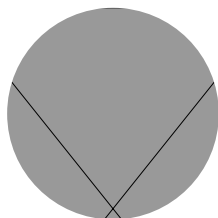


Het lijkt een nouveauté, de wijn uit aardewerken vaten die je nu overal ziet, maar de Grieken lieten hun wijn al rijpen in amfora's. En ze hadden gelijk, vindt **Hilary Akers**: het levert elegante, lekker mineralige wijnen op.

Illustratie: Studio Garcia

Wijn uit een ander vaatje



Wat is dat toch, zou je kunnen denken, die rarigheid dat sommige wijnboeren opeens wijn in vaten van aardewerk of steengoed gaan maken? Ja, het ziet er spectaculair uit, wijn in een uit de kluiten gewassen bloempot in plaats van in een glanzende roestvrijstalen tank of een rustiek houten vat. Maar is het meer dan een wanhopige poging op te vallen in een zee van wijn? Ik kan je vertellen dat veel van de wijn die de laatste jaren indruk op me maakte, op een bepaald moment in zijn opvoeding aardewerk of steengoed vanbinnen had gezien.

Eerst het verschil tussen die laatste twee: steengoed bak je op een hogere temperatuur en is minder poreus, maar voor het gemak heb ik het hier verder over aardewerk. Kom je in de kelder van een ambitieuze wijnmaker, dan is de kans groot dat er minstens één zo'n afwijkend vat tussen staat. Dat is omdat een gedreven wijnmaker geen eenheidsworst wil maken.

Al decennia is er een standaardisatie van de wijnsmaak gaande. We zijn allemaal besmet met een vastomlijnd idee van de smaak en geur van wijn. Het heeft mij

jaren gekost de mal te zien waarin ik geperst was, gevormd door de grote spelers in het veld, die niet kijken wat interessant is voor de consument, maar wat makkelijk en goedkoop is om te maken. Pas als je wijn proeft van kleine, ambitieuze wijnboeren die graag experimenteren, begrijp je dat wijn er in net zoveel vormen kan zijn als de mens zelf.

Omdat wijn niet meteen uit het vergistingsvat in de fles gaat, spreek je van de opvoeding van wijn. Na de vergisting gebeurt er nog van alles met wijn en de bak die je daarvoor gebruikt is bepalend voor de smaak. Hout? Een poreus materiaal dat zuurstof toelaat en het hout zelf geeft vanille/toffee/toast/koffiesmaak aan de wijn. Roestvrij staal? Daarin kan de temperatuur tot op de graad worden geregeld, het laat nul zuurstof door en daaraan danken wij onze huidige wijn met extreem veel fruitsmaak. Cement is sinds een jaar of tien populair. Meestal is het wat poreus, waardoor er interactie met zuurstof is. Aardewerk kan maar liefst vier keer zoveel zuurstof doorlaten als hout. In kleine hoeveelheden geeft zuurstof een wijn meer smaaklaagjes. Je begrijpt: de keuze van het materiaal is van grote invloed op het resultaat.





Aardewerken vaten laten zuurstof door en dat leidt tot een gelaagdere smaak.

Laten we vooral niet denken dat aardewerk in de wijnkelder een nieuw materiaal is. We kennen immers allemaal de amfora's van de Grieken: die vervoerden er al hun wijn in. Ook toen al waren ze er in allerlei vormen en maten. In Georgië zijn ze altijd aardewerken vaten blijven gebruiken en ook in Portugal is het traditie. Er is niets nieuws aan.

Het ziltige van oesters

Het irritante van die innovatieve wijnmakers, die het aardewerken vat nieuw leven hebben ingeblazen, is dat ze niet altijd op het etiket zetten hoe hij is gemaakt. Sommige houden dat liever geheim.

De Zuid-Afrikaanse pottenbakker Yogi de Beer bakt met de hand immense vaten van steengoed voor de crème de la crème van Zuid-Afrika's wijnmakers. Hij vertelde me wie zijn afnemers waren en wat hij allemaal zag als hij zijn vaten afleverde. 'Zijn' wijnboeren gebruiken een ratjetoe: roestvrij staal, hout, cement, aardewerk, steengoed. Elk jaar proberen ze andere combinaties van wijn en vaten uit en tot slot mengen ze de wijn uit verschillende typen vaten door elkaar. Dan proef je een wijn en snap je niet hoe hij gemaakt is. Herkennen wordt steeds moeilijker, de wijn steeds leuker.

Een wijnvat van aardewerk noemen wij, net als de Grieken, een amfora of een amfora. Bij buitenlandse etiketten wordt het lastiger. De Fransen zeggen nog *amphore*. De Spanjaarden noemen een buikvormige amfora een *tinaja*. En op een Portugees etiket kom je *talha* tegen, maar ik las ook een keer dat de wijn *em barro* was gemaakt, in klei dus. Georgiërs spreken van *quevri*.

Ik vertelde al dat een amfora in talloze vormen kan worden gemaakt, maar het grootste onderscheid is dat je ze in de grond kunt ingraven, zoals de Georgiërs doen, of tussen de andere vaten in de kelder zetten. Een aantal jaar gele-

den bezocht ik de Franse fabriek Nomblot, waar ze de cementen, eivormige vaten maken, die toen net in de mode kwamen. Hetzelfde ei en ook een bolle vorm zijn bij aardewerk populair, omdat de wijn in zo'n vat in beweging blijft en de droesem (die normaliter uit een vat wordt geschept) daardoor oplost en extra smaak geeft. Een aardewerken vat kan overigens aardig wat kosten, maar als het niet breekt gaat het een leven lang mee. Dat kun je van een houten vat niet zeggen.

