

Drinken als de locals



FOTO: HAN SJAKES

Consumenten in de importlanden doen deftiger over wijn en andere dranken dan de consumenten in de productielanden zelf. En dat is terug te zien in hun drinkgewoonten. Arts en Auto-wijnjournalist Han Sjakes nam – met het oog op de zomervakantie – de meest opvallende onder de loep.

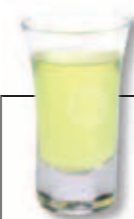
Wij beschouwen wijn als een luxeartikel, terwijl de Fransen de wijn bij de lunch zonder blikken of blozen verdunnen met water als er nog gewerkt moet worden. Plaatselijke gewoonten illustreren het verschil in perspectief. Met het oog op de zomervakantie een handleiding 'drinken als de locals'.

Beroemd is voor buitenlanders – De doorsnee consument in Frankrijk, Spanje of Italië is niet geïnteresseerd in de dure topwijnen die de internationale wijnbladen vullen. Sterker: veel mensen hebben nog nooit iets anders gedronken dan de wijn uit hun eigen regio. Dus: laat die topwijnen eens liggen voor andere buitenlandse toeristen en pak in de plaatselijke supermarkt de streekwijnen van de schappen.

Alles behalve cognac – Ook cognac drinken de Fransen vrijwel nooit. Veel te

duur. Cognac is bestemd voor de export. Locals drinken lokaal en elke streek kent zijn eigen distillaten. Zoek naar de plaatselijke eau-de-vie, rakija, marc, grappa, aguard(i)ente, ratafia of bagaça. Wilt u in Normandië een bijzondere calvados scoren voor thuis, dan moet u bij de kleine ciderboeren zijn, die nog zelf stoken.

Limonade bij de wijn – Mixen met wijn, ook zoets. Waarom zou dat niet mogen? Eenvoudige mousserende wijn uit de Loirevallei kan bijvoorbeeld aardig zuur zijn. Daarom worden in een café in een dorpje langs de Loire de bubbels vaak



Zelf limoncello maken

Doe als de Italianen en maak uw eigen limoncello, het is kinderlijk eenvoudig. Ingrediënten: 8 citroenen, 250 gram suiker, 1 fles wodka (0,7 liter) en 0,5 liter water. Neem dikke (lieft biologische) citroenen, want u gebruikt alleen het buitenste, gele deel van de schil. Was deze en schil ze met een dunschiller. Laat deze schillen twee tot drie weken op een koele, donkere plek trekken in een (weck)pot met de wodka. Zeef de schillen er dan uit. Kook een halve liter water met de suiker, laat afkoelen en voeg de siroop toe aan de limoncello, die daarmee op ongeveer 30 procent alcohol komt. Laat een paar dagen rusten. Italianen drinken hun limoncello ijskoud uit de vriezer. Ook erg lekker als longdrink met tonic.

met een scheutje siroop gedronken. Ook lekker, en een aanrader als u deze zomer in Italië bent: goedkope prosecco met vers gesterste en gezeefde witte perzik (*Bellini*), aardbeien (*Rossini*) of mandarijnen (*Puccini*).

Ijskoud rood – Misschien heeft u het in een Spaans eethuis ook weleens geserveerd gekregen: ijskoude rode wijn, liefst in een limonadeglas. Gelijk hebben ze. De wijn is immers bedoeld als verfrissing bij de maaltijd, meer niet. Vanzelfsprekend dat de Spanjaarden hun wijn uit de koelkast halen, want het is buiten 35 graden. Doe net als de Spanjaarden en drink 's zomers uw (goedkope) rode wijn eens lekker koud.

Gratis wijn – In sommige streken is wijn net zo gewoon als water. Neem het grote, kantineachtige restaurant van Hostal Latorre in het stadje Liédena in het Spaanse Navarra, dat tussen de middag vol zit met lunchende arbeiders, die hier kunnen kiezen uit drie menu's van 10 euro. Informeer u naar de wijn, dan vraagt de serveerster of u rood, wit of rosé wilt. Een fles wijn komt op tafel en niemand houdt bij hoeveel ervan wordt gedronken. De wijn staat eenvoudig niet op uw rekening.

Tank wijn bij de coöperatie – Wijn kopen bij de boer is het allerleukste. De plaatselijke bevolking doet niet anders, daarom zijn er in wijnstreken zo weinig wijnspeciaalzaken. Stuit u in een Frans dorpje op een vinothèque of in een Italiaans stadje op een enoteca? Ga daar eens naar binnen, want die hebben doorgaans goede lokale wijn voor scherpe prijzen. Ook in Duitsland en Oostenrijk zijn uit-



Romeinse wijn proeven

Wijn is al eeuwen een geliefde drank, ook toen het conserveren ervan nog niet goed lukte. Wat dronken de Romeinen? Dat kunt u proeven in het wijnmuseum Mas des Tourelles in Beaucaire, tussen Nîmes en Avignon, waar wijn is nagemaakt volgens oude Latijnse recepten. Wijn met kruiden, honing, zeewater. Hoe dat smaakt? Hmm, rare jongens die Romeinen. touvelles.com

stekende vinotheken. Bij de plaatselijke wijncoöperatie een plastic fles of een jerrycan afvullen is écht het voordeligste. Niet geschikt voor transport naar huis helaas, want getapte wijn overleeft de reis doorgaans niet.

Wijn raakt uit

Wijn drinken raakt uit de mode in wijnproducerende landen zoals Frankrijk, Spanje en Italië. De jongere generaties drinken liever bier of mixdrankjes. Een Fransman consumeert gemiddeld in een jaar 46 liter wijn, en dat wordt elk jaar iets minder. In de jaren zestig dronk de Fransman nog 120 liter wijn per jaar, terwijl wij in Nederland sindsdien elk jaar een flesje meer kopen, op dit moment ruim 20 liter per hoofd van de bevolking.