

Het is een tragisch misverstand dat we bij ons in de Provence alleen maar goed zijn in rosé. Rode (maar ook witte) wijn uit ons deel van de wereld verdient meer waardering. Een probleem is vaak dat ‘rouge’ uit de Provence te jong gedronken wordt.

TEKST: PAUL SCHMIT



WIJN UIT DE PROVENCE = DUS ROSÉ? WAT EEN ONZIN. OKEE, DE Provence is er als wijnproducent beroemd mee geworden en er wordt hard gewerkt om die reputatie in stand te houden. Dat gaat lukken, want de rosé uit de Provence is vaak van topkwaliteit.

Ondertussen staat de productie van rode wijnen nu in de schaduw. Een hele reeks wijnboeren heeft zich toegelegd op de exclusieve productie van rosé. Die keus is in commerciële zin goed te begrijpen. Maar daardoor raakt ondergesneeuwd dat de Provence óók voortreffelijke rode wijn te bieden heeft.

Naar mijn mening zijn de beste ‘rouges Provençales’ gemaakt van druivensoorten die hier veel gebruikt mogen worden binnen de AOP (Appellation d’Origine Protégée). Al zal ik niet ontkennen dat er ook schitterende rode wijnen bestaan waarbij bijvoorbeeld de Cabernet Sauvignon of Merlot worden gebruikt.

#### De combi van druivenrassen

Elk verhaal begint met de druiven, die verantwoordelijk zijn voor de karakterwijnen uit onze unieke wijnprovincie.

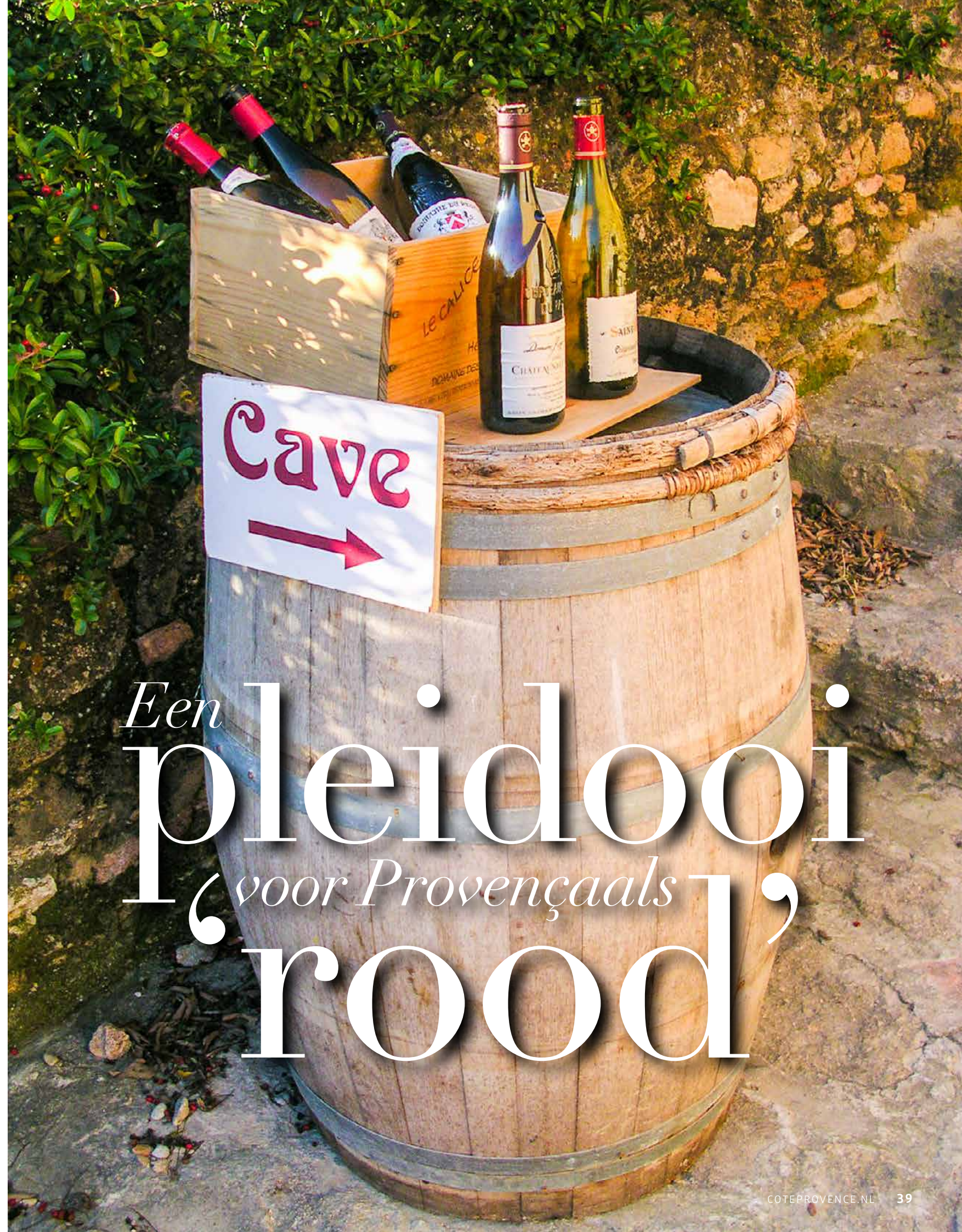
Maar eerst even dit. Zoals ieder mens, heeft ook elke druivensoort zijn eigen karakter. Als mens maak je vrienden, vind je de ware en ben je gelukkig. Voor druiven geldt hetzelfde. Om mooie wijn te maken heb je druiven nodig die elkaar een warm hart toedragen. Druiven die samen een mooie wijn kunnen realiseren. Er zijn uiteraard ook druiven die elkaar niet zo mogen en dan wordt de wijn ook minder van kwaliteit. Het klinkt simpel maar hier ligt wel de basis. Voeg daarbij nog het feit dat de druif het naar zijn zin wil hebben (lees: een genoeglijke verzorging), dan ontstaat er iets bijzonders. Je zou kunnen zeggen: druiven zijn net mensen. Elke druif

