

Vrouwen
maken
de wijn



Maya Strobbe

Vrouwen maken de wijn

verrassende blik op 12 Europese wijnregio's

Inhoud

Inleiding	7
España Penedès	9
Terug in Barcelona met de vriendinnen	20
Cava vs. champagne	21
La France Cramant	22
Hoe open ik een fles champagne?	32
Sabreren	34
Hoe maak je champagne?	35
Lees het etiket eens goed...	36
Moeilijke begrippen?	36
Iedereen euromiljonair in de Champagne	37
La France Carcassonne	38
Zoveel wijnen, zoveel glazen	48
La France Montpellier	50
Biologische landbouw - biodynamische landbouw - agriculture raisonnée?	58
België Limburg	60
Hoe proef je wijn?	74
Portugal Porto	76
Portonic on the rocks!	86
Wat kun je doen met leftovers?	87

España Galicia	88
Welke wijn voor welke gelegenheid?	98
England Kent	100
Kurk, schroefdop of glazen stop?	109
Italia Firenze	110
Beroemdheden en wijn	122
La France Meursault	124
Decanteren of karafferen, that's the question!	133
La France Nuits-Saint-Georges	134
Duurste wijnlandgoed	144
România Recaş	146
Wijn maken voor dummies	158
Österreich Spitz	160
Tannines	169
Druivenrassen	170
Praktische gegevens	174



Inleiding

Nog te vaak associëren mensen wijn met grote manieren, drukdoende sommeliers en ingewikkelde termen. Maar de realiteit is dat de meesten onder ons wijn drinken zonder al te veel tralalala. Natuurlijk is het erg belangrijk dat een wijn bij een gerecht past, maar met een beperkte basis-kennis kom je al een heel eind.

Niet elke gelegenheid verlangt een dure, uitgelezen wijn. Wijn koop je in functie van de gelegenheid. Op een zonovergoten terras smaakt een frisse rosé des te beter, maar als je een diner organiseert waarvoor je urenlang in de weer bent geweest om exquisite gerechten op tafel te toveren, mag je ook best wel wat moeite doen om de juiste wijn uit te zoeken. Wist je trouwens dat het uiteindelijk de vrouw is die de doorslag geeft bij de aankoop van de wijnen? Vrouwen het zwakke geslacht? *No way*, dat is een fabeltje!

Nog steeds zijn het wereldwijd veelal mannen die aan het hoofd staan van een wijndomein, maar recentelijk zie je ook meer en meer vrouwen op de voorgrond treden. En die wilde ik weleens ontmoeten, om te luisteren naar al hun verschillende verhalen en om te weten te komen waarom ze ooit uitgerekend dit beroep hebben gekozen. Het resultaat zijn boeiende portretten van vijftien heel verschillende 'sterke madammen' uit twaalf verschillende regio's. Het was voor mij een fascinerende trip langs nostalgische verhalen en wilde plannen. Ambitie, veerkracht en enthousiasme vond ik in elk van hen terug.

Samen met mijn vriendinnen trok ik door Europa. Zij móesten mee, want hoe kon ik anders weergeven hoe ik wijn zelf beleef? Ik drink wijn als ik me gelukkig voel, als ik geniet van een met liefde bereide maaltijd, als ik omringd ben door mijn geliefden. Ik belééf wijn en drink hem niet met een notitieblok voor me om elk detail te noteren van wat ik proef. Die sfeer zie je op de foto's. Dit is niet de sfeer van een mufte wijnclub (waarmee ik niet wil zeggen dat alle wijnclubs saai zijn), het zijn beelden van mensen die genieten van het leven en bewust kiezen voor kwaliteit. En met 'kwaliteit' bedoel ik niet dat alle wijnen per se duur moeten zijn, maar wel dat we ze bewust gekozen hebben: ze komen allemaal van domeinen van vrouwen die hun beroep met passie uitoefenen. Daar doe ik het trouwens zelf ook voor: mensen gelukkig maken met mijn wijnen.

Dit is een boek geschreven door een vrouw, beleefd met vrouwen, en geschreven voor vrouwen én mannen. Ik laat je graag meegenieten van hoe wij wijn beleven. Verwacht in dit boek geen encyclopedische weetjes, maar des te meer verhalen en belevenissen.

