



wijn Jong rood darterfruit

Harold Hamersma selecteert de beste wijnen voor de beste prijzen in de beste Amsterdamse zaken, of gewoon in de supermarkt.

eten &
drinken



Onlangs had mijn vriend Ernst-Jan een primeur. Op het jaarlijkse Beaujolais Primeurfeestje van zijn bedrijf besloot hij nu eens geen Beaujolais Primeur te schenken. "Dat is toch zó 2009," lichte hij zijn beetsluit toe om deze keer The Fabulous Shaker Boys hun alcoholische zwaantjes in de ringtones te laten maken.

Nu is Ernst-Jan de eigenaar van een reclamebureau en daar doen ze wel vaker gekke dingen. Toch voelt het een beetje als een haringparty waar de Hollandse Nieuwe is vervangen door een lekkerbekje.

Hoe dan ook, ik heb maar een cocktailtje genomen. En zonder moppen. Al is het maar omdat ik een week voor de officiële release van deze Franse jeugdwijn stiekem al een fles had geproefd. En een zeer goede bovendien. Het betrof de biologische Cuvée Vieilles Vignes

'Pierre-Marie Chermette' van Domaine du Vissoix (€ 9,50), een Primeur waar ik vorig jaar ook al zo over te spreken was. Toen ging het echter om 2009, een oogst waarvan de toen 96-jarige opa Chermette meldde dat hij nog nooit zulke mooie gamaydrui-ven had gezien. Maar ook over deze 2010 valt weinig te piepen. Donkerrood darterfruit. Vlezigheid. Bramenjamzoet. Drop-

jesachterkant. Wat vrolijk stemmende ianninebittertjes. Dorstleszuren. Een serieuze wijn, maar toch vol frivoliteit. Jong drinken mag en kan, maar hij heeft zo veel inhoud en karakter dat hij ook prima kan ouderen. Deze gamay uit de jeugdopleiding van Domaine du Vissoix heeft dan ook prima vooruitzichten. Vandaar dat de makers de primeuraanduiding slechts op een sticker-tje op de hals hebben aangebracht. Is het primeurmoment weer achter de rug, dan wordt de rest als 'normale' Beaujolais aangeboden.

En ook deze zal probleemloos worden gesleten, waarmee Domaine du Vissoix zich onttrekt aan de malaise rondom Beaujolais Primeur. Vorig jaar vond van de 36 miljoen geproduceerde liters slechts 27,5 miljoen een nieuw baasje. De afgelopen vijf jaar is er zelfs sprake van een volumekrimp met vijftig procent. Inmiddels zijn oogstbeperkingen afgecondigd om de ook al gestaag dalende literprijs een halt toe te roepen.

En dan dient zich nog een complicerende factor aan: de *downfall* van de Primeur 'infecteert' ook de reputatie van de overige wijnen uit de Beaujolais. Een naamsverandering tot Coreaux du Beaujolais wordt overwogen. En bij Beaujolais Villages denkt men erover om de naam van de gemeente toe te voegen. Maar of het lukt om met deze kunstgrepen eb in vloed te veranderen, betwijfel ik. Het zou een primeur zijn.

Na primeur-
moment
wordt de rest
'normale'
Beaujolais

Pasteuning Wijn & Catering
Willemsparkweg 11
020 66 200 23
www.pasteuning.nl

Hongaarse familiedruif

Ik heb een fles aangereikt, gekregen van Miranda Beemis, een wijnimporteur die zich volledig heeft toegelegd op Hongaarse kwaliteitswijnen. Op deze Pfrneiszl 'Ujra Együtt' 2009 (€ 11,00) zit een etiket met zeven foto's, klaarblijkelijk uit het familiealbum. Een snapshot van druiven. Eentje van een berglandschap. Waarschijnlijk genomen ergens in Sopron, in het westen van Hongarije waar de wijn vandaan komt.

Ik zie ook een wijngaard met een tafeltje en iemand in een hangmat. Dan is er ook nog een klekje van jonge mensen op een aangelegsterger. En tot slot eentje met twee eenden. Ik vraag mij af hoe Hans Aarsman deze collectie zou omschrijven voor zijn rubriek de Aarsman Collectie in de Volkskrant. Aarsman ziet altijd heel andere dingen op en in foto's dan ik. Het achterretiket zorgt in mijn geval voor de nodige verduidelijking. 'Kékfrankos staat voor wijndrinken zonder stress,' lees ik. 'En de druif vertelt bovendien een speciaal verhaal, het verhaal over onze familie! Met ieder slokje leert u meer van ons!' Nou, zo te proeven hebben die mensen het best gezellig en zijn ze niet al te zwaar op de hand. Want kékfrankos geeft in Sopron heerlijke, lichte rode wijnen. Met bijna transparant rood fruit en een hoge doordrinkfactor. Een beetje de Beaujolais van Hongarije, maar dan met anders.

Wijnkoperij de Hermitage
Nieuwe Herengracht 18
020 623 58 77

ADVERTENTIE

Holtkamp krocketten zelf maken?

Banketbakker Cees Holtkamp geeft zijn geheime recepten prijs in zijn boek **De Banketbakker**.

Ook van zijn beroemde krocketten. €35,-

Maak ze nu zelf met deze krocketpers!



Tijdelijk van **34,50** voor **29,95**

DUIKELMAN FERDINAND BOLSTRAAT 68 AMSTERDAM 020-5712230

