



De betoneieren van Cuvons Lajoie

ROUSSILLON

VOLOP VARIATIE IN FRANS CATALONIË

LANG WAS DE ROUSSILLON DE STREEK VAN VOORAL RODE VIN EN VRAC, BULKWIJN, VOOR DE FRANSEN HUN WIJN VAN ALLEDAG. NOG STEEDS WORDT ER VEEL WIJN GEMAAKT, MAAR DE VARIATIE IS ENORM. WE TROFFEN ER IN EEN PRACHTIG LANDSCHAP MET EEN ZONNIG KLIMAAT GEPASSIONEERDE WIJNMAKERS DIE HUN EIGEN WEG GAAN EN VERRASSEND MOOIE EN BIJZONDERE WIJNEN MAKEN. EN ORGA-NISCH WERKEN IS ER GEWOON.

TEKST KEES VERPLANKE | BEELD SHUTTERSTOCK, KEES VERPLANKE

De Roussillon ligt in het departement Pyrénées-Orientales in de uiterste zuidoosthoek van Frankrijk tegen de Pyreneeën aan gevleid. Het is als het ware een amfitheater, open naar de Middellandse Zee in het oosten en omringd door de bergketens Corbières, de Alberès en de Pyreneeën met de 2.500 meter hoge berg Canigó. De kust met lange stranden is een populaire vakantiestreek. Vooral het dunbevolkte regionale natuurpark Corbières-Fenouillèdes is met groene dalen, ruig bergland en rustieke plaatsjes zoals Maury, Saint-Paul-de-Fenouillet en Latour-de-France een eldorado voor wandelaars en fietsers op een e-bike of een sportieve fiets.

TWEESTRIJD

De regio wordt ook wel Pyrénées Catalanes genoemd en dat zie en hoor je. De kleuren van de vlag zijn net als die van Catalunya (en Spanje) rood en geel, er wordt Frans en Spaans gespro-

ken en op de menukaart staan Catalaanse gerechten – niet heel verfijnd, maar wel smaakvol. Desgevraagd hebben de Franse Catalanen geen enkele behoefte aan autonomie. Dat was 700 jaar geleden wel anders: toen was het volop oorlog tussen de twee toenmalige grootheden Frankrijk en Spanje. De streek hoorde nu eens bij het ene, dan weer bij het andere land. Om die reden werden ook de katharen mede onder druk van de katholieke kerk uitgeroeid. Het kwam de Franse koning geopolitiek goed uit vanwege hun strategisch gelegen kastelen in de grensregio, zoals Quéribus en Peyrepertuse. Nu zijn de ruïnes een mooi doel voor een wandeling.

PORTUGESE SCHWUNG

De van huis uit Portugese wijnmaker Fernando Rodrigues van Cuvons Lajoie heeft het goed voor elkaar. Hij heeft met zijn nieuwe gebouw geopend, stijlvol opgetrokken in donker leisteen uit de omgeving, de ondergrond waar zijn 4 hectare druiven op groeien: grenache gris en noir, carignan, rolle, viognier, macabeu en tempranillo. Hij leidt me met gepaste trots rond door de kelder met de eivormige vaten en opslagtanks, en ook wat houten vaten en vertelt enthousiast over de betoneieren. Daarna gaan we omlaag naar de vatenkelder waar we terecht komen in een gewijde sfeer met kroonluchters, een kruisbeeld en gregoriaans gezang – een ode aan zijn diepgelovige moeder. Boven komen we in een prachtige ruimte voor ontvangsten met een huiselijke zithoek en een proefbarretje. Nog mooier is het uitzicht op de wijngaarden, de bergen en een bergtop met de ruïne van Quéribus, een katharenkasteel. Fernando raadt de wandeling erheen aan.

