



# Geniet

en andere wijnverhalen

Cees van Casteren

# Inhoud

4	Over Sligro	84	Snel beledigd?
6	Voorwoord	86	Oostenrijks rood
8	Ik moet iets bekennen	88	Mag ik je panty even?
10	Veilig maar saai	90	Droomwijnen
12	De Verenigde Naties van de wijn	92	Wijntriathlon
14	Voor kurk naar de kerk	94	BBQ-wijn
16	Als je het niet verder vertelt	96	Pompen of verzuipen
18	Wijn en seks	98	Hieperdepiep!
20	Goede voornemens	100	Welke wijn bij het eten?
22	Happy Valentijn	102	Hemel op aarde
24	Paradijs voor wijnmakers	104	Kadavers in de wijn
26	Een goed jaar	106	Geniet
28	Rood is cool	108	Vegetarische wijn
30	De Puma onder de wijnen	110	Ronde wijnen
32	Slapende schone ontwaakt	112	Wijnschrijvers slikken 't nooit door
34	Vleeswondoptimisme	114	In de aanbieding
36	De chauffeur van de Thunderbirds	116	De Ford Escort onder de wijnen
38	De vlam	118	Mysterieuze druiven
40	'Asperges'	120	Nixon
42	De sommelier	122	Het BOB-arrangement
44	Rosés blozen van succes	124	Open schenk wijnen
46	Glazuur	126	Help!
48	Albanië dan?	128	Sauvignon Blancgetrouwen
50	Connaisseur met Kerst?	130	Als een goede bediening
52	Locatie, locatie, locatie	132	Baie lekker!
54	Hannibal Lecter	134	Het temperament van Tempranillo
56	Carolina Grillo	136	Wat de wijnschrijvers thuis drinken
58	Appellation Contrôlée: oké of weg ermee?	138	Het sexappeal van de grote Pinots
60	Hoofdpijn wijnen	140	Alle wegen leiden naar Rhône
62	Overschakelen op groene wijn	142	Wijnboer zoekt vrouw
64	Het leven is te kort..	144	Eenmaal, andermaal..
66	Pouilly-sur-Loiremomenten	146	Mineraliteit
68	Aardappelen uit Bordeaux	148	Carpe Diem
70	Kun je wijnschrijvers vertrouwen?	150	Uncool
72	Koude voeten en een stijve nek	152	Welles. Nietes!
74	Voor een betere wereld	154	De oude Nieuwe Wereld
76	Hoe een klein vermogen te verdienen in de wijn?	156	Bluf uit Bordeaux
78	Na-apen	158	Index
80	Het T-woord		
82	Bloed in je glas?		

# Over Sligro

Sligro Food Group is in 1935 opgericht als groothandel in margarine, vetten en oliën door Abel Slippens, de grootvader van de huidige directievoorzitter. In 1946 werd het assortiment uitgebreid met levensmiddelen; de eerste Sligro zelfbedienings-groothandel ging in 1961 open. Deze groothandel vormde de basis voor het huidige netwerk van 44 Sligrovestigingen en 10 bezorgservice groothandels in heel Nederland. In die jaren vormden foodretailklanten de belangrijkste afnemerscategorie. In 1989 werden de aandelen genoteerd op Euronext Amsterdam. Sligro Food Group is al vroeg in zijn bestaan op overnamepad gegaan. De eerste overname vond plaats in het begin van de zestiger jaren. Sindsdien zijn meer dan 100 overnames verricht. Een van de belangrijkste strategische overnames betrof die van Louwers in Eindhoven, in 1987: een grote stap richting de horeca, met dagverse producten. In 1992 werd met de overname van Wunderink de eerste horecabezorggroothandel aan de groep toegevoegd. Er zouden er nog vele volgen.

In 1996 werd de overname van Van Hoeckel afgerond, waardoor Sligro Food Group op het institutionele segment van de food-servicemarkt een belangrijke positie verwierf. Door alle uitbreidingen in de foodservicemarkt nam het omzetaandeel in de foodretail geleidelijk af. Met een grote overname werd dit weer opgevijseld: in januari 2001 werd de groothandel Prisma Food Retail overgenomen. Hiermee werden 400 werknemers en 325 miljoen euro omzet aan de groep toegevoegd. Dit heeft eraan bijgedragen dat op 16 november 2001 de omzetsmijlpaal van 1 miljard euro werd doorbroken. Overigens was vier jaar daarvoor al de grens van 1 miljard gulden (450 miljoen euro) geslecht. Door de overname van EM-TÉ Supermarkten in mei 2002 werd Sligro Food Group voor het eerst met eigen supermarkten in foodretail actief.

In het jaar 2004 kon Sligro Food Group de overname van de foodservicegroothandel VEN melden. VEN realiseerde in 2004 227 miljoen euro omzet met ruim 900 medewerkers. De overname van VEN betekende een belangrijke versterking van de positie van Sligro Food Group in de foodservicemarkt.

In mei 2006 is Inversco verworven. Inversco richt zich op grootschalige foodservicerelaties, zoals institutionele klanten, nationale ketens en grootschalige horeca met voornamelijk dagverse, semi-verse en convenienceproducten. Inversco beschikt over een eigen vleesverwerkingsbedrijf, een groente-centrale en drie productiefaciliteiten voor convenience-producten. Het bedrijf realiseerde in 2006 met 450 werknemers een omzet van 132 miljoen euro. Tevens heeft Sligro Food Group samen met Sperwer Holding in 2006 geparticipeerd in S&S Winkels. S&S Winkels heeft de 223 eigen Edahsupermarkten van Laurus verworven. Dit leidde er in 2007 toe dat Sligro Food Group haar supermarktformule EM-TÉ kon uitbouwen tot ruim 80 supermarktvestigingen, een belangrijke versterking in de foodretailmarkt.

