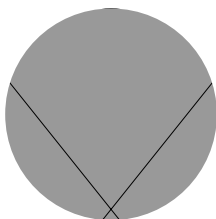


Ja, ook van blauwe druiven kun je witte wijn maken. Champagne bijvoorbeeld, maar ook stille exemplaren. Dat levert vaak spannende wijn op, vindt **Hilary Akers**, met zachtere zuren en toch meer smaak. Zelfs hardcoreroodfans willen dan ineens wit.

Illustratie: Studio Garcia

Blauwe druif, witte wijn



**HILARY
AKERS**

*is kok, vinoloog
en historicus.*

*Kwam via de kunst-
academie bij een
koksopleiding terecht.
Werkte als kok, deed
de vinologenoplei-
ding en een studie
geschiedenis, gaf
kookcursussen en
wijnproeverijen.*

*Schrijft sinds 2010 in
FD Persoonlijk over
eten en drinken.*

Witte wijn kun je van blauwe druiven maken. Nee, dat

is niet een of andere rareiteit die ik toevallig op de kop heb getikt. De kans is zelfs groot dat je, zonder het te weten, al een witte wijn van blauwe druiven hebt gedronken. Als mousserende wijn bijvoorbeeld, want er is niets vreemds aan een champagne, Duitse sekt of Spaanse cava waarvoor blauwe druiven zijn gebruikt – al dan niet gemengd met witte druiven. Je kunt trouwens ook al een gewone witte wijn van blauwe druiven hebben gedronken, want hoe hij gemaakt wordt lees je lang niet altijd op het etiket. Soms wel, en in internationale wijntaal heet zo'n wijn dan een blanc de noirs of een vin gris (zie ook 'Wit-en-roodlingo', hiernaast).

Hoe maak je dan zo'n witte wijn van blauwe druiven? Kijk, bij witte wijn van witte druiven pers je de druiven als een teentje knoflook in de knijper, waardoor je meteen sap en schilletjes scheidt, en van het sap maak je wijn. Nu rode wijn van rode druiven. Hiervoor kneus je de rode druiven en daarna laat je