kent daarom zijn favoriete wijnbouwgebied. Experimenteren met het mengen van uitheemse soorten blijft altijd een grote uitdaging. Om het voorzichtig te zeggen.

#### De voornaamste druiven voor ‘rood’

Wat mij betreft zijn de ideale druiven voor een aantrekkelijke rode wijn uit de Provence de volgende:

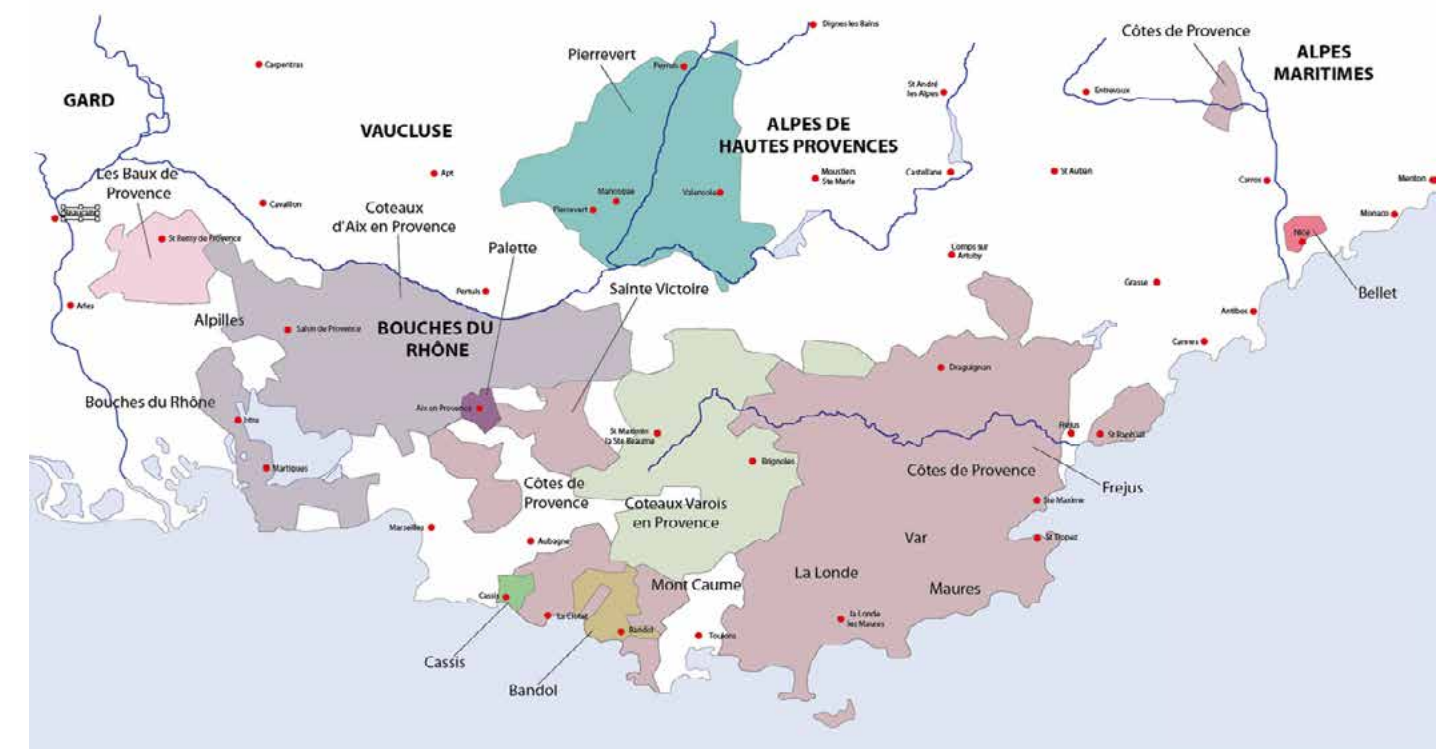
1. **Grenache noire.** Bekend als de Garnacha in Spanje. Ook wel de karakterdruif van Zuid-Frankrijk genoemd. Smaaknuances van noten, leer, zwarte bessen, honing, gemberkoek, zwarte kersen, peper, koffie, specerijen en zelfs teer en zwarte olijven. De Grenache geeft droge rode wijnen met een aangenaam zacht karakter.
2. **Carignan** (Cariñena), geboren in Spanje. Geeft niet al te zware wijnen, soepel en aangenaam licht. Vroeger ontzettend veel gebruikt in de massawijnen van Zuid-Frankrijk.
3. **Cinsault.** De blauwe druif met wit sap. Allereerst veel gebruikt voor de rosé en als toegevoegde druif bij rode wijnen om wat zuren en frisheid mee te geven.
4. **Syrah/Shiraz.** Jonge Syrah ruikt vaak naar exotische bloemen als anjers en viooltjes. Smaken van rokend hout, rozemarijn, frambozen, bramen en zwarte bessen. Door rijping verkrijgt de wijn een aroma dat doet denken aan wild en leer met een bijna chocolade-achtig karakter en een vleugje viooltjes en wat tabak.
5. **Mourvèdre,** de jonge wijn van Mourvèdre biedt een mix van scherpe kruiden, met het bekende boerenerfgeurtje, plus herkenning van bramen en bosbessen in de smaak. Oude Mourvèdre hebben aroma’s van leer, gember en wild.