Door de langjarige combinatie van overnames en van een autonome groei die de totale marktgroei duidelijk overtrof, is Sligro Food Group uitgegroeid tot een speler die op alle hoofdsegmenten van de foodretail- en foodservicemarkten in Nederland actief is.

Over het jaar 2007 is een omzet gerealiseerd van 2.066 miljoen euro, met een nettowinst van 74 miljoen euro. Het gemiddeld aantal personeelsleden op fulltimebasis bedroeg ruim 5.000.

# Voorwoord

Mijn eerste bijbaantje dateert van ruim dertig jaar geleden. De supermarkt bij ons in de straat had voor de zaterdag iemand nodig voor het sorteren van de lege flessen en het bijvullen van de schappen. Hoe ik met mijn sterk Brabantse accent en sprietige pubersnorretje indruk heb kunnen maken bij de eigenaar van de winkel, snap ik na al die jaren nog steeds niet. En toch werd ik al na een paar weken gepromoveerd naar de groente en het fruit. Niet alleen moest ik toen courgettes van avocado's kunnen onderscheiden – en de bijbehorende prijzen – maar ook moest ik leren hoe met de klanten om te gaan. Na een paar weken plankenkoorts was vooral dat contact met klanten genieten. Vakken vullen bleef evenwel een vast onderdeel van mijn zaterdag. Wat ik me ervan herinner, is dat wijn in die tijd nog niet tot het vaste assortiment behoorde. Zelfs bij Sligro, waar de wijnen inmiddels een van de parels van het assortiment zijn, zou het tot halverwege de jaren negentig duren voordat de productgroep wijn tot speerpunt werd benoemd. Vanaf dat moment echter werd enthousiast in een nieuw wijnconcept geïnvesteerd, gebaseerd op kennis en de opbouw van een exclusief maar betaalbaar assortiment. Door deze uitgekende aanpak groeide Sligro's wijn dan ook sneller dan de markt en verwierf Sligro een flink marktaandeel op de Nederlandse markt.

Belangrijk daarbij is dat Sligro de wijnen bij voorkeur zelf importeert. Men bespaart daarmee op de kosten van agenten en er kan kwaliteit aangeboden worden tegen scherpe prijzen. Bovendien worden trends en vernieuwingen vroegtijdig gesignaleerd. Gezien de volumes importeert Sligro de meeste wijnen exclusief voor de Nederlandse markt, en voornamelijk wijnen die bij de producenten zelf gebotteld worden. Met name het horecakanal is gecharmeerd van die aanpak, omdat ze zich met de châteauijnen op een bijzondere manier bij hun gasten kunnen onderscheiden.

Ongeveer de helft van het assortiment komt uit Frankrijk, nog steeds hét wijnland bij uitstek. En als geen ander weten de Sligro-inkopers daar de weg te vinden. Naast Frankrijk zijn zij echter ook kind aan huis in de andere klassieke wijnlanden van Europa als Italië, Spanje en Duitsland, maar uiteraard ook in de Nieuwe Wereld, zoals in Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, Australië, Nieuw-Zeeland en Californië.

Net zoals het verkopen van groente en fruit dertig jaar geleden kennis van mij vroeg, zo vraagt het verkopen van wijn dat tegenwoordig ook van Sligromedewerkers. Daarom investeert Sligro in zijn personeel en zijn in de Sligrovestigingen gekwalificeerde medewerkers aanwezig om u te adviseren. Maar ook wijn kópen vraagt kennis, om optimaal van de gekochte wijnen te kunnen genieten! Mede daarom dit boekje, met columns die ik eerder voor Sligro en *De Gelderlander* schreef en die je op luchtige wijze door een representatieve selectie van het unieke Sligro-assortiment voeren.

Geniet ervan.

*Cees van Casteren*

Venray, November 2008

# Voor kurk naar de kerk

## La Croisade Merlot, Vin de Pays d'Oc, Frankrijk

- Rode intense kleur. Ingetogen geur met licht rood fruit en pruimedanten. Rond, toegankelijk met zachte tannine, pruimen en vijgen in de smaak en frisse afdronk. Drink bij spare ribs met barbecuesaus, entrecote met frietjes en sla of roergebakken pittige Javaanse kip.



Ik bevond me in de kathedraal van Reims toen het gebeurde. Terwijl de gids een verhaal hield over de glas-in-loodramen van Chagall verschuilde ik me stiekem in een kerkbank. Even zitten, zei ik tegen mezelf, toen ik de rij inschoof. Op dat moment sloeg een penetrante geur me bijna knock-out. "Oude kerkbanken...", hijgde ik de verbaasde persoon naast me in de oren: "Wijn met kurk ruikt naar oude kerkbanken!"

Mocht je nog niet weten wat 'wijn met kurk' inhoudt – en er zijn verrassend veel mensen die denken dat het te maken heeft met stukjes kurk die op de wijn drijven – mag ik dan een bezoek aanbevelen aan de dichtstbijzijnde kerk?

Niemand weet precies hoeveel wijnen jaarlijks door tca (tri-chloroanisol, de stof die de kurkgeur veroorzaakt) worden aangetast. Dat komt vooral omdat er zoveel verschillende niveaus zijn van kurkbesmetting. De ernstigste gevallen zijn een regelrechte aanslag op je smaakpapillen. Die wijnen zijn zo muf dat iedereen daarin oude, vochtige kerkbanken zal kunnen herkennen. Maar in andere gevallen is het niet zo duidelijk. De wijnen smaken dan 'vlak' en 'saai', maar nog niet muf. Voor wie wijn per kist koopt en een groot verschil proeft tussen de ene en de andere fles in de kist, is kurk verdachte nummer één.

