

Oenotourisme: opening van wijnzaken

Hoe krijgen we de Nederlander weer aan de Zuid-Franse wijn? Geen slechte vraag nu de concurrentie met de wijnen uit de Nieuwe Wereld de schapruimte voor *les vins du sud* zeer beperkt. De oplossing? De wijnconsument (met keuzestress) van zeer dichtbij kennis laten maken met de oorsprong van deze wijnen op de favoriete vakantiebestemming.

De streek Languedoc-Roussillon is nog steeds een van de topbestemmingen voor de Nederlander met een voorliefde voor prachtig weer en het betere genieten. Dus geven toonaangevende bedrijven aldaar opening van zaken en verwennen de bezoeker met allerlei arrangementen met bovenstaand doel voor ogen. De term hiervoor: oenotourisme.

Combinatie van cultuur en wijn

De abdij van Valmagne (foto rechts). Hier werken drie generaties van de familie d'Allaine. Een historisch monument en wijnproducerend bedrijf dat al geruime tijd het privébezit is van deze familie. Er wordt gewerkt met typisch Zuid-Franse druivenrassen, zoals mourvèdre, carignan, grenache en roussanne, marsanne en viognier, en de wijnen dragen het label van de abdij zelf (zie foto onderaan artikel). Deze wijnen worden geschenken in het bijbehorende restaurant waar alleen met lokale seizoensproducten gewerkt wordt. Na het diner is er de mogelijkheid tot een nachtelijk bezoek aan de abdij. Het is hier sprookjesachtig, een geweldige combinatie van cultuur en gastronomie.



Als u dan toch op kloostertour bent: de abdij van Fontfroide in Narbonne is een absolute aanrader. Het is de bakermat van de wijnen uit de Corbières en tegelijkertijd een magnifiek bouwwerk uit de elfde eeuw. De combinatie van abdij en wijngaard ontstond in de Middeleeuwen, toen de monniken verplicht waren om pelgrims te ontvangen en te voeden zoals in elk Cisterciënzer klooster. Om in de behoeften te voorzien werden wijngaarden aangelegd. Deze periode betekende een impuls voor de wijnbouw in de Languedoc-Roussillon, en de gastvrije houding is nog steeds voelbaar bij Le Table de Fontfroide. Een rondje Corbières proeven is een hele prettige ervaring na de wandeltocht door de geschiedenis van Fontfroide. Een groot deel van de druiven uit de eigen wijngaard wordt verkocht aan omringende coöperaties. Maar voor de wijnen van Abbaye de Fontfroide zelf worden alleen de beste percelen gebruikt. Deze percelen liggen ook hoger dan de meeste wijngaarden in de appellation. De wijnen zijn frisser, minder zwaar maar met veel finesse. Ze zijn ter plekke te proeven en te kopen of gewoon van te genieten bij een maaltijd aan La Table de Fontfroide.

Kijken bij de producent

Jean-Claude Mas van Paul Mas zette zichzelf met Arrogant Frog op de wereldwijnkaart. 'Arrogant Frogs' was de bijnaam van de Fransen toen ze in 2003 niet wilden deelnemen aan de eerste oorlog tegen Irak. Nu is deze scheldnaam met bijbehorend logo het boegbeeld van een zeer vooruitstrevende producent met oog voor de toekomst. 97% van al zijn wijn gaat naar het buitenland, met als derde exportland Nederland. Zijn wijnen zijn typisch Zuid-Frans, met onder andere de druivensoorten grenache noir en grenache blanc, mourvèdre, carignan en cinsault. En voor wit als hoofdvariëteiten roussanne en marsanne. Bij Paul Mas is de Nederlandse wijntoerist van harte welkom. Men kan een kijkje in de keuken nemen: een rondleiding door de wijnkelder, en ter plekke zien hoe de wijnen gemaakt worden. Of een ritje door de wijngaarden maken met een *squad car*. Toch meer zin in een bijzondere 'wijn-spijsbeleving'? Dan kiest men tijdens de proeverij zijn of haar favoriete wijn en daarbij is een passend gerecht snel gevonden in het uitstekende restaurant op de eerste etage.