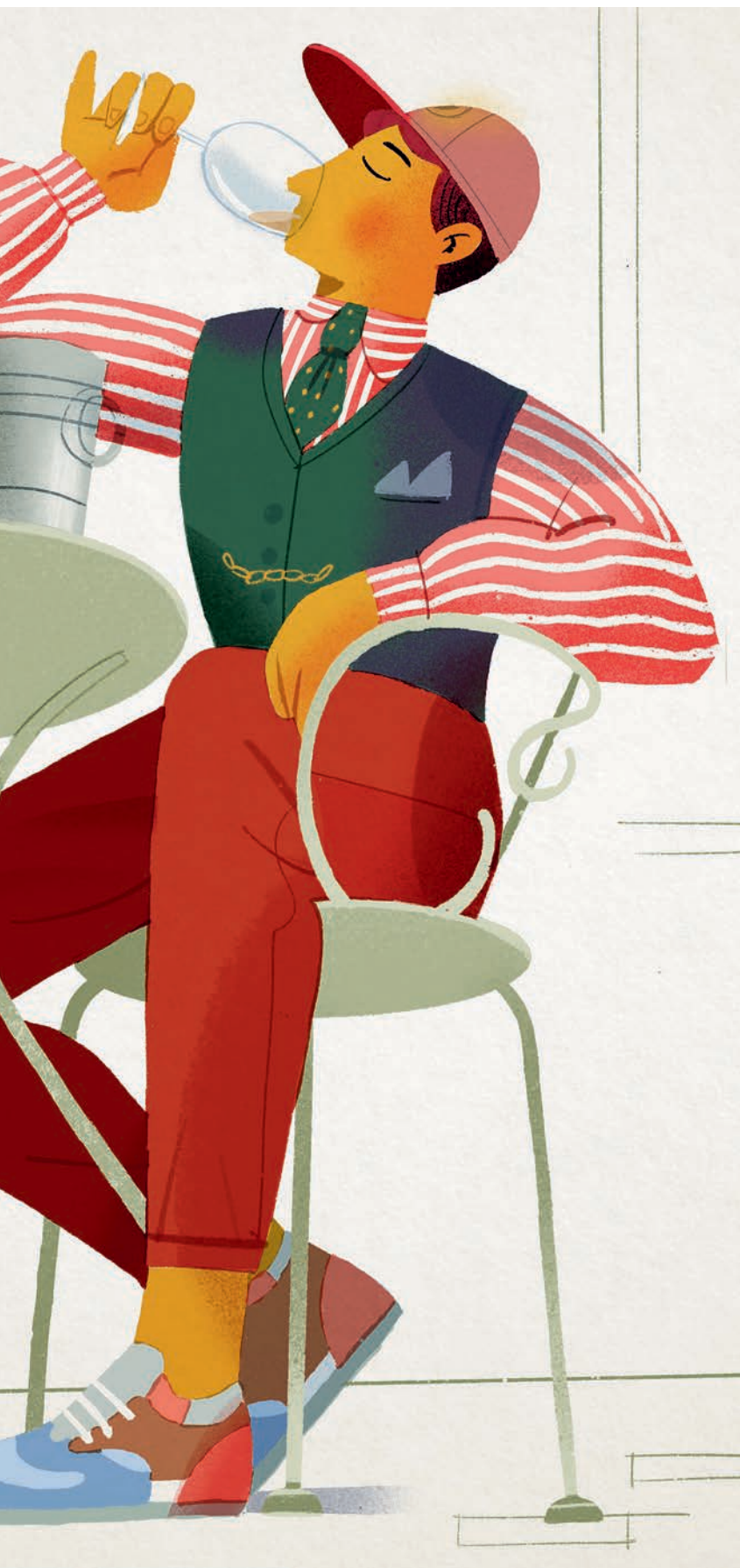
de schilletjes een tijdje in het sap drijven totdat ze naar jouw idee genoeg rode kleur aan het sap hebben gegeven. Die druivenschilletjes zijn zo belangrijk omdat daar de kleurstof in zit. Het vruchtvlees van rode druiven daarentegen is in bijna 100 procent van alle gevallen kleurloos. Aha! Dus als je rode druiven in een knoflookpers uitperst en die rode schilletjes niet mee laat weken, is het sap gewoon kleurloos? Exact.

Snikhete dagen

Maar waarom zou je eigenlijk een witte wijn maken van blauwe druiven als er al honderden witte druivenrassen bestaan waarmee je een fantastische diversiteit aan witte wijnen kunt maken?

O, daar zijn veel redenen voor te bedenken. Bijvoorbeeld: witte wijn van blauwe druiven heeft een heel eigen smaak. Of: ook een wijnboer die alleen rode wijn maakt wil wel eens experimenteren met wit. En: in een wijnstreek waar traditioneel alleen rode wijn wordt gemaakt, vragen toeristen de wijnboer op snikhete dagen of hij geen witte wijn heeft. Of je bent een ambitieuze wijnboer die mousserende wijn wil maken en je vindt de stijl van blauwe druiven gewoon lek-





WIT-EN-ROODLINGO

● **Blanc de noir(s)**

Blauwe druiven, verwerkt tot witte wijn. Dit is de term die je standaard vindt op mousserende wijn (champagne) gemaakt van blauwe druiven. Wordt ook gebruikt voor stille wijn, vaak, maar niet altijd, als hij van het druivenras pinot noir is gemaakt.

● **Vingris** Ook blauwe druiven verwerkt tot witte wijn. Ben ik nog nooit tegengekomen op mousserende wijn.

● **Witte wijn van blauwe druiven** Deze simpele omschrijving kom je ook in veel talen op het etiket tegen.

● **Blush wine** Term uit de Verenigde Staten. Blauwe druiven vewerkt tot witte wijn, maar dan zoetig en soms met wat belletjes.

