

## 20 Springlevend en vol finesse

‘Een wijnstok is oersterk en zowat het enige gewas dat erin slaagt in dergelijke omstandigheden te groeien.’

Volle terrasjes achter de windschermen: het is lente in de Leiestreek. Ik parkeer mijn auto naast de enorme amfora die wel als een meteoriet ingeslagen lijkt voor de gevel van Brasserie Latem. Gastheer Peter Van Den Bossche is nog even druk in de weer met de andere gasten, zodat ik eerst wat kan genieten van de jazzy loungemuziek in het crème-keurige decor. Het doet me plezier bij een echte wijnfreak terecht te komen. Peter is een selfmade *homo gastronomicus*, een man die wijnpassie preekt. Hijzelf omschrijft het als een afwijking waarvan hij nooit echt is genezen.

Het is niet de eerste keer dat ik mijn lange benen onder een van zijn maagdelijk wit genappeerde tafels schuif. Wat mij vooral aantrekt in dit etablissement is de wijnkaart, met zowat duizend verschillende referenties en opgebouwd op een eigenwijze manier. Voor Peter is de druif de belangrijkste informatie, en dan pas de herkomst. Elke wijn gelijk voor de wet. De grote *châteaux* staan als laatste vermeld, de champagnes staan netjes tussen de andere sprankelende wijnen. ‘Ik wil onze klanten niet beïnvloeden met namen, dat is voor etikettendrinkers. Alle landen door el-

kaar is het eerlijkst. De klant kiest volgens smaak en budget, en niet volgens prestige, naam en classificatie. Dat zorgt automatisch voor minder teleurstellingen.’ Een uitspraak op de wijnkaart typeert hem nog het best: *‘Don’t kill your children with chardonnay. Make them alive with riesling!’*

### Recent

‘Ik was 7 en wou kok worden’, steekt Peter van wal. ‘Ik studeerde aan de Hotelschool Ter Groene Poorte en werkte nadien in een pak gastronomische restaurants. Toch was het de brasserieformule die mij intrigeerde. Die stijl groeide vanuit het Parijse nachtleven. Flexibele uren en een iets vlottere bediening trekt mensen aan voor of na hun theaterbezoek. Kunstenaars, schrijvers, maar ook zakenlui voor de lunch. Zo ben ik begonnen. Met americain, vol-au-vent, choucroute, tomaat-garnaal. Maar met de kwaliteit en de wijnkelder van een toprestaurant.’

‘En wat drinken we dan uit die kelder?’

‘Ik heb gekozen voor een Spaanse Priorat, een tamelijk recente Spaanse herkomstbenaming, die er gekomen is dankzij de wilskracht van vier koppige wijnbouwers



‘Don’t kill your children with chardonnay. Make them alive with riesling!’

die overtuigd waren van de kwaliteit: Carles Pastrana, Alvaro Palacios, Rene Barbier en Josep Lluís Perez. Intussen zijn er in 25 jaar tijd wel 300 wijnhuizen gevestigd. Een prachtige streek, die ik ooit doorkruiste met een oldtimer.’

### Canyon

De wijngaarden van Priorat staan ook op mijn netvlies gebrand. De terrasaanplantingen in het glooiende landschap lijken wel op afgeborduurde hoogtelijnen van een stafkaart. Een beetje vergelijkbaar met het landschap van de Portugese Dourovallei. De wijnstokken staan er op droge leiesteengronden als aangeplant op een rots. De kwaliteit van de oogst vloeit voort uit de barre omstandigheden waarin de wijnstokken diep in de bodem op zoek moeten gaan naar het schaarse water. Geen wonder dat men hier

spreekt over lage rendementen, over minerale vuursteenaroma’s en over concentratie. Toch zien de ranken er kernegezond uit. Een wijnstok is oersterk en zowat het enige gewas dat erin slaagt in dergelijke omstandigheden te groeien. De druiven die hier het best gedijen zijn de Spaanse rassen garnaacha (grenache), cariñena (carignan) en tempranillo. Maar men heeft er ook syrah, merlot en cabernet sauvignon aangeplant. Als je vanuit de beruchte Spaanse kustplaats Salou landinwaarts de bergen in rijdt, kom je eerst voorbij Monsant alvorens Priorat te bereiken. Het gebied lijkt zo sterk op een canyon dat veel zogenaamde spaghettiwesters er zijn gefilmd.