Het bedrijf Paul Mas is niet de enige gastvrije wijnboer; men kan op veel meer domaines terecht. Bij Cazes is de liefhebber met een voorliefde voor biodynamisch gemaakte wijnen een graag geziene gast. Blijven eten, proeven, drinken en slapen is hier geen probleem. Iets heel anders is een bezoek aan Mas des Dames van de Nederlandse Lidewij van Wilgen. Hier is een rondleiding met een aansluitende picknick in de wijngaard snel geregeld. En haar gerenommeerde wijnen zijn ook te koop in Nederland, dus voor de liefhebbers geen gesleep met dozen.

Heeft men geen zin om de bezoeken zelf te regelen? Via het op wijntourisme gerichte reisbureau Avintour of www.montpellierwinetours.fr is er zo een weekje vol (wijn) gepland.

Logeeradres, wijncursus inbegrepen

Zelfs op het logeeradres kan men zich onderdompelen in wijn. Op alle niveaus, van chambre de hôte tot luxe resort. Tijdens het verblijf in de chambre de hôte Villa Limonade (foto links) in Olonzac, inderdaad een voormalige limonadefabriek, is het mogelijk om een spoedcursus Languedoc-Roussillonwijnen proeven te krijgen. Eigenaar en oenoloog Stephen de Desmazieres geeft uitleg in tekst en beeld over de regionale wijngeschiedenis en neemt geïnteresseerden mee voor een wandeling in de wijngaard. Daarna kan men meteen door naar de wijnkelder van de lokale wijnboer. Hij adviseert ook over eventuele wijnaankopen voor thuis. In de avond schuift men aan bij het voortreffelijke diner aan de table d'hôte, waar het vrolijk verder gaat over wijn, wijn en wijn. In het Engels of Frans.



Voor het chique werk, dus logeren op een heus château, zijn er in de Languedoc meerdere mogelijkheden. Op Château de Pennautier, het kleine Versailles van de Languedoc, kan men slapen op stand. Alleen even rondneuzen kan ook: voor € 9,- krijgt men een uitgebreide rondleiding door het voormalig koninklijke verblijf. En inderdaad, ook hier is de wijn alom vertegenwoordigd en is de wijntoerist van harte welkom om wijn- en spijsworkshops in verschillende talen te volgen. Of uitgebreid te komen proeven in de zeer ruim gesorteerde wijnwinkel met wijnen uit de regio. Een wandeling

door de wijngaarden is hier een aanrader.

Op Château Les Carrasses (foto rechts) spat de luxe je tegemoet. Hier weten ze hoe ze de doorgewinterde toerist nog verbaasd kunnen laten staan. Je kan hier als wijntoerist met je neus op het wijnmaken staan, meestal toch echt niet toegestaan voor niet-ingewijden. Het zijn experts in het organiseren van een wijnfeestje. Bijvoorbeeld tijdens een tochtje op het 'Canal du Midi' ooit een zeer belangrijk transportkanaal voor Franse wijn. Vanaf 1672 was dit kanaal de weg om de wijn uit de Languedoc-Roussillon te vervoeren naar afnemers. Tegenwoordig is het dé manier om te onthaasten op een kalm bootje op het water.



Wat van dichtbij komt...

Dit is slechts een kleine greep uit het programma-aanbod dat de slimme Franse wijnboer heeft bedacht om zijn product weer onder de juiste aandacht te brengen. En terecht, er is een enorme inhaalslag gemaakt op het gebied van de kwaliteit van de Languedoc-Roussillon wijnen.

Bovendien is Zuid-Frankrijk stukken dichterbij dan de herkomstgebieden van de wijnen uit de Nieuwe Wereld. Ruimte maken dus, voor *les vins du sud* in de wijnwinkel of in het supermarktschap. En allemaal genieten van het oenotourisme.



Met dank aan Sud de France.

Extra informatie: www.destinationssuddefrance.com/club-oenotourisme

Volg ons op...

