

VOORWOORD

Een gepassioneerde denkwijze!

De reis in de tijd van 1993 naar nu en het continue nemen van de Proef op de Som

Waar Jules Verne in 80 dagen rond de wereld reisde, is Le Vin en direct nog steeds niet uitgereisd. Onze speurtocht naar kwaliteit duurt al ruim 20 jaar en gaat continu voort. Een onderneming die niet alleen bestaat uit het zoeken naar de beste producenten. Het onderhouden van de relatie, proeven van de verschillende oogstjaren en het volgen van de beslissingen met betrekking tot de wijngaarden is vaak nog belangrijker en behoort tot de kerntaken van een betrokken importeur. Een dergelijke samenwerking verstevigt niet alleen de band, maar houdt je ook 'hands on' als het gaat om de ontwikkelingen binnen de diverse regio's.

Bij iedere zoektocht naar bijzondere importeurschappen is een aantal zaken van essentieel belang: de wijnen dienen representatief te zijn voor het karakter van het gebied en de basis hoort in de wijngaard en niet in de productiekelder te liggen. Kernwoorden als terroir, gebalanceerde zuren, lage rendementen, goede prijs-kwaliteitverhouding en respect voor de natuur staan bij ons hoog in het vaandel en maakt dat de wijnen opvallen tussen de rest. De selectie van de wijnen gebeurt op de WIJN en niet op ratings, imago of verpakkingen. Dit is vaak de grootste valkuil in wijn. Dit vergt veel reizen en proeven van onze kant, maar het is je passie of het is het niet en ach... je ziet nog eens wat van de wereld.

Op deze manier probeert Le Vin en direct een pauwenstaart aan smaken te vertegenwoordigen, waar de ene bijzondere wijn niet lijkt op de volgende wijn binnen de collectie. De combinatie van een vloed aan karakters, bijzondere producenten met geweldige wijngaarden, onna-

volgbare merites, natuurlijke verschijnselen en de beste druiven is datgene wat uitmondt in opvallende wijnen. Veelgeprezen wijnen met potentie om te ouderen en die wij ook verouderd met een zeer goede provenance aanbieden.

Vaak merken we dat prijs bepalend is boven kwaliteit. In onze visie werkt deze instelling wellicht op de korte termijn, maar zal de consument altijd blijven zoeken naar beter. Goedkoper zou plaats moeten maken voor, mag het iets meer zijn. Een kleine extra uitgave laat meteen een groot verschil proeven... Er zit tenslotte meer karakter en exacter geproduceerde wijn in de fles.

Le Vin en direct heeft dan ook vanaf het begin de visie gehad om groots te investeren in zowel de breedte als de diepte van een producent. Zo beschikken we nu bijvoorbeeld over ruime voorraden van wijnen van de top chateaux uit Bordeaux die op leeftijd en dus ook op dronk zijn. Maar ook bij andere importeurschappen zoals bijvoorbeeld Jacques-Frédéric Mugnier, Nicolas Rossignol en Franz Hirtzberger heeft u een ruime keuze



uit oudere jaargangen. Wat bij deze visie natuurlijk van uitermate groot belang is, is de provenance van de wijnen, oftewel het vervoer en de opslag, waardoor 'onze' oudere jaargangen in optimale conditie zijn.

Bij de naam Le Vin en direct wordt er al snel gedacht aan onze top importeurschappen als Domaine de la Romanée-Conti en Bodegas Vega Sicilia, maar deze wijnen spreken voor velen voor zich en behoeven geen verdere uitleg. Wat men vaak vergeet, is dat wij ons juist hardmaken voor die producenten die nog niet de erkenning genieten, maar wel met dezelfde passie werken en kwaliteit leveren en voet aan de grond willen krijgen op de internationale wijnmarkt. Hier komt onze liefde voor het vak weer om de hoek kijken om door hard te werken en heel veel inspanning deze producenten het podium te geven dat zij verdienen.

Deze tweede Proef op de Som is onder andere bedoeld om u kennis te laten maken met deze producenten en onze passie voor wijn met u te delen. Wat twintig jaar geleden als hobby begon, begint nu toch echt serieuze vormen aan te nemen. Hopelijk lukt het u wel binnen 80 dagen om de reis door onze wijnwereld te maken. Maar neem vooral uw tijd, want wat in de fles zit, verzuurt niet...

À votre santé!

Henk Maas

Importeurschap

De wonderen van de wijnwereld als droom

Een uitermate complexe droom blijkt het te zijn en het kost meer dan een leven om een beetje te begrijpen wat ongrijpbaar is. Is er een formule voor? Misschien, maar daarover later meer. Uiteindelijk gaat het er altijd om of de wijn lekker is of niet. Als je jaarlijks tussen de 2.000 en 3.000 wijnen proeft, en af en toe een fles helemaal opdrinkt, wordt lekker een complex verhaal. Bijna een complete studie. In principe is het zo: dat wat wij importeren drinken we ook graag zelf en is dus een werkelijke garantie voor kwaliteit.



Le Vin en direct heeft door de jaren heen een goede band opgebouwd met haar producenten. Hieruit zijn langdurige samenwerkingen voortgevloeid waar wij als importeur bijzonder trots op zijn. Onderstaand een resumé van de duur van onze importeurschappen.

> 1 jaar

Frankrijk

Champagne Philippe Gonet – Les Mesnil sur Oger
Domaine Rapet – Pernand-Vergelesse

Spanje

Adega Pazos de Lusco – Rias Baixas
Bodegas Macan – Rioja

Portugal

Quinta do Vallado – Duero

Italië

Le Manzane – Veneto

Oostenrijk

Weingut Franz Hirtzberger – Wachau

> 5 jaar

Frankrijk

Château Cadet Piola – St. Emilion
Château Pesquie – Côte de Ventoux
Domaine Nicolas Rossignol – Volnay
Domaine Philippe Chavy – Puligny-Montrachet
Domus – Gascogne
Terra Burdigala – Bordeaux

Spanje

Bodegas Cepa 21 – Ribera del Duero
Bodegas Emilio Moro – Ribera del Duero
Bodegas Pintia – Toro
Dominio de Tares & Dominio Dostares – Castilla y Leon

Italië

Dal Forno Romano – Veneto
Poggio di Sotto – Brunello di Montalcino
Tenuta i Greppi – Bolgheri

Australie

Kaesler Wines – Barossa Valley
Nashwauk – Mc. Laren Valley
Tyrrell's Wines – Hunter Valley

> 10 jaar

Frankrijk

Domaine de la Romanée-Conti – Vosne-Romanée
Domaine Jacques-Frederic Mugnier – Chambolle-Musigny

Spanje

Bodegas Alion – Ribera del Duero
Bodegas Vega Sicilia – Ribera del Duero

Hongarije

Tokaj Oremus – Tokaj

Het begint allemaal met een passie, vervolgens moet je gek genoeg zijn om die passie na te jagen. Zo kom je bijvoorbeeld ineens 'slechts' 750 kilometer hiervandaan terecht of, net zo makkelijk, aan de andere kant van de wereld. Tijdens deze speurtochten, waarbij de vraag: 'wat is goed genoeg voor mijn klanten?', centraal staat, blijft het wikkelen en wegen tussen het goede en het beste. In principe zijn dit vijanden van elkaar. In de wijnwereld, en zeker in het calvinistische Nederland, preferreert men de prijs veelal boven kwaliteit en daar moet rekening mee worden gehouden. Daarom hebben we de laatste jaren veel energie gestoken in een categorie van wijnen met een prachtige prijs-kwaliteitverhouding. Tyrrell's Wines, Quinta do Vallado, Bodegas Emilio Moro, Le Manzane, het zijn voorbeelden waar we trots op zijn. Naast die prijs-kwaliteitverhouding moeten ze origineel zijn. De typiciteit van het terroir, in combinatie met de druivensoort en het vakmanschap van de producent is datgene waar we graag voor staan. En u begrijpt het al: het is en blijft een lastige opdracht, want we hebben dagelijks te maken met de nieuwe hypes, de wensen van de consument en, een grote variabele, de verschillende oogstjaren.

Vrienden voor lange termijn

'Onze' wijnproducenten zijn bijna als vrienden; je praat, eet en drinkt en beleeft samen de passie, die wij voor hen in Nederland mogen vertegenwoordigen. Het zijn vrienden voor langere termijn, met een gevoel voor elkaars behoeften en dat van de consument. Het komt wel eens voor dat een wijn net een tikje te duur is, maar

dat de kwaliteit zo overtuigend is dat wij dat kleine prijsverschil maar voor lief nemen. Daarnaast zijn er de producenten die toonaangevend zijn voor de hele wijnwereld. Zij produceren wijnen waar de liefhebbers voor in de rij staan om slechts een aantal flessen van te mogen bemachtigen: U zult ongetwijfeld beseffen dat dit soms uitermate lastig is, waarbij wij proberen de traditie, de lange relatie met producent en klant en de wensen van de klant in ogenschouw te nemen.

De formule?

Feit is dat wij waarde hechten aan sprekende wijnen. Wellicht is er een formule voor. De ligging van de wijngaard en daarmee de bodem en de ligging ten opzichte van de zon is misschien wel het belangrijkste. Maar als daar dan geen geschikte (veelal autochtone) druivensoort op staat, dan is het over het algemeen geen ideale combinatie. De ouderdom van de druivenstokken speelt vaak ook een rol. En misschien is het wel de cultuur die, door de vele generaties aan ervaring, de wijnen datgene geeft wat hen zo bijzonder maakt. Grote wijnen zijn altijd een combinatie van deze ingrediënten. En neem de mens, die het proces op vele manieren gunstig kan beïnvloeden, ook dat heeft sterk met de formule te maken. Niet alleen perfect geotilleerde kelders en reductieve vinificatiemethodes zijn van belang. Het is ook zaak om, zoals je bijvoorbeeld in de Bourgogne vaak ziet, indien nodig naast je vaten te gaan slapen om continu te voelen wat er tijdens de gisting gebeurt, die ieder jaar tenslotte weer anders verloopt. De toewijding voor de wijngaard is ook niet onbelangrijk; men moet er voor

zorgen dat deze in topvorm blijft en op de juiste momenten voldoende aandacht krijgt. Daarnaast heeft ieder oogstjaar zijn eigenaardigheden wat het klimaat betreft. En het staat in ieder geval buiten kijf dat producenten die volledig in harmonie met de natuur en in het meest extreme geval met maanstanden en de Steinerkalender werken, meestal bijzondere wijnen maken.

Op het juiste moment toeslaan

De vele kilometers die inmiddels op de teller staan, het excessief energie stoppen in het bezoeken en beleven; het blijft bijzonder om het beste te kunnen brengen. Te vertellen wat iemand in Italië bijvoorbeeld bezielt om zijn druiven, na een toch al zeer kleine oogst, te drogen waardoor het rendement nog minder is. Of te verwoorden, of laten proeven, hoe een producent in Spanje zijn wijn samenstelt op basis van wijnen uit drie oogstjaren. En neem die kleine producent in de Bourgogne, die maar 1.200 flessen maakt, mits de natuur dit toelaat. Dan moet je op het juiste moment toeslaan, anders heb je geen fles! Om de vele tris (verschillende plukmomenten) te zien, blijft ook bijzonder. Het is monnikenwerk, maar iedere druif wordt hierdoor op het ultieme moment geoogst.

Door dit te delen, delen wij de passie voor ons vak. Michael Broadbent verwoordde ons assortiment ooit als: 'een assortiment met een smaakbeleving als een pauwenstaart'. Hij heeft gelijk, niets is hetzelfde en alles staat voor zich!



Le Vin en direct

De droom wordt voortgezet

Het was begin jaren tachtig toen Henk Maas, in het oude centrum van onze residentie, restaurant La Grande Bouffe opende. Niet dat dit een restaurant annex wijnkoperij was, maar de wijnkaart was zeer indrukwekkend. Deze was zelfs zo goed samengesteld dat het restaurant werd onderscheiden met de titel 'meest originele wijnkaart van Nederland'.

Naast tal van vooraanstaande politici wisten dan ook de wijnadviseurs La Grande Bouffe snel te vinden. Zij kwamen er graag lunchen om vervolgens samen met Henk een aantal wijnen door te proeven en over hun gedeelde passie te bomen. Henk Maas had toen al overduidelijk een neus voor goede wijn. Zag hij de potentie van een wijn, dan deinsde hij er niet voor terug om de hele voorraad in te kopen. Als bepaalde eigenschappen hem dermate aanspraken dan wilde hij weliswaar nog even over de prijs onderhandelen maar vervolgens werd de deal gesloten. De gasten van La Grande Bouffe voeren er wel bij; zij waren verzekerd van mooie wijnen voor een schappelijke prijs. Gaandeweg ontwikkelde Henk zich tot een echte wijnkenner en werd het idee een eigen wijnhandel te exploiteren geboren.

Historisch pand

Eind 1992 werd de knoop doorgehakt, Henk besloot om zijn goedlopende restaurant te verkopen en definitief 'in de wijn' te gaan. In 1993 verhuisde keerde hij terug naar zijn Twentse roots en zag Le Vin en direct het levenslicht. Nederland was een bedrijf wat zich zou specialiseren in mooie en oude wijnen rijker. In eerste instantie vond de

verkoop vanuit zijn doorzonwoning in Enschede plaats. Zodoende kon Henk zich goed oriënteren op de aanschaf van een mooi pand wat bij de uitstraling van het bedrijf zou passen. Toen de voormalige herberg Den Engel aan de Langestraat in Delden vrijkwam, zag hij dit direct als de ultieme locatie, een pand met een geschiedenis wat voldoende ruimte bood. Er waren echter meerdere gegadigden, maar het onderhandelen zit Henk nu eenmaal in het bloed en eind 1996 kreeg hij de sleutel van het historische pand uit handen van de toenmalige burgemeester J. Drost aangereikt.

Wijnkoper van het jaar

Na een grondige renovatie waarbij een winkel, kantoorruimte en een groot magazijn werd gerealiseerd, kon Le Vin en direct verder bouwen aan de toekomst. De naam van de wijnkoperij was gaandeweg, mede door de interessante buitenlandse producenten die het bedrijf intussen in haar portefeuille had, gevestigd en de handel groeide gestaag. De tomeloze passie waarmee Henk Le Vin en direct naar dit stadium had gebracht bleef niet onopgemerkt en leverde hem in 2003 de eretitel 'Wijnkoper van het Jaar' op. Wijschrijver en initiatiefnemer Hubrecht Duijker was duidelijk over zijn beweegredenen: 'De allerhoogste kwaliteit, daar gaat mijn wijnkoper van het jaar voor'. Een kroon op het werk, nadat Henk de voorafgaande jaren met buitengewone inzet vele beroemde huizen als Vega Sicilia en Domaine de la Romanée-Conti aan zijn toch al indrukwekkende assortiment had toegevoegd.

Een hecht team

Le Vin en direct focust zich echter niet alleen op de tophuizen van internationale allure. Niets is tenslotte zo bewegelijk als de wijnmarkt. Deze beweging uit zich niet alleen in de kwaliteit van de wijnen, die van jaar op jaar toch altijd weer tot grote verrassingen kunnen leiden. Ook als importeur is het zaak om in beweging te blijven, wat soms wel een uitdaging is. Gelukkig is men bij Le Vin en direct 'lean and mean'. Een onderlinge voetbalwedstrijd tussen de binnen- en buitendienst zou eindigen in een gelijke stand, simpelweg omdat Le Vin en direct uit één hecht team bestaat. Een team met een gezamenlijke visie: zonder koerswisselingen vasthouden aan kwaliteit, waarbij de huidige importeurschappen worden gekoesterd en, waar nodig, het aanbod wordt uitgebreid.



.....
**Een vierde lustrum is een bijzonder moment.
De historie van Le Vin en direct gaat eigenlijk nog verder dan
twintig jaar terug...**
.....

Aantrekkelijke prijs-kwaliteitverhouding

Eerdergenoemde namen van producenten doen vermoeden dat Le Vin en direct enkel exclusieve wijnen voert. Niets is echter minder waar. Naast deze paradepaardjes zijn er voldoende uitstekende wijnen met een aantrekkelijke prijs-kwaliteitverhouding in het assortiment opgenomen. De iconwijnen zijn altijd op de achtergrond aanwezig maar daarnaast hebben Henk en zijn team zich de laatste jaren verder verdiept in de uitbreiding van het basisassortiment. Zo is men verder in Europa gaan kijken om het assortiment nog meer kleur te geven door het aanbod uit te breiden met tophuizen die wijnen produceren voor een betaalbare prijs zodat er een goede marge voor de handel en gastronomie overblijft. Henk: 'In 2009 hebben wij bijvoorbeeld Quinta do Vallado aan ons assortiment toegevoegd. Een quinta, gelegen in het hart van de Dourovallei, waar de familie Ferreira al zes generaties lang aan het roer staat. De wijnen worden nog altijd op de klassieke manier geproduceerd. Er zijn grote investeringen gedaan om een ultramoderne wijnkelder neer te zetten, maar uiteraard met oog voor het traditionele vakmanschap. Mede door hun deelname aan de 'Douro Boys' veroveren zij, zowel met hun droge wijnen als de sublieme portsoorten, gaandeweg de wereld. En sinds 2010 voeren wij de wijnen van Weingut Franz Hirtzberger. Wijnen die naadloos aansluiten op onze visie en stijl van wijnen. Hirtzberger wordt geroemd om de Singieriedel en Honivogl, maar de Federspiel laat bijvoorbeeld ook het unieke terroir van Wachau zien. Het zijn wijnen die zich kenmerken door zeer florale expressie met elegantie en zuivere mineraliteit.'

Absoluut het wachten waard

Tussen de bedrijven door werd in 2011 besloten het in 2007 verschenen boek over Domaine de la Romanée-Conti opnieuw uit te geven. Het werd geen 'gewone' tweede druk, maar een overtreffende trap van de eerste. Het boek werd geactualiseerd en omvangrijker, er kwamen proefnotities en nieuw fotomateriaal in en de vormgeving werd volledig vernieuwd. De bekroning volgde toen bleek dat deze herziene editie tijdens de uitreiking van de Gourmand World Cookbook Awards in Parijs werd uitgeroepen tot het beste internationale wijnboek

van 2012. En waar mousserende wijn voorheen een serviceproduct van Le Vin en direct was geweest, werd in 2010 prosecco producent Le Manzano en in 2011 het champagnehuis Philippe Gonet ingelijfd. Een toevoeging aan het assortiment waar weliswaar een zoektocht van twintig jaar aan vooraf ging, maar die het wachten absoluut waard was. Een andere mooie aanwinst, die zich in 2012 aandiende, waren de wijnen van Domaine Vincent Rapet in Pernand Vergelesses. Een mooie aanvulling op het gamma van wijnen uit de Côte d'Or.

Kennis en kwaliteit

Kortom, er zijn door de jaren heen veel mooie samenwerkingen tot stand gekomen waar kwaliteit als een rode draad doorheen loopt. Niet alleen met betrekking tot het assortiment komt deze kwaliteit overigens tot uiting,

ook in de kundigheid van het team. Zo is er de afgelopen jaren hard gewerkt aan de wijnkennis van de medewerkers die door de diverse opleidingen nog kundiger zijn geworden. Naast kwaliteiten en kennis wordt er overigens ook een grote waarde gehecht aan een persoonlijke kennismaking. Dé reden waarom de klanten regelmatig mee op wijnreis gaan. 'Door onze klanten mee naar de producenten te nemen kunnen zij persoonlijk kennismaken met de personen achter de wijnen, het terroir en onze passie voor de betreffende producenten. Daarnaast komen onze producenten om het jaar naar Nederland. Hierdoor werken wij tailor made want het kan dat de ene klant bijvoorbeeld een voorkeur heeft voor wijn uit Oostenrijk en de ander uit Australië en vice versa. Tijdens een overzichtsproeverij bestaat altijd de kans dat een bepaalde producent ondersneeuwt. En op deze manier krijgt de producent zelf ook een goed beeld van de Nederlandse markt', aldus Henk.

De toekomst

'Wat de toekomst brengt, is ook voor ons nog een verrassing, maar men kan er vanuit gaan dat wij ons zullen laten inspireren door al het moois dat de verschillende terroirs van de wereld ons bieden. Als team zullen wij met dezelfde energie blijven zoeken naar kwaliteitswijnen vol smaak en beleving. Uiteraard in combinatie met een goede prijs-kwaliteitverhouding!'



Champagne Philippe Gonet

De eerste bubbel

De Champagne en zijn unieke wijnen vormen een internationaal succesverhaal. In eerste instantie waren het vooral de champagnes van de zogenaamde 'grandes maisons' die furore maakten. De laatste jaren zien we echter steeds vaker dat ook de pareltjes van kleine, ambachtelijk werkende producenten worden ontdekt. Zo ook die van Philippe Gonet in Le Mesnil-sur-Oger.

Tekst: Gert Crum

Van de champagnes van Philippe Gonet kan de liefhebber in Nederland onder andere genieten bij het prestigieuze restaurant Inter Scaldes in het Zeeuwse Kruiningen. Maar ook in het buitenland zijn er bijzonder hoog aangeschreven restaurants die Philippe Gonet hebben ontdekt. Zo staan de champagnes van Gonet in Parijs onder andere op de kaart bij Alain Passard en Michel Rostang, beiden driesterrenchefs. In New York worden ze onder meer geschonken bij topzaken als Bernardin en Per Se en in Rome voert bijvoorbeeld het superieure restaurant La Pergola de champagnes van Philippe Gonet.



De champagnemarkt wordt beheerst door de grote, bekende en luxe merken. Dit zal niet veranderen en is geen enkel probleem, er zitten absoluut goede wijnen tussen. De opkomst van de kleinere producenten die het ambacht hoog in het vaandel hebben staan, is echter een goede zaak. De veelal plaatselijk opererende wijnboeren produceren vaak prachtige terroir-champagnes. Het geeft champagneliefhebbers een breder en dieper zicht op, en inzicht in de mousserende kwaliteitswijnen van de Champagne.

Prachtige percelen

Een schitterend en bijzonder goed voorbeeld van zo'n ambachtelijk werkende champagneproducent is Philippe Gonet in Le Mesnil-sur-Oger. De familie Gonet maakt al champagne sinds 1830. Eerst in Vertus, in het zuiden van de Côte des Blancs, en vanaf 1910 in Le Mesnil-sur-Oger. Dit mooie, uit de kluiten gewassen dorp met meer dan 400 hectare wijngaard wordt beschouwd als een van de kroonjuwelen van de Champagne. Le Mesnil-sur-Oger is één van de slechts 17 illustere Grands Crus die de streek telt.

Sinds 2001 staat de zevende generatie Gonet aan het roer in de persoon van broer en zus Pierre Gonet en Chantal Brégeon-Gonet. Chantal is verantwoordelijk voor de commerciële aspecten van het bedrijf en runt daarnaast haar eigen restaurant in hartje Parijs. Het heet - niet verrassend - Point Bulles. Pierre werkte in zijn jeugd al samen met zijn vader in de wijngaarden. Vervolgens voltooide hij het Lycée Viticole in Beaune. Geen wonder dus dat hij benadrukt dat de kwaliteit van zijn champagnes in de wijngaarden, waar hij veelvuldig is te vinden, wordt bepaald. Hij kent zijn wijngaarden - met hun capriolen en kwaliteiten - als zijn broekzak. En dat is met 24 hectare verdeeld over 45 prachtige percelen in 11 ge-

meenten, die zijn verspreid over de Côte des Blancs, de Vallée de la Marne, de Montagne de Reims, de Coteaux du Sézannais en Montgueux in de Aube, geen sinecure. Vijf hectare chardonnay staat in Le Mesnil-sur-Oger zelf en één hectare in het naburige Oger - eveneens een Grand Cru. In de wijngaarden wordt de bodem bewerkt en wordt niet met insecticiden gespoten.

Mooiste sap basis voor beste champagnes

Driekwart van de totale aanplant is chardonnay. De rest bestaat vrijwel allemaal uit pinot noir, alleen in de Cru Le Breuil heeft Gonet wat pinot meunier. De druiven worden met de hand geoogst en bij binnenkomst streng geselecteerd om vervolgens perceelsgewijs te worden geperst en gevinifieerd. Voor de topcuvées gebruikt men nog altijd de superieure verticale pers van Coquard. De zeer langzame en delicate persing geeft het mooiste sap, de basis voor de beste champagnes. In totaal produceert Philippe Gonet jaarlijks zo'n 200.000 flessen waarvan er in de uitgestrekte, diepe kelders ruim één miljoen op voorraad liggen. Logisch als je bedenkt dat de non-vintage champagnes minimaal 3 jaar en de vintages minimaal 5 jaar op hun gistdepot rusten alvorens ze worden gedégorgéerd. Eenmaal gedégorgéerd, een proces dat maandelijks plaatsvindt, wordt een partij voor verschepping klaargemaakt. Op ieder achteretiket staat de datum van het dégorgement vermeld, een zeldzame, maar schitterende service! Als liefhebber weet je dus altijd hoeveel flesrijping je champagne heeft gehad.

Signatuur van het huis

Wanneer je, zoals Philippe Gonet, in Le Mesnil-sur-Oger, in het hart van de Côte des Blancs, bent gevestigd, is het niet verbazingwekkend dat de trots van het champagnehuis de Blancs de Blancs zijn. Naast dit signatuur van het

huis zijn er natuurlijk ook blends met pinot.

De **Brut Grande Réserve**, de standaard champagne, is een blend die uit 60 procent pinot noir, 30 procent chardonnay en 10 procent pinot meunier bestaat en is samengesteld uit één basisjaar met twee jaren vins de réserve. Het is een fruitige, vriendelijke, feestelijke champagne met heerlijk fruit en een opvallende frisheid. Een perfect aperitief!

De **Brut Rosé** is samengesteld uit 90 procent chardonnay (uit Le Mesnil-sur-Oger en Oger) en 10 procent pinot noir (uit Vertus). De wijn krijgt zijn aantrekkelijke kleur door toevoeging van wat rode wijn van de pinot noir, eveneens uit Vertus. Je ruikt en proeft het kleine rode fruit - als aardbei en framboos - de wijn is zacht en heeft beet. Een heerlijk aperitief, maar hij past ook goed bij hapjes en gerechten uit de Aziatische keuken zoals oosterse gamba's.

De **Roy Soleil Blanc de Blancs Brut Grand Cru** bestaat uit 100 procent chardonnay uit de Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger. De jonge wijn heeft enige tijd op grote eiken vaten gelegen en dat ruik en proef je. Prachtig complex dankzij de een tikje oxidatieve vinificatie. Daardoor niet alleen een heerlijk aperitief, maar ook uitermate geschikt om aan tafel te schenken. Een kanjer en niet voor niets verkozen tot de huischampagne van een van de beste restaurants van Nederland: Inter Scaldes in het Zeeuwse Kruiningen.

De **Belemnita Blanc de Blancs Brut Millésimé 2004 Grand Cru** is de prestige cuvée, die voor het eerst is geproduceerd in 2002. Hij wordt alleen in de beste jaren gemaakt en is altijd voor honderd procent afkomstig van de oudste stokken in Le Mesnil. De wijnstokken van één perceel dateren zelfs uit 1929! Het is een ongelooflijke topper met veel verfijning, complexiteit en een elegante levendigheid. Je blijft hem proeven.



De combinatie van wijn en klassieke muziek kan prachtige resultaten opleveren. Om die reden steunt Le Vin en direct al meer dan tien jaar de Stichting Delden Klassiek.



