het kunnen denken. Hij wil mij eerst gunstig stemmen, om mij nadien de professionele catastrofe mee te delen.

En toen trof de bliksem mij, recht tussen mijn ogen.

P-E-T-R-U-S, las ik op het kistje.

Ik hief het hoofd op, wou iets zeggen, slaagde er niet in, keek opnieuw naar het kistje, maakte enkele onduidelijke gebaren, zei niets, en zei dan toch, met hese stem: "Pétrus."

Gerard keek mij aan met een blik waaruit voldoening sprak over de aangerichte emotie.

"Dit ... dit zijn dus ... 6 flessen Château Pétrus?" stamelde ik.

Gerard knikte.

"Ik ... ik heb dat nog nooit gedronken", zuchtte ik, "Het is één van de weinige wijnen ... die ik nog nooit gedronken heb."

"Dat wist ik", zei Gerard, "Precies daarom dacht ik dat hij zeer goed zou passen in je nieuwe wijnkelder."

Ik stond op, ijlde naar mijn werkbank, kwam terug met een schroeven-draaier, wrikte het deksel van het kistje open.

Ik moest de flessen zien, het etiket, het loden kapje.

"Château Pétrus 1996", zei ik, "Man, dat heeft je een fortuin gekost."

"Welnee, ik heb goed onderhandeld over de prijs", lachte hij, "Trouwens: dit is geen uitgave, dit is een investering. In toekomstig genot."

Hij porde mij even aan.

"Ook voor mij trouwens, mag ik hopen? Ik dacht dat je mij later wel eens zou uitnodigen om één van die flessen te kraken?"

"Zeker", zei ik dromerig, "zeker."

Gerard stond op: "Ik ga er van door, want jij wil je wijn zo snel mogelijk in je kelder leggen, zeker?"

Als in een waas ging ik met hem mee naar de voordeur.

Hij stapte in en startte zijn auto. Ik verwachtte dat hij meteen zijn GSM ter hoogte van zijn oor zou brengen, maar het leek alsof hij plots aan iets dacht.

Hij wenkte mij dichterbij, de zijruit van zijn auto zoemde naar beneden.

"Ik was het haast vergeten", zei hij, "Er zijn wat problemen op kantoor.

Is het goed dat ik je daar morgen even over bel?"

Zonder mijn antwoord af te wachten, reed hij weg, een wolk van stof achterlatend.

## Terug naar het genieten

"Zullen we je wijnkennis even testen?" vroeg mijn vriend Paul plots.

We waren bij hem thuis, hij had de wijn in de glazen geschonken.

De fles kreeg ik niet te zien.

De andere genodigden keken vol verwachting in mijn richting.

Een lichte paniek overviel mij. Ik realiseerde me dat mijn reputatie van wijnkenner publiekelijk op de proef werd gesteld.

Maar opgelucht stelde ik vast dat de smaak mij zeer bekend voorkwam.

"Als het om een Franse wijn gaat, is het een bordeaux", zei ik. (Paul zou wel voor een bekende streek gekozen hebben.)

En dan, iets minder zeker: "De kwaliteit is hoog, hij is krachtig, dus denk ik dat hij uit de streek van Haut-Médoc komt. Een Pauillac of een Saint-Estèphe? In ieder geval smaakt hij nog jong. Waarschijnlijk dateert hij van de tweede helft van de jaren '90."

Paul onthulde het etiket: een Château Pibran van 1996, een Pauillac dus.

Het was alsof een zware last van mijn schouders viel. Mijn avond kon niet meer stuk.

Maar in stilte wist ik dat het mij een volgende keer misschien niet zou lukken. Niets is zo moeilijk als blind proeven.

Dat krijg je nu met zo'n naam als wijnkenner: op de duur kan je nergens nog onbevangen van wijn genieten. Telkens weer moet je je bewijzen.

Zeker als er ook andere experts in de buurt zijn. Wie heeft het meest deskundige oordeel, de oudste wijnen, de dikste boeken, de beste kelder?

Merkwaardig toch hoe wijn mensen aanzet tot prestatie en competitie.

Zozeer zelfs dat het genot er onder gaat lijden.



Zo heb ik een tijdlang deelgenomen aan het proefpanel van een wijninvoerder. Met vijf waren we, en we begonnen er elke zaterdag aan om 10 uur 's morgens. De voormiddag schijnt het beste moment te zijn om te proeven, maar ik vond het pijnlijk om mijn pas ontwaakte smaakpapillen al te teisteren met wijn. Vijftien tot twintig wijnen moesten we "afwerken". Elke slok spuwden we terug uit in kruiken die stilaan gevuld raakten met een onsmakelijke mengeling van wijn en speeksel. Het leek mij geen motiverend zicht voor beginnende liefhebbers. Ik pleit absoluut voor houtkrullen in spuwkruiken, die het wijn-en speekselvocht opzuigen. Of voor een kruik die aan de hals versmalt, zodat de onderliggende inhoud aan het oog onttrokken wordt, en dan aan de bovenrand weer breed uitwaaiert om makkelijk het uitgespuwde vocht op te vangen en door de hals naar beneden te kanaliseren. Maar ik word een beetje technisch.

Er werd tijdens die proefsessies ook gepraat, veel gepraat, elke slok werd 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. (En de winnaar is: degene die de moeilijkste wijntermen rondstrooit.) Na enkele uren proeven was iedereen bekaf, uitgepraat, het smaakvermogen volkomen ontredderd, de tanden purper uitgeslagen.

Op een dag besloot ik mijn plaats in het panel af te staan.

's Avonds haalde ik een zeer goede wijn uit de kelder, en ik zei tegen Liselotte: "Weet je wat? Eigenlijk wil ik geen kenner zijn, ik wil 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.

## Wijntaal of wartaal?

Onlangs las ik dat in Frankrijk een doctoraatsthesis werd geschreven over het vocabularium van de wijndegustatie, waarbij wereldbepaalde wijngidsen als de Guide Hachette en planetair beroemde kenners als Robert Parker een flinke veeg uit de pan krijgen.

De auteur komt tot de vaststelling dat wijnkenners zich wel een deskundig en objectief wetenschappelijk imago aanmeten in hun teksten, maar eigenlijk literatuur en poëzie bedrijven, m.a.w. de “allerindividueelste expressie van hun allerindividueelste emotie” uitdrukken.

Hierbij bestaat er niet eens overeenstemming over de inhoud van de gebruikte woorden.

Verschillende wijngidsen hanteren bijvoorbeeld dezelfde degustatietermen, maar bedoelen er iets anders mee.

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.

Sommige wijncritici vinden het kennelijk belangrijk om hun lezerspubliek voor te houden dat elke wijn die ze bespreken een volstrekt unicum is, volledig verschillend van om het even welke andere wijn. In realiteit is dat niet zo. Heel wat wijnen vertonen onderlinge overeenkomsten. Maar door de nadruk te leggen op de verschillen cultiveren zij het imago als zouden zij de enigen zijn die al deze fijne nuances echt naar waarde weten te schatten.

“Wat meer discipline en eenvormigheid in de methodologie van het proeven zou welkom zijn”, merkt de auteur van de thesis fijntjes op.

En ook: “Het zou nuttig zijn het subjectieve wat meer te ondersteunen met objectieve gegevens.”

Met die objectieve gegevens bedoelt hij dan de heel eenvoudige  
bemerkingen die in wijncommentaren systematisch aan bod zouden moeten  
komen: de graad van zuurheid en zoetheid van een wijn, de bitterheid van de  
tannines, de mate van fruit en hout, de lengte van de afdronk.

Dit zou zelfs de niet-gevorderde lezer een veel beter idee geven van het type  
wijn dat besproken wordt, en dat moet toch de bedoeling van een wijnkritiek  
zijn?

Soms lijkt het er echter op dat de schrijver eerder een gevleid beeld van  
zichzelf wil geven dan een correct beeld van de wijn.

Hoe verklaart men anders dat soms heel elementaire begrippen, zoals aroma  
en bouquet, gewoon door elkaar gehaald worden? (Voor de kenners:  
“aroma” wordt gebruikt bij het aanduiden van fruitige geuren van jonge  
wijnen, terwijl “bouquet” slaat op meer geëvolueerde, diepere geuren die  
zich tijdens de rijping van een wijn ontwikkelen.)

De bekende wijnschrijver Hubrecht Duijker had wellicht gelijk toen hij  
schreef: “Het enige facet waar de meeste wijnxperts het over eens zijn, is  
de kleur van de wijn”.

Welnu, geef mij dan maar de commentaren van zogenaamde niet-kenners.  
Zo zei Liselotte onlangs: “Nogal zuurtjes, hé?”

Ik stond even perplex, want ik had de wijn met de grootste zorgvuldigheid  
naar boven gehaald, geopend, geproefd en stond net op het punt een  
Genuanceerd Commentaar te geven, mijn reputatie waardig.

Nogal zuurtjes, krijg je dan te horen.

Maar ik moest toegeven dat ze gelijk had.

“Amai, een bittere nasmaak”, herinner ik mij bij een andere gelegenheid.

Waarmee ze bedoelde: “De harde tannines laten vooral in de afdronk wat  
ongedekt bitter na”.

Een vriend van mij zei ooit, toen hij een kenner bezig hoorde met een hoogst uitvoerige en lyrische lofrede op een wijn: "Waarschijnlijk zet hij wijn vaker op een voetstuk dan op de tafel."

## Appellation contrôlée

“Leg mij nu eens simpel uit hoe dat grote wijngebied Frankrijk in elkaar zit.”

Mijn vriend Christian is op bezoek en kijkt enigszins vertwijfeld. Hij voelt zich, zoals vele wijnliefhebbers, een beetje verloren: hij houdt van wijn, koopt wijn, drinkt wijn, maar hij weet niet precies hoe hij wijnen moet kiezen, wat hij moet kopen en drinken, waar hij zijn flessen in Frankrijk moet situeren.

Ik schenk hem een glas wijn in.

Deze belangrijke kwestie kan je niet in één-twee-drie afhandelen.

Eigenlijk is Frankrijk als wijnland heel logisch en overzichtelijk ingedeeld.

Je kan het vergelijken met een staatkundige indeling.

Ook daar begint men met het land op te delen in een aantal grotere gebieden, zeg maar: provincies. Dan wordt elke provincie op haar beurt ingedeeld in regio's. En elke regio wordt op haar beurt nog eens verder ingedeeld in kleinere gebieden, gemeenten. Om uiteindelijk te belanden bij de individuele woningen: de wijngaard, het wijndomein, het “château”.

In Frankrijk zijn er 5 grote “wijnprovincies”: Bordeaux, Bourgogne, Loire, Côtes du Rhône en Elzas. (Champagne laten we hier even buiten beschouwing.)

Daarnaast zijn een aantal wijnprovincies sinds de jaren '90 sterk in de belangstelling gekomen: Provence, Languedoc, Roussillon en het Zuidwesten.

Als je met deze 9 provincies begint en ze goed leert kennen, ben je al een heel eind verder.

De andere, kleinere gebieden volgen later wel.

Elke wijn die afkomstig is van een wijngaard uit zo'n provincie, en die voldoet aan een reeks wettelijke voorwaarden die in dat gebied gelden, verkrijgt minstens het recht op de "appellation contrôlée" van dat gebied, de wettelijk gecontroleerde herkomstbenaming. Je ziet dan op de flessen bijvoorbeeld "Appellation Bordeaux Contrôlée" staan.

Maar daar stopt het niet. Bepaalde regio's van zo'n wijnprovincie bouwden in de loop van de tijd zo'n goede reputatie op dat zij een eigen "appellation" kregen, een enclave als het ware binnen de provincie. Hun wijnen worden dan geacht beter te zijn dan de gemiddelde kwaliteit van de wijnen uit die provincie. Zo is Saint-Emilion een regio in Bordeaux, waarvan de wijnen de eretitel "Appellation Saint-Emilion Contrôlée" mogen dragen.

En de indeling kan nog verder gaan. Binnen zo'n regio kunnen er immers nog kleinere gebieden zijn die zich kwalitatief onderscheiden. Zo heb je binnen het grote gebied Bordeaux de regio Haut-Médoc, en daarin bevinden zich enkele wereldberoemde dorpen die hun eigen appellation verdiend hebben: Margaux, Saint-Estèphe, Saint-Julien en Pauillac. Op wijnflessen tref je dan bijvoorbeeld de vermelding "Appellation Margaux Contrôlée" aan. Het gaat hier dan om een wijn uit Margaux, gelegen in de Haut-Médoc, dat deel uitmaakt van Bordeaux.

