

Andy De Brouwer leert de wereld beter drinken

VENI VIDI VINO

Amforen zag je niet lang geleden alleen nog in de geschiedenisboeken. Wie heeft ze er weer uit geplukt, en waarom?

Over wijn die gerijpt is in een houten vat hebben we het op deze pagina al eerder gehad. Ik wil deze keer eens een ander materiaal in de spotlights zetten, want ik merk dat wijn uit traditionele amforen terug is van (héél lang) weggeweest. Zelf ben ik ook fan van de sublieme, onaangestaste smaak die steen oplevert.

Ik zag ze de laatste tijd al opduiken in Zuid-Afrika, bij de wereldberoemde wijnbouwer Eben Sadie, en in Portugal, Zwitserland, Oostenrijk en Italië. Ook Frankrijk heeft een paar pioniers die het gebruik van stenen kruiken nieuw leven proberen in te blazen. Zo wordt er volop geëxperimenteerd in de regio's Drôme en Châteauneuf-du-Pape. En in Georgië zijn ze eigenlijk nooit echt weggeweest: daar hebben ze die oude traditie nimmer losgelaten. Gelijk hebben ze!

Wijnbouwers spelen nu volop met verschillende formaten, vormen en materialen, elementen die allemaal een ander resultaat geven.

Maar stap eerst even mee in mijn teletijdmachine. Al in de 8ste eeuw voor Christus waren amforen, vooral in het gebied rond de Middellandse Zee, dé manier om olie of wijn te transporteren, of om vis in te bewaren. Ze werden gemaakt van zuivere klei, vervolgens gingen ze uren de houtoven in, en werden ze waterdicht gemaakt met een laag hars. Maar amforen waren zwaar, breekbaar en moeilijk te stapelen, dus vanaf de 3de eeuw na Christus werden ze stilaan vervangen door houten vaten.

Waarom wijnmakers ze dan weer opvissen uit de geschiedenisboeken? Zoals wijn in een houten vat ademt via de poriën in het hout, gebeurt er bij een amfoor precies hetzelfde. Dat proces heet micro-oxygenatie: een trage, permanente zuurstofuitwisseling die de smaak ronder maakt en de bittere tannines versoepelt. Met dat verschil dat er in een stenen kruik geen houtsmak ontstaat, die de wijn gaat optutten of 'maquil-



©GEERT JOOSTENS

leren', zoals wij dat noemen. Voor sommige wijnliefhebbers kan er niet genoeg houtaroma aanwezig zijn, maar anderen, zoals ikzelf, hebben liever andere smaken dan 'balk' in hun glas. Oké, oude vaten kunnen de smaak van een wijn op een subtiel manier complexer maken. Maar nieuwe vaten moffelen de oersmaak van de wijn weg.

In een amfoor daarentegen blijven de originele aroma's van de druivenrassen en van de ondergrond mooi bewaard. De steen zorgt alleen voor een subtiel, krijtachtig, mineraal aroma. Wijnmakers die het echt grondig willen aanpakken, laten amforen bakken uit klei van de wijngaard zelf. Zo wordt bij het rijpen extra veel van de minerale smaak uit de regio toegevoegd. Maar je kunt ook werken met amforen van beton, die een stuk minder poreus zijn. Daarin blijft de wijn frisser, en evolueert hij minder snel.

Die 'amfora wines' gaan over een paar jaar superpopulair zijn, voorspel ik. Je proeft dan ook echt een verschil. Ik heb een paar aanraders verzameld, voor trendsetters die hun nieuwsgierigheid niet kunnen bedwingen!

Zin om te proeven?

Deze amfoorwijnen vind ik aanraders:

- Kabola 'Amfora' Malvazija, Istria, Kroatië (import: Magic Boxxx)
- Karasi, Areni Noir, Zorah, Armenië (import: Royal Beverages Group)
- Fitapreta, Antonio Maçanita, Branco de Talha, Alentejano, Portugal (import: Gecofi)
- Jean-Claude Lapalu, Cuvée de l'An Fort, Beaujolais, Frankrijk (import: Vinikus & Lazarus)
- Domaine D. & P. Belluard, Savoie Mondeuse, Frankrijk (import: Etiquettes Bruxelles)

Andy De Brouwer is uitbater van restaurant Les Eleveurs in Halle. In 2012 werd hij uitgeroepen tot Sommelier van het Jaar.