Delden Klassiek

EEN SAMENGAAN VAN WIJN EN MUZIEK



Delden Klassiek is een gegeven onder de liefhebbers van klassieke klanken en organiseert inmiddels ruim 40 jaar (kamer)muziekconcerten van hoogstaand niveau. Na de grote restauratie van de Oude Blasiuskerk in 1965-1968 bleek dat de akoestiek van deze vroeg-gotische kerk perfect was voor concerten.

Op 20 september 1970 was de eerste van een serie uitvoeringen een feit. De concerten van Delden Klassiek vinden nog altijd plaats in de fraaie entourage van de Oude Blasiuskerk uit 1538 met haar buitengewoon goede akoestiek. Daarnaast zijn er de kasteelconcerten in de sprookjesachtige ambiance van kasteel Twickel. Op deze twee locaties musicereert de top van Nederland en omliggende landen, maar soms ook het aanstormend talent.

Het accent ligt op de klassieke en romantische tijd (Haydn, Mozart, Schumann en Brahms), maar evenzeer barok (Bach) of muziek van latere tijd (Piazzolla).

Dat deze bijzondere uitvoeringen tegen een zeer schappelijke prijs in Delden kunnen worden gebracht, wordt mogelijk gemaakt door een select aantal sponsors, waarvan Le Vin en direct een belangrijke en een toegewijde is. Het streven naar perfectie en het bedienen van de top van de markt is een eigenschap die beide partners bindt. De musici zijn altijd verguld wanneer zij tijdens het stormachtige applaus naast bloemen ook nog een fraaie fles wijn uitgereikt krijgen. Kwaliteitswijnen die Le Vin en Direct weet te vinden en aan te bieden, die elders in Nederland niet verkrijgbaar zijn.

Overigens biedt ook de totstandkoming van wijn en klassieke muziek parallellen. Een wijnmaker uit de Bourgogne verwoordde ooit bijzonder mooi: 'Om de muziek te laten klinken heb je drie elementen nodig; een componist, een instrument en een musicus die de muziek tot leven brengt. Het maken van wijn geeft de volgende overeenkomsten: de terroir (bodem) is de componist, de wijnrank is het instrument en de wijnmaker, die de wijn tot leven brengt, is de musicus'.

Frankrijk Gascogne

De Gascogne is vernoemd naar de 'Vascones' (Basken), een volk dat een taal sprak die totaal niet gerelateerd is aan de Indo-Europese talen, waardoor men vermoedt dat de Basken de eerste bewoners van Europa waren. Frans-Baskenland is de enige Franse regio waar voornamelijk witte wijnen worden geproduceerd.

Slechts 10% van de totale productie bestaat uit rode wijn en rosé.

Naast wijn is het gebied ook bekend om het wijn-distillaat Armagnac.

Domus

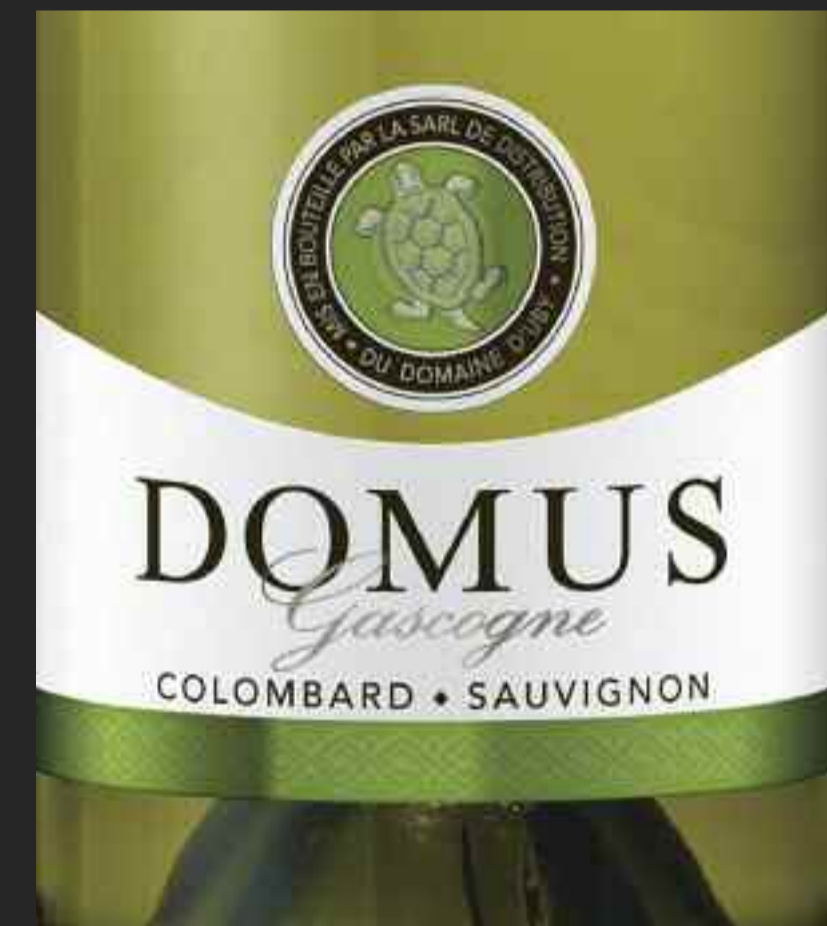


In de glooiende heuvels van Gascogne, een beschermd gebied dat bekend staat om de schildpadpopulatie, wordt Domus geproduceerd. Ditzelfde schildpadje siert het logo van het domaine, wat al drie generaties lang in de familie is. Wijnen uit Gascogne worden vaak gerelateerd aan een ander woord dat begint met een g: goedkoop. Dit wil in dit geval echter niet zeggen dat het duurkoop betreft. Domus is weliswaar zeer betaalbaar, maar is absoluut een heerlijke wijn.

Hoewel witte wijn typerend is voor Gascogne, omvat de Domus-lijn ook een rosé en een rode wijn. Het terroir bestaat uit rood zand en kiezelarde, wat de wijnen een knisperende toon meegeeft. Door het gebruik van inheemse druivensorten, de colombard in de witte wijn en tannat in de rode wijn, krijgen de wijnen een regionaal karakter. De witte Domus wordt vaak herkend aan het grapefruit in de neus. Voor de rosé worden echter wel een uitheemse druivensort gebruikt; de cabernet sauvignon. Maar je proeft het persoonlijke Domus-stempel in de wijn; een schone rosé met voorkomende neus.

Internationaal aanzien

Het samenstellen van de wijnen gebeurt bijzonder vakkundig in de ultramoderne, nieuwe kelder die in 2012 werd gebouwd. De Domus wijnen zijn niet alleen zuiver maar ook zeer aansprekend, om deze reden krijgen zij een steeds groter aanzien op internationaal gebied. Desondanks verliest deze producent niet uit het oog waar de druiven zo goed gedijen; het beschermde gebied van de Gascogne. Zij produceren dan ook à la lutte raisonnée, oftewel met natuurvriendelijke methoden. Het kenmerkende schildpad is dan ook niet enkel in het logo van het domaine te zien, het is tevens één van de natuurlijke bewoners van de wijngaarden.



'Mijn leven is als een goede wijn; soms valt 't verkeerd maar het smaakt altijd goed'.

Colette Klautz / CK Media Promotions

Frankrijk Bourgogne



In deze regio bestaat al sinds de tweede eeuw na Christus een wijntraditie. Griekse wijnhandelaren brachten via Marseille de handel op gang, maar vooral monniken hebben hier een sleutelrol in gespeeld. Verschillende religieuze orders hadden grote wijngaarden in bezit en de Cisterciënzers kloosterorde ontdekte dat iedere wijngaard een verschillende wijn voortbracht. Ze legden de grondslag voor de benoeming van Cru's en dachten, toen al, vanuit terroir. De Bourgogne bestaat uit de Côte d'Or (Côte de Nuits en Côte de Beaune), Côte d'Auxerre (Chablis), Côte Chalonnaise, Mâconnais en Beaujolais. Tegenwoordig speelt de terroir, vooral in Côte d'Or, zo'n grote rol dat men er spreekt over 'climats'. Deze climats delen wijngaarden op in kleine geografische gebiedjes, waarbij het onderscheid terugkomt in de wijnen. Deze toewijding aan de terroir is een van de redenen waarom de verfijning van wijnen uit de Bourgogne ongeëvenaard is.

'Bij een fles goede wijn vergeet ik mijn zorgen – maar nooit ben ik door mijn zorgen een fles goede wijn vergeten.'

Hubrecht Duijker / Vinimpressionist



Domaine Philippe Chavy

De Bourgogne staat synoniem aan cultureel erfgoed, gastronomie en wereldberoemde wijngaarden. In deze bijzondere streek bevindt zich, in Puligny Montrachet, Domaine Philippe Chavy. Philippe is een bevlogen wijnboer met een uitzonderlijke passie voor zijn vak. Trots op datgene wat zijn grootouders en ouders hebben neergezet, ziet hij de wijngaarden en wijnstokken als een waardevolle erfenis die hij met liefde en respect behandelt.

Philippe ziet het als een voorrecht om hier te mogen wonen en werken, een boodschap die hij vol vuur overbrengt aan ieder die zijn domaine bezoekt. Diegene die vraagt of Chavy uitleg kan geven over de specifieke kenmerken van zijn wijngaarden en de diversiteit van de terroirs van de Côte de Beaune, kan een gepassioneerd verhaal verwachten. En terecht, de wijngaarden van domaine Philippe Chavy zijn daar gesitueerd, waar zich een van de meest prestigieuze wijngaarden voor witte wijnen van de wereld zich bevinden.

De beste percelen

Philippe's grootvader legde de basis van het bedrijf en zijn vader plantte de meerderheid van de Puligny Montrachet wijngaarden reeds in de vijftiger jaren. De nog oudere wijnstokken in Meursault zijn een nalatenschap van moeders kant, de oudste dateert zelfs uit 1932. Het domaine voldoet exact aan datgene wat men in de Bourgogne kan verwachten; dat van een klein familiebedrijf wat vele kleine, van de beste percelen in bezit heeft. Philippe zwaait de scepter over acht hectare die zijn verspreid over 30 kavels chardonnay en aligote zijn aangeplant. In totaal produceert hij veertien appellations, waarvan Rue Rousseau, Les Corvées des vignes, 1e Cru Les Folatières en 1e Cru Les Pucelles in Puligny Montrachet en Meursault Village, Meursault Les Narvaux en 1e Cru Les Charmes in Meursault. De verschillende cuvees worden parcellair gevinifieerd en vervolgens geassembleerd.

Duidelijke visie

Geassisteerd door twee vaste werknemers in de wijngaarden en de kelders, indien nodig bijgestaan door ambulante seizoensmedewerkers, heeft Philippe de wijnen van zijn domaine tot grote hoogten gebracht. Zijn vrouw Graziella ontlast de wijnboer door het administratieve gedeelte voor haar rekening te nemen, zodat Philippe zijn aandacht volledig kan richten op de wijngaard en de kelders. Philippe heeft een duidelijke visie als het op bestrijding aankomt. Zo gebruikt hij geen herbiciden en insecticiden. Niet alleen om een bijdrage aan een goed milieu te leveren maar ook om de inheemse microflora in stand te houden en het terroir in natuurlijke vorm tot uiting te laten komen.

Karakter van de wijnen

De wijnen van domaine Philippe Chavy worden gekenmerkt door een hoge mineraliteit met de expressie van het terroir die hem in het hart van de Bourgogne ten dele is gevallen. Het streven van de ambitieuze 'artisan-vigneron' is dat zijn passie in de wijnen kan worden geproefd en hij de wijnen uit de Bourgogne eer aan doet. Volgens velen is dit een reeds geslaagde missie. Want niet voor niets wordt Philippe Chavy regelmatig genoemd als een van de beste wijnmakers van Puligny Montrachet en Meursault.

Domaine Rapet Père et Fils

Drie generaties Rapet

Domaine Rapet Père et Fils bestaat al sinds 1756. Het domaine bestaat uit 22 hectare wijngaarden rondom Pernand-Vergelesses en wat percelen naar AOC Beaune, alle gelegen aan de voet van de Corton heuvel.

Na Robert en Roland Rapet is het nu de beurt aan Vincent Rapet om dit domaine te besturen. Vincent heeft het domaine op het juiste moment in handen gekregen. Door middel van de uitbreiding en herplant, waarmee zijn vader al van start was gegaan, hebben de wijnstokken de ideale leeftijd bereikt om dat te maken wat hij voor ogen had: grote wijnen van stokken die grotendeels meer dan 25 jaar oud zijn. De wijnmaker verkeert in een luxepositie, aangezien Domaine Rapet over maar liefst drie hectare Corton Charlemagne Grand Cru en twee hectare Corton en Corton Pougets Grand Cru beschikt. Door de grote versnippering van de wijngaarden in de Bourgogne zijn grote percelen, zoals deze, zeer uitzonderlijk. Zeker wanneer het Grand Crus betreft.

Bourgondische traditie

Vincents uitgangspunt is dat je alleen grote wijn kunt maken met goede druiven van een uniek terroir. In eerste instantie is zijn aandacht gericht op de zorgvuldige verzorging van de wijngaarden en het bewerken van de bodem. Verder blijft hij investeren in het bedrijf om de wijngaarden volgens de traditie van de Bourgogne te bewerken. Denk hierbij aan bladmanagement, waardoor

de druiven van elke zonnestraal kunnen profiteren, en een gecontroleerd rendement van de wijnstokken zorgt ervoor dat hij het beste uit elke wijngaard haalt. Ook de intensieve controle op ziektes en insecten zorgt ervoor dat de wijnstokken met een minimale behandeling gezond blijven.

Expressie van het terroir

De oogst van de druiven wordt in kleine kisten naar het domaine vervoerd om de trosjes intact te houden. De persing wordt uitgevoerd met behulp van een zeer moderne variabele pneumatische pers waarmee hij gecontroleerd sap uit de druiven perst. Dit resulteert in wijnen van chardonnay en pinot noir met een zeer hoge mineraliteit en expressie van het terroir.

Ongekende diepgang

De relatief jonge wijnmaker Vincent Rapet wordt in Frankrijk alom geprezen en staat op het punt om ook wereldwijd door te breken. Waar zijn Pernand Vergelesses al van hoge kwaliteit is, zijn de Corton en Corton Charlemagne van exceptioneel niveau. Zijn complete gamma is op jonge leeftijd al zeer aangenaam, maar



eenmaal gerijpt laten zijn wijnen een ongekende diepgang zien. In 2013 hebben we mogen genieten van ware witte pareltjes zoals Corton Charlemagne uit 1979 en 1992 en Corton uit 1978, een rood juweel. Voor ons hét bewijs hoe vitaal deze wijnen op leeftijd zijn.



'Wijn is niet anders dan groenten, kaas of gevogelte, een regelrechte onthulling van de bodem 'le Terroir'.'

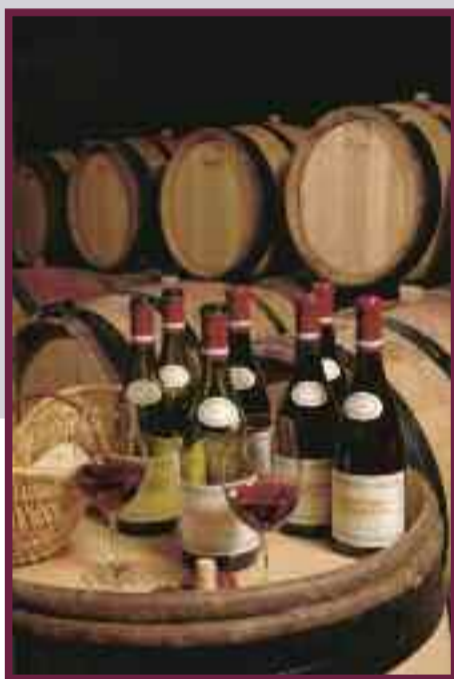
Robert J.K. Kranenburg / Bekroond chef-kok, tv-presentator



Domaine Jacques-Frédéric Mugnier

Het domaine van een bevlogen wijnmaker

In het hart van de Côtes de Nuits vinden we de wijngaarden van Domaine Jacques-Frédéric Mugnier. Het domaine is opgericht in 1863 door Frédéric Mugnier en sinds 1985 staat zijn achter-achterkleinzoon en naamgenoot Frédéric Mugnier aan het roer. Hij geeft hiervoor zijn werk als piloot op om als een ware professor van de terroir het domaine te besturen.



Niets wordt aan toeval overgelaten en hij is persoonlijk bij elke stap in het procedé van wijn maken aanwezig. Dit resulteert in wijnen van ongekende klasse en het duurt dan ook niet lang voordat de gehele wereld een run maakt op zijn wijnen uit Chambolle-Musigny en Nuits-Saint-Georges. De oogst is tot 2003 afkomstig van vier hectare wijngaard, een deel van het eigendom wordt tot die tijd verpacht. Nadat het pachtcontract over de tien hectare monopole wijngaard Clos de la Maréchale - Nuits-Saint-Georges komt te vervallen, besluit hij dit niet te verlengen. Dit leidt tot een forse uitbreiding van vier naar veertien hectare waarvan de bevlogen wijnmaker vanaf dat moment kan gaan oogsten.

Grootste uitdaging

In de voorbereiding op het voornemen de productie van de 1er Cru wijngaard Clos de la Maréchale, die al sinds 1902 in familiebezit was, in eigen hand te nemen, werd tevens de totale kelder capaciteit aangepast en vernieuwd. Daarnaast breidde hij zijn team uit van twee naar zeven personen. Dit alles om de nieuwe en bestaande wijngaarden die aandacht te geven die zij verdienen en de complexiteit van de hele operatie nog beter te beheersen. Natuurlijk zijn de wijnen van de kleinere percelen zoals

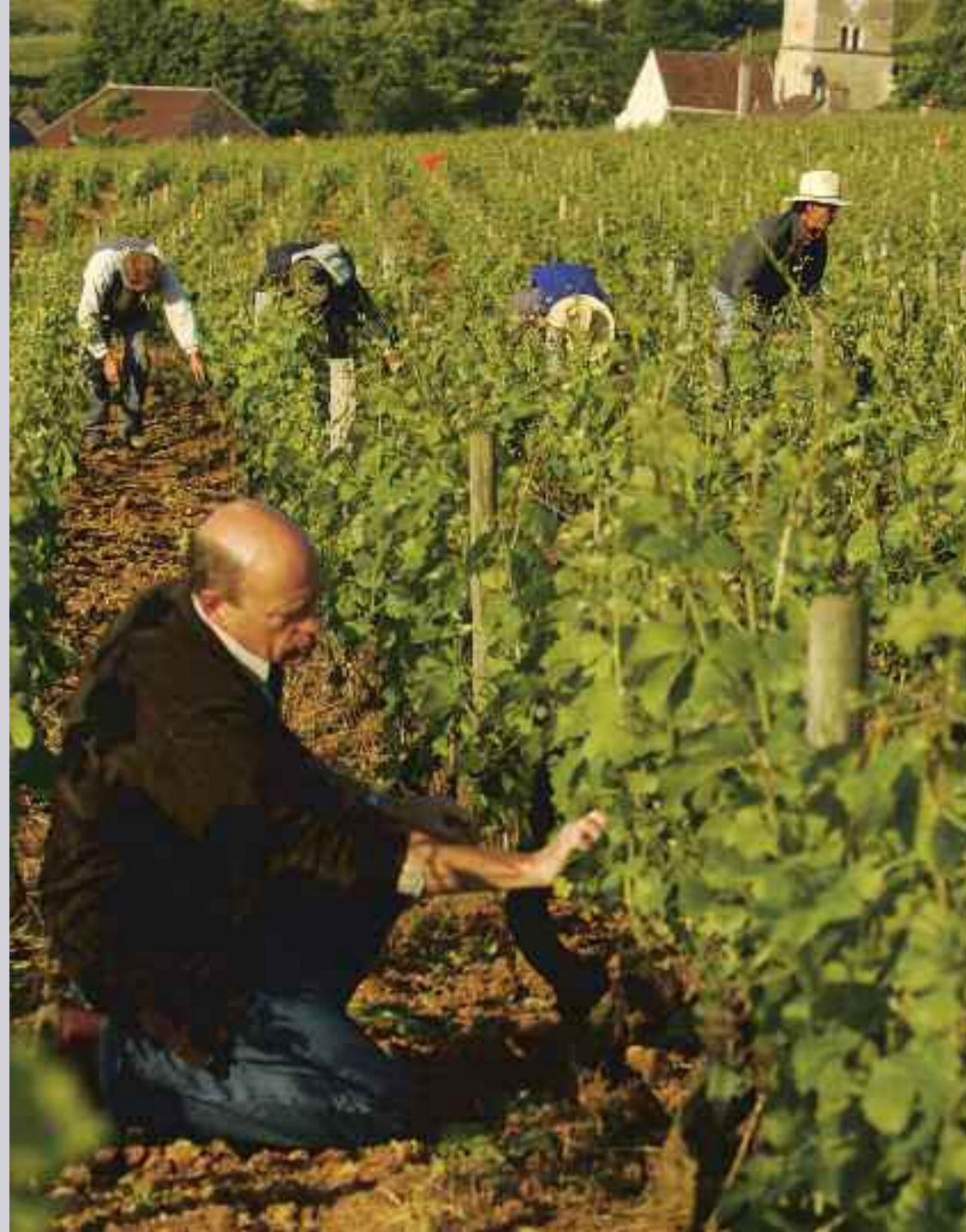
Chambolle-Musigny Village (waarvan een groot gedeelte 1er Cru), Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées, Grand Cru Bonnes Mares, Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses (een wijngaard die eigenlijk Grand Cru is) en de grote Grand Cru Musigny, niet te versmaden, maar de grootste uitdaging van de laatste decennium is Clos de la Maréchale.

Vineuze wijnen

De 1er Cru wijngaard Clos de la Maréchale en zijn tweede wijn Clos des Fourches - Nuits-Saint-Georges wordt nu met evenveel toewijding als Frédéric's wijngaarden in Chambolle-Musigny verzorgd. In 2004 resulteerde dit direct al in grootse wijnen. De daaropvolgende jaren zie je deze 1er Cru wijngaarden - met pinot noir en een klein beetje chardonnay - met grote sprongen vooruitgaan, wat vanzelfsprekend is terug te vinden in de wijnen. De expert zal deze wijnen al op jeugdige leeftijd kunnen waarderen. Diegenen die graag opleggen, komen zeker aan hun trekken met deze vineuze wijnen, welke gekenmerkt worden door lichtvoetigheid en rijke expressie met een grote geschakeerde finesse.

'In een glas rijpe Bonnes Mares (what's in a name?) ontdek ik verrassende nuances. Ik kan genieten van het intens bedwelmend parfum met een solide en tegelijk verfijnde afdrank, tja jammer van die spellfout ...'

Ruud Marres / Wijnliefhebber, notaris



Domaine Nicolas Rossignol

Kennis, passie en perfecte percelen

Nicolas Rossignol is het levende bewijs dat passie kan groeien. Als vijfde in de lijn van een generatie wijnboeren was hij niet direct enthousiast om het familiebedrijf over te nemen. Desondanks besloot hij wijnbouw en vinificatie te gaan studeren op het L'Ecole des vins de Bourgogne in Beaune. Het bleek een juiste beslissing, want inmiddels heeft de jonge wijnboer de wijnen van domaine Nicolas Rossignol tot grote hoogte laten stijgen.

De ommekeer kwam na een kennismaking met een aantal leeftijdgenoten uit Sancerre, zij spraken met zoveel waardering over hun wijngaarden dat de interesse van Nicolaas werd gewekt. Met deze ervaring op zak, ging hij bij zijn grootvader te rade en kwam tot de conclusie dat zijn toekomst in de familiewijngaard lag. Een bezoek aan Châteauneuf-du-Pape versterkte deze gedachte alleen maar. De grote, diepe en krachtige wijnen waren een reflectie van elegantie en finesse en wakkerden zijn geestdrift alleen maar aan.

Goede leermeester

Studeren was echter niet aan hem besteed. Een logische vervolgopleiding aan de Universiteit de Bourgogne in Dijon liet hij voor wat het was. Nicolaas was een wijnboer in spe van de praktijk en om ervaring op te doen ging hij in de leer bij Joseph Voillot in Volnay, een goede leermeester. Het was dicht bij huis en de ideale manier om de complexe bodem van de Bourgogne te leren

begrijpen. Onder de vleugels van Joseph leerde hij het procedé van wijn maken, direct op hoog niveau, kennen. Naast zijn mentor Joseph Voillot, naar wie zelfs de zoon van Nicolas is vernoemd, was Christophe Roumier (Chambolle Musigny) een wijnmaker die hem bijzonder inspireerde. Christophe leerde hem hoe hij meer elegantie en puurheid in zijn wijnen kon brengen. Samen met zijn goede vriend Olivier Lamy (Côte de Beaune) bepaalde de Nicolas weer welke stijl wijnen hij wilde maken. Daarnaast deed hij praktijkervaring op in een andere, zeer gewaardeerde wijnstreek, namelijk in de Bordeaux bij het gerenommeerde château Lafite Rothschild.

Mooie combinatie van factoren

Op deze manier deed hij een flinke dosis kennis op. In 1994 stapte Nicolas bij zijn vader in het familiebedrijf en vanaf dat moment miste hij geen enkele jaargang. Gezegend met de prachtige percelen die tot het familiebezit behoren, waaronder wijngaarden in Volnay Village,



1er Cru Santenots, 1er Cru Les Chevret & 1er Cru Ronceret, Aloxe-Corton en 1er Cru Les Fourneaux in Savigny-lès-Beaune, een perfecte basis om prachtige wijnen te produceren.

Nicolas Rossignol beschikt over een wijnareaal van ongeveer 16 hectare en heeft een simpele, maar doeltreffende manier van werken. Chemicaliën zijn uit den boze en de grond wordt regelmatig omgeploegd om de bodem, en daardoor de wijnstokken, de lucht te geven die ze nodig hebben. Ook het snoeien gebeurt volgens de maankalender om de druiven zo gezond mogelijk te houden en onder optimale omstandigheden te laten rijpen. Een mooie combinatie van factoren die samenkomen in de wijnen van domaine Nicolas Rossignol. Het volume is afhankelijk van het oogstjaar. Kwaliteit voert de bovenaan en is terug te proeven in de aromatische frisheid, lengte, complexiteit en energie van de wijnen met een zeer groot bewaarpotentieel.



Ontwikkelingen in de Bourgogne

Het veiligstellen van werelderfgoed



Wie voorbij Dijon rijdt, ziet aan de rechterhand de prachtige wijngaarden van de Côte d'Or liggen. Een areaal dat, vreemd genoeg, nog altijd niet is opgenomen op de werelderfgoedlijst van Unesco. Volgens velen had deze erkenning van de wijngaarden van de Bourgogne al lang een feit had moeten zijn. Oenoloog Aubert de Villaine, co-gérant van Le Domaine de la Romanée-Conti (DRC) en président de l'association des Climats du vignoble de Bourgogne, is de stuwende kracht achter het comité dat zich hier sterk voor maakt. Doel hiervan is de Bourgogne te beschermen en in stand te houden voor de toekomstige generaties, een initiatief dat Le Vin en direct graag steunt. In een persoonlijk gesprek licht Aubert de Villaine de ontwikkelingen toe.

Waarom maakt een toch al drukbezette man van uw leeftijd zich hard om de wijngaarden van de Bourgogne op de werelderfgoedlijst van Unesco te krijgen?

