



Eerste druk 2017

'101 vragen over wijn' is een uitgave van Molenbos BVBA

© Bruno Vanspauwen

Vormgeving: Geoffrey Fiems

Coördinatie & productie: WPPM

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt worden, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of welke manier ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

BRUNO VANSPAUWEN



101
VRAGEN
OVER
WIJN

WAAROP JE ALTIJD AL
EEN ANTWOORD WILDE

Inhoud

- 6 *Hoe is wijn ontstaan?* 001
- 8 *Waarom wordt in sommige landen wijn gemaakt, en in andere niet?* 002
- 10 *Heeft de opwarming van het klimaat invloed op de wijn?* 003
- 12 *Terroir, wat is dat?* 004
- 14 *Hoe geraakt een wijnbouwer aan wijnstokken?* 005
- 16 *Hoe wordt de wijnstok bevrucht?* 006
- 18 *Welk is het ideale moment om te oogsten?* 007
- 20 *Waarom worden wijnen uit een bepaalde streek altijd van dezelfde druivengemaakt?* 008
- 22 *Is wijn van handgeplukte druiven beter?* 009
- 24 *Kan een druif meerdere benamingen hebben?* 010
- 26 *Heeft elk wijnland zijn autochtone druiven?* 011
- 28 *Heeft België toekomst als wijnland?* 012
- 30 *Waarom is Bordeaux zo bekend geworden?* 013
- 32 *Hoe nieuw is de Nieuwe Wereld nog?* 014
- 34 *Welke is de belangrijkste voorwaarde voor goede wijn?* 015
- 36 *Was wijn vroeger beter?* 016
- 38 *Kan wijn alleen van druiven gemaakt worden?* 017
- 40 *Kan je van druiven voor rode wijn witte wijn maken?* 018
- 42 *Waarom worden druiven ontleed?* 019
- 44 *Wat is extractie?* 020
- 46 *Waarom rijpt wijn in eikenbouten vaten?* 021
- 48 *Waarom zijn amforen terug in de mode voor wijn?* 022
- 50 *Beïnvloedt het wijvat de smaak van de wijn?* 023
- 52 *Hoe wordt zoete wijn gemaakt?* 024
- 54 *Wat zijn vliegende wijnmakers?* 025
- 56 *Maken vrouwen betere wijn dan mannen?* 026
- 58 *Is een windomein in ons land leefbaar?* 027
- 60 *Kan je tegen een wijnbouwer zeggen dat je zijn wijn niet goed vindt?* 028
- 62 *Hoe kies je wijn uit dat enorme aanbod?* 029
- 64 *Hoe komt de prijs van een wijn tot stand?* 030
- 66 *Waarom is wijn zo goedkoop in de supermarkt?* 031
- 68 *Zijn topwijnen hun prijs waard?* 032
- 70 *Kan je koopjes doen op wijnveilingen?* 033
- 72 *Is het verstandig wijnen in primeur te kopen?* 034
- 74 *Is het veilig om oude wijn te kopen?* 035
- 76 *Is een grand cru altijd een betere wijn?* 036
- 78 *Is een schroefdop beter dan een kurk?* 037
- 80 *Duidt de vermelding "vieilles vignes" op een betere wijn?* 038
- 82 *Is wijn in magnum beter?* 039
- 84 *Zijn medailles een garantie voor een betere wijn?* 040
- 86 *Hoe belangrijk is de jaargang van een wijn?* 041
- 88 *Zijn er meer goede wijnjaren in de Nieuwe Wereld?* 042
- 90 *Welke wijnen kan ik bewaren voor mijn kleinkinderen?* 043
- 92 *Kunnen witte wijnen even oud worden als rode?* 044
- 94 *Waarom zetten de Fransen zo zelden de druivenrassen op het etiket?* 045
- 96 *Is rosé een volwaardige wijn?* 046
- 98 *Bestaan er oranje wijnen?* 047
- 100 *Waarin verschilt een industriële wijn van een artisanale?* 048
- 102 *Hoe biologisch is biowijn?* 049
- 104 *Waarom verschillen natuurlijke wijnen van andere?* 050

- 106** *Waarom hebben de natuurlijke wijnen geen eigen label?* 051
- 108** *Zijn de wijnen uit Oost-Europa even goed als in het westen?* 052
- 110** *Hoe raak je wijs uit Duitse wijnetiketten?* 053
- 112** *Is er goede wijn aan de Spaanse costa's?* 054
- 114** *Is sberry een aperitief of een wijn?* 055
- 116** *Welke is de meest onderschatte wijnstreek van Frankrijk?* 056
- 118** *Is er meer dan rosé in Provence?* 057
- 120** *Wat heeft de paus te maken met Châteauneuf-du-Pape?* 058
- 122** *Welke wijnen drink je best in de zomer?* 059
- 124** *Hoe herken je een goede wijn?* 060
- 126** *Waarom smaakt wijn niet naar druiven?* 061
- 128** *Proef je ècht zoveel in wijn?* 062
- 130** *Beïnvloedt het etiket ons oordeel over een wijn?* 063
- 132** *Waarom smaakt wijn soms bitter?* 064
- 133** *Wat zijn minerale aroma's in een wijn?* 065
- 136** *Een complexe wijn, wat betekent dat?* 066
- 138** *Is het alcoholpercentage in een wijn belangrijk?* 067
- 140** *Zit er meer alcohol in wijn dan vroeger?* 068
- 142** *Wat is de textuur van een wijn?* 069
- 144** *Wat is een geoxideerde wijn?* 070
- 146** *Bevat wijn teveel sulfiet?* 071
- 148** *Krijg je vooral hoofdpijn van witte wijn?* 072
- 150** *Hoe houd je en wijnglas vast?* 073
- 152** *Is de vorm van het wijnglas belangrijk?* 074
- 154** *Komt champagne beter tot zijn recht in een wijnglas?* 075
- 156** *Hoe maak je best je wijnglazen schoon?* 076
- 158** *Welke is de beste kurkentrekker?* 077
- 160** *Hoe schenk je een wijn?* 078
- 162** *Wanneer en hoe moet je wijn decanteren?* 079
- 164** *Waarom zie je soms kleine kristallen in een wijn?* 080
- 166** *Hoe moet je wijn bewaren?* 081
- 168** *Hoe oud kan een wijn worden?* 082
- 170** *Hoe kan je een geopende wijnfles bewaren?* 083
- 172** *Hoelang kan je champagne bewaren?* 084
- 174** *Zijn er goede alternatieven voor champagne?* 085
- 176** *Kan Belgische schuimwijn champagne vervangen?* 086
- 178** *Kan champagne ook tijdens de maaltijd?* 087
- 180** *Is er een vaste regel in het combineren van wijn met gerechten?* 088
- 182** *Moet witte wijn altijd bij vis en rode altijd bij vlees?* 089
- 184** *Welke wijn past het best bij wild?* 090
- 186** *Welke wijn combineer je best met kaas?* 091
- 188** *Passen gerechten en wijnen uit dezelfde streek het best bij elkaar?* 092
- 190** *Mag je in een restaurant je eigen wijn drinken?* 093
- 192** *Mag je je wijn zelf inschenken in een restaurant?* 094
- 194** *Wanneer kan je wijn in een restaurant terugsturen?* 095
- 196** *Waarom schenken restaurants niet meer wijnen per glas?* 096
- 198** *Neem je best de aangepaste wijnen bij een menu?* 097
- 200** *Heeft elk restaurant een sommelier nodig?* 098
- 202** *Waarom zie je steeds minder bordeauxwijnen op wijnkaarten?* 099
- 204** *Is de duurste wijn van een domein altijd de beste?* 100
- 206** *Is wijn drinken gezond?* 101

001

Hoe is wijn ontstaan?

Wie als eerste druivensap liet gisten tot het wijn werd, weten we niet. Net zoals we niet weten wie als eerste op het idee kwam om graan te malen en er brood van te bakken. Wat we wel weten, is dit: de plant waaraan wijndruiven groeien, is een klimplant die in het wild voorkomt. Als je ze niet in bedwang houdt, blijft ze groeien en klimmen, en bladeren en druiven produceren. Ze maakte in de natuur dus deel uit van het leven van onze verre voorouders.

Het kan bijgevolg niet anders of iemand moet die druiven eens geplukt hebben, waarna hij of zij ze in een kom of kruik van aardewerk liet liggen. Daar begonnen die druiven en hun sap na verloop van tijd te schuimen en te borrelen, zeg maar: spontaan te gisten. Zonder dat men in die tijd precies wist wat er gebeurde, was het druivensap wijn aan het worden. Wie er toen van proefde, moet wel gevoeld hebben dat het hem of haar lichtjes bedwelmdde.

Archeologen en historici situeren de eerste aanwijzingen van wijnproductie zo'n zevenduizend jaar geleden, via sporen van druiven en wijn op kruiken en vaten. Die werden ontdekt in het gebied dat nu het Midden-Oosten wordt genoemd, de bakermat van onze wijncultuur. Men maakte toen overigens ook alcoholische dranken van andere gewassen zoals graan, honing en vruchten. Dat was lange tijd de enige manier om zonder al te groot gevaar voor de gezondheid je dorst te lessen. Drinkbaar water was immers schaars. Het is dus aannemelijk dat de mens reeds vroeg ontdekte dat hetzelfde principe op wilde druiven kan worden toegepast.

We mogen ervan uitgaan dat er toen nog geen echt goede wijn werd gemaakt, en dat men nog niet wist hoe je wijn kan bewaren. Archeologen hebben aanwijzingen dat wijn toen gemengd werd met hars, honing en kruiden, wellicht omdat hij snel veranderde in azijn. De mogelijkheid om wijn ouder te laten worden, is pas later gekomen, eerst met potten van aardewerk waarin je wijn een jaar kon bewaren tot de volgende oogst. Pas in de zeventiende eeuw werden de glazen fles en de kurk geïntroduceerd.

Stilaan leerde de mens dat de wijnstok betere druiven produceert als je de wijnstok in bedwang houdt, dus als je hem snoeit en leidt. Een min of meer systematische wijnbouw kan alleen ontstaan zijn toen onze voorouders hun nomadenbestaan opgaven en zich ergens voor langere tijd vestigden. Alleen zo konden ze geleidelijk aan leren waar je de wijnstok het best aanplant: in welk klimaat, op welke bodem, in welke windrichting. En hoe je de wijnstok het best beschermt tegen insecten, ziektes, schimmels en de weergoden. Door observatie, proeven en ervaring, overgebracht van generatie op generatie, slaagde de mens erin om steeds betere druiven te kweken. En daar steeds betere wijn van te maken.

Maar dat was een lang proces. Want de wijnstok brengt maar één keer per jaar druiven voort. Je kan dus maar één keer per jaar iets leren. 🍷

*Waarom wordt
in sommige
landen wijn
gemaakt,
en in andere niet?*

Er zijn vele factoren noodzakelijk om wijn te kunnen maken. Maar zonder die ene factor - het juiste klimaat - moet je er niet eens aan beginnen. De wijnstok vraagt een gematigd klimaat met voldoende zon om de druiven mooi rijp te krijgen, voldoende koelte om de druiven lang en langzaam te laten rijpen en hun frisse zuren te behouden, en voldoende regen om de wijnstok van water te voorzien, zonder dat de druiven teveel water opzuigen. Ook tijdens de winterslaap van de wijnstok moet het klimaat gematigd zijn: voldoende koud opdat de wijnstok niet terug zou bloeien, maar ook niet te koud want dan vriest hij dood.

Welnu, er zijn maar twee stroken op de aarde waar zo'n klimaat heerst: tussen de 50ste en 30ste breedtegraad op het noordelijk halfrond, en tussen de 30ste en 45ste breedtegraad op het zuidelijk halfrond.

In landen meer naar het noorden en meer naar het zuiden is het klimaat te koud om druiven te kweken, laat staan om ze rijp te krijgen. Terwijl landen die zich tussen beide stroken bevinden, te dicht bij de evenaar zitten waar het klimaat te warm en te vochtig is. Bovendien is daar nooit een koude periode waarin de wijnstok tot rust kan komen.

Het is dan ook niet toevallig dat alle belangrijke wijnlanden in die twee geschikte stroken liggen. Als je op de wereldkaart van links naar rechts kijkt, dan zie je in de strook van het noordelijk halfrond onder meer Californië, Portugal, Spanje, Frankrijk, Duitsland, Italië, Slovenië, Hongarije, Bulgarije, Griekenland en China. Op het zuidelijk halfrond defileren Chili, Argentinië, Uruguay, Zuid-Afrika, Australië en Nieuw-Zeeland.

In de landen van het noordelijk halfrond loopt de rijpingscyclus van de wijndruiven van maart tot september, in de landen van het zuidelijk halfrond tussen september en maart. Tussenin "slaapt" de wijnstok om krachten op te doen voor een volgende cyclus. Uiteraard kan deze cyclus van jaar tot jaar licht verschillen, afhankelijk van het weer. Soms zijn de druiven vroeger rijp, soms later. Soms worden ze niet volledig rijp. Zelfs binnen de juiste klimaatstrook kent elk land immers elk jaar een andere weerssituatie. Daardoor krijg je elk jaar een andere kwaliteit van druiven, en dus van wijnen. Vandaar dat we in de wijnbouw spreken van goede en minder goede jaren.

Binnen elke strook zijn er ook warmere en koelere, nattere en drogere landen en streken. Dat heeft zijn weerslag op de wijnbouw. Zo zal elk land en elke streek voor druivenrassen moeten kiezen die het best aangepast zijn aan het heersende klimaat. Door de klimaatopwarming koesteren sommige landen die zich net buiten de geschikte stroken bevinden (zoals ons land), toch de hoop om ooit aan wijnbouw te doen. Maar dan moet die opwarming gepaard gaan met meer zon en minder regen. En dat is niet altijd het geval. 🍷

*Heeft de
opwarming
van het
klimaat invloed
op de wijn?*

Ik zal nooit vergeten wat de legendarische wijnmaker Pierre Overnoy uit de Jura mij toonde. Over meer dan dertig jaar heeft hij jaarlijks op dezelfde datum een stukje druivenrank afgeknipt en op sterk water bewaard. Daardoor zie je hoe de wijnstok enkele decennia geleden nog in de bloei zat, terwijl hij de laatste jaren op hetzelfde moment al haast volgroeide druiven draagt. Als bewijs voor de opwarming van het klimaat, en de invloed daarvan op de wijnbouw, kon dat tellen.

In Châteauneuf-du-Pape vertelde wijnmaker Jean Lançon van Domaine de la Solitude mij dat hij notities over de oogst had teruggevonden van een van zijn voorvaders. Die schreef in 1810: “De oogst begint op 25 oktober, vroeger dan normaal.” Vandaag zouden de druiven op die datum al rot en verdroogd aan de ranken hangen.

Zoals elke vrucht rijpen druiven door de zon. En hoe meer zon, hoe rijper ze worden, hoe meer suiker ze bevatten, en hoe meer alcohol er gevormd wordt in de wijn. Want door gisting wordt druivensuiker omgezet in alcohol.

Elke wijnliefhebber kent die evolutie naar hogere alcoholpercentages. In mijn eigen wijnkelder zie ik wijnen van twintig jaar geleden, met alcoholpercentages tussen 12 en 13 %. Diezelfde wijnen halen in een recentere jaargang 14 tot 15 %.

Alle wijnbouwers die ik ontmoet, zeggen daaromtrent hetzelfde: dit wordt op termijn een probleem voor het evenwicht in de wijn. Want zoveel alcohol leidt tot wijnen die fraîcheur en elegantie missen, een branderige afdronk hebben, zwaarder op de maag vallen, en niet harmonieus combineren met een maaltijd. Vooral in zuidelijke streken kijken windomeinen daarom al uit naar koelere plekken om nieuwe wijnstokken aan te planten: hoger gelegen, dicht bij de zee, of georiënteerd op het noorden. Ze houden er rekening mee dat ze hun huidige wijngaard vroeg of laat zullen moeten opgeven. Omdat de druiven er niet langer evenwichtig kunnen rijpen. En dus ook niet tot evenwichtige wijnen kunnen leiden. Meer nog: teveel zon en warmte kunnen de rijping volledig blokkeren. Dan zijn we nog verder van huis.

Maar een verplaatsing van de wijngaard zal het probleem niet volledig oplossen. Want de klimaatopwarming brengt ook extremere weersomstandigheden met zich mee. In het afgelopen decennium werden door hagel en storm meer dan duizend hectare wijngaard vernield in Bourgogne, meer dan drieduizend hectare in Champagne en meer dan tienduizend hectare in Bordeaux. In de Loirestreek zijn er wijnbouwers waarvan letterlijk alle wijnstokken vernield werden, en die dus van nul moesten herbeginnen. Of stoppen.

Er zijn dus nog ergere dingen mogelijk dan een wijn die evenwicht mist. 🍷

004

Terroir, wat is dat?

Terroir is een begrip dat voortdurend opduikt in de wijnliteratuur. En toch krijg ik er vaak vragen over. Meestal wordt het nogal academisch omschreven als de verzameling van natuurlijke factoren die een wijngaard omringen, en de aard en kwaliteit van de druiven (en dus van de wijn) bepalen. Kan dat eenvoudiger uitgelegd worden? Denk aan je eigen tuin.

Daar ken je ongetwijfeld de plek waar je het liefst gaat zitten omdat het er altijd het warmst is. Evenzeer ken je de plek waar je het minst beschut bent tegen de koude en de wind. Als je 's morgens buiten wil ontbijten, weet je dat je best aan de oostkant gaat zitten. De avondzon pik je mee aan de westkant. Wellicht is er ook een plek in je tuin waar het regenwater altijd het langst blijft staan vooraleer het in de grond sijpelt. Spitten lukt niet overal even goed, omdat de ondergrond op sommige plaatsen harder is. Enzovoort.

Welnu, alles wat je in je eigen tuin door observatie en ervaring meemaakt, dat is terroir. Het samenkomen van natuurlijke factoren die maken dat niet elke plek in je tuin dezelfde is. De grond, de wind, het water, de zon: al die natuurfenomenen manifesteren zich op elke plek anders. En beïnvloeden bijgevolg alles wat daar groeit en bloeit. En dan hebben we het alleen nog maar over een private tuin. Je kan je voorstellen hoe groot en veelvuldig die verschillen kunnen zijn als we spreken over een wijngaard van meerdere hectaren. En dat geldt *a fortiori* voor een wijngedebied dat zich over honderden, ja duizenden hectaren uitstrekt.

Er zijn wijngaarden of percelen van wijngaarden die op een helling staan, andere in de vlakte. Sommige werden op een zuidelijke helling aangeplant, andere op een noordelijke. In sommige wijngaarden waait de wind voortdurend, andere zijn ertegen beschut. Er zijn wijngaarden waar het koeler of warmer is, natter of droger. Wijngaarden op een ondergrond van kalk, klei, graniet, leisteen of lava.

Dat al die verschillende wijngaarden verschillende druiven voortbrengen, is de logica zelf. De verschillen manifesteren zich op het vlak van de rijpheid en gaafheid, maar ook van de smaak. Sommige druiven smaken intenser, andere flauwer. En vermits die druiven de enige grondstof zijn van wijn, is het al even logisch dat de kwaliteit en smaak van de wijn erdoor bepaald worden.

Maar terroir alleen bepaalt de kwaliteit van een wijn niet. Bourgognes uit dezelfde wijngaard kunnen heel verschillend smaken, ondanks het feit dat ze van hetzelfde terroir afkomstig zijn. Waarom? Omdat de meeste wijngaarden in Bourgogne eigendom zijn van verschillende wijnbouwers. Waarbij de ene zijn stuk van de wijngaard prima verzorgt en zijn druiven zorgvuldig selecteert, terwijl de andere er met zijn pet naar gooit. Het terroir is belangrijk, maar wat de wijnbouwer ermee aanvangt, is dat evenzeer. 🍷

005

*Hoe geraakt een
wijnbouwer
aan wijnstokken?*

Zoals de meeste planten kunnen wijnstokken zich voortplanten via zaden. Maar de nieuwe planten die daaruit voortkomen, lijken niet op hun ouders. En dat is precies wat de wijnbouwer wil vermijden: hij wil nieuwe planten met dezelfde eigenschappen als degene die hij al heeft. Om op die manier druiven - en dus wijn - van hetzelfde karakter en dezelfde kwaliteit te produceren.

Vandaar dat wijnbouwers kiezen voor "asexuele" voortplanting van de wijnstok. Een methode uit het verleden bestond erin om een bestaande twijg van een wijnstok onder de grond te begraven, en wortel te laten schieten. Eens de nieuwe plant voldoende groot en sterk was, werd ze afgesneden van de moederstok.

Die methode volstond niet meer vanaf het einde van de negentiende eeuw, toen de plaag van de druifluis uitbrak. Men ontdekte toen dat Amerikaanse wijnstokken immuun zijn voor dit insect, zodat men alle Europese wijnstokken op Amerikaanse onderstammen moest enten. Dat delicate werk werd gedaan in gespecialiseerde kwekerijen, die toen ontstonden. Elke wijnstok bestaat vandaag dus uit twee stokken, die met elkaar worden verbonden en vergroeien.

Aanvankelijk werden in die kwekerijen nieuwe plantjes gecreëerd op basis van stekken van wijnstokken die wijnbouwers hen brachten. Vandaag maakt de wetenschap het mogelijk om klonen te creëren van een moederstok: genetisch identieke nieuwe planten die veel minder vatbaar zijn voor mutaties, ziektes en virussen. Kwekerijen verkopen deze door de overheid gecertificeerde klonen, die geselecteerd worden op bepaalde eigenschappen: regelmaat in de productie van druiven, grootte van de druiven, vermogen tot rijping, weerstand tegen ziektes, ... Vooral grote industriële wijngaarden maken er gebruik van. Critici wijzen erop dat klonen verantwoordelijk zijn voor gestandaardiseerde wijnen, omdat alle wijnstokken in de wijngaard volkomen identiek zijn.

Vandaar dat er nog altijd wijnbouwers zijn die alleen nieuwe planten willen op basis van botanisch materiaal uit hun eigen wijngaard omdat ze op die manier hun gevarieerde vegetale patrimonium in stand houden. Wettelijk mogen ze die nieuwe stokken echter alleen in hun eigen wijngaard aanplanten, omdat ze drager kunnen zijn van een virus waarvan de overheid de verspreiding wil beletten. In tegenstelling tot veilige en stabiele klonen die overal mogen aangeplant worden.

Wijnstokken kunnen 100 jaar oud worden (als ze niet vroegtijdig sterven door ziekte of schade). Maar de meeste wijndomeinen wachten niet zolang om ze te vervangen. Op gezette tijden wordt een bepaald aantal wijnstokken van een bepaalde leeftijd systematisch vervangen. Zo vermijdt men dat dat teveel wijnstokken ineens sterven of te oud worden om nog een rendabele hoeveelheid druiven te produceren. Nakomelingen worden in de wijnbouw dus zorgvuldig gepland. 🍷

006

*Hoe wordt
de wijnstok
bevrucht?*

Net zoals fruitbomen en bessenstruiken moet de wijnstok bevrucht worden om vruchten te kunnen produceren. En ook daar gebeurt dat via de bestuiving van stampers door het stuifmeel van meeldraden. Herinnert u zich de bloemetjes en de bijtjes uit de lessen biologie nog? De stamper is het plantaardige equivalent van het vrouwelijke seksuele orgaan waarin zich eicellen ontwikkelen, het stuifmeel is de vegetale tegenhanger van zaadcellen. Alleen zijn in de wijngaard geen bijtjes nodig om het stuifmeel over te brengen: de wijnstok is tweeslachtig, heeft dus zowel stamper als meeldraden, en bevrucht bijgevolg zichzelf.

De lente is het seizoen waarin het allemaal begint. De vegetale wereld ontwaakt dan uit zijn winterslaap, dus ook de wijnstok. Dat zie je aan de eerste knoppen en bladeren. Daarna - meestal in mei - begint de bloei, waarbij stampers en meeldraden vrijkomen en de bevruchting plaats kan vinden. Daaruit ontstaan dan bessen, die zich verder ontwikkelen tot rijpe druiven.

Deze periodes van uitbotting, bloei en bevruchting krijgen in de wijnliteratuur minder aandacht dan de oogst. Maar de wijnbouwer zelf weet maar al te goed hoe belangrijk ze zijn. De rijpingscyclus van de druiven kan nu al een achterstand oplopen die niet meer wordt goedgeemaakt. En ook de omvang van de oogst wordt erdoor bepaald.

Zo kan nachtvorst tijdens de uitbotting ertoe leiden dat jonge, kwetsbare knoppen afsterven, waardoor er van bloei en bevruchting al geen sprake meer kan zijn. Vervolgens kunnen koude, regen en storm ook de bloei en bevruchting in de war sturen. Franse wijnbouwers spreken van “coulure” (vroegtijdig afvallen van kleine bessen) en “millerandage” (gebrekkige bevruchting zodat sommige druiven in de tros klein en onrijp blijven). Al die fenomenen leiden tot minder druiven, minder wijn, en dus minder inkomsten voor de familie die van haar wijngaard moet leven.

Wijnliefhebbers staan daar zelden bij stil. Zij spreken over wijn liever in termen van kwaliteit dan van kwantiteit. Beide begrippen zijn in de wijnwereld immers omgekeerd evenredig: alleen wie zijn druivenproductie beperkt, kan kwaliteit voortbrengen. Maar dan gaat het om een bewuste beperking, niet om een gril van de natuur. Wijnbouwers hebben niet de luxe om niet aan kwantiteit te moeten denken. Vandaar dat heel wat technieken ontwikkeld werden om vorst tegen te gaan, tot en met de inzet van machines die wind of warmte produceren in de wijngaard. Maar hagel en storm bevechten is een ander paar mouwen.

Zijn de bloei en bevruchting goed verlopen? Dan is de wijnbouwer nog niet gerust. Want tot en met de oogst kunnen de weergoden voor ernstige schade in de wijngaard zorgen. Met alweer minder druiven en dus minder wijn tot gevolg. Iets waar de wijnliefhebber zich alleen maar bewust van wordt als schaarste de prijs van zijn geliefde wijn doet stijgen. 🍷

007

*Welk is het
ideale moment
om te oogsten?*

Voor de wijnlanden in het noordelijk halfrond (onder meer in Europa en de Verenigde Staten) is september de oogstmaand. Maar wanneer precies valt het ideale moment om te oogsten? Het logische antwoord is: als de druiven rijp zijn. Maar wat is rijp?

Je zou kunnen zeggen dat een druif rijp is wanneer ze voldoende suikers heeft opgebouwd en dus voldoende zoet is geworden. Die “suikerrijpheid” kan je zelf vaststellen door een druif te proeven. Je kan ze ook objectief meten met behulp van een technisch toestel, de refractometer.

Het probleem is nu dat een druif twee stadia van rijpheid kent. Een druif kan suikerrijp zijn zonder dat de geur- en smaakaroma's al tot volle ontplooiing zijn gekomen. Vergelijk het met een vrucht die eenduidig zoet smaakt, maar geen smaakintensiteit, smaakschakering of smaakdiepte vertoont. In het bijzonder moeten de pitten en schillen rijp zijn. Daarin bevinden zich immers de bitterstoffen van de druif, de “tannines”. En die moeten hun wrange bitterheid verliezen.

Deze “fenolische rijpheid” valt helaas niet noodzakelijk samen met de “suikerrijpheid”. Indien het weer heel warm en zonnig is geweest, kunnen de druiven snel suikerrijp zijn, maar nog niet fenolisch rijp.

Dan staat de wijnbouwer voor een dilemma. Want als hij de druiven oogst omdat ze voldoende suikers hebben opgebouwd, oogst hij eigenlijk druiven die nog te bitter en aromatisch onrijp zijn. Maar als hij verkiest te wachten met de oogst, dan bouwen de druiven verder suikers op en nemen de zuren af, zodat hij riskeert dat de druiven overrijp worden. Wat tot wijnen leidt met onvoldoende frisheid en teveel alcohol.

Alleen als de druiven lang en traag gerijpt hebben (door gematigde weersomstandigheden), kunnen beide stadia van rijpheid gelijktijdig optreden.

Het slechtst mogelijke scenario is dat geen van beide stadia bereikt worden, omdat het weer te koud is geweest. Of omdat er slecht weer op komst is en er willens nillens te vroeg moet geoogst worden.

Maar stel nu dat de omstandigheden ideaal zijn om te oogsten. Kan de wijnbouwer dan aan de slag? Ja, maar misschien niet overal.

Een wijngaard kan vele tientallen hectaren beslaan, en niet op elke plek zijn de druiven even rijp. Er staan trouwens vaak verschillende druivenrassen, die trager of sneller rijpen en dus op een ander tijdstip moeten geoogst worden.

Ten slotte speelt ook de eigen interpretatie en smaak van de wijnbouwer mee.

Want zelfs als het ideaal van 100% rijpheid voor alle druiven bereikt kan worden, dan nog zijn er wijnbouwers die liever oogsten op 99% of op 101%. Omdat ze liever druiven hebben met een tikje meer krokante zuren en bitterheid. Of integendeel met meer zoet. Welke druiven leveren de beste wijnen? Wijnbouwers kunnen daar uren over discussiëren. Maar niet tijdens de oogst. 🍷

*Waarom
worden wijnen
uit een bepaalde
streek altijd van
dezelfde druiven
gemaakt?*

In de meeste Europese wijnlanden hebben wijnbouwers geen keuze. Landen als Spanje, Frankrijk, Italië en Duitsland zijn opgedeeld in wettelijk afgebakende wijnstreken (appellaties), waar strikte regels gelden omtrent het gebruik van druivenrassen. In sommige streken is maar één druif toegelaten per wijn, in andere streken meerdere druiven. En als er meerdere druivenrassen mogelijk zijn in één wijn, worden er regels opgelegd omtrent de onderlinge proporties.

Wijnbouwers kunnen natuurlijk beslissen die regels aan hun laars te lappen. Maar dan vallen hun wijnen buiten de “*appellation contrôlée*”, mogen ze de naam van de appellatie niet op het etiket vermelden, en moeten ze zich tevreden stellen met een lagere categorie zoals “*Indication Géographique Protégée*” (IGP), vroeger “*vin de pays*”. Wat hen commercieel zuur kan opbreken.

In de Nieuwe Wereld (de wijnlanden buiten Europa) is er meer keuzevrijheid. Wijnen van bepaalde druiven kunnen daar uit alle hoeken van het land komen. Maar stilaan stelt men daar ook vast dat bepaalde druiven nu eenmaal beter gedijen in bepaalde streken. En dat een wijnstreek er dus voordeel bij heeft om regels op te leggen. Zo worden de wijnen van die streek herkenbaarder voor de consument, en kan een bepaalde minimumkwaliteit gegarandeerd worden. Wat uiteindelijk in het voordeel is van elke afzonderlijke wijnbouwer.

Zo is het ook in Europa gegaan. Door de ervaring van vele jaren, zelfs van eeuwen, stelde men vast dat pinot noir, chardonnay, riesling en sauvignon blanc beter in koele streken staan aangeplant, dat cabernet sauvignon, grenache en syrah een warmer klimaat nodig hebben, en dat mourvèdre zelfs nog warmer weer verlangt. Ook geologie speelt een rol: op bepaalde bodems leiden bepaalde druiven tot betere wijn. In sommige streken werden combinaties van druivenrassen vastgelegd, omdat het ene ras tekortkomingen vertoont die dan gecompenseerd worden door het andere. Zoals de strenge cabernet sauvignon en de zwoelere merlot, of de scherpe sauvignon blanc met de milde sémillon. Combinaties kunnen ook de complexiteit van de wijn verhogen. Vooral in zuidere streken rijpen druiven vaak snel, zodat ze minder aromatische schakering opbouwen. Vandaar de typisch zuidere combinatie van syrah, grenache, mourvèdre en carignan, die ervoor zorgt dat meer aroma's zich met elkaar vermengen.

Maar elke appellatie kent ook zijn rebellen. Die beweren dat deze regels er vooral op gericht zijn de economische belangen van wijnstreken te beschermen omdat ze hen een soort van monopolie op bepaalde druiven verschaffen. Daarom trekken zij er zich niets van aan en maken zij hun eigen wijn. En die wordt soms zodanig geliefd door wijnliefhebbers, dat ze meer succes hebben dan hun collega's die zich braaf aan de regels houden. 🍷

009

*Is wijn van
handgeplukte
druiven beter?*

Je ziet het wel eens staan op het etiket van een wijnfles: de druiven van deze wijn werden met de hand geplukt. Zegt dat iets over de kwaliteit van de wijn?

Wat het in elk geval zegt, is dat het niet om een wijn uit de grootschalige industriële wijnbouw gaat. Daar worden druiven immers in gigantische wijngaarden gekweekt, ik heb er gezien van meer dan duizend hectaren, en dan is het onmogelijk om manueel te oogsten. Er worden bijgevolg oogstmachines ingezet, die doorheen de rijen met wijnranken denderen en de druiventrossen losschudden. Die aanpak beschadigt niet alleen een deel van de druiven (zodat er mogelijk al oxidatie en gisting optreedt), maar zorgt ook niet voor een selectie. Wie met de hand plukt, kan rijpe van onrijpe, en gezonde van beschimmelde druiven onderscheiden. Wie achter het stuur van zo'n machine zit, kan dat niet. Manueel kan je ook alleen de druiven plukken, machinaal krijg je een deel van het gebladerte mee. Dat kan achteraf wel verwijderd worden, maar bedrijven die machinaal oogsten, gaan die oogst achteraf niet plots manueel selecteren. Wijdomeinen waar manueel geoogst wordt, doen dat wel: zij voeren meestal nog een tweede manuele selectie door vòòr de druiven in de gistkuip belanden. En dat is belangrijk. Want elke druif met een defect, hoe minimaal ook, neemt een stukje zuiverheid van de wijn weg.

Nu bestaan er ook machines zoals de optische triermachine, waarbij een camera de onrijpe, rotte, beschimmelde en beschadigde druiven detecteert, en door middel van geperste lucht van de transportband verwijdert. Maar voor grootschalige wijdomeinen blijft het efficiënter om de hele oogst recht van het veld in de gistkuip te kieperen. Er wordt trouwens zo massaal veel wijn van lage kwaliteit gemaakt dat die enkele procenten slechte druiven er niet toe doen.

Is wijn van handgeplukte druiven dan een garantie voor goede wijn? Dat nu ook weer niet. Wie onrijpe druiven manueel plukt, verandert niets aan de onrijpheid ervan. En er zijn nog vele andere factoren noodzakelijk om een goede wijn te bekomen.

Er zijn ook argumenten pro machinaal oogsten. Om te beginnen is het beduidend goedkoper, waardoor de prijs van de wijn lager kan zijn. Maar ook kwaliteitsgedreven domeinen zien er voordelen in. Zo gaat het veel sneller, zodat de druiven minder lang in de zon blijven vòòr ze in de wijnkelder terecht komen. Belangrijk voor warme landen is dat je er 's nachts mee kan oogsten, als het koeler is, zodat de druiven niet vroegtijdig gisten en oxideren. Een nadeel blijft dat je alleen op vlak terrein kan oogsten, terwijl de beste wijngaarden op hellingen liggen, waar alleen manuele pluk mogelijk is.

De technologie staat echter niet stil. Vandaag kan geen enkele oogstmachine de zachte en selectieve pluk door mensenhanden evenaren. Maar misschien verandert dat ooit wel. 🍷

*Kan een druif
meerdere
benamingen
hebben?*

Dat kan zeker, het is zelfs schering en inslag. Vooral omdat druiven in verschillende landen en streken voorkomen, en daar een andere benaming hebben volgens de plaatselijke etymologie of het lokale dialect. Soms gebeurt het ook dat men na genetisch onderzoek ontdekt dat twee druiven, die anders genoemd worden omdat men dacht dat ze verschillend waren, dezelfde blijken te zijn.

Toen de wijnen van de Nieuwe Wereld in Europa doorbraken, maakten wij op grote schaal kennis met benamingen van druiven. Tot dan toe hadden wij over wijn gepraat in geografische termen: wij dronken geveyre-chambertin, pomerol, sancerre, côtes du Rhône, rioja, barolo... En wisten vaak niet eens welke druiven erin zaten. De Europese visie op wijn is immers dat de kwaliteit en het karakter van een wijn vooral bepaald worden door de herkomst ervan, de plek waar de wijngaard ligt.

In de Nieuwe Wereld zag men dat anders: wijn werd vooral bepaald door de gebruikte druif (of druiven). Vandaar dat op het etiket prominent de namen van de druiven verschenen: chardonnay, pinot noir, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc... Wijnliefhebbers die niet wijs raakten uit al die geografische benamingen, ervoeren dat als een vereenvoudiging. Tot bleek dat er naast het bekende kransje van internationale druiven ook vele nationale en zelfs lokale druiven bestaan. En dat die in verschillende landen en streken ook anders genoemd worden. Het onthouden van namen van druiven bleek al even moeilijk te zijn als die van wijnstreken.

Zo kent de Spaanse tempranillo in het land zelf al verschillende benamingen, afhankelijk van de streek waar ze geplant staat: tinto fino, tinto del país, tinto de toro, cencibel, ull de llebre. In Portugal komt ze voor onder de namen tinta roriz en aragonez. Ook in éénzelfde streek kan een druif verschillende namen hebben: in Toscane wordt sangiovese ook brunello, prugnolo en morellino genoemd (in Corsica heet ze dan weer nielluccio). In Piemonte heet nebbiolo in bepaalde streken spanna. Andere voorbeelden: mourvèdre in Zuid-Frankrijk heet in Spanje monastrell en in Australië mataro, zinfandel in Californië heet primitivo in Zuid-Italië, de Italiaanse en Corsicaanse vermentino is rolle in Zuid-Frankrijk, altesse in Savoie wordt ter plaatse ook roussette genoemd, de Italiaanse trebbiano heet in Frankrijk ugni blanc, clairette of bourboulenc, malbec heet ook cot, en fendant ook chasselas.

En wat denk je hiervan? In het Franse zuidwesten wordt de lokale druif fer servadou - naargelang van de regio, het dorp en het lokale dialect - ook aangeduid met de benamingen fer noir, herre, hère, petite here, braucol, plant de fer, couahort, caillaba, pinenc, pienc, piec, herrant, petit mourastel, queufort, mansois en saumancès. Wilde je een antwoord op de vraag of een druif meerdere benamingen kan hebben? 🍷

*Heeft elk
wijnland
zijn autochtone
druiven?*

Onder “autochtone” druiven verstaat men doorgaans druiven die van oudsher in een bepaalde streek of land gekweekt worden en (bijna) nergens anders aangeplant staan. Denk aan grüner veltliner in Oostenrijk, tempranillo in Spanje, pinotage in Zuid-Afrika, carmenère in Chili, zinfandel in Californië, nebbiolo en barbera in Piemonte, savagnin en trousseau in de Jura, romorantin en pineau d’aunis in de Loirestreek, roussette en mondeuse in de Savoie. Landen en streken gebruiken die druiven vaak om zich te profileren en te onderscheiden in de wereldwijde concurrentie.

