

Voorwoord

In deze Grote Wijnencyclopedie neem ik u mee op een boeiende wereldreis langs alle bekende en minder bekende wijnlanden. De wereld van wijn is constant in beweging: er zijn steeds weer nieuwe trends waar te nemen en er komen regelmatig nieuwe wijnlanden en nieuwe herkomstbenamingen bij. In dit boek zult u veel van deze veranderingen terug kunnen vinden.

Ik hoop u met deze encyclopedie een duidelijk beeld te geven van de nieuwste ontwikkelingen op wijng gebied. Naast de bekende wijnlanden van weleer, zoals Frankrijk, Italië, Portugal, Spanje, Griekenland, Duitsland, Zwitserland en Oostenrijk, zijn onder andere de landen van de Comecon en de Balkanlanden bezig met een 'kwalitatieve terugkeer' in de wijnwereld, met name Slovenië, Kroatië, Hongarije en in mindere mate Bulgarije en Roemenië. Ook oude, bijna vergeten wijnlanden als Marokko, Algerije, Tunesië, Turkije, Libanon en Israël doen weer mee, al is hun aandeel over het algemeen nog steeds zeer bescheiden. Alleen Libanon is van deze landen zeer nadrukkelijk aanwezig op de kwaliteitswijnmarkt.

De grote nieuwkomers van de laatste tien tot vijftien jaar zijn te vinden in Amerika (Canada, Verenigde Staten, Mexico, Bolivia, Brazilië, Uruguay, Argentinië en Chili) en in Zuid-Afrika, Australië en Nieuw-Zeeland. Ook in Azië echter is men tegenwoordig bezig met een grote inhaalrace: Japan, China, Thailand en India zijn de opvallendste namen onder de nieuwkomers.

Landen als Iran, Syrië, Ierland, Zimbabwe en de Scandinavische landen, die momenteel weinig op wijnbouwgebied voorstellen, blijven hier buiten beschouwing. De Scandinavische landen kennen een vorm van experimentele wijnbouw waarbij de wijngaarden op het Zweedse Jutland waarschijnlijk de beste kansen hebben. Wellicht horen we in de toekomst meer van ze.

De rondreis in deze encyclopedie is een uitnodiging om nog meer aandacht te schenken aan het verhaal achter de verschillende wijnen. Wijn is niet alleen een lekker drankje, maar heeft ook veel te vertellen: over zijn achtergrond, zijn afkomst, zijn maker. Maar al te vaak kiest de consument wijn alsof het een of ander merkartikel is. Hij koopt bijvoorbeeld 'een Bordeaux' of 'champagne'. Hij koopt een etiket en vergeet naar het verhaal te luisteren. In dit boek kunt u een deel van het verhaal achter het etiket lezen, wat het drinken van wijn tot een nog grotere belevenis maakt.

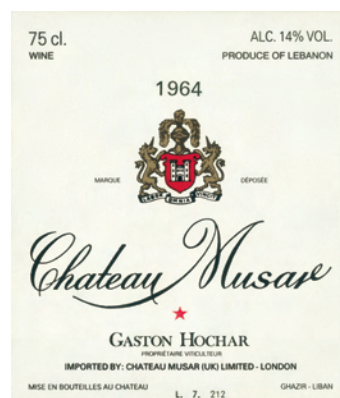
In het kader van dit boek zal ik aandacht besteden aan de rode, witte en roséwijnen, van droog tot zoet, maar ook aan diverse mousserende wijnen (waaronder champagne, sparkling wines, crémants, cava, spumante) en zogenaamde 'versterkte' of 'gemuteerde' wijnen (Manzanilla, port, Banyuls en Maury bijvoorbeeld). De verschillende gekruide aperitieven, zoals vermouth, blijven echter buiten beschouwing.

Verder krijgt u onder meer tips voor het schenken van wijn en leest u per wijn welk type gerecht er goed bij past. Ik wens u veel lees-, reis- en drinkplezier toe!

Christian Callec



Japanse wijn, steeds beter, steeds serieuzer



Libanese wijnen, 5000 jaar geschiedenis



Bouchard-wijnkelders in de Bourgogne

1 De geschiedenis van wijn en wijnbouw

OORSPRONG VAN DE WIJNSTOK

De Europese wijnranken zijn afkomstig uit het Indo-Europese Transkaukasië (het huidige Azerbeidzjan, Georgië en Armenië). Dit is gebleken uit vondsten van botanisten en archeologen. Al 8000 jaar geleden werd hier wijn gemaakt. Op dit punt komen de bijbelse verhalen en de werkelijkheid bij elkaar. Is het niet – volgens de plaatselijke legende – op de berg Ararat in Armenië dat de ark van Noach na de zondvloed gestrand zou zijn?