'Ik ben inmiddels 74 jaar oud, maar was pas 67 toen ik startte met de voordracht van de Côte de Beaune en de Côte de Nuits aan het World Heritage Fund om hen op de werelderfgoedlijst te plaatsen. Zelf woon ik sinds 1965 in de Bourgogne, maar mijn familie al veel langer. Door de jaren heen is een sterke verbondenheid ontstaan. De diversiteit van de Côte en de druiventeelt zijn uniek. Door deze op de werelderfgoedlijst te krijgen willen wij, naast een stukje erkenning voor het universele model dat de Côte vertegenwoordigt, er voor zorgen dat deze behouden blijft. Dat is de reden dat ons comité, waarin alle regionale krachten zijn gebundeld, zich sterk maakt voor de opname op de werelderfgoedlijst. Wij zijn er van overtuigd dat, door deze erkenning, alle betrokkenen - waaronder de wijnboeren en de lokale bevolking - zich bewust worden van de ongekende waarde van deze regio, hun verantwoording daarvoor en de daaraan gekoppelde noodzakelijke bescherming.'

Wat maakt in uw ogen de Bourgogne zo bijzonder?

'Op dit moment staan er 38 Franse locaties op de werelderfgoedlijst van Unesco. De meeste hiervan zijn monumenten of natuurgebieden. Er is slechts één locatie opgenomen die ook wijngaarden omvat: de Jurade van Saint-Émilion. In de Bourgogne spant men zich al ruim

2.000 jaar in om de druiven zo te telen dat het karakter van de regio in de wijn tot uiting komt. Deze niet aflatende speurtocht die, ondanks diverse tegenslagen door de natuur en de mens, nooit is gestopt, heeft tot een cultuur met duidelijk zichtbare kenmerken geleid. Kijk bijvoorbeeld naar het landschap, de typische middeleeuwse huizen, de kelders, wijnhuizen, kerken en monumentale gebouwen zoals het hospice van Beaune of het herzogelijk paleis in Dijon. Maar er zijn ook onzichtbare essentiële kenmerken die niet verloren mogen gaan zoals tradities en wijsheden. Die zijn vandaag de dag meer dan ooit van belang.'

Unesco hanteert diverse definities zoals bijvoorbeeld architectuur of landschap. Welke definitie is van toepassing op de kandidatuur van de Bourgogne?

'Zoals de afgelopen eeuwen is gebleken, is de Bourgogne zeer solide, maar in de huidige, moderne tijd tegelijkertijd ook heel fragiel. We leven gehaast, we kiezen voor de snelste en makkelijkste oplossingen en we denken vaak op korte termijn. De 'climats' vragen daarentegen om geduld, standvastigheid en een lange termijn visie. De term 'climat' moet in dit geval echter niet worden verward met de gebruikelijke associatie. 'Climats' wordt hier in de Bourgogne namelijk al sinds de late middeleeuwen gebruikt voor een perceel land. Voorbeelden zijn Chambertin - de oudste - Clos de Tart, La Tâche... Er zijn ruim 1240 verschillende 'climats' in de Côte de Beaune en de Nuits!'

Is de hele regio betrokken in de kandidaatstelling?

'Bij aanvang van de aanvraag wel. We hadden de hele Bourgogne, op z'n minst Chablis en de Chalonnais, voor ogen. Maar we werden al snel uit onze droom geholpen door het ministerie van Cultuur, die het gebied voor een dergelijk project als te omvangrijk beschouwde. Min of meer noodgedwongen hebben wij ons vervolgens beperkt tot het meest kenmerkende gebied van de Bourgogne, de Côte de Beaune en Côte de Nuits met hun hoofdsteden Dijon en Beaune.'

De laatste twee eeuwen heeft Dijon handelsstad voor wijn terrein verloren ten opzichte van Beaune als. Heeft u enig idee waarom?

'Allereerst ligt Beaune centraler. Maar de belangrijkste reden voor deze verandering is dat Dijon meer groeipotentieel had. Dat maakte de stad aantrekkelijk voor de bewoners van het platteland, die zich in andere ambachten specialiseerden. Daarom werden vele wijngaarden opgeofferd voor woningbouw. Als gevolg daarvan trok de wijnhandel steeds meer naar Beaune.'

U heeft inmiddels een respectabele leeftijd bereikt. Toch ben u naast eerdergenoemde activiteiten ook nog zeer actief op Le Domaine de la Romanée-Conti. Hoeveel tijd kunt u besteden aan de kandidaatstelling?

'Mijns inziens staat dit niet los van mijn werkzaamheden op het domaine. Het raakt namelijk alle cultuuraspecten die zijn verbonden met de wijngaarden, wijnstokken en



Le Vin en direct merce: Bourgogne heritage mondial du Unesco.

de wijnen. Beide taken lopen in elkaar over en ondanks het feit dat de kandidaatstelling de nodige tijd en inspanning vraagt, zijn beide taken op harmonieuze wijze te combineren.'

Zal de erkenning door Unesco het proces van wijn maken beïnvloeden?

'In eerste instantie niet maar op de langere termijn absoluut. Het gaat niet om de wereldwijde erkenning van Bourgogne, die is er al. Het gaat juist om de erkenning en waardering van de bewoners zélf voor hun eigen regio. Als zij zich bewust worden van het unieke van de

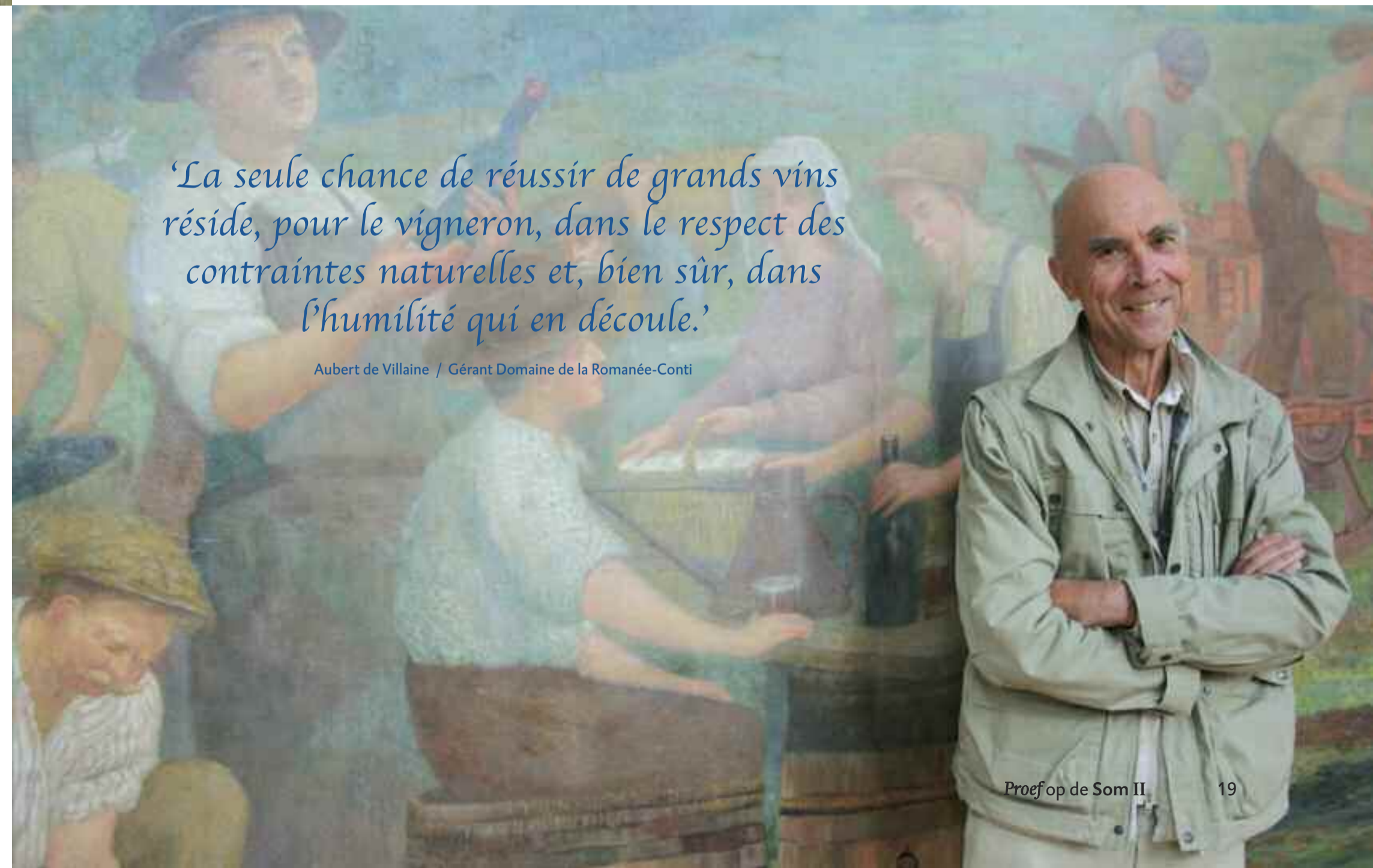
Bourgogne en het universele voorbeeld dat de regio vertegenwoordigt, kan dit uiteindelijk alleen maar resulteren in nog exclusievere wijnen.'

Tot slot zijn wij benieuwd naar uw toekomstplannen.

'Ik hoop nog een aantal jaren aan te blijven als co-gérant van Le Domaine de la Romanée-Conti. Daarnaast wens ik dat al onze inspanningen om de wijngaarden opgenomen te krijgen als World Heritage locatie van Unesco succesvol zullen zijn. Ik verdwijn in ieder geval voorlopig nog niet van het toneel!'

'La seule chance de réussir de grands vins réside, pour le vigneron, dans le respect des contraintes naturelles et, bien sûr, dans l'humilité qui en découle.'

Aubert de Villaine / Gérant Domaine de la Romanée-Conti



Sound Design

State of The Art in High End HiFi.... Het Beste of Niets!



Muziek en de reproductie daarvan op het hoogst mogelijke bereikbare niveau is de passie en expertise van eigenaar Jelmer Hovinga van de firma Sound Design, die bijna 30 jaar de Benelux Import verzorgt van de meest exclusieve en innovatieve merken op dit gebied die internationaal door onafhankelijke recensenten van Audio, HiFi en Muziekmagazines als de Absolute Referentie worden gehanteerd.

State of The Art producten die stuk voor stuk gerekend worden tot het uiterst bereikbare op hun vakgebied en die uitblinken door technische knowhow, degelijkheid en toekomstzekerheid door onder andere de mogelijkheid via een updateservice tot in lengte van dagen het bestaande component op te kunnen waarderen naar de dan geldende technische en gehoormatige standaard. Het gebruik van speciale onderdelen en exotische, luxe materialen waaronder graniet, kevlar, zilver en goud mag als een vanzelfsprekendheid worden beschouwd met slechts één doel voor ogen: superieure muziekreproductie!

We zullen in het kort de diverse merken de revue laten passeren en beginnen dan bij het in Berlijn gevestigde **Burmester Audio** waarvan vanaf 1977 hoogwaardige HiFi apparatuur wordt gebouwd, dit merk wat vele ontwerppatenten op zijn naam heeft staan bouwt op basis van gebalanceerde studietechniek, toen begonnen met uitsluitend versterkers is het programma heden ten dage uitgegroeid tot een volledig aanbod van perfect op elkaar afgestemde HiFi componenten van Phono tot Streaming inclusief een complete Luidsprekerlijn en een volledig kabelprogramma. Standaard en typisch voor het merk zijn de massieve gegraveerde en verchromde frontplaten en knoppen. Na Bugatti kunnen sinds kort ook Porsche en Luxe Mercedes rijders hun auto omtransformeren tot een 'Concertzaal op Wielen' door middel van een Burmester installatie die ook in mobiele vorm zijn gelijke niet kent.

Met een bijna even lange geschiedenis zetelt in Duisburg de firma **Acapella Audio Arts** welke zijn bekendheid grotendeels dankt aan zeer bijzondere luidsprekerontwerpen waarbij meermalen een link met exclusieve kunstsculpturen wordt gelegd. De grotere modellen zijn uitgerust met hoorns en loniserende hogetonenspeakers die volledig massaloos uiterst snel en accuraat hun muzikale arbeid verrichten en beschouwd worden als absoluut 's werelds beste luidsprekersunits. Voor een perfecte integratie met uw interieur bestaat er voor de kast naast de keuze uit diverse houtsoorten ook de mogelijkheid van bijvoorbeeld een witte of zwarte acryl versie terwijl bij de hoorns iedere kleur naar keuze mogelijk is. Ondanks het feit dat diverse fabrikanten claimen de

'beste' meest realistische muziekbelevens te bieden is er maar een die terecht aanspraak op deze titel kan maken met een weergave die slechts vergelijkbaar is met de beste live uitvoering... Acapella Audio Arts!

Brinkmann Audio en **Benz Micro** namen die bij liefhebbers van analoge muziekweergave het water in de mond doen lopen, ondanks de digitalisering van veel audioapparatuur en software mag de grammofoonplaat zich door zijn hoge mate van muzikaliteit weer in een sterk toenemende mate van belangstelling verheugen. Ook worden steeds meer titels van hedendaagse artiesten weer op hoogwaardig vinyl uitgebracht terwijl ook een ware revival van heruitgaven van oude klassieke, jazz en popopnamen plaatsvindt wat resulteert in LP verkoppen die nu al jaren achtereen met ca. 40 procent toenemen. Oftewel 'Terug naar de Toekomst!' De combinatie van een Brinkmann draaitafel en Brinkmann Arm uitgerust met het toppunt van Zwitserse precisie een Benz Micro pick up element, is als geen ander in staat het uiterste uit deze opnamen te halen. En mocht u onge-

stoord en zonder te storen, uw favoriete muziek willen beluisteren dan is de hoofdtelefoonweergave via een **Lehmann Audio** hoofdtelefoonversterker dé ultieme oplossing die ook door diverse opnamestudio's en fabrikanten van hoofdtelefoons waaronder onder andere Sennheiser wordt gebruikt en aanbevolen! Ook voor de rechtgeaarde vinyl liefhebber fabriceert Lehmann sinds 1995 de wereldvermaarde Black Cube Phono Voorversterkers met een ongekende muzikaliteit en ongeëvenaarde prijs-kwaliteitsverhouding!

SoundDesign Records sluit het programma met Audiofiële LP's en CD's die zich ook weer positief onderscheiden qua bijzondere artistieke en opnamekwaliteiten. De nieuwste uitgave **SoundDesign 5** is een Jazz CD met onder andere Milton Buckner, Jo Jo Jones, Buddy Tate, Wallace Bishop en Wild Bill Davis, deze 'zwoel swingende' muziek is ondertussen zelfs een felbegeerd en gewaardeerd CD item in o.a. Brazilië, de USA, Japan en HongKong waar deze CD zelfs 7 weken op Nr1 stond in de Audiofiële Top 30!



Tel./Fax: 0031 (0) 516 577236
info@sounddesign.nl
www.sounddesign.nl



Wijn, de ontdekking van je eigen smaak

Tekst: Frank Smulders

Heel lang geleden, ik denk in 1978, ik was toen 16 jaar oud, was ik met mijn ouders op vakantie in de Elzas, en bezocht ik voor het eerst in mijn leven een wijnboer. Een bezoek dat ik mij tot op de dag van vandaag kan herinneren. We werden met zijn allen (twee gezinnen, er waren vrienden van mijn ouders met hun kinderen bij) aan een grote tafel gezet, en kregen allemaal kleine proefglasjes voor ons neergezet. En onder veel gezelligheid en toenemende luidruchtigheid (ik geloof niet dat er veel werd gespuugd) kregen we een hele serie serie wijnen te proeven.

Wat vindt u lekker

Veel mensen ervaren de omgang met wijn als moeilijk en gecompliceerd. Iets wat ik erg jammer vind, en waaraan 'wij', ik bedoel degenen die ons beroep gemaakt hebben van wijn, ook voor een deel schuld dragen. Natuurlijk, het is ook lastig. Er zijn zo ontzettend veel verschillende wijnen op de wereld, die bovendien ieder jaar weer beïnvloed worden door de weersomstandigheden van dat jaar en dus weer net iets anders smaken, zodat je soms door de bomen het bos niet ziet. En omdat al die wijnen via de wijnhandel hun afnemers moeten zien te vinden, wordt de wijnliefhebber bestookt met informatie. Soms eerlijke, soms minder eerlijke, soms begrijpelijke en

soms totaal onbegrijpelijke informatie. Uiteindelijk moet uw uitgangspunt natuurlijk uw eigen smaak zijn. Wat vindt u lekker. En dat is iets wat u echt alleen maar zelf kunt bepalen. Het is een open deur intrappen, maar smaak is heel persoonlijk. Wat ik lekker vind, hoeft u helemaal niet lekker te vinden, en omgekeerd. En dat heel veel mensen pure 'etikettendrinkers' zijn, of prijsdrinkers, of puntendrinkers (mensen die afgaan op de punten die bijvoorbeeld Robert Parker toekent) is alleen maar jammer. Voor henzelf! Want daarmee doe je jezelf ernstig tekort, omdat het je blikveld vernauwt en je allerlei potentieel erg lekkere wijnen in feite bij voorbaat al uitsluit.

Over smaak valt niet te twisten

Onderzoek op wijnbouw-universiteiten in bijvoorbeeld Californië en Bordeaux wijst uit dat wij allemaal letterlijk een andere smaak hebben. Letterlijk! Wat de een als onacceptabel heet ervaart (heet zoals in gepeperd) is voor een ander een aangename prikkeling van de smaakpapillen. Waar de een in een glas sauvignon blanc alleen maar groene paprika en buxus ruikt, neemt de ander dat slechts op de achtergrond waar en ruikt vooral het tropisch fruit. We nemen allemaal geuren en smaken



anders waar, en dus zit er een grote waarheid in het gezegde 'over smaak valt niet te twisten!' Soms praten we daarom volledig langs elkaar heen als we het over de smaak van een wijn hebben, en is het ook zo moeilijk om begrijpelijk aan elkaar te maken hoe een wijn precies smaakt. Ik geef in heel Europa les over wijn en wijn proeven, en het eerste wat ik altijd uitleg als we aan het proeven beginnen is dat dit eigenlijk in iedere wijncursus een afstemmingsproces is, een soort onderlinge kalibratie. Door een flink aantal wijnen te proeven en onderling te bepraten, spreken we aan het einde van zo'n wijncursus ongeveer dezelfde taal, zodat er minder ruimte is voor 'smaak-misverstanden'.

Met plezier wijn drinken

Toch wil dit alles niet zeggen dat je een goede of een geoefende proever moet zijn om met plezier wijn te drinken. Integendeel zou ik zelfs zeggen. Want nogmaals, wat je lekker vindt, bepaal je helemaal zelf. Een mooi voorbeeld vind ik zoete wijnen. Tegenwoordig drinken wij met zijn allen droge wijnen. Maar dat is wel eens anders geweest. Zo dronken we in Nederland in de jaren zestig en zeventig vooral zoetige wijnen, zoals Duitse wijnen, rosé wijnen en medium dry sherry. Nou waren dit meestal wel erg eenvoudige en soms ook echt slechte wijnen, maar als een soort reactie hierop zijn we ineens massaal de andere kant opgegaan, en 'moet' wijn tegenwoordig droog zijn om serieus te worden genomen. Iets wat we elkaar met zijn allen aanpraten, want waarom zou een wijn met restzoet niet mogen of niet goed zijn? Het merkwaardige hieraan is dat uit onderzoek is gebleken dat er heel veel mensen overgevoelig zijn voor zuren en/of bittere tannines in wijnen en dat deze mensen een absolute smaakvoorkeur hebben voor wat zoetere wijnen. Hun mond is daar op afgestemd. Maar omdat wij met zijn allen ineens hebben afgesproken dat goede wijn droog moet zijn, is er voor deze mensen dus weinig leuk aan wijn te beleven. Ik vind dat een bizarre situatie, want wie zegt er nou eigenlijk dat goede wijn perse droog moet zijn? Laat dat iedereen lekker voor zichzelf bepalen, zou ik zeggen. En misschien is dat wel het meest teleurstellende van de wijnwereld: dat er te vaak dingen worden opgelegd waardoor er te weinig ruimte is voor wat elke wijnliefhebber persoonlijk als lekker ervaart.

Smaak, evenwicht en complexiteit

Natuurlijk is het zo dat 'lekker' niet automatisch hetzelfde is als 'goed'. Lekker is een persoonlijke ervaring, en ik zal de laatste zijn om iemand zijn plezier te ontzeggen in het drinken van een medium dry sherry van € 3,- per fles. Maar goede wijn zal dat in de regel niet zijn. Maar wat is dat dan eigenlijk, een goede wijn? Het vervelende is dat je daar een boek over vol kunt schrijven, wat nu niet gaat, en dat je er bovendien nog eindeloos over kunt discussiëren onder 'wijnkenners' zonder tot een gemeenschappelijke definitie te komen. Maar ik zal toch proberen daar kort iets over te zeggen. Een goede wijn is zuiver van smaak en geur, is in de mond evenwichtig (dus niets mag storend overheersen) en heeft een goede combinatie van smaakintensiteit (hoeveelheid smaak) en complexiteit (veelzijdigheid van smaak). Een medium dry sherry van € 3,- is onevenwichtig (alleen maar zoet), heeft geen smaakintensiteit (waterig, korte afdronk) en geen complexiteit (weer alleen maar zoet). Maar om bij dit voorbeeld te blijven: natuurlijk zijn er ook mooie sherry's, zowel zoet als droog. Wijnen uit de betere wijngaarden afkomstig, die met meer aandacht zijn gemaakt, langer gerijpt zijn in het vat, en uiteindelijk daardoor meer smaak, evenwicht en complexiteit hebben. Veel betere wijnen dus.

Slechte, matige en heel goede wijnmakers

Hiermee geef ik al aan wat er voor kan zorgen dat wijnen 'beter' zijn. Dat begint met de natuurlijke factoren van betere wijngaarden en betere klimaat- of weersomstandigheden. Een wijn kan tenslotte niet beter zijn dan de druiven waarvan hij gemaakt wordt. Hij kan helaas wel slechter worden dan de druiven waarmee het begint, en dat brengt ons op de menselijke factor, de wijnmaker. Want zoals je slechte, matige en heel goede koks hebt, zo heb je ook slechte, matige en heel goede wijnmakers. De beste wijnen ontstaan dus daar waar heel goede wijnmakers beschikken over druiven uit heel goede wijngaar-

den. Zoals u dus zult begrijpen, is de naam van een goede wijngaard daarom toch niet altijd een kwaliteitsgarantie. Namen als Vosne-Romanée, Pauillac of Brunello di Montalcino staan voor sommige van de beste wijnen in de wereld, maar zijn dat toch niet altijd. Het ligt er maar aan wie die wijn heeft gemaakt....

Onvergetelijke smaakervaring

Ik wil daarom iedere wijnliefhebber uitdagen zijn eigen smaak te ontdekken en te volgen. Drink wat u lekker vindt en laat u daarbij niet beïnvloeden door wat anderen zeggen wat goed voor u is. Drink niet alleen op etiket,

medaille of puntenscore. Drink ook niet alleen op prijs. Vaak proef je een euro meer al meteen terug in de wijn, soms weet uw wijnhandelaar een heerlijke, minder bekende wijn te vinden die voor weinig geld heel veel biedt. En soms brengt die bekende, kostbare fles van die bijzonder goede producent toch echt die onvergetelijke smaakervaring die iedere cent dubbel en dwars waard was.



‘In De Bloemenbeek genieten we met onze gasten al bijna 50 jaar van al het goede voortgekomen uit de aarde, een stralende zon en ambachtelijk vakmanschap. Wijnen zijn daar voor mij misschien wel het allermooiste voorbeeld van: zonder wijn eet men en met wijn dineert men!’

Raymond Strikker / Directeur Landhuisotel & Restaurant De Bloemenbeek

De erkende wijncursus

Tekst: Ron Andes / MV Voorzitter

Sinds de zestiger jaren van de vorige eeuw begon de wijnconsumptie stapsgewijs toe te nemen. Dronk een Nederlander in 1960 nog geen 2 liter wijn per jaar, in 1970 was deze consumptie gestegen tot 5 liter en in 2014 staat de teller op 22 liter. Parallel met de consumptie groeide de behoefte aan wijnkennis en wijncursussen. Nederland kent inmiddels bijna 300 wijnopleidingen, waarvan 60% kan worden afgerond met een examen.

Hieronder vallen naast de professionele wijnopleidingen, ook de op maat gemaakte cursussen van wijnhandelaren, meestal gericht op de verkoop van hun product en de wijncursussen van zelfbenoemde experts. Holle vaten klinken echter het hardst, vooral als het wijnvaten betreft. Voor degene die beroepshalve of uit liefhebberij een serieuze wijnopleiding wil volgen en een examen aflegt, is een erkend diploma van belang.

Wijnen worden interessanter

De wereld van wijn is voortdurend aan verandering onderhevig. Nieuwe wijnlanden en productiegebieden vragen tot ver buiten hun eigen grenzen de aandacht van handelaren en consumenten. Wijnen worden gevarieerder en interessanter. Met de constante veranderingen van inzichten, marktgegevens en trends, moeten de exameneisen per niveau frequent worden geactualiseerd door een onafhankelijke partij. Of men nu in de horeca werkt, in een slijterij, wijnhandel of gewoon wijnliefhebber is, het is van belang dat een behaald diploma ook echt waarde heeft. Alleen een gediplomeerd sommelier of slijter heeft recht van spreken. In Nederland wordt het niveau van de examens en examiners op een objectieve manier getoetst, bewaakt en gewaarborgd door de SWEN (Stichting Wijn Examens Nederland).

De Wijnacademie

De Wijnacademie in Maarn is veruit de belangrijkste opleider op het gebied van wijn in Nederland. Men hanteert vijf verschillende niveaus:

Wijnvignet Het eerste SWEN-basis niveau is een kennismaking met wijn, bedoeld voor beginners: bijvoorbeeld iemand die wat meer wil leren over wijn of een medewerker uit de supermarkt of horeca, die zijdelings met wijn te maken heeft. Op dit niveau weet men wat de belangrijkste druivensorten zijn, waar die zoal verbouwd worden en hoe de verschillende soorten wijn gemaakt worden.

Wijnoorkonde De cursus op niveau SWEN-1 is bedoeld voor gevorderde beginners, wijnliefhebbers en medewerkers in de horeca en slijterijwijnhandel die met wijnverkoop te maken hebben. Iemand met dit diploma beschikt over de basiskennis van wijn en vaardigheden die nodig zijn om eenvoudige adviezen te kunnen geven bij een eerste en/of operationele functie in een winkel of restaurant.

Wijnbrevet Dit SWEN-2 niveau is bedoeld voor gevorderden, die een goede basiskennis van het product wijn nodig hebben in hun dagelijks werk of voor de echte wijnliefhebber. Na afloop beschikt men over een brede theoretische kennis van wijn, de vaardigheden van het proeven van wijn en het maken van elementaire proefnotities.

Vinoloog van de Wijnacademie Niveau SWEN-3 is bedoeld voor professionals die beroepsmatig wijn moeten kunnen beoordelen op kwaliteit, waarde en gastronomische inzetbaarheid. Een Vinoloog van de



Fotografie: Nick van Ormondt

Ron Andes

Wijnacademie beschikt over uitgebreide kennis van wijn, kan deskundig advies geven over wijnonderwerpen in uiteenlopende situaties, beheerst een goede proefvaardigheid, kan goede proefnotities schrijven en kan deze interpreteren.

Magister Vini SWEN-4 is de hoogste professionele wijndiploma van ons land en is bedoeld voor experts die beslissingen moeten nemen op management niveau, informatie moeten interpreteren en daarvoor een gedegen kennis nodig hebben van producten, markten en trends. Een Magister Vini beschikt over uitzonderlijk gedetailleerde vakkennis, heeft kennis van de internationale wijnmarkt in de meeste brede zin en is in staat wijn blind te beoordelen.

