

Proefverslag wild-wijnen (06/11/2003)

Dertig proevers daagden op om zes rode wild-wijnen te proeven. We hadden deze zes wijnen zorgvuldig uitgekozen en proefden ze twee aan twee blind.

Maar starten deden we met een "ijkwijn": een eenvoudig wijntje van € 2,69 waar niets fout aan was maar waarover men ook niet veel kan vertellen, en dat dus een score van 11 op 20 krijgt.

Aan het begin van de avond vonden de meeste proevers deze eenvoudige Côtes du Roussillon zelfs lekker. Naarmate de avond vorderde, viel echter op hoe waterachtig en smakeloos dit slobberwijntje werd. Hij kon het dan ook niet opnemen tegen de zes uitgekozen wijnen: twee pinot noirs, een nochtans simpele Pays d'Oc, een kwaliteits-Languedocwijn, een Gigondas en een Zinfandel uit Amerika.

Deze tekst begint met het overzicht van de wijnen die we proefden: de wijn, de behaalde score, de prijs en de leveranciers. Daarna gaan we dieper in op elke wijn afzonderlijk. Vervolgens beschrijven we hoe je wijn en wildgerechten combineert, waarbij we ook wat recepten geven. Tenslotte beantwoorden we de vraag "hoe kan je in 's hemelsnaam de wijn determineren als je 'm blind proeft?".

Productinfo wildwijnen

Land - Streek	Wijn	Score	Prijs	Leverancier
<i>Chili</i>	Casillero del diablo	13,2	€ 7,39	Chacalli (A'pen)
<i>CasablancaValley</i>	Pinot Noir 2002	(11-16)	€ 6,89	Delhaize
<i>Frankrijk</i>	Marchand Grillot	13,9	€ 25,27	Wijnen De Kok (Lier)
<i>Bourgogne</i>	Gevrey Chambertin Vielles Vignes 1999	(12-17)		
<i>Frankrijk</i>	Domaine des Pomarèdes	13,1	€ 3,67	Magnus (Deurne)
<i>Vin de Pays d'Oc</i>	Merlot 2002	(11-16)		
<i>Frankrijk</i>	Château d' Oupia	14,6	€ 8,60	Wijnen De Kok (Lier)
<i>Minervois</i>	Les Barons 2001	(11-18)		
<i>Frankrijk</i>	Château de Montmirail	14,5	€ 10,75	Goorden Wine (Dworp)
<i>Gigondas</i>	Cuvée de Beauchamp 2000	(11-18)	€ 10,79	Colruyt (Collishop, 2001)
<i>USA</i>	Twin Oaks Woodbridge	14,1	€ 10,03	Chacalli (A'pen)
<i>Californië</i>	Old Vine Zinfandel 1999	(12-18)		

Noot: score is het gemiddelde over alle proevers, tussen haakjes zijn minimum en maximum vermeld.

Casillero del diablo - Pinot Noir 2002	
<i>Land</i>	Chili
<i>Streek</i>	Casablanca Valley
<i>Wijnhuis</i>	Concha y Toro
<i>Wijn</i>	Casillero del diablo - Pinot Noir 2002
<i>Druivensoort</i>	Pinot noir (100%)
<i>Houtlagering</i>	Aged in French oak barrels about 8 months.



Den Bloeyenden Wijngaerd

<i>Vinificatie</i>	
<i>Website</i>	http://www.conchaytoro.com/
<i>Beschrijving</i>	Volgens de website van Concha y Toro
<i>Color</i>	Bright and light red
<i>Nose</i>	Complex aromas of strawberries and raspberries with notes of toasted French oak.
<i>Taste</i>	Medium body with a good structure and a lingering finish
<i>Onze proefnota</i>	Rood met paarse rand. Fruitig, wat gestoofd in de neus. Voldoende zuren, weinig tannine en secundair duidelijk zwarte olijven. Een middellange afdrank na een harmonieus mondgevoel.

