

# francquewijnstreken

In deze column lost Guido Francque zijn CO<sub>2</sub> als gistende wijn, rechttoe rechtaan. Hij gebruikt zijn 40 jaar ervaring om de wijnaactualiteit uit te dagen. Er is niets nieuws onder de zon, of toch?

## PARFUM...

Wijnen kunnen evolueren tot parfum, maar het blijft een zeldzaamheid, voorbehouden voor enkele échte wijnen.

Tekst Guido Francque Foto Roos Mestdagh

Acteur Ben Whishaw zette een gedurfde verpersoonlijking van Jean-Baptiste Grenouille neer, in de verfilming van het boek *Das Parfum* (1985) van Peter Süsskind. De filmversie (2006) heet 'Perfume, the story of a murderer'. Verplichte lectuur en/of kijkstof voor mijn wijnstudenten. Hierna ruik je nooit meer als voorheen. *Das Parfum* heeft mij leren nadenken over aroma's, ze anders en dieper leren bestuderen én appreciëren.

### Venissa

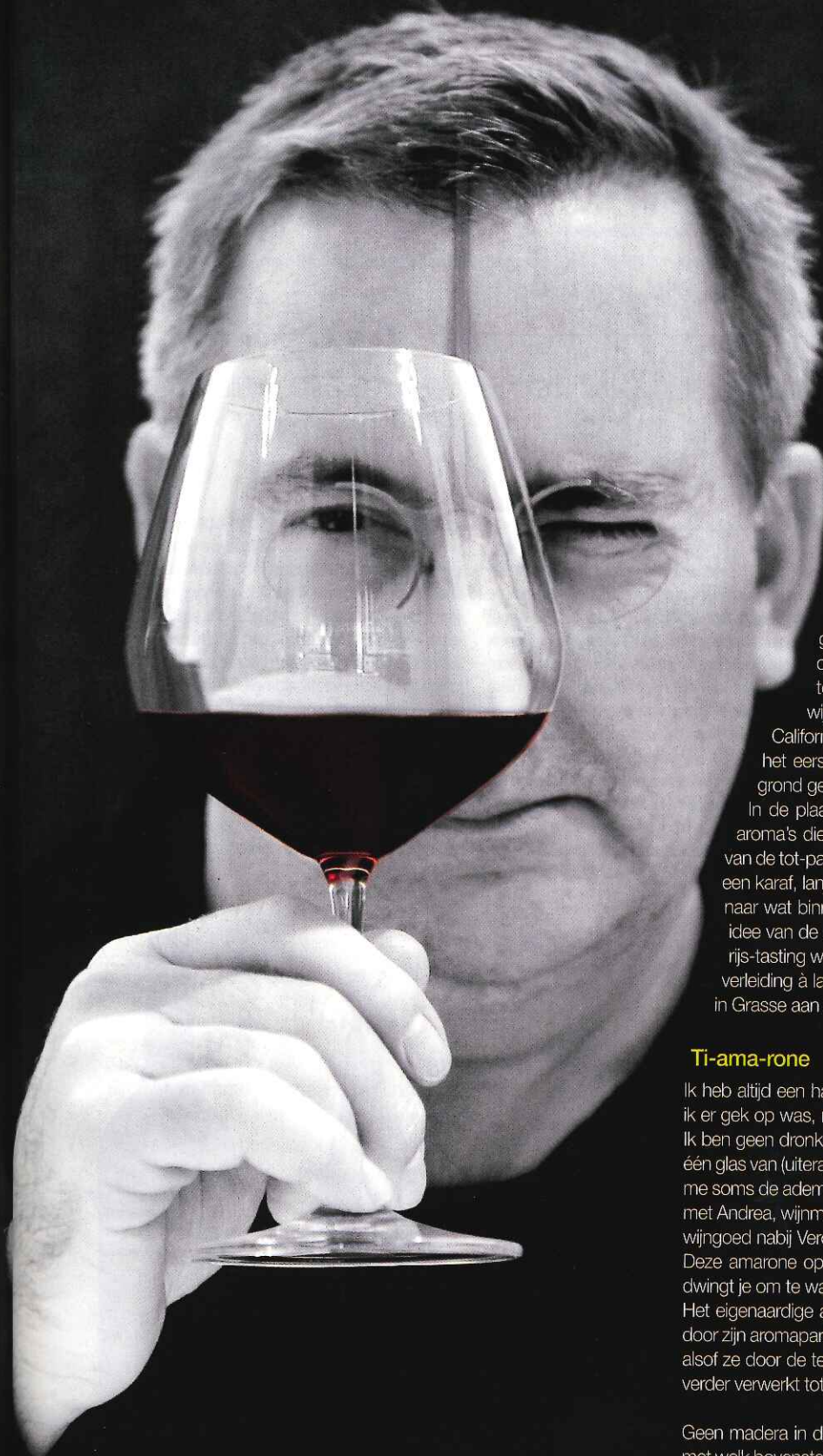
Ik was in november op het eiland di Mazzorbo, het Venetiaanse Burano, waar de familie Bisol - bekend om hun Prosecco di Valdobbiadene - een unieke wijngaard restaureerde. Meer dan tien jaar voorbereiding resulteerde in 2010 in een eerste wijn, Venissa, op basis van de historische Venetiaanse druif *corona*. Een vijftal keer per jaar loopt de wijngaard onder water, net zoals alle eilanden in de lagune. Vierduizend halve literflesjes per jaar, gebotteld in het wereldberoemde Murano-glas van de familie Carlo Moretti; met in het glas gebakken een blaadje puur goud van de al even beroemde Battiloro-familie. Op het oorspronkelijke Venetiaanse eiland van voor de pest, hebben de Bisols 3 ha rode wijngaard met vooral *merlot* met een vijfde *carmenère*. Het in het glas gebrande gouden etiket is hier vervangen door rood koper. Toen ik de flessen zag komen dacht ik: "Duur gadget met meer aandacht voor het uiterlijke dan het innerlijke..." Niets was echter minder waar. De inhoud van deze wijnen van Desiderio Bisol en begenadigd wijnmaker Roberto Cipresso bedwelmde me net als het eerste parfum van Jean-Baptiste Grenouille. Nauwelijks te bevatten, laat staan te omschrijven, innemend, sensueel en rafij, met diepgang en finesse in de textuur, en een afdronk die je bij de keel grijpt, terwijl je probeert te achterhalen van waar die veelheid komt. Zowel de witte als de rode zijn in glazen recipiënten gemaakt en gerijpt; kalk en zand domineren de bodemstructuur; ziltigheid komt van de overstromingen. Toen ik de wijn over mijn handrug smeerde, bleek ook dat te kloppen... de functie van parfum werkt. Dure, maar schandalig lekkere parfum!