Voor info: www.wijnacademie.nl

De toekomst van de wijnopleiding(en)

Het is altijd lastig om in de toekomst te kijken. Door bepaalde ontwikkelingen goed te volgen moet het echter haalbaar zijn, een voorspelling te doen. Zo ook op het gebied van wijnopleidingen. Door de toename van wijnkennis in het algemeen wordt, voor medewerkers in de wijn- en horecabranche, een gedegen opleiding en een aanverwant diploma steeds belangrijker. Voor liefhebbers is het een pre als zij betrouwbare educatie kunnen volgen. SWEN is op dit gebied toonaangevend, in Nederland unaniem erkend en toegespitst op de Nederlandse wijnbranche. Voor diegenen die bijvoorbeeld in een internationaal bedrijf werken, en hierdoor veel buitenlandse gasten ontvangen, is de Britse WSET wijnopleiding een optie.

Master of Wine is de bekendste en hoogst haalbare Britse titel, vergelijkbaar met Magister Vini in Nederland. Deelname aan het Britse examen is voorbehouden aan kandidaten met WSET-4. In Nederland moeten kandidaten Vinoloog zijn.

Om de basiskennis over wijn onder de leerlingen van hotelscholen - waar SWEN meestal de standaard is - naar een hoger niveau te tillen, onderhoudt de Wijnacademie contact met diverse ROC's. Door de samenwerking te intensiveren, kunnen de leerlingen gestimuleerd worden om, naast de verplichte leerstof, op eigen initiatief een hoger niveau te behalen. De KVNW, één van de initiatiefnemers van SWEN, zal hier nauw bij betrokken blijven. Kortom, de algemene wijnkennis zal in de toekomst alleen maar toenemen en dankzij deze ontwikkeling wordt er steeds betere wijn gedronken.

Lang leve de schroefdop!!!

Tekst: Frank Smulders

Geachte lezers! Dit wordt een hoogst persoonlijk pleidooi voor de schroefdop. U bent dus gewaarschuwd: als u tot degenen behoort die het ploppen van een kurk tot een onlosmakelijk en bijzonder prettig onderdeel van het openen van een wijnfles vinden, lees dan niet verder. Want wat hier volgt, kan door u als onaangenaam confronterend worden beschouwd, en misschien wel een belediging van uw goede smaak!



Er was eens een tijd, al lang geleden, dat de mens voor het eerst op de gedachte kwam wijn in een glazen fles te stoppen. Voor deze gedachte was wel wat te zeggen, want een fles was een stuk kleiner dan een ton, een vat of een amfoor, en hij was neutraal dus had geen invloed meer op de smaak van de wijn. Er was slechts één probleem: hoe sloot je zo'n fles af? Na wat geklungel in het begin met was of proppen textiel, kwam er een wat handigere en betrouwbaardere oplossing, DE KURK! Ideaal, want kurk was relatief goedkoop en had als geweldige eigenschap dat het flexibel was: je kon een kurk samensperren, in een flessenhals duwen, waarna de kurk weer uit zou zetten en muurvast kwam te zitten. Eureka! Het ei van Columbus was gevonden. Er kleefden wel twee nadelen aan de kurk: ten eerste had je altijd een kurkentrekker nodig om de fles open te krijgen, en ten tweede kwam het wel eens voor dat de kurk een onaangename smaak aan de wijn af gaf. De zogeheten kurksmaak. Maar dit laatste kwam maar zelden voor en zo waren de voordelen oneindig veel groter dan de nadelen.

Praktische oplossingen voorhanden

Inmiddels leven we in de 21e eeuw en is er veel veranderd. Eigenlijk is zo'n kurkentrekker vaak best wel een gedoe en zijn er toch enkele veel praktischere oplossingen voorhanden, zoals de schroefdop en de glazen stop. Ten tweede is het probleem van de kurksmaak in wijn veel groter geworden. Dat komt doordat de vraag naar wijn en dus naar kurken veel groter is geworden, waardoor de kurkindustrie het natuurlijke droogproces van kurken is gaan inkorten, en de noodzakelijke behandeling met chloor veel vaker tot een ongewenste chemische verbinding in kurken is gaan leiden, genaamd TrichloorAnisol (TCA). Een paar moleculen van dit TCA kunnen een fles wijn al grondig verpesten en dat is natuurlijk wel heel vervelend voor de argeloze wijnliefhebber. Want zo'n fles is ondrinkbaar en kan meteen door de gootsteen.

Verbluffend verschil

Maar misschien is het nog wel erger. Vorig jaar heb ik op Château Pichon-Longueville Baron, een fantastische 2e Cru in Pauillac, een blindproeverij meegemaakt van de tweede wijn, Les Tourelles, uit 2008. En deze wijn was voor onderzoek zowel met kurk als met schroefdop gebotteld. Het verschil was verbluffend: ik herkende in twee seconden, zonder enige aarzeling, de wijn die met een kurk was gebotteld. Die wijn rook namelijk lichtjes naar... kurk. Geen TCA, maar gewoon, de licht muffe geur van kurk. Natuurlijk heb ik een buitengewoon scherp reukorgaan (ahum), maar het was gewoon waarneembaar.

Voordeel van de twijfel

Beste mensen, geloof me. In vrijwel alle gevallen is een schroefdop veruit de beste oplossing voor het afsluiten van een fles wijn. Een kurk is nodeloos onhandig. Brengt een onverantwoord hoog risico op bederf van de fles met zich mee door TCA infectie (5 tot 10%). En, dat is eigenlijk nog het ergste, het beïnvloedt sowieso de zuiverheid van de wijn. Vooruit, laat ik tenslotte niet flauw doen: bij flessen die bedoeld zijn om 10 jaar of meer te rijpen, moeten we kurk nog even het voordeel van de twijfel geven. We weten immers niet 100% zeker of de schroefdop het wel zo lang uithoudt. Misschien is het wel zo dat de betere wijnen, die een langere opleg nodig hebben, baat blijven houden bij de traditionele kurk als afsluiting. De grote domaines, bodegas en châteaux nemen geen enkel risico. Zij zijn hiermee nog in de experimentele fase, die jaren in beslag neemt voordat het resultaat daadwerkelijk kan worden geproefd. Tegen die tijd proef ik graag mee!



Spanje

Het land van de tempranillo. Een land met grote culturele verschillen, zelfs binnen provincies, die je terug proeft in de wijnen. De twee meest bekende D.O.'s zijn Ribera del Duero en Rioja. Het icoon van de Spaanse wijnwereld, Vega Sicilia uit Ribera del Duero, is het grote voorbeeld van Spaanse topwijnen op de internationale markt. De opbloei van de Spaanse wijn begon na de uitbraak van Phylloxera in Frankrijk; veel Franse wijnmakers staken de Pyreneeën over en namen in hun rugzak veel kennis en vinificatiemethodes met zich mee. Een expeditie is de moeite waard. Als je de rivier de Duero volgt vanuit Ribera del Duero, beland je in D.O. Toro, waarna de rivier, onder de naam Douro, verder stroomt door Portugal. Naast de rode wijnen, zijn ook Spaanse witte wijnen in opkomst zoals de albariño uit D.O. Rias Baixas. Maar er bestaan nog vele andere wijngebieden met authentieke druivenrassen die erop wachten om ontdekt te worden.



De Spaanse Underdogs

Spanje en de tempranillo druif zijn onlosmakelijk aan elkaar verbonden. Spanje heeft echter veel meer te bieden. Druivenrassen zoals de mencia, prieto picudo of albariño zijn dé belofte uit Castilla y León en Galicia. Dominio de Tares begon een zoektocht naar deze autochtone druivensoorten in combinatie met wijngaarden met terroir en plantmateriaal op leeftijd. Dominio Dostares en Pazos de Lusco volgden en de geest van vergeten doch beproefde wijngebieden werd nieuw leven ingeblazen.

Dominio de Tares

Dominio de Tares, gelegen in Bierzo - ook wel het Bourgogne van Spanje genoemd -, is het thuis van de mencia druif. Het wijnhuis zag het levenslicht na een uitgebreide zoektocht naar de beste percelen. Met oog voor de wijntraditie van deze D.O. produceert men hier wijnen van druiven, afkomstig van stokken tussen de 40 en 90 jaar oud. Het gematigde klimaat van het noordwesten en de hellingen - met een hoogte van 400 tot 900 meter - waarop de wijngaarden gesitueerd zijn, geven de wijn een prachtige balans van zuren. Dit gaat geweldig samen met het karakter van de geraffineerde en fruitige mencia druif.



Dominio Dostares

De prieto picudo is een druif die lange tijd met uitsterven werd bedreigd; het totale areaal dat met deze druivensoort is beplant, bestaat slechts uit 150 hectare wijngaard. Wijngaarden die sinds 2012 de D.O. classificatie verwierven. Dominio Dostares bezit maar liefst 85% hiervan. De wijnstokken zijn tussen de 80 en 100 jaar oud en deels ongeënt, wat binnen Europa een zeer zeldzaam gegeven is. Het plantmateriaal is zo bijzonder dat het de basis vormt voor de overleving van één van Spanjes grote druivenrassen. Door de ligging in de luwte van de Picos de Europa, een bergketen zo'n 25 kilometer ten zuiden van León, wordt het gebied beschermd tegen noordelijke, koude luchtstromen. Dostares houdt vast aan de traditionele vorm van de wijnbouw, ondanks de kwetsbaarheid voor ziektes en de verschillende rijpingen van de wijnstokken. Een duidelijk voorbeeld van kwaliteit boven kwantiteit!

Pazos de Lusco

Pazos de Lusco behoort, met haar befaamde witte druif de albariño, tot de top van Rias Baixas. Het gebied bevat veel sporen van de Romeinse tijd en wordt gekenmerkt door de vele granieten gebouwen in de omgeving. Ditzelfde graniet is rijklijk aanwezig in de bodem en zelfs de druivenstokken worden geleid met behulp van granieten steunen. De mineraliteit van de wijn is dan ook fenomenaal en wordt gecombineerd door de tonen van groene appel en steenfruit, wat eigen is aan de albariño. Rias Baixas ligt bij de Minho rivier, die de grens tussen Portugal en Spanje vormt, in de buurt van de havenstad Vigo. Dit prachtige groene landschap vormt een magisch decor, van een gebied dat bekend staat om de ongeëvenaarde kwaliteit van haar witte wijnen.

'Topwijn, icoonwijn, dagelijkse slobber: in alle rangen en standen is wijn pas het omfietsen waard als hij puur en eerlijk is - en liefst lekker ondeugend!'

Nicolaas Klei / Wijschrijver

Bodegas Emilio Moro & Cepa 21

Ontdekking op voorspraak van de icoon Vega Sicilia

Deze Spaanse wijnhuizen in de Ribera del Duero zijn modern van geest, maar traditioneel van hart. Het belangrijkste erfgoed, de kloon van de tinto fino en de aragones, gaan hand in hand met de zoektocht naar verbetering door middel van research en development projecten.

Bodegas Emilio Moro behoeft voor de kenners geen toelichting, de wijnen van Cepa 21 zullen voor velen echter een aangename verrassing zijn. Emilio Moro is vernoemd naar de grootvader van de huidige eigenaar José Moro. José herinnert zich uit zijn kindertijd nog de bezieling waarmee zijn ouders de wijngaarden beheerden en hoe trots ze op hun grond waren. Een traditie die hij met liefde en behulp van moderne technieken voortzet.

Hommage

Naast de naam van zijn grootvader, vormen ook de namen van de wijnen een hommage, maar dan aan de wijngaarden. Zo is de Finca Resalso vernoemd naar de eerste wijngaard die Emilio Moro aanplante. De wijnen Malleolus Sancho Martin en Malleolus Valderramiro, afkomstig van twee kleine wijngaarden Sancho Martin en Valderramiro, die respectievelijk in 1924 en in 1964 werden aangeplant, zijn eveneens een eerbetoon. De toevoeging malleolus, afgeleid van het woord majuelo, betekent letterlijk en figuurlijk kleine wijngaard. Beide wijnen behoren tot de top van Ribera del Duero wat niet verwonderlijk is voor een bodega dat regelmatig in één adem wordt genoemd met Vega Sicilia. De Finca Resalso van de bodega is echter ook zeer de moeite waard en blinkt uit in de uitzonderlijk goede prijs-kwaliteitsverhouding.

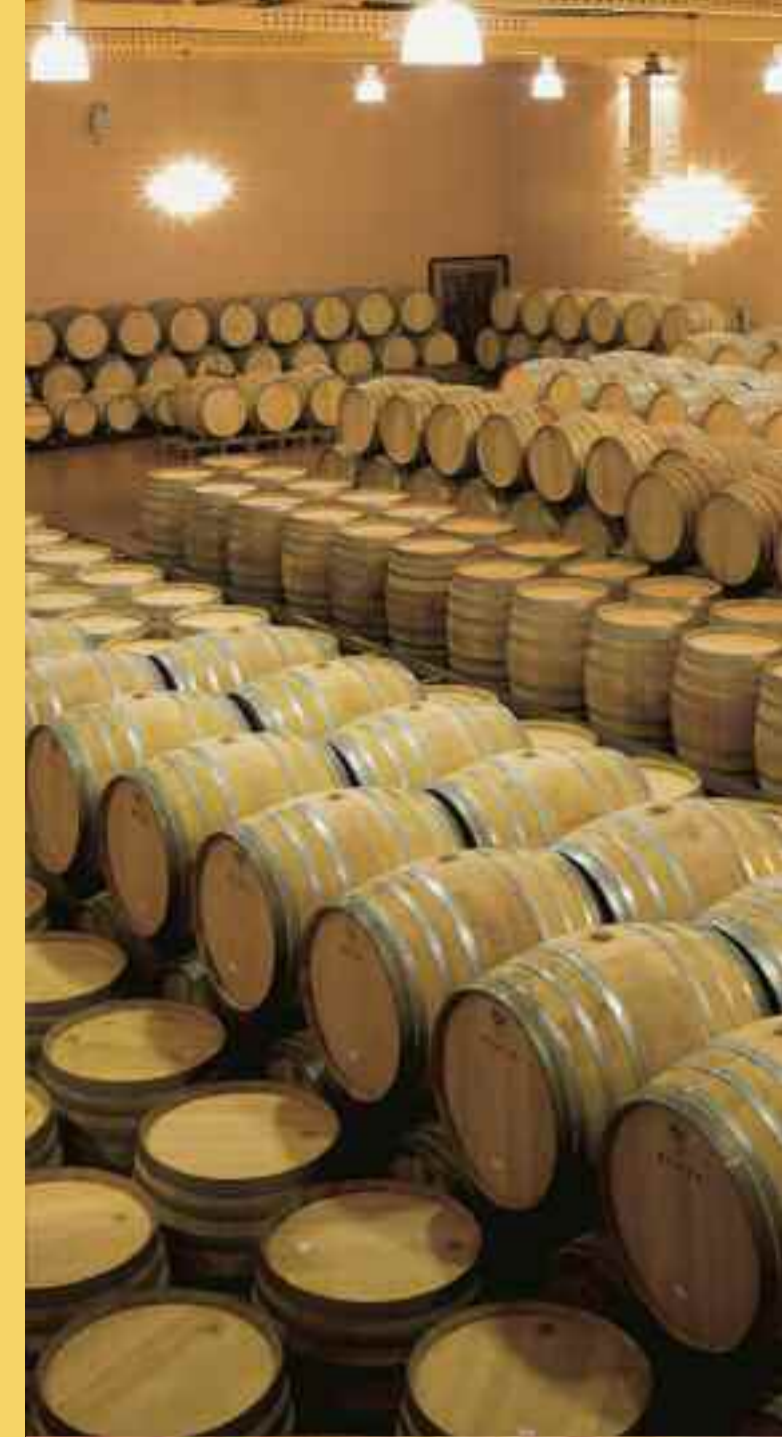


Visie

Een betere kennis en het gebruik van nieuwe mogelijkheden is onderdeel van de filosofie van het bedrijf. Goede voorbeelden zijn de vele onderzoeks- en ontwikkelingsprojecten met betrekking tot het managen van informatie van de percelen door middel van GPS en het in kaart brengen van de mutaties van de wijnstokken. Omdat deze grofweg eens per twee generaties muteren kunnen er bepaalde eigenschappen veranderen. Door deze verschillen in kaart te brengen, zowel positief als negatief, kan er een selectie worden gemaakt van de beste types van het druivenras tinto fino. De druiven die tegenwoordig bij Emilio Moro worden aangeplant, zijn dan ook klonen van de veel oudere wijnstokken van de wijngaarden Valderramiro en Resalso. Bodegas Emilio Moro heeft bovendien in samenwerking met de universiteit van León het 'Institute of Vines and Wine' opgericht. Een initiatief dat is opgezet om energiebesparingen in de wijnsector te realiseren en zo de effecten van wijnbouw op het milieu te minimaliseren. Zij zijn zich bewust dat zij afhankelijk zijn van de natuur en dat duurzaamheid een belangrijke sleutelrol vervult.

Cepage van de 21e eeuw

Met de kennis die de familie Moro in de afgelopen decennia opdeed hebben zij naast Emilio Moro een nieuw en vooruitstrevend project gestart dat alom als zeer veelbelovend wordt ervaren en tot grote hoogte zal stijgen. De prachtige, ultramoderne bodega Cepa 21, die te midden van de met tinto vino beplante wijngaarden ligt, heeft alles in huis om moderne wijnen te produceren die zijn gebaseerd op decennialange ervaring in combinatie met innovatieve technieken. Cepa 21 staat letterlijk en figuurlijk voor de nieuwe cepage van de 21e eeuw en dat is te proeven in de moderne stijl van de wijnen. De nadruk ligt op meer fruit en is in balans met voorzichtige tonen van nieuw eikenhout. In deze relatief nieuwe wijn vallen, naast subtiliteit en elegantie, veel nieuwe, aangename eigenschappen van Spanje als wijnland te ontdekken. Het is een degustatie anno de 21e eeuw met bijzonder grote toekomstperspectieven!





Bodegas Macán

De expressie van de Rioja

De wijnwereld van Spanje is in rep en roer: Vega Sicilia heeft samen met Benjamin de Rothschild de streek Rioja veroverd. Na een uitbreiding van Vega Sicilia binnen Ribera del Duero met het wijnhuis Alión, kan na Toro met Pintia en Tokaj met Oremus, nu ook de Rioja worden toegevoegd. Het betrof een vertrouwelijk project dat reeds aan het eind van de 20e eeuw aanving door een ontmoeting tussen Pablo Álvarez en Benjamin de Rothschild.

van het gebied en de expressie van het terroir vormen het uitgangspunt. Het is enkel de bedoeling de beste wijn van de Rioja te gaan produceren, met minder wordt geen genoegen genomen. Volgens het model van Bordeaux zijn er een eerste en tweede wijn. De verschillende vaten worden dan ook stuk voor stuk geproefd om te beoordelen welke waardig genoeg is voor de eerste wijn, de Macán.

Oude klonen behouden

'Rioja-waardig bestaan beide wijnen uit 100% tempranillo. De oogst van 2009 bedroeg 30.000 flessen, in 2013 waren dit er al 120.000. In de toekomst zal de productie, door een uitbreiding van het areaal van 80 hectare - bestemd voor de wijnproductie en de bodega-, verder stijgen tot ongeveer 300.000 flessen. Eén van de unieke kenmerken van het samenwerkingsverband is overigens dat er maar liefst 30 hectare van het bezit niet wordt gebruikt voor de wijnproductie, deze is uitsluitend bestemd om de juiste, oude klonen van de tempranillo te behouden. Zo kunnen wijnstokken, indien nodig, worden vervangen door een nieuw exemplaar die voldoet aan de strenge eisen van beide eigenaren, waarbij Vega Sicilia als grootaandeelhouder de meeste inspraak heeft.

Belofte waarmaken

De combinatie van de kwaliteit van de wijngaarden, het gebruik van oude klonen, de strenge selectie en de expertise die beide wijnhuizen in huis hebben, zijn bijna al een succesformule op zich. Door de voorsnog beperkte oplage zal echter niet iedereen in de gelegenheid zijn de wijn te kunnen proeven. Door de sublieme kwaliteit zal het wijnhuis echter gekoesterd worden en in dezelfde formule, als dochteronderneming van icoon Vega Sicilia, blijven voortbestaan. Diegenen die niet tot de gelukkigen behoren de jaargang 2009 te mogen proeven, hoeven echter niet getreurd te zijn. Ieder jaar zullen deze wijnen hun belofte keer op keer waarmaken!



'Wine is the most civilised drink in the world and a natural drink brought to great perfection thanks to human hands. It brings to us enjoyment, pleasure, enlightenment and an intense sensorial experience.'

Puri Mancebo / International Export Directrice, Bodegas Vega Sicilia Group

VEILINGHUIS

Winefield's Auctioneers

Wijn onder de hamer is een interessante tak van de sport. Wij spraken Milan Veld, eigenaar van Winefield's Auctioneers, die ons vertelde waarom het veilen van wijn te vergelijken is met koorddansen en hoe een veiling in zijn werk gaat. Winefield's Auctioneers is actief in Amsterdam en Singapore en houdt minstens zes gespecialiseerde wijnveilingen per jaar met zo'n 1250 lots. In ons land is dit het grootste wijnveilinghuis op het gebied van kwaliteitswijnen. Milan is weliswaar bedreven in het veilen, maar de echte voldoening haalt hij uit het samenbrengen van de aanbidders en de kopers zodat er na een veiling twee tevreden partijen zijn.

Hoe zou je jouw rol in de wijnwereld omschrijven?

'Vaak weten mensen niet wat voor schatten er in een kelder liggen, vooral bij erfenissen is dit het geval. Ik ben dan ook altijd op zoek naar nieuwe kelders en mooie vondsten. Ik laat mensen de waarde van hun wijnen ontdekken met een gratis taxatie, ik controleer de flessen qua provenance en deze wijnen worden vervolgens bij een veiling aangeboden. De gegadigden krijgen hierdoor de kans om geweldige en betrouwbare wijnen te kopen.'

De veiling is dus een ontmoetingsplek voor kopers en aanbieders van fine wines?

'Ja, maar dat niet alleen. Wij proberen een echte veilingzaal te creëren, een feestje mét wijnen om te proeven. Naast het kopen gaat het toch ook om de beleving. Momenteel groeit de belangstelling en het publiek wordt breder. Wij proberen onze veilingen ook bewust toegankelijk te houden en een veiling meemaken is natuurlijk al een leuke middag op zich.'

Hoe bereik je dit?

'Allereerst veilen we wijn in alle prijsklassen. Daarnaast splitsen wij bijvoorbeeld het lot als we twaalf flessen uit het duurdere segment hebben van een wijn die goed op dronk is. We veilen dan liever vier keer drie flessen. Zo help je mensen aan een liefhebberij en wordt de veiling ook interessant voor de starters. Vaak begint het met een flesje uit een geboortejaar.'

Bij kleine wijnhandelaren draait het vaak om de jongere jaargangen, ben jij een vangnet voor de oude wijnen?

'Een vangnet voor de oude kwaliteitswijnen, ja. Het doet mij pijn als mensen een wijn over de kop laten gaan of door de gootsteen spoelen. Niet elke wijn is gemaakt om te bewaren. De meeste wijnen dient men zelfs redelijk jong te drinken. Soms leggen deze mensen deze toch op. Zonde! Ik zie dit nog te vaak gebeuren in Nederland, maar gelukkig gaat het wel de goede kant op.'

Vragen veel klanten je om advies qua bewaarpotentieel?

'Inderdaad, hierbij komt natuurlijk de provenance om de hoek kijken. Mensen weten vaak niet dat veel Italiaanse wijnen gemaakt worden om te drinken, terwijl bordeaux vaak bedoeld is om op te leggen.'

Maar hoe werkt zo'n veiling nu precies?

'Als een klant een wijn wil verkopen, bieden wij deze op de veiling aan met taxaties, een limiet en een schatting, met marge, van de verwachte opbrengst. Daarbij is uiteraard de herkomst zeer belangrijk. Vervolgens kan er in de zaal worden geboden, maar dit kan ook telefonisch of via internet. De opbrengst van het lot gaat naar de aanbieder en die betaalt een verkoopcommissie aan ons. Is het lot niet verkocht: No cure no pay. Bij ons wordt in de regel 80 tot 90% van de aangeboden lots in de veiling verkocht.'

Komt dit door de kwaliteitswijnen die jullie aanbieden?

'Absoluut, als je veel mooie wijnen inneemt, verkoop je veel. Daar komt men tenslotte voor. Bovendien is Winefield's Auctioneers voor de kopers een soort garantie. Wanneer men wijn op onze veiling koopt heeft deze een goede provenance, wij zetten hiermee tenslotte onze reputatie op het spel. Wanneer er een hoog risico is dat de wijn niet meer drinkbaar is dan is de taxatie van het lot er ook naar. Verder zijn onze schattingen zeer representatief voor de internationale wijnmarkt. Je kunt tegenwoordig op internet een ton vragen voor een bepaalde fles, maar pas als iemand dit betaalt, is dat de werkelijke prijs.'

En vanwaar het koorddansen?

'Je zit als veilinghuis toch tussen twee partijen in: de aanbieder en de koper. Enerzijds wil je een goede prijs binnenslepen voor de aanbieder, maar tegelijkertijd wil je ook de koper niet teveel laten betalen. Daarom geeft het ook veel voldoening als ik een e-mail binnenkrijg van een koper die de gekochte wijn helemaal geweldig vindt. Als Winefield's hebben we vaak nieuwe wereldrecords gezet met onze veilingen, al blijven wijnveilingrecords niet lang staan.'

Maar is het dan niet heel moeilijk om een pareltje voor weinig geld te vinden?

'Juist op een veiling kun je tegen koopjes aanlopen. Als er verder niemand biedt kun je mooie wijnen voor de laagste prijs krijgen. Verder proeven de bekende wijncritici niet alle wijnen, dus tref je ook wijnen op de veiling die niet in belangrijke ranglijsten staan vermeld dus vooral daar kun je pareltjes tussen vinden. Hoewel voor zakelijke kopers een hoge score juist weer een pluspunt kan zijn. Verder adviseer ik vaak om rond de grote jaren heen te drinken, vooral als je een liefhebber bent.'

Is wijn een goede investering?

'Zeker! Naast liefhebbers komen er ook investeerders op de veiling. Een belangrijk punt is dan toch vaak de kist. Dit kan voor een prijsverschil van wel 10% zorgen. Dus mocht je wijn in de toekomst willen verkopen: laat de kist eromheen. Wijn is de afgelopen jaren zelfs één van de beste investeringen geweest, zolang deze natuurlijk goed wordt opgelegd.'

Voor meer informatie over Winefield's Auctioneers: www.winefields.nl of stuur een e-mail naar info@winefields.nl.





Twintig jaar Le Vin en direct

Iedere jarige verdient een cadeau. Dus om het twintigjarig jubileum van Le Vin en direct te vieren, is er een prachtig gebrandschilderd glas-in-loodraam in het monumentale pand aan de Langestraat in Delden aangebracht. Niet alleen mooi omdat het aangezicht van de winkel nu helemaal af is, maar ook omdat het raam verwijst naar twintig jaar wijngeschiedenis.

Na het bedrijf eerst vanuit een doorzonwoning in Enschede te hebben gerund was het in 1996 tijd voor een nieuw en passend onderkomen. Dat werd gevonden in de voormalige Herberg Den Engel aan de Langestraat.

