



Ellen Dekkers - al 20 jaar vinoloog - weet alles van wijn, van klassiekers tot hippe bio-wijn!

### onze vinoloog Ellen Dekkers...

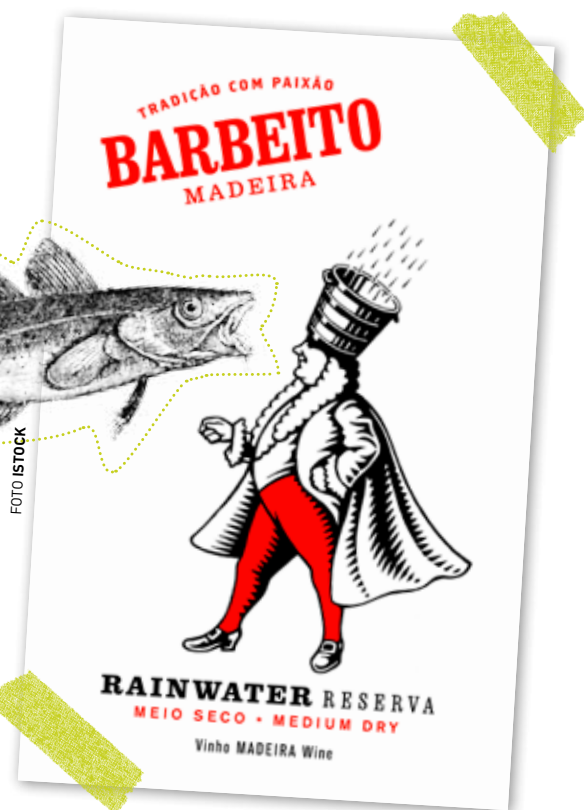
gaat voor pure wijn - liefst biologisch of biodynamisch gecertificeerd - waarbij aandacht is voor het welzijn van natuur en mens, maar vooral voor de smaak. Die moet voor kippenvel zorgen! Ellen sprak dé bio-wijnvrouw van Nederland, voorspelt de comeback van mader, wil een bakfiets om wijn in te kopen, kijkt naar de stand van de planeten en verlangt naar een zomer vol cava!

# kibbeling & mader

Sommelier Niek Beute is groot fan van mader, de versterkte amberkleurige wijnen van het eiland Madeira. Rijk van smaak, van droog tot heel zoet - denk aan karamel, noten, dadels en rozijnen - met opvallend veel zuur. Lang geleden heel populair, daarna in de keukenkast verstopt als smaakmaker voor soep of saus. Van de 200 producenten zijn er 7 over, waaronder Barbeito. Niek is lyrisch over de complexiteit aan smaken. Bij Barbeito doen ze het allemaal nét even anders. Ze gaan voor meer elegantie. Kwaliteitsmader zoals Barbeito rijpt minimaal vijf jaar op grote houten vaten in zonnige ruimten. De langzame verwarming voorkomt sterk gebrande karameltonen. Die vijf jaar is hier minimaal, er liggen zelfs vaten met meer dan 100 jaar oude wijn. Mader heeft het eeuwige leven! Niek zet verschillende mader's op tafel in de Hollandse keuken van restaurant Merkelbach. Bij kibbeling geeft hij Rainwater 5 years, hun eenvoudigste, jongste en lichtste mader. Ongelooflijk lekker samen! De wijn speelt met de ziltige, krokante gebakken vis. Ook een glaasje mader, my dear? [Importeur horizonwines.nl](http://Importeur horizonwines.nl)



FOTO ISTOCK



## app 'when wines tastes best'

Een bio-dynamische wijnkalender die aangeeft wanneer de kosmos de wijnen laat stralen. Die dagelijks laat zien of het een geschikte winddrinkdag is. Afhankelijk van de stand van de maan en de andere planeten. Hocus pocus of niet? Het is waar dat eenzelfde wijn niet elke dag hetzelfde smaakt. De kalender is geïnspireerd op de zaai- en plantkalender van Maria Thun. Zij heeft zich 50 jaar verdiept in de bio-dynamische leer van Rudolf Steiner. Ik ken veel serieuze wijnboeren en importeurs die stiekem even checken of het nu wel of geen goede dag is om een fles te openen.

