

*De Nieuwe*

# WIJNSURVIVAL GIDS



**WIJNBOEK  
VAN HET  
JAAR**

*Ilya Gort*



**LEESFRAGMENT**

**WIJNBOEK VOOR BIERDRINKERS**

Over dit boek

### ***Hoe word ik een wijntijger?***

Dit boek is bedoeld voor de beginnende wijnliefhebber. Geen stoffige poeha, maar fitte info, geestig geschreven door de man die dat als geen ander weet: wijnboer Ilja Gort. Motto: 'Wijn is om te lachen en om van te genieten.'

Op zijn bekende humoristische manier geeft Gort simpele oplossingen voor lastige wijnvragen: Hoe ga ik in een restaurant de wijnkaart te lijf? Wat zeg ik tegen een onwillige ober? Hoe koop ik wijn? Na deze gids weet je alles wat nodig is en heers je als een vorst over de kurkentrekker.

Ilja Gort, eigenaar van Château Gort & Gort (voorheen Chateau La Tulipe) en bekend van zijn wijnen en televisieprogramma's, schreef eerder *Leven als Gort in Frankrijk*, een serie Frankrijkromans (De geluksvogel, De vrouwenslagerij, De vulkaan, De druivenfluisteraar) en een vierdelige trilogie over Abel en Angela (Godendrank, Bed en breakfast, Vrije vogels en De Hemel).

*De Nieuwe*  
**WIJNSURVIVAL**  
**GIDS**

**WIJNBOEK VOOR BIERDRINKERS**

*Ilya Gort*

5e druk, 2020  
4e druk, 2018  
3e druk, 2016  
2e druk, december 2015  
1e druk, november 2015

© 2020, 2015 Ilja Gort, Saint-Romain-la-Virvée/Amersfoort  
© 2020, 2015 Slurp Publishers, Amersfoort

Omslagbeeld: Krijn van Noordwijk  
Omslagontwerp: Caroline d'Hollosy & Ilja Gort  
Illustraties en vormgeving binnenwerk: Caroline d'Hollosy  
[www.chateaugort.nl](http://www.chateaugort.nl)

ISBN 978-90-827015-6-2  
NUR 447

Delen van dit boek verschenen eerder in *Het Wijsurvivalboek*.



Dit boek is gedrukt op papier dat het kenmerk van de Forest Stewardship Council (FSC) mag dragen. Bij dit papier is het zeker dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid. Een flink deel van de grondstof is afkomstig uit bossen en plantages die

worden beheerd volgens de regels van FSC. Van het andere deel van de grondstof is vastgesteld dat hiervoor geen houtkap in de laatste resten waardevol bos heeft plaatsgevonden. Daarom mag dit papier het FSC Mixed Sources-label dragen. Voor dit boek is het FSC-gecertificeerde Munkenprint gebruikt. Dit papier is 100% chloor- en zwavelvrij gebleekt en wordt geleverd door Arctic Paper Munkedals AB, Zweden.

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet van 1912 gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Voor zover het maken van reprografische vervaelvoudingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16 h Auteurswet 1912 dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, [www.reprorecht.nl](http://www.reprorecht.nl)). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en andere compilatiewerken (artikel 16 Auteurswet 1912) kan men zich wenden tot de Stichting PRO (Stichting Publicatie- en Reproductierechten Organisatie, Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, [www.cedar.nl/pro](http://www.cedar.nl/pro)).

## ***Inhoud***

<b>Pre-prologue</b>	10
<b>Prologue</b>	11
Introductie	12
Wijnkennis	12
Introductie van de schrijver	12
<b>1 Wijn</b>	15
Eerst de wijn, dan het eten	15
Wijnrevolutie	22
Wijn is een wonder	22
Wijnsoorten	23
<i>Rode wijn</i>	23
<i>Witte wijn</i>	27
<i>Rosé</i>	31
<i>Bubbels</i>	32
Hoe wordt wijn gemaakt	34
<i>De druivenoogst</i>	34
<i>Sociale netwerken</i>	35
<i>Hoe wordt rode wijn gemaakt</i>	40
<i>De gisting</i>	40
<i>Vatrijping</i>	41
<i>Hoe wordt witte wijn gemaakt</i>	42
<i>Hoe wordt rosé gemaakt</i>	42
Wanneer is wijn goed	43
Tannines	43
Wat is nou eigenlijk kurk	45
Druivensoorten Rood	46
Druivensoorten Wit	54