De afgelopen drie jaar heeft de kurkindustrie veel moeite en tijd geïnvesteerd om de kwaliteit van de natuurkurk te verbeteren. Volgens mijn eigen inschatting heeft dit inmiddels geleid tot verlaging van het aantal kurkgevallen van één op twintig tot één op dertig. Alternatieven voor de natuurkurk zijn onder meer de plastic kurk en de schroefdop. Wijnen die daarmee afgesloten zijn, hebben uiteraard geen last van kurksmaak. Voor mij zijn deze sluitingen dan ook de beste keuze voor jonge wijnen. Ik ben er echter steeds minder van overtuigd dat de schroefdop ook de oplossing is voor rode wijnen die lange tijd op fles moeten ouderen. Het blijft een controversieel onderwerp, maar oudere rode wijnen met natuurkurk lijken meer soplese en complexere aroma's te ontwikkelen, juist omdat ze via die kurk meer zuurstof krijgen tijdens de lagering. Dat zal ook wel de reden zijn dat tot nu toe nog maar weinig topproducenten in de wereld zijn overgestapt op de schroefdop.

De schroefdop heeft als bijkomend voordeel ten opzichte van de kunststofkurk dat het geklungel met die onhandige kurkentrekkingen definitief verleden tijd is, mét sluiters in de meest modieuze kleuren, maar zónder gevaar op een mufte geur. Daarvoor zult u dan toch naar de kerk moeten.



# Als je het **niet** verder vertelt

Heb je dit ook wel eens ervaren? Dat je een restaurantje ontdekte dat zó goed was dat je het niemand wilde vertellen? Of een vakantiebestemming die zoveel beter was dan verwacht dat je haar daarom geheim wilde houden? Nou, ik heb dat gevoel met Oostenrijkse wijnen. Ze zijn fantastisch maar grotendeels onontdekt. En soms zou ik het zo willen laten...

Maar dat gaat (helaas) niet. Steeds meer Nederlanders herontdekken Oostenrijkse wijn. Herontdekken, ja. Oostenrijkse wijn bestaat al duizenden jaren en was vroeger in ons land ook best populair, maar na het wijnschandaal van 1985 hoefde niemand 'm meer. In dat jaar zoetten enkele wijnboeren hun droge witte wijn met de koelvloeistof di-ethyleenglycol. Hun actie zou grote gevolgen hebben; de export zakte als een kaartenhuis ineen. Ook in Nederland wilde helemaal niemand meer iets met Oostenrijkse wijn te maken hebben.

De Oostenrijkers zaten echter niet bij de pakken neer. De wetgeving werd een van de strengste van de wereld en er werd alleen nog afgerekend op kwaliteit. Een nieuw elan zorgde voor steeds betere wijnen. Schandalen zijn uiteindelijk goed voor de wijnindustrie.

In Nederland kregen we dat pas in de jaren toen midden jaren negentig een jong echtpaar voor Shell in Oostenrijk aan de slag ging. Thuis en in restaurants dronken zij de meest fantastische Oostenrijkse wijnen, maar als ze zo nu en dan terug in Nederland waren, konden ze die wijnen nergens vinden.

Het zette Regina Meij, de vrouw van het echtpaar, aan om Oostenrijkse wijnen te gaan importeren onder de naam Imperial. Ondertussen sleepten Oostenrijkse producenten de ene na de andere onderscheiding binnen. Vooral het inheemse witte druivenras grüner veltliner deed het goed; in een blindproeverij in Londen in 2003 versloegen Grüner Veltliners veel beroemdere en twintig keer duurdere Bourgognes.

Inmiddels zijn zowel witte als rode Oostenrijkse wijnen in ons land breed verkrijgbaar. Het bijzondere van Oostenrijk is dat het inheemse druivenrassen heeft die unieke wijnen opleveren, zoals grüner veltliner, riesling, zweigelt, blaufränkisch en sankt laurent. Dus als je eens iets anders wilt dan Chardonnay of Merlot, raad ik Oostenrijk aan. Vooral de witte Grüner Veltliner

met zijn curieuze smaak van grapefruit, dille en witte peper kan ik warm aanbevelen. De druif komt uit de pittoreske gebieden aan de Donau zoals de Wachau, Kremstal en Kamptal, gelegen op maar vijftig kilometer ten westen van Wenen. Prachtige gebieden om ook op vakantie eens te ontdekken. Niet verder vertellen, hoor!



#### Domäne Wachau, Grüner Veltliner Himmelstiege, Oostenrijk

- Stralend bleekgeel, schitterend. Ingetogen geur met citrus en dille en een typische toets van witte peper. In de smaak veel sappigheid met appel, citrus en meloen. Mineraal van stijl met mooie, frisse zuren. Met veel citrusfruit en witte peperkorrels tot laat in de finale. Een lichte stijl (12,5%), die uitstekend samengaat met uiteenlopende visgerechten, salades en gevogelte. Afgesloten met modieuze schroefstop.
- Zie voor meer informatie [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at), [www.winesfromaustria.com](http://www.winesfromaustria.com).

# Wijn en seks

Albert Bichot, Bourgogne Volnay, Frankrijk

- Verleidelijke, doorzichtige, robijnrode kleur met een bekorende geur van kersen en morellen, kruidnagel en aarde. Volle, rondborstige smaak met roomzachte aanzet en fluwelen tannine. Pikante kruidigheid, opwindende body en veel lengte en kracht. Ultieme wijn om je keel mee te smeren. Ideaal voor de kennismakingsavond, met of zonder dis.
- Meer informatie is te vinden op [www.bichot.fr](http://www.bichot.fr).



