

Wandelen en wijn proeven in de Südpfalz

Tina Pfaffmann, een toffe wijnboerin van nog geen dertig, trekt met een kelnersmes de ranke fles open en ruikt even aan de kurk voordat ze kordaat de glazen van de proevers vult met een royale bodem Grüner Sylvaner Exclusiv 2007. Haar verhaal bij de wijn wordt ruw onderbroken als haar vader door een opengegooide deur roept dat er net weer een lading druiven is binnengekomen. Tina bedenkt zich geen moment en nodigt de proevers uit, hun glas mee te nemen naar de aangrenzende schuur en wijnkelder, waar de pas geogste druiven hun eerste behandeling krijgen.

Junge Winzer und knackige

Dat is nog eens een buitenkans voor de twaalf verzamelde wijnwandelaars van Jeanet Bruinings WijnWandeltochten. Naast de zorgvuldig uitgestippelde routes en streng geselecteerde wijndomeinen voor de proeverijen, dit keer bij *jong talent* in de Pfalz, is er in haar programma altijd wel plaats voor iets onverwachts. Zeker als dat zo bijdraagt aan het verlevendigen van het wijnverhaal.

Normaal wordt er op zaterdags nooit *gelesen* in de wijngaarden, vandaar ook de afspraak bij de Pfaffmanns voor die proeverij. Maar er is erg slecht weer

voorspeld, de komende week en dan breekt nood wet. Het is de laatste kans om de druiven die nu rijp zijn van het veld te halen. Het is immers al eind oktober. Dus springt Tina Pfaffmann midden in haar verhaal op een vorkheftruck en crost naar een roestvrijstalen bak vol zojuist geplukte Rieslingtrossen. Ze prikt de bak aan de vork en kiepert de inhoud in de kom van de machine die de trossen van de steeltjes ontdoet. Intussen staat vader Rolf Pfaffmann, die het wijngoed beheerde voordat hij het een paar jaar geleden officieel overdeed aan zijn dochter,



Weine

getooid in een grote groene rubberen schort boven op de roestvrijstalen pers om te kijken of daar alles goed gaat. Zodra er weer een kist druiven is ontdaan van zijn lading, daalt hij af naar de groep van Frau Bruining, die het tafereel met interesse heeft gadegeslagen. Hij verontschuldigt zich voor de onderbreking van de proeverij, maar dat hoeft hij natuurlijk helemaal niet te

doen. Want wat is er leuker dan het met eigen ogen zien hoe die druiven veranderen in dat wat ze allemaal met veel genoegen staan te proeven en drinken: een fris glas droge Riesling. Dat heeft Tina tussen de bedrijven door nog snel even ingetapt, 'zum wegschlucken'. Waarbij ze haar eigen product nauwelijks eer aandoet.

De Duitse wijnen zijn al lang niet allemaal meer *zum wegschlucken*. Als wijnland heeft Duitsland natuurlijk heel lang een minder gunstige naam gehad. Wit, eenvoudig, überzoet, flauw en goedkoop, zo stonden de Duitse wijnen bekend over de grens. En dat terwijl er in het land zelf altijd al topwijnen werden geproduceerd, de laatste twintig jaar ook steeds meer rode.

Het nieuwe vinificatieproces, waarbij voor de rode wijn de kunst werd afgekeken in de buurlanden, werd in de jaren negentig voortgezet en uitgebreid door jonge wijnproducenten, die de bedrijven van hun ouders overnamen. Sindsdien maken ze in Duitsland prachtige rode wijnen, die zeker ook gastronomisch inzetbaar zijn. Maar al beslaat de rode wijn al zeker een derde deel van de Duitse wijnproductie, toch is het buitenland nog lang niet *om*.

Een fles Dornfelder of Spätburgunder, laat staan een heerlijke *im Barrique* gerijpte Sankt Laurent – je zult ze ook bij de Nederlandse slijters nauwelijks tegenkomen. Zelfs de alom bekende Riesling, goed voor geweldige frisfruitige droge, volle wijnen, zul je in de *trocken* variant in de slijterschappen niet gauw vinden. Ook al krijgt de Duitse wijn de laatste tijd toch al iets vaker de aandacht die hij verdient. Zo voorspelt Harold Hamersma in Het Parool dat 2009 het jaar wordt van de Duitse wijn in Nederland. En de jonge sommelier Malou Kleijne van Chapeau! in Bloemendaal zegt in de Special Bite (editie 2009): 'Ik word happy van wit uit Duitsland, vooral van Riesling uit de Pfalz en Nahe'. Ze vindt dat daar 'verfijnd wit, fris zuur, met een zacht fruitig zoetje' vandaan komt. En ze bespeurt in het algemeen een kwaliteits-

omslag naar minder zoet bij die wijnen. Die constatering zou zomaar kunnen slaan op de Duitse sekt. Ze maken kennelijk sekt waar zelfs Franse champagnemakers jaloers op schijnen te zijn. Ook aan de Süddeutsche Weinstraße in de Südpfalz ligt zo'n bekend Wein- und Sektgut: de Wilhelmshof in Siebeldingen.