Terwijl de oorsprong van de 'wijnvoortbrengende wingerd', de *Vitis vinifera*, in Transkaukasië ligt, lijkt de *Vitis*-familie veel ouder te zijn. Fossielen van zestig miljoen jaar geleden tonen al afdrucken van druivenbladeren. Ook in sedimenten van het Tertiair en het Quartair zijn sporen, bladeren en pitten van oude *Vitis*-soorten gevonden. Tijdens twee ijstijden wist de wingerd zich in een aantal beschermde gebieden te handhaven, met name in Noord-Afrika, Spanje, Italië, Griekenland, de

Balkan en het eerdergenoemde Transkaukasië. De wijnstok was oorspronkelijk een slingerende liaan die het liefst langs loofbomen groeide (tot tien of twintig meter hoog!) en het het beste deed in gebieden met een warme en regenachtige zomer. In verscheidene delen van de wereld gedijen andere *Vitis*-rassen. In Noord-Amerika bijvoorbeeld waren geen *Vitis vinifera*-wijnstokken; wel honderden andere telgen. Eén daarvan, de *Vitis labrusca* (ook in Europa bekend), bracht grote druiven voort. Deze soort wordt in Amerika nog wel voor wijn gebruikt, wat de wijnen een teerachtige smaak geeft, de 'foxy'-eigenschap die zo karakteristiek is voor de oorspronkelijke Californische wijnen. In totaal zijn er meer dan zestig *Vitis*-soorten in de hele wereld. Slechts één daarvan, de *Vitis vinifera*, wordt thans gebruikt voor het maken van kwaliteitswijnen.

Door een uitgekende selectie van rassen en door een steeds groter wordende bekwaamheid van de wijnbouwers werd wijnbouw langzamerhand bijna overal mogelijk, zelfs in de relatief koude delen van Europa, zoals Duitsland, Nederland en Engeland. Ook in het eigenlijk te vochtige klimaat van de Atlantische Oceaan (Galicia, Portugal) en in het veel te droge Middellandse-Zeegebied is wijnbouw tot de mogelijkheden gaan behoren.

DE OUDHEID

WIJN EN WINGERD IN DE MYTHOLOGIE

In de Bijbel wordt ons verteld hoe Noach de wingerd plantte (*Genesis*, IX, 23). Hij haalde zijn stokken blijkbaar uit het aardse Paradijs. Wij weten immers dat Adam, na het nuttigen van de verboden vrucht, al gauw naar enkele wijnbladeren greep om er zijn beschamende naaktheid mee te bedekken. Ook bekend is de passage waarin Noach dronken wordt van zijn zelfgemaakte wijn. In de Bijbel lezen we ook over Mozes en



Gezonde vruchten van de *Vitis vinifera*

zijn volgelingen, die op weg naar het beloofde land menige wijngaard tegenkwamen in het land van Kanaän. We herinneren ons ook de paniekerige tafereelen bij het huwelijksfeest van Cana, toen de gasten plotseling ontdekten dat de wijn op was! Maar het was bij het Avondmaal dat wijn de allerhoogste sferen bereikte, toen Jezus zijn apostelen toesprak en wijn tot 'het bloed van Christus' doopte.

Bij de Feniciërs, de Grieken en de Romeinen was wijn een goddelijke drank. Dionysus en zijn Romeinse evenbeeld Bacchus waren er grote liefhebbers van. In talloze religieuze en heidense ceremoniën stond wijn centraal en vloeide deze drank rijkelijk.

De huidige wijnbouw begon toen mensen de wijnranken daadwerkelijk gingen stekken en vermenigvuldigen. De nieuwe plantjes werden in hun struikvorm gelaten of langs natuurlijke ondersteuning geleid. Nauwelijks duizend jaar later bereikte de wijnbouw Egypte. Van daaruit – waarschijnlijk dankzij de Feniciërs – werd ook Griekenland bereikt. Op hun beurt brachten de Etrusken de wijnbouw naar Italië, drieduizend jaar geleden. De Romeinen waren verantwoordelijk voor het uitbreiden van de wijngaarden in Europa. Overal waar de Romeinse legioenen marcheerden, werden wijngaarden aangelegd. Op deze manier hoefde het de Romeinse soldaten nooit aan het goddelijke vocht van Bacchus te ontbreken.