Versie 1.0.6 voor iPhone en iPad, € 2,69

PRODUCTIE EN TEKST ELLEN DEKKERS  
FOTOGRAFIE SASHIA LELIEVELD (PORTRET)

MIJN  
PERSOONLIJKE  
FAVORIEET  
VAN DE MAAND



## WOW WIJN

Mijn eerste slok was al in december, 's middags op een doordeweekse dag bij een groententaartje. Acuut verlangde ik naar ochtendzon die je langzaam opwarmt, lange dagen en zomers buitenleven. Zachte fijne belletjes als dwarrelende veertjes. Licht en luchtig. Zó zuiver, deze cava! En nog hartstikke bio ook. Een brut nature is droger dan een brut en wordt niet gezoet. Ook is er totaal geen sulfiet gebruikt. Dan kun je je als wijnmaker geen oneffenheidjes permitteren. Gezonde druiven, in dit geval de xarel-lo, en uiterst zuiver werken is de enige manier. Sulfiet is bijna onvermijdelijk in een wijn en werkt als conserveringsmiddel. Heel knap om zonder zoiets verrukkelijks te maken. Puur natuur!

Mousserend uit Spanje: Alta Alella, cava privat nu, brut nature 'sans sulfites', € 17,75 bythegrape.nl

# 100% vegan wijn

Veel wijn wordt geklaard met dierlijke producten. Denk aan gelatine, vislijm, eiwit van melk en ei. Maar er bestaat ook ook vegan wijn voor hardcore vegetariërs. Yannick Slagter en Floor Overgoor hebben een webwinkel met 100% vegan wijn waarbij zowel de druiven als de wijn biologisch zijn gecertificeerd. De Oostenrijkse rode met de naam Naturschönheit van Hareter (€ 9) heeft een apart etiket; een soort Japanse striptekening van een dame inclusief tattoo met een glas wijn in de hand. Geen niemaddalletje hoor, deze wijn! Een volfruitige mix van zweigelt en cabernet sauvignon. De wijn heeft genoeg power om te drinken bij geroosterde groenten, bij harde kaas, kroketten of saucijzenbroodjes van de vegetarische slager. Verkrijgbaar bij de Vegetarische Slager in Amsterdam en via [yanflorijn.nl](http://yanflorijn.nl)



## 30 schapen



Chateau-eigenaren Georges en Suzanne Ortola zijn uit overtuiging overgestapt op duurzame wijnbouw. Chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest staan op de zwarte lijst. Georges: 'We hebben het beheer over een fantastisch stukje planeet en dat willen we graag zorgvuldig doen. Er lopen zo'n 30 schapen op Chateau Tapie, die grazend hun steentje bijdragen. Het wemelt in de bodem van de torretjes, wormen en spinnen, kenmerkend voor een gezonde bodem.' De eerste gecertificeerde oogst en wijn zit in de fles. Op Tapie werken ze sinds 2009 biologisch, maar nu pas mogen ze de officiële keurmerken van biologische wijnbouw en wijn op de fles zetten. Chapeau voor de Ortola's, die goede wijn maken voor een hele zachte prijs. Prima languedoc; kruidig zoals het hoort, fris zwart fruit en stevig genoeg om bij (bio)vlees te eten.