Al moeten we het begrip “autochtoon” relativeren. Er zijn in de loop van de tijd zoveel druiven gemigreerd en gemuteerd, dat het niet altijd makkelijk of mogelijk is om de oorspronkelijke afkomst te bepalen. Het doet zowaar aan mensen denken.

Ampelografen (wetenschappers van de wijnstok) ontdekken geregeld dat een autochtone druif van een bepaalde streek blijkt af te stammen van een lokale druif uit een andere streek. De Californische zinfandel is zelfs identiek aan de Zuid-Italiaanse primitivo, op haar beurt verwant met de Kroatische plavac mali. Het gevolg van migraties van mensen, waarbij wijnstokken meereisden. Via genetisch onderzoek werd ook vastgesteld dat de merlot - een van de belangrijkste druiven in Bordeaux - afstamt van twee lokale druiven uit het Franse zuidwesten, fer servadou en txakoli. De Chileense carmenère lijkt dan weer sterk op de merlot, ze werd vroeger trouwens vaak in Bordeaux aangeplant in plaats van merlot.

Er zijn ook autochtone druiven die ontstaan zijn uit de kruising van andere druiven, zoals de Zuid-Afrikaanse pinotage een kruising is van de Bourgondische pinot noir en de Zuid-Franse cinsaut.

Sommige druiven, die het commercieel goed deden, surften mee op de internationalisering van de wijnhandel en werden overal in de wereld aangeplant (chardonnay, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, sauvignon blanc ...). Dat lokte een tegentrend uit: een hernieuwde belangstelling voor druivenrassen die zeer lokaal bleven. Men sprak van de ABC-generatie, die “Alles Behalve Chardonnay” en “Alles Behalve Cabernet” wilde. Wijnliefhebbers raakten uitgekeken op de internationaal bekende druiven, en gingen op zoek naar nieuwe smaakervaringen. Waardoor “vergeten” druiven in minder bekende streken weer op de kaart werden gezet. Bepaalde domeinen, vooral in de Nieuwe Wereld, zagen daar dan weer een kans in om zich te onderscheiden met druiven die in hun land normaal niet voorkomen. Zodat je vandaag ook tempranillo in Australië en nebbiolo in Californië kan aantreffen. 🍷

O12

*Heeft België
toekomst
als wijnland?*

Ons land is door de Europese Unie officieel erkend als wijnproducerend land.

Wij beschikken zelfs over heuse “appellations controlées” zoals in Frankrijk: Hageland, Haspengouw, Heuvelland en Côtes de Sambre et Meuse. Is België op weg om een echt wijnland te worden? Met de opwarming van het klimaat wordt dat niet meer als science fiction beschouwd.

België bevindt zich maar net buiten de klimaatzone die geschikt is om kwaliteitswijn te maken. Het is dus verleidelijk om te denken dat een beetje opwarming ons land net *binnen* die zone zal doen vallen. Tenslotte ligt Champagne maar op 250 kilometer van Brussel, en nog eens 250 kilometer verder ben je al in Bourgogne.

Maar naast de vraag hoe snel en hoe regelmatig die opwarming zal verlopen, zijn er ook andere factoren dan warmte belangrijk voor wijnbouw. Zo moet er voldoende zon zijn om de druiven goed rijp te krijgen. Zonlicht is immers onmisbaar voor de fotosynthese, het proces waarbij de wijnstok suikers aanmaakt in de druiven. Nu is het perfect mogelijk dat het klimaat warmer wordt zonder dat daarom de zon meer schijnt. Meer warmte gaat ook niet noodzakelijk gepaard met minder regen. En net die regen stelt de wijnbouwers in ons land vaak voor grote problemen, want een evenwichtige watervoorziening is cruciaal voor de wijnstok en de ontwikkeling van kwaliteitsvolle druiven. Daarbij komt nog de bodemsamenstelling: de wijnstok vraagt een arme bodem, terwijl België veel vruchtbare grond heeft, eerder geschikt voor groenten en fruit. Bovendien is België een relatief vlak land, met weinig hellingen waarop wijngaarden van een goede afwatering en zonexpositie kunnen genieten.

Gezien die verzameling van ongunstige factoren is het des te opmerkelijker dat hier toch behoorlijke tot goede wijnen afgeleverd worden. Ze blijven echter een minderheid, en zijn het product van gepassioneerde wijnliefhebbers die er bijzonder veel werk voor over hebben, en die het geluk hadden een geschikt terroir te vinden (zuidelijke helling, goede bodem, goede afwatering...). Veel keuze uit druivensoorten heben zij niet, zij moeten zich beperken tot soorten die in koele streken goed gedijen, zoals pinot noir en chardonnay.

Onze Belgische topwijn komt uit Haspengouw en wordt gemaakt door Peter Colemont, een docent in wijnkennis. Zijn chardonnay “Clos d’Opleeuw” (de naam van zijn ommuurde wijngaard van één hectare) kan de vergelijking met witte bourgogne doorstaan. Schuimwijn wordt in ons land ook gemaakt: die van het wijnkasteel Genoels-Elderen in Vlaanderen en de “Clos des Agaises” uit het Waalse Haulchin zijn mooie voorbeelden. En wat als het met wijndruiven niet lukt? In het dorpje Roisin, vlakbij de Franse grens, maakt Ludovic Boucart, een oenoloog van de Universiteit van Bourgogne, een schuimwijn van rabarber. Belgischer kan het niet. 🍷

*Waarom
is Bordeaux
zo bekend
geworden?*

Een logisch antwoord zou zijn: omdat er goede wijnen gemaakt worden. Maar ook in andere streken worden goede wijnen gemaakt. En toch hebben die dezelfde roem niet vergaard, noch hetzelfde zakelijke succes. Hoe komt dat? Omdat er ook andere factoren meespelen.

Zo ligt Bordeaux vlakbij een oceaan. Voor handel is dat een voordeel. Het ligt aan de basis van de vroege wijnexport naar het rijke en machtige Groot-Brittannië. Het is ook de reden waarom Bordeaux van oudsher meer geconsumeerd wordt in het aan de zee gelegen Vlaanderen. Terwijl Bourgogne, in het Franse binnenland, meer handelsactiviteit met Wallonië ontwikkelde. Nog altijd is het verschil in welvaart tussen beide wijnstreken groot: in Bordeaux zijn de wijndomeinen kastelen, in Bourgogne zie je vooral boerderijen en gewone huizen. Alleen al daaraan merk je hoe grootschalige handel zich door de nabijheid van een oceaan sneller kan ontwikkelen.

Ook de handelsgeest wordt erdoor beïnvloed. De aristocratische families die de Bordelese wijnkastelen in hun bezit hadden, zagen het businesspotentieel van wijn sneller dan de meer agrarisch denkende wijnboeren in Bourgogne. Ze kochten percelen bij tot ze 100 hectaren en meer bezaten, en maakten daarop slechts één wijn (soms een tweede, van de jongere of minder goed gelegen wijnstokken). Daardoor raakten de wijngaarden er minder versnipperd dan in Bourgogne dat een lappendeken van perceeltjes is gebleven, voortkomend uit erfenissen, huwelijken, ruzies en andere familiale toestanden. In Bordeaux heb je één kasteel, één wijngaard, één wijn, één naam. Commercieel gezien is dat een groot voordeel: je raakt er sneller mee bekend in de wereld, en je kan er een merk mee bouwen. Dat voordeel werd nog versterkt door er een gecentraliseerde distributie aan te koppelen: de Bordelese wijndomeinen verkopen hun wijnen niet elk apart aan buitenlandse invoerders zoals in Bourgogne, maar aan grote Bordelese handelshuizen die ter plekke de wijnen van de kastelen opkopen en de wereldwijde distributie ervan verzorgen.

Als je een internationaal merk bent geworden, is dat ook een voordeel bij overnames. Vele familiale wijnkastelen in Bordeaux zijn vandaag in handen van grote multinationals, onder meer in de bank- en verzekeringssector en in de telecom. Met als gevolg een nog sterkere présence in de wereldwijde handel.

Tenslotte: bij business hoort marketing. Ook dat wordt in Bordeaux grootschalig en professioneel aangepakt, onder meer via de Union des Grands Crus de Bordeaux die jaarlijks wijnjournalisten uit de hele wereld uitnodigt om de nieuwe oogst te komen proeven, en vervolgens nog eens de wereld rondtrekt om in de markten zelf de belangrijkste wijnen van Bordeaux te presenteren. Dat doet geen enkele wijnstreek haar na. De grotere bekendheid is daar een gevolg van. 🍷

014

*Hoe nieuw
is de Nieuwe
Wereld nog?*

Het is nu al meer dan twintig jaar geleden dat de wijnen van de Nieuwe Wereld (de wijnlanden buiten Europa) op de Europese markten opdoken. De vraag is daarom terecht: kunnen we nog wel van een “nieuwe” wereld spreken? Overigens vond ik de term altijd wat kolonialistisch klinken, stammend uit de tijd toen de Europeanen nieuwe continenten ontdekten en die als hun rechtmatig gebied gingen beschouwen. Wat de wijn betreft, zagen we het omgekeerde gebeuren: de Nieuwe Wereld veroverde snel gebied in Europa. Vooral omdat zelfs de goedkopere wijnen uit zonniger landen kwamen en daarom lekker vol, rond en fruitig smaakten.

Om erkenning te krijgen in de hogere prijsklassen heeft de Nieuwe Wereld nog enige tijd moeten wachten. De wijnen uit Europa werden als fijner en eleganter beschouwd, maar het wordt steeds moeilijker om dat onderscheid vol te houden. Want al is het klimaat in de Nieuwe Wereld in het algemeen warmer, er zijn ook koelere gebieden die geschikt zijn voor het maken van fijne en elegante wijnen.

De wijncultuur in Europa is wel ouder, vandaar dat de landen die nadien met wijnbouw begonnen het etiket “nieuw” opgeplakt kregen. Maar zo “nieuw” is die wijncultuur daar eigenlijk niet.

Zo werden in Chili reeds in de zestiende eeuw wijnstokken aangeplant door de Spaanse veroveraars, gevolgd door de Fransen in de negentiende eeuw. In 1889 al won een Chileense wijn de “Grand Prix” op de wereldtentoonstelling in Parijs. Terwijl de Fransen nogal smalend doen over de Nieuwe Wereld, hebben ze er vandaag serieus geïnvesteerd in windomeinen. Ook in Argentinië trouwens, dat een even oude wijncultuur heeft. De Californische wijncultuur dateert eveneens uit de zestiende eeuw.

In Zuid-Afrika was het een Nederlander die in de zeventiende eeuw de eerste wijnstokken uit Europa meebracht: Jan van Riebeeck, de stichter van Kaapstad. Even later bereikten Franse Hugenoten Zuid-Afrika, die in het huidige Franschoek met wijnbouw begonnen. In Australië en Nieuw-Zeeland werd de wijnbouw gestart door Engelsen, die een sterke reputatie hadden op het vlak van wijnkennis en wijnhandel. In 1822 won een Australische wijn een zilveren medaille op een belangrijke wijnbeurs in Londen. En in 1855 werd op het slotdiner van de Parijse wereldtentoonstelling, in aanwezigheid van Napoleon III, een Australische wijn geschonken.

Zeker vandaag kan je de wijnwereld niet langer opdelen in Oude en Nieuwe Wereld: iedereen concurreert met iedereen, consumenten shoppen van het ene wijnland naar het andere, en wijnmakers reizen rond de aardbol zodat beide werelden ideeën en technieken van elkaar overnemen. De nieuwe opdeling is deze: wijnen die met zorg en aandacht gemaakt worden, tegenover wijnen die uit een anoniem industrieel proces komen. Daar zit het grootste verschil. 🍷

*Welke is
de belangrijkste
voorwaarde
voor goede
wijn?*

Om goede wijn te maken, heb je in de eerste plaats goede druiven nodig. Want druiven zijn de grondstof van de wijn. Een goede druif is gezond, rijp, intens en geschakeerd van smaak.

Om dat te bereiken is de wijnbouwer deels afhankelijk van het weer. De wijnstok heeft voldoende zon en water nodig, niet te veel en niet te weinig. De druiven moeten lang en langzaam kunnen rijpen, zonder beschadigd te worden door regen of hagel.

Komt het dan automatisch goed? Nee, de wijnbouwer moet ook zelf iets doen, zoals het kort snoeien van zijn wijnstokken om het aantal druiven te beperken. Waarom is dat belangrijk? Neem twee wijnstokken: aan de ene hangen vier druiventrossen, aan de andere hangen er acht. Beide wijnstokken krijgen van de natuur dezelfde voeding en energie om hun druiven te laten rijpen. Maar de ene wijnstok moet zijn energie verdelen over veel minder druiven, zodat elke druif apart rijper en intenser van smaak zal worden. De beperking van het oogstrendement is cruciaal om tot echt goede wijn te komen.

Tijdens een oogst hebben nooit alle druiven dezelfde kwaliteit. Daarom moet de wijnbouwer ervoor zorgen dat alleen de goede exemplaren in zijn pers of gistkuip terecht komen. Druiven kunnen immers beschadigd zijn (door regen of hagel, of door een hardhandige plukker), zodat ze geoxideerd raken en hun smaak vervlakt.

Een druif kan ook beschimmeld zijn, bijvoorbeeld wanneer regen en warmte gelijktijdig optreden terwijl de druiven dicht tegen elkaar aan de wijnstokken hangen.

Als beschimmelde druiven niet behandeld of verwijderd worden, dan krijg je de smaak ervan onherroepelijk in de gistkuip.

Druiven kunnen ook opgeblazen en waterig zijn, door de regen die via kleine beschadigingen in de druiven doordringt. Ze missen dan concentratie en smaak, en ook dat zal je in een wijn proeven.

Daarom selecteren goede wijndomeinen hun druiven altijd vòòr ze in de gistkuip terechtkomen. Dat gebeurt in de wijngaard en/of net vòòr ze binnenkomen in de wijnkelder.

Meestal wordt deze selectie gedaan door mensen. Ze staan naast de transportband waarop de druiven passeren op weg naar de gistkuip, speuren naar “foute” druiven, en verwijderen die manueel. Soms gebeurt dat enkel vòòr de druiven ontsteeld worden (dus als de druiven nog aan de trossen hangen), soms nog een tweede keer nà het ontstelen.

Er bestaan ook machines die dit werk vergemakkelijken, van vibrerende transportbanden (waar de kleinste onzuiverheden weggezeefd worden), tot optische trieremachines die druiven in slechte staat herkennen en door middel van geperste lucht verwijderen van de transportband.

Hoe het ook gebeurt, een goede wijnbouwer streeft er altijd naar om alleen goede druiven te gebruiken. Omdat dat de basisvoorwaarde is om finaal tot een goede wijn te komen. 🍷

016

*Was wijn
vroeger beter?*

Het syndroom van “vroeger-was-het-beter” duikt ook geregeld op onder wijnliefhebbers. Er is nogal wat nostalgie naar het verleden, naar de tijd dat wijnkastelen nog in familiale handen waren, dat wijngaarden met paard en ploeg werden bewerkt, dat er spinrag hing in wijnkelders, en van marketing nog geen sprake was.

Wijn als artisaan product heeft mensen altijd méér doen dromen dan wijn als product van een industrieel proces. En net die laatste evolutie heeft zich voltrokken.

Ook in de wijnwereld bleek wetenschappelijke en technologische vooruitgang niet te stoppen. Zelfs de meest ambachtelijke wijnfamilie stuurt vandaag wijnstalen op naar een laboratorium voor analyse. Zo loopt er niets fout in het chemische proces van druif tot wijn. Wijnmaken is voor velen een broodwinning, het verkwanselen van een oogst kan financieel een drama betekenen.

Onder wijnliefhebbers hoor je echter vaak opperen dat oenologie en technologie geleid hebben tot onpersoonlijke industriële wijnen. Maar we mogen het verleden niet idealiseren: vroeger werd in coöperaties massaal “vin de table” gemaakt, waar je hoofdpijn van kreeg.

Het is een mooie gedachte om de natuur “haar gang te laten gaan”. Maar in de wijngaard en in het wijnmaken leidt dat niet tot goede wijnen. Zo heeft de wijnstok de natuurlijke neiging om teveel druiven te produceren, waardoor die van minderwaardige kwaliteit zijn. Begeleiding van de mens is noodzakelijk, onder meer door de wijnstok te snoeien en op te binden. De wijngaard wordt ook “op natuurlijke wijze” aangetast door ziektes, schimmels en insecten. En druiven worden niet noodzakelijk “van nature” rijp: je moet de natuur soms een handje helpen, bijvoorbeeld door het vroegtijdig wegsnijden van druiventrossen, wat in het verleden taboe was. Door de vooruitgang op meteorologisch gebied zijn de weersvoorspellingen veel preciezer dan vroeger, waardoor de wijnbouwers hun oogst beter kunnen plannen, en bijvoorbeeld langer kunnen wachten tot de druiven rijp zijn, terwijl ze in het verleden uit vrees voor een weersverslechtering te vroeg aan de oogst begonnen.

Wie wil nog terug naar de tijd dat alles wat geoogst werd in de gistkuip ging? Er waren nog geen ontsaalmachines en vibrerende triertafels: al het groene materiaal en alle onzuiverheden werden meegegist. Zonder beheersing van de temperatuur tijdens de gisting. En zonder zachte, pneumatische persen.

Technologie wordt bediend door de mens: de wijnmaker kan zelf beslissen hoé en in welke mate hij er gebruik van maakt. Indien hij de voorkeur geeft aan fijne en complexe wijnen die een reflectie zijn van de natuurlijke biotoop van de wijngaard, dan houdt niets hem tegen. Meer zelfs: wetenschap en techniek kunnen hem helpen.

De overleden wijnmaker Marcel Lapierre, voortrekker van de natuurlijke wijnbouw, zei ooit: “Ik maak wijnen zoals vroeger, met de inzichten van vandaag.” 🍷

*Kan wijn
alleen van
druiven gemaakt
worden?*

Alle vruchten bevatten suiker. En dus kan van alle vruchten wijn gemaakt worden. Wijn is immers het resultaat van gisting, waarbij suikers worden omgezet in alcohol.

Maar alleen wijndruiven bevatten zoveel suiker, en dus zoveel potentiële alcohol, dat zij leiden tot de magische drank die wij wijn noemen. Alcohol is immers een drager en versterker van geuren en smaken. Met een percentage van 3 tot 6%, zoals bij appel- en perenwijn, kan je nooit de volle, intense en complexe sensatie van druivenwijn ervaren.

Vanaf 12% alcohol refereren geuren en smaken niet meer naar de “naakte vrucht”. Vandaar dat je in druivenwijn aroma's van allerhande vruchten (en van nog veel meer) kan ontdekken. Terwijl appel- en perenwijn duidelijk naar hun vrucht geuren en smaken. Precies dat veelvoud van fijne, subtiele, geschakeerde aroma's is wat druivenwijn zo complex maakt, en wijn van andere vruchten simpeler en monotoner.

En toch - zoals altijd met wijn - zijn er uitzonderingen. Met name in de wereld van de appelwijn, de cider. Vòòr ik de ciders van Eric Bordelet proefde, had ik nooit gedacht dat cider zo fijn en complex kon zijn. Bordelet was sommelier in het befaamde driesterrenrestaurant L'Arpège in Parijs. Toen zijn ouders met pensioen gingen, nam hij hun boomgaard in Normandië over: hij wilde cider maken zoals een wijnmaker. Dat begon bij de aandacht voor het terroir, het oogstrendement, het manueel oogsten, het triëren van de oogst... Ook de cider van Bordelet smaakt meer naar appel dan wijn naar druiven smaakt. Maar hij is toch complexer, met aroma's van andere witte en gele vruchten, soms licht gekonfijt of geroosterd, van brioche, hooi en Oosterse kruiden zoals kaneel. En cider mag dan minder geschikt zijn om te rijpen, ik proefde bij Bordelet ciders van tien jaar oud die nog verrassend levendig waren, en waarin zich - zoals in wijn - tertiaire aroma's (van humus en paddestoelen) hadden ontwikkeld.

En dan is er dit. In Roisin, een onooglijk Belgisch dorpje vlakbij de Franse grens, maakt de familie Boucart al sinds generaties wijn van vruchten als kweeper, rabarber, kers, aardbei, framboos en aalbes. Maar deze wijn heeft niets vandoen met de vruchtenwijn die door hobbyisten wordt gemaakt. Hier is een gediplomeerd oenoloog aan het werk, Ludovic Boucart, afgestudeerd aan de Universiteit van Bourgogne. De wijn wordt gevinifieerd als een echte druivenwijn, met een zorgvuldige selectie en zachte persing van het fruit, een fermentatie in inox gistkuipen, en een rijping op eikenhouten vaten uit Bourgogne. “Les Vins de Roisin” vind je zelfs op wijnkaarten van goede restaurants, in binnen- en buitenland.

Dus, ja: er bestaat wijn van andere vruchten dan druiven. Wie weet wordt het een nieuwe trend. 🍷

*Kan je
van druiven
voor rode wijn
witte wijn
maken?*

Normaalk maak je van blauw-zwarte druiven rode wijn, en van groen-gele druiven witte wijn. Maar eigenlijk kan je van alle druiven witte wijn maken. Want het sap van wijndruiven is zo goed als kleurloos.

Waar komt de kleur van rode wijn dan vandaan? Van de druivenschillen. Daarin zitten de pigmenten die de wijn zijn kleur geven. Door het kleurloze sap van donkere druiven samen met de schillen te laten vergisten, geven de schillen hun kleur af aan het sap. Mocht je die donkere druiven meteen persen en het sap zonder de schillen vergisten (wat bij groen-gele druiven doorgaans gebeurt), dan zou je witte wijn krijgen. Rosé wordt dan weer gemaakt door de schillen van blauw-zwarte druiven slechts een bepaalde tijd mee te vergisten, tot op het moment dat de kleur roze is, en nog niet rood.

Maar waarom zou je van donkere druiven witte wijn maken? Het voegt niets toe en je offert er je druiven voor rode wijn mee op. Vandaar dat slechts enkele wijnbouwers, die graag experimenteren, er wel eens mee uitpakken. In Champagne gebeurt het vaker, omdat er nu eenmaal geen markt is voor rode champagne. “Blanc de noirs” staat er dan op het etiket: witte wijn van “zwarte” druiven.

Rode wijn bestaat in verschillende gradaties: van lichtrood tot bijna inktzwart. Sommigen menen dat een wijn kwalitatiever is naarmate zijn kleur dieper en donkerder is. Ze zijn dan ook bereid er meer voor te betalen. Vandaar dat wijnmakers de extractie van kleur tijdens de gisting opdrijven, onder meer door een hogere gistingstemperatuur of door de schillenkoek vaker onder te dompelen in het sap (vergelijkbaar met het onderdompelen van een theezakje in heet water, wat voor meer kleurextractie zorgt). Dat is echter een gevaarlijke strategie, want druivenschillen bevatten ook tannines, bitterstoffen die bij een overdosis de wijn een bittere smaak en wrange afdronk bezorgen. Sommigen denken dat zoiets duidt op extra bewaarkracht, maar dat is niet zo: een onevenwichtige bitterheid verdwijnt niet met de tijd. Dergelijke wijnen rijpen niet harmonieus, en maken hun functie als begeleider van een maaltijd niet waar: ze overdonderen de maaltijd integendeel.

Een wijn met een flauwe, waterig-rode kleur kan dan weer duiden op onrijpe druiven, op regen tijdens de oogst of op een te hoog oogstrendement waardoor de druivenstok teveel druiven tegelijk moet “voeden” en daar niet in slaagt.

De kleur van een rode wijn moet geschakeerd zijn, dieper in het centrum, en lichter aan de randen. Zeker niet monolithisch donkerrood tot zwart waar je niet doorheen kan kijken.

De kleur moet ook schitteren als een briljant, blinken en blaken van gezondheid. Een doffe, vlakke kleur voerspelt nooit veel goeds en wijst op een wijn die ook dof en vlak zal smaken. 

*Waarom
worden drijven
ontsteeld?*

Tannines zijn stoffen die zich in de pitten en schil van de wijndruif bevinden. Ze kunnen een wrange en bittere smaak in de wijn veroorzaken, alsook vegetale aroma's die aan groene paprika doen denken. Daarom is het belangrijk dat de tannines rijp zijn, omdat ze dan aangenaam overkomen en in de wijn voor structuur, samenhang en spankracht zorgen.

Maar niet alleen in de pitten en schil bevinden zich tannines, ook in de steeltjes. Vaak smaken die tannines nog wranger en bitterder, omdat steeltjes trager en moeilijker rijpen. Dat is de reden waarom de ontsteelmachine in de wijnbouw werd uitgevonden. Op die manier vermindert het gehalte aan tannines in de wijn, waardoor hij soepeler, zachter en sneller drinkbaar wordt.

Vòòr de uitvinding van de ontsteelmachine gingen de steeltjes van de wijndruiven mee in de gistkuip. Daardoor moest men heel lang wachten tot de wijn "op dronk" was. Het gebeurde ook dat hij nooit op dronk raakte.

De moderne wijndrinker is allergisch geworden voor elke zweem van vegetaal aroma of tegendraads bitter in het glas. Hij of zij wil volrijp fruit proeven, met zo zacht mogelijke tannines. En dan is de ontsteelmachine een must.

Toch zijn er nog altijd domeinen die bewust steeltjes laten meegisten, zij het niet noodzakelijk van de hele oogst en alleen in de jaren waarin ze volledig rijp zijn.

Een van de bekendste is het wereldberoemde Domaine de la Romanée-Conti in Bourgogne. Daar vindt men dat het verfijnde bitter en de nobele vegetale toets van de steeltjes bijdragen tot de persoonlijkheid, complexiteit en bewaarkracht van hun wijn. De steeltjes worden er wel zorgvuldig geselecteerd op hun rijpheid.

In Châteauneuf-du-Pape heeft men een lange traditie in het mee vergisten van de steeltjes. Daar zijn goede redenen voor in dit warme, zelfs hete klimaat. Steeltjes slopen een deel van de alcohol op, die anders te hoog zou klimmen. Ze zorgen voor afkoeling en een betere circulatie van het gistende druivensap, wat tot meer finesse, fraîcheur en evenwicht in de wijn leidt. Ten slotte geven ze een extra aromatische complexiteit aan de wijn.

Maar sinds de wijncriticus Robert Parker deze traditionele appellatie op de Amerikaanse kaart zette, worden de druiven daar nu ook steeds vaker ontsteeld. Dat leidt tot zwoele, krachtige wijnen met een alcoholgehalte dat tot boven 15 graden kan uitstijgen.

Gelukkig is er nog het Domaine du Bois Boursan, waar vader en zoon Versino hun wijn nog op de traditionele manier maken, met steeltjes. Het resultaat is een meer verfijnde, evenwichtige wijn, die niet als een alcoholische smaakbom in je mond ontploft.

Er zijn goede redenen om druiven te ontstelen. Soms zijn er ook goede om dat niet te doen. 🍷

020

*Wat is
extractie?*

Als je een wijn drinkt, wil je een intense smaakervaring. Daarvoor moet de wijnmaker intens smakende druiven hebben. Maar vervolgens moet hij die intense smaak ook uit de druiven halen. Dat wordt “extraheren” genoemd. Samen met de smaak wordt ook pigment aan de druiven onttrokken. Extractie is dus het proces waarbij je tijdens de gisting kleur en smaak aan de druiven onttrekt.

Vergelijk het met een theezakje in water. De inhoud van het zakje wordt “geëxtraheerd”: smaak- en kleurstoffen van de theebladeren worden overgebracht naar het water dat daardoor kleur en smaak krijgt. Iets gelijkaardigs gebeurt bij het maken van rode wijn: vruchtvlies, schillen en pitten komen in de gistkuip terecht bij het sap, en geven hun kleur en smaak af aan dit sap. (Bij witte wijn worden de druiven meteen geperst zodat alleen het sap verder gist, al voorzien steeds meer wijnmakers toch een periode van inweking van de vaste druivenmaterie in het sap, precies om smaak te extraheren.)

Extractie is een delicaat proces, de wijnmaker moet voorzichtig te werk gaan. Je kan immers ook te hard extraheren, zodat er ongewenste (vooral bittere) smaken en te veel kleur in het sap terecht komen.

Het voorbeeld van het theezakje maakt dit opnieuw duidelijker. Wat gebeurt er als je een theezakje te lang in het water laat liggen? De thee wordt bitter. Omdat de inhoud te lang “geëxtraheerd” werd. Deze overextractie is niet meer goed te maken. Als de wijnmaker de vaste materie van vruchtvlies, schillen en pitten te lang extraheert, kan hij ook bitterheid in de wijn krijgen, die hij er nadien niet meer uitkrijgt.

Ook de frequentie en kracht waarmee geëxtraheerd wordt, zijn van belang. Als je een theezakje vaak op en neer in het water dompelt, en als je het zakje extra uitperst, dreigt opnieuw het gevaar van overextractie, waardoor je thee niet meer lekker is. Met wijn is het net zo. De wijnmaker dompelt de vaste materie van de druiven regelmatig onder in het sap, met de bedoeling meer kleur en smaak in de wijn te krijgen. Maar hij mag daarmee niet overdrijven.

De temperatuur speelt ook een rol. Als je een theezakje in koud of heet water onderdompelt, voltrekt de extractie zich trager of sneller. Wijnmakers die meer extractie willen, kunnen de temperatuur van het gistende sap verhogen.

Ten slotte moet de wijnmaker rekening houden met de rijpheid van de druiven. Minder rijpe druiven moeten voorzichtiger geëxtraheerd worden, omdat ze meer zuren en bitterstoffen bevatten.

Sommige wijnmakers willen indruk maken met doorgedreven extractie, zodat ze een inktzwarte wijn met een krachtige smaaksensatie kunnen aanbieden. Maar je kan er zelden enkele glazen van drinken, ze passen niet bij een maaltijd, en rijpen niet harmonieus in de fles. Een intense smaak mag dan belangrijk zijn, het is minstens even belangrijk dat het evenwicht in een wijn bewaard blijft. 🍷

*Waarom
rijpt wijn
in eikenhouten
vaten?*

Om wijn te laten rusten en rijpen na de gisting, is er nog altijd geen beter recipiënt gevonden dan een eikenhouten vat. Eikenhout is immers een materie die zuurstofuitwisseling toelaat via microporiën, en toch waterdicht is. Die uitwisseling van zuurstof is net voldoende om de wijn zachter, homogener en stabiel te maken, zonder dat hij oxideert.

Eikenhout geeft ook nobele houttannines af (vergelijkbaar met de tannines in de schillen en pitten van de druif), die de wijn structuur en bewaarkracht geven. Daarnaast zorgen aromatische stoffen voor een aangename romigheid die aan vanille doet denken. Geroosterde en gekarameliseerde aroma's kunnen ook voorkomen, afkomstig van het "branden" van het vat (om de planken te kunnen buigen).

In nieuw eikenhout zijn die tannines en aroma's nadrukkelijk aanwezig, waardoor ze de smaak van de wijn kunnen domineren. Vooral wijn van matig rijpe druiven die niet over een voldoende rijke fruitmaterie beschikt, kan de invloed van nieuw hout moeilijk "verteren". De wijn gaat daardoor letterlijk naar hout ruiken en smaken. Daarom kiezen wijnmakers er meestal voor om niet alle wijn op vaten van nieuw hout te laten rijpen. Een gedeelte van de productie wordt ondergebracht in vaten die al één of tweemaal gebruikt werden, waardoor ze een belangrijk deel van hun tannines en aroma's reeds afgegeven hebben.

Om de houtinvloed nog sterker te beperken zijn er wijnmakers die voor grote foeders opteren (in plaats van de kleine vaten van 225 en 228 liter die in respectievelijk Bordeaux en Bourgogne gebruikelijk zijn). In dat geval is er proportioneel minder hout ten opzichte van de hoeveelheid wijn, waardoor de wijn minder door hout beïnvloed wordt. Bovendien zijn zulke foeders door hun omvang moeilijk te verplaatsen, zodat ze sowieso vele jaren na elkaar gebruikt worden, en dus hun tannines en aroma's kwijt zijn. Met foeders zoekt de wijnmaker de heilzame effecten van de zuurstofuitwisseling, zonder houtinvloed.

Moet het per se eikenhout zijn? Er zijn al experimenten gebeurd met andere houtsoorten, maar niets blijkt het nobele eikenhout te overtreffen.

Soms wil men de invloed van een houten vat nabootsen door houtstaven of houtchips in de wijn te leggen. Dat is goedkoper, maar levert meestal geen goed resultaat op. Er is nu een trend naar wijnen die helemaal geen houtinvloed hebben. De term "unwooded" op een etiket is zelfs een verkoopargument geworden, veelal voor wijnen die op snelle consumptie mikken en sowieso niet gebaat waren met een verblijf op hout. 🍷

*Waarom
zijn amforen
terug in de mode
voor wijn?*

Alles komt terug, ook in de wijnwereld. Net nu de wijntechnologie spectaculaire vooruitgang heeft gemaakt, grijpt een groeiend aantal wijnbouwers terug naar een eeuwenoud recipiënt om wijn in te vergisten en te laten rijpen: amforen van gebakken aarde. Reeds vòòr onze jaartelling werden die gebruikt in het antieke Griekenland, zowel voor de gisting, de rijping als het vervoer en de bewaring van wijn. Pas in de eerste eeuw na Christus zouden Romeinse wijnhandelaren houten tonnen introduceren.

De meeste amforen hadden een inhoud van 25 tot 30 liter, en een vorm die onderaan puntig was en naar boven toe breder uitliep. Daardoor konden ze niet rechtop blijven staan. In wijnkelders werden ze tegen elkaar gezet, zodat ze elkaar in evenwicht hielden. Er werden twee handvaten aan bevestigd, zodat ze aan twee zijden gedragen konden worden. Zelfs een lege amfoor was te zwaar voor één man.

De meeste wijn werd over zee vervoerd, een gevaarlijk avontuur: duizenden amforen liggen op de zeebodem, afkomstig van scheepswrakken. Maar ook op het Europese vasteland werden resten van vele duizenden amforen teruggevonden, vooral in Italië.

Dat is misschien de verklaring waarom precies in dit land de trend is begonnen om opnieuw amforen te gebruiken. Een aantal wijnbouwers vond dat de technologie de uniformisering en vervlakking van wijnen in de hand heeft gewerkt. Zij wilden terugkeren naar het verleden om de “ziel van het wijnmaken” te herontdekken.

Dat ging niet zonder slag of stoot. Wie bezit immers nog de kunde om amforen te vervaardigen? In Georgië, zoals Griekenland een van de bakermatten van onze wijncultuur, bleken nog altijd amforenmakers te bestaan. Maar die amforen moesten nadien nog vervoerd worden. Zelden kwamen ze alle onbeschadigd aan. Daarna moesten ze nog ingegraven worden in de grond, voor de stabiliteit, de veiligheid en het behoud van de temperatuur. Waarom toch al die moeite?

Wijnmakers die met amforen werken, willen terug naar de pure smaak van wijn. Daarvoor is een recipiënt nodig dat een gedoseerde zuurstofuitwisseling mogelijk maakt, zodat de wijn versoepelt en homogener wordt, maar zonder toegevoegde smaak. Gebakken aarde biedt die mogelijkheid, in tegenstelling tot houten vaten die houtsmak afeven. Ik kreeg al de gelegenheid om dezelfde wijn, op eikenhout en in amforen, te proeven en te vergelijken. En inderdaad: amforenwijn is doorgaans fijner, puurder en preciezer gedefinieerd, terwijl wijn op eikenhout voller en romiger is. Om het in modetermen te vertalen: een natuurlijke schoonheid versus een gemaquilleerd exemplaar. 🍷

*Beïnvloedt
het wijnvat
de smaak
van de wijn?*

Wijnen uit het goedkopere segment worden doorgaans snel gebotteld. Wijnen uit een duurdere categorie rijpen eerst in vaten van eikenhout, meestal 1 tot 2 jaar.

Eikenhout is in staat om de wijn te laten ademen doorheen microporiën, terwijl het toch waterdicht is. Net dat gedoseerde contact met zuurstof doet wijn verbeteren en maakt hem bestand tegen veroudering. De smaken versmelten, de textuur wordt zachter en romiger, en er worden houttannines toegevoegd die het bewaarpotentieel van de wijn versterken.

Het Franse eikenhout wordt beschouwd als het beste ter wereld. Goedkoper is Amerikaans eikenhout, dat de wijn beïnvloedt met zoetere aroma's. Er is ook Oost-Europees eikenhout.

Deze vaten worden gemaakt van houten planken die gebogen worden met behulp van vuur. Sommige worden daarbij krachtiger gebrand dan andere, wat meer gebrande aroma's van koffie en karamel overdraagt op de wijn. Afhankelijk van de smaak die de wijnmaker in zijn wijn wil, vraagt hij dus meer of minder gebrande vaten.

Een andere keuze is deze tussen nieuwe vaten of vaten waarin reeds één of meerdere keren wijn gerijpt heeft. De krachtigste houtinvloed (vanille, kruidigheid, tannines) komt van nieuwe vaten. Daarom laten sommige wijnmakers een deel van hun productie op gebruikte vaten rijpen, zodat de houtinvloed beperkt wordt. Hoe rijper de druiven zijn en hoe voller de wijn is, hoe meer hij in staat is om houtinvloed te verwerken. In rijpe jaren zal de wijnmaker dus meer nieuw hout kunnen inzetten, terwijl hij in jaren met minder rijpe druiven eerder aan gebruikte vaten zal denken.

De wijnmaker kan ook kiezen voor foeders. Dat zijn vaten die beduidend groter zijn dan de "barriques" van 225 liter, bekend van Bordeaux, of de "pièces" van 228 liter, bekend van Bourgogne. Ze kunnen 50 tot 300 hectoliter bevatten. Er zijn ook tussenformaten, zoals de demi-muid van 600 liter.

Die keuze zal het eindresultaat ook beïnvloeden, omdat in grotere foeders meer wijn in contact is met minder hout. De houtinvloed zal dus minder krachtig zijn. Dat is net de reden waarom sommige domeinen deze foeders verkiezen: zij zoeken de heilzame effecten van de zuurstofuitwisseling via de houtporiën, zonder daarbij de aroma's en tannines van hout over te dragen op de wijn. Foeders zijn door hun omvang bovendien moeilijk te verplaatsen, zodat ze tientallen jaren na elkaar gebruikt worden, waardoor het hout uiteindelijk al zijn aroma's en tannines heeft verloren. Het resultaat is een wijn die zachter, natuurlijker en authentieker smaakt, zonder aan bewaarkracht in te boeten.

De wijnmaker moet er wel voor zorgen dat hij zijn gebruikte foeders goed onderhoudt, wat trouwens evengoed geldt voor kleinere vaten. Hout is een potentiële broeihaard van schimmels en bacteriën. En de aroma's van vuil hout zijn wel het laatste wat u in uw wijn wil. 🍷

024

Hoe wordt zoete wijn gemaakt?

