

A wine glass filled with red wine, set against a dark brown background. The glass is positioned centrally, with the wine level about halfway up. The lighting is dramatic, highlighting the rim of the glass and the liquid inside. The title 'DE WAARHEID IN HET GLAS' is printed in white serif font across the middle of the glass.

DE WAARHEID
IN HET GLAS

Bruno Vanspauwen

De taal van wijn

Steeds weer verbaast het mij hoeveel mensen van wijn houden, hoezeer wijn hen boeit, ja zelfs intrigeert en fascineert. Toch durven de meesten niet over wijn te spreken. Dat heeft natuurlijk te maken met de manier waarop doorgaans over wijn geschreven wordt. Wijnjournalisten schijnen niet altijd meer te weten waar gewone liefhebbers nood aan hebben, wat hen interesseert. Er wordt dan geschreven "door de kenners voor de kenners". Bij voorkeur in een terminologie die doorsnee stervelingen niet over hun lippen krijgen.

Nochtans praten wij heel makkelijk en complexloos over eten. We vinden iets "te bitter", "weelderig zoet", "geparfumeerd", "fris van smaak", "kruidig": termen die we net zo goed voor wijn zouden kunnen gebruiken. Maar we doen dat niet, geïntimideerd als we zijn door de elitaire sfeer die rond wijn hangt en die door sommige wijnschrijvers maar al te graag in stand wordt gehouden.

Toegegeven: voor een stuk ligt het ook aan het product zelf. Wijn is nu eenmaal een complexe en genuanceerde drank, die niet altijd onder één noemer te vatten is en waarbij onze woordenschat vaak tekort schiet om de vele delicate sensaties in kleur, geur en smaak precies te beschrijven. Vandaar dat men zijn toevlucht neemt tot associaties: met bloemen, vruchten, mineralen, kruiden, ... Of men gaat termen gebruiken waarmee men meestal personen typeert: zo spreekt men van "viriele", "elegante" of "streng" wijnen. Als je bij het drinken van een wijn zelf probeert te verwoorden wat je ervaart, of je leest achteraf wat anderen erover geschreven hebben, blijken vele van deze associaties en analogieën eigenlijk heel goed gekozen te zijn.

Wijntaal duidt dus niet op een soort mysterieuze, ontoegankelijke deskundigheid. Het is gewoon de altijd onvolmaakte poging om zo juist mogelijk over te brengen wat de zintuigen ervaren (te vergelijken met bijvoorbeeld het spreken over muziek). Iedereen kan dat op zijn eigen creatieve manier doen, het maakt deel uit van het wijnplezier. Zo las ik over een rode Gigondas die vergeleken werd met een "aanstormende rinoceros". Een Chambolle-Musigny werd omschreven als een wijn "zo teer als kant", terwijl een wijnbouwer zijn Haut-Médoc vergeleek met "een statige dame die haar waardigheid nooit verliest". En een dichter schreef ooit over zijn favoriete wijn dat "het bouquet tegelijk kracht en zalving ontwikkelt, gelijk een gezang in de gewelven van een gotische kathedraal".

Dat laatste kan wat vergezocht lijken. Maar in het algemeen geldt voor wijn wat voor vele passies geldt: er zijn geen woorden voor. Men moet ze dus uitvinden.

Wijnkelder met huis

Vrienden van mij beweren dat ik geen huis heb gekocht, maar een wijnkelder waarop toevallig een huis stond. Ik begrijp dat wel. Niet voor niets was de wijnkelder de eerste ruimte die ik volledig heb ingericht. Wijnliefhebbers hebben zo hun prioriteiten.

Mijn vrouw Liselotte had er andere: zij begon met het schuren van de plankenvloer in de woonkamer. Ondertussen sleurde ik beneden alle rommel uit mijn heiligdom: verfpotten, planken, stukken tapijt. Wijn, zo had ik gelezen, moet in een propere omgeving liggen.

Vervolgens begon Liselotte de muren van de woonkamer te verven. Daarnaast, in de traphal, kreunde ik onder het gewicht van grote betonplaten en bakstenen. Beton en steen zijn immers zeer geschikt voor het creëren van wijnvakken: het neutraliseert de temperatuurverschillen en het is geen paradijs voor parasieten, in tegenstelling tot hout. Romantische houten wijnkistjes zijn dus absoluut taboe in mijn kelder.

Terwijl boven de champagne knalde (aha, Liselotte huldigt de woonkamer in), boorde ik uit alle macht gaten in één van de dikke muren van mijn wijnkelder. Zo kon ik, naast de vakken voor 12 of 24 flessen van eenzelfde soort, nog een stapelrek voor aparte flessen tegen de muur bevestigen. Men heeft immers variatie nodig in een wijncollectie, en vooral van de duurdere wijnen wil men niet altijd een volledige kist kopen. Een wijnliefhebber moet alles voorzien.

Nu had ik nog een thermometer nodig om de temperatuurverschillen in het oog te houden, en een haarhygrometer om de vochtigheidsgraad te meten. Vermits mijn wijnkelder een schuilkelder is uit de oorlogsjaren, gelegen onder de eigenlijke kelder, kon ik daar een koel en stabiel klimaat verwachten. Toch ging ik de eerste maanden regelmatig met kloppend hart kijken. Maar het kwik stond altijd ontroerend mooi tussen 10 en 15 graden. En de wijzer van de hygrometer tussen 60 en 70 procent. Ideaal dus.

Het meest delicate werk moest echter nog komen: het verhuizen van de flessen uit mijn vorige woonst. Ik verhuisde ze zo voorzichtig dat ze wellicht niet eens echt dooreengeschud werden. Toch moet wijn na een verhuis altijd een aantal maanden opnieuw tot rust komen. In mijn kelder kennen de flessen in ieder geval de Absolute Totale Rust. Aan elke fles heb ik trouwens een etiket

gehangen, met daarop de appellation, het domein en het jaartal. Zo moet ik de fles niet eens uit het rek nemen om te zien welke het is. Liselotte zegt dat ik een beetje maniakaal ben in die dingen.

Mijn wijnkelder ligt er nu goed gevuld bij. Soms ga ik er naar toe, zomaar, voor het plezier. Ik duw dan met enige moeite de betonnen deur open, daal het donkere smalle trapje af, en plots sta ik in die magische ruimte, schaars verlicht door één enkel mat peertje. Knoestige wijnranken zie ik dan voor mij, wijnboeren die oogsten, druiven die geperst worden. Wonen op een wijnkelder: ik zou het voor geen geld ter wereld willen missen.

Onweerstaanbaar

Toen ik klein was, mocht ik geen wijn drinken. Nadien mocht het, maar lustte ik het niet. Dan dronk ik, voor de eerste keer op reis met vrienden, rosé in de Provence. Ik begon witte wijn te lusten, maar nog altijd geen rode. Of toch: als hij licht en gekoeld was. Ik deed, zoals zovelen, werkelijk moeite om van wijn te gaan houden. Waarom eigenlijk?

Wijn, zegt men, moet je "leren drinken". Alsof het logisch hoort bij het volwassen worden. In het begin is wijn moeilijk te doorgronden, de lofzang van anderen klinkt ons vreemd in de oren. Eigenlijk vinden we 't nooit meteen lekker, toch blijven we proberen. Wijn schijnt iets te hebben waaraan we niet weerstaan.

Ik was vooraan in de twintig toen ik definitief besliste wijn te "leren drinken". Dus begon ik hier en daar een fles te kopen. Ik begon een onderscheid te maken tussen lekkere en minder lekkere wijn, zachtere en scherpere varianten. Maar echt goede wijn dronk ik in die periode zelden.

Deels had dat te maken met het beschikbare budget. Ergens in mijn achterhoofd had ik een bepaald bedrag per fles dat ik niet wenste te overschrijden, en wellicht was dat te laag om met de waaier van goede wijnen kennis te maken. Maar het had zeker ook te maken met een gebrek aan kennis.

Nu bestaat er wel een immense hoeveelheid literatuur over wijn, maar de meeste boeken worden geschreven door eminente kenners die zich niet meer kunnen inleven in de situatie van de beginner. Ik las dus wel, het water in de mond, talloze lyrische beschrijvingen van wonderlijke wijnen die ik allemaal nog ooit eens wou proeven, maar concreet hielp mij dit niets vooruit. Ik nam toen een stoutmoedig besluit: ik zou zelf een wijnboekje schrijven.

Dagen, avonden, zelfs nachten, heb ik informatie uit andere boeken gecopieerd, verknipt, geherstructureerd. Het groeide uit tot een eerste Gidsje voor de Beginner. En hoewel het oorspronkelijk alleen voor mijzelf bedoeld was, kende het een onverwacht succes bij vrienden en kennissen. Al snel circuleerden vele fotocopies. De oplage steeg tot 57 exemplaren.

De vraag blijft: wat is het toch dat wijn zo onweerstaanbaar maakt?

Nu ik wijn beter begrijp, denk ik het antwoord te kennen.

Wijn spreekt tegelijk onze sensuele en onze intellectuele kant aan. Als natuurproduct verschaft wijn ons puur zinnelijk genot door zijn oneindige variëteit aan geuren, kleuren, smaken en ook, jawel, door de zalige ongeremdheid en lichte bedwelming na enkele glazen.

Maar er is ook de "intellectuele" kant van wijn, de geschiedenis, de herkomst, de bereiding, alle kennis die nodig is om ten volle van wijn te genieten.

Passie en rede, natuur en cultuur, lichaam en geest. Het is die combinatie die wijn zo onweerstaanbaar maakt.

Bah!

"En vanavond", zei mijn vriend Theo, "doe ik een heel speciale fles open." Terwijl zijn vrouw het hoofdgerecht opdiende, haalde hij plechtig een wijnfles uit het rek. Hij keek liefdevol naar het etiket en sprak: "Toevallig ontdekt tijdens onze huwelijksreis, bij een klein wijnboertje in de Languedoc."