Tjitske Brouwer, mede-eigenaar van wijnimporteur Vinoblesse, stuurde me haar artikel over amfora's. Daarin beschrijft ze het effect van aardewerk op de smaak: 'Wat opvalt is dat de wijnen, of ze nu vier of veertig weken oud zijn, toegankelijk zijn en een elegante balans hebben. Met fijne zuren en een structuur die wel van zijde lijkt. Een energieke mineraliteit loopt als een rode draad door de smaak.' Ja, dacht ik, zo is het precies. Mineraliteit is trouwens echt wijntaal en wordt gebruikt voor zowel geur en smaak als textuur. Mineraliteit wordt altijd positief bedoeld en het betekent dat de wijn misschien wat zoutig is, aan natte stenen doet denken of rokerig is. Naar mijn idee allemaal fijne eigenschappen voor een wijn.

Geweldig energiek

De eerste wijn waarvoor amfora's werden gebruikt, wordt op het etiket omschreven als een 'klasieke stijl' chardonnay. Deze witte wijn komt uit Zuid-Afrika, uit het gebiedje Hemel-en-Aarde Ridge, dat het beste als de Bourgogne van dit land valt te omschrijven. Tessaarsdal heet het kleine wijnhuis, en de wijn heeft alles waarvan een chardonnayliefhebber droomt:



Chardonnay Tessaarsdal 2020, 'waar een chardonnayliefhebber van droomt'.

De Spaanse Xarel.lo, uit 2019, van Loxarel. 'Zeelucht op je tong.'



Sinua 2020, van David Régnier, uit Saumur

De ideale zomerwijn: Phaunus-Loureiro 2020, van Aphros.



Sgarzon 2018, van Elisabetta Foradori, uit amfora's die zijn ingegraven.

hij voelt aangenaam boterig in je mond, je proeft wat vanille door de houtrijping, maar hij heeft ook een geweldig energieke kern. Hij is citroenfris, wat de wijn spannend maakt, en hij heeft het ziltige, hartige van oesters. Deze Tessaarsdal 2020 is elegant, opwekkend en zacht tegelijk. Staat er op het etiket dat de wijn uit houten vaten en amfora's door elkaar is gehusseld? Echt niet. (vinvinwines.nl, 28 euro)

Op de witte Spaanse Xarel.lo uit 2019, van het huis Loxarel, staat in koeienletters: 'Fermentat en àmfores'. Deze wijn wordt van begin tot eind in amfora's gemaakt.

Hij komt uit Penedès, dus rond Barcelona, waar de meeste wijn van het druivenras xarello in de cava verdwijnt. Hier gebeurde dat gelukkig niet. De wijn heeft een opwindende, frisse, mineralige en zuivere geur. De smaak is zacht en knisperend, zeelucht op je tong. Slik je hem door, dan is hij ziltig, met een amandelbittertje en opzweepend. Schenk maar weer in. (debruijnwijnkopers.nl, 16 euro)

En wat hebben we hier? Een echte Portugees van het natuurwijntype. Dat is niet zo verwonderlijk, want wie bij wijn experimenteert zit vrijwel altijd in de bio-, biodyna-

mische of natuurwijnhoek. Dit is de witte Phaunus-Loureiro 2020, van Aphros, uit Vinho Verde – ja, de streek net over de grens met Spanje. Gemaakt in honderdjarige amfora's. Hij geurt naar honing en abrikozen met een lik crème fraîche, plus het opwekkende van witbier. Hij is fris en sappig, maar absoluut niet zuur. Supersmakelijk, origineel en dorstlessend, met zijn 11 procent alcohol. Op het etiket staat dat hij is gemaakt in amfora's gevoerd met bijenwas. Dat is om het vat minder poreus te maken. De ideale zomerwijn. (enwine.nl, 25 euro)

Fruit en wat marsepein

Ook in Frankrijk wordt wijn in amfora's gemaakt. Deze Sinua 2020, van David Régnier, uit Saumur, in het Loiregebied, sprankelt en verleidt en prikt peperig in je neus. Ik moet bekennen dat dat iets is in rode wijn wat ik niet kan weerstaan. Hij is gemaakt van het wat minder bekende druivenras pineau d'aunis en de druiven zijn vergist en opgevoed in steengoed. De geur is intens en tegelijk sprankelend met een perfecte balans tussen fruit, kruidigheid en peper. Verder veel sap en een spannend randje tannine. (pierreachewijnen.nl, 17 euro)

De laatste rode is gemaakt van het druivenras teroldego. Ik sluit iedereen die teroldego in de fles stopt subiet in mijn hart, maar jammer genoeg is het in Nederland lastig te vinden. Teroldego staat alleen in Alto Adige aangeplant, in het noordelijkste puntje van Italië. Elisabetta Foradori is internationaal een grote naam en ze maakt al jaren wijn in amfora's die ze ingraaft, zoals in Georgië. Haar Sgarzon 2018 heeft een donkere, mysterieuze geur met zacht, puur fruit en wat marsepein. De smaak is een mondvol maar absoluut niet dik. Rustig, mooi fris, aards. Ach, teroldego, druif van mijn dromen! (pierreachewijnen.nl, 32 euro)

Amforawijnen zijn terug en het zijn blijvertjes. □

Elisabetta Foradori is internationaal een grote naam, ze maakt al jaren wijn in amfora's