Er is niet één manier om zoete wijn te maken, er zijn er verschillende. De bekendste manier is deze die toegepast wordt in onder meer Sauternes in Frankrijk. Door een samenspel van natuurlijke factoren worden de druiven daar aangetast door een schimmel die echter positieve gevolgen heeft. Vandaar de naam “pourriture noble” (edelrot). Deze schimmel droogt de druiven uit, waardoor hun sap zeer geconcentreerd en rijk aan suiker wordt. Als je zulke druiven, die bijna rozijnen zijn geworden, laat gisten, moet er zoveel suiker omgezet worden in alcohol, dat de gistcellen dit niet aankunnen. De gisting stopt dan vòòr alle suikers omgezet zijn in alcohol. Zo blijft er restsuiker achter in de wijn, wat de zoete smaak verklaart.

Soms wordt het stopzetten van de gisting geholpen door het toevoegen van sulfiet, of door de afkoeling van het gistende sap.

In streken waar geen edelrot voorkomt (of niet altijd), zijn er andere manieren om de concentratie van suiker in de druiven te verhogen. Zo kan je de druiven langer aan de wijnstok laten hangen, zodat ze overrijp worden (en soms door edelrot worden aangetast). In Frankrijk (onder meer in de Elzas) spreekt men dan van “vendanges tardives”, in Angelsaksische landen van “late harvest”. Beide termen betekenen letterlijk “late oogst”. In Duitsland noemt men deze wijnen “Beerenauslese” (uitgezochte druiven) of “Troockenbeerenauslese” (uitgezochte uitgedroogde druiven).

Soms laat men de druiven zelfs hangen tot ze bevroren in de winter. Dat verhoogt nog de concentratie van zoet (en van zuur) in de druiven. En omdat de druiven bevroren zijn, kan alleen het niet-bevroren zoete concentraat geperst worden. In Duitsland heet deze wijn “Eiswein”, in Canada “icewine”. Soms wordt de oogst kunstmatig bevroren en dan geperst, een controversiële techniek die “cryo-extractie” wordt genoemd.

Druiven kan je ook op de wijnstok laten uitdrogen door de toevoer van sap naar de druiven te onderbreken. Je kan ook de druiven oogsten en ze pas nadien laten drogen.

Dat gebeurt op matten, aan draden of in speciale droogkamers. Voorbeelden van zoete wijnen die op deze manier gemaakt worden zijn de “vin de paille” in de Franse Jura (waarbij “paille” verwijst naar de matten van stro waarop de druiven drogen), “Strohwein” in Oostenrijk, “recioto” in Veneto en “vin santo” in Toscane.

Zoete wijn kan je ook bekomen door tijdens de gisting alcohol aan het gistende sap toe te voegen. Zo valt de gisting stil en blijft er onvergiste restsuiker achter in de wijn. Op die manier heb je een “versterkte wijn”, die naaste een zoete smaak ook een hogere alcoholgraad heeft. De “vin doux naturels” uit het Franse zuiden worden volgens deze methode gemaakt. Ook Portugese port en madeira, en Spaanse zoete sherry, horen in deze categorie thuis. 🍷

025

*Wat zijn
vliegende
wijnmakers?*

De term is een letterlijke vertaling uit het Engels (flying winemakers), en dat is geen toeval: het fenomeen is ontstaan in Australië, en nadien overgewaaid naar de rest van de wereld. Het gaat om oenologen die van wijndomein naar wijndomein reizen om de eigenaars te adviseren bij het werk in de wijngaard, het oogsten van de druiven en het maken van de wijn. Noem ze gerust de consultants van de wijnbusiness. Heel wat domeinen kunnen of willen immers geen fulltime oenoloog betalen. Anderen rekenen erop dat een oenoloog met een grote naam hen commercieel succes zal opleveren. Want vele van die vliegende wijnmakers beweren het recept te hebben om succeswijn te maken.

Om dit fenomeen te begrijpen, moet je weten dat in de Nieuwe Wereld - waar het allemaal begonnen is - de wijnsector heel anders georganiseerd is dan wat we kennen uit de romantische wijnliteratuur. In plaats van kleine wijndomeinen waar de *pater familias* alles zelf doet, hebben we daar veel vaker te maken met ambitieuze wijnondernemers die grote wijnfabrieken oprichten en runnen. Hier zijn geen “wijnbouwers” meer aan het werk, wel managers die elk verantwoordelijk zijn voor een bepaalde fase in het productieproces. Omdat zij zich in zo’n groot bedrijf met heel wat organisatorische en logistieke taken bezighouden, wordt er - net zoals grote bedrijven in andere sectoren dat doen - een consultant ingehuurd, iemand die op cruciale momenten langskomt om het proces van wijndruif tot wijnfles mee te begeleiden en te sturen. Sommige van die oenologen zijn internationale vedetten geworden, omdat zij verantwoordelijk geacht worden voor wijnen die het commercieel zeer goed doen.

De bekendste is ongetwijfeld de Fransman Michel Rolland die ongeveer 200 domeinen in de hele wereld adviseert. Drukbezette consultants als hij beperken zich tot het schrijven van een soort handleiding: welke druiven je waar moet planten, wanneer je moet oogsten, hoe lang de gisting best duurt, welke gisten je moet gebruiken, welke vaten je moet kopen, hoe lang de wijn in de vaten moet rijpen, hoe vaak je de wijn moet oversteken naar schone vaten, wanneer je moet filteren en bottelen, enzovoort. In vele gevallen komt de consultant maar één keer per jaar langs, om de finale “blend” te maken: de definitieve mengeling van de wijnen van de verschillende druivenrassen en vaten.

Elke oenoloog heeft zo zijn eigen “recept”. Wie erin slaagt een wijnstijl te creëren die commercieel aanslaat, wordt snel bekend in de wijnwereld en kan meer contracten in de wacht slepen. Want wijndomeinen streven lang niet altijd naar de best mogelijke wijn, wel naar een wijn waarvan ze er zoveel mogelijk kunnen verkopen tegen een zo hoog mogelijke prijs. Uiteindelijk is wijn niet alleen poëzie, het is ook business. 🍷

*Maken vrouwen
betere wijn
dan mannen?*

Of een wijn beter is dan een andere, daarover kan eindeloos gediscussieerd worden. En hoe meer kenners rond de tafel, hoe langer de debatten duren. Laten we het er voorlopig op houden dat vrouwen *andere* wijn maken dan mannen. Niet zozeer omdat ze over andere competenties zouden beschikken, maar omdat ze karakterieel anders zijn.

Heeft het karakter van de wijnmaker dan een invloed op de wijn? Wetenschappelijk kan ik het niet bewijzen, maar ik heb het al heel vaak ervaren. Tijdens mijn wijnreizen maak ik er een sport van om het karakter van de wijnmaker in te schatten, en aan de hand daarvan de aard en stijl van de wijn te voorspellen. Meestal klopt het. Een discreet karakter maakt subtiele wijnen, een flamboyant persoon zal eerder vurige wijnen afleveren. Iemand die eigzinnig is, wil je iets laten proeven dat je nog nooit geproefd hebt. En de wijnen van een koppige, stugge wijnbouwer zullen vaak diezelfde eigenschappen vertonen. Over arrogante opscheppers kan ik kort zijn: daar heb ik nog nooit een goede wijn van gedronken. Karakterieel zijn zij niet in staat om een product te maken dat hun eigen persoon in de schaduw stelt.

Het hoeft dus niet te verbazen dat vrouwen doorgaans wijnen maken die je als “vrouwelijk” kan bestempelen. Wijnen die dus eerder op finesse en elegantie mikken, dan op kracht en concentratie.

Toen ik de wereldbekende Engelse wijnschrijfster Jancis Robinson interviewde, zei ze me: “Mannen hebben het veel moeilijker, van vrouwen verwacht niemand iets. Mannen moeten altijd de juiste wijn kiezen en hem van de juiste commentaar voorzien. Dat veroorzaakt competitiegeest. Vrouwen gaan relaxter om met wijn.”

Die behoefte om zich te bewijzen kan je doortrekken naar het wijnmaken. En leidt zelden tot betere wijn, integendeel. Wie zich forceert om een Topwijn te maken, zal de wijn zelf ook forceren. Bijvoorbeeld door te overdrijven in het concentreren van de wijn, of in het extraheren van kleur en smaak tot de wijn zwart en bitter wordt.

Overdrijving is net het tegenovergestelde van wat je in het wijnmaken moet doen: streven naar dosering en evenwicht. Zou een vrouw daar karakterieel beter toe in staat zijn?

Elke wijnmaker is natuurlijk ook afhankelijk van de natuurlijke omgeving waarin hij of zij werkt: het klimaat, de zon, de regen, de bodem, ... Want welk karakter of geslacht je ook mag hebben, de natuur heeft in de wijnbouw het laatste woord. Al schijnen vrouwen beter in staat te zijn om zich daarbij neer te leggen en aan te passen. Het zal geen toeval zijn dat “natuur” een vrouwelijk woord is. 🍷

*Is een
wijdomein
in ons land
leefbaar?*

Sinds België in 1997 door de Europese Unie officieel erkend werd als wijnproducerend land, is de professionalisering van onze wijnbouw snel vooruitgegaan.

Nochtans heeft ons land, ondanks de klimaatopwarming, weinig troeven voor wijnbouw. Maar toch wordt hier degelijke tot goede wijn gemaakt, dank zij gepassioneerde wijnliefhebbers. Maar de meesten kunnen er niet van leven en houden er een neven- of hoofdberoep op na.

Jonas De Maere, een jonge econoom die samen met zijn broer de webshop *belgianwines.com* oprichtte, heeft uitgerekend dat een wijndomein in ons land minimum 7 à 8 hectare groot moet zijn opdat een gezin ervan kan leven. Zonder evenwel rekening te houden met tegenvallende oogstjaren (zoals in 2012 en 2013 waarin sommige domeinen slechts 30 tot 40% van het potentiële volume konden produceren). Voor een Belgisch domein is het ook noodzakelijk om wijnen zo rechtstreeks mogelijk aan de consument aan te bieden, zodat er geen deel van de winst naar de tussenhandel gaat. Vandaar dat het wijntoerisme, waarin de wijnliefhebber zelf naar het domein komt, zo belangrijk is.

De pionier van de voltijdse wijnbouw in ons land is een Nederlander, Jaap Van Rennes, een zakenman die in Haspengouw het kasteel Genoels-Elderen kocht en nu 22 hectare wijngaard heeft. De vraag vanuit België overtreft vandaag het aanbod, zijn wijnen staan op de wijnkaart van ruim 400 restaurants. Met zijn dochter Joyce, die nu de wijnen maakt, is de opvolging verzekerd.

Eveneens in Limburg, vlakbij Maaseik, schakelde Karel Henckens van de fruitteelt over op wijnbouw, zijn domein Aldeneyck staat in ons land mee aan de top.

In West-Vlaanderen is het domein Entre-Deux-Monts met 9 hectaren wijngaard eveneens economisch leefbaar. Het werd opgericht door wijn- en bierhandelaar Yves Bacquaert en wordt nu gerund door zijn zoon Martin, van opleiding bio-ingenieur.

Schuimwijn is het succesnummer in ons land. Paul Vleminckx van het domein Chardonnay Meerdael in Oud-Heverlee pakte het van bij het begin professioneel aan. Hij had zijn familiebedrijf in mosterd en mayonaise verkocht, ging oenologie studeren in Champagne en doet alles zoals in de Champagnestreek.

In Wallonië heeft wijnhandelaar Raymond Leroy zijn reputatie gevestigd met zijn “Clos des Agaises”. Deze oenoloog studeerde af aan de wijnschool van Montpellier en ontdekte in zijn geboortestreek rond Binche een ondergrond van krijt, zoals in Champagne. En enkele jaren geleden investeerden twee zakenfamilies in het wijndomein Oud Conynsberg in Boechout.

Allemaal signalen dat men in ons land wel degelijk gelooft in het commerciële potentieel van Belgische wijn. En dus in de economische leefbaarheid. 🍷

*Kan je tegen
een wijnbouwer
zeggen dat je
zijn wijn
niet goed vindt?*

Nooit - ik herhaal: nooit - zeg je tegen een wijnbouwer dat je zijn wijn niet goed vindt. Zelfs niet als hij beweert “een eerlijk oordeel” te verlangen. Of als hij zegt “een standpunt van buitenaf” op prijs te stellen omdat hij er “met zijn neus te dicht op zit”. Of als hij aandringt op “kritiek” omdat dit hem zou helpen.

Dat blijkt allemaal praat voor de vaak te zijn op het ogenblik dat je je kritiek effectief formuleert: zijn gezicht betreft, zijn toon verandert, en plots heeft hij niet langer zin om je nog meer wijnen te laten proeven. Hoe kan het ook anders? Je hebt hem net gezegd dat zijn kind lelijk is. Een wijnbouwer wil alleen horen dat zijn wijn fantastisch is.

Luister. Deze man (of vrouw) heeft een jaar lang in zijn wijngaard gezwoged: wijnstokken gesnoeid in de bittere koude, grond omgeploegd, onkruid verwijderd, gevochten tegen ziektes en schimmels, overvloedige bladeren druiventrossen weggeknipt, wakker gelegen omdat er stormweer op komst was, massa's druiven geplukt met de hand, druiven geselecteerd, de gisting elke dag in het oog gehouden en ingegrepen als het nodig was, geïnvesteerd in houten vaten om de wijn nog minstens een jaar te laten rijpen, die wijn regelmatig overgeheveld naar andere vaten, de wijnen gebotteld en de flessen van etiketten voorzien. En als je dan eindelijk het resultaat laat proeven aan iemand die - zonnebril op de neus - even langs komt, dan zegt die: ik vind er maar niks aan. Nee hoor, zoiets zeg je nooit tegen een wijnbouwer.

Het is al zo moeilijk als je bij vrienden op bezoek bent, en als die je vragen wat je van de wijn vindt. Nochtans zijn vrienden mensen waartegen je al eens iets meer mag zeggen. Ze zijn ook niet zo emotioneel verbonden met de wijn: ze hebben hem niet zelf gemaakt. Maar zelfs als je tegen hen zou zeggen dat de wijn je niet bevalt, trap je op hun ziel. Wie wijn op tafel zet, verwacht hiervoor geprezen te worden. Kritiek op de wijn is zoveel als zeggen: je ontvangt je gasten slecht.

Moet je dan staalhard liegen tegen een wijnbouwer? Er zijn altijd elegante uitwegen. Als je in een wijnkelder proeft, kan je wijzen op de omgevingstemperatuur waardoor de wonderbaarlijk geschakeerde aroma's van de wijn niet volledig tot ontplooiing komen. “Een wijn met potentieel” is eveneens een dankbare uitspraak: je verschuift je oordeel handig naar de toekomst die uiteraard glorieus zal zijn.

Wat je zeker niet moet doen, is wat mij overkwam toen ik met vrienden bij een wijnbouwer ging proeven. “Bah!” liet een van hen zich ontvallen bij het eerste proefglas. Mijn hoofd kreeg de kleur van de wijn, en ik wilde toen maar één ding: zo snel mogelijk buiten geraken, en nooit, nooit meer terugkomen.

Nee, nooit zeg je tegen een wijnbouwer dat zijn wijn niet goed is. 🍷

*Hoe kies je
wijn uit dat
enorme aanbod?*

“Een muur van wijn”, zo las ik ooit in een marktstudie over hoe consumenten aankijken tegen het wijnaanbod in supermarkten. Ze raken er niet wijs uit: teveel flessen en te weinig informatie. Vandaar dat mensen zo vaak dezelfde wijnen kopen. Eens ze er enkele gevonden hebben die aan hun smaak voldoen, willen ze niet het risico lopen hun geld te spenderen aan een nieuwe ontdekking die hen niet bevalt. En dat is jammer, want op die manier profiteren ze niet van de grote verscheidenheid in de wijnwereld. Vandaar dat onderstaande tips nuttig kunnen zijn.

Of je nu in een supermarkt bent of in een wijnwinkel, bij een invoerder of in een restaurant: maak eerst voor jezelf uit hoeveel geld je maximaal aan een wijn wil spenderen. En hou je daaraan. Bekijk de flessen niet meer die duurder zijn: het kan alleen maar frustreren. En wijn moet tot geluk leiden, niet tot frustratie. Kan je zo'n prijslimiet ook meedelen aan een handelaar of sommelier aan wie je advies vraagt? Natuurlijk: zij hebben niets liever. Het maakt de zaken duidelijker, en stelt hen in staat je beter te helpen.

Nuttig is ook op te schrijven welke wijnen je in het verleden al bevallen zijn, vooral de streek, het druivenras (of druivenrassen) en de jaargang. Zo heb je een aanknopingspunt als je een andere wijn wil proberen. Als die uit dezelfde streek komt en in hetzelfde jaar van dezelfde druif (of druiven) gemaakt werd, dan is de kans groot dat hij in een vergelijkbaar smaakregister zit. Toch zal hij enigszins verschillen van de wijn die je al kent, omdat hij op een andere plek door een andere wijnbouwer werd gemaakt: zo leer je iets over het belang van terroir en menselijke interventie. En natuurlijk kan het gebeuren dat die wijn je niet bevalt. Maar dat risico loop je ook als een wijn die je goed kent, van jaargang verandert. Want een ander jaar, met andere weersomstandigheden, kan een groot verschil maken.

Nog een tip: indien de geografische herkomst van een wijn je niets zegt, probeer dan de smaakstijl van de wijn te achterhalen (gelukkig zijn er steeds meer catalogi en wijnkaarten die daarover informatie geven). Een goede leidraad is de vraag waar je op vakantie de meeste kans op zon hebt: ten zuiden van Lyon (eerder dan ten noorden ervan), aan de Middellandse Zee (eerder dan aan de Atlantische Oceaan), in landen als Spanje, Italië en Griekenland (eerder dan België, Duitsland en Oostenrijk). Welnu, dat zijn de gebieden waar ook de druiven de meeste kans op zon hebben, waardoor de wijnen er voller en ronder zijn, met meer alcohol en minder zuren. Wijnen uit koelere gebieden zijn vaak lichter, fijner en frisser, met minder alcohol en meer zuren. Als je al weet onder welke van die twee stijlen een wijn thuishoort, dan ben je al een grote stap verder. Laat de subtiele terroirverschillen voorlopig maar aan de kenners over. 🍷

*Hoe komt
de prijs van
een wijn tot stand?*

Je zou kunnen zeggen: tel alle kosten van je wijndomein op, en deel ze door het aantal wijnflessen dat je produceert. Zo krijg je de prijs per fles die je de consument moet aanrekenen om minstens uit de kosten te geraken. Maar zo eenvoudig is het niet. Een wijndomein bevindt zich in een economische markt met vele concurrenten. De prijs die het kan vragen, hangt ook af van andere factoren: de economische situatie, de prijs die andere domeinen vragen, de bereidheid van consumenten om die prijs te betalen. Tenslotte is er die onvatbare maar o zo krachtige factor: de naam en faam van het domein.

Maar laten we beginnen bij de kosten. Die verschillen sterk van domein tot domein. Het ene domein wil een topwijn maken, het andere mikt op een wijn voor de massa. De topwijn zal duurder zijn omdat het domein kiest voor een lage opbrengst in de wijngaard, voor handmatige druivenpluk, voor een investering in een state-of-the-art wijnkelder, voor een rijping van één à twee jaar in eikenhouten vaten.

Dat kost allemaal geld en wordt doorgerekend in de prijs. Maar zo rechtstreeks is die relatie tussen kwaliteit en prijs niet. Want er is een grens aan de kosten die je kan maken om een topwijn te produceren. En toch kan de prijs blijven stijgen. Omdat de vraag zo groot is.

Die vraag wordt beïnvloed door het imago van de wijnstreek en van het domein. Zo maakte het magazine *La Revue du Vin de France* ooit een berekening van de kostprijs van een fles Château Cheval Blanc: 53,4 euro. De verkoopprijs was 220 euro: maal vier dus. Een domein in de laaggequoteerde appellatie Entre-Deux-Mers maakte een wijn voor 2 euro en kon die voor slechts 2,74 euro verkopen.

Waar komt dat imago van wijnstreken en -domeinen vandaan? Het wordt opgebouwd doorheen de tijd, met een goed product en goede marketing. Daarom wordt in de wijnwereld zo vaak verwezen naar het roemrijke verleden. Maar kwaliteit in het verleden betekent niet noodzakelijk dat die kwaliteit er nog altijd is. Nieuwe domeinen uit nieuwe streken zijn misschien even goed of zelfs beter geworden. Maar een imago overleeft meestal een veranderde realiteit.

La Revue du Vin de France organiseerde een blinddegustatie van bordeauxwijnen uit 1999 met professionele proevers. Er werd hen gevraagd een prijs op elke wijn te kleven zonder het etiket te zien. De resultaten waren verbijsterend. Een fles van het beroemde Château Cheval Blanc die 220 euro kostte, werd 35 euro waard gevonden. Voor een andere grote naam, Lafite-Rothschild, wilden de proevers 23 euro betalen: hij kostte 191 euro. Ook het omgekeerde kwam voor: Château Sociando-Mallet, een “gewone” Haut-Médoc, vonden de proevers 45 euro waard, en kostte 33 euro.

Een bekend gezegde uit de economische wetenschap luidt: “Prijs is wat een idioot wil betalen”. Dat geldt zeker ook voor de wijnmarkt. 🍷

*Waarom is wijn
zo goedkoop
in de supermarkt?*

De eerste reden is dat die wijnen zeer goedkoop aangekocht worden. Vaak bij grote industriële wijnbedrijven die wijn produceren zoals pils en frisdrank. Supermarkten hebben immers grote hoeveelheden nodig, omdat ze dezelfde wijn in al hun verkooppunten willen aanbieden. Liefst tegen prijzen onder 5 euro, want die wijnen worden veruit het meest gekocht.

Alleen bedrijven die op industriële schaal werken, kunnen aan die voorwaarden voldoen. Ze kunnen zelfs bulkwijn leveren die minder dan 1 euro per liter kost. Ze zijn ook bereid om samen met inkopers van supermarkten het smaakprofiel van de wijn af te stemmen op het smaakprofiel van de klanten, zoals dat in marktonderzoek werd vastgesteld. Nadien wordt er een aantrekkelijke naam en dito etiket voor die wijn ontwikkeld. Heel wat wijnen met poëtische etiketten en lyrische beschrijvingen zijn dus niet méér dan een mooi verpakte industriële wijn, die er beter en duurder uitziet dan hij in werkelijkheid is. Waardoor de klant de indruk heeft dat hij een koopje doet.

Toch worden soms ook wijnen uit bekende appellaties tegen een verrassend lage prijs aangeboden. Dat heeft dan weer te maken met “package deals” die supermarktketens afsluiten: zij beloven een grote voorraad goedkope wijn af te nemen, op voorwaarde dat een bekende naam tegen een zeer lage prijs in het pakket zit. Voor de supermarkt is dat belangrijk om klanten te lokken. Terwijl wijnleveranciers ermee instemmen, omdat ze zo van hun grote hoeveelheden goedkope wijn afgeraken.

Dat betekent niet dat die “grote naam” automatisch een goede wijn is. De kwaliteit van heel wat wijnen uit beroemde appellaties wordt overschat. Meestal krijgen appellaties een grote reputatie door één of enkele topdomeinen. Maar er zijn altijd domeinen uit diezelfde appellatie, die gewoon meesurfen op dat succes, zonder dezelfde kwaliteit na te streven.

Tenslotte hebben supermarkten ook veel macht, waardoor ze zware druk kunnen uitoefenen op de prijzen. Driekwart van de wijnconsumptie loopt via hun kanaal, en heel wat grote wijnproducenten zijn daar afhankelijk van. Dat zet de poort open voor machtsmisbruik.

De baas van de verkoopafdeling van een groot wijnbedrijf vertelde mij ooit het verhaal van een jonge verkoper die er na veel moeite in geslaagd was om een afspraak met de wijninkoper van een supermarktketen te bemachtigen. Eerst liet die de jonge verkoper een uur wachten. Dan werd hij binnengelaten, maar de inkoper was aan het schrijven en keek niet op. Zonder zijn bezoeker één blik te gunnen, zei hij: “Ik ben uw prijs aan het maken.” De jonge verkoper probeerde de inkoper duidelijk te maken dat hij een prijslijst bij zich had. Waarop die zei, nog altijd zonder zijn bezoeker aan te kijken: “Je weet waar de deur is.”

Zo weet je waar die lage prijzen soms vandaan komen. 🍷

032

*Zijn topwijnen
hun prijs waard?*

Vroeger dacht ik dat producenten van wijn even grote wijnliefhebbers waren als ikzelf. Bijgevolg ging ik ervan uit dat al hun handelingen ingegeven waren door de passie voor wijn. En dat, naarmate de wijnen in hun assortiment duurder werden, daar ook een overeenkomstige kwaliteit tegenover stond.

Vandaag weet ik wel beter. Prijs en kwaliteit zijn in de wijnwereld niet recht evenredig.

Producenten vragen de prijs die mensen bereid zijn te betalen. Is dat te veel in verhouding tot de kwaliteit, dan is er niemand die daar - uit passie voor de wijn - om treurt.

Net zoals in elke economische sector, speelt in wijn de wet van vraag en aanbod. Als het publiek tuk blijkt te zijn op alsmaar duurder en schaarsere wijnen, dan wordt daar aan de aanbodzijde op ingespeeld. Vandaar het wereldwijde opbod om steeds hoger gequoteerde "topwijnen" te maken. "Top-top-top", schreef de Nederlandse wijschrijver Nicolaas Klei, "Het lijkt wel een fles die leegloopt."

Omdat die wijnen meer kosten, gaat men ervan uit dat ze ook "meer" moeten bieden. Dat wil zeggen: meer geur, meer smaak, meer volume, meer alcohol. Het zijn wijnen als alleenstaande monumenten, eten en drinken tegelijk. Je drinkt één glas en je valt achterover van de smaaksensatie. Maar een tweede glas is er teveel aan. Laat staan dat ze op een fijne, elegante manier een maaltijd kunnen begeleiden.

Ik ben op een bepaald moment ook duurder gaan kopen, omdat ik absoluut wilde kennismaken met al die "topwijnen" waarover zo lyrisch werd gedaan in al die wijnboeken op glanspapier. Daarna evolueerde ik in omgekeerde richting: ik kocht steeds goedkoper. Omdat ik niet langer wilde bijbetalen voor alle etikettenkopers in de wereld die de prijzen opdrijven omdat ze niet op 20 euro meer of minder kijken. Maar ook omdat ik ze gewoon niet altijd lekker vond.

Wijnbouwers doen vaak veel te nadrukkelijk moeite om "topcuvées" te maken. En verliezen daardoor het evenwicht uit het oog. Je kan ze vergelijken met een vrouw die zich opzichtig maquilleert omdat ze er schitterend wil uitzien, maar net daardoor haar natuurlijke elegantie kwijtspeelt.

Dat betekent nog niet dat goedkoop altijd beter is dan duur. Ik heb goedkope wijnen gedronken die ik veel te duur vond. Een goede wijn heeft zijn prijs: onder 5 euro is het moeilijk iets decent te vinden. Eens daarboven kan je ervan uitgaan dat prijs en kwaliteit tot op zekere hoogte evenredig met elkaar kunnen stijgen. Met andere woorden: dat een wijn van 14 euro je twee keer zoveel genot kan verschaffen als een van 7 euro. Maar eens de grens van pakweg 25 euro wordt bereikt, is dat voorbij: vanaf dan moet je ermee leven dat je meebetaalt voor andere factoren dan de pure kwaliteit.

Ik ben zéér kritisch geworden als het op wijnkopen aankomt. Ik heb geleerd geduldig te wachten op dat zeldzame moment waarop je denkt: dat is nu eens echt zijn prijs waard. 🍷

Kan je koopjes doen op wijnveilingen?

Net zoals er kunstwerken, antieke objecten en huizen geveild worden, zo worden er ook wijnen geveild, meestal van oudere jaargangen. Particulieren, wijnhandelaars en restauranthouders kunnen op die manier publiekelijk wijnen aanbieden, in de hoop er een zo hoog mogelijke prijs voor te krijgen. Soms worden die wijnen vrijwillig aangeboden, soms gedwongen door bijvoorbeeld een faillissement.

Er zijn vele veilinghuizen, sommige met een speciaal wijndepartement. Zowel het veilinghuis als de verkoper hebben er belang bij dat een wijnverkoop zoveel mogelijk opbrengt. Tegelijk moet de koper zoveel mogelijk garanties krijgen, anders koopt hij niet. Daarom stelt het veilinghuis per wijn een gegevensdossier op: waar de wijn bewaard werd, hoeveel keer hij van eigenaar is verwisseld, in welke verpakking hij werd aangeboden, hoever het niveau van de wijn in de fles is gezakt (wat je een idee kan geven over de graad van oxidatie), of hij nog drinkbaar is, of je hem nog kan bewaren, of je zeker kan zijn dat het geen vervalsing is, enzovoort. Op basis van al die gegevens vellen de experts een finaal oordeel, waarna een instelprijs en een verwachte opbrengst wordt berekend.

Niet alle kopers zijn van plan om de wijnen ook effectief te drinken. Meer en meer zijn veilingen een jachtterrein van speculanten geworden, die alleen wijnen kopen omdat ze hopen die later tegen nog hogere prijzen opnieuw te verkopen. Daarom worden vooral wijnen met een sterk “merkimage” op veilingen aangeboden: het zijn als het ware de meest betrouwbare aandelen, met de meeste kans om nog in waarde te stijgen. Bordeaux en Bourgogne blijken wat dat betreft het best te scoren: meer dan de helft van alle wijnen die wereldwijd op veilingen worden aangeboden, komen uit deze regio's.

Het is dan ook zeldzaam geworden om op veilingen nog koopjes te kunnen doen.

Zeker als blijkt dat in steeds meer landen een ware hype rond bepaalde oude wijnen ontstaat. Vooral in crisistijd willen heel wat rijken in de wereld een deel van hun geld investeren in dergelijke wijn. Op die manier kan de prijs snel de hoogte ingaan, niet omdat de kwaliteit in de fles maar wel de wereldvraag zo hoog is.

Als je drinkgenot zoekt, is een wijnveiling daarom niet de meest aangewezen plek om te kopen. Je betaalt immers mee voor de vraag van speculanten, die de wijn alleen kopen omwille van de merknaam en de schaarste.

Heel wat wijnen worden trouwens niet beter door ouder te worden: soms zijn ze gewoon versleten. Maar een speculant maalt daar niet om: hij zal de wijn toch niet drinken.

Maar soms ontdek je op een veiling een wijn die heel goed is, maar niet zo'n grote naam heeft en daarom door de speculanten genegeerd wordt. Dat is het moment om toe te slaan. Want met wijn is het zoals met kunst: je moet de kwaliteit ontdekken vòòr iedereen die heeft ontdekt. Dan pas doe je een koopje. 🍷

*Is het verstandig
wijnen in primeur
te kopen?*

Je invoerder heeft ze je ongetwijfeld al eens aangeboden: wijnen “in primeur”. Nee, het gaat niet om wijnen zoals de beaujolais primeur, jonge wijnen die snel na de oogst op de markt komen. Wel om bordeauxwijnen van topkastelen die je nu reeds aankoopt en betaalt, terwijl ze nog op vaten liggen te rijpen en de levering pas anderhalf tot twee jaar later voorzien is. Waarom zou je zoiets doen? Omdat - zo wordt gezegd - de prijzen nu gunstiger zijn dan op het moment dat de wijnen gebotteld op de markt komen. Maar is dat wel zo?

Bedenk dat je invoerder die wijnen ook al gekocht heeft van een Bordelees handelshuis, dat ze op haar beurt heeft gekocht van het wijnkasteel. Iedere schakel heeft er dus belang bij die wijnen zo snel mogelijk met winst door te verkopen. Want waar jij misschien niet aan denkt, maar wat zij maar al te goed weten, is dat het lang niet zeker is dat de prijzen zullen stijgen. Ze kunnen ook dalen, zoals met de meeste bordeauxwijnen tussen 2009 en 2013 is gebeurd: die kan je nu kopen tegen prijzen die lager liggen dan de primeurprijzen. De prijzen van bordeauxwijnen worden immers bepaald door het wereldwijde spel van vraag en aanbod, en kunnen fluctueren zoals die van aandelen.

Dit historisch gegroeide primeursysteem is eigen aan Bordeaux, en vind je in geen enkele andere wijnstreek. Ja, in sommige beroemde streken zoals Bourgogne en Napa Valley slijten sommige beroemde domeinen hun wijnen ook wel “in primeur” aan invoerders. Maar ze doen dat elk afzonderlijk en rechtstreeks, zonder dat er sprake is van een gevestigd netwerk van handelshuizen dat in Bordeaux “la place de Bordeaux” wordt genoemd: de “marktplaats” waar de topkastelen hun wijnen reeds zes maanden na de oogst kunnen verkopen. Het voordeel voor hen is dat ze veel sneller cash geld zien en zich om de wereldwijde distributie niet moeten bekommeren. Het nadeel is dat ze van een eventuele prijsstijging niet kunnen profiteren, want die komt ten goede aan de distributeur.

Het is dan ook niet verwonderlijk dat in een periode van prijsdalingen het primeursysteem onder vuur ligt. De handelshuizen en invoerders riskeren immers niets te verdienen, en de eindconsument stelt zijn aankopen uit. Vandaar dat de “place de Bordeaux” er bij de wijnkastelen vooral in minder goede jaren sterk op aandringt om de prijzen te verlagen. Die kastelen weten echter dat een distributeur het zelden aandurft om van een bepaalde jaargang niets te kopen. Want dan riskeert hij bij een volgende jaargang, die misschien interessanter is, niets meer te krijgen. Dat is het machtsspel in de wijnbusiness van Bordeaux. Gelukkig hoef je daar als eindverbruiker niet in mee te spelen. Koop dus gerust alleen de goede jaren tegen redelijke prijzen. Op het moment van jouw keuze. 🍷

*Is het veilig om
oude wijn te kopen?*

De handel in oude wijnen is een lucratieve business. De winstmarges kunnen groot zijn. Zeker als blijkt dat in sommige landen, zoals China, een ware hype rond bepaalde oude wijnen ontstaat. Wijnantiquairs handelen immers niet alleen in eigen land, maar beschikken ook over kanalen om wijnen in het buitenland aan te bieden.

Wereldwijd zijn kopers op zoek naar oude wijnen, maar niet altijd om die zelf te drinken. Wel omdat ze hopen dat die wijnen nog in prijs zullen stijgen zodat ze die met winst kunnen doorverkopen. De kwaliteit van de wijn speelt in dat geval geen rol, en wordt eigenlijk nooit geverifieerd. De wijnen gaan alleen de wereld rond, niemand die er een druppel van drinkt. Het uitgelezen jachtterrein voor sjoemelaars.

Wijnantiquairs kopen wijnen aan op veilingen, bij andere antiquairs of bij particulieren die om bepaalde redenen hun wijnvoorraad verkopen (omdat ze om gezondheidsredenen geen wijn meer mogen drinken, omdat ze geld nodig hebben of door een overlijden in de familie). Maar heel wat wijnen worden niet beter door ouder te worden: soms zijn ze gewoon versleten. Bovendien is het niet altijd duidelijk in welke omstandigheden die wijnen getransporteerd en bewaard werden.

Wie een wijn koopt, stelt zichzelf die laatste vraag zelden. Nochtans is dat van groot belang voor de kwaliteit van de wijn.

Transport is in de mondiale wijnwereld een belangrijk gegeven geworden. En het staat vast dat een groot deel van de wijnen in slechte omstandigheden getransporteerd wordt. Vooral de temperatuur is een probleem.

Vroeger werd wijn, een seizoensproduct, in de lente of de herst vervoerd, in een koeler jaargetijde dus. Vandaag worden wijnen het hele jaar door vervoerd, van en naar alle uithoeken van de wereld, en dus ook bij warm weer en zelfs grote hitte. Transport in een gekoelde ruimte is mogelijk, maar duurder. En ook in de wijnmarkt is prijs een belangrijke concurrentiële factor.

Kan je zo'n slecht vervoerde wijn herkennen? Niet altijd. Een kurk die boven de rand van de flessenhals uitkomt en tegen het loden kapje aandrukt, is geen goed teken. Voorzichtigheid is ook geboden bij een wijn met veel ruimte tussen de kurk en het niveau van de wijn: dat wijst op verdamping van wijn door contact met zuurstof, en dus op oxidatie. Een fles met sporen van lekkage is helemaal uit den boze.

Eens de wijn aangekomen is bij de koper, moet hij bewaard worden. Ideaal moet dat gebeuren op een donkere plek, vrij van geuren en trillingen, met een stabiele temperatuur tussen 12 en 15 graden en een vochtigheidsgraad van 60 à 70%. Maar niet iedereen heeft zo'n plek.

Het kopen van een oude wijn is dus altijd riskant. Als je drinkgenot zoekt, is mijn advies: blijf eraf. De enige valabele reden kan zijn dat je erop speculeert dat de wijn nog in prijs zal stijgen. Maar zoals met aandelen op de beurs, is daar geen garantie voor. 🍷

*Is een grand cru
altijd een
betere wijn?*

“Grand cru” (met of zonder de toevoeging “classé”): het staat goed op het etiket van een wijnfles. Maar wat is zo’n vermelding waard?
Om te beginnen verschilt de waarde van zulke eretitel van streek tot streek.

In Saint-Emilion bekronen ze nogal makkelijk: er zijn meer dan 100 Grands Crus, 64 Grands Crus Classés en 18 Premiers Grands Crus Classés. De lijst van Grands Crus wordt elk jaar herzien, de twee andere elke tien jaar. De beslissing van de jury veroorzaakt vaak heibel, want zo’n titel verhoogt de commerciële waarde van een wijn. En daar is het om te doen. Een klassemment is als het ware een marketinginstrument voor de streek, dat trouwens niet alleen de grand cru-domeinen ten goede komt, maar alle domeinen die de merknaam Saint-Emilion op hun fles dragen.

Merkwaardig genoeg kent de aangrenzende appellatie Pomerol, ook een topper, geen grands crus. Wat aangeeft dat een titel niet noodzakelijk duidt op de beste wijnen van een regio.

In Haut-Médoc - op de andere oever van de Garonne - bestaat al sinds 1855 dezelfde lijst van wijnen, geklasseerd als Premier, Deuxième, Troisième, Quatrième en Cinquième Grand Cru Classé. Zonder herziening. Al gingen sommige domeinen door periodes waarin zij hun klassemment niet meer waard waren. Terwijl anderen een opname in de lijst hadden verdiend. Maar hier vindt men het terroir, de natuurlijke omgeving van de wijngaard, het belangrijkste. En die verandert niet. Eigenlijk gaat het dus om een klassemment van het potentieel van een wijn, los van het feit of het domein goed of slecht gerund wordt. Er bestaat ook een bijkomende hitparade van 260 Crus Bourgeois, een soort “troostprijs” voor domeinen die geen toegang hebben tot het immobiele klassemment van 1855.

