

DUURZAAM EN BIOLOGISCH



Ellen Dekkers

VINOLOOG ELLEN DEKKERS GING VOOR LEKKER OP ZOEK NAAR DE NIEUWSTE TRENDS, BOEKEN EN GADGETS OP HET GEBIED VAN WIJNEN, MET DE NADRIJK OP DUURZAAM EN BIOLOGISCH.

TEKST ELLEN DEKKERS



35

APPELLATION HOLLAND

Sinds De Librije onder de naam 'Kus van Thérèse' wijnen van eigen bodem schenkt, serveren steeds meer restaurants een Nederlandse wijn. Het leukst is om eerst de wijn te laten proeven en dan pas te vertellen wat het is. De gasten zijn verrast. Helaas zat de zomer van 2011 niet mee voor een goede wijnoogst. Beter gaat het met de productie van mousserende wijnen, zoals De Parel, een droge rosé-bubbel van De Reestlandhoeve uit Drenthe. www.reestlandhoeve.nl, www.librijeswinkel.nl



36



CHARDONNAY-MOE!

Corette is een eigen merk van Résidence-wijnen. De acht authentieke en karakteristieke Zuid-Franse Cépage-wijnen zijn gemaakt van één druivenras uit de Languedoc-Roussillon: een Pays d'Oc indication géographique protégée. Bij Résidence zien ze dat de Chardonnay en Merlot als huiswijn plaatsmaken voor Viognier, Pinot noir en Syrah. www.residence-wijnen.nl

VIN NATUREL

Bio-wijnen zijn in. Tjitske Brouwer van wijnimporteur Vinoblesse signaleert dat biologische en bio-dynamische wijnen automatisch geassocieerd worden met kwaliteit. 'Maar zo simpel ligt het niet', meent zij. Vinoblesse importeert al 25 jaar wijn van biologisch geteelde druiven. Authenticiteit is daarbij waar het om gaat. Welke wijnen volgens Tjitske meer aandacht verdienen, zijn de 'vins naturels'. 'Deze wijnen zijn duidelijk aan het

verbeteren. Een bekende uitspraak van de helaas in 2010 overleden wijnboer Marcel Lapiere uit de Beaujolais: 'Van biologische druiven kun je industriële wijn maken, maar om natuurlijke wijn te maken moet je biologische druiven gebruiken.' De naam zegt het al, vin naturel is een wijn die zo natuurlijk mogelijk gemaakt wordt: met eigen gisten, niet ontzuurd of aangezuurd, zonder enzymen en stabilisatoren en met zo min mogelijk



Tjitske Brouwer

interventie tijdens de vinificatie en rijping. Met minimaal gebruik van zwavel. De druiven moeten in topconditie zijn en de wijnboer een vakman, anders gaat het mis. De witte wijn is wat geler en ruikt anders. Rood kan nog wat natuurlijk koolzuur bevatten. De wijnen hebben allemaal even de tijd nodig om los te komen; in een karaf overschenken is aan te raden. 'Vinoblesse heeft een heel rijtje vins naturels in het assortiment. www.vinoblesse.nl



37

'Van biologische druiven kun je industriële wijn maken, maar om natuurlijke wijn te maken móet je biologische druiven gebruiken' Wijnboer Marcel Lapiere

ATYPISCH

38

Restaurant De Leest in Vaassen schenkt een op-en-top vin naturel van Patrick Meyer, een Riesling uit de Elzas. Sommelier Kim Veldman: 'Het is geen allemansvriend, je moet de gasten wel even waarschuwen, deze smaak zijn ze niet gewend uit de Elzas. Het is een wat oxidatieve stijl met rijp gedroogd fruit. De combinatie met lauwwarme oester met soja, zeezout, licht gerookte knoflook en geroosterde sesamzaadjes is heel bijzonder!' www.restaurantdeleest.nl, wijn Elzas, Riesling Patrick Meyer via www.vinoblesse.nl