### Maanmerlot

Ik ben verdorie de jaargang vergeten... ik denk dat het 1945 was, de oudste merlot die ik ooit proefde. Hij kwam uit de kelder van Ales Kristancic's vader op het Movia-domein in Brda (Slovenië). Tijdens een wandeling in zijn wijngaarden verlies je de oriëntatiekracht of je nu in Italië dan wel in Slovenië aan het stappen bent. Ales is een maanmens. Het is de maan die hem dicteert wanneer en hoe te handelen. Z'n vader heeft het hem geleerd, "Het is hier nooit anders geweest." De merlot zag er uit als een overtijdse pinot noir, doorschijnend en roestbruin. Ik dacht... tot ik mijn neus in het glas stak. Ik had mijn vingers in de wijn kunnen dopen en er de huid van mijn geliefde mee willen parfumeren. Een combinatie van ondeugende jeugdigheid en ervaren complexiteit wisselden elkaar af over de drie aromafasen heen, alsof je de vegetatieve cyclus van een heel jaar meemaakte; bloemen, vers groen - écht wel ongewoon voor die leeftijd -, ontluikend vers geplukt fruit dat evolueert naar gestooft en dan gekonfijt tot gedroogd en aards verschrompend om in stukjes in de ontbijtmuesli te mengen. De aromatische wonderen zijn de wereld dus nog niet uit. Merci maan, Grenouille en familie Kristancic!