In Pessac-Léognan, die andere beroemde streek van Bordeaux, wordt alleen over Cru Classé gesproken. 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.

Dit ging alleen nog maar over Bordeaux. In het hart van Bourgogne wordt de titel Grand Cru gereserveerd voor een dertigtal historische wijngaarden (waaronder legendarische namen als Le Chambertin, Le Montrachet en La Romanée-Conti). Daaronder heb je de Premier Cru-wijnen. Maar die zijn soms beter dan hun grote broers. Wijngaarden met de status van Grand of Premier Cru worden immers meestal door verschillende wijnboeren bewerkt. De ene doet er alles aan om die status waard te zijn, de andere profiteert ervan om *n’importe quoi* te maken.

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

Besluit? Proef de wijn in je glas, en maak je eigen klassemment. 🍷

*Is een schroefdop
beter dan een kurk?*

S teeds meer wijnen, vooral uit de Nieuwe Wereld, worden vandaag voorzien van een schroefdop, zoals cola. Sommigen spreken van een grote vooruitgang. Anderen vinden het heiligschennis. Wat is het nu?

De uitvinding van de kurken stop, in de zeventiende eeuw, betekende het begin van een cultuur waarin je wijn kon laten rijpen in je kelder. Voordien was dat onmogelijk: de wijn kreeg teveel zuurstof en oxideerde. De kurk - met zijn elasticiteit en microporiën - zorgt ervoor dat het contact met de zuurstof beperkt blijft, maar toch net voldoende opdat de wijn kan evolueren.

Het belangrijkste probleem van kurk kent elke wijnliefhebber: een wijn die “kurk” heeft. Gekenmerkt door een muffe geur en smaak, die aan schimmel in een oude kelder doet denken, en de wijn ondrinkbaar maakt. Dit zou ontstaan door een bacterie die zich in de kurk nestelt, maar hoe men dit kan vermijden, blijft onduidelijk.

Daarbij komt het probleem van de beschikbaarheid. De wijnindustrie is explosief gegroeid, en de traag groeiende kurkbomen kunnen niet volgen. Eens de kurksnijders ze van hun kurklaag hebben ontdaan, duurt het bovendien negen jaar alvorens de schors terug is aangegroeid.

Door die schaarste is kurk niet alleen duur geworden, er is ook veel minderwaardige kurk op de markt. Het lag daarom in de lijn van de verwachtingen dat er een alternatief zou komen. Het werd de schroefdop uit de frisdrankenindustrie.

Eén groot voordeel is alvast dat de wijn geen kurk meer kan hebben. Wijn kan nu ook rechtop bewaard worden (anders moet de wijnfles liggen om de kurk vochtig te houden, zodat hij zich opspant en de fles voldoende afsluit van de lucht). Maar hoe zit het met de rijping van de wijn in de fles? Liefhebbers vrezen dat de wijn nu luchtdicht wordt afgesloten, zodat er geen evolutie meer optreedt.

De schroefdop is nog te recent om ervaring te hebben met wijnen die lang bewaard werden. Maar de eerste vergelijkingen schijnen toch uit te wijzen dat wijnen even goed en zelfs beter evolueren. Er wordt vaak melding gemaakt van het feit dat wijnen met schroefdop frisser en jonger smaken. Vooral bij delicate druivenrassen, zoals pinot noir en riesling, zou het verschil opmerkelijk zijn. Verdedigers van de schroefdop zeggen wel eens dat wijn nu “eindelijk smaak zoals de wijnmaker het bedoeld heeft”.

Maar misschien is de discussie over bewaring overbodig, vermits het overgrote deel van de wijn gekocht wordt om snel te drinken. En zeker met industriële wijn uit de supermarkt maakt een schroefdop of een kurk echt geen verschil.

Maar de traditie en romantiek rond het ontkurken van een fles wijn, verhinderen vele wijnliefhebbers om de stap te zetten. Misschien kunnen zij de Vino-Lok omarmen, een Duitse uitvinding: het is een glazen dop die je uit de fles klikt, en waarvan het geluid je nog enigszins de illusie van het ontkurken geeft. 🍷

*Duidt de
vermelding
“vieilles vignes”
op een betere wijn?*

Zelden bekijken we wijn als een consumptieproduct dat verkocht moet raken. Maar het is wel zo. Vandaar dat wijndomeinen, net zoals voedingsbedrijven, vermeldingen op dat product plaatsen die de kooplust moeten aanwakkeren. Zoals de term “vieilles vignes” (oude wijnstokken).

Terwijl voor vele voedingsproducten de vermelding “nieuw!” aantrekkelijk is, blijkt dit voor wijn eerder het tegenovergestelde te zijn. Het rijke verleden van een wijndomein, foto's van oude wijnkelders, de mythe rond oude gerijpte wijnen: het wordt allemaal geassocieerd met kwaliteit. En dus ook oude wijnstokken.

Nu klopt het wel dat de wijnstok, naarmate hij ouder wordt, betere wijn levert. Een oude wijnstok produceert immers minder druiven. En doordat al het voedsel en de energie die de wijnstok uit de natuur haalt, verdeeld moet worden over minder druiven, worden die druiven rijper en intenser van smaak. In de wijnbouw is kwaliteit omgekeerd evenredig met kwantiteit.

Maar hoe oud zijn die “vieilles vignes” dan precies? Een wijnstok kan 100 jaar oud worden. En wijn van zulke eeuwelingen kan uitmuntend zijn. Maar die wijnen zijn zeldzaam. De meeste wijndomeinen denken immers niet alleen aan kwaliteit, ook aan rendabiliteit. Vandaar dat ze hun wijnstokken vanaf een bepaalde leeftijd systematisch vervangen, net omdat ze minder druiven produceren en er dus minder wijn van gemaakt kan worden. Die leeftijd verschilt van domein tot domein. Algemeen wordt aangenomen dat een wijnstok vanaf 50 jaar economisch niet meer rendabel is. Maar er zijn domeinen die hun stokken al vanaf 25 à 30 jaar vervangen, en toch een wijn uitbrengen met “vieilles vignes” op het etiket. Wettelijk is er immers geen specifieke leeftijd vereist. Domeinen gebruiken de term vaak gewoon voor hun wijn die gemaakt werd van de oudste wijnstokken uit hun wijngaard. Op die manier onderscheiden ze hem van andere wijnen uit hun gamma, en kunnen ze hem duurder verkopen.

Tegelijk is het mogelijk een wijn van oude wijnstokken te drinken waarop die vermelding helemaal niet staat. Zo wordt een grand cru classé uit Bordeaux van de oudste wijnstokken uit de wijngaard gemaakt, terwijl die van de jongste wijnstokken als goedkopere “tweede wijn” wordt uitgebracht. Maar nergens staat dat specifiek vermeld.

Mag ik je nog een beetje meer in verwarring brengen? Jonge wijnstokken blijken in hun eerste productie jaren ook bijzonder goede wijn op te leveren, omdat er dan eveneens minder opbrengst is. Krijgen we binnenkort dus ook een flash met “nieuw!” op wijnflessen? 🍷

*Is wijn
in magnum
beter?*

Het antwoord op deze vraag is eenvoudig: ja. Wijn - ook champagne - is inderdaad beter in een magnumfles. De smaak is ronder, rijker en evenwichtiger, de textuur zachter en fluweliger, de structuur homogener.

Tegelijk is magnum ook een fijn formaat om op de tafel te zetten: het geeft een exclusiever en luxueuzer gevoel dan de gebruikelijke fles van 75 centiliter, en je maakt je genodigden duidelijk dat je hen extra wil verwennen. Een magnum doe je trouwens alleen open als je bezoek hebt: voor twee personen is hij te groot. Een magnum bevat immers anderhalve liter wijn, het equivalent van twee flessen van 75 centiliter.

Hoe komt het nu dat wijn in een magnum beter is? Omdat hij er beter in rijpt. Dat heeft te maken met de verhouding van het volume wijn ten opzichte van de zuurstof. In een magnum dringt er relatief minder zuurstof binnen, waardoor de wijn trager en gelijkmatiger rijpt.

Daarom komt het voordeel van een magnum alleen maar tot zijn recht bij goede wijn die een zekere rijpingstijd achter de rug heeft. Wijn die net gebotteld is in een magnumfles zal niet veel verschillen van jonge wijn in een fles van 75 centiliter. Ook slechte wijn, of wijn die niet gemaakt is om te rijpen, haalt geen voordeel uit een groter formaat.

Magnums zijn bij uitstek geschikt voor wijnen die je echt goed vindt en die je lang in je kelder wil bewaren, om ze dan boven te halen bij speciale gelegenheden. Ook als investering zijn ze interessant, want op veilingen brengen ze doorgaans meer op. Een groter formaat heeft ook nadelen. Een magnum kost doorgaans meer dan twee flessen van 75 centiliter. En je bent onmiddellijk meer geld kwijt als de fles kurk blijkt te hebben.

Een logische vraag is nu: als een wijn in magnum beter smaakt, smaakt hij dan nòg beter in nòg grotere formaten? Zo heb je de dubbele magnum van 3 liter, "jeroboam" genaamd. Of nog groter: de "mathusalem" (6 liter), "salmanazar" (9 liter), "balthazar" (12 liter) of "nabuchodonosor" (15 liter), namen van bijbelse origine die je vooral in Champagne tegenkomt. Er bestaat zelfs een formaat van 30 liter, het equivalent van 40 flessen, "melchizedek" of "midas" genaamd.

Maar laat je niet verblinden door dergelijke megaflessen, zeker niet als ze champagne bevatten. Champagne ontstaat door een tweede gisting van witte wijn in een fles van 75 of 150 centiliter. Pas na de rijping en op het moment dat een klant er specifiek om vraagt, wordt hij overgegoten in grotere flessen. Waardoor het kwalitatieve voordeel vervaagt. Maar deze monsterformaten worden natuurlijk zelden gevraagd omwille van de kwaliteit van de inhoud, wel omwille van het spektakel. En van de indruk die je daarmee op anderen maakt. Hou het dus maar bij een magnum: dat is groot genoeg. 🍷

*Zijn medailles
een garantie
voor een
betere wijn?*

Je hebt ze ongetwijfeld al gezien: wijnflessen waarop een stickertje werd gekleefd met de mededeling dat een zilveren of gouden medaille werd gewonnen tijdens een of ander “Concours”. Ben je daardoor zekerder dat het om een goede wijn gaat?

Om een antwoord op die vraag te formuleren, moeten we nagaan hoe, waarom en door wie die wedstrijden georganiseerd worden.

Een eerste groep van wedstrijden wordt door een overheid of een wijnstreek georganiseerd, zoals het Concours Agricole de Paris (in 1870 opgericht door het Franse Ministerie van Landbouw). Daarmee wil men wijnbouwers aansporen om de kwaliteit van het wijnland of de wijnstreek op peil te houden. Tegelijk is het een manier om die wijnen te promoten in de wereld.

De meest bekende wedstrijden worden echter georganiseerd door media- en marketingbedrijven. Zo behoort de International Wine Challenge van Londen toe aan het mediabedrijf Reed Business Media (dat ook “The World’s 50 Best Restaurants” heeft bedacht). Het Britse wijnmagazine Decanter organiseert jaarlijks de Decanter World Wine Awards. En ook The Drinks Business, het internationale vakblad voor de drankensector, heeft zijn eigen Awards. In ons land werd het Concours Mondial de Bruxelles opgericht door een Waalse ondernemersfamilie, vader en zoon Havaux, tevens eigenaar van Vinopres, een reclamebureau voor wijn en uitgever van een wijnmagazine.

Dergelijke wedstrijden vormen voor die bedrijven een belangrijke bron van inkomsten. Wijndomeinen moeten per ingeschreven wijn immers een bepaald bedrag betalen (dat kan gaan van 50 tot 185 euro). Met meerdere duizenden inschrijvingen vertegenwoordigt dat een forse omzet. Bijvoorbeeld: in 2015 schreven 16.000 wijnen in bij Decanter tegen 185 euro (154 euro via internet), wat een omzet genereert van minimum 2,5 miljoen euro. Een deel daarvan wordt gebruikt om de wedstrijd te organiseren, maar juryleden worden doorgaans niet betaald: voor hen volstaat vaak de eer om als jurylid gevraagd te zijn. Na de bekendmaking van de resultaten komt een nieuwe inkomstenstroom op gang: de verkoop van medaillestickers, die de winnaars op hun flessen kleven. Want met dergelijke medailles worden meer wijnen verkocht tegen een hogere prijs.

Het hoeft geen betoog dat de organisator er belang bij heeft om elk jaar zoveel mogelijk wijnen te bekronen. Niet alleen om stickers te kunnen verkopen, maar ook om zoveel mogelijk wijnbouwers te belonen en daardoor aan te zetten zich het volgende jaar opnieuw in te schrijven. Vandaar dat het gemiddelde percentage winnaars bij dergelijke wedstrijden tussen 25 en 50% ligt. Bij Decanter ontvangt zelfs 70% van de inzendingen een of andere medaille. De World Wine Awards vertegenwoordigen dan ook bijna tweederde van de totale inkomsten van Decanter.

Toch maar eens aan denken als je de volgende keer een wijn met een medaille ziet. 🍷

*Hoe belangrijk
is de jaargang
van een wijn?*

Heel, heel, heel belangrijk. Zelfs de beste wijnbouwer kan niet op tegen de manier waarop de natuur te keer gaat in een bepaald jaar. Hij mag zijn wijngaard nog zo goed verzorgd hebben, als er een storm over raast, wordt al dat werk weggevaagd. Hij mag een natuurtalent zijn in de wijnkelder, als de natuur beslist heeft dat de druiven niet rijp worden, zal je dat onherroepelijk proeven in de wijn. Honderden gepassioneerde wijnbouwers ken ik, van wie ik weet dat ze elk jaar alles in het werk stellen om de best mogelijke wijn te maken. Maar de natuur houdt daar geen rekening mee: als het haar zint, laat zij het vriezen wanneer de eerste knoppen verschijnen, hagelen wanneer de druiven net rijp zijn en regenen tijdens de oogst. Invasies van insecten en schimmels laat ik even buiten beschouwing.

Frustrerend is het. En een aansporing om wijnen altijd te proeven vòòr je ze koopt. Ja, zelfs van die wijnbouwer waar je zo'n fan van bent. Maar dat lukt niet altijd. Doorgaans geldt de regel: hoe duurder de wijn, hoe kleiner de kans dat je invoerder hem laat proeven. En hoe groter dus het bedrag dat je riskeert kwijt te zijn aan een ontgoochelende wijn. Daarom moet je je minstens vooraf informeren over de kwaliteit van de jaargang.

Maar check je bronnen! Want beroemde en kapitaalkrachtige wijnstreken, zoals Bordeaux, doen er alles aan om het imago van jaargangen te beïnvloeden. Zelfs een slecht jaar probeert men op een zodanige manier voor te stellen dat de wijnen verkoopbaar blijven. Zo kan men zeggen dat het geen bewaarjaar is, met als grote voordeel dat de wijnen sneller gedronken kunnen worden. Een goed jaar zal men dan weer maximaal opschroeven zodat men nadien hetzelfde met de prijzen kan doen.

Door die historisch gegroeide aandacht voor Bordeaux vormen mensen zich nogal snel een beeld over alle Franse wijnen van een bepaald jaar. Ze horen iets waaien over een "historisch" jaar 2000, en schaffen zich prompt enkele kisten bourgogne aan. Terwijl net dat jaar in Bourgogne twijfelachtig is. Het jaar 1999 daarentegen is daar uitmuntend, in tegenstelling tot in Bordeaux.

Soms trekken mensen de reputatie van een wijnjaar zelfs door tot in andere landen, ja zelfs tot in de Nieuwe Wereld waar in februari wordt geogst. Daar moet je de gebruikte terminologie trouwens anders interpreteren. Een "very good year" in Australië kan tegenvallen voor wie niet houdt van zwoele, alcoholrijke wijnen van overrijpe druiven. Steeds meer spreekt men in deze wijnlanden buiten Europa niet langer van "goede" en "moeilijke" jaren, maar van "warme" en "koele". En een koel jaar in Australië is voor ons smaakpatroon meestal nog warm genoeg. 🍷

*Zijn er meer
goede wijnjaren
in de
Nieuwe Wereld?*

Een logische vraag, omdat de Nieuwe Wereld gekend is voor zijn warmer en stabielere klimaat. En dus verwacht je daar vaker rijpe druiven, en dus vollere wijnen. Kenmerken die geassocieerd worden met een goed wijnjaar.

Dat was trouwens de hoofdreden waarom de wijnen van de Nieuwe Wereld zo snel doorbraken in Europa. Jaar na jaar wijnen vol zoet fruit, zonder scherpe zuren of bittere tannines: dat waren wij in de Oude Wereld, in ons gematigder en wisselvalliger klimaat, niet gewend. Opgevoed met bordeaux en bourgogne hebben wij ermee leren leven dat druiven niet elk jaar mooi rijp worden, en dat dit in de wijn leidt tot zurige en bittere smaken. Waarom zijn wij dan toch niet massaal overgeschakeld op de Nieuwe Wereld?

Omdat het plaatje genuanceerder is. Want onrijpheid mag dan het probleem van de Europese wijnbouw zijn, in de Nieuwe Wereld dreigt altijd overrijpheid. En heb je al eens in een overrijpe vrucht gebeten? Dan weet je dat die - net zoals een onrijpe vrucht - niet lekker is. Ze smaakt weliswaar zoet, maar ook monotoon, wee, wak, vermoeid. Dat komt omdat ze fruitzuren mist, die haar smaak frisser en levendiger zouden maken. Exact het probleem van wijn die van overrijpe druiven werd gemaakt.

Te weinig zon (en dus een gebrek aan suiker in de druiven) is niet goed. Maar te veel zon (en dus een gebrek aan zuren) evenmin. Waarom plukken de wijnmakers in de Nieuwe Wereld dan niet vroeger? Omdat de druiven al suikerrijp zijn, terwijl hun aromatische potentieel en de rijping van hun schil en pitten nog niet voltooid zijn. Dus moeten ze wachten. Waardoor er alsmaar meer suikers worden opgebouwd, en de zuren afnemen. Alleen een druif die lang en langzaam rijpt, kan optimale rijpheid bereiken.

Geen wonder dat wijnmakers in de Nieuwe Wereld op zoek gingen naar koelere gebieden. Maar daar lopen ze dan weer het risico op onrijpheid. Net zoals er in Europa zuidelijke wijnstreken bestaan waar de zon fel en overvloedig schijnt, en waar de kans groter is op een te snelle rijping en dus overrijpheid.

Geen enkel wijnland kent slechts één klimaat. Overal komen verschillende klimaatzones voor, en zelfs lokale microklimaten, tot op het niveau van de wijngaard. Zo kan een wijngaard in een warm klimaat door een noordelijke oriëntatie of hoge ligging toch voldoende koelte vinden om overrijpe druiven te vermijden. En in een koel klimaat heeft een wijngaard die op het zuiden is gericht, meer kans op rijpe druiven. De ene druif is trouwens de andere niet: sommige druivenrassen gedijen beter in een koel klimaat, andere hebben net een warm klimaat nodig.

Wijn komt voort uit de natuur. En die is grillig en gevarieerd. In de Oude en de Nieuwe Wereld. 🍷

*Welke wijnen
kan ik bewaren
voor mijn
kleinkinderen?*

Dit is een vraag die mij vaak wordt gesteld. En ze verwondert mij niet. Wijn is immers zoveel meer dan gegist druivensap in een fles. Wijn is emotie. Met wijn worden speciale gelegenheden gevierd, sociale banden versterkt en herinneringen opgeroepen. Vandaar dat zoveel mensen wijn van hun geboortjaar zoeken, van het geboortjaar van hun kinderen en van hun kleinkinderen. Maar niet alle wijnen kan je zo lang bewaren. Sterker nog: minstens driekwart van het aanbod is daar helemaal niet geschikt voor. Wat moet je dus kopen als je kleinkind geboren is, en de wijn minstens 20 jaar moet meegaan, en liefst nog verbeteren?

Eerst het slechte nieuws: goedkope wijn is doorgaans niet gemaakt om lang te bewaren. Je zal minstens 20 euro voor een fles moeten neertellen. Verzeker je ervan dat de wijn een rijpingstijd op houten vaten heeft gehad, dat versterkt je bewaarkracht. En kies voor een wijnstreek die erom bekend staat bewaarwijn te produceren: Bordeaux (Haut-Médoc, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol), Bourgogne (Côte d'Or), Côte Rotie, Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Bandol, vin jaune uit de Jura, riesling en pinot noir uit Duitsland, Barolo en Barbaresco uit Piemonte, Brunello di Montalcino en Chianti Classico Riserva uit Toscane, Rioja en Ribera del Duero uit Spanje... Beperk jezelf niet tot rode wijn, witte wijn kan verrassend goed bestand zijn tegen de tijd. En vergeet de zoete wijnen niet: die zijn er meestal nog beter tegen bestand.

Ook in deze gereputeerde wijnstreken moet je de prijs in het oog houden: te goedkoop is verdacht, te duur hoeft niet (want dat duidt alleen op een grote vraag van de rijken van deze wereld). En natuurlijk moet je ook nagaan in welke landen en streken het geboortjaar van je kleinkind een goed wijnjaar is. Want ook op dat punt kan een verkeerde keuze voor onaangename verrassingen zorgen.

Goed, je hebt de wijnen nu gekocht. Dan komt het erop aan ze goed te bewaren. Dat is belangrijker dan je denkt: een slechte bewaarruimte kan de wijn vroegtijdig ruïneren. De ruimte moet koel zijn (tussen 10 en 15°), voldoende vochtig (tussen 60 en 70%), donker, vrij van trillingen en geuren. De flessen moet je liggend bewaren, zodat de kurk vochtig blijft en de flessenhals goed afgesloten blijft. Geen kelder? Koop dan een klimaatwijnkast. Dat is minder romantisch. Maar wel perfect om wijn te bewaren.

Tenslotte: vermijd de meest voorkomende fout van eigenaars van bewaarwijnen. Vaak willen mensen een speciale wijn alleen openen bij een speciale gelegenheid. Maar als puntje bij paaltje komt blijkt geen enkele gelegenheid speciaal genoeg te zijn, zodat die wijn maar blijft liggen... tot hij azijn is geworden. Daar zal je je kleinkind zeker geen plezier mee doen. 🍷

*Kunnen
witte wijnen
even oud worden
als rode?*

Lange tijd werd gedacht dat vooral rode wijnen geschikt waren om te verouderen. Men schreef dat toe aan de tannines, bitterstoffen die antioxidanten bevatten en de wijn beschermen tegen oxidatie. Tannines bevinden zich in de schillen, pitten en steeltjes van de druiven, en vermits die alleen bij rode wijn mee vergisten, bevat alleen rode wijn tannines.

Nu moet u weten dat vroeger de steeltjes van de druiven mee in de gistkuip gingen omdat er nog geen ontsteelmachines bestonden. Net in die steeltjes zitten de meeste tannines, en daarom waren wijnen in hun jeugd ondrinkbaar. Men ging ervan uit dat het “bewaarswijnen” waren, omdat tannines in de loop van de tijd verzachten.

Een tweede reden voor die vermeende bewaarkracht van tannines was de vaststelling dat houtgelagerde wijnen beter verouderden. In het eikenhout van vaten bevinden zich immers ook tannines, die opgenomen worden door de wijn.

Maar kennis en wetenschap evolueren, ook in de wijnwereld. Toen de ontsteelmachines werden uitgevonden, bleken wijnen zonder tannines van de steeltjes niet alleen sneller drinkbaar, maar ook harmonieuzer te verouderen. En wat de houtlagering betreft, zag men stilaan in dat teveel nieuw eikenhout niet altijd zo goed was voor de wijn, en dat men het gehalte houttannines eigenlijk beter beperkte, bijvoorbeeld door de wijn in gebruikte vaten of grotere foeders te laten rijpen. Men stelde vast dat vooral de zuurstofuitwisseling doorheen de poriën van het hout verantwoordelijk was voor de bewaarkracht van wijn.

Wijnliefhebbers weten intussen al langer dat witte wijnen wel degelijk goed bestand zijn tegen de tijd. Wie ooit al oude Duitse riesling, oude witte bourgogne en zelfs oude muscadet heeft gedronken, weet hoe complex deze wijnen kunnen worden.

Door te gaan zoeken naar andere oorzaken, stelde men vast dat wijnen met een goede zuurstructuur beter bestand zijn tegen veroudering, in tegenstelling tot wijnen die van overrijpe druiven worden gemaakt. En witte wijnen bevatten doorgaans meer zuren dan rode wijnen.

Vandaag zijn oenologen ervan overtuigd dat het algemene evenwicht in een wijn de belangrijkste factor is: niet het feit dat er véél tannines of zuren zijn, maar dat er net voldoende zijn, in verhouding tot andere componenten zoals fruit en alcohol. Een wijn die dat van bij het begin niet heeft, wordt ook na veroudering geen grote wijn. “Un grand vin est né grand”, zegt men in Frankrijk.

In het algemeen bestaan er trouwens veel misverstanden rond het ouder worden van wijnen. Eigenlijk zijn er niet zoveel wijnen geschikt om te bewaren. En zelfs van goede wijnen overschatten we vaak de bewaarkracht. Heb je nog een wijn liggen ouder dan 20 jaar? Ik zou hem ontkurken. Ook als het een rode is. 🍷

*Waarom
zetten de Fransen
zo zelden
de druivenrassen
op het etiket?*

Dat heeft te maken met de Franse visie op wijn. Fransen gaan ervan uit dat wijn eerder door zijn herkomst dan door zijn druivenrassen wordt bepaald. Zij hechten het meest belang aan het zogenaamde “terroir”, een verzamelnaam voor de natuurlijke factoren die de wijngaard omringen en die de aard en het karakter van de druiven, en dus van de wijn, beïnvloeden: microklimaat, bodemsamenstelling, hellingsgraad, zon, wind, afwatering, enzovoort.

Vandaar dat Franse wijnen naar een regio, gemeente of zelfs naar een wijngaard genoemd worden. Je drinkt dus geveyre-chambertin en geen pinot noir, chablis en geen chardonnay, pomerol en geen merlot, bandol en geen mourvèdre, sancerre en geen sauvignon blanc. Die geografische namen moet je dus onthouden, en uit het hoofd weten welke druiven daar aangeplant staan.

Deze visie was lange tijd succesvol omdat die plaatsnamen een grote bekendheid en een sterk imago kregen, en de wijnliefhebber zich verder geen vragen stelde. De meeste wijnlanden en -streken van Europa delen diezelfde visie trouwens.

Maar pakweg een kwarteeuw geleden doken plots nieuwe wijnlanden op in de rekken van de supermarkt en de catalogus van de wijninvoerder: Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, Australië, Nieuw-Zeeland... Die bleken helemaal geen boodschap te hebben aan dat “terroir”: het waren de druiven die de smaak en het karakter van de wijn bepaalden. Bijgevolg was het niet zo belangrijk uit welke regio die druiven vandaan kwamen, en werd de herkomst niet eens op de wijnfles vermeld. Wat wel vermeld werd, waren de namen van de druivenrassen. Waardoor heel wat wijn drinkers voor het eerst kennismaakten met chardonnay, pinot noir, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc... Zij bleken dat zelfs duidelijker te vinden, en makkelijker om te onthouden welke wijnen ze wel en niet lustten.

In Frankrijk zag men dat met lede ogen gebeuren. Zij die met veel geduld en moeite een strikt en wettelijk systeem van beschermde herkomstbenamingen op poten hadden gezet, merkten nu dat hun klanten daar eigenlijk weinig waarde aan hechtten. Zodat een aantal windomeinen stilaan toch, op de achterzijde van de fles, informatie over de druivenrassen vrijgaf. Maar wat blijkt? De nieuwe wijnlanden buiten Europa beginnen nu ook de herkomst van hun wijnen te vermelden. Net nu de Fransen zich hadden verzoend met het idee om de druivenrassen toch enige aandacht te geven, zetten de niet-Europese wijnlanden, die vroeger de suprematie van de druif predikten, plots de namen van wijnstreken op hun etiket. Omdat ze gemerkt hebben dat dezelfde druif niet noodzakelijk hetzelfde resultaat geeft in een verschillend - jawel - terroir. 🍷

*Is rosé
een volwaardige
wijn?*

Rosé is nog altijd op zoek naar zijn erkenning als volwaardige wijn. Wijnliefhebbers kijken er een beetje op neer. Misschien zit de kleur daar voor iets tussen: roze is nu eenmaal een wat fletse kleur, die snel geassocieerd wordt met een gebrek aan karakter. Ze zweeft tussen wit en rood in, alsof er geen duidelijke keuze werd gemaakt en uiteindelijk voor een halfslachtig compromis werd gekozen.

Mensen denken wel eens dat rosé ontstaat door rode en witte wijn te mengen. In Frankrijk is dat echter verboden. Behalve in Champagne, daar mag rode en witte wijn gemengd worden om de rosé te bekomen die als basis dient voor rosé champagne. Steeds meer champagnehuizen kiezen er echter voor om eerst rosé te maken zoals in andere wijnstreken.

Om rosé te maken, gaat de wijnmaker aanvankelijk op dezelfde manier te werk als bij rode wijn: sap, schillen en pitten van blauwe druiven worden samengebracht in de gistkuip. De schillen (waarin de kleurpigmenten zitten) kleuren het sap, en als die kleur voldoende roze is, wordt het sap van de schillen gescheiden. Het roze sap zonder de schillen vergist dan verder tot wijn. De rosé die met deze techniek tot stand komt, heet “rosé de saignée”. “Saigner” betekent “bloeden”, wat staat voor het laten weglopen van het sap uit de gistkuip. Het eigenlijke doel daarvan is meestal niet om rosé te maken, maar om met het sap, dat achterblijft in de kuip, meer geconcentreerde rode wijn te bekomen.

Een andere methode is om het roze sap samen met de schillen en pitten te persen, wat leidt tot de zogenaamde “rosé de pressurage”. Indien die persing meteen na de inweking van de schillen gebeurt, ontstaat er wijn met slechts een lichtroze kleur. Die noemt men ook wel “vin gris” of “blush wine”.

In Frankrijk wordt de meeste rosé gemaakt in het zuiden, waar het weer vaak aanzet tot het drinken van een toegankelijke, fris-fruitige wijn. De druivenrassen grenache en cinsaut worden er vaak voor gebruikt. Ook zuiderse landen als Spanje en Portugal produceren veel rosé. In de Nieuwe Wereld is rosé ook in opmars: rosé van cabernet sauvignon, malbec rosé uit Argentinië, pinotage rosé uit Zuid-Afrika...

Geleidelijk aan wordt rosé opgewaardeerd. Vooral sinds de opkomst van de Aziatische keukens werd hij als maaltijdwijn ontdekt. Wijnbouwers gingen meer moeite doen om goede rosé te maken, met gastronomische kwaliteiten: bij meloen met ham, aardbeien, geitenkaas, gerookte en gegrilde vis zoals zalm en tonijn, charcuterie en zomerse slaatjes.

Rosé wordt zelden gerijpt op houten vaten, en heeft zelden bewaarkracht. Jong - zelfs heel jong - is hij op zijn best. Maar de wijnwereld kent altijd uitzonderingen. Rosé de Riceys (uit de Côte des Bar in Champagne) wordt gemaakt van pinot noir, en is een van de zeldzame rosés die verbeteren bij veroudering. 🍷

047

*Bestaan er
oranje wijnen?*

Misschien heb je ze al gezien, of heb je er al over gelezen: *orange wines* zijn de nieuwe hype in de wijnwereld. Nee, dit zijn geen wijnen gemaakt van sinaasappels, het zijn simpelweg wijnen die een oranje kleur hebben. Vroeger zou je daaruit afleiden dat het om een zoete wijn gaat, maar deze oranje wijnen zijn droog, net zoals witte wijn. Het *zijn* trouwens ook witte wijnen, alleen gingen de schillen van de druiven mee in de gistkuip, wat bij witte wijn niet gebruikelijk is. Daardoor geven die schillen hun pigment af aan het druivensap (net zoals de schillen van blauwe druiven hun kleur aan rode wijn geven). Ook tannines worden afgegeven, en dat is wel even wennen bij witte wijn.

De trend komt eigenlijk overgewaaid vanuit Oost-Europa, onder meer uit Kroatië, Slovenië en Georgië. Die landen zijn al enige tijd aan het zoeken om zich een plaats te verwerven op de wereldwijnmarkt, nadat hun historische wijncultuur kopje onder ging tijdens het communisme. Oranje wijnen zijn een dankbaar middel om de aandacht op zich te vestigen, en om het onderscheid met andere wijnlanden te maken. Maar het gaat om meer dan een marketingtruc, oranje wijnen zijn een authentieke traditie in deze landen. De wijnmakers daar weten dan ook dat het schilcontact best niet te lang duurt (drie à vier weken). Want als de schillen langer weken in het sap, verdwijnt de oranje kleur opnieuw: een van de mysteries van het wijnmaken waarover niet-scheikundigen zich blijven verbazen.

Ook in Italië - meer bepaald in het noordoosten dat grenst aan Slovenië - worden *orange wines* gemaakt. Wijnmakers zoals Radikon, Princic, Terpin en Gravner zijn daar sinds mensenheugnis beïnvloed door de Oost-Europese wijntradities, maar hadden het geluk aan de westerse kant van de grens te wonen. Hun namen klinken trouwens eerder Oost-Europees dan Italiaans. Zij gebruiken plaatselijke druivenrassen zoals ribolla gialla en vitovska, maar ook pinot grigio en sauvignon blanc.

De eerste invoerders van oranje wijnen in ons land geraakten die vroeger maar met moeite kwijt, omwille van hun bijzondere smaakprofiel. Nu is er beduidend meer interesse, vooral van Italiaanse restaurants en van restaurants die wijnen zoeken om bij een natuurlijke keuken aan te sluiten.

Oranje wijnen passen goed bij pasta en risotto, zowel die met vlees als met vis. Een andere prima combinatie is die met kaas.

Even opletten: in het Spaanse Andalusië bestaan ook *orange wines*, maar daar gaat het om witte wijn of likeur waarin sinaasappelschil werd geweekt. Niet helemaal hetzelfde, geloof me. 🍷

*Waarin
verschilt een
industriële wijn
van een
artisanale?*

Volledig artisanale wijnen bestaan eigenlijk haast niet meer. Elk wijndomein maakt vandaag in meerdere of mindere mate gebruik van de oenologische en technologische ontwikkeling. Gelukkig maar: het bespaart ons veel mislukte wijn.

Maar sommige doen dat op een gedoseerde wijze, andere gaan er voluit voor. Vandaar dat men nu eerder spreekt van “low tech” en “high tech” wijnen. En onder die laatste categorie vallen de wijnen die grootschalig en industrieel geproduceerd worden, zoals limonade en pils. Zij nemen makkelijk driekwart van de totale wereldproductie in beslag.

Alles begint met uitgestrekte wijngaarden, soms duizenden hectaren groot, besproeid met chemische middelen om insecten, ziektes en schimmels te bestrijden. Alles is gericht op maximale productie, de oogst gebeurt machinaal, de druiven worden niet of nauwelijks geselecteerd. In de wijnkelder zijn er immers genoeg middelen om het gebrek aan rijpheid en kwaliteit van de druiven op te vangen: gearomatiseerde kweekgisten, kunstmatige enzymen, sulfiet, artificiële suikers, zuren en tannines. De wijn wordt zo snel en efficiënt mogelijk - vaak computergestuurd en automatisch - door de verschillende stadia van het productieproces gesluisd via pompen en leidingen. En op het einde industrieel gestabiliseerd en gefilterd, waarbij helaas ook smaak wordt weggefilterd.

“Low tech” wijnen komen veelal uit familiale domeinen met kleinere wijngaarden, die zorgvuldiger bewerkt worden en gericht zijn op kwaliteit in plaats van kwantiteit. De oogst gebeurt manueel, de druiven worden streng geselecteerd. Het productieproces verloopt trager en zachtaardiger, additieven worden vermeden, sulfiet wordt gedoseerd gebruikt, er wordt minder of helemaal niet gefilterd.

Het resultaat in het glas is een logisch gevolg van die werkwijze: de wijnen smaken zuiver, intens en geschakeerd, ze zijn evenwichtig, de textuur is verfijnd. Industriële wijnen zijn doorgaans flauwer of althans monotoner van smaak, en vertonen vaak artificiële smaken, die aan kauwgom of ander snoepgoed doen denken. Vergelijk het met sinaasappelsap: industriële wijn smaakt naar Minute Maid of Looza, “artisanale” wijn naar versgeperst sap.

Kan je industriële wijnen herkennen vòòr je ze geproefd hebt? Sowieso kan je ervan uitgaan dat de meeste wijnen uit het goedkoopste segment in supermarkten (onder pakweg 5 euro per fles) industrieel gemaakt is. Ook merkwijnen, die niet verwijzen naar een specifiek domein, zijn doorgaans industrieel. Net zoals wijnen afkomstig van “domeinen” waarachter eigenlijk megabedrijven schuilgaan. Het volstaat vaak hun website te checken: dergelijke bedrijven gaan er prat op dat ze groot zijn. En hoe groter hun omvang, hoe groter de kans dat hun wijn industrieel wordt gemaakt. Dat is een wijnwet van de 21ste eeuw. 🍷

049

Hoe biologisch is biowijn?

Logisch dat mensen zich vragen stellen over biowijn. Er is immers een wildgroei van benamingen en labels op wijnetiketten die zouden moeten garanderen dat de betreffende wijn gezonder is dan andere. Wie kan er nog wijs uit?

Zo lees je vandaag steeds vaker dat een wijndomein de “lutte raisonnée” aanhangt. Dat zou je kunnen vertalen als “redelijke bestrijding”, wat wil zeggen dat in de wijngaard niet langer automatisch en preventief chemische middelen gebruikt worden, maar alleen als er echt onheil dreigt (van schimmels, ziektes en/of insecten). Op die manier wordt de hoeveelheid chemie in de wijngaard toch al beperkt.

Een volgende categorie is die van de “biologische” wijnen. Dat zijn wijnen gemaakt van druiven die biologisch geteeld zijn. Er wordt bijgevolg geen gebruik gemaakt van chemische preparaten. Toch zijn koper en zwavel nog toegestaan, om de hardnekkige schimmelziekten meeldauw en oïdium te bestrijden. Biologische wijnmakers verdedigen die keuze door te stellen dat koper en zwavel ook in de natuur voorkomen.

Maar ook in de wijnkelder, tijdens het wijnmaken, zijn bij biologische wijnen niet-biologische ingrepen toegestaan, zoals het toevoegen van fabrieksgisten, enzymen en sulfiet.