TRANSKAUKASIË, MESOPOTAMIË, PERZIË EN SUMERIË

De oudste bewijzen voor het consumeren van druiven als handfruit dateren uit het Neolithicum, een periode waarin mensen vaak nabij grote rivieren en meren leefden. Zo werden er rond het Geneefse meer (Lac Léman) al 12.000 v.Chr. druiven gegeten. Historici vinden het niet onaannemelijk dat de mens in die tijd al met het gegiste sap van druiven (wijn dus) in aanraking kwam. Bewijzen daarvoor zijn er voornamelijk niet. De oudste sporen van wijnbouw vond men in Transkaukasië (Armenië, Georgië, Azerbeidzjan) en in de aangrenzende streek 'tussen de rivieren' (namelijk de Tigris en de Eufraat), Mesopotamië geheten, waar men al zesduizend jaar voor Christus druiven verbouwde, waarschijnlijk ook voor het maken van wijn. Daar groeiden net als thans in Cappadocië de druivenstokken waarschijnlijk in struikvorm, laag bij de grond, of als wilde lianen langs naaldbomen.

Recente archeologische vondsten in Iran bevestigen dat de mens al minimaal vijfduizend jaar voor Christus bier en wijn maakte. In Hajji Firuz Tepe werd onlangs een complete neolithische residentie ontdekt, waar men naast enkele stukken keukengerei en een broodoven ook zes wijnkruiken aantroef. Het geheel dateert uit 5400 - 5000 v.Chr.! Dankzij eerdere archeologische vondsten weten we dat de neolithische beschaving uit het Midden-Oosten zeer verfijnde kooktechnieken toepaste. Het was die mensen al bekend hoe ze brood moesten bakken en ze konden groente laten gisten, wijn en gerstebier maken, vlees met verse kruiden en specerijen op smaak brengen,

voorgerechten van graan en vlees bereiden, voedsel en drank in aardewerken potten en kruiken bewaren ... en dat al zo'n zesduizend jaar v.Chr.! De in Hajji Firuz Tepe gevonden kruiken bevatten nog sporen van ingedroogde wijn, zoals uit spectografische analyse is gebleken. Verassend was dat er ook sporen van terpentijnhars werden aangetroffen. Botanisten verklaarden dit als volgt: de wijnranken groeiden in die tijd langs hoge naaldbomen, bomen die bekendstaan om hun harsproductie. Het is echter nog altijd niet bekend of de terpentijnhars aan de wijn werd toegevoegd (zoals de Egyptenaren, de Grieken en de Romeinen later deden, mede om de wijn voor bederf en azijnvorming te behoeden) of dat de druiven vanzelf een hoge dosis terpentijnhars bevatten doordat ze op dezelfde grond groeiden als de naaldbomen. Wie dacht dat Retsina een Griekse uitvinding was, komt hier dubbel bedrogen uit, want de Egyptenaren voegden al vóór de Grieken hars aan hun wijnen toe en de Mesopotamische wijnen uit 6000-5000 v.Chr. bevatten al terpentijnhars. Ook wist men al in die tijd hoe belangrijk het was om de wijnen koel te houden en de kruiken met een aardewerken stop te sluiten. De vele vondsten in het huidige Iran (het vroegere Perzië) en in Irak hebben ons doen inzien dat reeds lang voordat de Grieken en zelfs de Egyptenaren wijn leerden maken, er een zeer levendige handel in wijn in het oude Sumerië en in Mesopotamië bloeide, al minimaal 3500 jaar v.Chr. Later werd deze erfenis door de Feniciërs aan de verre oevers van de Middellandse Zee (onder andere Zuid-Frankrijk, Spanje en Tunesië) verder verspreid.



