

THE WINE SITE

WINE & FOOD PROFESSIONAL

Wijnwijs, door John Bindels

Schouwse Belevissen Deel 2

Wijn overspoelt Zeeuwse zilte zaligheden



In het wilde weg en overdadig proeven ontreddert de smaak. Daarom proberen beroepsgenieters al jaren gedisciplineerd te eten en te drinken. Voor de argeloze consument is deze culinaire zelfbeheersing eerder een kwelling. Maar bevindt hij zich eenmaal in het land van melk en honing, dan wil hij er ook uit halen wat erin zit.

Niet'zunic'

Het Zeeuwse eiland Schouwen Duiveland is sinds een paar jaar vervallen in de gewoonte een wisselende

luilekkerlandroute te bedenken voor gevorderde proevers. Dat zijn wij, innemende leden van het onsterfelijke Genootschap Glashard en Bordenvol. Drie dagen zijn we te gast geweest bij ambachtelijke hongerstillers en dorstlessers, die nog niet gesloopt zijn door opwaartse commerciële druk. Op hun gastvrije tafels vinden we daarom de kleine schaal en het gulle glas, die de bezoeker, Duivel(I)and waardig, om de haverklap tot onmatigheid verleiden. Wie zonder zonde blijft, breke het eerste servies. En dus lieten wij ons de schervengerechten van Zeeuwse mondbevoorraders welgevallig overkomen. Geen spoor van de 'zunicheid' die reclamemakers deze archipel nog altijd toedichten.

Incasseren

Zodra ik mijn intrek heb genomen in het amicale Duinhotel Haamstede, maak ik mij op voor de allereerste Zeeuwse zaligheden. Die trekken zo'n vijftientig persproevers naar brasserie 'De Vluchthaven' in Bruinisse. Al het zilte uit de Oosterschelde kan hier omstandig worden geproefd. Van kokkel tot wulk en van tapijtschelp tot alikruik. Hoofdmoot is de (vandaag nog clandestiene) kreeft, die we rijkelijk besproeien met droog Spaans wit en een pittige rozee. Deze voorronde gaat over in een lunch, die het vineuze incasseringsvermogen nog eens extra op de proef stelt. Nog eens vol doen meneer? Nou, een kleintje dan.

En zo belanden wij onder een lichte attaque van genoeglijke schemering bij 'scheermesspecialist' Frits Boertjes. Hij heeft in de jaren tachtig ontdekt dat ook voor waterwezens de smakelijke status erectis kan gelden. Scheermessen staan stijfdeftig rechtop in de modderige rivierbodem en danken hun naam aan de scherpe schelp, die het vissige vlees omhult. Er blijkt handel in te zitten, al wil de baas die niet aan zijn eigen succes ten onder laten gaan. Ook hij heeft er een passend glas bij. Zelfbediening, dat wel. Na zo'n drie kwartier geeft mijn lever een voorzichtig signaal. Nog een laatste slok dan? Nee, zegt mijn inbouwapparatuur, ik hou het hier maar bij.

Totdat Jan Bout, een deur verder in Bruinisse, over z'n hangcultuur begint. Heeft niets met depressieve ondernemers, maar alles met mosselen te maken. Wie wil mag ze per boot even gaan aanraken. De rest kiest voor het binnenklimaat: schalen zeebanket op toast en een wijn die daarbij 'breed inzetbaar' is. Jan glimt als ik vooral het vloeibare deel van deze combinatie prijs. We blijven er zo'n glas of vijf. Wie nog?, vraagt de chef bij het opstaan. En op de valreep steek ik niet als enige mijn vinger op.

Neut en nevel

De feestmeesters Jürgen Klapwijk, gebrevetteerd toeristenjager, en Balth Roessingh, tekstschepper en opperste pers-regelneef ter meerdere glorie van de Oosterschelde-kreeft, lijken die dag te hebben gecomplotteerd tegen de menselijke constitutie. Want we gaan ook nog naar borrelboer Mainerd Kampen. Die denkt en doet in gedestilleerd en laat ons neuten met krabbekwaad, zeekraal en andere fysiek-ontregelaars

wegwerken. De nevel van buiten lijkt zich na enige slokken ook een weg naar deze gelagkamer te banen. En mijn hartritme houdt een salsa-tempo aan als ik de schenkerij schoorvoetend de rug toekeer. De heren worden bedankt.

Meelevend

Van deze beproeving met wisselende contacten kunnen wij ontdommeld een uur later weer bekomen bij een aperitief. Dit als opmaat voor een 'gastronomisch vier-gangen-diner' met daarop afgestemde, per gerecht wisselende wijnen van lichtelijk ontremmende kwaliteit. Daarvan herinner ik mij vooral de Gamay, die met een ongekende fruitigheid als reinigingsmiddel fungeerde voor een obstiperend interieur. Die avond heb ik, rechtstreeks van tafel, mijn bed pas omstreeks middernacht mogen bereiken. Hoe, dat heb ik niet meer opgeslagen. De ochtend daarop word ik in ieder geval als een wat vaal ogende zelfbeheerser behandeld met de egards die bij stille recuperatie-processen passen: meelevend zwijgen.

Sterrenbeeld

Over de dag van de kreeft heb ik u al eerder mogen berichten. Met dien verstande dat ik heb verzuimd uit een opmerkelijk persbericht te citeren. Daarin stond ongelogen vermeld dat de Vlaamse minister Bourgeois (nee, zo heet-ie echt) van Toerisme niet zou komen 'aanzitten', omdat de ministerraad in Brussel het er anders niet bij zou hebben laten zitten. De man had het dier verward met het sterrenbeeld van de voorzitter en liet zich daarvoor excuseren.

De slotronde van deze genotstoer voerde ons langs de wilde Hereford-runderen van ecoboer De Reus, Ton de Mosterdman, kaasboerderij De Stolpe, restaurant De Vier Bannen in het watersnood-rampgat van Ouwkerk en naar fruit- en confiture-boerderij De Stelle, waar ik het tijdens een jamsession met mijn collega's roerend eens werd over de muziek die er in het ambachtelijke plattelandleven steekt. Toegegeven: drankmatig een wat droge dag, maar ideaal voor behoud van het rijbewijs.

Even stilte

's Avonds nog een fles kreeftenwijn van Eric Sauter open gemaakt. Pinot Gris 2004 Preiss-Zimmer Tradition Riquewhir, voor de preciezen. Er zit nog een kwaliteit boven, maar bescheidenheid siert ook de ontslapen kreeft. De wijn is 'pas net echt ontdekt' in Nederland, zegt de introductietekst. Aroma's van boter, bloemen en exotisch fruit. Eigenschappen waarover een kreeft zich bij leven nooit verheugt. Pas als hij aan de gastronomische lust van de vijand ten prooi is gevallen, verenigt hij zich op het bord met de vloeibare restsuiker die zijn habitat van nature ontbeert. Daarom vraag ik graag een minuut stilte voor al die kreeften die ons al zijn en nog zullen ontvallen. Dat hun ziltste zoet ons in herinnering mag blijven als een heerlijkheid die ons bitter noch zuur zal opbreken.

John Bindels is wijnjournalist. U bereikt hem via Bindels@lekkerwijntje.nl

© 2007: John Bindels voor Interwines.nl - 03/04/2007