Nog strikter zijn de “biodynamische” wijnbouwers. Zij streven naar een natuurlijk ecosysteem in hun wijngaard, waarbij de wijnstokken zichzelf kunnen verdedigen tegen ziektes, schimmels en insecten. Daarvoor gebruiken zij preparaten van koeiendrek en silicium, en infusies van wilde planten en kruiden. Sommigen geven toe dat ze nog koper en zwavel inzetten, alweer met hetzelfde argument dat deze stoffen ook in de natuur voorkomen. Strikte biodynamisten introduceren opnieuw paard en ploeg in de wijngaard, omdat een tractor de bodem teveel zou samendrukken.

Anders dan de biologische wijnmakers zetten biodynamisten hun filosofie voort in de wijnkelder bij het maken van de wijn. Zij willen het proces van wijnstok tot wijnfles zoveel mogelijk haar natuurlijke gang laat gaan. De druiven en de wijn worden met zachtheid behandeld, zonder pompen die ze van het ene naar het andere stadium sluizen. De temperatuur van de gisting wordt niet gemanipuleerd, er worden geen enzymen en aromatische fabrieksgisten toegevoegd, en sulfiet wordt slechts in minieme mate gebruikt. Wijnen worden niet geklaard en gefilterd, men verkiest de zwevende bestanddelen de tijd te geven om op een natuurlijk tempo naar de bodem van de wijn te zakken.

Omdat er verwarring was tussen die verschillende visies, en zelfs binnen éénzelfde visie verschillende strekkingen ontstonden, werd het begrip “natuurlijke wijn” geïntroduceerd. Dit is een verzamelnaam geworden voor alle pogingen van wijnmakers om gezondere wijn te bekomen, door artificiële middelen en industriële processen te weren. Is het daardoor duidelijker geworden? Er is nog werk aan de winkel. 🍷

*Waarin
verschillen
natuurlijke wijnen
van andere?*

De trend is onmiskenbaar. Gaat er een nieuw restaurant open, dan is de kans groot dat er “natuurlijke wijnen” geschonken worden. Beurzen worden volledig gewijd aan “natuurlijke wijnen”. Er zijn steeds meer invoerders van. En zelfs in supermarkten vind je ze nu.

Toch is het voor velen nog niet duidelijk wat die “natuurlijke wijnen” nu precies zijn.


De term is immers heel algemeen. Het is geen officiële benaming en er is geen eigen zegel of label. Enige duiding is dus wel op zijn plaats.

“Natuurlijke wijn” is een verzamelnaam geworden voor alle ambities van wijnmakers om gezondere wijn te bekomen, door zoveel mogelijk artificiële middelen en industriële processen te weren. In zekere zin is het een terugkeer naar de tijd toen oenologie, technologie en chemie nog niet zo’n grote impact hadden op het wijnmaakproces.

Om te beginnen mag je er van uitgaan dat “natuurlijke wijn” minstens “biowijn” is en dus gemaakt wordt van biologisch geteelde druiven. In de wijngaard wordt bijgevolg gewerkt zonder onkruidverdelgers, kunstmatige meststoffen en chemische middelen om ziektes, insecten en schimmels te bestrijden.

Ook in de wijnkelder, tijdens het wijnmaakproces, worden artificiële toevoegingen (van suikers, zuren, tannines, kweekgist) geweerd. In tegenstelling tot de “biologische wijnbouw” waar die wel nog toegelaten zijn. Sulfiet (om oxidatie en bacteriën tegen te gaan) wordt tot een minimum beperkt. Sommige natuurlijke wijnbouwers zeggen sulfiet zelfs volledig te bannen, omdat gezond druivensap tijdens de gisting er zelf voldoende produceert om de wijn te beschermen.

Natuurlijke wijnmakers laten de wijn ook zoveel mogelijk “met rust”: zo vermijden ze het gebruik van pompen die de wijn bruuskeren, en van agressieve methodes om wijn te concentreren en te filteren.

Er zit echter veel rek op de werkwijze van natuurlijke wijnbouwers. Sommigen zijn zeer strikt. Anderen stellen zich soepeler op, met als argument dat zij zich financieel niet kunnen veroorloven om een oogst te verliezen door een ziekte of een schimmel, of door de oxidatie van een hele voorraad sulfietloze wijn. Je hebt dus “fundamentalisten” en “realisten”, die zich beide echter “natuurlijk” noemen. Hoe weet je met welk type je te maken hebt? Soms licht de wijnbouwer zijn visie of werkwijze toe op de fles, maar vaak ook niet. Wie controleert trouwens of de wijnbouwer echt op de manier te werk gaat zoals hij beweert? Meestal word je geacht hem op zijn woord te geloven. Er moet dus nog wel een en ander gebeuren om de wijnliefhebber meer informatie en vertrouwen te geven. 

*Waarom
hebben de
natuurlijke wijnen
geen eigen
label?*

Biologische wijnen hebben een wettelijk erkend label, zoals het Franse logo AB (Agriculture Biologique) en het Europese logo (met sterretjes in de vorm van een blad). Ook erkende organisaties zoals Ecocert, Biodyvin en Demeter reiken labels uit en zijn in hun lastenboeken en controles soms zelfs strikter dan de wetgeving, met name voor de biodynamische wijnen.

“Natuurlijke wijn” daarentegen is geen officiële benaming en er bestaat geen wettelijk erkende lijst van voorwaarden waaraan zo'n wijn moet voldoen. Dat heeft te maken met het feit dat de doorbraak van de natuurlijke wijnen vrij recent is, maar ook dat natuurlijke wijnmakers vaak eigenzinnige karakters zijn die zich niet snel verenigen onder één noemer.

Tien jaar geleden werd nochtans een vereniging gesticht onder de naam AVN (Association des Vins Naturels), mét een label. Maar het is niet door de overheid erkend, al ijveren de leden daar nu wel voor. Over een definitie van natuurlijke wijn zijn ze het wel eens: het is vergist sap van biologisch geteelde druiven, dat natuurlijk tot stand is gekomen, zonder toevoeging van enig additief.

Dat laatste is belangrijk en onderscheidt natuurlijke van biologische wijn. Want biowijn slaat alleen op het feit dat de druiven biologisch geteeld werden. Voor de rest mag biowijn op dezelfde manier als industriële wijn gemaakt worden, inclusief mechanisch oogsten, het gebruik van technologie die het wijnmaakproces versnelt, en de toevoeging van artificiële gisten, suikers, zuren, tannines, enzymen, sulfiet, klaringsmiddelen en zelfs houtschilfers om de rijping in houten vaten na te bootsen. Dat doen natuurlijke wijnmakers allemaal niet. Zij gebruiken alleen de eigen, natuurlijke gisten van de druif, en voegen slechts een minimale dosis sulfiet toe (om oxidatie en bacteriën te vermijden). Vandaar dat natuurlijke wijn anders smaakt dan wat we gewend zijn, in tegenstelling tot biowijn.

Het belangrijkste nadeel van de AVN is dat ze voorlopig te weinig leden heeft om representatief te zijn. Terwijl het aantal wijnmakers dat zich “natuurlijk” noemt, exponentieel toeneemt, nu het succes ook commercieel iets begint te betekenen.

Bovendien werden ook andere verenigingen van natuurlijke wijnmakers opgericht, zoals S.A.I.N.S. Die letters betekenen “gezond”, maar staan ook voor “Sans Aucun Intransit Ni Sulfite”. Goed gevonden, toch? Maar het wijst alweer niet op grote eensgezindheid om er eindelijk dat officiële label door te krijgen.

Maar waarom zouden we de natuurlijke wijnen viseren omdat ze geen label hebben? Industriële wijnen hebben dat evenmin. En in de EU zijn ruim 60 additieven toegelaten in wijn, terwijl alleen sulfiet vermeld moet worden. 🍷

*Zijn
de wijnen uit
Oost-Europa
even goed als in
het westen?*

Ze liggen in de klimaatgordel die geschikt is voor kwaliteitswijn en hebben een historische wijncultuur die teruggaat tot de Romeinse tijd. Toch verdwenen de landen van Oost-Europa uit de gunst van de wijnliefhebber. En moeten zij vandaag veel inspanningen leveren om ons ervan te overtuigen dat hun wijnen de vergelijking met de West-Europese kunnen doorstaan.

Hoe komt dat? Het had alles met politiek te maken. Onder het communisme werden eigenaars van wijndomeinen verplicht om hun druiven naar een coöperatie te brengen. Daar werden ze gemengd met druiven van andere wijnbouwers en werd er een anonieme wijn van gemaakt. Vandaar dat de Oost-Europese wijnbouwers maar wat blij waren dat de Berlijnse Muur viel in 1989.

De Sloveense wijnbouwers hadden daar niet op gewacht. Al enkele jaren daarvòòr weigerden zij om nog langer hun druiven naar coöperaties te brengen. De kwaliteit van hun druiven was zo hoog dat ze die niet langer wilden afstaan. Het klimaat is in Slovenië namelijk ideaal voor wijnbouw: tegelijk alpien en mediterraan, warm overdag en koel 's nachts. De wind van de Adriatische Zee blaast bovendien de wijngaarden droog, zodat er minder problemen zijn met ziektes en insecten. Terwijl aan de andere kant de Alpen bescherming bieden. Het zorgt voor gezond en zuiver fruit aan de wijnstokken, de basisvoorwaarde voor goede wijn.

Hongarije is het Oost-Europese land met de rijkste wijncultuur. Vooral de zoete tokaj is een legendarische wijn, vergelijkbaar met de grote Sauterneswijnen van Frankrijk. Niet te verwonderen dat Spaanse en Franse topdomeinen geïnvesteerd hebben in tokaj-wijngaarden, toen die na het communisme te koop werden aangeboden. Bulgarije was van alle Oost-Europese landen het eerst op export gericht. Er werden massaal internationale druiven aangeplant, vaak voor goedkope wijn. Vandaag mikken westerse investeerders op wijnen van hogere kwaliteit, zoals graaf von Neipperg, eigenaar van Château Canon-la-Gaffelière in Saint-Emilion.

Kroatië ontwikkelt haar wijncultuur ook in snel tempo. Het deelgebied Slavonië (niet te verwarren met Slovenië) staat bekend om zijn bossen van eikenhout voor foeders.

Georgië is als oudste wijngebied een bakermat van onze westerse wijncultuur, met ruim 500 autochtone druivenrassen en een grote traditie in het maken van wijnamforen, opnieuw in trek bij westerse wijndomeinen voor de rijping van hun wijnen. Ook andere voormalige Sovjetrepublieken, zoals Moldavië en Oekraïne, beschikken over goede terroirs voor wijn.

Toch bedraagt het marktaandeel in ons land amper 1%. Maar kijk naar de wijnen van de Nieuwe Wereld: die zijn met niets begonnen, en hebben nu 18% van de markt. 🍷

*Hoe raak je
wijs uit
Duitse
wijnnetiketten?*

Echte wijnliefhebbers weten dat Duitsland bij de top van de wijnwereld hoort, vooral met riesling, pinot noir, pinot blanc en silvaner. Maar het brede wijnminnende publiek is nog altijd terughoudend om Duitse wijn te leren kennen. Daar hebben de ingewikkelde wijnwetgeving en dito wijnetiketten mee te maken. Tijd om klaarheid te scheppen.

Net zoals Frankrijk heeft Duitsland een indeling in grote kwaliteitscategorieën: Deutscher Wein (vergelijkbaar met “vin de table”), Landwein (vin de pays), QbA (Qualitätswein Bestimmter Anbaugebiet, dus uit een welbepaald gebied) en Prädikatsweine. Hoe hoger de categorie, hoe strenger de eisen waaraan de wijn moet voldoen.

De Prädikatsweine worden verder ingedeeld volgens de rijpheid van de druiven op het ogenblik van de pluk: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese en Trockenbeerenauslese. De twee laatstgenoemde termen duiden op wijnen die respectievelijk zoet en zeer zoet zijn. Kabinett, Spätlese en Auslese kunnen “trocken” (droog), “halbtrocken” (halfdroog/halfzoet) en “lieblich” (fruitig zoet) zijn. “Troocken” en “halbtrocken” (ook wel “feinherb” genoemd) zijn termen die je op het etiket terugvindt. Staan die niet vermeld, dan is de wijn “lieblich”, met dat typische fruitige zoet dat mensen meestal met Duitse wijn associëren.

Een aparte term is “Eiswein”: een wijn waarbij men beerenauslesedruiven laat bevriezen zodat alleen het niet-bevroren extract geperst wordt en de wijn nog aan geconcentreerde zoetheid wint.

Zoetheid in Duitse wijn is echter anders dan zoetheid in andere wijnlanden: door het noordelijke klimaat bevat zelfs zoete Duitse wijn ook een hoge graad van zuurheid, zodat de wijn niet kleverig overkomt.

Duitsland heeft, net zoals Frankrijk, zijn “grands crus”: wijnen uit een hoog aangeschreven wijngaard. Die worden “Erstes Gewächs” (alleen in Rheingau) en “Grosses Gewächs” genoemd en zijn altijd “troocken” (droog). Aan deze indeling werden nog veranderingen doorgevoerd, die het helaas niet eenvoudiger zullen maken.

De Duitse wijnwetgever streefde naar een vereenvoudiging door de termen “Classic” en “Selection” op wijnetiketten te introduceren. Daarbij stond “Classic” voor een “klassieke” Duitse wijn met zoet en zuur, en “Selection” voor een droge wijn van hogere kwaliteit. Omdat deze termen bovenop de reeds bestaande kwamen, hebben ze echter niet tot de bedoelde vereenvoudiging geleid. Ze verdwijnen dan ook stilaan.

Tenslotte tref je ook de term “Sekt” aan, de Duitse benaming voor schuimwijn, meestal gemaakt van riesling. Als daarnaast “Traditionnelle Flaschengärung” of “Winzersekt” op de fles staat, betekent het dat hij gemaakt werd volgens de methode van de tweede gisting in de fles, ook bekend als “méthode champenoise”. 🍷

*Is er goede wijn
aan de
Spaanse costa's?*

Vakantiegangers die naar de Spaanse costa's trekken, treffen er op plaatselijke drankenkaarten doorgaans meer bier en sangria aan dan wijn. Terwijl zich vlak bij de Spaanse kustlijn nochtans vele goede wijndomeinen bevinden. Zo liggen er aan de Costa Brava, in de appellatie Empordà, wijngaarden op vijf kilometer van de zee. Sommige bevinden zich zelfs *op* het strand.

Uiteraard wordt in dergelijke vakantiestreken veel toeristenwijn gemaakt. Maar zelfs aan de Costa Brava gebeurde wat daarvoor al in de rest van Spanje was gebeurd: jonge wijnmakers zorgden voor een kwalitatieve sprong voorwaarts. De voortrekker van deze evolutie is de oenoloog Jaume Serra. Hij geloofde in deze rotsachtige kuststreek tussen de Franse grens en Barcelona, waar vele wijngaarden op steile hellingen liggen. Hij heeft er dan ook een eigen domein, en werkt tevens voor andere domeinen.

Net boven Barcelona bevindt zich de appellatie Alella. Dit is een mondaine plek geworden, waar rijke Barcelonezen hun villa met zicht op zee hebben. Van oorsprong stond deze streek bekend om zijn zoete witte wijn, die vaak als miswijn werd gebruikt en bij studenten geliefd was. Vandaag worden er pittige en kruidige droge witte wijnen gemaakt van xarel.lo (hier *pansa blanca* genaamd).

Onder Barcelona, naar de Costa Daurada toe, strekt zich langs de kust het wijngedebiet van Penedès uit, met grote cavaproductenten als Freixenet en Codorniu, en wijnmultinationals als Torres. Maar ook de eigenzinnige pionier van de biologische wijn in Spanje, Josep-Maria Albet i Noya, heeft hier zijn domein. Terwijl de familie Gramona er bewijst dat cava niet hoeft onder te doen voor champagne.

Dertig kilometer naar het binnenland toe, op slechts een halfuur rijden van de toeristenmassa in Cambrils en Salou, ligt het wijngedebiet Priorat. Deze streek gold lange tijd als een van de armste van Spanje. Vandaag worden hier, van oude wijnstokken van grenache en carignan, wijnen gemaakt die tot de wereldtop behoren.

Het meest zuidelijke wijngedebiet langs de kusten van Catalonië is Terra Alta, gelegen onder de Costa Daurada. Hier werden vroeger vooral druiven verkocht aan grote wijnbedrijven en coöperaties. Tot er een vrouw besliste om zelf haar wijn te maken: Marie Carmen Ferrer, professor in de oenologie. Haar domein heet Bàrbara Forés, genoemd naar haar grootmoeder.

Verder naar het zuiden wordt het voor wijndruiven erg warm. Rond Valencia worden dan ook veel zoete wijnen en bulkwijn gemaakt. Maar ook hier vind je uitzonderingen, zoals het domein Celler del Roure.

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

*Is sherry
een aperitief
of een wijn?*

Sherry tref je in supermarkten meestal aan in de rekken met aperitieven. En bij mensen thuis staat sherry vaak in de aperitiefkast. Toch is sherry een wijn, al werd hij versterkt met alcohol. En hij wordt inderdaad vaak als aperitief geschonken. Behalve in Spanje, daar is hij al sinds eeuwen de wijn die bij tapas wordt gedronken.

Sherry is de Engelse naam voor *jerez*. Engeland heeft immers een lange traditie in de invoer ervan. Maar de drank verloor gaandeweg zijn status als wijn, en kreeg de perceptie van een ouderwets aperitief. De wijnbouwers van het gebied rond Jerez de la Frontera hebben grote inspanningen gedaan om die status van wijn terug te winnen.

Terecht. Want sherry is een unieke wijn, afkomstig uit een unieke wijnstreek. Nergens anders ter wereld wordt hij gemaakt. Alleen in het hinterland van de Costa de la Luz, in het uiterste zuiden van Spanje. Daar is het klimaat zo warm (met pieken van meer dan 40 graden) dat alleen een heel bijzondere druif er tegenop kan: de palomino.

In combinatie met de vochtig-frisse lucht van de Atlantische Oceaan voltrekt zich dan, als de witte wijnen in de vaten ligt, het wonder van de streek: de ontwikkeling van een gistlaag, de *flor*. Die sluit de wijn af van de lucht, en geeft hem zijn droge nootachtige smaak. Flor ontwikkelt zich het best bij een hoger alcoholgehalte. Vandaar dat sherry versterkt wordt met alcohol.

Ook het systeem van de wijnopvoeding - *solera* genaamd - is heel bijzonder. Grote vaten worden op elkaar gestapeld, waarbij elke laag wijn van een verschillende ouderdom bevat. Van de oudste, onderste laag wordt een deel gebotteld, waarna de vrijgekomen ruimte wordt bijgevuld met sherry uit de laag daarboven, die op zijn beurt wordt bijgevuld met sherry van een verdieping hoger, en zo verder.

Daaruit ontstaat de bleke, pittige *fino* sherry. Geschikt als aperitief en bij de meest verscheiden tapas. Een speciale soort is de *manzanilla*, die zilt smaakt omdat hij in Sanlucar de Barrameda rijpt, waar vochtige zeelucht in de kelders hangt. Probeer die eens bij oesters: *a match made in heaven*. Sommige *fino*'s worden na veroudering *amontillado*, donkerder van kleur en voller van smaak. Er is ook sherry die zonder *flor*, dus in contact met de lucht, wordt opgevoed: de *oloroso*, geurig en complex. Zoete sherry's, die van de druif pedro ximénez worden gemaakt, zijn dan weer een delicatessie bij het nagerecht. Of het nagerecht zelf.

En waarin wordt sherry het best geschonken? In een wijnglas natuurlijk, het is immers een wijn. 🍷

*Welke is de
meest onderschatte
wijnstreek van
Frankrijk?*

Op amper 100 kilometer ten oosten van Bourgogne ligt een wijnstreek die altijd in de schaduw van haar beroemde buur heeft gestaan. Het landschap is er ruiger, het klimaat grilliger. Wijnbouwers hebben hier altijd veel meer moeite moeten doen om goede wijn te maken, die ze vervolgens tegen een lagere prijs moeten verkopen.

Maar de echte liefhebbers wisten: de Jura is de verborgen schatkamer van Frankrijk. Prachtige wijnen worden hier gemaakt, vaak van dezelfde druiven als in Bourgogne: chardonnay en pinot noir. En al kunnen die zich niet meten met de Bourgondische top, met heel wat andere bourgognes zeker wel.

De streek heeft ook bijzonder boeiende autochtone druiven: savagnin voor witte wijn, poulsard en trousseau voor rode. Wijn van trousseau wordt blind geproefd wel eens verward met bourgogne. Wijn van poulsard is hier de wijn voor elke dag, licht en soepel, maar met karakter. En savagnin is de ideale begeleider van de plaatselijke comté, van paddenstoelen en van kip.

Maar wat je in de Jura zeker moet geproefd hebben, zijn haar unieke oxidatieve wijnen. Oxidatie wordt bij een wijn normaal getaxeerd als een fout. Maar in de Jura wordt de gewilde, beheerste oxidatie tot een aparte kunst verheven. Men laat witte wijn rijpen “sous voile”, onder een fijne gistsluier die zich in de vaten ontwikkelt omdat ze niet bijgevuld worden en het contact met zuurstof dus bewust gezocht wordt. Deze rijpingsmethode heeft tot gevolg dat de fruitigheid van de wijn plaats maakt voor een beendroog karakter en nootachtige aroma's.

Sommige wijnen van savagnin blijven ruim zes jaar onder zo'n sluier liggen en worden dan “vin jaune” genoemd. Een krachtige wijn die slechts na vele jaren op fles zachtheid en rondheid ontwikkelt, maar tegelijk een grote complexiteit verkrijgt. “Vin jaune” is een unicum in de wijnwereld, een van de grootste en sterkste bewaarwijnen die er bestaan.

Een andere troef van de Jura is de plaatselijke schuimwijn, “Crémant du Jura” genaamd. Die wordt gemaakt volgens de champagnemethode en heeft het potentieel om het beste Franse alternatief voor champagne te zijn, tegen de helft van de prijs. Jura heeft ook een goede zoete wijn, “vin de paille”, zo genoemd omdat de druiven drogen op rieten matten.

De interesse voor de Jura groeit. In wereldsteden als New York en Los Angeles is de streek op dit ogenblik een hype. En ook het grote Bourgogne, dat lange tijd wat neerkeek op haar buur, is wakker geschoten: Bourgondische wijndomeinen zijn in stilte wijngaarden van de Jura aan het opkopen. Zo is het altijd gegaan en zo gaat het nog altijd: het gros van de wijndrinkers raakt pas overtuigd van de kwaliteit van een wijnstreek als de prijzen de pan zijn uitgerezen. Zeg niet dat ik je niet heb gewaarschuwd. 🍷

057

*Is er meer
dan rosé in
Provence?*

Als je deze zomer naar Provence trekt, denk je wellicht aan roséwijn. En misschien ook wel aan hoofdpijn. Wat weinigen weten, is dat deze zuiderse streek zeer goede rode wijnen levert, die bij de meest ondergewaardeerde van Frankrijk horen.

De wijnbouwer die daarin een belangrijke rol heeft gespeeld, is geen Fransman maar een Duitser: Henning Hoesch, een historicus en klassiek cellist. Hij richtte in 1972 het Domaine Richeaume op, en was de eerste om in dit warme klimaat cabernet sauvignon aan te planten, niet onlogisch als je weet dat deze druif - bekend van Bordeaux - zo moeilijk rijpt. Hij mengde ze met zuiderse druiven als grenache en syrah, wat een prachtig resultaat opleverde. Maar omdat dit inging tegen de regels van de appellatie, moest Hoesch zijn wijn “degraderen” tot “vin de pays”. Dat verhinderde hem niet om er veel succes mee te hebben.

Een andere wijnbouwer die met deze blend van cabernet sauvignon en syrah/grenache aan de slag ging, is ook een Duitser: Peter Fisher van Château Revelette, die oenologie studeerde aan de befaamde Davis University in Californië. Zijn basiswijn mag de appellatie Coteaux d’Aix en Provence vermelden, omdat de wetgeving intussen versoepeld is: tot 20% cabernet sauvignon is nu toegelaten. Het werd immers gênant dat de beste wijnen de naam van de appellatie niet op hun etiket mochten zetten.

Eloi Dürrbach, afkomstig uit de Elzas, maakt wijnen van 50% cabernet sauvignon en 50% syrah, meer cabernet sauvignon dus dan toegelaten, waardoor zijn wijnen ook als “landwijn” (IGP) door het leven moeten. Toch zijn ze wereldwijd bekend en gegeerd, omwille van hun finesse en schakering die je in een zuiderse wijnstreek niet voor mogelijk acht. En vlakbij, in Saint-Rémy-de-Provence, vind je de wijnen van Dominique Hauvette die ik zonder meer bij de top van Frankrijk reken.

Ook zonder cabernet sauvignon worden in Provence prachtige wijnen gemaakt, zoals in de kleine appellatie Palette, gezegend met een uitzonderlijk microklimaat en kalkrijke ondergrond. Op het Château Simone - sinds twee eeuwen in handen van de familie Rougier - worden verrukkelijk fijne rode wijnen van grenache en mourvèdre gemaakt, aangevuld met syrah en enkele autochtone Provençaalse druiven.

Hoe krijg je in dit warme klimaat toch wijnen met finesse? Door de wijnstokken op een hoogte of op noordelijke hellingen te planten. Of vlak bij de zee, zoals in Bandol, waar de mooiste wijnen ter wereld van mourvèdre worden gemaakt, een druif die zich leent tot grote bewaarwijn. Het proeven van een goede, gerijpte Bandol is altijd een magisch moment.

Ik heb al gemerkt dat deze grote Provençaalse wijnen bij ons weinig bekend zijn. Tijdens je volgende vakantie in Provence heb je de kans om ze te ontdekken. 🍷

*Wat heeft
de paus te maken
met
Châteauneuf-
du-Pape?*

De huidige paus heeft er alvast niets mee te maken. Châteauneuf-du-Pape is vandaag gekend als wijndorp in Zuid-Frankrijk en als geografisch afgebakende appellatie voor volle, krachtige, alcoholrijke wijnen van hoofdzakelijk grenache, syrah en mourvèdre (al of niet aangevuld met andere plaatselijke druivenrassen).

Maar dat de naam letterlijk “nieuw kasteel van de paus” betekent, is geen toeval. Historisch is er wel degelijk een link met het hoofd van de katholieke kerk. Daarvoor moeten we teruggaan tot de veertiende eeuw.

Toen verplaatste paus Clemens V het pauselijke hof van Rome naar Avignon. Er werd al volop aan wijnbouw gedaan in die streek, en plaatselijke bisschoppen hadden dit altijd aangemoedigd. Naar verluidt niet alleen omdat ze miswijn nodig hadden: geestelijken bleken in die tijd grote wijnliefhebbers te zijn. Wijn was vroeger een drank voor de adel en de clerus, het gewone volk dronk bier.

Clemens V werd in 1316 opgevolgd door Johannes XXII, die zich inzette om de wijnbouw verder te verbeteren. Onder zijn bewind raakten de plaatselijke wijnen bekend als “de wijnen van de paus”. Het was ook hij die een nieuw kasteel liet oprichten in een dorpje, op twintig kilometer ten noorden van Avignon. Dat dorpje heette Châteauneuf-Calcernier.

Het eerste gedeelte van deze naam (Châteauneuf) doet vermoeden dat het werd toegevoegd omdat de paus er zijn nieuw kasteel bouwde. Maar volgens historische bronnen bestond deze toevoeging reeds daarvòòr, en verwijst ze naar “Castrum Novum”, de versterkte vesting van de bisschop van Avignon uit de elfde eeuw.

Het tweede gedeelte (Calcernier) verwijst naar de aanwezigheid van een kalkgroeve. Kalk staat bekend als een zeer goede ondergrond voor wijnbouw, en in die tijd al was het bekend dat om die reden de wijnen hier, ondanks het hete Zuid-Franse klimaat, toch fijn en elegant waren. Wat vandaag nog altijd zo is: de wijnen van Châteauneuf-du-Pape behoren tot die zeldzame wijnen die veel kracht en alcohol combineren met veel finesse.

Wellicht kende men toen al de kwaliteit van dit terroir, want 85% van de bewoners bezat wijnstokken, in totaal ruim 300 hectare (volgens een officieel document uit 1344).

Het dorp bleef Châteauneuf-Calcernier heten tot 1893, toen de eigenaar van Château La Nerthe die ook burgemeester was, de naam officieel veranderde naar Châteauneuf-du-Pape, dus lang nadat de pausen al teruggekeerd waren naar Rome. Officieel gebeurde dat om historische redenen, maar het feit dat deze naam de aantrekkingskracht van de plaatselijke wijn vergroot, heeft ongewijfeld een nog grotere rol gespeeld. Ik heb als wijschrijver geleerd het marketingtalent van wijnbouwers niet te onderschatten.

Vervolgens werd Châteauneuf-du-Pape in 1936 de eerste officiële “appellation controlée” in Frankrijk. 🍷

*Welke wijnen
drink je best
in de zomer?*

Er zit een zekere logica in. Als het buiten warmer wordt, verlangen we naar wijnen die je koeler kan schenken. We denken dan al gauw aan witte wijn, en aan rosé. Maar wat doen we dan? We zorgen meteen voor een ijskoude douche: een onderdompeling in een ijsemmer. Voor goede wijn is dat nochtans dodelijk. Koude vervlakt alle eigenschappen van een wijn. Wat overblijft is een algemene zurigheid die de illusie van verfrissing wekt, maar niets te maken heeft met smaakevenwicht en verfijnd genot.

Koude versterkt ook de zuren, en het zijn net wijnen met een zurig accent die 's zomers vaak geschonken worden (met als typevoorbeeld sauvignon blanc uit de Loirestreek). Je zou net het omgekeerde moeten doen: wijnen met een zoet accent kouder schenken. Zoet wordt versterkt door warmte. Een wijn met zoet fruit, afkomstig uit een streek met veel zon, heeft dus baat bij een accentuering van zijn zuren: de balans tussen zoet en zuur wordt erdoor in evenwicht gebracht. Als je in de zomer op zoek bent naar verfijnde verfrissing, kan je daarom ook sauvignon blanc uit zonniger streken overwegen: uit het Italiaanse Friuli bijvoorbeeld, uit Südsteiermark in het zuiden van Oostenrijk, of uit Zuid-Afrika. Andere tips: verdejo uit het Spaanse Rueda of torrontès uit Argentinië.

Met rode wijn wordt meestal dezelfde fout gemaakt. Cabernet franc uit de Loirestreek (Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny) wordt in trendy bars en eethuizen vaak geserveerd in een ijsemmer: een verschrikking. Deze wijnen uit een koel klimaat hebben vaak veel zuren en tannines, die door koude nog versterkt worden. Ook hier moet je het omgekeerde doen: het zijn net de wijnen met zoet fruit en veel alcohol die je koeler moet serveren (wijnen uit warmere streken dus). Want zoetheid en alcohol worden door warmte versterkt, en hebben dus nood aan koelte.

Daarom mag je bij zomerse temperaturen rode wijn niet op dezelfde manier op "kamertemperatuur" brengen als tijdens de winter. Normaal haal je je rode wijn een dag op voorhand uit je kelder van 12 graden, nu moet je dat beperken tot één uur op voorhand. Zo kan hij enkele graden winnen vòòr het schenken. En een wijn van 15 of 16 graden smaakt nog altijd fris bij zomerse temperaturen. Waarom een ijsemmer laten aanrukken? Een temperatuur van minder dan tien graden maakt geen enkele rode wijn beter, zelfs niet tijdens een warme dag.

Nog een laatste tip: blijf van je oudere wijnen af. Tertiaire aroma's (van onder meer humus en truffel) komen bij warm weer niet tot hun recht. De zon vraagt om jongere wijnen waarin je het fruit nog volop proeft: jonge pinot noir, grenache, gamay, pinotage, sangiovese, tempranillo... Wijnen in de herfst van hun leven drink je in de herfst. 🍷

060

Hoe herken je een goede wijn?

Is een goede wijn een wijn die je lekker vindt? Dat is inderdaad een basisvereiste. Maar wat je “lekker” vindt, verandert voortdurend. Doordat je zelf verandert, èn doordat je andere wijnen leert kennen waardoor je referentiekader verandert.

Sommigen blijven altijd hangen bij wat ze “lekker” vinden. En dan kunnen ze eigenlijk niet weten wat echt lekker is. Omdat hun referentiekader te beperkt is.

Ze zeggen dan dat je over smaak niet kan twisten. Maar die uitspraak wordt vaak als alibi gebruikt om een gebrek aan nieuwsgierigheid of inzicht te verbergen. Als je de moeite doet om te begrijpen *waarom* je een wijn lekker vindt, dan ontdek je een aantal objectieve eigenschappen die altijd terugkeren.


Eén daarvan is zuiverheid. Een goede wijn wordt gekenmerkt door zuivere, precieze, mooi gedefinieerde, niet-artificiële geuren en smaken. Vreemde luchtjes en chemische aroma's horen in een wijn niet thuis.

Een andere belangrijke eigenschap is evenwicht. Een goede wijn geeft je een sensatie van harmonie. Die wordt bereikt door een evenwicht tussen drie basismaken die ook al in de druif aanwezig (moeten) zijn: zoet, zuur en bitter. Evenwicht staat ook voor een juiste dosering van de concentratie, de verhouding tussen vaste en vloeibare bestanddelen (de wijn mag niet te “mager” maar ook niet te “dik” zijn). Eenzelfde dosering is belangrijk bij de extractie (van kleur en smaak): zwarte wijnen waarvan de tannines aan je verhemelte kleven, maken misschien indruk, maar zullen niet harmonieus evolueren. Voor alcohol geldt hetzelfde: het doel is om een drager en versterker van smaken te zijn, niet om de alcohol op zich gewaar te worden. Ten slotte moeten de tannines en aroma's van het eikenhouten vat mooi geïntegreerd zijn: een wijn mag niet dominant naar “hout” ruiken of smaken.

Van een wijn verlang je ook een zekere intensiteit. Geen flauwe, schrale of verwaterde smaak, maar levendige aromatische expressie.

Je wil ook complexiteit. Een goede wijn wordt niet gekenmerkt door één dominante geur of smaak, maar door een veelvoud van fijne, subtiele, geschakeerde aroma's, die in de mond sensaties van tinteling en zinding veroorzaken. Daardoor heb je zin om de wijn een tijdlang in de mond te houden, hem langs tong en verhemelte te laten “dwalen” alvorens door te slikken.

Ten slotte moet een goede wijn een aangename afdronk hebben (datgene wat je proeft wanneer je de wijn hebt doorgeslikt), zonder branderigheid, storend zuur of bitter. En dan wil je dat die aangename sensatie zo lang mogelijk blijft nazinderen in de mond (de zogenaamde lengte).

Het is veel belangrijker om op al deze eigenschappen te letten, dan om te proberen zoveel mogelijk geurtjes en smaakjes van andere ingrediënten te raden. 

061

*Waarom
smaakt wijn
niet naar rijden?*

Het is inderdaad merkwaardig: wijn wordt van één enkele vrucht gemaakt, en toch geurt en smaakt hij er niet naar. Naar kersen, ja, of naar frambozen, bramen, zwarte bessen, appels, perziken, abrikozen, citroen, zelfs naar exotische lychees. Maar dus niet naar druiven.

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

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

Maar net dat kan wijnliefhebbers wel eens ontmoedigen. Zij gaan ervan uit dat je een kenner moet zijn om al die aroma's in een wijn te proeven en thuis te brengen. Dat is nochtans niet zo. Wat kenners in wijn proeven, kan iedereen in wijn proeven. Het is gewoon een kwestie van ervaring, concentratie, en van durf om zich uit te spreken. Kenners zijn geen supermensen die méér smaken dan gewone stervelingen. Wel hebben ze hun smaakvermogen al meer gebruikt en getraind. Maar ooit hebben ook zij hun eerste glas wijn gedronken en becommentarieerd.

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

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

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

062

*Proef je ècht
zoveel in wijn?*

“Je proeft dille, natgerengende 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 natgerengende varen te eten. En 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.”

Een “guitig boeket”? Boeket slaat op de diepe, complexe en geëvolueerde geuren van oudere wijnen. Kan dat ooit “guitig” zijn?

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 verder vroeg ik mij af: waardoor wordt deze schrijver voortgestuwd? Kan hij zichzelf nog volgen?

Deze wijnkenner was er ongetwijfeld volkomen gerust in. Wie zou durven ingaan tegen zijn complex en gedetailleerd commentaar? Wie zou het in zijn hoofd halen om hem te zeggen: “Er zit helemaal geen smaak van framboos in die wijn”?

Het is een vaak gebruikte tactiek om zoveel mogelijk ingrediënten op te sommen: je zit dan volkomen veilig. Niemand durft je tegen te spreken, uit angst iets niet geproefd te hebben dat jij, met je buitenaards smaakvermogen, wél hebt geproefd. 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 en genuanceerde drank is, met vele delicate en met elkaar verweven sensaties in kleur, geur en smaak. Onze woordenschat schiet vaak tekort om die precies te beschrijven. Vandaar dat we onze toevlucht nemen tot associaties: met bloemen, vruchten, mineralen, kruiden...

Maar precies die nobele eigenschap van wijn kan als alibi aangewend worden om een volkomen chaotisch commentaar te spuien.

Ach, die vergelijking met andere ingrediënten kan een prettig tijdverdrijf zijn, maar eigenlijk zegt het niets over de kwaliteit van een wijn. Wat maakt het uit of een wijn naar framboos of naar aalbes geurt en smaakt, als je hem niet graag drinkt?

Ik lees en hoor liever andere zaken over wijn. Is hij al dan niet evenwichtig? Is zijn smaak zuiver of artificieel? Intens of flauw? Complex of monotoon? Is zijn textuur fluwelig of eerder rasperig? Hoe sterk geconcentreerd is hij? Is het een fijne wijn met veel zuren, of een zware wijn met veel alcohol? Heeft hij een lange of korte afdronk? Daar steek ik als wijndrinker méér van op dan te weten uit welk land het leder afkomstig is dat iemand in de wijn heeft opgesnoven. 🍷

*Beïnvloedt
het etiket
ons oordeel
over een wijn?*

De Franse psycholoog (en wijnliefhebber) Frédéric Brochet organiseerde een aantal wetenschappelijke experimenten omtrent het proeven van wijn. Zo schonk hij ooit twee keer dezelfde wijn van middelmatige kwaliteit aan een groep proevers. De eerste keer was hij verpakt als “tafelwijn”, de tweede keer stond er “grand cru” op het etiket. Het resultaat was opmerkelijk: de eerste keer was de waardering voor de wijn beduidend minder hoog dan de tweede, bij alle proevers. Terwijl het om exact dezelfde wijn ging. Zulk verschil kan een etiket dus maken. Zelfs onze smaak wordt erdoor beïnvloed.

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

Wijnproducenten weten dat. Daarom werken ze bewust aan de boodschap en vormgeving van hun etiketten. Een prestigieuze afbeelding van een kasteel, een term als *grand cru classé*, de naam van een gereputeerde wijnstreek of beroemd wijndomein: het speelt allemaal mee. Mensen proeven de mythe, eerder dan de wijn.