Bij die Wilhelmshof vindt de eerste proeverij plaats van de wandelaars van Jeanet Bruining. Ze hebben dan net die middag hun eerste wandeling erop zitten. Geen al te lange tocht om te beginnen, vanuit hun hotel de Sonnenhof in Siebeldingen heuvelopwaarts, waar ze meteen geconfronteerd worden met een schitterend weids uitzicht: een patchworkdeken lijkt over de heuvels te zijn uitgespreid. Alle druivensoorten tonen net in deze zonnige herfstweek hun verschillende bladerkleuren in al hun pracht: de extreme tinten verraden hun soort. Het is een ongekend rijk en uitbundig kleurenspeel. Ademloos staat de groep stil boven op de heuvel, waarna ze dwars door de wijngaarden hun eerste steile afdaling maken.

Bij de Wilhelmshof een hartelijke begroeting door Jungwinzerin Barbara Roth. Net dertig geworden, heeft ze niet zo heel lang geleden het bedrijf overgenomen van haar ouders. Ze heeft net weer, van de Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, de titel van *Bester deutscher Sekterzeuger* in de wacht gesleept, voor de vijfde keer inmiddels. De Wilhelmshof staat dan ook bekend als een *Weingut der Spitzenklasse*. Enthousiast leidt Barbara de groep rond door de wijnkelder. Alles wordt met de hand geoogst, vertelt ze. Soms gaan ze

wel drie keer door een wijngaard heen, omdat ze alleen de echt rijpe en *keine faule* druiven willen plukken. Dat kan dus niet met een machine. De hele verdere behandeling van de druiven gebeurt 'so naturnah wie möglich'; het persen, ronddraaien en het *vorklaren* van de wijn.

Van Barbara's verhaal is de groep het meest onder de indruk. Vooral wanneer blijkt dat de flessen, die '9 Monate Vorlagerzeit' hebben, om de twee weken met de hand geschud en gedraaid (*rütteln*) moeten worden om de gist te laten bezinken en de sekt helder te maken. De flessen liggen daarvoor al die tijd in een houten gatenwand met de hals naar beneden. Bij het *degorgieren* trekken ze de fles iets uit de wand, schudden ze de gistprop uit de hals naar beneden en draaien de fles met een fikse ruk een kwartslag. Een heel karwei voor een productie van zo'n 55.000 flessen Sekt per jaar. Maar het resultaat smaakt ernaar. Dit zijn geen bubbels die in één keer in de wijn gespoten zijn, zoals dat bij goedkope brut of prosecco wel gebeurt.

Wandelen en wijnproeven maakt hongerig. Gelukkig is ook daarin goed voorzien, juist tijdens deze Südpfälzer wijnreis. Want het zijn niet alleen de jonge wijnboeren die hier op de innovatieve toer zijn. Een hele jonge generatie gastronomen is in de streek rond de Süddeutsche Weinstraße actief bezig de lokale cuisine naar een hoger plan te tillen. Zo ook chef Matthias Goldberg, die de keuken in Landgasthaus Sonnenhof bestiert (Bib-vermelding en 14/20 Gault Millau) Dat is niet slecht voor de wandelaars; zij kunnen elke avond

Jeanet Bruining en haar wijncommando's



aanschuiven voor de verfijnde en heerlijke gerechten van Matthias, waaruit meteen al op de eerste avond blijkt dat deze chef niet volgens de geijkte regels kookt. Hij maakt spannende composities van wat het seizoen hem op dat moment biedt. Met de kookkunsten van Matthias kan de groep ook in de praktijk kennismaken, want er staat ook een kookworkshop in zijn keuken op het programma. De kookles wordt groots aangepakt. Het is het seizoen van de kastanjes, cantharellen, wild en veel knolgroente, die in allerlei bonte variëteiten op tafel verschijnen en die de opmaat zijn voor het Glanzstück op de lunchtafel: de Rehrücken. Matthias had bedacht dat

proevers een Terroir Linien in, allemaal Rieslings die op verschillende percelen, dus ieder op een andere bodem, zijn geteeld. De Rotliegendes uit 2007 springt er uit door zijn kruidige smaak, zijn lage restsuikergehalte en zijn frisheid. 'Er ist knackig wie ein schöner Apfel' zo omschrijft Tanja het. Genau! Die mooie term *knackig* houden de proevers erin. Alle wijnen die hierna volgen, beoordeelt de groep op hun *knackigheid*. Tussendoor vraagt Jeanet regelmatig aan haar clubje: wat ruiken jullie, waaraan moeten jullie denken bij deze wijn? Wat willen jullie met deze wijn doen? Wat gaan we erbij eten? De wijnwandelgroep is dus niet alleen bij een wijnproef-

