

Wijn bij jam? Dan leer, sandelhout en pruimen uit Gaillac



HET IS EEN VREEMD STREEKJE, MET MALLE DRUIVENRASSEN en talloos verschillende wijnen: Gaillac. Ligt om de hoek bij Toulouse, een beetje tussen alles in, Middellandse Zee, Oceaan, Centraal Plateau, Pyreneeën. Lokaal wereldberoemd, maar een uur verderop al niet meer. Hun marketingprobleem is dat gebrek aan duidelijkheid. Zo veel typen, zo veel variaties. Elke wijnboer doet wat anders en alles kan, binnen de *appellation d'origine*. Vandaar dat Gaillacwijnen nauwelijks geïmporteerd worden.

En toen kreeg ik drie flessen opgestuurd. Door Carleau, een onlineverkooper die eerst en vooral de zinnelijke, gulle roze knoflook van Lautrec – ook uit die buurt – aan de man brengt. Een ruisende witte, l'Ombre Fraîche en een struise, stevige rosé, Sous la Tonelle van Domaine d'Escausses. Plus de rode l'Esprit de Maresque 2009. Wat er zo mooi aan is: hij smaakt anders. Anders dan cabernet sauvignon, anders dan merlot, anders dan grenache-syrahwijnen uit de Rhônevallei. Anders dan bijna alles wat er zo in het supermarktschap staat. Leer, sandelhout, pruimen, een stoere smaak, maar zonder dik of plakkerig te worden, zo wil ik hem omschrijven. Hij bevat 12,5 procent alcohol en dat is verheugend weinig vandaag de dag. Druivenrassen weten? Braucol. Duras. Dat bedoel ik nou. Ooit van gehoord? Onno Kleyn

l'Esprit de Maresque 2007, Gaillac Rouge, [www.carleau.nl](http://www.carleau.nl), € 6,95