Nu is de Languedoc een streek waar steeds betere wijnen worden gemaakt, maar déze wijnboer kende er werkelijk niets van.

Theo en zijn vrouw hadden daar blijkbaar een andere mening over: zij waren in gedachten bij hun ongetwijfeld romantische wittebroodsweken en genoten zichtbaar van de wijn. Ach, wie zou ik zijn om dit huwelijksgeluk te verbreken met een vernietigende kritiek op dit onedele vocht? Ik bereidde mij dus in stilte voor op een avond van moeizaam doorslikken. Maar toen kwam de vraag die mijn nobele plan doorkruiste: "En? Wat vind je ervan?"

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

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

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

Tja, het is een delicate kwestie. Wie wijn op tafel zet, verwacht hiervoor geprezen te worden. Kritiek op de wijn is zoveel als zeggen: je ontvangt je gasten slecht. Maar dat is nog niets vergeleken bij een situatie waarin je tegenover de wijnbouwer zelf staat, die meestal nog trotser is dan een gastheer. Hier mag je zeker nooit openlijk je afkeuring laten blijken. Nee, minstens zeg je: "Jolie robe", als je het onderwerp geur en smaak wil ontwijken. Of: "Un vin qui doit encore s'ouvrir".

Ik had mijn schoonzus Ingeborg vooraf moeten inwijden in deze verbloemende terminologie. Ik maakte echter de onvergeeflijke fout totaal onvoorbereid met haar op bezoek te gaan bij een wijnbouwer. Bij het eerste proefglas liep het dan ook al fout. Ik rook eraan en wist meteen dat het niets zou worden.

Maar, zoals het hoort, vertrok ik geen spier, en tijdens het proeven formuleerde ik in gedachten al een mooi eufemisme. Helaas: net toen ik "un goût auquel on doit s'habituer" wilde zeggen, zag ik Ingeborg een gezicht trekken alsof ze in een zure appel beet. Ze schudde haar hoofd, keek met afgrijzen in het glas, en zei op krachtige wijze: "Bah!"

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

"Heb ik iets fout gedaan?" vroeg Ingeborg verbaasd.

"Nee, je had gelijk", zei ik.

De mythe van het jaar

Elk jaar is het prijs. De eerste waarderingen van het lopende wijnjaar beginnen al te circuleren terwijl de druiven nog aan de ranken hangen.

Het illustreert meteen hoe voorzichtig men moet omspringen met uitspraken over "goede" en "slechte" jaren. Zelfs na de oogst raken de specialisten niet akkoord. Wijn ontwikkelt zich immers nog op het vat. Nadien nog op de fles. Een "schitterend jaar" kan dus later wel eens tegenvallen. Eigenlijk moet men wijnen beoordelen, geen jaren.

Nu is het natuurlijk wel zo dat druiven minder goed rijpen in een jaar met minder zon. En dat regen net vòòr de oogst leidt tot minder geconcentreerde wijnen. Maar Frankrijk is een groot land: het weer verschilt er van streek tot streek. Eén algemene beoordeling voor een wijnjaar slaat dus eigenlijk nergens op. Zelfs binnen éénzelfde streek kan de weersituatie nog verschillen. Of de ene wijnboer heeft een betere afwatering in zijn wijngaard. Of hij heeft zijn oogst net vòòr de grote regenval binnengehaald. Ook de ligging van de wijngaard speelt een rol: er zijn druiven die meer zon krijgen dan andere. Enzovoort.

Maar de reputatie van een wijnjaar is hardnekkig. Dat heeft te maken met de dominante positie van de grote Franse wijnstreken, en dan in het bijzonder van Bordeaux. Was de oogst in Bordeaux schitterend, dan spreekt men van een schitterend wijnjaar. Resultaat: de prijzen van alle Franse wijnen stijgen. Als het in Bordeaux regende op het moment van de oogst, dan lijkt het wel of het in heel Frankrijk op dat moment regende. Resultaat: algemene prijsdaling. Men moet dat allemaal een beetje relativeren. Zeker als men weet dat ook in Bordeaux nog enorme verschillen kunnen voorkomen tussen de wijnen van éénzelfde jaar. Proeven is altijd de boodschap.

Neem nu Zuid-Frankrijk. Daar is het vrijwel elk jaar warm, van juni tot september. De wijnen vertonen daar dus minder verschillen van jaar tot jaar. Maar de prijzen volgen wel de algemene tendens. Het is dus bijzonder interessant om Zuid-Franse wijnen van zogenaamd mindere jaren te kopen. Zo hebben 91, 92 en 93 daar voortreffelijke wijnen opgeleverd, terwijl deze jaren na de "succesreeks" 88-89-90 nochtans een magere reputatie hebben. Ook interessant is het kopen van beroemde châteaux in "slechte" jaren. Ik herinner me een aantal zeer aangename verrassingen voor zeer aangename prijzen van het jaar 1987, of van 1992. Ze verdwijnen wel sneller uit mijn kelder, want deze grote wijnen van kleine jaren kan men niet zo lang bewaren.

Ook is het altijd een risico om ze aan genodigden te serveren. Voor velen leeft de mythe van het wijnjaar nog zeer sterk: zij vinden de wijn dan al minder goed op voorhand.

"Aha, een kenner", zeg ik dan. En ik denk het omgekeerde.

De wijnmeester

Dat ik in familiekring beschouwd word als de wijnkenner van dienst, blijkt overduidelijk tijdens de maand december wanneer de laatste grote gastronomische bijeenkomst van het jaar op stapel staat. Om te vermijden dat één lid van de familie alle kommer en kwel van deze belangrijke culinaire gebeurtenis op zich moet laden, zorgt ieder voor een deel van het menu. En ik - u raadt het al - ik krijg steevast de opdracht voor de wijn te zorgen. "Weer eens het minste werk", zeggen sommige familieleden dan, terwijl ze mij knipogend in de ribben porren.

Ze beseffen niet welke zware taak mij elk jaar opnieuw wacht, hoeveel uren ik in mijn wijnkelder doorbreng, hoeveel wijnetiketten ik tijdens slapeloze nachten voor mijn ogen zie defileren. Welke wijnen zijn op dronk? Hoeveel wijnen moet ik voorzien? Welke wijnen passen bij welke gerechten? Welke wijnen schenk ik in welke volgorde? De stress van de wijnmeester is niet te onderschatten. Te meer daar de verwachtingen van mijn tafelgenoten bijzonder hoog gespannen zijn. Elke slok wijn zullen ze op ingetogen, haast religieuze wijze tot zich nemen, hopen op buitenaardse smaaksensaties en gevoelens van diepe euforie. Binnen dit verwachtingspatroon is het moeilijk niet te ontgoochelen.

"Let op", zeg ik dan, "ik ben afhankelijk van wat jullie bereiden." Maar ik zie ze denken: ach, hij zoekt excuses op voorhand. En dus hoop ik maar dat mijn avontuurlijke schoonzus niet op het idee komt om ons die hoogst creatieve exotische bereiding te laten proeven die zij tijdens haar vakantie in het diepe zuiden van Senegal heeft ontdekt en waarvoor zij speciaal die scherpe kruiden heeft meegebracht die helaas elke wijn overdonderen. Elk jaar verricht ik daarom stevig lobbywerk om mijn familieleden aan te zetten tot onderling overleg. Niet alleen opdat hun gerecht combineerbaar zou zijn met wijn. Maar ook omdat iedereen de neiging heeft om van zijn culinaire bijdrage het hoogtepunt van de avond te maken. Daardoor krijg je een totaal onevenwichtig menu, dat de wijnmeester soms voor onoverkomelijke moeilijkheden plaatst.

Maar het ergste is wel als iemand enkele uren vòòr het feest belt met de mededeling dat "we uiteindelijk toch beslist hebben iets anders te serveren". Dan stort mijn wereld ineen. Want nu moet ik die héél bijzondere wijn die ik

voorzien had, die ik met bovenmenselijk geduld jàren onaangeroerd had laten rijpen in mijn kelder en die ik nu pas eindelijk voorzichtig had boven gehaald, die wijn, die nu rechtop staat, die reeds helemaal op temperatuur is gekomen, waarvan het bezinksel reeds helemaal gedaald is tot op de bodem van de fles, die wijn moet ik nu opnieuw gaan neerleggen in mijn kelder, waardoor het bezinksel opnieuw doorheen de fles dwarrelt, de temperatuur weer verandert: nee, het is geen pretje voor de wijn te moeten zorgen.

Champagne!

Wat er niet allemaal met champagne gebeurt.

Hij wordt wild in het rond gespoten na sportieve overwinningen, en als verplicht aperitief geserveerd tijdens koninklijke recepties.

In bordelen worden klanten er dronken mee gevoerd, terwijl keurige dames er stijfjes van nippen na galaconcerten.

Hij wordt lauw geschonken bij de opening van tentoonstellingen, en brutaal verspild in zeewater bij de inhuldiging van schepen.

Van champagne wordt, kortom, zelden echt genoten.

Als je door de Champagnestreek rijdt, zijn al die beelden absoluut niet te rijmen met wat je ziet. Geen decadentie hier, geen glitter en glamour. Hier is champagne een landbouwproduct, een wijn gemaakt van druiven die rijpen aan ranken, waar geduld, talent en zorg voor nodig is, net zoals voor rode en witte wijnen. De verschillen tussen champagnes zijn trouwens even groot als tussen andere wijnen, dat schijnt men nogal eens te vergeten. En ik krijg volop de gelegenheid om dat proefondervindelijk vast te stellen, want champagne is hier geen drank voor uitzonderlijke gelegenheden.

"Un petit apéritif?" Het is elf uur 's morgens, ergens in november.

