

WINE LIFE



SCHRIFT VOOR WIJNLIEFHEBBERS

THE
CHAMPAGNE
ISSUE

WITSEING

MOOISTE
ZEN
N DE
AMPAGNE

AMBRUSCO
iten of slikken?

LIST 2016

BEPAALT
T WIJ DRINKEN?

KOOPGIDS

Nebbiolo
+ BIJPASSENDE
RECEPTEN

BINNENKIJKEN BIJ

Het exclusieve Salon

IN TAFEL!

COMFORT FOOD
OR DONKERE
GEN
WIJNTIPS

Klontje erbij?

ONZE EXPERT OVER
VERSCHILLENDE
CHAMPAGNESTIJLEN

GEPROEFD & BEOORDEELD

134 X CHAMPAGNE

DE LEKKERSTE BUBBELS
TUSSEN € 15 (!) EN € 80



+ COLUMNS + BORDEAUX & BOURGOGNE NIEUWS + VERMOUT + DESIGN + PROSECCO
+ CHAMPAGNE BEWAREN + CHÂTEAU TE KOOP + BORRELBOEKEN + VEILINGNIEUWS
+ 24 UUR IN HET SPAANSE TORO + RESTAURANTRECENSIE + **A HAPPY NEW YEAR!**



LAMBRUSCO

SPUITEN OF SLIKKEN?

DOOR DE RODE WIJN MET PRIK SLAAT ELISE MOESKOPS AAN HET MIJMEREN OVER DE PUBERTIJD, TOEN GOEDKOOP DRONKEN WORDEN NOG COOL WAS. INMIDDELS WERKZAAM ALS SOMMELIER BIJ LASTAGE* IN AMSTERDAM, KAN ZE ZICH NU TE GOED DOEN AAN DE BETERE ITALIAANSE LAMBRUSCO'S.

TEKST ELISE MOESKOPS | BEELD CONSORTIUM OF LAMBRUSCO MODENA



aten we eerlijk zijn, de jaren 70 en 80 werden niet gekenmerkt door goede smaak. Of het nou een fluorescerend zweetbandje, oranjebloemenbehang, plateauzool of Lambrusco dat is niet vreemd dat het de tand des tijds niet doorstaan. Al word ik de laatste tijd wel weer gek van keiharde Madonna, liefst op m'n platen en met een glas Lambrusco in de hand. Dan wel een iets andere Lambrusco dan degene – ik zeg het maar eerlijk – ik voor het eerst van gegeven heb. Dat was pas tijdens mijn pubertijd jaren 90, terwijl de grootste vloedgolf van literskope en zoete Lambrusco in de jaren 80 was. Romane producenten zorgden er toen voor dat verschillen in stijl en afkomst van de wijn grotenverdwenen. Maar Italianen houden graag vast aan tradities, en langzaam maar zeker klautert Lambrusco nu weer omhoog uit de afgrond waar hij ook weg te zakken. Met kwaliteit en met de hulp van slimme marketing.

RUIVENKLONEN

even de achtergrond. Er wordt onderscheid gemaakt tussen ruim zestig verschillende Lambrusco-klonen. En er zit écht verschil in die

ER ZIT WEEMOED IN DEZE WIJN: HET FRUIT IS DONKER EN DE BUBBELS WORDEN VERGEZELD VAN WAT BOERS

blauwe druiven. Half vergistte ancelotta van buiten de DOC-regio's (*dit zijn de voor Lambrusco benoemde herkomstgebieden, red.*) is meestal verantwoordelijk voor de zoete varianten, maar de veel kleinere DOC-producties worden hoofdzakelijk gedomineerd door droge en off-dry stijlen. De geurige druif lambrusco di Salamino is de meest aangeplante kloon en vormt de hoofdmoot van de blend van de Salamino DOC. Lambrusco di Grasparossa DOC is de meest serieuze wijnstijl,

dorstlessend, vol van mondgevoel, hoog in het zuur en met een serieuze tannine. Sorbara, ook al met een eigen DOC, is door zijn dunne schillertje rosékleurig, altijd ietsje boers en ontzettend dorstlessend.