In het herentoeilet van een Antwerpse kroeg las ik op een Loesjeachtig affiche: 'Bier helpt je aan seks'. Geruststellend, dacht ik nog, maar waarschijnlijk kun je van wijn hetzelfde zeggen. Of zou het affiche bij wijn subtieler zijn?

Of het nou bier is of wijn, we weten allemaal wat alcohol uiteindelijk met ons doet. Mannen die te veel Heineken op hebben, gaan denken dat ze George Clooney zijn en dronken vrouwen hebben de neiging ze dan te geloven.

Alcohol is wat antropologen een sociaal bindmiddel noemen en wijn is daarop geen uitzondering. Sterker nog, de geur van kleine hoeveelheden wijn kan al voor de nodige opwindende zorgen. Ik las onlangs in het magazine *WineX* dat de reden daarvoor is dat er in sommige wijnen stoffen zitten die lijken op menselijke seksferomonen. Dat zijn chemische boodschappers die signalen overbrengen tussen mensen onderling.

Een bekend voorbeeld is dat van een groep vrouwen die lang bij elkaar in huis wonen. Hun menstratiecycli stemmen zich dan op elkaar af, waardoor alle vrouwen uiteindelijk tegelijkertijd menstrueren. Bij dieren werken seksferomonen nog veel sterker. Een mottenmanneling (vlinder) kan bijvoorbeeld de feromonen van een mottenvrouwje dat anderhalve kilometer van hem verwijderd is al ruiken; die geur is dan zo dwingend dat hij zijn drukke bezigheden zal staken om naar haar op zoek te gaan.

Bepaalde stoffen – met name bepaalde geuren in wijnen, zoals aarde, wild en truffel – zouden op androstenon lijken, een seksferomoon dat mannen via hun lichaamssweet uitscheiden. Pinot Noir heeft volgens kenners van alle wijnen de meeste van dit soort geuren, en is dus het meest sexy. Het kan geen toeval zijn dat juist Pinot Noir de wijn is van artiesten, kunstenaars en dichters. Pinot Noirs parfum, finesse en complexiteit – en vergeet ook zijn onbetrouwbaarheid niet! – vormen allemaal onderdeel van zijn onweerstaanbare aantrekkingskracht. Toch heeft *Sideways*, de Oscargenomineerde film waarin Pinot Noir centraal staat, wel geleid tot een hausse in Pinot Noirverkoop in de VS, maar (nog) niet tot een nieuwe babyboom.

Doen mannen er dus goed aan Pinot Noir te schenken voor hun liefjes, andersom schijnt champagne de drank te zijn die de meeste mannen seksueel prikkelt. Althans, dat schreef een Australische geurdokter mij onlangs nog. Een prima suggestie als je het mij vraagt, zolang iemand anders maar betaalt. Hoe wetenschappelijk verantwoord al deze suggesties zijn, kan ik niet goed inschatten. Gewoon uitproberen, lijkt me. Misschien is het wel een goed idee voor de organisatoren van datingavonden om copieuze hoeveelheden Pinot Noir te gaan schenken. Of champagne. Succes verzekerd. Probeer het zelf ook eens!

# De Puma onder de wijnen



Château Minuty, Moments, Côtes de Provence, Frankrijk

- Zweem van roze, met een fijn, delicaat parfum van rijpe mandarijntjes, frambozen en kersen. Ook in de smaak een ode aan rode bessen, kers en bosaardbei, maar alles heel fijn: geen krachtpatser, maar een atleet. Ideaal aperitief, maar ook te combineren met schelp- en schaaldieren, eenvoudige salades en eenvoudige visgerechten zoals versgegrilde sardientjes met frietjes.

Ik beseft dat het ongebruikelijk is, maar ik wil toch graag via deze weg mijn schoonmoeder Riny bedanken. Terwijl zelfs mijn vrouw en dochter jaarlijks worstelen met de vraag wat ze me voor mijn verjaardag moeten geven, kreeg ik van haar *Mijn Johan Crujff* cadeau. Op de cover prijkt de nummer veertien in een karakteristieke pose: met de bal aan de voet maar de blik op oneindig. Getooid in het enige Oranjeshirt met slechts twee strepen. Crujff speelde namelijk in Puma, terwijl het Nederlands elftal onder contract stond van het driestreperige Adidas. Vooral dankzij Crujff was Puma in de jaren zeventig ongekend populair, om daarna van het toneel te verdwijnen. Begin 2000 kwam een plotse revival en wie draagt er inmiddels géén vrijetijdschoenen van dit merk?

Iets vergelijkbaars is met rosé gebeurd. Rosé was er 25 jaar geleden en rosé is er nu, maar in de tussentijd moest je ernaar zoeken. Rosé was uit. *Mind you*, niet in Frankrijk, waar men sinds jaar en dag rosé pleegt te maken én te drinken, maar wel in landen die wijn importeren. Rosé was de enige kleur die als categorie helemaal uit de gratie viel. Maar samen met Puma begon ook rosé aan het begin van deze eeuw aan een comeback. Beperkten supermarkten de lichtgetinte wijn tien jaar geleden nog tot de verstgelegen delen van het wijnrek, inmiddels wijden ze, zonder uitzondering, meters schapruimte aan rosado's, chiacetto's, rosato's, blush wines en rosés. Al jaren is het de snelstgroeiende wijncategorie in Nederland. Je vraagt je af waardoor rosé zomaar in de vaderlandse wijntop werd terug gekatapulteerd. Opwarming van de aarde? Wie zal het zeggen? Zeker is dat in de eerste vijf jaar van deze eeuw de zon langer scheen dan gebruikelijk. Daardoor klom rosé uit zijn heel kleine seizoenskader en groeide uit tot een wijn die het hele jaar door kan worden gedronken.