<b>2 Wijnkiezen</b>	65
Hoe kies ik een lekkere wijn uit	65
<i>Oogstjaren</i>	65
<i>Wijnstreken</i>	63
Welke wijn wel en welke wijn niet	68
<i>Rood wel</i>	68
<i>Rood niet</i>	73
<i>Wit wel</i>	75, 82
<i>Wit niet</i>	85
<i>Rosé</i>	86
<i>Champagne</i>	88
Wijn en gezondheid	94
<i>Calorieoverzichtje</i>	95
<i>The French Paradox</i>	96
<i>Hoeveel wijn mag ik drinken</i>	96
<i>Is wijn goed voor mij</i>	98
Wijn is gezond	100
<i>Alcoholvrije wijn</i>	101
<b>3 Wijnproeven</b>	103
Hoe proef ik wijn	103
1 <i>Kijken</i>	104
2 <i>Walsen</i>	109
3 <i>Ruiken</i>	110
4 <i>Slurpen</i>	110
<i>De Slurpfilosofie</i>	111
5 <i>Proeven</i>	112
6 <i>Slikken of spugen</i>	116
7 <i>Genieten</i>	117
Volgorde bij het proeven	117
Hoe word ik een wijntijger	118
De spuugbak	119
Fles herkennen	121
<i>Fleskleuren</i>	122
<i>Flesformaten</i>	122

<b>4 Wijndrinken</b>	133
Hoe drink ik wijn	133
Wijngeschiedenis	133
De fles	134
Kurk of schroefdop	134
<i>Kurkentrekkers</i>	135
<i>Flessenhalsmisdaad</i>	136
Glazen	137
<i>Glas vasthouden</i>	137
<i>Welke wijn in welk glas</i>	137
Wijndrinktemperatuur	139
Decanteren?	143
<b>5 Wijnbestellen</b>	149
Waar let ik op in de wijnkaart	149
Welke wijn drink ik waarbij	150
<i>Ezelsbruggetje</i>	151
Uit eten?	158
<i>Remsporen</i>	158
Huiswijn	160
Hoe vertel ik het de ober	161
<b>6 Etikettezen</b>	171
Hoe lees ik een etiket	171
Wat zit er in die fles	171
<b>7 Wijnkopen</b>	181
Hoe koop ik wijn	181
Waar koop ik wijn in Nederland	182
Waar koop ik wijn in Frankrijk	182
Zelf langs bij de wijnboer	185
<i>Bij de wijnboer in de kelder – quick start</i>	185
<i>Bij de wijnboer in de kelder</i>	186
<i>Hoe kom ik weg</i>	191
<i>Moet ik nu wat kopen</i>	191
<i>Word ik getild</i>	192

<b>8 Wijnbewaren</b>	199
Hoe bewaar ik wijn	199
Een wijnkelder	202
<i>Wat leggen we erin</i>	202
Hoelang bewaren	203
<i>Spijt</i>	204
<b>9 Wijnbluffen</b>	211
Wijnkletsboek	211
<i>Heb ik houvast</i>	212
De officiële wijnproeftermen	213
<b>10 Wijnteveel</b>	225
Katers	225
<i>De verschillende katertypen</i>	226
Antikatermiddelen	227
Hoe kan ik drinken zonder kater	228
<i>Hoe beperk ik de kans op een kater</i>	229
Smoezen om belangrijke afspraken af te bellen	231
Saint-Vincent	232
<b>Epilogue</b>	233
<b>Blijf oefenen!</b>	234
<b>Register</b>	235



## **Wijnboerenverhalen**

Eten in de kast	16
Blindproeven	52
Geen wijn	59
De eerste keer	80
Grote rosébroer	87
Zwarte lippen	92
Vinotherapie	99
Gratis rijkdom	106
Wijnstudent	112
Verrukkelijke rosé...	120
Wijnfeest	123
Tulipes in de wijngaard	140
Making memories	146
Het ijzeren restaurant	155
Een restaurant met één ster	169
Eindelijk rust	178
Pardon?	183
Passants	194
Chauffage antique	205
Kruisvuur	221

## *Pre-prologue*

Deze survivalgids voor wijn drinkers pretendeert geen volledigheid. Verre van zelfs, want louter de basale en vitale wijnkennis is erin opgenomen en uitsluitend wijnen die voldoen aan de eigenzinnige normen van de auteur.



## *Prologue*

'Hij is...?' (snuf, snuf) 'Hoe zal ik het zeggen...?'  
(snuf, snuf) 'Hij is pruimen, gebakken pruimen...?'  
(slurpend slokje, moeilijk kijken)  
'Maar toch weer niet meteen koffie...?' (wals, wals, snuf, snuf)  
'... Nee, eerder zoethout, dropwater...?'  
(slurpend slokje, moeilijk kijken) '... Maar ook wat gekonfijte  
citroen en perzik...?'  
(snuf snuf) '...Géle perzik...?'  
(wals, wals, snuf, snuf, slurpend slokje) '... Met een hint van acacia...?'  
(snuf, snuf) '... Wat kalkachtig, maar niet mineraal. Zéker niet  
mineraal...?'  
(wals, wals, snuf, snuf) '... Een vegetale neus...?'  
(Slurpend slokje) '... Maar met een florale afdronk...?'

