

## cuno over wijn

Onmisbare  
wijn­gids  
vol vlekken

Er zijn wijnboeken waar je in verdrinkt door de heerlijke beschrijvingen van mooie wijnen, maar ook aandoenlijke wijngidsjes met een hoog Libelle-gehalte. Er zijn compacte naslagwerken die het hele supermarktasortiment onder de 5 euro beschrijven, maar ook gesponsorde, zeer commerciële proefboeken. En dan zijn er de onmisbare naslagwerken die na een maand grauwe ezelsoren vertonen, waar bijna elk hoofdstuk een wijnvlek heeft, die binnen de kortste keren vol aantekeningen staan en waarvan de rug al snel zucht onder het intensieve gebruik.

Wijngids 2007 van Hugh Johnson behoort voor mij tot die laatste categorie. Het gaat niet alleen over de belangrijkste wijngieden en daarbinnen de voornaamste huizen; Johnson gaat in dit boek een flink stuk verder. Uitgebreide karakterisering van het klimaat, oogstrappen en een opsomming van de beste jaren. Johnson, die geldt als een groot Engels wijnschrijver, schrijft de gids voor het vierentwintigste achtereenvolgende jaar. Je mag dus aannemen dat hij weet waar het in de wijnwereld over gaat. En dat blijkt wederom in dit boek, hij is bij mij op de keukentafel niet weg te denken. Bijna elke niet bekende wijn die op tafel verschijnt, wordt even nageslagen, en dat levert in de meeste gevallen een bevredigend resultaat op.

Helaas is slechts summier aandacht aan de vormgeving besteed. Het boek ontbeert smeuïgheid, dat met foto's of aantrekkelijke typografie te bereiken is. Het zou de leesbaarheid aanmerkelijk verhogen.

Bladerend en wegdromend kwam ik een wijn tegen die ik onlangs als huiswijn kreeg voorgezet bij restaurant Vis-aandeschelde in Amsterdam. De Chileense Botalcura 'el delirio' Chardonnay Viognier 2005. Chilenen kunnen nog wel eens, vooral als ze zijn gemaakt van chardonnay-druiven, wat lobbige overkomen. Te veel van het verkeerde hout wordt vaak gebruikt om hem die typische vanillesmaak mee te geven. Niet bij deze wijn, heerlijk fris kwam hij binnen, met voldoende mineraliteit en een klein tinteltje op de tong paste hij perfect bij de wat vette vis die we op het bord kregen. Johnson vond het huis Botalcura absoluut geen *el delirio* (gezichtsbedrog) en bekroonde het in zijn boek met vijf vette sterren.

## CUNO VAN 'T HOFF

Verder lezen:  
Hugh Johnson's Wijngids 2007, Het Spectrum;  
Botalcura 'el delirio' Chardonnay Viognier 2005:  
www.buyyourwine.nl