Wat verder heeft meegespeeld, is een gemiddeld hogere kwaliteit en grotere keuze. Stond rosé vroeger synoniem aan de lichtzoete Mateus, inmiddels variëren rosés, net als rode en witte wijnen, enorm in kleur en concentratie. Wel is het zo dat de meeste drinkers van een rosé verwachten dat hij fruitig is en gemakkelijk drinkbaar. Mijn favoriete stijl is de lunchrosé. Droog en fris, fruitig en sappig. En met zoveel complexiteit dat ik er zowel tijdens de salade als daarna bij het lezen van *Mijn Johan Crujff* van kan genieten.



# Slapende schone ontwaakt



## Montespina, Verdejo, Rueda, Spanje

- Witgouden, kristalheldere kleur met een fijn geurdoosje van kruisbessen, citroengras en passiefruit. In de smaak flirtend met Sancerre, heel sappig met tonen van granny smith en limoen, ideaal als aperitief maar met voldoende body om te schenken bij lichte visgerechten, salades, gevogelte en wit vlees.

Al zijn de meest in het oog springende spinnenwebben inmiddels naar beneden gevallen, toch zou de eetkamer van López de Heredia in het Spaanse stadje Haro letterlijk en figuurlijk voldoende stof opleveren voor een hele aflevering van *Hoe Schoon is Jouw Huis*. Dat is het RTL-programma waarin poetsdiva's Marja en Liny niet alleen smerige huishoudens onder handen nemen, maar ook de schuldige bewoners. Aan El Salón de las Arañas, zoals deze ruimte heet – de spinnenkamer – zouden de dames hun handen vol hebben. Toch is deze Dracula-waardige ruimte een heilige plek. Het is de kamer waar wij, de journalisten, wijnen als Tondonia mogen proeven. Tondonia is een witte Rioja in klassieke stijl, gemaakt van de neutrale druif viura. Een wijn die zijn smaak dankt aan jarenlange lagering op eikenhouten vaten. Vandaar dat Tondonia geoxideerd is, geelbruin gekleurd, met een parfum van honing, gedroogde abrikozen en veel toast. Oxidatieve witte wijnen zijn echter al decennia uit de mode en Tondonia is een uitstervend ras. Tegenwoordig moeten witte wijnen fruitig en fris zijn, en dat betekent zo min mogelijk blootstelling aan zuurstof in de wijnkelder. Ze zijn daardoor bleekgeel van kleur, aromatisch van geur en fris van smaak. Ook in Spanje.

Leider van het peloton van de moderne Spaanse witte wijn is de verdejo. Ook al staat hij maar in één wijngedebiedje – Rueda, in het noordwesten van Spanje – aangeplant. Eeuwenlang was deze druif Spanjes *sleeping beauty*, om pas in 1970 wakker te worden gekust door Marqués de Riscal, die in dat jaar besloot om er geen geoxideerde en versterkte wijn van te maken, maar een fruitige, frisse wijn. Verdejo lijkt in veel opzichten op Sauvignon Blanc. De geur is licht-aromatisch met tonen van kruisbessen, passiefruit, asperges en zelfs buxus en kattenpis. En ook in de smaak heeft hij vaak veel weg van Sauvignon Blanc, al is Verdejo iets soepeler, met wat minder zuren.

Steeds meer producenten kiezen ervoor om verdejo te mengen met een andere druif. Als ze een iets soepelere wijn willen, is dat vaak viura; als ze een wat frissere, meer aromatische wijn willen, is dat vaak sauvignon blanc. Verdejo is een heerlijke, frisse wijn, een origineel aperitief, maar ook een wijn die uitstekend combineert met zachte kazen, salades en lichte visgerechten, liefst met een dressing in plaats van een roomsaus.

Tondonia's wijnmaker, Mercedes López de Heredia, moet zich bij tijd en wijle wel de laatste der Mohikanen voelen, zeker nu de slapende schone Verdejo definitief is ontwaakt. En het dient gezegd, Verdejo heeft een dermate zuivere, schone smaak dat zelfs Marja en Liny er niets op aan te merken zouden hebben.

# Rosés blozen van succes

Samen met mijn jongste broer heb ik afgelopen weekend mijn ouders' zolder opgeruimd. Daar stond een uitgebreide verzameling prullaria, want onder het motto 'misschien komt het ooit nog van pas', deden mijn ouders in principe nooit iets weg. We troffen onder meer een hifi-installatie aan uit 1969 en een negentien kilo wegende *portable* Toshiba T1910 uit 1994 met 40 MB harde schijf en station voor een floppy disk.

Gelachen hebben we om onze kapsels uit de jaren zeventig en verder vond ik in het beeldarchief wat waarschijnlijk de eerste foto van mij is met een wijn. Ik zeg 'een wijn', maar een preciezere omschrijving is 'een wijnfles'. Ik sta op die foto in de 'soos' van mijn oudere neven in Huisseling. Alles is geheel in jarenzeventigstijl met visnetten aan het plafond, biljart op de achtergrond en een grote zwart-witte televisie in de hoek, met daarop onmiskenbaar een fles Mateus Rosé, met een halfgesmolten druipkaars erin. Net als de fondueset was Mateus Rosé namelijk ongekend populair in die tijd. Niet alleen om wat er in de fles zat, maar ook vanwege zijn alternatieve toepassingsmogelijkheden als kandelaar en schemerlamp. In het gloriejaar 1975 werd zóveel Mateus verkocht, dat in dat jaar bijna de helft van alle exportwijn uit Portugal rosé was. Meerdere tientallen miljoenen flessen.

