



duitse wijn maakt vrienden

Wat komt er in je op als je aan Duitse wijn denkt? Doe je ogen even dicht ... komen er beelden door van saaie, oubollige gebieden, rondborstige dames in kanten jurken en zoete laffe riesling? Of staan je smaakpapillen meteen op scherp en loopt het water je in de mond? De associatie van die dames en nietszeggende, zoete wijn hoor ik vaak. Zelfs nog onder de studenten van de Wijnacademie (en die zouden toch beter moeten weten!). Veel van mijn collega's uit de wijnhandel en horeca, inclusief ikzelf, denken daar toch echt héél anders over. Er is geen land ter wereld waar ze zulke elegante en verfijnde wijn kunnen maken, wijn met spanning en beschaafde alcoholpercentages, en waar ze een waanzinnig mooie balans creëren tussen het zoet en het zuur in de wijn. In Duitsland maken ze helaas ook pijnlijk scherpe en zoete, laffe wijn, geschonken in grote bierpullen of te kleine Moezelglasjes, met foeilelijke wijnetiketten waar je helemaal niets van begrijpt. Ook dat is Duitsland. Maar ach, ieder wijnland heeft zo zijn foute én zijn goddelijke wijnen. Soms zijn het zelfs burens, de ene wijnboer maakt vreselijke wijn, de ander heeft vloeibaar goud in handen. Misschien maakt dat het wijnvak zo boeiend, altijd maar weer die zoektocht naar juweeltjes. Sta je open voor uitdagingen dan nodig ik je uit voor een wijnreisje naar de Moezel, of

Geen land ter wereld waar ze zulke elegante, verfijnde wijn maken als Duitsland. Wijn met spanning, beschaafde alcoholpercentages en een waanzinnig mooie balans tussen zoet en zuur!

misschien beter gezegd, naar die Mosel. Dat klinkt toch ietsje hipper. Gooi al je vooroordelen overboord, pak de auto en rij in niet meer dan drie uur naar Traben-Trarbach, hartje Moezelgebied. Laat je verrassen, ga de allersleilste wijngaarden van de wereld op, en proef de riesling in al zijn gedaantes. Van puur honingsap tot ragfijne wijn met kilometerslange afdronk. Begin juni is de reis gepland (zie pagina 00, red. d.) de mooiste tijd van het jaar, nog vóór alle toeristen zich weer settelen op de vele campings. De rivier waar het gebied naar genoemd is, die Mosel, kronkelt als een slang door de wijngaarden. In bijna elke bocht verandert de wijngaard en dus de smaak van de riesling. De allerbeste wijn komt van de steile zuidhellingen. Hoogtevrees kun je beter thuislaten... Met mijn ogen dicht en klamme handen liet ik me in een speciaal karretje langzaam omhoog slepen naar de top van de wijngaard, vrijwel recht omhoog. Nog begrijp ik niet hoe je in die wijngaarden veilig kunt werken. Eenmaal boven wacht je een adembenemend uitzicht over de kronkelende rivier, maar dan... moet je wel weer terug, stap voor stap lopend, met beneden als beloning de smaak van ragfijne riesling. En daar krijg ik pas echt kippenvet van! Wie durft nog te beweren dat de Moezel saai is?

onder de loep

Geur
Appelbloesem,
gele appels, snuffje
witte peper.

Smaak
Kwiek. De frisheid
van citrusfruit, een
prettig prikkeltje
aan de zijkant van
de tong. Licht van
smaak, zonder hout.

Wachau in Oostenrijk
Favoriete stek voor de grüner veltliner-druif is Wachau, Oostenrijks beroemdste wijngebied. Hier groeien de druiven op terraswijngaarden. Het spel tussen de frisse zuren en rijpheid komt door het enorme verschil tussen de koude nachten en warme, droge dagen.

Coöperatie
Een van de beste ter wereld. Ruim 700 vrije wijnboeren, hebben het totale bedrijf in eigen beheer, met 600 hectare.

Waar?
Hema, € 5,50

Schroefdop
De wijnboeren werken in de wijngaard heel traditioneel, maar hun flessen en wijnbedrijven zijn van nu. De schroefdop is hier volledig geaccepteerd.