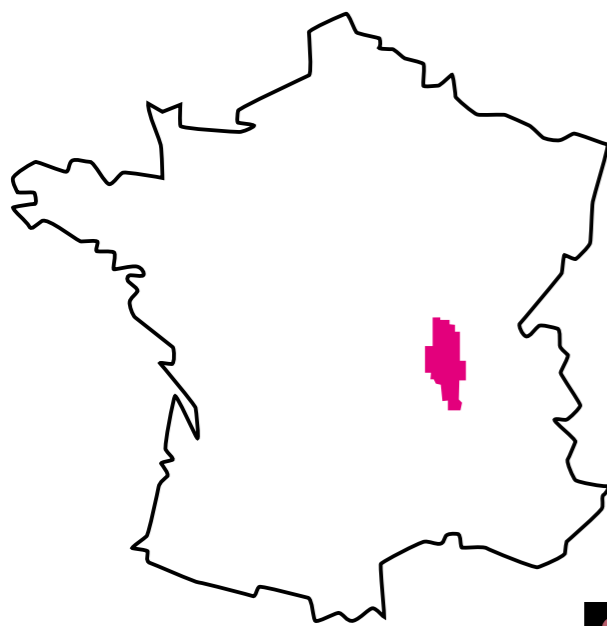


WAAR VOOR JE GELD

In 2011 werd de nieuwe website Sterwijnenthuis.nl gelanceerd: een online wijnwinkel voor de particuliere consument met wijnen die in de sterrenrestaurants en andere goede restaurants (Top-100 van Lekker) worden geschenken. Beetje jatwerk natuurlijk, want niet de webwinkel, maar de sommeliers zochten voor hun restaurant de wijnen uit. Een nieuwsgierige klant kan zo zien hoeveel euro's een restaurant meer vraagt voor de wijn. Maar geeft dat? Als je als restaurant de prijs kunt

verantwoorden door de prachtige locatie, de goede service, de kennis van zaken en de manier waarop de wijn wordt behandeld, dan hoeft je je niet te schamen. Kwaliteit heeft zijn prijs. De restaurants die het niet kunnen waarmaken, vallen vanzelf door de mand. Daar drink je minder of kom je niet meer terug. Een restaurant kan natuurlijk ook zelf de wijn van de kaart verkopen en daar een centje van meepakken. Peter Klosse van restaurant de Echoput doet dit al vele jaren met succes. www.echoput.nl

39



40

TERUG VAN WEGGEWEEST

De Beaujolais primeur is uitgebloeid. De streek moest iets doen om het imago op te krikken. Wijngaarden werden gerooid, de wijnopbrengst ging naar beneden en de kwaliteit ging met stappen vooruit. En zie daar: wijn uit de Beaujolais staat weer op de kaart! De variatie is groot, ondanks dat de rode wijn van slechts één druif, de gamay, komt. De Beaujolais en Beaujolais villages staan voor elegante, fruitige, nooit te zware wijnen. De tien cru's variëren enorm: van de fluweel fruitige Fleurie tot de stoere Morgon. Klassiek is de combinatie met slakken en boerenpaté. Maar juist door de frisheid past Beaujolais bij de lichte keuken van nu. Vis, salades, kalfsvlees of kaas, het kan allemaal.



42

HONGAARSEWIJN SZALON

Wijn uit Hongarije is dankzij Miranda Beems geen onbekende meer. In 2008 begon zij met exclusieve wijnimport uit Hongarije. Ze kocht er zelfs een eigen hobbywijngaard en leerde snel over Hongaarse wijnbouw. De wijn past bij de moderne kookstijl, én goed bij curry's en kruidige wokgerechten. In 2012 start Miranda met de Hongaarse wijn szalon; een maandelijks 'get together' met wijnprofessionals en consumenten, om samen te proeven, te genieten en te discussiëren. www.wijnadvies.com

41

ECO-KURK

Binnen no time was de schroef-dop volledig ingeburgerd. Geen sommelier hoor je klagen. En de kurk? Die blijft! Voor de rode en witte klassiekers heb je nog steeds een kurkentrekker nodig. Kurk is minder erg voor het milieu dan je zou denken. De kurkeik is een ecologisch wonderboomje, want hij haalt meer CO₂ uit de atmosfeer dan welke andere boom ook. Kurk is natuurlijk, biologisch afbreek- en recyclebaar. Je kunt als wijnboer bovendien kiezen voor **FSC-kurken**: een gegarandeerd verantwoord keurmerk.