De indeling kan zelfs zo ver gaan dat één specifieke wijngaard zijn eigen appellation heeft, maar dat komt men vrijwel alleen in Bourgogne tegen. Daar hebben een dertigtal wijngaarden (waaronder legendarische namen als Le Montrachet en Le Chambertin) het voorrecht verworven hun eigen appellation te dragen. Zij beschouwen zich dan ook als de elite van de Bourgognewijnen, wat zich helaas niet altijd in het glas bevestigt (maar wel

altijd in de prijs). Zo gaat dat: wie te lang kan teren op een reputatie, gaat soms wat minder letten op de kwaliteit.

Onze fles wijn is bijna leeg.

“Heb je ‘t gesnapt, Christian?”

Hij kijkt wat beteuterd.

“Gesnapt wel”, zegt hij, “Maar hoe moet ik nu in godsnaam weten waar Sancerre ligt, en Chablis, en Brouilly, en Gigondas, en Cahors? Want die namen staan wel op de fles, maar er staat niet bij uit welke grotere streek zij afkomstig zijn!”

"Tja, Christian, hoe weet je in welke provincie Gent ligt? Je zoekt het op, je gaat er naartoe, je eet eens Gentse waterzooi, en langzamerhand ga je dat onthouden."

Maar Christian wil alles vandaag-nu-onmiddellijk weten.

Ik besluit het echter bij deze eerste les te houden.

Hij is er namelijk niet klaar voor, denk ik, om bijvoorbeeld te horen dat alles wat ik verteld heb, wel geldt voor de meeste wijnstreken in Frankrijk, maar dat er toch uitzonderingen zijn. Zoals in de Elzas waar de wijnen niet volgens hun streek worden benoemd, maar volgens hun druif.

En ik zwijg eveneens maar best over andere landen dan Frankrijk, waar de indeling volgens geografische gebieden veel minder gebruikelijk is. Daar staan de druivenrassen en de wijnbedrijven prominent vermeld op het etiket, of zelfs echte "wijnmerknamen", en dan moet je als wijnliefhebber maar zelf opzoeken uit welk gebied van het land de wijn afkomstig is. Hoewel daar toch ook stilaan de aandacht voor de territoriale herkomst groeit.

De wijnwereld is geen statisch gegeven, hij is voortdurend in beweging.



"Het ontwikkelen van wijnkennis is niet moeilijk," zeg ik tegen Christian,

"Maar het vraagt tijd en geduld."

"Net zoals het rijpen van een wijn", mijmert hij.

Hij heeft alles begrepen.

## 3000 jaar vòòr Christus

Op zekere dag, eeuwen, duizenden jaren geleden, ontdekte iemand, heel toevallig, dat druiven spontaan gisten.

Hij schrok er wel even van. Gistende druiven kunnen wild te keer gaan: de temperatuur stijgt, de druivenmassa gaat schuimen. Tegelijk veranderen kleur, geur en dichtheid van het sap. Een mysterie.

Bovendien wist hij niet dat de druivensuiker werd omgezet in alcohol. Maar hij voelde wel dat het gegiste druivensap hem lichtjes bedwelmde.

Er was geen twijfel mogelijk: dit was een geschenk van de goden.

Archeologen hebben afbeeldingen, kruiken en zegels teruggevonden van 3000 vòòr Christus die erop wijzen dat er toen reeds aan wijnbouw werd gedaan. Net zoals tarwe is de wijnstok een van de oudste teelgewassen van de mensheid. De eerste wijngebieden lagen in Azië, later in Egypte, Griekenland en Italië. Frankrijk zou pas in de Middeleeuwen echt belangrijk worden. Ook toen behield wijn een religieuze betekenis. Vele wijngaarden werden bewerkt door monniken voor miswijn, het symbolische bloed van Christus. Zij hadden ook voldoende tijd en plaats om de bereiding en rijping van wijn te verbeteren. En dat was nodig. We mogen immers aannemen dat er toen niet vaak goede wijn werd gedronken. Hij werd trouwens aangelengd met water, en op smaak gebracht met honing, kruiden, en zelfs scherpe Spaanse peper.

Hoe kon het ook anders? Stelen en pitten gingen mee in de gistkuip, waardoor de wijnen teveel hard en bitter looizuur kregen. Dat verzacht

normaal met de jaren, maar ook bewaren was niet mogelijk: men kon wijn immers nog niet luchtdicht afsluiten, waardoor hij zeer snel verzuurde. De kwaliteit van de oogst en van de gisting was eigenlijk sterk afhankelijk van het natuurlijke toeval. Als de goden de wijnbouwers gunstig gezind waren, scheen de zon wanneer het moest, en verliep het chemische proces van druivensap tot wijn zonder ongelukken.

Gelukkig begon de mens er stilaan in te geloven dat hij kon ingrijpen in de mysteries van God en de natuur.

De uitvinding van de kurken stop was zo'n mijlpaal: door de wijn af te sluiten van de lucht, kon hij eindelijk lang rijpen in de fles. De chemische wetenschap leerde het gistingsproces beter kennen en onder controle houden. Men ontwikkelde methodes om het ideale oogstmoment te bepalen. En geleidelijk aan kwamen er zelfs echte wijnwetenschappers, oenologen, die nu op vele wijndomeinen ingehuurd worden om het hele proces van druif tot wijn te begeleiden. Toegegeven, het klinkt allemaal een beetje minder romantisch dan in lang vervlogen tijden. Maar het heeft er wel toe geleid dat we vandaag betere wijnen drinken dan ooit tevoren. Je moet de goden af en toe een handje helpen.

## Hoe nieuw is de Nieuwe Wereld?

“Laat ons eens een echte topwijn uit Californië proeven”, zei mijn vriend Bob die ook een enthousiast wijnliefhebber is, "Hij staat nummer 3 genoteerd in de recente Amerikaanse Wine Spectator's Top 100."

De wijn in kwestie wordt gemaakt door ene Joseph Phelps, heet “Insignia” en kost ongeveer 2.000 frank.

“Voor die prijs en reputatie mogen we toch iets schitterends verwachten”, zei Bob.

We proefden vol eerbied.

Het is niet makkelijk kritisch te zijn over de wijn van iemand anders. Maar Bob en ik hebben afgesproken eerlijk onze mening te geven over elke wijn, wie hem ook schenkt.

Over deze hadden we trouwens dezelfde mening: hij leed aan de gebreken waaraan vele wijnen uit de zogeheten Nieuwe Wereld lijden. Hij was te zoet, te monotoon, te duidelijk aangepast aan de veronderstelde smaakverwachting van "de markt".

“Als je dan toch 2.000 frank betaalt voor een fles, kan je in Frankrijk beter vinden”, was ons oordeel.

Nochtans worden we vandaag overspoeld met lovende commentaren over de Nieuwe Wijnen uit Californië, Australië, Nieuw-Zeeland, Zuid-Afrika, Argentinië, Chili. Voortdurend horen we hoe goed zij scoren tijdens internationale proeverijen. En ook de wijnhandel en de restaurants sluiten zich enthousiast aan bij deze Nieuwe Hype. Beter kwaliteit voor minder geld, zo wordt gezegd.

Ik begrijp natuurlijk wel waarom deze wijnen vandaag - letterlijk en figuurlijk - zo vaak over de tong gaan: heel wat Franse wijnen zijn op korte tijd sterk in prijs gestegen. Dat komt omdat de wereldvraag naar Franse wijnen meer dan ooit het aanbod overtreft.

Die vraag is gestegen, onder meer door de nieuwe rijken uit Rusland, China en Zuidoost-Azië die blijkbaar op zoek zijn naar grote namen om mee uit te pakken en daar om het even welk bedrag voor willen neertellen.

Wijnbouwers kunnen hun wijnen ineens 20, 30, 40 procent duurder verkopen. Het is moeilijk daaraan te weerstaan.

Maar de keerzijde van de medaille is dat vele wijnliefhebbers zich afkeren van de Franse wijn en op zoek gaan naar alternatieven. En hoe gaat dat dan? Een nieuwe “rage” ontstaat. Plots lijken alle Franse wijnen te duur. Plots gaat men denken dat alle wijnen van de Nieuwe Wereld een nooit geziene verhouding tussen prijs en kwaliteit bieden. Maar de eigenaars van de wijnbedrijven in die landen zijn ook geen filantropen. Als zij voelen dat de vraag naar hun wijnen stijgt, gaan zij ook hun prijzen verhogen.

Deze “Insignia” was volgens ons in ieder geval een voorbeeld van een niet-correcte verhouding tussen prijs en kwaliteit.

“Hoe kan die zo hoog in de Top 100 staan?” vroegen we ons af.

We bekeken de hitlijst van dichterbij. Op de eerste en tweede plaats stonden 2 porto's, en op nummer 6 stond Château d'Yquem, de wereldbekende Sauternes.

Een wel erg zoete selectie dus, wellicht typerend voor de Amerikaanse smaak.

Een smaak die ook makkelijker door een breed publiek wordt aanvaard, en ongetwijfeld daarom zo vaak teruggevonden wordt in de Nieuwe Wijnen die nieuwe markten moeten veroveren.

Ook het warmere klimaat speelt uiteraard een rol: de druiven stapelen te snel hoge suikergehaltes op, waardoor de alcoholgraad van de wijn hoger ligt, en de wijn een zoetere, plompere indruk geeft. Een koeler klimaat zoals in Frankrijk, en een tragere rijping van de druiven, leiden tot meer finesse en aromatische expressie in de wijn.

Franse wijnen vertolken ook vaker de persoonlijke en soms eigenzinnige opvattingen van de wijnbouwer, al gaan die in tegen de tendenzen van de markt. Dat heeft te maken met de grote kennis die Franse wijnfamilies generaties lang in hun streek hebben opgebouwd over het subtiel samenspel tussen druivensoort, micro-klimaat en bodem, het zogenaamde "terroir"-denken.

Dat maakt de wijnen complexer en subtieler dan de Nieuwe Wijnen, die eenzijdiger gericht zijn op het fruit, en bovendien vaak een overdreven nadruk leggen op bepaalde eigenschappen waar "de markt" om vraagt, zoals het eikenhout in de chardonnay-wijnen of de kruidigheid van de shiraz (de Franse syrah-druif).

Met de Nieuwe Wijnen beleef je bovendien zelden echt nieuwe smaakervaringen, omdat ze gemaakt worden van dezelfde druivensoorten als in Frankrijk.

Om een nieuw smaakpatroon te ontdekken, een aanvulling en een verrijking van het bestaande smakenpalet, moet je eerder in Spanje, Portugal of Italië zijn. Daar worden andere, inlandse druiven geteeld, wat de wijnen een zeer specifiek karakter geeft.

Bob vond dat ik wat streng was.

“Hoe vaak zijn we niet ontgoocheld over dure bourgognes?” zei hij.

Hij had gelijk. En prompt haalde hij een andere fles uit Californië boven: een cabernet sauvignon van Stag’s Leap Wine Cellars.

Onze stemming sloeg meteen om.

“Had ik deze blind gedronken, dan had ik hem zeker verward met een goede Pauillac”, gaf ik toe.

Waarmee opnieuw bewezen werd dat de waarheid over wijn maar op één plaats te vinden is: in het glas.

## Kijken, ruiken, proeven

Je vraagt je af hoe het ontstaan is, dat rondreizende leger van wijnjournalisten en wijnschrijvers die de producten van wijnbouwers, wijnbedrijven en wijnimporteurs gaan bekijken, besnuffelen, proeven, beoordelen, om daar vervolgens - in poëtische bewoordingen of hermetisch jargon - rubrieken, magazines, koopgidsen en andere boeken over vol te schrijven, allemaal tot meerdere eer en glorie en ondersteuning van een wereldwijde miljardenbusiness die zich wellicht afvraagt waaraan ze al die kosteloze media-aandacht verdiend heeft.

Waarom gebeurt zoiets alleen rond wijn, en worden er geen vergelijkende degustaties georganiseerd rond bijvoorbeeld yoghurt, confituur, koffie, groenten en vruchten, kaas, charcuterie, brood?

