

INHOUDSTAFEL

Voorwoord

5

Hoofdstuk 1

Van druif tot glasbol

11

Hoofdstuk 2

Witte wijn

95

Hoofdstuk 3

Franse streken

131

Hoofdstuk 4

De Middellandse Zee en de Nieuwe Wereld

187

Hoofdstuk 5

Voor en na het eten

219



Voorwoord



Eind 2021 verscheen mijn vorige boek, *Het laatste woord*. Die titel hield een soort van belofte in: mijn filosofische kookboek, zoals ik het zelf graag noem, zou mijn ultieme pièce de résistance worden.

Wie mij een beetje kent, al is het maar van televisieprogramma's uit een ver verleden, weet echter dat ik me niet zomaar het zwijgen laat opleggen. Niet door anderen, en ook niet door mezelf. Bovendien heb ik met mijn vorige boek, als ik de perstekst van de uitgeverij mag geloven, 'een gevoelige snaar geraakt' bij de lezers. Die waren tot mijn aangename verbazing behoorlijk talrijk, ondanks het feit dat ik al jarenlang uit de schijnwerpers ben verdwenen.

Een en ander heeft me ertoe geïnspireerd nogmaals in de pen te kruipen. *Het laatste woord* had ik al, nu voeg ik er nog een allerlaatste aan toe. Hoewel, 'allerlaatste'... Dat houdt opnieuw een belofte in die misschien moeilijk na te komen valt. Tegelijk confronteert een blik op mijn identiteitskaart me met het onverbiddelijke feit dat ik inmiddels 85 jaar ben, en dat ik me dus flink zal mogen haasten als ik ooit nog een volgende boek in de rekken wil krijgen. Mijn zelfgemaakte doods-kist, een prachtstuk van gewaterde olm dat de omslag van mijn vorige boek mocht sieren, staat immers al een tijdje te wachten.

Op de foto die werd genomen voor de omslag van *Het laatste woord* zit ik naast mijn kist, met een servet om de hals en een glas wijn in de hand. Dat laatste is waarover ik het in dit boek wil hebben. Hoewel ik me doorgaans zelden laat betrappen op beate bewondering of fanatieke religiositeit, durf ik wijn onomwonden een godendrank te noemen. Goede wijn tenminste, want er is ook veel slechte.

Wat me altijd heeft verwonderd en verontwaardigd, is dat die slechte wijnen – net zoals veel van hun middelmatige collega's – toch vaak met goud worden behangen, en dus ook voor een overeenkomstige prijs worden verkocht. Wie een dergelijke wijn aan de lippen zet, weet zich onmiddellijk bedrogen: de belofte van glanzend goud verdwijnt in een oogwenk, om plaats

te maken voor de vulgaire realiteit. In de wijnwereld wordt – al dan niet vals – prestige vaak als belangrijker beschouwd dan de druif en de kundige arbeid van de wijnboer.

Dit boek wil het kaf van het koren scheiden, en het prestige van de feiten. Wat is goede wijn, hoe en waarvan wordt hij gemaakt, bij welke maaltijden laat hij zich drinken, waarin verschilt het origineel van de imitatie? We maken een ronde langs de verschillende wijngebieden, waarbij de nadruk uiteraard op Frankrijk zal liggen. En wel om twee redenen: ten eerste omdat onze zuiderburen, wat men ook moge beweren, nog altijd de beste wijnen ter wereld maken, en ten tweede omdat Frankrijk de bakermat is van zowat alle technieken en processen die essentieel zijn voor de productie van een kwaliteitsvolle wijn.

Elke vogel zingt zoals hij gebekt is, en de vogel die Herwig Van Hove heet, zal u vooral verhalen in het oor krassen. Verhalen die altijd vertrekken van de feiten, maar die onderweg ook aan het meanderen durven te gaan, en dus weleens kunnen uitmonden in een betoog dat is gestoeld op mijn persoonlijke overtuigingen.

Proeven van het leven, zoals de titel van dit boek u opdraagt: hoe doet u dat eigenlijk? Wat mij betreft: aan tafel, met een vaardig bereide maaltijd voor de neus en een glas wijn erbij. Goeie, welteverstaan. Geniet ervan.



HOOFDSTUK 1

Van druif tot glasbol



In dit eerste hoofdstuk bekijken we een aantal algemene principes. Hoe komen wijnen aan hun naam? Welke soorten – los van de gebruikte druiven – onderscheiden we? Wat zijn, behalve uiteraard de kleur, de belangrijkste verschillen tussen rood, wit en rosé? Hoe komt een geslaagd huwelijk tussen bord en glas tot stand? En is wijn eigenlijk wel gezond? Ik nodig u uit om samen met mij diep in het glas te kijken – figuurlijk gesproken dan wel.

Merk, appellation, chateau, botteling

MERK OF APPELLATION?

Een product met de kwalificatie AOC, of *appellation d'origine contrôlée*, moet een zekere faam hebben die tot stand is gekomen in een geografisch afgebakende zone, waarbij zowel natuurlijke factoren als menselijke elementen de kwaliteit bepalen. In tegenstelling tot een merk, dat onder de noemer 'individueel bezit' valt, is een benaming van oorsprong het collectieve bezit van de bewoners van de streek, en zijn er specifieke publieke bepalingen en controles aan verbonden.

Een voorbeeld: zolang de eigenaar van Château Pétrus enkel 'Château Petrus' op zijn etiketten zet, mag hij doen wat hij

wil. De grote Bordeaux-wijnkastelen zijn immers niets anders dan merken. Maar als hij op het etiket ook de benaming van oorsprong wil vermelden, *appellation contrôlée Pomerol*, moet de wijn voldoen aan de vereisten van rendement en druivenbestand die decretaal zijn vastgelegd voor die bepaalde *appellation*.

Groothandelaars houden niet van benamingen van oorsprong, omdat de eigenheid van het product in dat geval niet afhangt van de (al dan niet vermeende) kwaliteitspolitiek van de handelaar, maar van streekgebonden en menselijke factoren. In *appellation*gebieden waar de groothandel het voor het zeggen heeft gekregen, zijn de *appellations* weggedrukt ten voordele van de merken. De bodemgebonden eigenheid en de *millésime* – de specifieke eigenschappen van een bepaald wijnjaar – worden duchtig weggemengd om een soort anonieme standaard te bereiken waarmee de groothandelaar naam kan maken. Denk aan de portwijnen, champagnes en cognacs die in het grote mengvat hun fijne reliëf van *appellation* en *millésime* zijn kwijtgespeeld.

CHATEAU

Een naam zoals Château La Cabanne, gelegen in Libourne in de Bordeauxstreek, roept merkwaardige associaties op. Zeker als we vertalen naar het Nederlands: Kasteel Het Hutje. Maar een chateau is, zoals reeds vermeld, in de eerste plaats een merk. Laat in een willekeurige supermarkt uw blik langs een willekeurig rek dwalen, en u zult ongetwijfeld vaststellen dat er wel meer bijzondere – en zelfs belachelijke – merknamen bestaan.

Toch zijn aan het Franse begrip *château* enkele voorwaarden verbonden. Het duidt op een zelfstandige landbouwexploitatie die enkel met druiven van de eigen wijngaarden werkt, en die bijgevolg geen druiven van elders mag aankopen. Het concept is dat een chateau de verantwoordelijkheid draagt