



Flessentrekken

door Maarten van Laarhoven

De wijnkeuze van president Obama

„Goedemorgen meneer de president. Wat mogen we u vandaag voor heerlijkjes voorzetten?”

President Obama: „Hmm, eens kijken. Spaghetti alle vongole? Of pici con cinghiale, handgemaakte Toscaanse pasta met een ragout van wild zwijn? Waarom geen truffelrisotto al caprino? Kunnen wij dat maken?”

De keukenchef van het Witte Huis verheft met trots zijn stem: „Si noi possiamo! (Yes we can!)”

Zou bovenstaande dialoog erg ver van de werkelijkheid af staan? Dat hoeft geenszins. Het is immers een groot publiek geheim dat zich het afgelopen jaar op culinair gebied een ware aardverschuiving in het Witte Huis heeft voorgedaan.

Vlak na het aantreden van de eerste zwarte

president van Amerika werd al opgelucht vastgesteld dat met Obama's komst eindelijk weer eens een echte wijnliefhebber aan het roer van 's werelds machtigste mogendheid staat. Een liefhebber met oog en oor voor de noden van de vele wijnproducenten in het op drankgebied nog altijd puriteinse land.

Maar de fantasie van Amerikanen met de maag op de juiste plaats is helemaal op hol geslagen sinds het uitstekend ingevoerde blad *Metropolitan Post* onlangs onthulde dat er in *la Casa Bianca* Italiaans gekookt wordt. Zelfs kranten als *The New York Times* berichten met enige regelmaat over de culinaire voorkeuren van de Obama's. Aardig om te weten: Baracks eega Michelle zou compleet verslinderd zijn geraakt aan de baccalà, smeugig klaargemaakte stokvis die door Romeinen doorgaans wordt verorberd met een pittige tomatensaus.

Sinds kort weet de mensheid ook welke wijn de presidentiële echtelieden het liefste drinken wanneer ze uit eten gaan in hun favoriete restaurant (Terzo Piano, 'Italiaans met een modern randje') in Chicago, de hoofdstad van hun thuisstaat Illinois. Het gaat om de Falanghina van het gerenommeerde wijnhuis Feudi di San Gregorio uit Sorbo Serpico in de Zuid-Italiaanse regio Campanië. Op de prettig geprijsde wijnkaart van Terzo Piano kost de (witte) Falanghina uit 2007 39 dollar. Een koopje, zeker als je beseft dat het hoog aangeschreven wijnblad *The Wine Spectator* deze wijn waardeerde met 90 punten, wat neerkomt

op een negen. Het toeval wil dat ik de afgelopen weken, tijdens een wijnverkenningstocht in de buurt van Napels, zelf uitgebreid heb kunnen kennismaken met de enorme verscheidenheid aan nog groten-deels onbekende wijnen die in het ruige achterland tussen Napels en Sorrento worden gemaakt. De meeste appellaties kende ik weliswaar van naam en reputatie (zoals de op de regionale druivensoort aglianico gebaseerde DOCG Taurasi, 'de barolo van het zuiden'), maar systematisch gekeurd had ik ze nog nooit.

Inmiddels durf ik te stellen dat het de hoogste tijd is dat de verborgen wijnschat van Campanië meer bekendheid krijgt in onze contreien, want de kwaliteit is er naar. Tijdens mijn verblijf ter plekke heb ik niet één wijn in het glas gehad die mijn goedkeuring niet kon wegdragen, wat opmerkelijk is in een kuststreek die wordt platgelopen door toeristen.

Wat het allemaal nog extra boeiend maakt, is dat de meeste wijnen uit Campanië worden gemaakt van druivenrassen die al duizenden jaren bekend zijn en vrijwel alleen in de regio zelf worden verbouwd. Voorbeelden zijn de fiano (DOCG Fiano di Avellino), de nobele greco (DOCG Greco di Tufo) en de falanghina voor wit, en de blauwe aglianico en piedrosso, waarvan schitterende rode wijnen in alle prijsklassen worden gemaakt.

Pizzeria's in Napels prijzen ze trots aan als de beste keuze in combinatie met door tomatensaus gedomineerde pizza's. Wie president Obama's wijnvoorkeur met hem wil delen, is ook in Nederland geen kapitalen kwijt. Bij de Eysershalte in Eys, waar een deel van de prachtcollectie van groothandel Vinisol in Meerssen wordt verkocht aan particulieren, kost de aromatische Falanghina dei Feudi di San Gregorio 12,95 euro. Een paradijselijke wijn bij (pasta's met) zeevruchten. Eveneens een aanrader: de frisse en iets rondere Greco di Tufo (13,95 euro) van hetzelfde huis. Deze volgens sommigen sensuele DOCG behoort tot de grote wijnen van Italië. Hij is gemaakt van druiven die groeien op vulkanische bodem. Tipje voor mevrouw Obama: deze Greco di Tufo is heerlijk bij gegrilde vis, maar waarom zou u hem niet eens proberen bij uw baccalà?



www.eysershalte.nl
www.terzopianochicago.com



Wijnadviseur André Leclercq van de Eysershalte: sinds bekend werd dat Obama hem drinkt, loopt de wijn extra hard. foto Peter Schols