Ik ben op zoek naar de familie Breton, waarvan ik gisteren een waarlijk schitterende champagne heb gedronken in een restaurant. Talloze kleine belletjes stegen snel, bruisend, sprankelend, fonkelend op in het glas: zo moet het zijn. Als ik in Congy arriveer, waar de familie Breton woont, kan ik bijna niet geloven dat hier zo'n verfijnde drank gemaakt wordt. Het dorpje telt slechts enkele versleten straten, en - jawel hoor - er zijn natuurlijk verschillende wijnbouwers die Breton heten. "Lequel, monsieur? Le père, le fils, le frère?" Gelukkig heb ik het etiket van mijn uitverkoren champagne meegebracht. Dat blijkt hier duidelijker te zijn dan een adres.

Ik word naar een kleine woning gestuurd, waar de vrouw des huizes mij verrast onthaalt in haar woonkamer, want ze heeft de nummerplaat van mijn auto gezien. "Vous êtes venu de Belgique pour nous!?"

Ik leg haar uit hoe ik hier verzeild ben geraakt, en word meteen fier

meegetroond naar de kelder die veel groter blijkt te zijn dan het hele huis.

Nadien krijg ik verscheidene glazen voorgezet, fluitglazen natuurlijk, want:

"Les coupes, c'est pour y mettre le dessert!"

Ik proef de droge "brut", de nog drogere "brut de brut", de "rosé", de bijzonder elegante "blanc de blancs" (van uitsluitend witte druiven), en als toemaatje: een "millésimé", gemaakt van druiven uit één enkel oogstjaar. Ik val van de ene verrukking in de andere.

Champagne kan je niet zo lang bewaren, 2 à 3 jaar, dus koop ik nooit teveel flessen ineens. Hier koop ik echter iets teveel flessen ineens.

"C'est pour les fêtes?" informeert mevrouw Breton.

Het is al lichtjes feest in mijn hoofd.

Grand Cru Classé

Als u gasten hebt, en u wil op zeker spelen, zorg er dan voor dat op het etiket van de wijn die u schenkt, drie magische woorden staan: Grand Cru Classé. "Grand Cru" is ook al goed, maar die kleine toevoeging "Classé" maakt toch nog altijd een wereld van verschil: mensen gaan er steevast voor door de knieën. Kreten van bewondering, lovende commentaren, de avond kan niet meer stuk. Een "geklasseerde" wijn, stel u voor. En wij mogen dat hier drinken!

U voelt mij al komen: ik ben niet onder de indruk van dergelijke vermeldingen. Ze zijn immers geen garantie dat het ook echt om een goede wijn gaat. De enige zekerheid is dat u er een hoge prijs voor hebt betaald.

Om te beginnen verschilt de waarde van zulke eretitels van streek tot streek. Zo bekronen ze in Saint-Emilion nogal makkelijk: er zijn meer dan 100 Grands Crus, 55 Grands Crus Classés en 13 Premiers Grands Crus Classés (nog eens onderverdeeld in 2 van de categorie A en 11 van de categorie B). De lijst van Grands Crus wordt elk jaar herzien, de twee andere om de 10 jaar.

In de Haut-Médoc gebeurt zo'n herziening niet. Al sinds 1855 bestaat daar dezelfde lijst van wijnen, geklasseerd als Premier, Deuxième, Troisième, Quatrième en Cinquième Grand Cru Classé, alsof er sindsdien niets veranderd is. Niet-geklasseerde Médoc-wijnen kunnen vandaag dan ook beter zijn dan geklasseerde. Mede daarom werd een bijkomende hitparade opgesteld van Crus Bourgeois, Crus Grand Bourgeois en Crus Grand Bourgeois Exceptionnel. Volgt u nog?

In Pessac-Léognan, waar de beste Graves-wijnen vandaan komen, spreekt men alleen over Cru Classé, een vermelding die u echter niet altijd aantreft op het etiket. En in Pomerol, toch niet de minste onder de wijnstreken, bestaat niet eens een klassering.

De zoete wijnen van Sauternes worden dan weer geklasseerd in Premier Grand Cru Classé (alleen Château d'Yquem), Premier Cru Classé en Deuxième Cru Classé.

Momentje. We hebben het nu alleen over de Bordeaux-wijnen gehad.

In Bourgogne wordt de titel Grand Cru gereserveerd voor 31 "historische" wijngaarden, maar vermits die meestal door verschillende wijnboeren bewerkt worden, verschilt de kwaliteit daar ook al weer van wijn tot wijn. Daaronder heb je de Premier Cru wijnen, die zeker niet altijd moeten onderdoen voor hun grote

broers. In Bourgogne is het vooral van belang een betrouwbare wijnbouwer te vinden.

Als de beroemdste wijnstreken het doen, willen de andere streken niet achter blijven. In de Elzas heeft men de Grand Cru titel toegekend aan een aantal geselecteerde wijngaarden. En in de Provence is men met de term Cru Classé begonnen.

Ze doen maar. Ik schenk de wijn in mijn glas, ik proef, en ik maak mijn eigen klassering.

Een harde les

Ik had een kist wijn voor mijn collega André meegebracht, en hem op het hart gedrukt die niet in zijn bureau te laten liggen maar zo snel mogelijk naar een koele plaats te verhuizen. Je moet het voortdurend herhalen aan leken: wijn is een levend product, het kan sterven.

Geen probleem, André ging de wijn zo snel mogelijk opbergen in zijn kelder.

Een week later zag ik de kist nog altijd in zijn bureau staan.

Een week later ook nog.

"Het is hier te warm en te droog", zei ik hem, "Je bent je wijn aan 't verknoeien."

"Vanavond neem ik 'm mee", zei André. Maar hij deed het niet.

Nu moet ik toegeven dat ik, wat wijn betreft, nogal maniakaal ben aangelegd.

Wie dat weet, is daarom geneigd mijn raadgevingen met een korrel zout te nemen. Maar sommige dingen zijn echt wel dodelijk voor wijn.

Zo lag de kist van André elke dag in een temperatuur van meer dan 20 graden.

"André, je wijn rijpt hier veel te snel, het bouquet gaat eraan kapot."

André knikte begrijpend.

"En 's nachts is het hier waarschijnlijk heel wat kouder. De temperatuur verandert dus veel te plots en veel te vaak."

André keek schuldbewust.

"Kijk", zei ik troostend, "Wijn kan natuurlijk niet altijd in ideale omstandigheden liggen. Maar meer dan 20 graden, en vooral die temperatuurschommelingen, dat is er echt teveel aan."

Bovendien was André's kantoor een veel te droge omgeving om wijn te bewaren. Daardoor krimpen de kurken, komt er lucht in de wijn, en dan is er geen weg meer terug: de wijn wordt onherroepelijk slecht.

Ik voelde me een echte zeur, maar kon het toch niet laten hem daar ook op te wijzen.

"Wijn vraagt om een voldoende vochtige ruimte, André. "

"Is er dan echt niets goed hier?" vroeg hij, smekend bijna.

Uiteindelijk kreeg ik André zo ver dat hij zijn wijn mee naar huis nam.

Enkele dagen later kreeg ik een telefoontje. Het was André.

Zijn stem klonk triest.

"Weet je nog, die kist wijn?" vroeg hij.

"Ja", zei ik.

"Alle flessen zijn slecht geworden!"

Voilà, te warm en te droog bewaard. Dan kan het snel gaan, heel snel.
Een harde les.

Een kwestie van smaak

Hebt u er al eens bij stil gestaan dat wijn bijna nooit naar druiven smaakt? Naar kersen, ja, of naar frambozen, zwarte bessen, appels, perziken, abrikozen, citroen, zelfs naar exotische lychees of gekonfijt fruit. Maar dus niet naar de vrucht waarvan wijn gemaakt wordt: druiven. Dat is toch verrassend? Het is waar, er zijn uitzonderingen: een Muscat d'Alsace smaakt onmiskenbaar naar een rijpe muskaatdruif.

Maar de meeste wijnen verloochenen totaal hun afkomst als het op smaken en geuren aankomt.

Gelukkig maar. Mochten wijnen simpelweg en rechtstreeks naar druiven smaken, dan zouden we de complexiteit missen die wijnen zo onvergelijkbaar lekker maakt. Maar het is ook die complexiteit die mensen afschrikt om iets in wijn te ontdekken, er iets over te vertellen. Zeker als er ook nog andere smaken blijken te zijn, in heel andere registers: impressies van paddestoelen, wild, kruidnagel, peper, vanille, zoethout, geroosterd brood, moka, ... Je zou van minder ontmoedigd raken.

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

U moet natuurlijk een beetje systematiek aan de dag leggen, en niet zomaar in het wilde weg beginnen te raden wat u allemaal in een wijn ontdekt. Nee, u koopt eerst een boek, en in dat boek staat beschreven welke wijnen meestal naar welke vruchten of specerijen smaken. Dan pas neemt u een glas wijn, zodat u gericht kan gaan zoeken naar die bepaalde smaak waarover u gelezen hebt. U zal snel merken hoe vaak de beschrijving in het boek klopt met wat u zelf ervaart. En als u deze methode pakweg een jaar volhoudt, dan kan u beginnen met het omgekeerde: eerst raden, en dan pas in het boek kijken om te zien of het klopt.

Wat eveneens helpt, is de geur en smaak van alles wat u eet en drinkt aandachtiger en bewuster in u op te nemen. Zo kan u later makkelijker benoemen wat u in een glas wijn aantreft.

Gaandeweg wordt u zelfzekerder. En uiteindelijk is het vaak alleen d t wat kenners onderscheidt van leken: zij durven veel makkelijker spreken over wijn, en ... toegeven dat ze zich vergist hebben.

Le Midi à midi

Uren rondrijden om een wijnbouwer te vinden in het zuiden van Frankrijk, dat zou ik vroeger nooit gedaan hebben. Welke wijnbouwer was die inspanning immers waard? Le Midi stond bekend om zijn flauwe vakantiewijntjes, met als belangrijkste kenmerk: hoofdpijn achteraf.

Maar ze hebben het roer daar drastisch omgegooid. Kwaliteit boven kwantiteit, werd het devies van een aantal wijnbouwers. Met succes. Hun voorbeeld kreeg dan ook navolging. Stilaan verandert het imago van streken als Provence, Languedoc en Roussillon. Wijnkenners ontdekken de Zuid-Franse wijnen. Wat ook een aantal minder aangename gevolgen heeft.

