

Een biodynamische Beaujolais die je zo naar binnen smakt

Volkshkrant⁴³
MAGAZINE
MAART 2012



HET WAS OP CHÂTEAU DE LAVERNETTE, EEN KOSTELIJK WIJNBEDRIJF in het noorden van het Beaujolaisgebied, dat ik kennismakte met de geheimen van de biodynamische wijnbouw. Ik noem het bemesten van de wijngaard met een onooglijk beetje mest dat een winter lang gerijpt wordt in een begraven koehoorn (één hoornje op meerdere hectaren!). Ik noem het vermalen van kwartsgesteente, dat in de zomer in net zo'n koeihoorn rijpt om daarna als ziektebestrijder te worden ingezet. Ik noem ook de maanstand die alle activiteiten, het snoeien, het oogsten, het bottelen en zo meer dicteert. Inderdaad, ik zie het allemaal met enige verbazing aan. Feit is dat de wijnen van Lavernette meer dan uitstekend zijn. Ook mensen die het gedachtengoed van Rudolf Steiner niet volgen of kennen, smakken met genoeg de puike witte Pouilly-Fuissé en de dito rode Beaujolais-Leynes naar binnen. Lichtjes gekoeld is de Beaujolais een wondertje van schaterend rood fruit, met randjes drop en een vleug paddestoel. Ter plaatse drinkt men hem overal bij, en een kruidensalade met spek en ei gaat hij bepaald niet uit de weg. Niet wuft, niet te licht, en ook zeker niet te zwaar. Bio en heel dynamisch.

Château de Lavernette Beaujolais-Leynes
2009, bij www.egrappe.nl, € 9,95.