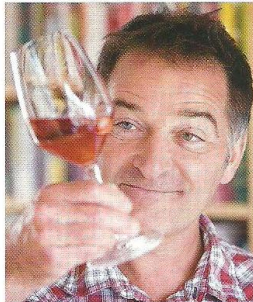


De échte Beaujolais



Han Sjakes is freelance journalist en vinoloog.

Sinds de Beaujolais nouveau uit de mode is, dreigen de kwaliteitswijnen uit de streek ook in de vergetelheid te raken. Ten onrechte, want échte Beaujolais kan zó lekker zijn.

Ooit was de lancering van de Beaujolais nouveau (of primeur) op de derde donderdag van november een echte happening. De traditie begon in de jaren vijftig in Parijs. Om klokslag middernacht vertrokken de volgeladen vrachtwagens massaal naar Parijs, waar de piepjonge wijn nog dezelfde avond in de bistro's en tavernes feestelijk werd ontkurkt. Niet lang daarna werd het vieren van de nieuwe oogst ook buiten Frankrijk een hip wijnfeestje.

Hoewel nog altijd 30 procent van de oogst (45 miljoen flessen) als nouveau wordt verkocht (onder meer in Japan), trekt de wijn in Europa nauwelijks nog aandacht. Dat is niet zonder reden. Een explosieve stijging van de productie – van 2 miljoen flessen in 1954 tot 60 miljoen in 1992 – gaat altijd ten koste van de kwaliteit. En het valt al niet mee om een fatsoenlijke wijn te maken als je zo veel haast hebt om de 'deadline' te halen.

Angezien nouveau of primeur zo'n beetje synoniem was geworden met Beaujolais, leden de andere wijnen uit de streek ook onder het verval. Hoe jammer dat is, heb ik op een recente reis naar Les Pays Beaujolais zelf mogen ervaren. Zo veel lekkers dat ik te drinken kreeg!

Ik stel voor dat we de echte Beaujolais niet langer omschrijven als 'plezierwijn', zoals geregeld gebeurt. Alsof er wijn bestaat die je niet voor

voort), al gaat het gebruik van nieuwe houten vaten soms ten koste van het kwetsbare fruit in de wijn. Beaujolais-Villages, op papier nummer twee op de ranglijst, varieert sterk in kwaliteit, maar kan soms net zo mooi of zelfs mooier zijn dan een cru. Daarnaast is ook meer aandacht gekomen voor andere wijnsoorten: witte Beaujolais (chardonnay), mousserende wijn (gamay) en rosé (ook gamay).

Château de Lavernette maakt ze bijna allemaal. Met verve. De van oorsprong Nederlandse Anke en haar Franse echtgenoot Bertrand de Boissieu runnen het bedrijf samen met hun zoon Xavier en zijn kersverse vrouw Kerrie, die beiden als beginnende wijnmakers veel ervaring opdeden in het buitenland. Het bedrijf werkt sinds enkele jaren biodynamisch.

Wie wil kennismaken met een breed pakket aan nieuwe Beaujolaiswijn, raad ik een bezoekje aan importeur/webshop Egrappé aan. Stel een doosje samen met Beaujolais-Blanc 2009 of 2010, Granit Brut Nature (mousserende wijn), Beaujolais-Villages 2009, Beaujolais-Leynes 2009 en Beaujolais-Leynes cuvée Jadis (alle vijf van Château de Lavernette) en een Fleurie 2009 van Domaine de la Bourronnière, die ook met twee uitroeptekens in mijn proefboekje terecht kwam. Op een mooie zomer! <

Koel rood

Beaujolais smaakt het best op ongeveer 13 à 14 graden. Zo accentueer je de strakke kanten (zuur, tannine) van de altijd zachte en ronde wijn. Minder koel geserveerd kan hij een beetje weëig worden.

Rode wijn wordt trouwens vaker te warm dan te koud gedronken. Boven de 20 graden doe je elke wijn tekort en in de buurt van de 25 graden wordt hij ronduit vies.

Zet rode wijn op een warme zomerdag net als witte wijn op tafel in een koelkamer of flessenkoeler (ca. 16 graden is lekker).

Beaujolais bluft niet, maar verrast je onverwacht

je genoeg drinkt. Gamay mag een druif zijn met een bescheiden ego, dat betekent niet dat de wijn ervan minder serieus of interessant is. Integendeel. Als de zogenaamde 'lichtvoetigheid' gepaard gaat met inhoud en persoonlijkheid, dan is Beaujolais een wijn van grote klasse. Beaujolais bluft niet, hij verrast je op een onverwacht moment. Opeens denk je: wat een fantastische wijn is dit, welke fles had ik ook alweer opengemaakt?

De mooiste wijnen zijn te vinden bij de tien 'crus' (Fleurie, Moulin-à-Vent, Morgon, enzo-

Wijntip

Ontdek hoe vol en rijk Beaujolais kan zijn. Deze speciale cuvée heeft bijna twee jaar gerijpt op (oude) houten vaten. Kirsch, pruimen, chocolade, toefje vanille, zacht als fluweel, erg mooi. Château de Lavernette, Beaujolais-Leynes, cuvée Jadis 2009, € 15,50, www.egrappe.nl.

