



of een soep te denken. Daarbij is het resultaat meer dan de som der delen. Daarom noem ik deze wijnen graag 'soepwijnen'. De druivenrassen camoufleren elkaars fouten of versterken juist elkaars kracht, en meestal is het een combinatie.

Opwindende geur

Wijn van één druivenras is meestal bedoeld om heel jong te drinken en ruikt en smaakt dan alleen naar fruit. In een geslaagde soepwijn daarentegen zijn de karakteristieken van meerdere druivenrassen met elkaar versmolten, met als resultaat een wijn met meer laagjes aroma en meer smaak. Vaak laat de wijnboer ze ook wat langer rijpen dan wit van één druivenras, wat tot nog meer diepte in de smaak leidt. Dat levert karaktervolle wijn op.

Hier hebben we zo'n karaktertje: een wijn van net over de Italiaanse oostgrens, de Sloveense Jebatschin 2018, van wijndomein Pasji Rep. De druivenrassen hebben magische namen als rebula, zelen en malvasia istriana en bij Pasji Rep maken ze er een weergaloze wijn van. Die geur: hij drijft rustig en uitgebalanceerd je neus in, gaat niet links of rechts, helemaal geconcentreerd – altijd een teken van kwaliteit. Een opwindende geur

is het, met gedroogde abrikozen, een groenteboeketje en een beetje rulle aarde. Bij deze geur denk ik gelijk: ik ruik de druivenschil. Dat is ongewoon bij witte wijn. Meestal worden witte druiven uitgeperst, de schillen weggegooid en alleen het sap vergist tot wijn. Maar als je de schillen een tijdje mee laat weken, zoals bij rode wijn, voeg je een extra laag aroma's en smaak toe. Neem nu een slok: hij glijdt sappig naar binnen, maar het is geen doetje, hij heeft echt body. En als je hem doorslikt proef je een beetje salmiak. (pierreachewijnen.nl, 19 euro)

fd

Zaterdag 28 augustus 2021 · 24 pa

