

Kwaliteitswijn **DIE DAT NIET IS**

flessen
trekken



door Maarten van Laarhoven

Een fraaie naam zegt lang niet alles. Kijk maar naar Chablis. Wie een goedkoop exemplaar proeft naast een fles die twee à drie keer zo duur is, zal het zo kunnen beamen: de eerste Chablis (van 5 à 6 euro) is (op zijn best) een acceptabele, beendroge chardonnay die verder weinig om het lijf heeft. Maar veel vaker nog krijgt de achteleuze consument met een zogenaamde superaanbieding ('Grijp nu uw kans: een echte Chablis voor nog geen 5 euro') een wijn die hard, schraal en zuur is, en in niets doet denken aan het drinkgenot dat een écht mooi glas Chablis verschafft. De duurder versie daarentegen heeft diepte, is complex en mineralig met een uitgesproken neus van vuursteen. Je hoeft de oesters er alleen maar bij te dromen. Ondanks alle kwaliteitsverschillen hebben allebei de wijnen het volste recht te pronken met de populaire naam Chablis, zelfs al kun je de stelling aanhangen dat de eerste helemaal géén Chablis is, maar een chardonnay die toevallig uit het gelijknamige gebied afkomstig is. Wat geldt voor Chablis, gaat ook op



voor tientallen andere 'grote' Franse namen: goedkoop is in veel gevallen duurkoop. Het is allemaal het gevolg van het AOC-systeem (*appellation d'origine contrôlée*), de door Brussel gesanctioneerde wijnwetgeving die in de vorige eeuw is ingevoerd om de

kwaliteit en de regionale verscheidenheid van Franse wijnen te bewaken. Het systeem moet de consument de garantie geven dat de inhoud van zijn glas afkomstig is uit een duidelijk begrensde gebied (bijvoorbeeld Chablis). Om een AOC-classificatie te krijgen moeten de wijnboeren voldoen aan een aantal pietluttige regels, die overigens allermindst een garantie zijn voor kwaliteit. Zo mogen ze alleen

gebruikmaken van bepaalde druivenrassen, is het hun verboden meer of minder fruit van het land te halen dan de overheid bepaalt, en moeten ze de snoeischaar hanteeren op een wijze die de overheid hun oplegt. Zelfs in zijn eigen kelder is de wijnboer niet de baas, en moet hij voor een deel doen wat de autoriteiten van hem verlangen. Blijft hij op een bepaald gebied in gebreke (of is hij 'eigenwijs'), dan kan hij uit het systeem geknikkerd worden. Zelfs al zijn zijn wijnen tien keer beter én lekkerder dan die van zijn collega's. De meeste wijnboeren leggen zich erbij neer, omdat ze anders het gevaar lopen dat hun potentieel goed verkoopbare AOC'tje gedeclasseerd wordt tot een *vin de pays*, of erger nog: een anonieme *vin de table*. Deze paria's onder de wijnen - tafelwijn is géén kwaliteitswijn volgens de EU, zelfs al is de kwaliteit uitmuntend - brengen meestal niet eens voldoende op om uit de kosten te geraken. Want welke consument is nu bereid om geld te lapen voor een fles waarvan de spaar-

zame informatie op het etiket de suggestie wekt dat hij is aangekocht in de discountsuper? Afkomst? Blijft geheim, al kan vaak worden afgeleid dat hij uit Frankrijk komt. Druivensoorten noemen? Ten strengste verboden. Zelfs het oogstjaar van de wijn mag niet worden vermeld!

In Frankrijk worden ze langzaam wakker: het AOC-systeem is uitgewerkt. De rigide regelgeving biedt zwakke, soms zelfs malafide producenten een veilig heenkomen. Ambitieuze wijnboeren die het beste willen voor de consument én voor het land dat zij bewerken, worden veelal in hun creativiteit beknot. Wie een tafelwijn spot met een forse prijssticker erop, zou een belletje moeten horen rinkelen. De maker wil met zijn vrijwillig gedeclasseerde wijn een statement afgeven. Les Petits Dragons - letterlijk: De Draakjes - van het biodynamisch werkende Domaine de Malavieille van Mireille Bertrand in het Zuid-Franse Méfrons, is zo'n witte 'tafelwijn' (10,95 euro) waar je ook na het zoveelste glas je lippen bij blijft aflikken. Een loepzuivere super-Fransoos die menige hoge - onbetaalbare - AOC naar de kroon steekt. Om het allemaal nóg gekker en ironischer te maken: de wijn is

de trotse drager van het *Agriculture Biologique*-keurmerk. Afgegeven door dezelfde Franse overheid die met steun van Brussel in al haar wijsheid heeft bepaald dat deze wijn geen kwaliteitswijn is! Snapt u het nog?

De kruidige, boordevol rijp fruit zittende 'draakjeswijn' - hij is deels vergist op hout - wordt gemaakt van petit manseng en chenin blanc, een combinatie die, zo zegt de wet, in de betreffende contreien niet is toegestaan, waardoor het eindresultaat zelfs niet mag doorgaan voor de eenvoudige streekwijn-appellatie *vin de pays*. De vette, filmende tafelwijn zal de liefhebber van grote Franse witte wijnen - Bourgogne, Châteauneuf-du-Pape - deugd doen. Niet gek als je bedenkt dat de wijnmaker, Eric Supply, meer dan tien jaar lang werkzaam was in Meursault.

Les Petits Dragons - het oogstjaar 2005 staat subtiel vermeld op de kwaliteitskurk die de stijlvolle zware fles afsluit - is één van de paradepaardjes van Domaine de Malavieille. Een deel van het assortiment (vanaf 6,50 euro) is verkrijgbaar bij de kleine importeur Pierre Ache-Wijnen in Maastricht. Eigenaar Peter Hekers (Pierre Ache is de Franse vertaling van Peter H.) heeft de handel in wijnen van kleine boeren die werken met respect voor de natuur tot een van zijn levensmissies gemaakt. Zijn drijfveer: een heel klein steentje bijdragen aan het mooier en zuiverder maken van deze wereld. Het heeft hem, zoals hij zelf zegt, doen inzien dat er op wijngebied ook tegen betaalbare prijzen karaktervolle wijnen worden gemaakt, zonder dat de wijnboer naar de traditionele (bestrijdings)middelen grijpt. Gelijk heeft hij. Als er één bedrijf is dat bewijst dat je af en toe maar beter de draak kunt steken met wetmatigheden, dan is het wel Domaine de Malavieille.



Meer informatie: e-mail: pierreachewijnen@versatel.nl