

Vinoloog van het Jaar 2017

Verslag voorronde 3, 12 juni Maarn

Als Vinoloog van het Jaar 2016 moet ik natuurlijk mijn eer hooghouden. Niet meedoen was geen optie. Twee eerdere voorrondes in Harderwijk en Breda heb ik laten lopen. Nog één kans dus slechts. Erop of eronder.

In Maarn trof ik de usual suspects naast ook nieuwe gezichten. Het nieuwe beleid om meer deelnemers te trekken is redelijk gelukt begrijp ik van de organisatie. Master of Wine Cees van Casteren licht de gang van zaken toe. Om 8 uur staar ik naar 12 wijnen, 4 witte, 4 rode en een bontgetinte serie van 4, ongetwijfeld de dessertwijnen. Aan de slag.

Iedereen heeft een proefformulier waarop je je bevindingen kunt aangeven. Van kleur naar geur naar smaak en afdronk, met daarbij voor elk onderdeel details zoals helderheid, zuiverheid, ontwikkeling, houtgebruik, tannines, zuren en alcohol. Handig.

De eerste 5 vragen gaan over de 4 witte wijnen, die horen dus bij elkaar. Eerst maar even kleur en geur van elke wijn noteren en daarna proeven. De eerste wijn is vrij geel, de andere 3 zijn bleekgeel. Wijn nr. 1 heeft duidelijk hout, veel hout. Dus vanille, toast en rook. Daaronder zit de wijn met volgens mij rijpe appel en peer. Ik denk meteen: Chardonnay. En velen met mij zo blijkt later.

Wijn nr. 2 is wat laf en neutraal hoewel de eerste geur op Riesling lijkt. Geen idee eigenlijk.

Wijn 3 en 4 zijn vrij duidelijk, Riesling-tonen, tropisch fruit en hoge zuren. Wijn 3 heeft zelfs wat goût de pétrol.

Dan de vragen. Het zijn 2 cépages (druivenrassen) en 2 komen uit de Nieuwe Wereld en 2 uit de Oude Wereld. Ok.

Van wijn 1 wil Cees de druif weten. Ik zeg Chardonnay. Omdat 3 en 4 volgens mij duidelijk Riesling zijn is 2 dus ook Chardonnay en dat is vraag 2. Vraag 3 luidt: komt wijn 4 uit de Oude of de Nieuwe Wereld? Ik vind Oude Wereld: m.n. door de hoge zuren en ik denk aan een koeler klimaat. Dat geef ik dus op bij vraag 4. Maar ja, koele klimaten vind je ook in de Nieuwe Wereld... Vraag 5 tenslotte luidt: welke wijn hoort bij nr. 4 qua herkomst. Dat is volgens mij wijn 1, ondanks de 'Australische' bak hout heeft hij toch een mooie zuurbalans en elegantie.

Pff, wit zit erop. Gelijk maar even de goede antwoorden: Wijn 1 en 2 zijn geen Chardonnay maar Viognier! Bij wijn 2 had je dat wel kunnen proeven; rondheid, bloesem, perzik maar bij wijn 1 moest je goed zoeken. Niemand had dit goed! Wijn 3 en 4 zijn inderdaad Rieslings, 4 komt uit de Elzas.

Op naar rood. Ook weer 4 wijnen en 5 vragen. Ook nu weer 2 uit de Oude en 2 uit de Nieuwe Wereld. Twee zijn monocépages, de andere een klassieke blend. Als je de eerste vraag fout hebt, telt dat vaak gelijk door naar de andere vragen. Ja, de wedstrijd moet wel hoog niveau hebben natuurlijk. Ook nu kijk en ruik ik eerst.

Wijn 5 is paarsig rood, wat mat, met geuren van zwart fruit, hout en ook wat paprika, Hij is droog en wat branderig. Tannines zijn relatief hard maar wel rijp. Ik vermoed cabernet of syrah uit een warm klimaat. Wijn 6 is naast prachtig ook snel duidelijk: witte peper, kersen, pietsie vegetaal, stevige tannines, wel rijp, mooie zuren. Dit moet syrah zijn, waarschijnlijk Noord-Rhône. Wijn 7 dan. Ook paarsig rood maar met een vreemde

medicinale geur, inkt en grafiet, hout en wat paprika. Ook weer tannines, pruim, tabak en leer. Kan er geen chocola van maken. Wijn 8 heeft ook iets medicinaal, duidelijk paprika, hout en inkt. Lijkt qua mondgevoel en structuur op 6 maar wijst richting cabernet... Mmm, hier kom ik niet goed uit.

Ik geef aan dat wijn 6 en 8 bij elkaar horen als de cépagewijnen en 5 en 7 als de blends. Mooi niet helaas, 5 en 6 zijn syrah, 7 en 8 zijn blends (8 is klassieke Bordeaux en 7 is iets Zuid-Afrikaans). Maar de druif van de monocépage heb ik goed (syrah) en ook de vraag wat de Australische wijn is (5).

Tot slot de dessertwijnen.

Allemaal anders van kleur: bruinrood, colabruin, lichtgeel en paarsroze. Allemaal anders van geur: portig, malaga/madeira, beerenauslese en de laatste is een raadsel. Snoepig, muskaat maar hij is rood... Van elke wijn wordt gevraagd of hij versterkt of onversterkt is. Wijn 9 heeft hoog alcohol, dit is een tawny port. Wijn 10 ook wel veel alcohol met maggi, dadel en vijgen. Groene rand. Zou een madeira kunnen zijn, heeft ook best wat zuren. In ieder geval versterkt. Wijn 11 is heldergeel, mooi zoetzuur en tropisch fruit. Ik vermoed iets Duits, onversterkt. De laatste heeft best wat alcohol, ook zoet en zuur en een heel snoepig-fruitige neus. Macvin uit de Jura? Die zou wat meer grappa-tonen en alcohol moeten hebben.

Plots begint het te dagen: dit is de Elysium van black muscat uit de VS! Populair in menig restaurant maar al jaren niet meer geproefd. Dat blijkt juist. De Duitser was toch een Sauternes-achtige, een Saussignac (Bergerac) met botrytis. De madeira blijkt een mavrodaphne te zijn, ook al eeuwen niet meer geproefd.

Het zit erop. We kijken even naar België-Italië maar al snel mogen we weer naar binnen. Cees geeft aan dat de eerste Viognier wel wat atypisch was door al het hout. Een voor een worden de vragen beantwoord en stijgt de spanning. Toch weer de nodige proef- en denkfouten gemaakt, vooral bij rood dus. Er zijn 4 deelnemers die 10 van de 15 punten hebben gescoord. Ik zit daar niet bij. Ben ik uitgeschakeld? Nee, ik heb 11 punten. Het soepje ter afsluiting smaakt goed!

Bernd Weeke, RV

Vinoloog van het Jaar 2016 en wijnimporteur (Lekker Sapje - Wijn voor mensen met humor).