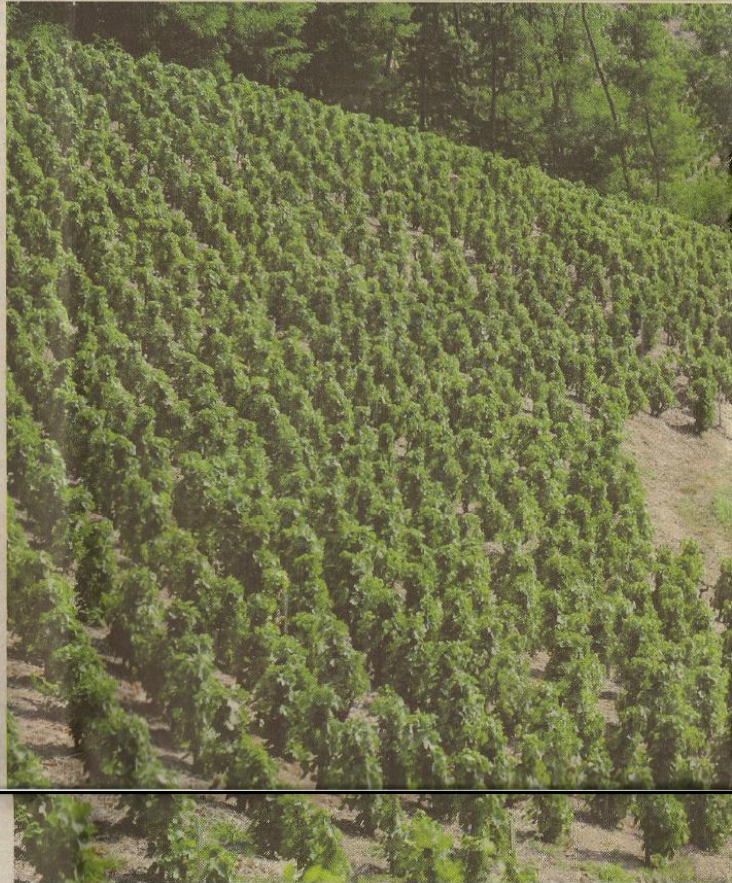


12 **de**zomergids

zaterdag 30 juli 2011 **Trouw**

De Beaujolais, dat is toch slobberwijn uit een streek waar je het liefst hard langsrijdt op weg naar het zuiden? Niets is minder waar.

Vergeet de primeur, drink cru!



Druivenranken, een windmolen, barriques en een feestelijke tafel.

Karin Luiten

Oh lala, weet u nog? *Le Beaujolais Nouveau est arrivé!* Dat was feest hoor, de derde donderdag in november. Elke slijterij hees een vrolijk spandoek boven de deur ter gelegenheid van de eerste wijn van de nieuwe oogst. Fris, fruitig, Frans en niet te vergeten: goedkoop. Die gloriëdagen zijn voorbij, de snel in elkaar geflanste primeurwijnen bleken immers meestal niksig slobbervocht.

In de Beaujolais zitten ze intussen flink met de handen in het haar vanwege dat belabberde imago. Want veel mensen denken dat alle Beaujolais primeur is, terwijl er in de streek ook zoveel echte wijn geproduceerd wordt. Wijn van een hele andere categorie, die met aandacht, vakmanschap en vooral geduld wordt gemaakt. Tijd voor een charmeoffensief. Bovendien is het zowel wijnboeren als toerismebureaus een doorn in het oog dat de regio relatief onbekend is. Neem nou de Nederlanders, Frankrijk's liefhebbers bij uitstek, maar ook deze zomer sjezen ze weer zo snel mogelijk over de Autoroute du Soleil richting Middellandse Zee.

En dat is jammer, want ten noorden van Lyon ligt dus die Beaujolais. Een fraaie, nog niet onder de voet gelopen streek vol pittoreske dorpjes en glooiende heuvels bezaaid met wijnranken waar je prima een paar dagen een tussenstop kunt maken. De streek telt bijvoorbeeld een slordige drieduizend wijnboeren die graag hun deuren openzetten.

Zoals Jean-Louis Dutraive. Alles aan deze stevige wijnboer uit Fleurie (Domaine de la Grand'Cour) is luid en

zwaar. Gehuld in driekwart legerbroek, geruit hemd en sandalen staat hij wijlbeens tussen zijn struiken en tettert in roestig Engels dat biologisch wijnmaken de toekomst heeft. Nee, niet alleen hier in de Beaujolais, maar op de hele planeet. Lastig is het wel, moet hij toegeven, de planten blijven kleiner en ziektes liggen stevast op de loer. Biologisch-dynamisch is hij dan weer niet, 'ook al zie ik er een beetje zo uit', lacht hij.

