

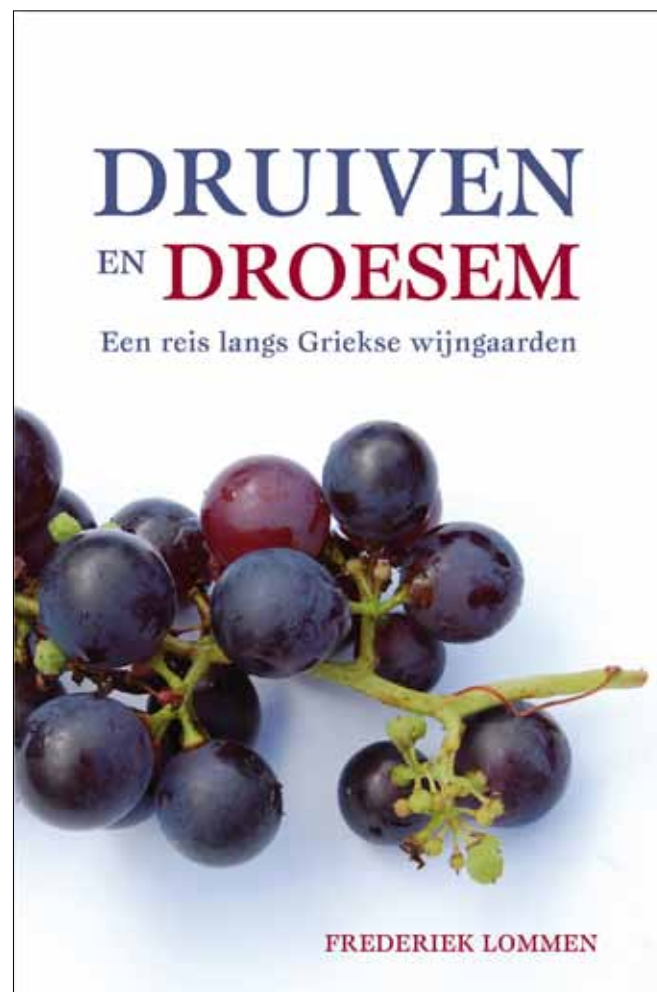
# Boeken *wijsheid*

RENÉ VAN HEUSDEN  
TEKST:

## Griekse wijn

*Timeo Danaos et vina ferentes?* Deze parafraze op Vergilius' Aeneis is zo actueel als maar kan. Zijn we in het Europa van nu net zo bang voor de Grieken als destijds die Trojaanse priester die het zaakje met dat als geschenk aangeboden houten paard niet vertrouwde? Geschenken hoeven we voorlopig niet uit Griekenland te verwachten, maar het is wel een land dat ondanks alles bijzonder goede, originele wijnen produceert. Toch leeft dat besef nauwelijks. De markt lijkt nog steeds huiverig voor Griekse wijn. Komt dat omdat onbekend onbemind maakt en men, evenals populistische politici, hardnekkig clichématige vooroordelen blijft koesteren? Wie de moeite neemt zich in de materie te verdiepen, weet wel beter.

Bij gebrek aan Nederlandstalige titels over Griekse wijn wilde Frederiek Lommen hier verandering in brengen met haar boek *Druiven en droesem*. Al jaren is ze helemaal weg van Griekenland, bereisde het veelvuldig en spreekt de taal ervan. Sinds kort heeft ze ook iets met Griekse wijnen. Vandaar haar zelfgestelde missie. Lommens boek is de neerslag geworden van een rondreis langs alle Griekse wijngedieden, van Macedonië tot Kreta en van Kefalonia tot Santorini. De subtitel wordt daarmee alvast waargemaakt. Verwacht je echter een gedegen overzicht van de Griekse wijnbouw met overzichtelijk gerangschikte feiten en analyses die verder gaan



Frederiek Lommen,  
**Druiven en droesem. Een reis langs Griekse wijngaarden**  
Uitgeverij Tipi, 2011  
€ 22,95

eerst en vooral om meer te weten te komen over dat fascinerende land Hellas. In dat opzicht biedt het wel een schat aan lezenswaardige informatie.