Ten slotte is wijn ook maar een consumptieproduct, gemaakt door mensen die er geld mee willen verdienen.

Zelfs rond bier, toch het meest vergelijkbare product, bestaat er geen journalistieke beoordelingsbusiness zoals rond wijn.

Je kan natuurlijk argumenteren dat wijn een complexe drank is, dat er zoveel verschillende wijnen zijn van zoveel verschillende druivensoorten uit zoveel verschillende landen van zoveel verschillende wijnmakers, en dat er elk jaar bovendien een nieuwe oogst is die verschilt van de vorige.

Ik ben de eerste om het toe te geven, ja zelfs toe te juichen: wijn is een rijk en gevarieerd onderwerp.

Maar precies daarom verbaast het mij dat er zoveel aandacht gaat naar één enkel aspect ervan: de vergelijkende degustatie, de technische proefsessie, de gedetailleerde beschrijving en beoordeling en quotering, wijn per wijn, kenner per kenner, bladzijde na bladzijde, boeken vol.



Na een tijdje heb je het wel gehad, is het gevoel van herhaling onvermijdelijk. Ten slotte is het arsenaal aan uitdrukkingen, associaties, typeringen, kenmerken van druivensoorten, niet onuitputtelijk.

Al vinden wijnjournalisten er altijd wel iets op om dezelfde dingen anders te laten klinken, nieuwe uitdrukkingen of stijlfiguren te lanceren, nieuwe invalshoeken te bedenken zodat die ene wijnkoopgids net weer iets verschillend lijkt van de andere.

En natuurlijk is er nog altijd de beproefde methode om het beoordelen van wijn ingewikkelder te maken dan het is, zodat mensen blijven geloven dat ze kenners nodig hebben om zich te laten leiden in hun aankopen en voorkeuren. Waarom niet zelf proeven, zelf oordelen?

Gebrek aan kennis en ervaring? Tja, kennis en ervaring helpen natuurlijk, maar dat kan alleen komen al doende.

En al doende merk je heel snel dat wijnproeven geen fenomenale deskundigheid of mysterieus talent vergt. Het juist beoordelen van een wijn is perfect bereikbaar voor de meeste liefhebbers.

Maar goed. Je raakt dan verzeild in zo'n proefsessie, oog in oog met doorwinterde proevers die bij elk glas los uit de pols een A4-tje vol commentaren neerpennen. Of erger nog: luidop een vernietigend oordeel uitspreken, terwijl jij net zichtbaar aan het genieten bent van die héél bijzondere wijn.

Om niet volledig ten onder te gaan, kan je je altijd vastklampen aan de "regel van drie": wijn is een belevenis voor drie van onze zintuigen. Het zicht, de geur en de smaak.

Die zintuiglijke waarnemingen moet je wel van elkaar scheiden, want tegelijk beschrijven wat je ziet, ruikt en smaakt, zal nooit lukken.

Enige structuur in het denken is nodig om een wijn goed te kunnen beoordelen.

### *Het oog wil ook wat*

Eerste stelregel: het glas vasthouden bij de voet of de steel, niet hoger.

Anders kan je best meteen uit de proefsessie verdwijnen.

Schenk de wijn in en doe wat een kind zou doen: ernaar kijken. Al was het maar om te zien hoe mooi de kleur van een wijn kan zijn. (Het glas even tegen een witte achtergrond houden, maakt altijd de nodige indruk: je rukt jezelf meteen los uit het peleton van de beginners. Bovendien kan je de kleur dan ook echt wel beter beoordelen.)

Vervolgens krijg je aan de hand van de kleur al meteen een eerste indicatie van het type fruit dat je in die wijn zal ruiken en smaken. Dat komt goed van pas als geur en smaak besproken worden.

De "regel van de kleuren" is heel eenvoudig: wit-gele wijnen kondigen impressies van wit en geel fruit aan (peer, appel, abrikoos, citrusvruchten, ananas) terwijl het bij rode wijnen om rood fruit zal gaan (helrood fruit bij helrode wijnen: bvb. kers en framboos; donkerrood en zwart fruit bij wijnen die donkerder kleuren: bvb. bramen en cassis). Zoete witte wijnen vertonen een geel-oranje-gouden kleurenpalet: kleuren van o.m. perzik en honing, die je dan ook volop smaakt in deze wijnen.

Witte wijnen met een zweem van groen zullen ook effectief 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 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. Een rijpingsproces dat merkwaardig veel overeenkomst vertoont met dat van geel fruit.

Ook in rode wijnen kan je aan de hand van de kleur de evolutie van de wijn volgen. Jonge rode wijn neigt naar paars, of is helrood. Met de jaren wordt hij donkerder rood, tot hij - eerst aan de randen - gaat verbleken 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 beetje rot, als het ware.

Pas na jaren ben ik tot de ontdekking gekomen dat deze eenvoudige verbanden tussen kleur, fruit en leeftijd inderdaad bestaan. Waarom geen enkele wijnspecialist mij dit ooit heeft gezegd, is mij nog altijd een raadsel. Kenners zullen natuurlijk opwerpen dat het niet altijd klopt, dat je in rode Beaujolais een aroma van banaan kan aantreffen, en dat een rode wijn van cabernet franc vaak sterk geurt en smaakt naar groene paprika (wat overigens geen vrucht is, maar goed). De uitzonderingen bevestigen toch wel de regel.

In wijn kan je natuurlijk méér zien dan alleen de kleur. Zo kan een wijn er dof uitzien, of integendeel schitteren. Wat zich in de smaak zal weerspiegelen.

Een “zware wijn” zal ondoorzichtig donkerrood of zelfs bijna-zwart zijn, terwijl je bij lichtere broertjes dwars doorheen het gevulde glas kan kijken. Een wijn is helder of troebel, er kunnen zelfs kleine deeltjes in rondzweven (wat op een gebrek kan duiden, maar ook heel gewoon op een fles die wat ruw werd behandeld zodat het bezinksel doorheen de wijn is gedwarreld). Al die dingen moet je gewoon opschrijven: het zorgt ervoor dat je A4-tje sneller gevuld raakt, wat goed overkomt bij de andere proevers.

En in het algemeen geldt deze regel: hoe mooier een wijn er uitziet (qua kleur, schittering, helderheid), hoe hoger zijn kwaliteit zal zijn.

Een laatste tip: laat je niet vangen door de "wijntranen" langs de randen van het glas. Die worden vaak verkeerdelijk als een teken van kwaliteit beschouwd. Dikke en trage tranen duiden gewoon op een hoger alcoholpercentage. Maar het tranen is ook afhankelijk van de netheid van het glas: slecht gewassen glazen, of glazen waaraan nog resten van afwasproduct kleven, zullen de wijn minder doen tranen.

### *Neuzen in de wijn*

Je gaat nu dieper in het glas, meer bepaald met de neus.

Wijn moet in ieder geval aangenaam ruiken. Een muffe geur of een kurkgeur is een teken dat er aan de wijn iets scheelt. Weg, die fles.

Het zogenaamde "voorproeven" in een restaurant is dus eigenlijk niet nodig.

Om te weten of een wijn een gebrek heeft, volstaat het eraan te ruiken.

Sommigen leven echter in de verkeerde veronderstelling dat het voorproeven dient om uit te maken of je de wijn al dan niet lekker vindt. Ze sturen dan een wijn terug die in perfecte gezondheid verkeert, wellicht overtuigd van het feit dat dit een diepe indruk nalaat bij de tafelgenoten.

Een andere bizarre gewoonte is te ruiken aan de kurk om de kwaliteit van een wijn te testen. Persoonlijk vind ik dat je daaruit zelden iets kunt afleiden: kurk ruikt immers in de eerste plaats naar kurk. Maar goed, de eerste stap is gezet. We hebben te maken met een gezonde wijn.

Deze kan aanvankelijk één dominante geur hebben, maar een echt goede wijn zal in het glas geleidelijk aan meerdere subtiel met elkaar verweven

geurimpressies ontwikkelen. Dat is precies het mooie en het 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 aantreft. Elke afzonderlijke geur is immers opgenomen in een geheel. Een ware nachtmerrie voor de leek, en vaak ook nog een probleem voor de kenner.

Eerste methode om wat klaarheid te brengen in de mist: de wijn walsen of "opschudden". Zo komen de geuren vrij en worden ze krachtiger.

Een beetje oefening is hier wel 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.

Dan wordt er geroken, van links, van rechts, vanaf de bovenste rand van het glas, vanaf de onderste rand. Er wordt soms in nogal wat richtingen gesnoven en gedraaid met de neus. Men beweert immers dat je vanuit elke snuifhoek een ander type aroma's waarneemt. Dat kan waar zijn. Maar ik steek mijn neus het liefst gewoon diep in het glas. Want hoe dichter de neus bij de wijn, hoe duidelijker de geur. Dat is een natuurwet.

Vervolgens dient men zich te "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, het is echt wel noodzakelijk: men moet zich letterlijk even "verdiepen" in de wijn om de geuren te kunnen herkennen en benoemen.

De aromatische geuren (de frisse en fruitige geuren die vrijkomen bij de bereiding en gisting van de wijn) zijn gewoonlijk het makkelijkst te herkennen, vooral in jonge wijnen waar het fruit nog volop aanwezig is. Denk aan de "regel van de kleuren" (witte wijnen: wit en geel fruit; rode wijn: rood en zwart fruit). Inderdaad, het klopt niet altijd, maar het is makkelijker een aanknopingspunt te hebben dan helemaal geen.

Helaas stopt het niet bij het herkennen van fruitgeuren. Een andere geurgroep, die men meestal in jonge wijnen aantreft, is die van de bloemen: viooltjes, rozen, jasmijn. Of plantaardige geuren, zoals gras, hooi en humus (naargelang van de ouderdom van de wijn).

Dan zijn er de kruidige geuren: zuiderse wijnen kunnen zeer duidelijk ruiken naar peper of kruidnagel. En er zijn ook geuren van vanille (typisch voor houtgerijpte wijnen), kaneel of zoethout.

In oudere wijnen tref je vaak dierlijke geuren aan: leder, wild, muskus.

Er zijn ook "branderige" geuren, zoals toast, karamel en rook. En sommige wijnen zwemen zelfs naar chemische producten, zoals petroleum, terpentijn of nagellak.

Vooraleer je begint te duizelen: het herkennen van geuren is eigenlijk niet zo belangrijk. Het is een prettig tijdverdrijf, meer niet. Wat wel belangrijk is: een echt goede wijn herken je aan de complexiteit en subtiële verwevenheid van verschillende delicate geuren. "Het moet een koffertje vol zijn", zoals een wijnimporteur het eens formuleerde.

Wie toch absoluut de geuren wil benoemen, moet regelmatig ruiken aan andere dingen dan wijn. Dat is trouwens een gewoonte die heel verrassend en verrijkend is: je herontdekt geuren, waaraan je al jaren achteloos voorbijging.

Door de geur van een wijn aandachtig op te nemen, herontdek je trouwens 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.

Dat is eigenlijk een wonder, waar we te weinig bij stil staan. En dat trouwens ook voor de smaak geldt.

### *De smaak te pakken?*

Wijn is een genuanceerde en complexe 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.

Maar toch: de "regel van de kleuren" geldt ook hier. Bij witte wijnen zoek je eerder naar smaken van wit en geel fruit, bij rode wijnen moet je eerder aan rood fruit denken (en hoe donkerder de wijn, hoe donkerder het fruit waarnaar hij smaakt). Lees er maar eens een hoop commentaren over wijnen op na: de geldigheid van deze regel wordt er ten overvloede bewezen.

Helaas: daar stopt het weer niet bij. Naast vruchten kan je ook specerijen smaken. Of ingrediënten uit onze dagelijkse voeding zoals brood, honing, boter en noten. Dat is nog best te volgen. Je moet gewoon iets aandachtiger proeven wat je dagelijks eet.

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, weet meteen hoe een stal smaakt.

Belangrijker dan het herkennen van smaken is echter het herkennen en benoemen van kwaliteit. Dat kan meteen duidelijk worden bij de eerste slok, het "moment suprême" van een proeverij.

