



DE BELLES VAN DE BEAUJOLAIS

CUNO HOUDT HET GRAAG SIMPEL...

TEKST CUNO VAN 'T HOFF | BEELD DANIEL MAISSAN (PORTRET)

Daar waar veel wijngebieden nog wel eens verdomd moeilijk in elkaar zitten, met een berg aan verschillende druivensoorten en ellenlange classificaties, mogen we ons in de Franse Beaujolais immens gelukkig voelen. Er is slechte Beaujolaiswijn en er is goede. Die wijn is bijna altijd rood en wordt gemaakt van de gamay-druif. Voilà! Hoe simpel wil je het hebben.

RODE RAKKERS

Gelukkig is er voor de hongerige wijngeesten onder ons veel meer te ontdekken. De lekkerste rode rakkers komen uit de zogenaamde crus, ofwel de gemeenten. Dat zijn er in de Beaujolais in totaal tien: Saint-Amour, Juliéna, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Brouilly en Côte de Brouilly. Je vindt ze allemaal tus-

sen de Bourgogne en de noordelijke Rhône. Deze wijnen zijn makkelijk te herkennen; ze dragen namelijk altijd de naam van de gemeente trots op hun buiketiket, en onderscheiden zich door hun kwaliteit, complexiteit en rijkdom. Met één belangrijke gemene deler: massa's rood fruit!

Die scheepslanding rijpe aardbeien, rode bessen en bijtgrage kersen, gecombineerd met het relatief slanke karakter, met een minimum aan tannines bij de jonge wijnen – vaak uit de zuidelijke contreien van de Beaujolais – geven die jongens een hoog dorstlessend karakter.

Laat de flessen voor gebruik dus gerust een half uurtje chillen in de koelkast. Maakt ze nog frisser en beestachtig dorstlessend. Ben je iets serieuzer van aard? Zoek je favoriete wijn dan in het noordelijke gedeelte, bijna tegen de Rhône aan. Hier ontmoet je het stevigere werk: kruiden, paddenstoelen, truffel en zeer welriekende mesthopen. Klinkt lekker, toch?



BEAUJOLAIS BLANC: 'LES VIGNES DE LA ROCHE'

Niet schrikken. Beaujolais blancs, ze bestaan echt. Hoewel er letterlijk maar een ietsiepietsie wordt gemaakt en witte wijn hier dus nagenoeg onvindbaar is, zijn het bijzondere pareltjes. Deze Château de Lavernette, van chardonnay gemaakt, is er zo een. Eigenaardig, fris en lekker licht. Groene appel, sinaas-appelschilletjes en wat witte peper. Gewoon eens proberen, voor de prijs hoef je het niet te laten. En voor de ervaring al helemaal niet. ■
CHÂTEAU DE LAVERNETTE 'LES VIGNES DE LA ROCHE' | € 8,95 | WWW.EGRAPPE.NL