



Jonge godinnen in de fles (By The Grape)

## Over de auteur

Cuno van 't Hoff is Nederlands jongste wijnjournalist met een eigen wijngids, Cuno 2009: de 250 lekkerste wijnen van 5 tot 10 Euro. Naast zijn vaste columns in onder andere Elle Eten en Playboy is Cuno o.a. bij RTL4 regelmatig op tv te zien als wijnspecialist en schrijft hij ieder jaar een wijnboek met Jamie Oliver's sommelier Matt Skinner.

[cuno@bythegrape.com](mailto:cuno@bythegrape.com)

## Fransen kunnen niet koken & hebben geen verstand van wijn

### Hai Janneke,

Wijnschrijver Hans Melissen schreef vorig jaar een boek dat bovenstaande titel draagt. Hij klinkt nogal ongelofelijk, als je in gedachten houdt dat de Franse keuken nog steeds de basis voor de Europese keuken vormt en de wijnen van de Fransen als beste ter wereld worden gezien.

### Niet verder dan de wijngaard

Toch huist er in deze opruier een kern van waarheid. Hoe vaak krijg ik op mijn wijnreizen bij een superaardige kneuterboer in het Franse zuiden niet een goedbedoelde, doch volslagen failliete maaltijd voorgezet, die nog het meest weg heeft van een zompige soep waarin doodgekookte wortels die amechtig hun laatste borstcrawl proberen uit te voeren. Of die oude wijnboer in Monbazillac, aan wie ik

vroeg wat hij vond van de zoete wijnen uit Sausignac (wat op nog geen 20 kilometer van Monbazillac ligt), waarna hij mij aankeek alsof ik het over een lang vergeten druivensoort uit Zuid-Scharwoude had. Waarvan jaarlijks slechts 10 flesjes worden geproduceerd. Nee, Fransen kijken niet zo graag verder dan hun wijngaard groot is.

### **Tempranillo in champagne?**

Van welk een sadomasochist soort ben ik, dat ik toch minstens tien keer per jaar afreis naar het rijk der kortzichtige calvinisten? Knip en klaar! Het is juist die kortzichtigheid die ervoor zorgt dat de Fransman zich tot in het ziekelijke richt op producten en grondstoffen uit zijn directe omgeving. Om er vervolgens zijn eigen draai aan te geven, teneinde een moorddadig mooi eindproduct te produceren. Wat als die eigenzinnige types in de afgelopen vijf eeuwen op het lumineuze idee waren gekomen dat de Spaanse tempranillodruif voor een best aardig kleurtje in de rosé-champagne kon zorgen. Of honderd jaar geleden hadden bedacht dat gember een verleidelijke smaaksensatie in de boeuf bourguignon teweeg zou brengen. Ze zouden verworpen zijn tot een smeltkroes van curieuze smaken, los van traditie, originaliteit en puurheid. Ergo, 'Appellation d'Origine Contrôlée' (A.O.C), de Franse kwaliteitscontrole voor streekgebonden producten is niet voor niets een Franse uitvinding.

### **Ouwe Lullen Wijn**

Maar krijgen we dan alleen maar übersaaie stokbroden en tanninerijke Bordeauxwijnen uit het land van de zonnekoning? Gelukkig niet. De afgelopen jaren is er, onder andere in de Franse wijnwereld, mede onder druk van miljoenen hectoliters onverkochte (en niet te zuipen goedkope meuk-) wijn, een nieuwe slag wijnmakers opgestaan. Jonge, frisse, zich van vernieuwings- en marketingnoodzaak bewuste wijncowboys. Die de grote stap naar een opleiding in nieuwe wereldlanden als Australië en Zuid Afrika hebben genomen, om zich daar te storten op nieuwe technieken en veranderende smaakprofielen van de grote boze buitenwereld. Met als resultaat dat traditionele wijnen uit Frankrijk veel meer fruit, minder tanninen en veel toegankelijker vertonen. De tijd van ouwe-lullen-wijn-is-om-te-bewaren is daarmee tot een bijna-einde. Het tijdperk van lekkere Franse drinkwijnen (= 'ik wil een glas wijn, en ik wil hem nú') is begonnen.

### **Sarko kent fris en fruitig**

Een fantastisch voorbeeld daarvan zag ik laatst bij de wijnen van Right, die onder het Terra Vitis certificaat vallen. Een groep samenwerkende boeren die 'schoon' en 'toegankelijk' als uitgangspunt hebben genomen voor het produceren van wijn. Klinkt een tikkie als iets dat het midden houdt tussen reform-hazelnotenpasta en bio-verantwoord ondergoed, gemaakt van Drentse schapenwol.

Het tegendeel is echter waar. Die slimme jongens gaan helemaal met hun tijd mee. Ze houden namelijk naast de verantwoorde milieuaspecten ook rekening met goede arbeidsomstandigheden en vooral een gezonde technische ontwikkeling in de kelders. Resultaat? Een verrassend lekkere en uiterst zuivere wijn, met een modern label. Geen bejaardengeneuzel dus. Grappig detail. We weten dat Sarkozy van fris en fruitig houdt. Om die reden had hij zijn vader naar Amsterdam gestuurd, om deze jonge godinnen in de fles aan ons te presenteren. Ik zeg je, doe maar zo'n lekker flesje Right Chardonnay-Sauvignon bij ons kippetje.

Ciao!  
Cuno

Right® wordt gedistribueerd door:

**Terra Vitis Wine Company**

Marktweg 46

8451 CG Oudeschoot

0513-622914

[www.terravitis.nl](http://www.terravitis.nl)