



# HET ZIT 'M IN DE DETAILS

ALS WIJNLIEFHEBBERS GEVEN WE NIET ALLEEN ONZE NEUS EN SMAAKPAPILLEN DE KOST; AL ONZE ZINTUIGEN STAAN OP SCHERP. DUS TOEN DEZE FOTO'S OP ONS BUREAU BELANDDEN, KEKEN WE ERNAAR. EN ZOOMDEN WE IN. WANT BOUQUET EN BALANS ZIJN FIJN, MAAR ZONDER ACHTERGRONDDetails SMAAKT ALLES MINDER. DANK EN HULDE AAN DE FOTOGRAFEN!

TEKST MARJOLEIN SCHUMAN | BEELD MINIMIAM

**Krentenkakkers** Meer! Meer! Meer! Je zou het ook zomaar willen als je witte druiven ziet. Maar juist de tot krenten ingekrompen exemplaren kunnen fantastische geconcentreerde wijnen opleveren. De Italianen zijn goed in deze eeuwenoude zogenaamde 'methode appassimento': na de oogst worden de druiventrossen opgehangen aan stokken of te drogen gelegd op stromatten. Ze raken zo'n 25% van hun vocht kwijt en verschrompelen tot krenten boordevol suiker. Die worden voorzichtig geperst om daarna te fer-

menteren in eikenhouten vaten. Zo krijg je bijvoorbeeld de zoete witte Recioto di Soave, uit de buurt van Verona. Niet te versmaden bij een stuk notenkaas. En de Moscato Passito. Een traditionele combinatie is de Vin Santo ('heilige wijn') met cantucci, die harde amandelkoekjes uit Toscane. Rode krenten- of strowijn is er ook, zoals Amarone, op zijn beurt gemaakt van ingedroogde rode druiven. De prijs van al dit lekkers begint bij 20 euro, dus je moet er niet te krenterig voor zijn.



**Flessenstop** Je hebt ze in alle soorten en maten: een piek van metaal, een siliconen hoedje, een dop met schenk-tuit. Maar de bekendste flessenstop is wel de 'vacuüm wine saver', inmiddels in de keukenla van miljoenen huishoudens te vinden. De uitvinder ervan, Bernd Schneider, kennen we ook als bedenker en jurylid van *Het Beste Idee van Nederland*. Kortgeleden ging Bernd met pensioen, maar niet nadat hij in *WineLife's Hotlist* van wijnpersonalities heeft gestaan - we praten 2010. Met zijn in 1986 verzonden pompje trek je

de lucht uit een geopende fles en sluit die af met een rubberen stop. Het oxidatieproces van de wijn wordt vertraagd, maar hoeveel langer je van je wijn kunt genieten dan met een gewone stop, of zelfs zonder stop, blijft gissen en is afhankelijk van de wijn. Beter, vinden wij, stop je dan ook niet en drink je de fles in één keer leeg. De kunstenaars noemen hun foto zelf trouwens dubbelzinnig 'Embouteillage' (of 'Bottleneck'). Dat betekent flessenhals, maar ook file. Het politieagentje geeft de dichte fles daarom een bekeuring.



**Lentepicknick** Het roséseizoen komt er weer aan, de picknickwijn bij uitstek! Geen enkele andere wijn houdt het zomerse gevoel zo goed vast. Je kunt er ook geweldig bij eten, van frisse salades tot harde worsten. Gegrilde groenten? Een hemelse match. Onze picknickklassieker is rosé met pain de campagne, zoals op de foto, gedoopt in een pittige aioli. De scene met de (half)naakte vrouwen is nagemaakt van het beroemde schilderij *Déjeuner sur l'herbe*, een picknick in de bossen rondom Parijs. Op de voorgrond is het te zien met een miniversie van de rebelse Franse schil-

der Manet. De Franse Provence is de oer-regio van rosé. Aan de zonnige Côte d'Azur wordt al eeuwen rosé gedronken en geproduceerd. Hier geen haastig in elkaar geflanste mode-drankjes of smaakpapillenbedriegers zoals Rosé d'Anjou, maar lichtgekleurde zuivere rosés met veel fris fruit en een sappig mondgevoel. Rosé maak je door de schilletjes van blauwe druiven maar heel kort mee te laten weken en/of gisten met het kleurloze vruchtvlies - anders krijg je rode wijn. De Provençaalse rosémaker zweert bij de timing van dit schilcontact; tussen de twee en de twintig uur.



## LEVEN IN EEN VOEDSELFANTASIE

Wie heeft er niet ooit gedroomd van duiken in chocolademousse, schaatsen op slagroom of zwemmen in wijn? In de wereld van Pierre Javelle en Akiko Ida kan het. Hij is Fransman, als kind al gek op stripverhalen, zij is Japanees en net als haar partner foodstylist en lifestylefotograaf. Gek op eten zijn de kunstenaars ook allebei: 'We dromen er zelf van om in onze creaties te leven, vooral als er chocola in zit! En na afloop van ons werk smikkelen we het liefst alle ingrediënten op.' Niet voor niets bikkelen bij een wijnblad, snappen wij Pierre en Akiko helemaal. [MINIMIAM.COM](http://MINIMIAM.COM)



## Creatief met kurk

Wie wijn vervalst, is vooral begaan met de verpakking. Zeldzame oude flessen worden niet snel geopend, dus dat het overgeschreven jaartal op het etiket niet overeenkomt met dat wat op de kurk staat, is meestal geen probleem. Bovendien is er een bloeiend handeltje in oude kurken met de namen en jaartallen van topchâteaux. De doe-het-zelver kan de inktpot ter hand nemen, of net als châteaux gebruikmaken van metalen

stempels die de tekst indrukken ('étamper'). Er zijn twee manieren voor: stempelen met inkt of inbranden. In beide gevallen rollen de blanco kurken tussen een rol en een stempel door, terwijl de met inkt ingesmeerde of door vlammen verhitte figuur in de kurk gedrukt wordt. Een Italiaanse kurkfabrikant drukt wel helemaal zijn stempel op de fles: elke individuele kurk die verkocht wordt krijgt een code ingedrukt en wordt van alle kanten gefotografeerd. De compositie van het materiaal met gaatjes is immers als een vingerafdruk. Zowel het château als de consument kan later de kurk van zijn fles via een app identificeren en haar geschiedenis natrekken. ■