

# Beaujolais: de nieuwe trend

De wijnen uit de Beaujolais hebben een slecht imago: op zijn best een aardige dorstlesser, vaak niet meer dan een vruchtensapje met alcohol. Maar af en toe kom je er een tegen die echt verrast. De Beaujolais opnieuw ontdekt.

door Gerard Reijmer

Soms tref je een wijn die anders is dan anders. De herinnering aan die ene fles heerlijke Beaujolais is een goede reden af te reizen naar de streek om te ontdekken of er echt iets is veranderd. Dus reisde een groep culinair journalisten naar de Beaujolais en bezocht twaalf wijnmakers. Natuurlijk werd er ook geproefd: van (matige) standaardwijnen tot wijnen die opvallend anders waren en in kwaliteit en smaakintensiteit niet onderdeden voor een goede Pinot Noir. Het geheim: minder techniek, meer terroir. Terroir is een veelgehoorde kreet in de Beaujolais. Logisch, want binnen de Beaujolais zijn liefst twaalf verschillende herkomstbenamingen (Appellation d'Origine Contrôlée, AOC). Naast de gewone Beaujolais – dat een heel groot aantal wijngaarden omvat, met name in het zuiden van de streek – is er de Beaujolais Villages en daarboven nog eens tien verschillende cru's.

Al die AOC's hebben één ding gemeen: de druivensoort. Elke rode wijn in de Beaujolais moet gemaakt worden van de gamaydruif en elke witte wijn van de chardonnay. Om de verschillen met andere wijnen te benadrukken, verwijzen veel wijnmakers naar de term terroir. Michel Guignier, biologisch wijnmaker in Villié-Morgon, legt uit wat er aan de hand is. „Alle grote wijnhuizen hier hebben de mond vol over terroir. Maar wat is dat eigenlijk? Dat is toch gewoon dit hier?” Hij wijst met twee handen naar de natte grond. „Al die bedrijven spuiten hun terroir dood. Ze gebruiken chemische verdelgers om het onkruid te bestrijden, terwijl onkruid juist zorgt voor voeding in de grond. Dus gebruiken ze kunstmest om dat te compenseren. In plaats van de natuurlijke gistsorten op de druif, gebruiken ze standaardgist uit het laboratorium voor de fermentatie (gisting) van de druiven. Ook die wilde gist maakt toch zeker onderdeel uit van je terroir!” Guignier gebruikt geen chemicaliën, hij zaait zelfs onkruid tussen zijn druiven en het teveel schoffelt hij weer weg. Bij de fermentatie vertrouwt hij op zijn natuurlijke gisten. Dat is volgens hem niet vernieuwend. Hij noemt het neo-traditioneel, terug naar oude waarden en gebruiken. „Mijn grootvader gebruikte ook geen chemicaliën. Die werden pas ingevoerd tijdens zijn leven en hij heeft zich daar altijd tegen verzet. Terecht, want chemie verhindert de expressie van het terroir in de wijn.”

Niet alleen in de wijngaard, ook in de kelder kun je het terroir wegmoffelen, doceert Guignier: „De vinificatie bij veel bedrijven is gericht



foto's van links naar rechts:  
- Verkoop aan huis bij Château de Pizay in Morgon.  
- Xavier de Boissieu (l) en zijn vader Bertrand in de kelders van Château de Lavernette.  
- Proeven bij Mathieu Lapierre van Domaine Lapierre.  
foto's Gerard Reijmer

op het maken van een vin de cépage in plaats van een vin de terroir. Alle technieken worden ingezet om het fruitige karakter van de gamay naar boven te halen. Onder andere door speciaal ontwikkelde gisten te gebruiken en door te werken met *maceration carbonique*. Bij een gewone fermentatie worden de druiven eerst gekneusd en dan ontstaat onder invloed van zuurstof de fermentatie in het sap dat uit de druiven loopt. Bij een *maceration carbonique* worden de net geplukte druiven zoveel mogelijk heel gelaten en in afgesloten vaten opgeslagen. In het vat wordt dan koolzuur gespoten. Daardoor ontstaat een omzetting van druivensuiker in alcohol in de nog hele druif, zonder invloed van gist. In dit proces wordt niet alleen een beetje alcohol gevormd, ook het zuur neemt af en er worden specifieke fruitige aroma's gevormd, zoals van banaan en kers. Na een beperkte tijd van inweking (*maceration*) wordt dan de gewone fermentatie op gang gebracht. Het resultaat is een wijn met veel minder tannine en met heel veel fruitige smaken. In sommige gevallen worden de druiven heel even verwarmd tot 60 graden om verkeerde bacteriën en gisten te doden. Dit heet thermovinificatie. Guignier: „Met volledige *maceration carbonique* en thermovinificatie gaat elke wijn hetzelfde smaken, of die nu uit Fleurie komt of Morgon.”