Authentieke stijl

Voordat het kleine team van Le Vin en direct daadwerkelijk aan de slag kon, vond er een ingrijpende verbouwing plaats. Er moest een winkelruimte komen, kantoren en de mogelijkheid om wijn op te slaan. Na deze grote en essentiële aanpassingen werd de voormalige herberg gaandeweg geperfectioneerd. Zo werden bijvoorbeeld de glas-in-loodramen aan de voorzijde van het pand

weer volledig in authentieke stijl gebracht. Een taak die Alwine de Raad van Alwine Glas in Lood met verve volbracht. In haar atelier in Eibergen vervaardigde zij, samen met haar man André, het nieuwe raam voor boven de toegangsdeur. Een missie die met veel geduld en toewijding is uitgevoerd en zo'n twee tot drie weken in beslag nam.

Romeinse cijfers

"Eerst zijn we om tafel gaan zitten om het ontwerp te bespreken, dat was niet heel moeilijk", aldus Alwine, "het moest in dezelfde stijl als de andere ramen. Toen ter sprake kwam dat dit extra gebrandschilderde raam ter

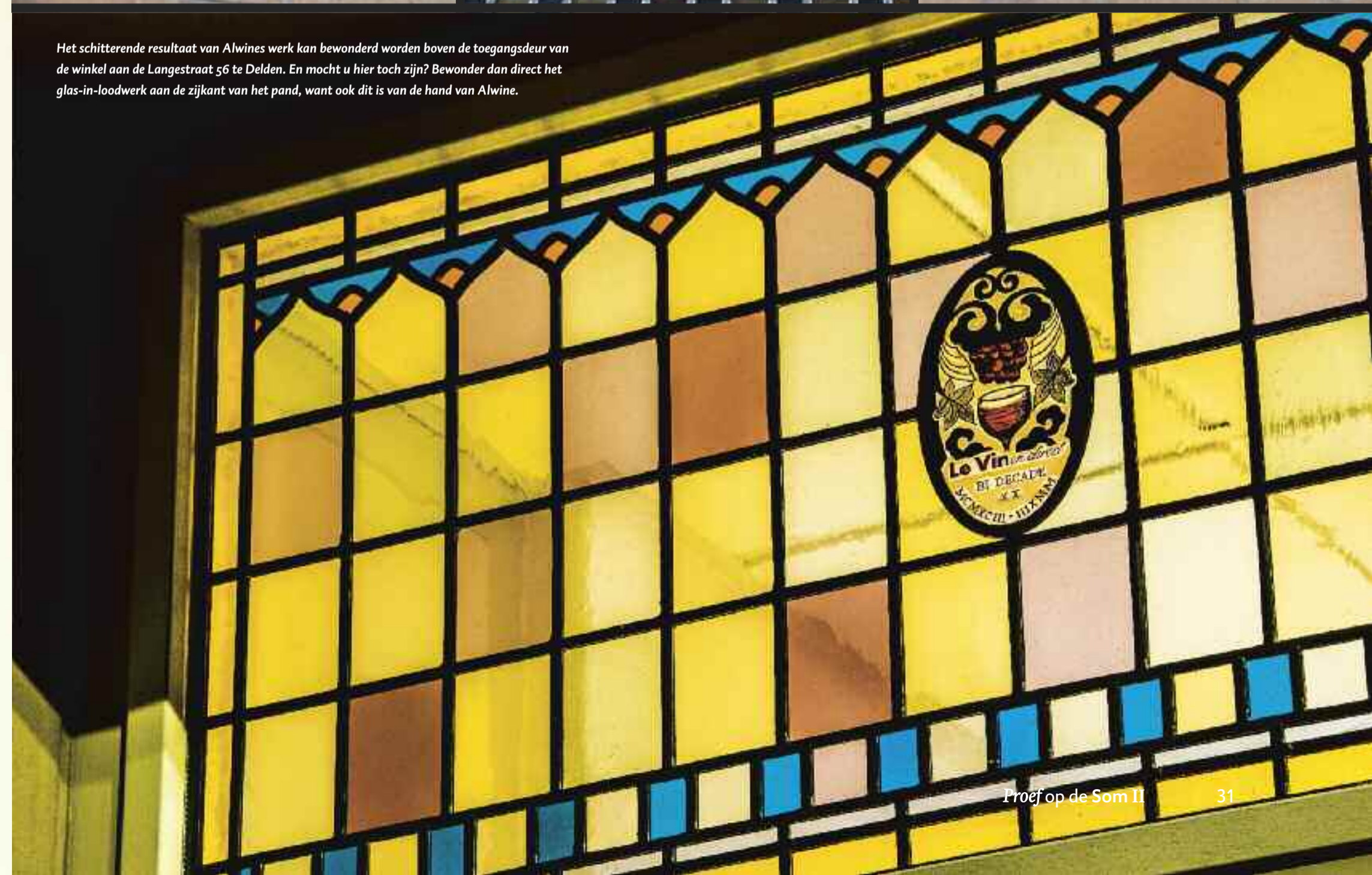
ere van het twintigjarig bestaan was, hebben we hier bewust iets grappigs in verwerkt. Zo staan bijvoorbeeld de Romeinse cijfers in het ruitje één keer goed en één keer in spiegelbeeld. De term 'bi decade' staat voor twee keer een periode van tien jaar. Zo is ieder ontwerp wel in glas in lood te maken, zelfs een kindertekening", volgens Alwine. Dat brengt haar meteen op een interessant onderwerp. "Mensen zouden wel eens wat meer out of the box mogen denken. Vooral in Twente en de Achterhoek is het motto vaak: Doe maar normaal dan doe je al gek genoeg. En dat terwijl er zoveel meer kan met glas in lood!"

Drang naar perfectie

Daarmee geeft Alwine indirect aan wat haar met Le Vin en direct verbindt. De passie voor het product waar ze voor staat en de drang naar perfectie in haar ramen. Alles moet kloppen en als het om glas in lood gaat, heeft ze engelengeduld. "Met alle andere dingen niet hoor!" lacht ze. Ze somt een hele lijst met punten op die haar zo fascineren aan glas in lood: het technische aspect, het robuuste eraan, maar ook dat het juist verfijnd werk is, de zon- en lichtwerking in een raam en het feit dat het bijzonder zeer werk is. Kortom teveel om op te noemen...



Het schitterende resultaat van Alwines werk kan bewonderd worden boven de toegangsdeur van de winkel aan de Langestraat 56 te Delden. En mocht u hier toch zijn? Bewonder dan direct het glas-in-loodwerk aan de zijkant van het pand, want ook dit is van de hand van Alwine.



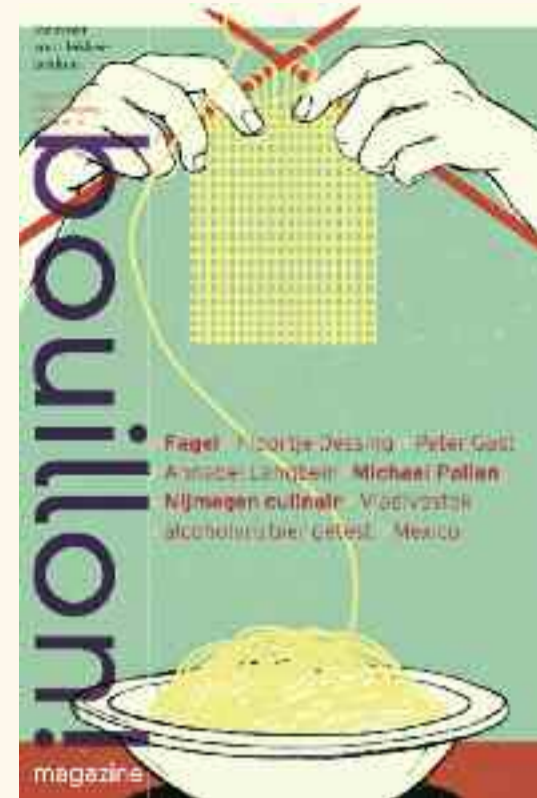
Gaan we nog door vandaag of blijven we een paar dagen?

Tekst: Will Jansen



Je hebt een oude CD van Mark Knopfler opgezet. 'Going Home' walst door je speakers. Keihard, ramen open, dak open. Je slingert je auto tussen de bergen door, van Viviers naar Aubenas, opgezogen door de ruige Ardèche. Links van de betonnen tweebaansweg, hoog op de heuvel het plaatsje St. Thomé, dat met wat fantasie een evenbeeld is van Toledo. Alles zindert van de zon. Je slaat je arm om de schouders van je vrouw, je bent gelukkig. In de verte doemt de ruïne op van het kasteel van Alba-la-Romaine, al moet je weten dat het er is, want het is gebouwd met stenen uit de omringende bergen en heeft dezelfde grijze kleur, het is één met het landschap. Maar daar moet je wel zijn. Bij de eerste brug, de kleinere die naar La Roche leidt, sla je linksaf. Meteen rechts en met de bocht mee omhoog, het weggetje af, het rommelige dorpspleintje op. De banden knarsen in het grind, stof waait hoog op. En dan is alles even muistil, tot de kreukels hun concert weer oppakken. De steile trap zonder leuning gaat tussen twee huizen door en maakt een knik. Dan sta je voor de deur van La Petite Chaumière, een bistro zoals er duizenden zijn in Frankrijk. Als je er een keer gegeten hebt, kom je terug, al moet je er 100 kilometer voor omrijden, zoals nu. Waarom? Om van alles. De koelte die je welkom heet. De knusse ruimte, met de donkere, glanzende leien tegels op de vloer en de ruwe muren. Die nis daar, met altijd weer de dikke geelwitte kaars. Het grote, aangesneden brood op het tafeltje tussen de twee kamers. Het balkenplafond, de zachte jazz op de achtergrond, de pri-

mitieve schilderijen of toch het 'bonjour Willy, mon vieux, ça va?' Het warme weerzien met Buffière, de waard. Een rilling gaat door je heen, je bent weer thuis. We zetten ons in de achterste kamer, bij het raam dat uitkijkt op het terras en de enorme vijgenboom met zijn al rijpe vruchten. Het water staat je meteen in de mond. Wat gaan we eten? Ouiouioui, salade de volaille. Heerlijk met dit warme weer. En of we alvast wat willen drinken? Buffière vraagt het met een grote karaf Côte du Rhône in zijn hand, rechtstreeks uit de koelkast, de dauw staat op de fles. Er is geen rode wijn die zo goed tegen kou kan. De man weet wat we willen, waar hij ons blij mee kan maken. Hij zet twee glazen neer en schenkt in. Weg is hij en komt terug met flinke stukken brood, wat boter en zeezout in een coquilleschelp. Eigenlijk ben je dan al voorzien. De wijn, het brood, de eenvoud, het ritme. We genieten als twee kinderen, van elkaar en van het eten. Het aroma, de uitjes net tegen het roosteren aan, de levertjes niet te hard gebakken, de sla knapperig. Buffière heeft nog een verrassing in petto: als toetje in port geweldige verse vijgen en een glas koude Coteaux du Layon er naast, de wijn die Robert Parker honderd jaar geleden beroemd heeft gemaakt, maar die alle ophef en hype vrolijk van zich afschudde. Ze bekoort nog steeds, als de kus van je geliefde die nog nat is van het douchen. Gaan we nog door vandaag of blijven we een paar dagen? Om te wandelen langs de rivier in het roodoranje licht van de ondergaande zon. Bien sûr!



Bouillon! magazine is het lekkerste eet- en drinkblad van Nederland. Vier keer per jaar bomvol verhalen, reportages, informatieve artikelen en interviews met koks en producenten van al die mooie spullen. Van over heel de wereld en vanuit de Achterhoek. Geschreven door insiders maar ook door mensen die houden van lekker eten en dat goed kunnen verwoorden.

Elk seizoen 128 pagina's om u te vertellen hoe leuk de wereld van eten en drinken is en hoe gezond! En dat voor 45 euro per jaar. Voor nieuwe abonnees hebben we altijd een verrassing. Ga naar www.bouillonmagazine.nl en verwen jezelf of je ouders of je vrienden met een abonnement. Succes verzekerd!

Van afwasser tot sommelier

Tekst: Koen van der Plas

Wie had dat ooit gedacht. Wat begon met een onschuldig glas rueda, na het afwassen in restaurant Hendrickje Stoffels in Hoorn, groeide in 6 jaar uit naar een van de mooiste banen in het mooiste restaurant van Nederland, Manoir Restaurant Inter Scaldes.

Na dat eerste glas wijn was de keuze om naar de Hotelschool te gaan snel gemaakt. Via de Hotelschool heb ik veel contacten kunnen leggen in de wijn wereld. Als studenten moesten wij vaak assisteren bij beurzen en proeverijen. Wanneer je met de goede instelling naar die beurzen gaat, kun je daar zo je voordeel mee doen. Daar leer je pas echt hoe de wijnwereld in elkaar zit. Zo kwam ik via die beurs terecht in restaurant Im Schiffchen(**) in Düsseldorf. Een erg klassieke zaak zoals we die kennen uit Parijs. Rokkostuums, vlinderstrikken, elkaar bij de achternaam aanspreken en ga zo maar door. Een hele verandering maar dáár heb ik pas écht de klassieke manier van gastronomie geleerd. Een manier die, helaas, zelfs op de opleidingen niet meer onderwezen wordt. Een enorme aanvulling op mijn goede basis bij Hendrickje Stoffels.

Op zoek naar de beste restaurants

Op de Hotelschool leerde ik Danny van Houten kennen. De zoon van een succesvolle horecaondernemer uit Amsterdam. Ik kwam veel bij hen over de vloer en vroe-

ger leerde Danny mij dingen over wijn, nu kan ik hém dingen leren. Wij gingen drie keer per week uit eten. Ik eet graag bij collega's om alle trends te volgen en besteed veel tijd aan wijnproeverijen. In de loop van de tijd ben ik zo verbonden geraakt met wijn dat ik niet meer anders zou willen en kunnen. Mijn leven gaat in sneltreinvaart, mijn weekenden bestaan uit gastronomie. Danny is nog altijd mijn beste vriend en werkzaam in het bedrijf van zijn vader, wat hij ongetwijfeld ooit overneemt. Beiden druk bezet, maar nog steeds struinen we heel Nederland af, op zoek naar de beste restaurants en wijnen op elk niveau.

Wijnreizen

Reizen doe ik ook graag, maar gezien mijn drukke leven, schiet dat er vaak bij in. Gelukkig kan ik ongeveer 4 á 5 keer een korte reis maken, in 2-3 dagen kun je veel doen, er zitten immers 24 uren in een dag. Eén van de hoogtepunten was een bezoek aan Domaine de la Romanée-Conti. Een reis, die ik nooit meer vergeet. Dat ik, op mijn leeftijd, daar in de kelder stond mét wijnmaker Bernard Noblet was een droom die heel vroeg uitkwam. Richebourg, la Tâche, Romanée-Conti, Échezeaux, Grands Échezeaux, Romanée St. Vivant, van iedere jaargang die we maar wensten en alle wijnen die ze maken, proefden we uit vat! Als klap op de vuurpijl kwam Noblet, met een fles wit aan. Dan weet je dus dat hij met een wijn, Montrachet, komt waar maar heel weinig flessen van geproduceerd worden, 3541 in de jaargang 2000, en wat jij dat dus binnen enkele seconden mag proeven! De spanning steeg in het 'proeflokaal', een zijruimte van de kelder waar een omgekeerd wijvat als tafel diende. Die wijn, als ik er aan terug denk, proef ik het weer. Zo veel facetten, zo veel te proeven. Het deed bijna pijn zo geconcentreerd was deze godendrank. Ik ben enorm dankbaar, dat er mensen zijn die mij helpen om zo ver te komen.

Koen van der Plas

Koen is een jonge, gedreven sommelier. Tijdens en na zijn opleiding liep hij stages en werkte bij diverse restaurants waaronder Im Schiffchen (**) in Düsseldorf, The College Hotel en Het Bosch in Amsterdam. Ook verricht hij veel werk voor verschillende beurzen en proeverijen, waar hij een groot deel van zijn kennis vergaarde. Op dit moment is hij werkzaam bij Manoir Restaurant Inter Scaldes(**). In zijn nog korte carrière heeft Koen het al ver geschopt. Zo won hij in oktober 2013, samen met sous-chef Paul de Grootte, dubbel goud en zilver op de wereldkampioenschappen Copa Jerez. Een wijn-spijs wedstrijd in het teken van sherry. Koen is door Gault Millau uitgeroepen tot Talentvol Sommelier van het Jaar 2014.

Een willekeurige dag

Als sommelier ben ik 7 dagen per week met wijn bezig; mijn hobby is mijn werk en mijn werk is mijn hobby. Onze gasten zeggen regelmatig: 'Koen, jij hebt echt dé droombaan hé?' Ja, dat klopt, maar men vergeet vaak hoeveel tijd daar in gaat zitten. Gasten zien enkel het moment dat je op de vloer staat, maar mijn baan omvat veel meer dan dat!

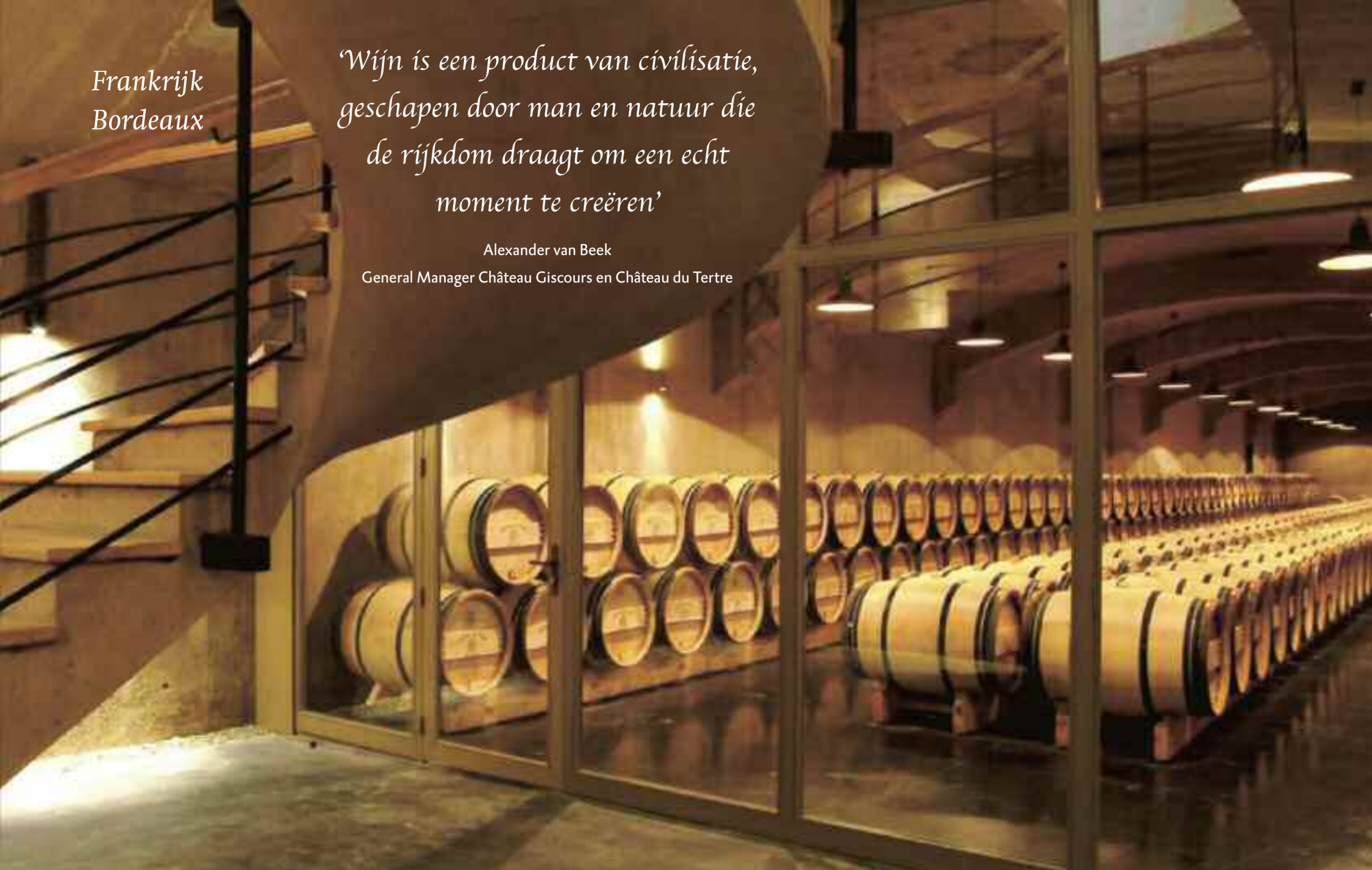
06.00	uur	Wekker.
06.45	uur	Koffie op de zaak.
07.00	uur	Cépes zoeken in Bergen op Zoom.
09.00	uur	Mise en place in het restaurant.
10.00	uur	De wijnkaart aanpassen en de menu's van de chef bestuderen, checken van e-mails en bestellingen doen. Wijnen proeven met leveranciers.
11.30	uur	Klaarstaan voor een drukke lunch.
16.00	uur	De vanmorgen geproefde wijnen terug proeven en nieuwe wijnen proeven met een andere leverancier.
17.30	uur	Eten.
18.00	uur	Klaarstaan voor een vol diner.
00.30	uur	Afrondende werkzaamheden.
01.30	uur	Voldaan naar bed.

Waardering van gasten

De waardering die je van gasten krijgt, is de grootste drijfveer die wij als restaurant kunnen hebben. Wat ik persoonlijk ook bijzonder vind, is dat de diversiteit aan gasten zo enorm is. De een heeft er een jaar voor gespaard, de ander kan het elke dag doen. Wat ik denk dat onze gasten zo leuk vinden, is dat iedereen gelijk is. Of je nou in een Bentley of een Twingo voor komt rijden, iedereen krijgt dezelfde behandeling. Het is zo mooi om te zien dat mensen intens genieten van het eten en natuurlijk de wijnen. Ik durf te zeggen dat Inter Scaldes, de leukste en meest diverse gasten van Nederland heeft!

‘Wijn is een product van civilisatie,
geschapen door man en natuur die
de rijkdom draagt om een echt
moment te creëren’

Alexander van Beek
General Manager Château Giscours en Château du Tertre



Château du Tertre, Grand Cru Classé, Margaux

Château Giscours & Château du Tertre

Diegenen die twintig jaar geleden over het appellation Margaux spraken wisten vaak wel van het bestaan van Château du Tertre en Giscours, maar sinds kort zijn ze pas echt op de (wijn)kaart gezet. Beide châteaux zijn als fenixen uit de as herrezen, nadat het roer heftig omging. Er was geen Fransman meer als kasteelheer, maar een broodnuchtere Fries met een neus voor kansen en kwaliteit.

Giscours is sinds 1995 eigendom van Eric Albada Jelgersma en in 1997 kocht hij tevens Château du Tertre aan. Het heeft beide châteaux, onder de bezielende leiding van Alexander van Beek - eveneens een Nederlander -, goed gedaan. De laatste jaren heeft er een groots onderhoud aan de wijngaarden plaatsgevonden en is er een nieuwe weg ingeslagen. Er wordt tegenwoordig biologisch-dynamisch 'geboerd' naar de ideeën van Rudolph Steiner en de bodem is ecologisch in balans gebracht. In Frankrijk draait het tenslotte om de bodem, een wijn en zijn terroir zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden.

Château du Tertre

De wijngaarden van du Tertre bevinden zich op een bijzondere kiezelheuvel en zijn in feite een aaneengesloten wijngaard, voor Margaux een fenomeen. De ligging, bodem en nieuwe impuls die is gegeven, maken de wij-

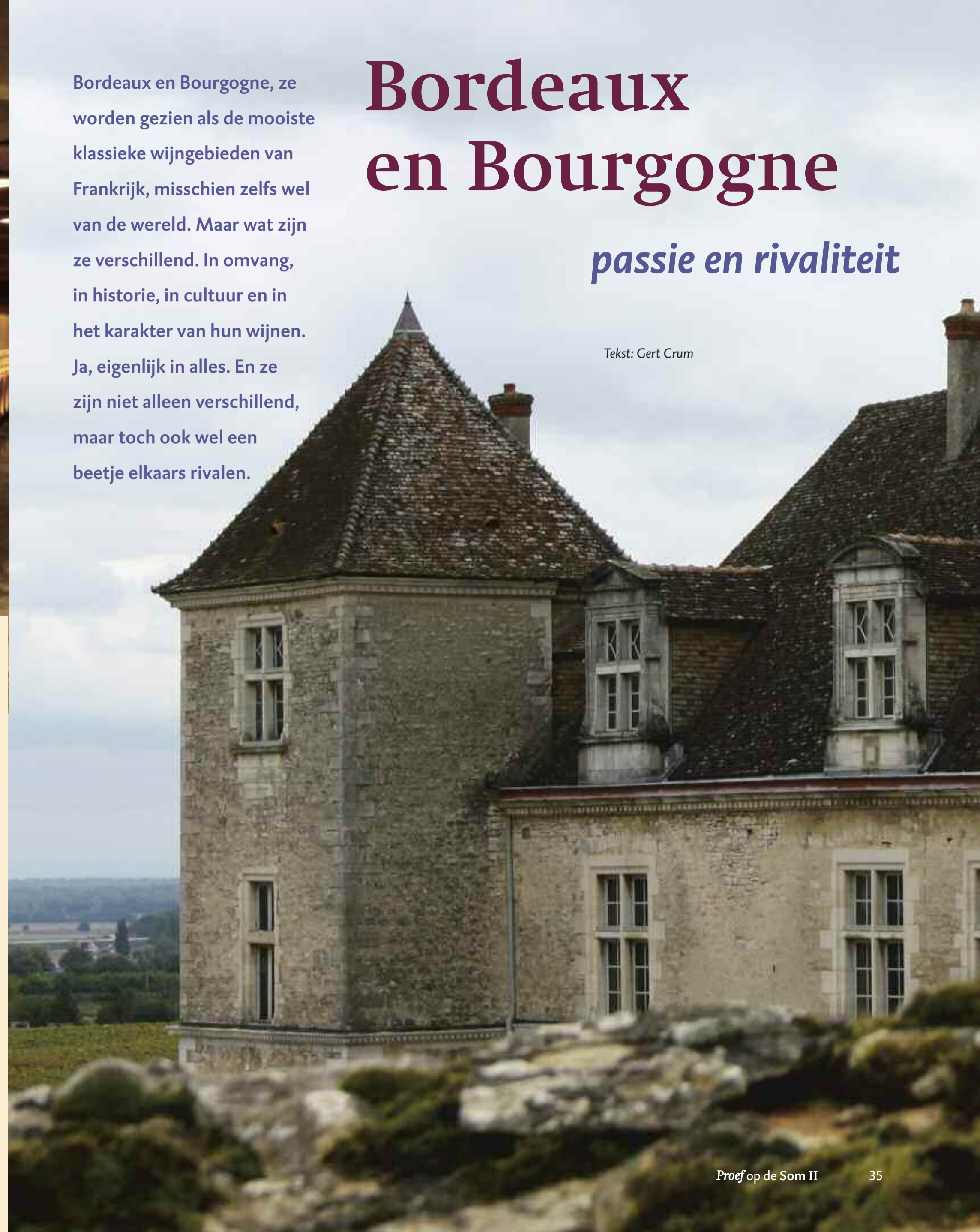
nen van Château du Tertre zeer interessant op het gebied van prijs-kwaliteitverhouding en doet de kwalificatie van Cinquième Grand Cru Classé ruimschoots eer aan.