Heb je zin om de wijn langer in de mond te houden? Ontwikkelt de smaak zich verder in de mond? Lijkt de wijn levend, vibrerend, actief te blijven? Worden smaakpapillen en verhemelte blijvend geprikkeld en gestimuleerd? Dat zijn allemaal tekenen van kwaliteit. Een wijnschrijver zei ooit dat een echt goede wijn "een innerlijke energiebron lijkt te hebben die je doet zuchten van genot en bewondering".

Maar geroutineerde proevers laten niet meteen het achterste van hun tong zien. Ze zullen hun oordeel niet onmiddellijk "in de groep gooien", ze gaan niet "zuchten van genot". Waarom, is mij nooit duidelijk geweest. Naar adem moeten happen van een schitterende wijn: dat wil je toch meteen meedelen? Maar nee hoor. Proevers blijven stoïcijns, ze nemen het begrip "beroepsernst" heel letterlijk. Ze noteren verder op hun A4-tje.

Wat schrijven ze dan nog allemaal op? Iets over het evenwicht van de wijn, het evenwicht tussen alcohol, fruit en tannines. In smaken uitgedrukt: tussen zoet, zuur en bitter.

De basis voor een goede wijn is immers dat deze drie smaken mooi gedoseerd aanwezig zijn, zonder dat één ervan overheerst. Zoet maakt een wijn rond en soepel, zuur zorgt voor de levendigheid en frisheid (en ook wel voor de bewaarcapaciteit), en bitter is nodig voor de structuur en het potentieel om bij veroudering te verbeteren.

Beginners hebben vaak de neiging een wijn te verkiezen waarin het zoet overheerst. Al gauw ervaren zij echter dat zo'n wijn snel verveelt en dat het



zoet beter gecompenseerd wordt met wat zuur en bitter. Het geeft een wijn spankracht, maakt hem complexer, en houdt hem boeiend bij elke slok.

Je kan ook iets over de textuur opschrijven, het fysische "voelen" van de wijn met de tong. Hij kan fluwelig zijn, zijdeachtig, olieachtig, vetzig, fris, wrang.

Daarnaast heeft een wijn ook bepaalde "inhoudelijke eigenschappen": streng of soepel, dunnetjes of vol, waterig of geconcentreerd, krachtig of delicaat, eenvoudig of complex, oppervlakkig of diep, plomp of elegant, rustiek of vol finesse.

Ten slotte: de afdronk. Is de wijn onprettig hard of zuur bij het doorslikken, of integendeel zacht en soepel? Hoelang blijft de smaak in de mond hangen? Hier duikt het begrip "lengte van een wijn" op: het is de duur van de afdronk.

Maar in een proeverij wordt er natuurlijk heel zelden doorgeslikt: de wijn wordt terug uitgespuwd. Iets wat enige technische vaardigheid vergt.

De wijn moet immers met getuete lippen in een fijne, rechte, krachtige straal uitgespuwd worden, dus niet breeduit zoals spoelwater na het tandenpoetsen. In een goede "crachoir" of in een gootsteen gaat dat nogal makkelijk. Maar indien het moet gebeuren in een ijsemmer of een kruik, die reeds gedeeltelijk gevuld is met onsmakelijk spuwvocht, duikt vaak de angst op dat de uitgespuwde wijn terug zou opspatten. Daardoor gaat men aarzelen, spuwt men minder doortastend, waardoor het opspatten ook effectief gebeurt. (Of waardoor de wijn gedeeltelijk op het hemd terecht komt.) Het is soms een beetje onappetijtelijk, die proefsessies.

Maar los daarvan kan wijn proeven natuurlijk een heerlijke bezigheid zijn.

Je moet wel abstractie kunnen maken van het aanwezige gezelschap, hoe deskundig ook. Je nooit laten opjagen. Tijd nemen. Om te kijken, te walsen,

te ruiken. Bij het proeven wat lucht mee naar binnen zuigen, zodat de smaak van de wijn zich beter ontwikkelt in de mond. (Maak gerust wat hoorbare zuiggeluiden om iedereen goed duidelijk te maken dat je deze techniek kent.) Je vooral niet verslikken. Rustig blijven. De wijn in de mond laten “rondwalen” zodat al je papillen ermee in contact komen. Aandachtig zijn, niet gehaast. Ten slotte gaat het bij wijn vooral om één zaak: genieten. De rest is onbelangrijk.

En stel jezelf - tijdens het proeven - eens de vraag: met welke andere drank dan wijn zou ik deze sensuele smaaksensatie kunnen bereiken?

Het antwoord is: met geen enkele andere drank.

## Trucs

“Graves” stond er op de wijnkaart. Het château kende ik niet, maar de prijs had mijn aandacht getrokken: nog geen 500 frank voor een Graves in een restaurant, dat is zeldzaam. De kelner kwam mij de fles tonen.

“Graves de Vayres” stond er op het etiket. Een district dat weliswaar ook in Bordeaux ligt, maar kwalitatief niet eens in de buurt komt.

Wist de restauranthouder niet beter, of wilde hij doelbewust zijn klanten bedriegen?

Ik zag nog een “Lustrac” op de kaart staan, een goede Médoc-wijn. Maar ik vreesde dat het een “Lirac” zou zijn, een eenvoudige Côtes du Rhône.

Ik bestelde een fles mineraalwater.

Het gebeurt wel vaker dat men trucs uithaalt om de gebreken van wijnen te verbergen. Je hoeft daarvoor niet eens misleidende informatie op je kaart te zetten.

Je kan bijvoorbeeld een minderwaardige witte wijn zeer koud serveren.

Koude verhoogt de zuurtegraad van wijnen. Bij zoete witte wijnen heeft dat een positief effect: de zuurtegraad geraakt dan beter in balans met de reeds aanwezige zoetheid.

Bij droge witte wijnen zal een te lage temperatuur echter alle smaaknuances uitvlakken, en vervangen door een algemeen gevoel van zurige frisheid.

Voor een goede witte wijn is dat jammer, omdat zijn kwaliteiten op die manier vervlakken.

Maar een slechte witte wijn kan er alleen maar voordeel uithalen, want koude vervlakt ook de gebreken van een wijn.

Bij minderwaardige rode wijnen gaat men net andersom te werk: daar serveert men hem te warm.

Warmte verhoogt immers de zoetheid van een wijn, waardoor hij “makkelijker” drinkt. (Vandaar ook dat je zoete witte wijnen niet warm serveert omdat het zoet dan te dominant wordt).

Koude daarentegen versterkt de tannines van een rode wijn, en dus de bitterheid. Vandaar dat we rode wijn op kamertemperatuur brengen.

Maar wijn is een subtiele drank: alles moet zorgvuldig gedoseerd worden, ook de temperatuur. Als de kamertemperatuur meer dan 18° bedraagt, wordt het evenwicht in de smaak van een goede wijn verstoord en gaan de nuances verloren. De term "chambrier" is ongetwijfeld ontstaan in een periode waarin mensen nog niet over centrale verwarming beschikten.

Kamertemperatuur is voor mij daarom de temperatuur van de koelste kamer in de woning.

Ik vind immers dat ook rode wijn, zelfs een grote naam, bij het drinken een gevoel van frisheid in de mond moet nalaten. Wijn is een drank, geen nagerecht.

Het verbergen van gebreken kan al veel vroeger gebeuren: in de gistkuip van de wijnbouwer. Daar wordt soms al te enthousiast het zogenaamde “chaptaliseren” toegepast: het toevoegen van suiker aan het gistende druivensap, waardoor zoetheid en alcoholgehalte van de wijn verhogen. Dit wordt makkelijker gedaan in jaren met minder zon, omdat de druiven dan minder natuurlijke suiker bevatten.

Chaptaliseren is toegelaten, maar binnen bepaalde wettelijke normen. De naleving ervan is echter twijfelachtig. Overmatig chaptaliseren leidt in ieder geval tot onevenwichtige wijnen waarin het zoet te zeer overheerst.

Blijkbaar wordt die mening echter niet door iedereen gedeeld, want zulke wijnen verkopen doorgaans goed.

Ik ben er bijzonder op mijn hoede voor: als ik een wijn zie met een alcoholgehalte boven de 13%, ga ik er al van uit dat dit slechts bereikt kon worden door toevoeging van suiker, zonder dat er voldoende zuur en bitter tegenover staan om de wijn in evenwicht te brengen.

Maar ik moet toegeven dat ik al tegenvoorbeelden ben tegengekomen.

Een andere manier om het gebrek aan inherente kwaliteit van een wijn te verbergen, is de houtsmak benadrukken. Vooral in Amerika vinden velen blijkbaar dat je het eikenhouten vat beter moet smaken dan de wijn zelf. Iets gelijkaardigs tref je aan bij sommige zuiderse wijnen, die zodanig gepeperd of kruidig zijn dat alle andere smaken overdonderd worden.

En dan zijn er de pseudo-kwalitatieve termen.

Sommige zijn wettelijk, maar kunnen toch verwarring wekken. Zoals de term “Supérieur”, die alleen wijst op een superieur alcoholgehalte. Of de appellation “Graves Supérieures”, waar een doorgaans minderwaardige zoete wijn gemaakt wordt.

De term “vieilles vignes” is dan weer niet wettelijk geregeld maar kan wèl op een betere kwaliteit duiden, omdat oudere wijnstokken in principe een betere wijn opleveren.

Bepaalde speciale "cuvées" kunnen eveneens duiden op een objectief betere kwaliteit, omdat de druiven van een beter gelegen perceel afkomstig zijn of omdat de wijn langere vatrijping heeft gekend.

De term “bouteille numérotée” heeft dan weer helemaal niets met kwaliteit te maken.

Het is allemaal een beetje verwarrend.

Een wijnbouwer zou gewoon zijn tijd moeten steken in het maken van goede wijn, niet in het verzinnen van mooie termen op zijn flessen.

## De prijs van de magie

We zaten in een restaurantje vlakbij de kerk van Margaux. Het weer was prachtig. Men serveerde buiten.

Margaux dronken we niet. Bij warm weer passen geen grote wijnen, zeker niet als je buiten eet. We bestelden forel, en een witte Bergerac.

Even verder zat een vreemd gezelschap aan een lange tafel: een aantal leden van een plaatselijke wijnbouwersfamilie, gebruind en verweerd van het werken in de wijngaarden, 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, wat bij hen echter niet noodzakelijk betekent dat ze ook 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. Maar zij zouden het wijndomein natuurlijk laten beheren door een manager, zoals

in een bedrijf. En de wijnbouwers en wijnmakers zouden een bediendencontract krijgen.

Tegelijk zouden ze er echter ook 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 vele mensen overal ter wereld doet dromen en verlangen. Zoiets ontstaat niet spontaan, het wordt georchestreerd, er wordt via public relations constant aan gewerkt. 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 ook de verkoop van andere wijnen stimuleert.

Die 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. De waarheid is meestal dat zo'n magische wijn inderdaad bijzonder goed is en dat men dus niet ontgoocheld hoeft te zijn, maar dat hij minder goed is dan zijn reputatie ons tracht te doen geloven. En zeker minder goed dan zijn prijs ons tracht te doen geloven.

Want hoe hoog de kwaliteit ook is, een groot stuk van de prijs wordt bepaald door het verlangen en de vraag van kopers die in de ban zijn van de gecreëerde magie.

## Woorden over wijn

“Je proeft dille, natgeregende varens en rood pitfruit. Met aalbessen en kersen, zoethout in de afdronk en een kruidig staartje met beukenhout.”

Ik las de zin vijfmaal opnieuw. Nam mij voor regelmatig een natgeregende varen te eten. En absoluut wat vaker op beukenhout te knabbelen.

Even verder stond: “Zeer guitig boeket waarin veel gebeurt: toffee, kokosmelk, zoete kersen, viooltjes. Met rode aalbesjes en kersen in het middenstuk.”

Ik wist niet precies wat ik me bij het "middenstuk" moest voorstellen. Was dat het meest malse stuk van het boeket?

Het bleek bovendien om een "guitig" boeket te gaan. Wellicht bedoelde de auteur: een "guitig aroma". Dat zou ik nog kunnen begrijpen. Maar een boeket is per definitie nooit “guitig”, integendeel. Boeket slaat op de diepe, complexe en geëvolueerde geuren van oudere wijnen, die zich langzaam ontwikkelen bij het rijpen van de wijn. Daar kan je onmogelijk het begrip "guitig" mee associëren.