Marchand Grillot - Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 1999	
<i>Land</i>	Frankrijk
<i>Streek</i>	Bourgogne - Gevrey Chambertin
<i>Wijnhuis</i>	Marchand Grillot
<i>Wijn</i>	Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 1999
<i>Druivensoort</i>	Pinot noir (100%)
<i>Houtlagering</i>	
<i>Vinificatie</i>	
<i>Website</i>	http://www.domaine-marchand-grillot.com
<i>Beschrijving</i>	Volgens de website van Marchand Grillot
<i>Color</i>	
<i>Nose</i>	Des tannins bien fondus, le cassis et la framboise dominant
<i>Taste</i>	
<i>Onze proefnota</i>	Een tamelijk donkere wijn met duidelijk bruine rand. Wat kruidige neus met rood fruit dat komt aanzetten. Forse zuren en zachte tannines. Plooit mooi open in de mond, maar heeft nog wat jaren nodig voor hij op z'n toppunt is.

Domaine de Pomarès – Merlot 2002	
<i>Land</i>	Frankrijk
<i>Streek</i>	Pays d'Oc
<i>Wijnhuis</i>	Domaine des Pomarès
<i>Wijn</i>	Vin de Pays d'Oc - Merlot 2002
<i>Druivensoort</i>	Merlot (100%)
<i>Houtlagering</i>	
<i>Vinificatie</i>	
<i>Website</i>	
<i>Beschrijving</i>	Van Magnus: Deze zuidse wijn is 100% gemaakt uit de overbekende druif 'Merlot' (wordt voor Pomerol en Saint-Emilion gebruikt). De volle smaak kenmerkt zich door intensiteit en elegantie. De meeste Merlot-wijn kan men relatief jong drinken, rijpen is dus in dit geval niet nodig maar u mag hem gerust drie tot vier jaar bewaren zonder probleem! Hij komt het best tot zijn recht bij kaas of deegwaren, ook vele andere alledaagse gerechten gaan hem prima af.



Den Bloeyenden Wijngaerd

<i>Onze proefnota</i>	Een vrij donkere en nogal tranende wijn. Eenvoudige geur van marsepein met een wat vuile toets. Vanille en rode besjes in de mond. Korte afdrank met een bittertje op het einde.
-----------------------	--

Château d' Oupia - Les Barons 2001	
<i>Land</i>	Frankrijk
<i>Streek</i>	A.O.C. Minervois
<i>Wijnhuis</i>	Château d' Oupia
<i>Wijn</i>	Les Barons 2001
<i>Druivensoort</i>	Syrah (50%), Carignan (35%), Grenache (15%)
<i>Houtlagering</i>	Elevage en barrique: 1/3 neuve, 1/3 un passage, 1/3 deux passages
<i>Vinificatie</i>	Syrah egrappé en macération longue Carignan en macération carbonique Grenache égrappé en macération traditionnelle
<i>Website</i>	-
<i>Beschrijving</i>	
<i>Onze proefnota</i>	Een donkere en stevige kleur met dito neus. Veel cassis en braambes, duidelijke houtrijping op nieuwe Franse eik. Nog gesloten in neus en mond, maar toch reeds versmolten tannines. Het viel enkele proevers op dat de neus op Syrah wijst (en dat klopt ook). Het mondgevoel is stevig, de wijn sappig zonder aan konfituur te doen denken.

Château de Montmirail - Cuvée de Beauchamp 2000	
<i>Land</i>	Frankrijk
<i>Streek</i>	Rhône - A.O.C. Gigondas
<i>Wijnhuis</i>	Château de Montmirail
<i>Wijn</i>	Cuvée de Beauchamp 2000
<i>Druivensoort</i>	Grenache (75 %), Syrah (15%), Mourvèdre (10 %).
<i>Houtlagering</i>	
<i>Vinificatie</i>	The sorted harvest is partially destalked and crushed. The fermentation on the skins lasts approximately 12 to 14 days. Pumping over is undertaken a number of times to extract the colour, the tannins and to oxygenate the yeast. This wine is matured for 15 months before being bottled.
<i>Website</i>	http://www.chateau-de-montmirail.com
<i>Beschrijving</i>	Volgens de website van Château de Montmirail
<i>Color</i>	Powerful red colour.
<i>Nose</i>	Intense red fruit aromas that evolve over the years.
<i>Taste</i>	Powerful wine that develops the aroma of fruit and spices.
<i>Onze proefnota</i>	Een donkere, tranende wijn met een expressieve neus met specifiek karakter. Moeilijk thuis te brengen, maar enkelen dachten aan drop, een wat aardse geur, en zoethout. Vlezige