Vol trots trekt hij een tiental flessen open, de ene nog karaktervoller dan de andere. Wacht even, is dit Beaujolais-wijn? Maar dit is echt lekker! We zijn in het noorden van de streek, het domein van de gerenommeerde tien cru's. Hier komen de serieuze Beaujolaiswijnen vandaan met idyllische namen als Saint-Amour, Fleurie en Moulin-à-Vent. De kroonjuwelen van de regio, en toch zijn ze allemaal van een en dezelfde druif gemaakt: de gamay. Nu ja, er wordt ook wat witte Beaujolais gemaakt (1 procent), en een spatje rosé (2 procent) maar de rest is toch echt allemaal rood.

Maar hoe zat het nou met die Beaujolais Nouveau? Ooit wedijverden de Parijse kroegen om het hardst wie als eerste de wijn van de nieuwe oogst wist te schenken. Die traditie werd woest doorkruist door een wet die bepaalde dat wijn pas vanaf 15 december op de markt gebracht mocht worden. Maar gelukkig, in 1951 kwam er een uitzonderingsbepaling dat zogenoemde *vins de café* al vanaf de derde donderdag in november over de toonbank mochten. Voilà, le Beaujolais Nouveau of Beaujolais Primeur.

Om die al zo snel in de fles te krij-

gen, wordt een bijzondere vergistingsmethode toegepast, de *maceration carbonique*. Dat betekent dat de handgeplukte druiventrossen eerst in hun geheel (dus niet, zoals gebruikelijk, alleen de gekneusde druiven) vier, vijf dagen in een tank mogen dobberen met koolzuurgas, zodat het gistingsproces alvast op gang komt en al snel die typisch fruitige smaak ontstaat. De wijnmakers van de cru's daarentegen vinden dat je nieuwe wijn pas op z'n vroegst met Pasen kunt drin-

ken, en liefst nog later. Ook zij verwerken de complete trossen, maar laten het gistingsproces veel langer duren, gevolgd door zorgvuldige verdere vertroeteling in vaten. Dat levert een wereld van verschil op. Niks geen limonadeslobberwijn en toch kenmerkend licht en luchtig. Van ideale zomerwijnen – bij voorkeur iets gekoeld geserveerd – tot karakteristieke bewaarwijnen.

Op naar een echt kasteel. Zoals het Château du Moulin-à-Vent. De in zwart corduroy jasje gehulde eigenaar Jean-Jacques Parinet is een voor-malige IT'er die het domein twee jaar geleden kocht met als doel het eens flink op te stoten in de vaart der volkeren. "Ik ben een beginner", zegt hij verontschuldigend met nauwelijks verstaanbare stem, maar zijn jonge wijnmaker Guillaume Berthier, met indrukwekkend gespierde armen, weet van wanten. Eerst maar eens een rondleiding. Wie bij een winkaartel aan romantische tafelen denkt, staat raar te kijken naar al die blinkend-schoon witte tegelvloeren bevolkt door immers hoge roestvriestalen tanks. Pas in de stevast aanwezige kelder met rustieke tonnen (*barriques*) oogt het zoals ik het me had voorgesteld. En de proeverij geschiedt in een glorieus belambrizeerde kasteelkamer, met bij mooi weer uitzicht op de Mont Blanc.

Nog één wijnbezoekje dan, om het af te leren. Bij Château de Lavernette in Leynes zijn ze biologisch-dynamisch. Bertrand de Boissieu runt het bedrijf samen met zijn Nederlandse vrouw Anke en hun zoon Xavier, die op zijn beurt weer getrouwd is met een Californische wijnmaakster. Allemaal zien ze er reuze doe-maar-gewoon-

dan-doe-je-gek-genoug uit en toch werken ze uitsluitend volgens de leer van Rudolf Steiner. Vooral op initiatief van Xavier, een tengere, aimabele jongeman die in nuchtere bewoordingen vertelt hoe hij koeienhoorns vult met rundermest om die vervolgens negen maanden te begraven. Alleen op deze manier krijg je een reukloze, poederachtige substantie (*mousse de corne*), die wordt verhit in een ketel water die eerst rechtsom draait, dan linksom, om vervolgens bij wassende maan handmatig te worden verspreid over de wijngaard. Dit allemaal om de planten blij en gezond te houden. O ja, en ze sproeien ook nog met kruidenthee, voor de zekerheid. Je zou er lacherig van worden, ware het niet dat hun wijnen toch echt voortreffelijk smaken.

Uiteenlopende kwaliteit

In de Beaujolais worden verschillende wijnen gemaakt, van zeer uiteenlopende kwaliteit. Er is de gewone Beaujolais en de algemeen als iets beter beschouwde Beaujolais-Villages. Van allebei verschijnen in november ook snelgeproduceerde versies op de markt onder de noemer Beaujolais Nouveau of Beaujolais Primeur. Maar voor de echte kwaliteitswijnen moet u letten op de cru's. Dat is ook Beaujolais, al staat het vaak niet op het etiket. Er zijn er tien, in alfabetische volgorde: Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié en Saint-Amour.