BEAUJOLAIS, VAN LICHT NAAR KRACHTIG

- 1 Beaujolais, Château Cambon (Marie Lapierre), www.vleck.nl
- 2 Beaujolais, Pierre-Marie Chermette (Domaine du Vissoux) vieilles vignes, www.vinoblesse.nl
- 3 Saint-Amour, Clos de la Brosse, Paul Beudet, www.vanboort.nl
- 4 Fleurie, Poncié, Domaine du Vissoux, www.vinites.com, www.lesgenereux.nl
- 5 Juliéna, Domaine du Clos du Fief, www.okhuysen.nl
- 6 Chiroubles, Domaine de la Chapelle des Bois, www.henribloem.nl
- 7 Morgon, Domaine Jean-Pierre Large, www.colaris.nl



43

WIJNBIJBEL

'Wijn' is een wijnbijbel met stijl en helemaal van deze tijd! Het boek verleidt je meteen te gaan lezen, onder meer door de prachtige beelden. Het begin is basic (over de kunst van het proeven en de omgang met wijn) en duikt geleidelijk steeds verder in de materie (verschil in bodems, invloed van klimaatveranderingen, belang van het blad). De belangrijkste druiven en wijnlanden komen aan bod. Ook is er aandacht voor wijn bij het eten, met korte en duidelijke uitleg waarom iets wel kan of niet. De auteurs geven klassieke suggesties en meer uitdagende tips voor bijvoorbeeld sushi, asperges, eieren, brood, kreeft en paddenstoelen, maar ook voor de moleculaire keuken. Het boek is geschreven door niet de minsten uit de wijnwereld, onder wie wijnschrijver Fiona Morrisen (Master of Wine), Duitse topsommelier Romana Echensperger en Filip Verheyden, uitgever van het wijnblad Tong. www.tongmagazine.com



LEKKER IN HET GLAS

JAAP KWAST: 'WIJ ZIJN DYNAMISCH MET EEN GEZOND FUNDAMENT'



BIJ KWAST WIJNKOPERS WORDT GETWITTERD EN GEBLOGD. OOK HEBBEN ZIJ – ALS EERSTE IN EUROPA – EEN EIGEN WIJN-APP EN NATUURLIJK EEN DUIDELIJKE, INFORMATIEVE WEBSITE. ZE COMMUNICEREN GRAAG OP EEN PERSOONLIJKE MANIER EN 'STILSTAAN IS ACHTERUITGAAN' IS HET CREDO. WAT VALT HEN OP? 'DE LUXEBURGSE WIJN BLIJKT EEN HORECA-HIT EN CHINEES ROOD IS ONDERWEG.'

RIOJA & CHINA

Grondlegger Jaap Kwast begon in 1978 met wijn uit Rioja. Dat was toentertijd erg vernieuwend, mensen konden het woord niet eens uitspreken. Jaap: 'Ze hadden het over ri- jo- ja. Wij verkochten sloten vol van die wijn. Ik heb in de loopgraven gestaan, gevochten voor iedere klant en iedere leverancier, samen met Patrick, mijn eerste medewerker. Het assortiment is op orde. Wij zijn dynamisch met een gezond fundament. Je moet meegaan met de tijd, ook al draai je als familiebedrijf al 33 jaar mee. De verwachting van de klant is extreem. Gelukkig stort mijn zoon Martijn zich op de nieuwe communicatiemogelijkheden. Hij heeft een smartphone, twittert en blogt, ik telefoneer. Hij is een kind van deze tijd, kwam ook met een Chinese rode wijn aan en heeft deze wijn blind tussen de klassiekers laten proeven. We vonden hem lekker. De Cabernet-gernischt – een kloon van Cabernet sauvignon en Cabernet franc – van Chang Yu zit nu in het assortiment. Maar wie ooit heeft gezegd dat het voorbij is met de Franse wijnen...? No way!'

