



OVER DE TONG

Harold Hamersma opent een paar Chardonnays die bepaald geen party poopers zijn.

Vergeet het vloeibaar hout

Er dreigt een zwarte bladzijde geschreven te gaan worden in het succesverhaal van de succesvolste witte wijn ter wereld: chardonnay. Voor het eerst sinds jaren heeft de druif concurrentie te duchten. De wijnrinker wil zijn wit tegenwoordig graag frisser, verkwikkender en krokanter. Dat heeft hem in de armen gedreven van een andere druif: sauvignon blanc. De nummer één positie is in het geding. Controleer ik mijn database dan tel ik dit jaar tussen de 2.436 positief beoordeelde wijnen 260 chardonnays en 240 sauvignon blancs. Het jaar daarvoor was de score nog 310 en 177 stuks.

In de Engelse en Amerikaanse wijnpers lees ik dat ook daar de nivelering gaande is. Wat heeft chardonnay misdaan? Aanvankelijk niets. Chardonnay, voor het eerst officieel genoemd rond 1685 en zijn naam dankend aan het gelijknamige plaatsje in de wijnstreek Mâcon, had een beperkte actieradius. De druif was solist in witte Bourgogne en een belangrijk ingrediënt voor Champagne. En de faam van deze wijnen was de opmaat tot wereldwijde exploitatie.

Toen eind twintigste eeuw het wereldwijde drinkgedrag steeds meer richting witte wijn bewoog, was chardonnay de aangewezen druif om in de groeiende vraag te voorzien. Niet alleen omdat deze zich al had bewezen. Maar ook

omdat chardonnay overal bleek te groeien, onder alle condities rijpte, ongevoelig was voor ziektes en ook nog eens hoge opbrengsten garandeerde. Inmiddels is er dan ook geen wijnproducerend land meer waar de druif niet staat aangeplant.

Wijnrinkers hadden in eerste instantie geen klagen. Chardonnay trakteerde hen op een ongekend scala aan kleuren, geuren en smaken. Van een bijna transparant witgroenige kleur tot compact, honingkleurig geel. Van een ingetogen geur van gras, stro en onrijpe appeltjes tot een overweldigend aroma van passievrucht, kokos en mango. Van de smaak van koel, strak, mineraal en delicaat tot een blockbuster vol perzik, aardbei, vanille, room, butter-scotch en geroosterde amandelen.

Op een bepaald moment was chardonnay zelfs het synoniem voor witte wijn. Dat leidde een aantal jaren geleden tot een tegenbeweging. Kritische drinkers probeerden die wereldwijde dominantie aan de kaak te stellen met actiegroepen als ABC: *Anything But Chardonnay*. Maar dat bleek toch gefriemel in de marge. Voor de wijnmakers betekende ABC nog altijd: *Always Brings Cash*.

Nu lijkt toch de kentering daar. En niet in de laatste plaats omdat chardonnay zich steeds vaker als party pooper ontpopte. Want lieve hemel, wat heb ik de afgelopen jaren een stortvloed aan wonderlijk materiaal

geproefd. Schimmelazijn. Vloeibaar hout. Combinaties daarvan. Of nog erger. Ook van niet-professionele liefhebbers hoorde ik geklaag. Voor mijn proefpanels zoek ik regelmatig mensen. „Leuk, als we maar geen chardonnay gaan proeven”, kreeg ik diverse keren te horen.

Toch geef ik op de regelmatig aan mij gestelde vraag ‘wat vind jij nu de lekkerste witte wijn ter wereld?’ nog altijd als antwoord: „Chardonnay. Maar dan wel de beste, uit Bourgogne.” Dat hoeft niet meteen Le Montrachet van 500 euro per fles te zijn. Als ik kijk wat mijn nieuwe databasevulling al te bieden heeft, tref ik de ronduit geniale superieure Château de Béru 2010: een onwaarschijnlijk goede biologische Chablis. Aaneengeregen mineralenkralen. Krakende kalklagen. Een mri-scan van citrusfruit. Vervliegende rokerigheid.

Ook stuit ik op Gravallon Lathuilière 2011. Zelden een betere blanke bio-Beaujolais geproefd. Een zee aan witte veldbloemen, witte vruchtjes, het ochtendfris van aan de lijn gedroogd wit beddengoed. Bijzonder, spiritueel en sappig.

Dit is de manier waarop de oerchardonnay – vanuit zijn oude, vertrouwde geboortegrond – de aanval op zijn koppositie kan afslaan. Deze chardonnays kunnen de internationale *copy cats* laten zien hoe het ook al weer moet.

Château de Béru 2010
Chablis € 22,00
justaddwine.nl
Gravallon Lathuilière 2011,
Beaujolais Blanc € 12,50
lesclos.nl

