

DEUTSCHE GRÜNDLICHKEIT

De beste wijnmakers zijn pietjes precies. Perfectionisten die zowel in de wijngaard als in de kelder het allerbeste uit hun planten, druiven en wijn willen halen. Denk aan streng snoeien, op het optimale moment oogsten, alleen de mooiste druiven selecteren en *überhygiënisch* werken. Daar hoef je geen Duitser voor te zijn; de wijnwereld zit gelukkig vol met zulke capabele en zorgvuldig werkende types. Maar stereotyperen is natuurlijk altijd een leuke bezigheid. Dus, ook al blijkt het in de praktijk best mee te vallen met die vermeende serieuzeheid en degelijkheid van Duitse wijnmakers, toch wil ik graag even doorfilosoferen over die typische *Deutsche Gründlichkeit* bij het wijn maken.

In Duitsland, en eigenlijk in alle Duitstalige landen, is men opvallend goed in zaken die te maken hebben met degelijkheid, properheid en precisie. *Ordnung muss sein*; het is niet voor niets een Duits spreekwoord. Geordend werken lijkt de Germanen in het bloed te zitten. Denk aan de betrouwbare Duitse auto's, Zwitserse precisie-uurwerken en het ongeëvenaarde Oostenrijkse kristal en glaswerk.

Rieslinggrootheid Tim Fröhlich uit het opkomende Nahe is een goed voorbeeld van de verpersoonlijking van Deutsche Gründlichkeit in de wijnwereld. Hij is als de dood voor kurkbesmetting van zijn perfecte Rieslings en doet daarom een minutieuze kurkselectie. Hij laat 250 kurken overkomen, afkomstig uit verschillende series. Uit elke serie laat hij een kurk twee dagen lang trekken in een glazen potje met water. Vervolgens proeft hij het water en beslist hij of de bewuste partij kurken aan zijn strenge eisen voldoet. Het resultaat is ernaar: bij een diner waar onlangs 126 van zijn flessen werden opengetrokken, had er maar één kurk. Gemiddeld gesproken lijdt 5 procent van alle fles-



sen - dat zouden in dit geval ruim 6 stuks zijn - aan deze kwaal... Een andere beroemde collega van Fröhlich, met ook al zo'n vrolijk makende achternaam, Gunter Künstler, kijkt persoonlijk alle kurken na die in zijn flessen gaan. Die moeten volgens hem aan beide kanten helemaal glad zijn en geen donkere aders hebben, want ook dan is de kans op TCA-besmetting ('kurk') kleiner.

Nog iets typisch Duits: het *Amtliche Prüfungsnummer*. Dit geestdodend lange nummer is een combi van vijf getallen die nauwkeurige informatie geven over waar en wanneer de wijn gemaakt

en gekeurd is. Nergens anders kunnen etiketten überhaupt zo gedetailleerd zijn als bij onze oosterburen: van de betere wijnen kun je niet alleen aflezen in welk gebied of dorp, welk jaar en door wie de wijn is gemaakt, maar ook wijngaard, druivenras en de rijpheid waarmee de druiven zijn geoogst.

Maar hoe lekker dat generaliseren van Duitsers ook is, de behoefte aan orde geldt in feite voor ieder mens. Het is een universele menselijke behoefte die ook tot uitdrukking komt in het verlangen naar harmonie, symmetrie en schoonheid. Bovendien: wat is voor een bevlogen wijnmaker mooier dan een perfecte wijn creëren waarover liefhebbers lyrisch zijn en die nog lang herinnerd zal worden? Om zo iets moois te scheppen móet je wel kundig, geduldig, *sauber* en *pünktlich* te werk gaan.

Gründlichkeit is een trekje dat we bij veel wijnmakers wereldwijd zien... en gelukkig maar. ■

KARIN LEEUWENHOEK IS THEOLOOG, COMMUNICATIEWETENSCHAPPER EN PUBLICIST. ZE HEEFT NEGENTIG ITALIAANSE OLIJFBOMEN, MAAR HOUDT VOORAL VAN WIJN - EN EROVER FILOSOFEREN. ZIE OOK HAAR WIJNBLOG VINOBLOGIE.NL