Ik zette mij schrap voor een volgend fragment.

“Een prettig boeket met impressies van geroosterde bonen, natte aarde, cacao en framboos. En een structuur die voortgestuwd wordt door rijpe kersen, cassis en zoethout.”

Alweer dat boeket. En voor het overige vroeg ik mij af: waardoor wordt deze schrijver voortgestuwd? Kan hij zichzelf nog wel volgen?

Maar de man, een kenner, is er ongetwijfeld volkomen gerust in. Wie zou immers durven ingaan tegen zijn complex en uiterst volledig commentaar?

Wie zou het in zijn hoofd halen om hem 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.

Vandaar dat het een vaak gebruikte tactiek is om zoveel mogelijk ingrediënten op te sommen: men zit dan volkomen veilig. Niemand durft tegen te spreken, uit angst iets niet geproefd te hebben dat de specialisten met hun buitenaards smaakvermogen wel hebben geproefd. En bovendien: er zullen altijd wel een paar ingrediënten juist zijn.

Eigenlijk komt het vaak neer op een fikse dosis lef. Men moet dūrven zich het imago van superproever aan te meten. En erop rekenen dat de anderen voldoende geïntimideerd zullen zijn.

Natuurlijk is het waar dat wijn een complexe drank is met vele smaakimpressies en -nuances. Maar precies die nobele eigenschap van wijn kan aangewend worden als alibi om een volkomen chaotisch commentaar te spuien. Dat is jammer. Het duidt trouwens niet op een teveel, maar op een gebrek aan kennis.

Gelukkig bestaan er ook rustige, eenvoudige en gestructureerde besprekingen van wijn.

Bijvoorbeeld: “Deze wijn smaakt duidelijk naar cassis. Daarnaast proef ik wat peper en kruidnagel. Na een tijdje in de mond ontwikkelt zich een zweem van moka. De wijn heeft een zeer goed evenwicht tussen zoet, zuur en bitter. Hij verschaft een aangenaam fluwelen gevoel op de tong. De smaak is rijk en krachtig, de wijn heeft duidelijk al rijping achter de rug. In de afdronk zit helaas nog een tikje bitter.”

Of, het hoeft niet altijd positief te zijn: "Deze wijn heeft duidelijk een teveel aan zoet. Ik proef gekookt rood fruit, confituur, zelfs snoep. Hij geeft aanvankelijk wel een aangenaam vol en rond gevoel in de mond, maar wordt daarna toch wat stroperig. Na het doorslikken blijft de smaak niet lang hangen. Een wijn die niet verder houdbaar is, en niet zal verbeteren."

Het is soms heel verhelderend en ontzuochterend om wijnbouwers - toch ook specialisten - over wijn te horen spreken. Zij doen dat meestal nog eenvoudiger, en met nog minder woorden.

C'est bien fait. C'est un beau produit. Léger et fruité. Un vin de garde.

Wijnbouwers beperken zich vaak tot de essentie.

Voor hen is wijn immers een onderdeel van hun dagelijkse leven, een natuurproduct afkomstig van de wijngaarden waarin ze zijn opgegroeid, hun broodwinning. Ze kijken wat onwennig naar al die poëzie en plechtige rituelen van buitenlandse kopers, al beseffen ze ongetwijfeld dat het aura van godendrank de verkoop van hun product ten goede komt.

Want wie wijn als een mystieke drank beschouwt en er graag mee uitpakt als een symbool van status en goede smaak, betaalt er makkelijker meer voor.

## Catherine Roque

"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 Catherine Roque nam hij de draad weer op.

Nu komt hij geregeld op haar Domaine de Clovallon in Bédarieux om wat 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 druivenrassen 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, samen met mijn vriend Nico, 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 ons over haar ongewone parcours.

In 1989 erfde haar echtgenoot een kleine wijngaard, gelegen in deze door bergen omringde enclave waar het altijd 5 graden frisser is dan in de rest van het gebied, waardoor de druiven trager kunnen rijpen.

Dat was voor haar de aanleiding om met wijnbouw te beginnen. Ze gaf haar architectenjob op, kocht een aantal aangrenzende percelen en bezit nu 12 ha, wat bijzonder weinig is. Maar nu al 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 men zich 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: "Je trouve toutes mes forces dans la vigne."

Volgend jaar verhuist ze zelfs 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 samen met haar man en kinderen. De overige vier dagen verblijft ze alleen op haar domein, in een klein woongedeelte dat ze voorlopig gerenoveerd heeft.

Catherine Roque volgde een opleiding in wijnbouw en vinificatie, maar noemt zichzelf een autodidact.

"Je fais des erreurs", zegt ze, "Et j' apprends chaque jour."

Wie haar wijnen ooit geproefd heeft, beseft meteen de bescheidenheid van die uitspraak. Ze zijn immers bijzonder geconcentreerd, complex en evenwichtig, met - Loulou heeft gelijk - veel ras 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 ons uit om te blijven eten. Het is prachtig weer, tafels en stoelen worden buitengezet.

Ze stelt ons 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.

We beginnen wat zachter te spreken, vertellen onze levens aan elkaar.

De namiddag loopt op zijn einde, maar 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.

Wat voor mooiers kan ik hier nog meemaken?

## Made in USA

Je zal mij niet horen beweren dat Amerikanen geen goede wijnen kunnen maken, maar hun wijncultuur krijg ik doorgaans wat moeilijker doorgeslikt.

Ik hoef maar in een glossy Amerikaans wijnmagazine als Wine Spectator te bladeren om meteen acuut te snakken naar wat de Franse wijncultuur zo mooi maakt: sfeer, traditie, art de vivre, terroir.

In Franse wijnmagazines wordt nog veel aandacht besteed aan de plaatsen waar wijn gemaakt wordt. In Wine Spectator gaat het steeds meer over de plaatsen waar wijn geconsumeerd wordt, en kennelijk is dat in Amerika alleen de restaurant- en hotelbusiness. De weelderige foto's van gerechten tonen trouwens aan dat de adjectieven "groot" en "veel" nog altijd deel uitmaken van het Amerikaanse culinaire denken.

Daarnaast tref je er ook veel reclame aan voor "luxury goods" zoals golfsticks, sigaren, juwelen, terreinwagens, bank- en verzekeringsproducten. We weten meteen in welke sociale klasse de wijnliefhebber in Amerika gesitueerd wordt.

En dan is er de puntenmanie: elke wijn krijgt een score op 100. Amerikanen hebben blijkbaar niet alleen in hun bedrijven duidelijke cijfers nodig. Op een bepaald ogenblik waande ik mij zelfs in een financieel dagblad: hele reeksen op beursquoteringen lijkende tabellen volgden elkaar op. Het bleek te gaan om de historische prijsevolutie van wijnen bij de internationale veilinghuizen. Château Latour: + 119%!

Maar dat is allemaal nog niets vergeleken met de bijlage die ik onlangs in Wine Spectator aantrof: een "shopping guide" 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, maar vooral met de meest hilarische hulpstukken, toestellen en decoratie-elementen rond wijn.

Nu heb ik zelf ook wel een schenkmandje, een decanteerkaraf, een thermo- en een hygrometer. Maar geen haar op mijn hoofd denkt eraan om een driedimensionele, metershoge constructie in mijn woonkamer te zetten, die via een "trompe l'œil" de suggestie moet wekken dat je door de openstaande deur van een wijnkasteel naar de wijngaarden kijkt. En ik ben evenmin van plan om een kopie van een 15de-eeuws wandtapijt op te hangen dat de druivenoogst uitbeeldt.



Of wat dacht u van een notenkraker in de vorm van een popje dat een sommelier moet voorstellen? "You'll go absolutely nuts over our cracker!" zegt de slogan met een schalkse woordspeling. Het sommelierpopje dat een heuse fles wijn op zijn rug kan torsen, is anders ook niet mis. "Bound to get a laugh and make great conversation pieces at your table!"

Ik blader verder en zie een foto van een kandelaar in de vorm van een wijnrank, met bolvormige kaarsjes in de plaats van druiventrossen. Op een wijnkaraf bevindt zich een buitenmaatse glazen afsluitdop die - opnieuw - een weelderige druiventros voorstelt. Ook de mini "hand-crafted oak barrels" zijn ontroerend: je kan er wijn ingieten, en dan via een kraantje de glazen vullen aan tafel. Kwestie van de authentieke ervaring van het vatproeven in een wijnkelder te benaderen. En wat als er overschotjes van wijn in de mini-vaten blijven zitten? "International Wine Accessories Inc." heeft aan alles gedacht: gecombineerd met een "Wine Vinegar Starter Kit" kan je dan je eigen, heerlijke wijnazijn maken.

Een mens moet zijn wijnglazen en decanteerkaraffen ook afwassen, natuurlijk. Maar welke rechtgeaarde wijnliefhebber doet dat nu met een gewoon afwasproduct? Nee, dit bedrijf heeft een afwasproduct ontwikkeld, speciaal voor wijnrecipiënten. Het geeft glazen en karaffen niet alleen een weergaloze schittering, het laat ook geen vervelende geurtjes of sporen van afwasproduct achter. Die zouden uw volgende wijn immers onherroepelijk kunnen aantasten! Uiteraard is dit magische middel alleen te verkrijgen in een set met 2 afwashanddoeken, een speciale borstel voor glazen en een speciale borstel voor karaffen. Je kan er ook nog een vlekoplosser verkrijgen, speciaal voor wijnvlekken.

Ik draai de pagina om, en bevind mij in de afdeling geklimatiseerde wijnkasten. Dat zulke kasten bestonden, wist ik natuurlijk. Maar dat ze in tientallen verschillende architecturale stijlen vervaardigd worden, van superdesign tot antiek, met kleuropties gaande van "red mahogany" tot "natural oak", was mij tot op heden onbekend. Laat staan dat ik op de hoogte was van de mogelijkheid om een volledige "walk-in cellar" te kopen: een enorme houten kubus waar je binnen kan via een deur, en waarin zich wijnrekken en een koelsysteem bevinden.

Ik geloof mijn ogen niet: er wordt ook een speciale koffer aangeboden om je eigen wijnglazen te kunnen meenemen op reis!

Verder zie ik een metalen set waarin je een cognacglas kan vastklikken zodat het net boven een vlammetje hangt dat de cognac in het glas opwarmt: "to unlock the aroma and flavor of the aging process".

Er wordt ook een houten plaat met kader aangeboden, waarin je kurken van wijnflessen kan rangschikken. Eens het kader gevuld, beschik je dan als het ware over een kunstwerk dat je aan de muur kan ophangen. Het kader is ook verkrijgbaar in kleinere formaten die, gevuld met kurken, kunnen dienen als onderzetjes voor potten en pannen.

Ik blader verder en wrijf mijn ogen uit: zie ik daar een echte mini-wijnrank? Jawel, via de oude Japanse bonsai-traditie werd een "Bonsai Grapevine" ontwikkeld, die alle seizoenveranderingen ondergaat, 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 ook kan zo'n T-shirt hebben, met het etiket van jouw favoriet wijndomein natuurlijk. Of met een héél persoonlijke bedrukking: Château My Wife bijvoorbeeld.

Heb ik nu alles gezien? Nee hoor. Verderop staat nog een Amerikaanse schone, iets uitdagender dan de vorige. Ze draagt een T-shirt met daarop een druiventros en een heerlijk dubbelzinnige slogan: "Whip me, crush me, make me wine!"

Ja, het is een ander wijnland, de Verenigde Staten.

## Maniakaal

In Buttrio, een dorpje in de Italiaanse wijnstreek Friuli, staan twee huizen vlak naast elkaar, hun tuinen lopen in elkaar over.

In het ene huis woont Flavio Pontoni, in het andere Enzo Pontoni. Beide wijnbouwers hebben echter niets met elkaar te maken: noch familiaal, noch professioneel. Ze zijn in alle opzichten elkaars tegengestelde.

Terwijl Flavio zich met veel enthousiasme toelegt op het maken van frisse, fruitgedreven en gunstig geprijsde wijnen voor een breed publiek, heeft Enzo voor het andere uiterste gekozen: hij gaat resoluut voor het topsegment, zowel in kwaliteit als in prijs.