SPELEN MET TEMPERatuur

Zo'n vier jaar geleden had restaurant Hakkasan in Londen al een aparte categorie 'chilled red' op de kaart staan. In Nederland zouden de sommeliers veel meer kunnen spelen met de temperatuur van wijn.



Jaap: 'De kaaswagens met onderop een warme fles Port, dat zie je nog steeds. Zolang ik in de handel zit, zal ik er wat van zeggen. Tawny en Ruby moet je gekoeld schenken. Zet de wijn op wat ijs. Dat is veel smakelijker. Beaujolais en onze Barbera van Einaudi drink je op 14 graden. Geloof me, de verkoop in je restaurant gaat omhoog.'

BEWAREN IN DE POD BAR

Martijn: 'Om onze klanten te stimuleren meer open wijnen aan te kunnen bieden, hebben we de Pod Bar geïntroduceerd. Het mooie van de Pod Bar is dat door het 'Le Verre de Vin'-systeem je zowel de flessen stille als mousserende wijn goed kunt bewaren, zonder dat ze in kwaliteit achteruitgaan. Ook kun je met de temperatuur spelen. Daarnaast ben je nog steeds in staat de wijn aan tafel uit te schenken. Wijn hoort volgens ons namelijk aan tafel uit de fles te worden uitgeschonken. Dat is veel persoonlijker dan deze te tappen uit een tapsysteem.'

BESTELLEN MET DE APP

'Onze app vind ik een uitkomst. Veel restaurateurs bestellen 's avonds laat pas hun wijnen en spreken dit in op ons antwoordapparaat: 'Hallo, hier met Pieter, doe mij maar tien van die rode wijnen, je weet wel die ik zo lekker vind, en nog wat huiswijn, graag voor morgenmiddag twaalf uur.' Probeer dan maar eens uit te vissen wie Pieter is, welke wijn hij wil en waar die naartoe moet. Als Pieter een iPhone heeft, kan hij de app zo downloaden en zijn eigen bestellijst creëren. Dummyproof! We hebben inmiddels 120 klanten die er actief mee bestellen.'

www.kwastwijnkopers.nl



45



QR-CODES

QR-codes (de tweedimensionale streepjescode voor onder meer smartphones) zien we nu ook verschijnen op de wijnfles! Na scannen word je gelinkt naar de website waarna alle informatie over de wijn te vinden is. Rewined Remarkable Wines heeft voor Hamdorff in Laren de eerste wijnkaart ontwikkeld met QR-codes. Gasten kunnen met hun smartphones zelf uitgebreid informatie over wijnmaker, -huis en -streek achterhalen. Handig als er geen sommelier werkt. www.rewined.nl



46

NAGENIETEN MET EEN SEC

De Nocturne Sec van Taittinger is dé perfecte Champagne om een diner mee af te sluiten. De Sec heeft wat meer restsuiker dan de Brut en rijpt langer op fles. Dit streeft de mond! Aroma's van bloesem, perzik en gedroogde abrikoos verleiden je om nog even te blijven zitten en heerlijk na te genieten. De naam Nocturne is mooi gekozen door Taittinger. Het betekent een uitzonderlijk evenement dat 's nachts plaatsvindt, zoals een museumnocturne. Dus waarom niet je uitzonderlijke avond afsluiten in de late avondurtjes met deze Sec? Importeur: www.orbwijn.nl

SHOWTIME!