Eén: de prijzen stijgen. Twee: steeds meer wijnbouwers zijn moeilijker op te sporen. Vroeger deden ze alles om de automobilisten naar hun domein te leiden. Vandaag kunnen de goede wijnbouwers het zich permitteren geen enkele aanwijzing meer te plaatsen. Ze raken hun wijnen toch kwijt.

Dat overkwam mij dus tijdens mijn vakantie. Ik was rond Saint-Rémy-de-Provence op zoek naar het zeer gereputeerde Domaine du Trévallon, en belandde ten einde raad in een versleten "Alimentation"-winkeltje waar ik van een even versleten vrouwtje de aanwijzing kreeg: "C'est par là".

Ik bespaar u de beschrijving van de hallucinante kronkelwegjes die mij steeds verder verwijderden van de beschaving. Net toen ik van plan was terug te keren, bemerkte ik een boerderij. Was dit het befaamde domein?

Ik reed het erf op. Het was er doodstil. Maar toch: een raam stond open, een teken van leven.

"Il y a quelqu'un?"

Jawel, in het raam verscheen een man.

"Oui?"

Zijn toon gaf te kennen dat hij niet in de stemming was voor een uitgebreide proefsessie. Ik besloot het maar meteen over een commerciële boeg te gooien:

"Je voudrais acheter quelques bouteilles de votre superbe vin."

Voilà, nog wat gefleem ook, dat zou hem wel gunstig stemmen.

Maar het enige wat hij zei, was: "Il est midi."

Waarna hij de diepere betekenis van dit moment onthulde: "Et à midi, Monsieur mange."

Het was duidelijk: zelfs een koper van duizend flessen zou de baas niet van zijn middagmaal weg krijgen.

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

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

U houdt het niet voor mogelijk. Zachtjes, op de tippen van zijn tenen, ging de man voor mij een kist van 6 flessen halen. Fluisterend rekende hij af.

"Monsieur" mocht het duidelijk niet weten.

Ja, vroeger verliet je in het Franse zuiden fluitend van plezier de kelders van de wijnbouwers. Vandaag mag je al tevreden zijn als je een kistje mag kopen. Zeker à midi.

Help, welke wijn moet ik kiezen?

Naar het einde van elk jaar toe, als de feesten naderen, verhoogt het aantal telefoontjes van vrienden en kennissen die mij verontrust vragen "welke wijn ze moeten serveren".

Collega's droppen hun zondags menu op mijn bureau, met daarbij in licht paniekerig handschrift: "Welke wijn moet ik hierbij schenken?"

In restaurants volgt de wijnkaart altijd hetzelfde traject: richting mij.

Het is duidelijk: de meeste mensen voelen zich onzeker bij het kiezen van wijn. Nochtans is het allemaal minder mysterieus dan men denkt. Daarom, wanneer ik mijn deskundig advies verstrek, geef ik er altijd graag een aantal eenvoudige basisregels bij.

Begin bij het begin, bijvoorbeeld. Dat betekent: bij vis drinkt men witte, bij vlees rode wijn. Eminente Kenners, of zij die zich aldus willen profileren, zaaien wel eens verwarring door te opperen dat "rode wijn ook bij vis past". Negeer dergelijke opmerkingen. Alleen wanneer de vis in een rode wijnsaus werd bereid, of in één van die hoogst vooruitstrevende combinaties met vlees is verwerkt, kan men afwijken van de Heilige Eerste Regel.

De Tweede Regel is: schenk lichtere wijnen vòòr zwaardere, jongere vòòr oudere. In de praktijk komt dat er vaak op neer dat u eerst witte wijn schenkt, en dan pas rode. Serveer dus een voorgerecht met vis en witte wijn, nadien een hoofdgerecht met vlees en rode wijn, en het kan nooit fout gaan. Kenners zullen dit ongetwijfeld "klassiek" noemen. Laat ze maar zeggen. Voor mij moet een menukaart al zéér bijzondere dingen bevatten eer ik deze klassieke volgorde inruil voor een meer avant-gardistisch avontuur.

Diezelfde Kenners zullen ongetwijfeld ook opwerpen dat witte wijn best een heel goede keuze kan zijn bij vlees. Welnu, dat klopt. Maar onthoud deze eenvoudige regel: alleen bij vlees dat de kleur heeft van de wijn. Bij wit vlees dus. Rood vlees blijft om rode wijn vragen.

De kleur van het voedsel kan trouwens wel vaker dienen als geheugensteuntje. Tomatensaus vraagt om rode, en witte champignons smaken heerlijk bij witte wijn. Gerechten met curry passen perfect bij wijnen die naar de kleur van curry neigen, een Gewürztraminer bijvoorbeeld.

Of neem de seizoenen. Warm weer vraagt om lichte en gekoelde rode of rosé wijnen, die dan ook prima samengaan met gerechten die u bij zo'n warm weer serveert: slaatjes en barbecue.

In de herfst is het gedaan met de frisse wijntjes, we halen de zwaardere kanonnen boven, bourgogne bijvoorbeeld. Ook het wildseizoen begint dan. Wat gaat goed samen met wild? Inderdaad. Bourgogne harmonieert trouwens met àlles wat uit het bos komt: wilde paddestoelen, truffels, compotes van bosvruchten.

U merkt het: er zit zowaar een zekere logica in het kiezen van wijn. Zelf hanteer ik evenwel ook graag een wat meer eigenzinnige techniek. Ik beeld mij op voorhand levendig in hoe bepaalde spijzen en een bepaalde wijn samen zullen smaken. Indien het water mij dan al in de mond komt, weet ik het zeker: ik heb de goede wijn gekozen.

Het voorproefje

Ik zat in een restaurant, en observeerde een man die net een fles wijn had besteld.

Verrukkelijke momenten zijn dat. De meeste mensen hebben een wat ongemakkelijke relatie met wijn, zeker in een restaurant waar ze in het zicht van anderen zitten.

Sommigen willen absoluut overkomen als kenner, daarmee aangevend dat ze tevens over cultuur, goede smaak en een bankrekening beschikken.

Ze bestellen wat achteloos een dure fles, storten zich in een nodeloos lang proefritueel en hebben altijd minstens één kritische bemerking.

Anderen doen net het omgekeerde: ze roepen luid dat ze "niets van wijn kennen", vermijden elke aanraking met de wijnkaart, en schuiven het proefglas altijd door naar iemand anders.

De man in het restaurant deed het op een heel andere wijze.

De kelner schonk, zoals het hoort, een beetje wijn in het glas. De man, zoals het hoort, rook er aan, maar dan ... knikte hij meteen goedkeurend.

Heel eenvoudig, zonder aanstellerij, en vooral: zonder te proeven.

Ik kreeg de tranen in mijn ogen van ontroering.

Pas als de kelner weg was, hief hij het glas samen met zijn vrouw, en ze dronken en genoten zo zichtbaar en ongeremd van hun wijn dat ik er ook nog eens het water van in de mond kreeg.

Ja, hier waren echte liefhebbers aan het werk.

Moet men dan niet proeven in een restaurant? Eerst en vooral: met wijn moet niets. Maar de man had gelijk: om echte fouten in de wijn te ontdekken, is proeven eigenlijk niet nodig, je ruikt zoiets al. Een slechte wijn verspreidt een geur die voor een normaal functionerende neus duidelijk onaangenaam is.

Als u van de geur van een wijn houdt, mag u er vrijwel zeker van zijn dat hij gezond is.

Sommigen schijnen te denken dat het voorproeven dient om na te gaan of ze de wijn al dan niet lusten. Ze sturen dan een fles terug die perfect in orde is, overtuigd dat ze hiermee diepe indruk maken op het aanwezige gezelschap. Ook heb ik iemand eens een wijn zien terugsturen omdat de ober een stukje kurk had meegeschonken in het eerste glas. Als de rest van de wijn zuiver is, hoeft zo'n ongelukje de hele wijn nog niet te schaden. U vist er gewoon het stukje kurk uit, en verder merkt u er niets meer van.

Anderzijds heb ik ooit een wijn teruggestuurd die wel gezond was maar nog helemaal niet op dronk. De tannine (het looizuur dat de wijn hard maakt in zijn jeugd maar hem ook bewaarpotentieel geeft) smaakte nog zo hevig door dat mijn mond bij elke slok onaangenaam droog werd. De ober zei dat dit "normaal" was bij "die wijn van dat jaartal ". Ik vond dat hij zo'n wijn dan nog niet op zijn kaart kon zetten.

Uiteindelijk gaf de man toe. Waarschijnlijk zou hij hem nadien toch wel serveren. Als karafje huiswijn.

Het geheim van goede wijn

Ooit vroeg men aan Hubrecht Duijker, een bekend wijnschrijver, wat nu precies de definitie van een goede wijn is. Zijn antwoord was: "Als de eerste slok je onmiddellijk naar de tweede doet verlangen." Echte kenners doen niet geheimzinnig over wijn.

Een goede wijn is dus een wijn die u lekker vindt: waarom zou het moeilijker moeten zijn? Maar gevorderde liefhebbers vragen zich natuurlijk af hoe het nu precies komt dat men een bepaalde wijn lekker vindt, en een andere niet. Sta mij toe dit even toe te lichten.

Wanneer wij eten of drinken, maakt ons smaakvermogen een eerste groot onderscheid tussen zuur, zoet, bitter en zout. Welnu, in een goede wijn moeten al deze smaken, behalve zout, evenwichtig gedoseerd aanwezig zijn. Hoe evenwichtiger en hoe mooier zij "in elkaar geknoopt" zijn, hoe lekkerder wij de wijn zullen vinden. Is één van de smaken te sterk of te zwak, dan zullen wij een gevoel van onbehagen ervaren: een wijn die te zoet, te zuur of te bitter is.