Met dit soort hollebolle teksten van zogenaamde wijnkenners, daar moet maar 'ns korte metten mee worden gemaakt. Wijn is namelijk van iedereen. Jij, als aspirant-wijntijger, bent wars van wijn hocus focus.

Dus wég met die uitgesleten bluftermen die voornamelijk te onpas gebezigd worden en door zo weinigen worden begrepen.

Wijntijgers bepalen zelf wel wat ze lekker vinden of niet. Wijnbluffen, daar houden wij niet van. Maar als het onvermijdelijk is, dan doen we dat op onze eigenwijze wijze. Na lezing van dit boekje vind je bij het hoofdstukje 'Wijnbluffen' op blz. 211 een aantal tekstvarianten waarmee je al die hete-aardappel-wijnwijsneuzen met speels gemak kunt overtroeven.

Allez, à l'attaque!

## ***Introductie***

‘Ik weet niks van wijn.’

Met een licht schuldige ondertoon wordt met deze woorden de wijnkaart vaak snel doorgeschoven aan een tafelnoot.

Met dit boek is wijnkaartangst nooit meer nodig. Heb je dit uit, dan ben je een wijntijger. Deze gids geeft je bovendien een aantal geheime wijnboerentips waarmee je diepe indruk zult maken op je tafelenoten. Mannen zullen in ademloze bewondering aan je lippen hangen. Vrouwen zullen je als rijpe vruchten in de schoot vallen.

## ***Wijnkennis*** (lezen en onthouden)

Ben je een wijnkenner? Niet? Gelukkig maar.

Dan heb je ruimte in je hoofd voor andere dingen.

Bovendien is wijnkennis doodsimpel.

Er zijn namelijk maar twee soorten wijn: lekkere wijn en vieze wijn. Maar laat je door deze ogenschijnlijke eenvoud niet in de luren leggen: wijn is van vitaal belang. Het is het smeermiddel van de economie en het glijmiddel van een relatie. Wat meer weten over dit geheimzinnige druivenbloed is dus hard nodig; daar word je een gelukkiger mens van.

## ***Introductie van de schrijver*** (overstaan)

Geboren als geboren muzikant heb ik mijn halve leven gesleten met muziek maken, in bands spelen, platen produceren en muziek componeren. Ontspanning probeerde ik te zoeken op het door mij zo geliefde Franse platteland waar we ons in alle rust konden wijden aan mijn grote liefde: wijn. Toen nog onschuldig beperkt tot het drinken ervan.

Verliefd geworden op het Franse leven, besloot ik dat het goed

voor mij zou zijn als ik zou proberen om mijn eigen nogal drammerige en rusteloze aard om te vormen tot een attitude van wegwerpde Franse achteloosheid. Ik wilde, middels een soort geestelijke geslachtsoperatie, Fransman worden. Hoe weinig kon ik vermoeden dat dit tot onthutsende taferelen zou leiden. Dat dit roekeloos genomen besluit mij langs afgronden van verzengend hellevuur zou voeren en dat ik mezelf zou hervinden in bloedstollende situaties.

Maar ja, het hart heeft redenen, die de rede niet kent.

Eén van die redenen is, dat ik in een vlaag van wijnverliefde verstandsverbijstering een heel wijnhateau heb gekocht met vijftien hectare wijngaard en alles d'r op en d'r an.

Dit alles heeft het vuur van mijn wijnliefde echter alleen maar hoger doen opblaaien. Hmm... Aan het eind van de middag, samen met je geliefde, een lekker glas wijn...

Voor mij zet wijn een punt achter de dag en een kroon op de avond.

Na aankoop van deze eeuwenoude hoop stenen bleek de aldaar aanwezige wijnapparatuur slechts de lachlust van de geconsulteerde experts op te wekken, dus moesten we de hele handel van nul af aan opbouwen.

We hebben daarbij niet de makkelijkste weg gekozen: ik stelde me tot doel om de beste Bordeaux van Bordeaux te maken. Samen met een Franse bedrijfsleider en een Australische winemaker hebben we alles op alles gezet om dat te bereiken. En dat is min of meer gelukt. Na precies tien jaar tobben, ploeteren, lachen, huilen, vechten, zingen en bewonderen, wonnen we met onze rode wijn op de London International Wine Challenge 2004 de grote prijs voor de 'Best Bordeaux Wine'. Een jaartje later won onze rosé op het Concours des Oenologues de France de 'Grand Prix d'Excellence': de beste rosé van Frankrijk. Die wijn is nu al een aantal jaren een van de populairste wijnen van Albert Heijn.

