

Wijn & co

Onze drankexpert schenkt klare wijn en proeft van de nieuwe trends. Deze week houdt hij een pleidooi voor blanc de noirs, aka 'Bounty in je glas'.



Dennis van den Buijs is wijnschrijver, radiomaker en host van de podcast *Wijncast*. Gebeten door goede wijnverhalen loodst hij je door de wondere wereld van vloeibare poëzie.

De meeste druiven waar we rode wijn van drinken zijn als een Bounty: donker aan de buitenkant, wit vanbinnen. Slechts een beperkt aantal druiven heeft wél rood vruchtvlees. Teinturier is de officiële Franse koepelterm voor deze pigmentrijke blauwe druiven. Dat de meeste donkere druiven wit zijn, kun je in je eigen fruitschaal ontdekken: de schil heeft kleur, maar het vruchtvlees is verrassend genoeg zo goed als kleurloos. Ook het sap van de meeste donkere druiven is wit. Als producent van rode wijn ben je daar bitter weinig mee. Gelukkig is er het contact tussen de donkere schil en het kleurloze geperste sap. Na een aantal uren samen in het vat verkrijg je rosé. Na een aantal dagen, weken of maanden: je favoriete dieprode wijn.

Toch kiezen wijnbouwers er soms voor om witte wijn te maken van dat prille sap van hun blauwe druiven. Dat heet in vakjargon een blanc de noirs. Een witte met een zwart karakter dus. De term blanc de noirs is bekender uit de wereld van de champagne. Daar maken ze een witte basiswijn van de blauwe pinot noir en pinot meunier. De bubbels komen er later pas bij. Maar waarom nemen wijnmakers zo'n omweg om stille witte wijn te maken? In een traditioneel rodewijnstreek met amper witte druiven is een blanc de noirs handig om in te spelen op de stijgende vraag naar wit. Voor een goede blanc de noirs oogsten wijnbouwers hun blauwe druiven ook iets eerder in het jaar.

Daardoor daalt het risico op hinderlijke herfstbuien en economische schade. Vroeger geoogste blauwe druiven bevatten ook minder suikers, wijn van die druiven een aantrekkelijk lager alcoholpercentage. In het glas openbaren blanc de noirs zich niet zelden als witte wijnen met complexe en vlezige toetsen die je eerder aan rode wijn linkt. Originaliteit is een andere troef. Sommeliers en wijnliefhebbers smullen van de obscure witte schatten. Liever een aparte wijn met een goed verhaal dan de zoveelste chardonnay.



UNSPLASH / NATIMELNYCHUK

GEPROEFD EN GEKEURD

Morgante, Bianco di Morgante, Sicilië, Italië, 13,99 euro, [licata.be](https://www.licata.be)

Al vijf generaties maakt de Sciliaanse familie Morgante wijn van de donkere Nero d'Avola. Na decennia rood plezier nu ook in een bijna kleurloze bianco di nera. Met fruitig en mineraal resultaat.



GEIL, Blanc de Noirs Trocken, Rheinhessen, Duitsland, 11,30 euro, [vinikusenlazarus.be](https://www.vinikusenlazarus.be)

Deze spätburgunder (pinot noir) heeft een neus gesluierd in knapperig sensueel rood fruit. In de mond proef je de witte maagdelijke onschuld.



Beau Marais, Pas Noir, Limburg, België, 19 euro, [beaumarais.be](https://www.beaumarais.be)

Een witte versie van blauwe pinot noir en pinot meunier. De wijn verbleef kort op gebruikte houten vaten. Een 'stille' Belgische blanc de noirs die een megafoon verdient.



Fuori Mondo, Nelly, Toscane, Italië, 35,50 euro, [start2taste.be](https://www.start2taste.be)

Exclusieve Toscaanse witte natuurwijn van de sangiovesedruif. Biologisch gemaakt door de Belg Olivier Morandini. Ook te vinden op de kaart bij menige sterrenchef.