Natuurlijk is elke fles wijn die men ontkurkt slechts een momentopname van die wijn. Wijn ontwikkelt zich immers in de fles: bitterheid kan verzachten, zuurheid kan verhogen, smaken verweven zich. Een wijn die vandaag tegenvalt, kan later zeer harmonieus worden.

Ook de externe omstandigheden, vaak onderschat, bepalen niet zelden het oordeel over een wijn. Een wijn kan pas goed zijn als hij ook goed geserveerd wordt op het goede moment. Na een glas champagne zal hij heel anders overkomen dan na een zoet aperitief. De bordeaux die de laatste keer zo verrukkelijk smaakte, lijkt nu heel streng omdat hij voorafgegaan werd door een soepele bourgogne. Glazen moeten proper zijn en fris ruiken. De temperatuur is belangrijk. En: het gezelschap. Aan een tafel waar geruzied wordt of onderhuidse spanning heerst, kan niemand de wijn echt goed vinden.

Is een volstrekt objectief oordeel eigenlijk wel mogelijk? Zelfs tijdens proeverijen blijkt telkens weer dat ook eminente kenners beïnvloed worden door andere factoren dan de kwaliteit van de wijn. Hoe verklaart men anders dat château-eigenaren hun eigen wijn niet eens herkennen, dat proevers in de tweede ronde andere wijnen bekronen dan in de eerste? En wat te denken van het alcoholpercentage van de wijn dat ook een grote invloed schijnt te hebben?

Een wijn met meer alcohol scoort tijdens proeverijen vaak beter, gewoon omdat hij andere wijnen overweldigt. Wordt zo'n wijn echter alleen gedronken, gaat hij snel vervelen, in tegenstelling tot subtielere wijnen die bij elke slok boeiend blijven.

Dat zouden we trouwens aan de uitspraak van Hubrecht Duijker moeten toevoegen: "Bij een goede wijn moet je ook na de derde en de vierde slok, nog verlangen naar de vijfde."

Monsieur Gustave

De Elzas is om meer dan één reden een uitzonderlijke wijnstreek.

Zo worden de wijnen er niet ingedeeld volgens hun plaats van herkomst, maar volgens de druif waarvan ze gemaakt worden: Riesling, Tokay Pinot Gris, Gewürztraminer, om maar meteen de beste drie te noemen.

Maar de Elzas is ook zo uitzonderlijk omdat ... monsieur Gustave er woont.

Ik ben in Frankrijk al bij vele wijnbouwers op bezoek geweest, maar nergens werd ik zo genereus en enthousiast ontvangen als op het wijngoed van Gustave Lorentz.

Zijn wijnen leerde ik kennen in de Winstub du Sommelier in Bergheim, een pretentieloze herberg waar de voormalige wijnmeester van het driesterrenrestaurant L'Auberge de L'Ill zich toegelegd heeft op een eenvoudige maar verrukkelijke keuken.

"Je vous conseille un Tokay Pinot Gris Vendanges Tardives 1987 de monsieur Gustave Lorentz", fluisterde hij, nadat ik een "foie gras fait maison" had besteld.

De wijn die hij mij toen inschonk, zal voor eeuwig in mijn smaakpapillen gegrift staan: het was een overweldigende en bijna bedwelmende ervaring, die bovendien op weergaloze wijze harmonieerde met de ganzelever.

"Où habite monsieur Lorentz?" was het enige dat ik kon uitbrengen.

De volgende dag stond ik er, in een steegje in Bergheim dat eindigt op een groene ijzeren poort waarachter zich het erf van de Lorentz familie bevindt. Ik belde aan, een jonge man deed open, ik legde uit hoe en waarom ik hier terecht gekomen was. De jonge man knikte meteen begrijpend, draaide zich om en schalde over het erf: "Monsieur Gustaaaaave!"

Een deur ging open, in de verte verscheen een rood bolletje. Daar bleek bij nader toezien monsieur Gustave aan vast te hangen, aan een voorbeeldig exemplaar van wat de volksmond een "wijnneus" pleegt te noemen. Met galmende begroetingen kwam hij het erf op.

Waarom hij die neus had, werd meteen duidelijk toen monsieur Gustave zo ongeveer zijn hele gamma wijnen klaarzette en een eerste proefglas inschonk. Terwijl ik als een volleerd proever de wijn netjes uitspuwde in de gootsteen, dronk monsieur Gustave zijn glas gewoon leeg.

"On ne crache pas un vin pareil", legde hij uit.

Dat had zo zijn gevolgen voor het verdere verloop van de proeverij, want ik durfde natuurlijk geen druppel meer uitspuwen. En monsieur Gustave werd alsmar lyrischer over zijn wijnen en wijngaarden en dus moest ik déze fles

absoluut nog eens proeven en dàt mocht ik zeker niet missen en ik kreeg nog een paar flessen Crémant d'Alsace mee voor mijn vrouw en kinderen en neven en nichten want die moesten toch ook eens iets geproefd hebben van Gustave Lorentz, non?

In diep euforische stemming verliet ik het erf.

Gelukkig heb je van goede wijnen de volgende dag geen hoofdpijn.

Moderne tijden

Ik had champagne besteld bij één van mijn geliefde wijnbouwersfamilies, de familie Breton in Congy, en enkele weken later werden de flessen netjes bij mij thuis afgeleverd. Ik opende een doos, nam een fles en slaakte een kreet van ontzetting. Mijn vrouw kwam verontrust aangelopen.

"Ze ... ze hebben het etiket veranderd", stamelde ik.

Inderdaad: het etiket van de familie Breton was kennelijk onder handen genomen door een professionele graficus. Eigentijdser en eleganter was het geworden, dat moest ik toegeven, maar tegelijk ook anoniemer en afstandelijker, helemaal in de stijl van de grote merkchampagnes.

Doodjammer vond ik het. De moderne marketing had nu ook al toegeslagen bij deze eenvoudige familie uit een onooglijk plattelanddorp.

"Ach, als de inhoud maar dezelfde blijft", zei mijn vrouw voorzichtig.

Dat was gelukkig het geval. Maar toch: een stukje ziel van de familie Breton was verloren gegaan. Ik miste het.

Sinds de wijnbouwers uit Californië, Zuid-Afrika en Australië de nieuwste verkoopstechnieken niet schuwen om hun wijnen massaal op de Europese markt af te zetten, hebben de Franse wijnbouwers ook de marketingprincipes van "branding" en "packaging" ontdekt. Vooral in trendy brasserieën krijg je steeds meer hippe merkwijnen geserveerd, waarvan de naam en het etiket eerder doen denken aan een modieuze kledinglijn dan aan een goddelijk geschenk van natuur en vakmanschap. Kijk, ik zal dan wel een voorbijgestreefde romantische ziel zijn, maar zo'n wijn moet ik niet hebben. In de eerste plaats vind ik dat de naam van een wijn moet verwijzen naar zijn afkomst, de wijngaard dus. En op het etiket moet absoluut een hopeloos ouderwetse illustratie staan, als onveranderlijk symbool van de oude wijnstokken die elk jaar opnieuw hun nobele vruchten produceren. Maar ik weet het: aan dergelijke verheven bespiegelingen heeft de moderne wijnbouwer geen boodschap meer.

Zelfs de meest beroemde châteaux uit Bordeaux, met hun eeuwenoude traditie, passen al jaren een marketingtechniek toe die in het jargon "line extension" wordt genoemd: men maakt van de bekendheid van een merknaam gebruik om ook nevenproducten onder die naam op de markt te brengen. Welnu: legendarische châteaux als Latour, Talbot, Lafite-Rothschild en andere, gebruiken de reputatie van hun naam om zogeheten "tweede wijnen" te verkopen. Die heten dan "Les Forts de Latour" of "Connétable de Talbot". Minder duur, ook minder goed, maar wel een grote naam. Dat maakt ze opnieuw zeer geliefd in trendy brasserieën.

Er is een tijd geweest dat deze châteaux zich nooit zouden geleend hebben tot dergelijke commerciële operaties. Maar economische noodzaak breekt mooie principes. En zolang de kwaliteit van hun eerste wijnen even hoog blijft, blijf ik gewoon weg uit de trendy brasserieën.

Surprise de Chablis

"Kijk wat ik meegebracht heb uit Chablis!"

Mijn zakenpartner Gerard glundert.

"Een fles Chablis!" roep ik in opperste ironische verbazing.

Gerard kijkt mij vermanend aan.

"Natuurlijk een fles Chablis!" zegt hij, "Maar welke?"

Hola, Gerard is kenner geworden. Wellicht heeft hij in Chablis ontdekt dat er 4 appellations zijn.

"Wel", zeg ik, "Ofwel is het een Petit Chablis, maar die beantwoordt zelden aan de verwachtingen die je van een Chablis mag hebben. Ofwel is het een Chablis, en dan kan het zowel een schraal wijntje zijn als een grootse ontdekking. Ofwel is het een Chablis Premier Cru, en daar zitten echt schitterende wijnen tussen. En van een Chablis Grand Cru durf ik niet dromen, want dat is de absolute top en daar betaal je dan ook topprijzen voor. "

Overtuigd dat ik Gerard overdonderd heb met mijn uitgebreide kennis, wacht ik rustig op de onthulling van het etiket.

Maar Gerard kent blijkbaar nog een vijfde appellation.

"Het is ...GV-Chablis!" roept hij triomfantelijk, terwijl hij mij een fles toont.

Ik werp een wat meer uitvoerige blik op het etiket.

De fles blijkt een appellation Chablis te zijn, afkomstig van wijnbouwer Vincent Gallois wiens initialen als een soort embleem op de fles prijken: GV.

Nu moet u weten dat mijn zakenpartner Govaerts heet, en ikzelf Vanspauwen. G en V: heeft u 'm?

"Luister Gerard", zeg ik vaderlijk, "Het is een goed punt dat je op de wijnbouwer hebt gelet, want de ene Chablis is inderdaad de andere niet. Maar initialen zijn toch geen criterium om wijn te kiezen!"