In de hele streek is hij gekend als een "maniak".

"Hij is elke dag in zijn wijngaarden, zon- en feestdagen, in alle seizoenen.

We vragen ons af hoe hij dat uithoudt", zegt zijn buur Flavio ons.

Mijn vriend-fotograaf Nico en ik zijn hier voor een reportage over de Friulaanse wijnen.

"Met die minieme rendementen moet hij vroeg of laat failliet gaan", is een andere opmerking die we meermaals hoorden.

Meer is niet nodig om onze nieuwsgierigheid hoog op te drijven.

De eerste ontmoeting met Enzo Pontoni (42 jaar) is alvast een voltreffer: hij komt net terug uit de wijngaard, zijn versleten en bezwete T-shirt en smerige korte broek hangen verformfaaid rond zijn gespierde en gebruinde lijf, zijn helblauwe ogen priemen doordringend uit het bestofte gelaat. Een Friulaanse inboorling.

"Ik ben pas 10 jaar geleden begonnen", zegt hij, "Voordien was ik monteur van industriële robots."

Wellicht om verwarring te vermijden met zijn buur, koos hij voor de naam van het wijnbedrijfje dat zijn moeder had geërfd: Miani.

Dat was ook het enige dat hij behield. Hij veranderde compleet de werkwijze van zijn moeder en (intussen overleden) vader.

"In het begin kon ik onze wijnen moeilijk verkopen", legt hij uit, "Daarom gooide ik het roer volledig om: ik heb de kwaliteit zo hoog gemaakt dat er spontaan vraag kwam vanuit de markt. Nu verkoop ik alles in primeur."

Hij kocht terreinen bij tot 15 ha, stapte over op ecologische wijnbouw en verminderde drastisch het rendement tot het laagste van heel Friuli: drie trossen per wijnstok!

Nochtans studeerde hij geen oenologie. Wel las hij er veel boeken over, maar dit leidde niet tot de resultaten die hij wou.

"Intuïtie en observatie, dat is mijn methode", zegt hij, "Oenologie en technologie uniformiseren de wijnen. Ik wil wijnen met persoonlijkheid, mijn persoonlijkheid."

De vinificatie gebeurt in een claustrofobisch kleine ruimte, met lage zoldering. Om zijn wijnen vervolgens 1 tot 3 jaar te laten rijpen, moet hij de gistingskuipen buiten zetten om plaats te maken voor de vaten van Frans eikenhout.

Hij zweert bij de inheemse druivensoorten van Friuli en bij monocépage: "Ik wil het uiterste uit een druif halen".

Tijdens het proeven (rechtstreeks uit de vaten, want alle flessen zijn altijd meteen verkocht) zuchten wij meermaals van pure verrukking.

Alle wijnen zijn van een uitzonderlijke complexiteit, concentratie en kracht, met veel "terroir", en een lengte van Friuli tot in België: de Ribolla Gialla 99 (van 80 jaar oude wijnstokken, zeer mineralig), de Tocai Friulano 99 (weelderige en toch frisse amandelbitterheid), de Refosco 98 (diepdonker,

dierlijk, met krachtige edele tannines), en ook de "klassiekere" soorten Chardonnay 99 (massa's tropische vruchten) en Merlot 98 (breed en kruidig).

Als we zwijmelend van genot (denk ik) afscheid nemen van Enzo Pontoni, vragen we ons af of we ooit nog zo'n unieke ervaring zullen meemaken. Een dag later is het al zover.

In Oslavia, net buiten de stad Gorizia, op 150 meter van de Sloveense grens, ontmoeten we de 48-jarige Jösko Gravner. Ook hij wordt in Friuli beschouwd als een zonderling. Maar dan wel een zonderling die over heel de wereld bewonderaars heeft, en moeiteloos zijn wijnen aan topprijzen verkoopt. Hij maakt dan ook geen enkel compromis als het op kwaliteit en ... op gezondheid aankomt.

"De producten die in de wijnbouw gebruikt worden, zijn een ramp voor de grond, èn voor de druif", zegt hij, "Ik kan geen wijn van anderen meer drinken, het is meestal vergif."

Gravner past de ecologische methode toe: geen insecticiden, geen chemische stoffen, geen onkruidverdelgers.

"Planten moeten zelf leren groeien en zich verdedigen. Dat maakt hen sterker. En de wijn beter."

Hij is van oordeel dat er "in de 21ste eeuw niets meer over wijn te ontdekken valt." Integendeel, we hebben veel kennis verloren. Dus gaat hij terug naar het verleden.

"De wijnbouw is 3 à 4000 jaar oud", betoogt hij vurig, "Mensen wisten altijd waar de beste plaatsen voor de wijnstokken waren. Nu plant men ze overal. Omdat men altijd méér wil verkopen."

Hijzelf wil alleen wijngaarden "waar ze in deze streek oorspronkelijk altijd gestaan hebben": in de heuvels, op meer dan 180 meter hoogte.

De rijpheid van de druiven (hij gebruikt alleen heel rijpe druiven) analyseert hij zonder apparatuur, met de mond. Alle kennis die hij tijdens zijn oenologische studies had opgedaan, heeft hij overboord gegooid. Zijn inox gistingskuipen en andere moderne wijntechnologie heeft hij van de hand gedaan.

"Het dient tot niets", zegt hij, "Het heeft alleen tot doel het wijnmaken te versnellen, terwijl wijn als product van de natuur juist veel tijd vraagt."

De pneumatische persen heeft hij vervangen door oude verticale persen:

"Minder maar beter sap!"

De gisting laat hij spontaan gebeuren in eikenhouten kuipen, uitsluitend met de autochtone gisten van de druif, en zonder artificiële afkoeling. Nadien laat hij de wijn op zijn natuurlijk depot ("sur lie") minstens 3 jaar rijpen in grote eiken tonnen: "Van Sloveense eik, de beste ter wereld."

Daarmee gaat hij in tegen de gangbare mening dat Franse eik de beste zou zijn: "Ach, Franse eik komt meer en meer uit Oekraïne, Polen en Roemenië."

Hij heeft wel Servo-Kroatisch geleerd om met zijn leveranciers van eik beter te kunnen onderhandelen: "Ik wil hout van eiken uit de heuvels. Die moeten meer moeite doen om te groeien."

Het filteren van de wijn is voor Gravner ook uit den boze. De laatste jaren is hij trouwens zo ver gegaan in zijn natuurlijke werkwijze, dat zijn wijnen in het glas ietwat troebel voor de dag komen, al blijft de smaak zuiver.

"Een commercieel risico", zegt hij, "Maar ik trek er me niets van aan."

En hij is nog niet aan het einde van zijn zoektocht. Onlangs bezocht hij één van de bakermatten van de wijncultuur, Georgië.

"Ik proefde er de beste wijnen die ik ooit heb geproefd", beweert hij, "Alleen is het land zo arm dat ze niet kunnen investeren in de internationale commercialisering ervan."

In Georgië gebruiken ze nog de aloude methode om wijn te laten gisten en rijpen in grote amforen van gebakken aarde, die ze in de grond ingraven om ze aan een constante temperatuur koel te houden.

"Dat is mijn volgende project", legt Jöske uit, "Ik heb verschillende amforen besteld om ze hier in mijn kelder te laten ingraven. Een deel van mijn volgende wijnoogst ga ik in amforen laten gisten en rijpen. Ik ben benieuwd wat het resultaat zal zijn."

Niet te geloven: de man staat aan de wereldtop met zijn wijnen, maar blijft verder experimenteren. Verschillende wijnjournalisten en importeurs hebben al laten weten er niet gerust in te zijn. Ze vinden dat hij nu te ver gaat.

Het kan hem kennelijk niet schele n. (En ons ook niet, want alleen personages zoals Gravner leveren echt boeiende reportages op, niet de eigenaars van moderne wijnfabrieken.)

Hij nodigt ons uit om te blijven lunchen. Twee van zijn vijf kinderen zijn er ook. Zijn vrouw brengt een salade van rucola, ricotta en appel, een soep van rode biet en basilicum, een eierkoek met groenten, kaas uit de heuvels. Ook in voeding is de familie Gravner gericht op de natuur.

We drinken er een verrukkelijke Ribolla Gialla 97 bij, voor Jöske de druif die in deze streek het best gedijt, en waar hij van houdt "omdat ze zich niet meteen geeft". (Ook de vatstalen, vooral van 99, zijn veelbelovend.)

Hij begint te praten over de plaats van wijn in zijn leven: "Ik heb er veel over nagedacht. Waar dient wijn maken voor? Kan dat een levensdoel zijn? Maar ik ben tot de conclusie gekomen dat ik veel vrienden heb gemaakt dank zij de wijn. Dat is al heel wat. Vriendschap is het hogere doel."

Elke ochtend staat hij op om 4 uur. Zo kan hij in de wijngaarden werken tot 's middags, en heeft hij in de namiddag tijd voor andere dingen: lezen, filosoferen, zijn gezin. Onthaasting, als het ware.

"Ik ben kalm geworden in mijn hoofd, heb evenwicht gevonden. Daarom kan ik betere wijn maken. Mijn beste wijnen moeten eigenlijk nog komen."

We rijden de Sloveense grensstreek uit, en zijn vast van plan om deze bevlogen, zoekende, denkende wijnmaker niet uit het oog te verliezen.



## Tony en Margareth

Ik had de opdracht gekregen om een reportage te maken over Chileense wijnen en was bijgevolg met mijn vriend-fotograaf Nico naar Chili vertrokken.

In de befaamde Colchagua Valley, tijdens het bezoek aan een wijnbedrijf, raakten we verzeild in een wijnproefsessie die eigenlijk georganiseerd was voor - zo werd ons gezegd - "two leading winewriters from Canada".

Het bleek te gaan om een krasse zestiger, Tony, die de allure had van een managing director op zijn retour, en zijn naar schatting dertig jaar jongere assistente, Margareth. Op de proeftafel stonden niet minder dan vijftwintig flessen.

Nico en ik keken elkaar aan: dit belooft een serieuze sessie te worden. Tony en Margareth wilden kennelijk een bijzonder compleet beeld krijgen van de productie van dit wijnbedrijf.

Ik nam een stoel naast Tony, een glas, en begon mijn keuze te maken uit het grote aanbod flessen.

"Twenty-five is too much for me", zei ik bij wijze van verklaring.

"Oh, we're used to that", zei Tony prompt, waarmee meteen zijn status van door de wol geverfde proever was neergezet.

Als je een aantal wijnkenners bij elkaar zet, gebeurt het wel vaker dat er een soort stille competitie ontstaat over wie nu eigenlijk de grootste kenner of meest geroutineerde proever is. Meestal begint dat met het rondstrooien van een aantal vaktermen, om de concurrentie als het ware wat af te dreigen. Vervolgens gaat men behoedzaam elkaars kennis aftasten, om bij de eerste aarzeling van de ander genadeloos toe te slaan.

Margareth bleef voorlopig wat afzijdig, maar Tony ging meteen in de aanval.

"I smell a little vee-ay", fluisterde hij me toe met zijn Canadees accent, zijn neus half in een wijnglas.

"Sorry?" vroeg ik verrast.

"Vee-ay", zei Tony quasi-verbaasd over mijn onwetendheid, "Volatile Acidity."

Ik begreep nu dat hij de afkorting V.A. had uitgesproken, waarmee hij het vluchtige azijnzuur bedoelde dat men in een wijn kan aantreffen.

Ik besepte dat het 1-0 voor Tony was.

De export manager van het wijnbedrijf vertelde ons dat hun oenoloog nog gewerkt had bij Guigal in Frankrijk.

Tony zag hierin een kans om zijn voorsprong te vergroten.

"That's what I thought!" schalde hij, "These wines are indeed very Guigal-like!"

Persoonlijk vond ik deze interventie minder overtuigend, maar uit de triomfantelijke blik van Margareth bleek duidelijk dat zij het doelpunt goedkeurde.

Na de uitgebreide proefsessie, waarin Tony en Margareth alle vijftwintig flessen hadden geproefd en uitvoerig notities hadden genomen, nodigde de export manager ons uit voor de lunch.

Wij gingen met plezier op de uitnodiging in, maar Tony en Margareth zegden geen tijd te hebben. Ze dienden reeds te vertrekken voor hun volgende afspraak in een ander wijnbedrijf. Ik informeerde hoeveel proefsessies ze dan wel deden per dag.