ning met groot zonnig terras, waar het goed en smaakvol uitrusten is. Die avond zal de groep een van de hoogtepunten van de wijnreis gaan meemaken. Ze zullen getrakteerd worden op een groots wijndiner in het restaurant van Matthias Goldberg. Jeanet Bruining heeft de avond tevoren urenlang overlegd met de chef; welke gerechten zal hij bij de door haar uitgezochte wijnen op tafel zetten? Ze wil zowel contrasterende als met de wijnen corresponderende gerechten erbij hebben en de chef heeft beloofd dat hij bij een dergelijk wijndiner naar haar wijndeeën *toe zal koken*, wat af en toe ongebruikelijke en verrassende resultaten oplevert. Voor het eten geeft Jeanet proefinstructies. Iedereen moet na het proeven van een hapje eten en het drinken van een slok wijn, even nagaan 'wat de wijn precies doet met het eten'. Weer een oefening in proeven en smaak dus, waardoor iedereen optimaal leert genieten van wat hij voorgeschoteld en ingeschonken krijgt. De kaart van het wijndiner ziet er goed uit: een kastanjemenu! Bij een tussenge-recht, een Strudel van lever, bloedworst, appel en kastanjehoning, wordt een spannende Muskateller Kabinett en een Sauvignon Blanc Spätlese geschonken. Het lichtzoete van de muskaatdruif past verrassend goed bij de hartigheid van de lever. De appel en de honing zorgen voor een ondersteunend zoetje dat ook weer terugkomt in de Spätlese.

Daarna begint het echte spektakel. Het hoofdgerecht bestaat uit gebraden Barbarie-eendenborst met kastanjes en Spätzle. Jeanet heeft hier een wel erg wilde wijnkeuze tegenaan gezet: een Chardonnay Auslese trocken uit 1997 en een donkerrode Spätburgunder Buntsandstein trocken 2000 uit een Magnumflasche. Beide wijnen zijn afkomstig van het domein Dr. Wehrheim in Birkweiler. Vooral de eerste keuze is gewaagd. De meeste eters weten niet goed wat ze ermee moeten beginnen. Twee ervaren wijnwandelaars, die al voor de twaalfde keer met Jeanet meelopen, moeten er zelfs een beetje om lachen. Het is een bijzondere smaakervaring, dat wel. Typisch dat deze wijn *trocken* is. De Auslese én het lange liggen maken hem zoet, stroperig en honingachtig. De combinatie bij de eend met de kastanjehoning is begrijpelijk, maar lekker is het niet direct! Nee, dan de Spätburgunder uit de Magnumflasche. Schenk die nog maar eens bij! Het is een waardige afsluiter van een verrassende en leerzame wijnwandelreis. Wat kan Pfälzer Wein heerlijk zijn. Zalig, die *knackige* Rieslings en verrassend vol en rijk van smaak die rode wijnen. Die doen toch bepaald niet onder voor Bourgognes of goede pinots uit de Elzas. Vreemd dat dat nog zo weinig bekend is in Nederland.

knackig wie ein schöner Apfel

stukken aangebraden reerug een crêpe-omhulsel moesten krijgen met een farce van kalkoenvlees, room, tijm, jeneverbes en eiwit. Het smaakt allemaal erg goed bij de Pfifferling-ravioli en geblancheerde kool. En natuurlijk met een Spätburgunder trocken 2005 ernaast, een voorproefje van het wijnhuis Gies-Düppel, dat na de zelfbereide copieuze lunch een bezoek zal krijgen.

Voor de tweede proeverij is dus een goede bodem gelegd. Gezeten aan een lange keukentafel op het wijndomein, onder een bogenplafond van oude wijnvaten, wordt de wandelgroep ingewijd in het karakteristieke terroir van de wijn. Vriendin Tanja van de jonge Winzer Volker Gies brengt haar boeiende verhaal met verve. Ze schenkt de

cursus beland, maar krijgt daarbij zeker ook een les in smaakontwikkeling of in het leren herkennen en benoemen van smaaksensaties, waardoor de wijnen vanzelfsprekend meer gaan leven. Gies-Düppel, in de Südpfalz, behoort tot een van de *Aufsteiger* in de Duitse wijnwereld. In de Gault Millau van 2009 scoort het wijndomein maar liefst drie druiventrosjes.

De volgende dag is de laatste dag van de wijnreis. Na de leerzame ochtendproeverij op het domein van de eerder genoemde Pfaffmanns leidt de wandeltocht bergopwaarts naar de Trifelsblickhütte, bekend om zijn fraaie uitzicht én zijn door de vrijwilligers van de Pfälzer Waldverein zelfgebakken taarten. Alweer heeft Jeanet een mooie plek uitgezocht: een karakteristieke uitspan-

Wijnwandeltochten in zeven landen binnen Europa, www.wijnwandeltochten.nl