

Witte parel van de beaujolais

Tonny Eyk is weer volop in training. Met minder dan zes weekjes te gaan is het weer beaujolais-tijd. De traditie wil dat iedere derde donderdag van november beaujolais primeur de landsgrenzen passeert. Een traditie die in ons land overigens op zijn retour is. Met dank aan dezelfde Tonny Eyk. Deze ambassadeur van het rode nat probeert namelijk al jaren duidelijk te maken dat er méér is dan beaujolais primeur. Beaujolais-Villages bijvoorbeeld, of beaujolais van de tien cru's. Zwaar profiterend van de klimaatverandering worden hier wijnen gemaakt die tegenwoordig ronder en dieper zijn dan menig bourgogne. En dat is best opmerkelijk, want rode beaujolais wordt gemaakt van de gamaydruif, die doorgaans een iets hogere zuurgraad heeft dan de pinot noir uit de beroemde wijnstreek even verderop.



Het zal u waarschijnlijk niet verbazen dat ze in Bourgogne de opmars van beaujolais niet echt leuk vinden.

En al helemaal niet omdat er sinds kort ook concurrentie is op het witte front. In Beaujolais wordt namelijk ook witte wijn gemaakt. Vroeger een spatje, maar tegenwoordig een serieuze hoeveelheid. Ze gebruiken daarvoor chardonnay en daarmee tref je Bourgogne recht in het hart. Chardonnay

is immers dé witte druif van Bourgogne. Laat daar geen misverstand over bestaan.

Maar ja, de noordelijke wijngaarden van Beaujolais grenzen aan die van Macon en dat behoort weer tot Bourgogne. De bodem leent zich dus uitstekend voor de populaire witte druif. Niet voor niets werd daar het afgelopen jaar tweehonderd hectare chardonnay bijgeplant.

Het grote commerciële struikelblok is echter de onbekendheid van witte beaujolais.

Maar daarop hebben ze ook wat gevonden. De witte beaujolais wordt gewoon als bourgogne blanc verkocht. Een maas in de wet maakt dat mogelijk, maar echt netjes is het allemaal niet.

In Bourgogne zijn ze natuurlijk woedend en wordt op

het hoogste niveau aangedrongen op herziening van de wet. Intussen is het oorlog tussen de wijnboeren uit beide streken, die sowieso al bekend staan om een kort lontje.

Voor Tonnie Eyk en de zijnen reden te meer om het glas te heffen. Geen rode beaujolais, maar voor de verandering een witte. Wij kwamen er pas nog een paar tegen. Nota bene van eerlijke boeren, want ze noemen hun wijnen gewoon beaujolais blanc. Onze favoriet is Les Vignes de la Roche 2009 van Château de Lavernette (€8,95, www.egrappes.nl). Inderdaad op een steenworp afstand van de wijngaarden van Macon. Witte bloemen, citrus (lemon custard) en peer. Heerlijk fris en mineralig. Train ze, Tonny!
wijnclub@telegraaf.nl