Den Bloeyenden Wijngaerd

	tannines, een rond en tamelijk zwaar mondgevoel, en een mooie finale.
--	---

Twin Oaks Woodbridge Old Vine Zinfandel '99	
<i>Land</i>	USA
<i>Streek</i>	Califonia - Central Coast
<i>Wijnhuis</i>	Robert Mondavi
<i>Wijn</i>	Twin Oaks Woodbridge Old Vine Zinfandel '99
<i>Druivensoort</i>	Zinfandel (89%), Barbera (11%)
<i>Houtlagering</i>	barrel aged in small American and French oak barrels (25% new barrels) for almost 14 months
<i>Vinificatie</i>	22 days of extended skin contact. Malolactic fermentation contributed roundness and depth on the palate. We added old vine Barbera to the final blend to enhance the wine's vibrancy and balance. To retain fully the old vine complexity of this wine, we bottled it without fining or filtration.
<i>Website</i>	http://www.woodbridgewines.com/ http://www.robertmondavi.com/
<i>Beschrijving</i>	Volgens woodbridge zelf:
<i>Color</i>	dark ruby color
<i>Nose</i> <i>Taste</i>	Berry, black raspberry, plum, black tea and spice with warm vanilla nuances from oak aging
<i>Onze proefnota</i>	Duidelijk een wijn van de zon: diepe kleur met paarse rand. Prachtige, expressieve neus gedomineerd door vanille en fruit. In het stilgehouden glas is de geur van veenbessen waarneembaar. In de smaak valt dit nog meer op. Fris, stevig en toch mooi rond, met zachte tannines en een rijke smaak.



De zes wijnen, links nummer 1.

Wijn en wildgerechten combineren

Over het combineren van wijn en gerechten bestaan heel wat boeken, waarvan je er enkele in de bronvermelding terugvindt.

Tot op zekere hoogte zullen ze je allemaal hetzelfde vertellen. Om te beginnen zijn er geen regels, tenzij dat wat je proeft uiteindelijk het belangrijkste is en niet één of andere wet uit een boekje. Het belangrijkste is in feite: zorg dat de wijn het gerecht niet overstemt, of dat het gerecht de wijn niet overstemt.

Nu zou het natuurlijk wat moeilijk zijn om je kerstdiner al eens op voorhand klaar te maken om dan een veelheid van wijnen erbij te ontkurken. Vandaar toch enkele algemene tips:

- **Lichte gerechten, lichte wijn en zware gerechten, zware wijn.** Alcohol was een goede maatstaf voor "gewicht", waarin 11° of minder "licht" betekent en 12,5° of meer "zwaar". De tendens is echter om overal wijnen met veel alcohol te maken.
- Uitzondering: lichte wijn met een hoge smaakintensiteit kan een zwaar gerecht aan. Klassiek voorbeeld is een pikante schotel met een Gewürztraminer: een witte wijn die doorgaans rond 11° haalt en in de Elzas en in Duitsland geplant wordt. Een echte Gewürztraminer is bijna nooit volledig droog.



Den Bloeyenden Wijnzaerd

- **Gerechten met veel zuren** (eend met appelsien, tomaatbereidingen) vragen een **wijn met veel zuren**, dus een jonge wijn uit een relatief koel klimaat, zonder houtrijping, van druivensoorten die veel zuren geven.
- **Zoute gerechten vragen een zoete wijn**, zeker geen tanninerijke wijn want zout verhardt de tannine. De klassieke combinatie van zout en zoet is Roquefort met Sauternes.
- **Zoetheid in een gerecht moet je compenseren en ermee samenwerken**: echt zoete gerechten vragen echt zoete wijn, een puntje zoet in het gerecht vraagt een wijn met ook wat zoet of alleszins een fruitige, zonnige wijn.
- **Bij vleesgerechten kan je tanninerijke wijn schenken**: de structuur van het vlees zal de tannines verzachten.