Château Giscours, 3^{ème} Grand Cru Classé, Margaux

Château Giscours

Château Giscours is echter de grote belofte van beide châteaux. Het heeft de potentie om, na Château Margaux en Château Palmer, in de top drie van Margaux te komen. De Troisième Grand Cru Classé heeft een bijzonder terroir waarbij drie beddingen van kiezelstenen, afgezet door de Garonne, een sleutelrol vervullen. De kiezels reguleren de temperatuur van de bodem waardoor overdag en 's nachts de temperatuur niet veel van elkaar afwijkt. Dit resulteert in een wijn met geweldige finesse: de vernieuwde belofte uit Margaux mét een oranje tintje.



Bordeaux en Bourgogne

passie en rivaliteit

Tekst: Gert Crum

Bordeaux en Bourgogne, ze worden gezien als de mooiste klassieke wijngebieden van Frankrijk, misschien zelfs wel van de wereld. Maar wat zijn ze verschillend. In omvang, in historie, in cultuur en in het karakter van hun wijnen. Ja, eigenlijk in alles. En ze zijn niet alleen verschillend, maar toch ook wel een beetje elkaars rivalen.

Jaren geleden lunchte ik met Baron Philippe de Rothschild (1902-1988) op zijn château. Een prachtige lunch, verzorgd door een traiteur, waarbij natuurlijk een schitterende Mouton Rothschild ter tafel kwam. Maar bij het entremets, fijn bereide tongfilets, liet de baron een superieure Montrachet du Marquis de Laguiche serveren. 'Wat een verwennerij, meneer', zei ik. Zo proef je witte bourgogne immers niet vaak, en dat dan ook nog in het hart van Bordeaux. 'Glad you like it, dear', antwoordde de baron. 'Ik ruil ieder jaar twee of drie kisten Mouton tegen een partij Montrachet van mijn vriend uit de Bourgogne.' En hij vervolgt met een grijns op zijn gezicht: 'Weet u wat het oppervlak van deze wijngaard van hem is? Amper twee hectare!' Enmaal thuis keek ik het na: het perceel Montrachet van de familie de Laguiche telt exact 2 ha 06 a en 25 ca.

Geen uitzondering in Bourgogne

In Bourgogne wordt het wijngaardoppervlak uitgedrukt met vier cijfers achter de komma. De wijngaard van Mouton telt ruim tachtig hectare. Als je dat beseft, snap je die grijns van de baron heel goed. Montrachet van de familie de Laguiche is geen uitzondering in Bourgogne, net zo min als Mouton een uitzondering is in Bordeaux. In Bourgogne zijn de wijngaarden klein en nauwkeurig kadastraal vastgelegd. Bovendien zijn die kleine wijngaarden dan ook nog vaak verdeeld onder tal van eigenaren. Le Montrachet, met een totaal oppervlak van bijna 8 hectare, heeft 16 eigenaren, waaronder ook Domaine de la Romanée-Conti. Clos de Vougeot, om nog een illuster voorbeeld te noemen, telt op een haar na 51 hectare, verdeeld over meer dan 80 eigenaren. In Bourgogne is het een zeldzaamheid dat een wijngaard slechts één eigenaar heeft. Toevallig telt Domaine de la Romanée-Conti er twee, en niet twee van de minste. La Tâche en La Romanée-Conti zijn wijngaarden die in hun geheel het bezit zijn van het beroemde Domaine. Deze wijngaarden zijn dus zogenaamde 'monopoles'.

Grote wijngaardbezittingen

In Bordeaux zijn veel grote tot zeer grote wijngaardbezittingen en bovendien kunnen die tamelijk gemakkelijk met een paar hectare worden uitgebreid. Mouton Rothschild telt volgens de laatste Cocks & Férét (2004)

82 hectare en volgens de eerste editie van Hubrecht Duijkers Wijnwijzer Bordeaux (1984) 50 hectare. Ondanks deze verandering in afmetingen is er aan de status van Mouton niet getornd. Mouton is (sinds 1973) en blijft een Premier Grand Cru Classé. Deze status is gekoppeld aan de wijn en niet aan de wijngaard. In Bourgogne is de titel Premier Cru, Grand Cru of village-wijn direct verbonden met de wijngaard en zijn specifieke kwaliteiten. Een Grand Cru als Chambertin Clos de Bèze wordt al in het jaar 640 in documenten genoemd en genoemd sindsdien is er geen millimeter aan het oppervlak veranderd. In Bourgogne gaat het om microterroirs als het genoemde Clos de Bèze van 15,40 hectare of, slechts één ander voorbeeld, Grand Cru La Romanée, welke 0,85 hectare telt. Dat is dus wel wat anders dan de 82 hectare van Mouton, de 100 hectare van Lafite-Rothschild, de 85 hectare van Pichon-Longueville Comtesse, de 80 hectare van Pontet-Canet, de 81 hectare van Margaux en de 90 hectare van Brane-Cantenac.

Driedelig krijtstreep en elegante mantelpakjes

Toch kunnen we in Bordeaux niet alles over één kam scheren. Het is niet toevallig dat de eerder genoemde voorbeelden alle op de linkeroever, in de Haut-Médoc liggen. Er zijn grote verschillen tussen de diverse districten van Bordeaux. Vooral ook tussen de linker- en de rechteroever. De rechteroever, met onder andere Entre-Deux-Mers, Fronsac, Saint-Émilion en Pomerol is veel landelijker met kleinere bezittingen en ook een ander type eigenaren. Zelfs het beroemde Pétrus in Pomerol heeft geen echt château. Er staat slechts een tamelijk eenvoudig optrekje, inmiddels wel voorzien van een stoer hek en dus tegenwoordig niet meer zo benaderbaar. De eigenaren op de rechteroever staan veelal dichtbij hun wijnbouw-cultuur, zonder nu meteen te zeggen dat het wijnboeren zijn. Maar de château-eigenaren van de Grands Crus Classés in de Médoc zijn 'real businessmen', in een 'tailor made' pak, wellicht een driedelige krijtstreep. Er zijn natuurlijk ook een paar zeer gefortuneerde vrouwen onder, als baronesse Philippine de Rothschild en Corinne Mentzelopoulos, die zich kleden in de chicste mantelpakjes. Deze heren en dames wonen ook niet op hun wijnbezitting, maar in de stad. In Bordeaux of wellicht



zelfs in Parijs. Als je zo'n château bezoekt, word je ook niet door hem of haar ontvangen, maar door een hostess, die een keurig verhaal uit haar hoofd heeft geleerd.

De liefde én de bruidsschat

In Bourgogne zijn het bijna nog allemaal echte wijnboeren en -boerinnen (want er zijn steeds meer vrouwen die een domaine beheren). Niet dat ze nog in een blauwe kiel lopen en een baret ophebben, zo karikaturaal is het er ook niet meer. Maar ze werken zelf in wijngaard en kelder. In Bourgogne gaat het immers veelal om (kleine) familiebedrijven. Je bent al een hele piet als je als familie een wijngoed hebt van tussen de vijf en tien hectare. En die hectaren zijn dus opgesplitst over tal van akkers. Hier een stukje van 30 are, daar een perceeltje van een halve hectare en verderop nog weer een aantal rijen wijnstokken. In Bourgogne is het beeld dus niet alleen kleinschalig, maar ook zeer versnipperd. Iedere volgende generatie heeft weer een kleiner stukje van het oorspronkelijke familiewijngoed en kan het geheel alleen vergroten door een verstandig huwelijk. De bruidsschat van de ander is belangrijker dan de liefde, zo lijkt het wel.

Bordeaux de gespierde bokser

In Bordeaux produceert men witte en rode wijnen die in principe uit een assemblage van meerdere druivenvariëteiten bestaan. Als de cabernet sauvignon het ene jaar



niet optimaal is, zal er meer merlot in zitten. Er is geen jaar met dezelfde verhoudingen tussen de variëteiten. Het gaat om de optimale blend. En dan tegenwoordig, vanwege de subtiele klimaatverandering, ook nog meestal met een alcoholgehalte van 13,5 procent of meer, maakt dat de wijnen wel erg op elkaar gaan lijken. Ze hebben veelal veel kleur, veel extractie, veel beet en niet zelden wat zoet. In menig bordeaux ontbreekt vandaag de dag de subtiele nuance. Dat doet echter niets af aan de grote kwaliteit van veel wijnen.

Bourgogne de ballerina

Wat ik hier wil benadrukken is dat witte en rode bourgogne echte monocépagem-wijnen zijn. Dus altijd gemaakt van slechts één variëteit, te weten chardonnay voor wit en pinot noir voor rood. En vooral de pinot noir is een kwetsbare druif, die zijn eigen karakter bovendien tamelijk gemakkelijk wegcijfert. En dus is hij de optimale vertaler van zijn oorsprong. Een rode bourgogne van Pommard is echt anders dan die van buurdorp Volnay. En dat zoets te proeven, te ervaren is, komt ook omdat zo'n rode bourgogne (in vergelijking met een rode bordeaux) altijd subtieler, fragieler, eleganter is. Er zijn meer nuances in te beleven. Rode bourgogne is simpelweg fijner. Of je hem ook lekkerder vindt, is natuurlijk een kwestie van smaak.

Twee verschillende werelden

Dat rode bourgogne fijner is dan rode bordeaux is niet mijn exclusieve mening. Al in 1940 schreef de grote Britse wijschrijver Maurice Healy in 'Stay me with Flagons': '...let there be no doubt about it: Burgundy at its best overtops Claret at its best. (...) You will only drink four or five bottles of truly first-class Burgundy in your whole life (and you will be lucky if you find so many (...)). But you can drink Claret of the highest class several times in the year...'. Dat laatste is begrijpelijk als je weet dat Bourgogne van Chablis tot en met de Mâconnais slechts 28.000 hectare wijngaard telt en dat het totale areaal van de 33 Grands Crus niet meer dan ongeveer 550 hectare is. Bordeaux telt in totaal meer dan 110.000 hectare en alleen al het areaal van de Grands Crus Classés in de Médoc benadert de 2.500 hectare. Kort en goed, Bordeaux en Bourgogne zijn twee verschillende werelden. Het zijn onvergelykbare grootheden. Maar grootheden zijn het!

'Jamais en vain, toujours en vin.'

Henk Prins

Voorzitter Confrérie des Chevaliers du Tastevin, Tulipe de Hollandaise



Best Wine Book in the World 2012

Le Domaine de la Romanée-Conti, een rollercoaster



Le Domaine de la Romanée-Conti, DRC voor de kenners, is niet alleen een wereldtopper als het over wijn gaat. De deluxe remake van het gelijknamige boek over deze wereldberoemde bourgognewijn is in 2012 bekroond met de titel 'Best Wine Book' op de prestigieuze Gourmand World Cookbook Awards. Henk Maas van Le Vin en direct nam het initiatief voor dit kunstboek, met grand cru teksten van Gert Crum en adembenemende foto's van Jan Bartelsman.

Tekst: Johan Ghysels / Directeur-Uitgever Lannoo Uitgeverij

'And the winner is... Le Domaine de la Romanée-Conti, published by Lannoo from Belgium, who always make very beautiful books.'

Meer dan duizend mensen applaudisseren enthousiast in de grote Parijse aula, terwijl auteur Gert Crum naar voren komt om de Best Wine Book of the World Award in ontvangst te nemen. Vooral aan de Nederlandse en Vlaamse tafels is iedereen door het dolle heen. Een Nederlands-Belgische productie over de beroemdste en duurste wijn die tientallen concurrenten uit de hele wereld het nakijken geeft, het is me wat.

Het is de bekroning voor vele jaren hard werken en een lang rijpingsproces. In 2003 reeds vatte Henk Maas, zaakvoerder van Le Vin en direct en invoerder van DRC in Nederland, het ambitieuze plan op om een ultiem boek over dat mythische lapje Côte d'Or te laten samenstellen. Na aftastende en proeftestende gesprekken met diverse uitgeverijen, fotografen en wijnauteurs, komt het project door een goede wind bij de Uitgeverij Lannoo in het Vlaamse Tielt terecht. Directeur Luc Demeester en uitgever Johan Ghysels hebben wel oren naar het uitdagende project. Lannoo is immers gespecialiseerd in state of the art kunstboeken met internationaal potentieel. En dit is het mooiste wijnverhaal ter wereld.



Foodfotograaf Jan Bartelsman wordt door Henk Maas aangezocht voor de fotografie, wijnauteur Gert Crum voor de teksten. De beroemde Christies wijnveilingsspecialist Michael Broadbent wordt bereid gevonden om een hoofdstuk over de waarde-ontwikkeling van de DRC wijnen te schrijven.

Het project verloopt bij momenten moeizaam. In Vosne-Romanée zitten ze niet bepaald te wachten op een nieuw boek. Er is er vele jaren tevoren een geschreven door Richard Olney, uitgegeven door de prestigieuze Parijse kunstboekenuitgever Flammarion. Wat kan een nieuw boek daar nog aan toevoegen? DRC gerant Aubert de Vilaine zoekt geen bijkomende aandacht voor zijn wijn, die al wereldvermaard is. Bovendien zijn er spanningen binnen de families van de aandeelhouders. Eigenlijk ziet men het boek liever niet verschijnen. Trop de complications.

Maar Henk 'je maintiendrai' Maas zet door, en weet iedereen door zijn enthousiasme en zijn zin voor diplomatie te overtuigen. Er volgen vele bezoeken aan Le Domaine, fotoshoots, proefteksten, proeflayouts en zelfs af en toe een proeverij (wel alles weer netjes terug in het vat gieten).

En zo wordt in 2007 dan uiteindelijk toch onder grote belangstelling een prachtig boek, 'Le Domaine de la Romanée-Conti' in het Amsterdamse sterrenrestaurant Vermeer voorgesteld.

Gert Crum en Jan Bartelsman hebben schitterend materiaal gemaakt, zodat het boek uiteindelijk veel dikker wordt dan gepland. De turf telt bijna 280 pagina's. De kunstafwerking drijft het boek op kosten. Maar ondanks zijn hoge verkoopprijs worden er wereldwijd meer dan 11.000 exemplaren van verkocht in vijf talen: Frans, Engels, Nederlands, Duits en Japans. Een uitzonderlijk succes. Zodat ze uiteindelijk zelfs in Vosne-Romanée zelf overstap gaan en toegeven dat het een uitzonderlijk mooi boek is geworden.

Maar goede wijn wordt nog beter met de jaren, en goede wijnhandelaars ook. Henk Maas, die intussen tot 'Wijnhandelaar van het Jaar' is verkozen en ook een prachtig middeleeuws pand in Antwerpen heeft, waar hij regelmatig bijeenkomen om te vergaderen, besluit om samen met Uitgeverij Lannoo de overtreffende trap van het boek te maken. Het boek wordt nog een derde groter en dikker, alle teksten worden door Gert Crum geactualiseerd en uitgebreid, er worden proefnotities van niemand minder dan Allen Meadows (Burghound) toegevoegd, Jan Bartelsman maakt nieuw fotomateriaal en de layout wordt door topontwerper Steven Theunis volledig vernieuwd.

De Nederlandse, Franse en Engelse edities worden door Henk Maas ter gelegenheid van een exquise proeverij in Amsterdam fier boven de doopvont gehouden, in aanwezigheid van ruim 200 wijnkenners.

Een terechte trots, zo blijkt enkele maanden later, wanneer de internationale jury van de Gourmand Cookbook Awards het boek tot Best Wine Book bekroont.

Een goede fles wordt ontkurkt. Het was een voorrecht om aan dit prachtige project te mogen meewerken. A thing of beauty is a joy forever...



Quinta do Vallado

Old Boys School

De rivier de Douro kronkelt door de gelijknamige vallei en vormt de rode draad door dit belangrijke wijngebied van Portugal. Tegen de helling van de vallei ligt, midden tussen de wijngaarden, Quinta do Vallado. De quinta werd in 1716 gebouwd in opdracht van Dona Antónia Adelaide Ferreira en is een van de oudste en meest bekende quintas van de Dourovallei.

Gedurende 200 jaar werden de wijnen niet onder de naam van de quinta uitgebracht, maar onder het label Ferreira Port House, eveneens in bezit van de familie Ferreira. In 1993 kwam hier verandering in. Inmiddels staan João Ferreira Álvares Ribeiro, Francisco Ferreira en wijnmaker Francisco Olazabal, de nazaten van Dona Antónia, aan het roer van dit prachtige bedrijf.

Optimale rijping

De wijngaarden van de quinta waren beplant met wijnstokken van diverse druivenrassen door elkaar. In 1993 werd de bodem van iedere wijngaard grondig onderzocht om zo te bepalen welke druivensoort het meest geschikt was voor het betreffende perceel. De 20 hectare met wijnstokken die ouder dan 80 jaar waren, zijn behouden gebleven. De overige 50 hectare werden

opnieuw beplant met touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinta amarela en sousão voor de port en rode wijnen en viosinho, rabigato, moscatel, verdelho (gouveio) en arinto voor de witte wijnen. De wijngaarden bevinden zich voornamelijk op hellingen die op het zuiden en westen zijn gericht. Dit garandeert, door de ligging ten opzichte van de zon, een optimale rijping van de druiven.

Authentieke lagares

In 2009 werd een nieuwe wijnkelder gebouwd waarin de druiven met de grootste zorg worden behandeld. Naast de moderne apparatuur zijn de authentieke 'lagares', traditionele granieten bassins, behouden gebleven. Hierin worden de druiven voor de Vintage Port Adelaide nog altijd traditiegetrouw met de voet geperst om een hogere extractie te verkrijgen.



De kenmerken

De wijnen van Quinta do Vallado worden gekenmerkt door een mineraliteit en zuivere toon. Naast de bloemige, frisse moscatel, bevatten de rode wijnen een subtiliteit, verfijnde kracht en verassend mooie zuren. De Tawny port van Quinta do Vallado is vermaard door haar hoge kwaliteit en heeft een geweldige prijs-kwaliteitverhouding. De Vintage Port Adelaide is niet alleen het icoon maar tevens een hommage aan de voorouders van de huidige generatie.

Douro Boys

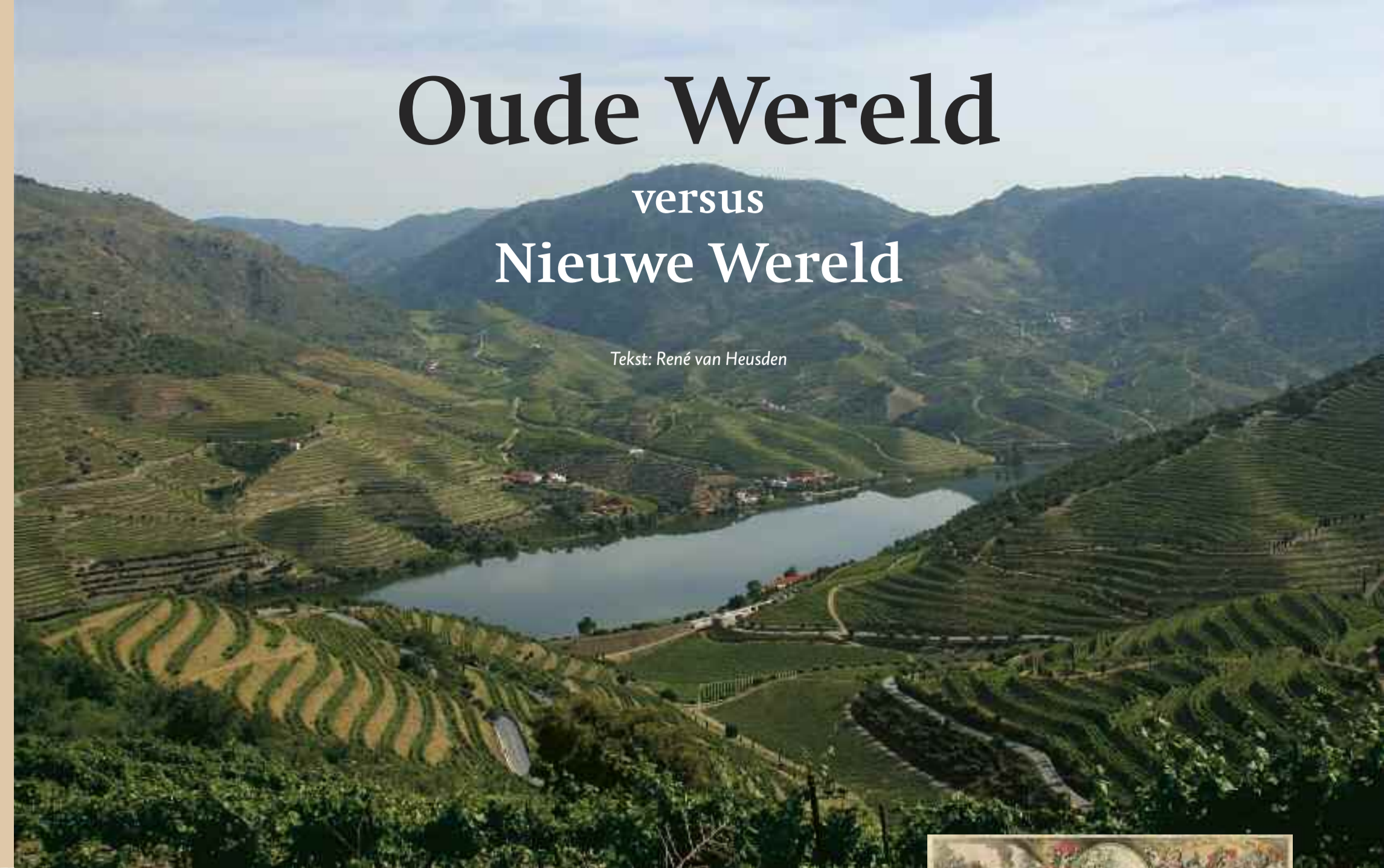
Quinta do Vallado maakt, samen met vier andere toonaangevende quintas, deel uit van de 'Douro Boys'. Met deze moderne benadering promoten zij gezamenlijk dit geweldige wijngebied. Daarnaast is het hotel wat tot Quinta do Vallado behoort een aangename locatie om het gebied, de wijnen en Portugese manier van leven te ontdekken.

Oude Wereld

versus

Nieuwe Wereld

Tekst: René van Heusden



Alle stormachtige ontwikkelingen op de diverse continenten en alle nuances ten spijt, wijn is in essentie een Europees product. Of Europese wijn, afkomstig uit de zogeheten Oude Wereld, daarom lekkerder is dan die uit de Nieuwe Wereld? Dat is een kwestie van persoonlijke smaakvoorkeur. Maar dat er fundamentele verschillen zijn en zullen blijven, staat buiten kijf. Ook dat Europa een streepje voor heeft als het gaat om variatie en complexiteit.

De sterke punten van het 'klassieke' Europa zijn originaliteit en diversiteit. Alle edele druivenrassen hebben hier hun oorsprong en het zijn er oneindig veel. Ze hebben zich in de loop der eeuwen aangepast aan hun specifieke omgeving, van riesling aan Rijn en Moezel tot nebbiolo in Piemonte en van tempranillo in Rioja tot chenin aan de Loire. Op basis van lange ervaring hebben Europese wijnproducenten geleerd welke druiven waar het beste gedijen. En dat assemblages soms de voorkeur genieten boven cépagewijnen. Of: waarom zowel Bourgogne als Bordeaux even unieke als intrigerende rode wijnen zijn.

Geen kopieën van Europese wijnen

De diversiteit binnen het aanbod uit de Nieuwe Wereld is veel beperkter, zowel qua variatie in druivenrassen – alle ingevoerd vanuit Europa – als de verwerking daarvan. Nieuwe Wereldwijnen zijn ondanks de Europese druiven geen kopieën van Europese wijnen, ook al was dat aanvankelijk misschien wel de bedoeling. Nog een vaststelling: cépagewijnen domineren. Als er al sprake is van

assemblages, zijn die meestal van het type waarin één ras voor minimaal 85% de dienst uitmaakt, zodat ze nog steeds als begrijpelijke 'variëtaal' zonder nadere uitleg verkocht kunnen worden.

In de Nieuwe Wereld is de notie van terroir nog pril, zij het gelukkig wel sterk toenemend. Men ziet daar nu in dat techniek, hoe belangrijk ook, niet alleen zaligmakend is. En dat een wijn niet braaf moet zijn, maar 'brave'. Meer dan alleen 'fruitgedreven', maar in het bezit van individueel karakter gebaseerd op specifieke herkomst. Zonder die eigenschappen is wijn niet veel meer dan een enkelvoudige drank. Makkelijk fruit appelleert misschien wel aan de smaak van beginnende drinkers, maar heeft zijn gastronomische beperkingen en gaat bovendien snel vervelen.

Klassiek Europa wint

Wie de namen van lukraak geplante cabernet of merlot op zijn etiket zet, maakt daarom nog geen bordeaux, wie met syrah werkt nog geen noord-rhône, en ga zo maar even door met bekende druiven die louter om marke-



tingtechnische redenen aan beroemde Europese gebieden gekoppeld worden. Dat kan en hoeft ook niet, vanwege substantieel andere terroirs. Het ontwikkelen van regionale eigenheid staat in de Nieuwe Wereld echter nog in de kinderschoenen, een enkele uitzondering daargelaten. Europa heeft daar trouwens ook eeuwen voor nodig gehad.

Er zijn nog meer uitdagingen waarvoor producenten in de Nieuwe Wereld zich geplaatst zien en waarbij ze in het nadeel zijn ten opzichte van hun Europese collega's: hun wijnen hebben vaak te veel alcohol en te weinig zuren, eigenschappen gerelateerd aan niet optimale rijpingscondities waaraan slechts in beperkte mate iets te doen valt. Het zijn alleen wel factoren die van grote invloed zijn op de doordrinkbaarheid van wijn. Uiteindelijk zijn complexiteit en finesse daarvoor immers belangrijker dan kracht. Dat is waarom klassiek Europa het nog steeds wint.



Italië

Italië is een van de grootste en belangrijkste wijn producerende landen. De wijnbouw vindt er dan ook al sinds mensenheugenis plaats, om precies te zijn sinds de achtste eeuw voor Christus. Dat er toentertijd al kwaliteit werd geproduceerd blijkt wel uit het feit dat de oude Grieken Italië de bijnaam 'Oinotria' gaven, wat letterlijk 'het land van de wijnstokken die aan palen groeien' betekent. Italië kent een grote diversiteit aan klimaten waardoor er, net als in de Italiaanse keuken, grote verschillen tussen de wijnen uit de diverse regio's bestaat. Mede hierdoor is het een lust om de wijnen van Italië te ontdekken. Een ontdekkingsreis die ongetwijfeld garant staat voor vele goede vondsten!

Le Manzane

Een pracht van een prosecco



Over de oorsprong van het druivenras glera, ook wel bekend als dé prosecco-druif, is maar weinig bekend. Soms wordt er beweerd dat het ras, onder de naam 'pucino', al dateert uit de tijd van het Romeinse Rijk en dat keizerin Livia een groot liefhebber was van wijn van deze druivenvariëteit. Het is echter een feit dat de glera, die minstens twee eeuwen op de heuvels van Conegliano-Valdobbiadene groeit, een ideale omgeving is voor de teelt van deze prosecco-druif.

Sinds het begin van de negentiende eeuw is het onderzoek naar dit druivenras sterk toegenomen en verspreidde de aanplant ervan zich over het hele gebied. Toch duurde het nog lang voordat prosecco uit deze streek de eer kreeg die het verdiende. Pas in 2009 kreeg het een DOCG-status, een beloning voor de jarenlange toewijding van de wijnbouwers uit de regio Conegliano-Valdobbiadene. De steile heuvels en het klimaat aldaar vormen de perfecte basis om deze druivensoort te verbouwen. Daarnaast gelden er strenge kwaliteitseisen voor de DOCG prosecco uit Conegliano-Valdobbiadene. Zo is er bijvoorbeeld een limiet qua opbrengst per hectare

en is de hoeveelheid most per kilogram druiven beperkt. Dankzij de DOCG-status, een beschermde herkomstbenaming, is het op het gebied van prosecco bovendien eenvoudiger om onderscheid te kunnen maken tussen de bulk- en topproducenten uit deze regio.