Gerard is echter niet te stuiten: "Ik heb 36 flessen voor mij gekocht, en je mag er 6 van hebben!"

Mijn blik valt op het jaartal: 1989. Dat ook nog.

"Is dat niet wat oud voor een Chablis?" probeer ik.

Gerard wuift mijn scepticisme weg: "Ik heb verschillende jaartallen geproefd, en de 89 was veruit de beste!"

Ik sta wat te dralen met de doos GV-Chablis in mijn armen.

"Hoeveel kost zo'n fles?" vraag ik, berustend.

"160 frank!" Op Gerards gezicht staat de uitdrukking van iemand die een schitterende koop heeft gesloten.

Ik krimp ineen. Een Chablis voor 160 frank. Wellicht weer zo'n zuur, dun wijntje dat zich gelukkig mag prijzen op het grondgebied van de appellation Chablis te zijn geboren.

Je kan een geschenk echter niet weigeren, en 's avonds leg ik de flessen Chablis in een donker hoekje van mijn kelder, uit het zicht van vrienden die anders zouden merken dat ik wijn koop met de initialen van mijn bedrijf. Men dient zijn reputatie van wijnkenner hoog te houden.

Maar als op een avond mijn vrouw Liselotte suggereert toch maar eens een fles GV-Chablis te proeven, moet ik alles terugnemen wat ik van Gerards vondst gedacht heb. Een wonderlijk frisse neus, een zalvend fluwelen gevoel in de mond, een nobele sappige smaak, een lange afdronk, kortom: een schitterende wijn. Voor 160 frank! Van 1989!

Eén les over wijn blijft eeuwig geldig: oordeel nooit vòòr je geproefd hebt.

La vie en rosé

"Un petit rosé bien frais!", ziedaar de eerste zin die massa's zonzzoekende landgenoten uitspreken wanneer ze na een urenlange autorit gelukzalig neerstrijken op een Zuid-Frans terrasje. De kelner glimlacht, hij kent dit, hij heeft dit nog gehoord. En hij weet dat hij niet eens zijn beste fles moet bovenhalen: met wat roze suikerwater verkeert de gemiddelde vakantieganger al in de zevende hemel. Hoe kan het ook anders? De zon schijnt, de krekels laten van zich horen, "l'aksang" klinkt charmant. Kortom, de ideale omstandigheden om een wijn volledig verkeerd te beoordelen. Dat ervaren vele landgenoten trouwens wanneer zij enkele kisten van hun geliefde vakantierosé mee naar huis nemen, om daar in hun achtertuin-zonder-krekels vast te stellen dat ze eigenlijk "piquette" hebben meegebracht, en dat is zowat de ergste scheldnaam die Fransen voor slechte wijn bedacht hebben.

Nochtans bestaat er goede rosé, heel goede zelfs. En op sommige dagen, bij sommige gerechten, gaat er niets boven. Maar wat echt goed is, is nooit echt goedkoop: per fles moet u toch wel 200 à 300 frank willen neertellen. En dan haken de meesten af. Het vooroordeel leeft immers nog altijd dat rosé geen volwaardige wijn is. En dus betaalt men er ofwel heel weinig voor, ofwel kiest men nog liever een witte of rode wijn voor die prijs.

Jammer eigenlijk, want een kwaliteitsrosé wordt op dezelfde wijze gemaakt als andere wijnen. Alleen laat men de druivenschillen die de kleurstof (en de tannine) aan rode wijn geven, minder lang weken in het gistende sap. Op die manier krijgt de rosé niet alleen wat kleur, maar ook een stukje karakter en structuur van rode wijn mee. In combinatie met de frisse fruitigheid van een witte wijn, maakt dat van rosé toch wel een aparte wijn met aparte eigenschappen.

In Marsannay, het eerste dorpje van de legendarische Côte d'Or in Bourgogne, kan u meteen al verifiëren of hier werkelijk de beste rosé ter wereld wordt gemaakt. Die van wijnbouwer Bruno Clair is in ieder geval verrukkelijk. Verder naar het Zuiden toe, in de Côtes du Rhône, probeert u dan een Tavel of Lirac. In de Loire hebt u de gekende Sancerre, version rosé, en uit Bordeaux komt "Domaine du Gouyat", een Bergerac rosé, elk jaar mijn zomers opfleuren.

Rosé bewijst trouwens ook in culinair opzicht zijn eigen plaats als wijn te verdienen. Zo is er geen wijn die beter harmonieert met charcuterie, in het bijzonder met onze Vlaamse Ganda ham. En welke wijn kan beter de confrontatie aan met de kruidige keuken van Zuidoost-Azië? Of neem nu rosé bij gefrituurde vis, bij harde kazen, of als aperitief bij een kommetje olijven: dat zijn toch zalige momenten?

Nee, rosé hoeft geen schaamrood te zijn.

Tenminste houdbaar tot

Mijn oom ging een Hééééél Speciale Wijn schenken.

Hij verliet - een geheimzinnige glimlach om de lippen - de tafel, ging naar beneden, de kelder in, en kwam terug met een hoop stof in de handen waaronder een fles bleek schuil te gaan.

"Gevrey-Chambertin 1er Cru 1972", fluisterde hij samenzweerderig.

De sfeer rond de tafel werd plechtig. Iedereen zweeg en volgde met eerbied het magische moment van ontkurking. Mijn oom genoot er met volle teugen van.

Hij draaide de kurkentrekker heel langzaam in de kurk, trok de kurk uit de flessenhals, rook eraan, keek iedereen nog eens een laatste keer diep in de ogen, en schonk de wijn dan in de glazen.

We keken elkaar ook nog eens diep in de ogen, en dronken ... azijn.

Het klassieke verhaal. Je bewaart die héél speciale wijn voor dat héél speciale moment, maar geen enkel moment is natuurlijk speciaal genoeg, zodat die wijn maar blijft liggen, tot het te laat is.

O ja, wijnen hebben er zeker belang bij een tijd te liggen, al is het maar enkele maanden om na de aankoop en het vervoer tot rust te komen. Maar het is niet zo dat de bewaartijd recht evenredig is met de kwaliteit. Wijn kent een opgaande curve, gevolgd door een neergaande. De kunst is de wijn te drinken als hij zich op de top van de curve bevindt.

"Maar hoe weet ik wanneer?" is de vraag die vrienden mij dan smekend stellen. Tja, de meeste wijnproducenten geven daarover geen enkele aanwijzing op hun etiketten. De beste manier is, als u een kist van 12 flessen hebt gekocht, om na enkele jaren eens een fles te openen. Blijft hij nog wat aan de tanden plakken door het looizuur van de druivenschillen, dan laat u hem nog wat liggen. Smaakt hij harmonisch en bevat hij u reeds bij de eerste slok, drink dan de overige flessen in het komende jaar maar uit. Het is vaak een verkeerde gok te hopen dat hij "nòg beter zal worden dan hij al is". Drinken, die wijn. Beter iets te vroeg dan iets te laat.

Het bewaarpotentieel van wijn wordt overschat. Zeker driekwart van alle wijnen is er om binnen de 5 jaar na het oogstjaar te drinken. Meer en meer wordt wijn trouwens zodanig gemaakt dat hij ook in zijn jeugd reeds soepel en harmonisch is. Alleen de echt grote wijnen, en vooral uit Bordeaux, zijn bestand tegen een bewaartijd van 10 jaar en langer. En dan nog is het oppassen geblazen: zelf vind ik 15 jaar het maximum. Nadien neemt u ernstige risico's. Vooral ook

omdat men privé zelden de ideale omstandigheden kan creëren om wijn te bewaren.

Toegegeven, ik twijfel ook altijd als ik in mijn kelder een grote wijn uit zijn nis neem: zou ik nu al? Maar een mens moet hard zijn in die dingen. Naar boven ermee. Ontkurken. Geen genade. Wijn moet gedronken worden, niet aanbeden.

Wijn van het huis

"Wenst u de wijnkaart?" vroeg de ober.

"Is dat die kaart waar alles drie keer duurder is dan in de winkel?" dacht ik, maar ik antwoordde gewoon, lafhartig: "Ja, graag."

De ober kwam terug met de kaart, en raadde mij enkele "bijzonder goede wijnen" aan. Die nam ik dus zeker niet. Wellicht had het restaurant er een "bijzonder goed" winstpercentage op, of hadden de wijnen hun beste tijd al achter de rug.

"Eigenlijk had ik graag een half flesje", zei ik. Ten slotte was het middag, en we waren maar met twee.

"Sorry", zei de ober, "We hebben alleen grote flessen."

Ik keek hem met gespeelde verbazing aan.

"U verplicht uw klanten dus altijd om 75 centiliter te drinken?"

"We hebben ook karafjes", zei de ober.

"Welke wijn is dat dan?" vroeg ik.

Dat wist hij niet. Maar hij zou het wel gaan vragen.

"Laat maar", zei ik, "Ik drink nog liever water."

"Kalm blijven", zei mijn tafelgenote, die eveneens mijn echtgenote is en dus weet dat ik in restaurants wel eens geïrriteerd raak. Maar daar zijn soms ook redenen toe.

Zo zou men kunnen verwachten dat restaurants de huiswijn beschouwen als een visitekaartje van de kwaliteit van het huis. Niets is minder waar. Meestal staat niet eens op de kaart om welke wijn het gaat. En als men hem dan drinkt, wordt het duidelijk waarom: hij is van een bedroevend laag niveau.

Wat de andere wijnen betreft: op de meeste wijnkaarten zijn de meeste flessen nog niet op dronk. Dat is een zware zonde tegen de wijnminnende mensheid, zeker gezien de hoge prijs die ervoor gevraagd wordt.

Wordt uw wijn op de juiste temperatuur geserveerd? Dan mag u van geluk spreken, want meestal is hij te koud of te warm.

Het gebeurt ook dat de ober vergeet het etiket te tonen alvorens de fles te openen. Of hij maakt de flessenhals niet schoon alvorens in te schenken. Of hij schenkt kurkdeeltjes mee in het glas. Of hij schenkt veel te veel wijn in. Of, het absolute toppunt: hij zet de fles méters van uw tafel.