● **Blanc de blanc** Staat op mousserende wijn (champagne) die van witte druiven is gemaakt.

kerder. Ook interessant is dat witte wijn van blauwe druiven het erg goed kan doen met eten. Redenen te over dus.

Dan is er nog een vraag: waarom zou je witte wijn van blauwe druiven drinken? Omdat hij echt anders is dan 'normale' witte wijn en echt anders dan rosé. Bij de explosieve, overdreven hoeveelheid geur van veel doorsnee witte wijn heb ik vaak het gevoel dat ik met mijn gezicht in de onrijpe kiwi's word geduwd (en ik haat kiwi's), maar dat heb ik bij de geur van wit van blauwe druiven nou nooit, die is veel zachter. De zuren in die wijn zijn meestal ook zachter en de smaak is juist weer krachtiger.

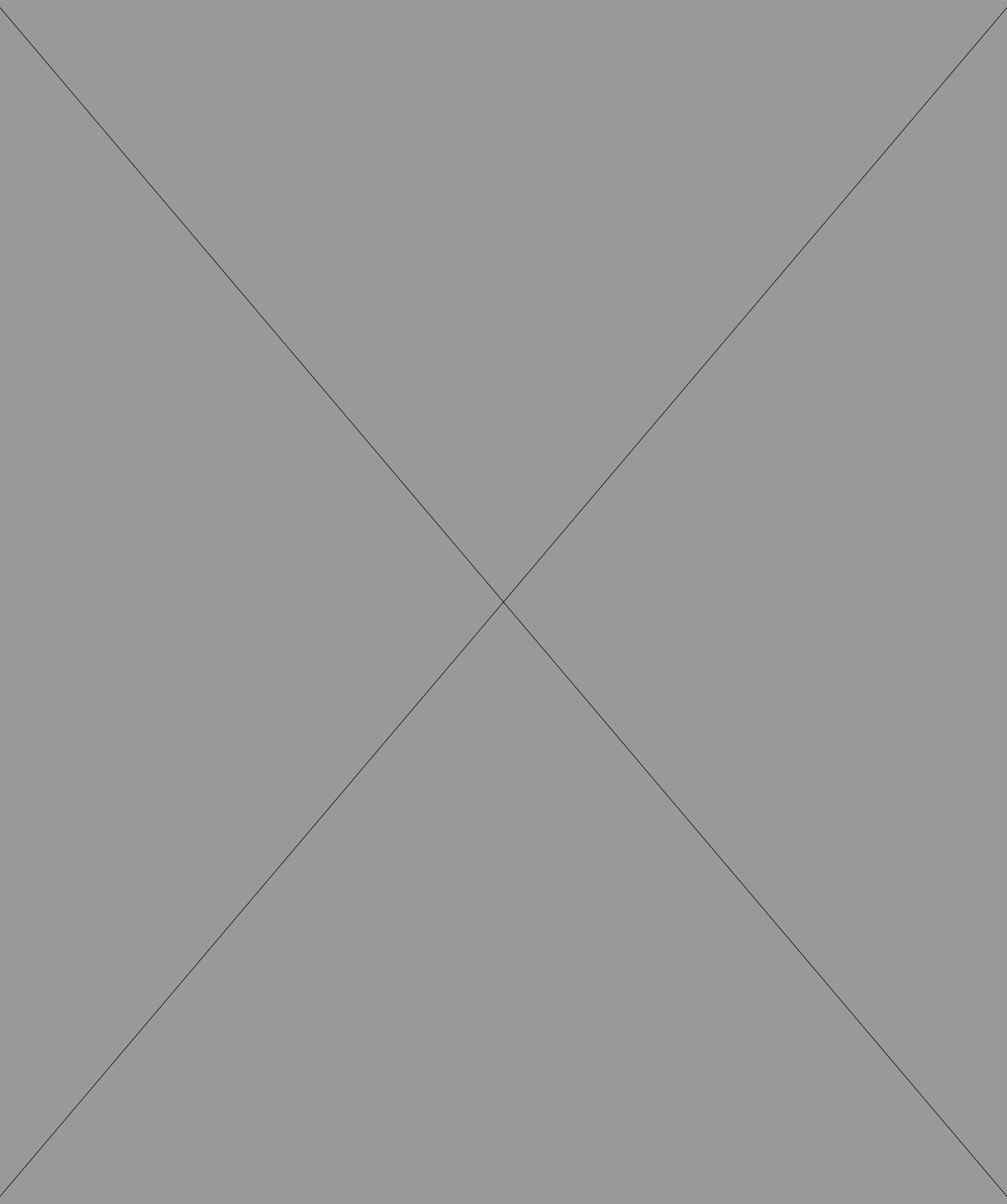
En ken je die irritante types – vaak mannen van een zekere leeftijd – die alleen rode wijn willen drinken, zelfs bij schelpdieren of asperges? Geef ze een glas wit van blauwe druiven, dan heb je geen kind meer aan ze.