Ideaal terroir

De regio, een gebied zo'n 60 kilometer ten noorden van Venetië, kenmerkt zich door de heuvels vol wijnstokken en staat op de nominatie op te worden opgenomen op de werelderfgoedlijst van UNESCO. Te midden van deze heuvels ligt, in het gehucht San Pietro di Feletto, wijnhuis



Le Manzane. Het huis is vernoemd naar de zonnige heuvel Manzane, waarop de wijngaarden van dit prestigieuze huis zijn gesitueerd. De vruchtbare grond is een erfenis uit de laatste ijstijd. Deze heeft zijn sporen in positieve zin achtergelaten, waardoor de bodem veel kalk en ijzer, maar ook zand en klei bevat. Een samenloop van omstandigheden wat het ideale terroir biedt om mouserende wijnen te produceren. Om de diverse factoren gedurende het hele proces te optimaliseren, heeft wijnmaker Ernesto Balbinot, samen met zijn vrouw Silvana en zoon en wijnmaker Marco, een nieuwe wijnkelder aangelegd. Doordat de temperatuur tijdens de vinificatie gecontroleerd kan worden, zijn zij in staat om de gewenste frisheid in de wijnen te behouden.

Grand Gold Medal

Le Manzane bezit in totaal 40 hectare wijngaard en produceert enkel wijnen van eigen druiven. De kwaliteit hiervan, de wijnbouwerservaring van diverse generaties en de gecontroleerde productiemethode zorgen voor bijzondere wijnen, die nog altijd in populariteit stijgen en absoluut DOCG-waardig zijn. Deze hoogste kwalificatie op het gebied van Italiaanse wijn is overigens enkel voorbehouden aan vijftien gemeenten in het hart van het proseccogebed waarvan Conegliano-Valdobbiadene deel uitmaakt. De familie Balbinot heeft door hard werken, grote investeringen en een flinke dosis passie en doorzettingsvermogen Le Manzane - zowel nationaal als internationaal - op de kaart gezet. Het winnen van de Grand Gold Medal op de Vinitaly in 2013 met Prosecco Superiore 2010 droeg hier in grote mate aan bij.

Niet alledaags

Le Manzane produceert echter niet alleen een bijzondere prosecco, ook met de stille wijnen timmeren zij goed aan de weg. Veneto staat op het gebied van stille wijnen weliswaar bekend om de innemende, krachtige amarone wijnen, maar de stille wijn van deze producent is echter eveneens de moeite waard. De verdiso, een cépage op basis van de gelijknamige druivensoort, en de Kaberlò, een blend van cabernet en merlot, zijn zeker niet alledaags en bijzonder verrassend. Beide lichtvoetige wijnen hebben een hoge smaakintensiteit waarin de expressie van de geprezen bodem uitstekend tot uiting komt.

I Greppi

Een tweetal topwijnen

Tekst: Ron Andes



Zo'n drieduizend jaar geleden werd centraal Italië beheerst door de Etrusken. Dit zeer beschaafde volk besteedde veel aandacht aan cultuur, luxe, architectuur en wetenschap. Ook in de wijnbouw werden door de Etrusken grote kwalitatieve verbeteringen doorgevoerd die later door de Romeinen werden overgenomen. Rendementen werden teruggebracht om de kwaliteit te verhogen en er werd volop geëxperimenteerd met groei- en snoeiwijzen.

De beste wijnen bleken, toen al, te worden verbouwd in de het gebied dat strekte van midden Umbrië en Toscane tot Bolgheri aan de Tyrreense zee. Men vindt hier dikke lagen van ijzerhoudende kalkrijke klei en zandgrond, meestal gelardeerd met kiezelsteen. Dankzij de invloed van de nabijgelegen zee, is het hier zomers tussen de 5 en 10°C koeler dan 100 kilometer landinwaarts, waardoor er hier een uitzonderlijk microklimaat wordt aangetroffen. In 1978 maakte de welbekende Sassicaia haar debuut in de internationale scene. De jury van 'Decanter Magazine' koos deze unaniem als beste op cabernet sauvignon gebaseerde wijn ter wereld. Sindsdien staat de regio synoniem voor topwijnen, gemaakt van de allochtone druivenrassen merlot en cabernet sauvignon. De vraag naar wijn uit deze regio is zo gestegen, dat de overheid alle vormen van uitbreiding van wijngaarden aan banden heeft gelegd om de kwaliteit te kunnen waarborgen. Dit heeft tot gevolg gehad dat de grondprijzen van de wijngaarden de hoogste van Italië zijn.

Uitzonderlijk hoge beoordelingen

Eén van de sterren in Bolgheri is het in 2002 opgerichte Tenuta I Greppi. Ontstaan uit samenwerking tussen Alessandro Landini en de familie Cancellieri-Scaramuzzi. Deze bevriende familie beschikte over prachtige wijngaarden in Bolgheri, maar het ontbrak hen aan kennis van wijnmaken. Dit zat bij Alessandro, tevens eigenaar en wijnmaker van het fameuze Fattoria Viticcio in Chianti, wel goed. Hierdoor veroverde het wijngoed in korte tijd een plaats in de top 10 van de Bolgheri regio. De twee rode wijnen die hier geproduceerd worden, krijgen permanent uitzonderlijk hoge beoordelingen van de internationale wijnpers en staan stevast jaarlijks in de Winespectator top 100.

Greppicante en Greppicaia

I Greppi beschikt over 25 hectare wijngaard, waarvan 15 is aangeplant met cabernet en merlot. De wijngaard heeft een behoorlijk hoge plantdichtheid en wordt geheel biologisch bewerkt. Allesandro's dochter Beatrice is tevens oenoloog van I Greppi. Nadat ze meerdere jaren de wereld is over gereisd om bij anderen 'in de keuken te kijken', is ze inmiddels definitief neergestreken in Bolgheri. Het wijnhuis produceert een tweetal wijnen, de Greppicante en de Greppicaia. Greppicante wordt gemaakt van 60% cabernet sauvignon, 30% merlot en 10% cabernet franc. De vinificatie vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 28°C in rvs tanks. Vervolgens blijft de wijn 15 tot 18 dagen bij een tempera-

tuur van 25°C in contact met de marc. Daarna wordt de wijn overgestoken naar houten vaten, waar de malo plaatsvindt. Na 10 maanden rijping is de wijn gereed om gebotteld te worden. Het vlaggenschip Greppicaia wordt gemaakt van 50% merlot, 40% cabernet sauvignon en 10% cabernet franc. Bij deze wijn duurt het gisting- en inweke proces minstens 30 dagen. Deze wijn krijgt 18 maanden houtrijping op kleine barriques.

Bij I Greppi draait het om een drietal zaken:

1. Het fruit moet optimaal gezond en rijp zijn. Dankzij de biologische landbouw hebben de druiven een natuurlijke weerstand opgebouwd en door de welig tierende micro-organismen, kunnen de wortels de juiste voedingsstoffen en mineralen uit de bodem opnemen. Er wordt volledig handmatig geoogst om er verzekerd van te zijn dat er alleen hele en rijpe druiven in de most verwerkt worden.

2. Hygiëne in de kelder is het allerbelangrijkste. De gisting ontstaat op een natuurlijke wijze zonder toevoegen van kunstmatige gisten. Dit heeft tot gevolg dat dit proces vaak veel langer duurt dan bij anderen. Voor de wijnmaker is het van cruciaal belang het proces goed te volgen. Ook bij de langdurige rijping moet de wijnmaker in het begin dagelijks, en vervolgens wekelijks de vaten controleren en zo nodig bijvullen om de vorming van vluchtige zuren te vermijden.

3. De hand van de meester, of in dit geval, de meesteres! De wijn is het paspoort van de wijnmaker. Deze proeft keer op keer de verschillende vaten en uiteindelijk wordt per vat beslist wanneer deze klaar is en wat de bestemming wordt. Vervolgens bepaalt de wijnmaker de definitieve samenstelling. Hiervoor zijn geen regels. De stijl van de wijn wordt bepaald door het palet van de wijnmaker. Beatrice zoekt in haar wijnen altijd naar karakter, structuur, spanning, complexiteit en elegantie, maar bovenal moet de wijn altijd toegankelijk zijn. De wijnen van I Greppi kenmerken zich door hun gulle, verleidelijke, fluweelzachte maar tevens rijke en krachtige smaak.



Dal Forno Romano

De koning van de amarone

Tekst: Ron Andes



Wijnmaker Romano Dal Forno zag in 1957 in het gehucht Capovilla d'Illasi het levenslicht. Dat dit te midden van wijngaarden gebeurde, is niet verwonderlijk. Zijn familie werkte, al drie generaties lang, in de agrarische sector en het belangrijkste fruit dat zij teelden waren druiven. Traditiegetrouw produceerden zij, in door hen gepachte wijngaarden, fruit voor de lokale coöperatie.

De wijnen van Dal Forno Romano

Valpolicella Superiore DOC 'Monte Lodoletta'

Het fraaie fruit van de geconcentreerde wijn wordt gelardeerd met aroma's van gedroogde pruimen, vijgen, noten en fijne specerijen. De wijn heeft door zijn Bourgondische rijkdom en volle fluwelige smaak met nobele zuren veel gastronomische mogelijkheden.

Amarone della Valpolicella DOC 'Monte Lodoletta'

Donkerrode kleur met in de geur krenten, rozijnen en tuttifrutti. In de geur herkent men tevens wat koffie, cacao en kers. De smaak is vol, zonder stroef te zijn. De aanzet lijkt wat bitterzoet, vanwege de diepe concentratie fruit. Het is een behoorlijk gecorseerde, nobele wijn, bijna portachtig, maar dan niet zoet van smaak.

Vigna Seré IGT Veneto

Weelderig zoete wijn met een zijdezachte, romige smaak, impressies van chocolade en teer fruit zoals aardbei en kers. De goede tanninestructuur geeft de wijn een aangenaam mondgevoel en veel raffinement. Dankzij de uitstekend uitgebalanceerde zuren behoudt de wijn een aangename frisheid, zonder plakkerig te worden. De finale is overweldigend. De verschillende smaakbelevingen blijven minutenlang na in de subtiele afdronk.

Poggio di Sotto

De trots van Toscane

Tekst: Ron Andes



Vanuit het noorden bood de gedoofde vulkaan van Monte Amiata beschutting tegen koude, terwijl de rivier Orcia de verzengende zomerhitte wat temperde. De ligging ten opzichte van de zon was optimaal. Piero wist dat er dankzij de hoge ligging (200-450 meter) een goede nachtelijke afkoeling zou plaatsvinden, hetgeen noodzakelijk is voor de druiven om de fijnste aroma's te vormen. In samenwerking met de Faculteit Landbouw van de Universiteit van Milaan had Piero op diverse locaties bodemonderzoek laten verrichten. De bodem van dit perceel had een bijzonder goede structuur en was rijk aan mineralen en biologisch leven. De diepe rotsachtige kalksteen bodem werd afwisselend gelardeerd door lagen van vette, kalkrijke klei, leisteen en fijn kiezelgruis en uiteindelijk bedekt door vruchtbare rode aarde. Hier zou de brunello prima gedijen. De beste klonen voor deze specifieke bodem werden geselecteerd en in 1989 werden de eerste stokken geplant en het wijngoed Poggio di Sotto opgericht. Omdat er vanaf het prille begin volledig biologisch werd gewerkt, moest er continue aandacht besteed worden aan de wijngaard. Want daar wordt de wijn tenslotte geboren.

Narijpen in de kelder

Tijdens het hele vinificatieproces, worden alle factoren, die van invloed kunnen zijn op de uiteindelijke kwaliteit, nauwlettend bewaakt. Het begint bij de volledig handmatige pluk, die in verschillende fasen wordt uitgevoerd om zo alleen optimaal rijp en gezond fruit te verkrijgen. Vervolgens wordt een tweede selectie uitgevoerd waarbij soms wel 30% alsnog afvalt. De zacht gekneusde druiven ondergaan een lange inweking in roestvrijstalen tanks. Door de aanwezigheid van natuurlijke gistcellen volgt een spontane alcoholische vergisting in grote open eikenhouten vaten. Ook hier wordt het trage proces minutieus gevolgd. Indien nodig kan de temperatuur van de gistende most wat worden terug gekoeld. Tijdens de langdurige rijping op middelgrote houten vaten van Sloveens eikenhout, wordt niet alleen de omgevingstem-

peratuur constant gehouden. Om tot de meest ideale omstandigheden te komen, heeft Palmucci in zijn kelder een benevelingssysteem aangebracht, waardoor ook de luchtvochtigheid in de kelder een constante waarde heeft. Na twee jaar rijping wordt bepaald welke wijn als Rosso verkocht gaat worden en welke vaten de potentie hebben om nog twee jaar of langer te mogen rijpen. De langer gerijpte wijn zal als Brunello di Montalcino door het leven gaan. Nadat de wijn ongefilterd is gebotteld, blijven de flessen nog maanden narijpen in de kelder.

Extreem laag rendement

Bij aanvang werd Piero geadviseerd door 'il Maestro' Giulio Gambelli, de meester die in Toscane enorme inspanningen had verricht ter verbetering van de sangiovesewijn. Het belang van de juiste rijpheid van het fruit, de perfecte hygiënische omstandigheden in alle fasen van de productie, alsmede de conditie van de eiken vaten, alle zaken die van essentieel belang zijn om een grote wijn te produceren, werden in kaart gebracht. Piero volgde zijn adviezen zorgvuldig op en voegde hier een extreem laag rendement en een berg geduld aan toe. In 2006 adviseerde Gambelli hem om zijn pupil Federico Staderini aan te stellen als consulterend oenoloog bij Poggio di Sotto en dit was een schot in de roos. De Brunello riserva van dit jaar werd uitgeroepen tot de beste wijn van Italië. Nadat Gambelli in 2012 op 86-jarige leeftijd overleed, kreeg Staderini de volledige leiding over de kelder.

In goede handen

In 2011 besloot de inmiddels 74-jarige Palmucci zijn domein te verkopen aan Claudio Tipa waarmee het in goede handen kwam. Tipa had enkele jaren daarvoor het wijngoed ColleMassari overgenomen en had dit in korte tijd naar ongekende hoogte weten te brengen. In 2013 werd dit wijngoed door het prestigieuze magazine Gambero Rosso uitgeroepen tot 'Wijnproducent van het jaar' en Poggio di Sotto Riserva tot 'Wijn van het jaar'!

Met een in de internationale zeevaart verdiend fortuin op zak had Piero Palmucci een missie: hij wilde de beste wijn ter wereld gaan maken. De zoektocht naar de beste locatie om brunello, de druif die de hoofdrol zou moeten spelen, te verbouwen, eindigde bij een uniek perceel in het steile heuvelgebied van Castelnuovo dell'Abate.



Proefnotities

Rosso di Montalcino

Mooie fonkelende, medium dieprode kleur. Krachtig neus met aroma's van kersen en ander rijp rood fruit, tabak en kruiden zoals mint en tijm. Elegante smaakstijl en uiterst evenwichtig. De zachte rijpe tannines zijn goed gedoseerd en geven een perfecte aanvulling op de zuurgraad.

Brunello di Montalcino

Medium diepe robijnrode kleur. Zwoele kruidige geur met impressies van eikenhout met vanille, kaneel, kersen en zwarte bessen. De rijke smaak verradt zijn nobele afkomst. De mooi geïntegreerde subtiele houttoets en de aangenaam pittige rindsheid, geven een aangename ondersteuning aan deze perfect uitgebalanceerde wijn.



In de periode na de tweede wereldoorlog bracht fruit nauwelijks iets op. Hierdoor was voor de fruittelers vooral het volume belangrijk, want men werd per kilo betaald. De meeste druiven werden door de coöperaties versneden tot een zeer basaal product, dat in de beste gevallen regionaal als valpolicella werd verkocht. Bedrijven die hun eigen druiven verwerkten tot wijn waren er nauwelijks. Toch was er één die, tegen de stroom in, koos voor kwaliteit. Deze legendarische pionier heette Giuseppe Quintarelli, onder locals ook wel bekend onder de naam 'El Bepi'. In 1955 had hij als jongste telg van de familie - hij was toen net 28 jaar - het familiewijngoed overgenomen. 'El Bepi' zag wat de mogelijkheden waren wanneer hij de kwalitatieve weg zou volgen die zijn vader in de twintiger jaren had ingeslagen door wijngaarden te kopen.

Grote avontuur

Voor Romano begon het grote avontuur in 1979, nadat hij Giuseppe Quintarelli had leren kennen. Giuseppe was voor de 22-jarige Romano als een tweede vader. Hij inspireerde hem met zijn bijzondere visie over de wijnbouw en ideeën waar niemand van Romano's familie ooit over had nagedacht. Er was direct een klik. Romano leerde snel welke handelingen in de wijngaard de kwaliteit konden verhogen en welke handelingen in de kelder bijdroegen aan de kwaliteit van de wijn. Er moest sprake zijn van eersteklas druiven en de hygiëne in de kelder moest onberispelijk zijn. Het blenden van de verschillende cuvées van diverse druiven diende met zorg te worden gedaan. Iedere variëteit had specifieke eigenschappen die moesten bijdragen aan het uiteindelijke geheel. Tenslotte moest de wijn langzaam en langdurig narijpen op grote houten foeders om complexe aroma's te ontwikkelen.

Ophef in de regio

In 1983 besloot Romano het pad van zijn voorouders te verlaten en gooidde hij het roer om. Om de kwaliteit te kunnen bewaken, moesten alle druiven afkomstig zijn van eigen wijngaarden. De keuze voor van de beste percelen was op basis van de ervaringen van de familie snel gemaakt. Dit resulteerde in de aankoop van wijngaarden in de omgeving van Illasi, het oostelijke deel van de Valpolicella regio. Eén van de eerste wapenfeiten van Romano, was het elimineren van de alom aangeplante molinara. Deze druif gaf vooral veel volume, maar nauwelijks kwaliteit. Het rooien van de stokken zorgde voor veel ophef in de regio want de productieve molinara stond voor 'cash cow'. Toen hij vervolgens de in vergetelheid geraakte oseleta ging herplanten, begrepen de locals het helemaal niet meer. Deze druif was immers zo gevoelig voor allerlei ziekten, rijpte moeilijk en gaf daarom weinig volume. Maar hij gaf wel ras en verfijning. Dal Forno werkt vandaag de dag alleen nog maar met de variëteiten corvina, rondinella, croatina en oseleta. De rendementen zijn extreem laag; van 100 kilogram druiven wordt slechts 15 liter amarone gemaakt.

Volgende projecten

In 1990 startte Romano met zijn volgende project; de perfecte wijnkelder, waarbij de modernste technieken werden ondergebracht in een statige villa, naar een ontwerp uit de 9e eeuw. Het heeft bijna twaalf jaar geduurd eer de kelder helemaal gereed was. Het heeft hem allemaal geen windeieren gelegd. In 2013 vierde Dal Forno Romano zijn dertigjarig jubileum. Ter gelegenheid hiervan werden 300 kisten op de markt gebracht met ieder drie magnums, die wijn uit het absolute topjaar 2004 bevatten; de trilogie van Dal Forno Romano.

Grönefeld

Groots in het minuscule

In Oldenzaal, een gezellige stad in ons schone en nijvere Twente, maken de gebroeders Bart en Tim Grönefeld horloges van absolute topkwaliteit. Onvolprezen uurwerken van Nederlandse bodem, ambachtelijk vervaardigd en met een hedendaags design.



Het succesverhaal van de twee broers is te danken aan hard werken en een bijzondere passie voor het product. Daarnaast speelde de familiegeschiedenis een grote rol, deze is hen dan ook bijzonder dierbaar. Dit vormde tenslotte de aanleiding om de horlogemakerij in te gaan met horloges van grootse kwaliteit als gevolg. De historie van het bedrijf gaat terug tot in 1912. Johan Grönefeld, de grootvader van beide heren, opende in Oldenzaal een winkel waar hij horloges verkocht en repareerde. Daarnaast voerde hij tevens reparatiewerkzaamheden uit van de kerkklokken en andere uurwerken voor de hele regio. In de jaren zestig droeg Johan het roer over aan zijn zoon Sjef en zijn vrouw, die het winkelaanbod uitbreidden met de verkoop van sieraden. De huidige eigenaren kregen de liefde voor het vak hierdoor met de paplepel ingegoten. Voor Bart was het dan ook niet meer dan logisch om de opleiding tot horlogemaker in Rotterdam te gaan volgen en Tim voltooide de juweliersopleiding in Schoonhoven, waar hij eveneens onderricht kreeg in horlogemakerij.

Ambitie

Toegewijd aan het vak wilde Bart na zijn opleiding verder leren. Omdat dit in Nederland niet mogelijk was, pakte hij zijn koffer om zich bij WOSTEP in het Zwitserse Neuchâtel - een vooraanstaand instituut op het gebied van de horlogemakerij - verder te specialiseren. Eén van de leraren bleek een verwoed verzamelaar van unieke en bijzondere horloges en nam deze regelmatig mee naar school. Voor Bart ging er een wereld open, nog nooit

eerder had hij zulke uitzonderlijke exemplaren gezien. Hij legde zijn ambitie hoger en zijn streven werd om in de toekomst met horloges van een dergelijke kwaliteit te werken. Geënthousiasmeerd door de verhalen van zijn oudere broer volgde de twee jaar jongere Tim het voorbeeld van Bart. Ook hij vertrok naar Zwitserland om dezelfde vorm van educatie te volgen. Met het WOSTEP-diploma op zak bleef Bart in Zwitserland en ging aan de slag bij het prestigieuze bedrijf Renaud et Papi, tegenwoordig bekend onder de naam Audemars Piguet. Zijn passie bleef niet onopgemerkt, binnen drie maanden was hij verantwoordelijk voor de werkplaats, zonder ook maar een woord Frans te kunnen spreken. Tim kreeg eveneens een aanbod om voor de firma te gaan werken, wat hij vanzelfsprekend accepteerde. Al snel was hij verantwoordelijk voor de assemblage én het binnenwerk van tourbillon horloges.

De liefde voor kwaliteit

Het ging beide broers voor de wind in Zwitserland. Tijdens een van zijn bezoeken aan Twente leerde Bart echter zijn huidige vrouw kennen. Na een lange afstandsrelatie van twee jaar waren er twee opties: Barts grote liefde kon naar Zwitserland komen of beide broers zouden terugkeren naar Twente om hier hun werkzaamheden voort te zetten. Het werd de laatste optie. Over één ding waren Bart en Tim het wel eens, in Nederland wilden zij de zaak van hun ouders niet op dezelfde voet voortzetten. Zij hadden immers kennisgemaakt met horloges van de allerhoogste kwaliteit. Aan de uurwerken van dit kaliber hadden zij hun hart nu eenmaal verloren en het was hun doel om hiermee te blijven werken.

Het streven om in Nederland met horloges van dezelfde kwaliteit te werken, resulteerde in een mooi bedrijfsplan: zij wilden in Nederland de aftersales service gaan verzorgen voor de topmerken op het gebied van horloges. In 1998, Bart had op dat moment zeven en Tim vijf jaar in Zwitserland doorgebracht, werd de knoop doorgemaakt en keerden zij terug naar hun geboortegrond. Met deze terugkeer werd een Nederlands servicepunt voor Audemars Piguet, IWC en Breitling een feit.

Grote wens

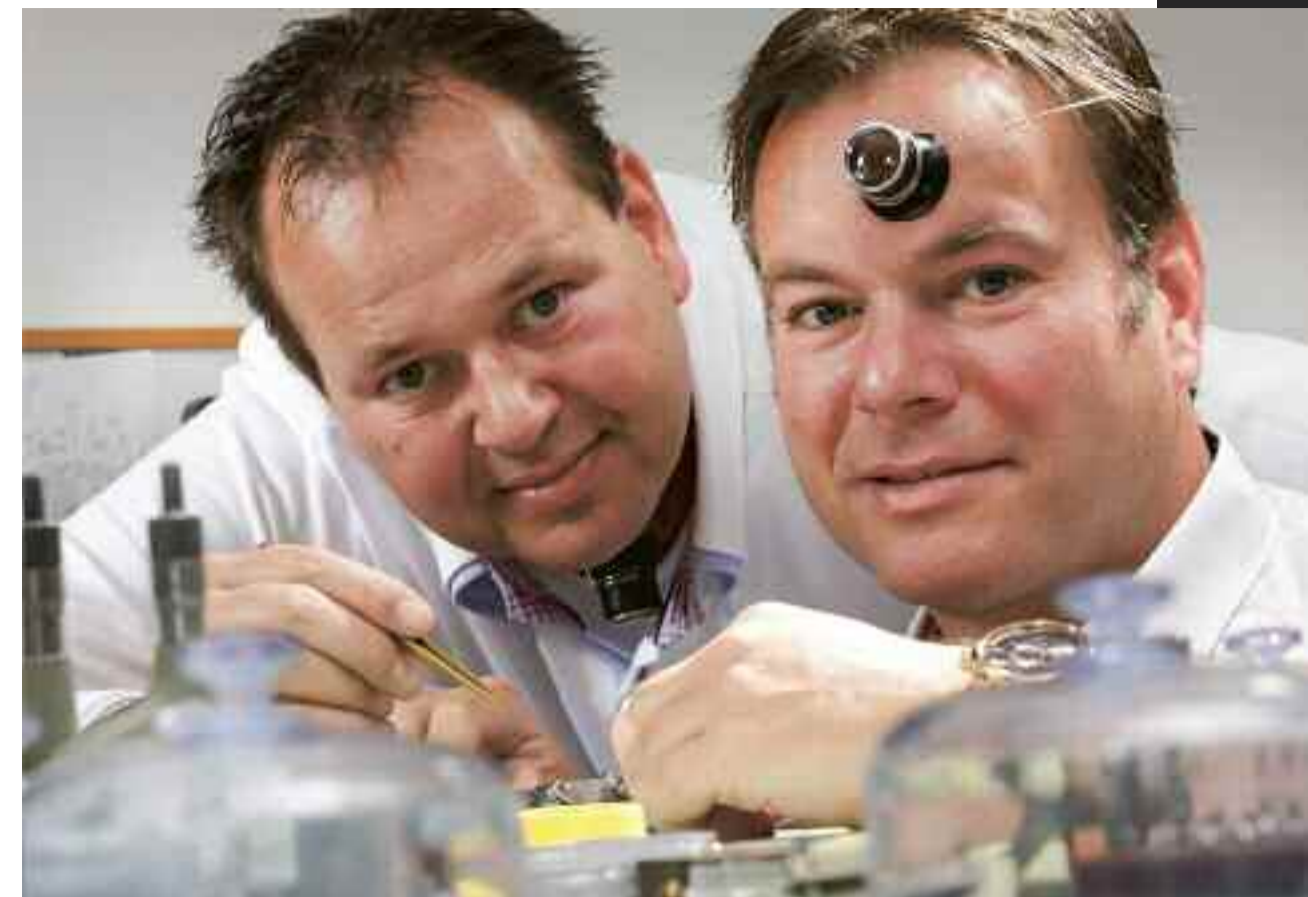
De wens om met grote merken te blijven werken, was uitgekomen. Er was echter nog een tweede wens, het in de markt zetten van een eigen brand. Door tijdgebrek was dit echter niet direct te realiseren en duurde het tot 2004 voordat deze plannen daadwerkelijk vorm kregen. Eenmaal in ontwikkeling, kwam regelmatig de vraag of het horloge wel echt zou werken. Door de jarenlange ervaring wisten Bart en Tim voor 99,9% zeker dat dit het geval zou zijn. Bijna alle 285 onderdelen van het horloge functioneerden perfect, op één onderdeel na. Gelukkig bleek dit een minuscule probleem wat snel en relatief eenvoudig kon worden opgelost.