Ja! Geniet mee!







España

Penedès

We associëren Spanje graag met vakantie.

En wat doen we op vakantie?

Juist: genieten!

En hoort daar geen glaasje wijn bij?

Tot in de vroege uurtjes praten met je
geliefde of vrienden, vergezeld van een
goed glas wijn: **that's life!**



Can Bas | Penedès

Een van mijn favoriete regio's in Spanje is de Penedès. En geef toe, het feit dat Barcelona er op amper 50 kilometer vandaan ligt, is een extra troef. Want een vrouw die niet van de bekoorlijke charme van Barcelona houdt, heb ik nog nooit ontmoet. De combinatie van cultuur, shoppen en strand maakt dat ook ik dit een onweerstaanbare bestemming vind. En ik ben kennelijk niet alleen, want de Catalaanse hoofdstad ontpopte zich de laatste jaren tot citytripbestemming nummer één.

Naast het toerisme is ook de wijncultuur in deze betoverend mooie regio sterk geëvolueerd. Een belangrijk stuk van de wijnproductie speelt zich af in de regio rond de stad Vilafranca del Penedès.

Wijnen uit Catalonië waren 25 jaar geleden nauwelijks bekend. Ze hadden de reputatie te oubollig en te krachtig te zijn. Rond 1960 vond de burgemeester van Barcelona dat er best wel enkele wijnhuizen waren die goede wijnen produceerden, maar

nauwelijks genoeg en ze beschikten niet over geschikte druiven. Miguel Torres heeft toen een grote rol gespeeld bij de heropleving van dit gebied als wijnregio. Hij maakte deze regio weer sexy en begeerlijk en zo durfden veel wijnboeren de stap te zetten om in deze streek wijn te produceren. Torres bezit een halve eeuw later ongeveer 1900 hectare: een wijndynastie met domeinen over de hele wereld. Op reis in Spanje heeft u ongetwijfeld al een Torres-wijn geproefd, bijvoorbeeld Viña Sol.

Hier wordt meestal een combinatie van in- en uitheemse druiven gebruikt. De wijnen zijn doorgaans licht, fris, zuiver, rijk aan fruit en hebben een prachtige afdrank. De witte wijnen van deze streek behoren samen met de wijnen uit Rueda en Rias Baixas (onze volgende Spaanse bestemming) tot de beste witte wijnen van Spanje. Ook de rode wijnen worden steeds beter en gaan stilaan zelfs als voorbeeld fungeren voor de hele Spaanse wijnmarkt.

Belangrijkste druivenrassen in de Penedès

Wit: parellada, viura (macabeo), xarel-lo (pansa blanca), malvasia, chardonnay

Rood: tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, garnacha, monastrell, cariñena, samsó



De regio heeft een mild klimaat en dat is natuurlijk ideaal voor het verbouwen van druiven.

Het landschap van Penedès kun je bekijken als een 'reuzentrap' met drie treden, die de Middellandse Zee met het Spaanse Centraal Plateau verbindt. De laagste trede ligt op een hoogte van 0 tot 250 meter. Hier worden de 'gewone kwaliteitswijnen' gemaakt.

De middelste trede ligt tussen 250 en 500 meter. Het klimaat is hier iets koeler en dat is een goede zaak voor de kwaliteit van de druiven. De beste wijnen van de DO (*denominación de origen*) Penedès komen vooral van de wijngaarden uit dit deel.

De hoogste trede ligt tussen 500 en 800 meter, aan de rand van het Centraal Plateau. Het is hier nog iets koeler. Je kunt het het best vergelijken met het klimaat van de Champagnestreek en de Rijnvallei. Van de druiven die hier groeien, maakt men niet veel, maar wel uitstekende wijn. Hier ligt ook het domein Domini Vinicola Can Bas, dat ronduit indrukwekkende wijnen maakt. Met wijnmaakster Marta Sanvicente had ik een buitengewoon boeiend gesprek.