"Today we have five appointments", zei Tony.

"Isn't that too much?" vroeg ik bezorgd.

"Oh, we're used to that!" zei Margareth plots. De uitspraak kwam mij bekend voor.

Kennelijk had ze door het veelvuldige proeven aan zelfvertrouwen gewonnen, want ze voegde er nog aan fijntjes aan toe: "We want to inform our readers completely and correctly about this region."

"Duty calls!" lachte Tony.

Daarmee was meteen gesuggereerd dat wij - door deze uitnodiging voor de lunch te aanvaarden en geen vijf wijnbedrijven per dag te bezoeken - minder plichtsgetrouw te werk gingen.

We namen afscheid. Niemand vermoedde op dat ogenblik dat wij elkaar diezelfde dag nog zouden tegenkomen, in heel andere omstandigheden.

In de late namiddag hadden Nico en ik een afspraak met een ander wijnbedrijf. We waren er tevens uitgenodigd voor een barbecue in de hacienda van één van de zonen van de stichter, en konden er zelfs blijven overnachten.

Na een rondleiding verwachtten we een proefsessie, maar Guy, de export manager, zei dat hij nog wat wilde wachten op een aantal andere journalisten die eveneens uitgenodigd waren.

Op dat ogenblik stonden wij er niet bij stil dat dit wel eens Tony en Margareth konden zijn. Maar in ieder geval daagden de aangekondigde journalisten op het afgesproken uur niet op.

Daarom stelde Guy voor om alvast naar de hacienda te gaan. De conciërge van het wijnbedrijf zou de andere genodigden wel doorsturen. We betrokken onze kamers, meldden ons in de woonkamer voor de proefsessie, maar Guy wilde nog altijd wachten. Toen de avond viel en het vuur van de barbecue aangestoken werd, opende hij uiteindelijk toch maar de eerste flessen.

Op dat ogenblik werd er aangebeld. Een Chileen kwam binnen, die Guy goed bleek te kennen, en in zijn zog: Tony en Margareth! Beiden zagen er wat verslenst uit, om niet te zeggen aangeschoten.

"Hi Tony", zei ik, "Nice to see you again. How was your day?"

"Very interesting", mompelde hij.

Ze bleken vandaag inderdaad vier wijnbedrijven bezocht te hebben. Dit was nummer vijf. De Chileen in hun gezelschap bleek een PR-man van de wijnbouw in de Colchagua Valley te zijn. Tony en Margareth hadden hem vanuit Canada gecontacteerd om hen in de streek rond te leiden. Dit was misschien niet de beste keuze geweest, want vanuit zijn functie was de PR-man natuurlijk verplicht om journalisten naar alle wijnbedrijven te leiden. Vandaar het zware programma, dat Tony en Margareth duidelijk niet goed was bekomen. Men moet namelijk weten dat zelfs het uitspuwen van elke slok wijn tijdens een proefsessie nooit volledig de impact van de alcohol verhindert, vooral omdat veelvuldig proeven dan ook nog eens leidt tot vermoeidheid en dus tot verminderde weerstand.

Margareth babbelde er in ieder geval lustig op los, en begon om een onduidelijke reden uitgebreid te vertellen over de keer dat ze ziek was geworden in een Lufthansa-vliegtuig. Vervolgens schakelde ze over op een uiteenzetting over de politiek in haar land. Tony haalde zelfs de barbecue niet meer. Hij ging naar de kamer "to freshen up", en geraakte daar blijkbaar niet meer uit.

"You still look fresh after a hard day's work!" lalde Margareth.

"Oh, we're used to that", zei ik.

## Champagne makes the girls dance

Op uitnodiging van Moët & Chandon belandde ik ooit - samen met een aantal andere journalisten - in de 18de-eeuwse woning van Jean-Rémy Moët, de kleinzoon van de stichter. Daar zou voor ons een "diner au champagne" geserveerd worden, in de eetkamer van de legendarische man onder wiens leiding het champagnehuis spectaculair was gegroeid. Dat had hij onder meer te danken gehad aan zijn vriendschap met Napoleon Bonaparte, waardoor zijn champagne gekend en geliefd was geraakt bij Europa's toenmalige keizers, koningen en prinsen. De naam Chandon werd pas toegevoegd toen hij zijn bedrijf naliet aan zijn zoon Victor en zijn schoonzoon Pierre-Gabriël Chandon. Het werd ons allemaal uitgebreid, en met veel gevoel voor pathos, uitgelegd door de public relations-man van Moët & Chandon.

Vandaag behoort het champagnehuis toe aan de machtige multinational Louis Vuitton Moët Hennessy, die champagne verkoopt zoals andere luxegoederen: handtassen, parfums, hifi-materiaal.

Maar men beseft ongetwijfeld dat de associatie met de historische traditie en de families Moët en Chandon een belangrijk element blijft van de marketingstrategie.

Vandaar ook de keuze om het persdiner te laten doorgaan in het voormalige huis van Jean-Rémy Moët.

Als het de bedoeling was om ons te overdonderen, lukte dat moeiteloos.

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 niets minder dan Dom Pérignon in ons glas, perfect gekoeld. Hij smaakte verrukkelijk.

Tijdens het diner niets dan millésimés: een brut van 1990 bij het voorgerecht met schaaldieren, een nog verrassend levendige rosé van 1985 bij de schapebout, en een zoete champagne van 1983 bij het dessert.

Onze gastheer, de PR-man, die het kennelijk nog lang niet beu was om champagne te drinken, werd steeds loslippiger, en vertelde hoe belangrijk dit huis was geweest om van Moët & Chandon de best verkopende champagne ter wereld te maken.

Een "traitement royal" zoals wij vandaag kregen, toegepast op de juiste mensen uit de wereld van media, mode, muziek en film, was kennelijk altijd de beste manier geweest om in een land door te breken en er vervolgens steeds meer te verkopen.

Het drong plots helder tot mij door dat ook wij eigenlijk gratis reclame zouden maken in onze respectievelijke magazines, terwijl de meeste consumptiegoederen daar zwaar voor moeten betalen via advertenties. Het kostte Moët & Chandon alleen de prijs van een verwenweekend, wat nog altijd veel voordeliger uitkomt dan het voeren van een reclamecampagne in de media, die bovendien minder geloofwaardig wordt bevonden dan de reportage van een journalist.

Bepaalde producten, zoals champagne, slagen erin hun commerciële bedoelingen goed te verbergen achter een façade van traditie, cultuur en art de vivre. Zodat lifestyle-bladen niet het gevoel hebben dat ze eigenlijk een radertje zijn in de marketingmachine van een multinational.

Naarmate de avond vorderde, en de champagne steeds rijkelijker vloeide, zette de PR-man zijn vakkennis steeds meer in de verf.

Hij vertelde hoe Moët & Chandon - zonder één frank te investeren in reclame - doorgedrongen was op de Amerikaanse markt en daar zeer snel marktleider was geworden.

Hollywood was hun paard van Troje geweest. Niet alleen hadden zij filmsterren en producenten uitgenodigd in deze schitterende historische woning (Amerikanen zijn dol op het rijke Europese verleden), zij gingen ook ter plaatse feestjes van filmsterren bevoorraden met Moët & Chandon. Vervolgens gebruikten zij de gelegde contacten om te kunnen figureren in films zoals Casablanca waar Humphrey Bogart regelmatig Dom Pérignon bestelde.

Ook het nieuws dat Marilyn Monroe een champagnebad van 350 flessen had genomen, waaraan alle media uitgebreid aandacht hadden besteed, was in wezen een opgezet PR-evenement geweest waar ook Moët & Chandon achter zat.

Onze gastheer kon zijn pret niet op, en raakte steeds meer in de ban van zijn eigen

vakmanschap.

Hij vertelde tientallen anekdotes over de relatie tussen Moët & Chandon en Hollywood, en toen de Marc de Champagne werd uitgeschonken, haalde hij een uitspraak aan die wijlen Fred Astaire ooit zou gedaan hebben toen een feestje in dit huis wat uit de hand was gelopen: "Champagne makes the girls dance."

En met een brede glimlach verkondigde onze gastheer zijn eigen persoonlijke aanvulling daarop: "And drop their pants."

Het was niet duidelijk of hij dit ook van de dames in ons gezelschap verwachtte.

## Beetje gek

Toen ik met mijn vriend-fotograaf Nico in Languedoc was voor een reportage over landwijnen, bezochten wij onder meer Domaine de la Colombette, op de oude baan tussen Béziers en Bédarieux.

Het is één van die vele domeinen in het Franse zuiden die niet langer de wettelijk voorgeschreven druivenrassen telen, en overgeschakeld zijn op nobele rassen zoals cabernet sauvignon, chardonnay en merlot. Het resultaat is dat zij hun status van "appellation contrôlée" verliezen, en hun wijn "vin de pays" moeten noemen. De meesten treuren daar niet om, integendeel. De landwijnen uit Languedoc winnen gestadig aan prestige, zeker nu ook sterrenrestaurants ze op hun kaart beginnen te zetten.

Toen we het erf van Domaine de la Colombette opreden, kwam er meteen een zonderling personage naar ons toe, een soort kruising tussen een half geschifte wetenschapper en een bevlogen poëet.

Het bleek de eigenaar te zijn, de 56-jarige François Pugibet.

Hij nam ons mee naar een volkomen chaotische ruimte, waarin kennelijk onlangs een bom was gevallen. Het moest zijn proef- en verkoopzaaltje voorstellen. Ik hoopte vurig dat hij meer aanleg had voor het maken van wijn dan voor het verkopen ervan.

Maar toen we in de ruimtes van de vinificatie en de stockage aanbelandden, zag het er plots allemaal maniakaal verzorgd uit.

Net zoals de wijngaarden trouwens, waar de wijnstokken bijzonder kort gesnoeid waren. François Pugibet mikt niet op grote rendementen, zoveel is duidelijk.

Hoewel hij slechts over 32 hectaren beschikt, teelt hij veel verschillende druivenrassen, waaronder zelfs riesling, gewürztraminer en de Italiaanse



sangiovese. Hij verricht dan micro-vinificaties, niet om de wijn te verkopen, maar gewoon omdat hij nieuwsgierig is naar het resultaat. "J'ai l'envie de créer, de m'exprimer, je ne veux pas reproduire, je veux autre chose!" zei hij bezwerend.

En dan, terwijl hij met zijn vinger naar zijn voorhoofd wees: "Je ne veux pas mourir idiot."

Door die houding kreeg hij soms problemen met "les autorités", want bepaalde druiven mag je in Languedoc gewoon niet telen, zelfs niet voor een "vin de pays". Maar mijnheer Pugibet is het type man dat met plezier regels aan zijn laars lapt.

Met pretoogjes vertelde hij dat hij zelfs met het Syndicat des Producteurs des Vins de Pays d'Oc overhoop lag, want ook met hùn reglementering kan hij niet leven.

Daarom mogen zijn wijnen niet eens de benaming "Vin de Pays d'Oc" dragen, en moet hij op zijn flessen de benaming vermelden van de kleinere wijnzone waarin zijn domein zich bevindt: "Vin de Pays des Coteaux du Libron".

Commercieel is dat veel minder interessant. De benaming "Vin de Pays d'Oc" is immers beter gekend, en wordt meer gepromoot door het Syndicat. Het kan François Pugibet niet schelen: zijn onafhankelijkheid is hem heilig.

Tijdens een blinddegustatie van een of andere befaamde "confrérie" van proevers in Metz, werd zijn grote gelijk trouwens bewezen. Zijn chardonnay kwam er uit tegen een aantal gerenommeerde witte wijnen, en werd verkozen tot de wijn met de beste prijs-kwaliteit verhouding. Mijnheer Pugibet rommelde in een aantal laden, en haalde triomfantelijk het proefverslag boven: "Le jury était perplexe!"

Welnu, wij ook. Want de chardonnay van 97 die we proefden, en die 1 jaar op eiken vaten had gerust, was inderdaad een bijzonder goede wijn. Mijnheer Pugibet was in zijn nopjes: "Les appellations contrôlées jouent trop sur la réputation, et trop peu sur la qualité!"

