

# W

WIJNWIJS  
BRUNO VANSPAUWEN

## GROOT

Wat wijn betreft zijn wij, Belgen, niet te onderschatten. Het aantal proeverijen dat hier te lande georganiseerd wordt, is niet te tellen. Van megaproeverijen door invoerders tot intieme degustaties in besloten kring: elke week komen op tal van plaatsen Belgen bij elkaar om een aantal wijnen in detail te bespreken, al of niet met culinaire begeleiding. Onnodig u te zeggen dat ik geregeld aan dergelijke manifestaties deelneem. Ik doe dat al vele jaren, maar sinds ik over wijn schrijf, word ik nog vaker uitgenodigd. Soms zelfs door mensen die ik niet ken, en die wel eens met een wijnschrijver willen kennismaken, vermoed ik.

Zo belandde ik onlangs aan een tafel in een van onze meest gereputeerde restaurants, waar een gezelschap van wijnliefhebbers maandelijks samenkomt om wijnen te proeven. Elke maand nodigen zij een gast uit, en ik kreeg de vraag of ik die gast wilde zijn. Graag. En of ik ook een fles kon meebrengen? Zeker, welk thema stond op het programma? Geen thema, wij proeven alleen grote wijnen. Enig doorvragen leerde mij dat die grote wijnen steevast afkomstig waren uit de streken genaamd Bordeaux en Bourgogne.

Ik wist meteen welk vlees ik in de kuip had, dook mijn wijnkelder in en haalde daaruit een château Angéus 1990. Een saint-émilion premier grand cru classé, uit een van de beste jaargangen ooit, 96 punten op 100 van Parker, meer dan 200 euro waard vandaag. Ik zou niet uit de toon vallen.

We waren met acht personen en er stonden meer dan twintig flessen klaar. En wat voor flessen. Ik herinner ze mij niet meer allemaal, want ze gingen in een verschroeiend tempo de tafel rond. De ene grand cru uit Bourgogne na de andere grand cru classé uit Bordeaux, Pétrus en L'Évangile en Mouton-Rothschild en La Tâche, jaargangen van 1982 over 1978 en van 1961 tot 1953 en 1947. Amper had je een wijn geproefd of een andere kwam er al aan, de verveling sloeg snel toe in deze verwende verhemeltes. Geen enkele wijn werd unaniem positief onthaald, altijd was er wel iets op aan te merken, nooit hoorde ik een zucht van verrukking. Hier werd professioneel geproefd door Grote Kenners op zoek naar de perfectie die zo zelden van deze wereld is.

Daarom lag het tempo ook zo hoog: waarom zou je veel woorden vuil maken aan een wijn die niet volmaakt is? Glazen en flessen werden halfvol teruggestuurd, honderden, duizenden euro's verdwenen — ja, waarheen eigenlijk? Intussen bleven de gerechten van het tiengangenmenu elkaar opvolgen. Zouden we geen kleine pauze inlassen voor de nagerechten? Goed idee, laat de kaastrrolley maar komen. Aan het eind van de avond kon ik geen pap meer zeggen. Te veel geproefd, te veel gegeten. Een overdosis Grote Wijnen en Grote Gerechten. En Grote Commentaren.

Wat kan ik soms verlangen naar een kleine wijn. Met zorg gemaakt in een kleine streek. Het liefst uit een kleine jaargang, zodat je nog eens verrast kunt worden. Een muscadet van Joseph Landron of Guy Bossard. Een beaujolais van Jean Foillard of Laurent Martray. Een trousseau uit de Jura van Jacques Puffeney. Een wijn uit Provence van Dominique Hauvette. Een oude Saumur-Champigny van de broers Foucault. Een naar het maquis geurende Corsicaan van Arena of Torracchia. Een Siciliaanse nerello mascalese van Terre Nere. Een ribolla gialla van Radikon of Gravner. Een silvaner van Fürst uit Franken.

Wijnen die met zoveel meer overgave en aandacht gemaakt worden, door wijnbouwers die zoveel meer moeite doen, omdat ze niet het geluk hebben geboren te zijn in een streek met naam. Deze wijnen beantwoorden niet aan de wereldwijde succesformule 'internationale druiven maal concentratie maal nieuw eikenhout'. Hier dienen zich andere, ongekende geuren en smaken aan, lichtere en fijnere texturen, pure expressies van fruit en bodem en het karakter van de wijnmaker. Hoe zouden die wijnen het er afbrengen tijdens zo'n avond? Als drenkelingen in een zee van Grote Namen. In de onmogelijkheid verkerend om in dit gezelschap het hoofd boven water te houden. Hun etiket alleen al duwt ze kopje-onder. Ik had nog even overwogen om zo'n wijn mee te brengen, als tegendraads tegengif. Gelukkig heb ik het niet gedaan. Tegen Grote Namen is geen kruid gewassen.