PROEVEN

Dan gaan we proeven van zijn kleine, maar fijne assortiment: twee witte en drie rode wijnen. In alle wijnen zit de naam Cosmicus, om

EEN WIJNREIS GEPLAVEID MET PROEVERIJEN, LUNCHES EN DINERS



Domaine de la Casa Blanca

aan te geven dat hij organisch en biodynamisch werkt. Zo groeien er kruiden en gras tussen de wijnranken, staan er kersen- en perzikbomen omheen, gebruikt hij geen pesticiden en houdt hij rekening met de maanstand. De eerste is de Cosmicus Ampéli 2021, een mooie witte wijn met aroma's van perzik, citrus en bloesem, en in de mond fris en mineraal. De grote zus en eveneens witte Alium 2021 heeft 6 maanden gerijpt op houten vaten, biedt aroma's van perzik, abrikoos, citrus, gestoast hout en vanille, en doet me aan een mooie Bourgogne denken. De rode Cosmicus Iberic heeft maar liefst 15 maanden op vat gerijpt en dat ruik en proef je in deze complexe krachtpatser met zachte tannines en tonen van zwarte pruim, kersen en drop. De Cosmicus 1 2018 is helaas op, maar doet met een stevige dosis vanille denken aan een Rioja, ook door de tempranillo. Sluitstuk is de Serre Petite 2020 van oude stokken van één perceel met 90 jaar oude grenache- en carignanstocken. In de

aroma's herkennen we rijpe bosbessen en gariguekruiden. Tijdens het proeven verhuizen we naar het ruime balkon met loungebanken, waar het vanwege het schitterende uitzicht nog beter proeven is. Fernando verloochent zijn afkomst niet. Zo heeft hij ook alvarinho en touriga nacional aangeplant en treedt hij een deel van de druiven net als in de Douro met blote voeten. In zijn oude opslag aan de andere kant van het knusse Maury heeft hij ook vaten met rum, die hij maakt met suikerrietmelasse uit onder andere La Réunion en Guadeloupe. Hij laat me er ook proeven van zijn eigen gin en Rancio, een zoete Rivesalteswijn. Hoewel ik met

de trein ben en het dus sjouwen wordt, kan ik de verleiding niet weerstaan en neem drie flessen mee. *Obrigado*, Fernando.

RANCIOWIJN ALS CULTUURERFGOED

Aangekomen bij Domaine de Rancy kan het contrast met Cuvons Lajoie niet groter zijn. Latour-de-France ligt prachtig op een heuvel in de bocht van de rivier de Ayre. Ik besluit de auto beneden te laten en omhoog te wandelen. Een goede beslissing, want het is flink zoeken in smalle straatjes. Gastvrouw Brigitte Verdager doet bij het eeuwenoude pand open met een pijnlijk gezicht vanwege een bezoek aan de tandarts, maar als ik aangeef dat Frans spreken prima is, steekt ze van wal. Naarmate de tijd verstrijkt wordt ze steeds enthousiaster. Ze doet niet aan experimenteren, maar bewaakt de traditie van haar trots: de Rancio, een wijn die ze beschouwt als cultureel erfgoed. Officieel is het een Vin Doux de Rivesaltes, maar dan anders. Rancio is een langgerijpte likeurwijn van soms tientallen jaren oud, die rijpt in even oude grote vaten van 200-600 liter, waarbij zodoende oxidatie optreedt, maar dat is geen probleem. Uniek van de Rancio's van Brigitte en man Jean-Hubert is dat ze van macabeo gemaakt zijn, alle suikers in alcohol omgezet zijn en ze een jaartal hebben. De druiven worden laat geplukt en er vindt enkel natuurlijke fermentatie plaats, zonder alcoholtoevoeging dus. Op basis van proeven bepalen ze wanneer de wijn in de fles gaat. Zo is de Rancio van 1978 in 2009 gebotteld en die van 1952 in 2019. De oudst verkrijgbare is van 1919. Haar dochter maakt ook 'gewone' wijn, maar 95 procent van de omzet is Rancio. Vol trots en doorspekt met leuke anekdotes vertelt ze hoe ze de verkoop met vallen en opstaan in haar eentje opgezet heeft. Zo werden er eerst 36 flessen per jaar verkocht naar New York en nu 6 pallets. Gelukkig voor haar weten liefhebbers haar wereldwijd te vinden – tot Korea en Hong Kong toe.