Naam: Marta Sanvicente, getrouwd met Xavier en mama van Bernard, Arnau en Ferran

Leeftijd: 33

Favoriete wijn: Sauternes. Ik word in feite bekoord door elke goede zoete wijn die ze me aanbieden. Tokay, vin santo, eiswein, port, spätlese riesling, ik ben er gek op. Op sommige dagen gaat het wat minder en is het leven nét iets lastiger... Dan laat een beetje zoetigheid alles toch weer wat gemakkelijker gaan. Gecombineerd met Belgische chocolade is dit echt helemaal de top!

Een vrouw die ik bewonder: Mijn moeder. Haar puurheid, standvastigheid, vrijgevigheid, barmhartigheid, haar voorzichtigheid... Ik denk meerdere keren per dag aan haar als ik een beslissing moet nemen. Hoe zou zij dit aanpakken? Wat zou ze ervan denken als...? De steeds positieve en optimistische manier waarop zij in het leven stond, is een blijvend voorbeeld.

Hobby's: Als de tijd het toelaat: reizen en skiën.

Favoriete reisbestemming: Japan, omdat dit land voor mij een perfecte mix biedt tussen traditie en trendsetting. Deze balans is exact wat ik probeer te bereiken, zowel in mijn job als in mijn privéleven. Can Bas is een mix tussen overgeleverde 'oude' kennis en traditie in de



wijngaarden, gecombineerd met een ode aan moderne technieken in de kelders. Bij ons heb je de eeuwenoude kennis (van bij de Romeinen!), uitgevoerd door een jong team professionals. Bovendien hou ik erg van de Japanse keuken. Voor wie net als ik dol is op lekker eten, is Japan zowat het paradijs. Het is ook ongelofelijk hoe de Japanners opkijken naar onze wijnen, en meer bepaald naar onze wijn-cultuur. Op mijn *wish list* staan verder ook Australië en Nieuw-Zeeland, vanwege hun heerlijke wijnen en de prachtige natuur. Maar dit is nog toekomstmuziek, momenteel ontbreekt mij de tijd.

Marta Sanvicente





Ik ontmoet Marta te midden van de wijngaarden van Can Bas in Penedès, ten zuidwesten van Barcelona, waar in de volle zon de laatste druiven rijpen. Die druiven zullen straks door de magie van de natuur en de tussenkomst van de meesterestovenares-wijnmaakster in een heerlijke fles wijn of bubbels omgetoverd worden.

Voluit heet ze Marta Sanvicente en ze beoefent haar droomjob: wijnmaakster van het wijnhuis Can Bas. Niets doet vermoeden dat achter deze ogenschijnlijk frêle vrouw een grote wijnmaakster schuilgaat. Vanaf het eerste woord voel je echter haar passie en ontdek je een uitzonderlijke kennis van háár wijn.

Een grote dame dus, Marta Sanvicente, behalve wijnmaakster ook een gelukkige, getrouwde vrouw en moeder van drie flinke zonen. Het gezinsleven met het professionele leven combineren: *il faut le faire*. In haar kindertijd deed niets vermoeden dat zij ooit in de wijnwereld, dé mannenwereld par excellence, zou terechtkomen.

In onze familie was wijn een heel natuurlijk fenomeen. Mijn grootvader was wijnhandelaar en hij leerde me van kindsbeen af alles over wijn. In Catalonië is het heel normaal dat als vieruurtje brood met wijn wordt gegeten. Je drinkt wat brood in rode wijn en bestrooit het met suiker. Een echte lekkernij! Zo wordt wijn bij de maaltijd voor een kind als iets heel natuurlijks ervaren, zonder excessen.

Rond mijn veertiende werd ik me ook bewust van de etiketten en vroeg ik mijn grootvader geregeld of ik mee mocht naar de kelder om de wijn te kiezen. Sommige van mijn vriendinnen droomden van een toekomst als prinses of schooljuf, maar ik wist toen al dat ik iets met wijn wilde doen. Ik wist nog niet precies wat en ben uiteindelijk aan de universiteit van Barcelona biotechnologie beginnen te studeren. Al snel bleek dat dit voor mij de ideale keuze was.

