



De olie van de citrusvrucht bergamot geeft het aroma van Earl Grey-thee.

Grey was pure marketing, net als de nu minder bekende Queen Mary- en Winston Churchill-thee dat waren. De granaat was prima reclame. Charles Grey zat van 1796 tot 1834 in de Britse politiek en trachtte al die tijd het kiesstelsel te hervormen, maar zijn voorstellen werden steeds weggestemd. Dat veranderde toen hij in 1830 eindelijk premier werd. Hij is de geschiedenis ingegaan als de man van de 'Reform Act', de wet die er toe leidde dat de middenklasse meer invloed kreeg in de Britse politiek. Ook zorgde hij voor betere wetgeving voor de armen en fabrieksarbeiders en het afschaffen van slavernij in de kolonies. In 1834 vond hij het mooi geweest en trad hij af.

Earl Grey-thee wordt op verschillende wijzen gemaakt. Aan goede koppe komt geen echte bergamot te pas, maar een aromatisch substitoot. Moonie, losse thee, vertelt Mirjam Kooij, kwaliteitsbewaker bij Simon Lescot Koffie en Thee, wordt gemengd met vloekbaar bergamotaroma. En aan thee in zakjes worden granulaat toegevoegd, dat zijn zetmeelbolletjes waarin het aroma zit opgesloten. Dat gebeurt omdat zakjes thuis vaak niet in een tranket bewaard worden, zodat het aroma snel vervliegt.

Het is lastig, zegt Kooij, om aan een goed aroma te komen, dus waar zij het halen houdt ze geheim. 'Bergamot is er van citroenig tot goedkope eau de toilette.' Het overheerst snel, dus je moet het met beleid toevoegen. Lescot voegt het aan verschillende soorten thee toe, maar niet aan de mooiste. Want: 'Je maakt van je lekkerste bordaus geen glühwein en van je beste thee geen Earl Grey.'

Hilary Akers

Wijnen / Hubrecht Duijker Een Hongarse heldenwijn die beter smaakt dan ooit



Habbevege de 15de eeuw begon een Turks leger van tachtigduizend soldaten het kasteel te belegeren van Eger, een barokke bisschopstad ten noordoosten van Budapest. Het slot werd door slechts 1530 Hongaren verdedigd, maar na 39 dagen dropen de Ottomanen af.

Volgens een legende zouden de overwinnaars kracht hebben geput uit de plaatselijke rode wijn die vermenigd was met sterrenbloed. Aldus kreeg Egri Bikaver zijn naam. Sterrenbloed van Egri. Deze heldenwijn is decennialang, vooral tijdens het communistische bewind, een onoverkwelijk maaspuddet geweest, soms zelfs aangezoet. Nu wordt de wijn gelovend door industriële producenten waarvan sommige behoren tot de beste van het land.

Zo verwierf de universiteitsschoolde György Lóczy (1967) vorig jaar de titel 'wijnmaker van het jaar'. Hij begon negen jaar geleden met het verwezenlijken van zijn droom, een eigen wijndomein, St. Andrea gedoopt.

De Egri Bikaver
werfuit zes rassen
gecreëerd,
waaronder
een darzelkaamis



In de bijna twintig gemeenten tellende regio wist hij her en der perceelen te verwerven, zelfs op de beroemde, kalkhoudende wijntoevel Nagy-Eged. Zijn bezitting besrijft nu ruim 42 hectare.

Een daarvan geproduceerde wijn is de Aldus Egri Bikaver 2006, een compositie van zes verschillende druivetrassen, waaronder bekfrankos (blauwfrankisch), kadarka, merlot en pinot noir. De wijn bevat ook een paar procent van de zeldzame menof, een vroeg rijpende, geurige, gevoelige variëteit met grote vruchten. György weet te vertellen dat dit ras rond 1900 naar Eger kwam en desalgs kékmedor werd genoemd. Sowiens is wettelijk verplicht dat Egri Bikaver uit minstens drie variëteiten wordt samengesteld.

We proeven in de vlezige, sepiete smaak sappig zwart fruit, wat laurier, bekeerste toeteraroma's (dankzij een lagering in dieps nieuwe fassen van Hongaars elkenhout), een snufje kruiden, een vlegge mineraligheid en een vitale, zachte frisheid. Klasse en karakter, kortom (€ 14,95). En ongetwijfeld ulcent opbeurend tijdens welke belegting ook.

St. Andrea wordt
geïmporteerd door
www.mtrandaberna.com,
www.hubrechtduijker.com