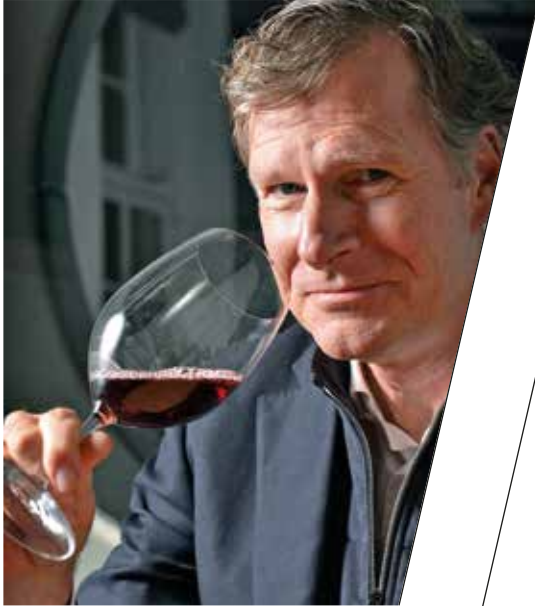




Cees van Casteren

is Master of Wine, Vinoloog van het Jaar en auteur van diverse wijnboeken



RIESLING, BITTE!

Ik zit in een Duitse periode. Misschien is dat omdat we in het begin van het jaar zitten en dit mijn interpretatie is van het even wat rustiger aan doen. Ik heb overigens nooit aan 'Dry January' gedaan, maar Riesling is misschien wel een logisch gevolg van mijn goede voornemen voor 2022: 'minder maar beter'. Ik weet niet wat u persoonlijk van Riesling vindt, maar ik ben een fan, al is dat niet altijd zo geweest. Mijn Rieslingenthousiasme is met de jaren gegroeid. Maar nu kan ik er meer van genieten dan welke andere witte druif ook. In een steeds platter wordende wereld met vooral Chardonnay en Sauvignon Blanc op het schap, die – het maakt niet meer uit waar ze vandaan komen - volledig uitwisselbaar lijken, is Riesling juist een druif die zijn afkomst nooit verloochent. Er is geen druivenras op deze aardbol dat de variaties van klimaat en bodem zo goed kan weergeven als Riesling. Zelfs als je nog nooit een Grosses Gewächs hebt mogen drinken, zul je weinig moeite hebben om een Riesling uit de Moezel te onderscheiden van eentje uit de Pfalz, laat staan uit de Elzas, Australië, Canada, Alto Adige, de Chileense costa's of de Benelux. Riesling is daarnaast ook een van de meest veelzijdige druivenrassen. Van droog naar zeer zoet en van elegant naar krachtig. Met een bewaarpotentieel waar je u tegen zegt. En onder de Rieslings zijn de uit Duitsland komende wijnen mijn grote liefde. Dat komt waarschijnlijk door hun sappige zuren, hun lage alcohol, hun unieke fruitconcentratie van citroen, appel, limoen en grapefruit en minerale complexiteit (hoe leg ik dat nou uit voordat iedereen de kamer uit is gelopen? Hun zalige ingetogenheid...). Hoewel er heel veel mooie Duitse Rieslings zijn, geef ik een garantie op die van wijnmakers van de VDP, een vereniging van Duitse topproducenten herkenbaar aan een adelaar met een druiventrosje op de capsule. Zoals deze Von den Terrassen van Weingut Knebel (€19,95). Sensationeel lekker, uit de stal van Yoei Vojacek uit Maastricht.