Bruno Vanspauwen  
maakte van wijn en  
gastronomie zijn beroep.



1

2

3

4

## WIJN VAN DE WEEK

Elke week maakt wijnkenner **Simonne Wellekens** haar keuze uit vier prijscategorieën: 5, 10, 15 en 20 euro. Deze week: **paasbubbels**  
\*\*\*goed \*\*\*\*zeer goed \*\*\*\*\*uitzonderlijk

### 1. SEKT VOLLMER PINOT NOIR

\*\*\*

Sekt is net zoals cava en prosecco een milde mousserende wijn. Duitse sekt is erg populair — toch bij de Duitsers zelf, die elk gemiddeld ruim 4 liter per jaar drinken. Als basis worden edele druivenrassen gebruikt, zoals riesling en de burgündervariëteiten. Pinot noir levert, indien goed gemaakt, een spannende mousserende wijn met mooie zuren en bitters. Weingut Heinrich Vollmer maakt een moderne versie, licht en tegelijk vol, maar droog met een ruime moussevorming en een zachte onderton. Een geur van rood fruit trekt door in de smaak en geeft de wijn enige breedte en kracht. Het eind smaakt stevig door, met een optillend bittertje in de finish. Best smakelijk bij een salade met gerookte zalm.

**Alcoholgehalte:** 13%

**Prijs:** te koop voor 7,95 euro bij Carrefour

### 2. CREMANT DE BOURGOGNE LOUIS BOUILLLOT 2001

\*\*\*\*\*

In Bourgogne wordt schuimwijn gemaakt volgens dezelfde methode als in de Champagnestreek. Pinot noir en chardonnay vormen de kern. Op het domein Bouillot rijpen de wijnen gedurende minimaal vier jaar op fles, hoewel amper negen maanden zijn vereist voor de appellatie 'crémant'. Dat resulteert in een complexe mousserende wijn met een fijn aromatisch karakter. De wijn opent met delicate aroma's van toast, met een hint van vanille en exotisch fruit. Hij is explosief in de mond, nadien zacht en sereen. Een licht florale aanzet zorgt voor een expressieve intensiteit met een elegante zuurheid. Sappige toetsen van rijpe peer, perzik en mirabel maken de smaak vol en rond. Een mooie wijn voor aperitief met lichte hapjes.

**Alcoholgehalte:** 12%

**Prijs:** te koop voor 13 euro bij Epivino, 0477/36.21.25, epivino@belgacom.net

### 3. CHAMPAGNE LOUIS DAUMONT

\*\*\*

In supermarkten tref je het hele jaar door een breed gamma aan betaalbare merken. Louis Daumont brut, bijvoorbeeld, is een correcte champagne. In het glas vormt zich een fijn schuimlaagje met een bleekgele tint. Nadien volgt een typerende brede geur van rijpe vruchten, wat broodkorst en noot. De zachte, vloeiende smaak wordt vooral gekenmerkt door een mooie eenheid van gegrilde toetsen met rijp gekonfijt fruit, voldoende gevuld met een finale van amandel. Een aangename en vlotte champagne. Hij heeft eerder een tafelfunctie, onder meer bij romige bereidingen met vis en kalfsvlees.

**Alcoholgehalte:** 12%

**Prijs:** te koop voor 16,99 euro bij Carrefour

### 4. ROSE CHAMPAGNE DRAPPIER

\*\*\*\*\*

In de Aube rijpen de champagnes van de familie Drappier in de door cisterciënzers gebouwde 12de-eeuwse kelders. Per jaar worden één miljoen flessen afgeleverd. Ronkende namen zoals het toprestaurant elBulli staan op de klantenlijst. In tegenstelling tot de meeste roséchampagnes — die worden gemaakt door rode wijn toe te voegen aan witte wijn — maakt Drappier een rosé met 100% pinot noir-druiven. Deze wijn is zalmroze gekleurd, met een heerlijk open aroma van rode bes en gekonfijte kers, met toetsen van violet. Een frisse en viriele aanzet ontwikkelt naast nuances van fruit ook een lichte toets van peper en pompelmoeschil. Een ragfijne structuur eindigt krokant, maar tegelijk fluwelig zacht. Dit is binnen zijn categorie een bijzonder mooi product.

**Alcoholgehalte:** 12%

**Prijs:** te koop voor 23,73 euro bij Octopus Sparkling Wines, 09/378.26.12, info@octopusparklingwines.eu