Afgezien van deze algemene regels, zijn er bij het combineren van wijnen en wildgerechten drie factoren om rekening mee te houden:

- **De aard van het vlees**: gevogeltewild zoals parelhoen of fazant heeft een andere structuur en smaak dan klein wild zoals haas en konijn, dat dan weer verschilt van groot wild als everzwijn of hert. In het algemeen geldt: hoe steviger en smaakvoller het vlees, des te intenser de wijn die je erbij schenkt. Een intense wijn hoeft niet zwaar te zijn, maar moet wel veel smaak bieden: fruitig, levendige zuren, een puntje zoetheid.
- **De begeleiding**: Fruit zoals appels, veenbessen of peren vormen een heel dominante smaak in het totale gerecht. Stem daar dus de wijn op af. Room is iets minder dominant en verdient een wijn die goed tegenspel biedt of er juist mee harmonieert. Nog minder dominant zijn allerlei klassieke garnituren zoals paddestoelen en bereidingswijzen als marinades of klassieke reductiesauzen.
- **Specifieke smaakjes** waarmee je kan combineren: het is mooi als de wijn in het verlengde ligt van de smaak van het eten zoals een peperige Rhônewijn bij een pepersaus, of nog specifiek, als de veenbessen in het gerecht terugkomen in de wijn. Pas wel op in welke volgorde je wijn en gerecht geeft: meestal is de smaak in de wijn fijner en moeilijker waarneembaar dan in het gerecht. Geef dus eerst de wijn en dan pas het eten, anders gaat je mooie smaakje verloren.

Onderstaand schema geeft een aantal “aangeraden” wijnen bij diverse soorten gerechten. Heb je een gerecht dat meerdere zaken combineert, kies dan steeds het meest rechtse en bovenste vak. Zo zie je dat fruit in eten een grotere rol speelt dan room, dat op zijn beurt weer belangrijker is voor de wijnkeuze dan paddestoelen.

Zoals alle generalisaties is ook dit overzicht niet alleszalmakend. Het is enkel een leidraad, waarmee je zelf aan de slag kan. Probeer het eens!



Den Bloeyenden Wijngaerd

	Gevogelte	Klein wild	Groot wild
Fruit	Pinot Noir Nieuwe Wereld Côtes de Duras Volnay, Bourgogne	Shiraz Zinfandel Chambertin, Bourgogne	
Room	Barolo Crozes-Hermitage Saint-Emilion	Bonnes-Mares Cornas Minervois	
Paddestoelen, kruiden, marinade, jus	Chambertin, Bourgogne Fronsac Pauillac	Bandol Gigondas Pommard	

Konijn met pruimen, met een Pinot Noir van de Nieuwe Wereld

Ingrediënten 6 konijnenbillen

250 gram pruimen

bruine fond

bruin bier bv tafelbier

mosterd, peterselie, ui, kruidenboeket

Bereiding Pruimen 24 uur te week leggen

Konijn 24 uur laten marinieren in de andere ingrediënten

Konijn droogdeppen en bestuiven met bloem

Konijn aanbakken in boter

Marinade zeven, pruimen laten uitlekken

Marinade en pruimen toevoegen, laten koken

Regelmatig roeren en afschuimen. Op smaak brengen met peper en zout en saus eventueel wat bijbinden. Schikken en opdienen.

Wijnkeuze

Het fruitige, warme karakter van de Pinot Noir uit de nieuwe wereld leent zich goed bij de pruimen en het bier. De wijn is eerder licht, wat past bij het tamelijk fijne konijnenvlees.

Alternatieve wijnen:

- Côtes de Duras: lijkt wat op Bordeaux maar is meestal lichter en heeft meer zuren. Daardoor is hij opgewassen tegen de pruimen.
- Volnay, Bourgogne: een geurige en gracieuze Bourgogne, helaas enkel voor wie veel geld op tafel wil leggen.



