

WIJN

Oprecht handwerk

Nicolaas Klei

Mijn goede vriend Kees is zo'n amateur die meer weet dan menige professional. Zeker wat betreft eten en drinken. Zo-doende wordt hij weleens gevraagd een wijnproeverij te geven.

Laatst begon hij met brood te laten proeven: een stukje ambachtelijk zuurdesembrood van het Vlaamsch Broodhuys, en iets voorgesneden King Cornachtigs uit een plastic zak. Waarna wij-



nen met dezelfde verschillen volgden. Zelfde streek, zelfde druif, maar steeds de één een onbestemde fabriekswijn en de ander oprecht handwerk.

Nu zijn er reusachtige producenten die prima wijnen leveren, zoals Concha y Toro of Penfolds (beide Albert Heijn), en pittoreske bioboertjes wier wijnen slechts marginaal beter ruiken dan een koeienvlaai. Toch gaat er niks boven de puurnatuurwijnen van een begenadigd wijnmaker.

Probeer eens de fleurie van Albert Heijn of Mitra, en de fleurie van Yvon Métras (www.wijnvriend.nl). Een verschil als tussen het voorgesneden brood bij de supermarkt en de waren van het Vlaamsch Broodhuys. ■