# 1 Wijn

## *Eerst de wijn, dan het eten* (over slaan)

In de hersenen bevinden zich de breinkwabben. De agressiekwab, de kijk-uitkwab, de nu-even-nietkwab, de ha-lekkerkwab, je kent dat wel.

Die kwabben liggen op volgorde. Nou ligt bij mij pal vooraan, vlak naast de sekskwab, een kwab van olifanteske afmetingen: de altijd wakkere, immer dorstige, onverzadigbare, wijnikwab.

Ik ben oprecht een zoon van Dionysus. Ik vind bijna niets leuker dan aan een lange tafel lekker te eten en mooie wijnen te drinken met mensen die mij dierbaar zijn. Mijn vriend E. verzuchtte na zo'n lange lunch eens tegen mij: 'Wat jammer eigenlijk, dat je niet de hele dag kunt eten...' En ik ben dat met hem eens. Eten en drinken is gelukkig zijn.

Wijn bestiert mijn denken en mijn daden. Ik ben er zó mee vergroeid, dat de keuze van de wijn voor mij vele malen opwindender is dan de keuze van de maaltijd. In een restaurant laat ik de menukaart steevast links liggen en grijp als eerste naar de wijnkaart. Voor mij is dat een moment van verwachtingsvolle spanning. Een snelle, begerige wijnreis langs de smakelijkste châteaux en de sappigste domaines. Welke imposante verzameling vineuze kroonjuwelen heeft men ons hier te bieden?

Terwijl mijn ogen lippensmakkend van voorpret langs de namen glijden, wordt in mijn hoofd een shortlist samengesteld waaruit, niet zelden na lang twijfelen, een winnaar wordt gekozen.

Pas daarna ga ik nadenken over wat ik in dit restaurant zou willen eten. Maar, attention: wijn kiezen is verre van eenvoudig. Vanaf blz. 65 vind je een aantal waardevolle tips.

Alvorens je in te wijden in de geheimen van de wijn, hieronder voor de liefhebbers eerst een:



---

## **Wijnboerenverhaal** (over slaan)

---

### ***Eten in de kast***

Frankrijk, half maart. De natuur is nog levenloos en wintergrijs. Toch piekt er al een waasje van groen doorheen. Een vermoeden van lente. Hoog in de toppen van de bladerloze bomen zijn de zwarte kraaiennesten duidelijk zichtbaar, ogen in een doodshoofd. Tussen de kale takken hangen bollen mistletoe voor iedereen te kijk. Een goudmijn voor de kerst.

Op weg naar Bordeaux maken we een tussenstop in Parijs.

's Middags om een uur of vijf rijden we de rue de Seine in en parkeren voor het Hotel de Seine.

Inchecken, koffers uitpakken, even verfrissen en dan een biertje drinken op het terras van Les Deux Magots.

Ten aanzien van het diner heb ik vandaag iets gedaan wat ik vrijwel nooit doe, een tegennatuurlijke manoeuvre. Ik ben dol op die donkerbruine Parijse bistro's waar je voor weinig geld, op ongedwongen wijze, heerlijk kunt eten. Maar om een reden die ik niet kan duiden, heb ik voor deze Parijse soirée iets eigenaardigs gedaan: ik heb een tafel gereserveerd in een restaurant met een ster.

Als we er in het begin van de avond arriveren in de straat, kan het sterrenrestaurant ons nauwelijks ontgaan: een enorm uithangbord vermeldt met prollerige letters de initialen van de chef. Op het trottoir flankeren twee kunstig tot Eiffeltorenvorm geknipte ligusterboompjes een rode looper. Voor de deur staat een portier in donkerblauw uniform met een grijze cape, een zogeheten pellerin, en hoge hoed. We schrijden, want dat doen je voeten zodra ze een rode looper onder zich weten, naar de entree.

De portier legt zijn grijs gehandschoende hand op de koperen knop en duwt de deur voor ons open. Met gepaste schroom betreden we het restaurant. We stappen in een wereld van rood pluche, kristallen kroonluchters en zachte muziek.