Máxima's schoenen

Over de kleur van wit van blauwe druiven moeten we het ook nog even hebben, want die wijkt af. Wit van witte druiven zit qua kleur tussen wat groenig en geel. Blanc de noirs hebben meestal maar een suffig, beigeachtig tintje, dat me altijd doet denken aan de fantasieloze kleur *nude*, die een paar jaar geleden populair was voor schoenen voor vrouwen met grote voeten. Koningin Máxima stapte erin rond. Toch vind je dit type witte wijn ook met een vrolijk zalmroze tintje. Hé, denk je dan als je in je glas tuurt, waarom is dit dan geen rosé? Dat overkwam mij toen ik de witte wijn van het Duitse Weingut J. Neus bekeek, die ik hieronder zal bespreken.

De wijnboer legde uit dat we hier te maken hebben met een 'veelbediscussieerd onderwerp', zelfs een 'juridisch grijs gebied'. Hij levert zijn wijn ter keuring in en ambtenaren bepalen of het kleurtje acceptabel is voor een blanc de noirs. De ene wijnboer krijgt nooit

**Geef hardnekkige
rodedwijn drinkers
een witte wijn van
rode druiven en je
hoort ze niet meer.**



problemen, de andere wel, dus enige logica is ver te zoeken. Lukt het niet de wijn als wit door de keuring te krijgen, dan kun je hem kennelijk altijd nog als rosé op de markt brengen. Voor de volledigheid: het kleurtje van de wijn kan van jaar tot jaar wat verschillen – het is de natuur, niks aan te doen.

Lieflijk als lentebloesem

De eerste twee wijnen die ik bespreek, zijn gemaakt van het druivenras pinot noir. Pinot noir is populair bij makers van blanc de noirs omdat het druifje geen tannine aan het sap afgeeft. Dat maakt dat de wijn soepel en elegant is en bij veel mensen in de smaak valt.

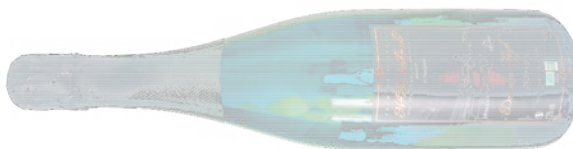
De wijn van J. Neus is zo'n soepele, betaalbare allemansvriend, uit het Duitse wijngebied Rheinhessen. Hij is verduveld knap gemaakt. Pinot noir is de plaatselijke specialiteit. Geen wonder dat J. Neus zich naast al zijn rode wijn waagt aan een blanc de noirs. De geur is mooi fris en opgewekt, sappig, fruitig en hartig tegelijk. Neem je een slok, dan voel je eerst een sappig zoetje en daarna wordt de wijn droog, stevig en hartig, een beetje anijsachtig. Slik je 'm door, dan blijft je mond aangenaam gevuld met sap. (10 euro, winterbergwijnen.nl)

Dan een Duitse sekt van pinot noir; 26 euro kost dit prachtexemplaar en daar kun je in de champagne echt deze kwaliteit niet voor krijgen. Griesel & Compagnie is werkelijk een ster op het gebied van mousserende wijn en over deze Pinot brut nature 2016 kan ik alleen in superlatieven spreken. De kleur is gelig-rose en dat gelige dankt hij aan de houtrijping, vermoed ik. Dankzij de rode druiven heeft hij niet dat uitgesproken



Morgante maakt een blanc de noirs van de nero d'avola.