Den Bloeyenden Wijngaerd

Parelhoen met witloof, met een Gevrey-Chambertin

Ingrediënten	Parelhoen, twee stuks 60 gram vers spek 8 stronkjes witloof Wildfond en gevogeltesfond Peterselie, suiker, citroen, peper en zout
Bereiding	Parelhoen kruiden en de borst met plakjes spek bedekken en opbinden Boter verhitten tot hazelnootkleur, parelhoen aan alle zijden kleuren en uitnemen Witloof bakken in dit vocht, daarna kruiden met peper en zout en suiker en citroen toevoegen Parelhoen en witloof schikken op een vuurvaste schaal In ongeveer 45 minuten in de oven op 200° gaarsmoren Regelmatig overgieten met braadvocht en witloof omdraaien. Beetje fond toevoegen wanneer nodig. Parelhoen en witloof uitnemen en warmhouden. Saus en fond in de braadpan gieten en laten inkoken en zeven. Parelhoen van spek ontdoen, parelhoen en witloof schikken en oversausen. Bestrooien met versgehakte peterselie en opdienen met kroketten.
Wijnkeuze	Een fijne en klassieke Bourgogne, met een fijn en klassiek gerecht. De saus zal vol en rijk aandoen, waardoor een wijn met frisse zuren nodig is. Het fijne vlees laat zich niet overstemmen door deze eerder lichte wijn. Neem bij voorkeur een wat rijpere Bourgogne, geen jonge fruitbom. Alternatieve wijnen: <ul style="list-style-type: none">▪ Fronsac: lichtere type bordeaux, gekenmerkt door een hoge zuurtegraad. Neem bij voorkeur een Fronsac van enkele jaren oud.▪ Pauillac: goede Pauillac is duur, en voor dit gerecht te zwaar. Neem een gerijpt exemplaar van goede kwaliteit.

Fazant met pistachevulsel, met een Saint-Emilion

Ingrediënten	Fazant, 2 kg 50 g gepelde pistachenoten 200 g gerookt spek 1 ei Room Varkensnet Sjalot, boter, zout, peper
Bereiding	Filet van de fazant snijden en apart houden. Rest van het vlees samen met het spek fijnmalen in de keukenrobot. Mengen met het ei, een scheutje room en de pistachenoten. Filets vullen met dit vulsel en in het varkensnet rollen. Fazantfilets aanbraden en in de oven op 180° 20 minuten braden. Regelmatig overgieten met braadvocht.



Den Bloeyenden Wijngaerd

	<p>Filets uitnemen en in schuine plakken snijden. Saus met sjalot en room laten inkoken.</p> <p>Opdienem met gefruite knolselder, saus en aardappelen met room en look in de oven.</p>
Wijnkeuze	<p>Een goede Saint-Emilion, of een “vervanger”, past uitstekend bij gevulde fazant met een romige saus. De Saint-Emilion is een vrij ronde en halfzware wijn, die een fijn gerecht als dit zeker niet overstemt.</p> <p>Alternatieve wijnen:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Barolo: een Italiaanse, en dus door forse zuren gekenmerkte wijn, die goed tegenspel biedt tegen de romige indruk van saus en garnituur. Enkel voor de goedgevulde beurs.▪ Crozes-hermitage: deze wijn uit de noordelijke Rhône is middelzwaar en wat peperig met voldoende zuren.

Haas “Arlequin”, met een Minervois

Ingrediënten	<p>2 hazenruggen Wildpepersaus (poivrade-saus) Room Cognac</p>
Bereiding	<p>Hazenruggen ontvliezen, boter verhitten tot hazelnootkleur Vlees aan de rugkant dichtschroeien, dan aan alle zijden. Tussentijds kruiden met peper en zout. 10 minuten braden in een oven op 200°, regelmatig overgieten met vocht. Hazenrug uitnemen en warmhouden. Braadpan ontvetten, braadsappen met room loskoken en laten inkoken. Beetje wildpepersaus toevoegen en met cognac afwerken. Zeven. Opdienem met beide sausen, een gepast garnituur, en amandelkroketten opdienen.</p>
Wijnkeuze	<p>Een stevig en romig gerecht als dit vraagt een stevige wijn zoals deze Minervois. Zeker in zijn jeugd heeft deze wijn voldoende zuren aan boord om de roomsaus te begeleiden, terwijl het zuiderse karakter van de wijn goed past bij de wildpepersaus.</p> <p>Alternatieve wijnen:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Bonnes-Mares: een zeldzame en vrij zware bourgogne, die vooral omwille van de zuurtegraad goed past bij romige gerechten.▪ Cornas: een krachtpatser uit de noordelijke Rhône met een duidelijk peperige smaak en fijne tannines.