Op het dikke rode tapijt van de hal, waarop in gouden krulletters de initialen van de chef zijn aangebracht, worden we verwelkomd, of beter gezegd: niet verwelkomd, door een magere heer in een zwart rokkostuum. Zijn haar is strak naar achteren gekamd. Hij heeft een benig gezicht en een scherpe neus. Met een halfgeloken, blikkerend ijsblauw oog monstert hij ons en wacht zwiingend. Ik word me pijnlijk bewust van het feit dat ik weinig weet van de vigerende Parijse grotemensenmores. Moet ik een wachtwoord kennen? Moet ik hem tersluiks een bankbiljet in de hand drukken? Zijn glanzend gepoetste schoenen kussen?

Ik besluit tot een strategie die in Frankrijk nog weleens wil werken; ik probeer een combinatie van adellijke autoriteit en licht dedain in mijn stem te leggen en gorgel zo bekakt mogelijk: 'Bonsoir Monsieur. On a réservé. Château la Tulipe.'

Met een korte hoofdknik geeft de man te kennen dat hij me verstaan heeft en begeeft zich naar een glanzend gewreven mahoniehouten kathedier waarop een indrukwekkend boekwerk ligt opengeslagen. Ongehaast begint hij erin te bladeren. Angstige seconden verstrijken. Ik krijg visioenen van mijzelf aan de hemel-poort nerveus het oordeel van Petrus afwachgend.

Dan heft hij zijn gelaat uit het boek: 'Ah, Monsieur Gort. Inderdaad. Voor vier personen. Volgt u mij alstublieft.'

'We hebben een hondje,' bekent mijn geliefde en wijst enigszins schuldbeust op het marmotgrote harige wezentje aan het riempje in haar hand. De ober trekt zijn linkerwenkbrauw lichtjes op en werpt een verkillende blik op het blij kwispelende diertje.

'Ah, un chien! Pas de problème, je vous mettrai dans un salon. Tout seul.'

In mijn hoofd begint een alarmbel te rinkelen. In een salon? Helemaal alleen? Wat heb ik nou weer aan m'n kar hangen!?



Bekropen door een voorgevoel van naderend onheil volgen we de wapperende rokpanden, die als zwarte kraaien voor ons uit fladderen, de trap op.

Boven worden wij prettig verrast door een ruim restaurant met gedempt licht, wit linnen gedekte tafels, zilveren bestek, brandende kaarsen en fonkelende wijnglazen. Verheugd wil ik doorlopen, maar met een beslist handgebaar dirigeert de ober ons de andere kant op. ‘S’il vous plaît, monsieur... Voilà!’

We staan voor de ‘salon’.

Dit blijkt een ruim uitgevallen gangkast, die ternauwernood een tafel en vier stoelen kan bevatten. De muren zijn gesausd in een tot zwaarmoedigheid stemmende leverkleur. Aan een haakje hangt een antiek schilderij van een bos strontkleurige dahlia’s die zo te zien al tweehonderd jaar lang geen water hebben gehad. De vloer is bedekt met dik Belgisch bordeeltapijt. Loodzware eikenhouten stoelen met dikke bolpoten, bekleed met erwtensoepkleurige gobelinstof, vastgenageld met koperen klinknagels. Om de benaming ‘salon’ enigszins reliëf te geven, is boven de tafel een smal plankje aangebracht met daarop twee oerlelijke nep Mingvazen op bladgouden krulpootjes.

Na enig geharrewar weet de ober de lompe stoelen enkele centimeters naar achteren te wrikken, zodat wij ons tussen het meubilair kunnen wurmen en plaatsnemen.

Opeens zitten we met z’n vieren in een klein benauwd hokje. Volledig afgesloten van de rest van de wereld. Bedremmeld kijken we elkaar aan.

‘Moeten we dit nou wel willen?’ vraag ik.

‘Lachen juist! Weer ’ns wat anders!’ zegt mijn geliefde.

Onze stemmen klinken vreemd dood. Alsof we zijn opgesloten in een gewatteerde bonbondoois met het deksel erop. Ik begin een idee te krijgen hoe het moet voelen om claustrofobiepatiënt te zijn.

Ons uitzicht is beperkt tot de trap. Met regelmaat zien we groepjes vrolijk converserende gasten naar boven komen en vervolgens

uit ons blikveld verdwijnen richting restaurant. Vanuit de kast is het restaurant voor ons niet zichtbaar, maar het vrolijke geroezemoes dat om de hoek waaiert doet vermoeden dat het er een gezellige boel is.

We doden de tijd met doen alsof we dit leuk vinden. We maken grappen en wachten tot we bediend worden. Hetgeen niet gebeurt.

Na verloop van tijd krijgen we bezoek: in de deuropening verschijnt een meisje. Hoewel ik een lieve man ben, kan ik de gedachte 'gratenkut' niet vermijden. Ze draagt zwarte kleding alsof ze haar dagen in een nonnenklooster slijt. Haar gezicht heeft de kleur van een kerkaars en er ligt een uitdrukking op waaruit voortdurend misnoegen spreekt over de mensheid in zijn geheel, en over ons vieren in het bijzonder. Zonder een woord buigt zij zich over de tafel en verwijdert zwijgend het zilveren bestek (waarin de initialen van de chef zijn gegraveerd).