### Kloosterwijn

‘Clos de l’Obac is een van de pioniers uit Priorat die nooit gewicht zijn om wijn te



maken in de stijl van Robert Parker’, zegt Peter. ‘Dit is een wijn die nooit van mijn kaart zal verdwijnen. De hoge prijszetting is zeker verantwoord, maar onlangs ontdekte ik ook een priorat met een superverhouding tussen prijs en kwaliteit. We drinken Mas Plantadeta 2007, Negre Roure, La Vilella Baixa. Het wijnhuis bestond zelfs al voor de herkomstbenaming Priorat werd erkend, toen men de wijnen nog op de markt bracht als Costers del Siurana. Het domein behoorde immers tot het kartuizerklooster.’

De wijn vertoont een lichte evolutie in de rand van het glas, maar in het hart heeft hij een volle kersenrode kleur die nog steeds duidt op een jeugdige schittering. Van bij de eerste geur herken ik Priorat. De lage rende-

menten zorgen voor concentratie, maar ook voor de rijpheid van de grenache zonder aan zuren te moeten inboeten. Die natuurlijke zuren komen van die ongelooflijke leiesteenoergrond. Een geur die een beetje doet denken aan het moment als de zon doorbreekt na de regen. Als de stenen opnieuw opdrogen, die geur. Een ietwat rustieke neus. Door het gebruik van hergebruikte getoaste vaten (van Franse en Hongaarse origine) krijgt het zwarte fruit overigens een licht gebrande toon.

In de mond is de wijn vooral sappig en volumineus. Een smaak die doet denken aan rijpe zwarte kersen met een kruidig karakter. Soepele tannines en puntige zuren.

### Twee soorten olie

Plots komt de chef, die tijdens de namiddagshift wat aan het experimenteren is geslagen, aandraven met twee borden. Carpaccio van kort gebakken nekstuk van Iberisch varken. Het ene bordje met een schitterende olijfolie en het andere met notenolie.

‘Dit is het gerechtje dat ik bij deze wijn wil serveren. Zullen we eens proeven?’

Dit is voor mij manna uit de hemel! Ik vind de notenolie iets te expressief en de olijfolie dus een betere partner bij de wijn.

Peter denkt er anders over, maar dat maakt niet uit. Beide zijn zeer lekker en meer dan welkom.

‘Ik denk dat zelfs geroosterde vis een mogelijkheid biedt, en kruidig lamsvlees op de barbecue. Wat is het toch geweldig om te praten over eten bij een lekker glas wijn’, zegt Peter met een welgemeende blik. ‘Dit is voor mij een topontdekking! Een wijn met niet te veel eik. Een sappige doordrinker met finesse en toch een aanvaardbaar prijskaartje voor een Priorat.’

---

Wat? Mas Plantadeta 2007 Priorat, Negre Roure, La Vilella Baixa, España

---

Wie? Peter Van Den Bossche van ‘wine-shop’ en Brasserie Latem

---

Waar? Peter kocht zijn fles bij wijnhandel Alhambra, Brusselsesteenweg 7, 9090 Melle, tel. 09/233.35.36, [www.alhambra.be](http://www.alhambra.be)

---

Prijs? 11,94 euro

---

Restaurant? Brasserie Latem, Kortrijksesteenweg 9, 9830 St. Martens-Latem, tel. 09/282.36.17, [www.brasserialatem.be](http://www.brasserialatem.be)