Stoverij van everzwijn, met een Gigondas

Ingrediënten	<p>750 g everzwijnragout wildfond rode wijn allerhande kruiden ui en wortel, in blokjes gesneden</p>
---------------------	--



Den Bloeyenden Wijngaerd

Bereiding	reuzel herfstgarnituur (appel, peer, veenbessencompôte) Reuzel verhitten en vlees dichtschroeien. Ui en wortel toevoegen en verder laten bakken. In kookpot met deksel scheppen en met wildfond en orde wijn bevochtigen. Kruidenboeket en enkele knoflookteentjes toevoegen. Op een zacht vuur anderhalf uur laten sudderen. Af en toe roeren. Kookvocht laten inkoken, een lepel aalbessengelei toevoegen, binden met maïszetmeel en peper en zout toevoegen. Vlees opnieuw toevoegen, op borden scheppen en garnituur schikken.
Wijnkeuze	Een Gigondas, met zijn warme en rijke smaak, is de beste begeleider van eerder zware wildgerechten als deze. Zolang het garnituur de smaak niet overheerst, mag zelfs een rijpe Gigondas hierbij gegeven worden. Alternatieve wijnen: <ul style="list-style-type: none">▪ Bandol: een uitgesproken kruidige en tanninerijke wijn uit de Provence. De beste exemplaren kunnen zelfs wat animaal overkomen, wat in het verlengde ligt van het everzwijnvlees.▪ Pommard: de allerbeste hebben een uitgesproken fluwelige, maar krachtige smaak, een uitstekende begeleider voor stevige wildgerechten. Niet voor de kleine beurs, jammer genoeg.

Hert met veenbessen, met een Zinfandel

Ingrediënten	Hertenbiefstukjes, 1 per persoon Verse veenbessen Aardappelen Rode wijn Suiker Konfituur Wildfond
Bereiding	Stoof de veenbessen in wat rode wijn. Voeg suiker en konfituur toe naar smaak. Laat de saus iets inkoken. Schaaf de aardappelen met de mandoline. Draai de aardappel telkens een kwartslag, zo krijg je de typische wafelvorm. Frituur ze zoals frietjes. Bak de hertenbiefstukjes goudbruin, kruid met peper en zout, en leg ze enkele minuten in zilverpapier in de oven. Bevochtig de pan met wildfond, laat inkoken. Schik de biefstukjes op de borden, oversaus ze en schik de wafelaardappelen en de veenbessen op de borden. Versier het bord met wat waterkers of dergelijke.
Wijnkeuze	Deze warme, kruidige en bijzonder fruitige Zinfandel begeleidt dit eenvoudige maar smaakrijke wildgerecht prachtig. Door de houtrijping doet de wijn zelfs wat zoet aan, zodat de veenbessen de wijn niet wegdrücken. Alternatieve wijnen: <ul style="list-style-type: none">▪ Shiraz: een ander type dan de "Zin", maar met een even rijke en bijna geconfituurde smaak



- Chambertin, vooral jonge: als je de wijn als tegenpool wil presenteren van het gerecht. Een smaakrijke maar eerder lichte wijn, helaas vaak zeer duur.

Noot: ingrediënten telkens goed voor vier personen.

Proeftips

Hoe herken je een wijn als je keuze hebt uit telkens drie meestal verschillende wijnen? In het volgende overzicht probeer ik telkens uit te leggen hoe je tot het juiste antwoord kwam voor elk van de zes keuzes. Voor al degenen die de opdracht tijdens de proeverij echt wel moeilijk vonden...

Wijn Verklaring

- 1 Mogelijkheden zijn een pinot noir uit de nieuwe wereld, een Volnay, en een Côtes de Duras.
De kleur is rood met paars. Bourgogne is bijna steeds veel lichter, zeker de gracieuze Volnay. Deze valt dus af.
De geur is wat gestoofd, wat wijst op een warm klimaat.
De smaak bevestigt dit. Voldoende, maar zeker geen dominerende zuren zoals vaak bij de Côtes de Duras. Zachte tannines, wat wijst op Pinot Noir.
Conclusie: een pinot noir uit een warm klimaat.
- 2 Mogelijkheden zijn een Gevrey-Chambertin, een Fronsac, en een Pauillac.
De kleur verraadt dat dit een Bourgogne is: zeer licht, doorschijnend, met een mahonietint en iets bruin op de rand.
De geur wijst op een vrij noordelijk klimaat, maar wel een goed jaar.
De smaak verstevigt de geurindruk. Forse zuren, maar een harmonieuze wijn.
Conclusie: een Bourgogne uit een goed jaar.
- 3 Mogelijkheden zijn een Barolo, een Crozes-Hermitage (Rhône), of een Saint-Emilion.
De kleur brengt weinig uitsluitel. Alle drie zijn nog mogelijk.
De geur wijst op langere houtrijping en een zuiderse wijn.
De smaak wijst op de eenvoud van deze wijn. Te weinig zuren voor een Barolo, te weinig peperig en warm voor een Crozes-Hermitage.
Conclusie: Een Saint-Emilion van kleine kwaliteit? Nee, degene die de wijn gekozen hebben, hebben ons misleid met een eenvoudige Pays d'Oc van de Merlot-druif. Deze druif maakt inderdaad het leeuwendeel van Saint-Emilion uit, en de houtrijping bevestigt dit.
- 4 Mogelijkheden zijn een Bonnes-Mares (Bourgogne), Cornas (Rhône) of Minervois (Languedoc).
De kleur is intens, zo intens dat zelfs de donkerste Bourgogne dit niet kan hebben.
De geur is uitgesproken fruitig, breed en rijk geschakeerd. Zowel Cornas als Minervois passen enigszins in dit patroon.
De smaak wijst op een doorgedreven houtrijping. Er is weinig of geen kruidigheid te