Even later komt ze terug en legt een bescheidener formaat bestek neer met een plechtstatigheid alsof ze de kroonjuwelen van het Britse vorstenhuis tentoonspreidt. Het nut van deze zilverwissel is onduidelijk, want we hebben onze menukeuze in het geheel nog niet bepaald. Sterker nog, ons is de menukaart nog niet eens ter hand gesteld. Heeft de chef ons in het voorbijgaan met één blik gekwalificeerd als ondermensen waaraan zijn zondagse sierbestek toch niet is besteed? Of vreest hij dat deze zigeuner-achtige types er met rinkelende zakken vol zilverwerk in volle vaart vandoor zullen gaan?

Het meisje verdwijnt zonder een woord.

In deemoed wachten we af.

Even later is ze terug. Ze draagt een mandje met broodjes en een zilveren tang. Onder het lispelen van zinnen die uit willekeurige sisklanken lijken te bestaan, bedeeft ze ons per tang van een minuscuul broodje. Een missie die ze uitvoert met een omzichtigheid alsof ze ons van een bol uranium moet voorzien.

Terwijl we de broodjes hongerig aan stukken trekken, verschijnt, in een wolk van parfum en sieraden, een monumentale dame in de kastdeuropening.

La Patronne. Zij beschikt over een nogal fors uitgevallen achterhand, die zij met een waaierende sjaal van vitrage-achtig stof aan het oog tracht te onttrekken.

Zij groet ons minzaam, buigt zich over de tafel en schuift de twee nep Mingvazen op het plankje boven onze tafel zorgvuldig naar achteren. Daarna doet ze een pas achteruit, monstert de situatie. Dan schuift ze, alsof zij ons verdenkt van een spontaan optredende Lee Towers-elleboog, de twee nepvazen nog enkele centimeters verder uit onze omstootradius. Met een glimlach die de make-up op haar wangen doet kraken, overhandigt zij ons de menukaarten: een viertal dikke nep-leren mappen, het voorblad gesierd door de vergulde initialen van de chef.

Dat is overduidelijk geen nietsontziende culinaire trapezewerker. Het menu biedt: eieren met truffel, ganzenlever met truffel, coquilles met truffel. Bij de hoofdgerechten confit de canard met truffel, wilde duif met truffel en vis van de dag. Wie weet ook met truffel. Bovendien is alles 'cuisine Française' en niets anders. Op zich, moet ik zeggen, hou ik daar wel van. Veel Fransen hebben dat. Die totale ontkenning van het bestaan van andere culturen. De wereld houdt op bij de Franse grens. Daarbuiten heerst volgens hen slechts chaos en ledigheid. Die gedachte zou heel goed kunnen stammen uit de tijd van de Romeinen. Ook zij waren van mening dat er boven de Rijn alleen nog maar barbaren leefden die zich voedden met vogeleieren en zeewier.

We maken onze keuze. Eindelijk; als beloning mogen we de wijnkaart. Voor mij het leukste moment van de maaltijd. Me verheugend op wat komen gaat, sla ik de in slap leer gebonden statenbijbel van ongeveer een kilo open. Tussen de lange rijen druivensapjuwelen stuit ik warempel op een van mijn lievelingswijnen: een Morey-Saint-Denis La Rue de Vergy. Hij is een beetje jong en bovendien een beetje duur: 140 euro. Maar ja, is het feest, of is het feest!?

Dan valt er een zwarte schaduw over het witte tafellinnen. Een man met een verguld druiventrosje op zijn revers betreedt de kast. 'Kan ik u van dienst zijn?'  
Hè nee, liever niet, denk ik, we zitten net even rustig te twifelen. Om van hem af te zijn verwittig ik hem van onze keuze. 'Of, vraag ik in een tot teleurstelling gedoemde vlag van hoop, 'heeft u een beter idee?'  
Stom, stom, stom! realiseer ik me te laat, nu heb ik het prijsniveau weggegeven! De kans op een onontdekt streekwijntje van drie tientjes is nu definitief verkeken. Die wijnober weet nu immers dat we de bereidheid hebben om 140 piek armer te worden!  
En inderdaad: 140 is hem niet genoeg. Met een keurig gemanicuurde wijsvinger glijdt hij langs de peperdure Bourgognes omlaag tot de vinger halt houdt bij een Gevrey-Chambertin van 350 euro. 'Dit,' zegt hij met een gezaghebbende aardappel in zijn keel, 'is ook een héle mooie wijn.' Hij kijkt mij over de rand van zijn bril vorsend aan. De keuze is wat hem betreft beklonken.