# Een pleidooi voor Provençaals rood



## ONDSCHATTE WIJN



### De extra zorg voor rode wijnen uit de Provence verklaart dat ze vaak *stevig geprijsd* zijn

Bij het produceren van wijn gaat het natuurlijk om het eindproduct. In het algemeen wordt de wijn samengesteld uit een groot deel Grenache, met als belangrijke smaakmakers de Syrah, de Mourvèdre en de Cinsault. Voor de wat eenvoudige wijnen wordt dankbaar gebruik gemaakt van de Carignan. Voor de productie van de jongere drinkwijnen zijn het de opbrengsten van de jongste druiven die voor een soepele frisse wijn zorgen.

#### Daarom zijn ze niet goedkoop

Vandaag de dag worden er veel mooiere rode wijnen gesterkt door de Cabernet Sauvignon en Merlot. Deze twee kanjers van de wijnwereld krijgen hier in het wat warmere zuiden een zorgvuldige begeleiding. Worden de druiven eenmaal te rijp dan wordt het tegendeel bereikt.

Uiteraard is het lageren op eikenhouten vaten en fusten van groot belang voor de evenwichtigheid in de wijn. Kortom: de extra zorg die hier moet worden gegeven aan het produceren van mooie rode wijnen verklaart dat ze vaak stevig geprijsd zijn. Al zijn er af en toe aangename rode wijnen met zeer interessante prijs-kwaliteitverhouding te scoren.

#### Een kwestie van geduld

Wat ook heel bijzonder is in de Provence is dat men op meerdere locaties druivenplanten tegenkomt van hoge leeftijd, die overigens nog steeds mooie opbrengsten bieden. Wijnen die dan

ook wat langer mogen lageren, omdat dan de kwaliteit de tijd krijgt om optimaal te overtuigen.

Om op de juiste manier van de rode wijnen van de Provence te genieten is het aan te bevelen om de jonge, wat zwaardere wijnen te karafferen. Veelal worden deze wijnen veel te jong gedronken en daarom als niet aangenaam ervaren. Met uitzondering van enkele stevige karaktervolle 'rouges' kun je stellen dat de rode Provence wijnen niet al te oud mogen worden. Maar vooral ook niet te jong!

**TIP** • Gekocht, thuisgekomen en weer geproefd, niet lekker? Een miskoop? Dit kan meevallen als u de wijn een dag later nog een keer probeert, dan gebeurt het vaak genoeg dat de wijn dan een stuk beter is geworden. Dit betekent dat de wijn sowieso veel lucht nodig heeft. Kortom, niet gelijk wegdoen maar een tweede kans geven!

**Paul M.L. Schmit** is SVH-wijnmeester en registervinoloog. Werkte als sommelier in een reeks sterrenrestaurants. Veroverde de titel 'beste sommelier van Nederland 1992-1993'. Docent voor het SVH Wijncertificaat/Nationaal Wijnbrevet. Woont en werkt in de Provence waar hij proeverijen en rondleidingen organiseert. [plmschmit@gmail.com](mailto:plmschmit@gmail.com)