Hoewel Mateus Rosé nog steeds in de herkenbare buidelfles zit, heeft het zijn oorspronkelijke populariteit nooit meer kunnen evenaren. De wijn van nu is droger dan vroeger, een stukje duurder en zit in een gerestylede buidel. Het grootste verschil met de jaren zeventig is echter dat Mateus nu moet concurreren met een veel groter aanbod aan roséalternatieven, zelfs uit Portugal. Ook zijn er inmiddels diverse stijlen rosé en uiteenlopende smaken. De aperitifrosé is een droge, lichte tot middelzware, neutrale of fruitige rosé. De feestrosé, een licht- tot halfzoete, lichte tot middelzware, meestal fruitige rosé. De lunchrosé, een droge, middelzware, fruitige of kruidige rosé. De dinerrosé, een droge, volle, stevige, houtgerijpte rosé, en ten slotte de bubbelrosé, een droge tot lichtzoete rosé met bubbels.

Er is dus een rosé voor iedereen, voor elk moment – ook voor aan tafel, want bij bepaalde gerechten past rosé perfect. We drinken daarom ook steeds meer rosé. Het is bijna niet aan te slepen. Mateus was een feestrosé en is qua stijl nu geëvolueerd naar een

lunchrosé, een serieuzere rosé waarin het lichte, frivole rosé-karakter gecombineerd wordt met kracht. Rosé wordt wel eens twijfelwijn genoemd, omdat hij in alle opzichten ergens tussen wit en rood in zweeft. Als je niet weet welke kleur wijn bij een bepaald moment of gerecht past, blijkt dit rosétype vaak de ideale oplossing.

**Caves de Saint Saturnin, Marival Rosé, Vin de Pays d'Oc, Frankrijk**

- Fonkelend roze, met zowel in geur als smaak een ode aan rode bessen, bosaardbeitjes en kersen. Sappig en mondvollend én fris tot diep in de fruitige finale. Een mooie, mondvollende rosé met voldoende speels karakter, en voor dit geld onweerstaanbaar!
- Meer informatie op [www.vins-saint-saturnin.com](http://www.vins-saint-saturnin.com).



# Glazuur

Peter-Paul, mijn tandarts (en inmiddels ook een van mijn vrienden) meldt me elke keer als ik bij hem in de stoel lig dat er wéér wat kostbaar email verloren is gegaan. Zuren en tannine plagen voortdurend aanslagen op mijn tanden. Peter-Paul doet zijn best, maar het blijft een achterhoedegevecht. Een slecht glazuur is blijkbaar de prijs die je betaalt om wijnproever te zijn. In het hogere belang van topwijnen kan ik overigens uitstekend leven met wat verkleurde kiezen of gevoelige plekjes op mijn tandvlees. Met het inleveren van gebitskwaliteit voor slobberwijnen ben ik minder blij, maar goed, die moet ik nou eenmaal ook beoordelen. Ik hou mezelf voor dat ik – om het maar eens plat uit te drukken – ‘de bagger’ proef zodat mijn lezers dat niet meer hoeven te doen. Daarom ziet onze hal, tot grote irritatie van mijn vrouw, er ook voortdurend uit alsof we op het punt staan te verhuizen, met stapels dozen die de vrije doorgang belemmeren.

Gevoelsmatig zeg ik dat ongeveer tien procent van wat ik proef het waard is om over te schrijven. Dat komt neer op vijfhonderd wijnen, aangezien ik bij benadering jaarlijks vijfduizend wijnen door mijn mond laat gaan. Die andere 4500 vinden hun Waterloo in de catacomben van mijn spuugemmertje. Heel soms pik ik de goede wijnen er niet uit. Dat kan gebeuren als ik met het verkeerde been uit bed ben gestapt, als de wijn ‘verkeerd’ in volgorde staat of als ik heel moe ben. Maar doorgaans ben ik een goede beoordelaar van wijn. Niet dat ik volledig objectief ben. Verre van dat. Ook ik heb mijn voorkeuren. Maar ik probeer de beste wijnen uit een zo divers mogelijke voorselectie te pikken.

Zoals deze Shiraz, afkomstig uit de Colchagua Valley, ruim honderd kilometer ten zuiden van Santiago in Chili. Midden in deze zonovergoten vallei liggen de wijngaarden van Luis Felipe Edwards. Alle wijngaarden liggen op berghellingen met ideale blootstelling aan de zon en genietend van een koele berglucht, elke middag weer. Het is er adembenemend mooi, en de rust overvalt je bijna. Eenzelfde soort rust die je voelt als je aan het eind van een werkdag aan dat welverdiende glas Shiraz nipt. En wie weet denkt een van jullie dan nog eens terug aan mijn tandarts of mijn glazuur, en die duizenden wijnen die de krant nooit haalden...



#### Luis Felipe Edwards, Shiraz, Reserva, Colchagua Valley, Chili

- Ondoorzichtig dieprood, briljant en sterk tranend. Prachtig parfum van rijpe rode en zwarte bessen, een toets van eucalyptus en lichtjes rokerig. Daarna volgt een bramen- en zwartebessensamba, met pittige pepertjes en een temperamentvolle dosage van vanille en kokos, heel vlezig en sexy. Met exotisch rood fruit en nasmeeulend haardvuur tot diep in de afdronk.
- Meer weten? Ga naar [www.lfewines.com](http://www.lfewines.com).

# Locatie, locatie, locatie

## Josselin, Syrah, Vin de Pays d'Oc, Frankrijk

- Robijnrood, briljant en traag tranend. Zoet geparfumeerd en kruidig in de neus, met vooral impressies van blauwe bessen, pruimen en *garrigue* (grassen en planten die typisch zijn voor het gebied). Volle smaak, mineraal verfijnd, met veel rijpe rode en blauwe bessen en nectarine in een witpeperige finale. Mooi fris. Drink bij lam met kruidenboter, entrecote met pepersaus of boeuf Stroganoff.
- Kijk voor meer informatie op [www.laroche.com](http://www.laroche.com).