Langedoc, Château Tapie, € 4,99 Albert Heijn







# 3X lentelol

Ook al had ik me dat heilig voorgenomen, het is onmogelijk om Wijnhandel Koninginneweg in Amsterdam binnen te lopen en maar met één fles het pand te verlaten. De trouwe medewerker Jan de Boer wist me binnen één minuut te verleiden om de lente te vieren met drie witte wijnen: knisperend frisse Quincy van **domaine Trotereau** (€ 13,95), sauvignon blanc-loirewijn van de oude school. De Zuid-Franse **Mas Saint Laurent** (€ 8,95) van de totaal onbekende druif terret, die groeit op een krijtbodem vol dinosaurusfossielen en -beenderen. Dat wil je toch proberen? De wijnmaker is er ook een van de oude stempel. Nummer drie werd een Italiaan, **verdicchio di matelica** van Vigneti Del Cerro (€ 11), die verrassend goed past bij nieuwe haring. Drie uiterst frisse, sappige, droge witte wijnen met een heel eigen karakter. Deze klassieke wijnwinkel in Oud-Zuid is een begrip, tot ver buiten de stad. Ze verkopen wijn van onder andere de eigenzinnige importeur De Vier Heemskinderen, veelal biologisch of bio-dynamisch. Jammer dat ik geen bakfiets heb!

[wijnhandelkoninginneweg.nl](http://wijnhandelkoninginneweg.nl)



WIJNVERTELLER TJITSKE BROUWER, DÉ BIO-WIJNVROUW VAN NEDERLAND

Zelf zegt ze dat ze honger heeft naar kennis en dorst naar wijn. In schooltijd spijbelde Tjitske al om met haar vriend Marc Collard naar wijnboeren in de Loire te gaan. Wijn was al heel vroeg hun gedeelde passie.

Al vanaf 1986 runnen Marc Collard en Tjitske Brouwer een kleine bloeiende wijnhandel in Baarn, Vinoblesse. Eigenlijk is het meer een soort postorder-bedrijf, met kleinschalige en zo natuurlijk mogelijk geproduceerde wijn uit de klassieke wijnlanden van Europa. Tjitske wordt nu gezien als dé bio-wijnvrouw van Nederland. Zij haalde de hoogst haalbare titel op wijngebied in Nederland: Magister Vini (MV afgekort). Waarvoor ze ook een scriptie schreef met als titel: Biologische wijn bestaat. In die tijd - nog maar zeven jaar terug - kreeg ze het advies om niet te schrijven dat bio-wijnen ook lekker zijn, want dan zou ze worden uitgelachen... Maar inmiddels is een heuse bio-wijnhype gaande!

### house vs klassiek

Vorige jaar kwam het bericht naar buiten dat er pesticide-residuen en antischimmelmiddelen in het merendeel van 300 Franse, niet-biologische wijn was aangetroffen. Tjitske reageerde vrij snel op dit verontrustende nieuws met een tweet dat de gevonden hoeveelheden minimaal zijn en geen gevaar voor de gezondheid van de consument vormen. Maar zelf drinkt ze alleen bio-wijn. Niet alleen vanwege de gezondheids- en milieuaspecten, maar vooral vanwege de pure smaak. Pure wijn is wijn waarbij zo min mogelijk interventie plaats vindt tijdens de vinificatie. 'Er is een groot verschil tussen heersen en beheersen. Een wijnmaker die heerst over het proces is de baas en hij of zij bepaalt de smaak. Dat gebeurt bij de meer industriële wijnen. Bij beheersen geef je alleen daar waar nodig het proces een duwtje. Dat kan alleen wanneer je je gewas door en door kent', zegt ze. Haar voorkeur gaat ook uit naar wijn die gegist is met eigen gisten in plaats van gecultiveerde. Gecultiveerde gisten geven een fellere en wat agressievere geur. Iets wat overigens in de meeste wijn wordt gebruikt. Ze vergelijkt het met house tegenover klassieke muziek. Wijnen van eigen gisten - wat bij alle natuurwijn en bio-dynamische gecertificeerde wijn het geval is - passen goed bij een fijne keuken. Tjitske grijpt naar de rode corbières van domaine des 2 ânes. 'Dit is een goed voorbeeld van een pure rode wijn. Bio-dynamisch, eigen gisten en zo min mogelijk sulfiet. Eentje die je dorst lest, zoals wijn hoort te doen! Hij is zo lekker fris, licht gekruid met romig zachte tannine dat hij werkelijk overal bij smaakt.' Duur, deze wijn? 'Wat is duur? Voor € 9,25 ligt hij bij de natuurwinkel.'

Of bestel via [vinoblesse.nl](http://vinoblesse.nl)

wijn etc.