- Je hebt de kaaswagen, de theekar, maar waar is in restaurants dat speciale wijnpodium? Sommelier **Edwin Raben** pleit al jaren voor een eigen plek voor de sommelier, waar hij of zij zijn show kan geven. Karafferen, voorproeven, decanteren, chambereren, koelen, alles op een prominente plek, zodat de gasten kunnen meegenieten.
- In restaurant De Zwethheul gaat de wijnfles op een rijdende serveertafel naar de gasten. Sommelier **Robin Overdreef** karaffeert er vooral jonge witte wijn, want die zijn meer gesloten en moet je volgens Robin een handje helpen. Hij speelt met temperatuur en proeft alles voor. De Zwethheul heeft als missie de mooiste wijnkaart van Nederland te creëren. Met de Bourgogne als grootste uitdaging.
- Maitre Sommelier **Roy Pelgrim** van restaurant Cordial is een ster in het vinden van cultwijnen. Hij speurt ook buiten de grenzen van de klassieke wijnlanden – bijvoorbeeld in Slovenië en Kroatië – en haalt van alles naar Nederland. Met als criterium: een goede verteerbaarheid. De Movia Puro brut is een mousserende rosé (nog met depot van de dode gisten). De sommelier houdt de fles ondersteboven en opent hem aan tafel in een bak ijswater. Onder druk schiet het bovenste laagje wijn eruit. Een spetterend spektakel. Zien? Kijk voor een demonstratiefilmpje op youtube.nl. Zoek op Movia Puro.



Edwin Raben



Roy Pelgrim



NOOIT MEER MORSEN

Vier handelingen in één: schenken (zonder knoeien), beluchten, filteren en afsluiten. Dat kan allemaal met deze strak ontworpen Deense wijnbeluchter annex schenktuit Wine Finer. Kleine gaatjes zorgen voor extra beluchting en filteren de wijn meteen van het eventuele bezinsel. De siliconen wijnstop sluit de fles goed af en voorkomt morsen. Een kind kan de was doen. www.nuanceshop.nl

49

GROENERE CHAMPAGNE

Een fles Champagne moet stevig zijn, anders explodeert hij door de druk – daarom weegt deze meer dan een gewone wijnfles. Vorig jaar introduceerde het CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin du Champagne) een lichtgewicht fles. De fles weegt 835 gram in plaats van 900 gram, dat scheelt 7,2 procent. Het nieuwe model is uitvoerig getest en kan volgens het CIVC de druk van de Champagne

zonder enig probleem aan. Het brandstofverbruik voor het transport zal hierdoor verminderen, wat de CO₂-uitstoot verlaagt. Een grove rekensom wijst uit dat dit wereldwijd ruim 21 miljoen kilo aan transportgewicht gaat schelen (namelijk: 326 miljoen flessen x 65 gram). De verwachting is dat alle huizen in de Champagne in 2012 op deze lichtere flessen zullen overgaan.

48

PRACHTBOEK

Er is een tweede boek in de maak over Domaine de la Romanée-Conti: het beroemdste én meest onbereikbare wijndomein ter wereld. Intimi spreken over 'Le Domaine'. Kosten nog moeite worden gespaard om er weer een dik en luxueus boekwerk van te maken. De prachtige beelden zijn weer van fotograaf Jan Bartelsman. Gert Crum is verantwoordelijk voor de teksten en de proefnotities zijn van de Amerikaan Allen Meadows (wijnexpert en uitgever van het tijdschrift Burghound). Voor wie het boek eenmaal heeft gelezen is de behoefte om ooit zo'n fles in handen te krijgen nog groter. U bent gewaarschuwd! Verwacht: begin 2012. www.vin-direct.nl



ZUID-AFRIKAANS KEURMERK

Zie je op een zegel op de flessenhals van een Zuid-Afrikaanse wijn de tekst Integrity & Sustainability staan, dan heb je de garantie dat de wijn echt uit dat land komt en ook daar is gebotteld. Alles wat op het etiket staat, moet kloppen. 'Duurzaamheid' betekent dat er bewust met het milieu wordt omgegaan, dat er een goede biodiversiteit is en dat het afvalwater wordt gezuiverd. Er worden zo min mogelijk chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt en men gaat goed met de medewerkers om. De South Africa Wine & Spirit Board verwacht dat 85 procent van de Zuid-Afrikaanse wijnproducenten eind 2011 recht hebben op dit zegel.

50



ISTOCK

51

* WAT ZEGGEN DE WIJN-SCHRIJVERS?

