



OF JE HOUT LUST

Ik ben niet zo van de krakend frisse en fruitige wijnen. Een wijn met houtrijping heeft eigenlijk altijd mijn voorkeur boven een wijn zonder. Uitzonderingen daargelaten, zoals een mooie aromatische riesling, die welhaast een houtallergie heeft.

Houtgebruik voor de rijping van wijn is omstreden. Eikenhout neemt vaak iets van de ziel van de druif weg, en voegt wat van zijn eigen karakter aan de wijn toe. Maar bij krachtige, tannineuze rode wijnen is houtrijping simpelweg nodig. Het eikenhouten vat laat wat zuurstof bij de wijn en voegt er eigen houttannines aan toe. Beide zorgen geleidelijk aan voor een verzachting van de druiventannines. Daarnaast voegt het hout aroma's toe van bijvoorbeeld cederhout, vanille en specerijen.

Er is niemand die zal ontkennen dat houtrijping bij een rode Bordeaux of Barolo gewenst is. Wel verschillen de meningen over de mate waarin het hout te proeven zou moeten zijn in de wijn. Gebruik je grote, oude vaten die nog maar weinig smaak afgeven, of kleine nieuwe barriques? Van Frans, Sloveens of Amerikaans eiken, uit welk bos, van welke maker en met wat voor toasting? Gebruik je houtstaven of -snippers? Wil je als wijnmaker subtiele, langzaam verweven houtaroma's of kies je voor de van-dik-hout-zaagt-men-planken-methode?

Je hebt het kamp van de *terroir*-isten, die vinden dat een wijn een zo zuiver mogelijke expressie moet zijn van de druif en het stukje land waar die vanaf komt, en het kamp van de – ja, hoe zullen we ze noemen... de Parker-isten? Met de bijbehorende *over the top* fruitbommen, met geconcentreerd, (over)rijp fruit en vaak ook dik hout, die mede onder invloed van recensent Robert Parker populair zijn geworden. Je mag mij in beide hokjes indelen, maar ik noem mezelf liever een 'houtfetisjist'; mijn voorkeur gaat in de basis uit naar de houtge-

rijpte varianten, zowel wit als rood. Dat hout kan ook heel subtiel gebruikt worden, zodat je naast een lichte, ronde houtrijpingstoets ook nog het frisse fruit van de druif proeft. De Bourgogne is zowel de bakermat van de terroiristen als van de houtgerijpte Chardonnay, met haar beroemde aroma's van boterbabbelaars, hazelnoten en een vleugje rook. Tegelijkertijd is de Bourgogne het mekka van de pinot noir: een druif met heel subtiele, fragiele fruitaroma's die je als wijnmaker wilt behouden en niet wilt verbloemen met te veel eikenhout. Maar hout wordt er gebruikt, en niet zo zuinig ook. De crux is dat het er niet te dik bovenop ligt en mooi geïntegreerd is

in de wijn. Ik zeg: laten we het hout niet demoniseren, maar laten we het goed gebruiken – het lijkt mijn credo over religie wel.

Juist in de winter zijn krachtige smaken extra lekker en kijk ik niet op een toets hout meer of minder. Wat is er heerlijker dan een stukje Iberico proceur waarvan het naar noten smakende vet – van

alle eikeltjes die het varkentje heeft gegeten – in je mond smelt, gevolgd door een slok notige, vette, houtgerijpte oude witte Rioja? Of de umami-smaak van *melanzane alla parmigiana* met een volle, kruidige Brunello, die minimaal twee jaar op *botti grandi* heeft doorgebracht? Of een beuker van een rode Bordeaux, Madiran of Rioja, als je dan toch rood vlees eet...

Ik kom dan ook graag uit de kast: ik houd van hout! ■



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