Op dit soort momenten, beste wijntijgers, is het zaak om vriendelijk doch beslist te zijn. Laat je niet overbluffen. De enige juiste manier om dit onheil te keren zonder een vijand voor het leven te maken, is het op vastberaden toon uitspreken van de volgende tekst: 'On réfléchit.' Men denkt na. Dat is een erg mooie regel, die van alles kan betekenen en derhalve in vele gevallen uitkomst biedt.

Enfin, het is de Morey geworden, het smaakte allemaal 'assez correct' en de rekening was veel te hoog (maar wel bedrukt met de initialen van de chef).

Restaurant Jacques Cagna, 14 rue Grands Augustins, Paris  
Tel.: 0031 143264939. Vragen naar 'Le Salon'.

## ***Wijnrevolutie*** (lezen en onthouden)

Al meer dan duizend jaar drinken we wijnen uit Frankrijk, Italië en Spanje. Maar de afgelopen tien jaar heeft zich een mondiale wijnrevolutie voltrokken. Innovaties in de manieren van wijnmaken leverden een vloedgolf aan nieuwe wijnen op. Eerst voornamelijk slechte wijnen voor lage prijzen, maar inmiddels ook zeer goede wijnen voor lage prijzen.

Nog een voordeel: doordat die nieuwe wijnen via moderne technieken gevinifiëerd worden, hebben ze geen lange flesrijping meer nodig en kunnen ze direct worden gedronken. Bovendien is het dankzij deze computergestuurde wijnproductietechnieken mogelijk om het risico op onvolkomenheden aan de wijn in een vroeg stadium te traceren en te voorhelpen, met behoud van smaak en eigen karakter.

Blijf dus niet hangen in vooroordelen en tradities, maar omhels de vooruitgang, wijn wordt daar lekkerder van.

## ***Wijn is een wonder*** (over slaan)

Eerst is er niets anders dan een tros zure groene bessen aan een tak. De tijd verglijdt, ze groeien, de zon rijpt ze, ze worden zo zoet als honing, en daarna druiven genoemd. We oogsten ze, onttrekken het sap aan ze, en stoppen dat in vaten. Het fermenteert uit zichzelf en het wordt wijn. Niets is makkelijker.

Toch is het een wonder.

Ga maar na wat je voelt bij een slok mooie wijn: die warmte, die lekkerte, die geur, die smaak. Bij een intiem diner met je geliefde in een goed restaurant. Dan komt de wijn, daar plopt de kurk eruit. Je ruikt, je neust, je proeft... En jawel! Hij is goed! Een intense vrede maakt zich van je meester. Nog een hele fles, en een heerlijke avond te gaan. Die prachtige kleur, die lange, mysterieuze smaak. Rijpe druiven, jaren geleden geplukt, geperst en in een fles gestopt,

op een kasteel ver hier vandaan, door plukkers die misschien niet eens meer onder ons zijn. En nóg ruik je het fruit en nóg proef je de zorg en de liefde waarmee de makers hun product hebben omgeven. Wat een fluwelen zaligheid. Zij kust je gehemelte. Je mond wordt een erogene zone. Je tong voelt aan als een babyhamsterbuikje waar een pasgeboren poesje met nog dichte oogjes zoekend zijn vochtig roze neusje tegenaan duwt.

Je schenkt nog 'ns bij, en samen met je geliefde geniet je van dit hemels moment. Alle zorgen zijn vergeten. Woorden wellen als parels van je lippen. Je geliefde heeft blosjes op de wangen, haar ogen schitteren als diamanten. Wat een verrukkelijke avond. Dat hij nimmer eindige.

## *Wijnsoorten*

### *Rode wijn* (lezen)

Zacht, rond en makkelijk drinkbaar. Dat is de nieuwe manier van wijnmaken die in de jonge wijnlanden, Australië, Californië, Nieuw-Zeeland, Zuid-Amerika en Zuid-Afrika, wordt gebezigd. De laatste jaren is deze stijl door veel Europese wijnmakers overgenomen. Daardoor is het nu niet meer nodig om rode wijnen eerst te veroordelen tot tien jaar eenzame kelderpenitentie voordat we ze kunnen drinken. Zelfs de Grand Crus Classés uit de Médoc - waarvan wijnkenners, als je een fles van vijf jaar oud opentrok, 'kindermoord!' schreeuwden - zijn tegenwoordig na een paar jaar al prima op dronk. Bewaren kan natuurlijk ook, maar na een jaartje of tien worden ze niet meer beter. Langdurig wegleggen heeft dus weinig zin. Drink op, drink op, die mooie flessen. Het leven is toch al zo kort.