SLOKJES

De vatenkelder ernaast is een bijzonderheid door de geuren en de tientallen jaren oude vaten: het lijkt of de tijd hier bewaakt wordt en stilstaat. Je wordt je ook bewust van het geduld, de tijd en het geld dat erin zit. Daarna komen de halveliterflesjes op tafel. Brigitte schenkt een slokje in van 2011, 2000, 1978, 1952 en een *temps oublié*. Ze smaken allemaal anders. Zo proef ik in de amberkleurige 2011 noten en honing, en in donkerbruine pittige 1978 chocola. Aan de *temps oublié* zonder jaartal wordt steeds wijn van een ander jaar toegevoegd, enigszins zoals bij sherry. Na het proeven ben

OP BASIS VAN PROEVEN BEPALEN ZE WANNEER DE WIJN IN DE FLES GAAT



Cuvons Lajoie, Fernando Rodrigues schenkt in



Cuvons Lajoie, de gewijde vatenkelder

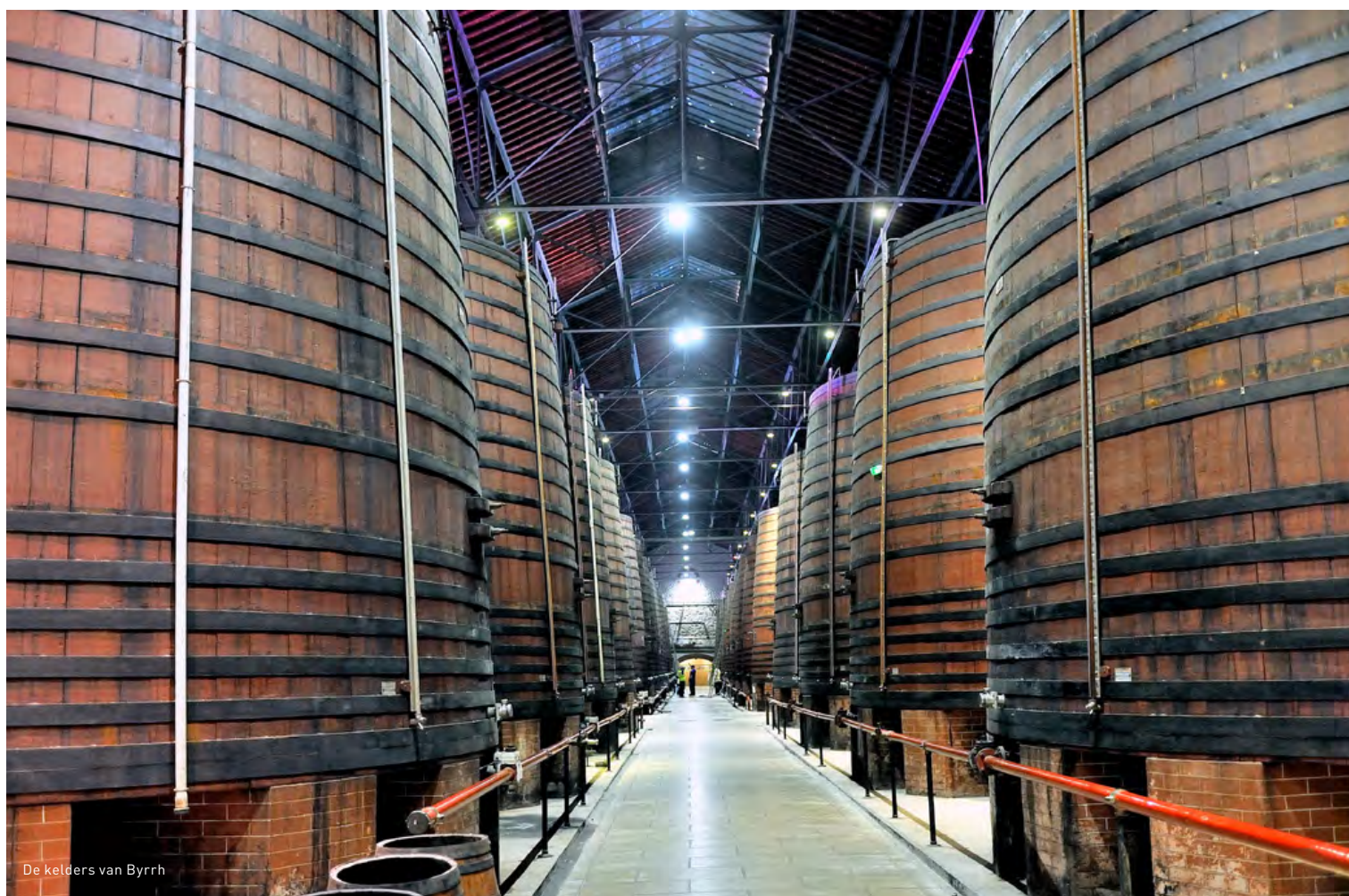
ik voor de rit wel toe aan een kop koffie, maar in het knusse stadje is haast niemand op straat en geen café te vinden. Desgevraagd blijkt vrijwel iedereen in Perpignan te werken, inkopen te doen en uit te gaan. Hoe on-Frans kan zo'n mooi oud stadje zijn?