Dat laatste is zonder twijfel de meest irritante gewoonte in restaurants, want zo bepaalt de ober het ritme waarop u moet drinken, en in de meeste gevallen is dat veel te snel, want zo hoopt hij u waarschijnlijk nòg een fles te kunnen

aansmeren. Hoewel: soms moet u ook als een gek staan zwaaien in het restaurant om alstublieft nog wat wijn te krijgen van de fles die u zo duur betaald hebt.

"Laat die wijn maar op de tafel staan", zeg ik dus meestal, met de vriendelijkste glimlach die ik op dat moment in voorraad heb, "En u hoeft zich verder niet om ons te bekommeren, we schenken onszelf wel in."

Oef. Ik gerust. En mijn vrouw gerust. Want de belangrijkste stap is dan gezet om ontspannen te kunnen tafelen: een hele maaltijd zonder ober die voortdurend wijn staat te morsen naast je glas. Een ware verademing.

Tweede keus

's Zomers heb ik altijd de neiging naar minder bekende, en daarom vaak ook goedkopere wijnen te grijpen. Lichtere prijzen gaan immers meestal gepaard met lichtere wijnen, wat beter past bij warm weer dan de klassieke zware kanonnen. Maar door die neiging heb ik ook wijnen ontdekt die de kwaliteit van sommige Grote Namen bijna evenaarden, en dus eigenlijk een veel betere verhouding tussen prijs en kwaliteit boden. Sommige ben ik dan ook blijven drinken, zomer of geen zomer.

Zo durf ik steeds vaker de grote bekende Sancerre opzij schuiven voor een Menetou-Salon, die trouwens een geografische buur is. Uiteraard moet de wijnbouwer van onbesproken gedrag zijn, maar dat geldt evenzeer voor Sancerre waar sommige vigneronns duidelijk profiteren van de reputatie van hun streeknaam.

Een iets vollere witte? Dan denkt men meteen aan Bourgogne. Helaas: witte Bourgognes zijn niet alleen formidabel lekker maar ook formidabel duur, zeker als ze uit de Côte d'Or komen. Dus dalen we af naar de streken ten zuiden daarvan, Chalonais en Mâconnais. Daar dalen ook de prijzen, veel sneller trouwens dan de kwaliteit. Een Rully, Montagny, Givry, en zelfs een gewone Mâcon bieden vaak heerlijke waar voor hun geld. En om voor een Saint-Véran minder te betalen dan voor zijn beroemde buur Pouilly-Fuissé, moet u niet te lang meer wachten.

Ook in en rond Bordeaux treft men minder bekende wijnen aan die gerust naast hun beroemde collega's kunnen staan. Zo is er in het zuidwesten de witte Montravel van wijnbouwer Dubard: een schoolvoorbeeld van hoe een zeer goede wijn toch zeer betaalbaar kan zijn. En wat rode wijnen betreft: geen kwaad woord over Domaine du Gouyat uit Bergerac, Château de Padère uit Buzet, Château de Francs uit Côtes de Francs, Château Charron uit Premières Côtes de Blaye. Waarom trouwens niet eens een Lalande-de-Pomerol proberen? Het hoeft niet altijd Eerste Klas Pomerol te zijn. Of een Lussac-, Montagne- of Puisseguin-Saint-Emilion, ter vervanging van de Heilige Saint-Emilion?

Wie wat zoeters wil, denkt meteen aan Sauternes. Helaas opnieuw zeer duur.

Geneer u daarom niet om een Jurançon te kiezen, ook wel "le Sauternes des pauvres" genoemd. Minder weelderig van smaak, inderdaad, maar toch een streling voor tong en gehemelte.

En dan is er ... champagne. Een wettelijk zwaar beschermde naam, die alleen mag gebruikt worden voor champagnewijnen die afkomstig zijn van wijngaarden uit de Champagnestreek. Waardoor men dus hogere prijzen kan vragen. En dat terwijl heel wat Crémants uit Bourgogne, de Loire of de Elzas, die ook volgens de "méthode champenoise" bereid worden, zeker evenveel genot bieden voor de helft van de prijs. Sommige zijn zelfs onmiskenbaar beter dan sommige Champagnes.

Wat nog maar eens bevestigt dat zogenaamde "tweede keus" niet altijd "tweederangs" betekent.

Vrienden en minnaars

"Verkiest u Bordeaux of Bourgogne?" is de klassieke vraag van wijnliefhebbers om elkaar wat beter te leren kennen. Nu zijn er natuurlijk meer wijnstreken in Frankrijk, maar Bordeaux en Bourgogne zijn onmiskenbaar de beroemdste, en vooral: hun wijnen zijn zéér verschillend. Niet alleen in kleur, geur en smaak, ook in de emotionele beleving ervan. Bordeauxliefhebbers hebben een heel andere relatie met wijn dan liefhebbers van Bourgogne.

Een wijnaankoper zei mij ooit: "Bordeaux is brood, Bourgogne is patisserie." Dat vond ik een treffende vergelijking.

Bordeaux heeft die stevige aardse smaak die men inderdaad eerder met brood associeert. Brood is ook de betrouwbare basis van onze dagelijkse voeding: je weet wat je eet. Dat is typisch Bordeaux: elke wijn is er afkomstig van één welbepaald wijndomein, het "château", dat toebehoort aan één wijnbouwer. Duidelijker kan het niet.

Bourgogne daarentegen is, net zoals patisserie, een vaak duurdere frivoliteit waardoor men zich laat verleiden, zonder altijd zeker te zijn waar de ingrediënten vandaan komen. Vele Bourgognes zijn namelijk mengwijnen, afkomstig van verschillende wijndomeinen uit een gemeente of een gebied. Dat heeft tot gevolg dat men onder Bourgognes met dezelfde naam en van dezelfde prijsklasse toch zeer grote kwaliteitsverschillen aantreft.

Bourgogne is dus grilliger dan Bordeaux, minder voorspelbaar, juist daarom misschien zo verleidelijk, maar het risico op ontgoocheling is ook groter. Want om die ene Bourgogne te proeven die de reputatie van zijn streek en zijn prijs volledig waarmaakt, moet men vaak een lange weg langs teleurstellende wijnen afleggen. Toch blijven vele wijnliefhebbers bereid die weg te volgen, wellicht eerder met hun hart dan met hun rede. Maar wijn is nu eenmaal méér dan prijs/kwaliteit verhoudingen: het is ook een emotionele keuze. En al kan Bordeaux alle kwaliteiten van een trouwe vriend hebben, velen weerstaan niet aan de vurige minnaar Bourgogne, al is deze nog zo vaak ontrouw.

Tijdens de laatste avond van een wijntrip door Bourgogne, besloten mijn schoonbroer Hugo en ik een fles Bordeaux te bestellen. Hugo dronk ervan en zei toen: "Dit is net als thuiskomen." Ook dat vond ik een mooie vergelijking. Bourgogne associeert men inderdaad eerder met reizen: de wijn kan je, net als een ver land, compleet veroveren, vervoeren, meeslepen, maar je weet op voorhand niet altijd waar je terecht komt. Daartegenover staat die diepdonkere

kleur en dat vertrouwde karakter van een Bordeaux, als een wijn die "met beide voeten stevig op de grond staat".

Maar ik heb ze alletwee nodig. Reizen om thuis te komen, en thuis komen om weer te verlangen naar een nieuwe, onbekende bestemming. De wereld van de wijn, kortom.

Perfecte Harmonie

Misschien denkt u dat het niet meer bestaat in dit Fin-de-Siècle van Ontrouw en Echtscheiding, maar in de wereld der culinaire genietingen treft men het nog aan: de Perfecte Harmonie.

Dat hoeft niet altijd om virtuoze gastronomie te gaan. Een glaasje Sancerre met wat Crottin de Chavignol kan reeds aanleiding geven tot diepe verrukking. Het dorpje Chavignol waar deze befaamde geitekaas vandaan komt, ligt trouwens in het Sancerre-gebied, dat helpt. Een omelet met truffel past ook wonderlijk goed bij een glas Cahors, de diepdonkere wijn uit de streek van de truffels. Fransen zweren bij die samenhang tussen bodem, klimaat, wijnen en spijzen. Ze spreken zo graag over "le terroir".

De bodem in Chablis bijvoorbeeld, is opgebouwd uit eeuwenoude fossielen van miljarden schelpdieren. Daarom is Chablis een uitstekende begeleider van alle beestjes wier voorouders in de plaatselijke ondergrond versteend zijn.

Fossielen van fazanten vind je niet in de bodem van Margaux, maar fazant harmonieert wel uitstekend met een cru classé uit dit dorp. Het heeft dus niet altijd met "terroir" te maken. Het beroemde huwelijk tussen haas en Pomerol is daar ook een goed voorbeeld van. Of wilde eend met Madiran. Of asperges met Pouilly-Fumé.

Er is ook voedsel dat het zeer moeilijk heeft met wijn: alle bereidingen met azijn, mosterd en scherpe kruiden. Of chocolade, waarvoor alleen de rode zoete Banyuls uit het diepe zuiden van Frankrijk in aanmerking komt.

En het zal u wellicht verrassen, maar een gevarieerde kaasschotel is ook moeilijk te combineren met wijn. Terwijl de meeste mensen daar probleemloos rode wijn bij schenken, is dit eigenlijk geen goed voorbeeld van een harmonieus huwelijk. Bovendien vraagt elk type kaas om een andere wijn. Halfharde en harde kazen, zoals Saint-Paulin of Emmental, passen beter bij droge witte of rosé wijn. Geitekazen serveert u best met een fruitige witte wijn. En blauw geaderde kazen zoals Roquefort vragen eerder om een zoete witte wijn. Eigenlijk zijn het alleen de zachte kazen, zoals Brie en Camembert, die een lichte rode wijn als begeleider appreciëren.

