

# Natuurlijke wijn

Door **Wouter De Bakker**

Bij echte natuurlijke wijn wordt de druif zo min mogelijk behandeld in het productieproces. De wijnbouwer fungeert enkel als begeleider en niet als 'maker'. Net zoals men een kind begeleidt naar een volwaardig volwassen leven, zo begeleidt de "vigneron accompagnateur" de wijn naar zijn beste niveau. Het is van essentieel belang dat de druiventeeft biologisch of biodynamisch gebeurt met een zeer gezonde sanitaire toestand van de druif als beginresultaat. Door de natuurlijke werkwijze in de wijngaard blijven de natuurlijke gistcellen op de schil van de druif zitten. Het is vanzelfsprekend dat de gisting 100% natuurlijk gebeurt en dat interventies als chaptaliseren, overdreven sulfiteren, aanzuren, ontzuren, gebruik van cultuurgisten, omgekeerde osmose en andere artificiële ingrepen worden vermeden.



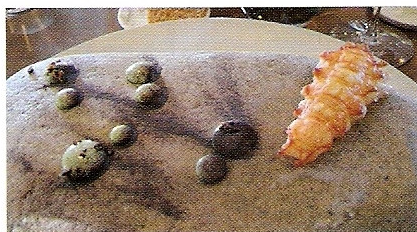
Zo wordt er ook niet gefilterd. De zeer fijne "lies" of gistdroesem zorgen voor een extra natuurlijke smaak eigen aan de wijn. Het feit dat deze wijnen zeer weinig of geen zwavel (SO<sub>2</sub>) bevatten geeft een onwaarschijnlijk 'libre' gevoel bij het degusteren. Deze wijnen genieten van een ongelooflijke zuiverheid en hebben een hoge drinkbaarheidsfactor. Gastronomisch zijn ze hierdoor bijzonder inzetbaar.

Door het laag gehalte aan sulfiet zijn de wijnen weelderiger, breder en sappiger van textuur, waardoor ze dikwijls als een kameleon inspelen op de harmonie wijn en gerecht. Parallel hiermee is er in de keuken een revolutie aan de gang waarin men teruggaat naar de essentie. De wijnen genieten daar mee van. Scandinavië is daar een goed voorbeeld van. Veel chefs in het noorden werken met lokale seizoensgebonden producten en focussen op een superieure kwaliteit. Het is een stijl die volgt op culinaire 'instituten' zoals Michel Bras of Alain Passard. De huidige voortrekker van deze revolutie in het noorden is René Redzepi van restaurant Noma in Kopenhagen. De chef is één van de drijvende krachten achter de beweging *New Nordic Food*, die ijvert voor het gebruik van eerlijke terroirproducten. De stijl van zijn keuken is gebaseerd op puurheid en smaakessentie.

De gerechten worden creatief bereid met korte kooktijden en veel groenten, dit in combinatie met natuurlijke wijnen die zeer precies worden geselecteerd en het geheel naar een hoger niveau tillen.

## SCANDINAVIAN FOOD & WINE

Enkele voorbeelden: de combinatie zijn zeeegel met komkommer en dille, een gerecht met fraîcheur en ziltheid dat perfect gecombineerd werd met een strakke Bourgogne Aligoté van Fanny Sabre uit 2008. Tartaar van jong Deens rund met klaverzuring, jeneverbespoeder, mierikswortel en een jus van dragon. De vegetale frisse accenten die terugkeren door de klaverzuring en dragon in combinatie met een rijke Sauvignon Blanc, Sancerre "Auksinis" van Sébastien Riffault uit 2007, is fantastisch. Aangezien deze wijn nauwelijks gesulfiteerd noch gefilterd is, had de wijn een subtiel gistig karakter dat perfect aanleunde met de complexiteit van het gerecht.



Een ander gerecht als ode aan de zee was Langoustine uit de Faeroe eilanden, perfect nisgegaard en opgediend op een warm stuk rots met emulsiedruppels van oester en peterselie. De langoustine proefde lichtzoet en mineralig door het garen op steen, ondersteund door de zilfrisse toetsen van de emulsiedruppels. Een Riesling Pyramide 2008 van Rita & Rudolf Trossen uit de Moezelvallei in Duitsland zorgde voor een per-

fecte match vanwege de typische lichtzoete Moezelexpressie en de hoge minerale zuren. Salade van jonge spinazieblaadjes, lavas en bloemblaadjes, schuim van Västerbotten (Zweedse kaas), gepekeld vlierbessen en croûtons van zuurdesem: een gerecht vol frisse smaken door de versheid van de producten. De combinatie met een Bourgogne Tonnerre "Les Larmes de Divona" 2007 (wijngaard tussen Chablis en Champagne), de eerste jaargang van wijnmaker Amaury Beaufort, is een voltreffer door het strak minerale karakter die heel mooi de zuiverheid van het gerecht opfrist.

Een regenboog van gepekeld knolgroenten, kwam in het bord met beenmerg, wintertuinkers en een vinaigrette van ossenstaart en bruine boter. Hier alweer een gerecht op fraîcheur en lichtheid, die wonderwel klitte met een natuurlijke Rosé des Riceys Champagne "En Valingrain" van Olivier Horiot uit 2003. Het warme oogstjaar 2003 zorgt hier voor een zachte Champagne met droog karakter en elegante zuren. Krokant gebakken varkensstaart in combinatie met een frisse salade met wilde look, loganbessen, en kappertjes, afgewerkt met een bouillon van champignons, is een heel rijk gerecht met geconcentreerde smaken. De frisse krokante salade compenseerde echter de sterke smaken. In het glas een van de wijnen van Henri Bonneau, een legendarische wijnmaker uit Châteauneuf-du-Pape. De wijn is van het mooie oogstjaar 2001, heeft een immense smaakbreedte en diepgang met een kruidige Grenache-toets en veel fraîcheur. Hij harmonieerde perfect met het gerecht.

Overtuigde wijnliefhebbers komen steeds meer tot de conclusie dat eens men natuurlijke wijn gaat appreciëren, er geen weg terug is. En steeds meer chefs komen tot dezelfde conclusie.