BYRRH-STAD THUIR

Thuir is weliswaar minder mooi gelegen dan Latour-de-France, maar wel op-en-top Frans zoals je graag wilt: levendig dus, met de kerk Notre-Dame-de-la-Victoire de Thuir die er bovenuit steekt, smalle straatjes waar geen auto door kan en mag, cafeetjes onder platanen en restaurants waar het water je in de mond loopt. Ik ben er echter voor een fabriek. Toen Simon Violet, die met zijn broer Pallade een meubelwinkel had, een drankje met kinine bedacht omdat zijn vrouw de tabletten moeilijk kon slikken, bleek dat de basis voor een enorm industriecomplex. De drank, die eerst als tonicum verkocht werd, maakte naam als het aperitief Byrrh en de vraag groeide en groeide. Zodanig hard, dat de derde generatie een fabriekcomplex van 7 hectare groot liet verrijzen. Nu is het grootste deel daarvan als museum in het bezit van de gemeente, maar een deel wordt nog altijd gebruikt door het drankconcern Pernod Ricard voor de productie van een reeks aperitieven op basis van rode wijn, zoals uiteraard Byrrh, maar onder andere ook Ambassadeur en Dubonnet.

RONDLEIDING

Door de omvang lijkt het oude stadje bij het complex gebouwd. De rondleiding door het museum Les Caves Byrrh – met een gids of audiotour op eigen houtje – is erg de moeite waard. Je passeert eerst de immense tank waar de wijn binnenkwam en een eerste bewerking onderging. Die wijn kwam door de grote benodigde hoeveelheid zowel uit Roussillon als uit



De kelders van Byrrh

DE MAKERS

Helaas zijn de wijnen van de hier genoemde domaines niet verkrijgbaar in Nederland, maar bestellen kan wel:

CUVONS LAJOIE: CUVONSLAJOIE.COM

DOMAINE DE RANCY: DOMAINE-RANCY.COM

DOMAINE DE LA CASA BLANCA: DOMAINEDELACASABLANCA.FR

NÉNU: NENU-VIN.FR

MAISON ALBERA: MAISON-ALBERA.COM

CHÂTEAU VALMY: CHATEAU-VALMY.COM

ETEN EN SLAPEN

LA GUINGUETTE DU JEAN

Zeer levendig café-restaurant in Perpignan met uitgebreide (wijn)kaart. Je eet er op het grote overdekte terras of in het urban-style café smaakvolle Catalaanse gerechten. Prima locatie om de hoek bij het (TGV)station.

1 RUE TONNELLERIE, PERPIGNAN

LE PICHENOUILLE

Grillrestaurant met enorme houtskooloven in het centrum van Maury. Voor een eenvoudige doch voedzame maaltijd met wijn van Cuvons Lajoie tussen de locals.

33 AVENUE JEAN JAURÈS, MAURY

L'ARBEQUINA

Culinair genieten bij dit qua interieur verzorgde restaurant in hartje Thuir. Reserveren aangeraden.