René van Heusden

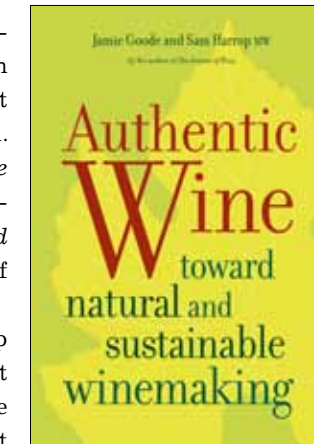
lets makkelijk aan, benen omhoog, poes op schoot, glas wijn bij de hand en lezen maar!

dan oppervlakkige algemeenheden, dan kom je nauwelijks aan je trekken. Het grootste deel van de tekst gaat namelijk niet over Griekse wijnen, maar over de reisbelevissen van de auteur en haar observaties ten aanzien van de Grieken en de eigenaardige kantjes van hun samenleving. Op zichzelf biedt dat onderhoudende leetuur, maar suggereer alsjeblieft niet dat je een serieus wijnboek hebt willen schrijven. *Druiven en droesem* is in feite een reisboek. Wijn lijkt meer een alibi om te reizen dan doel op zichzelf. De auteur geeft dat onbedoeld toe door te bekenen dat ze voor bedrijfsbezoeken soms geen afspraak meende te hoeven maken of dat ze proeverijen afsloeg omdat ze nog meer te doen had. Sorry, zo ga je als wijnschrijfster niet te werk. Ook zijn de beschrijvingen van producenten summier, om van terroir en technische aspecten maar te zwijgen. Verder zijn er slordigheidjes als Nebiolo en Château de Rothschild en staat in de tekst altijd 'vinoloog' en 'vinologie' als het om oenoloog en oenologie gaat; een pijnlijke misser. Lees *Druiven en droesem* daarom

## Authentieke wijn

Na Jamie Goode's standaardwerk over wetenschap en wijn (*The Science of Wine*, 2006; een van de betere wijnboeken ooit, red.), was het even wachten op een nieuw boek van zijn hand. Het werd een boek met een titel die je na *The Science of Wine* wellicht niet direct zou verwachten: *Authentic Wine. Toward Natural and Sustainable Winemaking*. Co-auteur is Master of Wine en wijnmaker Sam Harrop.

In *Authentic Wine* leggen Goode en Harrop uit dat de wijnindustrie op een kruispunt staat en de vraag is waar we naartoe gaan. Houden we wijn zo natuurlijk mogelijk of staan we toe dat het een kunstmatig op smaak gebracht en totaal inwisselbaar drankje wordt? Uiteraard pleiten zij sterk voor het eerste, voor authentieke wijnen. Wat dat volgens hen zijn, wordt nauwkeurig omschreven, maar ik vat het kort samen: *authentic wine* is wijn van duurzame wijnbouw, gemaakt met zo min mogelijk toevoegingen en ingrepen, maar zonder fouten, wijnen met terroir-expressie ('sense of place').



Jamie Goode en Sam Harrop MW  
**Authentic Wine. Toward Natural and Sustainable Winemaking**  
University of California Press, 2011  
€ 26,99.

Er is veel aandacht voor terroir, voor duurzame, biologische en bio-dynamische wijnbouw en 'natuurlijke' wijn. Maar ook voor zwavel, gisten, rijpheid en allerlei fouten in wijn, en zelfs marketing en handel komen aan bod. Goode blijkt een fan van zo natuurlijk mogelijk gemaakte wijnen, maar is tegelijkertijd sceptisch over bepaalde onwetenschappelijke praktijken. Hij laat een flink aantal bio-dynamische producenten aan het woord, maar countert een en ander met meningen van wetenschappers. Het levert heerlijke quotes op, moet ik toegeven, zoals deze van Smith en Barquin over biodynamie: '*It is the esoteric, occult aspects that give biodynamics its originality and raison d'être.*' Stof tot discussie. Al met al is het niet verwonderlijk dat Goode tot slot zegt dat het mooi zou zijn als de hele wijnindustrie gecertificeerd duurzaam zou worden.