Egyptische wijn

EGYPTE

Voor de botanisten was het een verrassing dat men in Egypte al vóór de Grieken wijn kon maken. De wijnranken groeiden immers niet inheems in het oude Egypte. De historici wisten echter te achterhalen dat er een zeer bloeiende handel bestond tussen het oude Egypte en landen uit het Midden-Oosten. Op deze manier zijn zeer waarschijnlijk de eerste wijnranken Egypte binnengekomen, via Palestina. Sporen van wijnbouw zijn terug te vinden tot minimaal 2700 v.Chr. Op de langwerpige Egyptische kruiken van het derde millennium voor Christus zijn verklarende hiërogliefen voor de natuur (druivenwijn) en de herkomst van de wijnen (onder andere Saqqarah, Sile, Behbeit el Hagar en Memphis) aangetroffen. Volgens historici zijn deze hiërogliefen de eerste bekende voorlopers van het huidige wijnetiket. Ook bij de Egyptenaren werden de kruiken afgesloten door aardewerken stoppen.

Een rijke bron van informatie was het graf van farao Nakht. Talloze prachtige muurschilderingen tonen hoe populair de wijnbouw was in het oude Egypte. Op de schilderingen is te zien dat de druivenranken langs tralielwerk geleid werden, in de hier en daar nog bekende

pergolavorm. De druiven werden in mandjes van wilgenteen opgevangen en naar de tredkuip gebracht. In die grote, open kuipen traden de Egyptenaren de druiven. Het is goed te zien hoe de treders zich aan een hoge balk moesten vasthouden om niet uit te glijden. Door de warmte begon de most te borrelen en te gisten. De nog gistende most werd dan in grote aardewerken kruiken overgeheveld, waarna men de overgebleven schillenkoek in een doek wikkelde en met behulp van een stok en een flinke knoop in de doek verder perste om de laatste sappen op te vangen. In de grote kruiken, afgesloten met een deksel van leem en stro, ging de gisting verder, waarbij het gevormde koolzuurgas via een klein gaatje in het deksel kon ontsnappen. Door de hete zon van het Nijldal waren de wijnen erg geconcentreerd en bevatten ze veel alcohol en restsuikers, wat ze redelijk lang houdbaar maakte in de koele grote kruiken. Deze oude vinificatietechniek werd overigens tot voor kort nog in sommige delen van Spanje, zoals in Valdepeñas, toegepast. In feite verschillen de Spaanse *tinajas* weinig van de oeroude Egyptische puntkruiken, met uitzondering van hun grotere afmetingen.

Verrassend is wel dat wijn bij de oude Egyptenaren niet zo'n populaire drank schijnt te zijn geweest: men dronk liever bier in het dagelijks leven! Wijn vervulde een zeer paradoxale functie. Enerzijds werd de drank door farao's en hoge priesters zeer gewaardeerd en in hun offers aan de goden gebruikt, en daarmee was wijn dus een zeer gewilde drank in het hiernamaals; anderzijds werd wijn tijdens hun leven slechts door slaven, bedienden en zeer arme mensen gedronken. De elite, die wel wijn nuttigde bij ceremoniën, dronk de wijn uit de allermooiste drinkschalen; het arme volk direct uit de kruik en met behulp van een rietje. De beschermheer van de wijnbouw, de god Osiris, inspireerde de Griekse mythologen voor hun Dionysus en later de Romeinen voor Bacchus.

GRIEKENLAND

Terwijl de volkeren van Transkaukasië aan de basis van de wijnbouw stonden en de Egyptenaren de eersten waren die onder andere de wijnbouw- en vinificatietechnieken uitbeeldden, waren het de Grieken die het maken en vooral drinken van wijn tot een kunst verheven. Wijn en alles wat daarmee te maken heeft, was een zeer dankbare bron van inspiratie voor de Griekse historici, filosofen, schilders, beeldhouwers en dichters. Wijnen uit het oude Griekenland kwamen voor het grootste deel van de eilanden, die elk een heel specifieke wijn maakten. Vooral de wijnen uit Chios, Samos en Lesbos werden al snel beroemd. Ook werd er veel wijn geïmporteerd uit het Midden-Oosten en uit Egypte. Net als in het oude Egypte werd het drinken van wijn in elitaire kringen zeer gewaardeerd. De vele 'Griekse' volkeren die hun horizon verbreedden aan de kust van de Middellandse Zee brachten wijnranken en wijnbouwtechnieken mee naar bijna al hun vestigingsplaatsen. Zo richtten de Ioniërs/Foceërs steden op als Massilia (Marseille), Nikaia (Nice), Antiopolis (Antibes) en Agathè



De wijnen van Samos behoren tot de oudste ter wereld.