21 RUE DE LA RÉPUBLIQUE, THUIR

ARBEQUINA-RESTAURANT.COM

HOTEL LES ELMES | RESTAURANT LA LITTORINE

Comfortabel hotel met spa aan het gelijknamige strand aan de rand van Banyuls-sur-Mer met het uitstekende zeezichtrestaurant La Littorine.

PLAGE DES ELMES, BANYULS-SUR-MER

HOTEL-DES-ELMES.COM

CHÂTEAU VALMY | RESTAURANT LA TABLE DE VALMY

Stijlvol verblijven in een chambre d'hôtes in het kasteel en culinair genieten met de wijnen van het chateau in het restaurant met uitzicht over de wijngaarden. Ruim terras.

CHEMIN DE CHÂTEAU DE VALMY, ARGELÈS-SUR-MER

CHATEAU-VALMY.COM

GIDSTIP

Een handig gidsje voor een wijntour door Roussillon is *Oenotourisme en Roussillon*, met 144 pagina's volop tips voor wijnmakers die bezoekers ontvangen.

OENOTOURISME EN ROUSSILLON | PETIT FUTÉ

ISBN: 9782305006239 | € 4,70

Spanje. Je komt ook langs een kleine expositie van de ingrediënten en kunt testen of je ze op geur herkent: koffie, kinine, kaneel, sinaasappelschil en kamille. Fraai zijn ook de affiches in art-decostijl uit het begin van de 20e eeuw, die gemaakt werden door kunstenaars wereldwijd die meededen aan een ontwerpwedstrijd, gelokt door het hoge prijzengeld. Onderweg geven levensechte oud-medewerkers in de vorm van een hologram uitleg.

GROOTSTE VAT OOIIT

Hoogtepunt is de zogenoemde kathedraal, de hal met maar liefst 75 eikenhouten vaten met in totaal een capaciteit van meer dan 15 miljoen liter. Daarmee is het de grootste eikenhoutenvatenkelder ter wereld. Je vindt er ook het grootste eikenhouten vat ooit. Het maken ervan duurde mede door de oorlog meer dan 15 jaar. Het is 10 meter hoog, heeft een diameter van 12 meter en er kan 1.000.200 liter in. Alles was op een gegeven moment in eigen hand tot pakhuizen, vrachtwagens en treinen toe. Eiffel ontwierp het station op het terrein, maar dat is nog in gebruik en niet toegankelijk. Uiteraard eindigt het bezoek in het proeflokaal, waar je het nog verkrijgbare originele recept en de hedendaagse versie kunt vergelijken. Het origineel heeft iets van een doktersdrankje van vroeger, het huidige Byrrh is een stuk frisser en gekoeld een smakelijk aperitief.

BANYULS

In de bovenstad van de badplaats Banyuls-sur-Mer – bekend vanwege de gelijknamige versterkte wijn – stappen we achter een houten blauwe deur binnen bij Domaine de la Casa Blanca. Gastvrouw en mede-eigenaar Valérie Reig geeft in een gezellig rommelige werkruimte uitgebreid uitleg. Ze werken sinds kort samen met nénu, een wijnbedrijf van de Noorse hersenchirurg Rasmus Aamand Olesen, al hebben ze nog wel hun eigen wijnen en signatuur. Een reden daarvoor is dat de bodem rondom Banyuls veel potentie heeft voor wijnbouw, maar uitgeput raakt. Dat wordt verholpen door organische bemesting; veel fysiek zwaar werk, ook omdat veel van het andere werk in de wijngaard met de hand gebeurt. Ze werken ook duurzaam: zo grazen er schapen in de wijngaard, houden ze rekening met de kosmische kalender en gebruiken ze geen synthetische producten bij het maken van wijn.