THE LOVE CHILD OF WINE AND CHAMPAGNE

De laatste jaren zien we dat de wijnen van die leukere klonen heel voorzichtig op de Nederlandse markt komen. In Amerika werd de wijn gepromoot onder de briljante slogan *'the love child of wine and Champagne, an intoxicating mix of tannin and fizz'*. Waarschijnlijk vanwege die Italiaanse 'fizz' wordt in ons land al een paar zomers geroepen dat Lambrusco nu echt Prosecco gaat (op)volgen. Dat geloof ik echter niet. Ten eerste is Lambrusco rood en hebben de goede versies wat tannine, en dat is nou eenmaal niet voor iedereen weggelegd. Maar ten tweede: in Lambrusco zit altijd wat melancholie naast de vrolijkheid. Het fruit is donker en de frisse bubbels worden vergezeld van wat boers. Ach, misschien ligt dat ook aan mij en herinnert Lambrusco mij toch nog steeds aan de pubertijd; wie wordt daar nou niet tegelijk vrolijk en melancholisch van? ■

ELISES FAVORIETEN



GRASPAROSSA, LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT

De eerste fles werd ontkurkt door modeontwerper Olcay Gulsen. De naam, het etiket en dat het Lambrusco moest worden; alles werd bedacht door de reclamejongens van Natwerk. Maar gelukkig is het niet de buitenkant die de fles maakt. Dit is voor mij nou echt een voorbeeld van de nieuwe manier van denken over Lambrusco. Fruitig, maar niet zoet. Ongecompliceerd, modern en ontzettend dorstlessend. Hier word je heel blij aangeschoten

DE WINE | ALBERT HEIJN



GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

Maakt meteen waarschuwen: hier zijn niet zo veel flessen meer van. Dit is misschien wel de vleesigste, donkerste, droogste en meest tannineuze Lambrusco die ik ken. Nog steeds aperitiefwijn, maar dan wel eerder voor een groep stoere ijs hockeyers dan voor een groep giebelende puberletjes die net alcohol leren drinken.

DE WINE | ANFORS.COM



PALTRINIERI, RADICE 2012, LAMBRUSCO DI SORBARA DOC

Bekroond met drie glaasjes in de Italiaanse wijngids *Gambero Rosso* en een van de weinige biodynamische Lambrusco-producenten. Dit is de Lambrusco waar in Italië het meest over gepraat wordt. Hij heeft dan ook heel veel karakter en is strakdroog. En met die antiek roze kleur is het een prachtige belletjeswijn. Als je echt het andere uiterste van je pubertijd-Lambrusco wilt drinken is Radice de Lambrusco voor jou!

€ 13,95 | DEWIJNTHERAPEUT.NL



CAVALIERA, GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

Een soort droge cassis met alcohol. En dan met een scheepje boerderij in je glas om hem toch spannend te maken. In Bologna, de hoofdstad van de Lambrusco, zeggen ze dat mousserende wijnen goed zijn voor de spijsvertering. Bij hun overdadige lunches staat er dan ook stevast een fles Lambrusco op tafel. Met 11,5% is deze biologische Cavaliera hoog in alcohol, dus een uitstekende lunchwijn bij een bord pasta bolognese. Pas alleen op dat je er geen twee wegdrinkt...

€ 9,95 | DEWIJNTHERAPEUT.NL



CHIARLI 1860, LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

Een beetje een twijfelgeval. Chiarli is namelijk wel degelijk een voorbeeld van de Lambrucofabrieken die vele liters zoete drank maken. Maar ja, Chiarli doet het als een van de langste, is er heel erg goed in en maakt ook het schoolvoorbeeld van droge kwaliteitslambrusco. Dan zitten er natuurlijk ook voordelen aan de schaalgrootte. Sterker nog: betere DOC-Lambrusco zul je niet vinden onder deze prijs.

€ 6,99 | GALL EN GALL



CANTINA DELLA VOLTA, LAMBRUSCO ROSÉ DI MODENA, METODO CLASSICO 2010

Deze wijn is pas net op de Nederlandse markt en personifieert de kwaliteitsbeweging in Lambrusco. De keuze voor rosé en de keuze voor een tweede vergisting op fles, maakt dat hij niet zo veel meer te maken heeft met de klassiekers. De wijnmaker heeft moeten trainen in de Champagne voordat hij het avontuur aandurfde, maar nu proef je dan ook de potentie van de druif! Geurend naar perzikkwark en brioche, met een lekker zure finale.

€ 27,50 | VINOVETRO.NL

