



Wijn in 2017: van biologisch tot bourgogne

**'VEEL LANDEN
ZIJN WEER
TROTS OP HUN
AUTOCHTONE
DRUIVENRAS-
SEN'**

We kunnen zo aan het eind van 2016 wel concluderen dat het een slecht wijnjaar is geweest. Zowel op het noordelijk als zuidelijk halfrond was de natuur de druiven niet goed gezind: vorst, hagel, geen regen. Het weer kan ik niet voorspellen, maar ik durf wel vooruit te kijken naar wijntrends in 2017:

1 - Biologisch

Een trend waarvan ik hoop dat die doorzet. Veel mensen gaan over op biologisch eten. We zijn steeds meer met onze toekomst bezig en waar ons eten vandaan komt. Nu hoop ik op het logische vervolg: de aankoop van meer biologische wijnen. Ik werk al 13 jaar voornamelijk met biologische wijnen. Mijn eigen wijn maak ik ook zonder enige toevoeging. Ik merk hoe zuiver de wijnen zijn. Een biologische of natuurwijn kan het karakter van het terroir veel beter overbrengen. De gemiddelde prijs voor een fles wijn in Nederland is €3, dan kun je niet verwachten dat ze geen chemicaliën toevoegen.

2 - Autochtone druivenrassen

Steeds meer mensen willen niet meer een chardonnay of een pinot noir drinken. Ze gaan voor een verhaal, een bijzondere druif met een geschiedenis. Een

druif die, als die ene wijnboer er niet was geweest, uitgestorven zou zijn. Zoals de timorasso druif uit Piemonte. Walter Massa ging jaren geleden niet mee met de trend om allemaal chardonnay aan te planten en weigerde zijn hectare timorasso te rooien. Nu is hij hip en geeft hij stekjes aan zijn burens om het druivenras weer te laten 'leven'. Veel landen zijn weer trots op de autochtone druivenrassen. Ze zijn karaktervol en boeiend.

3 - Bourgogne

We willen wat we niet kunnen krijgen. Helaas is 2016 een zeer slecht jaar voor de bourgogne, vooral voor de kwantiteit. Zeker in de Côte de Beaune is er erg veel regen en hagel gevallen tijdens de vruchtzetting, met als resultaat geen bloemetjes en dus geen druiven. Zelfs bij de heilige graal van de wijn, de wijngaard Le Montrachet, konden alle boertjes daar niet genoeg oogsten om er allemaal een eigen cuvée uit te halen. Dus hebben ze besloten gezamenlijk van de hele wijngaard één wijn te maken. Domaine de la Romanée-Conti, Domaine des Comtes Lafon, Domaine Leflaive, Guy Amiot, Lamy-Pillot en Domaine Fleurot zijn samen ten strijde getrokken en hebben maar twee vaten (ongeveer 600 liter) gemaakt. Ik zou er graag een flesje van willen. **MI**

Lotte Wolf



Lotte Wolf (30) was 6 jaar lang hoofdsommelier bij Oud Sluis*** en is nu wine director en maître bij restaurant Bridges van Sofitel The Grand in Amsterdam. Wolf maakt onder haar eigen naam wijn in Zuid-Afrika.