52



CUNO VAN 'T HOFF



NICOLAAS KLEI



SHARON VAN MINDEN



HAROLD HAMERSMA



ONNO KLEYN

* WELK FRANS WIJNGEBIED VERDIENT MEER AANDACHT OP DE WIJNKAART?

Languedoc. Daar is veel betere wijn te halen dan we op de kaart zien. In de Corbières en Minverois ligt goud.

Rode Loire. Spannend, lekker en voor de meesten nog vrij onbekend. Iedere Bordeaux-drinker zou dit eens moeten proberen.

Ik ben geen francofiel en kies vaak wijn uit Spanje. Ik wil graag iets apart, een Libanese wijn bijvoorbeeld.

De Elzas zit in het verdomhoekje. Het wijng gebied zat in een identiteitscrisis: 'Ben ik nu zoet of droog?' De droge versies zijn prachtig inzetbaar.

Goede Beaujolais, omdat die lekker licht is. Lichte wijnen ontbreken nog.



* WELKE SOMMELIER OF WIJN- EN SPIJSBELEVING IS JE BIJGEBLEVEN?

Helaas word ik niet zo snel meer verrast. Wat ik wel te gek vind bij restaurant Niven is de trolley vol flesjes Champagne, waaronder ook toppertjes. Er gaan drie volle glazen uit, net genoeg als aperitief. Super!

Bij Le Garage en Brasserie Van Baerle is het altijd eerlijk en vertrouwd. Geen gedoe, gewoon een goed gekoelde Beaujolais. Lekkere wijn is lekker bij alles en vieze wijn bij niets. Zo simpel is het!

Restaurant Vermeer toont wat oubollig, maar het duo Niek & Simon is geweldig! Discreet en met humor vertellen ze over wijn. Niet té veel wijngeneuzel. Zij voelen dat haarscherp aan. Sommeliers die blijven kletsen, als je er geen zin in hebt, vind ik irritant.

Dat zijn er zoveel! Kim Veldman, gastvrouw in De Leest, is de koningin van de wijn en spijs. En Dannis Apeldoorn van Bord'Eau schonk een Canadese Sauvignon blanc uit Ontario bij een groentegerecht. Dat was verbluffend! En zo kan ik nog wel even doorgaan.

Niek Beute, de Maître Sommelier bij Vermeer, is erg goed. Hij verrast. Maar toch kan niets op tegen mijn thuis bereide Italiaanse braadworst (met venkel) en een Brunello di montalcino!

* NEDERLANDSE WIJN OP DE WIJNKAART?

Verrassend zijn de meeste wijnen nog niet. Wel leuk, maar het hoeft voor mij nog niet, op een paar uitzonderingen na dan.

Nergens voor nodig. Hoogstens voor buitenlanders, als grap.



Ja leuk, vooral omdat nog steeds veel mensen niet weten dat Nederland wijn maakt. Je verrast ze aan tafel, zeker de buitenlandse gasten. Maar een megaseller wordt het niet.

Doen! Steun je lokale industrie. Leuk ook voor je buitenlandse gasten. De wijn is al wat aantrekkelijker. Alleen de oogst van 2011... Ik vrees dat ze die zullen moeten doordraaien.

Best aardig om de wijn uit eigen provincie op de kaart te zetten.



* FRUSTRATIE IN EEN RESTAURANT?

Dat sterrententen grote namen op de kaart hebben, maar geen goede jaren. Als ik een topwijn bestel, dan moet die ook goed zijn en niet te oud of van een slecht jaar.

Dat figuurzagen op je bord. Ik houd van een eerlijk bord met eten. Het liefst de klassieke Franse keuken.

Ik wil genieten en niet zo'n zeikerd zijn die zeurt dat de wijn te warm is of het ijswater te koud. Wel graag één ding; ik wil eten van een gewoon rond, wit bord en niet van zo'n leisteentje of vreemd gevormd exemplaar.

Het enige wat ik jammer vind, is als de huiswijn nog in zo'n lullig Duralex glaasje gaat. Ook deze wijn verdient een echt wijnglas.

Heb ik niet. Nu moet ik toegeven dat ik in Nederland niet zo vaak buiten de deur eet.