*Authentic Wine* is een *must have* voor iedere liefhebber van echte wijnen.

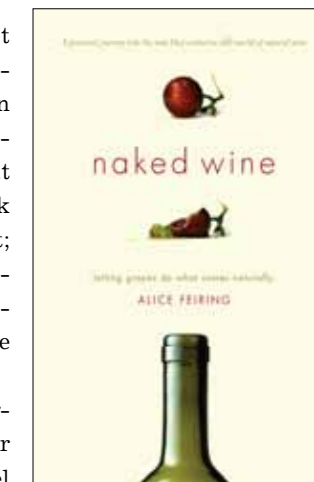
Lars Daniëls MV

## Blote wijn

In haar laatste boek, *Naked Wine*, verdiept wijnjournalist Alice Feiring zich in natuurlijk gemaakte wijn in de VS. Daarvoor maakt ze een lange omweg door verschillende Europese wijndalen, op zoek naar antwoord op de vraag wat natuurlijk gemaakte wijn eigenlijk is. Het boek begint en eindigt met een wijn die ze zelf maakt; het hele proces daarvan leert haar dat wijn maken zonder iets toe te voegen of weg te halen bepaald niet eenvoudig is, en dat de Amerikaanse natuurwijn nog een lange weg te gaan heeft.

Interessant aan dit boek is dat Feiring het verschijnsel natuurlijke wijn niet alleen vanuit haar intellect benadert, maar ook vanuit haar gevoel en haar eigen voorkeuren in wijn. Ze is een echte wijnrinker: ze is geïnteresseerd in smaak, en hoe die smaak in een wijn terecht komt. Ze beschrijft de wereld van de natuurlijke wijn op een genuanceerde manier; ze laat een heleboel wijnmakers aan het woord van verschillende 'gezindten' en geeft zo een breed inzicht in de variaties die er binnen de wereld van de natuurwijn bestaan.

Feiring doet alles op haar typische, intense, New Yorkse manier. Ze vindt het bijvoorbeeld onmogelijk te accepteren dat Jacques Néauport, die een grote rol heeft gespeeld in de opkomst van de *vins sans soufre* in Frankrijk, blijft



Alice Feiring  
**Naked Wine: Letting Grapes do What Comes Naturally**  
Da Capo Press, 2011  
€ 21,99 (bol.com),  
\$ 15,57 (amazon.com),  
\$ 13,79 (Kindle Edition)

volhouden dat hij vooral wijn zonder toegevoegd sulfiet wilde maken om geen kater te krijgen na een drinkgelag. Feiring dwingt hem bijna een diepere filosofische betekenis geven aan zijn werk, wat ronduit humoristische passages oplevert.

Belangrijke aspecten van natuurwijn voor Feiring zijn: de wijnmaker moet liefst zelf de druiven telen (iets wat in de VS veel minder vaak voorkomt dan in Europa); soms zijn ingrepen (zoals de toevoeging van sulfiet) noodzakelijk om een oogst te redden, maar zaken als Arabische gom, extra tannine en micro-oxygenatie zijn overbodig; de wijnmaker moet de oprechte intentie hebben (en de bijbehorende toewijding) om een zo natuurlijk mogelijke wijn te maken. Dat verklaart ook de term *naked wine*: die verwijst naar een zekere kwetsbaarheid, een bereidheid risico te nemen.

Wat mij betreft een zeer leesbaar boek, waarin je wordt meegevoerd op een tocht langs paradijselijke wijngaarden, onoglijke keldertjes, verrassende wijnmaaktechnieken, excentrieke, halfblote wijnmakers en hippiefestjes in Californië.

Anda Schippers