In dat echte mannenbastion is het natuurlijk niet gemakkelijk om je te bewijzen. Je moet er dus veel

voor over hebben en dat betekent vooral veel tijd investeren in je job en je passie. Het wordt even stil als ik Marta aanspreek over het combineren van het moederschap en de opvoeding van drie kinderen met haar loodzware taak als wijnmaakster.

'Het verschil met mannen zit volgens mij in organisatie. Vrouwen hebben meer structuur, want ze moeten meestal nog de kinderen gaan ophalen van school of naar naschoolse activiteiten brengen. Bij een van mijn eerste jobs – ik was amper 20 jaar – was mijn werkgever een vrouw. Zij had een dochter en een zoon, maar wist hoe ze het moederschap kon combineren met een carrière. Op dat moment dacht ik dat het misschien toch mogelijk was om zelf wijnmaker te worden én een gezin te starten.'

Can Bas is een jong wijnhuis. En, zoals ze in het Engels zeggen, *you only have one chance to make a first impression*. Can Bas moest van bij de start een sterke persoonlijkheid aan het roer krijgen. Iemand met de spreekwoordelijke *body én brains*. Wijn maken had voor Marta niet veel geheimen meer, maar het verlangen om zelf aan het roer te staan van 'haar' wijnhuis, was haar ultieme droom en voedde haar ambitie om de uitdaging aan te gaan.

Na de universiteit kon ik bij het grote wijndomein Torres beginnen. Een perfecte plaats om te starten als je net afgestudeerd bent. Ik werd een van de meer dan achthonderd werknemers en ondervond op de afdeling research alles wat ik op de universiteit had geleerd in de praktijk. Mijn probleem was dat ik snel tot het besef kwam dat ik maar een kleine schakel was in een gigantisch bedrijf. Ik was blij dat ik er kon werken, maar voelde mij weinig betrokken en dus niet verantwoordelijk voor het eindproduct. Ik kon er niet het hele proces volgen zoals ik nu wel doe. Daarom begon ik te werken bij een klein wijndomein om het volledige proces van A tot Z mee te maken, van druif op de wijnstok tot in de fles. Toen bood zich de kans aan om de wijnmaakster te worden van Can Bas, en die kans heb ik met beide handen gegrepen.



Een artiest werkt niet alleen om den brode. Hij of zij leeft ook – zo niet nog méér – voor het *moment de gloire* bij het applaus van het publiek. Ook een wijnmaker wil dat zijn of haar publiek een unieke ervaring beleeft bij het drinken van het glas.

Het risico als wijnmaker is dat je steeds op het eigen domein verblijft, en je proeft vooral zelf je eigen wijnen. En ook al ben jij honderd procent overtuigd van de kwaliteit van je wijnen, dan nog is het eindoordeel aan de eindconsument.

De mensen die mijn wijnen kopen en proeven, leren mij dat er naar hun smaak bijvoorbeeld te veel aciditeit ¹ in een bepaalde wijn zit of dat de smaak van de wijnliefhebber zich zo ontwikkelt dat mensen graag iets meer smooth wijnen drinken. Daarom sta ik erop om ook regelmatig bij onze verdelers te zijn en te luisteren naar hun mening. Ik leer meer van hen dan zij van mij.

Onvermijdelijk komt de vraag op tafel of vrouwen een betere neus hebben voor wijn dan mannen. De theorie luidt dat vrouwen door het moederschap over het algemeen meer aandacht hebben voor geuren omdat zij evolutionair gezien altijd meer met voedsel bezig zijn geweest dan mannen. Betekent dit dat Marta een betere neus heeft dan de meeste van haar mannelijke collega's?

De neus is identiek voor iedereen, man of vrouw. Het verschil zit echter in de subtiliteit. Je moet jezelf hard trainen om geuren te memoriseren, anders word je nooit een goeie proever. Vrouwen slaan gemakkelijker subtiele geuren op van bijvoorbeeld viooltjes. Misschien omdat ze die ooit cadeau kregen of omdat viooltjes in hun ouderlijke tuin groeiden. Hetzelfde heb je ook met koken. Als je graag kookt en graag boodschappen doet, zul je veel

sneller geuren herkennen van banaan, sinaasappel of wat dan ook. Kortom, hoe meer je met geuren werkt, hoe makkelijker je ze zult onderscheiden. Maar ik ben ervan overtuigd dat we onze zintuigen te weinig gebruiken.