Een droom wordt werkelijkheid

Het koste bloed, zweet en tranen, maar in 2008 werd een jongensdroom werkelijkheid: de Grönefeld Tourbillon Minute Repeater (GTM-06) zag het levenslicht. Het resultaat bestond uit twee prachtige horloges, een gouden uitvoering ter waarde van € 325.000,- en een platina uitvoering ter waarde van € 385.000,-. Geheel in stijl werden deze op de toenmalige Miljonair Fair 2008 gepresenteerd. Het bleek een groot succes. Tegen alle verwachtingen in werd één van de exemplaren direct op de openingsavond verkocht. De gebroeders Grönefeld waren in één klap bekend. Diverse kranten schreven over het getalenteerde duo en zij waren te gast bij de talkshow van Pauw en Witteman. Een grappig detail is overigens dat het eerste horloge werd verkocht aan een Nederlander. Een onverwacht iets, omdat Bart en Tim zich niet specifiek op de Nederlandse markt hadden gericht.

Opnieuw een succesverhaal

Toen in september 2008 de economische crisis haar intrede deed, besloten de broers om ook toegankelijke horloges op de markt te brengen. Dit resulteerde in de serie One Hertz 1912. Met een verkoopwaarde van € 35.000,- voor de stalen uitvoering en € 67.155,- voor het model in rosé goud werd de aanschaf van een echte Grönefeld voor een bredere doelgroep haalbaar. Toegankelijk staat in dit geval echter niet voor massaproductie. Ieder exemplaar werd handmatig ontwikkeld en vervaardigd en de serie bestaat uit een gelimiteerd aantal exemplaren. Van de One Hertz 1912 van staal zijn er twaalf in omloop en van de rosé gouden uitvoering werden er in totaal twintig gemaakt. Het zijn



hierdoor echte verzamelitemen geworden. De meeste kopers, die Bart en Tim allen persoonlijk kennen, zijn dan ook verzamelaars die de passie van de broers delen en hen een warm hart toedragen. Bij de ontwikkeling richtte het tweetal zich overigens opnieuw op de wereldmarkt, hoewel Nederland qua verkoop nog altijd in de top drie staat. Het bleek opnieuw een succesverhaal dat werd bekroond met internationale awards. Een teken dat Grönefeld horloges tot de top van de wereld behoren.

Nieuw model

Dankzij hun vakbekwaamheid krijgen de gebroeders Grönefeld regelmatig aanvragen van geïnteresseerden om een exclusief exemplaar samen te stellen. Toch wordt hier nagenoeg niet op ingegaan. Bart en Tim hechten namelijk bijzonder veel waarde aan de uitstraling van het horloge, zodat het een echte Grönefeld blijft. Door de ontwikkeling van een nieuw model, dat qua prijs en kwaliteit tussen de GTM-06 en One Hertz 1912 inzit, komen zij toch aan de vraag van nieuwe Grönefelds tegemoet.

Arbeidsintensief

Het ontwikkelen van een horloge is een arbeidsintensief proces, waarbij het complete proces - van tekentafel tot aan de afwerking - in handen is van beide broers. Samen maken zij de schetsen van het nieuw te ontwikkelen horloge om deze vervolgens op te sturen naar hun voormalige Zwitserse werkgever. Hier worden de technische tekeningen tot in het kleinste detail uitgewerkt. De samenwerking tussen de Audemars Piguet en Grönefeld is. Waar andere horlogemakers door Audemars Piguet complete uurwerken laten maken, bestellen de broers hier alleen de ruwe onderdelen zoals zij die persoonlijk hebben ontworpen. In Oldenzaal worden deze in Grönefeld stijl bewerkt. Alle onderdelen zijn overigens van roestvrijstaal in plaats van messing. Dit materiaal is weliswaar bewerklijker dan messing, maar vele malen duurzamer. Omdat het binnenwerk volledig van roestvrijstaal is gemaakt, waardoor het proces nog arbeidsintensiever is, bepaalt dit voor een groot gedeelte de prijs van het horloge. Maar het resultaat is mooier en het horloge gaat generaties langer mee. Dit weerspiegelt direct de stijl en identiteit van een Grönefeld.



Military Boekelo

Topsport in Twente

Le Vin en direct is trotse founder van de Military Boekelo, een evenement met 65.000 internationale bezoekers. Wij geven u graag een kijkje achter de schermen van dit bijzondere event.

De bladeren beginnen langzaam te verkleuren naar rood en bruin, de weide is drassig van de regen die gevallen is. Je moet goed kijken waar je je voeten neerzet en je bent gekleed op het wisselvallige herfstweer. In de verte klinkt een fluitsignaal en direct volgt het antwoord van een fluit aan de andere kant. De mensen haasten zich naar het lint waarmee het parcours is afgezet. In de verte hoor je het 'kataklop, kataklop' van een galopperend paard. In het zicht van de hindernis houdt de ruiter het paard iets in om de afstand goed in te schatten, zet vervolgens krachtig af en springt. Goed! Applaus klinkt van de omstanders, maar ruiter en paard horen al niets meer. Zij zijn allang verder gereden, op weg naar een nieuwe sprong.

Ieder jaar in het tweede weekend van oktober is dit een terugkerend ritueel in het Twentse coulisselandschap. Over de landerijen en door de bossen crossen de eventing paarden en hun ruiters om met zo min mogelijk fouten de finish te bereiken. Het dorp Boekelo, onder de rook van Enschede, is al ruim 40 jaar gastheer van dit outdoor evenement. Paardenliefhebbers, zakenrelaties, natuurgenieters en andere mensen komen om te kijken en om gezien te worden.



Vroeger heette het Military, maar tegenwoordig Eventing. Ruiters en paarden moeten in drie onderdelen laten zien wat ze in huis hebben: dressuur, de crosscountry en springen. De crosscountry is het meest spectaculaire onderdeel van Eventing. In hoog tempo leggen ruiter en paard een parcours over het terrein af, waarin ze verschillende soorten vaste hindernissen overwinnen. De Engelse naam crosscountry zegt het al: het terrein doorkruisen.

Intussen is de laatste combinatie gestart. In tegenstelling tot de vele wandelaars langs het parcours, zijn paard en ruiter binnen 15 minuten weer terug in het strodorp. Dit is de plek waar zowel start als finish is. En - niet geheel onbelangrijk - de stands met allerlei producten die, in meerdere of mindere mate, met paarden te maken hebben. De meeste mensen zetten direct koers naar de grote tent, naast de ingang van het terrein. Hier probeert men onder het genot van een goed glas te genieten van de laatste zonnestralen van deze herfstdag. De paarden staan alweer op stal, klaar voor de afsluitende springwedstrijd van de dag erna. Tot volgend jaar!

Oostenrijk

Franz Hirtzberger en zijn zoon Franz Jr. zijn verantwoordelijk voor de wijngaard en de kelder. Irmgard Hirtzberger verzorgt de commerciële kant van het bedrijf. Ondersteund door een team van toegewijde familieleden, medewerkers en stagiairs, die een nauwgezette aandacht hebben voor detail, produceren zij bijzondere wijnen.

Het karakter van de wijnen vindt zijn oorsprong in de wijngaard. Door de speciale zorg voor de wijnstokken, met korte snoei, een intensief bladmanagement, strikte uitdunning en een zeer strenge selectie vóór en tijdens de oogst. De druiven worden gedurende verschillende oogstmomenten, handmatig geplukt om de beste druiven te selecteren. De most fermenteert, zonder chaptalisatie, in roestvrijstalen tanks. De verdere rijping vindt echter plaats in traditionele, grote houten vaten.

Vijf generaties ervaring

De kwaliteit en de aard van elke wijn wordt door verschillende factoren bepaald. Een cruciaal aspect van de wijnproductie is het terroir; de interactie tussen klimaat, bodem en topografie. De manier van werken is gebaseerd op de gedetailleerde kennis en ervaring die de vijf generaties Hirtzberger hebben opgedaan. Deze zorgvuldig opgebouwde kennis stelt Weingut Hirtzberger in staat om de typische stijl van de druiven te benadrukken. Het klimaat, de bodem en topografie voegen hier hun eigen karaktereigenschappen aan toe. Weingut Franz Hirtzberger heeft onder andere de volgende wijngaarden in bezit:

Rotes Tor

Volgens de mythe van de Rote Tor (rode poort) is een deel van de oude stadsmuur in deze wijngaard gesitueerd. De stadsmuur raakte tijdens de Zweedse oorlogen verzadigd met bloed. Hier groeien grüner veltliner druiven in twee kwaliteitsniveaus: federspiel en smaragd. De bodem bestaat uit gneis, mica en leisteen.

Axpoint

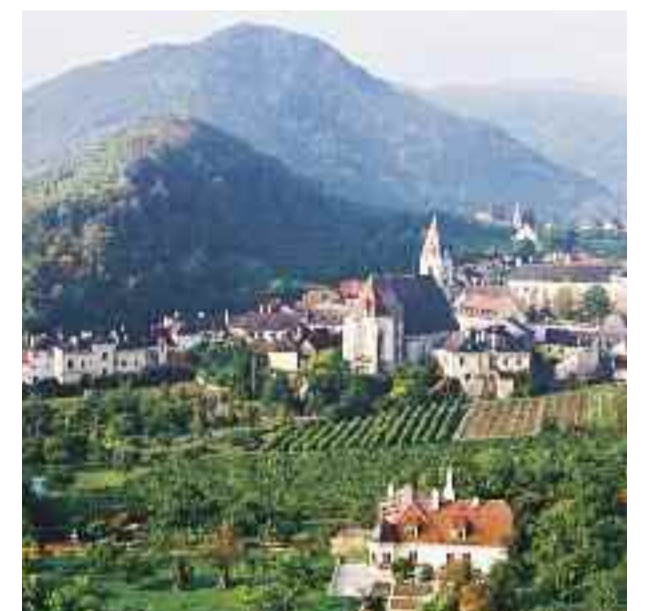
Deze wijngaard dankt zijn naam 'Axpoint' aan het feit dat dit land vroeger eigendom was van de Abtai van

Weingut Franz Hirtzberger



Traditioneel icoon met moderne technieken

De Wachauvallei is één van de mooiste historische landschappen in de wereld en is, sinds 2000, opgenomen in de lijst van het UNESCO werelderfgoed. Tussen de Donau aan de ene kant en de bergen aan de andere kant ligt het dorp Spitz, waar de familie Hirtzberger al vijf generaties lang vertoeft. De wijngaarden van de familie dateren uit de 13e eeuw. Zij werken met behulp van de modernste technieken, maar nog altijd volgens de tradities van de Wachau.



Niederaltich. Het is een jonge wijngaard, waar in 1999 de eerste druiven werden geoogst. De bodem bestaat voornamelijk uit klei, wat is weerspiegeld in het karakter van de grüner veltliner smaragd die met de druiven van deze gaard wordt geproduceerd.

Honivogl

De wijngaard Honivogl (daar waar de vogels dol waren op de rijpe druiven en hiernaar is vernoemd) bevindt zich aan de voet van de wijngaard Singerriedel. Ieder jaar worden hier de beste grüner veltliner druiven geoogst. Door de combinatie van de steile ligging van de wijngaard, de mineraalrijke bodem en de zuidelijke positie is het mogelijk om deze grote wijn te produceren.

Hochrain

Hochrain is net onder Singerriedel gesitueerd. Verweerd steen domineert het bodemtype en is bedekt met een fijn laagje zandig leem. Dit bijzondere terroir levert een riesling met intense mineraliteit en de smaak van steenvruchten.

Singerriedel

Eén van de beste wijngaarden in de Wachauvallei, Singerriedel loopt recht achter Weingut Hirtzberger steil

omhoog. De extreme mineraliteit van de bodem, bestaande uit gneis, mica, leisteen en andere primaire rotsen zorgen dat dit unieke terroir de basis is voor een grootse riesling smaragd.

Icoon van Oostenrijk

In Oostenrijk worden de wijnen Hirtzberger gezien als een absoluut icoon. Langzaam dringt dit ook door tot de rest van de wereld. De productie is met circa 200.000 flessen echter beperkt. Zeker in kleine oogstjaren wordt soms een beduidend mindere hoeveelheid geproduceerd waardoor de schaarste van hun topwijngaarden nog groter wordt. Op basis hiervan kan gezegd worden dat de wijnen van Weingut Hirtzberger uniek en met geen andere producent te vergelijken zijn. Door de passie van deze ambachtelijk werkende familie produceren zij een puur product waarin de wijngaard en de druif duidelijk tot uiting komen.





Tyrrell's Wines

155 jaar ervaring op grote afstand



In het jaar 1858 settelde de grondlegger van Tyrrell's Wines, Edward Tyrrell, zich in the Hunter Valley en noemde zijn landgoed 'Ashmans'. Een vruchtbare aankoop, het gebied bleek bijzonder geschikt voor de wijnbouw. Inmiddels is de vijfde generatie toegetreden tot het familiebedrijf. Christopher, de oudste zoon van eigenaar Bruce Tyrrell, zet de traditie voort: een Tyrrell in de wijnkelder. Vanuit Ashmans is Tyrrell's uitgegroeid tot de top van Australië en produceert de meest spectaculaire witte wijn van het continent: Vat 1 Semillon.

Australië

Tijdens de kolonisatie van Australië werd de wijnbouw in dit continent geïntroduceerd. Down Under telt hierdoor diverse oude wijngebieden zoals Hunter Valley, Barossa Valley, Clare Valley en McLaren Vale, gelegen in het zuidwesten van Australië. Op het moment dat de Phylloxera-epidemie in Europa huishield, ging deze hier grotendeels voorbij. Het merendeel van de wijnstokken is hierdoor niet geënt, waardoor er een strikt beleid is om de druifluis tegen te gaan. Van oudsher ligt de focus in Australië op de productie van witte wijnen, gemaakt van chardonnay, semillon, riesling en sauvignon blanc. De voornaamste druivenrassen voor rode wijnen zijn shiraz, cabernet sauvignon, merlot en pinot noir. Een veel voorkomende blend is de zogenaamde GSM, een afkorting van de hiervoor gebruikte druivenrassen grenache, shiraz en mourvèdre. Deze is oorspronkelijk afkomstig uit het Rhônegebied maar inmiddels verankerd aan de Australische wijncultuur.



De semillon is de druivensoort waar de huidige eigenaar Bruce Tyrrell zijn hart aan heeft verpand en destijds zijn reputatie op spel voor zette. Deze wijn heeft inmiddels echter 85 trofeeën en 315 gouden medailles op zijn naam staan. Dat een Tyrrell zijn hart verliest aan een druivensoort is niet vreemd: Dan Tyrrell, zoon van Edward Tyrrell, was lyrisch over de shiraz en Murray Tyrrell, vader van Bruce, was gek van de chardonnay. Deze drie druivensoorten vormen niet alleen onderdeel van de geschiedenis, maar ook van het succes van het wijnhuis.

Een waardevolle erfenis

De wijngaarden in Hunter Valley, waar Edward in 1863 de eerste stokken plantte, wordt - mede door de lage opbrengst, het betrekkelijke milde klimaat en de oude wijnstokken - gezien als een van de beste wijngaarden van het gebied. Sommige wijnstokken van Tyrrell's estate zijn, dankzij de goede zorgen van Bruce's grootvader Avery, ruim 130 jaar oud. Avery vormde samen met zijn broer Dan de tweede generatie binnen het bedrijf. Hij experimenteerde toen al volop met snoeimethodes en onderhield de wijngaard met veel toewijding. Een kostbare erfenis waar nog altijd de vruchten van worden geplukt. Dit komt ook doordat de vernietigende druifluis Phylloxera dit gebied gelukkig nooit heeft bereikt.

De 'Tyrrell' factor

Het bedrijf is door de jaren heen uitgebreid naar de Limestone Coast en Heathcote. Ondanks de mechanisering die vanaf de jaren 30 plaatsvond in de wijnbouw, is Tyrrell's zeer dicht bij haar traditionele manier van wijn produceren gebleven. Dan Tyrrell verafschuwde de modernisering en mat de temperatuur van de wijn niet met een thermometer, maar simpelweg met zijn arm. De temperatuur van babymelk controleer je tenslotte ook op deze manier, dus waarom zou je dat dan niet met wijn doen? Deze nuchtere kijk op de wereld is nog steeds terug te zien in de Tyrrell's van nu: 'Nothing is great unless it is good'.

Tradities en passie

De Tyrrell's behoren tot de top van Australië, maar horen ook zeker in de internationale wijnwereld thuis. Dankzij hun tradities en passie voor wijn, die van generatie op generatie wordt doorgegeven, is het een uniek wijnbedrijf. De familie Tyrrell is altijd blijven reizen om, voornamelijk de Europese, topproducenten te bezoeken. Tijdens deze trips werd er veel geproefd om de smaken van de oude wereld goed op te nemen. Dit heeft geresulteerd in de productie van elegante wijnen met veel finesse van een uitstekende kwaliteit. De naam Tyrrell dan ook een garantie voor meer dan goede wijn.

Mag een fles wijn misschien ook wat kosten?

Tekst: Ronald de Groot

In de supermarkt buitelen de aanbiedingen en acties over elkaar heen. Hele supermarktoorlogen worden uitgevochten over de prijs of over de perceptie van de prijs. Soms lijkt het wel of de prijs van een product allesbepalend is. In elk geval hebben we de afgelopen jaren geen supermarkt of slijterijketen zien adverteren met de kwaliteit van hun producten. Of we moeten hier iets hebben gemist. Helaas is ook wijn onderdeel van het steekspel rond de prijzen.

'Een hogere prijs voor een fles wijn proef je er vrijwel altijd wel aan af, ook al wil je jezelf geen wijnkenner noemen.'

Frank Smulders / Master of Wine

Dat betekent in de praktijk dat het mogelijk is om 'aan de onderkant' wijnen te kopen voor een paar euro per fles. Iedereen kan wel bedenken dat je voor dat bedrag moeilijk een fatsoenlijke wijn kunt kopen. Dat is nog tot daar aan toe. Tenslotte heeft iedereen het recht om slechte wijn te drinken. Erger is dat er met dit soort wijnen geen fatsoenlijke boterham te verdienen valt.

De wijnhandel heeft immers te maken met een groot aantal kosten en belastingen die we terug zien in de uiteindelijke prijs. Belasting op verpakkingen, de transportkosten, opslag, brandstoftoeslag, steeds hogere accijnzen (momenteel € 0,77 per fles), noem het maar op. Voor je iets gaat verdienen ben je dan al gauw € 3,- kwijt.

En dan zijn er nog de kosten om de wijn te produceren. Denk aan het werk in de wijngaard en in de kelder. Ook de wijngaard zelf is niet gratis. In de betere wijngebieden moet voor een hectare wijngaard een flink bedrag worden betaald. En niet alleen de wijn, maar ook de kosten voor de fles, de afsluiting en de verzekering moeten nog door de wijnboer worden voldaan.

Het is niet moeilijk uit te leggen dat de lage supermarktprijzen voor wijn absurd zijn. En het is eenvoudig te begrijpen dat deze niet duurzaam is. Om de productie-kosten te verlagen moeten producenten oude stokken, die niet genoeg meer opbrengen, rooien. Daarna kunnen

druiven zo worden aangeplant dat de wijngaard kan worden gemechaniseerd, en arbeiders kunnen worden ontslagen. In warme gebieden moet irrigatie worden aangelegd om de wijngaarden meer druiven op te laten brengen. Alles wordt gedaan om de productie-kosten te verlagen. Een heilloze weg met dito resultaat.

Vaak wordt gewezen naar grote bedrijven, die verantwoordelijk zijn voor massaproductie en almaar lagere prijzen. Nederlandse tomatenkwekers en varkenshouders zijn goede voorbeelden. Maar het is uiteindelijk de consument die kiest wat hij of zij koopt. Dat wordt soms te gemakkelijk vergeten. Je kunt gewoonweg kiezen voor een beter product, dat niet afkomstig is van een of andere cynische vorm van massaproductie.

Zo moeten we ook kijken naar het kopen van wijn. Een fatsoenlijke fles, waar iedereen iets aan verdient - ook de wijnboer - is nu eenmaal iets duurder. Begrijp me goed, dit is geen pleidooi voor het kopen van zeer dure flessen. Maar de prijs die je betaalt, moet een eerlijke afspiegeling zijn van de productie-kosten. En moet iedereen in staat stellen een eerlijke boterham te verdienen. Te duur? Laat uw motto dan zijn 'minder drinken, maar met meer plezier'. Ons land is al calvinistisch genoeg. Bij wijn is er even geen ruimte voor calvinisme. Daarmee doen we ons, en iedereen die mooie wijnen maakt, tekort. Proost!

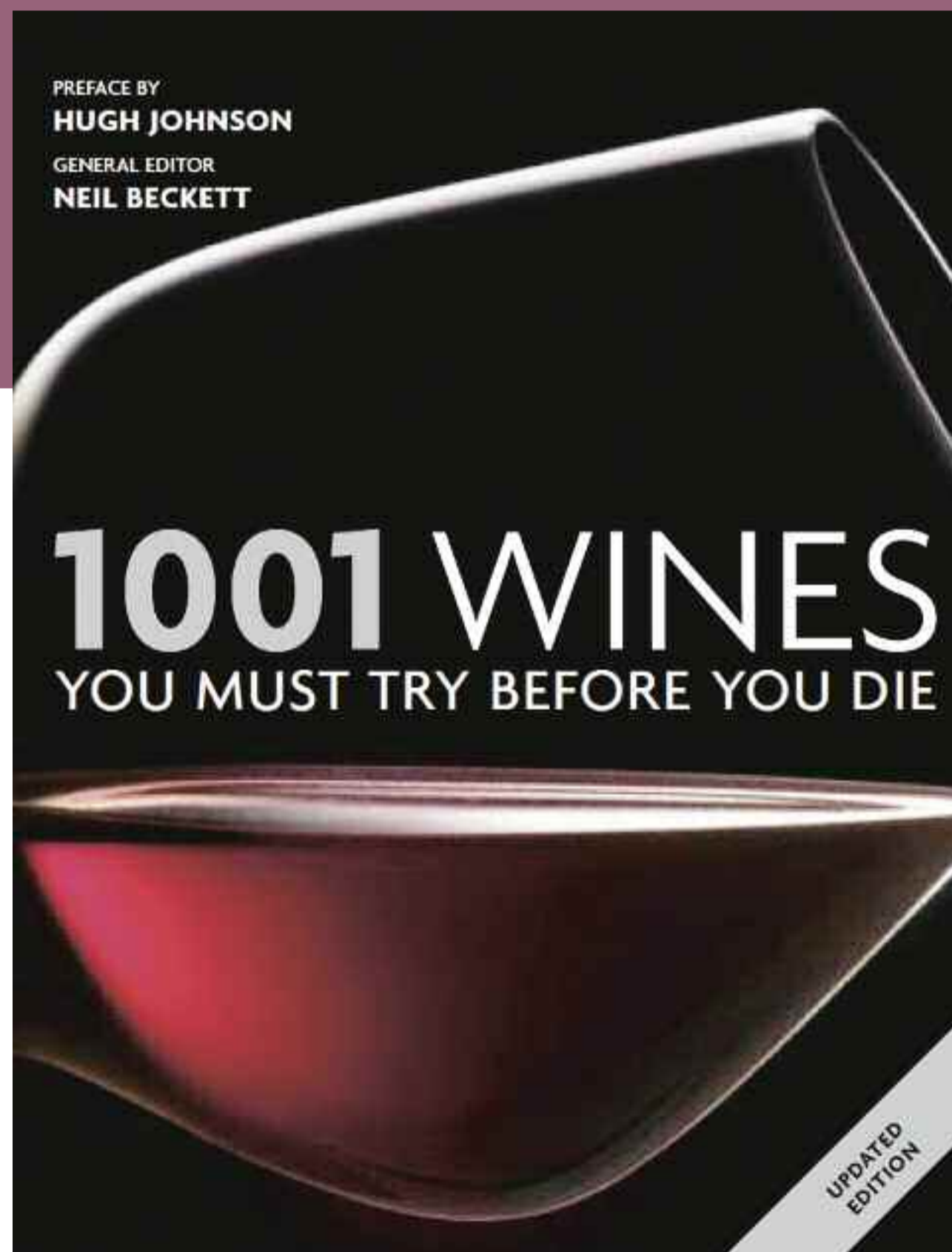


Try before you die!

Tekst: Henk Maas

We worden allemaal ieder jaar, een jaartje ouder en dan sta je er soms wel eens bij stil over wat je bereikt hebt en nog wil bereiken. Het boek '1001 Wines You Must Try Before You Die' van Neil Beckett, sluit naadloos bij die gedachte aan.

Vele wijnfanaten kennen het boek ongetwijfeld en zullen het regelmatig openslaan, op zoek naar wijnen voor op het 'to do' lijstje.



'Het leven is te kort om slechte wijn te drinken en naarmate het referentiekader groter is, wordt de smaak uitgesprokener!'

Henk Maas / Directeur/eigenaar Le Vin en direct

Zelf kijk ik niet alleen naar de wijnen die ik heb gedronken, maar ook of welke importeurschappen van Le Vin en direct in het boek worden genoemd. Je blijft natuurlijk ondernemer! Naast het feit dat ik zelf zeer goed op weg ben met de 1001 wijnen (proost!) is een erkenning als deze altijd geweldig, vooral als je constant je best doet om hoge kwaliteitswijnen in het assortiment te hebben. Van de topwijnhuizen had ik niet anders verwacht dan dat deze in het boek voorkomen, maar deze zijn niet de enige die voorkomen. Blijkbaar is goed kunnen proeven de grootste sleutel tot succes in de wijnhandel. Zodra je zelf proeft dat een wijn geweldig is, ga je er voor! Al is het soms lastig om anderen van jou 'gelijk' te overtuigen.

Wijnen waar ik voor sta

Terug naar het boek, hoe verder ik blader, hoe groter mijn vreugde! Bijna de helft van de importeurschappen van Le Vin en direct staan in '1001 Wines You Must Try Before You Die'. Ik kom op een totaal van dertien en naast onze importeurschappen worden van onze Bordeauxlijst 42 namen genoemd (dit vergde weliswaar een tweede maal goed doorlezen, zoeken en turven, maar dit had ik er graag voor over). Een leuke opsteker, want succes komt niet met de dagen, maar met de jaren en door er veel energie in te stoppen. Dit zijn wijnen waar ik voor sta, elke wijn geeft een prachtige impressie van het gebied van herkomst. Maar ook de wijnen die niet door Neil Beckett zijn beschreven, worden met dezelfde liefde en passie geproefd en ingekocht. En ik verwacht op termijn dat ze zeker als kandidaat in aanmerking te komen. Het boek ligt nu niet meer op mijn nachtkastje, maar zal eerder in mijn wijnkelder te vinden zijn. De 1001 heb ik nog niet bereikt, maar alles op z'n tijd.

Proost!

P.S. naar aanleiding van het boek, hebben wij een nieuw icoontje opgenomen in onze prijscourant: rechts bovenin is een boekje te vinden bij de importeurschappen die worden genoemd in '1001 Wines You Must Try Before You Die'.