



Zoete verleidingen

Lange tijd waren zoete wijnen niet chic. Toch hebben we ze 'stiekem' altijd lekker gevonden. Eindelijk verliezen we onze schroom. Anno 2012 is zoet helemaal oké!

Tot zo'n veertig jaar geleden waren Nederlanders zeer bescheiden wijn drinkers. De meeste consumenten hadden een voorkeur voor zoet. Naarmate we meer wijn gingen drinken, stapten we over op droog. Op een bepaald moment werd zoet zelfs niet meer helemaal comme il faut geacht. Maar elke trend keert. Zoete wijnen mogen weer! Sterker nog, ze zijn gewild. Dat zeggen Tom Jacobs en Arie Manten van Wijnboetiek Het Gouden Glas in Utrecht. In hun circa vijftienhonderd soorten tellende wijnassortiment zitten ruim honderd dessertwijnen. „Daarvan is de omzet in twee jaar tijd verdubbeld,” vertellen de heren. „We spreken over wijnen in alle mogelijke variaties - rood, wit en met bubbels - uit bekende dessertwijnlanden als Hongarije, Oostenrijk, Duitsland, Italië, Frankrijk, Spanje, Zuid-Afrika en Australië.” Maar ook Nederland en landen als Chili, Zweden, Canada en Georgië mengen zich in het spel. Vanwaar die plotse liefde voor zoet? „In de horeca wordt steeds vaker

gekozen voor menu's met een wijnarrangement,” verklaart Arie Manten. „Daarbij krijg je meestal een zoete afsluiter. Dit zijn combinaties die indruk maken. Vaak willen onze klanten een dessert thuis voor vrienden nakoken en daarbij uiteraard dezelfde wijn schenken.”

Dessertwijnen combineren goed met gebak, chocolade en ijs met noten en karamelachtige smaken. Maar ook met iets hartigs. Jacobs: „Denk aan blauwschimmelkazen als roquefort, zachte kazen en aan onze eigen oudere kazen. Erg lekker zijn ze bij schaal- en schelpdieren met een saus op basis van room. Sauternes is een klassieke begeleider van ganzen- of eendenvlever en van andere voorgerechten met een wat hoger vetgehalte. Kippenleverpaté of Franse boerenpaté, bijvoorbeeld, liefst in combinatie met gedroogd fruit.”

Om zoete wijnen te maken, heb je zoete, rijpe druiven nodig. Door de eeuwen heen hebben wijnmakers verschillende methodes toegepast om extra veel suiker tot hun beschikking te hebben. Eén truc is om druiven te plukken na een ste-



Combineren: Dessertwijnen passen bij hartig én zoet. FOTO HH

vige nachtvorst en ze onmiddellijk te persen. Het bevroren water bevat geen suiker, dus als je dat loost, hou je een sap met een heel hoog suikergehalte over. Daarvan maken ze de zogenoemde ijswijn. In warmere streken wordt dit effect bereikt door geogste druiven te laten indrogen. Vaak gebeurt dit op stromatten, vandaar dat het strowijn, vin de paille, wordt genoemd. Een beroemd voorbeeld is Vin santo. Arie Manten: „Bij sauternes, trockenbeerenauslese en tokaji aszú staat de wijnmaker 'edele rotting' toe. Een schimmel perforereert de druivenschil. Het gevolg is dat water verdamppt.” Een andere mogelijkheid is suiker toe te voegen. Of de wijn na het fermenteren te verrijken met zoete most.

Dessertwijnen zijn geconcentreerde smaakbommen. Manten: „Schenk ze daarom in een klein glas. Als algemene regel adviseren wij ook om ze vrij koud te serveren. Een lagere temperatuur betuigt het zoete, waardoor het zuur de kans krijgt om zijn werk te verrichten.” Zuur? „Zeker, er moet sprake zijn van een spanningsveld tussen zoet en zuur, anders zijn het gewoon vlakke wijnen. Goede voorbeelden zijn Duitse spätlese, late oogst, en auslese, geselecteerde late oogst, van riesling.”

Deze druivensoort bevat in volrijpe toestand zowel veel suiker als voldoende zuren. Kiest de wijnmaker ervoor om alle suiker tot alcohol te laten fermenteren, dan krijgt hij een droge wijn met een behoorlijk alcoholpercentage. Wil hij een minder sterke, zoetere variant, dan stopt hij het proces eerder. Zie dit als grensgevallen op de glijdende schaal tussen wijn en dessertwijn. Manten: „Zo'n wat zoetere wijn harmonieert in het algemeen heel goed met pittige Oosterse gerechten. De wijn rondt de scherpe kantjes af.” Maar ook bij Hollandse versnaperingen komt een zoete wijn volgens de heren uitstekend uit de verf. Tom Jacobs: „Appelflappen of oliebolletjes met een licht mousserende moscato d'Asti... Daarvoor hoeft het echt geen oudejaarsavond te zijn.” —Gunilla Konow

hetgoudenglas.nl

Ijskoud: Snel druiven plukken na een stevige nachtvorst en ze onmiddellijk persen, levert zoet sap op voor de ijswijn.

FOTO HH/DOROTHEA SCHMID

Elke week wijnadvis van Nicolaas Klei.



Nicolaas Klei

Vakmanschap is toveren

Er was eens, een halve eeuw of zo geleden, een leerling-kok in een famous Michelin-sterrenrestaurant. De naam ben ik vergeten, maar die doet er ook niet toe. 't Is in ieder geval echt heus gebeurd. De leerling-kok ploeterde en zweegde en sneed zich in z'n vingers en soms ook in die van anderen en werd uitgescholden door alle andere koks steeds als hij weer iets fout deed. Als hij iets heel erg verknoeide, kreeg hij een pan naar z'n hoofd. Zelf kon hij alleen maar foeteren op de *plongeurs*,

de vaatwassers, maar die hadden, zoals alle plongeurs en aanverwante schoffies, immer een snedig weerwoord, waar hij nimmer van terughad. Op een dag in mei besloot de leerling-kok dat het zo niet langer ging. Hij zou met hangende pootjes terug moeten naar z'n geboortedorp, overladen met hoon, want hé, hij zou het toch gaan maken, daar in de grote stad Parijs? Het was trouwens ook een mooie dag om je op te knopen. Als je zo zit te somberen kun je net zo goed iets anders drastisch doen, dus hij trok de stoute schoenen aan en stapte daarmee naar de chef en zei dat hij na anderhalf jaar opleiding wel wat meer wilde doen dan piepers jassen en diverse groente in piepkleine blokjes snijden, wat de culinairen *en brunoise* noemen.

„Tuurlijk,” zei de beroemde sterrenchef, „heb je helemaal gelijk in, dat je

dat wilt.” En de chef pakte een preitje, wat wortels, een meiknolletje plus wat nog aan groente voorhanden was en sneed die in twee achteloze oogwenken in brunoiseblokjes en juliennereepjes ter waarde van drie Michelin-sterren. „Zodra je groente kunt snijden, mag je hogerop.”

Oftewel, degene die in wijntijdschrift *Perswijn* suggereerde dat wij van de puurnatuurwijn (zie lesvinsnatu-rels.org), denken dat zulke wijn een kwestie is van effe via het astrale pad de druiven naar de fles channellen: nee dus.

We weten dat iets goeds maken heel veel kennis en kunde en ervaring vraagt. Juist wijn van louter druiven maken is heel hard werken. Ja, er komt ook wat magie aan te pas. Maar ook dat kun je niet zomaar. Vraag maar aan leerling-tovenaar Harry Potter.