

Zommerse frisheid

IN DRIE KLEUREN

TEKST: Jo Cortenraedt en Erik Sauter
FOTO'S: Sergé Technau en Etienne van Sloun

Na een periode van enkele maanden ongebreidelde zonneshijn krijgt het Chapeau!-panel de zomerwijnen 2011 op de eerste druilerige en relatief kille dag van de warme lente te proeven. Maar in de professionele omgeving van restaurant Vanille in Eijsden hoeft dat geen straf te zijn. Met de getalenteerde sommelier Feike Postma aan tafel is de restaurantwereld goed vertegenwoordigd. Dezelfde Postma hanteert bij Vanille overigens aan tafel de wijnkaart op I-Pad, dus hij is zeer bij de tijd.

Het thema is deze keer dus zomerwijnen, een fenomeen op zich. Smaak en beleving worden slechts gedeeltelijk bepaald door het eten en de dranken die we op dat moment tot ons nemen. Temperatuur, sfeer, luchtvochtigheid, openheid en astrale invloeden bepalen voor een belangrijk gedeelte of we ergens van kunnen genieten en in welke mate.

WARM WEER

De behoeften variëren op het ritme en de invloeden der seizoenen. Velen hebben het al vaker meegemaakt. De fors gekoelde wijn, genoten onder een Provençalse parasol met krekels op de achtergrond en de heerlijke geuren van dennenhars en tijm, die in het kille Hollandse klimaat helemaal nergens naar smaakt.

Elk seizoen stelt zo zijn eisen aan wat we eten en drinken en de parallel met de kleding is frappant. Als we bij warm weer behoefte hebben aan zo min mogelijk en vooral luchtige kleding, dan smaken frisse, licht verteerbare gerechten en dito wijnen het beste.

Omgedraaid is er onder winterse omstandigheden altijd behoefte aan warmte en weinig zuur. Aan vuur uit de open haard en de warmte die de alcohol in de wijn biedt. Machtige gerechten, haarwild, warmte binnen de muren en genereuze wijnen vormen dan de juiste combinatie.



SCHENKTEMPERATUUR

Een zeer koud geserveerde, ideale zomerwijn in het glas terwijl het vijftien graden vriest, zorgt gegarandeerd voor een ijzige teleurstelling. Een warm geserveerde rode wijn midden in de zomer bij bijvoorbeeld 28 °C, brengt geen spat van de verkwikking waarnaar we op dat warme moment zo naar verlangen.

Lang niet alle ingezonden wijnen beantwoorden aan dit ideale profiel en het relatief kille weer van die ene dag heeft mogelijk de min-

der geschikte wijnen toch een goede positie bezorgd. Het blijkt iedere keer weer een zware opgave voor de panelleden om een op zich goede tot zeer goede, maar voor het gestelde doel minder geschikte wijn bewust van minder (bij wijze van straf) punten te voorzien.

De vraag blijft in hoeverre de inzenders van wijnen van veertien procent alcohol werkelijk stil hebben gestaan bij het gewenste profiel. Maar er komen toch heel geschikte wijnen naar voren en op een enkele uitzondering na worden alle ingezonden wijnen op z'n minst voorzien van een honorabele waardering en meer. 🍷



WIT

Domaine de Joy 2010 Cotes de Gascogne IGP 12% 🍷 16,65 op 20 punten, € 6,00 ingezonden door Sauter Wijnen Maastricht. Zeer expressieve frisse wijn met Sauvignon-aroma's (cassis, buxus en citrusvruchten), een bescheiden alcoholgehalte en frisse zuren met toch veel smaak. Verkwikkend.

Collestefano Di Matelica DOC 2009 13% 🍷 14,85 op 20, € 9,95 ingezonden door Vinisol Wijnhuis Meerssen. De wijn biedt de combinatie van een florale frisheid en mineraliteit in de neus en spanning en verkwikking in de smaakstructuur dankzij de smaakvolle en verkwikkende zuren.

Blanco Nieva 2010 Verdejo Rueda DO 2010 🍷 14,75 op 20, € 7,35 ingezonden door Vojacek Wijnen Maastricht. Sappige, vruchtvllezige wijn met inweekaroma's en de verleidelijkheid van rijpe vruchten (perzik, abrikoos) met voldoende frisheid mede dankzij de fijne koolzuurpresentie. De wijn biedt in de finale de nobele bitterheid van de pompelmoes.

ROSÉ

Domaine la Florane 2010 à la Fleur de Pampre Visan Cotes du Rhone Villages a.c. 12,5% 🍷 15,25 op 20, € 8,75 ingezonden door le Chatelain Vins Fins. Knap gemaakte en opvallend frisse Rhone-rosé die goed aan het gestelde profiel beantwoordt. In tegenstelling tot de doorgaans meer machtige rosé's die hier vandaan komen. De prijs-kwaliteitverhouding verdient een extra compliment.

l'Irrésistible 2010 Cru Classé Cotes de Provence a.c. Presqu'île de Saint Tropez 12,5% 🍷 15,25 op 20, € 12,75 ingezonden door Sauter Wijnen Maastricht. Zelfde score als La Florane, alleen hoger in prijs. Bleke, strakdroge en zeer nauwkeurige rosé met een fris zuurgehalte en een opvallende mineraliteit voor dit type wijn. Verkwikkende, vloeiende materie waarbinnen het alcoholgehalte afwezig lijkt.

Domaine Henri Bonnaud 2010 Palette a.o.c. 14% 🍷 15 op 20, € 16,95 ingezonden door Vojacek Wijnen Maastricht. Een kleine maar beroemde en dus nogal kostbare herkomstbenaming en een meer gastronomische, vlezig en volrijpe rosé met een rijker alcoholgehalte dan het profiel idealiter vereist. Iets forser koelen brengt dan de gewenste oplossing. Deze wijn zal het in alle seizoenen goed doen.



ROOD

Valpolicella Superiore doc 2008 Zenato 13,5% 🍷 15,85 op 20, € 7,75 ingezonden door Cave de Wittenberg Bunde. Mediterrane rijkdom, cederhout, zwarte vruchten, tikkeltje animaal, maar zeer homogeen en krachtig en valt daardoor een beetje buiten het gestelde profiel. Maar de wijn verdraagt het goed om wat forser gekoeld te worden. Hij zal in de minder warme seizoenen mogelijke betere diensten verschaffen. Buitengewoon gunstige prijs-kwaliteitsverhouding.

Léon & Séraphin 2010 Mathieu Dumercher Vigneron Vin de France uit de Drome Provençale 13,5% 🍷 15,65 op 20, € 10,50 ingezonden door Pasqualinno Opglabbeek (B) Transparant kersrood als een goede pinot noir. De wijn bezit een verrukkelijke vruchtenconcentratie, superzachte tannines en de unieke combinatie van finesse en smaakkracht. Ondanks het wat hoge alcoholgehalte past hij daardoor heel goed binnen het gestelde profiel. Op 14 °C geserveerd onder de bescherming van een goede parasol en het plezier is totaal.

Juliénas a.c. 2008 Manoir du Carra 13% 🍷 15 op 20, € 13,35 ingezonden door Thiessen Wijnkoopers Maastricht. Een goede al iets geëvolueerde Cru uit de Beaujolais, uiteraard van de gamay-druif die per definitie licht gekoeld optimaal tot uitdrukking komt. De wijn biedt de juiste frisheid in combinatie met karakter en structuur. In het boeket ontdekken we eerder herfstige tonen. Eetwijn die naar wat krachtiger tegenspel in het bord verlangt.