WIJN MET ZEEZICHT

Een deur verder in de vatenruimte schenkt Valérie zowel wijnen van nénu als Casa Blanca in mijn proefglas. Opmerkelijk van de nénu-wijnen is de lichtheid, ook in smaak, zelfs als ze op houten vaten hebben gerijpt. Dat geldt ook voor de namen zoals La Fleur d'un coeur de Beurre voor een blend van grenache noir, syrah en mourvèdre met een botertje, of Pink Oceans on a mountain top met een ziltige fruitsmaak.

De wijnen van Casa Blanca zijn van de appellations Collioure en Banyuls. Helaas zijn de witte Colliourewijnen, waar ik het meest benieuwd naar was, op. De rode worden na 9 maanden rijping op hout gebotteld. De rode Luminari 2020 is aangenaam met aroma's van zwarte en rode bessen en iets van cacao; in de mond is hij rond met tonen van rood fruit. De *vins doux* rijpen enkele maanden tot enkele jaren op vaten van 400 tot 600 liter. De witte vin doux Banyuls Blanc Les Escoumes 2019 heeft in de neus iets kruidigs, iets van citrusschil en een bittertje. En daarnaast in de smaak verveine, salie, honing en pruimenjam. De rode Banyuls Roudouère 2019 doet aan een tawny port denken dankzij 30 maanden rijping en oxydatie. Aan het eind van de proeverij loopt Marta Carola binnen met eigen Franse olijfolie, mooi! En passant vertelt ze ook over haar witte alberakoeien, een van oorsprong Catalaanse soort. Ze werkt mee aan een project dat bijdraagt aan de overleving van dit bijna uitgestorven ras. Op de terugweg zie ik een bordje van het kustpad naar Argelès-sur-Mer. Op een wijnreis die geplaveid is met proeverijen, lunches en diners moet je elke mogelijkheid om te bewegen aangrijpen. De uitzichten op het pad dat de grillige rotskustlijn op de voet volgt zijn prachtig.

MAISON ALBERA: HOOGTE ALS PRE

Van de locatie van Maison Albera op een bedrijventerrein aan de rand van Argelès-sur-Mer ben ik niet onder de indruk, maar daar is ook de winkel. Eenmaal binnen is dat wel het geval dankzij het enthousiasme en de vakkennis van eigenaar Fabrice Rieu. Hij laat me mooie, bijzondere, prettig geprijsde wijnen proeven. Voor Fabrice wijnmaker werd, was



Château Valmy



hij jurist. Samen met zijn broer maakte hij de overstap naar de wijn naar een wijnopleiding in Barcelona en Parijs. Daarna werkte hij eerst als sommelier bij een driesterrenrestaurant. Fabrice zag wijn als sociaal bindmiddel. Omdat hij ook werkte bij een stichting die jongeren minder alcohol wilde laten drinken, zocht hij naar mogelijkheden om wijn met minder alcohol te maken. Hij kwam erachter dat wijngaarden op hoogte daarvoor kunnen zorgen: de druiven groeien er langzaam door de hoogte, de wind en de regen, en ontwikkelen minder suikers en dus minder alcohol. Bovendien is er minder kans op ziektes en droogtestress vanwege de hitte. En ook qua smaak zijn er alleen maar voordelen, zo vertelt Fabrice glunderend. Hoogte wijnen hebben meer frisheid en een mineraal karakter. De wijnen van het Ropidera-plateau (547 meter) hebben dankzij de bodem van kwarts en graniet een licht ziltige smaak.

FAVORIETEN

Fabrice werkt ecovriendelijk en maar één van zijn negentien wijnen rijpt op (kastanje)hout. Amper bijgekomen van deze gepassioneerde tornado van informatie in het Frans krijg ik maar liefst vijftien wijnen in het proefglas, de ene nog mooier dan de andere. Opvallend zijn de vele witte: terwijl in de Roussillon maar 6 procent van de wijnen wit is, is dat bij Maison Albera 30 procent. Enkele favorieten? De Carignan Gris rarissime 2021 bijvoorbeeld: een wijn met veel mineraliteit, grapefruit en in de neus het petroleumachtige dat Riesling soms ook heeft, complex, fris. Dan de Ostrea 2021, van grenache blanc en gris: sappig, soepel, mineraal, ziltig. De Mas Talaia Zanskar 2020, van carignan, grenache noir en syrah, heeft aroma's van rood en zwart fruit, en garriguekruiden; rond, complex, fris, elegant. Net als bij Cuvons Lajoie ga ik ook hier voor de bijl en vertrek met bovengenoemd trio wijnen. Sjouwen, maar het vooruitzicht er thuis van te genieten maakt dat meer dan goed.