Den Bloeyenden Wijngaerd

bespeuren, waardoor men niet onmiddellijk aan Cornas denkt.

Conclusie: een uitsluitingsdiagnose: geen Bourgogne wegens de kleur, geen Rhônewijn wegens ontbreken van kruidigheid. Een Minervois dan maar?

- 5 Mogelijkheden zijn een Gigondas, een Bandol of een Pommard.
De kleur vertelt nogmaals dat dit geen Bourgogne kan zijn. Pommard valt dus af.
De geur is specifiek aards, met een zoetig iets. Dit wijst vaak op het gebruik van Grenache-druiven. Deze plant men wel in Gigondas (zelfs in ruime mate) maar niet vaak in Bandol.
De smaak geeft eerder weinig tannine, wat niet erg waarschijnlijk is voor Bandol.
Deze wordt immers van de Mourvèdre-druif gemaakt, wat juist erg tanninerijke wijn oplevert.
Conclusie: Hier heb je kennis van druivensoorten nodig om uit te maken dat dit een Gigondas is. Het alternatief is dat je de specifieke smaak onmiddellijk benoemt als "drop" en dan weet je dat het één van de dorpjes uit de zuidelijke Rhône moet zijn.
- 6 Mogelijkheden zijn een (Australische) Shiraz, een Chambertin uit Bourgogne, of een Zinfandel uit Amerika.
De kleur is diep, zo diep dat de Chambertin alweer af valt.
De geur is uitgesproken fruitig, maar dat kan in beide de Shiraz en de Zinfandel voorkomen.
De smaak en vooral de aanwezigheid van tannines wijst veel sterker op een Zinfandel dan op een Shiraz. De houtrijping is bij beide mogelijk.
Conclusie: De tannine verraadt deze Zinfandel.

Bronnen

Simon, J. (1997). *Wijn aan tafel: de juiste wijn bij het juiste gerecht*. Baarn: Bosch & Keuning.
Wat mij betreft de aanrader voor wie wijn en gerechten wil leren combineren maar zich niet in "de theorie" wil verdiepen.

Klosse, P. (1998). *Smaak: het handboek voor het combineren van wijnen en gerechten*. Baarn: Tirion.

Geen eenvoudig werk, maar wel schitterend uitgewerkt en zeer grondig. De "theorie", aangevuld met een keuze aan gerechten en wijnen.

Leenaers, R. (2000). *Wijn & spijs*. Baarn: Bosch & Keuning.

De klassiekers, maar ook regelmatig een afwijking van de platgetreden paden.

Johnson-Bell, L. (1999). *Wijnen en gerechten combineren*. Aartselaar: Zuidnederlandse uitgeverij.

Eerder een opzoekwerk met minder aandacht voor de theorie.

De Schutter, D., De Wilde, D., & Goris, J. (1998). *Basisgerechten*. Kapellen: Pelckmans.



Den Bloeyenden Wijnzaerd

Zeer compleet boek met allerlei eenvoudige en moeilijke basisgerechten. Bevat ook telkens de juiste terminologie. Schools opgesteld, het is dan ook een cursus.

Tot slot: een sfeerbeeld van de proeverij.



Erik en Peter, november 2003.