Vaak probeert men in de wijnwereld een indruk van traditie en ambachtelijkheid te wekken, bijvoorbeeld door het gebruik van gravures en ouderwetse lettertypes. In realiteit werken heel wat domeinen lang niet zo artisaanaal als hun etiketten laten vermoeden.

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

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

De wijnlanden uit de Nieuwe Wereld beseften dat zij nooit konden optornen tegen deze exploitatie van historische tradities, en sloegen een andere weg in: die van de moderniteit. Zo ontstonden de hippe merkwijnen waarvan de naam en het etiket soms eerder doen denken aan een modieuze kledinglijn.

Van de weeromstuit gingen Europese wijndomeinen hun etiketten wat eigentijdsder maken. Het imago van “traditie” kan immers ontaarden in die van “voorbijgestreefd”.

De Nieuwe Wereld zocht dan weer naar een wat mythischer dimensie om de rijke traditie van Europa te counteren. De natuur, zoveel exotischer en avontuurlijk dan in Europa, werd de *unique selling proposition* op heel wat wijnetiketten. Mooi meegenomen is dat die tegelijk het imago van industriële wijn kan corrigeren. In Zuid-Afrika proefde ik ooit een wijn die de naam van een prachtige baai had meegekregen. Het etiket toonde er een idyllische illustratie van. Maar de druiven waren helemaal niet uit die baai afkomstig en de wijn werd gemaakt in een fabriek. Ze is soms dun, de grens tussen verleiding en misleiding. 🍷

*Waarom
smaakt wijn
soms bitter?*

In de schil, pitten en steeltjes van druiven zitten bitterstoffen, tannines genaamd. Bij de rijping van de druiven is het belangrijk dat ook die tannines rijp worden. Dan pas krijg je smakelijk en nobel bitter dat de wijn structuur, complexiteit en bewaarkracht geeft, zonder dat je het als agressief ervaart. De hardste tannines zitten in de steeltjes. Daarom ontstelen de meeste wijnbouwers de druiven vòòr ze er wijn van maken. Bij witte wijn worden de druiven eerst geperst en gaan de schillen en pitten niet mee in de gistkuip, vandaar dat je deze bitterheid normaal alleen in rode wijn aantreft.

De rijping van de schillen en pitten treedt meestal later op dan die van het vruchtvlees. Soms kan of wil de wijnbouwer daar niet op wachten, omdat er slecht weer wordt aangekondigd. Of omdat het suikergehalte in de druiven al zo hoog is, dat de wijn te zoet-alcoholisch dreigt te worden. In dat geval oogst hij druiven met onrijpe tannines, en dat proef je in een wijn door een onaangenaam vegetaal-bittere smaak die je mond droog trekt.

Maar zelfs in goede jaren, waarin de druiven samen met hun tannines optimaal rijp werden, kan het nog voorkomen dat de wijn een bittere afdronk heeft. In dat geval ligt de oorzaak bij de keuzes van de wijnmaker.

Van wijn verlang je een intense smaakervaring. Daar zijn intens smakende druiven voor nodig. Maar de wijnmaker moet die intense smaak nog uit de druiven halen, “extraheren” (wat gepaard gaat met het onttrekken van kleur uit de schillen). Vandaar dat hij de vaste “koek” van schillen, pitten en vruchtvlees in de gistkuip regelmatig zal vermengen met het vloeibare sap. Als hij dat echter te vaak, te lang of te heftig doet, dan riskeert hij teveel bitterstoffen te extraheren.

Vergelijk het met thee. Als je een theezakje onderdompelt in water, wordt de inhoud van het zakje “geëxtraheerd”: de smaak- en kleurstoffen van de theebladeren worden overgebracht naar het water dat daardoor kleur en smaak krijgt. Net zoals het vruchtvlees en de schillen en pitten van druiven hun kleur en smaak afgeven aan het sap dat wijn zal worden.

Wat gebeurt er nu als je het theezakje te lang in het water laat liggen? De thee wordt bitter. Omdat de inhoud te lang “geëxtraheerd” werd. Ook de frequentie en kracht waarmee geëxtraheerd wordt, zijn van belang. Als je een theezakje vaak op en neer in het water laat, en als je het zakje extra uitperst, krijg je meer extractie. Met wijn gaat het net zo.

Sommige wijnmakers willen indruk maken met doorgedreven extractie, waardoor ze een inktzwarte wijn met een krachtige smaaksensatie kunnen aanbieden. In Frankrijk noemt men dat “un vin à cracher”: bedoeld om te scoren in proeverijen waar wijnen niet gedronken maar uitgespuwd worden. In tegenstelling tot “un vin à déguster”, waarvan je geniet bij een maaltijd. 🍷

065

*Wat zijn
minerale aroma's
in een wijn?*

Naast fruitige en bloemige geuren en smaken kan je in een wijn ook andere aroma's aantreffen. Bij wijnliefhebbers zijn de zogenaamde "minerale" aroma's zeer gegeerd.

Het zijn koele, rinse, zilte en aardse geuren en smaken, die aan gesteente of steenachtige bodems doen denken en een verkwikkend effect hebben op onze smaakpapillen. Ze brengen fraîcheur, complexiteit en spankracht in een wijn.

Waar komen die minerale aroma's vandaan? Men neemt aan dat ze afkomstig zijn van de ondergrond. Voor wijnstokken is het belangrijk dat die ondergrond "arm" is, opgebouwd uit anorganisch materiaal zoals kalk, klei, mergel, tufsteen, zandsteen, kwarts, graniet, leisteen, gneis, lava... Diverse soorten gesteente dus, die uit mineralen zijn opgebouwd. Omdat de wijnstok zijn voedsel en water diep in die bodem zoekt, zouden de minerale aroma's als het ware "opgezogen" worden naar de druiven toe. Maar een wetenschappelijk bewijs daarvoor is er niet. De meeste wijnwetenschappers doen het dan ook af als een fabeltje.

Er bestaat wel eensgezindheid over het feit dat een anorganische, onvruchtbare bodem essentieel is voor de kwaliteit van een wijn. Anders produceert de plant teveel druiven waardoor elke druif afzonderlijk minder rijp en minder intens van smaak zal zijn.

De bodemstructuur is ook belangrijk voor de "waterhuishouding" van de wijngaard.

Als het regent en het water niet kan doordringen in de bodem, dan staan de wijnstokken in het water, wat niet goed is. Je hebt dus een waterdoorlatende bodem nodig. Maar tegelijk is het belangrijk dat het water in de bodem ergens wordt opgeslagen, zodat de wijnstok over voldoende water beschikt in tijden van droogte.

Daarom is kalk zo goed als ondergrond: het water dringt er doorheen, en wordt in diepere lagen opgeslagen zoals een spons dat doet. De wijnstok kan er dus op het juiste moment net zoveel water uithalen als nodig is.

Verschillende bodemsoorten kunnen alvast gelinkt worden aan verschillende types van wijn. Zo leiden kalkbodems tot wijnen met veel finesse. Terwijl kleibodems erom bekend staan tot volle wijnen te leiden. En de spankracht en verrukkelijke zuren van Duitse riesling zijn onlosmakelijk verbonden met de bodems van leisteen.

Wijnen met minerale aroma's noemt men ook wel eens "terroirwijnen", d.w.z. wijnen die beïnvloed en getekend zijn door hun "terroir", een verzamelterm voor alle natuurlijke factoren die een wijngaard omgeven. De bodem is daar echter maar één element van. Zo zou je van een volrijpe wijn waar de zon uit het glas spat, ook kunnen zeggen dat het een "terroirwijn" is. Want het klimaat en de zon horen ook bij de natuurlijke omgeving. Maar van zo'n wijn wordt dat zelden gezegd. De donkere diepte van de bodem spreekt meer tot de verbeelding. 🍷

*Een
complexe wijn,
wat betekent dat?*

Complexiteit: het is een begrip waar vaak mee gegoocheld wordt in de wijnliteratuur. Maar wat betekent het precies?

Een complexe wijn is een wijn die niet gekenmerkt wordt door één dominante geur of smaak, maar door een veelvoud van fijne, subtiele, geschakeerde, met elkaar verweven aroma's die in de mond sensaties van tinteling en zindering veroorzaken.

Dat kan gaan om aroma's van vruchten (merkwaardig genoeg meestal van andere vruchten dan de druif, waarvan de wijn nochtans gemaakt wordt), maar ook van kruiden, groenten, bloemen, mineralen, ingrediënten uit onze voeding, enzovoort.

Daardoor heb je zin om de wijn een tijdlang in de mond te houden, langs tong en verhemelte te laten "dwalen" alvorens in te slikken.

Waar haalt een wijn die complexiteit vandaan? Allereerst moet dat gevarieerde aromatische potentieel al aanwezig zijn in de grondstof van de wijn, de druif. Daarvoor moeten druiven de tijd krijgen om zich aromatisch volledig te ontplooiën, door een lange, langzame en geleidelijke rijping in een gematigd klimaat met net voldoende warmte, koelte en regen. Het resultaat zijn druiven met een meer intense en geschakeerde smaak, in tegenstelling tot de monotonere smaak van snel rijpende druiven. Iets wat trouwens ook voor andere vruchten geldt.

Ook de bodem waarin de wijnstokken staan, speelt een rol. Daaruit haalt de wijnstok immers zijn voeding en water, wat een invloed heeft op de druiven. Men spreekt vaak van minerale smaken in wijn, en men gaat ervan uit dat die vanuit de bodem in de druiven terechtkomen, hoewel dit wetenschappelijk niet bewezen is. Wel is duidelijk dat wijnstokken die in water blijven staan (bijvoorbeeld in een vlakte), teveel vocht opzuigen en bijgevolg flauw smakende, waterige vruchten produceren. Wijnstokken in een te vruchtbare bodem produceren dan weer teveel druiven, waardoor ze minder smaakconcentratie opbouwen.

Als druiven veel aromatisch potentieel hebben, moet de wijnmaker dat er nog uit halen. Daarvoor moet hij aandachtig en behoedzaam te werk gaan, om het geduldige werk van de natuur niet te verknoeien.

Tenslotte wordt wijn ook complexer door de rijping in vaten of foeders, en vervolgens in de fles. Wijn blijft immers "ademen" en dus "leven", waardoor bestaande aroma's veranderen en nieuwe aroma's zich ontwikkelen.

Die complexiteit in wijn ontmoedigt of intimideert wijnliefhebbers wel eens, omdat ze de verschillende aroma's niet kunnen thuisbrengen. Maar eigenlijk is dat niet zo belangrijk. Of een wijn naar framboos of naar braambes geurt, en of je er kruidnagel of jeneverbes in proeft, zegt op zich niets over de kwaliteit van die wijn. Belangrijk is dat er meerdere subtiele smaaksensaties zijn. Met andere woorden: dat de wijn niet simpel en monotoon is, maar - jawel - complex. 🍷

*Is het
alcoholpercentage
in een wijn
belangrijk?*

Alvorens ik een wijn koop of in een restaurant bestel, kijk ik altijd naar het alcoholpercentage. Is dat lager dan 12 % of hoger dan 14,5%, dan ben ik minder geneigd die wijn te nemen. Want dan vrees ik voor een te magere of te krachtige wijn.

Daarover bestaan heel wat discussies onder professionals en liefhebbers. Sommigen vinden het alcoholpercentage onbelangrijk. Hoe hoog of hoe laag dat ook is, zeggen ze, het gaat om het globale evenwicht in een wijn. Zo kan een wijn 15% alcohol bevatten, zonder dat je die alcohol gewaarwordt. En ook weinig alcohol zou niets te maken hebben met de kwaliteit van de wijn. Maar is dat wel zo?

Wijn kan je maken van alle vruchten die suiker bevatten. Maar waarom wekt alleen wijn van druiven zo'n grote belangstelling en passie op? Omdat alleen de wijndruif zoveel suiker bevat dat na gisting een alcoholpercentage van 12% en meer bereikt wordt. Dat percentage is wel degelijk belangrijk. Vruchtenwijn met minder alcohol doet in geur en smaak nog altijd denken aan de vrucht waarvan hij gemaakt werd. Pas vanaf 12% wordt dat primaire niveau overstegen, worden geuren en smaken boeiender en complexer, en wordt de zintuiglijke ervaring rijker.

Maar als alcohol een wijn beter maakt, maakt méér alcohol hem dan nog beter? Percentages van 14% en meer waren vroeger een uitzondering, nu lijken ze de regel. De klimaatopwarming is een van de oorzaken. Maar ook de druk van de concurrentie uit zonniger wijnlanden, waar de druiven meer suiker bevatten en de wijnen dus meer alcohol. Een hoger alcoholpercentage slaat aan bij wijndrinkers: het geeft een gevoel van zoetheid, rondheid en volheid. Ook in blinddegustaties scoren wijnen met veel alcohol makkelijker: subtielere wijnen worden er vaak door platgewalst. Alcohol verschaft immers een directe, krachtige sensatie.

Maar vanaf een bepaald percentage wordt alcohol te nadrukkelijk. Hij versmelt niet meer in het geheel en veroorzaakt een branderige afdronk. Sommige wijnliefhebbers beweren dat dit niet zo hoeft te zijn, zolang het gehalte aan fruit, zuren en tannines evenredig hoog is. Maar tegen een alcoholgehalte van 15 % en meer zijn deze andere componenten doorgaans niet opgewassen. Vandaar dat er industriële technieken bestaan om een hoog alcoholgehalte artificieel te reduceren. Of dat wijnbouwers koelere plekken zoeken voor hun wijnstokken. Zeker nu steeds meer wijndrinkers opnieuw naar fijnere wijnen met een lager alcoholpercentage verlangen.

Wijnmakers zetten trouwens niet altijd het juiste percentage op hun etiketten. Wettelijk mogen ze "afronden" (naar boven of naar beneden), en onderzoek heeft uitgewezen dat meer dan de helft van de wijnen een percentage afficheert dat lager ligt dan de realiteit. Waarom doen ze dat als het niet belangrijk is? 🍷

*Zit er meer
alcohol in wijn
dan vroeger?*

Alcoholpercentages van 14% en meer zijn in wijn niet langer een uitzondering, integendeel, ze worden de regel. Vroeger was dat 12,5 tot 13%. Die evolutie begon met de doorbraak van de wijnen uit de Nieuwe Wereld, de wijnlanden buiten Europa. Het klimaat is daar zonniger, wat leidt tot een hoger suikergehalte in de druiven, en dus tot een hoger alcoholpercentage in de wijn. Want suiker zet zich tijdens de gisting om in alcohol.

Dat bleek bij wijn drinkers aan te slaan: meer alcohol geeft een gevoel van meer zoetheid, rondheid en volheid. Ook in blinddegustaties scoren wijnen met veel alcohol makkelijker, subtielere wijnen worden er vaak door platgewalst.

Wijnmakers uit Europa gingen daardoor eveneens naar hogere percentages streven. Maar hoe doe je dat in een koeler klimaat?

Een eerste methode werd ook vroeger al veelvuldig toegepast in jaargangen met te weinig zon: het toevoegen van suiker aan het gistende sap. Al integreert de suiker zich dan minder goed in de wijn dan de natuurlijke suikers van de druif. Het kwam er op aan methoden te vinden om meer suikers *binnenin* de druif te krijgen.

De opwarming van het klimaat heeft daarbij geholpen. Maar er werden ook technieken ontwikkeld om de druiven rijper en zoeter te laten worden. De beheersing van de druivenproductie is daar een van: hoe minder druiven aan een plant hangen, hoe meer zij elk afzonderlijk profiteren van water en zonlicht, essentieel om suikers in de druif te produceren. Zo worden “groene oogsten” (het vroegtijdig wegsnijden van druiventrossen) vandaag algemeen toegepast, terwijl dat in het verleden taboe was.

Er wordt ook aan “management” van het gebladerte gedaan, waarbij de druiven meer of minder blootgesteld worden aan de zon. De vooruitgang op meteorologisch gebied speelt eveneens een rol: weersvoorspellingen zijn preciezer dan vroeger, waardoor de wijnbouwers langer kunnen wachten tot de druiven rijp zijn, terwijl ze in het verleden - uit vrees voor een weersverslechtering - te vroeg aan de oogst begonnen.

Leveren die hogere alcoholpercentages ook betere wijn op? Eens te meer blijkt hoe belangrijk het begrip “evenwicht” is in het wijnmaken. Goede wijn is geen optelsom van ingrediënten, het is een optimale dosering ervan. Vanaf een bepaald percentage wordt alcohol te nadrukkelijk, hij versmelt niet meer in het geheel en veroorzaakt een branderige afdronk.

Maar er is al een tegenbeweging. Zo gaan wijnbouwers, ook in de Nieuwe Wereld, op zoek naar koelere wijngaarden: op grotere hoogte, dichterbij de zee of op noordelijke hellingen. Ook de keuze voor trager en later rijpende druivenrassen kan de alcohol temperen. En meer gebladerte aan de wijnstokken kan de druiven afschermen van de zon. Een wijnbouwer kan de natuur niet veranderen. Maar wel een beetje sturen. 🍷

*Wat is de
textuur
van een wijn?*

Het verbaast mij dat geuren en smaken van vruchtjes en bloemetjes nog altijd over elkaar heen buitelen in wijnrecensies, terwijl je zelden iets leest over textuur. Dat is nochtans een cruciale factor in de kwaliteitsbeleving en het genot van een wijn. Meestal is textuur zelfs een rechtstreekse indicatie van het algemene kwaliteitsniveau. Een nobele textuur hangt doorgaans samen met een goede wijn, en vice versa. Maar wat is textuur nu precies?

Textuur gaat niet over geur en smaak, maar over de tactiele sensaties van een wijn, het fysieke gevoel dat een wijn produceert op de tong en in de mond. Je kan het vergelijken met de gewaarwording als je over bepaalde soorten textiel wrijft. Een wijn die over je tong glijdt, kan je een ervaring geven die doet denken aan fluweel, satijn of zijde.

Goedkope industriële wijnen, afkomstig uit wijngaarden die op kwantiteit in plaats van op kwaliteit mikken, hebben veelal een dunne textuur: een flodderhemdje in acrylic. Wijnen van geconcentreerde druiven geven dan weer een vollere, meer samenhangende indruk, als van nobel textiel dat dichter geweven of geknoopt is. Sommige texturen doen aan dik fluweel denken, zoals die van bepaalde chardonnays uit de Nieuwe Wereld, gemaakt van rijpe druiven en gerijpt op nieuw eikenhout. Een bourgogne uit Chambolle-Musigny heeft een heel delicate textuur die wel eens vergeleken wordt met satijn of zijde. Er zijn ook wijnen met grovere texturen, die ruw of rasperig aanvoelen op de tong, zoals wijnen van de tannatdruif uit het Franse zuidwesten. Vergelijkingen met de wereld van de voeding worden eveneens gemaakt: zo kan een textuur romig, olieachtig of honingachtig genoemd worden. Soms overdrijft de wijnmaker en wordt zijn wijn stroperig, wat onaangenaam is.

Het is merkwaardig dat textuur voor het eerst grondig bestudeerd werd in de Nieuwe Wereld, meer bepaald in Australië. Drie wetenschappers van het Australian Wine Research Institute - Richard Gawel, Leigh Francis en Anita Oberholster - deden grondig onderzoek naar de redenen waarom wijndrinkers al dan niet van een wijn houden. Ze stelden daarbij vast dat die wijndrinkers hun voorkeuren meestal uitdrukten met woorden als "glad", "zacht", "soepel" en "fluwelig". Termen dus die naar de textuur van een wijn verwijzen. Daarom stelden zij een "mouth-feel wheel" op, een "mondgevoelwiel", naar analogie van het "wijnaromawiel" dat in de jaren 1980 ontwikkeld werd aan de Davis University van Californië. Naast een batterij termen om de aroma's van een wijn te beschrijven, zijn er nu dus ook 53 termen om het hele spectrum van textuursensaties in de mond te beschrijven. En dat blijkt voor de meeste wijndrinkers belangrijker te zijn dan de geuren en smaken van vruchtjes en bloemetjes. 🍷

070

Wat is een geoxideerde wijn?

De oorzaak van oxidatie is heel eenvoudig: lucht. Wijn die in de gistingskuip, in het vat of in de fles te veel in aanraking komt met lucht, zal oxideren. Die oxidatie kan snel gebeuren, als de wijn plots wordt blootgesteld aan een grote dosis zuurstof. Maar ook heel geleidelijk, als de wijn lange tijd in een fles vertoeft waarbij de zuurstof langzaam doordringt doorheen de poriën van de kurk.


Oxidatie vertaalt zich in een dof uitzicht van de wijn, en in een vervlakking van geur en smaak. Tot er niets meer overschiet dan zuur sap, zeg maar: azijn. Daarom moet je oude wijnen goed in het oog houden: ze stevenen allemaal af op oxidatie, het komt er dus op aan ze tijdig te drinken.

Oxidatie kan al beginnen wanneer de wijndruiven geplukt zijn: lucht tast ook vers fruit aan. Neem één helft van een appel die je doormidden hebt gesneden: het vruchtvlees blinkt, geurt fris, is knapperig van textuur en levendig van smaak. Maar laat één helft enkele uren liggen: de appel wordt bruin en melig en verliest alle geur en smaak. Die helft is geoxideerd. Je kan je voorstellen wat het voor de wijn betekent als er geoxideerde druiven in de gistkuip terecht komen. Vandaar dat een goede wijnbouwer ervoor zorgt dat de wijndruiven niet beschadigd raken op hun tocht van de wijngaard naar de wijnkelder.

Maar ook tijdens het wijnmaken blijft oxidatie een gevaar. Daarom zorgt de wijnbouwer ervoor dat de gistkuip en het houten vat niet teveel lucht ineens doorlaten. En hij voegt aan de wijn een middel toe dat oxidatie tegengaat: sulfiet.

Zelfs de wijnkoper moet er nog rekening mee houden dat zijn wijn kan oxideren, bijvoorbeeld indien de kurk de flessenhals niet goed afsluit, of als hij de wijn te lang laat liggen in zijn kelder. Of ook als een oude fragiele wijn, die al veel zuurstof heeft gekregen in zijn leven, plots wordt overgegoten in een karaf.

Het merkwaardige is nu: zuurstof is tegelijk noodzakelijk voor wijn. Maar alleen in beperkte mate. Wijn met een tekort aan zuurstof gaat immers lijden aan het omgekeerde van oxidatie: reductie. Getypeerd door kwalijke luchtjes van een riool of boerenerf. Vandaar dat de wijnbouwer ervoor zorgt dat de wijn gedoseerd in contact komt met zuurstof, bijvoorbeeld doorheen de poriën van het houten vat. Precies dat gedoseerde contact zal de wijn sterker maken om later tegen oxidatie bestand te zijn, alsof hij door zuurstof “gevaccineerd” werd. Even belangrijk is dat zuurstof doorheen de poriën van de kurk in de fles dringt: alleen zo kan een wijn rijpen, evolueren, zachter en soepeler worden, en de gewenste aroma's van “oude” wijn ontwikkelen.

Zuurstof is een mes dat aan twee kanten snijdt: in een te grote of plotse dosis kan het nefast zijn voor wijn, maar in een gecontroleerde dosis is het er net een weldaad voor. 

071

*Bevat wijn
teveel sulfiet?*

We wisten al van voedingsproducten dat er sulfiet in zit om ze beter te bewaren: let op de nummers E220 tot en met 228 op de verpakking. En nu weten we het ook van wijn. Want de vermelding “bevat sulfieten” is verplicht geworden. Maar hoeveel? Dat weten we niet. Zowel een wijn die een minimale hoeveelheid bevat, als een wijn die tegen de maximumgrens aan zit, dragen dezelfde algemene vermelding. Ben je daarover bezorgd? Terecht. Want sulfiet is - helaas voor wie graag van een glas wijn geniet - niet gezond.

Sulfiet is een bewaarmiddel dat de wijn vooral tegen oxidatie en bacteriën moet beschermen. Het wordt in bijna elk stadium van het wijnmaken gebruikt.

Zwavel (waaruit sulfiet voortkomt) wordt al in de wijngaard ingezet om oïdium te bestrijden, een schimmelziekte van de druif. Zelfs biologische wijnbouwers maken er gebruik van. Hun argument is dat zwavel ook in de natuur voorkomt. Na het plukken worden druiven vaak ook gezwaveld, vooral in grote wijnbedrijven waar de druiven een lange weg moeten afleggen vooraleer ze de wijnmakerij bereiken, en dus onderweg kunnen oxideren.

Als de druivenmassa naar de gistkuip wordt gepompt, wordt er sulfiet toegevoegd, onder meer om bacteriële besmetting te voorkomen. Houten vaten worden steriel gemaakt met sulfiet. En vòòr de botteling wordt eveneens een dosis toegevoegd om de wijnen stabiel te maken en te voorkomen dat ze hergisten (vooral een risico bij wijnen met restsuiker). Dat ene product komt dus zo vaak van pas dat de meeste wijnmakers zich niet kunnen inbeelden dat ze ooit zonder zouden kunnen.

Maar er is een schaduwzijde. Teveel sulfiet leidt tot wijnen met een geur van solfer en een onaangenaam prikkelende smaak. Bovendien riskeer je er hoofdpijn van te krijgen, al is daar wetenschappelijk (nog?) geen bewijs voor. Sulfiet kan ook een tekort aan vitamine B veroorzaken. En sommige mensen zijn er allergisch aan.

Vandaar dat wijnbouwers er best voorzichtig mee omspringen. Maar omdat het zo makkelijk is, is de verleiding groot om “zeker voldoende” te gebruiken. Wijn is hun broodwinning, en ze willen ten allen prijze vermijden dat hun wijn zou ontsporen, besmet raken, oxideren of hergisten.

Vooral de grootdistributie, die meestal aankoopt bij industriële wijnbedrijven, vraagt om risicoloze, dus sterk gesulfiteerde wijn. Vaak moeten die wijnen over lange afstanden vervoerd worden, onder temperaturen die ongeschikt zijn voor wijn. Nadien moeten ze een rechtopstaand verblijf in een winkelrek kunnen overleven.

Maar kan je wijn maken zonder sulfiet? Daar bestaat geen eensgezindheid over. De voorstanders zeggen: als je kerngezonde druiven hebt en hygiënisch te werk gaat, heb je geen sulfiet nodig. De wijn is dan sterk genoeg om zich zelf tegen oxidatie en bacteriën te verdedigen. Van nature produceert wijn tijdens de gisting trouwens een bepaalde hoeveelheid sulfiet. Andere wijnbouwers beweren dat je net vòòr de botteling toch een kleine dosis nodig hebt.

Hopelijk wordt de wetgeving verfijnd en kunnen we binnenkort de dosissen sulfiet ook op de etiketten lezen. 🍷

072

*Krijg je vooral
hoofdpijn
van witte wijn?*

Eerst en vooral ga ik ervan uit dat we het hier hebben over matig wijnverbruik. Want zoals iedereen weet, is hoofdpijn meestal het gevolg van teveel alcohol. Dat kan enigszins opgevangen worden door tussendoor voldoende water te drinken, en net vòòr het slapengaan. Maar dit terzijde.

Ik hoor wel meer mensen klagen over het feit dat ze van witte wijn vaker hoofdpijn krijgen dan van rode, zelfs bij matig verbruik. En dan is de oorzaak misschien wel de toegevoegde sulfiet, het middel dat wijn beschermt tegen oxidatie en bacteriën. (We spreken meestal van toegevoegde sulfiet, omdat wijn van nature bij de gisting sulfiet aanmaakt.)

In rode wijn moet doorgaans minder sulfiet toegevoegd worden dan in witte, omdat de schillen en pitten van de druiven mee vergist worden in rode wijn. En precies in die schillen en pitten bevinden zich van nature reeds anti-oxidanten die de wijn tegen oxidatie beschermen. Vandaar dat er minder sulfiet nodig is in rode wijn.

Druiven voor witte wijn zouden ook gevoeliger zijn voor schimmels en ziekten, waardoor ze in de wijngaard intensiever besproeid worden, onder meer met zwavel (het product waaruit sulfiet voortkomt).

Ook zoete wijn wordt vaak in verband gebracht met hoofdpijn. Daarin zit de meeste sulfiet. Deze wijn bevat immers veel restsuiker, waardoor het risico op hergisting groter is, wat door een hoge dosis sulfiet verhinderd wordt.

Sinds 2005 is het in Europa verplicht om de toevoeging van sulfiet te vermelden op de wijnflessen. De dosissen kunnen echter sterk variëren, wat je niet uit de algemene vermelding kan opmaken. Voor zij die hoofdpijn krijgen, mag het alvast een troost zijn dat wijnmakers er tegenwoordig naar streven om steeds minder sulfiet te gebruiken. Een oplossing kan zijn om voortaan alleen nog natuurlijke (witte) wijnen te drinken. Daarin wordt toegevoegde sulfiet tot een minimum beperkt of zelfs helemaal vermeden.

Hoewel sulfiet vaak aangehaald wordt als mogelijke verwekker van hoofdpijn, wordt de link tussen sulfiet en hoofdpijn door medische wetenschappers betwist.

Er zijn ook mensen die vaker hoofdpijn krijgen van rode wijn. Daar zou een andere chemische stof verantwoordelijk voor zijn: histamine. Die kan als nevenproduct ontstaan bij de tweede, malolactische gisting die het scherpe appelzuur omzet in zachter melkzuur. Rode wijnen ondergaan deze gisting vaker dan witte, zodat je meer kans hebt om histamine aan te treffen in rode wijn.

Sta mij toe te eindigen op een positieve noot: een matig verbruik van wijn vermindert het risico op hart- en herseninfarcten. Wijn zorgt ook voor ontspanning, sfeer, genot en sociale contacten. Als dat niet goed is voor de gezondheid. 🍷

073

*Hoe houd je
een wijnglas vast?*

Toon mij hoe je je wijnglas vasthoudt, en ik zal je zeggen welk type wijndrinker je bent. Is dat een boude bewering? Lees vooral verder.

Wie met opengesperde hand de kelk van het glas omklemt, daarover kan ik kort zijn: die heeft niets te zoeken bij de wijnminnende mensheid. Dit is werkelijk de foutste manier om een wijnglas vast te nemen - al is "pakken" in dit geval een meer geschikte term. Let op: het gaat hier niet noodzakelijk om iemand die slechts goedkope bocht drinkt. Nee, ik heb deze ordinaire glasgreep al kunnen vaststellen bij lieden die flink wat duiten spenderen aan hun wijn. En die in gezelschap wel eens op luidruchtige wijze hun kennis over deze nobele drank etaleren. Maar zelden heb ik van hen iets gehoord waaruit ik zou kunnen opmaken dat zij waarlijk iets van wijn kennen, of waarachtig van wijn houden. Finesse en schakering merken ze nooit op, kracht en alcohol daarentegen brengen hen in vervoering. Echt aandachtig voor wat in hun glas zit, zijn ze niet. Dat kan ook moeilijk: hun hand zit in de weg.

Een categorie die nauw aanleunt bij de vorige, houdt het glas eveneens vast bij de kelk, maar op een andere manier: de kelk rust op de horizontaal uitgestrekte handpalm, terwijl de steel zich tussen twee vingers bevindt. Dit zie ik vaak bij vrouwen die de echtgenote zijn van een man uit de eerste categorie. Wellicht vinden ze dat er een mannelijke en vrouwelijke manier bestaat om een wijnglas vast te houden, en dat de hunne de elegantere versie is, aansluitend bij hun eigen elegante verschijning. Meestal hoor je hen nooit iets over wijn zeggen, behalve dat hun man een kenner is.

Een derde manier tref je aan bij het gevaarlijkste type onder de wijndrinkers: hij die denkt er alles van te kennen, maar er eigenlijk niets van kent. Dit personage neemt het glas vaak vast bij de voet. Dit is al even fout als bij de kelk, maar het kan wel een indruk van klasse en elegantie wekken, alsook van een zekere afstandelijkheid, die erop wijst dat de persoon de tijd zal nemen om het edele vocht in alle objectiviteit te bestuderen alvorens een gefundeerd oordeel de wereld in te sturen. Maar een echte kenner wil ook zijn wijn walsen in het glas. Om de aroma's los te maken, en zo gradueel zijn oordeel over de wijn op te bouwen. Maar heeft u al eens geprobeerd om dat te doen als u het glas bij de voet vasthoudt? Op dit punt valt ons personage door de mand: de wijn spettert over de glasrand. Gelukkig keek net op dat ogenblik niemand.

Nee, er is maar één juiste manier om het wijnglas vast te houden: bij de steel. Dat oogt elegant, de inhoud van de kelk is volledig zichtbaar en je kan de wijn makkelijk walsen in het glas. En... het is ook de manier die zich het best leent om de wijn te proeven. Niet onbelangrijk als je een wijnliefhebber beweert te zijn. 🍷

*Is de vorm
van het wijnglas
belangrijk?*

Producenten en verkopers van wijnglazen hebben er belang bij om ons te laten geloven dat we voor elke wijn een ander glas nodig hebben omdat de vorm van het glas zo belangrijk is. Zoiets doet namelijk meer wijnglazen verkopen.

Er zit wel een grond van waarheid in. Al was het maar door het psychologische effect. Een mooi en elegant wijnglas straalt een zeker prestige uit, en dat straalt af op de wijn.

Maar de invloed zou verder reiken dan dat. Tests wijzen uit dat het glas ook een fysisch effect heeft op de inhoud ervan. Sommige glazen zouden een hoger percentage van de aroma's vrijgeven. Het is geen toeval dat de meeste wijnglazen bovenaan toelopen: zo worden de aroma's als het ware verzameld op de plaats waar je het glas aan de neus en de mond zet. De grootte van het glas bevordert dan weer de expressie van wijn, omdat het voor een snellere toevoer van zuurstof zorgt. Een kleiner glas laat de fruitigheid beter tot uiting komen. Terwijl een hoog en smal glas de frisheid en aciditeit meer op de voorgrond brengt.

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

Ook de materie van het glas zou een invloed hebben. Wijnproevers kennen het fenomeen van de "geur van glas" die de aroma's van de wijn onderdrukt. Dat komt omdat glas – in tegenstelling tot kristal – geen perfect gladde en gave materie is. Het oppervlak zit vol microscopisch kleine putjes en groefjes waarin vuil blijft zitten, waardoor je glas nooit echt proper krijgt.

Ik vind het ook belangrijk dat een glas licht weegt: het moet aanvoelen alsof je alleen de wijn optilt. De rand van het glas - waar je lippen de wijn ontmoeten - is al even belangrijk: die moet zo fijn mogelijk zijn. En dan de steel: die moet ook fijn zijn, en lang.

Maar het belangrijkste is de zorg die je zelf voor je glazen draagt: ze moeten blinken van netheid en vrij van geuren zijn. Best is de glazen met de hand af te wassen, zonder of met zo weinig en zo neutraal mogelijk afwasmiddel, en ze dan met een nette handdoek af te drogen. In de kast zet je de glazen best rechtop, dus niet met de kelk naar beneden gericht (omdat er zich dan muffe geuren ontwikkelen).

Er zijn twee producenten van wijnglazen die drie vierde van de wereldmarkt controleren: Riedel (dat ook Spiegelau bezit) en Schott-Zwiesel. Maar stilaan komen er nieuwe spelers op de markt, die qua design en lichtheid elkaar trachten te overtroeven. Keuze genoeg voor de wijnliefhebber. 🍷

*Komt champagne
beter tot zijn recht
in een wijnglas?*

Het is tegenwoordig *bon ton* in Champagne om te zeggen dat champagne in de eerste plaats een wijn is. Dus zoveel méér dan een schuimend aperitief. En dat het daarom best in een wijnglas wordt geschonken. Omdat champagne, net zoals wijn, “ademruimte” nodig heeft om het aroma en de smaak volledig tot hun recht te laten komen.

De “flûte de champagne” (het fluitglas) stamt uit de achttiende eeuw, maar was aanvankelijk minder populair dan de “coupe”, die naar verluidt gemodelleerd was naar een borst van Marie-Antoinette, de vrouw van de Franse koning Louis XVI. We mogen er echter van uitgaan dat dit *marketing avant la lettre* was, want de “coupe” werd in Engeland ontworpen toen Marie-Antoinette nog niet geboren was.

De trend van de “coupe” hield lang stand, tot in de jaren 1930, toen het fluitglas meer geliefd werd, vooral omdat de koolzuurbelletjes daarin zo mooi opstegen en langer zichtbaar bleven, zodat het bruisende karakter van champagne beter tot uiting kwam.

Nu wordt er weer iets nieuws bedacht: champagne wordt het best uit een wijnglas gedronken. Maximilian Riedel, CEO van de gelijknamige wijnglazenmultinational, noemt het “fluitglas” zelfs ouderwets. Natuurlijk nadat hij eerst miljoenen fluitglazen aan de wijnminnende mensheid heeft verkocht. Maar die staan nu in keukenkasten, en dus moet je als bedrijf wel iets nieuws lanceren om de verkoop te stimuleren.

Ik vraag mij trouwens af waarom de champagnehuizen hun drank vandaag zo graag een wijn noemen, terwijl ze nog altijd piepkleine fluitglaasjes met hun merk erop distribueren in de horeca. Ach, ik begrijp de bedoeling wel: zo wordt de restaurateur geholpen om niet teveel in te schenken zodat hij zijn winstmarge veilig stelt. Klantenservice, heet dat.

Over de coupe is iedereen het eens (ondanks pogingen in trendy zaken om ze nieuw leven in te blazen): dit is niet het ideale recipiënt voor champagne. Blijft over: het fluitglas of het wijnglas? Ik pleit voor een tussenvorm. Champagne begint immers als wijn. Maar eindigt niet zo. De champagnemaker voegt suiker en gist toe om de wijn een tweede keer te laten gisten in de fles, laat het koolzuur bewust niet ontsnappen, laat hem maanden en zelfs jaren op zijn bezinksel rusten, verwijdert nadien het bezinksel, en voegt tenslotte een soort likeur toe om de champagne, die meestal te zuur is, aan te zoeten. Dat is geen wijn meer, dat is een creatie op basis van wijn. Vandaar dat hij een specifiek glas nodig heeft. Ruim genoeg, met een kelk die naar binnen toeloopt, omdat hij een kern van wijn in zich draagt. Maar tegelijk hoog, licht en slank genoeg, zodat hij zijn bruisende, levendige karakter volledig kan ontplooiën.

Intussen zien glazenfabrikanten alweer opportuniteiten en hoor je ze zeggen dat verschillende champagnes eigenlijk verschillende glazen nodig hebben.

Onzin: één mooi glas volstaat. 🍷

*Hoe
maak je best
je wijnglazen
schoon?*

De Franse glazenontwerper Jean-Pierre Lagneau van het wijnglazenbedrijf Spiegelau noemde het wijnglas ooit “de concertzaal van de wijn”. Want “net zoals de concertzaal het medium is tussen de componist en het publiek, is het wijnglas het medium tussen de wijnmaker en de wijndrinker”. Mooie vergelijking toch? Meteen is het belang onderstreept van een goed onderhoud van deze concertzaal. Hoe doe je dat? Het afwassen van wijnglazen is een heikele kwestie.

