

OCCITAANS ROOD

Onno Kleyn drinkt een fruitige, biologische wijn van niveau.

Fris en fruitig. Dat zijn de woorden die mijn wijnkeus de komende maanden gaan

bepalen. En dan bedoel ik niet alleen wit of rosé, maar zeker ook rood. Volgende maand doen we verslag van een proeverij van koelbaar zomerrood, hier vast een voorproef. We gaan buurten in de Minervois, een stenig, schroeierig, winddoorblazen hoek in Zuid-Frankrijk; bij Carcassonne linksaf. Jean-Marc en Anne de Crozals produceren er op hun Domaine des Homs biologische wijnen van solide niveau, zonder er malle prijzen voor te vragen. Uitstekende Viognier 2012 bijvoorbeeld, gul hikkend van abrikoos en perzik en vol van smaak. Maar die is wit. Nee, ik kijk nu vooral naar de Tersande 2012, gemaakt van grenache met een 10-procentsdrup syrah.

Dat is een recept voor ellebogenwijn, rood voor de motorclub, maar niks is minder waar: paars fruitig, met likken rabarber, framboos en verse pruimen. Uiterst opwekkend, hoewel zeker niet rosé-achtig of dun. Mijn ideale barbecuwijn, koel geschonken het lekkerst en het linkst. Ik zet in op lamskoteletten of ze nou van het rooster of uit de pan komen. Tilt echter ook chili con carne en ander troostvoedsel naar een verdedigbaar niveau. Uurtje koelkast en dan niet vergeten!



Domaine des Homs Tersande 2012,
IGP Pays d'Oc, € 7,15.
goedewijn.info