### Sossó

Een klein riviertje in het Italiaanse Friuli ontleende zijn naam aan de topwijn van Livio Felluga, oorspronkelijk gemaakt uit puur merlot. Ik proefde recent de 1993 op het domein met Andrea Felluga. Een schitterende wijn met een voor merlot ongewoon verfijnde textuur; ook nu nog sappig en jeugdig. Maar vanaf de eeuwovergang voegde Andrea voor meer dan de helft van de lokale *refosco dal peduncolo rosso* (bekend om zijn natuurlijk zachte tannines en suikerloosheid) toe en kruidde hij verder af met een vleugje *pignolo* (harde tanninetante). Sindsdien nam deze verrukkelijke wijn definitief zijn plaats in op het parfumpodium. Het hele scala aan aroma's van natuurgetrouw primair over gekelderd secundair tot en met bedwelmend tertiair passeert synchroon het aromafirmament, zowel via directe als retronasale



weg, gevolgd door een aromatische lengte die minuten na het inslikken nóg nieuwe accenten legt. Het liet me niet meer los, net zoals de huid van iemand die je écht graag ziet.

#### Amerikaanse eik

Het was koud en vochtig, daar in de Montebello vineyards, tussen 400 en 850 m hoog op de Santa Cruz Mountains, met hun neus tegen de ijskoude Pacific Ocean. Hier worden van 's werelds meest rijke wijnen gemaakt door Paul Draper, fanatieke aanhanger van Bordeauxse wijnen en hun druiven. De oude Bordeauxse wijnen, toen ze nog fijn en gedistingeerd waren. Hij maakt zijn wijnen volgens diezelfde blend, maar voor 100 % op witte Californische eik (ja, die waar iedereen mee spot...). Toen ik voor het eerst zijn Montebello-versie op vat proefde stond ik aan de grond genageld! Geen spoor van exotisme, geen spoor van eik... In de plaats daarvan een weelde van verfijnde natuurgetypeerde aroma's die netjes naast elkaar hun tijd afwachten tot het moment van de tot-parfum-versmelting. Ik liet de fles open staan, goot ze dan in een karaf, langs de binnenwand zo breed mogelijk uitglijdend op zoek naar wat binnen 10, 20, 30 jaar zal komen. Dagen later kreeg ik een idee van de reden waarom hij de tweede versie van de beruchte Parijs-tasting won. Parfum, op een sublieme manier versmolten, van een verleiding à la Jean-Baptiste Grenouille op het moment dat de massa in Grasse aan zijn voeten ligt.

#### Ti-ama-rone

Ik heb altijd een haat-liefdeverhouding gehad met amarone-wijnen, omdat ik er gek op was, maar er tegelijk nooit een tweede glas van binnen kreeg. Ik ben geen dronkaard maar als het lekker is wil ik er toch graag meer dan één glas van (uiteraard met eten erbij!). Amarone is zó geconcentreerd dat hij me soms de adem beneemt. Tot ik recent de Pieropan-versie 2011 proefde met Andrea, wijnmaker op het sinds 1880 constant natuurlijker evoluerende wijngoed nabij Verona, niet toevallig het liefdesnest van Romeo e Giulietta... Deze amarone opent met een ogenschijnlijk bedrieglijke geslotenheid. Hij dwingt je om te wachten tot hij zelf beslist wanneer hij zijn parfum ontplooit. Het eigenaardige aan deze versie is dat hij me rustig meenam op wandel door zijn aromapark, zodat ik ze stuk voor stuk kon leren ontdekken. Het lijkt alsof ze door de techniek van de warme 'enfleurage' gevangen werden en verder verwerkt tot *absolue de pommade*.

Geen maderia in de navel van mijn lief dit jaar op 14 februari. Ik twijfel nog met welk bovenstaand parfum ik me ga overgieten, zoals Grenouille deed bij zijn terugkeer in Parijs, en dan een mand pruimen op de grond laten vallen...