Tekst: Han Sjakes
Beeld: Shutterstock

ZELFDE DRUIF, ANDERE WIJN

Arts en Auto LIVE

Zaterdag 6 juni kunt u, tijdens Arts en Auto LIVE, in de speciaal tot 'proeflokaal' ingerichte Hooiberg van Landgoed Mariënwaerdt een aantal zomerse biologische wijnen proeven, onder leiding van wijnjournalist Han Sjakes en vinoloog/arts Alice Eddes. Zie artsenauto.nl/live

Lange tijd was de druif ondergeschikt aan de wijn. We dronken bourgogne, géén chardonnay of pinot noir. Nu heeft de druif het hoogste woord. Terecht? Een bespiegeling van wijnjournalist Han Sjakes over de smaak van wijn en de rol van het druivenras.

Wijn is vergist druivensap, maar ook méér dan dat. Dit komt vooral door de grote invloed van de herkomst van de druiven op de smaak en de kwaliteit van de wijn. Wijn is minstens zoveel geografie als druif. Je zou kunnen zeggen dat er sprake is van een intieme relatie tussen de druivenplant en zijn natuurlijke omgeving. Althans, dat kán zo zijn. Het is namelijk niet altijd het geval; op industriële schaal geproduceerde wijn – en daar is er heel veel van – is in wezen niets meer (en niets minder) dan vergist druivensap.

Op de een of andere manier heeft de wijndruif in de loop der eeuwen zó'n aromatische subtiliteit ontwikkeld dat elk detail in het proces van plant tot wijn van invloed is op het eindresultaat. Identieke druiven in twee wijngaarden die pal naast elkaar liggen maar op details van elkaar verschillen, bijvoorbeeld in grondsoort of door een iets andere positie ten opzichte van de zon, kunnen wijn geven die sterk in smaak verschilt. Wijn is zo een weerspiegeling van zijn herkomst, een kind van zijn geboortegrond. Of, zoals romantici zeggen, wijn is een expressie van zijn terroir – alsof het een kunstwerk betreft.

Ik wilde voor dit verhaal vooral de smaakverschillen tussen druivenrassen onder de loep nemen, maar gaandeweg drong tot me door dat ik er niet omheen kan om de sterke invloed van de plaatselijke omstandigheden op de smaak van wijn mee te nemen.

Allure en rijkdom

Anders dan bij veruit de meeste andere producten die we kopen, kunnen we op het etiket van een fles ambachtelijk gemaakte wijn lezen wanneer, door wie en vooral wáár hij is gemaakt. Want geen enkele vrucht is zo extreem gevoelig voor de plaats waar hij groeit en de manier waarop hij wordt geteeld als de wijndruif. Van elke vrucht kan een alcoholisch drankje worden gemaakt, maar geen enkele daarvan levert een brouwsel op met een allure, rijkdom, verfijning en diversiteit als die van wijn.

Toch heeft ook het druivenras een belangrijk aandeel in de smaak. De smaakkenmerken zitten vooral in de schil van de druif. Het vruchtvlees levert het merendeel van het volume, maar dit bestaat voornamelijk uit water, zuren en suiker. Suiker zorgt voor de alcohol en zonder zuur zou wijn onsmakelijk zijn, maar de bestanddelen die elke druif zijn eigen unieke smaakprofiel geven zitten aan de binnenkant van de schil. Hier ligt de bron van de geur; het aroma van pruimen en aardbei in merlot, van gember en lychees in gewürztraminer en van viooltjes en kersen in chianti, waarin de druif sangiovese de hoofdrol speelt.

