

Weg met de wijnsnob

Kermit Lynch reisde door Frankrijk op zoek naar de beste wijnen. In een nu al klassiek verslag laat hij zien dat niet alle gepraat over wijn flauwekul is.

Het boek waarin de Amerikaanse wijnimporteur Kermit Lynch zijn visie geeft op wijn, en op de meer of minder kunstzinnige wijze waarop die gemaakt en gebotteld wordt – *Avonturen op de wijnroute – Een wijnkoper reist door Frankrijk* – geldt in de wereld van de kenners als een onweersproken classic. Hij schreef het in 1988, maar zijn kritiek op de toen al gangbare wanpraktijken is allerminst verouderd. De vraag naar goedkope slobberwijnjes in de supermarkt is sindsdien alleen maar toegenomen, zodat je als wijnboer heel stevig in je schoenen moet staan om geen voorrang te geven aan de kwantiteit van je productie, ten koste van ambachtelijke principes en kwaliteit.

Het is vreemd dat er nooit eerder een Nederlandse vertaling is verschenen, gezien de status die deze verhandeling geniet in oenologische kringen, en jammer is het ook, want ondertussen is ons allerhande onzin aangepraat door mindere goden op dit gebied.

Zoiets vermoedde ik trouwens al, want in de meeste wijnrecensies wordt een jargon gebezigd dat hermetisch gesloten blijft voor leken, zodat je maar moet aannemen dat de schrijver in kwestie weet wat er wordt bedoeld met al dat hooggestemde Sanskriet over 'houttonen', een 'robuuste body' of een 'aangename afdrank vol meloen, perzik en geel zomerfruit'. Ik proef dat er zelden aan af. En ik verdenk de wijnsnobs onder ons – u weet wel, van die strak in het pak zittende zakenlieden die het de ober in een restaurant graag lastig maken met quasi deskundig gesnuif aan de kurk, waarna ze de wijn ook nog omstandig laten rondwalsen in het glas – over het algemeen van een fikse dosis aanstellerij. Vooral als het restaurant in kwestie niet eens op

een Michelin-ster kan bogen en het hele ritueel bedoeld lijkt om een onpretentius huiswijnje de grond in te boren. Ten overstaan van de besmuikt weggijkende gasten aan belendende tafeltjes. En als je pal naast zo'n man zit en medeplichtig wordt gemaakt, is het nog veel beschamender.

Mij is dat een keer overkomen in een obscuur pijpenlaatje op de Amsterdamse Zeedijk, toen degene met wie ik ging lunchen een chardonnay van twee tientjes ijskoud terugstuurde naar de keuken. De versteende blik waarmee onze wellevende Thaise ober die afgekeurde fles in ontvangst nam, was onvergetelijk, veel onvergetelijker dan die lunch zelf, want van het gesprek dat daarop volgde, herinner ik me niets meer, maar die blik staat nog steeds op mijn netvlies gebrand.

Maar Kermit Lynch heeft mij ervan kunnen overtuigen dat er wel degelijk opzienbarende kwaliteitsverschillen bestaan en dat het niet allemaal flauwekul is. Dat is het goede nieuws, zou je kunnen zeggen, want zijn geestdrift werkt aanstekelijk en hij kan ook nog uitleggen waar hij die op baseert – in volstrekt begrijpelijke taal. Elke wijn die hij aanprijst, wilde ik meteen proberen! Het slechte nieuws is dat het nog niet zal meevallen om zo'n wijn op de kop te tikken, want het gros van de flessen die je in de winkel kunt kopen, is gevuld met bocht. *Pigratte*, zoals een voormalige Franse vriend dat schaterlachend placht te noemen, tijdens een vakantie van lang geleden, toen hij mij uitlegde dat je een eenvoudig rood landwijnje maar beter in de koelkast kon bewaren, niks 'laten ademen en chambereren op kamertemperatuur', en die ook voor het overige gewoon moest behandelen als frisdrank, met inbegrip van een ijsklontje.

Dat was ontnuchterend, maar met die

bedroevende kwaliteit geeft een professional als Lynch zich uiteraard niet af. Zijn reizen door Frankrijk waren juist bedoeld om het beste van het beste op te sporen, want hij rekende het tot zijn taak om de klanten van zijn superieure wijnwinkel in Californië niet alleen op hun wenken te bedienen, maar en passant ook nog een beetje op te voeden. Evenals zijn lezers.

Om te beginnen rekent hij af met het zogenaamde blindproeven als populaire methode om de kwaliteit van een wijn vast te stellen en daar punten aan toe te kennen, want de resultaten van zo'n test vindt hij misleidend. Hij schrijft: "Onder die omstandigheden proeven heeft niets te maken met de omstandigheden waaronder wijn normaal gesproken wordt gedronken. Aan tafel namelijk, bij het eten. Als een vrouw een hoed uitzoekt, zet ze hem op haar eigen hoofd, om te zien of hij staat, niet op dat van een geit. Er is een groot, onoverkomelijk verschil tussen de smaak van de ene wijn naast een andere wijn, of dezelfde wijn gecombineerd met een gerecht."

Een fraaie Bandol rosé zou het bij een proeverij waarschijnlijk verliezen van een fles Château Margaux, want die laatste is 'voller', maar als je ze drinkt bij een gekookte artisjok smaakt de Margaux opeens bitter en metalig, terwijl de Bandol rosé verrassend 'omhoog komt en als Baryshnikov over je tong danst'. Lynch vindt het sowieso een slecht idee om wijnen te beoordelen op grond van één enkel slokje, want dan winnen de 'robuuste' exemplaren met hun hoge alcohol- en tanninegehalte het al gauw van de subtielere variëteiten, terwijl die juist zo verrukkelijk fris en dorstlessend kunnen zijn. Een overschatte kwaliteit als 'body' – in wijnen die 'groot' genoemd worden – maakt de smaakpapillen doof voor de