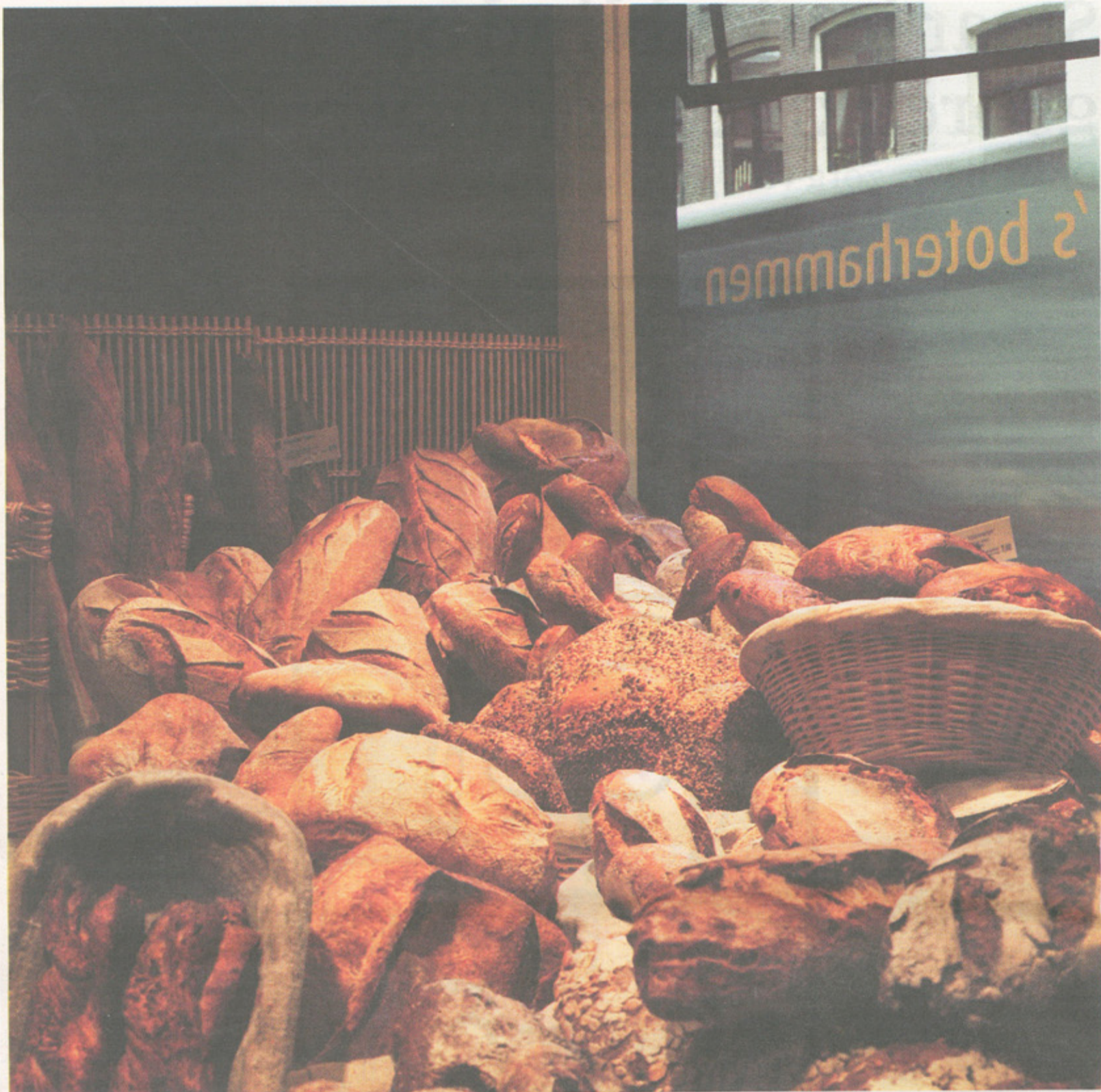


Foto David Galjaard

## Heel langzaam rijzen

Bakkerij maakt oerbrood van Frans tarwe en zonder smaakverbeteraars

► Het Vlaamsche Broodhuys maakt korsterig boerenbrood.

► Het zit vol met hartstocht.

## DOOR MARJOLEINE DE VOS

Soms staat er bij een recept: eet er knapperig boerenbrood bij. Of: hierbij smaakt een korsterig brood lekker. Ja denk je dan, dat zou buitengewoon lekker zijn, knapperig boeren korstbrood. Maar zie daar maar eens aan te komen. Boerenbrood is alom tegenwoordig, elke supermarkt ruikt naar 'vers' brood, maar iets met een echte korst, een brood niet gevuld met vette watten, dat vind je niet makkelijk.

Nu ja, je vindt het wel makkelijk. Als je in Utrecht of Amsterdam woont en naar het Vlaamsch Broodhuys gaat, dat onlangs in Amsterdam een tweede filiaal opende. Wie dat doet, wordt verrast: 'Brood!', denkt de bezoeker dan, 'echt brood!' Dat lijkt een heel banale gedachte, maar zij is uitzonderlijk. Echt brood, echte boter, echte melk, echte kaas, het soort doodgewone eten waar Nederland bekend om was, dat is allemaal behoorlijk moeilijk te vinden. Alles is vervangen door snelle waren die in de haast hun smaak zijn kwijtgeraakt. „Wij hebben een heel andere filoso-

fie van brood bakken”, zegt Dimitri Roels, de directeur en eigenaar van het Vlaamsch Broodhuys dat zijn naam dankt aan Roels' afkomst uit Zeeuws-Vlaanderen. Die andere filosofie lijkt op de andere filosofie van meer producenten die iets echt smakelijks maken. Die filosofie komt altijd op een paar dingen neer: aandacht, liefde en de allerbeste grondstoffen.