De methode die Guignier zelf gebruikt heet *semi-carbonique*. De druiven worden zoveel mogelijk heel in een vat gestort. De onderste laag wordt gekneusd door de zwaartekracht en daar begint de vergisting. De koolzuurgassen die daarbij ontstaan, stijgen op, duwen de lucht in het vat weg en zodoende ontstaat in de bovenste lagen ook een vorm van *maceration carbonique*. Guignier: „Dat is een soort natuurlijke *maceration* die vanzelf ontstaat als je de druiven heel laat.”

Guignier is niet de enige wijnmaker die biologisch werkt. We bezochten ook zijn collega's bij Domaine Lapierre, Domaine Jean Foillard en Château de Lavernette. Overal viel op dat de wijnen anders waren: meer mineralen, meer

structuur, wel fruit, maar minder uitgesproken frambozen, bananen en kersaroma's, meer pruimen en kruiden. Wijnen met complexiteit, anders dan de eendimensionale fruitbommen van andere producenten. Mathieu Lapierre, de zoon van naamgever Marcel, werkt overtuigd biologisch. „Bio is de manier om de Beaujolais te redden. We moeten terug naar de natuur. De wijnboeren weten niet meer hoe het eigenlijk moet. De *savoir faire*, de traditie is weg bij de huidige generatie wijnmakers, omdat hun vaders en grootvaders ook al met te veel chemicaliën werkten.”

Bij Château de Lavernette gaat Xavier Boissieu nog een stap verder: hij werkt bio-dynamisch. Dat betekent onder andere dat hij bij het oogsten en vinifiëren rekening houdt met de stand van de maan en zijn druiven besproeit met een van mest getrokken thee, die een jaar lang in een koehoorn begraven is geweest in de wijngaard. Hoe het ook zij: we proeven de wijnen die hij samen met zijn Californische vrouw Kerrie maakt en we zijn om. Zijn witte Beaujolais is fantastisch en zijn rode wijnen zijn fris, levendig en opwekkend.

Georges Duboeuff wordt gezien als uitvinder van en drijvende kracht achter het fenomeen van de Beaujolais Nouveau, die een groot succes was in de jaren zeventig en tachtig. De slogan *Le Beaujolais Nouveau est arrivé* zag je over de hele wereld en veroorzaakte een run op de wijn. Na deze reis kunnen we concluderen: *Le Beaujolais Nouveau est passé! Vive le Nouveau Beaujolais!* De wijnliefhebber anno 2010 is op zoek naar niet te zware, verteerbare wijnen met diepgang en complexiteit. Populair zijn Pinot Noir uit de Bourgogne, Spätburgunder uit Duitsland en Blaufränkisch uit Oostenrijk. In de Beaujolais zijn het juist de kleine producenten die laten zien dat zij dat type wijn ook heel goed kunnen maken: soepel, verfijnd, elegant, complex en met een lange houdbaarheid. De Beaujolais heeft weer toekomst!

**reageren?**  
consument@wegener.nl

## Begrippenlijst

- **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** is de Franse aanduiding voor 'gecontroleerde herkomstbenaming'. Het fungeert als een kwaliteitskenmerk omdat het niet alleen aangeeft dat de wijn uit een bepaald gebied komt, maar ook dat er specifieke eisen zijn gesteld aan het maken van de wijn. Aan een AOC-wijn worden meer en hogere eisen gesteld dan aan een Vin de Pays. De eisen die gesteld worden, zoals maximale opbrengst per hectare, kunnen per wijngedebied verschillen.
- **Cru** betekent letterlijk 'gewas'. Het is een kwaliteitsaanduiding die aangeeft in welke wijngaard de wijnstok stond.
- **Tannine** smaakt bitter. Het zorgt voor het samentrekken van het slijmvlies in de mond en voor uitdroging. Door tannine is wijn langer houdbaar. Teveel tannine maakt wijn onaangenaam bitter.
- **Terroir** is de combinatie van de samenstelling van de grond, de ligging van de wijngaard en het klimaat. Terroir bepaalt met het soort druif de smaak van de wijn.
- Een **vin de cépage** is een wijn die gemaakt is van één druivenras. Een **vin de terroir** is een wijn waarin het karakter van een streek of wijngaard te proeven is.
- **Vinificatie** is een mooi woord voor wijnbereiding.