CHÂTEAU VALMY: KASTEELALLURE

Zo veel als ze voorkomen in de rijke regio's Bordeaux en Bourgogne, zo zeldzaam zijn wijncastellen in de Roussillon – maar Château Valmy is er een. Het chateau, of beter gezegd het landhuis, ligt op een heuvel met uitzicht op zee en een kurkeikenbos van 60 hectare, 24 hectare aan wijngaarden en een park. Tussen de wijngaarden staan ook de kelder en het restaurant La Table de Valmy waar het goed tafelen is, uiteraard met de eigen wijnen van Château Valmy. Het landhuis werd eind 19e eeuw gebouwd door de Deense architect Viggo Dorph-Petersen in opdracht van Jeanne Bardou-Job, de dochter en erfgename van de industrieel Pierre Bardou-Job die schatrijk werd met de productie van sigarettenvloeit. De huidige kasteelbewoner is eigenaar Bernard Carbonnell, de kleinzoon van Victor Peix, een distilleerder die het domein kocht en de wijngaard uitbreidde. Dat deed zijn kleinzoon hem vanaf 1997 na, waarna in 2004 de eerste wijnen verkocht werden.

VAKKUNDIG VALMY

Behalve het rijk gemeubileerde en gedecoreerde landhuis bezoeken, kun je er ook logeren in een van de vijf comfortabele, in historische stijl inge-

richte gastenkamers. Op weg naar het restaurant kom je door de wijnwinkel, waar je door de glazen wanden een kijkje kunt nemen in de wijnopslag en de geklimatiseerde vatenruimte. Je kunt er ook proeven en kopen. Anders dan de andere wijnmakers die het zelf doen, huurde Bernard professionals in die carte blanche kregen. En die verstaan het vak, zo proef ik in de vijftien wijnen in mijn proefglas. De drie Les V de Valmy-wijnen zijn vooral fris en fruitig. Het daaropvolgende trio Château Valmy is mede door rijping op eikenhouten vaten voller van smaak, complexer en mooi in balans. Zo is de Château Valmy Blanc van grenache blanc en marsanne romig en fris in de mond met in de neus aroma's van witte bloesem, wit fruit en een ietsje vanille. De top is de Prestige-serie, met een rode, een rosé en een witte wijn. De rode Le Premier de Valmy, van grenache, syrah en mourvèdre, heeft 18 maanden gerijpt op Frans eiken. Hij is dieprood met aroma's van getoast hout, vanille en drop. In de smaak herken je peperige en kruidige tonen en zwart fruit. Hij is complex, heeft body en een lange afdronk. Daarnaast zijn er nog drie *vins doux naturels*, waaronder de rode Valmya, de mooie mousserende Subtils Privilèges, en Le Secret de Valmy met de smaak van rode fruitjam, vanille en geroosterde noten. Tijdens mijn bezoek zijn de plukkers nog bezig de mourvèdre te oogsten die rechtstreeks in de tank gaat.

Als mooie afsluiting van mijn reis volg ik de raad op van gastvrouw Nathalie Brunie van de VVV van Argelès-sur-Mer en ga even lekker uitwaaien in de oude visserswijk, op de plaats waar het zandstrand overgaat in de rotskust. Au révoir, Roussillon! ■

FABRICE ZAG WIJN ALS SOCIAAL BINDMIDDEL

MEDAILLEREGEN

Wijncompetities, met medailles. Ik had er een vooroordeel over. Mede door de aflevering *Wijn met een krans* van KRO-NCRV's *Keuringsdienst van Waarde*. Die (zoals altijd heerlijke) uitzending appelleerde aan mijn eigen gevoel van irritatie bij al die gouden, zilveren en soms zelfs bronzen stickertjes op wijnflessen. Ik had namelijk vaak genoeg een wijn geproefd met een 'medaille' die ik niet goed vond. Daardoor kregen die plakker-tjes voor mij een ongeloofwaardige bijsmaak. In de tv-uitzending werd, even kort door de bocht, gesteld dat in feite elke wijn wel ergens een medaille kan winnen. En dat zo'n medaille dus eigenlijk helemaal niks zegt. Alle concoursen die deze wereld rijk is werden daarbij zo'n beetje op één hoop gegooid.