Can Bas is een relatief jong wijnbedrijf en moet vaak letterlijk vechten om een plekje onder de zon. Marta twijfelt niet als we polsen naar de reden waarom de wijnen van Can Bas het verschil maken tegenover andere wijnhuizen uit de streek.

Het verschil zit in de grond, in de terroir. De Romeinen verbouwden hier twee eeuwen voor Christus ook wijnen. Vandaag doen mensen gekke dingen zoals wijnstokken aanplanten op rare locaties of kapitalen investeren in irrigatiesystemen. De Romeinen deden dat niet, ze zochten ideale locaties om wijn op te verbouwen. Het klinkt gek, maar hier is de samenstelling van de grond helemaal anders dan pakweg twee kilometer verderop. Het is gewoon een perfecte locatie. Onze wijn La Cappella refereert aan de kapel Sant Joan Salera, die de tand des tijds heeft doorstaan. Ze lag langs de route van de Via Augusta, een van de belangrijkste wegen van het Romeinse Rijk. Het kruis dat op de kapel staat, hebben wij gebruikt als symbool van Can Bas. Het is ook het embleem op onze flessen. We houden van de geschiedenis van ons domein en respecteren wat er zo veel jaren en eeuwen geleden plaatsvond.

Vandaag maakt de hele wereld wijn. De klassieke wijnlanden Frankrijk, Italië en Spanje worden vandaag bijgetreden door wijnhuizen uit zowat alle werelddelen, en het veranderende klimaat zorgt ervoor dat de mogelijkheden alleen nog maar toenemen. Marta ziet deze evolutie als een verrijking.

¹ Aciditeit = zuurheidsgraad van de wijn. In wijn zitten allerlei zuren, deels afkomstig van de druif zelf, deels ontstaan door de gisting. Voldoende zuren dragen ook bij tot de bewaarcapaciteit van de wijn.

Het leuke in de wijnwereld is dat je kunt reizen zonder te reizen. Als ik een wijn drink uit Zuid-Afrika, dan vertoef ik er een beetje. Ik stel me voor hoe het weer daar is, hoe het er daar uitziet. Of als ik een fles opendoe uit Toscane, verbeeld ik me de prachtige landschappen van Italië. Daarom draag ik ook zo'n zorg voor onze terroir, omdat het een stempel is van hoe de wijnen smaken in de Penedès. Ik ben trots op mijn streek en wil dat ook laten proeven in de wijnen die ik maak. Als we dit respect verliezen, worden we de Coca-Cola van de wijnen. Ik wil dat de mensen de sfeer van Can Bas proeven als ze een fles openen. Ik zie het zeker niet als concurrentie of competitie, er is plaats voor iedereen.

Soms zijn er van die dagen waarop je sommige taken liever nog even laat liggen, zelfs als je je job met tweehonderd procent overgave en toewijding uitoefent. Een gezonde dosis uitstelgedrag kan ook stichtend zijn. Marta bekent dat er momenten zijn waar ze intens naar verlangt en andere momenten waar ze liever haar handen van afhoudt.

De druivenpluk is uiteraard mijn favoriete tijd, want je werkt een heel jaar naar dat moment toe, dat uiteindelijk maar enkele weken duurt. Het is een heel vermoeiende periode en het vraagt veel van mijn gezinsleven, maar iedereen weet dat het dan moet gebeuren. De minst leuke periode vind ik de periode dat we beginnen te bottelen. De afdeling sales pusht me dan heel de tijd om te vernemen wanneer de wijn klaar is. Ik heb echter tijd nodig, ik wil proeven, opnieuw proeven en herproeven tot ik zeker ben van mijn stuk. Op exact het juiste moment wil ik bottelen. Dit jaar zal de oogst alvast een succes zijn!

De zon gaat onder boven de wijngaarden in Penedès. We nemen een laatste slok van de hemelse wijn die Marta ons serveert en dat dwingt ons tot enkele filosofische overwegingen...