**Bron:** Peter van der Meer & Frederieke van Oostveen – *Wat proef ik? Wijn is zoveel lekkerder als je er meer van weet.*

**de Stentor**  
Zie ook het colofon op de regiopagina

**COLOFON**

**Directie**  
Directeur/uitgever: Rienk Feenstra (a.i.)  
Consumentenmarketing: Darja Bronsvort

**Hoofredactie**  
Hoofredacteur: Alex Engbers  
Adjunct-hoofredactoren:  
Rob Krabben en Jaap Lodewijks

**Bezoekadres:** Laan van Westenenk 6, Apeldoorn  
**Adres redactie:** Postbus 833, 7301 BB Apeldoorn, tel: 055-5388388, fax 055-5388188.  
**Contactadres redactie:**  
[www.destentor.nl/hoofredactie](http://www.destentor.nl/hoofredactie)

**Publicatierecht beeldende kunst** via Beeldrecht.  
**Auteursrecht** voorbehouden.  
© 2010 Wegener NieuwsMedia  
**De Stentor** is een uitgave van Koninklijke Wegener NV. Wegener legt van abonnees gegevens vast voor de uitvoering van de abonnementsovereenkomst. Deze gegevens kunnen gebruikt worden om u op de hoogte te houden van interessante producten en diensten van andere onderdelen van Wegener en zorgvuldig geselecteerde partners. Indien u geen prijs stelt op informatie van de Stentor of indien u uw toestemming voor het gebruik van uw e-mailadres wilt intrekken, kunt u een briefje sturen naar: Abonneeservice, postbus 99, 7300 AB Apeldoorn. Kijk voor het privacy statement en de leveringsvoorwaarden op [www.destentor.nl](http://www.destentor.nl)

**Inlichtingen advertenties:** tijdens kantooruren van maandag t/m vrijdag tel: 055-5388388, fax 055-5388200.  
Personeelsadvertenties tel: 0900 5628722  
Rubrieksadvertenties tel: 0900 6743836

**Inlichtingen over uw (proef)abonnement**  
Ga naar [www.destentor.nl/dekrant](http://www.destentor.nl/dekrant) of bel 088-0139960 (ma t/m vr 08.00-17.00 uur en za 08.00-12.00 uur).

**Opzeggen abonnement**  
Uiterlijk 4 weken voor het einde betaalperiode.  
**Krant niet bezorgd?**  
Ga naar [www.destentor.nl/geenkrant](http://www.destentor.nl/geenkrant) en vul voor 12.00 uur het formulier in of bel 088-0139960

**Abonnementstarieven**

	autom.incaso	acceptgiro
kwartaal	€73,65	€76,35
halfjaar	€146,05	€148,75
jaar	€286,20	€288,90

(Prijzen geldig tot 1 juli 2011. Eventuele tussentijdse prijsstijgingen voorbehouden).

**5 weken de krant voor € 15,- of een korting van € 15,- op een zelf samen stellen fotoboek**

○ Ik neem de krant 5 weken voor € 15,- (P5)  
Het proefabonnement eindigt automatisch of  
○ Ik neem een doorlopend abonnement:  
○ Kwartaal € 73,65 ○ Halfjaar € 146,05  
en kies: ○ De eerste 2 weken gratis (NA14) of ○ Een welkomstcadeau; een kortingscode t.w.v. € 15,-\* op een zelf samen stellen fotoboek (NA\_PREM)

**reageren?**  
consument@wegener.nl

Naam: \_\_\_\_\_ Voorletter(s) ○ M ○ V  
Adres: \_\_\_\_\_ Huisnummer: \_\_\_\_\_  
Postcode: \_\_\_\_\_ Woonplaats: \_\_\_\_\_  
Telefoon: \_\_\_\_\_  
E-mailadres: \_\_\_\_\_  
Geboortedatum: \_\_\_\_\_  
Ingangsdatum: \_\_\_\_\_

Ik machtig de Stentor om het abonnementsgeld van mijn rekening af te schrijven.  
Bank-/girorekening: \_\_\_\_\_  
Handtekening: \_\_\_\_\_

Stuur de bon in een open envelop zonder postzegel naar:  
De Stentor. Afd. Lezersservice, Antwoordnummer 54050, 5004 VB TILBURG

Deze aanbieding is geldig t/m 05-12-2010. Het proefaanbod geldt alleen als u de laatste drie maanden geen proefabonnement heeft gehad. Prijswijzigingen voorbehouden. De Stentor gaat zorgvuldig om met persoonsgegevens. Op alle informatie die u aan ons verstrekt is de Wet Bescherming Persoonsgegevens van toepassing. In het colofon en op de website van de krant treft u nadere informatie aan.

\* De kortingscode die u in de welkomstbrief ontvangt heeft een waarde van € 15,- en is éénmalig geldig tot en met 31-12-2010. De korting is niet te gebruiken i.c.m. andere acties. De € 15,- korting is geldig voor alle producten van myphotobook. De waarde kan niet uitbetaald worden in contant geld.

**de Stentor**  
[www.destentor.nl](http://www.destentor.nl)

**de Stentor**  
[www.destentor.nl](http://www.destentor.nl)