

De Arts en Auto

Lekker
slobberen

budgetwijntest

25 cent wijn

Hoeveel wijn zit er in een fles van drie euro? Voor niet meer dan twintig of dertig cent. Reken maar mee. De invoerbelasting is al meer dan twee keer de prijs van de wijn zelf: 58 cent. De fles, kurk of Schroefdoop, verpakking en transport zijn goed voor 45 cent. Vervolgens nemen de importeur en de winkelier hun winstmarges. Zo komt 20 cent wijn uit op een winkelprijs tussen de 3 en 3,50 euro. Ter vergelijking: een fles wijn van 6 euro bevat ongeveer 1 euro wijn. Twee keer de slobberprijs, maar vier keer meer wijn. Daarmee is nog niet gezegd dat hij ook lekkerder is, maar die kans is wel een stuk groter.

Arts en Auto-wijnschrijver Han Sjakes zette veertig wijnen tussen de twee en vier euro op de proeftafel. Zijn conclusie: de lekkerste zijn écht lekker.

Top-5 wit



- | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1</p> <p>Huiswijn Chardonnay 2012, Chili
Verkwikkende mix van grapefruitbitters en rijp tropisch fruit, die ook na het doorslikken de smaakpapillen nog even blijven strelen. Toppertje.
(€ 3,99, literfles, Plus)</p> | <p>2</p> <p>Blyderivier, Chenin-Colombard 2012, Zuid-Afrika
Mooie geur, fijne smaak. Sappig, vol, rond en perzikachtig. Niet spectaculair, wel heel aangenaam. Word je blyde van.
(€ 2,99, Jumbo)</p> | <p>3</p> <p>Kaapse Hof, Classic Cape White 2012, Zuid-Afrika
Verleidelijke geur van tropisch fruit, rozen en citrus. Frisse en zachte smaak met wat bitters voor grip. Sappige afdrank. Er gebeurt iets.
(€ 2,99, Dirck III)</p> | <p>4</p> <p>Cimarosa, Chardonnay 2012, Australië
Zo! Komt er één binnen hé. Chardonnayer kan het niet. Botervloot, shot vanille, klont karamel, bos eikenhout. Ordinair, overdone, veel te strak bloesje. Een 'Nicki Minaj wijn'. Toch lekker.
(€ 3,19, Lidl)</p> | <p>5</p> <p>Huiswijn Wit Biologisch 2012, Spanje
De neutrale druif airén is de basis, sauvignon blanc en verdejo zorgen voor smaak. Bescheiden, licht (11%) en doordrinkbaar, zoals dat een kampioen slobberwijn betaamt.
(€ 3,89, literfles, Deen)</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Top-5 rood



- | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1</p> <p>Primaverina, Rosso di Puglia 2012
Verrassend elegante wijn uit de hak van de Italiaanse laars. Bitterzure kersen, bloemen en fijne kruidigheid. Smaakt naar meer. Dit slobberwijn noemen is beledigend.
(€ 2,99, Plus)</p> | <p>2</p> <p>Corbières 2012
Van een grote coöperatie, maar wel een Appellation d'Origine Protégée Corbières. Een slobber met spanning. Typisch Zuid-Franse kruidigheid. Echte wijn voor bijna niets.
(€ 2,29, Lidl)</p> | <p>3</p> <p>Huiswijn Red Blend 2012, Macedonië
Nieuw, onbekend en verrassend lekker, met onder meer de lokale druif vranec erin. Plus de wereldsterren cabernet en merlot. Gespierde mannenwijn voor bij de biefstuk.
(€ 3,99, literfles, Jumbo)</p> | <p>4</p> <p>Huiswijn Cabernet Sauvignon 2012, Chili
Geeft veel van alles; kleur, fruit, kracht en alcohol (14%), maar goed verteerbaar en geballoteerd cabernet sauvignon. Dat kunnen alleen de Chilenen voor dit geld.
(€ 3,99, literfles, Plus)</p> | <p>5</p> <p>Hema Red Wine, Spanje
Van garnacha en tempranillo. Veel lentezonnig, fris en schoon fruit, wat bloemen en prettige, maar serieuze tannine voor de fijne bite van echte wijn.
(€ 2,75, Hema)</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Drink jong

Slobberwijn moet je jong drinken. Dit betekent dat Europese wijn van het oogstjaar 2012 moet zijn, terwijl de nieuwe lichte nieuwewereldwijnen - waar de druiven in maart/april worden geplukt - binnenkort in de winkels ligt. Het oogstjaar staat niet altijd op het etiket, maar de bottlecode kan uitkomst bieden. Het is puzzelen, want die code is niet altijd even goed te ontcijferen. LK 13/204 bijvoorbeeld betekent dag 204 van 2013. Deze is vager: L 1141505. Waarschijnlijk gebotteld in 2011. Het betreft hier een pak vage wijn in het onderste schap van een supermarkt. Zou ik niet aan beginnen als ik jou was.

Goede wijn hoeft niet duur te zijn, wordt weleens gezegd. Maar wat is 'goed' en wat is 'duur'? Zeg je: goedkope wijn is vaak niet zo lekker, dan heb je óók gelijk.

Van alle wijn die in Nederland wordt verkocht, heeft ongeveer 60 procent minder dan drie euro per fles (750 ml) gekost. Een oproep aan supermarkten om hun lekkerste slobberwijnen in te zenden voor de Arts en Auto 'budgetwijntest' geeft een aardig beeld van dit marktsegment. En dat beeld ziet er volgt uit: veel literflessen huiskwijn nèt onder de vier euro en veel wijn uit Chili, Zuid-Afrika, Languedoc (Vin de Pays d'Oc) en Spanje. Alleen landen en streken met grootschalige wijnbouw kunnen in deze prijsklasse produceren,

terwijl lage loonkosten ook meewegen.

Een vriend van me slobbert mee. Frank is geen wijnkenner, hij is ervaringsdeskundige. Zijn favoriete wijn zit in een plastic zak van drie liter, verpakt in een vierkante kartonnen doos van maximaal een tientje. Als wijnschrijver ben ik gewend aan omschrijvingen als 'krachtige aanzet', 'reductieve neus' en 'tannineuze afdrank'. Frank zegt: "Tierelantijnerig. Te veel ballen en violen." Of: "Dit is een echte slobber, maar er gebeurt wel wat."

Hiermee benoemt hij evenwel twee belangrijke kwaliteitskenmerken: spanning (anders gebeurt er niets) en elegantie (het tegenovergestelde van ballen en violen). Een derde criterium is balans. Vervelende wijn heeft een sto-

rend element, iets wat niet in evenwicht is met de rest. Te zuur of te bitter, laf en slap, dun en waterig of log en zwaar.

De test

We doen twee proefrondes. Eerst scheiden we de kanshebbers van de losers. Vervolgens kiezen we uit de finalisten de vijf beste rode en witte. Het resultaat vinden wij zelf best verrassend. De verliezers zouden we niemand willen aanraden, maar de winnaars bevelen we oprecht en van harte aan. Lekker slobberen!