Het brood van Roels rijst heel langzaam. Dat is het allerbelangrijkste wat hij erover wil zeggen: langzaam rijzen. Soms wel twee dagen. Door dat heel langzame rijzen ontstaan de smaken in het brood, zegt hij. Hoe sneller je volume kweekt, hoe minder smaak je hebt en dan moeten er weer broodverbeteraars in het brood om het toch ergens op te laten lijken. In het brood van het Vlaamsch Broodhuys zitten geen smaakverbeteraars. Er wordt met een bepaalde tarwegewerkt, Camp Rémy, een Frans oerras waar je, volgens Roels, „geen normaal Nederlands brood meekunt bakken”. Het deeg dat hij ermee maakt, is extreem vochtig en het moet worden behandeld „alsof het je vriendin is” zegt Roels. Teder.

Broodafwegmachines hebben de neiging om met een klap een stuk deeg af te slaan – dan sla je meteen een heel proces dood. Je moet een aardige machine hebben. En je moet het leuk vinden dat brood een ambachtelijk product is. Als je 7.000 broden per uur wilt

bakken, zoals machinale bakkerijen kunnen, dan moet er niets afwijkends met je deeg zijn, het moet volmaakt gestandaardiseerd altijd hetzelfde zijn. Bij het brood van het Broodhuys zit het zo niet. „Wij bakken meer dan 300 dagen in het jaar brood, en nooit is een brood hetzelfde”, zegt Roels.

Dimitri Roels is begonnen met een bakkersopleiding. Daar besloeg het onderdeel 'zuurdesem' twee bladzijden in het leerboek en dat was dat. Nooit meer van gehoord verder. Toen

## Niet bij brood alleen

In de winkels van het Vlaamsch Broodhuys wordt niet alleen brood verkocht, al is dat wel de hoofdzaak. Wie van Franse taarten houdt, of van een worstenbroodje dat de naam verdient, kan er ook terecht.

Er worden ook belegde boterhammen verzorgd, met producten van andere enthousiastelingen: geitenkaas van Wolverlei, boerenkaas van Magdaleen Captein, echte verse volle melk uit de Zaanstreek.

► Vlaamsch Broodhuys heeft vestigingen in Amsterdam en Utrecht. Zie voor meer info [www.vlaamschbroodhuys.nl](http://www.vlaamschbroodhuys.nl)

hij klaar was met de opleiding belandde hij in de horeca en ging onder meer in Brussel en Parijs werken (en niet in de minste restaurants). Het viel hem op dat het brood dat hij daar aantroef niets leek op het brood dat hij in Nederland had leren bakken. „Ik wil zulk brood leren maken”, dacht hij. En hij ging op onderzoek uit, probeerde Poilane, van het beroemde Pain Poilane, zijn geheimen te ontzutselen, leerde van alles over graansoorten en rijsmiddelen, bezocht molenaars en kwam erachter dat op stenen gemalen tarwe anders smaakt dan tussen walzen geplette. En hij ontwikkelde een brood. Van hemzelf. Dat al spoedig enorme aftrek vond bij de Nederlandse horeca. En na vijf jaar opende hij een winkel, er volgde een filiaal in Utrecht, en een tweede in Amsterdam en misschien kunnen ze in Den Haag en Rotterdam binnenkort ook eens gaan proeven wat brood betekent. Allemaal gelukt door hartstocht, want Dimitri Roels begint te stralen als hij het over brood heeft, over zijn brood.

En de mensen willen het hebben. Het is wat duurder dan dat uit de supermarkt. Het blijft niet zo lang zacht, want er zit geen vet in. Maar daar staat tegenover, aldus Roels, dat zuurdesem zich heel goed laat oppiepen. En er staat ook tegenover, zegt de tevreden consument, dat het brood grillig is, korsterig, vol van smaak.