In september heb ik zelf mogen ervaren hoe het eraan toegaat op een wijnconкурс. Een hele grote en beroemde in dit geval: het Concours Mondial de Bruxelles. De speciale editie die draaide om zoete en versterkte wijnen, in Marsala, Sicilië. Ik werd positief ver-rast, door zowel het systeem van proeven en beoordelen, het aantal en kwaliteit van de inzendingen alsook de juryleden. Het maakt natuurlijk nogal een verschil of een medaille is uitgereikt op een concurs met heel veel goede deelnemers, een goed doordacht waarderingssysteem en betrouwbare juryleden, of op een houtje-touwtje-conкурс in een achterafzaaltje in Transsylvanië, waarvoor het lastig is om zowel goede proevers als inzendingen binnen te halen. Toch kan ook die laatste prachtige gouden en zilveren medaillestickers verstrekken.

Maar uiteraard is zo'n wijnconкурс ook een business: producenten betalen bij het CMB € 160 per ingezonden titel en moeten daarvan dan vier proefflessen opsturen. Reken maar uit, met die 10.000+ inzendingen die het CMB jaarlijks ontvangt. Gemiddeld valt 27 tot 30 procent van de wijnen hier in de prijzen. Die medail-leregen schijnt op dit concurs nog mee te vallen. Medaillewin-naars kunnen vervolgens rollen met medaillestickertjes bestellen, die zo'n € 30 per rol van 1.000 stuks kosten. *Ketsjing!*

Maar wat is er eigenlijk mis met zo'n slim verdienmodel? Zeker als de beoordeling eerlijk, open en professioneel gaat, heb ik hier geen problemen mee. Het is een win-winsituatie voor beide partijen: dat het concurs zijn zakken vult is evident, maar wijnhuizen die met een bepaalde wijn in de prijzen vallen en met dat eremetaal hun wijn kunnen promoten, zien een gemiddelde boost van meer dan 20 procent in de verkopen van die medaillewijn. En dat is natuurlijk vooral handig als je nogal wat wijn te slijten hebt. Wat me opviel aan het geheel van de eindresultaten: in de meeste gouden medailles (*gold* en *grand gold*) kon ik me vinden, maar in de categorie zilver vond ik zowel wijnen die ik zelf lager waardeerde als wijnen die wat mij betreft juist goud hadden mogen krijgen.



Ik had vaak genoeg een wijn met een 'medaille' geproefd die ik niet goed vond

Zo zag ik een matige Spumante uit Asti met een zilveren medaille eindigen en een geweldige Picolit-passitowijn uit Friuli buiten de prijzen vallen. Aan de andere kant is het goed dat het om de gemiddelde waardering van een heel team gaat en niet alleen mijn review doorslaggevend is. Wel zo eerlijk. Proeven blijft tenslotte subjectief mensenwerk.

Moraal van dit verhaal: de ene medaille is de andere niet. Gerenommeerde concoursen met veel hoogwaardige inzendingen en relatief weinig medaillewinnaars, die moet je hebben. Het klaterde op 'mijn' concurs weliswaar van de medailles, maar die van goud waren gelukkig echt geen klatergoud. ■

KARIN LEEUWENHOEK IS THEOLOOG, VINOLOOG EN COMMUNICATIEWETENSCHAPPER. ZE HEEFT NEGENTIG ITALIAANSE OLIJFBOMEN, MAAR HOUDT VOORAL VAN WIJN - EN EROVER FILOSOFEREN. ZIE OOK HAAR WIJNBLOG VINOBLOGIE.NL