Venray is zo ver van de bewoonde wereld verwijderd, dat mijn vrienden in de Randstad luchtpoststickers op hun brieven naar mij plakken. En ik geef toe dat het voortdurend pendelen voor mij ook een mijl op zeven is, want veel proeverijen vinden in het westen plaats. Elk jaar komt er een moment dat ik zo moe ben van het continue vijf uur op en neer reizen naar Amsterdam en Co, dat ik weer stiekem ga surfen op Funda. Maar als ik dan iets heb gevonden dat enigszins lijkt op wat ik nu heb, beseft ik dat ik mijn hypotheek zou moeten verdubbelen. De woonkosten, mijn overburen, enkele goede vrienden en het feit dat de rest van de familie het hier prima naar zijn heeft, zijn de belangrijkste redenen waarom ik nog steeds in het uiterste oosten van het land woon. Waarom ik mijn woning in de Maas en Peelregio ter sprake breng? Omdat het in de wijnwereld, net als in het onroerend goed, maar over drie dingen gaat: locatie, locatie, locatie.

Wat dat betreft is wijn net Monopoly. De Kalverstraat is Pauillac en de Leidsche Straat Pomerol. De Brink (Ons Dorp) en de Dorpstraat moet je ergens in Bulgarije zoeken. Je betaalt veel geld voor beroemde namen, al kun je dat niet altijd terugvinden in de kwaliteit van de wijn. Natuurlijk kun je gaan speuren naar goedkopere wijnen in beroemde gebieden, maar als je echt waar voor je geld wilt, moet je het elders zoeken. De goedkoopste Bourgognes kosten vaak al meer dan vijf euro en zijn op dat prijsniveau volstrekt ondrinkbaar. Een Chardonnay uit de Languedoc voor vijf euro zal echter geweldig zijn, vaak zelfs beter dan een Bourgogne van een tientje.

Sommigen schaffen wijn aan als belegging, anderen slechts voor drinkplezier. Als financieel gewin belangrijk is, raad ik aan om Robert Parker in de gaten te houden. Op het moment dat hij een wijn 95 punten of meer geeft, en de wijn minder dan € 25 kost, is die wijn koopwaardig. Mocht het echter gaan om drinkplezier, dan zou ik in minder bekende gebieden zoeken naar wijnen die én goed én niet duur zijn.

Zoals deze Syrah van Josselin uit de Languedoc, een van de zuidelijkste provincies van Frankrijk. In het rijpingsseizoen is het er zonovergoten, terwijl de invloed van de Middellandse Zee voor een verkoelende middagbries zorgt. Voor naamkopers is een *vin de pays*, een ordinaire landwijn, niet interessant, maar kan het je iets schelen? Mij in ieder geval niet. Ik kies er immers voor om in de provincie te wonen.

# Index

## A

Aconcagua 11  
 Aglianico 43  
 Albert Bichot 18  
 Amarone 66  
 Antech 22, 23  
 Argentinië 12, 13, 128, 129, 131  
 Arnaldo Caprai 91  
 Australië 88, 89, 129, 154, 155

## B

Barolo 29, 96  
 Beaujolais 29  
 Bellingham 27  
 Beranger 36  
 Bertrand 58, 100  
 Bio Bio 11  
 Biodynamisch 63  
 Biogene amines 60  
 Blaufrankisch 16, 87  
 Bodegas Lopez Cristobal 135  
 Bonarda 13, 90  
 Bordeaux 11, 37, 49, 51, 68, 69, 81, 89, 90, 96, 100, 107, 131, 136, 140, 146, 156, 157  
 Bourgogne 49, 50, 81, 139, 140, 142

## C

Cabernet Sauvignon 11, 13, 49, 57, 58, 79, 96, 107  
 Cahors 13, 29  
 California 37, 129, 145, 155  
 Cantina Scrimaglio 102, 151  
 Caricante 57  
 Carmenère 11  
 Carolina Grillo 1  
 Casablanca 11  
 Castillo Monjardin 136, 137  
 Cave de Lugny 111  
 Cave de Saint Saturin 45  
 Cave de Turckheim 147  
 Cecilia Beretta 66  
 Chablis 76, 105, 131, 142, 143  
 Champagne 19, 23, 50  
 Chardonnay 11, 13, 16, 20, 23, 53, 57, 85, 90, 105, 110, 118, 152  
 Chateau de Seguin 116, 117  
 Chateau Haut Guillon 116  
 Chateau Minuty 30  
 Chateau Reynella 88, 89, 154  
 Chenin Blanc 23, 40, 85, 90, 110, 131  
 Chianti 29, 100, 118

Chili 10, 11, 24, 25, 39, 47, 65, 99, 107, 118, 126, 127  
 Clos des Hautes Vignes 104  
 Clos Malverne 48, 132, 133  
 Colchagua 10, 11, 24, 39, 46, 47, 115  
 Cono Sur 24  
 Corte lbla 56, 106, 107  
 Cotes du Rhone 29  
 Crémant 22  
 Curico 11

## D

Deetlefs 74, 75, 108  
 Demoiselle, Tête de Cuvée 70  
 Dieu Donné 156, 157  
 Dionisos 122  
 Domaine de Coquin 72  
 Domaine de Deurre 20, 21  
 Domaine de Longval 83  
 Domaine du Colombier 125  
 Domaine Sarrelon 140  
 Domane Wachau 17  
 Doña Bernarda 115  
 Dr Pauly Bergweiler 41  
 Duitsland 40, 41, 48, 107, 131  
 Durif 90