Een persoonlijke favoriet van mij is de verrukkelijke combinatie van een gerijpte Munster, bestrooid met komijnzaadjes, en daarbij een Gewürztraminer (liefst nog van een late oogst, de zogenaamde "Vendanges Tardives" die zoeter

smaakt). Beide producten komen uit de Elzas, we zitten dus weer bij "le terroir". De foie gras, ook een traditioneel product uit de Elzas, harmonieert trouwens veel beter met een Tokay Pinot Gris van late oogst, dan de klassieke Sauternes die naar mijn oordeel de ganzelever overweldigt en vooral een zwaar-zoete hypothek legt op de rest van de maaltijd. Zo ziet u maar dat er niet alleen Perfecte, maar ook Persoonlijke Harmonie bestaat.

Kinderen!

Toen we aankwamen op het Grote Familiefeest, mijn vrouw, mijn 2 dochtertjes en ikzelf, troffen we reeds de gebruikelijke chaos aan die dergelijke feesten kenmerkt. Een driewieler botste tegen een trapautootje, de voetbalwedstrijd van gisteren werd heftig besproken, een kind hing blèrend aan de rok van een moeder, een autoped reed frontaal in op een oom die net een champagnefles ontkurkte, een kind stootte de schotel met aperitiefhapjes van de tafel, iemand riep "Brandt daar niets aan?" waarna iemand anders naar de keuken vloog, de telefoon rinkelde en iemand riep dat het tante Mia was en dat ze wat later ging komen, en mijn schoonvader had zeer goed nieuws voor mij want hij ging een "formidabele wijn" schenken vandaag. "Aha!" zei ik terwijl ik een fluorescente bal ontweek.

Toen het hoofdgerecht werd opgediend, moest ik de wijn natuurlijk voorproeven: als kenner van de familie heb je zekere plichten. Er bestond evenwel weinig interesse voor mijn deskundig oordeel, want zowat iedereen was druk doende met het voederen van de bende jengelende kinderen. "Schenk maar in!" gilte ik over de tafel heen. Het moet gezegd: de wijn was bijzonder goed. Ik wilde mijn enthousiasme dan ook meedelen aan mijn vrouw. Op dat moment kreeg ze echter de melk van één onze dochtertjes over haar kleed. Ik zweeg dus maar.

Mijn schoonvader vatte inmiddels het plan op om een toast uit te brengen, zodat iedereen gelijktijdig kon genieten van de eerste slok van zijn heerlijke wijn. Helaas: net toen hij rechtop stond en aanstalten maakte om het glas te heffen, kreeg hij één van zijn kleinzoons in de armen geduwd. "Hou hem even vast", zei zijn jongste dochter, al redelijk over haar toeren, "Hij heeft zijn bord omvergegooid!"

We proefden allemaal in verspreide slagorde van de wijn. Omdat ik het toch jammer vond dat niemand er iets over zei, niet in het minst voor onze gastheer, trachtte ik wat lovend commentaar te formuleren. "Ik vind dat deze wijn ...", begon ik. "Nee!" tierde een moeder. Haar zoontje had een wijnglas omgestoten. Men liet ontvlekker aanrukken.

Ik poogde hardnekkig mij te concentreren op de wijn: hij was immers te goed om er niet met volle aandacht van te genieten.

Maar plots werden alle subtiele aroma's in één klap weggeveegd door een indringende geur die als een gifwolk over de tafel kwam hangen.

"Kan iemand mij daar een propere pamper geven?"

Ik kromp ineen.

"Jij zult ook nog wel een aantal goede flessen hebben in je kelder, zeker?" riep mijn schoonvader mij toe.

"Ja!" gilte mijn schoonzus, terwijl haar dochtertje een lepel yoghurt in haar wijn kwakte, "Wanneer mogen we nog eens bij jou komen proeven?"

Ik schonk een glas water in.

"Wanneer we allemaal samen een babysit nemen", antwoordde ik.

De kunst van het schenken

De hand van de jonge ober beefde toen hij wijn in mijn glas schonk. Hij wilde het echt wel héél goed doen. Linkerhand op de rug, etiket zichtbaar tijdens het schenken, witte handdoek om een laatste twijfelende wijndruppel op te vangen, dat soort dingen. De jongeman had kennelijk een heel boek over wijnetiquette uit het hoofd geleerd. Maar toch, het beven van zijn hand zorgde voor een wat stroef verloop van het schenkritueel, waardoor ook de sfeer aan tafel beïnvloed werd. Iedereen ging wat ongemakkelijk op zijn stoel schuiven. We waren ons allemaal pijnlijk bewust van de hel waar de jongeman doorheen ging. Eigenlijk verwachtte iedereen elk ogenblik dat hij de fles uit zijn handen zou laten vallen, en de wijn als een vloedgolf over de gedekte tafel zou stromen. Etiquette kan soms op de zenuwen werken.

Let wel, ik ben niet tégen etiquette. Niets is zo irriterend als een goede wijn die vrijpostig in het glas geklotst wordt, een spoor achterlatend van druppels tot aan de fles die met een forse slag terug op de tafel werd gezet.

Nee, de ware kunst bestaat erin de regels van de wijnetiquette uit te voeren met een zekere elegante nonchalance. Men dient wijn namelijk toch wat uit de losse pols te schenken, anders wordt het zo'n gekunstelde bedoening. Belangrijk is echter dòòr te schenken, zonder overhaasting maar in één vloeiende beweging, en pas te stoppen als men het gewenste niveau in het glas bereikt heeft.

Opnieuw slaat de paniek u om het hart: wanneer moet ik in 's hemelsnaam stoppen? Denk eraan: te weinig schenken geeft een indruk van gierigheid, te veel duidt op een gebrek aan klasse. De ideale hoeveelheid die u de status oplevert van iemand die zijn wereld kent, is natuurlijk afhankelijk van het type glas. Toch is er een hulpmiddel. U trekt een denkbeeldige lijn tussen de 2 tegenover elkaar liggende punten waar het glas het breedst is, en tot aan die lijn mag u de glazen rustig laten vollopen.

Na het schenken hoeft u de flessenhals echt niet voortdurend schoon te vegen met een witte ziekenhuishanddoek. Om te vermijden dat een laatste druppel naast het glas belandt, volstaat het de fles kort na het schenken vlotweg een kwartslag om te draaien. Wel is het belangrijk om vòòr het schenken de flessenhals zorgvuldig te reinigen, met een servet bijvoorbeeld. Op die manier vermijdt u dat u kleine onzuiverheden meeschenkt in de glazen. Zo dient u er tevens over te waken dat het kapje van de flessenhals voldoende laag is

weggesneden, want als bij het schenken de wijn hiermee in contact komt, kan dit de smaak beïnvloeden.

Laat u niet ontmoedigen: de kunst van het schenken vergt inderdaad enige oefening. Het loont echter de moeite de vereiste technieken grondig in te studeren. Diepe achting en bewondering van uw tafelgenoten zullen u ten deel vallen.

Dure wijn

We zullen het eens lekker ongegeneerd hebben over dure wijn. En dus ook over de vraag die velen zich stellen: zijn dure wijnen hun prijs wel waard? Want al is wijn een product waarrond veel poëzie en levenskunst wordt verkocht, daarnaast is het ook een keihard economisch goed. Dat betekent dat de wet van vraag en aanbod volop speelt. En dat de prijs onbeperkt kan stijgen, zolang er maar voldoende gekken zijn die hem willen betalen.

De prijs van een wijn wordt dus niet alleen bepaald door de kwaliteit, maar ook door elementen die met kwaliteit niets te maken hebben.

Zo zijn er Pomerols die duurder verkocht worden dan kwalitatief betere Saint-Emilions, louter en alleen omdat het gebied Pomerol zoveel kleiner is en het aantal aangeboden flessen dus geringer. Minder flessen betekent: relatief meer vraag. Dus: hogere prijzen.

Bovendien creëert schaarste soms vraag: hoe moeilijker een fles te bemachtigen is, hoe heviger het wijnsnobisme kan oplaaien.

Ook het algemene imago van een wijn of wijngebied beïnvloedt de prijs.

Zo profiteert het hele Pomerol-gebied van de wereldreputatie van enkele châteaux (o.m. Château Pétrus), waardoor ook de mindere Pomerol-wijnen zich duurder kunnen verkopen.

En voor de Bordeaux-wijnen heeft men in de vorige eeuw een grand cru-classificatie opgesteld die sindsdien niet meer veranderd is en de prijzen hoog houdt, terwijl heel wat châteaux hun klassering niet meer waard zijn, en andere een klassering zouden verdienen.

Gelukkig is er ook wel een verband tussen prijs en kwaliteit. De wijnbouwer die naar kwaliteit streeft, moet zorgen voor een lager rendement van zijn wijngaarden: hoe minder druiven men oogst per rank, hoe beter de wijn zal zijn. Daarnaast moet hij veel zorg besteden aan zijn wijngaarden en aan het maken van de wijn. Het kost hem dus effectief méér om een betere wijn te bekomen. Bovendien mag men verwachten dat een hogere kwaliteit de vraag doet stijgen, wat de prijs verder opdrijft.

Er is dus geen eenduidig antwoord te geven op de vraag of een dure wijn zijn prijs wel waard is. Ik heb wijnen van 200 frank geproefd die ik veel te duur vond. En anderzijds zal ik nooit mijn eerste slok Richebourg vergeten, een

wereldbepaalde Grand Cru uit Bourgogne. Die stemde mij meteen zo euforisch dat ik zonder verpinken een som neertelde die ik voordien nooit voor een fles wijn zou gegeven hebben. Maar ik moest en zou die ene fles in mijn kelder hebben. Voor de volgende eeuw, voor later, voor ooit.

Is enkele briefjes van duizend te veel voor één fles wijn? Ach, hebt u nooit eens een juweel gekocht voor die prijs? Een juweel is iets blijvend, zegt u?

Wel, ik kan het u verzekeren: de herinnering aan een glas Richebourg ook.