Hoe ouder ik word, hoe meer ik besef dat ik een goede keuze heb gemaakt. Het maakt me gelukkig



te doen waar ik goed in ben. Het geeft me de mogelijkheid om te kunnen reizen en de wereld op een andere manier te ontdekken. Ik zou nog veel willen reizen en genieten van het leven door lekker te eten en te drinken. Mijn dagen door te brengen met mijn familie en vrienden. Is dat niet de essentie?

Naar Marta luisteren is een plezier. Ze praat immers met zo veel enthousiasme over haar leven en werk bij Can Bas dat we nog uren hadden kunnen doorgaan omdat haar passie zo aanstekelijk werkt.



Terug in Barcelona met de vriendinnen: tapas

Terug in Barcelona praat ik nog even na met mijn vriendinnen over het leven van Marta en haar passie voor haar wijn. We zoeken hiervoor een van de talrijke leuke bars uit waar de Catalanen uitstekende tapas serveren.

Een goed glas Spaanse wijn drinken past uitstekend bij het proeven van tapas. 'Tapa' komt van het werkwoord *tapar*, wat letterlijk 'bedekken' betekent. Het (wijn)glas werd afgedekt met een stuk brood om te vermijden dat allerlei vliegend ongedierte de weg naar de wijn vond.

Intussen weet iedereen wel wat tapas zijn, maar vaak bekijken we ze eenzijdig als een selectie olijven, calamares of tortilla's. Topchef Ferran Adrià (van toprestaurant El Bulli) maakte er een erezaak van om tapas te upgraden. Hij toont in zijn restaurants Tickets en 41° (ook in Barcelona!) dat tapas ook in topgastronomie thuishoren. De liefhebbers van lekkere wijn en verrassende tapas kunnen maar beter nu al proberen om hun plaatsje te bemachtigen op onze volgende trip naar Barcelona. In eigen land zijn er ook steeds meer restaurants die begrepen hebben dat culinaire tapas een sympathieke, conviviale sfeer toevoegen aan tafelen in de 21ste eeuw.



Cava vs. champagne

De Fransen hebben hun champagne, de Spanjaarden produceren cava. Cava is in-tussen immens populair in België: jaarlijks worden zo'n 25 miljoen flessen verkocht.²

Het is bon ton om te beweren dat cava 'bijna net zo goed is' als champagne. Eigenlijk kan dat niet, het is appels met peren vergelijken. Of in dit geval de ene soort druiven met een totaal andere soort. De druiven die gebruikt worden om champagne te maken, zijn chardonnay, pinot noir en pinot meunier, terwijl cava wordt gemaakt van xarel-lo, macabeo en parellada, af en toe aangevuld met chardonnay. Er bestaat ook een rosé versie en daar gebruikt men garnacha, monastrell en trepat voor.



Cava blijft wel een ideale oplossing voor:

- mensen voor wie budgetvriendelijkheid belangrijk is;
- wie houdt van bubbels;
- wie altijd wel een reden heeft voor een feestje (lees: de levensgenieters onder ons).

In traditionele restaurants langs de Belgische kust durven de kelners weleens 'een coupeke' te suggereren. Hiermee willen ze uiteraard vragen of mevrouw of meneer zin heeft in een glaasje bubbels. Drinken uit een coupe heeft iets elegants en klassevols, maar is eigenlijk *not done*, want de zo kostbare bubbeltjes verdwijnen in zo'n glas net zo snel als sneeuw voor de zon. Gebruik deze mooie glazen liever om je favoriete ijsje of een chique cocktail te serveren.

Het perfecte glas om cava of gelijk welke andere mousserende wijn in te serveren, is de flûte of het fluitglas. Het glas met de hoge steel en het bolle buikje heeft een ideale vorm, want door de smalle bodem blijven de bubbels bubbelen. Zo kun je de belletjes goed bewonderen.

² Bron cijfers: departement marktanalyse van de Spaanse ambassade / Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Auteur: Maya Strobbe

Fotografie: Jan D'Hondt

Coördinatie: Stefan Doutreluingne, stefan@bad.be

Vormgeving: B.AD, Westlaan 159/1, 8800 Roeselare – 051/241786

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/2015/45/509 – NUR 447

ISBN: 978-94-014-2620-6

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.