Hij opende zijn syrah 98, zijn cabernet sauvignon 97, zijn grenache 97, zijn pinot noir, zijn lledoner (een Catalaanse variëteit van grenache), en als klap op de vuurpijl een pinot noir gevinifieerd als witte wijn, met een zeer merkwaardige zacht-bittere ondertoon die ons de hele namiddag bleef intrigeren.

Mijnheer Pugibet was niet meer te stuiten, hij dook in zijn privé-verzameling (van al zijn wijnen houdt hij alle jaargangen bij), en liet ons een diepdonkere grenache van 1991 en een hevig naar honing ruikende, dikfluwelen chardonnay van 1989 proeven.

Haha, en wij dachten dat landwijnen geen bewaarwijnen konden zijn! Hij werd bijzonder lyrisch, praatte honderduit en ongegeneerd over de heerlijke bedwelming die wijn kan veroorzaken, wat zich bij ons trouwens in de feiten dreigde te voltrekken zodat wij plichtsgetrouw afscheid namen.

We zagen nog net dat mijnheer Pugibet de twee wijnen uit zijn privé-collectie mee naar zijn woning nam: vanavond hoefde hij alvast geen fles meer te ontkurken.

## De bedwelming

Over wijn wordt veel gezegd en geschreven. Van de prille wijnstok tot de botteling op de fles: over alle stadia bestaat uitgebreide en gedetailleerde uitleg. Hoe je wijn moet kopen, bewaren, openen, schenken, proeven, combineren met voedsel: het staat allemaal ergens in geuren en kleuren beschreven. Wijnkenners en wijnbouwers onderhouden ons met plezier over alle mogelijke onderwerpen in verband met wijn.

Maar één aspect komt systematisch niet aan bod, terwijl het toch ontegensprekelijk over een eigenschap van wijn gaat: de bedwelming die hij veroorzaakt.

Ja, er wordt wel over gesproken in de context van de gezondheidsrisico's van alcohol.

En op de flessen van Amerikaanse wijnen staat dat het drinken van wijn problemen kan veroorzaken bij het autorijden.

Maar een positieve, lyrische, enthousiaste beschouwing over het fenomeen, zoals dat over andere aspecten van wijn gebeurt? Nergens. Nooit.

Waarom eigenlijk?

Die bedenkingen maakte ik toen ik bij wijnbouwer François Pugibet uit Languedoc vandaan kwam. Hij is de enige wijnbouwer die ik ooit zo ontwapenend eerlijk, complexloos, ja zelfs poëtisch heb horen spreken over de bedwelming door wijn. Hij had het over de conversatie die erdoor bevorderd wordt, over de gevoelens van gelukzaligheid, over de ontspanning en het wegnemen van remmingen, over het samengaan met de cantates van Bach, over haardvuur dat knettert, over wereldpoëzie die ontstaan is onder invloed van wijn.

Ach, wie kan de genoegens van een beheerste bedwelming ontkennen?

Maar velen durven het onderwerp niet aan te raken, wellicht omdat ze wijn een te nobele drank vinden om een associatie met dronkenschap - en wie weet, met alcoholisme - te riskeren. Liever praat men over de aroma's, het boeket, de afdronk en de lengte. Dààr drinken kenners het voor, niet om bedwelmd te raken.

Dat wijn traditioneel een drank voor de hogere klassen was, die niet met de veronderstelde drankgewoonten van de lagere klassen wilden geassocieerd worden, merk je nog altijd aan bepaalde codes en taboes die rond wijn gecultiveerd worden.

Natuurlijk ga je met wijn niet om zoals met bijvoorbeeld pils.

Pils heeft een verfrissend karakter. Dat zet niet alleen makkelijker aan tot sneller drinken, maar maakt je ook minder alert voor het effect van bedwelming.

Wijn daarentegen is geen dorstlesser, en leent zich bijgevolg niet tot het onbekommerde hijswerk dat men soms bij pilsdrinkers aantreft.

Zijn complexiteit en subtiliteit vragen om traagheid, om drinken met mondjesmaat.

Puur fysisch is het trouwens bijzonder moeilijk om wijn met grote slokken tegelijk te drinken. Het is zoals het eten van een delicatess met de pollepel: het lichaam reageert daar afwijzend op. Blijkbaar staat op het menselijke spijsverteringsstelsel een ingebouwde rem voor hoogstaande 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 dan weer het nadeel van een zo hoog alcoholgehalte dat de bedwelming plots en genadeloos kan toeslaan. Met wijn voel je de bedwelming aankomen, zodat je hem als het ware perfect op maat van de sfeer kan doseren.

Dosering, daar komt het bij wijn altijd op aan.

Een goede wijn wordt gekenmerkt door een perfecte dosering van alcohol, fruit, aciditeit en tannines.

Welnu, ook zijn bedwelming is mooi gedoseerd: traag maar dwingend, soms overweldigend maar altijd zacht, ontspannend maar nooit oncontroleerbaar.

Waarom zouden we daar niet over spreken, en van genieten?

## Voer voor zakenlui

Er is geen groter genoegen dan enkele uren door te brengen in een restaurant waar op topniveau gekookt wordt. Dagen op voorhand kan ik daar naar uitkijken. Uren op voorhand kies ik zorgvuldig mijn kleding uit: de broek mag niet te strak zitten, ik zorg ervoor dat ik het niet te koud maar ook niet te warm zal hebben, de schoenen worden gepoetst. En ik ben altijd te vroeg, van pure opwinding. Glaasje champagne, heerlijk koel en parelend uitgeschonken. Door het menu struinen, terwijl de smaakpapillen in actie komen. Een eerste verrukkelijke 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 overal ontmoet je in dergelijke tempels van genot ook mensen aan wie deze opperste staat van geluk volledig voorbijgaat. Daar sta ik telkens weer van te kijken. Zo bevond ik mij onlangs in een culinair nirwana, toen ik plots uit mijn roes opgeschrikt werd door een vierkoppig gezelschap, 3 heren en 1 dame, waarvan deze laatste verwoed telefonierend het restaurant kwam binnengestapt en zich met overtuiging het imago van drukbezette zakenvrouw aanmat. Ze was mooi, besepte dat ook, en de 3 heren die duidelijk om zakelijke redenen in haar gezelschap vertoefden, vergrootten alleen maar 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 de micro van 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 tafelenoten die ontgensprekelijk 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!

Ik praat altijd met kelners over eten en drinken, ik ben enthousiast over waar zij elke dag mee bezig zijn, ik motiveer hen, ik laat hen voelen hoe belangrijk ze voor mij zijn, men moet mij tegenhouden of ik omhels hen.

Maar al de aandacht van deze vrouw ging naar 3 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 tegen de kelner. 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 zelf je wijn kiezen, dat komt nòdit in mij op. Zelfs een menu met aangepaste wijnen: weg ermee! In een restaurant moet ik een wijnkaart in de hand kunnen hebben, en die lees ik dan ook helemaal uit zodat ik de kelner vijf keer moet terugsturen alvorens ik hem mijn keuze kan medelen. Want naast het kiezen van de wijn is er ook het genot van te kunnen wegdromen bij de namen van al die schitterende wijndomeinen.

Dat was aan onze zakenvrouw duidelijk niet besteed. Time is money, waarschijnlijk.

Toch vreemd hoe sommige vrouwen de emancipatie zien als het overnemen van domme gewoonten van mannen.

De kelners kwamen de gerechten opdienen.

Als dat moment bij mij aangebroken is, begin ik al te kreunen van verrukking. Ik kijk naar het gerecht, ik ruik eraan, ik word overspoeld door gevoelens van gelukzaligheid, ik ben als een kind dat een cadeau mag openmaken.

Het mag onderhand duidelijk zijn dat onze zakenvrouw niet op dezelfde manier reageerde. Ze reageerde eigenlijk helemaal niet. Ze zette haar zakelijke conversatie onverdroten verder, en betoonde niet de minste interesse voor het culinaire spektakel in haar bord. De heren in haar gezelschap deden wat dat betreft trouwens niet voor haar onder. Meer nog, het leek wel of ze allen hun best deden om zo nonchalant mogelijk te eten: alleen met de vork, het servet slordig rond de hals geknoopt, en bij elke gang van het menu lieten ze steevast iets liggen in hun bord, hoe kostbaar en delicioes het ook was.

Ik begon te vermoeden dat heel deze mise en scène van culinaire onverschilligheid niet uitsluitend te maken had met zakelijke concentratie, maar ook moest dienen om te suggereren dat gastronomische hoogstandjes voor hen dagelijkse kost waren.

Je ziet dat wel vaker in toprestaurants: mensen die zich hard inspannen om niet enthousiast te zijn over wat op hun bord komt, achteloos omspringen met dure ingrediënten, allemaal met de bedoeling succes en rijkdom te etaleren. Ze zijn er kennelijk van overtuigd dat dit een diepe indruk nalaat.

Tijdens het dessert kwam de kok even zijn ronde doen langs de tafels. Meestal ben ik dan al zo bedwelmd door alle voorbije genietingen dat ik de man van pure bewondering en dankbaarheid in de armen zou vallen

Onze zakenvrouw wilde echter vooral aantonen dat zelfs de verschijning van de meester zelve niet de minste indruk op haar maakte.

"U kookt goed, maar mijn man kookt beter", hoorde ik haar zeggen.

Een grapje moet kunnen, zelfs in zakelijk gezelschap.

## Treurwilg

Terwijl mensen proberen ergens naartoe te rijden, mensen proberen andere mensen te overtuigen, mensen proberen iets te verkopen aan andere mensen, kinderen naar schoolborden kijken, contracten worden gesloten, kunstenaars naar erkenning streven, schrijvers geen letter op papier krijgen, peuters wenen in kinderdagverblijven, consultants bedankt worden voor bewezen diensten, politici dromen van geschiedenisboeken, zangers en zangeressen grote sterren willen worden, Bekende Vlamingen nooit iets voor het geld doen, hoofdredacteurs aangeworven en ontslagen worden door uitgevers, ouderlingen beseffen dat zij van hun leven niks gemaakt hebben, mannen proberen vrouwen te verleiden (en vice versa), wetenschappers ontdekken dat ze hun ontdekkingen beter zelf gecommmercialiseerd hadden, dichters om onduidelijke redenen proberen een gedicht te schrijven, voetballers doelpunten scoren, kinderen geboren worden waar ze beter niet geboren worden, kinderen sterven omdat ze beter niet geboren waren, kinderen op het strand spelen, mensen geld verdienen door producten te verkopen die niet deugen, uitvinders de wereld in een ander tijdperk brengen, mensen papieren rangschikken, mensen telefoneren en e-mailen, jonge afgestudeerden e-bedrijfjes opstarten, mensen aandelen kopen en verkopen, files ontstaan en weer opgelost raken, wetten gemaakt worden, mensen op de televisie hun mening willen zeggen, mensen op de radio hun mening willen zeggen, journalisten veel meningen hebben over veel onderwerpen, meningen geconfronteerd worden met andere meningen door moderatoren van debatten, TV-presentatoren zich inzetten voor goede doelen, mannen zich levenslang verbinden aan een vrouw (en omgekeerd), mannen en vrouwen kinderen maken, opvoeden en weer kwijt raken, mannen en vrouwen sterven (maar niet op hetzelfde tijdstip), families familiefeesten vieren, families rouwen op begrafenis, mensen honden kopen, mensen katten kopen en hamsters, mensen huizen laten bouwen waarin zij gaan leven, mensen hobby's hebben, artiesten prijzen willen winnen, adverteerders om de verkeerde redenen een reclamebureau kiezen (en het om de verkeerde redenen weer ontslaan), managers Engelse uitdrukkingen gebruiken in meetings, zakenlui vliegtuigen nemen (heen en terug), mensen dingen goed of slecht vinden, bedrijven strategieën schrijven en nooit



uitvoeren, lig ik hier, onder mijn treurwilg, te denken: welke fles wijn ga ik vanavond ontkurken?

Als de zon zo rood kleurt als de wijn die ik in gedachten heb, besluit ik - na overweging van het voor en tegen - naar binnen te gaan.

Ik open de achterdeur en ruik de geur van appeltaart met kaneel.

Terwijl ik afdaal naar de kelder, bedenk ik dat een rode wijn alleen niet zal volstaan.

Ik proef reeds in mijn mond de zoete wijn voor bij de appeltaart.