Een eerste keuze dringt zich op: steek je de glazen in de vaatwasmachine of was je ze af met de hand? Op zich is er niets fout met een vaatwasser, zolang je de glazen gescheiden houdt van vuile borden en bestek. Maar je riskeert wel kalksporen op je glazen. Die laatste krijg je achteraf wel weer weg door je glazen in warm water met azijn te leggen. Maar het is een heel gedoe. En het kan geurtjes in je glas achterlaten.

Vandaar dat sommige restaurants een vaatwasser hebben, speciaal voor wijnglazen, die uitgerust is met een speciale techniek (omgekeerde osmose) om volledig kalkvrij water te bekomen. Ondanks alle ontkalkers en zoutsoorten lukt dat met een gewone vaatwasmachine nooit.

Een ander probleem met huiselijke vaatwassers is dat wijnglazen te lang zijn om ze rechtop in de lade te zetten. Bijgevolg worden ze schuin gezet, waardoor er altijd wat water in de kelk blijft staan, zodat je toch nog met een theedoek aan de slag moet. Maar de kalkaanslag op de plek waar het water bleef staan, krijg je daarmee niet weg.

Afwassen met de hand dan maar? Thuis blijft dat nog altijd de beste optie. Ja, je riskeert dan glasbreuk. Maar met een vaatwasser ook. En met een theedoek heb je het tenminste zelf in de hand.

Je moet wel water gebruiken waarin je nog niets anders hebt afgewassen. En je vermijdt best een borstel waarmee je krassen in het glas kan maken. Een beetje afwasmiddel, zo neutraal mogelijk, mag je gerust gebruiken, maar je moet de glazen wel snel en overvloedig naspoeien met helder warm water. Afwasmiddel kan immers geur- en smaaksporen achterlaten, en dat past niet bij een mooie wijn. Uiteraard bevat het water ook kalk, maar als je het glas meteen afdroogt, krijgt de kalk geen tijd om in te werken. Onnodig te zeggen dat de theedoek droog en proper moet zijn, best is een exemplaar te gebruiken dat nog niet voor ander servies heeft gediend, en gemaakt is van linnen, een stof die niet pluist.

Hoe zet je de afgewassen glazen vervolgens in de kast? Zeker niet omgekeerd. Want dan komen er mufte luchtjes in de kelk. Je zet ze dus met de kelk naar boven. Dan riskeer je inderdaad dat er stof in valt, maar dat is makkelijk weg te vegen. Alweer met een propere theedoek. Voor mij nog altijd het beste instrument om wijnglazen met zorg en zachtheid te behandelen. 🍷

*Welke is
de beste
kurkentrekker?*

Er zijn vele verschillende modellen op de markt. Het eenvoudigste bestaat uit een greep en een spiraal: de spiraal draai je in de kurk, en dan moet je - vaak met de fles tussen de benen - hard trekken om de kurk uit de flessenhals te halen. Een makkelijker model beschikt over twee hefboomen die beide naar boven gaan als je de spiraal in de kurk draait; duw je die terug naar beneden, dan komt de spiraal met de kurk uit de flessenhals. Nòg makkelijker is het model waarbij je de spiraal in de kurk draait, en als je doòrdraait, wordt de kurk automatisch naar boven gedreven. Er zijn zelfs kurkentrekkers die eruit zien als een klein ruimteschip, te bevestigen aan de rand van de tafel of aan de muur.

Mijn advies: gebruik gewoon de "sommelier", de eenvoudige kurkentrekker met inklapbare schroef en mesje (om het loden kapje van de wijn weg te snijden). Niet voor niets heeft hij zijn benaming te danken aan het feit dat professionele sommeliers hem nog altijd verkiezen. Maar let op: zelfs dit model bestaat in technisch slechte en goede uitvoeringen.

Er werd al veel onderzoek gedaan naar de ideale kurkentrekker. Een Amerikaans universiteitsprofessor uit Texas, Herbert Allen, deed er vier jaar over. Hij kwam tot de bevinding dat een spiraal minimaal vijf rondingen nodig heeft, dat de spiraalopening voldoende groot moet zijn om er een lucifer door te steken, en dat de spiraalranden best afgerond worden omdat je de spiraal dan makkelijker in de kurk kan draaien. De punt van de spiraal moet zeer scherp zijn. En ook het hefmechanisme - zo'n hefboompje dat je op de rand van de flessenhals plaatst vòòr je begint te trekken - is belangrijk. Want zo kan je de kurk geleidelijk en voorzichtig uit de flessenhals halen. Het best kies je voor een hefboom met twee inkepingen zodat je in twee stappen te werk kan gaan: met de eerste inkeping op de flessenhals trek je de kurk er gedeeltelijk uit, vervolgens gebruik je de tweede inkeping om de kurk helemaal mee te hebben.

Maar zelfs met een perfecte kurkentrekker kan het nog altijd mis gaan, vooral bij oude wijnen met oude kurken. Zo kan de kurk binnenin vermolmd zijn, zodat de spiraal er geen greep meer op heeft. Of zodat hij tijdens het ontkurken afbreekt en de helft ervan in de hals van de fles blijft zitten.

Niet panikeren. Je kan alsnog proberen de spiraal heel voorzichtig in het overblijvende stuk kurk te draaien, en het uit de flessenhals te halen. Als dat niet lukt, is een drastischer methode nodig: duw het resterende stuk kurk in de fles, en giet de wijn zo snel mogelijk over in een karaf, eventueel met behulp van een zeef om kleine stukjes kurk op te vangen. Nee, daardoor zal de wijn geen "kurk" hebben. De gevreesde kurksmaak heeft met drijvende stukjes kurk in de wijn niets te maken. 🍷

078

*Hoe schenk
je een wijn?*

Allereerst is het glas belangrijk. Over de vorm ervan bestaat veel discussie. Maar in elk geval moet het voldoende ruim zijn, zodat de wijn kan “ademen”. Licht en fijn ook, zodat je bijna alleen het gewicht van de wijn voelt. En met een fijne rand, waar je van de wijn nipt. De steel moet eveneens fijn zijn, en voldoende lang. Hier moet je immers het wijnglas vastnemen, niet aan de kelk. Die kelk moet bovenaan licht naar binnen toe lopen. En natuurlijk moeten glazen blinken van netheid en vrij van geuren zijn. Best is ze met de hand af te wassen, met zo weinig en zo neutraal mogelijk afwasmiddel, en ze dan met een nette handdoek af te drogen. In de kast zet je ze rechtop, dus niet met de kelk naar beneden (omdat er zich dan muffe geuren ontwikkelen).

161

Zelfs de mooiste wijn in het mooiste glas kan de mist ingaan door een verkeerde schenktemperatuur. Hoe alcoholischer en/of zoeter een wijn is, hoe koeler hij geschonken kan worden, omdat koude de alcohol en zoete tonen in een wijn onderdrukt (terwijl warmte ze versterkt). Hoe meer zuren en/of tannines een wijn heeft, hoe warmer hij mag geschonken worden, omdat warmte zuren en tannines verzacht (en koude ze versterkt). Maar extreme temperaturen (te koud en te warm) zijn nooit goed voor een wijn.

Natuurlijk schenk je de wijn eerst voor jezelf in om hem voor te proeven. Hij kan immers de gevreesde kurksmaak hebben. In dat geval is het beter dat je niet reeds iedereen hebt ingeschonken, want zoiets kan een hele avond in de glazen (en de hoofden) blijven hangen.

Vòòr het schenken reinig je best even de boven- en binnenzijde van de flessenhals. Op die manier vermijd je kleine onzuiverheden mee te schenken in de glazen.

De ware kunst van het schenken bestaat in een zekere nonchalance en tegelijk elegantie. Wees niet bevreesd om, zonder overhaasting, in één vloeiende beweging door te schenken, en pas te stoppen wanneer het gewenste niveau in het glas bereikt is. En waar ligt dat gewenste niveau dan? Onthou dit: te weinig schenken geeft een indruk van gierigheid, te veel duidt op een gebrek aan klasse. Eén derde van het glas is een goede richtlijn. Een maximumgrens is het punt waar het glas op zijn breedst is, en vanwaar het glas weer begint toe te lopen.

Eindig in schoonheid. Om gedruppel te vermijden volstaat het dat je na het schenken de fles kort een kwartslag draait. Ik weet het: er bestaan ringen die je rond de flessenhals schuift om druppels op te vangen. En soms zie ik met afgrijzen hoe een gevouwen aluminiumblaadje in de flessenhals wordt geschoven: alleen al het idee dat de wijn over dat metaalachtige ding heen moet! Toch maar beter die kwartslag inoefenen. 🍷

*Wanneer en hoe
moet je wijn
decanteren?*

Decanteren is het voorzichtig overgieten van een wijn in een karaf om het bezinksel te scheiden van de rest. Het bezinksel blijft achter in de fles, terwijl de heldere wijn in de karaf zit, en van daaruit in de glazen geschonken wordt.


Dat gebeurt in de eerste plaats bij oude wijnen, omdat zich daar na verloop van tijd bezinksel gevormd heeft. Vandaag kan het ook nodig zijn bij jongere wijnen, omdat wijnen steeds minder geklaard en gefilterd worden. Klaren en filteren zijn technieken om zoveel mogelijk onzuiverheden in de wijn te verwijderen vòòr de botteling. Maar omdat ze ook smaak wegnemen, verkiezen steeds meer wijnproducenten om ze in mindere mate toe te passen. Of een wijn al dan niet bezinksel heeft, kan je zien door de wijnfles tegen een lichtbron te houden.

Sowieso is het altijd beter een wijnfles met bezinksel een dag vòòr het schenken rechtop te zetten, zodat het bezinksel de tijd heeft om naar de bodem te zakken. Maar dan nog is het beter om de wijn te decanteren. Want door de opeenvolgende op-en-neer-bewegingen van de wijn bij het schenken, dwarrelt het bezinksel opnieuw doorheen de fles. Waardoor het riskeert in het glas terecht te komen.

Decanteren dient voorzichtig en geconcentreerd te gebeuren. Best is de wijn over te gieten in een karaf, terwijl je de flessenhals boven een lichtbron houdt. Alleen zo kan je zien wanneer het bezinksel eraan komt, wat je toelaat op tijd te stoppen met overgieten. In vroegere tijden was die lichtbron een kaars, maar een modernere versie is even goed en zelfs handiger. Ik houd de fles en de karaf meestal boven de kap van een tafellamp: dat werkt prima.

Na het decanteren is de wijn in de karaf zuiver, en kan hij in de glazen geschonken worden. Het is niet nodig, en zelfs gevaarlijk, om wijnen lang vooraf te decanteren. Oude wijnen zijn vaak fragiel, en door het plotse contact met veel zuurstof kunnen ze snel oxideren.

Jonge wijnen die nog stroef en gesloten zijn, kan je wel langer op voorhand in een karaf gieten. Zij hebben immers baat bij zuurstof: ze worden er soepeler en expressiever door. In dat geval spreken we niet meer van decanteren, maar van “karaferen”. Karaferen is het overgieten van wijn in een karaf, zonder dat hij bezinksel heeft. Een lichtbron onder de flessenhals is dan niet nodig.

Er bestaan karaffen in vele verschillende vormen. Vaak is de esthetiek belangrijker dan de functionaliteit. Maar dit is wel nuttig om te onthouden. Oude wijn, die een plotse dosis zuurstof moeilijker aankan, schenk je best in een smallere karaf waarin de wijn onderaan niet al te zeer uitwaaiert, zodat het contact met de zuurstof beperkt wordt. Jonge wijn die nog veel zuurstof nodig heeft, schenk je best in een bredere karaf waarin de oppervlaktespiegel van de wijn groter is. 

*Waarom zie je
soms kleine
kristallen
in een wijn?*

Misschien heb je ze ook al eens opgemerkt op de bodem van een wijnfles, of aan de onderkant van de kurk: kleine witte kristallen die op suikerschilfers of glassplinters lijken. Waar komen die vandaan? En beïnvloeden ze de smaak en kwaliteit van de wijn? Ik kan je meteen geruststellen: die kristallen zijn een normaal verschijnsel en ze zullen het genot van je wijn niet bederven. Ze zijn ook smaakloos en onschadelijk voor de gezondheid.

In het Duits noemt men deze kristallen “Weinsteine” (wijnstenen). Dat duidt al enigszins op hun origine: ze zijn afkomstig van het wijnsteenzuur, een van de natuurlijke zuren die aanwezig zijn in druiven en dus in wijn. Een daling van de temperatuur (bijvoorbeeld als een wijnfles zich in een koele kelder bevindt) kan ertoe leiden dat dit wijnsteenzuur kristalliseert.

Bij witte wijn gebeurt dit vaker, omdat witte wijn meer zuren bevat. Maar het kan net zo goed optreden in rode wijn, al zijn de kristallen dan minder zichtbaar doordat ze de kleur van de wijn aannemen en daardoor wel eens verward worden met het beter gekende bezinksel. Omdat ze in witte wijn lijken op kleine glasscherven, kan dat mensen wel eens verontrusten. Vandaar dat sommige wijnmakers deze kristallen niet in hun wijn willen. Daarom koelen ze hun wijnen gedurende enkele weken sterk af vòòr de botteling, zodat ze de kristallen die daardoor gevormd worden, kunnen wegfilteren. Daar zijn sommige wijnliefhebbers dan weer niet mee gediend. Zulke filtering filtert immers ook een deel van de aromatische eigenschappen van een wijn weg. Daarom zien ze het verschijnen van kristallen in wijn eigenlijk als een positief signaal.

Natuurlijk schenk je deze kristallen best niet mee in het glas, want het is niet aangenaam om ze in de mond te hebben. Vandaar dat je zo'n wijn best decanteert, zoals je dat met oude wijn zou doen om het bezinksel te scheiden van de rest. Dat betekent dat je de wijnfles eerst een tijd rechtop moet zetten zodat de kristallen naar de bodem zakken, en dat je de wijn vervolgens overgiet in een karaf. Bij dat overgieten houd je de flessenhals boven een lichtbron zodat je de kristallen ziet aankomen en je op tijd kan stoppen met gieten. Je moet er wel rekening mee houden dat deze handeling de wijn blootstelt aan een plotse dosis zuurstof, waardoor zijn aroma's kunnen vervlakken. Decanteer de wijn dus niet te lang op voorhand.

Interessant om te weten: deze kristallen van wijnsteenzuur kunnen zich reeds ontwikkelen tijdens de gisting en rijping van een wijn. Ze blijven tegen de wanden van het vat kleven en worden er afgeschraapt en dan gezuiverd, om vervolgens verkocht te worden aan de voedingsindustrie, die ze als zuurmiddel gebruikt in frisdranken en voedingswaren. 🍷

081

*Hoe moet je
wijn bewaren?*

De meeste wijn die je koopt in de supermarkt, hoef je eigenlijk niet te bewaren. Hij wordt meer dan waarschijnlijk getypeerd door fruitige en bloemige aroma's, en is gemaakt om jong te drinken.

Maar als je wijn wil die ook andere aroma's heeft ontwikkeld, waarvan de smaken versmolten zijn en de textuur fluwelig is geworden, dan ben je aangewezen op betere en complexere wijn van een oudere jaargang. Die kan je soms nog kopen. Maar je zal hem duur betalen. Beter is hem jong te kopen, en dan een plek te zoeken in huis waar je die wijn zelf kan bewaren en op fles laten rijpen. Bewaring en rijping zijn geen doel op zich. Als het uitstel van genot niet leidt tot een verhoging ervan, dan heeft het allemaal geen zin. Vandaar dat je wijn in gunstige omstandigheden moet bewaren. Anders riskeer je met een wijn te eindigen die slechter is dan op het moment van aankoop.

Heb je een kelder nodig? Niet noodzakelijk. Vroeger werden kelders vaak gebruikt omdat die het meest voldeden aan de voorwaarden voor een goede bewaring van wijn. Maar elke ruimte die aan die voorwaarden voldoet, is geschikt.

De ruimte moet donker zijn, vrij van trillingen en vrij van geuren. Daarnaast moet de temperatuur voldoende laag en stabiel zijn (best ergens tussen 10 en 15 graden). Hoe lager de temperatuur, hoe minder de wijn zal evolueren in de fles. Hoe hoger de temperatuur, hoe sneller hij zal evolueren. Zeker grote en plotse temperatuurschommelingen moeten vermeden worden.

Wat wel eens vergeten wordt, is het belang van de vochtigheidsgraad. Wijn heeft een vochtigheidsgraad van 60 tot 70% nodig, je kan dat meten met een hygrometer. Vochtiger dan dat is geen probleem, al zullen de etiketten van de flessen dan wel verdwijnen. Droger kan wel problemen geven, omdat de kurken dan uitdrogen en krimpen, waardoor er zuurstof in de wijn komt en de wijn onherroepelijk oxideert. Wijnliefhebbers onderschatten dat probleem van droogte wel eens. Het kan een wijn nochtans, sneller dan je denkt, ruïneren.

Uitdroging van de kurk is trouwens de reden waarom je wijnflessen liggend moet bewaren. De kurk komt dan in contact met de wijn, zodat hij vochtig blijft.

Zijn klimaatkasten een goede oplossing als je geen ruimte beschikbaar hebt? Zeker. Ze ogen niet zo romantisch, maar beschikken wel over de juiste eigenschappen, die bovendien elektronisch op peil worden gehouden. Klimaatkasten hebben evenwel het nadeel dat ze duur zijn, en slechts een beperkt aantal flessen kunnen herbergen.

Hoe lang kan je wijn bewaren? Het is moeilijk daarrond een algemene regel te formuleren. Wacht toch maar niet te lang. Weinig wijnen verbeteren nog na tien jaar, en slechts zeer weinig wijnen nog na twintig jaar. Hoe langer je wacht om de fles te drinken, hoe groter het risico wordt dat het eigenlijk te laat is. Zelfs in ideale bewaarcondities. 🍷

082

*Hoe oud kan
een wijn worden?*

Een algemeen antwoord is op deze vraag niet mogelijk, omdat het wijn per wijn zo verschillend is.

Wel wordt de bewaarkracht van wijn overschat. De grote meerderheid van de wijnen die gekocht worden, is goedkoper dan 10 euro per fles. Deze wijnen zijn niet gemaakt voor verdere rijping in de fles. Je drinkt ze best binnen de vijf jaar na hun oogstdatum. Naarmate de prijs stijgt kan je ze wellicht langer bewaren. Slechts een beperkt aantal wijnen is in staat om de kaap van twintig jaar te overschrijden. Nadien wordt het risico steeds groter dat de wijn over zijn hoogtepunt heen is.

Een wijn die sterk genoeg is om een lange levensduur aan te kunnen, moet gemaakt zijn van sterk druivensap, d.w.z. van gezonde, goed geconcentreerde druiven. Na de gisting is een periode van “opvoeding” belangrijk, om verder aan levenskracht te winnen.

De bekendste manier van “opvoeding” is de lagering in kleine vaten van nieuw eikenhout. De tannines van het nieuwe hout – samen met de tannines van de druif - verhogen het bewaarpotentieel, maar nog belangrijker is het gedoseerde contact met zuurstof via de houtporiën. Nieuw eikenhout is daarom niet noodzakelijk: ook gebruikt eikenhout en grote eikenhouten foeders die decennialang meegaan, dragen bij tot de bewaarkracht van een wijn.

Naast tannines spelen ook zuren een belangrijke rol. Vandaar dat Duitse riesling en de beste wijnen uit Muscadet zo goed kunnen rijpen. Het is dus zeker niet zo dat rode wijn altijd beter verouderd dan witte.

De druivensoort op zich is belangrijk: een druif met veel zuren en/of veel tannine zal een wijn opleveren die beter kan bewaren (voorbeelden zijn riesling en pinot noir voor de zuren, cabernet sauvignon en mourvèdre voor de tannines).

En dan zijn er de bewaaromstandigheden. Zelfs de sterkste wijn gaat onderuit wanneer hij te lang in een warme en droge omgeving ligt. Wijn moet je bewaren in een constante koele temperatuur (tussen 12 en 15°). Kouder kan ook, maar dan evolueert de wijn minder snel of zelfs helemaal niet. Een voldoende hoge luchtvochtigheid (minimum 60%) is eveneens belangrijk, dit om te beletten dat de kurk uitdroogt en krimpt, waardoor de wijn teveel zuurstof krijgt en oxideert. Daarnaast moet de ruimte donker en vrij van trillingen zijn.

Het is altijd goed om eerst voor jezelf te definiëren wat je precies wil bereiken met het bewaren van wijn. Dat is namelijk geen doel op zich, er moet een ander doel mee bereikt worden: meer genot in het glas.

Oudere wijn dient om er zintuiglijke sensaties mee te beleven die met jonge wijn niet mogelijk zijn: een fluweliger textuur, een versmolten smaak, diepe en complexe aroma's. Wordt dat niet bereikt, dan is de hele bewaaroefening een maat voor niets. Overigens is “gerijpte wijn” een betere term, omdat “oud” aan “versleten” doet denken. En dat is precies wat een oude wijn niet mag zijn. 🍷

*Hoe kan je een
geopende wijnfles
bewaren?*

Je kent dat wel. Je ontkurkt een wijnfles, maar je krijgt ze diezelfde avond niet leeg. Hoe moet je ze tot de volgende dag bewaren? In een geopende fles oxideert de wijn door het contact met de lucht, waardoor kleur, geur en smaak vervlakken.

Een gelijkaardig probleem stelt zich in restaurants. Je zou zo graag een goede wijn drinken bij je maaltijd, maar die is niet per glas verkrijgbaar. De restaurateur vreest immers ook voor oxidatie als de fles op het einde van de avond niet leeg zou zijn.

Kan zo'n kleine vacuümpomp redding brengen? Er wordt beweerd dat ze "lucht uit de wijnfles pompt". Daar heb ik nog niet veel van gemerkt.

De Enomatic is effectiever. Maar ook duurder en omvangrijker. Het is een toestel waarop je verschillende wijnflessen naast elkaar aansluit. Nadat je wijn in de gewenste hoeveelheid hebt "afgetapt" in een glas, wordt de overblijvende wijn in de fles tegen oxidatie beschermd door de injectie van stikstofgas. Dat is kleur-, geur- en smaakloos, en legt als het ware een beschermende laag op de wijn zodat de zuurstof er niet aan kan. Enomatic werd in 2002 opgericht door twee Italiaanse ondernemers. In enkele jaren tijd groeide het uit tot een wereldbedrijf met vestigingen in meer dan 70 landen. Via meer dan 5.000 Enomatics worden jaarlijks ongeveer 28 miljoen glazen wijn verkocht.

Een kleiner toestel is de WineFit, ook een Italiaanse uitvinding en vergelijkbaar met de Enomatic, maar slechts bestemd voor één fles per keer. Na het vullen van je glas kan je de fles terug loskoppelen. De bescherming tegen oxidatie gebeurt door de injectie van een ander edelgas: Argon. Dat is duurder maar ook zwaarder dan stikstofgas, waardoor de wijn naar verluidt nog beter wordt afgesloten van de lucht.

De technologie om edelgas te injecteren, werd ook ontwikkeld in een formaat vergelijkbaar met dat van een zaklamp. Het toestel heet Qivino en werd ontwikkeld door een Belg, de wijninvoerder Marc Dulst. Hij nam daarvoor het departement Chemie van de Katholieke Universiteit van Leuven onder de arm, en het Instituut voor Innovatie, Wetenschap en Technologie van de Vlaamse overheid. Er werd een speciaal mengsel van edelgassen ontwikkeld (waaronder Argon), dat de wijn nog beter zou beschermen dan Argon alleen. Na vele jaren van research & development werd Qivino nogmaals uitvoerig getest aan de faculteit oenologie van de Universiteit van Bordeaux. Daar werd vastgesteld dat "er geen verschil is tussen een wijn die sinds drie dagen beschermd wordt door Qivino, en dezelfde wijn uit een pas geopende fles". Waarna Marc Dulst een internationaal patent nam op Qivino. Hij koppelde er zelfs een eigen werkwoord aan: na degusteren, karaferen en decanteren, spreekt hij nu van "qivineren". Benieuwd of van Dale het zal opnemen in zijn volgende editie. 🍷

084

*Hoelang
kan je champagne
bewaren?*

Als het over bewaring van wijnen gaat, denk je allicht spontaan aan rode wijn. Minder aan witte, en nog veel minder aan champagne. Dat komt omdat je in de wijnliteratuur zo vaak gelezen hebt over de bewaarkracht van tannines, de bitterstoffen in de schil en pitten van de druiven. En vermits die schillen en pitten bij rode wijn mee in de gistkuip gaan, heeft rode wijn tannines. Vaak nog versterkt door de houftannines van eiken vaten.

De wijnwetenschap heeft echter ontdekt dat de algemene kwaliteit van de druiven, en meer bepaald de zuren, minstens even belangrijk zijn. Vandaar dat Duitse riesling en de beste wijnen uit Muscadet zo goed verouderen.

Champagne komt dus ook in aanmerking. Want die is afkomstig uit een van de meest noordelijke wijnstreken ter wereld, waar de druiven zelden rijp worden en dus veel zuren bevatten. Teveel voor een drinkbare witte wijn, zodat men hem moet “transformeren” tot champagne. Allereerst door met gist en suiker in de fles een tweede gisting op gang te brengen die de koolzuurbelletjes vormt. Vervolgens door - net vòòr de definitieve kurk erop gaat - een likeurachtig mengsel toe te voegen die de zuurheid nog verder tempert.

Als basis daarvoor worden witte wijnen uit verschillende wijngaarden en oogstjaren met elkaar vermengd, omdat de kwaliteit en rijpheid van de druiven per streek en per jaar sterk verschillen. Terwijl een merkchampagne ernaar streeft een constante stijl en smaak aan te bieden.

Merkchampagne is dus bij uitstek een “constructie”, waarbij vermenging en verzoeting nodig zijn om het gebrek aan inherente kwaliteit van de druiven te compenseren. Dat maakt hem in principe niet geschikt voor bewaring. Twee à drie jaar is het maximum.

Anders is het gesteld met champagnes van druiven uit één oogstjaar: de zogenaamde millésimé-champagnes. Die worden immers alleen gemaakt in jaren waarin de kwaliteit en rijpheid van de druiven optimaal zijn. Bovendien blijven ze na de tweede gisting in de fles een langere tijd op hun gistrest liggen alvorens ze hun definitieve kurk krijgen, wat ze beter bestand maakt tegen veroudering.

Hoe belangrijk dat verblijf op de gistrest is, ervaaarde ik ooit tijdens een uitzonderlijke proeverij van oude millésimé-champagnes in de kelders van Moët & Chandon, waaronder één uit 1921. Die was nog verrassend jeugdig en krachtig, met een levendige, romige mousse en een verfijnde complexe smaak. Maar, zo legde oenoloog Benoît Gouez uit, dit was alleen mogelijk doordat de gistrest al die tijd niet was verwijderd, en de fles bovendien omgekeerd werd bewaard zodat de gistrest in de flessenhals de indringing van zuurstof belette. De vochtige en koele ondergrondse krijtkelders in Champagne bieden ook ideale bewaaromstandigheden. Probeer dit dus niet in uw eigen kelder met uw champagne uit de supermarkt. 🍷

*Zijn er goede
alternatieven
voor champagne?*

Champagne is een schuimwijn die ontstaan is uit noodzaak. In het noordelijke wijng gebied Champagne worden de druiven zelden voldoende rijp om er stille wijn van te maken. Door aan zure wijn een mengsel van suiker en gist toe te voegen, ontwikkelt hij een tweede gisting in de fles en koolzuurbelletjes. Nadien, net vòòr hij zijn definitieve kurk krijgt, wordt de zuurte nog verder getemperd door een mengsel van wijn en suiker.

Door deze “méthode champenoise” ontstond een levendige, verkwikkende, schuimende wijn, die de wereld veroverde.

Het was te verwachten dat andere wijng gebieden deze methode zouden toepassen op hun wijnen. En het stond ook in de sterren geschreven dat de champagneproducenten daartegen zouden reageren. Door politieke lobbying kregen zij het op Europees niveau voor elkaar dat de naam van hun gebied en van hun methode beschermd werd. Ook op mondiaal vlak wordt continue druk uitgeoefend om andere streken te verbieden deze namen te gebruiken. Vandaar dat andere streken en landen hun eigen benamingen creëerden: “crémant” in andere Franse wijnstreken, “cava” in Spanje, “spumante” in Italië, “Sekt” in Duitsland, “cap classique” in Zuid-Afrika.

Voor de term “méthode champenoise” vonden ze eveneens alternatieven, zoals “méthode traditionnelle” en “méthode classique”.

Soms zijn de druiven dezelfde als in Champagne (pinot noir, pinot meunier en/of chardonnay), soms ook niet. Zo wordt schuimwijn in de Loire vaak gemaakt van chenin blanc, in de Elzas en Duitsland van riesling of pinot blanc.

Het moet gezegd dat de grootste schuimwijnen ter wereld nog altijd uit Champagne komen. Maar evenzeer heb je er (veelal industriële) producenten die vooral in de lucratieve naam “champagne” geïnteresseerd zijn, en minder in de kwaliteit.

Het is dus perfect mogelijk dat een crémant, cava, spumante, Sekt of cap classique beter is dan een champagne.

Belangrijk is wel dat hij gemaakt werd volgens de methode van de tweede gisting op de fles. Er bestaan ook andere methoden waarbij witte wijn een tweede keer gist in een grote tank (de “méthode Charmat”) of koolzuur wordt geïnjecteerd zoals in limonade. Dat levert merkkelijk minder goede resultaten op.

Belangrijk is ook de duur van de rijping van de schuimwijn op zijn bezinksel (al staat dat zelden op de fles): hoe langer, hoe beter. Door een proces van autolyse zorgt het bezinksel - en de interactie daarvan met de vloeistof - voor minder zuurte, een rijkere smaak en een romiger textuur. Als schuimwijnen buiten Champagne beter zijn dan champagne, ligt het vaak aan zo'n langere rijpingsduur.

Tenslotte is ook de graad van aanzoeting belangrijk. Dat gebeurt nogal vaak in overdreven mate, ook in Champagne, waardoor de schuimwijn een te zoete smaak krijgt, zelfs al staat er “brut” op de fles. 🍷

*Kan Belgische
schuimwijn
champagne
vervangen?*

Wij Belgen staan bekend als wijnliefhebbers met een open geest. Maar als het feest is, moet er champagne geschonken worden: èchte. Met het woord “champagne” op het etiket dus. Andere schuimwijnen, zelfs als ze met dezelfde druiven en volgens dezelfde methode als in Champagne gemaakt worden, durf je nauwelijks te schenken, hoe goed ze ook zijn. Omdat men je als gierig zou kunnen beschouwen. Of als iemand die kwaliteit niet naar waarde kan schatten. Of omdat je vreest dat je genodigden zullen denken dat jij vindt dat ze het niet waard zijn om champagne te krijgen. Etiketten en imago’s: het speelt allemaal een rol in de wijnwereld.

Met Belgische schuimwijn heb je misschien nog een ontsnappingsroute. Tenslotte zijn we Belgen onder elkaar, en het is “toch interessant om eens een schuimwijn van bij ons te proeven”. Hopelijk kijk je niet aan tegen de bedrukte gezichten van je genodigden die op champagne hadden gehoopt.

Ooit schonk ik op een familiefeest een schuimwijn van het domein Schorpion uit Haspengouw. Ik had het etiket nonchalant bedekt gehouden met de handdoek die het water uit de ijsemmer moet opvangen, en had verder niets gezegd. “Wat een goede champagne!” was het unanieme oordeel. De verbazing was algemeen toen ik het etiket onthulde. Hadden ze ook “goede champagne” gezegd als ik op voorhand had gemeld dat het een Belgisch product was?

Van alle Belgische wijnen heeft schuimwijn waarschijnlijk het meeste potentieel in ons land. Tenslotte ligt Champagne maar 250 kilometer zuidelijker dan Brussel, en ook daar worden de druiven moeilijk rijp. Net dat creëert de mogelijkheid om er champagne van te maken, omdat je die onrijpe wijn mag bewerken (door hergisting, bewaring op zijn bezinksel, en aanzoeting). Met rijpe druiven uit het zuiden zou je trouwens nooit die strakke, lichtzurige fraîcheur in de fles krijgen, die zo belangrijk is voor schuimwijn.

Natuurlijk beschikt België niet over die eeuwenoude homogene krijtbodem van Champagne. Maar daar tegenover staat dat onze wijnbouwers hard werken, vaak harder dan sommige champagneboeren die op de wereldbekende merknaam Champagne kunnen teren. Je zal mij niet horen zeggen dat Belgische schuimwijnen de beste Franse champagnes naar de kroon kunnen steken. Wel dat zij kunnen wedijveren met sommige champagnes, zeker als het over precisie en zuiverheid gaat.

Waarom zou je het dus niet aandurven om binnenkort het feest te openen met Belgische schuimwijn? Keuze genoeg: Genoels-Elderen, Schorpion, Pietershof, Optimulles, Entre-Deux-Monts, Monteberg, Clos des Agais, Domaine du Ry d’Argent... Stuk voor stuk domeinen waarmee je niet in verlegenheid valt bij je genodigden. En als je twijfelt, is er nog altijd de truc met de handdoek. 🍷

*Kan champagne
ook tijdens
de maaltijd?*

De meeste mensen drinken champagne bij het aperitief, en schakelen nadien over op witte of rode wijn. Dat zou de champagnesector graag anders zien. Vandaar dat de champagnehuizen ons ervan proberen te overtuigen dat champagne niet beperkt hoeft te blijven tot het aperitief. Dat verhoogt namelijk de kans om méér champagne te verkopen.

Waarom zou je een zachte, elegante champagne “blanc de blancs” (gemaakt van uitsluitend chardonnay) niet schenken bij een fijn voorgerecht met vis of schaaldieren? Heb je al eens een rosé champagne of een “blanc de noirs” (gemaakt van uitsluitend blauwe druiven zoals pinot noir) geprobeerd bij vedervild? Wist je dat een “millésimé” (een champagne gemaakt van druiven uit één enkel oogstjaar) zeer goed kan verouderen en zelfs met rood vlees kan samengaan? Schenk eens een champagne bij kaas! En vergeet niet dat er “demi-sec” champagnes zijn die een perfecte begeleider kunnen zijn van uw dessert.

Grote champagnehuizen stellen de meest diverse *cuvées* samen om hun belofte “champagne bij het hele menu” te kunnen waarmaken. En ze nodigen af en toe journalisten uit om de proef op de som te nemen. Zo maakte ik ooit een zevengangenmenu mee bij de creatieve topchef Pierre Gagnaire in Parijs, volledig begeleid door champagnes van Piper-Heidsieck. De combinaties waren met veel kennis van zaken gekozen. Maar toch heeft zo’n volledig “menu au champagne” een aantal nadelen. Zoals het feit dat het sneller naar het hoofd stijgt dan wanneer er ook wijn wordt geschonken. Daar is het koolzuur voor verantwoordelijk: het zorgt ervoor dat alcohol sneller in het bloed wordt opgenomen.

Koolzuur veroorzaakt ook sneller een gevoel van verzadiging, te vergelijken met het effect van bruisend water op je maag. Al na enkele gangen voel je een sterke drang naar stille wijn, vooral naar gerijpte rode wijn die voor een aangenaam rustpunt zorgt tussen al dat nerveuze geschuim, en een weldoend effect heeft op de vertering.

Ik ben er dus niet zo zeker van dat die “menus au champagne” wel zo voordelig zijn voor de champagnesector. Ja, er wordt een aantal flessen méér verkocht, maar daartegenover staat het risico op overdaad, waaruit afkeer kan voortvloeien.

Ik sta altijd open voor nieuwe ideeën en test ze met plezier uit. Maar eigenlijk is champagne toch vooral geschikt voor het aperitief. Door zijn frisse zuren, zijn sprankeling en lichtheid die de maagzuren op gang brengen en meteen een feestelijke sfeer scheppen. Als je toch meer bubbels wil, wacht dan tot het nagerecht voor een iets zoetere champagne. Of neem een tweede “aperitief”, dat het verdere verloop van de nacht inluidt. 🍷

*Is er een vaste regel
in het combineren
van wijn
met gerechten?*

Je kan eindeloos discussiëren over welke wijn het best past bij welk gerecht. En je kan elk gerecht tot in detail analyseren om er vervolgens de Enige Passende Wijn bij te halen. De realiteit is dat meestal meerdere wijnen bij een gerecht kunnen passen.

Laat het ons eenvoudig houden. Met een regel die zo simpel is dat kenners er wellicht op neerkijken: de “regel van de kleuren”. Die komt erop neer dat witte wijn vaak past bij ingrediënten die wit, geel en lichtgroen zijn (de kleurschakeringen die in witte wijn voorkomen), en rode wijn bij ingrediënten met donkerder kleuren (zoals rood en bruin).

Val je nu omver van verbazing? Waarom heb je daarover nog nooit iets gelezen in een wijnboek, of gehoord van een sommelier? Misschien maken wijnschrijvers en sommeliers het soms moeilijker dan het is om hun status te beschermen.

Kijk naar gekende combinaties die niemand contesteert: witte wijn bij witte vis en rode wijn bij rood vlees, witte wijn bij asperge en rode wijn bij tomatensaus, witte wijn bij geitenkaas en donkere madeira bij chocolade. Wil je toch witte wijn bij vlees? Dan raadt de sommelier je wit vlees of gevogelte aan. Rode wijn bij vis? Dan denkt hij spontaan aan roze, rode en bruine soorten zoals zalm, tonijn en knorhaan.

Ik ga verder. Gerechten met lichte tinten zoals waterzooi worden vaak gecombineerd met een witte wijn, donkere stoofschotels met een rode. Bij frisse groene kruiden wordt doorgaans een witte wijn aangeraden, terwijl bij gedroogde kruiden in donkerder tinten een rode wijn in het vizier komt. En bij gele kruiden zoals curry past een “gele” wijn zoals gewürztraminer. Zou dat allemaal toeval zijn?

Voor vegetariërs is het een handig houvast om van daaruit te experimenteren met witte wijn bij salade, prei, artisjok, avocado, komkommer, venkel, zuurkool en witte paddenstoelen, en rode wijn bij rode bonen, rode kool, rode biet, linzen, boerenkool, pompoen en bospaddenstoelen.

Zowel in witte als in rode wijn heb je natuurlijk lichte en krachtige soorten, en daarom moet je ook deze tweede regel in het achterhoofd houden: frisse bereidingen met rauwe en/of koude ingrediënten vragen doorgaans om een lichtere wijn, warme bereidingen om een voller exemplaar, en gerechten met krachtige smaken hebben een krachtige wijn nodig. Wat niet uitsluit dat het bewust opzoeken van een contrast tussen wijn en gerecht ook een spannende smaakervaring kan zijn.

