



WIJNGENIETGIDS

NOG MEER GENIETEN VAN WIJN DANKZIJ

365

SMAKELIJKE ADVIEZEN, PRAKTISCHE TIPS

EN AARDIGE AANBEVELINGEN

VAN VINPRESSIONIST

HUBRECHT DUIJKER

EXTRA

HET SMAAKKATERN

DRINKEN OP DRUIF

AERIAL MEDIA COMPANY



INHOUD

HOOFDSTUKTITELS

EN SPECIAAL BEHANDELDE ONDERWERPEN

- 13 EEN AMUSE OP SCHRIFT
voordat het lezen, proeven en genieten begint
- 14 HOE BETER JE PROEFT...
...des te meer je geniet
- 24 Superproevers
- 27 Schoktherapie
- 32 OMGAAN MET WIJN
Over schenken, bewaren en bestellen in restaurants
- 36 Vaker afscheid van glas
- 45 BEGINNEN MET BUBBELS
of met een koele versterkte wijn
- 46 Proosten met Prosecco
- 50 Toppers van Tasmanië
- 53 De geboorte van Fino
- 54 Versterkt aan de vis

58 SMAAKKATERN • DRINKEN OP DRUIF

Profielen van veelvoorkomende druivenrassen
– en waarmee je hun wijnen kunt combineren

59 Witte druiven

59 Sauvignon blanc

61 Chardonnay

62 Riesling

63 Pinot gris

64 Chenin blanc

65 Grüner veltliner

67 Blauwe druiven

67 Cabernet sauvignon

68 Merlot

69 Pinot noir

70 Tempranillo

71 Syrah

72 Sangiovese

73 Malbec

74 Grenache

75 Zinfandel

77 WIT KIEZEN EN SCHENKEN

Een smakelijke selectie van droge witte wijnen

78 Sancerre in soorten

80 Mosselwijn

81 Droomwijnen van droomdomein

84 Zuurkoolwijnen

88 Speurend naar de aspergecode

89 Lunchen met Soave

90 Biopionier

91 Hemelse wijn

93 Picknick in het park

95 Het nieuwe goud van Galicië

98 AANBEVOLEN RODE WIJNEN

Bekend of juist niet, maar altijd een proefneming waard

99 De terroirist van Bordeaux

102 De generaal van Margaux

103 Langer leven dankzij rode wijn

107 Pleidooi voor gezonde grond

111 Verrassingen van Valais

112 Super-Venetiaan uit Valpolicella

114 De abdij van de goede oogst

115 Bourgondische wijnoase

118 Topwijn uit Toro

120 Zweigelt swingt

126 Chileense charmeurs

128 Heilzaam dieet

130 Het oudste wijngoed van de Amerika's

131 Van kippenhok tot vatenkelder

135 GENIETEN VAN ROSÉ

Binnen, buiten en eigenlijk overal

136 Provençaals maatwerk

139 Tavel heeft karakter

142 ZOETE ZALIGHEDEN

Dessertwijnen en waarbij ze het lekkerst zijn

147 Zoete kunstwerken

150 Madeira-momenten

151 De renaissance van Marsala

154 Constantia's gebottelde legende

157 De perfecte chocoladewijn



*“Zonder wijn eten we,
met wijn dineren we.”*
Scott Montgomery,
sommelier.



*“Goede keuken en goede wijnen,
dat is de hemel op aarde.”*
Hendrik IV.

Hoe beter je proeft...

...des te meer je geniet



126 SANCERRE IN SOORTEN

Met terroir duiden wijnbouwers niet alleen de grond (de bodem) aan waarop de druivenstokken groeien, maar ook de ligging en situatie van die wijngaard, de zonne-expositie, de regenval en de geaardheid van het terrein. Het begrip terroir omvat dus alle natuurlijke factoren, en juist die bepalen in grote mate het karakter en vaak zelfs de kwaliteit van de wijn.