## E

Elzas 110, 146

## F

Florent de Brie 153  
 Frankrijk 6, 14, 18, 21, 22, 26, 28, 30, 36, 38, 45, 48, 50, 52, 58, 59, 61, 62, 69, 70, 72, 73, 76, 80, 83, 94, 98, 99, 101, 104, 107, 111, 112, 116, 118, 125, 129, 138, 140, 143, 147, 153  
 Frappato 57

## G

Gigondas 21  
 Grecanico 57  
 Grenache 21, 89, 96  
 Grillo 57  
 Grüner Veltliner 16, 90, 110, 123, 131

## H

Haut-Brion 11  
 Heretat Vall-Ventos 95  
 Heron's Nest 48  
 Hopler 86

## I

Italië 42, 48, 56, 66, 67, 91, 99, 102, 106, 118, 119, 129, 130, 131, 151  
 Josselin 52, 76

## K

Kamptal 17  
 Kremstal 17  
 Kurk 14, 15, 51

## L

La Croisade 14  
 Ladubay 61  
 Lafite 11, 64, 68, 117, 157  
 Languedoc 14, 37, 53  
 Limari 11  
 Limoux 22, 23  
 Luis Felipe Edwards 10, 39, 46, 47, 115

## M

Madiran 29  
 Maipo 11, 24, 25  
 Malbec 13, 55  
 Malleco 11  
 Margaret River 49  
 Marquis d' Alban 98, 99  
 Mas Amiel 112  
 Mauzac 23  
 Medoc 29  
 Mendoza 34, 35, 49, 54, 55  
 Merlot 11, 16, 27, 57, 65, 118, 134  
 Michel Torino 12, 13, 128  
 Minella 57  
 Moezel 40, 41  
 Moillard-Grivot 62, 138  
 Monastrell 90  
 Mondovino 37  
 Montespina 32  
 Mourvedre 21, 89  
 Muriel 148, 149  
 Muscadet 100, 104

## N

Napa Valley 49  
 Nebbiolo 118  
 Nero d' Avola 57, 107, 108  
 Nero Mascalese 57  
 Neuburger 48  
 Nieuw-Zeeland 80, 81, 129

## O

Oostenrijk 16, 17, 48, 86, 87, 107, 110, 136

## P

Paarl Heights 79, 84  
 Parker 37, 53, 152  
 Pauillac 53  
 Picpoul de Pinet 36  
 Piëmonte 96, 102, 103, 151  
 Pinot Blanc 40, 110, 127, 146  
 Pinot Grigio 40  
 Pinot Gris 110, 127, 146, 150  
 Pinot Noir 11, 19, 40, 78, 130, 131, 138, 87, 96  
 Pinotage 74, 79  
 Pomerol 53  
 Pommery 50, 51  
 Portugal 49, 99  
 Provence 26

## R

Reims 15  
 Rheingau 40  
 Riesling 16, 40, 90, 146  
 Robert Mondavi 144, 145  
 Rosé 31, 44, 45, 58, 74, 82, 83, 94, 95, 108

## S

San Antonio 11  
 Sancerre 81, 90  
 Sankt Laurent 16, 87  
 Santa Alicia 24, 25, 65, 126, 127  
 Santa Ana 12, 13, 34  
 Saumur 60, 61  
 Saumur-Champigny 28, 29, 43  
 Sauvignon Blanc 4, 33, 78, 80, 81, 85, 100, 124, 128, 129, 131, 134  
 Schroefdpod 15  
 Segura Viudas 92  
 Semillon 85  
 Sherry 8, 150  
 Shiraz 11, 46, 79, 88, 89  
 Sicilie 56, 57  
 Sideways 19, 139  
 Silvaner 40  
 Sligro 4, 5, 6, 7  
 Soave 118, 119  
 Spanje 9, 32, 33, 38, 49, 73, 92, 94, 95, 99, 107, 121, 122, 124, 129  
 Stellenbosch 26, 48, 81, 132, 133  
 Sulfiet 60  
 Syrah 21, 53, 57, 89, 96, 134

## T

Taurasi 42  
 TCA 15  
 Tempranillo 13, 134  
 Thierry Germain 28  
 Tio Pepe 9  
 Tohu 80  
 Torrontès 13, 34, 90

## V

Vacqueras 21  
 Vacu Vin 96, 97  
 Valpolicella 29  
 Verdejo 32, 33, 90, 124  
 Viña Bajoz 120, 121  
 Viognier 11, 57, 90, 124

## W

Wachau 17  
 White Zinfandel 20

## Z

Zuid-Afrika 26, 27, 38, 48, 49, 75, 78, 79, 84, 85, 99, 107, 108, 110, 118, 131  
 Zweigelt 16, 87



# Colofon

Uitgegeven door Cees van Casteren Wine Consultancy  
Everestlaan 4  
5801 KB Venray

© 2008 Cees van Casteren

Eerste druk 2008  
Vormgeving: DATBureau, Amsterdam  
Eindredactie: Tekst en Redactie, Anda Schippers  
Druk: Spinhex & Industrie Drukkerij, Amsterdam

This edition © by Cees van Casteren Wine Consultancy  
Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Ondanks al de aan de samenstelling van de tekst bestede zorg kan noch de redactie noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade die zou kunnen voortvloeien uit enige fout die in deze uitgave zou kunnen voorkomen.

Een groot aantal artikelen in dit boek verscheen eerder in de bijlage *Geniet* van dagblad *De Gelderlander* en de andere artikelen verschenen eerder in Sligro's magazine *Exclusief*.

ISBN 978-90-813685-1-3

[www.ceesvancasteren.com](http://www.ceesvancasteren.com)

Dit boek werd mede mogelijk gemaakt door Sligro Food Group Nederland B.V.