Zoek je een fruitige rode wijn, dan is daar bijvoorbeeld de Beaujolais. Een lichte niksaandehandwijn, uitstekend geschikt als instapmodel voor de beginnende wijnpuppie.

Wil je deze moedermelkfase overslaan, begin dan met een goed-gemaakte jonge rode Bordeaux of een sappige Pays d'Oc. Ook in Chili en in Spanje worden dit soort zachte en soepele wijnen geproduceert. Maar neem dan 'ns niet de geijkte Rioja, maar probeer eens een zonovergoten Navarra, een Valdepeñas, of een wijn uit het grootste wijng gebied ter wereld: La Mancha (191.699 hectare).

Uit Californië komen smakelijk jonge Merlots en Zinfandels en in Argentinië maken ze stoere Malbecs, kruidige Tempranillo's en pittige Bonarda's. Maar attention: dit soort wijnen meteen opdrinken en in ieder geval niet langer bewaren dan twee jaar.

Goede rode Bourgognes zijn verrukkelijk, maar aan de prijzige zijde. Gelukkig worden er van de Bourgognedruif pinot noir ook lekkere wijnen gemaakt in Amerika: Californië, Santa Barbara en in Oregon.

Ook uit Chili, maar vooral uit Nieuw-Zeeland komen de laatste jaren prachtige Pinot Noirs. Wijnen die een laag tanninegehalte combineren met een zijdezachte smaak en een aroma van bos-aardbeitjes en frambozen.

Voor het ruigere werk kom je goed weg met een Franse Rhône-wijn, meestal gemaakt van de sterke stoeremannendruif syrah. Diep donkerrood, kruidig, met een vleugje mineraligheid.

Of als het niet anders kan, een Australische shiraz: donkere, looiige wijnen waar je niet te veel voor moet betalen. Maar in diezelfde lage prijscategorie kun je ook, en beter, opteren voor een goed-gemaakte vin de Pays d'Oc, een stevige fitou of een gezonde boeren-geen-gelul-Minervois.

Portugal produceert een paar uitmuntende wijnen met druiven-variëteiten van eigen bodem, die nergens anders voorkomen. Maar prijzig. Té prijzig eigenlijk. Anderzijds toch de moeite waard om 'ns te proberen. Evenals, uit Spanje, de Toro met zijn stoere

smaak van pruimen en zachte vanille, of zijn grote broer, de exotische - maar prijzige - Priorat. Port, de versterkte rode wijn uit het Portugese Douro dal, is heerlijk, maar nooit meer dan één glaasje. Nou vooruit, twee dan...

De Mexicaanse Petite Sirah wordt in weerwil van de naam in het geheel niet van syrah druiven gemaakt, maar is toch wel een beetje lekker. Donker, aards en kruidig. Prima barbecuewijn.

Uit Argentinië en Chili komen ook bruikbare grillwijnen: Malbec en Carmenère.

Dankzij de voordelige slavenarbeid kan Zuid-Afrika ons goedkope wijnen leveren. De bekendste soort is de pinotage; in wisselende kwaliteiten, maar alle waar naar zijn geld, dus koop niet te goedkoop, of beter nog: koop het helemaal niet.

Steun dan liever de Nederlandse wijnboeren. Tegen alle klimatologische wetten in vechten deze stoere wijntijgers om op Hollandse klei lekkere wijn te produceren. En dat is heel behoorlijk aan het lukken. Nederlandse wijnen worden steeds beter. Door de kleinschaligheid van het productieproces is de prijs te hoog om te kunnen concurreren met die van de overzeese wijnreuzen, maar elk jaar wordt de kwaliteit beter. Schroom dus niet om bij gelegenheid een flesje van deze moedige wijn-bravehearts te proberen.

Italiaanse rode wijnen als Dolcetto, Sangiovese en Barbera, hebben vaak een aangenaam zacht zuurtje, waardoor ze wellustig lekker smaken bij pizza's, pasta's of pepperoni.

In het onvoorstelbaar mooie Toscane vinifiëren welvarende wijnboeren met de karakteristieke sangiovesedruiven hun paradepaardje, de Brunello di Montalcino. Een robuuste wijn met een kruidige, rijke smaak, in restaurants vaak achteloos besteld door boeven, beursbengels en baksteenpimps.

Goede Barolo is huiveringwekkend duur, maar wees slim en bestel zijn kleine broertje Rosso di Montalcino. Dan heb je met een aanmerkelijk kleinere scheur in je broek ook een hele lekkere wijn.