Grüner Veltliner

De nationale druif van Oostenrijk. Door de variatie in de bodem en het microklimaat zijn er diverse stijlen. De lichtere variant heeft frisse zuren en laag alcoholpercentage, lijkt een beetje op de sauvignon blanc. De rijkere stijl - tot 14% alcohol - doet meer denken aan chardonnay en pinot gris, en kan goed worden bewaard.

Waarbij drink je deze wijn?

Bijvoorbeeld bij pasta met gebakken of gegrilde vis, venkelschotel, ham, garnalen... Of bij de visburgers met avocadosalade (pag. 000) of de schnitzels met hutspot (pag. 000) uit de nummer).



PRODUCTIE EN TEKST ELLEN DEKKERS FOTOGRAFIE ERNIE ENKELAAR (PORTRAIT) VISAGIE MANOUS NELLEMAN



*rondje
hollandse
wijnen
deel 3*

witte wijn met blauwe druiven

De snoei is gedaan, de wijn van 2009 is stabiel, het wachten is op de lente!



On-Nederlands

Wijndomein De Linie behoort samen met de Apostelhoeve tot de oudste wijnbedrijven die ons land telt. Brabander Marius van Stokkom maakt al sinds 1977 wijn. Hij geeft toe dat in het begin zijn wijnen niet te drinken waren. Maar de aanhouder wint. Op zijn wijngaard in het Noord-Brabantse Made staan uitsluitend edele druivenrassen; de pinot noir, riesling, pinot blanc en

gewurztraminer. Wit is zijn paradepaardje, gemaakt van alle witte rassen en óók de rode pinot noir. Door de blauwe druif heel zachtjes te persen vermijdt je het contact met de schil en blijft het sap kleurloos. Dit geeft de wijn net even wat meer fruitaroma's.

Goed voor goud

Veel wijn heeft hij niet, met maar 1 hectare wijngrond, die genoeg opbrengt om zo nu en dan een partij wit te leveren voor de KLM Business Class. Vorig jaar won de witte wijn (oogst 2007) tijdens het grote internationale concours van Berlijn een gouden medaille. Marius van Stokkom: 'Dat is de kroon op je werk. Ik zou willen dat er een keurmerk komt voor Nederlandse

wijn. Dan weet de consument dat hij een drinkbare wijn koopt. In de speciaal ontwikkelde hybride-druiven, als bijvoorbeeld de regent, geloof ik niet, daar wordt je tong te hoekig van', aldus Marius. www.delinie.nl

tip

Koop de witte De Linie, serveer hem blind. Wedden dat niemand kan raden dat het een Nederlandse wijn is!

3x wijnrekken

1. Het hangt aan de muur en is een ontwerp dat zowel mét als zonder wijnflessen mooi oogt. Neuf, € 150. www.pemdesign.nl



2. Een wijnhouder van vilt. Opvouwbaar, lichtgewicht en lekker gek. Vilt Himal, € 17,95. www.loods5.nl



3. Creëer je eigen wijnverzameling. Elke jaar een nieuw deel erbij, zo bouw je een wijnrek dat rijst tot het plafond. Eva Solo, € 62. www.designselected.com



Coole Cuno

De wijngids van Cuno is superleuk! Handzaam, kleurrijk, vol mooi beeld, leuke weetjes en - het belangrijkste! - met 250 tips voor wijn tussen € 5 en € 10. Echt iets voor wijndrinkers die niet voor de goedkoopste én niet voor de duurste wijn gaat. Nu ook gratis op je iPhone te downloaden. Je iPhone herkent in welke winkel je staat en plof daar verschijnt Cuno's favoriete wijn van die winkel op je scherm. Cool! Cuno 2010 wijngids, € 13,50. www.wijnsuggestie.nl



online-sommelier

Edwin Raben, de beste sommelier van Nederland, is voor zichzelf begonnen. Hij was jaren sommelier in toprestaurants en is nu een 'online sommelier-service' gestart op zijn website. Of je Falbot van 1962 nog te drinken is, wat het best bij konijnenboutjes past. Niets is Edwin te gek, alles mag je hem vragen! www.edwinraben.com/online-sommelier

TIP VAN DE MAAND

Ben je altijd aan het stoeien om de juiste wijn bij een gerecht te vinden? Bij Vindict hebben ze een Wine & Food Matrix ontwikkeld die je een handje helpt om de ultieme wijn-spijscombi te vinden. Kijk op www.vindict.nl