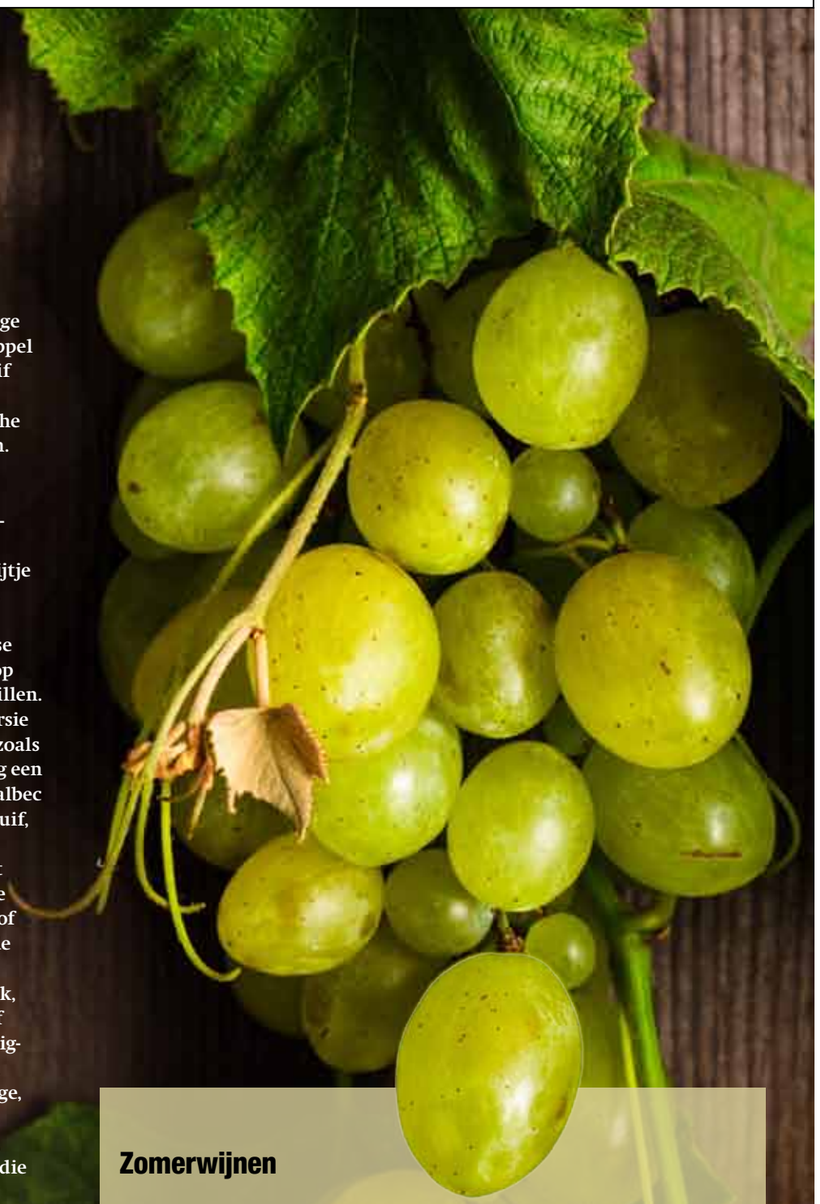
Vanwege de omgevingsinvloeden betekent dit niet dat elke wijn van een bepaalde druif hetzelfde smaakt. In de koelte rondom het wijndorpje Chablis bijvoorbeeld is de wijn van chardonnay zeer droog en slank, met een hoge zuurgraad en aroma's van groene appel en citrusfruit, terwijl diezelfde druif in Chili, Australië of Californië een veel molliger wijn geeft met tropische fruitaroma's als abrikoos en meloen.

Verschillende verschijningsvormen

Druivenrassen drukken hun aromatische stempel op de wijn, maar de herkomst blaast dus altijd zijn partijtje mee. Bovendien kan een druivenras verschillende verschijningsvormen hebben. Van veel druiven zijn diverse versies (mutanten, klonen) in omloop die sterk van smaak kunnen verschillen. Neem pinot gris. De Franse Elzas-versie ervan lijkt in niets op pinot grigio, zoals de Italianen deze druif noemen. Nog een sprekend voorbeeld: Argentijnse malbec en Franse wijn uit Cahors. Zelfde druif, totaal andere wijn.

Het verschil is echter meestal niet zo groot als bij deze voorbeelden. De meeste druivenrassen zijn wel min of meer herkenbaar in het glas, wáár de wijn ook vandaan komt. Sauvignon blanc bijvoorbeeld geeft in Frankrijk, Nieuw-Zeeland, Chili, Zuid-Afrika of waar dan ook een andere wijn (sauvignon is overal), maar toch is hij bijna altijd te herkennen aan zijn levendige, friszure en groenkruidige smaak. Het zou raar zijn als dat niet zo was, want dit zijn precies de kenmerken die de consument zo in juist deze druif waardeert. Sterker nog: de 'industriële' exemplaren voldoen nog het meest aan dit profiel. Daarbij worden namelijk speciale aromagisten ingezet die de groene aroma's van de druif accentueren. Zo is dankzij de populariteit van de 'moderne sauvignon blanc' de klassieke sauvignon uit de Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé) inmiddels het minst representatieve prototype geworden.

Kortom, druivenrassen bieden houvast, maar laat dat u er vooral niet van weerhouden alle uithoeken van de boeiende wijnwereld te blijven exploreren.



Zomerwijnen

In de zomer smaakt opwekkende en verfrissende wijn het beste. De ideale zomerwijn heeft een frisse zuurgraad, bevat niet te veel alcohol en heeft geen houtrijping ondergaan. Denk aan sauvignon blanc, albariño, pinot blanc, riesling, grüner veltliner, verdicchio, verdejo (Rueda), vinho verde, muscadet, prosecco, crémant, lichte chenin blanc, muscat, colombard, ugni blanc (trebbiano), müller-thurgau (rivaner) en cortese (Gavi). Rosé is natuurlijk heel zomers, maar ook lichte rode wijn met een frisse zuurgraad, geen of weinig houtrijping en geurige, lichtvoetige aroma's van bloemen, fruit en tuinkruiden is heerlijk. Iets gekoeld schenken accentueert de frisse elementen. Denk aan refosco, lichte pinot noir, teroldego, beaujolais of andere gamay, Bourgueil (cabernet franc), lichte sangiovese, tempranillo joven (joven betekent jong), marzemino, dornfelder en bardolino.