Een Franse streek waar terroir een essentiële rol speelt, is Sancerre langs de bovenloop van de Loire. Het gebied heet naar een stadje dat op een driehonderd meter hoge heuvel prijkt en rond dat stadje liggen lage heuvels en valleien. Vooral tegen de heuvelhellingen op het zuiden groeien druivenstokken, want de hellingen op het noorden krijgen meestal te weinig zon. Soms zijn die wijnhellingen echt steil en kunnen tractor noch paard er komen. De aanleg en het onderhoud moeten daar dus met de hand gebeuren. Het werk, de moeite en de ergernis die daarmee gepaard gaan, vind je soms terug in wijngaardnamen als Les Monts Damnés (De Vervloekte Bergen).

Ook heeft het Sancerre-gebied zijn eigen grond. Of beter gezegd: zijn eigen typen grond. Er is *caillasses*, een combinatie van kleine kiezel en poreuze tufsteen. Er is *marne argileuse*, ook wel *terres blanches* genoemd, met vaak nogal wat klei en meestal ook gesteente. Er is silex ofwel vuursteen. Bovendien tref je speciale kalkgronden aan. Soms zijn deze vier bodemsoorten binnen één en dezelfde gemeente te vinden. Het is wel zo dat één bepaald druivenras op alle vier de bodemsoorten perfect gedijt, en dat is sauvignon blanc. Niet voor niets werd zo'n 80 procent van Sancerres totale oppervlak daarmee beplant.

Het spreekt vanzelf dat elke grondsoort, elk terroir, invloed heeft op de wijn. Nogal wat boeren hebben er geen probleem mee om wijnen van verschillende terroirs gewoon te vermengen, maar er zijn domeinen waar men de invloed van het terroir zodanig respecteert dat per akker of soms zelfs per perceel de Sancerres apart worden vergist en gebotteld. En via die wijnen kun je proefondervindelijk de invloed van het terroir ontdekken.



127 VREDESWIJN

“Chavignol is de beste wijn die ik heb gedronken. Als alle mensen van mijn koninkrijk hem zouden drinken, zouden er geen godsdienstoorlogen meer zijn.” Hendrik IV na het drinken van een Sancerre uit het dorp Chavignol, waarnaar overigens ook een beroemd geitenkaasje werd genoemd, Crottin de Chavignol. Dat witte Sancerre daarmee goed samengaat, spreekt vanzelf.

128 SOORTGENOTEN

Pouilly-Fumé lijkt veel op de bekende Sancerre, waarvan meer dan dubbel zoveel wordt geproduceerd, maar er zijn verschillen. Zo smaakt deze witte, eveneens van sauvignon blanc vervaardigde Loire-wijn gewoonlijk iets voller en komt hij wat langzamer tot ontwikkeling. Ook kan zijn frisse smaak fractioneel rijker zijn, met naast fruitig-vegetale aroma's sporen van citrusfruit. Net als Sancerre is het een bijkans ideale viswijn. Soortgenoten van witte Sancerre zijn ook Menetou-Salon, Quincy en Reuilly.

*“Er bestaan twee typen wijnkenners: gastronomen en intellectuelen. Je kunt ze makkelijk van elkaar onderscheiden, want wanneer de fles verschijnt, pakken de eersten hun glas en de laatsten hun bril.”
Thomas McKeown.*



*“Hoe je een klein fortuin maakt als wijnbouwer?
Door te beginnen met een groot fortuin.”
Gehoord in Californië.*

285 GESPIERDE SPECIALITEIT

De grote rodewijnspecialiteit van Argentinië is Malbec. Deze rode wijn kan veel kwaliteit bieden, terwijl zijn prijs gewoonlijk op vijf euro of daaronder ligt. Reken op een geconcentreerde, gespierde smaak met elementen van specerijen, kruiden, bramen en zwarte bessen, plus vaak wat toast.