Domaine Migot maakt bubbels van druivenras gamay.



De Pinot brut nature van Griesel & Compagnie is een sekt.

J. Neus' blanc de noirs is een betaalbare allemansvriend.



Madonna del Cariano van Montecariano uit Valpolicella.

zuur van veel mousserende wijn. En de geur is stevig, met iets van hazelnoten en geroosterd witbrood, maar ook het lieflijke van lentebloesem. De belletjes zijn fijn en de smaak is ook weer stevig, en fris en soepel tegelijkertijd. Dit is nou typisch zo'n wijn die het goed doet als aperitief en daarna drink je hem gewoon door bij het eten. (winterbergwijnen.nl)

We doen er meteen nog een mousserende wijn achteraan. Neem je de Autoroute du Soleil door Luxemburg Frankrijk in, dan kom je langs Metz en Nancy en daarna gaat de weg een heel stuk

westwaarts. Vlak voor je weer naar het zuiden afzakt kom je langs de stad Toul.

Rond deze stad worden super vrolijke bubbels gemaakt van het druivenras gamay, dat we uit de Beaujolais-streek kennen. Domaine Migot maakt zijn mousserende wijn op dezelfde manier als in de Champagne. Hij is bleek, maar dat mag de pret niet drukken. Want je steekt je neus in het glas en hij lacht je tegemoet. Het aroma heeft een ietsiepietsie toast en is verder fris-romig. De smaak is soepel en zacht en een gedroogd appelschilletje geeft hem net een

fijne, hartige kick. Geef dit als dorstlessend aperitief en de stemming zit er meteen in. (17 euro, pierreachewijnen.nl)

Pips kleurtje

De broers Matteo en Marco van wijnhuis Montecariano in de Italiaanse wijnregio Valpolicella zijn wit van hun rode druiven gaan maken omdat het daar 's zomers ontegelijk warm is. Dat is geen moment om hun valpolicella of *amarone* te drinken. Maar volgens de plaatselijke wijnwet is wat ze doen tot hun grote frustratie verboden: ze mogen op hun fles alleen 'Bianco Veneto' zetten – witte wijn uit Veneto. Hun Madonna del Cariano is een unieke wijn met een lichte kleur, een fijne amandelgeur, noga en abrikoos. Je móét blijven ruiken, zo spannend. Hij landt zacht en rond op je tong en wordt dan sappig met amandelbitters en veel kruiden als oregano. Slik je 'm door, dan is er weer dat verrukkelijke bittertje, dankzij de plaatselijke druivenrassen. Dit is een geweldige wijn bij olijven, bij worst en bij kalfsvlees met kapertjes en venkel uit de grillpan. (22 euro, benierglobalwines.nl)

Nu zakken we helemaal door Italië af en nemen de boot naar Sicilië. Aan de zuidkant van het eiland maken ze bij Morgante een blanc de noirs van het lokale druivenras nero d'avola. Een pips kleurtje maar een zuivere, opwekkende en een beetje ziltige geur, die rustig je neus in zeilt. Dan vult hij je mond op een fijne, volle, sappige manier. Er is citroenschil, er is tijm, er zijn lichte amandelbitters van de nero d'avola, je slikt de wijn door en er is rust. Stevig is de wijn, spannend, uitnodigend. Wat wil een mens nog meer? (15 euro, qvselect.nl)

Witte wijnen van blauwe druiven zijn echt de moeite waard, maar dat had je al begrepen. En er is een bonus: je kunt er je wijnvrienden helemaal mee op het verkeerde been zetten. Wie wil dat nou niet? □

De broers zijn wit van rode druiven gaan maken omdat het 's zomers ontegelijk warm is