Leidt deze “regel van de kleuren” altijd tot wonderbaarlijke combinaties? Geen enkele regel doet dat. Of zou het om een psychologisch effect gaan? Misschien zorgen onze ogen ervoor dat onze smaak het al op voorhand een goede combinatie vindt. Dat zou best kunnen: eten en drinken hebben ook met psychologie te maken. Maar wat is daarop tegen als het werkt? 🍷

*Moet witte wijn
altijd bij vis
en rode altijd
bij vlees?*

Als je witte wijn schenkt bij vis, en rode bij vlees, doe je zelden iets fout. Rode wijn bevat immers tannines (de bitterstoffen in de schil en pitten van druiven). En die reageren slecht op de eiwitten in vis: de smaak van de vis gaat verloren, de tannines worden versterkt.

Witte wijn bevat geen tannines (omdat de schillen en pitten niet mee vergist worden). Bovendien heeft hij meer fijne zuren, wat mensen doorgaans appreciëren bij vis (vandaar de citroen erbij). Witte wijn is ook delicates van smaak, net zoals vis delicateser is dan vlees.

De tannines in rode wijn reageren dan weer erg goed op de braadkorst van vlees. En de complexiteit van gerijpte rode wijn gaat goed samen met de complexiteit van gestoofde vleesgerechten.

Maar zowel het wijnmaken als de gastronomie zijn geëvolueerd, en bijgevolg ook de combinaties. Zo is rode wijn niet meer zo tanninerijk als vroeger. Dat komt onder meer door de uitvinding van de ontsteelmachine (waardoor de steeltjes, waarin de meeste tannines zitten, niet mee vergist worden), door verbeterd wijngaardbeheer waardoor de druiven rijper worden (en de tannines zachter), en door technieken van zachtere persing en extractie waardoor de wijnen reeds in hun jeugd zachter smaken. Bovendien hebben sommige druivenrassen op zich al minder tannines (zoals pinot noir en gamay), zodat die het goed kunnen vinden met vis.

De gastronomie van zijn kant is geëvolueerd naar lichtere bereidingen, ook met vlees. Zeker gevogelte en wit vlees (kalf en varken) blijken goed samen te gaan met witte wijn, al mag die dan wat voller en steviger zijn.

Men kreeg ook meer aandacht voor de saus. Zeker als die dominant is, wordt de wijn beter daarop afgestemd. Vis in een tomatensaus of een rode wijnsaus gaat beter samen met rode wijn. Terwijl vlees met een kaassaus of een roomsaus met paddenstoelen goed aansluit bij witte wijn.

Koks zijn steeds creatiever geworden: vis en vlees worden samengebracht in één gerecht, smaken komen uit verschillende culinaire culturen, groenten en kruiden winnen aan belang. In plaats van de klassieke benadering waarbij de wijn aangepast wordt aan het hoofdingrediënt (en zijn saus), wordt nu gekeken naar de volledige smaakstijl van het gerecht. Lichte, frisse bereidingen krijgen het gezelschap van een knisperende sauvignon blanc. Bij zoetzure gerechten wordt een wijn in hetzelfde register geschonken, zoals een halfdroge riesling of pinot gris. Wijnen worden afgestemd op expressieve kruiden, zoals een gewürztraminer bij kerrie. Soms wordt bewust gestreefd naar een contrast tussen wijn en gerecht om de smaakervaring spannender te maken, zoals een lichte rode wijn bij een gerecht met orgaanvlees of een minerale riesling bij gerookte en gepekeld smaken.

Het speelveld is breder geworden. Het plezier alsmar groter. 🍷

090

*Welke wijn
past het best
bij wild?*

Wild en bourgogne is een klassiek huwelijk. En nog altijd horen ze in de ogen van vele wijnliefhebbers samen. Maar eigenlijk dateert die combinatie uit de tijd dat bourgogne “versterkt” werd met wijn uit zuidelijker streken. Want zuiderse wijn, gemaakt van druiven als syrah, grenache en mourvèdre, gaat eigenlijk beter samen met de krachtige smaken van wild.

In Bourgogne is vandaag een nieuwe generatie van wijnbouwers aangetreden die opnieuw meer respect toont voor het authentieke karakter van haar terroir, druiven en wijnen. En authentieke bourgogne is nooit een echte krachtpatser: de druiven (chardonnay voor witte en pinot noir voor rode wijn) lenen er zich niet toe, en het vrij noordelijke klimaat evenmin. Bourgogne wordt eerder gekenmerkt door finesse en elegantie dan door kracht en concentratie. En dus gaat hij wel eens ten onder in de confrontatie met krachtig wild. Eigenlijk is een bordeaux vaak een betere keuze, of een châteauneuf-du-pape, een bandol, een rode wijn uit Provence of Languedoc. En ook wijnlanden buiten Frankrijk hebben hun wijnen die bij wild passen: probeer eens een pinotage uit Zuid-Afrika of een malbec uit Argentinië.

Wie de traditie van vroeger toch wil behouden en dus bourgogne bij wild wil schenken, moet rekening houden met een aantal vuistregels. Ten eerste is het belangrijk een onderscheid te maken tussen het fijnere vederwild (zoals patrijs en fazant) en het krachtiger haarwild (zoals haas, everzwijn en hert). Bourgogne past makkelijker bij vederwild dan bij haarwild. Maar wil je bourgogne toch met haarwild combineren, kies dan voor een zogenaamd “mannelijke” bourgogne die krachtiger is, zoals Gevrey-Chambertin, Pommard, Nuits-Saint-Georges of Aloxe-Corton. “Vrouwelijke” bourgognes komen onder meer uit Chambolle-Musigny, Beaune en Volnay, en zijn lichter en fijner.

Vervolgens is ook de garnituur bij het wild van belang. Als wild begeleid wordt door fruit (veenbessen, appels in de oven, exotische chutneys) wordt bourgogne compleet overdonderd. In dat geval is het beter een shiraz uit Australië of een zinfandel uit Californië te kiezen. Bourgogne vraagt om “aardse” garnituren als witloof, paddenstoelen en savooikool.

Tenslotte is het bij wild altijd beter een bourgogne te drinken die al enige flesrijping achter de rug heeft. Dan heeft hij de zogenaamde tertiaire aroma's ontwikkeld: aroma's van gevallen bladeren, humus en paddenstoelen die je ook ruikt in een bos in de herst, en die prima harmoniëren met wild. 🍷

091

*Welke wijn
combineer je best
met kaas?*

Op culinair vlak zijn er weinig combinaties waar ik zo van gruw als van een gevarieerde kaasplank met rode bordeaux. Geitenkaas, camembert, comté en roquefort – al vier verschillende smaakregisters – liggen broederlijk naast elkaar, terwijl ik mijn tong en verhemelte al voel samentrekken als ik eraan denk dat dit allemaal moet doorgespoeld worden met dezelfde tanninerijke en houtgelagerde wijn. Nog wat noten, rozijnen, druiven en gedroogde abrikozen erbij: het ziet eruit als een Breugeliaans schilderpalet. Maar het is een nachtmerrie voor het smaakpalet. Hoe is dit toch zo'n diepgewortelde traditie kunnen worden in een land dat erom bekend staat zoveel gastronomen en wijnkenners in zijn rangen te tellen?

Kaas en wijn worden vaak in dezelfde streken gemaakt, in hetzelfde “terroir”. De streek van herkomst is dan ook een eerste leidraad geworden om kaas en wijn te combineren: de Bourgondische epoisses met een rode bourgogne, een witte sancerre met een “crottin de Chavignol” uit die streek, een comté met een savagnin uit de Jura, en een munster met gewürztraminer, beide uit de Elzas.

Maar al klinkt het vaak mooi, de combinatie werkt niet altijd. Je moet ook andere factoren in acht nemen. Een van de belangrijkste is dat tannines en kaas niet samengaan. Als je voor rode wijn opteert, kies je dus best voor druivenrassen met minder tannines (zoals pinot noir, gamay en grenache), en voor wijnen die niet op nieuw eikenhout werden opgevoed. Rode wijnen uit warmere streken doen het meestal beter bij kaas, omdat ze veel fruit bevatten en de tannines rijp en zacht zijn.

Maar witte wijn is doorgaans een nog betere keuze, vooral voor geitenkazen (een witte sauvignon blanc) en harde pittige kazen van koemelk (een savagnin uit de Jura). Ook de weelderige chardonnays uit de Nieuwe Wereld tonen zich vaak van hun beste kant bij een kaasschotel. Kazen met een uitgesproken smaak en blauwgeaderde kazen vragen eerder om een wijn met wat restsuiker, van het type Elzas of Duitse riesling “halbtrocken”.

Zowel kaas als wijn bestaan in vele verschillende smaakregisters, en daarom is de combinatie van verschillende kazen met één wijn eigenlijk onlogisch. Maak er eens een meergangenmenu van. Voorgerecht: een selectie van geitenkazen met een witte sauvignon of chenin blanc. Hoofdgerecht: zachte en halfzachte kazen van koemelk met een jonge rode grenache of gamay. Nagerecht: enkele sterker smakende kazen met een halfzoete riesling of pinot gris. Op slag krijgt een “kaasavond” een feestelijk karakter.

Wil je het toch bij één wijn houden? Combineer de kaasschotel dan eens met een goede cider (appelwijn). Dat gaat verrassend goed samen met alle types van kazen. Het lichte en verfrissende karakter ervan, en het lage alcoholgehalte, zijn mooi meegenomen na een maaltijd. 🍷

*Passen gerechten
en wijnen
uit dezelfde streek
het best bij elkaar?*

De voorbeelden zijn legio. Comté en vin jaune komen beide uit de Jura. Crottin de Chavignol en Sancerre zijn een geitenkaas en een wijn uit dezelfde streek langs de Loire. Wijnen uit Muscadet, aan de Atlantische Oceaan, worden aanbevolen bij mosselen en oesters. Een grand cru classé uit Pauillac wordt graag geschonken bij de befaamde “agneau de Pauillac”. Confit de canard en cassoulet worden in het Franse zuidwesten geserveerd met wijn van Madiran, de trots van deze streek. Munsterkaas uit de Elzas doet het goed bij gewürztraminer uit de Elzas.

Vooral in Frankrijk zweert men bij die combinatie van wijnen en gerechten uit dezelfde streek. Dat heeft historische wortels. Van oudsher geloven de Fransen sterk in de notie van “terroir”: het geheel van natuurlijke omgevingsfactoren (klimaat, zon, regen, wind, vegetatie, topografie, bodem...) die de kwaliteit van een product beïnvloeden. Dat product kan een wijndruif zijn, maar ook een groente, een kaas, een worst, een gerecht. Vanuit die visie is het logisch dat producten van eenzelfde terroir het aan tafel goed kunnen vinden met elkaar: hun smaak en kwaliteit worden immers bepaald door dezelfde factoren.

Maar er is ook een meer prozaïsche verklaring. Voeding en wijn reisden niet altijd de wereld rond zoals vandaag. Bewoners van een streek verorberden de plaatselijke wijnen en voedingsproducten samen, omdat er nu eenmaal niets anders was. En we mogen aannemen dat ze in die tijd meer bezig waren met de vraag of er wel voldoende te eten zou zijn, dan met de nieuwste trendy combinatie tussen een wijn en een gerecht. Eenmaal het moderne transport zijn intrede deed, en de wereld stilaan een “global village” werd, maakten ze ook kennis met andere wijnen en producten. Maar zeker op het culinaire vlak is de hang naar traditie vaak diepgeworteld. Combinaties die vroeger ontstaan waren uit noodzaak, bleven uit gewoonte bestaan.

Vandaag eten we ingrediënten uit de hele wereld, niet zelden afkomstig uit streken waar geen wijn wordt gemaakt, en drinken we wijnen uit landen zonder een grote culinaire traditie. Zo hebben Franse chablis en Japanse sushi elkaar ontmoet, Nieuw-Zeelands sauvignon blanc en Californische geitenkaas, Spaanse verdejo en Schotse oesters, Duitse halbtrocken riesling en Thaise curry, Zuid-Afrikaanse cabernet sauvignon en dat befaamde lam uit Pauillac. We weten nu dat Australische shiraz heus niet alleen bij kangoeroe past, maar ook bij rundsvlees uit Aubrac, of wild uit onze Ardennen.

Maar toch - ondanks al die nieuwe mogelijkheden - gaat onze voorkeur nog vaak uit naar die oercombinaties van wijnen en gerechten uit dezelfde streek. Omdat eten en drinken ook te maken hebben met emotie, herinnering, nostalgie, traditie. En dat zorgt altijd voor dat tikje extra. 🍷

*Mag je
in een restaurant
je eigen wijn
drinken?*

Het meebrengen van je eigen wijn naar een restaurant, is in onze contreien minder ingeburgerd dan in andere, voornamelijk Angelsaksische landen: Groot-Brittannië, Ierland, Verenigde Staten, Canada, Australië, Nieuw-Zeeland... “Bring Your Own” (BYO) heet het daar, en het staat vaak duidelijk geafficheerd op het restaurant, als lokmiddel voor klanten. Want iedereen die al eens een wijnkaart van dichtbij heeft gezien, weet dat je heel wat geld kan uitsparen door je eigen wijn mee te brengen.

Dat is trouwens de reden waarom restaurateurs er bij ons weigerachtig tegenover staan: ze maken de meeste winst op wijn, en zien dat niet graag wegvallen. Toch staan ze het soms toe, in het bijzonder als je een vaste klant bent. Al wordt dan ook van je verwacht dat je “kurkrecht” betaalt: een vergoeding voor het ontkurken en inschenken van de wijn, en het ter beschikking stellen van wijnglazen. Sowieso vraag je het restaurant vooraf, bij de reservatie, of er geen bezwaar is tegen het meebrengen van je eigen fles. Als de eigenaar zelf een wijnliefhebber is, en als het om een bijzondere fles gaat, maak je meer kans hem over de streep te trekken door hem een glas te beloven.

Maar waarom kost BYO bij ons zoveel moeite als het in andere landen openlijk gepromoot wordt? Daar is een verklaring voor.

Landen waar het concept ingeburgerd is, zijn vrijwel altijd landen met een strengere alcoholwetgeving. Daar is het dus moeilijker en duurder om als restaurateur een licentie te krijgen om alcoholische dranken te schenken. Vandaar dat velen ervoor kiezen om geen licentie te nemen en klanten toe te laten hun eigen drank mee te brengen. Die strenge politiek ten opzichte van het schenken van alcohol dateert van de negentiende en twintigste eeuw, toen de maatschappelijke houding ten opzichte van alcohol uitgesproken negatief was. Een Zweedse arts, Magnus Huss, beschreef in 1849 als eerste het alcoholisme als een medisch en sociaal probleem. Hij legde een band tussen alcoholgebruik en losbandig seksueel gedrag, ontwrichting van het gezin en misdaad. Daarom werd onder meer wijn aangewezen als een mogelijke oorzaak van sociaal en moreel verval. Landen waar de religie een grote invloed had, zoals de Verenigde Staten, gingen zelfs over tot een volledig verbod op alcohol.

Vandaag is de wetgeving in die landen versoepeld, maar het idee van wijn als mogelijke onheilsbrenger blijft leven. Dat is het ironische van het “Bring Your Own”-concept: het wordt voorgesteld als een manier om méér van wijn te genieten, maar eigenlijk is het ontstaan vanuit een cultuur waarin wijn als gevaarlijk en verderfelijk werd beschouwd. 🍷

*Mag je
je wijn zelf
inschenken in
een restaurant?*

De klassieke Franse gastronomie wemelt van de merkwaardige gebruiken, maar dit springt eruit: de sommelier zet de wijnfles meters van je tafel, terwijl hij de kurk op je tafel laat liggen. Het zou logischer zijn net het omgekeerde te doen: de kurk wegnemen (want die heeft geen functie meer), en de wijn laten staan (want die wil je drinken). Maar zo eenvoudig ziet de etiquette het niet.

De kurk wordt beschouwd als een drievoudig bewijs: dat de fles pas geopend werd, dat ze authentiek is, en dat de kurk in goede staat verkeert. Maar is dat wel een bewijs? De sommelier kan net zo goed de fles gisteren geopend hebben, waarna hij de wijn heeft uitgedronken en er andere wijn heeft ingegoten. Een ècht bewijs krijg je pas als de sommelier de fles aan je tafel ontkurkt. Maar de etiquette schrijft dan weer voor dat dit aan een aparte servicetafel moet gebeuren. Jawel, enkele meters van de klant verwijderd. En is een kurk een garantie dat er geen vervalsing in het spel is? Ik neem aan dat wie een etiket kan namaken, dat ook wel met een kurk kan. Wat is er tenslotte fout met pakweg een gebroken kurk, als het resterende deel netjes uit de flessenhals werd verwijderd? De meeste wijnen worden in restaurants trouwens te jong geschonken, zodat de kurk geen tijd heeft gehad om in slechte staat te verkeren.

Dus weet ik nog altijd niet wat die kurk op mijn tafel ligt te doen.

In ons land is er wel enige evolutie: vandaag wordt sommeliers aangeleerd dat je de kurk wel toont, maar niet langer op de tafel van de klant laat liggen. Maar de fles, die hoort nog altijd niét op de tafel van de klant te staan.

Dus moet de sommelier er zelf voor zorgen dat er tijdig bijgeschonken wordt. Want het is niet leuk dat je voor een leeg glas zit als je zelf de wijn betaald hebt. Maar als de sommelier dan weer te snel of te veel bijschenkt, wordt hij er al snel van verdacht meer wijn te willen verkopen. Kortom: als de fles ver van de klant staat, riskeer je irritatie bij de klant en frustratie bij de sommelier. Zou het voor beide partijen dus niet eenvoudiger zijn om de fles op de tafel te laten staan?

Het belangrijkste argument om dat niet te doen, is voor heel wat sommeliers de schenkttemperatuur. Door de fles in en uit het koelwater te zetten, kunnen zij de schenkttemperatuur optimaal houden gedurende de hele maaltijd, wat zeker bij warm weer geen overbodige luxe is. Maar dat zie ik toch niet altijd gebeuren.

Warm of koud, voor of tegen: jij hebt de fles betaald, dus ben jij er eigenaar van geworden. En beslis jij wat ermee gebeurt. Al vind ik wel dat je daar vooraf op een beleefde wijze een afspraak met de sommelier over moet maken. Niet alle regels van de etiquette mogen overboord gegooid worden. 🍷

*Wanneer
kan je wijn
in een restaurant
terugsturen?*

Een wijn met een evidente fout, zoals kurk, moet je natuurlijk terugsturen. In restaurants met een goede sommelier komt het zelden voor, omdat de sommelier de wijn vooraf keurt. Maar over kurk kunnen wijnliefhebbers - en dus ook klanten en sommeliers - van mening verschillen. Omdat het probleem zich in verschillende gradaties manifesteert, van subtiel tot nadrukkelijk.

Als je er toch van overtuigd bent dat er iets mis is, dan is de eerste regel: blijf discreet en vraag de sommelier onder vier ogen wat hij of zij ervan denkt. Bij twijfel geeft de sommelier de klant gelijk. Klanten die een wijn met groot misbaar terugsturen, tonen graag aan iedereen dat ze een kenner zijn. Maar eigenlijk bewijzen ze alleen hun onbeleefdheid.

Wat als er kurkdeeltjes in de wijn gevallen zijn? Die veroorzaken zeker geen kurk. Vis ze er gewoon uit (of laat het doen door de sommelier), en verder is er niets aan de hand. Soms gaat het om fijn kurkstof, waarvoor zelfs de fijnste zeef geen oplossing biedt. In dat geval is het gerechtvaardigd een andere fles te vragen.

Er kunnen ook andere fouten dan kurk in een wijn opduiken. En dan wordt het al wat moeilijker om je beklag te doen.

Een klassiek voorbeeld is de huischampagne. Voor een glas ben je al gauw 10 tot 12 euro kwijt (en meer). Dat betekent dat de restaurateur maar twee glazen hoeft te schenken opdat de hele fles terugbetaald is. Vandaar dat je een onberispelijke kwaliteit mag eisen: geschonken in een mooi en zuiver glas, koel en niet lauw, nog levendig parelend. Platte, geoxideerde huischampagne komt helaas vaak voor. Dan hoeft je geen genade te kennen: stuur het glas terug. Desnoods moet er maar een nieuwe fles geopend worden. Oxidatie (te herkennen aan vervlakking van geur en smaak) komt ook voor bij stille wijnen die per glas geschonken worden. Terwijl er nochtans toestellen bestaan om dat tegen te gaan.

Wat doe je als een wijn op de verkeerde temperatuur wordt geschonken? Te koud kan opgelost worden door even te wachten. Voor te warme wijnen durf ik wel eens een ijsemmer te vragen, maar dan zonder ijs, alleen koel water. Anders koelt de wijn te snel af, wat zijn aromatische expressie onderdrukt.

Het meest voorkomende probleem in restaurants is echter dat de wijn te jong en dus niet op dronk is. Overgieten in een karaf kan enig soelaas brengen, omdat de wijn dan versoepelt. Maar vaak brengt hij niet voldoende tijd in de karaf door opdat het effect reëel zou zijn.

Dat ze een wijn kunnen terugsturen, weten mensen meestal wel. Maar niet dat ze hem ook kunnen meenemen. Sommeliers hebben de neiging om elke bestelde fles leeg te schenken. En klanten aanvaardden dat, zelfs als ze eigenlijk geen zin meer hebben. Als er nog wijn in de fles zit, kan je gerust vragen om de fles mee naar huis te nemen. Je hebt ze betaald, en dus is ze van jou. 🍷

*Waarom
schenken restaurants
niet meer wijnen
per glas?*

Welnu, ik weet het ook niet. Of beter: ik weet het wel, maar ik begrijp het niet.

De hoofdreden om wijn niet per glas te schenken - het risico op oxidatie - is immers weggefallen.

Als je een fles wijn opendoet, komt de wijn in contact met zuurstof. En die zorgt ervoor dat de geur en smaak van de wijn geleidelijk vervlakken. Dat verklaart de vrees van restaurateurs om wijnen per glas te schenken: als de fles op het einde van de dag niet leeg is, riskeren ze die te moeten uitgieten omdat hij de volgende dag al deels geoxideerd zal zijn.

Dat argument gaat echter niet meer op. Er zijn vandaag bijzonder goede systemen op de markt om geopende wijnflessen daartegen te beschermen.

Bovendien zijn de behoeften van de restaurantbezoeker veranderd. Terwijl de wijnwereld vroeger bestond uit een handvol Franse streken, is de wijnwereld vandaag uitgebreider dan ooit. Mensen willen méér ontdekken en proeven graag verschillende wijnen per maaltijd.

Door die uitbreiding van de wijnwereld is het ook moeilijker geworden om alle domeinen en jaargangen te kennen: je bent niet meer zo zeker dat je een goede keuze maakt. Wijn per glas geeft je de kans om een wijn uit te testen zonder dat je vasthangt aan een volledige fles.

Wie bij een gastronomische maaltijd zin heeft in een gastronomische wijn, moet vandaag ook meer geld neertellen dan vroeger. Zelfs (of misschien wel vooral) wijnliefhebbers zijn niet langer geneigd om die dure wijnen in restaurants te drinken: ze kopen die zelf en drinken ze thuis. Vandaar dat vele sterrenrestaurants vanuit het verleden opgescheept zitten met een wijnkelder vol klassieke grote namen, die niet meer gedronken worden. Ze zouden die sneller kwijt raken indien ze elke dag een aantal wijnen per glas zouden schenken. Zoveel glazen zitten er niet in een fles: zes à zeven. Het risico dat een fles niet leeg geraakt, is dus klein.

Ik begrijp dat restaurants hun klanten niet vrij uit de wijnkaart kunnen laten kiezen welke wijn ze per glas willen drinken, dat is niet realistisch. Maar ze zouden wel geregeld een beperkte selectie kunnen voorstellen. Dat zou inspelen op de behoefte van de restaurateur (het kwijtraken van zijn gerijpte wijnen vòòr ze te oud zijn) èn van de klant (het kunnen drinken van een glas goede wijn bij de maaltijd). Goede wijn tilt de creaties van de kok trouwens naar een hoger niveau, net zoals een slechte wijn zijn kookkunst naar beneden haalt.

Toch blijven nog heel wat restaurants vasthouden aan de oude gewoonten: de echt goede wijnen alleen per fles, en per glas alleen goedkoop ingekochte "menuwijnen" die de gerechten meestal geen eer aandoen.

Zo gaat dat met mensen die een groot deel van hun leven doorbrengen tussen vier muren: de veranderingen in de buitenwereld sijpelen slechts traag naar binnen. 🍷

*Neem je best de
aangepaste wijnen
bij een menu?*

Je kent de formule wel: het restaurant stelt een menu in verschillende gangen voor waarbij je, tegen betaling van een meerprijs, ook de bijpassende wijnen kan krijgen. Vele mensen vinden dat aantrekkelijk. Zo kan je verschillende wijnen ontdekken in plaats van één enkele, en bovendien werd elke wijn uitgezocht om perfect te passen bij elk gerecht. Althans dat is het beeld dat opgehangen wordt. Want je hoort ook kritische geluiden. Zo'n totaalpakket zou de restaurateur toelaten om wijnen uit goedkopere prijsklassen duurder te verkopen, omdat de winstmarges van de afzonderlijke wijnen er makkelijker in te verbergen zijn. Dat komt overeen met de klacht van menig wijninvoerder dat restaurateurs en sommeliers bij deze "menuwijnen" vooral naar de prijs kijken, en zware druk uitoefenen om kortingen te krijgen. Die natuurlijk niet de klanten van het restaurant ten goede komen.

Het is daarom altijd nuttig om bij dergelijke "menu's met aangepaste wijnen" de totale meerprijs van je tafel te berekenen, en dan in de wijnkaart na te gaan of je voor diezelfde prijs niet beter af bent met een goede fles die je zelf kan kiezen.

In elk geval raad ik aan om vooraf te vragen welke de wijnen zijn die bij het menu horen, en waarom precies die wijnen gekozen werden. Zo kan je beter inschatten of ze je wel zullen bevallen, en of de gevraagde meerprijs gerechtvaardigd is.

Ach, die menu's met aangepaste wijnen: ik zou ze wel altijd willen nemen. Want op zich is het een prima formule. Ook ik drink liever verschillende wijnen per glas in plaats van verschillende glazen van één en dezelfde fles. Maar ik ben er sceptisch over geworden. Omdat niet alle restaurants de belofte "een goede aangepaste wijn bij elk gerecht" echt waarmaken. Ik kies er alleen voor in restaurants waar evenveel aandacht en liefde is voor de wijn als voor het eten, en waar de kok en de sommelier nauw samenwerken. Pas dan kan je combinaties krijgen waar je zelf nog niet aan gedacht had, en die zowel de wijn als het gerecht naar een hoger niveau tillen.

Er is ook een andere formule in restaurants, die mij beter bevalt: de mogelijkheid om van verschillende wijnen een glas te krijgen, zodat je zelf je keuze kan maken. Zo kan je ook eens een topwijn drinken in een restaurant, zonder dat je meteen voor een hele fles moet betalen. Belangrijk is dan wel dat de openstaande wijnflessen beschermd worden tegen oxidatie. Helaas bieden nog niet alle restaurants deze formule aan. Waardoor onze keuze als klant beperkt wordt tot ofwel een volledige fles, ofwel de aangepaste wijnen in het menu.

Maar dat zal veranderen. De trend in het buitenland wijst de weg. België zal wel volgen. 🍷

*Heeft
elk restaurant een
sommelier nodig?*

Wie kan zich een restaurant zonder wijn voorstellen? Ik alvast niet. Meer nog: een goede wijnkaart is voor mij een voorwaarde om voor een restaurant te kiezen. Ze is trouwens een goede indicator voor de kwaliteit van de keuken. Waar geen aandacht is voor de wijn, is meestal geen aandacht voor het eten.

Maar zowel eten als wijn vragen om kennis. En die vind je meestal niet verenigd in één persoon. Een kok heeft bovendien al werk genoeg. En heeft dus iemand nodig die zich om de wijn kan bekommeren. Dat is een voltijdse job: wijnen proeven bij invoerders, wijnen aankopen, de juiste prijszetting bepalen, de wijnvoorraad beheren, de wijnkaart opstellen en updaten, de passende wijnen bij de menu's zoeken, de klanten adviseren, de wijn inschenken, ... Wijn is bovendien belangrijk voor de inkomsten. Want een restaurateur kan meer verdienen op wijn dan op eten.

Toch heeft niet elk restaurant een sommelier. Soms omdat het zich geen persoon extra kan veroorloven, soms omdat het er de noodzaak niet van inziet. Of omdat het geen geschikte kandidaat vindt: er zijn veel meer restaurants dan sommeliers op de markt.

Sommige sommeliers bieden zich dan ook freelance aan. Daardoor kan een restaurant genieten van de expertise van een sommelier zonder dat daar een voltijds loon aan vasthangt. De freelance sommelier rekent een vast bedrag aan voor zijn dienstverlening, de prijs van de wijnen blijft voor het restaurant gelijk want de sommelier wordt vergoed via een commissie van de wijninvoerders waar hij zijn wijnen betreft.

Een goede freelance sommelier moet zijn wijnkeuze kunnen aanpassen aan de culinaire stijl en het type klanten van een restaurant. Sommigen bieden ook workshops aan om het personeel van restaurants zonder sommelier een basiswijnkennis bij te brengen en aan te leren hoe je wijnen aan de man of vrouw moet brengen. Want de freelance sommelier doet al het voorbereidende werk, maar komt zelf niet in contact met de klanten, behalve soms in piekmomenten als de restaurateur daar specifiek om vraagt.

Met de opkomst van de bistronomie (bistro's op gastronomisch niveau) is de interesse voor een goede wijnkaart ook in kleinere zaken gegroeid, wat meer opportuniteiten biedt voor freelance sommeliers. Maar het blijkt voor hen toch niet makkelijk om een leefbaar businessmodel op te bouwen. In Vlaanderen is dan ook hooguit een vijftal freelance sommeliers voltijds actief. Dat is anders in het buitenland, waar het fenomeen al goed ingeburgerd is. Het zal wel naar hier overwaaien. 🍷

*Waarom zie je
steeds minder
bordeauxwijnen
op wijnkaarten?*

Het valt inderdaad op. Vooral jonge sommeliers zetten steeds minder bordeauxwijnen op hun wijnkaarten. Ook de nieuwe generatie van wijnliefhebbers laat bordeaux steeds vaker links liggen. Zelfs in Frankrijk doet zich dit voor. La Revue du Vin de France wijdde een volledig artikel aan dit fenomeen van “Bordeaux bashing”. Wat is er aan de hand?

In de eerste plaats is er het dure imago van Bordeaux, dat nochtans maar door een klein kransje van topkastelen wordt veroorzaakt. Maar het is wel een kransje dat zich voortdurend in de mediabelangstelling werkt.

Die topkastelen zijn bovendien vaak in handen van grote financiële en industriële groepen, wat de afstand tussen de wijnmaker en de wijnliefhebber vergroot. Wie heeft er nog eens een wijnbouwer gezien in Bordeaux? Alles lijkt te draaien om managers, investeringen, prijsspeculatie, grote verbouwingen... Terwijl er nog wel degelijk echte wijnbouwers zijn. Maar ze blijven in de schaduw van de topkastelen die alle aandacht naar zich toezuigen.

Ook in de stijl van de wijnen zelf heeft Bordeaux de aansluiting met een nieuwe tijd en een nieuwe generatie gemist. Wijndrinkers verlangen vandaag naar licht verteerbare, fijne en fruitige wijnen met minder houtinvloed, en ook naar wijnen die meteen gedronken kunnen worden, zonder dat die, zoals bordeaux, eerst enkele jaren moeten rijpen. In het algemeen is wijn minder formeel geworden, weg van het sérieux dat in Bordeaux nog altijd heerst. Daarbij is ook de culinaire context veranderd. Exotische ingrediënten en pittige smaken uit de hele wereld hebben zich met onze gastronomie vermengd, en gaan moeilijker samen met de gestructureerde, tanninerijke wijnen van Bordeaux.

De verminderde belangstelling wordt ook toegeschreven aan de standaardisering van de bordeauxwijnen. Het lijkt wel of er een bordeauxrecept bestaat waardoor de wijnen op elkaar gaan lijken en het haast geen verschil meer maakt of je de wijn van het ene of het andere domein koopt. Dat is helemaal anders dan in pakweg Bourgogne, waar één enkele druif wijnen oplevert die heel verschillend kunnen zijn.

Tenslotte is er het ecologische aspect. Terwijl natuurlijke wijnen opgang maken, en steeds meer wijnbouwers minstens op biologische wijnbouw overschakelen, blijft men in Bordeaux chemische middelen sproeien en spuiten alsof er niets aan de hand is. Zozeer zelfs dat er betogingen zijn geweest van de lokale bevolking die zich zorgen maakt over haar gezondheid.

Is Bordeaux zich bewust van haar probleem? Met de opening van de Cité du Vin, een groots “museum” geheel gewijd aan de cultuur van de wijn, maakt Bordeaux duidelijk dat het zeker niet van plan is om zich uit het centrum van de belangstelling te laten verdringen. 🍷

*Is de duurste wijn
van een domein
altijd de beste?*

De meeste domeinen maken verschillende wijnen. “Cuvées” noemen ze dat. Hun duurste is de topcuvée, hun goedkoopste de basiscuvée of instapcuvée. Soms zitten daartussen nog een of meerdere cuvées die bijvoorbeeld de naam van een kind of kleinkind, of van een vader of grootvader dragen.

Waarom doen wijndomeinen dat? Ze zullen het niet graag toegeven, maar ze doen aan marketing: ze willen verschillende doelgroepen aanspreken, met verschillende verlangens en verschillende koopkracht. En ze willen natuurlijk het maximale rendement uit hun wijngaard(en) halen. Waarom zou je immers alle druiven bijeen gooien voor één enkele basiswijn, als je van een gedeelte van je oogst wijn kan maken die je duurder kan verkopen?

Waarin verschilt zo'n duurder cuvée dan van de andere? Ze kan van de oudste wijnstokken van het domein gemaakt zijn. Want hoe ouder de wijnstok is, hoe minder druiven hij produceert, maar ook hoe intenser die druiven smaken. Dat levert bijgevolg minder, maar ook betere wijn op. Een andere mogelijkheid is dat die duurder wijn afkomstig is van wijnstokken van het beste perceel, bijvoorbeeld het perceel dat het best georiënteerd is ten opzichte van de zon. De wijnbouwer kan ook de druiven strenger geselecteerd hebben, zodat alleen de allerbeste, de rijpste en de gezondste druiven in de gistkuip terecht zijn gekomen. Hij kan de schillen van die druiven langer weken en vaker onderdompelen in het sap, zodat er méér kleur en smaak worden geëxtraheerd, en de wijn donkerder van kleur en krachtiger van smaak wordt. Hij kan een deel van het sap laten weglopen zodat de overblijvende wijn geconcentreerder is. Hij kan de wijn laten rijpen op vaten van nieuw eikenhout, en die rijping langer laten duren. En vaak gaat het om een combinatie van dat allemaal.

En precies daar knelt het schoentje. Vaak wil de wijnbouwer teveel doen. Hij wil per se die Topcuvée maken. En dus doet hij de wijn geweld aan. Zijn interventie is te heftig en te nadrukkelijk, soms tegen de natuurlijke kwaliteit van de druiven in. Als de druiven in een bepaald jaar bijvoorbeeld minder rijp zijn, is het net beter om bovenvernoemde ingrepen in de wijnkelder níet te doen. Omdat de druiven dan niet geschikt zijn voor meer extractie, meer concentratie, meer eikenhout. Al te vaak is zo'n topwijn een constructie, bedoeld om indruk te maken op de proever en een hogere prijs te kunnen vragen. En dus niet langer een reflectie van zijn natuurlijke terroir en jaargang.

Op de koop toe worden die wijnen vaak gebotteld in een zwaardere fles met dikker glas. En wordt er “Cuvée Prestige” op gezet, of iets van die strekking. Om er zeker geen twijfel over te laten bestaan: dit is de Topcuvée.

Allemaal signalen voor mij om de basiscuvée te nemen. De wijn waar de wijnmaker zich minder voor uitgesloofd heeft. 🍷

*Is wijn drinken
gezond?*

Eerst en vooral: in wijn zit alcohol, en daar kennen we allemaal de gevaren van. Maar er zijn ook voordelen aan verbonden: een matig verbruik van alcohol vermindert het risico op hart- en herseninfarcten, omdat het dichtslibben van de aders voorkomen of minstens afgeremd wordt. Vandaar dat studies uitwijzen dat matige wijn drinkers langer leven dan geheelonthouders, hoewel die op hun beurt dan weer langer leven dan zware drinkers. Een overmatig verbruik van alcohol geeft immers aanleiding tot andere ziekten zoals levercirrose en sommige kankers, hoge bloeddruk en een verhoogd risico op dood door ongeval. Maar geldt dit voor elke alcoholische drank, of zijn er specifieke voor- en nadelen verbonden aan wijn?

Een van de belangrijkste voordelen van wijn is het heilzame effect van de polyfenolen, die zich in de schillen en pitten van de druiven bevinden (vandaar dat dit voordeel vooral geldt voor rode wijn, waarin schillen en pitten mee vergisten). Deze polyfenolen zouden de goede cholesterol in ons lichaam bevorderen en de slechte afbreken, wat het risico op infarcten verlaagt. Meer in het bijzonder wordt vaak over resveratrol gesproken, een polyfenole stof die eveneens preventief zou werken tegen sommige kankers.

Helaas zijn er ook negatieve effecten van wijn bekend, of beter: van stoffen die eraan toegevoegd worden. Sulfit is de bekendste: je kan er hoofdpijn van krijgen, het kan een tekort aan vitamine B veroorzaken, en sommige mensen zijn er allergisch aan. Voorlopig is het echter moeilijk om wijn zonder sulfit te maken: sulfit behoedt de wijn voor oxidatie en bacteriën. In rode wijn moet er doorgaans minder toegevoegd worden dan in witte wijn, omdat de schillen en pitten van druiven – die in rode wijn mee vergist worden – van nature reeds antioxidanten bevatten. Dat kan verklaren waarom veel mensen eerder klagen over witte wijn als bron van hoofdpijn.

Een andere chemische stof die vaak aangewezen wordt als oorzaak van hoofdpijn of algemene “wijnallergie”, is histamine. Die kan als nevenproduct ontstaan bij een gisting veroorzaakt door bacteriën (en niet door gisten), zoals de malolactische gisting die in de wijn het scherpe appelzuur omzet in zachter melkzuur. Rode wijnen ondergaan deze tweede gisting vaker dan witte, zodat je doorgaans meer histamine aantreft in rode dan in witte wijn. Wat meteen kan verklaren waarom sommige mensen eerder hoofdpijn of andere problemen krijgen van rode wijn, en niet van witte. Sommige studies over de gezondheidseffecten van wijn spreken elkaar echter tegen. En medische wetenschappers trekken de besluiten ervan wel eens in twijfel. Maar over één zaak zijn alle experts het eens: matiging is en blijft de boodschap. 🍷