286 ITALIAANSE ARGENTIÏN

Een van Argentinië's meest geteelde druiven is de blauwe bonarda, een van oorsprong Italiaanse variëteit. Er worden doorgaans gulle, bijna romige, stoere, kruidig-fruitige wijnen van gemaakt, die bijvoorbeeld stoofschotels of rundvlees van de grill uitstekend kunnen accentueren.

287 WIJNWAARHEDEN

Na twintig jaar schrijven over wijn publiceerde Tim Atkin een aantal wijnwaarheden in *The Observer*. Daartoe behoorden de volgende.

- Rode wijnen zijn interessanter dan witte.
- Rhône-wijnen zijn de meest ondergewaardeerde van Frankrijk.
- Pinot noir en nebbiolo zijn de moeilijkste druiven om te begrijpen en om genoeg aan te beleven. Maar op den duur worden je inspanningen beloond.
- Italiaanse rode wijnen smaken gewoonlijk het best bij gerechten.
- Wijnen die meer dan € 75 per fles kosten, zijn doorgaans te duur.
- Wees op je hoede voor elke wijn uit een pak.
- Drink te veel, en uiteindelijk val je om.

288 SPECIAAL BRAZILIAANS

De meest spectaculaire wijngaard van Brazilië ligt op de achtste graad zuiderbreedte, dicht bij de evenaar dus, en werd gecreëerd door een Braziliaans-Portugese onderneming. De rode wijn, Rio Sol, smaakt sappig en vlezig, met aanzienlijk wat zwart fruit (inclusief hints van cassis en bramen), heel charmant – en verslaat in zijn prijsklasse vrijwel elke Bordeaux.

289 AUSTRALISCHE SHIRAZ

Hoe moet een goede Shiraz smaken? Die vraag stelde Frank van der Auwera aan de Australische wijnmaker Grant Burge. Deze zei: “Daar bestaan eigenlijk geen vaste regels voor. Persoonlijk zoek ik in een Shiraz rijpheid, aromatische rijkdom en een prachtige donkere, intense kleur. Het bouquet en de smaak van rijpe pruimen, bessen en specerijen. Natuurlijk zal de eiksoort van de vatrijping invloed hebben. Amerikaans eikenhout voor het zoete, vanillierijke karakter, terwijl het Franse briljant kan worden gecombineerd met het fruittemperament van de Shiraz.”

290 AANVALLEN

Australië's meest legendarische rode wijn is de Grange van Penfolds, een voornamelijk van shiraz vervaardigd product dat sinds 1951 bestaat. Hetzelfde bedrijf brengt, ook van shiraz, de St. Henri uit. Het verschil is als volgt, vertelde hoofdwijnmaker Peter Gago: “De St. Henri rolt van je tong, de Grange valt hem aan.”

291 ONBEWOOND EILAND

Aan de Australische restaurateur, presentator en wijnmaker Jamie Sachs werd gevraagd welke wijn hij mee wilde nemen naar een onbewoond eiland en wat hij daarbij zou willen eten. Hij koos de meest bekroonde Australische wijn ooit, de Penfolds Bin 60a 1962, gemaakt van cabernet sauvignon uit Coonawarra en shiraz uit Kalimna. Als gerecht prefereerde Jamie “iets simpels” als kalfsfilet met champignonragout en verse spinazie, “want je wilt zo'n delicate, tere oude wijn niet overrompelen met een rijk gerecht dat te robuust is.”

292 PRACHT UIT NIEUW-ZEELAND

Wat kan hij prachtig zijn, Pinot Noir uit Nieuw-Zeeland. Net zo goed en verleidelijk als een mooie rode Bourgogne, met veel zacht fris fruit van rode vruchtjes en iets satijnigs in zijn smaak. Pinot Noir groeide uit tot de rodewijnspecialiteit van Nieuw-Zeeland en de gelijknamige druif is daar de belangrijkste blauwe.